CORREO ELECTRÓNICO actual.diariodemallorca@epi.es

CONTRALUZ Carla Bruni pasea su dulce espera junto al mar
La primera dama de Francia recibe los mimos de Nicolas Sarkozy ▶49

CONTRALUZ Guillermo y Catalina, en la alfombra roja
Los duques de Cambridge cenaron en Hollywood con importantes estrellas de cine. Nicole Kidman y Barbra Streisand se sentaron a su mesa ▶49

Sociedad & Cultura

ESPECTÁCULOS | ARTE | TENDENCIAS | CONTRALUZ

De verano

▶ **'PINYATONETA' O 'ULTIMÁTUM A MONSANTO',** dos títulos válidos para la acción que Albert Pinya ha realizado en el restaurante Ca na Toneta de Caimari para cargar contra la producción de herbicidas y semillas genéticamente modificadas. **1** Albert Pinya, con las hermanas Solivellas, María (izquierda) y Teresa. **2** Llucia, una vecina de Caimari, se convirtió en alumna del artista, a quien ayudaba un par de horas al día. **3** "Comer es un acto agrícola", escribe Pinya en la pared bajo la atenta mirada de Cati Solivellas, responsable de la asociación Slow Food en Balears

Pinya pinta contra la agroindustria

▶ El artista ha transformado la terraza de Ca na Toneta, el restaurante de Caimari reconocido por su cocina saludable y exquisita ▶ 'Figueres de moro', 'pebres de cirereta' y payeses que combaten herbicidas pueden contemplarse desde el 1 de julio

Gabriel Rodas
PALMA

FOTOS DE **MIQUEL MASSUTI**

■ Albert Pinya (Palma, 1985) no se baja de su largo tren de proyectos. La última parada le ha dejado en Caimari, en el restaurante Ca na Toneta, visita obligada para los devotos de la buena cocina, aquella que profundiza en los sabores y las texturas sin abandonar la sencillez, y desde el pasado 1 de julio, también para quienes siguen la pista a uno de los artistas más refrescantes, divertidos y desinhibidos surgido de la Mallorca del siglo XXI. Pintor y gastrónomas (las hermanas Solivellas, María y Teresa) han fusionado gustos y filosofías, obteniendo como resultado un plato pictórico que entra por la vista: *Pinyatoneta* o *Ultimátum a Monsanto*.

Sabor, placer y paisaje se entremezclan en la terraza de Ca na Toneta, donde ya no solo comer, también mirar, se ha convertido en un acto agrícola. Pinya llegó a Caimari procedente de la galería milanesa Allegra Ravizza, atendiendo la llamada de María Solivellas. "Después de ver su última exposición en Palma, en la Ferran Cano, pensé en él para hacer un cambio y a través del arte, reforzar y comunicar nuestro concepto gastronómico. Me encanta su universo, con ese punto fresco e inteligente marcado por el humor", apunta la responsable de la asociación Slow Food en Balears. La conexión fue "total" y lo que iba a ser una acción puntual –solo en una pared– de un par de días, se convirtió en una aventura de muchas paredes y tres semanas, a razón de trece horas por día.

Imagen y palabra se ponen del lado del modelo tradicional, de la cocina con identidad, de los platos que se rebelan contra la agroindustria, los pesticidas y la insipidez global. "Reivindicar a través de la comida me llamó la atención desde el principio. El arte no es necesario para vivir, pero sí lo es la comida", subraya Pinya.

Trazo a trazo, pincelada tras pincelada, el artista fue alimentándose del entorno –"literalmente he comido paisaje"–, hasta el punto de desear convertirse "en alimento solo para que María me pudiera manipular". Su apetito por conocer pronto se transformó en voraz, aunque resultó insaciable. "Yo siempre he vivido en grandes ciudades, como Berlín o Milán, y aquí he hecho una especie de *erasmus*. Trabajar en esta terraza ha sido totalmente distinto a hacerlo en mi taller y ya se sabe que todo lo novedoso siempre provoca satisfacción. Despertarse entre gallos y ovejas –Pinya se instaló en Caimari por espacio de un mes– no tiene precio. No descarto en el futuro coger plena comunión con el arte y la tierra", asegura.

Pinya pintó durante un mes trece horas al día. En las imágenes dibuja algunos de los elementos que en forma de oleada de alimentos, surgen de la cocina de Ca na Toneta.

Adaptar su lenguaje a la arquitectura del espacio no fue un ejercicio fácil, aunque sí placentero, en un mes, el de junio, tan caluroso como lluvioso. Lo logró "dialogando con el entorno" y tirando de "la espontaneidad, presente hasta el último momento, y lo esencial".

Nuevos elementos y recursos ya habituales en su producción conviven en la obra que Pinya ha ejecutado para Ca na Toneta. El Verdugo, personaje ya conocido, y la Payesa se pelean en una de las paredes de la terraza, la más próxima a la cocina, de la que surge una oleada de alimentos dispuestos a imponerse ante el modelo agrícola industrial que ataca *roundup* en mano. Otra vez Monsanto y la producción de herbicidas y semillas genéticamente modificadas.

La defensa del placer responsable, concienciado, el alimento ligado a la cultura y el medio, quedan definidos en conceptos como *neogastronomía*, término salpicado por *figueres de moro* y *pebres de cirereta* y alejado de la *zona libre de OMG* (Organismos Modificados Genéticamente).

La intervención de Albert Pinya, fina y limpia, teñida de creatividad y reflexión, debe ser leída y contemplada con calma, porque como dice el autor, "el comensal se enterará de toda la historia cuando acabe de cenar".