

**LAUDATIO PARA FRANCISCO TORREBLANCA**  
**DOCTOR HONORIS CAUSA UNIVERSIDAD MIGUEL**  
**HERNÁNDEZ DE ELCHE**  
**27 JUNIO 2013**

**JOSÉ MANUEL ÁLVAREZ ENJUTO**

Excmo y Magnífico Sr. Rector

Miembros de la Comunidad Universitaria

Señoras y Señores

Es para mí un honor y una enorme responsabilidad construir la *laudatio* sobre el trabajo, la obra y la personalidad de Francisco Torreblanca para ser distinguido con el mayor reconocimiento universitario que puede concederse a la vida profesional de una persona.

Por unanimidad del Departamento de Arte se decidió proponer este reconocimiento extraordinario a Francisco Torreblanca por su magnífica y excepcional obra creativa en el campo de la pastelería, tan cercana, por razones obvias al mundo de las artes plásticas, y en especial, a la morfología de la lingüística escultórica.

Cuando en 1996, don Ramón de Soto, recién nombrado Decano de la Facultad de Bellas Artes de esta Universidad, me

encargó confeccionar el programa para la asignatura que le propuse de Diseño y Montaje Expositivo, y formar parte del Plan de Estudios de ésta, ya que la consideraba imprescindible en una formación como la de bellas artes, precisamente, uno de los contenidos que proponía como absolutamente esencial y novedoso, era el relativo a la restauración. La disciplina por excelencia de la voluptuosidad, de la sensorialidad absoluta.

Y si el arte en su contemplación, provoca una profunda conmoción sensorial, la restauración provoca una ineluctable metafísica de los sentidos. Porque cuando estamos ante una obra de pastelería, que es lo que nos concierne, esa configuración no solo nos provoca una convulsión inmediata de todos los sentidos, sino que trasciende a un éxtasis innominable, abstracto. Todos, absolutamente todos los sentidos se ponen en tensión, en alerta, estremecen en contacto con el trabajo. El sentido de la vista: por su diseño y montaje, su presentación, su orden y composición, forma y armonía. El sentido del tacto porque sin tocarlo ya sabemos o imaginamos de antemano cómo son sus texturas, sus calidades, y porque además lo compartimos, lo disfrutamos en su totalidad al necesitar tomarlo con los dedos, tocarlo, acariciarlo. El sentido del olfato, uno de los máximos y principales alicientes de esta disciplina, impensable sin el ejercicio de éste. El sentido del gusto, como el culmen, el éxtasis de la obra, el verdadero objeto del trabajo. Y, por supuesto, el sentido del oído, porque al degustarlo, al masticar y oír cómo se rasga por ejemplo el

chocolate se regeneran y accionan todas nuestras tensiones sensoriales de nuevo, los estremecimientos previos, es entonces es cuando accedemos a una ilusión espiritual total, a la complejidad más abstrusa de las emociones. Podemos decir tras esta cadenciosa experiencia de los sentidos que es el fin del complejo y laborioso proceso compositivo de la obra, el resultado último de la obra total, la mística más profunda, la localización del sexto sentido. La retención extática de la sensualidad en la memoria.

El resultado de aquella incorporación del arte culinario al programa de enseñanza en la asignatura de Diseño y Montaje Expositivo, (he de decir que por ello, en cada curso, asistimos con más de cien alumnos a clases de cocina, pastelería y diseño y presentación de mesas y platos al CdT de Benidorm desde doce años), ha sido, y es, de una extraordinaria aceptación y un enriquecimiento configurativo y cultural indiscutible entre los alumnos de nuestra Facultad. Además, por su supuesto, de la expansión, universalidad y variedad identificativa por el empleo y tratamiento de las materias elaborativas alimenticias en su proceso creativo, ya que se trata de idénticos procedimientos prácticos y con similares metodologías procesuales como las que se aplican en las bellas artes. Idea, boceto, traslación al ámbito definitivo, técnica, composición, orden, armonía, equilibrio, obra resultante, diseño y montaje expositivo, exhibición, contemplación, análisis y degustación.

La respuesta a todo lo que decimos, a nuestro acierto en la incorporación de esta disciplina para la formación de los alumnos de artes plásticas en Altea, fue la inclusión del cocinero Ferrán Adriá, como único representante del arte español en el prestigioso y transcendental certamen artístico de la Documenta de Kassel de 2007. Es decir el arte culinario como embajador del arte español.

Y aquí estamos, en la Universidad, dentro de la educación de la especialidad de las bellas artes, haciendo valer los méritos de esta disciplina artístico-creativa de la pastelería realizada por Francisco Torreblanca, para hacerle un hueco con todo merecimiento en el claustro de doctores de la Universidad Miguel Hernández. Muchísimas gracias por haberme encargado esta laudatio.

En este laudatio no quisiera entretenerme en enumerar lo muchísimos méritos, premios y condecoraciones con las que a Francisco Torreblanca se le ha distinguido a lo largo de su carrera. Eso ya lo dicen personas más ilustradas que yo en este ámbito ([poner opinión Berasategui, Rafael Ansón, etc del vídeo](#)).

Que Francisco Torreblanca haya aceptado ser distinguido como *doctor honoris causa* en la rama de bellas artes, es absolutamente natural y obvio por las razones que hemos aducido, y que seguiremos aduciendo, a pesar de existir cierta corriente contraria y de crítica muy encendida del mundo del arte, en

admitir y aceptar la expresividad del trabajo culinario dentro del ejercicio de las artes visuales. Por lo tanto, y a pesar de lo argumentado, ¿podemos aseverar que la creación culinaria puede inscribirse en el larguísimo correlato de soportes y materias empleadas para la construcción de imágenes, formas, ilusiones, perdurabilidad y efimeridad durante las últimas décadas y que conforman el llamado arte contemporáneo? Y si no es así, ¿podemos decir que una puesta en escena de Robert Wilson (imágenes) no se corresponde con una pieza encadenada de manifiestos y conceptos artísticos? ¿Que un espectáculo del Circo del Sol no acumula escena tras escena, intervención tras intervención un ramillete de apasionadas y plásticas imágenes activas y efímeras correspondientes al arte? ¿O una película de Won Kar Wai, Kim Ki Duk, Peter Greenaway (imágenes) no son auténticas obras de arte videográficas, fotográficas, llenas de belleza y sublimidad? ¿O una puesta en escena en tercera dimensión vertiginosa de luz, color, música, pintura de Blue Man Group (imágenes)? ¿O una coreografía de Merce Cunningham, (imágenes) formando alumnos en el referencial y paradigmático Black Mountain College junto a transcendentales y reconocidos artistas como Josef Albers, Willem de Kooning, Walter Gropius, Franz Kline o Robert Motherwell? ¿dónde podemos registrar o encajar entonces la obra de Hermann Nitsch “Teatro de Orgías y Misterios” (imágenes) donde se bebe, se come, se sacrifica, se baila, se reverencia, se manosea, se interpreta música, ...? ¿No

tiene cabida pues la plasticidad, la composición, la técnica, el orden, las texturas, los volúmenes, la luz, las sombras, el proceso constructivo con una figura conformada con azúcar o chocolate por Francisco Torreblanca y con utensilios similares que los utilizados en las bellas artes?

A finales del siglo XX, quizá antes, el arte contemporáneo comienza a hacer desaparecer las definiciones, debido a la enorme multiplicidad espúrea y amalgamas de todas las disciplinas creativas que se congregan y dan cita para la elaboración de nuevas dialécticas y morfologías de lo considerado arte contemporáneo. En ello, como he nombrado más arriba, tenemos el teatro, la música, el cine, la arquitectura, la danza, la expresión corporal. Y sobre todo la irresistible e imparable corriente gastronómica. Aunque ya en la tercera parte del siglo XX este tema, sus contenidos y las materias configurativas, resultó capital y absolutamente determinante en beneficio de lo que decimos.

El transgresor artista suizo, nacido en Rumanía, Daniel Spoerri en su gran exposición celebrada en el Stedelijk Museum de Amsterdam en 1971, (y que luego haría galería de arte), bajo el título Eat Art (Arte-Comida), retoma una vieja y asentada sentencia para convertir la cuestión culinaria en un tema propiamente artístico, y mostrar así lo mixturados que están ambos procesos creativos. Spoerri adoptó el concepto de *reddy-made* de Marcel Duchamp ampliándolo con utensilios y con

alimentos habituales. Pero además de entrañar una ampliación estético-material para la historia del arte, también tenía transcendencia en cuanto a los contenidos: la caducidad ya era parte sustancial de las obras. Uno de los ingredientes basamentales de la naturaleza ensamblativa de la labor culinaria.

El Eat Art se caracteriza, porque como Jürgen Raap concreta con precisión, “junto a las innumerables interpretaciones de contenido poético y las transformaciones materiales, los conceptos artísticos siempre están relacionados con el proceso de comer, o sea, con el tipo de comestibles utilizados como material”.

Durante el mismo período Josep Beuys también empezó a incorporar muchos comestibles como material artístico con la intención de ampliar y dimensionar el concepto de arte culinario. Mediante sus acciones, Beuys practicaba una creativa y modélica renovación y reactivación de los sentidos; para él utilizó grasa, manzanas, huevos, miel, tostadas, setas, arroz, ya que creía que de ese modo podía movilizar las fuerzas del arte con vistas a una finalidad más importante, ya que, según Kristen Claudia Voigt, “en cuanto se incorporan comestibles a la obra de arte, el arte cobra vida, para que tomemos conciencia de la vida a través del arte”. Cocinar para Beuys es llevar a cabo “un proceso creador, en el sentido que se trata de una iniciativa humana. Por consiguiente, el artista-cocinero se erige en una persona autónoma que está plásticamente activa. Los comestibles y la comida como base de

creatividad, diálogo y pensamiento. Sólo con la ayuda de la energía de los alimentos puede el hombre libre iniciar el intercambio con los demás y mantener una actividad de orden plástico”.

Tras esta prolija introducción para reconocer y establecer el arte culinario como parte sustancial e indiscutible de las manifestaciones artísticas bajo las intenciones pautadas en el ámbito de la transitoriedad, paso a dar título a esta laudatio, referido a la definición que hago de Francisco Torreblanca, como **EL BUSCADOR DE POEMAS**, por sus caligrafías envueltas en suaves y cálidas líricas e inagotables fuentes formales de luz, sombras y misterio. Melodías trémulas por su fragilidad y delicadeza abarcadas por leves y a su vez hondas evanescencias místicas. Armonías resueltas cálidamente mediante sinfonías musicales de ritmos cromáticos fugaces. Obras para la voluptuosidad extrema, para el sexto sentido, como Alegrías sinestésicas para el paladar, como diría Dalí.

Sin embargo, todo esto no es nada sin el espectáculo de la puesta en escena, su presentación y su diseño y montaje para ser exhibido, degustado y disfrutarlo por el solo hecho de verlo, mirarlo, contemplarlo, accionándose por sí solos, asimismo, todos los sentidos con esta su sola presencia. El espectáculo último es el regalo concluyente, el aura que envuelve toda la tarea. Son los versos mostrados, el poema concluido, su lectura, el placer

profundo, insondable e inmarcesible por el tamaño prolongado de su dimensión.

Para esa búsqueda de caligrafía física y gestual de poemas visuales y magia rítmica, hemos acordado la composición de un poema escénico, tridimensional, escultórico como colofón a la belleza, estética, sensualidad y espiritualidad consubstancial en todos sus trabajos. Pero antes, y primero, proyectaremos un documento videográfico que hemos elaborado, (con la inestimable ayuda técnica audiovisual del profesor David Trujillo), donde se registran los distintos pasos compositivos de las obras que realiza este pastelero universal y su evidente vinculación y paralelismo axiomático a otros epigrafiados y resueltos dentro de las dialécticas artísticas. Después, como colofón y sorpresa final a este elogio, el poema resultante de los versos hallados por el camino para el acto de hoy.

### Entra audiovisual. Explicaciones.

Y para concluir..., como hemos adelantado: el blanco, el blanco situado en los extremos de su pureza, en su silente paraíso del vacío, de la espiritualidad más absoluta; acomodado en la calma del abismo infinito donde los sueños nunca descansan ni tampoco las fantasías, ni las ilusiones, el poema níveo e inmaculado de Torreblanca escrito con azúcar, hermanado con los juegos arquitectónicos de Malevich, para ilustrar y embellecer

esta *laudatio*. (Imágenes del Arquitectón de Malevich y la interpretación en azúcar de Torreblanca)

Es por ello que solicito se proceda a la investidura como *doctor honoris causa por la Universidad Miguel Hernández de Elche*, al Señor Don Francisco Torreblanca García, un honor y una satisfacción para esta Universidad que forme parte de su claustro un artista-pastelero de la tierra, de Villena, de Alicante.

Muchas gracias