

# LA MÚSICA Y LA GASTRONOMÍA

“EXPRESIONES ARTÍSTICAS”

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



# LA MÚSICA Y LA GASTRONOMÍA

## “EXPRESIONES ARTÍSTICAS”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Desde la antigüedad la música y la gastronomía se han catalogado como expresiones artísticas con poderes curativos. Las civilizaciones milenarias de Grecia, Egipto y Roma, componían grandes banquetes para las celebraciones más representativas vinculando la música y la danza para enaltecer a sus dioses.

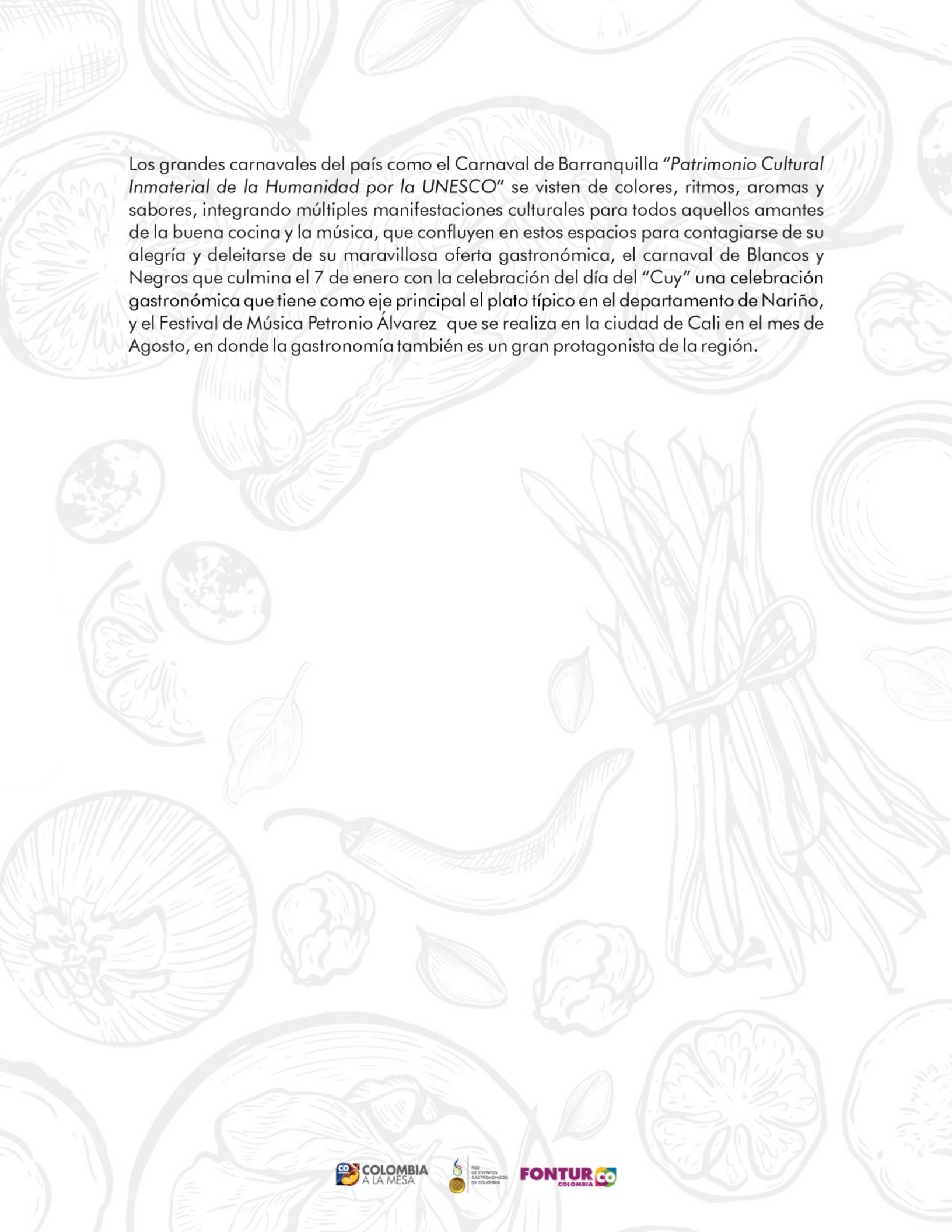
Durante la Edad Media y el Renacimiento, la nobleza se caracterizó por la creación de eventos estafalarios en los que se disfrutaba de refinados platos al compás de piezas musicales que generaban expectativa, y brindaban libertad para continuar con bailes en los que se mantenía abierto el servicio de bebidas.

Posteriormente, en el periodo reconocido como Barroco que se desarrolló en la transición de los siglos XVII y XVIII; surgen composiciones musicales como *Las delicias de la mesa*. Es así, como es recordado el compositor de origen francés François Couperin. La música sigue acompañando el servicio de alimentos y bebidas durante los últimos siglos “XIX, XX y XXI”; y evoluciona de manera transversal como ha ocurrido con los formatos de establecimientos que han surgido con ofertas gastronómicas diversas, desde los Café Bistró, hasta los destacados restaurantes reconocidos por la Guía Michelin.

La música ha permeado las nuevas propuestas de cocina, bajo denominaciones como cocina tecno emocional o cocina de experiencias, también es de gran importancia en el estudio de la neuro-gastronomía; estos formatos tienen como finalidad crear ambientes que permitan experimentar eventos de recordación que evoquen melancolía o nuevas vivencias multisensoriales.

La cocina nacional es un claro ejemplo del vínculo permanente entre los sabores y las melodías, cada territorio manifiesta su identidad cultural por medio de sus expresiones musicales y en torno a ellas se encuentra una gran oferta de productos alimenticios que han conformado la historia de su alimentación.

Claro ejemplo son los festivales, en su gran mayoría municipales; que cuentan con piezas musicales que hacen apología a las preparaciones más representativas. Canciones como: Arroz con coco del maestro Lucho Bermúdez; La guagua del Combo Candela y Piper Pimienta; Patacón pisao de Juan Carlos Coronel; Cali ají del Grupo Niche, y El cocinero Mayor de Fruko y sus tesos, son apenas una muestra de la extensa lista de composiciones. Dentro de sus líneas se hace referencia a los ingredientes, procesos y preparaciones, que crean una simbiosis entre el folclor y el sistema alimentario tradicional.



Los grandes carnavales del país como el Carnaval de Barranquilla *“Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO”* se visten de colores, ritmos, aromas y sabores, integrando múltiples manifestaciones culturales para todos aquellos amantes de la buena cocina y la música, que confluyen en estos espacios para contagiarse de su alegría y deleitarse de su maravillosa oferta gastronómica, el carnaval de Blancos y Negros que culmina el 7 de enero con la celebración del día del *“Cuy”* una celebración gastronómica que tiene como eje principal el plato típico en el departamento de Nariño, y el Festival de Música Petronio Álvarez que se realiza en la ciudad de Cali en el mes de Agosto, en donde la gastronomía también es un gran protagonista de la región.