



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

GASTROPOLOGÍA

La antropología aplicada a la gastronomía o Gastropología, es la herramienta con vocación disciplinar que estudia el comportamiento, las reacciones y todo tipo de manifestaciones socio-culturales del ser humano en el marco de la restauración. Analiza aspectos transversales propios de la gastronomía a través de la óptica de la antropología social.

El alcance actual de la gastronomía como elemento clave en nuestra necesidad inapelable de consumir ocio, abre las puertas, incluso exige a bocinazos, que diferentes disciplinas se sientan motivadas a contribuir con parte de sus herramientas, al universo de la restauración organizada.

La antropología no puede permanecer ajena a este movimiento, ya que su interés por conocer al ser humano en el contexto socio-cultural en el que se mueve, encuentra en el bar/restaurante una expresión evidente de cómo actuamos en sociedad. Somos, a menudo, el local que gastamos, aquel espacio que creemos mejor se identifica con nuestra puesta en escena; refleja nuestro "estatus", nuestro estado civil, nuestra ideología, incluso, nuestra preferencia sexual o nivel cultural.

La cantidad de datos que este enclasmamiento ofrece al restaurador es clave para definir su oferta, que cuánto más nítida y coherente resulte, mayor eficacia obtendrá.

Gastropología pues, nace con un doble objetivo: por un lado, ayudar al restaurador a conocer en profundidad a su clientela y, por el otro, generar conceptos propios de esta nueva disciplina que nos guíen en nuestra inquietud por conocer mejor el comportamiento del ser humano.

Para lograr los objetivos, propongo una metodología inspirada en el método etnográfico. El término acuñado será , a partir de ahora, Gastrografía, con dos áreas diferenciadas:

la primera comprende la observación, a su vez con tres subniveles: observación periférica (sin que el observador sea detectado, es una primera toma de contacto), observación flotante (inmersión del observador en el local, búsqueda del detalle) y observación participante (observador reconocido por todos, distancias medias).

La segunda área comprende la entrevista, con otros tres subpuntos: charla informal (conversación distendida, abierta, amena), entrevista pautada (preguntas guiadas para obtener información detallada) y análisis corroborativo (revisitar la información adquirida con el informante).

La información que obtenemos es en consecuencia, cualitativa, ideal pues para crear un manual operativo de explotación tan necesario para la gestión integral de nuestro negocio.

Conceptos y/o ejemplos de aplicación los dejo para próximas entregas.

Vaya, como avance, la propuesta de una nueva figura laboral en el servicio de sala. Me refiero, al anfitrión flotante, encargado de manejar los intangibles que antes, durante y al finalizar el servicio, buscan la excelencia en la tan ansiada experiencia diez de nuestros comensales.

“La cantidad de datos que este enclasmamiento ofrece al restaurador es clave para definir su oferta, que cuanto más nítida, mayor eficacia obtendrá”

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.