



SAPIENS, una metodología para comprender la gastronomía. Primera explicación (*work in progress*)

En tanto que actividad cotidiana íntimamente vinculada a los sentidos, la apreciación de la gastronomía se basa en gran medida en la satisfacción, en el placer, en consideraciones subjetivas según las cuales, llanamente, lo que hemos comido nos gusta más o menos. Es decir, más allá de considerar un valor objetivo, una aportación creativa, una novedad, una comprensión de la profesionalidad o del *savoir faire*, un acierto especial en una combinación gustativa, se da por sentado que lo que prima es el puro criterio de gusto personal.

Ordenar para comprender

Cuando el 30 de julio de 2011 elBullirestaurante se transformó en elBullifoundation, una de nuestras primeras intenciones fue evolucionar en nuestro trabajo de ordenación de la cocina con el fin de encontrar una metodología que nos permitiera decodificar y ordenar todo el conocimiento gastronómico. Partiendo del hecho de que ante todo nos hemos propuesto comprender y conocer nuestra disciplina para educar e innovar, cuando se trata de juzgar las aportaciones gastronómicas de la historia nos damos cuenta de que existe una carencia significativa: no hay apenas datos ni una taxonomía unificada en la historia de la gastronomía, que informen de sus características o de su evolución, lo cual hace imposible la objetividad.

Para establecer esta decodificación nos propusimos, pues, estudiar antes que nada cómo se había ordenado la cocina a lo largo de la historia, esto es, si había existido alguna codificación sistemática. Entendemos por codificación un orden para el que exista un consenso, es decir, que se considere la manera lógica de clasificar todos los elementos de la gastronomía.

Para estudiar la historia de la gastronomía se puede partir de dos fuentes: en primer lugar, los libros de historia de la cocina, que recopilan y analizan los estudios de antropólogos, arqueólogos, historiadores. A partir de esta fuente indirecta estudiamos todo lo relacionado con la cocina antes de la aparición de la imprenta. En efecto, hasta el siglo XIV no aparecen libros que nos permitan acceder al trabajo de los cocineros, a sus recetas, a una concepción de la cocina que se pueda desprender de la ordenación y del contenido de sus obras escritas. En segundo lugar, pues, contamos con los recetarios y los libros temáticos que cocineros y otros actores redactaron para explicar de forma directa su cocina o sus conocimientos sobre algún elemento de la gastronomía.

A partir del análisis de los índices de los libros resulta evidente que no ha existido un consenso a la hora de codificar la cocina; es decir, no hay un acuerdo adoptado por todos los actores de la disciplina. El conocimiento gastronómico es abundante pero muy heterogéneo.

Pero, ¿por qué es preciso ordenar el conocimiento? ¿Por qué es tan importante este orden?

Ordenar y comprender el pasado es indispensable para ir hacia el futuro. El orden es la premisa indispensable para poder comprender de qué estamos hablando y, en segunda instancia, para poder trabajar de forma eficiente. Un conocimiento desordenado representa un obstáculo para la eficiencia, significa no poder abarcar globalmente cómo se estructura una disciplina y no entender sus procesos y sus relaciones. El orden es fundamental, y no sólo a la hora de articular conocimientos complejos o de abordar procesos de gran dificultad.

Ordenar significa tomar decisiones, intentar entender cómo se agrupan los diferentes elementos de la disciplina en cuestión. Ordenar conlleva reflexionar, agrupar, clasificar, diferenciar, establecer familias, en definitiva, habilitar categorías que permitan comprender cuáles son los procesos que definen la disciplina. Ordenar facilita los momentos anárquicos que permiten que fluya la creatividad. La metodología SAPIENS es la herramienta que nos permite abordar este propósito que nos habíamos marcado: comprender la gastronomía para crear de forma diferente. Dicho de otro modo, para volver a crear, queremos comprender.

La metodología SAPIENS

Estamos convencidos de que, para mantener la eficacia y la eficiencia en el terreno de la innovación y en el de la educación, es preciso comprender todas las facetas que caracterizan una disciplina. Para ello desarrollamos una metodología a partir de la cual nos proponemos decodificar cuáles son los procesos más importantes que intervienen en dicha disciplina. Aunque nuestro propósito primordial es decodificar y comprender el genoma de la gastronomía, la vocación de SAPIENS es su aplicación a la decodificación de cualquier otra disciplina creativa. Precisamente en este sentido ELISAVA está llevando a cabo, en colaboración con elBulliLab, una decodificación del diseño, basada en los parámetros que apuntamos en este texto.

En primer lugar es indispensable detectar cuáles son las preguntas que suscita la propia disciplina y

que son las que nos permitirán comprenderla: el qué, el cómo, el cuándo, el dónde, el quién, el para qué, el por qué de todos sus procesos, cómo se contextualizan, cómo interactúan. A esta metodología le damos el nombre de SAPIENS.

Los procesos

A partir de la respuesta a las anteriores preguntas, nos damos cuenta de que existen miles de procesos, que pueden ser muy diferentes según la disciplina, y cada uno pone en juego justamente los elementos que la definen. A través de los procesos se puede hacer una gran decodificación de una disciplina, para luego ir de más a menos, de lo máximo a lo mínimo, de lo más general a lo más específico: a una empresa, un servicio, un concepto, un producto determinado. Por poner un ejemplo, podemos decodificar los procesos que intervienen en la ingeniería de telefonía móvil como disciplina, pero también es posible proponerse decodificar los procesos de la empresa Apple, del concepto iPhone o incluso de una generación concreta de iPhone. En este sentido, el proceso de creación, de producción, experiencial o comercial del iPhone 1, esencialmente disruptivos, tienen poco que ver con los procesos, más evolutivos, que se dan para las generaciones posteriores de iPhone. Por poner otro ejemplo, podemos decodificar los procesos que intervienen en la elaboración del champagne en general, o los de un elaborador en concreto, Dom Pérignon, o incluso los de una añada determinada.

Estudiar los procesos de una disciplina puede resultar absolutamente inabarcable, infinito: es la fascinación por la diversidad. Los procesos que intervienen en la elaboración de un cuadro de grandes dimensiones no serán los mismos que los necesarios para elaborar un cuadro pequeño o una serie de cuadros. Los que se dan en el cine pueden divergir enormemente si se trata de una superproducción comercial, de una película de animación o de un documental divulgativo. Cuando hablamos de disciplinas del ámbito de la ciencia, partimos de una metodología común, el método científico, pero, a partir de esta coincidencia, los

procesos entre, por ejemplo, el trabajo de un biólogo y el de un físico son completamente diferentes.

Los procesos pueden producirse de forma más o menos simultánea. Así, en una *performance*, se puede crear, producir y vivir la experiencia de forma paralela. Un cuadro puede concebirse y producirse al mismo tiempo, y vivirse posteriormente. Un menú se suele crear en una fase, producirse en otra y vivirse en una tercera etapa. Si hablamos de una producción cinematográfica compleja, los procesos sucesivos pueden desarrollarse en varias fases.

La decodificación de los procesos constituye la primera premisa para abordar una disciplina, ya que nos permite entenderla tal como se produce, tal como funciona, pero no nos indica qué ha sucedido a lo largo de la historia y cómo ha evolucionado. Para ello tenemos que recurrir a un análisis evolutivo, que contextualice cada hallazgo, cada aportación, y los sitúe en un eje temporal.

La comprensión que se origina a partir de los procesos y del análisis evolutivo permitirá luego la aplicación directa de SAPIENS, principalmente en dos campos:

- La educación: comprender una disciplina servirá para ayudar a mejorar la calidad de la enseñanza a través de la creación de materiales didácticos, una nueva propedéutica que estructure los planes de estudio.
- La innovación: la comprensión de la disciplina y de lo que ésta tiene en común con otras desde el punto de vista de los procesos conduce a aportar soluciones creativas que conlleven una evolución desde el punto de vista creativo. Dicho de otro modo, en este caso se trata de usar SAPIENS como técnica creativa.

La metodología SAPIENS en la restauración gastronómica

Ya hemos señalado que la intención primera era aplicar la metodología SAPIENS a la gastronomía y, más en concreto, a la restauración gastronómica. Enten-

demos por restauración gastronómica el ámbito de la restauración profesional en el que se da un componente gastronómico, es decir, el que nace de la tradición del arte culinario. La metodología SAPIENS se puede aplicar a distintas escalas, como se ha señalado, de lo más general, por ejemplo la gastronomía en su dimensión más amplia, a ámbitos más específicos, como la restauración gastronómica de vanguardia, el estilo de un cocinero, una elaboración concreta...

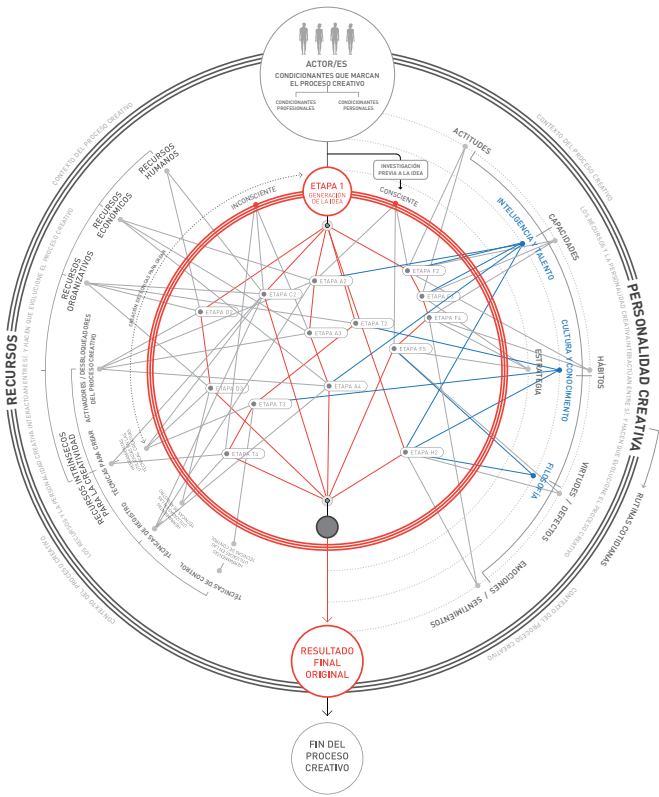
En primer lugar habrá que saber plantear las preguntas necesarias para identificar los procesos de la disciplina.

- ¿Entendemos qué estamos haciendo? A partir de ahí decodificamos el proceso reproductivo de la restauración gastronómica.
- ¿Por qué lo hacemos? Reflexionamos sobre nuestra implicación en nuestra actividad.
- ¿Por qué empezó la restauración gastronómica? ¿Y la gastronomía? Estudiamos las razones que llevaron a la aparición de nuestra disciplina.
- ¿Cuándo nació nuestra disciplina? Estudiamos los orígenes de la gastronomía.
- ¿Cómo creamos? Decodificamos el proceso creativo propio y el de la restauración gastronómica en general.
- ¿Cómo se percibe lo que creamos y reproducimos? Analizamos las reacciones y la percepción del comensal, y decodificamos el proceso experiencial.
- ¿Cómo se produce? Analizamos y aplicamos la decodificación de la restauración gastronómica en el proceso de reproducción artesanal.
- ¿Dónde surgió la gastronomía? Estudiamos en qué lugares apareció y se desarrolló.
- ¿Quién ha sido o es influyente en nuestra disciplina? Estudiamos la evolución pasada y el momento presente de la restauración gastronómica.

A partir de las respuestas a estas preguntas, identificamos los procesos, que definen momentos diferentes, enfoques, puntos de vista, intenciones, actitudes: no es lo mismo crear que reproducir; no es lo mismo la acción del cocinero que la percepción del comensal. Los procesos tienen que ser el eje vertebrador que articule todo el discurso. Están tan íntimamente relacionados que los vínculos, los *links* que se crean entre ellos definen y ordenan toda la gastronomía.

Los procesos en gastronomía

En cada uno de los procesos procedemos a elaborar una taxonomía de los diferentes elementos que los configuran, y que plasmaremos en sus respectivos mapas.



▲ Mapa del proceso creativo.

Proceso creativo

Para empezar, y dado que todo lo que existe se tiene que haber creado, el primer proceso que se da en gastronomía es el proceso creativo. El conocimiento del proceso creativo debe servir para mejorar la eficiencia en creatividad.

CONTEXTO
Líderes

- Condicionantes personales
- Condicionantes profesionales

Personalidad creativa

- Actitudes, capacidades, hábitos, virtudes y/o defectos
- Emociones y sentimientos
- Inteligencia y talento, cultura y conocimiento, filosofía

Recursos

No intrínsecos de la gastronomía ni de la creatividad

- Recursos humanos
- Recursos económicos
- Recursos organizativos
- Intrínsecos de la gastronomía*
- Productos
- Herramientas de preelaboración, elaboración y conservación
- Técnicas/tecnología de preelaboración, elaboración y conservación
- Herramientas de emplato, servicio y degustación
- Técnicas/tecnología de emplato, servicio y degustación
- Intrínsecos de la creatividad*
- Técnicas creativas
- Técnicas de control
- Técnicas de registro
- Activadores y desbloqueadores

FASES / ETAPAS

RESULTADO FINAL

- Elaboraciones intermedias
- Elaboraciones finales

Proceso de reproducción gastronómica artesanal

El siguiente proceso es el de reproducción gastronómica, durante el cual se elabora lo que se ha creado. No todo el mundo que reproduce se dedica también a crear. Reproducir significa estrictamente seguir unos pasos para llegar a un resultado que se pueda servir y consumir.

CONTEXTO
Líderes

- Condicionantes personales
- Condicionantes profesionales

Personalidad creativa

- Actitudes, capacidades, hábitos, virtudes y/o defectos
- Emociones y sentimientos
- Inteligencia y talento, cultura y conocimiento, filosofía

Recursos

No intrínsecos de la gastronomía

- Recursos humanos
- Recursos económicos
- Recursos organizativos
- Intrínsecos de la gastronomía*
- Productos
- Herramientas de preelaboración, elaboración y conservación
- Técnicas/tecnología de preelaboración, elaboración y conservación
- Herramientas de emplato, servicio y degustación
- Técnicas/tecnología de emplato, servicio y degustación

FASES / ETAPAS

RESULTADO FINAL

- Elaboraciones Intermedias
- Elaboraciones finales

Proceso experiencial

El proceso gastronómico presenta unos actores que crean y/o reproducen, pero también otros que reciben el resultado de los anteriores procesos y, en consecuencia, viven una determinada experiencia. En este caso hablamos de «proceso experiencial».

CONTEXTO
Actores

- Condicionantes personales
- Condicionantes grupales

Personalidad

- Actitudes, capacidades, hábitos, virtudes y/o defectos
- Emociones y sentimientos
- Inteligencia y talento, cultura y conocimiento, filosofía

Recursos

Recursos no intrínsecos para la experiencia

- Recursos económicos
- Recursos organizativos

Recursos intrínsecos de la creatividad experiencial

- Soportes de la información

Información directa

- Guías
- Invitación
- Redes sociales
- Publicidad, revistas /periódicos

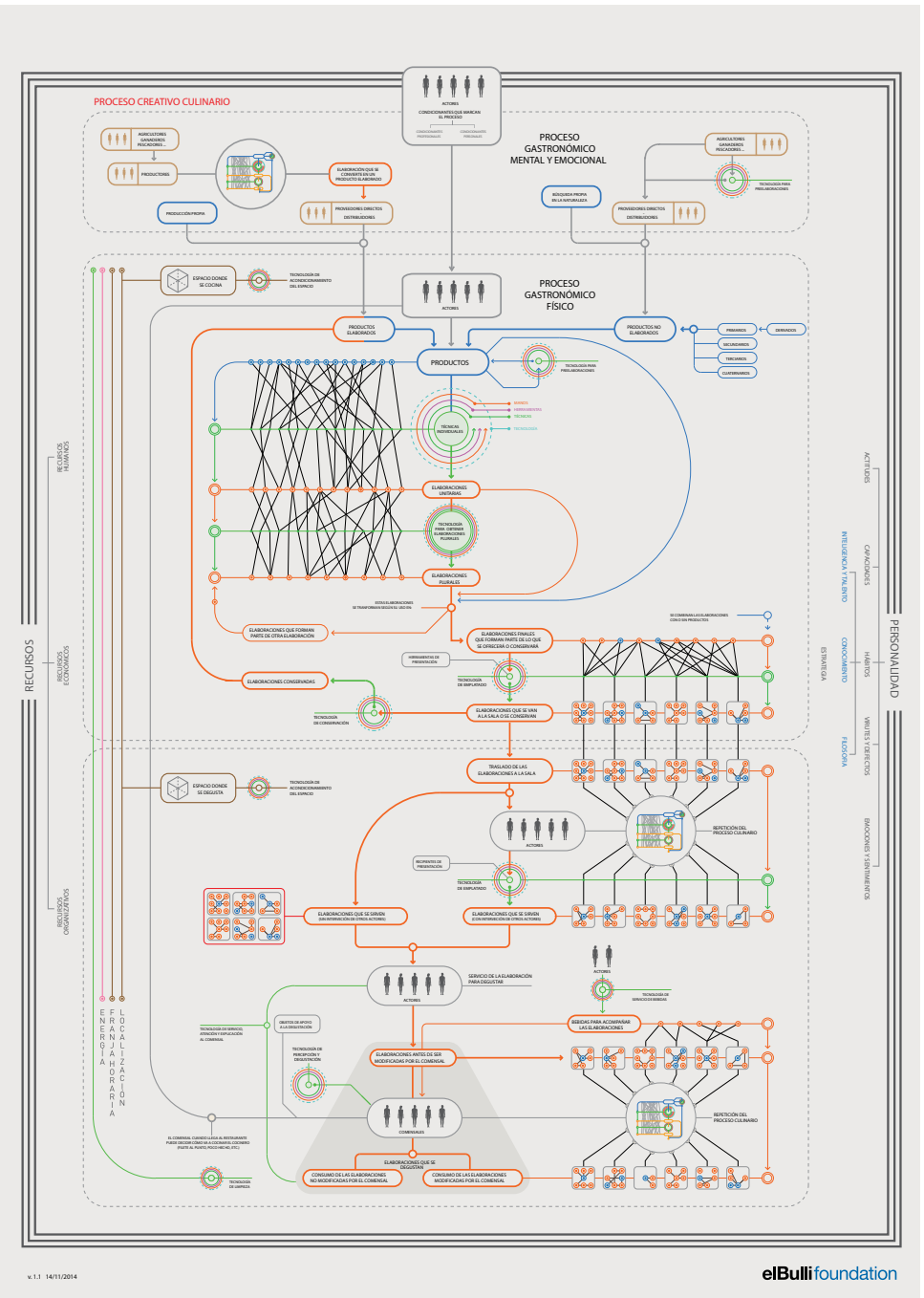
Información indirecta

- Medio audiovisual
- Vínculos personales /profesionales
- Congresos
- Artículos/prensa
- Recomendaciones

- Herramientas para la reserva
- Teléfono
- Web
- Herramientas de traslado

FASES/ETAPAS

- Decisión de vivir la experiencia
- Reserva
- Traslado
- Entrada
- Recibimiento /bienvenida
- Degustación de la bienvenida
- De pie o en mesa

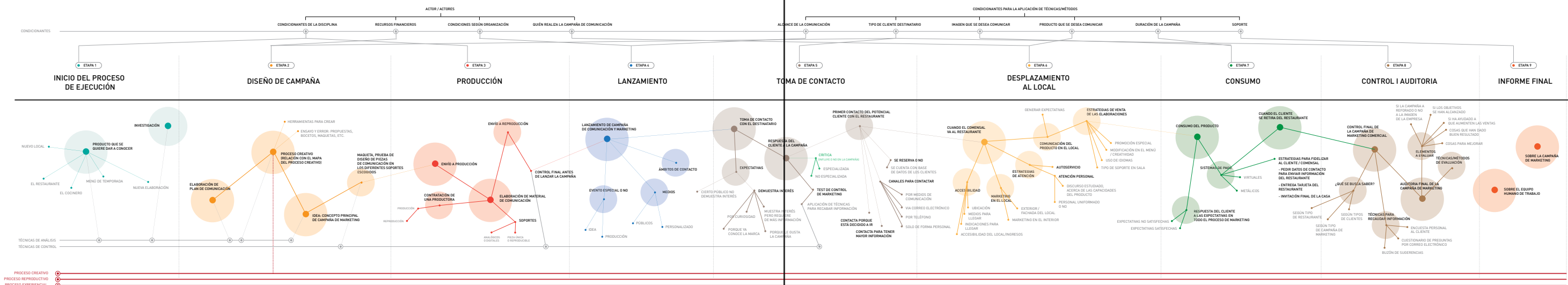


▲ Mapa del proceso reproductivo.

- Oferta
- Carta o menú
- Inicio de la degustación
- Sobremesa
- Pago
- Despedida
- El traslado al lugar del inicio

CONSECUENCIAS

- Valoración
- La critica
- La divulgación



▲ Mapa del proceso de marketing de un restaurante.

Proceso comercial y de marketing

El proceso comercial y de marketing es el que contempla el estudio de las posibilidades y las necesidades del mercado, así como la manera de comunicar y difundir lo que se está haciendo.

CONTEXTO Líderes

- Condicionantes personales
- Condicionantes profesionales
- Personalidad**
- Actitudes, capacidades, hábitos, virtudes y/o defectos
- Emociones y sentimientos
- Inteligencia y talento, cultura y conocimiento, filosofía
- Recursos**
- No intrínsecos del marketing**
- Recursos humanos
- Recursos económicos

- Recursos organizativos
- Intrínsecos del marketing**
- Oferta/concepto
- Soportes del marketing
- Marketing directo*
- Guías
- Invitación
- Redes sociales
- Publicidad, revistas/periódicos
- Marketing indirecto*
- Medio audiovisual
- Vínculos persona/profesionales
- Congresos
- Artículos/prensa
- Recomendaciones

FASES / ETAPAS

- Inicio del proceso de ejecución
- Diseño de la campaña
- Producción
- Lanzamiento
- Toma de contacto
- Desplazamiento al local
- Consumo
- Control y auditoría
- Informe final

Estos cuatro procesos se estudian por separado (y por este motivo se presentan aquí de esta manera) para poder comprenderlos mejor. En realidad, en restauración gastronómica, por un lado se produce el proceso creativo, mientras que por el otro, los tres procesos (de reproducción, comercial y experiencial) están íntimamente ligados, por lo cual los elementos identificados en sus respectivas taxonomías coinciden en gran parte. Por poner un ejemplo, la elaboración reproducida en cocina es la que se publicita para dar a conocer el restaurante, y es la que permite vivir la experiencia al comensal.

A partir de los resultados de los procesos

Si queremos completar la taxonomía de la restauración gastronómica, resulta indispensable tener en cuenta que, además de los procesos, en nuestra actividad tienen una gran importancia las consecuencias de los resultados de los procesos.

Contenidos y actividades

En el proceso gastronómico se producen resultados que se pueden plasmar, bien en elaboraciones que se degustan, bien en su transcripción escrita, las recetas. A partir de ahí, dan lugar a consecuencias que se concretan en dos campos: contenidos y actividades, que se agrupan en ámbitos.

Ámbitos	Contenidos	Actividades
RESTAURACIÓN	Menús Técnicas Conceptos	Restaurantes Bares Banquetes Cócteles
EDUCACIÓN	Cursos Másters	Escuelas de gastronomía Laboratorio Conferencias
SECTOR EDITORIAL	Libros de cocineros Recetarios Folleto	Premios Concursos
PRENSA ESCRITA	Periódicos Guías	-
MEDIOS DIGITALES	Redes sociales Sitios web Portales	-
ENTRETENIMIENTO	Programas de radio Programas de televisión Documentales	Festivales Ferias
ARTE	Obras de arte Piezas musicales	Exposiciones Museos

Tipos, estilos y movimientos

Los resultados de los procesos gastronómicos pueden presentar características que lleven a agruparlos o a relacionarlos con otros resultados. Tras ese análisis se identifican tipos de cocina, estilos y movimientos que, en el estudio de la historia de la gastronomía, se analizan por épocas.

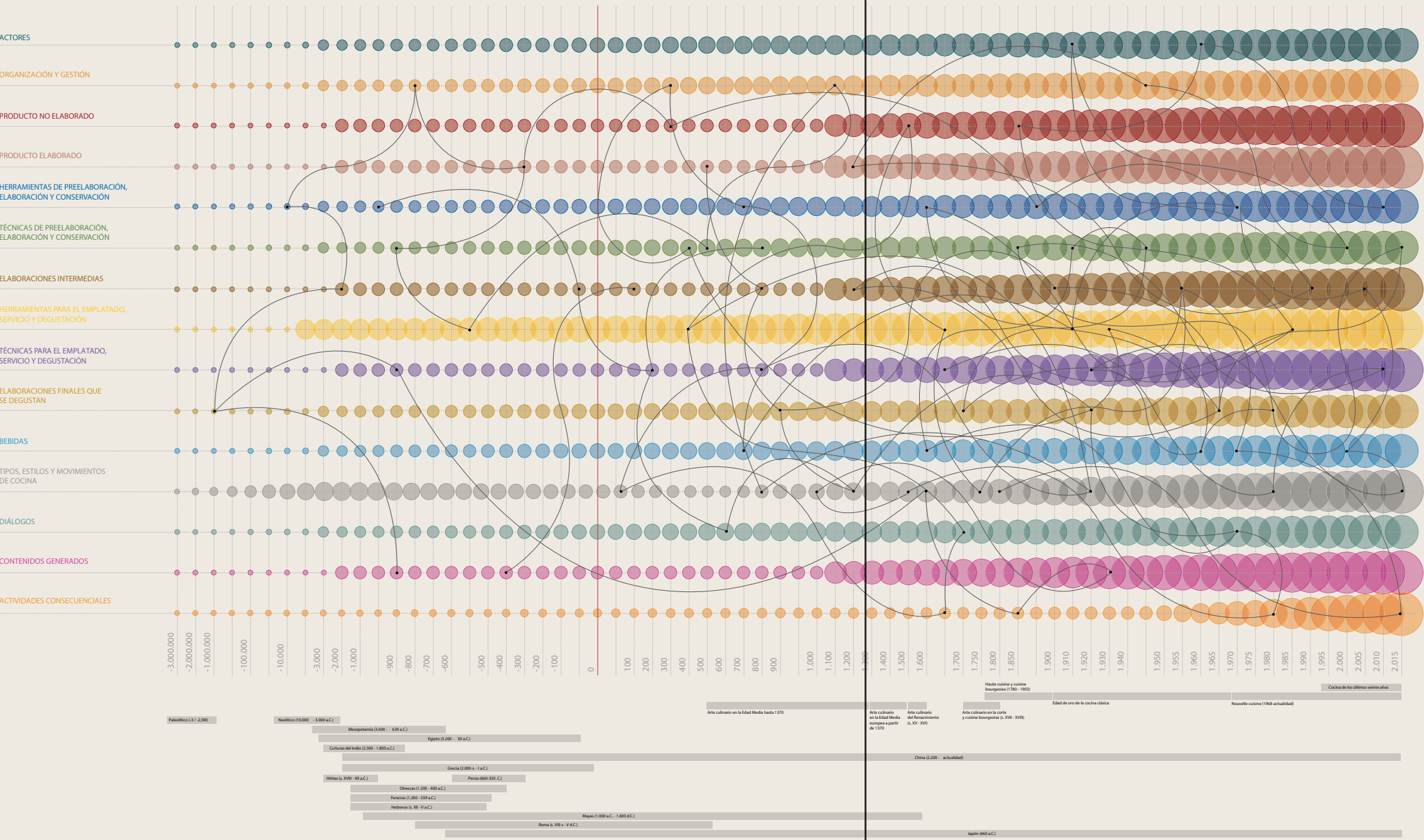
Sectores económicos en torno a la restauración gastronómica

Dependiendo del proceso que estamos abordando, la gastronomía puede dialogar con varios sectores económicos: instituciones públicas, empresas energéticas, medioambiente, salud, educación, cultura, turismo, finanzas, marketing, industria alimentaria, comunicación, transportes, etc.

Ámbitos y disciplinas que utilizan la gastronomía sin dialogar con ella

Existen ámbitos y disciplinas que se sirven de la gastronomía para sus propios procesos creativos, pero sin dialogar con ella. Por ejemplo, en el mundo de las artes plásticas se emplean motivos y materiales procedentes de la gastronomía y la alimentación, pero sin que el proceso creativo influya en la gastronomía. O también es el caso de la literatura y el cine, disciplinas en las que existen obras inspiradas en la gastronomía sin que exista un retorno en el diálogo.

Mapa del análisis creativo en Occidente



v. 1.2 24/11/2014

elBulli foundation

Análisis creativo

Contexto físico e histórico

- Clima
- Modelo de sociedad
- Tipo de régimen
- Creencias y religiones
- Descubrimientos y colonizaciones
- Revoluciones y guerras

Actores

- Tipos de actor
- Condicionantes personales
- Condicionantes profesionales

Personalidad CREATIVA

- Actitudes, capacidades, hábitos, virtudes y/o defectos
- Emociones y sentimientos
- Inteligencia y talento, cultura y conocimiento, filosofía

Recursos no intrínsecos

- Recursos humanos
- Recursos económicos
- Recursos organizativos

Recursos intrínsecos de la gastronomía

- Productos no elaborados
- Productos elaborados
- Herramientas de preelaboración, elaboración y conservación
- Técnicas/tecnología de preelaboración, elaboración y conservación
- Herramientas de emplatado, servicio y degustación
- Técnicas/tecnología de emplatado, servicio y degustación

Recursos intrínsecos de la creatividad (sólo proceso creativo)

- Técnicas creativas
- Técnicas de control
- Técnicas de registro de la creatividad
- Herramientas para la creatividad
- Activadores/desbloqueadores

FASES / ETAPAS

Resultado final

- Elaboración intermedia
- Elaboración final

Consecuencias de los resultados

- Contenidos y actividades
- Tipos, estilos y movimientos
- Sectores económicos en torno a la restauración gastronómica
- Ámbitos y disciplinas que utilizan la gastronomía sin dialogar con ella

El análisis evolutivo de la historia de la gastronomía y de la restauración gastronómica

Para comprender en su totalidad nuestra disciplina es indispensable acudir a un nuevo parámetro, la cronología. Situar en la historia de la gastronomía cada nueva creación, cada acontecimiento que ha permitido evolucionar, aporta la dimensión temporal necesaria para la comprensión global de la gastronomía. Para estudiarla, tenemos que remontarnos, no sólo a épocas anteriores a la implantación del restaurante (finales del siglo XVIII),¹ sino a las primeras actividades humanas relacionadas con la alimentación. En realidad, nos hemos dado cuenta de que, para poder entender plenamente nuestra disciplina, es necesario contextualizarla con la historia de la humanidad y con la evolución de las disciplinas. Por otra parte, si no entendemos los procesos, no podemos hacer un análisis de la historia.

Efectuar el análisis de la historia de la gastronomía obliga a resituar la taxonomía elaborada para los procesos, ya que muchos de los elementos son transversales a éstos. Así, por poner un ejemplo, el descubrimiento de América y, en consecuencia, de sus productos, incide en el proceso creativo, en el reproductivo, en el experiencial... Los siguientes ítems son los que se tienen en cuenta en el análisis de la historia de la gastronomía y de la restauración gastronómica.

Conclusiones

Una de las transformaciones que está aportando poco a poco el mundo de la gastronomía que se generó con la revolución de la vanguardia en España es la posibilidad de juzgar las creaciones gastronómicas ya no según el gusto subjetivo de cada actor que recibe la oferta, sino según criterios puramente objetivos. En este sentido, la cocina contemporánea

“Cuando hablamos de disciplinas del ámbito de la ciencia, partimos de una metodología común, el método científico, pero, a partir de esta coincidencia, los procesos entre, por ejemplo, el trabajo de un biólogo y el de un físico son completamente diferentes”

representa o aspira a representar de forma decidida la época de la objetividad, del conocimiento y del orden, los elementos que permiten contextualizar cada creación en su justo valor y situarla en la historia de la disciplina.

Esta nueva situación ilustra un cambio de paradigma que ha salido a la luz justamente gracias a esta voluntad de comprensión y de ordenación. Un enfoque más amplio y global ha aportado puntos de vista completamente nuevos en relación con diferentes aspectos del fenómeno gastronómico. He aquí algunos ejemplos.

- Si en la historia de la cocina la creatividad ha tenido siempre un papel importante, hasta ahora casi no se había teorizado esta creatividad ni el proceso creativo. El análisis y el conocimiento de los diferentes elementos que convergen en el proceso creativo han hecho posible esta decodificación que redundará en una mayor eficiencia, eficacia y longevidad creativa.
- El establecimiento de las taxonomías que estamos efectuando desde hace unos años, y que abordamos ahora con la metodología SAPIENS, nos ha dado una nueva visión de la gastronomía. Toda una serie de interrogantes se van diluci-

dando poco a poco, y aclaran el papel de cada elemento de los procesos gastronómicos, que hasta hace poco no sabíamos dónde situar. ¿El vino es un producto? ¿Una elaboración? ¿Es una bebida? ¿Una salsa es un uso o es una elaboración? Y un cóctel, o una *snack*, ¿son platos? ¿Por qué los solemos catalogar como tales? ¿Qué diferencia hay entre un producto elaborado y una elaboración?

- Si la *nouvelle cuisine* había representado la emancipación del cocinero respecto de los inamovibles recetarios de la cocina posterior a Escoffier, en los últimos años la perspectiva que ha cobrado una entidad inédita es la de otro actor, el comensal. El proceso experiencial ha abierto el abanico de sus posibilidades y teje vínculos con todo el proceso gastronómico en general. Por de pronto, el análisis del proceso evidencia el papel del comensal ya no como sujeto pasivo que vive una experiencia, sino también como agente que cocina, es decir, que toma decisiones ajenas al cocinero, pero que influyen en el resultado final que va a consumir. En primer lugar, al elegir en una carta los platos que va a comer ya está decidiendo. También al encargar un determinado punto de cocción de la carne, o al pedir que le sirvan una ensalada sin alguno de los ingredientes. Por último, ya en la mesa, se pueden dar multitud de situaciones en las que las decisiones del comensal condicionen absolutamente el resultado: en una fondue, el tiempo de cocción de la carne, la salsa con que la acompañará; cuando come pan con tomate y jamón, decidirá cómo unta el tomate, cuánto aceite añadirá, si se come el jamón junto o separado. Los ejemplos son múltiples. En gastronomía de vanguardia, donde aparentemente hay menos margen, el comensal puede acabar platos, decidir las proporciones o el orden con que va a combi-

nar los productos y elaboraciones que componen un plato, decidir si va a comer de un bocado o de dos, etc. La consciencia de esta realidad modifica la comprensión del fenómeno gastronómico.

- El concepto de restaurante se puede poner legítimamente en cuestión. Aunque el término «gastronomía» existe desde hace apenas doscientos años,² es indudable que la actitud gastronómica ha existido cuando menos desde la época de las civilizaciones; y aun así, el primer restaurante gastronómico cuenta con poco más de dos siglos de existencia. Ello significa que la historia del deleite y de la satisfacción gastronómica ha sido mayoritariamente «sin restaurante». ¿Acaso no es posible, pues, imaginar una gastronomía sin restaurante? En este sentido, aparecen y seguirán apareciendo formatos cada vez más novedosos.
- Gastronomía sin restaurante... ¿y gastronomía sin degustación? Sin duda. Cuando vemos programas de televisión sobre cocina, leemos blogs de crítica, participamos en portales gastronómicos o usamos aplicaciones sobre el tema, cuando visitamos una exposición sobre un cocinero... estamos consumiendo gastronomía.

Desde el punto de vista del conocimiento, las posibilidades que han aportado el mundo digital e Internet son infinitas, y nos dan una nueva manera de ordenar y acceder a esta información. Este saber, ordenado y curado, es el objetivo de la metodología SAPIENS y, como se ha señalado, puede utilizarse tanto en educación como en innovación. Su influencia alcanza tanto a los cocineros y a los restauradores como a los comensales, que ya no van de ningún modo a consumir gastronomía desde la ignorancia, sino todo lo contrario, desde el conocimiento de lo que están experimentando. Ya no se trata de una proyección de futuro, sino de una realidad: la gastronomía no puede entenderse sin el conocimiento de su historia, de sus procesos, de sus características.

¹ Pese a ciertos antecedentes cuya importancia en la historia de la restauración es objeto permanente de estudio y de discusión (p. ej. el establecimiento creado en 1765 por Boulanger en París), se suele coincidir en señalar como el primer restaurante, en la acepción que se ha extendido hasta la actualidad, La Grande Taverne de Londres, creado en 1782 por Antoine Beauvilliers, cocinero del príncipe de Condé.

² El término «gastronomie» apareció por primera vez en un poema de Joseph Berchoux, en 1801, si bien se popularizó sobre todo a partir de 1826, a raíz de la aparición de *La fisiología del gusto*, de Jean-Anthelme Brillat-Savarin.