

MIRALDA EN LA EXPO DE HANNOVER

MARIA LLUÏSA BORRÀS

El proyecto de hacerse cargo enteramente del *Food Pavilion*, de la Expo de Hannover 2000 complació a Miralda porque le permitía una vez más divulgar su obra al margen de los circuitos del sector artístico. Dispuso en el recinto rectangular de tres mil metros cuadrados, ya existente, un esquema en planta a partir de tres elementos básicos. El huevo, es decir, una forma oval de 10 metros, precedido de un pequeño homenaje a *l'ou com balla*. El *lap top altar*, un ordenador personal en forma de altar y finalmente la mesa sin fin, una interminable barra de bar de vitrocerámica de cincuenta y cinco metros, que dibujaba el signo del infinito, una encimera en la que se cocinaba sin cesar y debajo de la cual podían contemplarse una serie de vitrinas iluminadas a modo de Museo Soñado de los Manjares o *Dream Museum*, auténtico inventario exhaustivo, con toda suerte de manjares y objetos relacionados con la comida, desde las fiestas religiosas o populares del mundo entero o el picnic hasta el refinamiento de la alta cocina. A destacar la vitrina dedicada a las artistas con obras originales de Louise Bourgeois (*Araña*), Ann Hamilton (*Huevo*), Rebecca Horn (*Pintura al huevo*), Regina Silveira (*Pesadilla*), una pieza sin título de Jana Sterbak, *Mejorando la naturaleza* de Eulàlia Valldosera y de Irene F. Whitome, *Fecunditas*.

Todo ello inmerso en dos espacios: *Meeting and sharing* y un *Jardín de las Delicias Comestibles*, que evocaba a El Bosco, cerrados por un alto muro del que colgaban, como en un museo, diversos "cuadros", que representaban, de derecha a izquierda: "Ciudades, gustos y lenguas"; "Variedades de patata in vitro"; "Huerto de vegetales furtivo" y "Proyectos del mundo entero", entre estos últimos, *Los saltamontes de Mauritania*, *La leche en Burkina Faso*, *La Cassava de Camerún* o *El pescado de Malawi*.



Vista general / General View. Foto cortesía Maria Lluïsa Borràs

Para realizar el proyecto, en el que contó con la colaboración de Arra Montreal, hizo un viaje de prospección a África, lo que le permitió incorporar manjares tan exóticos como los saltamontes que se comen en Mauritania o las ratas gigantes que se crían especialmente en cautividad y que se venden en el Benín a diez dólares pieza. Visitó también otros continentes con idéntico propósito y se personó, por ejemplo, en el Centro

Internacional de la Papa de Lima, que guarda más de mil quinientas especies distintas del tubérculo.

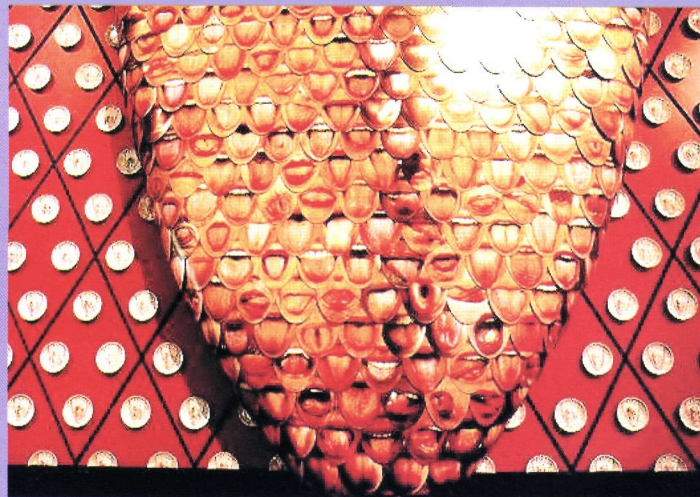
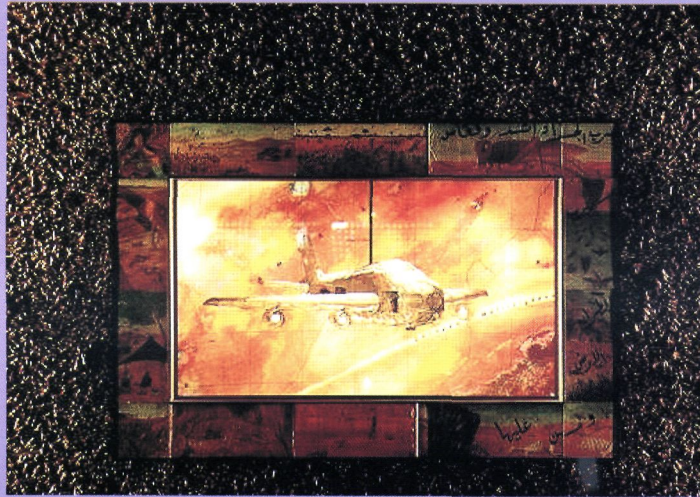
Un conjunto inmenso de objetos simbólicos, de increíble interés documental y artístico que subrepticamente formulan una visión crítica del panorama que ofrece actualmente la nutrición en los cinco continentes. Un universo de elementos relacionados con la comida, cuyo número y variedad resultan prodigiosos, gracias a la imaginación y la insaciable curiosidad que siempre caracterizan toda obra de Antoni Miralda.

A pesar de ello, su objetivo no es divertir ni siquiera fascinar sino que plantea su obra como un lugar de encuentro de los diversos pueblos, etnias y culturas y la fundamenta indefectiblemente en un pensamiento, una ética del diálogo y el consenso, valiéndose del recurso al símbolo, de una refinada ironía, reduciendo al absurdo cualquier asomo de prepotencia o de sed de dominio.

Quizá su mayor logro como creador sea haber conseguido imprimir siempre un sello personal inconfundible (a pesar de la infinidad de colaboradores de toda índole que sus proyectos monumentales requieren). Pero también, y muy especialmente, rechazar la tentación de caer en lo kitsch, mantener en todo momento un punto de elegancia espiritual y un exigente nivel estético, incluso en sus obras más comprometidas.



Egg Dream Museum. Foto cortesía Maria Lluïsa Borràs



De arriba a abajo: Agonti Home-Bedroom, Cities toque au Taste 2, Inbox-2040 . Fotos cortesía Maria Lluisa Borràs

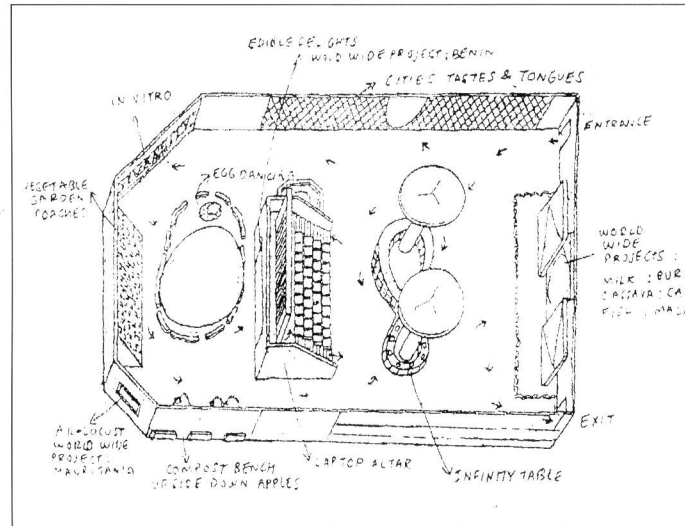
MIRALDA AT THE HANOVER EXPO

MARIA LLUÏSA BORRÀS

Miralda was very pleased with the prospect of taking on the entire Food Pavilion project at Expo 2000 in Hanover because it allowed him once again to show his work outside the art sector. In the already existing rectangular area of three thousand square metres he arranged an installation of three basic elements: *The Egg* – an oval form of 10 m. preceded by a small homage to *You com balla*; *The Lap Top Altar* – a P.C. in the form of an

altar; and finally, *The Infinity Table* – an endless hob-bar counter fifty-five metres long in the form of the symbol of infinity with a surface on which food was constantly being cooked. Below it, a number of display cabinets, illuminated in the manner of a Dream Museum, held an endless array of all kinds of food and food-related objects, from items commonly found at religious or popular festivals the world over, to picnic food, to the refinement of *haute cuisine*. Worthy of special mention was the display cabinet dedicated to artists, with original works by Louise Bourgeois (*Spider*), Ann Hamilton (*Egg*), Rebecca Horn (*Egg Painting*), Regina Silveira (*Nightmare*), an untitled piece by Jana Sterbak, *Improving Nature* by Eulàlia Valldosera and *Fecunditas* by Irene F. Whittome.

All of this in two spaces: *Meeting and Sharing* and *Garden of Edible Delights* (evoking Hieronymus Bosch) surrounded by a high wall from which – as in a museum – hung various “pictures” of, from right to left: “Cities, tastes and tongues”, “Varieties of in-vitro potatoes” and “Vegetable Garden Poches”, plus “World Wide Projects”, including *The Grasshoppers of Mauritania*, *The Milk of Burkina Faso*, *The Cassava of Cameroon* and *The Fish of Malawi*.



Lima with its more than one thousand five hundred different types of potato.

The result was a huge collection of symbolic objects of incredible documentary and artistic interest which form a surreptitious critical view of the current food panorama on the five continents. A host of items connected with food vast in both number and variety thanks to the imagination and insatiable curiosity always so typical of Antoni Miralda’s work.

Despite all this his aim was not to amuse or even to fascinate but to present his work as a venue for a diversity of peoples, ethnic groups and cultures, basing it on an idea, an ethic of dialogue and consensus through the use of symbols and a refined sense of irony that reduced any hint of high-handedness or thirst for domination to the absurd.

Perhaps his greatest achievement as an artist is that of always successfully imprinting his own unmistakable stamp on his work, despite the hordes of collaborators required by his monumental projects. But also – and very especially – of resisting the temptation to fall into kitsch and of including at all times and even in his most committed works a touch of spiritual elegance and the very highest aesthetic standards.

For the project (on which he had the collaboration of Arra Montreal) Miralda went on a field trip to Africa, which enabled him to include such exotic items as grasshoppers of the kind eaten in Mauritania and the giant rats that are raised in captivity and sold in Benin at ten dollars a head. With the same idea in mind he travelled to other continents, visiting, for example, the *Centro Internacional de la Papa* in

