

La Cocina de La Casa

MENTORAS

A continuación presentamos a las profesionales que formarán parte de La Cocina de La Casa. Estas mentoras serán piezas clave en el desarrollo y acompañamiento de los proyectos, aportando no solo su conocimiento y trayectoria profesional, sino también una perspectiva especializada desde sus diferentes campos de actuación.

Cada una de ellas cuenta con una sólida experiencia en el mundo de la alimentación, el arte y la ciudadanía, lo que permitirá abordar los proyectos desde un enfoque integral y multidisciplinario. Su guía será fundamental para explorar nuevas formas de entender y practicar la cocina, vinculándola con la identidad, la comunidad y la sostenibilidad.

A través de su acompañamiento, las mentoras no solo ofrecerán asesoría técnica y creativa, sino que también fomentarán la reflexión crítica, la experimentación y el trabajo colaborativo. Su presencia contribuirá a que La Cocina de La Casa se convierta en un espacio vivo de aprendizaje, intercambio y creación.

Estefanía Santiago (Argentina) es artista de prácticas híbridas. Licenciada y Profesora en Artes Audiovisuales, Máster en Fotografía Documental y Artística; y Máster en Artes y Profesiones Artísticas. Su trabajo ha obtenido numerosos reconocimientos como la Beca Activar Patrimonio del Ministerio de Cultura de Argentina (2020), Beca de Arte y Educación Pilar Juncosa y Sotheby's de la Fundación Miró Mallorca (2021), la Residencia Semestral en el Centro de Residencias Artísticas Matadero Madrid (2024) y la Residencia Sobremesa II (2024) del Centro Cultural de España en Santiago, Chile. En 2023 realizó en La Casa Encendida y junto a un grupo de vecinas del barrio de Lavapiés, el proyecto sobre comidas y comunidad "Menjunje. Prácticas para construir un lenguaje común". Sus proyectos han formado parte de exposiciones, congresos y festivales en España, Argentina, Paraguay, Chile, Estados Unidos, Francia, Turquía y Dinamarca.

Amelie Aranguren forma parte del colectivo Paisanaje un grupo de exploración y acción que aborda la crisis ecosocial desde el arte, practicando modos alternativos de imaginación que se alejan del colapso y dibujan otros futuros posibles más esperanzadores.

Nuestro objetivo es crear en la ciudad un espacio de acogida y convivencia participativa de todas las formas de vida.

"Poder y Comer" es una de las principales líneas de trabajo de Paisanaje para tratar la cuestión alimentaria desde la experimentación artística. Nos interesa generar modelos que reequilibren de forma justa las relaciones entre un campo en estado de semiabandono o sobreexplotado y unas ciudades en las que en general se come rápido y mal. A partir de debates, talleres, comidas colectivas, residencias de creación, talleres con escolares y mercados, nos preguntamos por el valor de los alimentos, quién decide lo que comemos, los beneficios del agricultor, los derechos de las jornaleras, la explotación animal y nuestro papel como consumidoras. La alimentación es un acto cultural que conforma relaciones, formas de vida y ritos, para la mutación necesaria de hábitos. Confiamos en el arte por su capacidad para cambiar costumbres mediante la introducción de nuevos ritos, gestualidades, recetas....

Marian Simón Rojo es doctora arquitecta, profesora asociada en el Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio de la ETSAM, Universidad Politécnica de Madrid (UPM). Entre 2009 y 2011 fue investigadora invitada en la Cátedra TEAM del Departamento de Urbanismo de la Universidad de Delft (Países Bajos). Fundadora de Surcos Urbanos. Fue responsable de la redacción de Planes Generales en la Sierra Norte y prestó servicios de asesoría técnica para la D.G. de Urbanismo, Transporte e Infraestructuras de la Comunidad de Madrid. Ha participado en diversas investigaciones sobre urbanismo sostenible y herramientas de evaluación, los espacios agrarios y el sistema agro-alimentario en el planeamiento y la rehabilitación integrada de barrios. Coordinó el proyecto I+D PAEc-SP «Integración de los espacios agrarios periurbanos en la planificación urbanística» así como el WG sobre Agricultura Urbana y PAC, de la COST Action Urban Agriculture Europe. Junto con Nerea Morán ha dirigido la redacción de la Estrategia Alimentaria de Madrid.

Marianna Papapietro Arquitecta por la Universidad “La Sapienza” de Roma (Italia) y Master Oficial “Ciudad y Arquitectura Sostenibles” por la ETS Arquitectura de Sevilla. Trabaja en los campos de la arquitectura, el paisaje, la intervención en el patrimonio y la gestión cultural. Compagina su actividad profesional con la de investigación en los ámbitos medioambiental y patrimonial, especialmente en cuestiones relacionadas con la construcción y regeneración del hábitat y el paisaje y en la autoorganización social. Participa en varios espacio colectivos como Tramallol en Sevilla, Madrid Agroecológico y BAH (Bajo el Asfalto está la Huerta) en Madrid. Ha colaborado con varios estudios de arquitectura en Italia y España, con la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Sevilla, el Laboratorio del Paisaje Cultural del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, la UNIA (Universidad Internacional de Andalucía), Medialab-Prado y con distintos colectivos y agentes sociales como proyectista, docente, impartiendo conferencias, editando publicaciones y participando en proyectos colectivos y acciones creativas en España, Europa y Latinoamérica.