

Alimentos y sabores como materiales de diseño

¿Es posible reconocer un territorio a partir de los sabores?

Escrito por: Michèle Wilkomirsky Uribe, Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] wilkomirsky@ead.cl
Eloísa Pizzagalli Andreani, Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] eloisa@ead.cl
Ricardo Lang Viacava, Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] Chile



Resumen

El Diseño de Celebración es una materia generada al interior de la carrera de Diseño la Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso cuyo planteamiento primordial incorpora la forma del encuentro de unos con otros – lo que llamamos acto – lo conformador de la celebración de comer y beber. Por su parte el Food Design considera a los alimentos como materia para el desarrollo de innovaciones formales.

Ambos enfoques se encuentran y permiten abordar aspectos del diseño, del sentido del gusto, de la alimentación, de los sabores y la gastronomía como elementos conformadores de identidad e innovar para traer a presencia el territorio asociado a una determinada identidad.

Esta investigación presenta el caso de estudio de un producto chileno, Patrimonio Cultural Inmaterial, con Sello de Origen: Dulces de La Ligua. De este producto se estudian sus ingredientes y sus requeridas solicitaciones materiales que permiten construir nuevas formas para involucrar otros sentidos y otras escalas al acto de degustar, y que esto a su vez potencie el sentido de pertenencia y reconocimiento de un pueblo sobre el territorio patrimonial al que cuya gastronomía pertenece pero de una nueva forma y en un espacio abstracto relevando el acto de celebrar.

Palabras clave

Diseño de Celebración, Food Design, acto, sabores, territorio.

Abstract

The Diseño de Celebración is a subject matter that was generated within the Design career of the School of Architecture and Design e[ad] of the Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, and whose primary approach incorporates the form of the encounter of people with each other – what we call an act – as what shapes the celebration of eating and drinking. For its part, Food Design considers food as a material for the development of formal innovations.

Both approaches meet and allow a way to address aspects of design, the sense of taste, food, flavors and gastronomy as elements that shape identity and innovate to give presence to territory associated with a certain identity. This research presents the case study of a Chilean product, Intangible Cultural Heritage, with a Seal of Origin: Dulces de La Ligua. The ingredients of this product are studied, as well as its material requirements, which allow the construction of new ways to involve other senses and other scales in the act of tasting. This enhances the sense of belonging and recognition of a people over the patrimonial territory to which that gastronomy belongs but designing it again in an abstract space that relieves the act of celebrate.

Key words

Celebration Design, Food Design, act, flavors, territory.

Abstrato

O Design de Celebração é uma matéria gerada dentro da carreira de Design da Escola de Arquitetura e Design e[ad] da Pontificia Universidade Católica de Valparaíso, cuja abordagem primordial incorpora a forma do encontro com o outro – o que chamamos de ato – o modelador da celebração de comer e beber. Por sua vez, o Food Design considera a comida como um material para o desenvolvimento de inovações formais.

Ambas abordagens vão ao encontro e permitem abordar aspectos do design, do paladar, da comida, dos sabores e da gastronomia como elementos que moldam a identidade e inovam para trazer à presença o território associado a uma determinada identidade. Esta pesquisa apresenta o estudo de caso de um produto chileno, Patrimônio Cultural Imaterial, com Selo de Origem: Dulces de la Ligua. Estudam-se os ingredientes deste produto, bem como as suas exigências materiais e que permitem a construção de novas formas de envolver outros sentidos e outras escalas ao ato de degustar e que isso, por sua vez, potencialize o sentimento de pertença e reconhecimento de um povo sobre o território patrimonial ao que cuja gastronomia pertence, mas de uma nova forma e num espaço abstrato realçar o ato de celebrar.

palavras chave

projeto de celebração, Food Design, Aja, sabores, território.

Introducción

El siguiente artículo se basa en un caso de estudio para llevar a cabo la experimentación de formas y materiales comestibles: los Dulces de La Ligua. Éstos corresponden a un producto elaborado identitario de la zona central, específicamente de la región de Valparaíso. Son reconocidos por sus sabores, considerados Patrimonio Cultural Inmaterial y productos con Sello de Origen: Indicación Geográfica.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] define el patrimonio cultural inmaterial, o patrimonio vivo, como “las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación”. (UNESCO, 2020). Además, indica que “El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos” (UNESCO, 2020).

Por su parte, el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural [SNPC] determina que el patrimonio cultural

inmaterial corresponde a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (s.f.)

El diseño es una disciplina capaz de revalorizar el patrimonio poniendo en valor el territorio, el sentido de pertenencia y los sabores. En conjunto con la gastronomía, ponen en valor los alimentos y a través de su desarrollo permiten generar instancias para reconocer un territorio y su identidad desde los sabores.

Diseño de Celebración

El primer enfoque que orienta esta investigación ha sido desarrollado por Ricardo Lang, diseñador industrial y profesor de la Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] de la PUCV quien lleva más de 30 años preguntándose acerca de los actos de celebración en los que comer y beber son objetos de diseño que desencadenan actos únicos. Lo que se ha diseñado para diversas ocasiones de celebración en el contexto de la enseñanza de la disciplina en la e[ad] le permite afirmar “que el diseño no termina en el objeto sino en el modo de celebración que él propone” (Lang, 2008).

“Este diseño nutre su hacer desde lo múltiple y simultáneo. A la construcción de ese tiempo extraordinario hemos llamado «Celebración», en el cual el diseño esplende y a la vez es su fin, es decir, se vive ese presente y esa es su duración”. (Lang, 2008)

Para Lang, este modo de diseñar no se piensa desde sus faltas, sino que avanza – mejor dicho, se origina por sobre la función y hace de estos objetos celebrativos objetos para una única ocasión. (Lang, 2008)

El diseño de celebración a su vez, es al unísono comer y beber lo que en nuestra tradición llamamos brindis o ágape. Cada vez que se diseña un brindis o un ágape lo que estamos proponiendo es un regalo que celebra el presente o lo que entendemos por fiesta y es a esa fiesta la que se diseña y se da forma cada vez para construir el presente una y otra vez. (Lang, 2003, p.13)

Esta materia Lang la lleva adelante junto a sus estudiantes Taller de la Celebración. En él los estudiantes trabajan en proyectos colectivos que estudian y abarcan distintas escalas que van desde el gesto que palpa un alimento hasta su disposición espacial.

La celebración siempre es un acto extraordinario, vinculada culturalmente al comer y beber. Incorporamos al diseño la

dimensión gustativa. Diálogo fecundo entre el “bocado” y las posibilidades formales de llegar al sujeto. La diversidad que hay entre el alimento y su forma, el modo de la gestualidad propuesta para desarrollar desde el material sensible gustativo a su envergadura ligada a la escala colectiva y a los tiempos del comer. (Escuela de Arquitectura y Diseño [e[ad]],2021)

Por último, indica que “Se despierta otra sensibilidad en el diseño a partir del gusto, éste debe tener presente y considerar la apetencia. Tiene que ver con una dimensión efímera particularizada en cada celebración” (e[ad],2021).

Food Design

Un iniciador de lo que hoy conocemos como Food Design es Martí Guixé, quien volvió a preguntarse por el tradicional alimento “pan con tomate” transversal a toda Catalunya. El proyecto conocido como SPAMT (És Pà amb Tomàquet) fue expuesto en una galería de arte en 1997. Este proyecto consistió en el rediseño del tradicional pan con tomate catalán y tuvo una nueva versión 20 años más tarde. (Redacción, 2017).

El sólo hecho de inscribir el alimento en un espacio distinto, aun siendo la forma la cuestión trabajada; es justamente que con ello le da condición de obra a lo que proyecta:



Figura 1. Proyecto de título “Soporte para degustar. Identidad desde los Sabores Chilenos” Nota. Sabores de la zona central de Chile. Profesor guía Ricardo Lang Viacaba, estudiantes Javiera Palma Solo y Eloísa Pizzagalli Andreani. (Palma, Pizzagalli, 2012, p.110).

Sus creaciones buscan el diálogo con el producto y la introducción del diseño en la alimentación. . . . Su intención es crear obras de diseño que, además, sean comestibles; para él la comida se convierte en un material con el que llevar a la realidad sus ideas. (Mercado Diseño, s.f.)

Por otro lado, propone que “comer es una gran experiencia sensitiva, y la comida entra por la vista. De esta dicotomía nace la fusión de diseño y alimentación”. (Mercado Diseño, s.f.) A Guixé le han seguido otras

iniciativas como el estudio Papila, quienes plantean la vivencia de comer como objeto de estudio. (Mercado Diseño, s.f.)

La Red Latinoamericana de Food Design [redLaFD] definió esta línea de diseño de la siguiente manera:

El Food Design incluye toda acción deliberada que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en diversas instancias, sentidos y escalas, tanto a nivel individual como colectivo. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño

del producto o material comestible en sí, como a sus prácticas, experiencias, contextos, sistemas, entornos, territorios, salud, tecnologías, etc. (redLaFD, 2020)

Estas definiciones son necesarias pues el diseño se encuentra con otras disciplinas como la gastronomía principalmente y si bien el límite puede ser difuso el Food Design es una “disciplina que innova productos, servicios y/o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significado cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios” como aclara Victoria Molina (2015).

Entre otros aspectos, esta línea del diseño permite

...poner en perspectiva al alimento y a empoderarnos para conectarnos, ver y entender qué es lo que pasa a nuestro alrededor (...) extensibles a lo comunitario, social, político y otros ámbitos donde la comida esté presente. (redLaFD, 2020).

Para la arquitecta Vanessa Redondo esta línea de diseño coloca su punto de vista lejos de la “supervivencia alimenticia”, dándole a los alimentos y la gastronomía un giro que diseña “la conducta hasta incluso en los hábitos a través de diferentes culturas generando así un sentimiento de pertenencia en cada individuo”. (Redondo, 2018).

Desde el punto de vista de la materialidad Elsa Yranzo, diseñadora y directora de arte, considera a los alimentos un material más que poseen cualidades dúctiles además de implicaciones culturales.

Los alimentos como son materiales dotados de unas propiedades, de unos colores, de unas texturas, de unas formas, de unos olores, con unas características que no solo los hacen comestibles, sino que son manipulables, imprimibles, les podemos dar nuevas formas, nuevos colores, olores, significados, crear nuevas acciones, todo gracias a la creatividad, nuevas tecnologías, innovación, ciencia. . . es decir, la comida como un material. (Yranzo, 2021)

Materiales Comestibles

La naturaleza se encarga de transformar moléculas en estructuras comestibles, y la cocina de convertirlas en platos y comidas. En este sentido los alimentos son materiales y así los solemos describir: duros o blandos, suaves o fibrosos, crujientes, etc. La ciencia de los materiales alimentarios proporciona el marco científico para la conversión de materias primas en estructuras con propiedades que apreciamos en nuestro paladar y también

para aquellas estructuras sorprendentes que vendrán. (Aguilera, J.M. 2011)

Leemos en el párrafo anterior el punto de vista científico con que se abordan los alimentos, pero que conectan desde las cualidades materiales con el diseño que les incorpora la forma y con ello construir la experiencia sensorial. El sentido del gusto, conecta con la memoria pues nos permite reconocer un sabor e identificar alguna experiencia sensible. El degustar el sabor de alimentos, permite traer a nuestra memoria, por ejemplo, un lugar que hemos conocido a través de los sabores. A esta memoria la conocemos como “memoria sensorial gustativa” que cada uno de nosotros almacena tras probar un sabor. Para el conocido chef Ferran Adriá - este recuerdo sería el “sexto sentido”.

. . . aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard. (Hamilton, R., Todoli, V., 2007)

El encuentro entre diseño y gastronomía permite “preservar la pureza del sabor original” y la celebración trae la ocasión que innova cada vez sobre lo conocido y transforma en un regalo que releva el

puro presente.

¿Podemos entonces proyectar objetos a partir de materias primas o ingredientes comestibles que en el leve acto de degustar, comer y beber traiga a presencia la memoria sensorial gustativa?

Uno de los resultados que arrojó la Encuesta Nacional de Participación Cultural realizada en Chile en el año 2017 es que la población comprende tanto desde la perspectiva del consumo como la del reconocimiento lo que constituye patrimonio desde el eje gastronómico (Chocano, D. Favilla, I. Olmedo, P. Pizzagalli, E. 2020).

Podríamos inferir que esta aproximación se debe a la incorporación del sentido del gusto en la construcción de las experiencias de “consumo” patrimonial.

Esto que ya es un avance en la valoración del patrimonio cultural intangible lo podemos llevar aún más lejos siguiendo la filosofía de elBulli que nos indica lo siguiente:

Los estímulos de los sentidos no sólo son gustativos; se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear (Hamilton,

R., Todoli, V., 2007). Podemos pensar entonces, que materiales comestibles específicos, reconocidos como patrimonio gastronómico y llevados a otra escala, en la que participen todos los sentidos, permitiría construir una experiencia sensorial única y colectiva en donde el eje de la celebración aparece desde una forma abstracta y por tanto nueva.

Dulces de La Ligua, un caso de estudio

En esta investigación se eligió un producto de la zona central del país conocidos popularmente como “dulces de La Ligua” por la proximidad geográfica – unos 110 kms – de la e[ad] y pues han sido distinguidos como producto con “Indicación Geográfica” por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile (INAPI) a través de la certificación “Sello de Origen”

Estos productos de pastelería se basan en la variación formal y de cantidad de cinco ingredientes principales (harina, azúcar, sal, agua, bicarbonato) que lo han hecho característico y reconocidos a nivel regional y del país.

Se venden principalmente a orillas de la carretera y caminos que cruzan la localidad. Las vendedoras se conocen como “palomitas” haciendo alusión a la pulcritud de sus delantales blancos y a cómo gesticulan unos plumeros blancos para atraer clientes.

Existen 13 variaciones aceptadas dentro de la resolución de registro del sello de origen, indicación geográfica. Estas variaciones son de acuerdo a los ingredientes extras tales como: manjar, pera, alcayota, merengue, mostacilla, coco rallado, pasta de harina mantecada”. (Asociación Interamericana de la Propiedad Intelectual [ASIPI], 2014, p.1)

La Ligua es una comuna ubicada en la región Valparaíso en la zona central de Chile. Se destaca por la elaboración de tejidos como también por la fabricación y venta estos dulces. Se presume que su elaboración podría proceder de la tradición de un monasterio de la zona cuyas recetas habrían sido traspasadas a los habitantes locales. Otra versión afirma que familias migrantes del norte tras una crisis en la producción minera se habrían instalado en La Ligua convirtiendo su oficio. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile [INAPI], s.f.)

La tradición de los dulces de La Ligua ha aportado a la cultura local una identidad asociada a su producción que ha pasado de generación en generación lo que significó reconocerlo como Patrimonio Cultural Inmaterial especialmente porque ha fortalecido “procesos locales de identificación y cohesión colectiva” (Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial [SIGPA], s.f). Los dulces poseen diferentes formas

y variaciones en sus ingredientes, por ello cada uno recibe un nombre distinto. Éstos “corresponden a alfajor, chileno, cacho, cocada, palita, almeja, príncipe blanco, príncipe café, empanada, empolvado, relleno,

mantecado y milhojas cuadrada”. (ASIPI, 2014, p.1) Una de las fábricas artesanales más tradicionales de La Ligua es la Dulcería Elba (existe una veintena registradas en la comuna (Ilustre



Figura 2. Dulces de La Ligua. Nota. Variedad de Dulces de La Ligua | Dulcería Elba.

Municipalidad Comuna de La Ligua s.f.)), cuyos productos fueron utilizados para las degustaciones de esta investigación.

Ingredientes llevados a material de diseño comestible: la placa como materia prima para diseñar.

Este momento de la investigación se centra en la construcción y elaboración de materiales comestibles en formato placa a partir de los ingredientes base de los dulces de La Ligua.

Esta experimentación da como resultado una serie de placas materiales (40 x 45 cm aproximadamente) que se ponen a prueba para verificar la ductilidad, resistencia a la presión, corte con matrices, corte láser, etc. Y con estas pruebas materiales se diseñarán bocados para la evaluación sensorial.

Evaluación Sensorial



Figura 3. Placa de Hojarasca



Figura 4. Experimentación corte láser en placa de hojarasca. Betún o merengue

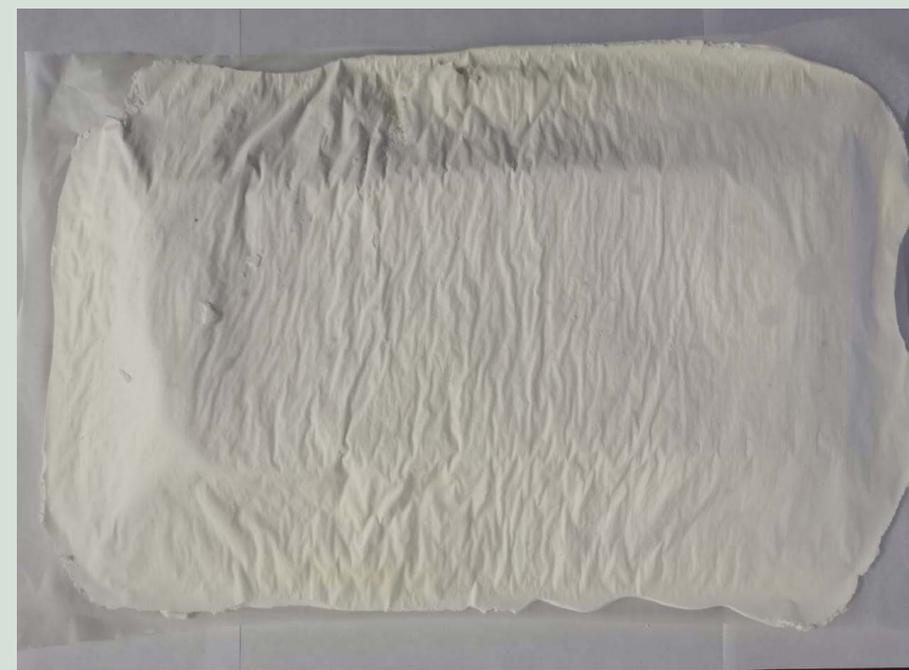


Figura 5. Placa de Betún



Figura 6. Detalle Placa de Betún.



Figura 7. Experimentación corte láser en placa de betún o merengue. Manjar (Dulce de leche)

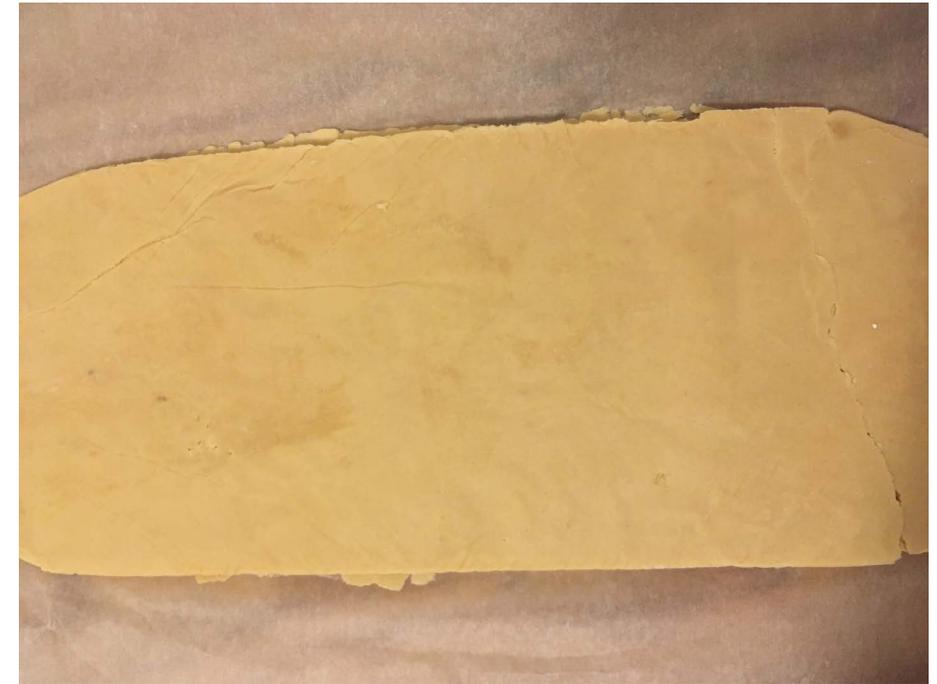


Figura 8. Placa de Manjar (Dulce de leche).

Para dar con la memoria sensorial gustativa realizamos dos evaluaciones sensoriales. Estas nos permitieron identificar los sabores y formas más característicos entre los bocados a degustar así como otras cualidades como la crocancia, el dulzor, textura, suavidad, humedad, etc.

La experimentación mediante pruebas y prototipos - bocados - permitió determinar aspectos a recoger de los dulces artesanales comparados con los industriales y los márgenes de trabajo para la creación de placas comestibles que mantengan dichas características. **Evaluación Sensorial N°1: Dulces artesanales v/s dulces industriales**

En una primera instancia se realiza la evaluación sensorial N°1 junto a estudiantes del Taller de Celebración 2022.

Los estudiantes oscilan entre 21 y 26 años.

Participaron 17 estudiantes. Cada uno debe degustar un dulce de La Liga de fabricación artesanal y en contraposición el mismo de fabricación industrial.

Seguidamente, los participantes contestaron un cuestionario de 5 preguntas, las cuales fueron las

siguientes:

1. ¿Cuál es para ti, el dulce más característico o representativo de los dulces de La Ligua?

2. Antes de probar el producto, ¿Qué puedes decir y distinguir visualmente?

3 | Al catar y degustar los productos, ¿Reconoces los sabores? ¿Qué te trae a la memoria? ¿Puedes distinguir y relacionar el sabor con su lugar de origen?

4. Dulce de La Ligua Artesanal - Dulces Elba. Por favor describe de manera detallada tu percepción e interpretación del producto al momento de degustar. Tanto una descripción de su sabor/es como

también su textura u otro.

5. Dulce de La Ligua Industrial - Palomita en Ruta. Por favor describe de manera detallada tu percepción e interpretación del producto al momento de degustar. Tanto una descripción de su sabor/es como también su textura u otro.

De las respuestas obtenidas obtuvimos lo siguiente:

1. Gráfico de reconocimiento y distinción de los dulces más característicos.

2. Al comparar el producto artesanal con el producto industrial se distingue que el dulce artesanal es de mayor

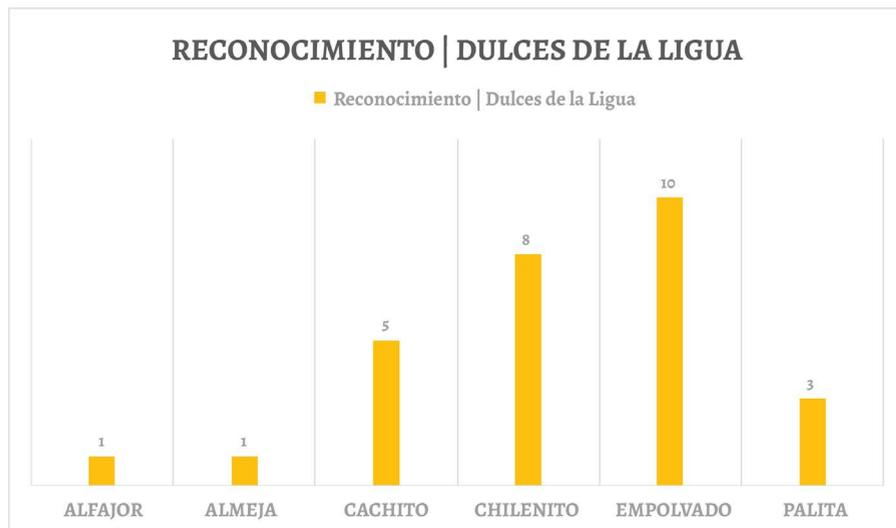


Figura 9. Evaluación Sensorial N°1. Gráfico de reconocimiento del dulce más característico. Nota. El siguiente gráfico fue realizado en base a la respuesta de los 17 estudiantes que participaron en la primera evaluación sensorial. En algunos casos los estudiantes seleccionan más de un dulce de La Ligua como los más característicos.

tamaño y gramaje, posee colores y texturas más suaves al paladar. Por otro lado, se menciona que el dulce de fabricación industrial es de colores más oscuros, de aspecto y sabor más seco. Adicionalmente, su sabor se asimila a ingredientes a los que se puede acceder en el comercio a diferencia del artesanal donde el sabor del relleno tiene características más “casera” o “hecho a mano”.

3. En la mayoría de los casos, el sabor de los dulces de La Ligua recuerda a la infancia, a viajes y detenciones que se realizaban en ruta para ir de un lugar a otro en la región en donde se encontraban a las vendedoras ambulantes llamadas “palomitas”.

Evaluación Sensorial N°2: Propuesta de Diseño



Figura 10. Evaluación Sensorial N°1. Nota. Degustación Dulces de La Ligua. Dulces artesanales v/s dulces industriales.



Figura 11. Evaluación Sensorial N°1. Nota. Degustación Dulces de La Ligua. Análisis y reflexión durante la degustación.

En una segunda instancia se realiza la evaluación sensorial N°2, nuevamente con estudiantes del Taller de Celebración 2022.

Los estudiantes oscilan entre 21 y 26 años. Participaron 13 estudiantes.

En esta evaluación se plantea un diseño para degustar. Se trata de un objeto de papel que propone en un primer momento una superficie texturada sobre una mesa, que al interactuar con ella permite desplegar delgadas láminas de papel que contienen los diferentes sabores a degustar, con una forma neutra, de una sección pequeña de las placas de distintos sabores, cada uno por separado.

En un segundo momento, en el mismo objeto, se van destapando secciones que permiten ver lo que está al fondo del objeto. Ahí los estudiantes se encuentran con un bocado de tres capas de material: una de hojarasca, otra de manjar y una de betún o merengue; triada básica de cualquier dulce de La Ligua.

Posterior a esta experiencia cada participante contestó un cuestionario de 3 preguntas, que hace referencia a la relación de la propuesta formal con los alimentos como materiales y su relación con el territorio:

1. A partir de la experiencia, visual y degustativa, ¿Puedes reconocer el

territorio de la región de Valparaíso? ¿Por qué?

2. ¿El sabor te remonta al lugar a su lugar de origen? ¿Por qué?

3. ¿La propuesta formal, desde el acto que propone y entendiendo a los alimentos y sabores como materiales de diseño, aportan al reconocimiento del territorio? ¿Por qué?

De esta experiencia podemos determinar lo siguiente:

1. El sabor por sí solo es muy característico y reconocible dentro de una zona, ya que trae a presencia recuerdos de infancia o momentos pasados donde fue consumido en alguna ocasión y lugar. De los materiales expuestos y degustados, se considera muy característica a la hojarasca y hace alusión directa al momento de reconocer el sabor de los dulces. Sin embargo, el que más destaca y relaciona su sabor a los dulces de La Ligua es el manjar (dulce de leche) cuyo color, consistencia y textura es suave. Si este material es fabricado artesanalmente, o mantiene su sabor de la preparación artesanal, conserva dichas cualidades destacadas.

2. Si bien la propuesta formal acompaña a los sabores resaltando la limpieza y pulcritud del blanco. Este color es característico de esta pastelería, cuyo color construye una imagen de los productos llevados hasta los delantales de las vendedoras. Es

necesario ponerla en contexto para que se pueda entender lo que se está proponiendo. Tanto su forma como su despliegue se entienden porque se está en un contexto guiado y explicado, por lo tanto, es necesario transmitir la propuesta sin describirla verbalmente. Para ello se deben incorporar otras variables como textos, íconos y dibujos que acompañen la propuesta

y permitan un entendimiento mayor. El objeto y propuesta de diseño debe entenderse por sí mismo y dar paso a la degustación poniendo énfasis en los sabores y en los materiales comestibles, los cuales son los que transportan a cada persona al recuerdo y al lugar de origen de dicho sabor.

Conclusiones



Figura 12. Evaluación Sensorial N°2. Propuesta de Diseño. Nota. Arriba izquierda: Despliegue Hojarasca | Arriba centro: Despliegue Betún | Arriba derecha: Despliegue Manjar | Abajo: Momento 2.

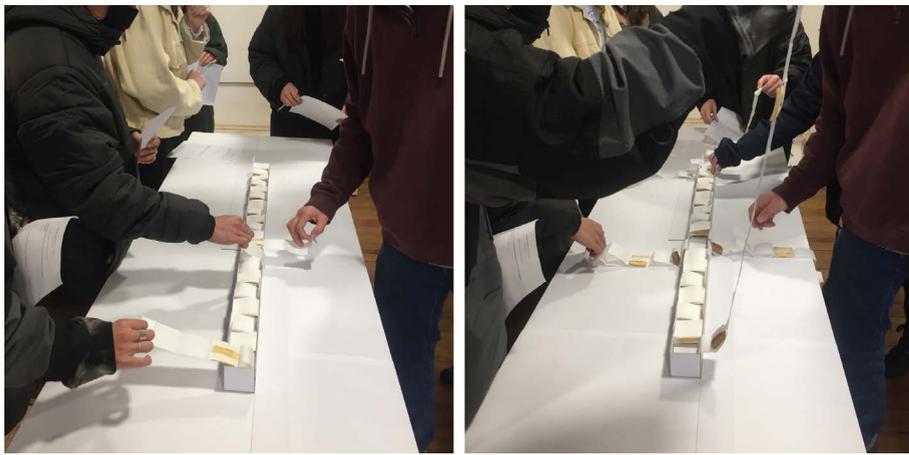


Figura 13. Evaluación Sensorial N°2. Propuesta de Diseño. Nota. Interacción de los participantes con la propuesta de diseño. Desvelo y descubrimiento de los sabores.

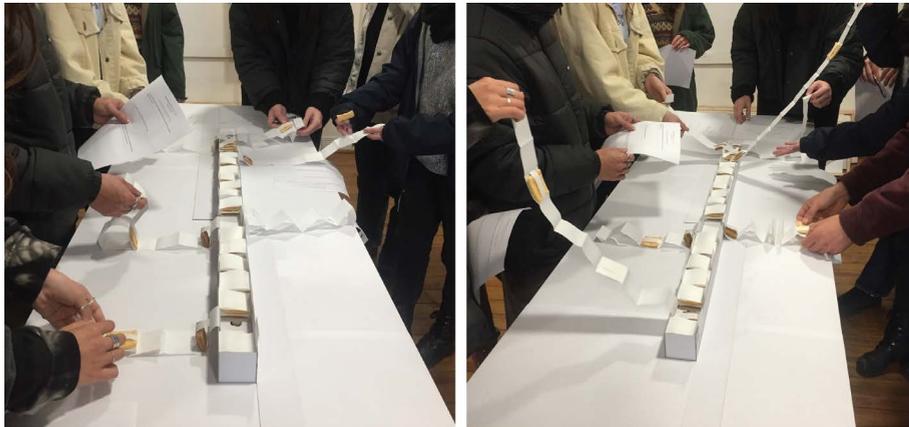


Figura 14. Evaluación Sensorial N°2. Propuesta de Diseño. Nota. Interacción de los participantes con la propuesta de diseño. Desvelo y descubrimiento de los sabores.



Figura 15. Evaluación Sensorial N°2. Análisis y reflexión de la propuesta. Nota. Vista de la evaluación sensorial con cuestionarios.

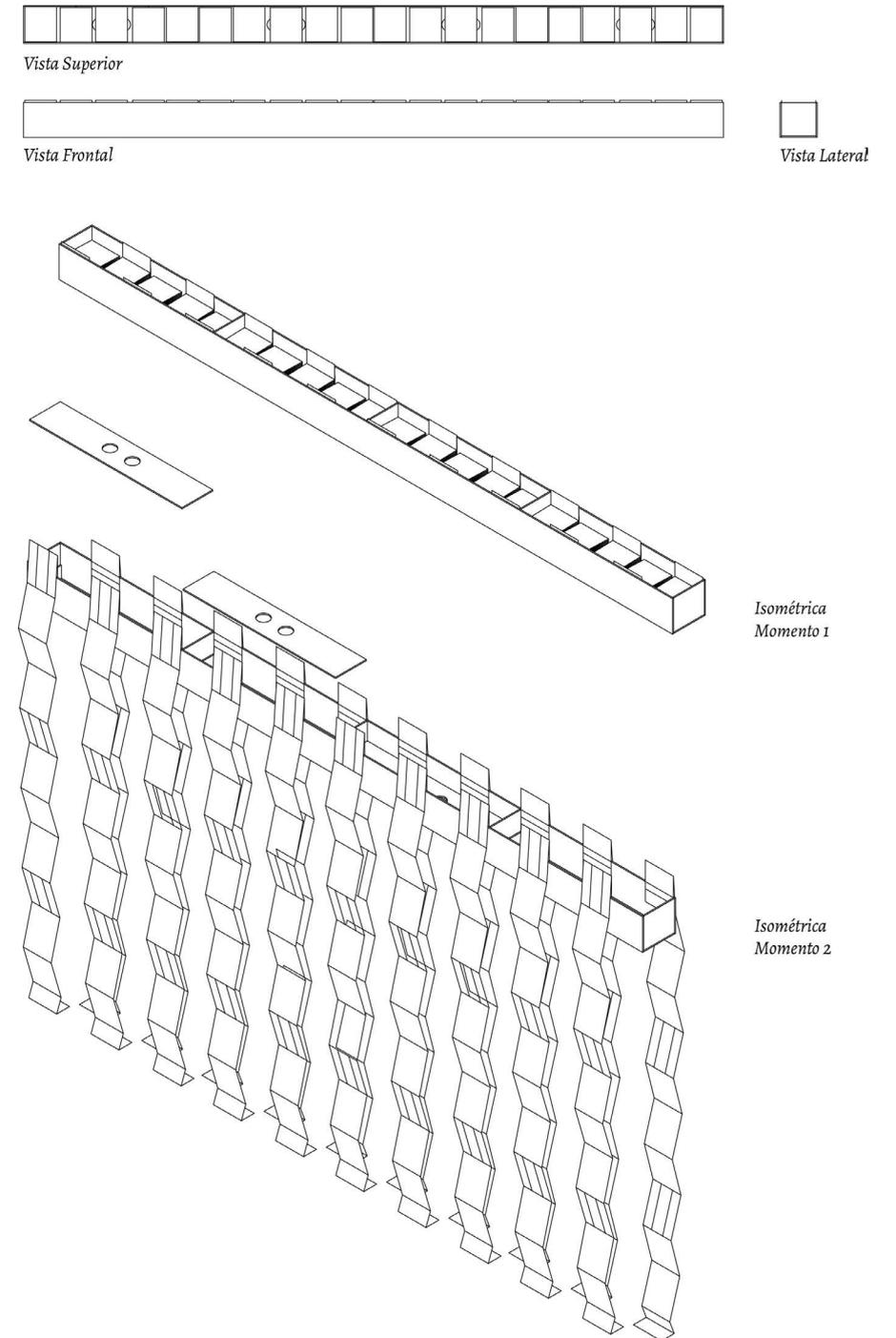


Figura 16. Evaluación Sensorial N°2. Planimetría

Los Dulces de La Ligua poseen un sabor muy característico. Quienes los hemos probado alguna vez, reconocemos su sabor al volver a degustarlos. Podemos recordar y sentirnos -a través del sabor- en el lugar donde lo consumimos o en la ruta donde los adquirimos. Estos dulces tienen una presencia visual en continuidad que va desde el gesto del llamado a la compra en la carretera por las palomitas con sus delantales y plumeros pasando por el brillo del merengue que los cubre, hasta las tonalidades ocre dada por las masas o el manjar como elemento principal del dulzor del pastel.

A partir de ambas experiencias de evaluación sensorial pudimos determinar que el sabor de los dulces de La Ligua está arraigado en nuestro paladar y nos remonta a recuerdos de viajes o tránsitos por la zona central de Chile. Se reconocen las diferentes texturas como la crocancia del merengue, la suavidad y dulzor del manjar; y la firmeza y consistencia de la hojarasca.

Al degustar estos sabores, somos capaces de transportarnos a su lugar de origen. En elBulli refiere a la memoria del paladar, adquirida por los cocineros para realizar y probar nuevas combinaciones de sabores.

Para nuestro caso esa memoria agrega al paladar el resto de los sentidos cuando incorporamos otras escalas más allá de la variación formal del

alimento; lo que buscamos conseguir es la celebración de la memoria que nos remita a un territorio de forma colectiva.

Nuestra propuesta es diseñar nuevas formas en las que los tamaños y consistencias permanezcan construyendo la memoria. La experimentación con las formas nos abstrae de lo conocido para posicionarnos en un primer momento colectivo ante una experiencia visual y luego dar paso, desde el paladar, a un momento íntimo y personal de reconocimiento del territorio desde el sabor.

La combinación de diseño y tecnología con gastronomía, alimentos y sabores nos invita a espacializar el sabor y experimentar una experiencia sensorial que involucra a todos nuestros sentidos.

El acto de celebrar le agrega al alimento la construcción de la ocasión única y colectiva. La forma de la degustación propone un hecho colectivo: jugar a destapar un sabor. La fiesta se inicia desde la vista y el tacto. Pasa por el paladar y termina en la rememoración de un territorio.

Esa es la proposición de acto celebrativo que con esta investigación buscamos construir.

Referencias

- Aguilera, J.M. (2011). Ingeniería Gastronómica. Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Asociación Interamericana de la Propiedad Intelectual. (2014). Resolución de aceptación a registro. Dulces de La Ligua [PDF]. <https://asipi.org/wp-content/uploads/2018/09/Concesi%C3%B3n-Dulces-de-la-Ligua.pdf>
- Adrià, F. Adrià, A. Soler, J. (2010). Cómo funciona elBulli. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià. Phaidon
- Chocano, D. Favilla, I. Olmedo, P. Pizzagalli, E. (2020). Casiopea. Módulo Cuanti - Grupo C. EAD 4610. Tarea 5. Introducción a la Investigación Proyectual. https://wiki.ead.pucv.cl/M%C3%B3dulo_Cuanti_-_Grupo_C._EAD_4610._Tarea_5
- DIBAM. (2005). Memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. [Archivo PDF]. https://www.patrimoniocultural.gob.cl/614/articles-5349_recurso_01.pdf
- Escuela de Arquitectura y Diseño. (27 de junio de 2021). Casiopea. Taller de la Celebración. Recuperado el 27 de junio de 2021 de https://wiki.ead.pucv.cl/Taller_de_la_Celebraci%C3%B3n.
- Hamilton, R. Todoli, V. (2007). Comida para pensar. Pensar sobre el comer. Editorial Actar
- Ilustre Municipalidad Comuna de La Ligua. (s.f.) Los Dulces de La Ligua. La tradición cambia pero se mantiene. Recuperado el 01 de julio de 2022 de <https://www.comunadelaligua.cl/identidad/dulces-de-la-ligua/>
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial INAPI - Chile. (s.f.). Sello de origen, INAPI. [PDF] https://www.inapi.cl/docs/default-source/default-document-library/libropapeldigitalselfodeorigen.pdf?sfvrsn=34159fd9_0
- Instituto Nacional de Propiedad Industrial INAPI - Chile. (s.f.). Sello de origen. Productos registrados y en proceso. Centro. Dulces de La Ligua. <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/productos-registrados-y-en-proceso/centro>
- Lang, Ricardo. (2001). Diseño de tres celebraciones. ARQ (Santiago), (49), 13-15. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-69962001004900012>
- Lang, R. (2008). Diseño, acto y celebración. La diversión del hábito. Ediciones Universitarias

de la Universidad Católica de Valparaíso.

- Mercado Diseño. (27 de Noviembre 2020). Food design, trabajar con comida no es saber cocinar. Mercado Diseño. <https://mercadodedisenio.es/magazine/entendencia/food-design/>
- Molina, A. (30 de Enero 2015). Innovación guiada por el Food Design. Packaging para alimentos y bebidas. <http://www.packaging.énfasis.com/articulos/71546-innovación-guiada-el-food-design>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (27 de Noviembre 2020). Patrimonio cultural. UNESCO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (27 de Noviembre 2020). Patrimonio cultural inmaterial. UNESCO. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Palma, J., Pizzagalli, E. (2012). Soporte para degustar. Identidad de Chile a través de los sabores. [Proyecto de Título, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso]. <https://issuu.com/javierapalmasoto/docs/memoriadetitulo/1>
- Pizzagalli, E. (2021). Casiopea. El Paladar de la V Región: Reconocer el Territorio desde los Sabores / 2° SEM 2021. Extensión, Ciudad y Habitabilidad. https://wiki.ead.pucv.cl/El_Paladar_de_la_V_Regi%C3%B3n:_Reconocer_el_Territorio_desde_los_Sabores/_2%C2%B0_SEM_2021
- Pizzagalli, E. (2021). Casiopea. El Paladar de la V Región: Dulces de la Ligua - Materiales y Componentes. Estudios Independientes: Fabricación Digital 2021. https://wiki.ead.pucv.cl/El_Paladar_de_la_V_Regi%C3%B3n:_Dulces_de_la_Ligua_-_Materiales_y_Componentes
- Red Latinoamericana de Food Design. (27 de Noviembre de 2020). Food Design como oportunidad para una mejor cultura alimentaria. <https://www.lafooddesign.org/>
- Redondo, V. (Febrero de 2018). Qué es el food design según We Crave. NEO2. <https://www.neo2.com/que-es-food-design-we-crave/>
- Redacción. (06 de Febrero de 2017). TOMATE ESPECULATIVO / DS20Y17 BY MARTÍ GUIXÉ. dxi. <http://www.dximagazine.com/2017/02/06/tomate-especulativo-ds20y17-by-marti-guixe/>

- Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (s.f.). Patrimonio cultural inmaterial. <https://www.patrimoniocultural.gob.cl/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial SIGPA. (s.f.). Tradición de los dulces de La Ligua. <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/tradicion-de-los-dulces-de-la-ligua>
- Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla. (s.f.) Análisis sensorial. Licenciatura en gastronomía. Escuela de Negocios. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla. https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf
- Yranzo, E. [Basque Culinary Center] (3 de diciembre de 2020). Elsa Yranzo (Food Design): New approaches through Food Design [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=eAeGroKFSyM>
- Yranzo, E. [CaixaBank Experience] (24 de marzo 2021). Food design con Elsa Yranzo [Video].