



# **ENTO-*APETECIBLE***

Arte y Comida a través de la Entomofagia

Trabajo Fin de Grado de Paloma López Muñoz  
“ENTO-*APETECIBLE*: ARTE Y COMIDA A TRAVÉS DE LA ENTOMOFAGIA”

*«La mente siempre tiene razón, mientras  
que el apetito y la imaginación pueden  
equivocarse.»*

Aristóteles.

# ÍNDICE

Resumen.....	3	5. Pirámide de la	
Abstract.....	4	alimentación.....	26
1. Estado de la cuestión:		6. Producción.....	28
<b>Arte y comida.....</b>	<b>5</b>	6.1. Materiales.....	29
1.1. Comida como medio en el arte.		6.2. Manipulación del material.....	33
Referentes.....	7	6.3. Elección del montaje expositivo...36	
1.2. Comida como proceso artístico y		7. Conclusión.....	37
creativo. Ferrán Adrià.....	12	8. Dossier gráfico.....	38
1.3. Ferrán Adrià en la Documenta de		9. Presupuesto.....	51
Kassel.....	15	10. Bibliografía.....	52
2. Hipótesis.....	17		
3. Objetivos.....	18		
4. Entomofagia.....	19		
4.1. Expansión.....	22		
4.2. Dieta y Cultura.....	24		



## Resumen

Este proyecto se basa en el binomio arte-comida, utilizando como base de relación entre ellos la entomofagia. En él se analiza la concepción actual de la alimentación dentro del arte, pasando por la idea del *Eat Art*. Sujeto a este objetivo general se pretende relacionar este tema con la costumbre de comer insectos y cómo un acto considerado ritual se transforma en algo cotidiano.

Otra de las cuestiones tratadas aborda el rechazo social en Occidente, la necesidad vital de saber qué estamos comiendo, la memoria gustativa vinculada al pasado del consumidor y cómo la entomofagia permite a las sociedades llevar una vida más sostenible.

## Palabras clave

Insectos, entomofagia, comida, arte, ritual, cotidiano, íntimo, público.





## Abstract

This project is based on the art-food relationship, using the entomophagy as a link between them. We will analyse the current conception of food from an artistic point of view, taking into account the *Eat Art* concept. This general goal aims also to relate the subject to the tradition of eating insects, and wondering how an action considered ritual becomes part of the daily routine.

Another question studied is the social rejection in the Western cultures, the constant necessity of knowing what we are eating, the taste recollection linked to the past of the consumer and how entomophagy allows societies to lead a more sustainable life.

## Key words

Insects, entomophagy, food, art, daily, routine, private, public.



*Plato con limones, cesta con naranjas y taza con una rosa de Zurbarán (1633)*

## 1. Estado de la cuestión: Arte y comida

Para comprender la relación entre arte y cocina es necesario dirigirse hacia la propia historia de la alta cocina. Ya en pleno Renacimiento fue el propio Leonardo Da Vinci quien sentó las bases de la cocina moderna. Su padrastro era repostero y le inculcó muchos comportamientos vinculados a la cocina y la comida, como el de realizar los modelos de sus proyectos artísticos en mazapán; trabajó en un restaurante donde intentó cambiar el concepto de comida “como necesidad” por el de “comida como placer”.

En el mundo de la pintura hay continuas referencias a la comida, comenzando por la naturaleza muerta, un género acusado de mundano, falto de imaginación de no provocar estímulos intelectuales al espectador. En España durante el Barroco surge un tipo de naturaleza muerta muy singular bajo la asignación de bodegón y que presenta notables diferencias con respecto a los principios característicos de las naturalezas muertas. Cabe destacar la poética sencillez de los bodegones de Francisco de Zurbarán, en los que cada objeto representado tiene una proporción y un tratamiento singular.



Still Life de Sam Taylor Wood 2001

Se entiende también que la piedra angular de esta relación entre arte-comida de manera más actual se debe a la presencia de Ferrán Adrià en la Documenta, éste defiende sus creaciones como algo más que comida en virtud de la inclusión del intelecto en la experiencia que suscitan; habría que considerar que en la presencia de Adrià en la Documenta la comida como tal no fue el objeto artístico en sí. La pieza consistió en la planificación y desarrollo de una serie de invitaciones por parte de los comisarios en la Documenta durante un periodo de tiempo limitado y con fechas concertadas para asistir a su restaurante, tras cuya visita se recogieron las reflexiones personales suscitadas por la experiencia.





*Medusa marinada* Vik Muniz, 2012

## 1.1. Comida como medio en el arte.

### Referentes

Al igual que ha habido artistas que han utilizado comida y cocineros que se han inspirado en artistas, en la actualidad se dan diversas colaboraciones entre cocineros y artistas. De las más recientes colaboraciones cabe destacar el ascensor comestible que han creado el artista Damien Hirst y el chef británico Heston Blumenthal; han llevado a cabo una instalación en Londres que consiste en forrar un ascensor público con un papel realizado a base de pequeñas galletas que se pueden degustar mientras se realiza el trayecto entre plantas.

Además de este tipo de colaboraciones muchos artistas han utilizado la comida como medio plástico a la hora de realizar sus obras. Pero la elección de un determinado tipo de alimento para ser incluido en el arte no es casual, para el artista Vik Muniz, que recientemente expuso su obra en el CAC Málaga, «tras cada elemento, cada material y cada objeto subyace una intención conceptual mucho más importante que la efectividad de la imagen» Muniz, que antes de dedicarse al arte había trabajado en un supermercado, crea imágenes con materiales comestibles seleccionados por la relación específica que mantienen con el sujeto o tema representado; finalmente fotografía el resultado inmortalizando el carácter efímero de la comida.





*Ascensor comestible* Damien Hirst y Heston Blumenthal, 2012

Del mismo modo, Lennie Payne en vez de usar soportes tradicionales como el lienzo o la madera, utiliza pan de molde para realizar todo tipo de imágenes; para ello se sirve de tostadas que adquieren distintas tonalidades en función del tiempo de exposición al tostador, posteriormente retoca el pan tostado con quemadores, cuchillos y otros utensilios. El autor británico define este particular modo de producción artístico como *toast2art*. Este procedimiento acaba adoptando formalmente un aspecto pop que se traduce casi siempre en la ejecución de retratos compuestos por un políptico de tostadas que finalmente son recubiertas con una resina de silicona que evita un posible aparición de hongos.



*Toast portraits* Lennie Payne



*Ascensor comestible* Damien Hirst y Blumenthal, 2012



*The dinner party* Judy Chicago 1979

La utilización literal de alimentos como material artístico no tiene por qué reducirse a un ejercicio lúdico de interacción, sino que puede presentarse con una vocación clara de denuncia y crítica social, como la artista Judy Chicago que creó la instalación *The Dinner Party* en 1973, una de las obras más representativas del movimiento artístico feminista que surgió en Estados Unidos en esos años. Esta obra consistía en una mesa en forma de triángulo equilátero preparada para treinta y nueve comensales. Cada uno de estos platos está dedicado a una mujer cuyo nombre aparece bordado en el frontal de la mesa, estas mujeres bien podían ser figuras históricas o mitológicas. La mesa se alzaba sobre una superficie amplia de azulejos pulidos en los que aparecían

inscritos los nombres de otras novecientas noventa y nueve mujeres; este suelo fue denominado por la propia artista como *the heritage floor* (el suelo de la herencia).







*Tableau Pieve* Daniel Spoerri 1992

En 1970 nació una nueva forma de expresión artística llamada *Eat Art*, presentada por Daniel Spoerri y que le dio un giro a la relación entre arte y alimento: por una parte, utilizando la comida como parte del material de creación o soporte de la obra de arte y, por otra, llevando a cabo happenings en torno a la comida y los hábitos alimenticios. Dentro del *Eat Art* podemos apreciar la existencia de otras intencionalidades y mensajes, como por ejemplo los encuentros organizados para la degustación de platos preparados por artistas, creándose así situaciones que cuestionan los límites entre el autor y el espectador, el arte y las actividades cotidianas. Destaca Rirkrit Tiravanija, que sirvió comida en su primera exposición individual el 1990,

ofreciendo al público una degustación de *Pad Thai*, un plato típico de Tailandia, su país de origen. Tiravanija trasladó el mismo concepto a sus exposiciones posteriores, en 2003 en la Galería für Zeitgenössische Kunst los espectadores que acudían eran invitados a participar en la elaboración y puesta en común de un plato de gelatina.



Pad Thai degustation Rirkrit Tiravanija 1990



*Dejeuner sous l'herbe* Daniel Spoerri 1972

El *Eat Art* con la incorporación literal de alimentos en el campo de las Bellas Artes ha supuesto una evolución en géneros tradicionales como la naturaleza muerta o el bodegón. Así, a conceptos como la austeridad del bodegón español y la opulencia de las naturalezas muertas hemos de añadir nuevos conceptos como la metamorfosis, la descomposición e incluso la crítica social.





Ferrán Adrià en la Documenta de Kassel 2007

## 1.2. Comida como proceso artístico y creativo. Ferrán Adrià

Es obvio que comer es una función básica, se define como una función puramente fisiológica; aunque esta sea su principal función parece constituir mucho más que eso, como dicen Jesús Contreras y Mabel Gracia en su estudio antropológico, *Alimentación y Cultura*:

*«La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica. “Comer” en un fenómeno social y cultural, mientras que la “nutrición” es un asunto fisiológico y de la salud»<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> CONTRERAS, J. Y GARCÍA, M.

*Alimentación y Cultura*. Barcelona, Ariel, 2005.

Pág. 33.

Aparte de las cuestiones sociales y culturales, se encuentran implicados en el acto físico en sí de comer, los cinco sentidos: vista, tacto, oído, olfato y sobre todo el gusto. Aunque la comida sea un hecho cotidiano, repetitivo y perpetuo, contrasta cuando se hace con reflexión y gracia, comer puede ir más allá, en busca de algo más profundo, a pesar de ser un acto que hay que hacer a diario. El término *Nouvelle cuisine* fue acuñado por primera vez en 1973 por los críticos gastronómicos Henri Gault y Cristian Milleau y se popularizó entre los 70 y los 80. Una de las condiciones para que un plato entrara en esta categoría es que tenía que estimular los cinco sentidos, especialmente la vista. La simplicidad de los platos y los sabores puros fueron las principales características de esta cocina.



Ferrán Adrià en su restaurante El Bulli, 2006

Ferrán Adrià rescataría la filosofía de este movimiento y vería en él las posibilidades de una cocina moderna y creativa. Cuando cocineros europeos ya habían desarrollado un rechazo hacia ella, Ferrán se identificó con ella, creando lo que puede considerarse como un movimiento o escuela. Hacia 2003 se daría paso a lo que conocemos como “cocina de vanguardia”, “cocina de autor”, “cocina conceptual”, etc. El periodista catalán Pau Arenós nos da una definición que hace entender mejor estos nuevos términos:

*« [...] Prestan atención a los cinco sentidos y no sólo al gusto o al olfato. Además de crear platos el objetivo es abrir caminos. Han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas plásticos, novelistas, poetas, historiadores...».*<sup>2</sup>

<sup>2</sup> ARENÓS, P. Revista Apicius, 2007.

Se observa la voluntad por parte de los cocineros de incluir la experiencia estética. Ferrán buscaba provocar emociones en la cocina, recurriendo a la ironía, la provocación, los recuerdos de la infancia, la descontextualización con el fin de incluir un nuevo componente en la gastronomía: el intelecto, es decir, la capacidad de disfrutar de la cocina no sólo con el paladar sino también con la inteligencia. Bien es cierto que esto genera toda clase de polémicas y opiniones, como la del profesor francés Jean Pierre Poulain, que dijo:

# LA NOUVELLE CUISSINE,

AVEC

DE NOUVEAUX MENUS  
pour chaque Saison de l'année,

*Qui explique la façon de travailler  
toutes sortes de Mets, qui se servent  
aujourd'hui, en gras & en maigre; très-  
utile aux personnes qui veulent diversifier  
une Table par des Ragoûts nouveaux.*

Pour servir de continuation au nouveau  
Traité de la Cuisine.

TOME TROISIÈME,



A PARIS, AU PALAIS;

Chez JOSEPH SAUGRAIN, au sixième Pilier de la  
Grand'Salle, vis-à-vis l'Escalier de la Cour des  
Aydes, à la Bonne Foy couronnée.

M. DCC. XLII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROY.

Cubierta de Menon's *La Nouvelle Cuisine*

«El Bulli no tiene nada que ver con una cena, sino con una experiencia gustativa bastante elitista. Cuando la comida pretende ser una obra de arte, pierde su sentido original. Y cuando me senté allí vi clientes que ponían cara de querer salir corriendo».<sup>3</sup>

Pero, ¿cuál es la intención de que no solamente sea un placer sensorial sino que directamente implique la reflexión a través de la comida y la puesta en escena? Como tener un plato delante que contiene aparentemente un tomate que ni sabe ni tiene textura de tomate, el engaño está en lo que ofrecen los sentidos o en los conceptos que tendemos a proyectar sobre lo que vemos, olemos y degustamos.

<sup>3</sup> PULAIN, JP. *Weber-Lamberdière*, 2010. Pág. 159.

Estos trampantojos ya estaban presentes en la pintura años atrás, el ilusionismo implicaba un conocimiento de las leyes ópticas para generar la confusión de los sentidos con la imitación artística bidimensional, desviaban la atención de los verdaderos fines del arte. Así lo expresa el académico J. Reynolds en sus *Discourses* ante la Real Academia de Artes de Londres: «Si engañar al ojo fuera el único cometido del arte [...] el pintor minucioso tendría más posibilidades de éxito; pero no se trata del ojo; es la mente a la que el pintor de genio desea llegar, asique no desperdiciará un momento en aquellos pequeños objetos que solo sirven para atrapar el sentido, para distraer la atención y para contrarrestar su gran objetivo de llegar al corazón».<sup>4</sup>

<sup>4</sup> KORSMEYER, C. op. Cit. Citando los discursos de Reynolds. Pág. 217.





Ferrán Adrià, Documenta de Kassel 2007

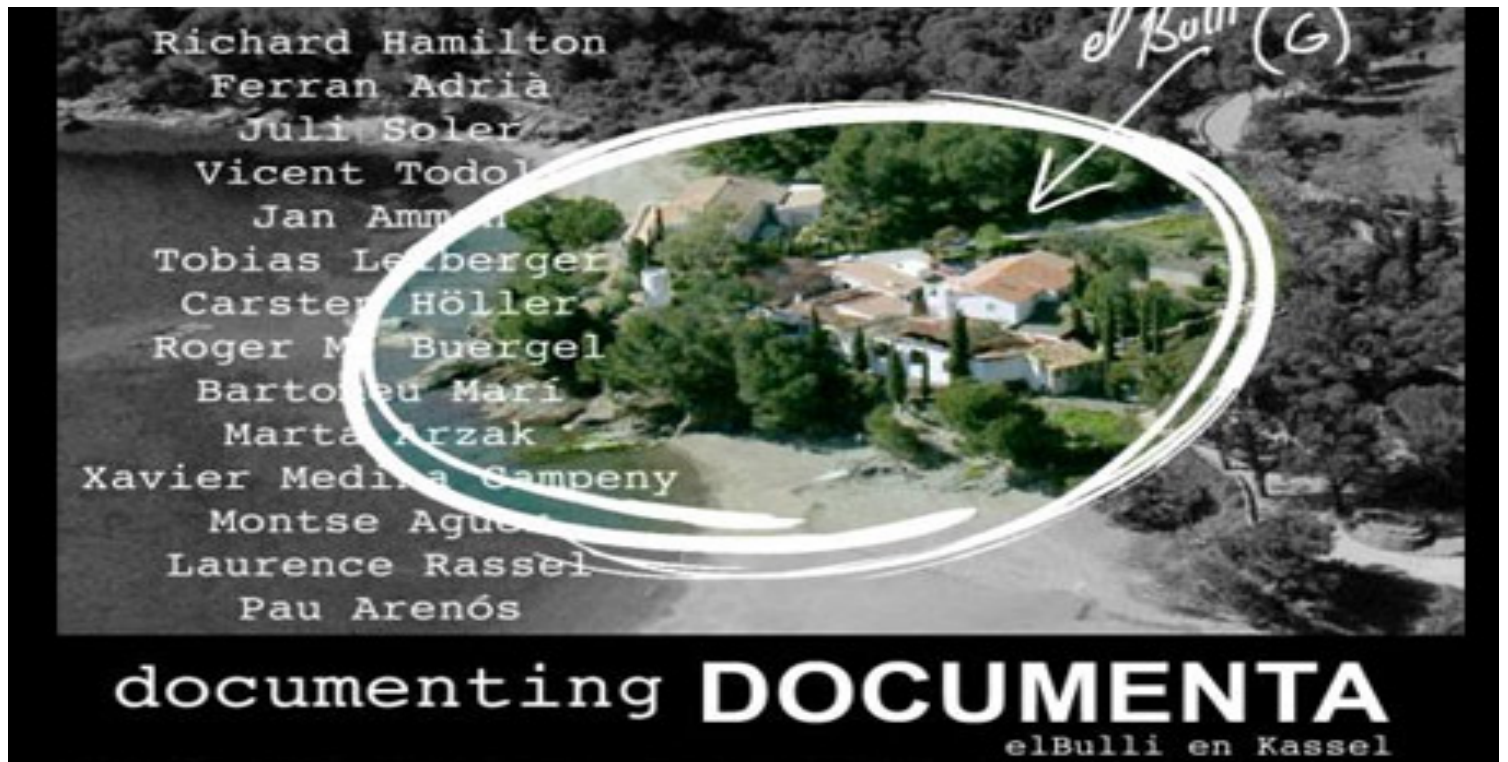
### 1.3. Ferrán Adrià en la Documenta de Kassel

Sin duda el año más influyente para la carrera de Ferrán Adrià y para el arte culinario fue el 2007, cuando fue invitado a la Documenta XII. Adrià ha sido el único cocinero del mundo invitado como artista a uno de los eventos internacionalmente más importantes de arte contemporáneo que se celebra cada cinco años en la ciudad de Kassel. Con la polémica de su presencia se le preguntó acerca de si la cocina era un arte, Adrià respondió: «quién sabe, tal vez pueda tener algo la cocina de artístico, pero eso no lo decido yo, no significa que yo tenga derecho a decir que soy un artista al igual que

tampoco pretendo que un artista diga que es un cocinero.»

Una vez recibida la invitación, Adrià llegó a la conclusión, después de un tiempo de reflexión, de que la intervención debía consistir en invitar a dos personas procedentes de la Documenta a cenar en el el Bulli restaurante, situado en Montjoi, durante cada uno de los 100 días que durara la muestra. Esto constituía una respuesta de la contextualización del mundo de la cocina de vanguardia en el mundo del arte.





Cartel del documental de Canal Plus *Documenting Documenta 2007*

La presencia de Ferrán en la Documenta tuvo gran repercusión y se realizaron numerosos documentos para legitimar el paso de un cocinero por una feria internacional de arte, entre los más destacados: el libro *Comida para Pensar*, editado por los entonces directos de la Tate Modern, o el documental *Documenting Documenta*, que narra con detalle en qué consistió la intervención de Adrià durante la muestra de arte contemporáneo, en él Ferrán Adrià cuenta:

«Dialogamos con la gente a través de la cocina, provocamos que la comida sea algo más que comer, queremos que sea una experiencia. [...] Contextualizo mi trabajo no sólo dentro de la gastronomía, contextualizo mi trabajo dentro de la creatividad. [...] Creo que el arte es libertad, y el lugar ideal para debatir dónde estamos y hacia dónde vamos es el mundo de la cocina de vanguardia.»<sup>5</sup>

<sup>5</sup> ADRIÀ, F. Documental *Documenting Documenta*. Canal Plus, 2007



## 2. Hipótesis

Este proyecto pretende confrontar lo cotidiano y lo ritual por medio de la comida, cómo un acto diario pasa a entenderse como ritual si se transforma el material que se consume, en este caso los insectos.



### 3. Objetivos

1. Investigar la relación entre arte y comida que se ha desarrollado en los últimos años, tanto como medio plástico como elemento artístico en su totalidad.
2. Profundizar sobre la idea de la entomofagia como idea plausible en un futuro próximo y cómo sería eso aceptado en la sociedad Occidental.
3. Investigar las posibilidades del material utilizado, en este caso la gelatina y el azúcar.





Mercado nocturno de Beijing, China

## 4. Entomofagia

La entomofagia se conoce comúnmente como la práctica de comer insectos entre humanos, un hecho muy común en numerosos países de todo el mundo, pero principalmente en regiones de Asia, África y América Latina. La ingesta de insectos complementa la dieta de aproximadamente 2.000 millones de personas, y se trata de un hábito que siempre ha estado presente en la conducta alimentaria de los seres humanos por muy extraño o repugnante que suene para las personas de occidente. Un error muy común que se comete al considerar los insectos como alimento es que se piensa que sólo se

consumen en períodos o zonas de hambre. Sin embargo, en la mayoría de casos en los que forman parte de la dieta local básica, los insectos se consumen debido a su sabor y no porque no haya otras fuentes de alimentos disponibles. Ciertas especies de insectos, como la oruga de la mariposa emperador en África del sur y los huevos de hormiga tejedora en el sureste de Asia, pueden alcanzar precios elevados y se consideran un manjar exquisito.





Chapulines

Las personas que culturalmente no están familiarizadas con este término siempre tienden a un rechazo generalizado ante el consumo de insectos, uno de los planteamientos es si la entomofagia tiene algún peligro, pero no, no se conocen casos de transmisión de enfermedades a humanos derivados del consumo de insectos, siempre y cuando estos hayan sido manipulados en las mismas condiciones de higiene que cualquier otro alimento. No obstante, pueden producirse alergias al igual que las que podría generar cualquier crustáceo. En comparación con los mamíferos y las aves, los insectos pueden plantear un riesgo menor de transmisión de infecciones a los humanos.

A finales de febrero de 2008, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) organizó en Tailandia un encuentro con el fin de potenciar el consumo de insectos. La crisis actual recurre a bichos tan repelentes como gusanos, hormigas o escarabajos, a la mayoría de europeos hoy en día esto les da asco, pero no siempre fue así. A los antiguos griegos les encantaban las cigarras y los romanos las larvas de cossus, y de hecho somos casi los únicos del mundo que no consumimos insectos mientras que en los demás continentes forma parte de la dieta habitual. El caso es que son una fuente inagotable de proteínas y algunos tienen un alto contenido en vitaminas, minerales y lípidos.



Mercado de México

En varios países de África central, por ejemplo, es costumbre añadir orugas secadas y molidas a la papilla de los niños.

No es casualidad que la FAO eligiese Tailandia para celebrar su encuentro sobre entomofagia, es uno de los países donde más especies comestibles hay y donde un mayor porcentaje de la población las consume, en Camboya es conocida la afición a las arañas provenientes de la ciudad de Skuon. Estas tarántulas del tamaño de la palma de la mano se consumen vivas o bien fritas con ajo, después de haberles quitado el colmillo venenoso. Pero los campeones del mundo de entomofagia son los mexicanos, la bióloga Julieta Ramos Elourduy ha detectado hasta 545

especies comestibles en México, la chef Patricia Quintana en sus restaurante El Izote en México DF, elabora sofisticados platos con gusanos de maguey, chapulines (saltamontes que se comen fritos y aderezados con sal y limón) o escalones, larvas de hormiga a las que llaman a veces caviar mexicano. «La entomofagia permite a las sociedades vivir de una manera más sostenible en el planeta» señala David Gracer, que se ha convertido en uno de los más activos defensores de los insectos en Estados Unidos con su blog *Bugs for Dinner!* (De cena, ¡insectos!)





Entomofagia Tailandia

## 4.1. Expansión

A pesar de las ventajas de la entomofagia y sus intentos de expansión en los últimos años, la aprensión del consumidor sigue siendo una de las grandes barreras para que los insectos se consideren fuentes viables de proteína en numerosos países occidentales. No obstante, la historia demuestra que los modelos de dieta son susceptibles de cambiar rápidamente, como la aceptación del pescado crudo en forma de *sushi*. Desde la creación de nuevas recetas en los restaurantes hasta el diseño de nuevos productos alimenticios, el sector de la alimentación desempeña un importante papel a la hora de consolidar la idea de los insectos como

alimentos. Los profesionales de la industria alimentaria experimentan con los sabores de los insectos. Es posible encontrarlos en menús de Occidente, pero se dirigen principalmente a personas que experimentan con la comida y no al consumidor de a pie. Para que la entomofagia se convierta en algo más que en una reivindicación de la gastronomía tradicional más exótica y sostenible, apta para un grupo de iniciados o para snobs, la mayoría de las personas deberían combatir el tabú y el miedo ancestral de varias culturas a ingerir alimentos que no han formado parte de su dieta histórica. Pero la gastronomía, como cualquier otra expresión artística, es una convención que evoluciona con las sociedades.





### Entomofagia Tailandia

El tabú de comer insectos puede desvanecerse como lo ha hecho el tabaco en el cine, al igual que el anterior mencionado *sushi*. Las culturas se basan en convenciones que evolucionan, como lo hacen el sentido común o la opinión pública.

Por otra parte, siempre está presente la sensación de asco o repugnancia. Para Willia Ian Miller, autor del libro *Anatomía del Asco*, considera que el asco se relaciona con circunstancias concretas de rechazo a la comida y con el gusto, aunque esta idea es obvia también pueden provocarla los otros sentidos, como se desprende del siguiente texto:

*«En tierra de fuego un nativo tocó con su dedo un poco de carne fría en conserva que yo estaba*

*comiendo [...] y mostró claramente el enorme asco que le producía su textura blanca; por mi parte, también sentí un tremendo asco ante el hecho de que un salvaje desnudo tocara mi comida aunque sus manos no parecían estar sucias».*<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> DARWIN, C. La expresión de las emociones. Laetoli. Pág. 256-257.



## 4.2. Dieta y cultura

Nos va la vida en saber lo que comemos, nuestra condición de omnívoros nos da una gran flexibilidad para alimentarnos con una gran variedad de sustancias y para adaptarnos a diferentes tipos de dietas. En contrapartida, tenemos dificultades para identificar las sustancias nocivas para nuestro organismo, de tal forma que la decisión de ingerir algo tiene una trascendencia vital. Introducir un alimento en la boca es una acción banal, pero tiene consecuencias irreversibles; al atravesar la boca, el alimento cruza la frontera entre el mundo y nosotros, entre el exterior y lo interior, y a su vez transfiere sus propiedades a quien lo

come. Al ingerir no sólo incorporamos las propiedades de una sustancia, sino que quien la come se introduce en un sistema culinario y, por extensión, en un grupo, en una cultura.

En la encrucijada entre la prudencia ante lo desconocido y la resistencia a la innovación por un lado, y la tendencia a la exploración por otro, el omnívoro está atrapado, como sugiere Paul Rozin, en los polos de un dilema: la neofobia y la neofilia, la tensión entre lo familiar y lo desconocido, entre la seguridad y la variedad. Quizá este sea el principal problema del constante rechazo de la cultura occidental hacia el consumo de insectos, el miedo a lo desconocido y por ende, el asco.



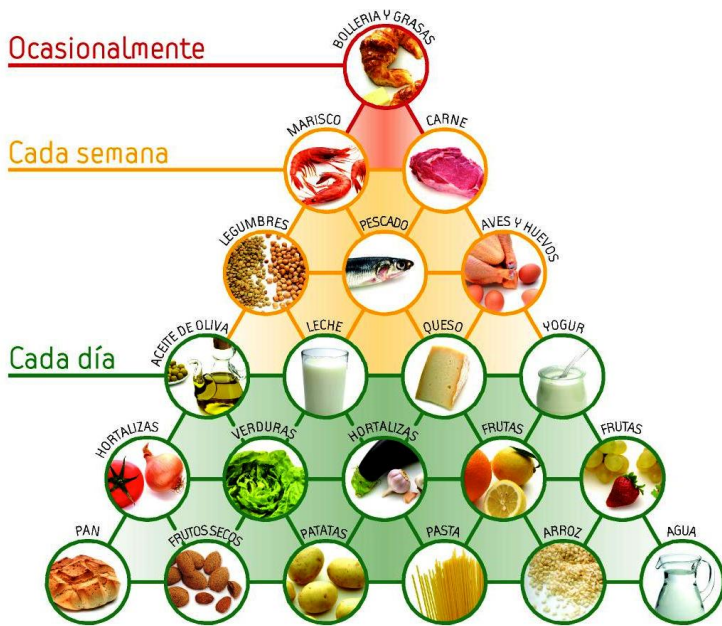


Todo esto va ligado a la cultura del individuo y a la memoria gustativa vinculada al pasado del consumidor, en España acostumbramos a comer gran variedad de marisco y esto causa el mismo rechazo que los insectos en innumerables países de todo el mundo, incluidos vecinos de la Unión Europea. La determinación del gusto no es exclusiva del sistema gustativo; su formación también está condicionada por el aprendizaje y la educación. Holley afirma que el gusto no proviene del alimento, sino que se origina en el encuentro de este con los órganos sensoriales, y además, depende del aprendizaje; es decir, el gusto ha de ser educado, con lo que queda restringido cualquier lugar para el instinto. En la selección del alimento se manifiestan las preferencias y aversiones de la alimentación; el aprendizaje depende por un lado de procesos fisiológicos, ante las

señales emitidas sensorialmente por los alimentos, y de factores de naturaleza social y cultural en lo que está inmerso el individuo.

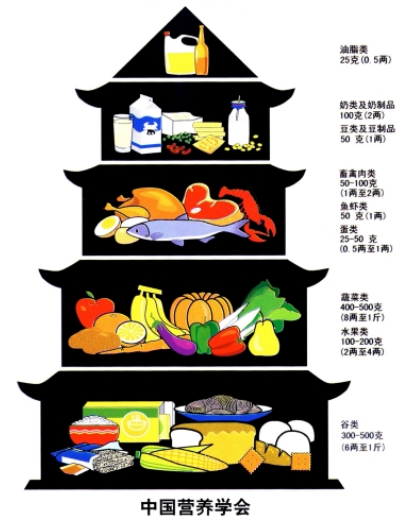
Así vemos que la alimentación no es solo una necesidad fisiológica, sino que implica fenómenos psicológicos, sociales y culturales importantes, cada vez más frecuentemente introducidos. En un alimento también cuenta su “prestigio” además de marcar un *status* social, marca un *status* cultural. Los insectos han sido satanizados por los grandes consorcios internacionales productores de sustancias tóxicas para matarlos y exterminarlos, han construido una imagen altamente negativa de ellos, provocando que la sola palabra insecto lleve implícito un simbolismo altamente negativo y de rechazo. Se tiende a asociar a los insectos con la suciedad y la descomposición.





Pirámide alimentaria Europea y Asiática

## 中国居民膳食指南 及平衡膳食宝塔 (标准本)



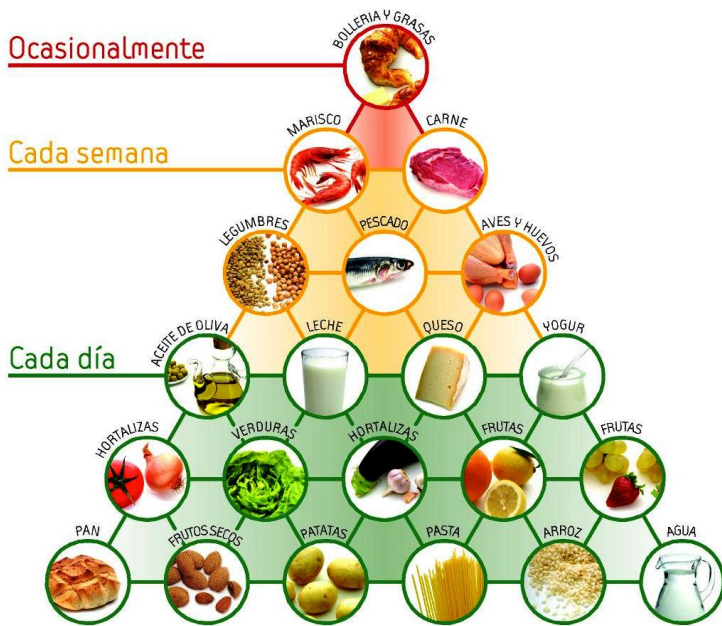
## 5. Pirámide de la alimentación

La pirámide de la alimentación es una guía gráfica que intenta reflejar, de una manera sencilla, las relaciones cuantitativas y cualitativas entre los siete grupos de alimentos. La pirámide ayuda a seguir una dieta sana todos los días; se basa en la variedad y flexibilidad (permite una amplia selección de alimentos dentro de cada grupo, sin establecer una preferencia determinada) y en la proporcionalidad, reflejada por el equilibrio cuantitativo y la limitación y restricción de unos alimentos con respecto a otros. Constituye un método

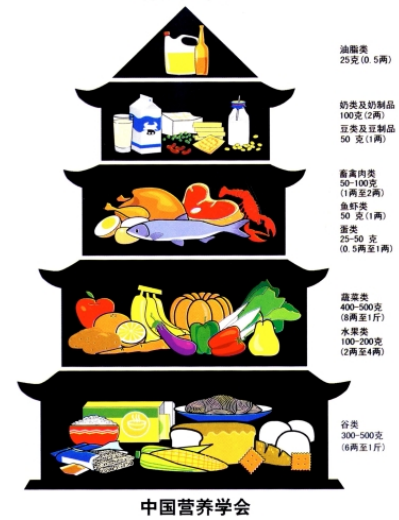
excelente como patrón didáctico para la enseñanza y recomendaciones a la población, ya que es práctica y además expresa de forma gráfica las raciones recomendada para el consumo de cada grupo de alimentos en un periodo de tiempo determinado ya sea diario o semanal.

Todos los grupos de alimentos se encuentran representados en la pirámide, organizándose en seis bloques distribuidos en cuatro filas:

1. Pan, cereales, pasta y patatas.
2. Frutas y hortalizas.
3. Leche, yogur, queso, carnes, huevos, pescado, aves y legumbres.
4. Grasas, aceites y dulces.



## 中国居民膳食指南 及平衡膳食宝塔 (标准本)



Pirámide alimentaria Europea y Asiática

Desde hace años, la pirámide de alimentación, se ha convertido en la principal referencia en materia nutricional como una fórmula gráfica de integrar todos los alimentos propios de nuestra dieta de forma racional y saludable, pero ¿en qué pirámide aparecen los insectos? ¿Dónde se informa sobre el valor nutricional de estos o del lugar que ocupan en la pirámide? ¿Por qué éstos no aparecen siquiera en los países donde se consumen de forma habitual?

La cantidad total de proteínas que los insectos comestibles albergan es expresada en base seca. La proporción que albergan va a variar dependiendo de que la especie pertenezca al ámbito terrestre o acuático, al estado de

desarrollo comestible y de la forma de ingestión. La importancia de las proteínas es trascendental ya que son las constructoras y reparadoras de las células y por ende de los órganos. David Georges Gordon explica en «The Eat-a-bug Cookbook» que un saltamontes tiene un 20% de proteínas, por un 27% de un filete de ternera, pero las concentraciones crecen si el insecto ha sido secado antes de ser ingerido: los saltamontes secos alcanzarían el 60% de contenido proteínico, mientras que las orugas se mueven entre el 30% y el 80%.



## 6. Producción

Aquí hacemos una descripción detallada y razonada del proceso de investigación plástica realizado.

El objeto artístico elegido ha sido la realización de una instalación formada por una serie de objetos que relacionan directamente la comida y los insectos. El objeto en un primer momento resulta incluso apetecible ya que el material utilizado es comestible, pero una vez se observa de cerca genera rechazo por contener insectos.





## 6.1. Materiales

### Gelatina

La gelatina es una sustancia incolora e inodora extraída de los huesos y los cartílagos de animales. Sirve como agente gelificante en la elaboración de postres, también se utiliza como estabilizante o espesante en otros alimentos. La gelatina de origen animal es una proteína incompleta ya que carece de aminoácidos esenciales y triptófanos. La gelatina de origen vegetal, también conocida como agar-agar, se extrae de diversas especies de algas rojas, con ellas se obtiene una mezcla compleja de diferentes sustancias de gran interés alimentario; al contrario que la animal,

es una fuente de ácido fólico, magnesio, hierro, potasio, calcio, etc

La gelatina tiene un carácter plástico muy atrayente para el espectador por su forma, textura y color. Da la posibilidad de poder manipular todos esos elementos, además de su transparencia que permite incluir elementos dentro de ella y que puedan ser apreciados.

Cantidad utilizada: 16 cajas de gelatina neutra marca Royal que contenían dos sobres de 20 gramos cada uno.

### Azúcar

El azúcar se produce a través de un proceso químico a partir del extracto de caña o de remolacha, eliminando toda la fibra y las proteínas que forman el 90% de dichas plantas. El azúcar puede



formar caramelo al calentarse por encima de su punto de descomposición, si se calienta por encima de 145°C en presencia de compuestos amino, derivados de proteínas, tiene lugar el complejo sistema de reacciones Maillard, que genera colores, olores y sabores generalmente apetecibles. Es una importante fuente de calorías en la dieta alimenticia moderna, pero es frecuentemente asociada a calorías vacías, debido a la completa ausencia de vitaminas y minerales.

La pasta de azúcar utilizada en este proyecto se obtiene a partir de calentar azúcar junto con una mínima cantidad de agua. Pasa a un estado líquido mientras está a una temperatura alta y una vez que

se enfría se solidifica creando una masa uniforme.

Cantidad utilizada: 10 kilos de azúcar blanco.

Colorante

Los colorantes alimentarios son un tipo de aditivos que proporcionan color a los alimentos, se añaden durante el proceso de preparación causando un efecto de color en los alimentos. En la actualidad la industria alimentaria emplea los colorantes con el objeto de modificar las preferencias del consumidor, el color es uno de los principales atributos para la preferencia de un alimento.

Se pueden encontrar distintos tipos de colorantes alimentarios. En primer lugar y el más común en los supermercados es





el colorante líquido. La concentración de estos colorantes es menor, lo que provoca tener que añadir más líquido a la mezcla y esto, en algunos casos, puede modificar la textura sobre la que se está trabajando.

Otro tipo es el colorante en gel, su concentración es mayor y consigue teñir con gran intensidad, aunque algunos colores como el negro o el rojo son bastante difíciles de conseguir con gran intensidad.

Los colorantes en polvo tienen una utilidad totalmente distinta a los dos anteriores, sobre todo se utilizan para colorear (no teñir) y se usan generalmente para la pasta de azúcar.

## Insectos

Para este proyecto se han utilizado varios tipos de insectos: cucarachas, grillos, langostas, moscas, gusanos y lombrices.

**Cucarachas:** son un orden de insectos heterometábolos paurometábolos de cuerpo aplanado de unos tres centímetros de largo, negro por encima y rojizo por debajo, con seis patas casi iguales, alas y élitros rudimentarios. Se esconden en lugares húmedos y oscuros y se alimentan de toda clase de comestibles.

**Grillos:** Son de una familia de insectos ortópteros. Por lo general son insectos de color marrón a negro, con hábitos nocturnos.

**Langostas:** Son una familia de insectos ortópteros caracterizados por su gran





facilidad para migrar de un sitios a otro y, en determinadas circunstancias, reproducirse muy rápidamente llegando a formar devastadoras plagas capaces de acabar con la vegetación de grandes extensiones de terreno.

Moscas: Pertenecientes al orden de los dípteros, han seguido al hombre desde la prehistoria y son uno de los insectos más arraigados en el imaginario popular. Poseen un cuerpo dividido en tres regiones: cabeza, tórax y abdomen, sus ojos están compuestos por miles de facetas sensibles a la luz individualmente que limpian constantemente frotando sus patas.

Gusanos/lombrices: Son una familia de anélidos oligoquetos del orden haplotaxida. Tienen un papel muy

importante en los ecosistemas, donde son consideradas especies clave. Son alargadas y viscosas y llegan a medir hasta 30cm de largo.

Cantidad: Dos cajas de cada insecto que contenían 12 insectos cada una.



## 6.2. Manipulación del material

La idea de utilizar tanto la gelatina como la pasta de azúcar nace de la intención de enciptar/encerrar a los insectos a semejanza de los que se encuentran dentro del ámbar y los que se presentan disecados dentro de los muestrarios y expositores de insectos.

Uso de la gelatina:

Se realizaron diferentes tipos de pruebas con varias marcas de gelatina. En un primer momento se utilizaron marcas con sabores y colores, pero finalmente la neutra fue la que más consistencia daba a la obra; por lo demás, ofrecía la posibilidad de manipular el color del

producto en función de la necesidad del objeto que se iba a realizar.

Proporciones: 1 litro de agua por cada dos sobres eran las indicaciones del envase que contenía la gelatina; no obstante, se perseguía una mayor consistencia, de modo que finalmente se han usado, por cada litro de agua, cuatro sobres de gelatina neutra *Royal* de 20 gramos cada uno, obteniendo así una consistencia más firme y resistente donde los insectos quedaban bien acomodados.

Colorante:

Una vez elaborada la gelatina, pero mientras aún se mantenía en estado líquido, se añadía el colorante. Tras efectuar diversas pruebas centradas en





evaluar la calidad de todos ellos, se llegó a la conclusión de que la mejor opción para el material que nos ocupa era el colorante líquido, ya que no variaba el espesor de la gelatina y, al mismo tiempo, el color quedaba mucho más uniforme. Así se nos brindaba la posibilidad de mezclarlos entre ellos sin que se agrisaran. Las pruebas que se hicieron con el colorante en polvo, en cambio, quedaban demasiado oscurecidas, el color se concentraba en la parte de abajo del molde y el polvo no se disolvía bien. El colorante en gel parecía una buena opción, pues los resultados fueron los deseados con respecto a homogeneidad en la obra; sin embargo, el color era muy llamativo por su altísima concentración, a pesar de que se utilizara poca cantidad.

Azúcar:

Este material se ha manipulado de distintas formas. En un primer momento, la idea consistía en preparar caramelo con el azúcar, con el fin de obtener una sustancia de color ambarino que posteriormente se solidificara; sin embargo, el resultado era una pasta pringosa que no terminaba de endurecerse y visualmente transmitía una sensación de suciedad, incluso de producto en mal estado.

En una cacerola al fuego se mezclaban dos vasos de azúcar con 100ml de agua. El azúcar se iba derritiendo a medida que se calentaba, y formaba una pasta transparente al ligarse con el agua. En ese momento se añadía el colorante líquido (amarillo mezclado con un poco





de magenta y negro). En las primeras pruebas se vertía el azúcar líquido directamente sobre la base del marco, pero tardaba mucho tiempo en solidificar y no tenía la opacidad que se buscaba. La solución consistió en esperar a que el azúcar espesara en la cacerola y después volver a calentarlo de nuevo. Se constató que al variar las temperaturas también se modificaba la transparencia.

Insectos:

Los insectos fueron conservados en el congelador y se sacaban media hora antes de integrarlos a la obra/objeto.

Como soporte principal se ha utilizado el cristal por las posibilidades de transparencia y translucidez.



### 6.3. Elección del montaje expositivo

La instalación está fragmentada en tres partes. Una de ellas se compone de diferentes tipos de insectos presentados dentro de marcos cubiertos de pasta de azúcar. Junto a ellas se presentan también unos pequeños recipientes rellenos de gelatina que albergan en su interior un insecto. Estos elementos resultan apetecibles a primera vista por su color y por la textura de la gelatina, pero generan el rechazo que hemos mencionado anteriormente al incluir los insectos.

Por otro lado tenemos la gelatina, utilizada de diferentes formas: una de

ellas extendida en un cristal como si de una vitrina se tratara, donde hay una serie de insectos expuestos de manera ordenada; y, por otra parte, colocada sobre un cristal translúcido en bloques de distintos tamaños, con distintos insectos en su interior e iluminado desde abajo para crear distintos volúmenes y jugar con las transparencias.

Esta instalación está pensada para ser expuesta en un lugar amplio. El principal problema de ésta es su rápida descomposición, ya que, después de distintas pruebas, se comprobó que, dependiendo de la temperatura ambiente, sobre las piezas de gelatina empezaba a aparecer moho y el olor que desprendía producía incluso más repugnancia que los propios insectos.



## 7. Conclusión

El artista determina que hay tres facetas fundamentales entre arte y comida: visceral, cotidiano y ritual. Centra el proyecto, por la entomofagia, en la parte visceral generando rechazo en el espectador. Y por añadidura, para una futura vía de investigación en la relación arte y comida, pretende explorar dos diferentes vías que funcionen en paralelo: lo cotidiano junto con lo íntimo y lo ritual con lo público.





## 8. Dossier



Serie Azúcar  
Pasta de azúcar sobre cristal  
20x30





Serie Azúcar, detalle.  
Pasta de azúcar sobre cristal  
20x30





Serie Azúcar, detalle.  
Pasta de azúcar sobre cristal  
20x30



Serie Azúcar, detalle.  
Pasta de azúcar sobre cristal  
20x30



Serie Azúcar.  
Pasta de azúcar sobre cristal  
20x30





Serie Azúcar.  
Pasta de azúcar sobre cristal  
20x30





Serie Gelatina.  
Gelatina sobre cristal  
20x30



Serie Gelatina.  
Gelatina sobre cristal  
20x30





Serie vasos.  
Gelatina en vaso  
10x8





Serie cucarachas, detalle.  
Gelatina sobre cristal  
120x40



Serie cucarachas, detalle.  
Gelatina sobre cristal  
120x40





Serie cucaracha común.  
Gelatina  
25x15



Serie cucaracha común, detalle.  
Gelatina  
25x15





Serie cucaracha común, detalle.

Gelatina  
25x15



Serie cucaracha común, detalle.

Gelatina  
25x15



## 9. Presupuesto

Gelatina neutra	16x 2,45 = 39,20
Azúcar	10x 0'99 = 9,90
Colorante:	
Líquido	5x 1,20 = 6,00
Gel	3x 3,60 = 10,80
Polvo	2x 4,40 = 8,80
Insectos (cajas de 12 unidades)	
Grillos	2x 4,50 = 9,00
Cucarachas	2x 5,00 = 10,00
Langostas	6,50
Lombrices	2x 5,00 = 10,00
Cristal translúcido 2x 10,00 = 20,00	
Moldes silicona	7x 1,80 = 12,60
Total	142, 80





## 10. Bibliografía

ADRIÀ, F. *La Comida de la Familia*. Barcelona, RBA Libros, 2013.

DARWIN, C. La Expresión de las Emociones. Laetoli. Pag 256-257.

FRANCÉS, F. *El Espejismo Travieso*, Vik Muniz. CAC Málaga, 2012.

GEORGES, D. *The eat-a-bug Cookbook*. Londres, Ten Speed Press, 2013.

IAN MILLER, W. *Anatomía del Asco*. Madrid, Taurus, 1998.

KORSMEYER, C. *El Sentido del Gusto: Comida, Estética y Filosofía*. Barcelona, Paidós Iberica, 2002.

MIRALDA, A. *Power Food Lexicom*. Barcelona, Fundació food cultura, 2008.

ROUTH, J. *Notas de Cocina de Leonardo Da Vinci*. 5ª ed., Barcelona, Temas de Hoy, 2005

RUIZ, A. *El tiempo de un bodegón*. Exit: imagen y cultura, 2005.

TODOLÍ, V. *Comer Para Pensar, Pensar Para Comer*. Barcelona, Actar, 2009.

GRACES, D. *Bugs for dinner!* Blog digital, 2011.