

Miralda.

De gustibus non disputandum



La esclava Anastasia

FECHAS: 23 de junio - 11 de octubre de 2010

LUGAR: Palacio de Velázquez. Parque de El Retiro

ORGANIZACIÓN: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía

COORDINADORA: Patricia Molins

El Museo Reina Sofía presenta la primera gran retrospectiva de Antoni Miralda (Tarrasa, Barcelona, 1942) en el Palacio de Velázquez que, cerrado desde 2005, abre de nuevo sus puertas al público después de las reformas acometidas en el edificio.

“Miralda. De gustibus non disputandum” propone un recorrido por su amplia trayectoria partiendo de un contexto histórico y artístico global, desde sus primeras obras y ceremoniales públicos realizados en París en la década de los sesenta, hasta las grandes intervenciones intercontinentales del proyecto *Honeymoon* (1986-1992), para llegar al *FoodCulturaMuseum* (2000-2010), su proyecto más reciente. La muestra se compone de instalaciones, montajes fotográficos, proyecciones de películas, esculturas/monumentos, objetos y dibujos preparatorios. Destaca la presentación de *Stomak Digital*, una base de datos o archivo digital que pone a disposición del usuario toda la obra del artista hasta la fecha, digitalizada y ordenada por temáticas o tipologías. Es una instalación en forma de mesa mostrador en la que se puede “degustar” la información archivada de toda la obra del artista: experiencias, documentos videográficos, documentos, colecciones de objetos y mensajes.

El proverbio latino escogido por Miralda como título de la presente exposición, nos remite a la riqueza de una producción artística tan única como pionera, su creación nos transporta del objeto a las grandes fiestas ceremoniales, del espacio privado al público, de lo íntimo a lo monumental y de lo local a lo universal.

Su obra, inseparable de un contexto social y político, es un trabajo de observación «sobre el terreno» cercano a la etnología. Es testimonio y herramienta de la deconstrucción de prejuicios y esquemas formales preexistentes. Las actividades de Miralda —uno de los primeros artistas en huir del espacio opresivo del estudio y del museo— se desarrollan en la calle y en espacios ajenos al «c circuito del arte».

Las obras expuestas deben ser leídas como puntos de referencia que jalonan un recorrido por los temas más complejos y vitales de nuestra sociedad. Estos temas son codificados por el artista en una iconografía singular —a veces a escala colosal— al encuentro de un lenguaje vibrante y participativo, basado en la celebración de los sentidos, del color, de la vida y de lo imaginario.

París, 1967-75: Ética/estética

La trayectoria de Miralda arranca en la España de los sesenta, cuando realiza el servicio militar. Sus dibujos de la época analizan obsesivamente los movimientos, las tácticas militares y la noción del bien y del mal, no sin una fuerte carga de humor mordaz. Pronto sus soldados —primero en forma de miniaturas de plástico blanco— invaden toda su obra: fotografías, *frottages-collages*, carteles, muebles, armarios, mesas, sillas, paredes y las calles de París, donde reside desde 1962. En 1972 rodará, junto con Benet Rossell, la película **París, la cumparsita**, que documenta las aventuras de la escultura de un soldado a tamaño natural en busca de pedestal por las calles y plazas de la ciudad. Es la época de los **Soldats soldés** [Soldados pegados], los **Dibujos geométricos**, los **Essais d'amélioration** [Ensayos de mejora], las **Toiles de Jouy** [Telas de Jouy], los **Cenotafios** —monumentos públicos y turísticos para generales— y los **Cendriers-tombeaux** [Ceniceros-tumba].

Del objeto al evento: Los Ceremoniales/Rituales

Un período más lúdico se perfila cuando Miralda retira finalmente sus soldados y se siente fascinado por algunos aspectos desatendidos en la práctica del arte, entre ellos el de los alimentos como experiencia artística y la implicación del público participante en el acto creador. A través de acciones ceremoniales, Miralda pone en escena minuciosas coreografías, fiestas de los sentidos y de la vida. La ritualización de la comida, su preparación, coloración, ofrenda o consumición, se convierten en magnífica celebración de lo imaginario hecha realidad por centenares de participantes.

En 1969, en colaboración con Dorothee Selz, Joan Rabascall y Jaume Xifra, organiza la primera de estas obras, **Noir, mauve et barbe à papa** [Negro, malva y algodón de azúcar], en el Centro Americano de París. A ella le seguirán muchas otras, como atestiguan las películas y las instalaciones parcialmente recreadas en la presente exposición, como **Fest für Leda** [Fiesta para Leda], para la Documenta VI de Kassel de 1977, y **Charlie Taste Point** [Puesto de degustación Charlie], de 1979.

Miralda se instala en Nueva York en 1972 y un año después realiza allí el **Patriotic Banquet** [Banquete patriótico], un menú de banderas comestibles destinadas a la putrefacción tras unos días de exposición. La obra, concebida como indigesta llamada al orden en una época en

la que la guerra de Vietnam era el plato de cada día trivializado por la televisión, ha permanecido desde entonces en estado de proyecto hasta la presente exposición, en la que se realiza por primera vez. Hoy, su actualidad resulta aún más desconcertante.

El multiculturalismo estadounidense es toda una invitación al descubrimiento, y la obra de Miralda dialoga con esa fusión de culturas y con sus manifestaciones populares, entre las que se cuentan las tradiciones culinarias. En Houston, su instalación **Texas TV Dinner** [Cena televisiva de Tejas] de 1977, pone en escena las cocinas de los restaurantes locales, de las que se sirve para realizar sus acciones; en Kansas City, centro agrícola del país, invita a toda la ciudad a unirse a las celebraciones de la cosecha y de la feria de ganado con **Wheat & Steak** [Trigo y bistec], de 1981. Por las calles desfilan, entre otros, el *Tri-unicorn* y una corona gigantesca formada por varias toneladas de grasa; por su parte, la gran Bolsa de Cereales celebra un banquete con panes de colores y láminas de oro.

Profundamente ligados a las afinidades y costumbres de toda comunidad, los alimentos son portadores de múltiples connotaciones y simbolismos. Comer no es mero acto de satisfacción física, pues brinda también la ocasión de dar, de compartir, de comunicar o de celebrar. En él, cada uno encuentra la memoria viva de su colectividad, como los propios Orishas del panteón africano, que son, según la tradición, aquello que comen. **Santa Comida**, realizada en el neoyorquino Museo del Barrio en 1984, se integra de manera espontánea en la comunidad latinoamericana del Spanish Harlem. Los 7 altares, que evocan a la vez a los antepasados africanos y sus «máscaras» cristianas —los santos y las vírgenes de la santería afrocubana y el candomblé brasileño— están provistos de sus alimentos favoritos y no hay día en que no se les añadan otras ofrendas anónimas en obsequio a la tradición.

Entre el Viejo y el Nuevo Mundo: el *Honeymoon Project* [Proyecto Luna de Miel] (1986-1992)

Fiel a la fascinación que siente por los monumentos, mediante la metáfora del matrimonio entre la Estatua de la Libertad de la bahía de Nueva York y el monumento a Cristóbal Colón en el puerto de Barcelona, Miralda explora el concepto de conquista y de libertad —o de su pérdida— y los intercambios culturales entre Europa y América a partir de 1492, en el proyecto **Honeymonn** (1986-1992).

Las celebraciones arrancan en 1986 con el lanzamiento oficial del proyecto, *The Engagement Ceremony* [La ceremonia de compromiso], en el Centro de Convenciones de Nueva York, donde se exponen el gigantesco vestido de compromiso, el *TV Ring* [Anillo televisión] y los tres *Ba-Ca-Llà* [Ba-Ca-Lao] debidamente firmados por los alcaldes de Barcelona y de Nueva York autorizando el matrimonio. Durante seis años, este proyecto se llevará a la práctica a escala intercontinental, inspirándose en la tradición del matrimonio europeo, aunque finalmente se celebrará a la americana, en Las Vegas. Desde el ajuar hasta los regalos de bodas, miles de manos se afanan en los preparativos: los medios de comunicación llaman a grandes y pequeños a participar y a redactar cartas de amor (más de 2500), mientras que las escuelas de alta costura rivalizan en la confección del vestido y del traje de los novios. La combinación y las medias de Miss Liberty, expuestas aquí, están confeccionadas en Tarrasa, ciudad natal de Miralda y gran centro textil catalán. El *Collar Mediterraneus* [Collar mediterráneo], con sus tres faros, es un regalo de la ciudad de Sète; el *Eternity Ring* [Anillo de la eternidad] es, en cambio, un obsequio de la ciudad inglesa de Birmingham fabricado en colaboración con Chus Burés, a quien también se deben las alianzas de las aguas de los seis mares y océanos. Lo doméstico y lo monumental se confunden para evocar la fusión de las culturas y el tiempo, que hace de lo arcaico el vínculo entre presente y futuro.

De lo comestible a lo virtual: el FoodCulturaMuseum

Sabores y lenguas, un proyecto presentado a la Bienal de Estambul de 1997, será retomado en Miami en 2002, con la participación de las comunidades latinoamericanas que allí conviven, para convertirse en un *work in progress* que explorará la topografía culinaria urbana, las tradiciones y el vocabulario en calles, cocinas y hogares, y de manera interactiva en las exposiciones organizadas en cada ciudad, en las que cada uno puede añadir a la pizarra expresiones familiares, recetas o comentarios que posteriormente se recopilarán en una serie de catálogos/cuadernos de bitácora para cada ciudad y en los platos que dan fe de tales intervenciones. *Sabores y lenguas* visitará 13 ciudades latinoamericanas y 15 europeas y será el primer proyecto del FoodCulturaMuseum. Este recorrido poético por los sabores y los saberes populares constituirá también uno de los pilares conceptuales del Food Pavilion de la Expo 2000 de Hanóver.

Concebido esta vez a escala mundial, el objetivo del **FoodCulturaMuseum** estriba en crear una infraestructura de formato abierto, una especie de síntesis de museo/archivo/centro de investigación que, más allá de sus actividades multidisciplinares, pueda convertirse en memoria viva de lo gastrocultural y en centro de documentación en el que poder reagrupar los miles de documentos que guardan sus archivos y catalogar una colección de objetos, invitando a la realización de «cocinas» satélites —así las bautiza Miralda— en las que lo creativo y lo culinario sean explorados o reinventados en tierra firme. Una de estas cocinas, el TransEAT, abre sus puertas en Miami en 2003, seguida por otra en Barcelona (2007), que se convierte en la sede de la Fundación FoodCultura, de sus archivos y de sus colecciones, meticulosamente apiladas en centenares de cajas translúcidas como las que instala en nuestra exposición en forma de archivo/puerta hacia otra realidad, acaso la de la revalidación a través del «*Modern Art-Culture System*» visualizado por James Clifford en su diagrama de lo que él define como «máquina de hacer autenticidad». A la vez, algunas piezas se van exponiendo en unas neveras, que se convierten en la metáfora perfecta del museo en espera.

Con la presente exposición se inaugura el **Stomak Digital**, un proyecto abrigado durante largo tiempo por el FoodCulturaMuseum. Concebido como punto de confluencia de archivos, actividades, exposiciones y vídeos de Miralda, propondrá una lectura transversal de los mismos, según los temas o materias de estudio. En un futuro próximo, también será accesible a través de Internet.

Aunque resulte inclasificable para algunos, en realidad la obra de Miralda está históricamente insertada en su tiempo y guarda paralelismos con el espíritu rebelde de los dadaístas de principios del siglo XX, espíritu que va tomando diferentes formas en las siguientes décadas y que impregna la obra de muchos artistas contemporáneos.

Nadie mas que Pierre Restany, crítico de arte y amigo del artista le definió mejor: «Con su implacable dulzura, Miralda seguirá demostrando que el juego es la esencia del mundo y que la fiesta es la guerrilla permanente de la libertad».

Catálogo

Con motivo de la exposición, se ha editado un catálogo en el que se recogen cinco ensayos sobre el artista, además de un completo conjunto de fichas catalográficas de las obras de Miralda realizadas por la especialista Amy Rosenblum. El antropólogo Néstor García Canclini realiza un análisis del carácter intercultural de la comida y los monumentos en relación con la trayectoria de Miralda. Isabel Tejada, historiadora del arte y comisaria de exposiciones, se centra en su vertiente efímera y participativa, aspecto por el que denomina al artista “maestro de ceremonias” y “artista de lo efímero”. El historiador del arte Marc Dachy repasa el contexto histórico-artístico en el que comenzó la producción de Miralda, a finales de los sesenta y principios de los setenta. Celeste Olalquiaga, investigadora y crítica de arte, profundiza en la “cocina miraldiana”. Por último, la historiadora del arte Cecilia Novero esboza reflexiones sobre las “situaciones” alimentarias del artista en “Miralda: volver las tornas”.

Con la colaboración de:



Socios tecnológicos:



Con el soporte de:

