

La Cuarta Piel

Cosechando Inviernos, 2023

Famorca es un pueblo encajado entre dos laderas: trepa la falda norte de la Sierra de la Serrella y mira hacia la cara sur de la Sierra de Aitana. Al contrario que el resto de los pueblos de la zona, sus calles están orientadas al norte, de espaldas al Sol. Esta extraña disposición se explica por los abundantes cauces de agua que en su día caían de la ladera de la Serrella, pequeños arroyos que iban al barranco a los pies del pueblo y abastecían a los vecinos y sus cultivos.

Hoy, no queda rastro de aquellos arroyos pero muchos vecinos dicen recordarlos. Al hablar con ellos, también remiten a la Serrella nevada de sus infancias. En las postales del pueblo, en sus fotos de perfil, a menudo aparece esa imagen que, según cuentan, duraba meses, mientras que ahora apenas aguanta una semana al año. Quizás producto del cambio climático, quizás recuerdo distorsionado, parece extendida la sensación de que en Famorca cada vez llueve y nieva menos.

Sea como sea, está claro que la estacionalidad que antes marcaba las vidas en el campo aparece ahora difuminada. Un indudable testigo de este cambio es el nevero de Famorca (encumbrado a 1.170 m de altura) que, hasta la llegada de los refrigeradores modernos, alimentaba de hielo a la costa alicantina. Con cada nevada, los vecinos subían al nevero para almacenar y prensar la

Famorca
El Comtat, Alicante
febrero 2023-julio 2023



1 *Cosechando Inviernos*
C/ Salamanca, 26 (Bar La Font)

nieve, y, cada verano, una vez convertida en hielo, se llevaba con mulas a Dénia, a Calp, a Altea y Vila Joiosa para conservar el pescado y fabricar bebidas refrescantes o helados. Este comercio local y periódico ha dado ahora paso a una enorme red global e ininterrumpida de espacios refrigerados —climas interiores en los que el exterior pasa a un segundo plano—.



Lo que sostiene la vida en El Comtat son una serie de servicios en tránsito que conforman un tejido frágil pero confiable. El panadero, la banda, el camión de las verduras, un pequeño supermercado móvil, los médicos o el cartero saltan de un pueblo a otro y conectan Famorca con un territorio mucho más amplio. A esta red hay que añadir la población flotante de famorquies que dejaron el pueblo pero conservan su casa y que en fechas marcadas, como las fiestas patronales, regresan al pueblo. Esos días las calles de Famorca se llenan y por unos instantes sus vecinos ensayan un pueblo repleto de población joven.

Tomamos estos elementos —la nevera, la red en tránsito y las fiestas locales— como punto de partida para proponer un día de celebración en torno a la fabricación de unos helados. A través de un taller para recoger los sabores del pueblo y otro para diseñar un catálogo de formas, buscamos un helado propio de Famorca.

Durante dos tardes de junio nos juntamos en torno a una mesa llena de productos de la comarca. De la mano de Alba Llodrà, cocinera del bar de Fageca, buscamos recuperar sabores pero también encontrar asociaciones insospechadas. En la memoria de las vecinas se mezclan licores, tierras y frutos y, a través de un taller de modelado, en su iconografía particular aparecen pinturas rupestres, elementos arquitectónicos y cultivos autóctonos.





Con la cadena de frío, la geografía de los alimentos se reorganizó omitiendo factores de clima y proximidad, para primar economías de escala en las que unos territorios quedarían al servicio de otros. En el último siglo, Famorca pasó de tener agricultura de subsistencia con frutales y cereales, a cultivar casi en exclusiva oliva y almendra para su exportación. Creemos que el helado es una buena excusa para reflexionar, desde el disfrute, sobre el lugar que Famorca ocupa hoy en esta red de intercambios. Es también una manera de traer al presente la tradición del nevero, una relación estacional con el frío que contrasta con el invierno perpetuo de nuestros frigoríficos.

Como quien celebra anualmente las cosechas, el 8 de julio se celebrará en Famorca la nieve del invierno pasado; y se hará con un camión de helados que recorra la comarca extendiendo la celebración a los pueblos vecinos. Un elemento que anuncia la llegada del verano, un guion con el potencial de repetirse año tras año y una excusa para reflexionar sobre el sentido de las estaciones en un contexto de intenso cambio.



La Cuarta Piel es una comunidad de prácticas que vincula procesos participativos al cuidado del entorno. Fundada en Alicante, traduce los procesos que sustentan la vida humana en las ciudades. Lo hace a través de situaciones hedonistas que materializan las relaciones ecológicas de estos complejos procesos y las acercan a una escala humana.

Está constituida como asociación y acompaña proyectos e iniciativas dedicadas a la transformación territorial y a la mediación cultural. La Cuarta Piel está conformada por arquitectxs y artistxs que trabajan con sensibilidad hacia las necesidades de los ecosistemas cercanos y desde el compromiso por generar lugares de encuentro disfrutables.