



Antonio Miralda en *Banquete Patriótico*.

“Como artista aspiro a que la gente reaccione”

Antoni Miralda (Terrassa, Barcelona, 1942), que actualmente vive entre Miami y Barcelona, ha reabierto el Palacio de Velázquez con una retrospectiva organizada por el Reina Sofía (*De gustibus non disputandum*) que recorre el conjunto de su producción, en la que siempre está presente el contexto histórico y artístico en un momento y situación determinados; su obra se caracteriza por su interés por lo social y lo popular, con una especial atención por la comida como hecho cultural, en la que se unen lo ceremonial, lo festivo, los intereses... Una de sus obras conocidas más popularmente es *Honeymoon* (1986-1992), el noviazgo y la boda de la estatua de la Libertad de Nueva York con la de Colón de Barcelona. Otro proyecto importante es el

FoodCulturaMuseum (2000-2010) que de momento es “un museo sin paredes”, aunque la *Fundació Food Cultura* tiene su sede en el Espai Moritz, en Barcelona, donde Miralda colecciona alguna de sus obras, y objetos de todo el mundo relacionados con la cultura de la comida, que conviven en vitrinas. Y en todo esto no podía faltar el último paso del proceso digestivo, y una de las vitrinas más curiosas está en el baño de la Fundación: es la dedicada a la colección de la figura del “caganer”, una figura popular catalana muy antigua siempre presente en los pesebres. Los platos de su serie *Sabores y Lenguas* cubren las paredes de una de las salas, donde Miralda nos habla de su obra, bajo una curiosa lámpara de cuyos brazos cuelgan jamones y chorizos... [reproducciones!].

¿Puede hablarnos de su experiencia en la exposición del Palacio de Velázquez?

Tiene carácter retrospectivo, y aunque este tipo de exposiciones no me estimulan mucho, sí me parece interesante reunir un trabajo y poder hacer una relectura. El Palacio es un espacio muy grande -1.500 metros- y por eso he hecho un trabajo con Enric Franch para jugar con el espacio, sus columnas y su estructura, y olvidarnos de la “caja” y recrear dentro de ella la exposición. Evidentemente, reconstituir una obra no es fácil, porque es algo ligado a la experiencia, a momentos vividos... y recrear piezas de los años 70 y 80 no es fácil para conseguir que los mensajes lleguen a término y evitar el museo de cera.

¿Qué es lo que le atrae de la comida como



Santa comida, 1984-2002.

becho cultural para haberle dedicado tantos años de trabajo?

El interés por la comida surge de una necesidad casi inevitable de poder comunicar. A mediados de los 60 empecé a realizar obras con pan, arroz y azúcar, era muy estimulante, era obra efímera, y tenía la fuerza de algo que se digería, desaparecía y al mismo tiempo se integraba en las personas. Y así se fue creando un *feedback*, como parte de una experiencia; por otro lado, las obras efímeras no cogen tanto polvo como las que se cuelgan en la pared... [dice sonriendo]. A partir de ahí se fueron estructurando los intereses por lo ceremonial, lo ritual, lo festivo, por el espacio público, por compartir acciones y por la obra como proceso, fue algo inevitable. Entonces uno se da cuenta de que lo importante no es la obra acabada sino la experiencia, que se involucra con distinta gente y de distinta manera, para descubrir que finalmente la obra se enriquece cuando es colectiva, cuando es de más de un autor; entonces es como una experiencia vivida que se quiere dar a vivir.

“Me interesa la cultura popular y los contrastes”

Cuando se trata de una obra colectiva, ¿es como si usted fuera el director?

Bueno, se fusionan los papeles con la intención de compartir el trabajo, pero sí, hace falta un director de orquesta, un productor...

¿Recuerda en especial alguna de estas colaboraciones?

Por ejemplo, el llamado grupo Catalanes de París, en los años 60 y principios de los 70, que éramos Rabascall, Xifra, Dorothée Selz -ella no era catalana, pero estaba conmigo y formaba parte del grupo- para nosotros era una forma de expresar las cosas en aquellos años. Recordando la colaboración de Louise Bourgeois, con un huevo, para el *Egg Dream Museum*, que se presentó en la Expo 2000 de Hannover; estas colaboraciones son muy interesantes, aunque no es algo fácil porque hace falta una infraestructura, un patrocinador, un comisariado... como por ejemplo, las calaveras de azúcar que se presentaron también en Hannover; me invitaron como escenógrafo, yo no soy nutricionista pero mi traba-

“Lo importante no es la obra acabada sino la experiencia”

jo trata sobre la comida, y acabé siendo director artístico; en estas situaciones hay que trabajar con los ojos muy abiertos para estar pendiente de cómo el patrocinador controla todo para su imagen...

yo he llegado a retirarme de un proyecto el penúltimo día...! la obra es un cúmulo de situaciones y diálogo, y siempre hay que llegar a un equilibrio entre el respeto y la censura.

Este punto de diálogo y compromiso para realizar una obra me recuerda el trabajo de Cristo...

Él es un ejemplo perfecto, y también hay otros. Si hay interés por mi trabajo hay que enfocarlo desde el respeto. Hay situaciones, como el macropatrocinador, las exposiciones universales, los juegos olímpicos... en las que inevitablemente hay un interés comercial y nada más, y uno se pregunta ¿qué hace el artista en medio de todo eso? Está muy bien que el artista esté pero, como decía, siempre que se pueda llegar al diálogo.

¿De cuáles de sus proyectos está más satisfecho?



Banquete patriótico, 1972-2010.

Más que proyectos, yo diría que hay épocas, experiencias más enriquecedoras, como una parte de los 70 y 80 en Nueva York... fueron intereses y coincidencias... como el restaurante El Internacional, en Nueva York; el París de los 60 también fue muy interesante, con la llegada del Pop; mi estancia en Berlín con la beca DAAD... son situaciones con una energía que se puede vivir y de la que se puede tomar conciencia, pero que ya no vuelve a encontrarse otra vez porque los contextos son otros.

En el París de los 60 usted fue fotógrafo de moda de la revista Elle...

También fue una etapa muy importante; en ese momento acababa de llegar a París, y poder trabajar en una revista de prestigio deja una marca, pero no quise continuar siendo fotógrafo de moda. La moda va al ritmo de los iconos y del marketing; y esta etapa está ligada de nuevo a un espacio, como el París de aquellos años; esto hubiera sido distinto en otra ciudad y época; yo

ya hacía de fotógrafo y poder mostrar prêt-à-porter o vestidos de noche de un gran modisto era tratar de mejorar la calidad de la fotografía.

Con la perspectiva de todos estos años, en los que ha orientado su trabajo en otro sentido, ¿cree ahora que la moda y su mundo son algo frívolo?

Creo que hay otros aspectos más frívolos, como la cultura que nos rodea para promocionar una ciudad o un cargo público. Hay que tener siempre una visión creativa de las cosas cuando uno se encuentra en una situación determinada ligada a un contexto urbano, como el París de los 60 o el Nueva York de los 80. Siempre me ha interesado la cultura popular y los contrastes, como la botella de Tío Pepe junto a un jarrón tallado en madera de Mauritania [están en las vitrinas de objetos muy curiosos de distintos países y culturas que Miralda colecciona en su Fundación], cada uno con su carga cultural y

su misión... Mauritania: los camellos, la leche, el frío, la tierra... son iconos muy cargados de situaciones, como el mundo de la moda, que es superfluo, pero muy vivo, mueve mucho dinero...

Su proyecto del FoodCultura Museum, ¿quedará como un museo sin paredes?

El Ayuntamiento de Barcelona cedió un espacio, la Casa de la Prensa, un edificio del arquitecto hijo de Domènech i Montaner, todavía abandonado, para recuperarlo como sede del FoodCultura Museum, pero la palabra ceder no es clara y el proyecto no pudo llegar a término. El FoodCultura Museum hubiera tenido proyectos colectivos sobre la alimentación; comer tiene que ver con la fiesta, la violencia, la necesidad, la creatividad... y tenía que ser un lugar de encuentro para actividades colectivas con trabajos de artistas, que podían ir desde el tortell del domingo [un tipo de roscón típico de Cataluña] hasta la hostia sagrada... pero quedó como Museo sin paredes, como un archivo y espacio de consulta, un núcleo que permita seguir adelante el desarrollo del concepto "food cultura" con acciones y proyectos sin una institución.

¿Qué proyectos tiene ahora?

Están conectados con cosas que se han hecho anteriormente, como la obra-archivo en la que estamos trabajando, Stomak-digital, que es un primer ensayo, para concretar digital y electrónicamente la documentación para dar la posibilidad a la persona de experimentar con una interacción entre lo lúdico, la ironía y la reflexión... y establecer conexiones para que se vea que muchas cosas no van separadas -del dinero y del business, por ejemplo- porque todo se reconecta.

Usted ha hecho una obra dedicada a los alimentos transgénicos...

Se trata de tomar conciencia de la situación. Ya en el Food Pavilion de la Expo de Hannover surgió este tema y llegamos a un punto de compromiso con los científicos... se habló de la relación del arroz transgénico con la ceguera, por ejemplo; como grupo, no se pudo

“La obra se enriquece cuando es colectiva”

adoptar una posición radical porque en la Expo había muchos intereses. Desde Food Cultura se realizó una obra, Oda a la Papa, un homenaje a la patata, viendo la patata transgénica como un icono ligado al dólar. Pero como artista, mi deseo sería que la gente reaccionara.

Marga Perera

Hasta el 11 de octubre
Palacio de Velázquez. Parque del Retiro
28009 Madrid. www.museoreinasofia.es