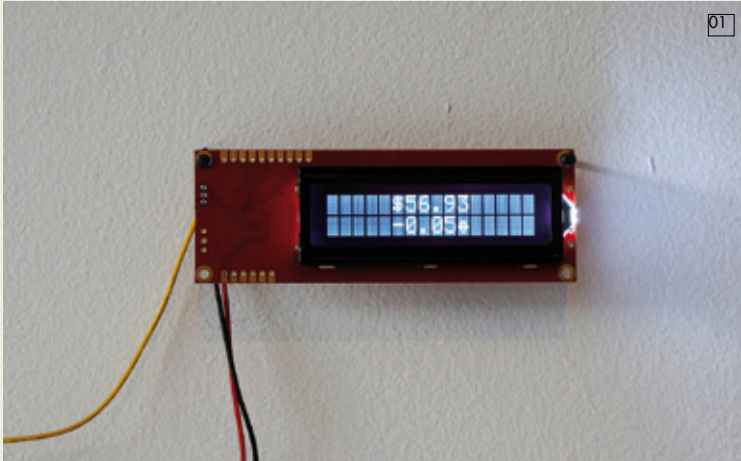


01, 03. «Today we are green»  
02. «Gaspacho de Límites»,  
foto de TEDx Madrid  
«Boundary Gaspacho»  
photo by TEDx Madrid



# COOKING SECTIONS

Texto: GONZALO DEL VAL

## Quando la geopolítica y la arquitectura entran en la cocina

**Los alimentos se convierten en una herramienta para desvelar las soberanías, alianzas y fronteras ocultas de nuestros territorios, gracias al dúo de investigadores formado por Daniel Fernández Pascual y Alon Schwabe.**

En Berlín nadie sabe exactamente cuándo empieza o acaba el fin de semana, si los martes son los nuevos jueves, los lunes son los nuevos martes o los miércoles son los nuevos sábados. No hay límites claros entre la noche y el día o entre el ayer y el mañana cuando se trata de la fiesta, explica Daniel Fernández Pascual en su investigación *Partytopias in Berlin*. Este joven arquitecto e investigador mapea en este microtratado los productos arquitectónicos inestables vinculados a la celebración de la fiesta en la capital alemana. Una investigación sobre la importancia de las arquitecturas informales que emergen en el hedonismo berlinés y que se encuentran a medio camino entre las heterotopías de Michael Foucault y las pornotopías de Paul B. Preciado.

Las construcciones *partytópicas* cuestionan la producción del espacio físico y del normativo, desvelando unos límites difusos y difícilmente cartografiados. Así pues, durante el desarrollo de esta investigación se constató la imposibilidad de dibujar esos mapas utilizando las técnicas de representación tradicionales.

De aquí en adelante, Daniel Fernández Pascual junto a Alon Schwabe iniciarán un recorrido experimental en el que emplean metodologías, herramientas y formatos nuevos capaces de analizar y visualizar los límites difusos de la arquitectura o los conflictos que se dan en el urbanismo y el territorio.

Bajo el nombre de Cooking Sections, este equipo de investigadores convierte la comida en una herramienta crítica para comprender los conflictos del espacio y del poder. Paellas, gazpachos, tortillas o sangrías se transforman en recetas performativas que analizan situaciones territoriales complejas, tales como la especulación del suelo mediante herramientas como la denominación de origen de los alimentos, la dificultad de determinar normativamente los límites territoriales de la costa española o cómo el control de suministros en la Franja de Gaza puede variar la dieta de la población. Cooking Sections investiga, de este modo, la capacidad de los alimentos para acotar el territorio o cualificar el suelo.

En el proyecto «Today we are green» se visibiliza la relación entre paisaje y energía transfiriendo las recetas performativas propias del dúo investigador a las instalaciones interactivas. Dos barriles ofrecen al visitante un vaso de ron o un vaso de bioetanol,

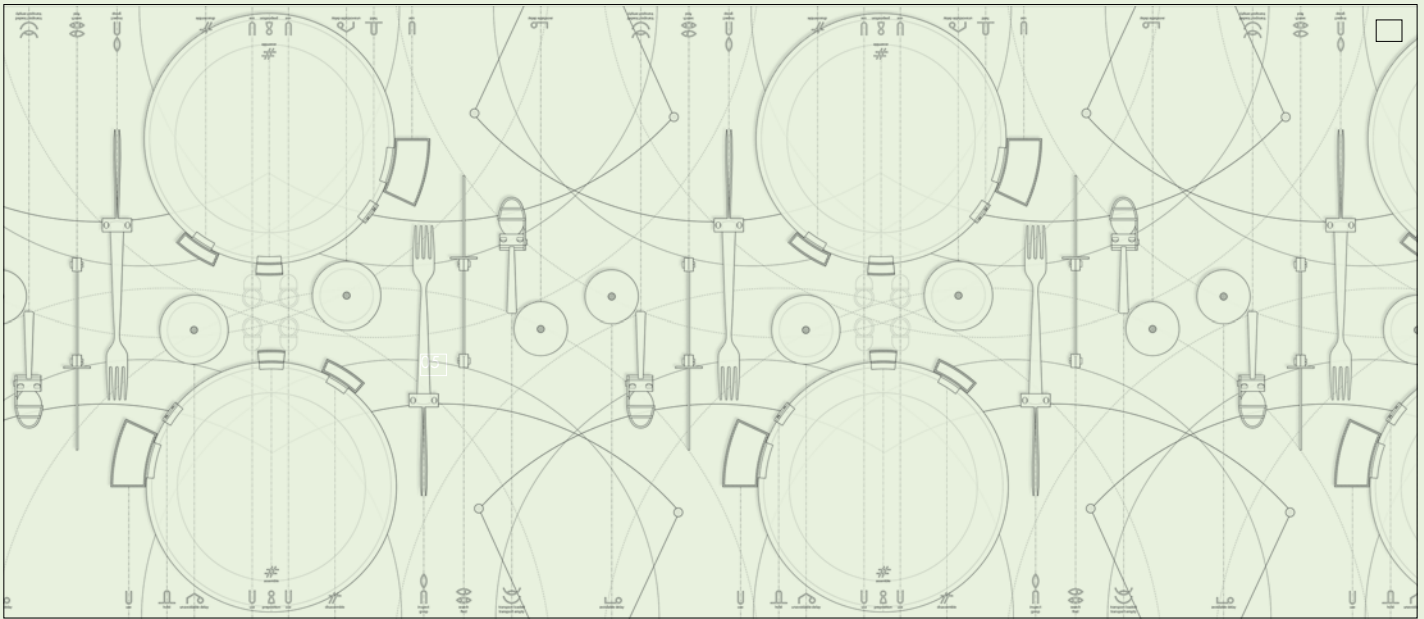
dependiendo de los datos registrados en el Nasdaq. Ambos productos están elaborados en países caribeños a partir de caña de azúcar, pero cuando el precio del petróleo es elevado, la elaboración de bioetanol se convierte en una alternativa factible, pues existe una mayor demanda de este producto y varía así el paisaje productivo caribeño.

Hace dos años, Cooking Section inició un nuevo proyecto de largo recorrido llamado «Empire Remains». Una investigación que explora el cuerpo de propaganda político del Imperio británico que se desarrolló en los años veinte y treinta para promover la industria alimentaria colonial. Objetos, recetas, productos o performance sirven para manifestar sobre productos poscoloniales las repercusiones que dejaron esas infraestructuras comerciales en las nuevas economías y paisajes actuales. Pero «Empire Remains» no queda aquí: ampliará su formato al próximo año, cristalizándose en un *Research-Store*, un espacio donde los visitantes podrán disfrutar de eventos y exhibiciones o desgustar las nuevas obras de Cooking Sections con los restos contemporáneos del Imperio británico. Fernández Pascual y Schwabe nos lo describen como un lugar para debatir sobre las nociones de origen, destino o intercambio territorial entre el presente y el futuro de nuestro planeta poscolonial. <[www.cooking-sections.com](http://www.cooking-sections.com)> ☒

# When geopolitics and architecture go in the kitchen

- 01. «Dietary Confinement», 2013-2014
- 02, 04. *Climavore*, comida performance, 2015
- Climavore*, dinner performance, 2015
- 03. Cooking Sections, foto de Victor Staaf
- 05. *Paella geopolítica*, conferencia-performance, 2012. Foto de Eric Ellingsen
- Geopolitical paella*, lecture-performance, 2012.
- Photo by Eric Ellingsen





**Food becomes a tool to reveal sovereignty, alliances and the hidden borders of our territories, thanks to a research duo also known as Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe.**

In Berlin nobody knows exactly when the weekend starts or finishes, if Tuesdays are the new Thursdays, Mondays are the new Tuesdays or Wednesdays are the new Saturdays. There's no clear defining line between night and day or yesterday and tomorrow when you're talking about going out, explains Daniel Fernández Pascual in his investigation *Partytopias in Berlin*. In this micro-treatise, this young architect and researcher maps the unstable architectonic products linked to the celebration of partying in the German capital. An investigation into the importance of informal architectures that emerge from hedonism in Berlin and that can be found halfway between the heterotopias of Michael Foucault and the pornotopias of Paul B. Preciado.

The constructions in *partytopia* question the production of physical space and normative space, revealing blurred limits that are difficult to map. During the course of this investigation it was confirmed that drawing those maps was rather impossible, at least using the traditional techniques of representation. From here on in, Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe were to start an experimental tour in which they would employ methodologies, tools and new formats capable of analysing and visualising the blurred limits of architecture or the conflicts between urbanism and territory.

Under the name Cooking Sections, this team of investigators turns food into a critical tool that allows to understand the conflicts of space and power. Paellas, gazpachos, omelettes or sangrias become performative recipes that analyse complex territorial situations, such as the land speculation, through tools such as denomination of origin of foodstuffs, the difficulty of strictly determining the territorial limits of the Spanish coast or how the control of supplies on the Gaza Strip can vary the population's diet. This is how Cooking Sections investigates the capacity of food to fence in the territory or qualify the soil.

In the project "Today we are green", the relationship between landscape and energy is laid bare, transferring the research duo themselves' performative recipes to interactive installations. Two barrels offer the visitor either a glass of rum or a glass of bioethanol, all depending on the figures registered on the Nasdaq. Both products are made in Caribbean countries using sugar cane, but when the price of petrol is up, the manufacture of bioethanol becomes a viable alternative, there's a higher demand for this product and it thus varies the productive landscape of the Caribbean.

Two years ago, Cooking Sections started a new project called "Empire Remains". It's an investigation that explores the body of political propaganda from the British Empire that came out in the Twenties and Thirties to promote the colonial food industry. Objects, recipes, products or performances serve to reveal the repercussions felt by post-colonial products that were left by those commercial infrastructures in the

new economies and current landscapes. But "Empire Remains" doesn't stop there: it'll broaden its format next year, taking shape in a Research-Store, a space where visitors can enjoy events and exhibitions or taste the new dishes by Cooking Sections with the contemporary remains of the British Empire. Fernández Pascual and Schwabe describe it to us as a place in which to debate the notions of origin, destination or territorial exchange between the present and the future of our post-colonial planet. <[www.cookingsections.com](http://www.cookingsections.com)> ☒

