



El museo de la Todolí Citrus Fundació, donde el arte convive con la mayor colección de cítricos cultivados al aire libre del mundo. DIEGO OPAZO/VIAJES

VALENCIA

A medio camino entre el arte, la sostenibilidad y la gastronomía, la fundación del reconocido comisario de arte en Palmera, muy cerca de Gandía, se abre al visitante como una experiencia cultural, sensorial y pedagógica

El jardín de Vicente Todolí

MARÍA FLUXÁ

La vida de Vicente Todolí, el comisario de arte español con mayor proyección internacional, tiene rasgos de gesta mitológica. Desafiando augurios, salió de su pequeño pueblo natal en la huerta valenciana para triunfar en el mundo del arte contemporáneo. Tras formarse en Estados Unidos, fundar el Museo de Serralves en Oporto, dirigir instituciones como la Tate Modern de Londres y —desde 2012— el Pirelli HangarBicocca de Milán, terminó, como Ulises, volviendo a casa.

Su Ítaca es Palmera, a cinco kilómetros de Gandía y unos 65 de la ciudad de Valencia. Allí creció entre naranjos, cultivo al que se dedicó su familia durante más de cinco generaciones. Allí decidió plantar un jardín de cítricos, no exento de su propia odisea. Lo hizo para detener el plan urbanístico que amenazaba el paisaje de su infancia, el de sus ancestros.

Tras comprarles las tierras a una quincena de propietarios de mini-



Todolí en su huerto, el laboratorio de la fundación y distintas variedades de cítricos.

fundios vecinos, creó la Todolí Citrus Fundació, un proyecto sin ánimo de lucro que se articula alrededor de una colección de cítricos. El llamado huerto El Bartolí cuenta con 500 variedades llegadas de todos los rin-



cones del planeta, probablemente la mayor colección de cítricos cultivados al aire libre en el mundo. Cidras, pummelos, limones, pomelos —que son, aquí aprenderemos, un híbrido entre el pummelo y la naran-

ja—, limas, kumquats, naranjas y mandarinas conforman un pequeño paraíso. En realidad no es algo nuevo. Se trata, de hecho, de una práctica muy antigua. Ya los Médicis en el siglo XVI tuvieron en Florencia la mejor colección cítrica de Europa, pues en el Renacimiento confluyeron arte y naturaleza, y hasta un siglo después las orangeries se extenderían por todo el continente.

Aquí, a diferencia de aquellas, no hay macetas: los árboles crecen conformando un museo a cielo abierto. Así lo ha planteado Todolí, como recoge su libro *Quisiera Crear un Jardín (y verlo crecer)*, editado por Espasa: «Me gusta definir este huerto como un museo, como un jardín museo donde concurren un recorrido y una experiencia multisensoriales. Está pensado como una visita que llama a todos tus sentidos y te impone un ritmo. Es un museo vivo, en el que no hace falta renovar periódicamente la presentación de la colección porque

esta cambia a cada momento».

Como la naturaleza impone su ritmo, las visitas a la fundación Citrus tienen lugar de noviembre a abril, previa inscripción a través de su web, coincidiendo con la temporada de maduración de los cítricos. El paseo guiado tiene una duración de dos horas e incluye degustación. Además de un chute de vitamina C, es una experiencia que atrapa todos los sentidos: un viaje por sabores, aromas y colores de una belleza en la que difícilmente reparamos en el día a día. Y que incluso, los nacidos en el Mediterráneo, subestimamos. Pero hasta no hace mucho la naranja fue en muchos lugares un lujo. En países del norte de Europa, como Islandia, durante décadas los niños recibían una sola naranja por Navidad.

EL ARTE

El recorrido tiene además un fuerte componente pedagógico y, de hecho, la fundación tiene como misión la de crear y compartir conocimiento. Así, participa activamente en investigaciones científicas, gastronómicas y artísticas. El arte, no podía ser de otro modo, ocupa una posición central. Todolí ha hecho de éste un modo de comprender y relacionarse con el mundo. Y aunque le guste citar a su amigo, el gran artista brasileño Cildo Meireles «el arte es de una inutilidad imprescindible», aquí cítricos y arte se complementan y dialogan de manera orgánica. Hay piezas contemporáneas —como el aviario de Carsten Höller o la escultura Fuente Citrus Deliciosa de Jorge Peris— de los artistas amigos que Todolí ha cosechado ejerciendo durante décadas como *curator*. Fuente de conocimiento estético, simbólico y cultural, la fundación ha ido reuniendo una colección de arte contemporáneo formada gracias a la generosidad de numerosos artistas que han querido sumarse al proyecto. Figuras internacionales como Silvia Bächli, Maurizio Cattelan, Joan Jonas, Miralda o Juan Uslé han donado obras al jardín, reforzando el diálogo entre arte y naturaleza.

Esa misma conexión inspiró iniciativas benéficas como The Citrus Project, una edición limitada de obras de catorce artistas de prestigio internacional cuyos fondos se destinan a apoyar las actividades de investigación y conservación de la fundación. En un futuro próximo, está prevista la creación del Espai Citrus, un pabellón expositivo que permitirá albergar y compartir la colección, diseñado por Carlos Salazar.

El arquitecto ya proyectó el actual Laboratorio, donde se investigan el uso y aplicación de los cítricos en perfumería y cosmética, pero también —y muy especialmente— en la gastronomía. Además de contar con el asesoramiento de Ferran Adrià, por él han pasado chefs de prestigio. Cuenta con una pequeña tienda, donde hacerse con libros y *prints*, así como con deliciosas mermeladas, chocolate, ginebra y, cómo no, fruta fresca que también puede adquirirse online y contribuir así a la misión de la fundación (www.todolicitrusfundacio.org).