

Proyecto Final | Taller de la Diversión del Hábito

Momento del Bocado

El Bocado, pieza de gran importante dentro de los momentos y de la mesa de celebración en sí, se muestra como una abstracción del estudio de la Naturaleza Muerta. El mismo se acompaña con un portabocado que complementa al total del acto.

El Bocado nace de un conjunto de referencias a la cultura artesana y agrícola de la Región de donde provengo, la Sexta Región de O'Higgins. Consiste en un bocado de Sandía de dos formas distintas, un prisma circular de 4cm de diámetro y uno con la forma del estadio, de 3 cm de ancho y 5 de largo. Estas formas nacen a partir de los dulces artesanales de pueblo de Codegua, parte importante de la gastronomía típica de la región y de Chile.

Una cobertura de chocolate amargo 60% de cacao, y una crema de menta con albahaca esparcida en la cara superior de este bombon. Cabe destacar que esta forma de la

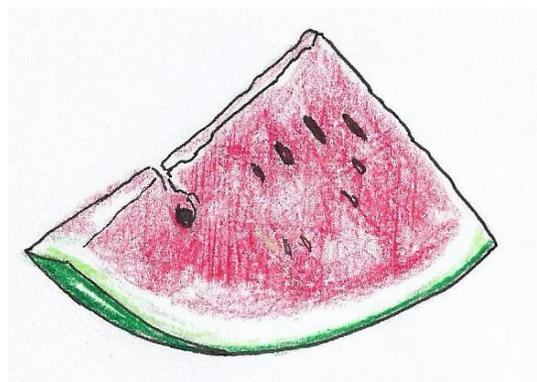
Colores



A la vista el bocado presenta una mezcla de marrones con un blanco verdoso muy pálido. El Chocolate está principalmente internado al bocado por su cualidad del color, ese marron oscuro con reflejos mas anaranjados está expuesto intencionalmente para aludir al fino color de la greda curada de las artesanías de Pomaire. Por su parte el Blanco Verdoso de la crema Representa las nieve que se ciñe y entemezcla sobre los cerros, así como tambien yace en las cordilleras que encierran en un gigante Valle casi el completo de la Región.

Sabores

El Sabor en conjunto del bocado es una mezcla de dulzores frescos, un amargor crujiente y fresco con un centro helado y con agua dulce.



Forma y Diseño



Tiene un peso de 41gr .



La crema se inspira en los dulces de Merengue que se venden en la zona.

Bebestible

Determiné que el bocado sería acompañado de un Vino, ya que no podía dejar de lado la importancia de la industria vitivinícola dentro del Región, y de la cantidad de cepas y variedad de vinos que hay a disposición.

El vino seleccionado es un Vino tinto dulce de uva soleada, también conocido como Late Harvest; con bajo contenido de alcohol y un agradable sabor a uva. Lo más cercano a la chicha artesanal que solía tomarse en tiempo pretéritos en la zona.

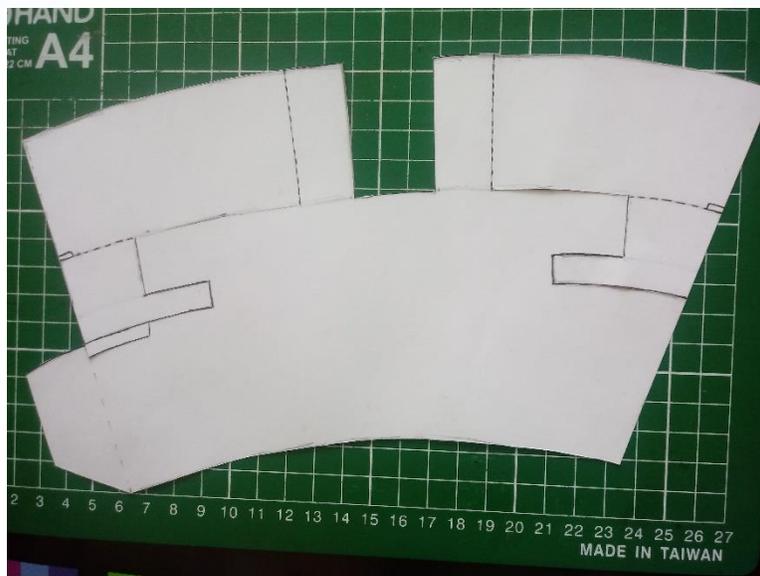
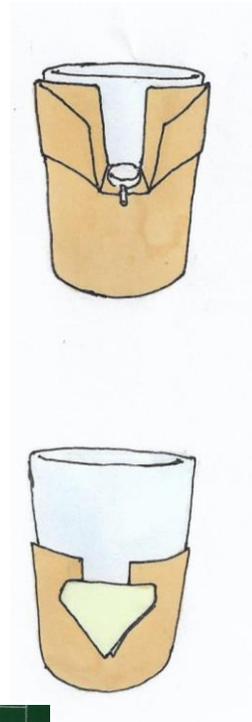


El Portabocado

Aludiendo al apendizaje del día de San Francisco decido incorporar un portabocado inspirado de la forma que definimos entre mis compañeros así como también mejoramos con Cristian durante el proceso constructivo el mismo.



Un envolvente que se pega en dos puntos, que sostiene la servilleta, el vaso con vino y el bocado.

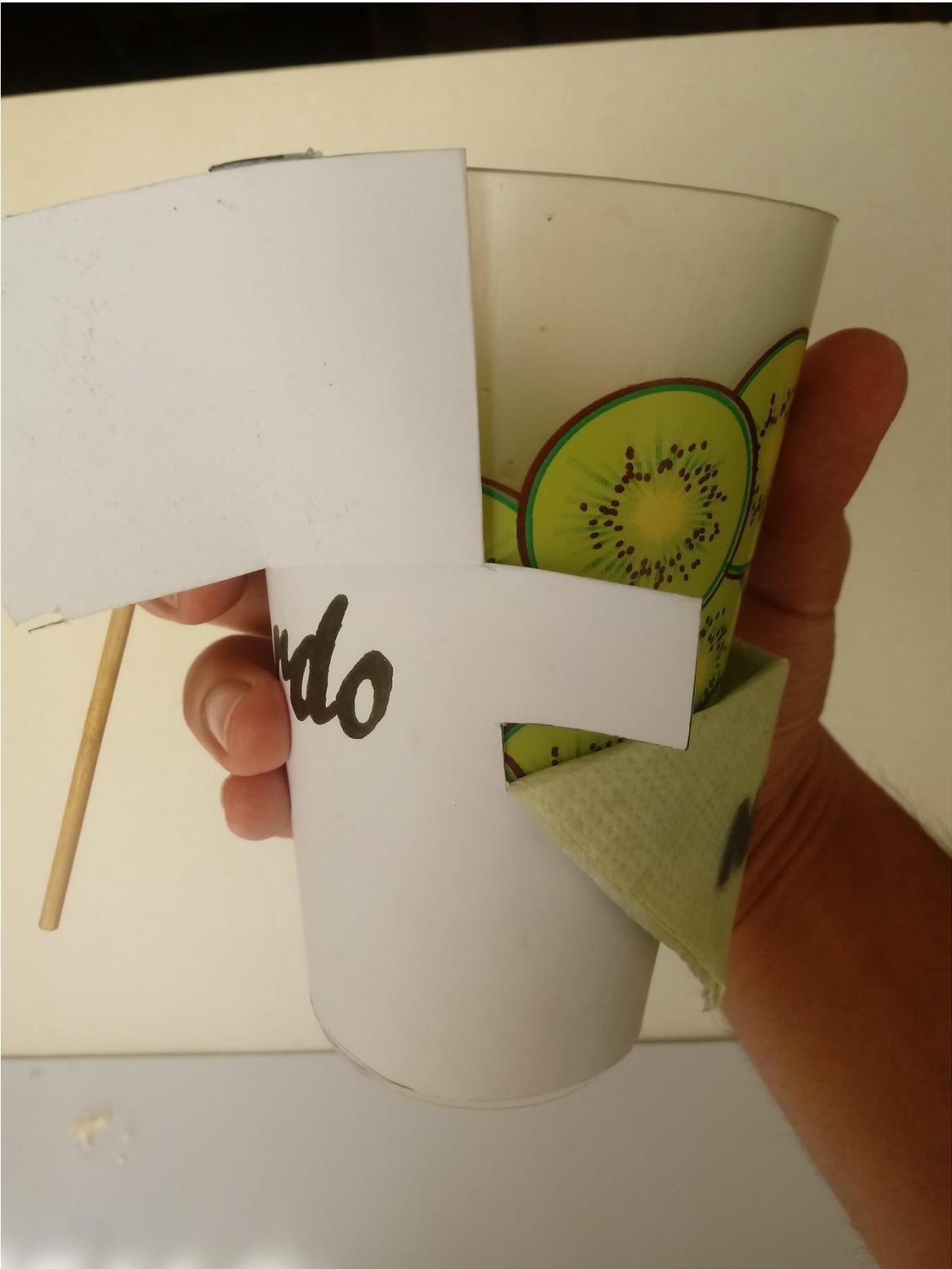




Los mensajes así como la servilleta en sí son confeccionados artesanalmente con colorantes alimenticios



Resultado Final







La Cultura a través de la forma

La abstracción supone separar, por medio del intelecto, o de una noción mental cualidades y rasgos esenciales de una cosa y considerarlos como particularidades aisladas de esta. El bocado que he creado alude a una variedad de culturas en cuanto a su forma, sabor y color; pero sin contextualizar no se puede inferir literalmente de donde provienen estas especialidades, por lo que llego a la conclusión de lo que da forma al acto y al bocado es la palabra misma.