



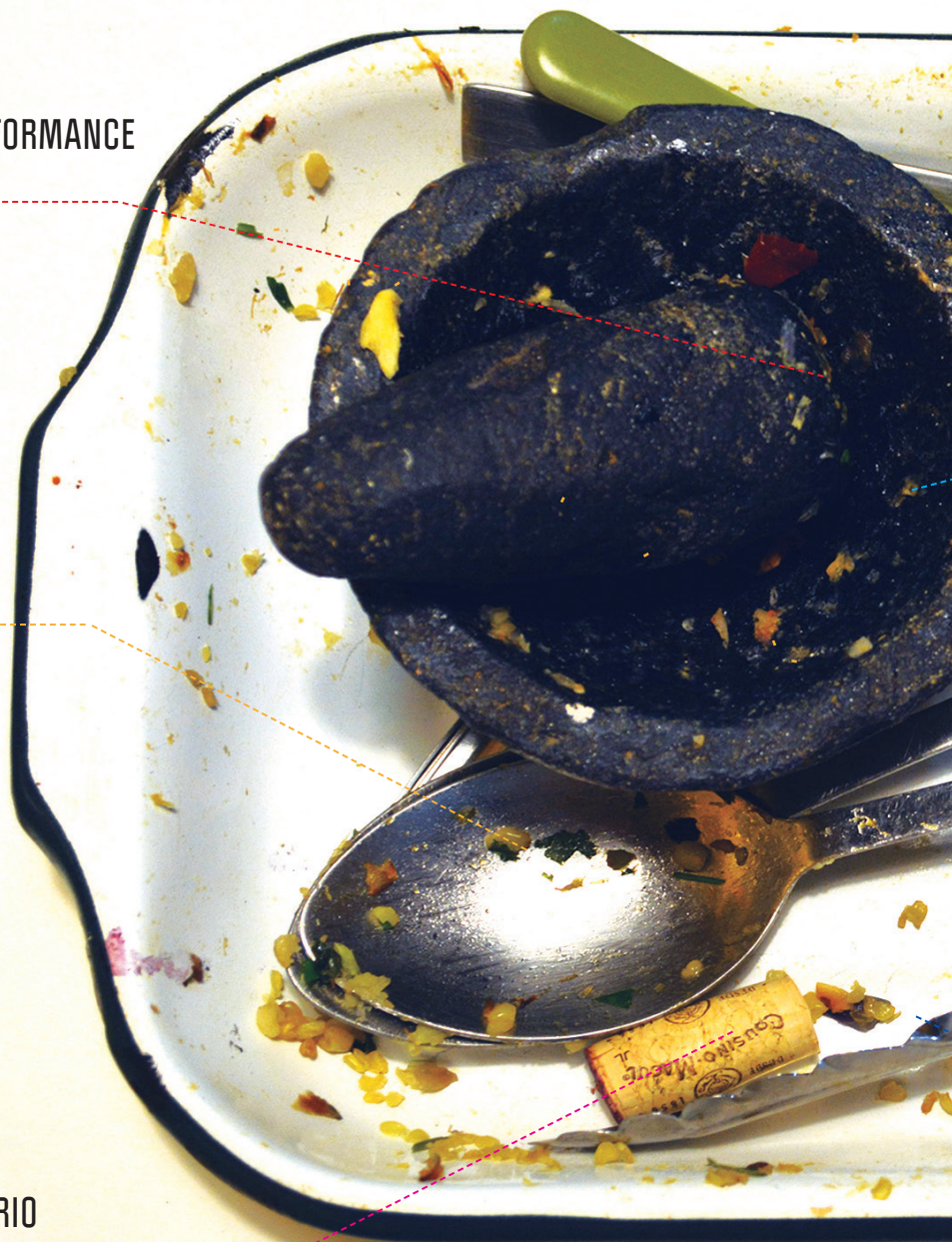


NATASCHA DE CORTILLAS DIEGO
EL QUEHACER ARTÍSTICO COMO UNA
PLATAFORMA DE COLABORACIÓN Y
PARTICIPACIÓN

2012_
ACCIÓN Y PERFORMANCE
ANTOFAGASTA

2017_
VIAJÉ DE
EXPLORACIÓN
TARAPACÁ

2016_
CRUCE CULINARIO
BAHÍA INGLESA

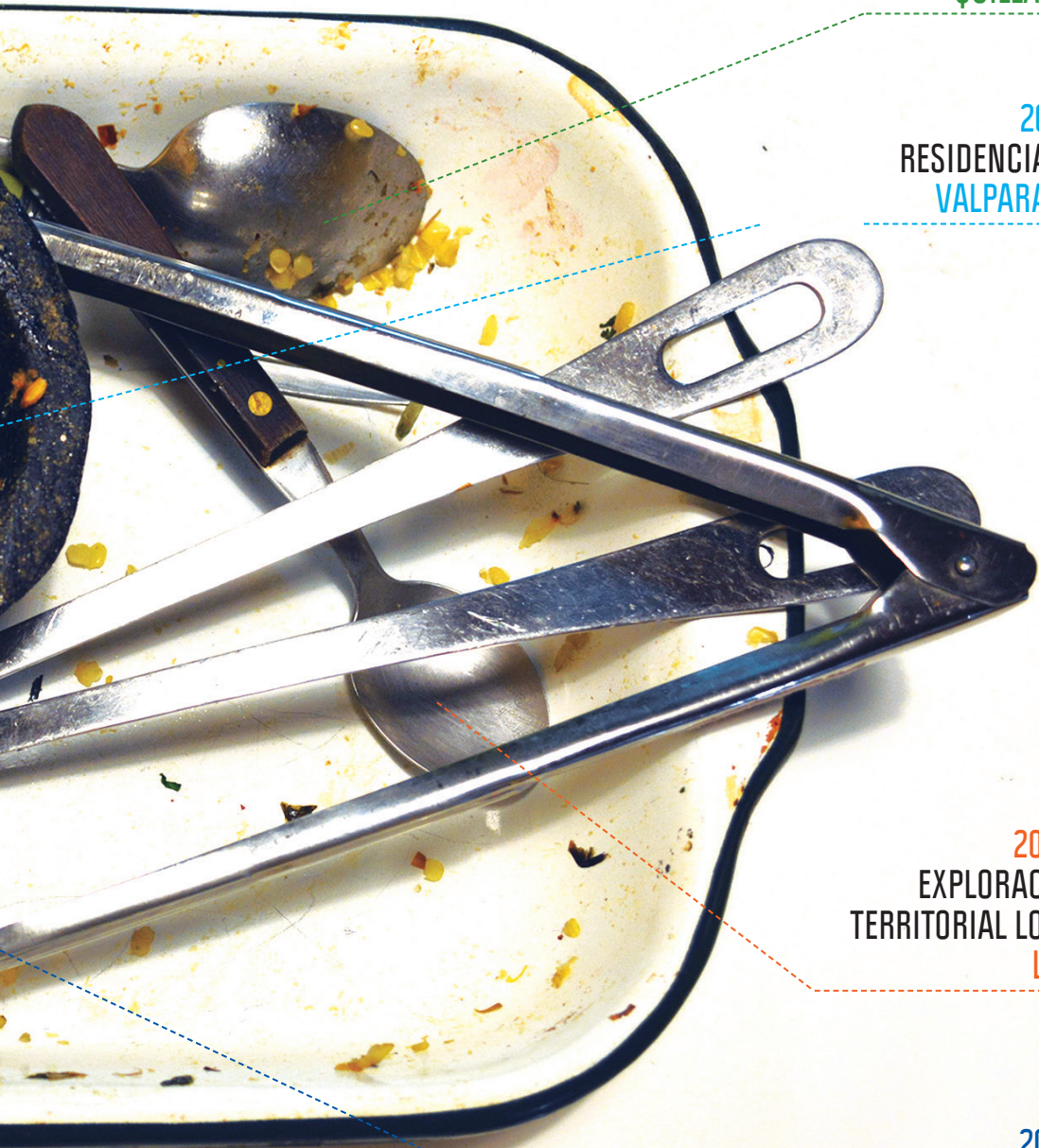


2015_
RESIDENCIA EN
QUILLAGUA

2015_
RESIDENCIA EN
VALPARAÍSO

2008_
EXPLORACIÓN
TERRITORIAL LOCAL
LOTA

2016_
RESIDENCIA EN
COLIUMO



Mercado de Lota, región del Biobío, Chile.
Hornos comunitarios de Lota Alto, región del Biobío, Chile.

2008_ EXPLORACIÓN TERRITORIAL LOCAL LOTA

V BIENAL ARTE JOVEN, MNBA.

Investigación de exploración visual en torno a la producción doméstica y casera del Pan, a partir de una práctica solidaria en los hornos comunitarios de Lota Alto. Ejercicio fotográfico instalado en una valla publicitaria al interior del MNBA.

Colaboraciones: Curaduría Concepción Simonetta Rossi, V Bienal Arte Joven MNBA.
Ph: Natascha de Cortillas Diego, Ernestina Concha, Óscar Concha.













2012_ ACCIÓN Y PERFORMANCE ANTOFAGASTA

CUERPOS REVELADOS

Ejercicios de exploración performática que reflexionan en torno a la frontera cultural que se instala desde el estado chileno, configurando deficientes prácticas migratorias con nuestros compañeros vecinos. En el video-performance *Delimitaciones Corporales*, vemos cómo el cuerpo avanza por el territorio nortino para terminar en un cuerpo de luto, sin mirada, sin rostro ni destino.

Colaboraciones: Curaduría Carolina Lara, Colectivo SE VENDE; Dagmara Wyskiel, Cristian Nuñez.

Ph: Guillermo Moscoso. Video-performance, *Chile Amasa su Pan: Delimitaciones Corporales*. Cámara Guillermo Moscoso. Edición: Natascha de Cortillas Diego.









2015_ RESIDENCIA EN VALPARAÍSO

PAN PARA HOY HAMBRE PARA MAÑANA

Acción y exploración performática en el cerro Las Cañas de Valparaíso. Reflexiones sobre la deficiente aplicación de política pública en la gestión y prevención del riesgo en las comunidades, para evitar el dramático desastre socioambiental vivido en Valparaíso el año 2015. La performance *Pan para hoy hambre para mañana*, en la Pan Galería de Valparaíso, da cuenta de estas observaciones y experiencias.

Colaboraciones: La Pan Galería y Worm Gallery de Valparaíso. Participación de Cristián Munilla, Nancy Mansilla, Francisco Gabler, Alvaro Espinoza, Colectivo TUP, Sebastián Gil.
Ph: Sebastián Gil.









Quillagua, Antofagasta, Chile.

Cruce entre Calama y María Elena. Antofagasta Quillagua, Antofagasta. Chile.

Estación de trenes, Quillagua, Antofagasta, Chile.

Valle de Meteoritos, video-performance *No Cohabitarás Con Animales*.

Proyecto Sobremesa, Cabañas Quillagua Space, Quillagua, Antofagasta, Chile.

Tranque Sloman, María Elena, Antofagasta. Chile.

2015_ RESIDENCIA EN QUILLAGUA

NO COHABITARÁS CON ANIMALES

Programa de Residencias de las Áreas de Nuevos Medios, Danza, Artes Visuales y Fotografía del CNCA y SACO (Semana de Arte Contemporáneo de Antofagasta) en Quillagua "El lugar más seco del Mundo".

Exploración visual y performática en torno a la precariedad de la comunidad de Quillagua, producto de la contaminación de la industria minera en la región, heredando la violencia de un territorio estéril y desesperanzado. Estas lecturas se asientan en las acciones del Proyecto Sobremesa y en el video-performance *No Cohabitarás con Animales*, que es una lectura del duelo permanente que sufren las madres, esposas e hijas de detenidos desaparecidos que buscan las osamentas de sus deudos en el norte del desierto chileno. (Una comitiva del Ejército de Chile denominada la Caravana de la Muerte es responsable de las muertes y asesinatos de los detenidos y presos políticos).

Colaboraciones: Colectivo SE VENDE de Antofagasta y CNCA - Chile.
Participación de Rainer Krause, Dagmara Wiskyel, Cristián Núñez, Julio Escobar Mellado, Celeste Rojas, Gonzalo Santander, Rafael Silva, Elisa Balmaceda, Cocineras de Quillagua Space; Zulma Gutiérrez y Grecia Siñani Alavi, Sra. Felisa Albornoz.
Ph: Luciano Paiva, Sebastián Rojas, Camila Díaz. Video performance con edición de Martín Salas Pequeño y cámara de Sebastián Rojas.











Quillagua - Antofagasta



CORROSIVO
8
NU 1805

CORROSIVO
8
NU 1805

FLAMMABLE
3
NU 1197







Chile amasa su pan

JAN 11

X

Plato

PUES CUANDO CREO
QUE YATE HE OLVIDADO
DESCUBIO
QUE AUNTE AUNTO

















Cocinerías Caldera, región de Atacama, Chile.
Caldera, región de Atacama, Chile.

2016_ CRUCE CULINARIO BAHÍA INGLESA

II FESTIVAL GATRONÓMICO DE BAHÍA INGLESA

Exposición y trabajo colaborativo entre cocineros nacionales como latinoamericanos, y artistas participantes del festival.

Colaboraciones: Adolfo Torres, Cocinas del Pacífico. Ciclo de Arte y Gastronomía con Juan Castillo, Jorge Lankin, Antonio Becerro, Carlos Beltrán.

Ph: Natascha de Cortillas Diego.

"E. Delfin"
Ostión: 3 x \$ 1.000 / \$ 400 %
Ostra: 400 %
Jaivas: 500 %

* Los Ostiones se retiran con
vale en Caja. Ostiones vivos





Coliumo, Tomé, región del Biobío, Chile.

Puerto Coliumo, Caleta de al medio, Tomé, región del Biobío, Chile.

Letreros de cocinerías locales de Coliumo, Tomé, región del Biobío, Chile.

Cocina Marcela Sanhueza, Coliumo, Tomé, región del Biobío, Chile.

Cocinería El Loro, Coliumo, Tomé, región del Biobío, Chile.

Proyecto *Sobremesa*, Casapoli Residencias, Coliumo, Tomé, región del Biobío, Chile.

2016_ RESIDENCIA EN COLIUMO

TERRITORIO COMPARTIDO

Investigación de sistemas y producciones culinarias locales, mediante el vínculo entre el sindicato de alquerías, las cocineras y las cocinerías. Así, el proyecto *Sobremesa* realizado en el Casapoli Residencias, Coliumo, levanta un espacio de colaboración y articulación de redes y modelos de trabajo relacional, que visibiliza mediante el encuentro y la ofrenda de la comida, un espacio de aproximación.

Colaboraciones: Curadoría de Casapoli Residencias; Leslie Fernández y Óscar Concha, Noelia Carrasco, Cocinería El Loro, Sindicato de Alquerías, Marcela Sanhueza y Familia Sanhueza, Álvaro Espinoza, Eduardo Cruces, Francisco Navarrete, Sara Gallardo, Sra. Pabla, Sra. Nubia, Sra. Telba, Sra. Nury Ávila Aravena y hermanas.
Ph: Soledad Jorquera y Natascha de Cortillas Diego.









Cocinera El Loco

Coca-Cola



















1. Bolsones - bolsones de
2. longos - bolsones de
3. Cabelo - bolsones de
4. Cabelo - bolsones de









Valle Interior, región de Tarapacá, Chile.

Pisagua, región de Tarapacá, Chile.

Fiesta de la Tirana, Valle del Tamarugal, región de Tarapacá, Chile.

2017_

VIAJE DE

EXPLORACIÓN

TARAPACÁ

GESTIONAR DESDE LA GEOGRAFÍA NUEVOS DESPLAZAMIENTOS

Exploración visual y colectiva en torno a las prácticas culturales, políticas y sociales en el territorio de Tarapacá, donde un grupo de artistas, gestores y curadores de diferentes regiones de Chile y Latinoamérica, comparten la experiencia del viaje y la constatación de una compleja trama de identidad cultural.

Colaboraciones: Curaduría Rodolfo Andaur. Concepción; Leslie Fernández, Cristóbal Barrientos, Francisco Bruna, Óscar Concha. Iquique; Curadora Loreto González, Camilo Ortega (CAPUT), Vania Caro, Juana Guerrero, Francisco Alcayaga. Valparaíso; Renato Ordenes, Lito Celis, Jo Muñoz. Temuco; Gonzalo Castro Colimil, Nicole Aliste. Valdivia; Galería Barrios Bajos. Antofagasta; SACO. Santiago; Carolina Olmedo, Mariagrazia Muscatello, Daniela Berger (Museo de la Solidaridad Salvador Allende), Varinia Brodsky (Coordinadora Nacional de Artes Visuales del Consejo de la Cultura y las Artes). Curadoras Amanda de la Garza de México y Michelle Sommer de Brasil, Fundación CREAR y CRCA de Tarapacá.

Ph: Natascha de Cortillas Diego y Óscar Concha.















LA0039
F.F.E.E.

PAN
AMASADO
EMPANADAS
ABARROTES
VERDURAS

B 276
SUBCOM. FFEE. URUGUAY

EL QUEHACER ARTÍSTICO COMO UNA PLATAFORMA DE COLABORACIÓN Y PARTICIPACIÓN

"La resignificación del cuerpo en tránsito, aquél cuerpo que en su performance se desterritorializa" (F. Guattari).

Este libro quiere dar cuenta de una serie de residencias y estadías que he emprendido en mi proceso de investigación visual entre los años 2008 y 2017. Explorando diversos territorios y paisajes en su condición cultural, social y productiva, sitúo la cuestión alimentaria como un espacio crítico y reflexivo para activar el encuentro con sistemas locales donde el alimento actúa como el difuminador de los límites geopolíticos referenciales.

De este modo, se propone un escenario donde las transformaciones, adaptaciones

y re-producciones del cocinar y del comer forman parte de un constructo ideológico, histórico y cultural -*un hecho social total*¹ - en que la dimensión biopolítica de la comida refleja y significa los usos de la alimentación en los cimientos de la vida cotidiana. En estas prácticas culinarias, se hace relevante el trabajo con los relatos locales que operan como metáfora discursiva, pues decantan un levantamiento de producciones culturales de lo comestible y permiten pensar en las transformaciones de los alimentos y sus significados simbólicos como posible espacio de construcción de comunidad.

¹ Idea puesta al servicio de la reflexión del proyecto Culinario por la Antropóloga Noelia Carrasco, a partir de la residencia que realizamos juntas en el proyecto Territorio Compartido en Casapoli Residencia 2016 (www.casapoli.cl), y que de acuerdo a la inspiración intelectual de Marcel Mauss el "Hecho social total", es una categoría que logra abordar a la comida como parte de un constructo ideológico.

Por ello, la comida no solo satisface las necesidades de supervivencia sino que además participa en un ejercicio constante de memoria e identidad social en preparaciones heredadas de generación en generación. La residencia y el viaje funcionan, entonces, como una acción que se retrotrae hacia las periferias del nort-sur de Chile, buscando proveerse de redes y relaciones que incorporen al otro como parte del ejercicio de visibilidad y lectura de esta memoria situada y localizada.

El diálogo culinario que se instala en este archivo de imágenes y ejercicio editorial opera como un mediador entre el arte, el territorio y los sistemas sociales, cualidades que dotan de sentido a una práctica

artística que se instala desde su propia precariedad para pensarse en escenas periféricas, muchas veces minimizadas y tanta otras abandonadas u olvidadas.

Así, este traslado culinario se mueve por ferias libres, recetas de comidas, preparaciones territorializadas y sistemas de producciones alimentarias, que entiende el quehacer artístico como una plataforma de colaboración y participación social y busca equilibrar las grandes paradojas de la escena contemporánea globalizada; un ejercicio que, desde las escenas alejadas de los grandes polos de desarrollo artístico, interroga, problematiza y arroja una discusión estética y ética respecto del arte.

CALDO DE CULTIVO

Así como un rito, la elaboración de los alimentos ha de ser un acto nutritivo, donde es necesaria la reciprocidad para conformar un espacio de libertad, que sea capaz de entregarse al misterio del cultivo...

Amasar refleja mover el cuerpo de un lado para el otro, tal cual fuese una danza que intenta mezclar universos mediante procedimientos, que finalmente, como un acto de hechicería doméstica, trascenderán en una materialización. Esta acción se figura dentro de los campos fronterizos, en un contexto político, histórico y cultural in/sensible. Que nos asemeja a la posibilidad de cultivar un caldo que permita pensar el "borde" como un proceso interactivo dispuesto a concebir el encuentro como una experiencia tensa y/o flexible. Sin embargo, la frontera geopolítica nos limita a expandir las relaciones, siendo condicionados soberanamente por el Estado a través de reglas impuestas y establecidas a un orden del espacio. Lo que insistentemente se rompe por quienes habitan y también transitan la frontera.

Entonces, mediante una cotidianeidad popular donde el intercambio es presencia de esa danza y ese cultivo, se decide ejercer la frontera como un no lugar. Lo anterior, reflexiona sobre la alimentación en cuanto origina la voluntad de renunciar al conflicto, pues se trata de un elemento transcultural que representa el signo de una dinámica de unidad entre habitantes.

No obstante, se trata de un escenario previsto, desde el Estado-nación, como un lugar de unidad territorial. El que se constituye a través de un orden social funcional que deja fuera cualquier tipo de vinculación con el otro. Por tanto, el que exista un intercambio de alimentos en el lugar se lee como un trance peligroso ante la institucional organización de la realidad. En este caso, se traduce el tráfico como un caldo de cultivo para el conflicto, pues altera las **NORMAS** (con mayúscula).

Todas aquellas delimitaciones que la geografía impone naturalmente, son aprovechadas por la población habitante para crear desplazamientos y fusiones que no son registradas por los centros políticos tradicionales. Sino que por el contrario, son reconocidos explícitamente como espacios económicos de grandes recursos, lo que aleja profundamente a los intereses de los habitantes. Esto ha de provocar un modelo de desarrollo basado en el centro-periferia, provocado por una estrategia mercantilista, insensible a las relaciones humanas con el ecosistema.

Podría definir esto, como una "consecuencia totalizadora de los actos políticos-históricos de la humanidad", donde se estampa un espacio de territorio enfocado en una situación problema, al que se debe resistir constantemente para no caer ante los límites imaginarios.

En este sentido, *Chile amasa su pan*, invita a ser parte de esa manifestación país donde se redefinen los procedimientos

Loreto González Barra

Gestora cultural y curadora independiente, vive y trabaja en Iquique, Chile.

Se desarrolla en el campo de las artes visuales contemporáneas y el trabajo social comunitario, vinculado a metodologías creativas, colaborativas y etnográficas, en términos de arte relacional, con orientaciones transdisciplinarias.

y los ingredientes. Donde es necesario sembrar un pensamiento ligado a una cosmogonía localizada, en que los hechos siguen siendo consecuencias de sus actos, pero ahora en un sentido responsable de quien amasa su propio pan, o cultiva su propio caldo, con recetas o experimentaciones lógicas al territorio donde se pertenece.

Desde el norte de Chile, asevero que los procesos de identificación corresponden a un gesto político, ético y estético. Pues buscan lucidar las practicas contextuales a este territorio, el cual es tantas veces intervenido con órdenes homogéneas que no se adhieren a nuestras realidades.

Por el contrario, el alzado hemisferio fronterizo, reivindica la materia prima como un sinónimo de ofrenda, donde la reciprocidad es parte del ritual, siendo el alimento un proceso complejo donde la base es la multidiversidad y el compartir.

En el mismo sentido, "las cocinas regionales no responden a una definición de límites geo-espaciales de carácter político-administrativo, sino que son determinadas por dinámicas sociales que se ubican en un tiempo y espacio particular; es decir, los límites territoriales vistos a la luz de la comida, se contraen o se expanden porque la cocina se define y se fija a sí misma como entidad territorial revitalizada por el contexto en el que se desarrollan las relaciones socioculturales, económicas, políticas y religiosas, entre otras (Gómez, 2012)".

Por consiguiente, en términos sociales, la alimentación corresponde también a ser un fenómeno cultural, donde es fundamental la transmisión de conocimientos y las relaciones de intercambio. Las que sin duda, atraviesan el tiempo mediante nuevos cruces. Consumiendo, quizás, otros significados que contienen la preparación de los mismos. Traspasando así no sólo las fronteras geopolíticas y/o imaginarias, sino que además rebasando los límites de las recetas culinarias, señalando en ellas una fórmula o método estéticamente estático. Donde la acción de lo experimental queda fuera de los ingredientes, la cocción y la conservación de los alimentos, impidiendo una experiencia sensorial y pedagógica, capaz de ser aprendida mediante el error. Lo cual es altamente nutritivo para la confrontación de los hechos, pues ha de permitir el desarrollo de un archivo práctico al momento de recurrir a los saberes y sensibilidades vinculadas al cuerpo y a la memoria.

A la sazón, requerimos despojarnos de ciertas concepciones hegemónicas, donde la verdad única afecta de manera insostenible los lenguajes, percepciones y acciones de la población. Visualizando una realidad impuesta, que desde luego no permite acceder a los viajes de la creación y por tanto, no se reconocen los movimientos genuinos de la misma. Ante ello, es necesario resignificar ciertas ideas y atreverse a transitar por los caldos de cultivos que nos llevarán a agitar los placeres del paladar.

PARA UNA ECOLOGÍA POLÍTICA DE LA COMIDA

Desde hace algunos pocos años – no más de diez – nos encontramos viviendo un nuevo tiempo y espacio para las comidas locales; un tiempo en el que les prestamos más atención, las valoramos de otras maneras, las asociamos a fiestas y las hemos llegado a concebir como un atractivo de lugares y territorios. Asimismo, estas culinarias se han transformado en espacio de interconexión de actores diversos, dejando al descubierto nuevos sentidos políticos de las comidas y la alimentación en el mundo global.

Los procesos que han vehiculizado tal transformación refieren al conjunto de la sociedad y son de índole económico, político y cultural. Dos fenómenos claves han sido el patrimonio y el turismo cultural, los que han reorganizado las estructuras de relaciones entre actores locales y han propiciado la elaboración de nuevas lecturas, discursos y prácticas en torno a las culinarias locales. Estas nuevas tramas, han permitido la visibilización de actores y prácticas antes rezagados. Esto se ha producido a través de la proliferación de espacios de creación y difusión de artesanías, alimentos y culinarias por medio de ferias, programas de emprendimiento y fomento al desarrollo económico local.

Como consecuencia de lo anterior, el panorama de las culinarias locales se ha vuelto especialmente heterogéneo. Es posible encontrar desde el uso de productos indígenas como el mote y la quinoa en los menús de hoteles de cadenas internacionales hasta usos de la culinaria mapuche como novedoso engranaje y

recurso de resistencia política, ecológica y cultural. En este repertorio de nuevos y múltiples usos se pone de manifiesto no sólo una gama plural de saberes y lenguajes, sino también de matrices de conocimientos producidos desde ángulos diversos.

Desde una ecología política de la alimentación contemporánea, se observa que el fenómeno de la globalización de las culinarias tradicionales es en sí mismo un ensamblaje socrionatural (Latour, 2005). En este ensamblaje se entrecruzan actores y actantes que proceden desde distintos marcos culturales y políticos. Entre las principales agencias que se observan con intereses políticos y económicos en el tema se encuentran las del Estado, las de la gastronomía asociada al turismo cultural y las de la reivindicación de derechos y de soberanía alimentaria.

Desde el Estado, las agencias ponen en evidencia procesos que en los últimos años han incentivado la patrimonialización de productos, preparaciones y actores/as que releven la presencia de otras culinarias. El resultado de estas políticas se expresa en la proliferación de empresas y emprendimientos individuales y comunitarios producidos en torno a productos, preparaciones y contextos de consumo, que buscan ser a la vez atractivos de turismo experiencial. En este ámbito, se observa que la alianza entre culinarias tradicionales y turismo cultural resulta ser especialmente auspiciosa, pero sobre todo, muy exigente para los procesos de planificación de territorios culturalmente diversos y económicamente desiguales.

Noelia Carrasco Henríquez

Antropóloga, dedicada al estudio de procesos económico culturales del centro sur de Chile. Sus actuales preguntas de investigación giran en torno a la coexistencia entre múltiples versiones del desarrollo, la economía y la naturaleza.

En cuanto a las gastronomías, comprendidas como el ámbito de diseño y control de los repertorios alimentarios más estandarizados a través del mercado, las políticas públicas y consumo, se puede señalar que el diagnóstico muestra que las culinarias tradicionales han venido a refrescar las ofertas más tradicionales y estandarizadas, de inspiración eurocéntrica y nacionalista. En otras palabras, se observa que las culinarias tradicionales han renovado los repertorios de la oferta gastronómica en restaurantes y nuevas formas de consumo – ferias, mercados locales, redes de consumo agroecológico. Se suman a su favor las actuales tendencias de alimentación saludable, que han descubierto en productos y preparaciones tradicionales un nuevo momento para favorecer la discusión y la creatividad en los programas de formación y potenciación de la industria del turismo y la hotelería. Esta coincidencia virtuosa entre modelos de vida saludable, alimentación tradicional y apertura de las gastronomías convencionales, ha permitido la difusión y masificación de productos como semillas, legumbres, vegetales y frutos de recolección que promueven nuevas relaciones entre consumidores, ecosistemas y comunidades locales. Todo ello, generalmente asociado a un turismo experiencial, en que se valora especialmente lo natural, lo auténtico, lo que es referencial de culturas y territorios.

Por último, vemos que la ecología política puede hacer importantes contribuciones para la sistematización, facilitación y activación

de procesos de construcción de soberanía alimentaria, en los que las culinarias tradicionales se han vuelto campos de disputa. Estos procesos son especialmente exigentes en lo que a compromiso político crítico se refiere, pues lo protagonizan organizaciones de mujeres campesinas que reivindican derechos económicos y humanos como clase y cultura. Desde allí, se denuncian los impactos que las actividades extractivas tienen sobre los territorios y su biodiversidad, además de los perjuicios de la expansión del modelo agroindustrial respecto a la reproducción de los sistemas campesinos familiares. Esta mirada crítica, reconoce a las culinarias tradicionales como expresiones que reivindican la presencia y las características de formas de vida locales – campesinas, costeras, mapuche, isleñas, entre otras posibles. Propone que su puesta en valor sea a través de emprendimientos gastronómicos de tipo comunitario, que se basen en el respeto a la biodiversidad y en la reivindicación de los sentidos políticos de la vida campesina.

En suma, las vías de ejercicio de la ecología política en torno a la comida hoy son variadas, y en todos los casos se pueden aplicar perspectivas etnográficas y críticas abiertas al estudio de las éticas, las estéticas, los lenguajes, formas y contenidos de los nuevos tiempos de las culinarias tradicionales.

Bibliografía

Latour, B. 2005. Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor - red. Buenos Aires: Manantial.

ARTISTIC WORK AS A COLLABORATION AND PARTICIPATION PLATFORM

Natascha De Cortillas Diego

"Resignification of the body in transit, a body that is deterritorialized in its performance"
(F. Guattari).

This book is an account of a series of residencies I have undertaken in my visual research process between 2008 and 2017. By exploring diverse territories and landscapes in their cultural, social and productive condition, I place food and nutrition as a critical and reflective space to activate connections with local systems where food acts as a diffuser of referential geopolitical limits.

In this way, a scenario is proposed where the transformations, adaptations and re-productions of cooking and eating are part of an ideological, historical and cultural construct - a total social fact¹ - in which the biopolitical dimension of food reflects and gives meaning to the uses of food in the foundations of everyday life. Quite relevant to these culinary practices is the work with local stories that operate as discursive metaphor, since they gather a series of cultural food productions, allowing us to consider food's transformations and its symbolic meanings as a possible community construction space.

Therefore, food not only satisfies survival needs but also participates in a constant exercise of memory and social identity with the recipes inherited from generation to generation. Thus, residencies and traveling operate as an action that goes back to the peripheries of north-south Chile, seeking to provide networks and relationships that incorporate the other as part of

the visibility and reading exercise of this located and localized memory.

The culinary dialogue established in this image archive and editorial exercise functions as a mediator between art, territory and social systems, qualities that give meaning to an artistic practice that from its own precariousness can think of itself in peripheral scenes, which are often minimized and even abandoned or forgotten.

Thus, this culinary transfer moves through free fairs, food recipes, territorialized preparations and food production systems, understanding artistic work as a platform for collaboration and social participation, seeking to balance the great paradoxes of the globalized contemporary scene; an exercise that, detached from the scene of the great poles of artistic development, can question, problematize and offer an aesthetic and ethical discussion on art.

¹ This idea is put at the service of the culinary project discussion by the Anthropologist Noelia Carrasco, in relation to the residency we shared at the Casa Poli Cultural Center (www.casapoli.cl) in 2016 within the Shared Territory project. According to Marcel Mauss' intellectual inspiration, the "Total social fact", is a category that manages to address food as part of an ideological construct.

BREEDING GROUND

Loreto González Barra

As in a rite, the preparation of food must be a nutritious act, where reciprocity is necessary to create a space of freedom, which is capable of surrendering to the mystery of cultivation...

Kneading reflects moving the body from one side to the other, as if it were a dance trying to combine universes through procedures, which finally, as an act of domestic sorcery, will transcend into materialization.

This action appears within border fields, in a politically, historically and culturally in/sensitive context. It likens the possibility of breeding a ground that enables thinking of a "border" as an interactive process willing to conceive the encounter as a tense and/or flexible experience. However, geopolitical frontiers limit us to expand relations, being sovereignly conditioned by the State through rules imposed and established for an ordering of space, which is insistently broken by those who live in and also cross borders. Then, through a popular everyday life where exchange is the presence of that dance and that breeding, it is decided to exercise the border as a non-place.

The above, reflects on food as it creates the will to renounce conflict, because it is a cross-cultural element that represents the sign of unity dynamics among inhabitants.

However, for the nation-state it is a foreseen scenario, a place of territorial unity: one that is constituted through a functional social order that leaves out any type of connection with the other. Therefore, the existence of food exchange in a place is interpreted as a dangerous difficulty before the institutional organization of reality. In this case, traffic is translated as a breeding ground for conflict, since it alters the NORMS (in capital letters).

All those delimitations that geography imposes

naturally are taken advantage of by the inhabitants to create displacements and mergers that are not registered by traditional political centers. On the contrary, they are explicitly recognized as economic spaces of great resources, which are profoundly distanced from the interests of the inhabitants. This has to provoke a development model based on center-periphery, provoked by a mercantilist strategy, insensitive to human relations with the ecosystem.

I could define this as a "totalizing consequence of the political-historical acts of humanity", where a space of territory focused on a problematic situation is fixed, which must be constantly resisted so as not to fall before imaginary limits.

In this sense, *Chile kneads* its bread, is an invitation to be part of the country's manifestation where procedures and ingredients are redefined. Where it is necessary to sow a thought linked to a localized cosmogony, in which the facts continue to be consequences of their actions, but now in the responsible sense of one who kneads his or her own bread, breeding its own ground, with recipes or logical experimentations related to its own territory.

From the north of Chile, I assert that the identification processes correspond to a political, ethical and aesthetic gesture. For they seek to elucidate contextual practices to this territory, which is so often intervened with homogeneous orders that do not adhere to our realities.

On the contrary, the elevated border hemisphere, claims raw material as a synonym for offering, where reciprocity is part of the ritual, being food a complex process with its basis on multi-diversity and sharing.

In a similar vein, "regional kitchens do not respond to a definition of geospatial limits of a political-administrative nature, but are determined

by social dynamics that are located in a particular time and space; that is to say, territorial limits seen in the light of food are contracted or expanded because cooking defines itself and fixes itself as a territorial entity revitalized by the context in which sociocultural, economic, political and religious relations, among others, develop. (Gómez, 2012) ”.

Therefore, in social terms, food also corresponds to a cultural phenomenon, where the transmission of knowledge and exchange relationships is fundamental, which surely across time generate new connections. Consuming perhaps other meanings that contain their own preparation. Transcending not only geopolitical and/or imaginary borders, but also going beyond the limits of culinary recipes, indicating in them an esthetically static formula or method. Where the experimental action is detached from the

ingredients, cooking and the preservation of food, preventing a sensory and pedagogical experience, is capable of being learned through error. Which is highly nutritious for the facing of facts, because it has to allow the development of a practical archive at the moment of resorting to the knowledge and sensitivities linked to the body and memory.

At the same time, we need to shed certain hegemonic conceptions, where an exclusive truth affects in an unsustainable way the languages, perceptions and actions of the population. Visualizing an imposed reality, which of course does not allow access to the journeys of creation and therefore, the genuine movements of it are not recognized. Before this, it is necessary to give new meaning to certain ideas and dare to travel through breeding grounds that will make us stir the pleasures of the palate.

TOWARDS A POLITICAL ECOLOGY OF FOOD

Noelia Carrasco Henríquez

In the last few years - not more than ten - we've been living a new time and space for local food; a time in which we pay more attention to it, we value it in other ways, we relate it with parties and we have come to think of it as an attraction of places and territories. Also, this culinary has become a space for the interconnection of diverse actors, revealing new political meanings for food and nutrition in the global world.

The processes that have led to this transformation refer to the whole of society and are economic, political and cultural. Two key phenomena have been heritage and cultural tourism, which have reorganized the structures of relations between local actors and have led to the preparation of new readings, discourses and practices around local culinary. These new plots have allowed the visibility of actors and practices that were lagging behind. This has occurred through the proliferation of spaces for

the creation and dissemination of crafts, food and culinary through fairs, entrepreneurship programs and promotion of local economic development.

As a consequence of the above, the local culinary panorama has become especially heterogeneous. It is possible to find things like the use of indigenous products such as mote and quinoa at international hotel menus, as well as the use of Mapuche culinary as a novel gear and resource of political, ecological and cultural resistance. This repertoire of new and multiple uses reveals not only a plural range of experiences and languages, but also knowledge matrices produced from different angles.

From a political ecology of contemporary food, we observe that the phenomenon of globalization of traditional culinary products is in itself a socio-natural assembly (Latour, 2005). In this assembly, actors and actants come together

from different cultural and political frameworks. Among the main agencies observed with political and economic interests in this issue are the State, gastronomy related to cultural tourism and the claim of food rights and sovereignty.

State agencies have highlighted processes that in recent years have encouraged the patrimonialization of products, preparations and actors that reveal the presence of other culinary products. The result of these policies is expressed in the proliferation of companies and individual and communal enterprises around products, preparations and consumption contexts, which seek to be at the same time attractive for experiential tourism. In this area, we see that the alliance between traditional culinary and cultural tourism turns out to be especially auspicious, but above all, very demanding for the planning processes of culturally diverse and economically unequal territories.

As for gastronomy, understood as the field of design and control of the most standardized food repertoires throughout the market, public policies and consumption, it can be noted that the diagnosis shows that traditional culinary has come to refresh the most traditional and standardized offers with a Eurocentric and nationalist inspiration. In other words, it is observed that traditional culinary has renewed the repertoires of the gastronomic offer in restaurants and new forms of consumption - fairs, local markets and agro-ecological consumption networks. In addition, current trends in healthy eating are added to their favor, which have discovered in traditional products and preparations a new opportunity to favor discussion and creativity in the training and empowerment programs of the tourism and hospitality industry. This virtuous coincidence between healthy living models, traditional food and the opening of conventional gastronomy has allowed the dissemination and widespread growth of products such as seeds, vegetables and fruits that promote new relationships between consumers, ecosystems and local communities. All this is generally associated with experiential tourism, which values the natural, the authentic and what is referential of cultures and territories.

Finally, we see that political ecology can make important contributions to the systematization, facilitation and activation of food sovereignty building processes, in which traditional culinary has become a disputed field. These processes are especially demanding in terms of critical political commitment, as it is carried out by organizations of peasant women who claim economic and human rights like class and culture. Upon this, the impact that extractive activities have on the territories and their biodiversity are denounced, as well as the damage caused by the expansion of the agro-industrial model in relation to the reproduction of family farming systems. This critical view recognizes traditional culinary as an expression that claims the presence and characteristics of local ways of life, whether peasant, coastal, Mapuche or islander, among others. It is a proposition that its value may come through community-based gastronomic ventures, based on respect for biodiversity and the vindication of the political meanings of rural life. In sum, today there are various ways of exercising political ecology around food, and in all cases ethnographic and critical perspectives open to the study of ethics, aesthetics, languages, forms and contents of the new times of traditional culinary can be applied.

Bibliography

Latour, B. 2005. *Reensamblar lo social*. Una introducción a la teoría del actor-red. Buenos Aires: Manantial.

NATASCHA DE CORTILLAS DIEGO

www.decortillasdiego.cl
www.mesa8.org

Natascha de Cortillas Diego, 1967, Chile. Licenciatura en Educación Mención Artes Plásticas de la Universidad de Concepción - Chile 1992, Mg Artes Visuales mención Arte Urbano en la Universidad Nacional Autónoma de México 1998.- Becada por la Fundación UNESCO - Aschenberg para realizar una Pasantía en la Escuela de Artes Gráficas de Vila Nova de Cerveira – Portugal (1998). Es parte del voluntariado de Art Corp para realizar un proyecto colaborativo en WCS, Uaxactún-Guatemala. Participa en el colectivo MESA8, y se desempeña como Docente del Departamento de Artes Plásticas de la Universidad de Concepción. Ha participado en varios encuentros y exposiciones tanto en Chile como en el extranjero. Desarrolla proyectos artísticos que van desde intervenciones públicas y acciones performáticas.

Entre sus principales exhibiciones y proyectos tenemos: Máquina Mistral, Biblioteca Universidad de Chile, curaduría Samuel Ibarra, (2018). Ejemplos a Seguir, Parque Cultural de Valparaíso, Curaduría de Rodolfo Andaúr (2017); Proyecto Traslado, Chile limita al Centro, MAC Santiago, Curaduría Carolina Lara (2016 - 2017), Quichagua Space, Galería Gabriela Mistral, Santiago (2015); Sobremesa (2014- 2017), 40 años Sur (2013), IV Bienal de performance Deformes (2012), Desterritorialidades Culinarias; Charquicán, Asunción, Paraguay. 2010, Tomaticán ASAB,

Colombia (2011). Ejercicios de Colección, Pinacoteca Universidad de Concepción, Curaduría Bárbara Lama, Chile, 2010. Performance: Desterritorialidades Culinaria: La Cazuela, V Bienal MERCOSUR, Puerto Alegre, Brasil.2005. Calle y Umbral, Sentidos Gratis, Laboratorio de las Artes, Guimarães, Portugal 2004.

Su trabajo de producción artística, dialoga entre acciones e intervenciones culinarias que desde las artes visuales articulan sistemas de producción local, ferias libres e identidad culinaria, reivindicando el ejercicio comunitario como eje del quehacer artístico. Los proyectos "Desterritorialidades Culinarias", "Chile amasa su pan", y "Sobremesa" son 3 ejes paralelos de ejercicios visuales que abordan diferentes aspectos de estas relaciones culinarias, movilizándose por distintos territorios, representaciones y visualidades que, desde la fotografía, el video y la instalación, constituyen su lenguaje visual.

Desde el colectivo Mesa8 se genera un espacio de reflexión y discusión en torno al arte contemporáneo y las comunidades.

En ambas esferas del trabajo artístico se busca consolidar la escena local penquista a través del cruce relacional entre las nuevas prácticas artísticas, su territorio y el fortalecimiento transdisciplinar del quehacer profesional universitario.



Nunca acabo de agradecer a mi familia por estar siempre allí, la primera mesa de las acciones. A las amigas y amigos que son una extensión familiar de afectos y cuidados. A Noelia Carrasco y Loreto González por sus textos y aportes a mi trabajo. A todas las personas que colaboraron anónimamente en la gestión de este proyecto como Andrea Herrera, Álvaro Espinoza, Felipe Oliver, Óscar Concha, Cristóbal Barrientos, Bárbara Lama, Claudia Ortiz, Eduardo Cruces, Colectivo Mesa8 y todos los que siempre olvido.

Y sin duda a Concepción, el territorio que me acuña.

Mi Madre y su apoyo incondicional.

Mi Padre y su persistencia.

Editora: Natascha de Cortillas Diego.

Corrección de textos: Bárbara Lama, David Romero.

Corrección de estilo: Claudia Ortiz.

Caligrafía título de libro: Guisela Mendoza.

Traducción: Sebastián Jatz.

Fotografía portada: Óscar Concha.

Título libro: Loreto González Barra.

Diseño y Producción Editorial: Almacén Editorial.

Impresión: Trama impresores S.A.

Tiraje: 300 ejemplares.

I.S.B.N 978-956-398-151-3.

Registro de propiedad intelectual N° A-295448.

Concepción, Chile, Septiembre de 2018.

Este libro se financio gracias al apoyo de la Vicerrectoría de Investigación y Desarrollo N°20173490 unidad de Creación Artística de la Universidad de Concepción, Chile.



Universidad
de Concepción

