

La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte

José Ramón Navarro Pareja-Universidad Cardenal Herrera-CEU-
navarropareja@gmail.com ; navarropareja@uch.ceu.es

Resumen /Abstract

El interés por la gastronomía en los medios no es una moda pasajera, sino la consecuencia de que la cocina -o al menos la que denominamos de vanguardia- se ha convertido en una nueva forma de arte. Por primera vez en la historia, la cocina -vinculada siempre con la tradición y la artesanía- es un fiel reflejo, como otras formas de arte, del marco conceptual en el que ha nacido, la postmodernidad. Por una parte es abiertamente globalizadora, tanto en los ingredientes como en las técnicas. Por otra, aun enmarcados en un mismo estilo, la diversidad de enfoques de los cocineros adheridos a esta tendencia se corresponde con el pensamiento débil que caracteriza a la postmodernidad.

Otros elementos entroncan con el pensamiento postmoderno, como la aparición del menú degustación -que supone una sucesión de microrrelatos frente al metarrelato de la cocina tradicional- o la aplicación, aunque simplificada, de la deconstrucción. El paso definitivo para considerar que la cocina de vanguardia es arte se dio con la participación de Ferran Adrià en la Documenta 12 de Kassel. De acuerdo a la Teoría institucional de George Dickie, el rango de arte es conferido por las personas que actúan en representación del mundo del arte, como ocurrió entonces con el comisario de la muestra.

Antes de ello, la cocina de vanguardia ya había disociado el acto de comer de su función nutricional y había convertido los restaurantes en lugares a los que se acude para disfrutar de un proceso y tener una experiencia, al igual que el teatro o una sala de arte. La cocina se ha convertido en un acto creativo, con una clara intención de transmitir emociones, mensajes o incluso valores, que además estimula todos los sentidos. Requiere ser interpretada, porque es "siempre sobre algo" como afirma Arthur Danto del arte.

Palabras clave: cocina de vanguardia; arte; posmodernismo; Ferran Adrià; Richard Hamilton; Heston Blumenthal.

Sumario:

1. Introducción
2. El arte utiliza a la cocina
3. La gastronomía se convierte en arte
4. Un arte postmoderno
5. Acto creativo
6. Una respuesta postmoderna
7. La conciencia de ser artista

8. ¿Y cuando muera la postmodernidad?

1. Introducción

En estos tiempos en que el cierre de elBulli es portada en los principales periódicos, y en los que el público sigue la clasificación del Restaurant Magazine o la entrega de estrellas Michelin con el mismo interés que los partidos de la Champions League, una pregunta flota en el ambiente. ¿Nos encontramos ante una moda pasajera fruto de una sociedad consumista y snob o ante una nueva realidad que ha llegado para asentarse y hacerse firme? Y si es así, ¿de qué tipo de realidad estamos hablando? ¿Qué ha ocurrido para que la gastronomía traspase los umbrales de las cocinas y se instale de forma permanente en la cultura? ¿Se ha convertido la cocina de vanguardia en una nueva forma de arte?

No es la primera vez que se califica a la cocina como arte. Desde la antigüedad no faltan referencias a “el arte de los fogones” o a los cocineros como “reputados artistas”: Pero hemos de reconocer que esas expresiones están más relacionadas con la “habilidad” y la “virtud” para ejercitar un oficio que con la manifestación de la creatividad humana con la que se intenta comunicar y expresar una visión del mundo y de la vida. Nuestra pregunta va más en este segundo sentido y la respuesta, que ya anticipamos, es que sí, que la cocina de vanguardia actual, se ha convertido en una nueva forma de arte, que podemos incorporar a las tradicionales, como ya en su momento hicimos con la fotografía, el cine o el video.

2. El arte utiliza a la cocina

La primera aproximación real entre el mundo de la cocina y del arte vino en realidad de la mano de este último. A lo largo del siglo XX han existido algunas experiencias de artistas que han utilizado los alimentos o la cocina como método de expresión. Conocida es la propuesta de “cocina futurista” de Marinetti con la que se plantea trasladar los efectos artísticos a la vida cotidiana. Y así, mientras propone la ingestión de esculturas comestibles con forma de cuerpo humano, opta, ¡en Italia!, por la negación de la pasta, que “engorda, embrutece, engaña en su capacidad nutritiva y fomenta la lentitud y el pesimismo de los italianos” (Marinetti, 1985), y la eliminación de los cubiertos, para favorecer el “placer táctil pre labial”, a la par que se presentan platos como “ultra viril”, “aerovivanda táctil” o “carne plástico”.

En la misma línea podríamos enmarcar el “Eat art” que llegó en los setenta de la mano de Daniel Spoerri y Joseph Beuys. El “Restaurant Spoerri” de Düsseldorf, invitaba al comensal a seleccionar los ingredientes para construirse por si mismo la receta. La propuesta se combinaba con una galería de “Eat art” en la planta superior. Su objetivo era que la vida traspasara al arte con el propósito de lograr, de esa forma, una nueva conciencia vital. Sus “snare

pictures”, en las que utilizó en muchas ocasiones los restos de mesas de banquetes, también suponen una incursión del arte en el mundo de la cocina. Pero, lejos de estas propuestas, nuestro estudio pretende seguir el camino inverso: el emprendido por la cocina para insertarse, ya de forma irreversible, en el mundo del arte.

3. La gastronomía se convierte en arte

La gastronomía ha sido durante siglos un claro ejemplo de artesanía. Seguir la tradición suponía una doble tranquilidad para el cocinero. Por una parte, utilizar siempre los mismos ingredientes y combinaciones le garantizaban el reconocimiento del comensal, educado en unos sabores que sabía leer a la perfección. Por otra, no hay que olvidar que tradición “es una garantía de seguridad para el cocinero, que no controla la química, pero conoce los peligros de la naturaleza, y se asegura la inocuidad de sus recetas rehaciendo aquellas preparadas con anterioridad y que no han envenenado a los comensales” (This & Gagnaire, 2006).

A principios del siglo veinte, el chef Auguste Escoffier, junto con una serie de colaboradores, normativizó esta cocina tradicional. Nació así un clasicismo codificado que suponía un freno a cualquier posibilidad de creación artística. No será hasta la década de los setenta cuando la “Nouvelle Cuisine” comience a romper con esta normativización. La nueva cocina muestra un interés por los alimentos, individualizándolos y respetándolos, reduciendo los tiempos de cocción, aligerando las salsas, preocupándose por sus texturas, de manera que potencia cada una de las materias primas. No rechaza las aportaciones de las nuevas técnicas y comienza a preocuparse por la estética. A diferencia de la alta cocina que le precedía, ya no será el camarero quien emplate en la mesa, a la vista del comensal, sino que el plato vendrá elaborado desde la cocina, de las manos directas del cocinero, tal y como él lo quiere. Además, se busca una estética de la simplicidad, antecesora del actual minimalismo. Cronológica y geográficamente la “Nouvelle Cuisine” se enmarca en la Francia de Mayo del 68 y de la “Nouvelle Vague”. Aunque la propuesta culinaria era totalmente ajena a la fuerte carga política de los otros movimientos culturales, si que comparte con ellos un cierto gusto por los pérdida de los elementos superfluos.

4. Un arte postmoderno

El paso definitivo para que podamos insertar la cocina en el arte se dará a mediados de los noventa con la aparición de la que se ha denominado cocina “molecular”, “tecnoemocional”, “de vanguardia” o “postmoderna”. Como muestra, el movimiento gastronómico liderado por Ferran Adrià ha llevado por primera vez la cocina como tal a las salas de arte (como ocurrió con su participación en la Documenta 12 de Kassel). Pero no sólo eso, porque es

mucho más importante que -también por primera vez- la cocina es un fiel reflejo –como otras formas de arte- del marco conceptual en el que se halla inmersa: la postmodernidad.

En este sentido, y dado que la postmodernidad se caracteriza por un “pensamiento débil”, por una apertura a la diversidad de enfoques, por su parcelación, por su incapacidad de dar respuestas globales, no es sencillo definir cómo es el arte de esta época. Aún así, uno de los primeros que se atrevieron a hacerlo, el filósofo Arthur Danto, nos da una primera clave que ya podemos empezar a aplicar a la cocina. A raíz de la exposición de “Cajas de Brillo” de Andy Warhol –que consistía en una fiel reproducción en contrachapado de unos botes de detergente-, Danto explicó porqué entre dos objetos aparentemente iguales, uno podía ser arte (la copia en contrachapado) y el otro no (el detergente). Para Danto no todo era arte, sino que la diferencia estriba en que “el arte siempre es sobre algo; por el contrario, las cosas cotidianas nunca son sobre algo” (Hauskeller, 2008). De aquí deducimos que una primera característica que ya podemos aplicar a la cocina es que el objeto, en nuestro caso el plato, se convierte en arte porque existe la posibilidad de interpretarlo, porque el cocinero tiene la intención de que lo interpretemos. Cada vez es más necesario que el camarero explique algunas características de un plato, y tras su marcha, el comensal se enfrenta a la necesidad de entender lo que come. Todo ayudará a esta interpretación, desde la descripción del camarero hasta el nombre del plato, el primer impacto visual, la legibilidad, la secuencia (si la tiene) a la hora de comerlo, la intencionalidad (si remite a algo conocido o, por el contrario, rompe con ello; si engaña o, más bien, refleja la realidad).

El que un objeto (o artefacto) sea arte ya no depende de su ejecución material sino de su capacidad para expresar. Es una metáfora, y tiene mucha más fuerza que la explicación de la misma metáfora. Nadie se imagina a Bécquer con una pupila azul clavada en su pupila de forma literal, para poder explicar qué es la poesía, de igual manera que cuesta imaginar que alguien despiece la “espuma de humo” de Adrià en agua ahumada, aceite y sal, sin entender la metáfora que encierra. O sí, porque es cierto que siempre hay alguien que reduce un cuadro a manchas de pintura o una catedral a un conjunto de piedras.

A partir de Danto, George Dickie formuló la teoría institucional del arte según la cual, “arte es todo artefacto [...] al cual el rango de candidato a la apreciación le ha sido conferido por alguna persona o personas que actúan en nombre de una determinada institución social (el mundo del arte)” (Freeland, 2003). Según esto, la cocina actual es arte en la medida en que es aceptada por los comisarios artísticos, los críticos o consumida como tal por los coleccionistas. El paso definitivo en este sentido se dio en 2007. Roger M. Buerger, comisario de la Documenta 12 se preguntó “¿Puede la cocina ser arte?”, y la respuesta fue invitar a Ferran Adrià a esta muestra. Cuando presentó a la prensa su decisión insistió en que Adrià estaba “invitado como

artista, como pensador de materiales o más bien como interfaz entre los materiales y lo inmaterial. No es el cocinero de la Documenta” (Hamilton & Todolí, 2009)¹. Es cierto que no todo el mundo acepta este tipo de cocina como arte, pero en 1964 tampoco todos entendieron que las “Cajas de Brillo” de Warhol lo fueran. Hoy ningún crítico sensato lo duda. De igual forma, ni la propuesta de Adrià ni la de Warhol hubieran sido consideradas arte con los criterios estéticos de la Antigua Grecia, del mundo medieval o incluso en el siglo XIX. De ahí su actualidad.

También Hal Foster intentará sintetizar su visión sobre el arte postmoderno en su artículo “Asunto:Post”, agrupando varias de las apreciaciones de los críticos del momento. De esta forma, afirma que “si para Krauss el signo distintivo del arte postmoderno es un campo artístico expandido, para Crimp es un retorno al “teatro” (que la modernidad tardía había convertido en tabú), y para Owens una “irrupción del lenguaje” (igualmente “reprimido”) y, más importante, un nuevo impulso postmoderno de naturaleza alegórica o deconstructiva”(Foster, 1982). Como veremos a continuación, la cocina de vanguardia también responde a esa doble característica de retorno al teatro y de uso del lenguaje.

5. Acto creativo

Más allá de las teorías sobre el arte postmoderno, la cocina de vanguardia también ha ido desarrollando unas características que la relacionan directamente con la creación artística. De hecho, nos encontramos en el primer momento de la historia en el que se ha disociado el acto de comer de su función nutricional. Desde su nacimiento tras la Revolución Francesa, los restaurantes se convirtieron en lugares donde alimentarse cada día, y a Escoffier no le sorprendería tener clientes habituales que jornada tras jornada confiaran en sus buenas artes para cocinar. Eso es impensable hoy en día, no solo por las dificultades para encontrar reserva, sino porque el comensal acude a ellos no tanto para nutrirse, sino con el ánimo de experimentar, de dejarse sorprender, de adentrarse en un mundo nuevo. El concepto de menú degustación también impide que la experiencia sea sorprendente si alguien repite un mismo lugar. En ese sentido, Heston Blumenthal propone que “los restaurantes deberían dejar de considerarse como lugares a los que acudir para saciar el hambre y, quizás, disfrutar del proceso. ¿Por qué no ir a un restaurante, no para satisfacer el apetito sino para tener una experiencia?” (Hamilton & Todolí, 2009). El restaurante pasa a ser un escenario, un lugar

¹ El propio Roger Buergel dejaría claro más tarde en la nota de prensa: “He invitado a Ferran Adrià porque ha conseguido crear su propio lenguaje, que se ha convertido en algo muy influyente en la escena internacional. Es esto lo que me interesa, y no si la gente lo percibe como arte o no. Es importante decir que la inteligencia artística no depende del soporte, no hay que identificar el arte solo con la fotografía, la escultura, la pintura..., ni tampoco con la cocina en un sentido general. Pero bajo determinadas circunstancias la cocina también puede ser considerada arte” (Hamilton & Todolí, 2009)

donde experimentar sensaciones, dejarse sorprender o adentrarse en un mundo nuevo. En ese contexto, el propio Blumenthal llega a afirmar que “si vas a una galería de arte, no vas para mantenerte vivo” (Hamilton & Todolí, 2009).

Sobre la cuestión, Vicente Todolí también señala en una entrevista, comentado una frase de Adrià² que la cocina “tiene parte de *performance* y parte de artes plásticas. [...] Es cierto que la cocina, como las artes escénicas, es temporal, porque la experiencia empieza y termina, pero también es cierto que el elemento temporal está cada vez más incluido en las artes visuales. Por mi parte, cuando veo a Ferran en la cocina me recuerda a un director de orquesta que dirige a sus instrumentistas frente al público” (Todolí, 2007).

De esta forma, la cocina se ha convertido en un acto creativo. “Creatividad es no copiar” es la máxima que ha movido el trabajo de Ferran Adrià desde que la escuchó a Jacques Maximin en Niza en 1987. Para el cocinero catalán aquella frase supuso el inicio de su actividad investigadora. Dejó aparte los libros de Nouvelle Cuisine, de los que versionaba recetas, y aprovechó el parón invernal de elBulli para redefinir la identidad del restaurante. Y de ahí surgieron no sólo nuevos platos, sino técnicas, texturas, conceptos o estilos. Por ello, artistas como Richard Hamilton han sostenido que entre las cualidades de elBulli se encuentra “su motivación estética, su ambición de proporcionar una fascinación similar a la que se obtiene observando un gran cuadro, escuchando una suite de violonchelo de Bach o leyendo un soneto de Shakespeare” (Hamilton & Todolí, 2009).

La cocina de vanguardia se caracteriza por su clara intención de transmitir, de comunicar. A la cocina tradicional nunca le faltó la intención de comunicar una serie de valores. En algunos casos de identificación social y local con los sabores de la tierra. Y en otros, sobre todo en el ámbito familiar, de carácter afectivo, como una forma de expresar amor a través de un plato bien hecho. Pero ahora la comunicación va más allá, son múltiples las emociones que pretende lograr y además -al contrario que la cocina tradicional que se ha centrado en el gusto- va dirigida a estimular todos los sentidos. Como sostiene Hamilton, “disfrutar de un cuadro o de una escultura lleva tanto tiempo o tan poco como el espectador esté dispuesto a invertir. La comida, al nivel del arte superior no se interpreta del mismo modo que una actuación musical en la que cada interpretación depende de la personalidad del músico. Comer supone una mayor implicación que escuchar ya que la participación física y las reacciones individuales requieren un mayor grado de responsabilidad. También requiere la presencia encubierta del artista, del artista, para lograr la consumación”. (Hamilton & Todolí, 2009)

² “La cocina está más cerca de las artes escénicas –danza. Teatro- que de las plásticas –escultura o pintura-.” (Ferran Adrià).

También, desde un punto de vista meramente formal, arte y cocina de vanguardia comparten la tendencia al minimalismo. Éste consiste en crear toda la magia y la capacidad de generar emociones en la comida utilizando muy pocos ingredientes. En la cocina el término no es una mera referencia estética relacionada con el acabado del plato, sino que alude a la capacidad de conseguir un plato creativo con el menor número de ingredientes aunque para conseguirlo requiera todo un complejo proceso de elaboración.

6. Una respuesta postmoderna

Pero la cocina de vanguardia va incluso más allá de su relación con el arte y refleja algunos de los aspectos del mundo postmoderno en el que ha nacido. Ya por principio nos encontramos que en esta cocina no existen verdades absolutas, ni caminos únicos, sino que responde a una auténtica diversidad de valores. Aún enmarcados en un mismo estilo culinario, las diferencias entre Adrià, Blumenthal, Achatz, Bottura o Dacosta son tan significativas que harían imposible establecer un decálogo gastronómico como en su día se hizo con la Nouvelle Cuisine.

También nos encontramos con una cocina abiertamente globalizadora. Los alimentos que se utilizan, e incluso las propias técnicas, proceden de cualquier lugar del mundo. La presencia de estos ingredientes es la consecuencia de un mundo globalizado en lo económico y lo cultural, no un simple toque exótico, y tampoco supone un desprecio a lo local, al sabor del terruño, que se sigue integrando.

Además, el menú degustación, esa nueva forma de servir la comida que ya es práctica habitual (o única) en este tipo de restaurantes, también entronca con el pensamiento postmoderno. Las pequeñas raciones son fragmentos gustativos, frente a esas raciones opíparas de sabor monocorde. Las múltiples raciones se convierten en microrrelatos de sabor que acaban cobrando coherencia al final de la comida, frente a esos menús tradicionales de entrantes, pescado, carne y postre, de final más que previsible.

De esta forma, aún sin ser consciente de ello, la cocina de vanguardia se apropia de uno de los conceptos característicos de la postmodernidad, la eliminación de los metarrelatos y su sustitución por relatos parciales y fragmentados. Una idea que en la literatura queda reflejada en la obra de Raymond Carver y en concreto con la recopilación de cuentos *Vidas cruzadas* (Short Cuts), y la película que hizo Robert Altman con el mismo título. Pequeñas historias que caminan en paralelo pero que en realidad están conectadas, tienen un lazo común que las acaba conectando en una especie de microcosmos. La película inaugura una forma narrativa (que luego se seguirá en otras como *Crash*, *Babel* o *Magnolia*). Esa forma de narrar es la que se reproduce en el menú degustación, algo que rompe por completo con esos menús anteriores que eran mucho más temáticos (vegetarianos, de carne o de

pescado, de celebración...) y con una línea narrativa monocorde. Ahora, cada plato es una historia en sí, incluso acentuado por esa ruptura de la separación de carne y pescado, y el hilo conductor lo marca el propio cocinero, puesto que la confección del menú no es aleatoria.

Con todo ello el menú se convierte en la forma en el que cocinero puede narrar su historia. De esta forma, Hamilton añade que “El arte de Ferrán es lingüístico en tanto que manipula los alimentos como un lenguaje que puede modelarse y revitalizarse para que sus creaciones ocupen su lugar entre fórmulas artísticas. Su genialidad se alimenta de su ambición por definir y desarrollar un medio. A partir de balbuceos monosilábicos ha creado un medio de discurso con todos los componentes necesarios: léxicos, sintaxis, gramática y ritmo” (Hamilton & Todolí, 2009).

Quizá uno de los elementos en que la cocina creativa y postmodernismo se encuentran de forma más clara, aunque sea nominalmente, es en la deconstrucción. La técnica, propuesta por Derrida es aplicada por el postmodernismo a cada una de las artes. En el caso de la cocina de Adrià se trata de una simplificación del método, y consiste en la separación de los elementos conformantes del plato para utilizarlos posteriormente de manera diferente. La deconstrucción gastronómica supone un proceso comunicativo entre cocinero y comensal en la medida de que su éxito depende de que el proceso haya sido adecuado y requiere la complicidad de quien lo consume, que debe ser consciente de que participa en un juego gastronómico-creativo. Se trata, en definitiva, de un proceso comunicativo entre cocinero y comensal.

7. La conciencia de ser artista

Puede resultar complejo imaginar a Ferran Adrià o a otro cocinero, en una disquisición intelectual para crear platos de acuerdo al pensamiento imperante, y adaptarse así a las tendencias artísticas actuales. Pero es evidente que un cocinero, como cualquier persona, vive inmerso en una sociedad, y es más o menos permeable a lo que lee, a lo que ve, a las tendencias que marcan libros y medios de comunicación. De un mayor grado de permeabilidad, de una gran capacidad de absorción del mundo en el que vive, surgirá una cocina más ligada al postmodernismo, quizás más por influencia del contexto que por decisión. Pero a su vez, el hecho de que sea la que mejor responde a ese pensamiento postmoderno, también intervendrá en que los que sí actúan de acuerdo a él (críticos, artistas, periodistas, intelectuales...) se fijan en ella y la ensalcen frente a otras formas de cocina. ¿Es Adrià considerado el mejor cocinero del mundo por ser el más postmoderno? ¿Tiene el propio Adrià conciencia de estar haciendo una cocina postmoderna? Poco importa, lo principal es que hasta ahora la cocina había vivido ajena al pensamiento de su época, y ahora se ha roto la tendencia.

En la práctica Adrià no ha querido entrar de forma directa en el debate sobre si su cocina es arte, e incluso en algún momento ha dado a entender que su trabajo no está relacionado directamente con el arte. En los encartes del libro *Cómo funciona elBulli* se afirma que “Ferran Adrià considera que la cocina tiene sus propias reglas, su propia historia y, por tanto, propicia su propio lenguaje” (VVAA, 2010). un planteamiento que proclama la independencia de su labor, pero que no excluye la posibilidad de ser entendido como arte. Sin embargo, en la disquisición sobre la conciencia de ser arte de esta cocina, el propio Adrià en el mencionado *Cómo funciona elBulli*, señala que “la cocina en general no sólo puede satisfacer una necesidad fisiológica o proporcionar un placer sensorial, sino que provoca una emoción estética de primer orden, permite reflexionar en torno a los platos, anclarlos en la historia, establecer una evolución neta y traducible en conceptos intelectuales” (VVAA, 2010). Pocas dudas quedan sobre su intencionalidad.

8. ¿Y cuando muera la postmodernidad?

No son pocos los que comienzan a anunciar el fin de la postmodernidad. Como todas las corrientes de pensamiento, ni tuvo un claro momento de inicio ni lo tendrá de su final. Pero lo cierto es que sus planteamientos se agotarán y serán sustituidos por otra forma de entender el mundo. En una sociedad en que la información fluye con tanta rapidez, las tendencias también mudan al mismo ritmo y no es aventurado afirmar que unos planteamientos que nacieron hace dos décadas puedan estar llegando a su fin. ¿Hacia dónde avanzará la cocina como arte cuando muera la postmodernidad?

Dos acontecimientos recientes pueden darnos algunas pistas para empezar a responder. Por una parte está el cierre de elBulli para convertirse en un “think tank”, en un taller abierto a las redes sociales en el que formar a las nuevas generaciones de cocineros. Si tenemos en cuenta la capacidad de Ferran Adrià de adelantarse a los acontecimientos esta forma de reinventarse es un claro signo del cambio de los tiempos.

El otro de estos indicios viene desde la lista de Restaurant Magazine que cada año determina los cincuenta mejores establecimientos culinarios del mundo. Tras cuatro años consecutivos ocupando el primer puesto (desde 2006 a 2009) elBulli fue relegado al segundo en 2010. El signo viene desde el restaurante que desplazó a Adrià como mejor cocinero, el Noma de Copenhague (Dinamarca) regentado por René Redzepi. Lo curioso de este joven cocinero, formado también en elBulli, es que hace una propuesta gastronómica ligada íntimamente a la tierra y a los productos naturales. Adherido, junto con otros cocineros, al manifiesto de “The new nordic kitchen”, proclama su voluntad de utilizar exclusivamente materias primas de su entorno y defender la producción ecológica. Y aventura que en un futuro no muy lejano la figura del “cocinero recolector” estará consolidada. En la carta de Noma no

hay foie-gras, ni aceite de oliva ni chocolate, pero abundan las cigalas de las Islas Feroe, el bacalao de Islandia o las trufas de Gotland. Su propuesta intelectual se concreta en el "Cook it raw", un evento gastronómico en el que reúne a importantes chefs para cocinar sin energía eléctrica los productos silvestres que ellos mismos recogen. Una línea de trabajo que en España explora Andoni Luis Aduriz, -que se también se formó en elBulli-, en su restaurante Mugaritz y que evidentemente se aleja de los planteamientos de cocina postmoderna que hemos analizado a lo largo de todo esta comunicación.

¿Será esta la evolución artística de la cocina de la postmodernidad? ¿O más bien, supone una vuelta a los orígenes, a la tradición gastronómica?

Referencias bibliográficas

Freeland, C. (2003). *Pero ¿esto es arte?* Madrid: Cátedra.

Foster, H. (1982): "Asunto:Post" en Wallis, B. (ed.) (2001) *Arte después de la modernidad. Nuevos planteamientos en torno a la representación*. Madrid: Akal

Hamilton, R., & Todolí, V. (2009). *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*. Barcelona: Actar.

Hauskeller, M. (2008). *¿Qué es arte? Posiciones de la Estética desde Platón a Danto*. Valencia: Diálogo.

Marinetti, F.T. (1985). *La cocina futurista*. Barcelona: Gedisa, S.A.

This, H., & Gagnaire, P. (2006). *Il bello è il buono. La cucina tra arte, amore e tecnica*. Roma: Gambero Rosso.

Todolí, V (2007). Entrevista en la revista *Papeles de cocina* N° 3 Diciembre de 2007. San Sebastián

VVAA. (2010). *Cómo funciona elBulli. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià*. Londres: Phaidon.