

203. Orozco Molina, Mariangela

(Diseño Industrial / Pontificia Universidad Javeriana / Colombia)

La construcción de la nueva cocina colombiana a través del diseño (Food Design). Caso de estudio: restaurantes El Chato y Mini-mál. Bogotá, Colombia. 2019-2021.

Introducción

El eje principal de esta tesis de investigación se basó principalmente en identificar y analizar cómo el food design es intrínseco a las nuevas dinámicas alrededor de la cocina colombiana con dos casos de estudio altamente reconocidos por su trayectoria en el sector gastronómico dentro del país: los restaurantes El Chato y Mini-Mál en Bogotá, Colombia.

Conclusiones

Uno de los aportes más relevantes de esta tesis de investigación fue la recopilación y documentación del patrimonio cultural gastronómico colombiano desde la óptica de diferentes entidades gubernamentales, donde se puede observar que para entender y profundizar sobre las manifestaciones culturales alrededor de los alimentos es clave comprender el contexto sobre el cuál se da. En el caso de Colombia, la biodiversidad del país es un factor clave donde su posición geográfica, el clima de la zona del trópico y los pisos térmicos permiten albergar una diversidad de ingredientes, que son interpretados y transformados por un grupo social; y estos no pueden ser agrupados por divisiones políticas, sino por su identidad cultural.

Adicionalmente, cabe destacar que hay manifestaciones cercanas a la cocina como lo son el turismo gastronómico, una oportunidad de clúster para el país y en especial para Bogotá. La capital ha entendido que puede promulgar dinámicas de turismo y no únicamente alrededor de sus atractivos históricos o culturales, sino que pueden existir manifestaciones en restaurantes, eventos, plazas y demás que permiten dar a conocer algún plato y adicionalmente hacer que una persona vivencie una experiencia gastronómica alrededor de ella y ha permitido permear esta dinámica en las diferentes zonas de la ciudad.

El eje central de esta investigación es como el alimento se convierte en un elemento de tradición relevante dentro de una cultura y es capaz de permear en el campo del diseño a través la primera fase: la experiencia. Si bien el diseño de experiencias es un campo poco abordado desde lo académico aún, a través de esta tesis se evidencio que no es solo una vivencia que tiene un usuario alrededor de un alimento, sino que existen elementos transversales a este momento que pueden incidir en que un usuario genere una nueva memoria positiva alrededor de su experiencia, donde puede volver e inclusive está dispuesto a pagar más. Para que una experiencia ocurra es necesario analizar qué procesos, personas y elementos son necesarios y todo ello confluye en el diseño de servicios. Esta sub-disciplina del diseño es capaz de permear y de profundizar las interacciones que experimentan el usuario y así mismo las acciones que son necesarias para que ello ocurra.

El diseño de servicios está intrínseco en diferentes campos de acción y forma parte del food design, una disciplina del diseño que contempla la relación existente entre el usuario y el alimento como objeto de diseño. A lo largo de esta investigación se pudo concluir que el food design, va más allá de la apariencia visual de un plato o un buen sabor –food

stylin – y abarca todos los escenarios donde el alimento es partícipe, desde su origen, su producción, actores, procesos –ecosistemas alimentarios– de manera creativa apoyándose en métodos y herramientas propias del diseño; que pueden ayudar a identificar un usuario, definir cuál o cuáles son sus problemáticas, donde un equipo es capaz de crear una solución acorde al escenario donde el usuario y el alimento se intersecan y desde el DCU –Diseño Centrado en el Usuario– se testea, se desarrolla la idea y se itera con el paso del tiempo; siendo un proceso que no es lineal pero sí metódico.

También, cabe aclarar que dentro del food design; una de las variables más relevantes que presenta es el contexto. A lo largo de esta tesis, se analizó cómo en Europa se tiene una visión mucho más inclinada al food styling, donde los diseñadores proponen experiencias inclinadas a una versión mucho más artística y exponen a través de diferentes exhibiciones y transformaciones del alimento una experiencia memorable; mientras que en Latinoamérica hay una visión mucho más centrada al entorno social, reconociendo los elementos del patrimonio cultural gastronómico de la región y teniendo un enfoque mucho más antropológico y sociológico; es decir hay una relevancia de los saberes locales y la soberanía de los alimentos y las manifestaciones culturales alrededor de los alimentos; y el ejercicio del diseño interviene para impactar de manera positiva alguna de las problemáticas que se presente, salvaguardando, protegiendo y divulgando el patrimonio cultural gastronómico del lugar, donde el diseño tiene una incidencia no a nivel artístico sino a un nivel mucho más holístico, ya que alberga variables como usuario, contexto, sostenibilidad, entre otros. Entendiendo ello, el trabajo que adelanta la Red Latinoamericana de Food Design no es por menor; ya que sus esfuerzos se encuentran concentrados en reconocer el food design como una disciplina que tiene la capacidad de transformar realidades sociales alrededor del alimento; siendo uno de los retos más grandes que tiene no solo la región, sino Colombia en este momento; y es clave que no sólo diseñadores se unan al trabajar alrededor del food design sino que se convierta en una labor mucho más transdisciplinar como se evidenció en los casos de estudio y que cada profesional puede aportar conocimiento y experticia dentro de esta disciplina.

Recorte temático

La definición de las unidades de análisis concibió un recorte espacial la ciudad de Bogotá, la cual se destaca como una de las siete ciudades en el país que es visitada por su oferta gastronómica como afirma redacción Cromos (2018) y alberga seis zonas que se destacan por su oferta culinaria donde se encuentran la Zona C o Chapinero, Zona G, Zona M o Macarena, Zona T y Parque de la 93 y Usaquén (Alcaldía Mayor de Bogotá e Instituto Distrital de Turismo, 2019). Para acotar aún más el escenario de esta investigación, se tuvo en cuenta dos parámetros: el primero, que el establecimiento estuviera ubicado en una de las seis zonas mencionadas anteriormente y el segundo su pertinencia dentro de la industria gastronómica.

El primer restaurante seleccionado es El Chato, dirigido y fundado por su chef Álvaro Clavijo; quien abre sus puertas al público en el año 2015 en Chapinero. Su cocina se basa en utilizar ingredientes locales donde busca resignificar los sabores, las texturas y generar nuevas formas de consumo de manera creativa en sus platos a través de composiciones visuales en sus platos que destaquen los colores de los ingredientes empleados como afir-

ma Clavijo (comunicación personal, 6 de mayo, 2021). La propuesta gastronómica de El Chato se ha destacado a nivel nacional e internacional, lográndose posicionar en el listado de los mejores 50 restaurantes dentro de Latinoamérica en el año 2019, ubicándose en el puesto siete y superando a otros chefs y restaurantes reconocidos en el país como Leonor Espinosa o Harry Sasson y reiteró su posición en el año 2020.

El segundo caso de estudio es el restaurante Mini-Mál (s.f.) el cual es dirigido por Eduardo Martínez y Antonuela Ariza. El establecimiento tiene una trayectoria de 18 años en la industria y su propuesta gastronómica la definen como “sorprendentemente colombiana”. Allí buscan exaltar la biodiversidad del país, el desarrollo sostenible y transformar la percepción de los ingredientes a través de la cocina. Sus platos emplean ingredientes de varias zonas del país y buscan que el comensal. Ambos chefs han sido invitados por la Cancillería de Colombia para representar la cocina colombiana en diferentes embajadas alrededor del mundo y en el año 2010 entra como uno de los 100 mejores restaurantes del país. Recientemente su chef Eduardo Martínez apareció en el documental *Street Food Latin America* producido por McGinn (2020) para Netflix; donde destaca la labor de Martínez y siendo uno de los referentes de la cocina nacional.

Pregunta Problema

El patrimonio gastronómico hace referencia al conjunto de prácticas que caracteriza a un determinado grupo social a partir de sus ingredientes, técnicas para la preparación y presentación de platos; donde la interpretación y el conocimiento de la tradición alrededor de la cocina se da a partir de la reconstrucción de memorias y se convierte en un elemento de tradición oral relevante a nivel cultural, que genera sentido de pertenencia e identidad como señala el Ministerio de Cultura (2014). Con el anterior abordaje, la pregunta problema que surge para esta investigación es ¿De qué manera el food design se articula con la nueva cocina colombiana y su patrimonio cultural gastronómico? y así mismo, la línea temática de esta tesis es cruces entre cultura y diseño.

Recorrido metodológico

Los casos de estudio elegidos para esta investigación utilizan dentro de su cocina elementos autóctonos culinarios, lo que lleva a formulación del objetivo general de esta tesis: identificar de qué manera el food design se articula con el patrimonio cultural gastronómico colombiano e incide en la nueva cocina colombiana en los casos de estudio de los restaurantes El Chato y Mini-Mál; y bajo esta premisa se plantean los tres objetivos específicos de esta investigación que buscan dar respuesta al objetivo general.

El primer objetivo específico busca definir cuáles son los elementos claves entendidos como ingredientes y platos típicos que caracterizan al patrimonio cultural colombiano del sector gastronómico, tema que se profundizará en el primer capítulo de esta investigación; a través del concepto del patrimonio cultural gastronómico y cocina colombiana; entendiendo la magnitud de la cocina colombiana: desde su origen, biodiversidad, regiones geográficas y culturales, la influencia de entidades gubernamentales que promueven y salvaguardan su patrimonio y como todo ello incide en el turismo gastronómico de la ciudad de Bogotá.

El segundo objetivo específico es analizar cuál es el rol del food design dentro el sector gastronómico en Colombia; entendiendo que esta disciplina lleva 19 años de formalización en el mundo como argumenta Molina (2014) y así mismo es relevante destacar el trabajo realizado por la Red Latinoamericana de Food Design (ahora en adelante redLaFD), fundada en el año 2013 en Montevideo, Uruguay (Reissig, Bergara y Lombardi, 2013). Actualmente lideran la organización el diseñador argentino Ph. Pedro Reissig y el diseñador colombiano Ph.D. Andrés Sicard. El trabajo de la redLaFD ha permitido formalizar la relación entre el diseño y el alimento en Latinoamérica y en Colombia.

El último objetivo específico de esta tesis se planteó alrededor de los casos de estudio de los restaurantes de Clavijo y Martínez; donde se busca indagar cómo los restaurantes El Chato y Mini-Mál involucran, o no, los elementos del patrimonio cultural colombiano y el food design dentro de su proceso creativo gastronómico.

Desarrollo de la investigación

Para definir qué es el patrimonio cultural gastronómico colombiano en esta tesis de investigación, se realizó el levantamiento de documentación otorgada mayormente por entidades gubernamentales y adicionalmente se entrevistó a dos expertas en el campo; la primera es Verónica Socarrás; quien es Administradora de Empresas con un magister en Turismo Gastronómico. Trabajó durante siete años en ProColombia contribuyendo al posicionamiento de la imagen del país en el exterior. Actualmente es columnista y trabaja de manera independiente en eventos gastronómicos. La segunda es Laura Arango; profesional en derecho con una maestría de marketing público y político. Arango ha trabajado con la OEA, el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia como diplomática, en el consulado de Colombia en Berlín y actualmente trabaja en el consulado de Sevilla en Colombia como vicescánsul. Ambas entrevistadas fueron seleccionadas por su amplia trayectoria en entidades públicas y privadas en el país quienes aportaron en la conceptualización de patrimonio y turismo gastronómico en el país. Adicionalmente, se realizó una encuesta que busca definir o establecer la percepción de la cocina colombiana. La muestra fue de 117 colombianos en rangos de edad entre los 18 y los 50 años y de diferentes regiones del país; en su gran mayoría provenientes de la región de Boyacá y Cundinamarca. Allí se identificó a través de seis preguntas semi estructuradas, cómo podrían llegar a definir a partir de sus vivencias, conocimiento y percepción de la gastronomía colombiana; donde verbalizaron cómo definirían la cocina de su país, platos, ingredientes típicos, chefs y restaurantes que fueran representantes de la cultura colombiana en este ámbito.

En cuanto al segundo objetivo específico y con fines investigativos se realizó entrevistas semi estructuradas a Ph.D. Pedro Reissig, quien es egresado de la Universidad de Massachusetts en bellas artes y ha dedicado su trabajo al Food Design; desde la investigación en algunas universidades como The New School-Parsons en Nueva York, University of Gastronomic Sciences en Pollenzo, Italia, la Universidad de Buenos Aires (FADU) y la Universidad Torcuato Di Tella en Argentina, hasta la fundación de diferentes entidades y empresas como deMorfa y la Red Latinoamericana de Food Design; el Ph.D. Andrés Sicard, profesional en diseño industrial y miembro fundador de la Red Iberoamericana de Food Design, quién ha estado altamente involucrado en diversos trabajos investigativos vinculados al patrimonio gastronómico colombiano y adicionalmente es docente de cátedra en

la Universidad Nacional de Colombia donde enseña sobre food design; y por último a la Mg. Diana Urdinola, diseñadora industrial con un magíster en lógica y técnica de la forma de la Universidad de Buenos Aires. Actualmente Urdinola se dedica a realizar proyectos de investigación de la mano de la Red Latinoamericana de Food Design y es profesora de cátedra de la Universidad Pontificia Bolivariana de Medellín. Actualmente encabeza el proyecto de la primera publicación académica por parte de la red: la primera revista de la Red Latinoamericana de Food Design. Estas entrevistas se realizaron de manera individual y virtual, donde se profundizó en su conceptualización del food design y el trabajo existente dentro de Latinoamérica; haciendo hincapié en Colombia; siendo la temática del segundo capítulo de esta investigación.

La estrategia metodológica para dar respuesta al tercer objetivo específico principalmente fue de manera cualitativa y mayormente exploratoria y descriptiva –según el alcance– abordando cuatro herramientas de investigación. La primera fue entrevistas semi estructuradas a los respectivos chefs y propietarios de ambos restaurantes, Álvaro Clavijo (El Chato) y Eduardo Martínez (Mini-Mál), la segunda herramienta fue una observación no participativa en ambos establecimientos donde se documentó la preparación de los diferentes platos y su proceso creativo. Este trabajo de campo se complementó con conversaciones informales con los chefs de ambos equipos acerca de su labor dentro de la cocina. Así mismo fue relevante realizar una visita a ambos establecimientos en calidad de cliente; sin que el personal de ambos restaurantes interfiriese en brindar una experiencia diferente a la que cualquier comensal experimenta dentro del restaurante.

La tercera herramienta fue la elaboración de dos matrices que permitieron analizar a profundidad la experiencia gastronómica que presentan ambos restaurantes en cuanto a sus platos y al espacio físico en los establecimientos. Como cuarta y última herramienta, se tomó la matriz elaborada por Gibbons (2017) para Nielsen Norman Group; un service blueprint que se define como un diagrama que permite mapear las relaciones entre los diferentes componentes dentro de un servicio como lo son las personas, procesos físicos o digitales, acciones entre otros y están directamente vinculados a los puntos de contacto en un recorrido específico del cliente. El service blueprint fue elaborado por cada uno de los restaurantes evidenciando cómo es el proceso de creación de un plato dentro de cada una de las cocinas.

Marco teórico

Esta investigación denota dos ejes de investigación: el patrimonio cultural gastronómico colombiano y el food design. Para el primer concepto; el punto de partida es la definición del patrimonio cultural donde se aborda el concepto dado por UNESCO (2003) en la convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural en París, donde se definen los elementos que conforman y los artículos del patrimonio cultural. Posteriormente se abordan las definiciones dadas por Munjeri (2004), Espetix (2004), Medina (2004) y Duque Mahecha (2020) realizando un abordaje del patrimonio cultural gastronómico.

De este concepto de patrimonio cultural gastronómico, se desprenden dos conceptos: el de cultura alimentaria, entendido como los saberes que identifican a un grupo o comunidad, a grandes rasgos. Este concepto se profundizará con Espetix (2004), Ordoñez Caicedo (2012) y Ministerio de Cultura (2014) y biodiversidad; dimensionando que Colombia es

un país ubicado en el trópico y presenta una diversidad de climas dentro de su territorio; y así mismo posee una distribución no netamente geográfica sino que depende de sus manifestaciones culturales para hablar realmente de regiones y ello es abordado por el Instituto Humboldt (2004), Ordoñez Caicedo (2012) y Sánchez (2020). Por último, se abordará el concepto de turismo gastronómico que es justamente la dinámica que viajar o de conocer algún destino o lugar a través de la alimentación. Para enfatizar en este término, se presenta la definición dada por Hernández y Dancausa (2018) y Mitchell, Charters y Albrecht (2012). De acuerdo al recorte geográfico expuesto anteriormente, es relevante presentar algunas investigaciones relacionadas con esta última variable hechas por la Alcaldía Mayor de Bogotá y el Instituto Distrital de Turismo durante la alcaldía de Enrique Peñalosa durante los años 2015 y 2019.

Como segundo eje teórico se aborda la definición del eje central de esta investigación: el Food Design, donde se conceptualiza la experiencia desde el punto gastronómico en palabras de Cabrera (2013) y por consiguiente se define Food Design por la Associazione per il Disegno Industriale (en adelante ADI) en Italia y recopilado este hito por parte de Molina (2014) y Gay & Samar (1994). Por otro lado, es relevante conocer la definición de food designers que estén involucrados dentro de esta disciplina a nivel mundial y se aborda la conceptualización elaborada por Zampollo (2016) y la Red Latinoamericana de Food Design, (2019) principalmente.

Aportes al campo del conocimiento

Esta tesis de maestría tuvo dos aportes al campo del conocimiento desde dos áreas: el primero un enfoque teórico sobre los conceptos de patrimonio cultural gastronómico colombiano y cultura alimentaria, recopilando factores como la biodiversidad de Colombia, sus regiones culturales, ingredientes y platos típicos, donde se evidencia que uno de los aportes más relevantes fue la recopilación y documentación del patrimonio cultural gastronómico colombiano desde la óptica de diferentes entidades gubernamentales, que permitió entender y profundizar sobre las manifestaciones culturales alrededor de los alimentos es clave comprender el contexto sobre el cuál se da. Cabe aclarar las investigaciones en temas referentes a la gastronomía se encuentran actualizadas hasta el año 2016; y así mismo se convierte en una oportunidad de investigación para el futuro para aquellos profesionales que deseen de manera independiente o a través de organizaciones privadas salvaguardar y promover saberes alrededor del patrimonio gastronómico colombiano.

La segunda área de estudio sobre el cuál se profundiza es el concepto de Food Design, desde un enfoque dado por el diseño de experiencia y diseño de servicios; tres conceptos que han sido abordados por profesionales de Europa y Estados Unidos; y se puede afirmar que en términos académicos se encuentra en una fase exploratoria estas áreas del diseño y tiene cabida para aquellos profesionales que deseen realizar aportes como lo realiza esta tesis; donde es oportuno promover y fortalecer el conocimiento en Latinoamérica; y sobre todo en Colombia –entendiendo el recorte temático de esta investigación– y es totalmente valioso documentar y generar nuevos conceptos y saberes alrededor de la relación del diseño con el alimento de acuerdo a la óptica que se tiene alrededor del food design dentro de la región donde es pertinente generar nuevos hitos de investigación alrededor del tema, generando nuevos diálogos a nivel académico sobre el tema.

Referencias

- Cabrera, S. (Septiembre de 2013). Marketing Gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. Cuaderno 45. Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación [Ensayos], 45, 165-174. Disponible en: <https://doi.org/45>
- Duque Mahecha, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 44-57. Recuperado de: https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20977
- Espetix, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS: Revista de turismo y patrimonio cultural, 2, 193-213.
- Gibbons, S. (2017). Service Blueprints: Definition. Recuperado el 27/04/21. Disponible en: <https://www.nngroup.com/articles/service-blueprints-definition/>
- Hernández, R., y Dancausa, M., (2018). Turismo gastronómico: La gastronomía tradicional de Córdoba (España). Estudios y perspectivas en turismo, 27, 413-430.
- Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt (2014). Biodiversidad en tu mesa. Recuperado el 01/04/21. Disponible en: <http://humboldt.org.co/es/noticias/actualidad/item/701>
- Mini-Mál (s.f.). Restaurante Mini Mal. Recuperado el 29/04/21. Disponible en: <https://mini-mal.org/>
- Ministerio de Cultura (2014). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales. Bogotá: Ministerio de Cultura. Vol 17.
- Mitchell, R., Charters, S., y Albrecht, J. (2012). Cultural systems and the wine tourism product. Annals of Tourism Research 39 (311-315).
- Molina, A. V. (2014). ¿Qué es Food Design? Innovación Alimenticia Guiada por Diseño. Énfasis Alimentación, 5.
- Munjeri, D. (2004). Patrimonio material e inmaterial: de la diferencia a la convergencia. Museum international. Intangible Heritage (221/222), 13-21.
- Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana, Bogotá: Ministerio de Cultura. Vol 9. ISBN 978-958-753-067-4
- Red Latinoamericana de Food Design (2020). Somos: Food Design en Latinoamérica. Recuperado el 04/05/20. Disponible en: <https://www.lafooddesign.org/somos>
- Redacción Cromos (2018, 7 de mayo). Las 7 ciudades más visitadas en Colombia por su gastronomía. Periódico El Espectador. Recuperado el 06/06/21. Disponible en: <https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/las-7-ciudades-masvisitadas-en-colombia-por-su-gastronomia/>
- Sánchez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 72-100. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20979
- United Nations Educational Scientific and Cultural Organization - UNESCO (2003), Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural. 17 de octubre de 2003, París.
- Zampollo, F. (2016). What is Food Design? The complete overview of all Food Design subdisciplines and how they merge. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/310706545_What_is_Food_Design_The_complete_overview_of_all_Food_Design_subdisciplines_and_how_they_merge