

LA CONSTRUCCIÓ DEL GUST

PERSPECTIVES SOBRE
LA GASTRONOMIA
I EL DESIG

CARLES TARRASSÓ

LA CONSTRUCCIÓ DEL GUST. PERSPECTIVES SOBRE LA GASTRONOMIA I EL DESIG

Carles Tarrassó



DEL 8 D'ABRIL AL 28 DE SETEMBRE

Quan llegiu aquest text, poseu la punta de la llengua a la volta del paladar i concentreu-vos –potser tot tancant els ulls, obrint els narius i sentint la pell– en com de crucial és el sentit del gust en el nostre dia a dia, en la nostra història i en la nostra genealogia com a espècie bípeda. La instal·lació *La construcció del gust* condensa –amb disposició teatral– com el gust gastronòmic s'ha construït gràcies al difícil maridatge de tres ingredients: la supervivència nutricional, la submissió al desig –de plaer o de domini– i la llibertat de la tria i de la reflexió.

Carles Tarrassó ens convida a una investigació en l'àmbit del *food art* a partir dels aromes i de la imaginació dels sabors de la cuina medieval que apareixen en el *Llibre de Sent Soví* (1324), ressignificats com a disparadors de la creativitat i de la reflexió generades per la gastronomia mediterrània espanyola en l'actualitat. En endinsar-nos-hi, indagarem sobre les nostres decisions alimentàries quotidianes, que inevitablement –de manera vocacional, programàtica o espontània– tenen veu política i compromís social amb el territori que ens nodreix, siga des del subsol siga des de les superfícies, ara mateix negades de fang en contrades tan pròximes, mentre la revolta ens macera cos, ossos, sentits i ràbia.

La instal·lació, confinada dins el suau amagatall d'una cambra tèxtil, emergirà dramàticament, en un anamorfisme que fusiona olfactivament i tàctil escenografia i personatges.

Travessar el llindar pot dependre que es trobe fortuïtament la clau que encaixa en el pany, una intuïció que ens empeny a deixar-nos endur. Perquè cercar la clau d'accés a l'objecte del desig és una exploració perpètua de la consciència i, en la cuina, igual que en l'alquímia, fou una imaginació remeneta qui donà significat a allò que passava a l'alambí, o a la paella. El catàleg d'espècies configurarà col·lectivament una paleta sensorial des d'aquesta imaginació, que impregnarà l'aroma del fum de la immensa olla de la nostra ingènua credulitat, encara, en la perspectiva.

Aquesta trapelleria juganera s'expandeix a una escena de *taula* i a un *tinell*, on el que importa és l'angle des del qual s'observa, i ens portarà, quan sortim de la instal·lació, a mantenir –en aguait curós i prest– la revolta del gust, tot albirant l'avenir des de la guaita valenta d'una (re)volta palatina.

Jèssica Jaques Pi

Professora d'Estètica i Teoria de les Arts, Universitat Autònoma de Barcelona

SALA OBERTA

Centre Cultural La Nau

Dimarts - dissabte

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

Diumenges i festius

10:00 - 14:00 h

Entrada lliure

Les visites escolars i concertades
per a grups s'han de sol·licitar al correu
voluntariat.cultural@uv.es

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

Projecte realitzat en col·laboració amb els xefs
Luis Valls (restaurant El Poblet)
i Jorge de Andrés (grup La Sucursal)

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

DIMARTS 15 D'ABRIL, 18 h

Claustre del Centre Cultural La Nau

**Conferència i degustació gastronòmica a càrrec
del xef Jorge de Andrés (grup La Sucursal)**

Col·labora: Aula de Gastronomia

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

DIMARTS 8 DE JULIOL, 19 h

Sala Matilde Salvador del Centre Cultural La Nau

Conferència La revolta del paladar

A càrrec de Jessica Jacques Pi, Professora d'Estètica i
Teoria de les Arts, Universitat Autònoma de Barcelona

Presenta: Ester Alba

Intervé: Carles Tarrassó

Col·labora: Escola Europea de Pensament Lluís Vives