**Los integrantes del Taller de Arte de la Fundación Botín que ha dirigido Shimabuku en Santander, han participado en una prueba piloto de *Bazkaria*, el proyecto de Mugaritz y Vicomtech que explora una experiencia gastronómica compartida a distancia**

* **Junto a su director, se trasladaron al conocido restaurante de Rentería, Guipúzcoa, para ser testigos de su proceso creativo y de investigación, en el que actualmente están inmersos, y conocer más de cerca su proyecto BAZKARIA (*almuerzo* en euskera), una innovadora iniciativa que desarrollan junto a Vicomtech, un Centro Tecnológico especializado en Inteligencia Artificial, Visual Computing e Interacción.**
* **Vinculado a la exposición “Pulpo, cítrico, humano” de Shimabuku, que es posible visitar en el Centro Botín hasta el 9 de marzo, este Taller de Arte de la Fundación Botín haexplorado la relación entre arte, cocina y comida, para lo que esta experiencia con Mugaritz ha sido muy enriquecedora.**

*Santander, 20 de febrero de 2025.-* Acaba de concluir el Taller de Arte de la [Fundación Botín](https://fundacionbotin.org/) en Santander, que en esta ocasión dirigía Shimabuku bajo el título *Escultura Comestible.* Muy vinculado con su exposición *Pulpo, cítrico, humano*, que se expone en el [Centro Botín](https://www.centrobotin.org/) hasta el 9 de marzo, el taller ha explorado cómo el arte y la cocina pueden dialogar de manera innovadora.

Un taller de dos semanas en el que, durante sus primeros días, han llevado a cabo una inmersión en Cantabria, en la producción local y su gastronomía, partiendo de la base de que, **para el artista japonés, cocinar se entiende como una experiencia profundamente conectada al territorio**. Así, han explorado mercados locales, visitado empresas características de la zona, como una conservera cántabra en la que conocer su proceso de elaboración, y el proyecto de recuperación de los Valles Pasiegos a través de la promoción de su actividad ganadera, pudiendo así entender mejor las tradiciones y productos que caracterizan la zona.

Con el objetivo de enriquecer esta perspectiva, la Fundación Botín ha contado con la colaboración del restaurante Mugaritz, 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 preparó una mañana muy especial que los participantes del taller pudieron compartir junto a su equipo, actualmente inmerso en su periodo de investigación, y los 13 alumnos de la primera edición de su** [**Programa en Creatividad**](https://www.maccmadrid.com/estudios/innovacion-culinaria-mugaritz) que, desde noviembre del pasado año, imparten en el MACC (Madrid Culinary Campus) bajo la dirección de Ramón Perisé, responsable de I+D de Mugaritz.

Partiendo de la importancia que Mugaritz le da a la formación en creatividad como competencia personal y, sobre todo, profesional, y al enriquecimiento que supone el contacto estrecho de la esfera culinaria con otros profesionales que, aun siendo de disciplinas muy diversas, despliegan su actividad desde la creatividad, esta sesión con el destacado artista japonés Shimabuku y los diez artistas que estos días trabajan con él en Santander, ha sido una experiencia formativa única para todos y todas. Así, **pudieron conocer de cerca el proyecto BAZKARIA (*almuerzo* en euskera), una innovadora iniciativa que -financiada por la Unión Europea (SPIRIT, 101070672)- Mugaritz desarrolla junto a Vicomtech** (Centro Tecnológico especializado en Inteligencia Artificial, Visual Computing e Interacción, así como en su aplicación a diferentes sectores de actividad, como es el caso de la hostelería), empleando tecnología para generar una experiencia inmersiva y aumentada de compartir una comida a pesar de la distancia, un proyecto de investigación que lidera Sergio Cabrero.

Tras esta sesión en Mugaritz, los integrantes del Taller de Arte de la Fundación Botín regresaron a Santander donde, como fase final, centraron su trabajo en una serie de jornadas en las que la práctica compartida estuvo muy presente, cocinando juntos y compartiendo nuevas ideas culinarias.

**Los talleres de arte de la Fundación Botín**

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.

En esta ocasión, **Shimabuku seleccionó, de entre 31 solicitudes de seis países diferentes, a los 10 participantes:** 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).

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

Shimabuku ( Kobe, Japón. 1969) considera la cocina como una experiencia expositiva en sí misma, donde el orden y la cantidad juegan un papel clave en la percepción gastronómica. 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 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)

***Mugaritz***

*Considerado un referente y punta de lanza en el sector gastronómico internacional por su creatividad, valentía, mirada divergente y capacidad de conectar con mundos ajenos a lo culinario, Mugaritz cuenta con un gran reconocimiento internacional. Con dos estrellas Michelin, ha sido el único espacio considerado, por 14 años consecutivos, uno de los 10 mejores restaurantes del mundo según la lista internacional de The World’s 50 Best Restaurants. Su compromiso con la divulgación le ha llevado a crear el Programa en Creatividad Mugaritz en Madrid Culinary Campus, una innovadora facultad gastronómica promovida por la Universidad Pontifica de Comillas y Vocento. En 2024, el documental “Mugaritz. Sin pan ni postre”, del director Paco Plaza, se alzó con el premio Culinary Zinema en el Festival Internacional de Cine de San Sebastián y, desde el pasado mes de noviembre, la película está disponible en Movistar Plus+.* [*https://www.mugaritz.com/*](https://www.mugaritz.com/)

***Vicomtech***

*Centro Tecnológico de investigación aplicada especializado en Inteligencia Artificial, Visual Computing & Interaction, fundado en 2001 y formado en la actualidad por más de 300 profesionales de la investigación. En Vicomtech se investigan y desarrollan tecnologías digitales atendiendo siempre a la demanda del mercado y aportando soluciones innovadoras a las empresas que contribuyen a la mejora de sus procesos y su competitividad. El Centro es miembro de BRTA (Basque Research and Technology Alliance) y cuenta con una metodología de gestión integral, propia y referente, basada en modelos contrastados que garantiza la optimización de los procesos y la transferencia de tecnología a las empresas de manera transparente. Vicomtech cuenta con diversas certificaciones y reconocimientos, como HR Excellence in Research, ISO 22301, ISO 27001, ISO 14001, ISO 9001, UNE 166002 e ISO 13485.* [*https://www.vicomtech.org/es/*](https://www.vicomtech.org/es/)

**Para más información:**

**Fundación Botín.** María Cagigas

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

Tel.: 917 814 13

**Mugaritz**. Janire Zubizarreta

[prensa@mugaritz.com](mailto:prensa@mugaritz.com)

Tel.: 688 604 936