

La Granada Abierta: Sangre, Semilla y Renacimiento Mediterráneo

1 Introducción: La Granada como Cosmos Sensorial

La granada, símbolo mediterráneo de vida, memoria y transformación, es el eje de una experiencia artística y gastronómica inmersiva que fusiona arte contemporáneo, alta cocina y rituales ancestrales. Diseñada para el CCAM, esta propuesta reinterpreta la granada como un archivo de sensaciones, conectando la sensualidad del sabor, la estética del arte y la identidad catalana en un diálogo universal. La experiencia enfatiza el ritual de apertura de la granada como un acto de revelación, integrando instalaciones de vanguardia y gastronomía sofisticada.

2 Concepto Central: La Granada como Revelación

La granada es un cosmos ordenado: piel (protección), arilos (vida), semillas (memoria). El proyecto se estructura en tres ejes:

- **Ritual de Apertura:** Un acto performativo donde la granada se abre, revelando su arquitectura interna como metáfora de desvelamiento.
- **Arte y Artesanía:** Instalaciones y objetos que transforman pieles, arilos y semillas en creaciones contemporáneas, fusionando técnicas ancestrales con innovación.
- **Gastronomía de Vanguardia:** Platos que convierten la granada en pintura comestible y sabores complejos, integrando la alta cocina catalana.

La propuesta dialoga con la tradición catalana (poesía de Ausiàs March, iconografía mediterránea) y la eleva a un nivel contemporáneo, alineándose con la misión del CCAM de promover innovación y creatividad.

3 El Ritual de la Apertura: Fases

El ritual de apertura es el corazón de la experiencia, invitando al público a participar activamente:

3.1 Fase 1: La Incisión Inicial

- Un performer, vestido con tejidos catalanes, corta la corona de una granada con un cuchillo de plata inspirado en rituales mediterráneos.
- La apertura revela el “cosmos interno” de la granada, proyectado en pantallas con videoarte abstracto que evoca el Mediterráneo.
- **Interacción:** El público observa y recibe un arilo comestible, conectando con el sabor de la granada.

3.2 Fase 2: Separación Consciente

- Los visitantes extraen manualmente pieles, arilos y semillas, guiados por artesanos. Cada elemento se transforma:
 - **Piel:** Curtida con sal marina y vinagre para crear paneles translúcidos o accesorios de moda.
 - **Arilos:** Usados en creaciones culinarias (reducción, confitados).
 - **Semillas:** Deshidratadas y teñidas para convertirse en abalorios o esculturas.
- **Objetivo:** Convertir al público en “iniciados” que descubren el potencial creativo de la granada.

4 Instalaciones Artísticas

Las instalaciones fusionan técnicas ancestrales con tecnología contemporánea:

4.1 Instalación Principal: Corazón de Granada

- **Descripción:** Escultura suspendida de vidrio soplado catalán con semillas preservadas en resina ecológica, iluminada para proyectar reflejos rojos. Las semillas suenan como “lluvia mediterránea” al moverse dentro de campanas de vidrio.
- **Interacción:** Sensores activan un paisaje sonoro con poesía catalana y sonidos de semillas cayendo.
- **Materiales:** Vidrio soplado, resina biológica, sensores.

4.2 Instalación Secundaria: Piel y Memoria

- **Descripción:** Pieles curtidas de granada forman paneles translúcidos para proyecciones de videoarte inspiradas en el paisaje mediterráneo. Los paneles emiten aromas de granada y romero.
- **Interacción:** Los visitantes tocan los paneles, activando proyecciones y aromas.

- **Complemento:** Bolsos y carteras de piel curtida, diseñados por creadores catalanes, se venden en la tienda del CCAM.

4.3 Instalación Sonora: Collares-Constelación

- **Descripción:** Semillas deshidratadas y teñidas (carmín y añil) forman collares que representan las Pléyades. Suspendidos en hilos, suenan al moverse, evocando el Mediterráneo.
- **Objetivo:** Conectar la artesanía ancestral con la moda contemporánea.

5 Gastronomía: El Sabor como Arte

La experiencia culinaria integra alta cocina con artificio creativo:

5.1 Menú Degustación: Sabor Abierto

- **Colaboración:** Chefs catalanes diseñan un menú en tres actos:
 1. **Entrante:** Espuma de zumo de granada con queso de cabra de la Garrotxa, servido en cerámica catalana.
 2. **Plato principal:** Cordero confitado con reducción de granada y hierbas del Montseny.
 3. **Postre:** Arilos confitados con miel de romero sobre chocolate blanco, presentados como joyas comestibles.
- **Presentación:** Servido en un comedor inmersivo con proyecciones de “Piel y Memoria”.

5.2 Taller Culinario: Pintura con Granada

- **Descripción:** Los participantes usan zumo oxidado de granada como tinta comestible para decorar postres o panes, guiados por un chef y un artista.
- **Objetivo:** Fusionar arte y gastronomía, haciendo la granada un medio creativo.

6 Ritual de Inauguración

- **Descripción:** Un poeta-mago recita versos de Ausiàs March, Ibn Hazm y poesía catalana original mientras un chef deconstruye una granada en un sorbete efímero. Las semillas caen en una fuente iluminada como “lluvia roja”, acompañadas por un laudista catalán.
- **Escenario:** Espacio minimalista con una fuente de agua, evocando fertilidad y conocimiento.

7 Conexión con la Tradición

- **Sala Introductoria:** Un video documental muestra a artesanos griegos y catalanes explicando técnicas ancestrales (curtido, teñido, deshidratación), pero el énfasis está en su transformación contemporánea.
- **Productos Comerciales:** Bolsos de piel curtida y joyas de semillas (“constelaciones portátiles”) se venden en la tienda del CCAM.
- **Telar Fenicio:** Los visitantes tejen hilos con semillas, apropiándose del proceso creativo.

8 Logística y Viabilidad

- **Espacio:** 150-200 m² en las salas polivalentes del CCAM.
- **Duración:** 1 al 30 de noviembre de 2025, con talleres y degustaciones diarias.
- **Presupuesto Estimado:**
 - Materiales artísticos: 8.000
 - Colaboración con chefs/artistas: 10.000
 - Tecnología: 5.000
 - Total: 23.000 (sujeto a patrocinios).
- **Aforo:** 30-50 personas por taller/degustación, máximo 200 visitantes diarios.

9 Impacto Esperado

- **Cultural:** Reforzar la identidad catalana y mediterránea mediante una narrativa contemporánea.
- **Emocional:** Crear una experiencia inmersiva que conecte al público con la granada como símbolo de vida.
- **Comercial:** Generar ingresos mediante la venta de productos artesanales, fortaleciendo la misión del CCAM.

10 Conclusión

“La Granada Abierta: Sangre, Semilla y Renacimiento Mediterráneo” es una experiencia que trasciende lo etnográfico para ofrecer un diálogo sofisticado entre arte, gastronomía y tradición. Al priorizar el ritual de apertura y la transformación consciente de la granada, e incorporar instalaciones y gastronomía de vanguardia, la exposición invita al público a redescubrir este fruto como un símbolo de creatividad y resiliencia, alineándose con los valores de innovación del CCAM.