













Y todo eso c













Textos

Valencià

Jaume Coll, Director del Museo
Nacional de Cerámica y Artes
Suntuarias González Martí

El títol «Al voltant d'un plat» evoca la intimitat, allò quotidià, la senzillesa del nostre dia a dia. Eixa en què un objecte simple, com ara és un plat, que transcendeix a les cultures i al temps ens convoca en hores establertes per una tradició de millennis.

El plat és allò que ens uneix i que compartim com a éssers humans; forma part de la nostra experiència en allò personal però també en allò col·lectiu ja que, a moltes esferes de la nostra activitat, coincidim i celebrem amb altres convocats al voltant d'un plat. La solidaritat s'expressa amb un plat. Ritus religiosos de nombroses cultures se celebren al voltant d'un plat. Els plats han estat, i segueixen essent, suport d'imatges carregades d'aspectes simbòlics, de significats religiosos, socials o simplement de motius bells i evocadors. Per això, el plat com a objecte protagonista, es converteix en un recurs per a reflexionar sobre la complexitat de l'existència humana, sobre el nostre ésser, sobre el paper de l'individu i la seua posició de gènere, sobre les relacions o sobre la memòria humana.

Però el plat no té cap sentit sense el seu contingut que li confereix la seua raó de ser, ja que és un objecte creat per a satisfer necessitats essencials. Amb ell percebem sabors i olors al temps que recuperem forces mitjançant els aliments.

Ens complau presentar al Museu Nacional de Ceràmica aquesta exposició d'Amparo Carbonell on s'empra aquest senzill element com a eix d'una proposta escultòrica. El plat esdevé per a l'autora un mitjà expressiu capaç de fer-nos reflexionar sobre nombrosos aspectes que es troben al voltant de l'existència humana partint de la seua materialitat i també de la seua utilització com a component d'una elaborada combinatòria espacial. A més a més, l'autora escull la ceràmica com a suport, en aquest cas per les seues pròpies qualitats plàstiques i per la seua versatilitat, i compara la seua fragilitat amb la pròpia fragilitat dels records i experiències forjades al voltant dels plats en la convivència familiar. Amb eixa elecció

genera un vincle amb la nostra tradició, amb la nostra experiència cultural i amb una indústria que forma part de la identitat valenciana de què és exponent el nostre Museu.

Felicitem la venturosa confluència que de tot allò s'aconsegueix mitjançant aquesta exposició. Agraïm també l'esforç que han posat l'autora, Amparo Carbonell i la seua comissària, Carla Alabau, així com la seua proposta per a presentar-la a les nostres sales on esperem concitar l'atracció i reflexió del públic sobre els múltiples significats d'eixe senzill company quotidià.

València, maig 2021

AL VOLTANT D'UN PLAT

Carla Alabau, Comissaria d'art

«Todo lo que sucede, sucede en el espacio que media entre nuestros sentidos y las cosas. En ese espacio/tiempo, los acontecimientos se nos muestran, filtrados por nuestros condicionantes (cultura, origen, medio, desarrollo... vida), de muy diversas maneras, tantas como microsegundos tiene una hora, y tan deformadas como admite nuestra capacidad de observación. La imagen que percibimos de esos acontecimientos, reflejada en la realidad, se nos devuelve lista para ser descifrada. Seremos nosotros con nuestros propios filtros (condicionados por nuestra existencia) los que terminaremos por «reconstruir» y volver a dar forma (y daremos forma definitiva) a nuestra realidad (puesta en relación con el resto de realidades).»

Amparo Carbonell, discurs d'ingrés en la Reial Acadèmia de Belles Arts de Sant Carles l'11 de desembre de 2012.

Amparo Carbonell Tatay (València, 1955), artista escultora, partint del seu discurs «todo sucede en el tiempo a través del espacio» recrea un escenari de records al voltant del plat involucrant-se en una experiència sensorial generada pel seu imaginari de pisa blanca.

La memòria, el sentit de pertànyer, la identitat, la tradició i la reunió estan presents a l'obra de l'artista que avui reuneix l'exposició «Al voltant d'un plat».

Des de jove, recolzada pels seus pares, Amparo Carbonell estudià, treballà i fins a ser Catedràtica de Processos Escultòrics de la Facultat de Belles Arts de la Universitat Politècnica de València (UPV) i la primera dona que s'incorporà a la secció d'escultura com a Acadèmica de la Reial Acadèmia de Belles Arts de sant Carles de València. A hores d'ara és membre del Consell Valencià de Cultura, membre del consell assessor de l'IVAM i membre del Patronat del Museu de Belles Arts.

Compromesa amb l'art i la cultura, esdevingué vicedegana de cultura a la

Facultat de Belles Arts (1989-1991); directora de l'àrea de Cultura (1993-1996); vicerectora de cultura de la Universitat Politècnica de València; responsable de la posada en marxa i directora del canal de ràdio i televisió d'UPV (2000-2006); membre del Patronat del Museu de Belles Arts (1994-1997). Membre del consell de redacció de la revista *Arte, Proyectos e Ideas* (1992-1998); secretaria general del *Círculo de Bellas Artes* de València (2006-2008); assessora externa per a la posada en marxa de la titulació de Belles Arts de Terol (2006-2008).

A partir de 1980 comencen els anys d'exposicions des de les galeries Valdesca, Octubre, Punto i Kessler, participant en nombroses exposicions col·lectives i individuals, mostrant els seus treballs a Fires Internacionals d'Art (FIAC). A més a més té obres en la permanent al Museu Salvador Allende (Xile), Museu Torres García (Uruguay), Vilafamés, Generalitat Valenciana, IVAM entre d'altres museus i fundacions.

Pertany al grup d'investigació Laboratori de llum, creat per José Maria Yturralde i ubicat a la Facultat de Belles Arts de València, que des de 1990 funciona com a espai d'encontre, estudi i investigació de principis estètics i expressius vinculats amb la imatge-llum, desenvolupant projectes d'investigació i produint exposicions que recullen els resultats de les investigacions.

Des del 1980, Amparo comença un estudi metòdic d'històries viscudes en cos de dona mostrant «una àmplia mirada cap a les coses que ocorren al nostre voltant [...] perspectives sobre els processos vitals vinculats a la figura femenina, processos on pensament i vida conflueixen»¹. I malgrat que a l'exposició que ens ocupa, la figura femenina on indaga no és portada físicament, el plat esdevingué la imatge d'una imatge (la feminització de la casa, la domesticitat de la llar, la família, l'úter matern).

El plat com a idea d'espai limitat, de superfície circumscrita, delimitat, tranquil·la i segura, planteja relats que ens conviden a conèixer íntimament a l'artista per ser representacions espai-temporals d'allò viscut. Simone de Beauvoir deia que «allò que existeix concretament no és el cos-objecte descrit pels científics, sinó el cos viscut pel subjecte» (DE BEAUVOIR, SIMONE (2017).

I així, la vivència al voltant d'un plat conforma un ressò de memòries, tradicions i identitats, que Carbonell denomina «records concèntrics» viscuts en cos de dona.

L'origen de la pisa es remunta a tres mil anys abans de la nostra era, sorgint de la mà dels babilonis. Des d'aleshores, la seua diferent utilització ha creat factors identitaris que han configurat el desenvolupament de l'ésser humà entorn de la cultura i les tradicions. Amparo recorre a la pisa blanca de Manises, com a signe d'identitat, per a treballar aqueixos plats amb diferents motius orgànics, tallats i modelatges sobre el fang en cru; transportant-nos així a aqueixes cases valencianes repletes d'objectes domèstics quotidians en pisa, i a aqueixes vivències, no tan llunyanes.

Apeïllar a allò més íntim i al minuciós record de la infància, del lloc on va créixer, un viatge, un amor. Per a Carbonell el plat li permet recrear la memòria, temps passats, així com evocar sentiments o records de llocs o persones que marcaren l'experiència del ritual de la taula i la sobretaula.

El filòsof i antropòleg Claude Lévi-Strauss considera a la seua obra Mitològias, que per tal d'abastar allò real, és necessari de bestreta, poder fer abstracció d'allò viscut, d'allò experimentat, i en eixa mesura, els rituals i els llenguatges de la cuina-menjar són el mitjà simbòlic per tal d'apropriar-se d'allò real-humà. En aquest cas, Amparo se centra al ritual de la taula i sobretaula i narra de forma poètica les seues experiències relatant les evocacions provocades. Recupera l'on, el com, amb qui es donà l'experiència al voltant d'un plat. Experiències no sols sensorials, sinó fins i tot emocionals.

Recrea un escenari de records al voltant d'un plat recordant-nos al personatge de M. Proust en En busca del tiempo perdido. Por el camino de Swann: «l de prompte el record sorgeix. Eixe sabor que tenia el tros de magdalena que ma tia Leòncia m'oferia, després de mullat a la seua infusió de te o tilla, els diumenges pel matí a Combray [...] Veure la magdalena no m'havia recordat res, abans que la provara; tal vegada perquè, com havia vist moltes, sense menjar-les a les pastisseries, la seua imatge s'havia separat d'aquells recents dies de Combray era enllaçar amb d'altres més

recents; tal vegada perquè d'eixos records per tant de temps abandonats fora de la meua memòria, no sobreviu res i tot es va desintegrant! [...] Però sols quan res subsisteix ja d'un passat antic, quan han mort els éssers i s'han enderrocats les coses, soles, més fràgils, més vius, més immaterials, més persistents i més fidels que mai, l'olor i el sabor perduren molt més, i recorden i agarden, i esperen, sobre les runes de tot, i suporten sense doblegar-se a la seua impalpable goteta l'edifici enorme del record impossible propensió al mite» (Proust, 1996: 63).

Al voltant d'una taula és on s'intercanvien històries, emergeixen relats, històries de successos quotidians, memòries d'un mateixa. A la primera sala s'analitzen eixes històries, eixes relacions que s'estableixen entre els éssers que habiten a l'esmentat espai privat i la seua vinculació amb ell, la relació entre som el que mengem i no mengem (deixalles que deixem al plat).

A la peça 65 maneres d'aprendre el món, instal·lació de plats sobre panel a manera de taula, Amparo col·loca la taula i el plat arrencant-los del plànol horitzontal a què associem l'acte de menjar. L'artista esborra qualsevol mena de vincle amb la seua posició i origen de plànol horitzontal, desafiant, amb aquest acte de suspensió, la gravetat i alliberant a aquests objectes d'haver d'ocupar una vista predeterminada. És més, podria dir-se que Amparo aplica el concepte de gabinet de curiositats (Wunderkammer) en aquesta peça, per mostrar un autèntic laboratori d'experimentació de l'art i creativitat associat a l'acció de menjar i jugar amb el menjar. Entès aquest com un gest de producció d'energia per a la vida, una forma de potenciar el treball alliberador i llibertador o un trampolí per a la creativitat de l'energia.

Els dibuixos, gofrats i grups de plats situats com a paisatges continus, naturals, descoberts i imaginats són la narració d'històries, d'altra forma de re-crear un plat. Aquestes peces tracten d'obrir possibilitats d'interpretació. Amb paraules de l'artista «finestres per a escapar, com quan recorrem amb l'ajuda de la velocitat d'un tren, un paisatge des de la finestra. Hi ha diverses velocitats jugant al nostre favor, la del tren, la de la nostra mirada, la de la nostra imaginació».

Paisatges a manera de recepta, doncs

trobem un relat d’algo viscut, d’un aspecte de la vida de l’artista. És un testimoni genuí, una senya d’identitat que posa present una manera d’ésser, de viure i de percebre el món única i particularment.

Podem apreciar com l’imaginari d’Amparo està carregat d’expectatives i idealitzacions. La bellesa percebuda per Amparo, se sosté a l’univers de les idees, paisatges i històries que evoken el seu ideal de bellesa.

Per la seua part, la darrera sala de l’exposició parla de l’espai, de la domesticitat. Objectes escultòrics, inspirats en les piles de plats que es van acumulant quan es retiren els serveis de taula i es porten de nou a la cuina.

Diverses mesures, distints objectes (plats, fonts, bols) apilats com a testimoni de la seua participació en els ritus domèstics; però que s’exhibeixen a manera de banquet, ja que Amparo busca un acte d’apreciació estètica i experiencial «sorollets de cuina, el metall donant a la pisa, l’aigua salpicant, les deixalles caient al fem».

El seu objectiu és despertar sensacions, un intent d’experimentació a través de deixalles apilades de plats, que esdevenen escenografies, xicotets edificis elevats i elaborats amb deixalles de menjar i d’altres presències que descriuen un conjunt d’emocions percebudes.

El plat a manera de banquet, convoca el present en forma d’imatge experiència viscuda i realista. Com a memòria fotogràfica i també emocional que installa al subjecte en un moment de la seua vida; i a què ens trasllada eixe sobre de cuina al fons de la sala.

Fins i tot podríem dir que el valor del record de la cuina, torna a Amparo al si matern, a la protecció de la llar, a la calidesa de la cuina-úter.

A les parets de la sala, la mirada d’Amparo s’assembla al moviment congelat propi del moviment Eat Art, on artistes com ara Daniel Spoerri als anys seixanta, pegaven i penjaven a la paret plats d’altres artistes i performers coneguts (Arman, Duchamp, Allan Kaprow, Michael Kirby, Roy Lichtestein, Ben Paterson i Andy Warhol entre d’altres) que havien estat convidats per l’artista a menjar sols en diferents dies i on eren lliures en decidir quan finalitzar el menjar.

Amparo Carbonell, espera de nosaltres, els visitants, que, como el protagonista de M. Proust, abastem eixa experiència. I així, en un

instant d’empatia inevitable, l’espectador es veja obligat a enfrontar-se als seus records al voltant d’un plat, mentre contempla els aliens. I és que d’alguna forma, l’obra de Carbonell ens toca... I ens toca, perquè entrant en ella, ens convida a entrar en nosaltres mateixa i perquè contemplant les seues memòries, afloren tots els nostres records.

València, Abril de 2021

1. Fragment del discurs d’Amparo Carbonell d’accés a l’Acadèmia de Belles Arts de Sant Carles.

Referències bibliogràfiques
DE BEAUVOIR, SIMONE (2017): El segundo sexo. Madrid, Cátedra.
PROUST, MARCEL (1996): Por el camino del Swann. Madrid, Alianza.

RECORDS CONCÈNTRICS
Amparo Carbonell

La majoria de les històries importants, a la meua família, sempre s’han escoltat al voltant d’un plat. Les sobretaules eternes dels dies d’estiu, amb el plat de postre o la tassa de cafè i alguna safata de dolços, amb tot el món relaxat i compartint coneixements, experiències i sensacions.

Una sobretaula és el lloc on pot succeir qualsevol cosa i on pots creure que qualsevol cosa ha succeït. Per a mi era el lloc on aprendre cada dia un poc de tot, a través de les experiències dels demés o fins i tot imaginar que el futur tingués una determinada forma.

I és des de eixos records concèntrics, sempre al voltant d’un plat, des d’on he reconstruït aquest univers de pisa.

Plats plens de petits secrets de família... et deien a qui no li agradaven els raves, qui preferia la part més torrada del pa o a qui li resultava més difícil no xupar un os.

També et parlaven de qui estava enamorat i no menjava tant o a qui li suposava un món acabar-se la sopa, encara que fora de lletres i estigués plena de paraules boniques...

Sovint, eixos plats ja buits es plenaven de paisatges, de selves, d’animals que apareixien i desapareixien entre els arbres fets de grans d’arròs, de restes d’encisam, que s’allargaven fins a horitzons travessats per xicotets rius brillants i aromàtics com salses espesses...

Sobre eixos escenaris, algú començava una història, o continuava una d’altre dia, o, per donar algun exemple, posava com a excusa un fet que algú realitzà sense saber quan, però que venia a rematar molt bé el que contava.

Records concèntrics, una i altra vegada, tornant al plat.

No sé quantes vegades m’he escapat i m’he perdut entre muntanyes de meló escalant un pic de galeta mentre escoltava, creient-m’ho tot, històries infinites un dia i un altre dia, i un altre dia més també...

Els meus herois, les meues heroïnes naixien cada dia en eixa taula, el meu avi les contava en cada història, o mon pare, o ma mare, o qui vingués... I treien amb ell eixos aromes, eixos colors, eixos sabors ajustats, que sempre, quan

tornen, em retornen de nou les seues notícies...
Perquè, com la de Gil de Biedma:

Mi infancia eran recuerdos de una casa con escuela y despensa y llave en el ropero, de cuando las familias acomodadas, como su nombre indica, veraneaban infinitamente en Villa Estefanía o en La Torre del Mirador y más allá continuaba el mundo

(...)

De mi pequeño reino afortunado me quedó esta costumbre de calor y una imposible propensión al mito.¹

I la casa dels meus avis, on creixíem durant eixos estius infinits, estava plena de pares, mares, oncles i ties, cosins, cosines, amics i gents que entrava i eixia deixant eixes històries que treien d’on continuava el món.

I d’eixe petit regne afortunat porte eixos records concèntrics que tornen una i altra vegada i que m’obliguen a trobar en cada deixalla de menjar, eixos paisatges, eixos camins pels que puc tornar a aquells dies.

He intentat que tot això reste així, en eixos plats, sabent el fràgil que resulta, el difícil que és conservar tot, els records i la pisa. El fràgil que som nosaltres, els records i la pisa, igual de fràgils i igual de fermes, tan efímers i per això tan eternals.

València, Abril 2020

1. Fragment del poema Infancia y confesiones, que Jaime Gil de Biedma va dedicar a Juan Goytisolo.

Textos

Castellano

Jaume Coll, Director del Museo
Nacional de Cerámica y Artes
Suntuarias González Martí

El título «Alrededor de un plato» evoca la intimidad, la cotidianeidad, la sencillez de nuestro día a día. Esa en la que un objeto simple, como es un plato, que trasciende a las culturas y al tiempo nos convoca en horas establecidas por una tradición de milenios.

El plato es algo que nos une y que compartimos como seres humanos; forma parte de nuestra experiencia en lo personal pero también en lo colectivo ya que, en muchas esferas de nuestra actividad, coincidimos y celebramos con otros convocados alrededor de un plato.

La solidaridad se expresa con un plato. Ritos religiosos de numerosas culturas se celebran en torno a un plato. Los platos han sido, y siguen siendo, soporte de imágenes cargadas de aspectos simbólicos, de significados religiosos, sociales o simplemente de motivos bellos o evocadores. Por ello, el plato como objeto protagonista, se convierte en un recurso para reflexionar sobre la complejidad de la existencia humana, sobre nuestro ser, sobre el papel del individuo y su posición de género, sobre las relaciones o sobre la memoria humana.

Pero el plato no tiene sentido sin su contenido que le confiere su razón de ser, ya que es un objeto creado para satisfacer necesidades esenciales. Con él percibimos sabores y olores al tiempo que recuperamos fuerzas a través de los alimentos.

Nos complace presentar en el Museo Nacional de Cerámica esta exposición de Amparo Carbonell en la que utiliza este sencillo elemento como eje de una propuesta escultórica. El plato se convierte para la autora en un medio expresivo capaz de hacernos reflexionar sobre numerosos aspectos que se encuentran alrededor de la existencia humana partiendo de su materialidad y también de su utilización como componente de una elaborada combinatoria espacial. Además, la autora escoge la cerámica como soporte, en este caso por sus propias cualidades plásticas y por su versatilidad, y compara su fragilidad con la propia fragilidad de los recuerdos y experiencias

forjados alrededor de los platos en la convivencia familiar. Con esa elección genera un vínculo con nuestra tradición, con nuestra experiencia cultural y con una industria que forma parte de la identidad valenciana de la que es exponente nuestro Museo.

Felicitemos la venturosa confluencia que de todo ello se consigue mediante esta exposición. Agradecemos también el esfuerzo que han volcado en ella la autora, Amparo Carbonell, y la comisaria, Carla Alabau, así como su propuesta para presentarla en nuestras salas donde esperamos concite la atracción y la reflexión del público sobre los múltiples significados de ese sencillo compañero cotidiano.

Jaume Coll
València, mayo 2021

ALREDEDOR DE UN PLATO

Carla Alabau, comisaria de arte

«Todo lo que sucede, sucede en el espacio que media entre nuestros sentidos y las cosas. En ese espacio/tiempo, los acontecimientos se nos muestran, filtrados por nuestros condicionantes (cultura, origen, medio, desarrollo... vida), de muy diversas maneras, tantas como microsegundos tiene una hora, y tan deformadas como admite nuestra capacidad de observación. La imagen que percibimos de esos acontecimientos, reflejada en la realidad, se nos devuelve lista para ser descifrada. Seremos nosotros con nuestros propios filtros (condicionados por nuestra existencia) los que terminaremos por «reconstruir» y volver a dar forma (y daremos forma definitiva) a nuestra realidad (puesta en relación con el resto de realidades).»

Amparo Carbonell Tatay. Fragmento de su discurso de ingreso en la Real Academia de bellas Artes de San Carlos.

Amparo Carbonell Tatay (Valencia, 1955), artista escultora, partiendo de su discurso «todo sucede en el tiempo a través del espacio», recrea un escenario de recuerdos en torno al plato involucrándonos en una experiencia sensorial generada por su imaginario de loza blanca.

La memoria, el sentido de la pertenencia, la identidad, la tradición y la reunión están presentes en la obra de la artista que hoy reúne la exposición «Alrededor de una plato».

Desde joven, apoyada por sus padres, Amparo Carbonell estudió, trabajó e investigó hasta ser Catedrática de Procesos Escultóricos de la Facultad de Bellas Artes de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y la primera mujer que se incorporó en la sección de escultura como Académica de la Real Academia de Bellas Artes de San Carlos de Valencia. A día de hoy es miembro del Consell Valencià de Cultura, forma parte del Consejo Asesor del IVAM y miembro del Patronato del Museo de Bellas Artes de Valencia.

Comprometida con el arte y la cultura, se convierte en vicedecana de Cultura en la

Facultad de Bellas Artes (1989-91); directora del Área de Cultura (1993-96); vicerrectora de cultura de la Universidad Politécnica de Valencia; responsable de la puesta en marcha y directora del canal de radio y televisión de UPV (2000-2006); miembro del Patronato del Museo de Bellas Artes (1994-97). Miembro del consejo de redacción de la revista *Arte, Proyectos e Ideas* (1992-1998), secretaria general del *Círculo de Bellas Artes de Valencia* (2006-2008); asesora externa para la puesta en marcha de la titulación de Bellas Artes de Teruel (2006-2008).

A partir de 1980 comienzan los años de exposiciones desde las galerías Valdesca, Octubre, Punto y Kessler, participando en numerosas exposiciones colectivas e individuales, mostrando sus trabajos en Ferias Internacional de Arte (FIAC). Además, tiene obras en permanencia en el Museo Salvador Allende (Chile), Museo Torres García (Uruguay), Vilafamés, Generalitat Valenciana, IVAM entre otros museos y fundaciones.

Pertenece al grupo de investigación Laboratorio de luz, creado por Jose Maria Yturralde y ubicado en la Facultad de Bellas Artes de Valencia, que desde 1990 funciona como espacio de encuentro, estudio e investigación de principios estéticos y expresivos vinculados con la imagen-luz. Desarrollando proyectos de investigación y produciendo exposiciones que recogen los resultados de las investigaciones.

Desde 1980, Amparo comienza un estudio metódico de historias vividas en cuerpo de mujer, mostrando «una amplia mirada hacia las cosas que en nuestro alrededor ocurren [...] perspectivas sobre los procesos vitales vinculados a la figura femenina, procesos en los que pensamiento y vida confluyen»¹. Y pese a que en la exposición que nos ocupa, la figura femenina en la que indaga no es traída físicamente, el plato se convierte en la imagen de una imagen (la feminización de la casa, la domesticidad hogareña, la familia, el útero materno).

El plato como idea de espacio limitado, de superficie circunscrita, delimitada, tranquila y segura plantea relatos que nos invitan a conocer íntimamente a la artista por ser representaciones espacio-temporales de lo vivido. Simone de Beauvoir decía que «lo que existe concretamente no es el cuerpo-objeto descrito por los científicos, sino el cuerpo vivido por el sujeto» DE BEAUVOIR,

SIMONE (2017). Y así, la vivencia en torno a un plato, conforma un eco de memorias, tradiciones e identidades, que Carbonell denomina «recuerdos concéntricos» vividos en cuerpo de mujer.

El origen de la loza se remonta a tres mil años antes de nuestra era, surgiendo de la mano de los babilonios, desde entonces su diferente utilización ha creado factores identitarios que han configurado el desarrollo del ser humano en torno a la cultura y las tradiciones. Amparo, recurre a la loza blanca de Manises, como signo de identidad, para trabajar esos platos con diferentes motivos orgánicos, tallados y modelados sobre el barro en crudo; transportándonos así, a esas casas valencianas repletas de objetos domésticos cotidianos en loza; y a esas vivencias, no tan lejanas.

Apelar a lo más íntimo y al más minucioso recuerdo de la infancia, del lugar donde se creció, un viaje, un amor. Para Carbonell el plato le permite recrear la memoria, tiempos pasados, así como evocar sentimientos o recuerdos de lugares o personas que marcaron la experiencia del ritual de la mesa y sobremesa.

El filósofo y antropólogo Claude Lévi-Strauss considera en su obra *Mitológicas* que para alcanzar lo real, es necesario de antemano, poder hacer abstracción de lo vivido, de lo experimentado, y en esa medida, los rituales y los lenguajes de la cocina-comida son el medio simbólico para apropiarse de lo real humano. En este caso, Amparo se centra en el ritual de la mesa y sobremesa y narra de forma poética sus experiencias relatando las evocaciones provocadas. Recupera el dónde, el cómo, con quién se dio la experiencia alrededor de un plato. Experiencias no sólo sensoriales, sino incluso emocionales.

Recrea un escenario de recuerdos en torno a un plato, recordándonos al personaje de M. Proust en En busca del tiempo perdido. Por el camino de Swann: «Y de pronto el recuerdo surge. Ese sabor que tenía el pedazo de magdalena que mi tía Leoncia me ofrecía, después de mojado en su infusión de té o de tila, los domingos por la mañana en Combray [...] Ver la magdalena no me había recordado nada, antes de que la probara; quizás porque, como había visto muchas, sin comerlas en las pastelerías, su imagen se había separado de

aquellos recientes días de Combray era enlazarse a otros más recientes; ¡quizá porque de esos recuerdas por tanto tiempo abandonados fuera de mi memoria, no sobrevive nada y todo se va desintegrando! [...] Pero sólo cuando nada subsiste ya de un pasado antiguo, cuando han muerto los seres y se han derrumbado las cosas, solos, más frágiles, más vivos, más inmateriales, más persistentes y más fieles que nunca, el olor y el sabor perduran mucho más, y recuerdan y aguardan, y esperan, sobre las ruinas de todo, y soportan sin doblegarse en su impalpable gotita el edificio enorme del recuerdo imposible propensión al mito» (PROUST, 1996: 63).

En torno a una mesa es donde se intercambian historias, emergen relatos, historias de sucesos cotidianos, memorias de uno mismo. En la primera sala se analizan esas historias, esas relaciones que se establecen entre los seres que habitan en dicho espacio privado y su vinculación con él, la relación entre somos lo que comemos y no comemos (restos que dejamos en el plato).

En la pieza *65 maneras de aprender el mundo*, instalación de platos sobre panel a modo de mesa, Amparo coloca la mesa y el plato arrancándolos del plano horizontal al que asociamos el acto de comer. La artista borra cualquier vínculo con su posición y origen de plano horizontal, desafiando, con este acto de suspensión, la gravedad y liberando a estos objetos de tener que ocupar una vista predeterminada. Es más, podría decirse que Amparo aplica el concepto de gabinete de curiosidades (*Wunderkammer*) en esta pieza, por mostrar un verdadero laboratorio de experimentación del arte y creatividad asociado a la acción de comer y jugar con la comida. Entendido este como un gesto de producción de energía para la vida, una forma de potenciar el trabajo liberador y libertador o un trampolín para la creatividad de la energía.

Los dibujos, gofrados y grupos de platos situados como paisajes continuos, naturales, descubiertos e imaginados son la narración de historias, otra forma de re-crear un plato. Estas piezas tratan de abrir posibilidades de interpretación. Con palabras de la artista, «ventanas para escapar, como cuando recorremos con la ayuda de la velocidad de un tren, un paisaje desde la ventanilla. Hay varias velocidades jugando a

nuestro favor, la del tren, la de nuestra mirada, la de nuestra imaginación».

Paisajes a modo receta, pues encontramos un relato de algo vivido, de un aspecto de la vida de la artista. Es un testimonio genuino, una seña de identidad que pone presente una manera de ser, de vivir y de percibir el mundo única y particularmente.

Podemos apreciar cómo el imaginario de Amparo está cargado de expectativas e idealizaciones. La belleza percibida por Amparo se sostiene en el universo de las ideas, paisajes e historias que evocan su ideal de belleza

Por su parte, la última sala de la exposición habla del espacio, de la domesticidad. Objetos escultóricos, inspirados en las pilas de platos que se van acumulando cuando se retiran los servicios de mesa y se llevan de nuevo a la cocina.

Distintos tamaños, distintos objetos (platos, fuentes, cuencos) apilados como testimonio de su participación en los ritos domésticos; pero que se exhiben a modo banquete, ya que Amparo busca un acto de apreciación estética y experiencial «ruiditos de cocina, el metal dando en la loza, el agua salpicando, los despojos cayendo a la basura».

Su objetivo es despertar sensaciones, un intento de experimentación a través de restos apilados de platos, que se convierten en escenografías, pequeños edificios elevados y elaborados con restos de comida y otras presencias que describen un conjunto de emociones percibidas.

El plato a modo banquete, convoca al presente en forma de imagen experiencia vivida y realista. Como memoria fotográfica y también emocional que instala al sujeto en un momento de su vida y al que nos traslada esa encimera de cocina al fondo de la sala.

Incluso podríamos decir que el valor del recuerdo de la cocina devuelve a Amparo al seno materno, a la protección del hogar, a la calidez de la cocina-útero.

En las paredes de la sala, la mirada de Amparo se asemeja al movimiento congelado propio del movimiento Eat Art, donde artistas como Daniel Spoerri en los años sesenta, pegaban y colgaban en la pared platos de restos de artistas y *performers* conocidos (Arman, Duchamp, Allan Kaprow, Michael Kirby, Roy

Lichtenstein, Ben Paterson y Andy Warhol entre otros) que habían sido invitados por el artista a comer solos en diferentes días y donde eran libres en decidir cuándo finalizar la comida.

Amparo Carbonell espera de nosotros, los visitantes, que, como el protagonista de M. Proust, alcancemos esa experiencia. Y así, en un instante de empatía inevitable, el espectador se vea obligado a enfrentarse a sus recuerdos en torno a un plato, mientras contempla los ajenos. Y es que de alguna forma, la obra de Carbonell nos toca. Y nos toca, porque entrando en ella, nos invita a entrar en nosotros mismos y porque contemplando sus memorias, afloran todos nuestros recuerdos.

Abril de 2021

1. Amparo Carbonell Tatay. Fragmento de su discurso de ingreso en la Real Academia de bellas Artes de San Carlos.

Referencias bibliográficas

DE BEAUVOIR, SIMONE (2017): *El segundo sexo*. Madrid, Cátedra.
PROUST, MARCEL (1996): *Por el camino del Swann*. Madrid, Alianza.

RECUERDOS CONCÉNTRICOS
Amparo Carbonell

La mayoría de las historias importantes, en mi familia, siempre se han escuchado alrededor de un plato.

Las sobremesas eternas de los días de verano, con el plato de postre o la taza de café y alguna bandeja de dulces, con todo el mundo relajado y compartiendo conocimientos, experiencias y sensaciones.

Una sobremesa es el lugar donde puede suceder cualquier cosa y donde puedes creer que cualquier cosa ha sucedido. Para mí era el sitio donde aprender cada día un poco de todo, a través de las experiencias de los demás, o incluso imaginar que el futuro tuviera una determinada forma.

Y es desde esos recuerdos concéntricos, siempre alrededor de un plato, desde donde he reconstruido este universo de loza.

Platos llenos de pequeños secretos de familia... te decían a quien no le gustaban los rábanos, quien prefería la parte más tostada del pan o a quien le resultaba más difícil no chupar un hueso. También te hablaban de quien estaba enamorado y no comía tanto o a quien le suponía un mundo terminarse la sopa, aunque fuera de letras y estuviera llena de palabras bonitas...

A menudo, esos platos ya vacíos se llenaban de paisajes, de selvas, de animales que aparecían y desaparecían entre los árboles hechos de granos de arroz, de restos de lechuga, que se alargaban hasta horizontes atravesados por pequeños ríos brillantes y aromáticos como salsas espesas...

Sobre estos escenarios, alguien empezaba una historia, o continuaba una de otro día, o, por dar algún ejemplo, ponía como excusa un hecho que alguien realizó sin saber cuándo, pero que venía a rematar muy bien lo que contaba.

Recuerdos concéntricos, una y otra vez, volviendo al plato.

No sé cuántas veces me he escapado y me he perdido entre montañas de melón o escalando un pico de galleta mientras escuchaba, creyéndomelo todo, historias infinitas un día y otro día, y otro día más también...

Mis héroes, mis heroínas nacían cada

día en esa mesa, mi abuelo las contaba en cada historia, o mi padre, o mi madre, o quien viniese... Y traían consigo esos aromas, esos colores, esos sabores ajustados, que siempre, cuando vuelven, me envían de nuevo sus noticias...

Porque, como la de Jaime Gil de Biedma:

«Mi infancia eran recuerdos de una casa con escuela y despensa y llave en el ropero, de cuando las familias acomodadas, como su nombre lo indica, veraneaban infinitamente en Villa Estefanía o en La Torre del Mirador y más allá continuaba el mundo.

[...]

De mi pequeño reino afortunado me quedó esta costumbre de calor y una imposible propensión al mito.»¹

Y la casa de mis abuelos, en la que crecíamos durante esos veranos infinitos, estaba llena de padres, madres, tíos y tías, primos, primas, amigos y gente que entraba y salía dejando esas historias que traían de donde «continuaba el mundo».

Y de «ese pequeño reino afortunado» traigo esos recuerdos concéntricos que vuelven una y otra vez y que me obligan a encontrar en cada resto de comida, esos paisajes, esos caminos por los que puedo volver a aquellos días.

He intentado que todo eso quede aquí, en estos platos, sabiendo lo frágil que resulta, lo difícil que es conservar todo, los recuerdos y la loza. Lo frágiles que somos nosotros, los recuerdos y la loza, igual de frágiles e igual de firmes, tan efímeros y por eso tan eternos.

Abril 2020

1. Fragmento del poema *Infancia y confesiones*, que Jaime Gil de Biedma dedicó a Juan Goytisolo.

Textos

Inglés

Jaume Coll, Director del Museo
Nacional de Cerámica y Artes
Suntuarias González Martí

The title of the exhibition, *Around a Dish*, evokes the intimacy, everydayness and indeed simplicity of our day-to-day lives. The kind of ordinariness in which a simple object, such as the dish, that transcends culture and time, is able to bring us together at given hours established down through the ages by convention and tradition.

The dish is something that we all share in common as human beings; it is an element in our daily personal life but also part of our collective experience given that, in many spheres of our activity, we meet and celebrate around a dish. Solidarity is expressed in a shared dish. The religious rites of many cultures are celebrated around a dish. Dishes have been, and still are, a support for images charged with symbolic aspects, religious and social meanings or simply pleasing or evocative motifs. For this reason, the dish as the object under the spotlight is taken as an excuse to think about the complexity of human existence, about our very being, about the role of the individual and their gender, about relationships and about human memory.

But a dish has no meaning unless it holds the content that is its very *raison d'être*. After all, as an object it is created to satisfy an essential need. It is an instrument through which we perceive tastes and smells while providing us nourishment.

The Museo Nacional de Cerámica is pleased to present this exhibition by Amparo Carbonell in which she uses the simple dish as the key element in a sculptural proposal. The artist has approached the dish as a means of expression able to make us reflect on various aspects of human existence, starting out from its material quality and also through its use as components in an elaborate spatial combination. In addition, she has chosen ceramics as the support, in this case because of its plastic properties and its versatility, comparing its fragility with the very fragility of memories and experiences created around dishes in family life. With this choice, she creates a link with our tradition, with our cultural experience and with an industry that is part of the identity of Valencia and of which our museum is an exponent.

All these different strands are successfully dovetailed in this exhibition. We would also like to express our gratitude to the artist, Amparo Carbonell, and to the curator, Carla Alabau, for all their efforts invested in presenting this project in our exhibition halls, where we hope it will appeal to audiences and incite them to reflect on the manifold meanings of this simple everyday object.

Jaume Coll
Valencia, May 2021

AROUND A DISH
Carla Alabau, curator

“Everything that happens, happens in the space between our senses and things. In this space-time, events are revealed to us, filtered through our conditioning (culture, origins, environment, development, ... life) in many different ways, as many as there are microseconds in an hour, and as deformed as our capacity for observation allows. The image we perceive of these events, reflected in reality, comes back to us ready to be decoded. It is us and our own filters (conditioned by existence) that will ultimately “reconstruct” and give shape once again (and definitively) to our reality (compared with all other realities).”

Amparo Carbonell, acceptance speech on admission to San Carlos Royal Academy of Fine Arts of Valencia, 11 December 2012.

The sculptor-artist Amparo Carbonell Tatay (Valencia, 1955) uses her speech “Everything happens in time through space” as the starting point to recreate a stage setting of memories around the dish, inviting us to partake in a sensorial experience conjured by her imaginary of white earthenware.

Memory, sense of belonging, identity, tradition and togetherness subtend the work of the artist brought together today in the exhibition “Around a Dish”.

Supported by her parents, from a young age Amparo Carbonell studied and worked as an artist until becoming Professor of Sculpture Processes in the School of Fine Arts at UPV (Polytech University of Valencia) and the first woman to be admitted as a member in the sculpture section of the San Carlos Royal Academy of Fine Arts of Valencia. She is currently a member of the Consell de Cultura Valenciana (Valencian Council of Culture), a member of the advisory board of IVAM and a member of the board of the Museum of Fine Arts of Valencia.

Fully engaged with art and culture, she was appointed Vice-dean of Culture at the School of Fine Arts (1989–91), Director of the

Culture Department (1993–96) and Vice-rector of Culture at UPV. She was responsible for setting up and directing UPV’s radio and television channel (2000–2006). Member of the editorial board of the journal *Arte, Proyectos e Ideas* (1992–1998), Secretary-General of *Círculo de Bellas Artes* de Valencia (2006–2008); external consultant for the introduction of the degree in Fine Art in Teruel (2006–2008).

From 1980 onwards she exhibited her work at various galleries, including Valdeska, Octubre, Punto and Kessler-Battaglia; taking part in many solo and group exhibitions, and showing her work at international art fairs (FIAC). She also has works in the collections of museums and foundations, including Museo Salvador Allende (Chile).

In 1980 Amparo began a methodical study of histories lived in the body of a woman, revealing “a wide-ranging gaze on the things that happen around us (...) perspectives on vital processes associated with the female figure, processes in which thought and life come together.”¹ And although the female figure she explores is not physically present in this particular exhibition, here the dish becomes the image of an image (the feminization of the home, domesticity, family, the maternal uterus).

The dish as an idea of limited space, a circumscribed, demarcated, peaceful and safe surface; it offers narratives that invite us to intimately acquaint ourselves with the artist through space-time representations of lived experiences. Simone de Beauvoir said that “It is not the body-object described by scientists that has concrete existence, but the body as lived by the subject.” (DE BEAUVOIR, SIMONE (2017). And so, life lived around a dish gives rise to rippling echoes of memories, traditions and identities which Carbonell calls “concentric memories” lived in the body of a woman.

It is believed that the Babylonians were the first to make earthenware, three thousand years before our era. But their differing use has created identifying factors that have shaped the development of the human being around culture and traditions. Amparo uses the white earthenware of Manises as a sign of identity to create these dishes with different organic patterns, etched and modelled on the unfired

clay; transporting us to those houses in Valencia full of everyday domestic earthenware objects; and to those lived experiences, not so far away.

She speaks to the most intimate, minute memories from childhood, from the place where she grew up, a journey, a love. For Carbonell the dish allows her to recreate the memory, past times, and also to evoke feelings and recollections of places or people that marked the experience of the rituals around the table.

The philosopher and anthropologist Claude Lévi-Strauss argued in his *Mythologiques* that in order to attain the real, one must first be able to make an abstraction of the lived experience; and in this regard, rituals and languages of cooking and food are the symbolic means to appropriate the human real. In this case, Amparo focuses on the ritual of the dinner table and poetically narrates her experiences and recalls the evocations they kindle. She recovers the where, the how and the who of the shared experience around a dish. An experience which is not just sensorial, but also emotional.

She recreates a stage setting of memories around a dish, recalling Proust’s character in *Remembrance of Things Past: Swann’s Way*: “And suddenly the memory returns. The taste was that of the little crumb of madeleine which on Sunday mornings at Combray (...) my aunt Léonie used to give me, dipping it first into her own cup of real of lime-flower tea. The sight of the little madeleine had recalled nothing to my mind before I tasted it; perhaps because I had often seen such things in the interval, without tasting them, on the trays in pastry-cooks’ windows, that their image had dissociated itself from those Combray days to take its place among others more recent; perhaps because of those memories, so long abandoned and put out of mind, nothing now survived, everything was scattered (...) But when from a long-distant past nothing subsists, after the people are dead, after the things are broken and scattered, still, alone, more fragile, but with more vitality, more unsubstantial, more persistent, more faithful, the smell and taste of things remain poised a long time, like souls, ready to remind us, waiting and hoping for their moment, amid the ruins of all the rest; and bear unfaltering, in the tiny and almost impalpable drop of their essence, the vast structure of recollection” (Proust, 1996: 63).

Around the dinner table is where stories are told, where secrets are spilled, old events dragged back to life, memories of oneself. These are the stories analysed in the first room, those relationships established between people that live in the same private space and their bonds with it, the relationship between we are what we eat and what we do not eat (the remains we leave on a dish).

In the piece *65 maneras de aprender el mundo* (65 Ways to Learn the World), an installation of dishes on panel, reminiscent of a table, Amparo takes the table and the dish out of the horizontal plane with which we usually identify them and the act of eating. The artist erases all associations with their position and origins in the horizontal plane; with this act of suspension, challenging gravity and freeing the objects from having to occupy a prefixed view. In addition, one could say that Amparo applies the concept of the *Wunderkammer* or cabinet of curiosities in this piece, using it to show us a true laboratory for experimentation in art and creativity associated with the act of eating and playing with food. Understanding this as a gesture of production of energy for living, a form of strengthening the liberating work, or a trampoline for the creativity of energy.

The drawings, embossings and groups of dishes arranged like continuous, natural, uncovered and imagined landscapes are forms of storytelling, another way of re-creating a dish. These pieces strive to open up possibilities for interpretation. In the artist’s own words, “windows to escape, like when we scan a landscape through the window with the help of the speed of a train. There are different speeds playing in our favour, that of the train, that of our gaze, that of our imagination.”

Landscapes like recipes, as we come across a narration of something living, an aspect of the artist’s life. It is genuine testimony, a sign of identity that evinces a unique and personal way of being, of living, and of perceiving the world.

One can appreciate how Amparo’s imaginary is charged with expectations and idealizations. The beauty she perceives is grounded in the world of ideas, landscapes and histories evoked by her personal ideal of beauty.

On the other hand, the final exhibition

room addresses the domestic space. Sculptural objects inspired by piles of dishes that build up as they are withdrawn from the dinner table and taken back to the kitchen.

Different sizes, different objects (dishes, plates, bowls) stacked up as proof of the part they played in domestic rituals; but they are exhibited as in a banquet, given that Amparo is searching for an aesthetic and experiential act of appreciation, “noises from the kitchen, metal clanging off earthenware, splashing water, leftovers being scraped off into the bin.”

Her goal is to arouse sensations, an endeavour to experiment with the stacked-up piles of dishes which are transformed into stage settings, little buildings raised and constructed with the remains of food and other presences that describe a set of perceived emotions.

The dish as banquet conjures the present in the form of the image of a real and lived experience. Like a photographic and also emotional memory that locates a person in a certain moment of their life; and to which we are transported by the kitchen cooktop at the end of the room.

We could even say that the value of the memory of the kitchen returns Amparo to her mother's womb, to the protection of the home, to the warmth of the kitchen-uterus.

On the walls of the room, Amparo's gaze brings to mind the freeze-frame action of the Eat Art movement in the sixties, in which Daniel Spoerri affixed to the table and then hung on the wall the remnants of a meal eaten by other well-known artists and performers (Arman, Duchamp, Allan Kaprow, Michael Kirby, Roy Lichtenstein, Ben Paterson and Andy Warhol, among others) who Spoerri had invited to eat alone on different days and gave them the freedom to decide when the meal was over.

Amparo Carbonell wants us, the visitors to this exhibition, like Proust's character, to achieve this experience. And so, at a moment of inevitable empathy, the spectator is forced to face their own memories around a dish, while they look at those of others. In one way or another, Carbonell's work touches us ... And it does so because, as we enter into it, we are invited to enter into ourselves and because,

as we contemplate her memories, all our own remembrances are brought back to life.

Valencia, April 2021

1. From Amparo Carbonell's acceptance speech on admission to the San Carlos Academy of Fine Art.

Bibliography

DE BEAUVOIR, SIMONE (2017): *El segundo sexo*. Madrid, Cátedra.
PROUST, MARCEL (1996): *Por el camino del Swann*. Madrid, Alianza.

CONCENTRIC MEMORIES
Amparo Carbonell

In my family, almost all the most important stories were told around a dish.

Those endless after-lunch conversations in summertime, sitting around a table strewn with dessert plates, coffee cups and trays of sweets, with everybody relaxed and talking about their experiences and sensations.

Sitting around a table after a meal is a situation where anything can happen and where you can believe that anything has happened. For me, it was the place where every day I learned a little bit more about everything, through the experiences of the others, or even by imagining the future in a certain way.

And it is from those concentric memories, always around a dish, that I have reconstructed this world of earthenware.

Dishes full of little family quirks and secrets ... who it was that didn't like radishes, who it was that preferred the toasted part of the bread, or who it was that couldn't refrain from sucking on the bones. You also found out who was in love and who was off their food, or who it was that took ages to finish a bowl of soup, even if it were an alphabet soup with lots of pretty words...

Very often those empty dishes were covered with landscapes, jungles and animals that appeared and disappeared among the trees made from grains of rice and bits of lettuce, that trailed off in the distance with little rivers as glossy and fragrant as a thick sauce...

Against these backdrops, someone would start telling a story, or continue one from another day, or, for instance, would remind us of something someone once did a long time ago as an excuse to illustrate what they want to talk about.

Concentric memories, over and over again, returning to the dish.

I have no idea of the amount of times I escaped and lost myself in the rolling hills of melon or climbing up the slope of biscuits as I listened, drinking in and believing every word of endless stories, one day after another, and yet another...

My heroes, my heroines, were brought to life every day at the table in tales told by my grandfather, or my father, or mother, or whoever

it might be ... And they were conjured up against the backdrop of aromas, colours, tastes that whenever they reappear always bring back with them all their stories...

Because, just like Jaime Gil de Biedma's,

“My childhood were memories of a house with school and pantry and keys in closets, from when well-off families, as their names suggest, spent endless summers in Villa Estefanía or in La Torre del Mirador and beyond them the world stretched out

(...)

From my lucky little kingdom I retained this habit of warmth and a hopeless inclination to mythicize.”¹

And my grandparent's house, where we spent all those endless summers, was full of fathers and mothers, uncles and aunts, cousins and friends, people who came and went, leaving behind those stories that they had brought from where the world stretched out.

And from that lucky little kingdom I have brought those concentric memories that return once and again, and which force me to discover in each leftover scrap of food, those landscapes, those roads that lead back to faraway days.

I have tried to capture all this here, on these dishes, knowing how fragile it all is, how hard it is to preserve it all, both memories and earthenware. How fragile we are, us, memories and earthenware, just as fragile and just as steadfast, so fleeting and for that reason so eternal.

Valencia, April 2020

1. Extract from the poem Infancia y confesiones, which Jaime Gil de Biedma dedicated to Juan Goytisolo.

Índice

Yo
23 cm.Ø. Loza blanca. 2014
■ Portada

Algo transparente en medio
Gofrado sobre papel Guarro. 100x70cm. 2021
■ Páginas 9, 11, 24

Los miercoles, verdura
Platos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
■ Páginas 11, 19, 85, 86

Luisa y Manuela
Platos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
■ Páginas 11, 16, 24

A veces se le salía el Ka
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Medusa
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Tres Gracias
Tres piezas de 29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Artemisa, la de Efeso
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Aquí estamos. Multitarea
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Entredós
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Defensa
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Media y Luna
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
■ Página 2

Vínculo
29x8x8 cm. Loza blanca. 2021
Página 2

65 maneras de entender el mundo
65 platos de 40cm.Ø. Loza blanca. 2020
Páginas 3, 4, 5, 6, 7

Artemisa
6 cuencos de 12cm.Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 8, 14, 15, 18, 63

Conversaciones
Platos apilados de 30cm.Ø. Loza blanca. 2020
Páginas 8, 11, 14, 15, 16, 19, 81, 87

Por el placer de volver a verla
Caja de luz. 110x140cm. 2010
Página 8

Pasta fresca
Platos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 10, 17

Emparejando recuerdos
Gofrado sobre papel Guarro. 100x70cm.2021
Página 10

Las migas del ama
Platos apilados de 23cm.Ø. Loza blanca.2020
Página 10

Esto tarda mucho
Platos apilados 30cm.Ø. Loza blanca. 2020
Páginas 10, 67

Los miercoles, verdura
Platos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 10, 16, 24

Gabrielin y su padre
Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 10

Se rifa un conejo
Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 10

Corriendo al refugio

Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 10

La playa interminable

Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 10

La jaula de grillos

Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 11

Javi y el fontanero

Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 11

Días de lluvia

Plato 23cm.Ø. Loza blanca. 2020
Página 11

Fresones del huerto

Cuencos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 11, 16, 73

Recuerdos equilibrados

Gofrado sobre papel Guarro. 100x70cm. 2021
Páginas 12, 13, 16

Naranjas preparadas

Cuencos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 16, 19, 77

Tempura de los primos

Platos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
Página 17

El frutero de mi abuela

Gofrado sobre papel Guarro. 100x70 cm. 2021
Páginas 17, 19, 21

Cena tranquila

Platos apilados 40 cm. Ø. Loza blanca. 2021
Página 17

Algo rápido

Plato 40cm. Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 17, 74, 75

Poco a poco

Platos apilados diferente Ø. Loza blanca. 2021
Páginas 17, 20

Viaje a París

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Página 18

Pescando cangrejos

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Página 18

Arreglando un coche

Plato 30cm.Ø. Loza Blanca 2020
Página 18

Cuando se escapó la mula

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Páginas 18, 20

Color de nube

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Páginas 19, 20

Recordar sin luces

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Páginas 19, 20

Angelita cantaba el culís tac-tac

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Páginas 19, 20

Ricardo va a los toros

Plato 40cm.Ø. Loza Blanca 2020
Páginas 19, 21

El frutero de mi abuela

Gofrado sobre papel Guarro. 100x70 com. 2021
Página 19

Arreglando un coche

Plato 30cm.Ø. Loza Blanca 2020
Páginas 20, 69

Per Sant Joan

Platos apilados 40cm.Ø. Loza blanca. 2021
Página 21

Detras del mas hay muchas más cosas

3 platos 28cm.Ø. Loza blanca. 2019
Páginas 22, 57

Por donde desaparecen las estrellas

2 platos de 40cm.Ø. Loza blanca. 2019
Páginas 22, 58

Donde se encuentran Zenit y Nadir

4 platos de 28cm.Ø. Loza blanca. 2019
Páginas 22, 61

Yo y mi mundo alrededor. Tomando forma

2 platos de 18 cm. Ø. 2018.
Páginas 22, 59

Aroma de nueces y perejil

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Pequeños incordios

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Cuando quiero, lo muerdo

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Azafrán con todo

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Casi ni se ve

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Como el de mi abuela

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Otra vez?

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Cómo y te recuerdo.

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Masticar despacio

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

Entre el cielo y el suelo (del paladar)

Gofrado sobre papel hecho a mano 30cm.Ø. 2020
Página 23

En cuarto creciente

Plato 40cm.Ø. Loza blanca. 2019
Página 65

De repente, una tormenta

Cuencos apilados de diferentes Ø. Loza blanca, 2020
Página 66

Irene nos hace arroz

Cuencos apilados de diferentes diametros. Loza blanca. 2020
Página 71

Primero, segundo y postre

Platos apilados de diferentes Ø. Loza blanca. 2019
Página 79

Disertación y salsa de tomate

Platos apilados de diferentes Ø. Loza blanca. 2019
Página 83zzzz

Trasera de todos los platos
Contraportada



AMPARO CARBONELL TATAY
(Valencia, 1955) Escultora

- Catedrática De Procesos Escultóricos Universidad Politécnica de Valencia (1997).
- Académica de la Real Academia de Bellas Artes de San Carlos.(2010)
- Miembro del Consell Valencià de Cultura (2018).
- Miembro del Consejo Asesor del IVAM
- Miembro del Patronato del Museo de Bellas Artes de Valencia (1994-1997)(2021).
- Vicerrectora de Cultura de la Universidad Politécnica de Valencia. (1993-1996).
- Responsable de la puesta en marcha y Directora del canal de Radio y Televisión de la UPV (2000-2006).
- Directora del Área de Cultura UPV (1992-1993).
- Vicedecana de Cultura en la Facultad de Bellas Artes (1989-1991).
- Directora del Programa de Doctorado Artes Visuales e Intermedia (2000-2007).
- Directora del Master Artes Visuales y Multimedia (2008-2010).
- Miembro Del Consejo De Redacción De La Revista Arte, Proyectos e Ideas (1992-1998).
- Miembro Del Comité Asesor Del Espai D'Art La Llotgeta CAM (1996-2008).
- Secretària General del Circulo de Bellas Artes de Valencia (2006-2008).

- Asesora externa para la puesta en marcha de la titulación de Bellas Artes de Teruel (2006-2008).
 - Miembro Fundador de Pluton C.C. (2010)
 - Miembro del Laboratorio de Luz (UPV Valencia)
- Esto le ha permitido desarrollar una serie de PROYECTOS CULTURALES DE CARÁCTER ESTABLE:
- Fons d'Art Contemporani de la Universtiat Politécnica de Valencia.
 - Campus de Esculturas de la UPV.
 - Canal de Radio Televisión de la UPV.
 - Museo Silvestre de Edeta (Lliria)

Crear EVENTOS ARTÍSTICOS CON CARÁCTER PERIÓDICO que, en muchos casos, se han convertido en referencia en este tipo de convocatorias:

- VER VISIONES (cortometraje, videoarte, animación) (2000-2007)
- 8 de Març (videos Día Internacional de la Dona) (2000-2006)
- Conexiones Pluton (audiovisual, narrativa, poesía, música, comic, cocina, diseño) (2010-2011)

COMISARIAR EXPOSICIONES (selección de espacios)

- Institut Valencià de la Dona (Valencia, Alicante, Castellon) (1992-1995)
- Aula de Cultura CAM La Llotgeta (Valencia) (desde 1997-2015)
- Museo de Bellas Artes San Pio V (Valencia) (desde 1996)
- Universidad Politécnica de Valencia (desde 1993)
- Mostra de Cinema del Mediterrani. Octubre CC (2013-2016)

PRODUCCIÓN ARTÍSTICA

Desde 1980, como Escultora, ha mostrado su trabajo en numerosas EXPOSICIONES INDIVIDUALES:

- *Juegos De Manos Y Actos Reflejos*. Galería Kessler Battaglia Valencia 2008
- *En Cuerpo De Mujer*. Museo Torres Garcia, Montevideo, Uruguay 1996
- *Cambio De Impresiones*. Galería 4, Valencia 1996
- *Cuerpos Y Lugares*. Fundación Florencio De La Fuente, Huete, Cuenca 1996
- *En Cuerpo De Mujer*. Galería Punto, Valencia. 1994

- *Re-Representaciones*. Museu D'Art Moder, Tarragona, 1993
- *Deseo Ser El Deseo*. Galería Octubre, Castellón. 1991
- *Deseo Ser El Deseo*. Galería Punto, Valencia, 1991
- *Fragmentos De Memoria*, Equipaje, Capella De San Roc, Valls (Tarragona) 1990
- *Fragmentos De Memoria*, Equipaje, Institut Valencia De La Dona, Valencia 1990
- *Mestres I Nous Valors De La Pintura I Escultura Del País Valencià*, Torrent 1981
- *Dibujos Y Esculturas*, Valdeska, Valencia 1980

Y en múltiples EXPOSICIONES COLECTIVAS, nacionales e internacionales, ha expuesto sus trabajos en Galerías, Ferias Internacionales de Arte y Museos: (FIAC), Tour Eiffel, París, Southhampton Institute, Museos de Arte Moderno (Tarragona), Museo Torres Garcia (Montevideo, Uruguay), ZKM (Alemania), CAAC (Sevilla), Laboral (Gijón), entre otros. Como investigadora en el grupo Laboratorio De Luz, ha participado activamente en proyectos y exposiciones nacionales e internacionales (<http://www.laboluz.org>):

Y tiene obra en permanencia en:

- Museo Salvador Allende (Chile),
- Museo de Valls (Tarragona),
- Generalitat Valenciana ,
- Fondo de Arte Contemporáneo de la Universitat Politécnica
- Consejería de Cultura de Murcia,
- Museo Torres Garcia, (Montevideo, Uruguay),
- Museo de Arte Contemporáneo Villafamés (Castellón),
- IVAM Instituto Valenciano de Arte Moderno,
- Real Academia de Bellas Artes de San Carlos
- Y en colecciones privadas de Europa y América.

No se incluyen en esta relación de actividades: tesis doctorales dirigidas, proyectos, proyectos de investigación, publicaciones de libros, catálogos de arte y artículos especializados, ...

AGRADECIMIENTOS

A Jaume Coll, que ha confiado en este proyecto desde el primer día

A Carla Alabau, que me ha acompañado en este viaje que iniciamos en 2019, y ha conseguido que todo suceda en tiempo y forma.

A Pepe Cabrera, que siempre está dispuesto a cargar y descargar platos...

A Cesar López Lacasa y Francisco Matéu Bartual, que me han dejado entrar en Plat y Bol como si entrara en mi casa.

































