



¿A qué huele esto?

PREPÁRATE PARA SALIVAR DURANTE LA LECTURA. NO SERÁS EL ÚNICO, A **MIKE GENO** TAMBIÉN LE PASA CADA VEZ QUE COGE LOS PINCELES PARA INMORTALIZAR SUS QUESOS PREFERIDOS. NO PINTA SOBRE FOTOGRAFÍAS, EL OLOR LE INSPIRA.
POR LIDIA MASERES

MANCHEGO

Qué decir de nuestro queso de La Mancha, elaborado en dicha región desde hace, según cuentan, dos mil años. Para Geno, uno de los más difíciles de pintar.

WEYBRIDGE

De EE UU llega este queso orgánico de granja, hecho con leche de vaca y de apariencia similar al Camembert. Es cremoso y desprende notas a hierba fresca y a bosque.



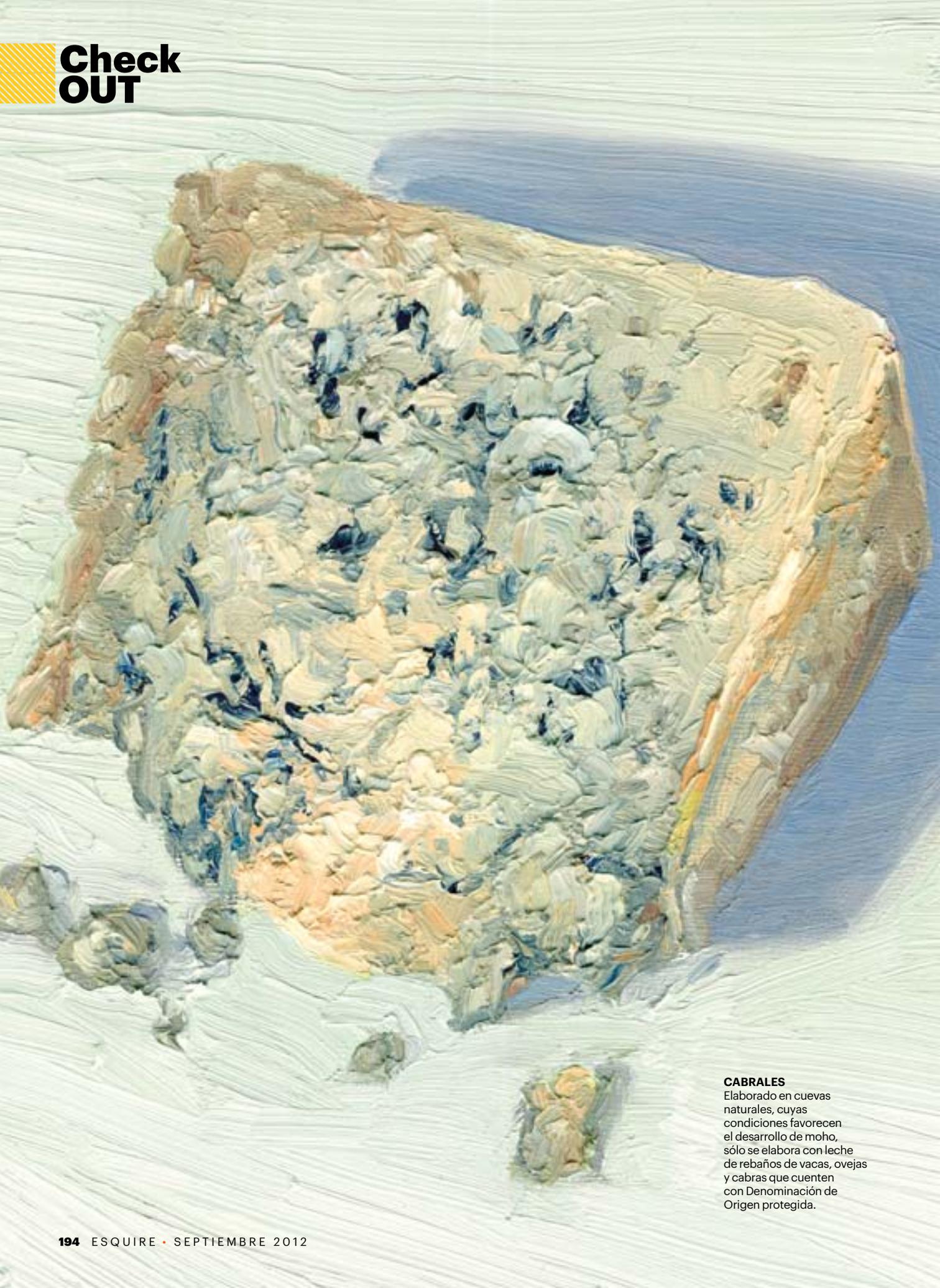
**MONTGOMERY
CHEDDAR**

De entre los Cheddar, éste es uno de los más reconocidos. Inglés por antonomasia, se elabora con leche cruda, de ahí su sabor y acidez.



GOUDA

Lo habrás adivinado al primer vistazo, su peculiar corteza y color amarillento lo delatan. Directamente de Holanda, hecho con leche de vaca pasteurizada, procesada y recalentada.



CABRALES
Elaborado en cuevas naturales, cuyas condiciones favorecen el desarrollo de moho, sólo se elabora con leche de rebaños de vacas, ovejas y cabras que cuenten con Denominación de Origen protegida.

Nada más cierto (aunque siempre hay excepciones que rompen la norma) que el hambre agudiza el ingenio. El apetito y puede que incluso una cuenta bancaria poco boyante, como la de un profesor de EE UU, ex carnicero y pintor en sus ratos libres. Los patitos de goma (sí, los que ves en cualquier baño de una pareja joven con hijos), fueron su primera obsesión. Los colores y las formas de estos animales atrajeron visualmente a Mike Geno tanto como a los niños. Y así comenzó su primera serie pictórica, retratos de objetos –casi todos de plástico– de formas llamativas y colores poco discretos.

La segunda fase, la que más tarde llevaría sus retratos a las galerías de arte, llegó tras un profundo y contundente grito de sus tripas. Tenía hambre y su mente sólo era capaz de proyectar algo así como un holograma de un jugoso chuletón. “La verdad es que no podía permitírmelo pero, medio en broma, le conté a un amigo que, igual que había hecho con los patitos, me gustaría pintar algo apetecible. Éste, después de reírse, me dijo: ‘Hazlo, sólo tienes que hacerlo’”. Fue a la carnicería, compró la carne (al haber sido carnicero sabía exactamente qué corte quería) e imaginamos que, salivando, pintó el cuadro antes de utilizar al ‘modelo’ como cena para aquel día. Después de aquello, Mike Geno se convirtió en un *food painter*, tal y como él se denomina.

Con tal bagaje, la adicción de Geno por la comida es más que evidente. Pero puntualicemos, él es más de comida sana, de calidad, ni hablar de cadenas de *fast food* norteamericanas. “Sé que es parte de mi cultura, identifico la comida rápida como algo nostálgico de mi pasado, como crecer con un perrito caliente en la mano. Pero creo que la gente está más abierta a comer mejor. Hay más información, *blogs* gastronómicos... Yo como mucho me tomo una o dos Coca-Colas al año”.

Justo uno de los *blogs* de los que Geno habla, fue el desencadenante de este porfolio de quesos de todo el mundo. Tras el capítulo de la carnicería, el profesor de Filadelfia hizo una pequeña parada en una tienda de quesos. De nuevo cayó en la tentación y compró una pieza que también estaba por encima de sus posibilidades económicas. “Así comenzó la aventura de los quesos –cuenta entre risas–. He de decir que no sabía mucho sobre el tema pero conocí a alguien que

sí, una mujer a la que le encantan y que está detrás del *blog* Madame Fromage. Le contacté pidiéndole consejo y así comencé a aprender. Al principio me ayudaba a elegirlos, y rápidamente acabamos yendo juntos a comprarlos. He de decir que los vendedores de quesos son unos apasionados”.

¿Pero por qué unos y no otros? Geno pinta lo que le entra por el ojo, como ya hizo en sus primeros años de retratista. Es decir, sólo es capaz de plasmar aquello que le atrae a la vista. El aspecto, digamos, es lo primero en lo que piensa.



Sólo pinta lo que le entra por el ojo. Si además del aspecto, el sabor y el olor le gustan, el queso pasa el cásting

“Cuando veo un queso, me tienen que entrar ganas de comérmelo aunque no tenga hambre”. Además de la forma (y la textura, tamaño...), si el sabor del elegido le gusta, pasa el cásting directamente. Eso sí, tienen que ser piezas elaboradas artesanalmente, nada de quesos hechos en fábricas, de ahí que considere a los queseros artistas, y a él mismo, “un artista que reproduce el arte de otros”.

Si puede parecer curioso que un tipo se dedique con cierto éxito a retratar comida –lleva unos cincuenta tipos de queso, además de donuts, panes y tipos

de carne (“y tengo lista de espera”)–, más aún lo es el ritual que sigue para ello. Se documenta sobre la pieza y su proceso de elaboración (tiene fans que incluso le mandan *e-mails* con las historias de los quesos de su país), toma un par de fotografías por si hubiera algún problema, y, cual modelo, pone la pieza a su lado; frente a él coloca, pegado en la pared de su estudio, el lienzo en blanco. “No, no trabajo sobre fotografías. Es mejor pintar en directo porque el resultado es mejor, puedo ver más detalles e incluso el olor influye y me ayuda a trasladar más veracidad a lo que estoy pintando. Las imágenes son planas, simples, limitadas y te hacen aportar menos al retrato. Además –reconoce– tengo la motivación de que cuando acabo me lo como, es muy placentero”. Dependiendo de la dificultad, Geno puede llegar a tardar siete horas *non stop* en terminar uno de sus trabajos, por lo que existe el riesgo de que el producto se deforme y cambie el aspecto. El reto más complicado fue el Manchego, la porosidad de la pieza puso a prueba su paciencia.

Pese a que afirma no estar cansado de los quesos, Geno no descarta ampliar su particular lista de la compra. De momento, una vez que termine los encargos que tiene pendientes se pondrá manos a la obra con la cocina japonesa. “Voy a hacer una exposición próximamente en California, probablemente el lugar de EE UU donde más peso tiene la cocina japonesa. No sé mucho sobre el tema, pero visualmente es muy bonito y va a ser un reto aprender sobre ello”.

Vista su trayectoria y sus planes de futuro, Geno no parece que vaya a descartar la comida como protagonista de sus cuadros. Es, según dice, lo que más le motiva en este momento y, literalmente, lo que le da de comer (junto con las clases que imparte), así que, ¿por qué dejar de hacerlo? Además, es un adicto a la gastronomía y a las eternas sobremesas en las que el tema de conversación siempre gira en torno a lo ingerido. “En la última década me he dado cuenta de que la comida es capaz de unir a la gente, a diferentes comunidades. Todos comemos, así que para todos la comida tiene un significado”.

Cuando para finalizar le preguntamos por su queso favorito, no puede evitar que le entre la risa floja. “No podría elegir uno, es como si a un padre le pides que elija a uno de sus hijos. ¿Pues para mí es lo mismo!”. **✚**