

Gastronomía: El arte del sabor y el color

Gastronomy: The art of color an flavor

*Blanca Azalia López Hernández^a, Michell Dione Hernández-Gress^b,
Alexia Vázquez Hernández^c*

Abstract:

Gastronomy is far more than cooking; it is a blend of science, art, and culture in constant evolution. Chefs, in collaboration with experts, leverage their creativity and passion, utilizing colors and flavors to design experiences that not only delight the palate but also evoke emotions and connect us to our roots. Color plays a pivotal role in the presentation of dishes, influencing even how we perceive flavor. Its importance in modern gastronomy highlights a fascinating connection to the world of conceptual art.

Keywords:

Gastronomy, color, flavor, culinary art, sensory perception, conceptual art.

Resumen:

La gastronomía es mucho más que cocinar; es una mezcla evolutiva de ciencia, arte y cultura. Los chefs, en conjunto con expertos; usan su creatividad y pasión, utilizan colores y sabores para diseñar experiencias que no solo deleitan el paladar, sino que también despiertan emociones y conectan con nuestras raíces. El color juega un papel clave en la presentación de los platos, influyendo incluso en cómo percibimos su sabor. El color tiene una gran relevancia en la gastronomía moderna y su interesante conexión con el mundo del arte conceptual.

Palabras Clave:

Gastronomía, color, sabor, arte culinario, percepción sensorial, arte conceptual.

Introducción

Siempre que se habla de gastronomía, suele asumirse que se limita únicamente a la cocina; Sin embargo, esta disciplina va mucho más allá de la simple preparación de alimentos. La gastronomía es una experiencia sensorial completa que involucra no solo el gusto, sino también la vista, el olfato, el tacto y el oído. Su alcance se extiende desde la siembra y cosecha de los ingredientes hasta el momento en que los platillos son servidos, enmarcados en un contexto cultural y social significativo.

La percepción visual, por ejemplo, desempeña un papel fundamental en la apreciación de un platillo, ya que los colores no solo lo hacen atractivo, sino que también

influyen en la percepción del sabor y en la experiencia gastronómica en su conjunto [1].

A lo largo de la historia, el arte y la gastronomía han establecido un vínculo estrecho, permitiendo que los chefs transformen sus creaciones en expresiones artísticas que trascienden lo culinario [2].

En este sentido, la combinación estratégica de colores y sabores no solo mejora la presentación de los alimentos, sino que también estimula el apetito y se vincula con el arte conceptual, donde, según algunos expertos, “la idea o el concepto es el aspecto más importante de la obra” [3].

Así, la gastronomía no solo satisface una necesidad biológica, sino que se convierte en una experiencia

a Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0003-4238-1246>, Email: blanca_lopez@uaeh.edu.mx

b Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0005-9351-3896> Email: michell_hernandez@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-6973-7009>, Email: alexia_vazquez@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 10/03/2025, Fecha de aceptación: 25/04/2025, Fecha de publicación: 05/06/2025

DOI: <https://doi.org/10.29057/icea.v13i26.14650>

estética y sensorial que enriquece la cultura y el disfrute del comensal. El color en la gastronomía no es solo un adorno; tiene un profundo impacto en cómo percibimos y disfrutamos la comida. Los colores pueden despertar emociones y expectativas: el rojo y el amarillo, por ejemplo, suelen asociarse con energía y apetito, mientras que el azul puede tener el efecto contrario [4]. Además, los ingredientes naturales no solo aportan colores vibrantes que hacen los platos más atractivos, sino que también ofrecen beneficios nutricionales. Por ejemplo, la clorofila en las verduras o los carotenoides en las zanahorias no solo embellecen, sino que nutre [1].

Los chefs, inspirados por el arte conceptual, usan el color y la presentación para contar historias a través de sus creaciones. Juegan con contrastes, formas y técnicas innovadoras, como las pinceladas de salsas que recuerdan a obras de arte abstracto, para ofrecer experiencias que van más allá del sabor. Incluso la percepción del sabor está influenciada por el color: un postre vibrante puede parecer más dulce, mientras que un plato con colores apagados puede resultar menos atractivo, aunque su sabor sea increíble [5].

La gastronomía moderna ha llevado esto al siguiente nivel, combinando ciencia y arte para sorprender a los comensales. Técnicas como la cocina molecular crean platos que cambian de color o interactúan con el comensal, transformando la comida en una experiencia multisensorial que desafía lo convencional [6].

Desarrollo

a) Nombre de la práctica: Gastronomía: El arte del sabor y el color

b) Objetivo

Preparar un plato basado en vegetales para observar los colores que aportan las verduras y realizar un montaje de platillos estéticos por medio de la teoría del color .

c) Utensilios

Bowls, plato imperial blanco, plato imperial negro, pinzas de montaje.

d) Insumos requeridos para su realización

En la tabla 1 se enlistan los ingredientes para la práctica

Tabla 1. Insumos para la actividad

Ingredientes	Cantidad
Blue Berry	0.100 kg
Berenjena	0.100 kg
Cereza	0.100 kg
Fresa	0.100 kg
Frambuesas	0.100 kg
Lichi	0.100 kg

Tomate cherry	0.100 kg
Zanahoria	0.100 kg
Durazno	0.100 kg
Mango	0.100 kg
Piña	0.100 kg
Elote	0.100 kg
Uva blanca	0.100 kg
Apio	0.100 kg
Ejote	0.100 kg
Rúcula	0.100 kg
Brócoli	0.100 kg

e) Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar las frutas y vegetales.
2. Cortar apio, zanahoria, piña y apio en bastones.
3. Disponer en cada uno de los platos las frutas y vegetales con base al círculo cromático.
4. Analizar paletas o combinaciones de colores con base al círculo cromático.

Conclusiones

Esta interrelación entre lo visual y lo gustativo refleja cómo la cocina ha evolucionado hacia una forma de comunicación cultural y artística. Más allá de la técnica, cada platillo cuenta una historia, evoca recuerdos y despierta sensaciones que van más allá del simple acto de comer. En este sentido, la elección de ingredientes, texturas y colores no solo responde a criterios estéticos, sino que también se fundamenta en la psicología del comensal, influyendo en su percepción y de la manera en que experimenta la comida. Así, la gastronomía se convierte en un puente entre tradición e innovación, integrando saberes ancestrales con nuevas tendencias culinarias que buscan sorprender y emocionar a través de la creatividad y la experiencia.

Referencias

[1] McGee H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York: Scribner; 2004.

[2] Montanari M. Food Is Culture. New York: Columbia University Press; 2006.

[3] Caldarola E. Arte conceptual. Enciclopedia de la Sociedad Española de Filosofía. España. Disponible en: <http://www.sefaweb.es/arte-conceptual/>

[4] Spence C. On the psychological impact of food colour. Flavour. 2015;4(1). Disponible en: <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0031-3>

[5] Nanjundappa NB, Jayasimha R, K T. The influence of color on taste perception. National Journal of Physiology, Pharmacy and Pharmacology. 2023.

[6] This H. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press; 2008.