



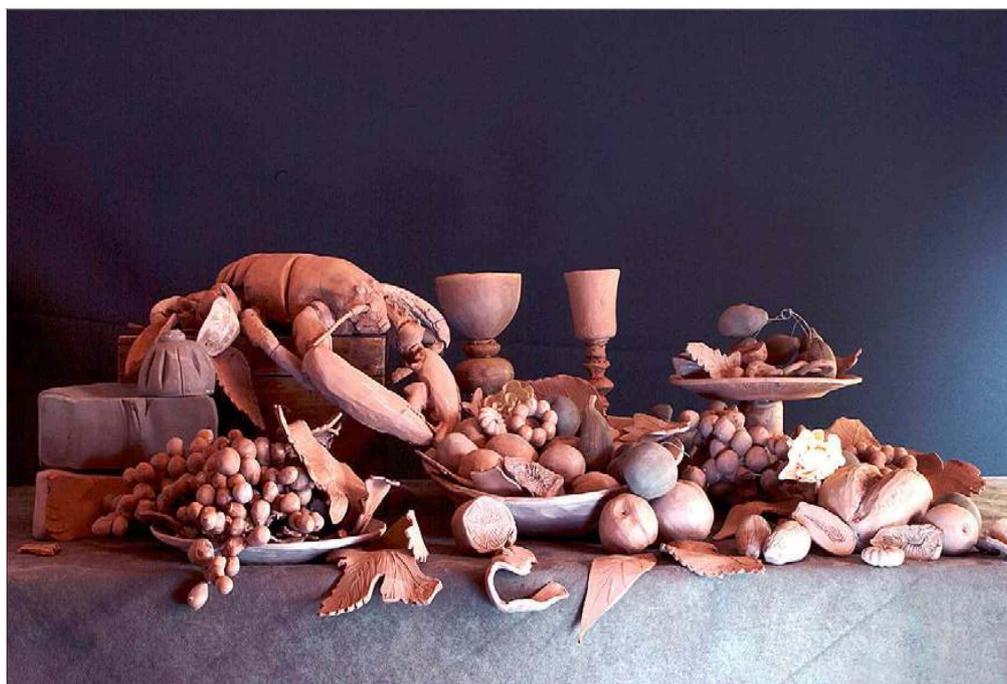
Fecha: 28/09/2015
Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
Pag: 50
Art: 2
Título: OPIPARO BANQUETE OFRECE LANGOSTAS, LACTEOS Y DATILES DE GREDA

Tamaño: 23,4x23
Cm2: 539,6

Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Estimación: No Definido

Exposición de Rosario Perriello cita a la antigua pintura holandesa

Opíparo banquete ofrece langostas, lácteos y dátiles de greda



La comida de Perriello conserva el tono poco apetitoso de la arcilla.

El montaje alude a los bodegones y contempla además coloreadas flores de azúcar y mustios animales cazados hechos con papeles.



Fecha: 28/09/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 50

Art: 3

Título: OPIPARO BANQUETE OFRECE LANGOSTAS, LACTEOS Y DATILES DE GREDA

Tamaño: 24,7x21,3

Cm2: 524,9

Tiraje: 111.000

Lectoría: 291.000

Estimación: No Definido

FABIÁN LLANCA

Los antecedentes están en el origen de *Objetos sobre una mesa*, la nueva exposición de Rosario Perriello, basada en las pinturas holandesas que se popularizaron entre los siglos dieciséis y diecisiete. La fabricación de galletas de greda para aplacar la hambruna en Haití y la revelación de que en la industria de la moda es usual que algunas modelos coman papel con jugo de naranja para no engordar, estimularon en la autora su interés por experimentar con otros materiales.

Por eso, de arcilla, papel y azúcar están confeccionadas las tres series de naturalezas muertas que la artista presenta en el montaje que se inaugura la próxima semana en el Centro de Extensión UC (Alameda 390).

“Habla de estos dos polos, de un péndulo que va de un extremo a otro en relación a los temas de la comida, vinculándolos con la historia del arte porque es la forma que yo encuentro más interesante plantearlos”, argumenta Perriello.

La muestra está encabezada por un abundante banquete de langosta, vegetales, dátiles y lácteos confeccionados con greda. “Cito a los banquetes monocromos, pinturas de moda en Europa a mediados del mil seiscientos. Desde este punto de partida surgió la posibilidad de hacer las otras series”, revela la autora.

La segunda serie contempla flores hechas con pasta de goma, un ingrediente dulce, colorido,

que se seca al aire y que se usa en repostería. La tercera parte ofrece papeles convertidos en animales muertos, asemejando las presas obtenidas en las jornadas de caza que los millonarios holandeses de hace cuatro siglos emprendían como distracción.

–¿El proceso es la búsqueda de materiales?

–Me interesa indagar en los lenguajes propios de los materiales. La historia de Haití es cruda, pero yo la traslado a los códigos del arte. Los banquetes demuestran el estatus de quienes mandaban a hacer las obras y eso contrasta con la realidad de las galletas de barro, por ejemplo.

–No puedo dejar de pensar en los chanchito de Pomaire.

–La greda está cruda, por eso su opacidad. Las artesanías de Pomaire y Quinchamalí tienen un pequeño brillo porque son horneadas. El banquete que presento es seco y se resquebraja porque me interesaba jugar con ese aspecto precario y dejar en evidencia su fragilidad.

–¿Cómo la descomposición de los alimentos?

–Es distinto porque los alimentos se descomponen en un proceso en que mutan, mientras la greda se seca, se quebra, pero es estoica, no pasa nada más. No se desarma, a menos que la dejes

bajo la lluvia o le echas agua. A lo más se triza. El gran desafío de la cerámica en general es el secado, porque se debe controlar para que no sea ni muy rápido ni muy lento. Hay cosas compactas y otras más frágiles y finas en que usé placas, por ejemplo, en hojas o ramas.

–La langosta está en un sitio destacado.

–Estos banquetes tenían comida exótica porque Holanda se había independizado económicamente del resto de Europa. Esta posición la demostraba llevando animales raros y alimentos lejanos. Por eso eran usuales las mesas servidas con langostas, tortas y comida no originaria de los Países Bajos.

Tortas recargadas

La artista Rosario Perriello ha basado su trabajo en la experimentación con diversos materiales. Por ejemplo, hace tres años presentó su serie “Si yo fuera tú, me agregaría”, una colección de retratos hechos con envoltorios y que aludía a la naciente moda de las selfies. Sobre el actual montaje, la autora explica que se trata de tres traducciones que representan una misma época pictórica. Sobre las flores, asume que “no tienen una afán naturalista y se refieren a la estetización de la comida porque ahora existe la tendencia de hacer tortas excesivamente decoradas”.