

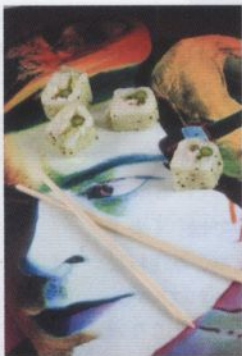
「アート + ガストロノミー = 財団？」

¿Arte + Gastronomía = Fundación?

マ ドリードの一等地、ベラスケス通りに入っすぐ、向かって右手にFundación Arte y Gastronomía (以下FAG) という財団があるのをご存知だろうか？

これは2004年の3月に設立された非営利団体で、その名が示すとおり「アート」と「ガストロノミー」を「1つのモノ」と定義し、両者に等しくウエイトを置いた上で、同じスペースの中で一挙で紹介することを目的としている。要するに、定期的なアート展覧会の

開催、+α、それぞれのテーマに沿ったアートな「食」を、スペインを代表するシェフたちに企画&実演してもらいましょう！そして、それらを「オードブル」として来場の皆さんに食していただきましょう！という垂涎ものの趣旨を掲げる財団なのだ。名誉委員には、フェラン・アドリア、フアン・マリ・アルサック、セルジ・アロラなどの今をときめくスーパー・シェフや、ティッセン・ボルネミッサ美術館長、Madrid Fusión会長など、そうそうたるメンバーが名を連ねており、この新進プロジェクトのレベルの高さを知ることができる。



OUKA LELE: *Peluquería, 1979.*
RICARDO SANZ: *Sushi de fruta y verduras.*

FAGで行われた通算7回目の展覧会に、とうとう、いや、やっと「日本料理」が登場した。担当シェフは、マドリードの人気レストランKabukiの料理長、リカルド・サンス・デ・カストロ。展覧会のテーマである「80年代へのオマージュ」に基づいたカラー、モチベーション、スピリッツを以って、彼は3種類の新レシピを披露した。ちな

みに招聘アーティストは、いわゆる「Movida」を代表する女流カメラマンのオウカ・レレと、そのMovidaで活躍した人々のPop肖像を描くパコ・チカ。展示作品は計30点。オウカの作品をプリントした特注盆に、リカルド作の鯛の洋風薄作りを載せるなど、憎い演出が光った。

このアートな「オードブル」は、こけら落としの日のみに振舞われる特別なもので、2日目から最終日までは、各テーマにインスピレーションを受けた「カナッペ」が用意されるとのこと。FAGが催すイベントに参加するには、会員であることが必須条件になるが、会費は年間65ユーロとお手軽だ。その他、特典も充実している。詳しくは財団のホームページまで。



OUKA LELE: *Cartel para Los veranos de la villa.*
RICARDO SANZ: *Sashimi.*