

CAT

Fruit Belt

Martin Llavaneras
Del 14.07.17 a l'11.09.17

Fruit Belt és l'expressió utilitzada per designar regions amb un microclima ideal per a la producció de fruita. Són entorns on trobem grans extensions de parcel·les agrícoles, magatzems frigorífics industrials i una xarxa de petits camins que connecten amb les principals artèries de distribució. També són el punt de partida de la investigació de Martin Llavaneras en aquesta proposta, que observa el processament dels aliments i que s'interroga sobre el cicle vital de les matèries primeres. *Fruit Belt* incorpora el llarg procés de la producció de la fruita, que encadena transvasaments energètics i processos logístics que s'acaben infiltrant en el nostre organisme.

Amb el procés natural de respiració de les pomes com a referència, el projecte que presenta Martin Llavaneras se centra en una sèrie de tècniques "postcollita" utilitzades per al seu emmagatzematge i transport. Es tracta de tecnologies desenvolupades per controlar l'estat de maduració de les fruites i endarrerir-ne l'oxidació. Aquests procediments d'estabilització artificial permeten que els fruits, ja lluny de l'arbre, entrin en un estat d'hibernació que allarga la seva vida durant mesos. Això és possible modificant el tipus de gasos de l'atmosfera que respira el fruit, amb l'increment, d'una banda, dels nivells de diòxid de carboni (CO₂) i la disminució, d'una altra,

dels d'oxigen (O₂). Aquesta tècnica, a més de protegir el fruit de possibles putrefaccions per contacte amb fongs i bacteries, permet exportar-lo a destinacions més llunyanes.

L'exposició s'articula per mitjà de dues peces principals connectades dins la sala. En primer lloc, trobem una construcció que travessa la sala transversalment i que està recoberta amb una lona plàstica que fa d'aïllament entre les condicions atmosfèriques habituals de l'Espai 13 i les de l'interior de l'estructura. A dins, diversos dispositius humectants s'activen periòdicament i conviuen amb una sèrie d'objectes (suports per a plantes de ferro forjat, caixes de fruita i bosses tècniques per al control artificial d'atmosfera). Al seu voltant, hi ha disseminats una sèrie de sediments (argila, sucre caramel·litzat i plàstic) amb marques de pressió de neumàtics.

La segona peça consisteix en una sèrie de dipòsits plens de líquids protectors que es fan servir per recobrir la pell de les pomes. Aquests líquids circulen per l'espai expositiu mitjançant mànegues, bombes d'aigua i temporitzadors que s'activen i desactiven periòdicament. Al voltant d'aquests dispositius hi ha instal·lats uns recipients de menor capacitat que contenen extractes de plantes fermentades. Es tracta de químics vegetals emprats per estimular la diversitat de microor-

ganismes i bactèries que habiten als sòls fets a base de "males herbes" que Llavaneras ha cultivat i fermentat.

A partir d'aquests elements, *Fruit Belt* ofereix un assaig conceptual i escultòric sobre les interaccions entre l'agent humà, modificador d'ambients, i aquells contextos que cohabituen en els seus marges, en aquest cas els minúsculs ecosistemes que es construeixen mitjançant les oxidacions. A mig camí entre la biologia i la tecnologia, Martin Llavaneras enllaça, en una mateixa instal·lació, dos imaginaris productius: d'una banda, la indústria agroquímica i, de l'altra, pràctiques menors com ara l'horticultura.

En el seu conjunt, l'exposició convida a revisar les divisions entre l'espècie humana i el seu entorn. Una manera de contrastar i apropar allò que ens és aliè, com l'energia lumínica del sol fent madurar una poma, amb una cosa tan habitual com mossegar-la i apropiar-se dels seus sucres. Aquest gest, que amaga un procés de modificació d'atmosferes a petita escala, implica, en tot el seu procés logístic global, una alteració atmosfèrica a escala planetària. I és que els gasos alliberats pels combustibles fòssils durant el transport de matèries primeres no són altra cosa que el medi en què fa milions d'anys van predominar ferments i oxidacions.

Agraïments:

Carles Garcia Guilló (Agrofruto)
Mariona Martín Llavaneras
Xavier Minguet (Agroborges)
Marc Ribert (Cadena del Frío)
IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries)
Fundació Sorigué
Santi Soto (El Vergel de las Hadas)

Peu a fora és un cicle comissariat per Jordi Antas

#Peuafora

Fundació Joan Miró

 Barcelona

Fundació Joan Miró
Parc de Montjuïc
08038 Barcelona
T +34 934 439 470
info@fmirobcn.org

Amb la col·laboració de:

 Sabadell
Fundació

www.fmirobcn.org

