

DEMOLIENDO SARTENES. LA NOVA CUINA DE FERRAN ADRIÀ

CARLOS A. SCOLARI

INTRODUCCIÓN

La pertinencia semiótica del objeto gastronómico está fuera de discusión. La semiosis está en todos los rincones de nuestra vida. Cuando leemos una novela, cuando miramos un cuadro, cuando saboreamos un vino. Cada vez que pasamos de la percepción a la interpretación, cada vez que ponemos orden en el mundo que nos rodea y tratamos de darle sentido, estamos activando procesos semiósicos. Le hacemos decir cosas a un conjunto de páginas impresas, reconstruimos el significado de las pinceladas sobre la tela, tratamos de extraer todo lo que tiene para decirnos un vino.

La gastronomía es un interlocutor ideal para la semiótica porque va desde una punta a otra de su campo de intervención. La gastronomía comienza en un plato, un sabor o un gusto y termina en un sistema cultural complejo y conflictivo, plagado de tabúes y ritos. La semiótica, tal como la entiende Umberto Eco (1975), se extiende desde las percepciones básicas hasta los grandes sistemas culturales. Cubre el espacio que va de la pincelada sobre la tela al universo de la pintura, de la palabra a la biblioteca, de la percepción de un sabor al sistema general de la gastronomía.

Esta pertinencia semiótica de todo lo que rodea al hecho alimentario se refuerza cuando la gastronomía comienza a romper las reglas del juego y se coloca

en el lugar de una vanguardia artística. Es ahí, en los procesos de extrañamiento gastronómico, cuando saltan los códigos y los comensales tienen que poner sobre la mesa todas sus competencias interpretativas, que la semiótica se encuentra en su salsa.

I. LOS SENTIDOS DE LA GASTRONOMÍA

Para comprender una pintura debemos desarrollar una serie de categorías de análisis que nos ayuden a reconstruir su significado. También es necesario tener un conocimiento más o menos profundo del contexto de producción y circulación de la obra, compararla con otras pinturas del mismo período o del mismo artista. Para entender la gastronomía debemos seguir un recorrido similar. Para comprender este fenómeno cultural y al mismo tiempo vital –podemos sobrevivir sin Picasso (aunque nuestra vida será mucho más pobre) pero no podemos dejar de comer– es necesario desarrollar algunos instrumentos analíticos que nos permitan entrar en su sistema de significación. En otras palabras, para alimentarnos no necesitamos particulares competencias teóricas, pero si pretendemos entender por qué comemos ciertos alimentos y no otros, por qué aplicamos algunas técnicas de cocción y no otras, o si nos interesa reconstruir la cultura gastronómica de una sociedad determinada, debemos arremangarnos y afilar una serie de instrumentos semióticos.

1.1 *La interpretación gastronómica*

La gastronomía comparte con el lenguaje el hecho de ser, como diría Saussure, un fenómeno “heteróclito y multiforme”, que integra lo físico y lo psíquico, lo social y lo individual. La mirada estructural de Saussure parte de un principio básico: el significado se construye con oposiciones y diferencias. El mundo que percibimos es una masa confusa de sonidos, colores, formas, olores, superficies o sabores que, para ser comprendido, debe ser ordenado. Es así que reconocemos sonidos agudos o graves, lejanos o cercanos, de la misma forma que reconocemos colores cálidos o fríos, formas rectilíneas o curvas, gustos amargos o dulces. Nuestro sistema cognitivo convierte esos estímulos en un conjunto más o menos legible, los inserta en una serie cultural y los coloca dentro de un sistema. La gastronomía también organiza su sistema de significación a partir de oposiciones y diferencias (crudo/cocido, salado/dulce, etc.) y se nos presenta como un sistema autónomo, con sus propias estructuras, que – al igual que la moda o el diseño – también posee una retórica que lo habla. De esta manera, se perfilan de frente al semiótico dos objetos de estudio: los sistemas gastronómicos (conformados por sabores, platos, menús, tabúes, combinaciones, sustituciones, etc.) y los discursos sobre la gastronomía (que nos hablan de /bouquet/, /esferificación/ o de /cocina fácil para la mujer moderna/).

Como nos enseña la semiótica interpretativa (Eco, 1979, 1997), cuando *leemos* un plato no estamos simplemente recibiendo y clasificando estímulos olfativos, visuales o gustativos: también nosotros ponemos algo (nuestra experiencia con platos similares, recuerdos de experiencias gastronómicas anteriores, conocimientos de los procesos de cocción, etc.) para poder darle un sentido. De esta manera determinamos cuándo a la carne le falta cocción, si el arroz está a punto o si hemos logrado reproducir la salsa con estofado que hacía la abuela.

Así como los comensales, al interactuar con el texto-plato, cooperamos en la producción de sus significados, muchos otros sentidos gastronómicos se construyen de la misma manera. Pensemos en los olores escondidos en una copa de vino: el aroma de barrica de roble es una percepción que generan ciertas moléculas que primero penetran en nuestra nariz y después entran en contacto con las papilas: el roble, la barrica, el concepto de /añejamiento/ y tantos otros significados los ponemos nosotros a partir de nuestras – mayores o menores – competencias enológicas. Un bebedor ingenuo sólo sentirá “gusto a vino”, uno un poco más competente reconocerá un “vino barricado” mientras que el experto sabrá diferenciar si se trata de una barrica de roble francés o estadounidense.¹

Recapitemos. Según Eco (1975) el ámbito de intervención de la semiótica se extiende desde un umbral inferior, donde la ciencia de los procesos de significación se entrecruza con la psicología perceptiva, hasta un umbral superior donde las significaciones se vuelven culturales y se deslizan hacia áreas de pertinencia socio-antropológica. En el umbral inferior encontramos los procesos de percepción (denominados proto-semióticos por Eco, 1997) que el sujeto activa antes de comenzar a interpretar plenamente los estímulos que recibe. En el umbral superior se ubican los grandes sistemas de significación, las estructuras que fundan una cultura y la identifican respecto a las otras. Como ya anticipamos, estos dos umbrales fijan los límites de una semiótica de la gastronomía y a ellos dedicaremos las próximas dos secciones.

1.2. *De la percepción a la semiosis: el umbral inferior*

Los textos – una película de cine, un videojuego, un vino - pueden evaluarse de forma objetiva y subjetiva. Al evaluar un vino se puede optar por un análisis objetivo (que nos indica el año de la vendimia, la zona de cultivo, el tipo de uva, el tipo de botella, la graduación alcohólica, etc.) o una lectura subjetiva basada en el gusto del catador. La cata interviene en el *continuum* perceptivo, lo vuelve significativo y lo propone al colectivo. En otras palabras, el discurso del catador parte de la dimensión estética (la percepción individual) y acaba en la dimensión cognitiva (creación de categorías y valores) (Grignaffini, 2000).

El discurso de los catadores - los cuales, como se sabe, suelen recurrir a un profuso arsenal de sinestias - tiende a convertir lo subjetivo en intersubjetivo, proyectando sobre lo social sus juicios personales y modelos de gusto. ¿Por qué este amor por la

sinestesia? Porque al sentido del gusto le faltan las palabras que, por ejemplo, les sobran al sentido de la vista o al tacto, y a menudo debe recurrir a categorías visuales o táctiles para poder expresarse (es así que tenemos vinos /ásperos/, /aterciopelados/, /ligeros/, /con cuerpo/, etc.).

Según Grignaffini (2000) la cata se presenta como una operación de transformación de la percepción (y de la relativa categorización de un objeto) en una axiología estética, y al mismo tiempo cognitiva, de dimensión intersubjetiva. El relato de la cata reconstruye las operaciones (el llamado “recorrido estésico-cognitivo”) que llevaron al Sujeto a identificar valores positivos y negativos en el Objeto descrito. Esta narración se propone en forma de discurso para-científico: el catador sigue una secuencia determinada de acciones, existen taxonomías para codificar sus sensaciones (la rueda de aromas de Ann Noble), etc. Se nota en todo momento un esfuerzo de objetivización, una jugada discursiva que trata de ocultar al Sujeto.

Veamos cómo se presenta este programa narrativo. Según Greimas cuanto más grande es la distancia Sujeto-Objeto, más se manifiestan los estratos superficiales de los sentidos: primero viene la vista, después el oído, más tarde el olfato, luego el tacto y finalmente el gusto. La cata es un proceso espacial que, de la misma manera, va de lo superficial a lo profundo. Primero se mira el vino – se analiza su color, intensidad, reflejos, transparencia, presencia de burbujas, etc. -, luego se lo huele para identificar los aromas primarios procedentes de las uvas, los aromas secundarios aportados por la fermentación y los aromas terciarios que, junto con el anterior, forman el bouquet, y finalmente se lo hace entrar en contacto con la cavidad bucal, donde se produce la conjunción entre el Sujeto y el Objeto. Ahí las papilas confirmarán el aroma y permitirán identificar aspectos como el sabor, la constitución, el cuerpo del vino, etc. La permanencia en la boca del gusto dará lugar al llamado retrogusto. El programa narrativo culmina con el momento de la sanción, la valoración definitiva del vino.

La cata, en breve, presenta un programa narrativo basado en la distancia (lejano --> cercano) y la objetivización: el Sujeto tiende a esconderse (habla el aparato sensorial) y desarrolla un discurso para-científico.

Sentir un gusto no es sólo percibir un sabor, es también un modo de conocer (/sabor/ y /saber/ provienen de la misma raíz latina), una forma de apreciar y querer. En cada cultura las categorías del sabor se organizan en oposiciones (crudo/cocido, dulce/salado, etc.) que generan a su vez nuevos significados y sirven para articular recorridos sintagmáticos. Por ejemplo en la cultura occidental el menú suele comenzar con platos salados y culmina con los dulces. En otras sociedades las mismas oposiciones se pueden combinar, por ejemplo el sabor agridulce que se encuentra en el cocina china o el dulce/salado en Brasil o Estados Unidos. De esta manera vamos dejando atrás el umbral inferior para acercarnos a la semiótica de los grandes sistemas gastronómicos.

1.3. *De la semiosis a la cultura: el umbral superior*

Si nos alejamos de las percepciones proto-semióticas y nos situamos en el otro extremo del *continuum* semiótico, en el umbral superior, nos encontraremos con los grandes sistemas culturales e imaginarios gastronómicos. Allí habitan las viejas y nuevas tradiciones, las grandes marcas globalizadas y los conflictos/traduccionés entre macrouniversos significantes.

Los procesos de globalización afectan a la gastronomía. Los flujos migratorios ponen a serio riesgo las tradiciones culinarias, la proliferación de locales de cocina “típica” en todos los rincones del globo dinamita las fronteras de nuestro aparato gustativo y, para complicar aún más el panorama, surgen movimientos que reivindican la experimentación y la ruptura del lenguaje de la gastronomía.

Las grandes marcas son los actores que dominan el territorio que rodea el umbral superior. En una sociedad globalizada donde reina la infoxicación la única forma de posicionar productos consiste en montarlos sobre grandes narraciones que los vuelvan reconocibles, inteligibles a los consumidores (Floch, 1993; Semprini, 1995). La gastronomía, podría decirse, es hablada en ambos umbrales. En el extremo inferior, el catador nos cuenta un vino; en el umbral superior, las marcas nos interpelean.

Hasta aquí, en pocas líneas, hemos dejado correr nuestra mirada semiótica sobre los sistemas de significación gastronómica. Veamos ahora cómo se puede hacer estallar todo eso.

2. LA NOVA CUINA ITALIANA

2.1 *El Bulli: filosofía de la composición*

Ferran Adrià y su equipo han sintetizado más de dos décadas de experimentación en la cocina de el Bulli (Rosas, Cataluña) en una serie de postulados (el Bulli, s/d). En esos principios se reivindica, con un ojo puesto en la tradición semiológica, que la cocina “es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”. Los autores invocan el uso de productos de calidad y el conocimiento de las técnicas de elaboración “clásicas o modernas” para “preservar siempre la pureza de su sabor original” (salvo en los procesos de cocción largos o donde “se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard”)². En este contexto, y tal como “ha sucedido a lo largo de la historia” de la evolución humana, las “nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina”.

Los autores del manifiesto apuestan por una “cocina ligera” (muchos vegetales y productos de mar, “muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas”). Esta tendencia a lo etéreo se expresa en muchas de sus recetas, como las famosas “espumas” creadas con sifones o los “humos” (*fums*) y “aires” que desembocan en platos como las “ostras con aire de zanahoria” o en algunos cócteles.

En este contexto de experimentación se amplía la familia de fondos (aguas, caldos, etc.) y se “borran las barreras entre el mundo salado y el mundo dulce”, descompaginando de esta manera el eje del menú occidental: en los entrantes y en los postres “hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado”. En los segundos platos se rompe la jerarquía “producto-guarnición-salsa” dando lugar a nuevas combinaciones y yuxtaposiciones. Por otro lado, también “cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del mundo helado salado”.

La *nova cuina* propuesta por Ferran Adrià “se disfruta a través de los sentidos” pero “también se disfruta y racionaliza con la reflexión”. Los estímulos no son sólo gustativos: se puede “jugar” con el tacto (texturas y temperatura), el olfato y la vista (colores, formas, engaño visual, etc.). Detrás de este proceso de diseño de nuevos estímulos se esconde una “búsqueda técnico-conceptual (que) es el vértice de la pirámide creativa”, dado que “la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario”.

En sintonía con las nuevas ideologías del usuario que atraviesan el mundo del diseño (no es casual que se hable de *interfaces amigables* y de *diseño centrado en el usuario*), la cocina de el Bulli potencia una nueva manera de servir la comida, dado que se “produce una actualización del acabado de platos en la sala por parte del servicio”. En otros casos, son los comensales “los que participan en este acabado”.

¿Cómo se relaciona esta cocina de vanguardia, experimental y rupturista con la tradición gastronómica anclada en el territorio? Según Adrià “lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno”. En este contexto de reivindicación territorial los productos y elaboraciones de otros países “se someten al propio criterio de cocina”. O sea, como diría Lotman, los componentes gastronómicos extranjeros son semiotizados, filtrados y adaptados al propio sistema gastronómico.

De esta manera la operación-Bulli trata de unir el inventario con la innovación ya que “existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, deconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones”. Para poder combinar hay que atomizar la cocina, fragmentarla, reducirla a “raciones pequeñas” para que “la armonía funcione”. Es así que “el menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, avant postres, morphings, etc.”. Lo breve, si bueno, dos veces breve.

La aspiración artística – y la referencia al universo de las vanguardias – es manifiesta en el discurso de Ferran Adrià. La *nova cuina* crea “un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte”. En esta línea de trabajo no debería sorprender la invitación realizada por

Documenta a Ferran Adrià para sumarse a la gran muestra de arte que se lleva a cabo en Kassel. Como sostiene el manifiesto de el Bulli, “la descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.”

En esta doble jugada la cocina se vuelve Ciencia y Arte al mismo tiempo, encarna actitudes vanguardistas pero revestidas de un discurso científico interdisciplinario, porque “el conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimenticia y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución”. De postre nos encontramos con una cocina entendida como movimiento colectivo pero guiada por una vanguardia creativa y apuntalada por un discurso científico.

2.2 *El saber hacer*

Para poder desmontar y reconstruir el sistema gastronómico tradicional se requieren, además de buenos productos y una elevada dosis de creatividad, renovados instrumentos y metodologías de trabajo. Ferran Adrià ha innovado en ambos campos, ya sea diseñando proppianos instrumentos “mágicos” que le permitirán llevar adelante sus programas narrativos (como la línea de utensilios para la cocina agrupados bajo el nombre de “Faces”) o desarrollando nuevos procesos de preparación trabajando codo a codo con los científicos.

Si la oposición crudo/cocido marcaba el límite entre lo salvaje y la cultura, ahora el proceso civilizatorio de cocción estalla en una variedad de subprocesos y metodologías cada vez más variado. Un campo especialmente fértil para la experimentación ha sido el de las “texturas”, o sea la modificación de la consistencia de los alimentos. Por medio de algunos procesos que ya son la marca de fábrica de Ferran Adrià, como la “sferificación”, la “gelificación” o la “emulsificación”, han conseguido crear “nubes”, “gelatinas”, “aires” y “espumas”. La sferificación es una técnica basada en la gelificación controlada de un líquido que, una vez sumergido en un baño, permite obtener elaboraciones en forma de esfera de diferentes tamaños: caviar, huevos, ñoquis, raviolis, etc. Estas esferas se pueden rellenar con otros elementos más densos, los cuales quedarán en suspensión dentro de la esfera, dando lugar a dos sabores o más en un mismo producto. La sferificación básica permite obtener elaboraciones esféricas con una membrana extremadamente sutil, como los raviolis o el caviar esférico. La sferificación inversa permite introducir contenidos con alcohol y posee gran estabilidad y duración. La gelificación basada en el agar (un derivado de las algas) es un procedimiento de la cocina clásica que ha evolucionado y se ha incorporado a la nueva tradición vanguardista. Finalmente, la emulsificación permite obtener aires y convertir jugos y otros líquidos en burbujas similares a las del jabón.

2.3 *La Nova Cuina de frente a otros imaginarios de marca gastronómicos*

Puede resultar interesante comparar la *nova cuina* catalana con otro potente imaginario gastronómico contemporáneo: el movimiento Slow Food (1989). Esta asociación ecogastronómica sin ánimo de lucro se fundó en 1989 para “contrarrestar la fast food y la fast life, impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales y combatir la falta de interés general por la nutrición, por los orígenes, los sabores y las consecuencias de nuestras opciones alimentarias”. El movimiento se ha empeñado en campañas de defensa de producciones tradicionales, como los quesos de leche cruda (sin pasteurizar) amenazados por las nuevas normativas de sanidad. Según su manifiesto Slow Food toma posición “contra el achatamiento producido por la fast-food” y propone redescubrir “la riqueza y los aromas de la cocina local”.

Si Slow Food mira al pasado, a la tradición, a la tierra y a la recuperación de una historia, la *nova cuina* catalana, sin dejar de mirar al pasado, dirige su acción hacia el futuro, hacia la innovación, hacia la experimentación vanguardista. Ahí donde Slow Food reivindica una tradición artesanal, manual, terrestre - en muchas imágenes de sus catálogos aparecen las manos abiertas mostrando o directamente arrancando el producto de la tierra - la cocina de Ferran Adrià incorpora instrumentos *high-tech*, dialoga con los químicos para incorporar nuevos procedimientos que le permitan crear sus “aires”, “espumas” y desarrollar una “cocina ligera” que lo alejan del terreno. En esta oposición semi-simbólica (Floch, 1993, Greimas y Fontanille, 1990) los valores terrestres, encarnados en los ritmos *slow* y en los procesos pre-industriales de producción, se contraponen a la etérea postmodernidad de las espumas de el Bulli.

Algún lector se preguntará: ¿No nos estaremos yendo por las ramas interpretativas? ¿No estaremos *usando* la *nova cuina* en vez de *interpretarla*? ¿No les estaremos haciendo decir cosas que no quiere decir? Creemos que esta lectura no se trata de una simple sobreinterpretación a cargo del autor de estas líneas: en los últimos años se ha difundido en Barcelona una moda arquitectónica que tiende a situar los mejores restaurantes en la azotea de los edificios (Sáez, 2006). El paradigma del restaurante *light* es Evo, situado en una cúpula de cristal en la Hesperia Tower, donde Santi Santamaría hace brillar sus tres estrellas Michelin. Hasta podría decirse que la célebre frase de Marx relanzada por Marshall Berman en los ‘80 – “todo lo sólido se disuelve en el aire” – sólo adquiere un sentido pleno en la cocina postfordista.

3. CONCLUSIONES

El sistema gastronómico, al igual que el sistema de la moda, existe en tanto es hablado. Las comunidades prehistóricas que no estaban en posesión de un lenguaje se alimentaban (y seguramente no comían cualquier cosa) pero desde el momento en

que el saber gastronómico comienza a pasar de padres a hijos, primero de forma oral y después escrita, ese conjunto de prácticas - que incluye desde técnicas de cocción hasta métodos de conservación y tabúes - toma la forma de un sistema cultural. En otras palabras, la gastronomía es sistema y discurso al mismo tiempo, ambos se necesitan y, valga la redundancia, se realimentan.

La *nova cuina* catalana, que nace con Ferran Adrià pero cuya filosofía experimental derrama los límites de un territorio para extenderse hasta los confines del globo, se basa en una serie de desplazamientos.³

Por un lado la incorporación de “nuevas tecnologías” en el proceso de preparación. Si bien la cocina siempre tuvo un carácter tecnológico – el fuego fue la primera utilizada por la humanidad -, ahora se busca de manera febril un “progreso” por medio del empleo de instrumentos *high-tech*. Al borrar las barreras perceptivas – por ejemplo desmantelando la oposición entre lo dulce y lo salado, quizás la más importante en la cultura occidental ya que funda el programa narrativo de nuestro menú – la cocina de Adrià rompe el automatismo gastronómico y genera un efecto de extrañamiento, el cual se potencia con la descompaginación de las jerarquías establecidas (por ejemplo producto-guarnición-salsa). Si tradicionalmente la cocción era caliente y provenía del fuego, Adrià inventa la cocina fría, donde el nitrógeno líquido (- 190 grados) aparece como el elemento transformador.

Lo tecnológico aflora en un contexto de fragmentación y atomización de los platos que establece un culto de lo minimal. La *nova cuina* opera en los microsabores, en el nivel perceptivo más primordial, obligando al comensal a poner en juego todas sus competencias interpretativas. Comer en el Bulli es como entrar en esas casas inclinadas de los parques de diversiones, donde se rompen las leyes de la perspectiva y nada es lo que parece. La ruptura de las formas, texturas y colores - como dice el manifiesto de el Bulli - genera “engaños visuales”, puro juego semiótico para beneplácito de los comensales. Recordemos al pasar que los signos sirven precisamente para eso, para mentir.

La *nova cuina* no descarta la tradición, ya que recupera el producto autóctono y lo inserta en otra serie. Experiencias como la de el Bulli también mantienen otro aspecto de la tradición: el trabajo en grupo, la transmisión oral del maestro, el aprendizaje colectivo de nuevas técnicas, tal como sucedía en las bodegas (*botteghe*) del Renacimiento. Los poseedores de ese saber, una vez terminado el período de aprendizaje, volverán a sus países para reproducir la experiencia y comenzar a recorrer su propio camino.

Si bien la tradicional cocina vanguardista (nos referimos sobre todo a la *cuisine* francesa) tenía muchos puntos de contacto con la moda – en ambos casos se trataba de producciones de autor, que coqueteaban con el Arte Mayor y que sólo unos pocos podían gozar en primera persona mientras la mayoría estaba condenada a leerla en las revistas -, la *nova cuina*, sin abandonar el elitismo de esas prácticas, incorpora a la ciencia como nuevo interlocutor discursivo. Esta jugada discursiva es hasta cierto

punto similar a la del catador de vinos, que busca convertir lo subjetivo en objetivo. Si el catador de vinos tiende a generar un discurso para-científico, la vanguardia gastronómica no duda en internarse en el territorio de las ciencias duras y las humanidades para alimentar su experimentación pero, también, para encontrar una base ideológica que la sustente. El paso del nitrógeno líquido a la “tortilla desconstruida” de Adrià es muy corto y dura menos que un *snack*.

Una nota a propósito de las marcas para terminar. Resulta sorprendente la capacidad que tienen algunas marcas para, como en una llave de judo, aprovechar la fuerza de otras marcas contrarias y relanzar la propia. El caso de Slow Food es en este sentido paradigmático: después de años de denigración del término /fast food/, los fundadores de Slow Food tenían la mitad del trabajo hecho. La fuerza de Slow Food estuvo en saber aprovechar la energía semiótica acumulada en el concepto de /fast food/ y llevarla a su propio territorio.

Una operación similar se está llevando a cabo mientras escribimos estas líneas (noviembre 2007): Ferran Adrià y una prestigiosa cadena hotelera están desarrollando un nuevo “concepto gastronómico” titulado “Fast Good”, una propuesta que nace “con la idea de ofrecer un servicio rápido de comida de calidad para satisfacer esta doble demanda del mercado: rapidez de calidad”. El concepto se coloca “en un término a medio camino entre los restaurantes tradicionales y aquellos que ofrecen comida rápida”. También en este caso, el lanzamiento de una nueva marca aprovecha la energía acumulada por otras – en este caso Slow Food - y la redirecciona hacia su propia estrategia discursiva.

NOTAS

¹ Nota del autor/bebedor: el potencial aromático de ambos tipos de madera es diferente, ya que el roble americano es más potente en metilacetolactona (lo cual genera un aroma a coco) mientras que el francés es más rico en eugenol (dando lugar a un aroma especiado).

² La reacción de Maillard - cuyo nombre científico es “glucosilación no enzimática de proteínas” - es un proceso con características y efectos similares a la caramelización.

³ Un primer análisis semiótico de estos procesos se encuentra en Grignaffini (2006).

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Eco, U.

_____ (1975) *Trattato di semiotica generale*. Milán: Bompiani.

_____ (1979) *Lector in fabula*. Milán: Bompiani.

_____ (1997) *Kant e l'ornitorinco*. Milán: Bompiani.

EL BULLI (s/d), *Síntesis de la cocina de el Bulli*.

DISPONIBLE EN LÍNEA EN: <http://www.elbulli.com/sintesis/index.php?lang=es>

CONSULTADO EN JULIO 2009.

- FLOCH, J.M. (1993) *Semiótica, marketing y comunicación*. Barcelona: Paidós.
- GREIMAS, A. y Fontanille, A. J. (1990) *Semiótica. Diccionario razonado de la teoría del lenguaje*, Madrid: Gredos.
- GRIGNAFFINI, G. (2000) “Estesia e discorsi sociali.: per una sociosemiotica della degustazione del vino”. En Landowski, E. y Fiorin, J. L. (eds.) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*. Turín: Testo&Immagine.
- GRIGNAFFINI, G. (2006) “La cucina concettuale”. En Manetti, G., Bertetti, P. y Prato, A.. (eds.) *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*. Turín: Centro Científico Editore.
- SÁEZ, C. (2006) “Comer y tocar el cielo. Visita con todos los sentidos a los cinco restaurantes de mayor altura de Barcelona”. En *La Vanguardia*, 28 mayo 2006, suplemento Revista, 8-9.
- SEMPRINI, A. (1995) *El marketing de la marca. una aproximación semiótica*. Barcelona: Paidós.
- SLOW FOOD (1989) *Manifiesto de Slow Food*.
- DISPONIBLE EN línea en: <http://www.slowfood.com/slowftp/esp/manifiestoESP.pdf>
- CONSULTADO EN julio 2009.