

MEM

E-PINTXO TAILERRA

Gulalab-ek emanda

2009ko azaroaren 25, 26 eta 26a.

BilbaoArte

MEM – GULALAB – BILBAOARTE

E-Pintxo

Gulalaben tailerra MEM Jaialdirako.(David Casacuberta eta Marco Bellonzi: Bartzelonako Unibertsitate Autonomoko Filosofia Saila/ Gulalab).

Laguntzaileak:

BilbaoArte.

Dando Fuego Elkarte

Milagros Jatetxea.

Azurmendi Jatetxea.

Babesleak:

Milagros Jatetxea.

Zurmendi Jatetxea.

Eusko Jaurlaritzaren Kultura Saila

Bizkaiko Foru Aldundiaren Kultura Saila.

Proposamena

Interfizie elkarreragile bat garatzea, Processing programazio hizkuntzarekin, mugimendu Futuristaren premisak konbinatuz gastronomia molekularren proposamen eta teknikekin eta sukaldaritzaren beste diziplina aurreratu batzuekin. Algoritmo batez eta datu-base batez baliatuz, sistema hau gai da ikuspuntu sentsoialetik interesgarriak diren, teknikoki egin daitezkeen eta sukaldaritzaren alorrean harrigarriak diren *pintxoak* sortzeko.

Helburuak

Tailerraren funtsezko helburuak hauexek dira:

- 1) Adimen artifiziala prozesu artistikoetan modu sortzailean nola erabil daitezkeen erakustea erabiltzaileei, modu ez-teknikoan.
- 2) Mugimendu Futurista aurkeztea, batez ere abangoardiako lehen sukaldaritzan duen esanahia.
- 3) Bide berriak irekitzea ikerketa gastronomikoaren eta teknologia digitalen arteko lankidetzari.

Tailerraren edukiak

- Mugimendu Futuristaren aurkezpen orokorra.
- Sukaldaritza Futuristaren Agiria eta beraren atzean dauden ideiak xehetasunez deskribatzea.
- Adimen artifizialak proiektu artistikoetan izan dezakeen erabilera modu laburrean azaltzea –sarrera-.
- Processing ingurunearen ideia eta elkarreragin forma nagusiak.
- E-Pintxoren funtzionamenduaren deskribapena.
- E-Pintxoren datu-basearen erabilera eta eraldaketa.
- Diseinatutako pintxo sortzaileen aukeratzea.
- Aukeratutako pintxoak prestatzea eta dastatze publikoa.

Gaiaren testuingurua

Ikerketa zientifikoa eta gastronomia uztartzeko ideia berri samarra da, zeren XX. mendera arte ia ezinezkoa baita aurrekariren bat aurkitzea. Ordura arte, sukaldaritza bigarren mailako arte bat zen, oso intuitiboa eta tradizioan erabat oinarritua.

Lehendabiziko hurbilketa sistematikoa azken aldi honetan "gastronomia molekular" izenez ezagutzen dena da, hots, Ferran Adrià, Eneko Atxa edo Heston Blumenthal moduko sukaldariek bultzatutako gastronomia. Nolanahi ere, bada sukaldaritza futuristaren aurrekari interesgarria ahazteko joera. Egia da, izan, artista horiek asmatu zituzten plater gehienak bideraezinak zirela teknikoki, edo ez zirela inola ere digerigarriak. Hala eta guztiz ere, haiek izan ziren sukaldaritzaren erabileraz eta berau hobetzeko moduz hausnartu zuten lehenengoak.

Interesgarria da ikustea nola zientzia/sukaldaritza ikerketa elikagaiaren transformazioari lotutako prozesu fisiko eta kimikoetan kontzentratzen den gehienbat. Ez dago ia inor ere ikertzen informazioaren teknologia berriek alor horretan izan litzaketen aplikazioak. Egia da, halaber, jatetxe garrantzitsu guztiek badituztela gaur egun web gune bikainak, beren kokagunearen eta menuen berri emateko, baina ia inork ere ez ditu sartu informazioaren eta komunikazioaren teknologiak (IKT) prozesu gastronomikoetan, modu sistematikoan; izan ere, egiten den gauza bakarra da bezeroen datu-base bat eta -maiztasun gutxiagoz- eskura dituzten ardoen datu-base bat mantendu.

Hala, alde batetik, gure proiektuak berreskuratu nahi ditu normalean ahaztuta egoten diren aurrekari historiko horiek; bestetik, berriz, aurrera egin nahi dugu etorkizunerantz eta ikerketa-esparru berri bat ezartzen saiatu, sukaldari abangoardistei esperimendu mota berriak probatzen lagundu diezaieketen esperimendu sortzaileak garatzeko, IKTak erabiliz.

Aplikazioaren deskribapena

Alderdi teorikoan, aplikazioa eraiki da "adimen artifizial enaktibo" deritzanaren postulatuetatik abiatuta. Adimen artifizial enaktiboa adimen artifizialaren sistema tradizioaletatik urruntzen da, horiek sinbolo eta arau sintaktikoen prozesamenduan oinarritzen baitira; horren ordez, garapen askoz ere organikoa bilatzen du, konplexutasunaren teoriaren oinarrietatik abiatuta; ildo horretatik, prozesamendu-esparru orokorrak sortzen saiatzen da, eta baita ezagutza sare moduan irudikatzeke egiturak ere.

Printzipio horiek bidea ematen dute datu-base elkarreragile bat sortzeko, sukaldaritzaren ehunaka oinarritzko osagai bilduz, funtsezko propietate organoleptikoak jasoz; gero, jadanik existitzen diren errezetetan oinarritutako ikaskuntza-algoritmo batzuk abiapuntutzat hartuta, zaporeak konbinatzeko hierarkia jakin bat ezarri da. Orobat, dozenaka egosketa-teknika berreskuratu dira -batez ere esperimentalenak-, eta simulazio informatikoan ezarri da zer modutan eraldatzen dituzten egosketa-teknika horiek elikagaien propietate organoleptikoak.

Datu-base horretatik abiatuta, aplikazioak platerak prestatzeko errezeta osoak sortzen ditu, erabiltzaileak kontsultatu, baloratu eta erabili ditzan, nahi izanez gero. Dena dela, aplikazioa ez da "errezeta-emaila" hutsa, zeren hiru mailatan antolatzen baita modu elkarreragilean:

Lehenengo mailan, erabiltzaileak gustuko duen errezeta mota pertsonalizatu dezake, bere eskura dituen aukera batzuk erabiliz, hala nola ia plater begetarianoak soilik nahi ote dituen erabaki, edo errezetaren "esperimentaltasun" gradua ezarri. Aukera horren gradua zenbat eta altuagoa den, orduan eta originalagoak izango dira platerak, nahiz eta agian digestio zailagokoak ere...

Bigarren mailan, sistemak ikasi egiten du, halako molde non erabiltzaileak adieraz dezakeen ea errezeta jakin bat ez ote zen nahi bezain esperimentala, edo esperimentalegia zen, ezin jan zitekeen, koloreen konbinazioa arraroa zen, eta elkarreragin horretatik abiatuta sistema ikasiz doa.

Hirugarren mailan, erabiltzaileak elikagai berriak sar ditzake datu-basean, beste arau eta propietate batzuk erantsi eta, era horretan, errezetak sortzeko sistema propioa eratu.

Zer da Gulalab?

Gulalab artearen eta gastronomiaren arteko elkarreraginei buruzko ikerketa-proiektu bat da. Sukaldaritzaren alderdi performatibo, historiko eta filosofikoak interesatzen zaizkigu, batez ere arte digitalarekin zerikusia dutenak.

Gure ustez, sukaldaritza arte moduan aztertzeak ez du beraren alderdi sentzuala eta gozamen hutsa soilik kontuan hartu behar; izan ere, sukaldaritza lagungarria izan dakiguke alor intelektualean eta animikoan eboluzionatzeko, gure eredu sozialak birplanteatzeko edo arteari buruz ditugun ikusmoldeak eraldatzeko.

Hau da Marco Bellonzik eta David Casacubertak Gulalab moduan gauzatu dugun lehenengo ekintza, nahiz eta iraganean proiektu artistiko-digital batzuk eraman ditugun aurrera, hala nola santofile deritzana (www.santofile.org).

Zer da MEM?

MEM artea, musika, dantza, zinema eta abangoardiako beste adierazpide batzuk biltzen dituen nazioarteko jaialdi bat da, azaroan Bilbon egiten dena. Aurten, 8 urte beteko ditu.

MEMek diziplina-aniztasuna defendatzen du arauak hausten dituzten proiektuen bidez, sorkuntzak oso arrisku gutxi hartzen dituen une honetan. MEMek nazioartekoa eta bertokoa uztartzen ditu, parte hartzen duten artisten artean elkarrizketa emankorra bilatuz.

MEMek Bilboren eta puntako teknologiaren artean lan egiten du, punkaren, "do it yourself" filosofiaren eta kontrakulturaren herentziarekin, hausnarketako eta kritikako elementuekin.

Zer da Dando Fuego?

Dando Fuego elkarte bat da, gastronomiaren mundua dinamizatzea helburu duena. Horretarako, gastronomiaren, kulturaren eta artearen arteko loturak bilatzen ditu.

Erreferentzia batzuk

Futurismoa

Futurismoaren agiri nagusiak:

¡Error!Referencia de hipervínculo no válida.

Sukaldaritza futuristaren agiriaren testua:

¡Error!Referencia de hipervínculo no válida.

IKTak eta sukaldaritza

Food pairing: elikagaiak konbinatzeko datu-basea:

¡Error!Referencia de hipervínculo no válida.

Processing programazio hizkuntza:

¡Error!Referencia de hipervínculo no válida.

Alicia Fundazioa:

¡Error!Referencia de hipervínculo no válida.

Adimen artifizial enaktiboa:

¡Error!Referencia de hipervínculo no válida.

Tailerrean parte hartzeko modua

e-pintxo tailerra azaroaren 25, 26 eta 27an egingo da, 15:00etatik 20:00etara, BilbaoArten.

Azaroaren 29an, igandea, tailerrean egindako pintxoak dastatzeko saio bat egongo da Milagros Jatetxean. Barrika – Sopelana Errepidea, 11. 48650 Barrika.

Tailerrean izena ematea doakoa da.

Tailerrean parte hartzeko, bidali zeure datuak (izena, abizenak, helbidea, telefonoa, helbide elektronikoa) helbide elektroniko honetara:

bilbaoarte@ayto.bilbao.net