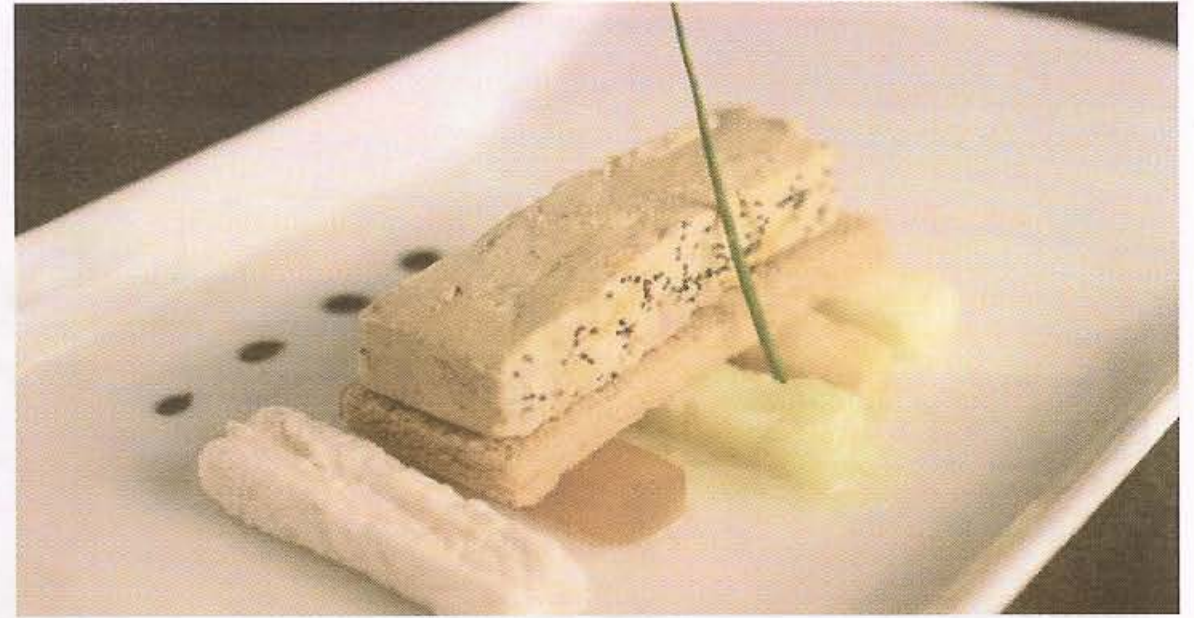
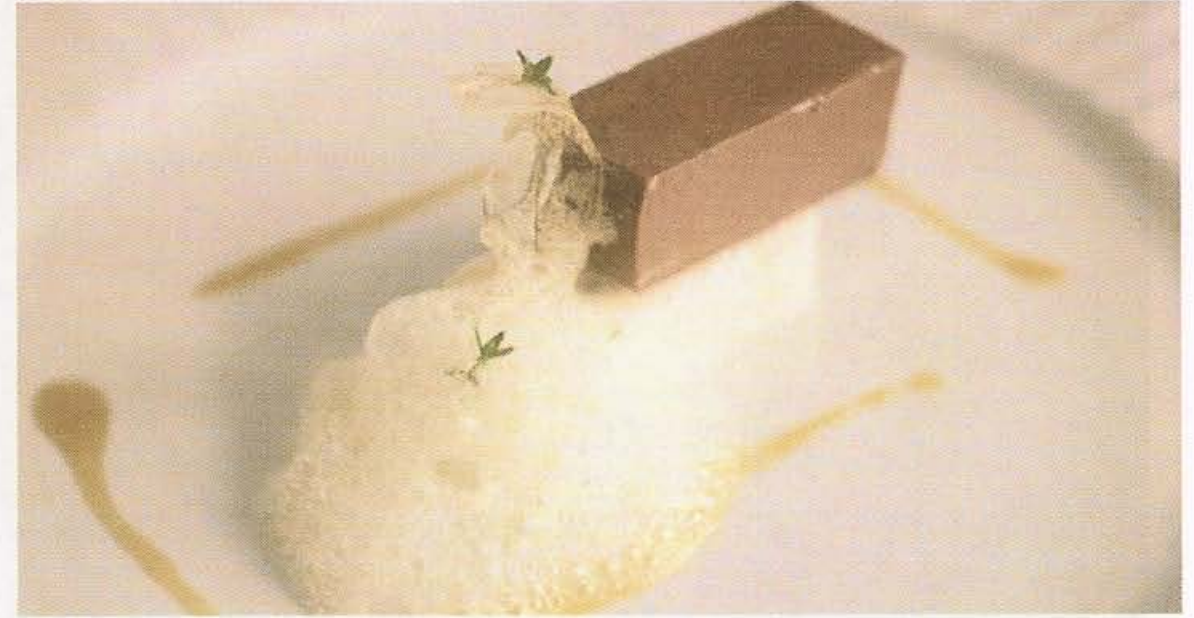


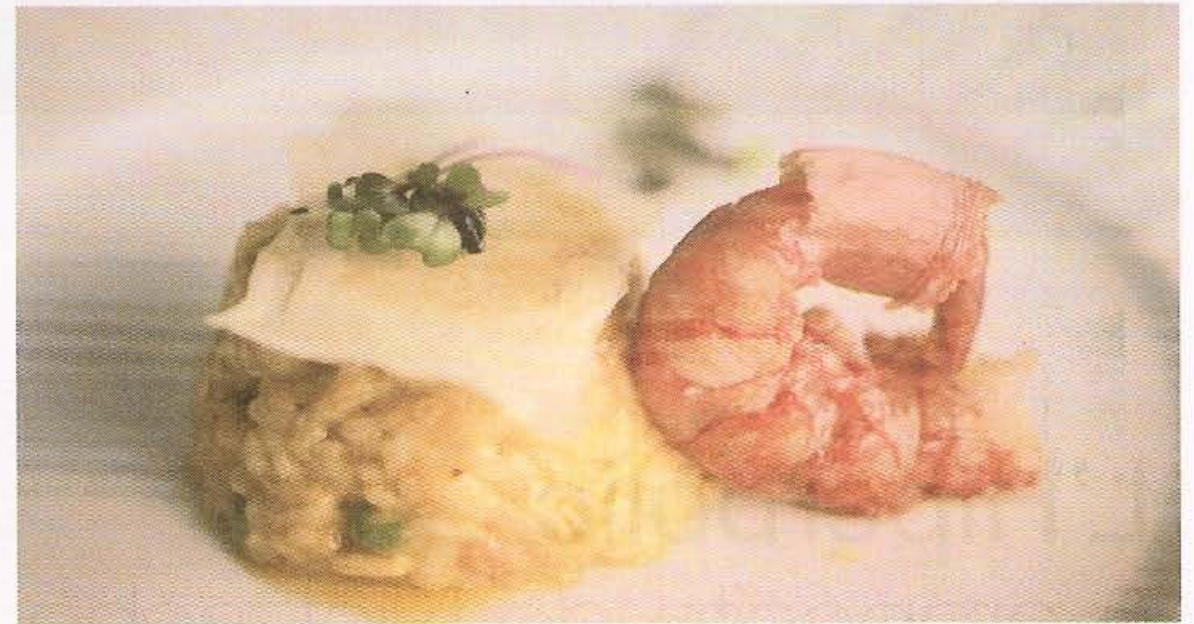
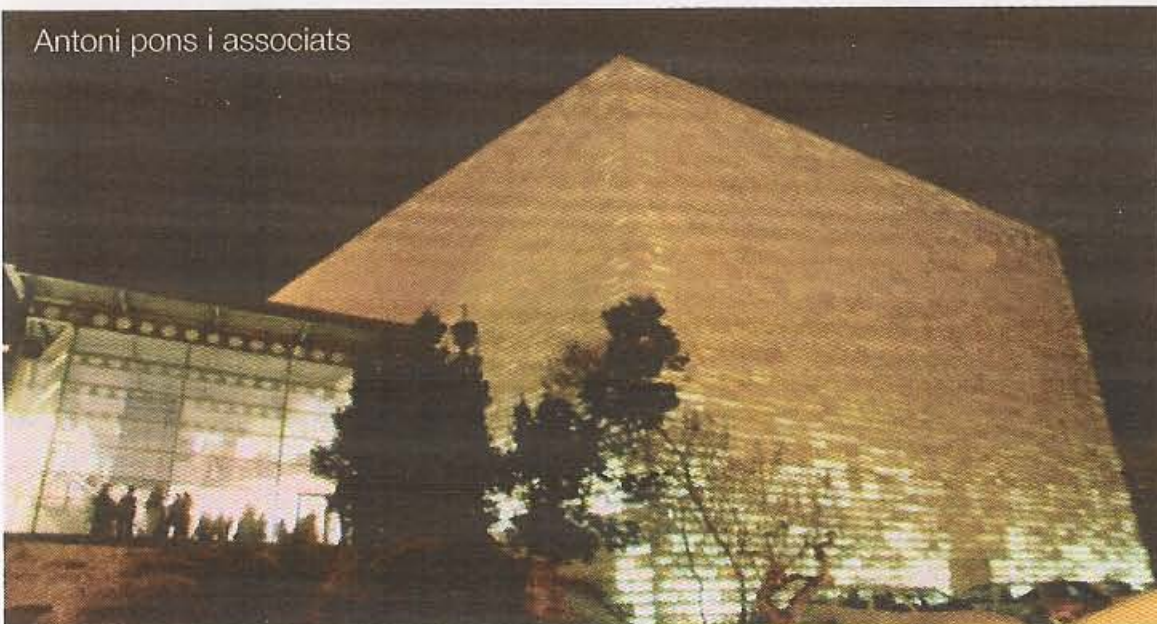
SCT Estudio Arquitectura



Vidal Pineiro Arquitectestudi



Antoni pons i associats



...de autor. Arquitectura y cocina

El pasado 15 de marzo tuvo lugar en nuestra isla "...de autor", un novedoso evento socio-cultural cuya intención era, entre otras, la de conjugar dos disciplinas creativas como son la arquitectura y la gastronomía, así como la relación del autor con éstas.

Cierto es que todas las manifestaciones artísticas (pintura, música, cine, literatura, etc.) acaban en muchos casos generándose a partir de mecanismos comunes, hasta el punto de diluir sus fronteras, por lo que pueden enriquecerse las unas de las otras. Cabe resaltar que tanto la cocina como la arquitectura nacen de una necesidad vital del hombre, comer y tener cobijo; necesidades que en muchos casos hacen someterlas o degenerarlas desde el mundo del arte al mundo de lo inmediato, lo simple y lo vulgar.

Herramientas comunes de trabajo son la composición, el color, las texturas, y todo un sin-fín de recursos formales, así como otros que excepcionalmente podemos encontrar como los aromas, los sonidos, etc., transformándose todas ellas en sensaciones del espectador.

El acontecimiento se presentó con factura exquisita e impecable diseño, tanto en su

envoltorio como en su desarrollo de los acontecimientos. Un auténtico show estético-mediático nos fue llevando hasta el final de la velada dejando a todos un estupendo, nunca mejor dicho, sabor de boca.

El diálogo entre el cocinero y el arquitecto se estructuró en cuatro obras arquitectónicas vinculadas a cuatro platos. Entre cada uno de ellos, una videoproyección nos mostraba en primer lugar la explicación de la obra arquitectónica, y a continuación la interpretación del cocinero. No era tarea fácil la de éste, ya que las lecturas de una obra siempre son complejas y no siempre acertadas, y en alguna ocasión quizás éstas no pasasen más que de una mera relación formal (imitar la forma de un edificio con la manera de superponer alimentos es, a mi entender, excesivamente inmediato), pero en cualquier caso fue un ejercicio muy valiente y arriesgado.

Cabe alabar y aplaudir el "experimento", y esperar nuevas bocanadas que permitan educar nuestros sentidos y despertar nuestras inquietudes.