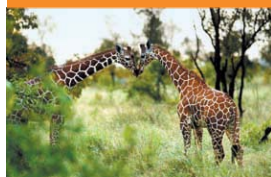


SÁBADO

S

20 DE MAYO DE 2006

focus



VIAJES

## El hogar de Elsa

La leona popularizada por la serie televisiva 'Nacida libre' es el símbolo del parque nacional de Meru, en Kenia, el más desconocido de los espacios de vida salvaje del país.

P6



MOTOR

## El sueño europeo

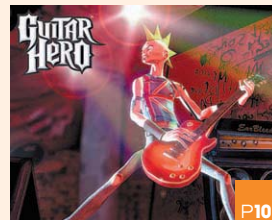
Cadillac lanza su primer turbodiésel para incentivar los atractivos de una berlina pensada para atraer a los conductores europeos.

P9

TECNOLOGÍA

## El futuro en juego

Un millar de nuevos videojuegos y las consolas más modernas son el resumen de la feria tecnológica de Los Ángeles.



P10

# Ciudades comestibles

**ARTE PARA EL ESTÓMAGO.** La gastronoma Alicia Ríos tiene una forma 'digestiva' de reproducir a escala la urbe: **asfalto a base de pasta de anchoa, escalinatas hechas con croquetas, fachadas de queso, tejados de membrillo...** Una idea de buen provecho



# Con la comida sí se juega

**COCINAR MUNDOS.** Visualice un plano de Madrid, Londres... Pero imagínelo en tres dimensiones y elaborado con alimentos

ITSASO ÁLVAREZ

¿Recuerdan la casita que entusiasmó a Hansel y a Gretel? Los techos eran de chocolate, las paredes de mazapán, las ventanas de caramelo, las puertas de turrón, el camino de la entrada, de confites, ¡un verdadero manjar! Pues bien, como en el popular cuento de los Hermanos Grimm, todo el arte de Alicia Ríos (Madrid, 1943) se come. Ella misma muestra una fotografía en la que aparece hincándole el diente a una Puerta de Alcalá elaborada en chocolate blanco. Y luego enseña esas postales en las que hizo posar a modelos con sombreros que son hamburguesas gigantes. Alicia Ríos, quien se ve a sí misma como «intérprete sensorial» y «sastre del interior del cuerpo», tiene una profesión muy digestiva. Se dedica a promover la construcción a escala y en tres dimensiones de países, regiones y ciudades, con todos sus accidentes geográficos y sus edificios reconocibles, con productos de alimentación. Propone que «el ciudadano se zampe su entorno» desde lo que denomina «la urbanofagia: el instinto de devorar nuestra ciudad que reside en el subconsciente colectivo».

«Fui jefa de cocina durante tres años», se justifica la artista. Copropietaria de dos restaurantes vegetarianos y bióticos, de los cuales uno sigue abierto en Madrid, es además reconocida catadora de aceite de oliva. Pero, antes de que su vida diera este giro goloso, pasó 22 años inmersa en la vida académica: primero, como estudiante de Filosofía Pura y, después, como profesora de Historia de la Psicología en la Universidad Complutense de Madrid. «Ciudad y comida comparten muchas facetas psicológicas», concluyó Ríos antes de dejar las clases y los exámenes por los fogones artísticos. Especializándose en olfato, gusto y hábitos alimenticios, experimentó en sus clases con el desarrollo de las preferencias por los sabores y los olores, y estudió a fondo cómo se aprende el placer de comer y qué genera el rechazo de los ali-

## EXPERIENCIAS

### Madrid

**La primera ciudad comestible** que confeccionó Ali&Cia. La Puerta de Alcalá se hizo en chocolate blanco; la Biblioteca Nacional, en milhojas; la Casa de América, en pinchos de frutas tropicales; la torre de Colón, en sushi; la calzada, en tapenade, y hasta se representó una manifestación: las personas tras la pancarta eran piñones.

### Gran Canaria

La playa de Maspalomas se elaboró en gofio, con los **turistas como gambas a la plancha**. El litoral norte, en jamón serrano.

### Melbourne

Se reunió en un espacio de **80 metros cuadrados** las 35 culturas gastronómicas residentes en la ciudad. Los italianos hicieron en bocattini las balastradas de un parque y con canchales los puestos de los mercados. Los turcos levantaron unos rascacielos con rollitos de parra rellenos de arroz y carne. Los españoles dejaron su impronta en un edificio de banderillas...

### Londres

También habrá ocasión, el **21 de junio de 2007**, de comerse Londres. Será en la Tate Modern.

### Talleres

**Escritura de mensajes al aceite de oliva.** Uno de los talleres sensoriales preferidos de la autora, donde el aceite se emplea como tinta para escribir. Ali&Cia propone conceptos como **'pictofagia'**, la ingesta de cuadros reproducidos con alimentos, que hizo por primera vez en el Museo Thyssen-Bornemisza sobre la obra 'Habitación en hotel', de Edward Hopper; y la **'logotipofagia'**, que experimentó en la I Bienal de Arte Contemporáneo de la Fundación ONCE.

mentos nuevos. De modo que se esforzó por aplicar su experiencia como investigadora «a todas las dimensiones del hecho de comer» y plasmó en comida su tesis doctoral. Fue la primera vez que la llamaron «artista» por este motivo. Sus obras se interpretaron como «performances canónicas de arte comestible». Las invitaciones para asistir a festivales de culinaria artística –la corriente del 'Eat Art' que estaba empezando a fraguarse en EE UU– le llovieron desde entonces.

## Estrecha interacción

Aunque no es una experiencia estomagante, el comestible sí es un arte efímero. En apenas unas horas, la pulcra combinación de sabores salados y dulces acaba en el fondo de un estómago. Eso sí, ninguna otra obra permite una interacción tan estrecha entre creador y espectador. «Este último ingiere la obra. Cada molécula de ésta pasa a formar parte del consumidor. Bello como el encuentro de un ajo y un vaso de aceite sobre la mesa de la cocina», reza un manual de arte comestible. «Lo importante es ver la realidad en la dimensión del olfato y del gusto para potenciar la participación de los actores en la experiencia. Buscábamos la respuesta a muchos aspectos de la conducta humana no explorada y dimos con el instinto inconsciente del hombre de devorar su entorno», revelan en la compañía Ali&Cia. Con Alicia Ríos trabajan el investigador Simon Cohen, la arquitecta Bárbara Ortíz y el cámara Diego Vega.

Unidos han llevado sus representaciones gastronómicas a Londres, Massachussets, Oxford, Madrid y Melbourne. En este último caso, se elaboró una dieta para todos los gustos, «el 65% en salado y el 35% en dulce», que tuvo en consideración la multiculturalidad existente en la ciudad y, por tanto, la variedad de gastronomías. Cocinas de todo el mundo, «tan diferentes como las personas que las inventaron». «¿Qué está haciendo, señora?», acertó a preguntar la autora a una mujer que participaba en la 'devoración' de Melbourne y que hacía cola frente a un microondas instalado para la ocasión. «Estoy horneando el parking», le respondió. «En la parte de la maqueta dedicada a los italianos que residen en la ciudad australiana, oí exclamar: 'Melbourne es como una minestrone'. ¿No es maravilloso?», se entusiasma la artista. «Somos intérpretes de la realidad en clave comestible. Cada uno tuvo oportunidad de revivir en su memoria la dieta que había aprendido de sus ancestros». Alicia Ríos tie-



**MELBOURNE.** Recrearon la ciudad

ne otra imagen grabada: «Cuando terminé el banquete de Melbourne, unos pájaros se comieron todas las migajas. Como si allí no hubiera pasado nada».

Los cuatro han recreado también la isla de Gran Canaria, así como la capital de España. La Biblioteca Nacional se edificó a base de milhojas, como homenaje a los libros y a los textos que encierra. La Casa de América se colmó de frutas tropicales. La torre de Colón, en sushi. Tejados en membrillo, rascacielos a pie de la costa en queso manchego, pavimentos a base de pasta de anchoas y aceitunas negras, aceras en crema de cacahuete y bordillos en corteza de pan, estaciones de tren donde el cemento se sustituye por brochetas de carne, pan de molde untado de



**ALICIA RÍOS.** En su estudio, donde vibran los sabores.



**SOBRE LA PISTA.** Nada se deja al azar. En la imagen, avión de mazapán coloreado sobre una pista de bizcocho.



australiana en un espacio de 80 metros cuadrados. Un tercio de la mesa se elaboró en dulce y el resto en salado. / FOTOS DE ALI&CIA

mermelada representa el reflejo del sol sobre los ventanales de una torre, turrón del duro para hacer acantilados y desfiladeros, latas de refrescos dispuestas en vertical para asemejar los ríos, obleas y galletitas saladas que simulan las obras urbanísticas, flores con pétalos de palomitas de maíz y tallos de patatas fritas, geranios en chori-zo y salchichón...

Cuidar la disposición de los alimentos es la clave para que el resultado final sea un edificio, un parque, una vaguada, una calle, identificables. «No queremos obtener una aproximación chapucera, sino lo más cercano posible a la realidad». Por eso, ninguna idea sale

de la nada y nada se deja al azar; tampoco la seguridad alimentaria. Si algún producto o plato cocinado se llega a perder, echará a perder un banquete que puede prolongarse durante horas.

### «Es el instinto inconsciente de devorar el mundo»

El estudio de arte Ali&Cia es todo un espectáculo. Cazuelas, cocinas, hornos conviven en armonía con cubiertos, manteles y recipientes de todo tipo, libros de cocina, planos, cartabones, ordenadores, posters de países, macetas frutales... Casi toda la

materia prima se elaborará –hay pocos alimentos en crudo–. Sabor, textura y punto de sal se prueban para calcular cuánto puede aguantar sobre el mantel y en qué condicio-

nes. El ágape ha estado precedido de una fase del diseño de planos y estudio arquitectónico que ha necesitado de seis meses a un año para sacar conclusiones. Uno o dos días se emplean en ir al mercado y comprar los productos frescos. «Tiene que estar todo delicioso». Se procurará confeccionar una dieta equilibrada. Además de poseer una capacidad creativa increíble, Alicia Ríos tiene la suerte de tener un organismo acelerado que evita que engorde. Lo prueba todo, pero es fiel a un plato: al arroz caldoso de conejo con verduras y mandonguillas.

■ i.alvarez@diario-elcorreos.com

#### MÁS INFORMACIÓN

www.alicia-rios.com

## De la perfección de una tortilla de patatas

I. A.

Esta forma de 'alimentarse' proviene de la corriente 'Eat Art', que nació en los años sesenta en Estados Unidos como una manera de incorporar el mito, la obra, al individuo, que pasa de pasivo observador a ser activo participante, consumidor. Como elemento conceptual de incorporar no sólo el alimento, sino toda su carga simbólica y cultural. El propio Dalí decía que «los órganos más filosóficos del hombre son sus mandíbulas».

Otro ejemplo: Miguel Guirao, otro artista plástico, ha dicho de la miga de pan que «se puede transformar en una pasta moldeable doméstica para hacer las más bellas piezas artísticas, auténticas obras de arte cuya finura, blancura y transparencia compiten con cualquier otro material... no ingerible».

Hay lienzos del siglo XVI que representan rostros humanos que, a base de frutas y verduras, adquieren la forma de la anatomía humana. Es el caso del manierista italiano Giuseppe Arcimboldo, que construía el semblante de sus caricaturescos retratos con flores, frutas, verduras y animales y que, pese a ser considerados de mal gusto en la época, fueron muy imitados.

Un siglo antes, Leonardo da Vinci, un apasionado por la comida, aprende la técnica del mazapán, adquirida de su padastro pastelero, para utilizarla luego en el armado de maquetas, que muchas veces eran confundidas con pasteles extravagantes, muy propios del maestro, acabando siendo devorados sin ningún miramiento.

Del bar restaurante barcelonés de El Gravat de Vic, donde en alguna ocasión han mostrado en exposición obras de arte comestibles, nació un manifiesto que dice lo siguiente: «Aquellos que comemos también se puede convertir por imaginación o tradición, por misterio creativo o alquímico, porque somos aquello que comemos, por placer gustativo o composición pictórica, en obra de arte».

Consideran que «un pan con tomate» puede ser «más bello que la Victoria de Samotracia»; que «la perfección» de una tortilla de patatas «es tan fascinante como el David de Miguel Ángel»; y que «un buen queso hace babear más que cualquier otra obra de Barceló».



**DULCE.** Cuarto noroeste de Gran Canaria elaborado a base de pastas, galletas y profiteroles.



**INGENIO.** Los turistas dorados al sol son gambas pintadas de huevo. Los rascacielos a pie de playa, de queso.