

Consol Rodríguez  
amb alguna de les  
seves propostes de  
'food-art'  
ALBERT SALAMÉ



**E**l *food-art* és una branca artística que utilitza elements alimentaris com a material creatiu. En ocasions, les peces són menjables, cosa que fa d'aquesta disciplina una mena d'art efímer. Hi ha molts artistes que han derivat el seu treball en aquesta direcció, un dels que ens és més proper seria Miralda. Però la relació amb l'alimentació de l'artista Consol Rodríguez dóna un nou gir al maridatge entre art i menjar, una dreuera totalment nova en fer del menjar saludable el seu projecte artístic.

L'artista ha publicat a Urano Raw Food. *Anti-Aging. La cocina de la longevidad: Salud, vitalidad, consciencia y belleza*, un llibre en què explica tot el procés d'investigació i d'aprenentatge que ha fet en els darrers anys sobre la cuina crudivegana. Consol Rodríguez considera aquesta obra no només un receptari alimentari, sinó un treball genuïnament artístic. I no només pel fet que, a banda del text i del receptari, hagi realitzat les fotografies i les il·lustracions de l'obra, sinó perquè el procés d'investigació i experimentació alimentària ha estat similar al que fa servir en els seus projectes artístics. Fins i tot les classes d'art que ha fet com a docent tenen un plantejament similar al mètode que utilitza en les seves xerrades i tallers sobre alimentació. Unes classes que tenen com a fons escenogràfic una sèrie de dibuixos fets per l'artista en què curiosament es representa ella mateixa en un supermercat. "De fet, com a artista sempre m'ha preoc-

## Nodrir-se és art

pat reflectir allò quotidià que m'envolta", afirma Consol Rodríguez, que és va interessar per la dieta crudivegana arran d'un trastorn físic que va patir. "La meua investigació amb els aliments, de trobar noves textures sense utilitzar la cocció, i processos com els de fermentació, tenen molt a veure amb la *cuina artística*", explica.

### Proposta de visió del món

Per a Consol Rodríguez, el que defineix un artista és la seva proposta de visió del món. "En aquest sentit el llibre va més enllà de ser un receptari, és una aproximació a un estil de vida, a optar pel que és saludable, al respecte pels animals, una aposta per la creativitat i per l'experimentació." Tots aquests factors fan que l'artista consideri aquest llibre com "el meu treball més artístic i també el més polític". Aquest darrera afirmació es fonamenta que la dieta que proposa "és un clatellot als laboratoris farmacèutics", ja que

l'artista va guarir de la seva malaltia canviant d'hàbits alimentaris i deixant de banda la medicina convencional.

Amb tot, el llibre no deixa de tenir totes les convencions d'un llibre de cuina: referència al valor nutritiu, indicacions dels aliments per a cada funció i receptes que aconsegueixen presentar ensalada russa sense patates o truita sense ous. El projecte de Consol Rodríguez també inclou una plana web <http://www.kijimunas-kitchen.com>, en què, per exemple, l'artista indica com preparar una rawhamburguesa de no-pollastrer. Hi ha també el concepte de proximitat en el seu treball. Les seves investigacions tracten d'apropar-se a l'àmbit mediterrani i oferir alternatives de territori en les seves propostes culinàries. Com per exemple les coques de Sant Joan crudiveganes.

Nascuda a Barcelona, Consol Rodríguez forma part de la primera generació d'artistes que van formar-se dins de la normalitat digital: fotografia, vídeo i utilització de l'ordinador per dibuixar. En el camp del vídeo va realitzar un projecte amb entrevistes durant la seva estada a la Fundació Pistoletto a Biella (Itàlia). També va passar sis mesos al London Print Studio i va ser resident al centre Hangar de Barcelona. En la seva etapa d'artista emergent va ser guanyadora el 1998 del primer premi del concurs Miquel Casablanca. \*