

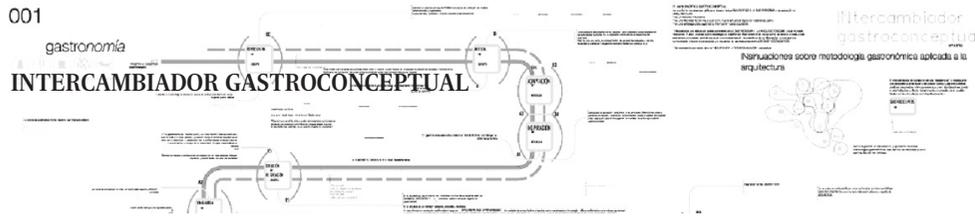
Insinuaciones sobre metodología gastronómica aplicada a la Arquitectura _ parte 1 _ conceptos

María Navascués, Madrid, Mayo 2010

mnavascuesa@yahoo.es

Comentarios

001



El intercambiador gastroconceptual es una herramienta de conexión que se compone de dos “resistencias” o “espaguetis” conceptuales que se tocan y se pliegan dando lugar a encuentros posibles, mezclados, interrupciones que unen dos disciplinas donde la creatividad es un factor determinante y motivador de la cuestión: Gastronomía y Arquitectura (o Arquitectonomía).

0.1 EL MAPA SINÓPTICO GASTROCONCEPTUAL -> Es una forma de organizar gráficos e ideas o textos REFERENTES A LA GASTRONOMÍA y su aplicación en ARQUITECTURA.

* Es un Recurso que instruye, es una Representación visual que comunica la estructura lógica del material educativo, es una estrategia para organizar la información nueva a aprender.

* Proporciona una estructura global coherente de LA GASTRONOMÍA y LA ARQUITECTONOMÍA y sus múltiples relaciones. Puede utilizarse como estrategia de enseñanza. Esta herramienta indica cómo se ordena un texto y sus elementos principales, permite visualizar una representación esquemática de la información, lo cual aclara su comprensión y facilita la percepción y el recuerdo de las relaciones entre LOS GASTROCONCEPTOS.

* Se representa por medio de una “RESISTENCIA” o “INTERCAMBIADOR” conceptual.

* La cocina es la estructura índice desde la cual mirar la arquitectura.

0.2 GASTRONOMÍA (A.)

Es utilizar los conocimientos culinarios para dar satisfacción a la gente. Es una actitud.

0.3 ARQUITECTONOMÍA (B.)

Es la ciencia aplicada a la ARQUITECTURA que utiliza como base los métodos, las técnicas y los modos de hacer de la GASTRONOMÍA y la COCINA CREATIVA.

Me parece muy interesante como enfoque pero tan abstracto en cuanto a la latencia de los significados de los términos usados: Arq^a y Gastron^a que no me da pie para opinar. Tampoco puedo leer la leyenda del gráfico, y no me aclara la hipótesis y la metodología del discurso, ¡pero! como nos dedicamos en Ali&Cia a esa área de interacción nos podría interesar muchísimo si tuviera mejor acceso a los conceptos. Me tranquiliza que se piense con rigor en Insinuar. Gracias.

“Porque la cocina molecular no es un estilo de cocina. (...) Por poner un paralelismo, no es necesario que un gran arquitecto sepa cómo se hace una aleación de metales para que cree una obra importante para la historia de la arquitectura. O en cualquier caso, este conocimiento, que ya digo que siempre es positivo, no tiene nada que ver con su aportación estilística”
Ferrán Adriá en una entrevista de Gerry Dawes para la revista Food Arts, leído en www.verema.com

Tomemos “El Festín de Babbette”, como ejemplo de gastronomía, empleada como revulsivo social, capaz de sobreponerse a creencias arraigadas en el hueso de los más fanáticos. Propongo el análisis de este banquete y de otros históricos y su posterior traducción de estrategias al proyecto arquitectónico, esperando resultados en la vida de sus habitantes tan prodigiosas como las de la performance de la francesa en los comensales nórdicos.
-*El Festín de Babbette*. Isak Dinesen, 1958
-*Babettes gæstebud*. Gabriel Axel, 1987

Hacer metáforas es una capacidad. Es la capacidad de hacer analogías y crear nuevos espacios dialógicos entre contextos y disciplinas distintas. Es un ejercicio educativo la comparación del modo de hacer en la cocina con el modo de hacer en el espacio de proyectar. El espacio de proyectar es la cocina, pero en el proceso creativo arquitectoculinario me resulta difícil y al mismo tiempo fascinante distinguir las herramientas de los trazos del proyecto.

Ali&Cia
Gracias Insinadores

Brijuni
Arquitectura molecular

JAR
Proyecto Banquete

Tade Efi
Metáforas
Gastronómicas