

CULTURAS



Sandía calada. Ferraris realizó el trabajo de tallar las frutas. Lo hace para los casamientos, pero ahora llegó a las artes plásticas.

MUESTRA EN EL MALBA SOBRE MERCADOS

Cualquier verdura

La exposición, ubicada en el Salón Contemporáneo del museo, está inspirada en las ferias de alimentos. Se puede ver hasta el 24 de noviembre.

Las grandes ferias se caracterizaron durante siglos por juntar a la comunidad en un mismo sitio. Eran y son lugares para el intercambio de productos y relaciones sociales, y desde ahora también para el arte. Al menos así lo muestra el Museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires (Malba) en la exposición *Mercado*.

La idea de la muestra surgió en la cabeza de la curadora Cristina Schiavi cuando vio una foto aérea de un mercado al aire libre en Guatemala. "Me pareció interesante trasladar esa desmesura al espacio museístico", asegura la artista. Esa idea reposó dos años, antes de plasmarse en el -ahora colorido- gran salón escaleras abajo con el que recibe el Malba a sus visitantes. Para eso, Schiavi convocó a los artistas Gabriel Baggio, Elba Bairon, Nushi Muntaabski y, también, al tallador de frutas Gabriel Ferraris. La curadora afirma: "En un mercado hay un despliegue de fuertes imágenes donde se mezclan colores, texturas, olores y sonidos".

Las obras no están colgadas en las paredes, sino que están levantadas a 40 centímetros del

piso como si fueran mesas, lo que permite a los asistentes emular la experiencia de la curadora y la foto guatemalteca. "El Malba es el único museo que da la posibilidad de ver todo desde arriba", dice Schiavi y agrega: "Poner las pinturas así implica ironizar sobre el mercado del arte".

Aunque la muestra también incluye lo que la fotografía no puede captar: los olores. Aquellos que se desprendieron el pri-



Comida boliviana. Baggio aprendió a cocinar en el Salón.

mer día cuando Baggio aprendió frente a los visitantes a cocinar comida boliviana -el video de la performance puede verse en la exposición-; esos que emanan de los numerosos repollos que forman parte de la instalación y que, como todo producto natural, pasado un tiempo se pudren; y las frutas talladas por Ferraris, quien este sábado a las 18 hará una demostración en el museo y convidará su arte comestible.

Muntaabski presenta un brócoli gigante hecho con venecitas; Bairon ofrece una instalación con piezas de yeso y arcilla en la que se ven panes retorcidos y pájaros planos hechos de resina; y Baggio trabaja sobre los artefactos y actividades de la cocina, rescatando la tradición y la transmisión oral.

Una muestra sobre el mercado, que recoge su rol y ámbito tradicional, expone sus texturas y colores en una mirada romántica que resalta las relaciones cara a cara. "Justo coincidió la ocasión con la crisis global en el mercado virtual. Lo que nosotros resaltamos es el mercado real. Si bien mi intención no fue esa, me alegra que se incorporen otras cosas para que la interpretación sea lo más amplia posible", dice la curadora de la muestra.

"Quería un tallador de frutas, entré en la web y lo encontré. Me parecía que tenía la intensidad que yo buscaba", cuenta Schiavi en referencia a Ferraris, que cambió -por un tiempo- el lugar de exhibición de su trabajo: de casamientos y eventos sociales pasó al Malba. "Nunca imaginé que podía llegar acá y es la primera vez que mi trabajo está vinculado directamente a lo artístico", dijo el tallador.

Ferraris trabajó sobre una sandía, a pedido de la curadora, un homenaje a la obra *Rompecabezas* de De la Vega que se expone en el museo, en un gesto que coloca al tallado de frutas como disciplina artística. "Es la primera vez que salgo de lo culinario", admite Ferraris, quien se desempeñó durante años como profesor de idioma japonés, y comenta que el tallado no es reconocido en el ámbito culinario porque muchos cocineros lo consideran antiguo y fuera de moda. Su trabajo y el de los demás artistas estará hasta el 24 de noviembre.

Crítica de la
Argentina
se comunica con

MOVISTAR