

El signo de los tiempos

Esencia artificial

POR ANDREA LAZAROV

NON/FOOD, la *start-up* fundada en 2016 por el artista visual Sean Raspet y la crítica de arte Lucy Chinen, quiere producir la próxima generación de comida sostenible. Concebida como empresa a la vez que una extensión de la práctica artística de Raspet y el análisis crítico de Chinen, pretende, mediante una dieta basada en algas y sabores sintéticos, cambiar por completo la manera en la que entendemos la producción de alimentos. En su concepción 'bauhausiana' del arte, este debe ir más allá de ocupar un espacio físico. Para Raspet "debe estar integrado en la vida de las personas".

En 1925, Le Corbusier presentó El Pabellón del Espíritu Nuevo, un hito arquitectónico concebido como rechazo a las artes meramente decorativas y que ensalzaba la utilidad práctica de sus elementos: la estética adquiriría valor mediante su función.

Esta búsqueda de la funcionalidad material llevó al artista Sean Raspet a convertirse en un químico autodidacta. Al reducir los componentes químicos a un nivel molecular, comprendió desde un punto estructural las fragancias y los sabores. Gran parte de su obra gira en torno a dos de los sentidos más infravalorados en el mundo del arte: el gusto y el olfato. Pero, según Raspet, "estos dos sentidos son la ruta más directa hacia la comprensión de la materialidad de las cosas". Sus obras juegan con la sintaxis lingüística más básica de la química donde, al modificar un elemento, cambia el significado del conjunto. Raspet simplifica los componentes químicos para llegar a entender los aspectos elementales del sabor. Individualmente, las moléculas adoptan el rol de 'colores primarios' que entremezclados crean una nueva paleta de armonías. Estos estudios con aromas artificiales revelaron un grandísimo potencial de



COMIDA ENVASADA Los primeros prototipos de pasta de alga de Soylent se presentaron en la feria de arte Frieze en Nueva York.

para la creación de nuevos sabores. "La naturaleza solo ha creado una minúscula parte del amplio espectro de sabores posibles", asegura Raspet. Las fragancias artificiales facilitaban formulaciones totalmente nuevas con el plus de que eran mucho más sostenibles que los denominados olores 'naturales'. A un nivel molecular, no existe diferencia entre algo extraído de una planta o producido sintéticamente pero, en opinión de Raspet, "se necesitan muchos más recursos para producir sabores naturales. Conllevan, en muchos casos, deforestaciones, un uso elevado de agua y emisiones de CO2 expulsado al

‘Si en teoría el arte puede ser cualquier cosa, ¿por qué no crear un soporte para el arte que sea una comida?’

medio ambiente debido al uso de tractores y maquinaria”. Tanto Raspet como Chinen aseguran que hay una cierta fobia hacia lo denominado como artificial, “cuando la gente oye la palabra artificial, inmediatamente piensa en algo tipo ‘Monsanto’ (multinacional estadounidense productora de agroquímicos y biotecnología destinados a la agricultura)”, comenta Chinen.

En 2013, con la misma intención de eliminar adornos innecesarios y causar el mínimo impacto en el medio ambiente, nació Soylyent, un sustitutivo alimenticio en polvo que ofrece todos los nutrientes necesarios para una alimentación equilibrada. Soylyent se creó como una nueva manera de maximizar la eficacia de nuestro día a día. Muchos de nuestros rituales culinarios, por ejemplo el mismo hecho de sentarnos a comer, son considerados por su creador, Rob Rhinehart, como una pérdida de tiempo.

En este sentido, el Pabellón del Espíritu Nuevo de Le Corbusier ejerce también un papel revelador: además de contrarrestar el exceso decorativo por una máxima funcionalidad, iniciaba la revolución hacia una producción estandarizada y una industrialización sostenible a la vez que modular. Inspirado en el productivismo ruso, “el arte debería tener un propósito social como el motor de una producción industrial”.

En el caso de la unión de Raspet con Soylyent fue justo eso lo que motivó la asociación: una empresa extremadamente funcional que le ofrecería una manera de evolucionar sus obras, hasta entonces basadas en fragancias abstractas, hacia una producción de consumo. En

POLVOS MÁGICOS La base principal de los productos alimenticios creados por non/food son las algas.

2015 empezó a trabajar en Rosa Labs, los laboratorios donde se produce Soylyent, como ingeniero de sabores. Creó varios prototipos y desarrolló el Soylyent Nectar que se comercializó a finales de 2016. Sus prototipos fueron presentados paralelamente dentro de un circuito artístico, culminando en un *stand* de Soylyent en la feria de arte Frieze de Nueva York. Vestidos con unos uniformes que Raspet había encargado a la diseñadora Nhu Duong y rodeados de neveras fluorescentes, él y sus compañeros entregaban muestras gratuitas de su última creación (precursora de su proyecto non/food), una pasta aromatizada con base de algas. Las capas estéticas de su arte se habían creado mediante la funcionalidad del producto. Según Raspet, en el mundo del arte existe un gran despilfarro de recursos. “¿Por qué hacemos piezas artísticas solo para una habitación o para colgarse de una pared y que no tienen ningún otro beneficio?”, pregunta. “Si en teoría el arte puede ser cualquier cosa, ¿por qué no crear un soporte para el arte que sea una comida y que al ser ingerida dé energías para crear más arte?”. Jason Farago de *The Guardian* dijo: “Un alimento fácil a base de una porquería incolora e indiferenciada [Soylyent] es, en el mundo del arte de hoy, una metáfora demasiado brutal”.

Lucy Chinen había teorizado sobre cómo sería la comida si Le Corbusier hubiera entrado en la cocina. Su concepto de modularidad dotaba a cada componente de un esquema arquitectónico con una utilidad ulterior. Esta misma idea se podría aplicar al cultivo del gusto. Chinen piensa que el futuro del sabor no tendrá un factor de mimetismo y no se basará en replicar sabores previamente conocidos, sino que, mediante las variaciones moleculares, seremos capaces de crear sabores nuevos. Non/food quiere ser una empresa precursora en este tipo de experimentación, pero sus fundadores tienen muy claro que a los consumidores les cuesta asimilar algo que no tenga un registro histórico en su paladar o un peso cultural. “Esto y el hecho de que las grandes empresas alimenticias no innoven, hace que a un nivel masivo existan muy pocos sabores”, explica Chinen. Su primer producto está lejos de ser algo demasiado experimental. Será una barra de proteínas con una base de algas en dos sabores diferentes: miso y afrutado (herencia de la obra de Raspet). Las algas son realmente la espina dorsal de non/food. “Son la fuente de comida más sostenible que existe: reducen de manera considerable la huella de carbono y existen variedades tanto de agua salada como dulce. El agua puede ser reutilizada y crecen en tanques de energía solar o biorreactores LED”, dice el artista. Las algas son el soporte, un substrato neutral al que se puede aplicar infinidad de sabores y formas. Los productos de non/food podrán ser sopas, mermeladas, *dips* o platos ya preparados.

Raspet imagina un futuro en el que la gente aplique a esta base neutra miles de combinaciones de sabores artificiales. Una especie de red social de experimentación culinaria en la cual las personas puedan compartir y probar combinaciones de cualquier parte del mundo a tiempo real. Chinen se pregunta, ¿esta vez acabaremos atrapados en nuestras burbujas de filtro del sabor? ■

