

EN LA COCINA DE UN LIBRO

Marcelo Jaureguiberry

Facultad de Arte, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires
Correo: mjauregui17@hotmail.com

Dijo que iba a hacer un libro sobre Jorge Ferrari, y se preguntó, después de charlar con él, ¿qué es un libro de escenógrafo?, se sintió amenazado por aquella pregunta, mezcla de incertidumbre y desafío. Pero no se detuvo ahí, ¿cómo es un libro de escenógrafo?, ¿cómo elaborar contenido ante semejantes interrogantes, que sabría lo tendrían cautivo hasta el momento que viera la prueba de galera?

Así las cosas, en medio una pandemia, el tiempo que se alargaba, la vida siendo nada más que un blanco móvil, como dijera Benedetti, y nosotros aún cantamos. *Ferrari libro* era en ese entonces parte de la nube suspendida en medio del horror.

Quién era Ferrari, más allá de la desmesura de su archivo, y digo desmesura porque me encontré ante tanto talento, pero también esa desmesura necesitaba un marco, un límite para poder acercar, enmarcar y definir, a través de 388 páginas a todo color, un escenógrafo único.

Así la cocina, de mi libro *JORGE FERRARI, Escenógrafo*.

A esta altura, solamente sabía qué iba a servir a la mesa de los lectores, necesitaba esa magia con que encaramos la cocina al combinar elementos, seleccionar ingredientes, darles textura, color, aroma y que el plato sea irresistible.

Primero diseccionar con bisturí, un corpus de más de 8000 imágenes, aquellas imágenes poderosas que pudieran contar quién era Ferrari a través de su obra, y luego despedir aquellas que no fueran seleccionadas para el libro, no porque no tengan importancia, sino porque esa incalculable destreza del artista que es Ferrari tendría que tener la pizca exacta de condimentos para poder acercarla a un comensal exigente y sabio como son los lectores.

2

La necesidad de no hacerme cargo de todo el menú, me llevó a comprometer a otras voces que contaran sus experiencias laborales con Ferrari, que luego trascienden afectivas. Es imposible sucumbir ante la seducción de Jorge, te atrapa en su tela de araña afectiva, enamora mucho.

Así, Fito Páez, Rubén Szuchmacher (director y puesta en escena) Federico Irazábal, Gonzalo Córdova (diseñador de luces), Gladys Croxatto (investigadora) me ayudaron a explicar, conocer, y dejarme seducir por Jorge con el propósito de seducirlos y enamóralos a ustedes, los lectores. Después, Carlos Pacheco, en una entrevista cuenta sobre su vida, su familia, sus amores, sus deseos, sus referentes.

Recién ahí pude ponerme a pensar en como pondría la mesa ¿Como sería la materialidad de un libro sobre Jorge Ferrari?, y mi manía de hacerme preguntas se hacía gigante, porque sé que detrás de cada respuesta hay 10 preguntas más...

En un encuentro con Ferrari, en un bar de San Telmo, me dijo que su libro tenía que ser clásico y moderno. El mi preguntón, comenzó nuevamente el ritual ¿cómo es el color, la textura, la secuencia del relato en un libro CLASICO y MODERNO? Y mil más: ¿Cómo es el *espacio grafico* de un libro de Jorge Ferrari? ¿Cómo contener ese coctel explosivo de diseños para el cine, la publicidad, teatro, ópera, ballet, recitales, en 388 páginas?

Y ahí mi obsesión comenzó, un objeto que diera cuenta de la maestría de un escenógrafo UNICO... color, textura, secuencia gráfica, tipología de letras, y más preguntas.

Daniel Wolkowicz, el diseñador gráfico y Gabriela Luna, tienen mucho que ver en ese resultado que ofrecemos a ustedes.

3

Hoy el menú acaba de salir del horno y los espera en las librerías, un libro de alta gama, compuesto por más de 600 imágenes, de más de 40 diseños para la escena teatral y audiovisual, la palabra de Fito Páez, Rubén Szychmacher, Federico Irazábal, Gonzalo Córdova y Gladys Croxatto. El menú se completa con 3 anexos: la traducción al inglés de Lucia Balducci, un detalle exhaustivo de todas las obras realizadas entre 1990 y 2019, y una lista de los premios y nominaciones recibidas. Editado conjuntamente por EUDEBA y la Facultad de Arte de la Universidad Nacional del Centro de la Pcia. De Buenos Aires. Curador/Compilador, Marcelo Jaureguiberry. Se puede adquirir en: Eudeba.com
