

Cómo desarrollar programas para públicos cooperando con la comunidad: la experiencia del Museu de Lleida

How to develop public programs to cooperate with the community. The experience of the Museu de Lleida

MIQUEL SABATÉ NAVARRO

Servicio Educativo del Museu de Lleida. Sant Crist, 1, 25002 Lleida
edu@museudelleida

Recibido: 19-07-2012. Aceptado: 20-08-2012

RESUMEN. Menguada la inyección de dinero público de las instituciones públicas promotoras y migradas las aportaciones de los mecenas y patrocinadores habituales, cabe replantear el sistema de gestión de los museos. Esta transformación debe basarse en la democratización del acceso a la cultura mediante programas para públicos que hagan accesible el patrimonio que conservan los museos, aportando nuevas voces que permitan a la vez lecturas diferentes a las establecidas por la institución. Los responsables de los departamentos de educación y acción cultural, encargados de implementar esta estrategia, deben mediar entre la comunidad y el museo, representan la cadena de transmisión que ha de permitir aportar la energía necesaria para impulsar la institución. A continuación presentamos dos experiencias surgidas de la colaboración con diversos sectores de la sociedad leridana que han decidido implicarse en el desarrollo, impulso y realización de actividades que han ayudado a poner en valor el patrimonio que conserva el Museu de Lleida, Diocesà i Comarcal. De todas las actividades hemos escogido dos que representaron un coste mínimo y que atañen a diferentes temáticas que no se ven reflejadas en la museografía de la colección permanente del museo: la gastronomía y la fauna.

PALABRAS CLAVE: comunidad, cooperación, educación, red social, museo, sostenibilidad, públicos, gastronomía, fauna.

ABSTRACT. Reduced the injection of public money from developers and public institutions migrated input from patrons and sponsors should be rethinking common management system for museums. This transformation must be based on democratic access to culture through public programs for making available the heritage museums preserve, bringing new voices to allow both readings than those established by the institution. The departments responsible for education and cultural action, responsible for implementing this strategy must mediate between the community and the museum, representing the chain of transmission to be enabled to provide the energy needed to drive the institution. Here are two experiences arising from the collaboration with various sectors of Lleida community have decided to involve in the development, promotion and activities that have helped to value the heritage which preserves the Museu de Lleida, Diocesà i Comarcal. Of all the activities we have chosen two that accounted for a minimal cost and which relate to various subject areas that are not reflected in the curating of the museum's permanent collection: the cuisine and wildlife.

KEYWORDS: community, cooperation, education, social network, museum, sustainability, publics, gastronomy, wildlife.

Crisis? What crisis? Evocando el título del álbum musical que la legendaria banda *Supertramp* editó en 1976 y que aludía a la entonces denominada *crisis del petróleo*, se inicia un artículo que intenta evitar sumarse a la psicosis colectiva a la que, desde que estalló la famosa «crisis del euro», se viene sumando gran cantidad de gente —entre ellos la comunidad del museo— y que nos deriva a una especie de historia colectiva que parece no tener fin.

Pero no divaguemos y recurramos a la semántica para buscar una explicación a este tan terrible «palabro» que acuñaron en la antigua Grecia (κρίσις) los mismos que inventaron el término μουσεῖον (*museion*). Entre las diferentes acepciones de su definición podemos encontrar consideraciones como «cambio brusco», «mutación importante», «duda de la continuación, modificación o cese», «momento decisivo» o «situación dificultosa o complicada», entre otras.

Queda claro que el vaso se puede ver medio vacío o medio lleno; en este artículo optaremos por la segunda opción, porque de nada sirve lamentarse evocando los años dorados que hemos vivido, en los que la proliferación de museos, centros de arte y centros de interpretación para todos los gustos sembró el territorio español de ruinas o futuras ruinas patrimoniales a las que difícilmente se podrá dar salida. El pastel de las ayudas públicas ha menguado justo en el momento en el que el número de porciones a realizar hace inviable el mantenimiento del sistema de museos tal y como está planteado.

Desaparecida la inyección de dinero público de las instituciones promotoras y migradas las aportaciones de los mecenas y patrocinadores habituales, cabe replantear el sistema de gestión de los museos. En los últimos años se han realizado actuaciones patrimoniales cuestionables, como por ejemplo la licitación del museo esotérico de las Caras de Belmez,¹ la construcción de numerosos centros de interpretación de la batalla del Ebro,²

¹ <<http://elpais.com/diario/2011/07/05/sociedad/>

1309816805_850215.HTML>.

² Con cincuenta y dos municipios, las Tierras del Ebre tienen actualmente sesenta y dos equipamientos culturales, ocho más que en el 2009. La cifra es una evidencia: toca más de uno por pueblo. De estos equipamientos, solo dos están registrados como museos: el Museu del Montsià y el Museu de Cerámica Popular de l'Ametlla de Mar. El resto son centros de interpretación, salas de exposiciones y colecciones diversas y solo una treintena tienen horarios regulares

El Ayuntamiento proyecta un museo en la nueva 'casa de las caras' de Bélmez de la Moraleda

La Sociedad Española de Investigaciones Parapsicológicas confirma fenómenos paranormales diversos en la casa natal de María Gómez

P. CROS JAÉN

La convocatoria reunió ayer a una multitud de medios de comunicación que deseaban conocer el informe realizado por la Sociedad Española de Investigaciones Parapsicológicas (SEIP) sobre la que ya se conoce como 'la nueva casa de las caras de Bélmez'. Dicho informe corroboró la existencia de 21 nuevos rostros o telepistas en esta casa donde nació y vivió durante 22 años María Gómez. Asimismo, la SEIP confirmó la existencia de fenómenos paranormales diversos como psicofonías o movimientos de objetos. Sin embargo, nada por el momento sobre una posible explicación científica a un fenómeno que lleva en estudio durante 33 años desde que en 1971 aparecieron las primeras caras en la casa donde vivía María Gómez Cámara y que todavía permanecen pese a su fallecimiento en febrero del año pasado.

Deterioro

La casa que ahora se encuentra en estudio y que dista unos cien metros de la famosa casa de María Gómez está deshabitada. El presidente de la SEIP, Pedro Amorós, lamentó ayer que la expectación levantada y las casi mil personas que han pasado por la casa hayan arrasado con las 21 telepistas que se habían contabilizado y que ahora se encuentran «muy deterioradas».

Sin embargo, según Amorós, los medios de comunicación pudieron grabar ayer la aparición de un nuevo rostro en el suelo de la cuarta planta de esta vivienda donde había otras tres telepistas nuevas. La solución para intentar recuperar lo perdido es lechar el suelo con cemento y esperar a ver qué ocurre con el riesgo de que los rostros se pierdan por completo.

Interés municipal

El Ayuntamiento de Bélmez de la Moraleda ya mostró cuando falleció María Gómez su deseo de poder comprar su casa para poner en marcha un museo en el que



APARICIÓN. Una de las últimas caras encontradas./RAMÓN L. P.

SEGUIRÁN LAS PRUEBAS

Investigadores: El presidente de la SEIP, Pedro Amorós, indicó ayer que en los próximos meses se seguirán realizando pruebas a la nueva casa con el objeto de lograr más datos sobre este fenómeno que ha sido investigado por científicos de todo el mundo y que siguen, a día de hoy, sin contar con una explicación sobre las causas.

recoger un fenómeno que ha hecho famoso en el mundo entero a este municipio de poco más de 2.000 habitantes enclavado en el corazón de Sierra Mágina. La elevada cantidad de dinero que piden los cinco hijos de María Gómez impidió esta operación. El

teniente alcalde, Donato Hervás, reconoció ayer que la aparición de caras en la casa donde nació María, propiedad de dos sobrinas, resuelve esta posibilidad. De hecho ya se han iniciado las conversaciones y todo apunta a que «hay una predisposición» para llegar a un acuerdo.

De esta forma, el museo de las 'caras de Bélmez' tendría ya una ubicación con el interés suficiente para atraer al público. De hecho, desde el pasado 16 de octubre, más de mil personas han visitado la casa para contemplar de cerca lo que hasta hace algo menos de un mes era propiedad exclusiva del domicilio de María Gómez situado en el número 5 de la calle Rodríguez Acosta.

Fig. 1. Cara de mujer en Belmez de la Moraleda. Fuente: Wikimedia Commons

que ha provocado que la nómina de equipamientos culturales de la región catalana de Terres del Ebre sea insostenible, y a otro nivel, la construcción de museos que han monopolizado la mayoría de los recursos económicos destinados a los museos de un territorio, como es el caso del Museo Guggenheim de Bilbao.

de apertura al público, mientras que el resto están la mayor parte del año cerrados a cal y canto y solo se pueden hacer visitas concertadas. Es el caso del centro de interpretación de las murallas de Tortosa, el centro de interpretación del río Noria, en la Sénia, o el centro de interpretación de la pesca de Tivenys, por citar solo algunos ejemplos. <www.elpuntavui.cat/17/01/2011/Societat>.



Fig. 2. Fachada del Museo Guggenheim de Bilbao: un gran proyecto si no limitara las posibilidades de otros museos de Euskadi.
Fuente: Wikimedia Commons

Como la lista de actuaciones impropias de una buena planificación y gestión museística en España, contagiadas por el pelotazo de la construcción de los últimos años, sería inacabable, no nos queda otra alternativa que proponer una reconversión del sector de arriba abajo. El objetivo de la construcción de un museo tiene que dejar de ser la medalla del político de turno o la construcción de un edificio patrimonial emblemático que colme las expectativas de las élites culturales del lugar, para dar paso a un proceso de regeneración del museo basado en la transparencia, que permita hacerlo accesible a toda la sociedad, propiciando la frecuentación y la participación en el mismo y, en consecuencia, haciéndolo sostenible para la comunidad.

Democratizar la cultura para hacerla sostenible

Esta transformación debe basarse en la democratización del acceso a la cultura mediante programas para públicos que hagan accesible el patrimonio que conservan los museos, aportando nuevas voces que permitan a la vez lecturas diferentes a las establecidas por la institución. Los responsables de los departamentos de educación y acción cultural, encargados de poner en marcha esta

estrategia, deben mediar entre la comunidad y el museo: representan la cadena de transmisión que ha de permitir aportar la energía necesaria para impulsar la institución.³

Ya que los cambios relacionados con el *hardware* (infraestructura) del museo solo serán accesibles a determinados «museos franquicia»⁴—que podrán realizar por su naturaleza y apoyo institucional público o privado—, las experiencias y recetas que propone este artículo van destinadas a mejorar nuestro *software* (sistema de gestión).

³ M. Sabaté y R. Gort: *Museo y comunidad: un museo para todos los públicos*, Gijón: Ediciones Trea, 2012, p. 32.

⁴ Durante un desayuno-coloquio organizado por la escuela de negocios Esade, Miguel Zugaza, director del Museo del Prado, comentó que hasta hace bien poco la aportación del Estado era del 90 %, pero el presupuesto público ha caído un 24 % por la crisis, así que Zugaza es consciente de la importancia de hacer aumentar ingresos por otras vías: «El patrocinio es una parte muy importante, y tenemos 22.000 amigos del Prado». <www.esade.edu/web/esp/about-esade/today/news>. [Consulta: 18-06-2012.]

Probablemente sean de más utilidad para la inmensa mayoría de museos de ámbito local, que requieren de soluciones útiles, poco costosas y sostenibles en el tiempo.

A continuación presentamos dos experiencias surgidas de la colaboración con diversas entidades de la comunidad de la ciudad de Lleida, que han decidido implicarse en el desarrollo, impulso y realización de actividades que han ayudado a poner en valor el patrimonio que conserva el Museu de Lleida, Diocesa i Comarcal. Este museo, que abrió sus puertas en noviembre del 2007, después de un proceso de génesis de diez años, ha visto notablemente mermadas las aportaciones realizadas por sus patronos, una realidad que dificulta el funcionamiento de la institución y, sobre todo, la realización de exposiciones y actividades que lo hagan atractivo para los visitantes potenciales.

Ante la delicada situación económica que experimenta este museo —extrapolable a muchos de su naturaleza—, la dirección propuso al servicio educativo la organización de actividades que representaran un gasto mínimo para la institución y que además aportaran ingresos para la misma, una fórmula de difícil ejecución. Con el bagaje de la experiencia de los itinerarios educativos elaborados con los escolares y la comunidad educativa, comenzamos a trabajar para hacer extensible a todo tipo de públicos la exitosa experiencia realizada con escolares. De todas las actividades desarrolladas hemos escogido dos que representaron un coste mínimo y que atañen a diferentes temáticas que no se ven reflejadas en la museografía de la colección permanente del museo: la gastronomía y la fauna.

La clave del éxito

Se trata de dos experiencias dirigidas a públicos diversos, originadas en situaciones totalmente diferentes y que han aportado visibilidad al museo entre sectores de la sociedad que han descubierto la institución como un lugar que permite conjugar el ocio y la educación con la preservación del patrimonio, aportando además los tan necesarios ingresos económicos.

El secreto para el éxito de estas iniciativas no reside en el hecho de disponer de un elevado presupuesto para contratar a profesionales especializados en el asunto, ni en la contratación de anuncios en los medios de comunicación, ni en la realización de folletos, carteles o pancartas por parte

del museo, porque no existieron. La receta mágica para su buena acogida ha sido básicamente la filosofía de su planteamiento, experiencias nacidas de la cooperación, en las que todos los actores aportan alguna cosa, sin esperar nada a cambio que no sea el compartir una pasión, haciéndola extensiva a la sociedad. Es importante saber escoger a los actores que nos pueden ayudar a desarrollar un proyecto de estas características, personas que han de ser respetadas por su comunidad por sus capacidades profesionales, pero también por su humanidad y compromiso con las personas. La idea es unir la red consolidada de públicos que ya se identifican con el museo con la red de nuestros colaboradores, consiguiendo indirectamente hacer que descubran el museo y conectarlos a nuestra red de públicos.

Estos condicionantes y la capacidad de la persona que coordina el proyecto para encajar a personas ajenas al museo en la dinámica habitual de los profesionales que en él trabajan es la clave del éxito. Hay que conseguir que los colaboradores se encuentren cómodos, que no tengan la sensación de que interfieren en la institución que los acoge. Este aspecto es muy importante, porque muchos museos aún carecen de la permeabilidad necesaria hacia la sociedad, y no podemos olvidar que la gran mayoría de los museos se sostienen con dinero proveniente de los presupuestos públicos, por lo que de alguna manera han de revertir en el ciudadano.

La gastronomía

Noches Gastronómicas del Museu de Lleida (abril del 2011 y el 2012)

- Un chef de prestigio ya retirado.
- Una maestra de escuela y bloguera gastronómica.
- Un periodista y crítico gastronómico.
- Una cafetería del museo que necesita proyección.
- Una colección de arte que hay que poner en valor.
- Dos personajes históricos (Alfonso Borgia y Leonardo da Vinci) como nexo entre el museo y nuestro público.
- Uso exclusivo de las redes sociales y la Web 2.0 para llevar a cabo la difusión.
- Presupuesto de la actividad: 0 €
- Precio de la actividad: 30 €

Las noches gastronómicas del Museu de Lleida podemos decir que nacen de un hecho casual, concretamente de la lectura de una dedicatoria en un libro de cocina de Josep Lladonosa Giró, cocinero catalán que ha destacado por ser un pionero de la divulgación de la cocina mucho antes de la aparición de los actuales cocineros mediáticos. Con más de 22 títulos publicados y diversos programas de cocina en la década de 1980, fue uno de los precursores de la notoriedad que actualmente han alcanzado grandes cocineros.

La cocina medieval y los Borgia

Hace tres años llegó a manos del servicio educativo del Museu de Lleida (edu@museudelleida) un ejemplar del libro *El gran llibre de la cuina catalana*,⁵ en el que aparecía la siguiente dedicatoria del citado cocinero:

La cocina catalana es una de las más emblemáticas de Occidente. Documentada ya en el siglo xiv y respetada en toda Europa, gracias a la familia de los Borgia y a los dos papas de la misma familia, Calixto III y Alejandro VI. En los estados papales y en la cocina romana se comía en catalán, los dos grandes aficionados a su cocina nativa se hacían llevar a sus cocinas los cocineros catalanes.

La cita no habría tenido trascendencia más allá de la anécdota si no fuera porque en el museo se conservan diversos elementos de indumentaria litúrgica que los historiadores del arte consideran que pertenecieron a uno de los dos papas citados, concretamente a Alfonso de Borgia, que llegó a ser papa con el nombre Calixto III.

Al leer estas líneas pedimos a la dueña del libro si podía ponernos en contacto con Josep Lladonosa, y así lo hizo. A los pocos días teníamos una conversación ante la dalmática expuesta en el museo, durante la que se comenzó a fraguar la experiencia gastronómica que combina dos patrimonios culturales, el artístico y el gastronómico. Durante la conversación con el chef, este explicó que tenía un cierto desencanto con su tierra de origen, habiéndose ofrecido repetidamente a las autoridades para realizar algún proyecto sin recibir respuesta. Su ilusión era poder revertir el patrimonio

⁵ J. Lladonosa: *El gran llibre de la cuina catalana*, Barcelona: Salsa Books, 1991.



Fig. 3. El chef Josep Lladonosa explica las características de la gastronomía medieval (ROSER GORT)

Fig. 4. El chef Lladonosa relata las recetas y su elaboración (LO TALL)

gastronómico no solo material⁶ sino también inmaterial acumulado en su experiencia de más de cinco décadas en los fogones de algunos de los restaurantes más prestigiosos de Europa.

Como Lladonosa había colaborado en Barcelona —donde desarrolló la mayor parte de su trayectoria— con diversos museos, entre ellos el Museu d'Art Modern y el Museu d'Arts Decoratives, se propuso a la dirección del museo la realización de unas noches gastronómicas que relacionaran las colecciones del Museu de Lleida con la historia de la cocina.

⁶ Josep Lladonosa Giró ha sido un gran estudioso de la historia de la cocina. Durante años colaboró con el doctor Rudolf Grewe, matemático, filósofo e historiador germanocatalán, en el estudio de los principales recetarios de cocina de la Antigüedad, especialmente con el *El Libro de Sent Soví*, escrito en el siglo xiv. También realizó en los años ochenta diversos programas de cocina en TVE y TV3, en su empeño por divulgar la cocina catalana.



Una vez aceptada la propuesta, nos reunimos con el Jardí Clos (el café del museo), donde tendrían lugar las cenas, para que colaborase con la iniciativa. El equipo de la cafetería aceptó de buen grado y se sumó rápidamente a la realización del acto. Era una oportunidad única de participar en una experiencia de la que podían aprender de las habilidades de uno de los mejores cocineros catalanes, además de promocionar el establecimiento con una propuesta innovadora.

El chef Lladonosa diseñó un menú⁷ inspirado en platos del recetario medieval pero adaptados a los gustos actuales y, conjuntamente con el técnico del servicio educativo, consensuó una visita guiada de treinta minutos por el ámbito bajomedieval de la colección permanente, que acabaría en la sala de conferencias con una charla del cocinero donde explicaría los principales hábitos y protocolos de los grandes banquetes medievales. Una vez finalizada la charla, todos los participantes se dirigieron a la cafetería para degustar la cena. Cada vez que se servían los diferentes platos, los comen-

sales los degustaban escuchando las explicaciones de Josep Lladonosa. En los postres se inició una tertulia en la que todos los que quisieron pudieron realizar preguntas al maestro.

Un hecho clave para el éxito de las noches gastronómicas fue la implicación en el proyecto de una de las sociedades gastronómicas de la ciudad, Lo Tall (<www.lotall.cat>), que al conocer la propuesta se prestó a hacer difusión entre sus asociados y otras sociedades de la ciudad. Este apoyo contribuyó a que las dos noches programadas obtuvieran el lleno total, superando todas las expectativas y teniendo que ampliar las plazas previstas.

La afición desconocida de Leonardo da Vinci

En la segunda edición de las noches gastronómicas, en abril del 2012, el punto de partida fue un vídeo del cocinero Sergio Fernández,⁸ que realiza un programa de televisión en Canal Cocina. En este vídeo alude a Leonardo da Vinci (LdV) en su vertiente como gastrónomo, evocada en el libro *No-*

⁷ Menú degustación: primer plato: potaje de puerros; segundo plato: cordero adobado; tercer plato: naranjas de Játiva y piment de clareia (vino especiado).

⁸ <www.youtube.com/watch?gl=ES&v=IaqwMwgNQkE>.



© Fig. 5. Taller del equipo de Leonardo da Vinci para diseñar el menú de la noche gastronómica (© MIQUEL SABATÉ)



© Fig. 6. Asistentes a la noche gastronómica de Leonardo da Vinci escuchando las explicaciones de los conductores del acto (© ROSERT GORT)

tas de cocina de Leonardo da Vinci,⁹ inspirado en el *Codex Romanoff*.¹⁰ Aunque no se sabe qué hay de verdad y qué parte es invención, el libro sirvió de base para diseñar la experiencia gastronómica.

La idea estaba clara, pero hacía falta darle forma y buscar un encaje con la colección del

⁹S. Routh y J. Routh: *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, Madrid: Temas de Hoy, 1999.

¹⁰A Leonardo da Vinci se le atribuye la realización de un compendio de recetas, notas de cocina, ideas sueltas y normas protocolarias para seguir en el momento de sentarnos a la mesa. Se supone que este escrito fue redactado por el genio florentino en el año 1490. Según la leyenda, un tal Pasquale Pisapia copió a mano un manuscrito de notas originales de Leonardo da Vinci, depositadas en el Museo del Ermitage de San Petersburgo, estando actualmente el supuesto códice en manos de una acaudalada familia italiana.

museo, una misión difícil pero no imposible. El hilo conductor fue la faceta de inventor de Leonardo y la aplicación de la tecnología a la cocina; el título de la segunda experiencia sería *Rememorando a Leonardo da Vinci: arte, cocina y tecnología*. Esta vez contaríamos con dos colaboradores externos, Anna Hallado (<<http://annahallado.blogspot.com.es>>), destacada bloguera gastronómica especializada en cocinar con el robot de cocina Thermomix, y Rafa Gimena, periodista gastronómico, conocido como *Como Pomona* (<www.comopomona.com>) y miembro de la sociedad gastronómica Lo Tall. La cafetería del museo adquirió más protagonismo a través de Eugènia Besora, la responsable de la cocina, y de Margot Besora, que participó activamente en la difusión del acto.

En esta segunda edición la metodología para diseñar el menú¹¹ cambió, ya que contó con la participación de todo el equipo mediante la organización de varios talleres en los que se probaron diversos platos inspirados en recetas atribuidas a LdV, con el requisito de que en el proceso de elaboración tuvieran el máximo protagonismo los robots de cocina, nexo de unión con Da Vinci. El objetivo era que todo el equipo participara en el proceso de creación de los platos, para, de esta manera, poder transmitir a todas las facetas del acto la personalidad de los platos escogidos.

En esta ocasión, la visita guiada pretendía dar una visión lo más cercana posible a LdV, intentando humanizar al máximo al genio. Las colecciones del museo de los ámbitos bajomedieval y renacentista se convirtieron en la escenografía para contextualizar el momento histórico y artístico en el que vivió el personaje, plasmando aquellos aspectos menos conocidos y más misteriosos del personaje. A continuación, los participantes se dirigieron a la cafetería del museo para degustar el menú propuesto.

En esta ocasión cabe destacar que la difusión del acto se hizo exclusivamente a través de las redes sociales, ya que todos los miembros del equipo son activos usuarios de Facebook y disponen de blogs con muchos seguidores. Al no disponer de presupuesto para la edición de folletos y cartelería, se decidió crear un blog (<<http://leonardodavinciartcuinaitecnologia.blogspot.com.es>>) donde progresivamente se iría haciendo difusión de las diferentes fases del proyecto, además de crear diferentes artículos con la finalidad de relacionar a LdV con la gastronomía, el arte y la tecnología. Una vez realizada la entrada en el blog, todos los miembros del equipo la compartían en su Facebook, su Twitter y sus blogs, generando un efecto multiplicador que permitió que, una vez iniciada la difusión del acto el jueves a mediodía, el lunes siguiente a primera hora de la mañana se produjera el pleno en las dos noches previstas, con una lista de espera que obligó a organizar una tercera noche.

¹¹ Menú degustación: entrantes: canapés de polenta (tímbal de polenta con sardina y cebolla caramelizada, polenta con ciruela y canela, polenta negra con mantequilla de anchoas, pastelito de polenta relleno de tocino y gratinado con queso parmesano); primer plato: esturión confitado con gelatina de hierbas y mermelada de col; segundo plato: cordon bleu de pollo con pudín blanco, corazón de alcachofa y cristales de rosas; postres: sorpresa de mazapán y helado de fresa ipso facto.

La fauna

Animalia, descubre los animales que esconde el museo

- Una estudiante de máster en prácticas con ganas de aprender.
- Un consorcio de museo que demanda la realización de actividades.
- Desarrollo de un programa educativo adaptado a todas las edades que ofrezca una lectura alternativa a la museografía del museo.
- Dos asociaciones cívicas de perfil totalmente diferente que aceptan colaborar con el proyecto: el principal grupo ecologista de la provincia (Ipcena) y el Patronato del Corpus Christi de la ciudad.
- Presupuesto de la actividad: 22 €
- Precio de la actividad para el usuario: incluido en el precio de la entrada (4 €).

Animalia

El itinerario educativo *Animalia* se comienza a gestar conceptualmente en el año 2008 con la publicación de un coleccionable encargado por el diario *La Mañana* (<www.lamanyana.es>) para conmemorar su 70.º aniversario, titulado *El retaule de les meravelles. Observa, descobreix, imagina...*¹² La realización del proyecto fue encargada al técnico del servicio educativo (edu@museudelleida), que aprovechó la oportunidad para plantear lecturas alternativas que complementarían el discurso museográfico del museo y de esta manera crear un libro de ruta a seguir a la hora de desarrollar los futuros itinerarios educativos del Museu de Lleida. Uno de los capítulos se tituló *El bestiario: animales de un mundo imaginario*, donde se explicaba la simbología que han tenido los animales representados en el arte a lo largo de la historia.

En otoño del 2011, Clara López, estudiante del máster en gestión del patrimonio cultural de la Universidad de Barcelona, comenzó sus prácticas en el museo, y después de varios días trabajando con los conservadores en el ámbito de las colecciones, su tutora le propuso que complementara sus prácticas en el servicio educativo. Una vez descubiertos los diferentes itinerarios educativos y

¹² M. Sabaté: *El retaule de les meravelles. Observa, descobreix, imagina...*, Lleida: Gràfiques Dalmau, 2008.



© Fig. 7. Taller *Descubre los animales que esconde el Museo en la feria Fira Natura* (📷 ROSERT GORT)



© Fig. 8. Clara López incorpora al Flickr de *Animalia* los dibujos de los niños (📷 ROSERT GORT)

participado en diferentes visitas guiadas y talleres, se le propuso participar en el diseño de una propuesta educativa basada en el coleccionable antes mencionado, con el hilo conductor de los animales representados en el museo.

Se plantearon una serie de directrices básicas para que Clara desarrollara su propuesta. Para empezar, tenía que estar dirigido a todas las edades, tenía que desarrollar unas actividades dirigidas en principio a un público familiar pero lo suficientemente flexibles para que posteriormente se adaptaran al programa educativo formal dirigido a escolares de educación infantil, primaria y secundaria. El reto no era fácil, porque además tenía que establecer vínculos con la

comunidad buscando *partenaires* que permitieran relacionar la «fauna» del museo con entidades que directa o indirectamente estuvieran relacionadas con el tema. Se buscaron nexos con dos entidades, el grupo ecologista Ipcena (<www.ipcena.org>) y el Patronato del Corpus de Lleida (<www.patronatdelcorpuslleida.com>), vinculado con el patrimonio cultural religioso.

El museo colabora con los ecologistas

Los ecologistas de Ipcena nos invitaron a participar en marzo del 2012 en la feria que organizan anualmente en la ciudad de Lleida y que reúne a asociaciones, instituciones y empresas vinculadas con la preservación del medio ambiente. El objetivo era diseñar una actividad educativa destinada a la ludoteca del recinto donde se desarrolla la feria, con la función de guardar, educar y entretener a los más jóvenes.

Ante la propuesta de los ecologistas, nos pusimos a trabajar en el diseño de un taller que relacionara la



Fig. 9. Baile del águila del Corpus en la plaza del Museu de Lleida (© ROSER GORT)

fauna del planeta con los animales representados en nuestras colecciones. El taller, titulado *Descubre los animales que esconde el museo*, consistió en un juego tipo *memory* en el que se comparaba el bestiario representado en las colecciones del museo relacionándolo con imágenes del animal correspondiente en la realidad, explicando sus características, simbología y los valores que las diferentes culturas y religiones del mundo les atribuyen. La mecánica del taller consistía en que diversos niños extraían del interior de una maqueta del museo fotografías con detalles de las obras donde aparecen animales y después tenían que buscar su correspondiente en una exposición paralela. El educador explicaba las características del animal del museo y a continuación cada niño leía una definición del animal correspondiente. Una vez descubiertos los doce animales seleccionados, comenzaba la segunda parte del taller, en que cada niño debía dibujar su animal fantástico, concretamente un grifo, uniendo sus dos animales preferidos.

Cuando el niño finalizaba su dibujo, se le realizaba una fotografía que automáticamente se colocaba en una galería virtual creada por los servicios educativos, instalada en la web de Animalia (<<http://museudelleida.wix.com/animalia#!>>)

mediante la red social Flickr.¹³ De esta manera, una experiencia del museo realizada fuera de su sede se compartía inmediatamente a través de la Red a todos los usuarios de la web del museo (<www.museudelleida.cat>) y de su Faceebok, pudiendo ser admirada y compartida por amigos y familiares de los niños. La repercusión que tuvo este sencillo taller fue máxima, ya que el museo llegó a públicos con un perfil muy diferente al que habitualmente los visita, teniendo visibilidad en televisión y prensa escrita, y difundiéndose rápidamente por las redes sociales.

El bestiario del Corpus visita el museo

Coincidiendo con la celebración de la festividad del Corpus Christi, el museo puso en práctica la segunda parte de la propuesta educativa, un juego de pistas que permite descubrir el museo, de manera autónoma o con la supervisión de un educador, de

¹³ <www.flickr.com/photos/edumuseudelleida/sets/72157629552160137/>.



la mano de las explicaciones y las pistas que nos van proponiendo diversos animales representados en las obras de arte y objetos arqueológicos que conserva el museo.

Esta vez nuestro aliado fue el Patronato del Corpus Cristi de Lleida, que participó en la presentación de la actividad el domingo anterior de la festividad de Corpus. Antes de iniciar el juego de pistas por las salas del museo, el bestiario tradicional que participa en la fiesta (el león, el águila y los caballitos) realizó una exhibición en la plaza del museo; cada baile de las bestias iba acompañado de una explicación sobre su historia y el rol que desarrollan en la fiesta.

El resultado de la actividad fue muy positivo, ya que participó un público intergeneracional que descubrió aspectos desconocidos de una fiesta que durante muchos años había quedado en el olvido del imaginario de la ciudad, demostrando que el

Fig. 10. Grupo de miembros del Patronato del Corpus de Lleida, con el público y el bestiario
(© ROSER GORT)

museo puede enriquecerse de las colaboraciones que desarrolla con la comunidad, pero a la vez que la retroalimenta, ya que se convierte en una plataforma para las entidades que nos ayudan.

Conclusión

Queremos finalizar el artículo subrayando que, con una buena idea, con recursos limitados pero accesibles, como son las redes sociales, y abriendo las puertas del museo a la comunidad que lo acoge, podemos conseguir dinamizar una institución que aún se muestra reticente a la participación de la sociedad.

La crisis actual representa la excusa perfecta para democratizar definitivamente el museo, haciéndolo accesible para todo el mundo.