



Proyecto: DIETA BALANCEADA
Autores: Espacio Crudo. Andrés Felipe Caicedo, Paola Andrea Sánchez, Natalia Londoño
Año: 2021
Lugar: Bogotá, Colombia
Fotografía, Dirección de arte, *Food Styling*: Espacio Crudo

"Dieta balanceada" es una negociación visual entre las cualidades ocultas de función y forma de los alimentos. Cuando pensamos en comida es común relacionarla directamente con su función principal, alimentarnos. Pasamos parte de nuestras vidas pensando en sus características funcionales, pues se nos ha dicho que, para tener una vida sana, un cuerpo saludable y una mente fuerte, debemos combinar en perfecta medida lo que le damos a nuestro cuerpo, en resumen, tener una dieta balanceada.

Enfocarse en la funcionalidad de un objeto fue una de las características principales de los movimientos arquitectónicos de postguerra que influenciaron la reconstrucción de ciertas ciudades. Reconstruir se volvió una prioridad para los países, pese a las circunstancias económicas que atravesaban en ese momento. El movimiento *Brutalista* entra en auge en la década de 1950, un tiempo en el que la escasez y el bajo presupuesto reforzaban la función sobre la forma. Este estilo dejaba en evidencia la materialidad de las construcciones que, organizadas geométrica y modularmente, formaban construcciones sólidas, tanto en materialidad como a la vista. Inspirados en las características formas de este movimiento, creamos seis bloques con la comida usada como un material de construcción, enfocándonos en entenderla desde su parte física sobre su capacidad de alimentarnos, asumiéndola como un material, de modo que sus propiedades físicas guiaran su forma final.

Clasificar un elemento como comestible hace parte de los acuerdos colectivos de cada sociedad, y, por consecuencia, muchos de los platos que se consumen son su reflejo, un enlace directo a una comunidad, pero también a nuestro hogar, lo cual revela que, si bien una receta se hace para alimentar, simplemente el consumirla nos hace pertenecer a un lugar. Cada sólido está construido con ingredientes *comfort food*, o una receta caserita —como le llamamos nosotros—, de esta manera, el resultado de cada estructura se convierte en una negociación visual entre los significados escondidos de los alimentos, su forma y su función.



Figuras 1 a 4_ Helado de Chocolate con Masmelos / Galletas con Mantequilla y Mermelada / Merengón con Crema Batida y Arándanos / Mantecada con Merengue Suizo.



Figura 5_ Crispetas con Caramelo.