ENG

Fruit Belt

Martin Llavaneras
From 14.07.17 to 11.09.17

"Fruit belt" is the term used to refer to areas that provide an ideal microclimate for fruit growing. They are places with vast tracts of agricultural land, industrial cold storage warehouses, and networks of paths connecting to major distribution roads. They are also the point of departure for this research project in which Martin Llavaneras explores food processing and investigates the life cycle of raw materials. *Fruit Belt* focuses on the long process of fruit production, which involves a series of energy transfers and logistical processes that end up making their way into our bodies.

Taking the natural respiration process of apples as a point of reference, this project by Martin Llavaneras revolves around a series of "post-harvest" technologies used to store and transport the fruit, designed to control the ripening status and delay deterioration. Through these artificial stabilisation measures, the apples – no longer anywhere near the tree – enter a state of hibernation that extends their lives for months. This is possible by modifying the atmosphere around the fruit, increasing carbon dioxide (CO2) levels on one hand, while decreasing oxygen (O2) levels on the other. As well as protecting the fruit from possible decay through contact with fungi and bacteria, this system also allows it to be exported further afield.

The exhibition is organised around two main interconnected pieces. On entering the space, we see a structure that cuts through the room, covered with plastic sheeting that isolates the air inside from the usual atmospheric conditions of Espai 13. Inside, various moisture devices, which are automatically switched on at regular intervals, share the space with a series of objects (wrought-iron plant supports, fruit boxes and controlled atmosphere fruit growing bags). Different sediments (clay, caramelised sugar, and plastic) marked with tyre tracks are spread on the ground around these elements.

The second piece consists of a series of tanks filled with protective fluids used to coat apples. These liquids are carried through the exhibition space by means of a system of hoses, water pumps, and timers that periodically turn on and off. Various smaller recipients are arranged around these devices, containing extracts of fermented plants. These are plant chemicals used to stimulate the diversity of micro-organisms and bacteria that inhabit soils, made out of "weeds" that Llavaneras himself grew and fermented.

Through these elements, *Fruit Belt* presents a kind of conceptual, sculptural essay on the interactions between human culture as an atmosphere-modifying agent and

OT OUT. EXPEDITIONS AND DIASPORAS / ONE FOOT OUT. EXPEDITIONS AND D

the contexts that live on its margins, in this case the tiny ecosystems that are generated through oxidation processes. Halfway between the biological and the technological, Martin Llavaneras connects two imaginaries of production: the agrochemical industry on one hand, and small-scale practices like horticulture on the other.

The exhibition as a whole invites visitors to rethink the divisions between human beings and our surroundings. It is a way of comparing and bringing things that are unfamiliar to us – like the sun's light energy ripening an apple – closer to something as commonplace as biting into it and absorbing its sugars. When applied as a global logistic process, this small-scale gesture of atmospheric modification implies atmospheric change on a planetary scale. Because, as it happens, the gases released by fossil fuels during the transportation of raw materials create the very same conditions as the breeding ground in which fermentation and oxidation processes prevailed millions of years ago.

Acknowledgements:
Carles Garcia Guilló (Agrofruto)
Mariona Martín Llavaneras
Xavier Minguet (Agroborges)
Marc Ribert (Cadena del Frío)
IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries)
Fundació Sorigué
Santi Soto (El Vergel de las Hadas)

One Foot Out* exhibitions curated by Jordi Antas** ***#Peuafora

Fundació Joan Miró
Barcelona

Fundació Joan Miró
Parc de Montjuïc
08038 Barcelona
T +34 934 439 470
info@fmirobcn.org

With the collaboration of:
Sabadell Fundació

www.fmirobcn.org

XPEDITIONS AND DIASPORAS / ONE FOOT OUT. EXPEDITIONS AND DIASPORA

ESP

Fruit Belt

Martin Llavaneras
Del 14.07.17 al 11.09.17

Fruit Belt es el término utilizado para referirse a regiones con un microclima ideal para la producción de frutas. Son entornos en los que se encuentran grandes extensiones de parcelas agrícolas, almacenes frigoríficos industriales y una red de pequeños caminos que conectan con las principales arterias de distribución. Son también el punto de partida de la investigación de Martin Llavaneras en esta propuesta, que observa el procesado de los alimentos y que se interroga sobre el ciclo vital de las materias primas. *Fruit Belt* incorpora el largo proceso de la producción de la fruta que encadena trasvases energéticos y procesos logísticos que terminan infiltrándose en nuestro organismo.

Tomando como referencia el proceso natural de respiración de las manzanas, el proyecto que presenta Martin Llavaneras se centra en una serie de técnicas "poscosecha" utilizadas para su almacenamiento y transporte. Se trata de tecnologías desarrolladas para controlar el estado de maduración de las frutas y retrasar su oxidación. Estos procedimientos de estabilización artificial permiten que los frutos, ya lejos del árbol, entren en un estado de hibernación que alarga su vida durante meses. Esto es posible modificando el tipo de gases de la atmósfera que respira el fruto, incrementando por un lado los niveles de dióxido de carbono (CO2) y disminuyendo, por el otro, los de oxígeno (O2). Esta técnica, además de proteger el fruto de posibles putrefacciones por contacto con hongos y bacterias, permite que la fruta se exporte a destinos más lejanos.

La exposición se articula por medio de dos piezas principales conectadas dentro de la sala. En un primer lugar, nos encontramos con una construcción que atraviesa la sala transversalmente y que está recubierta con una lona plástica que sirve de aislamiento entre las condiciones atmosféricas habituales del Espai 13 y las del propio interior de la estructura. Dentro de esta, diversos dispositivos humectantes se activan periódicamente y conviven con una serie de objetos (soportes para plantas de hierro forjado, cajas de frutas y bolsas técnicas para el control artificial de atmósferas). A su alrededor hay diseminados una serie de sedimentos (arcilla, azúcar caramelizado y plástico) marcados por la presión de neumáticos.

La segunda pieza consiste en una serie de depósitos llenos de líquidos protectores utilizados para recubrir la piel de las manzanas. Esos líquidos recorren el espacio expositivo mediante mangueras, bombas de agua y temporizadores que se activan y desactivan periódicamente. En torno a estos

dispositivos hay instalados unos recipientes de menor capacidad que contienen extractos de plantas fermentadas. Se trata de químicos vegetales empleados para estimular la diversidad de microorganismos y bacterias que habitan en los suelos hechos a base de "malas hierbas" que Llavaneras ha cultivado y fermentado.

A partir de estos elementos, *Fruit Belt* ofrece un ensayo conceptual y escultórico sobre las interacciones entre lo humano como agente modificador de ambientes y aquellos contextos que cohabitan en sus márgenes, en este caso los minúsculos ecosistemas que se construyen mediante las oxidaciones. A medio camino entre lo biológico y lo tecnológico, Martin Llavaneras enlaza en una misma instalación dos imaginarios productivos: por un lado, la industria agroquímica y, por el otro, las prácticas menores como la horticultura.

En su conjunto, la exposición invita a revisar las divisiones entre la especie humana y su entorno. Una forma de contrastar y acercar aquello que nos es ajeno, como la energía lumínica del sol madurando una manzana, con algo tan común como morderla y apropiarse de sus azúcares. Este gesto, que entraña un proceso de modificación de atmósferas a pequeña escala, implica en todo su proceso logístico global una alteración atmosférica a escala planetaria. Y es que los gases liberados por los combustibles fósiles durante el transporte de materias primas no son otra cosa que el caldo de cultivo en el que hace millones de años predominaron fermentos y oxidaciones.

Agradecimientos:
Carles Garcia Guilló (Agrofruto)
Mariona Martín Llavaneras
Xavier Minguet (Agroborges)
Marc Ribert (Cadena del Frío)
IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries)
Fundació Sorigué
Santi Soto (El Vergel de las Hadas)

Un pie fuera **es un ciclo comisariado por Jordi Antas** ***#Peuafora***

Fundació Joan Miró
Barcelona

Fundació Joan Miró
Parc de Montjuïc
08038 Barcelona
T +34 934 439 470
info@fmirobcn.org

Con la colaboración de:
Sabadell Fundació

www.fmirobcn.org

UN PIE FUERA. EXPEDICIONES Y DIÁSPORAS / UN PIE FUERA. EXPEDICIONES Y DIÁSPORA