



Talls

Anna Armengol Monpel
Barcelona 2018

Talls

Anna Armengol Monpel
NIUB 16474231
Treball final de grau
Tutoritzat per Carme Porta Salvia

Universitat de Barcelona
Facultat de Belles Arts
Línia de Pintura 1
Barcelona 2018

“As in painting and sculpture, the visual aspects of a dish can enhance the appreciation of it. As in theatre, the way something is presented - by people in costumes, with music playing, with precise timing - is as much part of the experience as the thing itself”

(Spence, Piqueras-Fiszman, 2014, p.132)

Índex

1.	Resum, abstract	8
2.	Introducció, art i cuina	10
3.	Gastronomia i societat	12
	3.1. Història i evolució	13
	3.2. L'estètica del plat en l'actualitat	15
4.	Gastronomia i aliments en l'art	20
	4.1. La natura morta com a gènere artístic	21
	4.2. L'aliment com a material	24
	4.3. El restaurant com a obra	25
5.	Ferran Adrià, cuiner o artista?	28
6.	Moviments artístics i gastronomia	32
	6.1. Abstracció lírica i les formes en l'espai	33
	6.2. El minimal	36
7.	Referents	38
8.	El meu projecte	42
	8.1. Descripció del projecte	43
	8.2. Objectius	44
	8.3. Metodologia i procés de treball	45
9.	Peça final, Talls	46
10.	Conclusions	74
11.	Bibliografia i webgrafia	76

1. Resum, abstract

Paraules Clau

Tall, Llenguatge, Art, Gastronomia,
Experiència, Emoció, Espai.

El present projecte investiga la relació entre art i cuina. Actualment, la gastronomia s'ha convertit en tota una experiència sensorial i emotiva on l'aparença del menjar, reconstruïda mitjançant el tall, hi juga un paper clau. *Tallar* esdevé l'eina per a transformar els ingredients i convertir-los en llenguatge. En aquest cas, i a través del dibuix, es procedeix a "tallar" 6 verdures en 10 estructures diferents (60 talls i 60 DIN A4 en total) creant 6 series de 10 dibuixos. Cada tall juga amb la seva ubicació dins el pla, creant així sensacions diverses i fent referència al poder visual tant en l'art com en la gastronomia.

Key Words

Cut, Language, Art, Gastronomy,
Experience, Emotion, Space.

The following project is about the relationship between art and cookery. Nowadays, gastronomy has turned into an emotional experience in which the appearance of food is an important quality. *Cutting* has become a tool so as to change the shape of the ingredients and create a new language. In this case, 6 vegetables have been cut using the paper as a plate and colour pencils as knives. There are 6 series of 10 drawings each one (60 drawings in total) that build the whole project. Each cut is differently located on the surface so as to create several emotions and to demonstrate the influence of visual aspects in both art and gastronomy.

2. Introducció, art i cuina

2. Introducció, art i cuina

La cuina i l'art han estat sempre les meves grans passions. Les considero pilars essencials de l'experiència de viure i, a través d'elles, es construeix bona part de la meva identitat. Ambdues temàtiques m'interessen per les seves possibilitats comunicatives, esdevenint transmissores d'idees, valors i cultura. A part, actuen com a eina o mitjà per despertar els sentits i les emocions dels qui hi interactuen.

En projectes anteriors, la natura ha estat l'eix vertebrador de la meva obra. Tanmateix, dins meu hi convivia la inquietud per treballar entorn el menjar mitjançant un projecte artístic. Aquest canvi, no significa que la natura no m'interessi com a temàtica, al contrari, estimo la natura i gaudeixo tota obra d'art que en fa referència. Més aviat, sento que tinc un deute pendent amb la gastronomia i amb el que representa per a mi. Partint del meu criteri com a estudiant d'art, considero la part visual un punt importantíssim a la cuina. Per aquest motiu, centro l'atenció en la forma i el color dels vegetals al plat, factor clau del llenguatge gastronòmic i de l'experiència viscuda per part del comensal (veure 3.2). A través de dibuixos de verdures i posant l'atenció en "el tall", vull mostrar la relació entre la cuina i l'art. Al mateix temps, el present projecte reflexiona entorn la cuina com a llenguatge multi sensorial que ha transcendit la funció primària d'alimentar l'individu. Així doncs, la cuina esdevé llenguatge, experiència, emoció i reflex de la societat on conviu.

2.1. La meva experiència envers la gastronomia

La gastronomia i l'acte d'entaular-se m'han fascinat des de ben petita. M'agrada tot el que comporta el fet de menjar, més enllà de la funció primària de nodrir el cos. Es per a mi font de plaer i m'evoca a una experiència total, comparable a les sensacions que sorgeixen de la connexió amb l'art. Penso la cuina com a esdeveniment social o de festivitat i, a l'hora, ho experimento com a procés d'introspecció, de descobriment i de connexió amb la vida.

Mai m'han agradat els menús infantils de les celebracions i esdeveniments especials. Ja de ben petita demanava el menú d'adults per ser de caràcter més sofisticat, amb diferents textures i colors per a descobrir gustos que potser no havia tastat abans. Als 16 anys vaig tenir la primera experiència gastronòmica en un restaurant guardonat amb una estrella Michelin. Hi vaig anar amb la meva germana i va ser una vivència que recordaré tota la vida. A partir d'aquell moment, i sempre que l'economia m'ho ha permès, he buscat viure experiències semblants en restaurants que es podrien catalogar com a fàbriques de creació on, el menjar, és transformat en un acte performatiu. Pel que fa al pensament popular de que aquests locals són únicament per a persones adinerades, responc que és únicament qüestió de preferències. Art i gastronomia em permeten connectar amb el món, són una font de descobriment constant i, el descobrir, és per a mi una prioritat.

3. Gastronomia i societat

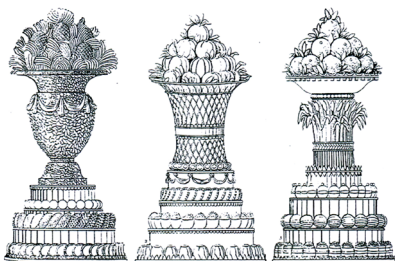
L'aparició de la cuina és símbol dels inicis de la cultura, tot convertint els fogons i la taula en un espai lúdic i social. Al mateix temps, els costums com a comensals són també origen del llenguatge, mentre que la decisió de prendre uns aliments concrets, reflecteix la manera com l'home es comporta en relació al seu entorn. Tots aquests pensaments ja van ser contemplats al segle XIX per Ludwing Feuerbach, qui els va reduir a la frase "L'home és el que menja"

3.1. Història i evolució

Antigament, l'estètica al plat tenia poca, o ninguna, importància més enllà d'ubicar els aliments en una superfície per a la seva posterior ingesta. No va ser fins als segles XVII i XVIII que Lluís XIV va integrar la cuina com a part de la cultura Francesa, tenint en compte els gustos i també l'estètica del menjar. Tanmateix, l'encarregat de portar l'art d'emplatjar va ser el pastisser francès Antoni Carême, xef de personatges tant importants com Napoleó Bonaparte i que acostumava a reproduir monuments a través dels seus postres (veure fig.1). Posteriorment, Auguste Escoffier retornarà a la cuina tradicional de forma renovada però deixant de banda la importància estètica del plat. És a començaments del SXX que Fernand Point torna a introduir la importància de la elegància i la simplicitat en la cuina (Tannahill, 2011).

Tal i com s'exposa en el llibre *The Perfect Meal* (Spence, Piqueras-Fiszman), al llarg del segle passat van aparèixer una sèrie de moviments culinaris que han deixat la seva petjada en l'actualitat. Un exemple és la *nouvelle cuisine*, sorgida a França al voltant dels anys seixanta. Aquesta tendència culinària, va veure les seves influències en l'estil minimalista Japonès¹ que servia petites porcions de menjar amb una estètica molt acurada. El terme, fa referència a un tipus de cuina basada en aliments saludables amb una presentació senzilla però elegant. Tenint en compte i fent referència a la tendència estètica que s'estava desenvolupant en el panorama gastronòmic, l'any 1977 s'utilitza per primera vegada el terme *Gastroporn*. Va ser Alexander Cockburn qui el va introduir en un article al *New York review of Books*, fent referència a al poder sensual del menjar descrit als llibres de cuina de Paul Bocuse.

Més endavant, apareix un nou model de cuina sota el títol de *gastronomia molecular* que dona un gir al que s'havia fet prèviament. El terme va ser inventat per Nicholas Kurti, físic Hongarés establert a Oxford, qui va exposar el concepte l'any 1969 en una conferència al Royal Institute de Londres sota el títol *The Physicist in the Kitchen*. Aquest tipus de cuina, a cavall entre la ciència i els fogons, sembla complexa i difícil de definir. Sophia Roosth ho va fer així: "a food movement whose practitioners, chemists who study food and chefs who apply their results, define as the application of scientific method and laboratory apparatuses to further cooking". Alguns xefs estaven en contra del terme *gastronomia molecular*, ja que la cuina va molt més enllà de l'ús i el joc amb coneixements de física per crear un plat. A part, creien que el terme gastronomia emfatitzava el caràcter elitista d'aquest tipus de cuina, preferint anomenar-la com a cuina moderna. Tanmateix, el nom inicial ha quedat gravat a la memòria de la població (Roosth, 2013, p.4).



(Fig.1) Antoni Carême. Dibuixos per als seus pastissos.
Imatge: Tannahill, 2011.

¹ Al Japó, l'estètica i l'ús d'una vaixel·la determinada en cada tipus de plat ha estat sempre un fet de molta rellevància (veure Spence i Piqueras-Fiszman, p.115).

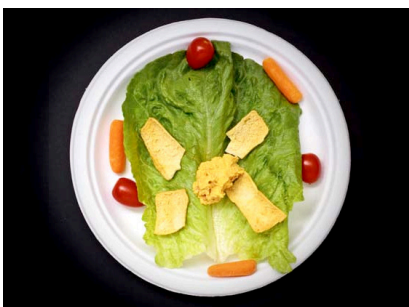
3. Gastronomia i societat

Es diu que la cuina no únicament depèn del gust i que, prèviament al tast d'un plat, la nostra ment crea una expectativa segons l'aparença visual d'aquest. En el cas de la cuina moderna, el menjar gairebé mai és el que aparenta ser. L'anomenat factor sorpresa ha fet d'aquest tipus de cuina una experiència multi sensorial. La gran importància del cervell en l'acte de menjar, dona pas al terme *Neurogastronomy*, inventat per Gordon Shepherd, professor del Yale School of Medicine. Un cop més, tots els estudis que se'n deriven conclouen que el color, la forma i la vaixella creen la meitat de l'experiència a taula. Ja ho deia Apicius, gourmet Romà del segle I quan assegurava "*The first taste is always with the eyes*". Juntament amb les noves maneres d'entendre la cuina, apareix la *Gastrofísica*, que es dedica a estudiar les reaccions del comensal en tots els àmbits de l'experiència gastronòmica. Conseqüentment, cada vegada més xefs estan interessats en estudiar, a part del paladar dels comensals, com reacciona i es relaciona la seva ment amb els diferents aliments. Com a resultat, molts d'ells treballen colze a colze amb dissenyadors per a la creació dels seus menús i l'escenografia que els acompanya. Finalment, cal remarcar que tots els estudis i innovacions duts a terme fins l'actualitat, no únicament afecten als restaurants d'alta categoria, sinó que repercuteixen al món de la restauració en general i també a la resposta dels comensals envers l'experiència gastronòmica. (Spence, Piqueras-Fizman, 2014, cap.1)

3.2. L'estètica al plat en l'actualitat

Com s'ha observat previamente, la gastronomia ha traslladat el focus d'interès molt més enllà del gust dels aliments. En aquest apartat, es busca aprofundir en els aspectes visuals i l'emoció que pot experimentar el comensal durant un àpat a través de l'aspecte formal del plat. Així ho demostra un estudi fet a Dinamarca on es feia escollir als consumidors d'entre diferents menjars creats amb els mateixos ingredients però ordenats de maneres diferents (Fig. 2a-2b). Les condicions visuals variaven entre monocrom-equilibrat, policrom-equilibrat, monocrom-desequilibrat i policrom-desequilibrat. Els participants, van preferir el plat equilibrat ja que el van trobar més gustós. Zellner va concloure que, deixant de banda l'equilibri, era important el grau de netedat compositiva (Zellner, 2010).

En un estudi posterior, el xef Charles Michel i el Crossmodal Research Laboratory d'Oxford, van investigar la resposta dels comensals davant de plats que imitaven obres d'art famoses. L'objectiu, passava per descobrir si aquest tipus de menjars agradarien més que els disposats de manera estàndard. Michel va crear un plat inspirat en l'obra de Wassily Kandinsky. En concret, va fer una copia comestible de la pintura *número 201* o també anomenada *Panel for Edwin R. Campbell No 4* (Fig.3, pàg.16). A l'experiment, es va presentar als comensals tres maneres diferents d'organitzar els vegetals i salses. Per una banda, es van servir els ingredients a mode d'amanida tradicional (fig. 4, pàg. 17) i per l'altre es van servir els mateixos ingredients en un petit llenç amb inspiració de l'obra de Kandinsky esmentada anteriorment (fig. 5, pàg 17). Finalment, es va servir un tercer plat amb els mateixos ingredients ordenats de manera neta però no de forma artística (fig.6, pàg.17). El plat organitzat a mode de l'obra de Kandinsky va resultar ser el més inesperat pel que fa a nivell compositiu i a l'hora va ser el que més va agradar pel que fa al gust. Els resultats demostren que, a banda de la disposició dels elements, les sensacions van lligades a les expectatives prèvies que els comensals tenen sobre un plat. (Michel, 2013)



(Fig.2.a.) presentació equilibrada, plat d'humus.



(Fig.2.b.) Presentació desequilibrada, plat d'humus
Debra A. Zellner. (2010).
Art on the plate. Fotografies de l'estudi.

El resultat de tots aquests estudis, posa de manifest la importància de l'estètica a l'hora de menjar i la relació que s'estableix entre la idea que l'individu té sobre un plat i el que se li acaba presentant al davant. Partint d'aquests conceptes estilístics, els grans xefs i el món de la restauració en general, actualment treballen la gastronomia com un conjunt. Es a dir, tenen en compte el gust dels aliments, però també la part visual i el concepte dels menús. D'aquesta manera, creen una experiència sensorial completa que s'assimila a les sensacions experimentades davant d'una obra d'art. Hi ha múltiples maneres de treballar la part estilística, entre elles: la incongruència visual-gustativa, la imitació a elements existents (per exemple pintures) o la referència a la natura.

La incongruència, o l'efecte sorpresa, crea unes expectatives estètiques que no corresponen al tacte i el gust final del producte, sorprenent així el paladar i el cervell del comensal. Es el cas del *Hot and Iced Tea* (fig.7, pàg.18), plat elaborat al restaurant *The Fat Duck*, on els comensals experimentaven la sensació de beure un té que està fred i calent al mateix temps. Ferran Adrià ja havia fet quelcom semblant a *elBulli* pels voltants del 1990 amb la *sopa de pèsols freda i calenta* que servia calenta en la superfície però amb l'interior fred.



(Fig.3) Wassily Kandinsky. *Panel for Edwin R. Campbell No. 4* (1914). Oli s/tela. (163x122,5)cm.



(Fig.5) Presentació d'una amanida inspirada en Kandinsky.



(Fig.4) Presentació tradicional d'una amanida.



(Fig.6) Presentació neta i endreçada d'una amanida.

(Fig.4-5-6) Charles Michel.

Imatges: estudi *A taste of Kandinsky*, 2014.

3. Gastronomia i societat

Un altre cas d'incongruència, en aquest cas visual en relació a la textura, és la que es mostra en el *sandvitx de gaspatxo* (fig.8) del restaurant *Disfrutar* (Barcelona), dirigit per cuiners que havien treballat prèviament amb Ferran Adrià. En aquest cas, l'entrepà en qüestió és desfà en tocar el paladar i es converteix en un producte líquid. A través d'aquest tipus de joc, l'experiència pot ser sorprenentment positiva o pot provocar disgust al paladar. Aquest joc sorpresa, esdevé una revelació per als sentits com a experiència multi sensorial i endinsa el comensal en l'acció performativa de l'àpat (Ludden, 2009).

Pel que fa a la mimesi de peces artístiques, Xefs com Michel Troisgros s'inspiren en obres de pintors famosos per a les seves creacions, fent encara més fort el vincle entre gastronomia i art. En aquest cas, Troisgros va interpretar els quadres de Mondrian que havia vist en una exposició i va representar l'estil del pintor a *Laquered mullet façon Mondrian* (fig.9, pàg.19). El xef, amant de l'art contemporani, ha realitzat altres obres inspirades en artistes com, per exemple, el quadre *Concetto Spaziale, Attesa* (1964), de Lucio Fontana (fig.10-11, pàg.19). En relació amb les similituds pictòriques, i fent referència als estudis que s'han realitzat al respecte, resulta evident que un plat ha de ser equilibrat visualment o, en qualsevol cas, s'ha de trencar l'equilibri segons criteris estètics perquè el resultat incidirà directament en l'actitud del comensal envers el menú (Deroy, 2014).



(Fig.7) Hot and Iced Tea. Restaurant The Fat Duck.

Finalment, bona part de la tendència estètica en la cuina actual va lligada al producte orgànic i als vegetals. Així doncs, es fa ús de petits brots i verdures per a la decoració dels plats, procurant no transgredir en excés la natura del producte². D'igual manera, les formes orgàniques són també presents en la vaixel·la i la coberteria que participen, en igual importància, de l'experiència gastronòmica. Com a resultat, continent i contingut es fonen recreant l'hàbitat salvatge. És el cas de les olives presentades com a aperitiu al restaurant *el Celler de Can Roca* (fig.12).

Com a conseqüència de tots els estudis i preocupacions actuals al món de la restauració, cada vegada hi ha més dissenyadors o artistes que treballen conjuntament amb grans xefs per a desenvolupar noves propostes. Els dissenyadors i artistes, aporten idees pel que fa al format del plat, la composició dels ingredients o, fins i tot, comenten aspectes a tenir en compte per a l'experiència emocional. És el cas de, per exemple, de Ferran Adrià i el dissenyador industrial Luki Huber o Jordi Roca i el dissenyador català Andreu Carulla. En ambdós casos, xef i dissenyador treballen colze a colze per experimentar i innovar en l'àmbit de la gastronomia (Capella, 2014).



(Fig.8) Restaurant Disfrutar. Sandvitx de Gazpatxo (2017).
Fotografia, Anna Armengol

² Amb el meu projecte vull emfatitzar precisament la bellesa de les formes presents en els aliments naturals com són les verdures.

3. Gastronomia i societat



(Fig.9) Michel Troisgros. *Lacquered mullet façon Mondrian* (2010). Inspirat en les composicions de Mondrian de 1920-1930.



(Fig.10) Michel Troisgros. *Milk White and Black Truffle Dish* (2010).



(Fig.11) Lucio Fontana. *Concetto Spaziale, Attesa*. (1964) aquarel·la i tall s/tela.(22,5x16,5) cm.



(fig.12) Joan Roca. *Gelat d'oliva verda i tempura d'oliva negra* (2018). Fotografia : Anna Armengol



(Fig.13) Luki Huber. Cullera dissenyada per al restaurant elBulli. Fotografia: Francesc Guillamet

4. Gastronomia i aliments en l'art

4. Gastronomia i aliments en l'art

Al llarg de la història de l'art, s'ha representat el menjar i el context social que l'acompanya a través de mitjans i connotacions ben diversos. Tanmateix, totes aquestes representacions de la cuina, els àpats o els aliments, mostren el pes cultural, social i d'identitat que té el menjar en l'espècie humana i la seva evolució. El menjar, i la manera de cuinar-lo, han anat canviant al llarg dels segles, de la mateixa manera que han evolucionat les propostes i els conceptes en l'art. Així doncs, esdevé un reflex de la societat i evoluciona paral·lelament a aquesta, a l'hora que posa de manifest la relació dels individus amb certs objectes vinculats a fantasies i passions on el menjar esdevé element de disseny.

4.1. La natura morta com a gènere artístic

Com s'ha explicat amb anterioritat, la vista és un sentit molt important a l'hora de menjar. En el cas de l'art visual, no hi ha millor exemple de l'expressió "menjar amb els ulls" que la natura morta, ja que sacia la fam visual de l'espectador i, en alguns casos, parla de la riquesa o el desig dels individus. És el cas de les representacions que es feien sobre els mercats als Països Baixos abans de que la Natura Morta es consolidés com a gènere independent. (Fundació Caixa Catalunya. 2011, p.31)

L'origen d'aquesta temàtica artística es remunta als egipcis i les ofrenes que feien als morts en les seves tombes. A l'Antiga Roma també hi ha constància de la seva presència com a element decoratiu a les parets de les cases. Tanmateix, les primeres natures mortes com a gènere independent apareixen a finals del segle XVI als Països Baixos. Assolint el moment de màxima esplendor al segle XVII a Holanda, des d'on s'escampa per tot Europa. Aquest gènere, majoritàriament pictòric, es caracteritza per la disposició de diferents elements, sense vida, en un espai concret. Habitualment s'hi representen fruites, flors, articles de parament o animals morts.



(Fig.14) Frans Snyder. *Fruit and Vegetable Market* (mitjans segle XVII). Oli s/tela. (203,5x338)cm



(Fig. 15) F. Juan Sanchez cotán. *Natura morta amb card i pastanagues* (1603-1627). Oli s/tela. (62x82)cm.

Al llarg de la història, s'han emprat noms completament diferents per fer referència al gènere. Als països baixos es va anomenar *stillvellen* "natura tranquil·la", mentre que en Alemanya va prendre el nom de *still-stehende sache* "coses quietes" i en anglès es va traduir com a *still life* "vida silenciosa". A França es parla de *vie coye* o *vie coite* "vida en suspens" o també *nature reposée* "natura en descans". A Espanya es va anomenar *Bodegón* tot i que també se'n parla com a *natura morta*. Sembla com si la multiplicitat dels termes ja posés de manifesta la varietat i la complexitat de l'alimentació en la societat humana. En qualsevol cas, tots els noms fan referència a la representació calmada dels objectes en contradicció a un món ple de sorolls. Mai inclouen la figura humana, del contrari, esdevindria una escena costumista (Pierre, 1989).

La natura morta espanyola es va caracteritzar per composicions sòbries i austeres, mentre que la flamenca va destacar per la seva riquesa compositiva. Juan Sanchez Cotán, Zurbarán, Luis Meléndez, Tomás Hiepes o Goya són alguns artistes destacats dins el món de la Natura Morta o Bodegón del nostre país. Sanchez Cotán és conegut per les seves composicions emmarcades, on juga amb la ubicació dels aliments dins l'espai del llenç (fig.15). Si es presta atenció a les fruites pintades per Cotán, Hiepes o Meléndez, es pot veure que no corresponen als vegetals que es venen avui dia als supermercats, sinó que representen una realitat molt diferent.

4. Gastronomia i aliments en l'art

Actualment, les verdures es mostren com a objectes lluents, grans i perfectes, mentre que en aquella època eren representats com a elements petits, tacats i de forma irregular. Doncs bé, aquest fet és també reflex del context social (Jordan, 1995).

Amb l'aparició de les primeres avantguardes del segle XX, el *cubisme* trenca amb la visió clàssica del *bodegó* i la presència d'intimitat domèstica. Els cossos i les formes es confonen dins el llenç i es perd la noció de la cuina o el menjador. És el cas de *Fruitera* de Pablo Picasso (fig.16), on l'artista fa ús del color per ressaltar la sensualitat cromàtica de les fruites i el dinamisme de les formes, centrant-se en la capacitat ornamental del bodegó. En el cas de *La table devant le bâtiment* de Juan Gris (fig.17), l'artista col·loca un mur en la composició que queda tancada en si mateixa. En les seves Obres, J.Gris pretén aturar el temps i immobilitzar-lo. (Fundació Caixa Catalunya. 2011, p.41)

Actualment, artistes com els germans Santilari proposen bodegons a partir del que es pot trobar a la nevera de casa, incloent fruita envasada o sucs refrigerats (fig.18). Pere i Josep Santilari proposen una visió del bodegó que s'acosta a la idea clàssica espanyola del segle XVII. Pel que fa a la composició, els aliments no es toquen entre ells i es perceben llunyans, assolint un nivell de purificació que es trenca amb l'envàs i la data de caducitat dels productes. (Santilari, 2010)



(Fig.16) Pablo Picasso. *Fruitera* (1917). Oli s/ tela. (40x28)cm.

Un altre artista dels nostres temps que ha treballat la natura morta, tot i que de manera diferent, és Miquel Barceló. En l'obra *Sense títol* (fig.19), la superfície del llenç resta inundada per terra amb la representació de tomàquets i altres verdures que apareixen com s'hi es tractés d'un hort (Barceló, 2010).

Entrant en l'àmbit de la fotografia d'arxiu, destaca l'obra de Martin Parr amb la sèrie *British Food* (fig.20-21). En aquest cas, l'artista posa de manifest el tipus de menjar escombraria que engoleixen els britànics. Tot i que en ocasions apareixen parts del cos humà, aquest no és mostrat en la seva totalitat, passant a ser un element inanimat més de la fotografia (Parr, 1995).

Tenint en compte els exemples anteriors, considero evident l'evolució paral·lela de la societat amb les natures mortes representades pels artistes. El bodegó va molt més enllà de representar la banalitat quotidiana, és també el registre d'una societat, dels costums i de la situació en que es troba el món.



(Fig.17) Juan Gris. *La table devant le bâtiment* (1918-1919). Oli s/tela. (60x81) cm.

4. Gastronomia i aliments en l'art



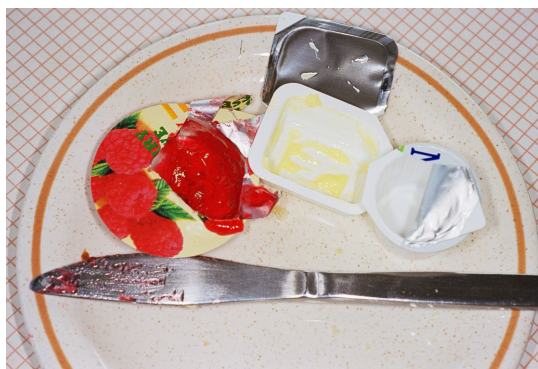
(Fig.18) Josep i Pere Santilari.
Bodegó amb suc de kiwi (2013). Llapis s/cartró. (33x45)
cm.



(Fig.19) Miquel Barceló.
Sense títol (2009).
Tècnica mixta s/tela.
(250x250)cm.



(Fig.20) Martiin Parr. *Cumbria*.
Sèrie: *Britsih food* (1995). Fotografia a color



(Fig.21) Martiin Parr. *Welcome break services*. Sèrie:
Britsih food (1995). Fotografia a color

Entrat el segle XX, els aliments comencen a ser emprats com a matèria per a crear obres i experiències artístiques. És el cas de productes com la llet o el sucre, emprats per Salvador Dalí per a crear el seu primer objecte surrealista al 1931. Més endavant, Marcel Duchamp va crear *Sculpture-morte* (fig.22), peça que es compon de figures de massapà en forma de cara, fent referència a la figura del pintor Arcimboldo. Al voltant dels anys setanta es consolida el *Eat Art*, prenent com a referència els ready Made de Duchamp. Les exposicions d'aquest tipus d'obres, com *Schokoladenmeer* de Dieter Roth (fig.23) o *Capri Battery* de Joseph Beuys (fig.24), tenien lloc a la galeria nombrada també *Eat Art* de Daniel Spoerri (veure 4.3.) En el cas de les obres de D.Roth, es fa referència a la caducitat i la putrefacció dels aliments amb el pas del temps. J. Beuys, en canvi, centrava l'atenció en l'ecologia i reflexionava sobre el consum energètic de la població (Novero, 2010).



(Fig.22) Marcel Duchamp. *Sculpture-Morte* (1959). Fruïtes i verdures de massapà, insectes, paper i caixa.(33,8 x 22,5 x 9,9)cm.



(Fig.23) Dieter Roth. *Schokoladenmeer* (1970). Xocolata i paper mecanografiat. (110x66x32)cm



(Fig.25) Rirkrit Tiravanija. *Untitled (free)*, moment de l'esdeveniment.



(Fig.24) Joseph Beuys. *Capri Battery* (1985). Objecte trobat, llimona, bombeta, endoll. Fotografia d'Antonia Reeve.

3 Fotograma extret del video enregistrat i mostrat a la web del MoMA. Disponible a: <https://www.moma.org/explore/inside_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience/>

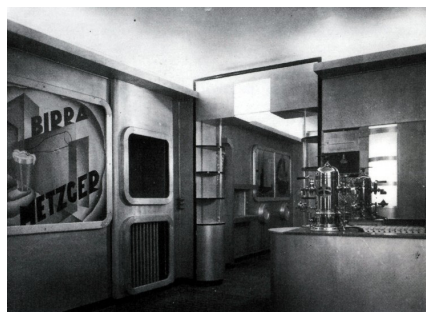
4.3. El restaurant com a obra

Dins la història de l'art contemporani, alguns artistes han escollit el camí dels fogons com a mitjà per a crear experiències artístiques, posant de manifest el caràcter cultural, lúdic, social i ritual de menjar. És el cas d'artistes com Spoerri, Gordon Matta Clark, Miralda o Carlsen. Tanmateix, aquests artistes no han estat els primers en treballar el món de la restauració des d'un punt de vista creatiu. Leonardo da Vinci ja havia treballat a la taverna delle Tre Lumache a Florencia, tot i que aquesta va resultar un fracàs. Aquest gran creador, va inventar nombrosos estris de cuina així com una estètica que pot considerar-se precursora de la nouvelle cuisine. Desafortunadament, les seves idees eren massa avançades pel seu temps i la seva faceta de xef ha passat a la història (Fundació Caixa Catalunya, 2011).

Més endavant, els futuristes van ser els primers en obrir una taverna dirigida únicament per artistes (fig.26). En aquest local, s'hi elaboraven plats com els Entrants Intuïtius o la Menja aèria. La seva voluntat era la d'alimentar els artistes futuristes amb allò que realment necessitaven per a crear una nova societat i un nou ésser humà, al mateix temps que volien aconseguir un art total a través de la revolució futurista de l'art i la vida. Amb aquest concepte, Marinetti recull les bones practiques a la taula en un manual de cuina futurista publicat el 1932 (Marinetti, 1930)

Tornant a un temps més proper, el primer exemple de restaurant com a obra artística es el Restaurant Spoerri (1968-1972). El local, ubicat a Düsseldorf, era al mateix temps una galeria d'art on s'exposaven les restes de menjar que havien deixat els comensals (fig.28 pàg.26). Les obres es realitzaven enganxant les estovalles i els plats bruts amb les restes del menjar damunt la taula i exposant el conjunt a manera de quadre. A partir d'aquestes obres va sorgir el concepte de *Eat Art*. (Bieri, 2016).

Un altre exemple és Gordon Matta-Clark, fill del pintor Roberto Matta, qui va fundar un restaurant com a peça d'art conceptual juntament amb la ballarina Caroline Gooden. Aquest espai (fig.29 pàg.26), que va esdevenir lloc de trobada entre tot tipus de creadors, s'hi representaven obres de teatre i performances entre d'altres. Per exemple, cada dia una persona diferent era convidada a dissenyar i elaborar un menú que es servia posteriorment entre els comensals. El restaurant, anomenat *Food* (1971-1973), estava ubicat al sud de Manhattan i va esdevenir el precursor de la transformació pel que fa a la restauració de la zona. (Fundació Caixa Catalunya. 2011).



(Fig.26) Interior de la taverna futurista Santoplatò. Fotografia: The futurist cookbook, F.T.Marinetti

Finalment, Antoni Miralda és conegut per l'ús del menjar com a mitjà de producció d'esdeveniments gastronòmics en toc ritual. Al llarg de la seva trajectòria, ha utilitzat el menjar com a eina per parlar de diferents aspectes i problemes socials. En aquest cas, centro l'atenció en el restaurant que va obrir l'any 1984 a Nova York en col·laboració amb la Xef Montse Guillén i al qual van anomenar *El Internacional* (1984-1986). Aquest espai gastronòmic, va esdevenir el primer bar de tapes dels Estats Units (Miralda, 1995)

4. Gastronomia i aliments en l'art



(Fig.27) Daniel Spoerri al seu restaurant.
Fotografia: J.Paul Getty Trust



(Fig.28.) Daniel Spoerri. *Tableau-piège* (1972). Assamblatge d'elements de la taula i cinta adhesiva en fusta pintada. (70,5x25,5x70,5)cm



(Fig.29) Façana del restaurant *Food*.
Fotografia: The observer.



(Fig.30) Façana del restaurant *El Internacional* i Antoni Miralda a la part superior de la façana.

4. Gastronomia i aliments en l'art

Un cop finalitzat aquest punt, i coneixent l'obra dels artistes anteriors, considero la seva proposta artística com a construcció d'experiències col·lectives per a reflexionar sobre aspectes referents a la vida o senzillament com a replantejament del propi acte gastronòmic. En tot cas, es clar que creuen en el restaurant com a projecte artístic i el menú o el servei com a obra d'art. Aleshores, considero que un cuiner de professió pot al seu temps creuar la frontera i esdevenir artista. Perquè, hi ha realment alguna diferència entre les performance d'aquests locals i les accions que es duïen a terme cada dia a elBulli de Ferran Adrià?

5. Ferran Adrià, cuiner o artista?

5. Ferran Adrià, cuiner o artista?

Arribats a aquest punt, es imprescindible aprofundir en la figura que ha revolucionat la cuina i que ha esdevingut motiu de discussió dins el circuit de l'art. Es tracta de la figura de Ferran Adrià, que ha creat un nou llenguatge culinari reinventant els codis i els símbols gastronòmics. Adrià ha transformat la cuina des d'un punt de vista tècnic, però també l'ha elevat tant a nivell conceptual com en el pla emocional. El fundador del conegut restaurant *elBulli*, ha modificat la manera en que avui es pensa, s'elabora i s'assaboreix el menjar en un restaurant.

Com a conseqüència de les seves pràctiques culinàries, Ferran Adrià va ser cridat per participar a la Documenta de Kassel l'any 2007. La proposta va sorgir de Roger M. Buerge, director de la fira en aquell moment. La presència d'un xef dins del circuit artístic va tenir molta repercussió i va provocar desavinences entre les opinions dels artistes. Finalment, Adrià va decidir que la millor manera de formar part de la Documenta era a través del seu propi restaurant, ja que hagués estat impossible traslladar l'experiència de menjar a *elBulli* cap a qualsevol altre indret i, era precisament aquesta experiència, el motiu per el que havia estat cridat a participar. Així doncs, la seva proposta va consistir en convidar cada dia dos visitants de la fira a sopar al restaurant. D'aquesta manera, el local de la Cala Monjoi (Costa brava, Catalunya) es va convertir en un pavelló més de la Documenta 12.

A partir d'aquests sopars, Ferran Adrià va demanar als participants que enregistressin els seus pensaments o idees de l'experiència viscuda i li enviessin amb el fi de realitzar un treball d'arxiu posterior. Mostro un dels fragments que va enviar Romuald Hazoumè, artista participant en l'experiència: *"Aquest Sopar m'ha fet comprendre quant limitada era la meua visió de la cuina. Ferran Adrià ha fet explotar els límits, ha sabut divertir-me, seduir-me, fer-me feliç a taula. Aquest sopar ha reforçat el meu pensament de que tenim una visió de l'art excessivament limitada. Els artistes sorgeixen per tot arreu i en tots els camps. L'art és el que més es comparteix al món mentre es creï emoció. També pot sorgir en un restaurant, amagat, situat a una cala de la costa catalana"* (Actar Pro, 2009, p. 181)

A partir de la polèmica creada per la presència de Ferran Adrià a la Documenta, s'ha obert l'escletxa del dubte que planteja la cuina i l'experiència gastronòmica com a creació artística. Sense arribar a cap conclusió definitiva, el cert és que el xef va treballar juntament amb el dissenyador industrial Luki Huber per confeccionar estris, plats i conceptes del seu menú. Xef i Dissenyador, expliquen les seves experiències com a col·laboradors en una conferència que va tenir lloc en el marc de l'exposició *Tapas: Spanish design for food* al Museu del Disseny de Barcelona. Culleres especials per a introduir essències, vaixelles minimal o vaixelles que es cohesionen amb el contingut i guants que diuen "adéu" als comensals en acabar l'àpat en són alguns exemples. El concepte de cada menú i la visió de la gastronomia com una experiència "total" són els principis bàsics que va establir Adrià. Un cop tancat *elBulli*, el Xef continua investigant entorn el procés creatiu i la cuina a la seva Fundació. Actualment, els seus esforços es centren, en boca del xef, a "comprendre com comprenem" (Museu del Disseny, 2017).



(Fig.31) Ferran Adrià, *Paper d'hibisc amb grosella negra y eucaliptus* (2007). Paper d'infusió d'hibisc amb Metil, Grosella negra liofilitzada garapinyada. Plat del menú Documenta 12. Crèdit fotogràfic: Francesc Guillaumet.



Fig.32 Ferran Adrià, *Molla de Caramel d'oli d'oliva verge* (2005). Caramel d'oli d'oliva verge, Molla de caramel feta amb tornavís i elèctric, servit en caixa de joia. Plat del menú Documenta 12. Crèdit fotogràfic: Francesc Guillaumet.

01/07/2007

gin fizz frozen caliente
aceitunas verdes esféricas-l
cosmopolitan mallow
piña-LYO
hoja croquanter de mango y flor de tagete
papel de hibisco con grosella negra y eucalipto
dentelle de maíz y plátano
merengue/profiterole de remolacha y yogur
catanias de nuez
chocolate salado de grosella negra, yogur y pistacho
soufflés de parmesano
muelle de caramelo de aceite de oliva virgen
bombón de mandarina / palet de cacahuete y curry
huevo de oro
bizcocho de pistacho con espuma de yogur
bizcocho de sésamo negro y miso
papel de flores
fondant de frambuesa con wasabi y vinagre de frambuesa
flores de horchata
almendras tiernas con aceite de sus raíces
yogur de ostras con px en témpura
mejillones de roca al limón, naranja e hinojo
judión con panceta Joselito y ajo negro
aire helado de parmesano con muesli
gelatina de dashi con caviar de miso
anchoa con jamón, flor de albahaca y piel de leche al yogur
dacquoise de pino
cáscara de piñones tiernos
risotto de pomelo rosa thai con coco y sésamo blanco
empanadillas de pimiento de Padrón con su jugo y regaliz
ñoquis de polenta con café, piel de leche al azafrán y alcaparras
navajas calientes con alga laurencia
ventresca de caballa teriyaki
hoja de capuchina con anguila ahumada y tuétano de ternera
jugo de liebre con gelatina-CRU de manzana a la grosella negra
lana 2007
moras escarchadas
orquídea

Morphings...

(Fig.33) Ferran Adrià. Exemple menú Documenta 12 (2007). Imatge d'Actar Pro, 2009.

5. Ferran Adrià, cuiner o artista?

En la mateixa conferència esmentada anteriorment, Ferran Adrià reflexiona entorn els processos a la cuina. Planteja i questiona què és un estri de cuina i com l'utilitzem. Parla també del tall i del tallar com a procés culinari i creatiu. Fent referència a aquest darrer punt, posa com a exemple el comensal tallant carn i estableix un paral·lelisme entre la cuina oriental i la occidental. Es a dir, a Japó la carn és servida en petites porcions, ja tallades a la cuina. En canvi, a Espanya el comensal talla al plat, trossejant la peça al seu gust i, per tant, contribuïnt a la construcció i la finalització del procés culinari.

Un cop entès el procés i els projectes de Ferran Adrià, i tenint en compte les meves experiències en aquest tipus de restauració, entenc que restaurants com el Bulli són més que un local on s'hi serveix menjar. Al meu parer, representen espais lúdics on descobrir i viatjar a través dels sentits mentre comparteixes l'experiència amb la resta dels comensals. Així mateix, d'igual manera que pot succeir a un museu, acostuma a existir la presència d'un guia que explica el significat de cada plat i la manera com es necessita d'engolir-lo. Tot una experiència performativa vaja.

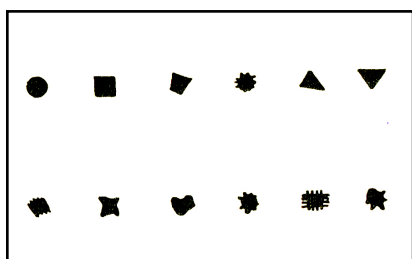
6. Moviments artístics i gastronomia

Com ja s'ha anat comentant al llarg d'aquestes pàgines, la gastronomia i l'art estan més vinculats del que pot aparentar a simple vista. En aquest apartat, anomeno artistes i moviments artístics que m'interessen i que considero, han tingut un paper important en l'evolució de la cuina. Aquest vincle l'estableixo considerant que la gastronomia ha posat el punt de mira, tant pel que fa a l'estètica com en la cerca de conceptes, en l'art i la seva història. D'aquesta manera, ha arribat a esdevenir un llenguatge complert, capaç de crear experiències i apel·lar les emocions dels comensals. A continuació, centro l'atenció en el caràcter compositiu dels plats en relació a moviments i estudis de les formes que formen part de la història de l'art i que sens dubte han fet una gran aportació a la cuina moderna. Així mateix, estan estretament relacionats amb el contingut del meu projecte, tant per la seriació de les formes com per la ubicació d'aquests elements dins l'espai.

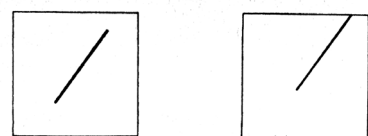
6.1. Abstracció lírica i les formes en l'espai

Wassily Kandinsky (1866-1944) va dedicar gran part de la seva trajectòria artística a l'estudi de les formes dins el pla del quadre. Segons el seu parer, tot es redueix al punt i la línia, entenent la darrera com a unió consecutiva de punts. El punt, pot materialitzar-se de manera perfecta o amb cantonades irregulars (fig.34). En qualsevol cas, aquest tendeix a situar-se en l'espai de manera inamovible i actua com a matèria primera per crear una pintura. Mentre el punt és situat al centre del pla, cap element destaca. Tanmateix, quan aquest és descentralitzat, el so i el pes de la figura es fan presents en relació a l'espai que els envolta. L'artista, parla de les formes orgàniques com a agrupaments de punts que deriven del punt geomètric i esdevenen més irregulars. En ocasions, aquests punts orgànics es formen a partir de la fragmentació d'elements més complexos.

Pel que fa a la Línia, representa el canvi de la quietud al dinamisme i s'origina com a resultat del punt en moviment. Segons la posició de la línia, es produeixen diferents sensacions visuals. La horitzontal tendeix a ser freda i actua com a base protectora. De la vertical emergeix calor i la sensació d'alçada. La diagonal uneix les dues anteriors i crea un clima temperat a l'hora que inestable. La figura número 35, mostra dos casos de línies diagonals en relació al PB. En el primer d'ells, s'observa la línia lliure i deslligada, la seva proximitat a la part superior li dóna tensió en la part superior-dreta. Pel que fa al segon cas, la tensió superior es debilita, incrementant el pes i la tensió en la part inferior.

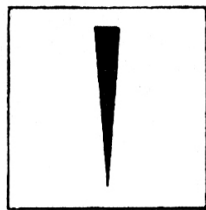
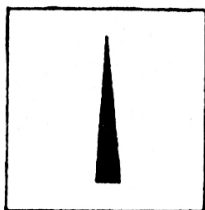


(Fig.34) Wassily Kandinsky.
Formes puntuals.
Llibre: *Punto y línea sobre plano*.

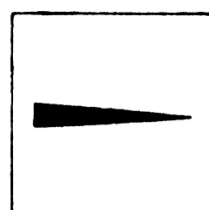
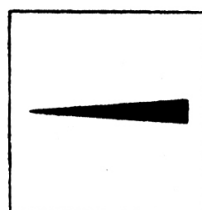


(Fig 35) Wassily Kandinsky, Recta simple de longitud invariable col·locada en dues posicions sobre el PB.
Llibre: *Punto y línea sobre plano*

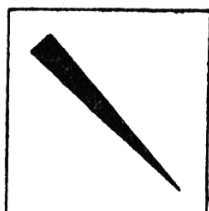
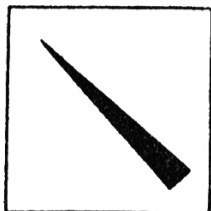
Finalment, en relació al pla amb la línia, l'artista comenta que segons l'ubicació dels elements en l'espai del quadre, n'emergeixen diferents sensacions. Essent més lleugera i solta si s'ubica el pes a la part de dalt i més pesada si es troba al quadre inferior. La part dreta del pla mostra tensions més dures que l'esquerra, la qual mostra més llibertat i manté més relació amb el quadre superior. Els esquemes de la pàgina següent (fig.36-37) mostren diferents exemples de la ubicació d'una mateixa forma en l'espai (Kandinsky,1996).



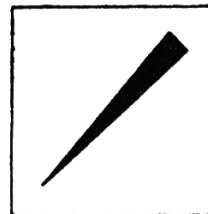
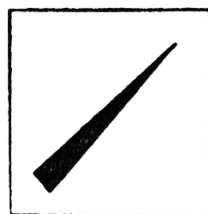
(Fig.36a) Wassily Kandinsky, *Posició vertical, repòs càlid.*



(Fig.36b) Wassily Kandinsky. *Posició Horitzontal, repòs fred.*



(Fig.37a) Wassily Kandinsky, *Posició diagonal inarmònica.*



(Fig.37b) Wassily Kandinsky, *Posició diagonal harmònica.*

6. Moviments artístics i gastronomia

Kandinsky diferencia l'art figuratiu de l'abstracte posant de manifest el següent: *"En el arte figurativo el elemento en sí mismo se encuentra velado, reprimido. En el arte abstracto se logra un sonido pleno y descubierto"*. La sentència, es refereix a la importància de les formes o taques dins la pintura abstracta que passen a un segon pla quan es representa un objecte figuratiu (Kandinsky,1996).

El món de l'art en general i, els pintors en particular, han posat a la pràctica els estudis de kandinsky en les seves propostes artístiques. Doncs bé, el món de la gastronomia no n'és una excepció ja que s'han basat en conceptes plàstics per representar l'escenografia dels aliments al plat. Fins i tot, alguns xefs han reinterpretat obres concretes o estils de pintors (veure 3.2.). Seguidament poso alguns exemples d'organització dins l'espai "plat" en relació als estudis de Kandinsky. Els plats de les figures 38 i 39 mostren clarament la influència d'estudis pictòrics per l'ús de les diagonals i la descentralització del punt.



(Fig.38) Daniel Humm. Restaurant Eleven (Nova York). *Espàrrec amb salsa de trufa*. (2018)
Fotografia : Signe Brick photography.



(Fig.39) Joan Roca. Celler de Can Roca. *Sípia a les mares amb sake i salsa d'arròs negre* (2018).
Fotografia: Anna Armengol

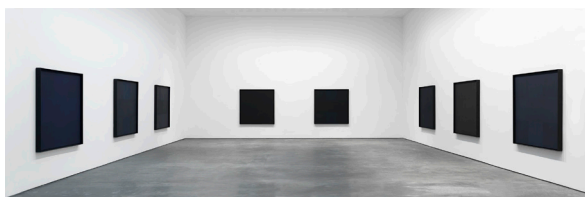
6.2. El minimal

L'art minimal s'origina als Estats Units pels voltants del 1960. Es tracta d'un art abstracte, majoritàriament escultòric, que pren la geometria com a eix central en les seves composicions i que busca la realitat pròpia de les formes primàries, deixant de banda qualsevol reminiscència amb la realitat. Aquest moviment, que sorgeix com a resposta contra l'expressionisme i la gestualitat, busca que l'espectador es relacioni amb l'obra únicament per la seva forma, el material amb el qual s'ha realitzat i l'espai on es troba. Es tractava de propostes específiques per a ubicacions concretes i, per tant, no funcionaven de la mateixa manera a qualsevol ubicació.

Segons Wolheim, Reindhart va ser un dels iniciadors del minimal amb les *Black Paintings* (fig.40). L'artista minimal pensa les seves pintures com a objectes, acostant-se així a la teoria dels Objectes Específics de Donald Judd. L'art minimal agafa la seva màxima expressió amb les peces d'artistes com Carl Andre, Dan Flavin, Donald Judd, Sol Lewitt o Robert Morris. D'entre els teòrics d'aquest moviment, destaquen Donald Judd, qui va escriure el manifest *Specific Objects* (1964) i Robert Morris, qui va escriure l'assaig *Notes on Sculpture 1-3* (1966).

D'entre les característiques principals del minimal hi trobem, a part del seu caràcter abstracte, la forma pura com a element de construcció. Ordre, simplicitat i harmonia en són les tres màximes, amb les quals no busquen crear cap significat més enllà del que és present en l'obra. Per tant, es tracta d'un tipus d'art que fuig de l'expressivitat emocional. Pel que fa al procés de construcció, s'utilitzen materials de caràcter industrial fent servir tècniques que no necessàriament són realitzades per l'artista. Aquest, com a pensador, dissenya i consolida el concepte de l'obra, mentre que la materialització pot ser feta per qualsevol altre persona perquè l'habilitat manual no es vista com a valor afegit en cap dels seus projectes. Finalment, la repetició d'aquestes formes bàsiques, és una més de les bases compositives del Minimal (Pérez, 2003).

Sento l'art minimal pròxim al meu projecte en característiques com la seriació i repetició de les formes en un suport del mateix format. Un altre punt en comú és l'ús, o la referència, d'objectes quotidians i del procés mecànic o industrial. Ja que el tall pot fer-lo qualsevol, o una màquina, seguint unes indicacions donades. Per aquest motiu, relaciono també el minimal amb la cuina contemporània i l'ús d'aparells per a realitzar certes formes que no es podrien realitzar manualment. La cuina ha captat la característica de simplicitat i netedat del minimal. Pel que fa a la repetició de formes, en la restauració hi ha una seriació constant en la realització dels plats per a tots els comensals. Al mateix temps, els menús degustació esdevenen una seriació de diferents plats units sota un mateix concepte.



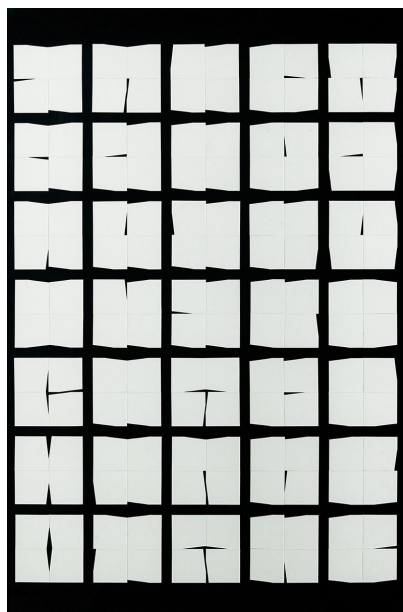
(Fig.40) Ad Reindhart . *Black paintings* (1963). Oli s/tela (152,4x152,4)cm cadascuna. Galeria David Zwirner

Elena Asins

Un exemple d'art minimal a Espanya, és el de l'artista Elena Asins. La seva obra està vinculada a l'objecte del megàlit i a les idees sobre la lògica formal exposades per Wittgenstein. En relació a aquest pensador, Asins s'orienta cap a una investigació y anàlisi del llenguatge plàstic com a sistema i procés. Les matemàtiques i els mecanismes de processament de la informació són presents en la seva obra, les quals construeix mitjançant càlculs fets a ordinador per, d'aquesta manera, acostar-se a la ciència dels números. La pròpia artista descriu el seu "fer" com una manera d'estar al món, no com una obra d'art. Asins vol que les seves peces traspassin les catalogacions i convencions tradicionals (Borja-Villel, 2011).

Les seves pintures prenen part dins el moviment Minimal per la seva puresa visual, fora de qualsevol referència a la figuració. Amb l'ús teòric del càlcul i dels algoritmes, va esdevenir una de les pioneres de l'art assistit per ordinador d'Espanya. Des dels seus inicis, centra l'atenció en la investigació de l'espai i la geometria, explorant propostes que van des de l'Op Art a la pintura monocrom (en consonància al suprematisme de Malevich). Un altre referent en la seva obra va ser l'escultor Jorge Oteiza i el seu estudi del cub. A més del Minimal, l'artista és considerada a representant de la pintura conceptual, mantenint la "idea" com a motor real per a la creació i seguint així amb les idees de Sol Lewitt. A banda d'obres pictòriques, Asins va experimentar amb mitjans tant diversos com la poesia concreta, el dibuix, l'escultura, la instal·lació o el vídeo (Asins, 2011).

Veig semblança en l'obra *Dólmene 35* amb la meua proposta ja presenta una seriació de formes que són creades pel "tall" d'un element, en aquest cas el cartró i, a l'hora, manté les característiques minimal de seriació i repetició. Trobo també una connexió en quant a la ubicació de les franges negres damunt la superfície. En aquest cas, l'artista juga amb els espais que esdevenen en l'acte d'enganxar el cartró, el resultat sembla gairebé una seriació numèrica. En el cas dels dibuixos que presento, es juga amb la ubicació dels diferents elements en el pla del paper tal i com s'explica en l'apartat dedicat a Kandinsky (veure 6.1).



(Fig.41) Elena Asins.
Dólmene 35, blanco sobre negro. (2003).
Collage de cartrons s/cartró. (120x80)cm

7. Referents

Antoni Miralda

Miralda és un artista català nascut a Terrassa l'any 1942. En la seva obra, tracta el menjar més enllà d'una necessitat de supervivència. Més aviat es centra en el seu caràcter ritual i de relació social. Als anys seixanta, quan l'artista s'instal·la a París, comença a treballar a partir de cerimonials públics juntament amb Dorothee Selz. Les seves propostes prenen com a base el color i el simbolisme dels aliments dins la societat i es consoliden majoritàriament a través d'accions performatives on es convida als participants a prendre part en l'esdeveniment. Tal i com s'ha exposat anteriorment (veure 4.3), l'artista va crear un restaurant a Nova York per promoure la unió entre l'art i la gastronomia. L'any 200 obre *FoodCultura Museum*, espai que ha servit per mostrar tot tipus de documents i obres, acostant art i gastronomia. Tots els seus projectes mostren la seva fascinació per les capacitats comunicatives dels aliments. (Miralda, 2018)



(Fig.42) Antoni Miralda. *Panlingua* (2003).
Fotografia: Food Cultura



(Fig.42) Elsa Yranzo.
La imperfecta Belleza No.2. (2017).
Fotografia: Ampí Aristu



(Fig.42) Elsa Yranzo.
Art&Food (2016). Fundació Tàpies, Bcn
Fotografia: Kiss and Chips

Descobrir l'obra de Miralda ha estat per mi una revelació, m'ha ensenyat que el menjar és una forta font de poder per al llenguatge i he après noves maneres d'acostar l'art a la vida quotidiana. D'entre les seves peces destaco *Panlingua*, peça que posa de manifest el pa com a un dels aliments més universals que existeix. Esdevé eina de comunicació entre cultures i reflexiona sobre el paper del llenguatge en l'òrgan del gust. L'acció va consistir en ubicar dos grans forns al Centro Cultural Conde Duque (Madrid) on cada dia s'elaboraven panets artesanals. A l'interior de cadascun d'ells, s'introduïen missatges escrits pels visitants de la mostra. Els pans van ser repartits per bars i restaurants de la zona i d'aquesta manera l'element comestible va esdevenir missatge.

Elsa Yranzo

Dissenyadora d'esdeveniments gastronòmics, Yranzo crea experiències sensorials a partir d'un àpat. El menjar actua com a mitjà a través del qual transmet conceptes, emocions i idees. La intenció d'Yranzo és crear nous vincles entre les persones i el menjar. És la fundadora de Casamitjana 15 espais de creació, ubicat al barri de Poblenou (Barcelona). Es tracta d'un estudi-taller des d'on es promouen experiències socials transformadores amb l'art i la cuina com a eix vertebrador. Finalment, és també cofundadora del projecte *La imperfecta Belleza*, donant visibilitat al malbaratament alimentari.

M'interessa el treball d'Elsa Yranzo per la unió dels conceptes cuina, art i disseny, deixant de banda les fronteres i creant un concepte innovador. Considero que es una bona manera d'acostar experiències artístiques i emotives al públic en general i trobo molt interessant la manera com tracta els aliments per explicar conceptes. D'entre els seus projectes, voldria d'estacar *La imperfecta Belleza No.2* i *Art&food*. El primer, reflexiona sobre els criteris estètics actuals i relaciona la perfecció del cos humà amb la dels aliments. Fotografies, peces de verdura imperfectes i projeccions reflexionen entorn aquesta problemàtica mitjançant el concepte de la pell, tant humana com dels aliments. En el segon cas, *Art&food* es presenta com una instal·lació que mostra com pot arribar a esdevenir el menjar del futur. Aliments envasats i desnaturalitzats on el consumidor no s'interessarà a pensar d'on s'ha extret cada producte. (Yranzo, 2018)

Giuseppe Arcimboldo

G. Arcimboldo, pintor Italià del s XVI, va néixer a Milà l'any 1526 i va morir el 1593). L'artista és conegut per els seus estranys retrats formats a partir de vegetals, animals i plantes entre d'altres. Les sèries Les estacions i els elements van ser pintades en commemoració al regnat de l'Emperador Maximilian II. En ambdós casos, Arcimboldo va realitzar els retrats utilitzant plantes, elements i animals pertanyents a cada època de l'any (estiu, tardor, hivern, primavera) o en relació amb els diferents elements(aigua, terra, aire, foc). L'artista també va realitzar retrats de professions utilitzant els elements característics de cadascuna d'elles (Kriegeskorte, 1993).



(Fig.45) Giuseppe Arcimboldo. *Autumn*(1573). Oli s/tela(76x64)cm

M'interessa Arcimboldo per el seu ús dels vegetals fora de context. Em sento propera al concepte d'utilitzar elements figuratius i transformar los en simples formes per a crear un conjunt que esdevé quelcom diferent. En el meu cas, prenc les formes figuratives i les treballo com a elements abstractes dins d'un espai. Per aquest motiu, sento la meua obra en consonància a la d'aquest pintor.

Ana Prada

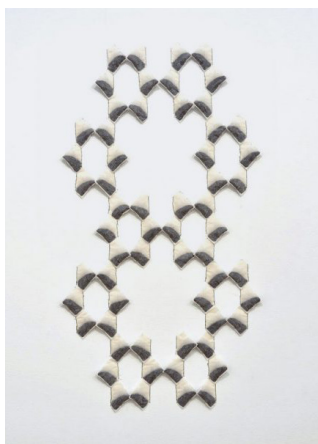
Artista Espanyola nascuda a Zamora l'any 1965. El treball d'Ana Prada manté similituds amb les pintures abstractes del minimal en quant al tracte dels objectes i la repetició. Crea escultures, majoritàriament emplaçades a la paret, amb objectes d'ús domèstic que acostumen a ser de caràcter efímer. Així doncs, moltes de les seves peces acaben desapareixent després de ser exposades. Les seves peces esdevenen conjunts poètics que originen nous significats a través d'elements ja existents. (De Diego, 1995)

En descobrir l'obra d'Ana Prada, em vaig sentir atreta pel seu caràcter estètic minimalista i per la segona vida que dona als objectes quotidians, descontextualitzant-los i convertint-los en obra d'art.

Wim Delvoye

Nascut el 1965 a Wervik (Belgica), Delvoye és un artista multidisciplinar que combina que uneix alta amb i baixa cultura. Centro l'atenció en l'obra Love letter, peça cosistent en trenta-sis imatges que es consoliden en una carta d'amor entre dos personatges ficticis. Les paraules estan construïdes mitjançant pells de patata disposades en formes corbes. La quotidianitat i simplicitat de la patata, es fon amb l'amor idealitzat entre dos éssers.

D'aquest projecte, m'inspira la unió entre el menjar i la comunicació entre individus. Considero que manté connexions amb el projecte Panlingua d'Antoni Miralda, ja que ambdós artistes utilitzen el menjar com a instrument per compartir missatges i crear connexions socials.



(Fig47) Ana Prada. *English Breakfast* (1997). Bosses de té i grapes s/paret, (dimensions variables). Fotografia: Galeria Estrany de la Mota, Barcelona

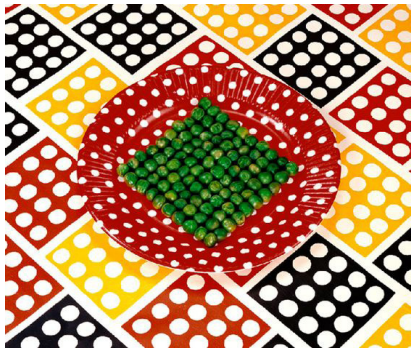


(Fig48) Wim Delvoye. *Love Letter* (1998) Fragment. Sèrie de 36 fotografies. (50x80)cm cadascuna.

Sandy Skoglund

Nascuda a Massachusetts el 1946, Skoglund treballa a partir d'instal·lacions i de la fotografia. En començar la seva carrera artística, es va sentir atreta ràpidament per la càmera fotogràfica i en un principi es va dedicar a fotografiar escenes relacionades amb els aliments en escenografies plenes de color. El menjar l'utilitza per a crear un llenguatge universal entre la seva obra i l'espectador, aquest material permet múltiples variacions plàstiques a través del color i la forma que permeten expressar conceptes dispars. (Skoglund, 2018)

Les imatges creades per Skoglund representen l'antítesi a l'estètica minimal i, és per aquest motiu que m'agraden. Trobo interessant la combinació dels colors amb els estampats que uneixen tots els elements de les seves fotografies en un de sol. El menjar passa a ser una part més del decorat, una forma com podria ser la taca d'una pintura. Aquest és el punt en que em vinculo amb l'obra d'aquesta artista.



(Fig.49) Sandy Skoglund.
Peas on a Plate (1978).
Fotografia a color. (56x72)cm



(Fig.50) Sandy Skoglund. *Two plates of corn* (1978). Fotografia a color. (56x72)cm

8. El meu projecte

8.1. Descripció del Projecte

Els conceptes cercats i desenvolupats en el transcurs d'aquestes pàgines, són ara plasmats mitjançant *Talls* que transformen les verdures i les posicionen en l'espai paper.

El projecte ha estat realitzat emprant el dibuix com a procediment i consisteix en la construcció de 10 maneres de tallar 6 verdures diferents (cogombre, pastanaga, pebrot vermell, col llombarda, tomàquet i blat de moro) que han estat escollides tenint en compte els seus valors plàstics i cromàtics. Cada verdura és única, així doncs, els talls prenen forma en consonància a l'element original, creant un llenguatge d'estructures seriades que relaciona els 10 dibuixos de cada aliment. Tots ells, formen un total de 60 dibuixos distribuïts en 6 sèries, una per a cada vegetal. Les composicions volen crear una visió bidimensional de l'aliment, emfatitzant la seva aparença pictòrica com a taca i color que ocupa l'espai del foli (que fa referència a l'espai plat).

Els talls, un per paper, són ubicats en múltiples posicions respecte al pla, creant així sensacions diferents. Quelcom semblant succeeix a la cuina, on els ingredients dialoguen amb l'espai del plat, contribuint en la primera impressió del comensal, a part d'influir en l'experiència gustativa.

Entenent el tall, la posició al plat i el color com a ingredients bàsics de l'experiència gastronòmica (veure 3.2), es vol mostrar les capacitats comunicatives i les sensacions que deriven de la ubicació dels elements en l'espai, tenint en compte el raonament de Kandinsky (veure 6.1). El paper esdevé plat i els llapis ganivets, essent el tall l'eina que posseeix l'esser humà per apropiat-se d'allò que li dona la natura i convertir-ho en quelcom nou.

He escollit verdures susceptibles a formar part d'una amanida com a subjecte i objecte compositiu dels dibuixos. El motiu d'aquesta decisió és, per una banda, ressaltar el cromatisme i la netedat visual que ofereixen els vegetals crus. I, en segon lloc, tenint en compte l'estètica i el concepte del plat "amanida" i de les verdures crues per la no necessitat del foc en el procés culinari, essent el *tallar* l'única acció transformadora. Ferran Adrià, fa referència al "tallar" com a procés culinari en una conferència realitzada al Museu del disseny de Barcelona (veure apartat 5). D'aquesta manera, tal com explica Ferran Adrià en aquesta xerrada, qualsevol individu és susceptible d'esdevenir cuiner pel simple fet de tallar, fins i tot el comensal cuina i transforma quan empra el ganivet, contribuint a la construcció performativa del llenguatge gastronòmic.

8.2. Objectius

El present projecte té com a objectiu reflexionar entorn la cuina com a llenguatge. Es a dir, la construcció de codis mitjançant la transformació d'elements extrets de la natura amb la finalitat d'establir un vincle amb l'altre. "El tall" esdevé l'eina que fa possible aquest procés ja que permet el control de les dimensions, la forma i la seriació a partir d'un element base. En relació a aquest concepte, vull posar de manifest que una verdura tallada deixa enrere la seva condició per a esdevenir part d'una construcció i convenció humana.

Tenint en compte el tall com a acció de l'home, es mostra la duresa del rastre que deixa el ganivet com a resultat d'incidir en l'element vegetal i en contraposició a la naturalesa orgànica de l'ingredient original. Emprant el tall com a eina per modificar l'aspecte dels vegetals, es vol posar de manifest la importància visual a la cuina, ja que afecta directament a les sensacions gustatives del comensal (veure 3.2). Així doncs, la part plàstica dels aliments és un factor clau en l'experiència gastronòmica, tot i que sovint és menystinguda. Per aquest motiu, el propòsit és atorgar-li el valor que es mereix.

Tal i com s'ha exposat anteriorment (veure apartat 4.1) el gènere pictòric de la Natura morta pretén mostrar les característiques socials d'un temps determinat. De la mateixa manera, aquest projecte es mostra com un registre de la societat contemporània on l'aparença i l'individualisme esdevenen conceptes clau. És per aquest motiu que els elements es mostren aïllats dins l'espai paper, d'igual manera que ho estan cada cop més els ciutadans, fent referència a una societat regida per l'estètica i pel disseny, massa acostumada a la saturació visual.

En referència a l'aspecte visual, es busca aprofundir en el concepte i les possibilitats que ofereix el tall i el color dels ingredients a l'hora de construir un plat. Al mateix temps, i fent referència als criteris estètics dels xefs, es pretén posar de manifest el vincle entre les composicions al plat i les obres pictòriques de la història de l'art, tant clàssiques com contemporànies.

D'altra banda, a través lectures i fonts d'informació consultades, la intenció passa per ampliar els coneixements entorn la relació existent entre gastronomia i art. Un cop establert el vincle i tenint més coneixença del tema, esdevindrà material de gran valor en aquest i d'altres futurs projectes.

Finalment, es pretén crear el dubte a l'espectador de la diferència existent entre la creació d'un plat i la creació d'una pintura. el matís recau en la condició efímera del menjar respecte a la possibilitat de l'obra plàstica per perdurar en el temps. Tanmateix, no està tant clara la seva llunyania en relació al marc conceptual i emocional d'ambdós llenguatges.

8.3. Metodologia i procés de treball.

Durant el transcurs dels darrers mesos, el projecte ha passat per diverses fases. Tot i que el concepte gastronomia, entès com a experiència estètica, ha estat la temàtica entorn la qual giraven totes les propostes. Al tractar-se d'un concepte que fins ara no havia desenvolupat, en un inici va sorgir la idea de mostrar el tema a un nivell purament performatiu, estil Antoni Miralda (veure 4.3). Tanmateix, aquest tipus de treballs no van massa en concordança a la meua manera de construir una peça i treballar l'obra.

Finalment, el dibuix ha estat el mitjà escollit per a representar la bellesa del tall en els aliments, concretament en verdures. Aquesta decisió, va lligada a l'estima que sento per aquest mitjà artístic i la necessitat de plasmar les meves inquietuds en un format bidimensional. Al mateix temps, m'interessa la senzillesa del suport paper, que evoca a resultats delicats però potents. El paper, eina bàsica del llenguatge plàstic, s'utilitza doncs per a citar el tall de l'aliment, element bàsic del llenguatge gastronòmic. He escollit un suport amb gramatge no massa elevat, ja que d'aquesta manera em condiciono a treballar de manera més acurada i subtil.

El projecte ha anat prenent forma a partir d'apunts, pluges d'idees, reflexions i nombroses tutories, juntament amb extraordinàries converses entorn la cuina. Algunes de les anotacions descartades, són susceptibles de ser dutes a terme més endavant i d'altres simplement han quedat en l'oblit. Un cop escollit tema i procediment, els dibuixos s'han realitzat a través de l'observació del tall en els diferents vegetals i tenint en compte la seva gama cromàtica. A partir d'aquest punt, la feina ha consistit en dibuixar 10 talls diferents de cada element escollit ubicant-los en diferents posicions dins l'espai paper, un dibuix per foli. Al seu temps, la memòria s'ha anat desenvolupant simultàniament a la part pràctica i d'aquesta manera ambdues s'han cohesionat i enriquit durant el procés.

Un cop finalitzats els 60 dibuixos, s'ha establert la seva distribució en conjunts de 10, creant 6 composicions de verdures que, un cop exposades, es relacionen entre elles com a seriació. Cada composició fa 29,7x210 centímetres. Finalment, s'ha conclòs d'unir els deu dibuixos de cada sèrie mitjançant un suport paper que els uneixi i que permeti ser plegat a mode d'acordió.

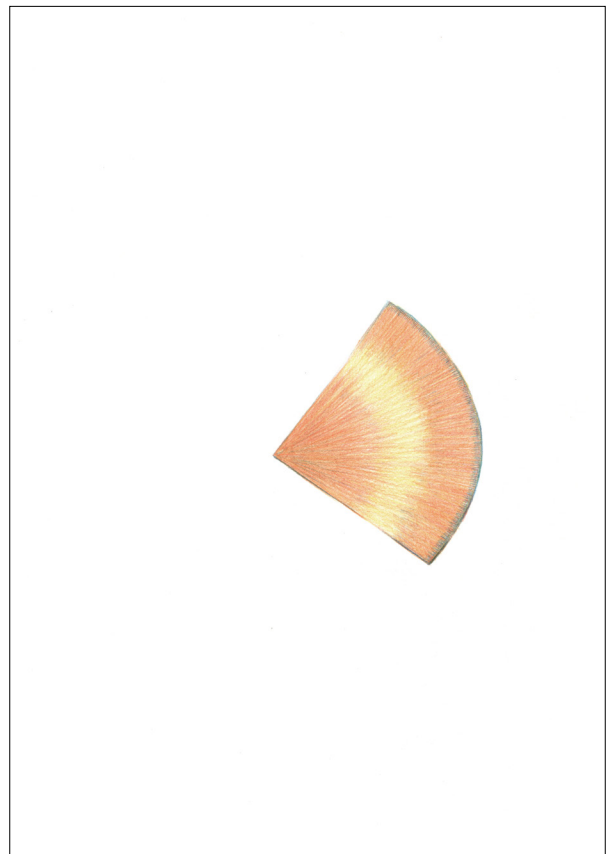
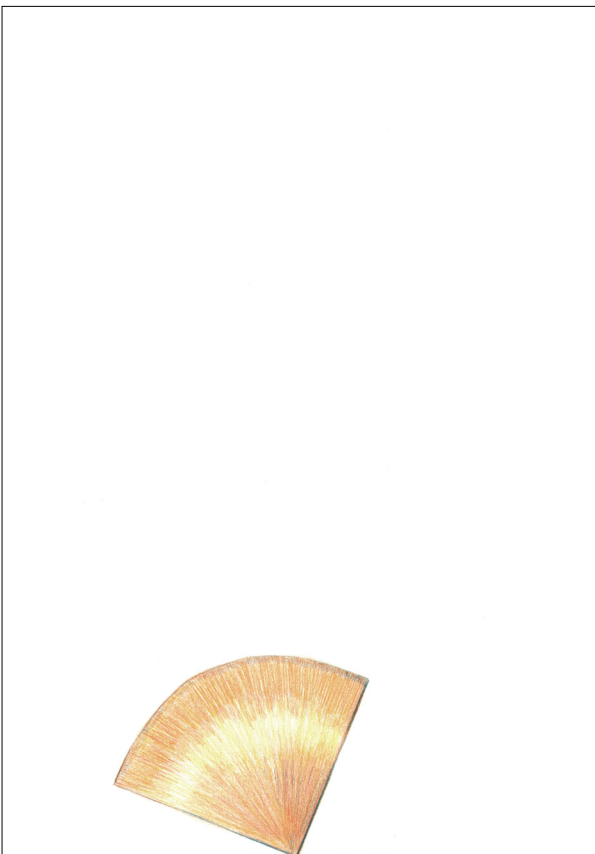
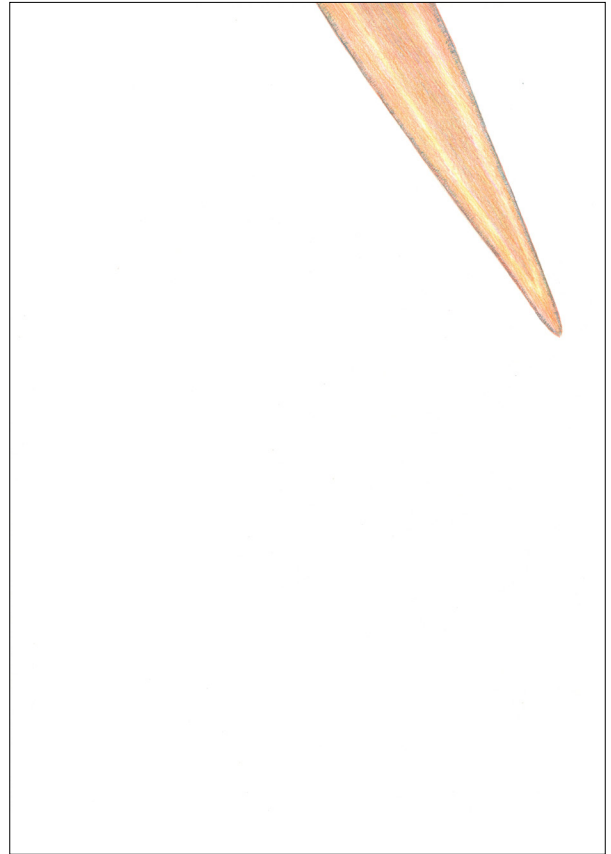
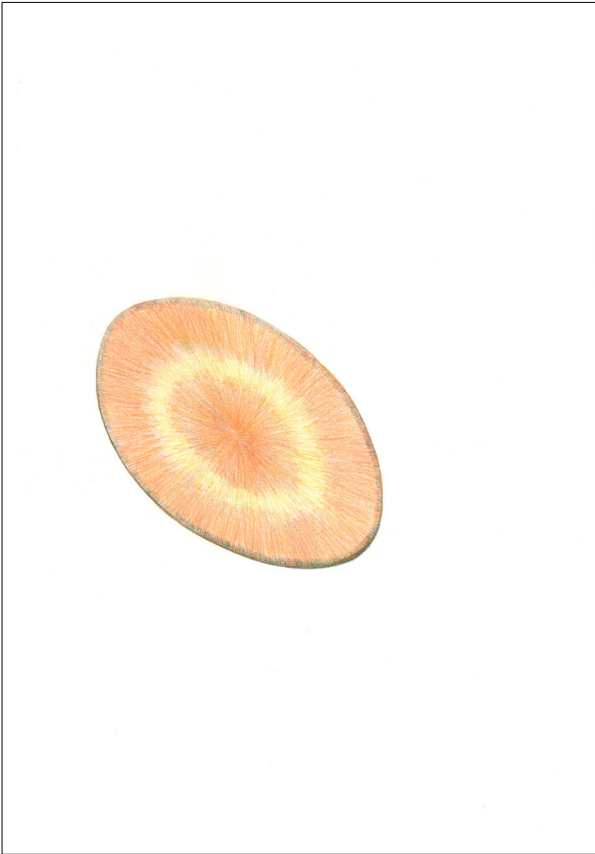
Així doncs, aquest és material utilitzat per a la producció de la peça final:

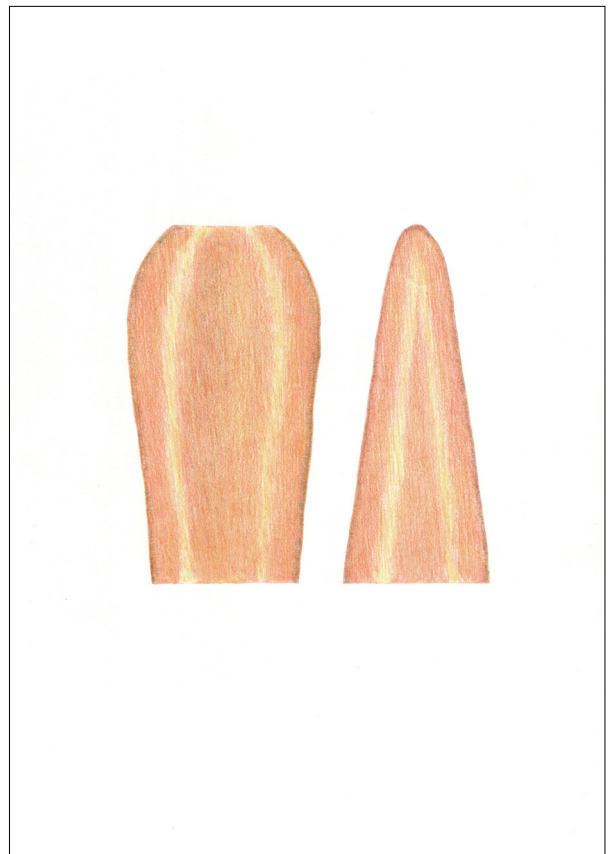
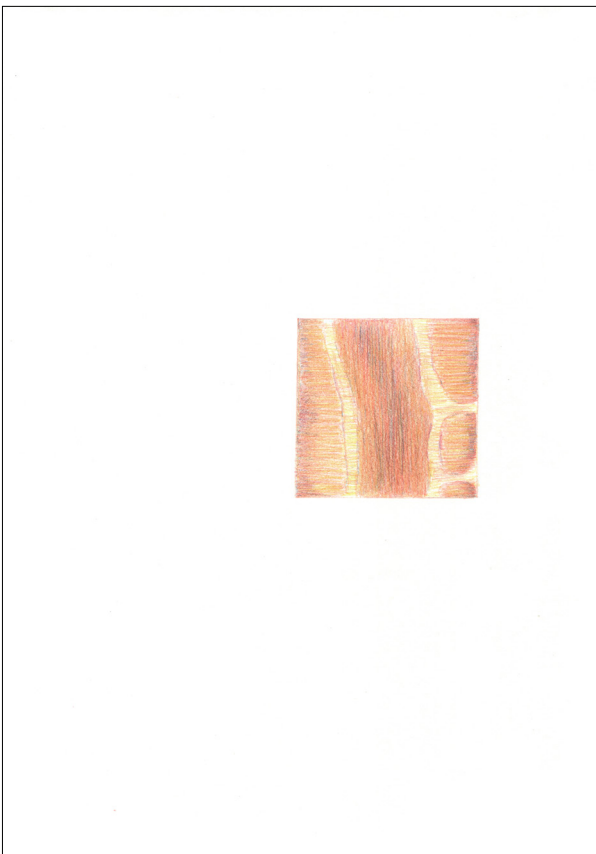
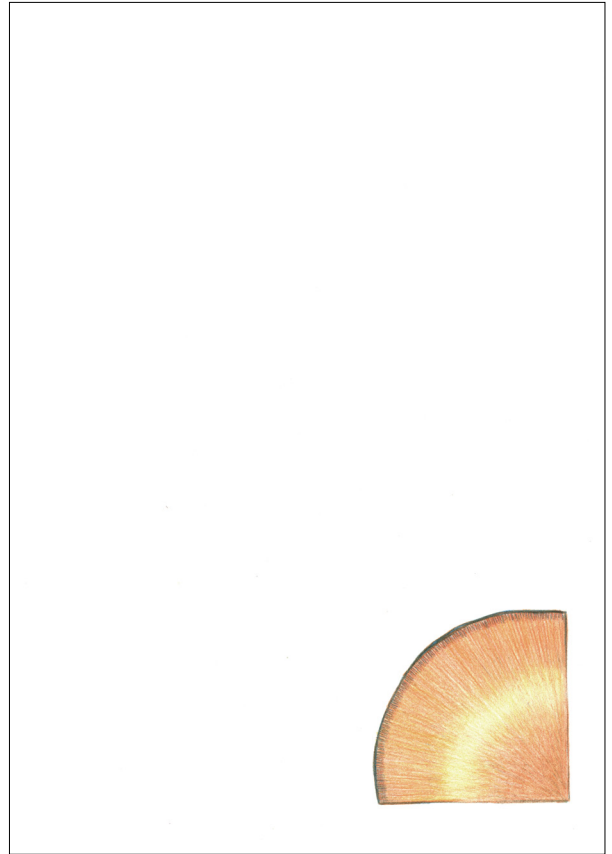
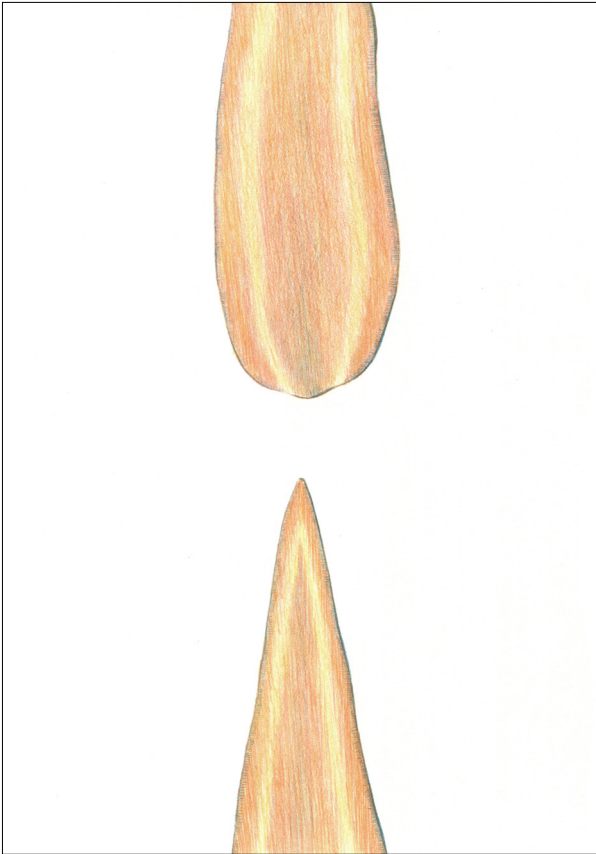
- paper format DIN A 4
- Llapis de colors
- Verdures
- Ganivet de cuina

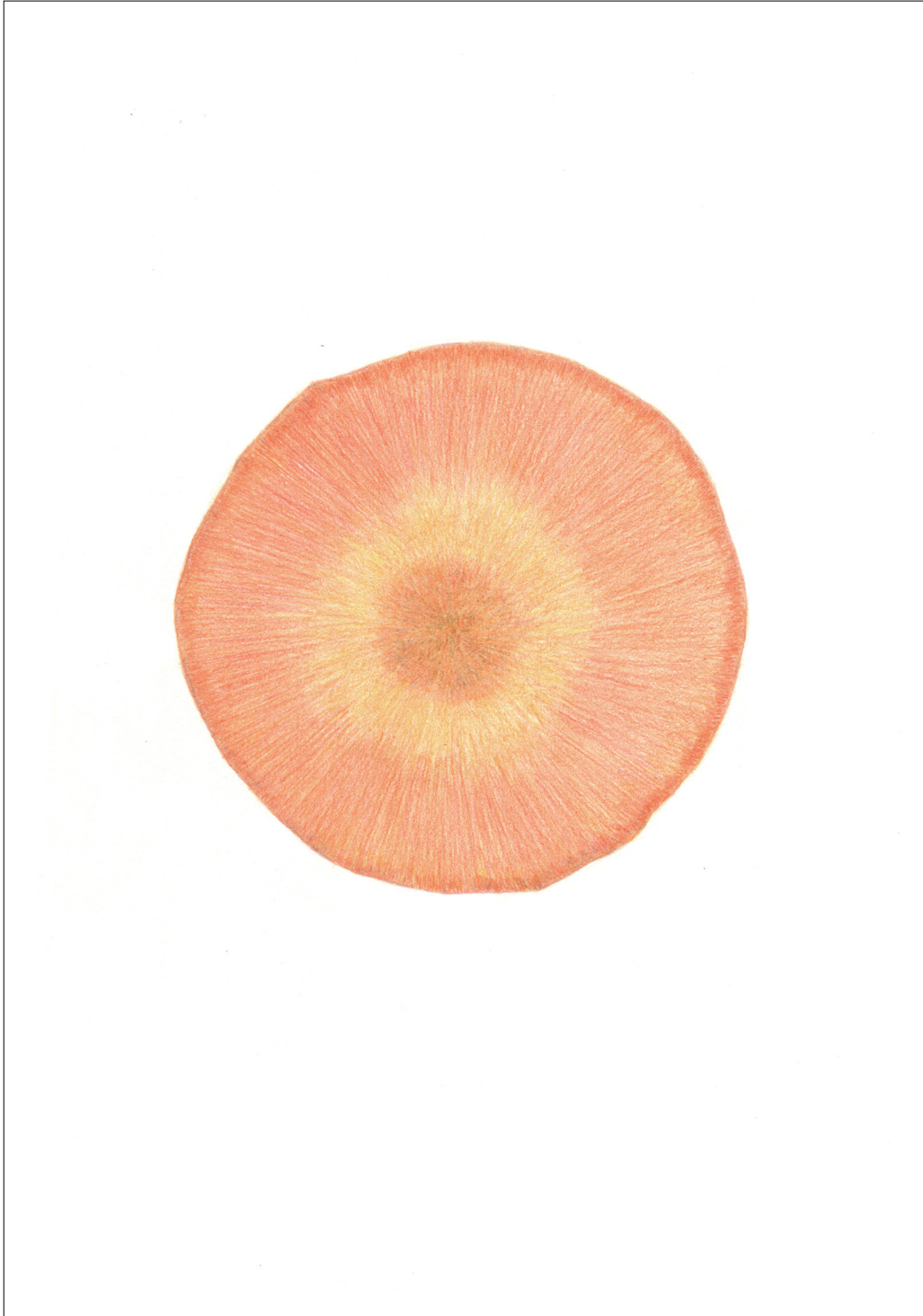
9. Peça final, **Talls**

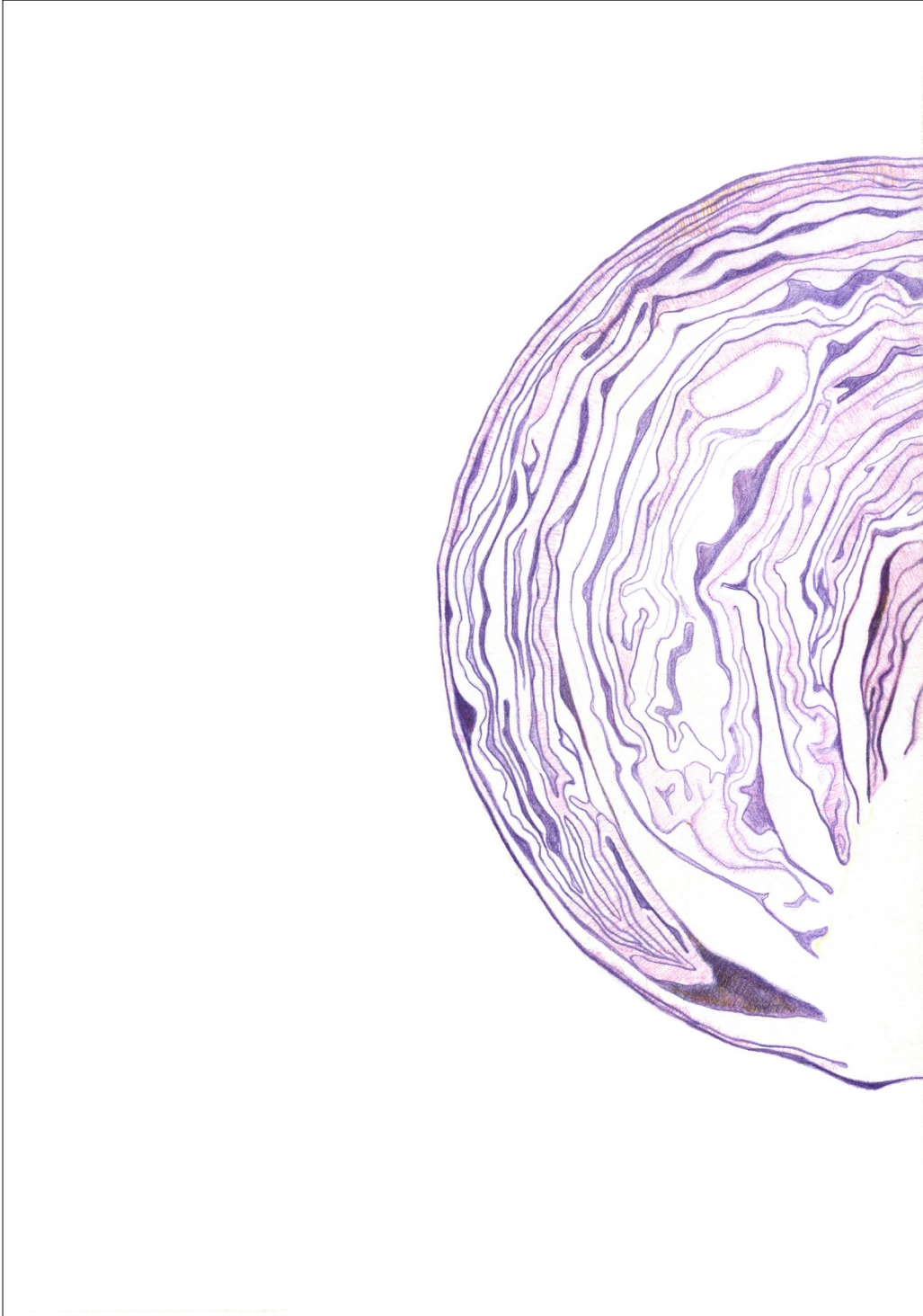


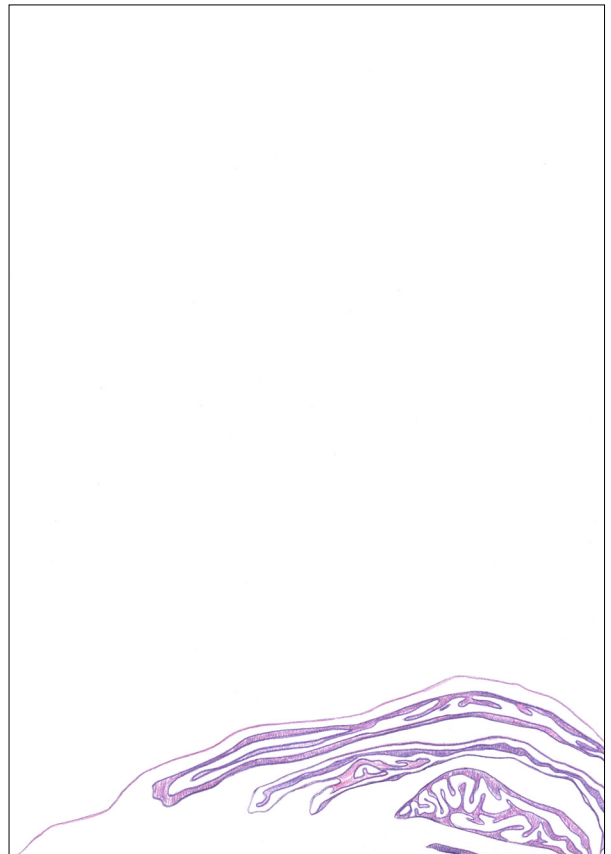
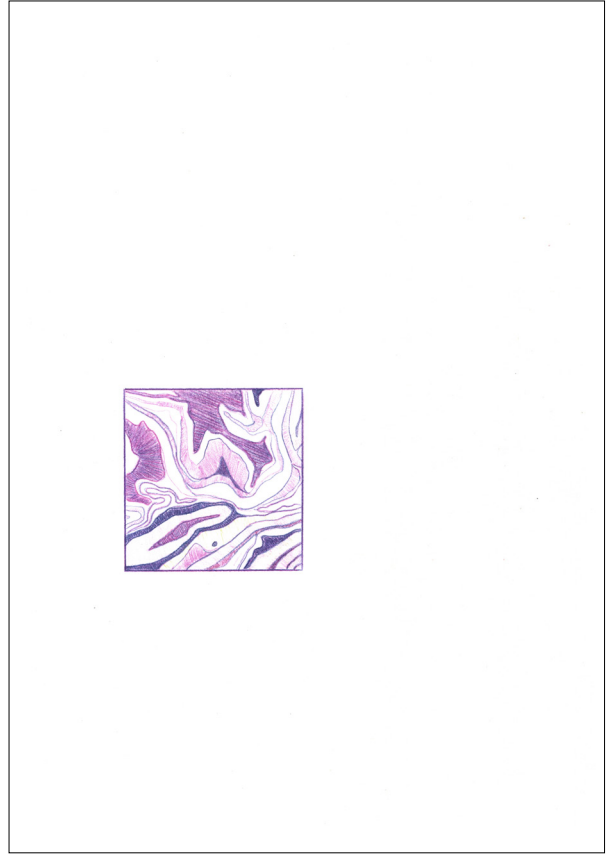
(Fig.51) Anna Armengol. *Talls* (2018).
Llapis s/paper. sèrie de 60 dibuixos. (29,7x21)cm cadascun

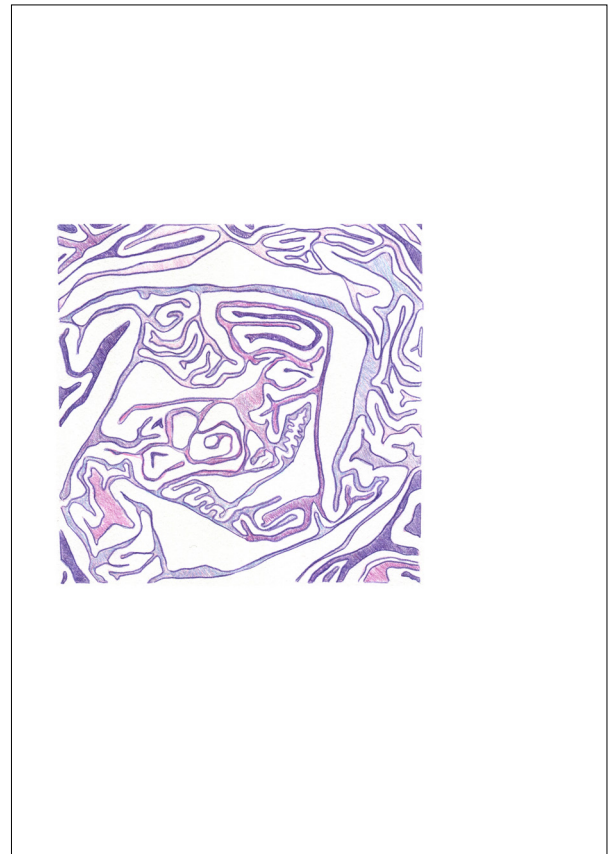
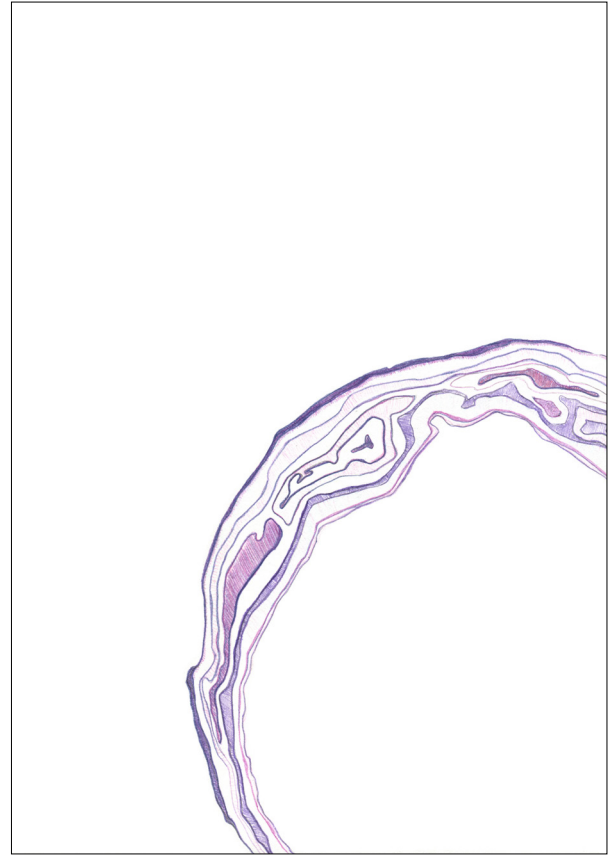




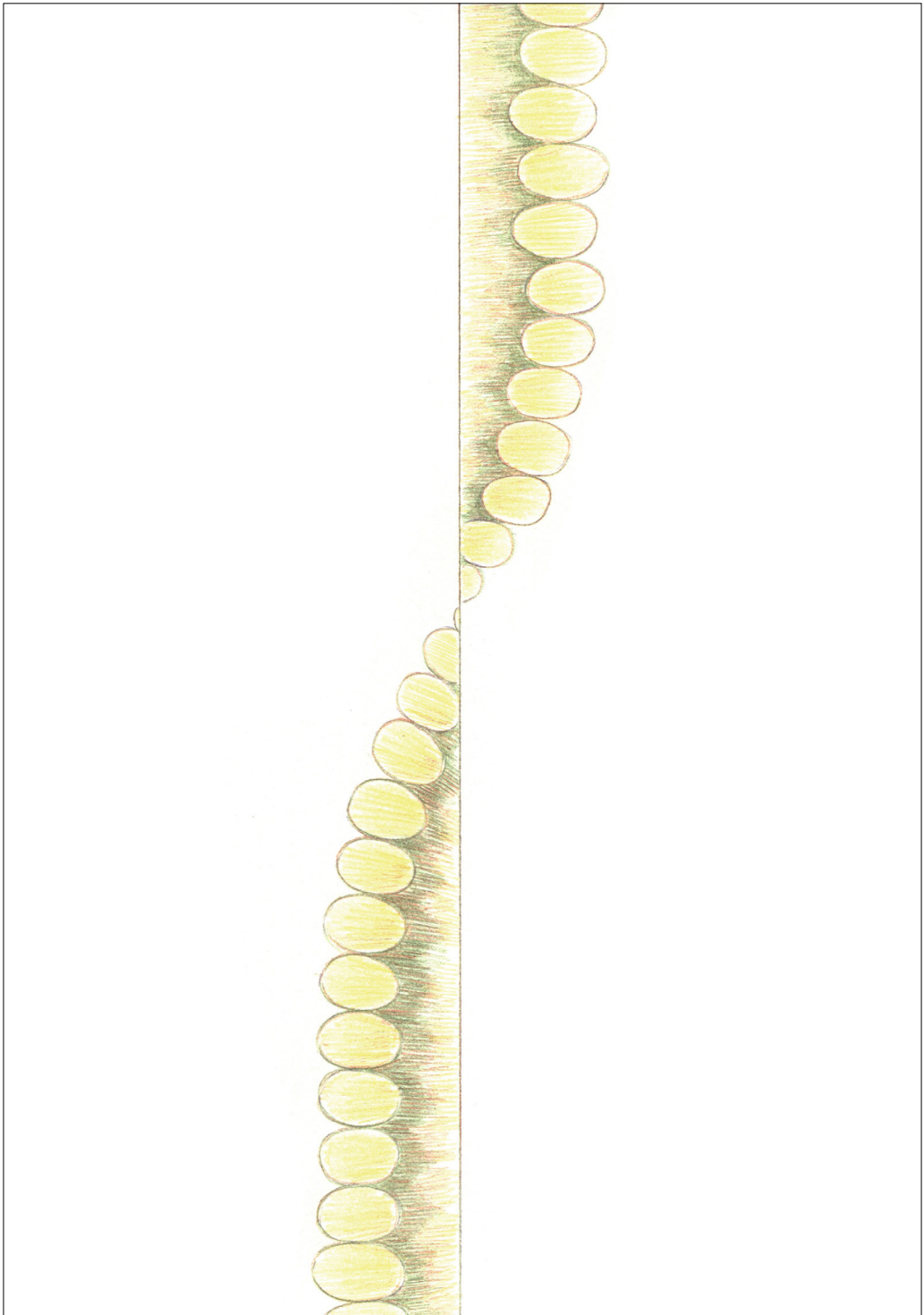


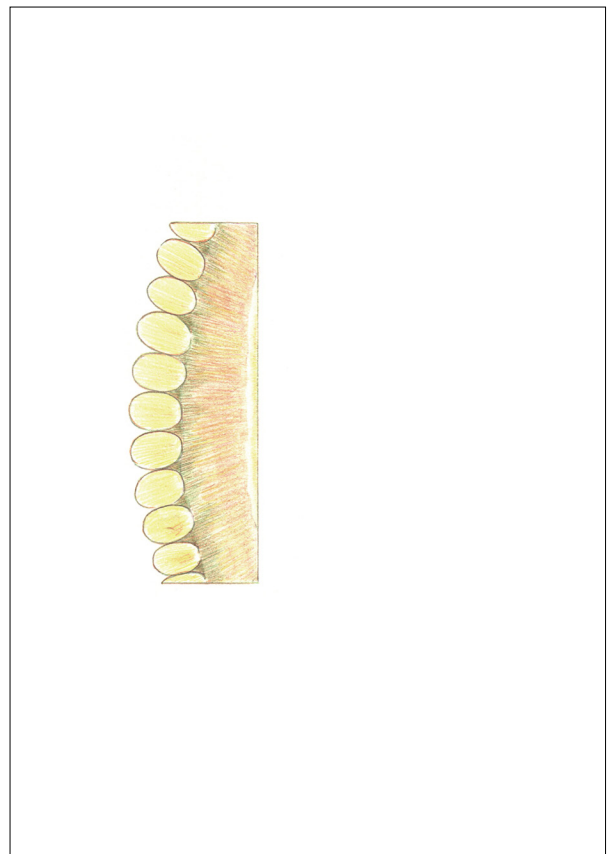
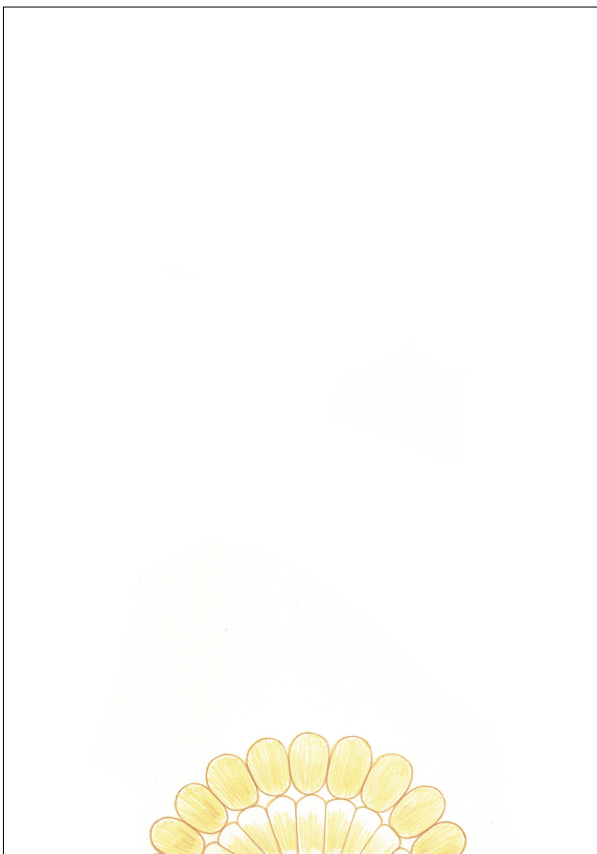
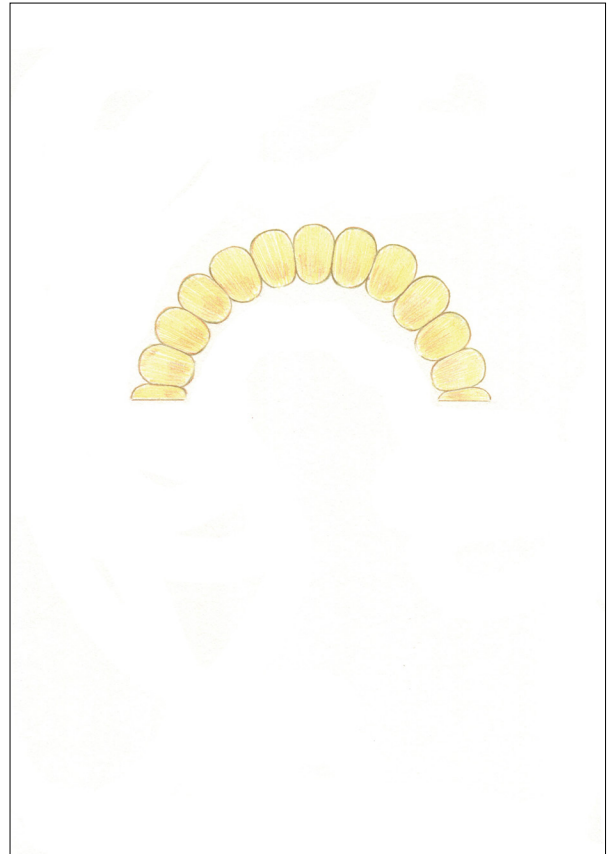
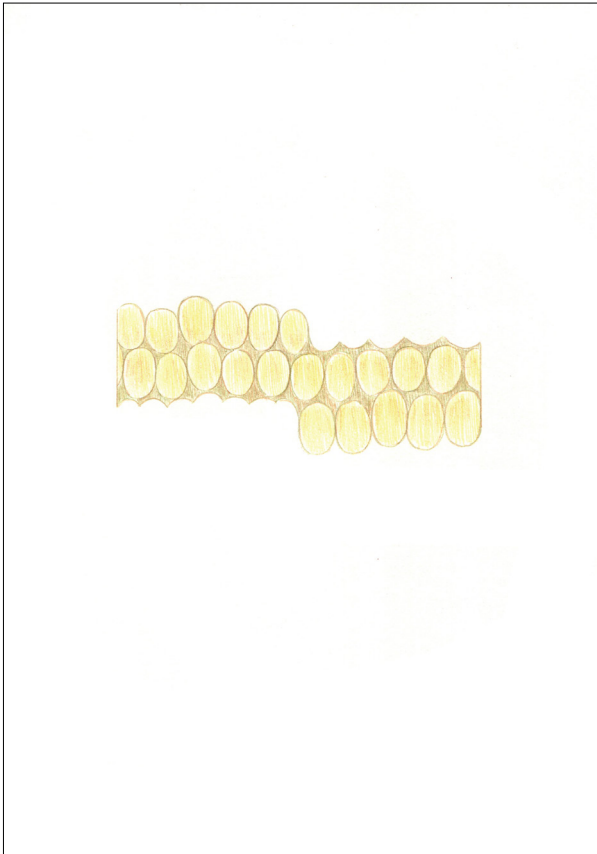


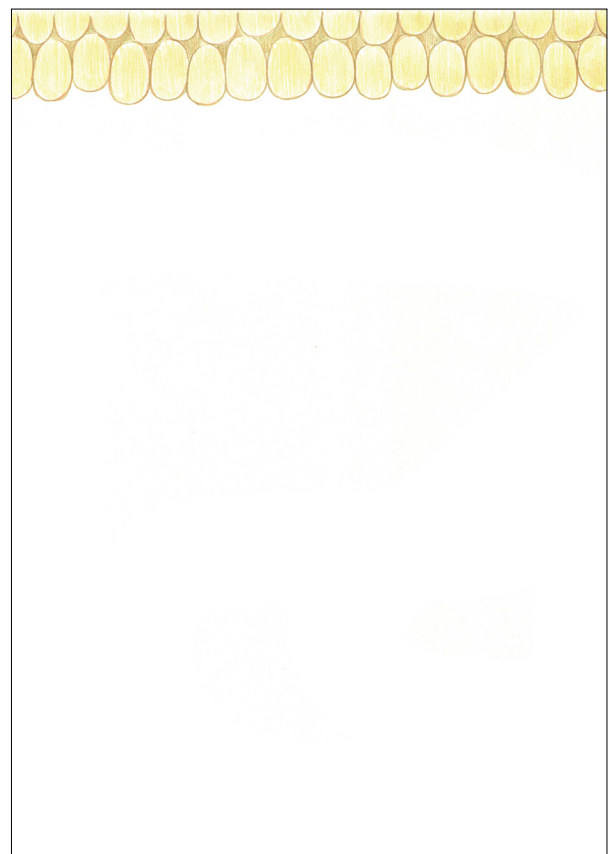
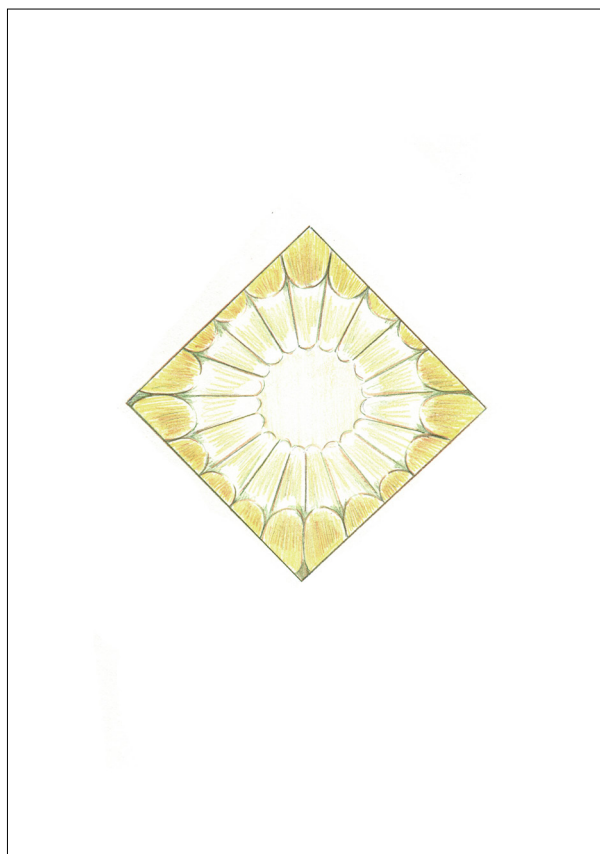
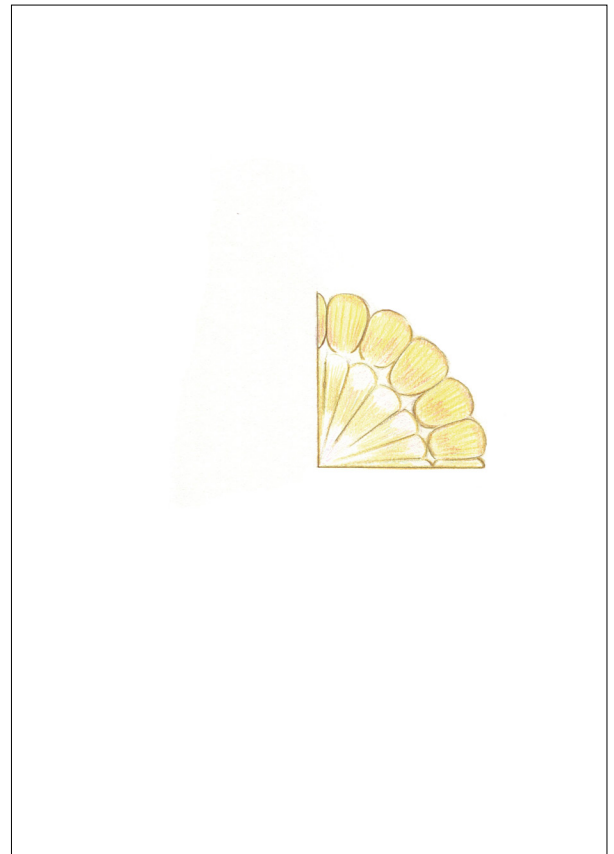
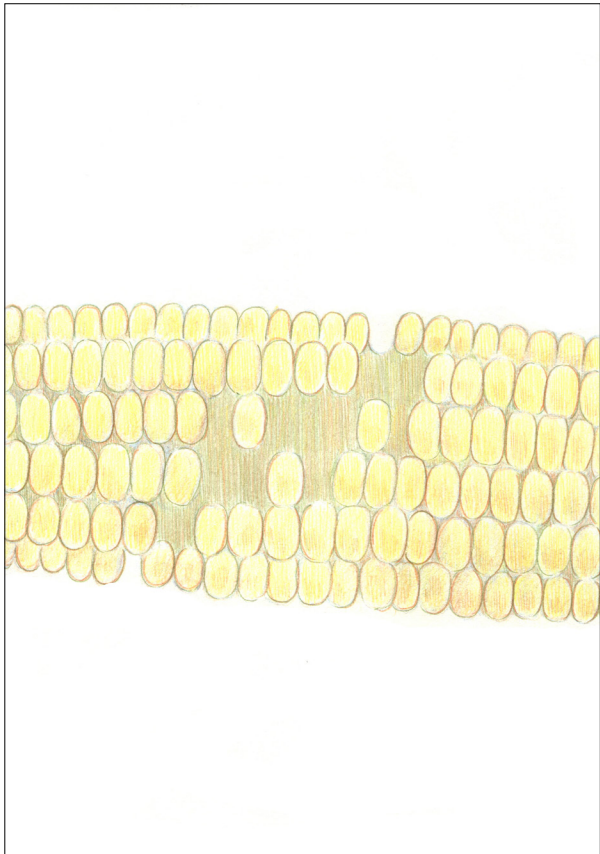


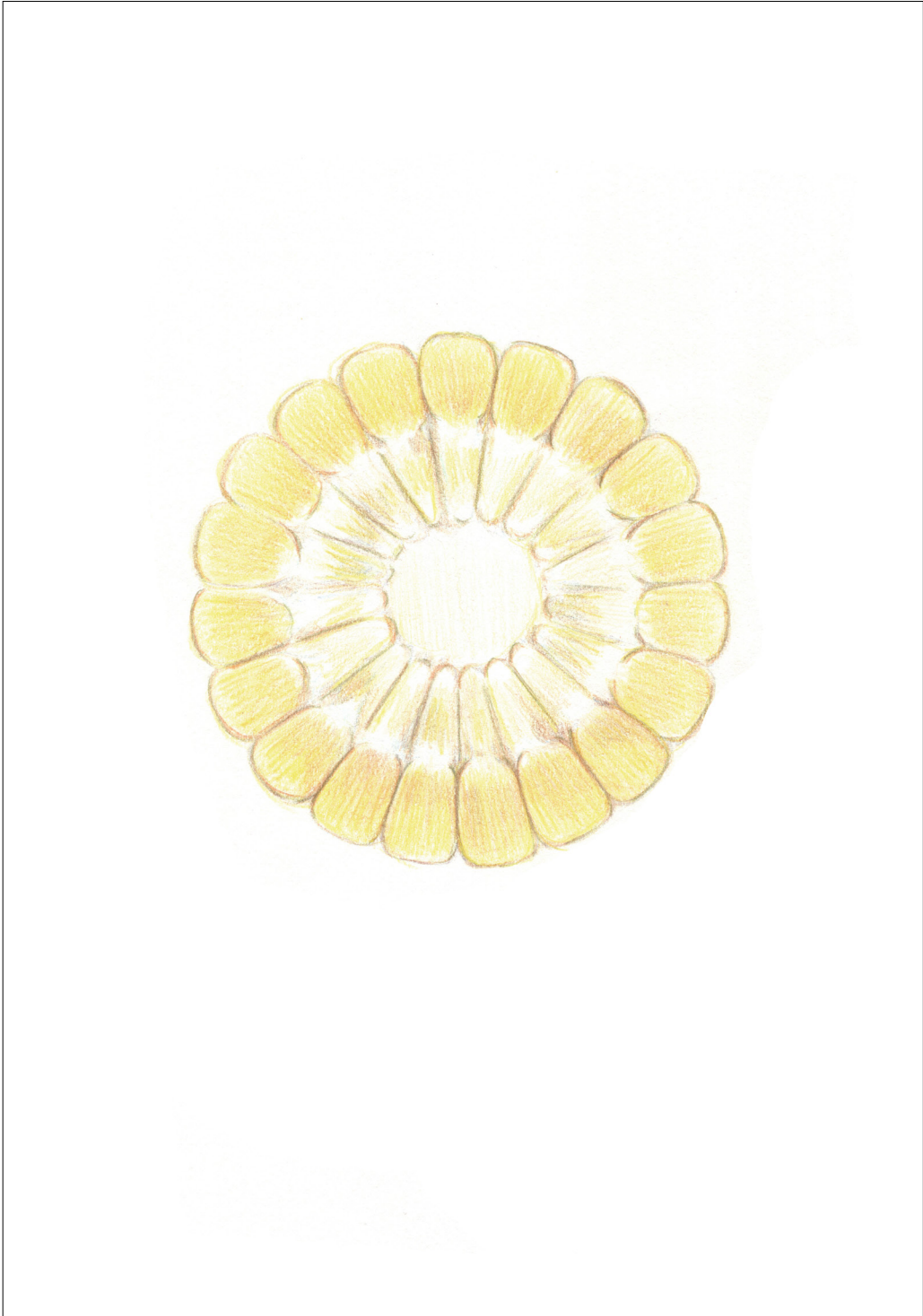


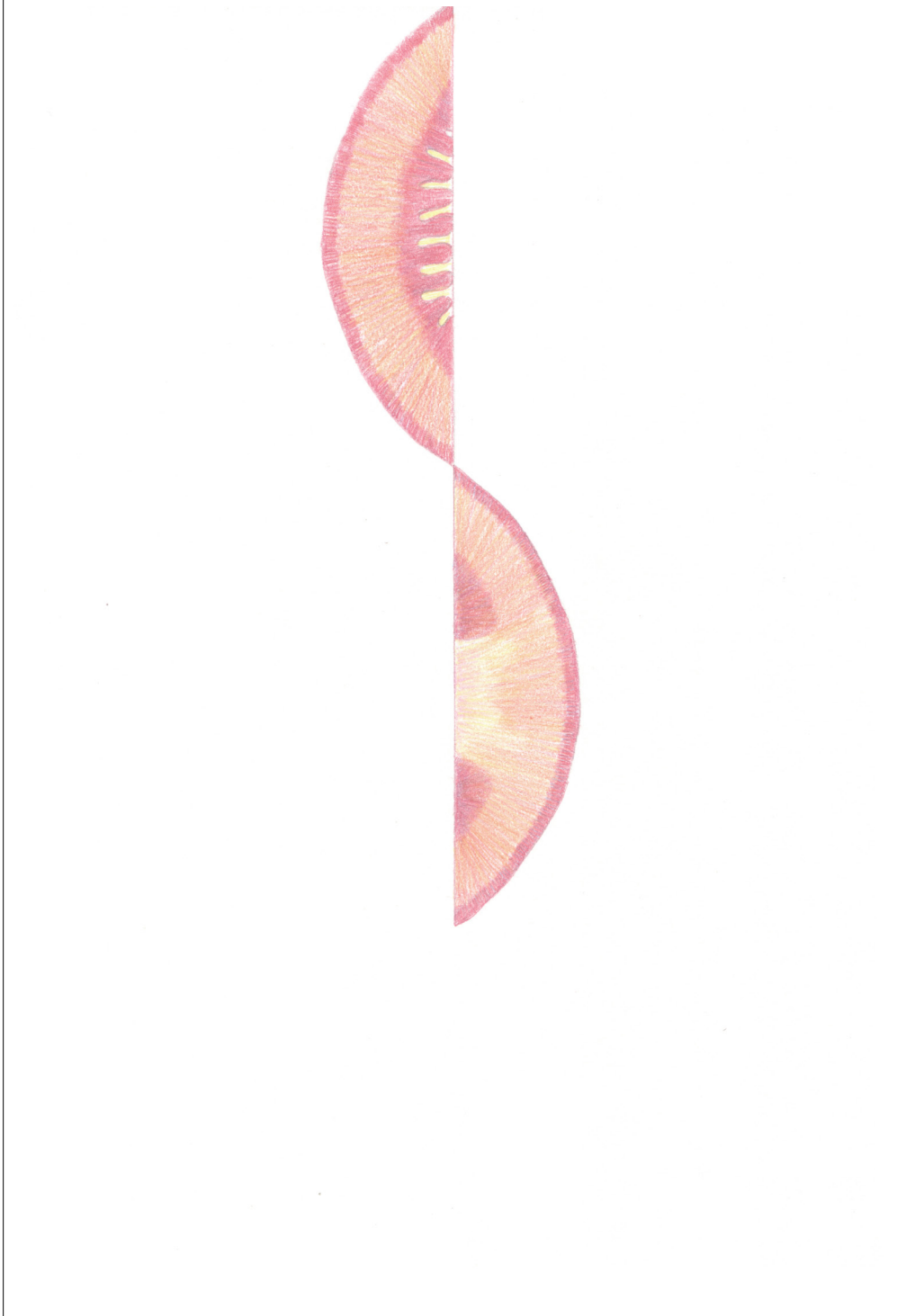


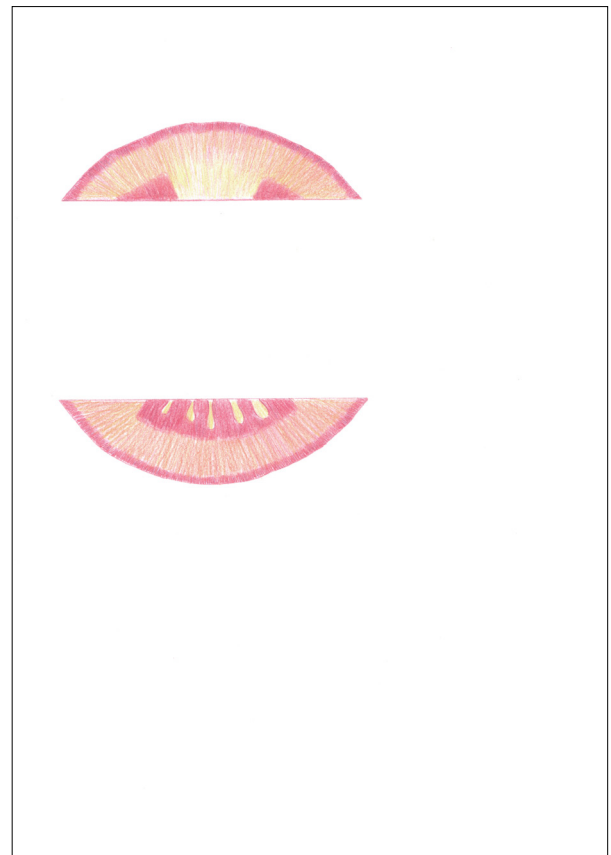
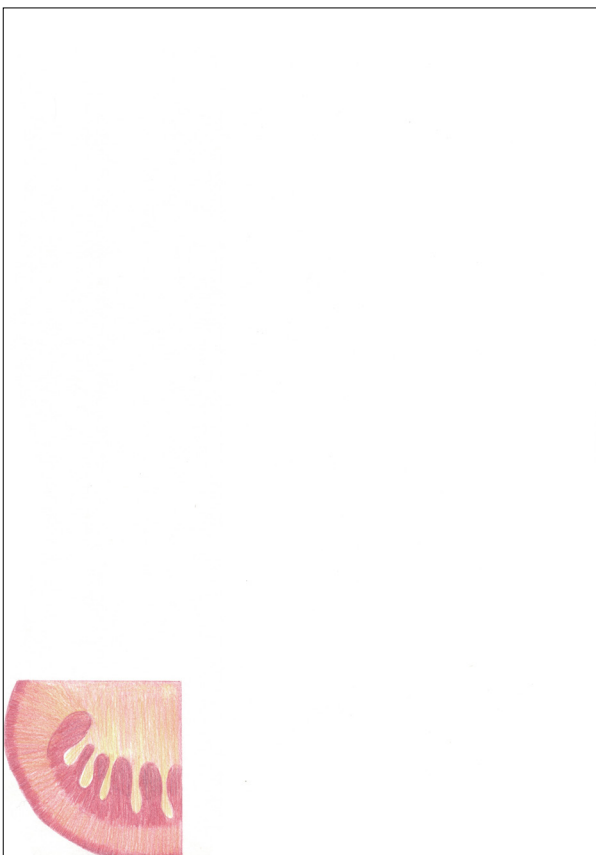
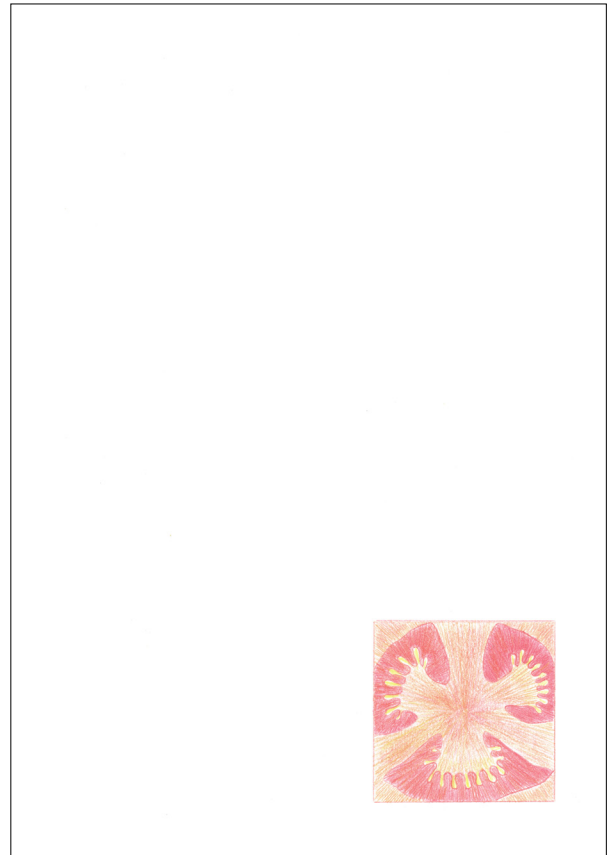
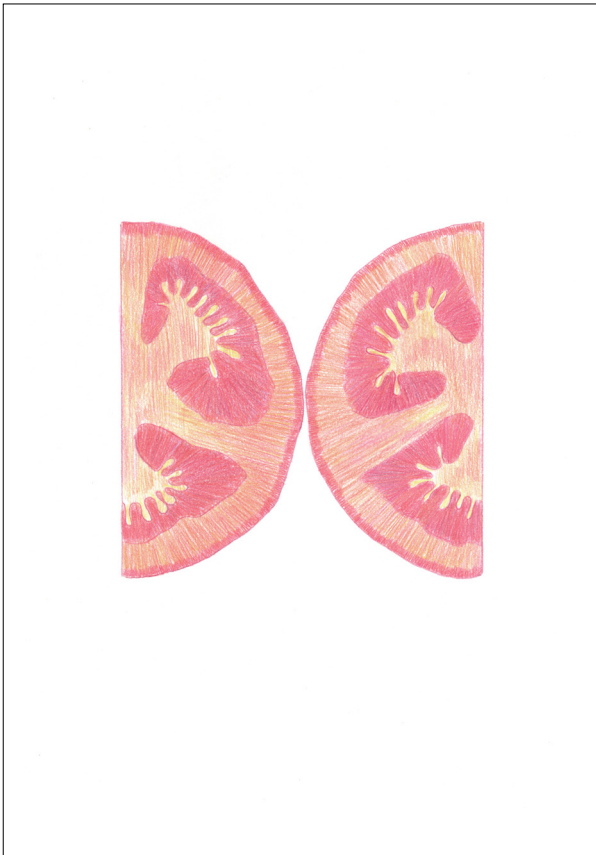


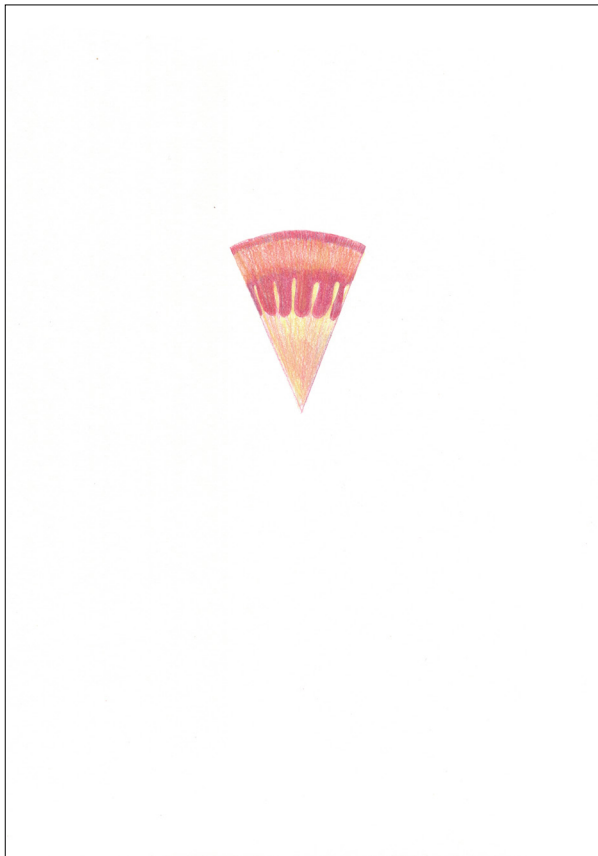
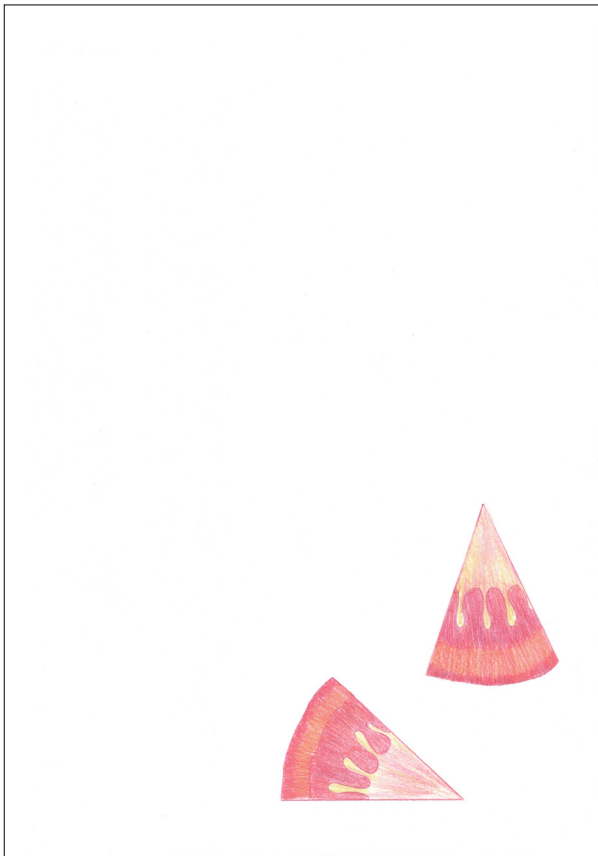
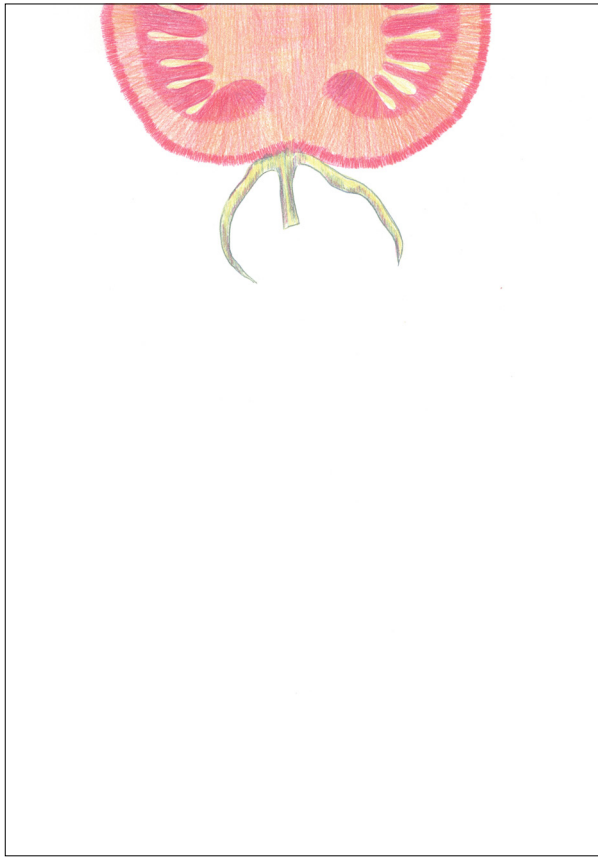


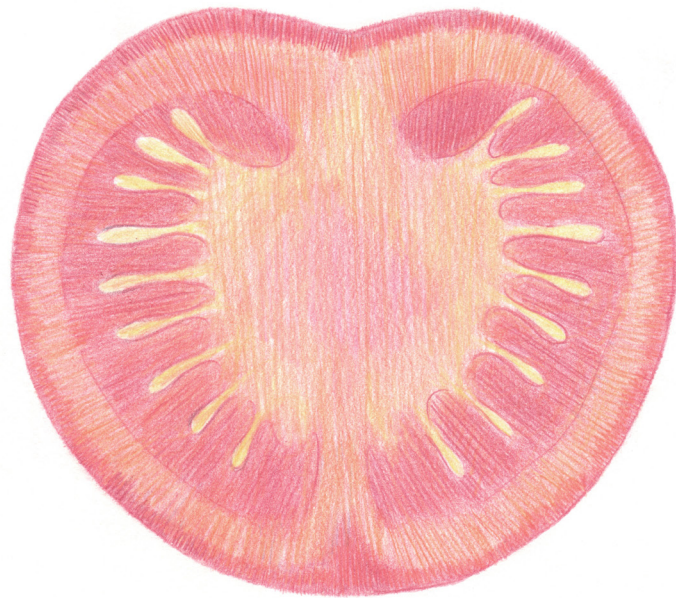


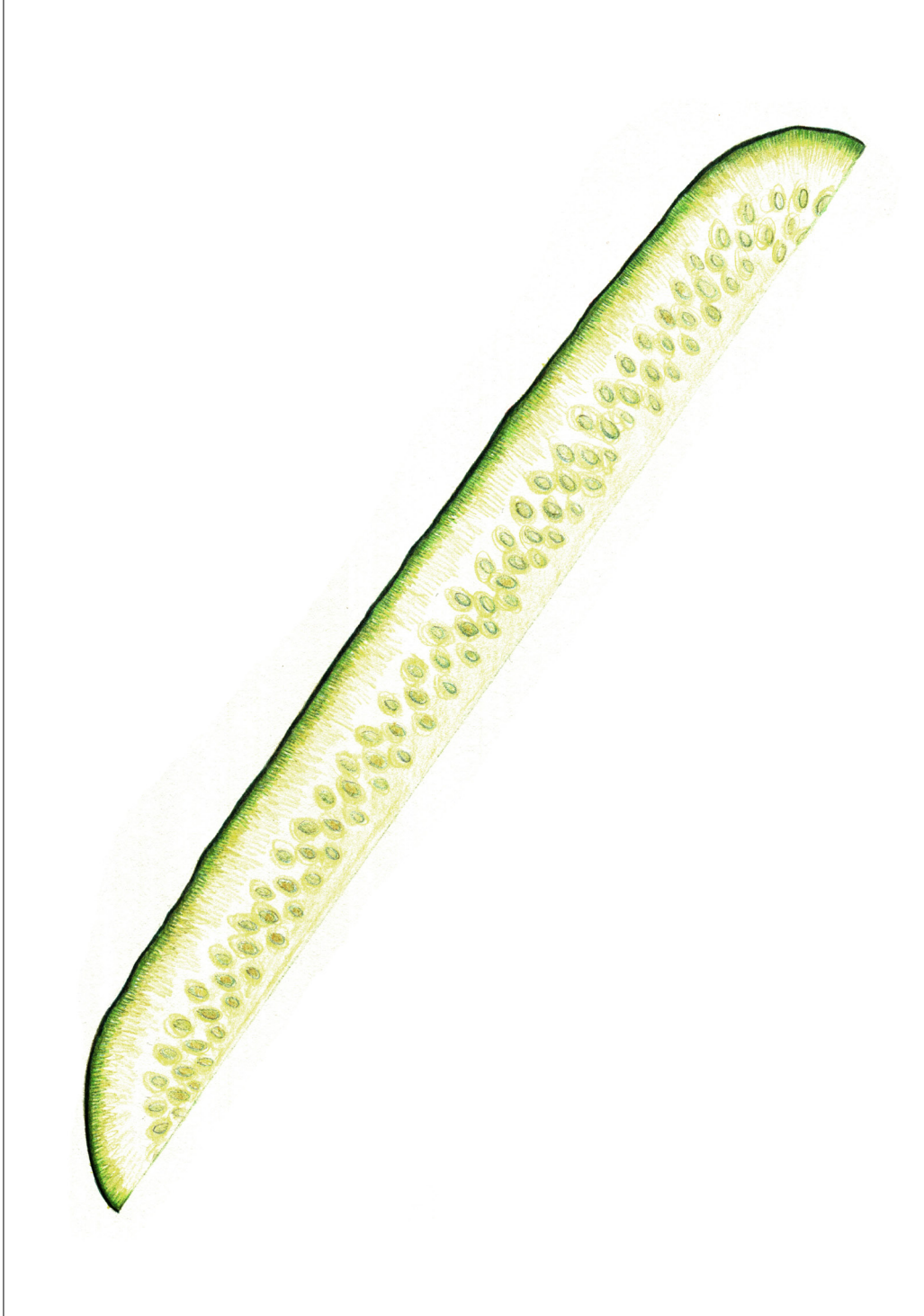


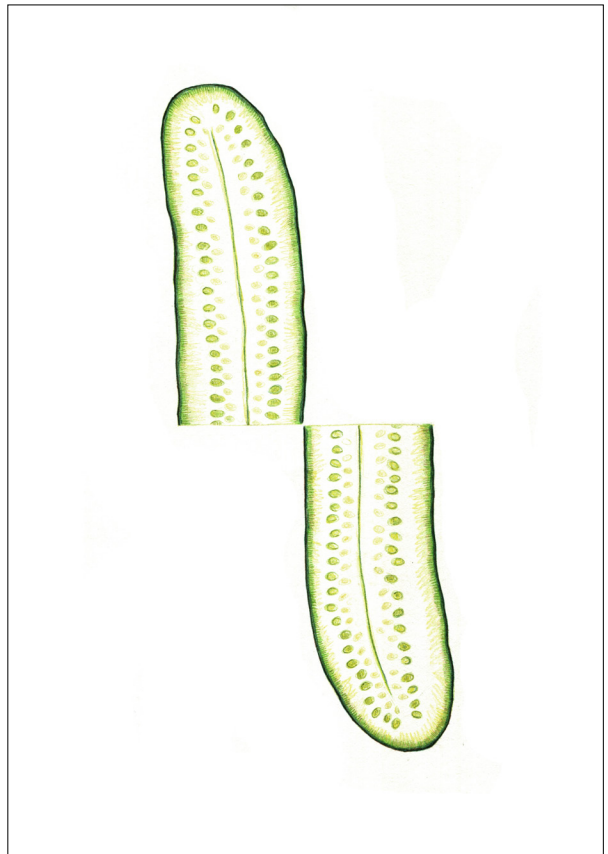
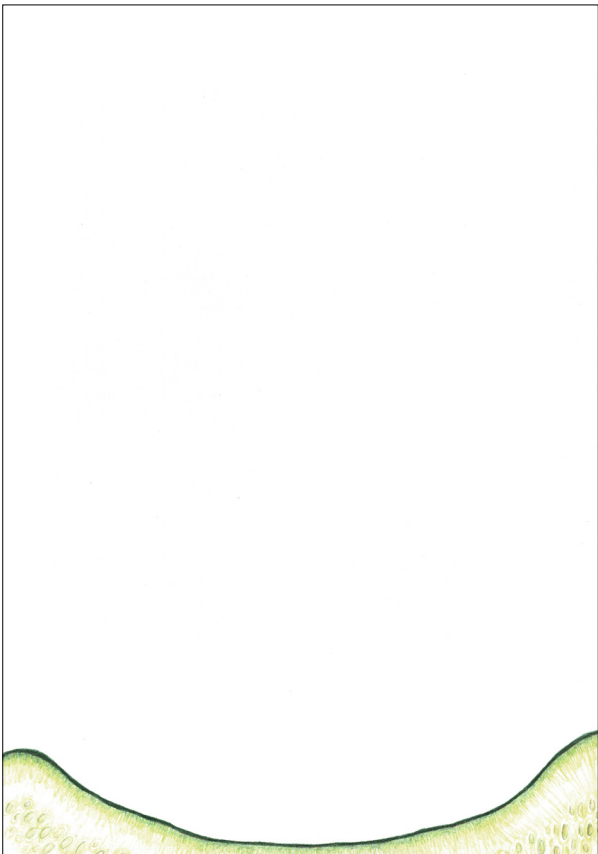
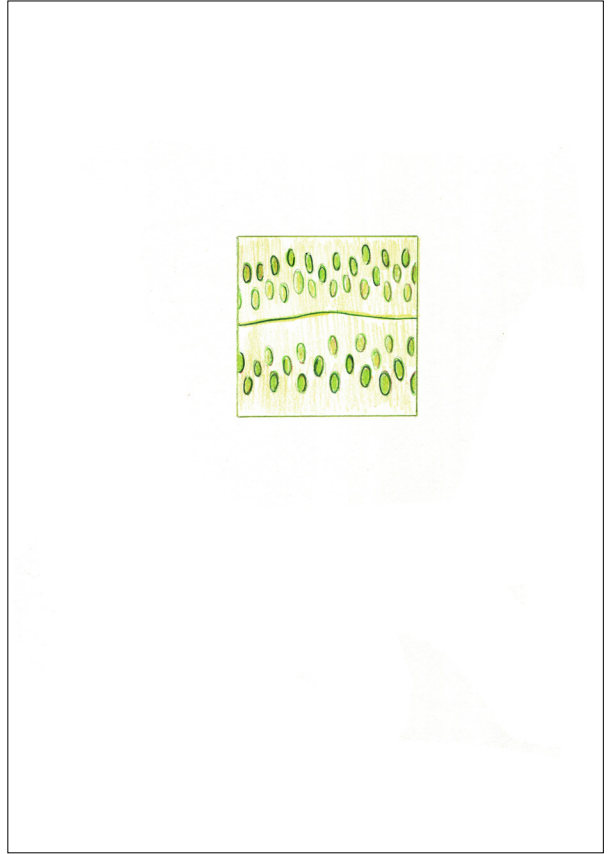


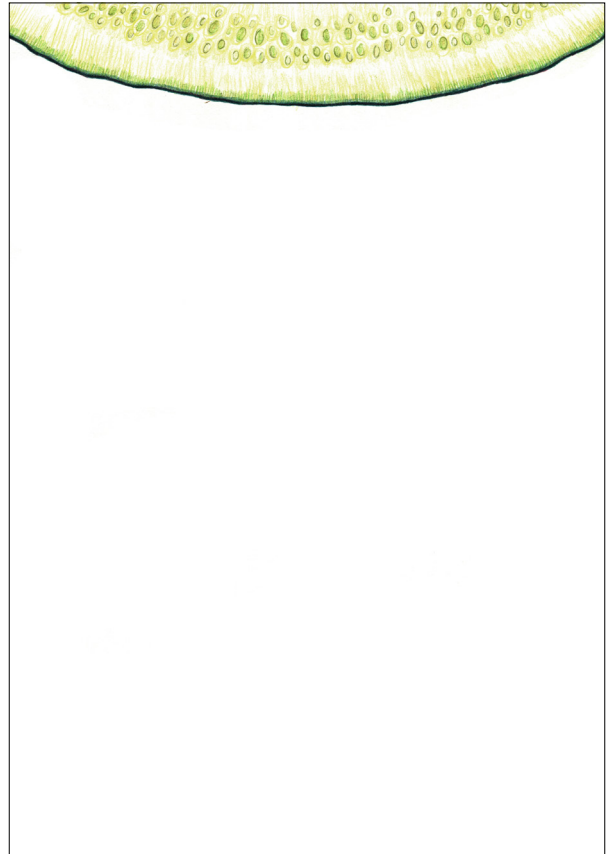
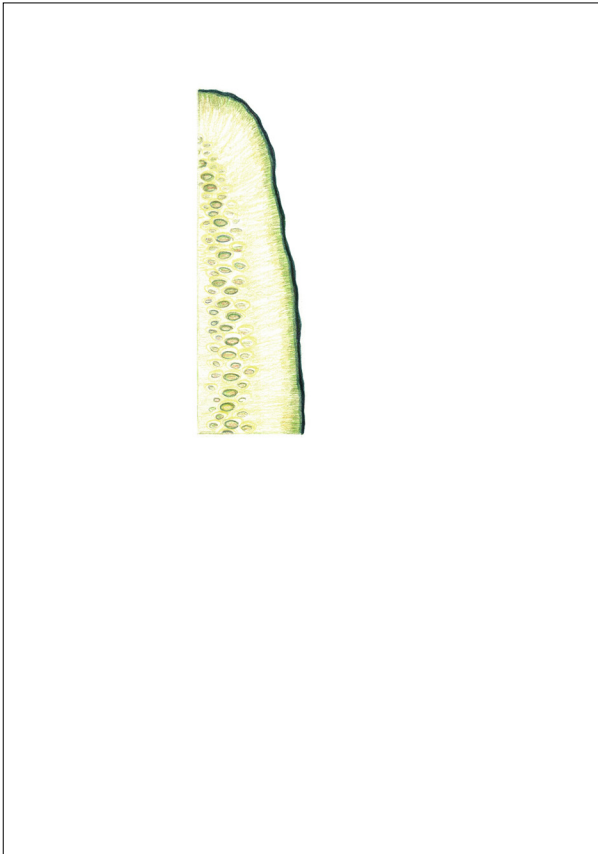
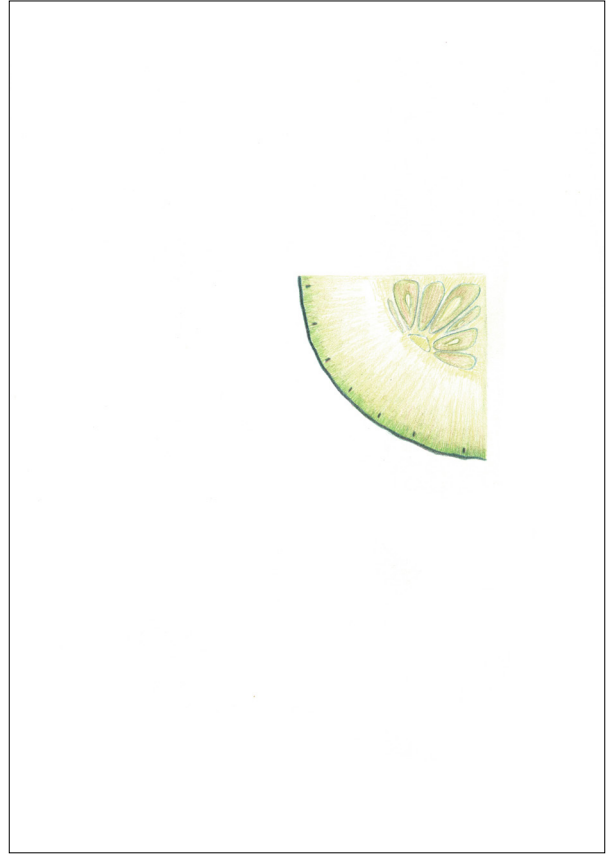
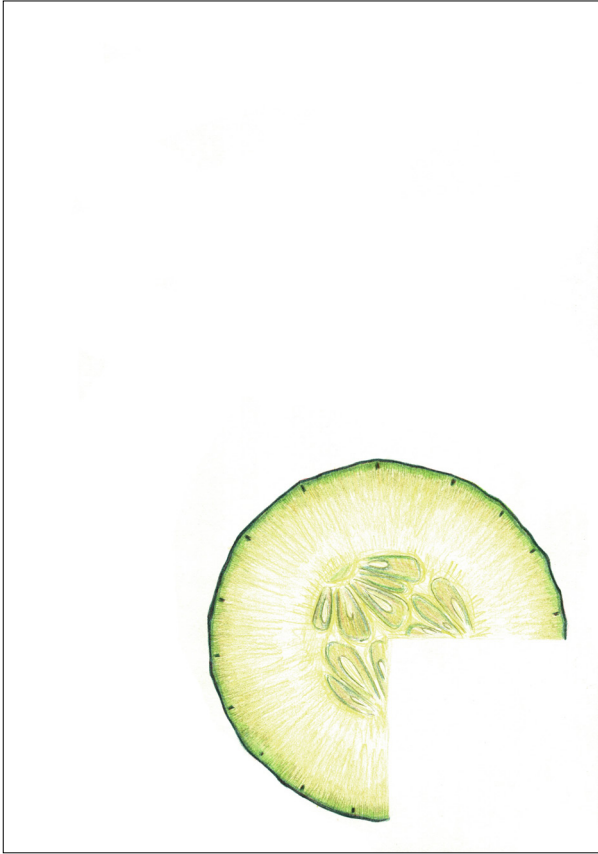


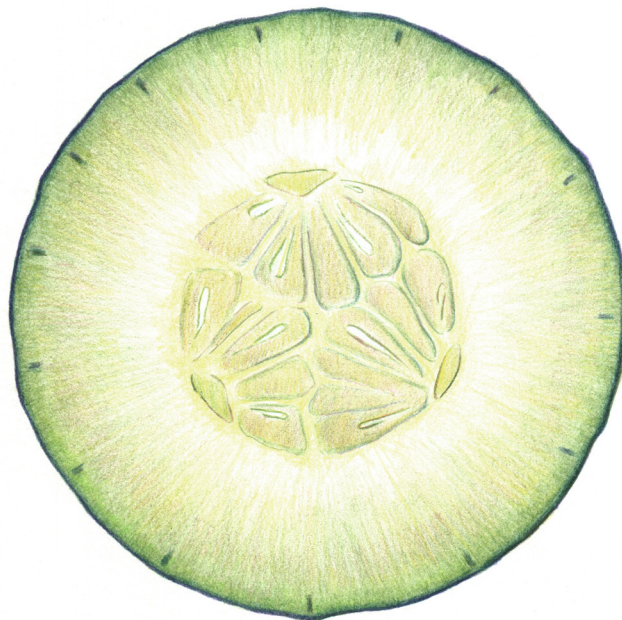


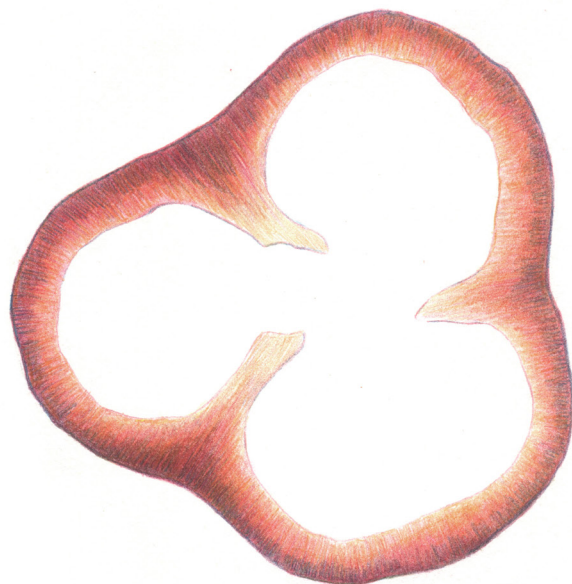


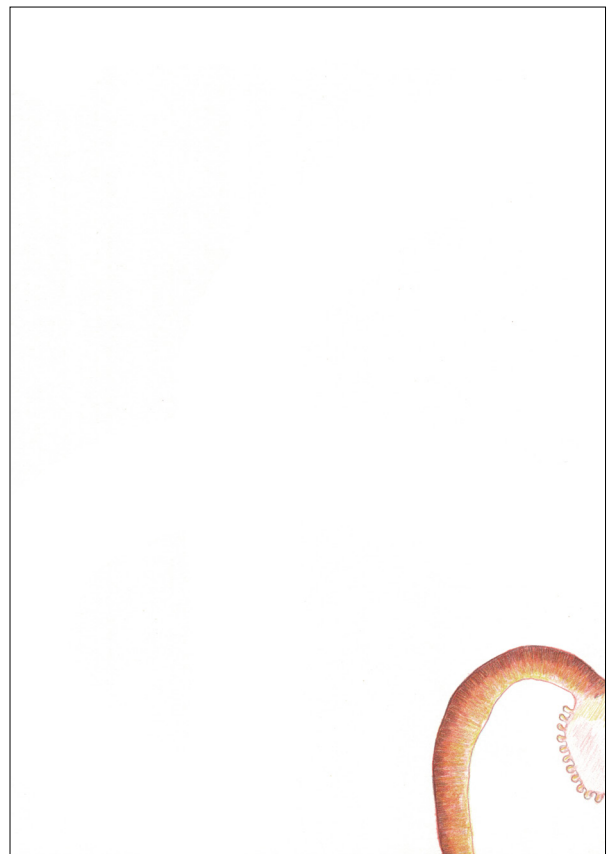
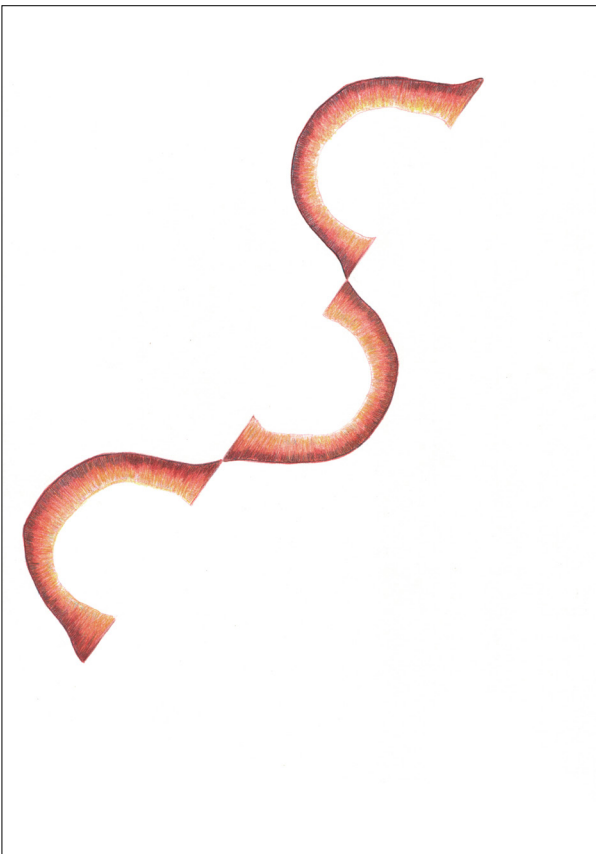
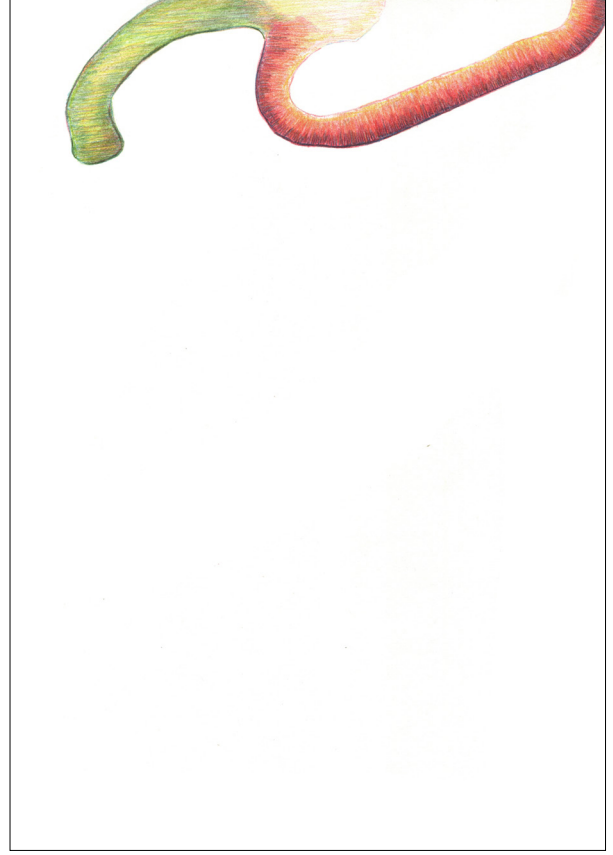
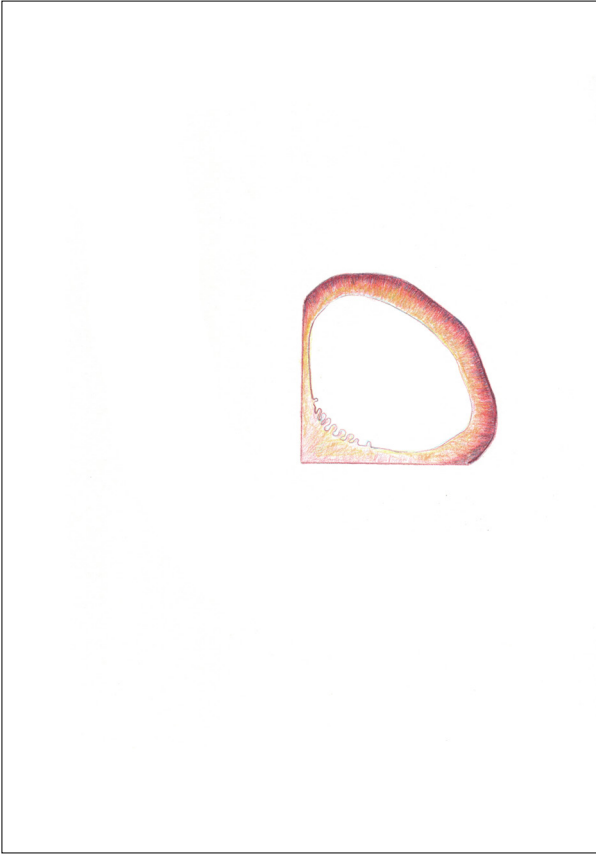


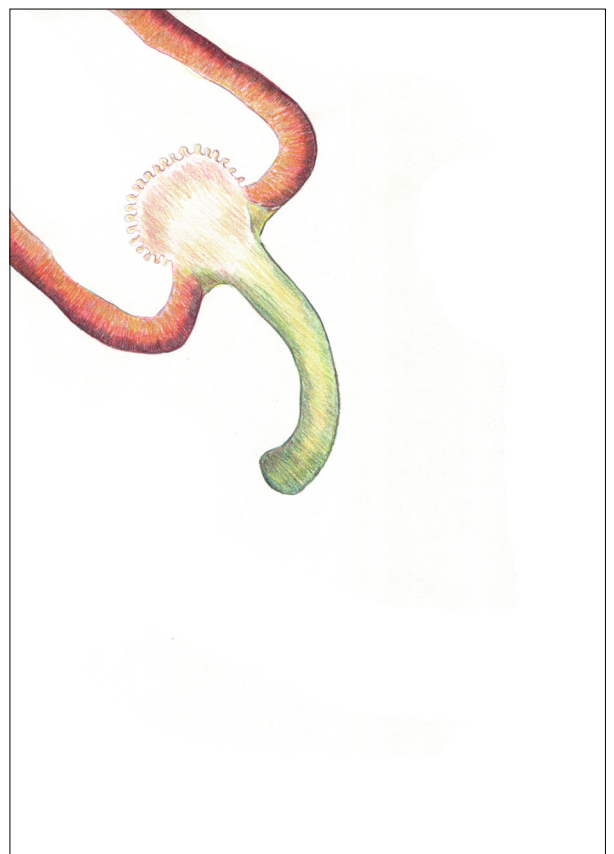
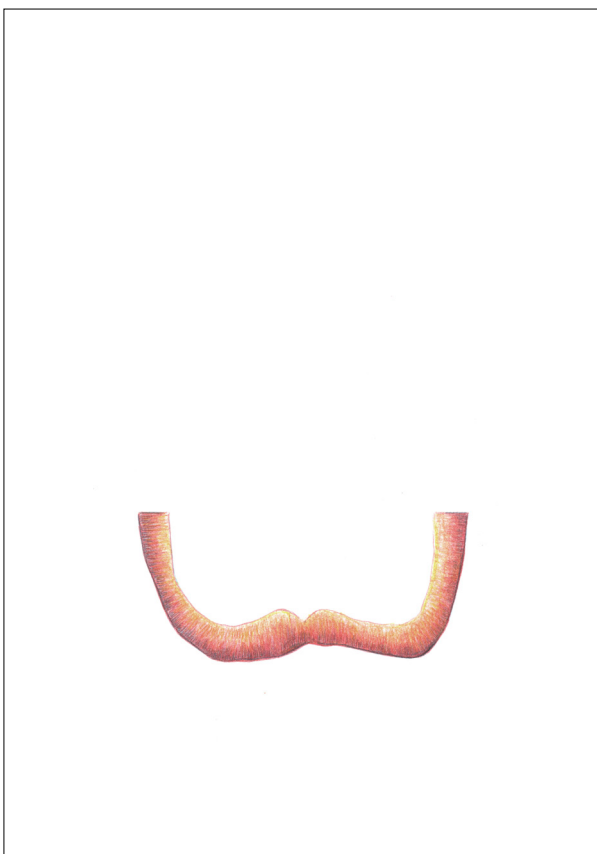
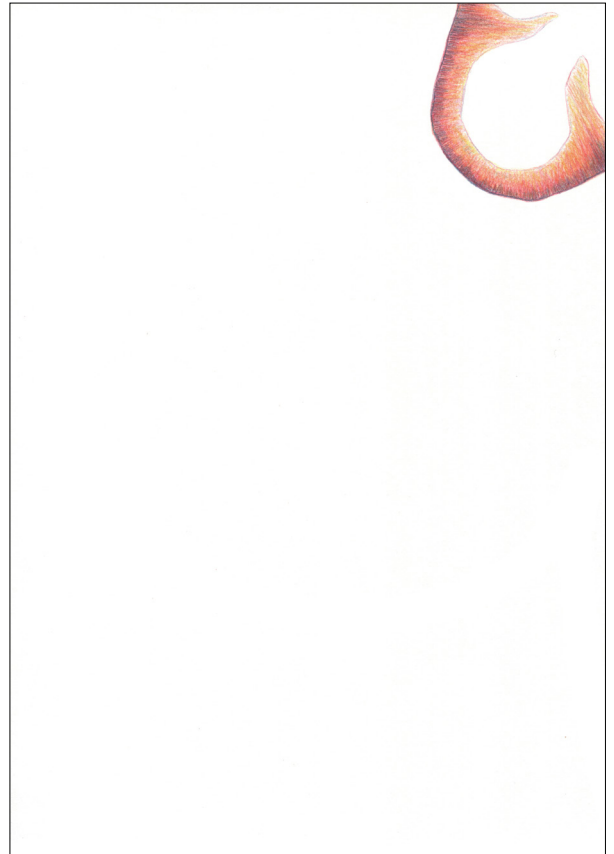
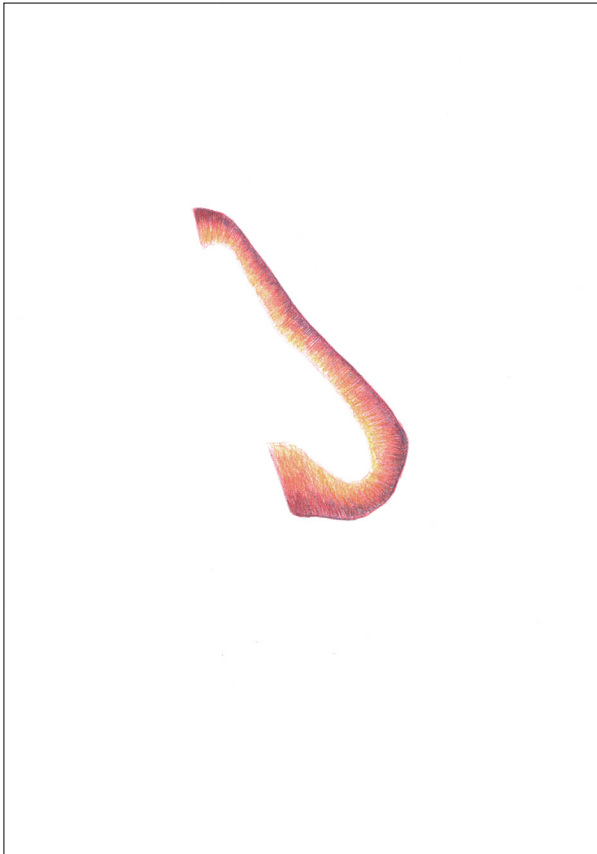


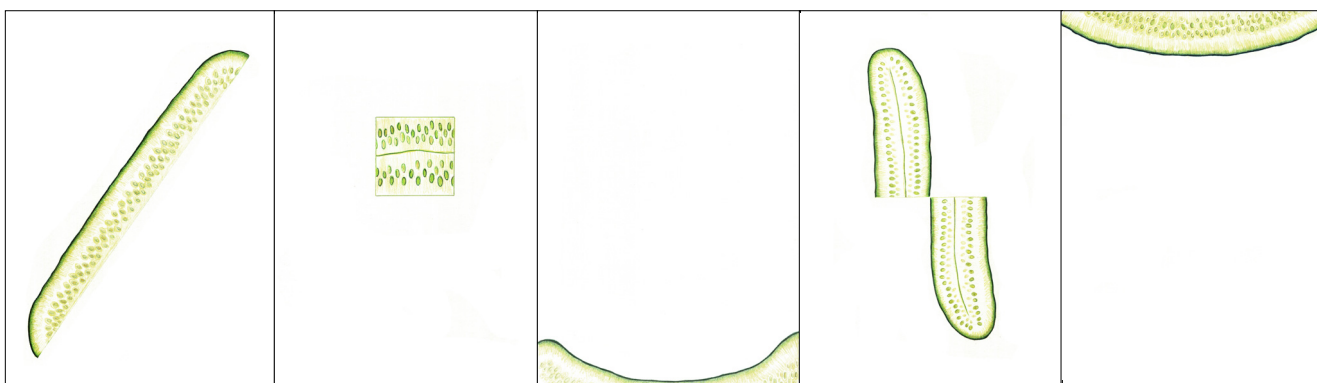
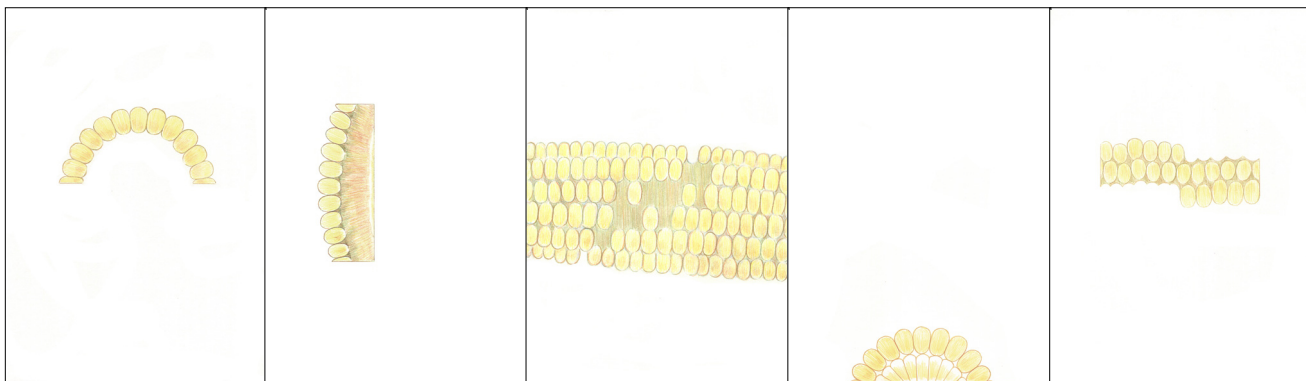




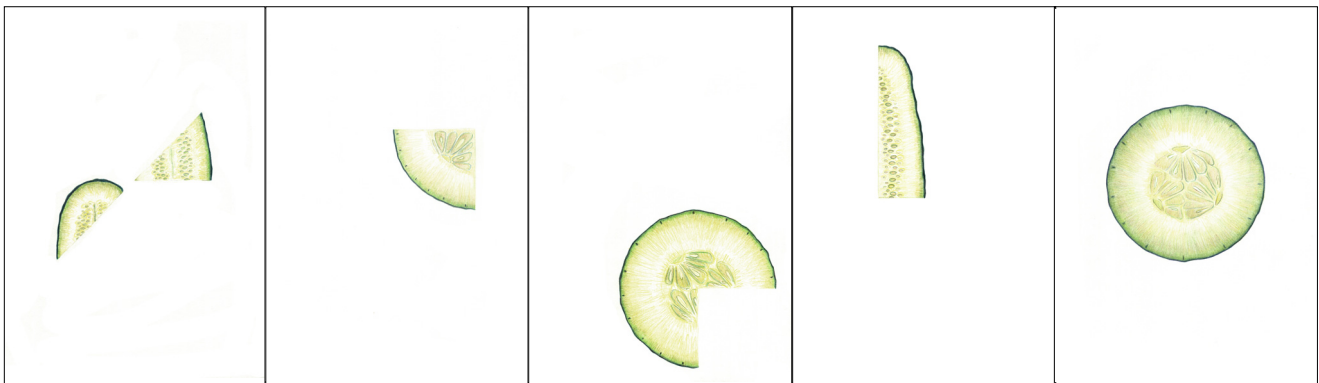
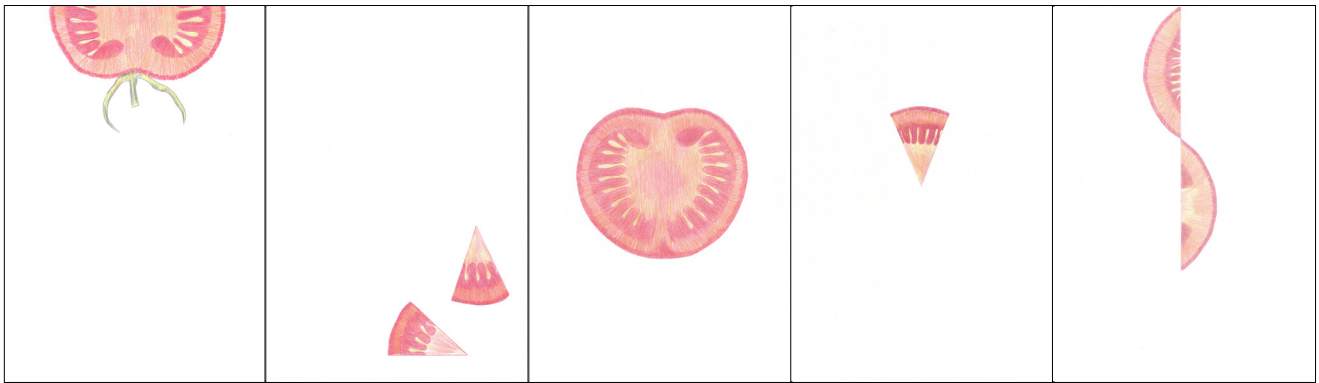
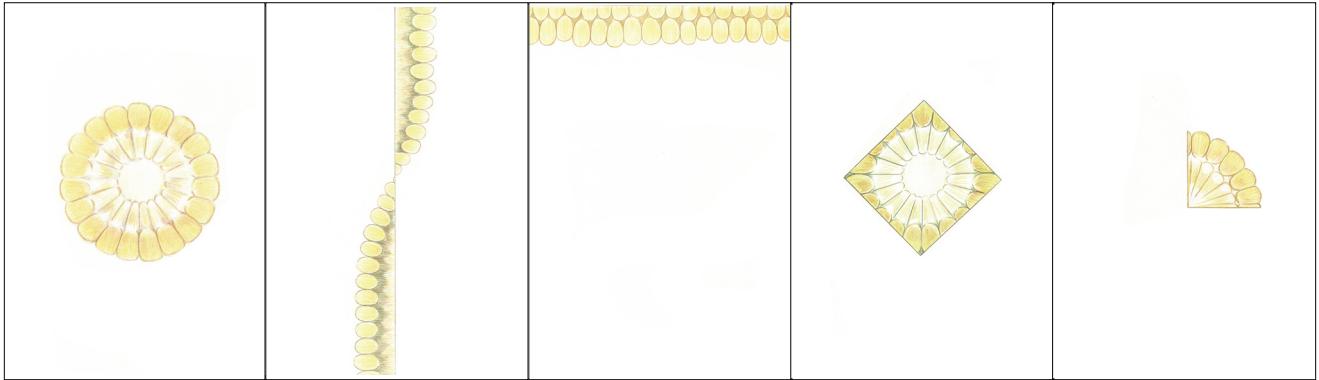


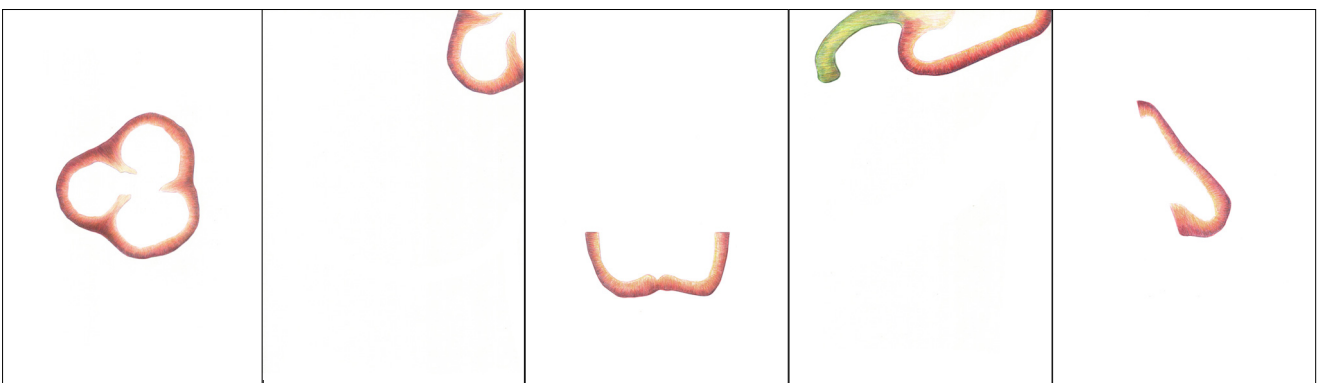
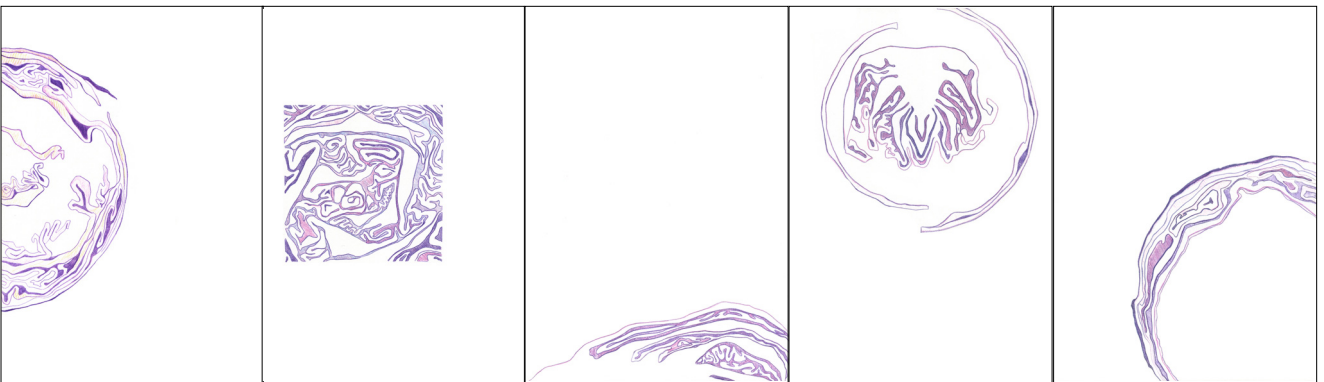
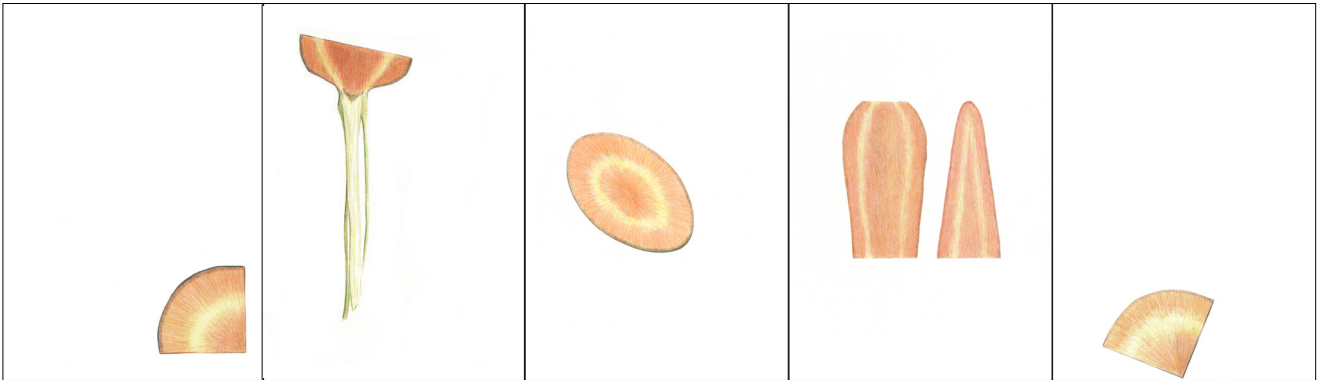


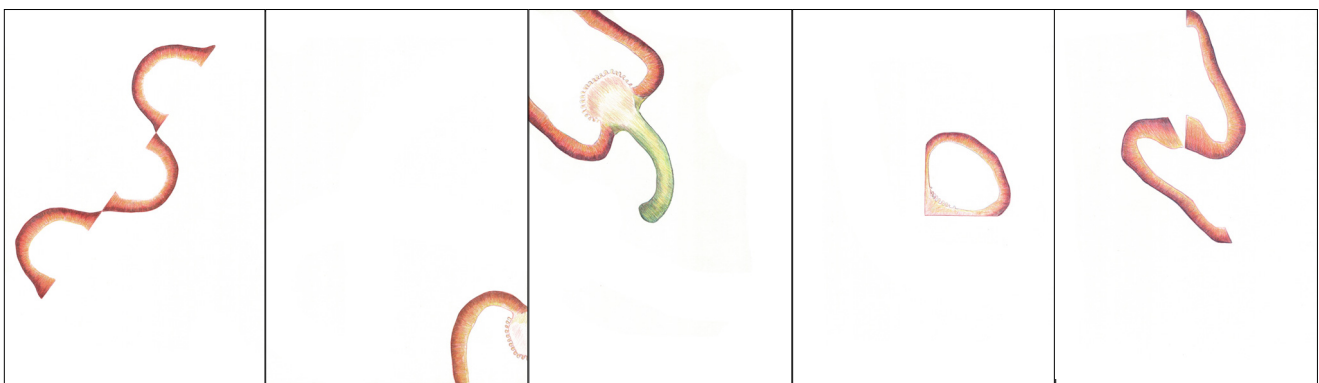
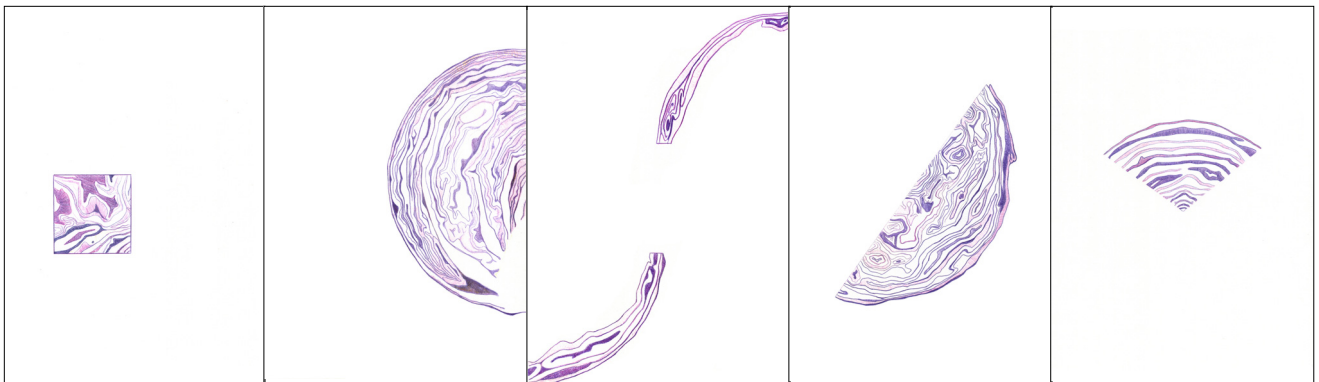
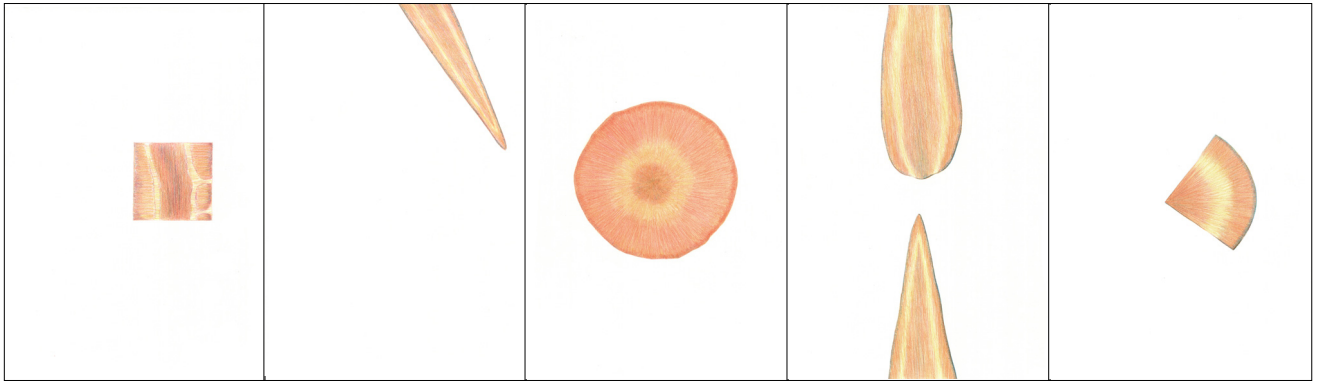




(Fig.52) Anna Armengol. *Talls* (2018).
Composició final, 6 sèries de 10 dibuixos cadascuna.
(29,7x210)cm cada sèrie.







10. Conclusions

10. Conclusions

Un cop arribats a aquest punt, és evident que cuina i art mantenen similituds i relació en múltiples aspectes, tant formals com conceptuals.

Pel que fa referència a l'aspecte formal i constructiu d'un plat, observo l'interés que ha mostrat la cuina envers l'art i la seva història, aplicant els coneixements adquirits en les seves composicions per tal d'acostar-se a un públic que cada vegada esdevé més exigent.

Altrament, dins el marc conceptual, la gastronomia es construeix com a vehicle de coneixement i registre de la societat on conviu, modificant així la seva condició segons els criteris i necessitats dels comensals. Actualment, la societat es troba en un punt on l'estètica manté un pes primordial en les experiències humanes. Així doncs, l'aspecte formal del plat, de la mateixa manera que és important en una peça artística, ha esdevingut primordial i factor clau en l'acte d'entaular-se.

Tenint en compte els exemples i conceptes esmentats en el transcurs d'aquestes pàgines, la meua visió i pensament entorn la gastronomia ha esdevingut més àmplia. Reconeixent la condició i paper de la cuina com a llenguatge capaç de transmetre conceptes i d'apel·lar a les emocions en l'individu.

Pel que fa als talls, els considero peça clau dins l'engranatge de la restauració i, fins i tot, de la cuina casolana. Són a la gastronomia com el llapis a l'art, consolidant el primer traç per a fer possible l'aspecte performatiu del resultat final i les sensacions que s'en deriven en presenciar l'obra i tastar-la.

Finalment, un cop entès el procés i vistos els projectes de xefs com Ferran Adrià, i tenint en compte les meves experiències gastronòmiques, concloc que restaurants com *elBulli* han trascendit les competències tradicionals de local on s'hi serveix menjar. Al meu parer, representen espais lúdics on descobrir i viatjar amb els sentits a través del menú proposat per els restauradors. Aquesta experiència és habitualment compartida amb la resta de comensals. Tanmateix, i trencant amb convencions socials, animo a descobrir les sensacions de menjar en un restaurant en solitud, al menys un cop, per centrar l'atenció en tots els aspectes discutits en aquest projecte i per gaudir plenament de l'experiència gastronòmica, d'igual manera que s'observa i és connecta individualment amb una obra d'art.

La meua intenció no recau en decidir aquí i ara si la cuina hauria de ser, o no, considerada art. Més aviat, vull posar de manifest que en l'actualitat art, cuina, llenguatge, estètica i molts d'altres aspectes és mostren en relació i s'alimenten mutuament. Els temps canvien, la vida avança i possiblement ha arribat el moment d'ampliar el ventall i obrir la ment a noves possibilitats de creació.

11. Bibliografia i webgrafia

- Actar Pro. *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*. 1r ed. Barcelona/New York: Actar, 2009.
- Barceló, Miquel. *Tera Mare: Miquel Barceló*. 1r ed. França: Actes sud, 2010.
- Bieri, S., Avossa A., Cavadini N., Goldoni S., Spoerri D. *D. Spoerri: Eat Art in Transformation*. 1r ed. Itàlia: Silvana editoriale, 2016.
- Capella, Juli. *Tapas, Spanish design for food*. 1r ed. Barcelona: Lunwerk, 2014.
- De Diego Otero, Estrella. *Ana Prada, catalogo de exposición*. 1red. Madrid: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia, 1995.
- Deroy, O., Michel C., Piqueras-Fiscman B. I Spence C. The plating Manifesto I. From decoration to creation. A: *Flavour Journal*. Anglaterra: BioMed, 2014. [Vol. 31, p.1-11].
- Fundació Caixa Catalunya. *L'art del menjar: de la natura morta a Ferran Adrià*. 1r ed. Barcelona: Fundació Caixa Catalunya, 2011.
- Kandinsky, Wassily. *Punto y linea sobre el plano, contribución al análisis de los elementos pictóricos*. Barcelona: Paidós, 1996.
- Kriegeskorte, Werner. *Arcimboldo*. 1r ed. Alemanya: Benedict Taschen, 1993.
- J. Borja-Villel, Manuel (comisario). *Elena Asins: Fragmentos de la memoria*. 1r ed. Madrid: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia, 2011.
- Jordan, William B. *El Bodegón espanyol: De Velazquez a Goya*. 1r ed Madrid: El Viso, 1995.
- Marinetti, Filippo Tomaso. *La cocina futurista: una comida que evitó el suicidio*. Espanya: Gedisa, 2014.
- Novero, Cecilia. *Antidiets of the avant-garde: From futurista cooking to eat art*. 1r ed. Minnessota: University of Minnessota Press, 2010.
- Parr, Martin. *British food*. 1r ed. Anglaterra: Agnes B Gallery du jour, 1995.
- Pérez Carreño, Franzisca. *Arte minimal: Objeto y sentido*. 1r ed. Madrid: La balsa de la Medusa, 2003.
- Roosth, Sofia. Of foams and formalisms: Scientific expertise and craft practice in molecular gastronomy. A: *American Anthropologist*. Estats Units: The American Anthropological Association, 2013. [Vol.115, No. 1, p. 4-16].
- Santilari, Josep. *Josep Santilari, Pere Santilari: recent works*. 1r ed. Espanya: Artur Ramon, 2008.
- Skira, Pierre. *Still life: A history*. 1r ed. Nova York: Rizzoli, 1989.
- Spence, Charles i Piqueras-Fiszman Betina. *The Perfect Meal. The multisensory science of food and dining*. 1r ed. UK: Willey Blackwell, 2014.

Tannahill, Reay. *Food in History*. 1r ed. Nova York: Stein&Day,1973.

Zellner, Debra A. Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. A: *Food Quality and Preference*. England: Elsevier, 2010. Vol.21, p.575-578].

Webgrafia

AB. *Sandy Skoglund* [en línia]. 2017. [consulta: 15 d'Abril del 2018]. Disponible a: <http://www.sandyskoglund.com/pages/imagelist/imagelist%20home.html>

Ludden, G.D.S., Schifferstein,H.NJ. i Hekkert, P. Visual-tactual incongruities in products as sources of surprise. A: *Empirical Studies of the Arts*. [en línia]. 1r ed: Sage Journals. [Vol.27, p.61-87]. [consulta: 17 d'Abril del 2018]. Disponible a: <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.2190/EM.27.1.d>

Michel, C., Velasco,C., Gatti, E., i Spence,C. *A taste of Kandinsky: Enhancing expectations and experience through the use of art-inspired food presentation*. [en línia]. 1r ed. Flavour Journal, 2014. [consulta: 17 d'Abril del 2018]. Disponible a: <https://flavourjournal.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/2044-7248-3-7>

MoMA. *Rirkrit Tiravanija: cooking up an art experience*. [en línia]. Nova york: inside/out, 2012.[2018]. [consulta: 10 de Maig del 2018]. Disponible a: https://www.moma.org/explore/inside_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience/

Museu del Disseny. *Diàlegs entre Gastronomia i disseny: Diàleg Ferran Adrià i Luki Huber*. (2 de febrer 2017)[arxiu de vídeo] [consulta: 25 de Febrer 2018]. Recuperat de : <https://vimeo.com/215995549>

Navarra, Canal 6. (1 de Març del 2012). *Cara a Cara Elena Asins*. [Arxiu de video]. [consulta: 20-5-2018]. Recuperat de: <https://www.youtube.com/watch?v=vKqFUm0SUMU>

Spatie. *Wim Delvoye, work*. [en línia]. 2018, [consulta: 20 de Març del 2018]. Disponible a: <https://wimdelvoye.be/work/photography/love-letter/>

Yranzo, Elsa. *Elsa Yranzo: Concepts &events&food, Projects*. [en línia]. [consulta: 20 de febrer 2018]. Disponible a: <http://www.elsayranzo.com/portfolio/myproject/>

Yranzo, Elsa i Senabre, Marina. *La imperfecta Belleza No.2* [en línia]. [consulta: 20 de febrer 2018]. Disponible a: <https://www.laimperfectabelleza.com/segunda-edicion>

Agraïments

A la meva família

A la Carme

A l'Emma

A l'Edu

A la Maria

Moltes Gràcies pel suport i la paciència.

