

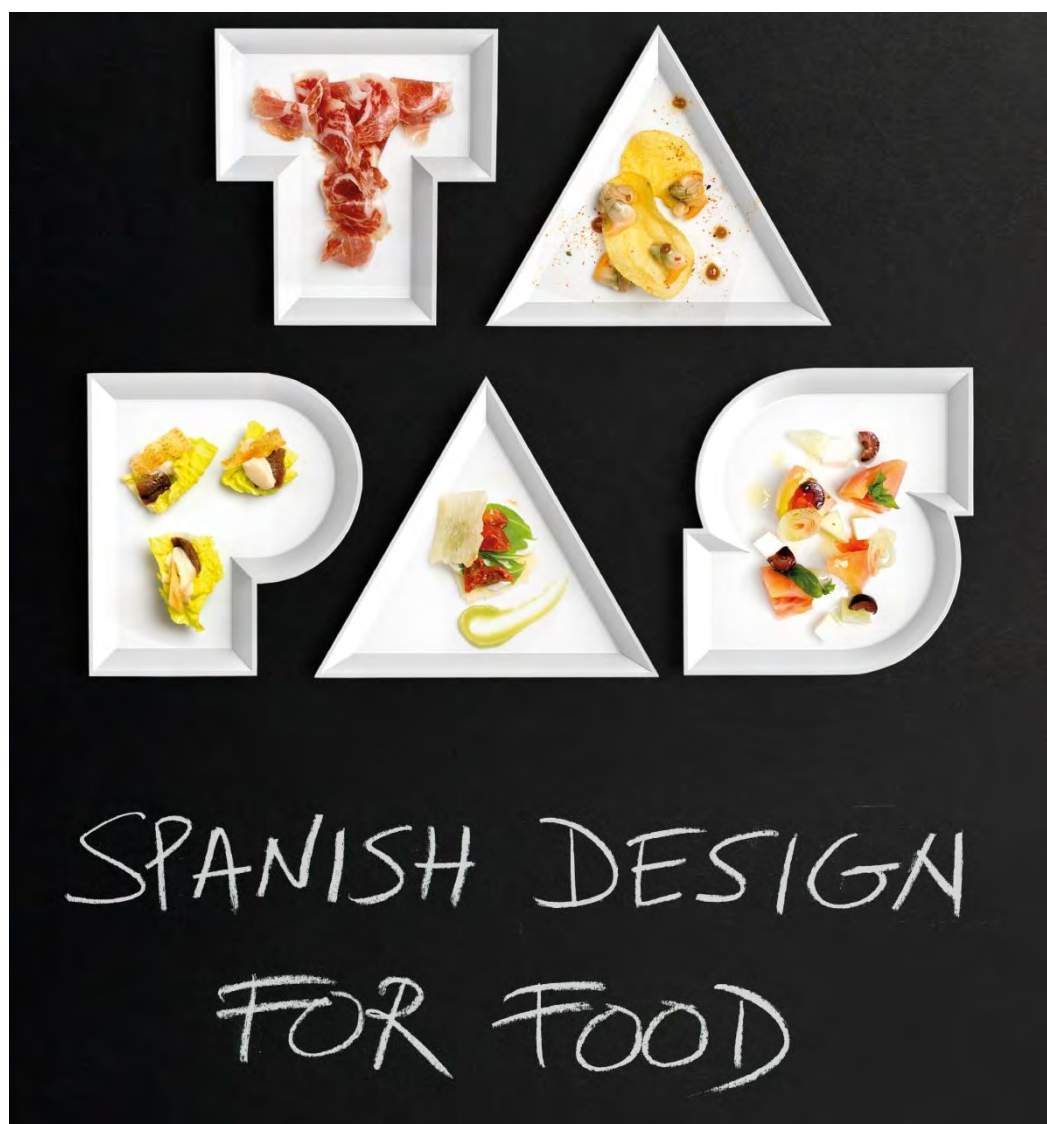
EXPOSICIÓ TEMPORAL

'Tapas. Spanish design for Food'

Museu del Disseny de Barcelona

Del 9 de març al 21 de maig 2017

Museu del Disseny de Barcelona. Sala B



Una producció de:

AC/E ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

Dossier de premsa

Març, 2017

Museu del Disseny
de Barcelona



**Ajuntament
de Barcelona**

1. Presentació

1.1. Introducció. Juli Capella, comissari.

1.2. Destacats

2. Àmbits de l'exposició

2.1. Àmbit 1. La cuina

2.2. Àmbit 2. La taula

2.3. Àmbit 3. El menjar

2.4. Disseny de restaurants/Arquitectura de
cellers/El disseny gràfic del vi

2.5. Instal·lacions artístiques:
Martí Guixé «Embedded Drinks»
Antoni Miralda «Food Photocall»

3. Activitats de l'exposició y paral·leles

4. Crèdits

5. Informació pràctica

1.1 «TAPAS. Spanish Design for Food»

Final de la itinerància. Juli Capella, comissari.

L'exposició «TAPAS» conclou la seva itinerància a Barcelona tancant un cercle, ja que aquí es va encetar el procés de recerca sobre la interacció entre cuina i disseny. Es presenta al Museu del Disseny de Barcelona, el primer museu dedicat a aquesta disciplina a l'Estat espanyol en resposta a l'especial desenvolupament que el disseny ha tingut històricament a Catalunya. També aquí va sorgir el germen de la revolució gastronòmica que s'ha dut a terme en aquestes dues últimes dècades. Ferran Adrià, des d'elBulli, ha donat un gir pioner a l'alta cuina i l'ha projectat internacionalment. I per dur a terme aquesta gesta, ha incorporat el disseny com a part substancial de la seva investigació.

En passejar «TAPAS» per diversos museus, hem anat descobrint i recomponent quina imatge hi ha sobre la gastronomia espanyola. És una curiosa barreja que va des de l'estima pels nostres plats més tradicionals i tòpics, fins a la viva admiració per l'avantguardisme radical més recent. És a dir, se'ns considera per la nostra rica història i, alhora, se'ns reconeix un lideratge innovador. No hi ha hagut cap lloc on no coneguessin Adrià i els seus experiments amb l'esferificació, les escumes i altres invents. Els han sorprès objectes com la bóta, el càntir i el porró, però, encara més, saber que aquestes tipologies humils, per compartir beguda de forma higiènica i sense fer servir gots, continuen vives gràcies al redisseny a càrrec de noves generacions, cosa que ha evitat la seva desaparició tipològica.

Reaccions i comparacions

Molts han descobert amb gran sorpresa que el Minipimer és un invent d'aquí, com també ho és l'espremedora de taronges Braun. O que el millor setrill del món —ja que som el principal productor d'oli d'oliva del món— va ser ideat aquí, i no pas a Itàlia. I molts s'han sorprès en saber que l'oliva farcida també és una creació hispana, que podríem considerar food-design avant-la-lettre, ja que és menjar dissenyat. De la mateixa manera que les gules (nom derivat d'una marca comercial, La Gula del Norte), substituït de les angules, patentades l'any 1991. A Mèxic no podien creure que la seva oriünda xocolata, en asteca xococ ('agre') atl ('aigua'), la seva beguda amarga ritual, es convertís, gràcies als espanyols, en una agradable beguda ensucrada. I que, traslladada més endavant a la Península, va arrasar al segle XVIII a les corts europees com a beguda tonificant. A Washington van descobrir que el chupachups era present a la col·lecció permanent de disseny industrial del MOMA, i que la seva marca gràfica del núvol va ser dibuixada per Salvador Dalí...

Itinerant per diverses ciutats, l'exposició s'ha confrontat amb cultures gastronòmiques molt riques, com ara la japonesa, on dur-se uns coberts de metall a la boca seria inimaginable. Però on el concepte de tapa, menjar amb petites porcions, els és molt familiar. Han valorat la nostra riquesa expressiva a la cuina, amb tants materials i formes diverses. I els ha intrigat el tallador de pèril —som l'únic país que en fabrica—, un instrument gairebé quirúrgic.

En sintonia amb el boom

«TAPAS» ha tingut la sort de coincidir amb l'apogeu de la gastronomia espanyola a escala internacional. La llista The World's 50 Best Restaurants havia nominat elBulli en cinc ocasions com a millor restaurant del món, cosa insòlita fins aleshores. Després, El Celler de Can Roca, diversos anys el segon, va arribar també al número u. A la prestigiosa llista sempre hi ha hagut de cinc a set restaurants espanyols, com ara Mugaritz, Arzak, Quique Dacosta, Azurmendi, Asador Etxebarri o Tickets. En proporció a les seves dimensions, Espanya és l'estat més guardonat amb escrieix.

Aquest boom ha arrossegat diversos dissenyadors i empreses productores d'artefactes per a la cuina i la taula. És exemplar el cas del dissenyador Andreu Carulla, en perfecta simbiosi amb el xef Jordi Roca, que ha creat estris per fer postres i originals plats per presentar-les. Entre les empreses, destaca Lékué, amb innovadors productes en silicona platí. O un taller artesà de vidre, Luesma & Vega, situat al Poble Espanyol de Barcelona, que ha iniciat el desenvolupament de vaixelles personalitzades per a destacats xefs internacionals. També empreses tecnològiques com International Cooking Concepts (ICC), que comercialitza aparells culinaris de gran sofisticació inventats aquí, com la Gastrovac dels germans Torres del Dos Cielos, o el Roner de Josep Roca per cuinar a baixa temperatura.

L'auge gastronòmic no ha fet més que augmentar, tot i la crisi. Precisament l'enginy, la incorporació de nous instruments a la cuina i la distinció a través del servei de taula estan esdevenint un fet diferenciador tant als restaurants com a la llar.

Contenidor i contingut

En resum, la incorporació del disseny industrial com a disciplina de suport i desenvolupament de l'alta gastronomia, podem considerar-la una aportació espanyola. El fet de concebre no només la recepta de l'àpat, sinó també el seu contenidor, adequat a cada mos, creat amb l'instrument que sigui necessari, és una evolució aportada pels nostres cuiners. Si a la Nouvelle Cuisine el xef es limitava a triar un gran plat blanc per presentar les seves receptes, ara el xef dissenya aquest plat, esdevé creador alhora del menjar i del seu receptacle. Domina de forma més integral l'experiència del menjar. Inclús pot intervenir en com serà el seu local, quin mobiliari, quina il·luminació i quina decoració tindrà. Treballa en una síntesi interdisciplinària amb dissenyadors.

«TAPAS» es planteja com un tapeo de diversos fets creatius d'àmbits diferents. Alguns dels seus continguts són susceptibles de revisions més profundes i detallades. Per exemple, l'univers dels electrodomèstics; l'equipament de la cuina, professional o domèstica; l'emalatge, embotellament i envasament d'aliments, tan crucial en el lineal dels supermercats; l'ecodisseny aplicat al món gastronòmic; el grafisme; l'interiorisme dels restaurants, etc. I sense oblidar el disseny del mateix menjar processat, la indústria alimentària és un sector estratègic a Espanya. Preveiem, doncs, l'ocasió de gaudir en un futur proper d'un llarg menú degustació de noves interaccions entre disseny i menjar. De moment, «TAPAS» ha servit d'aperitiu.

Juli Capella

1.2 Destacats. «TAPAS. Spanish Design for Food»

«TAPAS. Spanish Design for Food» és una exposició que mostra com disseny i gastronomia s'interrelacionen d'una manera creativa i són, actualment, dues de les disciplines espanyoles més sòlides i amb més projecció internacional. Produïda per **Acción Cultural Española (AC/E)** i comissariada per l'arquitecte **Juli Capella**, «TAPAS» arriba al **Museu del Disseny de Barcelona**, on acaba un recorregut per **16 ciutats** d'arreu del món. Aquesta vegada, la mostra es podrà veure entre el **9 de març i el 21 de maig de 2017**, i tindrà **entrada gratuïta**.

Al Museu del Disseny, l'experiència es complementa amb un **ampli programa d'activitats paral·leles** que inclouen un cicle de diàlegs entre reconeguts xefs i dissenyadors, com els tandems creatius formats per **Ferran Adrià i Luki Huber, Jordi Roca i Andreu Carulla o Javier Bonet i Martí Guixé**; tallers d'ecodisseny i disseny social; tallers creatius i itineraris per a públic familiar; conferències i trobades professionals. Les activitats s'organitzen des del mateix museu, aglutinant les propostes del **Foment de les Arts i del Disseny (FAD) i del Barcelona Centre de Disseny (BCD)**.

«TAPAS» vol mostrar de quina manera disseny i alimentació s'han interrelacionat des de sempre. De quina manera la disciplina del disseny s'ha ocupat atentament de buscar solucions als problemes que ha plantejat el món de la gastronomia, des d'un punt de vista tant funcional com creatiu i estètic. I, particularment, de quina manera la cultura espanyola ha aportat invents i solucions enginyoses en aquest tema al llarg de la seva història, en un camp en el qual sempre ha destacat. Tant pel que fa a la matèria primera com a la seva preparació, el seu vessant teòric o els dissenys aplicats, la cultura gastronòmica espanyola traspasa fronteres i competeix en el món a primera divisió. Dissenyadors, xefs, empreses i institucions contribueixen dia a dia a construir aquesta cultura que, indubtablement, suposa un patrimoni immaterial de gran valor.

Tres àmbits: «La cuina», «La taula» i «El menjar»

«TAPAS» pretén ser una degustació, una mirada transversal que inclou àmbits variats d'aquesta interacció del disseny amb el menjar. I, per fer-ho, aplega més de 250 peces, acompanyades de vídeos i fotografies, que relacionen el món de la cultura material de l'alimentació amb la història, l'arquitectura, l'interiorisme i el disseny industrial i gràfic. I ho fa a través de tres espais temàtics:

- «La cuina»: la preparació i els seus instruments, el laboratori tant a la llar com al restaurant.
- «La taula»: l'univers d'objectes dissenyats per presentar el menjar i el ritual social de la seva degustació.
- «El menjar»: el disseny pròpiament dit dels mateixos aliments, des dels més tradicionals fins a les innovacions més avantguardistes.

L'exposició mostra a diferents vitrines els objectes seleccionats, amb la voluntat d'expressar la seva varietat d'estils i procedències. Cada peça està documentada, i se n'ha raonat el criteri de selecció.

«TAPAS» reuneix objectes dissenyats o fabricats a Espanya. Se centra principalment en els últims vint-i-cinc anys, tenint en compte la influència i el pes de la tradició popular. Així, es mostren tres fites de la nostra història del disseny, com la bóta, el càntir i el porró, de dissenys anònims i cronologia incerta, acompanyats de les seves reinterpretacions modernes. Abans del boom gastronòmic, aportacions com el Minipimer de Gabriel Lluelles o l'olla de pressió van suposar grans èxits populars. També l'icònic setrill antidegoteig de Rafael Marquina, inventat el 1961, del qual s'han produït centenars de milions i que és copiat arreu del món. A l'era de la cuina tecnoemocional, s'ha fet prevaler l'experimentació i s'ha acompanyat l'alta cuina del disseny més experimental. Així, s'han desenvolupat molts objectes experimentals i enginyosos instruments, com la Fakircook ideada pel xef Jordi Herrera, el kit d'esferificació dels germans Adrià o un plat «viu», en moviment, disseny d'Andreu Carulla. L'exposició posa un accent especial en aquesta revolució, que va iniciar Ferran Adrià en incloure en el seu equip un dissenyador industrial i incorporar, així, el disseny per arribar a l'excel·lència gastronòmica. La mostra exhibeix alguns dels productes realitzats per a restaurants d'alt nivell, com el que va ser elBulli, Tickets, El Cellar de Can Roca, Mugaritz o Miramar, de Paco Pérez.

A l'exposició hi ha peces de més de **100 dissenyadors**, entre els quals es troben **Patricia Urquiola, Jaime Hayón, Martín de Azúa, Óscar Tusquets, Ramón Benedito, Josep Lluscà, Jorge Pensi, Emiliana Design Studio, Luki Huber o Curro Claret**.

L'associació de disseny, creativitat i gastronomia ha donat també els seus fruits en el món de l'art, que s'ha inspirat en el menjar per originar interessants peces que transiten entre la instal·lació artística i el discurs antropològic. A «TAPAS» veurem precisament els treballs de dos creadors molt singulars: **Food Photocall, d'Antoni Miralda**, artista i performer pioner en la interrelació entre art i menjar, i **Embedded Drinks, de Martí Guixé**, ex-designer i pioner en el food design, tots dos amb un dilatat prestigi internacional. Les dues intervencions esmentades han estat creades expressament per a aquesta exposició.

Així mateix, s'ofereix una selecció de **100 ampolles de vi** que mostra l'innovador **disseny gràfic aplicat a les seves etiquetes**. Una veritable exhibició imaginativa que en aquests últims anys ha revolucionat l'etiquetatge convencional. Un audiovisual mostra una pinzellada sobre l'interiorisme, la decoració i la il·luminació de **restaurants notoris** com **Moments** a Barcelona, de la mà de Carme Ruscalleda; **El Cellar de Can Roca** a Girona, regentat pels germans Roca; **Quique Dacosta** a Dénia (Alacant), o **Jaleo** a Washington DC, capitanejat pel cuiner José Andrés. I, finalment, també s'ofereix una **visió arquitectònica a través dels cellers** creats per importants marques espanyoles, encomanats a prestigiosos arquitectes com **Zaha Hadid, Frank Gehry, Renzo Piano o Rafael Moneo**.

Una **breu introducció històrica** relaciona la **història del menjar amb el món de l'art i la cinematografia**, i inclou dos audiovisuals. El primer tracta sobre els bodegons i les representacions de menjars i banquets, que ens ofereixen un ric i curiós llegat sobre els objectes de sobretaula, però també sobre la mateixa alimentació i els usos i costums de cada època. Es projecten quadres de Zurbarán, Velázquez i Murillo com un ric testimoni que s'allarga fins avui dia, amb obres de Picasso, Gris, Dalí, Solana, Antonio López o Barceló en què la taula i la cuina són les protagonistes. El segon audiovisual versa sobre el menjar al cinema, a través d'una recopilació d'escenes del cinema espanyol produïda per la Biblioteca Nacional, amb films de Buñuel o Almodóvar.

«**TAPAS. Spanish Design for Food**» arriba a Barcelona després d'un llarg i reeixit recorregut davant públics de països molt variats. **Es va presentar el 2013 a Tòquio**, Japó, durant la Tokyo Designers Week, **i a Miami**, Estats Units, al Moore Space, durant la Design Miami. En total, **ha recorregut 16 destins d'arreu del món**: Washington (EUA), al Centro Cultural Español de la Former Residence; Seül (Corea del Sud), a la Korea Foundation; Toronto (Canadà), al Design Exchange, museu del disseny; Ljubljana (Eslovènia), durant el Month of Design; Albuquerque, Nou Mèxic (EUA), al National Hispanic Cultural Center; León, Guanajuato (Mèxic), al Museo de Arte e Historia de Guanajuato; Mèxic DF (Mèxic), al Museo Franz Mayer, Museo de Artes Decorativas y Diseño; Madrid (Espanya), a Matadero Madrid, La Central de Diseño, seu de DIMAD; Budapest (Hongria), al Museu d'Arts Aplicades, durant el Budapest Design Week; São Paulo (Brasil), al Museu da Casa Brasileira, museu del disseny; Lisboa (Portugal), a la Sociedade Nacional de Belas Artes, durant la Mostra Espanha; Manila (Filipines), al Museu Metropolità; Porto (Portugal), al Museu Soares dos Reis, i València, al Centre del Carme.

L'exposició s'acompanya del **llibre-catàleg «TAPAS. Spanish Design for Food»**, editat per Acció Cultural Española (AC/E), amb pròleg de Ferran Adrià i un text del crític gastronòmic Pau Arenós. Conté més de 600 il·lustracions en 216 pàgines d'edició bilingüe en espanyol i en anglès, en les quals es detallen tots els productes presents a l'exposició.

El Museu del Disseny de Barcelona acull una **important col·lecció d'objectes relacionats amb la gastronomia al nostre país**. Aquest recull mostra l'evolució de l'entorn de la taula des de l'edat mitjana fins avui dia. Una part d'aquest patrimoni es pot contemplar a les seves exposicions permanents, «Extraordinàries! Col·leccions d'arts decoratives i arts d'autor» i «Del món al museu. Disseny de producte, patrimoni cultural». Una vegada hagi acabat l'exposició «TAPAS», una selecció de les seves peces, majoritàriament vaixelles i altres estris de taula, s'incorporarà a la col·lecció del Museu del Disseny.

Entre els dissenyadors, fabricants, arquitectes, cuiners, cellers i vins que contribueixen a l'exposició, es troben noms com els següents:

4 Kilos / Aguadé / Alessi / Amalgama Studio / Ana Hernando / Andreu Carulla / Andreu World / Antoni Campins (Porium) / Antonio Arráez / Apparatu / Arainox / Arcos Knives / Ateca / Azucena López / Bankook Estudio / Biblioteca Nacional de España / Calegaro / Carlota Marquina / Casa Mariol / Castej / Celler El Masroig / Celler Del Roure / Celler La Vinyeta / Chocolat Factory / Choemon / Chupa Chups / Chus Burés / Compeixalaigua / Contador / Culdesac / Daniel Molina / Diba Studio / Diego Ramos / Eduardo del Fraile / elBulli / El Celler de Can Roca / Emiliana Design Studio / Enserio.ws / Entresuelo Primera / Ernest Perera Design Studio / Esther Massat / Estudi Hac / Eugeni Quitllet / Eulàlia Naveira Studio / Ferran Adrià / Galería H2O / Gemma Bernal & Asociados / Gerard Moliné / GR Industrial Design / Guillem Ferran / Guzmán Gastronomía / Héctor Serrano / Herrero / José Ramón Tramoyeres / Josep Puig / Josep Llusca / Josep Maria Planas (B-A Consultora) / Kawamura – Ganjavian / La Cerámica Valenciana / José Gimeno Martínez / La Mamba Studio / La Mediterránea / La Vinya del Vuit / Laura González / Lékué / Lladró / L'Olivera / López – Li Films / Luesma & Vega / Luis Eslava / Luis Fraguada / Luki Huber / Maetierra / Marc Cuspinera / Maria y Marc Calabuig (ICC) / Mariscal / Marre Moerel / Martín Azúa / Masia Serra / Matsu / Miguel Pedraza / Mobles 114 / Montserrat Perero / Mónica Calderón / Mugaritz / Nadadora / Olvido Conde Pareja / Paco & Lola / Paco Morales / Pago de los Balancines / Papila / Pere Bastús (Disna Group) / Philips Design Probes / Pordamsa / Porvasal / Pulltap's Genuine Corkscrew / Raúl Lauri / Reyes Mora / Ribera de Queiles / Ricard Ferrer / Royal VKB / Sabiote Innova / Sagra / Sami Hayek / Sandra Bautista / Santos Bregaña / Sargadelos / Servicios de Mesa Guernica / Siete Pecados / Tati Guimarães / The Tapas Wine Collection / Tomás Alonso / Torelló / Tueleigeselvino.com / Valira / Vinçon / Vintae / Vista Alegre / Ximo Roca / Xocoa / Ysios

2.1 Àmbit 1

La cuina.

ÀMBIT DE TREBALL / LABORATORI / FUNCIONALITAT / ESTÈTICA

La cuina és l'àmbit de treball per elaborar el menjar. Un laboratori on conflueixen funcionalitat, precisió, ergonomia i durabilitat per damunt de l'estètica. La cuina és present tant a la llar com al restaurant, lloc on s'emmagatzemen els productes i es disposen els instruments, estris, aparells i recipients que s'utilitzen per preparar el menjar, com ara cassoles, coberts i utilatge divers per manipular els aliments, processar-los, cuinar-los i, finalment, servir-los en safates o plats. En aquest espai, inicialment reservat per al cuiner, s'imposa la funcionalitat. Però l'arribada de nous materials, i també el fet que la cuina hagi anat adquirint cada vegada més protagonisme dins de casa, han anat canviant-ne els components i millorant-ne l'estètica.

Al llarg dels últims cinquanta anys, l'univers objectual dins de la cuina domèstica s'ha anat expandint, i s'ha omplert d'instruments que fins fa poc semblaven reservats a àmbits professionals. L'evolució en els hàbits culinaris ha donat lloc a estris nous, que responen a noves tècniques, i ho fan tenint en compte, més que mai, característiques d'ecodisseny i d'eficiència energètica, a més d'estètiques.

La cuina també ha ampliat el seu espai vital, sovint unint-se al menjador i a la sala, i creant un únic espai mixt. Així, ha passat de ser una habitació tancada —pel soroll, les olors i el desordre— a una habitació «a la vista de tots», on tot ha de ser bonic, a més d'útil. I on electrodomèstics i parament de la llar adquireixen també una càrrega simbòlica.

En l'àmbit de la cuina, cal esmentar especialment algunes invencions tecnològiques, com l'esferificació, les escumes, el teppan nitro i altres tècniques desenvolupades a elBulli, i que ara comercialitzen diferents empreses com ara ICC (International Cooking Concepts) o Solegraells. Altres intervencions notables són la Gastrovac, per cuinar al buit, amb la participació dels germans Torres (Dos Cielos), i el Rocook, amb la participació de Joan Roca, instrument per cuinar a baixa temperatura. També hi ha rareses com l'Oxymoron, una planxa per escalfar i segellar un brioix amb gelat a l'interior, de manera que conjuga el fred i la calor, desenvolupada per Andreu Carulla per al Rocambolesc dels germans Roca. O la Fakircook, planxa amb pues inventada per Jordi Herrera, del restaurant Manairó, per cuinar els aliments de manera alternativa. Les propostes de Lékué parteixen de revolucionar la cuina domèstica mitjançant la gran versatilitat que ofereix l'aplicació de la silicona de platí, material innovador i resistent, apte per cuinar i fàcil de netejar. Fins i tot el mostra un vídeo amb el funcionament d'una de les primeres màquines de food-printer, desenvolupada pel GGIab i l'IAAC. També es ret homenatge al Minipimer, la batedora elèctrica de braç, invent espanyol que ha triomfat internacionalment, i que seixanta anys després de la seva creació presenta un aspecte similar.

2.1 Àmbit 1

La cuina



Citrus Spray. spray per a cítrics

D. Alberto Arza, Joan Rojeski (Papila)

P. Lékué

Artefacte enginyós per a espremer el suc dels cítrics. Es carrega dins del fruit i, a través d'un conducte, recull el líquid per a polvoritzar-lo. D'aquesta manera, es pot guardar a la nevera, la llimona actua com a embolcall i, així, no s'asseca.



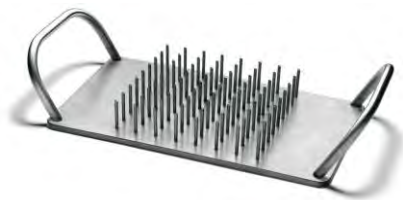
Migas - Pájaros

tallador de pa i menjador d'ocells

D. Curro Claret

P. Autoproducció

Quan es talla el pa, les molles cauen per uns forats a un embut i, d'allí, a una mànega que les porta a l'exterior, a un menjador per als ocells.



Fakircook

Graella

D. ICC & Jordi Herrera

P. International Cooking Concepts

Graella desenvolupada per Jordi Herrera, del restaurant Manaió, de Barcelona. Es tracta d'una estructura d'hacer inoxidable amb puntes d'acer, un llit sobre el qual es cuina uniformement i amb rapidesa, per mitjà d'una cocció efectuada des del centre del producte, que evita la pèrdua de suc i de nutrients. En primer lloc, les puntes s'escalfen directament sobre el foc i, una vegada feta la volta, s'insereixen en els claus els productes, que es cuinaren en pocs segons.



Roca On Wheels

carret de postres

D. Andreu Carulla Studio

P. Autoproducció

Roca On Wheels pretén rescatar els antics carrets de postres que la cuina contemporània va deixar d'utilitzar ja fa anys. És una interpretació de la cuina dolça dels germans Roca, directament eixida d'un món fantàstic, de l'imaginari. Un carret rocambolesc.

2.2 Àmbit 2

La taula

La taula, al menjador, és l'espai per tastar el menjar i la beguda, per compartir i celebrar alimentant-se. En l'àmbit de la taula, hi ha un autèntic univers de diferents objectes dissenyats per presentar el menjar i degustar-lo. Tant en l'entorn domèstic com en un restaurant, a l'avió o en un pícnic campestre, l'acte de menjar va acompanyat sempre d'un ritual objectual que varia segons les circumstàncies i que pot incloure des del mobiliari —taules, cadires, llums— fins al saler, passant per la vaixel·la, la coberteria, la cristalleria, les tovalles, etc. És un àmbit molt més obert a la decoració que no pas la cuina, i en les seves creacions es percep una càrrega simbòlica més gran. Les peces ja no sols han de complir una funció, principalment de contenidor o servei, sinó que, alhora, expressen una cultura gastronòmica i un estatus. Per això és un lloc propici a les intervencions artístiques, la decoració i la personalització.

En l'àmbit de la taula és on els dissenyadors han fet un desplegament més gran d'imaginació a partir de la dècada del 1990. D'una banda, trobem propostes per a la indústria, però, d'altra banda, també s'ha donat una rica interrelació amb l'artesania. La prestigiosa empresa italiana Driade va produir el 1990 el joc complet de parament de la llar Victoria, dissenyat per Òscar Tusquets, amb cristalleria, vaixel·la i coberteria. Igualment, l'empresa alemanya WMF ha col·laborat amb Josep Lluscà, i Alessi, amb Lluís Clotet. Així mateix, la reconeguda empresa alemanya Rosenthal ha produït l'elegant vaixel·la Landscape de Patricia Urquiola, mentre que Jaime Hayón, director creatiu de Lladró, treballa amb sofisticats productors japonesos de ceràmica com Choemon.

Altres fenòmens interessants és el de l'autoproducció. Molts dissenyadors han optat per fer exclusivament prototips o sèries limitades, o fabricar ells mateixos alguns dels seus dissenys davant la impossibilitat de produir-los seriadament. De vegades es tracta d'objectes útils, però sovint són experiments formals o produccions limitades. Ernest Perera ha creat l'empresa Amor de Madre per a aquestes propostes. Marre Moerel fabrica sèries limitades de gran expressivitat artística des del seu propi taller madrileny. El taller Luesma & Vega, de vidre pla, ha viscut una carrera meteòrica des que va començar a elaborar plats exclusius per a elBulli, i avui en dia materialitza, a més de les seves pròpies idees, les de prestigiosos xefs de tot el món que volen personalitzar els seus plats, pensats per contenir específicament una nova recepta.

Troblem un disseny més conceptual en algunes peces d'Emiliana Design Studio, una fina ironia en les de Curro Claret o *diez+zeid*, i una reflexió experimental en les de Martín Azúa, un expert en design for food. Tots ells cerquen en el límit entre el que és comercial i la qualitat. Tots mostren una vocació social del disseny, preocupació mediambiental i ecodisseny, en cerca de materials reciclables i mitjançant missatges de sensibilització. Productes pensats per a un usuari, més que per a un consumidor; dissenys participatius en els quals l'usuari interactua, en els quals es persegueix un joc entre l'objecte i qui el fa servir.

2.2 Àmbit 2

La taula



Coporrón

D Martín Azúa, Gerard Moliné

Es tracta de la materialització de dos conceptes ancorats en la nostra cultura alimentària. Resulta innovadora la unió de dos objectes, en principi antagònics, per a resoldre una mateixa necessitat. Un es localitza en un entorn formal i glamurós: la copa. En canvi, l'altre sorgeix en un entorn familiar i popular: el porró.



H2O

bóta de vi

D. Noviembre Estudio

P. Botas de Vino Jesús Blasco

La bóta H2O és la reinvençió de la tradicional bóta de vi, adaptada a la vida actual i al gaudi esportiu de la naturalesa. És un producte innovador, que beu de la tradició però vestit de modernitat. La pell de recobriment és de cabra, tractada amb tints naturals, amb un procés previ de texturització apelfat. Segons les tècniques artesanals clàssiques, en l'adobament no s'empren materials químics nocius. La bufeta de H2O està realitzada amb làtex.



La Siesta

Botijo

D. Héctor Serrano con CuldeSac, Racky Martínez

P. La Mediterrànea

Una ampolla de terracota blanca que combina l'aspecte d'una ampolla d'aigua mineral de litre i mig amb els avantatges del càntir tradicional. Una manera diferent de beure..



Coberteria creativa

D. Factil/Prototip

Coberteria creativa és una família de tres coberts (pala de fum, gran de caldos i glop de sorbets) dissenyada específicament per a les preparacions de cuina creativa que avui es realitzen en molts restaurants de tot el món. Aquests coberts pretenen emfatitzar l'acte de menjar motivant els sentits i canviant la manera de degustar els plats. Amb la col·laboració dels cuiners Lluís Auguet i Anna de Pablo.

Àmbit 2

La taula



Skitx

plat de vidre

D/P Luesma & Vega

Vidre òpal. A partir de la fusió de les minves en la producció de plats neix la forma d'aquesta sèrie que recorda una esquitxada.



Golf 2x6

plat de vidre

D./P. Luesma & Vega

Vidre òpal termoconformat. Suport mínim per a snacks esfèrics i salsetes.



La Cool Vie Bohème

taula romàntica per a parella mileurista

D. Daniel Gantes. Autoproducció

Una taula plegable per a espais mínims que ofereix lloc per a fins quatre comensals en un espai molt reduït gràcies al seu enginyós sistema de plats i gots penjants. La seva estructura en cavallet li atorga l'estabilitat suficient perquè els plats no bolquin quan se serveix el menjar.



Dress for dinner

Tovalló

D. Héctor Serrano: P.Worldwide

Una petita intervenció en un objecte quotidià, basada en una situació familiar que desemboca en un inesperat i divertit objecte.

Àmbit 2

La taula



Bakus

Estalvis

D. Tati Guimarães/ P Ciclus

Estalvis pensats per a «col·leccionar els teus millors moments». El mateix usuari va confeccionant el producte amb els taps de les ampelles. Distribuit mundialment en exclusiva per la botiga del MoMA.



Food on the table

Vajilla. Corazón cup / Corazón bowl / Riñón plate / Testis salt and pepper shakers

D. Marre Moerel / P. Marre Moerel Design Studio

Una nova col·lecció de vaixel·la de ceràmica consistent en gerres, plats, plates i altres objectes relacionats. Les peces d'aquesta completa col·lecció van ser modelades directament a partir d'òrgans animals, com ara cors de vaca, intestins de porc, cervells d'ovella i testicles de bou. La forma i funció de cada objecte es derivava de la seva forma original, natural, sense manipulacions ni «disseny» addicionals.



Jomon

D. Ana Roquero & Aitor Elizegi (estudio Bankook) / P. Cookplay (Basque New Food Design)

La Colecció Jomon es basa en un set de bols i safates intercanviables, per a menjar de forma lliure en contextos molt diferents, com poden ser el càtering, la taula, o el take away. El Jo Stick és un accessori aplicat als bastonets per a occidentalitzar el seu ús. És el resultat de l'evolució dels bastonets i la seva democratització.

2.3 Àmbit 3

El menjar

PRIMERES MATÈRIES / TÈCNICA / INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA / TRADICIÓ I MODERNITAT

En aquest àmbit de l'exposició podrem veure la matèria primera, les tècniques i la dietètica unint en el mateix àmbit tradició i modernitat.

En realitat, determinats aliments també els podem considerar productes industrials. En aquest apartat, l'exposició en presenta alguns dels més coneguts. El mateix concepte de tapa, la barreja creativa de diversos elements, es pot considerar un exercici de disseny de menjar. Per això l'exposició adopta el nom de tapas, terme ja mundialment conegut. El seu origen s'atribueix, segons diferents llegendes, al costum de tapar la gerra de vi amb algun aliment, ja fos per no embriagar-se o per protegir el vi d'insectes o pols. En qualsevol cas, avui en dia s'ha convertit en un sistema de menjar informal i compartit, el tapeo.

Dividida en diversos ambients, l'exposició mostra productes alimentaris que presenten alguna singularitat des del punt de vista formal, alguns molt populars, com el chupachups, creat el 1959 per Enric Bernat. Es tracta del producte espanyol més venut al món i una de les poques peces espanyoles que formen part de la col·lecció del MoMA de Nova York, en l'apartat de disseny industrial. L'oliva farcida d'anxova es pot considerar ben bé un exemple genuí precursor del food-design. Segons l'arquitecte i dissenyador Òscar Tusquets, és «el millor disseny industrial espanyol». El xurro és també un producte industrial, que es fabrica amb una màquina extorsionadora, com els perfils metàl·lics de la fusteria. O la gula (nom derivat d'una marca comercial, La Gula del Norte), un succedani de l'angula produït des del 1991. La paella és un estri molt reconegut, però que la gent confon amb una recepta. L'exposició explica que, en realitat, paella és el recipient a València i Catalunya. La paella no es menja, és l'estri que serveix per cuinar arrossos i altres tipus de menjars.

I, sens dubte, són disseny les aportacions de Martí Guixé, un dels pioners d'aquesta disciplina a escala mundial. Les seves creacions s'endinsen en una nova generació d'aliments en què es pensa el menjar com un producte comestible, negant la referència al cuinat, la tradició o la gastronomia.

2.3 Àmbit 3 El menjar



Chocolate Nipples

D. Ana Mir P. Enric Rovira

Quina forma més preuada que un mugró, per a convertir-la en xocolata i oferir-la per a degustar al teu amant. Aquesta íntima forma va ser divulgada en xocolata pel prestigiós xocolater Enric Rovira.



Food Design

Candy Vegetables

D. Mr. Simon

Caramels vegetals que fan la verdura més atractiva, convertint- la en apetitosos chupa chups.



Food Design

Souvenir

D. Alberto Arza

Molts països tenen siluetes geogràfiques molt recognoscibles. Una oportunitat per a convertir- los en souvenirs degustables.



Panpaati

mobiliari de pa

D. Enoc Armengol (Amalgama Studio) / Autoproducció

Elaborat en un forn industrial de pa, el projecte Panpaati investiga la creació de mobiliari, cadires i taules, amb massa de pa, que s'adhereix al voltant d'una estructura metàl·lica. Una construcció efímera i comestible realitzada el 2008.

Àmbit 3

El menjar



Models de plastilina elBulli

PLAT nº. 1284 - elBulli

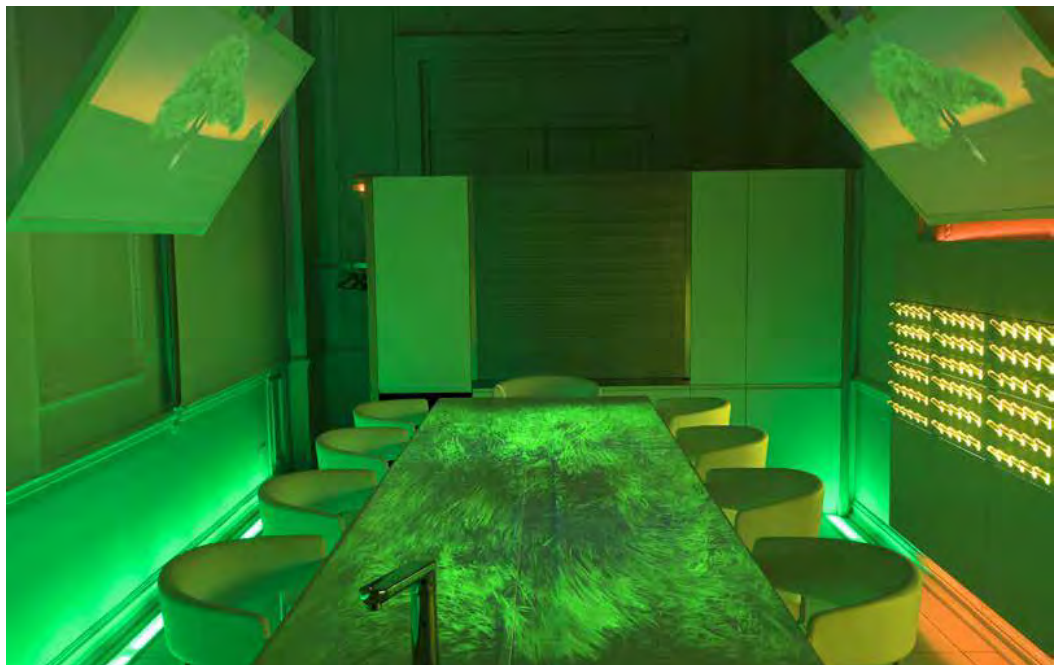
D. Ferran Adrià / elBulli. foto: Francesc Guillamet

Com es reproduïx de forma fidedigna el contingut d'un plat? Així com un disseny industrial es reproduïx fàcilment a força de motlles, un plat ha de fer-se una vegada i una altra de forma artesanal. Per aconseguir que la composició del plat fos sempre la mateixa, a elBulli modelaven amb plastelina de diversos colors i formes els continguts. Sobre una etiqueta s'anotava el nom de l'aliment. D'aquesta manera es creaven maquetes que el cuiner podia reproduir copiant les porcions i situació del plat de mostra. A la foto, el plat Llavors amb el seu model en plastilina.

2.4 Disseny de restaurants

A la dècada del 1980, els bars i restaurants espanyols van viure una transformació frenètica en la qual es va imposar la modernitat de la nova Espanya democràtica. El disseny d'interiors, que es va deixar de dir decoració, es va convertir en una nova especialitat que ha anat evolucionant de manera accelerada fins avui. Destacats interioristes i arquitectes han participat recentment en el boom gastronòmic espanyol, aportant-hi els seus variats llenguatges per oferir el marc idoni desitjat pels cuiners. Si anteriorment el dissenyador imposava el seu escenari, ara sorgeix fruit de la col·laboració amb el cuiner, cada vegada més protagonista del local. Aquesta especialització en la restauració s'expandeix cap a la creació de mobiliari i il·luminació específics per al sector. És el món del Contract i el circuit HORECA (hotels, restauració i catering), en el qual Espanya té prestigioses productores internacionals que distribueixen les seves creacions amb èxit per tot el món. Igualment, interioristes nacionals projecten locals en diferents ciutats del planeta on acreditats xefs espanyols expandeixen la seva cuina.

A l'exposició es presenta un audiovisual amb imatges de destacats interiors de restaurants.



Paco Roncero Taller / Madrid / CHEF Paco Roncero / D S3-TAU Ceràmica (Javier Portolés), Carmen Baselga.

FOTO : PACO RONCERO TALLER

2.4 Arquitectura de cellers

La viticultura espanyola està vivint una profunda renovació i revaloració. La proliferació de nous cellers, que se sumen als ja clàssics, és un fenomen extraordinari: d'una banda, la millora en la qualitat dels vins, i de l'altra, una revisió en l'estratègia productiva i comercial. En paral·lel, i per donar suport a aquest canvi, s'ha produït un fet singular: s'han creat en pocs anys desenes de cellers nous i se n'han renovat molts dels ja existents.

Destacats arquitectes, nacionals i internacionals, han presentat les seves propostes amb gran llibertat expressiva. El resultat és una autèntica ruta arquitectovinícola que ressegueix les principals geografies cellereres del país. Un rosari d'obres mestres sovint visitables i que acostumen a oferir restauració i, fins i tot, allotjament.

A l'exposició es presenta un audiovisual amb imatges de destacats cellers espanyols..



R. López de Heredia Viña Tondonia / Haro, La Rioja / (Boutique) Arq / arch Zaha Hadid
FOTO: PEPE FRANCO / CORTESÍA DE VIÑA TONDONIA

2.4 El disseny gràfic del vi

El disseny gràfic és present en gairebé tots els productes de l'alimentació industrial. Aquesta disciplina s'encarrega de resoldre eficaçment l'embalatge i l'etiquetatge de diferents productes i marques. Espanya disposa de destacats equips de construcció de marca (branding) que resolen amb gran encert la imatge corporativa d'importantes empreses alimentàries multinacionals. Cada sector ha anat desenvolupant presentacions cada vegada més sofisticades per atreure l'atenció del client en el lineal del supermercat. A tall d'exemple d'aquesta disciplina tan estratègica, presentem una mostra de competidors en la secció del celler: una selecció d'etiquetes de vins espanyols dissenyades en els darrers anys. Es tracta d'un ventall desbordant d'imaginació, enginy i risc per a un sector tradicionalment conservador. Avui en dia, la gràfica enològica espanyola és apreciada arreu del món pel seu caràcter artístic i atrevit. El disseny gràfic també és responsable del logotip i de les cartes dels menús dels restaurants. Sens dubte, la seva varietat i qualitat mereixerien també una atenció específica.

A l'exposició es presenta una vitrina amb 100 ampolles seleccionades per la qualitat del seu etiquetatge i disseny.



Lascalá

Vivanza

D. Eduardo del Fraile

2.5 Instal·lacions artístiques

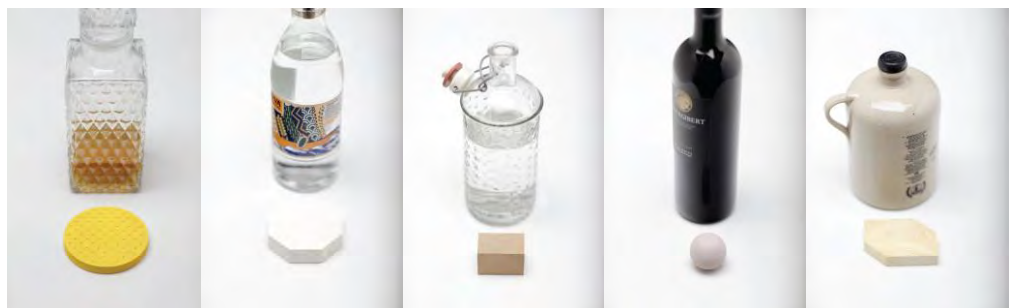
Per enriquir l'exposició, es va proposar des del començament encarregar a dos artistes una peça original per a la mostra. El primer és un artista històric, Antoni Miràlda, i l'altre contemporani, Martí Guixé. Cadascun va desenvolupar, expressament per a aquesta exposició, un projecte relacionat amb el menjar i el disseny.

Martí Guixé «Embedded Drinks»

Embedded Drinks (Begudes embegudes) és un concepte que consisteix en una sèrie d'elements comestibles preparats amb ingredients naturals i bastant semblants al que es podria anomenar galeta tècnica. Aquesta galeta està formalment preparada per rebre un líquid determinat, en aquest cas vi, whisky, vodka, ginebra i mescal. Cada líquid es correspon amb una galeta específica. *Embedded Drinks* et permet, per tant, menjar líquids i fer-ho amb els atributs següents: 1) una vegada abocat el destil·lat, aquest evapora l'alcohol, alliberant les seves fragàncies; 2) ofereix una millor experiència olfactiva de les aromes; 3) aquestes aromes estan igualment potenciades per alguns elements puntuals de la recepta perquè, en contacte amb el destil·lat, es marquin les facetes més rellevants de cadascun i es puguin apreciar tant en nas com en boca; 4) degustar un alcohol a través d'una textura i no d'un líquid provoca una percepció més intensa i definida de les notes de sabor que aquest conté; aquest «amarament» tècnic el predisposa per a la seva lectura, tant emocional com racional.

Embedded Drinks, per tant, no és un pastisset mullat en alcohol, sinó un recipient intel·ligent per poder degustar d'una manera molt més tècnica licors d'alt nivell sense la necessitat d'un got o una copa. La mida, la forma i la textura constitueixen també components relatius a cada un dels destil·lats i al ritual de degustació.

Assessor científic gastronòmic: Pere Castells, Unitat UB-Bullipedia

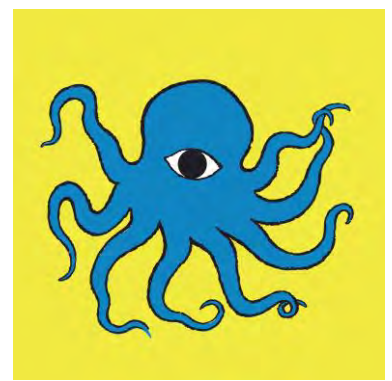
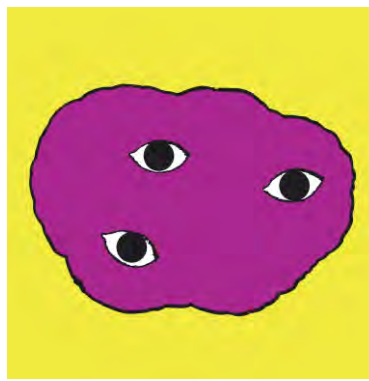
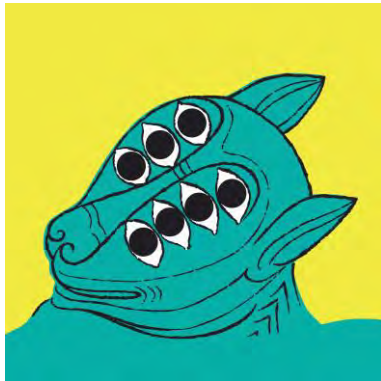


FOTOS: Inga Knölke

2.5 Instal·lacions artístiques

Antoni Miralda, «Food Photocall»

Aquest projecte sorgeix del meu interès per la cultura. S'inspira en dues fonts. La primera és la gràfica anònima de les imatges pintades sobre portes, finestres o menús dels bars, que, més que un reclam, són obres mestres d'art modest. I, d'altra banda, el fascinant, ritualitzat i modernitzat costum de fer-se una foto col·lectiva, un retrat amb un fons icònic, una sessió fotogràfica (photocall), en què cada un es pot fer famós davant d'una càmera de fotos. Es tracta d'un espai triangular a cada paret exterior del qual una gràfica «tapas style» representa un pop gegant, una patata enorme i un cap de be, inspirada en la pintura de l'Anyell de Déu (Agnus Dei) de set ulls, segons la narració de l'Apocalipsi, present a l'absis de l'església romànica de Sant Climent de Taüll, a Lleida. A l'interior del recinte es presenten tres receptes de tapes típiques espanyoles fetes amb aquests ingredients: pop a la gallega, patates braves i ronyons de be al xerès. Però també hi ha una pissarra amb guixos perquè cada visitant pugui deixar el seu comentari sobre l'exposició, un missatge, un enllaç, etc. La idea és estimular el visitant a emportar-se de l'exposició una foto souvenir divertida, però també conceptualitzar un espai que serveixi de síntesi o reflexió sobre l'entorn del menjar, un triangle participatiu. Un apèndix performatiu de la mateixa exposició.



3. Activitats de l'exposició

INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ «TAPAS»

Dimecres 8 de març, 19 h

Entrada gratuïta

Degustació de la Tapa del Museu del Disseny, creada per a aquesta ocasió pel restaurant Sauleda

L'APROFITAMENT DELS ALIMENTS, UN CAMP PER DESENVOLUPAR SOLUCIONS DES DEL DISSENY

Dimecres 19 d'abril, 18.30 h

Taula rodona en què es presentaran diferents iniciatives que s'estan duent a terme per millorar l'aprofitament dels aliments al llarg de la cadena alimentària que va del camp a la taula. Durant l'activitat també es presentaran els resultats del workshop «Disseny per l'aprofitament d'aliments» realitzats per estudiants de disseny .

Entrada gratuïta

Coorganitzat amb el FAD

Aforament limitat

DIÀLEGS ENTRE GASTRONOMIA I DISSENY

25 d'abril, 2 i 11 de maig, 19 h

Presentem tres sessions de debat entre destacats cuiners i dissenyadors que han viscut l'experiència de col·laborar conjuntament. Cada tàndem cuiner-dissenyador explicarà, des de la seva perspectiva disciplinària pròpia, com ha viscut aquesta innovadora interrelació que està revolucionant la cuina d'avantguarda.

Quina relació hi ha entre cuiners i dissenyadors?

Com s'estableix la dinàmica entre la creació del contingut alimentari i el seu contenidor? En quina mesura la nova alta gastronomia s'ha recolzat en el disseny com a eina creativa? Quines similituds i diferències existeixen entre cuinar i dissenyar?

Una ocasió única per aprofundir en aquest fenomen internacional, a través d'alguns dels seus principals protagonistes. Moderats per Juli Capella, comissari de l'exposició «TAPAS».

Dimarts 25 d'abril, 19 h

JAVIER BONET + MARTÍ GUIXÉ

Javier Bonet, conegut com a Sr. Bonet (Palma, 1971), va començar la seva carrera professional als 17 anys treballant com a cambrer en un petit bar familiar a Mallorca. Va iniciar la seva carrera internacional gràcies a una trobada inesperada, que el va portar a passar gairebé quinze anys en restaurants amb estrelles Michelin a Alemanya, Regne Unit, Itàlia i Japó. Posteriorment, va ser el director gastronòmic de Camper, on va coincidir amb Guixé en el projecte FoodBall i amb qui ha col·laborat en el restaurant Muta. El 2006, Bonet es converteix en empresari i crea restaurants i bars que permeten als clients interactuar amb els aliments. La seva companyia, Sr. Bonet, ha obert Sala de Despiece, Patrón Lunares, Muta, Muta Norte, Muta Equilibrio, Muta Brasil, Muta Balear i Smoking Club, entre Madrid i Mallorca.

Martí Guixé (Barcelona, 1964) es descriu com a ex-designer, com una declaració contra les limitacions de l'enfocament tradicional del disseny i «radicalment contemporani». També és conegut com a pioner del food design en l'àmbit internacional: des del 1997 ha iniciat investigacions a l'entorn de tipologies i formes alimentàries, mitjançant la construcció de productes comestibles ergonòmics, funcionals, comunicatius i altament interactius.

3. Activitats de l'exposició

Els seus projectes i instal·lacions s'han exposat al MoMa de Nova York, el MACBA i el Museu del Disseny de Barcelona, la Triennale di Milano, el Mart de Rovereto, el Centre Pompidou de París i la National Gallery of Victoria de Melbourne. Entre els seus clients, destaquen Alessi, Authentics, Camper, Damm, Danese, Desigual, Droog, Imaginarium, Magis i Nanimarquina. Recentment ha celebrat el 20è aniversari del seu projecte de tecnotapas SPAMT, i està construint un bar fet íntegrament —mobles, vasos, plats, parets— per mitjà d'impressió 3D.

Martes 2 de maig, 19 h

FERRAN ADRIÀ + LUKI HUBER

Ferran Adrià (Barcelona, 1962) està considerat com el millor cuiner del món i és l'artífex de la recent renovació de l'alta cuina internacional. Va entrar a treballar a elBulli el 1984, i en va dirigir la cuina fins que es va tancar el restaurant, el 2011, després d'haver assolit el màxim reconeixement en l'àmbit internacional diverses vegades. Va ser considerat com un dels 100 personatges més influents del món per la revista Time el 2004. Actualment dirigeix elBulli Foundation, que, a la vegada, agrupa elBulli Lab, un laboratori d'investigació culinària on s'elabora la Bullipedia, i elBulli 1846, situat a la cala Montjoi, a l'antic emplaçament d'elBulli, reformat per acollir un espai de memòria sobre elBulli i, a la vegada, un centre actiu d'experimentació i creativitat aplicada a la gastronomia.

Luki Huber (Lucerna, Suïssa, 1973), dissenyador industrial, es va integrar a l'equip d'elBulli a partir de l'any 2002, circumstància en aquell moment extraordinària en una cuina: la presència permanent d'un dissenyador treballant de costat amb els cuiners. La seva interrelació va accelerar les innovacions d'elBulli. D'una banda, va treballar en una sèrie d'adaptacions d'objectes preexistents a nous usos culinàries i, posteriorment, en la fabricació de petites sèries de diferents recipients, com ara plats de pissarra i safates metàl·liques, de malla i de vidre. Huber també va portar a terme experiments sorprenents per diversificar el material d'alguns instruments tradicionals. Una altra de les seves tasques es va centrar en el disseny d'eines i estris per idear nous plats, que va portar a tècniques com la de l'esferificació, avui en dia estesa arreu del món. Va treballar a elBulli fins a l'any 2005, i després va crear el seu propi estudi, on ha seguit treballant en el disseny per a la cuina.

Dimarts 11 de maig, 19 h

JORDI ROCA + ANDREU CARULLA

Jordi Roca (Girona, 1978) és el més petit dels tres germans d'El Celler de Can Roca, restaurant inaugurat el 1986, just al costat del restaurant familiar. El Celler ha estat considerat com el millor restaurant del món el 2013 i el 2015. Jordi Roca s'encarrega de les postres des de l'any 2000, i en el desenvolupament d'algunes de les seves imaginatives creacions també hi ha col·laborat el dissenyador Andreu Carulla. L'any 2014 va ser escollit el millor pastisser del món, i el 2016 va rebre el Prix au Chef Pâtissier.

Andreu Carulla (Banyoles, Girona, 1979), dissenyador industrial, inicia la seva col·laboració amb El Celler de Can Roca el 2009. És l'autor del sorprenent carret de postres del restaurant, el Roca on Wheels, i de l'Oxymoron Maker, una sandvitxera per a gelats del Rocambolesc. També va col·laborar en el disseny d'un dels cèlebres postres d'El Celler, el Gol de Messi, que consisteix en una petita escultura, mitja pilota amb un tros de gespa i la recreació de la trajectòria d'un gol. Alhora, és autor de diversos recipients i plats, entre els quals el Plat Viu, amb moviment. Ha participat en el projecte El somni, una experiència transversal i multidisciplinària d'investigació vivencial sobre El Celler de Can Roca.

3. Activitats de l'exposició

PLATS DEL DIA

El Museu del Disseny treballa constantment en la revisió i increment de les seves col·leccions i la ceràmica contemporània i d'autor és un dels nostres focus d'atenció. Ambdós conceptes conflueixen en el denominat 'design food': ceràmica, disseny i gastronomia s'hi troben per donar-nos resultats creatius i útils alhora. Aquesta idea que es gesta en els principals restaurants del país està arribant, a poc a poc, a totes les taules que volen posar un punt de distinció als seus plats. El disseny arriba a tot arreu.

Plats del dia vol presentar aquells projectes de Food design més significatius dels últims 5 anys que, amb el repte de conservar la funcionalitat i investigar en formes diferents, estan aconseguint el resorgiment d'una nova ceràmica.

L'aportació més innovadora, es podrà veure en aquesta selecció feta entre els diferents segments creatius del moment. I es podrà veure tant a l'exposició com a al taula rodona.

Exposició

Del 4 al 21 de maig

Centre d'Artesania Catalunya (C. Banys Nous, 11, Barcelona)

Entrada gratuïta

Taula rodona

Dimarts 16 de maig, 18.30 h

Museu del Disseny de Barcelona

Amb Juli Capella (comissari de l'exposició «TAPAS»), Rosa Cortiella (ceramista) i Pilar Vélez (directora del Museu del Disseny)

Entrada gratuïta

Aforament limitat

CLOENDA DE L'EXPOSICIÓ / NIT DELS MUSEUS

Dissabte 20 de maig, de 19 a 1 h

Vine a conèixer i a tastar els xurros del segle XXI! Coincidint amb DEMO 2017, podràs descobrir i degustar els resultats del workshop «Redisenyant el xurro».

Durant la Nit dels Museus, es poden visitar totes les exposicions del Museu del Disseny de forma gratuïta.

Coorganitzat amb l'ADI-FAD

Entrada gratuïta

TALLER FAMILIAR «LA VAIXELLA MÀGICA»

Diumenges, de les 11.30 a les 13.30 h, des del 12 de març fins al 21 de maig de 2017

Activitat per a públic familiar amb infants de 5 a 12 anys

Durada: 2 hores

Preu: 2 € per persona. Els menors han d'anar acompanyats d'un adult: infants (2 €) + adults (2 €).

En aquest taller familiar podrem construir una peça de vaixel·la utilitzant com a material la xocolata, i ho farem amb el motlle de plat Ona, una creació de la dissenyadora Gemma Bernal que forma part de la col·lecció del museu.

Aprendrem algunes tècniques i processos per treballar la xocolata, i sabrem quin és el seu grau de fusió, com cristal·litza i com podem fer servir el microones. També revelarem com s'utilitzen els motlles per treballar amb aquest material amb volum. Aprendrem una tècnica de pastisseria que consisteix a construir amb paper un cornet o una mànega pastissera, que és la base per poder escriure, decorar, dibuixar i soldar gominoles i confits en un plat de xocolata.

Compra d'entrades al web del museu

3. Activitats de l'exposició

POSTALS D'ACTIVITATS

A la sala d'exposicions s'ofriran diversos materials que permetran al públic fer una visita més activa experimentant amb el dibuix. Són materials que conviden a reinterpretar algunes peces, reflexionar sobre la seva concepció i el seu ús i, fins i tot, descobrir quines són les nostres capacitats com a dissenyadors. Les postals ofereixen unes quantes propostes per poder experimentar autònomament. Aquests recurs està pensat també per al públic familiar.

3. Activitats paral·leles

> **The Making of... v. 37 «TAPAS»**

Dijous 9 de març, 19 h

IED Barcelona (Biada, 11, Barcelona)

Tres microconferències per conèixer el procés de disseny, de la idea a la comercialització, de tres productes relacionats amb la cuina i la gastronomia. En coneixerem els secrets de la mà dels dissenyadors i representants de les empreses fabricants.

Organitza: ADI-FAD

> **Festival Flic Professional «Paraules que alimenten»**

Divendres 10 i dissabte 11 de març

Museu del Disseny de Barcelona

Un espai de trobada internacional, interdisciplinari i intersectorial per a la reflexió i l'intercanvi d'experiències entre els professionals que creen i difonen la literatura infantil i juvenil

Coproduït amb Tantàgora

> **II Jornada de Creativitat i Tendències**

Dijous 23 de març

Museu del Disseny de Barcelona

Una jornada amb conferències, taules rodones i tallers en què s'identificaran quines són les principals tendències emergents actuals

Organitza: Museu del Disseny de Barcelona

> **ADG Talk especial «TAPAS» amb Food & Mambo**

Dimecres 26 d'abril, 19 h

Robadora (C. d'En Robador, 18)

Presentació de Food & Mambo, gastronomia al servei de la comunicació

Organitza: ADG-FAD

> **Design the Restaurant Experience**

Fins al 10 de juliol

Curs destinat a emprenedors que volen muntar el seu propi establiment gastronòmic o a propietaris de restaurants que volen innovar en el seu establiment actual

Organitza: BCD i Plateselector

Tallers «Matèria Prima: dissenyar amb aliments»

Tres tallers per aprendre de dissenyadores que utilitzen la bellesa, textura i capacitats dels aliments per dissenyar.

•Vega Hernando Loring, divendres 24 de març, 18:30h

•Elsa Yranzo, divendres 21 d'abril, 18:30h

•Pepi de Boissieu, divendres 12 de maig, 18:30h

A La Cuina del Centre Comercial Glòries

Entrada gratuïta prèvia inscripció

Aforament limitat

Organitza: FAD i Centre Comercial Glòries

.

4. Crèdits

Concepte:	Tapas. Spanish Design for Food explora la interacció entre el disseny i la gastronomia .
Format:	Exposició temporal
Lloc:	Museu del Disseny de Barcelona, Sala B.
Superfície de la sala B:	442 m2
Dates:	Inauguració: 8 de març de 2017 Del 9 de març de 2017 al 21 de maig de 2017
Organitza i produeix :	Acción Cultural Española AC/E i el Museu del Disseny de Barcelona.
Comissari:	Juli Capella
Publicació:	Llibre-Catàleg de l'exposició TAPAS. Spanish Design For Food

5. Informació pràctica

Museu del Disseny de Barcelona

Sala B

Pl. de les Glòries Catalanes, 37-38

08018 Barcelona

museudeldisseny.barcelona.cat

[#SpanishDesignforFood](https://www.facebook.com/museudeldisseny)

[facebook.com/museudeldisseny](https://www.facebook.com/museudeldisseny)

twitter.com/museudeldisseny

Dates de l'exposició

Inauguració: dimecres 8 de març a les 19.30h

Exposició oberta des del 9 de març fins al 21 de maig de 2017

Horari

De dimarts a diumenge , de 10 a 20 h

Tancat els dilluns no festius

Preus

Exposició d'accés gratuït. Consulteu els preus de cadascuna de les activitats

Prensa

Divina Huguet

Tel. +34636068539

premsa.museudeldisseny@bcn.cat

Imatges i dossier de premsa a l'apartat de premsa del web del museu

museudeldisseny.barcelona.cat
