



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario

GASTROPOLOGÍA: REFLEXIONANDO LA GASTRONOMÍA

Ante la inminente puesta en marcha del primer Doctorado de Ciencias Gastronómicas Internacional en el Basque Culinary Center, estimo oportuno reflexionar sobre conceptos clave en este debate iniciático.

Todos creemos saber a qué nos referimos cuando utilizamos términos como gastronomía, alta cocina o alta gastronomía, y, sin embargo, en ese batiburrillo de categorías queda mucho por aclarar.

Si diseccionamos la palabra gastronomía, nos encontramos que combina dos términos griegos: “gaster” (estómago) y “gnomos” (ley). La gastronomía pues, sería la ley del estómago o de la alimentación. No obstante, por gastronomía entendemos otra suerte de significados, que quizás, deberíamos encapsular en un término más adecuado, como podría ser gastrología, es decir, “gaster” (estómago) y “logia” (ciencia, estudio, discurso o, en conclusión, “arte de”).

Aprovecho la coyuntura de investigación que se nos abre con este nuevo doctorado, para ir reflexionando sobre qué pretende analizar gastropología y cómo desde esta perspectiva, propongo reformular conceptos.

Vayamos por partes; defino gastropología como la ciencia de las situaciones y/o relaciones que se establecen en el marco del bar y en el restaurante apoyándome en el término más actual de gastronomía para definir la relación del ser humano con su alimentación y medio ambiente. En paralelo, me inspiro en la Antropología Social adoptando la etnografía como referencia metodológica.

Por alta cocina y por alta gastronomía, que se utilizan comúnmente como sinónimos, entendemos a aquellos restaurantes que se caracterizan por el empleo de productos de extrema calidad, con los cuales confeccionan elaboraciones complejas y refinadas dirigidas a un público selecto.

Desde el enfoque de gastropología re-significamos el concepto de alta gastronomía entendiendo su “altura” según un criterio no-mercantil, ya que es una práctica y no un estilo. De ahí proponemos la siguiente definición: cualquier práctica gastronómica que se caracteriza por INVESTIGAR, AVANZAR Y MEJORAR.

Según este planteamiento, la alta gastronomía abriga cualquier tipo de cocina que promueve el conocimiento de productos, técnicas, patrimonio socio-culinario y comensalidad y lo incrementa y comparte con aras de retroalimentar la continuidad de la investigación. Se basa en dos pilares:

- Intelectualizar, o sea, reflexionar cual consecuencia de investigación y análisis, las prácticas tangibles y simbólicas que se cocinan en el universo bar/restaurante, incluyendo las construcciones de los procesos de sociabilización alrededor de una barra o una mesa de los cuales se compone.

- Sostenibilidad intrínseca; el avance sólo es posible si el sistema de engranajes imbricados en un contexto determinado (de campo a barrio o tejido rural) se mantiene e impulsa prácticas viables y estructurantes.

La alta cocina deber ser, por lo tanto, siempre alta gastronomía, pero la alta gastronomía no necesariamente lo es ni se debe a ella.

*Distinción determinada en función del poder adquisitivo de dicho público, meramente mercantil.

“Todos creemos saber a qué nos referimos cuando utilizamos términos como gastronomía, alta cocina o alta gastronomía, y, sin embargo, queda mucho por aclarar”

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