

FOODSCAPES

CONCEPTO EXPOSITIVO

“Todos habéis visto películas proyectadas del revés en las que la gente emerge de la piscina de vuelta al trampolín. Voy a narrar una película tuya de forma invertida. Acabas de desayunar; ahora, voy a proyectar la imagen en sentido inverso, y toda la comida sale de tu boca hacia el plato y los platos vuelven a la bandeja y las cosas vuelven a la sartén, vuelven a la nevera; salen de la nevera y vuelven a las latas y luego vuelven a la tienda y luego, desde la tienda, vuelven al distribuidor. Luego vuelven a las fábricas donde se han empaquetado. Luego vuelven a los camiones y a los barcos, y finalmente vuelven a las piñas en Hawai. Entonces las piñas se separan, vuelven al aire; las gotas de lluvia vuelven al cielo, y así sucesivamente. Pero en una inversión acelerada de un mes, prácticamente todo lo que has ido consumiendo hasta ahora, convirtiéndose gradualmente en tu piel, tu pelo, etc., hace un mes no era más que aire que soplabla entre las montañas. En otras palabras, te desensamblas completamente. Quiero que pienses en ti mismo de esta manera. Si tuviéramos alguna forma de poner rastreadores en las imágenes, verías los elementos químicos aproximarse gradualmente y, finalmente, meterse en esos diversos lugares vegetales, y en asados, cada vez más apretados, en latas, en la tienda, llegando finalmente a ser sólo tú o yo, convirtiéndose temporalmente en mi pelo, mi oreja, alguna parte de mi piel, hasta que eventualmente todo eso se desprende y es arrastrado por el viento en forma de polvo. Cada uno de nosotros nacemos siendo un modelo de integración sumamente complejo.”

El texto que acabas de leer fue escrito en el año 1982 por el arquitecto Richard Buckminster Fuller. Ahora os invitamos a pensar los escenarios donde estas escenas han tenido lugar, y a reflexionar sobre las arquitecturas e infraestructuras que los construyen; en el laboratorio cotidiano de nuestras cocinas donde tu desayuno se ha desplegado en ingredientes y reensamblado en latas y envases, y en la centralidad social y política que este espacio ostenta en nuestras arquitecturas domésticas; ahora piensa en el supermercado al que regresan, ubicándose estratégicamente en estantes meticulosamente ordenados para evocar el deseo de consumo de determinados materialismos culinarios; de ahí piensa en las autopistas y carreteras, y en los anodinos bares y hoteles de sus áreas de descanso, urbanismos dispersos habitados por astronautas nómadas que custodian la ruta invertida de nuestros alimentos

hacia los paisajes automatizados de nuestros puertos y centros logísticos, donde ecologías maquínicas las reorganizan para devolverlas a su lugar de origen; piensa en las plantaciones, invernaderos y mataderos a los que retornan, urbanismos blandos diseñados para instrumentalizar territorios enteros. Piensa en los cuerpos –humanos, vegetales, animales, maquínicos...– que allí se explotan, y las en las implicaciones políticas, tecnológicas y ecológicas de las arquitecturas productivas que lo hacen posible. Por último, piensa en la tierra donde son reabsorbidos, y en el proceso casi mágico que permite a lo biológico volver a ser geológico. Piensa en la fotosíntesis, en la fijación del nitrógeno, en metabolismos microbianos y en los complejos procesos físicos y químicos necesarios para fosilizar la energía solar en una infinita variedad de texturas y sabores.

Al comer, digerimos territorios. FOODSCAPES es un viaje a las arquitecturas que alimentan el mundo; desde los laboratorios domésticos de nuestras cocinas a los vastos paisajes operacionales que nutren nuestras ciudades. En un momento en que los debates sobre energía son más pertinentes que nunca, la comida permanece en un segundo plano, y sin embargo, la manera en que la producimos, distribuimos y consumimos moviliza nuestras sociedades, moldea nuestras metrópolis y transforma nuestras geografías de forma más radical que cualquier otra fuente energética. A través de un proyecto audiovisual de cinco películas, un archivo a modo de recetario y un programa público de conversaciones y debates, FOODSCAPES explora el contexto agroarquitectónico español –motor alimentario de Europa– para abordar cuestiones de alcance global. Analizaremos el pasado y presente de nuestros sistemas alimentarios y las arquitecturas que los construyen, para desde ahí mirar al futuro y preguntarnos por otros modelos posibles; unos capaces de alimentar el mundo sin devorar el planeta.

CONTENIDOS Y TÉCNICA

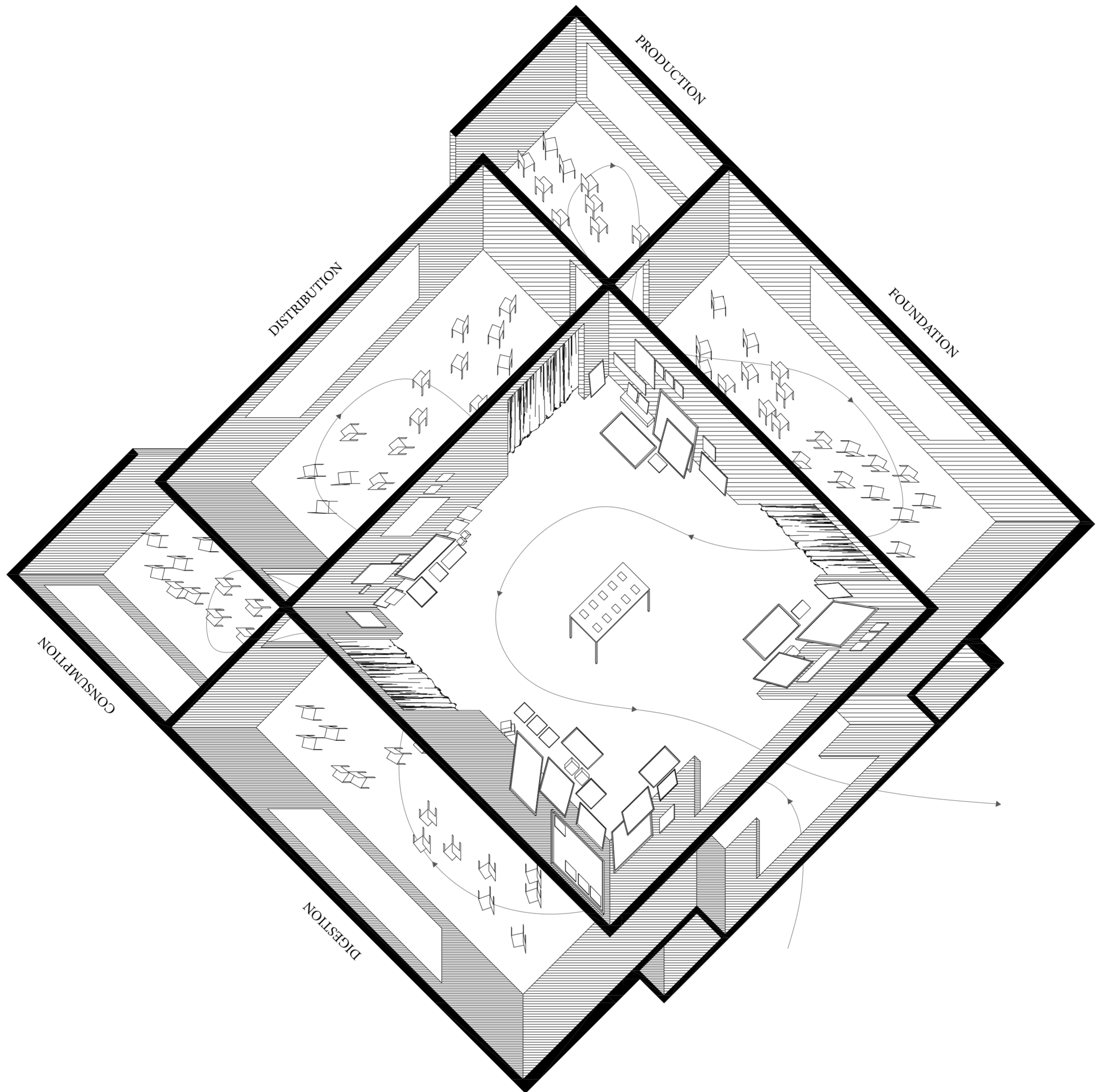
CONTENIDOS	PELÍCULAS	RECETARIO TOTAL	PROGRAMA PÚBLICO	TÉCNICA
<p>Foodscapes es un proyecto comisarial en donde la museología prevalece sobre la museografía, y en donde el contenido es protagonista frente a los recursos expositivos con los que se muestran. La propuesta se divide en 3 partes: (1) Un proyecto audiovisual formado por cinco películas autónomas pero interdependientes, cuya secuencialidad configura el principal hilo argumental de la propuesta, y que ocupan las salas perimetrales del pabellón; (2) un archivo de viñetas que utiliza la idea de “recetario total” o libro de cocina como medio desde el que desplegarse y que ocupará el espacio central del pabellón; y (3) un programa público de entrevistas, conversaciones, proyecciones y debates que usará los distintos espacios del pabellón como “stage” desde el que realizarse.</p> <p>Estos tres recursos están diseñados para explotar fácilmente el espacio físico del pabellón de España pero al mismo tiempo para facilitar su traslado a otros formatos que trascienden el espacio físico de los Giardini. El proyecto audiovisual podrá ser retransmitido a través de una plataforma digital. El archivo/recetario será fácilmente trasladable a un formato editorial para facilitar su difusión. Y el programa público será retransmitido en streaming y archivado dentro de la plataforma web del pabellón.</p>	<p>El principal contenido expositivo consiste en la realización un proyecto audiovisual dividido en cinco capítulos, cada uno de los cuales se centrará en una de las cinco fases constitutivas del proceso agrologístico: FOUNDATION, PRODUCTION, DISTRIBUTION, CONSUMPTION, y DIGESTION.</p> <p>La realización de cada capítulo se encargará a una oficina de arquitectura española distinta cuya práctica aborde directa o indirectamente la temática del mismo. Para la realización de su capítulo cada estudio de arquitectura deberá colaborar con un cineasta, documentalista o artista audiovisual a su elección. Se pretende así reclamar el valor del documento audiovisual como herramienta integral de la práctica arquitectónica, cada vez más relevante y a la par de otros documentos más convencionales como la planta, la sección o las maquetas.</p> <p>Cada capítulo ocupará una de las salas perimetrales del pabellón, que se recorrerán secuencialmente en sentido horario acabando en el espacio central a través de la última sala lateral. Haciendo un guiño al texto de Fuller, los capítulos se ordenarán de forma invertida: empezando por DIGESTION y terminando en FOUNDATION.</p>	<p>En la sala principal del pabellón se ubicará una colección de viñetas: documentos, fotografías, dibujos, textos, objetos... ensambladas por 10 estudios de arquitectura seleccionados. Estas viñetas son el resultado de un reportaje documental de una “RECETA TOTAL” que cada estudio deberá proporcionar para la realización de un recetario un poco particular. En vez de ser recetas de cocina al uso – que a menudo empiezan y acaban en las limitaciones técnicas que ofrecen nuestras cocinas– la receta total va más allá para abarcar la larga cadena de estructuras, logística, mano de obra, química, conocimientos y tecnología necesarias para su elaboración. De este modo, cada receta total se convierte en un catalizador desde el que explorar, trazar y documentar las arquitecturas y territorios que las hacen posibles.</p> <p>Los estudios seleccionados deberán presentar una receta total adecuadamente documentada mediante 10 viñetas. Las 100 viñetas resultantes serán expuestas en la sala central del pabellón ilustrando el recetario de 10 recetas totales dispuesto en el centro de la sala y cuyas copias se ofrecerán a los visitantes del pabellón. Este recetario y las viñetas que lo ilustran constituirán el eje vertebrador alrededor del cual se construirá el proyecto editorial resultante de la propuesta comisarial.</p>	<p>El último contenido del pabellón no consiste en una pieza física sino en un programa continuo de activación del mismo durante toda la duración de la bienal. Se propone para ello la realización de un programa público semanal de entrevistas, conversaciones, mesas redondas, proyecciones de películas, banquetes, performances, y otras actividades relacionadas con la temática de FOODSCAPES. El objetivo es que el pabellón no actúe como espacio expositor de un proyecto acabado sino como marco desde el que vertebrar una investigación en marcha que trascienda los límites espaciales y temporales de la bienal para debatir y problematizar el futuro de nuestras arquitecturas agroalimentarias. Se invitará a expertos de distintas disciplinas: cine, ciencias sociales, chefs, comisarios, científicos, botánicos, granjeros, ingenieros, artistas, investigadores, periodistas y por supuesto arquitectos para construir un creciente archivo audiovisual que se hará accesible a través de las plataformas digitales del pabellón. Estas distintas acciones podrán ocurrir dentro del pabellón, activándolo en momentos clave de la duración de la bienal, pero también de forma online, construyendo a lo largo de los 4 meses un archivo documental que expanda la propuesta inicial en múltiples y diversas direcciones.</p>	<p>La materialización técnica de la propuesta es consecuente con los temas que plantea. Además de usar la mayor parte de los recursos económicos en contenidos gráficos y audiovisuales en vez de en grandes piezas físicas, se tiene en cuenta la huella de CO2 generada por el transporte, desde el trayecto por carretera hasta la peculiar logística del movimiento de mercancías en Venecia. También se trabaja en minimizar la mano de obra y el volumen y peso de los recursos expositivos.</p> <p>En consecuencia, se evita el transporte y montaje de elementos pesados o voluminosos y no se genera en el proceso más de 2 toneladas de CO2 cuando una exposición como las pasadas podría triplicar o cuadruplicar esta cantidad.</p> <p>El transporte desde Madrid sería en una sola furgoneta L2.H2 (longitud media techo alto) con solo 2 montadores y una tonelada de material que ocupa 6 m3 (ver cálculos en documento dossier). Estas cantidades nos permiten que el transporte por la laguna de Venecia no tenga que ocupar ni un Tronchetto completo.</p> <ul style="list-style-type: none">- 400 kg Co2 x 4 viajes de 1800km, total 1600 kg- 100 Kg de Co2 x transporte Tronchetto Venecia, total 200 kg

FOODSCAPES

EXPERIENCIA DEL VISITANTE

El visitante a la exposición del Pabellón de España será consciente del impacto energético y urbanístico que genera la producción, distribución y consumo de alimentos, y descubrirá un catálogo de soluciones de futuro que se resuelven mediante arquitecturas e infraestructuras con implicaciones sistémicas, políticas y ecológicas. Desde que aprendimos a cosechar la energía del sol, dando lugar a los primeros asentamientos humanos, la agricultura y la arquitectura han evolucionado en paralelo, transformado radicalmente nuestros paisajes y culturas. La exposición

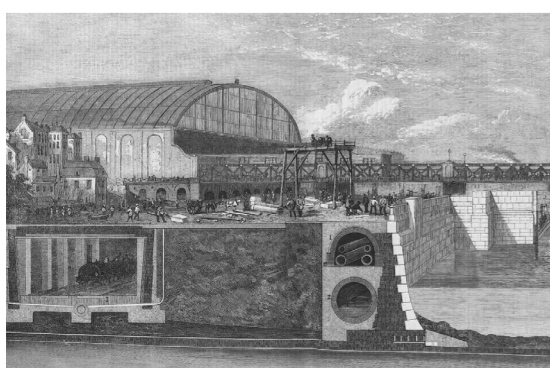
utilizará el nexo entre ambas disciplinas para abordar transversalmente algunos de los debates más apremiantes de nuestro tiempo. Usando el contexto español como caso de estudio paradigmático, la exhibición ofrecerá al visitante, una reflexión sobre la automatización del trabajo, la inteligencia artificial, la visión por ordenador, las macro-logísticas de las plataformas de delivery, las cocinas-fantasma, la circularidad residual, los derechos de los animales, el drama migratorio y el colonialismo climático.



LAS CINCO PELÍCULAS

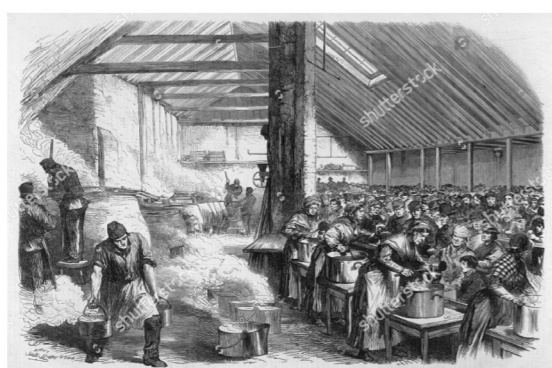
DIGESTION

Cuando comemos, no somos los únicos que digerimos. La ONU estima que alrededor del 17% de nuestros alimentos acaba en nuestros cubos de basura. Aquí, junto a los envases que los contienen, nuestros alimentos empiezan un viaje por los intestinos subterráneos de nuestras ciudades. Lugares ocultos donde se establecen los contratos entre la ciudad y sus habitantes no humanos. Este capítulo abordará el viaje invisible que nuestros alimentos realizan cuando pasamos a considerarlos residuos, y las infraestructuras que los gestionan y metabolizan.



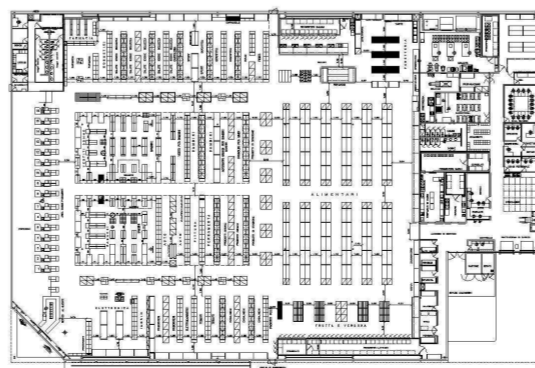
CONSUMPTION

Nuestras cocinas son un campo de batalla. En ellas se construyen nuestras realidades sociales, y normativizan cuestiones centrales como los roles de género, el trabajo doméstico, las estructuras familiares o las tipologías arquitectónicas. Repensar estos laboratorios domésticos puede tener implicaciones sistémicas más allá de sus fronteras. Este capítulo aborda el potencial de nuestras cocinas como herramientas políticas desde las que construir otros imaginarios, y en cómo en su redefinición se gestan otros modelos de propiedad y consumo, más ecológicos y resilientes.



DISTRIBUTION

¿Cuántos kilómetros recorren nuestros alimentos antes de llegar a nuestros platos? A pesar de nuestros vanos esfuerzos por convertirnos en locávoros, hoy nuestros sistemas alimentarios siguen operando a escala planetaria. Cada día, esta sofisticada cadena logística mueve miles de millones de calorías, conectando nuestro paladar con los paisajes automatizados de los puertos marítimos y la precariedad laboral de las plataformas de delivery. Este capítulo aborda la relación entre comida y movimiento, a través de las arquitecturas y tecnologías que permiten su circulación.



PRODUCTION

Aunque nuestras ciudades sólo ocupan una ínfima parte de la superficie terrestre, los paisajes operativos que las alimentan cubren grandes extensiones de terreno. En España esta superficie abarca más de 23 millones de hectáreas, casi la mitad del territorio nacional. PRODUCTION se centra en los urbanismos de la producción agrícola y ganadera, y en las arquitecturas y tecnologías que los hacen posibles. En estos paisajes productivos, la explotación de la tierra converge con cuestiones de esencial revisión, como la explotación animal o la instrumentalización de la mano de obra migrante.



FOUNDATION

Tan diverso como una selva tropical o un arrecife de coral, dependemos de él para el 99% de nuestros alimentos, y sin embargo apenas conocemos los mecanismos por los que opera. El último capítulo de la exposición se centra en la infraestructura primordial sobre la que ambas disciplinas, la agricultura y la arquitectura, dependen: el suelo. El suelo bajo nuestros pies es una compleja ecología de procesos y ensamblajes a la que debemos la riqueza de nuestras despensas. Su estudio puede ser la clave para alcanzar un sistema alimentario más resistente, más diverso y más sostenible que nunca.

