

## CENA DE NAVIDAD: ISLAFAGIA, EL ARTE DE COMER EL TERRITORIO.



La cena de Navidad de 2005 que organizó el Colegio de Arquitectos en su Demarcación de Gran Canaria fue un interesante proyecto artístico, concebido no sin ciertas dosis de ironía y desde la autocrítica que siempre practican sus autoras, Alicia Ríos y Bárbara Ortiz. El proyecto se presentó como un viaje gastronómico por la

isla de Gran Canaria, donde los productos autóctonos pudieran ser degustados al tiempo que se ofrecía la posibilidad de releer el territorio en un juego abstracto de recorridos que, a la vez, se movía en claves muy concretas visuales, táctiles, olfativas y gustativas, guiando al comensal según sus gustos gastronómicos. Así, las autoras, cabezas visibles de la plataforma AliÉcía, exploran los límites y las relaciones entre arte, comida y territorio.

La conferencia, que con el título de *Urbanofagia* impartieron en abril Alicia Ríos y Bárbara Ortiz en Gran Canaria, fue el germen del proyecto. El extenso *curriculum* de AliÉcía en representaciones gastronómicas de distinta índole en ciudades como Londres, Massachussets, Oxford, Madrid o Melbourne presentaba una clara oportunidad para que la Vocalía de Cultura les invitara a hacer de la cena de Navidad una *performance* única con la que sorprender y provocar.

Tras una primera visita para concretar algunos aspectos prácticos en cuanto al lugar para realizar el evento, y después de realizar un trabajo de campo que las llevó a recorrer toda la isla durante varios días, AliÉcía volvieron a Madrid, cargadas de material visual, gastronómico y culinario para preparar su sorprendente propuesta.

Una vez asimilada la información y perfilados algunos detalles, se produjo la reunión donde se desveló la sorpresa, ya que inicialmente la temática de la *performance* estaba totalmente abierta. La cena no consistiría en devorar una ciudad, sino la isla entera. La complejidad del proyecto era evidente y, sin embargo, la complicidad e ilusión que despertó entre los implicados fue inmediata.

Definido el tema gastronómico, se empezaron a tratar las cuestiones prácticas para dar forma al proyecto: número de comensales, tamaño y diseño de las mesas, cantidad de comida necesaria para una cena de estas características. Se trataba de implicar a los comensales en la catarsis devoradora a la vez que intentar mantener un cierto orden, que evitara masificaciones en torno a la comida y esperas innecesarias. Se optó por dar a la cena un carácter informal y escenográfico, dividiéndola en varios actos que estuvieran relacionados con el tema central, y se concibió la ceremonia como un viaje gastronómico y de los sentidos que culminaría en el acto de devoración.

### El proceso.

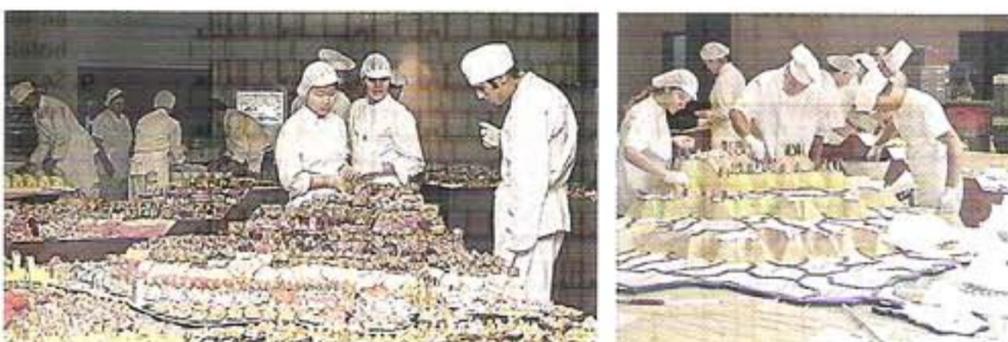
A fin de dar forma al proyecto, Alicia Ríos y Simon Cohen se encargaron de la investigación gastronómica, buscando productos y platos típicos de la isla, y junto con Ignacio Quirós, jefe de cocina de Vanyera, se comenzó a elaborar una selección de menús y repertorios gastronómicos con los que representar

la variada topografía, elementos naturales, hitos y ciudades de la isla. Por otro lado, Bárbara Ortiz desarrollaba el diseño de las mesas, contando con el soporte gráfico facilitado por Grafcan y con la inestimable labor de Javier Alonso a la hora de aportar soluciones en la ejecución de la maqueta.

Además, se contó con la colaboración de más profesionales en la elaboración de la isla comestible, como Hecansa y Pastelería Arbona. Se elaboró con los jefes de cocina una lista de platos lo más aproximada posible al resultado final, partiendo de recetas e ingredientes que figuraban en sus menús habituales.

La dificultad estribó en reinterpretar el territorio en clave comestible y, a la vez, convertir la comida en materiales de construcción, haciendo una clasificación de los ingredientes tanto por sus cualidades organolépticas, como también por sus propiedades visuales, de textura y consistencia. Y, por supuesto, todo debería estar elaborado con materias de primera calidad.

La variedad de productos requerida para definir la isla y su territorio hacía prácticamente imposible pensar en un menú único por comensal, pero también se presentaba como una oportunidad para introducir el elemento sorpresa en la cena, de forma que cada comensal pudiera elegir unos productos



u otros, de acuerdo a sus gustos. Se definieron 3 mesas que presentarían los platos salados, y una cuarta dulce, con repostería típica. Se elaboraron unos mantelillos-menú con indicaciones generales sobre los productos que se expondrían en la mesa principal, que servirían de leyenda y a la vez facilitarían la elección de los asistentes.

La cantidad de comida-territorio que se calculó para una cena de 450 comensales se traducía en una maqueta de la isla a escala 1/25.000. Para soportarla se pensó en una mesa cuyas dimensiones habrían ser de 4,40 m x 4,40 m y 1,10 m de altura, lo que la hacían difícilmente transportable y volvía inaccesible el centro de la maqueta tanto para trabajar en ella como para acceder a la comida.

El problema del diseño fue resuelto dividiendo la isla en 4 cuadrantes o mesas. La topografía se solucionó mediante una serie de plataformas horizontales colocadas a 10 cm de altura entre sí, unidas mediante taludes de corcho blanco termosellado que aportaba rigidez e higiene suficientes como para servir de soporte a la comida.

Sobre las plataformas que conformaban el relieve se dispuso el mapa de la isla, con poblaciones, hitos y carreteras, todo perfectamente plastificado. Los laterales se trabajaron en DM barnizado recortados con los perfiles de la isla en cada cuadrante, de forma que los cortes se convertían en secciones perfectas de la topografía de la isla en sus 4 ejes principales. El mar se concibió como una superficie lisa de aluminio, capaz de albergar pequeñas cantidades de comida y de reflejar la luz.

La imposibilidad de hacer pruebas previas a escala real convertía la ejecución de la maqueta comestible en un trabajo artesano único e irrepetible, con grandes dosis de invención y de improvisación de recursos, que habría de sorprender a todos, invitados y cocineros, con su resultado final.

El guión prescrito para la cena presentaba el tema del viaje gastronómico por la isla, donde los comensales se transformaron en viajeros con destino Gran Canaria en una expedición de exploración de los sentidos que invitaba a releer el territorio con una nueva mirada y cierta dosis de ironía. ■ **Isabel Peligero.** *Arquitecta. Colaboradora de la Vocalía de Cultura del COACanarias, Demarcación de Gran Canaria*