

# Cultura Food Design

**Escrito por:** Matilde Lombardi  
Agencia: Cultura Food Design  
matildel.lombardi@gmail.com  
Uruguay



Si tuviera que definir mis valores, creencias y maneras de ver la vida y mis proyectos diría que siempre admiré lo básico, la integridad de las cosas, la belleza de lo común, eso que está ahí y que por sernos cotidiano o abundante lo damos por sentado. Simplemente prestando atención, con una mirada curiosa, se despliega su compleja e infinita potencialidad, y con ella respuestas e interrogantes que nos conducen a una conexión más profunda con lo que nos rodea.

Habiéndome formado en diseño textil, y viniendo de trabajar en la industria de la moda, decidí hace 10 años volcarme de lleno en la investigación para la innovación sustentable en materiales blandos laminares, lo comencé desde mi pasión por el textil, pero siempre abierta e interesada en otros campos complementarios como ser el alimento.

En este recorrido, me sumo en el 2013 a la fundación de la redLaFD en Uruguay, mi país de origen, y es así que desde ese tiempo formo parte de esta red humana de voluntades, que promueve con su visión y valores una manera más conectada y positiva de vincularnos con el alimento. Comenzar a formar parte de ésta implicó un antes y un después en mi vida personal y profesional.

La temática del Food Design (diseño y alimento) me atravesó, cambió mi manera de ver algo tan básico, íntimo y cotidiano como lo es el alimento. Me di cuenta de que el vínculo que tenemos con aquello que consumimos diariamente no siempre es sano y placentero. El trazo que hace el alimento desde que nace hasta que es consumido, está lleno de aspectos que solemos pasar por alto. ¿De dónde viene? ¿Quiénes lo manipularon? ¿Cómo llegó a mi mesa? ¿Cuáles son sus potencialidades? ¿Cómo ingresa a mi organismo? ¿En qué sentido ese alimento me nutre? ¿Qué posición tomamos frente a las acciones tan cotidianas del comer / alimentarnos?

Pensar la innovación sustentable desde los alimentos me animó a detenerme y ser consciente de que en cada acción somos decisores: cuando compramos frutas que no son de estación, cuando elegimos verdura que estuvo congelada para poder exportarse o cuando preferimos ultra procesados en nuestro cotidiano estamos formando parte de una alimentación desconectada de nosotros mismos ¿Por qué pensamos que esta es la forma lógica de alimentarnos? ¿Por qué permitimos que ingrese a nuestro organismo -y que se transforme en nosotros- aglutinantes, conservantes y colorantes -que no tienen otro fin más que el de hacer más efectiva la venta del producto-? ¿Qué buscamos saciar cuando nos alimentamos? La cultura que heredamos -y sostenemos a diario- nos encuentra de forma cotidiana con productos que solo conocemos en góndolas, donde el gran porcentaje es packaging

contaminante y cuyo valor principal pareciera ser el económico. ¿Cómo se inventa, vuelve, crea un nuevo vínculo con el alimento?

Estos interrogantes y más me motivaron a generar mi propio aporte a la discusión, desde una búsqueda en el plano de lo sensible artístico, en diálogo con los distintos espacios donde transito -investigación, arte, diseño, comercial, gestión, divulgación- generando experiencias sensoriales y estéticas -buscando con ellas- una conexión permeable con nosotros mismos, que no nos enfrente a tomar una decisión de forma forzada, sino que cree un movimiento en nosotros, un movimiento que nos conmueva y nos lleve a una elección genuinamente deseada y posible desde nuestro lugar. Estas experiencias nos invitan a posicionarnos orgánicamente dentro de las infinitas posibilidades que existen en el uso cotidiano de los alimentos. Reconocer esta infinitud nos devuelve la libertad de elegir la forma en que queremos vincularnos.

Como líder cultural de la redLaFD diseñé y produje experiencias y exposiciones artísticas culturales en distintos países, abriendo el espectro y alcance de la red por fuera del ámbito académico: Tendiendo a cero, Tríada Base: tierra-agua-semilla, Alimentarius Manzana + Pan, Aqualogía, Intravistas.

En **Tendiendo a cero** se invita a los comensales en meriendas, desayunos, cenas y snacks a degustar y vivenciar una puesta en escena de distintas formas que podrían tener y tomar

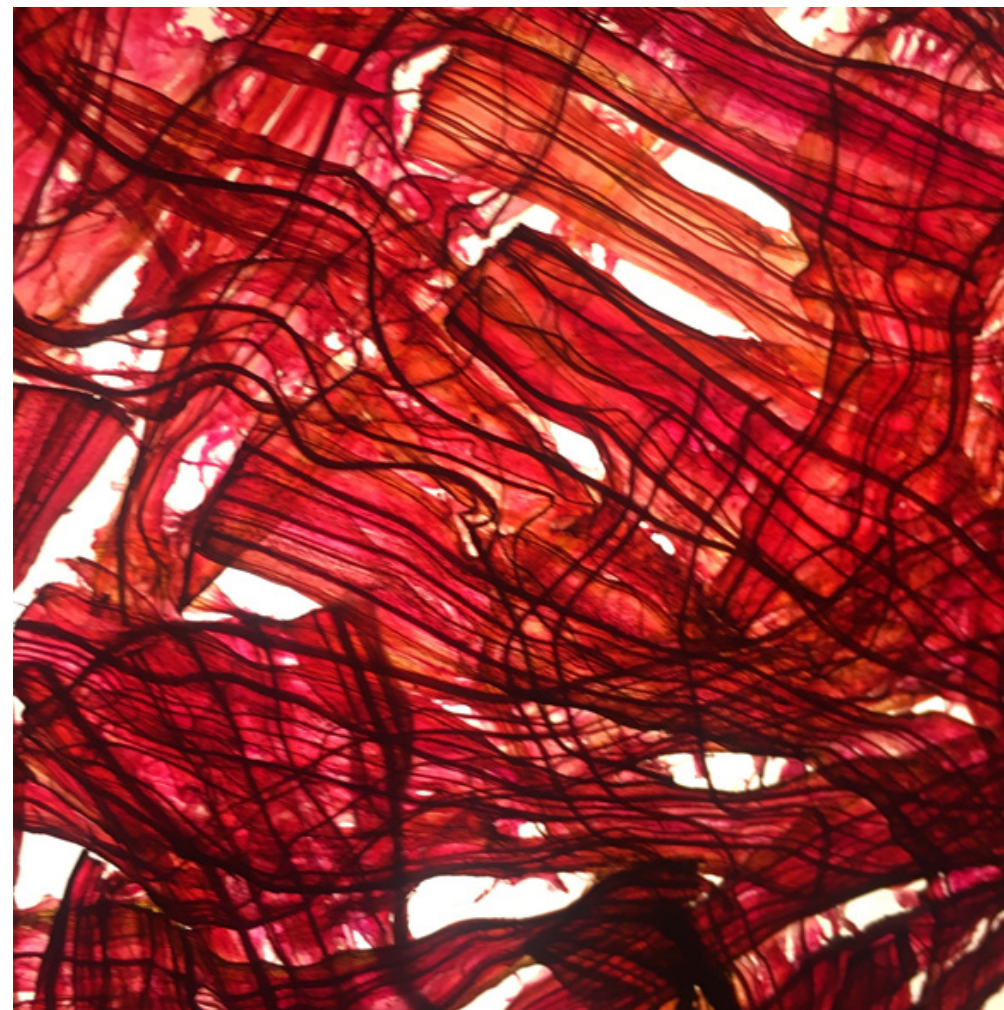


Figura 5. tnt de tallos de acelga 22 x 22 cm # 0078AcTaTnt0031CosUts

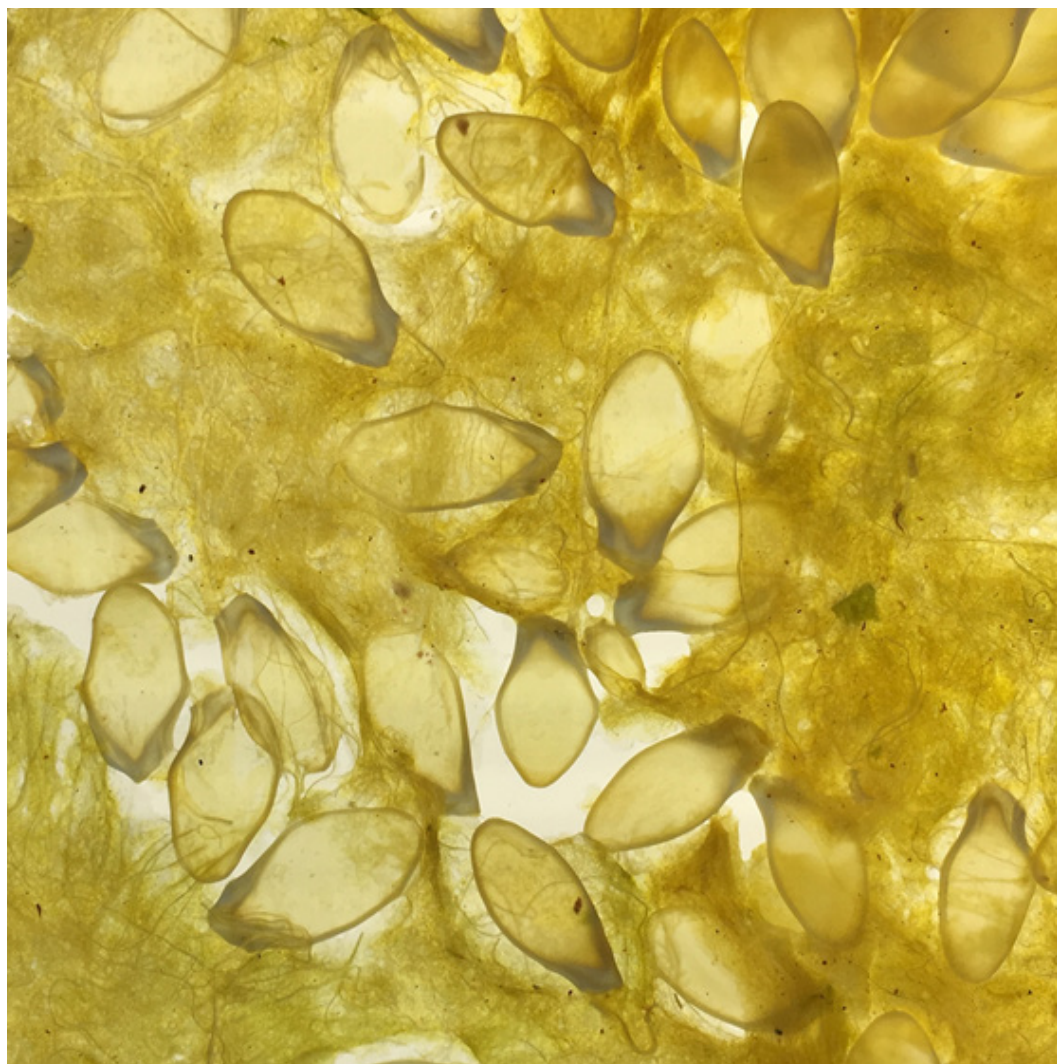


Figura 2. Membrana de pulpa y semillas zapallito 22 x 22 cm # 0055ZaPuMem0035CosUtn

los alimentos, desde el plantín que se transformará en té, hasta los residuos de cebolla hechos manteles. No hay un solo uso, no hay una sola forma de vincularnos con los alimentos. Entonces, ¿Qué posición tomamos? ¿Cuál forma elegimos? ¿Somos capaces de ver las infinitas posibilidades que hay a la hora de nutrirnos? Somos nosotros los decisores del sentido que asignamos al food (alimento y comida), por lo tanto somos nosotros quienes decidimos -de forma más o menos explícita- cómo nos vamos a vincular con él. Este evento se realizó por primera vez en 2013 en Uruguay, y desde entonces ha tenido distintas presentaciones en Argentina y EE.UU.

**Alimentarius** consiste en una serie de muestras participativas que buscan vincular la inmensa cantidad de significaciones, valoraciones y acercamientos que podemos tener frente a un determinado alimento con nosotros mismos. Mediante imágenes, espejos, papel y lápiz y diferentes pisos se crea una escenografía que nos invita a adentrarnos en el recorrido de un alimento (la experiencia se hizo con manzana y con pan). En el caso de la manzana se mostraron a través de imágenes la cantidad de lecturas y simbologías que le podemos dar a este alimento, y con ello nuestra manera de relacionarnos con él: desde sus valores nutricionales, a su simbología religiosa, pasando por la manzana envenenada de Blancanieves, la de Isaac Newton, hasta Apple Inc. Dar lugar a este abanico de miradas y maneras que la manzana tiene de habitar el mundo, es una invitación

a vincularse con la interrogante de ¿cómo nosotres queremos habitarlo también? La primera muestra de Alimentarius se realizó en 2015 en México, seguido de otras versiones en Italia, Colombia, Argentina, Chile y Bolivia.

La propuesta de la experiencia sensorial/simbólica **Triada Base: tierra-agua-semilla** es poner en contacto a los participantes con estos elementos básicos de la vida/ alimentaria. El objetivo de la muestra es sentir esta materia prima (tierra) tan vital, entre nuestras manos, y luego al introducirle una semilla que se va a transformar en alimento, nos conecte con lo básico y nos empodere como creadores en el amplio sentido y así como artífices de otra conexión posible. La primera muestra de Triada Base se realizó en 2016 en Argentina, seguido de otras versiones en Italia, Colombia, Chile y Bolivia.

De la misma manera **Agualogía** en su formato exposición y degustación/cata de aguas, invita a los participantes a acercarse al elemento más necesario y vital de la vida, con afecto y mayor conocimiento. Es así como a través de la degustación y de la visión de la variedad, se pretende incentivar en el público interrogantes básicos como: ¿Qué lugar le doy al agua en mi conciencia? ¿Es toda apta para el consumo humano? ¿En qué varía según su origen?.. manantial.. deshielo.. subterránea.. ¿Si es sometida a tratamientos térmicos, se mantiene igual en su composición? ¿Sabe igual?... hervida, descongelada.. ¿Es lo mismo mineral que mineralizada? ¿Qué es el agua



Figura 3. Tnt de cascara de tomate 22 x 22 cm # 0043ToCaTnt0021CosUts

destilada, ionizada?... Esta experiencia fue realizada bajo diferentes formatos y lugares, comenzando en 2014 en NYC, seguido hasta la fecha también en Uruguay, Argentina e Italia.

Tanto la propuesta Triada Base como Agualogía no son una denuncia desde lo racional, sino una experiencia creativa y sensible para generar el poderoso sentido de la empatía en quien participa. Si esa tierra, o esa semilla, o ese vaso de agua, deja de ser algo externo para pasar a ser parte de mi, entonces lo cuido, porque me cuido a mi mismo. Deja de darnos lo mismo, porque comprendemos que eso que consumimos nos afecta directamente.

**Intravistas** es un documental gráfico que compila variadas miradas personales acerca de nuestra relación sobre los alimentos desde la perspectiva del Food Design. El proyecto se inició en el 2016, y desde entonces ha ido creciendo y proyectándose en distintos eventos con localidades físicas (Argentina, Chile, Bolivia) y por la web. Para este se invitó a personas de diferentes perfiles -género, edad, ocupación y procedencia- a interpelarse a sí mismas acerca de su experiencia e ideas acerca del Food Design. Entendiendo al Food Design como una manera de accionar hacia un mejor relacionamiento con el alimento. Para ello cada participante representa su historia a través de imágenes (fotográficas, dibujos, etc.), propias o seleccionadas) y breves textos, de forma simple, cruda y carente de esquematizaciones, resultando éstas en relatos tan diversos como sus protagonistas. A

la fecha decenas de personas han participado de la iniciativa, y año a año se siguen adicionando nuevas miradas personales, ricas y genuinas, que suman a la construcción colectiva de esta manera emergente de entender nuestra cultura alimentaria.

En paralelo a los proyectos colectivos mencionados, empecé mi exploración personal como artista independiente nacido de mi interés en investigación de morfología visual alimentaria, bautizado bajo un arcoíris que llamo **Bocados Visuales**. En éste, mi búsqueda está centrada en asociar la belleza intrínseca de los alimentos a la sensibilidad estética propia de los alimentos naturales. Así como nos maravillamos ante un atardecer, las olas del mar, los brotes de primavera, el alimento se presenta como un paisaje visual a explorar en estos mismos términos: exuberante, sutil, explosivo, sorprendente.

Desde este lugar mi investigación artística pone el foco en redescubrir a los alimentos naturales en sí, por medio de diferentes operaciones morfológicas visuales, en donde se van mostrando en sus distintas expresiones. Este enfoque contrasta con las metas de "embellecer" con cánones estéticos traídos desde la nouvelle cuisine hasta la gastronomía molecular, cuyo interés está basado en mostrar resultados finales. Aquí se trata de explorar las esencias de sus protagonistas (alimentos naturales) pero en sus estados de desnudez, en vez de vestidos para la ocasión. En Bocados Visuales entonces exploro al alimento como material artístico, investigando tanto sus aspectos

estéticos - morfológicos como sus significancias sociales y culturales, en su recorrido desde la semilla hasta la planta, en escala intimidad. De esta forma, busco que el alimento se resignifique y vuelva a llenarse de sentido y adquiera un nuevo valor, no utilitario, sino sensible, artístico y cultural.

Mi forma de trabajo incluye tomar vegetales de temporada, explorarlos y transformarlos a morfologías poco habituales, para resaltar la belleza poco visible desde el exterior conocido: sus capas y tejidos, sus estructuras y composición, piel, pulpa, semillas, simetrías y texturas complejas, pigmentos y brillos. El proceso de investigación comienza eligiendo un alimento fresco en el puesto ferial. Una vez sobre el caballete lo voy entendiendo y descubriendo mediante operaciones como la disección, reconfiguración, deshidratación o diagramación. Así, desarrollo diversas líneas de investigación específicas para cada fracción del alimento.

Las hojas vegetales siempre me cautivaron por su complejidad y riqueza, vistas como membranas o quizás, textiles. Mi formación no me traiciona, y me lleva a tratar la hoja como el resultado de sus partes, nervaduras, tallos, superficies texturadas, etc. Aquí mi juego empezó por crear membranas compuestas de hojas solapadas que se van fusionando bajo los efectos del calor, humedad y presión, resultando en un material increíblemente vivo, complejo y asombrosamente bello. En la actualidad estoy trabajando con hojas relativamente grandes, sin alterar sus

contornos originales, y poco a poco me voy acercando a un nuevo repertorio de formas y tamaños, en un incesante proceso de generación laminar. En el caso de los tallos, la parte más fibrosa (fibra no hidrosoluble) de la planta, me permite crear, precisamente por esta característica, hilados y tejidos diversos (de punto, plano y tejido no tejido), entrar en diálogo con éstos me lleva a descubrir nuevos caminos a explorar y otras maneras de hacer visibles sus sentidos y aspectos no evidentes. Otra línea de trabajo son las semillas comestibles (fácilmente encontradas en el mercado), así como también las semillas que solemos descartar como ser manzanas, naranjas, y otras frutas cotidianas. Me gusta provocarlas y ver qué pasa, a veces activándolas, o mezclándolas con la pulpa original desde donde provienen, para re-contextualizarlas. Otro recurso que uso es explorar sus distintos grados de disolución y trituración, viendo cómo empiezan a generar aceites, y su textura y composición se va transformando. Por otro lado comienzo a probar y conocer las posibilidades que los brotes ofrecen en su pasaje de semilla inerte hacia su vida de crecimiento botánica.

En el caso de las pulpas, generalmente la parte más apreciada del alimento muchas veces me ha costado comprenderlas, quizás justamente por su obviedad. Las entiendo como la parte que une la semilla a la cascara, es en realidad el meta alimento, ya que nutre a la semilla posibilitando el alimento futuro de su crecimiento. La pulpa es la carne de la planta, y generalmente consiste en una masa uniforme, sin demasiada sorpresa, aunque claro hay excepciones como el

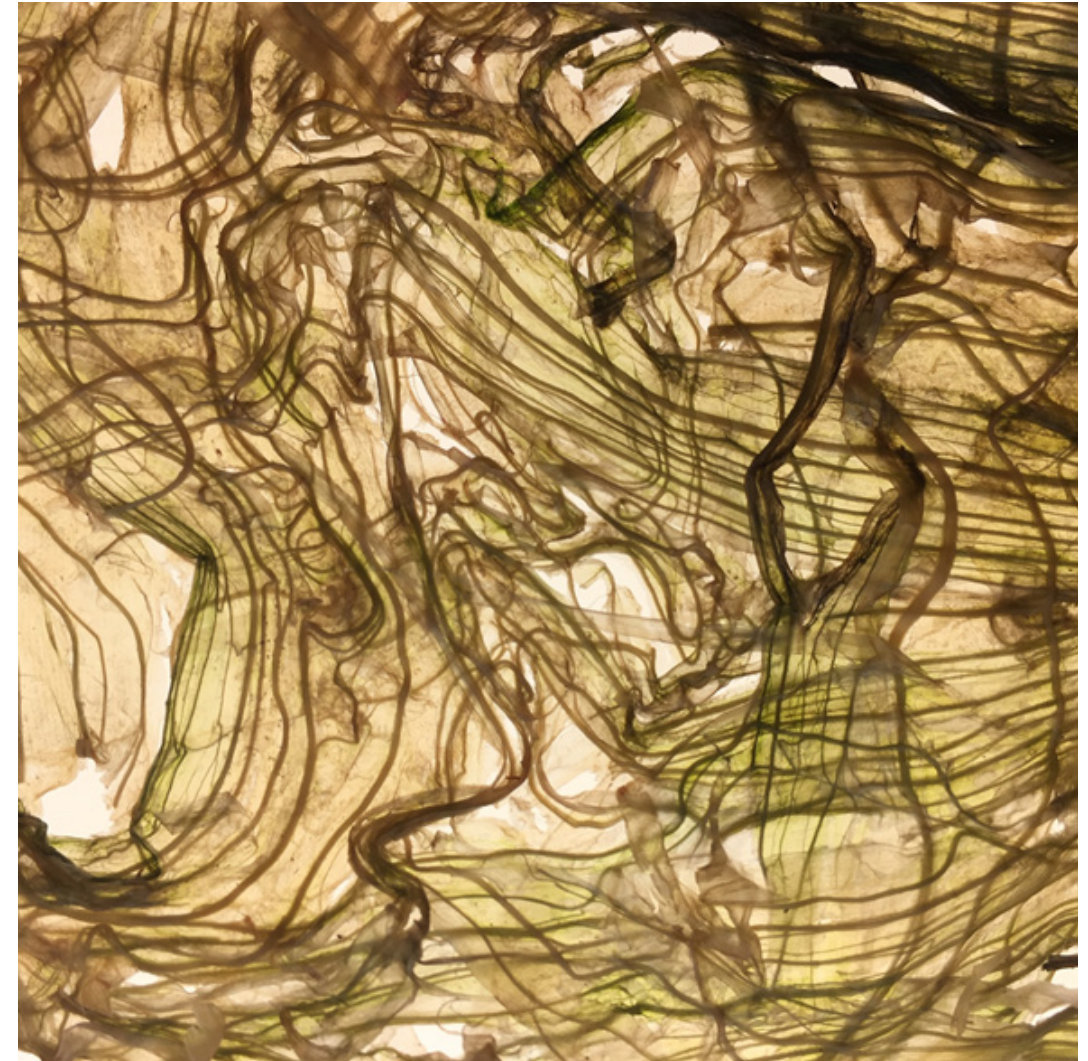
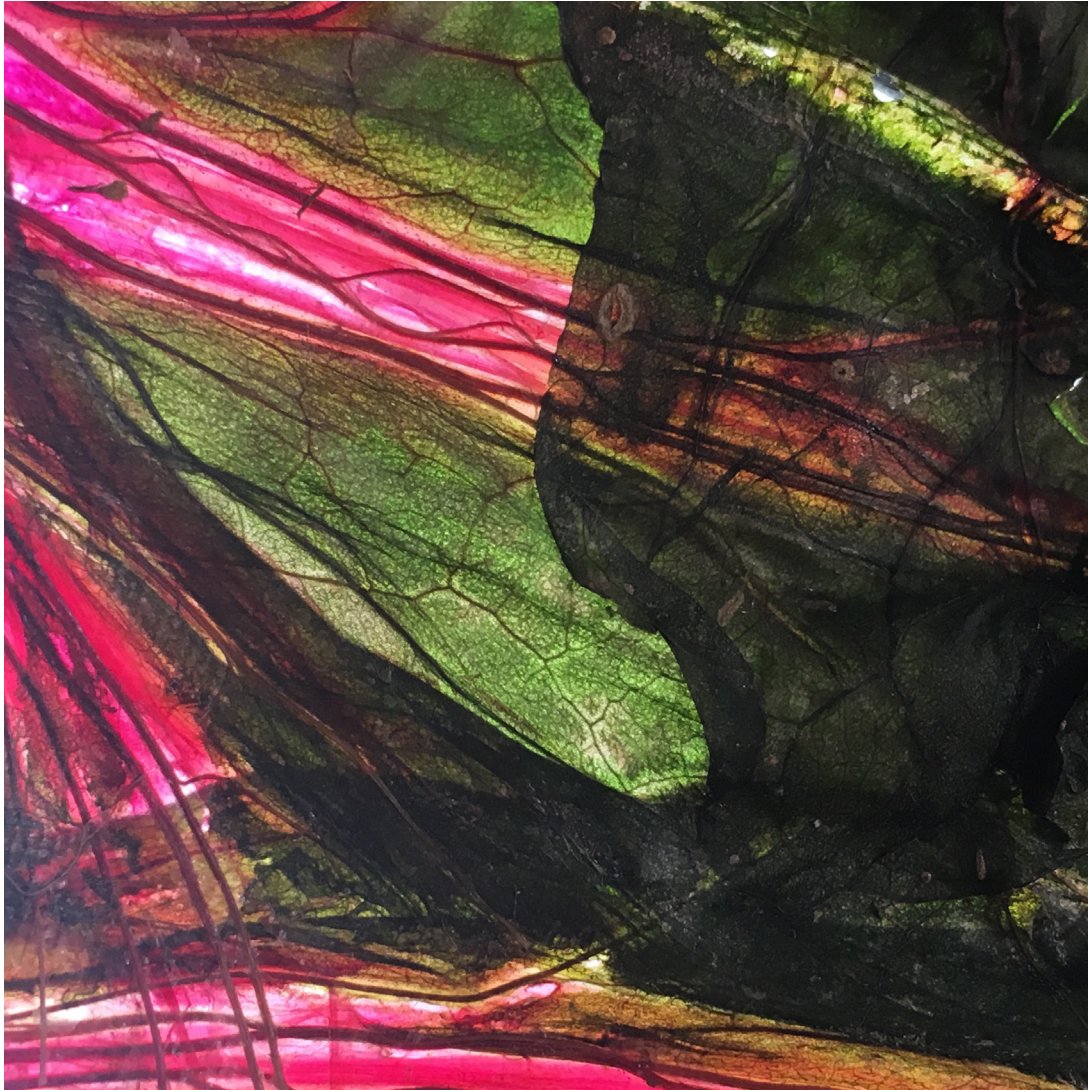


Figura 4. Tnt de tallos de acelga 22 x 22 cm # 0078AcTaTnt0031CosUts



laminado de hojas de remolacha 22 x 22 cm # 0086ReHoLam0044CosUtn

tomate, en donde ésta se funde con la semilla. Estas complejidades me motivan, me desafían, voy creando a medida que voy entendiéndola.

También produzco con los descartes. Y aquí surge la pregunta ¿qué se entiende por el descarte? Para mí, la palabra deja de tener sentido cuando veo (siento) que nada se descarta, que lo único descartable son las ideas acerca de sobras y residuos que no encuentran otro fin que la "basura". Entonces voy poniéndolas en valor, acercándome a partes del alimento que no solemos poder apreciar, y al ver su increíble belleza, voy conectando con la totalidad de la planta de origen. En este sentido quizás yo soy la primera espectadora de esta parte de mi trabajo, ya que realmente voy descubriendo al hacer. Por ahora estoy usando las mismas técnicas que empleo con las otras líneas de investigación, y si no resulta en nuevas formas, tendré que concluir que realmente no hay diferencias notables entre lo que entendemos define un descarte. Obviamente hay partes de las plantas que no podemos comer, al menos en estado crudo, pero creo aquí hay una veta a seguir explorando.

Con mi trabajo busco innovar sustentablemente la forma de habitar los alimentos, pero también la forma que esos alimentos nos habitan a nosotros. Creo enormemente que podemos (debemos) permitirnos un vínculo con aquello que nos nutre más conectado, más significativo y más real.