

Sabor a paisaje: conceptos para la artificación de la cocina¹

YAIZA ÁGATA BOCOS MIRABELLA

Universitat Autònoma de Barcelona
bocosmirabella@hotmail.com

Resum: L'expressió «gust de paisatge», si bé metafòrica, resumeix certa voluntat culinària sorgida a la *nouvelle cuisine* que portarà, a través del concepte d'autoria, a la noció del cuiner com a artista. En el present article es contextualitzaran els episodis pels que l'alta cuina es va anar aproximant conceptualment a l'entorn on es trobava i es procurarà entendre la rellevància del format del restaurant gastronòmic i els seus mecanismes tècnics en la formació d'una imatge artística d'aquest. Així, es comprendrà de quina manera el comensal està doblement perdut davant aquesta imatge, podent així assaborir el paisatge.

Paraules clau: restaurant, comensal, *nouvelle cuisine*, sabor, paisatge, artificació.

Flavour of landscape. Concepts for the artificiation of cooking

Abstract: The expression «flavour of landscape», although metaphorical, summarizes a certain culinary will that arose in the *nouvelle cuisine*. Through the concept of authorship, it will lead to the notion of the chef as an artist. In this article, the episodes that conceptually approached the *haut cuisine* to the environment where the restaurant was located will be contextualized. An attempt will be made to understand the relevance of the gastronomic restaurant's format and its technical mechanisms in the formation of an artistic image of it. Thus, it will be understood how the diner can possibly be doubly lost before said image, thus being able to savor the landscape.

Keywords: restaurant, diner, *nouvelle cuisine*, flavour, landscape, artificiation.

1. Artículo presentado en el marco del proyecto 2019-2022 MICU PGC2018-093502-B-100: «Investigación artística y pensamiento estético. Un punto de encuentro entre la filosofía, el arte y el diseño», en el Departament de Filosofia de la UAB.

0/ Introducción

Los 18.900.000 resultados en 0,30 segundos de la búsqueda en Google de «sabor a paisaje» dan cuenta del éxito social y económico de la que, en un comienzo, podríamos considerar como una metáfora. Desde una teoría del arte en busca de conceptos con los que pensar la cocina tras su artificiación, surgen algunas cuestiones: más allá de la máxima de Josep Pla, «la cocina de un país es su paisaje puesto en la cazuela», ¿qué se quiere decir cuando hablamos de paisaje? ¿No provoca el «poner en la cazuela» (evidentemente, con la perspectiva de comer) un oxímoron para con el concepto de *paisaje*? Siendo el «espacio donde estamos perdidos» (Maldiney 2016: 38), de lo sublime, de la naturaleza contemplada, según nuestra tradición estética, es necesario, para que aparezca como tal, que atendamos a él de forma desinteresada.² Para comprender «el sabor a paisaje» debemos empezar por entender cómo un entorno gustatorio, esto es, el espacio natural y técnico gestionado para la práctica del gusto, puede configurarse como un espacio de apertura.

El «poner en la cazuela» pasa por una técnica culinaria (así como la pintura de paisaje pasa por una técnica pictórica), cuyo fundamento y normativa da al entorno las cualidades de paisaje para su espectador, el comensal. A este respecto, será crucial la historia del restaurante gastronómico y la aproximación progresiva de sus tendencias a la noción de *paisaje*. Este episodio nos llevará, en un principio, a reflexionar más sobre la cultura gastronómica que sobre el arte culinario (en línea con los estudios culturales). Sin embargo, será precisamente este capítulo de nuestra historia reciente el que dará alas al cocinero hasta transformarse en artista, pues será su interpretación del entorno gustatorio en tanto que paisaje la que dará fuelle a la noción de autoría para la práctica culinaria.

1/ Primeras notas para una historia del arte del comer³

No cabe duda de que el primer cocinero de nuestra época al que consideramos plenamente como artista fue Ferran Adrià.⁴ Su aparición en la teoría del arte se nos presenta frecuentemente como un relámpago: cierto día, en un paraje catalán, la cocina decidió ser arte. Ahora bien, también

2. Superar la distancia entre el apetito y el desinterés es uno de los esfuerzos de la estética actual; cf. Andina, Barbero 2018: 353-361.
3. Este ejercicio no sería posible sin el conocimiento adquirido durante la concepción y redacción del libro *Etapas de la experiencia en un restaurante gastronómico. Trayecto*, trabajo realizado como responsable de la Partida del Proceso Experiencial en elBulliLab (elBulli-Foundation), entre 2014 y 2017.
4. En primer lugar, por el abuso mediático de la noción de *artista* y, todavía más, de la de *genio*; pero también, y muy especialmente para nuestra disciplina, por su aparición como artista invitado en la Documenta de Kassel 12 (2007) por decisión de su director R. M. Buerger, quien quería promover un debate en torno a los límites del arte.

el relámpago, aun inaugurando la expresión de fuerzas, tiene sus causas... o, al menos, un «caldo» que le da su posibilidad. Y, a este respecto, ocurre que, en la mayor parte de la bibliografía, su figura no es convenientemente contextualizada en la historia reciente de la alta cocina. Esto es así porque aún queda por escribir una historia del arte del comer (distinta, debido a la insistente pregunta del arte, de una historia de la gastronomía, sea escrita por historiadores o por cocineros).⁵ Hemos llegado a naturalizar al «cocinero como artista» antes de comprender el flujo histórico por el que, ya en la postmodernidad, la cocina se reivindicó a sí misma como arte liberal. Y no es ésta la ocasión para solventar dicho error historiográfico; sin embargo, para comprender la noción de «sabor a paisaje», es necesario recapitular algunas décadas y entender los pasos concretos que aproximaron la práctica culinaria a un concepto tan propio del arte.

1.1/ Eje parisino

Estas notas, que no pueden ser extensas, deben empezar por el hecho de que el restaurante surgió a finales del siglo XVIII en París y que, a partir de ahí, la restauración gastronómica de todo el globo se desarrolló bajo la marca de lo que he venido a denominar «el eje parisino». La formación de este eje de influencia vino dada por el predominio cultural que Francia ejerció durante varios siglos en las artes europeas (incluida aquí la culinaria) y por el hecho de que, en la sistematización de las cocinas de los hoteles, fue Auguste Escoffier quien marcó las pautas. En alianza con César Ritz, modernizó la cocina francesa y, lo más importante, la extendió por el mundo gracias a la expansión misma de la industria hotelera. La cocina de los hoteles ya no serviría «comida para huéspedes» sino comida de lujo para pocos y refinados comensales, quienes esperaban, no importaba cuán remoto fuera el hotel, que la cocina siguiera el protocolo de la que vino a llamarse «cocina clásica». Así, a pesar de productos, clima, costumbres... condiciones, en definitiva, distintas, se forzaban las posibilidades de cualquier entorno hacia una propuesta «parisina».

Como escribía un gastrónomo español ya en 1888, «la nación francesa es la única que habla la verdadera lengua de la gastronomía: las demás naciones guisamos unos dialectos» (Pardo 1888: 91). Y no podía ser de otra manera: la cocina clásica no podía ser lo mismo en París, Londres, Madrid, Johanesburgo o Lima... y, sin embargo, fueron los propios cocineros franceses los que se opusieron al dominio conceptual del «eje parisino», en favor de las cocinas regionales. Para dar cuenta de ello, debemos dar un pequeño rodeo.

5. La historia de la gastronomía fue escrita, tradicionalmente, por historiadores, con importantes aportaciones de la antropología de la alimentación (especialmente en Francia). Uno de los proyectos de *elBulliFoundation* es que sean los cocineros los que escriban su propia historia, lo que resulta de interés para la teoría del arte. Cf. Jaques 2015: 182-183.

1.2/ Eje francés

En agosto de 1900, André Michelin dijo «que su guía nacía con el siglo y duraría tanto como él»:⁶ se le había ocurrido una de las estrategias de marketing más curiosas de la historia reciente. Su objetivo era popularizar el uso del automóvil e inventó los motivos y herramientas necesarios para el viaje. La famosísima Guía Michelin describía las rutas por carretera, los hoteles y restaurantes, las zonas de repostaje... de modo que el conductor tenía al alcance una ruta diseñada. Incluía, además, la crítica sistematizada de los restaurantes, ofreciendo así el comentario, el discurso, el relato para el viaje. En sus páginas, territorio y cocina comienzan a aproximarse y, con los años, será precisamente el entorno gustatorio del restaurante el que dará la pauta para el lujo en la comida.

Tras una densificación de la red de transportes sin precedentes, de la mano de una industria alimentaria cada vez más diversificada, la exclusividad no se hallaba ya en «comer bien en todas partes» sino en comer bien de una manera particular en un determinado entorno. Ésta fue la revolución de la revista (1969) y guía Gault y Millau (1972) que, además de apostar por las cocinas y productos regionales, animó a los cocineros a convertirse en intérpretes de sus entornos gustatorios de cara a la alta cocina. Estamos aquí ante el afianzamiento del turismo gastronómico pero también ante la afirmación del cocinero como autor: frente a la «dictadura» del eje francés, la *nouvelle cuisine* apostaba por la creatividad del cocinero, quien firmaba «sus» elaboraciones. La máxima, de carácter ético, era ser «honesto», esto es, respetar el lugar, sus formas y tradiciones, e interpretarlos de manera creativa. Las pautas para hacerlo implicaban unos principios culinarios concretos, los cuales dieron forma a la *nouvelle cuisine* como movimiento. Éste se extendió rápidamente fuera de Francia y encontró la fórmula para que todas las partes del mundo hallaran (aún hoy) una vía para incluir su tradición gastronómica en la alta cocina. Es lo que he denominado el «eje francés», cuya asunción en Cataluña podemos leer a través de Néstor Luján (uno de los mejores comentaristas de su gastronomía):

Ha sido necesaria la revolución gastronómica de nuestros días, que los franceses han llamado Nueva Cocina, junto con el avivado sentimiento nacionalista para que nos polaricemos actualmente en la valorización de la tradición por un lado y la valorización de la innovación por otro. Y en medio de ambas, como influencia opresora, la unificación de la industria alimentaria que hace que en el mundo haya cada vez más cosas iguales, más productos de las mismas marcas y más sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos. [...] Las dos direcciones de la gastronomía, invención

6. Cita extraída de <https://guia.michelin.es/magazine/acerca-de-la-guia/historia-de-la-guia-michelin> (consultado 9 de julio 2019).

y tradición, informan los principios *honestos* de la nueva cocina francesa. (Luján 1980: 16-17)

¿Qué hizo Ferran Adrià sino mirar el entorno catalán con ojos de cocinero? Durante sus comienzos, su cocina se trató de una incorporación de lo catalán en la alta cocina, al más puro estilo francés o, dicho de otro modo, como si Cataluña fuera otra región de Francia. Ahora bien, también es cierto que, especialmente a partir de 1994, la suya fue la «New Nouvelle Cuisine», como rezaba el *New York Times* en 2003; pero ése será un capítulo que no abordaremos detenidamente en esta ocasión. La cuestión ahora será entender, desde la teoría del arte, cómo un cocinero hace del entorno gustatorio un paisaje a degustar.

2/ El restaurante como cámara gustatoria

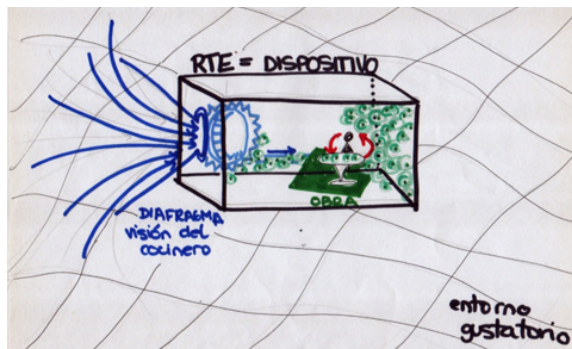
Nos equivocariamos al pensar que el cocinero hace paisaje por sí mismo. Su práctica profesional está fuertemente influenciada por la disciplina a la que pertenece: la restauración gastronómica. A solas, en casa, sin el espacio público de lo mediático, de las tendencias y los discursos, podríamos «poner el paisaje en la cazuela» y, sin embargo, difícilmente eludiríamos el oxímoron presentado al principio. Para que haya paisaje, se ha de «liberar la mirada», y esto es lo que ofrece el cocinero al comensal mediante la propuesta que realiza en su restaurante. En términos teóricos, es, aunque no sólo, la especialización rotunda del restaurante la que permite al comensal desentenderse de los aspectos prácticos y, por ende, participar del comer desde otro régimen, léase el estético. Estos «aspectos prácticos» son precisamente el medio con el que el cocinero puede jugar a la hora de crear una experiencia gastronómica, convirtiendo alguno de ellos en lo que se ha venido a llamar «lenguaje culinario». Existe, en definitiva, un pacto cada vez que un comensal se sienta en la mesa de un restaurante: cede la gestión de su alimentación al dominio técnico del cocinero, quien se compromete a velar por «el buen gusto». Cuando esta cesión se da en el seno del restaurante, el espacio establece por sí mismo numerosas pautas para ambos: algunas herederas de la tradición, otras impuestas por el sentido en común, y unas pocas, las menos, como parte de la propuesta del cocinero. A pesar del surgimiento de ciertas variaciones (*pop up*, *food track*, *food experience...*), sigue siendo hoy el escenario predilecto para la cocina como arte.⁷ A la hora de pensar el surgimiento del «cocinero

7. Sobre el restaurante como escenario, no puede olvidarse el capítulo por el que artistas de distinta índole toman el restaurante como formato artístico para sí. Es el caso primero de los futuristas (S. Palato) y después de Matta-Clark, Spoerri o Miralda, este último en cooperación con la chef M. Guillén (Miralda, Guillén 2017). En la actualidad, sigue existiendo esta apropiación conceptual, véase por ejemplo el *Pharmacy* de D. Hirst, o *No Art Around* por A. Käsmaier.

como artista» o de entender el «sabor a paisaje», no podemos desvincular al cocinero de su formato.

Desde la *nouvelle cuisine*, el restaurante, formato y negocio de la cocina, es en sí mismo un dispositivo de creación de imágenes. Como el *Postaller* (1984) dejado por Perejaume en mitad del bosque para generar imágenes (postales), el restaurante es un dispositivo situado en un entorno gustatorio capaz, gracias a sus mecanismos técnicos, de generar imagen del mismo (elaboraciones). Todo establecimiento culinario se sirve de su entorno, pero el restaurante de la *nouvelle cuisine* toma consciencia de estar gestionándolo para su comensal y desarrolla una versión del comer *gourmet* fuertemente ligada al territorio. Como *postaller* de la cultura gastronómica, enmarca fragmentos de la misma y los presenta de una manera intensificada. Los mecanismos técnicos de esta intensificación son los procedimientos propios de la práctica culinaria, los cuales son activados por un(a) *chef*. En este sentido, propongo imaginar el restaurante como una cámara fotográfica, puesto que ambos dispositivos cuentan con la autoría de quien «dispara», de quien escoge la dirección de la mirada. Desde la noción de entorno/paisaje, la autoría es la proyección de un corte intencional sobre el entorno gustatorio, es la expresión de la capacidad del cocinero de «saborearlo artísticamente». De la restauración gastronómica desde la *nouvelle cuisine* puede decirse, como de la fotografía,

[que la] potencialidad artística dependía entonces de una voluntad del artista, capaz de «ver» artísticamente una parcela de la realidad. Por eso el corte del plano, el límite adquiere una problematicidad especial, pues es la afirmación singular del punto de vista del autor: el autor se veía comprometido a elegir una parcela de lo real, rompiendo la continuidad de ese paisaje continuamente artístico... la cámara realizó mecánicamente el sueño naturalista. (Moraza 1993: 7)



Corte-experiencia, corte-degustación, corte-elaboración, corte-bocado... la práctica del cocinero creativo parte de una definición de los límites con los que dará forma a su manera de saborear el entorno. Juega con el restaurante gastronómico como si de un diafragma fotográfico se tratara, seleccionando planos, estableciendo los cortes precisos, enfocando a determinadas distancias. Desde la selección de los productos escogidos (de entre todos los que hay alcance), hasta la decisión técnica por la que serán presentados como elaboraciones, pasando por la formulación de un tránsito específico por el entorno (tales y tales elaboraciones, en determinado orden), la propuesta gastronómica es un conjunto de cortes agrupados entre sí, hilvanados según un discurso específico, en definitiva, un *collage* gustatorio realizado a través de los mecanismos técnicos del restaurante.

Para un análisis detallado de esta cámara gustatoria, habría que contar con una descripción precisa del funcionamiento de los restaurantes gastronómicos y su correspondiente evolución histórica, descripción que no es viable en el marco de este artículo. Téngase en cuenta que, como la cámara fotográfica, el formato del restaurante tiene su propia historicidad –más allá de la práctica de tal o tal *chef*– y que la creatividad en la restauración gastronómica no sólo se mide por las propuestas específicas que surgen de los restaurantes, sino que también ha de tenerse en cuenta las innovaciones que se han realizado sobre él, es decir, los cambios introducidos en el propio dispositivo a la hora de realizar imágenes gustatorias. En la *nouvelle cuisine*, se radicalizó progresivamente la noción de «corte» y se presentaron menús cada vez más «largos y estrechos», es decir, con más elaboraciones a menor cantidad, lo que podríamos considerar como un juego con la apertura del «diafragma» del restaurante y que acabará llevando al menú degustación. También la noción de «la elaboración como obra», que el cocinero «firmaba», surgió de una decisión técnica de este tipo: el emplatado individual.

3/ El emplatado como perspectiva

Se denomina *emplatado* a la forma en la que las elaboraciones que se degustan se hallan frente al comensal. Con «emplatado individual», se hace referencia al hecho de que no se presentan en una fuente común para todos los comensales, sino que salen de cocina como porciones individualizadas. De hecho, ya no se trata de «porciones», porque no hay «una comida» a repartir, sino que cada uno de los platos servidos es en sí mismo «una» elaboración a degustar. Este cambio permitió a los cocineros desarrollar presentaciones muy precisas y elaboradas, con pequeñas arquitecturas comestibles, combinaciones de colores, formas y texturas, juegos visuales... Cuando el comensal asomaba la nariz sobre el plato, podía contemplar «su comida» y ver la obra que venía directamente de la mano del cocinero, en vez de aparecerle para sí un pedazo de la misma. Los motivos sociológicos de esta preferencia son

profundos: en una sociedad cada vez más individualizada, con un consumo ostensible cada vez más agudo, casaba con los tiempos el hecho de que cada comensal tuviera la obra para sí, sin intermediarios ni interferencias.

Igual que hay un marco para el cuadro, el plato era el marco de la elaboración.⁸ En otras palabras, la elaboración se había convertido en obra y, para ello, había apostado, igual que la pintura renacentista, por una perspectiva individual. Ahora bien, la del comensal implica que tome la obra para sí: decidir por dónde empezar, mover las manos, utilizar las herramientas de degustación, llevar a la boca, masticar... La postura del comensal frente a la elaboración, que normalmente pasa por su ubicación en una mesa y él/ella sentado en una silla, conlleva una cierta inclinación hacia el comer. Como analogía, podemos imaginar la elaboración y su emplatado individual como un espejo de Claude, artefacto que tuvo su importancia en el desarrollo del paisajismo pictórico. Gracias al pequeño espejo de mano (cuya superficie, convexa, estaba tintada, por lo que otorgaba a la imagen reflejada un cariz pictórico), los pintores podían ejercitar la mirada e inspirarse y los profanos, disfrutar del juego de hacer del campo, paisaje (Rolston 2014: 117). Las elaboraciones individuales ejercen un encanto similar sobre el comensal. Siendo un «gastronómada» que circula por entornos gustatorios,⁹ encuentra en el restaurante y su propuesta el mecanismo con las especificidades técnicas necesarias para «saborear el paisaje». Si bien el corte de la mirada está en manos del cocinero, y la imagen a la que accede el comensal es una imagen fija, como la del *Postaller*, en su gesto de comer, en su inclinación hacia la imagen gustativa, el comensal tiene un rango de decisión en el cual debe dirigirse a los aspectos técnicos, al mecanismo, para contemplar el paisaje. Como con el espejo, «la persona que lo usa debe siempre darle la espalda al objeto que mira» (West 1784: 12).

Ahora bien, este momento [aparicional] no depende del objeto sino de la mirada. Mirada de aquel que está ahí presente y cuya presencia está moldeada de cabo a rabo por las estructuras de la obra en funcionamiento, es decir, animada y constituida por las formas. (Maldiney 2016: 44)

8. P. Kubelka presentó un esquema de la analogía cuadro/plato en 1981 (Gough 1999: 91) sin especificar la vinculación con el emplatado individual, esencial para la eficacia de la analogía tal y como él la establece. Con el tiempo, especialmente con la cocina tecno-emocional, este marco también fue diversificado, hasta el punto de diseñarse vajillas concretas para cada elaboración. Recordemos que elBulli contrató, como parte de su plantilla, a un diseñador industrial, L. Hubber, con el objetivo de hacer que el diseño se adaptara a la cocina, y no al revés.
9. Expresión de Curnonsky, famoso crítico gastronómico de tiempos anteriores al restaurante, citada por Luján (1980: 11). Téngase en cuenta que la mayor parte de los clientes que acuden a los restaurantes gastronómicos son turistas con intención de conocer la cultura gastronómica en su visión más intensificada, esto es, artística.

Si hay paisaje sobre el plato, es porque el comensal lo mira como tal. Su mirada está articulada precisamente por las formas puestas en funcionamiento por la elaboración y el emplatado, en resumidas cuentas, por el dispositivo al que se entrega: el restaurante gastronómico.

4/ El comensal en la cámara oscura

Pensar en la «mirada» del comensal en la experiencia gastronómica nos llevaría a una extensa reflexión sobre su participación en el mecanismo del restaurante. Tenemos que tener en cuenta que, al contener dentro de sí al que «observa», el restaurante es una cámara oscura, a cuyo interior se entra para ver la imagen proyectada. Este «entrar» en un espacio oscuro donde la luz proyecta imagen es precisamente a lo que me refero con «dar la espalda al entorno», puesto que, aunque el restaurante gastronómico esté inmerso en él, el entrar en su propuesta supone una forma de salir del entorno, de trascender su espacio e inaugurar el del paisaje.

Seguendo las aportaciones de Ervin Strauss, Maldiney nos explica que «el estar-perdidos es la situación del hombre en el espacio del paisaje», puesto que es un lugar sin sistemas ni referencias (Maldiney 2016: 39). En tanto que «origen absoluto», el paisaje gustatorio establece su propio ritmo estético y, para ello, el restaurante dispone el cuerpo del comensal dentro del engranaje para que la imagen surja. Así, el dispositivo le crea como sujeto (Agamben 2006). Bajo la forma del entrar, la cámara oscura coloca al espectador en un punto indeterminado de la proyección de la imagen para que «(asista) como testigo incorpóreo a una re-presentación mecánica y trascendental de la objetividad del mundo», siendo la suya «una presencia suplementaria y marginal independiente de la maquinaria de la representación» (Crary 2008: 65-66). Y lo mismo ocurre con el restaurante gastronómico: a pesar de que las elaboraciones incluyen un rango de decisión, este rango es establecido por el restaurante con respecto a la imagen a degustar, no con respecto al comensal. Su participación no tiene efectos en la maquinaria, se atiene a la representación que cada uno pueda llevarse de su propia experiencia.

Nos hallamos, pues, en la confluencia de dos perspectivas del estar-perdido, las cuales permiten al comensal acceder al momento del arte mediante su degustación. Por un lado, el restaurante, como si de una nave se tratara, le lleva a contemplar un paisaje gustatorio al que no pertenece precisamente por haberse lanzado a la velocidad de la máquina hacia un espacio re-creado. Por otro, «el restaurante emerge como un lugar liminar al que nadie pertenece» (Thieme 2008: xiv), una máquina de creación de imágenes que cumple (recordemos las palabras de Moraza) con el sueño naturalista.

A este punto, quisiera volver a considerar las premisas por las que el restaurante se convirtió en cámara gustatoria: su vinculación, cada vez más intensa, con el entorno con el que se hallaba. Esta vinculación es del orden de

la práctica culinaria y no del de la experiencia del comensal. Con todo, precisamente por haber basado su práctica en la cultura que pertenecemos, aún hoy concedemos que los cocineros creativos son «honestos» y consideramos que sus propuestas (aunque creativas) permiten un acercamiento entre entorno y comensal. Éstas llegan a utilizarse como prueba sin parangón de la identidad cultural: basta escuchar el discurso de miles de cocineros que pretenden llevar «el paisaje a la cazuela» o demostrarnos, como los hermanos Roca, «a qué sabe Catalunya». A pesar del rendimiento ya expuesto de esta clase de expresiones, desde una teoría del arte del comer no debemos olvidarnos que, especialmente tras el advenimiento de la cocina tecnoemocional (que impuso el dominio de un eje global, representado en la lista de 50's Best), el restaurante gastronómico convierte al comensal en un caminante en un mar de nubes que come la comida de «un país que no existe», como decía Arenós de elBulli.

El que estas propuestas calen en la práctica popular del comer, generalmente gracias a potentes campañas de marketing, y acabemos incorporándolas en nuestra alimentación, especialmente en las ciudades, es síntoma de que la confluencia entre la cocina del día a día y la alta cocina se da en las dos direcciones. Los efectos históricos del paso de la *nouvelle cuisine* (y su deseo de saborear al paisaje) a la cocina tecnoemocional (que lo inventará) acabarán desembocando, al contrario de lo esperado por los primeros, en una profunda desterritorialización de la cultura (como ocurre en literatura, cine, televisión, música...). En definitiva, el restaurante gastronómico y su voluntad de hacer saborear el paisaje han tenido un papel clave en el cambio de gestión de la pertenencia gastronómica; pero ésta ya es otra historia y debe ser contada en otro momento.

Bibliografía

- AGAMBEN, G. (2006) *Che cos'è un dispositivo*. Roma: nottetempo.
- ANDINA, T.; BARBERO, C. (2018) «Can food be art?». *The Monist* 101/3: 353-361.
- BOCOS MIRABELLA, Y. Á. (2016) *El gesto de comer*. TFM, Máster Universitario de Investigación en Arte y Diseño (EINA/UAB), Barcelona. [<http://diposit.eina.cat/handle/20.500.12082/720>; consultado 24 de julio de 2019]
- CRARY, J. (2008) *Las técnicas del observador: visión y modernidad en el siglo XIX*. Murcia: Cendeac.
- GOUGH, R. (ed.) (1999) *Performance Research: On Cooking*. Aberystwyth: Routledge.
- JAQUES, J.; VILAR, G. (2012) «Feeding Thought. Por una filosofía de la cocina y la gastronomía». *Disturbis* 12. [http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12_files/4.%20Jaques%20J%20Vilar%20G%20Feeding%20Thought_cast_19_04.pdf; consultado 12 de julio de 2019]
- JAQUES, J. (2015) «The Main Issues in Gustatory Aesthetics». *CoSMo. Comparative Studies in Modernism* 6: 173-185.

- KÄSMAYR, A. et al. (2012) *No art around: über die (Un)Möglichkeit ein Restaurant als Kunst zu betreiben; Drei Jahre Gastraumprojekt*. Berlín: The Green Box.
- LUJÁN, N. (1980) «Prólogo», en Carmen Casas, *Comer en Catalunya*. Madrid: Penthalon Ediciones, 9-26.
- MALDINEY, H. (2016) «Estética de los ritmos». *Cuadernos Materialistas* 1: 38-57.
- MARCO MALLENT, M. (2012) «La voluntad de la mirada. Reflexiones en torno al paisaje». *Dedica. Revista de Educacao e Humanidades* 2: 141-156.
- MIRALDA, A.; GUILLÉN, M. (2016) *El Internacional (1984-1986): New York's archaeological sandwich*. Barcelona: FoodCultura.
- MORAZA, J. L. (1993) *República de reflejos*. Conferencia, exposición «Collage y Fotomontaje». San Sebastián.
- NEIRINCK, E.; POULANK, J. P. (2001) *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a Nuestros Días*. Barcelona: Zendera Zariquiey.
- OLIVA LOZANO, M. (2013) *El acto de comer en el arte. Del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12*. Tesis doctoral sin publicar. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- PARDO DE FIGUEROA, M. (1888) *La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.* Madrid: Librerías De Fernando Fé y De Leocadio López.
- RAMÍREZ VELÁZQUEZ, B. R.; LÓPEZ LEVI, L. (2015) *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: la diversidad en el pensamiento contemporáneo*. Ciudad de México: UNAM, Instituto de Geografía / UAM, Xochimilco.
- ROLSTON, H. (2014) «Landscape», en M. Kelly (ed.), *Encyclopedia of Aesthetics. Second Edition*. Oxford: Oxford University Press, 117-122.
- SAGOT STÉPHANIE, D. J. (2009) «Un postmodernisme culinaire? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià». *Culture & Musées* 13: 71-89 (Scènes et scénographies alimentaires).
- THIEME, J. (ed.) (2008) *The Table Is Laid: The Oxford Anthology of South Asian Food Writing*. Oxford: Oxford University Press.
- WEST, Th. (1784) *A Guide to the Lakes in Cumberland, Westmorland y Lancashire*. London: B. Law, Richardson and Urquhart, J. Robbison, W. Pennington. [https://books.google.es/books?id=6BEPAAAAYAAJ&dq=Thomas+West+a+A+guide+to+the+Lakes&hl=ca&source=gbs_navlinks_s; consultado 12 de julio de 2019]