

MIRALDA MADEINUSA

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



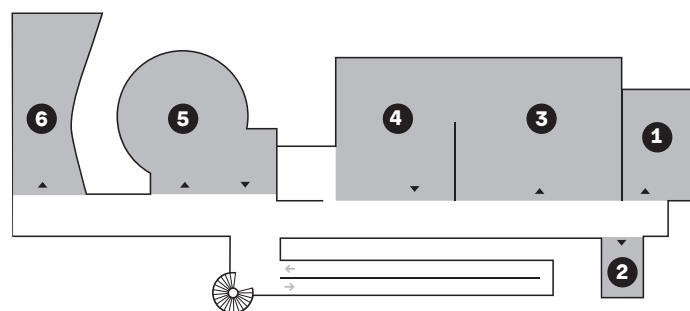
Miralda, *Wheat & Steak*, Kansas City, 1981.

«I quina és l'obra de l'artista?
Si l'àpat i el ritual són
l'essència del que és efímer,
com podem diferenciar
aquest fet de l'obra d'art
susceptible d'esdevenir
mercaderia?»

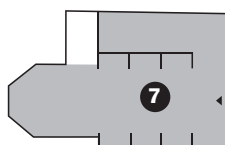
Josep M. Martí Font, 2009

Recorregut recomanat

Edifici Meier



Capella MACBA



MIRALDA MADEINUSA presenta per primera vegada l'obra de l'artista català realitzada durant la seva llarga estada als Estats Units, des de 1972 fins a finals dels anys noranta. A partir del seu arxiu personal, es reconstrueixen algunes de les instal·lacions més destacades d'aquella època i es posa a l'abast del públic una àmplia selecció de materials que permet entendre la gènesi del seu treball: enregistraments audiovisuals d'accions i esdeveniments, dibuixos, esbossos, fotografies i altres materials documentals, la majoria inèdits.

Amb una gran capacitat de simbiosi, Antoni Miralda (Terrassa, 1942) construeix la seva obra en diàleg amb el context social i cultural on viu. Si bé la seva estada a París, ciutat on va arribar el 1966, va suposar l'establiment de les bases d'un mètode de treball propi, la descoberta de la cultura americana va actuar com a catalitzador. Quan Miralda va arribar als Estats Units el 1971 va trobar un país convuls, immers en la guerra del Vietnam, on moviments polítics i socials de tota mena desafiaven el sistema. Miralda va connectar bé amb aquest laboratori social on es respirava una acusada sensació de llibertat. Sense el *melting pot* o fusió de cultures pròpia de la vida americana, la seva obra hauria estat una altra. Si a París va abandonar l'àmbit de la galeria per sortir al carrer i va iniciar un trajecte que el va allunyar de la performance per convertir-lo en un «artista participatiu», és a Amèrica on evoluciona cap a la cerimònia col·lectiva i social. Si a París havia portat la seva inquietud experimental cap a l'univers del menjar i del color –la idea del *traiteur coloriste*–, és a Amèrica on la seva obra adquireix una complexitat formal més gran, alhora que fa que el públic prengui part d'una manera activa en l'acte creatiu.

La fusió de diferents cultures, les dimensions dels paisatges urbans i humans, i la iconografia i ritualitat populars activen l'observació i la confrontació *in situ*. «Antropòleg tafaner, estudia costums i aïlla pràctiques i hàbits; realça el seu contingut simbòlic i organitza la seva transferència estètica i poètica, la seva projecció cap a l'univers del festí», escriu el crític Pierre Restany l'any 1982. Miralda ha apostat per una obra que prima l'espai públic i la convivència, el caràcter efímer, l'esperit crític i poètic, i també l'humor, convertint un acte tan universal com el fet del menjar en un univers creatiu.

1. New York – Miami

L'EXPOSICIÓ S'INICIA amb els primers projectes realitzats a Nova York als anys setanta i a Miami durant els vuitanta i noranta. Entre d'altres, hi trobem *Sangria 228 West B'Way* (1972), en col·laboració amb Muntadas, i *Movable Feast* (1974), dut a terme amb la complicitat dels veïns i comerciants de la Novena Avinguda de Nova York, que van assumir com a pròpia la proposta de Miralda: la desfilada d'una carrossa-banquet de tres pisos tirada per cavalls i revestida amb aliments com una crítica a l'especulació immobiliària. Dels projectes produïts a Miami se'n presenta, entre d'altres, el restaurant *Bigfish Mayaimi* (1996-1999), creat amb la restauradora Montse Guillén, amb qui ha col·laborat en diverses iniciatives des dels anys vuitanta.

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

ENTRE ELS PRIMERS TREBALLS americans de Miralda, destaca *Food Situation for a Patriotic Banquet*. En una taula de banquet s'hi serveixen vuit safates d'arròs, aliment bàsic universal, dels colors de les banderes de les potències més poderoses del moment. La descomposició de l'arròs durant l'exposició emfatitza poèticament la desaparició de les identitats de cada país i la seva connexió postcolonial.

3. Breadline (1977)

ENTRE LES OBRES RECREADES A L'EXPOSICIÓ, destaca *Breadline*, una monumental línia de pans acolorits que es va presentar al Contemporary Arts Museum de Houston a la tardor de 1977. Amb aquesta paraula, l'artista remetia a les cues que es feien per al menjar durant la Gran Depressió del 1929. Per inaugurar la instal·lació, Miralda va demanar la col·laboració de les Rangerettes del Kilgore College, un grup de 65 majorets vestides de *cow-girls* d'aquesta prestigiosa escola de Texas, que van desfilat amb safates plenes de pans per construir el mur.

Texas TV Dinner, una videoinstal·lació que mostra un retrat sociològic de Houston a través de la preparació de menjar de diferents parts del món en restaurants de la ciutat, i *Macaroni Landscape*, una sèrie fotogràfica amb textos sobre el simbolisme cromàtic en diferents cultures, complementen la instal·lació.

4. Wheat & Steak (1981)

FASCINAT PER LA CULTURA AMERICANA, Miralda va intervenir en un esdeveniment anual que se celebra a Kansas City i que inclou tot tipus de concursos i grans negocis agrícoles. Va organitzar una desfilada alimentària que escenificava la festa de la collita i el sacrifici dels animals, *Wheat & Steak*, que es va dur a terme el novembre de 1981. Centenars de participants van desfilat pels carrers de la ciutat amb màquines recol·lectores que simulaven espantaocells, Cadillacs que arrossegaven animals i altres elements. A l'exposició es presenta la carrossa *Tri-Uni-Corn* i objectes originals que van formar part de l'esdeveniment.

Es mostra també la segona part del projecte, la cerimònia *Gold Taste*, que va tenir lloc uns dies després a la borsa de contractació del gra, la Kansas City Board of Trade. Miralda va convertir les taules on es feien les transaccions en caixes de llum amb obres relacionades amb el blat i la carn. Damunt un gran mur de pans, unes projeccions mostraven relacions iconogràfiques entre la fam, el comerç i el poder.

5. Honeymoon Project (1986-1992)

MIRALDA S'HA SENTIT sempre atret per la idea de monument. Entre els seus projectes de més llarga durada i difusió, destaca *Honeymoon Project*, una sèrie d'esdeveniments al voltant de les noces imaginàries entre l'estàtua de la Llibertat de Nova York i el monument a Colom al Port de Barcelona. Situats a la mateixa latitud, celebren l'intercanvi d'idees i productes que des de 1492 connecten Europa amb l'anomenat «nou món», alhora que simbolitzen la llibertat i la conquesta. Durant sis anys, Miralda va aglutinar un procés obert que va implicar nombrosos col·lectius de ciutats d'arreu del món en més de quaranta accions entorn dels diferents moments propis del ritual d'aparellament. Per a aquesta mostra, s'han seleccionat alguns dels elements simbòlics que permeten resseguir-ne el procés: *Ba-Ca-Llà*, tres bacallans secs usats com a pergamins simbòlics i signats pels alcaldes de Barcelona i Nova York per oficialitzar el prometatge l'any 1987, i *Monuments Parabòlics*, dues rèpliques dels nuvis situades en unes antenes parabòliques instal·lades al Pavelló d'Espanya de la Biennal de Venècia de 1990. S'exposen també l'*Eternity Ring*, anell decorat amb diamants lluminosos de metacrilat i presentat el 1991 a Birmingham, i les *Aliances d'Aigua*, presentades a València el 1989 i fetes amb tubs de metacrilat que contenen aigua dels mars i oceans que separen els monuments.

Una selecció dels audiovisuals de les diverses cerimònies, juntament amb l'*Àlbum Honeymoon Project*, dimensiona l'abast i el ressò d'un dels projectes més desbordants de l'artista, que va comptar amb la implicació de milers de participants i seguidors i de més de vint ciutats d'arreu del món.

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

ALS ANYS VUITANTA, i en col·laboració amb Montse Guillén, Miralda va transformar l'antic restaurant Teddy's en *El Internacional Tapas Bar & Restaurant*, un experiment totalment integrat de cuina i art site-specific. Aviat va esdevenir una icona del *downtown* de Manhattan, amb comensals com Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro... A més de concentrar la iconografia pròpia de Miralda, va ser el primer autèntic restaurant de tapes als Estats Units. Al capdamunt de l'edifici, concebut com un espai artístic i «performàtic», s'hi va col·locar una rèplica a mida natural de la corona de l'estàtua de la Llibertat.

Amb la intenció de recuperar l'esperit d'*El Internacional* s'han recreat, per primera vegada, alguns dels seus espais. La façana dàlmata, la catifa de banderes per on s'accedia al restaurant i la barra es complementen amb objectes originaris com el llum *Lobster Dream*, els *Moving Toreros* i els *Matador Candelabra*. L'exhaustiva documentació fotogràfica i audiovisual recupera l'atmosfera i les múltiples activitats que van donar vida al projecte.

7. Santa Comida (1984-1989)

SANTA COMIDA recull la fascinació de l'artista per la tradició de la santeria que va descobrir a l'Spanish Harlem de Nova York i a Miami. Aquesta instal·lació, obra destacada de la Col·lecció i que es presenta a la Capella MACBA,* reflexiona sobre les relacions d'imposició del cristianisme i els mecanismes de supervivència de la religió ioruba a través de la simbologia de l'ofrena i el menjar. *Santa Comida* es va presentar el 1984 al Museo del Barrio de Nova York i a l'exposició *Magiciens de la terre* al Centre Georges Pompidou - La Grande Halle de la Villette de París el 1989, entre d'altres llocs. Aquesta n'és, sense dubte, la presentació més completa. S'exposa també el gran tapís confeccionat amb teles africanes que va ser presentat a l'*Expo 2000* de Hannover.

Un espai de consulta amb l'arxiu digital de l'artista permet l'accés a la informació sobre el conjunt del treball de Miralda.

*La instal·lació *Santa Comida* es podrà visitar a la Capella MACBA fins al 19 de febrer de 2017.

Exposició organitzada i produïda pel MACBA Museu d'Art Contemporani de Barcelona

Comissari

Vicent Todolí

Publicacions

MIRALDA MADEINUSA. Amb textos de Suzie Aron, Néstor García Canclini, Josep M. Martí Font, John Mason, Muntadas, César Trasobares, James Wines, Vicent Todolí, i una cronotopografia de José Luis Gallero; 630 il·lustracions color i b/n; 252 p. Barcelona: MACBA, 2016. Edicions en català, castellà i anglès.

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

Visites guiades

(incloses en l'entrada)
Consulteu els horaris i idiomes a www.macba.cat

Activitats relacionades

Més informació a www.macba.cat

Visita participativa amb degustació

Sala *El Internacional Tapas Bar & Restaurant*
Consulteu els horaris a www.macba.cat

El MACBA agraeix la col·laboració 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.

Horaris

Dilluns, dimecres, dijous i divendres, d'11 a 19.30 h
Dimarts no festius, tancat
Dissabtes, de 10 a 21 h
Diumenges i festius, de 10 a 15 h

L'entrada al museu té validesa durant un mes. Activeu-la a la recepció i torneu tantes vegades com vulgueu.

MACBA

Museu d'Art Contemporani de Barcelona

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

Segueix-nos



#Miralda

Mitjans col·laboradors

