

EL INTERNACIONAL TAPAS BAR & RESTAURANT (1984-1986)

80ko hamarkadan, Montse Guillénekin lankidetzan, Miraldak garai bateko Teddy's jatetxea eraldatu, eta El Internacional Tapas Bar & Restaurant sortu zuen, sukaldaritzaren eta site-specific artearen esperimentu erabat integratua. Manhattaneko downtowneko ikono bihurtu zen berehala, eta artistak eta pertsona ospetsuak bertaratzin ziren, esaterako, Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro... Miraldaren ikonografia edukitzeaz gain, Estatu Batuetako lehenengo ogizko tapas-jatetxea izan zen. Eraikineren golko aldean, Askatasunaren estatutaren neurri naturaleko kora bat jarri zuten, gune artistiko eta «performatiko» gisa sortua.

El Internacionalen espiritua berreskuratzeko asmoz, bertako espazio batzuk birsortu dira lehenengo aldiz. Fatxada dalmata, jatetxera sartzeko zegoen banderaren alfonbra eta barra, jatorriko objektuekin osatuta, hala nola Lobster Dream lanpareekin, Moving Toreros-ekin eta Matador Candelabra-ekin. Argezi eta ikus-entzuzko dokumentazio ugari dago, eta, horri esker, proiektu hartako giroa eta egin ziren hamaika jardura berreskuratu ahal izan dira.

En los años ochenta, y en colaboración con Montse Guillén, Miralda transformó el antiguo restaurante Teddy's en el Internacional Tapas Bar & Restaurant, un experimento totalmente integrado de cocina y arte site-specific. Pronto se convirtió en un icono del downtown de Manhattan, frecuentado por artistas y famosos como Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro... Además de concentrar la iconografía propia de Miralda, fue el primer auténtico restaurante de tapas en Estados Unidos. Una réplica a tamaño natural de la corona de la estatua de la Libertad sobresale en lo alto del edificio, concebido como un espacio artístico y «performático».

Con la intención de recuperar el espíritu de El Internacional se han recreado, por primera vez, algunos de sus espacios. La fachada dalmata, la alfombra de banderas por la que se accedía al restaurante y la barra se complementan con objetos originarios como la lámpara Lobster Dream, los Moving Toreros y los Matador Candelabra. La exhaustiva documentación fotográfica y audiovisual recupera el ambiente y las múltiples actividades que dieron vida al proyecto.

In the eighties, in collaboration with Montse Guillén, Miralda transformed the former Teddy's restaurant into El Internacional Tapas Bar & Restaurant, an experiment that fully integrated cuisine and sitespecific art. It soon became an icon in downtown Manhattan, its diners including Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol and Robert de Niro. In addition to concentrating Miralda's own iconography, it was the first authentic tapas restaurant in the States. With a life-size replica of the crown of the Statue of Liberty topping the building, it was conceived as an artistic and 'performative' space.

In order to capture the spirit of El Internacional, for the first time some of its spaces have been recreated. The crazed black-and-white façade and the carpet of flags leading to the restaurant and bar are complemented by such original objects as the Lobster Dream, the Moving Toreros and the Matador Candelabra. Comprehensive photographic and audiovisual documentation recaptures the atmosphere and the many activities that gave life to the project.

PINTXO + COCKTEL BLUE MARGARITA

Ostegun, ostiral eta larunbat guztiztan, 19-30etatik 21:00etara, bisitariek EL INTERNACIONAL TAPAS & BAR RESTAURANT-en jatorriko kartan eta espirituari inspiratutako cocktail + pintxo baten berriinterpretazioa probatu ahal izango dute. Yandiola jatetxeko Ricardo Pérez arduratuko da hori prestatzeaz. Honako hauek hartuko dute parte proiektu honetan: Mugaritzeko Andoni Luis Aduriz, Azurmendiko Eneko Atxa, Neruako Josean Aljija, Juan Mari eta Elena Arzak eta KUMA jatetxeko Daniel Lomana eta Akelarreko Pedro Subijana.

Todos los jueves, viernes y sábados de 19:30 a 21:00h, los visitantes podrán probar una reinterpretación de un pintxo+cocktel creado por algunos de los mejores cocineros vascos, inspirados en la carta y el espíritu originales de EL INTERNACIONAL TAPAS & BAR RESTAURANT. Ricardo Pérez, del restaurante Yandiola, será el encargado de su elaboración.

Participarán en este proyecto: Andoni Luis Aduriz del restaurante Mugaritz, Eneko Atxa del Azurmendi, Josean Aljija del Nerua, Juan Mari y Elena Arzak, Daniel Lomana del KUMA y Pedro Subijana del Akelarre.

Every Thursday, Friday and Saturday from 7.30pm to 9:00pm, the visitor will have the chance to try a reinterpretation of a cocktail + pintxo inspired on the menu and the spirit from EL INTERNACIONAL TAPAS & BAR RESTAURANT. Ricardo Pérez, from Yandiola Restaurant will be in charge of the elaboration.

Participating in the project: Andoni Luis Aduriz from Mugaritz, Eneko Atxa from Azurmendi, Josean Aljija from Nerua, Juan Mari y Elena Arzak, Daniel Lomana from KUMA and Pedro Subijana from Akelarre.

Prezioa | Precio | Price: 5€

BREADLINE (1977)

Erakusketan birsortutako obren artean, Breadline nabarmentzen da, koloretzatutako ogiz egindako ilara luzea, 1977ko udazkenean Houstoneko Contemporary Arts Museum-en aurkeztua. Izenburu horrekin, 1929ko Depresio Handian janaria lortzeko egiten ziren ilara luzeago goragarazi nahi izan zituen artistak. Instalazioaren inauguraziorako, Miraldak Kilgore Collegeko Rangerette-en lankidetzara eskatu zuen. Texasko eskola ospetsu horretako cow-girl jantzitako 65 majorette ogiz betetako erretiluekin desfilatu ziren, horma erailitako, Texas TV Dinner eta Macaroni Landscape lanek osatzen duten instalazioa. Texas TV Dinner bideo-instalazio bat da, eta Houstoneko erretratuzko soziologiko arakusten du, hiriko jatetxeetan munduko hainbat tokitako janaria prestatzen; Macaroni Landscape, aldiz, testu dituen argazki-serie bat da, kultura desberdinetako simbolismo kromatikoari buruzkoa.

Entre las obras recreadas en la exposición destaca Breadline, una monumental línea de panes coloreados que se presentó en el Contemporary Arts Museum de Houston en otoño de 1977. Con este título, el artista aludía a las colas que se formaban para la comida durante la Gran Depresión de 1929. Para inaugurar la instalación, Miralda pidió la colaboración de las Rangerettes del Kilgore College, un grupo de 65 majorettes vestidas de cow-girls de esta prestigiosa escuela de Texas, que desfilaron con bandejas llenas de panes para construir el muro. Texas TV Dinner, una videoinstalación que muestra un retrato sociológico de Houston a través de la preparación de comida de varias partes del mundo en restaurantes de la ciudad, y Macaroni Landscape, una serie fotográfica con textos sobre el simbolismo cromático en distintas culturas, complementan la instalación.

Another key work recreated in the exhibition is Breadline, a monumental row or wall of coloured bread presented at the Contemporary Arts Museum, Houston, in 1977. The title refers to the food queues during the Great Depression of 1929. For the opening of the installation, Miralda collaborated with the Rangerettes of Kilgore College, a group of sixty-five majorettes from this prestigious Texan institution, dressed as cowgirls and parading with trays laden with the bread that was to be used in the wall's construction. Completing the display are Texas TV Dinner, a video installation offering a sociological portrayal of Houston in which a number of the city's restaurants prepared food from different parts of the world, and Macaroni Landscape, a photographic series with texts on chromatic symbolism in different cultures.

FOOD SITUATION FOR A PATRIOTIC BANQUET (1972/2010)

Artistaren lehenengo amerikar lanen artean, Food Situation for a Patriotic Banquet nabarmentzen da. Otorantzak-mahai batean, zortzi arroz-erretilu daude, hau da, oinarritako elikagaia dena mundu osoan, garai hartako potentziarik indartsuenen banderak koloreekin. Erakusketak aurrera egin ahalara arroza deskonposatu egiten da, eta horrek herrialde bakoitzaren identitatea desagertzen ari dela eta ondorengo lotura postkoloniala adierazten du modu poetikoan.

Entre los primeros trabajos americanos del artista, destaca Food Situation for a Patriotic Banquet. En una mesa de banquete se sirven ocho bandejas de arroz, alimento básico universal, con los colores de las banderas de las potencias más poderosas del momento. La descomposición del arroz durante la exposición enfatiza poéticamente la desaparición de las identidades de cada país y su conexión poscolonial.

One of the key early works made by Miralda in the US is Food Situation for a Patriotic Banquet. Served on a banqueting table are eight trays of rice, a universal staple food, the colours representing the flags of the greatest powers of the time. The decomposition of the rice throughout the exhibition is a poetic reminder of the disappearance of the identities of those nations and their postcolonial connections.



MIRALDA MADEINUSA

ERAKUSKETA • EXPOSICIÓN • EXHIBITION

20 | 17 EKAINA JUNIO > 1 URRIA OCTUBRE

<p>Diraututa Organizada en Diraututa by</p> <p>MACBA MUSEU D'ART CONTEMPORANI DE BARCELONA</p>	<p>Diraututa Organizada en Diraututa by</p> <p>BILBAO ZENTROA</p>	<p>Diraututa Organizada en Diraututa by</p> <p>AZKUNA ZENTROA</p>
--	---	---

Azkuna Zentroak 'MIRALDA MADEINUSA' erakusketa izango du ikusgai, Vicent Todollik komisariatua, 2017ko ekainaren 7tik urriaren 1era arte. Museu d'Art Contemporani de Barcelona-aren (MACBAren) erakusketa, Azkuna Zentroarekin elkarlanean egingo da. Gainera, erakusketa honen luzapen bat Bilboko Artelan Berregin Museoarengana egongo da ikusgai (Bilbo Zaharrenean), ekainaren 3tik urriaren 1era.

'MIRALDA MADEINUSA' erakusketak Antoni Miralda (Terrassa, 1942) artista katalanaren obra berreskuratuko du, Estatu Batuetan izan zuen egonaldia luzean egindako lana, 1970eko hamarkadaren erdialdetik aurrera. Haren artxibo pertsonalek abiatuta, garai hartan egin zituen inbentario nabarmenetako batzuk berreskuratu dira, eta materialak auruketara zabaldu jarriko da ikusleentzako, haren lanaren sorreran barneratu ahal izateko: ekintzen ikus-entzuzko grabazioak, marrazkiak, zirkulorrak, fotografiak eta bestelako material dokumentalak, gehienak argitaragabeak.

Sinbiosirako gaitasun handia izanda, Antoni Miraldak bizileku zuten testuinguru sozialarekin eta kulturarekin harremanetan araki zuen bere obra. Parisen izan zen, hain zuzen, 1966an kokatu zen hirian, eta horrek berezko lan-metodoa izateko oinarriak jarri zituen; baina Amerikako kulturaren aurkikundeak izan zen benetako katalizatzailea.

Kultura desberdinen fusioa, hiri- eta giza paisaien dimentsioak, eta herri-ikonografiak eta errealitateekin in situ egindako behaketa eta konfrontazioa piztu zituzten. Miraldak bultzatzen duen obran, espazio publikoak eta elkarbizitzak dute lehenetsua, eta izena iragankorrak, espiritu kritikoa eta poetikoa, baita umorea ere, eta jatea bezalako ekintza unibertsala unibertsio sartzale bilakatzen du horrela.

Azkuna Zentroa presenta del 7 de junio al 1 de octubre de 2017 la exposición 'MIRALDA MADEINUSA', comisariada por Vicent Todolí. Una exposición del Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) en colaboración con Azkuna Zentroa. Además, esta muestra tendrá una extensión en el Museo de Reproducciones de Bilbao (Bilbao La Vieja) entre el 3 de junio y el 1 de octubre.

'MIRALDA MADEINUSA' recupera la obra del artista catalán Antoni Miralda (Terrassa, 1942), realizada durante su larga estancia en Estados Unidos, desde mediados de los años setenta. A partir de su archivo personal, se reconstruyen algunas de sus instalaciones más destacadas de esa época y se pone al alcance del público una amplia selección de materiales que permite adentrarse en la génesis de su trabajo: grabaciones audiovisuales de acciones y eventos, dibujos, esbozos, fotografías y otros materiales documentales, en su mayoría inéditos.

Con gran capacidad de sinbiosis, Antoni Miralda construye su obra en diálogo con el contexto social y cultural en el que vive. Si bien su estancia en París, ciudad donde se instaló en 1966, supuso sentar las bases de un método de trabajo propio, el descubrimiento de la cultura americana actuó como catalizador.

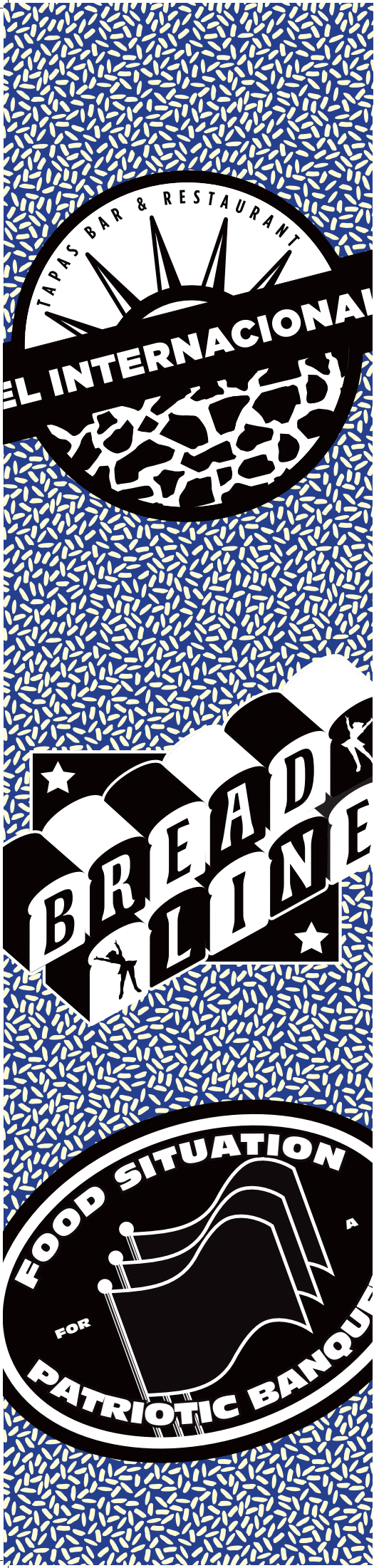
La fusión de culturas distintas, las dimensiones de paisajes urbanos y humanos, y la iconografía y ritualidad populares activan la observación y confrontación in situ. Miralda apuesta por una obra que prima el espacio público y la convivencia, el carácter efímero, el espíritu crítico y poético, y también el humor, convirtiendo en un universo creativo un acto tan universal como es el comer.

Azkuna Zentroa presents from June 7th to October 1st of 2017 the exhibition 'MIRALDA MADEINUSA', curated by Vicent Todolí. Exhibition by Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) in collaboration with Azkuna Zentroa. Part of this show will be exhibited at the Museo de Reproducciones de Bilbao (Bilbao La Vieja) from June 3rd to October 1st.

'MIRALDA MADEINUSA' recovers the work of Catalan artist Antoni Miralda (Terrassa, 1942) performed during his long stay in the US from the mid-1970s. Some of the most important installations from his personal archive which correspond to that period have been rebuilt, and a wide selection of materials has been made available to the public, so that they can submerge themselves in the genesis of his work: audio visual recordings of actions and events, drawings, sketches, photos and other documentary materials, most of which is unpublished.

With a great capacity for symbiosis, the work of Antoni Miralda establishes a dialogue with the artist's own socio-cultural context. While his stay in Paris, where he arrived in 1966, helped define the basis for his working method, his later discovery of American culture acted as a catalyst.

The fusion of different cultures, the vast dimensions of the urban and human landscape, and the popular iconography and rituals activated a method of observation and confrontation in situ. Miralda developed a body of work that favoured coexistence in the public space, the ephemeral, a critical and poetic spirit, and humour, thus turning an act as universal as eating into a creative universe.





NEW YORK – MIAMI

Bloke honek 70eko hamarkadan New Yorken egindako lehenengo proiektuak, eta 80koan eta 90koan Miami n batzen ditu. Sangría 228 West B'Way (1972), Muntadasekin lankidetzan egina, eta Movable Feast (1974), New Yorkeko Bederatzigarren etorbideko auzotarren eta merkatarien laguntzarekin egina, bere egin baitzuten Miraldaren proposamena: zaldiek herrestan eramandako hiru solairuko oturuntza-zalgurdi baten desfilea, dena janariz estalita, hirigintzako espekulazioa kritikatzeko egina. Bi proiektu horiekin batera, Red Die #2 (1976), Labor Day Festa (1977), Food Demonstration (1974) eta Edible Landscape (1972) lanak daude.

Miamiko proiektuetako bat Bigfish Mayami (1996-1999) jatekoa da, Montse Guillén sukaldariarekin batera sortua, 80ko hamarkadaz gorantz hainbat ekimenetan aritu baitzen Miraldarekin lankidetzan. Miamiko New World Festival of the Arts-en banatzeko egunkari formatuan egin zen argitalpenak 'Miami Projects' (1982) obra irudikatzen du.

Este bloque reúne los primeros proyectos realizados en Nueva York en los años setenta y en Miami durante los ochenta y noventa. Here are included the work Sangría 228 West B'Way (1972), in collaboration with Muntadas, and Movable Feast (1974), made with the complicity of vecinos y comerciantes de la Novena Avenida de Nueva York, que asumieron como propia la propuesta de Miralda: el desfile de una carroza-banquete de tres pisos tirada por caballos y revestida de alimentos como una crítica a la especulación inmobiliaria. A estos dos proyectos les acompañan Red Die #2 (1976), Labor Day Festa (1977), Food Demonstration (1974) and Edible Landscape (1972).

Los proyectos producidos en Miami están representados, entre otros, por el restaurante Bigfish Mayami (1996-1999), creado con el restaurador Montse Guillén, con quien Miralda ha colaborado en varias iniciativas desde los años ochenta. La publicación en formato de periódico que se produjo para distribuirlo en el New World Festival of the Arts de Miami representa también la obra 'Miami Projects' (1982).

This area brings together the first projects made in New York in the seventies and in Miami during the eighties and nineties. Here are included the work Sangría 228 West B'Way (1972), in collaboration with Muntadas and Movable Feast (1974), made with the complicity of the neighbours and shopkeepers of New York's Ninth Avenue who adopted Miralda's proposal as their own: a parade with a moving three-tier carriage-banquet drawn by horses and covered in food as a critique of property speculation. Accompanying those works, you could see these projects: Red Die #2 (1976), Labor Day Festa (1977), Food Demonstration (1974) and Edible Landscape (1972).

The exhibition features some of the projects realised in Miami, including the restaurant Bigfish Mayami (1996-99), created with Montse Guillén, a restaurateur who had collaborated with Miralda on various occasions since the eighties. The publication in a newspaper format produced ad hoc to its distribution at the New World Festival of the Arts of Miami represents the work 'Miami Projects' (1982)



AZKUNA ZENTROA SAREKO AUDIOGIDA-ERBITTUA | JARTZEN DITUZ EKURIA | KUISIBO DITUZ ERAKUSKETAREN OSABARRI GISA ARBETUAN BARENA GIOTAKO ZARTUEN MATERIALA ENTZUN EDO DOAN DEKARGATU AHAL DITUZ HELBIDE HONETAN. WWW.AZKUNAZENTROA.EUS
 Información ghagoi izateko, jo Erakusketaren Arretoko arretan dagoen jendearentzako arreta-genera.

AZKUNA ZENTROA PONE A TU DISPOSICION UN SERVICIO DE AUDIOGÜIA ONLINE PARA COMPLETAR TU VISITA A LA EXPOSICION. PODRÁS ESCUCHAR O DESCARGAR GRATIS EL MATERIAL QUE TE GUIARA A TRAVÉS DE LA SALA Y SU CONTENIDO EN WWW.AZKUNAZENTROA.EUS
 Más información en el punto de atención al público situado en el vestíbulo de la Sala de Exposiciones.

AZKUNA ZENTROA PUIS AT YOUR DISPOSAL AN ONLINE AUDIO GUIDE SERVICE TO COMPLETE YOUR VISIT TO THE EXHIBITION. YOU CAN LISTEN TO OR DOWNLOAD FOR FREE THE MATERIAL THAT WILL GUIDE YOU THROUGH THE ROOM AND ITS CONTENT ON WWW.AZKUNAZENTROA.EUS
 More information at the public information point located in the vestibule of the Exhibition Room.

JARDUERA PROGRAMA
PROGRAMA DE ACTIVIDADES
ACTIVITY PROGRAMME

Bitartekaritza | Mediación | Mediation: Sarean

UZTAILA | JULIO | JULY 13 - 18,00

BISITA JANARI SANTUA ETA TAILER GASTRONOMIKOA
 Bilboko Berreginen Museoa eta Sarean
 Janari Santua obraren bitartekaritza, eta ondoren, kubatar sukaldaritzari buruzko tailerra/ afaria Sierra Maestra Asoziazioaren laguntzarekin.

VISITA SANTA COMIDA Y TALLER GASTRONÓMICO
 Museo de Reproducciones de Bilbao y Sarean
 Visita guiada de Santa Comida y taller de cocina cubana en Sarean, con la colaboración de Asociación Sierra Maestra.

SANTA COMIDA VISIT AND COOKING WORKSHOP
 Museo de Reproducciones de Bilbao and Sarean
 Guided visit to Holy Food alongside a Cuban Cooking Workshop/Dinner, with the collaboration of Sierra Maestra Association.

IRAILA | SEPTIEMBRE | SEPTEMBER 14 - 18,30

TOPAKETA, KALEJIRA ETA AFARIA FOODCULTURAREN ESKUTIK
 Azkuna Zentroa, Berreginen Museoa eta Sarean
 Julia Moranderiari koordinatutako Aida Esther Bueno Sarduarekin topaketa.

ENCUENTRO, PASACALLES Y CENA DE LA MANO DE FOODCULTURA
 Azkuna Zentroa, Museo de Reproducciones y Sarean
 Encuentro coordinado por Julia Morandiera con la ponente Aida Esther Bueno Sardu.

MEETING, PASACALLE AND DINNER BY FOODCULTURA
 Azkuna Zentroa, Museo de Reproducciones and Sarean
 Meeting coordinated by Julia Morandiera with the speaker Aida Esther Bueno Sardu.

Foodculture: Antton Miralda & Montse Guillén

IRAILA | SEPTIEMBRE | SEPTEMBER 24 - 11,30

KIZOMBA ETA AFRO HOUSE TAILERRA SF KOOP 34-REN ESKUTIK
 Berreginen Museoa

TALLER KIZOMBA Y AFRO HOUSE DE LA MANO DE SF KOOP 34
 Museo de Reproducciones.

KIZOMBA AND AFRO HOUSE BY SF KOOP 34
 Museo de Reproducciones

AZKUNA ZENTROA:
BISITA GIOTAKU | VISITAS GUIADAS | GUIDED VISITS: www.azkunazentroa.eus
Informazio gehiago | Más información | More information: www.azkunazentroa.eus
Irakargaritza | Inscripción | Registration: www.azkunazentroa.eus & www.sarean.info

AZKUNA ZENTROA	BILBAOKO BERREGINEN MUSEOA MUSEO DE REPRODUCCIONES DE BILBAO
Astelehena (Itzi) Asteartetik ostegunera eta igandetan 11:00 - 20:00 Ostiralean, larunbatetan, jaiegunetan eta jaiegun-bezperetan 11:00 - 21:00 Egunero 11:00 - 21:00 Lunes cerrado Martes a jueves y domingos 11:00 - 20:00h Viernes, sábados, festivos y vísperas de festivo 11:00 - 21:00h DEL 1 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO Todos los días 11:00 - 21:00h Closed on Mondays Tuesday to Thursday and Sundays 11.00am - 8:00pm Fridays, Saturdays, Public Holidays and evenings before a Public Holiday 11:00am - 9:00pm FROM JULY 1st TO AUGUST 31st Everyday 11.00am - 9:00pm	Asteartetik larunbatara 10:00 - 13:30 eta 16:00 - 20:00 Igandak 10:00 - 14:00 Martes a sábado 10:00 - 13:30 y 16:00 - 19:00 Sundays 10:00 - 14:00

www.azkunazentroa.eus

Erakusketak | Exposiciones de | Exhibitions by

MAC EUS
 Museo de Reproducciones de Bilbao y Sarean

Berreginen Museo
 Museo de Reproducciones de Bilbao

Erakusketak | Exposiciones de | Exhibitions by

Artea eta Kultura Arte y Cultura

Azkuna Zentroa

Alhondigak

www.azkunazentroa.eus

L.G. CL. BI-009-2017



WHEAT & STEAK (1981)

Amerikako kulturarekin txundituta, Kansas Cityn urtero egiten den ekitaldi batean hartu zuen parte Miralda. Bertan, era guztietaoko lehiaketa-motak izaten dira, eta nekazaritzako negozio handiak ere bai. Elikagaien desfile bat antolatuta zuten, uztairekin jala eta animalien salbifikazioa adierazteko. Wheat & Steak izenburuarekin, 1981eko arazoa. Eguneko partidek desfilea zuten hiriko kaleetan zehar, txorimaloak ziztutuen makina biltzaileekin, animaliak arastaka zaramatzaten Cadillacekin eta beste elementu batzuekin. Erakusketan, Tri-Uni-Corn karroza eta ekitaldi hartako beste objektu batzuk egongo dira ikusgai.

Proiektuaren bigarren zatia ere erakusgai dago, Gold Taste zeremonia, alegia. Handik egun batzuetara izan zen, alea kontratatzeko burtsan, Kansas City Board of Trade-n. Transakzioak egiteko erabiltako mahaiki argien kaxa bihurtu zituen Miralda, gariarekin eta haragiarekin zerikusia zuten obrek. Ogi egindako horma handi batean, hainbat proiektu gosearen, merkataritzaren eta boterearen arteko harreman ikonografikoak erakusten zizuten.

Fascinado por la cultura americana, Miralda intervino en un evento anual que se celebra en Kansas City y que incluye todo tipo de concursos y grandes negocios agrícolas. Realizó un desfile alimentario que escenificaba la fiesta de la cosecha y el sacrificio de los animales, Wheat & Steak, que se llevó a cabo en noviembre de 1981. Cientos de participantes desfilaron por las calles de la ciudad con máquinas recolectoras que simulaban espantapájaros, artefactos que simbolizaban el ritual del banquete y Cadillac que arrastraban animales. En la exposición se presenta la carroza Tri-Uni-Corn y objetos originales que formaron parte del evento.

Se muestra también la segunda parte del proyecto, la ceremonia Gold Taste, que tuvo lugar unos días después en la bolsa de contratación de grano, la Kansas City Board of Trade. Miralda convirtió las mesas en las que se realizaban las transacciones en cajas de luz con obras relacionadas con el trigo y la carne. Sobre un gran muro de paneles, varias proyecciones mostraban relaciones iconográficas entre el hambre, el comercio y el poder.

Fascinated by American culture, Miralda intervened in an annual event in Kansas City featuring different kinds of competitions and agricultural trade deals. He organized Wheat & Steak, a food parade representing the harvest festival and sacrifice of animals that took place in November 1981. Hundreds of participants paraded through the streets of the city with harvesters simulating scarecrows and Cadillacs dragging animals and other elements. The exhibition includes the carriage Tri-Uni-Corn, together with various original objects from the event. Also featured is the Gold Taste ceremony, the second part of the project that took place a few days later at the grain market, the Kansas City Board of Trade. Miralda converted the tables on which the transactions are made into light boxes containing works related to wheat and meat, while iconographic relationships between hunger, commerce and power were projected on a large wall made of bread.

BILBOKO ARTELAN BERREGINEN MUSEOA MUSEO DE REPRODUCCIONES DE BILBAO

San Francisco kalea, 14

SANTA COMIDA (1984-1989)

Janari Santuak argi uzten du zenbat txunditu zuen artista New Yorkeko Spanish Harlemen eta Miami n ezagutu zuen santariako tradizioak. Bilboko Artelan Berreginen Museoaⁿ aurkeztua, kristautasunaren inposizio-harremanez eta yoruba erlijioaren biziriketako mekanismoez hausnartzen du, eskaintzaren eta janariaren sinobiologian bidez. Janari Santua 1984an aurkeztu zen New Yorkeko Museo del Barrio, eta 1989an Parisko Georges Pompidou – La Grande Halle de la Villette-ko Magiciens de la terre erakusketan. Zailantzarik gabe, hori da obraren aurkezpen osoena.

Santa comida pone de manifiesto la fascinación del artista por la tradición de la santería que descubrió en el Spanish Harlem de Nueva York y en Miami. Esta instalación, se presenta en el Museo de Reproducciones de Bilbao, "reflexiona sobre las relaciones de imposición del cristianismo y los mecanismos de supervivencia de la religión yoruba a través de la simbología de la ofrenda y la comida. Santa Comida se presentó en 1984 en el Museo del Barrio de Nueva York y en la exposición Magiciens de la terre en el Centro Georges Pompidou – La Grande Halle de la Villette de Paris en 1989, entre otros centros. Esta es, sin duda, la presentación más completa de la obra.

Holy Food captures the artist's fascination with the tradition of Santería, which he came across in Spanish Harlem in New York and in Miami. An outstanding work, to be found in the Museo de Reproducciones de Bilbaoⁿ this installation reflects on the relationships imposed by Christianity and the symbolism of offerings and food as survival mechanisms of the Yoruba religion. Santa Comida was presented in 1984 at the Museo del Barrio in New York and in the Magiciens de la terre exhibition at the Centre Georges Pompidou – La Grande Halle de la Villette in Paris in 1989, among other venues. This is undoubtedly the most comprehensive presentation. Also on show is the great tapestry made with African fabrics that was presented at Expo 2000 in Hanover.

