

# Visto : el menú de mañana

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **46 (2019)**

Heft 1

PDF erstellt am: **15.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Paul Gong: "Human Hyena" [Hiena humana], 2014. Cubiertos especiales que engañan los sentidos y enzimas que insensibilizan el estómago para que también se pueda disfrutar de comida podrida. Fotografía: Andrew Kan



Carolin Schulze: "Hase aus Mehlwurmpaste" [Liebre de gusanos de la harina], 2014.

Pasta de gusanos de la harina con apetitosa forma de liebre, obtenida mediante impresora 3D y encaminada a superar la repulsión hacia las nuevas fuentes de proteínas.

Chloé Rutherveld: "Edible Growth" 2014. Pasta de insectos enriquecida con esporas de hongos y semillas, obtenida con una impresora 3D, y que en cinco días se convierte en un nutritivo pastelito de hojaldre.



## El menú de mañana

¡Ya está servido! Pero lo que vemos aquí ¿es sabroso o más bien inquietante? La exposición "Food Revolution 5.0" se adentra en este debate contradictorio y plantea interrogantes sobre el futuro: ¿Qué comeremos mañana, y de qué manera? ¿Cómo el crecimiento de la población y el cambio climático modificarán nuestro menú? Una cosa está clara: el alimento es un material al que se da forma, es el resultado de un diseño. En Winterthur la rueda del tiempo ha dado una vuelta más, y el menú del futuro toma forma: unas veces con un toque juguetón y otras con un toque crítico. Los casi 50 proyectos de diseño e investigación que presenta la exposición nos introducen en un mundo que –quizás– algún día se alimentará de carne in vitro, verduras de invernadero, proteínas de algas y gusanos de la harina. (MUL)

"Food Revolution 5.0", Gewerbemuseum Winterthur, hasta el 28 de abril de 2019. La exposición irá acompañada de un apretado programa de actos sobre el tema. [www.gewerbemuseum.ch](http://www.gewerbemuseum.ch)



Johanna Schmeer:  
"Bioplastic Fantastic" [Bio-  
plástico fantástico], 2014.  
La idea especulativa: utilizar  
enzimas para producir ali-  
mentos sintéticos a partir de  
bioplásticos que contengan  
todas las sustancias esencia-  
les para la vida.



Carolien Niebling: "Insect pâté"  
[Paté de insectos], 2017.  
¿Puede contribuir la manipulación  
estética de lo desconocido a dismi-  
nuir el asco y a desarrollar nuevos  
hábitos alimentarios?  
Fotografía: Jonas Marguet Shawn

Maurizio Mantali: "System Syn-  
thetics – Installation Overview"  
[System Synthetics: vista general  
de las instalaciones], 2011.  
El enfoque: triturar los envases de  
alimentos y transformarlos en eta-  
nol dentro de un biorreactor.  
Fotografía: Jonas Marguet Shawn