

Nota de prensa
Galería Rafael Pérez Hernando

Mike Swaney / Filippos Tsitsopoulos. “Fisiología del gusto”.
a3bandas. Comisario: Alexios Papazacharias
11 Abril – 6 Junio 2015

Fisiología del gusto es como una invitación a una cena. Filippos Tsitsopoulos, Michael Swaney, el comisario Alexios Papazacharias y las teorías de Savarin, figura histórica de la gastronomía, ofrecerán copiosas viandas para el pensamiento y para la vista. A través de la aproximación de Savarin a los alimentos, somos invitados a reconsiderar nuestra relación con la comida, con sus formas y estéticas, ideas que están arraigadas en la Época de la Ilustración, y que siguen desarrollándose en la actualidad.

El descubrimiento de un nuevo plato confiere más alegría en la Humanidad que el descubrimiento de una estrella.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Este proyecto de exposición en el que colaboran diferentes personas, es como una invitación a una cena a la antigua usanza. Entre exquisitas viandas y un grupo de invitados interesantes con los que charlar, siempre hay sitio para otra persona sugerente con la que compartir mesa. Con esta idea en mi mente, invité a la persona más adecuada para esta ocasión: **Jean Anthelme Brillat-Savarin.**

Figura histórica del gusto, probablemente el primer gastrónomo, Savarin, nacido en 1755 en Belley (Francia), fue un experto en gastronomía, en el arte de la comida y también fue un gran polemista. Nació en Francia a finales de la Ilustración. El acercamiento de Savarin a la gastronomía es el resultado de la democratización del conocimiento, del individualismo, del análisis y de la razón. Fue testigo de uno de los acontecimientos más importantes de la historia: la Revolución Francesa. Como hombre culto y educado que era (había estudiado Derecho, Química y Medicina), al

comienzo de la Revolución formó parte de la Asamblea Nacional Constituyente en París y, en un discurso público defendió la pena capital. Mantuvo una actitud política en cierta manera conservadora, arraigada en la vida relativamente fácil y rica que había tenido antes de la revolución. Como resultado, se hizo enemigo de Robespierre. Algunos años después volvió a su ciudad natal y en 1792 fue nombrado alcalde. Pero al año siguiente se encontró en peligro debido a los incómodos enemigos que tenía en París y no le quedó más remedio que abandonar Francia.

Durante un periodo de exilio de cuatro años Savarin viajó por Alemania, Suiza, los Países Bajos y finalmente se estableció en los recién fundados Estados Unidos de América, donde residió en ciudades como Boston, Connecticut, Nueva York y Filadelfia. Para ganarse la vida en los Estados Unidos trabajó como profesor de francés y también como violinista. Llegó a convertirse en primer violín del Park Theater de Nueva York, y se dice que poseía un Stradivarius. El período del exilio fue para él una ocasión para estudiar la ética de la comida y la gastronomía fuera de Francia y especialmente de París. Se le encontraba a menudo entre los invitados más selectos en cenas que incluían físicos, científicos e intelectuales de todos los ámbitos.

Su obra *Fisiología del gusto*, que fue publicada en 1826, algunos meses antes de su muerte, sigue siendo hasta hoy el libro más importante de gastronomía. Su obra mayor y sus teorías han tenido un gran impacto en el arte culinario moderno. En su libro se puede encontrar un análisis de sus teorías clasificadas en capítulos y resumidas en aforismos. El placer de la comida se convierte en algo innato a la buena educación y al conocimiento. Para Savarin un nuevo plato no es casual, sino un experimento cuidadosamente ejecutado con resultados positivos, que proporciona placer a los sentidos y alimento al cuerpo. Es la primera vez que la gastronomía se convertía en ciencia y la comida se convertiría en sujeto de análisis desde los más variados puntos de vista.

Lo que es realmente contradictorio en nuestros días es que el concepto de comida en nuestra cultura se nos presenta de dos formas opuestas. Por un lado, el gourmet televisivo, como Iron Chef o Jamie Oliver, shows de televisión que hacen de la

gastronomía algo cada vez más popular. Y por otro lado, la falta de alimentos en grandes zonas del mundo debido a una pobreza en aumento.

Es emocionante que Filippos Tsitsopoulos y Michael Swaney presenten en esta exposición “hommage à Savarin”, una aproximación a la comida que no tiene nada que ver con los puntos de vista mencionados anteriormente.

Tsitsopoulos, influenciado por el estilo manierista del siglo XVI, especialmente por Giuseppe Arcimboldo, crea “tableau vivants”, bodegones que hablan. Crea un teatro del olfato, del gusto, un drama o una comedia existencial que consigue un equilibrio entre la riqueza y el glamour de las delicatessen por un lado, y por otro, el disgusto, la viscosidad de lo crudo y de lo no cocinado. Saca el alimento de su contexto, alejándolo de la mesa, llegando a cubrir su cara, como si fuera parte de un personaje.

Michael Swaney en las obras que se presentan en esta exposición, explora la interconexión de la comida y de la forma a través de técnicas figurativas como la pintura. Al igual que Savarin, que enfatiza la importancia de la vista sobre la comida, y no muy diferente también a la madre que compara una cucharada con un avión para convencer a su pequeño para que coma. Swaney utiliza las viandas de forma que acentúa el reconocimiento óptico, la creatividad y la imaginación, enriqueciendo la idea del alimento en aras del ojo, recordando así la inmediatez y la intensidad del dibujo de un niño.

Inspirado por la personalidad de Jean Anthelme Brillat-Savarin y su interesante vida hemos preparado esta exposición a la que todo el mundo está invitado.

Yo, por mi parte, traeré el postre: un Savarin, una variación de babà au rhum (bizcocho de ron), denominado así por el gastrónomo.

Alexios Papazacharias