

CONCLUSIONES

REDEFINIENDO LA GASTRONOMÍA, LA EVOLUCIÓN DEL TÉRMINO Y SU FUTURO

Introducción

¿Cómo ha evolucionado la gastronomía, qué entendemos hoy por gastronomía, quiénes forman parte de este universo apasionante, qué sectores están implicados en su desarrollo? No hay realidad económica, social, cultural, incluso política, que no se cruce de alguna manera con nuestra gastronomía. En enero de 2019 la consultora KPMG asegura que el sector gastronómico supone un 33% del Producto Interior Bruto español, que ocupa a 3.730.000 trabajadores y supone 168.000 millones de euros de valor añadido bruto. Ciertamente estas cifras engloban a la hostelería, la agricultura, la ganadería, la distribución y la industria alimentaria. Por ello, *Gastromanía 2019* contó con académicos, investigadores, científicos, restauradores... que analizaron las implicaciones derivadas de este término polisémico y multidisciplinar.

1. La polisemia del término gastronomía.

Según María Antonia Martín Zorraquino, el término "gastronomía" aparece documentado de forma constante solo a partir del segundo cuarto o del comienzo del segundo tercio del siglo XIX. La documentación que nos aporta el CORDE (*Corpus de Diacronía del Español*) nos da un primer ejemplo de 1832 (Mesonero Romanos, en sus pintorescas *Escenasmatritenses*). La palabra, como innovación léxica, guarda relación con el cambio de vida, de perspectiva vital, de los gustos que se desarrollan con las luces, en el siglo XVIII. Parece un neologismo venido de Francia, donde, documentado una sola vez en 1623, se atestigua de manera clara a partir de 1801. Es una palabra polisémica. Y parece evolucionar hacia una concepción que la caracteriza como representativa del arte de la cocina, pero connotado este, positivamente, con lo exquisito, o lo delicado.

2. Evolución del pensamiento gastronómico.

La alimentación aparece en un inicio como una necesidad fisiológica, pasando a ser un medio intelectual hasta establecerse como un pensamiento y una conducta. Ya en la Grecia clásica se hablaba de los alimentos como equilibrio entre el bienestar físico y psíquico y en la Roma clásica de la relación entre la intelectualidad y la gastronomía. Durante la cultura ilustrada se origina el concepto del "arte de comer". Y desde las últimas décadas del siglo XX, la inquietud gastronómica está en qué y cómo comer para obtener la mayor fruición posible física e intelectualmente. El concepto gastronomía en la actualidad adquiere otros horizontes. Se trata del



análisis de la relación entre el hombre y su alimentación, teniendo en cuenta su entorno y el hecho cultural que representa.

3. Ciencias gastronómicas, un campo científico para reflexionar.

La gastronomía necesita un cambio tal y como la entendemos. Ha prosperado extraordinariamente en diferentes sentidos, mucho más de lo que hubiéramos podido imaginar, con infinidad de trayectorias distintas y algunas de ellas notables. Por eso, hoy se hace necesario construir en orden esta nueva gastronomía que está adquiriendo personalidad propia, y que se hará más firme y sólida con la aplicación de un método y el uso de herramientas adecuadas. Se necesita organizar los conceptos, el contenido y lo que supone. Esto se traduce en Gastronomía para lo culinario y para lo demás, las Ciencias Gastronómicas. Las Ciencias Gastronómicas (CC.GG) se ocupan del universo natural (Agricultura, Geografía, Bromatología, Biología, Medio Ambiente...), del universo social (aspectos humanos, Historia, Medicina, Psicología de la alimentación, Antropología, Literatura...), del universo tecnológico (cocina, Física, Química...) y del universo artístico (Fotografía, Pintura, Cinematografía...). Son un campo de conocimiento multidisciplinar, y su extensión es profunda y delicada. Por tanto, debemos nominarlo, exponer sus problemas, analizar sus objetivos y definir su extensión.

4. La relacionalidad en un mundo complejo.

Con la llegada del estudio de lo complejo, el ojo científico se ha vuelto hacia el problema de explicar la diversidad, la asimetría y la irregularidad. La realidad está formada por sistemas complejos. Las cosas son sus relaciones. No se trata de definir lo son, si no qué hacen, cómo se expresan. La evolución del concepto gastronomía exige un análisis de la relacionalidad, pensar la gastronomía más allá de sus límites cognitivos. La gastronomía es una manera de concebir las cosas del comer en las sociedades normativas. Mientras que la gastrología es la ciencia del comer y correspondería a una sociedad reflexiva. Por lo tanto, puede afirmarse que los placeres de la comida están en la mente del comensal y no en la boca, ni en los ojos, ni en los oídos, ni en el tacto, ni en el olfato. La mente del comensal es un sistema complejo conformado por un procesador neuronal, capacitado por la selección natural para manejar algoritmos combinatorios del razonamiento causal y probabilístico que le han servido al homo sapiens para alcanzar sus objetivos, entre ellos el placer en sus múltiples manifestaciones. Es evidente que con los alimentos, la preparación, el cocinado, la presentación ... convenientemente relacionados se obtiene un sistema complejo. Se trata de evolucionar de la idea de que "el plato es un mundo" a la concepción de que "el mundo es un plato", porque la gastronomía es una conversación, un movimiento, es ciencia, son valores y es una experiencia.

5. Retroceder para avanzar.

La gastronomía es parte de nuestra identidad. Y como tal, se debe preservar frente al mero capricho. La identidad gastronómica de países y regiones se está diluyendo y estandarizando a ojos vistas como consecuencia de la globalización y de la ausencia de un discurso reflexivo, que recapitule sobre la situación, pero entretanto, la proyección internacional de la cocina española, con una tradición milenaria en la que fueron interactuando griegos, púnicos, romanos, visigodos o musulmanes, para, finalmente y con ese inmenso bagaje, convertirse en protagonista de la mayor fusión nutricional-culinario-gastronómica de la historia. Nuestra esencia gastronómica se ha perdido en beneficio de fusiones gratuitas.



Desde hace algún tiempo muy autorizadas voces están reclamando una reflexión sobre el tema y la elaboración de un discurso al respecto. Si a lo largo de los siglos y milenios cocinar hizo al hombre, ahora quizá hayamos entrado en la fase de retorno a los orígenes y cocinar puede, y en breve plazo, animalizar al ser humano. Un país que olvida su pasado, pierde su identidad. Por ello, "cuanto más retrocedamos, más podremos avanzar". Hay que ponerse manos a la obra, ya que recuperar nuestras raíces, no es una obligación, es una necesidad.

Proyectos como "España: cocina abierta", impulsado por la Real Academia de Gastronomía y Google Arts & Culture pretenden recoger la historia de la cultura gastronómica española para reivindicar dicha idea. En este espacio virtual se refleja el mapa de nuestra gastronomía a través de la despensa, mostrando sus elementos diferenciadores con respecto a otras despensas del mundo. Destacan también las sagas familiares como seña de identidad. Y no solo se habla de familias, se habla de historia, de territorio... Tras dos años de su puesta en marcha, es un proyecto que sigue avanzando manteniendo su esencia, basada en la concepción de que "un plato sabe mejor cuando se conoce su historia".

6. Gastronomía como vehículo transmisor de valores.

La gastronomía como vehículo de transmisión de valores ha perdido su esencia a favor de las modas y las tendencias olvidándose de aspectos tan importantes como la reflexión y la libertad creativa. La alta gastronomía y los chefs tienen una responsabilidad. Son constructores de una moral gastronómica que debe estar muy lejos de realidades como los pisos patera en restaurantes lujos, la falsa idolatría del chef o restaurantes sostenibles que compran a grandes multinacionales... La élite gastronómica debe reconocer sus problemas y aliarse con la cultura para garantizar su supervivencia. En este contexto se plantea una idea, a discutir, desde luego, pero como idea firme, que quizás llega el momento de que la alimentación empiece a dejar de ser vista como un gran negocio para empezar a ser percibida y, ojalá, legislada como un derecho. Las empresas de alta gastronomía no son rentables por sí mismas. Toda la esfera que se crea alrededor es lo que permite sobrevivir a los cocineros y al final se ha convertido en su objetivo y su fin. La alta cocina no es democrática ni falta que hace. Es exclusiva y por ello tiene sentido. Sin embargo, sí se puede popularizar la esencia de la buena gastronomía que es la búsqueda de la excelencia.

7. La protección jurídica, el talón de Aquiles del sector.

Lo primero que debe advertirse, desde una perspectiva estrictamente jurídica, es que a medida que la gastronomía ha ganado peso en la economía de las ciudades, se han sofisticado las estructuras jurídicas que soportan el negocio de la gastronomía, de la misma manera que se han sofisticado las estructuras jurídicas de las grandes y pequeñas compañías que compiten en un mundo global. Hay un tercer campo que ha experimentado un crecimiento exponencial en las últimas décadas, el derecho de marcas. Por ello, hoy más que nunca, es necesario "poner un juez en su mesa".

Marca, nombre comercial, denominación social, dominio de internet ... son conceptos imprescindibles para proteger a los grandes creadores culinarios que han de acudir a los registros públicos para registrar y proteger su nombre, también para registrar y proteger el nombre de sus restaurantes. Pero, ¿qué ocurre con los sabores, aromas,? ¿se pueden registrar? ¿qué protegemos? ¿la receta en papel, la presentación, el método? Las recetas no se pueden proteger pero sí sería posible proteger las creaciones originales y con innovación destacada. Porque no se puede registrar aquello que no se puede definir sino que debe ser económicamente evaluable.



8. Tendencia vs esencia.

Los restaurantes se han convertido en empresas muy tecnológicas, que generan experiencias y también dan de comer. La gente se come y se bebe la experiencia y vive la comida y la bebida. El dato es el nuevo ingrediente de la receta. La tecnología cumple un papel muy importante ya que permite medir a tiempo real lo que se sirve, cómo se sirve... Todo está medido y auditado. Esto permite tomar decisiones a tiempo real contando con un margen de maniobra de menos de diez días. El modelo económico está cambiando y el futuro es el mundo de la industria. Estamos abocados a la cuarta, quinta gama... Los restaurantes están desapareciendo y el sector se está monopolizando en grandes grupos. La restauración organizada, principalmente el modelo de franquicia, está absorbiendo parte del modelo tradicional, representando el 25 % de los locales de restauración. Ante este nuevo escenario, la formación adquiere un papel fundamental y representa un problema acuciante. Los cocineros están muy alejados del cliente. No hay un acuerdo de sector sobre qué defender de nuestra gastronomía. Reinan los conceptos comerciales frente a los auténticos. Y a ello se suma el peaje de la modernidad, que es el tiempo. La falta de tiempo, la falta de conocimientos, la falta de cultura gastronómica, el estar preocupado por captar las últimas tendencias o modas ha favorecido a que la nueva generación de cocineros no sepa guisar... no estamos hablando de una generación de consumidores, que también, estamos hablando de una generación profesional. Hoy en día la personalidad y la autenticidad, son las únicas capacidades que asegurarán la supervivencia y la supremacía en un sector tan voraz y altamente cambiante. Para fortalecer el sector hay que analizar los problemas, dividir el trabajo y acometer los cambios necesarios. Y sobre todo, vincular la formación con las necesidades del mercado y con el desarrollo de la ciencia. El foco debe ponerse en la formación de futuros cocineros que estén dispuestos no sólo a mantener la esencia si no a colaborar con otras disciplinas como la investigación, la historia...

9. La belleza el comer.

Y si algo quedó patente en Gastronomía 2019 fue el hecho de que el comer bien está lleno de belleza y por tanto como sector se debe apostar por unir todas aquellas disciplinas que permitan la evolución del concepto sin la pérdida de la esencia. Siempre poniendo el foco en el hecho de que algo será bueno en función del qué y el quién. Bajo este prisma comer bien se traduce en comer más sano (seguro, suficiente y equilibrado), más sostenible (ecológico, económico y práctico) y más bueno (ético, significativo y estimulante). O lo que es lo mismo, en alimentarse, gestionar y disfrutar.