



m. lombardi

CV

La formación como diseñadora textil me llevó a transitar instancias académicas y distintos espacios en la industria de la moda, el espectáculo y la gestión; mis proyectos abarcan distintos intereses, siempre anclados en lo sensible y estético, y desde hace más de una década confluyen en el arte.

Como artista he participado y expuesto en ámbitos académicos, culturales y artísticos de América y Europa. Los proyectos *Bocados Visuales* (2020 - 2025), *Intravistas* (2017 - 2025), *Alimentarius* (2015 - 2019), *Triada Base* (2017 - 2022), *Materiateca Viva* (2013 - 2017) han vertebrado un recorrido - en diversos formatos y presentaciones - por galerías, espacios y centros culturales, escuelas, ferias, mercados, huertas, barrios y universidades. En estas instancias confluye el mundo que creo.

Premios y reconocimientos han estimulado la investigación y apoyado el hacer constante.

Muestras /
Presentaciones

Bocados Visuales

2025	Salón Bienal de Investigación y Creación Nariño, Colombia
	Universidad de Barranquilla Barranquilla, Colombia
	XIII Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos Barranquilla, Colombia
	Presentación Bocados Visuales Este Arte, Jose Ignacio, Uruguay
2024	Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte Universidad de Azuay, Cuenca, Ecuador
2023	Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
	Presentación Bocados Visuales Belleza y Felicidad, Fiorito, Buenos Aires, Argentina

2022	Galería del Paseo, Manantiales, Uruguay
	Centro Cultural de España, Montevideo, Uruguay
	Huerta Parque Charrúa, Montevideo, Uruguay
	Feria de los Orgánicos, IMM, Montevideo, Uruguay
	Escuela Universitaria Centro de Diseño, Montevideo, Uruguay
	Sociedad Urbana, Villa Dolores, Montevideo, Uruguay
2020	Espacio virtual X Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos

Intra vistas

2025	XIII Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos Barranquilla, Colombia
2024	Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte Universidad de Azuay, Cuenca, Ecuador
2023	Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
2022	Espacio Modelo, IMM, Montevideo, Uruguay
2020	Espacio virtual X Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos
2019	Espacio Cultural, Univalle , Cochabamba, Bolivia
2018	Centro de innovación UC Anacleto Angelini, Santiago de Chile, Chile
2017	Centro Metropolitano de Diseño, Buenos Aires, Argentina

Alimentarius

2019	Espacio Cultural, Univalle , Cochabamba, Bolivia
2018	Centro de innovación UC Anacleto Angelini, Santiago de Chile, Chile
2017	Centro Metropolitano de Diseño, Buenos Aires, Argentina
2016	Slow Food, Universidad de Ciencias Gastronomicas Pollenzo, Italia
	Centro Cultural Riviera, Ensenada, Mexico
	Universidad Pontifica Bolivariana, Medellin, Colombia
	Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, UBA Buenos Aires, Argentina

Triada Base

2022	Galería del Paseo, Manantiales, Uruguay
2019	Espacio Cultural, Univalle , Cochabamba, Bolivia
2018	Centro de innovación UC Anacleto Angelini, Santiago de Chile, Chile
2017	Centro Metropolitano de Diseño, Buenos Aires, Argentina
2016	Slow Food, Universidad de Ciencias Gastronomicas Pollenzo, Italia

Materiateca Viva

2017	La Pasionaria Universo Creativo, Montevideo, Uruguay invitada VII Bienal Internacional WTA de Arte Textil Contemporaneo
2016	BIT, Colonia, Uruguay Centro Cultural Maldonado, Intendencia Municipal de Maldonado, Maldonado, Uruguay Centro Cultural Pedro Figari, Universidad del Trabajo del Uruguay Artigas, Uruguay
2015	Museo Figari, Ministerio de Educacion y Cultura Montevideo, Uruguay
2014	Escuela Universitaria Centro de Diseño, Udelar Montevideo, Uruguay
2013	Centro Cultural Juan Lacaze, Ministerio de Educacion y Cultura Colonia, Uruguay Universidad Regional Norte, Salto, Uruguay Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo, Udelar Montevideo, Uruguay

Premios
Reconocimientos

2025	Artista internacional invitada, Salón Bienal de Investigación y Creación Nariño, Colombia

	Seleccionada por Noelia Portella – curadora independiente- para revisión de portfolio, Instituto Nacional de Artes Visuales, Espacio de Arte Contemporaneo y Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia, Uruguay

2024	Seleccionada por Marcela Guerrero – Whithney Museum of American Art, New York, EEUU - para revisión de portfolio, en el marco de la feria Este Arte, Instituto Nacional de Artes Visuales, Uruguay

2020	Fondos Concursables para la Cultura, Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay, Proyecto: Bocados Visuales, Categoría: Artes visuales

2015	Fondos Concursables para la Cultura, Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay, Proyecto: Materiateca Viva, Categoría: Diseño

2015	Morosoli, Fundación Lolita Ruibal, Minas , Uruguay. Morosoli de plata Reconocimiento a la trayectoria, Categoría: Diseño

	Ingenio, Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Proyecto: NovaMaterial Categoría: innovación

	Fondos Concursables para la Cultura, Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay, Proyecto: Materiateca Viva, Categoría: Diseño

1997	1er premio Nuevos Talentos J&B, Montevideo, Uruguay, Categoría: Diseño de modas

1984	1er premio El espacio geografico donde habito Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay

“Si tuviera que definir mis valores, creencias y maneras de ver la vida y mis proyectos.. diría que siempre admire lo básico, la integridad de las cosas, lo común.. eso que esta ahí.. al alcance de mis sentidos..

Mi inspiración.. es el contacto con la naturaleza.. observarle.. vivirle.. apreciarle.. es infinito.. es transmutación continua.. la pluralidad de los ciclos.. de los personales, a los ambientales, culturales.. y todes elles.. día a día.. sucediendo en paralelo...

Profesionalmente el alimento es mi foco actual de lenguaje el cual lo exploro como territorio simbólico, cultural y sensorial. Esta búsqueda se articula en torno a preguntas sobre el origen, la procedencia y el destino de lo que nos nutre; sobre aquello que recibimos de la Pachamama y que, a través del tiempo, se convierte en memoria y experiencia. El alimento es aquí un lenguaje que comunica herencias, afectos, rituales cotidianos y vínculos profundos con la vida.

Desde mi arte busco invitar a detener la mirada, a traspasar la superficie y descubrir lo que late detrás de lo evidente. Propone una relación renovada con el alimento, entendido no sólo como sustancia que sostiene el cuerpo, sino como una forma de vida, de amor y de energía transformadora. En esta perspectiva, el alimento opera como alquimia: un proceso donde lo material y lo emocional se entrelazan para generar nuevas realidades perceptivas”

m. lombardi, enero 2026



Fotografía de Serie **Cotidiano #To 055-24**
Ampliado y serigrafiado sobre lienzo
Tríptico 100 x 300 cm
2024



"Autoretrato de Tomate"
serie **Cotidiano #To014-22**
Tomate estampado sobre papel toalla
23,5 x 38 cm
2022



X.



XV.



II.

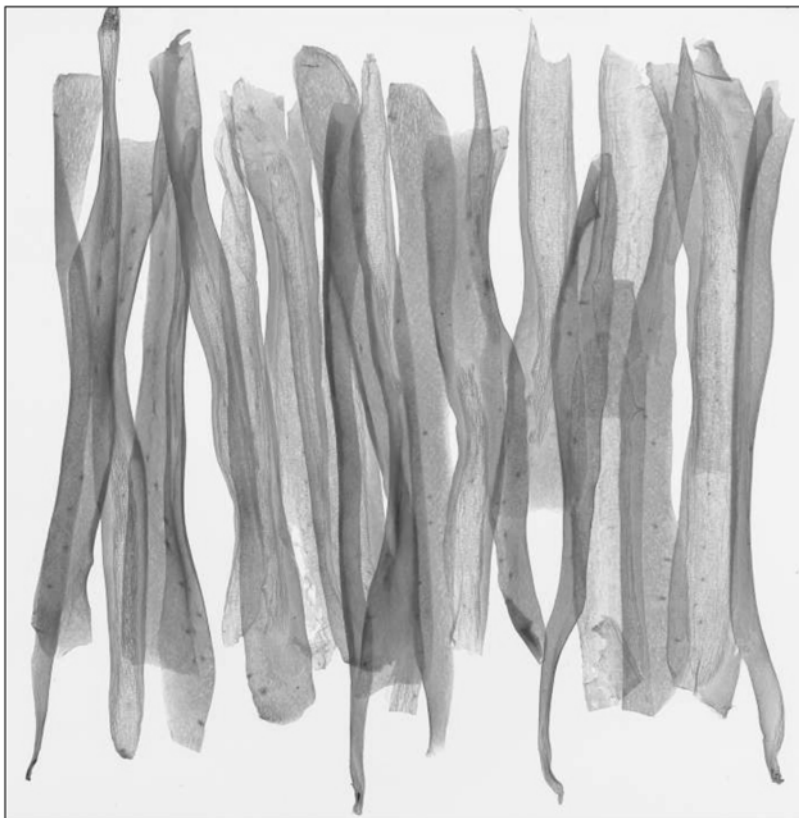


IV.

Fotografías tratadas II/ IV/ X / XV de serie **360 #To043-22**
Ampliada e impresa sobre papel de diario
45 x 45 cm
2024



serie **360 #To043-22**
Esfera de vidrio forrada con cáscara de tomate
20 x 20 cm
2023



Museo Imaginario Bocados Visuales

vegetales comestibles como medio para la expresión artística

Matilde Lombardi

El MIBV abre las puertas al proceso creativo que propone la percepción de los alimentos vegetales como experiencia estética, abriendo una nueva conexión con aquello que por-

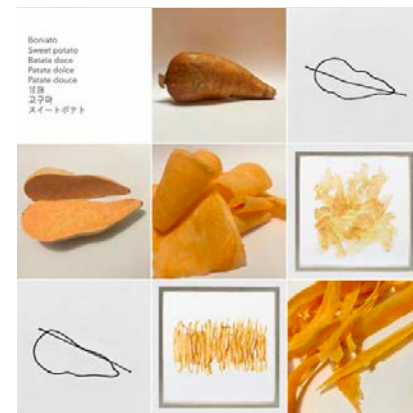
sernos cotidiano, solemos pasar por alto. De esta manera se fomenta re-vincularlos con estos alimentos, quienes interactuamos con ellos, mediante el asombro, la provocación y la belleza propia

de esta materia viva y vital. Las frutas y verduras afectan nuestros cinco sentidos: visión, tacto, olfato, gusto y oído, y conforman el sustento cotidiano de la vida humana. Este museo

explora el sentido visual. El formato que tomara MIBV en esta primera instancia fue pensada en clave contemporánea, formateado en Instagram.



serie **Cotidiano #Za 036-22**
Zanahoria intervenida, laminada y estabilizada
23,5 x 23,5 cm
2022

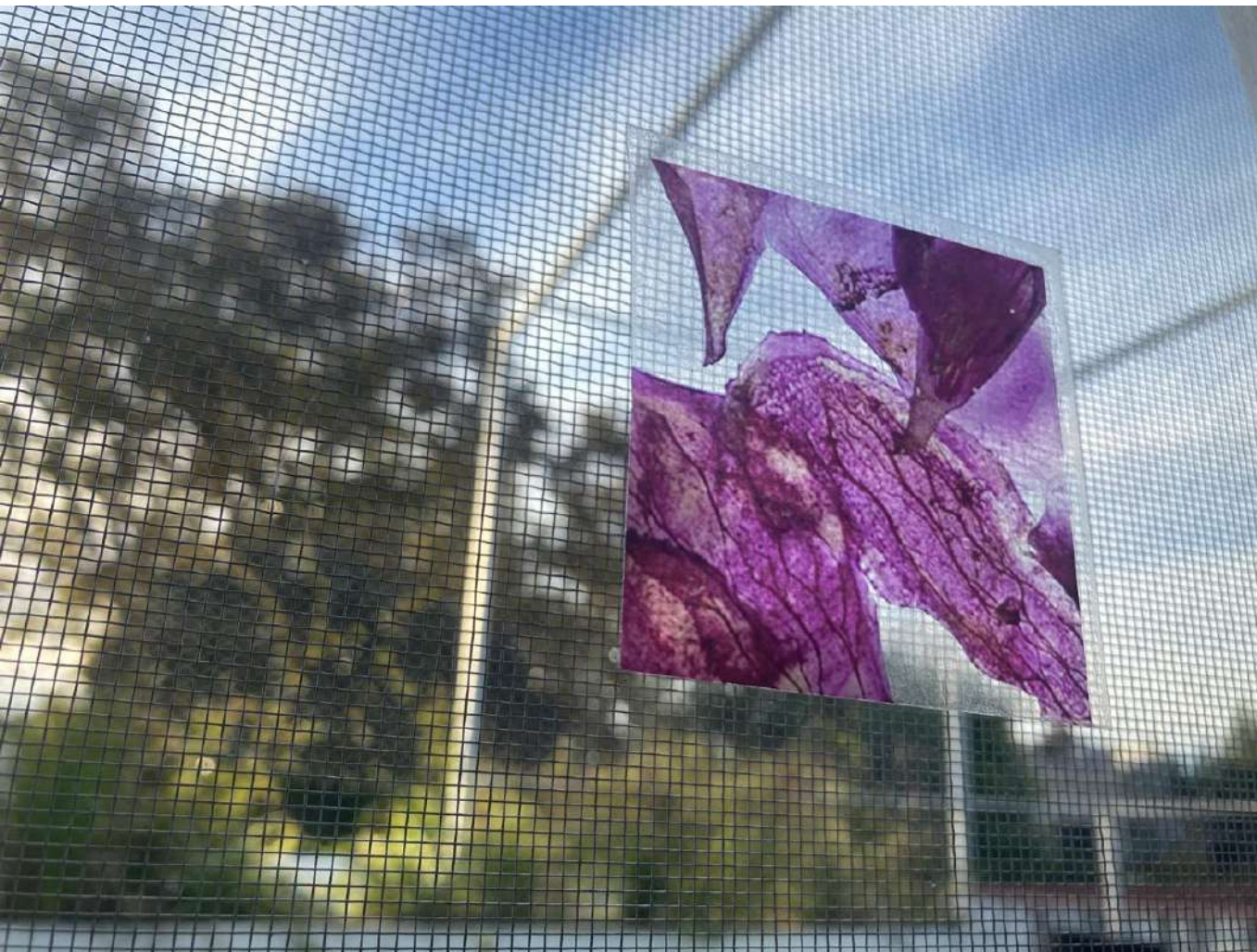




serie **360 #Za 021-22**
Zanahoria intervenida, laminada y estabilizada
38 x 38 cm
2022 - 2025



serie **360 #Za 021-22**
Zanahoria intervenida, laminada y estabilizada
38 x 38 cm
2022 - 2025



Serie 360 #Ra026-22

Fotografía ampliada impresa sobre vinilo
transparente

45 x 45 cm

2024



serie **360 #Ra026-22**

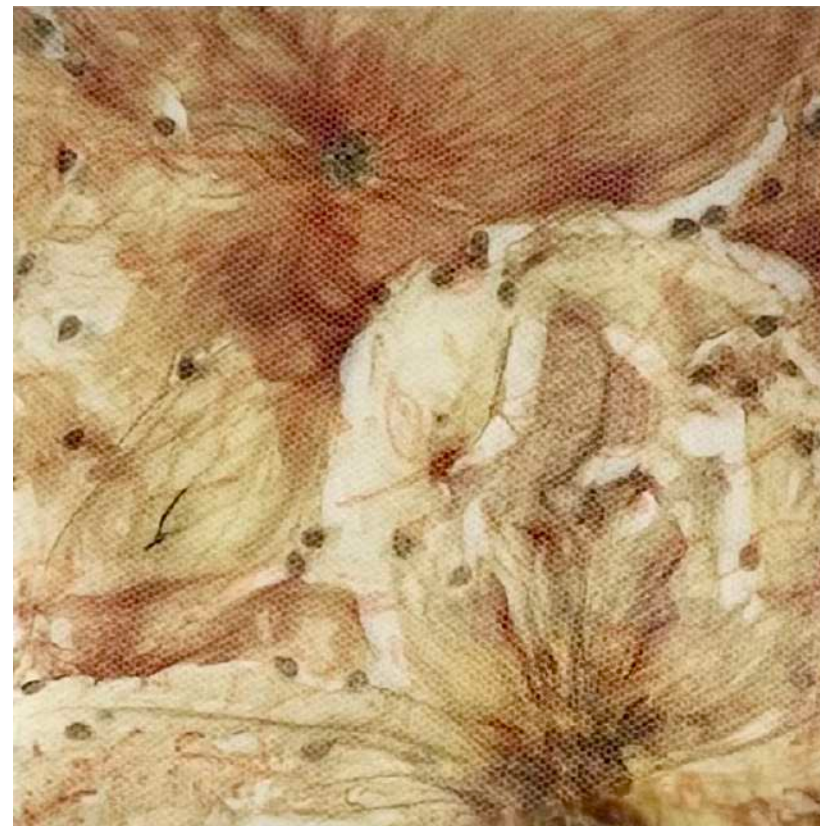
Cáscara de rabanito intervenida y laminada

23,5 x 23,5 cm

2022



serie **Detrás del espejo #tomate 007-25**
 Papeles vegetales impresos con fotografía de
 tomate intervenido y laminado, dibujos de grafito y
 pasteles inspirados en fotografía intercalados con
 capas de buble rap, otros papeles y textiles
 23 x 23 cm
 2025



serie **Detrás del espejo #tomate 007-25**
 Vista trasera

2016–2026 | Intra-Vistas

*Relatos íntimos sobre nuestra
relación con los alimentos*

Intra-Vistas es un documental gráfico colaborativo que reúne experiencias personales en torno a los alimentos desde la perspectiva del Diseño y Alimentos Latinoamericano. Iniciado en 2016, el proyecto propone un espacio de reflexión donde personas de distintas edades, géneros, ocupaciones y procedencias son invitadas a mirar hacia adentro y preguntarse por sus recuerdos, prácticas y vínculos con lo alimentario.

Cada participante construye su relato a través de imágenes y textos breves —fotografías, dibujos, registros propios o seleccionados— dando lugar a narraciones simples, directas y genuinas. Sin estructuras rígidas ni interpretaciones externas, las historias conservan la singularidad de cada voz y revelan la diversidad de experiencias que conforman nuestra cultura alimentaria.

A lo largo de los años, Intra-Vistas se ha desplegado en encuentros, exposiciones y plataformas digitales de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Paraguay y Uruguay, sumando decenas de participantes. Cada nueva incorporación amplía esta construcción colectiva, tejiendo una cartografía sensible donde lo íntimo y lo cultural se encuentran para imaginar formas más conscientes y significativas de relacionarnos con los alimentos.





en la ciudad estamos bastante alejados del origen de los alimentos



¿Culpa?



Alimento. Conocimiento enraizado en el cuerpo, la memoria y la identidad



Toda comida tiene una historia



consumidor, usuario o decisor?



El alimento como lenguaje a través del acto performativo



¿Estamos listos para "MAS" Food Design?



O extraña avena negra con cacao y maca (mi receta)



Cocinar es el principio



Cocinar y enseñar en pandemia, primeros pasos transmisión de saberes



Tomó una forma determinada y se gestó.



Pero es que a veces olvidamos ver lo que tenemos a un lado...



Se ramificó por más de 45 años para alimentarnos el alma



El food design en Chile, es algo incipiente



la exploración de los alimentos desde la morfología



Alimentos y Personalidad a la hora de alimentarse en un contexto común



Tecnología para una dieta nutritiva más verde en el futuro



Protagonistas



7.30AM Desayuno nutritivo y delicioso, pero: fruta transgénica y yogur industrial

77 Intra vistas
Intravistas compiladas
Publicacion 850 pag
22 x 30 cm.

2015–2019 | Alimentarius

El alimento como espejo cultural

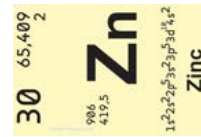
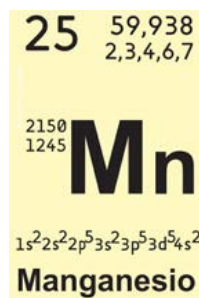
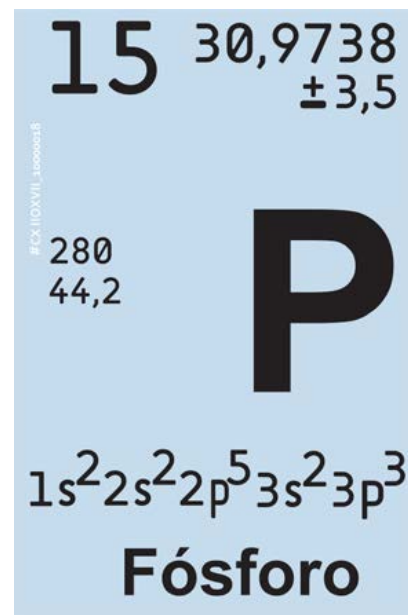
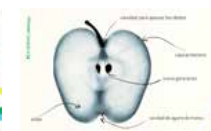
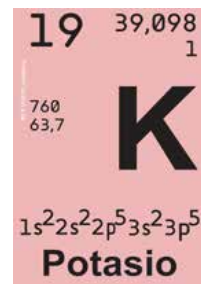
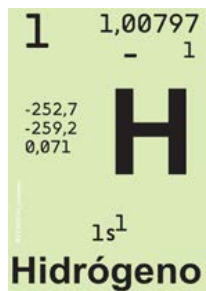
Alimentarius es una muestra participativa que explora la diversidad de significados, experiencias y formas de comprender un alimento a través de un elemento tan cotidiano como la manzana. La propuesta parte de una pregunta simple: ¿cuántas maneras diferentes existen de mirar una misma cosa?

A través de más de ochenta imágenes, la exposición invita a observar un mismo alimento desde múltiples perspectivas. Desde sus propiedades nutricionales o químicas hasta las nociones de belleza, descarte y valor que proyectamos sobre él; desde los imaginarios religiosos y científicos hasta las referencias tecnológicas y culturales que lo atraviesan. La manzana se presenta como un territorio de significados en constante expansión, donde cada imagen propone una nueva forma de comprender aquello que solemos dar por sentado.

La muestra se construye como una experiencia inmersiva compuesta por imágenes, espejos, superficies intervenidas y espacios de participación. Las personas visitantes son invitadas a recorrer la instalación desde distintos puntos de vista y a incorporar nuevas asociaciones, ampliando colectivamente el universo de sentidos que rodea al alimento.

Desarrollada en un contexto donde estas aproximaciones comenzaban a emerger dentro del campo del Diseño y Alimentos Latinoamericano, Alimentarius propone ampliar la mirada sobre aquello que comemos. Al hacer visible la multiplicidad de lecturas que habitan en un mismo alimento, la muestra invita a comprender su complejidad y a reflexionar sobre las formas en que nos relacionamos con él.





Alimentarius
Fotografías intervenidas
Impresas sobre papel 300 gr
Colección postales 9 x 14 cm.

2012–2022 | Pentada Base

La trama de la vida

Pentada Base es una serie de experiencias e instalaciones que exploran los elementos fundamentales que sostienen la vida y hacen posible el alimento. Iniciado como Triada Base, el proyecto partió de la relación entre tierra, agua y semillas, evolucionando posteriormente hacia una mirada más amplia que incorpora también el aire y la energía como fuerzas esenciales de los procesos vitales.

Desarrollada a través de formatos diversos, la propuesta invita a acercarse a estos elementos desde la experiencia sensible y la creación. En sus primeras versiones, las personas participantes eran convocadas a meter las manos en la tierra, modelarla e incorporar una semilla, recuperando un gesto tan simple y ancestral como transformar una materia para dar origen a otra vida. Como sucede al cocinar, el acto de crear se convierte aquí en una forma de vincularse con aquello que nos sustenta.

A través de instalaciones, objetos y composiciones construidas con materiales vivos, Pentada Base busca hacer visible la trama de relaciones que sostiene nuestra existencia cotidiana. Tierra, agua, semillas, aire y energía aparecen así como protagonistas de una red dinámica de transformaciones de la que también formamos parte.

Más que representar estos elementos, la obra propone experiencias de encuentro con ellos, invitando a reconocer nuestra participación en los procesos que hacen posible el alimento y la vida misma.

10



2013–2017 | Materiateca Viva

Inspiración para la creación

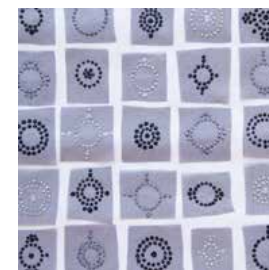
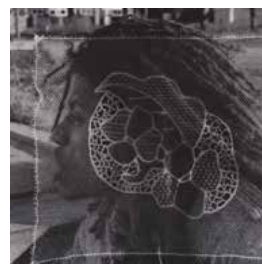
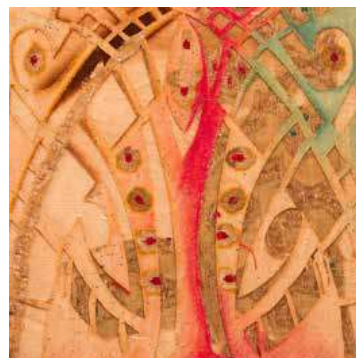
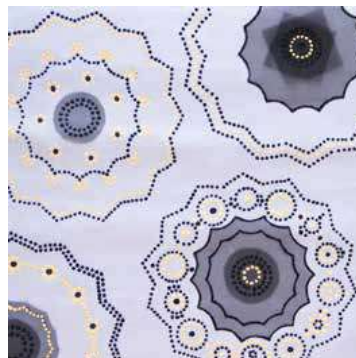
Materiateca Viva es una plataforma colaborativa dedicada a la exploración y creación de nuevos materiales blandos. A través de convocatorias abiertas, reúne a artistas, artesanos, diseñadores, investigadores, técnicos y personas provenientes de diversos ámbitos, generando un espacio de encuentro entre saberes, experiencias y formas de hacer.

Lejos de asociar la innovación a tecnologías complejas o recursos inaccesibles, el proyecto explora el potencial creativo de materias primas locales, elementos cotidianos y materiales descartados. Desde esta perspectiva, la creación se entiende como una herramienta para descubrir nuevas posibilidades en aquello que ya existe, poniendo en valor la observación, la experimentación y la capacidad de transformar nuestro entorno desde lo cercano.

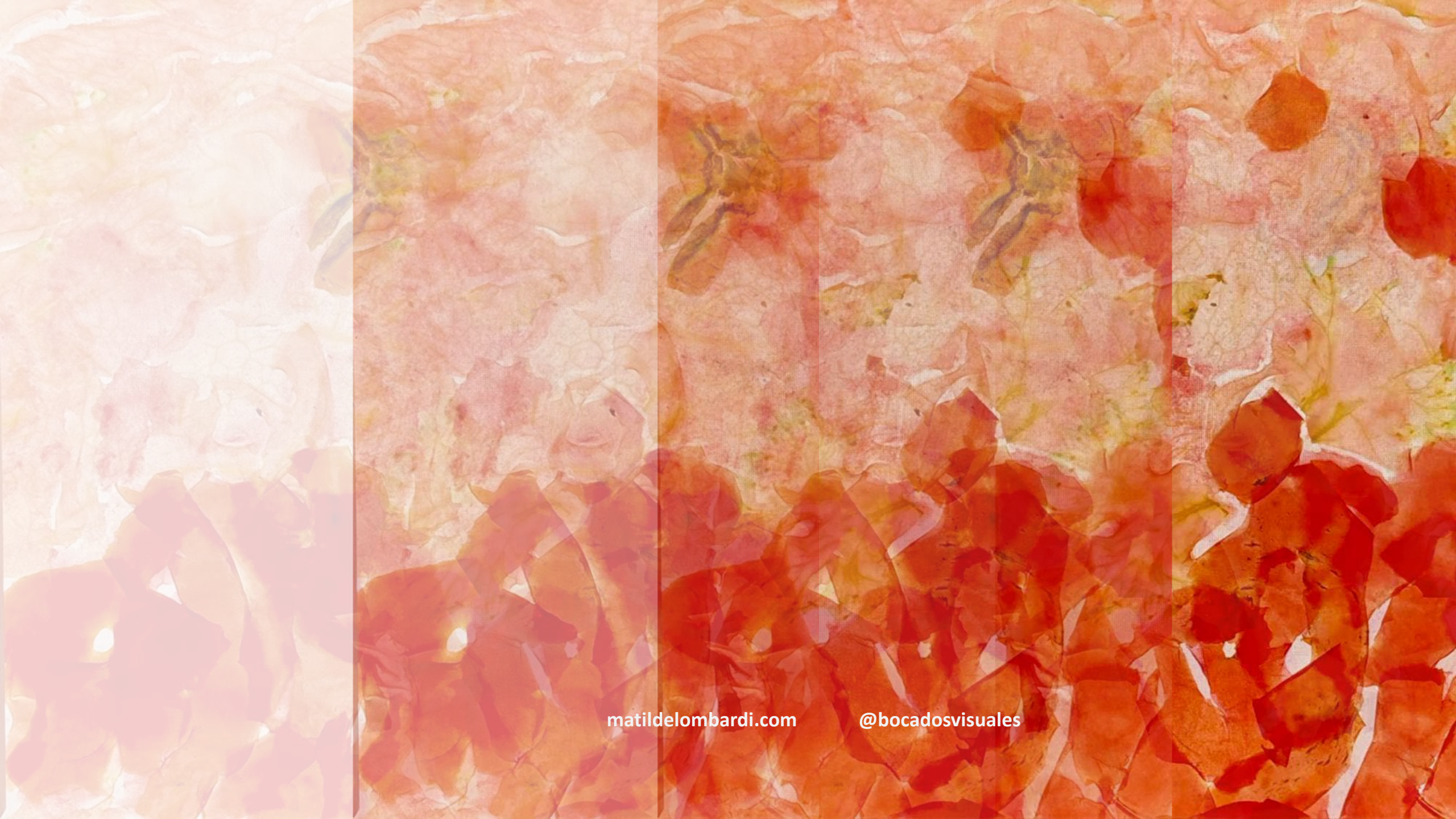
Cada edición incorpora nuevas propuestas a una colección en permanente crecimiento, construida a partir de procesos de búsqueda material desarrollados por sus participantes. Los resultados integran una muestra itinerante exhibida en Montevideo y distintas localidades del interior del Uruguay, acercando estas experiencias a públicos diversos y ampliando la conversación sobre la creación material.

Más que una colección de materiales, Materiateca Viva busca inspirar nuevas formas de crear a partir de las materias primas y recursos de nuestro entorno, demostrando que la innovación puede surgir desde la curiosidad, la experimentación y la capacidad de imaginar nuevas posibilidades para la materia.





Materiateca viva
materiales variados
27 x 27 cm.



matildelombardi.com

[@bocadosvisuales](https://www.instagram.com/bocadosvisuales)