

Research Article

Dilemas paradigmáticos y procesos de innovación en la cultura gastronómica del País Vasco

Paradigmatic dilemmas and innovation processes in the gastronomic culture of the Basque Country

Iñaki Martínez de Albeniz^{1*} y Auxkin Galarraga²

¹ Universidad del País Vasco, Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación, Departamento de Sociología y Trabajo Social. Barrio Sarriena, 48940, Leioa, Bizkaia, España.

² Universidad del País Vasco, Facultad de Derecho, Departamento de Sociología y Trabajo Social. Paseo Manuel Lizardizabal, 2, Campus de Ibaeta, 20018, Donostia, Gipuzkoa, España.

*Correspondencia: i.albeniz@ehu.eus

Resumen: Este artículo hace un repaso de la evolución de la cultura gastronómica en El País Vasco en las cuatro últimas décadas. Más que a un relato histórico, el trabajo se enfoca en situar la cocina vasca, desde la Nueva Cocina Vasca hasta los desarrollos más contemporáneos, en el debate entre los distintos paradigmas gastronómicos. La gastronomía vasca se mueve, no tanto en una línea de creatividad e innovación disruptiva, sino en una deriva incremental que muestra un gran pragmatismo para adaptarse a las nuevas circunstancias, así como una enorme potencia institucionalizadora. El trabajo concluye con una propuesta para repensar la gastronomía e introducirla en el marco de un nuevo paradigma, la gastrología, de cara a hacer frente a los desafíos que ha planteado la reciente pandemia.

Palabras clave: gastronomía; complejidad; innovación cultural; País Vasco; industrias creativas.

Abstract: This article reviews the evolution of gastronomic culture in the Basque Country in the last four decades. More than a historical account, the work focuses on placing Basque cuisine, from the New Basque Cuisine to the most contemporary developments, in the debate between different gastronomic paradigms. Basque gastronomy moves not so much along a line of disruptive creativity and innovation, but rather in an incremental drift that shows great pragmatism in adapting to new circumstances, as well as an enormous institutionalizing power. The work concludes with a proposal to rethink gastronomy and introduce it within the framework of a new paradigm, gastrology, in order to face the challenges posed by the recent pandemic.

Keywords: gastronomy; complexity; cultural innovation; Basque Country; creative industries.

1. Introducción

En una publicación del Basque Culinary Center (2016), que conmemora los 40 años de la llamada Nueva Cocina Vasca, el cocinero Hilario Arbelaitz, propietario del Restaurante Zuberoa, cuenta cómo, un buen día, su colega Martín Berasategi entró en su cocina para saludarle: "A mí nadie me había dado la mano en la cocina". Esta anécdota, que data de la década de 1980, indica

que, incluso en fechas tan recientes, las cocinas eran lugares impenetrables, espacios vedados a toda colaboración e intercambio, incluso al protocolario. Las cocinas profesionales eran, literalmente, cajas negras (Latour, 1999). Se conocía lo que entraba y lo que salía de ellas, pero nada se sabía de lo que sucedía en su interior.

En una reciente reseña del restaurante Azurmendi, el crítico gastronómico del diario El País, José Carlos Capel, describe de esta guisa el proyecto gastronómico liderado por el cocinero vasco Eneko Atxa: "una suma de gestos y actitudes que giran en torno a la cocina. (...) En el corazón de este enclave subyace un entramado que integra a cocineros, pasteleros, productores, diseñadores, antropólogos, científicos"¹.

No mucho más de tres décadas separan estas dos realidades. ¿Qué ha sucedido en la gastronomía vasca para que de la cicería en materia de "gestos y actitudes" se haya pasado a la toma de conciencia sobre su importancia? ¿Qué, para que una cocina cerrada a cal y canto, incluso para los y las colegas de profesión, se haya convertido en un sistema abierto a la concurrencia de tantos profesionales y tan diversas disciplinas? ¿Cómo ha enfrentado la gastronomía vasca el enorme cambio paradigmático que subyace en estas dos esclarecedoras anécdotas?

Evidentemente, no es éste, el de la cocina vasca, un cambio producto únicamente del "factor humano", de la voluntad de unos pocos "pioneros", por más que muchas veces se cuente así, habida cuenta de nuestra querencia antropológica a imputar el protagonismo de todo acontecer a la agencia y la intencionalidad humanas, así como a relatos de héroes (y villanos). Hablamos aquí de paradigmas (Kuhn, 2016), de procesos complejos y multidimensionales, procesos que se caracterizan sobre todo por una profunda renovación de los marcos cognitivos de la gastronomía y que tienen como su colofón una transformación paralela en el entramado institucional de la gastronomía.

En la actualidad, la gastronomía ha superado definitivamente una deriva tradicional que pendula entre la asunción tranquila del buen comer como uno de los rasgos de la identidad cultural vasca y la comensalidad como espacio de entendimiento, por un lado, y el frenético mundo de balances económicos, que entiende la gastronomía como una actividad más (eso sí, cada vez más importante) de la cadena de valor de la alimentación² y que es mensurable en términos de PIB (KPMG, 2019). Anécdotas como las referidas indican que la gastronomía ha virado hacia su conformación como sistema socio-técnico abierto a la colaboración y al intercambio intra- e interdisciplinar de conocimiento y expertise. Se podría hablar, en este sentido, de que la cocina y la gastronomía en general pasan de funcionar como cajas negras a hacerlo como sistemas de "código abierto".

Ahora bien, es necesario dilucidar el sentido de esta expresión en el contexto vasco. ¿Es la gastronomía vasca un ámbito abierto a gestionar la complejidad –la entropía– que ella misma ha generado estas últimas cuatro décadas o la expresión "código abierto" ha de entenderse, en su caso, salvo contadas excepciones, como una estrategia de adaptación a transformaciones culinarias que tienen su origen en otros lugares? En este artículo vamos a sostener que la gastronomía vasca se caracteriza no tanto por una creatividad/innovación disruptiva, sino por una excepcional versatilidad de orden "pragmático" a la hora de adaptarse a nuevos entornos. La gastronomía vasca es una gastronomía catch all, que se mueve con comodidad en el terreno de la innovación incremental y la consolidación del sector. La suya es una estrategia más institucionalizadora (reformista, a su manera) que rupturista.

2. Antecedentes históricos: la Nueva Cocina Vasca

Hay anécdotas que se repiten hasta la saciedad. Y esa iteración es indiciaria del grado de legitimación (por no decir mistificación) que alcanza una institución social. Según la historia oficial, recogida oportunamente en Wikipedia, es a finales de 1976, en pleno florecimiento de la

¹ Capel, J.C. (2017). "Azurmendi. El universo verde de Eneko Atxa". El País, 5-5.

² Gobierno Vasco. (2020). Plan Estratégico de la Gastronomía y la Alimentación (PEGA). Servicio de Publicaciones del Gobierno Vasco.

cultura popular en el País Vasco (los movimientos *Ez dok amairu*, en el ámbito de la música popular y *Gaur*, *Hemen*, *Orain*, en el de las artes plásticas), cuando surge la llamada Nueva Cocina Vasca en una Madrid convulsa, en pleno cambio de régimen, en el marco de una “Mesa redonda sobre gastronomía” organizada por el Grupo Gourmets³. Allí coinciden los cocineros vascos Juan Mari Arzak y Pedro Subijana con sus colegas franceses Raymond Oliver y Paul Bocuse. Bocuse termina invitando a Arzak y Subijana a su restaurante de Lyon para darles a conocer más en profundidad la filosofía que hay detrás de la Nouvelle Cuisine, paradigma emergente en la cocina internacional.

El hito histórico más importante –cada país cocina a fuego lento sus propios mitos– de esta nueva corriente culinaria fue la publicación en 1972, en la joven revista *Gault-Millau*, del decálogo de la Nouvelle Cuisine. En esta especie de manifiesto, en el que resuena la vocación iconoclasta de mayo del 68, “se huye de lo pretencioso, se vuelve la mirada al mercado, a lo estacional, se respeta al máximo el producto, se reivindica la cocina tradicional en detrimento de los grandes clásicos de la alta cocina parisina, se da vía libre a las aportaciones de otras cocinas (es decir, de otras culturas) y se subraya la importancia de la técnica” (Massanes & Guitián, 2010, p.168).

Pues bien, ese emblemático encuentro producido en Madrid en 1976 es, según afirma Arzak, “la base para empezar a trabajar con seriedad en una nueva cocina vasca” (Corcuera, 2002, p. 80). Haciendo gala de su poder de iniciativa y pragmatismo, una pauta que, como veremos, se mantendrá a lo largo de la historia, en 1977, un año más tarde, y tras organizar múltiples cenas a las que convocaban a cocineros de su generación y críticos gastronómicos, los pioneros de la iniciativa ya están en disposición de organizar en el País Vasco la “II Mesa Redonda sobre Gastronomía”, celebrada en la Sala de Cultura de la Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa, y que en consonancia con los vientos que soplaban en la incipiente España de las autonomías, versará sobre las cocinas regionales. Como consecuencia de un doble proceso de “democratización” y “culturización” (Subijana, 2016), la alta cocina alcanzará en el contexto español, primero en el País Vasco y más tarde en Cataluña, una visibilidad que no tenía.

Cabría preguntarse si la Nueva Cocina Vasca, aparte de nuevo, es un fenómeno innovador, o más bien una sucursal de algo que ocurre en otra parte. Los hechos apuntan a esto segundo. En directa resonancia con lo sucedido en Francia, la Nueva Cocina Vasca tendrá como prioridad “elaborar con propiedad y autenticidad y, sobre todo, con calidad y esmero, las recetas vigentes, pero también mejorarlas, innovando constantemente e incluso marcando algunas tendencias de lo que luego se conocerá como “comida saludable” (Adrià, 2016, p. 17). Para ello resulta imperativo el uso en alta cocina de productos característicos de la culinaria popular, así como de elaboraciones de esta misma tradición.

3. La ampliación del campo de batalla de la gastronomía: la revolución paradigmática tecno-emocional

Curiosamente, pues, desde un punto de vista geopolítico (si se nos permite utilizar un término tan grueso), los dos grandes procesos de transformación de la cocina española han tenido como fuente de inspiración la restauración francesa y, no por casualidad, se han producido en dos territorios que, aparte de ser colindantes con Francia, ocupan una posición periférica respecto de la centralidad de Madrid: País Vasco y Cataluña. Pero, ¿son estos dos procesos de transformación equivalentes en términos de innovación o tienen una dimensión y un alcance diferentes?

Otra de esas anécdotas fundacionales, que se repiten hasta la saciedad en los mentideros gastronómicos es aquella suerte de epifanía que experimentó Ferrán Adrià, *factotum* de la revolución paradigmática que siguió a la Nouvelle Cuisine, cuando escuchó de boca del cocinero, también francés, Jacques Maximin: “crear es no copiar”. Esta sentencia es el big bang de una

³ Fundada en 1976, el Grupo Gourmets es la primera empresa editora de España especializada en gastronomía, vinos y viajes. Sus cabeceras son la revista *Club de Gourmets* y *Guía Vinos Gourmets*.

nueva y disruptiva forma de concebir la cocina que va a alcanzar la hegemonía en el cambio de siglo: la cocina tecno-emocional (Arenos, 2011)⁴. En adelante, según dicta el mayor prescriptor de la cocina contemporánea de las últimas cuatro décadas, Ferrán Adrià, “crear es imaginar y concretar lo que nunca nadie hizo antes; hacer cosas que no existían. Innovar, por su parte, es hacer cosas que no existían, llevarlas al comedor de un restaurante y que te las compren”⁵.

La creatividad se entiende como acto disruptivo y la innovación como un proceso que sigue una lógica incremental. Así, la revolución tecno-emocional de Adrià tiene un componente creativo, de base conceptual, del cual se apropia rebuscando en el diccionario de las vanguardias artísticas y filosóficas de los años 60: la deconstrucción –hacking sería un término más adaptado al lenguaje actual– por igual de la alta cocina francesa y la tradición culinaria española/mediterránea. Ahora bien, esto se lleva a cabo de manera incremental, pautada, mediante la aplicación de una innovación técnica: la texturización, la descomposición de los alimentos en texturas que los desfiguran y los reconstruyen sobre bases técnicas, organolépticas y estéticas hasta entonces desconocidas.

Para abordar de manera sistemática el cambio paradigmático que sobrevino con la cocina tecno-emocional –más allá de la versión paródica de nociones como esferificación y deconstrucción, las cuales pasan a engrosar el lenguaje popular, la diseminación de determinadas técnicas (cocina al vacío, empleo del nitrógeno líquido) y la conversión de las cocinas domésticas en protolaboratorios⁶– es necesario distinguir dos dimensiones: la sintagmática y la paradigmática. La primera, la sintagmática, se refiere al eje de agregación y recoge todos aquellos ámbitos de actividad científica, cultural, industrial, social, biomédica, nutricional, estética, antropológica, económica, patrimonial, turística, etc. que, a partir de finales de la década de los 80 del pasado siglo⁷, se van acercando, primero con curiosidad, y finalmente con un afán extractivo, a la gastronomía.

El eje sintagmático significa, dicho sumariamente, la intensificación del componente reflexivo de la gastronomía: pasamos de una cocina que ya fue pensada “de una vez y para siempre”, a otra “para pensar” (Arenós, 2012; Hamilton & Todolí, 2009; Adrià, Soler & Adrià, 2010; Caballero, 2004; Moret, 2007; Andrews, 2011). El libro *El sabor del Mediterráneo* (Adrià, 1993) es el que despliega de manera metódica esta apuesta por llevar al grado máximo de desarrollo la libertad creadora de la Nouvelle Cuisine. La culminación de toda esta voladura controlada del paradigma anterior, y su verdadero desafío institucional, es la “sonada” desaparición en 2011 de elBulli como restaurante y su conversión en fundación para la promoción y estudio, no ya de la cocina creativa, sino de los “procesos” asociados a la creatividad⁸. Esto propicia un entorno abierto de innovación (Gurrutxaga, 2013) en el que científicos y técnicos de diversa procedencia colaboran de forma más desinhibida que en sus propios ámbitos de especialización, sometidos como están estos a una voraz competencia interna. La cocina, fiel a su propia tradición sociabilizadora, sirve de emulsionante para la fertilización cruzada entre disciplinas científicas y técnicas en torno a una temática que es multidimensional e hipercompleja. El periodista Pau Arenós, quien acuñó el término “tecno-emocional”, traza de esta prolija manera el marco institucional en el que se desenvuelve este paradigma:

“[Cocina tecno-emocional] Movimiento culinario mundial de principios del siglo XXI nacido en elBulli. Está formado por cocineros de distinta edad y tradición. El objetivo de los

⁴ También llegó a denominarse cocina científica, cocina de vanguardia, cocina de autor, nueva nouvelle cuisine, cocina de los sentidos, cocina molecular, cocina conceptual, entre otras denominaciones.

⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=Zyr2cLmaAK0>

⁶ Conceptos y técnicas dados a conocer en programas de televisión con audiencias millonarias como la franquicia MasterChef.

⁷ 1988 es el año que marca la irrupción de la ciencia en la gastronomía a través del trabajo del químico-físico Herve This y del físico Nicholas Kurti en torno a la llamada gastronomía molecular (Cassi, 2011; Cassi & Bocchia, 2005; Yek & Struwe, 2008; Vega & Ubbink, 2008; García Segovia et al., 2014).

⁸ No en vano, uno de los primeros trabajos de la Fundación elBulli en este nuevo formato recibió el sintomático título de “Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo”.

platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevos conceptos, técnicas y tecnologías, siendo los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a ideas y sistemas desarrollados por otros. Con la actitud y las preparaciones, los cocineros asumen riesgos. Prestan atención a los cinco sentidos y no solo al gusto y al olfato. Además de crear platos, el objetivo es abrir caminos. No plantean ningún enfrentamiento con la tradición, sino, al contrario, muestran deuda y respeto por ella. Asumen un compromiso social, cooperando con fundaciones, universidades o entidades benéficas. Para recabar conocimiento han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas, arquitectos, dramaturgos, novelistas, músicos, bodegueros, artesanos, perfumistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos, psicólogos, filósofos, diseñadores. Colaboran, en busca de la supervivencia del producto, con los agricultores, los ganaderos y los pescadores” (Arenós, 2011, p. 7).

Esta revolución paradigmática, que opera por incorporación de nuevos elementos a la ecuación de la gastronomía y se expresa a base de enumeraciones como las que se pueden apreciar en la cita anterior, genera controversias y fuerza nuevos posicionamientos también en el ámbito de la gastronomía vasca:

- a) En primer lugar, pervive la perspectiva “economicista”, que considera la cocina como un eslabón más de la cadena de valor de la alimentación. Así, la alimentación es una cadena de valor que va desde el sector primario al terciario y transversalmente hacia otros sectores económicos, que, en su sentido más amplio –incluyendo producción de alimentos, industria alimentaria, comercio alimentario, restauración y colectividades, la gastronomía y transporte alimentario–, se computa en términos de aportación al PIB.
- b) Tenemos, en segundo lugar, un posicionamiento que, aunque tiene la vocación de contemplar las dos dimensiones de la innovación en cocina, la del producto o hardware (lo que se cocina/lo que se come) y la del proceso o software (cómo se cocina/cómo se come), tiende a disociarlas. Por un lado, se contemplan los aspectos sociales, derivados de una concepción limitante de la comensalidad como vector de entendimiento social y la consideración de la cocina como un fetiche identitario: somos lo que comemos y/o cocinamos. Por otra parte, está el componente de innovación (somos como comemos y/o cocinamos), que se escora invariablemente al ámbito de la tecnología. Se fijan así dos formas irreconciliables de concebir la cocina, una populista y “naturalista”, más proclive a la cocina de producto y a centrarse en el sabor (“que las cosas sepan a lo que son”) y otra elitista, tecno-científica y “constructivista”, en oposición al cariz esencialista de la anterior, con mayor querencia a la cocina de proceso y al saber (hacer que las cosas sepan a lo que son). Es en esta encrucijada donde se dirigen la mayoría de las controversias generadas por la cocina tecno-emocional, que algunos asocian a la parte “abyecta” de la cocina, por lo que de incorporación (Fischler, 1995) de ingredientes tóxicos e ideas esotéricas (cuando no simples sandeces) tiene (Santamaria, 2008; De Jorge, 2010).
- c) El tercer posicionamiento es el que considera la gastronomía no ya como un servicio, una parte de la cadena de valor, o un foro de controversias, sino como un sistema experto abierto a una relacionalidad radical. Esta perspectiva apela al carácter constructivo de las controversias y asume como punto de partida teórico-metodológico una antropología asimétrica, que, en el caso de la cocina, toma en consideración tanto los agenciamientos humanos como los no humanos, o, lo que es lo mismo, una sociología no tanto de la sociedad, basada en vínculos estables y duraderos, sino de las asociaciones (Latour, 2005; Hennion, 2004) o articulaciones que son siempre precarias y para cuyo mantenimiento hay que movilizar infinidad de recursos, tanto sociales como técnicos, hasta el punto de que estas dos dimensiones devienen indistinguibles. El hardware de la cocina, lo que se come, y su software, cómo se come, trabajan así conjuntamente. La cocina de producto y la cocina de proceso trascienden la relación dicotómica (y la moral maniquea) que las limitaba, para resonar la una en la otra.

El segundo eje, el paradigmático, opera por sustitución: la apertura de la cocina a otras disciplinas modifica sustancialmente sus marcos cognitivos (qué es) y sus fundamentos institucionales (cómo se ejecuta). En este eje se resignifican los cuatro puntos cardinales de la cocina: chef, comida, restaurante y comensal (Martínez de Albeniz, 2018). ¿Qué es en la actualidad un restaurante? ¿Qué se entiende hoy por comida? ¿Que, por comensal? ¿Qué es hoy día un chef?, serán preguntas aparentemente banales que ejercerán una influencia disruptiva sobre los códigos de la gastronomía. La cocina tecno-emocional supone un desafío en términos metalingüísticos, de código. La cocina tecno-emocional es, pues, una cocina reflexiva y destradicionalizadora (Beck, Giddens & Lash, 1994). Este movimiento tiene como fuerza motriz la resistencia al cierre categorial al que la cocina profesional había estado largo tiempo sometida, toda vez que pone en cuestión el algoritmo que establecía que alta cocina significaba, a todos los efectos, que “un chef cocina comida en un restaurante para un comensal”. La hoy día manida y ubicua expresión “experiencia gastronómica” sustituye del algoritmo clásico de la cocina convencional, que pivota en torno al eje “dar de comer”.

El eje paradigmático se centra en el nuevo entramado institucional de la gastronomía. La cocina pasa a configurarse como “extitución” (Tirado & Doménech, 2001), una suerte de trama tupida que ha desbordado la caja negra de la cocina y la autorreferencialidad a ella asociada, y opera ya a modo de una “agencia distribuida” a resultas de la cual las figuras/roles del chef y el comensal, así como la comida y el restaurante se rearticulan de manera novedosa. A menudo, es más relevante lo que ocurre en el afuera del restaurante que la dinámica propia de este tipo de establecimientos hosteleros. El desafío al que nos enfrentamos es que, para semejante concepción de la gastronomía, cocinar es un verbo que hay que declinar de una manera expandida: lo mismo se puede cocinar con una sartén, con un ordenador, con un cromatógrafo o una página de Instagram.

- El chef deja de tener la centralidad de antaño y no tiene por qué estar cocinando in situ, en el restaurante, para ejercer su labor; ni siquiera tiene que cocinar para ser considerado chef. La chaquetilla otorga hoy día competencias que no hace mucho tiempo ni siquiera se podían imaginar. Entre otras cosas, el rol de chef pasa de la condición de empresario a marca, con su correspondiente operación de branding.
- El restaurante hoy forma parte de un entramado multi-local, conectándose con centros de investigación, departamentos de I+D+i de la industria alimentaria, agencias de publicidad, grupos de investigación universitarios, agencias gubernamentales, estudios de arte, etc. La investigación ni siquiera es ya una opción en muchos restaurantes: se ha convertido en un componente sistémico.
- La colaboración con los científicos hace que la comida comience a operar en laboratorios y cocinas -espacios que cada vez presentan un mayor isomorfismo⁹- a una escala micro de observación, lo que suscita numerosas controversias (y temores) por la no “reconocibilidad” o la desfiguración de lo que se ingiere.
- Finalmente, el comensal atraviesa un proceso de paulatino empoderamiento, en el marco de la experiencia gastronómica, desde el momento en que como audiencia activa “termina” el plato, convirtiéndose en un nuevo prescriptor, incluso por encima de la crítica gastronómica “autorizada”, a través del uso “experto” de las redes sociales.

Raimundo García del Moral (2020) denomina cocina abstracta o gastronomía total a la revolución tecno-emocional. Los dos rasgos esenciales de la gastronomía total, según este autor, son la abstracción culinaria y la revolución que supone en materia de texturas. Parafraseando la triada lacaniana (real/imaginario/simbólico), podríamos decir que, en el caso de la gastronomía total, la ciencia, sobre todo la llamada gastronomía molecular, pone la parte correspondiente a la investigación en materia de texturización; el discurso artístico como driver de innovación, por su

⁹ Estos espacios podrían ser denominados cocinatorios [kitchenatories] (Vega et al., 2013).

parte, contribuye con la dimensión imaginaria de la abstracción¹⁰. Ciencia (la materia de lo real) y arte (la dimensión imaginaria) son la sístole y la diástole de la gastronomía.

Pongamos un ejemplo ilustrativo de cuál puede ser el alcance del paradigma de gastronomía “total” para poder evaluar su alcance. En el principio... fue la esferificación. La técnica de la esferificación se puede entender como la síntesis perfecta de los dos principales rasgos atribuidos a la gastronomía total: la textura y la abstracción. Esta técnica tiene, ciertamente, un carácter paradigmático. Es un ejemplo casi puro de relacionalidad interdisciplinar entre ciencia (de la texturización) y arte (abstracto)¹¹. Esta es la nueva relacionalidad en el marco del paradigma de la gastronomía total: arte y ciencia habilitan un concepto vertebrador, el de experiencia gastronómica (Martínez de Albeniz, 2018), para cuyo desarrollo la gastronomía se despliega como un logro sin precedentes en el ámbito científico/técnico y en el sensorial, emocional y estético¹².

La presencia de este paradigma en la gastronomía vasca es relativamente marginal desde el punto de vista conceptual, habida cuenta de que atenta contra los fundamentos de la Nueva Cocina Vasca, aunque es cierto que se han adoptado algunas de sus técnicas y tecnologías, adaptándolas a un discurso gastronómico más naturalista, con una fuerte carga identitaria. Probablemente, el ejemplo más claro de esta forma de concebir la gastronomía en el País Vasco (casi un electrón libre) es el restaurante Mugaritz, que se define a sí mismo como un no restaurante, o un restaurante trans-, por cuanto que, en una suerte de disforia gastronómica, no se identifica con el rol (el cuerpo) de restaurante que se le asigna socialmente (Mugaritz, 2019).

4. Desplazamientos hacia lo “social”: de la gastronomía social a la gastronomía 360

El paradigma de la gastronomía total, basado en la interacción ciencia-arte, se caracteriza por una también “total” ausencia de la dimensión social. Dicho de manera metafórica, hace del plato, literalmente, su “mundo”, el territorio en el que la gastronomía despliega su poder creativo e innovador. No opera a la inversa, haciendo -no sólo metafóricamente como se podría sospechar de la expresión- “del mundo un plato a cocinar”. La idea “cosmopolítica” (Stengers, 2005) de que el modo en que comemos y cocinamos contribuye en gran manera a construir el mundo que habitamos será, como veremos a continuación, el listón en el que se mide y el marco de sentido desde el cual entender la polisémica y controversial dimensión de lo social en gastronomía. Veremos también cómo la gastronomía vasca se encuentra más cómoda en algunas declinaciones de “lo social” que en otras.

El mismo Raimundo García del Moral (2020), en su repaso de los paradigmas que han pautado la evolución de la gastronomía moderna, trata de suplir esta carencia haciendo referencia

¹⁰ En el segundo número (Junio de 2012) de la revista *International Journal of Gastronomy and Food Science*, promovida por el restaurante Mugaritz, el Centro de Investigación Alimentaria AZTI y el Basque Culinary Center podemos encontrar estos dos artículos: “Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of elBulli restaurant”, en la sección *Gastronomy in Perspective*, y “Effect of calcium source and exposure-time on basic caviar spherification using sodium alginate” en la sección *Science and Gastronomy*.

¹¹ Las posiciones extremas e irreconciliables entre ciencia y arte serían las que se dan entre la cocina *Note by note* de Herve This, como ejemplo más depurado de la cocina científica y una cocina que huye del modelo científico y se refugia en la figura romántica del cocinero como artista-genio. Unos pocos cocineros, como Pierre Cagnaire y el propio Ferrán Adrià, han sabido moverse con destreza entre estos dos mundos a menudo irreconciliables.

¹² Es la llamada cocina holística la que lleva a sus últimas consecuencias la fertilización cruzada entre ciencia y arte holística (Mestre et al., 2022; Bronnum & Munk, 2019). El representante más fiel de esta corriente es el restaurante *The Alchemist* (Copenhague), que aboga por que la experiencia gastronómica disruptiva sea pensada como experiencia artística: “Al igual que los antiguos alquimistas buscaban fusionar la filosofía, las ciencias naturales, la religión y las artes para crear una nueva comprensión del orden mundial, el objetivo de la cocina holística es redefinir y ampliar nuestra comprensión del concepto de comida. La cocina holística tiene, por definición, varias capas. Se nutre de elementos del mundo de la gastronomía, el teatro y el arte, así como de la ciencia, la tecnología y el diseño, para crear una experiencia sensorial integral y dramáticamente impulsada. Sabor, ingredientes de alta calidad, preparación hábil y el proceso de comer, forma la base, pero la experiencia está diseñada para extenderse más allá del plato, filtrándose tanto en el entorno físico inmediato como trascendiendo el tiempo y el espacio” *The Alchemist*. Disponible en <https://alchemist.dk/holistic-cuisine/>

a una última etapa de transición, posterior a la gastronomía total, en la que nos encontraríamos en la actualidad, que rompería con el reduccionismo que subyacía al movimiento pendular del binomio ciencia/arte. Esta última etapa se caracterizaría por una “socialización global de la gastronomía”¹³. Pero, ¿hacia dónde se produce esta ampliación hacia lo social? Y, sobre todo, ¿qué se entiende por “socialización”? Tenemos la impresión de que por socialización se entiende aquí la visibilización social de una gastronomía que de estar acantonada en las cajas negras de las cocinas profesionales (y las domésticas) está ahora “hasta en la sopa” (Correa, 2021).

Los principales rasgos de esta tendencia que aspiraría a erigirse, según García del Moral, en el nuevo paradigma son: la emergencia de restaurantes low cost; la internacionalización de la tapa y el pintxo como variantes de la street-food; el rol cada vez más importante de los mass media en el desarrollo y la prescripción de tendencias gastronómicas; la progresiva desaparición de la crítica gastronómica profesional; el ascenso meteórico de la cocina étnica; el crecimiento de la cocina ecológica local (locavorismo); el desarrollo de innumerables fórmulas de neococinas basadas en la dieta y el egocentrismo asociados a las redes sociales (García del Moral, 2020). Estamos ante un paradigma que más parece un cajón de sastre; que bebe de una noción sumamente imprecisa o impresionista de lo social y se despliega como una enumeración un tanto desarticulada de tendencias que atañen a la economía, el (multi)culturalismo gastronómico, la comunicación, la psicología, además de a una consideración en exceso amable o poco cruenta de la cuestión medioambiental.

Sería injusto no reconocer, pese a sus limitaciones, que la ampliación hacia lo social propuesta por García del Moral (2020) va más allá de la trillada lectura antropológica de la gastronomía, asociada a una idea de comensalidad que, a modo de valor universal, entiende esta como vector de vertebración comunitaria, es decir, como “cemento social”. En otro orden de cosas, tenemos la visión “humanista” que se impone en el imaginario social cuando la gastronomía es llamada a intervenir en situaciones de crisis o emergencia social¹⁴, asociada, pues, a la filantropía, la caridad o la acción humanitaria.

Desde la perspectiva sociológica, resulta sin duda más interesante e innovador un movimiento que se hace llamar “gastronomía social” (Social Gastronomy Movement SGM), tanto por su dimensión global como por sus objetivos: “usar la comida para transformar el mundo”¹⁵. La gastronomía social (Navarro-Dols & González Pernía, 2020)¹⁶ constituye el intento más ambicioso hasta la fecha de acercarse a la gastronomía, en tanto que hecho social total (Kasuga, 2010)¹⁷. Cabría destacar, en este sentido, el fuerte impulso institucionalizador que, en la mejor tradición adaptativa y pragmática de la Nueva Cocina Vasca, lleva desarrollando el Basque Culinary Center en el ámbito de la gastronomía social a través de diversas publicaciones (Correa & Martínez de Albeniz, 2018; BCC, 2020; BCC, 2022), así como del blog Gastronomía 360¹⁸. Ahora bien, esta visión está sesgada en exceso por la centralidad del chef y no se centra tanto en la potencialidad de la gastronomía como sistema experto. Se afirma que, habida cuenta de la “visión singular” que tienen los chefs y desde la posición estratégica que ocupan, la gastronomía, -

¹³ Cabe citar, en este mismo sentido, el proyecto 50 Glimpses. A Creative Journey through Contemporary Gastronomy, desarrollado durante 2018 en el Basque Culinary Center (Correa & Martínez de Albeniz, 2018), como intento de ampliar la vertiente social de la gastronomía hacia cinco constelaciones: la gastronomía como conversación social; el gastro-activismo; la gastronomía como cadena de valor; la gastronómica como sistema científico-técnico; y la gastronomía como experiencia hedónica.

¹⁴ World Central Kitchen, la iniciativa “comandada” por el cocinero español, residente en Estados Unidos, José Andrés es la versión depurada de esta corriente.

¹⁵ <https://www.socialgastronomy.org/>, <https://www.finedininglovers.com/article/social-gastronomy-can-food-change-society>

¹⁶ Cfr. Gastronomy 360^o. Four Post-Covid19 Scenarios. <https://innovation.bculinary.com/en/gastronomia-360o-cuatro-escenarios-post-covid-19-para-el-sector/>

¹⁷ Cabe destacar, en este sentido, el trabajo que lleva realizando el Basque Culinary Center a través de diversas publicaciones (Correa & Martínez de Albeniz, 2018; BCC, 2020; BCC, 2022) y del blog Gastronomía 360. <https://gastronomia360.bculinary.com/>

¹⁸ <https://gastronomia360.bculinary.com/>

monitorizada, todo sea dicho, desde el Basque Culinary Center- tiene el potencial de constituir una suerte de subsistema de observación de toda la cadena de valor de la alimentación. A la contra del principio de complejidad y aplicando la dualidad partícula-onda de la física cuántica, esta observación se focaliza en la posición de la partícula (en la centralidad e hipervisibilización de los chefs) y no tanto en el movimiento de la onda (lo que la gastronomía tiene de movimiento social). Hay cierta sublimación de la figura del chef¹⁹ cuando se afirma que “muchos chefs están llevando su pasión por la gastronomía a la sociedad; y, entre todos, están cambiando la forma que tenemos de pensar y vivir”²⁰.

La gastronomía social termina siendo una enumeración de “buenas causas”, compatibles unas con otras porque funcionan mediante una lógica acumulativa: contribuir con los avances de la ciencia o la tecnología; sumarse a la lucha contra el calentamiento global; incidir en la educación alimentaria y la alimentación infantil; sumarse a la defensa de la biodiversidad; impulsar cambios en hábitos de consumo que reviertan el aumento de enfermedades como la diabetes o la obesidad; formar parte de esfuerzos que promuevan el desarrollo social de las comunidades, o ponerse del lado de productores y territorios locales, de culturas originarias o identidades amenazadas en un mundo global, entre otros. Gastronomía 360^o es la nueva denominación de este enfoque “social”²¹.

Prueba del alcance e influencia de esta gastronomía “que todo lo puede” es el informe, recientemente elaborado por el Basque Culinary Center en colaboración con la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), en el que se analiza la gastronomía como motor de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). De los diecisiete Objetivos de Desarrollo Sostenible, once están relacionados estrechamente con la alimentación, y los otros seis conectados de alguna manera con los sistemas alimentarios. Pues bien, el informe trata de argumentar que la gastronomía puede contribuir positivamente en todos ellos. Se observa, pues, que 360^o es la estrategia discursiva que la gastronomía llamada social moviliza para “posicionarse” en un lugar estratégico, a la manera de un hub por el cual tuviera que pasar todo proceso que aspire a hacer del mundo un lugar más sostenible. Estamos, pues, ante una gastronomía “atrapalotodo” [catch all]²².

Así las cosas, estábamos cómodamente instalados, con una gastronomía potente, expansiva, que se comía literalmente el mundo, cuando sobrevino la pandemia. Y la sociedad, que en gran medida había provocado con sus excesos el fenómeno, se empecinó en dar respuestas newtonianas en un entorno einsteiniano. Así, en vez de convertirla en vector de transformación social, hizo de la gastronomía un refugio confortable construido a base de paredes de levadura, azúcar, harina, papel higiénico y cerveza. Hizo de la comida algo aún más digerible: comfort-food (Spence, 2017), comida confortable, comida refugio. Quiso resolver la crisis pandémica a golpe de “humanitarismos”, lo que, si bien trajo prodigios logísticos, no hizo más que prolongar la agonía. Produjo protocolos de seguridad e higiene para que bares y restaurantes pudieran seguir siendo los mismos de siempre.

La dimensión social, entendida como emergencia de la “sociedad” pasó a primer plano. La gastronomía no estaba para sofisticaciones científicas (los laboratorios estaban ocupados en otros menesteres) o florituras artísticas (vimos cocineros triestrellados haciendo cocina de la abuela). Mientras tanto, la dimensión social entendida en su vertiente “cosmopolítica” brillaba por su

¹⁹ Un claro ejemplo de esta óptica es el Basque Culinary World Prize (BCWP). El BCWP es un premio internacional creado para distinguir a chefs con iniciativas transformadoras en ámbitos como el de la innovación, la salud, la nutrición, la educación, medio ambiente, desarrollo social o, en general, a través de acciones que impactan positivamente en la sociedad.

²⁰ Aizega, J.M. (2017). Gastronomía social; un movimiento en plena expansión. El País, 10-5.

²¹ No nos referimos a la declinación de la gastronomía 360 como la que lleva la experiencia gastronómica a sus últimas consecuencias. Cfr. Roncero, P., & González, E. (2020). *Sublimotion*. Planeta Gastro. Este paradigmático libro, que se vende junto con unas gafas 3D, tiene como objetivo, rizando el rizo, convertir en una experiencia sensorial la lectura de un libro sobre una sofisticada y costosa experiencia gastronómica, llamada “sublimotion”, que tiene lugar todos los veranos en la isla de Ibiza.

²² La expresión catch all party o “partido atrapalotodo” procede de la ciencia política y se refiere a aquellos partidos políticos que modulan su programa electoral para atraer o “atrapar” el voto de votantes de diferentes ideologías.

ausencia. Los hogares intentaban salvaguardar los suministros (comida, agua, electricidad, plataformas de contenidos culturales). Mientras tanto, en el exterior reinaba el caos de una “naturaleza” que a nivel macro “invadía” las ciudades y a nivel micro los cuerpos. A la contra de lo que demandaba una situación compleja como la de la pandemia, se impuso la importancia de lo urgente a la urgencia de lo importante.

5. ¿Un (verdadero) giro de 360 grados? Hacia una aproximación gastrológica

La complejidad de las cosas del comer radica en que estamos observando un mismo fenómeno desde escalas distintas, que son todo menos complementarias. Comemos, cocinamos a escalas distintas (a escala microscópica, a escala humana, a escala sistémica, a escala algorítmica, a escala geológica, a escala social, a escala sensorial...). El COVID19 ha puesto delante de nuestras narices el problema de las escalas. Ha puesto patas arriba ese criterio tan humano, tan social, que partía de una separación radical entre un mundo en el que habita lo pequeño y otro en el que habita lo grande. Ha revelado el mayúsculo error de escindir dos realidades interrelacionadas, por un lado, las consecuencias que a nivel macro (finanzas, emergencia climática...) desencadena la propagación, en forma de aerosoles, de un virus de tamaño infinitesimal, y, por otro, el efecto que procesos sistémicos como la deforestación tienen en virus infecciosos como las zoonosis. Como ha señalado Andreas Malm (2020), el COVID habita simultáneamente en dos escalas, “en el murciélago y en el capitalismo”.

En suma, si algo ha puesto en evidencia la pandemia es la precariedad de la idea de “sociedad”, una noción que era la piedra roseta de las ciencias sociales. Los Estudios de Ciencia, Tecnología y Sociedad (ECTS), especialmente la conocida como Teoría del Actor Red (Latour, 1995; Callon, 1995; Law & Hassard, 1999) advertían de que a estas alturas no tiene sentido hacer ciencia sobre un objeto, la sociedad, que atraviesa por un profundo cuestionamiento. La sociología tiene que ser una ciencia de las asociaciones, de los procesos a través de los cuales se ensamblan, formando pequeñas “sociedades”, los humanos y los no humanos. La pandemia no es más que una gran validación 3D de este principio.

Si la gastronomía será social, será “gastrológica” o no será. Nomos es regla, poder, autoridad. La gastronomía se desenvuelve con cierta comodidad en sociedades normativas, donde unos pocos prescriben y unos muchos obedecen. Logos es conocimiento, ciencia. En las sociedades reflexivas toda definición constituye en sí misma una controversia. Esta segunda es la dimensión que prevalece en las sociedades llamadas “reflexivas” (Beck, Giddens & Lash, 1994). La gastronomía es a las sociedades que obedecen lo que la gastrológica, a las sociedades que piensan.

La gastrológica está destinada a cartografiar la complejidad de la gastronomía. No atender a cómo deberían ser las cosas del comer, sino a cómo son efectivamente, a cómo se articulan públicamente. Y si algo evidencia la gastrológica es que las cosas del comer no se dirimen en una superficie plana que cabe repartir de manera armónica entre disciplinas, sean estas científicas o no. Como bien sugieren Leight Star y Griesemer (1989) con la noción de objeto-frontera, la gastrológica define la gastronomía como un objeto en la frontera, lo que es decir en permanente cuestionamiento. Un objeto que es a la vez plástico y robusto. Plástico porque hace posible que confluyan en él las miradas de distintas disciplinas científicas y sus correspondientes escalas de observación, pero al mismo tiempo robusto porque mantiene una identidad más allá de esas disciplinas y escalas, impidiendo que cualquiera de ellas se apropie de su objeto, lo que desactivaría su prometedora complejidad.

Pongamos un ejemplo reciente para ilustrar la diferencia entre las perspectivas gastronómica y gastrológica. Los ganadores del Basque Culinary World Prize de las ediciones de 2019 (previa a la pandemia) y la de 2020 (en plena pandemia) marcan una diferencia en términos paradigmáticos. El premio de 2019 recayó sobre Anthony Myint, responsable de la iniciativa Zerofoodprint, que reconoce a los restaurantes sus buenas prácticas en materia de disminución de la huella de carbono. Un año después, en plena pandemia, el galardonado fue el cocinero José Andrés (2020), principal promotor de World Central Kitchen, una ONG que desarrolla

imaginativas soluciones logísticas para paliar la hambruna producida en situaciones de emergencia social. ¿Qué concepción de lo social (y de gastronomía social) estaríamos manejando si afirmáramos que el primer reconocimiento no es social, porque se mide en emisiones de CO₂, y el segundo sí lo es porque lo hace en miles de raciones de comida repartidas entre una población necesitada de ellas? ¿No será que mientras reconocemos como social aquello que suena a “humanitario”, no somos capaces de hacer lo propio con narrativas más complejas, las que se tejen en torno a, pongamos por caso, la “emergencia climática”?²³

La Teoría del Actor Red, la perspectiva que sirve de fundamento teórico a nuestra hipótesis gastrológica, sostendría que las dos iniciativas que recibieron el premio son sociales, pero lo son de distinta manera. Defendería que, desde una antropología simétrica, que otorga la misma capacidad de agencia, de transformar el mundo, a los no humanos (el CO₂) y a los humanos (y sus acciones “humanitarias”), lo relevante es explicar cómo, a partir de qué asociaciones o ensamblajes, es capaz cada una de las iniciativas de construir la gastronomía como un vínculo con vocación de perdurar. Pues bien, ante eventos tan esclarecedores como la pandemia, junto con una visión limitada de lo social como enumeración de “buenas prácticas”, pierde también vigencia ese sesgo antropocéntrico que impide que la gastronomía esté a la altura de la complejidad de los procesos que ella misma activa.

Nuevamente, la pandemia nos otorga una ventaja epistemológica frente a estos dilemas porque pone en evidencia lo limitado de refugiarse en marcos tranquilizadamente humanos y por lo tanto biográficos (cuando no heroicos), en detrimento de marcos sistémicos. Renunciar al enfoque sistémico y hacer prevalecer uno más narrativo supone negar, entre otras cosas, que los virus son agentes sociales de pleno derecho, que forman parte de nuestra existencia biológica y sociocultural. “Las narrativas a las que estamos acostumbrados (con un comienzo, un final y un conjunto de sucesos, personajes y actos heroicos de por medio) no sirven para figurar lo que ocurre con las pandemias, con un enemigo que es invisible, carece de personalidad y no tiene propósitos”²⁴.

¿No implica un verdadero giro de 360 grados la necesidad de desplazarnos a esta otra óptica? Ello depende, en gran medida, de en qué mundo “atterricemos” la gastronomía. Como dice el sociólogo Bruno Latour “es evidente que descubrir este nuevo mundo exige otro equipamiento psicológico, una libido sciendi distinta a la de la aventura hacia lo Global. Apuntar a una emancipación en gravedad cero no requiere las mismas virtudes de apuntar a una emancipación de soterramiento” (Latour, 2019, p. 118).

6. Conclusión: la gastrología como ciencia de las zonas críticas

Concluimos este artículo apostando por un deslizamiento paradigmático de consecuencias políticas, pero también epistemológicas. Esta apuesta se centra en discernir cómo, en gastronomía, como en muchos otros ámbitos, las seguridades domésticas pueden generar incertidumbres sistémicas. La controversia gastronomía vs. gastrología de la que hemos hablado se puede enunciar como la pugna entre quienes, siguiendo las pautas de la primera, hacen del plato su mundo, y quienes, optando por la segunda, consideran que el mundo también es un plato a “cocinar”.

La imagen amable y soleada de ese mundo social que habitamos juntos, en la que sigue cómodamente instalada la gastronomía, continúa, pese a todo, siendo muy convincente. Entre otras cosas porque no hay una representación pública equivalente de las “zonas críticas” en las que se dirimen las cosas del comer (y del cocinar). La gastrología es una ciencia de las zonas

²³ Hasta que se entiende como problema de salud pública y adopta la forma de enfermedad, como ha ocurrido con el SARS-CoV-2, la sostenibilidad carece de una narrativa para aquellos que no se la plantean como una cuestión de compromiso activista, que son una minoría.

²⁴ Bergua, J.A. (2020). Las cegueras de la pandemia. El Público, Blog “Juegos sin reglas”. Disponible en <https://blogs.pUBLICO.es/juegos-sin-reglas/2020/12/16/las-cegueras-de-la-pandemia/>

críticas de la que pueden echar mano quienes quieran aventurarse por estos territorios menos confortables²⁵. Para ello es necesario tirar de zoom y disponernos a realizar un aterrizaje que seguramente será forzoso (Solnick, 2020). Lo primero es poner en cuarentena el “espectro (de lo) social” en el que se ha movido hasta la fecha la gastronomía, ampliándolo a otras escalas. Esta apertura activa escalas micro y macro que resultaban inobservables para la visión antropocéntrica. No hay que olvidar que observar significa etimológicamente no sólo mirar, sino también cuidar. De manera tentativa, haciendo uso de este virtual zoom, podríamos diferenciar al menos cuatro escalas gastrológicas:

- La escala nano de la llamada “materia oscura” de la alimentación (Barabási, Menicheti & Loscalzo, 2020). El microbioma emerge aquí, junto con la dimensión desconocida de la composición atómica de los alimentos, como una prometedora zona crítica.
- La escala micro de la gastronomía en la que se desempeñan la investigación científica más al uso, gran parte de las innovaciones aplicadas en el sector de la restauración (gastronomía molecular) y en la industria alimentaria. Pero también la composición del suelo en el que cultivamos nuestros alimentos. Así, nuevos ámbitos de estudio como los estudios del suelo (soil studies) constituyen también una zona crítica. El suelo es también el plato sobre el que cocinamos (Pollan, 2006).
- La escala meso en la que se desenvuelve el imaginario social “establecido” o socialmente instituido de la gastronomía, su definición cotidiana o de “sentido común”. Este es el ámbito que hemos definido como la zona de confort epistemológico de la gastronomía.
- Por último, la escala macro²⁶, que atiende a las consecuencias sistémicas que se derivan del modo en que comemos y cocinamos. Aquí alcanza una especial relevancia el llamado Nuevo Régimen Climático (Latour, 2019).

No se trata, sin embargo, de hacer una enumeración de las zonas críticas como si fueran nuevos objetos o escalas, sino de observar cómo se asocian entre ellos, cómo se entretajan en una suerte de red que va de lo más grande a lo más pequeño²⁷.

En el territorio epistemológicamente tranquilo de la cultura gastronómica, que se transmite de generación en generación, ya hemos asumido mayoritariamente, especialmente en un territorio con la querencia identitaria del País Vasco, el principio de que somos lo que comemos. Se trata de una idea desafiante para un sentido común que se resiste a ver la complejidad del mundo. La relativa popularización de las innovaciones surgidas en la alta gastronomía, muchas de ellas de origen científico, ha propiciado también la socialización de un segundo principio, sobre todo entre el público gourmet y esa versión puesta al día que son los foodies, que han hecho de él el eje de su existencia: somos como y con quien comemos.

En la actualidad, nos encontramos ante una encrucijada vital que exige un nuevo paradigma que desborde las fronteras del plato. La pandemia ha hecho palmaria una realidad que

²⁵ “El término ‘zona crítica’ es utilizado por geoquímicos, biólogos y ecólogos para designar el entorno superficial y cercano a la superficie de la tierra. Es una capa en constante evolución, de unos pocos kilómetros de espesor, donde interactúan los organismos vivos, pero también el suelo, la roca, el agua y el aire, y es donde las formas de vida han creado las condiciones favorables, hasta el momento, para la continuidad de su existencia. ‘Zona crítica’ también subraya la fragilidad de esta delgada capa, y las múltiples controversias desencadenadas por las nuevas actitudes políticas necesarias para hacer frente al Nuevo Régimen Climático” (Latour & Weibel, 2020).

²⁶ Uno de los autores de este artículo protagonizó una anécdota muy significativa. Se pusieron en contacto con él desde la televisión pública (RTVE) para colaborar en un programa “innovador” sobre gastronomía que pretendía ir más allá de los estándares habituales, introduciendo, decían, una mirada sociológica. El programa, llamado Como Sapiens, terminó siendo un desfile de celebrities, que hacían las veces de reporteros gastronómicos. Esa misma productora tiene un programa en horario de máxima audiencia en la que la información meteorológica tiene un gran protagonismo. Pues bien, hacer amable la información sobre gastronomía y meteorología es desactivar dos de las principales zonas críticas en las que se dirime nuestro futuro: la alimentación y el llamado nuevo régimen climático.

²⁷ La hipótesis Gaia puede resultarnos aquí de ayuda: “Lo pequeño, la bacteria, contiene lo grande, la atmósfera, mientras que lo grande también reside dentro de lo pequeño. Su descubrimiento hizo imposible retener los modelos de muñecas rusas que antes nos permitían subir y bajar en la escala (...) Lo que es una parte y lo que es un todo se pone en duda en todas partes: células, sociedades, así como climas. Esta nueva métrica transforma lo que significa tener una identidad, pertenecer a un lugar, compartir competencias con otros seres” (Latour & Weibel, 2020, p. 12).

anteriormente sólo conocían los científicos que observaban las zonas críticas. Si queremos pasar de la tranquilizadora *communitas* de la gastronomía a la más desasosegante *immunitas* de la gastrología, hemos de aventurarnos a que nuestro sentido común se abra con naturalidad a las escalas más grandes y a las más pequeñas. Más allá de las paredes de nuestro hogar, somos lo que comemos (Pollan, 2006). Lo que comemos/cocinamos es un factor cosmopolítico: hace el mundo. Más acá de las paredes de nuestro intestino, somos lo que nuestras bacterias hacen con lo que comemos. Lo que comemos/cocinamos es un factor biopolítico: nos hace a nosotros mismos. Por tanto, asociar estos dos principios a los anteriores, más instalados en el sentido común de la gastronomía, es saber/poder ver lo grande en lo pequeño, y lo pequeño en lo grande.

Referencias

- Adrià, F. (1993). *El sabor del mediterráneo*. Empuries.
- Adrià, F., Soler, J., & Adrià, A. (2010). *Cómo funciona elBulli*. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià. Phaidon.
- Andrews, C. (2011). *Reinventar la cocina*. Ferrán Adrià: un viaje incesante por la gastronomía. Phaidon.
- Arenós, P. (2011). *La cocina de los valientes*. Ediciones B.
- Barabási, A., Menichetti, G., & Loscalzo, J. (2020). The unmapped chemical complexity of our diet. *Nature Food*, 1, 33-37. <https://doi.org/10.1038/s43016-019-0005-1>
- BCC. (2016). *Basque. Territorio creativo*. Basque Culinary Center & Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras. Gobierno Vasco.
- (2020). *Gastronomía 360º*. Cuatro escenarios post COVID-19 para el sector. Basque Culinary Center.
- (2022). *La contribución de la gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles*. Basque Culinary Center.
- Beck Bronnum, L., & Munk, R. (2019). Holistic Cuisine. A focus beyond the plate. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15, 32-35. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.009>
- Beck, U., Giddens, A., & Lash, S. (1994). *Reflexive Modernization. Politics, Tradition and Aesthetics in Modern Social Order*. Polity Press.
- Caballero, O. (2004). *Texto y pretexto a texturas*. El bulli, Soler y Adrià en su contexto. Editions Agnes Viento.
- Callon, M. (1984). Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St Brieuc Bay. *The Sociological Review*, 32(S1), 196-233. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1984.tb0011>
- Cassi, D. (2011). Science and cooking: the era of molecular cuisine. *EMBO Reports*, 12(3), 191-196. <https://doi.org/10.1038/embor.2011.18>
- Cassi, D., & Bocchia, E. (2005). *La ciencia en los fogones*. Historia, ideas, técnicas y recetas de la cocina molecular italiana. TREA.
- Corcuera, M. (2002). *25 años de la Nueva Cocina Vasca*. Aizkorri.
- Correa, S., & Martínez de Albeniz, I. (2018). *50 miradas*. Un recorrido por el movimiento de la gastronomía contemporánea. Basque Culinary Center.

- Correa, S. (2021). Gastronomía en movimiento. En S. Correa & R. Nagore (Eds.), *Gastronomía 360. Diálogos en torno a la gastronomía de hoy y del mañana* (pp. 116-120). Basque Culinary Center.
- Correa, S. & Nagore, R. (2021). *Gastronomía 360. Diálogos en torno a la gastronomía de hoy y del mañana*. Basque Culinary Center.
- De Jorge, D. (2010). *Con la cocina no se juega*. Debate.
- García del Moral, R. (2020). Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Frontiers in Nutrition*, 6, 192. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>
- García-Segovia, P., Garrido, M. D., Vercet, A., Arboleya, J. C., Fiszman, S., Martínez-Monzo, J., ... & Ruiz, J. (2014). Molecular Gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 12(4), 279-293. <https://doi.org/10.1080/15428052.2014.914813>
- Gobierno Vasco. (2020). *Plan Estratégico de la Gastronomía y la Alimentación (PEGA)*. Gobierno Vasco.
- Gurrutxaga, A. (2013). *Societies of Social Innovation: Voices and Arguments*. Succex Academic Press.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Hennion, A. (2004). Pragmatics of taste. en: N. Jacobs and N. Hanrahan, *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*. Blackwell.
- Kasuga, N. (2010). Total Social Fact: Structuring, Partially Connecting, and Reassembling. *Revue du MAUSS* 2010/2 (36), 101-110. <https://www.cairn.info/revue-du-mauss-2010-2-page-101.htm>
- Kuhn, T. (2016). *La estructura de las revoluciones científicas*. Fondo de Cultura Económica.
- Latour, B. (1995). Dadme un laboratorio y moveré el mundo. En J. M. Iranzo, R. Blanco, T. González, C. Torres & A. Cotillo (Eds.), *Sociología de la ciencia y la tecnología* (pp. 237-258). CSIC.
- (1999). *Pandora's Hope: Essays on the Reality of Science Studies*. Harvard University Press.
- (2005). *Reassembling the Social. An Introduction to Actor-Network Theory*. Clarendon.
- (2019). *Dónde aterrizar. Cómo orientarse en política*. Taurus.
- Latour, B., & Weibel, P. (2020). *Critical Zones. The Science and Politics of Landing on Earth*. MIT Press.
- Law, J., & Hassard, J. (1999). *Actor Network Theory and After*. Blackwell.
- Leigh Star, S., & Griesemer, J. R. (1989). Institutional Ecology, 'Translations' and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology. *Social Studies of Science*, 19(3), 1907-1939. <https://doi.org/10.1177/03063128901900300>
- Luis Aduriz, A. (2019). *Mugaritz. Puntos de fuga*. Planeta Gastro.
- Malm, A. (2020). *Corona, Climate, Chronic Emergency: War Communism in the Twenty-First Century*. Verso.
- Martínez de Albeniz, I. (2018). Foundations for an analysis of the gastronomic experience. From product to process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 108-116. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.01.001>
- Martínez de Albeniz, I. (2021). In praise of complexity: From gastronomy to gastrology. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100360. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100360>
- Massanes, T., & Guitián, J. (2010). *Libertad en los fogones. La cocina española y sus libros, de la transición a nuestros días*. Biblioteca Nacional.

Mestre, R., de La Rosa, J., de Albéniz, I. M., del Castillo, C. D., Baroni, M., & Arboleya, J. C. (2022). Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100609>

Moret, X. (2007). *elBulli desde dentro. Biografía de un restaurante*. RBA.

Navarro-Dols, J., & González Pernía, J.L. (2020). Gastronomy as a Real Agent of Social Change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100240. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100240>

Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*. Penguin.

Roncero, P., & Gonzalez, E. (2020). *Sublimotion*. Planeta Gastro.

Santamaría, S. (2008). *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía*. Temas de Hoy.

Spence, C. (2017). Comfort Food. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, 105-109.

Solnick, S. (2020). Bruno Latour and Peter Weibel. *Critical Zones*. *Art-Agenda*, 21-12.

Stengers, I. (2005). The cosmopolitical proposal. En B. Latour & Weibel, P. (Eds.), *Making Things Public* (pp. 994-1003). MIT Press.

Tirado, F.J., & Domenech, M. (2001). Extituciones. Del poder y sus anatomías. *Política y Sociedad*, 36, 191-204.

Vega, C., Ubbink, J., & Van der Linden, E. (Eds.). (2013). *The kitchen as laboratory: Reflections on the science of food and cooking*. Columbia University Press.

Yek, G.S., & Struwe, K. (2008). Deconstructing Molecular Gastronomy. *Food Technology*, 62(6), 34-43.



© Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0)
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>