

CREATIVIDAD GASTRONÓMICA:

Adriá y su “Libertad para crear”.

Roberto Carlos Magallón Martínez

www.magallonroberto@gmail.com

Vila Universitaria, campus de la UAB.

08193 Bellaterra, Cerdanyola del Vallés.

(NO SUPE SI PONER MI DIRECCIÓN
EN MÉXICO)



Resumen:

El presente artículo trata los conceptos de creatividad, gastronomía y arte, desde la perspectiva creativa del cocinero catalán, Ferrán Adriá, a partir de declaraciones de éste en medios de prensa sobre sus propios conceptos creativos que desarrollan la idea, del cocinero, sobre los términos de creatividad y creación dentro del ámbito de la gastronomía.

Palabras clave:

Creatividad, cocinar, innovar, gastronomía, crear, arte, estética, gusto, textura, temperatura, técnica.

CREATIVIDAD GASTRONÓMICA

“La creatividad es fácil, lo difícil es tener la idea” Ferrán Adriá y otros ejemplos creativos.

“Deja de querer entender. La cocina no se tiene que entender. No se tiene que entender la creatividad cuando vas a comer. Disfrútala y ya.”.

Ferrán Adriá, 2012.

El cocinero Ferrán Adrià dijo alguna vez que el ser creativo es fácil, lo difícil es conseguir las ideas. Nombrado en 2004 como uno de los hombres más innovadores del mundo, según la revista TIME, el socio del centro gastronómico el Bulli y nacido en

Hospitalet de Llobregat, Catalunya, un 14 de Mayo de 1962, es sin duda uno de los profesionales culinarios más influyentes de los últimos tiempos gracias a su enorme capacidad de volver lo típico en algo nuevo innovando, creando y siendo creativo.

La capacidad del cocinero para hacer diferente lo cotidiano hace cuestionarse el valor de la comida en sí, no sólo como acto fisiológico o industria, sino como arte misma. Hablar de la creatividad gastronómica supondría un acto divisorio entre el cocinar por necesidad, de alimentarse para vivir, y cocinar para admirar y disfrutar.

Partiendo de la hipótesis de que el concepto de creatividad es resultado de una necesidad, la autora Manuela Romo, en su libro “Psicología de la creatividad” (1997) señala que ‘la creatividad es una forma de pensar cuyo resultado son cosas que tienen a la vez novedad y valor’, ahí mismo entra la labor de hombres creativos como Ferrán Adriá.

Las creaciones de Adriá, autodenominado como “artista” y no sólo ‘cocinero’, quien es también catedrático de Harvard University, van más allá de ser “comida”, al convertirse en una experiencia más allá del sabor. Es decir, una experiencia que podría llamarse “intelectual” por las razones técnicas para lograrse mediante diferentes métodos culinarios a los convencionales y que producen nuevas formas de expresión del cocinero o artista, así como de admiración o disfrute por parte del comensal o público. Estas maneras creativas de crear los platos y convertirlos en una experiencia más allá de lo culinario provendría, en el caso concreto a Adriá, el caso artístico, a los avances en las tecnologías y técnicas gastronómicas, lo que termina marcando tendencia dentro del ámbito.

Así, la creatividad culinaria como proceso artístico con ejemplos como la carrera de Ferrán Adriá, diferenciarían las maneras de ver a la alta cocina contra la cocina del “día a día”. Es decir, pasar del *comer por necesidad* al *comer por disfrute* para degustar.

Así, el hombre convertiría a la cocina en algo más que el acto de comer; a la mera acción creación, al proceso creativo de convertir al alimento en una experiencia más allá que satisfacer la necesidad biológica, con la necesidad, quizás de responder a la necesidad de conocer nuevos sabores.

Por su parte, podría decirse que después del tiempo en que la cocina ha experimentado tantos cambios, como industria y como proceso de creación de alimentos, con la salida

de cocineros de la escuela de Ferrán Adriá, ésta iría más allá, convirtiendo los nuevos sabores en nuevas experiencias de comer y disfrutar esos platos clásicos.

El valor creativo de Adriá sería su capacidad de pararse a pensar en el cómo convertir algo ya usado en algo “nuevo”. El cocinero catalán cree que en el mundo de la cocina lo más difícil es mantener la creatividad y explota el sentido de regresar a los inicios, a lo “básico”.

En los procesos de la alta cocina no sólo se tratan los sabores, sino también el juego entre diferentes texturas, temperaturas y estéticas. Características que definieron a Adriá no sólo como cocinero sino como, para muchos, un artista. Ferrán Adriá es famoso por su innovadora forma de convertir platillos típicos en auténticas creaciones nuevas por medio de técnica.

Ferrán vuelve lo típico, algo nuevo e innovador; formas de servir, de mirar, de sentir, e incluso de comer son las reconstrucciones las armas creativas de Adriá. Un ejemplo de lo expuesto en líneas anteriores puede verse en el acto que hace el catalán de aprovechar el uso de las nuevas tecnologías para innovar técnica de cocina como su ya famosa “esferificación”, donde convierte una bebida cualquiera en pequeñas esferas de sabor por medio de la utilización de nitrógeno líquido; o el jugar con temperaturas con platos que contengan ingredientes congelados con interiores calientes.

Ferrán Adriá y “cómo ser creativo”.

En la edición española de la revista “Letras Libres”, en Enero de 2012, Ferrán Adriá publicaba un interesante artículo de opinión al que tituló “cómo se hace un plato”. En él, el cocinero nacido en el municipio catalán de Hospitalet de Llobregat, señala sobre la creatividad que “lo difícil es tener las ideas”.

Adriá menciona que hay que “pensar bien, para crear bien” y afrontar éstos pensamientos con humildad, creer que no se sabe nada de nada, para así, tener una actitud de constante aprendizaje.

Para Ferrán Adriá, el aprendizaje es una de las virtudes primordiales que un cocinero “artista” debe tener, pues es éste un punto fundamental para el proceso de pensar, ser creativo y crear. La actitud de constante aprendizaje lleva al cocinero, o al profesional

en general, a querer conocer y aprender de todo, sea experto o no y aplicar lo aprendido a ámbito profesional de uno.

En el artículo, Adriá señala que el querer aprender de arte, de diseño, de ciencia, de otras disciplinas, posiciona al individuo en el mejor lugar frente a la creatividad; y es que así que, teniendo el conocimiento de otras disciplinas, al momento en el que la creatividad aparezca, el individuo va a saber qué quiere y qué necesita para crear esa idea creativa.

Por su parte, Ferrán Adriá, menciona el concepto de innovación como una “evolución” dentro de una disciplina. Es, dice, el acto de “cambiar el paradigma de lo que hacemos”. En la cocina señala como ejemplo, los platos que se han creado a partir de la combinación de ingredientes, es decir, de un plato crear otro por incluir un nuevo ingrediente que aporte al sabor.

Asimismo, uno de los mejores cocineros del mundo, menciona al que llama como la creatividad “técnico-conceptual”, es decir, la creatividad que crea nuevas formas de creación y la creatividad que genera formas de conceptualizar algo. Un ejemplo de técnica sería la pasta de hojaldre, el proceso de convertir una masa a una de hojaldre, el doblarla tantas veces, etcétera, es decir, hay una técnica creativa para crear esa pasta con la que, a la postre, se pueden crear cualquier tipo de pasteles mil hojas. Por su parte, Adriá menciona como concepto creativo a la ensalada pues, a diferencia de la pasta de hojaldre, no hay una técnica especial, dice, para hacer una ensalada.

Ferrán Adriá y el Bulli:

El catalán, es socio del restaurante que fue ganador de tres estrellas Michelin¹ *el Bulli*, y catalogado en cinco ocasiones (2001, 2006, 2007, 2008 y 2009) como el mejor restaurante del mundo según la revista ‘Restaurant Magazine’. Y que cerrara sus puertas en 2011 para convertirse en un centro de investigación y creatividad culinaria llamándose “elBullifoundation” bajo el lema ‘Libertad para crear’, centro en el cual, el cocinero, junto a su equipo, busca crear ideas nuevas de cocina para compartir vía el portal web oficial: <http://www.bullifoundation.org/>

Algo más...

**Otros ejemplos creativos dentro de la cocina:
La Revolución Industrial de los hermanos McDonald.**

Por su parte, el concepto de creatividad dentro del mundo de la gastronomía o la industria de los alimentos en sí, no se reduce sólo a los aportes de los representantes de la alta cocina sino también a la industria alimenticia en general. Tal es el caso de la historia de los hermanos McDonald quienes, en la década de los años 50' abrieron y diversificaron la industria con su restaurante de hamburguesas "McDonald's", por medio de una nueva forma de venta, dando paso del restaurante común -ir, sentarse y comer- al restaurante tipo "fábrica" que reducía tiempos en el edificio, así como en la construcción del platillo, lo que agilizaba el proceso aumentando producto, comensales y venta.

Esto, desarrolló un cambio en la industria no sólo alimenticia en los Estados Unidos sino en la industria en general, luego del aumento de los comensales y la apertura de nuevas sucursales a lo largo del país, las cuales necesitaban mantener no sólo su servicio, sino también su saber e ingredientes. Motivaron a las empresas ganaderas y agrícolas a la creación de mismos procesos de cultivo y crianza para conseguir un producto, un ingrediente, apegado a las exigencias y sabor del restaurante.

Por su parte, el hecho de la expansión de McDonald's por todo el territorio estadounidense, aumentó el empleo, el uso de camiones que transportaran el producto, así como a toda la línea de que interfiriera en la creación del alimento. Lo que llevó a aquel proceso creativo de los hermanos McDonald de especificar producto (sólo hamburguesas) en su pequeño restaurante familiar, a vender éste producto en masa, produciendo nuevas e innovadoras formas para conseguir el objetivo de llegar a más público.

Bibliografía y webgrafía:

Adriá, Ferrán. (2012). *Cómo se hace un plato*. Letras Libres, no. 124. (Disponible en: <http://www.letraslibres.com/revista/dossier/como-se-hace-un-plato>).