
Videre

Mantis/Nepenthes

Mantys/Nepenthes



Martina Miño Pérez

Ecuador

martina.minoperez@gmail.com

post(s)

vol. 13, p. 206 - 219, 2026

Universidad San Francisco de Quito, Ecuador

ISSN: 1390-9797

ISSN-E: 2631-2670

Periodicidad: Anual

posts@usfq.edu.ec

Recepción: 15 diciembre 2025

Aprobación: 30 marzo 2026

URL: <https://portal.amelica.org/ameli/journal/271/2715722010/>

Resumen: La escultura *Mantys/Nepenthes* hace referencia a una especie vegetal carnívora y contiene un licor destilado de ocho plantas, hierbas, cortezas y raíces que crecen en territorios de la Amazonía ecuatoriana afectados por la extracción petrolera. El compuesto representa la herida abierta en el paisaje local. La ingestión de este licor digestivo implica una experiencia corporal de su realidad extractiva y compleja vitalidad. Este ensayo visual recorre el nacimiento de la obra y la experimentación gustativa y sensorial que plantea.

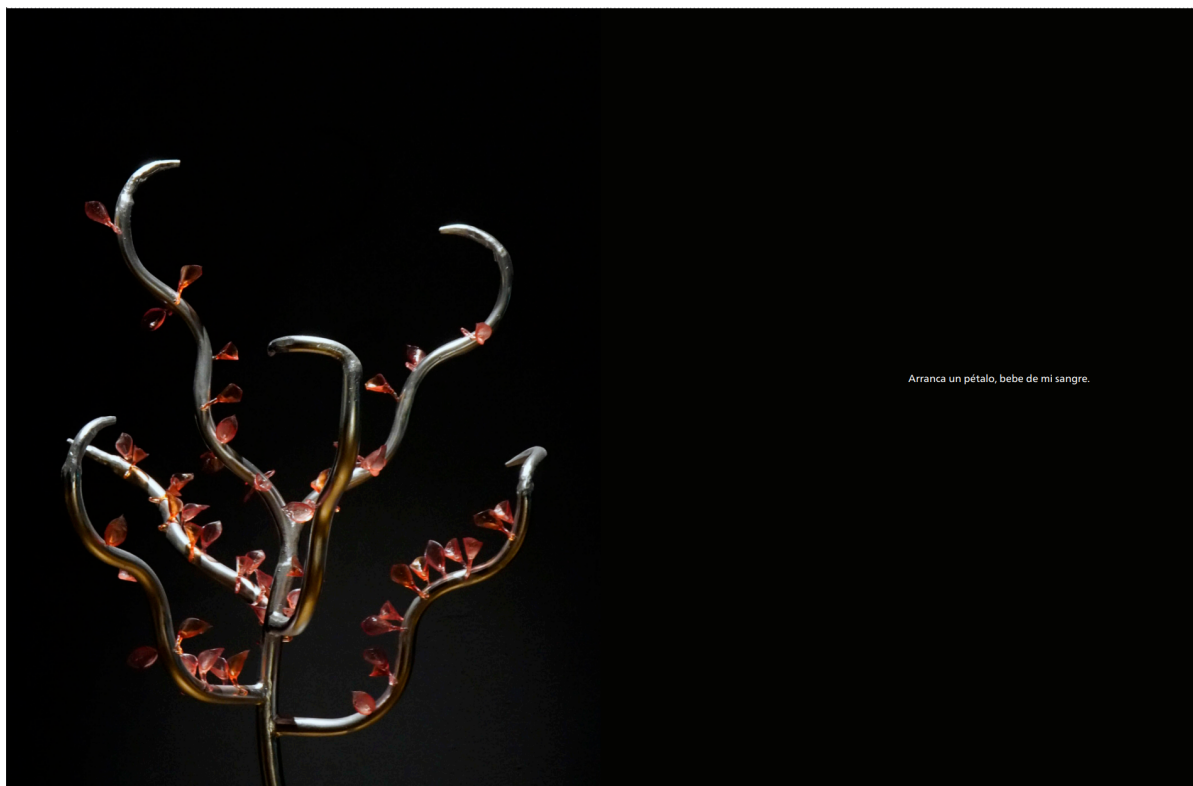
Palabras clave: sensorialidad, escultura participativa, petróleo, arte relacional, amazonía ecuatoriana.

Abstract: The sculpture *Mantys/Nepenthes* refers to a carnivorous plant species that contains a liqueur distilled from eight plants, herbs, barks, and roots that grow in areas of the Ecuadorian Amazon affected by oil extraction. The mix represents the open wound in the local landscape. Drinking this digestive liqueur offers a bodily experience of its extractive reality and complex vitality. This visual essay traces the work's origins and the gustatory and sensory experimentation that it offers.

Keywords: sensoriality, participatory sculpture, oil, relational art, Ecuadorian Amazon.

Notas de autor

martina.minoperez@gmail.com



En su texto *La belleza de la carne*, Laura Cosendey (2024, p.18) propone que animar el cuerpo hasta su punto más alto de vitalidad es también tocar el punto en que se quiebra. También dice que la vitalidad de un cuerpo busca, invariablemente, una escapatoria a través de un orificio o una abertura. Lo vital también es turbulento, y lo turbulento a menudo termina en un desbordamiento. Para mí, estas palabras logran describir a los procesos de fermentación y maceración como tecnologías ancestrales. Con ellas, la efervescencia es un síntoma de la vivacidad de los líquidos y una afirmación de la vida a través de la gasificación.

La pieza *Mantys/Nepenthes*, creada y expuesta en 2025, alude a una especie vegetal carnívora¹. Dentro de su campana contiene un bitter, o licor destilado de ocho plantas, hierbas, cortezas y raíces que crecen en territorios de la Amazonía ecuatoriana que han sido afectados por la extracción petrolera. Este compuesto de sacha anís, vainilla amazónica, hinojo, uña de gato, chuchuhuaso, guayusa, ishpingo y cacao,² representa la herida abierta por la extracción en el paisaje local.

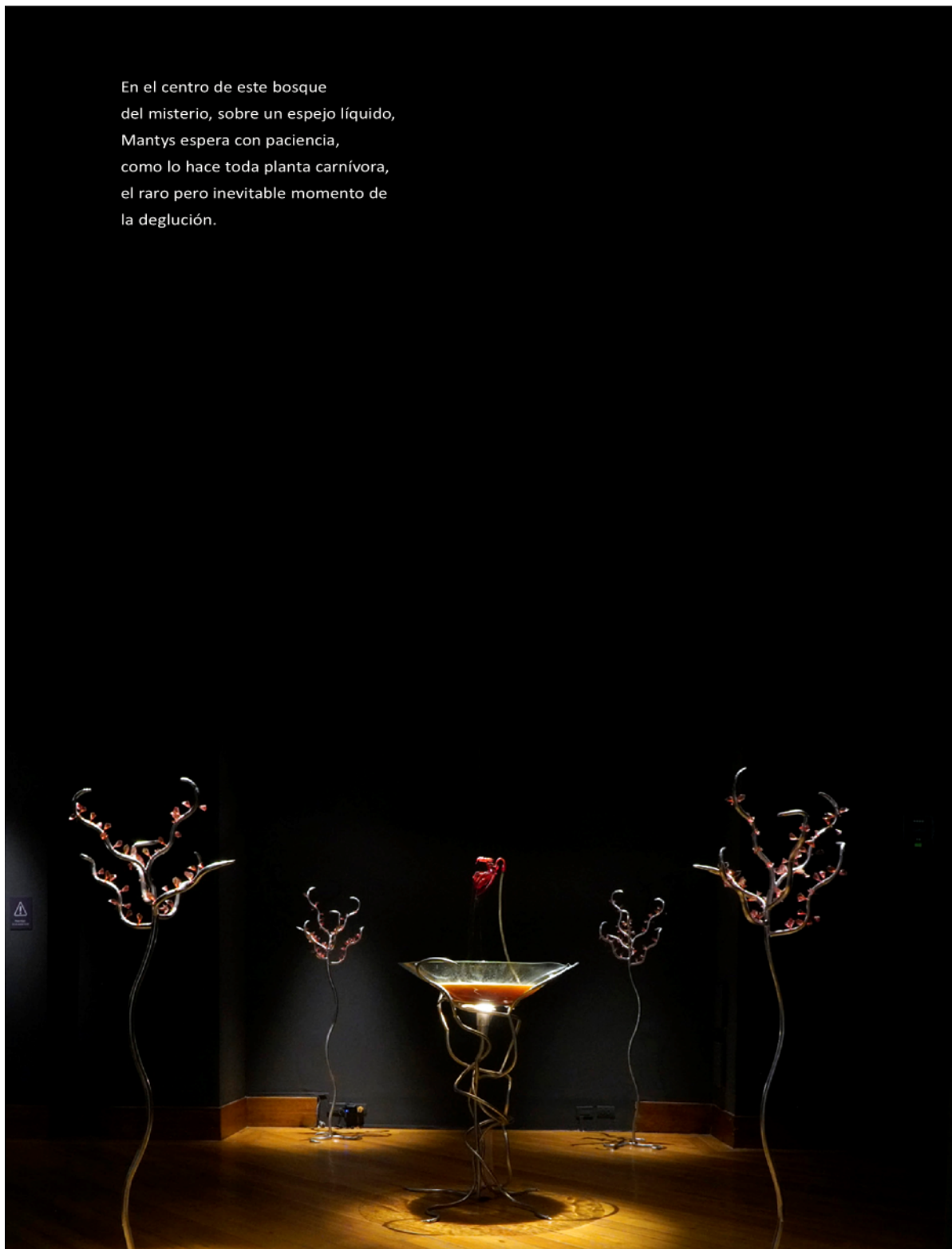
La ingestión de este licor digestivo de notas herbáceas, anisadas, tostadas, dulces, amargas y profundas, sumerge en el tenso y penetrante sabor de un territorio en constante disputa. Su

interiorización nos hace testigos e involucra corporalmente en su realidad extractiva, en su compleja vitalidad.

Este ensayo visual recorre el nacimiento de Mantys/Nepenthes, y la experimentación gustativa y sensorial que plantea esta escultura.



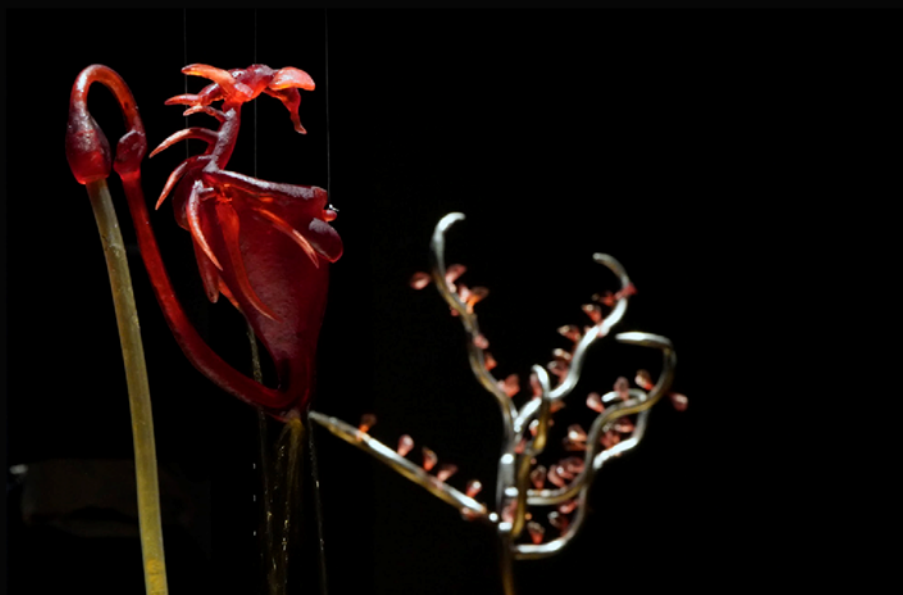
En el centro de este bosque
del misterio, sobre un espejo líquido,
Mantys espera con paciencia,
como lo hace toda planta carnívora,
el raro pero inevitable momento de
la deglución.



Su laguna,
burbujeante, amarga y dulce,
se desborda por su cuerpo y
nos invita a beber: interiorizar
su paisaje, un lugar donde la
tierra se abre y sangra.



Dentro de este bosque,
carne de su carne,
con cada hoja desprendida
y sorbo de su sustancia,
la herida se abre.







Hacerlos sentir más vivos,
o tal vez más muertos.
Abrir esa herida a través de esa sangre.
En muchos cuerpos,
que también son el mío.
Un espejo sobre el cual Mantys espera pacientemente
el raro, pero inevitable, momento de su deglució

Ingredientes:

- Madera de chuchuhuaso
- Corteza de uña de gato
- Sacha anís
- Cacao
- Vainilla amazónica
- Hinojo
- Destilado de caña 45%

Procedimiento:

- Secar la madera al horno durante 20 minutos a 160°C.
- Tostar el cacao en un sartén a fuego medio hasta que emita un olor caramelizado y tostado.
- Tostar las maderas y cortezas.
- Introducir todos los ingredientes en un frasco hermético junto con el alcohol y dejar macerar en un lugar oscuro durante una semana.
- Cernir e integrar los macerados.
- Fermentar por una semana.
- Filtrar y consumir.



Referencias

Cosendey, L. (2024). *The Beauty of Meat* (1st ed., pp. 15-39). MASP.
<https://doi.org/978-65-205777-051-1>

Notas

- 1 Mantys/Nepenthes fue expuesta en el Centro de Arte Contemporáneo de Quito en el marco de la Bienal Universitaria de Arte Multimedia BUAM III y en Y Galería en Ljubljana-Eslovenia como parte de la exposición *When Rivers Cry*.
- 2 Nombres científicos: *Tagetes filifolia* Lag., *Vanilla odorata*, *Foeniculum vulgare*, *Uncaria tomentosa*, *Maytenus laevis*, *Ilex guayusa*, *Ocotea quixos*, *Theobroma cacao*.

AmeliCA

Disponible en:

<https://portal.amelica.org/ameli/ameli/journal/271/2715722010/2715722010.pdf>

Cómo citar el artículo

Número completo

Más información del artículo

Página de la revista en portal.amelica.org

AmeliCA

Ciencia Abierta para el Bien Común

Martina Miño Pérez

Mantis/Nepenthes

Mantys/Nepenthes

post(s)

vol. 13, p. 206 - 219, 2026

Universidad San Francisco de Quito, Ecuador

posts@usfq.edu.ec

ISSN: 1390-9797

ISSN-E: 2631-2670