

## **La cocina en la televisión: de la educación al entretenimiento cultural**

*Dettleff, James A.*

### **Sabor con show**

Los programas de cocina han cambiado desde hace mucho. Los chefs, sus recetas y sus consejos han entrado a la televisión y se han posicionado con fuerza. Hace ya un par de décadas, antes de la existencia del cable en nuestro país, recibíamos las imágenes de Karlos Arguiñano que generaba audiencias cada vez más adictas a la cocina vasca e internacional. También a inicios de los 90, chefs variados y de diversa índole aparecieron en las televisoras americanas y europeas. Memorable por ejemplo fue “Yang can cook”, donde se podía apreciar a un asiático cocinero de Guangzhou (Martin Yang) que con su cuchillo y su hachita parecía destrozarse la comida sobre la tabla, para crear luego con ella los más increíbles platos de comida oriental en innumerables woks. El humor y por ratos cierto frenetismo eran los ingredientes centrales del programa, que por lo general terminaba con el juego de palabras “Recuerden, si Yang puede cocinar, tú también puedes” (If Yang can cook, you can too), aunque en algunos casos también recordaba a los televidentes “y si Yang no puede, tú tampoco”.

El cable nos fue mostrando poco a poco otras formas de enfrentar la cocina, y así se ha pasado de tener segmentos en programas dedicados principalmente a las amas de casa, a contar con programas que nos llevan en recorridos gastronómicos a diversas partes del mundo. Se ha pasado de los programas de cocina a los canales de cocina. Y también hemos pasado de las y los conductores recatados, suaves, arreglados como para ir a la misa del domingo, a los más vocingleros, casi en tenida sport y que recorren el escenario como si se tratara de una carrera (sin olvidar algunos casos extremos, como aquella pareja que cocinaba desnuda mientras preparaba sus platos). La presencia de un frenético chef inglés que nos llega gracias a la señal de BBC Entertainment, nos motiva a hacer este artículo. Pero antes de llegar al reino europeo, revisemos un poco nuestra televisión cocinera.

### **Los hombres y la cocina en la televisión peruana**

La televisión de nuestro país ha visto sus cambios mientras se refleja en ella la manera en que la sociedad y los públicos se modifican. Desde los inicios de nuestra televisión, Carmela Rey y Teresa Ocampo se convirtieron en los símbolos de la cocina peruana, reflejando la época en que la mujer era mostrada como una buena ama de casa, cocinando con elegancia y hablando como lo hace la mamá o la abuelita, dando consejos y enseñando cómo lograr el sabor ideal en aquel plato que se servirá para toda la familia. Ya sea en segmentos de otros programas o con programas propios, fueron quienes dominaron por casi dos décadas la cocina televisiva peruana. Poco a poco aparecieron otras cocineras que se dedicaron en distintos segmentos a mostrar como podía cocinarse un plato o un postre determinado. Pero también empezaron a aparecer los cocineros masculinos.

A inicios de los 80, un comercial de Cocoa Winters presentó en nuestras pantallas a un personaje, con la finalidad de vender los productos de la compañía. El personaje pegó, y aunque el actor no era cocinero y sabía más de publicidad y de fotografía cinematográfica que de postres, recaló con programa propio -“La cocina de Gastón”- nombre que hoy impediría (si acaso quisiera) a Gastón Acurio utilizar su fama para bautizar su programa. El Gastón de esa cocina obviamente no se refería para nada a nuestro chef estrella de la actualidad, sino al personaje que interpretaba Jean-Yves Laurent (Gastón Du Postre), quien con vanos intentos de comedia daba recetas y enseñaba como preparar algunos potajes. Casi en la misma época, Toshiro Konishi se hizo famoso por los comerciales de televisores National y de procesadores “picatodo” de comida, y su apelativo de “achicaprecio” tuvo más fama que sus habilidades como consagrado chef de cocina japonesa, y a pesar de sus cualidades en la cocina, no llegó a consolidarse con un programa en nuestras pantallas. Las ironías de nuestra televisión.

Varios años después, y con algunos programas extranjeros que mostraban a los hombres en la cocina, apareció también Don Pedrito, que intentaba mezclar comida, chispa, humor, y ritmo en la pantalla televisiva. En la misma línea de la integración, hemos tenido igualmente en la televisión peruana nuestra cuota de cocina asiática, con la cocina de Jorge Lam. Por su parte Gastón Acurio aparecería en el canal de cable Monitor, y junto a Astrid harían un programa bastante más morigerado (por no decir tieso) y clásico que el que realiza ahora en Cablemágico[1]. En casi todo ellos, la idea era enseñarnos a preparar algún plato, receta en pantalla y paso a paso.

Pero a medida que los años han ido transcurriendo, los programas se han ido alejando cada vez más de esa fórmula de receta pausada y cocineras o chefs formales que nos daban instrucciones a seguir con un objetivo educativo, para moverse más en la línea de programas culturales (reflejo de la cultura de una sociedad) con cierta carga de espectáculo. Ya no se siente necesario que en algún momento aparezca la receta en pantalla mientras es leída por el/la conductor/a, ni que haya una toma en cenital mostrando las ollas y la cocción o los platos servidos. Es más, ahora podemos tener programas donde ni siquiera aparece la cocina, ni el/la cocinero/a. La comida y su placer se han convertido en muchos programas en el elemento a vincular con el público, donde el proceso de la cocina queda a un lado, o es apenas un segmento menor.

### **Variables para todos**

Los diferentes países han ido dando de esta forma sus cocineras y cocineros, sus chefs, sus representantes nacionales o sus anfitriones que nos llevan de lugar en lugar a degustar de los sabores y conocer su gastronomía. La cocina está en alza y se ha convertido también en escenario de disputas y competencias, con reality shows que eligen al mejor chef, logran el contrato para abrir un restaurante, o enfrentan a cocineros en ascenso frente a chefs consagrados. De otro lado, se puede dejar de lado la cocina y pasear por restaurantes, mercados, pescaderías, para hablar de comida sin tener en cuenta necesariamente la preparación. Y a veces el conductor ni siquiera necesita saber cocinar. Nuestro país, rico en cocina, mixturas y sabores de diferentes regiones, tuvo a inicio de este siglo a un ex-periodista como el anfitrión que nos llevó a conocer las diferentes opciones en nuestro país y en el extranjero con el programa “A fuego lento”. Hoy podemos verlo en las pantallas vendiendo ollas, como si se tratara de un experto cocinero.

Al otro lado del mundo, por ejemplo, Jackie-Chang dejó por un rato el Kung-fu para pasearnos por los mercados, puestos y restaurantes de Hong Kong primero, y China después.

Pero por lo general los propios chefs se han vuelto anfitriones de programas, donde no necesariamente preparan la comida, sino que nos llevan de paseo por escenarios diversos, tienen espacios de conversación, relacionan costumbres con lugares, fiestas y comidas, etc. De Gastón Acurio a Anthony Bourdain, pasando por Jamie Oliver, Raymond Blanc, Andrew Zimmern o Michael Smith, los chefs dejan de lado un cierto tiempo el arte de la preparación, para introducirnos al mundo que es y el que rodea a la cocina.

## **El fenómeno Inglés**

En los últimos años se ha reconocido el valor internacional de nuestra gastronomía, y entendido que la fama de la cocina francesa no necesariamente la hace la mejor. Nuestros sabores vienen del Perú, pero también han adaptado de (y a) la comida china, italiana, japonesa, etc. Sin embargo, y como parte del imaginario internacional, la cocina inglesa no aparece exactamente como apetecible para mixturar o considerar. Pero varios de sus chefs son apreciados y reconocidos, y muchos han recalcado también en la pantalla televisiva, aprovechándola no solo para dedicarse a preparar platos, sino a hacer ciertos tipos de campañas en provecho de sus comunidades.

Mi primer contacto con estos programas fue hace algunos años, cuando gracias a un viaje y a un operador de cable diferente al de Lima, tuve la suerte de sintonizar un show de Jamie Oliver, quien intercambiaba puestos con una jefa de cocina de un colegio secundario en Inglaterra. La tarea que se había impuesto a sí mismo era demostrar que se podía alimentar de manera saludable a los niños, dentro del presupuesto asignado por el Estado. Mientras lo intentaba, la jefa de cocina pasaba una temporada en la cocina del restaurante de Oliver, trabajando tranquilamente con sus chefs, y gozando de la organización, limpieza y tranquilidad del lugar. Además, el programa intercalaba con el reality de la propia vida del chef, donde nos enterábamos de sus problemas conyugales por estar ocupado con sus labores, el programa de televisión, una sesión de fotos, su restaurante y la salida de su último libro.

Luego de dos capítulos (de los cuatro que componían la serie) su matrimonio pendía de un hilo y Jamie fracasó en su tarea: los escolares elegían la comida grasosa y chatarra, pocos gustaban de sus opciones saludables, no logró tener a tiempo las porciones suficientes para el segundo turno de almuerzo, y por supuesto, se pasó del presupuesto asignado. Aún así, y fiel a su estilo, insistía que era posible mejorar la comida de las escuelas británicas, hacer los platos necesarios a tiempo y dentro del presupuesto. Esto llevó a que algunos políticos pusieran el tema en agenda, y finalmente se cambiaron las políticas de alimentación en las escuelas inglesas.

## **Dos historias en paralelo no son suficientes**

De modo similar, Gordon Ramsay se ha convertido en uno de los fenómenos de la cocina y la televisión británica, creando shows[2] en la línea que ya sus predecesores habían marcado, pero llevándolos a extremos donde la espectacularidad, un ritmo incesante, y la constante irreverencia (que tanto ha pegado en diferentes programas de Channel 4, el canal alterno Inglés) lo han convertido en una máquina de productos diversos. Ramsay, un chef y empresario, ha publicado libros, comprado restaurantes, iniciado campañas y conducido siete programas en los últimos seis años (en EEUU e Inglaterra[3]).

Pero más que nada, Ramsay es una personalidad, tanto en el sentido de ser alguien conocido o destacado, como en la acepción de tener una característica fuerte, una presencia por momentos

avasalladora. Se siente un privilegiado, sabe de sus capacidades, y acepta poco menos que la perfección. Es explosivo cuando no se logra (o no logra él mismo) el resultado. Tiene poca correa, no le gusta perder, no le gusta que la gente no dé lo mejor de sí misma o que trabaje con el menor esfuerzo, ni que no lo escuchen cuando sabe (o siente) que él tiene la razón. Los insultos, las malas palabras, en algunos casos el trato denigrante y un tanto abusivo puede verse en pantalla. Pero su personalidad, carisma y sus logros lo convierten en un personaje suficientemente interesante y agradable como para seguir sus programas. Hoy, gracias al cable, podemos ver en simultáneo tres de los shows que ha hecho en los últimos años.

“Cookalong” es un programa que mezcla diversos niveles de la cocina, donde la enseñanza, el aprendizaje, la competencia y el compartir de una mesa son la premisa central. Diversos platos son preparados tanto por Gordon como por una celebridad invitada, y esto debe hacerse en tiempo real y en vivo. La idea es que entre ambos sirvan una comida completa (entrada, segundo y postre, diríamos los peruanos) a una mesa de otros invitados, quienes comentan los resultados.

La preparación debe hacerse con las instrucciones que Gordon da, y a la velocidad a la que está acostumbrado: muy rápido, para no dejar a los comensales esperando. A la vez, desde varias partes de la Gran Bretaña, gente cocina en su casa los mismos platos que se hacen en el estudio, y se les puede ver gracias a equipos de la producción que han llevado cámaras a sus casas, así como vía web. De esta forma la pantalla puede ir intercalando la preparación (y resultados) del mismo plato hasta por 8 o 10 personas o grupos distintos, mientras Gordon interactúa con ellos[4].

Vea [aquí](#) la receta de "Roast loin of pork, pressed belly of pork, caramelised apple wedges with broccoli and mustard recipe"

Vea [aquí](#) la página de Cookalong Live: The Series

Pero eso no es suficiente para este programa. La línea de tiempo real se ve interrumpida de cuando en cuando por algún reto que se impone en el programa. Uno de ellos es que Gordon y otro invitado preparen un mismo plato, con recetas distintas. En otros casos, es él quien debe ir a aprender la manera en que otros cocineros preparan alguna comida. Memorable es el segmento en que debía fabricar fideos chinos a partir de una masa, donde fracasó en todos los intentos, mientras el cocinero no paraba de hablar amargamente en chino, y su traductor amablemente apenas decía que no lo había hecho correctamente[5].

Vea [aquí](#) el video "Pressed belly of pork":

Si bien no era planteada como una situación cómica, por momentos podía llegar a ser casi hilarante. Y si esto es poco, se introducen en el programa segmentos de reportajes hechos alrededor del mundo sobre algún ingrediente que tiene alguna relación con lo que se está preparando, o de Gordon yendo disfrazado a cursos de cocina de otros chefs famosos.

Muchas veces “Cookalong” parece tener en su propia génesis la traición a su propuesta. Rara vez (por no decir nunca) el invitado o los que hacen la receta en sus casas, logran seguir el ritmo de Gordon. Parece no haber manera en que puedan seguir las instrucciones, hacer la preparación, utilizar los ingredientes propuestos, divertirse con las situaciones del programa y finalizar con un plato cercano al que hace el chef-showman. Más de una vez alguien ha sido consultado por Ramsay mientras se prepara el final del platillo, y se ha recibido por respuesta que éste ha sido modificado, o que se ha utilizado un ingrediente pre-cocido, o que simplemente están preparando otra cosa porque ya no pudieron seguir el ritmo. Sin embargo, a pesar de esto el show ofrece constantes variables,

segmentos, comedia, invitados que se burlan de Ramsay o que bromean de sus propias incapacidades, y siempre se finaliza con un platillo que resulta interesante –si es que no delicioso– para los comensales que esperan frente a la cocina. Quizá no sepamos finalmente cómo se hizo, tal vez no podamos preparar el plato propuesto, pero habremos pasado 60 minutos divertidos y alguien comerá una rica comida.

“Ramsay’s kitchen nightmare” es otro de los programas que podemos observar gracias a sus repeticiones en el cable. Aquí la premisa es que Gordon visita un restaurante en problemas, una verdadera pesadilla en cuanto a los platos que se ofrecen, a la organización que tienen, a los ingredientes que utilizan, al personal que labora, etc. La idea es que evalúe los problemas, ponga manos a la obra, y cambie el restaurante en lo que sea necesario para volverlo una empresa exitosa, o al menos que no continúe siendo un fracaso y llevando a la quiebra a su dueño. Este es el más lineal de todos los programas de Ramsay, quien no mezcla la temática de la recuperación del restaurante con otros tópicos o líneas de desarrollo. Pero eso no impide que algunos temas sean introducidos a través de la búsqueda de la mejora del negocio: ¿Qué productos se cosechan en la zona? ¿Cuáles son los gustos de los habitantes del pueblo? ¿Qué esperan de un restaurante, su carta, su servicio? ¿Qué actividades se dan en la zona, que permita promocionar al restaurante? Todos datos que permiten planificar mejor cómo hacer para que el restaurante funcione, pero que también a nosotros no permite conocer más sobre la cultura del lugar.

Y si el trato de Gordon Ramsay a sus invitados en “Cookalong” puede resultar chocante para algunos, aquí las malas palabras y el trato poco amable están a la orden del día. Varias veces el problema del local son sus cocineros, su chef, su administrador o el propio dueño/a, quienes con su desidia, poco profesionalismo y falta de interés detonan los lados menos soleados de la personalidad de Gordon, quien no duda en sacarles en cara su actitud. Algunos programas han terminado con Gordon indicando que se despida a tal persona, o diciéndole al dueño que se aleje de la cocina y del restaurante, y deje a sus administradores o chefs que hagan su trabajo.

El trato y la presión que imprime durante el programa a las diversas personas con las que interactúa generan –como en todo reality show que se precie– situaciones conflictivas, enfrentamientos y ácidas peleas a voz en cuello en busca de mejorar el restaurante y su servicio. El programa termina por lo general con Gordon regresando al local después de un tiempo, a ver cómo les va luego de su partida. Los resultados son mixtos y no del todo favorables, y si bien algunas veces ha retornado a un restaurante que tiene cierto éxito en su comunidad, muchas otras encuentra restaurantes que han logrado un cierto equilibrio siguiendo algunos de los consejos, y también se han dado casos en que los restaurantes no han logrado superar sus dificultades, o han desestimado todos sus consejos [6].

Los conflictos, los resultados, la manera en que los restaurantes y los personajes son presentados, e incluso la posibilidad de manipular ciertas situaciones para el show han traído algunas críticas al programa y a Gordon específicamente. Pero no hay manera que Gordon se equivoque aquí, es el programa del súper héroe, siempre sentirá y tendrá la razón. Si posteriormente, cuando Ramsay regresa, el restaurante sigue en una situación delicada y ha progresado poco, será porque no hicieron lo que él les dijo, y no porque sus consejos no fueron del todo adecuados, y menos porque se trata de seres humanos, con particularidades, cualidades y fallas de cualquier persona. En el mundo de la cocina de Ramsay esas cosas no existen, y el enfoque del servicio y el negocio es primordial. Por ello la frase más escuchada en cada capítulo es “estoy aquí porque me han llamado; estoy aquí para ayudarte a salvar tu negocio”. La pregunta que siempre queda flotando en el aire es si se está dispuesto a pagar el precio de esa salvación.

La serie de programas más recientes es “F-word”, nombre de uno de los restaurantes del chef, y también la palabra más utilizada por él en todos sus programas ingleses. Este año estamos recibiendo un nuevo formato, donde ha introducido el reality de la competencia de restaurantes en su estructura. Una vez más nos encontramos con un programa que nos invita a cocinar, nos enseña rápidamente cómo hacerlo, y que se mueve entre cinco o seis líneas de relato diferentes.

El formato clásico[7] presentaba a Gordon compartiendo la cocina de su restaurante con algunos invitados[8] de las más diversas proveniencias: bomberos, profesores, granjeras, relacionistas públicas, policías, amas de casa, o simplemente amigos de alguna zona de Inglaterra. Al inicio de cada segmento les enseñaba como preparar uno de los tres platos a servirse, y ellos debían cocinarlo para servirlo en el restaurante. Pero claro, no debe olvidarse que están en SU cocina, que es SU restaurante, SUS comensales, y por ello se convierten prácticamente en SUS asistentes. Cual capataz de mina Ramsay no dudará en aplicar el látigo verbal o el hierro candente de sus insultos si alguno/a flojea, baja la guardia, o hace algo que ponga en peligro el servicio. ¿Hay alguna recompensa al final del día? La del reconocimiento del público, de los clientes, quienes reciben e ingieren cada uno de los platos. Al final de cada servicio, los 50 comensales invitados al restaurante dirán si pagarían o no (7 libras por la entrada, 12 por el segundo, 6 por el postre) por lo que se les ha servido. Los resultados han ido desde 128 platos (de 150) aceptados por los clientes, hasta un deprimente 46.

Mientras estos retos se iban dando, otra línea común de los programas era que Ramsay fuera criando algún animal para una comida de fin de temporada. En las primeras temporadas lo hizo en su jardín posterior, para el deleite de sus pequeños hijos y la pesadilla de su esposa, quien vio su cuidado jardín desaparecer para convertirse en criadero de pavos, cerdos o corderos. A lo largo de los capítulos se veía el crecimiento y problemas que podían tener los animales, y permitían ver algo del lado paternal y familiar del chef, que hacía entender a sus hijos con facilidad que no era tan bueno encariñarse con esos animales, pues serían parte de la cena algún día.

Una tercera línea del relato hibridado de cocina con reality, comedia e informativo, son los reportajes realizados por algunos corresponsales de Ramsay sobre comidas, valores alimenticios, servicio, o algún tema que tenga algo que ver con la cocina. Aquí vale la pena hacer un paréntesis y hablar de Janet Street-Porter, periodista, editora y productora que parece ser la única capaz de poner a Gordon en su sitio, y quien ha realizado reportajes sobre la calidad de la comida, el servicio de los supermercados, los vegetarianos, las opciones ofrecidas en restaurantes, etc. También ha criado para el programa terneras, gallinas y cerdos, pero con ayuda de expertos. Janet no se calla las cosas, no es diplomática, y es una figura que nos permite observar cómo, a pesar de su temperamento e insultos, Ramsay en realidad maneja siempre un nivel de corrección política y cierta diplomacia. Ella es capaz de decir las cosas que quizá el también piensa, pero sólo ríe cuando ella las expresa. En más de una oportunidad Janet ha dicho que la comida recargada, refinada y preciosa de Gordon es una tontería, repite constantemente que es un presumido, le ha ganado en la competencia del programa (de la que hablaremos en las siguientes líneas) y ha participado en “Cookalong” siguiendo otras recetas y usando otros ingredientes pues el estilo de Gordon es “imposible de seguir”.

Janet es la catalizadora, es la reportera que trae la información que demuestra que la alimentación actual no es la adecuada, es un tanque todo terreno que muestra un rostro diferente en el programa.

Los reportajes no están sólo a cargo de Janet u otro corresponsal, pues la personalidad de Gordon lo lleva a visitar diferentes lugares del mundo -al igual que lo hizo en “Cookalong”- en busca de preparaciones especiales, ingredientes apreciados, costumbres que se han ido dejando de lado, o

algún otro tema que genera otra línea de relato que es parte de los ingredientes de la receta del programa para ir dando siempre algo distinto, diferente al espectador. Una de ellas, por ejemplo, fue cocinar con prisioneros en una cárcel inglesa.

Una línea adicional es la competencia personal de Ramsay, quien invita a alguna celebridad a cocinar algunos platos con él. El invitado/a propone qué quiere preparar (una entrada, un segundo, y un postre) y lo hace a su estilo, con sus ingredientes y recetas. Gordon hace una versión personal (Janet siempre critica que muy estilizada y rellena de ingredientes suntuosos) y luego ambos platos se envían a una mesa donde cinco invitados eligen cuál de los dos les gusta más. No han sido pocas las veces en que Gordon ha mordido el polvo y tenido que aceptar a regañadientes que las fórmulas rápidas y sencillas lo derrotaron (por culpa de comensales que no saben apreciar la buena comida, aduce a veces), despertando algunas burlas y risas de los asistentes al restaurante.

Vea [aquí](#) el video *Cookalong Live | Gordon Ramsay vs Alan Carr Part 2*

Este espíritu competitivo ha sido instalado con más fuerza en la quinta temporada (la última que ha salido al aire, y que se ve actualmente en nuestras pantallas) pues hay un concurso que plantea encontrar el mejor restaurante de un tipo de cocina en Inglaterra. Dejando de lado los restaurantes con estrellas Michelin y varios números de tenedores en su clasificación, se hizo una selección (inicialmente con mensajes de los televidentes) de los mejores restaurantes de comida italiana, francesa, china, tailandesa, etc. Cada semana los dos mejores de cada cocina preparan algún platillo, y nuevamente son los comensales quienes indican si pagarían por ellos o no. Quien logre la mayor cantidad al final de los tres platos, pasa a la siguiente ronda, donde se enfrentan entre diferentes tipos de cocina. Al margen de esta modificación, el programa sigue con las otras líneas de manera muy similar, explotando los elementos que han funcionado en las temporadas previas.

### **De carismas e hibridaciones**

¿Qué son los programas de cocina, y más aún, los de Ramsay? No se parecen en nada a los de Teresa Ocampo o Julia Child, pero tampoco podemos olvidar que han pasado casi 50 años desde esos programas. Si queremos aprender a cocinar, muchas veces conviene más entrar a la página web de algún programa dónde podemos encontrar las recetas, instrucciones, y hasta un video más claro e ilustrativo del que sale en el propio show. La televisión moderna nos ofrece paquetes más imbricados, mixturados y complejos, recetas con recipientes variados, donde al entretenimiento se le agrega la capacitación, el concurso, lo informativo, y una pizca de realidad, todo con una imagen cuidada, una edición para nuestros tiempos y fuerza narrativa. Y en la corona del pastel, una personalidad motora como la de Bourdain, Chang, Oliver, o Ramsay. ¿Es este último un ser insoportable que genera rechazo a quienes lo oyen? Quizá algunas líneas anteriores hagan sentir eso, pero en realidad no. Ramsay tiene un gran carisma y objetivos claros, y maneja los programas y situaciones con eficacia, para lograr entretenidos shows de cocina, en el concepto más estricto de show y de cocina. Y lo hace con gran pasión. Y si algo hemos aprendido en los últimos años los peruanos, es que la cocina se nutre de buenos ingredientes, de mezclas adecuadas, de balance de sabores, y sobre todo de pasión por ella.

---

[1] Varios otros chefs han tenido programas en nuestra televisión, pero no es nuestra intención mencionarlos a todos.

[2] Aquí utilizo el término “show” antes que programa, porque justamente es a lo que se ha dedicado Ramsay, a un espectáculo televisivo.

[3] Aunque Ramsay ha sido conductor o participado en al menos siete programas de cocina, para este artículo nos centraremos en los tres más exitosos en el Reino Unido, que son transmitidos en nuestro país por BBC Entertainment.

[4] Las recetas e instrucciones están colgadas en la página del programa antes que éste salga al aire, para que los televidentes que vayan a seguir el ritmo estén preparados.

[5] Es común para BBC Entertainment pasar segmentos de sus programas durante las tandas comerciales. Eso hace que muchos de ellos (la canción de un programa de entrevistas, la presentación de un auto, la preparación de un plato en un programa de cocina) tengan una estructura casi cerrada, aparentemente independiente, que permite ser vista junto con las promociones del canal. El segmento al que nos referimos fue repetido en las tandas durante semanas.

[6] En la señal de Fox Life podemos ver también “Kitchen Nightmares”, la versión estadounidense del programa, igualmente conducido por Ramsay. Es un buen ejercicio para observar como el estilo americano moldea al programa inglés, diluyendo los elementos esenciales del original. Una voz en off parece conducir el programa, mientras Ramsay resulta un host lejano, casi como un personaje más, algo recatado si lo comparamos con la versión inglesa; los personajes “declaran” hacia cámara, en un lugar preparado especialmente; Gordon se relaciona poco con la audiencia; se priorizan los dramas y conflictos y la cocina deja de tener un peso primordial. Se acerca más a un reality-melodrama que a un show de cocina, y casi siempre tiene un final feliz.

[7] Este formato se dio en las temporadas 2, 3 y 4, principalmente.

[8] Los invitados no son celebridades como en “Cookalong”, aunque en la cuarta temporada se invitó a familias de celebridades.