



Entrevista realizada por Elena Aparicio, historiadora del arte y especialista en educación inclusiva, a Alicia Ríos y Bárbara Ortiz, alma máter y cofundadora respectivamente de Ali&Cía.

Ali&Cía es un colectivo artístico dedicado a la realización de *performances* mediante acciones públicas de arte comestible. La artista Alicia Ríos y la arquitecta Bárbara Ortiz iniciaron su andadura conjunta hace más de veinte años, y sus banquetes personalizados continúan sorprendiendo y seduciendo a adeptos y profanos.

Elena Aparicio (EA) - Partiendo del aforismo "La originalidad es volver al origen", surge la primera pregunta ¿Cómo se origina la creación de Ali&Cía?

Alicia Ríos (AR) - Nace de una curiosidad cultivada y compartida por mí y por Bárbara que se nutre de una mirada naturalista por la índole de nuestra educación familiar, la geología de campo, profesión de los padres de ambas. A ese discurrir con los pies descalzos sobre la tierra para explorarla con placer, de la remota infancia, se superpone la voluntariosa sumisión a una insaciable búsqueda de racionalidad e irracionalidad en fuentes y manantiales de signo intelectual académico o no, fundamentado en la agitada interacción con las culturas urbanas nativas y foráneas con la panoplia de excitación que ello implica. Hasta que ambas tomamos conciencia de que a partir de un cierto grado de atender a la propia satisfacción individual necesitamos revertir esta y que se trueque en productividad vertida hacia el exterior. ¿Por qué no ofrecer nosotras mismas fórmulas insólitas para que otros satisfagan, a partir de tus propuestas, las imprevisibles sendas y las exigencias de innovación y revulsión que estás convencida de que quieres compartir y producir con los demás?

Quiere para otros lo que quieras para ti. Vaya, nos sentimos kantianas y decidimos crear Ali&Cía para que todos asumiéramos esa mayéutica de la realidad: ¡aprehende lo que no sabes que sabes!

EA - Entonces, es a partir de la acción de concebir o idear nuevas formas de generar cultura, la que os empuja a crear este colectivo tan particular.

AR - Sí, ¡vamos a producir cultural!, nos dijimos cuando empezamos a percibirnos como intérpretes latentes de una realidad que, de hecho, compartíamos con nuestros próximos a quienes veíamos como potenciales cómplices y hermeneutas de la nueva dimensión de la realidad que queríamos hacer aflorar por diversión productiva.

Generemos actividades que sean radicalmente nuevas para todos a la vez. Y desde entonces hasta hoy ni hemos podido parar ni, afortunadamente, nos han dejado hacerlo. Ali&Cía está siendo requerida en los cinco continentes, atendiendo a las propuestas más diversas.

EA - ¿Con qué proyectos empieza esta aventura creativo-comestible?

Bárbara Ortiz (BO) - Empezamos a finales de los ochenta diseñando una serie de postales de *Sombreros Comestibles* que distribuíamos por Madrid y con la performance *La Última Cena* para una entrevista a Alicia que se emitió en un programa de televisión. En estos dos proyectos ya pusimos en marcha la esencia de nuestro método de trabajo habitual: la tormenta de ideas y el funcionamiento como colectivo. *Ali&Cía: Como una ameba se expande, contrae, adapta, absorbe y refleja, creando en función de las exigencias de cada contexto.* En sus inicios tuvimos un alma páter: Paco García de Paredes, arquitecto, esteta y marido de Alicia, fallecido en 1999.

Ya en los noventa ampliamos nuestro campo de acción y la escala de las propuestas cultivando-cocinando *Viveros* y *Bibliotecas Comestibles* y creando nuestras *Pictofagias*, representaciones pictóricas en comestible, y

arribamos a las ciudades, por fin en 2003, cuando el Ayuntamiento de Melbourne nos invitó a celebrar el nacimiento del espacio público que era Federation Square, una ultramoderna plaza céntrica en cuya vera fluvial se instaló nuestro primer macro proyecto de *Urbanofagia comestible*.



Imagen de *Sombrero Comestible*
© Alejandro Pradera



Pictofagia Edward Hopper
© Ali&Cía



Performance *La Última Cena* © Ali&Cía



Pictofagia Picasso para Braun © Ali&Cía

EA - ¿Quiénes son Ali&Cía?

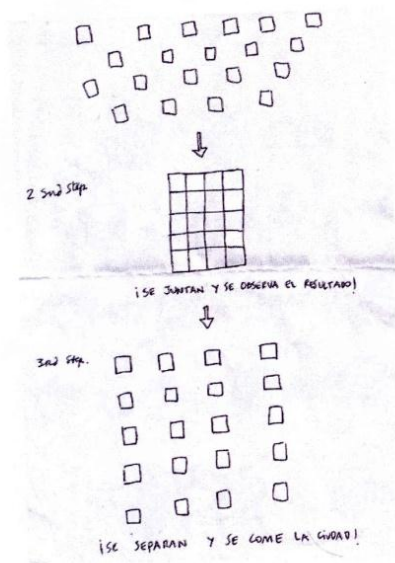
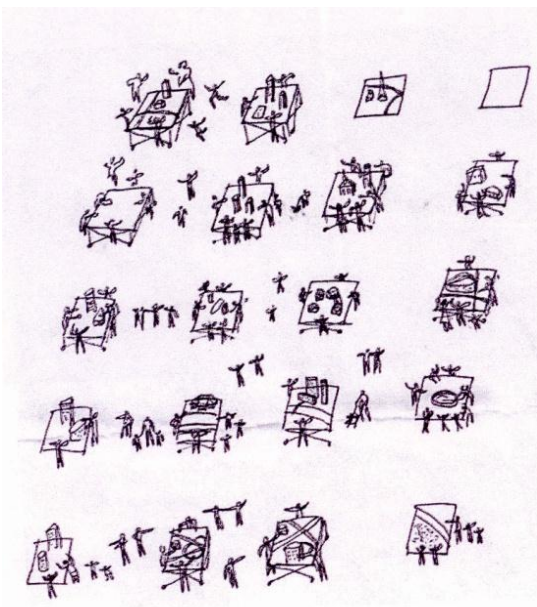
BO - Ali&Cía mantiene una estructura permanente, que somos Alicia y yo misma. También cuenta con varios colaboradores de larga duración: Melissa Suárez del Real,

cineasta; Simon Cohen, historiador del arte; Diego Vega, cineasta; y bastantes colaboradores habituales: Anna Riazanova, médico y 'supermanitas'; Patricia Fernández Haring, arquitecta-cocinera; Alejandro Pradera, fotógrafo; y muchísimos miembros ocasionales procedentes de muy diversos campos. Todo aquel que participe en un proyecto nuestro es Ali&Cía.

EA - ¿De dónde surge la idea de crear ciudades con comida implicando vista, olfato, tacto, o la percepción háptica en toda su extensión?

AR - El reto que nos ofrecía la invitación de Melbourne consistió en integrar a las comunidades registradas en la ciudad en una acción colectiva y pública, sensorial, sensual, pura seducción en suma, y *convivial*, uno de los máximos valores de las sociedades anglosajonas, a pesar de que esa conducta del compartir festivo no forma parte de su repertorio habitual.

Creamos una maqueta del *downtown* de Melbourne a escala, que medía 80m², conformada por veinte mesas de 2m², representando en comestible el centro de la ciudad, con sus edificios institucionales históricos y el contrapunto de los ultratecnológicos.



Dibujos explicativos sobre el funcionamiento de las mesas-porción de ciudad de las Urbanofagias de Ali&Cía

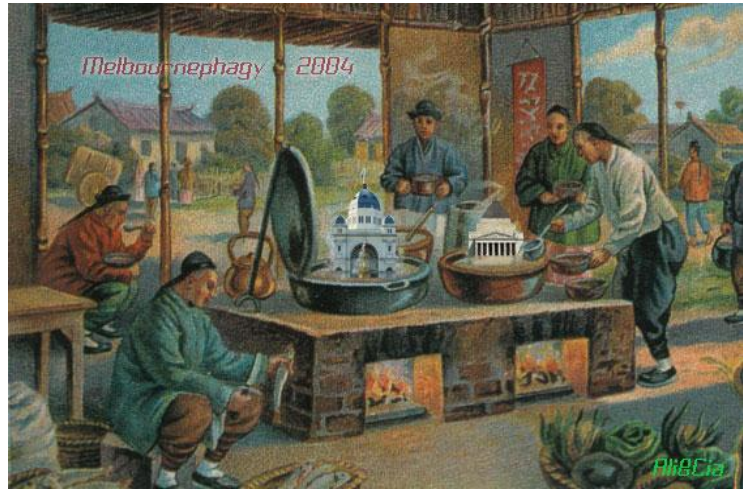
Las ciudades son la parte de un todo, del universo matérico que nos envuelve y del que formamos parte. En realidad, lo creamos empíricamente, volviendo al kantismo, lo vamos formateando con percepciones y categorías cognitivas, lingüísticas, y con valores morales, religiosos, en suma enriquecemos con liturgias y rituales nuestra aproximación y apropiación de él.

EA - ¿Cómo os planteasteis provocar esa participación creativa a través del arte?

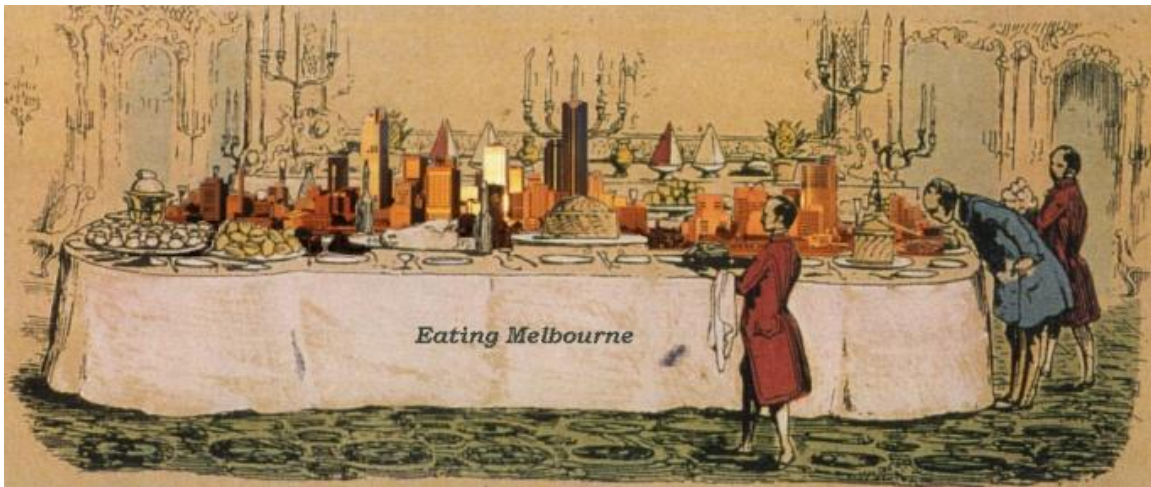
AR - Si hablamos en términos artísticos, creemos que detrás de toda persona hay un potencial 'formateador' de su propio mundo que, o bien no se ha parado a ejercer su vis creativa, su creatividad latente, o bien, simplemente la vida le ha privado de la oportunidad de hacerlo. Así que Ali&Cía, que entonces también estaba configurada por el cofundador, Paco García de Paredes, pensamos en provocar situaciones colectivas inconclusas en las que los invitados a participar se vieran seducidos por la tarea de completar, recurriendo a esa energía virtual disponible, ínsita en cada uno, pero, hasta ese momento, ignota, aún no activada.

Comprendimos por qué nos habían invitado: confiaban en que sabríamos integrar la colaboración proactiva de los habitantes de una de las ciudades más cosmopolitas del orbe y pudimos demostrar que de la máxima antigüedad, pues figuran los aborígenes que son vestigios de los estratos primigenios de la humanidad. Así que ¡pura sensorialidad! Y una forma de justicia a la responsabilidad de estas comunidades en la construcción del imaginario sensorial y cultural de la ciudad, más toda la actividad no verbal implícita en las acciones de comprar, guisar y comer, dieron como resultado una producción en tres dimensiones que sedujo las retinas, los corazones y las mentes de un gran número de ciudadanos de los veinte millones que estaban invitados a participar. Haptismo urbano colectivo en riquísima catarsis sensorial y semántica en sinergia cultural, y gratis para todos los comensales, incluidas las aves que en bandadas, tras la acción dejaron limpio el espacio sin que quedara una sola miga de pan ni un grano de cereal.

Fotomontajes del primer proyecto de Urbanofagia (Melbourne)



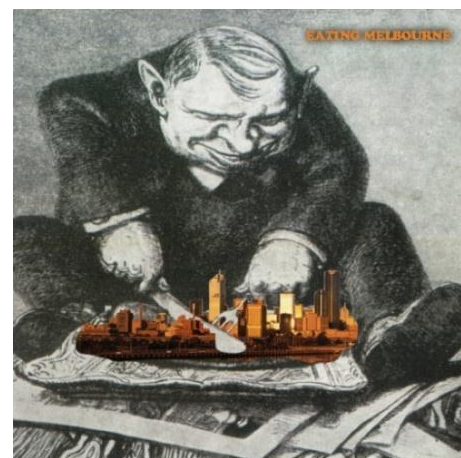
Cocinando la ciudad © Manuel Glez.de Diego



Mesa puesta, la ciudad está servida © Manuel Glez.de Diego



La procesión © Manuel Glez.de Diego

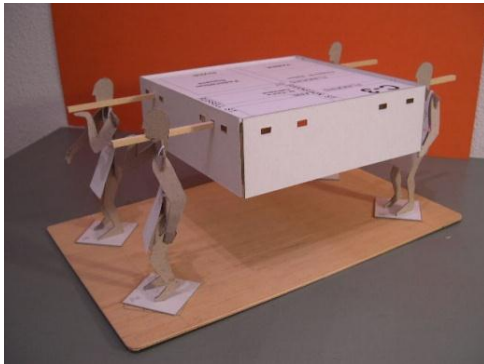


Eat Melbourne © Manuel Glez. de Diego

EA - "El arquitecto es el hombre sintético, el que es capaz de ver las cosas en conjunto antes de estén hechas, que sitúa y combina los elementos de acuerdo a su estética plástica y su distancia mutua" (Antonio Gaudí). Vuestras Urbanofagias son un conjunto de diversos trabajos y creaciones, que parcelan la ciudad elegida representándola en fragmentos claros y definidos. ¿Cómo se organiza, coordina y ordena este proceso, previo al banquete festivo?

BO - Cuando lanzamos la idea de la Urbanofagia *Eating Melbourne* no fuimos conscientes de la complejidad del proyecto que se fue revelando según íbamos desarrollándolo. La idea era implicar a las comunidades en un proyecto integrador a través de la comida y tomando como base la ciudad. Nuestro eureka particular fue "¡Hagamos una Ciudad Comestible!". Entonces imaginamos el mapa de Melbourne como un inmenso mantel en el que cada cuadrante sería una mesa. En cada una de esas mesas cada una de las comunidades implicadas construiría-cocinaría la zona de ciudad correspondiente, creando entre todas una inmensa y sabrosa representación de su propia versión de la ciudad en comestible...que llevaríamos en festiva procesión a la plaza pública, donde se ofrecería a la ciudadanía para ser devorada en un acto de catarsis urbanofágica colectiva.

Cada una de las mesas se convertiría (en sentido literal) en un paso de procesión. Los miembros de las comunidades participantes actuarían como cocineros-urbanistas-arquitectos-costaleros-danzantes...



Maqueta de mesa-paso © Ali&Cía



*Eat London*_Procesión de la Roj's Women's Assoc. (Jóvenes mujeres turcas y kurdas de Haringey y Hackney) © Eduardo Mendoza

Desarrollar el proyecto supuso dos viajes a Australia, uno breve para la presentación del proyecto a los posibles implicados, mediante un encuentro en el que Ali leyó un entusiasta manifiesto, y otro bastante más largo durante el cual tuvieron lugar diversos talleres en los *Community Center* de las comunidades participantes y mantuvimos incontables reuniones en el Ayuntamiento para organizarlo todo: alquiler de camiones frigoríficos, diseño e impresión del mapa-menú, coreografía del evento, diseño de las mesas en colaboración con carpinteros locales y un sinfín de pequeños detalles.

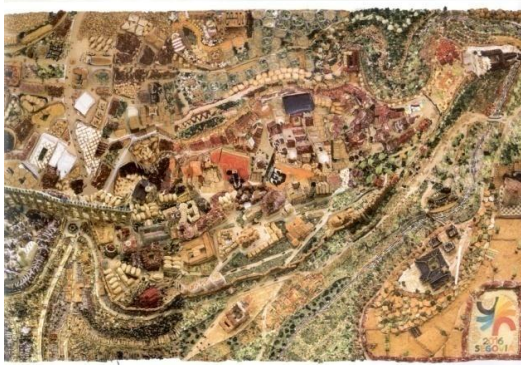
Este viaje culminó la mañana del 3 de abril de 2004 con la ceremonia de catarsis colectiva de Urbanofagia. Un rotundo y emocionante éxito. Y a esta primera experiencia inolvidable han seguido otras igualmente emocionantes: *Devorar Gran Canaria* en 2005, *Eat London* en 2007, *Devorar Segovia* en 2009, *Condeduquefagia* en 2012, y seguiremos imparables...



Eat Melbourne © Ali&Cía



Eat London © Ali&Cía



Devorar Segovia_Vista aérea © Ali&Cía



Devorar Segovia © Astrid Schulz



Devorar Gran Canaria_Vista aérea © Ali&Cía



Devorar Gran Canaria_Detalle © Ali&Cía



Condeduquefagia_Equipo © Ali&Cía



Condeduquefagia_Calle en obras © Ali&Cía

AR - Una actividad de este tipo consiste en concebir un concepto lleno de pregnancia, denso en significados e intenciones y que, a la vez, pese a su complejidad, pueda ser transmisible y asimilable por los participantes, desde ahora talleristas, que lo hagan suyo, teniendo en cuenta que el lenguaje en común no es el verbal pues, por ejemplo, en Melbourne había talleristas de treinta y cinco nacionalidades y varias etnias distintas. Nuestra habilidad consiste en traducir las tareas a dimensiones perceptivas sin perder la complejidad.

Una vez definidos los objetivos y el lenguaje al que vamos a traducir los contenidos del proyecto, procedemos a acotar el espacio urbano sobre el que vamos a erigir el constructo comestible y a traducirlo por un lado a términos técnicos: ubicación en el plano y levantamiento de este, escalas, proporciones, adaptación del plano a una perspectiva más sintética en la que los edificios icónicos ayuden al ojo a reproducir la totalidad como si no hubiese sido mutilada para dejarla en lo esencial. Y, por otro lado, traducirlo a programa de necesidades, a espacios, tiempos, a distribuir labores entre los talleristas y a asignar tareas y responsabilidades entre los miembros específicos de Ali&Cía para hacerse cargo del desarrollo racional, cohesivo y ágil de su equipo para garantizar un éxito final no sólo total sino además divertido, acogedor, emocionante.

EA - Miguel López Melero y su equipo han creado un excelente programa de inclusión y normalización en la escuela y en la universidad a partir de la premisa *todas las personas tienen diferencias cognitivas, lingüísticas, afectivas y sociales, es decir, la diversidad es la norma. ¿Cómo surge la idea de trabajar con comunidades sociales con capacidades diferentes, grupúsculos aparentemente tan distintos integrados entre ellos, tanto en Melbourne, como en Londres, Madrid o Segovia?*

AR - Yo estaba acostumbrada a dirigirme a grupos. En principio como profesora

universitaria, componente de un claustro de profesores, responsable de tres grupos de alumnos por curso, después como responsable de arbitrar el trabajo en una cocina, que implica además a abastecedores, a comensales, a labores de atraer nuevos clientes. Te descubres pensando constantemente en cómo explorar lo que sucede en la mente de tus congéneres para entender cómo está configurada y tratar de llegar a conclusiones acerca de cómo considerar esa mente, ese repertorio de conductas de tus interlocutores, a modo de jardín en barbecho en el cual plantar ciertas semillas que germinen para producir vergeles comestibles, gracias a la génesis de conductas nuevas y compartibles. Y así conseguir ejecutar con el máximo de gratificación y de aciertos el proyecto de creación comestible compartido de que se trate en cada caso.

Ante la demanda de hacer una intervención comestible en una ciudad, surgen varias intuiciones que se jalonan en torno a la seguridad de que cada ciudadano es un verdadero protagonista y por tanto responsable, transmisor, sistematizador de lo que sucede en esa ciudad.

Cuando trabajamos con comunidades tan heterogéneas y numerosas como en Melbourne, Londres o Segovia, aunque parezca menos exótico, nos damos cuenta de que cada ciudadano representa la memoria individual y colectiva de esa ciudad. Al comprar, guisar, consolidar, transmitir tradiciones, o incluso al obliterarlas y negarse a transmitir las, se está comprometiendo con la evolución de su ciudad y está troquelando su identidad.

Por eso, cuando inducimos a los participantes a sentirse libres y a hacer su catarsis personal para sacar su vis creativa, en realidad les estamos casi obligando a homenajear a sus ancestros y a darse cuenta de lo que cada uno aporta a su entorno. Y resulta muy mnémico y emocionante. Además de muy colaborativo, libre, sinérgico, *convivial*, inclusivo y práctico, eficaz, productivo.



Eat London_Nu Life. Asoc. de atención a discapacitados de Newham © Eduardo Mendoza



Eat London_Victoria Station © Ali&Cía

EA: ¿Podríamos afirmar, entonces, que la diversidad es una de las realidades que enriquecen cada proyecto?

AR - Precisamente, esa diversidad se destiñe del riesgo de jerarquías, clases o reconocimientos preferenciales. Al acometer una tarea tan individual y tan colectivizada, por el hecho de ser nueva, transgresora y compartida, al sentirse todos eufóricos, libres y espontáneos para crear, con todas las competencias o aptitudes individuales y del grupo, todas las decisiones tomadas hasta llegar a la ejecución final, por diferentes que sean, una vez que ha culminado la ejecución del proyecto, cuando se presentan la obras de arte construidas por cada grupo y entre todos, cuando cada equipo accede orgulloso a la entrega final con su exquisita maqueta en 3d de su parcela, se comprueba que no hay categorías, que todas, por el hecho de haber sido concebidas y producidas, son igualmente admirables, memorables y sorpresivas. No puede ser de otra manera pues las diferentes *gestalten* o eureka de los protagonistas en las que consiste la obra, resultan incomparables entre sí, en el sentido de que todas, como responden a una *verdad*, a una intuición fecunda y auténtica y han llegado hasta el final, están ahí como cuerpos gloriosos y deliciosos y son todas un paradigma de creatividad que no tiene parangón. Para colmo de felicidad se produce tal satisfacción gracias al logro conjunto por parte de cada colectivo participantes que todos están de acuerdo y convencidos de que su parcela es tan maravillosa como las demás, tan original y lograda, tan deliciosa como las demás, y que se pueden presentar conjuntamente sin desentonar o resaltar una más que otras.

BO - La naturaleza de nuestra actividad es integradora per se. Todos somos Ali&Cía. Nuestra forma de trabajo es iniciar los proyectos con una gran tormenta de ideas colectiva para después darles forma en una serie de talleres. Hay que pensar y hacer muchas tareas que exigen diferentes habilidades y todos acaban encontrando la suya. Constantemente nos sorprendemos descubriendo la vis creativa de cada cual.



Devorar Segovia_Iglesia en proceso © Ali&Cía



Devorar Segovia © Astrid Schulz



Eat London_Mujeres bengalies del Coriander Club © Ali&Cía



Eat London_Abadia de Wensminster © Ali&Cía



Eat London_Eastwards Trust Saatchi Centre (personas mayores de origen indio y paquistani) © Eduardo Mendoza



Eat London_Greenwich Vietnam Women's Group © Eduardo Mendoza



EA - Hacéis un trabajo artístico, antropológico, arquitectónico, culinario, sabroso, colorista, integrador y comprometido muy específico. ¿Qué os aporta? ¿Qué sinergias se crean? ¿Qué se genera con estas acciones-performances más allá de vuestras propuestas iniciales?

AR - Con estas situaciones generamos un tipo de curiosidad inédito. Retomamos el papel socrático de mayeutas para que los participantes de las acciones nuevas adquieran por sí mismos o con nuestra ayuda, inducidos por nuestras habilidades de seducción, el arte del descubrimiento, el potencial de acceder a sus propios eureka.

Servidora, Alicia Ríos, como psicóloga de las sensaciones, controlo las propuestas de ambas, para acceder al consciente y subconsciente individual y colectivo, para que nuestros interlocutores-colaboradores se asomen al menos, gracias a la comida, al atisbo de respuestas a las eternas preguntas básicas acerca del ¡por fin! ya sé quién soy yo, qué quiero, para qué valgo, cómo conseguirlo; a que los participantes, los talleristas sientan, noten que van a aprender a pensar cómo se configura, se desarrolla y se culmina con éxito un proyecto comestible.

Y ello gracias a que la implicación es total y ellos mismos determinan y dotan de contenido a las exigencias internas de todos proyecto, acerca de por qué esta idea y no otra, para quién, a quién nos dirigimos, cuánto cuesta en términos de ideación, de organización y presupuestarios, cómo se ofrece, qué lenguaje estético, sensorial y plástico vamos a elegir, a cuánto se vende, a quién se le pide un anticipo por la gestión y la pre producción, etc.

Es decir, al ofrecer a individuos o colectivos las oportunidad de participar *convivialmente* en un proyecto, nosotros nos estamos comprometiendo a y ofreciéndonos a que aprendan el arte de crear a partir de su catarsis creativa. Nosotros propiciamos el que accedan al quién soy a través de sus raíces alimentarias y de su cultura

gastronómica potenciada por la entrega a la cooperación con otras personas en sus mismas circunstancias.

BO - La sorpresa constante, mirar el mundo a través de otros ojos, las pupilas gustativas, como alguien nos dijo en un taller. Sinergia total, complicidades inesperadas a través de los sentidos, muchas veces sin palabras... ¡y mucho humor!



Eat London_Tamesis y Tate © Ali&Cía



Eat London_detalle de autobuses © Ali&Cía



Sostenibilifagia © Ali&Cía



Devorar Segovia © Astrid Schulz

EA - Y a modo de conclusión, ¿consideráis que en estos casos la ciudad y el arte son mediadores de complicidades y colaboraciones?

BO - Totalmente, a través de las Urbanofagias se consigue un gran acercamiento, tanto de los participantes como nuestro, a las ciudades que devoramos. Para poderlas cocinar tenemos que conocerlas a fondo. Analizar su textura, escala, color y sabor, y también su historia y la de sus habitantes y luego finalmente las transformamos entre todos, recreándolas, cada uno según su cultura y vivencias. Supone una aproximación y una apropiación, las hacemos nuestras, las fagocitamos. Y una vez digeridas ya no vuelven a ser las mismas.

Ali&Cía hemos desarrollado también otros proyectos relativos a la ciudad siempre implicando a los ciudadanos: *Eat the Wall*, que tuvo lugar en Berlín en 2008 y *Arco de Triunfo de la Soberanía Alimentaria*, en México DF en 2009.

Eat the Wall consistió en levantar un muro de comida que dividiría en dos el espacio disponible. Para ello repartimos cajas vacías que la gente trajo llenas de comida y que utilizamos a modo de ladrillos. Una vez levantado el muro la gente quedaba confinada de manera arbitraria en uno u otro lado y debían comerse el muro para reencontrarse. Fue particularmente emocionante para muchos de los comensales que revivieron la caída del muro que había tenido lugar casi 20 años antes.



Eat the Wall © Ali&Cía



Fotomontaje-presentación del proyecto *Eat the Wall* © Ali&Cía

Ali&Cía: divertimentos y creaciones comestibles



Procesión_Performance de la acción *Arco de Soberanía Alimentaria_México DF* © Ali&Cía

El *Arco de Triunfo de la Soberanía Alimentaria* fue erigido en una céntrica plaza de Ciudad de México por talleristas mexicanos asistentes al *Congreso Internacional en Defensa de la Soberanía Alimentaria*, y en su honor desfilamos con uniformes de guerrilla cocinera coreando consignas a favor de la soberanía alimentaria. Para desarrollar este proyecto organizamos tres talleres, uno para la

construcción colectiva del Arco, otro para el diseño de los delantales-uniformes y armas-menaje y un tercero para la elaboración de consignas. Tomamos las calles una mañana de domingo y a nuestro desfile se fueron uniendo ciudadanos que coreaban nuestras consignas “¡sin maíz no hay país!” con gran entusiasmo.



Arco de Soberanía Alimentaria_México DF © Ali&Cía



Danzas por la Soberanía Alimentaria © Ali&Cía



Imágenes de participantes en el banquete del *Arco de Soberanía Alimentaria*_México DF © Ali&Cía



Alicia Ríos en plena acción para el Arco de Soberanía Alimentaria_México DF © Ali&Cía

Ali&Cía hemos empezado por las ciudades pero nuestro plan es...

¡Comernos el mundo! ¡Fagocitar el universo!



Galaxia Comestible © Ali&Cía



La Vía Láctea © Ali&Cía

Formato de citación

Ríos, Alicia; Bárbara Ortiz y Elena Aparicio (2013). Ali&Cía: divertimentos y creaciones comestibles. *URBS. Revista de Estudios Urbanos y Ciencias Sociales*, 3(1), 155-171. Disponible en http://www2.ual.urbs/index.php/urbs/article/view/rios_ortiz_aparicio



Los textos publicados en esta revista están sujetos –si no se indica lo contrario– a una licencia de Reconocimiento 3.0 España de Creative Commons. Puede copiarlos, distribuirlos, comunicarlos públicamente, hacer obras derivadas y usos comerciales siempre que reconozca los créditos de las obras (autoría, nombre de la revista, institución editora) de la manera especificada por los autores o por la revista. La licencia completa se puede consultar en: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/es/deed.es>

Es responsabilidad de los autores obtener los permisos necesarios de las imágenes que estén sujetas a copyright.

Para usos de los contenidos no previstos en estas normas de publicación es necesario contactar directamente con el editor de la revista.

