

Mikel Adán Tolosa

Perquè m'agrada viure aquí

22.04 - 05.07.26

Barcelona Producció 2026

El proyecto que Mikel Adán Tolosa presenta en el Espai Rampa de La Capella tiene su origen en un episodio menor en la biografía artística del escultor Manolo Hugué (1872-1945). En sus años de juventud, Hugué produjo una serie de esculturas, hoy desaparecidas, que presentaban la particularidad de estar hechas de mantequilla y se expusieron como reclamo publicitario de una mantequería. La falta de fuentes documentales que atestigüen lo que Hugué representó y, sobre todo, cómo lo representó, convierte actualmente esas insólitas esculturas en un motivo de especulación. Si bien resulta indudable que nunca se produjeron con un ánimo perdurable, no podemos determinar si su condición efímera estimuló en Hugué el surgimiento de soluciones formales inéditas o si, por el contrario, lo reafirmó en el uso de materiales como la piedra o la terracota, que caracterizarían su producción posterior bajo los preceptos del novecentismo. Tal vez por esa misma razón, pues el impulso inicial de *Perquè m'agrada viure aquí* (*Porque me gusta vivir aquí*) es un hecho sobre el que no existen indicios materiales ni hechos que puedan probarse, la exposición de Mikel Adán Tolosa tiene un carácter más especulativo que programático o afirmativo.

El planteamiento inicial es, en apariencia, sencillo: hacer convivir dos materialidades contrarias, la de la piedra y la de la mantequilla. Por una parte, la piedra, al igual que el barro o el bronce, es un material que pertenece a los lenguajes clásicos de la escultura y que, al trabajarlo, obliga a tomar en consideración cuestiones inherentes como el peso o la gravedad. “Entiendo la escultura como una conciliación entre forma y peso, entre forma y gravedad, entre forma y material”, apunta el artista. “Si la gravedad domina demasiado, la obra puede parecer rígida, mientras que si no se presta atención al peso del material y solo se tiene en cuenta la forma,

puede parecer demasiado irreal. Para mí, la escultura va de situarse entre una realidad física y otra estética.”

Pero, al igual que al adoptar la piedra como material de trabajo Mikel Adán Tolosa interpela a una tradición formal y unos procedimientos bien establecidos, al incorporar la mantequilla lo hace consciente de que se trata de un material sin una filiación disciplinaria, no convencional y no cooperativo: el material se convierte en un *problema*. Si pese a su excepcional maleabilidad y flexibilidad la mantequilla se considera un material escultóricamente elusivo, es porque reacciona de forma directa a las condiciones ambientales, lo que complica considerablemente su modelado. Por este motivo, al usarla para la realización de una escultura, hay que considerar en paralelo una serie de medidas de conservación preventiva que ofrezcan las garantías necesarias para su durabilidad. En el caso que nos ocupa, el artista ha desarrollado, junto con Huaqian Zhang, un sistema de peanas refrigeradas que se mantienen a una temperatura estable y evitan que, una vez esculpidas, las piezas se reblandezcan hasta derretirse por completo.

Aun así, pese a su inestabilidad, la mantequilla posee una serie de propiedades que confieren a la escultura cualidades singulares. Por ejemplo, consideremos cómo las nociones de historicidad o tiempo arqueológico, que son inseparables de la estatuaría clásica, son, en cambio, difícilmente trasladables a un bloque de mantequilla. Por el contrario, su cualidad gustosa, untuosa y lubricante contrasta con la insípida y abrasiva textura de la roca.

La exposición no se construye como un diálogo, sino como un estudio de contraste entre materialidades. Al considerar las limitaciones y cualidades de una y otra, el artista establece las bases para una investigación

en torno a los procedimientos que conducen al registro de una forma. Así, en el contexto de la exposición, pese a las diferencias en cuanto a peso, consistencia o cualidades olfativas, piedra y mantequilla se presentan al servicio de representaciones similares.

Los modelos de los que parte Mikel Adán Tolosa para desarrollar cada una de las piezas son ejemplares de especies vegetales endémicas o “extremadamente localizadas” en el territorio catalán. No obstante, el artista renuncia a hacer una descripción morfológica detallada de estas, y opta por interrogar las nociones de idoneidad, fidelidad y concordancia entre sus modelos y los procedimientos de representación elegidos.

Al identificar estos modelos dentro de un ámbito geográfico delimitado, el artista otorga a las flores una función casi alegórica, compleja, en lo que respecta a su significado. Algunas de estas especies se encuentran actualmente en proceso de desaparición y, al convertirlas en un motivo —pétreo y a la vez fundible—, expresan simultáneamente un deseo de permanencia y una naturaleza caduca. Pero, con su materialidad, estas flores apelan también a las dinámicas de extracción mineral y explotación industrial que metódicamente transforman la corteza terrestre, o a la leche de los rumiantes en bloques perfectamente recortados, listos para su consumación.

Perquè m'agrada viure aquí plantea una cuestión procedimental: ¿qué influencia ejerce el material en la representación? Pero, sobre todo, ¿cómo puede sustituirse una lógica de la corrección por una atención al material y a los límites que este impone? Asimismo, la exposición se pregunta de qué forma una escultura recibe la influencia del lugar donde se expone. Durante el periodo de la exposición varios comercios dedicados a la restauración y la alimentación acogerán, a petición del artista, una de sus esculturas de mantequilla. Aquí, sin embargo, el impulso publicitario que motivó el encargo a Hugué se sustituye por la tutela desinteresada de un objeto artístico: hacer que las flores se diseminen.

Todo forma parte de una rematerialización: comprender mejor las estructuras necesarias para sostener una forma en el tiempo. La finalidad no es, en ningún caso, preservarla a perpetuidad, sino hacer de esta forma, la escultura, una entidad negociable, paciente, que respeta la memoria del tacto, que recibe a través del tacto una imagen y, al mismo tiempo, sabe deshacerse de ella.

Marc Navarro
Equipo curatorial

Diseño, ingeniería y producción de peanas refrigeradas:
Huaqian Zhang

Diseño de letras barandilla:
Martí Aguilar

Comercios colaboradores:
La Ribera, Bar Mendizábal y Patisserie Brunells

CON EL APOYO DE:



CON LA COLABORACIÓN:

