

ANTONI MIRALDA
(Terrassa, Barcelona, 1942)

Viu el París de la dècada de 1960 treballant com a fotògraf de moda per a la revista *Elle*. Les primeres obres de l'artista es coneixen com a objectes *assemblage* que partien de l'acumulació de soldadets de plàstic blanc. És a París on comença a realitzar projectes en els que introdueix el cerimonial del menjar a partir del color i el seu simbolisme.

Resideix a Nova York des de la dècada dem 1970 fins la de 1990. Treballa incidint en l'espai públic al voltant d'allò comestible, com el projecte urbà *Wheat & Steak* (1981) a Kansas City, una metàfora de la collita en el context nord-americà.

Cal destacar *Honeymoon Project* (1986-1992), que va consistir en la celebració del casament imaginari de l'Estàtua de la Llibertat i el Monument a Colom a Barcelona, a través del qual va voler explorar la fusió cultural entre el Nou i el Vell Món amb la creació a la mida real dels monuments de l'aixovar dels nuvis. Dins aquest projecte es van realitzar intervencions a Nova York, Barcelona, Venècia, Tokio, París, Miami, Las Vegas etc. i hi van participar diversos artistes convidats.

Amb la xef Montse Guillén, va crear el reconegut restaurant "El Internacional", a Tribeca, Nova York i més tard, el "Big Fish Mayaimi" a Miami River.

Va ser el creador del Food Pavilion de la Expo 2000 de Hannover -un dels pavellons més visitats-, a partir del concepte del "Menjar com a Cultura". S'hi van poder veure peces com la "Infinity Table", "Laptop Altar" i "Llengua de Llengües".

Actualment, viu entre Miami i Barcelona, dedicat al FoodCulturaMuseum. Creat el 2000 per Miralda i Guillén com un "Museu sense parets", té com a objectiu explorar, conservar i difondre la Cultura del Menjar a nivell internacional.

Miralda-FoodCulturaMuseum compta amb una àmplia trajectòria de projectes, entre els que cal destacar "Sabors i Llengües", basat en la investigació, la participació col·lectiva i la reflexió al voltant de la riquesa gastro-cultural de diverses ciutats: Lima, La Habana (IX Bienal), Buenos Aires, Sao Paulo (27^a Bienal) i Mèxic, entre d'altres.

FoodCulturaMuseum s'ha constituït com a Arxiu i Fundació privada sense afany de lucre amb dues seus, una a Barcelona i una altra a Miami on es conserven i enriqueixen les col·leccions FoodCultura:objectes, gràfics, audiovisuals, llibres, música, exemples de llenguatge popular, documents, etc.

EXPOSICIONS INDIVIDUALS I PROJECTES

- 1966 *Drawings 65*. Institute of Contemporary Arts, Londres.
- 1967 *Soldats soldés*. Galerie Zunini, París.
- 1969 Galerie Aronowitsch, Estocolm.
- 1970 *Miralda / Selz. Traiteurs Coloristes*. Galerie Claude Givaudan, París. (Amb Dorothée Selz). *Fête en Blanc*. Verderonne, Oise, France. (Amb Joan Rabascall, Dorothée Selz i Jaume Xifra)
- 1971 Galleria dei Naviglio, Milano. Richard Gray Gallery, Chicago. *Miralda / Selz. Traiteurs Coloristes*. Eat Art Gallery, Düsseldorf. (Amb Dorothée Selz). *Four Colors Ritual*. VII Biennale du Paris, CNAC, Paris. (Amb Dorothée Selz i Jaume Xifra)
1972. *Edible Landscape*. Museum of Contemporary Crafts, New York.
1973. *John Kaldor Project*, Kaldor Showroom & Art Gallery of New South Wales, Sydney. *The Seattle Banquet*. Henry Art Gallery, Seattle, Washington. *Performance*. International Design Conference, Aspen, Colorado.
1974. *Movable Feast*. Ninth Avenue International Festival, New York. Galeria Pecanins, México D.F.
1975. *Cenotaphes*. Galerie Noir y Centre Culturel Villeparisis, France.
1976. *Merenga Hotel Orient*. Barcelona. *Red Die No. 2*. Fine Arts Building, New York.
1977. *Fest für Leda*. Documenta 6, Kassel. *Breadline*. Contemporary Arts Museum, Houston, Texas. *Labor Day Festa*. Artpark, New York.
1978. *A la taula i al llit, al primer crit*. International Cultureel Centrum, Antwerpen. *Coca-Cola-Polenta. Venerezia-Revenice*. Palazzo Grassi, Venezia.
1979. *Piedesthalles*. Forum des Halles, Paris. *Charlie Taste Point*. Galerie in der Friedrichstrasse 31 y Hotel Mike Steiner, Berlin.
1980. *Mona a Barcelona*. Galeria Joan Prats, Barcelona.
1981. *Wheat & Steak*. Nelson Atkins Museum of Art / Board of Trade, Kansas City. *Thanksgiving for the Animals*, Bronx Zoo, New York. (Amb Karin Bacon)
1982. *Domestic*. Coral Castle, New World Festival of the Arts, Miami.
1983. *Dressing Tables*. Willi Wear Showroom, New York.
1984. *El Internacional*. New York. (Amb Montse Guillén). *Santa Comida*. Museo del Barrio, New York.
1986. *Engagement Ceremony*. Jacob K. Javits Convention Center, New York.
1987. *Aixovar-Ajuar-Trousseau*. Sala Moncunill, Terrassa.
1988. *Prenúpcies*. Fundació Joan Miró, Barcelona.
1989. *Gâteau Monument* Place du Trocadero, Paris. *Apocalypse Lamb*. Columbus Date Parade, Fifth Avenue, New York. Galeria Seibu, Tokyo.
1990. *Liberty Belle Cape*. Philadelphia Museum of Art, Philadelphia. *Honeymoon Project*, Spanish Pavilion, 44 Venice Biennale, Venezia.
1991. *The Eternity Ring*. Ikon Galery, Birmingham. *Edible Belt*. Holly Solomon Gallery, New York. *Wedding Gown*. World Financial Center, Winter Garden, New York.
1992. *Wedding Ceremony*. Red Rock Canyon, Las Vegas. *Falla aquàtica*. XXV Juegos Olímpicos, Barcelona. (Amb Manolo Martín)
1994. *ME-NUS*. Centre Cultural Sa Nostra, Balears.
1995. *Miralda, Process 1965-1995*. Palau de la Virreina, Barcelona. *Miralda Works 1965-1995*. Centre Cultural Fundació "la Caixa", Barcelona. IVAM, Valencia.
1996. *La torre dels plats*, MACBA. Barcelona.
1997. *Big Fish Mayaimi*. Miami. (Amb Montse Guillén). Galerie de France, París.
1998. *Grandma's Recipes*. Miami Art Museum, Miami.
2000. *Food Pavilion*. EXPO 2000, Hannover.
2001. *Sign of Good Taste Collections Selection: Food Culture Museum*. COPIA, Napa. *Happy Hour Moveable Mixer*. Local Time, St. Johann Quartier, Basel.
2002. *Home Tender Home. Aluminiun by Design: Jewelry to Jets* Wolfsonian-FIU, Miami. *Sabores y Lenguas: 15 Platos Capitaes*. Fundación ICO, Madrid.

Galería Camilla Hamm, Barcelona. Galería Senda, Barcelona.
2003 . *PANlingua*. Centro Cultural Conde Duque / MediaLabMadrid, Madrid.
2004. *Sabores y Lenguas: Caracas*. Museo de Bellas Artes, Caracas.
La Núvia dels Ous. Galería Palma XII, Vilafranca del Penedès (Barcelona).

2005. *Sabores y Lenguas: Lima*. CCE, Lima. *Sabores y Lenguas: Bogotá*. Museo de Bogotá, Bogotá. *Sabores y Lenguas: México*. CCE, México.
2006. IX Bienal de La Habana. XXVII Bienal de Sao Paulo.
2007. *Sabores y Lenguas: Montevideo* . CCE, Montevideo. *Sabores y Lenguas: Buenos Aires*. Museo de Arte Moderno de Buenos Aires.
2008. *Power Food* , Artium, Vitoria. *Oda a la Papa*, Lima, Perú.
2009. *Power Food*, Es Baluard, Palma de Mallorca.

Exposicions col·lectives

1964. *Contemporary Drawings and Watercolors*, New Art Center, London.
1965. *Frottages*, New Art Center, London.
1966. *Salon de la Jeune Peinture*, Musée d'Art Moderne, Paris.
1967. V Biennale de Paris. Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris.
SuperLund. Lunds Konsthall, Lund.
1968. *The Obsessive Image*. Institute of Contemporary Arts, London.
Occupation des Lieux. American Center, Paris.
1969. Salon de Mai. Musée d'Art Moderne, Paris. VI Biennale de Paris, Musée Galliera, Paris.
Portrait d'un chef d'oeuvre. Galerie Creuzevault, Paris. *Distances*. Musée d'Art Moderne, Paris.
1970. *À Table*. Pavillon Marsan, Palais du Louvre, Paris. *Itinéraires Blanc*. Musée d'Art et d'Industrie, Saint-Étienne.
1971. *Peintures et objets 71*. Musée Galliera, Paris. *Kunstzone*. München.
1972. *Omnium des Arts*. Jouy-en-Josas, France. *Bread Show*. Deson Zaks Gallery, Chicago.
1973. *La Venus du Nilo*. Palais de Beaux-Arts, Bruxelles. Tenth New York Avant-garde Festival. Grand Central Station, New York.
1975. *Vogel Collection*. Institute of Contemporary Arts, Philadelphia.
1976. *Inagural Installations*. P.S.1., Queens, New York.
1977. *Trois Musées: Marseille, Lyon, Grenoble*. Centre Georges Pompidou, Paris.
1978. *Private Icon*. The Bronx Museum or the Arts, New York.
1980. *Zeichen und Mythen*. Kunstverein, Bonn.
1983. XVII Biennial de Sao Paulo, Sao Paulo.
1984. *Collision: The Seven of Tables*. Lawndale Alternative, University of Houston, Texas.
1985. *Barcelona, París, Nova York: el camí dels dotze artistes catalans, 1960-1980*. Palau Robert, Barcelona.
1986. *Barcelona-Filipinas. Le Gorile Blanc*. Centre Regional d'Art Contemporain, Toulouse.
1987. *Immigrants and Refugees, Heroes or Villains*. Exit Art Gallery, New York.
1989. *Santa Comida, Magiciens de la Terre*. Centre Georges Pompidou and La Villette, Paris.
1992. *Fars*. Centre Cultural Sa Nostra, Palma de Mallorca.
1993. 40th Arts Festival of Atlanta, Atlanta. "Monumental Propaganda". World Financial Center, New York
1995. *L'Art Romànic*. Museu Nacional d'Art de Catalunya, Barcelona.
1997. 5th International Istanbul Biennial, Istanbul
1998. *Diseño Industrial en España*. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, Madrid. *Les recettes de grand-mère*. La Biennale de Montréal, Canada.
2001. Bienal de Valencia, Valencia. *Meeting Point*. Barcelona Art Report 2001. Palau de la Virreina, Barcelona. *Egg Dream Museum*. Hieronymus Bosch, Boijmans Museum, Rotterdam.
2002. *Sabores y Lenguas: 13 Ciudades*. Centro Cultural Español, Miami.
Comer o no Comer. Salamanca 2002, Salamanca.

2003. *Spanish fly*. Roger Smith Gallery, New York. *TransEAT Miami/ArtBasel*. TransEAT, Miami.
La Vaixella Imaginària. FoodCulturaMuseum.Barcelona.

2004. *Nepotism*, Museum of Art, Fort Lauderdale, Florida. *Hors d'Oeuvre*, CAPCMusée d'Art Contemporain, Bourdeaux.

2005. *Desacuerdos*, MACBA, Barcelona. *El Arte Sucede (1965 – 1980)*, Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía.

2007. *Teatre sense teatre*, MACBA, Barcelona. *Gambes on wheels*, Moritz, Girona / Barcelona

2009. *Il.luminacions. Catalunya Visionària*, CCCB, Barcelona

COMER ES PODER

En Pascua de 1980, Antoni Miralda convenció a 21 de los mejores pasteleros de Barcelona para que fabricaran cada uno una mona, el típico pastel que en Cataluña los padrinos regalan a sus ahijados por esas fechas. Debían reproducir un monumento de la ciudad; desde la Sagrada Familia al Tibidabo, pasando por el Camp Nou o la estatua de Colón. Consiguió que una prestigiosa galería de arte aceptara organizar la exposición *Mona a Barcelona*, consistente en colocar este derroche de dulce sobre una inmensa maqueta de la ciudad. Y para rematar la faena pintó las paredes de la sala de chocolate.

Era primavera y la tarde del vernissage hacía muy buen tiempo. La galería se llenó de visitantes, críticos y coleccionistas. "Tenías que haberlo visto", explicaba un entusiasmado Miralda días después, "el chocolate de las paredes empezó a fundirse y caían grandes lagrimones hasta el suelo". Porque más allá de la proeza de sacar adelante aquel proyecto, lo que realmente le produjo placer fue la sorpresa imprevista; comprobar la tendencia natural de las cosas a desbordarse cuando no se les pone diques.

Antoni Miralda (Terrassa, 1942) es un artista que funciona con estas premisas. Ha construido un universo hecho de materiales comestibles, de sus envoltorios e imágenes, y de la liturgia que envuelve todo lo que acaba entrando por la boca. Fernando Estévez, colaborador del libro *Power Food Lexicom*, define con precisión el campo de trabajo: "Al atravesar la boca, el alimento cruza la frontera entre el mundo y nosotros, entre lo exterior y lo interior y, tanto en términos reales como imaginarios, transfiere sus propiedades a quien lo come".

Llegado a la práctica artística a principios de la década de los sesenta, en París, en el momento de la eclosión del pop europeo, desde el primer momento Miralda se interesa por los rituales, en los que ya introduce lo comestible. Desde entonces trabaja, investiga, confabula y conspira en torno a la comida y todo lo que rodea el hecho de comer, porque comer no es sólo alimentarse, aunque también. Prueba de ello fue el extraordinario restaurante El Internacional, creado por Miralda en Nueva York durante la década de los ochenta.

Sobre todo esto, sobre el gusto del tacto, el sabor del texto, la textura del olor, el color de la comida, la atracción de los sentidos, las recetas de la abuela, los mejunjes afrodisíacos, el tabú del canibalismo, el peligro de los alimentos y muchas cosas más, trata *Power Food Lexicom*, el libro que acaba de publicar coincidiendo con sendas exposiciones en Vitoria -en 2008- y la actual, en Palma de Mallorca. Este artista inclasificable con querencias de antropólogo, que

navega junto a la imprescindible Montse Guillén en el gran trasatlántico del Foodculturamuseum, un museo sin paredes, casi imaginario, pero definitivamente muy real.

Para explicar cómo ha llegado a este punto hay que remontarse, como mínimo, al sonado matrimonio entre la neoyorquina estatua de la Libertad y el barcelonés monumento a Colón en el que Miralda ejerció de casamentero el año de los fastos de 1992. Tras aquel proyecto titánico llegó el encargo de la Exposición Universal de Hannover de 2000 para realizar un pabellón entero dedicado a la comida. El resultado fue el Food Pavillion, uno de los lugares más emblemáticos de aquel evento.

Con los años, una buena parte de las miles de piezas que reunió en la ciudad sajona se fueron desperdigando. Durante un tiempo, Miralda intentó por todos los medios conservar aquel material extraordinario, dotar de sede institucional a su Foodculturamuseum. Estuvo a punto de conseguirlo, en Montjuïc, en un edificio semiabandonado de la Exposición de 1929. Pero no fue posible encontrar fondos para la rehabilitación. Ahora se felicita por este fracaso. "Hemos decidido a través de la fundación que es mejor la fórmula de un museo sin paredes", explica, "si nos hubieran dado el museo, en este momento estaríamos ahogados con las autoridades y los patrocinadores". Considera suficiente el espacio del que dispone la fundación, un asombroso piso de la Ronda de San Antonio donde guarda parte de su colección y los archivos.

Pero Power Food no es sólo la herencia de Hannover y lo que le precedía. Supone un cambio sustancial de mirada, del Norte al Sur. En 1994 Miralda decidió dejar Nueva York e instalarse en Miami, donde ya había realizado algunas acciones, y desde allí proyectarse al Caribe y, esencialmente, a Latinoamérica. "Me lo había ido reservando", explica, "pero cuando llegué a Miami el universo latino se apoderó de mí".

De ahí nace el proyecto Sabores y lenguas, que explora las relaciones entre la cultura, la comida y la sociedad en una serie de ciudades latinoamericanas como Caracas, Bogotá, La Habana, Montevideo, Buenos Aires, Managua, Santo Domingo, San Juan y Miami, así como Barcelona y Madrid.

En cada una de estas ciudades, con la ayuda de instituciones públicas, como la Agencia Española de Cooperación Internacional (Aeci) o la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior (Seacex); museos locales de arte contemporáneo o apoyándose en entidades como las Casas de España, Miralda abre un taller de trabajo, involucra a artistas, cocineros, restauradores, antropólogos y todo tipo de activistas culturales; contacta con las universidades y, a diferencia de las exposiciones clásicas de pintura o escultura que normalmente llegan de

España, acaba organizando una gran fiesta local donde lo que brilla es lo autóctono. En Montevideo, por ejemplo, organiza una cata de mates, algo que no se había hecho nunca. Y consigue que los gastrónomos locales, los productores de esta hierba, descubran el valor de lo que tienen.

Coleccionista obsesivo, descubridor inagotable de objetos de la cultura popular, durante este periplo Miralda sigue acumulando material. Todo tipo de hierbas y enjuagues afrodisíacos, cada uno con un envase más sorprendente que el otro; latas de bebidas euforizantes, impagables menús de restaurantes, botellas de las salsas más picantes y sabrosas, con etiquetas que lo dicen todo, anuncios y dibujos gastronómicos, fotografías de mercados imposibles...

El volumen del material que acumula tiene ya la categoría de gigantesco. Miralda reconoce que, sólo en Miami, ha llenado tres almacenes. Su piso del barrio barcelonés del Born es lo más parecido a un almacén-archivo; y la sede de la fundación recoge lo que pudo guardar de Hannover y lo que sigue llegando. "Todo este material tiene que circular y es para esto que debe servir el libro", proclama.

Power Food Lexicom, el artilugio en cuestión, pues en cuanto libro trasciende su condición, pesa casi un kilo y se articula sobre un inventario lexicográfico de 50 palabras clave o campos semánticos que permiten una reflexión sobre las infinitas relaciones existentes entre comida, cultura, energía y poder. A cada uno de estos términos le corresponde un texto elaborado por un experto, como el citado Estévez, Jeffrey Swartz, José N. Iturriaga, Pedro Palao Pons, Antón Erkoreka, Randall Morris, Ángela García Paredes o Jordi Tresseras, entre otros.

La obra puede leerse desde la ortodoxia, por orden alfabético, empezando por "abstinencia" hasta llegar a "vegetarianismo". Es decir, una página tras otra desgranando los textos que desarrollan cada uno de los conceptos. Descubrimos, por ejemplo, que seis millones de personas practican actualmente el canibalismo; que los huevos de todas las especies tienen un enorme prestigio afrodisíaco; que en casi todas las culturas hay rituales consistentes en verter sangre en la tierra para asegurar la caza y la cosecha o que Ramsés II fue embalsamado con granos de pimienta que le cubrían hasta la nariz.

También puede abordarse a través de las imágenes que acompañan los textos, sin pretender necesariamente ilustrarlos. Se obtiene entonces una lectura transversal, visionaria. A través de las imágenes es posible imaginar la ingesta de cualquier fármaco o brebaje, embriagarse con los olores de cualquier gran mercado del mundo e incluso seguir la pista de los excrementos de

la civeta de Indonesia, un animalillo que come granos de café y los expulsa con sus heces para que podamos beber el café Luwak, el mejor del mundo.

Es un viaje a través de la red de conexiones que unen la comida con la energía y la medicina; los ritos, con las creencias y la cultura popular, y el control político, con la economía y la representación del poder, clave para la creación de Imperios. No en balde en la primera doble página de Power Food se reproduce la insólita imagen del pastel de nata en forma de bomba atómica con el que dos oficiales norteamericanos celebran el éxito de las explosiones nucleares en el atolón Bikini, en 1946.

¿Y cuál es la obra del artista?, preguntan los comisarios de exposiciones, los galeristas y los marchantes. ¿Lo es una vitrina que alberga, una encima de otra, hasta diez teteras diferentes, de varios colores y de procedencias de todo el mundo? ¿Lo es la pirámide formada por latas de bebidas energizantes a cual más sorprendente? ¿Lo son los grandes cilindros fálcos, en los que reflejando datos sobre la alimentación, la miseria, el agua y otros aspectos de la sociedad, se reflexiona sobre las paradojas de nuestra sociedad? ¿Lo son los platos de Sabores y lenguas, uno para cada ciudad, que recogen los nombres de las comidas locales?

¿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? No parece tener mucho sentido discernir entre lo que es un miralda, lo que es documentación y lo que es powerfood. El concepto perro no ladra, como diría Erasmo de Rotterdam. –

José María Martí Font

(Publicat a EL PAÍS, el 7 de març de 2009)

L'ART DE SABER ASSOLIR ELS CONSENS PÚBLIC

Agradar, fer compartir la bellesa fins i tot en situacions dramàtiques gràcies a un llenguatge refinat dirigit a diversos nivells de classes socials, aquests són alguns dels objectius perseguits per Antoni Miralda.

Han deixat traces a la seva memòria: la Mona, de Barcelona, la cerimònia del centenari de la torre Eiffel, a París, la contribució als Magiciens de la terre a la Grande Halle de la Villette, a París, el projecte euramericà Honeymoon i la contribució als Jocs Olímpics de Barcelona. Aquestes traces em van quedar gravades pel fet que jo, personalment, anava a la recerca de temes per a una teoria q reunís diferents nivells de cultura a fi d'instaurar un llenguatge comú en el camp social. Havia trobat un fonament teòric per a les meves investigacions en el pensament del filòsof torinès Gianni Vattimo, i exemples significatius en les obres del cineasta Almodóvar, del dissenyador i arquitecte Hans Hollein, del director i actor Bob Wilson, del músic Phil Glass i, naturalment el pintor i creador d'esdeveniments Antoni Miralda.

Tots aquests artistes són còmplices en una convicció comuna: la pràctica de les arts és la demostració d'un fenomen important, l'explosió de l'estètica fora dels límits institucionals fixats per la tradició. L'art ha de deixar d'existir com a fenomen específic. Ha estat superat per una estetització de l'existència pròpia de la cultura post-industrial. Aquests artistes, alliberats de la teoria de la discontinuïtat basada en el fet q allò que és "nou" es presenta com un factor destructiu i com a una interrupció del desenvolupament històric, ja no esperen que l'art ens sorprengui en una societat futura profundament transformada , sinó que es plantegen l'experiència artística com un fet estètic d'integració en la vida diària . Tenen en compte l'impacte dels mitjans de comunicació, la distribució de la informació, l'important paper de la diversió i l'espectacle, de la incitació al plaer aplicat sempre a criteris de bellesa , de sofisticació de refinament tècnic, criteris propis de l'espectacle i de l'animació dels sentits.

François Burkhardt

LA IRRACIONALITAT I LA MODERNITAT

Tot allò irracional, arcaic i futurista és present en el treball de Miralda gairebé com a puntal que ha guiat la successió d'intervencions, exposicions i manifestacions. Podríem intentar retrobar i reconduir el paper d'aquests models, com també la manera que s'interrelacionen els diversos materials i totes les coses i els objectes que han donat lloc a la seva expressió. S'ha volgut veure la matèria i les seves qualitats, en nombroses manifestacions de l'art dels nostres anys, com a adjectius de les idees. Miralda fa sorgir tot el potencial que els objectes i signes utilitzats contenen per abolir les instàncies personalistes en la creació contemporània. L'artista desapareix darrere de les coses i els esdeveniments, que es representen a si mateixos i són re-interpretats pels espectadors/participants.

Bartomeu Marí