



ACVIC
CENTRE D'ARTS
CONTEMPORANIES

EMBOTIR I DIGERIR

La Comunidad

Miralda - FoodCultura

11.10.2016 - 31.12.2016

EMBOTIR I DIGERIR
és una exposició que recull
el treball del col·lectiu La
Comunidad i unes obres
d'Antoni Miralda. Una exposició
que permet posar en relació a
ACVic i FoodCultura Satellite
Boqueria.



Ronda de posició, 2016.

La Comunidad (Noé Bermejo, Alfonso Borragán, Javi Busturia, Nerea de Diego, Julia de Luis, Helí García y Violeta Nicolás)

LA COMUNIDAD és un grup d'artistes que treballen puntualment de forma col·laborativa. Viuen en diferents llocs i es troben gràcies a les residències d'investigació-producció de caràcter temporal que realitzen en contextos (en el cas d'aquest projecte) on el porc té una importància cultural, econòmica i / o social. El seu interès per allò col·lectiu i popular, en relació amb una metodologia d'experimentació porosa i oberta, els porta a desenvolupar processos poc convencionals amb resultats poc previsibles. El grup es va articular a partir d'un taller impartit per Miralda a la localitat de Blanca (Múrcia, 2010), en el qual va néixer la necessitat d'expandir la intensitat vivencial d'aquesta experiència comuna. Des de llavors han multiplicat les seves trobades, buscant l'oportunitat de generar espais de treball col·lectiu. Interactuen amb el context i estan oberts a descobrir elements poc evidents que els permetin expandir la seva deriva cap a múltiples formats, com a resposta a l'experiència i experimentació viscuda. A mitjans de març van fer una residència a Vic i ara es presenten els resultats d'aquesta investigació. L'exposició recull les derives del projecte *Greuge comparatiu* pels diferents llocs de la península ibèrica en què s'ha pogut dur a terme aquesta metodologia processual i des dels quals han donat respostes multidimensionals a partir de processar i interpretar les experiències en cada punt de trobada.

El projecte realitzat a Vic *Ronda de posició* s'afegeix a la cadena de projectes de *Greuge comparatiu*. En aquest cas han desenvolupat un producte a partir dels excrements del porc. Si del porc s'aprofita tot, per què no investigar sobre d'altres productes derivats? I això és el que han fet, convertint aquest producte en un gest de complicitat irònic a un problema mediambiental que afecta un territori en el que la densitat de porcs per habitant excedeix la mitjana. No troben la solució definitiva a la contaminació dels purins, encara que tampoc ho pretenien. Han treballat sobre la merda de porc i el producte resultant es presenta a la parada 437 de la Boqueria, el FoodCultura Satellite Boqueria.

foodcultura.org

bylacomunidad.wordpress.com



Escenes del vídeo *Causa efecto* de Miralda.

MIRALDA és un artista que ha explorat de forma constant la complexa relació entre ritual, menjar i cultura, barrejant la participació, el ritu, la celebració i l'humor, sovint desplegadas mitjançant accions col·lectives. FoodCultura és un concepte desenvolupat per ell mateix a finals dels seixanta i posteriorment convertit, juntament amb Montse Guillén, en un projecte expandit i enriquit en les seves múltiples opcions de formalització i d'activació. En ell reuneixen l'ingent treball acumulatiu, especulatiu i antropològic sobre les relacions entre la diversitat cultural i l'alimentària. FoodCultura explora qüestions que tenen a veure amb la identitat social, els rituals i les seves formes (unes vegades universals, d'altres autòctones), els processos de mestissatge (amb les seves tensions entre la preservació i la subversió de les tradicions), així com les tendències alternatives i contemporànies en relació amb la producció, preparació i consum d'aliments. El 1996 va crear el Museu FoodCultura, com una compilació d'elements diversos sobre les cultures culinàries al món, activant-los, reorganitzant-los, posant-los en diàleg, generant noves significacions i nous sentits interpretatius. FoodCultura compta actualment amb

una xarxa de col·laboradors interessats en els costums, les experiències culturals, el menjar i l'art contemporani. Compta també amb l'espai FoodCultura Satellite Boqueria, una parada més del mercat la funció de la qual no és comercialitzar amb productes sinó introduir un espai de creació contemporània en un context d'experiència quotidiana. Un lloc des del qual es generen disruptions entre la cultura del menjar i la cultura contemporània que interfereix amb el menjar.

Embotir i digerir fa referència a una forma de parlar de les construccions culturals que es construeixen al voltant del menjar, i és també una forma de parlar dels processos. Embotir és un procés productiu que té com a objectiu conservar el que després es menjarà. Digerir és el procés de transformació dels aliments. Embotir pot significar també ingerir. Ingerir i digerir són dos processos que tenen a veure amb l'aparell digestiu, però que són també extrapolables a les funcions de l'aparell social. Els excrements són part d'aquest procés. Aquesta exposició també tracta de la transposició d'allò individual i social.

Ramon Parramon

11.10.2016 - 31.12.2016

ACVic Centre d'Arts Contemporànies

Inauguració, 11 d'octubre a les 19.00 h

Sant Francesc, 1 Vic

13.10.2016 - 29.10.2016

FoodCultura Satellite Boqueria

Inauguració, 13 d'octubre de 17.00 a 20.00 h

Parada 437. Mercat de la Boqueria

Les Rambles, 91 Barcelona

ACVIC

CENTRE D'ARTS CONTEMPORÀNIES




Sant Francesc 1. 08500 Vic · Tel +34 93 885 37 04 · www.acvic.org · info@acvic.org

De dimarts a divendres de 10.00 a 13.00 h i de 17.00 a 20.00 h.

Dissabtes d'11.00 a 14.00 h i de 17.00 a 20.00 h.

Visita comentada i activitat educativa de l'exposició: tots els dissabtes a les 12.00 h.

També podeu concertar-les amb reserva prèvia trucant a ACVic. Servei gratuït.

Segueix-nos a:   



ACVIC
CENTRE D'ARTS
CONTEMPORÀNIES



Ajuntament de Vic



Associació per a les
Arts Contemporànies

Amb la col·laboració:

FOOD
CULTURA

Membre de:

XARXA
PROD
. CAT Xarxa d'espais
de producció
i creació
de Catalunya