

ARTE



LA DEMARCACIÓN GRANCANARIA DEL COLEGIO DE ARQUITECTOS DE CANARIAS (COAC) CELEBRÓ EL PASADO VIERNES SU CENA DE NAVIDAD CON UNA ACCIÓN COMESTIBLE DE ALI&CÍA

## El arte de comer comiendo arte

El COAC ha tenido buen olfato y mejor gusto invitando a Alicia Ríos, una de las mejores exponentes internacionales del llamado 'art food' | Fernando Estévez González



"Cocinando y devorando Melbourne", urbanofagia celebrada en 2004 en la ciudad australiana por Ali&Cía. | BARBARA ORTIZ

**H**aciendo comida, pero sobre todo mostrando cómo se hace y vendiendo recetas que casi nadie utiliza, muchos chefs brillan con luz propia en el firmamento de las estrellas mediáticas. En el restaurante, pero sobre todo en la televisión, las puestas en escena de los chefs son auténticas performances. Alicia Ríos, una artista madrileña que hace comida y que hace de la comida un arte, también realiza performances que giran alrededor de la comida. Sin embargo, ella hace de y con la comida algo que escapa de la mera técnica culinaria, de la estética encorsetada en los platos y del amaneramiento del restaurante.

Sin duda, ella no es ni la primera ni la única en unir arte y comida. Sus trabajos tienen muchos precedentes en artistas como Daniel Spoerri, Gordon Matta-Clark, Martha Rosler, Eleanor Antin, Howard Fried, Tom Marioni, Joseph Beuys, Kipper Kids, Terry Fox, Caro-

lee Schneemann, Allan Kaprow, Suzanne Lacy, Judy Chicago y otros muchos que, desde el performance art, recurrieron a la alimentación como dispositivo conceptual, material escultórico, cuestión feminista, o para destacar desde su consideración como principio vital hasta sus dimensiones simbólicas y rituales. En los últimos años, Freda Guttman, Jana Sterback, Les Levine, Meg Webster, Ben Kimmont, Elaine Tin Nyo, Jani-

**Más allá de la nutrición y la gastronomía, Alicia Ríos nos muestra la inmanencia entre la comida y nosotros**

ne Antoni, John Latham han roto también la línea entre arte y comida, introduciendo la preparación, la presentación y el consumo de alimentos y bebidas en el centro mismo donde más ostensiblemente se consagraba el "Prohibido comer y beber", en los teatros, los museos y las galerías de arte.

Pero Alicia Ríos impregna de una particular impronta al par arte comida, y de tal forma que es desde hace tiempo internacionalmente reconocida. En 1993 logró poner de relieve con su *Deconstrucción organoléptica en tres movimientos*, que realizó en el *Oxford Symposium on Food and Cookery*, dimensiones de la comida que, por lo general, quedan fuera de consideración tanto cuando comer es visto simplemente como un acto cotidiano y banal como cuando, en el restaurante, contemplamos su ritualización como un reflejo de refinamiento y civilización. En esa performance, como la describió la antropóloga Barbara Kirshenblatt, Alicia Ríos convirtió sus dedos y todo su cuer-

po en boca para, en contra de la buena educación que prescribe comer con la boca cerrada, mostrar públicamente el acto íntimo de masticar la comida.

En otra de sus siempre sorprendentes creaciones, *A Temperate Menu*, y haciendo buena la idea del futurista Filippo Tommaso Marinetti de que la distinción de los sentidos es arbitraria, hizo converger comida y teatro en una instalación en la que, más allá de la vista y el olfato, el tacto, olor y gusto y la propiocepción se confundían. Desde entonces Alicia Ríos ha desarrollado numerosos proyectos, distintos en su concepción y en muy diferentes lugares. Tras varias ediciones, su *Biblioteca comestible* ha dado paso a una última serie, de la que se podría decir que se inspira genéricamente en el instinto de devorar. Aquí, no sólo ha logrado alcanzar un alto grado de espectacularidad sino dotar de auténtico sentido colectivo al acto social de comer. Focalizando este instinto devorador en las ciudades, Alicia Ríos, en este caso con los inte-

grantes de Ali&Cía, ha realizado varios montajes de urbanofagia, de ciudades comiendo y comiéndose la ciudad. A partir de un ensayo sobre Madrid, realizado en Melbourne, en 2003, un gigantesco montaje en el que involucró a las decenas de grupos étnicos que han ido conformando históricamente la ciudad, en la tarea de hacer comestible la ciudad. Luego de realizar todo tipo de comidas inspiradas en sus lugares e inmuebles, vino la comunión, esto es, comer juntos -la ciudad hecha alimento- como un acto de creación y afirmación de la comunidad.

Con Alicia Ríos, entonces, no se trata de comer lo que ella prepara o propone que preparen; comer no se reduce a ingerir alimentos por necesidad o por placer. Más allá de la nutrición y la gastronomía, Alicia Ríos nos muestra la inmanencia entre la comida y nosotros, el hecho de que todo evento culinario consiste en cómo hacemos de una sustancia un alimento y cómo el alimento nos hace a nosotros.

Fernando Estévez González es antropólogo