



INVITADOS & EXPOSITORES

AREANDINA

Fundación Universitaria del Área Andina

Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes

GASTRO
THINK TANK

+ ART + FOOD + TECH

El “Gastro Think Tank” se compone de una serie de **veintidós (22) escenarios de diálogo abierto en torno a la academia, el entrenamiento, la industria, el arte y las experiencias performáticas** por lo que se estructura una **agenda integral en torno a la gastronomía sostenible, economías circulares y cocina vegetal** en la que participan como países invitados India, Estados Unidos, Italia, Brasil, España, Francia, México y Colombia.

INVITADOS

GASTRO
THINK TANK
+ ART + FOOD + TECH



ROSELY CONZ

BRASIL

MA, MFA, **es una bailarina, cineasta, coreógrafa y educadora brasileña.** Sus screendances se han presentado en Irlanda, Barbados, México, Brasil, Sudáfrica y en muchos estados de los EE. UU. Desde 2018, Rosely ha sido curadora de SSF y ayudó a producir las dos ediciones brasileñas del festival en 2019 y 2020.

Actualmente, **es profesora asistente de danza en Alma College,** donde continúa investigando cómo la danza y el screendance pueden abordar los problemas de inmigración y desplazamiento. Como **miembro de la Junta Directiva del Festival de Cine Danza de Sans Souci,** forma parte del Panel de Curación y del Equipo de Financiamiento/Apoyo.



ROCIO LUNA

MÉXICO

Creadora e investigadora en danza contemporánea con más de veinte años de experiencia. Se ha interesado en desarrollar una epistemología para la danza que considere la voz de los creadores. Es egresada de la Licenciatura en Coreografía de la Escuela Nacional de Danza Clásica y Contemporánea del INBA. **Maestra en Didáctica de las Artes y Doctora en Arte y Cultura** por la Universidad de Guadalajara (PNPC) titulada con mención honorífica.

Entre sus obras videográficas destacan, (2022) Simpoyesis, (2022) Ixchel, (2019) La Sabina, (2018) Parakata, montajes con la Compañía Merge, (2022) Flores, (2021) Semilla de Piedra, (2021) PIEL PAPEL, (2017).



MICHELLE BERNIER

REINO UNIDO

MFA, **es bailarina, educadora y cineasta.** Tiene una licenciatura en Filosofía summa cum laude de la Universidad del Sur de Maine y una maestría en Bellas Artes en Coreografía y Interpretación de Danza de la Universidad de Colorado Boulder, **con un enfoque dual en estudios somáticos y medios digitales.**

Actualmente forma parte de la facultad de la Universidad Estatal Metropolitana de Denver, Pikes Peak Community College y el Conservatorio de Danza de Colorado.

Se ha desempeñado como directora ejecutiva y codirectora artística de SSF desde 2015, para el presente año continúa cultivando su pasión y experiencia para diversificar la organización pero también expandirla.



JULIA ZIVIANI

BRASIL

Bailarina, coreógrafa, habiendo bailado en el Ballet Stagium y en el Ballet de la Ciudad de São Paulo/Brasil, donde fue Directora Artística durante dos años.

Profesora del Departamento de Posgrado en Danza y Artes Escénicas de la Universidad Estadual de Campinas UNICAMP. Estudió en la Universidad de Nueva York, obteniendo una **Licenciatura en Artes, una Maestría en Bellas Artes** de la Tisch School of the Arts de la NYU y un **Doctorado en Educación** de la Unicamp.

Directora del Grupo de Investigación Dançaberta en Danza y Educación Somática/Unicamp desde 2000.



CLAUDIA FRAGOSO

MÉXICO

Actriz e investigadora egresada de la Licenciatura en Actuación de la Escuela Nacional de Arte Teatral del INBA.

Maestra en Didáctica de las Artes y Doctora en Arte y Cultura por la Universidad de Guadalajara. Profesora de Tiempo Completo de la Facultad Popular de Bellas Artes de la Universidad Michoacana San Nicolás de Hidalgo en la Licenciatura en Teatro.

Integrante del Cuerpo Académico de Artes Escénicas. Candidata del Sistema Nacional de Investigadores en 2022

Ha participado como actriz en producciones de teatro institucionales y privadas, locución en radio y actuación en televisión.



ANA MARTÍNEZ

ESTADOS UNIDOS

Es académica de teatro y performance.

Tiene un doctorado en estudios teatrales del Graduate Center, City University of New York, una maestría en escenografía de Central Saint Martins College of Art and Design en Londres y una licenciatura en arquitectura de la Universidad Anáhuac en México.

Su libro *Performance in the Zócalo: Constructing History, Race, and Identity in Mexico's Central Square from the Colonial Era to the Present*, fue seleccionado como uno de los 6 finalistas del George Freedley Memorial Award.

Su investigación actual se centra en ecología y performance Latinoamericano, donde aborda perspectivas de los sistemas productivos de alimentación.



SOLEDAD CORBO

URUGUAY

Diseñadora Industrial y Food Designer.
Fundadora de Cuchara, explora la comida y su entorno poniendo en práctica la disciplina mediante la ejecución de diferentes proyectos que van desde el diseño de alimentos hasta experiencias sensoriales y diseño de servicios.

Ha liderado workshops de **design thinking para la industria de alimentos** y es docente en la carrera de gerencia de empresas gastronómicas del ITHU Politécnico de Montevideo.

Autodidacta sobre temas vinculados a los alimentos como **la economía circular, el diseño emocional y la educación alimentaria.**



MAUD DE ROHAN WILLNER

FRANCIA

Es una **diseñadora francobritánica de experiencias y alimentos creativa, y fundadora de Salty Studio**. Está radicada en Londres, pero viaja alrededor del mundo usualmente. Inspirada por los sentidos, la sociedad y las culturas gastronómicas.

Ella ama contar historias y crear experiencias interactivas para la remembranza de sus comensales.

También ha estado trabajando con **Food Design Nation desde su creación**, ya que está dispuesta a colaborar a la expansión de esta comunidad internacional en orden de conectar, colaborar e innovar.



MARÍA CANO

COLOMBIA

Es artista, ceramista y aprendiz de oficios tradicionales. Desde el 2015 empezó su marca de cerámica Salvaje con la intención de materializar su creatividad a través de la arcilla, experimentando con ésta y otras materias primas.

Trabajó como directora de arte, escenógrafa y diseñadora para medios y proyectos culturales; y como profesora de arte y diseño en varios escenarios pedagógicos.

Desde el 2019 trabaja de cerca de la comunidad alfarera de Juana Sánchez, impulsando y visibilizando su tradición.



JUAN RUBIANO

COLOMBIA

Es Ingeniero Químico y Food Designer de Bogotá, Colombia. Es apasionado en impactar a las personas y el planeta a través de la innovación de productos y procesos con un enfoque desde el diseño para la justicia social.

Es el cofundador de Koji es Transformación, un laboratorio de Food Design, que creo Koji Burger, como una marca que busca sobreponerse a las actuales barreras en el mercado de la carne Colombiana, **con una innovación tecnológica inspirada en Japón**, y una atención en el detalle en la obtención de de fuentes y prácticas sustentables en la industria de la carne de res.

En el OSFD **es el líder de sinergias, donde busca construir relaciones alrededor del Food Design**, tanto online como offline, a través de la educación.



JASHAN SIPPY

INDIA

Es un arquitecto certificado en Green Building, y fundador de Sugar and Space, una agencia creativa de alimentos basada entre Mumbai y San Francisco.

Trabaja en la intersección entre la arquitectura, alimentos, ciencias sensoriales, y tecnología- Hospedando experiencias multisensoriales alimentarias a ciegas, diseñando instalaciones arquitectónicas con materiales comestibles, y haciendo upcycling de desperdicio alimentario en comidas impresas en 3d.

Es el editor en jefe de FDzeeN, la publicación Insignia de Food Design Nation. Desde Abril de 2021, es el director en la Online School of Food Design.



ISABELLA BOLAÑOS

COLOMBIA

Es comunicadora y gestora cultural.

Sus primeros trabajos se enfocaron en la gestión en literatura, en el Fondo de Cultura Económica, y después en Idartes.

Más adelante, tomó otro camino tras realizar una **maestría en Patrimonio Mundial, desde ese momento ha participado en proyectos relacionados con el patrimonio culinario** en el Ministerio de Cultura, MUCHO, entre otros.



IRENE FLORES

ESPAÑA

Estudió Business Management and Gastronomy en la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol (EUHT StPOL), donde posteriormente se especializó en alta gastronomía e investigación.

Empezó su trayectoria bajo la tutela de Susi Díaz, chef que lidera TOPChef España, en su restaurante de estrella michelin La finca, **entró en el mundo de la investigación gastronómica con Ferran Adrià en el Bullifoundation.**

Más adelante colaboró con los diferentes centros de I+D de El Celler de Can Roca, diseñando texturas, nuevos platos y experiencias gastronómicas. Algunas de sus creaciones en este período fueron premiadas y mostradas en conferencias por los hermanos Roca.



FRANCESCA ZAMPOLLO

ITALIA

Es diseñadora e investigadora en Food Design, consultora, docente y entusiasta oradora pública.

Francesca fundó la Online School of Food Design © en 2016, y ahora **trabaja como consultora y docente** acercando la metodología de Food Design Thinking a compañías e individuos.

Francesca logró un PhD en teoría del diseño, aplicada a Food Design en 2014, y enseñó Food Design y Teoría del Diseño en la Universidad Metropolitana de Londres, y la Universidad Tecnológica de Auckland como conferencista de tiempo completo e investigadora.



ANDREA PERA

COLOMBIA

Es politóloga e historiadora con Maestría en Sistemas Sostenibles de Alimentación.

Desde el 2019 empezó a apasionarse por la cerámica como un oficio que cuenta la historia de la vida cotidiana, las dinámicas sociales y la cosmovisión de los habitantes de un territorio en específico, y mediante viajes empezó a explorar distintas tradiciones ancestrales aún vivas y su relación con el alimento.

Actualmente, hace parte del colectivo Anfibia, un grupo de investigación que ahonda en la interdependencia entre la cerámica y el alimento en Colombia, desde las historias de las mujeres como portadoras de tradición.



ANA GUTMAN

MÉXICO

Es una food designer, fotógrafa y directora creativa nacida en Ciudad de Mexico.

A través de su trabajo, **reflexiona en el impacto que la industria alimentaria** tiene en nuestro planeta, y nuestro bienestar personal, y emocional.



ANA BAER

ESTADOS UNIDOS

MFA Es una video-coreógrafa mexicana radicada en Estados Unidos desde el año 2000, y ha estado en SSF casi desde sus inicios.

En 2014, **cofundó WECreate Productions** con Heike Salzer para explorar más a fondo temas de identidad, el cuerpo y la especificidad del sitio a través de la colaboración artística.

Actualmente trabaja en la facultad de la Universidad Estatal de Texas en varios campos y géneros discretos, manteniendo una clara línea conceptual centrada en la danza en su agenda de investigación. **Forma parte del panel de curaduría y del equipo de programación y eventos de la junta directiva del Festival de Cine Danza de Sans Souci.**



ALEJANDRO OTALORA

COLOMBIA

Diseñador Industrial, de la Universidad Nacional y **especialista en Edumática con Énfasis en Multimedia**, con amplio y exitoso desempeño en cargos directivos y de gestión, tanto académicos como empresariales.

Creador y director por 16 años del Programa de Diseño Industrial en la Fundación Universidad Autónoma de Colombia.

Investigador y conferencista, tanto nacional como internacional, **en el área del empaque y del producto alimento**, ha realizado gran variedad de investigaciones como “El empaque como elemento portador de identidad cultural en Colombia” para el Ministerio de Cultura de Colombia entre otras.



ALEJANDRO OSSES

COLOMBIA

Fotógrafo/Realizador audiovisual e investigador de sistemas alimentarios.

“Cuento historias que tejen todos los elementos que rodean la comida: desde el sudor del campesino hasta la crudeza del matadero; desde la autenticidad de los ingredientes y su relación con la naturaleza, la magia de la comida callejera, hasta las obras de arte creadas por los chefs y lxs cocinerxs tradicionales. Pienso en qué comer es un acto político y quiero comunicar para llegar al entendimiento del alimento.”

Es Fundador de FRITO y Co fundador de Mucho Colombia. Ha ganado premios como Winner Pink Lady Food Photographer of the year y OFF FESTIVAL 2019.



ALEJANDRA OLVERA

MÉXICO

Doctora en Ciencias del Arte con especialidad en teoría, historia y crítica de la danza por la Universidad de las Artes de Cuba (ISA), institución donde previamente estudió la Licenciatura en Danza, con mención en Danza Contemporánea. Realizó la **Maestría en Filosofía de la Cultura**, en la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, en México.

Ha participado como ponente en más de cincuenta congresos nacionales e internacionales en México y Cuba. Ha sido **invitada como conferencista por varias universidades y museos** de México.

Es profesora/investigadora de tiempo completo de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.



AGUSTINA VITOLA

URUGUAY

Antropóloga Social y Food Event Designer, su desarrollo profesional está estrechamente vinculado al diseño y al mundo de los alimentos.

Su interés es proponer nuevas formas de comer: más saludables, sustentables, creativas y emocionales. Con este objetivo **fundó el estudio Cuchara, es coordinadora del Nodo Uruguay de la Red Latinoamericana de Food Design** e integrante del Núcleo Interdisciplinario de Alimentación y Bienestar (UdelaR).

Graduada del Posgrado Food Event Design en el Instituto Europeo de Diseño (Barcelona).



ADRIANA ROVIRA

MÉXICO

Actriz, Directora de teatro e investigadora, es egresada de la Licenciatura en Teatro de la Escuela Nacional de Teatro del Instituto Nacional de Bellas Artes, de la Maestría en Didáctica de las Artes y del Doctorado Interinstitucional en Arte y Cultura por la Universidad de Guadalajara (PNPC). Actualmente **es Profesora Investigadora de Tiempo Completo** en la Licenciatura en Teatro de la Facultad Popular de Bellas Artes de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo con Perfil PRODEP.

Ha sido profesora de Actuación, Teatro, Voz y Creatividad para las más diversas poblaciones, con una experiencia pedagógica de más de 30 años, impartiendo cursos curriculares y extracurriculares en Instituciones Culturales y Educativas en todo el país.



ANDREA ORTÍZ

COLOMBIA

Artista plástica, especialista en fotografía de la Universidad Nacional de Colombia; con experiencia en gestión de proyectos y docencia universitaria. Ganadora del National Award 2021 – Sony World Photography Awards. Se desempeña como docente universitario en la fundación universitaria Areandina. Realiza curadurías independientes; enfocados procesos de investigación /creación en relación con las artes visuales y la fotografía.

Sus intereses creativos giran en torno a la relación de lo natural/artificial en la ciudad, la cotidianidad y el autorretrato. **Directora de @Claroscuro_Colombia ganadora del programa de estímulos** del ministerio de cultura de 2019 y Secretaría de Cultura de Bogotá 2020, 2021.



SIMONE MATTAR

BRASIL

Trabaja con **diseño, performance y gastronomía**, tanto independientemente como en combinación, en una variedad de contextos y eventos al igual que en diferentes plataformas creativas.

Ha creado el “gastropformance”, un neologismo que establece los contornos de una **nueva forma de autoexpresión la cual promulga un diálogo animado entre diseño, gastronomía y expresión creativa** donde el alimento es experimentado como una forma total artística.

Ha realizado proyectos de diseño para más de 100 restaurantes y compañías del sector de la alimentación, y **hoy está comprometida a proyectos experimentales** presentados en museos, galerías de arte y otros sitios de eventos en Brasil y alrededor del mundo.



NATALY RESTREPO

MÉXICO

Colombiana afincada en México. **Nataly es diseñadora industrial con master en Diseño de Nuevas Prácticas de Alimentación** de L'École de Design Nantes Atlantique.

Fue **directora creativa de Foodlosofia** y junto a Aprende UX creó la plataforma de educación en Food Design.

Actualmente es consultora para la industria de alimentos y es directora del master Food Design & Innovation en CENTRO – Diseño, Cine y Televisión.



NATALIA GIRALDO

COLOMBIA

Artista, formadora e investigadora en el campo del arte contemporáneo. Con profunda experiencia en intervenciones comunitarias con enfoque de género.

Las ruinas para mi son símbolo de comienzo y transformación. **Con los fragmentos se pueden construir nuevas ideas. Por esto mi obra se da a partir de construir, demoler y reconstruir.** Me interesa la reconstrucción de símbolos que cuestionen el sometimiento de las mujeres, y al mismo tiempo inviten a su liberación.

En este sentido la sal es el material que me ha permitido reflexionar sobre la temática de lo femenino, por ser igual de paradójica, un mineral que en la cultura colombiana presenta fuertes vínculos, aparentemente opuestos, con la mala suerte y la purificación.



CHATA SABINA

COLOMBIA

Cocinera tradicional de la región de Jenesano, Boyacá. De sus productos tradicionales, habla de los amasijos tradición de muchos años, son los protagonistas de meriendas, fiestas y presentes.

Sabina prepara las recetas de las abuelas (las josefinas), elaboradas con los mejores ingredientes provenientes de manos campesinas: huevos de gallina feliz, mantequilla de vaca libre, harinas de los molinos de la región.

Las salsas, dulces y postres de sabores naturales, bebidas calientes de productos orgánicos, son elaborados de manera artesanal. Razones suficientes para que nuestra cocina sea abierta. Nuestro recomendado, la mazamorra de guarapo con almojabana y cuajada (para dormir como un bebé)



ROMÁN CORREA PERDOMO

COLOMBIA

Chef – Docente Areandino en Cocina Básica e Internacional

Máster cuisine le cordón bleu Lima – Perú
2008

**chef profesional en artes culinarias Mausi
Sebess Buenos Aires Argentina 2004**

ingeniero industrial de alimentos Bogotá –
Colombia 2002- Fundación Universitaria del
Area Andina



COLECTIVO LENGUAJES GASTRONÓMICOS COLOMBIA

Se consolida como colectivo de investigación en 2021, etapa en la que se articularon a la primera fase proyectual los investigadores: Verónica Martínez Guzmán, Luis Antonio Marín Moncada, Jorge Iván Cabrera Durán, Miguel Ángel Torres Villa y Viviana Nariño Bernal, quienes **decidieron fusionar sus saberes a partir de la articulación de una narrativa polifónica en torno al arte, el diseño y la gastronomía.**

En 2022, el equipo decide explorar los “Lenguajes gastronómicos: estéticas y procesos creativos como objeto de expresión artística y sus interrelaciones poiéticas. Caso de estudio: actores y gestores del ámbito gastrocultural en Bogotá” y se suman al equipo los investigadores Juan Sebastián Ochoa Laverde y Juan Sebastián Wilches Bernal.

LENGUAJES
GASTRONÓMICOS



EXPOSITORES & OBRAS

El “Gastro Think Tank” cuenta con **dos espacios dedicados al arte-alimento donde confluyen manifestaciones artísticas diversas en torno a videodanza, gastroperformance, fotografía, escultura y cerámica: “Exposición Permanente” y “Experiencias Performáticas”** en los que participan artistas de la talla de Simone Mattar, Alejandro Osses, Natalia Giraldo, Colectivo Lenguajes Gastronómicos y María Cano.

Asimismo, es de anotar que el “Gastro Think Tank” **albergará la presentación por primera vez en Colombia del “Sans Souci Fest”** con una selección de trabajos internacionales del 2004 al 2021.

ANFIBIAS

entre tierra y agua

Exponer las tradiciones cerámicas ancestrales de diferentes comunidades del territorio colombiano, evidenciando su interdependencia con el alimento y el territorio

6 piezas cerámicas usadas con fines alimenticios

1 pieza sonora editada con distintos procesos culinarios y cerámicos

6 alimentos que se transforman con la pieza cerámica

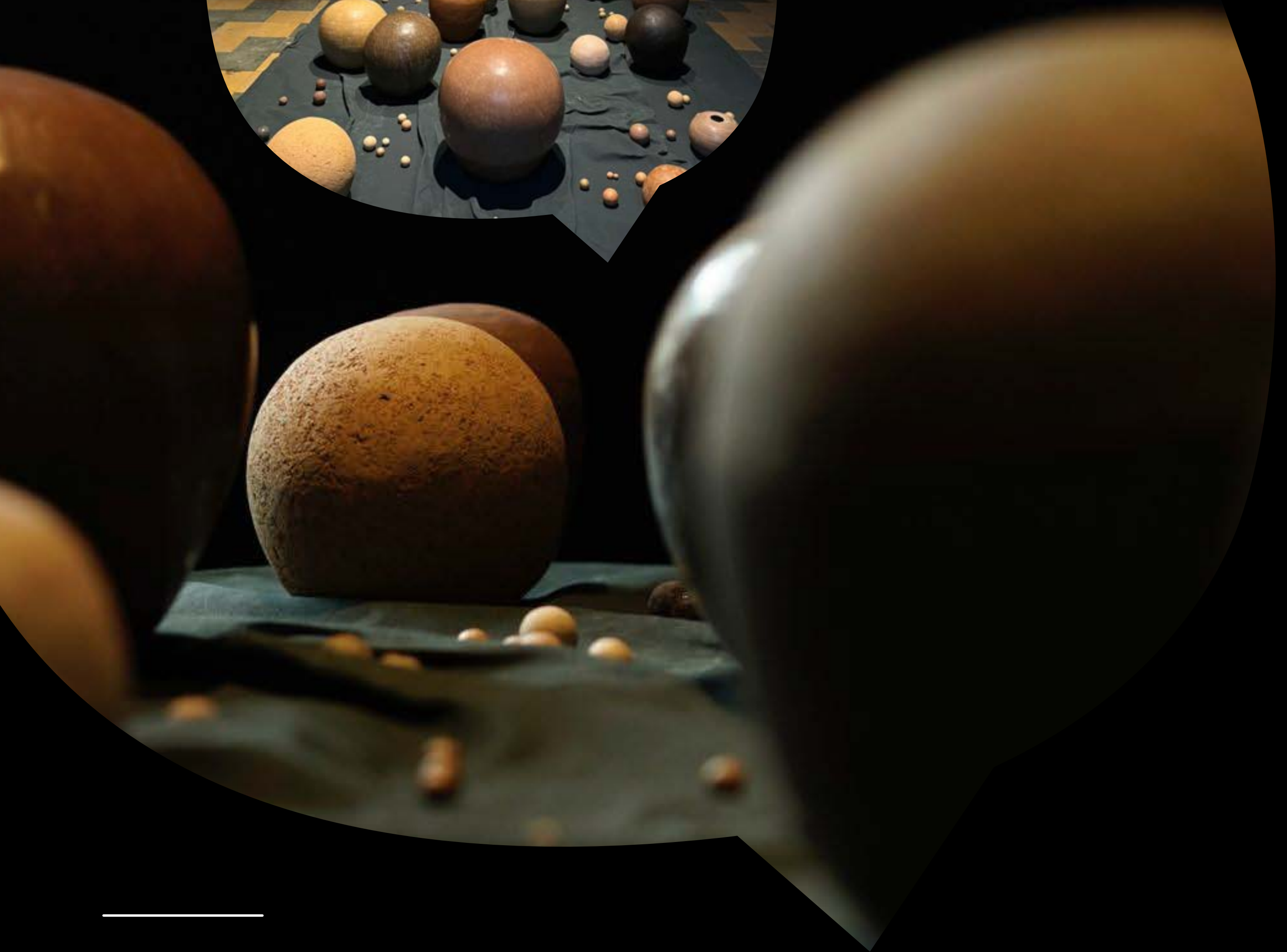
6 recetas

Información sobre las comunidades y las portadoras de la tradición cerámica (texto y fotografías).

Objetivo

Investigar, relatar y visibilizar las tradiciones ancestrales ceramistas que aún persisten en Colombia y su relación con el alimento de cada territorio, con un enfoque específico en las mujeres que son las portadoras de la tradición.

ARTISTA: MARÍA CANO, ISABELLA BOLAÑOS, ANDREA PERA



CON PECADO CONCEBIDA

La obra Con Pecado Concebida invita al público a participar activamente para cuestionar los roles que le han asignado a la mujer en la historia. Con este propósito interactivo se realizan una serie de esculturas de vírgenes de sal del tamaño de un salero (11cm) y unos encuentros culinarios en los cuales la comida se prepara simple, sin una pizca de sal. La dinámica de la obra se despliega en tanto las personas involucradas deciden transgredir o no las vírgenes para sazonar la comida que se les ofrece; y qué clase de conversaciones, polémicas o comentarios surgen al interactuar con estos elementos.

ARTISTA: NATALIA GIRALDO



IDENTIDAD

En nuestro afán por figurar y querer protagonizar a Colombia, los colombianos amamos decir la siguiente frase: “Tenemos el segundo país más biodiverso del planeta,” sin entender la responsabilidad que esto conlleva en el actual contexto social, ambiental y planetario.

De la falta de entendimiento de esta frase se desprenden dos conclusiones: 1. No tenemos un verdadero sentido de pertenencia sobre nuestro territorio. 2. Nuestra identidad cultural se la llevaron cuando trataron de unificarnos, cuando se llevaron el oro, la plata y nuestra herencia cultural.

En la esfera gastronómica y alimentaria, lo anterior se refleja en el hecho de que, aun en el segundo país más biodiverso del mundo, nuestra “canasta básica familiar” es pobre, descolorida, desnutrida y poco variada, sin enfoque diferencial.

Pero si pudiéramos resaltar la diversidad y el pluralismo de nuestros territorios, tendríamos muchas canastas básicas familiares sanas y nutritivas, cada una adaptada a las costumbres, cultura, y cultivos de su respectiva región, etnia y pueblo. No habría necesidad de unificar y simplificar por la falsa necesidad de ser definidos por un producto o una receta.

Esta exposición busca invitar a pensar desde la diferencia y la diversidad, redignificando nuestras creencias, tradiciones, y valores, con el fin último de que en Colombia podamos alimentarnos de manera variada, colorida, sana, y sabrosa.

ARTISTA: ALEJANDRO OSSES



Dinas Pertanian dan Perikanan



OBSOLETA

Propone conversar, mediante el alimento, y el comer, con el panorama mundial actual. Parece una visión desesperanzadora, en momentos de hiperculturalidad y de trivialización de situaciones como el cambio climático, la montante desigualdad económica y la pérdida exacerbada de biodiversidad; y es precisamente en estos diálogos que se centra OBSOLETA.

Desde la visión de la tecnología como insumo 'comestible', las realidades aumentadas y las políticas tecnocráticas, el problema sigue siendo el mismo: La tierra, su tenencia, la agricultura, los conflictos que de ella se derivan, y las realidades violentas que en países como Colombia, siempre han tenido como eje las dinámicas en torno a ella. Los cultivos, dan alimento y vida, pero también deforestación y muerte, la ilegalidad en los territorios ha llevado a dinámicas donde la industrialización (ilegal) de productos ancestrales como la coca, o introducidos como la palma, han servido de sustento a los grupos del conflicto armado, perpetuando poderes y elites que poco interés tienen en los ciudadanos y sus afugias.

OBSOLETA observa las plagas biológicas del cultivo, como disruptora y canceladora de las dinámicas industrializadas, una batalla inganable en la que el humilde gusano se enfrenta a la maquinaria devoradora, y aun así, la descompone y le hace mella desde adentro; solo pensandonos en estas dinámicas dentro de la máquina, podemos lograr que la comida y la vida no se vuelva OBSOLETA.

ARTISTA: COLECTIVO LENGUAJES GASTRONÓMICOS



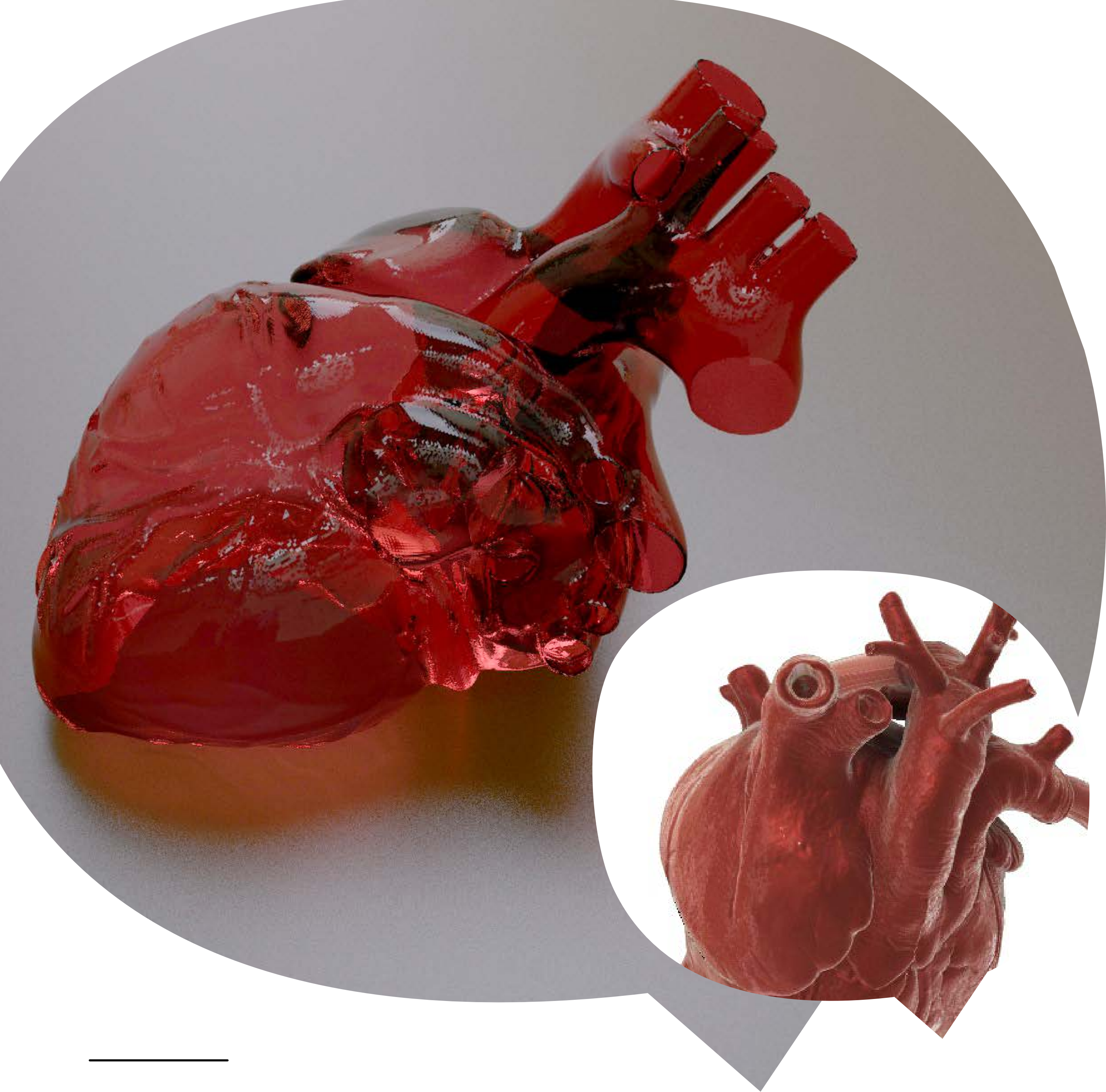
PARALLAX

Simone, en conjunto con el proyecto de investigación “Ciudadanía Creativa desde el Fomento del Pensamiento Crítico, Ético y Creativo” financiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de Colombia, lleva a cabo una propuesta artístico-filosófica, que pretende incentivar el desarrollo del pensamiento crítico desde la unión de los conceptos de Gastroperformance y Filosofía para Niños.

Un performance artístico con audio compuesto exclusivamente para el proyecto pretende repensar colectivamente cuestiones como ¿Cómo será la comida en el futuro? ¿Es necesario matar para vivir?

La propuesta consta de cuatro actos y dos momentos de interacción con el grupo. En la primera parte, en la que se desarrolla la experiencia performativa a partir de la comida, se reparten unos corazones de chocolate para detonar el pensamiento, en un segundo momento surge el diálogo filosófico, la experiencia del pensamiento.

ARTISTA: SIMONE MATAR



REVUELTO

En los últimos años, Colombia experimentó el estallido social más masivo de su historia, marcado por manifestaciones creativas y culturales en las que confluyen diversas formas de expresión. Los cacerolazos en Latinoamérica han sido una de las formas más recurrentes de manifestación social.

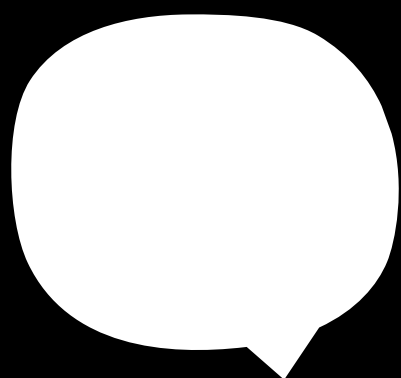
En este contexto, varios hogares han resignificado utensilios específicos de la cocina para participar en las movilizaciones de forma creativa. En esta serie fotográfica, se usaron ollas pertenecientes a diversas familias que quisieron homenajear sus utensilios, varios de los cuales cambiaron sus usos y cargas emocionales.

Over the last few years, Colombia experienced one of the most massive social outbursts, characterized by creative and cultural manifestations that intersected in diverse forms of expression. Cacerolazos are, in Latin America, one of the most recurring forms of social manifestation.

In this context, several households have resignified kitchen specific utensils to participate in the social mobilization in a creative fashion. In this photographic Series, pots and skillets belonging to said families that wanted to pay homage to their utensils, and tools for social manifestations, several of which changed from that point forward their use and emotional significance.

ARTISTA: COLECTIVO LENGUAJES GASTRONÓMICOS





SANS SOUCI FESTIVAL

GASTRO
THINK TANK
+ ART + FOOD + TECH



In partnership with Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes – Areandina, and Texas State University, for the first time ever, we'll join a celebration called "Gastro Think Tank," the First International Festival of Gastropformance and Food Designers:

+Art +Food +Tech, held at Museo de Trajes and Casa Museo Quinta de Bolívar. SSF will create a rolling museum installation, as well as two screenings.



AXIS MUNDI

The “axis mundi” is a connection between heaven and earth, between the divine and the material. With this gravity-defying choreography, imagined and performed at the top of a mountain and on the verticality of a pole dance bar, I wanted to deliver my own vision of this “axis mundi.” Two bodies merge and evolve precisely between earth and sky, in a quest for physical and spiritual elevation along this invisible thread.

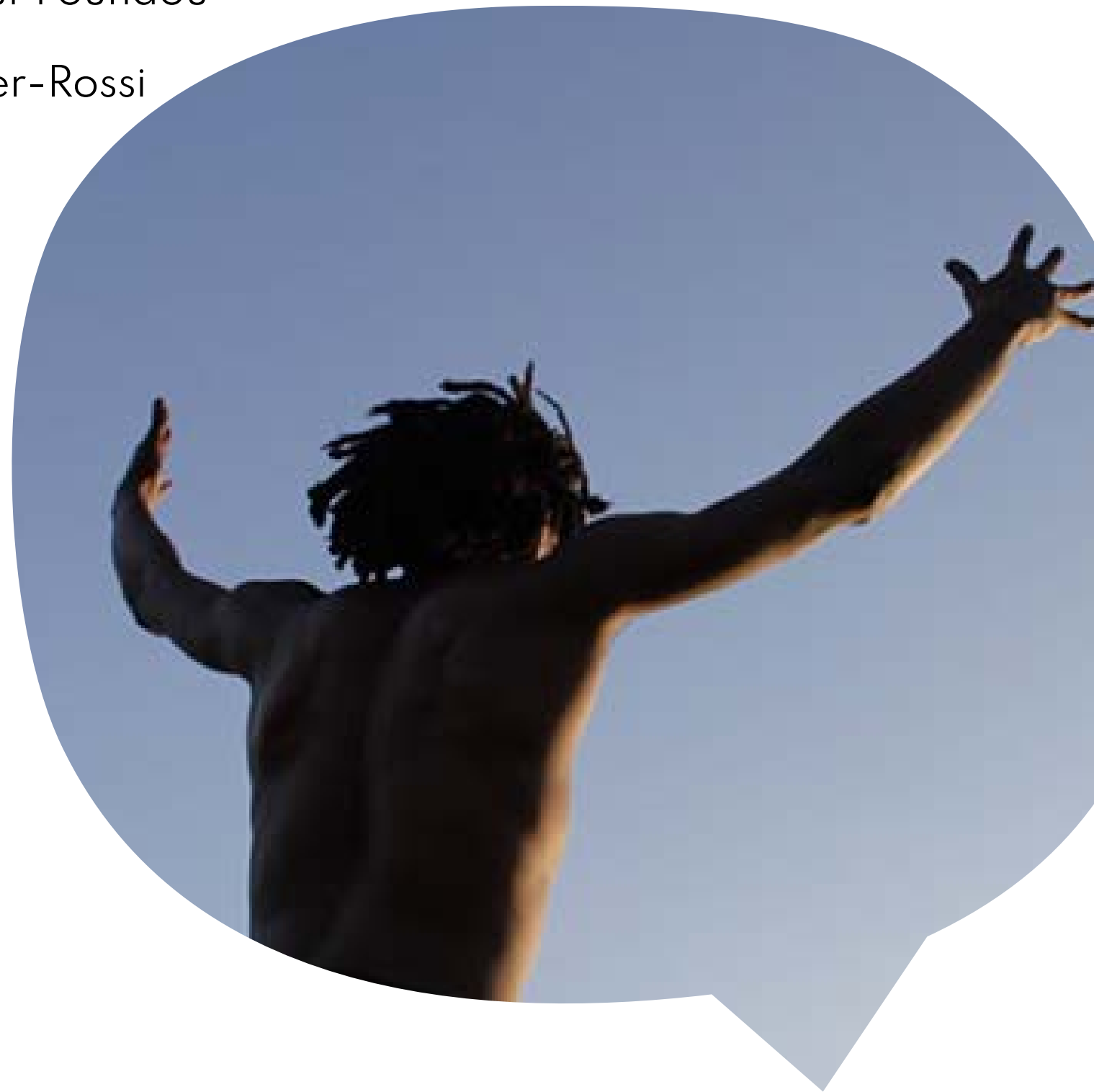
Directed by Patrick Foch
Choreography and Dancing
by Céline Garbay, Lorian Lorenzon
Cinematography by Benjamin Ziegler.



T.I.A. (THIS is Africa)

Aipeur Foundou is a Congolese dancer and choreographer. Amidst some popular areas of Brazzaville, he shows us one possible way to freedom.

Produced and Directed by Matthieu Maunier-Rossi
Choreography and Dancing by Aipeur Foundou
Music Composed by Jon Hopkins
Cinematography by Matthieu Maunier-Rossi



GROGGY GRUGG

A claymation screendance short film about that terrible every day struggle to get out of bed for that first delicious cup of coffee.

Directed and Produced by Conor C. Long
Choreography by Brianna Lopez
Cinematography by Conor C. Long
Featuring by University of Utah Screendance
Dancing by Grugg
Music by William Cannon



SILENT PLACES

The camera bursts into the heart of the dance while the music copes with the cruelty and fever of everyday's warfare

Directed by Simona Deaconescu

Produced by Anamaria Antoci

Choreography by Simona Deaconescu

Featuring TANGAJ DANCE

Dancing by Dragos Istvan Rosu, Razvan Stoian,

Irina Stefan, Alexandra Balasoiu, Simona Deaconescu

Music Composed by Tibor Cari

Cinematography by Oleg Mutu RSC

Edited by Codrin Iftodi.



Höfn/harbor

Anything can be turned into a duet partner – even this yellow structure at Reykjavik's harbor.

Produced and Directed by Ingi Jensson and Heike Salzer

Choreography by Heike Salzer

Featuring Salts

Dancing by Saga Sigurðardóttir

Music Composed by Bjarni Guðmundsson

Cinematography by Sigurður Þorfinnur Einarsson

Edited by Heike Salzer

Dance Improvisation by Saga Sigurðardóttir



OF THE HEART

OF THE HEART is a tender and moving duet for the camera that slowly unfolds in a windblown field in late fall. The film speaks of longing and desire and is a richly metaphoric movement portrait. The performance by Dorfman and Race is heartfelt and honest, stripped to its emotional core.

Directed by Douglas Rosenberg and Allen Kaeja

Produced by Douglas Rosenberg

Choreography and Dancing by David Dorfman and Lisa Race

Music Composed by Arvo Part



890 BROADWAY

The duet of two women dressed to go out – but who never do.

Directed by Marta Renzi

Produced by And Dancers, Inc.

Choreography by Marta Renzi

Dancing by Ching-I Chang & Jenny Tortorello

Music by Kevin MacLeod

Cinematography by Charles Caster-Dudzick

Edited by Marta Renzi



KNEAD

The sound of flour on skin, the echo of dripping water, the kneading of flesh. KNEAD is derived from intuition and with a wish to convey bodily experience, liberated from analysis and story-telling.

Directed by Disa Krosness and Carl Olsson
Produced by Disa Krosness
Choreography by Disa Krosness
Dancing by Malin Sandberg and Anton Wretling
Cinematography by Carl Olsson
Sound Design by Andreas Lundmark



VECTOR PATHS

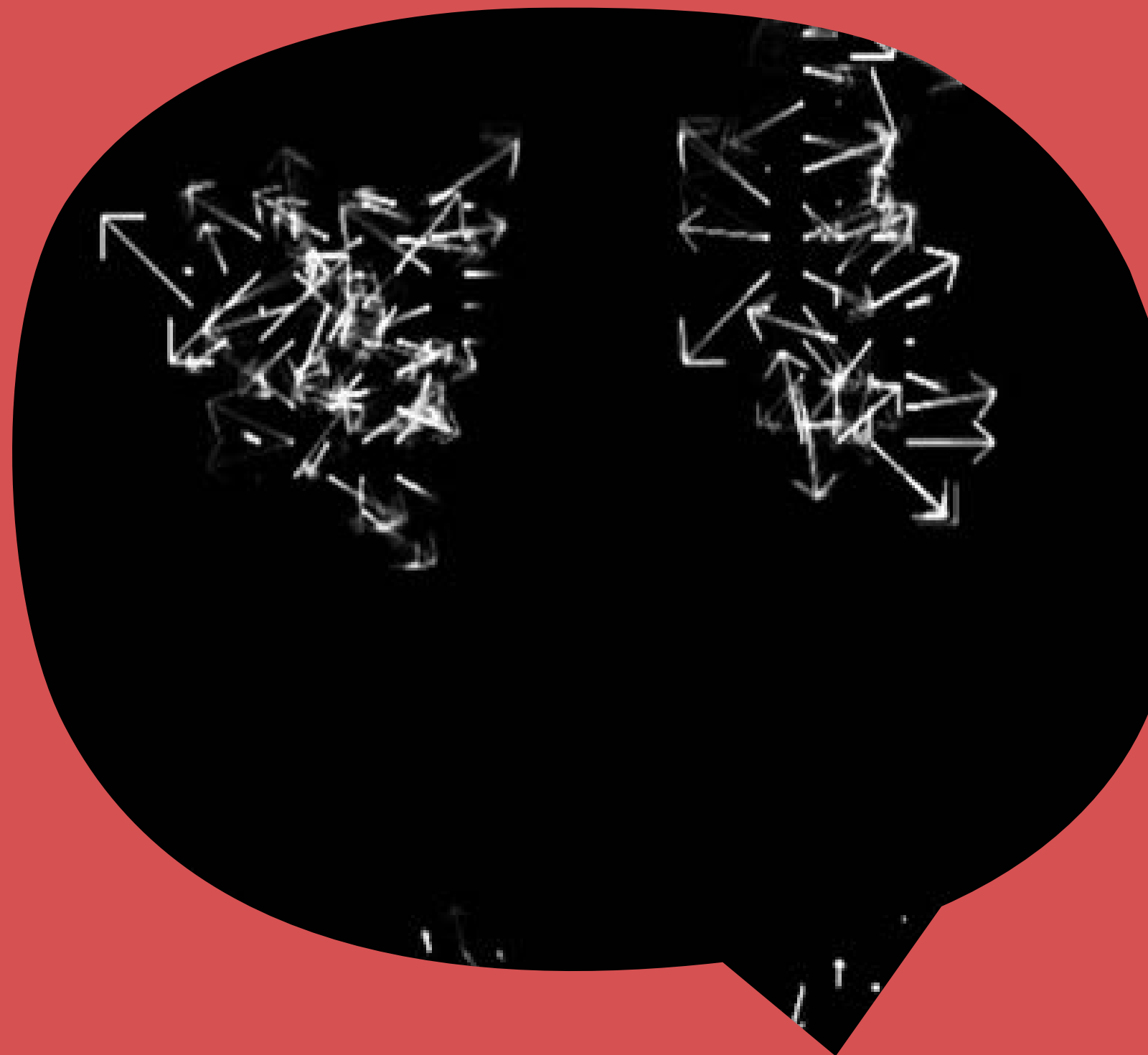
A sequence of improvised movement is translated into vector paths constructed using the application Motion.

Directed by Chirstinn Whyte / Jake Messenger

Produced by Shiftwork

Dancing by Chirstinn Whyte

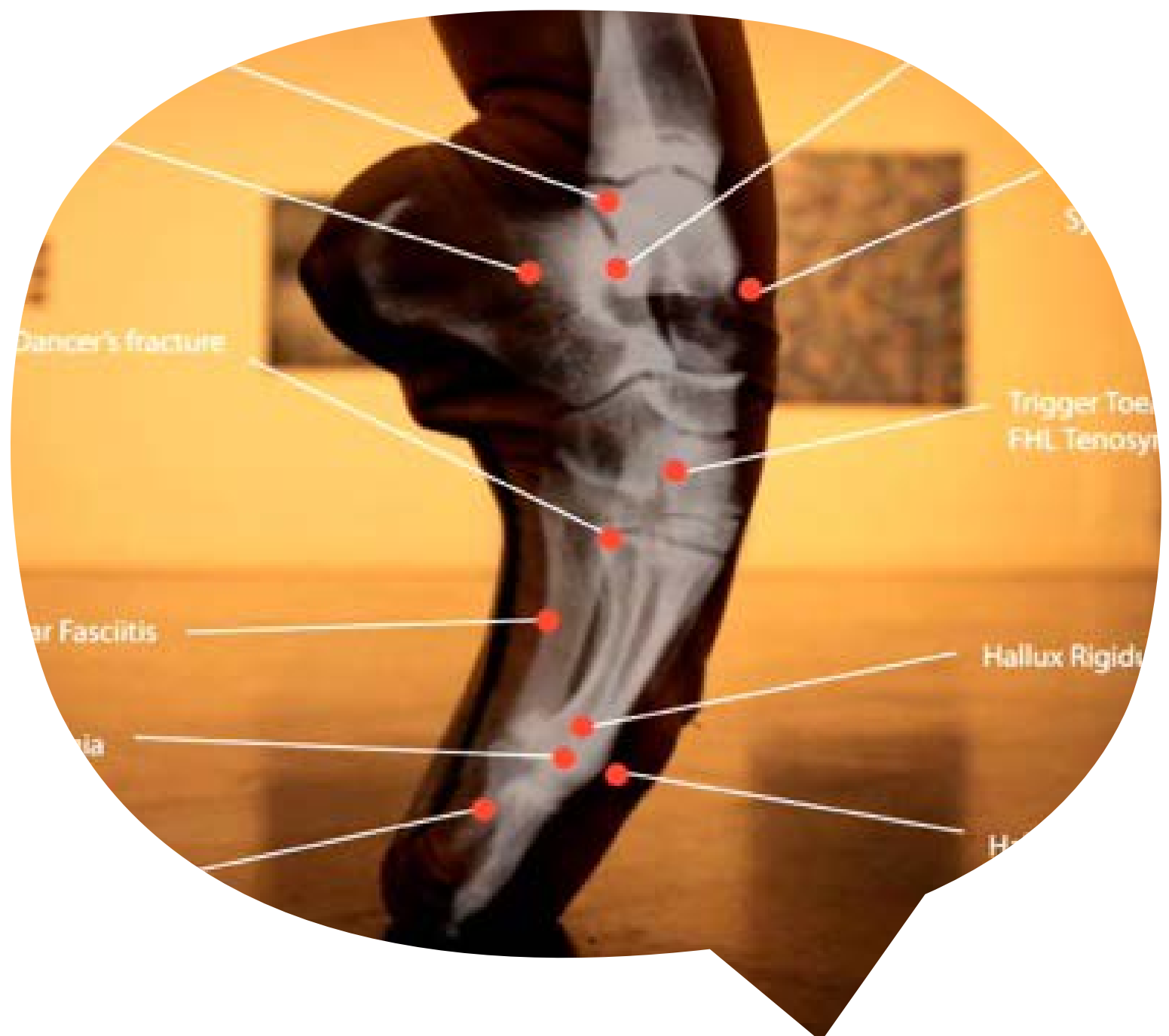
Music Composed by Chirstinn Whyte / Jake Messenger



BEAUTIFUL ILLUSION

The beauty of a ballerina in an art gallery is contrasted with threatening red lights, which indicate her pain in executing the movement.

Produced and Directed by Jessica Taylor & Aaron Buckley
Choreography by Jessica Taylor & Aaron Buckley
Dancing by Olivia Ratcliffe
Music by Rebecca-Kate Leach
Edited by Jessica Taylor & Aaron Buckley



AMA

The rain falls like so many tears on a young woman dressed in a little black dress. We dive into her eyes as we dive into her soul drowned by sorrow. At the bottom of the water, the woman, lying on the floor, gently up and begins to dance.

Directed by Julie Gautier
Produced by Spark Seeker, Les Films Engloutis
Choreography by Ophélie Longuet
Dancing by Julie Gautier
Music Composed by Ezio Bosso
Cinematography by Jacques Ballard
Edited by Jérôme Lozano



NEW LONDO CALLING

An unsupervised tribe of 75 children take over the entire city of New London, creating rites and rituals through street games. Their vibrant spirit evokes hopes for the future but also melancholy for the glorious past of children's culture which is disappearing from the streets of American cities.

Directed by Alla Kovgan

Produced by Robert Richter

Choreography by Alissa Cardone and Ingrid Schatz

Featuring Kinodance

Dancing by Children of the Dual Language Middle School in New London, CT

Music by P. Andrew Willis and Ken Winokur

Cinematography by Mkrtych Malkhasyan

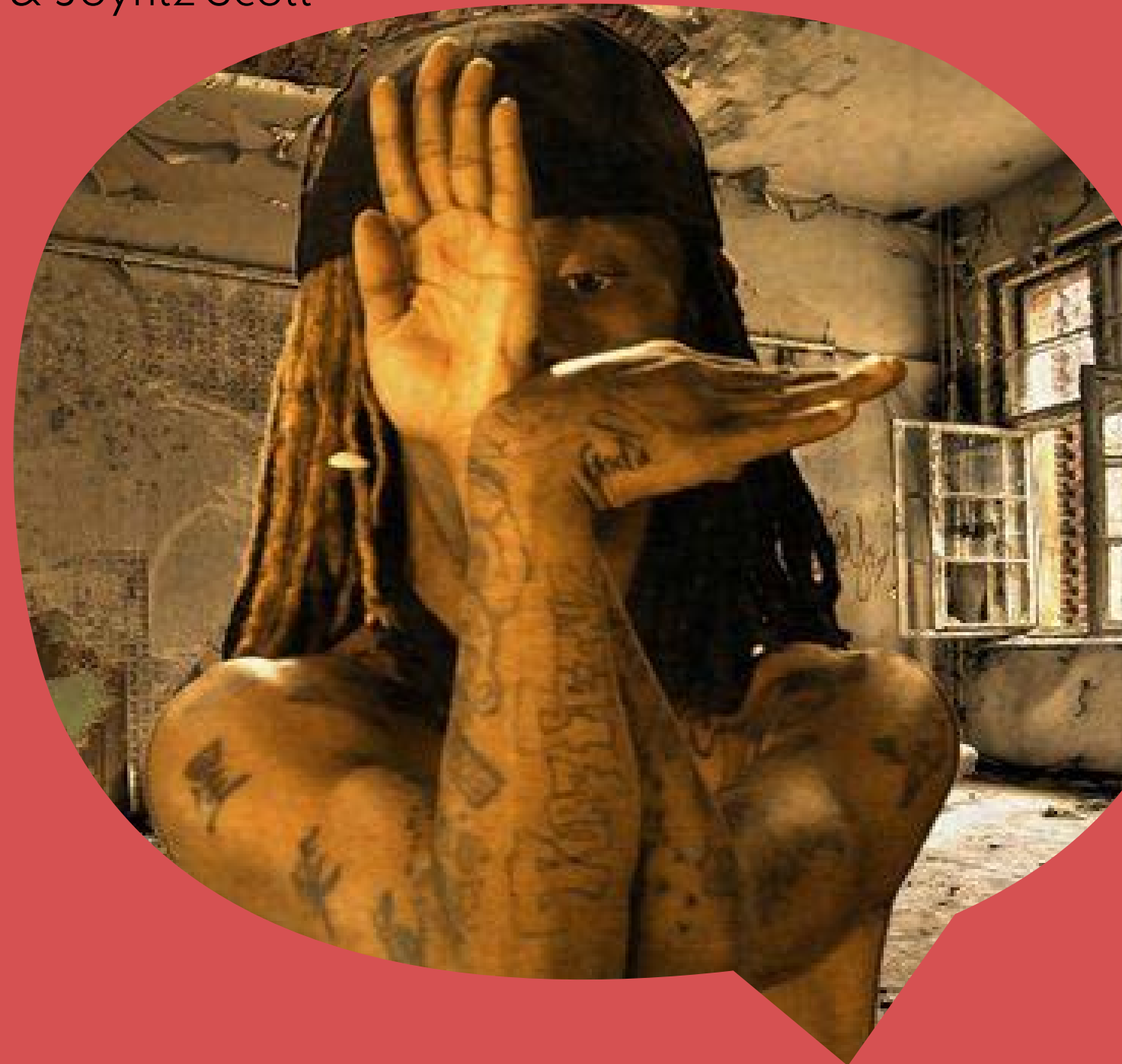
Edited by Alla Kovgan



BLACK TRAIN IS COMING

Blending an old time sermon with modern day Flex/Turf dance style, this film is based on the 1926 exhortation, "Death's Black Train is Coming," by the prolific black preacher, Rev. J.M. Gates, many of whose sermons were strong warnings of the hellish punishments that awaited sinners.

Produced and Directed by John T. Williams
Choreography and Dancing by eNinja & Joyntz Scott
Music Composed by Rev. J.M. Gates
Cinematography by James Tucker
Edited by John T. Williams



THE SHADOW DRONE PROJECT

The Shadow Drone Project began by filming planned and unplanned events in civic and natural environments from an unmanned aerial vehicle. Shot in morning or late afternoon sunshine, the aerial viewpoint offers a unique cinematic perspective of dynamic patterning, where shadows of people and objects are sometimes revealed to be more present than their actual form. The film also deliberately identifies with the same viewpoint as surveillance techniques that cross legal and national borders, occupying the same downward gaze, but here set apart from its violent and military context.

Directed by Charles Linehan
Choreography by Charles Linehan
Featuring Charles Linehan Co.
Dancing by Greig Cooke, Antonia Grove
Music Composed by Jonathan Clark
Cinematography by Karolis Janulis
Edited by Charles Linehan
[watch the trailer](#)



FALL OFF THE BONE

Quirky and tense, this duet is filmed in the ashes of the 2012 Waldo Canyon Fire.

Produced and Directed by Patrizia Herminjard
Choreography and Dancing by Adam Dickerson, Dolo McComb
Music by Adam Stone
Cinematography by Patrizia Herminjard



DRAWIN BLANK

A dream-like story of impermanence told through dance and stop-motion painting.

Directed by stefan verna

Produced by David Finch

Choreography and Dancing by Emily Jean Honegger

Music Composed by David Drury

Cinematography by Bill Kerrigan

Edited by stefan verna



SYMPOIESIS

El lago de Cuitzeo -Cuitzeo's lake, (Mexico's second largest), is in danger of extinction. Urban development, change of land use, fires and negligence are provoking its imminent drought. Inspired by Donna Haraway's Staying with the Trouble.

Produced and Directed by Ana Baer and Rocio Luna

Dancing by Rocio Luna

Music Composed by Joaquin Lopez Chas

Cinematography by Ana Baer

Second Camera by Claudia Fragoso

Production Team by Ever Avila, Gerardo Avila, Carlos Fernandez



ADVANCE

One dance. Two minutes. Fifty locations.

Directed by Mitchell Rose

Produced by Jamey Hampton, Ashley Roland, Mitchell Rose

Choreography and Dancing by Jamey Hampton, Ashley Roland

Featuring BodyVox

Music Composed by William Goodrum

Cinematography by Mitchell Rose



5 CUTS

Quirky and tense, this duet is filmed in the ashes of the 2012 Waldo Canyon Fire.

Produced and Directed by Patrizia Herminjard
Choreography and Dancing by Adam Dickerson, Dolo McComb
Music by Adam Stone
Cinematography by Patrizia Herminjard



OFF GROUND

Woman and boy, table and chair, wall and water – a simple, powerful duet.

Directed by Boudewijn Koole
Produced by Iris Lammertsma
Choreography by Jakop Ahlbom
Featuring Jakop Ahlbom
Dancing by Louise Lecavalier, Antoine Masson
Music Composed by Alex Simu
Cinematography by Melle van Essen
Edited by Boudewijn Koole



GASTRO THINK TANK

+ ART + FOOD + TECH



INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO



COLOMBIA
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA

**MUCHO.
MUCHO.
MUCHO.
MUCHO.**



centro.



PLAZAS
DISTRIALES DE
MERCADO



el artesano
INNOVACIÓN SALUDABLE



**koji
burger**



TEXAS STATE
THEATRE AND DANCE



EUHT
StPOL
BARCELONA

**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SAINT POL DE MAR

CASA MUSEO
QUINTA DE BOLÍVAR

**MUSEO
del TRAJE**

Centro de
Investigación
del Patrimonio
Etnológico



Universidad de
América
Código 9815 1715

**LENGUAJES
GASTRONÓMICOS**



AREANDINA

Fundación Universitaria del Área Andina

Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes