

MIRALDA MADEINUSA al MACBA

- ▶ Per primer cop, es podrà veure la totalitat dels projectes realitzats per Antoni Miralda als Estats Units, que abasten des de 1972 fins a finals dels anys noranta.
- ▶ L'exposició, comissariada per Vicent Todolí, recrea les instal·lacions i projectes participatius amb els quals Miralda indaga en les cerimònies i rituals i en els seus simbolismes, com són *Honeymoon Project*, *Wheat & Steak* o *Movable Feast*, entre molts d'altres.
- ▶ Divendres i dissabtes a la tarda s'activarà l'obra *El Internacional Tapas Bar & Restaurant*, que va ser el primer bar de tapes dels Estats Units i una icona del barri de Tribeca de Manhattan, un experiment integrat de cuina i art.
- ▶ L'obra de la Col·lecció MACBA *Santa Comida* es reinterpreta a la Capella i, a més de convidar els visitants a enriquir la instal·lació dipositant-hi la seva pròpia ofrena, inclou un tapís confeccionat amb teles africanes que es va presentar a l'*Expo 2000* de Hannover.

Títol: *MIRALDA MADEINUSA* **Inauguració:** divendres 21 d'octubre de 2016, 19.30 h **Dates:** del 22 d'octubre de 2016 al 9 d'abril de 2017 **Producció:** MACBA Museu d'Art Contemporani de Barcelona **Comissari:** Vicent Todolí

«L'acte de tastar s'erigeix en metàfora de l'experiència del consum estètic», afirmava l'any 1984 Vicent Todolí, comissari de *MIRALDA MADEINUSA*, la mostra amb què el MACBA presenta per primer cop la totalitat dels projectes americans de l'artista Antoni Miralda (Terrassa, 1942). Aquesta exposició recupera quinze projectes de Miralda vinculats als Estats Units en els quals es percep la seva aposta 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 art.

Miralda es trasllada als Estats Units l'any 1971 i hi troba un país convuls, encara immers en la guerra del Vietnam, sacsejat per moviments polítics i socials que desafiaven el sistema. La descoberta de la cultura americana, aleshores en efervescència creativa, on es respirava llibertat i la sensació que tot era possible, actua de catalitzador per a l'univers miraldià. Prenent el menjar com la seva matèria de treball, comença a crear projectes col·lectius i socials amb els quals indaga en les cerimònies i rituals i en els seus simbolismes. A partir de l'arxiu personal de l'artista, l'exposició reconstrueix les instal·lacions de l'època, amb un ventall cronològic que comprèn des de principis dels anys setanta fins a finals dels noranta, i posa a l'abast del públic una àmplia selecció de materials que permet entendre la gènesi de la seva obra: enregistraments audiovisuals d'accions i esdeveniments, dibuixos, esbossos, fotografies i altres materials documentals, la majora inèdits.

MIRALDA MADEINUSA mostra els següents projectes: *Sangría 228 West B'Way*, *Edible Landscape*, *Food Situation for a Patriotic Banquet*, *The Seattle Banquet*, *Food Demonstration*, *Movable Feast*, *Red Die #2*, *Labor Day Festa*, *Breadline*, *Wheat & Steak*, *Miami Projects*, *Santa Comida*, *El Internacional Tapas Bar & Restaurant*, *Honeymoon Project* i *Bigfish Mayaimi*.

Els anys americans de Miralda

L'exposició s'inicia amb els primers projectes realitzats a Nova York als anys setanta i a Miami durant els vuitanta i noranta. En aquest apartat s'hi ha reunit el material documental de l'acció **Sangria 228 West B'Way** (1972), que va comptar amb un centenar de participants. Feta en col·laboració amb Muntadas en el loft que compartien a Tribeca, va consistir en una degustació d'arròs aromàtic acolorit i sangria, tot plegat acompanyat de projeccions. **Movable Fest** (1974), una desfilada d'una carrossa-banquet de tres pisos tirada per cavalls i revestida d'aliments, construïda amb la complicitat de veïns i comerciants de la Novena Avinguda de Nova York, va escenificar la crítica a l'especulació immobiliària. A Miami, juntament amb la restauradora Montse Guillén, va transformar un antic bar de pescadors en el **Bigfish Mayaimi** (1996-1999) i va celebrar el solstici d'estiu amb **Domestic Coral Castle** (1982), entre altres iniciatives.

Food Situation for a Patriotic Banquet (1972/2010), una taula de banquet amb safates d'arròs acolorit representant les banderes de les nacions més poderoses del moment amb els respectius himnes nacionals com a menú, emfatitza, a mesura que el cereal es va descomponent, la desaparició dels colors nacionals identitaris i la fi de la lògica colonial. La monumental línia de pans acolorits de **Breadline** (1977) al·ludeix a les cues per aconseguir menjar durant la Gran Depressió. Amb motiu de l'American Royal, esdeveniment anual que celebra la indústria agrícola i ramadera a Kansas City, Miralda crea un gran projecte d'art públic, **Wheat & Steak** (1981), en el qual va mobilitzar centenars de participants en una desfilada pels carrers de la ciutat. També va intervenir a la Kansas City Board of Trade, on damunt un gran mur de pans acolorits va projectar imatges que mostraven relacions iconogràfiques entre la fam, el comerç i el poder.

Entre els seus projectes de més llarga durada i difusió destaca **Honeymoon Project** (1986-1992), una sèrie d'esdeveniments al voltant de les noces imaginàries entre l'Estàtua de la Llibertat de Nova York i el monument a Colom de Barcelona. Durant sis anys, va implicar nombrosos col·lectius d'una vintena de ciutats d'arreu del món en més de quaranta accions entorn del ritual d'aparellament. A més d'audiovisuals de les diferents cerimònies i l'*Àlbum Honeymoon Project*, a la mostra del MACBA s'hi poden veure elements originals de les celebracions, com *Ba-Ca-Llà*, bacallans secs usats com a pergamins simbòlics i signats pels alcaldes de Barcelona i Nova York per oficialitzar el prometatge, i *Monuments Parabòlics*, dues rèpliques dels nuvis instal·lades al Pavelló d'Espanya de la Biennal de Venècia de 1990. S'hi exposen també *Eternity Ring*, anell decorat amb diamants lluminosos de metacrilat, i les *Aliances d'Aigua*, fetes amb tubs de metacrilat que contenen aigua dels mars i oceans que separen els dos monuments.

Concebut com un espai artístic i performàtic, ***El Internacional Tapas Bar & Restaurant*** (1984-1986), en col·laboració amb Montse Guillén, va ser un experiment totalment integrat de cuina i art *site-specific*. Icona del *downtown* de Manhattan, va comptar amb comensals com Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro.... A més de concentrar la iconografia pròpia de Miralda, al capdamunt de l'edifici s'hi va col·locar una rèplica a mida natural de la corona de l'Estàtua de la Llibertat. El MACBA recupera aquest esperit tot activant el bar els divendres i dissabtes a la tarda i recrea, per primer cop, alguns dels seus espais, com la façana dàlmata, la catifa de banderes o la barra amb objectes originaris com els llums *Lobster Dream*, els *Moving Toreros* i els *Matador Candelabra*.

Per últim, la presentació més completa de l'obra de la Col·lecció MACBA ***Santa Comida*** (1984-1989), que es pot visitar 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.

 **FOTOS** www.macba.cat/press/miralda6732

ACTIVITATS RELACIONADES

Publicació El catàleg de l'exposició inclou 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.

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

El Internacional in action Activació de l'obra durant l'exposició. Consulteu horaris i condicions a www.macba.cat. Divendres i dissabtes a la tarda, es podrà tastar un còctel i una tapa originals d'*El Internacional*. Aquesta obra recupera el que va ser *El Internacional Tapas Bar & Restaurant* de Nova York.

MACBA es viu 12 de novembre, 19 h i 20 h. **Cua de gall. MARTA ARCHILÉS & ADRIANA CHIA + FOODCULTURA**

Marta Archilés és artista i membre de l'equip d'investigació artística de FoodCultura, que fa mesos va centrar l'objecte d'estudi en el pa. A propòsit de la seva fascinació per aquest aliment, va emprendre un viatge que l'ha portat a retrobar-se amb Adriana Chia, la seva amiga d'infantesa, barmaid i campiona nacional de World Class –un concurs mundial de cocteleria. Totes dues, amb el suport de FoodCultura, desenvoluparan *Cua de gall*, un esdeveniment artístic performatiu que consistirà en la preparació d'un còctel a base de beguda de pa.

En aquesta vetllada de celebració del pa, l'element visual tindrà una importància especial gràcies a una posada en escena colorista inspirada en el propi origen de la paraula còctel, de l'anglès *cock-tail* (cua de gall), animal venerat en moltes cultures i admirat pel colorit de les plomes de la seva cua. A més, els assistents no sols podran degustar un còctel la recepta original del qual és fruit d'aquesta col·laboració i experimentació conjunta, sinó que també es podran regalar les orelles amb una selecció especial de cançons amb el pa com a protagonista. Així doncs, la proposta té com a objectiu generar una experiència pensada des dels cinc sentits en un entorn incomparable com és la rèplica d'*El Internacional Tapas Bar & Restaurant* de Nova York al MACBA.

■ ENTRADA VÀLIDA DURANT UN MES

■ VISITES GUIADES (INCLOSES EN L'ENTRADA)

Consulteu els horaris i idiomes a www.macba.cat

■ MÉS INFORMACIÓ A www.macba.cat i @MACBA_Barcelona Segueix-nos a:    #Miralda

■ MACBA: Plaça dels Àngels, 1, 08001 Barcelona, www.macba.cat

■ HORARIS: dilluns, dimecres, dijous i divendres d'11 a 19.30 h (del 26 de juny al 24 de setembre, fins a les 20 h); dissabtes de 10 a 21 h; diumenges i festius de 10 a 15 h; dimarts no festius, tancat.