

PALMADOTZE

MIRALDA: OPEN ARXIU. 10 PROJECTES

12.09 – 06.12.2026

PALMADOTZE presenta «*Miralda: Open Arxiu. 10 projectes*», una proposta que convida a endinsar-se en l'univers creatiu de Miralda a través d'una selecció de deu projectes de la seva trajectòria. Reconegut internacionalment per una pràctica artística interdisciplinària que explora les relacions entre art, gastronomia, ritual, participació i espai públic, Miralda ha desenvolupat des de la dècada de 1960 una obra marcada per una profunda tasca d'investigació i una atenció sostinguda envers les formes de celebració, els símbols, les tradicions, la memòria i els imaginaris col·lectius.

En aquest context, l'Arxiu Miralda/FoodCultura transcendeix la noció convencional d'arxiu d'artista per situar-se en un territori híbrid entre l'etnografia, la cultura popular i l'art contemporani. Concebut per Miralda com un projecte viu, mutable i participatiu, reuneix objectes, materials gràfics i efimers, dibuixos, fotografies, diapositives i altres documents que entreteixeixen històries vinculades a l'alimentació, els rituals i les formes de construcció de la memòria col·lectiva. Més que conservar un conjunt tancat de peces, funciona com un espai d'investigació i activació en constant transformació: no una juxtaposició de coses, sinó, sobretot, un sistema per pensar.

Els projectes de Miralda neixen d'una mirada atenta envers els contextos socials i culturals en què s'inscriuen, transformant les seves troballes en experiències visuals, simbòliques i participatives. L'arxiu no estableix jerarquies entre materials ni distingeix entre allò excepcional i allò quotidià: posa en valor tant la humilitat dels objectes i aliments comuns com la seva complexitat simbòlica. Fins i tot els materials orgànics hi troben un lloc, desafiant els cànons museístics i les nocions tradicionals de conservació, permanència i originalitat.

Aquest caràcter efímer, entès alhora com a matèria d'investigació i com a via per propiciar la participació, contagia també els materials que conformen l'arxiu, que se situa així en un territori necessàriament híbrid — un espai intermedi entre document, relíquia, procés i arxiu — on l'autenticitat es troba constantment posada a prova.

Cada obra exposada és la suma de temps, geografies i experiències diferents, on prevalen les relacions i els processos d'investigació que van arribar a generar-la: elements sovint opacs en una peça acabada, però que aquí es fan visibles gràcies al diàleg amb els documents i materials que constel·len cada projecte. Els deu projectes seleccionats no es presenten, per tant, com a episodis aïllats, sinó com a part d'una xarxa en què obres, exposicions, llibres, vídeos i documents dialoguen entre si, generant continuïtats temàtiques, translacions de conceptes i espais compartits de reflexió, crítica i resignificació.

PALMADOTZE

«**Open Arxiu. 10 projectes**» no incita simplement a la contemplació o al «sondeig geològic» de les seves diferents capes, més properes o llunyanes en el temps i en l'espai: obre un ventall de perspectives i ens interpel·la.

Antoni Miralda (Terrassa, 1942) és un artista reconegut per explorar les relacions entre art, menjar i cultura popular. Les seves primeres obres, *Soldats Soldés* (1967-1972), van consistir en assemblatges realitzats amb soldats de plàstic blanc. Durant la seva estada al París dels anys seixanta va començar a incorporar el cerimonial del menjar com a element creatiu, investigant el simbolisme del color i els rituals col·lectius.

Entre els anys setanta i noranta va viure a Nova York, on va desenvolupar projectes participatius a l'espai públic vinculats a allò comestible i al ritual. Destaquen *Fest für Leda, Wheat & Steak, Santa Comida*, la creació de *El Internacional Tapas, Bar & Restaurant* al costat de Montse Guillén i *Honeymoon Project*, el casament simbòlic entre l'Estàtua de la Llibertat i el Monument a Colom. A mitjans dels noranta va fundar FoodCultura, un “museu sense parets” amb l'objectiu d'explorar, col·leccionar, preservar, documentar i difondre les connexions entre menjar, cultura popular i art i reflexionar entorn del poder i l'energia del menjar, la memòria culinària, els intercanvis i la riquesa gastrocultural.

El 2018, va rebre el Premi Velázquez d'Arts Plàstiques.

<https://www.foodcultura.org/>