

Exposición *Espicias: el universo del sabor*. Instituto Interuniversitario López-Piñero, Universitat de València, Febrero - Julio 2023.

Un recorrido sensorial que apuesta por rescatar el valor histórico y gastronómico de las especias. Los sabores, texturas y aromas de las especias han trascendido los siglos y las civilizaciones y, hoy, son parte de la identidad culinaria en todo el mundo y, por qué no decirlo, de nuestra forma de expresarnos y comunicarnos. «Me importa un comino», se dice para referirse a un tema que no nos importa demasiado o prácticamente nada, en mención al comino, una especia diminuta, pero con un aroma y sabor inconfundible. Así, en la historia de las especias, más allá de su indudable impacto gastronómico en la humanidad, se asoma todo un mundo asociado a un significado cultural, comercial, y a propiedades medicinales que muchas veces desconocemos.

En este mundo por reconocer y comprender, especias, condimentos y hierbas culinarias como el perejil, tomillo, comino, laurel, clavo de olor, pimentas, sal, azafrán, nuez moscada y laurel, son algunas de las protagonistas de la exposición itinerante «Espècies, l'univers del sabor / Especies, el universo del sabor». Se trata de una de las actividades de divulgación de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico de la Universidad de Alicante y que en 2023 llegó por primera vez a Valencia, en coordinación con el Instituto Interuniversitario López-Piñero de la Universidad de Valencia.

Esta muestra, abierta al público entre febrero y julio en la sala de exposiciones temporales del Museo de Historia de la Medicina y de la Ciencia del Instituto interuniversitario López Piñero, fue comisariada por el catedrático de Historia de la Ciencia de la Universidad de Alicante Josep Bernabeu y por la coordinadora de la Cátedra Carmencita y escritora gastronómica Ángeles Ruiz. Su apuesta invita a los visitantes, a través de un viaje sensorial, a reconocer y comprender la importancia que las hierbas culinarias y las especias han tenido en nuestra historia y los grandes beneficios que se pueden extraer de ellas. La muestra es rica en ejemplos que además se pueden tocar y olfatear sin reparo ni restricciones.

Las posibilidades que ofrece este universo del sabor son infinitas, en gran parte porque crea un nuevo espacio para imaginar, conectar con la cotidianeidad y apropiarse de este conocimiento proveniente de las especias a la realidad individual y colectiva. Bien por un uso medicinal, en forma de refrán o como parte del plato favorito, en distintas formas habitan los sabores y aromas de las especias. Aun así, y como propone la exposición, los condimentos, las especias y las hierbas aromáticas o culinarias no tienen una frontera totalmente definida y fácil de distinguir, desde el punto de vista conceptual. De esta forma, así como la especia se refiere a aquellas partes duras de las plantas que realzan sabor, color o aroma de los alimentos y que provienen de cortezas (como la canela), semillas (como la mostaza), vainas (como la vainilla), raíces (como el jengibre) o bayas (como la pimienta), las hierbas culinarias provienen de las partes blandas, hojas o tallos, como la albahaca, el laurel, el orégano, el perejil, el tomillo, el eneldo, etc., muy conocidas y utilizadas en la gastronomía en todo el mundo. En una tercera categoría están los condimentos, una preparación a partir de la mezcla de hierbas aromáticas y especias que realza el gusto de los alimentos. Independiente de esta clasificación que describe «Especias, el universo del sabor», las historias subyacentes y el foco de la exposición, apuntan al mismo objetivo.

Con un recorrido que incluye material didáctico los visitantes pueden explorar y reconocer de cerca los sabores milenarios del mundo en un solo lugar. No sólo eso, ya que, en cada estación, se pueden conocer mitologías, narrativas, virtudes, supersticiones botánicas y algunas de las aplicaciones, cualidades principales y recetas de las especias, hierbas y condimentos. En esta instalación, además, se puede identificar el origen que comparten ciertas especias, como el orégano que se puede encontrar en México, Chile o Turquía, la pimienta negra, blanca y verde de Brasil, Indonesia o Vietnam, el pimentón dulce de España y Hungría o el estragón de Estados Unidos y Francia.

La historia de las especias es tan antigua como fascinante, siendo un elemento vital que sustenta esta exposición sensorial. Por todos estos elementos, la muestra es un viaje que invita a sus visitantes a reconocer a las especias más allá de la gastronomía y su evidente valor culinario en todo el mundo. Las curiosidades asociadas a la historia de cada especia y condimento también son parte del recorrido como, por ejemplo, la mención a que en la Edad Media las especias representaban un verdadero lujo en la sociedad, siendo la más exclusiva el azafrán. Otras que provenían de África y Asia, como la canela, el jengibre o el comino, fueron muy costosas y difíciles de conseguir. Hecho que, en la actualidad, podría parecer una rareza.

Por último, cabe mencionar que la exposición está construida con cartón reciclado, mérito que ha merecido distintos reconocimientos, como el mejor montaje de una exposición itinerante en los Premios Nacionales Emporia de Arquitectura. Así mismo, ha realizado itinerancia en el Museo MUA de la Universidad de Alicante, el Centre de Turisme CDT Marina Alta de Dénia, La Sede Universitaria Ciudad de Alicante, la Biblioteca y Casa de Cultura de Guardamar del Segura y el Museo de la Biodiversidad de Ibi. Hasta llegar en 2023 a la

Universidad de Valencia. La visita también puede realizarse siguiendo un código QR, que ofrece el contenido en catalán, castellano e inglés y el catálogo de la exposición se encuentra alojado en la página [www.catedracarmencita.ua.es](http://www.catedracarmencita.ua.es)

Victoria Martínez Antipa  
Instituto interuniversitario López Piñero, Universitat de València  
ORCID: 0009-0003-4804-4299