

LOS CRÍTICOS GASTRONÓMICOS, EN EL ECUADOR SÍ PUEDEN EXISTIR

Resumen:

La Gastronomía en Ecuador actualmente ha ido tomando un posicionamiento social y cultural importante y al mismo tiempo marcando muchas tendencias de consumo en los comensales o usuarios de los servicios de alimentos y bebidas que da como resultado al hablar de Gastronomía y se encuentra una estrecha relación con la historia del hombre y su constante desarrollo. En la cocina siempre se produce diferencias de criterios y gustos por

una u otra oferta, siendo esto muy normal, pero, ¿Quiénes escriben acerca del tema?, ¿Quién puede o no hablar de las ofertas gastronómicas de una región?. Preguntas como éstas se tratará de responder en el presente artículo haciendo un análisis de los periodistas, escritores o críticos gastronómicos, oficio que puede llegar a darse en Ecuador ante las constantes e interesantes ofertas de las áreas gastronómicas de las empresas de alimentos y bebidas que hay actualmente.

Palabras claves:

Crítica gastronómica, gastronomía,
restaurante, degustación, observación
gastronómica, experiencia gastronómica

GASTRONOMY CRITICS, IN ECUADOR THEY MAY EXIST

Summary:

Nowadays, the gastronomy in Ecuador has been taking an important social and cultural positioning; at the same time it has been establishing many trends on consumption by clients and users of food and beverages. By talking about gastronomy we find out a close relationship between the human being history and his constant development. In cooking there will

always be different criteria and likes for one or other offer, which is the most common. Nevertheless, who writes about this topic? Who can or can't talk about gastronomic offers of a specific region? Questions like these will be answered in this current article by doing journalists', writers' or gastronomic critics' analyses, this job could become into reality due to constant and interesting offers and gastronomic development of current food and beverages enterprises.

Key words:

Gastronomic Critic, gastronomy,
restaurant, tasting, gastronomic
observation, gastronomic experience.

Se podría pensar que escribir o comentar acerca de la Gastronomía es algo moderno, de los últimos años o una simple tendencia, pero se remonta a inicios del siglo XIX, cuando personajes como Grimod de la Reynière, creaban espacios de difusión y crítica gastronómica en el "Almanaque Gourmand" espacios donde aquel crítico gastronómico junto con varios de sus seguidores realizaban guías o comentarios acerca de los mejores

platos ofertados en los restaurantes más conocidos en Francia. Posteriormente aparece Maurice Edmond Sailland quien sería más conocido con el seudónimo de "Cumonsky" o "El príncipe de la Gastronomía", nombrado así en base a una encuesta de chefs famosos de París. Sailland escribió algo más de sesenta libros y varios artículos acerca de la Gastronomía y su importancia en el mundo turístico. Junto a Cumonsky se encuentra

también su gran amigo y escritor Marcel Rouff, novelista, poeta y coautor de la "France Gastronomique" y escritor de su relato de ficción gourmet Dodin-Bouffan.

Desde esa época, importantes críticos, escritores y literarios gastronómicos van apareciendo con sus escritos gastronómicos alrededor del mundo, no solo en Francia, sino también en otros países de Europa y América; dichos textos no solo eran historias o recopilaciones de



preparaciones, siempre se notaba un claro objetivo de ver a la Gastronomía como una orden de élite y desarrollo cultural.

En los tiempos modernos la mayoría de las publicaciones del área gastronómica también eran realizadas en diarios locales de

Europa e importantes revistas del mismo lugar, pero a mediados del siglo XX aparecen un sinnúmero de escritores y críticos famosos del mundo: españoles como Rafael García Santos, Juan Carlos Capel; franceses como Christian Millau, el mismo que es autor del "Decálogo de la Nouvelle Cuisine, importante aporte a nivel mundial; así también ingleses como Matt Preston, Hugh Fearnley-Whittingstall, Adrian Anthony Gill, Terry Durack, Ruth Reichl y estadounidenses como Patricia Wells, Walter Raymond Apple, Brad A Johnson, Jeffrey Steingarten, Gael Greene, Nancy Leson, así como también el australiano Pat Nourse colaboran con la crítica gastronómica a nivel internacional.

Un crítico gastronómico es un experto en Gastronomía que realiza visitas a los restaurantes de la localidad donde se encuentra y, en base a sus apreciaciones profesionales, escribe segmentos críticos acerca de sus experiencias. Entre las funciones principales se identifica el dar un aporte que sea "constructivo o deconstructivo", acerca de las ofertas degustadas ayudando de esta manera a crear un mejor criterio de percepción acerca de las ofertas y diferentes tendencias gastronómicas que se van produciendo con el pasar del tiempo.

Pero para ser un crítico gastronómico no existe una profesión o un título académico, aunque es necesario cumplir con ciertas cualidades, así como manifiesta Rafael García Santos, es necesario tener un amplio sentido del gusto¹, escribir bien, saber comunicar, tener un amplio criterio acerca de la innovación, ser muy observador, y sobre todo saber observar las percepciones del resto de comensales y con ello se llegaría incluso a decir que hoy en día un crítico debe ser también una persona de visión emprendedora, capaz de diseñar proyectos y generar un desarrollo económico; este último detalle en nuestros tiempos conlleva el desarrollo de una imagen con mayor autoridad profesional



En: <http://www.sxc.hu/browse.phtml?f=download&id=124598>, acceso libre.

para realizar una crítica.

Los críticos en su afán de comunicar, al tener una herramienta de comunicación, son los mejores referentes en la difusión de nuevas tendencias; cada crítico expresa sus pensamientos y al sentirse agrado por una nueva tendencia resultará muy influyente en la aceptación colectiva de la misma.

En Ecuador no se cuenta aún con una práctica en la crítica gastronómica; existen algunos escritores de opinión entre los cuales podemos mencionar a Carlos Gallardo, Mauricio Armendáriz, Julio Pazos y Miguel Burneo que con sus críticas y escritos profesionales algo aportan a la crítica gastronómica. Pero aún no se pueden considerar como referentes nacionales de crítica gastronómica, a pesar de que la oferta ecuatoriana de restaurantes es bastante diversa y con un alto nivel de calidad, diversidad de sabores y creatividad.

Fomentar las críticas gastronómicas en el Ecuador es importante para alcanzar un desarrollo significativo de las ofertas gastronómicas en las empresas de alimentos y bebidas coadyuvando de esta manera a la creación de nuevos

conceptos, la valorización de las culturas ancestrales, creando y revitalizando el criterio gastronómico también en los clientes y no solo en los ofertantes.

Es importante dar los primeros pasos, la capacitación profesional, un amplio criterio gastronómico teórico y práctico acerca de tendencias gastronómicas en cuanto a gusto, decoración de platos y ambientes, calidad de servicio, higiene y sanidad, contactos con los restaurantes más conocidos en el entorno, conversaciones con gente relacionada al tema en vista de que, al ser una actividad nueva, se requiere una explicación para evitar posibles problemas; la elaboración de una ficha guía de crítica, la misma que es de gran utilidad para desglosar los principales puntos de referencia a observar en una visita; y una tarde o noche para visitar el establecimiento elegido.

Algunos Chefs o Administradores de Restaurantes tales como: Spaguetti, Barlovento, Baalbek, Ristorante Luki, entre otros abren sus puertas a estudiantes universitarios de Gastronomía para que inicien sus primeras visitas críticas acerca de su oferta. Esta práctica no es habitual en todos los establecimientos.

¹ El gusto es uno de los cinco sentidos, con el que se percibe determinadas sustancias solubles en la saliva por medio de algunas de sus cualidades químicas que da la sensación de sabor, Y que nos permite reconocer los sabores de los alimentos.





En: <http://www.sxc.hu/browse.phtml?f=download&id=1258484>, acceso libre.

La experiencia se torna muy animada y enriquecedora, la recepción de los meseros, chefs o administradores de los establecimientos es bastante amigable, se ofertan los mejores platos estrella acompañados de pequeñas cortesías y amables conversaciones de los chefs, mientras el crítico observa todos los detalles de su entorno, decoración ambiental, música del establecimiento, posibles servicios extras, relación con las tendencias.

Durante el servicio de los platillos el crítico mira, estudia y analiza la amabilidad con la que es tratado él y el resto de los clientes presentes en el local, la concordancia de lo ofertado con lo servido, la rapidez y eficacia en el servicio, además de establecer una relación entre el precio y la experiencia vivida en el establecimiento, siempre sin dejar de percibir la reacción del resto de clientes.

El platillo servido es el centro de atención de la visita del crítico, por lo que una vez servido en la mesa, se mirará con mucha atención los siguientes aspectos: la decoración presentada cromática², fusión de elementos³, puntos focales⁴ y movimiento⁵, texturas, higiene de los platillos, aplicación correcta de técnicas

culinarias, combinación y estructura de los platos, para finalmente con mucha pausa y tranquilidad hacer la degustación; aspectos como armonía de sabores, grado de condimentación y texturas en boca serán de mucho interés en el crítico.

Los chefs de todo restaurante nunca pueden dejar de preocuparse de estos pequeños pero muy importantes detalles, para luego observar los detalles de culminación de la experiencia como son el maridaje de bebidas, y la despedida del establecimiento.

Un crítico gastronómico realiza solo una valoración, se dice que debe estar pendiente de todo su entorno y de la experiencia del resto de los clientes que se encuentran en el salón, a quienes se les llama ayudantes indirectos, ellos no hablan con el crítico, pero sí expresan gestos y comportamientos ante la experiencia. Luego de la visita, se procede con la redacción de la crítica, es una valoración profesional, técnica e imparcial.

Conclusiones

- Los críticos gastronómicos a lo largo de la historia han ido marcando grandes aportes a nivel mundial en su campo;

2 Cromática: Armonía y combinación de colores en un objeto.

3 Fusión de elementos: Armonía de elementos en un plato

4 Punto focal: Objeto o género principal que llama más la atención en un plato.

5 Movimiento: Flujo visual de elementos de un plato.

en Ecuador si se empieza a marcar las bases de esta actividad se puede llegar a dar buenos aportes a la gastronomía nacional fortaleciéndola cultural y profesionalmente, creando espacios en medios públicos de difusión donde se hable de las experiencias gastronómicas del país.

- Se anima a los lectores a salir e investigar más y visitar restaurantes de diversa calidad, para fomentar un desarrollo de criterios de todo orden que favorezca el mejoramiento de las experiencias en los establecimientos que se visite. Ecuador es un país que merece ser reconocido por la gran variedad y exquisitez de su gastronomía.

REFERENCIAS:

- LEXUS. 2003. *La cocina ecuatoriana paso a paso*. Ed. Lexus. Barcelona-España.
- SALVAT S.A. 1984. *Enciclopedia Salvat de la cocina*. Tomo 1. Ed. Salvat Editores. Pamplona-España.
- TEUBNER, Christian y otra. 2000. *El gran libro de la repostería*. Ed. Everest Internacional. León - España.
- <http://delocrudoalococido.blogspot.com/>
- <http://revista.consumer.es/web/es/20090101/entrevista/74463.php>
- <http://www.gastronomiaycia.com/2009/01/04/la-nouvelle-cuisine-sigue-viva/>
- http://www.gourmet.com/profiles/pat_nourse/search?contributorName=Pat%20Nourse

