

# Taller de **SHIMABUKU**

Del 3 al 14 de febrero de 2025

Shimabuku dirigirá en Santander, del 3 al 14 de febrero de 2025, un taller bajo el título de *Escultura comestible*. Organizado por la Fundación Botín, el taller explorará la relación entre arte, cocina y comida y las distintas metodologías existentes alrededor del mundo.

Para Shimabuku, cocinar puede concebirse como una experiencia expositiva específica de un lugar, en la que orden y cantidad realzan la experiencia gastronómica. Este taller explorará la creación de un recorrido culinario donde cada participante pueda desarrollar nuevos platos con ingredientes locales a partir de la investigación y del descubrimiento, con el objetivo de crear un menú conjunto.

El arte y la comida han estado profundamente entrelazados a lo largo de la historia. Las primeras pinturas rupestres eran, en esencia, representaciones de ciervos, vacas y otros animales y, desde entonces, los alimentos han sido una fuente de inspiración artística: las patatas de Van Gogh, las frutas de Cézanne, los bodegones de Picasso y Braque, y las exploraciones modernas de Lichtenstein, Oldenburg, Sigmar Polke (con patatas y salchichas), Fischli & Weiss, Wolfgang Tillmans, Jana Sterbak y muchos más.

En esta línea, las obras de Shimabuku como *Caqui y tomate*, *Amanecer en Mt. Artsonje*, *El Fish & Chips de Shimabuku*, *El viaje del pepino* y *Algo que flota / algo que se hunde*, nos muestran cómo el arte y la comida pueden dialogar de formas inesperadas.

El taller está vinculado a la exposición *Shimabuku: Pulpo, cítrico, humano*, que se presenta en el Centro Botín de Santander hasta el 9 de marzo de 2025.

**Shimabuku** nació en Kobe (Japón) en 1969 y reside en Naha, Okinawa (Japón). Algunas de sus últimas exposiciones individuales se han podido ver en la Kunsthalle de Berna (2014); el MNM 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 Lyon (2017) y la Bienal de Tailandia (2023).



Kuchiko: Dried Sea Cucumber Ovaries

# Taller de SHIMABUKU



**Taller dirigido por**  
Shimabuku

**Fechas**

Del 3 al 14 de febrero de 2025.

**Lugar**

Fundación Botín y Centro Botín, Santander (España).

**Horario**

De lunes a viernes de 10:00 a 20:00 horas.

Posibilidad de variación para ajustarse a la actividad diaria y la agenda propuesta por el director del taller.

**Dirigido a**

Artistas con interés en la comida, cocineros con interés en el arte, creativos con interés en la comida y en el arte. Los participantes deben estar abiertos al proceso de trabajo colaborativo. El taller se desarrollará en inglés y los participantes deben comprometerse a asistir a todas las jornadas.

**Materiales**

La Fundación Botín proporcionará el espacio de trabajo y los materiales indicados por el director del taller.

**Ayudas**

La Fundación Botín facilita alojamiento en habitación individual y desayuno a los participantes no residentes en Cantabria. Cada participante recibirá una ayuda de 455 € destinados a sus gastos de manutención. Esta ayuda se hará efectiva al inicio del taller tras cumplimentar y aportar los datos administrativos necesarios.

**Selección**

El director del taller seleccionará a un máximo de 15 participantes. La decisión hecha pública por la Fundación Botín será inapelable.

**Plazos**

La recepción de solicitudes finaliza el 8 de enero de 2025.

La decisión se dará a conocer a partir del 14 de enero de 2025 a los seleccionados mediante correo electrónico, y al resto a través de la página web.

**Documentación que se precisa**

Las solicitudes se presentarán -en inglés- por vía telemática a través del siguiente [formulario de inscripción online](http://www.fundacionbotin.org/becas-convocatorias).  
[www.fundacionbotin.org/becas-convocatorias](http://www.fundacionbotin.org/becas-convocatorias) o [www.centrobotin.org/becas](http://www.centrobotin.org/becas)

Ha de incluirse un único PDF (máx. 4Mb) con los siguientes materiales:

- Pasaporte o NIF.
- Dirección de residencia y contacto actualizado (nombre completo, lugar de residencia, dirección de correo electrónico, teléfono).
- Biografía actualizada.
- Breve texto en que se exponga el interés y la motivación en participar (1 pág.).
- Documentación de los trabajos más recientes o explicación que permita conocer el área o habilidades en las que se desenvuelven.

**Confirmación de participación**

Los seleccionados deberán confirmar su aceptación en los plazos y formas indicados por la Fundación Botín.

La reserva de plaza se considerará formalizada una vez recibida copia de los billetes u otras formas de traslado a Santander que certifiquen su plan de viaje en las fechas del taller.

La planificación y el pago del viaje de ida y vuelta a Santander son responsabilidad de los participantes.

**Observaciones**

El taller requerirá apertura creativa, habilidades artísticas y culinarias.

Se anima a candidatos de todos los rincones del planeta a participar en esta actividad.

No se considerarán las solicitudes que no se ajusten a lo solicitado en esta convocatoria.

# Workshop by **SHIMABUKU**

February 3 to 14, 2025

Shimabuku will lead a workshop in Santander from February 3 to 14, 2025, titled *Edible Sculpture*. Organised by Fundación Botín, the workshop will explore the relationship between art, cuisine and food, as well as the diverse methodologies that exist around the world.

For Shimabuku, cooking can be conceived as a site-specific exhibition experience, where order and quantity enhance the perception of food. This workshop will focus on creating a culinary journey in which participants can develop new dishes using local ingredients, drawing from research and discovery, to design a collaborative menu.

Art and food have been deeply interconnected throughout history. Early cave paintings were, in essence, depictions of food such as deer, cows, and other animals. Since then, food has served as a source of artistic inspiration: Van Gogh's potatoes, Cézanne's fruits, the still-lives of Picasso and Braque, and the modern explorations of Lichtenstein, Oldenburg, Sigmar Polke (with potatoes and sausages), Fischli & Weiss, Wolfgang Tillmans, Jana Sterbak, and many others.

In this context, Shimabuku's works —such as *Kaki and Tomato*, *Sunrise at Mt. Artsonje*, *Shimabuku's Fish & Chips*, *Cucumber Journey*, and *Something that Floats / Something that Sinks*— show how art and food can engage in unexpected dialogues.

The workshop is connected to the exhibition *Shimabuku: Octopus, Citrus, Human*, which will be on view at the Centro Botín in Santander until March 9, 2025.

**Shimabuku** (Born in Kobe, Japan 1969. Lives in Naha, Okinawa, Japan). Recent solo exhibitions include Kunsthalle Bern (2014), NMNM Nouveau Musée National de Monaco (2021), Wiels, Brussels, Belgium (2022) and MUSEION: Museum of modern and contemporary art, Bolzano, Italy (2023). Group exhibitions include, Centre Pompidou in Paris and Hayward Gallery in London, and in numerous international exhibitions including Venice Biennale (2003 & 2017), the São Paulo Biennial (2006), Havana Biennial (2015), Lyon Biennale (2017) and Thailand Biennale (2023).



Kuchiko: Dried Sea Cucumber Ovaries

# Workshop by SHIMABUKU



**Workshop led by**  
Shimabuku

**Dates**  
3-14 February, 2025.

**Place**  
Fundación Botín and Centro Botín, Santander (Spain).

**Schedule**  
Monday to Friday, from 10 am to 8 pm.  
Schedule may vary to accommodate daily activities and the agenda proposed by the workshop director.

**Intended for**  
Artists with an interest in food, chefs with an interest in art, and creatives with an interest in both food and art. Participants should be open to a collaborative working process.  
The workshop will be carried out in English, and participants are expected to commit to attending all sessions.

**Materials**  
Fundación Botín will provide workspace and materials as per indicated by the workshop director.

**Support**  
Fundación Botín provides accommodation and breakfast to all participants who are not residents in Cantabria. In addition, each participant will also receive a stipend of 455.-€ as support for the cost of living expenses. This amount will be paid at the beginning of the workshop, after filling in and providing the necessary administrative data.

**Selection**  
A maximum of 15 participants will be chosen by the director of the workshop. Fundación Botín will make the decision public, which shall be final.

**Deadlines**  
Deadline for applications is January 8, 2025.  
The selected candidates will be contacted by Fundación Botín from January 14, 2025. All other candidates may consult the results on the website.

**Required documentation**  
All applications must be submitted electronically in English, via the [Online Application Form](#), [www.fundacionbotin.org/en/grants-and-calls-for-applications](http://www.fundacionbotin.org/en/grants-and-calls-for-applications) or [www.centrobotin.org/en/grants](http://www.centrobotin.org/en/grants)

Please include the following in a single PDF (max. 4Mb):

- Valid National ID Card or Passport.
- Current address of residency and updated contact details (full name, place of residency, email, telephone number).
- An up to date biography.
- A short text (max. 1 page), which outlines the applicant's interest and motivation in participating in the workshop.
- Documentation of recent work as well as information that allows knowing their abilities or areas of expertise.

**Confirmation of participation**  
Those selected must confirm their acceptance within the terms and forms indicated by Fundación Botín. The reservation of a place will be considered formalised once a copy of the travel tickets to Santander that certify the participant's travel plans on the dates of the workshop has been received.  
The participants are responsible for the planning and financial underwriting of their travel to and from Santander.

**Observations**  
The workshop will require creative openness, as well as artistic and culinary skills. Candidates from all over the globe are encouraged to participate in this activity.  
Please note that applications missing any of the required documents will not be considered.