

La Cocina de La Casa. Proyectos seleccionados

Arquitectura de Masa Madre. Catherine Anabella Lie

Este proyecto reúne a una red diversa de participantes para fomentar el intercambio de conocimientos interdisciplinarios y la colaboración. El proyecto priorizará la participación de comunidades locales en Madrid, así como de expertos en diversos campos.

La propuesta también busca celebrar el rico patrimonio cultural de Madrid al integrar tradiciones culinarias locales, como los panes emblemáticos de la región, con prácticas contemporáneas de diseño y sostenibilidad. Esto se logrará mediante talleres colaborativos, donde los participantes trabajarán con masa madre, ingredientes locales y conocimientos tradicionales para crear y compartir recetas en un ambiente inclusivo y experimental.

BastaLand - imaginando un sistema de producción y consumo en solidaridad transmediterránea por el rescate del patrimonio alimentario en Palestina.

Shayma A Y Hamad/ Hussam Ghosheh

El proyecto propone un proceso colectivo de investigación y formulación de un sistema para cultivar, procesar, cocinar y difundir diferentes alimentos del patrimonio palestino, como una manera de sustentar el proyecto de dos patas de BastaTheatre llamado BastaLand, combinando experimentación cultural y agricultura tanto en Palestina como en España. El proyecto integra la comida y el arte de la performance para abordar cuestiones sociales, culturales y políticas.

Con raíces en Jerusalén, Ramallah, Berlín, Toscana y Madrid, el colectivo ha utilizado las actuaciones callejeras y el teatro comunitario para involucrar al público en temas urgentes de derechos humanos, particularmente relacionados con los prisioneros palestinos.

FUNDACIÓN MONTEMADRID LA CASA ENCENDIDA

La Recolectora. o.kroma colectivo

La recolectora es un proyecto en el cual espigar y pasear nuestro entorno, buscando y experimentando con los materiales que recolectamos. En esta deriva entramos en contacto con la diversidad y complejidad de nuestro territorio, afinando la mirada para ver cosas que están más allá de lo que el ritmo de la ciudad nos ha hecho olvidar.

El proyecto se originó con la construcción de una cocina móvil, fruto de esa recolecta urbana. Es un dispositivo a través del cual crear nuevos vínculos y aprendizajes a través de acciones colectivas entorno a la comida, la fiesta y la acción de espigar. Este proyecto está en constante transformación y evolución, y su propósito es generar una reflexión crítica sobre la manera en que nos relacionamos con lo que desechamos y cómo, a través de la acción colectiva y de conexión con el entorno que nos rodea.

Las semillas de La Casa.

Cristina Nieto García/Marta García/ Marina Palancar

La idea principal es crear un proyecto de ciencia ciudadana que involucre a diversos actores sociales (personal científico y técnico, ciudadanas y ciudadanos, organizaciones culturales, comercios locales, etc.) para trabajar conjuntamente en el fomento de la cultura científica orientada a generar conciencia de la importancia de la conservación de la agrobiodiversidad.

El objetivo del proyecto es fomentar y contribuir a la participación de la sociedad en la gestión colectiva de la agrobiodiversidad y que parte del alcance del Banco de Semillas resida en el valor aportado por la ciudadanía.

Meterse en jardines. Diana Delgado-Ureña/ Jaime Vallauré

Meterse en Jardines es un laboratorio de práctica artística activo desde 2020 que adopta diversos formatos, como talleres de creación, sesiones performativas y residencias artísticas. Es un proyecto de Diana Delgado-Ureña y Jaime Vallauré que tiene como objetivo principal activar preguntas que desestabilicen nuestras formas habituales de relación con el entorno, proponiendo respuestas desde el pensamiento y la acción artística.

Meterse en Jardines explora cómo la cocina puede funcionar como un laboratorio creativo y simbólico. Así como los herbarios medievales conectaban las plantas con las prácticas culturales y espirituales, este proyecto invita a reinterpretar ingredientes cotidianos y procesos culinarios para incorporar nuevos significados. La cocina, entendida no solo como un espacio de preparación de alimentos, sino también como un lugar de experimentación, puede convertirse en un medio para hibridar elementos naturales y simbólicos, produciendo una experiencia sensorial y reflexiva.

Naranja Naranja. Alba Vidal Ortiz/Ascensión Soto

Queremos husmear dónde situamos a la naranja en nuestro imaginario simbólico: ¿qué recuerdos nos activa su olor, su sabor, su color? Este no es el único universo que incitamos a explorar. ¿Cómo podemos a través de esta fruta conectar con otros seres, otros ecosistemas? ¿Cuál es el nombre de la persona que ha recolectado este fruto? ¿Cuál es su historia? ¿Hemos pensado alguna vez que en Madrid no sólo bebemos agua de El Pardo?

Proponemos a las personas colaboradoras y a la comunidad vecinal crear una cosmología de la naranja, recreando los universos personales y colectivos de este fruto.

Palatabilidad sonora/culinaria. Comer con los oídos.

¿Qué es lo que está sonando? cosas ricas.

Ricardo Fernández Martín/ Beatriz Page

La idea de esta propuesta se ha centrado en la relación de los lugares comunes que habitan, la cocina, la comida, el arte y el sonido a través de la práctica colaborativa artística. Trata de relacionar aspectos comunes en un contexto experimental como son el tiempo, los ingredientes, los procesos de elaboración y las acciones e interacciones del arte y cocina a partir de acciones comunes participativas.

Esta idea nos invita a cuestionar las normas tradicionales de cómo percibimos y entendemos el sonido, especialmente cuando se trata de experiencias plunderfónicas con sonidos/armonías atonales o no convencionales. En lugar de adherirse a las estructuras preestablecidas de la música tonal, la escucha de sonidos de la cocina nos insta a explorar y experimentar con estímulos que pueden establecer nuevas formas de la comprensión convencional del ritmo, la melodía o la armonía.

Recetario Castizo/Mestizo. Sara Benavente Lima/ Paula Beltrán de Heredia

Se propone el desarrollo de un recetario colaborativo del barrio de Lavapiés. Se pondrá en marcha un proceso de documentación llevado a cabo de manera colaborativa con el objetivo de mostrar la multiculturalidad y la diversidad del barrio, la variedad de preparaciones y la evolución del consumo de alimentos en el barrio de Lavapiés desde los años 50.

Además, se querría promover una reflexión en torno al concepto de gastronomía local vs. gastronomía gentrificada. El objetivo sería mostrar las diferencias entre el tipo de gastronomía tan común que existe en negocios gastronómicos estandarizados que consumen sobre todo turistas pero también cada vez más vecinos de otros barrios de Madrid y la gastronomía de un barrio con identidad plural.