

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 46 (2019)
Heft: 1

Rubrik: Visto : el menú de mañana

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Paul Gong: "Human Hyena" [Hiena humana], 2014. Cubiertos especiales que engañan los sentidos y enzimas que insensibilizan el estómago para que también se pueda disfrutar de comida podrida. Fotografía: Andrew Kan



Carolin Schulze: "Hase aus Mehlwurmpaste" [Liebre de gusanos de la harina], 2014.

Pasta de gusanos de la harina con apetitosa forma de liebre, obtenida mediante impresora 3D y encaminada a superar la repulsión hacia las nuevas fuentes de proteínas.

Chloé Rutherveld: "Edible Growth" 2014. Pasta de insectos enriquecida con esporas de hongos y semillas, obtenida con una impresora 3D, y que en cinco días se convierte en un nutritivo pastelito de hojaldre.



El menú de mañana

¡Ya está servido! Pero lo que vemos aquí ¿es sabroso o más bien inquietante? La exposición "Food Revolution 5.0" se adentra en este debate contradictorio y plantea interrogantes sobre el futuro: ¿Qué comeremos mañana, y de qué manera? ¿Cómo el crecimiento de la población y el cambio climático modificarán nuestro menú? Una cosa está clara: el alimento es un material al que se da forma, es el resultado de un diseño. En Winterthur la rueda del tiempo ha dado una vuelta más, y el menú del futuro toma forma: unas veces con un toque juguetón y otras con un toque crítico. Los casi 50 proyectos de diseño e investigación que presenta la exposición nos introducen en un mundo que –quizás– algún día se alimentará de carne in vitro, verduras de invernadero, proteínas de algas y gusanos de la harina. (MUL)

"Food Revolution 5.0", Gewerbemuseum Winterthur, hasta el 28 de abril de 2019. La exposición irá acompañada de un apretado programa de actos sobre el tema. www.gewerbemuseum.ch



Johanna Schmeer:
"Bioplastic Fantastic" [Bio-
plástico fantástico], 2014.
La idea especulativa: utilizar
enzimas para producir ali-
mentos sintéticos a partir de
bioplásticos que contengan
todas las sustancias esencia-
les para la vida.



Carolien Niebling: "Insect pâté"
[Paté de insectos], 2017.
¿Puede contribuir la manipulación
estética de lo desconocido a dismi-
nuir el asco y a desarrollar nuevos
hábitos alimentarios?
Fotografía: Jonas Marguet Shawn

Maurizio Mantali: "System Syn-
thetics – Installation Overview"
[System Synthetics: vista general
de las instalaciones], 2011.
El enfoque: triturar los envases de
alimentos y transformarlos en eta-
nol dentro de un biorreactor.
Fotografía: Jonas Marguet Shawn