

Del bodegón al porn Food. Fotografía gastronómica. Yanet Acosta, La Laguna, Universidad de la Laguna, Cuadernos Artesanos de La Latina, 2011, 64 pp.
<http://issuu.com/revistalatinadecomunicacion/docs/del-bodegon-al-pornfood>



Del Bodegón al porn food, de Yanet Acosta, supone una primera aproximación a un fenómeno muy poco considerado hasta el momento: los contenidos gastronómicos en los medios de comunicación. Específicamente, Acosta se acerca a la fotografía gastronómica,

un elemento clave en la popularización de la alta cocina española y los chefs que conforman su *star system* con nombres ya tan conocidos como Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak o el difunto Santi Santamaria.

El libro es fruto de una exposición homónima comisariada por la autora. Esta exposición, la primera en España sobre este particular, tuvo lugar en paralelo a la celebración del festival CineEscena en marzo de 2011 en las Islas Canarias. Éste es, a su vez uno de los primeros festivales de cine específicamente gastronómico que se celebra en nuestro país. Sirva ésta genealogía del libro –claramente, un catálogo de exposición– para mostrar su valor precursor.

Como explica Acosta en la introducción, “la fotografía gastronómica ha experimentado una revolución al mismo nivel que lo ha hecho la cocina”. La razón la explica la propia autora. Desde finales de los años noventa, la cocina y la gastronomía en su conjunto se han convertido en un fenómeno de masas en

todo el mundo desarrollado, hecho que la ha convertido en objeto de atención por parte de los medios de comunicación. En este interés, la voluntad de representar visualmente unos platos cada vez más elaborados y esteticistas ha convertido a la fotografía en un elemento clave para su popularización. El propio Ferran Adrià explica que “la cocina de vanguardia no habría llegado a ser lo que es sin la fotografía gastronómica actual”.

España no ha sido ajena a este proceso, antes al contrario: la eclosión de una nueva cocina –bautizada como *tecnoemocional* por la crítica especializada (Pau Arenós, *La cocina de los valientes*", Ediciones B, 2011)– y con elBulli forzando la máquina de la innovación, ha convertido a las cazuelas de esta península en epicentro de una revolución de alcance mundial que ha cambiado la manera de entender la relación entre el ser humano y la alimentación. Las dimensiones culturales y económicas del acto de comer han ganado importancia y ya son pocos los medios generalistas que no les prestan atención. No hay radio, televisión ni periódico que no tenga una sección dedicada a gastronomía o que incluya, periódicamente, contenidos relacionados con ella. Todo esto sin considerar los medios especializados, que van desde la televisión (Canal Cocina) a las revistas (desde la más populares *Cuina* o *Comer y Beber*, hasta las más profesionales y sofisticadas como *Apicius* pasando por el fenómeno fanzine, como *EnCrudo* –a cargo de la propia Acosta).

Los cocineros son personajes habituales y hasta recurrentes en los medios. Son, sin duda, líderes de opinión y Ferrán Adrià representa la máxima expresión de este nuevo rol otorgado por los medios al chef de prestigio. De hecho, la aparición de este chef estrella en la portada de *The New York Times Magazine* en 2003 se considera un punto de inflexión a partir del cual la gastronomía y sus protagonistas se produce lo que Yanet Acosta denomina “boom de la gastronomía en la información en prensa”.

Es en este contexto que se deben entender las imágenes que se recogen en el catálogo. Acosta, periodista y directora del curso de periodismo gastronómico y nutricional de la Universidad Complutense de Madrid UCM), usa sus conocimientos sobre imagen y (alta) cocina para recoger en un catálogo las aportaciones de los fotógrafos (algunos de ellos cocineros-fotógrafos) más destacados y influyentes del panorama actual. En este sentido, el objetivo del

libro es muy claro: divulgar el trabajo de autores que han sido claves en el proceso de popularización de la alta cocina española.

El catálogo, de apenas 64 páginas, se estructura en una pequeña introducción contextualizadora donde se explica una parte de su título, tan sugerente como potencialmente desconcertante: *porn food*. “De imágenes cenitales de los platos habituales en prensa y en libros desde los años 60 se pasa a partir del año 2000 a la sensualidad de una escama de sal que se derrite en un filete o del detalle de una chispa de fuego con la que se encenderá la lumbre”. Estas imágenes, primerísimos planos, “unen la subjetividad del cocinero y el fotógrafo para llegar a la sugestión. “Esta mirada de cerca fue popularizada por la industria del cine porno y por ello, aplicada a la gastronomía, se denomina “*porn food*”, nos explica Acosta.

A partir de aquí, el texto se articula en 14 *capítulos*, uno por cada uno de los “artistas” de los que se recoge la obra. Pequeña reseña bibliográfica, frase sintetizadora del correspondiente ideario como fotógrafo y muestra seleccionada de imágenes. Como era de esperar por el tipo de obra, el grueso de la atención se lo lleva la imagen, aunque no se renuncia a una cierta voluntad explicativa de cada uno. De hecho, el poco texto presente es clave para entender que, más allá de la innovación estética que los une, cada fotógrafo tiene un discurso propio que lo singulariza e identifica. A nuestro entender, incluso permite captar que estamos ante la consolidación una disciplina específica, la gastronómica, dentro de la fotografía.

Un catálogo para ser disfrutado con la vista pero sin renunciar a un cierto goce del intelecto. Una obra que pone de manifiesto, de hecho, la necesidad de aproximarse a los contenidos gastronómicos de los medios desde la academia y con una mirada multidisciplinar (artística, económica, sociológica, humanista) para aportar luz sobre un fenómeno poco estudiado y en la configuración del cual los medios de comunicación han sido clave. Acosta da un primer paso y marca un posible camino. Habrá que explorarlo.

Josep Àngel Guimerà Orts
Universidad Autónoma de Barcelona