

SOBRE LO ALIMENTARIO EN EL ARTE CONTEMPORÁNEO

Paz Escandón

Santiago, Chile 2026

Este ensayo se desprende de una investigación de largo aliento sobre la sospecha que históricamente ha recaído sobre lo alimentario en el arte contemporáneo. Su desarrollo implicó desarmar una serie de supuestos y zonas de ambigüedad en torno a su legitimidad, su literalidad y su aparente condición menor, para volver legibles sus modos de aparición. A partir de obras de Abramović, Beuys, Rosler, Walker, Sant'Ana, Tiravanija y Jorge Menna Barreto, el texto examina los distintos modos en que el alimento puede operar como materia, soporte, dispositivo, situación o infraestructura crítica. Más que abordar el tema en sí, propone leer lo alimentario como una forma de conocimiento capaz de reorganizar cuerpos, lecturas, jerarquías e instituciones desde aquello que suele quedar al margen como menor, doméstico o literal.

Mientras comíamos feijoada y hablábamos de ingredientes, olores y preparaciones culinarias en una esquina de São Paulo, un amigo curador me dijo: “Me pregunto por qué tu obra no evidencia tu relación con lo alimentario”. La frase apareció en medio de un día cualquiera, dentro de una escena que no tenía nada de excepcional: comer, conversar, reconocer sabores, pensar desde la proximidad de una mesa. Tal vez por eso me dejó sin respuesta. No sonaba a instrucción ni a exigencia temática; sin embargo, removía una sensación extraña, conocida y largamente postergada. Hacía ya un tiempo percibía una separación difícil de justificar entre mi relación cotidiana, afectiva e intelectual con lo alimentario y aquello que mi obra lograba admitir como problema. Eran dos zonas activas, incluso insistentes, pero parecían correr por carriles distintos. Por un lado, una práctica de vida atravesada por alimentos, preparaciones, lecturas, memorias y observación material; por otro, una producción artística que mantenía esa zona a distancia, como si al intentar acercarla algo perdiera fuerza, densidad o derecho a existir como forma. La pregunta original me obligó a mirar de frente esa tensión y a ponerla sobre la mesa.

Lo que apareció entonces fue una alerta que se amplificaba a medida que intentaba precisar qué era, en rigor, esa distancia que no lograba definir. Porque no se trataba

de incorporar comida a la obra ni de volver visible, de manera forzada, un interés biográfico. Tampoco de suponer, ingenuamente, que el alimento bastaba para producir pensamiento. Sabía que una obra no se agota en lo que muestra, que todo material entra en una red de relaciones y que el sentido depende de operaciones formales, históricas, institucionales y perceptivas. Pero ese saber general no bastaba para desactivar la sospecha concreta que se activaba aquí. ¿Por qué lo alimentario seguía apareciendo como una zona inestable, blanda, demasiado próxima al cuerpo o demasiado expuesta a la literalidad?

A poco andar, al comentarle a un profesor de gran renombre la posibilidad de investigar lo alimentario en el arte contemporáneo, respondió entre risas: “¿Qué podrías hacer? ¿Unas papas fritas?”. La imagen era graciosa, y en parte lo era porque acertaba en un punto preciso. No se trataba de una burla externa de la que hubiera que defenderse; yo misma podía reconocer la fragilidad de esa imagen, y fue justamente eso lo que la volvió importante: confirmó que el ruido incómodo no era solo mío. Algo en el tema parecía activar de inmediato una sospecha compartida, como si la comida arrastrara consigo el riesgo de lo menor, lo doméstico, lo decorativo. La papa frita del chiste condensaba una frontera tácita: la idea de que ciertas materias, por estar demasiado cerca de la vida diaria, parecían quedar fuera del rango de lo que podía ser reconocido como objeto de reflexión artística.

Ese reconocimiento abrió la necesidad de un método. Primero vinieron pensamientos a tropiezos: historia occidental del arte, jerarquías y la sospecha de haber aprendido, como tantas artistas mujeres, que para ser validada había que tomar distancia de aquello que había sido históricamente feminizado. Pero esas intuiciones todavía eran una nebulosa. Había que ordenar el problema sin convertirlo en una defensa de la comida. La pregunta no era si lo alimentario podía ser importante, sino qué prejuicios concretos hacían que apareciera tan rápido como materia débil o insuficiente.

Lo primero que se hizo evidente fue una dimensión de género. No como esencia, sino como historia. Nacida y educada como mujer en una sociedad conservadora, en

un entorno privilegiado y dentro de una formación artística atravesada por la historia occidental del arte, aprendí que los grandes problemas parecían estar siempre afuera: en la épica de la conquista, en la abstracción heroica, en la figura del hombre enfrentado al mundo. En esa lógica, el alimento quedaba del lado del adentro: en el espacio cotidiano, doméstico y de cuidado, es decir, del lado de la mujer y sus pequeños gestos. No porque el alimento fuera femenino por esencia, sino porque fue históricamente feminizado y, en ese mismo movimiento, todo aquello que rozara el mundo femenino sería desjerarquizado.

Sin embargo, esa lectura tenía un límite. La comida no estaba ausente de la historia del arte. Había ingresado en imágenes, naturalezas muertas, prácticas feministas, performances y obras relacionales donde se ponían en juego el cuerpo, la domesticidad, la comunidad, el deseo o la violencia. Por lo tanto, la incomodidad no podía explicarse como una mera falta de presencia. Había que mirar el régimen de lectura que recibía esa presencia: cuándo una materia ligada a la vida cotidiana era reconocida como pensamiento y cuándo quedaba reducida a detalle menor o gesto literal.

Revisar la presencia del alimento desde las primeras imágenes hasta el presente permitiría ordenar apariciones, detectar continuidades y dibujar una matriz de modos: lo alimentario podía aparecer como vehículo, motivo, materia, instrucción, metáfora, anécdota, infraestructura de encuentro o campo biopolítico, entre otras configuraciones. También permitiría ver que su espesor dependía muchas veces de marcos ya legitimados por la historia del arte. El bodegón holandés, por ejemplo, no vuelve importante la comida por sí misma, sino por la convergencia entre género artístico, mercado, autoría reconocida y convenciones visuales ya estabilizadas. En el siglo XVII neerlandés, el bodegón se consolida como un género legítimo dentro de la pintura de género y de la cultura visual moderna, con artistas como Pieter Claesz y Clara Peeters —una de las pocas mujeres artistas de la época y una fisura decisiva en el canon—, renovándolo formalmente y haciéndolo circular más allá de la corte. Ese código se legitima porque la mesa, los alimentos, los utensilios y su disposición

dejan de ser meros objetos cotidianos y pasan a leerse según convenciones compartidas: vanitas, moralidad, abundancia, temporalidad, disciplina del gusto y orden doméstico. Es decir, la pintura ya trae una gramática que permite que lo alimentario signifique más que sí mismo, y esa gramática fue estabilizada por la práctica reiterada de esos pintores y por su recepción como maestros del género. La misma proximidad que en el espacio doméstico podía leerse como límite, dentro de un código pictórico autorizado podía volverse signo de mundo.

Reconociendo la aparición del género bodegón como un hito concreto en la tensión arte/alimento, seguir avanzando cronológicamente por la historia de las artes visuales y encontrar comida fuera de ese género se volvió un problema cómodo, porque cada aparición podía ser conducida hacia un sentido: una fruta podía hablar de abundancia, un pan de sacrificio, una mesa de comunidad. El recorrido se transformó en un inventario interminable y, peor aún, en una máquina tautológica. Si la lectura ya estaba dispuesta a encontrar significado, todo alimento podía parecer significativo. Esa constatación dejaba de servir si no permitía distinguir cuándo lo alimentario era decisivo para la obra y cuándo estaba siendo arrastrado por una interpretación demasiado ansiosa. El riesgo era invertir el prejuicio inicial sin desarmarlo: si antes lo alimentario era descartado como menor, ahora podía ser sobrecargado como si toda aparición de comida fuera automáticamente reveladora. Por lo tanto, localizar el alimento y clasificar su modo de aparición no bastaba; lo decisivo era observar qué hacía allí: qué relaciones activaba, qué modificaba en la experiencia de la obra y si podía ser reemplazado sin pérdida. Solo entonces era posible evitar dos reducciones simétricas: descartar lo alimentario como menor, literal o anecdótico, y convertir cualquier aparición de comida en un signo automáticamente crítico.

Es en ese desplazamiento donde el dispositivo alimentario adquiere protagonismo, pero solo en un sentido preciso. No como cosa aislada ni como simple montaje, sino como forma de operación: una red que organiza cuerpos, gestos, espacios, discursos, materias y modos de percepción. La noción de dispositivo permite

nombrar esa trama sin reducirla al objeto que la activa. En Foucault, el dispositivo no designa una cosa, sino el acoplamiento entre prácticas, instituciones, saberes, regulaciones y regímenes de verdad; en Agamben, esa trama aparece también como aquello que orienta conductas y produce modos de subjetivación. Traído a este problema, el término sirve para leer lo alimentario no como tema ni como iconografía, sino como configuración. Un dispositivo alimentario no aparece cada vez que aparece comida. Existe cuando lo alimentario estructura una operación que no podría sostenerse del mismo modo sin esa condición.

El caso de *Counting the Rice* (2015), de Marina Abramović, permite poner a prueba ese criterio. La obra invita a separar y contar granos de arroz y lentejas mediante un ejercicio de atención, duración y disciplina mental. Allí hay alimento, pero lo alimentario no organiza la operación. El arroz no comparece como comida, cultivo, preparación o consumo; se ofrece como unidad mínima, materia seriada y soporte de concentración. Su potencia dentro de la obra no depende de su condición alimentaria, sino de su capacidad de ser contado y repetido hasta producir una economía de la atención.

Por eso la posibilidad de reemplazo se vuelve decisiva. Si el arroz pudiera ser sustituido por piedras, conchas o cuentas sin que una parte sustantiva de la experiencia se derrumbara, entonces el centro de la obra está en otra parte. Esa constatación vuelve más preciso el análisis. *Counting the Rice* funciona así como umbral metodológico: distingue entre una materia alimentaria presente y un dispositivo activo. Si el arroz puede abandonar su historia alimentaria sin que la obra pierda estructura, entonces lo alimentario no está operando como dispositivo.

Desde la otra vereda, esa distinción abre un foco interesante si desplazamos la mirada desde la materia hacia el sujeto que activa su significado. La cuestión se vuelve especialmente clara al leer en tensión a Joseph Beuys y Martha Rosler. Aquí ya no se trata de saber si una materia alimentaria puede ser reemplazada, sino de observar cómo un mismo escenario cambia de estatuto según el cuerpo que lo

ocupa. En ambos casos aparece la cocina, pero no como un lugar neutro: es un espacio cargado de trabajo, género, domesticidad, autoridad y pertenencia. Entrar en ella no es un gesto universal. La cocina no significa lo mismo cuando aparece como territorio disponible para la expansión simbólica que cuando aparece como espacio históricamente asignado.

En *Jeder Mensch ist ein Künstler* (1979), Beuys lava verduras, pela papas y prepara una sopa simple dentro de un marco asociado a su noción ampliada de arte como práctica social. En *Beethovens Küche* (1969), la cocina se vuelve una construcción simbólica donde estudio, domesticidad, materialidad y mito artístico se contaminan. En ambos casos, la escena culinaria puede ser absorbida por su vocabulario de transformación: lo cotidiano se vuelve pedagogía, la preparación de alimentos se desplaza hacia la energía social, la cocina entra al campo expandido del arte. Pero esa apertura no es inocente. Beuys puede entrar a la cocina porque no llega marcado por la obligación histórica de pertenecerle: su autoridad lo precede, el espacio doméstico no lo devuelve al servicio y su ingreso confirma, antes que amenaza, su posición de artista. Allí se vuelve visible una economía de autorización: ciertos cuerpos pueden tocar lo doméstico y salir de él ampliados, mientras otros quedan fijados a ese mismo espacio como función, costumbre o destino.

Semiotics of the Kitchen (1975), de Martha Rosler, obliga a mirar esa economía desde su punto más áspero. Rosler también entra en la cocina, pero no puede hacerlo como quien descubre un territorio disponible para el arte. Entra a un espacio que la cultura ya había escrito sobre el cuerpo femenino. Por eso la obra no cocina, no sirve, no reconcilia. Toma el formato de la demostración televisiva y lo desarma desde adentro: Rosler enumera utensilios en orden alfabético y los manipula con una sequedad cada vez más agresiva, hasta que la cocina deja de parecer un lugar de instrucción doméstica y aparece como un sistema de signos violentos. Su gesto no expande la cocina; la vuelve ilegible en sus propios términos.

La tensión entre Beuys y Rosler no se resuelve diciendo que uno trabaja arte y vida mientras la otra trabaja feminismo. Esa fórmula pacifica demasiado rápido el problema. Lo que aparece es la diferencia brutal entre entrar a un espacio como visitante autorizado y entrar a un espacio como sujeto históricamente producido por él. En Beuys, la cocina puede elevarse hacia el concepto porque él no queda atrapado en su gramática. En Rosler, esa gramática debe ser quebrada para que la violencia que la sostiene deje de confundirse con naturalidad, cuidado o pedagogía doméstica. El mismo escenario alimentario cambia radicalmente porque cambian el género, la legitimación del artista y la pertenencia histórica al espacio.

Si Beuys y Rosler muestran que un mismo espacio alimentario cambia según el sujeto que lo activa, Kara Walker (EE. UU.) y Tiago Sant'Ana (Brasil) permiten observar cómo una misma sustancia puede ser reactivada mediante operaciones radicalmente distintas. Ambos artistas afrodescendientes trabajan con azúcar como materia prima; sin embargo, no basta con reducirla a su condición de sustancia históricamente marcada por la esclavitud. A esa historia se suman otras capas: refinamiento, blanqueamiento, explotación, deseo, mercancía y consumo. Pero esa densidad no opera por sí sola. Lo decisivo en esta comparación es cómo cada obra toma ese soporte cargado y lo inserta en un segundo régimen de lectura.

En *A Subtlety, or the Marvelous Sugar Baby* (2014), Walker instala en la antigua Domino Sugar Refinery de Brooklyn una esfinge-mammy monumental recubierta de azúcar blanca. La fábrica no funciona como telón de fondo, sino como materialidad histórica que continúa actuando: en sus muros y vigas permanecen rastros de melaza, como residuos de una economía que aún parece filtrarse por la arquitectura. Esa persistencia, sumada a la escala industrial del espacio, hace legible el paso del azúcar por las lógicas del refinamiento y el blanqueamiento. La blancura de la figura sexualizada expone un cuerpo racializado y traslada esa materia al campo del monumento y del espectáculo. Lo brillante, lo deseable y lo fotografiable no borran la violencia: la reordenan como imagen. Así, la obra no solo remite a la historia colonial

del azúcar, sino a su persistencia contemporánea como régimen visual, deseo y apropiación de cuerpos racializados.

En Tiago Sant'Ana, el azúcar aparece desde otro régimen de insistencia. No irrumpe como acontecimiento monumental aislado, sino como una materia recurrente dentro de una investigación sostenida. Sant'Ana la trabaja una y otra vez, casi como una materia-bandera: no porque la fije como símbolo estable, sino porque la hace regresar en performances, videos, fotografías y otros registros donde el cuerpo, la ruina y la memoria afrobrasileña quedan materialmente implicados. En Casa de purgar (2018), la referencia a antiguos ingenios coloniales —complejos de producción azucarera donde se articulaban plantación, molienda y refinamiento, sostenidos históricamente por trabajo esclavizado— no monumentaliza la historia. La devuelve como resto: caída, fragilidad, residuo. El azúcar toca, cubre, se deshace, amenaza con desaparecer. Su fuerza no está en la imagen total, sino en una persistencia corporal y territorial que insiste como resto.

La diferencia, entonces, no está solo en la escala. Está en la política de aparición que cada obra construye. Walker lleva el azúcar hacia la fábrica, el monumento, el exceso y la circulación pública de imágenes; Sant'Ana lo conduce hacia la ruina, el contacto, la repetición performativa y la documentación de una memoria situada. Ambas obras parten de una carga histórica común, pero esa carga adquiere una segunda lectura por caminos distintos. Por eso el azúcar no podría ser reemplazado sin pérdida por yeso, harina u otra materia blanca. No basta la blancura ni la textura. Lo decisivo no es la cualidad material en sí, sino la forma en que cada obra reinscribe esa historia: en un caso, como espectáculo crítico de la violencia; en el otro, como resto sensible de una historia aún activa sobre cuerpos y territorios.

Hasta aquí, entonces ya no se puede hablar de lo alimentario como una unidad estable. Puede quedar reducido a soporte de atención, como en Abramović; puede revelar una domesticidad autorizada o impuesta, como en Beuys y Rosler; puede oscilar entre monumento y residuo, como en Walker y Sant'Ana. Pero también puede

activarse como situación: una comida servida, una mesa dispuesta, un tiempo de permanencia, una invitación a ocupar el lugar del comensal. En ese punto, el alimento deja de ser algo que se mira o se interpreta a distancia y pasa a organizar una escena de uso. La pregunta ya no se concentra en qué representa, sino en qué tipo de situación instala.

En *Untitled (free/still)*, originada en 1992 en la 303 Gallery de SoHo, Nueva York, y reactivada en versiones sucesivas, Rirkrit Tiravanija transforma la galería en un umbral de uso: sirve comida, introduce permanencia y desplaza la atención desde el objeto hacia una situación compartida. Lo decisivo no es la exhibición de algo, sino la organización temporal de un estar con otros, donde comer, circular y permanecer pasan a formar parte de la obra. En el MoMA, esa lógica se conserva bajo la forma de una pieza reactivable, cuya identidad depende de sus iteraciones y de su reinscripción institucional. El museo no solo archiva la obra, sino que administra su repetición como condición de sentido. La comida no funciona aquí como metáfora de comunidad ni como imagen de hospitalidad, sino como una práctica material que altera la distribución habitual entre obra, público y espacio.

Desde un mismo marco institucional como lugar de legitimación, *Restauro* (2016), presentado en la 32ª Bienal de São Paulo, desplaza la comida desde la escena de reunión hacia una infraestructura material más amplia. Allí la obra es el restaurante, pero este no opera solo como sitio de encuentro, sino como interfaz entre sistemas agroforestales, productores orgánicos, cocina, nutrición, circulación y descarte. El menú vegetal, desarrollado junto a cocineros y nutricionistas, los encuentros con agricultores, los audios provenientes de sistemas agroforestales y la ambientación concebida como microclima hacen visible que el plato es apenas la superficie de una cadena extensa de relaciones. La obra no representa esa cadena: la pone en operación dentro del espacio expositivo. Así, comer deja de ser únicamente una experiencia social y pasa a ser una forma de acceso a las condiciones materiales y ecológicas que hacen posible lo ingerido.

La cercanía entre ambas obras puede engañar. En las dos hay comida servida dentro de contextos expositivos, desplazamiento del público hacia la posición de comensal y abandono del objeto autónomo en favor de una situación. Pero esa coincidencia formal no implica una misma operación. Tiravanija trabaja la comensalidad como forma de uso social del museo: la comida produce encuentro, permanencia y sociabilidad dentro de la sala. Menna Barreto, en cambio, desplaza esa escena hacia una ecología de la alimentación: comer implica al cuerpo en una red de producción, territorio, digestión y residuo. Una mesa puede reunir cuerpos, pero también puede abrir la pregunta por las condiciones agrícolas, laborales y ecológicas que hacen posible esa reunión.

Por eso los espacios de exhibición no son secundarios. El MoMA y la Bienal de São Paulo no funcionan como simples contenedores; modifican el estatuto de lo servido. En el museo, una comida cotidiana puede devenir situación artística y alterar el comportamiento del público; en la bienal, un restaurante puede operar como infraestructura material que vincula arte, alimentación y territorio. Esa diferencia abre el umbral hacia Ferran Adrià en documenta 12: allí ya no se trata de un artista que utiliza comida dentro del arte contemporáneo, sino de un cocinero inscrito en la alta gastronomía que es incorporado al régimen legitimador de una gran exposición internacional.

Adrià no funciona como un caso más dentro de la genealogía, sino como una excepción que tensiona la frontera entre arte y gastronomía. Bajo la dirección artística de Roger M. Buergel, documenta 12 incluyó a Adrià entre sus artistas y registró elBulli como una de sus sedes expositivas. El restaurante, ubicado en Cala Montjoi (España), fue convertido en una extensión de la muestra: durante los cien días de exposición, dos personas viajaban diariamente desde Kassel (Alemania) para cenar allí. La operación no llevaba simplemente comida al museo; llevaba el museo al restaurante. El visitante se convertía en comensal y la experiencia estética quedaba situada en un espacio ya codificado por la reserva, la exclusividad, la autoría culinaria, la innovación técnica y el consumo de alta gama. Lo que interesa

aquí no es decidir si la cocina puede o no puede ser arte, sino observar la fricción que emerge cuando una práctica gastronómica altamente institucionalizada ingresa al campo del arte contemporáneo y comienza a participar de sus categorías.

Ahí la incomodidad inicial regresa bajo una forma invertida. Al comienzo, lo alimentario incomodaba porque parecía demasiado bajo, doméstico o corporal para ser arte. En Adrià, en cambio, incomoda porque entra desde el extremo opuesto: distinción, innovación culinaria, autoría, prestigio y consumo excepcional. Ya no se trata de la comida como materia sospechosamente menor, sino de la comida como experiencia altamente codificada. Sin embargo, la pregunta crítica se mantiene: no basta con que una experiencia sea intensa, sofisticada o sensorialmente memorable para que opere como pensamiento artístico. Hay que preguntar qué produce, qué régimen activa, qué lugar asigna al cuerpo y si abre una interrogación o administra una forma de satisfacción.

Esta tensión vuelve problemáticos ciertos programas contemporáneos de “rutas de arte y sabor”, “ciclos de patrimonio culinario” o “catas de arte”. No porque la gastronomía o el patrimonio culinario sean inferiores al arte, sino porque muchas veces el museo o el centro cultural comienza a comportarse como extensión del restaurante, de la oficina de turismo o del marketing territorial. El público queda situado como cliente de una experiencia amable: recibe contenido, placer, identidad, relato local y consumo cultural en una misma operación. Lo que se debilita en ese desplazamiento es justamente aquello que puede volver necesario al arte contemporáneo: su capacidad de interrogar la realidad presente a través de la forma, de producir una lectura que no coincide con la celebración patrimonial ni con el folleto promocional.

El problema, entonces, no es la gastronomía. Tampoco el patrimonio culinario. El problema aparece cuando se confunden los regímenes. Una sopa puede circular en un restaurante patrimonial o en una instalación; una mesa puede ser servicio o dispositivo; un alimento puede sostener una promesa de satisfacción o activar una

pregunta incómoda. La diferencia no está en la materia tomada de manera aislada, sino en la operación que esa materia pone en marcha. En un caso, la comida organiza una experiencia de consumo, memoria o identidad; en otro, puede abrir una zona de fricción donde cuerpo, historia, institución, deseo, mercado y cuidado quedan expuestos como problema.

El recorrido permite entonces volver al inicio sin quedar atrapado en él. La feijoadada compartida con mi amigo y el chiste de la papa frita no eran anécdotas menores, sino escenas donde aparecía condensado un problema de lectura. La primera hizo visible una separación entre vida y obra que yo no lograba resolver. La segunda confirmó que esa separación no era solo íntima: había un prejuicio compartido que volvía sospechosa una materia antes de examinarla. Pero ese prejuicio no se desarma afirmando que la comida también puede ser arte. Se desarma afinando el criterio: distinguir cuándo una materia funciona como soporte, cuándo una escena redistribuye autoridad, cuándo una sustancia carga una historia imposible de reemplazar, cuándo una comida servida altera el estatuto del espectador y cuándo solo traslada prestigio entre regímenes cercanos pero no equivalentes.

Quedarse en lo formal resulta insuficiente si por forma se entiende solo apariencia. En arte contemporáneo, la forma organiza relaciones: dispone cuerpos, regula accesos, activa temporalidades, arrastra historias, distribuye posiciones de sujeto, abre o clausura sentidos. Un material no significa por sí mismo, pero tampoco es inocente. Entra en una operación. Por eso el alimento puede ser irrelevante en una obra y decisivo en otra; puede funcionar como soporte, símbolo, recurso visual, experiencia de consumo o dispositivo crítico. La hipótesis que queda es exigente precisamente porque no concede demasiado: lo alimentario no vale por sí mismo, no es esencia, garantía ni coartada, y tampoco necesita ser defendido como si viniera desde abajo a pedir permiso. Su fuerza depende de si modifica la estructura de la obra: si no puede ser reemplazado sin pérdida, si desplaza al sujeto que mira, si hace aparecer una historia material, si reorganiza una institución, si vuelve problemático el consumo, el cuidado, el deseo, el trabajo o la memoria.

Tal vez esa era la telaraña que había que retirar: no demostrar la relevancia de lo alimentario, sino precisar por qué había sido tan fácil desestimarlos. En el arte contemporáneo, nada debería ser descartado por su apariencia inmediata, pero tampoco aceptado sin examinar las operaciones que lo constituyen. Lo alimentario adquiere espesor crítico no cuando se lo consagra como tema ni cuando se lo valida por legitimación externa, sino cuando permite comprender de qué modo una materia aparentemente menor puede reorganizar la percepción, el conflicto y el conocimiento, exigiendo un régimen de lectura que la inmediatez todavía no está en condiciones de producir.