

MITOLOGÍAS DEL SIGLO XXI

SESIÓN 4: ALIMENTARSE: LOS RITUALES DEL COMER COMO EXPERIMENTO SOCIAL

JUEVES 21 DE OCTUBRE,
17.00-19.00 H

Ponencia 1: Jesús Contreras

A lo largo de la historia, intentar conjurar la amenaza de la escasez y del hambre ha movilizado recursos de todo tipo, materiales y simbólicos, reales e imaginarios. Nunca, sin embargo, los conocimientos desarrollados y aplicados han sido suficientemente satisfactorios como para evitar el hambre y/o la enfermedad. Por esa razón, al tiempo que se han seguido buscando nuevas soluciones o recursos para los problemas más o menos concretos se han buscado o se han imaginado "soluciones definitivas" para el problema del hambre: desde el maná bíblico hasta las aplicaciones de la biotecnología y la nutrigenómica pasando por el árbol del pan. La historia real y la literatura de ficción nos ofrecen numerosos ejemplos de cómo se ha imaginado en el pasado la solución alimentaria para la sociedad del futuro. Hoy, sin que haya desaparecido el hambre, la percepción de los problemas se centra en los problemas de salud y en las amenazas a la sostenibilidad provocadas, en parte, por las soluciones encontradas a la escasez. Y, a nuevos problemas, nuevos mitos.

Bibliografía general:

ADRIÁ, Ferran, SOLER, Julio y ADRIÁ, Albert. Como funciona el Bulli. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adriá. Phaidon, 2010.

CONTRERAS, Jesús y GRACIAS, Mabel. *Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Artiel, 2005.

FRANDESC, Guillet. *Comer arte: una visión fotográfica de la cocina de Ferran Adriá*. Barcelona: Somos Libros, 2009.

HAMILTON, Richard y TODOLÍ, Vicente (Eds.). *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*. Barcelona: Actar, 2000.

Publicaciones de libre acceso:

DÍAZ, Cecilia y GÓMEZ, Cristóbal. "Sociología y alimentación". *Revista internacional de sociología*, nº 40, 2005, pp. 21-46. Para consultar el texto [pincha aquí](#).

GARCÍA ARROYO, Marina. *Comunicación gráfica de lo intangible. Evolución de los procesos creativos en disciplinas artísticas*. Proyecto Fin de Carrera / Trabajo Fin de Grado, E.T.S. Arquitectura, Universidad Politécnica de Madrid, 2018. Para consultar el texto [pincha aquí](#)

LICONA Ernesto; GARCÍA Isaura Cecilia y CORTÉS Alejandro. "El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación". *Antropología Experimental*, nº 19, 2019, pp. 165-172. Para consultar el texto [pincha aquí](#)

MÁRQUEZ, Mauricio. "¿Es Ferran Adrià un genio del Arte del siglo XXI?". *Disturbis*, nº Extra 12, 2012. Para consultar el texto [pincha aquí](#)

OLIVA LOZANO, Mónica. *El acto de comer en el arte. Del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12*. Tesis doctoral, Facultad de Bellas Artes, Universidad Complutense de Madrid, 2013. Para consultar el texto [pincha aquí](#)



© elBullifoundation

Ponencia 2: Gabriel Bartra

"Los cocineros no estamos en el ámbito del arte. Lo que no significa que pueda existir una experiencia similar en cierto cliente" Ferrán Adrià.

Muchos consideran que la experiencia que se vive en un restaurante puede ser algo similar a la que se puede vivir contemplando una obra de arte. Durante años, todos los manuscritos y libros relacionados con la cocina, con cierto hedonismo, se han referido a ella como arte culinario. Pero donde realmente la alta cocina o arte culinario puede tener un diálogo de igual a igual con el arte, es en los procesos de creación.

ElBullirestaurante se ha dedicado a explorar los límites de la restauración gastronómica, y ha generado métodos creativos propios que tienen un lenguaje común con el del arte. En esta conferencia se pondrán en relieve esos puntos comunes y las aportaciones que ha realizado elBullirestaurante en el ámbito de la creación gastronómica.

Recursos digitales:

Muestra virtual: 25 creaciones que cambiaron el mundo de la cocina (Google Arts & Culture) [pincha aquí](#)

Muestra virtual: El menú de 44 elaboraciones (Google Arts & Culture) [pincha aquí](#)

Muestra virtual: La vida más allá de elBulliRestaurante (Google Arts & Culture) [pincha aquí](#)

Documental: History of Food: <https://www.youtube.com/watch?v=YUk8LrLEiyk>