

Gastronomía y diseño

Astrid Ålgård

“De la vista nace el amor”,
frase citada en múltiples ocasiones para referirse a
diferentes situaciones. Con la comida también puede
decirse lo mismo.

A través del tiempo las diferentes culturas han desarrollado avances en el arte culinario, cautivando con diferentes aromas y sabores el paladar humano; pero ¿y el sentido de la vista? ¿También se ve involucrado!

Por medio de la vista el cerebro humano capta diferentes impulsos nerviosos que afectan nuestros gustos y decisiones: por un lado, podríamos encontrar alimentos verdaderamente exquisitos, pero que al ver su presencia nos provocan repulsión, por otro, hay platillos tan bien presentados que nos cautivan con su imagen y nos envuelven a pesar de su sabor.

En el diseño gastronómico se ven involucrados todos los elementos que integran cada platillo, desde la vajilla hasta los condimentos y especias que complementan las guarniciones. Ha llegado a ser tan importante este aspecto que en diversas universidades del mundo se imparte el diseño gastronómico como especialidad, así como la arquitectura gastronómica, la cual se encarga de relacionar el entorno físico y ambiental con los diferentes platillos, logrando una perfecta armonía que combina cada aspecto alrededor de la atmósfera de los alimentos.

Desde figuras hechas con fruta, las papas formando caritas felices, hasta algo más complicado como los platillos que se dan en diferentes banquetes, tanto el diseño como la imaginación y la creatividad no tienen límites.



<http://de10.com.mx/img/rana300-200.jpg>

Particularmente, la cocina mexicana hace un gran uso del diseño. Un ejemplo de ello son los famosos papadzules, que integran a la perfección ingredientes como pepitas, cochinita pibil, huevo cocido y tortillas, recibiendo un toque del mágico mole mexicano que sin duda se hace notar en todos nuestros paladares. Actualmente hay diferentes empresas que se especializan en este aspecto del arte culinario. Entre ellas podemos mencionar “Patricia Avila” diseño para gastronomía. Y claro, no podemos dejar de acudir a restaurantes dentro de la Ciudad de México que pueden llegar a fascinarnos con los conceptos que manejan. Como ejemplo encontramos *Corazón de Maguey* ubicado en el centro de Coyoacán, donde nos muestran las delicias mexicanas con platillos exóticos, que contienen ingredientes como chapulines y que dan una mezcla perfecta con sus bebidas basadas en el tradicional mezcal y las cervezas artesanales.

El diseño gastronómico se encuentra a nuestro alrededor, sólo hace falta voltear y darnos cuenta de las creaciones tan maravillosas que se pueden presentar ante nuestros ojos y que logran una gran experiencia al comer, involucrando cada uno de nuestros sentidos y despertando diferentes emociones con algo tan sencillo ●

Arriesguemos nuestros sentidos a probar algo diferente



<http://monkeyzen.com/files/2009/09/dumbbell.jpg>



<http://www.nomaders.com/blog/index.php/gastronomia-y-diseno-en-madrid-diseno-si/>