



Miriam Cózar Nuñez se formó en la Escuela de Hostelería *Hacienda La Laguna*, en Puente del Obispo, Jaén. En 2002, fue a Barcelona durante el año en que esta fue designada Ciudad Gourmande, para trabajar con el Grupo Tragaluz, referente de cocina creativa en la ciudad. Después de trabajar en dos de sus restaurantes, regresa a terminar su formación, y hace prácticas con otros renombrados cocineros, alumnos destacados de El Bulli, Joan Roca, Berasategui y Paco Torreblanca.

Su siguiente proyecto fue el Restaurante Iris. Este proyecto de reinserción social y alta cocina en Granada es, a su vez, un laboratorio de experimentación donde desarrolla técnicas nuevas y aprende a comunicar conceptos y sentimientos a través de la cocina.

A su regreso, se dedica a ejecutar proyectos más comerciales, como La Taberna de Extremadura, El Caldero, El Mamburú o La Tortuga Boba. Actualmente se dedica a dar talleres de diferentes tipos de cocina (japonesa, cocina creativa, y de mercado); diseña catas con maridaje para bodegas, ejerce como chef privado en caterings de alto standing.

# Los fogones: El encuentro entre el arte, la ciencia y las emociones

Míriam Cózar

*«No se puede pensar bien, amar bien,  
dormir bien, si no se ha comido bien.»  
(Woolf, *Una habitación propia*, 1929)*

61

## Introducción

La estética es la rama de la filosofía que estudia la naturaleza del arte, la belleza y el gusto. Pero la definición de las dos primeras está condicionada por la tercera. El “gusto” es un juicio de valores sensoriales o emocionales que se desarrolla en los límites entre nuestros sentidos y cuerpo, nuestra relación social y cultural con los demás y la naturaleza. Uno de sus propósitos principales es servir de herramienta para investigar lo que es bello, y lo que es arte. Decía Kant que el juicio del gusto no es un juicio de conocimiento ni un juicio lógico, sino estético; el principio que lo determina es puramente subjetivo. Y el filósofo argumentaba que para saber si una cosa es bella no se busca si existe por sí misma, o si alguno está interesado quizá en su existencia, sino solamente cómo se juzga de ella en una simple contemplación (Kant, *Intuición o reflexión*, 1876).

Desde Kant la filosofía, la sociología y la antropología se han empeñado en matizar el gusto como concepto o como manifestación de los sentimientos, pero han pretendido dejar de lado la palabra “gusto” en su definición más literal (sabor que tienen las cosas). No temo hacer un giro literalista frente a Kant y tomar el gusto como el punto de partida para mi reflexión. El juicio del gusto es un comienzo y voy a aprovechar estas páginas para — guiada por este principio subjetivo — contar mi historia y mi visión del mundo de la cocina. Pero de antemano les anuncio que la cocina es arte.



Monet conjugaba su pintura con un profundo amor a la cocina, que plasmó en un libro

## La cocina en las artes

Como todas las artes, la cocina tiene una parte de oficio que a menudo se vive entre sombras y otra más brillante que deslumbra y deleita de una forma muy singular. Pero cocinar tiene una serie de condiciones fundamentales que difícilmente comparten otras artes. Si a las otras artes las justificamos con el argumento del *no solo de pan vive el hombre*, en nuestro caso estaríamos hablando de convertir el alimento en una obra de arte. No es fácil trazar una clara división entre la cocina cotidiana y la cocina artística. Es evidente que McDonald's da de comer —vende comida— pero no es arte; y en cambio mi abuela daba de comer a la familia y algunos de sus platos eran puro arte. Lo que podríamos llamar como artes culinarias (elaboradas en un hogar o en un restaurante con estrella Michelin) nos acerca de forma muy humana e íntima al arte porque a la vez que es una obra de arte, es nuestro sustento de vida. Algo tan necesario como la comida puede convertirse en cultura, y tiene cabida en ella la creatividad y la expresión personal.

63

En la cocina pueden confluír las dualidades de lo privado y lo público, lo único y lo comercial, lo banal y lo artístico. Esa realidad ha servido de inspiración y espacio de creación a otros artistas como es el caso de Claude Monet, que estaba tan enamorado de la cocina como de la pintura. El pintor impresionista proponía en su filosofía artística expresar su propia percepción de la naturaleza, algo que también refleja en sus cuadros sobre temas culinarios.

## Un mundo de redes

Al igual que las artes plásticas, la ciencia también se ha implicado en la cocina, quizá más y con mayor comodidad y razón, que los artistas. Al igual que el estudio de los tintes y colores nutrió y fue nutrido por la química o la óptica, el estudio de la comida, sus materias primas y sus cocciones nutren y han sido nutridos por la biología, la química, la neurobiología y la psicología.

La aportación de la ciencia no se remite solo a materias técnicas. Al igual que el resto de los procesos de creación de conocimiento disponibles a las personas, la ciencia conversa con —y contribuye a— la formación de nuestras opiniones respecto a lo que es hermoso o sabroso. También nos desvela las relaciones entre nosotros como seres sociales y aquellos elementos que componen las relaciones de gusto a nivel físico-químico y a nivel social. Una mues-



tra de cómo las redes de relaciones químicas y humanas se parecen la presentan con mucha claridad las siguientes gráficas de redes. Especialmente, quiero centrarme en la red de sabores creada por Bagrow & Barabási en el año 2011. En este estudio se exploraron más de 57.000 recetas de todo el mundo, creando una representación que ilustra gráficamente las relaciones de sabores (concebidos en función de compuestos compartidos), y de cómo cada cultura culinaria junta o compara esos sabores.

Esta red nos demuestra que podemos sistematizar nuestros conocimientos bioquímicos respecto a los sabores y relacionarlos manifiestamente con cada cultura creando un estándar de los sabores culinarios. El estudio demuestra que si bien algunas culturas, como las occidentales, tienden a emparejar ingredientes que com- 65 parten un alto número de compuestos organolépticos, otras culturas culinarias, como las del este asiático, hacen todo lo contrario. Aunque no se pueda sistematizar una razón por la cuál se escoge una forma u otra de asociar alimentos en busca de lo sabroso, sí se puede explicar cómo se forman los conceptos del gusto en distintos lugares, y también cómo estos encuentran puntos comunes para dialogar. La ciencia hace visible, y por ende transmutable, las cosas para las que las personas estamos diseñadas por naturaleza. Y una de ellas es crear redes y manipularlas. Como evidencia visual, podemos comparar esta red de sabores con representaciones de redes de twitter (cómo viaja un twitter entre grupos de personas) o de LinkedIn en su interconexión de profesionales.

No es casualidad que las redes se parezcan. Las personas creamos culturas de contacto y comunicación. Y el arte, que es uno de los productos de la cultura, también se puede nutrir de esta información. De hecho, queda manifiesto en estas redes una cosa más, quizá sutil, pero importante a nuestro propósito analítico: las conexiones entre grupos densos y organizados, en los que se crean culturas compartidas, se enriquecen de tener, igualmente, conexiones débiles (casuales) con otras redes densas. Conocer a muchas personas, aunque no sea a fondo, es una manera de facilitar la diseminación de conocimiento y creación que surge de las relaciones más densas que se dan entre conocidos íntimos y regulares (Granovetter, 1983). La cocina, con su afán viajero, y su base común de la necesidad humana de comer, está en posición privilegiada para ser un viaducto constante de comunicación, innovación, experimentación y creatividad.

Por supuesto, la ciencia ha estado implicada en la cocina durante siglos, pero ha sido marca de identidad de la llamada *Gastronomía Molecular*, que tiene sus orígenes en Nicholas Kurti, físico y profesor de la Universidad de Oxford que apuntaba y con razón: “dice poco de nuestra civilización que podamos medir la temperatura de la atmósfera de Venus, y que no sepamos lo que ocurre dentro de un soufflé” (Porter, 1988, p. xviii). Tras su muerte en 1988, Hervé This tomó el relevo y comenzó una serie de relaciones con cocineros franceses, llegando eventualmente a trabajar con Ferran Adrià a finales de los 90 en adelante. El éxito de esta cocina, de sus técnicas y sobre todo de la base de conocimiento que ha creado ha alimentado a la cocina mundial. También ha tenido un efecto que pocos esperaban, pues cambió el centro de gravedad del mundo de la cocina y España se ha posicionado como líder de la gastronomía mundial en los últimos diez o quince años. El éxito español no es súbito ni artificioso. Es el producto de muchos años de trabajo y evolución de la tradición culinaria de esta cultura y su materialización en arte y negocio.

### **Fórmula de éxito**

Si hay una fórmula para el éxito de la cocina española, que ha desbancado a la francesa en mérito y originalidad, sería la siguiente: la existencia de grandes cocineros nutriéndose de las técnicas de la cocina francesa y de la cocina constructivista, que buscan la excelencia en el producto. En este amplio marco caben muchas versiones y vertientes culinarias. Lo mismo puede estar un comprometido de la cocina molecular, como aquellos que “rechazan sustancias químicas o artificiales ajenas al producto” (Santamaría, 2008). Las diferencias crean una vitalidad en el mundo culinario español, un afán por explorar y debatir, que son lo que ensalzan a la nueva cocina española. Si bien hay una base común, la variedad de posiciones en el mundo culinario es la fuente de su fuerza. Aunque se le puede perdonar a cualquiera pensar que la ciencia de los “polvos” y otras exóticas rarezas son la nota pura de esta cocina, la realidad es mucho más variada y sutil. La historia de España, tanto lejana como reciente, se manifiesta en esta cocina que mira tanto al presente como al pasado para alimentar su proyecto. Ayuda además que el discurso común manifiesta un singular aprecio por comer, por deleitarse en la cocina y por saber de los sabores. Todas las regiones tienen su cocina propia, sus señas de identidad y sus productos autóctonos. En un país no muy grande existe una variedad que nutre no solo lo local y regional, sino también lo mundial. Crear un sentido del gusto, unos juicios sobre lo sabroso que sean afectivos y comprensibles en un ambiente así es más fácil que en otros lugares.

## La psiquis de la cocinera

Por supuesto, para emitir un juicio sobre el gusto hace falta un sujeto que tome la palabra, que manifieste una subjetividad, unas emociones y una psicología que aseveren no solo lo que es el arte, sino que (si quiere y puede) también haga arte. Una persona que se adentre en el mundo de la cocina como esfera de creación y realización artística y profesional verá su personalidad y su psiquis marcada por la experiencia de cocinar, de aunar los esfuerzos de la ciencia con los de la estética. No creo que haya una personalidad de cocinero/a, pero sí que creo que se forma en el roce de arte y ciencia, ámbitos que pueden parecer contrapuestos o distantes. Si bien es fácil hacer el símil entre cocina y laboratorio, es algo más complicado hacer las paces entre científico y cocinero, cuando cada cual tiene una base de interpretación y valoración diferente sobre lo que es importante, valioso o lo que le gusta. Pero la cocina es así, nos guste o no, prefiramos más entender y dominar la ciencia de esta o manifestar su arte. Una cosa que sí es cierta es que, independientemente de las tendencias artísticas de cada cocinero/a, ser bueno en la cocina exige de la persona una dedicación al conocimiento, la observación, la experimentación, sin olvidar que todos los días, al menos dos veces, hay que dar de comer a los comensales, y hacer que el negocio funcione y sea rentable.

67

Una de las mejores representaciones de esta peculiar psicología se recoge en el personaje de "Marta" en la película *Deliciosa Marta*. Exigente como chef y dedicada a su trabajo plenamente, Marta no tiene muy claro cómo relacionarse diplomáticamente con los demás. Después de varias confrontaciones con clientes, la dueña del restaurante le exige a Marta, como condición de seguir trabajando, visitar a un psicólogo. Este trata durante toda la película de lograr que Marta se relaje, se abra a los demás y que deje de controlarlo todo. Ella lo frustra a cada instante. Finalmente, el psicólogo acepta que para entender a Marta va a tener que someterse él al proceso de ella, y no al revés. Acepta el reto, y prepara una complicada receta de un postre. Orgulloso de su trabajo, se lo da a probar, pidiendo su aprobación. Marta toma un bocado y queda insatisfecha, algo no está bien. Repasa con él métodos e ingredientes, cocciones, tiempos, todo parece correcto hasta que a la chef se le enciende la mirada y le dice "El azúcar belga." Sorprendido, él admite no haberlo usado y le pregunta "¿Eres capaz de saber qué azúcar he usado?" a lo que ella contesta, "claro que no, pero puedo saber qué azúcar no has usado." Él se rinde.

Llegar a tener ese dominio, sentir ese compromiso, crear esa capacidad de observación y análisis requiere tiempo, dedicación y esfuerzo. A veces crea efectos que a otros le parecen excesivos, pero a cualquiera que tenga la fortuna de sentir pasión y vocación por su trabajo le será del todo conocida.

## Mi trayectoria

68 A pesar de que llevo casi quince años en esta profesión, no había frito un huevo hasta los 23, cuando, habiendo perdido mi negocio anterior, decidí aceptar una oferta para entrar en un curso de cocina. Parecía una decisión racional, pues la cocina es una profesión siempre demandada y con oportunidad de viajar. Lo que no esperaba era descubrir en ella, y en mí, el arte.

Ciertamente, gracias a esta profesión he tenido la oportunidad de viajar dentro y fuera de España y de relacionarme con diferentes tradiciones gastronómicas y laborales. Y me he visto enriquecida por las relaciones personales que se forman en un mundo que es profundamente multicultural.

Sin embargo, la mayor virtud de esta profesión, a la que accedí casi por casualidad, ha sido la de ayudarme a manifestar mi voz y mi visión. La formación me enseñó la mecánica de las técnicas y hasta un poco del por qué de estas. Pero el desarrollo completo de sus posibilidades vino después.

Salir al mundo a hacer prácticas durante este periodo fue fundamental para terminar de afianzar mi identidad como artista de los fogones. La transformación comenzó en el momento en el que entré en la cocina profesional de un restaurante de envergadura en Barcelona, el Tragaluz. Una cocina de dos plantas, con múltiples partidas, era un caos organizado de actividad frenética para producir cosas hermosas; en ese lugar, en ese momento, se hizo manifiesto para mí la naturaleza dual de la cocina moderna que oscila entre su naturaleza comercial y su vocación artística.

Si algo me queda claro desde ese momento es que, como *chef*, tengo tanta responsabilidad de crear proyectos económicamente viables, como de crear platos sabrosos, lógicos, hermosos. Quizá mi postura sea el *realpolitik* de la cocina, y haya quien pueda verlo como una limitación a las posibilidades artísticas, que a menudo no son del agrado de las lógicas del capitalismo, pero yo entiendo que es necesario ser responsables a la hora de crear restaurantes y recordar que estos

laboratorios/*atelier* son centros de trabajo y de producción. Para que mi visión como *chef* se realice a escala y se pueda comercializar, se necesita un equipo de trabajo y una visión de trabajo que se le pueda enseñar a cualquiera que entre a ser parte de él. Si bien es mi visión, y soy yo la que fundamenta el arte y la didáctica de ese espacio, eso no me hace el centro del proyecto, sino su líder. Aunque sea yo la que se manifieste en las creaciones que salen de mi cocina, es la labor de muchas personas la que lo hace posible, y yo soy responsable de ellas y respondo por ellas. Humanizar la situación de la restauración es el antídoto a la creación de estrellas mediáticas. Aspirar al reconocimiento personal no interfiere con hablar de esta profesión en su totalidad, su lado comercial y su lado artístico no están reñidos, ni se excluyen uno al otro. No hay uno mejor que el otro. Están en constante intersección uno con otro.

69

No puedo explicar mejor la interacción entre estas realidades que utilizando una metáfora. Me inspira a ella la naturaleza misma, que ha resuelto un problema similar creando un árbol que crece y se expande, aún en terreno hostil, siendo flexible en la interpretación de lo que es rama y lo que es raíz. El banyano. Para poder expandirse, este árbol crea una red de raíces externas que le permiten crecer en direcciones poco comunes a sus congéneres. Estas raíces externas siempre están conectadas al tronco principal, aunque sea a través de otras; nuevas raíces que no olvidan sus orígenes.

### **Mis platos, mi historia**

Una de las cosas que los artistas a menudo evitan es contar la historia de su proceso creativo. Cada forma de contarlo pierde algo frente a la intensidad de la experiencia. Pero creo que vale la pena explicar cómo ocurre el proceso de creación en una cocina.

Antes de terminar mi formación reglada tuve la oportunidad de crear mi primer restaurante. Fue una apuesta de personas que vieron en mi la posibilidad de materializar un proyecto y de crear algo bueno, pero admito que fue una apuesta. Salió bien, y el *Restaurante Iris* fue el resultado. Aunque tuvo una vida limitada — al fin y al cabo, todo termina — fue un proyecto hermoso. A la par que se creó un restaurante que pretendía traer a Granada un espacio de cocina creativa, también era un proyecto de reinserción social. En la cocina teníamos a personas con diferentes situaciones personales que les dejaban en alto riesgo de exclusión. Venían a formarse para poder acceder a empleos básicos en la hostelería como paliativo a su situación. Formarlos a ellos también tenía para mí un beneficio añadido, pues me mantuvo siempre alerta al cómo

y el por qué de las cosas en la cocina, y me permitió un laboratorio singular para poder perfeccionar las técnicas que había aprendido.

70 Durante este periodo viví inmersa en un proceso que me ayudó a desarrollar mis capacidades de observación, de investigación y de experimentación utilizando conceptos y productos que me eran familiares, pero que podía ver de una manera diferente. En cierto sentido me convertí en una científica y también en artista. El laboratorio dio paso al estudio. Podía observar los colores de los productos y cómo cada técnica me permitía acentuarlos, o mezclarlos. La tridimensionalidad de las cosas era una herramienta más al servicio de lo que quería contar. Los olores y sabores no bastan para contar una historia con un plato, hace falta tocar todos los sentidos y valerse al máximo de cada elemento sensible para crear. Al fin y al cabo, estamos hablando de crear historias, de contar algo que llegue a las emociones a través de los sentidos, algo que despierte la imaginación de quien recibe el plato tanto como la mía.

Crear la carta de *Iris* me dio el espacio para hacer volar mi imaginación y me permitió empezar a contar historias. La primera que decidí contar fue la historia de mi madre (si se quiere, se puede psicoanalizar, pero para mí fue una labor de amor). Y de ahí salió el primer plato que tuvo la carta, llamado “Diferentes formas de comerse un tomate”.

Decidí aplicar todas las técnicas que había aprendido, tanto de cocina como de repostería, en un sólo elemento, para crear esta ensalada, dejándome guiar por mi percepción de mi madre.

Primero escogí los tomates y les di su punto de maduración correcto, para luego tomar cada una de sus partes y convertirlas en un elemento del plato. Con la piel del tomate construí un cristal de caramelo rojo, que tenía una apariencia dura, pero era frágil. Con los corazones del tomate hice una confitura con toques generosos de pacharán, pensando en su corazón dulce y generoso. El resto del tomate lo maceré en aceite de mi tierra, infusionado con los elementos del campo mediterráneo, en el que tanto ella como yo nacimos y una parte lo puse a medio secado. Introduje unas aceitunas negras a punto de medio-secado, para concentrar el sabor y el color. Busqué un queso que tuviera un punto acre y salado, que también la caracterizan, y escogí el feta. La cebolla, morada, la confité en un vinagre balsámico. El lienzo de presentación que usé fue un plato grande y blanco, circular, como la vida suya y mía. En el montaje mantuve la misma idea, y busqué que fuera un círculo dentro de un círculo. Usando un cilindro para darle tridimensionalidad, mezclé elementos rojos, negros y blancos.

Primero un tomate a medio secado, infusionado en hierbas, con un sabor concentrado. Luego el tomate macerado en aceite y hierbas, las aceitunas negras, cristales de sal Maldon, la cebolla, y el queso feta. Encima de esto, el cristal del tomate, como la vela de un barco. Después, pintaba dos lágrimas alrededor con la confitura de tomate, y por último manchaba el plato con una reducción de aceto balsámico de un intenso negro, pues, por muy blanco y puro que uno quiera ser, nadie estará sin tacha.

En todos los años que duró el restaurante abierto jamás pude quitarlo de la carta, a petición de los clientes. Nunca conté la historia de su origen, hasta que una tarde me llamaron a la sala, para atender a una comensal. Una mujer estaba llorando, con la ensalada a medio comer delante. Me dijo que su madre había fallecido hacía poco, y que comiendo esa ensalada no podía dejar de pensar en ella, de verla, de sentirla. Le expliqué la razón del plato y su origen. Ella dijo que sintió esa relación, que pudo ver esos elementos, hechos un todo, como claramente maternos. No fue la primera vez que me pasó esto. A lo largo de los años otros comensales han podido ver la historia que mis platos cuentan. No es magia, ni casualidad. Es que los idiomas comunes están ahí, cuando cuento esa historia con mis platos sé que hay personas que van a entender mi relato tan claramente como el que lee un cuento. Apelar a las emociones provocándolas con el recuerdo de un olor, de un sabor, es la palabra de la cocina.

71

Cuando mi madre por fin vino al restaurante le serví la ensalada y le dije que era su plato. Ella me miró y me dijo que si no recordaba cómo había aprendido a caminar. Le dije que no y me contó que ella me ponía un tomate en una silla, y me hacía caminar hacia ella, aún cuando alejaba la silla cada vez más. Cuando por fin llegaba a ella, el tomate era mi premio.

Cuando preparaba la presentación del *LiveSpeaking* empecé a considerar la dificultad de presentar un plato para degustar sin darle compañía, la experiencia necesitaba algo más, imágenes, música. Escuchando un programa de jazz, por casualidad escuché la canción que sabía que acompañaría el plato. Un sonido intenso y tierno, viejo y gentil, salía por los altavoces, no sabía bien si era clarinete o saxo alto. Esperé emocionada a escuchar el nombre de la pieza para buscarla... Era Sidney Bechet y la canción, "Si tu vois ma mère".

No todos los platos pueden tener unos orígenes emocionales tan intensos, pero todos tienen una historia y también narran una historia. El poder de explicación y emoción de la cocina permite al que domina bien el lenguaje contar historias sobre las

personas, los elementos que componen un plato y también sobre otros elementos que le acompañan. En este caso me refiero al maridaje, que es la ejemplar capacidad de la cocina para entablar diálogo con su acompañante líquido, sobre todo el vino. En mi trabajo más reciente he tomado esa dirección, y el otro plato que presenté en LiveSpeaking fue otro ejemplo de mi evolución como cocinera y narradora.

72

Tuve no hace mucho la oportunidad de probar un rosado de Bodegas Chinchilla. Este vino me resultó un vino joven y divertido que me recordaba a notas de la infancia, a toques de piruleta. Un niño comiéndose una piruleta es muy feliz y quería transmitir esa sensación de travesura. Pero es un vino lo que se marida, no una chuche, así que también me esforcé por buscar otros matices de ese vino. Hice una milhoja de foie, como elemento graso para hacer más untuoso el vino, y le introduje anguila ahumada. El humo iba a ayudar a crear explosiones dentro de la boca, a dejar salir todos los tonos y matices, mientras que la grasa del foie iba a ayudar a que el vino permaneciera más tiempo en boca. Lo recubrí de fresas caramelizadas y pistacho, para ayudar al paladar a perpetuar ese toque infantil a gominola. Esta vez, teniendo claro que la música tenía que acompañar la presentación, me dejé asesorar y escogí a conciencia la pieza que acompañó la degustación, “Sonata en sol menor, op.19 — Andante” de Sergei Rachmaninoff, la versión de Yo-yo Ma y Emanuel Ax. Al igual que en el maridaje, Ma y Ax usan el dominio técnico de sus instrumentos para sacar matices de emoción a la composición. Esta composición es impresionante, pero Ma y Ax son los que, con su arte y su emoción, consiguen descubrirle aspectos a la música que nos transportan.

## Conclusión

Hemos visto a lo largo de este ensayo la evolución de la idea del gusto, desde la filosofía hacia la ciencia y la historia personal. De este viaje se desprende claramente que la idea del gusto, el concepto y su práctica, es un proceso. El gusto en relación a la percepción de los sentidos es un espacio dinámico en el que interactúan el cuerpo y su bioquímica, las condiciones materiales de lo que se percibe (física y química) y la cultura que formamos como individuos y como comunidad basados en estas experiencias (Dethier, 1978). Los buenos cocineros, al igual que los buenos comensales, comprenden estas relaciones dinámicas con mayor o menor grado de consciencia. Pero para los cocineros, entender y manejar esta relación es liberador puesto que nos permite unir nuestras experiencias vitales, personales y sociales con los productos concretos de nuestra labor creativa: nuestros platos. Cuando un *chef* escoge una relación de ingredientes y sabores es tan meticuloso y preciso en el dominio de su vocabulario como el más sutil

de los poetas, o el más convincente ensayista. Al igual que estos otros artistas, el *chef* fundamenta esa selección en un posicionamiento consciente, en un manifiesto. Del latín *manifestum*, significando claro o patente, los artistas se han valido de manifiestos para exponer sus compromisos creativos, sus visiones, propuestas y deseos de creación y cambio. Por eso quiero terminar este ensayo haciendo público mi manifiesto para dejar claro y patente, no solo mi visión y deseos, sino los fundamentos, el terreno firme y fértil en el que cultivo mi trabajo y mi arte.

## Mi Manifiesto

- Mi compromiso es hacer en mi vida aquello que amo.
- Seguir siendo ese banyano, echando raíces y ramas.
- Que cada proyecto sea honesto.
- Compartir el proceso de enriquecimiento, conocimiento, capacidad de seguir sorprendiendo y seguir imaginando lo soñado.
- No dejarme vencer por las lógicas aplastantes.

73

## Bibliografía

- Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A.-L.** (2011). "Flavor Network and the Principles of Food Pairing". *Scientific Reports*, 1, 196. doi:10.1038/srep00196
- Dethier, V. G.** (1978). "Other Tastes, Other Worlds". *Science, New Series*, 201(4352), 224–8. Retrieved from <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/663651>
- Grandjean, M.** (2013). *Digital Humanities at Deutsches Historisches Institut Paris*. Localizado en [http://www.martin-grandjean.ch/introduction-to-network-visualization-gephi/#!prettyPhoto\[slides\]-1813/0/](http://www.martin-grandjean.ch/introduction-to-network-visualization-gephi/#!prettyPhoto[slides]-1813/0/)
- Granovetter, M. S.** (1983). "The Strength of Weak Ties: A Network Theory Revisited". *Sociological Theory*, 1(1983), 201–233.
- Imam, A.** (2011, 24 enero) "Visualize Your LinkedIn Network With InMaps". Localizado en <http://blog.linkedin.com/2011/01/24/linkedin-inmaps/>
- Kant, I.** (1876). *Crítica del juicio, seguida de las observaciones sobre el asentamiento de lo bello y lo sublime* (p.206). Madrid: Francisco Iruveda.
- Porter, G.** (1988). *But the Crackling is Superb: An Anthology on Food and Drink by Fellows and Foreign Members of the Royal Society*. London: Institute of Physics Publishing.
- Santamaría, S.** (2008). *La cocina al desnudo* (p.317). Madrid: Ediciones Planeta.
- Wood, M.** (1997). *A Painter's Kitchen: Recipes from the Kitchen of Georgia O'keefe* (p. 109). Santa Fe: Red Crane Books.
- Woolf, V.** (1929). *Una habitación propia* (p. 192). Madrid: Seix Barral.