



## Dupla britânica Bompas & Parr transforma espaço expositivo do MAM em *Cidade da Língua*

*Sam Bompas e Harry Parr, reconhecidos no mundo todo por suas divertidas e sofisticadas inovações na área da gastronomia, convertem a Sala Paulo Figueiredo do Museu de Arte Moderna de São Paulo em território dos sentidos, com nove instalações, onde o visitante é convidado a esquecer e reaprender tudo o que sabe sobre gosto e sabor*

O MAM – Museu de Arte Moderna de São Paulo – abre no dia 5 de junho (segunda-feira), às 20h, a mostra ***Cidade da Língua***, espécie de urbe dos sentidos, onde a percepção de gosto e sabor é a tônica. Configurada como um vilarejo do interior da Inglaterra, com praça central, casas e lojas, e desafiando o visitante a refletir sobre o assunto, a Cidade foi criada pela mente inquieta e criativa do duo britânico Bompas & Parr, especializado em eventos com temas gastronômicos que vão muito além da cozinha, tendo sempre a pesquisa histórica, científica e sociológica como ponto de partida. A curadoria é de Felipe Chaimovich. A mostra permanece em cartaz até 3 de setembro e tem o patrocínio Cielo.

A exposição foi especialmente desenhada para proporcionar ao público uma experiência multissensorial marcante, onde o visitante se sente instigado a esquecer e reaprender tudo que sabe sobre gosto e sabor. São nove instalações/ambientes a serem visitados. Logo ao cruzar o portal da *Cidade da Língua*, entra-se ***Dentro da boca***, núcleo com cor e textura que remetem ao interior da cavidade bucal, onde um anfitrião recebe os convidados, introduzindo-os aos mistérios do paladar, fazendo uma breve explicação sobre a ciência do gosto. Cada convidado recebe um “passê de viagem”, que pode ser de três categorias distintas: provador, não-provador, ou super-provador. O passê é concedido após a realização de um teste seguro e rápido que consiste em se aplicar na língua um composto orgânico chamado PTC, ou feniltiocarbamida, que determina os genótipos da sensibilidade ao gosto de cada um. O composto pode parecer muito amargo ou não ter quase gosto algum, dependendo do genoma de quem o experimenta.

Ao deixar o núcleo *Dentro da boca*, avista-se a ***Praça da Cidade***, que é uma espécie de ponto de encontro onde o visitante encontra informações sobre todas as atividades e atrações disponíveis. Em seguida, o convidado avista a vitrine da ***Confeitaria***, repleta de gelatinas nos mais inusitados formatos, tamanhos e cores, marca registrada da dupla Bompas & Parr.

***Taverna*** é o espaço onde a meteorologia e a mixologia se encontram: em um ambiente de penumbra, o convidado penetra em uma névoa com forte aroma de fruta que invade toda a sala. Ao imergir na nuvem, o visitante “bebe” através de nariz e dos olhos a mistura de água e aroma frutado liberada por um vaporizador.

**Museu** é um espaço reservado à história da comida, no qual o visitante pode ter acesso a alguns dos principais tópicos da história alimentar, incluindo a Idade Média, a Renascença, a era Vitoriana, além de exemplos contemporâneos. Uma pequena biblioteca traz uma interessante seleção de alguns dos mais importantes livros de cozinha. Há curiosidades, como mais de uma dezena de cardápios, um deles elaborado em 1907 pelo Hotel Ritz, que leva a assinatura de Winston Churchill, e um menu de 1876, escrito em versos para o HMS Alert (navio de guerra Marinha Real Britânica, cortesia do museu da instituição), além de uma exibição dos *Dez melhores banquetes da História*, selecionados por Sam Bompas. Dentro do Museu, encontra-se ainda o *Micro-Museu*, onde se pode ouvir, usando fones de ouvido, a narrativa de quatro aclamados especialistas em comida, que falam sobre seus heróis da história da gastronomia favoritos.

Entrando na **Sala Cirúrgica**, o público se depara com uma instalação lúdica, um inflável no formato de estômago, onde é possível estabelecer a relação simbiótica entre o cérebro e o intestino. Após tirar os sapatos na entrada, o visitante percorre a instalação, a partir de um esfíncter, sob a perspectiva de um pedaço de alimento.

Na **Sala de aula** está a *Chocophonica*, instalação onde o visitante é convidado a ouvir quatro diferentes sons em fones de ouvido. Para cada fone, há um pote de chocolate: o visitante irá provar um chocolate de cada pote, enquanto ouve o som correspondente, para então descrever o sabor e textura do chocolate. Para cada som o visitante poderá sentir um sabor diferente, impactado pelos diferentes sons. A percepção e a memória são influenciadas pelo tipo de som.

Com base em pesquisa que mostra que sabores, aromas e sensações físicas podem impactar em nossas reações emocionais, **Cinema** exhibe uma série de filmes cujo tema central é a comida.

**Farmácia** introduz os visitantes ao futuro da comida e da bebida, apresentando o que há de novo, o que está por vir e o que está mudando, indagando sobre como estaremos nos alimentando daqui a 10, 20 ou 30 anos.

Serviço

**A Cidade da língua: Bompas&Parr**

Curadoria: Felipe Chaimovich

Abertura: 5 de junho de 2017 (segunda), às 20h

Visitação: de 6 de junho a 3 de setembro de 2017

Entrada: R\$ 6,00 - **gratuita aos sábados**

Local: Museu de Arte Moderna de São Paulo - Sala Paulo Figueiredo

Endereço: Av. Pedro Álvares Cabral, s/nº - Parque Ibirapuera (localizado acerca dos portões 2 e 3)

Horários: terça a domingo, das 10h às 17h30 (com permanência até as 18h)

Tel.: (11) 5085-1300

[www.mam.org.br](http://www.mam.org.br)

[www.facebook.com/MAMoficial](https://www.facebook.com/MAMoficial)

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

[www.youtube.com/MAMoficial](http://www.youtube.com/MAMoficial)

Estacionamento no local (Zona Azul: R\$5 por 2h)

Acesso para deficientes / Ar condicionado / Restaurante / Café

**Mais informações para a imprensa**

**Conteúdo Comunicação**

Mariana Ribeiro – [mariana.ribeiro@conteudonet.com](mailto:mariana.ribeiro@conteudonet.com) – (11) 99328-1101

Roberta Montanari – [roberta.montanari@conteudonet.com](mailto:roberta.montanari@conteudonet.com) – (11) 99967-3292

Tel. (11) 5056-9800 – [www.conteudocomunicacao.com.br](http://www.conteudocomunicacao.com.br)