**Shimabuku dirigirá el próximo Taller de Arte de la Fundación Botín, Escultura comestible, que abordará la cocina como experiencia expositiva**

* **El taller *Escultura Comestible*, vinculado a su exposición en el Centro Botín *Pulpo, cítrico, humano,* explorará la relación entre arte, cocina y comida, al igual que las diversas metodologías propias de otros rincones del mundo.**
* **Los participantes, que serán seleccionados por Shimabuku, crearán un menú conjunto, con ingredientes locales, a partir de la investigación y del descubrimiento, mientras exploran la cocina como una forma de expresión artística.**
* **Para Shimabuku, la cocina es una experiencia expositiva en sí misma, donde el orden y la cantidad juegan un papel clave en la percepción gastronómica. Este será el punto de partida de este taller en el que se crearán nuevas narrativas culinarias que mostrarán cómo el arte y la comida pueden dialogar de formas inesperadas.**
* **La recepción de solicitudes finaliza el 8 de enero de 2025 y los seleccionados se darán a conocer a partir del día 14 de ese mes.**

*Santander, 17 de diciembre de 2024.-* El artista japonés **Shimabuku será el encargado de dirigir el próximo Taller de Arte de la Fundación Botín, que tendrá lugar del 3 al 14 de febrero de 2025.** Bajo el título *Escultura Comestible*, esta propuesta se desarrollará vinculada a la exposición que el artista presenta actualmente en el Centro Botín - *Pulpo, cítrico, humano-* y que se podrá disfrutar hasta el 9 de marzo de 2025, una muestra en la que Shimabuku conecta culturas aparentemente distantes, como Japón y Cantabria, a través de la naturaleza, la gastronomía y el viaje.

El taller, diseñado para explorar las conexiones entre arte, cocina y comida, y las distintas metodologías existentes alrededor del mundo, invita a todas aquellas personas -de todas las nacionalidades- con apertura creativa, habilidades artísticas y dotes culinarias, a participar en una experiencia única donde realzar la experiencia gastronómica a partir de un recorrido culinario. A través de la investigación, el descubrimiento y el uso de ingredientes locales, los participantes trabajarán juntos para desarrollar un menú conjunto. El artista japonés, conocido por obras emblemáticas como *Caqui y tomate* o *El viaje del pepino*, considera la cocina como una experiencia expositiva en sí misma, donde el orden y la cantidad juegan un papel clave en la percepción gastronómica. Este enfoque será el punto de partida para la creación de nuevas narrativas culinarias que muestren cómo el arte y la comida pueden dialogar de formas inesperadas.

La selección de participantes la llevará a cabo, como es habitual, el director del taller. Serán como máximo quince seleccionados, y deberá tenerse en cuenta que el taller se desarrollará en inglés y es obligatoria la asistencia presencial. **La recepción de solicitudes finaliza el próximo 8 de enero de 2025 (por vía telemática a través de** [**www.fundacionbotin.org**](http://www.fundacionbotin.org) **y** [**www.centrobotin.org**](http://www.centrobotin.org)**, donde ya pueden consultarse las** [**bases**](https://fundacionbotin.org/becas-convocatorias/talleres-de-arte/)**), y la selección final se dará a conocer a partir del 14 de enero, a título personal a los seleccionados a través del correo electrónico y al resto mediante su publicación en la web**. Asimismo, los participantes recibirán una ayuda económica para sus gastos de mantenimiento y a los no residentes en Cantabria se les facilitará alojamiento.

Desde 1994, los Talleres de Arte de la Fundación Botín han congregado en Santander a artistas internacionales que han compartido trabajo y experiencias con creadores de la talla de Carsten Höller, Juan Uslé, Gabriel Orozco, Julião Sarmento, Miroslaw Balka, Antoni Muntadas, Jannis Kounellis, Mona Hatoum, Paul Graham, Tacita Dean, Carlos Garaicoa, Julie Mehretu, Joan Jonas, Cristina Iglesias, Martin Creed, Damián Ortega, Roni Horn, Shilpa Gupta o Cooking Sections.

**Sobre Shimabuku (Kobe, Japón, 1969)**

Vive en Naha, Okinawa (Japón). Algunas de sus últimas exposiciones individuales se han podido ver en la Kunsthalle de Berna (2014); el NMNM Nouveau Musée National de Mónaco (2021); en Wiels, Bruselas, Bélgica (2022), y en el MUSEION: Museo de Arte Moderno y Contemporáneo, Bolzano, Italia (2023). También ha participado en exposiciones colectivas en el Centre Pompidou de París y la Hayward Gallery de Londres, así como en numerosas exposiciones internacionales, entre las que se incluyen la Bienal de Venecia (2003 & 2017), la Bienal de São Paulo (2006), la Bienal de La Habana (2015), la Bienal de Lion (2017) y la Bienal de Tailandia (2023).

***------------------------------------------------------------------***

***Fundación Botín***

*La Fundación Marcelino Botín fue creada en 1964 por Marcelino Botín Sanz de Sautuola y su mujer, Carmen Yllera, para promover el desarrollo social de Cantabria. Hoy, más de cincuenta años después, la Fundación Botín contribuye al desarrollo integral de la sociedad explorando nuevas formas de detectar talento creativo y apostar por él para generar riqueza cultural, social y económica. Actúa en los ámbitos del arte y la cultura, la educación, la ciencia y el desarrollo rural, y apoya a instituciones sociales de Cantabria para llegar a quienes más lo necesitan. La Fundación Botín opera sobre todo en España y especialmente en Cantabria, pero también en Iberoamérica. Su sede principal está en Santander, aunque también cuenta con oficina en Madrid y, desde junio de 2017, con el Centro Botín en Santander, su proyecto más importante.* [*www.fundacionbotin.org*](http://www.fundacionbotin.org)

**Para más información:**

**Fundación Botín.** María Cagigas

mcagigas@fundacionbotin.org

Tel.: 917 814 13

**Trescom**

Sara Gonzalo / Andrea Gutiérrez / Irene Landaluce

 sara.gonzalo@trescom.es / andrea.gutiérrez@trescom.es / irene.landaluce@trescom.es

Tel.: 691975137