



CONTRASTE. La imagen de 'La Última Cena', con un banquete de esqueletos mexicanos. FOTOS DE BLANCA CASTILLO



Antoni Miralda, en un arco de hierbas aromáticas.

Antoni Miralda y su Fundación FoodCultura plantean en el Artium de Álava una gran instalación sobre la comida, el poder, la ciencia, las tradiciones y la sociedad

N. ARTUNDO VITORIA

Mientras la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) abría ayer su conferencia en Roma, en un momento en que una crisis alimentaria amenaza a más de 800 millones de personas, el Artium de Álava inauguraba su nueva exposición temporal, 'Power Food'. Tras esta contextualización, el director del centro-museo, Javier González de Durana, recordaba que «nos preocupan cuestiones más allá del arte: explicar aspectos graves, acuciantes. Pedimos más que la contemplación visual, estética».

En este sentido, 'Power Food' es «una mirada a uno de los principales motores de la economía, la cultura y las relaciones sociales», que el artista Antoni Miralda y su fundación FoodCultura han puesto en pie en el centro de arte contemporáneo de Vitoria. La producción se ha desarrollado con la colaboración del centro mallorquín Es Baluard, que posteriormente la exhibirá en Baleares.

Conocido por obras como su 'Honeymoon Project' –una boda imaginaria entre la neoyorquina Estatua de la Libertad y el Monumento de Colón de Barcelona–, el artista catalán señalaba que 'Power Food' «es un proyecto vivo, no una exposición de vitrina». A la vez, subrayó que esta muestra de «las conexiones infinitas entre la comida y la cultura», planteada a través del diálogo entre diversos materiales, no es una labor personal, sino de un equipo.

Miralda y sus colaboradores han recurrido a muchos tipos de objetos para construir en el Artium una exposición que no resulta pesada de digerir. El banquete, con bastante de poesía visual, se abre con una primera parte en la que el alimento se pone en relación con, la medicina, el rito y la tradición. Aparecen comidas a las que se atribuyen pro-

Alimento para el arte

iedades medicinales –«alimentos», dice Miralda–, desde larvas, reptiles o arácnidos a partes diversas de anatomía animal, junto a tarros de farmacia, elementos del mundo rural o una representación pictórica de una familia vasca tradicional en pleno ágape navideño.

Tarros de medicamentos tan milagrosos como variados, latas de bebidas energéticas con aspecto de cohetes, botellas de refresco

decoradas, anuncios de anabolizantes y de vitaminas anteceden en el recorrido a un 'portal' de hierbas aromáticas. Al otro lado, la cultura popular aparece relacionada con lo que se come, desde el cómic –Batman o Li'l Abner– el cine –con proyecciones de Jeekyll y Hyde, Dragon Ball Z o 'El profesor chiflado'– o la iconografía de 'La Última Cena' llevada al 'kitsch', en paralelo con un banquete de esqueletos al estilo

del tradicional Día de los Muertos mexicano.

'Mesas-tabú'

Varios cómics, tazas, una careta, chapas, carteles o latas de espinacas recuerdan a Popeye, un personaje al que un error tipográfico –que atribuía a las verduras diez veces más hierro que el que contenían– aupó a la fama. «Es un personaje interesante, viene del pueblo y acaba siendo un superhéroe»,

apuntaba Miralda, cerca de una proyección donde se veía el uso del marino y sus espinacas como propaganda en la II Guerra Mundial.

La última zona de la muestra juega con la comida, la economía y el poder, en una escenografía que recuerda a un local de 'fast food'. Las 'mesas-tabú', con la señal de 'prohibido' en el mantel, ofrecen al visitante la posibilidad de dejar sus comentarios, información o curiosidades. Además de unas latas de agua carbonatada creadas para la ocasión, esta parte del recorrido presenta un curioso objeto: un envase de aluminio de refresco, decorado con diamantes.

■ n.artundo@diario-elcorreo.com



La zona final de la muestra, con aspecto de local de comida rápida.



Latas de bebidas, con punta.

LA EXPOSICIÓN

- ▶ **Título:** 'Power Food'
- ▶ **Autor:** Antoni Miralda y Fundación FoodCultura.
- ▶ **Contenido:** Instalación de objetos, imágenes y proyecciones sobre las conexiones de comida, energía, poder, medicina, cultura popular y ciencia.
- ▶ **Producción:** Centro-museo Artium de Álava y Es Baluard (Palma de Mallorca), con el apoyo del Ministerio de Cultura, Fundación Kalittea y el Departamento de Agricultura del Gobierno vasco.
- ▶ **Lugar:** Centro-museo Vasco de Arte Contemporáneo Artium de Álava. Sala Norte. Hasta el 2 de noviembre.

Entre bocados y aperitivos

N. A. VITORIA

La trayectoria de Antoni Miralda (Barcelona, 1942) es tan dilatada como diversa. En los años 60, trabajó como fotógrafo para la revista 'Elle' en París. Obras donde acumulaciones de soldaditos de plástico blanco reflejaban su oposición a la guerra de Vietnam –como una de 1971 que posee la colección Artium– dieron paso a análisis de la sociedad y la cultura donde el alimento tenía un papel impor-

ante, como 'Wheat & Steak', sobre la cosecha en el contexto de Estados Unidos, donde residió dos décadas. Allí creó junto a la chef Montse Guillén el restaurante 'El Internacional' en Nueva York y, posteriormente, el 'Big Fish Mayaimi', en Miami.

En los años 80, trabajaba en el proyecto 'Santa Comida' en el barrio puertorriqueño de Nueva York. «Fui a Miami, y entré en contacto con la religión yoruba, afrocubana, con sus sincretismos

con la cristiana», recuerda Miralda. Aquella instalación, sobre las ofrendas a los orishas, vino más tarde a España y se mostró en el Macba barcelonés. Según Miralda, ese trabajo «marca pautas en cuanto a la idea de energía, de la comida a través del canal de la religión y la tradición».

El siguiente 'plato' fue el 'Food Pavilion', «que ocupó 1.500 metros cuadrados de la expo de Hannover. Para desarrollar más este tema, comenzó la Fundación Food-

Cultura», recuerda el artista catalán. Una de las finalidades del proyecto es «poder sentar a una misma mesa a un científico, a un historiador y a un antropólogo, organizar exposiciones, conferencias, hacer un archivo que permita la consulta y que la gente pueda intervenir», comentó Miralda. Este carácter, que el artista hace extensivo al FoodCultura Museum –con sedes en Barcelona y Miami– se refleja asimismo en una muestra donde ha tomado parte el equipo de la fundación, con colaboradores como Rosi Morales o Sergio García, «responsable de la edición de las películas».

«Es un proyecto vivo, no una exposición en vitrina»