## Índice

	De la necesidad de la gastronomia à la gastronomia de la necesidad.	
	Capital simbólico y patrimonio inmaterial	II
ı.ı.	El giro gastronómico como «giro cultural»	II
1.2.	De rerum natura, de Lucrecio, y el principio de racionalidad	12
1.3.	De la burbuja al giro gastronómico	13
	1.3. I. El <i>milagro</i> de la gastronomía española	13
	1.3. 2. Indicios y síntomas de la burbuja gastronómica	16
	1.3.2.1. Adrià se expone y se <i>museíza</i>	17
	1.3.2.2. Devolver las estrellas a su firmamento	21
	1.3.2.3. La creatividad en crisis y la innovación disruptiva	22
1.4.	El pensamiento uniforme y el giro gastronómico	26
	1.4.1. El pensamiento uniforme: dos propuestas	26
	1.4.2. El giro gastronómico: tres indicios	37
1.5.	Capital simbólico (cs) y Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI)	41
	1.5.1. El capital cultural y simbólico	41
	1.5.2. El Patrimonio Cultural Inmaterial y el lirismo antropológico	46
2.	El genio se cocina. Las Notas de cocina de Leonardo da Vinci	53
2.1.	Las máscaras y el pacto literario	53
2.2.	Sociología de un pacto: texto y paratexto	64
	2.2.I. Leonardo's kitchen note books	65
	2.2.2. Ediciones en castellano e italiano	73
2.3.	La máscara del traductor y los bordes del humor	88
2.4	. Cierre	91

3. El arte de pasar hambre: Kafka y Buscarini encuentran a Borges	93
3.1. Kafka y el ayuno de vanguardia	93
3.2. La pobreza, un problema de la riqueza	99
3.3. El ayuno católico y un arroz de <i>vanguardia</i>	102
3.4. Armando Buscarini y El arte de pasar hambre	104
4. De la vanguardia gastronómica al DesperdicioZero	109
4.1. En busca del gran relato y el exceso de doctrina	II2
4.2. Creatividad en suspenso	118
4.3. La cocina de la abuela	120
4.4. Desperdicio y sobras.	124
4.5 La casquería de <i>Ulises</i>	126
4.6. Cocina de aprovechamiento	129
4.7. Los sueños y la conciencia	133
4.8. Imperfección y belleza	134
4.8.1. Umberto Eco y el nombre de la cosa	136
4.8.2. Tomates verdes fritos	140
4.9. Un poco de por favor: conciencia, sostenibilidad y economía circular	145
4.10. La interpretación de los sueños: vacas flacas, vacas gordas	150
4.11. La cocina de resistencia.	155
Bibliografía citada	160