

Anexos

**Herencias Panaderas del pan a la
materia artística.**

- 1. Anexo: Art Sur-Arte en Acción: Taller *Pan, Juego y Ritual. Acciones para una exploración sensorial*.....p. 5 - 19**
- 2. Anexo: Taller Amasado colectivo.....p. 19 -28**
- 3. Anexo: Catálogo la huella que el pan dejó en míp. 31 - 120**
- 4. Anexo: Recetari de Lola, cuaderno de trabajo.....p. 123 - 238**
- 5. Anexo: Conversaciones con la artista Greta Alfaro.....p.241 - 243**

Anexo I:

Art Sur-Arte en Acción: Taller *Pan, Juego y Ritual*. Acciones para una exploración sensorial



IX FESTIVAL DE ARTE CONTEMPORÁNEO



2, 3, 4 y 5
JUNIO 2022

Viernes
20
de mayo
2022
10:30 h
TALLERES

- ▶ TALLER DE CERÁMICA
- Recinto Feriá
- Imparte: Carmen Cecilia
- ▶ TALLER DE PINTURA MURAL
- Recinto Feriá
- Imparte: Virginia Bersabé
- ▶ TALLER DE RECURSOS NARRATIVOS AUDIOVISUALES
- IES Ulla Fidentia, Salón de actos
- Imparte: Enrique Hernández
- ▶ TALLER DE SERIGRAFÍA
- IES Ulla Fidentia, Patio
- Imparte: Gráficas La Carlota
- ▶ TALLER "DEL CLORO A LA BIODIVERSIDAD"
- Estanque del Parque Perurbano Cerro de la Alcoba
- Imparten: Mónica López Martínez y Bárbara Martínez Escribá
- ▶ TALLER DE INSTALACIÓN "CI"
- Basaje C/ Médico Rodríguez
- Imparte: Ángel Santisteban Azorín

EQUIPO ART SUR - ARTE EN ACCIÓN:

VIDEO: BLACKHEART Media (Eva Pinnerker)
FOTOGRAFÍA: Álvaro F. Soriano + Escuela de Fotografía de Córdoba
DISEÑO: LA FUENTE Agencia (Daniel González)
COMUNICACIÓN: LA FUENTE Agencia (David Coto)
SÍMBOLO: Teresa López

ASESORAMIENTO CULTURAL: Enrique López Sillero
APOYO TÉCNICO: Ayuntamiento Montemayor
DISEÑO: María del Rosario García López
COMUNICACIÓN: Sebastián Carrero Machuca



JUEVES 2 DE JUNIO

- 19:30 - INAUGURACIÓN
- D. Antonio García López (Alcalde de Montemayor) + D. Luis Medina (Vicerrector de Cultura de la UCO)
- Plaza de la Constitución
- 20:00 - *El Edén y la propiedad privada* - PERFORMANCE
- Álvaro Terrones
- Casa de la Cultura.
C/ Juan Pedro Carmona
- 21:00 - PRESENTACIÓN DE ARTISTAS - ORGANIZACIÓN
- Casa de la Cultura.
C/ Juan Pedro Carmona



Escanea este código QR con tu móvil para ver la programación en tu móvil



Horarios Punto de Información:
10:00-14:00 h / 17:30-21:15 h
Teléfono: 650 06 29 38

Horarios Exposiciones:
11:00-13:30 h / 18:00-21:00 h

VIERNES 3 DE JUNIO

- 10:30 - TALLERES Y ENCUENTROS CON ARTISTAS:
- ▶ "PAN, JUEGO, RITUAL. ACCIONES PARA UNA EXPLORACIÓN SENSORIAL"
- Lola Carbonell Payá
- Centro de Participación Activa, Planta Baja. C/ Mirador de la campiña
- ▶ LABRA-T INFANTIL. - DANZA
- Colectivo Lamajara
- CEP Miguel de Cervantes.
C/ María Auxiliadora
- ▶ REFUGIO CLIMÁTICO
- EcoEscuela Cooperativa de Enseñanza Greguerías + Asociación de Amigos del Cerro
- Parque Cerro de la Alcoba
- 11:00 - VISITA GUIADA + TREN DEL ARTE - Teresa López
- A pie: Salida Plaza de la Constitución
- En tren: Salida C/ Sebastián Garrido

- 12:00 ▶ TALLER "ESPACIOS PARA LA RECREACIÓN. Experiencias de colaboración Social a través de las Artes"
- Sesión 1: Pinturas
- Felicia Puerta
- Biblioteca. C/ Rodríguez de la Fuente
- 17:30 - Refugio Climático: Arte Resiliente - PONENTIA
- Lorenzo Romero Antón
- Casa de la Cultura.
C/ Juan Pedro Carmona
- 19:00 - VISITA GUIADA + TREN DEL ARTE - Teresa López
- A pie: Salida Plaza de la Constitución
- En tren: Salida C/ Sebastián Garrido
- 20:00 - Labranza - DANZA
- Colectivo Lamajara
- C/ Fray Agustín
- 22:30 - CortoGenial - CINE
- Asociación CortoGenial
- Casa de la Cultura.
C/ Juan Pedro Carmona

SÁBADO 4 DE JUNIO

- 11:00 - VISITA GUIADA + TREN DEL ARTE - Teresa López
- A pie: Salida Plaza de la Constitución
- En tren: Salida C/ Sebastián Garrido
- 12:00 ▶ TALLER "ESPACIOS PARA LA RECREACIÓN. Experiencias de colaboración Social a través de las Artes"
- Sesión 2: Pinturas - Felicia Puerta
- Biblioteca. C/ Rodríguez de la Fuente
- 12:00 - VI Ciclo Internacional de video ULTRAMAR ART SUR-ARTE EN ACCIÓN - VIDEOARTE
- Vera Icono Producciones
- Casa de la Cultura.
C/ Juan Pedro Carmona

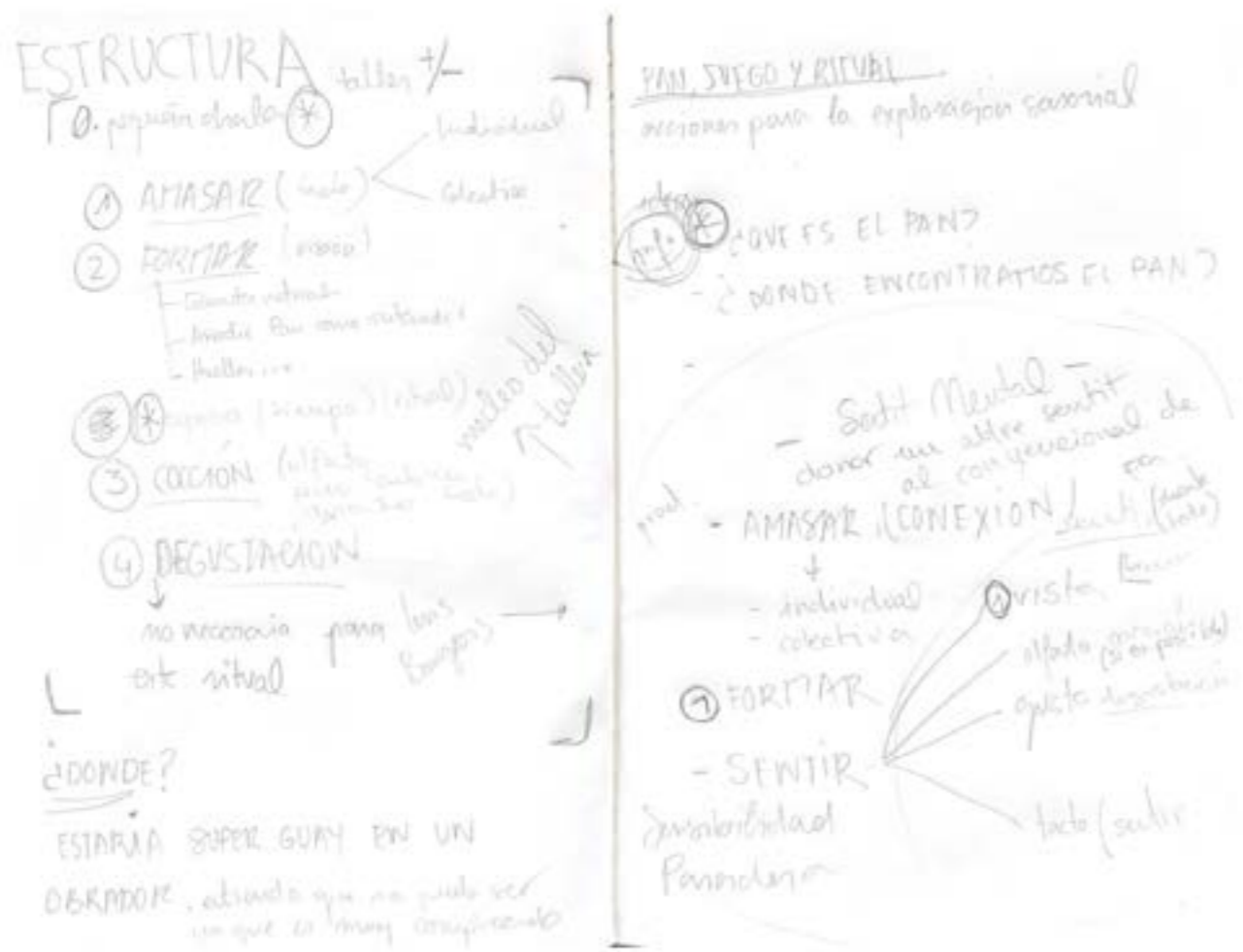
- 18:00 - *El Edén, la labranza y el jornal* - PERFORMANCE
- Álvaro Terrones
- Centro de Performance.
C/ Rodríguez de la Fuente (esq. C/ Maestra Leonor Varona)
- 19:00 - VISITA GUIADA + TREN DEL ARTE - Teresa López
- A pie: Salida Plaza de la Constitución
- En tren: Salida C/ Sebastián Garrido
- 22:00 - *Neñir-Me* - PERFORMANCE
- Lola Carbonell Payá
- Centro de Performance.
C/ Rodríguez de la Fuente (esq. C/ Maestra Leonor Varona)
- 22:30 - *Arsénico por compasión* - TEATRO
- Grupo de Teatro UCO Cultura
- La Casa Grande. C/ Sebastián Garrido

DOMINGO 5 DE JUNIO

- 11:00 - VISITA GUIADA + TREN DEL ARTE - Teresa López
- A pie: Salida Plaza de la Constitución
- En tren: Salida C/ Sebastián Garrido
- 12:00 ▶ TALLER "ESPACIOS PARA LA RECREACIÓN. Experiencias de colaboración Social a través de las Artes"
- Sesión 3: Ponencia - De los trampos del amor a la violencia de género
- Teresa Puerta
- Biblioteca.
C/ Rodríguez de la Fuente
- 13:00 - *La Miss Beige De Michelangelo* - PERFORMANCE
- Miss Beige
- Museo Arqueológico.
C/ Juan Pedro Carmona

- 19:00 - VISITA GUIADA + TREN DEL ARTE - Teresa López
- A pie: Salida Plaza de la Constitución
- En tren: Salida C/ Sebastián Garrido
- 21:00 - Quinteto de Metales - CONCIERTO
- Conservatorio Superior de Música de Córdoba
- Plaza de la Constitución
- 22:00 - *A Palos: flamenco por y para la rebeldía* - CONCIERTO - PERFORMANCE
- Antonio Manuel (a la palabra)
+ JoséMaría Cala (al cante)
+ Carlos Llave (al toque)
+ David Ruiz (a la percusión)
- Peña Flamenca "Antonio Dorras".
C/ Médico Rodríguez
- 23:00 - CLAUSURA
- Dª Salud Navajas González (Delegada de Cultura de la Diputación de Córdoba)
+ D. Antonio Soto Carmona. (Concejal de Cultura y Educación)
- Peña Flamenca "Antonio Dorras".
C/ Médico Rodríguez





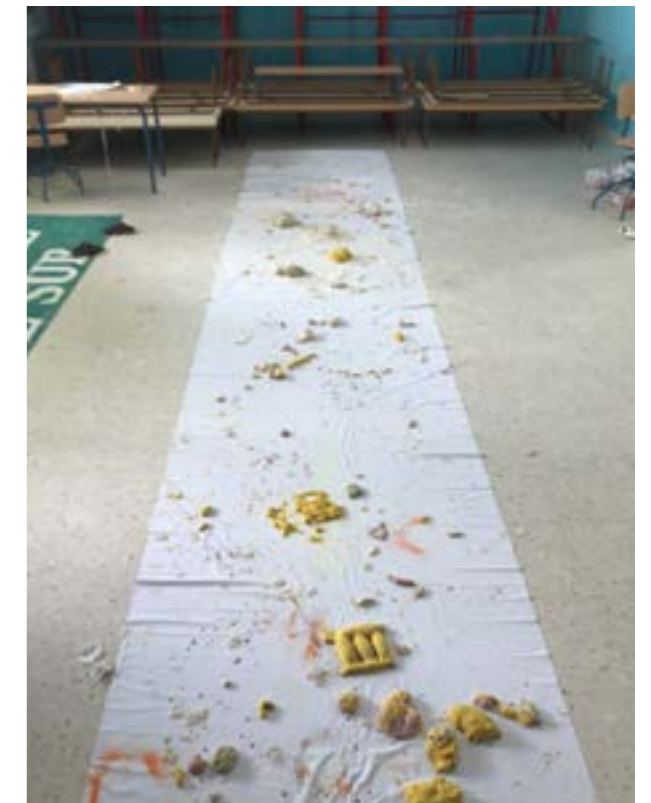
Esquema inicial del Taller.



Taller Pan, Juego y Ritual, imágenes realizadas por Teo Martínez, pertenecientes a Art Sur- Arte en Acción



Inicio del Taller Pan, Juego y Ritual



Fin del Taller Pan, Juego y Ritual



Pan, juego, ritual.

*Acciones para
una exploración
sensorial.*

TALLER ART SUR
MONTEMAYOR

3-5 de Junio de 2022

Propuesta de Lola Carbonell Payá



"Todo hombre camina en un universo sensorial
vinculado a lo que su historia personal
hizo con su educación"

David Le Breton. 2007

Este proyecto va dirigido a un grupo reducido de estudiantes de la ESO. Durante este taller se desarrollarán habilidades sensitivas para la mejora del entendimiento del proceso de realización del pan haciendo un símil entre este y el proceso creativo. Dedicando así el tiempo necesario como para desarrollar ciertas habilidades con el material Pan y aprender a valorar el tiempo de su día a día ayudando también a entender de dónde sale un alimento tan importante como lo es el pan.

1. Objetivos

Ente los objetivos de este taller encontramos los siguientes:

- Realizar un taller práctico pero atendiendo las necesidades conceptuales del mismo.
- Introducir a los participantes en el mundo de la panadería desde el punto de vista artístico y sensitivo.
- Transmitir los conocimientos adquiridos/heredados de la panadería.
- Inculcar el juego y el ritual como una necesidad para el autoconocimiento y la propia sanación.

2. Desarrollo conceptual y teórico

El taller parte de la definición de *Sensibilidad Panadera* que Walison Fabio Rojerío realiza en su Tesis Doctoral *El sabor de la mano en la masa del pan: artesanía, tradición y actualidad*.

[...] defino a la sensibilidad panadera como la facultad de sentir y percibir propia que el panadero desarrolla y acumula por el uso continuado de sus sentidos durante toda su experiencia en la elaboración diaria del pan. Esta sensibilidad especial es fruto de la sinergia o el trabajo en conjunto de los cinco sentidos (vista, tacto, olfato, oído y gusto) que el panadero usa para hacer el pan y obtener de esta manera un producto deseable diariamente. Por esta razón, para que el panadero alcance esta sensibilidad especial necesita prestar atención, trabajar, educar, afinar, y desarrollar cada sentido. El trabajo de cada sentido se suma sinérgicamente y se mezcla creando una sinestesia continua que ayuda y potencia la construcción de esta sensibilidad panadera. Así, con esta facultad, el panadero sabe captar, entender, interpretar todos los matices físicos y no físicos que se conjugan en la elaboración del pan, permitiéndole de este modo corregir una elaboración que, de otra forma, no alcanzaría lo que él pretende, un pan completo, es decir, un buen pan, un pan con todas las características y propiedades organolépticas deseables: sabor, textura, color, aroma y sonido."



Se puede decir que estas palabras son realmente enriquecedoras. Hay muchos datos que analizar, pero para este taller me centraré en cómo la sinergia de los cinco sentidos puede jugar a nuestro favor. Teniendo un conocimiento sinérgico de la materia se puede realizar "un buen pan,

un pan con todas las características y propiedades organolépticas deseables: sabor, textura, color, aroma y sonido", pero también podremos hacer y sentir con la materia lo que nosotras queramos.

Llevando estos conocimientos a nuestro terreno podremos sentir la materia de las maneras más insólitas posibles. Sacralizando de esta manera los conocimientos panaderos y entendiendo todo lo que lleva tras sí una hogaza de buen pan.



Partiendo de estas palabras realizo un análisis exhaustivo sobre estos conocimientos, centrándome en el término *uso continuado*, es necesario narrar una pequeña historia.

Empecé con los rollos morenos, cogía la pelotita de masa y mediante movimientos envolventes hacía una pelotita que poco a poco y mediante la presión de mis dedos se iba alargando y convirtiéndose en una espiral cada vez más alargada. En el momento más oportuno un movimiento envolvente de brazo unía los dos puntos más alejados de la masa formando una perfecta circunferencia; acto seguido y de manera delicada dejaba lo amasado en la "llanda"¹, finalmente mis pequeños dedos dejaban sus marcas en el rollo aplastándolo para afianzar su posterior fermentación. Mi tío siempre decía ... «Será posible la xiqueta esta, té mes traça que jo fent els rollos»² "Las repeticiones hacen que la atención se estabilice y se haga más profunda (...). Aprender de memoria (forma de repetición) se dice en francés *apprendre par cœur*. Al parecer sólo las repeticiones llegan hasta el corazón." (B. Han, 2021, p. 19)

He repetido esos movimientos tantas veces a lo largo de mi vida que se podría decir que nacen de mi interior, de mi corazón. Y es de aquí desde donde nace mi necesidad de compartir estos movimientos interiorizados con la gente para que puedan profundizar su atención en el juego con la masa, las harinas o los movimientos.

Así de esta manera doy las herramientas necesarias para poder vivir las diferentes sensorialidades que nuestro medio y nuestra historia nos ofrece. Valorizando el ritual como medio de juego en nuestra existencia. "Los hombres viven sensorialidades diferentes según su medio de existencia, su educación y su historia de vida" Con este taller los participantes aprenderán a sentir el mundo desde una perspectiva interior y dando la importancia necesaria a todos los sentidos dejando por un tiempo atrás el imperio de las imágenes.

¹ Llanda, lata en castellano es un recipiente de lata, llana y de bordes bajos, que se utiliza para cocer comidas al horno.)

² "Será posible a esta niña se le dá mejor que a mi"

3. Descripción del taller

En una primera parte en la que introduciré al alumnado de manera teórico-práctica en el pensamiento del pan como experiencia sensorial y no solo como experiencia degustativa. Para esta primera parte que se unirá de alguna manera al resto del taller haré uso de varios ejemplos de obras como Sensibilidad Panadera ... De esta manera el taller se precipitará de lleno en una dinámica de juego y ritual donde el alumnado interactuará con los elementos con una dinámica fresca.

Durante este proceso iré haciendo pequeñas estaciones temporales donde profundizaré en casa sentido. No existe ningún orden en cuando a la especificación de los sentidos en el taller todos estarán resonando en un mismo tiempo, esto no deja de lado que yo valla explicando dinámicas como oler la harina o el fermento, sentir la masa bajo sus pies o disfrutar visualmente de un amasado colectivo donde todas nuestras manos se unirán para amasar colectivamente.

El tiempo será un elemento a tener en cuenta, el taller deberá durar un mínimo de una hora, la fermentación es un proceso lento a tener en cuenta y al hablar de ritual no cabe en la misma frase la prisa.

EJERCICIOS

- Amasado colectivo
- Amasado individual, con elección de harinas, colorantes. Medidas libres significa una exploración sensorial
- La fermentación el crecimiento y la visión, no solo es el resultado final sino el visionado del proceso.
- Escultura social de Joseph Beuys, explicación del término; actividad humana que obliga a estructurar y conformar la sociedad o el medio ambiente. Para ello propongo la creación de pequeñas esculturas o acciones con pan que se opongan al consumo capitalista que hacemos de este pan. Para ello podrán usar todos los materiales anteriores además de pan, pan duro, pan de supermercado....
- Para finalizar haremos una pequeña charla donde pondremos en común todo lo que han aprendido. A modo de conclusión hablaremos sobre el no uso de gusto durante todo el proceso panadero. Evidenciando de esta manera como en este oficio no queda ceñido a lo que de por sí presuponemos como la finalidad "más importante del pan" es la degustativa. Incidiendo todas la posibilidades que existen tras el Pan.

esencia del taller será la misma.

5. Plan de Realización

Materiales

Los materiales necesarios para la realización del taller son los siguientes:

- Harina: diferentes tipos de harina, integral, centeno, maíz, espelta....
- Harina tostada
- Agua
- Tintes naturales:cúrcuma, té matcha, pimentón, remolacha, lombarda...
- Bicarbonato
- Levadura: fresca y en polvo
- Pan, pan duro, pan de molde...

Utensilios y herramientas

- Delantales
- Cuencos
- Tijeras
- Diferentes telas con puntillas
- Moldes
- Cuchilla
- Rodillos
- Cuchillos
- Herramientas para incidir en el pan
- Tamizadores
- Balanza
- Jarra medidora
- Batidora (de vaso)
- Trapos
- Horno

El lugar

El lugar perfecto para la realización del taller conceptualmente hablando sería el interior de un obrador. En este ambiente tan acogedor podrías sumergirte de verdad en las experiencias propuestas en el taller. De no ser así, la opción más buena sería un espacio amplio donde hayan mesas de gran superficie y toma de agua.

6. Bibliografía

Fabio Rogerio, W. (2018). *El sabor de la mano en la mas del pan: Artesanía, tradición y actualidad* [Universitat de Barcelona]. file:///Users/lolacarbonell/Downloads/WFR_TESIS.pdf

Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos* (1ª ed). Nueva Visión.

Han, B.-C. (2021). *La desaparición de los rituales* (1.ª Edición). Herder.



Todo esto está sujeto a pequeños cambios de planificación, pero la



Taller Pan, Juego y Ritual, imagen realizada por Teo Martínez, pertenecientes a Art Sur- Arte en Acción



Interactuando con los niños



Esculturas realizadas por los niños en el Taller Pan, Juego y Ritual



Restos del Taller Pan, Juego y Ritual



17de Lola, realizada por los niños en el Taller Pan, Juego y Ritual



Post de instagram del festival.

Anexo II: Taller *Amasado colectivo* para la Asignatura de Práctica Escenográfica Contemporánea



Taller amasado colectivo, para la asignatura de Práctica escenográfica contemporánea, todas las imágenes son fotogramas extraídos de los videos de Miryam Rodríguez Lozano







Taller amasado colectivo, imágene de Miryam Rodríguez Lozano



A 100 SEGUNDOS D LO Q HA DE ACONTECER

4 y 5 de junio del 2022

A PARTIR DEL TEXTO "DESPUÉS DEL APOCALIPSIS" DE SRECKO HORVAT, EDITORIAL KATAKRAK.

ACCIÓN ESCÉNICA DESARROLLADA EN LA ASIGNATURA DE PRÁCTICA ESCENOGRÁFICA CONTEMPORÁNEA (DEP. ESCULTURA, UPV).

"Científicos adelantan el Reloj del Apocalipsis y estamos a 100 segundos del final" (La Tercera. 2020). Qué fantasía. Seguramente a Goya le hubiese gustado retratar la belleza de estos tiempos agónicos. Pero bueno, no estemos tristes, esto hay que celebrarlo mientras se pueda. Y mientras no también... qué coño... Lo que no sabemos es si ya han pasado esos 100 segundos, en ese caso la masa ya hubiera acabado hasta con el menor de nuestros problemas. Podemos hacerlo diferente. Con nuestras manos hasta el final.

CREACIÓN COLECTIVA DE:

Aitana García Gadea; Alejandro Nehru Martínez Richart; Alicia Lencina González; Belén Ortiz Domenech; Fernando Rodríguez Aguilera; Francisco Conde Juan; Irene Monje Martínez; Jaime Rodríguez Oltra; Javier Sancho Cucala; Jesús Domínguez Tapia; Julia Caro Camino; Laia Hernández Moya; Laura Cano Calpe; Laura García Roig; Lola Devesa García; Martina Botella Mestres; Miguel Ángel Rosalén Marín; Miryam Escurriola Allemann; Miryam Rodríguez Lozano; Paula Barceló Calindo; Paula Martínez García; Paula Turró Alcalá; Paulina Winiarska; Vanessa Florentino Jesús; Vega Almenar Ibáñez; Vanessa Jesus; Vicent Borrera Caspar.

AGRADECIMIENTOS:

Al teatro círculo, Lola Carbonell, Kira Pérez, Marta Sofía Callego, Txetxe Folch, José Martín de Márquez (iluminación)



A 100 segundos d lo q ha de acontecer, folleto informativo.



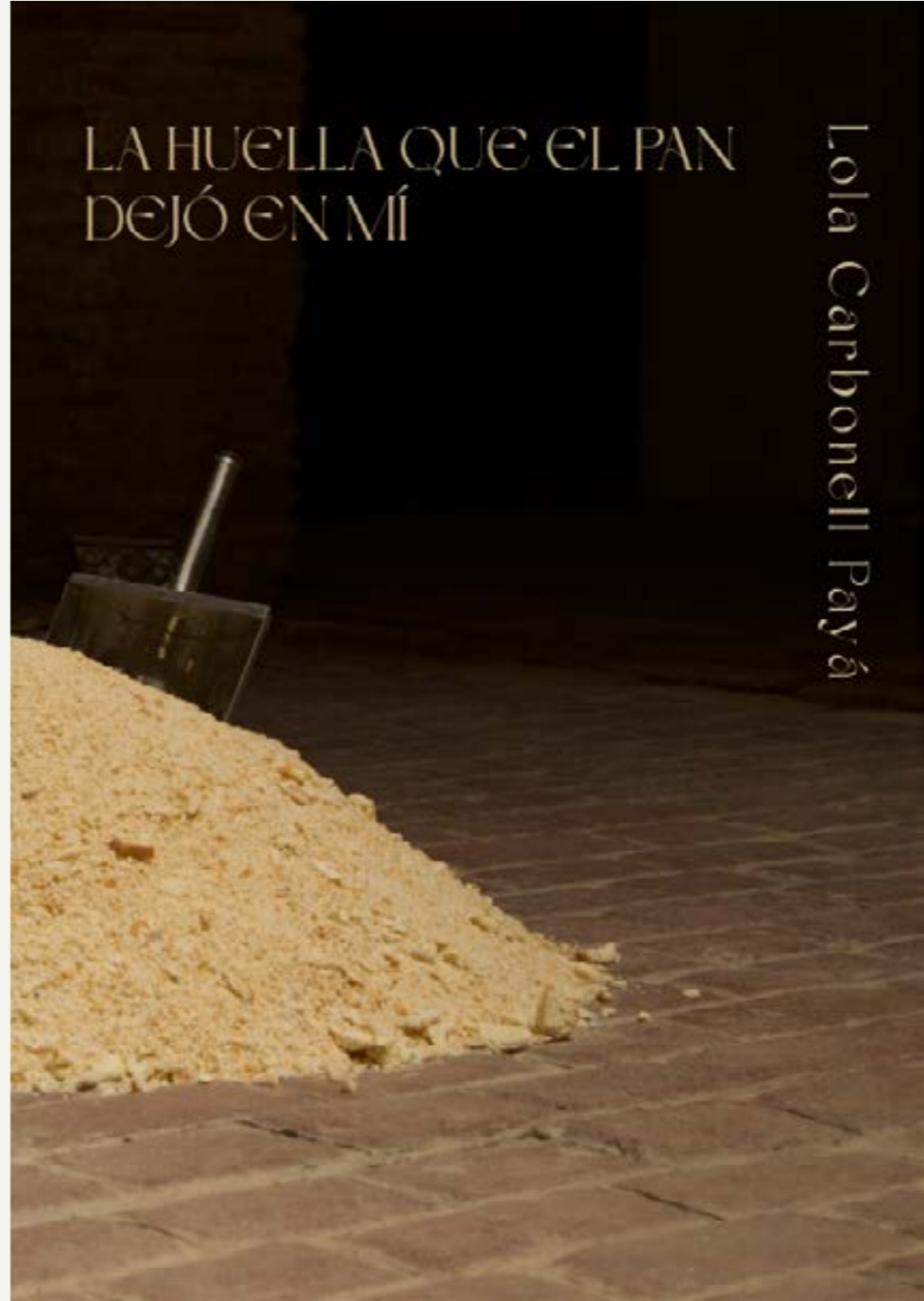
A 100 segundos d lo q ha de acontecer, Fotografías realizadas por Paulina Winiarska. Artistas en la acción
Laura García Roig y Lola Devesa García



Anexo II:
Catálogo la Huella que el pan dejó en mí

LA HUELLA QUE EL PAN
DEJÓ EN MÍ

Lola Carbonell Payá



Mesón de Morella
27.04.22 - 01.05.22

La huella que el pan dejó en mí
Lola Carbonell Payá



5

La huella que el pan dejó en mí
I



Toda persona ha tenido una infancia que no ha elegido, es decir, es imposible decidir sobre nuestro pasado, y más aún, decidir la forma en la que nacemos, se podría decir que este te elige a ti. Apenas naces, tu destino ya está frente a ti, ya está marcado.

Nacer en medio de un negocio familiar te caracteriza. Desde pequeña en la trona acompañando a mi madre en el trabajar hasta ahora como una más en el obrador. Mi vida es singular pero no me hace única como individuo.

“Todo hombre camina en un universo sensorial vinculado a lo que su historia personal hizo con su educación”
Le Breton

En la propuesta para Mesón de Morella se entabla un diálogo entre la huella del pan, en cuanto a la identidad de la artista a la vez que en cuanto a la identidad humana. Creando un diálogo entre el concepto soporte en sus mas amplios campos; soporte alimentario, el pan como soporte, el soporte del alimento... Todo esto se narra con la mirada puesta en la estela que el pan ha dejado desde el momento de su invención incidiendo de manera permanente en la historia de la humanidad.

Lola Carbonell Payá



LA HUELLA QUE EL PAN HA DEJADO EN LA FAMILIA PAYÁ

11

Hay tradiciones que nunca mueren, y legados que son eternos. Es el caso de Lola Carbonell Payá, una artista emergente que a través de La huella que el pan dejó en mí narra la historia de su familia, cinco generaciones de panaderos que cuentan ahora su historia a través del arte de Carbonell. Sus padres llevan 30 años en el obrador como quien dice, y la artista desde pequeña ha tenido una cercanía especial con este: "Las migas que ha dejado este legado en mí son los restos que permanecen de alguna forma. Con la exposición lo que hago es ponerlas en contexto y exponerlas". Para ello la artista emplea como hilo de la instalación piezas realizadas con harina, agua y otros elementos relacionados con este campo. Obras a su vez que se componen dentro del mismo obrador que la ha visto crecer, y en el que ha tenido que advertir incluso alguna vez que lo que se estaba cociendo era una obra y no algo para poner en venta o consumirse.

12

La idea de llevar esto a las salas surge durante la carrera, Carbonell cursó una asignatura sobre materiales en tercero que le dio la idea: "Me di cuenta de que el arte no es solamente una pintura o una escultura en piedra o en hierro sino que todo lo que está en nuestro día a día pues forma parte del arte", una aclaración que le llevó a ver su entorno de una manera totalmente diferente: "A partir de ahí empecé a entender cómo la naturaleza de la harina y del pan como esa materia que aborda más lo sensorial". Es por ello que sus obras se tocan y se sienten, son constantemente manipuladas y están totalmente sujetas al cambio a través del paso del tiempo. Son obras hipnóticas y con formas geométricas involuntarias, casi siempre imperfectas y que dejan una duda a aquel que se acerca a ellas sobre el origen y creación de estas.

La magia de La huella que el pan dejó en mí es precisamente el origen del todo, y el momento en el que Lola se "aparta" de la tradición y el legado de sus padres pero tan solo de forma figurada: "A mis padres les encantó la idea de que hiciera ese click y comenzara



a ver nuestro material de trabajo como un arte". En este proceso tienen gran importancia los años y la formación, ya que Carbonell pasó de ver el pan como un juego a los 10 años a verlo ahora en el campo artístico, un paso más allá, que asegura que inculcará también a la siguiente generación: "Es una manera de revalorizar todo el trabajo que se ha ido haciendo en todos estos años y darle ese esa vuelta de tuerca para que se empiece a valorar más el trabajo tan sacrificado como es el del panadero", declara muy convencida. Uno de los factores que resalta es el de la sensibilidad del panadero, y el cómo las horas y las horas en este oficio se traducen de forma natural en un arte de por sí, que ahora se asienta en una sala y no en un expositor para la compra-venta.

De hecho cabe recalcar que durante el proceso de creación de las piezas muchas de ellas pudieron verse enfrentadas a este tipo de confusión, ya que la propia artista confiesa que tuvo que aclarar a sus padres que por favor no retiraran las piezas de los obradores. Algunas de ellas llegaron a calcinarse incluso, pero se muestran de igual manera:

13



15

"Una vez mi padre me guardó una pieza quemada, diciéndome que era muy bonita así, que parecía como oxidada. Son el tipo de historias del proceso que recuerdo con especial cariño. Sin embargo el legado panadero de la familia Payà terminará pronto, los padres de la artista ya llevan 30 años en el oficio y se plantean dejarlo. Está en las manos de Lola que la herencia panadera permanezca viva a través del arte, una decisión con la que su familia se muestra de lo más contenta.

Teresa Madueño

LA HUELLA

Sonido quebrado
atmósfera fugaz;

16 vida al fuego
vida sustento
vida que muere
vida sólida, y
vida que resbala
vida que gira

equilibrio
roto , y
esparcido

tiempo atado
tiempo caduco

neutro
dulce
un putrefacto azucarado.

Paula García Ferrando





18



LOS SERES REGISTRO

19

Los Seres Registro habitan en las cuevas de la masa madre.

Son seres de naturaleza eterna, que dedican su existencia a guardar memoria. Escriben sin parar, registrando todo aquello que sucede en el Mundo. Es por ello que conocen todo lo que alguna vez ha ocurrido. Desean contárnoslo, pero, por desgracia, sus voces son tan minúsculas que no solemos reparar en ellos.

Sin embargo, hay quien se ha detenido a escuchar esas antiguas historias que a veces se oyen en susurros, y ha podido así traer al presente hermosos acontecimientos que habían sido olvidados.

Gracias por su labor.

Lola Devesa García

La huella que el pan dejó en mí
II



24

acción: la huella que el pan dejó en mí, 2022



26



27





De aquellas migas naceremos todas, 2022







lo que siempre quise hacer y ahora hago, 2022

36



37





40



41







lo que m'envolta ara está pel terra, 2022

46



En el suelo yacen los trozos han ido desmoronándose, los pedazos los pedazos del pasado que se debe amparar.



Aunar las partes de un todo, aunarlas con l todo. Las sujetan a las otras. Pero el tiempo es poderoso, los azulejos se desprenden de sus paredes, de esas paredes que han sido fieles observadoras del tiempo pasado.

Hay que encontrar la manera de protegerlas.

48



49



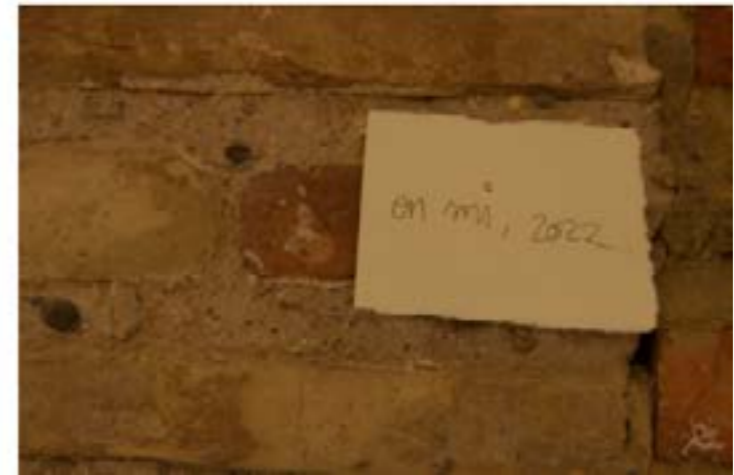
51

Metamorfosear, cambiar, mutar, transformar...partir y volar.





En mí, 2022





58

En tí, 2022





62



63



Les empreintes d'un Inici, 2022





Huellas, 2022

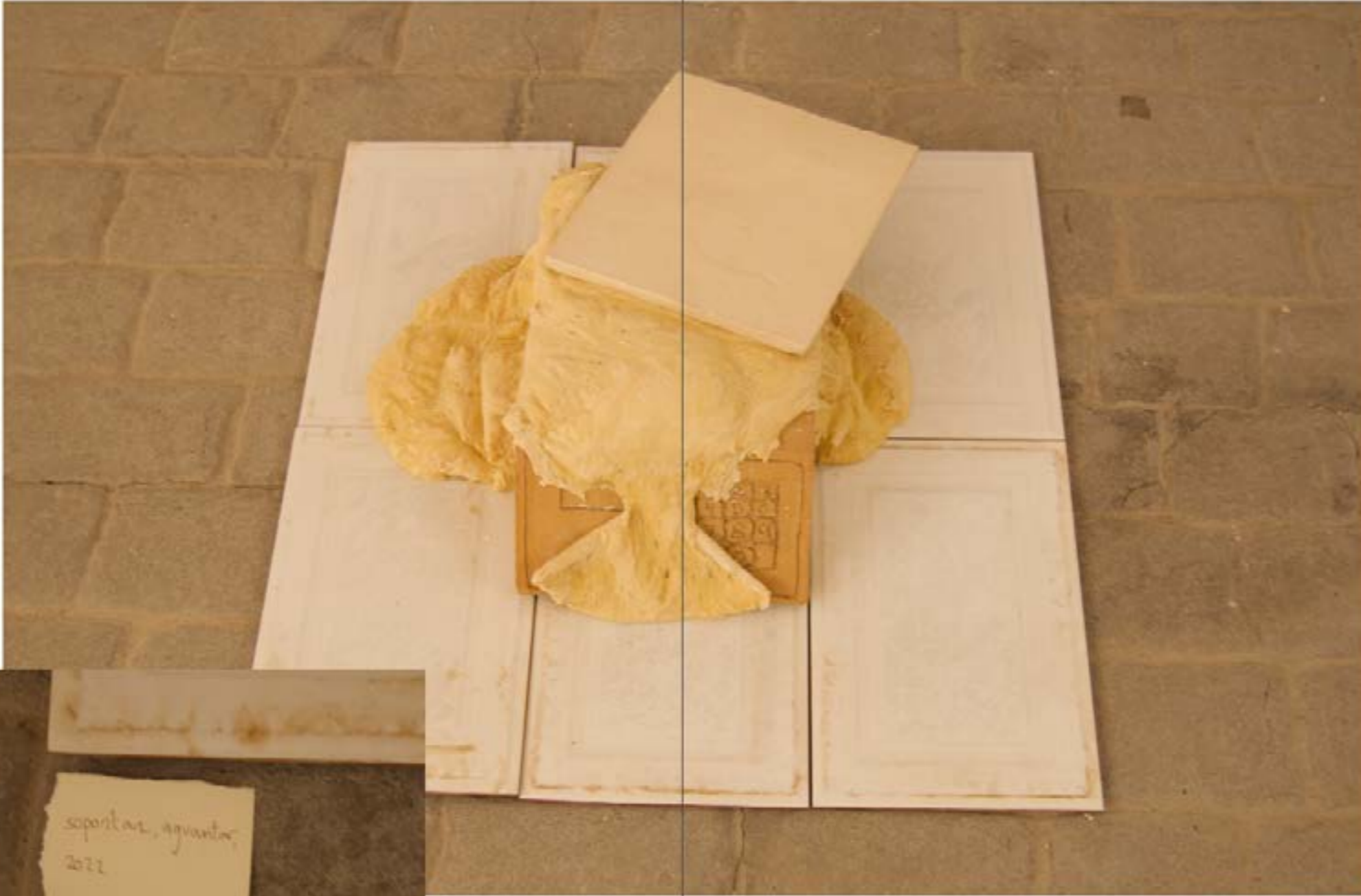
68

Contingut i continent, 2022





72



73



Soportar, aguantar, 2022



76



77

78

Los procesos y las habilidades adquiridas y trabajadas desde mi niñez son la constante de mis obras. De esta manera creo narrativas muy ligadas a mi entorno más cercano, mis raíces, familia, Interior... Desde mi propia observación y de las influencias más cercanas; es desde mi familia de donde lanzo una serie de reflexiones narrando de este modo algunos hechos, que marcan mi día a día utilizando la práctica instalativa como medio de expresión.

La búsqueda de los procesos es primordial en mi trabajo, es decir, esa conexión con las masas y la esencia tan especial de su tacto, todo esto unido crea una manera de actuar muy particular en la que los procesos son incluso más importantes que el resultado final. En definitiva, la experiencia es algo que marca mi obra y es por eso que hay que vivirla, intento que el espectador sea partícipe de la obra ya que ambas se nutren la una de la otra.



79

Lola Carbonell Payá nace en Agost en 2000. Actualmente vive y estudia en Valencia. También ha trabajado desde niña en la Panadería familiar.

FORMACIÓN ACADÉMICA

2018/2022 Grado en Bellas Artes en la Universitat Politècnica de València

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Food Cosmogonies, curso creado por The Gramounce y ofrecido por Barns Art Centre, NY

In the Studio: Postwar Abstract Painting, curso ofrecido por el MOMA
Formación en grado medio en el Conservatorio de Música Ana María Elda, especialidad violín.

80

CONGRESOS

Asistencia al *3er Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. El gusto en el museo.*

BECAS

Beca Praktikurn Universitat Politècnica de València, 2017

OBRA EN COLECCIÓN

Infinity Art

OBRA EN CATALOGO

La Bola, revista objeto

EXPOSICIONES INDIVIDUALES

La huella que el pan dejó en mi, Mesón de Morella, Valencia, España

EXPOSICIONES COLECTIVAS

2022

Festival Art Sur-Arte en acción, Montemayor, Córdoba, España

Conexiones y Formas del espacio íntimo, El Cau del Roure, Valencia, España

Exposición Miralls, Espai In Vitrina, Facultat de Belles Arts de San Carles, UPV, Valencia, España

Exposición SINERGIAS. Miradas alternativas, Espacio expositivo interdisciplinar T4, Facultad de Belles Art de San Carles, UPV, Valencia, España

NFT Infinity Art, exposición online: <https://infinityartgalleryhome.wordpress.com>

Exposición Arte Vivo Interactivo Infinity Art, Espai d'Art El Corte Inglés Valencia, Av. Francia. 8ª Planta, Valencia, España

2021

Belén Viviente, 2021, Espacio T4 BBAA UPV, Valencia, España

Picotes Variades. Matèria performance BBAA UPV en Concentaina, 2021, Galería Espai en Blanc, Concentina,

Alicante, España

Exposición para Pintura y Abstracción, proyectos finales, Espacio T4 BBAA UPV, Valencia, España

2019

Exposición de Pintura *Art d'Agost* 2019, Casa de Cultura, Agost, Alicante, España

Artistas por Togo, Casa de Cultura, sala de exposiciones de la Diputación de Alicante, España

2018

Exposición de Pintura *Art d'Agost Fira* 9 d'Octubre, Agost, Alicante, España

Artistas por Togo expos, Casa de Cultura, Agost, Alicante, España

Artistas por Togo, Colegio de Enfermería de Alicante, España

Exposición de Pintura *Art d'Agost* 2018, Casa de Cultura, Agost, Alicante, España

2017

Exposición de Pintura *Art d'Agost Fira* 9 d'Octubre, Agost, Alicante, España

Artistas por Togo, Casino de Elda, Alicante, España

Exposición de Pintura *Art d'Agost*, Casa de Cultura, Agost, Alicante, España

Artistas por Togo, Colegio Oficial de Médicos de Alicante, España

81



83

ORGANIZA
Juventut de València
COMISIARIADO
Natividad Navalón
Teresa Cháfer
TEXTOS
Teresa Madueño
Paula García Ferrando
Lola Devesa
DEPÓSITO LEGAL
TRANSPORTE Y MONTAJE
Panadería La Fornera
LUGAR
Mesón de Morella
FECHA
27/04-01/05
EDICIÓN
Lola Carbonell Payá
ISBN
978-84-09-42333-0



AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA

JOVENTUT



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



MUSEU VALÈNCIÀ
D'ART MODERN



DEPARTAMENT
D'ESCUPTURA

86

La huella que el pan dejó en mí



Anexo IV:
El receptari de Lola, cuaderno de trabajo



PLÁSTICOS

Flores de plástico... Que paradójicas, las veo de risa, cuando las utilizo para cualquier cosa realmente lo pienso lo paradójico que son. El material que está destruyendo el mundo se usa con ese de las cosas los botes de este para crear algo, también bonito pero es tan poético. Están especialmente mis amigos me los regalaban en mi fiesta de 18 cumpleaños y para mí tienen un significado especial. Amor una cosa que va en contra de tus principios, puede ser posible.

♡ EL FORNO ♡



① PAPEL

El papel como contenedor de materia prima (harina) y como envoltorio de comida (polvorones) Lo sacos de harina una doble capa de papel acartonado por si se rompe a ve quede una. Este papel no mere solo con este

no, se reutiliza... como una sujeción de los "nostros" que trae la gente para cocerlos y no traer nada pare no quemarse al llevarselos. Otro uso puede ser como transporte de esa materia ya cocida, el pan, o el pan duro tras el paso del día el que no se vende vuelve a ese saco que antes lo había contenido. Las cuerdas que antes usaban en los extremos de los sacos, me usaba un cuadro los utilizabamos para atar los rollos uoremas, aquí todo se reutilizaba. DIBUJOS / COLORES / SACOS.

* PAPEL DE MADALENA

^{Erroneamente} ~~Reconocido~~ llamado papel es un tipo de papel "plástico" que al meterse en el horno no funde es más se acartonan, pero tiene una apariencia un tanto brillante, este se utiliza para contener una masa que al cocerse se "solidifica". Pasa por una previa cocción estos moldes pues son papeles cuadrados que vienen en bloques y nosotros separamos y ponemos en moldes sobre ellos unas pesas antiguas de hierro para que hagan peso y cojan la forma de la madalena.

PAPEL BLANCO / MARRÓN

Papel que utilizamos para enrollar los coces o el pan, uno barato y el otro más caro por la impresión y su calidad.

CARTE "SIN AZÚCAR" - "HAY PAN SIN SAL"

Pos-it que utilizamos para informar a la clientela

CORTAS DE COCCIÓN

Cijan para meter tortas o arreglos de pastas. Mecanismos un tanto complicados que a veces

resulta difícil de volver a doblar

② BANDEJAS DE PLÁSTICO

Bandejas variopintas algunas llevan con nosotros desde que yo tengo 5 años, Polietileno de alta densidad blancas, algunas con cierto color amarillento por el paso del tiempo. Algunas con siempre contienen lo mismo, otras han viajado o han estado presentes en celebraciones o también han sufrido golpes, los esquinas son las más pobres en este sentido.

BOLSAS DE PLÁSTICO

Cada vez de peor calidad, algunas veces cuesta mucho abrirlas y te deja un poco en evidencia delante de un cliente a veces ellos son un fiasco que tú o tan débiles como para comprarse al meter una barra de pan.

3 METAL

LES LLANDES

Metálicas y negras, su uso los han convertido en el aspecto actual, el calor de un horno a 200 grados tiene este efecto en ellos. Sensaciones desagradables al cogerlos, pero a su vez te da la posibilidad de cocer sobre ellos son un camino hacia el cambio de estado del producto. Muchos veces hemos llorado por ellos, cuando le

sin saber que quemar (ya que su aspecto cambia) pues te aduchamos la uña).

CRISTAL

Material predominante en el despacho, es lo que hace posible el producto final. Pero a su vez este material tiene un cierto reflejo, que permite verse reflejado.

LEVEDURA

Lo que realmente me interesa de este quizás sea los materiales que le componen y por tanto sus medidas. El cambio de estado que esta forma. Estos son algunos de los materiales que están en los productos.

LEVADURA: hongo unicelular que alimenta de azúcares cupertos hidrogenados a través de enzimas que produce. Estas enzimas son las que fermentan los azúcares transformándolos en gas carbónico y alcohol. Este alcohol es el que permite al evaporarse que le mas infla.

HARINA: Polvo que se obtiene del cereal molida de él. En este caso la utilizamos para la elaboración

de masas variadas

ACEITE: líquido grueso, aceite vegetal que proviene del fruto del olivo. Se extrae la pulpa. Este aceite aprieta normalmente las masas.

AZÚCAR: disacárido formado por una molécula de glucosa y una de fructosa, que se obtiene de la caña de azúcar. Este se utiliza para endulzar los productos y tiene un efecto "negativo" en el consumidor.

③ CALENTARIO: es el papel que marca la hoja de ruta

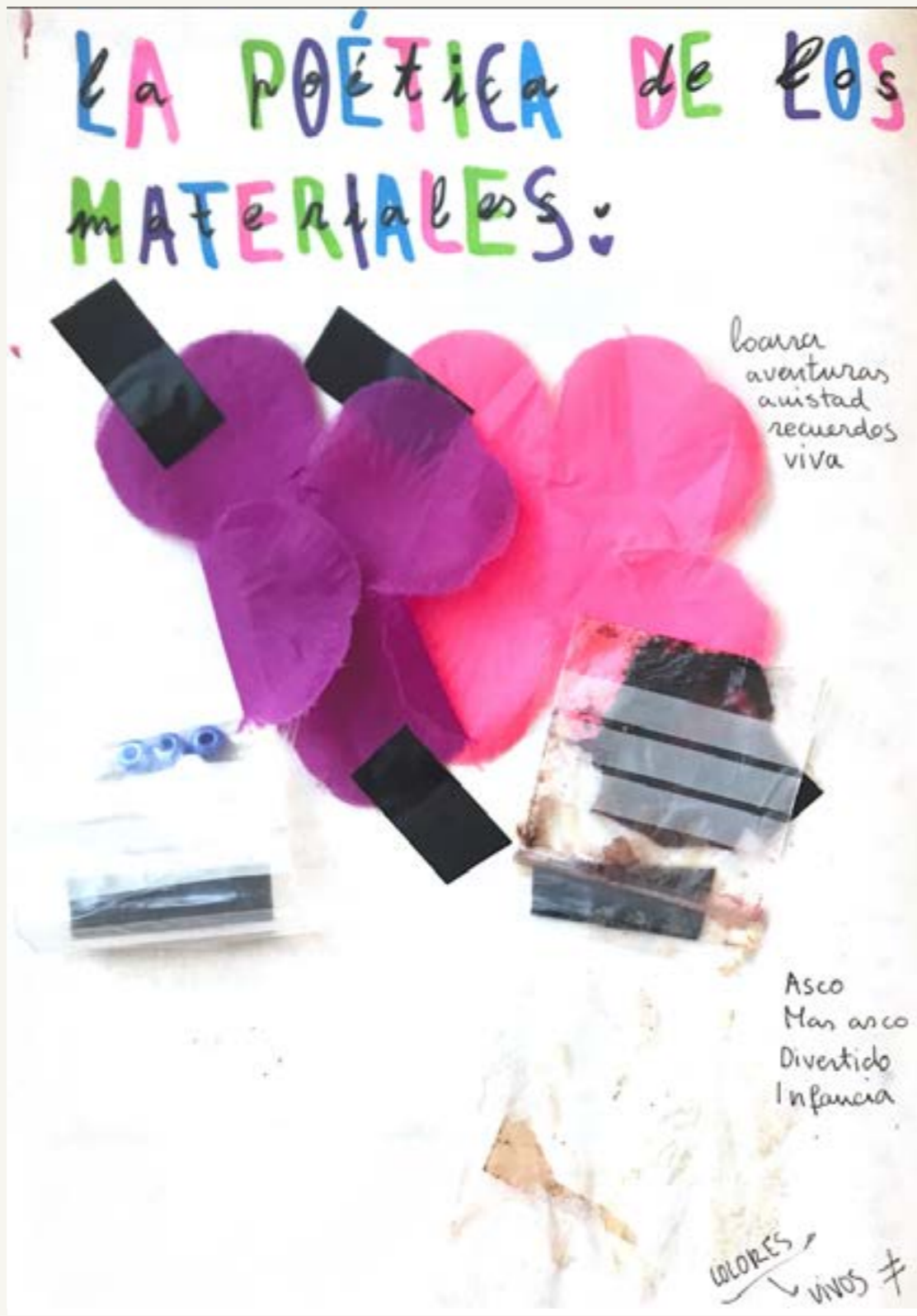
en el se apuntar desde teléfonos a citas de médico y los tonos del día, los reparos o las citas en la peluquería.

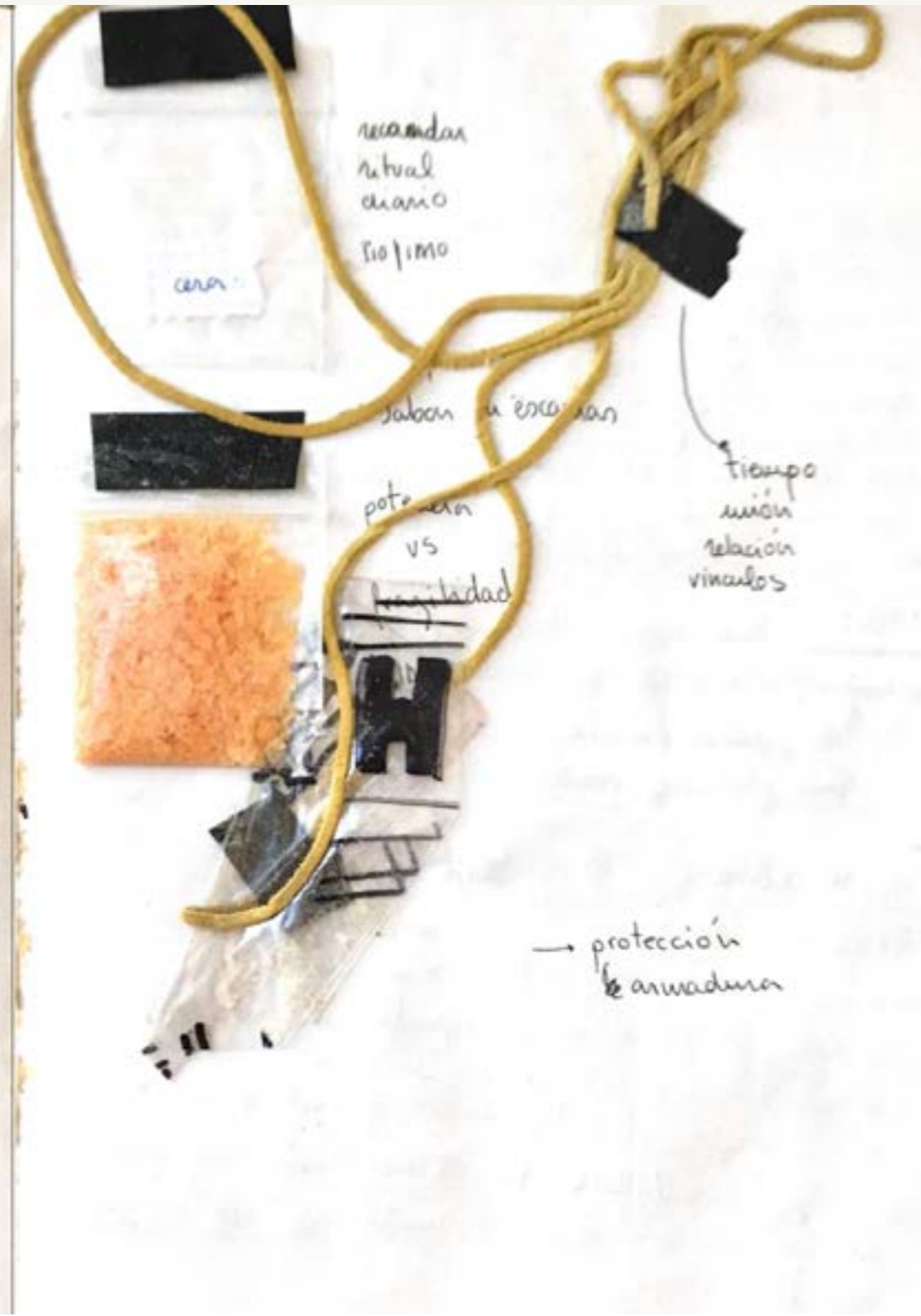
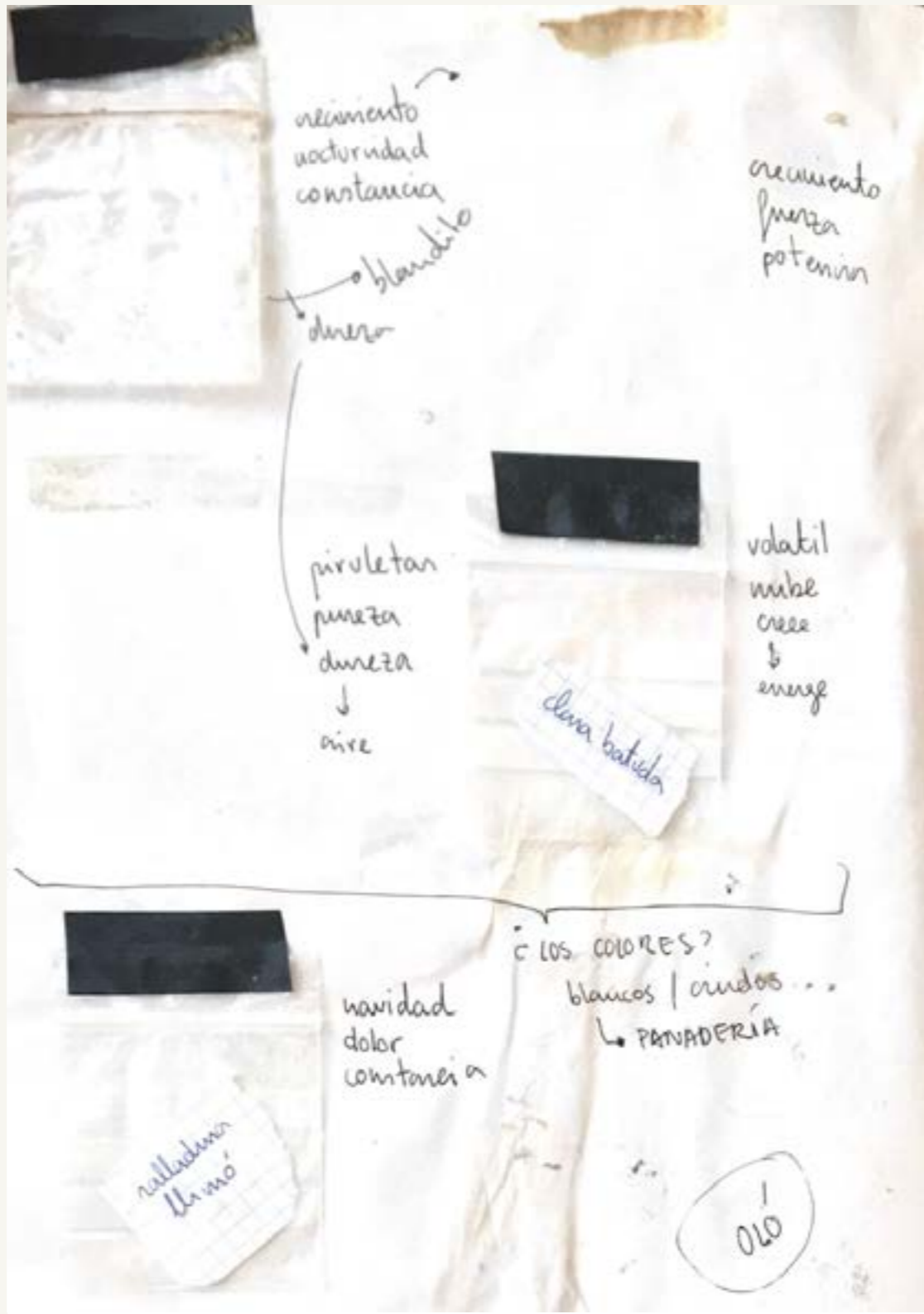
Hay que decir que la paupería envuelve una serie de materiales muy diversa que me gustaba ir descubriendo poco a poco.

MI ARMARIO

- MADERA como contenedor como percha-sostenedor
- PLÁSTICO como parte como cajones de diferentes materiales tipo - blanco - transparente como cajitas maleables y plegables.
- METAL como ailla de los perchos y tubo que permite sostenerlos hueco
 - visagros que me permiten abrir y cerrar el armario, sin ellos no tendría los puentes.
- TELA
 - Edredón: de algodón, de casa de mi abuela. No es antiguo pero le guardo ese valor sentimental en el haber dormido mis abuelos por última vez juntos.
 - Vestido rojo a rayos largo. 75 poliestireno 25 viscosa







harina + agua no levadura

MASA MADRE

en los
• lotes

-PAN-

ORIGEN: Es un "desperdicio" orgánico, "resto" de pan, es el sobrante de una elaboración artesanal.

MICROBIOS QUE SE ENCUENTRAN DE FORMA NATURAL EN LA SUPERFICIE DE LOS GRANOS DEL CEREALES Y DE LOS CUALES NOS BENEFICIAMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE: BACTERIAS QUE LLEVAN A CABO UNA FERMENTACIÓN LÁCTICA Y LEVADURAS QUE HACEN LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA (PRODUCCIÓN DE ETANOL Y GAS EN FORMA DE CO₂)

↓ Alcohol
↓ Gas ALIMENTAR

SALUD: Una buena elaboración de pan con masa madre es mejor, la digestión del pan, su conservación...
Me produce mucha curiosidad lo de la fermentación que produce ETANOL Y CO₂... desarrollar

USO APLICACIONES: Pan, tradición

FORMATO: - Crudo - Fermentado...
- Cocido (Pan) - Se me ocurre -

Depende del formato su aspecto, pues no tiene el mismo aspecto una barra de pan sin cocer, que una cocida, que la masa fermentada

Por tanto, el CAMBIO DE ESTADO está muy presente en la relación de este material NO ES UN MATERIAL ESTABLE

FORMATOS de HARINA + AGUA 21/10/2020

harina integral

+ harina y que agua

este queda un sualito 28/10/2020 aprieto a ver algo de moho

+ agua que harina

o alternar un agua se aprieta = + pegue

PASTA → las manos le despegas pequeños trozos CESCANNING? fuerza

ESCRIBIRSE JABÓN

FROTARSE LAS MANOS

ACTO → le pruebas → dejar secar



PRUEBAS CON "PAN" RESTOS QUE SE QUEDAN EN LAS MANOS

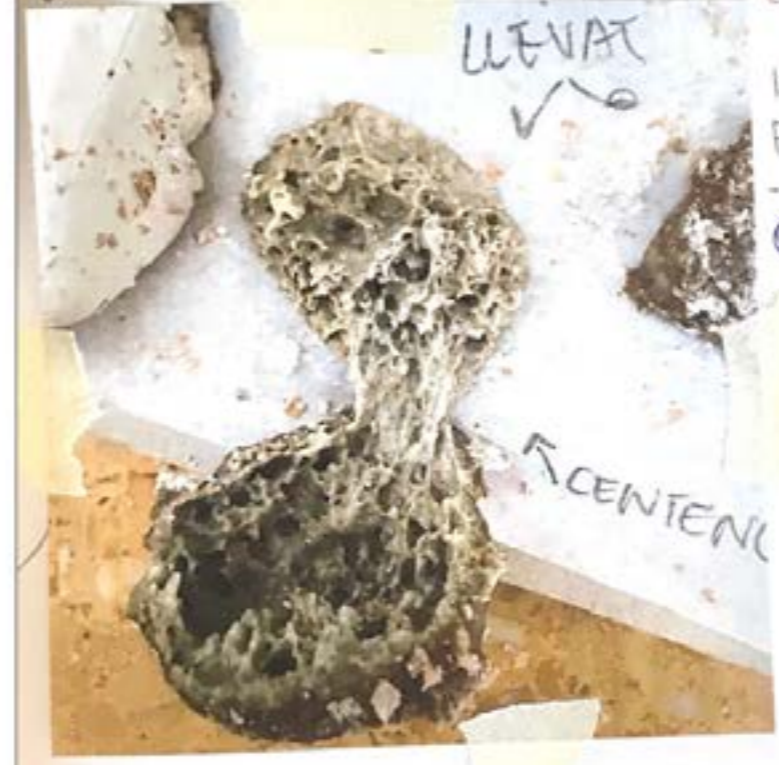
Me encanta la textura, DURO por fuera tierno por DENTRO

ESTA MUESTRA ES DE LEVADURA + CENTENO + AGUA. Fermentado. Espolvoreado con harina.

① PAN + masa madre INTEGRAL → huele mucho
 ② MASA MADRE huele menos
 "EL OJOR" → fuente
 ③ huele mejor que el ①

PROPIEDADES PSICOQUÍMICAS → Es increíblemente precioso los procesos que puedan tener la mezcla de puede ser duro, o blando → o ambos. Puede cambiar de "estado" cuando añades + agua, o + harina, dependiendo de lo que te quieras. Además de la levadura
 - cuando fermenta la levadura es super liviano, no pesa nada
 - cuando está amasado se te pega, se te pega en las manos
 Lentos son los restos
 - Mientras tanto estoy realizando la masa madre, estoy viendo que va creciendo su porosidad día a día.

PROPIEDADES FÍSICO MECÁNICAS Se le pueden hacer muchas cosas a la masa... Pero en el momento preciso. En ese momento puedes diluirla en diferentes líquidos... puedes unir los, sin necesidad de otro medio, cuando están bien...
 * DIFERENTES *
 * HARINAS ?



Integral / Centeno / Fuerza
 - Color, fuerza, color textura...

② Cuando se seca por el exterior, se puede cocer / a menor /
 como a otros bolos / hacen puntos sobre estos... Calentados.
 Los primeros segundos → flota, después se hunde y poco a poco se va delatando dentro del agua.
 COMPORTAMIENTO FRENTE AL AGUA
 Capacidad de disolución...

COMPORTAMIENTO FRENTE AL CALOR

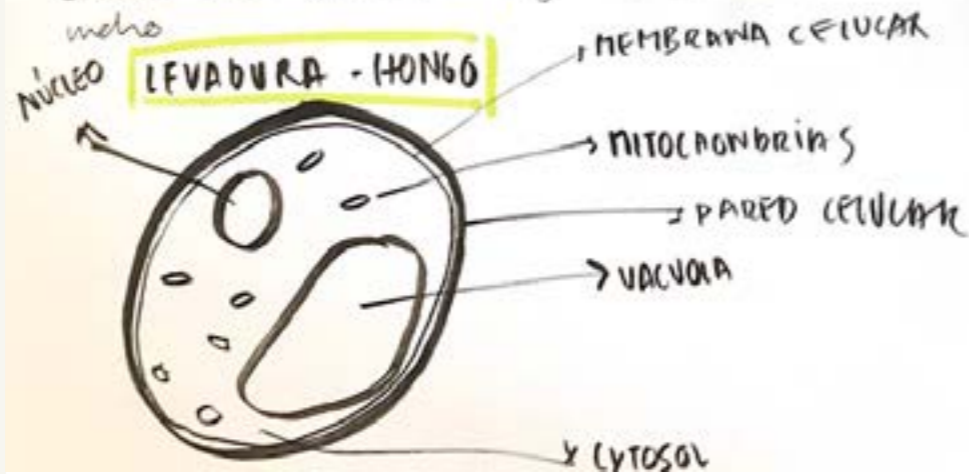
Se mueve! Se tiorra, se puede quemar. Todo depende de ti y de la temperatura que esté el horno. Aunque también el tipo de horno, leña, eléctrico o en el eléctrico los tipos de cocción que tiene...

También se puede cocer a la plancha. O dejando secar que es lo que yo he estado haciendo con mis pruebas.

COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA

Se estabiliza con el calor y con el frío

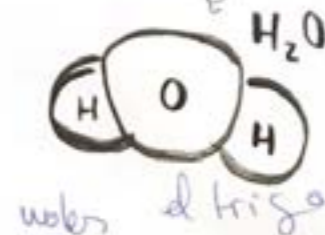
↓
 Cuando está cocido se degrada con la humedad. el agua



HARINA CONTENIDO

- 11-13% proteínas
- 11-17% almidón
- 3-4% germen
- 71-75% endospermo
- 54% almidón
- 25-30 alulosa

UNIÓN DE HONGO Y HARINA (PARA UNIÓN HARINA Y AGUA)



VERSATILIDAD

- Cocina ... ?

USOS HISTÓRICOS

CONNOTACIONES POÉTICAS... SIMBÓLICAS

Lo me mueven mucho los olores para mi simbolizan el crecimiento - el pan cruce, con la levadura o la masa madre. Mi infancia. Mis recuerdos. TRADICIÓN - El símbolo de madre → paradoja... ella crece y tiene bebidos pero ella siempre perdura los bebidos. MATERIAL Ecológico

El trigo se siembra entre octubre y 15 noviembre o en invierno 15 febrero y 1 Abril → es decir, los todo el año. Este medicamento → el trigo de mundo MU MU GRANDE, mas que vale por el coste mediocultural del fertilizante utilizado por los agricultores para incrementar la cosecha de trigo.

ME PREGUNTO SI ROMANOS SERIA NECESARIA TAMEN PRODUCCIÓN SI SE + REALMENTE DE REALIZARA UN PAN ANG BURRA MAS TIEMPO Y POR TIEMPO COMPRAS MENOS, PORQUE NO SE PONE MAS AL DIA SIGUIENTE, TAN SOLO POR LLEVAR UN PORCEN

TIPS MÁS CUIDADO DE USUARIOS QUE DE HARINA

También como se "vende" me refiero a como se presenta el producto. Bolsas de plástico - obvio que contienen
Y si utilizamos papel, que tipo... pues creo que también contendrán... un poco menos pero igual

PRECIO

- GRATIS : 😊 → para mí, para mí, para mí

EN LA FORNERIA ^{¡jaja!} PROVEEDORES:

LLEVAT → 2€ per kilo → CINTA ROJA

HARINA TRIGO → 0'48 € per kilo → HARINAS VA

HARINA CENTENO → 2'05€ per kilo → ENCANTACION
WGB

RELACIONES CON OTROS MATERIALES:

- Bano
- Grogole +

PAPEL DE MANILA o abacá

ORIGEN Filipinas

¿Natural? ¿Artificial? → creación por parte del ser humano, que pasa de algo natural a algo artificial → PORQUE LO FABRICAMOS LOS HUMANOS

SALUD Es realmente "bueno", ya que se utiliza como envoltorio de productos alimentarios. Como es el caso en el TOEN.

USOS: Relleno, separación de productos, manipulados, alimentación (panadería), protección o envoltorio de cerámica, porcelana u orfebrería.

FORMATO: Hojas, (láminas). A mi vez encuentro el "formato" que vienen, y como lo llaman mi madre, bueno en general todos una "resma", la resma es el "bloque" de hojas de papel de manila. MUY FINO

ESTADO FÍSICO: Sólido. No es que permita con facilidad los cambios de estado sólido a... Alomejor con su molición o algo y ponerlo a reemplazar.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS: Es un material blando, ligero, suave y frágil. No es muy poroso, pues no absorbe el agua.

PROPIEDADES FÍSICO-MECÁNICAS - Se puede coser, se puede "manchar", ENVOLVER, WRAP, TENDER, ROMPER, DESTROZAR, ARRUGAR

PROPIEDADES AGUA: Flota, no me había percatado nunca de este hecho, pero me resulta muy satisfactorio

② " CALOR Y FUEGO: Combustible



COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA

Conglomerado / Biodegradable y 100% reciclable. Proviene de otros papeles.

USO HISTÓRICO... TECNOLÓGICO Material no web, local → MANILA... Es un material usado. Proviene de las sbras de Manila. Proviene originalmente del cáñamo de India, del que originalmente eran los sbras.

CONNOTACIONES POÉTICAS

El envoltorio, la protección, la amuleta, tan frue que protege super bien los productos alimenticios o otros incluso igual o mas frágiles. Me encanta la sencillez de la protección tan diferente a los envolt... A le vez su fragilidad.

MATERIAL ECOLÓGICO: Biodegradable y 100% reciclable...

③ El producto ha sido fabricado con materias primas reciclables

- Producto Reciclable / Biodegradable y Fabricado con Papel o Cartón como materia prima
- Fabricado con materias primas Recicladas.

PRECIO ORIENTATIVO Pues como los materiales anteriores

lo consigo de la PANDORA, RESTA → 15,76€
Pero en cualquier tienda de productos de embalaje o de ARTE.

POSIBLES COMBINACIONES: - Con otros tipos de papeles, ACEITES, USO COMO DE HUELLA. - PRODUCTOS FORN - COMIDA

Tal vez, envolver productos y ver que tipo de huella dejan,

- TRANSFERENCIA (GRASA?)
- GRABADO ALIMENTICIO
- PROTEGE ALIMENTICIO

- desarrollar IDEA

LARA MONTADA



TIPO FRAGIL

↓ nuevo
↓ conde

no le hice algunos pruebas
y le puse pignabos



PANI → - Teja

TEJER, CRECER, EXPANDIR, AGRIETAR, PLEGAR, COLGAR, HUELLA, APILAR, ESCRIBIR, PLANTAR, ESTIRAR, SAKO HARINA, PISAR, ESPARCIR, → huanan / pelan

TEJER, HACER VIRTAS, UNIR, AMPLIAR



JUGAMOS...

26/10/2020

¿QUIEN E QUIEN?

LOLLAPES

↳ Soporte

Me encanto la sensacion de volver a jugar. Supe realmente que estaba jugando, cuando mi cuerpo se levanto de la silla. En que momento deje de ser, sin quejarme. Fue en ese momento cuando las cables hicieron disparos. Me parece increíble que construyere este increíble medio

¿Porque tienen un nudo al final?

↳ MUÑECAS

↳ MARIONETAS

↳ PUZZLE



- por la
- ant

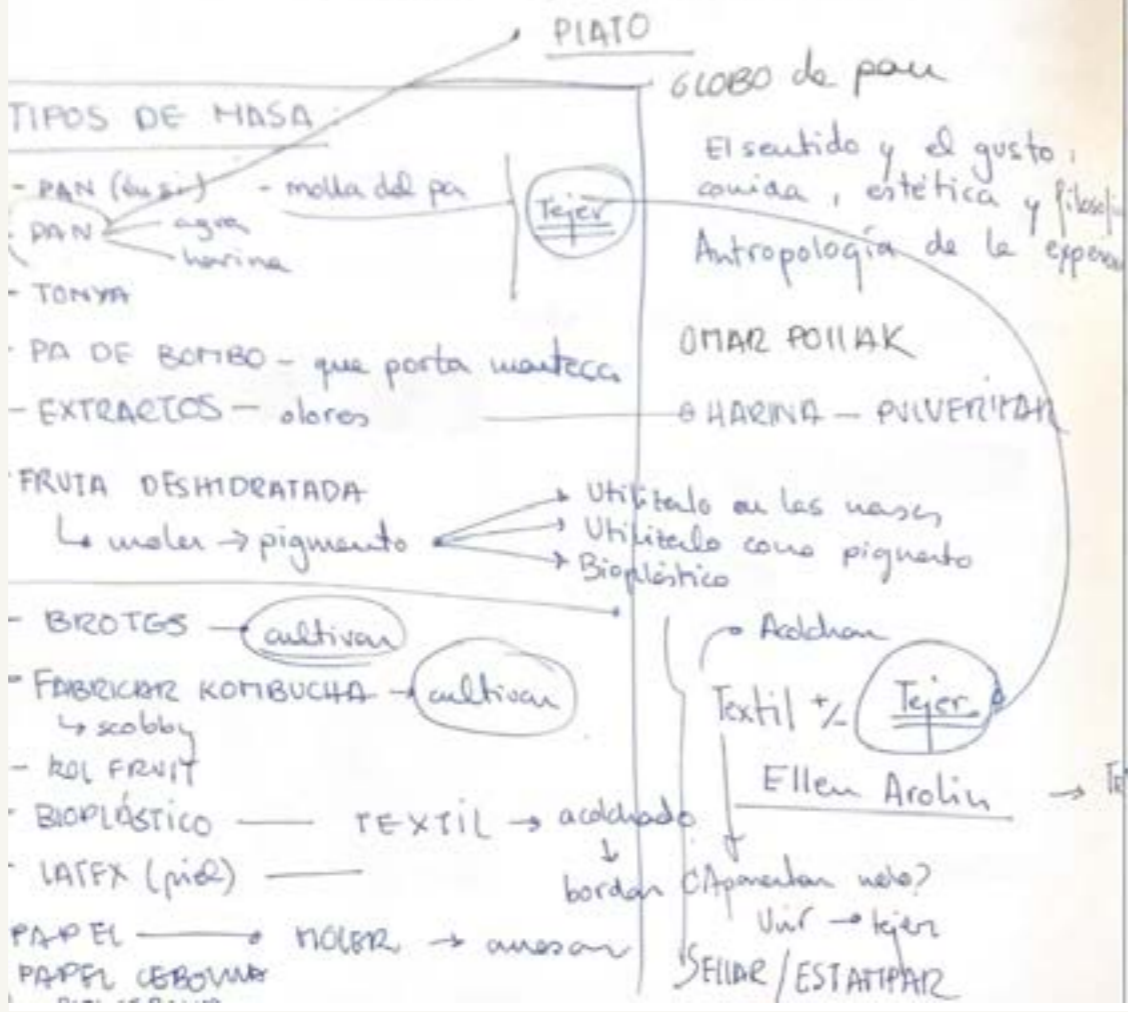
uso + alubor = sacar molde del cuerpo

↓
 p...
 j...
 j...

avances diferentes = cocidos

expos de pt -

• alubor = creación de diferentes productos



16/11/2020

EAT ART

[...] Todos los poros del hombre que caracterizan el amor los guiarán en la creación de esta obra. Mediante nuestros manos, está aquí una expresión artística tan intensa como para exigir no solo los ojos y relativa admiración, no solo el tacto y relativos caricias, más los dientes, la lengua, el estómago, los intestinos igualmente enarcorados [...].

F. Marinetti

CICLO DE VIDA DE LAS OBRAS

¿El eat art tiene una vida finita?

- Presentación de piezas que interactúan con el espectador, que le obligan a que participe para entenderlas y que no están hechas simplemente para ser contempladas sino para ser usadas.

Leandro Erlich
 Sonja Alhäuser
 Cesar Martínez

LEANDRO ERLICH

SONJA ALHAUSER
 la degustación del arte

Artistas que utilizan la comida en su arte:

Andy Warhol, Claes Oldenburg.

Daniel Spoerri → cocinar y comer como arte de manera formal

- TRABAJOS REFERENCIAS
- MATERIALES
 - comprar latex
 - telas ? lana
- MICROTAJER

HARINA + MEDA = TAMIZAR

FORMA

COLGAR



Ernesto
Neto

- OLORES
- TACTO
- VISUALIDAD

cualquier otro material.

- Avucar glass
- Cualquier tipo de lavina
- Frutas / deshidratadas / Muestras

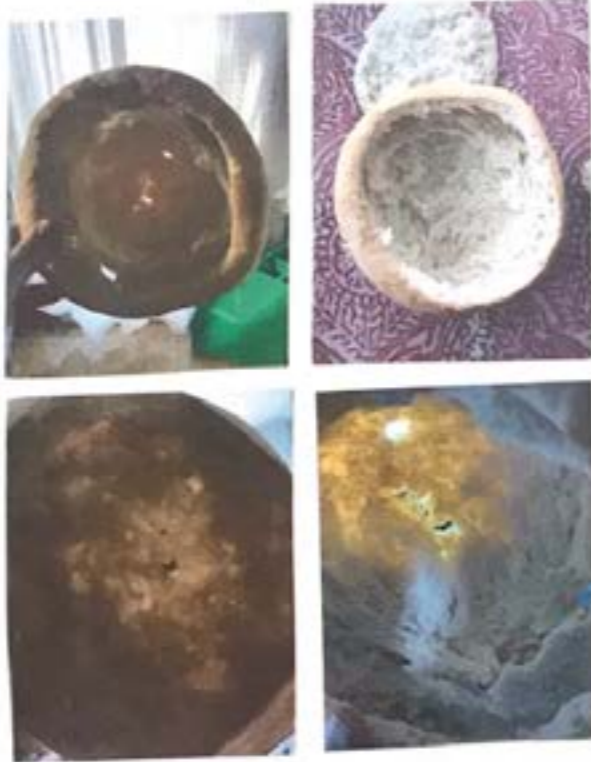
Wolfgang
Laib

↓ FLUIDO - CAE → "lo puro"
ESPARCIR

VACIAR de pequeña tenía la manía de cocerme el pan desde su base. Me conía la uolla y dejaba la "escorfa" lo hacía con el pan de bombón, A veces lo repelaban tanto que se conseguía que pasara la luz a través de la escorfa del pan. Se podían ver las burbujitas que se habían formado durante la fermentación.

- Se me ha ocurrido la idea de cocer un pan, dentro de otro.

El día que mi tía hacía galletas usaba platos, se cocía este sobre la casa. Porque lo cocer de esta manera, yo no conseguía en bol.



- DURA
- RESISTENTE

RASGAR Su interior, la uolla, la rasgo, consigo como una especie de "tela" muy entre conillada. Se me ocurre cocerle sobre ellos, como una alfombra. me da un gases de caer una? Que sensaciones me proporcio-

- COMPACTO.
- ESPONJOSO



PAN COMO UNIÓN AL PLÁSTICO: La molla que he sacado de estos panes, la utilito como medio vinculador, como fibra

GLICERINA + AGAR AGAR + AGUA + MOLLA DE PAN
 5g 2g 40ml

Todo esto surge porque estoy realizando prácticas con este material Biodegradable.

APLASTAR la molla, ya lo intenté con la molla del pan
 Bimbo *de compactar* *comprimido* *no se compacta tanto*
 Bimbo diferentes *no se compacta tanto* *es como* *huellas* *Bimbo*
 PAN



camina
esponjidad
presencia
tacto
sensaciones
broton
...

EXPANDIR / ESTIRAR / MIPLIAR *como me gusta la idea de conseguir cierta transparencia con el material, como con la cerata, rozando hasta conseguir, que "traspasados" también anterior al apartado anterior.*

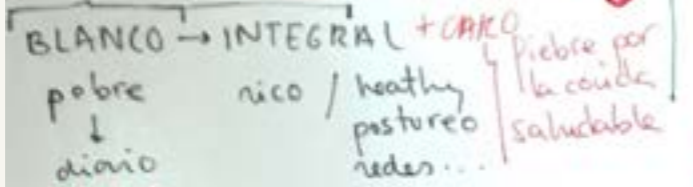
- mano -
 - brachio -
 - Agua -
 (+ colorante) =



TIEMPO Y DEDICACION

causetas, sudor

CAMINO: HISTORIA DEL PAN LIGADA



¿Porque el pan blanco se convierte en lo bueno? Evolución - Devolución

¿quien compra cada tipo de pan?

HARINA BLANCA } 60/70cent/k

CENIZO ESPELTA TRIGOS RECUPERADOS } 2/3€ / k

Unión Soviética, 1963
un fallo en el sistema de producción hizo que hubiese menos cereales y a causa de esta carestía de pan fue inflado con aire a presión

Distinguir
Diversificar
Tanzar → Campos de concentración
RAKISTO
NATIS
DISTINGUIR
SELECCIONAR

PAN BLANCO = CLASES SOCIALES RICAS
DESLEGAR EL PAN de LA PANADERIA

Cl. Difusión - Supermercado - Profesional HACENDADO HARINA DE CENIZO INTEGRAL

EL PAN → EJERCICIO PERSONAL

harina → trigo, cebada, centeno, amaranto, avena, ...
sal
agua → + duras - duras ...
masa madre - levadura

1) HARINAS

BLANQUEADA / NO BLANQUEADA

peróxido de benzilo
cloro → color rendimiento
proceso químico

color cremoso / amarillento
grano de trigo
avejete de forma natural

• molienda de la harina
• blanqueamiento

Como, duro, duro, difícil de b
Símbolo de MISC-ri

2) HARINA INTEGRAL → SALVADO

¿Cuanta harina blanca puedo sacar de x (peso) de harina integral?

HARINA INTEG 500 gr
Peso piel y vaina → 110gr - 125gr - 20gr } 62,5
Peso harina → 390gr - 373gr - 17gr } 186,5

ALTO DE TANITAR → pureza ① ②

CENIZO 200gr
Peso piel y vaina → 44gr - 21gr - 27gr }
Peso harina → 179gr - 173gr } (Semín?)

1K trigo = 1Kilo harina integral = 700 ar blanca

un porcentaje del grano del trigo, ya que este tipo de harinas contienen la vaina / piel de la semilla del trigo.

Antes para evidenciar ambos componentes "necesarios" en una la harina creaban dos volúmenes, ambos formados del mismo tipo de harina lo que pasaba es que habrían sido extraídos/separados/distinguidos/divididos.

(A) harina "pura" integral (B) restos de la vaina



EL PAN COMO ACTO DE resistencia..

EL PAN COMO ACTO DE RESISTENCIA

ESTRAPERLO
 ↳ inflación de precios
 ↳ escasez
 ↳ mercado negro de posguerra
 Manolo López Teruel

- DISTANCIA KM
- PAN
- TIPOS
- ESCASEZ
- CAMBIOS

1 PAN → 1 K → ACTUALIDAD → 2'43 €
 1 PAN → 1 K → 1936 → 0'70 p.

0'0065 gr

ESCENOGRAFIA

PAN → como lo podría repartir?

- PINTAS
 ↳ ¿que pintas?
- MANOS → pelitico.

- Senci Na
- Osuno
- Yo
- Pan (soporte)

7

ARCHIVO VISUAL

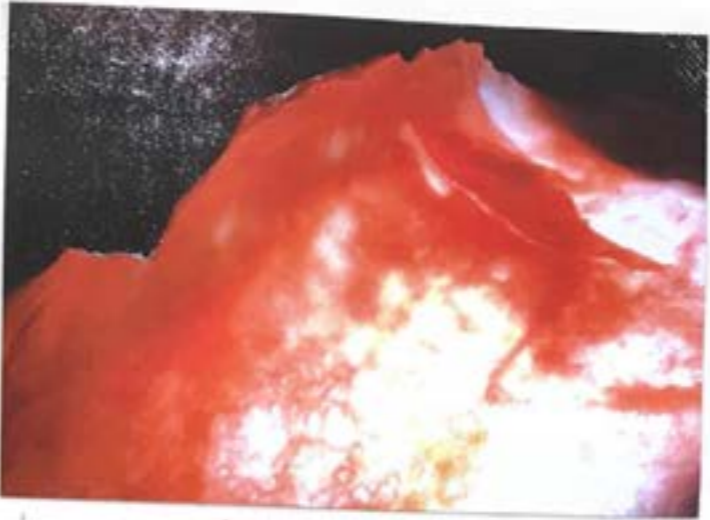
Y PEQUEÑAS CONCLUSIONES

- ♥ ESTIRAR
- ♥ PAN → TRANSPARENCIAS
- ♥ COSER
- ♥ VESTIR
- ♥ BIOPLÁSTICO
- ♥ HUELLAS
- ♥ CONTENER
- ♥ CRECER
- ♥ GLUTEN
- ♥ EXPOSICIÓN
- ♥ COLORES Y PROCESOS
- ♥ SONIDO
- ♥ TALLER
- ♥ SENSORIALIDAD

ESTIRAR

no encanda lo visual que es

- PROYECTAR
- IMAGEN DETRÁS
- ¿Que soporte?

↳ colorante → artificial



sensación de algo carnico como tripan.



→ mas fragil que el secado natural

pistola de aire

Si le doy con la pistola de aire caliente se consigue una textura muy diferente a la del secado natural.



dar forma

@svqanonyoursouls → CARA PAW (MAO)

ESTIRAR MASA
TRANSPARENTES



Todo empieza con una mano.
De pequeña soliendo no comía el
pan de esta manera. ① Le daba la
vuelta ② Empezaba a hacer su hueco.
③ Me comía toda la molla y dejaba un
perfecto hueco.

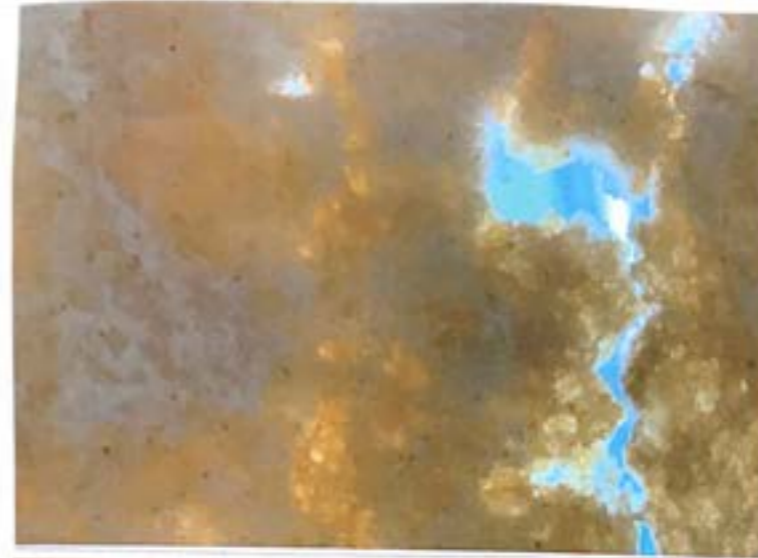
Me encantaba poder rasear hasta conseguir
la máxima transparencia posible sin que
se rompiera la capa del pan



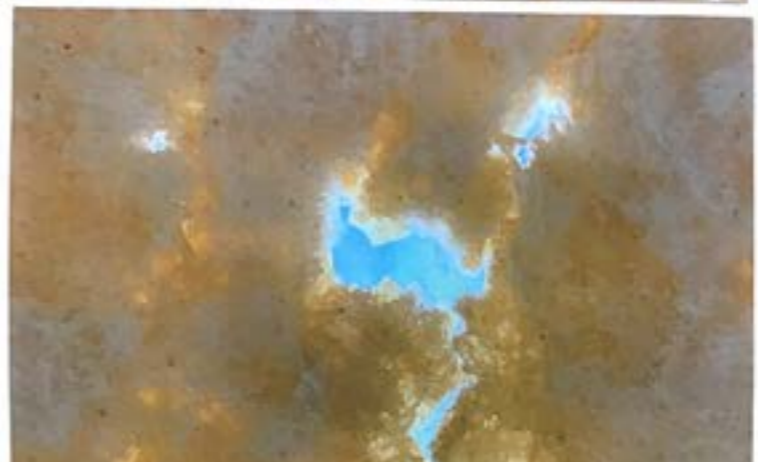
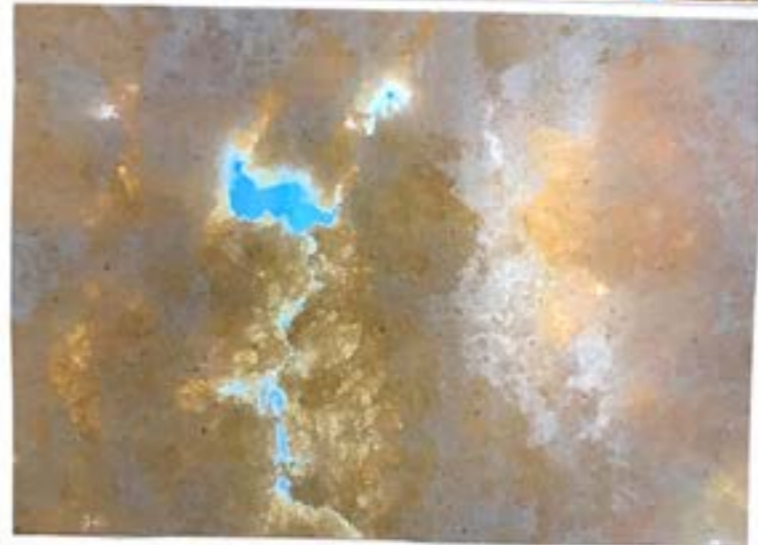
plato → los gaspachos se comen
sobre el pan.



↳ ajueno con tol
↳ viditos → ajuenos.



MIRA
ATRAVES
DE
EL.



PAN COMO ACTO DE RESISTENCIA

1936 - 1939 → 0'70ct peseta

Hoy → 2'43 €

PELUZCOS.

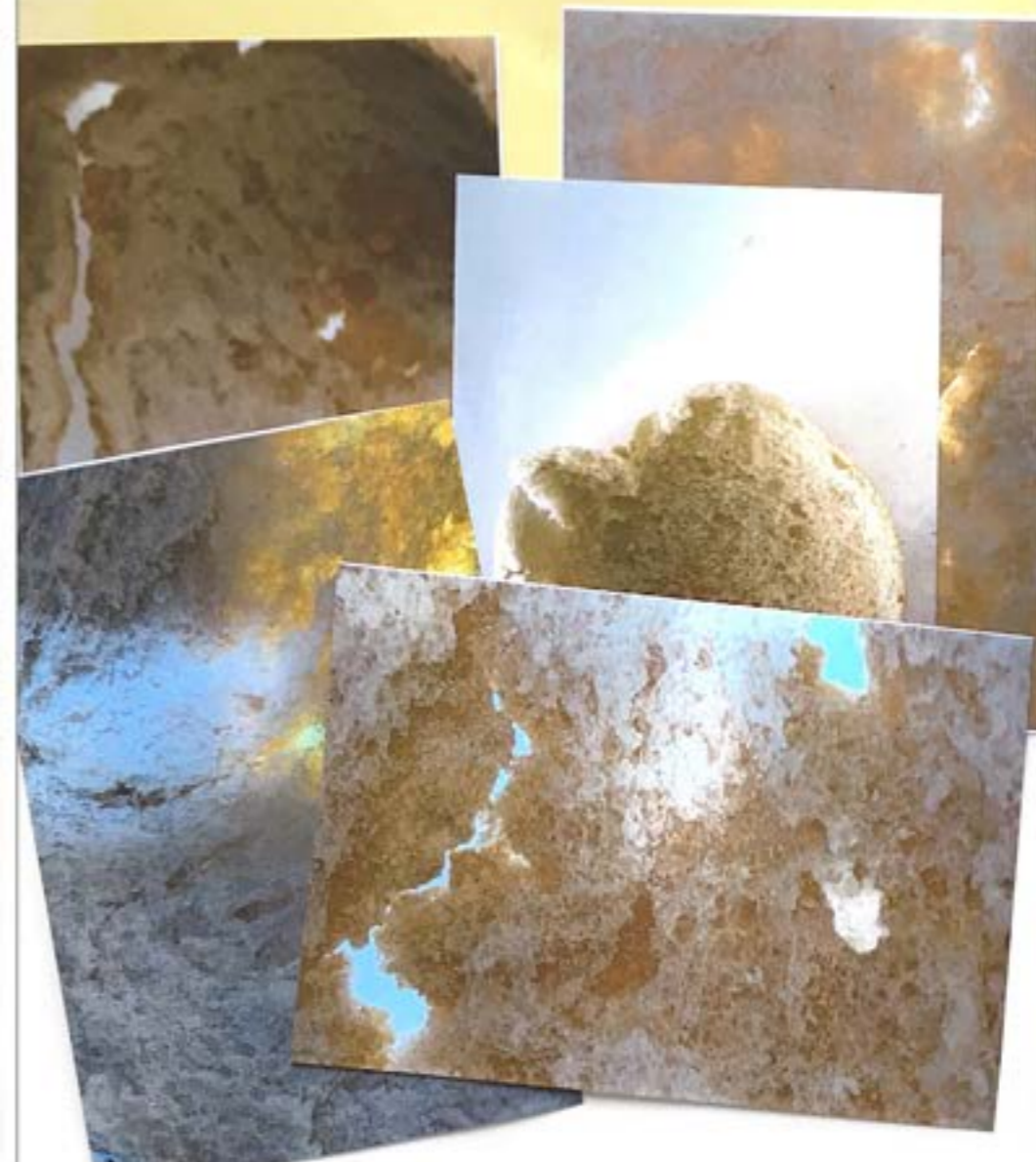
dan migas



miga pan

- PERFORMANCE
- ACTO

TRANSPARENCIAS
PAN



COSE



Intento de unión de dos rebases de pan. No lo conseguí pero obtuve esto, que realmente, (visiblemente) es muy atractivo





VESTIR

¿vestir?
¿llevar?
¿empaquetar?



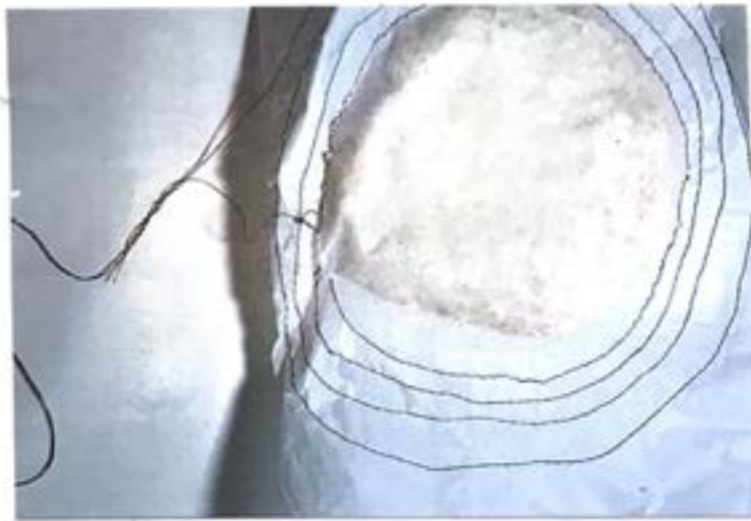
→ sacos de
harina



molla ←
+
papel cebolla



parte inferior ←
+
papel horno

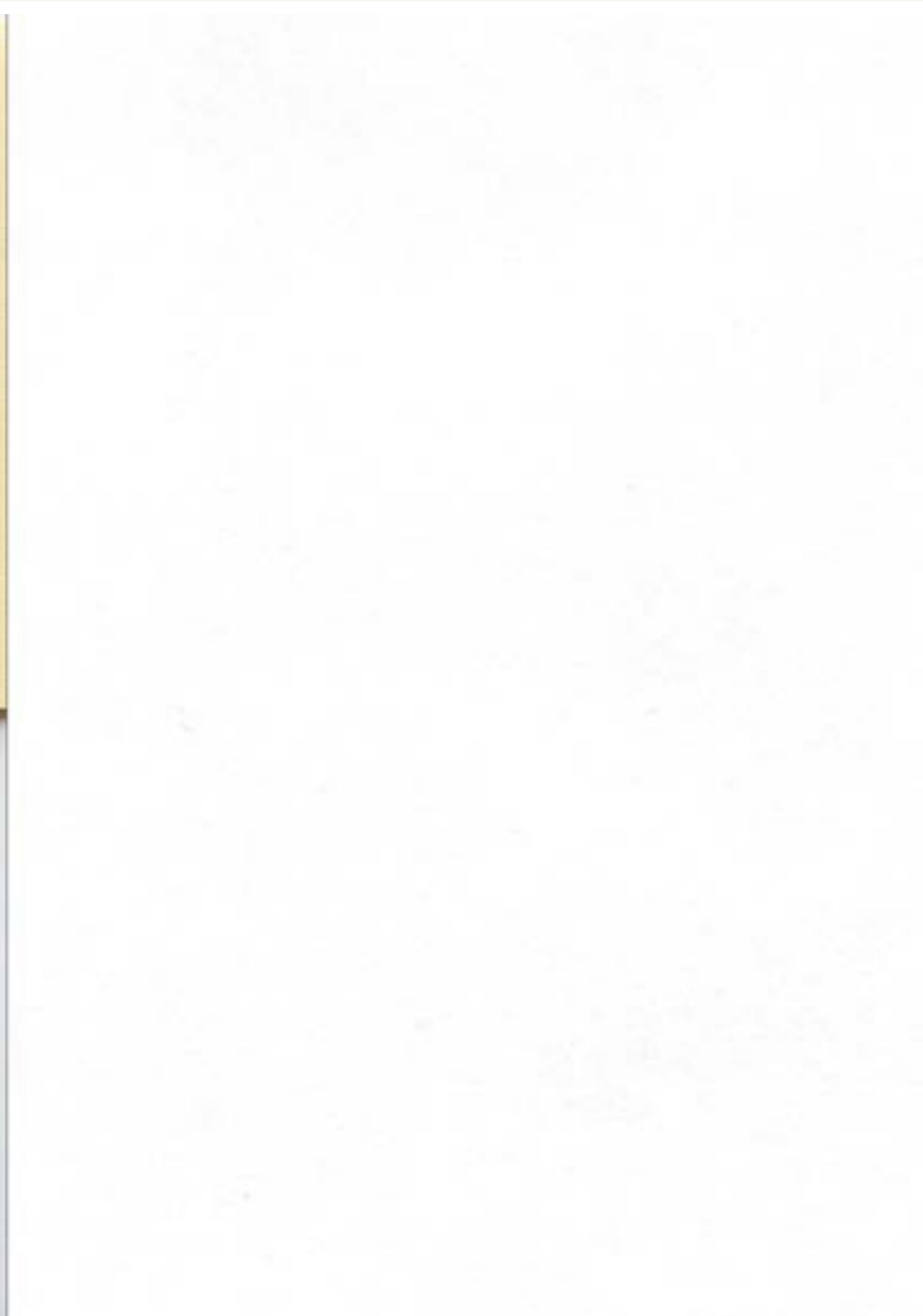
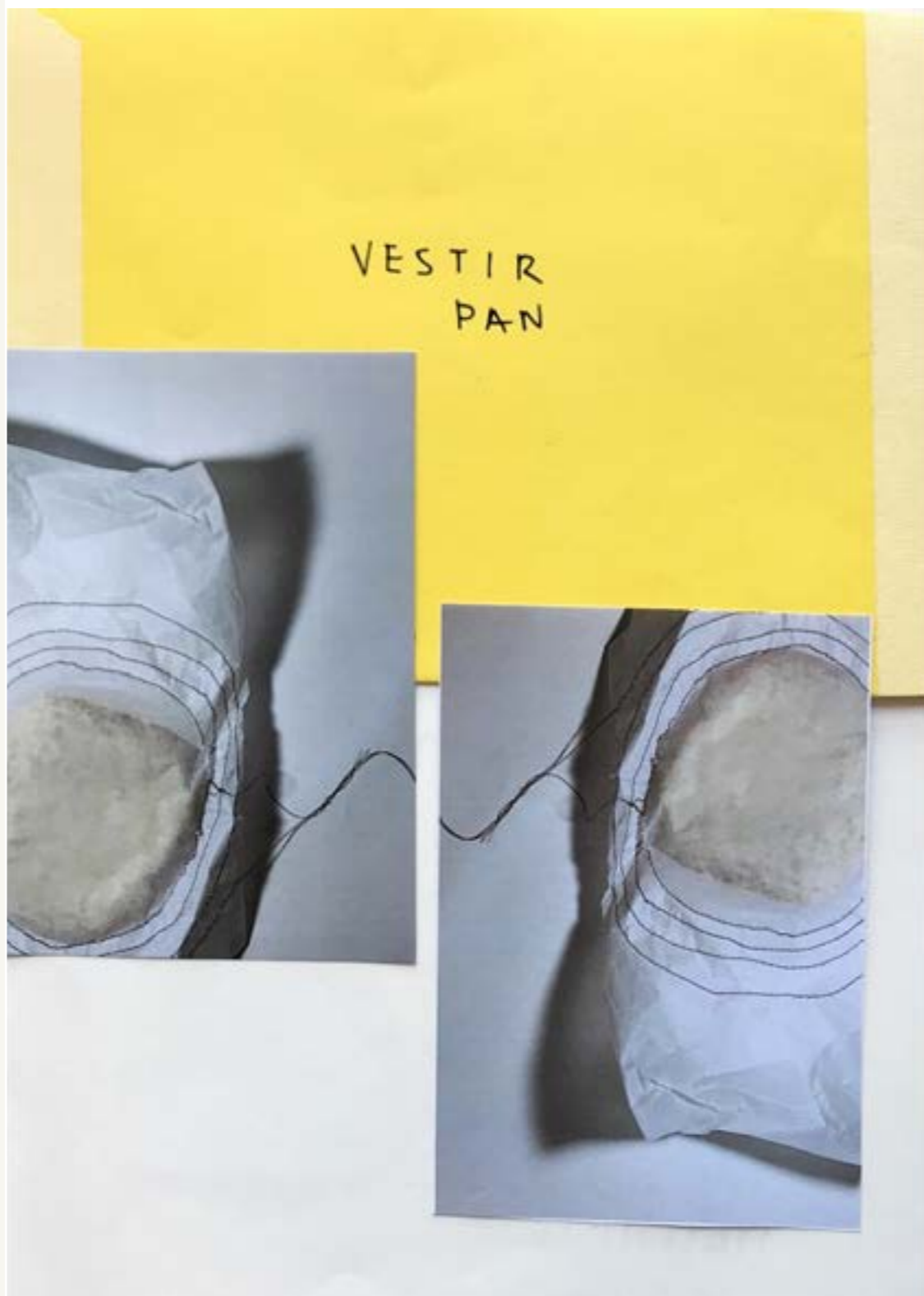


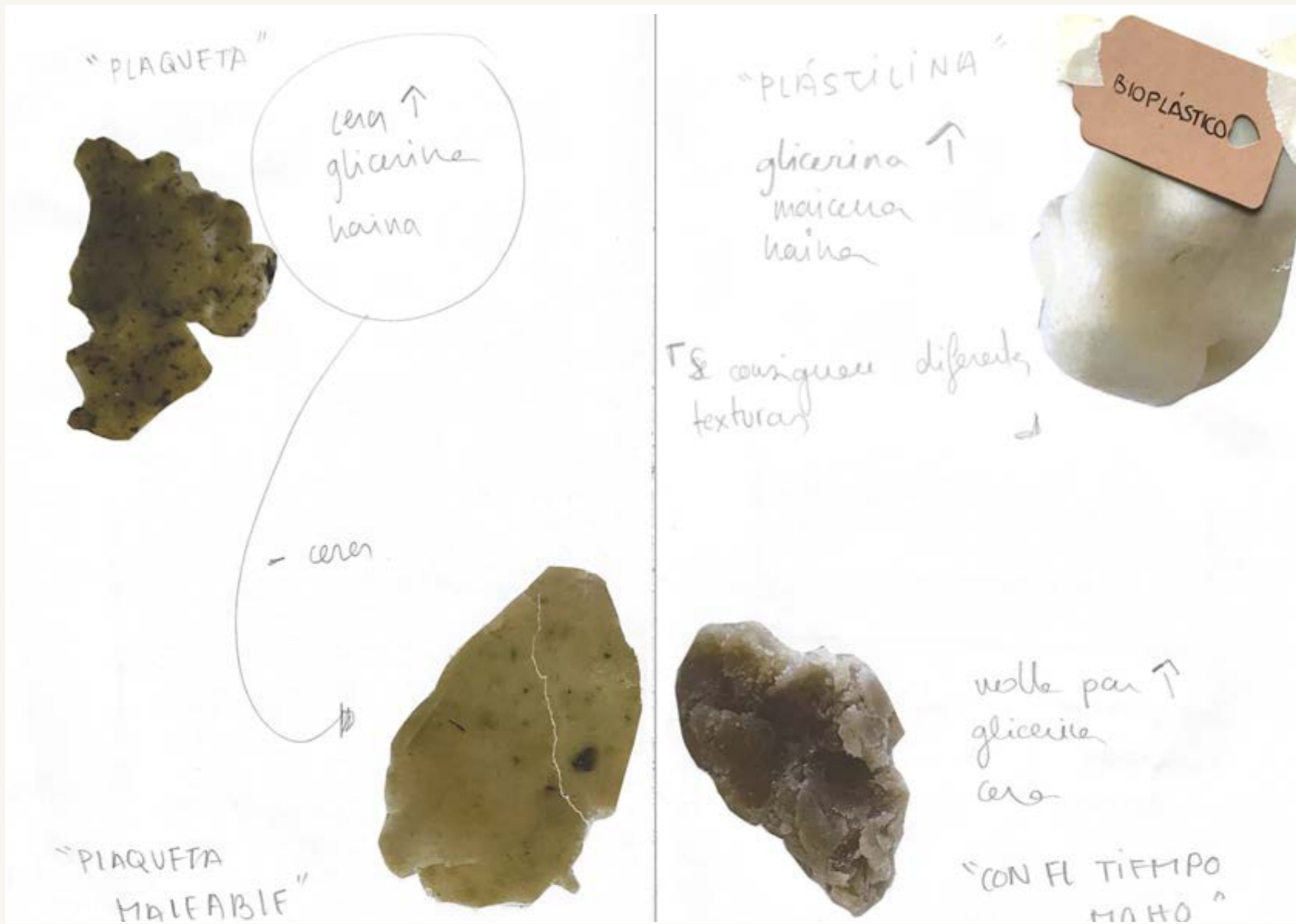
@shopkieklak

ENVASAR AL VACIO



plancha + mantel transparente
↳ con el tiempo empezó a crecer vaho







transparencia = resistente
con cierto grado de elasticidad

BIO PLASTICO
PAN



Huellas PAN



HUELLA
PAN
BIMBO

HUELLAS

MUY DIFERENTES.

no hay que considerar que el pan
tiene que estar fresco



HUELLA
INDUSTRIAL

MUY BUENOS
RESULTADOS

me interesa bastante

campana sobre pan

PRW
BIMBO



BREAD
LAND

VIDEO

@claymachado

es toda una experiencia. diferentes
sensaciones INSPIRACION → derivar

MOLLA
PAN



→ huelle con harina torra
de pochica conseguir rajoles



huella de la
maquina de coser.

molde realizado para
pintar sobre el pan



@oakcitysour dough

- harina azul — colorantes
- colorantes naturales
- harina → diferentes tipos
↳ tostadas
- semillas...

GLUTEN



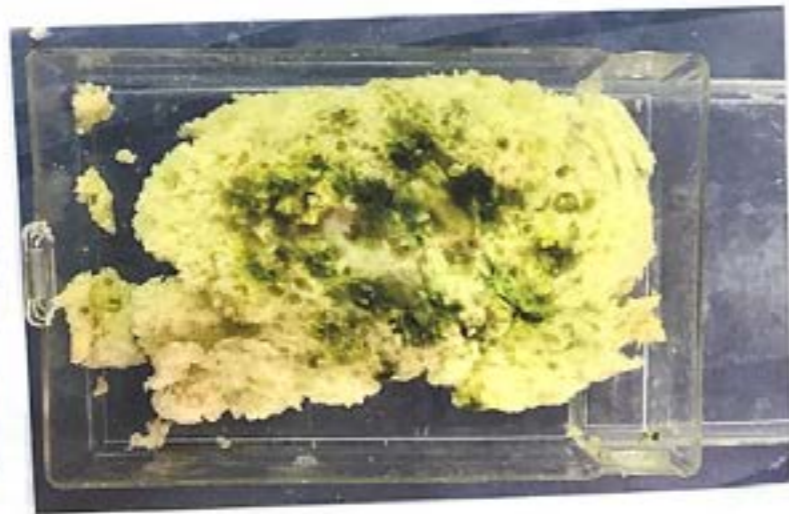
estable pero frágil

= Morretones =



↑
colores

- NO CRECIÓ NADA - SOLO HONGOS
- LOS COLORES

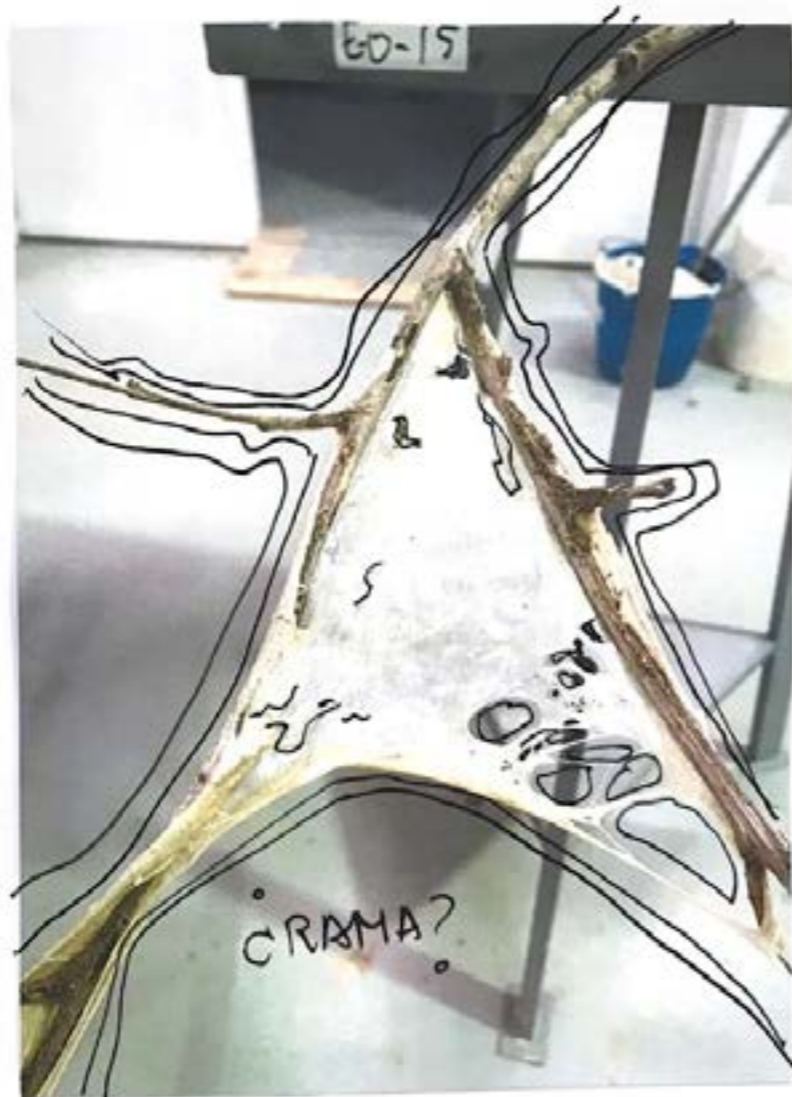


¿ CUANTO GRANO CONTIENE UN
KILLO DE HARRINA?

- pureza de la leche
 - post guerra se le añadía semilla
- ALCIÓN - RESTOS - ¿ DESHECHOS.



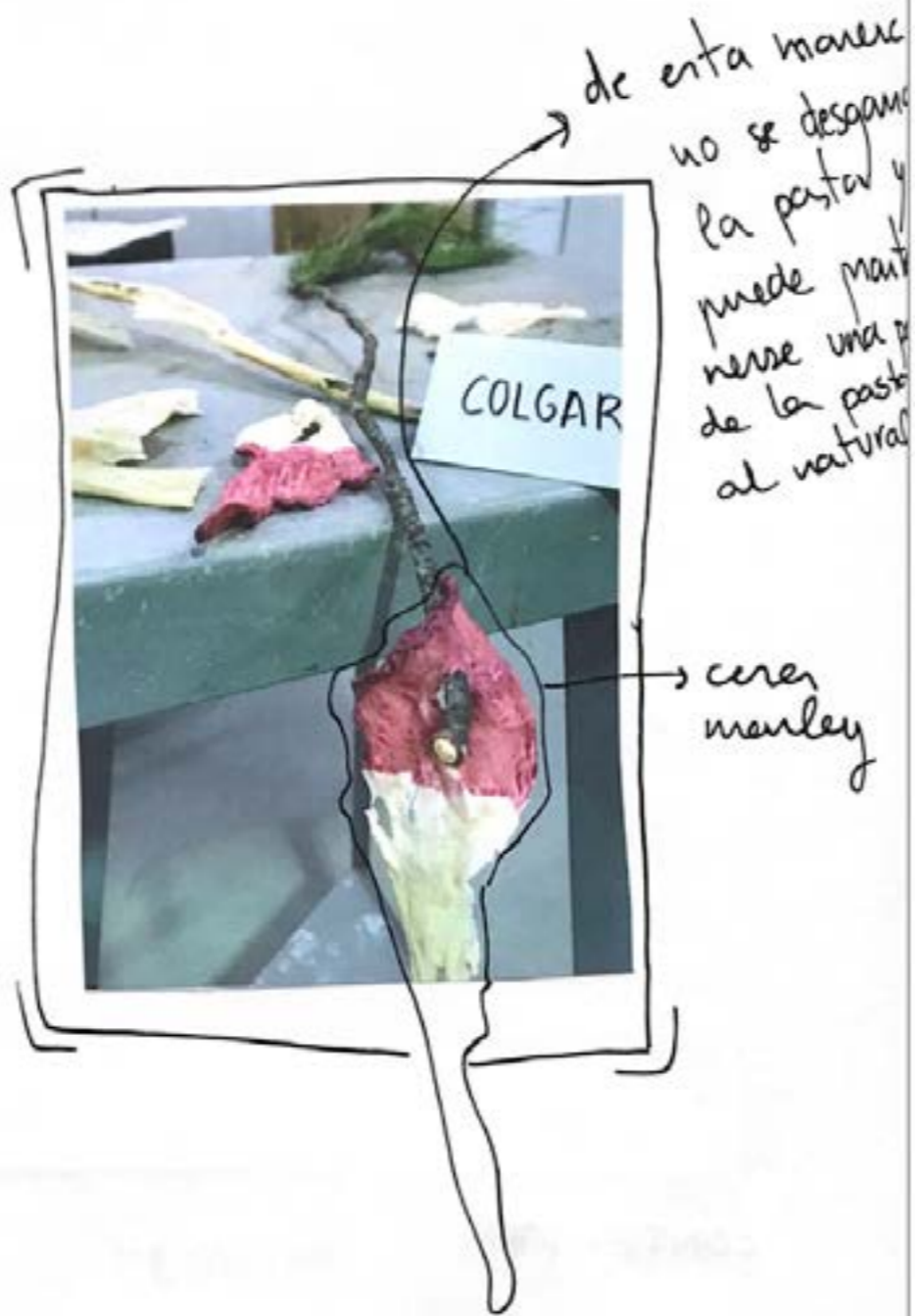
imajen preba + aurdit
con alambre



ME GUSTAH



CONTENER



LEVADURA FRESCA



VOLCAN



DIFERENTES TEXTURAS
procesos importancia



restos cerosos de café?

¡¡ TODO DEPENDE DE LAS MANOS !!

Mona Hatoum
"Interior Landscape"
13/ JUNIO / 2021
NAM. EXPO MONA HATOUM → 2021





♡ COLOR ♡



♡ el horno de tierra ♡



→ renolacha

→ ciruela

→ blueberry

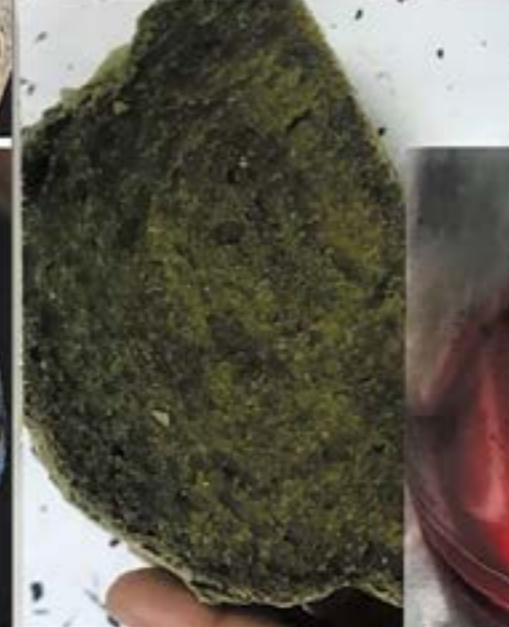
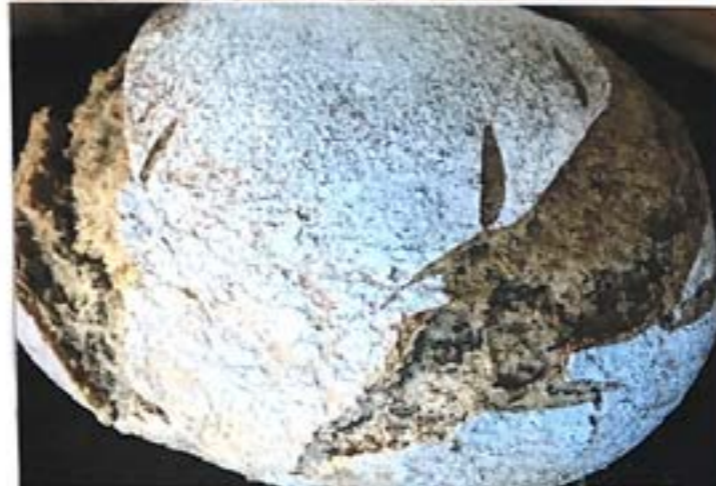
→ té mache

→ tinta calener

DIFFERENTES
-ORTES
-TERAPIA -



abertura
+ vapor



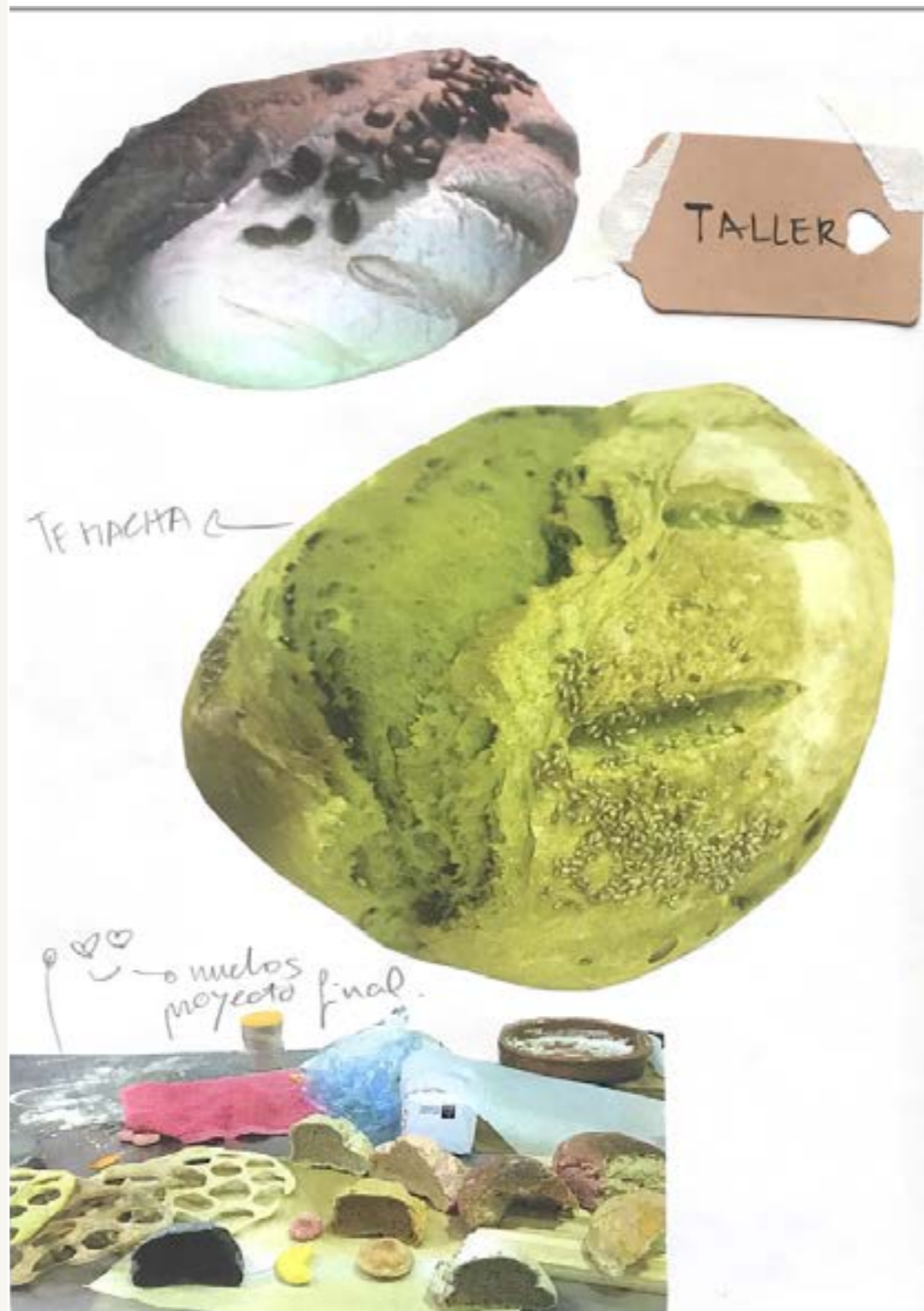


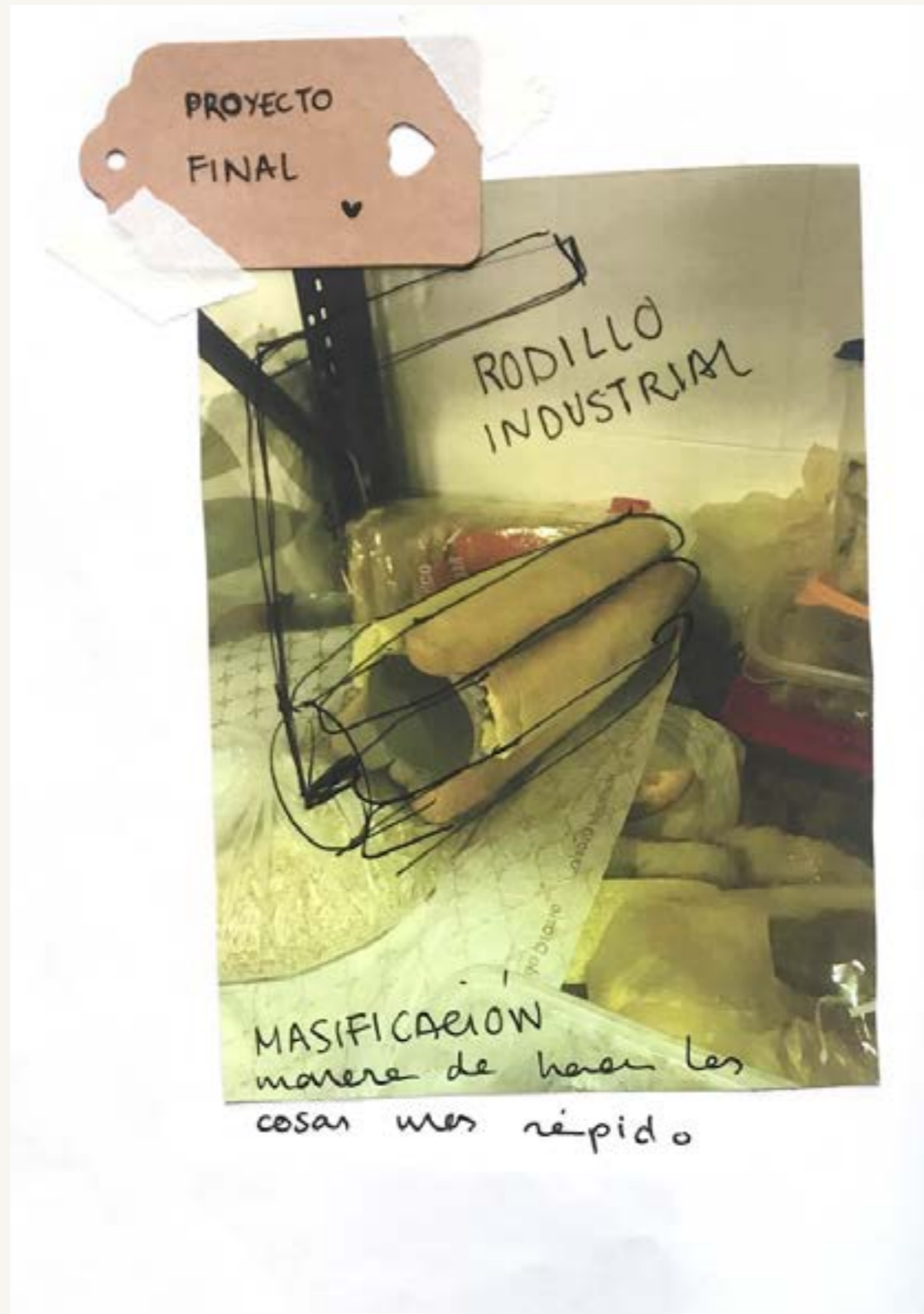


ARTESANATO → idea instalación



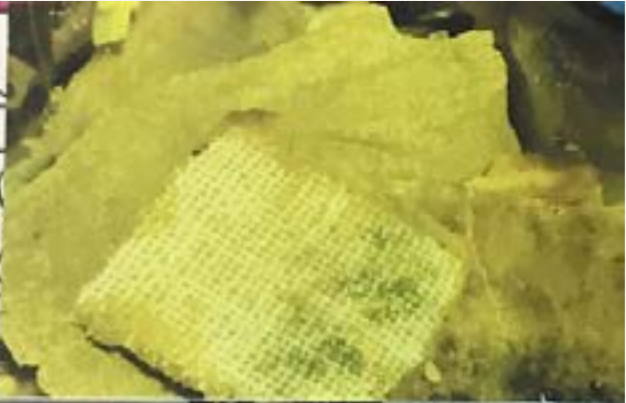
SONIDO
PAN







→
mues
quien
¿cabe
por ahí?
MUY VISU



PROYECTO FINAL
PAN







"El panadero tiene una facultad propia de sentir y percibir que desarrolla y acumula por el uso continuado de sus sentidos durante toda su experiencia en la elaboración diaria del pan"

(Walison Fabio, 2018)
"Sensibilidad Panadero"



EXPERIENCIA PARA TODOS.
LA CUESTIÓN ERA HABLAR de los sentidos en torno al panadero@. Como hacen uso de ellos.

TESIS DOCTORAL
"Walison Fábio Rogério"



SENSACIONES
PAN

- TACTO
- SONIDO - OIDO
- OLFATO
- GUSTO
- VISTA



IMAGINARIO DE

LOLA ♥ las imágenes que me han rodeado durante mi tiempo (aun por rellenar)



@setahepsev
= Estuas de pan.
Pruebas para los PAJAROS



Super idea
Yo percibir en como del de aves y la relación en las aves y el COVID.



- TEJER RECHERON

- Hama
- lala
- Jo

FUTUROS PROYECTOS



- UNIÓN @brnd.o
 - Vinculo directo
 ou le mesa



@_deniz - besciani



bolas de papel recidado
lo creado en un mundo
propio
¿Porque no crear el mio
propio con el PAN?

Haina de
anoz con colorantes
alimentarios o
colorantes naturales
- curcuma
- pimentón
- te macho
- reudato
en polvo...



Se le puede añadir
cualquier cosa
y cortarlo tambien
¡QUE ME INTERESA!

EJERCICIOS
- FORN
- ATIGAS
- CENA
NOCHEVIETA

INSPIRACION
DIARIA
PAN









CONVERSACIÓN CON GRETA ALFARO:

Lola- hi thank you for your I try very much y I love your work thank you I would like to know more about your family about the bakery on and if you feel that growing up in this bakery marks your work

Greta- Thank you I think it's a very good question because I think so yeah I think it's very important I think the first years of your life are marking their whole life in other levels and for the first seven years of my life I left in the top of the bakery and I just think this bakery like the traditional then you start reading and looking as I say I realise that bakery baking was a woman's thing before, so this bakery that had been having my grandfather's business was a professional bakery with men, men bakers I was still an open fired boot file oven and, and yeah it's marking me a lot because so this will be from the plant of the bakery so they work the whole night my father walked about 2:00 AM and came back home for lunchtime and then went to sleep and you know you were sleeping and then there was all this world underneath you that was working I was very dark even in daylight but it was like big big thing on inside with internal room the oven and everything was there in the darkness and there were these memories of the smells coming back from school and having all these women like long tables of women every woman would be different kind of pastry they were the always tied up and sold out of mine or dressed in black with white hair that would be in the corner of big darkroom crashing eggs into a big pot so this this whole set of memories I think they are like they have influenced me a lot I was there failed your then because the oven was Rotary open so it's like it's like the mouse let's say that the entrance and it's got like a wheel like in a bus like in a big glorry that moves the platform inside so that the heat is evenly distributed and you can also see if they're doing well and take the ones already and of course we had a lighter the light only limited very first parts like the first very near to the to the door so it will be like a very dark thing you wouldn't know what was inside and things were burning and heating in there then there was a festive party every weekend night people will come with with meat and snails and things like to be cooked in the oven so it was also quite popular thing so yeah it will affect of things that I think it would have been very important in my becoming an artist and the material itself like being playing with materials catching them in the oven that will change so much and there was a magic and the magic of a world is done by night I think I'm in the nocturnal person and and after bakers work by night whiches workt by night and ...

Lola- I love all of your descriptions because I I'm a son of bakers I'm I feel it all you are speaking your experience is similar or for growing up my leaves on the top of the bakery but when I was very young are usually there because my dad was working I'm on my mom a robot so I sleep on my grandmas house I feel it a great show this memory

Greta- I don't know anyone who has like the same experience I know I have friends who are doctors confectioners but not of bakers...

TRADUCCIÓN:

Lola- hola gracias por tu lo intento mucho y me encanta tu trabajo gracias me gustaria saber más sobre tu familia sobre la panadería y si sientes que crecer en esta panadería marca tu trabajo

Greta- Gracias creo que es una muy buena pregunta porque creo que sí creo que es muy importante creo que los primeros años de tu vida están marcando toda su vida en niveles orther y durante los primeros siete años de mi vida me fui en la parte superior de la panadería y solo creo que esta panadería como la tradicional entonces empiezas a leer y mirar como digo me doy cuenta de que panadería hornear era cosa de mujeres antes, así que esta panadería que había estado teniendo el negocio de mi abuelo was una panadería profesional con hombres, hombres panaderos Todavía era un archivo de botas a fuego abierto oven y, y sí, me está marcando mucho porque así que esto será de la planta de la panadería así que trabajan toda la noche mi padre caminó alrededor de las 2:00 AM y regresó a casa para la hora del almuerzo y luego se fue a dormir y kwon estabas durmiendo y luego había todo este mundo debajo de ti que estaba funcionando, estaba muy oscuro incluso a la luz del día, pero era como una gran cosa en el interior con la habitación interna, el horno y todo estaba allí en la oscuridad y había estos recuerdos de los olores que regresaban de la escuela y tener a todas estas mujeres como largas mesas de mujeres, cada mujer sería diferente tipo de pastelería eran los siempre atados y vendidos de la mía o vestidos de negro con el pelo blanco que estaría en la esquina del gran cuarto oscuro estrellando huevos en una olla grande así que este conjunto de recuerdos creo que son como si me hubieran influido mucho yo estaba allí fallé tu entonces porque el horno estaba abierto así que es como el ratón digamos que el entrada y tiene como una rueda como en un autobús como en un gran glorry que mueve la plataforma por dentro para que el calor se distribuya uniformemente y también se puede ver si lo están haciendo bien y tomar los que ya están y por supuesto tuvimos un encendedor la luz solo limitó muy primeras partes como la primera muy cerca de la puerta por lo que será como una cosa muy oscura no sabrías lo que había dentro y las cosas se estaban quemando y calentando allí, entonces había una fiesta festiva todos los fines de semana por la noche la gente vendrá con carne y caracoles y cosas como cocinarse en el horno, así que también fue algo bastante popular, así que sí, afectará a cosas que creo que habrían sido muy importantes para convertirme en artista y el material en sí, como estar tocando. con materiales que los atrapan en el horno que van a cambiar tanto y había una magia y la magia de un mundo se hace de noche creo que estoy en la persona nocturna y después de que los panaderos trabajan de noche que trabajan de noche y...

Lola- Me encantan todas tus descripciones porque soy jja de panaderos y siento que todo lo que estás diciendo, tu experiencia tan parecida a la mia, por crecer arriba de la panadera. me pasaba el día y la noche en casa de mi abuela (Arriba de la panadería) ya que mi papá trabajaba de noche y mi mamá madrugaba así que dormía en cas de mi abuela y lo siento como un gran recuerdo.

Greta- No conozcoa a nadie con mi misma experiencia, tengo amigos que son médicos, confiteros, pero no de panaderos...

