



La Pionona y Juan Grela

Maxi Rossini

Invitadxs

Ariel Barbé

María Guerrieri

Virginia Molinari

Joaquina Parma

Ana Wandzik

Una noche de confinamiento, mirando un famoso programa de cocina por televisión, pude escuchar anonadada las palabras de una reconocida pastelera que afirmaba que un pionono no era necesariamente un arrollado. Es decir que no tiene por qué serlo. Alucinación. ¿Es que entonces nos estás hablando de un plano? Sí: podemos trabajar sobre una masa, una espuma o un bizcocho de la misma manera con la que elegimos nuestro cartón, tela o papel. La Pionona parece haber asimilado esta noción incluso sin quererlo, más que entenderlo o proponérselo lo trajo en su instinto y genética.

Cuando a fines de 2019 celebramos en El Bucle la primera Bienal del Pionono, nos proponíamos para cerrar el año cierto juego alrededor del par vanguardia y/o tradición, y cuando vimos entrar a la Pionona nos hicimos conscientes de que se podía accionar en el juego desde la imagen. Por eso la imagen que emerge no es decoración, sino trabajo en el plano pictórico, con desafíos de materialidad, textura y color.

Nos interesa el fenómeno de la reunión. Para que suceda el encuentro tenemos que idear excusas, artificios de participación y cruce. Hoy más que nunca. Por eso la Pionona lleva en su espíritu algo de la celebración y del goce por la tajada compartida. Asistimos a la activación de tradiciones todo el tiempo y toda la vida, ¡y esta no es la excepción! Lxs piononxs de la navidad argentina saludan con sus mayonesas y nueces a la historia del arte en un beso espiralado a mano. De entre los pliegues y capas vivientes de estas Piononas emerge en susurro esa pregunta existencial que nos atraviesa desde que el arte es arte... ¿qué hacemos con lxs maestrxs?

Pionono de roquefort

Ingredientes

- Pionono dulce
- 250 cc. Crema de leche
- 250 gr. Queso roquefort
- 300 gr. Nueces
- Mayonesa, cantidad necesaria

Proceso

- 1• Comprar un pionono dulce
- 2• Abrirlo y untarlo con mayonesa
- 3• Aparte unir 250 cc. de crema con 250 grs. de queso roquefort, pisar bien el roquefort y unirlo con la crema hasta hacer una pasta
- 4• Picar 300 grs. de nueces
- 5• Luego estirar la pasta en el pionono, poner nueces arriba de la pasta. Arrollarlo.
- 6• Decorarlo a gusto.

Receta de
Marta Ofelia Masin

