

# EXPIRAL EXTREMA

## 10/SEP



## EXPIRAL EXTREMA

La propuesta de Arquitectura culinaria desarrollada por FOOD ARQUITECTURA se enmarcará dentro del PROYECTO promovido por AC/E: AÑO XACOBEO 2021 / UNA RUTA POR LOS TERRITORIOS DE NUESTRO IMAGINARIO. Se basa en la IDENTIFICACIÓN DE MANIFESTACIONES CULTURALES VICULADAS AL PATRIMONIO INMATERIAL DEL CAMINO DE SANTIAGO: Actividades productivas, procesos y técnicas, creencias, rituales, tradición oral, particularidades lingüísticas, escenificaciones tradicionales, música, formas de alimentación, socialización, arquitectura del paisaje y arquitectura tradicional.

La propuesta EXPIRAL EXTREMA parte por tanto de esta premisa, de esa arquitectura tradicional y lugares de la ciudad donde más se tiene en cuenta su historia culinaria, su esencia y forma de alimentarse. La cultura culinaria de hoy en día, del presente, hilada por un pasado y un futuro forma parte de nuestras vidas, estableciendo vínculos entre las gentes muy necesarios, así como un importantísimo sentimiento de pertenencia. La propuesta partirá a su vez, inspirada en esa idea de expiral, de los llamados “CICLOS ALIMENTICIOS” para reflejarlos en su puesta en escena o tenerlos en cuenta como compatimentadores de la propuesta global o de su esencia:

El ciclo estacional productivo; referido al periodo estacional en el que los productos están en su punto justo de maduración para ser recogidos. Las recetas, tradiciones, sensaciones y momentos asociados a éste.

El ciclo estacional anual; referidos a esos platos que destacan por ser más abundantes y consumirse de forma más habitual según haga frío o calor durante el año.

El ciclo festivo; ciclo caracterizado por promover la cultura y las reuniones sociales de los lugares de una forma original y particular. Las llamadas “fiestas tradicionales” que hoy en día todavía se siguen celebrando y llevan asociadas una forma particular de alimentarse y socializar.

El ciclo de trabajo: Referido a ese espacio, lugar y tiempo en el que se desarrolla el trabajo en el campo y su forma de alimentación asociada.

La ciudad extremeña elegida para desarrollar este evento será la ciudad de PLASENCIA Y LOS ESPACIOS del COMPLEJO DE SANTA MARÍA Y EL MUSEO ETNOGRÁFICO.

*SE DESARROLLARÁ EL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2022.*

La EXPIRAL EXTREMA, o espiral extremeña, podría entenderse como punto de partida y símbolo de una sucesión creciente o indefinida de acontecimientos referentes a la acción de lo comestible y lo intangible. Hará ver que este patrimonio intangible podría ser cíclico y no tener final, moviéndose en espiral. Se trata en definitiva de “espacializar recetas”, espacializar rituales sociales, relatos hegemónicos, y escenografiar de manera creativa, arquitectónica, comestible y por capas la historia de un lugar. En la naturaleza, la espiral está relacionada con procesos de crecimiento, de movimiento y de progreso. Lejos de interpretar la información derivada de la experiencia sensorial a través de la razón y la lógica positivista, la propuesta, se encuentra más cerca del modelo de pensamiento indígena “en espiral”. La experiencia considera el TODO: la escenografía, el referente, la historia, lo intangible, la interacción personal, lo comestible y la conexión emocional. La metodología de la “expiral” capta las relaciones estructurales y sistémicas. Permite compartir conocimientos y experiencias colectivamente, y en cada contexto tanto los individuos como el colectivo se desarrollan simultáneamente. Es incluyente y permite conectar el presente con el pasado. El modelo de acción en espiral permitirá un mejor entendimiento de la propuesta y su puesta en escena, pues centra su preocupación en la comunicación y el diálogo, dando lugar de manera colectiva a nuevas hipótesis y teorías LIGADAS al Patrimonio Intangible Extremeño. Patrimonio intangible contado a través de una espiral que es a la vez comienzo y final. Los asistentes vivirán en el tiempo y en el espacio. No sólo estarán presentes en la tierra Extremeña. Será un acto de renacimiento. Un acto interconectado.

Esquema DESARROLLO y Propuesta de Situación y Territorialización \_ imágenes de proyecto En esta EXPIRAL la “procesión” o camino se inicia en “COMIENZO EMPÍRICO”: 23 0+ Serán sensaciones, olores, ruidos, campo. El extrarradio. Laterales. Bruma. Energía Burbuja 5-6m Seguirá por la etapa de los “DESARROLLOS”, dividiéndose éstos en 3: 1+desarrollo inicial: EL GIRO dentro de la Expiral, el toque de atención, EL ARRANQUE, lo táctil, EL CLICK. La energía burbuja es de 2-3 m. Productos en BRUTO. 2+ desarrollo medio: mise en place, PREPARACIÓN, MENAJE, materiales. Conversaciones íntimas. OLOR PROFUNDO. CONTACTO DIRECTO con materia. Escala cercana. Energía burbuja 1,5-2 m3+desarrollo superior: Ligado a la mesa. El APERITIVO. Jugos. Oración. Bendición. SALUDOS afectuosos. Abrazos. Energía burbuja: 1-1,5 m. Y cerca del CENTRO de la EXPIRAL el PRECULMEN: Contacto con la vajilla. Experiencia única, UNIPERSONAL. Burbujas cada 0,5 m. Y por último el CULMEN: Nos empapamos de lleno, sentimos la emoción de la compañía al comer. La bacanal. La francachela. La COMIDA compartida, compoesía. Comida a la que se le lee poesía y a la que hablamos.

FASE EMPÍRICA\_0\_Recogida de DATOS, SENSACIONES, OLORES, RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO, SALUDOS LEJANOS, BRUMA 5-6 M

## FARDO VIBRANTE o Manto de Varear

**Escenografía\_** Manto imitando al fardo de la recogida de las aceitunas en el campo. Un repaso de aceitunas en el campo. **Ver método de colgado y sistema de vibración con ventilador con batería de suelo debajo.**

**Lo comestible\_** Aceitunas extremeñas encurtidas – hojas japopicantes imitación hoja de olivo

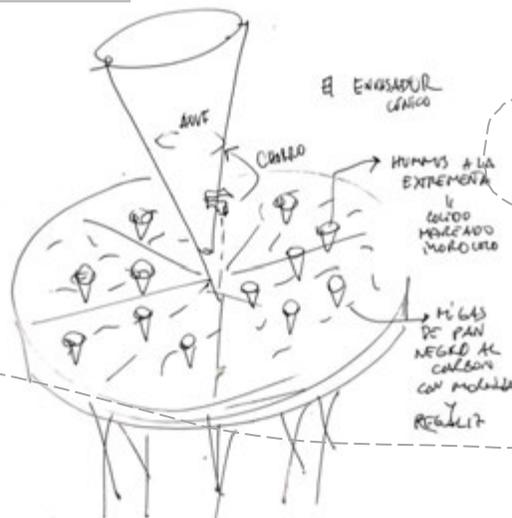


DESARROLLO MEDIO\_2\_EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6º sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1.5-2 M

## EL ENVASADOR CÓNICO

**Escenografía\_** Cono con dispensador de AOVE (posibilidad de conseguir el de DOP ACEITE GATA-HURDES u otro) sobre mesa de prensado antigua o simulada. **Ver tipo de mesa, qué conseguir.. Si mesa de piedra o sencilla e imitar piedra con MIGAS NEGRAS.**

**Lo comestible\_** Conitos de hummus negro sobre migas negras pétreas. HUMMUS MOROCOCO inspirado en el cocido extremeño.

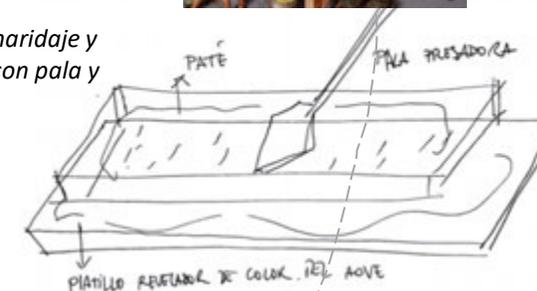
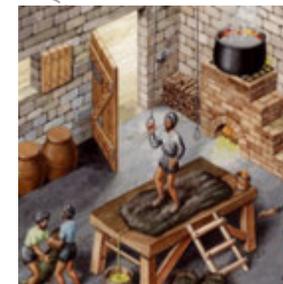


DESARROLLO INICIAL\_1\_El "GIRO" de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el "toque" de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el "click mental", TACTO, SOPORTES CODIFICADOS, MENAJE, CONVERSACIÓN 2-3 M

## PATÉ DE MESO Y ENDOCARPIO de aceituna

**Escenografía\_** Propuesta de interacción con comensales mediante mesa de prensado. Dar calzas para probar el sistema. Se imita la salida del aove con bolsas preparadas bajo manto con aceitunas.

**Lo comestible\_** Paté de aceitunas + maridaje y AOVE en barquita o caja de madera con pala y hueco para aplastar la pulpa.

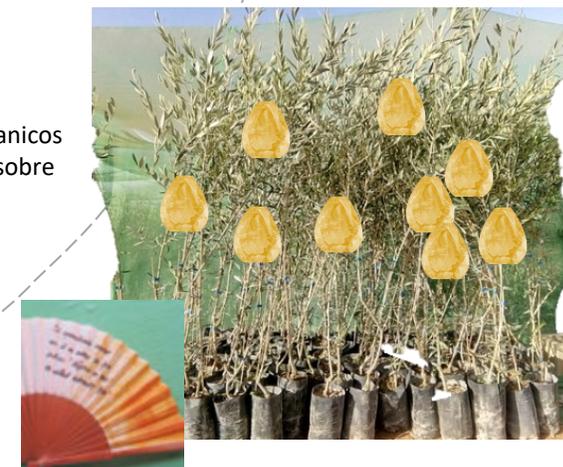


DESARROLLO SUPERIOR\_3\_EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

## OLIVONICO

**Escenografía\_** Olivo de vivero con abanicos con poema de Federico García Lorca sobre el PAISAJE y los olivos. **Ver sistema de cuelgue de la tapa dulce comestible.**

**Lo comestible\_** bombones de AOVE y bizcocho de AOVE y chocolate blanco



# EL PIMENTÓN de la VERA



**FASE EMPÍRICA\_0** Recogida de DATOS, SENSACIONES, OLORES, RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO, SALUDOS LEJANOS, BRUMA 5-6 M

## LA GARGANTA ROJA

**Escenografía\_** CORTINAS de RISTRAS de pimientos hasta el suelo en arco de paso a siguiente escio. Con forma de garganta humana y haciendo referencia a las formas de las gargantas naturales de la Vera y a la piel de los pimientos. **Ver método de colgado sobre arco.**

**Lo oloroso\_** Cortina de pimientos de la vera secos. También se pueden comer directamente sin moler.



**DESARROLLO INICIAL\_1** El "GIRO" de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el "toque" de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el "click mental" TACTO, SOPORTES CODIFICADOS, MENAJE, CONVERSACIÓN 2-3 M

## EL SECADERO con zurrapa

**Escenografía\_** Mesa – puesto con dos pisos, en el primero unas cucharas dispuestas a modo de palillos chinos simulando la leña quemando y que cojerán los comensales para comerse las "montañas" de lo comestible que simula los pimientos secándose y ahumándose.

**Lo comestible\_** Manteca colorá con zurrapa en forma de montaña o TASAJO extremeño o similar.



**DESARROLLO MEDIO\_2** EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6º sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1,5-2 M

## EL RIN RAN

**Escenografía\_** Puesto de mercado imitando a las plantitas de plantones para huertos. **Ver tipo de puesto cómo conseguir. Es el modelo inclinado.**

**Lo comestible\_** VASITOS macetero rellenos con COJONDOGO EXTREMEÑO CON PIMENTÓN DE LA VERA y hojas de hierbas frescas. Referencia al gazpacho "fatigas" y el trabajo en el campo.



**DESARROLLO SUPERIOR\_3** EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

## LA TEJA HELADA

**Escenografía\_** REJILLA donde posar las tejas heladas de pimiento. ABAJO fuego azul.

**Lo comestible\_** Tejas de pimentón de la vera con helado... (cereza?)



**FASE EMPÍRICA\_0** Recogida de DATOS, SENSACIONES, OLORES, RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO, SALUDOS LEJANOS, BRUMA 5-6 M

## SANGRÍA IBÉRICA

**Escenografía\_** CONO GIGANTE “ALMA” del cerdo con dibujo de cabeza hecho con sangre. Simboliza el inicio de la matanza. Sale tubo con sangría hasta “burro” con bolsas de sangría que son bolsas de sangre de hospital, colgadas igual que los chorizos.

*(Ver de dónde colgar cono)*

**La bebida\_** SANGRÍA extremeña especial para el evento.



**DESARROLLO INICIAL\_1** El “GIRO” de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el “toque” de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el “click mental”\_ TACTO, SOPORTES CODIFICADOS \_ MENAJE, CONVERSACIÓN 2-3 M

## GUANTE EMBUTIDO

**Escenografía\_** Mesa ESPECIAL de trabajo CON DISPOSICIÓN de TAPAS GUANTE ya preparadas para ser degustadas. Simula la piel del embutido y éste acto.

**Lo comestible\_** Los distintos embutidos hechos pasta con un maridaje especial y dentro de guantes para que al interactuar con ellos salga la tapa comestible por raja hecha en el extremo del dedo del guante. 5 tapas en total.



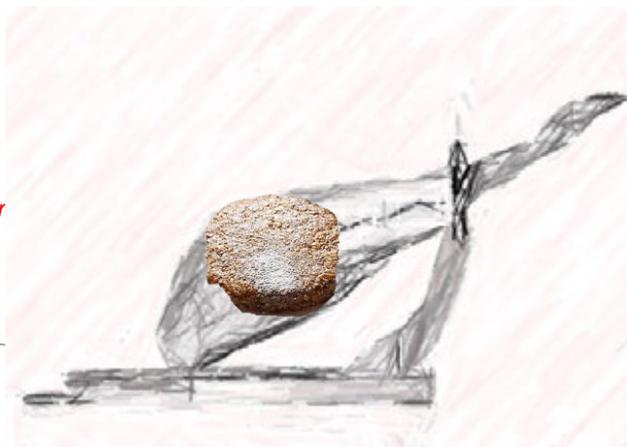
**DESARROLLO MEDIO\_2** EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6º sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1.5-2 M

## La PATA DE JAMÓN HIGO

**Escenografía\_** Mesa con LA pata y un cortador del JAMÓN HIGO que se encargará de ir sirviendo porciones individuales en platos para degustar.

**Lo comestible\_** JAMÓN IBÉRICO extremeño y PAN DE HIGOS. *(ver cómo construir propuesta)*

**HILA PROPUESTA CON EL HIGO**



**DESARROLLO SUPERIOR\_3** EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

## LEGUMINOSAS Y PATATERA

**Escenografía\_** MESA con tarros de cristal con lo comestible, simula al envase del futuro para llevar al trabajo de hoy en día.

**Lo comestible\_** lentejas con morcilla patatera. CONSERVAS MARLON.



**FASE EMPÍRICA\_0** Recogida de DATOS, SENSACIONES, OLORES, RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO, SALUDOS LEJANOS, BRUMA 5-6 M

## CAR/LDO

**Escenografía\_** PROYECCIONES en grande de los CARDOS Cynara Cardúncuus. Mientras se degusta el caldo con pistilos y cuajo.

**Lo comestible\_** Caldo extremeño con cuajos "comestibles" tipo gelatina y pistilos comestibles de flor comestible morada.



**DESARROLLO MEDIO\_2** EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6º sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1.5-2 M

## LA HIELERA que será quesera

**Escenografía\_** CINCHOS convertidos en hielera para contener minivasitos degustación de diferentes tamaños con queso fresco o requesón imitando el proceso del cuajado del queso... el estado.

**Lo comestible\_** requesón o queso fresco de oveja y mouse de lima.



**DESARROLLO INICIAL\_1** El "GIRO" de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el "toque" de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el "click mental" \_TACTO\_SOPORTES CODIFICADOS \_ MENAJE\_CONVERSACIÓN 2-3 M

## LAS OBRES

**Escenografía\_** Mesa o puesto doble CON Mangas pasteleras imitando las OBRES y TETINA en el final, abajo hojaldre de paja y pasto, acompaña el punto de la cereza en cesto en el borde.

**Lo comestible\_** HOJALDRE O PESTIÑOS DE CONSTRUIDOS CON crema de queso de torta del casar con cerezas frescas. AUTOSERVICIO.

**HILA CON PROPUESTA DE LA CEREZA.**

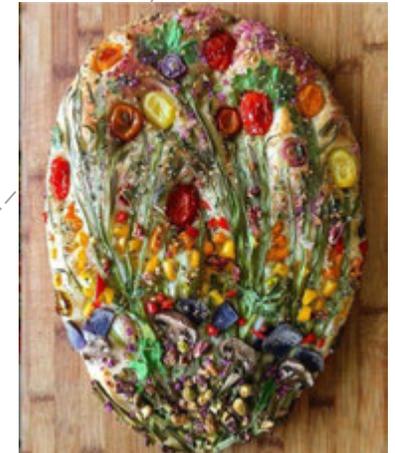


**DESARROLLO SUPERIOR\_3** EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

## EL QUESOCUADRO

**Escenografía\_** LIENZO CON QUESO DE TORTA DEL CASAR y fundido con verduras.

**Lo comestible\_** queso y verduras cocinadas. Con algún toque dulce.



**FASE EMPÍRICA\_0** Recogida de DATOS, SENSACIONES, OLORES, RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO, SALUDOS LEJANOS, BRUMA 5-6 M

## LA CEREZA AZUL

**Escenografía\_** CESTITOS CLÁSICOS con cerezas dentro que se comen con palillos chinos y con gafas de lente azul. OTRA manera de enfrentarse a este dulce tan irresistible. CON PACIENCIA Y DEGUSTANDO SU SABOR sin tocar y sin ver su color.

**Lo comestible\_** CEREZAS NATURALES. *(VER SI ES ÉPOCA o se pueden conseguir)*



**DESARROLLO INICIAL\_1** El "GIRO" de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el "toque" de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el "click mental", TACTO, SOPORTES CODIFICADOS, MENAJE, CONVERSACIÓN 2-3 M

## LAS OBRES

**Escenografía\_** Mesa o puesto doble CON Mangas pasteleras imitando las OBRES y TETINA en el final, abajo hojaldre de paja y pasto, acompaña el punto de la cereza en cesto en el borde.

**Lo comestible\_** HOJALDRE O PESTIÑOS DE CONSTRUIDOS CON crema de queso de torta del casar con cerezas frescas. AUTOSERVICIO.

**HILA CON PROPUESTA DE EL QUESO.**

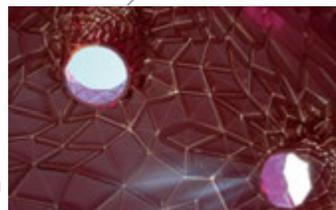


**DESARROLLO MEDIO\_2** EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6º sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1.5-2 M

## LA PLANTA ORADADA

**Escenografía\_** MESA que imita la tabla de medidas de la cereza y una de las plantas del Palacio de la Cereza. En lo oradado se situarán distintas medidas de cuencos con salmorejo de cereza.

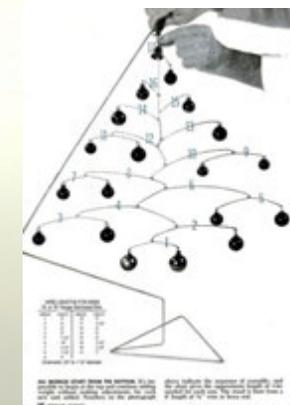
**Lo comestible\_** Salmorejo de cereza



## CALDER BOMBÓN

**Escenografía\_** Instalación como lámpara calder con lo comestible colgado que se va desequilibrando según se come.

**Lo comestible\_** bombones de cereza.



**DESARROLLO SUPERIOR\_3** EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

**FASE EMPÍRICA\_0** \_Recogida de DATOS, SENSACIONES, OLORES, RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO, SALUDOS LEJANOS, BRUMA 5-6 M

## TIERRA

**Escenografía\_** MANTOS con HIGOS SECOS Y TIERRA COMESTIBLE

**Lo comestible\_** TIERRA COMESTIBLE E HIGOS SECOS



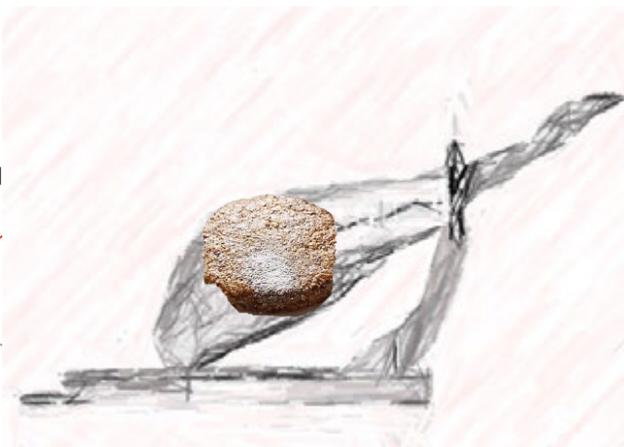
**DESARROLLO MEDIO\_2** \_EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6º sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1.5-2 M

## La PATA DE JAMÓN HIGO

**Escenografía\_** Mesa con LA pata y un cortador del JAMÓN HIGO que se encargará de ir sirviendo porciones individuales en platos para degustar. Se cubrirá con la piel arrugada o "ropa pobre" del higo.

**Lo comestible\_** JAMÓN IBÉRICO extremeño y PAN DE HIGOS. *(ver cómo construir propuesta)*

**HILA PROPUESTA CON EL EMBUTIDO**



**DESARROLLO INICIAL\_1** \_El "GIRO" de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el "toque" de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el "click mental" \_TACTO, SOPORTES CODIFICADOS \_ MENAJE, CONVERSACIÓN 2-3 M

## EL CUELLO

**Escenografía\_** EL higo desmesurado. EL "CUELLO DEL AHORCADO".

**Lo comestible\_** Higos frescos con maridaje.



**DESARROLLO SUPERIOR\_3** \_EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

## OJO DE VIUDA

**Escenografía\_** HOJAS de Higuera CON BOMBONES DE HIGO fresco.

**Lo comestible\_** bombones de higo a lo extremeño.



**FASE EMPÍRICA\_0**\_Recogida de DATOS\_SENSACIONES\_OLORES\_RUIDOS DEL CAMPO Y EL EXTRARRADIO\_SALUDOS LEJANOS\_BRUMA 5-6 M

**DESARROLLO INICIAL\_1**\_El “GIRO” de la EXPIRAL EXTREMEÑA, el “toque” de atención, el arranque, lo táctil, los jugos gástricos, el “click mental”\_TACTO\_SOPORTES CODIFICADOS \_MENAJE\_CONVERSACIÓN 2-3 M



## **FIT CUBE en ENSILAJE o El COMEDERO del cabrito chozpeante**

**Escenografía\_ Comedero hecho a medida imitando los de las cabras con pasto de cereales y fit cube con leguminosas y oleginosas. Y sonido chozpeante cada cierto tiempo.**  
**Lo comestible\_ FIT CUBES en vez de fit balls.**



**DESARROLLO MEDIO\_2**\_EL MISE EN PLACE, OLOR PROFUNDO, CONTACTO DIRECTO, 6° sentido, escala cercana, menaje de servicio, CONVERSACIÓN ÍNTIMA 1.5-2 M

**DESARROLLO SUPERIOR\_3**\_EL CULMEN, el final, RITUAL, Oración, experiencia unipersonal, bacanal, comida compartida, POESÍA 0,5 M

## **“CUCHARA Y PASO ATRÁS”**

**Escenografía\_ CALDERETA CENTRAL, Y CUCHARÓN DE MADERA INDIVIDUAL, solo se puede meter una vez en el caldero. Fiesta tradicional.**

**Lo comestible\_ CALDERETA DE CORDERO.**