**Los participantes del Taller de Arte de la Fundación Botín que dirige Shimabuku en Santander, recorren ya distintos espacios gastronómicos de la ciudad abordando la cocina como experiencia expositiva**

* **Para el artista japonés, la cocina puede concebirse como una experiencia expositiva específica de un lugar. Por ello, este taller -que se desarrollará en Santander hasta el 14 de febrero- se dirige tanto a artistas con interés en la cocina como a cocineros con interés en el arte.**
* **Vinculado a la exposición que le ha dedicado el Centro Botín “Pulpo, cítrico, humano” *-*que ha sido destacada por *Lo mejor de la cultura 2024* de Fundación Contemporánea y que es posible visitar hasta el 9 de marzo-, el tallerexplora la relación entre arte, cocina y comida, al igual que las diversas metodologías propias de otros rincones del mundo.**
* **Los participantes, que han sido seleccionados por Shimabuku de entre 31 solicitudes de seis países diferentes, crearán un menú conjunto, con ingredientes locales, a partir de la investigación y del descubrimiento, mientras exploran la cocina como forma de expresión artística.**

*Santander, 4 de febrero de 2025.-* **Hasta el próximo 14 de febrero se desarrollará en Santander el Taller de Arte de la Fundación Botín, que en esta ocasión dirige Shimabuku.** Bajo el título *Escultura Comestible*, esta propuesta está muy vinculada a su exposición *Pulpo, cítrico, humano*, que se expone en la segunda planta del Centro Botín hasta el 9 de marzo y en la que el artista conecta culturas aparentemente distantes, como Japón y Cantabria, a través de la naturaleza, la gastronomía y el viaje.

Ha sido el propio **Shimabuku el encargado de seleccionar a los 10 participantes de entre 31 solicitudes de seis países diferentes. Merece la pena destacar la calidad y precisión de las propuestas seleccionadas,** que en su conjunto configuran un grupo heterogéneo de artistas con interés en la cocina y de cocineros con interés en el arte, compuesto por Ghandour Alexandre Gaëtan (Sierre, Suiza, 1997); Luis María Arijon Barazal (Santiago de Compostela, España, 1967); Joana Carro Pérez (Lisboa, Portugal, 1988); Naomi Feigelson (París, Francia, 1998); Mariko Hori (Kobe, Japón, 1985); Kenichi Ishiguro (Kanawa, Japón, 1986); Haruna Ogata (Kyoto, Japón, 1977); Antonio Ortuño Valverde (Alicante, España, 1970); Aldo Prost (París, Francia, 2005); Irene Sabine Rainer (Villingen-Schwenningen, Alemania, 1995).

El artista japonés, conocido por obras 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, para lo que el artista ha diseñado un taller en el que se explorarán las conexiones entre arte, cocina y comida, y las distintas metodologías existentes alrededor del mundo; para ello, los participantes -a través de la investigación, el descubrimiento y el uso de ingredientes locales- trabajarán para desarrollar un menú conjunto.

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.

**Itinerario del Taller de Arte de Shimabuku**

Como ya es habitual, el taller se desarrollará en distintos espacios de la Fundación Botín (C/ Pedrueca) y el Centro Botín, y debido a su enfoque gastronómico, cuenta con el asesoramiento de Carlos Crespo, unido al Centro Botín a través de la dirección del Café del Centro Botín, y de Miguel Crespo Puras.

Para Shimabuku, cocinar se entiende como una experiencia profundamente conectada al territorio. Por ello, **durante la primera semana se llevará a cabo una inmersión en la región, explorando los mercados locales como el Mercado de la Esperanza, el Mercado del Este y el Mercado de Puerto Chico. Además, se visitará una conservera para conocer de cerca el proceso de elaboración de las conservas cántabras, así como los Valles Pasiegos**, para entender mejor las tradiciones y productos que caracterizan a esta zona.

A lo largo del taller, se explorará cómo el arte y la cocina pueden dialogar de manera innovadora. Con el objetivo de enriquecer esta perspectiva, se ha establecido una colaboración con el restaurante Mugaritz, considerado un referente y punta de lanza en el sector gastronómico internacional por su capacidad creativa, valentía, mirada divergente y capacidad para conectar con mundos ajenos a lo culinario. Reconocido por su capacidad para desafiar los límites convencionales y conectar con otras disciplinas, Mugaritz ha preparado una jornada especial en la que los participantes del taller trabajarán junto a su equipo, actualmente inmerso en su periodo de investigación, y conocerán de cerca el proyecto BAZKARIA (*almuerzo* en euskera), un proyecto financiado por la Unión Europea (SPIRIT, 101070672). Esta innovadora iniciativa, desarrollado junto a Vicomtech (Centro Tecnológico especializado en Inteligencia Artificial, Visual Computing e Interacción), emplea tecnología para generar una experiencia inmersiva y aumentada de compartir una comida a pesar de la distancia.

La fase final del taller se centrará en una serie de jornadas en las que la práctica compartida estará presente, cocinarán juntos, compartiendo nuevas ideas que transformarán sus recetas. Comer y hablar será algo importante en la segunda semana de estancia en Santander.

**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](mailto:mcagigas@fundacionbotin.org)

Tel.: 917 814 13

**Trescom**

Sara Gonzalo / Irene Landaluce

[sara.gonzalo@trescom.es](mailto:sara.gonzalo@trescom.es) / [irene.landaluce@trescom.es](mailto:irene.landaluce@trescom.es)

Tel.: 620 45 02 27