

# LA FABRICACIÓN AMERICANA DEL ARTISTA PARTICIPATIVO MIRALDA

Josep M. Martí Font

«El experimento de trabajar en equipo es como un juego. Das y tomas. A veces acaba en drama, pero eso tampoco está mal. No hay nada malo en el drama.»

Miralda

Miralda llega por primera vez a Estados Unidos en 1971. Tiene 30 años. Expone en la galería Richard Gray de Chicago. Ha construido una carrera en el París de los *nouveaux réalistes* y es uno de los «catalanes de París» (junto a Jaume Xifra, Dorothée Selz, Benet Rossell y Joan Rabascall) adorados por críticos tan potentes como Pierre Restany. Viaja por el país y en 1972 recalca en Nueva York, donde se topa con otro catalán: Antoni Muntadas, con quien comparte un *loft* en el 228 de West Broadway, en el sur de Manhattan. Es un espacio amplio y luminoso al que se accede directamente por el montacargas. Hay grandes mesas de trabajo y aparatos de televisión siempre encendidos que muestran imágenes distorsionadas, imposibles de identificar porque los canales están deliberadamente mal sintonizados y el color, por entonces una tecnología aún incipiente, padece hacia los verdes y naranjas. Tiene un punto psicodélico. Ahora todo el mundo sabe lo que es un *loft* y también que los de esa zona, entre SoHo y Tribeca, cuestan precios exorbitantes. Entonces eran simples almacenes reutilizados por artistas. Miralda lo encuentra a través de un anuncio en el tablón de Pearl Paint, la imprescindible tienda de suministros artísticos de Canal Street. En el piso de arriba vive Meredith Monk, artista, música y compositora que toca todas las teclas, desde la performance hasta el free jazz y a la que se oía ensayar cuando uno menos lo esperaba.

Estados Unidos es entonces un país convulso, todavía inmerso en la guerra de Vietnam, donde todo tipo de movimientos y rebeliones políticas, sociales y culturales desafían al sistema. Nueva York es un hervidero de ideas, un laboratorio social donde se cocina el último tramo del siglo XX. La ciudad bulle de iniciativas, se respira libertad y se vive con la sensación de que todo es posible, de que no hay líneas rojas que no se

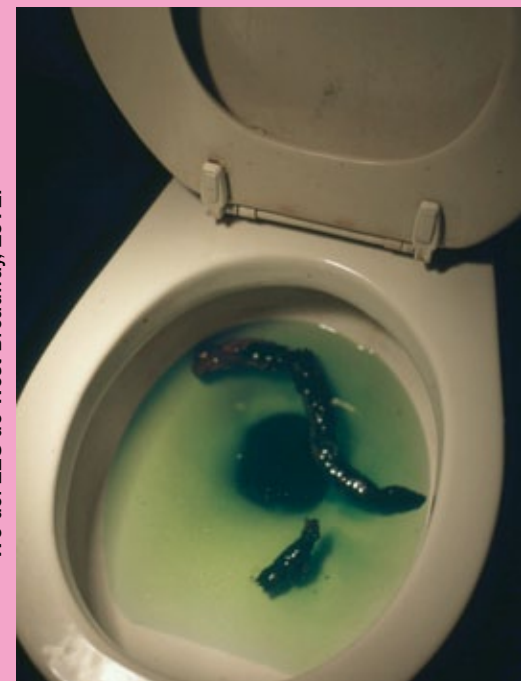
puedan cruzar. Es una sensación colectiva. Los sábados a medianoche se forman largas colas frente a The Elgin Theatre, en la calle 19, en el barrio de Chelsea, para ver la iconoclasta *El Topo*, del chileno Alejandro Jodorowsky, sustituida después por la ópera prima de David Lynch *Eraserhead*. Un joven Bob Wilson pone en escena la monumental ópera *The Life and Times of Joseph Stalin*, que dura más de 12 horas, en la Brooklyn Academy of Music; una experiencia onírica para el espectador, que señala el camino de la escenografía de las siguientes décadas. Es uno de esos momentos en los que todo parece estar por hacer y se dan las circunstancias para que se haga. En Washington manda Richard Nixon, un presidente tramposo que se verá obligado a renunciar al poder por el escándalo Watergate, abrumado por sus propias mentiras y presionado por una sociedad envalentonada que reta sin pudor al *establishment* tradicional. Las imágenes de Nixon subiendo al helicóptero y abandonando la Casa Blanca son uno de esos momentos que saben a gloria, en los que creemos que el mundo es nuestro. En Europa se viven los *aftershocks* del Mayo del 68 y la desmovilización intelectual hace estragos. En España, el general Franco sigue en el poder.

Miralda y Muntadas, o Muntadas y Miralda, forman una extraña pareja algo simbiótica. Uno es el color, el otro el blanco y negro. Uno es el aprendiz de sociólogo, la sobriedad conceptualista de los pioneros del videoarte; el otro es el aprendiz de antropólogo, el artista barroco que bucea en la cultura popular. Hay un intercambio muy poderoso entre ambos. El espacio que comparten los define. Allí cocinan 250 kilos de arroz y lo colorean de modo que a cada franja del espectro le corresponde un sabor; del rosado al azul y el verde pasando por el amarillo y el rojo más chillón. La acción se llama *Sangría 228 West B'Way*, en honor a dos grandes recipientes llenos de sangría. La mañana siguiente asaltan la calle, ocupan el asfalto sobre el que diseminan los restos del banquete, de modo que los colores y la textura se van transformando conforme pasa el tráfico. La pieza sigue también su camino por el estómago y el tubo digestivo de los artistas y de los participantes en una gloriosa carrera escatológica, de modo que las deposiciones finales también reflejan la metamorfosis del color.

Mucha gente pasa aquel día por el estudio de West Broadway. Es habitual la práctica de los *open studios*; la mayoría de los miembros de la comunidad artística abren las puertas de sus lugares de trabajo, que también son sus viviendas, para compartir y presentar su obra. La vida cotidiana en un *loft*, en un espacio sin paredes ni divisiones, es una experiencia estimulante. Uno de los lugares de encuentro es la Post Office de Canal Street, donde se comparte cola con los artistas del barrio, gente como el padre del videoarte, Nam June Paik, Willoughby Sharp –fundador y editor de la revista *Avalanche*– y otros miembros del grupo Fluxus como Geoffrey Hendricks y la violoncelista y artista Charlotte Moorman, fundadora e impulsora del Annual New York Avant Garde Festival.



Paco de Lucía y Peter Downsbrough degustando el arroz de Sangría 228 West B'Way, 1972.



WC del 228 de West Broadway, 1972.

El Festival, un evento clave de la escena neoyorquina, nació para presentar piezas de música experimental y happenings del movimiento Fluxus y se fue abriendo a todas las prácticas, desde la música electrónica, la danza y las performances hasta el videoarte. Durante su existencia entre 1963 y 1980 se celebró en lugares como Central Park, el Shea Stadium o el World Trade Center, y en otros tan improbables como el ferry de Staten Island o un tren en ruta desde Buffalo a Grand Central Station. Moorman tenía la capacidad de involucrar a la gente en sus proyectos y hacerles dar lo mejor de sí mismos. Repartía pastillas de vitaminas para mantener a sus ayudantes despiertos, recuerda Miralda. La organización se llevaba a cabo desde su estudio con la ayuda de amigos, perdidos entre montones de papeles y dossiers que a Miralda le recordaban el estilo del estudio barcelonés de Joan Brossa. Él mismo colaboró en la organización de la edición de 1973, que tuvo lugar en Penn Station y en la que participaron 282 artistas que utilizaron el andén y los vagones de un tren. La pieza de Miralda se llamaba *Hot & Cold* y consistía en dos grandes mesas con ensaladas de arroz y panes de colores, iluminadas una con luz infrarroja y otra, con luz normal.

En los primeros años de la década de los setenta Miralda va y viene entre Europa y América, entre París y Nueva York, dos esferas culturales que evolucionan en direcciones diferentes. El veneno americano, sin embargo, ya está surtiendo efecto. Después de realizar *Edible Landscape*, una instalación en la que 200 invitados se comen un paisaje navideño en el Museum of Contemporary Crafts de Nueva York, llega el acontecimiento que va a cambiar el rumbo del paquebote miraldiano. A principios de 1974 recibe un encargo inesperado. Paul Smith, director de este museo, le pone en contacto con la asociación de comerciantes de la Novena Avenida de Manhattan, un barrio popular del West Side conocido como Hell's Kitchen, con una mezcla italiana, griega, portorriqueña, cubana, china... epítome del *melting pot*. Pretenden paralizar una operación inmobiliaria a gran escala que de realizarse habría acabado con la esencia del lugar y para ello quieren organizar el Primer Festival Internacional de la Novena Avenida y llamar la atención de la ciudad. A Miralda, que ni siquiera sabe que existe la Novena Avenida, le proponen trabajar en la calle, con la gente corriente, completamente al margen de los circuitos del arte.

Acepta. Recorre la zona, habla con los vecinos, con los comerciantes y descubre un lugar imbuido de fusión: la Virgen de la Regla, el Meat Market, el restaurante Manganaro's, cuyos orígenes se remontan a 1893, las viejas comunidades neoyorquinas que conservan su identidad, las leyendas urbanas. También descubre que el espacio es libre y está disponible para quien se proponga ocuparlo. La primera reunión tiene lugar en una modesta trastienda. Le dicen que piensan instalar puestos en la calle con los productos de cada comercio. En vez de colocarlos fijos en las aceras, sugiere Miralda,



El Hotel Hilton cedió sus cocinas para colaborar en el proyecto *Movable Feast*, 1974.

tal vez sería mejor instalarlos sobre una plataforma para que quede claro que allí todo el mundo participa. Y una vez que están dispuestos sobre una plataforma solo hay que añadirles unas ruedas y pasearlos por la Avenida. La idea es aceptada y entonces empieza la negociación. El artista debe aceptar que algunas cosas no serán posibles y que tendrá que incorporar otras; que habrá que formar un equipo, embarcar a los vecinos y comerciantes en el proyecto, gestionar sus deseos y su capacidad de entrega...

*Movable Feast*, así se bautizó la pieza, era básicamente una gran carroza de tres pisos llena de comida, tirada por caballos y arropada por un desfile. Todo el mundo participa. Su gran aliado es Louis Manganaro, el heredero de la saga inventora del famoso *hero sandwich*, todo un clásico neoyorquino. El Hotel Hilton le cede sus cocinas para hacer los panes de colores. Es la primera vez que entra en las cocinas de un gran hotel y ya no lo olvidará. La asociación local de los *boy scouts* se ofrece para repartir las rebanadas de pan de colores durante el desfile.

Es un momento fundacional para la práctica miraldiana en el espacio público. Todo lo que va a hacer en el futuro ya está presente en la Novena Avenida. La realización del evento se convierte en el aprendizaje que marcará su modo de trabajar. Está en la

Boy scouts esperando los guantes para distribuir las rebanadas de pan de colores a la multitud durante el desfile de *Movable Feast*, 1974.



calle, sin las redes de seguridad conceptual que proporciona el mundo del arte y sin referencias para enfrentarse a los problemas prácticos de todo tipo que surgen en el proceso. Tiene que descubrir cómo funciona la sociedad norteamericana a nivel popular. Choca con la rigidez implacable de la administración pública. La City le asigna tres empleados municipales a quienes nadie advierte de que trabajan con un artista. Entienden sus deseos como caprichos, se atienen estrictamente a lo reglamentado y provocan enfrentamientos y conflictos. El presupuesto se va recortando o no se estira lo suficiente. Miralda, sin embargo, pese a su todavía incipiente dominio del inglés, sortea las dificultades con la ayuda de la gente que cree en su proyecto. Todo parece desarrollarse en un permanente coqueteo con la catástrofe, pero finalmente se consigue el objetivo: el alcalde de Nueva York, Abraham Beame, acude al desfile y la ciudad pone su mirada en la Novena Avenida.

La carroza y sus acompañantes ya marchan por la Avenida y los *boy scouts* reparten rebanadas de pan de colores entre los asistentes. De pronto todo se detiene: un funcionario ordena parar porque el reglamento sanitario prohíbe tocar la comida con las manos. Cunde la desolación. Se hace el silencio. Los chavales miran al suelo

desconsolados. Miralda consigue inmediatamente decenas de guantes de colores en una mercería del barrio y el desfile se reanuda. Los *boy scouts*, incluido su veterano capitán, vuelven a repartir pan de colores.

La negociación con la gente del barrio, con los comerciantes, le muestra el camino: la importancia de poder explicar bien el proyecto para que genere el entusiasmo y la colaboración necesarios para sacarlo adelante. Será el elemento central de su práctica artística: comunicar el proyecto está en el origen mismo del proyecto. Miralda lo hace con la palabra y también con el dibujo, que será su mejor argumento. Un argumentario que transportará instrucciones, sugerirá vías de interpretación, transmitirá ideas y hará las delicias de quienes lo reciben a través de una máquina asombrosa: el fax, artefacto sublime que el mundo analógico parió antes de desaparecer y al que Miralda se declara eternamente en deuda. Para el futuro queda el trabajo de recopilar esos «faxímiles».



Louis Manganaro con el hero sandwich, 1974.

Otro elemento esencial de la obra miraldiana: la comida, que toma un giro decisivo en la Novena Avenida. En el proceso de confeccionar la carroza con los distintos alimentos Miralda descubre la increíble variedad de productos que aporta cada cultura. Visita La Marqueta –el mercado del Spanish Harlem– cerca del Museo del Barrio y descubre las *botánicas*, las tiendas en torno a la calle 130 donde se encuentran los productos dedicados a la santería. En la botica venden las hierbas, pero en los patios traseros están los gallos y las gallinas necesarias para los ritos. En este viaje le acompaña el artista francés Arman y un peculiar coleccionista neoyorquino, Jack Kaplan, famoso peletero de la Quinta Avenida, amigo de artistas a los que cambia abrigos de piel por obra y a quien Miralda realiza un escaparate a cambio de un abrigo de piel de oso.

Descubre el verdadero sentido del *melting pot* norteamericano: que las capas de culturas diferentes crean un conjunto con el que todo el mundo puede identificarse, un lugar donde –dice– «se puede ser más auténtico que en el propio país, porque la ciudad concede espacio y respeto, mientras que en Europa yo no sabía lo que era el respeto por lo que uno dice y por lo que uno hace». El esteta de gusto exquisito que deslumbra en París y Milán, el artista que construye preciosistas cenotafios imaginarios o viste a la Victoria de Samotracia con un manto de soldaditos de plástico, el escenógrafo que realiza los fascinantes rituales de colores, se ensucia cuando se

hace americano. En una sociedad que practica la inmediatez de lo efímero y la permanente capacidad de atreverse a probar lo que se le ofrece solo para saber si funciona –algo muy improbable entonces en Europa– Miralda se transforma en un creador que va más allá de la práctica artística.

Tras la Novena Avenida prepara un banquete para la presentación en el Ziegfeld Theatre de la película *Ladies & Gentlemen: The Rolling Stones*, que se suspende por razones de orden público, aunque la comida de colores se acaba repartiendo en un local del Ejército de Salvación para indigentes. Vuelve a Europa y reúne sus *Cénotaphes* en la Galerie Noire, de París; prepara una carpeta con sus bocetos y collages para los *Cendriers-tombeaux* y, entre otras cosas, realiza su primera exposición individual en Barcelona, en la Galería G, en cuyo cartel aparecen por primera vez las lenguas que se convertirán años después en un símbolo omnipresente de muchos de sus proyectos. En 1977 es invitado a participar en la Documenta de Kassel que tendrá lugar a principios de verano. Se entrevista con el director artístico de esa edición, Manfred Schneckenburger, y le explica que para llevar a cabo su proyecto, la *Fest für Leda*, necesita utilizar los jardines de Karlsau, de clara inspiración versallesca. De este modo quiere integrar la Documenta en la vida cotidiana de Kassel. Una elaborada procesión festiva parte del barrio comercial del centro de la ciudad y finaliza en el Templo de los Cisnes de Karlsau. «¡Así que tú eres un *participatory artist!*», le dice Schneckenburger tras escuchar la propuesta. En la siguiente Documenta, Rebecca Horn utilizará también los jardines de Karlsau.



Fabricación del prototipo del cisne para la serie de 22 cisnes de la procesión *Fest für Leda*, 1977.

De vuelta a Estados Unidos Miralda salta a Texas, en las antípodas, aparentemente, del Kassel de Schneckenburger. El Contemporary Arts Museum de Houston –una fugaz *ville miracle*– lo dirige James Harithas, uno de los personajes más radicales de la escena artística de aquel momento, con una intensa relación con la gente de Fluxus y que ha reunido a su alrededor a tipos como Paul Schimmel, David Ross o Rita Gardner. Fascinado por la cultura tejana, por la mezcla de western y ultramodernidad, Miralda realiza la performance *Breadline*, que consiste en un muro de pan coloreado de 60 m de largo, combinado con la instalación *Texas TV Dinner*; una reflexión sobre la cultura popular norteamericana donde la televisión ya juega el papel dominante que en Europa todavía tardará en ocupar. El *TV Dinner* es un menú completo preparado en una bandeja con compartimentos para cada plato que se calienta



en el horno con el exclusivo fin de poder alimentarse mientras se ve la televisión. Son una serie de monitores-bandeja que simbolizan hábitos cotidianos: la pantalla como objeto.

La guinda son las Rangerettes del Kilgore College –una versión tejana de las *majorettes*–, animadoras del equipo de fútbol local que vestidas con minifaldas vaqueras y atuendo de cowboy actúan la noche de la performance con el resultado de que todos los presentes, la flor y nata de la alta sociedad de Houston, se lanzan enloquecidos hacia el muro de pan de colores y arrancan mendrugos para arrojárselos a la cabeza, con lo que se genera una auténtica batalla campal de pan de colores que se desparrama por las calles adyacentes al museo en lo que acaba siendo conocido como la noche del *food fight*.

Para entonces Miralda ya ha ampliado el espectro de sus trabajos a otros ámbitos, la mayoría relacionados con los rituales y lo comestible. En 1979 mira hacia el sur y viaja al carnaval de Puerto Príncipe, en Haití; al Día de los Muertos en el lago de Pátzcuaro, en México; a la Fiesta de los Dátiles, en Marruecos, o a la Celebración de la Luna Llena, en Sri Lanka. En el zoo del Bronx realiza con Karin Bacon la pieza *Thanksgiving: The Animals' Banquet*. Ayudado por doce chefs ofrece una comida a los animales mientras contemplan un vídeo de humanos ingiriendo el pavo de la tradicional cena del Día de Acción de Gracias.

El salto cualitativo para convertirse en el *participatory artist* anticipado por Schneckenger en Kassel se produce en Kansas City, la capital de los corrales, el punto de destino de las grandes manadas de ganado, el espacio homérico de las épicas leyendas del Oeste, el mítico lugar al que llegaban los cowboys a gastarse su paga tras atravesar las llanuras. También, la ciudad de Charlie Parker, cuna del *bebop*, donde el jazz se hizo más denso y oscuro. Imposible encontrar algo más americano.

Cada año, en noviembre, Kansas City celebra el American Royal: un acontecimiento que incluye todo tipo de concursos agrícolas en los que se premia al mejor buey, cordero o cerdo, al tiempo que se hacen los grandes negocios en la bolsa de contratación de grano: la Kansas City Board of Trade (KCBT). Dale Eldred, un profesor del Kansas City Art Institute, que había visto el *Breadline* de Miralda en Houston, le busca para hacer una presentación en su escuela. La KCBT y la Nelson Art Gallery se involucran en la idea de Miralda de organizar una edición muy especial del American Royal, tan especial que supuso tres años de trabajo y la participación de más de 500 personas.

Retratos en el metro de Nueva York, c. 1984.  
Pierre Restany y Jos de Cock volviendo de una  
botánica en el popular barrio del Spanish Harlem.  
Dale Eldred, James Harithas y Fernando Vijaide.

Miralda llega a Kansas City a tiempo para la convención de los Future Farmers of America, que le explican dónde estaban los corrales a los que llegaba el ganado, cómo funciona la KCBT y le inician en las tradiciones de los ganaderos y agricultores. Para su sorpresa, las reuniones con los granjeros, aunque complicadas, siempre tienen como objetivo avanzar en el proyecto. «Están abiertos a lo que pueda venir y ven enseguida cómo sacar provecho de las cosas, cómo hacer suyos los proyectos», recuerda. «La vie d'artiste rencontre la vie de l'Amérique profonde», dijo entonces el crítico Pierre Restany.

Diseña una enorme corona real hecha de manteca de cerdo de la que sale una cabeza de buey, otra de cordero y las posaderas de un cerdo. También utiliza grandes vacas de distintas razas para que desfilen arrastradas por vistosos Cadillac descapotables. La pieza emblemática del evento la forman un buey, un cerdo y un cordero superpuestos, marcados para su despiece y transformados en unicornios, que emprende un viaje de un centenar de kilómetros por carretera desde donde se ha confeccionado hasta Kansas City. Convince a la banda Marching Cobras, de tambores y percusiones, para que desfile portando *cut outs* en forma de cuchillos, tenedores, hoces y chuletones; a granjeros y ciudadanos para que se envuelvan en gavillas de trigo

El equipo de *Wheat & Steak* modelando con manteca  
de cerdo la cabeza de cordero que sobresalía de la  
Royal Crown, Kansas City, 1981.



y se incorporen a la cabalgata, y viste a las grandes cosechadoras de espantapájaros. No contento con ocupar la ciudad, consigue que le permitan utilizar el gran espacio de la KCBT y cubre una pared con 6.000 panes dorados, azules y rosas que sirven de pantalla para la proyección. Sobre las mesas de trabajo de los *traders* coloca los ingredientes para la degustación del *Gold Taste*: pan azul con hojas de oro. *Wheat & Steak*, como se bautiza el trabajo de Kansas City, es un *tour de force*. Supone una muy larga gestación y tiene una enorme complejidad, debido a que incorpora elementos muy diversos de toda una ciudad, involucra a importantes sectores económicos y se escenifica simultáneamente en diferentes espacios públicos. Es de esta experiencia en el corazón de América, en la esencia del Medio Oeste, de la que emerge el Miralda capaz de embarcarse en cualquier proyecto, por imposible o asombroso que pueda parecer.

Cuando arranca la década de los ochenta, Estados Unidos ya ha dejado atrás las convulsiones de la guerra del Vietnam, la depresión posterior e incluso al exótico presidente cultivador de cacahuetes Jimmy Carter. El país lo lidera un actor de Hollywood: el conservador Ronald Reagan, que encarna el optimismo salvaje del



**Twins double their fun!**

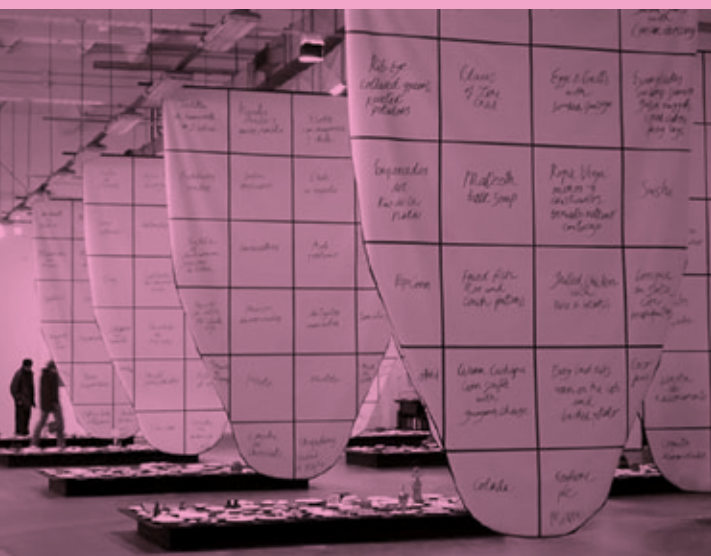
CALL it a twin bill or a double header — but they sure were doubling their fun at a special twins bash over the weekend at El Internacional, a Tribeca Flanerie club. Pictured did double takes of the spitting images who all seemed to have a special trick in their eyes. Doubling up on the dance floor are (left) a pair of leopard-skinned beauties, 19-year-old twins Dacia and Diana L., who hail from Alabama, but now do their double plays from the Big Apple — they're actresses. And (right) sporting enough glamor and glitter for two are twins Linda and Teri Jamison, 25-year-old comedians.

New York Post Adam Schiff

Artículo publicado en el New York Post (17 de febrero de 1986), sobre la cena Face to Face en *El Internacional* la noche de San Valentín.

proyecto político neoliberal y en especial la posibilidad de enriquecerse. El mundo de la cultura y de las artes se frivoliza en función de estos parámetros hollywoodienses. El barrio del *loft* del 228 West Broadway se llama ahora Tribeca, y la frontera del SoHo se establece en Canal Street. Miralda conoce y colabora por primera vez con Montse Guillén, cocinera y artista, en el New World Festival of the Arts de Miami, donde presenta las esculturas comestibles *Mermaid Tables*. De la colaboración con Guillén, que regentaba entonces un famoso restaurante en Barcelona, surge la idea de crear uno en Nueva York distinto a todo lo conocido.

Una pirueta del destino les lleva a descubrir el local que estaba situado justo enfrente del *loft* del 228 de West Broadway: un cartel que reza «For Rent» cuelga de la puerta del viejo Teddy's, un restaurante italiano con una muy larga historia y un montón de leyendas, como la que dice que en aquel solar vivió Edgar Allan Poe. En la década de 1920 fue un restaurante popular de cocina alemana y en 1945 pasó a manos de Sal Cucinotta, que lo transformó en un lujoso y emblemático restaurante italiano por el que desfilaban estrellas de cine y famosos de todo tipo, así como importantes personajes de la mafia. Miralda y Guillén visitan al viejo Cucinotta y descubren que su cuarto de baño está totalmente recubierto de fotos de los años cincuenta y que el local conserva casi intacta la vieja decoración, los muebles y hasta los candelabros. Es como si les hubiera estado esperando. En tres meses y con un presupuesto relativamente modesto, reciclando todo lo que encontraron dentro, abren *El Internacional*. Conservan la fachada, en la que incluso puede adivinarse el antiguo nombre, pero en la terraza colocan una réplica a tamaño natural de la corona de la Estatua de la Libertad.



Sabores y Lengüas: Buenos Aires. Museo de Arte Moderno de Buenos Aires, 2007.



Miralda ultimando detalles antes de abrir el restaurante Bigfish Mayaimi, 1996.

En lo culinario, *El Internacional* fue el primer restaurante que dio a conocer las tapas en Estados Unidos. En lo estético, fue la quintaesencia del mundo miraldiano. En lo social, el lugar donde se cruzaban todas las líneas del Manhattan de mediados de la década de los ochenta. La sucesión de acciones y acontecimientos era ininterrumpida y siempre sorprendente. Sirva un ejemplo: el día de San Valentín reunió a 53 parejas de gemelos frente a idénticos platos pero con sabores diferentes. Por allí pasó todo el *who is who* de Nueva York: desde Andy Warhol a Sara Montiel; de Jean-Michel Basquiat a Pina Bausch o Robert de Niro; de David Lynch a Frank Zappa pasando por David Byrne, Michael Douglas, Grace Jones, Diane Keaton y Keith Haring, además de visitantes ilustres y tan improbables como Umberto Eco o John F. Kennedy Jr. El restaurante durará pocos años, pero la imagen de la corona de la Estatua de la Libertad en el tejado de *El Internacional* es ya un icono neoyorquino y aparece en los créditos del programa *Saturday Night Live* de la NBC.

En 1986 lo dejan. El artista americano participativo Miralda ha alcanzado la maestría y se prepara para su obra más ambiciosa: casar a la Estatua de la Libertad de Nueva York con el monumento a Colón de Barcelona; es el *Honeymoon Project* con el que el Miralda americano abraza al Miralda europeo para reflexionar sobre el encuentro y los desencuentros. Es cierto que, como tiene que ser, los dioses han de conjurarse para que se haga realidad. Confluyen dos elementos políticos decisivos: Pasqual Maragall es alcalde de Barcelona y Ed Koch lo es de Nueva York. A ambos les interesa. *Honeymoon Project* ya no es un clásico proyecto unitario con principio y final, sino un proceso abierto que se desarrolla por sí solo y que va adonde lo quieren y adonde lo llevan los vientos, solo con la fecha de caducidad del *annus mirabilis* de 1992. Combina escenarios y ciudades e involucra a actores totalmente dispares. En la confección del ajuar y de los regalos de los novios cada uno tiene su propia dinámica. Es un mundo en sí mismo. Es como una infección, tiene algo de biológico.

Este relato acaba en 1992. Es incompleto porque evita decenas de acciones miraldianas. Se limita a las «americanas». He utilizado deliberadamente el término «americano» y «América» para referirme a Estados Unidos, como hacen los norteamericanos tomando la parte por el todo. Pero es precisamente a través de esta «americanización» como el artista participativo Miralda se convertirá en verdaderamente americano cuando traslade su centro de operaciones a Miami y se embarque en proyectos como *Sabores y Lengüas* por todo el continente. Pero esta ya es otra historia.