

C. Fanjul, Sergio, "La belleza también se come", *Reportaje: Singulares. Espada y Monleón, artistas culinarios*, El País, Madrid, 24/IX/2011.

Los artistas son autores de una ópera comestible que se ha estrenado en el CA2M de Móstoles. Su primer trabajo fue el *Menú Talego* de seis euros.

Las creaciones de Espada y Monleón no acaban expuestas en un museo o galería ni en la casa de campo de un coleccionista, sino en el estómago del público que, literalmente, las digiere. Lo llaman eventos gastrológicos: "Son eventos en los que revisamos el concepto de gastronomía, cómo se aprecia el comer hoy en día, lo que es la experiencia del gusto, cómo la comida puede ser un evento social más allá del banquete clásico. Es una forma de explorar otros aspectos, otros intereses estéticos", explican.

Entonces, ¿es arte o es cocina? Pues ni ellos lo tienen muy claro: "Podría decirse que nos movemos dentro del circuito artístico, pero utilizando conceptos y técnicas culinarias". Y añaden: "Además, cada evento es un poco distinto, depende del contexto. Surge de una forma espontánea, de disfrutar de comer con los amigos de maneras diferentes. Los conceptos que queríamos convertir en sensaciones del paladar se fueron haciendo cada vez más densos. Mezclamos desde la arquitectura a sensaciones cinemáticas, es una idea sinestésica, de incorporar otras sensaciones al gusto".

Bajo ese nombre de porte aristocrático, como de firma de alta costura, están los madrileños María F. Espada (1978) y Carlos Monleón (1983). Ella ha estudiado cocina y tiene estudios de Bellas Artes, aunque no acabó la carrera. A la inversa, él es cocinero autodidacta y licenciado en Bellas Artes. Trabaja en Londres, luego gran parte del trabajo de Espada y Monleón se realiza por Skype. Así, durante cuatro meses de pantalla a pantalla prepararon todo el andamiaje conceptual de *Harmonía, una ópera comestible* basada en las ideas del socialista utópico francés Charles Fourier, conocido por sus comunidades ideales, llamadas falansterios, además de como gastrósofo (de gastrosofía, digamos filosofía de la comida). "En la utopía de Fourier la unidad armónica se basaba en la cocina", explica Monleón. "Abogaba por tener huertos en cada falansterio para educar a los niños. Junto con la ópera, pensaba que serviría para crear una sociedad feliz". "Lo cierto es que se le iba mucho la cabeza", continúa; "es ciencia ficción, pero él lo propone como algo serio. Es una seudociencia, dice que el mar se va a transustanciar en un mar de limonada y los peces se van a adaptar. Busca un ideal dulce, un futuro que será dulce y feliz".

Y en eso se basa su ópera comestible *Harmonía*, tres de cuyos actos se estrenaron el pasado junio durante las Picnic Sessions del Centro de Arte 2 de Mayo de Móstoles (CA2M). "Reúne la idea de Fourier, de crear una sociedad idílica y sofisticada, pero no elitista, volcada en el pueblo, popular", dice Espada. "Es la revolución del pueblo que no quiere pan, que quiere el mundo dulce. En el acto dos tiramos confeti comestible, la gente reacciona bien, es una cadena gestual: uno hace el gesto de comer el confeti y la gente lo sigue. Utilizamos también, por ejemplo, un vaporizador de boca de lavanda o collares comestibles. En el tercer acto se instaura el estado de *Harmonía*, y posteriormente cae".

Su primer trabajo fue el *Menú Talego*, jugando con el doble sentido de talego en argot: mil pesetas y cárcel. Era un menú en una bolsa que costaba seis euros, y estaba inspirada en la salida de prisión del exlíder de los Panteras Negras Bobby Seale. "Al salir del talego Seale empezó a escribir un libro sobre costillas a la barbacoa, como ideal de vida americano del suburbio, del parking, del parque urbano. Se volvió un poco famoso por eso, tenía seguimiento. Quisimos jugar con las palabras", explican. El menú

incluía burritos trifásicos o burruños de boniato y salvia con salsas de cacahuete y yogur, entre otras cosas.

*La Ruina tras el Ágape* fue su contribución a las Picnic Sessions del año pasado en el CA2M. Una especie de banquete en ruinas. El público se quedaba un poco perplejo. "¿Y todo esto se come?", se oía decir. "Trataba un poco de la ruina del futuro, de la pérdida de los ideales modernistas que se han ido diluyendo", apunta Monleón. "El concepto *deruinificación* era importante, según se va comiendo y también antes de empezar, pues la comida tenía el aspecto de ruinas arquitectónicas. Una pieza estaba inspirada en unos mosaicos griegos que se ponían en el suelo para simular restos de banquetes, un suelo no barrido, despojos, restos de comida, como una muestra de estatus".

La miraculina fue otra de sus investigaciones: "Una proteína obtenida de una baya africana que inhibe ciertos receptores gustativos, después todo lo que tomas sea ácido o amargo sabe dulce. Tomas cerveza", dice Espada, "y la convierte en dulce, como si le hubieras echado dos toneladas de azúcar". Y ¿qué piensan de estos momentos tan dulces que vive la gastronomía española, con cierre de elBulli y demás? "España sabe hacer restaurantes muy bien, tiene muy buena cultura de restaurantes. Pero elBulli está pasando por una etapa de megalomanía que está llegando a otros cocineros. Hay un aforismo que dice: una época está condenada a la ruina cuando sus cocineros son estrellas". Aunque lo de Espada y Monleón no es exactamente lo mismo, se parecería más al trabajo de otros "artistas" culinarios como Antoni Miralda o Alicia Ríos: "Nosotros partimos de esa fantasía de la comestibilidad de la belleza, asimilar el mundo comiéndolo, la glotonería existencial. Todo el mundo es comestible".