

LA
CONSTRUCCIÓ
DEL
GUST

PERSPECTIVES SOBRE
LA GASTRONOMIA
I EL DESIG

CARLES TARRASSÓ

LA CONSTRUCCIÓN DEL GUSTO. PERSPECTIVAS SOBRE LA GASTRONOMÍA Y EL DESEO

Carles Tarrassó

DEL 8 DE ABRIL AL 28 DE SEPTIEMBRE

Cuando leáis este texto, poned la punta de la lengua en el cielo del paladar y concentraos –quizás cerrando los ojos, abriendo las ventanas nasales y sintiendo la piel– en lo crucial que es el sentido del gusto en nuestro día a día, en nuestra historia y en nuestra genealogía como especie bípeda. La instalación La construcción del gusto condensa –con disposición teatral– cómo el gusto gastronómico se ha construido gracias al difícil maridaje de tres ingredientes: la supervivencia nutricional, la sumisión al deseo –de placer o de dominio– y la libertad de quien la elige y de la reflexión.

Carles Tarrassó nos invita en una investigación en el ámbito del *food art* a partir de los aromas y de la imaginación de los sabores de la cocina medieval que aparecen en el *Llibre de Sent Soví* (1324), resignificados como disparadores de la creatividad y de la reflexión generadas por la gastronomía mediterránea española en la actualidad. Al adentrarnos, indagaremos sobre nuestras decisiones alimentarias cotidianas, que inevitablemente –de manera vocacional, programática o espontánea– tienen voz política y compromiso social con el territorio que nos nutre, sea desde el subsuelo sea desde las superficies, ahora mismo anegadas de barro en comarcas tan próximas, mientras la revuelta nos macera cuerpo, huesos, sentidos y rabia.

La instalación, confinada dentro del suave escondrijo de una cámara textil, emergerá dramáticamente, en un anamorfismo que fusiona olfativa y táctilmente escenografía y personajes.

Atravesar el umbral puede depender de que se encuentre fortuitamente la llave que encaja en la cerradura, una intuición que nos empuja a dejarnos llevar. Porque buscar la llave de acceso al objeto del deseo es una exploración perpetua de la conciencia y, en la cocina, igual que en la alquimia, fue una imaginación de mangoneador quién dio significado a aquello que pasaba en el alambique, o en la sartén. El catálogo de especias configurará colectivamente una paleta sensorial desde esta imaginación, que impregnará el aroma del humo de la inmensa olla de nuestra ingenua credulidad, todavía, en la perspectiva.

Esta trapacería juguetona se expande a una escena de mesa y a un *tinell* (aparador), donde lo que importa es el ángulo desde el cual se observa, y que nos llevará, cuando salgamos de la instalación, a mantener –en una vigilancia cuidadosa y presta– la revuelta del gusto, divisando el porvenir desde la vigía valiente de una (re)vueltas palatina.

Jèssica Jaques Pi

Profesora de Estética y Teoría de las Artes, Universitat Autònoma de Barcelona

SALA OBERTA

Centre Cultural La Nau

Martes - sábado

10:00 - 14:00 h i 16:00 - 20:00 h

Domingos y festivos

10:00 - 14:00 h

Entrada libre

Las visitas escolares y concertadas para grupos se podrán solicitar en el correo voluntariat.cultural@uv.es

www.uv.es/cultura
exponau@uv.es

Proyecto realizado en colaboración con los chefs Luis Valls (restaurant El Poblet) y Jorge de Andrés (grup La Sucursal)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

MARTES 15 DE ABRIL, 18 h

Claustre del Centre Cultural La Nau

Conferencia y degustación gastronómica a cargo del chef Jorge de Andrés (grup La Sucursal)

Colabora: Aula de Gastronomía

Inscripciones: <https://events.fundacio.es/o/143>

DIMARTES 8 DE JULIO, 19 h

Sala Matilde Salvador del Centre Cultural La Nau

Conferencia La revolta del paladar

A cargo de Jessica Jacques Pi, Profesora de Estética y Teoría de las Artes de la Universitat Autònoma de Barcelona

Presenta: Ester Alba

Interviene: Carles Tarrassó

Colabora: Escola Europea de Pensament Lluís Vives