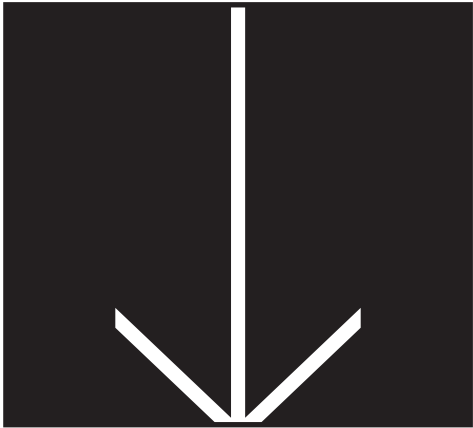


Cada vez que comemos, conectamos nuestro paladar a una multitud de lugares remotos: supermercados, invernaderos, granjas, almacenes, redes logísticas, cadenas de frío, vertederos... A pesar de su inmensa importancia, estas anodinas arquitecturas rara vez reciben la atención que merecen. Pero en un mundo donde lo molecular se torna tectónico y donde cada bocado reverbera a lo largo y ancho del planeta, ahora más que nunca nos urge rediseñar nuestros sistemas alimentarios con sus implicaciones ecosistémicas en mente.

BLOQUE01

DESCRIPCIÓN01



BLOQUE

02

FLECHA

01

BLOQUE03

DESCRIPCIÓN02

AL COMER, DIGERIMOS TERRITORIOS. FOODSCAPES

es un viaje a las arquitecturas que alimentan el mundo: desde los laboratorios domésticos de nuestras cocinas hasta los vastos paisajes operacionales que nutren nuestras ciudades.



BLOQUE

04

FLECHA

02

A través de un proyecto audiovisual de cinco CORTOMETRAJES, un archivo documental a modo de RECETARIO TOTAL y una PLATAFORMA DE INVESTIGACIÓN colaborativa, FOODSCAPES explora el contexto agroarquitectónico español –motor alimentario de Europa– para abordar cuestiones de alcance global. El proyecto analiza el pasado y presente de nuestros sistemas alimentarios y las arquitecturas que los construyen, para desde ahí mirar al futuro y preguntarse por otros modelos posibles: unos capaces de alimentar el mundo sin devorar el planeta.

BLOQUE05

DESCRIPCIÓN03

BLOQUE

06

FLECHA

03



BLOQUE07

DESCRIPCIÓN04

COMISARIADA POR EDUARDO CASTILLO-VINUESA Y MANUEL OCAÑA, FOODSCAPES CONTINÚA Y EXPANDE EL PROYECTO CURATORIAL PRESENTADO EN EL PABELLÓN DE ESPAÑA DURANTE LA XVIII BIENAL INTERNACIONAL DE ARQUITECTURA DE VENECIA.

CORTOMETRAJES

BLOQUE01

TÍTULO01

Si el sistema agroalimentario es una arquitectura de arquitecturas, ¿cuál es su anatomía?

FOUNDATION, PRODUCTION, DISTRIBUTION, CONSUMPTION, DIGESTION

BLOQUE02

DESCRIPCIÓN01

FOODSCAPES presenta un festín audiovisual compuesto por cinco CORTOMETRAJES, uno por cada una de las cinco ca-

BLOQUE02

DESCRIPCIÓN01

pas constitutivas del proceso agrologístico.

BLOQUE05

EPISODIO01

01 →

EPISODIO UNO DIGESTION

BLOQUE06

TÍTULO02

BLOQUE03

04

NÚMERO01

FLECHA01

Cuando comemos, no somos los únicos involucrados en el proceso de digestión. La ONU calcula que alrededor del 17 % de los alimentos que producimos acaba en la basura.

BLOQUE03

04

NÚMERO01

FLECHA01

Aquí, junto con los subproductos de nuestros propios procesos digestivos, los desechos inician un viaje invisible a través de los serpenteantes intestinos subterráneos de nuestras ciudades -lugares ocultos donde se establecen los contratos entre nuestros espacios urbanos y las ecologías que los sustentan-. Este episodio presenta el cortometraje CA.CA. (CARNAVAL CANÍBAL) producido por la artista y cineasta MARÍA JEREZ junto a la oficina de arquitectura ELII. En él nos adentramos en el recorrido invisible que emprenden nuestros alimentos una vez los desechamos como RESIDUOS, revelando el complejo enredo de sistemas urbanos y ecológicos que subyace en nuestra vida cotidiana.

BLOQUE07

DESCRIPCIÓN02

BLOQUE10

EPISODIO02

BLOQUE08

02

NÚMERO02

02

BLOQUE11

TÍTULO03

02 →

EPISODIO DOS CONSUMPTION

BLOQUE09

02

FLECHA02

Nuestras COCINAS son campos de batalla; mucho más que un espacio para cocinar y preparar comidas, son un lugar de profundo significado social y político donde asistimos a la normalización de los roles de género, del trabajo doméstico, de las estructuras familiares e incluso de las tipologías arquitectónicas. Sin embargo, si repensamos estos laboratorios domésticos, podemos liberar su potencial como herramientas para construir imaginarios alternativos de comunidad y colectividad. El estudio de arquitectura MAIO en tándem con la artista AGNES ESSONTI LUQUE presentan CHOP, CHOP, CHOP: un “videoclip” musical protagonizado por le artiste Megane Mercury, que fusiona el trap contemporáneo y el repentismo popular para hablar del poder de la cocina como lugar de transformación política y social.

BLOQUE12

DESCRIPCIÓN03

BLOQUE15

03

EPISODIO03

BLOQUE16

TÍTULO04

03 ←

EPISODIO TRES DISTRIBUTION

BLOQUE14

03

FLECHA03

03

A pesar de nuestros vanos esfuerzos por convertirnos en locávoros, el sistema alimentario permanece profundamente arraigado en un paradigma global. Cada día, la sofisticada arquitectura logística de sus cadenas de suministro distribuye miles de millones de calorías, conectando nuestras despensas con los paisajes automatizados de los puertos de mercancías o la precarizada mano de obra que sostiene las plataformas de delivery. En este episodio, el cineasta GERARD ORTÍN CASTELLVÍ y el arquitecto POL ESTEVE CASTELLÓ presentan RUTA FRÍA, un ensayo audiovisual que explora la relación entre comida y movimiento. La pieza profundiza en la compleja interacción de nuestros SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN con diversas fuerzas infraestructurales, económicas y tecnológicas.

BLOQUE17

DESCRIPCIÓN04

BLOQUE20

EPISODIO04

BLOQUE21

TÍTULO05

04 →

EPISODIO CUATRO PRODUCTION

BLOQUE18

19

NÚMERO04

FLECHA04

Aunque nuestras ciudades solo ocupan una pequeña fracción de la corteza terrestre, los paisajes operacionales necesarios para sostenerlas pueden abarcar vastas extensiones de territorio. En España, esa superficie ocupa más de 23 millones de hectáreas, lo que supone casi la mitad del territorio nacional. Tomando el territorio de El Ejido como trasfondo, la arquitecta MARINA OTERO VERZIER y el cineasta MANUEL CORREA firman AGENTE BIOLÓGICO, una pieza documental que se centra en los paisajes agrícolas que alimentan nuestras ciudades y en las arquitecturas y dinámicas que posibilitan su funcionamiento. Dentro de estas GEOGRAFÍAS PRODUCTIVAS tiene lugar una compleja y dinámica interacción de cuerpos -territoriales, humanos, animales y mecánicos-, cada uno con un papel fundamental en una polifacética danza interescalar.

BLOQUE22

DESCRIPCIÓN05

BLOQUE25

EPISODIO05

BLOQUE26

TÍTULO06

05 ←

EPISODIO CINCO FOUNDATION

BLOQUE24

23

FLECHA05

05

Tan diverso como una selva tropical o un arrecife de coral, dependemos de él para el 99 % de nuestros alimentos y, sin embargo, los mecanismos por los que opera siguen siendo misteriosos y poco conocidos. Este capítulo se centra en la infraestructura primigenia de la que dependen sistemas alimentarios: EL SUELO. El suelo bajo nuestros pies constituye una compleja ecología de procesos y ensamblajes, a la que debemos la riqueza y diversidad de nuestras despensas. Este episodio ha sido realizado por el ESTUDIO GRANDEZA y el equipo de cineastas LOCUMENT quienes, en colaboración con el cineasta microscopista James Weiss, presentan STRATA INCOGNITA, una película de ciencia no-ficción que nos narra las microscópicas tramas que ocurren en este mundo velado bajo nuestros pies, pero cuyas implicaciones son macroscópicas en escala y alcance.

BLOQUE27

DESCRIPCIÓN06

FOODSCAPES

HOJA DE SALA

CASTELLANO

PP.

05

BLOQUE

01

TÍTULO

BLOQUE

03

FLECHA

RECETAS TOTALES

Si los cortometrajes ofrecen una taxonomía profunda de los distintos estratos que constituyen el sistema agroalimentario, las RECETAS TOTALES ofrecen diez casos de estudio concretos sobre cómo distintos platos atraviesan las cinco capas. A diferencia de las tradicionales, que se centran en los protocolos de mezcla de los ingredientes ya disponibles en nuestras cocinas, estas RECETAS TOTALES abarcan toda la cadena infraestructural necesaria para elaborar dichos ingredientes. Producidas por un ecléctico grupo de estudios de arquitectura y

BLOQUE

02

DESCRIPCIÓN

01

retratadas por el fotógrafo PEDRO PEGENAUTE, cada una de ellas parte de un plato típico de la gastronomía española como catalizador a partir del cual explorar, rastrear y documentar las arquitecturas y territorios que los hacen posibles.

PAELLA DE MAR Y MONTAÑA PARA DOS FAMILIAS Y AMIGOS

BLOQUE

05

BLOQUE

06

RECETA

01

EQUIPO

01

Una receta total de ALDAYJOVER ARQUITECTURA Y PAISAJE (IÑAKI ALDAY, MARGARITA JOVER, JESÚS ARCOS Y FRANCISCO MESONERO) AGUA, DELTA, REGENERACIÓN.

Los ingredientes de la paella vienen de unos pocos kilómetros cuadrados: de la superficie, de debajo y del aire. Tras saborearla, vuelven como recursos a los mismos kilómetros cuadrados. Entre tanta distopía, una receta simple y un plato complejo.

BLOQUE

08

DESCRIPCIÓN

03

CROQUETAS DE JAMÓN (PARA EL FUTURO)

BLOQUE

09

RECETA

02

BLOQUE

10

EQUIPO

02

Una receta total de C+ ARQUITECTAS (NEREA CALVILLO CON MANUEL ALBA MONTES Y MARÍA BUEY GONZÁLEZ) DECRECIMIENTO, REDISTRIBUCIÓN, REDUCCIÓN DE EMISIONES.

Receta de croquetas de jamón ibérico para que todas las personas podamos seguir comiendo en el futuro.

CLICKBAIT PROTEICO PARA EL 14 POR CIENTO

Una receta total de COMMON ACCOUNTS (IGOR BRAGADO Y MILES GERTLER) PROTEÍNA DE SUERO DE LECHE EN POLVO, LÁCTEOS, AUTODISEÑO, FITNESS.

"¡TERRAFÓRMATE EN UNOS POCOS PASOS!" o cómo hacer un batido de proteína para la geoingeniería de siete millones de cuerpos.

TXIPIRONES EN SU TINTA (EN LATA)

Una receta total de GUILLERMO FERNANDEZ ABASCAL Y URTZI GRAU CHIPIRÓN, TINTA DE CALAMAR, CADENAS DE SUMINISTRO, LATA.

Los chipirones en su tinta son un plato vistoso a la par que sencillo, ¡y por supuesto delicioso! Se prepara en poco tiempo, lo único que lleva algo más de trabajo, es limpiar los chipirones.

POLBO á GRANXA

Una receta total del INSTITUTE FOR POSTNATURAL STUDIES

El pulpo ha irrumpido en la cultura popular y filosofía contemporáneas como aliado y metáfora desde la que repensar los modelos de relación entre lo humano y lo no humano. Pero con la aparición en nuestro territorio de la primera granja de pulpos del mundo, ¿Podría sostenerse esta identidad cultural sobre un animal criado artificialmente?

TRAZAS DE ALMOJÁBANAS

TRAZAS, SEMIÓTICAS INFRAESTRUCTURALES, PHARMAKON.

dulce muy sencillo parecido a los buñuelos que se hizo popular en Al-Ándalus, se describen algunas de las semióticas infraestructurales que sustentan los paisajes de la alimentación contemporánea.

PREP BREAD

Una receta total de IVÁN L. MUNUERA, PABLO SAIZ DEL RÍO Y VIVIAN ROTIE

Quienes utilizan PrEP para reducir la contracción del VIH, deben ingerirla con una comida ligera para favorecer su efectividad. El PrEP Bread permite estas condiciones.

TORTILLA FANTASMA

Una receta total de LUCIA TAHAN

Cuando una persona pide una tortilla en una app de delivery, el proceso que se desencadena involucra a riders en bicicletas y patinetes, cocinas fantasmas embebidas en mercados o en el subsuelo, y a toda una red de inversión y producción de software y datos que llega hasta la bahía de San Francisco.

VINO METABÓLICO

BOSQUE, MADERA, CO2, METABOLISMO URBANO, CADENAS DE SUMINISTRO.

La producción del vino tiene una doble estructura: por cada vid generando su ingrediente principal, hay un árbol posibilitando su producción. Invisibilizada por la uva, la madera es la que posibilita los procesos clave de su transformación que resultan en vino.

OBLEAS DE PATATAS REFRITAS CON

SOBRAS DE SARDINA AL ESTILO PAGPAG

Una receta total de FEDERICO SORIANO Y DOLORES PALACIOS

La receta mezcla dos intereses complementarios; el re-uso de comida tirada a la basura, según la tradición filipina de los restaurantes Pagpag, con el uso de fermentados o de alimentos producto de autólisis o de autodigestión de las propias enzimas del material.

La última aportación de Foodscapes no es un elemento expositivo, sino una PLATAFORMA DE INVESTIGACIÓN enfocada en la reconfiguración prospectiva del sistema alimentario planetario, su relación con los entornos construidos y naturales, y el rol que el arte, la arquitectura y la cultura desempeñan en dicha transformación. Lejos de ser un escenario para la presentación de proyectos concluyentes, la plataforma se configura como un marco metodológico colaborativo donde el conocimiento es co-producido y compartido en tiempo real, con el objetivo de estimular un debate multidimensional y la reflexión crítica en torno al futuro de nuestras arquitecturas alimentarias.

BLOQUE

02

DESCRIPCIÓN

01

BLOQUE

03

FLECHA

01

EL CORAZÓN DE ESTA PLATAFORMA DE INVESTIGACIÓN LO CONSTITUYE LA FUTURE FOODSCAPES RESEARCH UNIT (FFRU), UN GRUPO DE INVESTIGACIÓN COMPUESTO POR INVESTIGADORES PROCEDENTES DE DIVERSAS UNIVERSIDADES ESPAÑOLAS.

BLOQUE

05

FLECHA

02

→

Desde su formación en junio de 2023, la FFRU ha trabajado mano a mano con una amplia comunidad de especialistas de distintas disciplinas con el objetivo de construir el FUTURE FOODSCAPES COMPENDIUM; un creciente archivo de estrategias y recursos operativos con el potencial de construir un ecosistema alimentario global más equitativo y resiliente. La Casa de la Arquitectura presenta por primera vez una selección del archivo documental producido por la PLATAFORMA DE INVESTIGACIÓN de FOODSCAPES.

BLOQUE

06

DESCRIPCIÓN

03

CRÉDITOS

BLOQUE

01

TÍTULO

BLOQUE

02

CRÉDITOS

01

BLOQUE

03

CRÉDITOS

02

COMISARIOS: Eduardo Castillo-Vinuesa, Manuel Ocaña

PROJECT MANAGERS: Ana Ara, Paula Eslava

BLOQUE

04

CRÉDITOS

03

EXPOSITORES: Aldayjover Architecture and Landscape, C+ arquitectas, Common Accounts, Daniel Ibañez + Vicente Guallart + Manuel Bouzas, Dolores Palacios + Federico Soriano, Elii [architecture office] + María Jerez, Gerard Ortín Castellví + Pol Esteve Castelló, Grandeza Studio + Locument, Guillermo Fernández-Abascal + Urtzi Grau, Institute for Postnatural Studies, Iván L. Munuera + Vivian Rotie + Pablo Saiz del Río, Lucía Jalón Oyarzun, Lucia Tahan, MAIO + Agnes Essonti Luque, Marina Otero Verzier + Manuel Correa, Marcia Belén Ardiles, Irene Domínguez Serrano, Mireia Figueras Cortés, Claudia López García, Pedro Sanguino, Carlo Udina

BLOQUE

05

CRÉDITOS

04

BLOQUE

06

CRÉDITOS

05

FOTÓGRAFO: Pedro Pegenaute

CONSULTORES RECETAS TOTALES: Black Almanac: Philip Maughan, Andrea Provenzano

BLOQUE

07

CRÉDITOS

06

BLOQUE

08

CRÉDITOS

07

IDENTIDAD VISUAL: N-E

PRODUCCIÓN E INSTALACIÓN: Arteria Logística del Arte S.L.

BLOQUE

09

CRÉDITOS

08

BLOQUE

10

CRÉDITOS

09

COORDINACIÓN TÉCNICA: Teresa Lascasas (AC/E), Área de Difusión. Subdirección General de Arquitectura y Edificación (MIVAU)

ORGANIZA: Gobierno de España, a través de la Secretaría General de Agenda Urbana, Vivienda y Arquitectura del Ministerio de Vivienda y Agenda Urbana (MIVAU) en colaboración con Acción Cultural Española (AC/E) y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID); y con el apoyo de la Fundación Arquia. Esta edición además contó con la colaboración de TBA21 Thyssen-Bornemisza Art Contemporary y con el apoyo de la European Climate Foundation

BLOQUE

11

ORGANIZA



BLOQUE

12

APOYA

