

Boletín N° 167
5 de junio de 2019

La ENCRyM puntera a nivel mundial en abordar problemáticas de conservación en “el arte que se come”

*** Se mantiene a la vanguardia de la preservación del patrimonio con un seminario taller que ya busca prolongar la vida de obras hechas con materiales efímeros

*** La escuela del INAH sabe que si no se forman restauradores con el perfil para atender la problemática será muy difícil que el arte contemporáneo se conserve

No hay manera de trabajar arte contemporáneo si no tienes al artista cerca, asegura la restauradora Claudia Coronado, especialista en “intervenir” (desde la conservación) piezas de arte comestible (*eat art*), el nuevo desafío para la restauración mexicana.

En el mundo de la globalización, el arte nuevamente pone condiciones a contracorriente y para conservar piezas es imposible homologar, porque cada una es una vida y como tal hay que tratarla. Y aquí, en lo abstracto del concepto, el punto débil es la función porque en el arte comestible, dependiendo de la función de la pieza tendría que decidirse la participación de un conservador.

Para explicarlo Claudia Coronado, académica e investigadora de la Escuela Nacional de Conservación, Restauración y Museografía “Manuel del Castillo Negrete” (ENCRyM), quien forma parte del Seminario Taller de Restauración de Arte Moderno y Contemporáneo habla de su estudio de maestría sobre instalaciones de arte comestible, llevado a cabo hace nueve años.

Encontró que haciendo una clasificación sería más fácil abordar las piezas. Identificó tres tipologías: la primera corresponde a aquellas elaboradas con la función de provocar sensaciones porque se reconoce su forma, se sabe qué es, cómo sabe, su textura, etcétera. En la segunda entran las que se crean para comerse en los museos, donde por lo regular está prohibido tocar y comer, los artistas invitan a probar la pieza para que esta funcione.

La tercera tipología se refiere a las piezas elaboradas para que los materiales comestibles se reconozcan y básicamente lo que ve el público es su deterioro; aquí hay piezas muy fuertes, por ejemplo, dejar carne expuesta por meses sin ningún conservador para que se vaya descomponiendo; la idea muchas veces es provocar la reflexión sobre lo efímero que eres, igual que la comida y la naturaleza.

En dichas tipologías, la restauradora analiza qué función están cumpliendo las partes de alimento de una pieza plástica; la disyuntiva es: ¿se tiene que sustituir?, ¿se tiene que comer? o ¿o se debe dejar tal cual? “Es muy importante para nosotros como restauradores saber hasta qué punto podemos sustituir o no cierto elemento”, explica Claudia Coronado.

Cuando el restaurador ya tiene muy claro que hay elementos en las piezas que tienen que sustituirse constantemente, ahora debe preguntarse por qué se tienen que sustituir. Es entendible que el artista tenga que sustituir, pero ¿cuándo debe hacerlo el restaurador sin suplantar al artista?, ¿qué hace al artista especial?, ¿puede el restaurador sustituir sin hacer una falsificación de la obra? Son preguntas básicas para una intervención de conservación.

Lo que Claudia Coronado pretende es entender que hay partes de las obras contemporáneas, sobre todo en las instalaciones que se comen, que se tienen que reemplazar: “Si tu identificas esa parte puedes llegar como restaurador y hacer una constante sustitución”, dice.

Enseguida pone como ejemplo una de las obras más conocidas del artista Félix González Torres (1957-1996): *Untitled (Portrait of Ross in L.A.)*, creada después de la muerte de su compañero por VIH. La pieza consistía una montaña de dulces cuyo peso debía ser de 175 libras: el peso de su pareja. El público podía tomar los dulces y así iba disminuyendo la obra: equiparable a la pérdida de peso y el sufrimiento ganado con la enfermedad. Al acabarse los dulces, el museo debía sustituirlos como una forma de prolongar la existencia. En ese caso la obra era sustituida por el museo para que siguiera funcionando, no se hiciera obsoleta ni perdiera su sentido original.

La restauradora habla de la obsolescencia de las obras, es decir dejar de funcionar, y explica su concepto: la obsolescencia de las piezas ocurre cuando si tu no cambias una parte que es orgánica, no la sustituyes, esa pieza deja de ser funcional, se vuelve obsoleta.

¿Qué pasa cuando las piezas están en colecciones de museos, cómo se pueden restaurar o conservar, qué se puede hacer?; para tomar una decisión hay que conocer bien las obras y la identificación de su tipología es muy importante, reitera Claudia Coronado.

En esta cuestión, la participación del artista es básica, enfatiza. El artista es quien dice cuál es la función que tienen los materiales. La comida tiene muchísima carga simbólica y el hecho de pintar un cuadro que tenga carne es muy distinto a realmente utilizar la carne, tiene otras implicaciones.

Los restauradores tenemos que trabajar a la par de los artistas. Tenemos que hacer investigación para entender la intención del artista, no nos podemos mover si no conocemos qué hace el autor, aún si ya murió hay que estudiarlo, analizar las entrevistas que se le hicieron, su obra, es fundamental: no hay manera de trabajar el arte contemporáneo si no tienes al artista cerca, dice contundente.

Lo ideal en el arte comestible es que durante su creación, el artista se acerque a un restaurador para comentar sus intenciones. Pero no todos aceptan y entienden las posibilidades que un restaurador les puede dar en cuestión de conservación de materiales. “Nosotros a eso nos dedicamos, a conservar los materiales, y simplemente le diríamos no pongas esto junto a aquello porque no hay compatibilidad química, eso resolvería el problema de conservación en muchos casos. Sin embargo, la mayoría de veces somos llamados cuando ya está el problema encima”.

El restaurador de arte contemporáneo tendría que ser un asesor o una persona que ayuda a registrar o a bien morir las piezas. “Nosotros también hemos tenido que evolucionar, tanto la carrera como nuestro hacer y manera de aceptar.

“En la ENCRyM venimos trabajado con varios artistas, Darío Meléndez y Gabriel de la Mora son ejemplo. Ellos proponen algo y nosotros, como conservadores, los asesoramos sobre qué podrían hacer. En este momento, la ENCRyM está mostrando que se requiere atender el problema del arte contemporáneo, que si no se hace en este momento y no forma profesionales con el conocimiento para intervenir estas expresiones será muy difícil que el arte contemporáneo se conserve.

A través del Seminario Taller de Restauración de Arte Moderno y Contemporáneo, la escuela del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) busca que los estudiantes se preparen y conozcan las problemáticas en conservación que ya enfrentan los museos y coleccionistas en el mundo; la ENCRyM en México se está convirtiendo en puntera en resolver estos problemas.

Enseguida, la restauradora explica que en las décadas de 1970 a 1990 predominaba la experimentación, ir en contra del sistema comercial, pero ahora mucha de esa producción artística es parte de colecciones; las piezas están en museos o se venden en subastas de arte en una fortuna, como las de Dieter Roth (1930-1998), precursor de esta corriente. Todo mundo quiere tener un Roth en sus colecciones, aunque eso signifique comprarle un boleto a la muerte, porque esa pieza va a desaparecer en algún momento.

Claudia Coronado descubrió su vocación por el arte comestible cuando en el Colegio de San Ildefonso, vio la pieza *Bread Room*, en la exhibición de uno de los artistas británicos más importantes, Antony Gormley (Londres 1950), que consiste en un cuarto tapiado de rebanadas de pan de caja. Dice la restauradora: “Mi parte humana dijo qué desperdicio, cuantos panes se van a tener que tirar y la gente muriendo de hambre... pero mi parte de conservadora estaba fascinada”.

El arte contemporáneo es muy complejo para los restauradores, quienes se tienen que ir adaptando a lo que va saliendo, a lo que los artistas les entregan. “Cada propuesta

es única, cada una demanda ciertas cosas, entonces nosotros o nos reinventamos o dejamos de tener trabajo”, concluye.