

Zamparse la ciudad

Desde comerse un sombrero hasta devorar el lugar que habitamos. La sociedad gastronómica Ali&Cia lleva más de diez años realizando proyectos de arte comestible. Fundada por la arquitecta Bárbara Ortiz y la 'psicóloga del gusto' Alicia Ríos, sus propuestas son irresistibles. Por **Quino Petit**. Fotografía de **Carlos Serrano**.

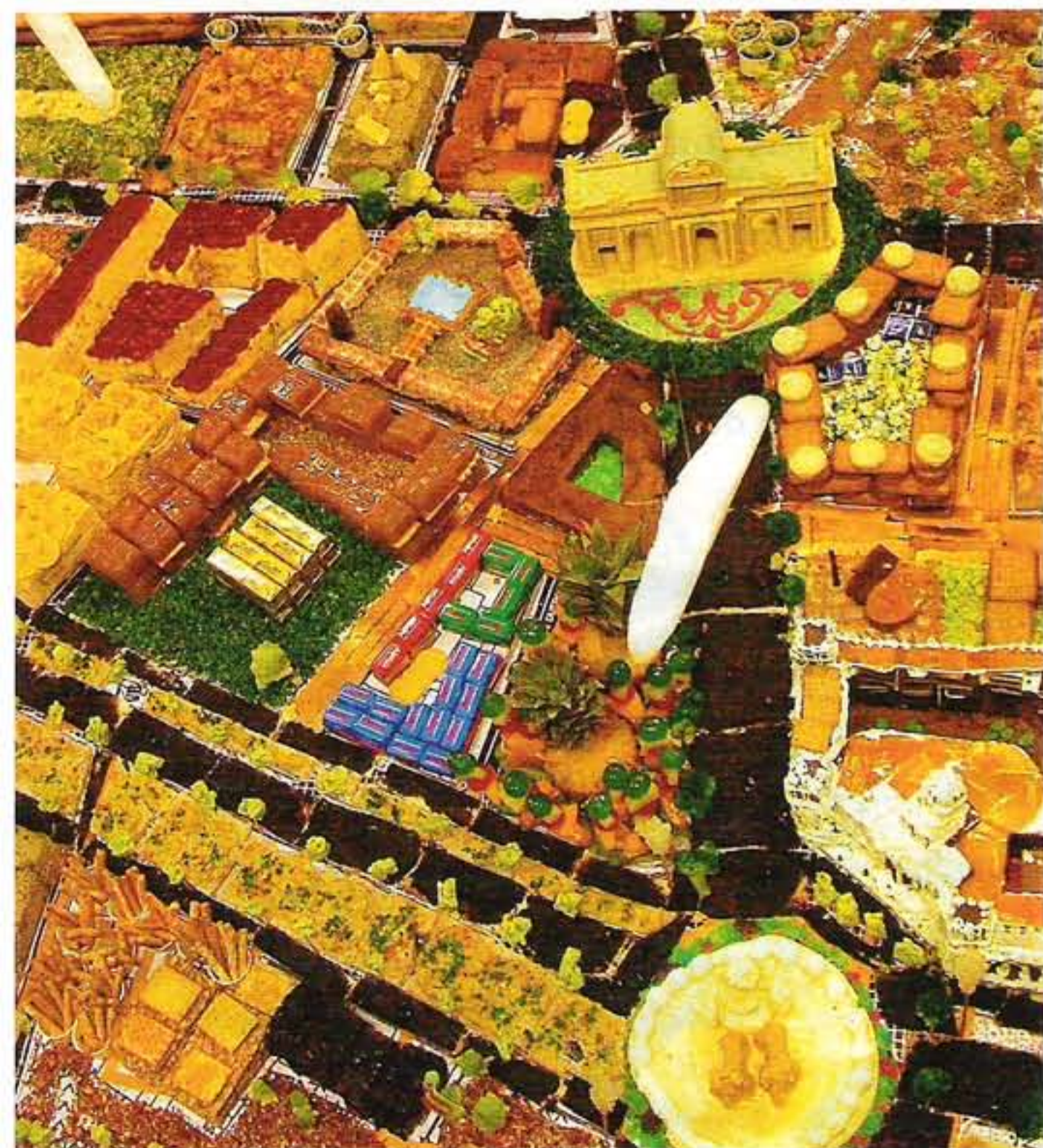
Sobrevuela usted la Puerta de Alcalá. Un exquisito chocolate blanco sustituye al cemento de sus pilares. Están para comerse. Muy cerca, la Biblioteca Nacional aparece colmada de milhojas. En lugar de libros hay estanterías de merengue y hojaldre. La gastronoma Alicia Ríos (Madrid, 1943) se acerca con una sonrisa, invitándole a hincar el diente a un Madrid reproducido con alimentos a escala 1:400.

¿Qué pretende esta catarsis sensorial? "El instinto de devorar nuestra ciudad reside en el subconsciente colectivo. Yo lo llamo *urbanofagia*", justifica su inventora. Licenciada en Filosofía y Psicología, profesora universitaria durante 22 años y experta catadora de aceite de oliva (ha publicado, entre otros, *La cocina del aceite de oliva* en la editorial Alianza y *El arte de la cocina española*, en colaboración con Lourdes March, en la editorial Blume), Ríos comparte estudio con su sobrina Bárbara Ortiz (Madrid, 1968), arquitecta y cofundadora de Ali&Cia. Ambas crearon esta sociedad en 1995 para desarrollar proyectos de arte comestible. Y no sólo en Madrid. Dos meses después de reproducir la capital en febrero de 2004 propusieron a los ciudadanos de Melbourne zamparse su propia urbe. Con ayuda de 500 cocineros de diferentes nacionalidades, recrearon la ciudad australiana en una gran mesa de 80 metros cuadrados.

► **Próximo destino: Londres.** En junio de 2007, los británicos podrán devorar su capital en la Tate Modern. Hasta entonces, Ali&Cia propone conceptos como la *pictofagia* -ingesta de cuadros reproducidos con alimentos, realizada por primera vez en el Museo Thyssen-Bornemisza en 2002 sobre la obra

Habitación de hotel, del pintor estadounidense Edward Hopper- o la *logotipofagia*, consumada en enero de este año durante el cóctel inaugural de la I Bienal de Arte Contemporáneo de la Fundación ONCE.

► **Ferran Adrià** establecía a finales del mes pasado una relación directa entre la evolución de la cocina y el arte. En un encuentro organizado por el diario *La Vanguardia* con los *chefs* españoles que han logrado este año tres estrellas en la *Guía Michelin* (Adrià, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, Carme Ruscalleda y Martín Berasategui), el maestro de El Bulli comparó el momento que vive la cocina española "con el impacto que produjo el cubismo en la pintura". Para Alicia Ríos, con una dilatada trayectoria en *eat*



CON LA COMIDA SÍ SE JUEGA.

En la imagen superior, Bárbara Ortiz (izquierda) y Alicia Ríos, socias de Ali&Cia, en su estudio. A la izquierda, reproducción comestible de Madrid a escala 1:400, realizada en 2004. Sobre estas líneas, dos cocineros colaboradores ayudan a recrear con alimentos la isla de Gran Canaria.

art y food art –modalidades impulsadas en 1963 por el artista Daniel Spoerri–, la relación de la cocina con las artes no constituye un fenómeno reciente. Por eso reclama un sitio en el panorama gastronómico nacional.

► **Ríos irrumpió en la escena** del arte comestible internacional en 1993, tras varios años a cargo de los restaurantes madrileños La Biotika y Los Siete Jardines (fundados en 1978 y 1982, respectivamente). En el Simposio de Cocina de Oxford de aquel año, esta “psicóloga del gusto” presentó su *De-*

construcción organoléptica en tres movimientos: una sorprendente acción en la que reprodujo con sus manos los sonidos y sensaciones que experimentamos al masticar. Todos quedaron boquiabiertos.

Dos años después, Ríos y su sobrina Bárbara inundaron bares y restaurantes de tarjetas postales ilustradas con fotografías de sus *Sombreros comestibles*. En ellas, unos modelos tocados con longanizas y boqueros ahumados “violaban el tabú de la manipulación de la comida para un fin distinto al implícito”. Así nació Ali&Cia.

La historia de estas dos creadoras se

prolonga hasta hoy en su estudio de la avenida del General Perón, cerca del estadio Santiago Bernabéu. Sus ventanales han iluminado ideas como la *Biblioteca comestible* que configuraron en el año 2000 para la Universidad estadounidense de Williams, en Massachusetts. “¿Ha comido usted algún libro últimamente?”, rezaba la invitación a saborear 1.750 ejemplares que contenían exquisitos platos preparados en lugar de páginas. “La cocina tiene un sentido narrativo, constituye una gramática. Los sabores son sílabas que se unen mediante oraciones por la acción del fuego”, concluyen. ●

Madrid en la cesta de la compra

El primer paso que exigen estos proyectos de arte comestible es hacer la compra. Éstos son algunos de los ingredientes que se utilizaron para reconstruir Madrid a escala 1:400: 200 huevos, 7 kilos de harina, 2 kilos de arroz, 2 kilos de pan, 5 kilos de patatas, 5 kilos de espinacas, 2 kilos de zanahorias, 2 kilos de calabacín, 2 kilos de champiñones, 2 kilos de calabaza, ½ kilo de aceitunas, 4 kilos de cebollas, ½ kilo de ajos, 1 kilo de limones, ½ kilo de limas, 2 kilos de aguacates, 1 kilo de tomates, 1 kilo de pepinos, 2 kilos de queso

manchego curado, 2 kilos de queso fresco, 2 kilos de queso de Burgos, 1 kilo de membrillo, 2 kilos de atún, ½ kilo de anchoas, 5 kilos de pescado, 3 kilos de gambas, 2 kilos de jamón, 2 kilos de codornices, 400 gramos de sal, 100 gramos de pimienta, 200 gramos de pimentón, 300 gramos de cominos, 100 gramos de ‘curry’, 100 gramos de jengibre, 200 gramos de perejil, 200 gramos de cilantro, 200 gramos de tomillo, 200 gramos de romero, 200 gramos de salvia, 200 gramos de menta, 10 litros de aceite de oliva virgen extra... ●