



CAMILA VALDEZ

bombonita

RETRATO DE UNA ARTISTA QUE HUMANIZA A LAS GOLOSINAS.

POR FACUNDO DI GENOVA
FOTOS SOFIA MANEGLIA & NOE FERNANDEZ

Obleas voladoras, chicas popcorn, sensuales piernas que se sumergen en café, 'maccarronas' altivas un poco adolescentes y hasta cupcakes con nombre propio, como, por ejemplo, Cherryfun. Las esculturas de Camila Valdez no pasan desapercibidas. Y suelen contagiar alegría, como el más dulce de los chocolates. Construidas con técnicas mixtas, sus obras se inspiran en productos de pastelería y, también, en golosinas industriales. Aparentan vida y movimiento, y en verdad lo tienen. Transmiten un dulzor irresistible. Diseñadora industrial y técnica en efectos especiales, Valdez tiene 30 años y vive en Buenos Aires. Su mentor fue el extinto artista argentino Eduardo Pla, que la llevó a exponer por primera vez en Punta del Este, en la exclusiva galería GrilloArte. Su serie más exitosa, y vendida, está compuesta por las "bombonitas" (bombonas + bonitas). Pero ella quiere ir más allá. **¿Por qué trabajás con la temática comestible?** Tiene que ver con mi formación en diseño industrial, que es ver el mensaje en todo lo que nos rodea, y

le da el realismo a la obra, contrario a lo industrial.

¿No querés la perfección?

Depende del mensaje que quiera dar. Si quiero dar un mensaje orgánico me dejo llevar por la imperfección. Algunas de tus obras parecen realmente comestibles.

¿Cómo hacés para lograr ese realismo?

Hice un curso de moldeado en caramelo. El caramelo es como si fuera vidrio. Me dio conocimiento sobre la expresión del material. Es un material mutante, muy expresivo. Tiene cantidad de mensajes.

¿Te gustan las golosinas?

Tengo un archivo inmenso con paquetes de golosinas. A veces me siento defraudada con los empaques, el producto no es lo que promete el paquete. Entonces ese paquete no lo guardo.

¿Cuál es la devolución que hace la gente de tus obras?

Es muy lindo. Me dicen cosas hermosas: que le alegran el día. ¿Viste algún dulce mala onda? ¿Viste alguna vez un dulce que te diga 'no te quiero'? No hay chocolate mala onda, siempre trae un mensaje positivo.

¿Sos dulcera?

Le soy infiel a lo dulce, me gusta más lo salado. En realidad me gusta todo. Mi comida favorita es la pizza, bien hecha es fundamental en la vida.

¿Cocinás?

Mmm... Sí, con yeso (risas).



su funcionalidad. Los dulces particularmente me transmiten algo más atractivo que un pedazo de carne. Lo dulce siempre está pensado para que tenga un atractivo visual que se termina traduciendo en un deseo.

¿Y cuál sería su atractivo?

No es sexual, es sensual. Las cosas dulces fueron hechas por una mano detrás. Las grajeas, por ejemplo. Si yo le pongo a un chocolate grajeas color chocolate, las grajeas no se ven, no atraen a nadie, por más que el gusto sea el mismo.

Algunos de tus obras 'dulces' tienen piernas...

Porque las piernas son la unidad mínima expresiva del cuerpo. Con las piernas, con poco gesto, se puede generar ánima o expresión.

Y te inspirás en productos industriales ...

Yo modelo a mano. Lo industrial tiene cierta perfección; las golosinas son perfectas porque salieron de una máquina; en cambio, la imperfección es lo que

¿Y por qué algunas de tus obras están mordidas?

Me gusta ver la sociedad de consumo desde una perspectiva elegante, linda, grata. No comparto el discurso que critica el consumo, porque la verdad es que todos estamos consumiendo todo el tiempo. ¿Qué tienen de malo las cosas lindas? La golosina mordida queda sola, triste, y comienza a cuestionarse como producto industrial, porque su finalidad es ser consumida. La golosina a medio consumir se encuentra en un universo que no es el suyo. Al quedar consumida por la mitad, tuvo la chance de pensar y quedar en otro mundo, que es el nuestro. Y, como pensó, le salieron piernitas.

Cambiaron su finalidad...

Mutaron. Antes eran un producto semiconsumido que quedó a mitad de camino, entre la finalidad y la existencia. Y, ahora, que están en nuestro mundo, se sienten muy a gusto. ■