

PERIODISMO GASTRONÓMICO



Título: *Periodismo gastronómico*
Autor: Fernando Sánchez Gómez
Editorial: Amazon Books
Año de edición: 2021
ISBN: 9798728414605

En él se analizan tres siglos de periodismo gastronómico en España. Un nuevo manual que comparece en el universo especializado del periodismo gastronómico. Un texto que viene a poner término, con su anterior, el ya premiado *La cocina de la crítica* (2014), a un curso completo de análisis, perspectivas y prospectivas en la prensa versada en la manducatoria, y ambas obras cuentan con el aval académico de proceder de una investigación de tesis doctoral del propio autor.

Periodismo gastronómico es el reciente libro de Fernando Sánchez Gómez, autor de la primera tesis doctoral en crítica y periodismo en España dedicada específicamente a esta rama del saber. Es en el novedoso tratado donde da un paso más con el análisis de la evolución, en el ámbito gastronómico, de la prensa española de los siglos XVIII al XXI. Se trata de un cumplido volumen de obligada consulta para estudiantes de las facultades de Periodismo y grado de Gastronomía, así como para aficionados y profesionales de la crítica y el periodismo del condumio.

El presente manual ilustra la teoría periodística con más de medio millar de ejemplos, seleccionados entre las diferentes tipologías textuales informativas y argumentativas con que los rotativos se han ocupado del relato gastronómico durante estas tres centurias. Dicha ejemplificación tiene la firma de los grandes profesionales del periodismo goloso, así como también de los grandes escritores en periódicos de distintas generaciones literarias

que trataron de la gastronomía. En este sentido, junto a las grandes firmas del periodismo del ramo de todos los tiempos, la presente monografía rescata textos relacionados con la cibaria (*sensu lato*) de genios de la pluma como Azorín, Pío Baroja, Ramón Gómez de la Serna, Luisa Carnés... o, entre otros más recientes, Francisco Umbral o Fernando Arrabal.

Con este procedimiento, según Sánchez Gómez, se facilita la pedagogía periodística al mismo tiempo que se divulga, desde el ámbito académico universitario, la riqueza extraordinaria de la gastronomía y enología de este gran destino turístico y gastronómico mundial por excelencia que es España.

Esta investigación aporta notables hallazgos merced a la amplitud de su macromuestra documental a lo largo del trisecular período. Entre estos descubrimientos, destaca que la cocina futurista no comenzó exactamente con el italiano Marinetti en 1932, sino tres décadas antes con el español Miguel Utrillo. Fue este corresponsal de prensa y artista del modernismo quien escribió de restaurantes en términos gastrofísicos ya en 1899.

Estructura de la obra

El manual de referencia se estructura en cinco capítulos, que tratan, respectivamente, de la comunicación en el ámbito gastronómico, la experiencia gastronómica escrita, la evolución de sus contenidos, la teoría de los géneros periodísticos para la gastronomía y su lenguaje, el *ciberperiodismo* y las redes sociales de la gastronomía.

En «La comunicación de la gastronomía» analiza el fenómeno desde la oralidad de la cocina al *boom* mediático; aborda el mito y la persuasión en el discurso de la prensa gastronómica, las diferentes formas de poder gastronómico y el banquete como acto de socialización colectiva, que fue el tema político estrella en la prensa del XIX y el XX.

El segundo epígrafe, «La gastronomía hace historia en la prensa», revisa la evolución en el tiempo de los contenidos gastronómicos en prensa periódica, deteniéndose en los sucesivos modelos periodísticos de los siglos XIX al XXI: patriótico (1808), ideológico (1810), informativo (1870), interpretativo-explicativo (1945), de servicios (1980) y periodismo ciudadano (2000).

No podían quedar sin incluir los «Géneros para el periodismo gastronómico», donde se consagra la teórica en sus diferentes modalidades para la gastronomía, tanto informativas como argumentativas: los referentes temáticos y personales; la evolución de las secciones gastronómicas en páginas diarias y especiales, haciendo hincapié en la diferenciación teórica y práctica entre el periodismo

especializado en gastronomía, la publicidad y las relaciones públicas en el arte del buen yantar.

Capítulo aparte merece «El lenguaje del periodismo gastronómico». Aquí se analizan sus atractivas características en la expresión oral y escrita, así como los recursos estilísticos: la adjetivación, la creación neológica, el uso del sentido figurado, la variación y alternancia de estilos, las gastronomías con nombre propio, la incorporación al español de voces procedentes de lenguas de prestigio en esta área, y se diferencia entre lo aportado por las cocinas regionales de España y las cocinas internacionales.

El último capítulo, «Periodismo gastronómico en la Red», se dedica por entero al estudio del *ciberperiodismo* y sus géneros en Internet, los espacios digitales específicos, como los *gastroblogs* distintos en su análisis con respecto a los *gastroblogs* del periodismo ciudadano. Finaliza el libro con un epígrafe dedicado a las redes sociales de la gastronomía.

Para ponderar el alcance de esta obra en el firmamento gastronómico, nada mejor que acudir a las palabras con que rubrica su epítome de presentación de la obra pluma tan autorizada como la de Rafael Ansón, presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía:

Fernando Sánchez Gómez, al que conozco desde hace muchos años, es un personaje curioso y sorprendente. Magnífico periodista, buen escritor y, además, un estudioso, una persona con inquietudes históricas y culturales. No se limita a buscar algunas fuentes de información, sino que lleva a cabo una verdadera labor de investigación y documentación bibliográfica para escribir auténticas «tesis doctorales», que tienen un gran valor literario e incluso científico. Este libro, cuya lectura aconsejo vivamente, es una demostración de ello.

Dicho queda.

Jesús Moreno Gómez
Universidad de Málaga (España)