



Cómo alimentar las ciudades del mañana

El futuro de los alimentos es el de la humanidad: el crecimiento demográfico obliga a buscar ideas y soluciones radicalmente nuevas. Un programa piloto en La Haya congregó a artistas, diseñadores y urbanistas de todo el mundo para trabajar sobre el tema.

Christian Jankowski tenía un dogma personal en mente: durante una semana solo comería los alimentos que pudiera "cazar" con arco y flecha. Para ejecutar el plan, este joven artista alemán no salió al bosque en busca de especies salvaje, sino que fue de compras al supermercado. Visitó varios y disparó a las cajas de huevos, la manteca y los pollos de las góndolas mientras un colega lo filmaba, hasta que los guardias de seguridad los descubrieron y los echaban (y ellos atravesaban la línea de cajas con la comida flechada para pagarle al imperturbable cajero...). El resultado se llamó *The Hunt* (1992-97), un video de 1 minuto y 11 segundos que muestra una caza exitosa en una sola toma. Filmado con la estética del video casero, el proyecto artístico es algo absurdo, quizás incluso divertido, pero ofrece también "una mirada sobre el proceso del producto acabado", según escribieron James Trainor y Ana Paula Cohen en la revista *Frieze*. Acorde con esta lectura, el cazador de supermercado se convirtió en la punta de lanza de *Foodprint*, un ambicioso programa que explora las posibilidades de La Haya, la tercera ciudad de los Países Bajos, como paisaje para la producción y elaboración de propuestas utópicas, atractivas y factibles sobre la relación de los alimentos con las ciudades.

En gran parte oculta a la vista del ciudadano, una red mundial de productores y cadenas de supermercados se encarga de alimentarnos

todos los días. Algo muy conveniente, pero a la vez fuente de muchos problemas: en pocas palabras, un puñado de distribuidores decide lo que comemos. La mayoría de las personas que producen los alimentos son invisibles y no tenemos casi información de cómo se elaboran realmente los alimentos. Las preguntas se multiplican: ¿cómo llegan los alimentos a las góndolas? ¿Qué pasó con la cadena alimentaria en las sociedades contemporáneas? ¿Por qué necesitamos saber de dónde vienen los alimentos que disfrutamos en variedad y sofisticación gracias a la expansión de la cultura gourmet? ¿Cómo es posible que los niños no sepan de dónde proviene lo que desayunan? En un escenario mundial de superpoblación, ¿cómo se alimentarán las personas sobre la Tierra? Si para 2050 la mayoría de las personas vivirán en ciudades, ¿podremos elaborar alimentos en el espacio urbano? El retorno de la producción de alimentos a la ciudad podría ayudar a tomar conciencia de esto y también a producir alimentos saludables y seguros dentro de los límites de una urbe más sustentable. Así lo creyeron los impulsores de *Foodprint*.

Con La Haya como laboratorio, el programa invitó a un grupo de artistas y diseñadores a desarrollar propuestas atractivas sobre el tema y, al mismo tiempo, a interactuar en la vida real con empresarios, campesinos, expertos en alimentación y el público en general. Organizado por la fundación independiente Stroom Den

Por
Marcela Mazzei

Haag, el "Programa Foodprint. Alimentos para la ciudad" comenzó en 2009 con una exposición colectiva y un simposio internacional, y acaba de concluir en la primera mitad de 2012 con otra muestra, "Food Forward", y la publicación *Food for the City. A Future for the Metropolis* (NAi Publishers), un libro que analiza cómo alimentar las ciudades del futuro a través del punto de vista de doce expertos –desde activistas y economistas hasta filósofos y chefs de todo el mundo– que presentan una cronología de los hitos alimentarios (*foodmoments*) desde 2050 a. C. hasta 2050 d. C.

Visiones de futuro

Como introducción al programa, el video de la cacería de Jankowski aborda específicamente la alienación del hombre y la comida en un contexto urbano como preludeo a la muestra "Food Forward", curada por la belga Karen Verschooren. Con alienación se refiere a un sobreentendido: que la relación distorsionada entre el hombre, la comida y la ciudad es dada e irreversible. Las propuestas van mucho más allá de las granjas urbanas y la jardinería vertical; más bien hacen foco en la relación personal y muy íntima entre el ser humano y el alimento que ingresa en su cuerpo, aunque sin perder de vista la perspectiva, el contexto ecológico, la relación entre los humanos y sus viviendas (mediada por los alimentos). Y aunque algunas de las



Wheatfield - A Confrontation, 1982, de Agnes Denes. Una obra de arte ambiental en la ciudad de Nueva York. Foto © Agnes Denes



- 1 Prototipo de traje *Algae Symbiosis*, 2011, por Michael Burton y Michiko Nitta.
- 2 Arne Hendriks, *The Incredible Shrinking Man*, 2011. Foto © Arne Hendriks.
- 3 Christian Jankowski, *The Hunt*, 1992/1997 Video VHS (1 min, 11 segundos) Imagen © Christian Jankowski Cortesía Lisson Gallery, Londres.

visiones de futuro parecen más realistas o plausibles que otras, sería un error pensar que por su carácter futurista evitan los temas más urgentes. Todas las obras se originan en la investigación científica, en tecnologías innovadoras o en desarrollos que los artistas toman del presente para visualizar escenarios futuros y proponer soluciones mediante la redefinición del problema.

Porque en una reconfiguración del esbozo inicial, "Food Forward" como muestra de cierre se plantea si son las correctas las preguntas. ¿Sería necesaria la agricultura urbana si nos ponemos de acuerdo en producir alimentos en laboratorios? ¿Si en lugar de poner el foco en el incremento de los actuales sistemas de producción de alimentos, cambiamos y apuntamos a alterar los seres humanos y sus patrones de consumo para disminuir la necesidad de alimentos?

Maneras de alimentar el cuerpo

La Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO) estima que la población mundial crecerá a 9 mil millones en 2050. Para responder a este crecimiento, el mundo tendrá que duplicar su producción actual de alimentos. A través de su proyecto *The Feast After Agri*, los británicos Nitta Michiko y Michael Burton invitan a hacer cambios drásticos para sostener una población profusa en un mundo cambiante. En concreto, exploran con profundidad dos cultivos del futuro (sobre un total de siete que están publicados en su sitio web, plataforma del proyecto): *Algalculture* y *Republic of Salivation*. *Algalculture* diseña una nueva relación simbiótica entre los humanos y las algas. En un escenario futuro, los humanos vivirán con algas dentro de sus órganos que harán una semifotosíntesis, es decir, podrán obtener alimento de la luz como las plantas. Serán seres simbiotes: lo que significa que ambas entidades –algas y humanos– dependerán enteramente del otro para sobrevivir, en una relación mutuamente beneficiosa.



Este escenario está inspirado en el trabajo de los científicos Debora MacKenzie y Michael Le Page, que escribieron acerca de las criaturas fotosintéticas o lo que la revista *New Scientist* llamó en 2010 "plantimales": líquenes, babosas de mar y las salamandras que albergan algas en sus propios cuerpos, en una asociación llamada endosimbiosis. La instalación *Algalculture* crea una imagen visual de las algas integradas al cuerpo humano, a través de unos tubos plásticos, que fueron presentados en un contexto social: el público de la muestra ingresaba en un solárium futurista que las personas visitan para alimentarse por placer y a disfrutar del acceso a la luz como si de un plato exquisito se tratara.

Republic of Salivation, por su parte, aborda la escasez de alimentos y el hambre. El escenario es el siguiente: en el futuro, los gobiernos estarán obligados a racionar los alimentos para garantizar que todo el mundo tenga acceso a la comida y controlar el descontento social. A los habitantes de la ciudad se les asignará una cuota de alimentos de acuerdo a su empleo, y este alimento estará cuidadosamente diseñado según las demandas emocionales, intelectuales y físicas de su trabajo. Por un lado, exhibieron la dieta de un trabajador industrial diseñada en almidón modificado, lo que permite al cuerpo a trabajar más tiempo con menos nutrientes. Pero además de explorar la posibilidad de un suministro de alimentos controlado por el gobierno, *Republic of Salivation* también investiga la reacción bio-

lógica de una monodieta. Un estudio científico nutricional encontró que cuanto más almidón comemos (por ejemplo, a través del pan o las papas), la enzima llamada amilasa, que se encuentra en la saliva, convierte más almidón en azúcar. En este escenario, el trabajador utiliza la ventaja de una dieta de alto contenido de almidón que le permite fabricar alcohol a partir de una mayor producción de saliva (las enzimas amilasa que se encuentran en la saliva se utilizan en la producción de alcohol industrial).

Por una nueva ley de carne

Durante años, el artista británico John O'Shea trabajó en proyectos relacionados con los dilemas éticos de comer carne. El más prominente se llama *The Meat Licence Proposal*, está vigente y se centra en la siguiente premisa: las personas que admiten sin problemas consumir carne deben sentirse igualmente cómodas con matar animales. O'Shea propone una nueva ley: el que desee comprar o consumir carne necesita una "licencia de carne", que se consigue faenando a un animal en una práctica supervisada. El proyecto documenta también las contiendas legales y descubre cierta hipocresía en las actitudes públicas respecto de la industria de la carne. Desde 2008, la propuesta opera como una organización que colabora en el desarrollo de una nueva ley que obligaría a las personas a participar directamente en el acto de matar

implícito en la faena de los animales. Entre veganos y carnívoros, O'Shea realizó una encuesta: fue al Market Street de Manchester con un grabador y preguntó a los clientes qué opinaban de su proyecto. Estos fragmentos de audio se pueden escuchar en la interfaz digital de su página web, donde también están alojados los documentos de la propuesta legal y donde se perciben diferencias entre la percepción pública de la "ley" y los derechos y libertades reales de los ciudadanos en el material escrito.

Presentada dentro de una heladera-mostrador de fiambrería, una morcilla elaborada con sangre coagulada de cerdo con grasas diversas, cereales, hierbas y especias –y con la sangre de un cerdo vivo!– fue bautizada Black Market Pudding. Comida tradicional en el Reino Unido e Irlanda, se sirve en forma de salchicha de color marrón oscuro, dulce al paladar y caliente, como parte de un abundante desayuno, o frío como una entrada exquisita. John O'Shea se apropió de este alimento popular y construyó a su alrededor un plan empresarial sólido para una producción que garantiza un trato justo para los agricultores, los animales y los consumidores. La estructura de precios del Black Market Pudding les permite a los productores compensar los costos de la cría y el mantenimiento de los animales, que en la cadena alimentaria tradicional ni siquiera se contemplan. Así, el consumidor paga precios más altos que los de mercado por estas deliciosas morcillas para conseguir una tranquilidad de conciencia sin precedentes: comprando y consumiendo el Black Market Pudding los animales se mantienen lejos de la faena tradicional. Con solo registrarse en el sitio web, los interesados en comprarlo tendrán prioridad para hacer pedidos durante 2012.



Delicias del pensamiento lateral

La mayoría de las personas es consciente de que hay más de 7 mil millones de personas en la Tierra y muchas saben que el humano promedio es cada vez más alto. No todo el mundo parece darse cuenta de que este aumento se traduce en una presión adicional sobre los recursos: necesitamos más energía, más alimentos, más espacio. Pero ¿qué pasa si decidimos invertir esta tendencia, si utilizamos nuestros conocimientos para reducir a la humanidad? Para el artista y curador holandés Arne Hendriks, afortunadamente, la reducción de las personas tiene –a la inversa, y es una buena noticia– las mismas consecuencias. Así nació *The Incredible Shrinking Man*, un proyecto de diseño e investigación especulativa sobre las consecuencias de reducir el tamaño de la especie humana a 50 centímetros. El hombre de medio metro necesita, en teoría, sólo el 2% de lo que necesita en las condiciones reales actuales.

En la exhibición, Hendriks se concentró en crear escenarios donde los pequeños hombres se alimenten en el espacio urbano: no sólo se necesita menos calorías (probablemente entre 60 y 200 por día), sino que el tamaño provoca un cambio drástico en su relación con los ingredientes ya conocidos y los usos convencionales. La presentación se dividió en cuatro partes. Por un lado, se instaló un cultivo de crecimiento rápido en un balcón tradicional de la ciudad con verduras bebé –los llamados microverdes y los brotes pequeños–, que crecen con facilidad y contienen una dosis muy saludable de nutrientes concentrados. Una persona de 50 centímetros puede tener un gran huerto en un balcón de tamaño promedio en la ciudad, y allí apuntó el estudio especulativo del artista: la

búsqueda de terrenos de cultivo adecuados dentro de los límites de La Haya, incluyendo el uso de las áreas verdes recreativas para la agricultura urbana de subsistencia.

Muy cerca del balcón, estableció un criadero de peces cebra (*Somatostatin Zebrafish Farm*), una especie muy utilizada en la investigación genética que en los últimos tiempos desarrolló propiedades medicinales. Allí, los peces cebra son manipulados de manera tal que tengan grandes cantidades de somatostatina, una hormona natural del crecimiento que también retrasa la digestión. Y así, por el consumo regular de pescado de este criadero, se suprimen tanto el hambre como la tendencia a crecer.

En otra habitación, el artista instaló una mesa de girasol ("Sunflower Table"). La imagen es incontestable: hasta cinco personas de 50 centímetros se pueden acomodar alrededor de la mesa hecha con la flor cortada de un girasol grande y maduro, y desprender las semillas mientras esperan la cena (o las consumen como cena). Este reacomodamiento del campo explora otras posibilidades en la relación entre las personas y los ingredientes. ¿Cómo será la relación con una manzana si medimos 50 centímetros de altura? ¿Pueden estos objetos como la mesa de girasol transportarnos hoy a un escenario futuro? En ese sentido apunta un gallinero llamado *Poultry House*. ¿Qué tipo de herramientas necesitamos para preparar un pollo? ¿Cómo capturar, faenar y cocinar un pollo cuando medimos 50 centímetros de alto? Para comprender esta relación, se organizó una cena donde se cocinó un avestruz como si fuera un pollo, la *Ostrich Dinner*. El proceso fue filmado: hombres y mujeres sosteniendo las succulentas patas para comer con las manos. En otra sala, un gallinero con huevos de avestruz hacía de escenario para la proyección de la película que registró aquella pantagruélica cena.

Radicales y futuristas, los proyectos reunidos en *Foodprint* plantean escenarios anclados en tendencias reales y actuales. Si algunos artistas eligieron la intersección del arte y el diseño para trabajar, otros fueron detrás de las especulaciones y otros optaron por extremar la lógica de los marcos existentes. Todos ofrecen una respuesta práctica a la cuestión de cómo se puede alimentar a las ciudades del futuro o cómo podemos resolver el problema de la alienación entre las personas, los alimentos y las ciudades. Un distanciamiento realista con la intención de cambiar de perspectivas y estimular el pensamiento.—