

# GASTRONOMÍA Y NATURALEZA







# GASTRONOMÍA Y NATURALEZA

Ediciones de la Diputación de Salamanca  
Serie Catálogos, n.º 205

1.ª edición: enero, 2018  
© Diputación de Salamanca

EXPOSICIÓN:  
Palacio de la Salina. Diputación de Salamanca  
Del 31 de enero al 25 de febrero de 2018  
[www.lasalina.es/areacultura/gastronomiaynaturaleza](http://www.lasalina.es/areacultura/gastronomiaynaturaleza)

EDICIÓN DEL LIBRO VIRTUAL:  
<http://ddnube.com/gastronomiaynaturaleza>

FOTOGRAFÍAS:  
Santiago Santos. Nodal Imagen

TEXTOS:  
José Fuentes y Concha Sáez

COMISARIADO Y COORDINACIÓN EDITORIAL:  
Concha Sáez

PORTADA:  
Obra de Carmen Borrego

[ediciones@lasalina.es](mailto:ediciones@lasalina.es)  
[www.lasalina.es/cultura](http://www.lasalina.es/cultura)

ISBN: 978-84-7797-548-9  
Depósito Legal: S 8-2018

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:  
Gráficas Lope. Salamanca

*Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida total o parcialmente, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, ya sea mecánico, electrónico, químico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo del editor.*

Agradecimientos:

Nuestros más sinceros agradecimientos a D. Javier Iglesias, Presidente de la Diputación de Salamanca, D<sup>a</sup> Chabela de la Torre, Vicepresidenta de la Diputación de Salamanca, D. Julián Barrera, Diputado de Cultura, D<sup>a</sup> Belén Cerezuela, Directora del Área de Cultura de la Diputación de Salamanca, D. David Mingo, Alcalde de Santa Marta de Tormes, D. José Luis García, Director de la Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes, D<sup>a</sup> Matilde Gómez-Osuna, Directora de la Galería-Taller La Calcografía de Salamanca, D. José Juan Santos, Gerente de Santos Grupo, D. Isidoro Alanis, Gerente de Global Exchange, D. Santiago Santos de Nodal Imagen, D. Juan Luis Feltrero, Gerente de Feltrero División Arte Salamanca, a la Fundación General de la Universidad de Salamanca, D. José Fuentes, Director del Instituto Universitario de Investigación en Arte y Tecnología de la Animación y a la Universidad de Salamanca.



## PRESENTACIÓN

Esta exposición que recibe la sala de La Salina en el emblemático año que para Salamanca supone el 2018, es una propuesta muy especial por cuanto tiene de reto y de vanguardia. No es extraño que numerosas entidades y empresas hayan sumado su apoyo a esta iniciativa del Instituto de Investigación en Arte y Tecnología de la Animación de la Universidad de Salamanca (ATA) que propuso a la Escuela de Hostelería del Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes un proyecto conjunto sobre prácticas artísticas y aspectos gastronómicos.

Este trabajo recoge una experiencia colectiva de numerosos artistas, experiencia de carácter abierto tanto en la temática como en la forma, por la originalidad de su contenido y por la imaginación que supone el proceso de su elaboración.

Además, las obras expuestas en La Salina serán objeto también de una exposición itinerante que da cuenta del esfuerzo que ha permitido su materialización plástica. Y en este esfuerzo hay que destacar la colaboración institucional, tanto del Ayuntamiento de Santa Marta como de la Universidad de Salamanca, en su Octavo Centenario, que, junto a la Diputación y otros colaboradores, han hecho posible esta original muestra y su itinerancia.

Nos encontramos, por tanto, ante una referencia actual de las artes visuales y su relación directa con la sociedad, a través de la gastronomía y de la naturaleza.

Desde el Área de Cultura de la Diputación apoyamos la iniciativa de los profesores José Fuentes y Concha Sáez en la realización de esta muestra de Grabado que ha promovido la participación de espléndidos artistas y cuyo resultado es una propuesta estética de enorme interés para los ciudadanos y de proyección sociocultural como referencia creativa.

JULIÁN BARRERA PRIETO  
*Diputado de Cultura*



## UNIVERSOS FRUITIVOS

### De creación, gastronomía y naturaleza

**E**l proyecto que presentamos es una reflexión sobre la cultura alimentaria en la sociedad, las relaciones con la naturaleza y los diversos modos de representación a través del arte.

Por un lado, los mecanismos que se ponen en marcha ante la experiencia artística y la vivencia gastronómica están relacionados directamente con el placer y el deleite del individuo. Por otro, el mundo de la gastronomía, asociado a la gestión de los recursos naturales y las materias primas, ofrece un campo de acción crítico, similar al artístico, en torno al uso y abuso del complejo alimentario en el mundo contemporáneo.

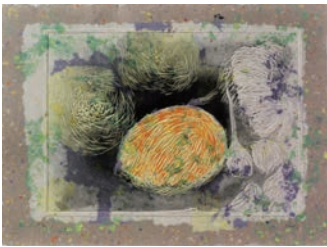
Y aunque el arte y la gastronomía no participan del mismo fundamento, ya que difieren en su finalidad y procedimientos, sin embargo son campos de estudio estrechamente relacionados, ya que ambos son ciencias experimentales que trabajan sobre los vínculos del ser humano con su entorno. La práctica artística hace hincapié en las estructuras visuales como experiencias de conocimiento, mientras que la práctica gastronómica pone interés en el estudio de diversos componentes culturales en torno a la función del alimento y las esferas de su representación. La búsqueda actual hacia un estado más natural de los alimentos, menos procesados, se está convirtiendo en un objetivo fundamental de la ciencia gastronómica. En la misma línea, la creación actual, entendida como espacio de reflexión, se dirige hacia una economía de materiales y formas cada vez más distanciada de las lógicas productivistas del mercado. El modo como algo "natural" se transforma en otra cosa o la manera como un proceso da forma a la materia, son también interesantes rasgos en común que enlazan estas dos actividades. Ambos dominios son de gran interés para conocer las diversas respuestas del ser humano ante experiencias que pueden llegar a ser tan significativas. De hecho, ambas prácticas ayudan a los seres a ser más humanos, a pensarse como humanos, a posicionarse en el mundo, porque



la práctica de estas actividades permite alcanzar, más allá de estados de bienestar, formas de pensamiento y de vida diferentes. Por otro lado, existe un gran paralelismo entre los actuales modos de control de producción, circulación y recepción de los productos alimenticios y los dispositivos de producción, circulación y recepción de los productos artísticos. La exposición que presentamos pone de manifiesto muchos de estos aspectos, convocando en cada obra discursos gastronómicos tratados desde planos subjetivos, culturales, políticos, éticos o científicos. Señalamos además que, debido al modo como han sido realizadas todas las imágenes –por medio de un proceso técnico con una destacada y singular plasticidad– ha propiciado, no solo una coherencia de lenguajes entre el conjunto de trabajos, sino además unas características formales claramente relacionadas con los discursos gastronómicos: las imágenes destilan “aromas visuales” que activan funciones cerebrales de deleite lento y regodeo visual con clara incitación táctil. Se percibe en ellas contrastes de texturas, topografías diversas, temperaturas cromáticas, matices orgánicos, incisiones vigorosas, variadas formas... Todas ellas cualidades que también se aplican al universo gastronómico. El soporte final de las obras, de apariencia frágil y ejecutado a base de pulpa de papel elaborada de forma artesanal, refleja una plasticidad de bordes irregulares que, como obleas o panqueques “mordisqueados”, parece invitar al placer de su consumo.



Fernando Evangelio



Florencio Maíllo



Florencio Maíllo

Por todo ello creemos que puede generar un gran interés el planteamiento de este proyecto. Trata de dos fenómenos tan estrechamente relacionados entre sí y con el propio individuo, que ha posibilitado a estos artistas plantear investigaciones ingeniosas y propuestas originales que pueden sintonizar fácilmente con el imaginario de cada cual, con los múltiples discursos y formas como nos construimos y representamos en el mundo.

Por tanto ¿a qué han prestado su atención estos artistas?

A través de cada imagen creada observamos cómo se han establecido distintos enfoques dentro del marco teórico relacionado con las diversas estructuras y funciones del universo gastronómico. Estos artistas ofrecen en sus imágenes un variado repertorio de miradas y encuentros en torno a este fenómeno que se distancia cada vez más de su origen natural. Miradas que van desde las prácticas alimenticias con connotaciones obsesivas, surreales o psicoanalíticas, pasando por la globalización de las materias primas, el uso sostenible de los alimentos o la degradación ambiental y la biodiversidad, hasta la estigmatización social, la deshumanización o la vi-

sión poética y seductora del alimento a partir de estructuras y leyes de la naturaleza.

La exacerbación del hambre, las migraciones de alimentos o las crisis alimentarias se ven reflejadas en varios artistas de la muestra. La carestía de recursos y la ausencia de alimento se manifiesta en la obra de Fernando Evangelio, quien nos presenta una desoladora escena de cajas de suministros vacías y abandonadas en un lugar recóndito y sombrío, de intenso negro. Florencio Maíllo por su parte presenta dos obras donde los alimentos aparecen bajo formas sutiles y vulnerables, como a punto de disolverse y desaparecer, bien absorbidos por un agujero negro que amenaza desde el fondo, o bien perdiendo toda estructura y coloración, resbalando por el plano de la imagen hasta perderlos de vista. Andrés Talavero sin embargo desarrolla esta idea desde la ironía y el humor, proponiendo un desfile de cuchillos que han perdido su función, quizá ante la desaparición de materias primas: la herramienta de corte se convierte así en documento arqueológico, ofreciéndonos un espectáculo puramente ornamental y festivo, aderezado con coloridos confetis.

Las diversas relaciones entre políticas alimentarias, recursos naturales y desarrollo sostenible subyacen en las obras de Gloria Reguero, M<sup>a</sup> Jesús Soler y Eva Cabrero. El excedente de alimentos se manifiesta en la obra de G. Reguero, quien plantea, a modo de montaña, una gran acumulación de lomos de bacalao que invade de forma sofocante todo el espacio de la obra. En torno al poder y las políticas alimentarias, Soler propone una escena alusiva a unas llaves perversas, que se van corroyendo ante nuestros ojos dentro de un líquido alimento con óxido azul. M. J. Soler concentra nuestra atención sobre la llave como símbolo de autoridad, que puede adquirir un gran poder solamente si somos capaces de descubrir qué puertas abren esas llaves que podrían cambiar el mundo. De carácter más dramático, la exacerbación del hambre y las migraciones de alimentos inspiran la obra de E. Cabrero, en donde infinidad de cajas-recipientes flotan a la deriva en un mar negro sujetado por un plumizo horizonte aún más incierto y descorazonador.

Rita del Río asocia la carestía de recursos a la degradación ambiental: peces negros que parecen rebozados en chapapote se acumulan en una superficie a punto de estallar. Un tenebroso espacio de fluido amenazador se va infiltrando en una cesta con futa, oprimiendo el alimento hacia un pequeño lugar de corta supervivencia. Los recursos degradados y la contaminación medioambiental se reflejan así mismo en la obra de M. J. Soler,



Andrés Talavero



Gloria Reguero



Mª Jesús Soler



Eva Cabrero



Rita del Río



Rita del Río



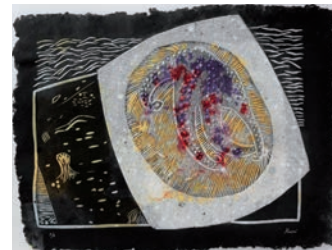
Mª Jesús Soler



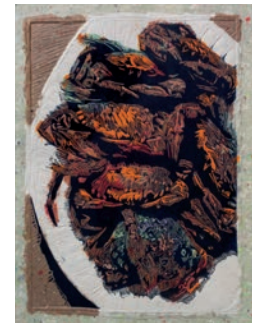
Mª José Román



Mª José Román



Marvi Blasco



Muriel Roca

donde un colorido plato, a modo de islote, constituye el último "refugio" posible para unos peces enfermos. El mismo sentido podemos encontrar en la obra de María José Román, en la que tres enloquecidos pescados, invadidos de mercurio, plomo y cadmio, se atacan entre sí, atrapados en un mar que ha dejado de ser azul. En su otra imagen M. J. Román escenifica la degradación ambiental y escasez de materias primas a través de un fragmento de red flotando en una gran oscuridad, donde un solo pez despelado ha quedado atrapado y suspendido de vida, mientras es observado por seis erizos ciegos. También Marvi Blasco nos ofrece una escena inquietante con marea negra de fondo, donde un cefalópodo, infectado de violeta y rojo, consigue situarse y flotar en la base de un plato cuyo destino adivinamos. Otra amenazadora visión sobre la degradación ambiental planea sobre la obra de Muriel Roca, donde una acumulación de lo que fueron apetecibles nécoras parece desintegrarse y flotar en un denso chapapote. Gema Climent reflexiona sobre la degradación del entorno natural construyendo una escena donde la cubierta vegetal va perdiendo color y vida hasta convertirse en una especie de blanca estructura lítica. Similar proceso de fosilización advertimos en su otra imagen, donde una hermosa planta se irá decolorando hasta convertirse en un petroglifo incrustado en el fondo granítico de la obra. Las plantas negras de Evangelio evocan la idea de un territorio fluvial devastado, presentando unas fuliginosas plantas que ya no se pueden distinguir de sus propias sombras negras.

Las consecuencias sobre la pérdida de fertilidad del suelo y la desertificación quedan reflejadas en las obras de Concha Gay y Mª Dolores Mulá. Gay propone un recipiente vacío, que más parece una patera navegando a la deriva, sobre el que descansa un interminable tallo de acacia, seco y espinoso, como símbolo de carestía y dolor. Mulá nos acerca a la idea de degra-



Gema Climent



Gema Climent



Fernando Evangelio



Concha Gay



Mª Dolores Mulá



Mª Dolores Mulá



Jorge García



Jorge García

dación del suelo fértil, asociado al control sobre las semillas por parte de las corporaciones, y plantea dos obras donde el recipiente para plantación artificial representa el control corporativo de la vida y podría llegar a sustituir a los procesos naturales de cultivo y convertirse en el único potencial de producción posible.

Con visiones recónditas sobre el alimento, asociadas a lo psicoanalítico y emocional, con connotaciones obsesivas, escatológicas o surrealistas, encontramos las obras de Matilde Gómez-Osuna y de Jorge García. J. García expresa la idea de lo indigerible a través de una escena protagonizada por una taza de desayuno que contiene una extraña sustancia en la que se introduce la patita de un animal a modo de cuchara. En su segunda obra el alimento como amenaza mutante se representa a través de tres rabanitos que han desarrollado en su extremo agresivas armas punzantes y parecen confabular entre sí sobre un gran charco de sangre que va inundando toda la escena. La visión del alimento como extensión del individuo o la idea de comer para satisfacer tensiones internas, aparece expresada en las obras de M. Gómez. Trabaja el concepto de alimento entendido como síntoma y fantasía corporal, como pulsión de nuestras acciones y relaciones con la comida. La imagen invadida por un gran plato con intestinos y el potente corazón a escala real medido por una regla, nos invitan a reflexionar sobre ideas tales como *eres lo que comes o eres si te comes*.



Matilde Gómez-Osuna



Matilde Gómez-Osuna



Carlos Pérez



Carlos Pérez

El alimento como espectáculo, mercadotecnia, exclusividad y exceso es lo que Carlos Pérez escenifica en una de sus obras, ironizando con la sórdida imagen de un cerdo seccionado y rodeado de hojas naturales de laurel, a modo de condecoración y homenaje. El cerdo laureado se nos presenta como símbolo identitario e imagen del lujo, asociado a los rankings gastronómicos y al consumo de élite. La visión del exceso se manifiesta en el cliente selecto que muestra C. Pérez en su otra imagen, donde un comensal henchido de deseo observa embelesado un succulento plato de ostras con intención de comer hasta saciarse. Y sobre cómo nuestros afamados chefs nos proponen formas de placer cada vez más inverosímiles y desconcertantes, es el enfoque crítico elegido por Sonia Cabello, con una imagen donde aparece sobre papel encerado un espeluznante dulce de aspecto alienígena, presentado como una auténtica delicatessen: un sublime bocado para los paladares más exigentes. Igual de irónica se muestra S. Cabello en su segunda obra, donde introduce extraños y exclusivos seres anaranjados en el líquido de una cristalina botella, para regocijo de expertos sumilleres en la ciencia de lo delicioso.

Desde un plano científico, la ingeniería genética o las posibilidades de modificación de un organismo para conseguir las propiedades deseadas, protagoniza las obras de Salim Maya. La gastronomía como ciencia experimental relacionada con las leyes de la naturaleza, se concibe en estas obras a través de un uso simbólico de la geometría clásica aplicada a una forma que bien podría ser la mítica manzana del Jardín del Edén: un estudio de las misteriosas cualidades, estructura y principios científicos a que podría dar lugar esa fruta, sería el objetivo poético que ha motivado a este artista.

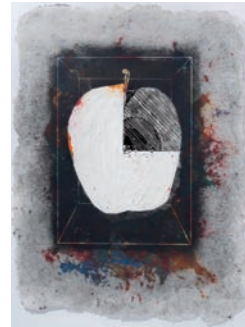
Desde una aproximación ética al movimiento slow food y la cultura ecológica encontramos una serie de obras que reivindican el respeto al ritmo



Sonia Cabello



Sonia Cabello



Salim Maya



Salim Maya



Antonio Navarro



Antonio Navarro



Concha Redondo



Concha Gay

y tiempo naturales: composiciones con atractivos alimentos ubicados en espacios naturales o ambientes abstractos, embellecidos de luz y color, nos aproximan a la idea del goce alimentario, al derecho al placer y al gusto, promoviendo la práctica de una calidad de vida distinta. Antonio Navarro representa esta idea a través de exuberantes granadas y ornamentales semillas, símbolo de abundancia, riqueza y fertilidad. Concha Redondo nos ofrece una cautivadora escena que deleita los sentidos, donde un mundo orgánico y vegetal se ha transformado en líneas y colores vibrantes que parecen danzar por todo el espacio de representación. Concha Gay construye un soleado ambiente sobre el muro de un huerto, donde la aparición de una antigua escalera ya en desuso nos remite a la tradicional recolección manual de alimentos básicos. Hacia el mismo enfoque se dirige la obra de Muriel Roca quien presenta una divertida escena, que parece sacada de otros tiempos, donde felices gallinas acampan despreocupadas buscando libremente el alimento. Marvi Blasco plantea una visión sostenible de la naturaleza conduciendo nuestra atención hacia un límpido plano azul donde conviven armoniosamente toda suerte de organismos naturales. Eva Cabrero propone un escenario fértil de obtención de alimento, representado por un seductor bodegón sobre arena de playa que parece ofrecer al paseante ocasional el disfrute de suculentas variedades marinas.

A esta visión optimista de futuro sobre un desarrollo sostenible, se contraponen las escenas de caos e incertidumbre que transmiten las obras de Narcisca Vicente y la de Concha Redondo. N. Vicente parece advertirnos sobre las consecuencias de los desastres naturales y los conflictos por los recursos alimentarios con dos obras de atmósferas sombrías, desmaterializadas, donde las referencias naturales aparecen deconstruidas y atomizadas por infinidad de caligrafías que acaban por pulverizar toda posibilidad de crecimiento o vestigios de vida. C. Redondo por su parte alude



Muriel Roca



Marvi Blasco



Eva Cabrero



Narcisa Vicente



Narcisa Vicente



Concha Redondo



Tomás Hijo



Tomás Hijo

a la exigencia de establecer imperativos ambientales como cultura de la supervivencia, utilizando el símbolo de una rama desgarrada por un elemento extraño, geométrico y punzante, que se ha precipitado desde un fondo teñido de oscuridad.

A través del contraste en la indumentaria, el semblante y la actitud que reflejan dos curiosos manipuladores de alimentos, Tomás Hijo caricaturiza dos momentos históricos que aluden a los cambios y a la progresiva deshumanización en la industria alimentaria y en los modelos productivos para el consumo masivo: eficiencia y rendimiento de producción en serie, acabarán por aniquilar los recursos propios y la variedad de productos, métodos de cultivo y tradiciones gastronómicas del mundo.



Tania Blanco



Tania Blanco

La construcción gráfica y ornamental a partir de la complejidad de formaciones naturales y de estructuras orgánicas presentes en la naturaleza, es el enfoque elegido por Tania Blanco, Carmen Borrego y Gloria Reguero. Aislado cualidades esenciales de plantas y frutos por medio de la captación del detalle y alejándose de efectismos representativos, estas artistas reflexionan sobre la idea de "realismo" como una manera de identificar y recuperar la experiencia de percepción y sensación del mundo natural que nos rodea.



Carmen Borrego



Carmen Borrego



Gloria Reguero

El alimento como dispositivo mágico, como escenificación de emociones y deseos, lo que también podríamos denominar *la posverdad del alimento*, aparece como una especie de sueño de tierra prometida en las obras de Mónica Jorquera y en la de Andrés Talavera. Entre lo místico y lo político, el *maná* de A. Talavera representa el sabor y la apariencia de aquello que uno más desea, aquello que se guardaba en el Arca de la Alianza, el pan enviado por Dios a los israelitas todos los días durante los cuarenta años que deambularon por el desierto. Un sueño de riqueza perdido en un mundo cada vez con menos recursos, donde Dios ya no proveerá. M. Jorquera por su parte se inspira en sugestivas narrativas que nos ofrecen una visión utópica sobre aquello que se desea, como el disfrute de Eva con la manzana o el anhelo de unos ociosos conejos de que les caigan las zanahorias del cielo. En estas obras la artista evidencia la crisis de credibilidad en el mundo real, planteando dos escenas que apelan a impulsos, emociones y sentimientos personales, al margen de toda lógica o racionalidad: deseos de supervivencia imposibles de alcanzar.

Ha sido muy amplio el rango de propuestas imaginativas que estos creadores han materializado en torno al universo gastronómico, un variado elenco de imágenes con fuerte carga reflexiva, contaminadas de realidad y ficción, a la espera de hechizar la imaginación y estimular la mirada crítica del espectador. Cada artista ha tratado de poner en escena *lo que está fuera de la escena*: lo experiencial en estado puro y que, como tal, bien puede ser asimilable o indigesto. En todo caso, un desafío visual listo para consumir.

#### CONCHA SÁEZ DEL ÁLAMO

Comisaria de la exposición *Gastronomía y naturaleza*  
 Artista e investigadora del Instituto Universitario de Investigación  
 en Arte y Tecnología de la Animación de la Universidad de Salamanca



Andrés Talavera



Mónica Jorquera



Mónica Jorquera





## GASTRONOMÍA Y NATURALEZA

### Un proyecto de investigación artística

El Instituto Universitario de Investigación en Arte y Tecnología de la Animación de la Universidad de Salamanca (ATA) propuso a la Escuela de Hostelería del Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes de Salamanca llevar a cabo un proyecto de integración de dos actividades que son esenciales en cada una de estas instituciones: de una parte, la investigación en las prácticas artísticas y de la otra, la práctica gastronómica.

En nuestro Instituto se llevan a cabo distintas líneas de investigación en torno al arte contemporáneo. Una de ellas se interesa por posibles enfoques sobre los procesos creativos en las artes plásticas relacionados con otros ámbitos socio-culturales donde también intervienen actividades de creación, como es el caso del amplio universo gastronómico. Concretamente, los ciclos formativos que se imparten desde la Escuela de Hostelería desarrollan conceptos y prácticas que permiten experiencias nuevas de conocimiento y están impregnados de reflexiones y actividades en torno a la innovación y la creación en este campo claramente en expansión, relacionado directamente con el entorno natural y humano. El modo en que son percibidos los productos culinarios y las obras artísticas son equiparables, ya que implica una actividad esencialmente cerebral que conlleva experiencias multisensoriales basadas en

la percepción y la sensibilidad, provocando placer, curiosidad y conocimiento.

El proyecto que presentamos profundiza en estas y otras cuestiones y aporta nuevas e interesantes miradas, ya que la fusión que hemos establecido entre el discurso gastronómico y el artístico tiene como consecuencia un efecto multiplicador de experiencias creativas, que han hecho posible propuestas inéditas como las que mostramos en esta exposición.

El equipo investigador que ha llevado a cabo este proyecto pertenece al Instituto ATA y el proyecto de investigación planteado en torno a este tema tenía varios objetivos. El primero de ellos era verificar que una estructura metodológica de estimulación del pensamiento creador era aplicable a un modelo de relación interdisciplinar. El segundo objetivo consistía en investigar un proceso nuevo de grabado en talla-relieve, fundamentado en las relaciones entre la fotografía, la xilografía y la pulpa de papel artesanal. El tercer objetivo era adaptar este nuevo proceso a un formato de divulgación, de modo que pudiera ser impartido como un curso de especialización a un grupo amplio de creadores con unas condiciones determinadas en cuanto a espacio, tiempo y medios técnicos disponibles.

Para lograr tales objetivos y poder obtener así unos resultados de máxima calidad, era necesario plan-

tear una metodología eficaz basada en la flexibilidad, de modo que pudiera llevarse a cabo una constante adaptación de aspectos concretos de la programación a las circunstancias particulares de cada artista. Esta condición exigía a los profesores la necesaria interiorización y dominio de todos aquellos aspectos relativos a ideación, elaboración y ejecución que pudieran dar una respuesta inmediata y eficaz a todas las cuestiones puntuales planteadas por cada artista participante.

En el largo proceso previo de preparación de este curso, han colaborado conmigo los artistas Carlos Pérez y Antonio Navarro, quienes también han formado parte del equipo que lo ha impartido, asistidos por los también artistas Matilde Gómez-Osuna, Muriel Roca y Jorge García. A todos ellos les expreso mi mayor gratitud por su apasionada implicación en este proyecto, ya que de no haber sido por su compromiso y profesionalidad no se hubieran logrado en tan corto tiempo los resultados que ahora presentamos.

En relación al universo visual y conceptual que subyace en las obras que han realizado estos artistas, hemos podido contar con los análisis que ha desarrollado desde una mirada crítica la artista e investigadora del Instituto ATA, Concha Sáez del Álamo. Sus particulares reflexiones invitan a profundizar en el hecho creativo, en los posibles sentidos y motivaciones que esconden las variadas propuestas que mostramos en esta exposición. De este modo Sáez invita al visitante a que abandone su papel de espectador para adquirir una función activa con las obras. Mi agradecimiento a Concha Sáez por ese detallado estudio que seguro enriquecerá la experiencia expositiva de los visitantes.

Comenzaré por señalar que los contenidos de este curso se han fundamentado en la relación de tres elementos de distinta naturaleza, aportando cada

uno algo específico para la consecución del resultado final. Uno de los métodos más comunes para generar propuestas de carácter creativo consiste en la acción de combinar elementos o aspectos cuya relación inusual constituye una novedad, lo que, en consecuencia, puede conducir a la obtención de resultados genuinos e innovadores. Es por tanto en el tipo de relaciones que hemos establecido donde radica la originalidad de esta propuesta, ya que la combinación de los tres aspectos que vamos a analizar, ha dado como resultado un conjunto de imágenes sorprendentes sobre la base de un lenguaje de representación innovador.

Estos son los tres elementos fundamentales que han intervenido en el proyecto:

- La propuesta de un concepto temático común a todos los artistas participantes en el curso.
- La propuesta de un proceso técnico inédito de grabado para la elaboración y ejecución definitiva de las imágenes.
- La selección del perfil de los artistas invitados.

Debo señalar un cuarto factor referido a los medios técnicos y la logística del taller donde se han realizado estas experiencias, ya que ha favorecido aspectos muy determinantes para alcanzar los objetivos de este proyecto.

A continuación analizaremos cada uno de estos aspectos con el fin de valorar la singularidad de cada uno de ellos y su contribución a la originalidad de la propuesta final.

## I EL CONCEPTO TEMÁTICO

Para este proyecto se propuso el tema *Gastronomía y Naturaleza* como motivo de reflexión a través del

arte, lo que se concretaría en la creación de imágenes a través de un proceso técnico singular. Esta temática, además de constituir de por sí un desafío personal de creación para los artistas, contiene un aspecto muy sugerente y motivador ya que está presente en la realidad que nos rodea y esta circunstancia no sólo lo hace próximo y susceptible de juicios críticos, sino que además cada artista, en algún momento de su trayectoria, con unos u otros enfoques, lo ha podido tratar en su práctica artística.

Para poder adaptarse al proceso técnico que se iba a llevar a cabo, cada artista debía comenzar pensando sobre este tema en claves de representación a través del medio fotográfico. Lo cierto es que en ninguno de los casos esta circunstancia supuso un condicionante o inconveniente, ya que actualmente la mayoría de artistas utilizan el medio fotográfico y los tratamientos de imagen digital en sus procesos creativos.

La condición de lo fotográfico como boceto o ensayo para la elaboración de una idea fue sin duda uno de los aspectos que determinó, no solo el resultado final, sino en algunos casos la propia orientación y sentido de la imagen. El modo como se materializa una idea es tan determinante que puede sin duda llegar a modificar la propia idea o intención inicial. Esto es así ya que un proceso de creación no suele ser algo predeterminado sino que se puede ir alterando en los distintos pasos que tienen lugar durante la creación de una obra.

Por otra parte, un tema que pone en diálogo el amplio universo gastronómico con los distintos ámbitos entendidos por "naturaleza", proporciona un amplio registro de posibles enfoques y propuestas, actuando así como un mecanismo estimulador de encuentros creativos abiertos a la mirada perspicaz de cada artista.

## II EL PROCESO TÉCNICO

El segundo aspecto importante que interviene en este proyecto es la propuesta de una ejecución técnica que combina dos interesantes procesos gráficos, posibilitando variadas y complejas formas de creación. Nos referimos a la relación entre el proceso de foto-xilografía y el de creación de imagen con pulpa de papel artesanal. Esta novedosa simbiosis técnica, unida al concepto temático propuesto y a la singular visión de los propios artistas, ha producido unos resultados muy variados, interesantes y originales.

Decíamos que el primer paso para los artistas consistía en plantear el tema propuesto a través del medio fotográfico, por lo que la propia imagen así obtenida ya es de gran interés en sí misma. A continuación, esta imagen de origen fotográfico es transferida a una plancha de PVC espumado para ser tallada por medio de gubias y buriles. Y es en esta fase de tallado donde se produce la primera importante transformación de la imagen, ya que tiene lugar un proceso de traducción que va del complejo código fotográfico al tratamiento gráfico de síntesis que conlleva el código xilográfico. Durante esta fase de interpretación de lo fotográfico, cada artista proporciona unas singularidades gráficas y expresivas a sus imágenes, ya que cada cual establece diferentes niveles y ajustes sobre la base fotográfica, pudiendo protagonizar en unos casos el referente fotográfico, de carácter más objetivo, mientras que en otros los artistas pueden generar estructuras visuales donde las cualidades fotográficas quedan relegadas a una mera referencia inicial hasta conseguir la imagen final.

Una vez tallada la imagen sobre la plancha de PVC, se aplica sobre ella la pulpa de papel de colores y

con esta acción se incorporan dos elementos visuales nuevos en el proceso de creación de la imagen. El primero es la presencia del volumen textural de las partes talladas en el PVC, que ahora aparecen en relieve con una gran intensidad y presencia gráfica. El segundo elemento de construcción que se introduce es el color, ya que cuando se aplica la pulpa podemos introducir colores diversos que pueden actuar, bien como moduladores de fondos o atmósferas, o también como elementos de construcción de formas determinantes en la imagen. Estas posibilidades con la manipulación de la pulpa, amplían en gran medida el abanico de recursos visuales que cada artista seleccionará en función del planteamiento y sentido de sus propuestas.

Analicemos por último las posibilidades de intervención creativa que ofrece el proceso de entintado de la plancha tallada y la estampación que se realiza sobre la hoja creada con la pulpa de papel de colores. Durante esta importante fase se incorporan también nuevas posibilidades de construcción de imagen a través del color, ya que podemos aplicar una o varias tintas en las zonas de relieve de la matriz de PVC, entintando a rodillo por zonas y fundiendo los colores. Esta fase de estampación proporciona la presencia de colores planos en las formas, que contrasta con las potentes texturas en relieve creadas inicialmente con el tallado de la matriz. El proceso de estampación nos permite además aplicar otros recursos de entintado, como es combinar impresiones donde se entintan con un color las zonas talladas intermedias y con otro las zonas del relieve, desdoblado así los tonos de la imagen. También podemos introducir otros recursos de ajuste de imagen una vez que tenemos impresa la estampa, como es entintar a rodillo los relieves de la pulpa de papel, o espolvorear arena fina o polvo de carborundo que fijamos al papel o tam-

bién pulverizar tintas rasantes sobre determinadas zonas de la imagen, entre otras posibilidades.

Vemos por tanto cómo también el momento del entintado y la estampación adquiere una función activa, al igual que en el caso de la manipulación del relieve y color con la pulpa, ya que provee de recursos visuales determinantes y significativos que el artista podrá seleccionar e incorporar hasta dar por finalizada la obra.

### III EL PERFIL DE LOS ARTISTAS

El tercer aspecto que ha fundamentado este proyecto ha sido la selección de un perfil de artistas con sólida experiencia en el campo de la creación a través de la obra gráfica, con muy variadas sensibilidades, inquietudes y universos creativos y pertenecientes a distintas comunidades autónomas españolas. Estos veinticinco artistas fueron invitados a participar en esta experiencia por su actitud comprometida con la creación, su libertad para explorar y adaptarse a propuestas como la que aquí planteamos y su capacidad de ilusionarse con nuevos desafíos. Estas cualidades, unidas a sus conocimientos y habilidades técnicas en el ámbito del grabado, han sido determinantes para culminar esta experiencia y poder ofrecer esta exposición con un conjunto de cincuenta obras de gran calidad, variedad e interés creativo.

Estos son los artistas, a quienes reitero mi agradecimiento por su participación: Tania Blanco, Marvi Blasco, Carmen Borrego, Sonia Cabello, Eva Cabrero, Gema Climent, Fernando Evangelio, Jorge García, Concha Gay, Matilde Gómez-Osuna, Tomás Hijo, Mónica Jorquera, Florencio Maíllo, Salim Maya, María Dolores Mulá, Antonio Navarro, Car-

los Pérez, Concha Redondo, Gloria Reguero, Rita del Río, Muriel Roca, María José Román, María Jesús Soler, Andrés Talavera y Narcisa Vicente.

#### IV LA LOGÍSTICA DEL PROYECTO

Un aspecto importante para llevar a cabo con éxito una experiencia de esta naturaleza es disponer de unas buenas infraestructuras de taller, con condiciones que faciliten a artistas y profesores el desarrollo de las diferentes y complejas actividades que en nuestro caso se debían llevar a cabo.

Para ello hemos podido contar en Salamanca con la Galería-Taller *La Calcografía*, situada en la céntrica Avenida de Italia de esta ciudad. Dispone de un espacio dedicado a exposiciones temporales y otra amplia zona habilitada para actividades prácticas de grabado y estampación. Este taller reunía las mejores condiciones de infraestructuras, con modernas y amplias instalaciones equipadas con maquinaria y material de trabajo para llevar a cabo un curso de gran complejidad técnica y con un grupo

tan numeroso de artistas. Al tratarse de un gran espacio con laboratorios abiertos y comunicados, facilitó que se produjeran dinámicas de grupo muy beneficiosas, ya que la visión simultánea del proceso de trabajo individual junto con los resultados que iban apareciendo, enriquecía el pensamiento reflexivo y producía, no solo un efecto catalizador, sino además enriquecedoras sinergias entre los artistas.

En definitiva, ofrecemos un proyecto desde el compromiso de que el arte alimenta el espíritu humano, constituye un elemento transformador de la sociedad, interroga fenómenos humanos, económicos, políticos y genera reflexión y enfoques que contribuyen al mantenimiento de individuos activos, solidarios y motivados.

Esperamos que la propuesta cautive el interés de quienes visiten esta exposición.

JOSÉ FUENTES ESTEVE

Director del proyecto *Gastronomía y naturaleza*  
Director del Instituto Universitario de Investigación  
en Arte y Tecnología de la Animación  
de la Universidad de Salamanca

# CREADORES

TANIA BLANCO  
MARVI BLASCO  
CARMEN BORREGO  
SONIA CABELLO  
EVA CABRERO  
GEMA CLIMENT  
FERNANDO EVANGELIO  
JORGE GARCÍA  
CONCHA GAY  
MATILDE GÓMEZ-OSUNA  
TOMÁS HIJO  
MÓNICA JORQUERA  
FLORENCIO MAÍLLO  
SALIM MAYA  
MARÍA DOLORES MULÁ  
ANTONIO NAVARRO  
CARLOS PÉREZ  
CONCHA REDONDO  
GLORIA REGUERO  
RITA DEL RÍO  
MURIEL ROCA  
MARÍA JOSÉ ROMÁN  
MARÍA JESÚS SOLER  
ANDRÉS TALAVERO  
NARCISA VICENTE

GASTRONOMÍA  
Y NATURALEZA

O B R A S





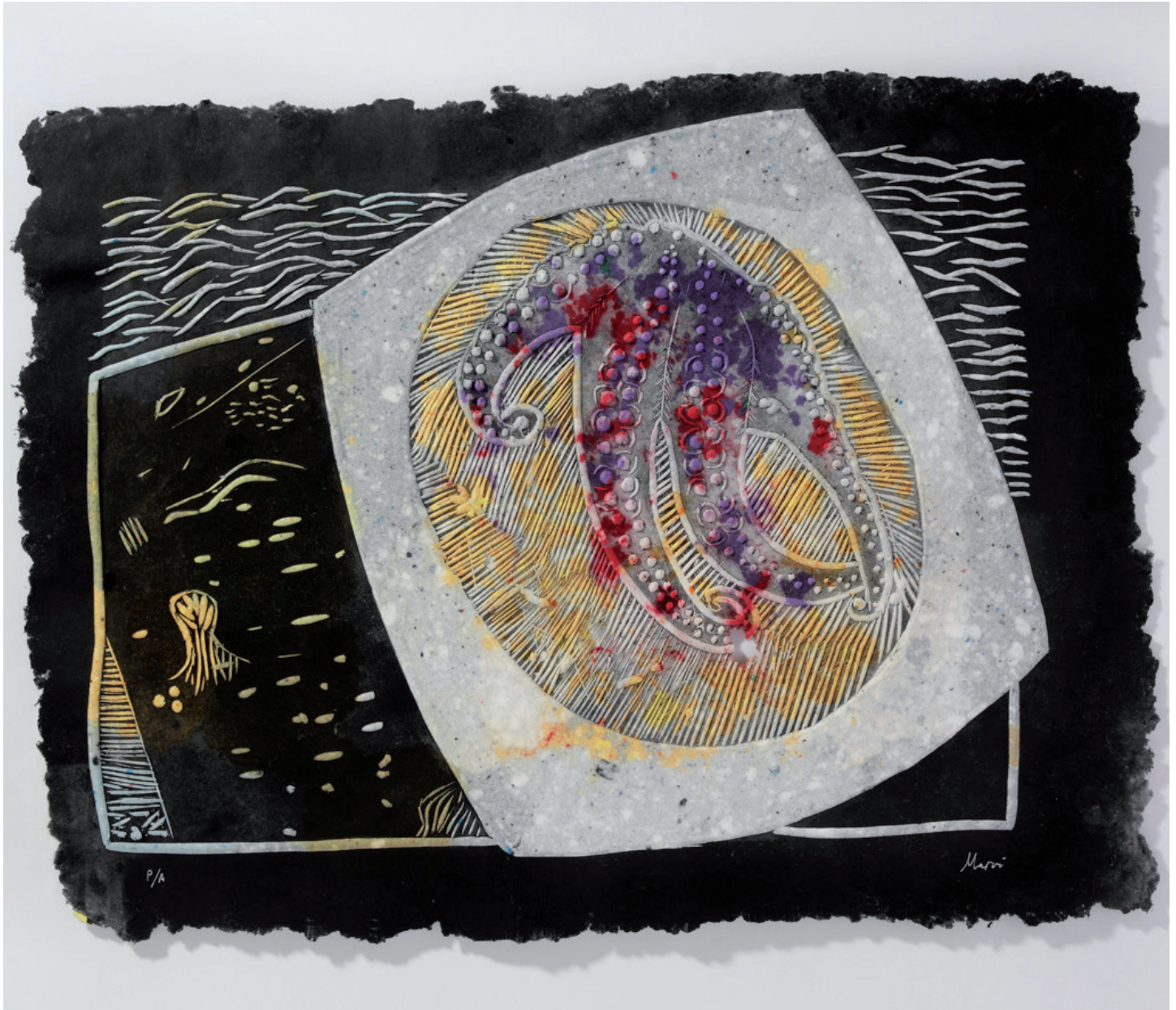
TANIA BLANCO | 60x80 cm.



TANIA BLANCO | 60x80 cm.



MARVI BLASCO | 8x60 cm.



MARVI BLASCO | 8x60 cm.



CARMEN BORREGO | 60x80 cm.



CARMEN BORREGO | 60x80 cm.



SONIA CABELLO | 60x80 cm.



SONIA CABELLO | 60x80 cm.





EVA CABRERO | 80x60 cm.



EVA CABRERO | 80x60 cm.



GEMA CLIMENT | 8x60 cm.



GEMA CLIMENT | 80x60 cm.



P/A

EVANGELIO

FERNANDO EVANGELIO | 80x60 cm.



P/A

EVANGELIO

FERNANDO EVANGELIO | 60x80 cm.



JORGE GARCÍA | 60x80 cm.



JORGE GARCÍA | 60x80 cm.





CONCHA GAY | 80x60 cm.



CONCHA GAY | 80x60 cm.



MATILDE GÓMEZ-OSUNA | 8x60 cm.



MATILDE GÓMEZ-OSUNA | 60x80 cm.



TOMÁS HIJO | 60x80 cm.



TOMÁS HIJO | 60x80 cm.



MÓNICA JORQUERA | 6x8o cm.



MÓNICA JORQUERA | 6x80 cm.

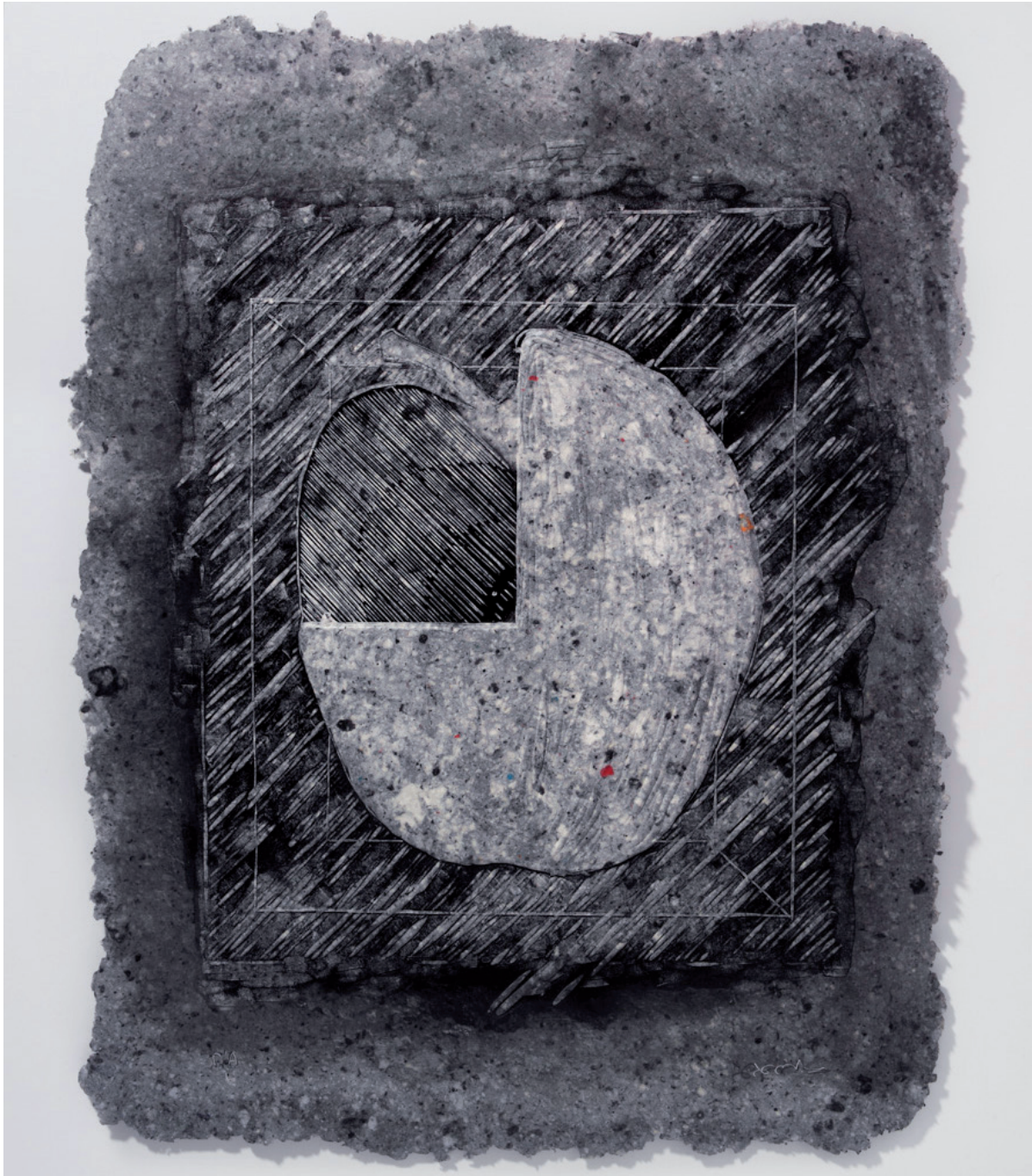




FLORENCIO MAÍLLO | 80x60 cm.



FLORENCIO MAÍLLO | 80x60 cm.



SALIM MAYA | 60x80 cm.



SALIM MAYA | 60x80 cm.



MARÍA DOLORES MULÁ | 80x60 cm.



MARÍA DOLORES MULÁ | 60x80 cm.



ANTONIO NAVARRO | 8x60 cm.



ANTONIO NAVARRO | 8x60 cm.





CARLOS PÉREZ | 80x60 cm.



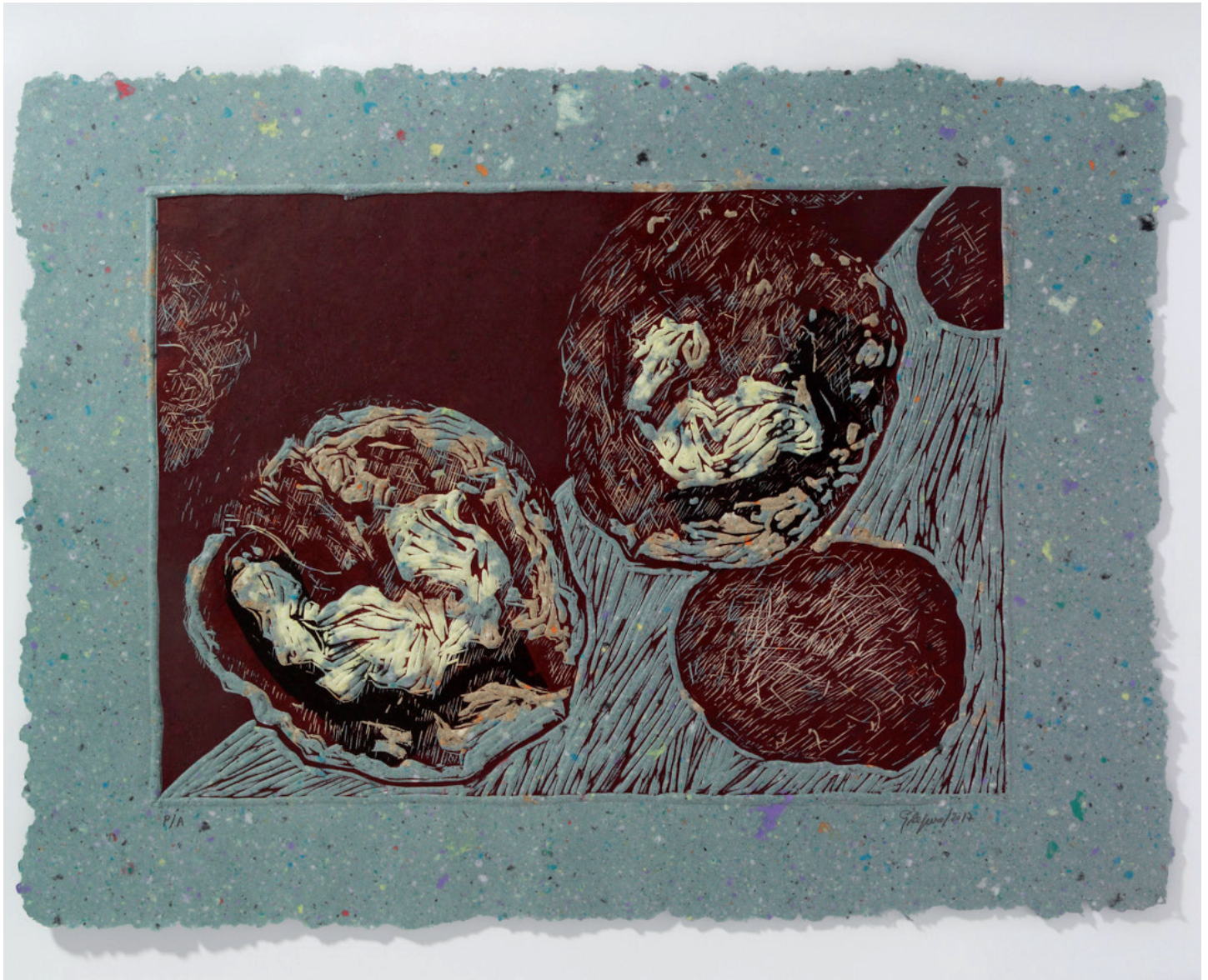
CARLOS PÉREZ | 60x80 cm.



CONCHA REDONDO | 8x60 cm.



CONCHA REDONDO | 8x6o cm.



GLORIA REGUERO | 8x6 cm.



GLORIA REGUERO | 80x60 cm.



RITA DEL RÍO | 8x60 cm.



RITA DEL RÍO | 8x60 cm.





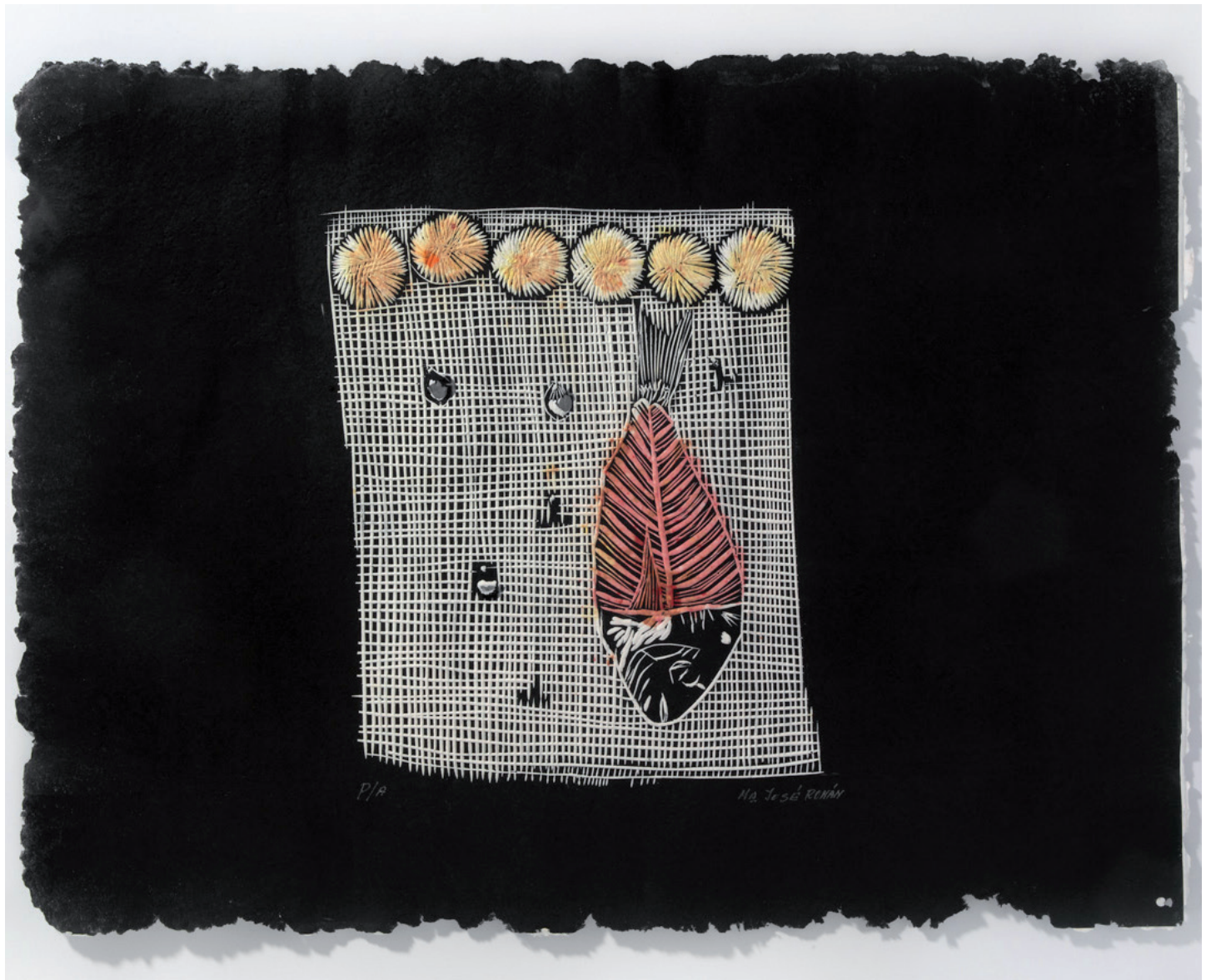
MURIEL ROCA | 60x80 cm.



MURIEL ROCA | 60x80 cm.



MARÍA JOSÉ ROMÁN | 60x80 cm.



MARÍA JOSÉ ROMÁN | 80x60 cm.



MARÍA JESÚS SOLER | 60x80 cm.



MARÍA JESÚS SOLER | 60x80 cm.



ANDRÉS TALAVERO | 80x60 cm.



ANDRÉS TALAVERO | 60x80 cm.





NARCISAVICENTE | 6x8o cm.



NARCISAVICENTE | 6x8o cm.



Este catálogo se terminó de imprimir  
en los talleres de Gráficas Lope,  
con motivo de la Exposición  
Gastronomía y Naturaleza,  
en el Palacio de La Salina,  
de la Diputación de Salamanca,  
del 31 de enero al 25 de febrero  
de 2018.





[www.lasalina.es/cultura](http://www.lasalina.es/cultura)