

MIRALDA MADEINUSA

Exposició del 22 de octubre de 2016 al 9 de abril de 2017



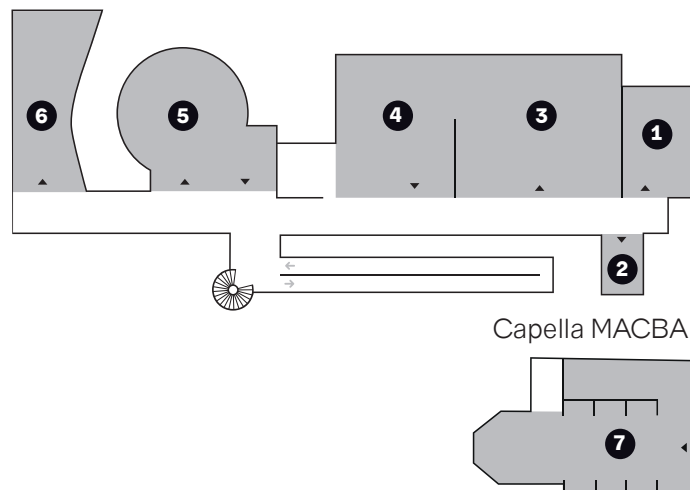
Miralda, *Wheat & Steak*, Kansas City, 1981.

«¿Y cuál es la obra del artista? ¿Cómo diferenciar entre lo efímero y la obra de arte susceptible de convertirse en mercancía, cuando la comida y el ritual son la esencia de lo efímero?»

Josep M. Martí Font, 2009

Recorrido recomendado

Edificio Meier



MIRALDA MADEINUSA presenta por primera vez la obra del artista catalán realizada durante su larga estancia en Estados Unidos, desde 1972 hasta fines de los años noventa. A partir de su archivo personal, se reconstruyen algunas de sus instalaciones más destacadas de esa época y se pone al alcance del público una amplia selección de materiales que permite adentrarse en la génesis de su trabajo: grabaciones audiovisuales de acciones y eventos, dibujos, esbozos, fotografías y otros materiales documentales, en su mayoría inéditos.

Con gran capacidad de simbiosis, Antoni Miralda (Terrassa, 1942) construye su obra en diálogo con el contexto social y cultural en el que vive. Si bien su estancia en París, ciudad donde se instaló en 1966, supuso sentar las bases de un método de trabajo propio, el descubrimiento de la cultura americana actuó como catalizador. Cuando Miralda llegó a Estados Unidos en 1971 se encontró con un país convulso, inmerso en la guerra de Vietnam, sacudido por movimientos políticos y sociales de todo tipo que desafiaban al sistema. Miralda conectó bien con ese laboratorio social en el que se respiraba una acusada sensación de libertad. Sin el *melting pot* o fusión de culturas propia de la vida americana, su obra habría sido otra. Si en París abandonó el espacio de la galería para salir a la calle e inició una trayectoria que lo alejaría de la performance para convertirlo en un «artista participativo», en América evoluciona hacia la ceremonia colectiva y social. Si en París había dirigido su inquietud experimental hacia el universo de la comida y el color –la idea del *traiteur coloriste*–, en América su obra adquiere mayor complejidad formal, al tiempo que va incorporando al público como parte activa del acto creativo.

La fusión de culturas distintas, las dimensiones de paisajes urbanos y humanos, y la iconografía y ritualidad populares activan la observación y confrontación *in situ*. «Antropólogo entrometido, estudia costumbres y aísla prácticas y hábitos; realza su contenido simbólico y organiza su transferencia estética y poética, su proyección hacia el universo del festín», escribe el crítico Pierre Restany en 1982. Miralda apuesta por una obra que prima el espacio público y la convivencia, el carácter efímero, el espíritu crítico y poético, y también el humor, convirtiendo en un universo creativo un acto tan universal como es el comer.

1. New York – Miami

LA EXPOSICIÓN SE INICIA con los primeros proyectos realizados en Nueva York en los años setenta y en Miami durante los ochenta y noventa. Entre otras obras, se incluyen *Sangría 228 West B'Way* (1972), en colaboración con Muntadas, y *Movable Feast* (1974), organizada con la complicidad de vecinos y comerciantes de la Novena Avenida de Nueva York, que asumieron como propia la propuesta de Miralda: el desfile de una carroza-banquete de tres pisos tirada por caballos y revestida de alimentos como una crítica a la especulación inmobiliaria. Los proyectos producidos en Miami están representados, entre otros, por el restaurante *Bigfish Mayaimi* (1996-1999), creado con la restauradora Montse Guillén, con quien Miralda ha colaborado en varias iniciativas desde los años ochenta.

2. Food Situation for a Patriotic Banquet (1972/2010)

ENTRE LOS PRIMEROS TRABAJOS americanos del artista, destaca *Food Situation for a Patriotic Banquet*. En una mesa de banquete se sirven ocho bandejas de arroz, alimento básico universal, con los colores de las banderas de las potencias más poderosas del momento. La descomposición del arroz durante la exposición enfatiza poéticamente la desaparición de las identidades de cada país y su conexión poscolonial.

3. Breadline (1977)

ENTRE LAS OBRAS RECREADAS en la exposición destaca *Breadline*, una monumental línea de panes coloreados que se presentó en el Contemporary Arts Museum de Houston en otoño de 1977. Con este título, el artista aludía a las colas que se formaban para la comida durante la Gran Depresión de 1929. Para inaugurar la instalación, Miralda pidió la colaboración de las Rangerettes del Kilgore College, un grupo de 65 *majorettes* vestidas de *cow-girls* de esta prestigiosa escuela de Texas, que desfilaron con bandejas llenas de panes para construir el muro.

Texas TV Dinner, una videoinstalación que muestra un retrato sociológico de Houston a través de la preparación de comida de varias partes del mundo en restaurantes de la ciudad, y *Macaroni Landscape*, una serie fotográfica con textos sobre el simbolismo cromático en distintas culturas, complementan la instalación.

4. Wheat & Steak (1981)

FASCINADO POR LA CULTURA AMERICANA, Miralda intervino en un evento anual que se celebra en Kansas City y que incluye todo tipo de concursos y grandes negocios agrícolas. Organizó un desfile alimentario que escenificaba la fiesta de la cosecha y el sacrificio de los animales, *Wheat & Steak*, que se llevó a cabo en noviembre de 1981. Cientos de participantes desfilaron por las calles de la ciudad con máquinas recolectoras que simulaban espantapájaros, Cadillacs que arrastraban animales y otros elementos. En la exposición se presenta la carroza *Tri-Uni-Corn* y objetos originales que formaron parte del evento.

Se muestra también la segunda parte del proyecto, la ceremonia *Gold Taste*, que tuvo lugar unos días después en la bolsa de contratación de grano, la Kansas City Board of Trade. Miralda convirtió las mesas en las que se realizaban las transacciones en cajas de luz con obras relacionadas con el trigo y la carne. Sobre un gran muro de panes, varias proyecciones mostraban relaciones iconográficas entre el hambre, el comercio y el poder.

5. Honeymoon Project (1986-1992)

MIRALDA SE HA SENTIDO siempre atraído por la idea de monumento. Uno de sus proyectos de mayor duración y difusión es *Honeymoon Project*, una serie de eventos en torno a la boda imaginaria entre la estatua de la Libertad de Nueva York y el monumento a Colón en el puerto de Barcelona. Situados en la misma latitud, celebran el intercambio de ideas y productos que desde 1492 conecta Europa con el llamado «nuevo mundo», al tiempo que simbolizan la libertad y la conquista. Durante seis años, Miralda aglutinó un proceso abierto que implicó a numerosos colectivos de ciudades de todo el mundo en más de cuarenta acciones en torno a distintos momentos propios del ritual de apareamiento. Para esta muestra, se han seleccionado algunos de los elementos simbólicos que permiten seguir la evolución de este proceso: *Ba-Ca-Llà*, tres bacalaos secos usados como pergaminos simbólicos y firmados por los alcaldes de Barcelona y Nueva York para oficializar el noviazgo en 1987, y *Monumentos Parabólicos*, dos réplicas de los novios situadas en sendas antenas parabólicas instaladas en el Pabellón de España de la Bienal de Venecia de 1990. Se exponen también *Eternity Ring*, anillo decorado con diamantes luminosos de metacrilato y presentado en 1991 en Birmingham, y las *Alianzas de Agua*, presentadas en Valencia en 1989 y elaboradas con tubos de metacrilato que contienen agua de los mares y océanos que separan ambos monumentos.

Una selección de los audiovisuales de las distintas ceremonias, junto con el *Álbum Honeymoon Project*, dimensiona el alcance y el eco de uno de los proyectos más desbordantes del artista, que contó con la implicación de miles de participantes y seguidores y de más de veinte ciudades de todo el mundo.

6. El Internacional Tapas Bar & Restaurant (1984-1986)

EN LOS AÑOS OCHENTA, y en colaboración con Montse Guillén, Miralda transformó el antiguo restaurante Teddy's en *El Internacional Tapas Bar & Restaurant*, un experimento totalmente integrado de cocina y arte *site-specific*. Pronto se convirtió en un icono del *downtown* de Manhattan, frecuentado por artistas y famosos como Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro... Además de concentrar la iconografía propia de Miralda, fue el primer auténtico restaurante de tapas en Estados Unidos. Una réplica a tamaño natural de la corona de la estatua de la Libertad sobresalía en lo alto del edificio, concebido como un espacio artístico y «performático».

Con la intención de recuperar el espíritu de *El Internacional* se han recreado, por primera vez, algunos de sus espacios. La fachada dálmata, la alfombra de banderas por la que se accedía al restaurante y la barra se complementan con objetos originarios como la lámpara *Lobster Dream*, los *Moving Toreros* y los *Matador Candelabra*. La exhaustiva documentación fotográfica y audiovisual recupera el ambiente y las múltiples actividades que dieron vida al proyecto.

7. Santa Comida (1984-1989)

SANTA COMIDA pone de manifiesto la fascinación del artista por la tradición de la santería que descubrió en el Spanish Harlem de Nueva York y en Miami. Esta instalación, obra destacada de la Colección y que se presenta en la Capella MACBA,* reflexiona sobre las relaciones de imposición del cristianismo y los mecanismos de supervivencia de la religión yoruba a través de la simbología de la ofrenda y la comida. *Santa Comida* se presentó en 1984 en el Museo del Barrio de Nueva York y en la exposición *Magiciens de la terre* en el Centro Georges Pompidou – La Grande Halle de la Villette de París en 1989, entre otros centros. Esta es, sin duda, la presentación más completa de la obra. Se expone también el gran tapiz confeccionado con telas africanas que fue presentado en la *Expo 2000* de Hannover.

Un espacio de consulta con el archivo digital del artista permite el acceso a la información sobre el conjunto del trabajo de Miralda.

* La instalación *Santa Comida* podrá visitarse en la Capella MACBA hasta el 19 de febrero de 2017.

Exposición organizada y producida por el MACBA Museu d'Art Contemporani de Barcelona

Comisario

Vicent Todolí

Publicaciones

MIRALDA MADEINUSA. Con textos de Suzie Aron, Néstor García Canclini, Josep M. Martí Font, John Mason, Muntadas, César Trasobares, James Wines, Vicent Todolí, y una cronotopografía de José Luis Gallero; 630 ilustraciones color y b/n; 252 pp. Barcelona: MACBA, 2016. Ediciones en catalán, castellano e inglés.

Pierre Restany: *Miralda! « Une vie d'artiste »* (1981) y *Dix ans sont passés: le Mont-Serré donne sur la Terrasse* (1991). «Quaderns portàtils», núm. 33. Barcelona: MACBA, 2016. Edición en francés. [<http://macba.cat/es/quadern-portatil-miralda>]

Visitas guiadas

(incluidas en la entrada)
Consultar horarios e idiomas en www.macba.cat

Actividades relacionadas

Más información en www.macba.cat

Visita participativa con degustación

Sala *El Internacional Tapas Bar & Restaurant*
Consultar horarios en www.macba.cat

El MACBA agradece la colaboración de:

Alteza, Casa Bonay, EGM, Escola del Gremi de Flequers de Barcelona, FoodCultura, Panes creativos, Perelló 1898, Soon in Tokyo, Sr. y Sra. Cake, World Class.

Horarios

Lunes, miércoles, jueves y viernes, de 11 a 19.30 h
Martes no festivos, cerrado
Sábados, de 10 a 21 h
Domingos y festivos, de 10 a 15 h

La entrada del museo tiene validez durante un mes. Actívala en recepción y vuelve tantas veces como quieras.

MACBA

Museu d'Art Contemporani de Barcelona

Plaça dels Àngels, 1
08001 Barcelona
www.macba.cat

Síguenos



#Miralda

Medios colaboradores



CATALUNYA
RÀDIO