



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Facultad de Bellas Artes

Herencias Panaderas. Del pan a la materia artística

Trabajo Fin de Grado

Grado en Bellas Artes

AUTOR/A: Carbonell Payá, Lola

Tutor/a: Vilar García, Sara

CURSO ACADÉMICO: 2021/2022

TFG

HERENCIAS PANADERAS

Del pan a la materia artística

Presentado por Lola Carbonell Payá

Tutora: Sara Vilar Garcia

Facultat de Belles Arts de Sant Carles

Grado en Bellas Artes

Curso 2021-2022



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
FACULTAT DE BELLES ARTS DE SANT CARLES

RESUMEN

Herencias panaderas, del pan a la materia artística es el resultado de la experimentación matérica en torno al pan como obra artística. Este proyecto trata sobre las herencias dadas y pretende ser el punto de partida en un largo camino de investigación contemplando el uso del pan conceptual y matericamente en la práctica artística.

Mediante la investigación de referentes que usan el pan o la comida en sus obras, investigaremos las posibilidades artísticas que puede tener este material mediante la instalación y la performance, haciendo hincapié en la asimilación del proceso como un ritual propio y finalizando en una propuesta que cohesione la sensibilidad dada con la sensibilidad de “la Lola” del presente.

Palabras clave: Pan; Tradición; Sensibilidad; Procesos; Orígenes; Generación; Experiencia; Ritual; Sensorialidad; Herencia

RESUM

Herències *forneres, del pa a la matèria artística* és el resultat de l'experimentació matèrica en torn al pa com a obra artística. Aquest projecte tracta sobre les herències donades i pretén ser el punt de partida d'un llarg camí d'investigació en torn a l'ús del pa en la meua pràctica artística.

Mitjançant la investigació de referents que utilitzen el pa o el menjar en les seues obres, investigarem les possibilitats artístiques que pot tindre aquest material, per mitjà de la instal·lació i la performance, posant l'accent en l'assimilació del procés com un ritual propi i finalitzant en una proposta que cohesione la sensibilitat donada amb la sensibilitat de “la Lola” del present.

Paraules clau: Pa; Tradició; Sensibilitat; Procés; Orígens; Generació; Experiencia; Ritual; Sensorialitat; Herència

ABSTRACT

Bakers' heritage, from bread to artistic material is the result of the material experimentation around bread as an artistic work. This project is about the given heritage and aims to be the starting point of long line of research around the use of bread in my own artistic practice.

Through the investigation of references that use bread or food in their works, we will investigate the artistic possibilities that this material can have through installation and performance, emphasizing the assimilation of the process as an own ritual and ending in a proposal that draws together the sensibility given with Lola's present sensibility.

Keywords: Bread; Tradition; Sensibility Process; Origins; Generation Experience; Ritual; Sensorial; Heritage

AGRADECIMIENTOS

Gràcies mami, gràcies papi, gràcies iaia, gràcies tio Xic, tio Ale, gràcies iaio, gràcies tío Manuel. Gràcies per la preciosa herència que em deixeu.

Jerry, Tom, Toñeta i Lucas, gracies per deixar-me donar-vos amor.

Gràcies Sara, per la confiança.

Gràcies Álvaro, per ser mestre i guía.

Gràcies Uni, per donar-me coses tan guapetes.

Gràcies temps per fer-me ser qui sóc.

Gràcies terra, per donar-nos el pa, gracies sol per benedir-lo.

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN	7
1. OBJETIVOS	9
2. METODOLOGÍA	10
3. MARCO CONCEPTUAL Y TEÓRICO	11
3.1. Mapa conceptual	11
3.2. Conceptos y referencias	13
3.2.1. El pan, historia y símbolo	13
3.2.2. Pan y arte	15
3.2.3. Herencias adquiridas y dadas. Pasado, presente y futuro	15
3.1.4. La sensibilidad panadera.....	16
3.1.5. El Yo. Del juego al ritual	17
4. REFERENTES E INFLUENCIAS	21
5. LO QUE HA SALIDO DEL HORNO	28
5.1. El fermento de la obra	28
5.1.1. Receptari de Lola	28
5.2.2. Sensibilidad panadera	29
5.1.2 PAAAM.....	30
5.2. LA COCCIÓN	31
5.2.1. La huella que el pan dejó en mi, Mesón de Morella.....	31
5.2.2. El arte de acción como método	41
5.2.3. El libro de artista como continente.....	58
5.2.4. Más allá de la producción artística: Talleres impartidos.....	63
6. CONCLUSIONES	64
7. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS	65
8. ÍNDICE IMÁGENES	68

0. INTRODUCCIÓN

Durante los dos últimos años nos hemos centrado en desarrollar la obra a través de los procesos y las habilidades adquiridas y trabajadas desde mi niñez. La fascinación por las masas, las huellas, o las migas de pan, nos han ayudado a crear narrativas muy ligadas al entorno más cercano. Es desde lo vivido con mi familia en el obrador, fusionado con nuestras influencias artísticas, de donde queremos ensalzar al gremio panadero utilizando la práctica instalativa y performativa como medio de expresión.

Cuando en una mona queremos poner el huevo, la sujetamos con dos pequeñas tiras que soportan la presión que ejercen ambos cuerpos con tendencia a la separación. En nuestra práctica artística la mona, es decir, la masa; sería el resultado final, el huevo sería mi cuerpo y las tiras que son el vínculo de unión, serían las acciones, los procesos. De esta manera queremos remarcar la importancia de cada parte, y sobre todo la del proceso, ya que sin el no podríamos obtener el *todo*.

Tras los pasos de quizás algo más de cinco generaciones de panaderos, pretendemos investigar el concepto de herencia, además de ligarla a esa pulsión interna de creación.

La parte más relevante de este proyecto es la procesual, la idea nace de la implicación personal y se nutre de las experiencias personales, es por eso por lo que se podría decir que el proyecto en su totalidad narra unas sensaciones individuales y personales, pero a su vez apela a todas las personas que puedan ver y sentir la obra, es decir, empatizar con ella.

De manera breve nos gustaría explicar los apartados propuestos. Empezaremos con los objetivos a los cuales pretendemos llegar con este proyecto. A continuación, explicaremos la metodología que hemos seguido durante la realización del proyecto.

En el apartado *Marco conceptual y teórico* abordaremos desde los conceptos tratados; tales como las *Herencias adquiridas* o la "*Sensibilidad panadera*" (Walison Fábio, 2018).

Expondremos algunos de los referentes matérico-plásticos que nos han influenciado durante el largo proceso de trabajo de investigación.

Seguidamente ahondaremos de manera más profunda en *la fermentación*, los trabajos que han sido el fermento de nuestra producción artística, estos trabajos provocaron la fascinación por abordar la materia del pan en el campo

artístico. En este mismo apartado abordaremos *la cocción* de la obra, su materialización final en tres campos, la instalación vista en la exposición *La huella que el pan dejó en mí*, el arte de acción como método y *Nuestras huellas* además hemos intentado ir mas allá de la producción artística con talleres en los que hemos transmitido nuestros conocimientos vinculados a la panadería y al arte.

Para finalizar, haremos una reflexión a modo de conclusión sobre el proyecto, analizando los resultados y poniendo en valor todas las experiencias dadas tras la realización del TFG.

1. OBJETIVOS

Los principales objetivos marcados para la elaboración de este Trabajo de Fin de Grado son los siguientes:

- Realizar un conjunto de obras interdisciplinares sobre la memoria personal y colectiva mediante mis conocimientos panaderos dándole la importancia merecida al proceso.
- Realizar una exposición dónde el espectador pudiera entender y comprender el interés y el amor hacia la materia a través de los distintos trabajos realizados.

Objetivos específicos

- Identificar artistas que hayan realizado propuestas artísticas con la materia del pan, a fin de desarrollar un archivo personal sobre este tema de investigación para futuros retos académicos.
- Usar mis recuerdos para potenciar la idea en la obra con el propósito de consolidar un estilo de producción genuino y propio.
- Mantener una cohesión discursiva y estética durante la materialización de la instalación y la realización del *receptari*¹ o *cuaderno de taller*, consolidando una costumbre o método de producción artística propia.
- Documentar adecuadamente la obra promoviendo una práctica interdisciplinar, siendo la documentación audiovisual fundamental para las demás disciplinas.

¹ Recetario

2. METODOLOGÍA

Se podría decir que el esqueleto del proyecto se establece desde el momento en que nací. Tras nacer, mi madre coge una excedencia de su trabajo como enfermera para cuidarme, nunca volvió al hospital. Ella nunca había dejado de trabajar en la panadería, primeramente, en la de su tío Luis y ahora en la de su madre. Tal vez el destino fuese la panadería. Creo que nacer en una familia de panaderos marca tu día a día, levantándote con el intenso aroma a pan que sube por las escaleras, pasando las horas en la panadería ayudando, o como dice David hijo de panaderos en el podcast *El estrés navideño entre sacos de harina*² “subirme a los sacos de harina” de esta manera los hijos de panaderos pasamos horas y horas en el horno impregnándonos de los saberes que nuestros padres han cultivado trabajando y aprendido de sus padres en el obrador aprendiendo la “herencia panadera”.

Sobre la metodología empleada, comenzamos a realizar el proyecto mediante la búsqueda de información en cuanto a referentes plásticos y conceptuales, para de este modo poder tener una base conceptual sólida y estable y así poder manejarla de la manera que creamos necesaria.

La estructura que hemos seguido hemos intentado que sea equitativa tal y como hace el reputado y creativo chef Ferrán Adrià seguía para realizar los platos. El restaurante se divide en dos, la temporada de El Bulli y la temporada de El Taller. Cuando El Taller esta abierto El Bulli está cerrado y viceversa. El proceso de investigación, no se mezcla con el de creación. Durante seis meses nos hemos centrado en investigar el material. desde su lado más teórico pasando por pruebas matéricas construyendo desde cero un “libro de recetas” (libro de recetas) con imágenes y anotaciones de cada uno de los ensayos realizados. F. Adrià habla del método de trabajo de la siguiente manera:

“Como es lógico, deben dejar constancia extensa y minuciosa de todo lo que hacen, tanto de los fallos como de los éxitos, por escrito, pero también con cámaras digitales. [...] Otra libreta cataloga los resultados de las pruebas de los platos que se están considerando en serio. Cada uno tiene su página, con nombre y producto principal, fecha de prueba valoración (positiva o negativa), descripción/elaboración, campo (producto nuevo, técnica, técnica aplicada a producto) e ideas para su uso” (Colman, 2011)

Sapiens es una metodología de investigación que te permite conectar el conocimiento para comprender las cosas.

² *El estrés navideño entre sacos de harina* es el episodio 3 de la serie *Contigo pan y cebolla* de Betriz Echeverría periodista y doctora en historia que hace 8 años abandonó sus actividades para inaugurar una escuela de cocina que posteriormente se convertiría en un horno artesano.

3. MARCO CONCEPTUAL Y TEÓRICO

Con el fin de sostener y argumentar nuestro proyecto, abordamos algunas cuestiones sobre el pan desde como la humanidad ha creado un símbolo a nivel mundial, la autobiografía desde el interior de obrador, analizando la terminología de herencia y profundizando en la “sensibilidad panadera”. Llegando finalmente al Yo³, que ligado al tiempo crea relaciones personales hacia la panadería. Abordando los términos juego, trabajo y ritual.

3.1. MAPA CONCEPTUAL

- Herencia dada: uno mismo es reflejo de su familia.
- Herencia adquirida: herencia trabajada

Heredar para nosotros es el hecho de recoger y recordar todo aquello que te ha dado tu familia, da igual el origen, para sentirte orgullosa de ella, disfrutarla y recordarla de buenas formas

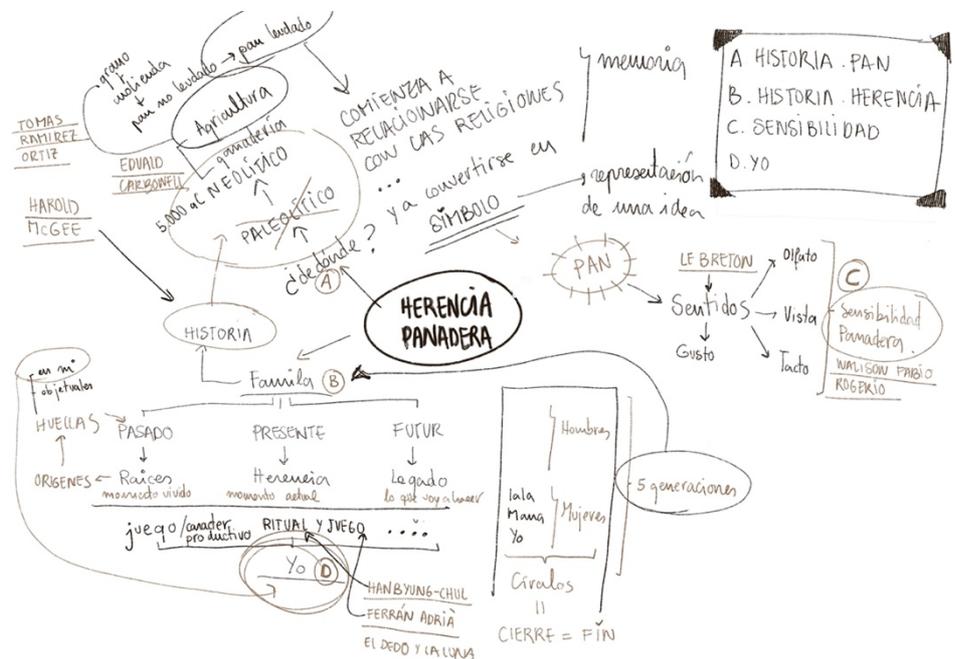


fig. 1. Mapa conceptual Herencias panaderas

³ Término empleado en filosofía y en psicología para designar a la persona humana en tanto que ella es consciente de sí misma y objeto del pensamiento. Retomado por Sigmund Freud, el vocablo designó en un primer momento la sede de la consciencia El yo estaba entonces delimitado en un sistema denominado primera tópica, que comprendía el consciente, el preconscious y el inconsciente.

No hablo de algo físico. Más bien me refiero a que a mí me han dado una herencia conceptual, un patrimonio, y este valor no lo recibo al morir alguien, es algo que va conmigo y me pertenece desde el primer día.

Cada día podemos ser capaces de heredar algo nuevo, sobre todo el proceso del crecimiento en el que adquirimos todo de nuestros familiares es de este modo como se forma una personalidad, que luego nos lleva a ser quien somos en la edad adulta. Por cuanto heredas, aprendes, construyes y creces. Esta capacidad es estable en el tiempo y por tanto la acción de heredar es perpetua.



fig. 4. Mapa conceptual relación pan y cerámica.

fig. 3. Mapa conceptual historia del pan.

fig. 2. Mapa conceptual el tiempo y el Yo.



3.2. CONCEPTOS Y REFERENCIAS

3.2.1. El pan, historia y símbolo

El pan recién horneado, la corteza crujiente al partirla, la miga suave y elástica que se levanta en su interior, los panes no leudados con su nieve en polvo de harina tamizada, el pan duro que se le da una nueva vida como tostadas o torrijas, una rebanada torcida sobre la que rociar aceite de oliva. Tras el Neolítico, el pan se convirtió en el más antiguo de los alimentos básicos, según Matvejević, “el pan es más antiguo que la escritura. Sus primeros nombres están grabados en tablillas de arcilla en lenguas extintas.”

El pan en todas las culturas cumple saciando nuestra hambre. Casi todo el mundo disfruta de cualquiera de sus variantes. “Su historia está repartida entre países y pueblos” (Matvejević, 2013). El pan no solo simboliza la comida, sino que representa la vida misma.

El pan en sí es un nombre colectivo que une todas las diversas formas que a lo ancho del mundo dan sentido a esta palabra, ya sea baguette, hogaza, barra, coca, candeal, pizza, pita, rosquilleta, naan, rotel, bollo, bagels, rosca...

El pan es la conclusión de la domesticación de la agricultura, convirtiendo este hecho en uno de los más importantes para la evolución del *homo sapiens*. El pan no solamente simboliza el alimento o el alivio del hambre. En tiempos lejanos, “El pan reinaba sobre el mundo antiguo: ningún alimento antes ni después había ejercido semejante dominio sobre los hombres.” (Heinrich Eduard Jacob, 2020)



fig. 5. Pan encontrado en Pompeya bajo las cenizas del volcán Vesubio.

fig. 6. Colección de panes ácidos. Lexie Smith, 2022, en Montez Prees.



En las tres religiones monoteístas los panes representan la benevolencia divina y la hospitalidad humana. El pan también simboliza hogar, lo es en mi caso, la panadería se convierte en el modo de vida de la familia, toda gira en relación a el negocio familiar, en el buen y en el mal sentido.

El tiempo es una constante en la narrativa, si pasado y presente no se unificarán en un futuro, no existiría el mismo. La historia crea nuestra narrativa, ¿porque en tan solo 5.000 años el ser humano ha sido capaz de convertir un alimento en todo un símbolo a nivel mundial? Gracias a un descuido humano, se descubrió la fermentación, tal vez el proceso más puro y mágico que el ser humano pudo ver después del embarazo, en nuestra imaginación una pequeña egipcia que al haber olvidado poner la masa en las brasas, vio el crecimiento de esa masa y fue corriendo a decirle a su madre, mamá ha crecido, como tu barriguita.

No se puede dejar atrás el termino crecer, vinculándose en todas sus formas, pues para que la masa crezca el grano así lo tiene que hacer. El ser humano tuvo que aprender a ser paciente en su caminar, a asentarse en un lugar para poder recoger los frutos sembrados, se puede quizás ya hablar de ese ritual. Un ritual, que tenía «la misión de estabilizar la vida humana» según Hannah Arendt los rituales son en la vida lo que en el espacio son las cosas. Para los homínidos el pan es ritual y objeto (cosas), entonces entendemos que el pan es la gran conjunción de simbología y tiempo.

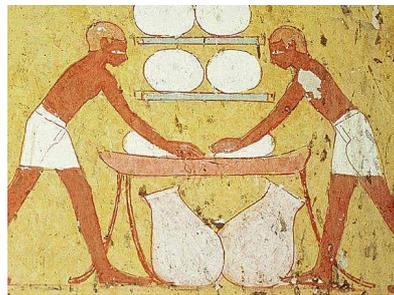
Según Byung-Chul Han “Las cosas son polos estáticos estabilizadores de la vida...” Entonces el pan ha sido el estabilizador de la vida humana desde su creación teniendo como referencia lo anterior nombrado, el pan como tiempo y el tiempo a su vez como la constante que unifica todo. “Esa misma función cumplen los rituales” (B. Han, 2021). La repetición se convertirá en la estabilización de la vida.



3.2.2. Pan y arte

La representación de la comida es un tema tratado en la historia del arte. Ya desde las primeras pinturas rupestres entendemos que el alimento es el tema por antonomasia para el hombre, ya sea representado en forma de mamut, cultivos...

Pero nos hemos preguntado ¿Qué alimento de entre todos ellos es posiblemente uno de los más representados? Y como no, esta pregunta se ha resuelto con el pan.



Los pintores saben que el pan es símbolo y por este motivo transforman su concepto, para dar vida a otros significados. Por ejemplo: la hogaza representada como la pobreza, el pan representado como el cuerpo de Cristo, el pan como alimento del día a día... o tal vez la mera representación de elaboración de pan. Todo estos son algunos de los ejemplos de representación del pan en las obras de arte.



Pero no hablaremos del uso del pan en la práctica artística, hasta el comienzo del movimiento de Arte Povera, cuando los artistas iniciaron una tendencia hacia el uso de materiales, elementos y objetos de la cotidianidad. Los materiales que se comienzan a utilizar cumplen la función de puente entre el espacio de la cotidianidad y el arte.

Según Tagle entendemos que el uso del material es una forma de aproximación a nuestro entorno más cercano “El retorno a las raíces, el proceso de búsqueda de los orígenes es un trayecto de naturaleza experimental, que abre un campo de procedimientos para cuestionar el comportamiento de la materia con el propósito de crear fundamentos a través del tratamiento físico y matérico.” (Tagle,2017).



fig. 7. Bisonte de las Cuevas de Altamira,15.000 aC.

fig. 8. Two ancient Egyptian workers make bread, 2.630 aC.

fig. 10. Sleeping Place sculptures, Antony Gormley, colección Tate,1970.

fig. 9. George Smith, fragmento de Still Life of Bread and Cheese,1754.

3.2.3. Herencias adquiridas y dadas. Pasado, presente y futuro

Según la RAE la familia puede definirse de formas diversas, sin embargo, para nosotros la mejor definición de familia es la siguiente: conjunto de ascendientes, descendientes, colaterales y afines de un linaje.

Existimos gracias a una familia.

“La «existencia propia» requiere la «transmisión de una herencia». La «repetición» responde a «la posibilidad de la existencia ya existida”. El

«legado» y la transmisión genera una continuidad histórica. Ante la veloz sucesión de lo «nuevo» se evoca lo «antiguo.» (B. Han, 2021).

La película *Matilda* comienza con la frase quizás, en nuestra opinión mas relevante de toda la película para la historia de la nuestra pequeña protagonista: “Todo el mundo nace, pero no todo el mundo nace igual. Hay quien nace para carniceros, o panadero o cerero. [...] Pero de una manera u otra cada ser humano es único, para bien o para mal.” (Danny DeVito, 1996) *Matilda*⁴ nace en una casa, donde parece ser la niña incomprendida y no querida, y es ella misma quien tiene que buscarse su propia vida, es decir, su propia historia. En nuestro caso nazco para panadera, pero me busco la vida para narrar mi propia historia.

La *Herencia Panadera*, no es solamente las recetas de la familia, la herencia, son los gestos que he intentado imitar durante toda mi vida, las manos de mi abuela que han heñido⁵ millares de pelotitas, es el gesto de mi madre cogiendo una manga de merengue para decorar una tarta o el comer toñas de dos semanas porque sabes que saben mil veces mejor. Era una niña que quería imitar a los mayores y ahora siendo mayor quiero revalidar esos gestos que una niña aprendió.

3.1.4. La sensibilidad panadera.

La mirada individual de cada uno resuena en el presente con la idea de que cada individuo es el contenedor de una historia y por tanto esta afecta en la manera que tiene de entender e interactuar con su propia realidad

En *Autobiografías visuales*, Ana María Guasch cita al biógrafo y escritor Claude Arnaud, quien explica que desde el inicio de los años 80 en el arte surge un retorno al yo (y/o a la subjetividad) y, por ende, un reanudamiento del género biográfico y autobiográfico, un “renovado interés por el pasado vinculado a las ‘micronarrativas’ así como por una dimensión del individualismo que en cada persona mostraba un universo en sí” (Guasch, 2009). En nuestro planteamiento la autobiografía es el contenedor de la producción.

Por tanto, la sensibilidad panadera es un término asociado a mi biografía, por el que yo he caminado “Todo hombre camina en un universo sensorial vinculado a lo que su historia personal hizo con su educación” (Le Breton, 2007)

[...] 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

⁴ De la novela homónima, *Matilda*, de Roald Dahl.

⁵ Heñir es el término panadero que se para hablar del 'amasar con los puños'. En inglés, las palabras knead (amasar) y knuckle (nudillos) se derivan de la misma raíz indoeuropea que significaba 'comprimir en forma de bola' que es como lo utilizamos en la panadería.

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." (Fabio Rogerio, 2018)

Siempre que le he preguntado cualquier cosa a mi madre o a mi padre (...) sobre el momento de meter un pan al horno, si producto «esta b6», si le falta cocci6n..., su respuesta es : «Que no ho veus Lola?, eixes coses es senten»⁶

Mi madre, mi padre, mi abuela, mi abuelo, mi tío siempre me han hablado de ese sentir, ese modo de saber las cosas. Toda mi vida me he visto rodeada en esta manera de vivir la panadería, oler, ver, escuchar, tocar y el que se espera el mas importante, pero realmente no se aprecia hasta el final del proceso, y por tanto es el que menos se desarrolla de manera un tanto parad6jica; el gusto.



fig. 11. Imagen de archivo familiar, Lola vestida de regalito, para la funci6n de navidad, en la panadería.

3.1.5. El Yo. Del juego al ritual

Toda persona ha tenido una infancia que no ha elegido, es decir, es imposible decidir sobre nuestro pasado, y m6s a6n, decidir la forma en la que nacemos es imposible decidir sobre tu pasado, se podría decir que este te elige a ti. Apenas naces, tu destino ya est6 frente a ti, ya est6 marcado.

Nacer en medio de un negocio familiar te marca. Desde pequeña en la trona acompañando a mi madre en el trabajar hasta ahora como una m6s en el obrador. Mi vida es singular pero no 6nica en su especie y eso es lo que me ha hecho ser quien soy hoy. Como bien dice David LeBreton en su obra *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. "Poco a poco, la educaci6n hace brotar lo m6ltiple a partir de lo que antes parecía unívoco y simple."

⁶ Traducci6n al castellano: «esta bueno»...es «Que no lo ves Lola?, esas cosas se sienten».

En el horno, empecé con los rollos morenos, cogía un poco 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"⁷, 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»⁸ “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.



fig. 13. Imagen de archivo personal. Lola (24.12.2022), última Nochebuena que se trabajará en la panadería.

fig. 12. Imagen de archivo familiar. Lola (2009) "trabajando" en la panadería.

Un día, nada más llegar del colegio fui directa a por una caldereta, cogí una pala y puse apenas unos pocos gramos, nada en comparación con las cantidades que manipulaban mis padres. Después, fui corriendo al grifo, llené una pequeña taza de café y me senté en el primer escalón de las escaleras, y con mis diminutas manos comencé a jugar con la harina y el agua, tornándose gachas. Estos pasos se convirtieron en costumbre, en ritual. Crecer es sinónimo de tiempo, estos dos términos se cruzan en la madurez de una persona, realmente ¿Cuándo un ser

⁷ Llanda, lata en castellano es un recipiente de lata, llana y de bordes bajos, que se utiliza para cocer comidas al horno.

⁸ Traducción «Será posible la niña esta, sabe hacer los rollos, mejor que yo»

humano tiene la responsabilidad de trabajar?⁹ En los negocios familiares siempre hace falta una mano más. Cuando llego a una edad madura en la que el carácter productivo da comienzo, la atención que había prestado a las repeticiones durante ya tantos años, tiene que dar un giro de 180 grados en dirección opuesta. “Cuando todo tiene carácter de producción los rituales desaparecen” (B. Han, 2021, p. 60).

Mi concepto de panadería en este momento se profana y se convierte en un intercambio capital, “sin así serlo” Cuando ellos empiezan a necesitar de mi ayuda esa atención plena que ejercía durante mis períodos en la panadería comienza a menguar “Sometidos a la presión para trabajar y para producir perdemos cada vez más esa capacidad de jugar que habíamos aprendido”. (B. Han, 2021, p. 81)



fig. 14. Imagen de archivo familiar, la iaia Lola con sus cestas de ensaimadas, en el cantó la Torre, Agost, Alicante.



fig. 15. Imagen de archivo familiar, el bisabuelo Luis, vestido del oficio, panadero.

Posteriormente, durante mis estudios en el grado, consigo re-encontrarme con los materiales de mi infancia, que aún son muy conocidos para mí. Durante un proceso que se me propone a modo de ejercicio de experimentación material, extraigo de una manera casi extraordinaria materiales como la harina, el pan o el *fermento*. Es de esta manera como empiezo a re-conectar con los juegos rituales que me habían sido retirados de manera involuntaria para así reconocerlos en una práctica bastante diferenciada a la que se me había marcado como hija de “la filla de la Fornera”, neta de “la Fornera”, bisnieta de “Luis el Panaé”, rebisnieta de “el tio Pepet pan blanquero”

⁹ De acuerdo con el artículo 6 del Estatuto de los Trabajadores, los menores de 16 años no pueden trabajar en España, por lo que la edad mínima de trabajo se sitúa en los 16 años.

Re-conocer no es: volver a ver una cosa. Una serie de encuentros no son un *re-conocimiento*, sino que *re-conocer* significa: reconocer algo como lo que ya se conoce. [...] En el *re-conocimiento* ocurre siempre que se conoce más propiamente de lo que fue posible en el momentáneo desconcierto del primer encuentro. El *re-conocer* la permanencia en lo fugitivo. (B. Han, 2021, p. 11)



fig. 16. Imagen de archivo familiar, familia y vecinos en la puerta de la Panadería, Agost, Alicante.

4. REFERENTES E INFLUENCIAS

Son muchos los referentes que hemos vinculado a nuestra práctica artística a lo largo de la investigación. Aquí se encuentran reunido, los más relevantes el orden de los mismos atiende al grado de relevancia dentro de nuestros intereses, pero no por eso son menos importantes los situados en los últimos lugares.

A continuación, queremos hacer un recorrido por aquellas artistas y proyectos que presentan una relación muy estrecha con el término pan.

Greta Alfaro, (Pamplona, 1977) artista visual, licenciada en Bella Artes por nuestra Facultad y quien basa su práctica artística en las contradicciones del mundo contemporáneo utilizando referentes provenientes del bagaje cultural popular, compartido en la historia del arte basándose particularmente en el barroco, los mitos o las tradiciones populares y utilizando comida como un disruptor material.



fig. 17. Greta Alfaro, Ecce Homo, 2020.

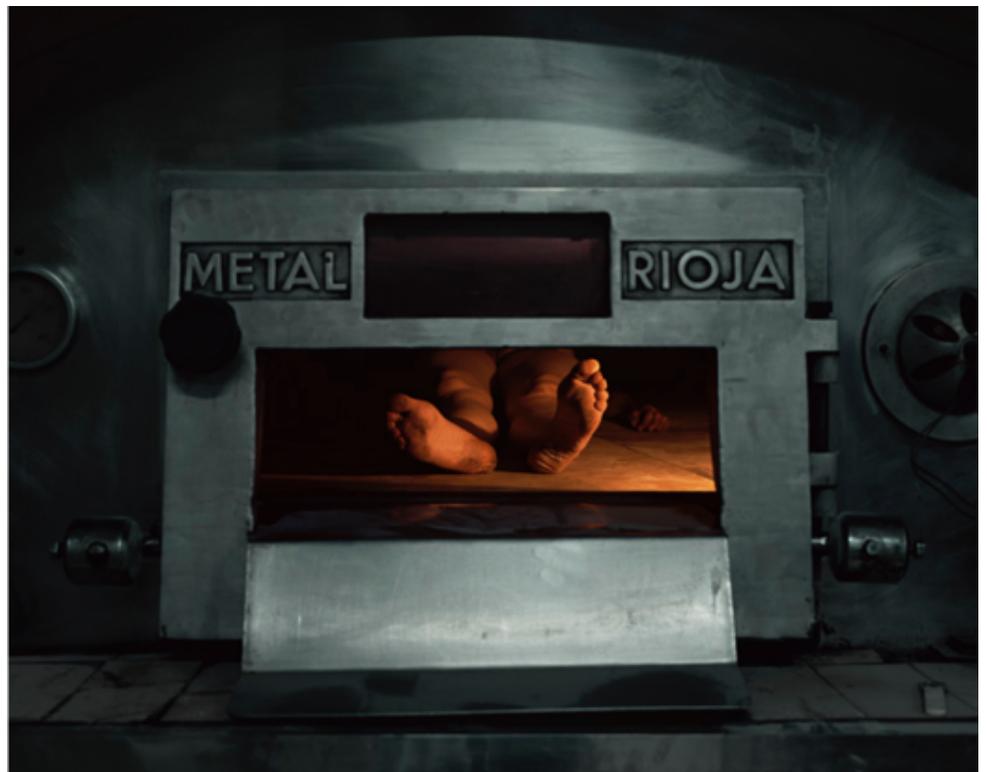


fig. 18. Greta Alfaro, Fornacalia, 2020.

En el momento descubrimos que Alfaro era hija de panaderos nuestra cabeza comenzó a comprender muchas cosas. “Mi abuelo y mi padre tenían la panadería de Cintruénigo, yo me crié en el piso de encima” (Stegmeier, 2021) Ella se crio allí al igual que yo misma, la unión es evidente. Nuestro universo sensorial es mas que próximo, además de lo que la historia personal hace con

el. “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...” (G. Alfaro, conversación personal, 28 de marzo de 2022)¹⁰

Si debemos resaltar alguno de los proyectos con la mas próxima relación a nuestra investigación deberíamos hablar del proyecto Fornacalia en The Cooke Latham Gallery.

Fornacalia, takes its name from the Roman festival held in honour of Fornax, the goddess of the bread oven. The work is a response to the gallery space which was part of a large 19th century bakery, supplying Victorian London with bread. Having grown up the daughter and granddaughter of a baker, Alfaro's installation reflects on the significance of bread; that most basic and yet metaphorically loaded of food stuffs. (*Greta Alfaro | 2 - 26 November 2021 - Overview*, s. f.)¹¹

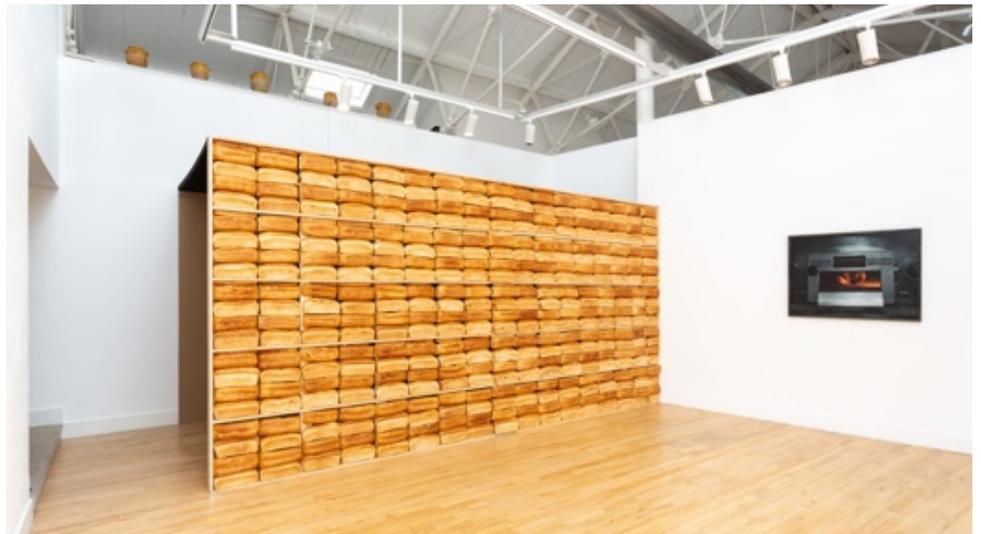


fig. 19. Greta Alfaro, Fornacalia, vistas de la instalación, 2020.

Lexie Smith (1988, Nueva York) es una artista e investigadora y estudió en esa misma ciudad Bellas Artes por la Universidad de Nueva York y tras trabajar como panadera en el 2015 y la invitan a participar en una exposición colectiva en SoHo, desde este momento y con una docena de hogazas cortadas a trozos a apiladas

¹⁰ Estas palabras forman parte de la conversación mantenida con Alfaro en el al curso FoodCosmogonies impartido por [The Gramounce](#) y organizado por The Barns Art Centre, NY. En anexos se incluye la conversación completa. Debido al idioma oficial del curso, la cita se encuentra en inglés.

¹¹ Traducción: Fornacalia, toma su nombre de la fiesta romana celebrada en honor de Fornax, la diosa del horno de pan. La obra es una respuesta al espacio de la galería que era parte de una gran panadería del siglo 19, que suministra pan al Londres victoriano. Habiendo crecido hija y nieta de un panadero, la instalación de Alfaro reflexiona sobre el significado del pan; que lo más básico y, sin embargo, metafóricamente cargado de alimentos.

las unas encima de las otras Smith creo un conflicto en el espectador, comer o no. Germinó una conversación en torno al pan, su obra. Smith a creado el proyecto **Bread on Earth**, que es una webl contenedor de obras que estudian el “potencial del pan como barómetro social, político, económico y ecológico”. Las investigaciones que se proponen son tanto prácticas como teóricas y indagan en el poder y la ideología, en las vías alimentarias globales, y explora todos y cada uno de los potenciales del pan y asimismo del grano para ofrecernos perspectiva y claridad, y del mismo modo sus opuestos.

Además de interesarnos por la estética tan marcada que la artista crea con sus esculturas, la base conceptual que existe tras ellas es de máxima importancia.

“This is what bread has always been, everywhere a direct product of our lives, proof we exist, even if we come from nowhere.” (Smith, 2022).

Una de las obras que querríamos resaltar es *Bread Brown* film, en esta ocasión Smith, bajo nuestro punto de vista, se aproxima a la práctica artística de acción. Con una video receta de 4 minutos de duración realizando una abstracción, pero en todo momento siendo el pan tan importante como siempre. Las instrucciones se convierten en el vínculo de unión con el arte de acción.

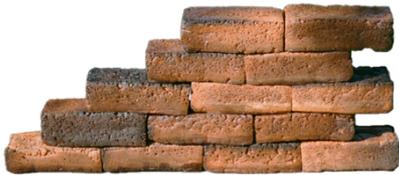


fig. 20. Lexie Smith, sin título, 2020.

fig. 21. Lexie Smith, 2018, *Bread Brown Like the Ground And The Water In It*, 2019.



fig. 22. Lexie Smith, *Bread Brown Film*, 2019.

Aida Salán, natural de Madrid, es arquitecta, investigadora, diseñadora y gestora cultural, pero por lo que realmente nos interesa el trabajo de Salán es por su relación con el pan.

El interés por la investigación surge en ella cuando de pequeña ejerce de pinche en la cocina junto a su padre. Mas adelante va experimentado con recetas, de este acercamiento nace su estima a la comida.

Para entender la obra de Salán, nos centramos en la exposición Yupi¹². Salán mediante una instalación que alude a todos los sentidos, especialmente el olfato (mediante un dispensador de olor a pan) y el oído (Con sonidos ambientales y el del amasado). Esta instalación evoca a la relajación de los sentidos a través de lo gestual y el ASMR.



fig. 25. Aida Salán, extracto de *Gestos Perecederos*, 2022.

fig. 24. Aida Salán, extracto de *Gestos Perecederos*, 2022.

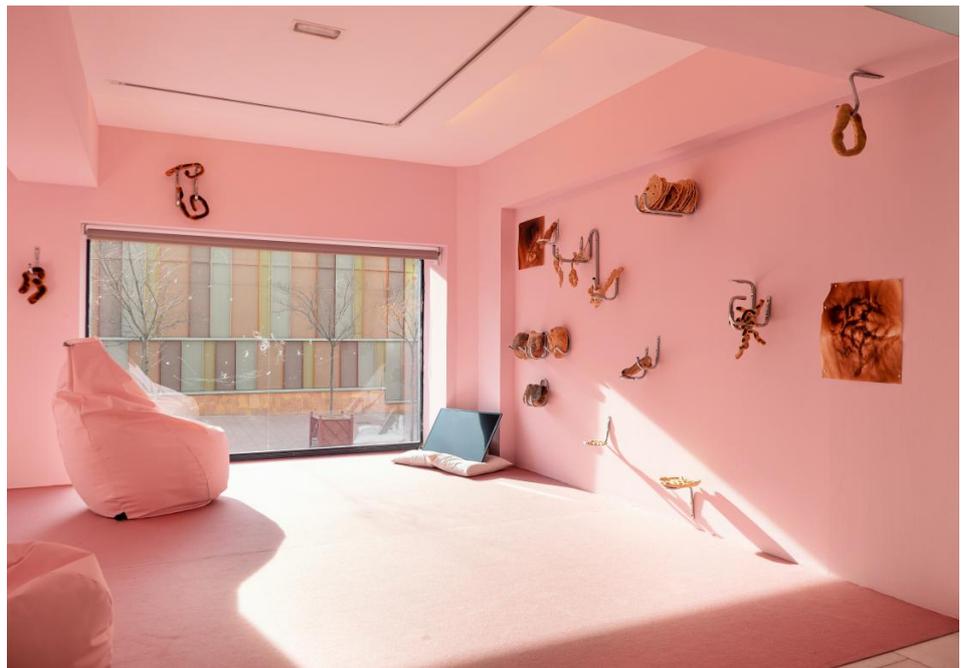


fig. 23. Aida Salán, *Gestos Perecederos* y video, *Cómo hornear el gesto*, 2022.

Wolfgang Laib, (1950, Alemania) se interesa desde muy joven por la religión y el misticismo. Desde joven, desarrolla un trabajo único por su gran pureza y austeridad formal. Para ello, Laib hace uso de materiales naturales que

¹² Yupi, derivado del término yuppie, alude a una corriente social que legó un horizonte vital atravesado por la productividad, el afán de éxito, la estética y los autocuidados.

contienen una fuerte carga simbólica y vital, tales como la cera de abeja, la leche, el polen y el arroz; con los que pretende ocasionar el encuentro entre el arte y la naturaleza y la espiritualidad. Sus obras se conciben como un ritual, un proceso honesto que se conecta con el orden cósmico, a la mística de la naturaleza siguen un proceso cíclico que trata de preservar un sentido de pureza conectada al orden natural. Este proceso implica la recolección de los materiales, el montaje meticuloso para la exposición, y el mantenimiento diario de las piezas. Esto supone la de un ritual repetitivo e introspectivo en el que cada pieza se ha renovado una y otra vez a lo largo de los años, y se va ampliando el círculo con las nuevas obras.

Lo que he de destacar de las obras de Wolfgang Laib son el contraste con su fragilidad, tienen cualidades perdurables y eternas. Apelan a la trascendencia y belleza de las cosas que son tal vez sencillas que a su vez esenciales para la vida diaria. Además, es evidente su inspiración en la utopía del arte de vanguardia y los rasgos más formales hablando del minimal, especiados con un toque un tanto metafísico. Los espacios que crea Laib son espacios mágicos generados con materiales naturales de gran pureza que simbolizan los aspectos más puros de la espiritualidad y revisan el entendimiento de todos nuestros sentidos, no solamente a la visual sino al táctil y al olfativo.



fig. 26. Wolfgang Laib da los toques finales a la nueva instalación en The Hepworth Wakefield para Yorkshire Sculpture International. Fotografía Danny Lawson/PA Wire.

fig. 28. Wolfgang Laib, polen de *Pollen from Halzelnut*, 2013.



fig. 27. Wolfgang Laib realizando *Pollen from Hazelnut*, 2013.

Un aspecto que nos interesa en las exposiciones de Laib es que nacen desde el mismo inicio de la puesta en escena: en la amorosa colocación de los objetos, al disponer el tablero de arroz, al derramar la leche en las planchas de mármol y al esparcir el polen o amontonarlo; en este mismo acto las obras comienzan a

adquirir su carácter tan particular. En el espacio se generan unas relaciones tan particulares entre ellas dotando al espacio de una aura única y especial.

La artista visual **Emma Breanman** originaria de Dublín. La masa de pan se vincula a la su familia materna, a su abuela, quien siempre realizaba una receta especial de pan integral y solamente las mujeres de la familia sabían como hacerlo. De este modo su práctica de acción esta relacionada con su cuerpo y los aspectos maternos que en su conjunción se transformarían en la terminología de dar vida. Nos interesa, principalmente la motivación de su trabajo de performance e instalación.

“I’m really interested in the things that happen in between the start and the end of things. Sometimes it’s about capturing the things that you can’t see or touch, but feelings and energies that exist that are almost physical. I feel like you can do that with performance, through people feeling and connecting with the energy in the space. With wall-based mediums I can’t get there. I like to work with dough because of a similar alchemy and its process of living, breathing, and growing.” (Brennan, 2021)



fig. 30. Emma Brennan, *Seeing You Seeing Me*, Re-Vision Festival, 2020.

fig. 31. Emma Brennan, *Seeing You Seeing Me*, Re-Vision Festival, 2020.



fig. 29. *Heed, to the Mound*, Dublin Fringe Festival, 2018.

Aunque es Daniel Spoerri quien da comienzo, en la Eat Art Gallery ¹³de Düsseldorf el inicio del eat art. Consideramos resaltar en este apartado a **Antoni Miralda** (1942, Terrassa) quien según Anna María Guach fue quien consolidó este “género”. Nos centramos únicamente en la pieza *Breadline*, que fue expuesta en el Museo de Arte Contemporáneo de Houston en 1977, posteriormente sería expuesta en el Macba¹⁴.

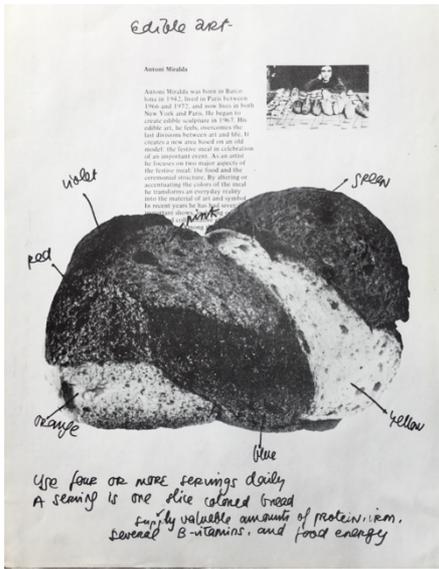


fig. 32. Antoni Miralda / Dorothée Selz. A visual and gustatory event - Edible Landscape. Museum of Contemporary Crafts of the American Crafts Council, New York, 7 de Diciembre, 1972.



fig. 33. Antoni Miralda comiendo su *BreadLine*, en MACBA, 2016.

Antoni Miralda en *Breadline*, construye una muralla de gran tamaño, a base de rebanadas de pan coloreadas. El título se refiere a la cola de racionamiento que durante la Gran Depresión se realizaba para obtener una ración de pan.

“Los proyectos de Miralda invitan a reflexionar sobre el estado de la cultura alimentaria a nivel mundial, sobre las relaciones entre arte y nutrición, sobre la memoria gustativa como fuente de recuerdos alimenticios en los que se teje la cultura gastronómica que debe preservarse, igual que los rituales, tradiciones y recetas que la acompañan y que definen cada comunidad.” (Oliva Lozano, 2013)

Debido a la extensión del trabajo no podemos extendernos más en los referentes, pero nos gustaría poder mencionar algunos más ya que los consideramos igual de próximos a nuestro trabajo. Anna Louise Parsons, Anthony Gromley, Christina Dietz, Diether Roth, Laia Massana, Tatiana Melo, Vincent Olinet, Marianne Penberthy, Ernesto Neto, Dorothee Selz...

¹³ Galería de arte situada en donde se dan las primeras acciones de los restaurantes-galerías, hasta el desarrollo, definición y evolución del eat art como movimiento artístico. En esta galería, se realizan acciones comestibles, tales como banquetes, cenas y festivales de diferente índole conceptual.

¹⁴ Exposición, MIRALDA MADEINUSA, Macba, Museu d'Art Contemporani de Barcelona, 2017

5. LO QUE HA SALIDO DEL HORNO

5.1. EL FERMENTO DE LA OBRA

Antes de comenzar con el desarrollo de los proyectos resultado de este estudio, se ha de destacar y revalorizar los precedentes. Se ha de exponer el tiempo de estudio previo a la producción artística como un tiempo previo a la producción. Queremos alzar los tiempos a la altura que se merecen y poner en mismo nivel el trabajo y el resultado final.

Además, queremos resaltar el conciliar la acción artística con la obra de arte.

5.1.1. Receptari de Lola

Con el inicio del curso escolar 2020/2021, la asignatura de Taller interdisciplinar de materiales se presenta como una oportunidad de re-sensibilización matérica.

Las herramientas que se nos dan en la asignatura reúnen los conocimientos necesarios para relacionar de una vez por todas en nuestro caso el arte con los elementos de la cotidianidad.

El primer acercamiento que realizamos en cuanto a la especulación artística relacionada con el “pan” es con el ejercicio rápido 1, debíamos tomar una foto y hablar de los materiales que aparecían en la misma. Decidimos tomar tres fotos una de las cuales es la del despacho del obrador¹⁵. De las 5 hojas de reflexión sobre los materiales de la imagen, no mencionamos el término pan en ningún momento, además nos dirigimos a todo un concepto cuando hablamos haciendo referencia al término comida y hablando de algunos ingredientes.

Es debido a la propuesta de trabajo de la asignatura basándose en los principios de metodología de la creatividad de Ferrán Adrià cuando empleamos la libreta en la que vamos a ir anotando y adjuntando las imágenes del proceso de investigación de los materiales. un plato, y pueden proporcionar numerosos y

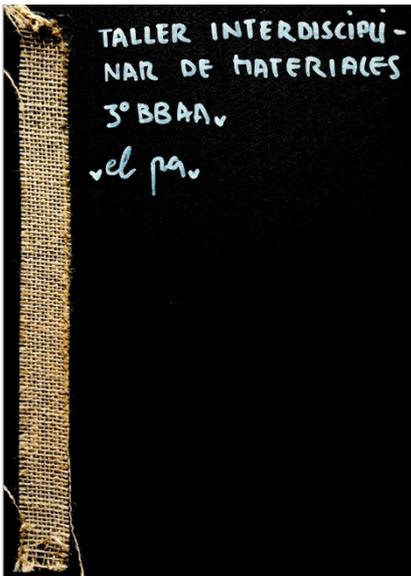


fig. 34. Portada del *receptari*.

fig. 35. Interior del *receptari*.

¹⁵ Las imágenes situadas al margen derecho son dos de las páginas escaneadas de la libreta-receptario, que abordan el ejercicio. El *receptari* esta incluido en el anexo I del trabajo.



fig. 36. Lola Carbonell Payá, detalle de *Sensibilidad panadera*, 2021.

fructíferos puntos de partida par, Esta libreta es la que nos ha servido en un futuro para la planificación de los diversos proyectos realizados.

5.2.2. Sensibilidad panadera

Este trabajo es el desarrollo del concepto sensibilidad panadera, que antes hemos mencionado. Es el inicio de la fermentación de este gran proyecto, donde se establecen las bases conceptuales y donde arraigan los conceptos que toda nuestra vida hemos estado trabajando, pero ahora le ponemos nombre y apellido; Sensibilidad panadera.

La obra era de carácter interactivo, el espectador podía manipularla, vivirla, experimentarla, comerla...



fig. 37. Lola Carbonell Payá, *Sensibilidad panadera*, 2021.

5.1.2 PAAAM

Esta obra se basa en los propagandísticos *Bombardeos de Pan*, que comenzaron en octubre de 1938 sobre las hambrientas ciudades republicanas, por parte de Franco. Las ciudades fueron Madrid, Barcelona, Palamós, Mahón y Alicante.

Siendo el pan uno de los alimentos más básicos en nuestra dieta, el hecho de que falte este alimento es una de las cosas más duras que puede existir. No se debe de jugar con la comida y menos con la ciudadanía, nuestros antepasados fueron testigos de una guerra entre dos Españas y una guerra entre hermanos, una guerra marcada por la hambruna, y que les tirasen la comida como meros animales y quieras comértela, porque no has comido en una semana es tortura psicológica. Nuestra intención no es hacer una crítica, lo que pretendemos es exponer unos hechos aportando un granito de arena a la memoria histórica de nuestro país.

Esta pieza fue el inicio de la práctica artística de acción aproximándonos a lo que finalmente trabajaríamos: la acción como medio para la instalación. Pues los resultados que se obtiene de la acción tienen el mismo interés que el inicio de la misma. De esta manera la obra está dotada de vida, la obra tiene pasado, presente y futuro.



fig. 39. Lola Carbonell Payá, fotogramas de PAAAM, 2021.

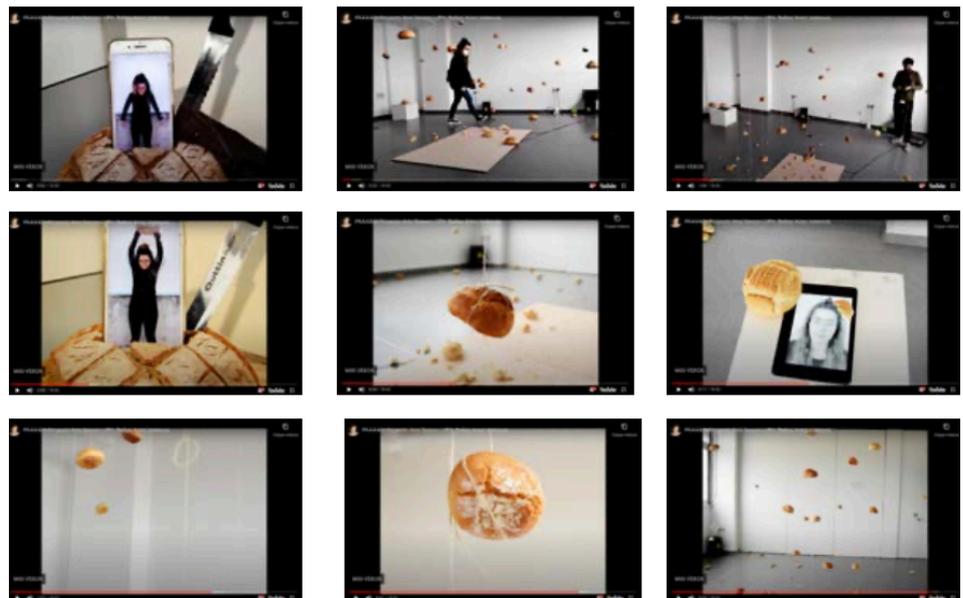


fig. 38. Lola Carbonell Payá, PAAAM, 2021.

5.2. LA COCCIÓN

Aquí es donde se recogen todos los trabajos que se han realizado para el Trabajo Fin de Grado.

La cocción es el proceso químico final dónde el pan adquiere su forma resultante, de este modo la cocción del Trabajo Fin de Grado es el último paso para poder ver la producción realizada. Esta producción de trabajos, se han desarrollado durante las asignaturas cursadas en el último año del grado.

5.2.1. La huella que el pan dejó en mí, Mesón de Morella

Las huellas que el pan dejó en mí aborda el paso del juego al ritual, lo que siempre quise hacer y ahora hago, interpreta la necesidad infantil del juego dando inicio a las locuras que de niña me hubiese encantado realizar, pero no me dejaron. Con las construcciones realizadas con barras de pan, los juegos de mosaicos con las cocas o el uso no tradicional del roscón, se pretende cierta reflexión entorno al individuo como ser único que pretende ser plenamente consciente de lo que es él sin que nada ni nadie le sostenga.

De aquellas migas nacimos todas, aborda la parte más ritual dónde el material se contempla en su esencia de dónde viene, o más bien dicho de donde venimos. Con un gran montón de migas de pan cuestionamos el camino del ser humano, de donde venimos y hacia donde vamos.

Con las obras *Contingut i continent*, narramos los vínculos más estrechos a nuestra tierra. Realizamos piezas específicamente pensadas para el Mesón dónde queremos conjugar la idea del pan como recipiente contenedor. Contenedor de agua, contenedor de alimento... conjugando varios materiales. El pan y el barro, creando una nueva narrativa entre estos dos viejos amigos.

“El ladrillo fue tal vez el modelo para aquel que coció la primera hogaza. La arcilla y la masa se encontraron en el fuego una al lado de la otra, más allá de la memoria, mucho antes de las leyendas” (Ramírez Ortíz, 2017)

Nos gustaría resaltar lo especial que lo sensorial de la exposición, pues no existe el espacio para exponer ciertas sensaciones sin la fisicidad, el olfato una de ellas, nada más entrar el olor a masa de pan te recibía, el olor de las 6 de la mañana, el olor a pan. El tacto, el espectador no se atrevió a tocar por tanto yo lo obligué, en la puerta nada más cruzarla unas placas de pan reposaban en el suelo, sentir la corteza del pan, sentirla crujir bajo tus pies, sentir el abismo...¹⁶



fig. 40. Cartel de la exposición, *La huella que el pan dejó en mí*.

¹⁶ Referencia a la obra *Cinco generaciones o alguna más pero ya tá* que se puede ver a partir de la pag.45.



fig. 41 Lola Carbonell Payá, *Acción: la huella que el pan dejó en mí, 2022.*



fig. 42. Lola Carbonell Payá, detalle de la *Acción: la huella que el pan dejó en mí, 2022.*



fig. 43. Lola Carbonell Payá, detalle de *lo que siempre quise hacer y ahora hago*, 2022.

fig. 44. Lola Carbonell Payá, detalle de *lo que siempre quise hacer y ahora hago*, 2022.



fig. 45. Lola Carbonell Payá, detalle de *lo que siempre quise hacer y ahora hago*, 2022.





Las cartelas de las obras se realizaron a mano, referenciando, como tomamos las notas en el horno. Además, algunas cartelas se sujetaban con monedas antiguas, utilizadas con el peso antiguo, forma en la que agrupamos las notas para el día siguiente en la panadería, sobre el peso, sujetas con estas monedas.¹⁷

fig. 49. Lola Carbonell Payá, detalle de *lo que m'envolta ara está pel terra*, 2022.

fig. 47. Lola Carbonell Payá, detalle de *lo que m'envolta ara está pel terra*, 2022.

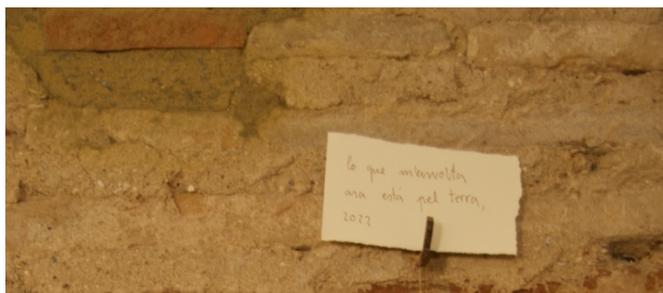


fig. 48 Lola Carbonell Payá, detalle de *lo que m'envolta ara está pel terra*, 2022.

¹⁷ La imagen de las monedas se puede ver en el catálogo de la exposición situado en el Anexo.





fig. 51. Imagen página anterior, completa en la p.37, detalle *lo que m'envolta ara está pel terra*, 2022.

fig. 50. Lola Carbonell Payá, *En tí*, 2022.



fig. 54 . Lola Carbonell Payá, *En mí*, 2022.

fig. 53. Lola Carbonell Payá, detalle, *En mí*, 2022.

fig. 52. Lola Carbonell Payá, detalle, *En mí*, 2022.



fig. 55. Lola Carbonell Payá, *Soportar, aguantar*, 2022.

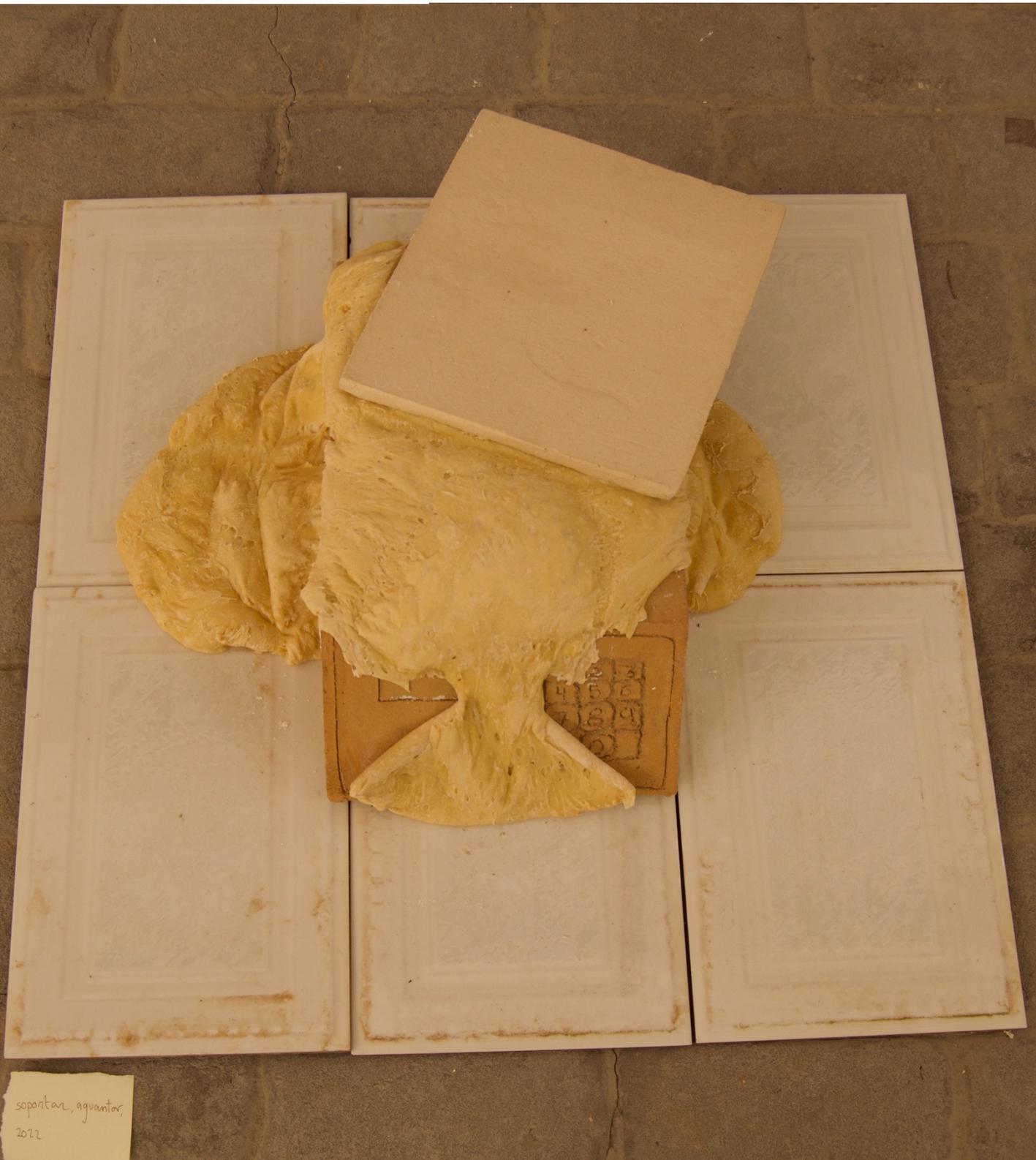




fig. 56. Lola Carbonell Payá, detalle de *Contingut i continent*, 2022.



fig. 57. Lola Carbonell Payá, detalle de *Contingut i continent*, 2022.

fig. 58. Lola Carbonell Payá, detalle de *Contingut i continent*, 2022.



5.2.2. El arte de acción como método

La performance consolidada como práctica artística en el siglo pasado entre los años 60 y 70, es un complejo proceso artístico que es continente de diferentes estadios temporales; el antes, el durante y el después de la acción–; según el profesor Terrones Reigada, es en uno de estos tres estadios donde se practica la acción artística.

En la asignatura que el mismo imparte, comenzamos a ver en esta práctica una manera de hacer en la que podemos expresar de una manera verdadera lo vinculado a las ideas expresadas anteriormente sobre la importancia del proceso en nuestra producción. De esta manera la acción va adquiriendo importancia a medida que la vamos desarrollando.

En la asignatura de performance vamos desarrollando una estrategia propia en la que las acciones que han formado parte del día a día de mi familia, adquieren una resonancia artística. Pretendemos revalorizar esas acciones cotidianas del obrador, esas acciones que tenemos tan interiorizadas. *Lo de veritat*, tamizar harina se convierte en un movimiento compulsivo, pero cuando repiensas la acción se puede convertir en algo poético, realmente quieres lo que pasa por el tamiz o lo que se queda en él. *Mamaipapa000* la unión de dos cuerpos muy diferentes, pero a la vez muy iguales unidos mediante una manía propia el desmigalar el pan desde el centro. En *310622* nos atrevemos a alzar la voz, ya no aguantamos más, pero hay que resistir, hay que aguantar, hasta el momento del cierre, *el dijous, palabra que se repite en sentido ascendente durante la acción*.

Cinco generaciones o alguna más pero ya tá, nace de la idea del ayer y el mañana. Queremos narrar la presión sobre la elección de tu futuro. En esta pieza, mediante la propia vivencia, representando la presión que siento sobre seguir o no con la tradición familiar panadera además de hablar sobre las dudas que surgen en este último año próximo al fin de la carrera. Narrar la pena que genera romper la tradición, pero a la vez saber que estas haciendo lo que tu realmente quieres y eligiendo tu propio futuro.

Este proyecto instalativo es el resultado de una acción performativa que, mediante la creación de unas placas de pan, que se sitúan en el suelo generando un mosaico a modo de baldosas.

La obra engloba tanto el montaje, como acción ritual, como la visualización por parte del espectador y posteriormente la vivencia de este. La acción de este modo se convierte en un medio para la instalación. El espectador para sentir plenamente la obra tendría que atreverse a caminar sobre la fragmentación, y sentir la ruptura que al pasar con sus pies va provocando, ese abismo que genera la presión de su mismo cuerpo. Ese miedo a pisar y que se rompa. Pues no solo

me pasa a mi, sino a todos los jóvenes que estamos a las puertas de finalizar nuestros estudios sintiendo un abismo bajo nuestros pies.

Lo que realmente a nos interesa de este proyecto, es realmente el proceso de realización de este. Se puede hablar del ritual, "El proceso del panadero esta continuamente aunando el cuerpo del panadero con el pan, y eso es para mí lo mas bonito." (Yarza,2017)

Nos gustaría resaltar el aura de la sala, la vidriera generaba un calor sofocante semejante al calor en el horno. Además, este calor producido era muy potente sonoramente ya que el pan se seguía cociendo. Se escuchaban pequeños chasquidos generados por ese calor, que dotaban a la obra de las dimensiones sensoriales, el sonido, el aroma, el acto y la visión.

Este sería el resultado del ritual de iniciación a mi nueva vida.

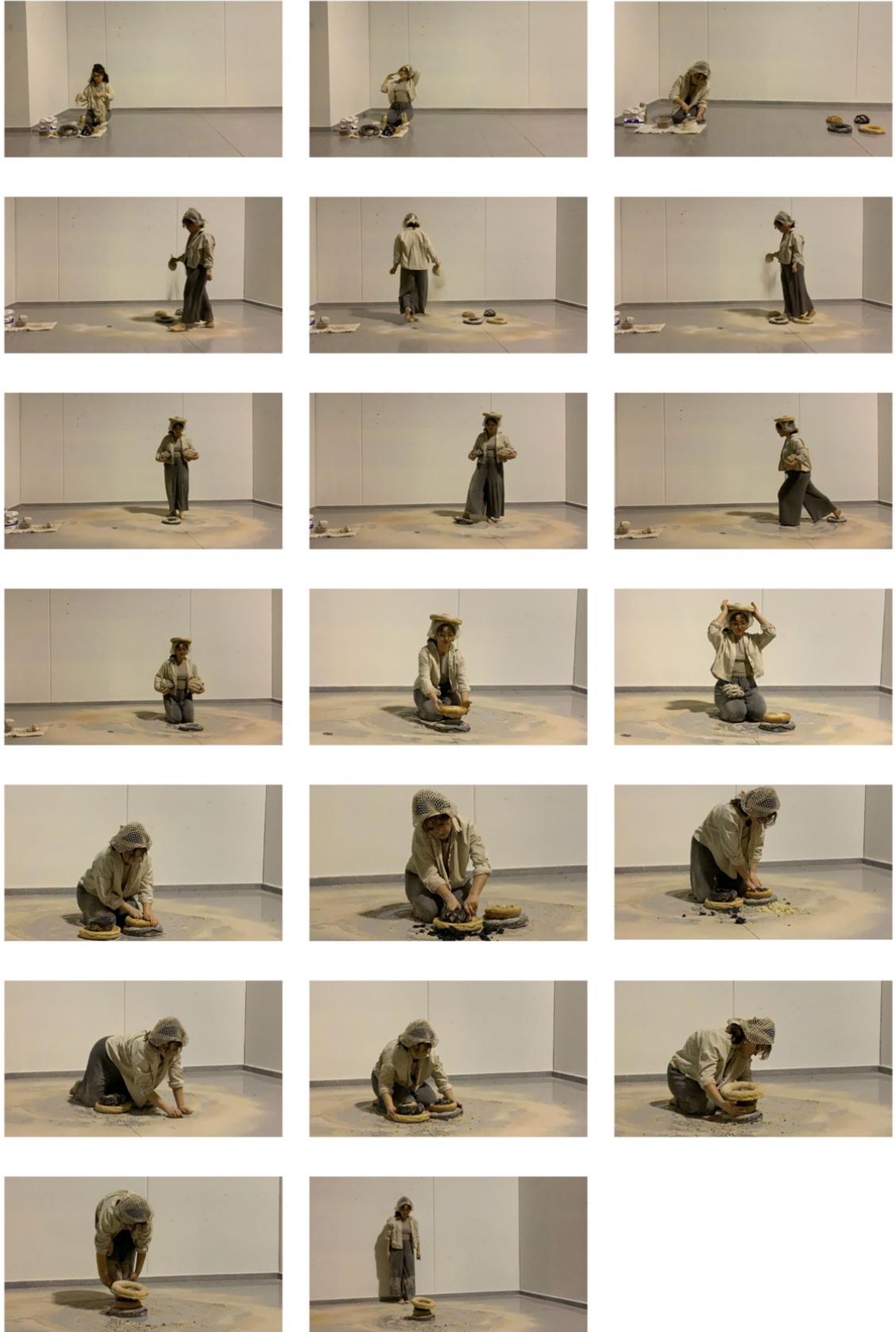
Heñir-me, acción realizada en el festival *Art-Sur. Arte en Acción*. La preparación es algo importante en las acciones, en cada una de ellas me preparo y/o preparo el lugar de alguna manera. Las trenzas son la manera que tengo de conectar conmigo misma al inicio de una acción. En esta acción es la primera vez que incluyo el acto de comer en la obra, este acto será metáfora de la superación de dificultades, amasándome como yo quiera y formando lo que quiera formar.

5.2.2.1. Lo de veritat



fig. 59. Lola Carbonell Payá, secuencia de *Lo de veritat*, 2021

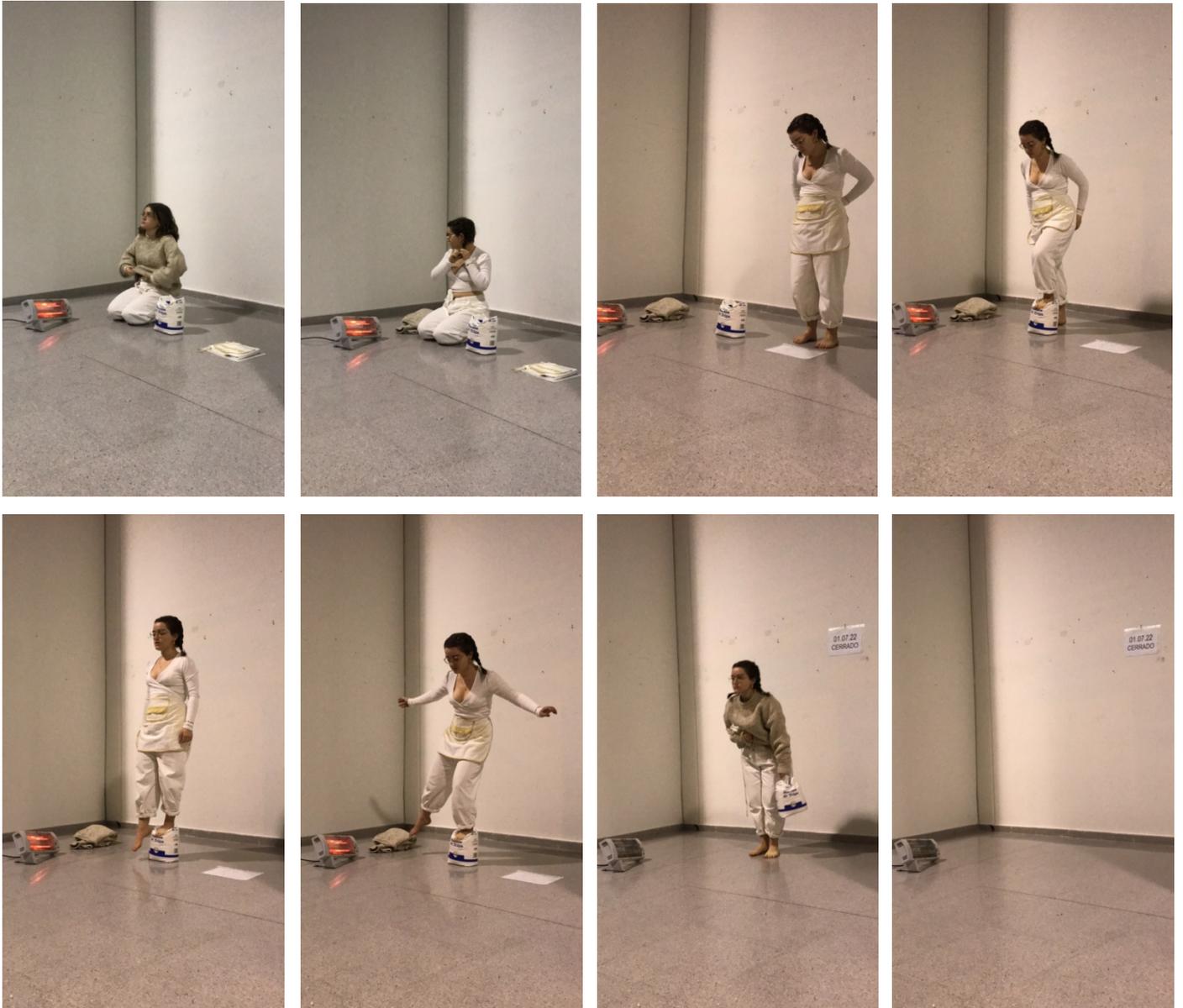
5.2.2.2. Mamaipapa000



Enlace al vídeo: [mamaipapa000](https://www.youtube.com/watch?v=mamaipapa000)

fig. 60. Lola Carbonell Payá, secuencia de *mamaipapa000*, 2021.

5.2.2.3. 310622



Enlace al vídeo: [310622](https://www.youtube.com/watch?v=310622)

fig. 61. Lola Carbonell Payá, secuencia de 310622, 2022.

5.2.2.4. Cinco Generaciones o alguna más pero ya tá



Enlace al vídeo: [Cinco Generaciones o alguna más pero ya tá](#)

fig. 62. Lola Carbonell Payá, secuencia de *Cinco generaciones o alguna más pero ya tá*, 2021.



fig. 63. Lola Carbonell Payá, Detalle de pies durante el montaje de *Cinco generaciones o alguna más pero ya tá*, 2021.



fig. 64. Lola Carbonell Payá, detalle de pies tras *Cinco generaciones o alguna más pero ya tá*, 2021.



5.2.2.5. Heñir-me



fig. 66. Lola Carbonell Payá, secuencia I de *Heñir-me*, 2022.



fig. 67. Lola Carbonell Payá, Secuencia II de *Heñir-me*, 2022.



fig. 68. Lola Carbonell Payá, Secuencia III de *Heñir-me*, 2022.





fig. 69. Lola Carbonell Payá, Secuencia IV de *Heñir-me*, 2022.



fig. 70. Lola Carbonell Payá, Secuencia V de *Heñir-me*, 2022.



fig. 71. Lola Carbonell Payá, Secuencia VI de *Heñir-me*, 2022.





fig. 73. Lola Carbonell Payá, Secuencia VII de *Heñir-me*, 2022.





fig. 74. Secuencia VII de *Heñir-me*, 2022.

5.2.3. El libro de artista como continente

En la asignatura de libro de artista partimos con los conocimientos básicos en cuanto a un libro de artista o en cuanto a gráfica se refiere. Iniciamos una reflexión en cuanto al formato “convencional” de un libro de artista.

El comienzo se centra en la contemplación del papel de nuestro entorno mas cercano, es por este motivo que el impulso se ve focalizado en el empleo del papel en el uso alimentario, mas concretamente en el papel sulfurizado, que es el empleado en las elaboraciones realizadas en el horno, característico por las huellas que tras su paso por el interior ardiente puede dejar una amplia gama de tonalidades marrones, dependiendo del tiempo que permanezca en su interior.

fig. 75. Lola Carbonell Payá, edición de 3 ejemplares de *Nuestras Huellas*, 2022.



Nuestras Huellas es una obra-libro recetado a partir de los conocimientos heredados en el obrador familiar. Lola Carbonell Payá ha amasado este libro con toda su bondad.

Nuestras Huellas fueron fermentándose en los talleres de gráfica de la Facultat de Belles Arts de València sobre las antiguas telas en las que han fermentaron los panes pasados y que ahora se revelan sus raíces.

El obrador en el que se convirtieron los talleres de gráfica finalmente coció 3 ejemplares únicos estampados con variedad de panes realizados en la Panadería La Fornera en Agost, Alicante. Los ejemplares están numerados del 1/3, todos ellos greñados por su autora Lola Carbonell Payá, la Fornera.

Nuestras huellas es la conjunción de la harina, el agua y el amor.

Este libro salió del horno el mes de junio de 2022 coincidiendo con el fin del obrador.

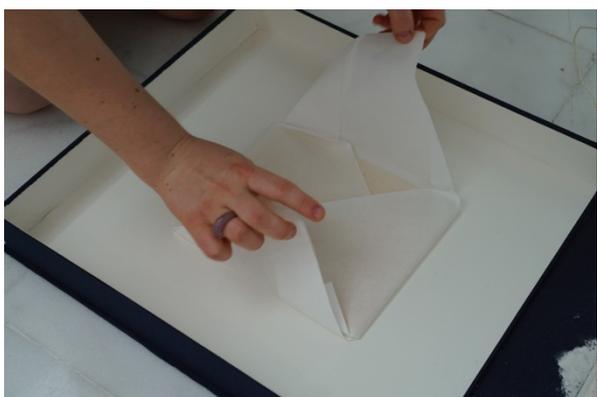


fig. 76. Lola Carbonell Payá, Interior de *Nuestras Huellas*, 2022.

fig. 77. Lola Carbonell Payá, Colofón de *Nuestras Huellas*, 2022.

fig. 78. Lola Carbonell Payá, detalle interior de *Nuestras Huellas*, 2022.

fig. 79. Lola Carbonell Payá, detalle interior de *Nuestras Huellas*, 2022.

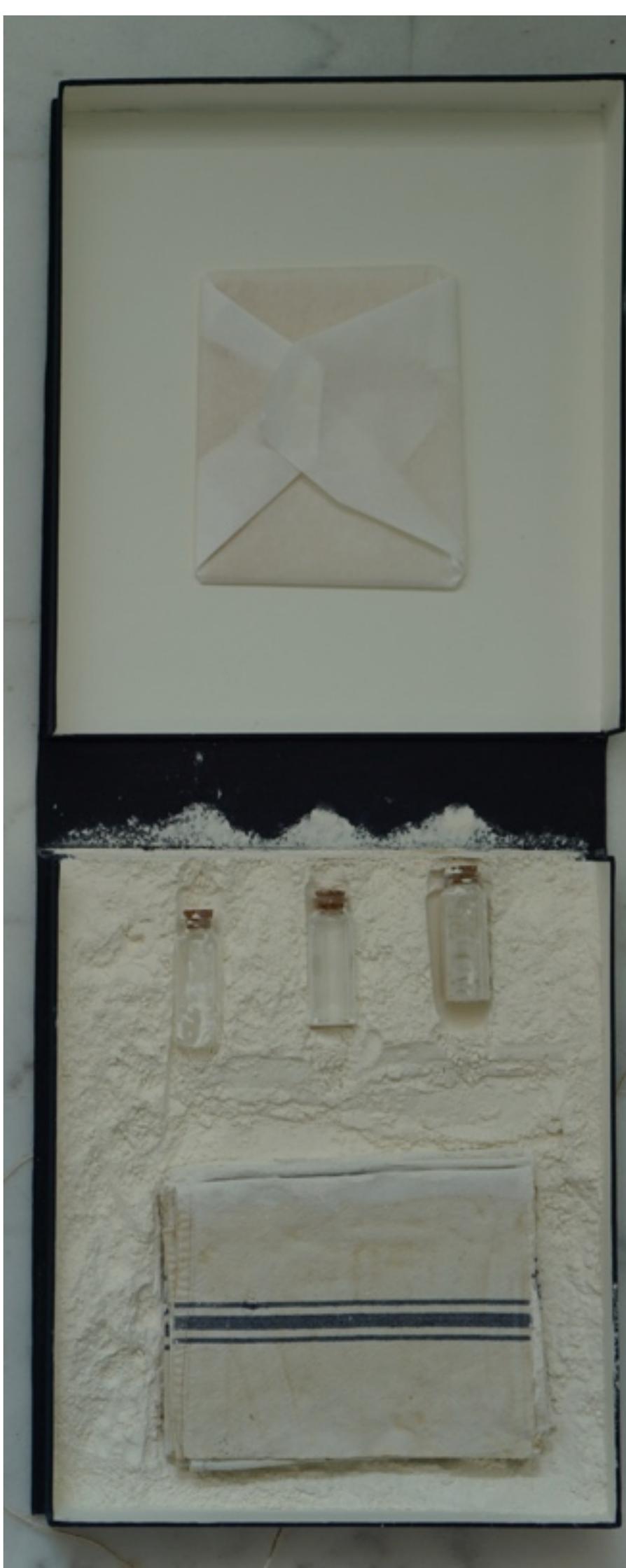




fig. 81. Lola Carbonell Payá, detalle huella en la harina de *Nuestras Huellas*, 2022.

fig. 80. Lola Carbonell Payá, libro *Nuestras Huellas*, 2022.

La búsqueda de las dos etapas, la huella que deja en el horno y la huella de su resultado, fue el motor impulsor de este proyecto. Tras un período de investigación matérica y de conciliación con la terminología artística del libro, *Nuestras Huellas* fue fermentándose y creciendo hasta tomar la forma final que ahora podemos ver.

Las huellas han quedado finalmente estampadas en las telas formalmente conocidas como *estovalles*¹⁸. Estas mismas telas han sido vínculo de los panes del pasado, que han reposado durante largas noches al son de la radio nocturna y de las voces de mi padre, mi abuelo y mi tío. Ahora son el vínculo con los panes

¹⁸ Telas donde reposa el pan durante su la fermentación.





fig. 84. Lola Carbonell Payá, frascos manchados de harina contenedores de Farina, aigua i molt d'amor de *Nuestras Huellas*, 2022.

fig. 83. Lola Carbonell Payá, Frascos contenedores de Farina, aigua i molt d'amor de *Nuestras Huellas*, 2022.

presentes que yo misma he estampado en estas telas conjurando un amarre eterno.

En los continentes se almacenan los ingredientes necesarios para la elaboración del pan; “aigua”, “farina” y “molt d’amor”, título de la exposición generada para el Centre Cultural L’escorxador de Elche¹⁹, en el que el libro será uno de los pilares a tener en cuenta de la exposición.

En el libro incluimos huellas reales de productos en papel, es por eso que, mediante los gestos habituales en el despacho de pan, que utilizamos para envolver los productos, genero unos sobres que contienen los papeles, además en su interior reposa el colofón.

Las cajas contenedoras han sido estampadas con las iniciales NH, *Nuestras Huellas*, de esta manera relaciono el título sin evidenciarlo, creando una metáfora visual entre la relación de las huellas con su propietario, no evidenciando su origen. El color elegido para las cajas se relaciona estrechamente con la tela utilizada para el libro. He de destacar que utilizando esta tonalidad tan oscura y sabiendo que el contenido del libro reposa sobre una cama de harina, es evidente que en algún que otro, la caja será perpetuada con las huellas de la persona que lo manipule, es de esta manera como las huellas de panes pasados, las huellas de los panes presentes, mis propias huellas y la huella de mi historia familiar se interrelacionarán con las del espectador.

Resaltaremos además el uso evidente de los sentidos, tanto el tacto como el olfato tienen que ponerse en marcha para que el libro se vincule directamente al espectador/lector.

¹⁹ Exposición que se inaugurará en día 23 de junio de 2022



fig. 85. Fotografía del taller *Pan, juego y ritual. Acciones para una exploración sensorial*, 2022

fig. 86. Fotografía del taller *Pan, juego y ritual. Acciones para una exploración sensorial*, 2022



fig. 87. Fotografía del previo al amasado en el taller de Amasado colectivo, 2022

fig. 88. Fotografía del amasado en el taller de Amasado colectivo, 2022

5.2.4. Más allá de la producción artística: Talleres impartidos

Más allá de la producción artística queremos exponer la realización de varios talleres relacionados con nuestra práctica artística.

5.2.4.1. Pan, Juego y Ritual. Acciones para una exploración sensorial

Este taller se plantea dentro del programa de actividades del festival Art Sur-Arte en Acción, dónde participamos. Las premisas que se dan para la realización del taller no son claras, pues va variando el rango de edades a lo largo de la planificación. Es por esto por lo que la propuesta²⁰ está planteada para adolescentes. No obstante, el taller se planteaba desde un punto de vista más relacionado con la práctica performativa, de esta manera el taller lo vinculamos a las relaciones más sensoriales con el material sin dejar atrás su materialidad.

Finalmente, el rango de edad al que va dirigido es: niños de entre 9 y 10 años, así que decido sin abandonar las relaciones sensoriales, centrarnos más en una cuestión más escultórica. Tomando como referencia el artículo *Bread as Social Sculpture*, perteneciente a la revista *Broudou*.

I am taken back to being a child. When I would communicate with others making and playing. When I didn't feel like talking, I would immerse myself in playdough [...] how did the shapes of our daily bread become so homogenous? When did bread lose its potential as artistic material? Are preset moulds and shapes alienating us from the sculptural and creative potential of bread? (Sarsam,2021)²¹

Estas aclaraciones nos remiten a nuestros inicios en la investigación dónde jugar con el material era nuestra única y principal premisa.

5.2.4.2. Amasado colectivo

La realización de este taller parte bajo la premisa de que las alumnas de la asignatura de Práctica escenográfica contemporánea han estado pensando en clase formulaciones para la representación del “renacer de la humanidad”, partiendo del texto *Después del apocalipsis* de Srecho Hoervat, quieren realizar una práctica relacionada con la metáfora del amasado como práctica del resurgir. Para ello nos proponen realizar este taller donde consideramos que el foco del proyecto sea el amasado colectivo. La estructura del taller es de lo más

²⁰ Ver propuesta más desarrollada en Anexos, Anexo 1.

²¹ Traducción: Me han llevado de vuelta a ser un niño. Cuando me comunicaba con otros haciendo y jugando. Cuando no tenía ganas de hablar, me sumergía en plastilina [...] ¿cómo las formas de nuestro pan de cada día se volvieron tan homogéneas? ¿Cuándo perdió el pan su potencial como material artístico? ¿Los moldes y formas preestablecidos nos alejan del potencial escultórico y creativo del pan?

práctica, aunque también realizamos una segunda parte del taller más teórica dónde analizamos referentes que trabajen tanto la idea del pan como metáfora o bien el pan como material artístico.

6. CONCLUSIONES

Consideramos el proceso como una oportunidad de autoconocimiento en la que de esta manera podremos llegar a entender el porque de querer seguir mi camino o el porque no. Hablando de los rituales y de la magia del pan. Concluimos diciendo que el proceso, es tanto o igual más importante que el resultado final.

La cuestión teórica nos ha ayudado a comprender lo que fluía por nuestro interior y gracias a la búsqueda de referentes hemos podido comprender que no estamos solas en el campo “panadero-artístico”. Este hecho nos hace sentir comprendidas y motivadas a la hora de la producción.

El realizar una exposición, hemos aprendido que el público también tiene un papel importante en la obra, aportándonos puntos de vista antes no considerados. Hemos sido conscientes de que no puedes hacer sentir a la gente lo que tu pretendes y hemos aprendido a valorar el sentido propio del espectador.

Como conclusión me gustaría destacar el disfrute del proceso y de la belleza del ritual además de la introspección que se ejerce durante todo el tiempo de investigación y de producción.

Finalmente, con la realización de este proyecto comenzamos a seguir una línea en el proceso de trabajo, es por eso por lo que nos gustaría seguir investigando con más profundidad toso lo relacionado con la panadería, siendo consciente del amplio campo en el que nos sumergimos.

Estoy muy ilusionada y contenta de seguir con la herencia panadera, llevando con orgullo mis raíces al campo artístico.

7. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS

Los textos/videos/audios que se han citado o mencionado, y /o se han utilizado en este TFG:

TRABAJOS ACADÉMICOS:

Aliana Llorca, S. (2021) *Si lo hacemos juntas es mejor. Práctica artística sobre la construcción de experiencias colectivas. [Trabajo Fin de Grado, Universidad Politécnica de València]. Riunet.* <https://riunet.upv.es/handle/10251/148843>

Monzo Puig, A. (2021). *Masa madre y las figuraciones fantásticas [Proyecto/Trabajo fin de carrera/grado, Universitat Politècnica de València].* <https://riunet.upv.es/handle/10251/160047>

Oliva Lozano, M. (2013). *EL ACTO DE COMER EN EL ARTE DEL EAT ART A FERRAN ADRIÀ EN LA DOCUMENTA 12 [Tesis Doctoral, Universidad Computense de Madrid].* <https://eprints.ucm.es/id/eprint/22877/>

Tagle, G.-H., & Pilar, M. del. (2017). *EXPERIMENTAR EL MATERIAL: ELEMENTOS Y PROCEDIMIENTOS. Experiencia creativa del Arte Povera como propuesta didáctica [Tesis doctoral, Universitat Politècnica de València].* <https://doi.org/10.4995/Thesis/10251/90585>

Terrones Reigada, Á. (2018). *La planificación gráfica en la performance artística contemporánea. Definición, notas sobre la propia obra y estudio de casos en Europa y Québec [Tesis doctoral, Universitat Politècnica de València].* <https://doi.org/10.4995/Thesis/10251/111943>

Walison Fábio, R. (2018). *El sabor de la mano en la mas del pan: artesanía, tradición y actualidad. [Tesis doctoral, Universidad de Barcelona]. Dialnet.* <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=250770>

LIBROS:

Adrià, F, Soler, J, Adrià, A. (2010). *Cómo funciona elBulli: Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià.* Phaidon Press Limited.

Carbonell, E. (2008). *La consciència que crema.* Ara Llibres.

Sigmund, F. (2006). *El yo y el ello: Y otros escritos de metapsicología.* Alianza editorial.

Han, Byung-Chul. (2021). *La desaparición de los rituales*. Herder Editorial.

Han, Byung-Chul. (2015). *El aroma del tiempo*. Herder Editorial.

Harold, M. (2008). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Random House.

Heinrich Edouard Jacob. (2020). *Seis mil años de pan*. Ediciones Espuela de Plata.

Matvejević, P. (2013). *Nuestro pan de cada día*. Acantilado.

Ramírez Ortiz, T. (2017). *El pan nuestro... Y otros alimentos*. ExLibris.

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

Yarza, I. (2017). *Pan de pueblo. Recetas e historias de los panes y panaderías de España*. Grijalbo.

ARTÍCULOS EN REVISTAS:

Sarsam, E. (2021). *Bread as social sculpture*. Broudou, (1),57-66.

Smith, L. (2022). *Flatbread Earth*. Pfeil Magazine, (15—Bread),20-23.

WEBGRAFÍA:

Alfaro, G. (2022, junio 12). <https://gretaalfaro.com/index.php>

Cooke Latham Gallery. (s. f.). Cooke Latham Gallery. Recuperado 11 de junio de 2022, de <https://www.cookelathamgallery.com/>

Brennan, E. (s. f.). *Freelance Artist | Emma Brennan Artist | Belfast*. Emma Brennan Artist. Recuperado 16 de mayo de 2022, de <https://www.emmabrennanartist.com>

Breannan, E. (2021). *Emma Brennan* (D. Athene) [Interview]. <https://www.damarisathene.co.uk/private-view-blog/26/8/2021/emma-brennan>

Greta Alfaro | 2—26 November 2021—Overview. (s. f.). Cooke Latham Gallery. Recuperado 12 de abril de 2022, de <https://website->

artlogicwebsite0322.artlogic.net/exhibitions/21-greta-alfaro-fornacalia/overview/

Smith, L. (2021). *Bread on Earth*. Bread on Earth. <https://bread-on.earth>

Sculpture, Y. (s. f.). *Wolfgang Laib*. Yorkshire Sculpture International. Recuperado 16 de junio de 2022, de <https://yorkshire-sculpture.org/artists/wolfgang-laib/>

AUDIVISUALES:

Gibney, A., & Pollan, M. (2016). *Cooked* (N.o 2) [Docuserie]. En *Agua*. <https://www.netflix.com/search?q=cook&jbv=80022456>

Wetzel, G. (2012). *El Bulli. Cooking in Progress* [Documental].

Danny DeVito. (1996). *Matilda*.

<https://www.netflix.com/search?q=MATIL&jbv=70033005>

Chen, Y. (2020). *Flavorful Origins* (N.º 7) [Documental]. En *Gluten*. <https://www.netflix.com/search?q=fla&jbv=80991060>

OTROS

Olmedo, I. G., Orellana, J. A., & Pradas, L. B. (2022). *YUPI, MANUAL PARA LIDIAR CON EL MALESTAR CONTEMPORÁNEO*. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/aud/cultura/yupi_manual_para_lidiar_con_el_malestar_contemporaneo_low.pdf

Greta Alfaro en Food Cosmogonies. (s. f.). [Comunicación personal].

8. ÍNDICE IMÁGENES

fig. 1. Mapa conceptual <i>Herencias panaderas</i>	11
fig. 2. Mapa conceptual el tiempo y el Yo.....	12
fig. 3. Mapa conceptual historia del pan.....	12
fig. 4. Mapa conceptual relación pan y cerámica.	12
fig. 5. Pan encontrado en Pompeya bajo las cenizas del volcán Vesubio.	13
fig. 6. Colección de panes ácimos. Lexie Smith, 2022, en Montez Prees.....	13
fig. 7. Bisonte de las Cuevas de Altamira,15.000 aC.	15
fig. 8. Two ancient Egyptian workers make bread, 2.630 aC.	15
fig. 10. George Smith, fragmento de Still Life of Bread and Cheese,1754.	15
fig. 9. Sleeping Place sculptures, Antony Gormley, colección Tate,1970.....	15
fig. 11. Imagen de archivo familiar, Lola vestida de regalito, para la función de navidad, en la panadería.....	17
fig. 12. Imagen de archivo familiar. Lola (2009) "trabajando" en la panadería. 18	
fig. 13. Imagen de archivo personal. Lola (24.12.2022), última Nochebuena que se trabajará en la panadería.	18
fig. 14. Imagen de archivo familiar, la iaia Lola con sus cestas de ensaimadas, en el cantó la Torre, Agost, Alicante.....	19
fig. 15. Imagen de archivo familiar, el bisabuelo Luis, vestido del oficio, panadero.....	19
fig. 16. Imagen de archivo familiar, familia y vecinos en la puerta de la Panadería, Agost, Alicante.	20
fig. 17. Greta Alfaro, Ecce Homo,2020.....	21
fig. 18. Greta Alfaro, Fornacalia,2020.	21
fig. 19. Greta Alfaro, Fornacalia, vistas de la instalación, 2020.	22
fig. 20. Lexie Smith, sin título, 2020.	23

fig. 21. Lexie Smith, 2018, <i>Bread Brown Like The Ground And The Water In It</i> , 2019.	23
fig. 22. Lexie Smith , <i>Bread Brown Film</i> , 2019.....	23
fig. 23. Aida Salan, <i>Gestos Perecederos</i> y video, <i>Cómo hornear el gesto</i> , 2022.24	
fig. 24. Aida Salan, extracto de <i>Gestos Perecederos</i> , 2022.	24
fig. 25. Aida Salan, extracto de <i>Gestos Perecederos</i> , 2022.	24
fig. 26. Wolfgang Laib da los toques finales a la nueva instalación en The Hepworth Wakefield para Yorkshire Sculpture International. Fotografía Danny Lawson/PA Wire.	25
fig. 27. Wolfgang Laib realizando <i>Pollen from Hazelnut</i> , 2013.	25
fig. 28. Wolfgang Laib, polen de <i>Pollen from Halzelnut</i> , 2013.	25
fig. 29. <i>Heed, to the Mound</i> , Dublin Fringe Festival, 2018.....	26
fig. 30. Emma Brennan, <i>Seeing You Seeing Me</i> , Re-Vision Festival, 2020.....	26
fig. 31. Emma Brennan, <i>Seeing You Seeing Me</i> , Re-Vision Festival, 2020.....	26
fig. 32. Antoni Miralda / Dorothée Selz. A visual and gustatory event - Edible Landscape. Museum of Contemporary Crafts of the American Crafts Council, New York, 7 de Diciembre, 1972.	27
fig. 33. Antoni Miralda comiendo su <i>BreadLine</i> , en MACBA, 2016.....	27
fig. 34. Portada del <i>receptari</i>	28
fig. 35. Interior del <i>receptari</i>	28
fig. 36. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>Sensibilidad panadera</i> , 2021.....	29
fig. 37. Lola Carbonell Payá, <i>Sensibilidad panadera</i> , 2021.....	29
fig. 38. Lola Carbonell Payá, <i>PAAAM</i> , 2021.....	30
fig. 39. Lola Carbonell Payá, fotogramas de <i>PAAAM</i> , 2021.	30
fig. 40. Cartel de la exposición, <i>La huella que el pan dejó en mí</i>	31
fig. 41 Lola Carbonell Payá, <i>Acción: la huella que el pan dejó en mí</i> , 2022.....	32

fig. 42. Lola Carbonell Payá, detalle de la Acción: <i>la huella que el pan dejó en mí</i> , 2022.	32
fig. 43. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>lo que siempre quise hacer y ahora hago</i> , 2022.	33
fig. 44. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>lo que siempre quise hacer y ahora hago</i> , 2022.	33
fig. 45. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>lo que siempre quise hacer y ahora hago</i> , 2022.	33
fig. 46 De aquellas migas naceremos todas, 2022	34
fig. 47. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>lo que m'envolta ara está pel terra</i> , 2022.	35
fig. 48 Lola Carbonell Payá, detalle de <i>lo que m'envolta ara está pel terra</i> , 2022.	35
fig. 49. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>lo que m'envolta ara está pel terra</i> , 2022.	35
fig. 50. Lola Carbonell Payá, <i>En tí</i> , 2022.	37
fig. 51. Imagen página anterior, completa en la p.37, detalle <i>lo que m'envolta ara está pel terra</i> , 2022.	37
fig. 52. Lola Carbonell Payá, detalle, <i>En mí</i> , 2022.	38
fig. 53. Lola Carbonell Payá, detalle, <i>En mí</i> , 2022.	38
fig. 54 . Lola Carbonell Payá, <i>En mí</i> , 2022.	38
fig. 55. Lola Carbonell Payá, <i>Soportar, aguantar</i> , 2022.	39
fig. 56. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>Contingut i continent</i> , 2022.	40
fig. 57. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>Contingut i continent</i> , 2022.	40
fig. 58. Lola Carbonell Payá, detalle de <i>Contingut i continent</i> , 2022.	40
fig. 59. Lola Carbonell Payá, secuencia de <i>Lo de veritat</i> , 2021	43
fig. 60. Lola Carbonell Payá, secuencia de <i>mamaipapa000</i> ,2021.	44
fig. 61. Lola Carbonell Payá, secuencia de <i>310622</i> , 2022.	45

fig. 62. Lola Carbonell Payá, secuencia de <i>Cinco generaciones o alguna más pero ya tá</i> , 2021.	46
fig. 63. Lola Carbonell Payá, Detalle de pies durante el montaje de <i>Cinco generaciones o alguna más pero ya tá</i> , 2021.	47
fig. 64. Lola Carbonell Payá, detalle de pies tras <i>Cinco generaciones o alguna más pero ya tá</i> , 2021.	47
fig. 65 Detalle la intalación como resultado de <i>Cinco generaciones o alguna más pero ya tá</i> , 2021.	48
fig. 66. Lola Carbonell Payá, secuencia I de <i>Heñir-me</i> , 2022.....	49
fig. 67. Lola Carbonell Payá, Secuencia II de <i>Heñir-me</i> , 2022.	50
fig. 68. Lola Carbonell Payá, Secuencia III de <i>Heñir-me</i> , 2022.	51
fig. 69. Lola Carbonell Payá, Secuencia IV de <i>Heñir-me</i> , 2022.	52
fig. 70. Lola Carbonell Payá, Secuencia V de <i>Heñir-me</i> , 2022.	53
fig. 71. Lola Carbonell Payá, Secuencia VI de <i>Heñir-me</i> , 2022.	54
fig. 72 Plano detalle de <i>Heñir-me</i> , 2022.	55
fig. 73. Lola Carbonell Payá, Secuencia VII de <i>Heñir-me</i> , 2022.	56
fig. 74. Secuencia VII de <i>Heñir-me</i> , 2022.	57
fig. 75. Lola Carbonell Payá, edición de 3 ejemplares de <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.	58
fig. 76. Lola Carbonell Payá, Interior de <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.	59
fig. 77. Lola Carbonell Payá, Colofón de <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.....	59
fig. 78. Lola Carbonell Payá, detalle interior de <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.	59
fig. 79. Lola Carbonell Payá, detalle interior de <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.	59
fig. 80. Lola Carbonell Payá, libro <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.....	60
fig. 81. Lola Carbonell Payá, detalle huella en la harina de <i>Nuestras Huellas</i> , 2022.	60
fig. 82 Libro <i>Nuestras Huellas</i> ,2022.	61

- fig. 83. Lola Carbonell Payá, Frascos contenedores de Farina, agua i molt d'amor de *Nuestras Huellas*, 2022. 62
- fig. 84. Lola Carbonell Payá, frascos manchados de harina contenedores de Farina, agua i molt d'amor de *Nuestras Huellas*, 2022. 62
- fig. 85. Fotografía del taller *Pan, juego y ritual. Acciones para una exploración sensorial*, 2022 63
- fig. 86. Fotografía del taller *Pan, juego y ritual. Acciones para una exploración sensorial*, 2022 63
- fig. 88. Fotografía del previo al amasado en el taller de Amasado colectivo, 2022 63
- fig. 87. Fotografía del amasado en el taller de Amasado colectivo, 2022 63