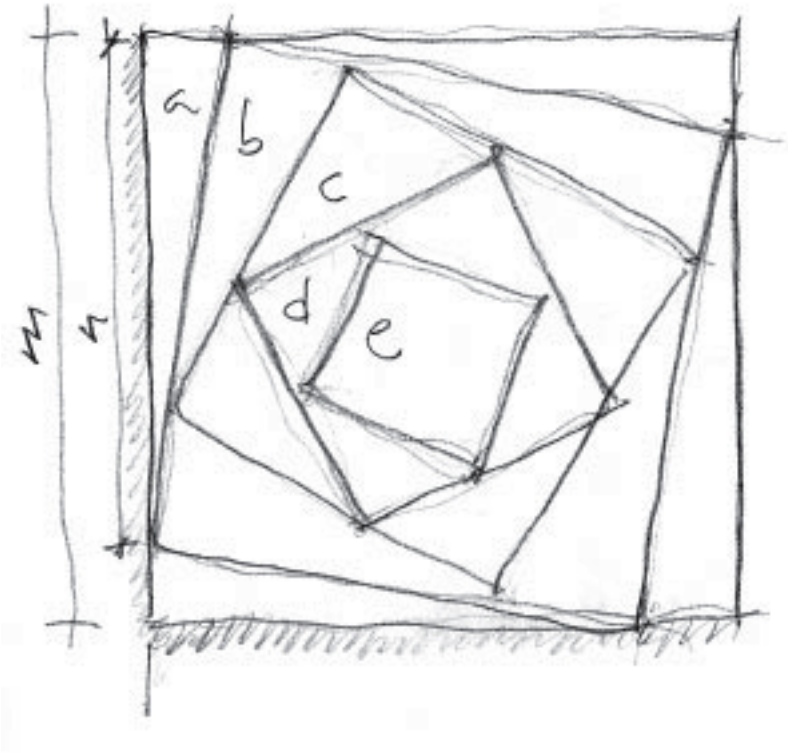
«Como un son puro, o un sistema melódico de sonidos puros, en medio de los ruidos, así un cristal, una flor, una concha, destacan del desorden ordinario del conjunto de las cosas sensibles. Nos resultan objetos privilegiados, más inteligibles a la vista, aunque más misteriosos para la reflexión, que todos los demás que vemos indistintamente...»
Paul Valéry, «L'homme et la coquille». Etudes philosophiques



Dice Juan Luis Moraza que "saber" y "sabor", si uno retrocede un poco, hasta el latín, son una misma palabra. Un *sapere* latino que significa simultáneamente conocimiento inteligible y experiencia sensible. No resulta difícil adherirse a este modo salvaje, hedonista, en que el *homo sapiens*
se deleita con experiencias de intercambio físico-químico con su entorno, sin separar conocimiento y experiencia.

Desde el placer físico, bienestar por la ingesta de calorías -por ejemplo en un día fresco de otoño tras subir a un monte-, pasando por las evocaciones y recuerdos que el sabor rescata, previo recorrido fisiológico por los sentidos -sensaciones mecánicas del chocolate bien templado (correctamente cristalizado), aromas complejos, sabores amargos, ácidos, dulces, especiados, florales..... Aromas ocultos que sólo se liberan en el paladar tras fundir las moléculas más grasas que también capturan el azúcar, la teobromina, la feniletilamina, la cefeína, etc. y que abren puertas del cerebro que muestran habitaciones olvidadas, sentimientos delicados y recuerdos antiguos-, el chocolate nos da además toda una suerte de sensaciones físicas que acompañan a emociones, sentimientos y pensamientos entremezclados. Pero de todos estos placeres, nos queda aquel que pitágoras nos reclama como raza celeste, el placer reflexivo que nos permite la contemplación de lo inteligible, de la geometría pura.

De todos los niveles en que experimentamos un intercambio con el alimento, con el chocolate por ejemplo, el más elevado quizás sea éste, aquel que permite la pitagórica “felicidad suprema” -literálmente “la eudaimonía del alma”- gracias a la contemplación de la armonía de los ritmos del universo. Suena pretencioso, pero no es sino un juego de placer. Una “mandala” para aquellos que de tan al occidente que nos encontramos, nos basta una brisa para precipitarnos al mar atlántico -al otro lado del mar,el chocolate nos atrae como un imán-.

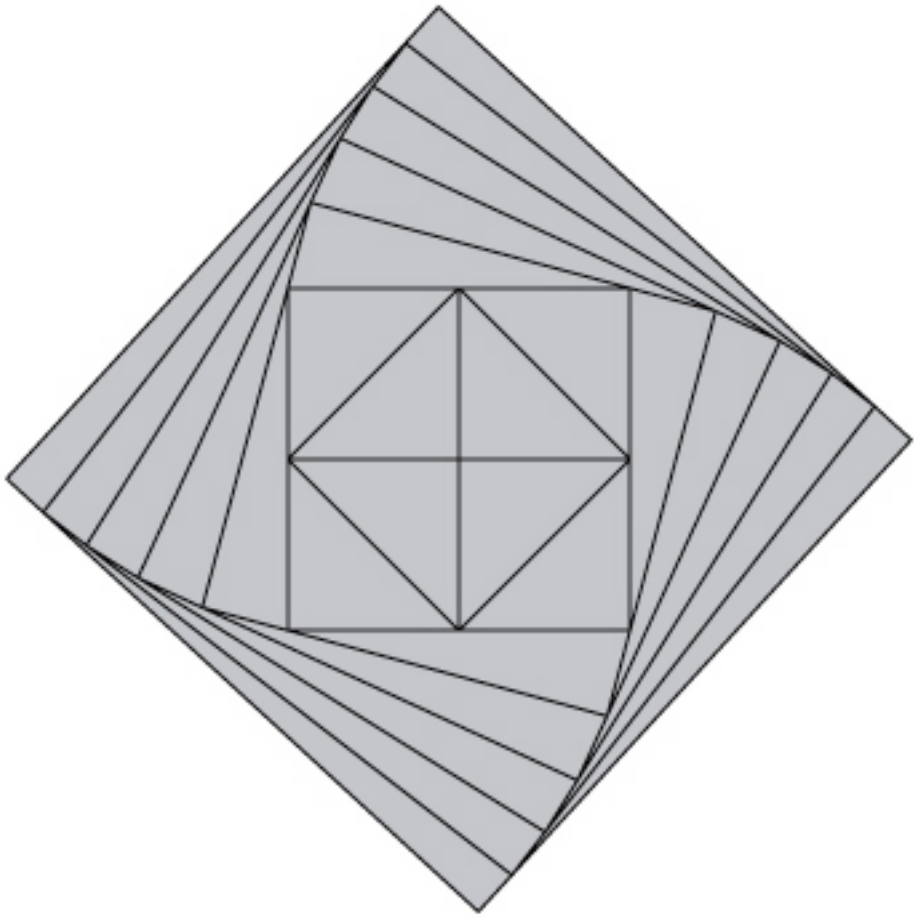
Nos sentimos pues apoyados por grandes genios en el empeño de avanzar aún más en la experiencia del sabe(o)r, y tentar con un objeto puro de chocolate a la contemplación intuitiva o analítica, como se quiera, mostrando como reto la armonía entre lo igual y lo diferente en una suerte de puzzle cuya condición de partida era estar encerrado en un cuadrado de 16 cm. de lado.

Aprovecho la ocasión para reivindicar el trabajo del diseñador como un trabajo del más alto nivel, lejos del tópico del quehacer diletante y frívolo que amenudo proyectan los medios, un trabajo que verdaderamente exije performances extremas para alcanzar obtener buenos resultados. El diseñador es aquel que observa los “Dieu signes” el “dieu-signateur” y no sin esfuerzo debe otear incesantemente la naturaleza buscando estas armonías numerales que hace ya 2500 años descubrió el maestro que da nombre a este trabajo. Sabemos además de la muerte de dios, y ello nos lleva sin remedio a buscar su cadaver como único recurso de nuestro trabajo. A menudo en el fondo del mar, en las profundidades, huyendo de la observación celeste y recorriendo instrospectivamente los pozos de melancolía más personales. Las llaves de estos lugares donde con suerte encontramos un fragmento de “hueso” son siempre las experiencias y la observación, sobre todo en aquellas cosas que de partida nos asustan, experiencias sensibles, principalmente la gastronomía y desde luego la exploración del cuerpo femenino que encierra la gran mayoría de los arcanos. No me extiendo más en ello pero si acaso aprovecho para cuestionar de partida toda idea de autoría tal y como la cultura

contemporánea propone desde el romanticismo y que tan de moda está en estos tiempos cibernéticos(con ello, querido Enric, no quiero decir que debes dejar de pagarme mis royaltis).

Debería haber empezado por aquí, Este objeto es un encargo de Enric Rovira, uno de los mejores chocolateros del mundo, diseñador y amigo con el que desde hace tiempo merodeabamos la posibilidad de trabajar juntos. Enric tiene un proyecto llamado “Rajoles d’autor”, partiendo de la geometría de la clásica baldosa barcelonesa y dejando que un colaborador rediseñe la forma en que se partirán sus porciones. Con el difìcil reto de superar el trabajo de Emili Padrós con sus “chocodosis” -porciones caprichosamente diferentes para diferentes deseos- o la “rajola Catalunya” de Alfaro, planteamos la cuestión de conseguir una pieza que enseñe porciones triangulares diferentes en su geometría pero idénticas en su superficie y peso. Intuí que girando un cuadrado dentro de su perímetro límite y dentro de este otro más pequeño y así sucesivamente hasta alcanzar cuatro triángulos idénticos, debía ser posible liberar en los interticios una serie de triángulos rectángulos de igual peso que los centrales.

A partir de esta intución, de este hallazgo -¿un tatuaje en el brazo de dios? ¿sabemos si dios era hombre por cierto?-, el trabajo de formalizar la ecuación que permite dibujar con precisión esta pieza, exije del privilegiado cerebro de un matemático, y es ahí que sin rubor alguno, como quien no quiere la cosa, le planteamos la cuestión a Enrique Zuazua, que muy amablemente, en vez de enviarnos al guano, accedió a darnos la solución sin la cual nada de esto hubiese sido posible...



Πυθαγόρας