elBullifoundation
feeding creativity

NOTA IMPORTANTE: por problemas con el formateo del presente documento, no se puede ofrecer un índice

MINIMALISMO SOBRE MUNDOS MARINO Y VEGETAL

FASE CREATIVA INDIVIDUAL

03/06/2021
Borja Sánchez

Introducción

El presente documento describe el trabajo realizado durante el día **3 de junio de 2021**, así como la metodología utilizada para el desarrollo de la **fase creativa individual** centrada en el desarrollo de un menú completo, con fecha de reproducción prevista el día **26 de junio de 2021**, basado en el **minimalismo sobre los mundos marino y vegetal**.

Consideraciones previas

Las fases del proceso creativo

Elección de parámetros definitorios del proceso creativo

a. Minimalismo

i. ...como una técnica creativa:

1. Minimalismo sobre productos: *se limita el número de productos diferentes que pueden ser utilizados, obviando ciertos elementos de sazón y condimento, dependiendo de su protagonismo en la elaboración que se degusta*

2. Minimalismo sobre elaboraciones: *se limita el número máximo de elaboraciones intermedias que forman parte de la elaboración que se degusta ofrecida*

3. Minimalismo sobre la técnica: *se limita el número máximo de técnicas utilizadas, así como su nivel de complejidad*

4. Minimalismo conceptual: *se limita el número máximo de conceptos a desarrollar, así como su nivel de complejidad*

5. Minimalismo esencialista: *se eliminan los elementos supérfluos y la redundancia semántica. Los elementos representados tras el proceso de diseño deben ser no sólo los mínimos, si no también los esenciales*

6. Mimalismo gustativo-visual: *se eliminan las combinaciones múltiples, buscando un número minimal de sabores y/o aromas*

Nota importante: *la utilización de cualesquiera de estas técnicas creativas basadas en distintos tipos de minimalismo, dará lugar a ideas, conceptos y elaboraciones que se degustan diferentes, pero todas minimalistas. Es de vital importancia entender que estas ideas, coneptos y elaboraciones minimalistas, pueden tomar una estética minimalista o no. Desde el punto de vista de la experiencia, es necesario que las creaciones pasen por un proceso de diseño centrado en el estilo estético*

ii. ...como un estilo estético:

1. El minimalismo estético basado en el número de elementos reconocibles: *el minimalismo estético medido por el número de elementos reconocibles en la elaboración que se degusta*

2. El minimalismo estético basado en la forma de los elementos reconocibles: *el minimalismo caracterizado por la extrema simplicidad de sus formas, líneas puras, espacios despejados y cierta neutralidad u homogenia cromática. Dependiendo de las características plásticas, visuales y formales del estilo estético elegido, así como de la intersección del mismo con otros estilos estéticos, dan lugar a distintos tipos de minimalismo estético, a saber:*

    a. Minimalismo estético orgánico: *tipo de minimalismo formal donde las formas orgánicas interceden con las mínimas. Ejemplo: wabisabi*

    b. Minimalismo estético natural: *tipo de minimalismo formal donde las formas naturales interceden con las mínimas. Ejemplo: naturalismo minimalista nórdico*

    c. Minimalismo estético industrial: *tipo de minimalismo formal donde las formas industriales y materiales interceden con las mínimas. Ejemplo: materialismo minimalista; minimalismo industrial*

    d. Minimalismo estético geométrico: *tipo de minimalismo formal donde las relaciones matemáticas toman un sentido minimal. Ejemplo: minimalismo geométrico arquitectónico*

3. El minimalismo estético basado en el esencialismo: *tipo de minimalismo formal donde lo mínimo se reduce a lo esencial. Ejemplo: "De la sed, a la gota de agua"*

iii. ...como una línea de desarrollo conceptual: *el minimalismo entendido como un método de conceptualización absoluto, sin interseción con otra técnica creativa alguna. En este caso, el propio concepto a desarrollar, (que puede aparecer tanto previa, como posteriormente a la fase de ideación), también es minimal. Las ideas que reflejan el concepto elegido, han de ser mínimas en sí*

b. Mundos marino y vegetal

La utilización de productos está restringida a dos mundos muy claramente diferenciados, el **mundo marino**, y el **mundo vegetal**. Se restringen la utilización de **productos animales terrestres** en su totalidad. La convergencia entre estos **mundos** y el **minimalismo** como estilo, unido a las características comunes de dos tipos de cocina, como son la **cocina de territorio**, (donde puede o no, restringirse el acceso a productos geográficamente distanciados), y la **cocina de producto**, (muy relacionada con el **minimalismo sobre la elaboración** y con el **minimalismo técnico**)

Definición del proceso creativo

A continuación, se muestra de manera breve, un ejemplo de las fases que conforman la elección del proceso creativo:

1. Elijo condicionantes: Uso exclusivo de crustáceos + Uso de piedra y madera en herramientas de degustación y vajilla + Tiempo reducido y fecha de entrega
2. Elijo parámetros estéticos: Naturalismo japonés + Estetica wabisabi + Vajilla orgánica
3. Elijo técnicas creativas: Minimalismo sobre productos + Minimalismo sobre elaboraciones
4. Elijo herramientas creativas: Dibujos + Bases de datos relacionales
5. Elijo herramientas de ideación: Abstracción forzada + Relación multidisciplinar + 4 sombreros
6. Elijo herramientas de conceptualización: Analogía + Moodboard

Ejecución del método creativo

El proceso de creación forma parte del método creativo, pero este es mucho más amplio y complejo.

El presente documento está dedicado a mostrar el **proceso creativo de generación de elaboraciones que se degustan, (finales), en un restaurante gastronómico**.

Así, es importante entender que este documento no se acerca a la **creatividad** sobre otros elementos pertenecientes a la **oferta gastronómica**.

Es por eso que resulta de vital importancia entender, (o plantearse al menos), **¿cuáles son los elementos que forman un "plato"?,** entendiendo el término "plato", como una elaboración que se degusta, en conjunción con las herramientas de degustación necesarias para degustarla, así como otros elementos que puedan estar interrelacionados con la misma.

¿Qué elementos forman un plato?

Tangibles

Sobre todo, lo que roda a la elaboración que se degusta

- Vajilla
- Herramientas y técnicas de degustación
- Actores y sus acciones

Sobre la propia elaboración que se degusta

- Aroma
- Sabor
- Textura
- Temperatura
- Fragilidad
- Relaciones organolépticas, (versión objetiva del concepto de equilibrio y la armonía organoléptica)
- Estética
- Calidad de producto (el desconocimiento de la materia prima, así como la desprofesionalización, pueden llevar este punto a un plano subjetivo)
- Liturgia

Intangibles

- Apreciación y gusto personal
- Equilibrio y armonía, (cuando las relaciones organolépticas pasan a un plano subjetivo)
- Complejidad de la elaboración
- Valor subyacente (abre caminos)
- Valor ético (ayuda al mismo/otros sectores)
- Valor reaccionario (denuncia injusticias sociopolíticas y culturales)
- Valor disruptivo (cambia paradigmas)
- Valor comercial (valoración económica y su viabilidad)
- Valor moral (utiliza o no ciertas características morales)

Principales diferencias entre minimalismo, esencialismo y simplismo

Paso previo a la **acción creativa**, parece necesario el alcanzar a entender qué es el **minimalismo**, así como cuáles son los principales exponentes de este movimiento, dentro de la **restauración gastronómica**.

Es muy común caer en la confusión entre términos como **esencialismo**, **simplismo** y **minimalismo**. A continuación, se ofrecen tres definiciones sobre estos términos, (siempre con el foco puesto en la **acción creativa** dentro de la **restauración gastronómica**).

- **Minimalismo**: reducción de partes, elementos y conceptos a su mínima expresión significativa

- **Simplismo**: reducción de partes, elementos y conceptos a su expresión más simple o reconocida

- **Esencialismo**: reudcción de partes, elemenots y conceptos a su expresión más esencial

Si bien el **esencialismo** puede ser considerado como un tipo de **minimalismo** desde el punto de vista de ciertas disciplinas, (a la vez que esto no ocurre en otros contextos), dentro del terreno de la **creación culinaria** en la **restauración gastronómica**, la necesidad de **conceptualización** hace que ambos conceptos estén íntimamente relacionados.

Esto es que, dado que una elaboración que se degusta minimalista, generalmente, suele estar representada por un concepto, y que, de manera usual, el nivel creativo del plato se mide en base a la solidez de dicho concepto, (entendiendo solidez como el valor absoluto de las reacciones que la asimiliación de dicho concepto genera en el cliente), parece bastante evidente que la esencialización o reducción a lo esencial puede dar lugar a conceptos más sólidos, o al menos, más fácilmente comunicables.

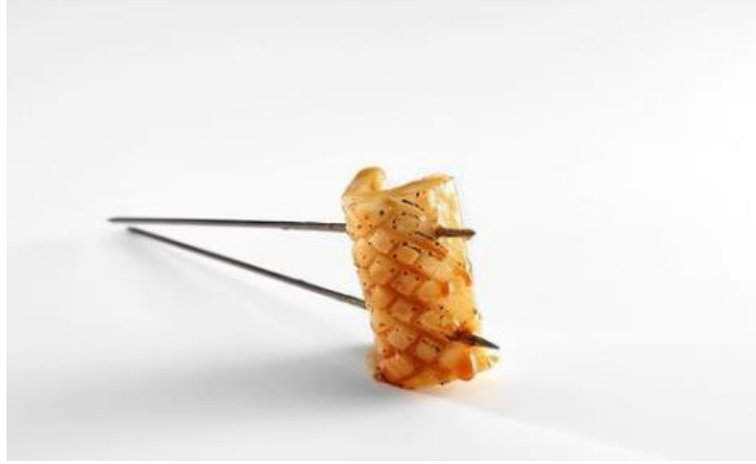
¿Cuáles son los principales exponentes del minimalismo en el arte culinario mundial?

Si bien es cierto que, en el mercado actual, el **minimalismo** dentro del **arte culinario** es uno de los **estilos estéticos** más apreciados, (tanto por parte del cliente, como del mundo profesional), no resulta del todo sencillo encontrar obras minimalistas, (al menos en su totalidad).

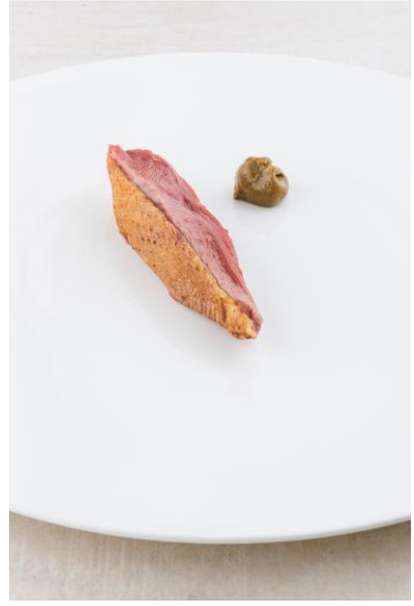
Tal y como ocurre en las artes plásticas, el estilo de un autor sólo puede analizarse de manera profunda mediante el **análisis evolutivo** de su obra. Esto es, porque una elaboración que se degusta puede contener múltiples estilos, además de que un menú, es un conjunto de elaboraciones que se degustan que se sirven bajo un orden pre-definido y entre las cuales, no necesariamente existe una relación de **estilos**.

A continuación, se presentan ciertos cocineros, así como elaboraciones que se degustan creadas por los mismos, más o menos representativas de distintos tipos de minimalismo, tanto a nivel estético, como formal o conceptual.

Es importante recordar que el análisis del estilo de la obra de un cocinero debe realizarse sobre toda su obra. Dado que el foco de análisis es el minimalismo, en las siguientes páginas sólo se muestran algunas elaboraciones minimalistas de cocineros considerados claros exponentes de dicho estilo



Josean Alija (Nerua)



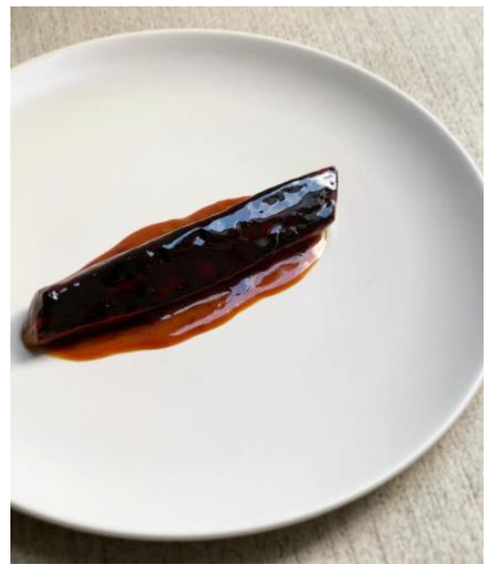
Björn Frantzen (Frantzen)

Magnus Nilsson (Faviken)

René Redzepi (Noma)

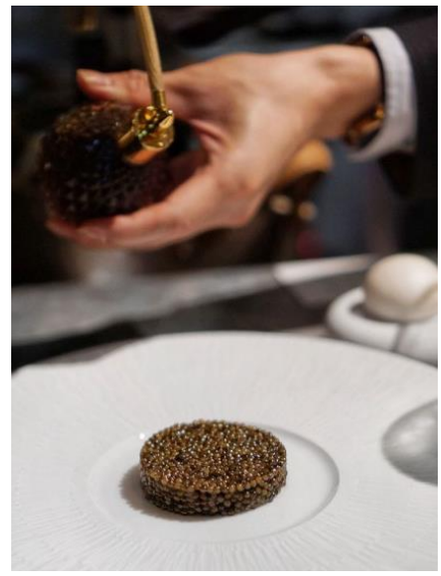
Poul Andrias (KOKS)

Valerio Serino (Terra)



Kotaro Meguro (Abysse)

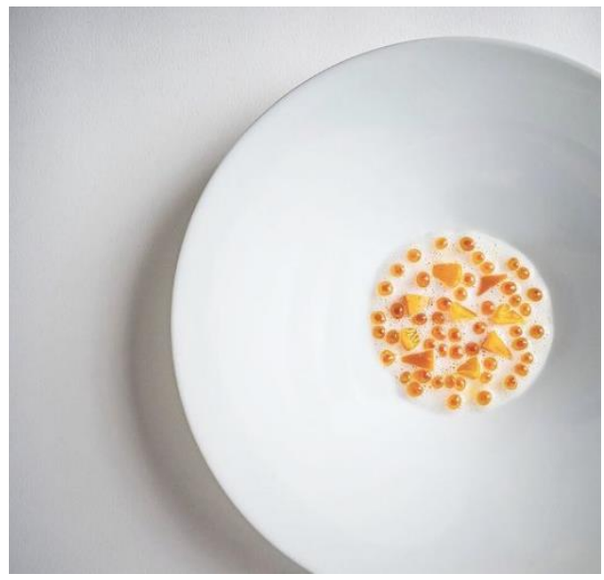
Vicky Cheng (VEA)



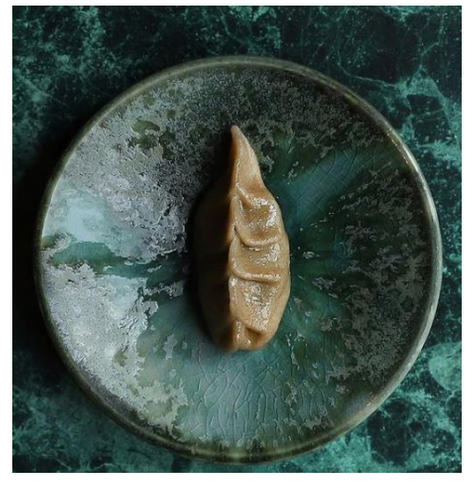
Yusuke Takada (Lacime)

Yukio Kimijima (Umi HK)

Lionel Beccat (Esquisse)



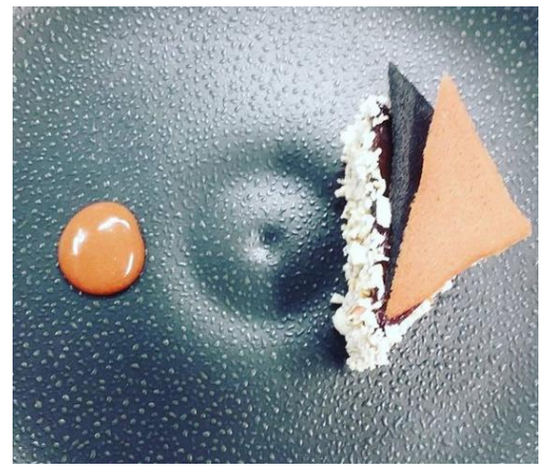
Christoffer Norton (Domestic)



Jakob Kear (Lurra)

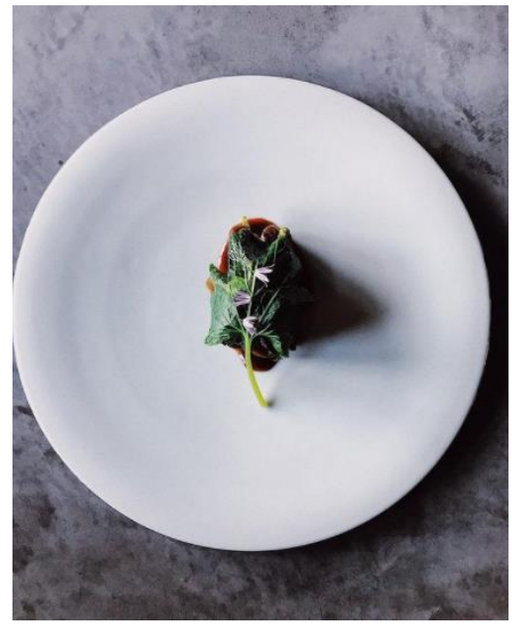
Tomoya Kawada (Sazenka)

Noboru Arai (Hommage)

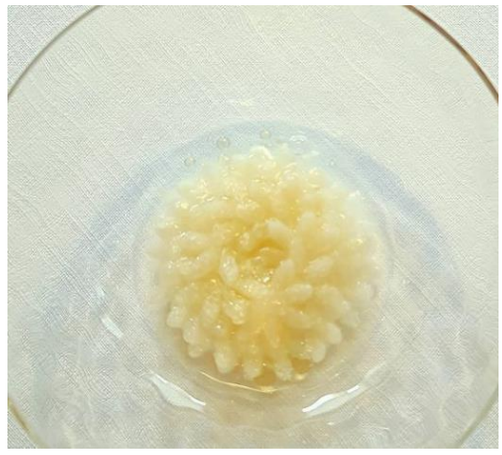


Michihiro Haruta (Crony)

Yusuke Namae (Ode)

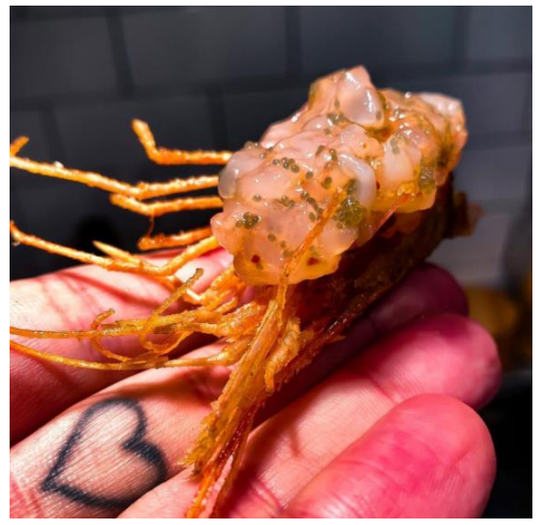


Eric Vidgaard (Jordnaer)



Nicolai Nørregaard (Kadeau)

Aitor Zabala (Somni)

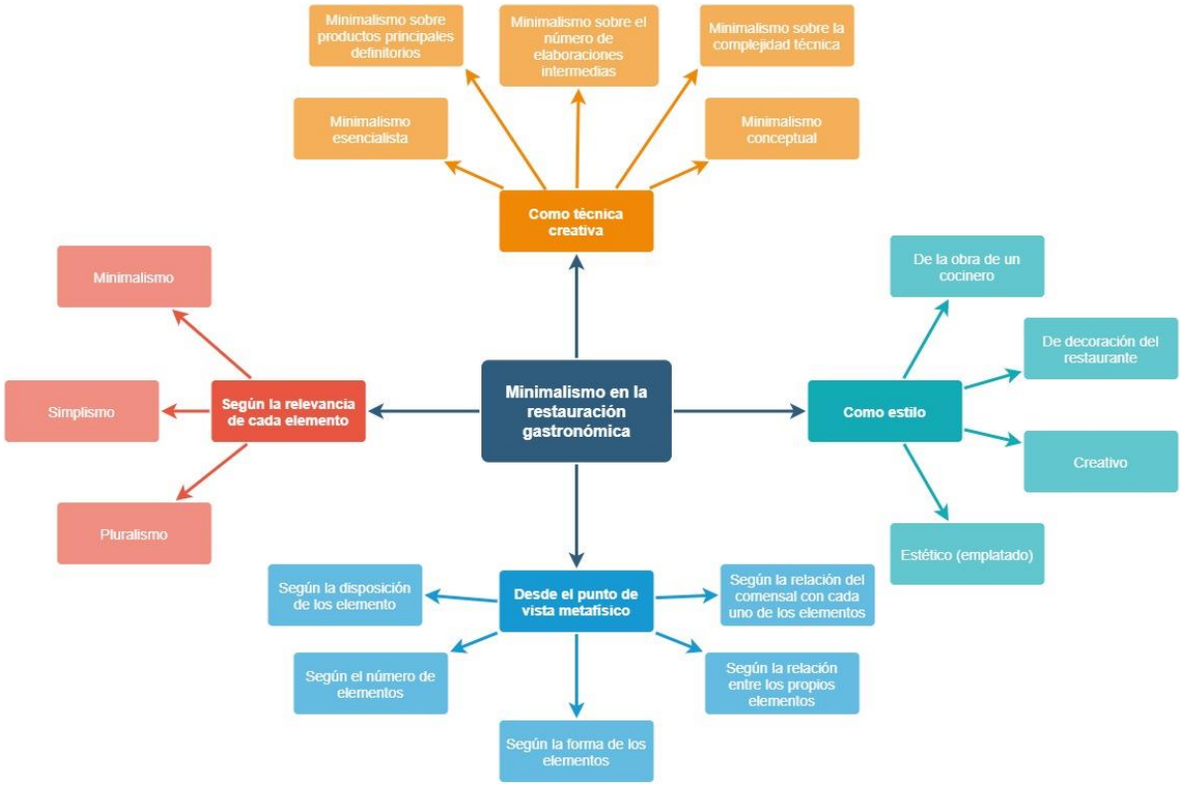


Ferrán & Albert Adrià (Enigma - elBarri)

Nicola Fanetti (Brace)

Christopher Kostow (Ensue SZ)

Mapa conceptual sobre el minimalismo



Ideación para menú

Producto principal	Producto secundario	Técnica	Estructura de la oferta	Estilo miminalístico	Nombre
Cigala	Tomillo	Ahumado y templado (poach)	Entrante templado	Minimalismo producto / técnica	Cigala templada en infusión de tomillo
Anguila	Trigo o lenteja	Ahumado y guiso	Entrante caliente	Minimalismo producto	Guiso de anguila y trigo ahumado
Bogavante	Champiñón	Kobujime y templado en agua de champiñón	Entrante templado	Minimalismo técnico	Bogavante umami
Bogavante	Uva	Pinza pequeña curada y templada en aceite de uva	Entrante caliente	Minimalismo técnico	Bogavante al vino
Cola de sardina	Melocotón	Maceración	Entrante templado	Minimalismo	Cola de sardina adobada con jugo de melocotón
Espinacas	Caviar	Escaldado	Entrante caliente	Minimalismo técnico	Espinacas al caviar
Hígado de calamar	Espinaca	Secado + Frito	Entrante templado	Minimalismo técnico	Hígado de calamar con espinacas
Almejas	Manzana	Kombudashi + uzukuri	Snack	Minimalismo de producto	Almejas con manzana carameliza da
Hígado de sardina	Grasa de sardina ahumada	Ahumado	Entrante caliente	Minimalismo conceptual	Espeto de sardina
Trucha	Ikura	Curación, infusión, ahumado	Entrante frío	Minimalismo de producto	Ikura en su caldo
Hoja de roble	Bellota	Praliné	Entrante templado	Minimalismo conceptual	Ravioli dehesa
Yema de huevo	Miga de pan	Sopa	Entrante frío	Minimalismo conceptual	Sopa castellana