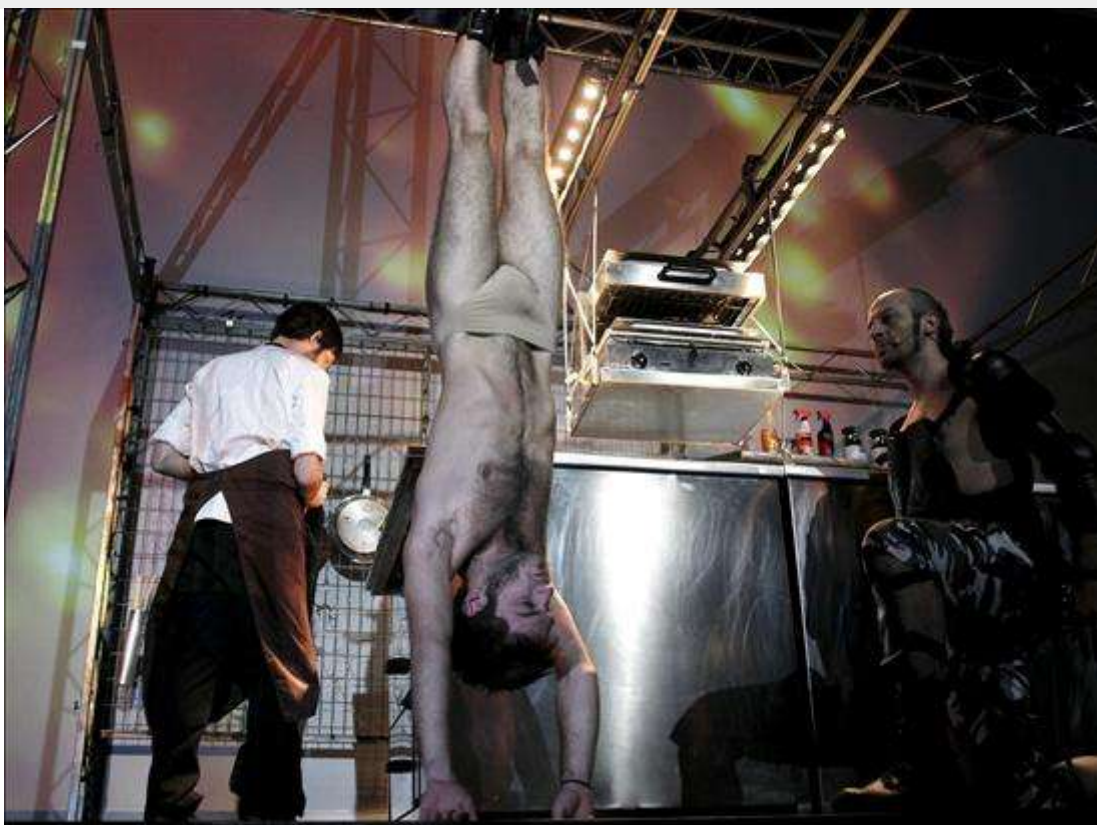


La Fura dels Baus rompe a hablar para "devorarse" a sí misma

3/12/2010 - 1:00



Madrid, 2 dic (EFE).- Todo hiere y sangra en "La degustación de Titus Andrónico", una tragedia en la que se "despieza" a los actores para hacer con sus entrañas, gracias a la alta gastronomía de Andoni Aduriz, el "pastel" con el que la Fura dels Baus celebra, de nuevo con el público entre sus piernas, que sabe hablar.

"Degustación de Titus Andrónico", estrenada esta noche en los Teatros del Canal, es un híbrido del pasado de la Fura, compartiendo espacio con el público enredado entre sus "artefactos", y de lo que apunta a su futuro, porque han decidido pasar del grito a la palabra declamada, aunque en una "reducción" al estilo de las que hace Aduriz en su restaurante "Mugaritz".

Elo es así porque aunque hayan decidido a sus 30 años bien cumplidos romper a hablar, del texto original de William Shakespeare, la Fura ha decidido "pulirse" mucha, mucha palabra con la colaboración necesaria del autor de la versión, Salvador Oliva, el primer traductor del texto al castellano, en el que también se basó el montaje de la obra que estrenó el año pasado Animalario.



Para el ágape de barbarie, la Fura ha dispuesto tres plataformas, en las que se representan durante poco más de una hora las escenas de caza, de cocina y de Roma, con una escenografía en vídeo, creada por Robert Merdzo, que rodea en 360 grados al espectador y completa el relato.

El vídeo proyectado en las cuatro paredes encapsula a los 324 espectadores, que observan, metidos en una "olla" en la que se cocinan asesinatos, amputaciones, violaciones y canibalismo, cómo los actores de la Fura deambulan subidos en "tronas" metálicas gigantes, ocupan las plataformas y declaman las 28 páginas de diálogo en las que se han destilado la que es la primera tragedia de Shakespeare.

Este banquete caníbal responde al propósito de la Fura de entrar en el único sentido que aún no habían explorado, el del gusto, pero como tenían miedo de que la gente recelara de sus "guisos" decidieron confiar al "muy acreditado" Aduriz -dos estrellas Michelin- la dirección y supervisión gastronómica.

Tras escuchar la advertencia por megafonía de que quien tenga alguna alergia se abstenga de comer lo que allí se ofrece, un cocinero en la "plataforma de cocina" va preparando lo que la acción requiere, de torrijas a algodón de azúcar pasando por algas y naranja confitada.

Quizá por la "firma" Aduriz, quizá por participar en el singular montaje, las "tapitas" han volado, atrapadas por los más avisados, y altos, de las pértigas desde los que colgaban.

En el último acto, 28 espectadores han acompañado al emperador y la emperatriz a la degustación del "plato" que es el meollo de la obra, "cocinado" con "las entrañas" de los hijos de Tamora.

Lo que Mugaritz ha concebido para sugerir semejante "pastel" es una sorpresa que sólo se conoce durante la representación y que, a juzgar por la atención que le han prestado los seleccionados, está suculento, aunque algunos trozos lleven los mismos tatuajes que adornaban el cuerpo de los infortunados.

"Da igual que sea un cerdo, un atún o un romano, porque lo importante es la cadena trófica, y podemos asegurar que esos romanos -los que en apariencia degustan los comensales- estaban muy bien alimentados y sin colesterol", ha asegurado a EFE Aduriz (San Sebastián, 1971).

"Hacerte esto ha sido lioso porque nosotros queríamos hacerlo lo mejor posible, pero lo hemos logrado", ha presumido el director gastronómico del espectáculo, que estará dos años dando vueltas por el mundo, con más de 200 representaciones previstas.