

GASTRO-ARQUITECTURA

PROYECTOS

[GASTRO-ARCHITECTURE PROJECTS]

ALBERTO BRAVO*

REVISTA 180

*

Alberto Bravo de Laguna Socorro
Académico Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Escuela de Arquitectura
Departamento de Expresión Gráfica Arquitectónica
y Proyectos Arquitectónicos
Las Palmas de Gran Canaria, España

Resumen: Entre la diversidad de formas que toman las actividades gastronómicas existe un espacio para la arquitectura. En la mayoría de los casos esta es un simple pretexto formal que se usa sin más interés que réplica, sin embargo, también es posible encontrar algunas excepciones que presentan ciertas implicaciones con el proyecto arquitectónico. Casos escasos de objetos híbridos, contruidos con los ingredientes como materiales. Al interpretar estos cruces con la gastronomía no podemos considerarlos dentro de la arquitectura, pero sí detectar en ellos confluencias y divergencias con esta disciplina, ya que incluyen operaciones afines al proyecto de arquitectura en su gestación. Estas creaciones se ubican en una interzona gastro-arquitectónica, donde la arquitectura y la comida juegan para conformar estos efímeros objetos arquitectónico/comestibles.

Palabras clave: Expresión gráfica arquitectónica, maqueta, comida.

Abstract: Among the extended recreation of various forms in culinary activities there is a space for architecture, in most cases it is a simple formal pretext used without much interest in it that simple replication; we quote some exceptions that have certain implications with the architectural project. Few cases of hybrid objects, built with ingredients like materials. In interpreting these crossings with gastronomy we can't consider them within the architecture, but if they detect some confluences and divergences with it, to include operations related to architectural design in its gestation. These creations are located in a gastro-architectural interzone, where architecture and food play to shape these architectural /grocery.

Keywords: Architectural graphic, architect model, food.

Este artículo no es acerca de arquitectura, más bien reúne algunos casos seleccionados de objetos comestibles que se elaboran tomando prestadas formas de la arquitectura. Recopila materializaciones gastro-arquitectónicas diversas, que combinan en diferentes dosis desprejuicio y rigor disciplinar. Este texto se posiciona en un terreno ambiguo, una *interzona* de la cual participan la gastronomía y arquitectura. En la gastronomía, como actividad creativa, la fusión con otras disciplinas es una práctica común, y la arquitectura es utilizada con mucha frecuencia, basta una búsqueda rápida de imágenes en la red para constatarlo, pero entre los productos resultantes de estas fusiones, la arquitectura interviene en diferentes grados de calidad o rigor, desde la interpretación del arquitecto, que no ha de coincidir necesariamente con la visión del gastrónomo o el consumidor medio. Encontramos realizaciones que van desde la simple utilización anecdótica de la arquitectura, para construir réplicas comestibles a pequeña escala usando los ingredientes, hasta otros productos en los que la arquitectura está presente no como un mero pretexto formal. Estas últimas son realizaciones ejecutadas con un mayor cuidado, observación y respeto a lo representado, y sí pueden ser juzgadas desde esta disciplina.

Somos conscientes de la sobrecarga informativa que actualmente se da en los temas relacionados con la alimentación y la gastronomía. Desde una mirada crítica coincidimos con Massad y Guerrero (2007) en que hay una cierta “banalización mediática” en la que proliferan “estrellas que seducen al poder y son entronizadas más por sus excentricidades que por sus méritos en el trabajo sobre sensibilidades y disfrutes colectivos” (p. 22). Dicha banalización que es ampliamente divulgada, generando también actitudes de imitación, que hacen que proliferen imágenes sobre todo tipo sobre gastronomía y, entre ellas, aquellas que han involucrado a la arquitectura. Massad y Guerrero (2007) clasifican estos experimentos arquitectónico/culinarios como híbridos entre arte y artesanía, en los que cocina y arquitectura se relacionan con una actitud hedonista y sensual:

(...) emparentando la sensibilidad que requiere el acto de cocinar y degustar un plato bien preparado con la de disfrutar las cualidades materiales y espaciales de un edificio. Híbridos entre arte y artesanía, cocinar y construir son actividades que se basan en lograr la armonía entre proporciones, en dar forma a la combinación de unos elementos, en la apreciación de las cualidades de color, sabor y olor de unos materiales y un buen tratamiento que los potencie para extraer de ellas su belleza (p. 22).

*(...) La publicación del volumen *The Architect, The Cook and Good Taste* dedicado a especular sobre esas analogías entre gastronomía y arquitectura constata el deseo de reelaborar una aproximación a lo sensual para nuestra cultura, recuperar una actitud hedonista que enriquezca el sentido del arte de vivir no fundada en el exceso ni la artificiosidad (p. 22).*

En la publicación citada se exponen diversas visiones acerca de la relación arquitectura/cocina, entre ellas la de Hodgson y Toyka (2007), que escriben sobre la coincidencia en la posesión de principios artísticos y creatividad, aspecto compartido también con la música:

A diferencia de la arquitectura y la historia del arte, las actividades diarias como cocinar casi nunca son objeto de investigación científica. Pero un estudio intensivo de recetas históricas y las reglas inherentes a la práctica culinaria permite identificar paralelismos sorprendentes con los principios artísticos creativos, en la cocina, la arquitectura o la música. Además, los alimentos nos informan acerca de cómo evolucionan las nociones sobre los gustos (p. 30).

Si a estos híbridos los traemos hacia la arquitectura y los observamos como reproducciones a escala, podríamos encajarlos dentro de lo que en la tesis sobre maquetas de Úbeda (2002) se denomina espejismo arquitectónico, un tipo de maqueta efímera que recrea arquitecturas temporales:

(...) con el nombre de espejismos arquitectónicos, queremos hacer referencia a todas esas arquitecturas o maquetas arquitectónicas efímeras que en la actualidad disfrazan, ocultan, recomponen y crean arquitecturas ficticias temporales (...) Dentro del universo de lo fantástico, los castillos y las torres son las construcciones que más se prestan a la imitación, en todas las dimensiones y en los materiales más diversos (p. 71).

Si los viéramos y juzgáramos como espejismos arquitectónicos y se pudieran considerar con cualidades afines a los modelos arquitectónicos, estas maquetas comestibles también compartirían lo que Otxotorena (1996) señalaba acerca de las diferentes estrategias al acometer una maqueta de arquitectura, cualidades como fidelidad, rigor, experimentación, evocación son aplicadas en diferentes dosis:

Eso sí, hay modelos y modelos: los hay más rigurosos y fieles y más expresivos y vagos, más objetivos o descriptivos y más ‘subjetivos’ e intencionales. Frente a las maquetas de inspiración tradicional que buscaban la reproducción más fiel posible en pequeño de una arquitectura dada, normalmente su anticipación proyectiva, caben también los ejercicios

Alberto Bravo de Laguna Socorro Doctor del Departamento de Expresión Gráfica Arquitectónica y Proyectos Arquitectónicos de la Escuela de Arquitectura de Las Palmas y profesor asociado de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Miembro del grupo para la investigación de los procesos y estrategias artísticas en la ideación gráfica arquitectónica (PAIGarq), grupo de investigación reconocido por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y constituido en el año 2003.

Alberto Bravo de Laguna Socorro Associate Professor, Department of Architectural Graphic Expression and Architectural Design at the School of Architecture of Las Palmas, University of Las Palmas de Gran Canaria. Member of the Research Group for the Investigation of the processes and artistic strategies in architectural graphic ideation (PAIGarq) research group recognized by the University of Las Palmas de Gran Canaria, formed in 2003.



de modelado experimentales y de carácter más personal que buscan efectos subjetivos de estímulo y evocación (p. 117).

Efectivamente, si hay modelos y modelos, también habrá arquitecturas comestibles y arquitecturas comestibles. Aquellas que despiertan nuestro interés incorporan las cualidades señaladas, estímulo y evocación. Si bien buscamos convergencias con la arquitectura, lo cierto es que en la mayor parte de los casos vamos a encontrar divergencias. Un ejemplo son las elaboraciones de la Figura 1 en las que posiblemente no interviene, ni se busca, ningún interés por la arquitectura más allá de un pretexto para construir una forma, lo cual no desmerece el valor culinario que probablemente tengan y que además es su razón principal. Como elementos divergentes están las desproporciones, los añadidos, las mutilaciones, las modificaciones formales, materiales y cromáticas, además de ser fotografiadas sin intención ni interés por la arquitectura en la composición, el encuadre o el fondo de la imagen fotográfica.

Si continuamos con el símil del modelo arquitectónico, en otro texto sobre maquetas Uría (2011) distingue estrategias que al acometerlas la arquitectura puede ser reproducida a escala. Uría diferencia la generación de la maqueta arquitectónica desde una reproducción detallada —lo que denomina *jibarización*— y una fidelidad minuciosa a la arquitectura referenciada, de otros planteamientos en los que destaca “su valor como EXPERIMENTACIÓN que puede entenderse

tanto en su aspecto conceptual y creativo” (Uría, 2011, p. 291), estos últimos son los que nos interesan principalmente. Si aplicamos dicho concepto a las gastro-arquitecturas, nos llama la atención los raros casos en los que se ofrece una “cierta representación a la vez RECREATIVA y ANALÍTICA” (Uría, 2011, p. 291) de las arquitecturas originales.

En algunas gastro-arquitecturas detectamos esta experimentación, que a veces ni siquiera se pretende, pero que es fundamental en la diferenciación de los casos seleccionados, frente a tantos otros resultados de simples réplicas miméticas. Los productos *jibarizados* a escala reducida, con una búsqueda y no siempre conseguida, fidelidad al original, son los dominantes, parecido fiel es lo que demanda y aprecia el usuario común ajeno a la arquitectura. Pero, si el consumidor general habitualmente reclama esta fidelidad aparente, el arquitecto suele preferir otras cualidades en estos procesos y productos: síntesis, esencialidad, transformación y adaptación al material utilizado. Nos consta que la crema, el azúcar, el merengue o la gelatina difícilmente van a dar una réplica exacta del modelo, por ello, destacan aquellas realizaciones que recrean las formas adaptadas a estos ingredientes, con control de la proporción, la geometría y otras cualidades ya señaladas, haciendo un uso experimental-analítico de ellos y, por supuesto, sin malversar el objeto original.

El cómo se fotografía el proceso de confección y el resultado obtenido es determinante para que sea objeto de interés del

arquitecto. Las realizaciones a las que vale la pena prestar atención van acompañadas de una fotografía que también incorpora experimentación, recreación y análisis, en la cual se retrata su construcción y materialización final casi como si de arquitectura se tratase. Despieces, encuadres, visión en perspectiva, relación figura-fondo, etc. son componentes atendidos y cuidados en las secuencias fotográficas en todos los casos seleccionados.

Las propuestas seleccionadas consiguen algo difícil de encontrar en este ámbito de la gastronomía arquitectónica, incorporar operaciones propias de la creación de la arquitectura, en mayor o menor medida, observadas siempre con la debida reserva y un cierto desprejuicio, ya que al fin y al cabo no es arquitectura. Dado el carácter totalmente ajeno a la actividad arquitectónica de los autores en general, consideramos una pretensión vacua e incluso imposible, encontrar una relación fundamentada que ligue las formas resultantes de la pastelería con la práctica arquitectónica, pero sí una cierta afinidad en operaciones propias del proyecto de arquitectura. No hay habitualmente intencionalidades analíticas o formales propias de las maquetas y modelos arquitectónicos, pero en ocasiones los resultados trascienden la simple réplica comestible en miniatura a pequeñas recreaciones arquitectónicas, sin perder de vista el fin claro para el que son creadas y que las condiciona a ser comidas. En estas producciones prima la repostería, pasteles y tartas parecen ser los soportes más frecuen-



Desproporciones, añadidos, mutilaciones, modificaciones formales, materiales y cromáticas, fotografías sin intención en composición, encuadre o fondo. Divergencias generales detectadas al introducir la arquitectura como mero pretexto. (inhabitat.com/top; thenickholderbakery.com/; gardenmelodies.blogspot.com; pauliantoine.com).

tes para el uso de arquitectura en la cocina. Escala, proporciones, análisis, planimetría y medidas, fotografía intencionada serán los ingredientes añadidos para su distinción, y posiblemente la intervención de un arquitecto en el proceso sea lo que haga que estos casos se resuelvan de forma diferenciada al resto.

Propuestas como las de Alicia Ríos, rcvarquitectura, Bompas and Parr y Clara Nubiola se pueden situar dentro de los casos en los que consta “su valor como EXPERIMENTACIÓN que puede entenderse tanto en su aspecto conceptual y creativo” (Uría, p. 291), planteando una “cierta representación a la vez RECREATIVA y ANALÍTICA” (Uría, 2011, p. 291). Son propuestas que han requerido de un análisis previo del objeto a representar y de la elaboración de un proyecto que define las operaciones a ejecutar, con manejo de documentación gráfica que permite garantizar el cuidado en la escala, la medida, las proporciones y la geometría de la arquitectura recreada. El resultado: formas “que buscan efectos subjetivos de estímulo y evocación” (Otxotorena, 1996, p. 117).

CASO 1

La actividad más constante y el mayor número de acciones los desarrolla Alicia Ríos. En 1995 funda el grupo Ali & Cía con la arquitecta Bárbara Ortiz. Ali & Cía ha producido actuaciones, instalaciones, conciertos sensoriales y rituales en los que la realidad se reinterpreta a través de alimentos a devorar colectivamente. Ha reconstruido Londres, Madrid, Melbourne y la isla de Gran Canaria, entre otros lugares, a través de un

cuidado y laborioso proceso que expone en su página web (Álvarez, 2006).

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 (...) 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” (p. 3).

Se requieren útiles culinarios, documentación gráfica, computadores y material de dibujo. Es necesario elaborar un proyecto para poder ejecutarlas y ordenar el proceso. Destacamos la recreación que hicieron de la isla de Gran Canaria —sus trabajos anteriores habían sido de los centros urbanos— en ella por primera vez las zonas rurales son representadas con la geología y la flora de los paisajes naturales. Gran Canaria es muy montañosa, se levanta en el centro de la isla a una altura de 1.949 m. Una cena para 450 comensales listos para comer esta isla hecha a escala 1:25.000. Cuatro tablas de 2 m x 2 m fueron la base de cinco niveles diferentes para reproducir la topografía, en plataformas de 1,10 cm de altura, sobre la que se apoyaron diversos canapés y preparaciones varias que conformaban la geología, la vegetación y algunas ciudades de la isla.

Tras una primera visita para concretar algunos aspectos prácticos en cuanto al lugar para rea-

lizar el evento, y después de realizar un trabajo de campo que las llevo a recorrer toda la isla durante varios días, Ali & Cía. volvieron a Madrid cargadas de material visual, gastronómico y culinario para preparar su sorprendente propuesta (Peligero, 2005, p. 140).

Texturas, formas, colores y sabores de los alimentos dispuestos generaron una isla efímera, una compleja instalación, un proceso documentado y laborioso, con una corta duración. Como muestra del respeto formal por la arquitectura que se recrea, se destacan dos edificios representativos de la ciudad de Las Palmas, el Hotel Don Juan de Rafael Massieu Verdugo y la Torre Woermann de Ábalos & Herreros, protagonistas del sky line de la ciudad, que fueron construidos con galletas.

Ambas fueron reproducidas mediante galletas apiladas. La torre Woermann, con barquillos crujientes de formas cuadradas, con su particular inclinación del remate. El Don Juan, con galletas circulares de chocolate. La Isleta la moldearon con una montaña de profiteroles y el resto de la ciudad se construyó con tarta de ciruelas, truchas de batata, polvorones y tocinillos (Devesa, 2005, p. 134).

CASO 2

Otro experimento con estrategias de proyecto es el elaborado por el estudio rcvarquitectura (entornoalpatio.wordpress.com) al recrear el estadio olímpico de Herzog & de Meuron, quienes a través de un relato gráfico, con fotos y dibujos, nos exponen el proceso. El interés en este caso está en cómo

nos explican la construcción de un pequeño proyecto efímero con un gráfico manual de instrucciones gastro-arquitectónicas:

Hace un tiempo surgió la idea de combinar nuestra afición por la repostería con la arquitectura, y pensamos que sería interesante hacer “maquetas” comestibles. En ellas podíamos experimentar con materiales efímeros como el chocolate, la glasa, que moldeados pueden generar resultados sorprendentes y deliciosos. Para nuestro primer proyecto elegimos el estadio olímpico de Beijing, de Herzog & de Meuron, más conocido como “el nido”. La geometría de su envolvente así como el entramado estructural visto hacían que fuera fácilmente modelizable e identificable.

CASO 3

Clara Nubiola, diseñadora gráfica, máster en Antropología Social y Urbana y posgrado en Arquitectura del Territorio, actualmente es responsable del proyecto “Los Vacíos Urbanos” (losvaciosurbanos.blogspot.com), plataforma digital que trata sobre el territorio. Sus recreaciones de edificios son casi una diversión, como asegura en el sitio web: “como dijo alguien, una bonita tarde arquitecto-gastronómica”, pero bien contada y fotografiada. Un hábito repetido cada final de año, la obra escogida es analizada y sintetizada para poder ser reconstruida con ingredientes. El principal interés está, al

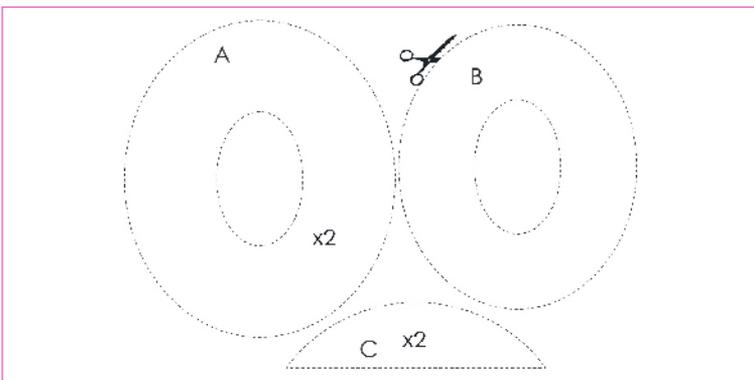
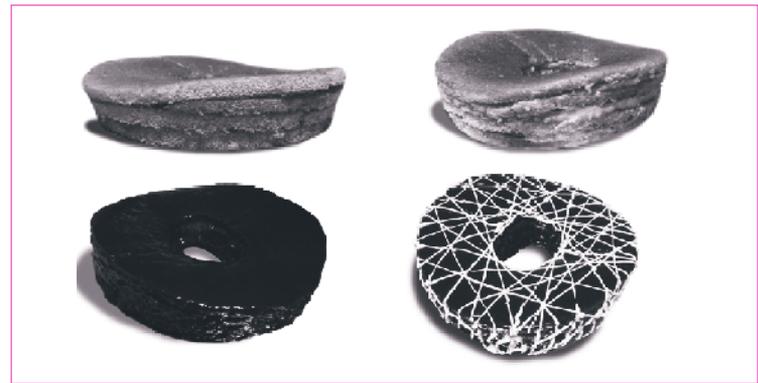
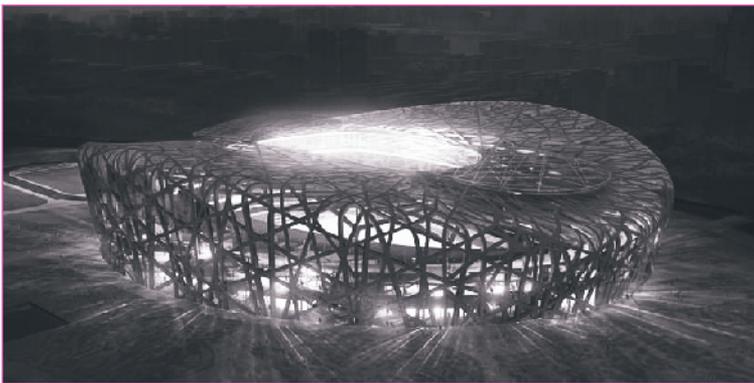
igual que rcvarquitectura, en la manera de divulgarlo; cuidadosos textos evocadores y un estudiado reportaje fotográfico; el diseño se resuelve desde un proyecto, con atención a lo gráfico, escala, medida y elaboración de planimetría, síntesis formal, despieces para el montaje, narración gráfica del proceso de construcción, los ingredientes necesarios para ubicarse en una interzona gastro-arquitectónica.

Cada Navidad nos juntamos para reproducir con material galleta algún edificio que nos llame la atención. Con Silvia, Ola, Lina y Sebastián.... Ya es ritual cada año... Masa de galletas sueca y un edificio. La propuesta es de Sebastián. Llega con alzados, plantas... Los pasamos a papel de hornear. Este año es la WALL HOUSE de John Hejduk.

Amasamos que falta mantequilla. Alisamos con rodillo. Empiezan los cortes. Paredes, bases y ubicación de entorno. Este año, con labores más repartidas (...) Pero crece el edificio en el horno. Sin inflarse que es lo que preocupa. E incorporamos una novedad. Las lijas de madera. La galleta adquiere esquinas. El azúcar sigue siendo cola. Y ensamblamos estructuras. Y se construyen árboles.

Y crecen los muros.

Y surge el edificio.



(..) Dar forma a la masa. Asentar cimientos. Fotografiar lo justo. Doblarlo lo injusto. A muchos grados. Van saliendo. Salen bien. Qué bien.

CASO 4

Otras materializaciones son realizadas por Bompas and Parr (jellymongers.co.uk). Fundada en 2007 y compuesta por un equipo multidisciplinar de cocineros, técnicos especializados, arquitectos, diseñadores gráficos además de los administradores, trabajan con gelatina, con moldes que permiten reproducir en serie. Sus objetivos: experimentar, desarrollar, producir e instalar proyectos, obras de arte, jaleas y exposiciones. Constructores de formas blandas, transparentes y coloreadas a partir de cuidadosos moldes en los que hay un evidente control geométrico, presentan sus edificios de gelatina en atractivos montajes y elaboradas fotografías, entre ellos la serie sobre el patrimonio arquitectónico de Londres. Entre sus creaciones destaca una colaboración con Rogers Stirk Harbour + Partners para construir con gelatina el Aeropuerto de Barajas, reproducción que incorpora cualidades que hacen reconocible el proyecto, la modulación compositiva y la variación gradual de la gama de colores en el desarrollo lineal del edificio.

Aeropuerto de Barajas en la naturaleza modular de Madrid se presta a una gelatina con-

vincente. Para el banquete Jelly Architectural, el equipo de Rogers Stirk Harbour + Partners diseñó una versión épica. Los colores brillantes de los pilares internos, que se utilizan como una forma de dispositivo de búsqueda en el aeropuerto, codificaron los sabores de la jalea. La versión completa de esta jalea se hizo para el 75º cumpleaños del Señor Rogers.

CASO 5

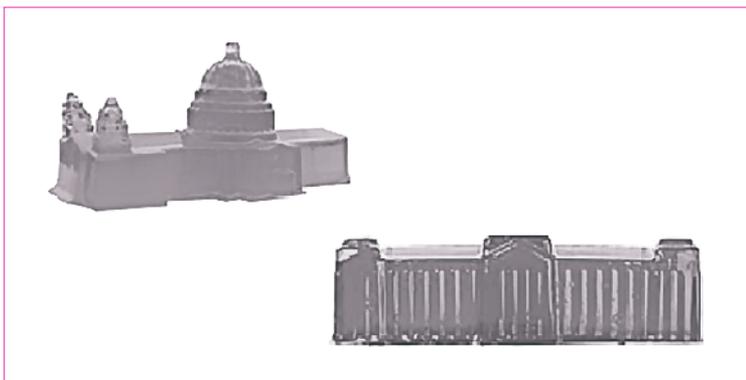
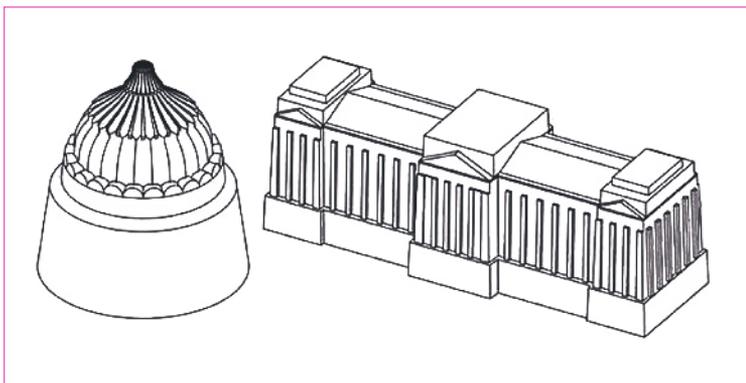
Otros casos a considerar podemos encontrarlos en las producciones de Caitlin Freeman, Liz Hickok, Song Dong o Mario Trimarchi, a quienes solo mencionamos dada la extensión del artículo.

En los proyectos de las arquitecturas comestibles el juego de semejanzas o la utilización de un parecido materializado para estas réplicas podrían ser vistos como un juego o acto lúdico, incluso divertido a veces. Al acercarnos y analizarlas desde la arquitectura, profundizar en demasía o mirarlas con un exceso de celo arquitectónico sería un acto estéril en la gran mayoría de los casos. Ante estas producciones preferimos posicionarnos a una prudente distancia y verlas como una actividad en la que la arquitectura tiene habitualmente una presencia tangencial, una *interzona* en la que creación gastronómica y diseño arquitectónico confluyen, con mayor o menor acierto, según sean interpretadas, incertidumbre frente a certeza.

Queda constancia de la existencia de proyectos, estrategias y materializaciones en este campo gastro-arquitectónico en los que la arquitectura es más que un recurso trivial. Frente al desenfoque general, en contadas ocasiones, de estos cruces *interzona* surgen casos con fundamento e interés, entre estos, si destacáramos solo uno, por su constancia en el tiempo, variedad, calidad, experimentación, capacidad analítica y extensión de la producción, sobresaldrían notablemente las creaciones de Alicia Ríos y Ali & Cía.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, I. (2006). Ciudades comestibles. *El Correo*, pp. 1-3.
- Devesa, R. (2006). Posiciones encontradas. *Revista Basa*, 2, 134-139.
- Hagen, P. & Toyka, R. (2007). *The architect, the cook and good taste*. Berlín: Birkhäuser.
- Massad, F. y Guerrero, A. (2007). Construir con gusto. *La Vanguardia*, 273, p. 22.
- Otxotorena, J. (1996). *Sobre dibujo y diseño, a propósito de la proyectividad de la representación de la arquitectura*. Pamplona: T6 Ediciones S.L.
- Peligero, Isabel (2006). Islafagia, el arte de comer el territorio. *Revista Basa*, 29, 140.
- Úbeda, M. (2002). *La maqueta como experiencia del espacio arquitectónico*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Uría, L. (2011a). La maqueta como experiencia del espacio arquitectónico. Prólogo de la tesis doctoral de Marta Úbeda Blanco. En L. Uría, *Representación y proyecto gráfico. Escritos de arquitectura* (pp. 287-293). Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Uría, L. (2011b). Más palabras sobre el dibujo. Hacia una teoría de la infidelidad gráfica. En L. Uría, *Representación y proyecto gráfico. Escritos de arquitectura* (pp. 67-81). Valladolid: Universidad de Valladolid.



« José Andrés Rodríguez Cuesta, María José Calero Martí, Carlos Vercher González. Valencia 2012. Narración gráfica del proceso (rcvarquitectura.com).

« Catedral de San Pablo y Palacio de Buckingham en Londres. Moldes y reconstrucciones con gelatina (jellymongers.co.uk).