

ESP

Fruit Belt

Martin Llavaneras
Del 14.07.17 al 11.09.17

Fruit Belt es el término utilizado para referirse a regiones con un microclima ideal para la producción de frutas. Son entornos en los que se encuentran grandes extensiones de parcelas agrícolas, almacenes frigoríficos industriales y una red de pequeños caminos que conectan con las principales arterias de distribución. Son también el punto de partida de la investigación de Martin Llavaneras en esta propuesta, que observa el procesado de los alimentos y que se interroga sobre el ciclo vital de las materias primas. *Fruit Belt* incorpora el largo proceso de la producción de la fruta que encadena trasvases energéticos y procesos logísticos que terminan infiltrándose en nuestro organismo.

Tomando como referencia el proceso natural de respiración de las manzanas, el proyecto que presenta Martin Llavaneras se centra en una serie de técnicas "poscosecha" utilizadas para su almacenamiento y transporte. Se trata de tecnologías desarrolladas para controlar el estado de maduración de las frutas y retrasar su oxidación. Estos procedimientos de estabilización artificial permiten que los frutos, ya lejos del árbol, entren en un estado de hibernación que alarga su vida durante meses. Esto es posible modificando el tipo de gases de la atmósfera que respira el fruto, incrementando por un lado los niveles

de dióxido de carbono (CO₂) y disminuyendo, por el otro, los de oxígeno (O₂). Esta técnica, además de proteger el fruto de posibles putrefacciones por contacto con hongos y bacterias, permite que la fruta se exporte a destinos más lejanos.

La exposición se articula por medio de dos piezas principales conectadas dentro de la sala. En un primer lugar, nos encontramos con una construcción que atraviesa la sala transversalmente y que está recubierta con una lona plástica que sirve de aislamiento entre las condiciones atmosféricas habituales del Espai 13 y las del propio interior de la estructura. Dentro de esta, diversos dispositivos humectantes se activan periódicamente y conviven con una serie de objetos (soportes para plantas de hierro forjado, cajas de frutas y bolsas técnicas para el control artificial de atmósferas). A su alrededor hay diseminados una serie de sedimentos (arcilla, azúcar caramelizado y plástico) marcados por la presión de neumáticos.

La segunda pieza consiste en una serie de depósitos llenos de líquidos protectores utilizados para recubrir la piel de las manzanas. Esos líquidos recorren el espacio expositivo mediante mangueras, bombas de agua y temporizadores que se activan y desactivan periódicamente. En torno a estos

dispositivos hay instalados unos recipientes de menor capacidad que contienen extractos de plantas fermentadas. Se trata de químicos vegetales empleados para estimular la diversidad de microorganismos y bacterias que habitan en los suelos hechos a base de “malas hierbas” que Llavaneras ha cultivado y fermentado.

A partir de estos elementos, *Fruit Belt* ofrece un ensayo conceptual y escultórico sobre las interacciones entre lo humano como agente modificador de ambientes y aquellos contextos que cohabitan en sus márgenes, en este caso los minúsculos ecosistemas que se construyen mediante las oxidaciones. A medio camino entre lo biológico y lo tecnológico, Martin Llavaneras enlaza en una misma instalación dos imaginarios productivos: por un lado, la industria agroquímica y, por el otro, las prácticas menores como la horticultura.

En su conjunto, la exposición invita a revisar las divisiones entre la especie humana y su entorno. Una forma de contrastar y acercar aquello que nos es ajeno, como la energía lumínica del sol madurando una manzana, con algo tan común como morderla y apropiarse de sus azúcares. Este gesto, que entraña un proceso de modificación de atmósferas a pequeña escala, implica en todo su proceso logístico global una alteración atmosférica a escala planetaria. Y es que los gases liberados por los combustibles fósiles durante el transporte de materias primas no son otra cosa que el caldo de cultivo en el que hace millones de años predominaron fermentos y oxidaciones.

Agradecimientos:

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)

Un pie fuera es un ciclo comisariado por Jordi Antas

#Peuafora

Fundació Joan Miró

 Barcelona

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

Con la colaboración de:

 Sabadell
Fundació

www.fmirobcn.org

