

Call for papers *SOBRE_N11_2025*

(English below)

COMIDA

Editores invitados: Valeria Mata, Magda Mària y Juan Calatrava.

Secciones PANORAMA y PLIEGO

Recepción de artículos y proyectos hasta el 15 de septiembre de 2024

La revista *SOBRE*, en colaboración con el Proyecto de investigación nacional “Comida y Ciudad” (PID2020-115039GB-I00) realiza una llamada a colaboraciones para el número 11, que se publicará en enero de 2025, con el tema monográfico: COMIDA.

La comida es un hecho transversal que atraviesa todos los aspectos de nuestras vidas. Los procesos de producción de alimentos, así como los de su preparación, distribución, consumo y gestión de sus residuos modelan nuestros paisajes, afectan a nuestra relación con el medio ambiente, inciden en nuestra economía, influyen en nuestra salud y bienestar, formando parte intrínseca de nuestra cultura desde los inicios de la historia. Procesos que pueden pasar desapercibidos, imbricados en las dinámicas contemporáneas y que en determinadas ocasiones se convierten en el centro de nuestras vidas. La celebración, la vida compartida están asociadas culturalmente al hecho culinario, excediendo el mero hecho funcional de la alimentación.

La comida no ha sido nunca ajena al mundo de las manifestaciones culturales. La antropología y la sociología han estudiado profundamente el hecho alimentario: cómo nos relacionamos con la comida, cómo se producen las tradiciones, costumbres y saberes asociados a ella. Claude Lévi-Strauss, Jean-Pierre Vernant, Mircea Eliade, Marvin Harris, Michel De Certeau, Lucie Bolens, Juan Cruz, C. Ritchie o Ismael Sarmiento Rodríguez son solo algunos de los principales pensadores que, desde puntos de vista muy diversos, han hecho de la relación del hombre con la comida un punto central de reflexión histórica y cultural. Estas visiones están siendo enriquecidas en años recientes por estudios interdisciplinarios, en particular, el biodiseño, con figuras prominentes en el movimiento global sobre comida y sostenibilidad como el ingeniero de materiales y cocinero Johnny Drain.

Del mismo modo, la literatura (desde Rabelais, Cervantes o Baltasar de Alcázar a Charles Dickens, Émile Zola, James Joyce o, más recientemente, Manuel Vázquez Montalbán o Toni Morrison), las artes plásticas (desde Arcimboldo, Brueghel, a los bodegones holandeses de Clara Peeters y otros, hasta llegar a Van Gogh, Francis Bacon o Andy Warhol) o el cine (Luis Buñuel, Federico Fellini, Pier Paolo Pasolini, Marco Ferreri, o Peter Greenaway) se han hecho eco, desde sus respectivas especificidades, de esta esencial relación del habitar humano con la alimentación. La producción artística contemporánea también ha incidido en este tema, con proyectos como los de Judy Chicago, Sarah Luca o Gordon Matta-Clark, entre otros.

En determinados momentos de la historia, la comida ha entrado a formar parte del debate de la arquitectura y el diseño urbano de manera relevante, como ha estudiado Carolyn Steel (*Hungry City, Sitopia*). La implicación de la cocina tanto en la historia de la arquitectura como en el diseño

de la vivienda contemporánea (recordemos a Le Corbusier o Margarete Schütte-Lihotzky), así como en la emancipación de las mujeres, ha sido el motor para el estudio de esta conexión entre el arquitectura y comida, como los textos de Dolores Hayden y los posteriores de Dupavillon, Clarisse, Aicher, Spechtenhauser, Oldenzil y Zachmann, Kinchin o Anna Giannetti. La relación contemporánea con los productos alimentarios, cómo accedemos a ellos y dónde, cómo se manipulan en nuestras casas y en nuestras ciudades, y en definitiva cómo afectan a nuestras vidas, ciudades y territorios ha producido estudios y proyectos de gran interés; como los de Petrini, Berry, las tesis de Steegmann y Puigjaner, el proyecto de investigación “El menjar i l’espai públic urbà a Barcelona (LCF/PR/RC16)”, o los números monográficos de *Quaderns* 271, *About Buildings and Food*, y de *Log* 34, *The Food Issue*.

Las recientes exposiciones *FOOD, dal cucchiaino al mondo* (MAXXI Roma, 2015); *Agriculture and Architecture. Taking the Country’s Side* (EPFL, Lausana, 2020) comisariada por Sebastian Marot; *Countryside, The Future* (Museo Guggenheim, Nueva York 2020) comisariada por Rem Koolhaas; así como las realizadas en el contexto español, como *De la Huerta a la Mesa* (Madrid Centro Centro, 2021) comisariada por Jorge Pérez Conde; o el pabellón español en la Bienal de Arquitectura de Venecia de 2023, *Foodscapes*, comisariado por Eduardo Castillo Vinuesa y Manuel Ocaña, demuestran que la mirada hacia el territorio rural, el espacio productivo y su conexión con el hecho urbano, así como nuestra relación personal y social con la comida, son elementos de vital importancia en la sociedad contemporánea. Proyectan una preocupación desde la cultura, el arte y la arquitectura hacia cuestiones que, además de la necesaria sostenibilidad medioambiental, inciden en la resiliencia urbana, la protección de las actividades humanas productivas, su repercusión en la salud pública y en nuestro bienestar emocional.

Desde *SOBRE* proponemos cuestionar la relación entre comida, arte y arquitectura. Una mirada global, interdisciplinar, guiada desde la óptica del Arte y la Arquitectura, que permita pensar conjuntamente cómo nos relacionamos con el proceso alimentario. Reflexiones y análisis críticos sobre exposiciones, libros, revistas, proyectos fotográficos, cinematográficos, artísticos, arquitectónicos o de diseño que hayan abordado este tema de manera relevante. Así como propuestas creativas que planteen una relación reveladora de los enfoques contemporáneos.

SOBRE_N11 hace una llamada para el envío de artículos de investigación y de proyectos creativos, todos los cuales serán revisados por pares ciegos, que incidan de manera analítica y crítica sobre las cuestiones planteadas.

La recepción de artículos (para la sección Panorama) y de proyectos (para la sección Pliego) estará abierta hasta el **15 de septiembre de 2024**.

SOBRE, Prácticas Editoriales en Arte y Arquitectura se encuentra indexada en los siguientes registros y bases de datos de revistas académicas: SCOPUS, Arts & Architecture Source; Columbia University Libraries, DOAJ; ERIH PLUS; MIAR; ISOC; LATINDEX; REDIB; Dialnet; Livre; Scilit; Publication Forum. *SOBRE* cuenta con el Sello de Calidad de revistas científicas españolas de FECYT.

Más información en:

sobrelab.info

revistaseug.ugr.es/index.php/sobre

[instagram.com/sobrelab](https://www.instagram.com/sobrelab)

contacto@sobrelab.info

Call for papers *SOBRE_N11_2025*

FOOD

Guest Editors: Valeria Mata, Magda Mária y Juan Calatrava.

Sections PANORAMA and PLIEGO

Call for articles and projects open until September 15, 2024

The journal *SOBRE*, in collaboration with the research project "Food and City" (PID2020-115039GB-I00), is issuing a call for contributions for *SOBRE* number 11, which will be published in January 2025, with the topic: FOOD.

Food is a cross-cutting fact that permeates all aspects of our lives. The processes of food production, as well as those of its preparation, distribution, consumption, and waste management, shape our landscapes, affect our relationship with the environment, impact our economy, influence our health and well-being, forming an intrinsic part of our culture since the beginning of history. Processes that can go unnoticed, intertwined in contemporary dynamics, and that on certain occasions become the center of our lives. Celebration, coexistence, shared life are culturally associated with culinary acts, exceeding the mere functional act of eating.

Food has never been strange to the world of cultural expressions. Anthropology and sociology have deeply studied the alimentary fact: how we relate to food, how traditions, customs, and knowledge associated with it are produced. Claude Lévi-Strauss, Jean-Pierre Vernant, Mircea Eliade, Marvin Harris, Michel De Certeau, Lucie Bolens, Juan Cruz, C. Ritchie or Ismael Sarmiento Rodríguez are just some of the main thinkers who, from very diverse points of view, have made the relationship between humans and food a central point of historical and cultural reflection. These approaches have been enriched in recent years by interdisciplinary studies, particularly bio-design, with prominent figures in the global movement on food and sustainability such as materials engineer and cook Johnny Drain.

Likewise, literature (from Rabelais, Cervantes, or Baltasar de Alcázar to Charles Dickens, Émile Zola, James Joyce or, more recently, Manuel Vázquez Montalbán and Toni Morrison), visual arts (from Arcimboldo, Brueghel, to Dutch still lifes by Clara Peeters and others, to Van Gogh, Francis Bacon, or Andy Warhol), or cinema (Luis Buñuel, Federico Fellini, Pier Paolo Pasolini, Marco Ferreri, or Peter Greenaway) have echoed, from their respective specificities, this essential relationship of human habitation with food. Contemporary artistic production has also impacted this topic, with projects such as those by Judy Chicago, Sarah Lucas, or Gordon Matta-Clark, among others.

At certain moments in history, food has become relevant to the debate on architecture and urban design, as Carolyn Steel has studied (*Hungry City, Sitopia*). The implication of cooking both in the history of architecture and in the design of contemporary housing (let's remember Le Corbusier or Margarete Schütte-Lihotzky), as well as in the emancipation of women, has been the driving

force for the study of this connection between architecture and food. Such as the texts by Dolores Hayden and the subsequent ones by Dupavillon, Clarisse, Aicher, Spechtenhauser, Oldenziel and Zachmann, Kinchin, or Anna Giannetti. The contemporary relationship with food products, how we access them and where, how they are manipulated in our homes and in our cities, and ultimately how they affect our lives, cities, and territories have produced studies and projects of great interest. Such as those by Petrini, Berry, the PhD theses by Steegmann and Puigjaner, the research project "El menjar i l'espai públic urbà a Barcelona (LCF/PR/RC16)", or the monographic issues of *Quaderns* 271, About Buildings and Food, and *Log* 34, The Food Issue. Recent exhibitions such as *FOOD, dal cucchiaio al mondo* (MAXXI Rome, 2015); *Agriculture and Architecture. Taking the Country's Side* (EPFL, Lausanne, 2020) curated by Sebastian Marot; *Countryside, The Future* (Guggenheim Museum, New York 2020) curated by Rem Koolhaas; as well as those carried out in the Spanish context, such as *De la Huerta a la Mesa* (Madrid Centro Centro, 2021) curated by Jorge Pérez Conde; or the Spanish pavilion at the Venice Architecture Biennale 2023, *Foodscapes*, curated by Eduardo Castillo Vinuesa and Manuel Ocaña, demonstrate that the gaze towards rural territory, productive space and its connection with urban life, as well as our personal and social relationship with food, are vital elements in contemporary society. They show a concern about how food affects urban resilience, the protection of productive human activities, its impact on public health, and our emotional well-being.

SOBRE_N11 proposes to question the relationship between food, art, and architecture. A global, interdisciplinary perspective, guided from the viewpoint of the disciplines of Art and Architecture, that allows us to collectively consider how we relate to the food process. Reflections and critical analysis on exhibitions, books, magazines, photographic, cinematic, artistic, architectural, or design projects that have addressed this topic in a relevant manner. As well as creative proposals that pose a revealing relationship of contemporary approaches.

SOBRE_N11 issues a call for the submission of research articles and creative projects (all of which will be blind peer reviewed) impacting analytically and critically on the topic.

The reception of articles (PANORAMA section) and projects (PLIEGO section) will be open until **September 15, 2024**.

SOBRE, Prácticas Editoriales en Arte y Arquitectura is indexed in the following academic research data bases: SCOPUS, Arts & Architecture Source; Columbia University Libraries, DOAJ; ERIH PLUS; MIAR; ISOC; LATINDEX; REDIB; Dialnet; Livre; Scilit; Publication Forum. *SOBRE* has been awarded with the Quality Seal for Spanish Academic Journals FECYT.

More info at:

sobrelab.info
revistaseug.ugr.es/index.php/sobre
[instagram.com/sobrelab](https://www.instagram.com/sobrelab)
contacto@sobrelab.info

Editores invitados

Guest Editors

SOBRE_N11_2025_Comida/Food

Valeria Mata

Investigadora y antropóloga social. Ha cursado estudios en la Universidad Complutense de Madrid, la Universidad Autónoma Metropolitana en la Ciudad de México, y la Escuela de Estudios Asiáticos y Africanos en Londres. Sus líneas de investigación se han centrado en los cruces entre las prácticas artísticas y la antropología, la antropología del viaje y el turismo, y la dimensión política y cultural de la comida. Autora de *Plagie, copie, manipule, robe, reescriba este libro*, y de *Todo lo que se mueve*.

Researcher and social anthropologist. She has studied at the Universidad Complutense de Madrid, Universidad Nacional Autónoma de Mexico, and the School of Oriental and African Studies in London. Her research interests have focused on intersections between artistic practices and anthropology, anthropology of travel and tourism, and the political and cultural dimensions of food. Author of Plagie, copie, manipule, robe, reescriba este libro and Todo lo que se mueve.

Magda Mària

Doctora arquitecta, catedrática de Proyectos Arquitectónicos de la Universitat Politècnica de Catalunya UPC, y responsable del Grupo de Investigación *HABITAR*. Ha trabajado en diversos proyectos de investigación financiados que exploran el reuso del espacio arquitectónico en todas sus escalas y el hábitat como entorno en el que se desarrollan las formas de vida actuales. Es fundadora y socia de 'metamorfosi arquitectes' s.l.p.

PhD Architect, Full Professor of Architectural Projects at the Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), and head of the HABITAR Research Group. She has worked on various funded research projects exploring the reuse of architectural space at all scales and habitat, as the environment in which current forms of life develop. She is a founder and partner of 'metamorfosi arquitectes' s.l.p.

Juan Calatrava

Catedrático de Composición Arquitectónica en la ETS Arquitectura de la Universidad de Granada. Presidente de la Asociación de Historiadores de la Arquitectura y el Urbanismo (AhAU). Doctor Honoris Causa por la Universidad de Alcalá. Investigador responsable del Grupo de Investigación *Arquitectura y Cultura Contemporánea*. Investigador Principal del Proyecto "Comida y Ciudad. de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo".

Full Professor of Architectural Composition at the School of Architecture of the Universidad de Granada. President of the Association of Historians of Architecture and Urbanism (AhAU). Honorary Doctorate from the University of Alcalá. Principal investigator of the Research Group Arquitectura y Cultura Contemporánea. Principal Investigator of the Project "Food and City: from the domestic to the public space. Elements for a history, arguments for contemporary design."