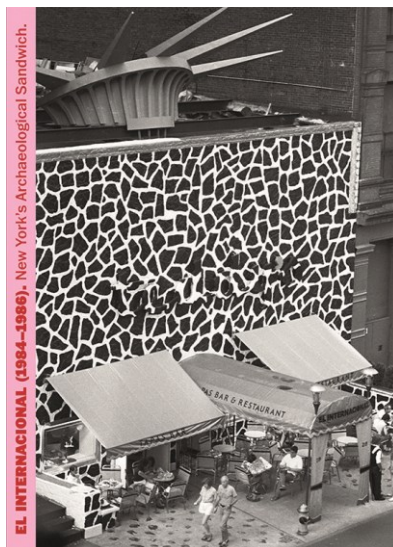




El libro ha sido producido gracias a la dotación recibida en el Premio Arte y Mecenazgo 2015 en la categoría Artista

Antoni Miralda presenta en CaixaForum Barcelona el libro de artista *El Internacional*, su proyecto artístico y gastronómico americano

- La Obra Social "la Caixa" continúa su impulso del mecenazgo con la presentación del libro de artista de Antoni Miralda *El Internacional (1984-1986)*. *New York's Archaeological Sandwich*, producido gracias a la dotación recibida como parte del galardón de los Premios Arte y Mecenazgo 2015.
- Miralda fue galardonado en la categoría Artista en la quinta edición de los premios, en 2015. El premio de la categoría está dotado con 50.000 euros, 20.000 de los cuales deben destinarse a la edición de un libro de artista, que ahora ve la luz.
- El libro revisa la historia del restaurante El Internacional, el proyecto artístico y culinario de Miralda y la chef Montse Guillén, que fue el primer restaurante que sirvió tapas en Estados Unidos y se convirtió en un icono en la escena del Nueva York de los años ochenta.
- La publicación, profusamente ilustrada, revisa la historia del restaurante, explorando su arquitectura y estilo, y repasa los eventos más relevantes que ahí tuvieron lugar, gracias a los recuerdos que evocan sus protagonistas. Además de compartir las recetas, menús y recuerdos más exitosos, el libro retrata la historia urbana de una ciudad en continua evolución.





Barcelona, 14 de diciembre de 2016. CaixaForum Barcelona acoge el acto de presentación de *El Internacional (1984-1986). New York's Archaeological Sandwich*, el libro de artista de Antoni Miralda producido gracias a la dotación económica recibida en 2015 con el Premio Arte y Mecenazgo en la categoría Artista.

Los Premios Arte y Mecenazgo de "la Caixa" reconocen con sus premios a los principales referentes en el estímulo de la escena artística española. La entidad instituyó en 2011 estos galardones como muestra de su apoyo al sector del arte español. Miralda fue galardonado en la categoría Artista en 2015 por un jurado constituido por Francisco Calvo Serraller, María de Corral y Bartomeu Marí. El premio está dotado con 50.000 euros, 20.000 de los cuales se destinan a la producción de un libro de artista, que ahora se presenta.

Un libro de artista es una edición concebida en su totalidad por un artista con voluntad expresiva y no con carácter informativo. El artista busca una forma de expresión cuando emprende la creación de un libro. Se trata de una obra que, en lugar de presentarse en una sala de exposiciones, utiliza el libro como soporte, con sus características propias. Los libros de artista suelen ser ediciones limitadas, aunque no siempre existe voluntad de exclusividad.

Aunque en crecimiento en los últimos años —se han creado editoriales especializadas, distribuidoras y ferias—, los libros de artista necesitan aún un impulso y una puesta en valor por parte de coleccionistas y público en general. Por ello, la Obra Social "la Caixa" incluye la producción de una obra artística en formato libro en los premios Arte y Mecenazgo. Se trata, en definitiva, de llevar a cabo una acción de mecenazgo en primera persona para estimular que otras instituciones privadas y mecenas participen activamente en el sector del arte.

El Internacional (1984-1986). New York's Archaeological Sandwich

La comida es cultura, y la cultura es arte. Con estos conceptos Antoni Miralda estructura su obra y crea un espacio donde la cultura popular es el eje central. Su trayectoria en los principales centros artísticos del mundo —Barcelona, París, Londres y Nueva York, entre otros— lo ha convertido en uno de los pilares de la vanguardia contemporánea.



El proceso de alimentación o “ritual culinario” es central para la obra de Miralda; en él se establece una comunicación que Miralda convierte en arte. Por ello, el libro que resulta del Premio Arte y Mecenazgo es una recopilación de las vivencias que experimentaron los visitantes de El Internacional Tapas Bar & Restaurant (1984-1986), un experimento social y artístico abierto junto con la restauradora Montse Guillén en el barrio de TriBeCa de Nueva York. La idea era construir una instalación artística y culinaria donde los comensales pudieran disfrutar de un espacio creativo e innovador, donde se sucedían diferentes *performances*.



El libro de artista de Miralda refleja el momento en que se introdujeron las tapas por primera vez en el Nueva York de los 80, no sólo como comida, sino como idea de diálogo, de intercambio y de investigación. Las tapas constituyen un elemento común en nuestra alimentación, pero en aquel momento fueron una novedad que llamó la atención del público neoyorquino.

El Internacional fue más que un restaurante. Pronto se convirtió en un icono de la escena neoyorquina de los ochenta. El proyecto transformó experiencias gastronómicas en instalaciones y actuaciones artísticas, sentando un precedente para el arte social por venir. Más que nada, El Internacional fue un proceso creativo, donde todos los miembros del equipo y sus clientes desempeñaron un papel igualmente importante en la difuminación de los límites entre la comida, el diseño, la arquitectura y los medios de comunicación.

El libro de artista que ahora publica la editorial Tenov, está profusamente ilustrado para revisar la historia del restaurante, explorando su arquitectura y estilo, y registrando los eventos que tuvieron lugar allí evocados por aquellos que realmente los hicieron pasar. Asimismo, además de compartir las recetas, menús y recuerdos más exitosos de El Internacional, retrata la historia urbana de una ciudad en continua transformación.



Antoni Miralda

Miralda creció en la atmósfera de una ciudad textil, tras realizar el servicio militar, en 1962, se instala en París, donde empieza a desarrollar su trabajo fotográfico y escultórico, creando sus primeras esculturas comestibles. Poco a poco la escala de su trabajo crece, convirtiendo sus obras en grandes construcciones para el espacio público, paralelamente empieza a desarrollar eventos ceremoniales públicos que incluyen la comida, el ritual y el color. En 1971 se traslada a Nueva York, y desde entonces vive y trabaja entre Estados Unidos y Europa desarrollando proyectos de arte público y eventos e instalaciones participativas.

Sus exposiciones en Barcelona y en el IVAM de Valencia, en la Bienal de Venecia, en el Pabellón de Alimentación de la EXPO 2000 en Hannover o en Museo Nacional de Arte Reina Sofía de Madrid, han atraído al público internacional. Las procesiones y eventos callejeros que ha organizado en París, Nueva York, Miami, Kansas City y Las Vegas, entre otros, han abierto el trabajo de Miralda al público general. Actualmente está desarrollando un Museo de la Cultura Alimentaria una colección virtual que explora las conexiones entre la comida, la cultura popular y el arte, y muestra la parte de su trabajo realizada en Estados Unidos, menos conocida en Europa, en la exposición *MADEINUSA*, en el MACBA.

Más información:

Departamento de Comunicación de la Obra Social "la Caixa"

Josué García: 934 046 151 / 638 146 330 / jgarcial@fundaciolacaixa.es

<http://www.lacaixa.es/obrasocial>

Sala de Prensa Multimedia

<http://prensa.lacaixa.es/obrasocial>