

PERSONAJE

ALICIA RIOS

DE MENÚ,

LILIPUT URBANITA

PSICÓLOGA DEL GUSTO,
SASTRE DEL INTERIOR DEL
CUERPO, PARA ESTA EXPERTA
EN ACEITE DE OLIVA Y
CREADORA DEL CONCEPTO
URBANOFAGIA, LO MÁS
SATISFACTORIO ES
REPRODUCIR CIUDADES A
ESCALA Y DESPUÉS
DEVORARLAS. BUEN
PROVECHO.

Por Ángeles Cosano
Fotos: Massimiliano Polles

Giuseppe Arcimboldo fue un pintor italiano del siglo XVI cuya obra, fantástica y alegórica, fue poco apreciada en su época porque se enfrentaba a los cánones de belleza y orden del Renacimiento. Ahora son muy famosas sus cabezas compuestas con flores, frutas, hortalizas, peces... Y se admiran "Las cuatro estaciones" o "El hombre fantástico", pero todo queda ahí, en la contemplación. ¿Y si hoy, en 2008, le ofrecieran degustar un sombrero o devorar con más o menos fruición los jardines, edificios y monumentos más significativos de la ciudad en que habita? Pues esto es lo que Alicia Ríos viene proponiendo mediante atrevidos, singulares y comestibles proyectos desde que en 1995 fundara Ali&Cia para difundir didácticamente la cultura de la comida. Y en eso sigue con Bárbara Ortiz, arquitecta y sobrina; Diego Vega, cámara, documentalista y guionista; y Simon Cohen, quien responde de la producción.

Alicia Ríos, madrileña de 1943, reconoce haber heredado el carácter hedonista de su madre, alicantina. "Además —subraya—, mediante muchos platos y sabores diferentes, pero siempre al ritmo estacional de los productos, me enseñó a asociar el placer, el bienestar, la estacionalidad". Por otro lado, el cariño a la naturaleza y su capacidad analítica y de observación los atribuye a su padre, geólogo. "Él nos explicaba que la mirada científica es aprender a ver lo que no has visto antes, que es la clave para poder interpretar la realidad". Con este bagaje esta mujer fue amueblando una mente reflexiva y especulativa. "Es cierto, siempre me ha gustado mucho intentar comprender los mecanismos que ponen en marcha los sentidos, el instinto. Por eso decidí estudiar filosofía pura". Así empezó una fructífera época académica en la Universidad Complutense de Madrid, primero como estu-



dante y después como profesora de historia de la psicología. "Fue entonces, como profesora, cuando organicé con los alumnos un seminario permanente, en el que las prácticas eran fundamentales, sobre la aceptación y el rechazo de alimentos nuevos, neofilia y neofobia olfativas y gustativas, sobre el por qué de las preferencias y cómo se aprende el placer de comer. Fue también cuando entré en contacto con el Centro Nacional de Investigaciones Científicas de Francia".

Pero la vida es cíclica, y tras dos décadas entregada al estudio y la docencia, se obligó a dar un giro copernicano a su trayectoria y hacer caso al gusanillo que desde hacía un tiempo retozaba en su interior. Y explica que "empezaban los años Ochenta y mi amigo Juan, dueño del Café de La Manuela, me propuso crear un restaurante novedoso. Entré al trapo y abrimos Los siete jardines en la calle San Vicente Ferrer, de Madrid, que se mantuvo activo desde 1981 hasta 1986. Durante esos mismos años había puesto en marcha, con otros socios, otro restaurante, La Biótika actual, en la calle Amor de Dios, también de Madrid, dedicado a la comida vegetariana y macrobiótica. Fue una etapa de trabajo ímprobo pero también apa-

sionante. Me metí por entero en la restauración profesional, ejercí de jefa de cocina, diseñaba los menús, y permanecía siempre atenta a las mejores innovaciones posibles".

Fuese por venturoso azar o por atinada intuición, Alicia acertó de pleno. Principios de los Ochenta, años vivificantes de la Transición Democrática y ámbito temporal de la tan celebrada "movida madrileña"; dos restaurantes *avant la lettre* sedes de múltiples actividades, uno en el barrio de Maravillas, y el otro en Huertas, en el barrio de las Letras, escenarios incontestables de la vanguardia que dio a luz aquella "movida". Por si fuera poco, Alicia Ríos profundiza en el conocimiento sobre el aceite de oliva y llega a ser experta y catadora oficial. "El aceite de oliva —reconoce— es el hilo conductor que une todas mis búsquedas, investigaciones e inspiraciones. Como artista, el aceite es la base de todas mis acciones y reacciones". Además, en colaboración con Lourdes March publica *El libro del aceite y aceitunas*, y poco más tarde, en 1993, también con Lourdes, *El arte de la cocina española*.

Como quien siembra halla, un amigo, fruto de la relación investigadora con el Centro Nacional de Investigacio-



ARRIBA, PANORÁMICA DEL MONTAJE COMESTIBLE DE LA CIUDAD DE LONDRES, Y ABAJO, DETALLE DEL ORGANIZADO EN MELBOURNE (AUSTRALIA).

nes Científicas de Francia, la invita a participar en el Symposium de Oxford sobre la Historia de la Cocina que se estaba organizando para 1987, dirigido por gente de la talla de Theodor Zeldin, filósofo, sociólogo y profesor de historia inglesa; y Alan Davidson, director asociado del Center for Democracy and Technology. "Fue una experiencia absolutamente extraordinaria —rememora Alicia— porque descubrí que existía el paraíso para una persona como yo, que mantenía muy alerta la curiosidad y acumulaba experiencia, tanto en el campo profesional como en el de la investigación sobre el olfato, el gusto y los hábitos alimenticios. En la segunda

como *eat artist*, una *food artist*, modalidades impulsadas por el artista Daniel Spoerri desde 1963. Había llevado a cabo una obra de arte comestible unánime e internacionalmente celebrada, pero esta repercusión apenas encontró eco en España. "A pesar de que vivimos en una aldea global, es evidente que mi obra ha despertado mucho más interés fuera que dentro de España", reconoce sin acritud Ríos. "En Australia ya he tenido seis intervenciones, y en Estados Unidos Barbara Kirshenblatt, profesora de Good Art en la Universidad de Nueva York me ha ofrecido alternativas extraordinarias, porque me dice que soy como un sastrer del interior del

Una de las primeras creaciones de Ali&Cia fue una línea de sombreros que podían ser hamburguesas gigantes, longanizas o boquerones ahumados. Pero sus actuaciones más conocidas pertenecen a lo que ellos han llamado Urbanofagia, que consiste en la recreación a escala de una ciudad o de su zona más representativa a partir de elementos comestibles que después son engullidos por sus propios creadores. Así, en Madrid, la primera ciudad que "rediseñó" Ali&Cia, la Puerta de Alcalá era de chocolate blanco, la Biblioteca Nacional —cómo no— de millojas, la Torre de Colón se hizo con *sushi*. En Melbourne, una de las actuaciones más multitudinarias y mestizas, los italianos montaron con canelones los puestos de un mercado, los turcos levantaron un rascacielos con rollitos de hojas de parrilla rellenas de arroz y carne, y los españoles erigieron un edificio a base de banderillas. Ali&Cia también recrearon la isla de Gran Canaria, en la que la playa de Maspalomas se elaboró con gofio, los turistas eran gambas a la plancha y la costa norte de la isla era de jamón ibérico. En su participación en la última Bienal de Lanzarote, con la colaboración de la comunidad terapéutica Zonzamas, trazaron un jardín de cactus comestibles en la Fundación César Manrique.

"Nosotros a estas ceremonias las definimos como catarsis, en el sentido de que representan una liberación", explica Alicia Ríos. "Así como Freud y Jung descubrieron una serie de instintos que no habían sido manifestados, yo, en la misma senda de la psicología, he descubierto que existe un instinto insatisfecho: devorar la ciudad a la que perteneces. Ella te devora en la vida cotidiana y por tanto tú también quieres devorarla a ella, aunque estés participando en su desarrollo. En el fondo, comerías cultura".

En diciembre de 2007 Ali&Cia obtuvo la medalla de oro por Visit London, declarada como la mejor actuación pública de carácter teatral y artístico. A raíz de devorar Londres, Ali&Cia ha sido invitada a participar en la organización de los Juegos Olímpicos de la *city* en 2012. Además, otras ciudades como Utrecht, Dublín y Chicago también quieren formar parte del "menú", lo que demuestra que no existe la tal "crisis del ladrillo"... Mientras sea comestible. **S**



DE IZQUIERDA A DERECHA, ALICIA RÍOS, SIMON COHEN, PRODUCTOR; DIEGO VEGA, CÁMARA, DOCUMENTALISTA Y GUIONISTA; Y BÁRBARA ORTIZ, ARQUITECTA.

edición participé con un *paper*, una especie de pequeño ensayo. Y en la tercera, debido a que mi nivel de inglés era incompatible con el respeto debido a los asistentes, y que no quería leer una aburrida ponencia, opté por diseñar una *performance* en la que introduje mis hipótesis de forma breve y directa: "Deconstrucción organoléptica en tres movimientos", en la que reproducía tan sólo con mis manos los sonidos y sensaciones que producimos y percibimos durante la masticación".

Desde ese momento fue calificada

cuerpo". Ese logro muy bien podría ser cotejado con la polémica invitación a Ferran Adrià para participar en la Documenta de Kassel de 2007 como *factotum* de la gastronomía actual. Casi 15 años separan un hito del otro, pero ambos obtenidos por la culinaria española.

Alicia Ríos se autodefine como "una hormiguita sistemática y con bastante imaginación que disfruta sacando adelante una obra en equipo, siempre en equipo. Nosotros consideramos que la realidad es multisemiótica, ofrece muchas lecturas e intervenimos para cambiar la forma de lectura habitual, y reinterpretamos esa realidad en clave comestible, porque el alimento es una cuestión social, política, y, por supuesto, cuestión de supervivencia. Pero su preparación, presentación y consumición las consideramos como un sistema complejo del funcionamiento humano".