PSICOLOGÍA Y DEGUSTACIÓN

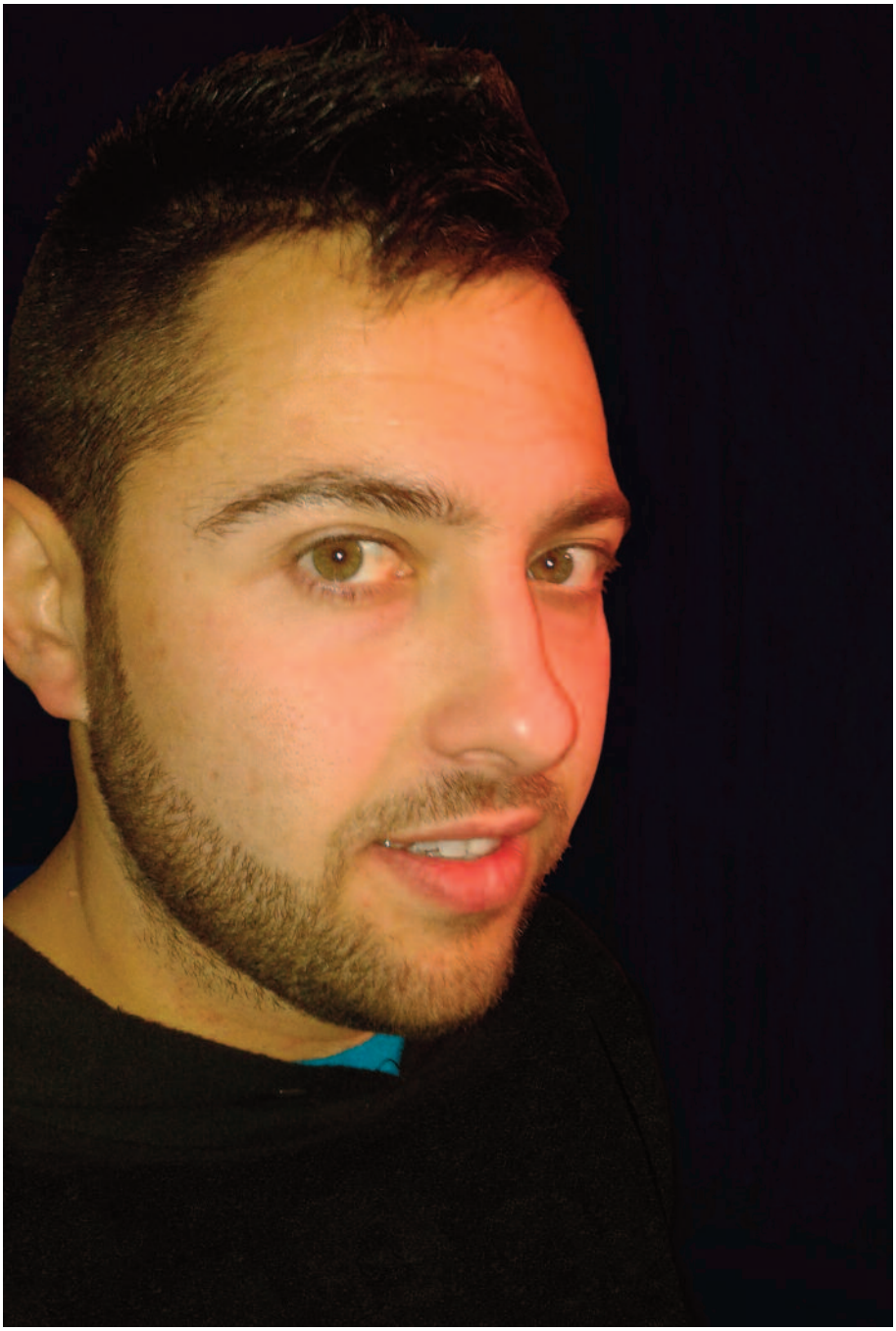
LA MÁS GENIAL INNOVACIÓN EN LA COCINA DE VANGUARDIA

HOMENAJE A SANTOS GARCÍA VERDES

Emilio Cuenca Ruiz – Margarita del Olmo Ruiz

In Memoriam

A Santos García Verdes,
genial cocinero seguntino de Alcuneza,
fallecido a los 27 años de edad en un
trágico accidente el 8 de mayo del 2013.



Santos García Verdes

INTRODUCCIÓN

Santos García Verdes era el joven jefe de cocina del restaurante La Granja de Alcuneza-Sigüenza (Guadalajara-España), integrado en este negocio familiar tras haber pasado durante unos años por la Escuela de Hostelería de Guadalajara y seguido algunos cursos de cocina sobre nuevas tecnologías.

Irrumpió con fuerza en los medios de comunicación en el año 2008, cuando se alzó con el primer premio en el *Primer Certamen de la Tapa Medieval Ciudad de Sigüenza,* del que ha sido pentacampeón con dos premios internacionales, en Hondarribia y Marvao (Portugal), auspiciados por la Red de Ciudades Medievales.

Santos nos ha demostrado que con talento, trabajo e ilusión, se puede revolucionar el *Arte Coquinario* desde una modesta cocina de pueblo, sin unas instalaciones que parezcan Cabo Cañaveral y 60 ayudantes (bioquímicos, ingenieros y licenciados en arte, como en algunas famosas cocinas), sin una importante bodega y una gran despensa repleta de productos exóticos y exclusivos, y sin ayudas institucionales ni ser publicitado por grandes grupos mediáticos. A Santos también se le puede presentar como el símbolo de una juventud trabajadora, emprendedora y comprometida.

Ha sido el creador de la *Cocina* más vanguardista, y el primero en teorizar y verbalizar la *Cocina Conceptual, la Cocina de Arte Visual* y la *Cocina Cibernética;* y haber introducido el ***factor psicológico*** en la gastronomía, la más genial innovación en la cocina de vanguardia, una técnica de la psicofisiología cuyo objetivo es el estudio de los mecanismos cerebrales de la emoción.

El mérito y el honor de haber dejado este legado desde su modesta cocina de Alcuneza nadie se lo podrá arrebatar.

PSICOLOGÍA Y DEGUSTACIÓN

LA MÁS GENIAL INNOVACIÓN EN LA COCINA DE VANGUARDIA

"Con la imagen virtual de nuestro rostro reflejada en el espejo podremos observar las sensaciones que nos produce la degustación de la tapa, haciendo más real nuestra percepción sobre aquello que el sabor despierta en nuestro interior".

Santos García Verdes en la presentación de su tapa *Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán* en el VI Certamen de la Tapa Medieval de Sigüenza el 23 de marzo del 2013.

La gastronomía está asociada directamente con el placer. Para Maurice Pradines, el placer pertenece por entero al "*significado de la necesidad*", por ello, el ser vivo se inclina de una forma espontanea hacia la comida. Necesidad, comida y placer van parejos, siendo el placer, como aseguró Aristóteles, "*la coronación de una actividad*", en este caso la necesidad y actividad de comer.

André Vergez considera la Psicología como "*una ciencia de la acción al servicio de la acción*", esa acción desencadenada por la emoción que para Paul Ricoeur saca al ser vivo de la inercia.

Son muy conocidos (por su gran divulgación mediática) los experimentos psicológicos de laboratorio para determinar la influencia que los alimentos ejercen sobre nuestra mente a la hora de manifestar nuestras preferencias. Y de cómo la percepción del brillo, los colores y la variedad de sabores estimulan nuestro apetito y el interés por la degustación. Y las circunstancias que determinan nuestra preferencia hacia un determinado alimento según el grado de saciedad o el estado de ánimo.

Explorar la psicología a través de la gastronomía, a tenor de todo lo anterior, era un reto que había que abordar con determinación.

Para Santos García Verdes, la Psicología era una de sus herramientas favoritas, que manejaba con gran habilidad. La utilización de ciertos materiales y ejecutar estudiadas actuaciones con el propósito de hacer un "guiño" a determinados colectivos, era habitual a la hora de crear y presentar su cocina. Así como cambiar, sobre la marcha, el sentido y la orientación de la explicación ante un jurado, según la evolución observada en la expresión de los rostros de los miembros que lo componían, que denotaba el nivel de interés que despertaba su discurso. Medir los tiempos en estas ocasiones era también imprescindible para Santos.

La percepción de los sabores es una experiencia compleja determinada por los receptores de nuestros sentidos, la composición química de los productos empleados, influenciada por variaciones genéticas, hábitos culturales, texturas de los alimentos, colores, memoria y estado psicológico del individuo. Pero no es la influencia del estado psicológico sobre la percepción de los sabores en la degustación, ni la influencia que los alimentos ejercen sobre nuestra mente a la hora de manifestar nuestras preferencias lo que preocupaba a Santos García Verdes. Estudiaba algo más complejo: la influencia que puede ejercer la degustación en la estructura psicológica del individuo degustador.

Así, lo más relevante que Santos García Verdes aportó en este campo lo hizo en sus últimas creaciones, a las que dotó de un mecanismo psicológico que cambia radicalmente el proceso de nuestro tradicional comportamiento ante una degustación gastronómica.

Un método que trata de utilizar la gastronomía como una herramienta que puede llegar a ser capaz de modificar la estructura psicológica del individuo a través de la percepción visual y la interpretación de los estímulos que proporciona la degustación. Una percepción que pertenece al mundo interior individual.

Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán.
Con esta creación gastronómica concurrió Santos García Verdes al VI Certamen de la Tapa Medieval de Sigüenza el 23 de marzo del 2013.

Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán

Descripción de la tapa

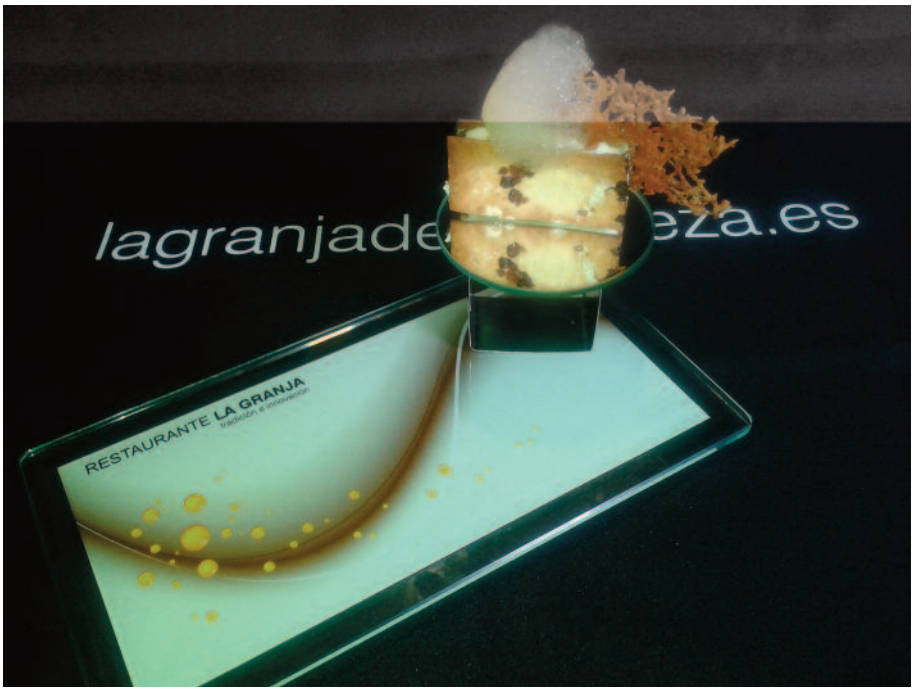
Sobre una pletina de acero inoxidable pulido (plegada hasta formar una figura cúbica) un espejo circular en posición horizontal. Sobre el conjunto de esta base, erguida, se levanta la tapa, formada por dos finas galletas de naranja, nueces y pasas (rectangulares y colocadas a modo de sandwich), rellenas con una lámina de *magret* de pato a la plancha cubierta de crema de *foie*. Erguido sobre las galletas (que forman la estructura principal de la parte comestible de la tapa), aire de azafrán en un extremo y una blonda de queso (fina puntilla de queso orneado) en el otro.

El espejo como soporte para la presentación de una creación gastronómica está de moda. Es un elemento decorativo que consigue un interesante efecto. Pero hemos observado que siempre es utilizado con el propósito de ofrecer una mera decoración.

A la tapa que Santos ha titulado *"Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán*" la dota de un espejo para que también podamos observar nuestro rostro durante la degustación de la tapa, pues: *"Con la imagen virtual de nuestro rostro reflejada en el espejo podremos observar las sensaciones que nos produce la degustación de la tapa, haciendo más real nuestra percepción sobre aquello que el sabor despierta en nuestro interior"*. Esto es ya una importantísima innovación, pero lleva implícito, además, un mecanismo psicológico que cambiará nuestros actos reflejos.

Con la propuesta que al respecto nos sugiere Santos García Verdes observamos cómo mediante un espejo se potencia la capacidad de interpretar la información de los efectos ópticos y los distintos componentes fisiológicos involucrados en el sistema visual y sensorial, que serán la base de la investigación psicológica.

Cuando comemos, y el sabor nos causa placer, cerramos nuestros ojos llevados por un acto de respuesta condicionada. Con este proceso, nuestra mente concentra toda la atención en el mero sabor que estamos percibiendo a través de nuestras papilas gustativas.



Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán sobre un espejo.
En el VI Certamen de la Tapa Medieval de Sigüenza el 23 de marzo del 2013.

Con la propuesta de Santos, de observar en un espejo nuestro rostro ante el placer que nos aporta la degustación, nuestra mente hace cambiar la respuesta; ya no induce a cerrar los ojos para concentrar la atención en el sabor. Los matices percibidos en la degustación no serán, quizás, tan intensos, serán diferentes. La fusión de ambas impresiones (la aportada por la contemplación del rostro y la del sabor de lo que se está degustando) ofrecerá una nueva experiencia que será valorada por la mente a partir del ánimo y respuesta gestual.

El espejo nos hace ver objetos que existen en un mundo virtual. Al centrar toda la atención se canaliza la energía en una idea y un sentimiento. Al utilizar el espejo, la aparición de la imagen puede celebrarse con un gesto de júbilo o de éxtasis: un sentimiento de placer psicológico proporcionado por las áreas del cerebro especializadas en la percepción y procesamiento de la información visual.

Santos García Verdes tras el VI certamen de la Tapa Medieval de Sigüenza donde concurrió con su *Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán*.

Se podrá sentir un gran placer y estar encantado de haberte conocido haciendo aquella degustación, a la que se aportan agradables sensaciones estéticas y sentimientos positivos. No obstante, hay quien ante un espejo solo ve sus defectos, y sus gestos podrán parecerle horribles muecas que fastidiarán el placer de saborear aquello que come.

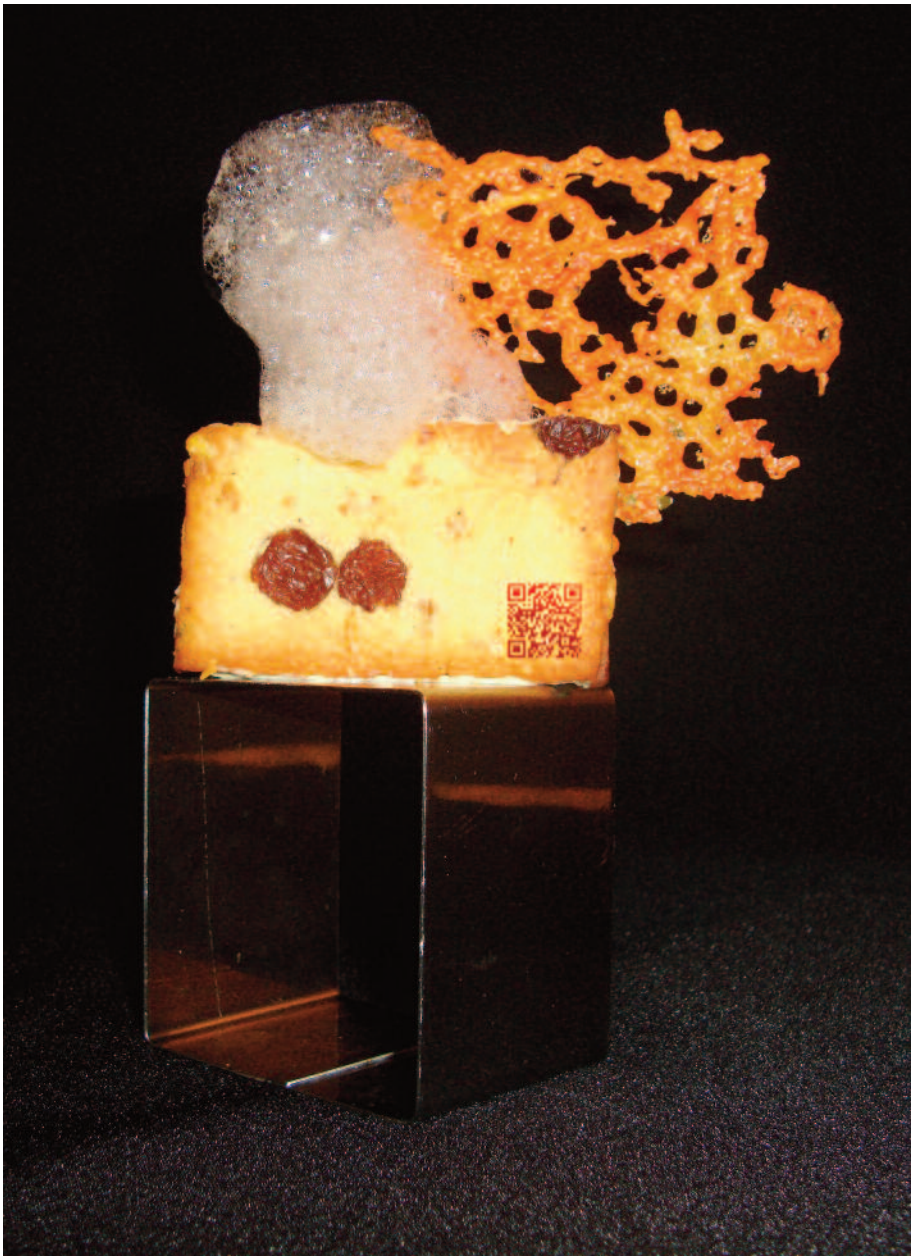
Se trata, también, de una *auto prospección psicológica* para calibrar la autoestima a través de una experiencia gastronómica. El "*conócete a ti mismo*" socrático. El descubrimiento de la singularidad psicológica. Descubrir el "yo" como sujeto del conocimiento siguiendo el ejemplo de los sofistas griegos, para quienes era la condición única para estar en paz consigo mismo.

El código QR en la cocina interactiva y participativa

Uno de los valores más destacados de Santos García Verdes era su fácil y fluida elocuencia para presentar sus creaciones gastronómicas, algo que conseguía con nota *cum lauden* siempre que se presentaba frente al jurado que debía calificarle. Investigó en los procesos cibernéticos llevado por la necesidad de ofrecer, de una forma individualizada, una explicación que permitiera descifrar el lenguaje visual, así como la exposición o presentación razonada de sus creaciones gastronómicas, algo que se le permitía en la demostración ante un medio de comunicación o ante el jurado que calificaría la creación que presentaba en un certamen; pero imposible de hacer ante cada uno de los comensales de las mesas de su restaurante.

Para Santos García Verdes lo verdaderamente vanguardista era presentar una información precisa que acompañase en tiempo real la propia degustación, y que actuara como complemento del sabor, no solo contemplando en un video la explicación del proceso de su creación, sino que, impresa esta información en los materiales de sus creaciones gastronómicas, también se pudiera degustar el soporte en el que estaba impreso, consiguiendo un sorprendente efecto psicológico.

Santos García verdes, utilizando un código QR impreso en su creación gastronómica, también nos propone una interacción.



Excelencia de pato con blonda de queso y aire de azafrán con código QR impreso en una de las galletas, desde una perspectiva de *Cocina Cibernética*.

La interacción es una de las claves en la respuesta al estímulo producido por otros. La interacción puede ser concebida como una conducta consecuencia de la relación estímulo-respuesta.

El individuo que ha capturado un código QR impreso en la creación gastronómica que se dispone a degustar, como nos propone Santos García Verdes, dispone de varias opciones para convertir su experiencia en un instrumento para ampliar el conocimiento, la reflexión y una puerta para exteriorizar la impresión recibida y establecer un debate posterior a través de su opinión.

Así, esta participación interactiva, tras seguir las instrucciones en esa especie de guía de degustación que nos presenta su creador en el código QR (con algunas advertencias sobre las sensaciones que podremos experimentar), nos ofrece la posibilidad de satisfacer el deseo de expresar nuestra opinión al mismo creador (cuando todavía tenemos viva la sensación percibida), a través de un correo desde el mismo soporte electrónico, enviado a la dirección indicada en la información inserta en el código capturado; opción que también podremos utilizar en un posterior debate.

La conducta de una persona es el estímulo para la respuesta de otra, que a su vez, siguiendo la secuencia, pasa a ser luego el estímulo de la respuesta siguiente de la primera persona. Las interacciones de este tipo constituyen la base de muchos de los hechos de influencia que ocurren dentro de las sociedades. La interacción propicia un mayor grado de motivación para potenciar la iniciativa.

Esta interacción sería imposible de iniciar de una forma inmediata, física y personal tras la degustación, toda vez que en ese momento nuestro interlocutor (el chef creador) estaría ejerciendo su actividad para atender a una nutrida clientela.

La ***Cocina Cibernética*** de Santos García Verdes se revela como una cocina interactiva y participativa, que suprime las fronteras entre el creador gastronómico y el usuario degustador; que ofrece aquello que es más demandado y valorado en las vanguardias: *proximidad* y *universalidad* mediante la información, haciendo realidad el binomio *Sabor* y *Saber.*

Cornetto con helado de oro verde

Descripción de la tapa

Se trata de un *Cornetto* (cornete o cucurucho) elaborado con un hojaldre especial al que se le han incrustado semillas de avena y decorado con polvo de oro. El interior del *Cornetto* está relleno con tres capas: una *mousse* de naranja, una brandada de bacalao con una textura adecuada para esta tapa, y una bola de helado de aceite de oliva con una acidez y sabor medidos para crear un maridaje perfecto y un tono redondo, persistente y elegante en su degustación

El *Cornetto con helado de oro verde* (helado de aceite de oliva) lo impregna con polvo de oro, y este toque que Santos justifica "*para conseguir la excelencia de la tapa*", va a modificar una de nuestras reacciones habituales que ejecutamos de una manera mecánica e inconsciente.

Para Carlos Gustavo Jung, el oro es uno de los tres principales arquetipos del ser humano, junto con la plata y el mercurio, asociados a los principios básicos activos del espíritu, el alma y la mente, reflejados en la voluntad, el sentimiento y el pensamiento.

El uso del oro en gastronomía se ha generalizado: delgadísimas láminas y polvo de oro adornan carnes, pescados, sopas, cremas, ensaladas, cócteles y las creaciones de los chefs más mediáticos del mundo mundial.

El oro, aunque puede ingerirse, carece de sabor. Se utiliza, sobre todo, como un adorno que proporciona elegancia y distinción; amén de algún supuesto beneficio terapéutico.

Observemos, en el gran muestrario de ofertas gastronómicas, donde se utiliza el precioso metal (también la plata), que sus láminas o polvo se ingieren sin ser tocados con nuestras manos. La incidencia psicológica sobre nuestra mente es importante, al ser conscientes de estar comiendo o bebiendo el metal precioso más apreciado por la humanidad; pero todo queda en una sugestión más o menos agradable de corto recorrido.

La genialidad de Santos García Verdes es decorar con polvo de oro una pieza (el *Cornetto con helado*) que se ha de coger con la mano y

***Cornetto con helado de oro verde*.**
Premio a la tapa más vanguardista y original en el Certamen Internacional celebrado el 8 de mayo del 2012 en Hondarribia. Su autor: Santos García Verdes, del restaurante La Granja de Alcuneza. *¡Una locura de sabor e imaginación!* (expresión, para definir la sensación experimentada, del representante del portal guipuzcoano Idemujika en su web).

succionar con los labios, provocando que los dedos y nuestros labios queden impregnados y rutilantes por el polvo dorado. A partir de este momento, es cuando comprobaremos que nuestro reflejo condicionado no solo no actuará habitualmente, sino que cambiará radicalmente su orientación.

Cuando utilizamos nuestras manos para comer unos pescaditos, chuletillas, embutidos, encurtidos y muchas cosas más que nos impregnan con una fina película de grasa u otra sustancia, solemos, inmediatamente, chuparnos los dedos (los que estamos más dotados para el disfrute gastronómico) o/y limpiarlos en una servilleta. El acto de limpiar nuestros dedos y nuestra boca de una forma inmediata es un acto reflejo.

Cuando vemos impregnados nuestros dedos con el polvo de oro del *Cornetto*, y vemos los labios de las personas que nos acompañan dorados y rutilantes, la percepción del brillo activa los atributos psicofísicos de la imagen. Nuestra mente hace cambiar la respuesta. No induce a limpiar, sino a contemplar los dedos con aquel rutilante polvo dorado. Crece la autoestima, fluye la sonrisa, surge entre el grupo una situación especial de complacencia, admiración y relajación, consiguiendo prolongar en el tiempo el momento de la degustación, que será guardado y fijado en nuestra memoria gustativa como una vivencia gastronómica relevante, toda vez que, además, somos conscientes de estar ingiriendo el metal más apreciado por la humanidad.

Se activa otro juego psicológico cuando del *Cornetto con helado de oro verde* no se informa de la naturaleza del relleno oculto dentro del *Cornetto*, que deberemos averiguar según vayamos degustándolo. La degustación se inicia con cierto misterio ante lo que no vemos y vamos a encontrar en su interior, y este enigma mantendrá expectante nuestra imaginación hasta descubrir el último sabor del último relleno oculto.

Sea como fuere, la propuesta de Santos García Verdes es una genial innovación en la *Cocina de Vanguardia, y* abre una importante vía, que junto con su *Cocina Conceptual, de Arte Visual, Cocina Total, y Cibernética o Cibercocina,* consigue elevar la degustación gastronómica a una importante altura. Y ofrece una sugestiva propuesta de trabajo para futuras investigaciones en torno al mundo de la Cocina y la Gastronomía en Universidades e Instituciones públicas o privadas.

BIBLIOGRAFÍA

- JUNG, Carlos Gustavo: El hombre y sus símbolos. Madrid, 1966.
- PRADINES, Maurice: Traté de Psychologie Générale. Colección Logos. 1943.
- BERGSON, Henri: Materia y Memoria. Madrid, 1900.
- RICOEUR, Paul: Philosophie de la volonté. Aubier, 1950.
- CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: Nuestra Cocina. Recetas y un compendio de 35 capítulos sobre enología, ciencia, historia, arte, etnografía, mil refranes y anecdotario de nuestra cocina. Con 443 fotografías en color. Nueva Alcarria, 2006.
- *Vanguardias de Santos García Verdes. Cocina Conceptual y de Arte Visual.* Guadalajara, 2014.
- En Internet en **www.guadabooklibrary.com.** En formato PDF con lectura online haciendo un clic sobre la portada de la obra y descarga gratuita. Página sin publicidad.