



Alicia Ríos, *Devorar Madrid. Listo para comer / Devour Madrid. Ready to Eat* (2004). Madrid (España / Spain). Foto / photo: Marcos Velasco. Cortesía de la artista / courtesy of the artist.

El arte comestible de Alicia Ríos

(English version below)

Carlos Jiménez

1. La elección del cocinero Ferrán Adrià como el primero y, ciertamente, el más publicitado entre los españoles invitados a la Documenta 12 de Kassel, ha provocado la polémica que ha provocado pero, ante todo, ha puesto injustamente en sordina a dos artistas españoles que, desde mucho tiempo atrás, han converti-

do a los alimentos en el argumento, el medio y los motivos de su arte. Me refiero, obviamente, a Antonio Miralda y a Alicia Ríos, dos amantes de la cocina en todas sus dimensiones antropológicas, históricas, políticas, sociales y culturales, que hace poco unieron sabiduría e imaginación en la realización de la Gaiata peregrina, el paso y el banquete con el que el EACC (Espai d'Art

Contemporani de Castelló, España) participó en las fiestas de la Magdalena de este año.

Pero, aunque ambos comparten la misma fascinación por los fogones, sus obras han ido por rumbos muy distintos como puede descubrirse revisando sus respectivas producciones y comprobando que la diferencia más clara entre Ríos y Miralda consiste en la decidida apuesta de Ríos por lo que ella misma califica de "urbanofagia". Y que es tanto un concepto como una estrategia que se fundamentan en la certeza de esta gran artista madrileña de que la ciudad, como tal, resulta tan comestible como cualquier otro de los platos o manjares producidos por las múltiples cocinas del mundo. Alicia Ríos realizó sus primeros proyectos urbanofágicos en 2004: el primero en Madrid y el segundo en el parque Birrarung Marr de Melbourne (Australia). En 2005 el turno fue de Las Palmas de Gran Canaria (España), escenario de *Grancanariafagia*. Y ahora le toca a Londres (Reino Unido), donde Alicia y su equipo tienen previsto realizar, el 28 de abril de este mismo año, *Cook and Eat London*, otro banquete al aire libre en el que tanto los directamente implicados como los invitados y los simples curiosos están convocados a comerse la capital británica. O, por lo menos, la City y su entorno monumental. La ingesta de la ciudad no puede ser, obviamente, más que una operación metafórica, mediada por lo que sí es realmente comestible, que son las maquetas de barrios, distritos o edificios emblemáticos de la ciudad, contruidos con ingredientes como harina, levadura, huevos, carnes, pescados, verduras, legumbres, frutas y frutos secos, aceite, azúcar, sal, miel, cremas y salsas. Gracias a este trueque metafórico de imágenes por alimentos, cualquier ciudad puede ser devorada placenteramente, bocado a bocado, ración a ración, en una ceremonia pública, alegre e imaginativa en la que se desdibujan las diferencias entre los actores y los espectadores y en la que la ciudad se reencuentra felizmente consigo misma.

2. El festín urbanofágico dura pocas horas pero su realización exige muchos meses de estudio y preparación por parte tanto de Alicia Ríos y su equipo como de los colectivos que se suman voluntariamente al proyecto, atraídos por el desafío de utilizar creativamente sus propias tradiciones culinarias y por la posibilidad de ganar el reconocimiento de sus conciudadanos mediante el ofrecimiento de un generoso banquete. "La urbanofagia (puntualiza Alicia) es una ofrenda y un acto amoroso".

En *Cook and Eat London*, ha puesto en juego todos los medios y los recursos de anteriores experiencias. En la primera etapa del proyecto los problemas centrales fueron la identificación de las zonas de la ciudad que se iban a utilizar como modelos, la ubicación de los colectivos que habrían de intervenir en su ejecución en la elección de la plaza o el espacio público representativo en el que tendría lugar su consumación y su consumición. En la elección de las zonas y los símbolos de Londres ha contado, como es habitual, con el apoyo crucial de la arquitecta Bárbara Ortiz, quien, además, ha elaborado los planos a escala de las áreas elegidas, simplificando los rasgos de las casas y los edificios que las identifican y conforman para facilitar la construcción de sus maquetas comestibles. Ella se encargó, también, de impartir instrucciones sobre cómo mantener en pie unas estructuras contruidas con alimentos frecuentemente blandos o esponjosos.

La elección de los colectivos que había que invitar a participar activamente en el proyecto londinense se ajustó al criterio ya aplicado en Melbourne, que privilegiaba a quienes, siendo componentes indispensables de la vida de la ciudad, no gozan, sin embargo, del suficiente reconocimiento público. Su aplicación en la ciudad australiana llevó a la elección de las colonias de inmigrantes, entre los que destacaban los españoles, italianos, griegos, chinos, hindúes, indonesios, oriundos de Oceanía... En Londres, sin embargo, cuando Alicia Ríos intentó aplicar ese mismo criterio se enfrentó al hecho muy crudo de que los colectivos sociales carecen en la capital británica de la autoconciencia y la cohesión que tienen actualmente sus equivalentes australianos. Londres es una megalópolis dominada por un individualismo, sin apenas fisuras, que tiende a disolver a todos los grupos de referencia e identificación que forman su población en la vas-

tedad inabarcable del anonimato. Por esta razón, el proyecto *Eat London* es tanto el canto de cisne de unas comunidades sobre las que se cierne una amenaza cierta de disolución como su posibilidad de afirmarse mediante una acción que les permite alcanzar, así sea fugazmente, la visibilidad mediática que usualmente se les escamotea. También funciona como una manera de apropiarse de un lugar tan emblemático de la ciudad como es Trafalgar Square que, sin embargo, es poco o nada frecuentado por la mayoría de los integrantes de los colectivos que respondieron afirmativamente a la convocatoria.

3. La siguiente fase preparatoria del proyecto consistió en reunir a los participantes e impartirles talleres en los que lo primero fue familiarizarlos con la idea. Y el siguiente, la organización de visitas de inspección y reconocimiento a la parte de ciudad que les había sido asignada y el análisis detallado de los edificios y los hitos urbanos que los caracterizan. "Estas dos fases fueron cruciales (afirma Alicia Ríos) porque en ellas animamos a los participantes en los talleres a convertirse en artistas de los alimentos, aprendiendo, en primer lugar, a ver los edificios y los elementos urbanos con una nueva e inquisitiva mirada sensorial. Y, en segundo lugar, a buscar inspiración en sus propios recuerdos: las comidas de su infancia, la forma como se cocinaba en su casa, las primeras experiencias en la compra de alimentos... Estos dos factores, sumados a la disposición a interpretar el rol de constructor creativo de la ciudad, le permite a cada grupo tomar las decisiones correctas a la hora de elegir los ingredientes que iba a utilizar en su trabajo. Nosotros, como promotores, nunca tenemos una idea previa de los ingredientes que se van a utilizar ni de la forma específica de utilizarlos. Todo resulta de la idiosincrasia del proyecto y de la dinámica del grupo. Un ejemplo extremo lo ofreció, en *Cook and Eat London*, un colectivo de víctimas de parálisis cerebral que, con la ayuda de un asistente, intervino en el proyecto haciendo sándwiches, que era algo que estaba al alcance de sus limitadas posibilidades."

Cook and Eat London concluirá el mediodía del 28 de abril de 2007 en Trafalgar Square, cuando todos los presentes den buena cuenta del insólito banquete que se les ofrecerá en medio de músicas y risas. Y Alicia Ríos y su equipo, presumiblemente satisfechos, estarán listos entonces para sorprendernos con el siguiente proyecto.

Carlos Jiménez es historiador y crítico de arte. Vive y trabaja en Madrid.

The edible art of Alicia Ríos

Carlos Jiménez

1. The choice of the chef Ferrán Adrià as the first and undoubtedly the most publicized among the Spaniards invited to Documenta 12 in Kassel, may have provoked controversy, but above all it unjustly overlooked two Spanish artists that for many years have converted food into the focus, the medium and the theme of their art. I'm referring, obviously, to Antonio Miralda and Alicia Ríos, two devotees of cuisine in all its dimensions: anthropological, historical, political, social, and cultural, and who recently united their wisdom and imagination in the creation of the *Gaiata peregrina*, the parade and banquet with which the Espai d'Art Contemporani de Castelló (Spain) participated this year in the festival of the Magdalena.

However, although both share the same fascination for cooking, their work has followed very different paths, as is easily discovered by reviewing their respective productions which confirms that the clearest difference between Ríos and Miralda consists in the decided preference of Ríos for what she herself calls *urbanofagy*. It's as much a concept as a strategy, based on the certainty of this wonderful artist from Madrid that the city, as such, is as edible as any other dish or delicacy produced in the world's numerous kitchens.



Alicia Ríos, *Devorar Madrid. Paseando por el Madrid comestible / Devour Madrid. Strolling through Edible Madrid* (2004). Madrid (España / Spain). Foto / photo: Marcos Velasco. Cortesía de la artista / courtesy of the artist.

Alicia Ríos created her first *urbanofagic* projects in 2004: the first in Madrid and the second in Birrarung Marr park in Melbourne (Australia). In 2005 it was the turn of Las Palmas (Canary Islands, Spain), scene of *Grancanariafagia*. And now London, where Alicia and her team plan to produce, on April 28 of this year, *Cook and Eat London*, another outdoor banquet in which those directly involved, such as the invited guests, as well as the simply curious are summoned to feast on the British capital, or at least the City and its monumental surroundings. Obviously, the consumption of the city can't be anything more than a metaphorical activity, mediated by what is actually edible, which are the models of the city's emblematic neighborhoods, districts and buildings, constructed with ingredients such as flour, yeast, eggs, meat, fish, vegetables, legumes, fruit, nuts, oil, sugar, salt, honey, creams and sauces. Thanks to this metaphorical swapping of images for foods, any city can be pleasurably devoured, bite by bite, piece by piece, in a cheerful and imaginative public ceremony, where the differences between actors and the public is blurred, and the city can happily reencounter itself.

2.

The *urbanofagic* feast lasts just a few hours, but its realization demands many months of studio and preparation on the part of both Alicia and her team, as well as the collectives that volunteer for the project, attracted by the challenges of creatively using their own culinary traditions and by the possibility of gaining recognition from their fellow citizens through the offering of a generous banquet. "*Urbanofagy* is an offering and an act of love," says the artist.

In *Cook and Eat London* she's put into play all the means and resources of previous experiences. In the first phase of the project, the main problems were the identification of zones of the city which would be used as models, the location of the collectives that would be intervening in its realization, and the choice of the representative square or public space where the consumption and consumption would take place. In the choice of London's areas and symbols, the artist, as is habitual, counted on the architect Bárbara Ortiz, who in addition produced scaled maps of the chosen areas, simplifying the features of houses and buildings which make them up and identify them, in order to facilitate the construction of the edible models. She was also responsible for giving instructions about how to ensure that numerous structures fabricated from foods that are often spongy or soft remained standing.

The choice of collectives invited to actively participate in the London project followed the criteria applied previously in Melbourne, favoring those who, being indispensable components of the life of the city, don't however receive sufficient public recognition. The experience in Melbourne led to the choice of immigrant communities, among which the Spaniards, Italians, Greeks, Chinese, East Indians, Indonesian, and inhabitants of Oceania were prominent. In London, though, when Alicia Ríos tried to apply this same criterion she was confronted with the crude fact that the social communities in the British capital lack the self-awareness and cohesion that their Australian equivalents currently enjoy. London is a megalopolis dominated by an individualism, practically without fissures, that tends to dissolve all the representative or identifying groups that



Alicia Ríos, *La ciudad completa / The Entire City. Comiendo la ciudad / Eating the city* (2004). Birrarung Marr Park (Melbourne, Australia). Foto / photo: Bárbara Ortiz. Cortesía de la artista / courtesy of the artist.

make up its population into the endless vastness of anonymity. For this reason *Eat London* is as much a swan song to various communities over which hangs the certain threat of dissolution, as it is an opportunity to affirm themselves through an activity that allows them to reach, though briefly, a certain visibility in the media normally denied them. It also functions as a way to appropriate a place in the city as emblematic as Trafalgar Square, which is seldom or not at all frequented by the majority of the members of the collectives that responded positively to the idea.

3. The next preparatory phase of the project consisted in gathering together the participants for workshops whose initial aim was to familiarize them with the concept. Next up, the organization made visits and inspected the areas of the city that were assigned them, making a detailed analysis of the characteristic buildings and landmarks. "These two phases were crucial," Ríos affirmed, "because that's when we encouraged the participants to transform themselves into culinary artists, learning, in the first place, to see buildings and other urban features with a new and inquisitive sensorial perspective. And in second place, to look for inspiration in their own memories: the meals of their youth, the way they cooked in their

homes, their first experiences shopping for food... These two factors, coupled with a willingness to play the role of creative architects of the city, allowed each group to make the correct decisions when it came time to choose the ingredients to be used in their work. As promoters, we never have a previous notion of the ingredients that will be utilized, nor the specific forms they will take. Everything results from the idiosyncrasies of the project and the dynamics of the group. In *Cook and Eat London*, an extreme example was offered by a collective of victims of cerebral paralysis who, with the help of an assistant, intervened in the project by making sandwiches, which was something within reach of their limited possibilities."

Cook and Eat London ends the 28th of April in Trafalgar Square, when all those present can enjoy the unusual feast offered them amidst music and laughter. And Alicia Ríos and her team, presumably content, will be ready to surprise us with their next project.

Carlos Jiménez is a historian and art critic. He lives and works in Madrid.