



10>11 PRESENTACIÓN

COCINANDO ESPACIOS



Ferran Adrià investiga en "Pensar sobre el comer" ¿porqué no hacer lo mismo con el espacio que recoge esta acción? Pensar sobre el comer desde la arquitectura como primer entorno que condicionará "lo experiencial" que propone la nueva cocina.

Cocinar y comer son acciones arraigadas a cada cultura. Su transgresión supone cambios sociales difícilmente aceptados, por eso su evolución es tan lenta y compleja. El gusto, asociado al olfato y la vista analiza minuciosamente lo que va a ser comido, por eso la presentación del alimento es fundamental.

La ergonomía insiste en mantener determinadas posturas difícilmente variables para desarrollar esta actividad de forma saludable.

La arquitectura influye en las sensaciones percibidas, siendo el primer soporte consciente a resolver que engloba las acciones, siempre será la que condicione el ámbito antes de enfrentarnos al segundo soporte, el plato.

Objetivo: reflexión sobre el espacio en el que se desarrollan las experiencias humanas de cocinar y comer. La importancia que implica la atmósfera que circunda esta actividad diaria, involucra a la arquitectura directamente. Intentaremos debatirlo con algunos actores muy implicados en este mundo.

Sorprende ver que las expresiones del mejor Chef del mundo de los últimos tres años sean aplicables a las del proceso de proyecto. El debate que se conforma tiene similares directrices en todas las profesiones que requieren creatividad, con los mismos ingredientes y argumentos..

En su primer libro ya él mismo provocaba una secuencia de preguntas más comunes que la gente se hacía sobre El Bulli para a continuación responder, justificando su así su existencia, pero la última era muy interesante sobretodo sabiendo que este mismo año lo va a cerrar. La pregunta era ¿hasta cuándo estará abierto? y responde diciendo:

"El Bulli es ilusión y pasión y estará abierto mientras existan esos dos sentimientos".

¡Fantástico!

Otras expresiones que podrían haber sido pronunciadas por el mismo Le Corbusier son las que defiende acerca de la creatividad:

"No es lo mismo algo nuevo, algo creativo o algo único"

"Sin una buena organización es imposible ser anárquico"

"Uno no tiene problemas si a cada minuto ve nacer uno nuevo"

"La línea que separa la influencia de la copia es extremadamente fina"

"Creatividad es no copiar" Jacques Maximin 1987 es su definición favorita.

"El espíritu creativo no tiene por qué corresponderse con un resultado creativo"

"En creatividad todo tiene su historia, pero no forzosamente su razón de ser"

Sus métodos creativos son acumulativos y van recurriendo a ellos constantemente desde hace ya más de 25 años. Los arquitectos también debemos forjar desde el origen nuestras propias líneas de investigación, para poder recurrir a ellas constantemente con honestidad.

María José de Blas
Septiembre 2010

PICADO-DE BLAS	TT2
ASENSIO-RUBIO	TT3
HIPOLA-BESNICK	TT4
CASILLAS-HEVIA	TT5