



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



FACULTAT DE BELLES
ARTS DE SANT CARLES

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Facultad de Bellas Artes

AYLLUY: LIBRO ILUSTRADO SOBRE EL ARTE
CULINARIO DE UNA FAMILIA PERUANA

Trabajo Fin de Grado

Grado en Bellas Artes

AUTOR/A: Sernaqué Ventura, Mónica Patricia

Tutor/a: Berenguer Wieden, María Desamparados

CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

RESUMEN

En el presente trabajo queremos elaborar un libro ilustrado sobre la gastronomía peruana en la que se recogen las recetas familiares que han sido enseñadas de generación en generación siguiendo un recetario, y para ello se ha pensado en una versión artística propia de la ilustración, con el objetivo de darle un carácter más visual, un estilo personal y original.

Por este motivo se usará la técnica de la acuarela, porque gracias a la sencillez de adquirir el material se puede desarrollar todo su potencial y demostrar la complejidad de este arte, así como reflejar la comunicación y sensibilidad. Así pues, se recogerá la cultura familiar peruana a través de ilustraciones en este libro, además de expresar en los lectores la nostalgia que puede provocar el arte culinario.

Palabras clave: libro ilustrado, acuarela, gastronomía peruana, arte, recetas.

RESUM

En aquest treball volem elaborar un llibre il·lustrat sobre la gastronomia peruana on es recullen les receptes familiars que han estat ensenyades de generació en generació seguint un receptari, i per això s'ha pensat en una versió artística pròpia de la il·lustració, amb el objectiu de donar-li un caràcter més visual, un estil personal i original.

Per aquest motiu s'usarà la tècnica de l'aquarel·la, perquè gràcies a la senzillesa d'adquirir el material es pot desenvolupar tot el potencial i demostrar la complexitat d'aquest art, així com reflectir la comunicació i la sensibilitat. Així, doncs, es recollirà la cultura familiar peruana a través d'il·lustracions en aquest llibre, a més d'expressar en els lectors la nostàlgia que pot provocar l'art culinari.

Paraules claus: llibre il·lustrat, aquarel·la, gastronomia peruana, art, receptes.

ABSTRACT

In the present work we want to prepare an illustrated book about Peruvian gastronomy in which the family recipes that have been taught from generation to generation following a recipe book are collected, and for this we have thought of an artistic version of the illustration, with the objective of giving it a more visual character, a personal and original style.

For this reason, the watercolor technique will be used, because thanks to the simplicity of acquiring the material, its full potential can be developed and the complexity of this art can be demonstrated, as well as communication and sensitivity reflected. Thus, the Peruvian family culture will be collected through illustrations in this book, in addition to expressing in readers the nostalgia that culinary art can provoke.

Keywords: illustrated book, watercolor, Peruvian gastronomy, art, recipes.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1. INTRODUCCIÓN | 5 |
| 2. OBJETIVOS | 6 |
| 3. METODOLOGÍA | 7 |
| 4. MARCO TEÓRICO | 9 |
| 4.1. ILUSTRACIÓN CULINARIA | 9 |
| 4.1.1. <i>Manuales y divulgación culinaria</i> | 9 |
| 4.1.1.1. Food illustration | 9 |
| 4.1.1.2. Food design | 11 |
| 4.2. CULTURA CULINARIA PERUANA | 11 |
| 4.2.1. <i>Historia de la gastronomía peruana</i> | 11 |
| 5. DESARROLLO PROYECTO | 16 |
| 5.1. IDEAS..... | 16 |
| 5.1.1. <i>Retorno a Perú</i> | 16 |
| 5.1.2. <i>Fotografías de la cámara</i> | 16 |
| 5.2. ILUSTRACIÓN DE UNA TRADICIÓN FAMILIAR | 17 |
| 5.3. TÉCNICA DE LA ACUARELA | 18 |
| 5.4. DISEÑO DEL RECETARIO | 20 |
| 5.4.1. <i>Libro físico</i> | 20 |
| 5.4.1.1. Materiales | 20 |
| 5.4.1.2. Tipografía | 20 |
| 5.4.1.3. Maquetación y formato | 21 |
| 5.4.2. <i>Libro digital</i> | 23 |
| 5.4.2.1. Tipografía | 23 |
| 5.4.2.2. Maquetación | 23 |
| 5.4.2.2.1. Cubierta | 24 |
| 5.4.2.2.2. Interior..... | 24 |
| 6. REFERENTES | 25 |
| 6.1. CIPE PINELES | 25 |
| 6.2. VICTORIA REY Y SOL DE ANGELIS | 26 |
| 6.3. MARINIE RUIZ DE CABAÑAS | 27 |
| 6.4. GASTÓN ACURIO..... | 28 |
| 6.5. LA PELÍCULA <i>RATATOUILLE</i> | 29 |
| 7. CONCLUSIONES | 32 |
| 8. BIBLIOGRAFÍA | 33 |
| 9. ÍNDICE DE IMÁGENES | 37 |

1. INTRODUCCIÓN

El presente Trabajo de Fin de Grado que he titulado «*Aylluy: libro ilustrado sobre el arte culinario de una familia peruana*» cumple con los requisitos admitidos por la Universitat Politècnica de València, dado que el tema propuesto abarca la materia y especialidad de la ilustración en el Grado de Bellas Artes.

El contenido del trabajo ha conllevado un esfuerzo en su investigación, puesto que se han introducido y expuesto conocimientos aprendidos a lo largo del Grado, como la presentación de las artes plásticas por medio de la acuarela y los materiales más esenciales con los que poder trabajar de la manera más adecuada y eficiente.

Gracias a todas las fuentes utilizadas para este trabajo, podemos explicar la importancia que tiene la acuarela y el motivo por el cual he elegido esta técnica artística, además de representar a mi país desde el otro lado del océano y de comprender ciertos aspectos culturales y artísticos a través de este libro ilustrado compuesto por catorce ilustraciones de arte culinario hechas con materiales fáciles de conseguir.

Además de esto, en la asignatura de Fundamentos de la Pintura II realicé un recetario compuesto por diez ilustraciones sobre la gastronomía peruana, al que he añadido cuatro más para este trabajo. Por ello mismo, se ha intentado aprovechar al máximo aquel trabajo y darle un valor más interesante y atractivo, es más, mejorarlo en su totalidad: maquetación, formato, diseño, tipografía, colores y acabado.

El trabajo se dividirá en varios puntos donde se explicarán los Objetivos principales, la Metodología aplicada, el Marco Teórico donde se explicará la historia de la gastronomía y la cocina y cultura peruanas, el Desarrollo del proyecto en el que se tratarán las ideas surgidas para este trabajo, los pasos que se han seguido para elaborarlo, la maquetación y los antecedentes, también habrá un apartado específico y más explicado sobre los referentes artísticos que se han empleado. En las últimas secciones se recogerán las Conclusiones que resumen este Trabajo de Fin de Grado, la Bibliografía donde se redactarán los libros y artículos utilizados y un Índice de imágenes.

2. OBJETIVOS

El objetivo principal de este trabajo es acercar al espectador en lo que concierne a la cultura peruana, específicamente la gastronómica. Todo ello se conseguirá por medio de las ilustraciones elaboradas íntegramente con el material de la acuarela, que, además, recorren las inquietudes culinarias y un paseo por su infancia.

Se pretende tanto culturizar y transportar mediante un viaje por la gastronomía, como conocer y difundir los platos típicos más importantes de Perú, cuyos alimentos han influenciado en mayor medida en la creación de este proyecto, aunque no se debe olvidar que estos provocan nostalgia, alegría y un sinfín de emociones.

De acuerdo con los ODS, un objetivo es promover una educación culinaria de calidad, además de salud y bienestar donde se promueve una sociedad saludable y sostenible. Por último, poner fin al hambre cero con tal de garantizar que todas las personas tengan acceso a los alimentos.

Gracias a las ilustraciones que se han intentado realizar de la manera más real y veraz, la producción de las mismas tiene el exclusivo fin de expresar emocionalmente a todas aquellas personas que han dejado su país natal para mejorar su estilo de vida y que, sin embargo, continúan respetando sus tradiciones, en este caso, se trata el culinario.

Se intenta elaborar un libro ilustrado, un recetario único al tratarse de una tradición familiar, donde se recogen varios platos tradicionales con sus respectivas recetas que se representarán de manera visual, a través de la pintura, concretamente con la técnica de la acuarela, invitando así al lector y espectador a recorrer la exquisita gastronomía peruana desde el recuerdo más profundo de la autora, porque poder compartir este trabajo y plasmar los sentimientos es todo un privilegio. Con todo ello, la intención de este trabajo principalmente es captar a los espectadores a través de los colores seleccionados, sus matices, la técnica, el diseño, la tipografía. Básicamente expresar y evocar emociones que van más allá de lo tangible.

No obstante, considerándolo hacia una proyección futura, esta propuesta tiene como fin la autopromoción por medio de las ilustraciones y el recetario digital. En lo que respecta al libro ilustrado físico, puesto que está dedicado a mi abuela, la conservación del mismo es meramente familiar y no se pretende la venta. El toque personal y su encuadernación tradicional está dirigido a la cultura de esta pequeña familia peruana.

En cambio, el libro ilustrado digital se intentará comercializar su venta en varios puestos donde pueda destacar, como en editoriales, o también promocionarlo para el consumo propio a través de alguna página web personal o páginas que ayudan a artistas emergentes como Etsy o también las redes sociales por las que actualmente estamos acostumbrados a usar para dar más visibilidad. Así pues, podemos señalar que este proyecto perfectamente puede ir dirigido a todo tipo de público, especialmente para el que goza de la gastronomía. La intención es la venta y la impresión del recetario completo o también ilustraciones sueltas para el gusto personal.

3. METODOLOGÍA

En cuanto a la metodología, se aplicarán varios métodos para llevar a cabo la perfección del trabajo y conseguir unas ilustraciones, como anteriormente he comentado, lo más real posible a lo que se percibe por el sentido de la vista, intentando incluso que el propio lector pueda jugar con la imaginación y sea posible usar el sentido del tacto o el olfato y gusto.

Se ha decidido crear un recetario usando íntegramente la acuarela y los materiales adecuados para el resultado final. Nos hemos decantado por pintar catorce ilustraciones, desde entrantes, platos principales, postres y hasta las bebidas más típicas de mi país, siendo todos estos los recuerdos más sabrosos de mi infancia. Tanto lo son que mi memoria no los puede olvidar, y mucho menos mi paladar.

Hemos investigado el libro ilustrado, que es el conjunto de todas las ilustraciones y recetas mostradas y escritas al final de este trabajo, se ha realizado con diversos materiales. Gracias a estos, entre los cuales hemos empleado y nos han servido de gran ayuda algunos manuales de gastronomía, libros que tratan con más profundidad la acuarela, artículos que tratan la cocina peruana, este trabajo tiene un valor incalculable, al que le he cogido mucho cariño por lo que representa para mí y mi país.

No solo me he basado en libros de consulta, sino que a través de las redes sociales he podido simpatizar y tener un vínculo más grande con uno de los chefs más extraordinarios de Perú: Gastón Acurio. Ha habido otros referentes, que estarán explicados en su apartado correspondiente, y que le han dado la vuelta a mi amor por la comida.

Aunque mayormente se han investigado autores, libros, artistas y películas, la fotografía que he realizado con mi cámara y con el móvil a lo largo de estos años, han repercutido gratamente en este trabajo, siendo de gran referencia esos platos sacados en mis días en Perú, de restaurantes peruanos en Valencia o de mi propio hogar, aunque sencillos, pero ricos.

Otro punto importante es que los métodos aplicados al recetario tienen variedad en su composición: por una parte, la manufactura del libro ilustrado que manifiesta la realidad, la mano de obra, el valor de un objeto físico que va más allá del digital, el componente emocional que transmiten los materiales por su dedicación y delicadeza a la hora de su fabricación, y su final dedicatoria. Se utilizarán diferentes materiales y utensilios: acuarelas diluidas en agua, pinceles, papel adecuado para acuarela, lápiz y goma de borrar. Por otra, una opción más asequible y económica es la impresión de un libro digital, diseñado con el programa InDesign, que se distingue por su gran diversidad en fuentes tipográficas, la rapidez en su producción y que además permite maquetar este libro ilustrado en cualquier formato, como es el PDF.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. ILUSTRACIÓN CULINARIA

Desde el punto de vista histórico y social, los manuales de cocina significan y se relacionan en gran medida con las tradiciones y las costumbres, así como el comportamiento alimentario de un grupo social o comunidad. Como consecuencia, han derivado en un modo de expresión cultural de una región o un país entero. Para ser exactos, cuentan con un factor favorable, cuya característica principal es la representación cultural, que simplemente apoya y se aúna a la diversidad, la influencia de otras culturas y la internacionalización para la reconstrucción de la cultura culinaria de un país. En esta tipología documental que son los manuales de cocina se explica la historia de cada plato típico y se detallan el descubrimiento de su preparación y el origen de algunos alimentos. Asimismo, podemos destacar la aparición de los recetarios comerciales que garantizan el progreso en el sector de la venta, dirigidos a la población.

4.1.1. Manuales y divulgación culinaria

El proyecto artístico *We Made Something Nice* nació de la mano de la ilustradora autodidacta Darina durante la época del COVID-19. En su página web recoge ilustraciones de bebidas, cócteles y comidas, hasta de música y horóscopos para la decoración del hogar. Además, tiene diseños para camisetas. Utiliza, a parte de su página web y sus redes sociales para autopromocionarse, Etsy como mercado en línea donde expone todas estas impresiones que están a la venta, dependiendo de las medidas elegidas, incluso se pueden personalizar los diseños, las medidas, cualquier idea que el cliente tenga en mente. Sus imágenes están llenas de alegría y nostalgia.

4.1.1.1. Food illustration

Actualmente, para poder representar el sentido del gusto, la ilustración contemporánea ha desempeñado varias técnicas que se han llevado a cabo a partir de la selección de colores complementarios, la aplicación de texturas, una buena elaboración de los dibujos, entre otras más. Uniéndose a estas, las redes sociales han favorecido este arte que se han consolidado como escaparates digitales y se han convertido en el portafolio del artista, siendo potentes para el marketing y accesible a la comunicación. En sí, la ilustración actual es una expresión artística que se usa para vender, y en el sector de la alimentación no pasa desapercibida.



Fig. 1. We Made Something Nice: *Empanadas*.



Fig. 2. Ilustración de ceviche dibujado a mano.

El antecedente de la ilustración de alimentos podría ser el género pictórico del bodegón; sin embargo, se encuentran más semejanzas en la representación del rito alimentario en las pinturas rupestres. Es más, el concepto de “Food Illustration” o “ilustración gastronómica” se atestigua en los antiguos orígenes del diseño como herramienta de comercialización y elaboraban carteles para señalar cafeterías y restaurantes o también grandes anuncios para incitar a la audiencia al consumo. Esta ilustración gastronómica está presente en la hostelería, aunque principalmente en la industria editorial de libros y revistas, cuyas secciones están dedicadas a la alimentación y preparación de los alimentos. Asimismo, la técnica de crear embalajes para productos, también denominada *packaging*, ha necesitado de la ilustración para mejorar su comercio en la venta.



Fig. 3. Fotografía de food design en “Arquitectura de una Carolina”: espiral de chocolate, quenelle de mango, caviar de naranjas, crumble de almendras.

4.1.1.2. Food design

Es una disciplina que está relacionada con el diseño de los productos, incluyendo nuevos alimentos, envases, espacios, formas de presentación y objetos. Es un término reciente, originario de Europa, que abarca a una multitud de profesionales, como diseñadores, artistas, arquitectos, chefs, químicos y físicos. La forma de presentación de los alimentos es una de las grandes nueva tendencia:

El *food design* es, simplemente, la conexión entre la comida y el diseño. El diseño de alimentos es el proceso de diseño que conduce a la innovación de productos, servicios o sistemas para la alimentación: desde la producción, la adquisición, la conservación y el transporte hasta la preparación, la presentación, el consumo y la eliminación.¹

Los procesos y manipulación de los alimentos están relacionados con la estética y el diseño. Es decir, se intenta a partir del pensamiento del diseño crear e innovar proyectos gastronómicos, donde la creatividad es el pilar fundamental y la gastronomía y el diseño mantienen una estrecha relación compatible. En esta tendencia multidisciplinar se producen y se ponen a disposición los elementos de un plato, desde su presentación hasta su venta, incorporándose un área nueva como *food styling*, que se encarga de crear escenas de comida para campañas publicitarias, películas, televisión y vídeos. En términos generales, es el estilista de los alimentos, quien también trabaja y colabora en los restaurantes para la presentación final de los platos a servir, cuya finalidad es meramente impresionar al cliente.

4.2. CULTURA CULINARIA PERUANA

4.2.1. Historia de la gastronomía peruana

La historia de la alimentación va ligada prácticamente con toda la evolución de la vida del hombre. La necesidad de nutrirse ha configurado los esenciales aspectos de la psicología colectiva de los pueblos, entrando a la vez en esta especie de desviación inteligente y sensual que es la cocina. Porque el hombre, al revés del resto de los animales, sabe cocinar y apenas tuvo a mano el fuego creó utensilios y transformó los alimentos (Luján, 2019).

No cabe duda de que la cocina peruana tiene una gran riqueza y es debido al trabajo de los antepasados, los incas, y los cambios medioambientales que

¹ Pequeña introducción sobre *food design* en Domestika, por Isaque Criscuolo. En: <https://www.domestika.org/es/blog/9319-que-es-el-food-design-todo-lo-que-necesitas-saber>

sufrió el país, además del desarrollo de los valores y sabores. Ciertamente es que Perú destaca por su diversidad alimentaria, tanto que sus productos han sido materia de investigación. En consecuencia, su producción ha sido uno de los aportes más importantes para el país por sus valiosos recursos y para el mundo entero. Estamos hablando de aportaciones esenciales como la patata y el maíz, productos ancestrales y originarios de los Andes que han sido reconocidos mundialmente. Sabemos que el cultivo de la patata se ha expandido y se ha diversificado su uso en diferentes maneras y texturas, propagándose por toda Europa, Asia y Oceanía.

Además de estas, actualmente conocemos la quinoa o quinua (*kinwa* en quechua), semilla desconocida hasta hace poco y que era un básico para la sociedad andina. Su reconocimiento ha crecido estos últimos años gracias a su alto valor nutricional en proteína, según los investigadores y la OMS, quienes han revalorizado este producto nutritivo dándole importancia para el resto de los países avanzados.

Como más arriba hemos comentado, esta cultura culinaria se debe al gran esfuerzo que la civilización incaica puso en relieve, ofreciéndonos técnicas como la cocción de sus alimentos con la ayuda de piedras calientes colocadas en un agujero en tierra, y allí se disponían a colocar los alimentos como carnes o tubérculos para ser cocinados. Así pues, sigue existiendo esta tradición y técnica en los pueblos andinos: la pachamanca (*Pachamanka*, proviene del quechua *pacha* «tierra» y *manka* «olla»).

A lo largo de los años, los pueblos y sociedades fueron apareciendo, desapareciendo y evolucionando. En este caso, contamos con evoluciones que dieron fruto y el hombre andino también se adaptó a esos cambios. Hubo, como también ocurrió en la Antigua Grecia y Roma, intercambios de alimentos, y este punto fue decisivo, puesto que las distribuciones de los productos en el mismo país, así como su diversidad geográfica generaron hoy un gran desarrollo gastronómico distinto y atractivo para el turista.

Perú es un país rico por sus tradiciones culturales, y su difícil geografía se entiende como un sistema importante por sus diferentes pisos altitudinales en la cordillera de los Andes que han hecho posible la variedad de sus alimentos originarios. Por ello mismo, se conservan las cocinas costeña o criolla, serrana y selvática. Todas ellas son el conjunto de una manifestación cultural rica.

Ahora bien, la gastronomía peruana, con la llegada de los españoles, tiene una fuerte y estrecha relación con su cocina. El pueblo peruano consiguió nuevos productos como el huevo de gallina, la carne de ternera, cerdo y cordero, y técnicas culinarias como las frituras. Además, en el país aparecieron ingredientes como el ajo, cebolla, cilantro y, principalmente, el ají, que todos

ellos conformaron la nueva cocina peruana. Así pues, comenzaron a hacer sofritos y aderezos para sus guisos, entre otros muchos ingredientes.

En general, la cocina peruana de la actualidad fue cambiando y acabó siendo influenciada por otras naciones y compartiendo costumbres, valores y saberes con las cocinas europeas de España, Italia y Francia y asiáticas de Japón y China, aunque siempre preservó sus productos nacionales sin perder su esencia.

La gastronomía peruana, como instrumento de identidad, representa también un contacto poderoso con diferentes culturas que nos han heredado valiosos saberes. En ese sentido nuestra gastronomía con sus ajustes puede convertirse en principal exponente a nivel mundial (Mendoza, 2021).

El país está dividido en tres regiones: costa, sierra y selva, y cada una de estas tiene su propia cultura y gastronomía, donde se puede disfrutar de su variedad cultural y culinaria. En su totalidad podemos decir que es fruto de una fusión cultural que vive en constante evolución. Además de que en:

En Lima conviven los que tratan de mantener la originalidad de sus platos y los que por su deseo de innovar han acriollado su sazón y creado nuevos estilos gastronómicos (Mendoza, 2021).

Si bien es cierto que desde siempre el amor y pasión que ha tenido la estudiante en el tema de este Trabajo de Fin de Grado se debe a su cultura, pues en Perú lo más común es enorgullecerse de sus platos, por ser considerada la gastronomía peruana como patrimonio cultural por la UNESCO, a pesar de los debates que ha tenido esta discusión. Este *boom* gastronómico fue motivado por los grandes chefs del país, que, a su vez, fue elevado por el gobierno peruano.

Sabemos que la cocina peruana, más concretamente, la criolla o costeña, deriva de diferentes gastronomías del mundo. Aunque existen productos y creaciones autóctonos, como son las bebidas nacionales *chicha morada* o en el desarrollo enológico peruano con la bebida alcohólica *pisco sour*, fermentada y destilada de uvas seleccionadas. La intención del pueblo peruano no solamente se basa en coronarse y enorgullecerse de un país lleno de cultura culinaria, de tener platos tan variados según sus regiones, sino también en acabar con los estándares discriminatorios, puesto que por la globalización los puestos altos los ocupaban la cocina mediterránea, francesa, italiana y asiática, ignorándose por completo el resto de cocinas, como son las étnicas. Así pues, hubo esa posibilidad de existir en estos tiempos de globalización.

Gracias a la diversidad, la influencia del mestizaje y, sobre todo, a que la población andina valorase y reconociese su propia gastronomía, la evolución y

la globalización pudieron emerger, convirtiendo la cocina peruana en un elemento de identidad nacional. Así pues, podemos encontrar un gran desarrollo de las cocinas regionales en distintas partes del país, como en Piura, Lambayeque, Cuzco, Tumbes y en muchas más.

Estas cocinas esconden tantos saberes y sabores que necesitan ser considerados, una característica resaltante es la existencia de chicherías y picanterías de un estilo de cocina tradicional, que si todo esto es puesto en valor daríamos paso a un fenómeno distinto (Mendoza, 2021).

Por su parte, Gastón Acurio, un chef prestigioso del país, tuvo mucho poder e influencia en el pensamiento de los peruanos, siendo capaz de crear nuevos conceptos y marcas para que la cocina peruana dejase de ser pensada como materia prima por sus recursos, sino que fuese considerada como una suma de cocinas, como anteriormente se ha comentado, incluso potenció y valorizó los alimentos y los aspectos culturales que se reflejan en las prácticas culinarias, como son los conocimientos adquiridos desde otras fronteras. Su participación es clave y determinante, desde su posición de cocinero haciendo política.

Así es, detrás de nuestra entrañable cocina criolla, de nuestras pollerías, de los *chifitas* de barrio, de la cocina novoandina, de las picanterías arequipeñas, de los anticuchos, de los *sánguches*, de la cocina *nikkei* o de las cebicherías, existen oportunidades inmensas de crear conceptos que trasciendan su ámbito local para convertirse en productos, productos peruanos de exportación que no solo aspiren a codearse con conceptos ya instalados globalmente como pizzerías, hamburgueserías, sushi bares o taquerías mejicanas, sino que, además, generen al Perú enormes beneficios tanto económicos como de marca país [...] Necesitamos marcas que hayan desarrollado internamente todo aquello que hace que una pequeña gran idea, un pequeño gran sueño, se traduzca en una filosofía poderosa que vaya creciendo poco a poco hasta convertirse en un modelo para estudiar, imitar, admirar, e incite a invertir (Acurio, 2006).

Gracias a esta creación de nuevos conceptos, estos productos nacionales han tomado importancia, potenciando y promoviendo así el desarrollo del país, y reafirmando su propia identidad cultural. A pesar de que muchos de los alimentos o ingredientes, como es la patata, algo infravalorados, hoy en día son objeto de orgullo para el país por su gran diversidad.

El resultado de estas grandes variedades se concentra en aquellos intercambios, esa gran unión de ingredientes europeos (correspondiente de una cocina entendida como exquisita y sofisticada, como la española) y nativos (propios de la costa del Pacífico, los valles interandinos y la gran llanura

amazónica) se simplifica en una cocina criolla, que representa la costa de Perú, dando como resultado un intercambio exitoso en el ámbito gustativo.

La cocina criolla está plagada de ejemplos en que los ingredientes de aquí y de allá de pronto se dieron un abrazo definitivo y contundente, el cual dio origen a todos los platos que hoy la conforman (Acurio, 2006).

Teniendo en cuenta todos estos factores sociológicos, se internacionalizó la gastronomía del país por todo el mundo. Quien pudo por primera vez aprovechar el mestizaje de la cocina peruana y fusionar los sabores autóctonos con técnicas de vanguardia fue Rafael Piqueras, otro de los cocineros más distinguidos de Perú. Por otro lado, las participaciones en congresos internacionales de gastronomía, como *Madrid Fusión*, fortalecieron esa difusión y dieron como resultado los reconocimientos y premios que obtuvo Perú, gracias a su gran diversidad.

El reconocimiento que ha logrado nuestra gastronomía y que se ha mantenido hasta el momento se debe a la diversidad cultural más el aporte de por otras cocinas ya mencionadas. Además, la diversidad del país le permite disponer en las diferentes estaciones del año con una amplia variedad de productos agrícolas y marinos, aspectos que contribuyeron para ser considerada en el *Récord Guinness*, como la cocina con mayor variedad de platos en el mundo (Mendoza, 2021).

Por la riqueza y diversidad del producto nacional y sus diferentes ecosistemas, y por la fusión internacional que plantearon muchos cocineros, la gastronomía peruana pasó de ser olvidada y poco valorizada a tener una gran repercusión mundial hasta el punto de ser necesaria para promocionar el país e incentivar el turismo gastronómico. Por todo ello, Perú y su gastronomía están en una posición diferente a años atrás y, en consecuencia, han conseguido ser conocidos y reconocidos.

5. DESARROLLO PROYECTO

5.1. IDEAS

5.1.1. Retorno a Perú

Toda esta idea comenzó con un viaje que hice a Perú en el dos mil veintidós. Cualquier persona que piensa en la palabra “viajar” la considera especial, un concepto lleno de aventuras; sin embargo, en mi caso, en el de mi familia, fue diferente, por problemas personales, mi abuela materna con la que nos criamos una parte de nuestra infancia acababa de fallecer por una enfermedad. Fue un viaje de tristeza, pero a la vez estar allí fue revivir recuerdos algo olvidados, recoger aquellos olores de un hogar, de un pueblo entero, de un país y continente diferente. Los sabores eran distintos a los que estoy acostumbrada, tanto que te hacen llorar de alegría por la nostalgia. Como dice el escritor británico J.R.R. Tolkien “Si muchos de nosotros dieran más valor a la comida, la alegría y las canciones que al oro atesorado, este sería un mundo más feliz”.

Desconozco totalmente la lengua quechua, pero quería titular este trabajo con una palabra en esa lengua andina. *Aylluy* significa «mi familia», que es el tema principal que abarca todo mi trabajo y a quien se lo quiero dedicar. Desde siempre he sido fanática de la comida de mi país, he amado comer y en mis ilustraciones lo único que me viene a la mente es la comida, especialmente la de mi país natal.

5.1.2. Fotografías de la cámara

Hasta hace un par de años pudimos ir a Perú, más concretamente, al pueblo de mi madre y de mi abuela que ya no está. Junto a mis hermanos lo visitamos, había cambiado, pero seguía siendo el lugar donde comíamos muy bien. En general, sus frutas destacan por sus succulentos sabores debido a los factores climáticos del país, son manjares, y especialmente, las tropicales como el mango, lúcuma, papaya, granadilla o chirimoya, siendo populares por sus bajos precios. Aprovechando el viaje, fuimos a Lima a probar la gastronomía, y por supuesto, superó mis expectativas.

Pude immortalizar todo lo que veía: cada plato, cada fruta exótica o también los dulces caseros que la gente vende en sus casas, incluso los industriales. Todo lo pude recoger en un álbum que guardamos en casa. Pero en este trabajo solo y exclusivamente compartiré algunas fotografías, las de los alimentos tanto de Motupe como de Lima, los lugares en los que me crié y fui a visitar.



Fig. 4. Tamales. Autoría propia.



Fig. 5. Granadillas. Autoría propia.



Fig. 6. Inca Kola. Autoría propia.

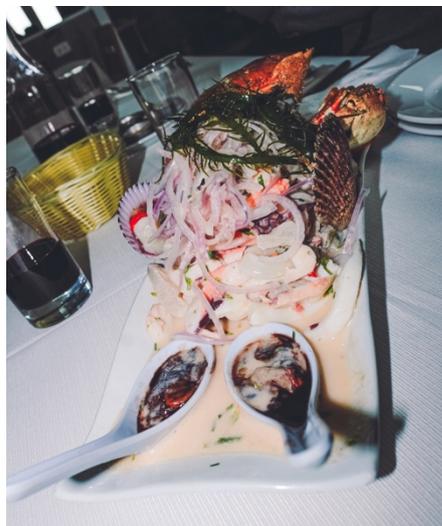


Fig. 7. Ceviche en cevichería peruana.
Autoría propia.



Fig. 8. Cancha y plátanos fritos. Autoría propia.

Mis imágenes preferidas siempre serán las de los alimentos, porque me provocan y despiertan alegría por el buen comer y amor por la cocina del peruano, aunque también trsiteza si no los tengo a disposición para poder disfrutar de sus sabores y nostalgia por la historia que hay detrás de cada plato y alimento.

5.2. ILUSTRACIÓN DE UNA TRADICIÓN FAMILIAR

La primera parte de mi infancia la viví en Perú. Tengo vagas ideas de lo que fue mi niñez, pero a través de las fotografías tengo esos recuerdos ya olvidados. Vinimos a España, y lo que sí recordaba eran los sabores de los platos de mi país. Es curioso olvidarte de ciertas cosas que funcionan con la vista, pero no cuando se trata del gusto o incluso del olfato.

Mis padres seguían con sus tradiciones culinarias, íbamos a restaurantes peruanos, comidas con amigos que vivían las mismas circunstancias que nosotros, celebraciones culturales, así como las Fiestas Patrias por la Independencia de Perú, donde todo estaba relacionado con mi país natal. De un modo u otro no me pude olvidar de mis orígenes. Estaban ahí recordándonos que a pesar de los miles de kilómetros seguíamos siendo peruanos. Y como buena peruana que soy, amo con todo mi corazón su gastronomía, para mí es un orgullo conocer y probar esos platos que tienen muchísima elaboración.

Ya en mi época adolescente, pude volar a Perú, más concretamente, al pueblo de mi abuela: Motupe. Durante este viaje que solo consistía en visitar a la familia y a mi abuela, pude conocer un poco más el pueblo y la gastronomía que tanto se habla del norte de Perú. Unos ricos ceviches inigualables, unos anticuchos sabrosos, unos picarones exquisitos. Probé también la diferencia entre causa norteña y limeña, la carne seca o también llamada cecina, incluso unas deliciosas sopas de gallina.

Hace un par de años viajé con mi cámara para fotografiar todos los alimentos que recordaba y me interesaban. Gracias a esas imágenes y las tradiciones culinarias que conozco, la creación de este recetario tiene sentido y es de valor.



Fig. 9. Dulce peruano, Doña Pepa. Autoría propia.



Fig. 10. Ilustración familiar en acuarela. Autoría propia.

5.3. TÉCNICA DE LA ACUARELA

Para contextualizar la historia de la acuarela, concienciarnos y agradecer a nuestros antepasados, debemos mencionar que en Egipto en el año 3.500 a.C., se descubrió una planta llamada *cyperus papyrus* con la que los egipcios formaban un rollo llamado *volumen*, aunque actualmente lo denominamos “papiro”. Este material lo utilizaban como soporte para la escritura o la ilustración de lo que veían, como la historia, ciencia o religión.

Así pues, las imágenes, también llamadas *miniaturas*, que ellos pintaban las hacían con materiales que estaban a su alcance: con la propia materia prima, la brindaba la naturaleza. Es decir, el pigmento ocre lo extraían la tierra; de algunos minerales como el cinabrio tomaban el rojo; de la azurita, el azul; de la malaquita, el verde; del oropimente, el amarillo y el rejalgar, el naranja; y ya para el negro usaban madera de sauce quemada y para el blanco, la tiza de yeso. Todos estos pigmentos se mezclaban con goma arábiga y clara de huevo y para aplicarlos solamente debían diluirlos en agua, como actualmente trabajamos la acuarela, cuyo nombre, que como bien se indica, es una variedad de la pintura al agua.

No solo ocurrió en Egipto, sino que se expandió por diferentes imperios, como en Grecia y Roma u otras regiones, que usaban la acuarela opaca que

consistía en mezclarla con blanco de plomo², pigmento utilizado posteriormente para la técnica del *gouache*. Más adelante, en la época de Carlo Magno, los grandes artistas alternaban el uso de la acuarela opaca con la transparente para la creación de manuscritos, siendo así común el uso de la acuarela. En China inventaron el papel que se usa para esta práctica, aunque su difusión por Europa tuvo un largo camino para que se produjera el nacimiento de la acuarela. También participaron en la creación de pinceles de pelo suave que se usaría para pintar, dibujar y escribir.

Desde el punto de vista histórico, podemos apreciar que la acuarela es un legado milenario y la técnica más antigua que conocemos, cuyas técnicas y características se han preservado a lo largo de la historia, a través de sus conservaciones pictóricas y manuscritos. En lo que se refiere a la técnica, es completa e independiente, es un medio con el que resalta la sutileza, la transparencia y fineza, por tanto, puede ofrecer cualidades emotivas.

Sin embargo, la acuarela no comenzó realmente a ser desarrollada de manera artística hasta el siglo XVIII en Inglaterra, según nos cuentan Parramón y Fresquet, acuarelistas muy conocedores de esta práctica. Es cierto que se descubrió hace siglos en el Antiguo Egipto, pero no como intención artística, sino comunicativa.

Ahora bien, hubo un pionero antes de la gran popularidad que adquirió este arte. Se trata de Alberto Durero, el gran precursor de la pintura de la acuarela, quien apuntaba al concepto del hiperrealismo que hoy conocemos gracias a las técnicas y acabados que llevaba a cabo en sus obras durante la época del Renacimiento.

Como hemos indicado, en el siglo XVIII la práctica de la acuarela se convirtió en el arte popular y nacional en Inglaterra; sin embargo, los acuarelistas no tuvieron la misma importancia, incluso no fueron vistos como verdaderos artistas, a diferencia de los pintores al óleo. A pesar de esa imagen, tuvo la oportunidad de superarse y subir escalones, tanto que fue considerada como el arte nacional inglés, por lo que fue un factor decisivo para comparar la técnica al mismo nivel de otras artes como el dibujo y el óleo.

Por lo que se refiere a las características de la acuarela, destaca por la transparencia de los colores sobre fondo blanco, opuesto al *gouache* que tiene una consistencia más espesa y no tan ligera como la pintura al agua.

² Universidad Complutense de Madrid: “Es un pigmento mineral sintético empleado desde la Antigüedad, por su tono intenso y su gran poder cubriente. Aunque se trataba de un pigmento tóxico, fue el blanco más utilizado en las técnicas pictóricas hasta llegado el siglo XIX, cuando se sustituyó por el blanco de cinc y, posteriormente, por el blanco de titanio”.

Finalmente, la acuarela de inspiración inglesa llega a todo el continente europeo y traspasa las fronteras, difundándose hasta América. Debido a todos estos beneficios, el número de practicantes de la acuarela incrementó, tomando un valor más significativo este arte en el mundo contemporáneo y actual.

5.4. DISEÑO DEL RECETARIO

5.4.1. Libro físico

5.4.1.1. Materiales

Los materiales facilitados para este trabajo son los siguientes:

- Pincel Van Gogh Redondo Sintético n°0 y n°14
- Pincel Van Gogh Plano Sintético n°24
- Cajas Acuarela Winsor & Newton Cotman
- Rollo papel de acuarela Guarro color blanco 50x70cm (35x24.4cm al cortar)
- Rollo papel ingres fabriano verjurado color Avorio 50x70cm (35x24.4cm recortado)
- Portaminas Faber Castell n°0.7
- Lápiz grafito Faber Castell 2B
- Aguja
- Hilo (cuerda de paja)
- Cartón Contrecollé color maíz, tamaño 80x120cm (35x24.4cm al recortarlo)
- Cola

5.4.1.2. Tipografía

Tras varias pruebas, la selección final de tipografías para el libro físico es la siguiente: para el título: *Shree Devanagari 714*, bold; y para el cuerpo: *Ayuthaya*, regular.

SHREE DEVANAGARI 714

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
 1234567890

Fig. 11. Tipografía de InDesign.

AYUTHAYA

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
 1234567890

Fig. 12. Tipografía de InDesign.

5.4.1.3. Maquetación y formato

Se ha optado por la técnica de encuadernación japonesa, básicamente por su característica principal que es su realización íntegramente manual, enfatizando la manufactura de este libro de recetas. Esta técnica consiste en la costura de la portada, contraportada y sus páginas por medio de una aguja y un hilo de paja. Se han usado las cubiertas con un papel de un grosor de 2mm, en vez de cartón normal, ya que no me convencía su resultado. Además de eso, gracias a su corte y sujeción se ha utilizado la guillotina para trabajar mejor. Para las cubiertas nos hemos decantado por un color neutro y sólido, y las tipografías están hechas a mano.



Fig. 13. Portada del libro físico.



Fig. 14. Elaboración de la encuadernación japonesa.



Fig. 15. Elaboración de la encuadernación japonesa.

Para el índice, usé otro tipo de papel: el verjurado. Imprimí la tipografía y la copié. Y para las ilustraciones, en el papel guaro de 35x25cm comencé dibujando con el lápiz grafito. A continuación, le di las primeras pinceladas, más con agua que con acuarela, todo más diluido con el pincel redondo. Después de su secado, apliqué una siguiente capa con más color. Luego, los detalles y color. Con el portaminas, fui repasando las sombras. Además, para la decoración de las

páginas, dibujé pequeñas acuarelas tanto de ingredientes (maíz) como de alimentos (crema a la huancaína), dándole un toque más jovial y moderno.



Fig. 16. Detalles del maíz en acuarela.

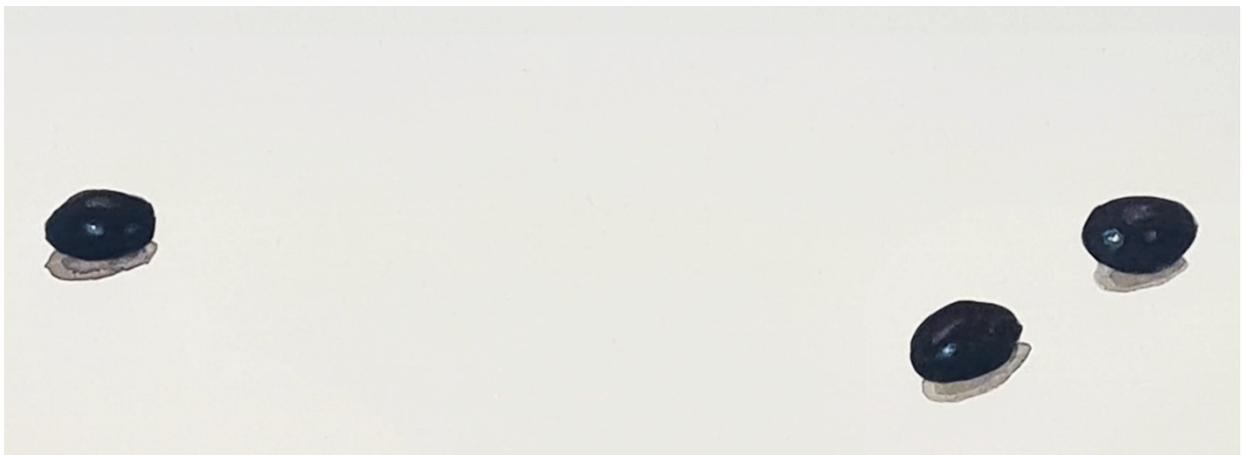


Fig. 17. Detalles de aceitunas negras en acuarela.



Fig. 18. Detalles de crema a la huancaína en acuarela.

5.4.2. Libro digital

5.4.2.1. Tipografía

Se han hecho varias pruebas y al final las seleccionadas son extraídas de manera gratuita, cuyos autores autorizan su descarga de la página web DaFont³. Las siguientes fuentes seleccionadas para este libro en digital son las siguientes:



Fig. 19. Tipografías de InDesign.

5.4.2.2. Maquetación

El formato buscado para este libro es un tamaño cuadrado, de unas dimensiones de 21x21. Al abrirse el libro, quedaría ideal a la hora de cocinar, ya que al ocupar casi la página entera cada ilustración, acompañada de títulos en tamaño bastante grande, gana mucho protagonismo, limpieza y gran visibilidad. Con estas dimensiones las imágenes podían ocupar gran parte, además de que también los textos podían ser insertados sin problema, incluso dejando espacios

³ Fuentes tipográficas extraídas de DaFont. En: <https://www.dafont.com/es/>

para que no estuvieran aglomerados la información y detalles, con tal de conseguir una lectura y composición ligeras.

5.4.2.2.1. Cubierta

Naming

El nombre para el libro de recetas es bastante original, ya que, al estar en quechua, es más difícil encontrar otro libro con una denominación similar. Lo hemos titulado “Aylluy”, que como hemos explicado, significa “mi familia”. Además, de ser personal y con mucho significado, resulta atractiva su pronunciación.

Portada

Se ha decidido que el título estuviera acompañado por un subtítulo, quedando como resultado “Aylluy: gastronomía peruana - recetas típicas”, aunque alternando el orden, ya que el nombre protagonista es “Aylluy”, para la cual se ha utilizado la fuente tipográfica *Lemon milk* 120 pt y para los subtítulos “Gastronomía familiar y recetas típicas” *Southland* 65 pt.

En cuanto al color de la portada, se ha elegido el verde pastel, color representativo del aguacate, alimento valioso en el pueblo de mi abuela. Para las letras, el rojo y blanco por la bandera de Perú.

Contraportada

Encontramos el mismo tono de verde que en la portada, y también en la parte baja “Perú” con la misma fuente usada para la portada *Southland* y al lado hemos añadido una acuarela de la bandera peruana.

5.4.2.2.2. Interior

Comenzamos con un índice con todos los platos que encontraremos a lo largo del recetario con un total de 37 páginas y 14 ilustraciones de las comidas y bebidas. Hemos usado las siguientes tipografías: *Myriad pro* para el índice 48 pt y sus correspondientes capítulos 14 pt; y *Caviar dreams* 12 pt para todos los platos del índice. Por último, tanto el texto de los ingredientes como la descripción del plato están bajo la tipografía *Melinda Evania*.

Además, se pretendía variar y combinar el color de los textos y los cuadros, dependiendo del color más llamativo de cada ilustración.

Separadores

En lo que respecta a los separadores del recetario, encontraremos cuatro diferentes, a modo de introducción de las diversas recetas. Para que fuese original, huyendo del clásico “entrantes, plato principal, postre y bebidas”, se optó por nombres más llamativos, atractivos y sugerentes, como “¡Sabores que despiertan”, ¡Platos de satisfacción!, ¡Tentaciones dulces! y ¡Sorbo de delicias!”. Estos también con la fuente tipográfica *Myriad pro*.

6. REFERENTES

La creación de este breve proyecto no es más que una excusa para poner en relieve lo que para ella ha significado desde su niñez. Así pues, hay que enfatizar los autores referentes u otras inspiraciones relacionadas con el arte culinario, que sin duda han hecho posible el conjunto del recetario.

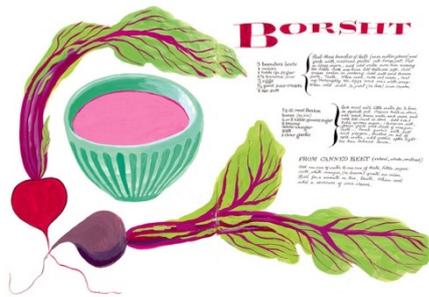


Fig. 20. Cipe Pineles: *Borscht*.

6.1. CIPE PINELES

Poco se sabe de esta artista, pero se trata de Cipe Pineles, quien escribió un libro de cocina con ilustraciones y tipografías hechas a mano. Ella es de procedencia austriaca, criada en Polonia, pero a la edad de los trece años se mudó a los Estados Unidos donde, gracias a una beca obtenida por la Fundación Tiffany, estudió Bellas Artes en el Instituto Pratt, universidad privada con muchos reconocimientos por su gran estatus y su alto nivel sobre ingeniería, arquitectura, diseño de interiores, diseño industrial y bellas artes. A partir de entonces, destacó por su creatividad y su talento. Bien es cierto que en su vida profesional se dedicó al diseño de moda y que en su época fue una pionera de la dirección de arte editorial para las revistas de moda más relevantes como *Vogue* o *Vanity Fair*, trabajando con muchos personajes importantes del sector de la moda como Mehemed Fehmy Agha, principal director de la editorial Condé Nast. Se unió también con William Golden, un director estadounidense, reconocido por su trabajo en Columbia Broadcasting System, quien finalmente llegó a ser su marido.



Fig. 21. Cipe Pineles: *Wild Rice*.

Aunque en su vida personal y privada realizó libros de recetas e ingredientes, en cuyas primeras obras pintaba con acuarela su amor por la comida: patatas, sopas de remolachas (*borscht* en inglés), pan, chocolate, y muchas recetas más. Su único libro de recetas llamado “Leave me alone with the recipes”, cuyas recetas fueron transmitidas por su madre, fue encontrado en una feria de libros por la ilustradora Wendy MacNaughton y la editora Sarah Rich, quienes se volcaron en su investigación, incluso participando también las escritoras Maria Popova y Debbie Millman, con el fin de publicar una versión ampliada de aquel manuscrito, en el que incluyeron, tanto todas las recetas pintadas y escritas a



Fig. 22. Cipe Pineles: *Split pea or lentil soup*.



Fig. 23. Victoria Rey y Sol de Angelis: *Manual de cocina ilustrado*. Portada.



Fig. 24. Victoria Rey y Sol de Angelis: *Manual de cocina ilustrado*. Índice.



Fig. 25. Victoria Rey y Sol de Angelis: *Manual de cocina ilustrado*. Contenido interior.

mano de la artista Cipe Pineles, como ensayos de su vida y carrera y algunas contribuciones de otros autores que la conocieron en vida. En definitiva, estas ilustraciones de alimentos y recetas aprendidas y preparadas en su hogar son una referencia artística para este trabajo, por lo que merecen más reconocimiento. Así pues, considero que es una gran referente para este trabajo, digna de mencionar.

6.2. VICTORIA REY Y SOL DE ANGELIS

Victoria Rey es una directora de arte creativo y artista de alimentos argentina, con una formación que combina arquitectura, gastronomía y viajes. Sus trabajos se centran en lo sensorial: descubrir sentimientos, emociones, recuerdos y experiencias con tal de crear ideas nuevas. Su trayectoria profesional se basa en la dirección de artes, desde publicidad, cine y televisión hasta publicaciones de libros, como *Manual de cocina ilustrado*, el cual comparte su autoría con Sol de Angelis, una ilustradora argentina que realiza workshops como *Comprender las acuarelas*, así como también realiza varios trabajos, desde ilustraciones infantiles hasta libros y cuentos, que se pueden visualizar en su página web.

El manual de cocina que trabajaron está pensado para todas aquellas personas que les gusta la cocina y quieren comer bien y rico, para principiantes y para los que saben cocinar, pero que necesiten consejos o ideas nuevas y frescas. Sol en su Instagram dedica unas palabras:

Pusimos todo: desde cómo agarrar un cuchillo a cómo brasear la bondiola de tus sueños. Todo ilustrado de “pé a pá”, fácil y divertido. Nada de fotos de platos imposibles, ni instrucciones que precisen de un diccionario. No, nosotras queríamos hacer un libro que parezca un cuaderno, una charla con una amiga que te pasa una receta, un juego, donde al final encima comés bárbaro para siempre. Porque aprender a cocinar en un poco eso, asegurarse de que una va a comer bárbaro para siempre. Hágase ese favor, quíerase así y tómese el tiempo para aprender a dorar cebollas. Porque "comer bien", no es comer sano, es comer rico.⁴



Fig. 26. Victoria Rey y Sol de Angelis: *Manual de cocina ilustrado*. Contenido interior.

⁴ Texto extraído de su cuenta personal de Instagram, publicado el 5 de diciembre de 2021. En: https://www.instagram.com/p/CXGI_t9uDCq/

6.3. MARINIE RUIZ DE CABAÑAS

Es una ilustradora especializada en la gastronomía, en el “Food Illustration”. Su objetivo es, a través de la pintura, convertir cada momento culinario en arte visual. Se enfoca en una comida personal que guste y genere emociones en cualquier persona, ya sean chefs o aficionados de la cocina. Es más, se decanta por un estilo realista, abstracto y vintage, con intenciones atractivas para el ojo del espectador. Su enfoque está dirigido al *packaging* de los envases de productos alimenticios, los recetarios, las decoraciones y las revistas. Respecto a sus ideas, principalmente México reside en ellas, aunque también los colores y las gamas cromáticas originales son producto de sus obras que hacen que tengan un sentido estético.



Fig. 27. Marinie: *Frapuccino*.

En cuanto a sus trabajos, cuenta con varios realizados en restaurantes como Gavara en Valencia, en publicaciones de revistas y en redes sociales para bloggers. También ha expuesto sus obras en diversos festivales como DIBUMAD en el Palacio de Cibeles de Madrid. Tiene una página web⁵ donde podemos visualizar y disfrutar de todo su proyecto artístico: desde una tienda online de libretas e ilustraciones que abarcan una gran diversidad de bebidas, dulces y platillos mexicanos, frutas y verduras, postres, gastronomía española y mexicana, hasta apartados de sus servicios, recetas ilustradas descargables y un blog donde comparte sus logros y participaciones y aporta sus conocimientos sobre el diseño y la ilustración.



Fig. 28. Marinie: *Mandarina*.



Fig. 29. Marinie: *Cebolla morada*.

⁵ Tienda online en: <https://mariniestudio.com>

6.4. GASTÓN ACURIO

Otro de los referentes de mi trabajo es el chef peruano, mencionado anteriormente. No he tenido la oportunidad de conocerlo, aunque de algún modo nos une el factor gastronómico y el artístico. No miento en que sería maravilloso poder probar sus platos.

Él fue un empresario que se formó en el extranjero, entre otros cocineros como Rafael Piqueras o Miguel Schiaffino que regresaron al país para aplicar nuevos conceptos y sus conocimientos y promover la gastronomía de su país. Aplicó técnicas de alta cocina a los ingredientes y alimentos nacionales y creó platos con personalidad, adaptándose perfectamente al contexto global. Su papel como cocinero ha sido fundamental para el impulso de la gastronomía peruana.

Tras todas sus publicaciones, presentaciones, premios, fundaciones y, en general, su trayectoria profesional, Acurio sigue en crecimiento y en sus redes sociales comparte sus consejos culinarios y los platos más ricos de la cocina criolla junto a una historia vivida en su infancia, acercándose al público con cada anécdota contada llena de expresiones con un vocabulario delicado y sensible.

Su cercanía, sus palabras envueltas en nostalgia, amor, cariño y respeto, su elegante redacción, y su manera de demostrar su pasión y despertar en los lectores unas emociones tan fuertes por la cocina han hecho que yo también quiera hacer lo mismo con todos ustedes: soñar en lo bonito que es compartir la vida en una mesa, en compañía de tus seres queridos y música alegre, con un plato de comida, sea sencilla o más elaborada, el poder reír, disfrutar de cada sabor que hay en esa cuchara que te vas a meter en la boca, cerrar los ojos y abrirlos y pensar que no es un sueño, sino que es la pura realidad.

Para demostrar todo lo que he comentado, les dejaré unos de sus fragmentos compartidos en sus redes sociales, donde nos deleita con sus escritos y transmite su cocina:

Hay puntos y puntos. Está el punto en el deporte o en el juego, el punto en la ortografía, el punto en un lugar de encuentro, hasta el punto en el erotismo. Puntos a los que debe sumarse el más difícil de describir o explicar de todos: el punto en la cocina. Porque no hay receta, libro o vídeo que pueda enseñar lo que significa ese punto preciso en que un plato pasa de ser un plato rico a la categoría de celestial. Ese puntito que a veces está en el aderezo, otras, en el tiempo de cocción u otras, en la sazónada final. Ese gesto que no es posible explicarlo en papel porque se aprende en el andar, en el diario guisar, en el probar y ver la cara de quien lo prueba avisando error o aprobación. Como en un *cau cau* o una *patita con maní*, que, si salen duras, a la siguiente vez se cocinan más tiempo, si



Fig. 30. Gastón Acurio: Cau cau.



Fig. 31. Gastón Acurio: Causa limeña.

la papa se pasa, a la siguiente se cocina menos tiempo, si le faltó potencia, en la próxima se hace un aderezo más lento, y si le faltó aroma, en la siguiente añade más hierbita al final. Y así. Algunos prefieren llamarlo el «truco». Y sí, de alguna manera lo es. Porque al final, en la cocina, el punto al igual que el truco, es magia.⁶

Este texto es, más bien, un pequeño consejo de cómo cocinar y una explicación bastante elegante de hablar de un tema como la sazón, adornándolo de belleza y sutileza en sus palabras. El siguiente fragmento es más evocador, una llamada a su niñez:

El niño que fui alguna vez siempre me busca muy temprano, como queriendo que la vejez nunca venga a llevarme. Me coge de la mano y me trae siempre a la cocina de la casa de mi infancia porque sabe que fue allí, entre causas y aderezos, donde aprendí a jugar. Rebusca entre los cajones los utensilios prohibidos. Rebusca en la despensa y encuentra una cebolla marchita, un camotito arrugado, una papita que, de tanto esperar, no para de germinar. Y rebusca en su memoria todos esos platitos que al probarlos, le hacen suspirar y hasta cantar. Los *choritos* del mercadito cerca de casa. Los *wantanes* envueltos en papel manteca del *chifita* del barrio. La dieta de pollo con su papita y su fideíto que en realidad te hace engordar. Ahh, y.... ¡la causa! Causita rellena de pollo, de atún o cubierta de un escabeche al que la abuela llamaba “en lapa” y que, al regresar del colegio, nos esperaba ya servida, dividida en porciones cortadas casi con regla para que nadie se atreva a pelear. Y así, con todo en la mesa, cucharones, hierbitas y recuerdos, el niño que siempre me busca muy temprano juega y juega. Juega a cocinar. Cocemos papas amarillas en agua que luego pelamos y las prensamos, añadimos ají amarillo licuado, sal, chorrito de aceite y gotita de limón. Amasamos y está lista para rellenarla con lo que guste.⁷

6.5. LA PELÍCULA RATATOUILLE



Fig. 32. *Ratatouille*. Escena.

En ocasiones, me cuestiono el sentido de la pasión que siento por el arte en general. En la cocina, en la ilustración, en la pintura de los alimentos. Dudo en si es necesario o si es tan solo un concepto vacío e insípido. Claro que tiene sentido, porque viene desde el más profundo entusiasmo de una persona quien desde pequeña ha vivido rodeada de arte de sus familiares más cercanos, desde la música, la fotografía, la danza, incluso el orden de mi casa y su diseño de interiores al vivir en un espacio tan reducido para una familia numerosa.

⁶ Texto extraído de su cuenta personal de Instagram, publicado el 31 de octubre de 2023. En: <https://www.instagram.com/p/CzERHrKumOn/>

⁷ Texto extraído de su cuenta personal de Instagram, publicado el 22 de abril de 2023. En: <https://www.instagram.com/p/CrV3ViDu1h8/>

El tema y la aportación que me ha transmitido la famosa película protagonizada por una rata que quiere ser un artista culinario me ha inspirado hasta el punto en que considero que todo arte tiene sentido. La pequeña rata Remy se sumerge ante adversidades, pero que no le han impedido ser quien es. Presenta muchas moralejas y valores que son imprescindibles para un profesional, en especial, para un artista, sin importar si son emergentes o ya preparados.

Pero también creo que, como dice Manuel H. Martín en una de sus reflexiones sobre la película de Pixar:

Quizás, lo más interesante de la película no sea la lucha por los sueños sino todo el proceso por el que transita Remy para llegar a cumplir su sueño. [...] Remy no acaba siendo el chef de un reluciente restaurante de reconocimiento internacional de alta cocina, sino el cocinero de un restaurante que combina lo mejor de la tradición (y a la familia) con nuevos sabores (Martín, 2019).



Fig. 33. *Ratatouille*. Escena.

Es una oda para la cocina familiar, para sus amigos y familias de roedores, para los que apostaron por él y su compromiso. Sin embargo, la escena más representativa es cuando el crítico más importante de París, Anton Ego, prueba el plato sorpresa del cocinero, que al probarlo le hace recordar a la humilde cocina de su madre cuando él era un niño. Es un reflejo lo que este trabajo también pretende aportar: el nivel emocional hasta el punto de sentirnos identificados.



Fig. 34. *Ratatouille*. Escena.

Por ello mismo, nos adentra en un concepto de humildad, al igual que este trabajo pretende serlo. A parte de eso, siempre que vemos dibujos de comida, nos los presentan de manera apetecible en lo visual, como los dibujos del Studio Ghibli.



Fig. 35. *Ratatouille*. Escena.

Un reto en publicidad y, en general en cualquier propuesta visual, es presentar la comida en forma apetecible. [...] En *Ratatouille*, el director Bird y otros realizadores confiaban en que el éxito del film radicaría, en gran parte, en presentar un ambiente de cocina verosímil, incluyendo las comidas, que eran la pasión de Remy (Del Río, 2017).

7. CONCLUSIONES

Tras haber expuesto todos los puntos a lo largo del trabajo, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

1.- Principalmente, se ha logrado un trabajo que ha resultado satisfactorio, en lo que respecta al homenaje de mi familia y la cultura peruana. Por todo lo que se ha expuesto, gracias a este trabajo he podido ampliar mis conocimientos, que me han ayudado a crecer a nivel personal y profesional.

2.- Por lo general, considero que hemos cumplido con los objetivos propuestos. En lo que respecta al ámbito académico, me ha llenado de experiencias, desde la manufactura de todo un libro con encuadernación japonesa, la creación de un recetario digital con el programa InDesign, hasta un bello aprendizaje en el mundo de la maquetación. He podido conocer todo el proceso de un trabajo tanto manual como digital, desde meditar mi pasado, rebuscar fotografías y crear bocetos para crear las ideas hasta el acabado final.

3.- A pesar de ser un trabajo profesionalizante que continuaré para perfeccionarlo, como crear más ilustraciones y sus respectivas recetas para completar el libro, de este trabajo podemos destacar sus aspectos positivos: la originalidad, el aspecto característico que posee el arte manual, la versión física y manual, la experiencia positiva de crear arte realista con la técnica de la acuarela y, sobre todo, evocar emociones, sensaciones y recuerdos.

4.- Aunque es un trabajo al que se le puede dar más rendimiento y mejoras, aspiro a comercializar su venta y a sacarlo al mercado en un futuro, como al principio de este trabajo se indica.

8. BIBLIOGRAFÍA

Libros:

ACURIO, G. (2006). *La cocina criolla* (Primera edición). El Comercio.

LEYMARIE, J. (1993). *La acuarela*. Ed. Carroggio.

LUJÁN, N. (2019). *Historia de la gastronomía* (2ª ed. ampl.). Debate.

PARRAMÓN, J. M., FRESQUET, G. (1988). *Cómo pintar a la acuarela: La historia, los materiales, las técnicas y la práctica de la pintura a la acuarela*. Ed. Parramón.

Artículos de revista:

ACURIO, G. (2006). *Discurso de orden de Gastón Acurio en la Ceremonia de apertura del año académico de la Universidad del Pacífico, 2006*. En: <http://blog.pucp.edu.pe/blog/freddycastillo/2011/09/11/discurso-de-gaston-acurio-en-la-universidad-del-pacifico-ano-2006/#:~:text=%C2%ABEstudi%C3%A9%20lo%20que%20quise%20en,no%20es%20cuesti%C3%B3n%20de%20beneficios>. (Consultado 10/04/2024)

CABRERA, M., y CANZANI, J. (2019). Los manuales de cocina como recursos de información para la construcción de la cultura culinaria nacional. *Informatio. Revista Del Instituto De Información De La Facultad De Información Y Comunicación*, 24(2), 1-24. En: <https://doi.org/10.35643/Info.24.2.1>

DARGENT, E. C. (2020). El vino peruano y el pisco: una visión histórica. *Anuario Jurídico y Económico Escurialense*, N°53, pp. 379–396. En: <https://doi.org/10.54571/ajee.438>

DEL RÍO, S. (2017). Reflexiones críticas. *Investigación y desarrollo audiovisual en el pipeline de un proyecto animado. Caso: Ratatouille*. Pontificia Universidad Católica del Perú. N°10. pp. 79-87. En: <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/memoriagrafica/article/view/20830>

FRAGOSO, M. (2022). *Ilustración, diseño y patrimonio alimentario*. En: Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 119-128. En: <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13286>

GARCÍA LÁRIZ, A. (2021). *Cipe Píneles: Pioneras del diseño*. Escuela de Arte Superior y Diseño. Vitoria. En: <https://issuu.com/albagarcia/docs/publicacioncastellanoalbagarcia>

LOPERA CALLE, M^a.P. (2003). *Conozcamos sobre la técnica de la acuarela*. [Trabajo de Fin de Grado publicado. Dirigido por la Dra. Olga Lucía Olaya Parra. Universidad de la Sabana]. En: <https://core.ac.uk/download/47069657.pdf>

MARTÍN, M. H. (2019). Ratatouille: el sabor del éxito. *Filmand*. En: <https://filmand.es/ratatouille-el-sabor-del-exito/>

MATTA, R. (2012). *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política*. En: <https://doi.org/10.17169/refubium-23227>

MENDOZA URBINA, L.A. (2021). *La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico*. Universidad Nacional de Educación de Lima. En: <https://www.studocu.com/pe/document/universidad-tecnologica-del->

[peru/normativa-en-seguridad/la-gastronomia-peruana-y-su-aporte-para-el-mundo-caso-practico/46416638](https://www.peru.com/normativa-en-seguridad/la-gastronomia-peruana-y-su-aporte-para-el-mundo-caso-practico/46416638)

PETROVIC, K. (2017). *Leave me alone with the recipes: the life, art & cookbook of Cipe Pineles*. Vol. 71, Issue 3, pp. 20–21. New York: F+W Media, Inc. En: <https://web.p.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=611b5a31-b150-44c4-a567-484ab042f590%40redis>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (s.f.). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado de: <https://dle.rae.es>

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID. Capire. Grupos de Investigación.

Películas:

WALT DISNEY COMPANY, BIRD, B. (2007). *Ratatouille*. [Disney+]. Walt Disney Home Entertainment.

Páginas web

BASQUE CULINARY CENTER. (s.f.). *Máster en Food Design: Innovación en productos, servicios y experiencias*. Consulta: junio 2024. En: https://www.bculinary.com/es/masters/master-food-design?gad_source=1&gclid=CjwKCAjwjgWzBhAqEiwAQmtgT5fjJrnQW07P3jdusr9t2zMb7igAmiYD_SouVOH0fzN2wW1bHmG7hRoCra8QAvD_BwE

DE ANGELIS, S. (s.f.). [Información sobre la trayectoria profesional de Sol de Angelis]: Sol de Angelis. Consulta: junio 2024. En: <http://soldeangelis.ar/index.html>

CRISCUOLO, I. (s.f.). *¿Qué es el food design? Todo lo que necesitas saber.* Domestika. Consulta: junio 2024. En: <https://www.domestika.org/es/blog/9319-que-es-el-food-design-todo-lo-que-necesitas-saber>

CUELLO, C. (18 de septiembre de 2017). *¿Qué es el Food Design?* Medium. Consulta: junio 2024. En: <https://medium.com/@carolinacuellopontoriero/qu%C3%A9-es-food-design-5356154b5d27>

REY, V. (11 de agosto de 2020). [Información sobre la trayectoria profesional de Victoria Rey]. Behance. Consulta: junio 2024. En: <https://www.behance.net/vickyrey1/info>

9. ÍNDICE DE IMÁGENES

| | |
|---|----|
| Fig. 1. We Made Something Nice: Empanadas..... | 9 |
| Fig. 2. Ilustración de ceviche dibujado a mano. | 10 |
| Fig. 3. Fotografía de food design en “Arquitectura de una Carolina”: espiral de chocolate, quenelle de mango, caviar de naranjas, crumble de almendras..... | 11 |
| Fig. 4. Tamales. Autoría propia..... | 16 |
| Fig. 5. Granadillas. Autoría propia..... | 16 |
| Fig. 6. Inca Kola. Autoría propia..... | 16 |
| Fig. 7. Ceviche en cevichería peruana. Autoría propia. | 17 |
| Fig. 8. Cancha y plátanos fritos. Autoría propia. | 17 |
| Fig. 9. Dulce peruano, Doña Pepa. Autoría propia. | 17 |
| Fig. 10. Ilustración familiar en acuarela. Autoría propia. | 18 |
| Fig. 11. Tipografía de InDesign. | 20 |
| Fig. 12. Tipografía de InDesign. | 20 |
| Fig. 13. Portada del libro físico. | 21 |
| Fig. 14. Elaboración de la encuadernación japonesa. | 21 |
| Fig. 15. Elaboración de la encuadernación japonesa. | 21 |
| Fig. 16. Detalles del maíz en acuarela. | 22 |
| Fig. 17. Detalles de aceitunas negras en acuarela..... | 22 |
| Fig. 18. Detalles de crema a la huancaína en acuarela..... | 22 |
| Fig. 19. Tipografías de InDesign..... | 23 |
| Fig. 20. Cipe Pineles: Borsht. | 25 |
| Fig. 21. Cipe Pineles: Wild Rice..... | 25 |
| Fig. 22. Cipe Pineles: Split pea or lentil soup..... | 25 |
| Fig. 23. Victoria Rey y Sol de Angelis: Manual de cocina ilustrado. Portada. | 26 |
| Fig. 24. Victoria Rey y Sol de Angelis: Manual de cocina ilustrado. Índice. | 26 |
| Fig. 25. Victoria Rey y Sol de Angelis: Manual de cocina ilustrado. Contenido interior..... | 26 |
| Fig. 26. Victoria Rey y Sol de Angelis: Manual de cocina ilustrado. Contenido interior..... | 26 |
| Fig. 27. Marinie: Frapuccino..... | 27 |
| Fig. 28. Marinie: Mandarina. | 27 |
| Fig. 29. Marinie: Cebolla morada. | 27 |
| Fig. 30. Gastón Acurio: Cau cau..... | 28 |
| Fig. 31. Gastón Acurio: Causa limeña..... | 29 |
| Fig. 32. Ratatouille. Escena..... | 29 |
| Fig. 33. Ratatouille. Escena..... | 30 |
| Fig. 34. Ratatouille. Escena..... | 30 |
| Fig. 35. Ratatouille. Escena..... | 31 |