

"Escaramujo y zarzas, en la reinterpretación culinaria de los artistas Espada y Montelón en el Valle del Nansa", www.fundacionbotin.org, 13/IX/2011.

La Casa Rectoral de Puente Pumar acoge el miércoles 14 de septiembre, a partir de las 18 horas, la muestra Gastronomía es territorio.

Las costumbres culinarias y los productos tradicionales del Valle del Nansa han sido reinterpretados por los artistas María Espada y Carlos Monleón, quienes presentan mañana la documentación y reflexiones del trabajo realizado en esta zona de Cantabria dentro del programa *Campo Adentro* y con la colaboración de la Fundación Botín.

La Casa Rectoral de Puente Pumar acoge la muestra *Gastronomía es territorio*, en la que Espada y Monleón presentan la documentación e investigación sobre los productos de la ganadería local y la flora silvestre que han reunido tras conocer y convivir en esta zona de Cantabria durante un mes.

El escaramujo o rosal silvestre, la maílla (especie de manzana silvestre), el brazuelo de Tudanca, las truchas, los brotes tiernos de las zarzas, las boronas de maíz, el saúco, el aroma de silo y las piedras "jincas" clavadas en la pradera, se han transformado en un nuevo paisaje comestible del que los vecinos degustaron ya un menú el pasado 8 de septiembre.

Esta iniciativa es una de las diez desarrolladas en el proyecto *Campo Adentro* en pueblos por todo el país. Su fin es el de reflexionar sobre el lugar que ocupa el medio rural en la sociedad actual. El programa ha estado basado en la experimentación con fórmulas de arte colaborativo, *site-specific* y procesual, donde es posible el retrato, la crítica, la transformación o la elaboración de las esencias y conceptos que atraviesan la realidad rural. Además de exponer el trabajo realizado en cada localidad, mañana se presentarán a través de una conexión simultánea en Medialab-Prado (en la Plaza de las Letras, C/ Alameda, 15, de Madrid) a las 11.30 am.

Los artistas y gastrónomos Espada y Monleón han elegido la riqueza gastronómica del Valle del Nansa de Cantabria para desarrollar su residencia artística desde el 18 de agosto. Se han alojado en la Casa Rectoral de Puente Pumar gracias a la colaboración de la Fundación Botín. En este tiempo han recorrido el valle, han hablado con sus habitantes y han conocido los productos y recetas manejados por ellos. Para ellos un huerto es una reinterpretación del paisaje a través de la cultura gastronómica local o, mejor aún, de su digestión. "Entienden territorio como un espacio social construido históricamente; paisaje como una percepción multisensorial del territorio, y consideran que la gastronomía es parte del paisaje en cuanto a que sus productos son objetos sensibles en los que se aprecian relaciones territoriales".

Espada y Monleón son dos artistas y gastrónomos que llevan colaborando en proyectos comestibles desde hace ya algo más de dos años. Sus comienzos fueron modestos, organizando eventos para amigos y allegados en los que primaba la búsqueda de una nueva forma de socializar y disfrutar del comer. Desde entonces, y siempre buscando formatos y gente nueva con la

que colaborar, han participado en proyectos y programas públicos de varias instituciones. Éstos incluyen las Picnic Sessions del CA2M, El comisariado 2.0 de Sala de Arte Joven de la CAM y el programa de *Campo Adentro* en el

MNCARS. Su proyecto más ambicioso tiene lugar este año: una Ópera Comestible estrenada en Madrid el 30 de Junio en el CA2M y próximamente en Berlín.