

Alberto Lomas, Susana Gutiérrez Babio, Enaitz Landaburu: Pintxo BLV Art / LA GILDA, LA VIÑA, PESO NETO, FERRO CHICO, MARZANA 16, LA CUMBANCHA, SAREAN, FLORINES, BIHOTZ, CAFE NERVION / Greta Alfaro: "El cataclismo nos alcanzará impávidos" MUSEO REPRODUCCIONES / Jakub Pišek, Beata Kolbašová (Eslovaquia): "Código de barras 01" EL BARAKA / SAREAN / Ignacio Sáez: "Bodegones" MARZANA 16, BIHOTZ / Tania Blanco: "Unlid" MUSEO DE REPRODUCCIONES / Sweet Sue: "Nahás & Tsikit-Oh!" GANBOA JEWELLERY / Gérard Cairaschi (Francia), Marcos Bonisson & Khalil Chadi (Brasil), Didier Feldman (Francia), Francesca Fini (Italia), Barbara Hertiman (Venezuela), Francesca Llopis (Cataluña), Lina Alejandra Pulido Barragán (Colombia) John Sanborn (EEUU), SSMIDD (Alemania), V.G.Venugopal (India): "Foods Videoart Project" MONGOLIA / Cocina de Guerrilla Euzkidea, Rubén Castillo: "Su-Kaleetan" CICLOS LA FERRO / Chiara Vallini (Italia): "Ricettario/Lato B" PESO NETO, LA VIÑA, FERRO CHICO, SAREAN / Pilar Baizán: "Arte entre fogones" DANDO LA BRASA / Fausto Grossi: "No toda arte es culinaria / no todo lo culinario es arte" SAREAN

2016 EKAINAREN 9tik 18ra  
9-18 de JUNIO  
**BLV - ART**

# SF GASTROART ASTEA WEEK

[www.recetasculturales.com](http://www.recetasculturales.com)



## SF GastroArt. Arte y Gastronomía

Jardunaldi hauetan, artista eta gastronomo batzuek janariaren eta gastronomiaren zenbait arlo aztertuko dituzte artearen bidez.

Egunak: Ekainaren 9tik 12ra.

Jarduera zehatzak:

BLVart pintxoa

Performanceak:

“No toda arte es culinaria / no todo lo culinario es arte” (Fausto Grossi)

“Código de barras DJ”(Jakub Pišek, Beata Kolbašovská eta Erik Bartoš )

“Ricettario/Lato B”(Chiara Vallini)

"Su-Kaleetan: Cocina de Guerrilla Sukaldea" (Ruben Castillejo)

Erakusketak:

Zeramika-lanen erakusketa. Sweet Sue

Margolanen erakusketa. Ignacio Sáez

Eskultura-pinturen erakusketa. Tania Blanco

Proiektzioak:

“Arte entre fogones” (Pilar Baizán)

Greta Alfaro-ren bideo-proiektzioa

Bideoen nazioarteko programa: Food

### Artistas participantes

**Alberto Lomas, Susana Gutiérrez Babío, Enaitz Landaburu:** Pintxo BLV Art

**Greta Alfaro:** "El cataclismo nos alcanzará impávidos"

**Jakub Pišek, Beata Kolbašovská (Eslovaquia):** “Código de barras DJ”

**Ignacio Sáez:** “Bodegones”

**Tania Blanco:** “Unlid”

**Sweet Sue:** “Nahâs & Txikit-Oh!”

**Gérard Cairaschi** (Francia), **Marcos Bonisson & Khalil Charif** (Brasil), **Didier**

**Feldman** (Francia), **Francesca Fini** (Italia), **Barbara Hertiman** (Venezuela),

**Francesca Llopis** (Cataluña), **Lina Alejandra Pulido Barragán** (Colombia)

**John Sanborn** (EEUU), **SSMIDD** (Alemania), **V.G.Venugopal** (India): “Foods Videoart Project”

**Cocina de Guerrilla Sukaldea. Rubén Castillejo:** "Su-Kaleetan"

**Chiara Vallini** (Italia): “Ricettario/Lato B”

**Pilar Baizán:** “Arte entre fogones”

**Fausto Grossi:** “No toda arte es culinaria / no todo lo culinario es arte”

Comisario:

**Txema Agiriano**

## Calendario y espacios

### Jueves 9 de Junio

19 h. Museo de Reproducciones. Videoproyección **Greta Alfaro** "El cataclismo nos alcanzará impávidos"

19.30 h. Inauguración intervención **Tania Blanco** "Unlid"

20 h. Museo de Reproducciones. Presentación del pintxo BLV Art

### **Cena de hermandad. Dando la Brasa**

### Viernes 10 de Junio

13h. Carnicería frutería El Baraka. San Francisco 16. Performance. "Código de barras DJ" **Jakub Pišek, Beata Kolbašovská, Erik Bartoš** (Eslovaquia)

13.45 h. Bihotz. Inauguración exposición de pintura. Bodegones. **Ignacio Sáez**

### **Comida de hermandad. Bihotz**

17 h. Marzana 16. Inauguración exposición de pintura. Bodegones. **Ignacio Sáez**

19 h. Ganboa Jewellery. Inauguración exposición cerámica **Sweet Sue**

20 h. Mongolia Programa internacional de videos: **Foods videoart project**

### **Cena de hermandad. Sarean**

23.30 h. Sarean. Performance/concierto "Código de barras DJ"

**Jakub Pišek, Beata Kolbašovská, Erik Bartoš** (Eslovaquia)

### Sábado 11 de Junio

13.30 h. Ciclos La Ferro. Acción artística. "Su-Kaleetan" Cocina de guerrilla sukaldea. **Rubén Castillejo**

### **Comida de hermandad. Marzana 16**

17 h. Peso Neto. Performance. **Chiara Vallini** (Italia) "Ricettario/Lato B"

18 h. La Viña. Performance. **Chiara Vallini** (Italia) "Ricettario/Lato B"

19 h. Perro Chico. Performance. **Chiara Vallini** (Italia) "Ricettario/Lato B"

20 h. Dando La Brasa. Presentación video. **Pilar Baizán**. "Arte entre fogones"

### **Cena de hermandad. La Viña**

22.30 h. Sarean. Performance. **Chiara Vallini** (Italia) "Ricettario/Lato B"

### Domingo 12 de Junio

12.30 h. Sarean. Performance. **Fausto Grossi** "No toda arte es culinaria/no todo lo culinario es arte"

### **(Las comidas y cenas son exclusivas con invitación)**

Todas las actividades son gratuitas.

**Alberto Lomas, Susana Gutiérrez Babío, Enaitz Landaburu.**  
“Pintxo BLV ART”



### **BLVart pintxo**

Hiru sukaldari eta artista ari dira pintxo BLVart diseinatzen. San Frantziskoko eta Bilbo Zaharreko zenbait taberna eta jatetxetan aterako da.

Auzoan jaten zen janariaren azterketa historiko batetik abiatuta, sortzaile horiek meategietan eta kabaretetan aurkitu dute inspirazioa.

Pintxo portzelanazko ontzi batean zerbitzatuko da, horretarako beren beregi sortu dena eta txikitoaren edalontzi klasikoan inspiratzen dena. Gainera, azpian hutsune bat dauka, Bilboko alde horretan oraindik dauden lurrazpiko meazuloak gogorarazteko.

Meatzariek jaten zituzten gisatuak ekarriko ditu gogora pintxoak, dantzaleku zaharren oroigarri izango den saltsa min batekin batera. Pintxo bukatzeko, lore-hosto bat, pasioaren ikurra.

Hauek dira BLVart pintxoaren sortzaileak:

Alberto Lomas: Artista eta sukaldariburua, proiektuaren zuzendaria. Gasteizen jaio zen baina San Frantziskon eta Bilbo Zaharrean bizi izan da 30 urtez.

Espacio Abisal arte galeriaren kudeatzailea izan zen. Gaur egun Gasteizeko Artium Museoan dauka bere lana.

<http://www.artium.org/es/explora/exposiciones/item/58645-alberto-lomasalteraciones-en-praxis>

Enaitz Landaburu: I+G+Beko aditua den sukaldaria. Bilboko Guggenheim jatetxeko sormen ataleko arduraduna izan da, Josean Alijaren tutoretzapean, eta gaur egun Gastro Lopithekus proiektua abiatu du.

Susana Gutiérrez Babío (Sweet Sue): Pedro Subijanaren Akelarre jatetxeko I+Geko atalarekin batera, postrerako ontziteria sortu du.  
<https://vimeo.com/132805206>

Pintxoa taberna eta jatetxe hauetan zerbitzatuko da:

Gilda, Hernani 3

La Viña de San Francisco, San Frantzisko 17

Peso Neto, San Frantzisko 1

Perro Chico, Aretxaga 2

Marzana 16, Marzana 16

La Cumbancha, San Frantzisko 9

Sarean, Mariaren Bihotza plz, 4

Pulpería Florines, San Frantzisko 31

Bihotz Café, Aretxaga 6

Café Nervión, Naja 7

BLVart pintxoaren prezioa: 1,50 euro, parte hartzen duten establezimendu guztietan.

### **Pintxo BLV Art**

BLV Art es un programa sobre formas de expresión artística urbanas y vanguardistas en San Francisco y Bilbao la Vieja organizado por el Área de Cultura del Ayuntamiento de Bilbao, que este año tendrá lugar entre el 9 y el 18 de Junio.

En esta ocasión el programa contará con el apartado GastroArt, unas jornadas donde un elenco de artistas y gastronomos analizan, a través del arte, diversos aspectos de lo que es la comida y la gastronomía.

Con este motivo, actualmente, un grupo formado por tres especialistas está diseñando el Pintxo BLV Art, destinado a ser servido en diversos restaurantes y bares del barrio.

El pintxo:

Partiendo de un análisis histórico de la comida que se tomaba en el barrio y haciendo una lectura poética de su idiosincrasia estos creadores han encontrado la inspiración en las minas y en los cabarets.

El pintxo se servirá en un recipiente de porcelana, creado ex profeso para el mismo, inspirado en el clásico vaso de txikito, pero que presenta un hueco en su fondo, en recuerdo de las galerías subterráneas que aun se conservan bajo esta parte de Bilbao.

En el encontraremos un recuerdo de los guisos que tomaban los mineros junto a una salsa picante en recuerdo de las viejas salas de fiestas para culminarlo con un pétalo floral, símbolo de la pasión.

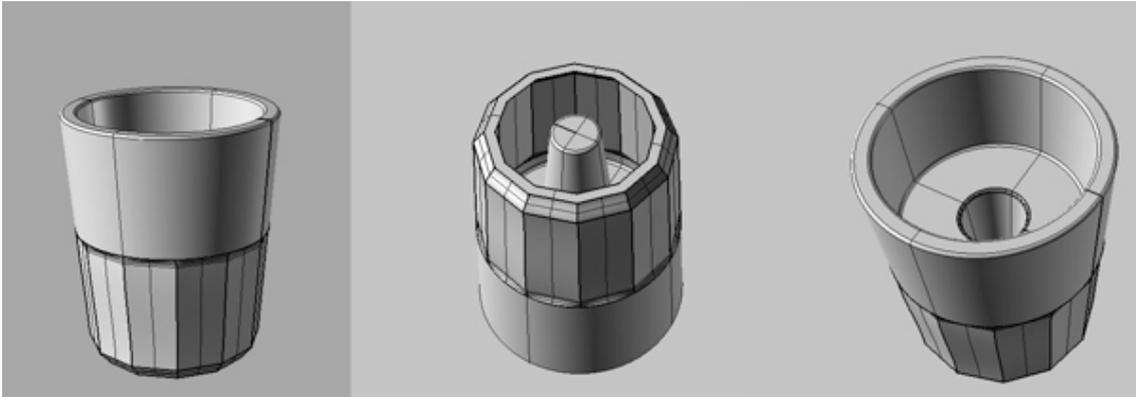


Imagen 3D del diseño del recipiente para el "Pintxo BLV Art". Sweet Sue.

### Los creadores del pintxo:

**Alberto Lomas** licenciado en Bellas Artes por la UPV/EHU y graduado superior en Hostelería, dirige el proyecto. Su familia proviene de este barrio, sus abuelos eran anguleros en la ría y el, aunque nacido en Gasteiz, ha vivido en este barrio desde hace casi 30 años, barrio en el que también fue el gestor de una galería de arte: Espacio Abisal. Trabaja como artista y chef de cocina. Recientemente ha expuesto su obra en el Museo Artium de Vitoria-Gasteiz. <http://www.artium.org/es/explora/exposiciones/item/58645-alberto-lomas-alteraciones-en-praxis>

**Enaitz Landaburu**, cocinero especialista en I+D+I ha sido responsable del departamento de creatividad del Restaurante Guggenheim de Bilbao, bajo la tutela de Josean Alija. Actualmente trabaja para el grupo de restauración Bassko.

**Susana Gutiérrez Babío**, licenciada en escultura por la UPV/EHU, Master en Gestión de Diseño Industrial por DZ, y Título de Estudios Superiores en itinerario de Arte Cerámico por la Escola d'Art i Superior de Ceràmica de Manises, ha ideado en colaboración con el departamento de I+D del restaurante Akelarre de Pedro Subijana la vajilla para su nuevo postre. <https://vimeo.com/132805206>

Establecimientos participantes:

Gilda, C/ Hernani 3  
La Viña de San Francisco, C/ San Francisco 17  
Peso Neto, C/ San Francisco 1  
Restaurante Perro Chico, C/ Aretxaga 2  
Bar Marzana 16, C/ Marzana 16  
La Cumbancha, C/ San Francisco 9  
Sarean, Plaza Corazón de María 4  
Pulpería Florines, C/ San Francisco 31  
Bihotz Café, C/ Aretxaga 6  
Café Nervión, C/ La Naja 7

**Greta Alfaro "El cataclismo nos alcanzará impávidos" (bideo-proiektzioa)**



Artista honek martirioaren eta hasierako kristautasunaren kondairen ikonografia berrikusten du. Janariak edo sukaldaritzak zeregin garrantzitsua daukate, eta natura hilaren tradizio piktorikoarekin jartzen ditu harremanetan.

Greta Alfaro (Iruña, 1977) artista bisuala da eta euskarri desberdinak erabiltzen ditu lanerako: bideoa, argazkia, instalazioa eta collagea, sarritan site-specific ikuspegi batekin.

Helduentzako emanaldia.

Greta Alfaro, [Pamplona, 1977], es artista visual. Desarrolla su trabajo en diferentes medios: vídeo, fotografía, instalación y collage, a menudo desde una orientación site-specific. Licenciada en Bellas Artes por la Universidad Politécnica de Valencia y Master in Fine Arts por el Royal College of Arts de Londres. Sus últimas exposiciones individuales incluyen Still Life with Books, en Artium, Vitoria (2014); European Dark Room, en la galería Rosa Santos en Valencia (2014); In Praise of the Beast, MoCA, Hiroshima, Japón (2013). Ha participado en numerosas muestras colectivas en Europa y América. Su trabajo en vídeo se ha mostrado también en festivales de cine, entre los que destacan el International Film Festival de Rotterdam y el festival Punto de Vista de Pamplona.

El cataclismo nos alcanzará impávidos reúne diversas fotografías de naturalezas muertas, una instalación con teléfonos móviles y la proyección, como elemento central, de un video de media hora de duración, que fue realizado por Greta Alfaro durante su estancia en la Academia de España en Roma como parte de una investigación en torno a la iconografía del martirio.

La pieza de vídeo nos muestra un pronkstilleven barroco al servicio de una profanación, de la irrupción extraña, irreverente, obscena y desatada del deseo; una teatralización sin progresión dramática, sin final, una carnavalización paródica y trágica que convierte la “pintura” en una diatriba sobre el deseo y su vinculación al totalitarismo de la mercancía.





***DÉPENSE, PRODUCCIÓN, DESEO Y CATÁSTROFE en torno a la diatriba de Greta Alfaro:  
El cataclismo nos alcanzará impávidos***

Podría suceder que las formas de la sensación voluptuosa revelasen una conexión a la vez secreta y trágica con  
el fenómeno antropomorfo de la economía y los intercambios  
Pierre Klossowski

Sabemos que la catástrofe se producirá, pero no creemos lo que sabemos  
Jean-Pierre Dupuy

*Hominem te esse cogita*<sup>1</sup>  
(Piensa que eres hombre)

*El cataclismo nos alcanzará impávidos* reúne diversas fotografías de naturalezas muertas, una instalación con teléfonos móviles y la proyección, como elemento central, de un video de media hora de duración, que fue realizado por Greta Alfaro durante su estancia en la Academia de España en Roma como parte de una investigación en torno a la iconografía del martirio.

En el desarrollo de dicha investigación se convirtió en centro de interés un elemento de la doctrina martirial de la Contrarreforma que podía sentirse como un discurso extrañamente presente: la manera en que el inmolado debe asumir el castigo. Una apología del gesto indiferente durante el sacrificio que reclamaba como complemento necesario la injusticia, la arbitrariedad y la violencia en el ejercicio del poder. De ahí el título de esta exposición—*El cataclismo nos alcanzará impávidos*—una adaptación del verso, *impavidum ferient ruinae*,<sup>2</sup> que, en tanto que ejemplo del ideal estoico, fue tomado por el discurso martirial barroco como emblema de la actitud ejemplar del mártir. Por otro lado la anécdota que sirve como excusa al proyecto encuentra una inspiración lejana en la leyenda de Santa Anastasia.<sup>3</sup> Finalmente, toda la imagería de la puesta en escena de este proyecto está tomada de la tradición holandesa del bodegón. Greta Alfaro compone rigurosamente un

<sup>1</sup> *Hominem te esse cogita*: sentencia emblemática que acredita toda una posición dialéctica inversa al lema cartesiano *Cogito ergo sum*.

<sup>2</sup> *Si fractus illabatur orbis / impavidum ferient ruinae* (Horacio, *Odas* III, 3,7-8) vendría a decir: "si el mundo entero se desplomara en pedazos, las ruinas le alcanzarán impávido", o destruyendo la concisión latina, para captar mejor su sentido, "Aunque, hecho pedazos, el mundo entero se desplome sobre él (el hombre justo) las ruinas le herirán sin hacer mella en su ánimo". Agradecemos a Tomas Pollán la traducción y los comentarios a la traducción de estos versos que aquí hemos debido exponer tan someramente.

<sup>3</sup> La leyenda de Santa Anastasia, que cuenta el arrebato concupiscente de un prefecto romano en una cocina ante la negativa a su deseo de tres jóvenes cristianas, puede consultarse en: De la Vorágine, Santiago. *La leyenda dorada*, Madrid, Alianza Forma, 2008.

*pronkstilleven*<sup>4</sup> barroco con la estructura compositiva y los símbolos que le son propios: las velas consumiéndose, que aluden a la fugacidad de la vida, el limón pelado como la amargura de la existencia descubierta detrás de oropel, las flores... la cuidada escenografía de un copioso banquete, una puesta en escena al servicio de una profanación, de la irrupción extraña, irreverente, obscena y desatada del deseo; una teatralización sin progresión dramática, sin final, una carnavalización paródica y trágica que, cuidadosamente filmada, convierte la “pintura” en una diatriba, hermosa y a cámara lenta, sobre el deseo y su vinculación al totalitarismo de la mercancía.<sup>5</sup>

Pero esta no será la única profanación, no solo naturaleza y materia son aquí ultrajadas, también la imagen misma de la profanación es a su vez profanada. Se establece así un juego de espejos y se complejiza una estructura de metalenguaje en la que se habla de lo barroco desde un lenguaje barroco y de la imagen desde la imagen. La cuidadosa producción del video principal exhibe su tramoya desde la perspectiva de las “testigos” que, situadas en una segunda escena al fondo de la acción, registran en un móvil el suceso. Este video, realizado, editado, transmitido y exhibido en móviles, remite al debate sobre las posibilidades de producción democrática, acceso y creación de discurso que promete la imagen pobre, y a su condición de testimonio de la catástrofe, tanto como a su naturaleza de imagen bastarda y menor, de verdad relativa y objeto de consumo. La dialéctica entre la proyección del video principal y la imagen recogida por los móviles participa del problema sobre el actual estatuto de la imagen.

En cualquier caso parece natural preguntarse qué sentido tienen estas relaciones: ¿Por qué traer la iconografía barroca al presente? ¿Qué nos dice esta representación ritualizada de una transgresión? ¿Sobre qué nos interpelan las imágenes de *El cataclismo nos alcanzará impávidos*?

En mi opinión hay cuatro aspectos (indisociables) que nos acercan a la perspectiva desde la cual este proyecto nos mira: 1/ La actualidad de lo barroco; 2 / La potencia simbólica de la “naturaleza muerta” 3/ *La dépense* (el derroche, gasto o dispendio del que habla Bataille) 4/ La catástrofe y la indiferencia.

### **1/ La actualidad de lo barroco**

Las reflexiones sobre la noción de barroco como forma de aproximación al presente, realizadas desde el análisis de su lógica, su *ethos*, o su resonancia, se han ido intensificando (controvertidamente) desde la segunda mitad del S. XIX.<sup>6</sup> A partir de la década de los sesenta (del S. XX) es cuando las críticas al sistema capitalista, a la cultura de la imagen y una reflexión radical sobre la cuestión de la representación establecen una correspondencia entre nuestro tiempo y la noción de barroco, orientada a avanzar en la búsqueda de una comprensión estética de la realidad.<sup>7</sup> La guerra, los conflictos entre naciones, la retracción económica, la ruptura de un proyecto civilizatorio, las crisis epistemológica y social y los trastornos que estas produjeron, forzaron a los poderes de la Contrarreforma a producir un aparato de represión física y de penetración en las conciencias, una máquina semiótica, un vasto aparato de propaganda y de control del imaginario. La condición de crisis y la centralidad de la imagen espectacular en el mantenimiento de un poder soberano parecen establecer un puente entre la sociedad del XVII y el presente.<sup>8</sup>

Cabría pensar que si las éticas de la representación barroca y actual presentan paralelismos en cuanto a la voluntad de control de la producción simbólica, también podrían hacerlo en lo que se refiere a la posibilidad de una desobediencia a la “cultura de estado”.

### **2/ La potencia simbólica de la “naturaleza muerta”**

El bodegón barroco holandés fue perdiendo progresivamente su condición de *vanitas*. A pesar de la máscara de discurso moral, teóricamente propuesta para la pintura doméstica y destinada a contener el ansia consumista, lo cierto es que lo evidente en un *pronkstilleven* es la celebración de la abundancia, el triunfo de la ostentación del bien material. La representación de toda esa producción de objetos les otorga a los mismos sentido y significación; configura un mundo simbólico. Producir, representar, y consumir objetos es producir,

<sup>4</sup> *Pronkstilleven*: Bodegón lujoso en el que destaca la presencia de objetos ostentosos.

<sup>5</sup> Por más que se haya rebatido, la interpretación sigue constreñida a una correspondencia con la intención del autor. Este texto ofrece una determinada perspectiva, una sola de las posibles lecturas de una obra polisémica. Al respecto de las relaciones entre intención del autor e interpretación puede consultarse: Curry, Gregory. “Interpretación y pragmática” *Artes & mentes*, Madrid, Machado, 2012.

<sup>6</sup> Bien desde análisis más formales o historicistas, que restringen el barroco a su expresión artística o a un tiempo determinado, o en oposición, aquellos que lo piensan desde una perspectiva de retorno o de resonancia contemporánea y que lo analizan en un sentido más amplio. La nómina de autores es extensísima: Buckhardt; Wölfflin; Weisbach; Worringer; Riegl; Nietzsche; Bergamín o la Generación del 27 (en la reivindicación de determinados autores como Góngora o Lope de Vega); Benjamin; D’Ors; Lezama Lima; Carpentier; Echevarría; Sarduy; Ortega; Lacan; Deleuze; Calabrese; Buci-Glucksmann; Buck-Morss; Bifo...

<sup>7</sup> Cornago Bernal, Óscar. *Nuevos enfoques sobre el Barroco y la (Pos)Modernidad*, Dicenda. Cuadernos de Filología Hispánica, 2004.

<sup>8</sup> Al respecto se puede consultar: Maravall, José Antonio, *La cultura del Barroco*, Barcelona, Ariel, 1975.

representar, y consumir significaciones. La disposición en un *banquet* de productos crudos y cocinados, de elementos provenientes tanto de la naturaleza (frutas silvestres, caza, etc.) como del cultivo nos habla de la domesticación de lo salvaje, de la capacidad productiva, del dominio de la cultura y de la apropiación de la naturaleza como mercancía. Una exhibición de las virtudes del consumo, del triunfo de la sociedad burguesa, del poder económico y mercantil de una economía capitalista como la holandesa del S. XVII, que estaba cínicamente sustentada en el comercio de esclavos.<sup>9</sup>

### 3/ La *dépense*

La relación que Greta Alfaro establece en *El cataclismo nos alcanzará impávidos* entre martirio, aceptación, deseo y producción de bienes genera numerosas preguntas en torno a "el modo en que el poder se hace amar".<sup>10</sup> ¿Existen unos lazos libidinales que establezcan una sujeción voluntaria al poder disciplinario? Si el deseo está en el núcleo de este sometimiento social, ¿cómo actúan ahí el consumo y el espectáculo?

La irrupción de "el perpetrador" en *El cataclismo...* como acción humana sobre la naturaleza y la producción, generada por la frustración y el deseo frenético y sin sentido, puede remitir a dos ideas de Bataille: *La dépense* (el derroche, el gasto improductivo)<sup>11</sup> y "lo heterogéneo". El derroche, el gasto improductivo, como un comportamiento soberano, emancipado de su función, de cualquier interés utilitario, está tanto en la idea subversiva, como en la ostentación del lujo y en la perversión erótica. Lo heterogéneo en Bataille, según Habermas,<sup>12</sup> es aquello que se resiste a las formas de vida burguesa, lo heterogéneo sería: la embriaguez, la ensoñación y lo pulsional, que combaten las normas dictadas por la convención; los parias, los dementes, los alborotadores, los revolucionarios o los poetas, pero también el fascismo, que se nutre de las formas de vida afectiva.

Pero cuando se desean, producen, consumen y desprecian más productos que nunca, cuando se escinde a la multitud porque el mundo soñado es ya solo una conquista privada y está dedicado a ti especialmente... ¿no están entonces plenamente incorporados lo heterogéneo y el dispendio en la mecánica destructiva del consumo enloquecido?, ¿no ha perdido el gesto provocador su capacidad transgresora asumido como una celebración del sistema?, ¿la noción de exceso no se realiza plenamente en la acumulación de mercancías? Como dice Klossowski "el ritmo acelerado de la fabricación debe prevenir continuamente en sus productos la ineficacia, contra lo que no tiene más recurso que el despilfarro".<sup>13</sup>

### 4/ La catástrofe y la indiferencia

Ante la catástrofe, asistimos a la destrucción como testigos,<sup>14</sup> como esas dos figuras al fondo de la imagen, que contemplan y difunden una realidad siempre mediada, condicionada por dispositivos tecnológicos interpuestos entre la vida y su percepción. Dispositivos para formar parte de la cadena de consumo. Testigos como "terceros", como si esto no fuera con nosotros. Como explica Agamben,<sup>15</sup> en latín hay dos palabras para referirse al testigo. La primera, *testis*, que sería etimológicamente aquel que se sitúa como tercero (*terstis*) en un litigio entre dos contendientes. La segunda, *superstes*, que se refiere al que ha vivido una determinada realidad y está, pues, en condiciones de ofrecer un testimonio.

Simultáneamente dominados, sumisos al poder por el deseo, y sometedores, quizá ni siquiera tengamos ya esa condición de testigos. Indiferentes a la destrucción del mundo y al dolor de los demás, insensibles ante el apocalipsis: Auschwitz, Hiroshima-Nagasaki, las guerras interminables, la industria mundial de la muerte, el calentamiento climático, el agotamiento de los recursos, el colapso ambiental... el conocimiento de la amenaza es ignorado como amenaza. Para Günther Anders,<sup>16</sup> que habla de una "ceguera ante el apocalipsis", estamos en un punto ciego en el que no vemos que no vemos; producto del "desfasamiento" entre nuestra capacidad de fabricar y nuestra incapacidad de percibir los efectos de nuestras fabricaciones, y del empeño en confundir lo que podemos hacer con lo que debemos hacer.

### Epílogo

Escribe Bataille:<sup>17</sup> "La moral de Sade, según Maurice Blanchot, «se funda en el hecho primario de la soledad absoluta. Sade lo dijo y repitió de todas las maneras; la naturaleza nos hizo nacer solos, no hay ningún tipo de

<sup>9</sup> Ver: Buck-Morss, Susan. *Hegel y Haití. La dialéctica amo-esclavo: una interpretación revolucionaria*, Buenos Aires, Norma, 2005.

<sup>10</sup> Legendre, Pierre. *El amor del censor: ensayo sobre el orden dogmático*, Barcelona, Anagrama, 1979.

<sup>11</sup> Bataille Georges. "La noción de gasto" *La parte maldita*, Icaria, Barcelona, 1987.

<sup>12</sup> Habermas, Jürgen. *El discurso filosófico de la modernidad*, Madrid, Taurus, 1989.

<sup>13</sup> Klossowski, Pierre. *La moneda viva*, Valencia, Pre-Textos, 2002.

<sup>14</sup> La palabra mártir del latín eclesiástico *martyr* derivación del griegos *μάρτυρας* (*martyros*) que significa testigo; aquel que daría testimonio de su fe al ser torturado.

<sup>15</sup> Agamben, Giorgio. *Lo que queda de Auschwitz. El archivo y el testigo. HOMO SACER III*, Valencia, Pre-Textos, 2000.

<sup>16</sup> Anders, Günther. *La obsolescencia del hombre*, Valencia, Pre-Textos, 2011.

<sup>17</sup> Bataille, G. *El erotismo*. Scan Spartakku. Revisión, TiagOff

relación entre un hombre y otro. Así pues, la única regla de conducta es que yo prefiera cuanto me afecta felizmente y que no me importe nada cuanto de mi preferencia pueda resultar perjudicial para el otro. El mayor dolor de los demás siempre cuenta menos que mi placer. No importa que tenga que comprar el más insignificante goce con un inaudito conjunto de fechorías, ya que el goce me halaga, está en mí, mientras el efecto del crimen no me afecta, está fuera de mí».

Creo que la inquietud que expone irónicamente *El cataclismo...* no es ni sobre la naturaleza, ni sobre la naturaleza del hombre, sino sobre lo que a la naturaleza y a la naturaleza del hombre les supone estar sometidos a la acción del hombre mismo. La situación representada en *El cataclismo nos alcanzará impávidos* es extraña, desconcertante, como los son los hechos sociales y de la historia radicalmente injustos, aquellos que evidencian el dominio y la incomprensión de unos hombre hacia otros y que resultan, verdaderamente, difíciles de entender.

Nacho París  
Valencia, 2016

**Jakub Pišek, Beata Kolbašovská (Eslovaquia)**  
“Código de barras DJ”



Zaborraren, hondakinen eta gure gizartearen inguruko multimedia performancea, supermerkatuetan erabiltzen diren barra-kodeak irakurtzeko eskanerrak erabilia. Supermerkatuetako produktu bakoitzak barra-kode bat dauka kutxan identifikatzeko, eta barra-kode bakoitza bakarra da; hortaz, produktu-familia bakoitza desberdina izan daiteke. Janarien establezimenduetako estereotipoen hauste bat da, non milaka kode irakurgailuk etenik gabe jotzen duten.

<https://www.youtube.com/watch?v=SV-gTxFRen8#t=77>

Beáta Kolbašovská: <http://www.betakaroten.xf.cz/>

[www.betakaroten.xf.cz](http://www.betakaroten.xf.cz)

<http://kubriel.servus.at/barcodedjs>

“Código de barras DJ” es una performance multimedia en vivo que puede suceder en una tienda de comestibles o sobre un escenario. Es una infracción de los estereotipos de los establecimientos de alimentación donde miles de lectores de códigos suenan sin parar. “Código de barras DJ” hace que reflexionemos acerca de la basura y los residuos de diferentes maneras. Cada paquete de producto que se encuentra en los supermercados de todo el mundo, lleva un código de barras para su identificación en caja. Cada código de barras es único, por lo que cada familia de productos puede ser diferente. Utilizamos los escáneres que se utilizan en los supermercados y un software de código abierto. Una crítica a nuestra sobresaturada sociedad.

## Ignacio Sáez “Bodegones”



SF GastroArt eta BLV Art direla-eta, Ignacio Saézek lan-multzo bat egin du artearen eta gastronomiaren gaiak natura hilaren bidez landuz.

Euskal panoramako artistarik bitxienetako bat da eta oraintsu bere lana erakutsi duartzelonako etHALL galerian. Hori baino lehen New Yorkekin egin zituen erakusketak eta Bilboko Arte Eder Museotik eta Gasteizeko Artiumetik igarozen, bai eta galeria batzuetatik ere: Carreras Múgica, Espacio Marzana eta Windsor Kulturgintza.

Ignacio Sáez es uno de los artistas más singulares del panorama vasco. Recientemente mostraba su obra en la galería etHALL en Barcelona pero antes ya había expuesto en New York y había pasado por museos, como el Bellas Artes de Bilbao y el Artium de Vitoria-Gasteiz o por galerías de prestigio como Carreras Múgica, Espacio Marzana, Windsor Kulturgintza, ... El trabajo de Ignacio Sáez consiste en una “educación” del cuerpo simultáneo al sometimiento del mismo al signo pictórico que refleja el proceso de transformación que el artista desarrolla sobre si mismo como individuo. Con motivo SF GastroArt en BLV Art, Sáez ha realizado una serie de obras tratando el tema del arte y la gastronomía a través del bodegón.

## Tania Blanco "Unlid"



UNLID elikadura-industriari buruzko proiektua da eta alderdi bi azpimarratzen ditu: harakintza eta nekazaritza intentsiboa.

Eskultura-pinturen multzo handi bat da eta supermerkatu-kateetan eta merkataritza zentro handietan egunero erosten diren elikagai prozesatuen jatorria eta eraginari buruzko gogoeta egiten dute zalantzan jartzen dute. Horrela, bada, UNLID (desestali) elikagai-industriako elikagaien ontziak berreginez, horien jabe eginez eta berriro interpretatuz artikulatzen da.

Tania Blanco Valentziako Arte Ederren San Carlos Unibertsitatean graduatu zen 2001ean eta ikasketen zati bat Londreseko Middlesex Unibertsitatean egin zituen.

Bere lana multifazetikoa da eta azken gertaera sozio-politikoetan eta ingurumeneko kezketan jartzen du arreta.

[www.taniablanc.com](http://www.taniablanc.com)



UNLID es un proyecto sobre la industria alimentaria que se focaliza en dos vertientes: la industria cárnica y de la agricultura intensiva. Consiste en una extensa serie de esculturas-pinturas que reflexionan y cuestionan el origen e impacto que producen los alimentos procesados que se adquieren a diario en las cadenas de supermercados y grandes superficies comerciales. UNLID (destapar) se articula a partir de la recreación, apropiación y reinterpretación de los embalajes de los alimentos envasados procedentes de la industria alimentaria.

Tania Blanco es licenciada por la Facultad de Bellas Artes de San Carlos de Valencia en 2001. La obra de Tania Blanco tiene un carácter poliédrico en la cual diversos vectores convergen entre los que destacan reflexiones sobre eventos socio políticos recientes y preocupaciones medioambientales. Desde que terminó sus estudios ha participado en residencias artísticas y recibido premios y becas como la Pollock-Krasner Foundation Grant, la beca de residencia de la Casa de Velázquez (Académie de France à Madrid), la beca de la Fundación Especial Caja Madrid (Generaciones 2014), la beca de residencia de la Bogliasco Foundation (Liguria Arts Center), la beca de la Fundación Caixa Galicia, la beca Alfons Roig en su XX convocatoria (Diputación de Valencia), la beca de residencia Formarte del Ministerio de Cultura (Collège d'Espagne à Paris), o la residencia en la Cité Internationale des Arts en Paris. El trabajo de T. Blanco también ha sido mostrado en exposiciones individuales en museos y galerías como la Sala Parpalló (Valencia, España), la Galería Alarcón Criado (Sevilla, España) o el Centro de Arte Contemporáneo de Perpignan (Francia). También ha participado en diversas exposiciones colectivas en espacios como el Centquatre (Paris) o La Casa Encendida (Madrid), y en Ferias de Arte Contemporáneo como SUMMA (Madrid), KIAF (Seúl, Korea) o CIGE (Beijing, China).

[www.taniablanco.com](http://www.taniablanco.com)

## Sweet Sue “Nahàs & Txikit-Oh!”



Txikit Oh! es una pieza de vajilla pensada desde la transformación. Una pieza de vajilla para servir pintxos. El vaso de txikito de toda la vida, producido en porcelana.

El cambio de material conlleva una serie de transformaciones en el objeto.

La desnudez del vidrio deja paso a la opacidad de la porcelana.

De un material transparente se pasa a uno opaco, donde el contenido del recipiente no se manifiesta a través del objeto.

Transformamos una pieza pesada y sólida en un objeto hueco y ligero.

De un recipiente que tradicionalmente ha sido usado para beber a una pieza de vajilla pensada para comer. De la cultura del vino a la gastronomía.

Para SF Gastroart Week, dentro de BLV Art 2016, se ha fabricado una serie limitada de piezas, adaptada al pintxo creado por Alberto Lomas y Enaitz Landaburu para el evento. La naturaleza de la porcelana, nos permite jugar con la semántica del material, pudiendo ejecutar en el fondo del vaso un agujero a modo de “túnel”, en homenaje a las minas de Bilbao La Vieja.



### Sweet Sue: “Nahàs & Txikit-Oh!” (zeramika)

Sweet Sue da Susana Gutiérrez Babío-ren gaur egungo zeramika-tailerra eta Mongolia Gunean aurkeztuko ditu azken piezetako bi: Nahàs eta Txikit-Oh!

Nahàs baxera-pieza bat da, Akelarre jatetxeko I+Geko taldearekin batera azken postreetako baterako sortutakoa.

Txikit-Oh! Betiko txikito edalontzia da, porzellanara eramanda, janari-ontzi izan dadin. Txikit-Oh!ren sorta berezi bat egin da BLVart pintxorako.

Susana Gutiérrez Babío eskulturako lizentziatua da (UPV/EHU) eta Diseinu Industrialeko Kudeaketako masterra dauka (DZ). Arte Zeramikoaren ibilbidea ere egin du Manises-eko Escola d'Art i Superior de Ceràmica eskolan.

<http://www.sweetsueceramica.com>

<https://vimeo.com/132805206>

Nahàs es una pieza de vajilla diseñada y producida por Sweet Sue (Susana Gutiérrez) en exclusiva para el restaurante Akelarre de Pedro Subijana. Ideada en colaboración con el aula de cocina del restaurante, ha sido creada para el último postre que se ha investigando allí. El contenedor del postre se ha pensado desde el comienzo del plato y han crecido en paralelo para encontrarse en la carta del restaurante; cocina y vajilla comparten los mismos conceptos para brindar una experiencia única al comensal.

Nahàs ha sido producida artesanalmente, en una serie corta y limitada. Cada pieza está sellada, numerada y se ha trabajado individualmente, se ha mimado y cuidado, hasta conseguir el alto estándar de calidad que Akelarre necesita.

El nombre, Nahàs es la raíz común de varias palabras en euskera, que tienen que ver con el concepto de mezcla, maraña, lío... Y es lo que este proyecto ha querido ser, mezcla, de ideas, de conceptos, de lo nuevo y de lo establecido, de oriente y occidente, de los procesos de trabajo usados en el diseño industrial y la artesanía tradicional, de la cocina y la cerámica.



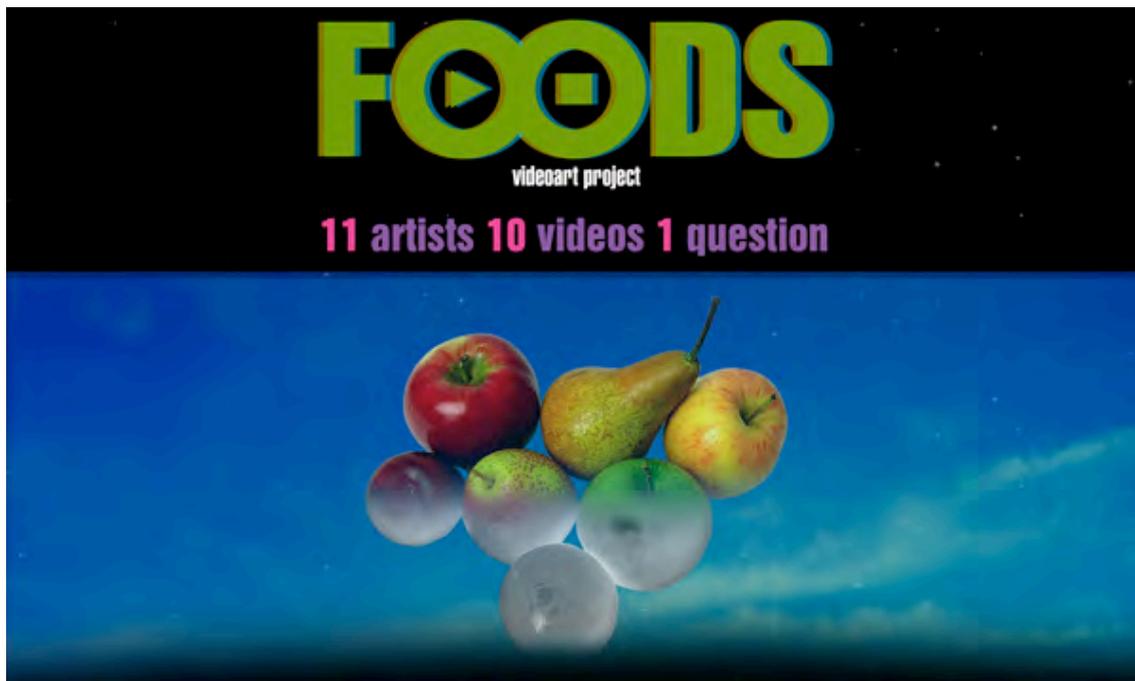
Sweet Sue, taller de cerámica contemporánea presenta en Mongolia Gunea, dos de sus últimas piezas: Nahàs y Txikit-Oh!  
 Nahàs es una pieza de vajilla creada en colaboración con el equipo de I+D del restaurante Akelarre para uno de sus últimos postres.  
 Txikit-Oh!, el vaso de txikito de toda la vida, llevado a porcelana, para ser contenedor de comida. Se ha producido una serie especial de Txikit-Oh! para el pintxo realizado para BLV Art.

Sweet Sue es el taller de Susana Gutiérrez Babío. Licenciada en escultura por la UPV/EHU, Master en Gestión de Diseño Industrial por DZ, y Título de Estudios Superiores en itinerario de Arte Cerámico por la Escola d'Art i Superior de Ceràmica de Manises.

<http://www.sweetsueceramica.com>

<https://vimeo.com/132805206>

## Foods Videoart Project



Bideoaren bitartez, hamaika artistek ugaritasunaren eta gosearen, anorexia eta bulimiaren, gorputza eta arimaren arteko muga-lerroa aztertzen dute, bai eta janariaren kontzeptuarekin lotutako edozein beste antinomia ere.

Munduko biztanleen zati bat janariaren oparotasun handian murgilduta dagoen bitartean, beste zati batek, gero eta handiagoa denak, malnutrizio-arazoak dauzka. Gaur egun, hori azpigaratutako herrialdeetan eta gure inguru hurbilean gertatzen da, pobreak eta langabeziak estututa.

Baina nutrizio-arazoak harago doaz. Nutrizio txarra ez du janariaren urritasunak solik sortzen; elikadura txarrak ere eragiten du, hau da, koipe hidrogenatu eta azukre findu gehiegi jateak.

Parte hartzen duten artistak: Gérard Cairaschi (Frantzia), Marcos Bonisson & Khalil Charif (Brasil), Didier Feldman (Frantzia), Francesca Fini (Italia), Barbara Hertiman (Venezuela), Francesca Llopis (Katalunia), Lina Alejandra Pulido Barragán (Kolonbia) John Sanborn (AEB), SSMIDD (Alemania), V.G.Venugopal (India).

Proiektzio hau Napoliko (Italia) Magmart bideoarteko nazioarteko jaialdiaren eta Casoriako (Italia) Gaur egungo Arte Museoaren laguntzarekin egingo da.

Proyección en colaboración con el festival internacional de videoarte Magmart de Nápoles (Italia) y Museo de Arte Contemporáneo de Casoria (Italia)

Mientras parte de la población mundial nada en la superabundancia alimentaria, otra parte, cada vez mayor, sufre problemas de malnutrición. Actualmente esto ocurre tanto en países subdesarrollados, como en nuestro entorno más cercano, acuciado por la pobreza y el paro. Pero los problemas nutricionales van aun más allá. La mala nutrición no solo es propiciada por la escasez alimentaria, sino también por la mala alimentación, que podemos resumir en la ingesta excesiva de grasas trans y azúcar refinado. Mientras tanto, 11 artistas exploran a través del video la línea fronteriza entre la abundancia y el hambre, la anorexia y la bulimia, el cuerpo y el alma, y cualquier otra antinomia susceptible al concepto de alimento.

Artistas participantes:

Gérard Cairaschi (Francia), Marcos Bonisson & Khalil Charif (Brasil), Didier Feldman (Francia), Francesca Fini (Italia), Barbara Hertiman (Venezuela), Francesca Llopis (Cataluña), Lina Alejandra Pulido Barragán (Colombia) John Sanborn (EEUU), SSMIDD (Alemania), V.G.Venugopal (India).



## Cocina de guerrilla sukaldea. Ruben Castillejo Argote: "Su-Kaleetan"



Kaleko jarduera artistikoa, Elikadura-burujabetza eta sormenezko sukaldaritza zabaltzeko. Sukaldea janarien eraldaketa da eta Su-Kaleetan kaleetako sukaldaritza da, horien eraldaketa. "Sukaldaritza eta gastronomia, horien ezagutzak, teknikak eta trebetasunak, pertsona guztien oinarritzko elikadura-beharrizanak betetzera bideratzen ditugu, eta elikadura-burujabetza sustatzen dugu Elikadura eta Giza Eskubideen berme modura. Sukaldaritza eta gastronomia dira gure tresnak gaur egungo elikadura-errealitatea aldatzeko, desoreka handiak baitauzka, nutrizionalak, sozialak eta naturalak, eta gizakiek elikadura eskuragarri, kalitatezko, duin eta errespetuzkoa mugarik eta bazterketarik gabe edukitzeko beharrizana ahazten du".

Herritarren parte-hartzea izanik osagai nagusia, 'Cocina de guerrilla'k sutan ipini nahi du errealitatea, zapore berrien egoera berriak bilatzeko.

[www.cocinadeguerrilla.com](http://www.cocinadeguerrilla.com)

[www.facebook.com/Cocina.de.Guerrilla.Sukaldea](https://www.facebook.com/Cocina.de.Guerrilla.Sukaldea)

[www.foodsoundssystem.com](http://www.foodsoundssystem.com)

[www.facebook.com/Guerrilla-Food-Sound-System-334965736696761/?fref=ts](https://www.facebook.com/Guerrilla-Food-Sound-System-334965736696761/?fref=ts)

La cocina es la transformación de los alimentos, y Su-Kaleetan, es la cocina de las calles, la transformación de las mismas.

Un taller práctico para la divulgación de la Soberanía Alimentaria y la cocina creativa desde el punto de vista de acción artística de calle.

La comida es una de las principales fuentes de energía de las personas, la madera que enciende el fuego de nuestra vida. La cocina es la herramienta y el conocimiento que nos permite encender ese fuego con gusto y sentido. Las calles, son el espacio público de nuestras ciudades.

A través de esta acción vamos a calentar nuestra esencia natural y artística, cocinando. Con la participación ciudadana como ingrediente principal, vamos a darle fuego a la realidad, para buscar nuevas situaciones de nuevos sabores.

#### PROYECTO DE COOPERACIÓN EN FAVOR DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.

Reenfocamos la cocina y la gastronomía, sus conocimientos, técnicas y capacidades hacia la satisfacción de las necesidades alimentarias básicas de todas las personas, promoviendo la Soberanía Alimentaria como garantía de los Derechos Alimentarios y Humanos.

Trabajamos y educamos por una alimentación responsable y sostenible, que permitan un reparto equitativo de los recursos y garanticen el acceso a una alimentación sana y digna por parte de todas.

Centramos nuestra actividad en tres ramas: Educación, Arte y Cultura, y Cooperación. La cocina y la gastronomía son nuestras herramientas para transformar la realidad alimentaria actual, que sufre de graves desequilibrios, nutricionales, sociales y naturales; olvidando las verdaderas necesidades humanas de una alimentación accesible, de calidad, digna y respetuosa, sin restricciones ni exclusiones.

Links:

[www.cocinadeguerrilla.com](http://www.cocinadeguerrilla.com)

[www.facebook.com/Cocina.de.Guerrilla.Sukaldea](https://www.facebook.com/Cocina.de.Guerrilla.Sukaldea)

[www.foodsoundssystem.com](http://www.foodsoundssystem.com)

[www.facebook.com/Guerrilla-Food-Sound-System-334965736696761/?fref=ts](https://www.facebook.com/Guerrilla-Food-Sound-System-334965736696761/?fref=ts)

Chiara Vallini: "Ricettario/Lato B" (performancea ikusle bakarrarentzat)



Performancea ikusle bakarrarentzat, jakin-nahia piztu nahi duena.

Sukaldariak bere mahaia prestatzen du, ikuslea hurbildu eta haren aurrean esertzen da. Sukaldariak plater bat aukeratzea eskatzen dio. Badirudi erakustaldi sinplea dela, baina ikuslea, entzungailu batzuen laguntzarekin, mundu paralelo, oniriko eta surrealista batean sartuko da.

Chiara Vallinik aktore ikasketak egin zituen Milango Sole Antzokiko eskolan eta urteetan landu ditu keinu-hizkera eta maskararen erabilera antzerkian, eta estilo pertsonala garatu du, surrealismorako gustu nabarmenarekin.

<http://www.teatroneo.it/>

<http://www.teatroneo.it/ricettariolato-b-2/>

Aurretik izena ematea beharrezkoa da ([kulturabarrutik.eus](http://kulturabarrutik.eus))

**Chiara Vallini (Italia). "Ricettario/Lato B"**



Una performance para un espectador cada vez que se alimenta de la sorpresa nacidos desde un evento imprevisto.

La cocinera prepara su mesa en el espacio que le han asignado: en el centro de un ruidoso restaurante, a la orilla de un río, en la cumbre de un tejado o en el foyer de un teatro, no es importante. El espectador se acerca y se sienta frente a la cocinera que le da un recetario y le pide elegir un plato: Conservas, Dulce Horno, Mezcla de ensaladas, Pelotillas, Rizos.

Después de haber elegido, se invita al espectador a ponerse unos auriculares y a observar la gente que pasa curiosa. Parecerá una simple demostración de la preparación de un plato. En realidad escuchara un breve texto con música, que asocia las acciones de la cocinera a las palabras, entrando así en un mundo paralelo onírico y surrealista.

Chiara Vallini se forma como actriz en Milán en la Escuela del Teatro del Sole con la cual participa también a numerosos proyectos artísticos en Africa Occidental. Durante unos años profundiza en particular el lenguaje gestual y el uso de la mascara en teatro elaborando un estilo personal caracterizado por un marcado gusto para el surrealismo. En 2004 funda l'Asociación Cultural "I vicini di Peppino" con la cual conduce un intenso camino de búsqueda teatral recibiendo unos importantes reconocimientos a nivel regional y nacional: la compañía está reconocida para el Sistema Teatro Torino y para el Circuito Teatrale del Piemonte; participa a la Biennale dei Giovani Artisti dell'Europa e del Mediterraneo; gana el Premio Godot otorgado para ERT en colaboración con l'Associazione Mercurdo; participa a varios festivales en Italia y en el extranjero. Desde la disolución de la compañía, Chiara se dedica a creaciones personales.

<http://www.teatroneo.it/>

inscripciones en: <http://www.kulturabarrutik.net>

## Pilar Baizán “Artea su tartean”



“Artea su tartean” dokumental-sail bat da eta artea, artistak eta sukaldaritza lotzen ditu. Kapitulu bakoitzean, aukeratutako artista bat sukaldean aritzen da eta bere produkzio artistikoa ezagutzen dugu.

Lehen zatian artista eta bere lana ezagutuko ditugu aurkezpen baten eta elkarrizketa baten bidez. Bigarren zatian, artistak berak aukeratu duen errezeta bat prestatuko da. Horrela, artistak bere sukaldean edo estudioan kozinatzen duen bitartean, beren lana eta bizitza ikertzen jarraituko dugu elkarrizketaren bidez.

<http://www.arteentrefogones.com/>

**Pilar Baizán “Arte entre fogones, con Mabi Revuelta”**



“Arte entre fogones” es una serie documental que relaciona arte, artistas y cocina. En cada capítulo un artista seleccionado cocina al tiempo que conocemos su producción artística.

El programa tiene una primera parte dónde conoceremos al artista y su obra a través de una presentación y entrevista; y una segunda parte donde pasaremos a la elaboración de la receta: una receta que el propio artista ha escogido. A la vez que el artista nos cocina en su propia cocina o estudio, continuaremos indagando en su obra y vida a través de la entrevista.

Pilar Baizán tiene amplio reconocimiento internacional, habiendo mostrado su trabajo en festivales internacionales como Sonar, Experimentaclub o LEM y en ciudades como Washington DC, New York, Copenhague, Sydney, Berlín,... Su proyecto Arte Entre Fogones ha sido mostrado en Galería Vanguardia, AZ Alhóndiga Bilbao, TEA de Tenerife y Artium de Vitoria-Gasteiz.

El capítulo que veremos en esta ocasión será el dedicado a la artista bilbaína Mabi Revuelta que nos cocinará una sopa fría de judías con vinagreta de ajo y un chuletón de buey a la parrilla, lo que podría ser un homenaje al escultor, fotógrafo y pintor rumano Constantin Brâncuși.

<http://www.arteentrefogones.com>

**Fausto Grossi** “No toda arte es culinaria / no todo lo culinario es arte”



“Jarduera honetan janaria prestatzeko eta jateko ekintza gainditzen ahalegintzen naiz. Horrekin, egoeraren beraren inkongruentzia agerian utziko duen egoera sortzeko eremuetara iristeko aukera eman nahi dut eta eman nahi diot neure buruari”, dio Grossik.

Frosinoneko (Italia) Arte Ederren Akademian graduatu zen eta Bilbon egin zuen lan "pizzaiolo" eta "pastero" modura Pasta y Pizza Grossi-n, eta bertan egiten du bere jarduera kulturala. Performanceen eta jarduera artistikoen nazioarteko jaialdietan hartu du parte Brasilen, Frantzian, Polonian, Serbian, Suitzan, Portugalen, AEBn eta Argentinan.

“Mi propuesta artístico-culinaria es una acción donde intento superar lo que es el acto de cocinar y de comer. Con esto quiero darme y dar, la posibilidad de acceder a territorios que propicien una situación que ponga en evidencia la incongruencia de sí misma.”

Fausto Grossi nació en Italia hace 59 años. Es graduado en escultura por la Academia de Bellas Artes de Frosinone, Italia y por la UPV/EHU.

Actualmente vive en Bilbao, con su mujer Victoria y sus hijas Luz, Paz y Zoe. Trabaja como "pizzaiolo" y como "pastero" in Pasta y Pizza Grossi.

En Spazio Grossi que comparte lugar con Pasta y Pizza Grossi desarrolla su actividad cultural.

<http://www.pastaypizzagrossi.com/art.htm>

Ha sido invitado y ha participado en festival internacionales de performances y eventos artísticos en Brasil, España, Italia, Francia, Polonia, Serbia, Suiza, Portugal, E.E.U.U., Canadá, Filipinas, Brasil, Argentina,...

KULTURA  
bARRUTIK



2016 EKAINAREN 9tik 18ra  
9-18 de JUNIO  
BLV-ART



GASTROART  
ARTY WALKS  
HORMAIRUDIA—MURAL  
PERFORMANCEAK  
KALEKO JARDUERAK —  
ACTIVIDADES DE CALLE  
MUSIKA  
PROIEKZIOAK

**Bilbao**  
UDALA  
AYUNTAMIENTO



f KulturaBarrutik  
BilbaoKultura

[www.kulturabarrutik.eus](http://www.kulturabarrutik.eus)