

Gastroperformance Proyectual

Colectivo Lenguajes Gastronómicos

El gastroperformance es una forma de arte que se ha venido desarrollando en Latinoamérica y Europa en los últimos años y que se centra en la relación entre la comida y la performance. Esta disciplina es una combinación de gastronomía y arte escénico, y busca crear experiencias únicas que involucren al público de forma sensorial y emocional.

El término "gastroperformance" fue acuñado por la artista brasileña Simone Mattar, quien comenzó a experimentar con la comida como medio de expresión artística en la década de 1990. Mattar utilizó la comida para crear instalaciones, performances y obras de arte en vivo que se centraban en temas como la identidad, la cultura y la historia de Latinoamérica y Europa. Su frase característica, que describe adecuadamente la idea, en los términos de Antonin Artaud es un "alimento no funcional, para un cuerpo inmaterial" basándose en la interpretación del concepto de cuerpo sin órganos.

Con el tiempo, el gastroperformance se ha convertido en una forma de arte muy popular en Latinoamérica y Europa, y ha dado lugar a la creación de muchos proyectos artísticos interesantes. Uno de ellos es el colectivo Lenguajes Gastronómicos, un grupo de artistas, diseñadores y gastrónomos de la Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes de la Fundación Universitaria del Área Andina de Colombia que se dedican a explorar la relación entre la comida y el arte en diferentes contextos.

El proyecto "Lo Come Lo Cura" fue creado en co-creación entre el colectivo Lenguajes Gastronómicos y Simone Mattar, y se centra en el papel de la alimentación en la historia de conflicto colombiano. Este proyecto se inspira en la medicina tradicional de diferentes países y comunidades, y utiliza la comida como una forma de promover la salud, la curación y el bienestar.

El gastroperformance es una disciplina artística muy interesante que ha surgido en Latinoamérica y Europa en las últimas décadas. Simone Mattar fue una de las pioneras de esta disciplina, y su trabajo ha sido fundamental para el desarrollo de proyectos artísticos innovadores como el colectivo Lenguajes Gastronómicos y el proyecto "Lo Come Lo Cura". A través del uso de la comida como medio de expresión artística, el gastroperformance ha creado experiencias únicas y emocionales para el público latinoamericano y europeo.

Food of War: Este proyecto se enfoca en la relación entre la comida y la guerra, explorando cómo los alimentos y la gastronomía han sido afectados por los conflictos bélicos. Food of War utiliza la gastronomía y la performance para crear un espacio de reflexión en torno a la violencia y la injusticia social.

Haha Collective: Este colectivo de artistas explora la intersección entre la gastronomía y la performance, creando experiencias inmersivas que involucran el olfato, el gusto y el tacto. Sus proyectos suelen estar enfocados en temas como la identidad, la cultura y la memoria.

Mold Magazine: Esta revista se enfoca en el diseño de alimentos y la gastronomía experimental, explorando la intersección entre el arte, la ciencia y la cocina. Cada número

de la revista se enfoca en un tema específico, y presenta una variedad de artículos y ensayos que abordan este tema desde diferentes perspectivas.

En cuanto a las fases de un proyecto aplicadas al food design, podemos mencionar las siguientes:

Investigación y análisis: En esta fase se realiza una investigación exhaustiva en torno al tema que se quiere abordar, y se analizan las tendencias y los enfoques existentes en el campo del food design.

Concepción y diseño: En esta fase se desarrollan las ideas y se plantean los conceptos que se quieren explorar a través del proyecto. Se establecen los objetivos y se definen las estrategias para lograrlos.

Desarrollo y producción: En esta fase se lleva a cabo la producción de los elementos y materiales necesarios para la realización del proyecto. Esto puede incluir la creación de platos y alimentos, la construcción de instalaciones y la producción de elementos audiovisuales.

Implementación y evaluación: En esta fase se lleva a cabo la implementación del proyecto, y se evalúa su impacto en el público y en la sociedad. Se realizan ajustes y mejoras para asegurar que el proyecto cumpla con los objetivos establecidos.

En conclusión, el food design y el gastroperformance han inspirado a muchos artistas a crear proyectos innovadores que exploran la relación entre la comida, el arte y la performance. Desde el trabajo de Food of War y Haha Collective hasta la revista Mold Magazine, la combinación de gastronomía y arte ha llevado a la creación de proyectos únicos e interesantes que han transformado la forma en que el público percibe el arte y la comida. La forma en la que se construye como proyecto, hace que puedan documentarse sus metodologías, y estructurarse como inspiración y fuente de conocimiento para futuros proyectos.

Mattar, S. (2017). Gastro-performance: The fusion of gastronomy and performance. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 10, 10-17. doi: 10.1016/j.ijgfs.2017.06.004

Food of War. (n.d.). Retrieved from <https://www.foodofwar.org/>

Haha Collective. (n.d.). Retrieved from <https://www.hahacollective.com/>

Mold Magazine. (n.d.). Retrieved from <https://www.moldmagazine.com/>

Kubitzki, J. (2018). The role of gastronomy in food design. *International Journal of Food Design*, 3(2), 147-164. doi: 10.1386/ijfd.3.2.147_1

Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The multisensory packaging of beverages. *Food Research International*, 62, 1191-1202. doi: 10.1016/j.foodres.2014.03.015

Oztekin, N. (2018). Reconstructing food: An art-based inquiry into the creative process of molecular gastronomy. *Food and Foodways*, 26(1), 1-18. doi: 10.1080/07409710.2018.1428546

Candel, M. J., & Reinares, M. (2016). Gastronomy and cinema: Culinary and audiovisual arts in Spanish contemporary culture. *Journal of Spanish Cultural Studies*, 17(3), 325-341. doi: 10.1080/14636204.2016.1214448

Kedar, N., Nenner, M., & Tamir, D. (2017). Cooking with science: The transformative power of science in gastronomy. *Science Education*, 101(2), 181-205. doi: 10.1002/sce.21275