

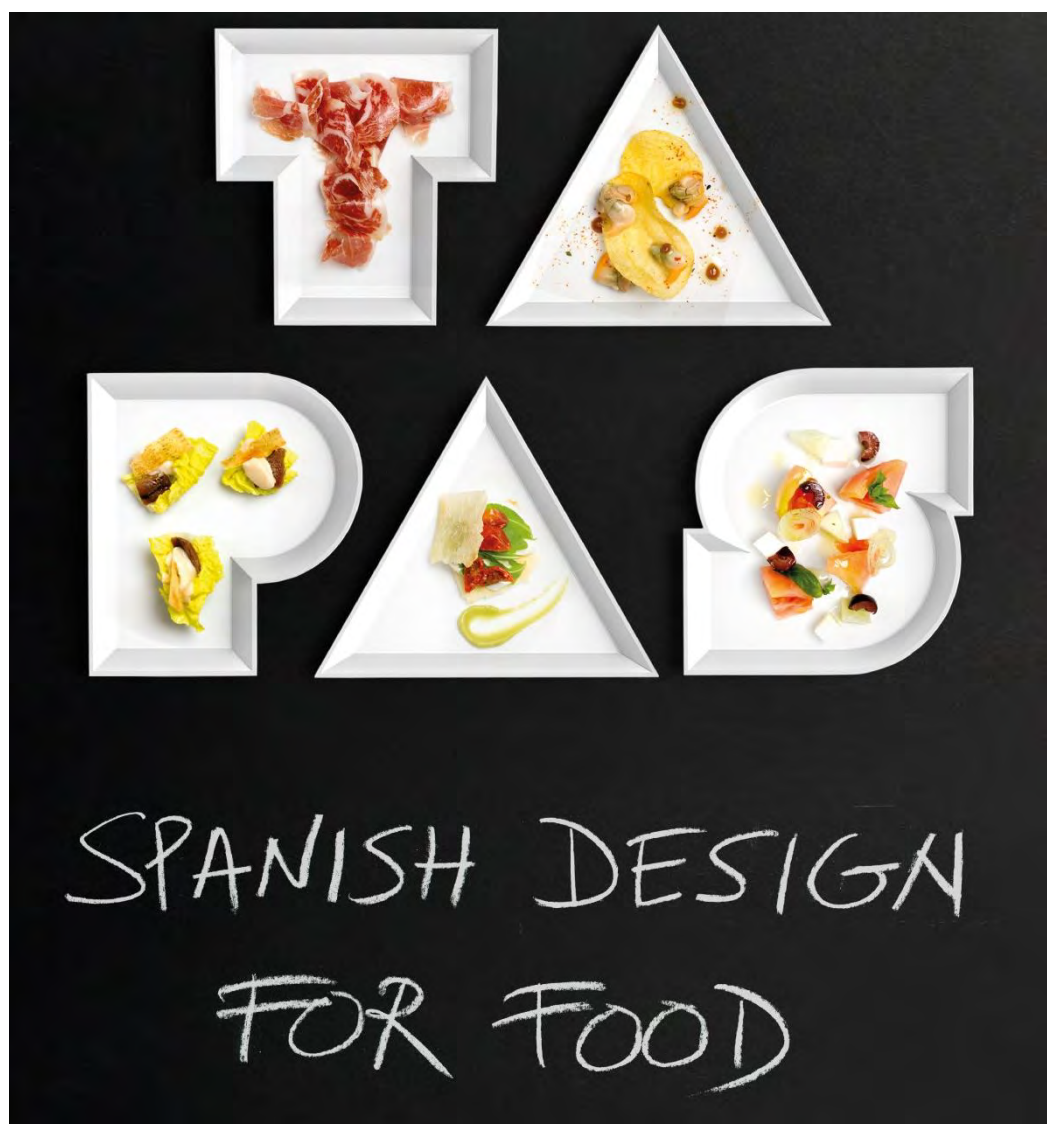
EXPOSICIÓN TEMPORAL

'Tapas. Spanish design for Food'

Museu del Disseny de Barcelona

Del 9 de marzo al 21 de mayo 2017

Museu del Disseny de Barcelona. Sala B



Una producció de:

AC/E ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

Dossier de premsa

Marzo, 2017

Museu del Disseny
de Barcelona



**Ajuntament
de Barcelona**

1. Presentación

1.1. Introducción. Juli Capella, comisario.

1.2. Destacados

2. Ámbitos de la exposición

2.1. Ámbito 1. La cocina

2.2. Ámbito 2. La mesa

2.3. Ámbito 3. La comida

2.4. Diseño de restaurantes/Arquitectura de
Bodegas/El diseño gráfico del vino

2.5. Instalaciones artísticas:
Martí Guixé «Embedded Drinks»
Antoni Miralda, «Food Photocall»

3. Actividades de la exposición y paralelas

4. Créditos

5. Información práctica

1.1 Tapas. *Spanish Design for Food*

1.1. «TAPAS». Final de itinerancia. Juli Capella, comisario.

La exposición «TAPAS» concluye su itinerancia en Barcelona cerrando un círculo, ya que aquí se inició el proceso de investigación sobre la interacción entre cocina y diseño. Se presenta en el Museu del Disseny de Barcelona, el primer museo dedicado a esta disciplina en el Estado español, en respuesta al especial desarrollo que el diseño ha tenido históricamente en Cataluña. También aquí surgió el germen de la revolución gastronómica llevada a cabo en estas dos últimas décadas. Ferran Adrià, desde elBulli, ha dado un giro pionero a la alta cocina proyectándola internacionalmente. Y para realizar esta gesta, ha incorporado el diseño como parte sustancial de su investigación.

Al pasear «TAPAS» por distintos museos, hemos ido descubriendo y recomponiendo la imagen existente sobre la gastronomía española. Se trata de una curiosa mezcla que va desde el aprecio por nuestros platos más tradicionales y tópicos, hasta la viva admiración por el vanguardismo radical más reciente. Es decir, se nos considera por nuestra rica historia y, al mismo tiempo, se nos reconoce un liderazgo innovador. No ha habido ni un solo lugar donde no conociesen a Adrià y sus experimentos con la esferificación, las espumas y otros inventos. Les han sorprendido objetos como la bota, el botijo y el porrón, y aún más saber que estas tipologías humildes, para compartir bebida de forma higiénica y sin usar vasos, siguen vivas gracias al rediseño a cargo de nuevas generaciones, lo que ha evitado su desaparición tipológica.

Reacciones y comparaciones

Muchos han descubierto con gran sorpresa que el Minipimer es un invento de aquí, así como el exprimidor de naranjas Braun. O que la mejor aceitera del mundo —ya que somos el principal productor de aceite de oliva del mundo— fue ideado aquí, y no en Italia. Y muchos se han sorprendido al saber que la aceituna rellena también es una creación hispana, que podríamos considerar *food-design avant-la-lettre*, ya que es comida diseñada. Del mismo modo que las gulas (nombre derivado de una marca comercial, La Gula del Norte), sustituto de las angulas, patentadas en 1991. En México no podían creer que su oriundo chocolate, en azteca *xococ* ('agrio') *atl* ('agua'), su amarga bebida ritual, se podía convertir, gracias a los españoles, en una agradable bebida azucarada. Y que, trasladada más adelante a la Península, arrasaría en el siglo XVIII en las cortes europeas como bebida tonificante. En Washington descubrieron que el chupachups estaba presente en la colección permanente de diseño industrial del MOMA, y que su marca gráfica de la nube fue dibujada por Salvador Dalí...

Itinerando por distintas ciudades, la exposición se ha confrontado con culturas gastronómicas muy ricas, como la japonesa, para la cual llevarse unos cubiertos de metal a la boca es algo inimaginable. Pero donde el concepto de *tapa*, comida en pequeñas porciones, resulta muy familiar. Han valorado nuestra riqueza expresiva en la cocina, con tantos materiales y formas variadas. Y les ha intrigado el cortador de jamón —somos el único país que los fabrica—, un instrumento prácticamente quirúrgico.

En sintonía con el boom

«TAPAS» ha tenido la suerte de coincidir con el apogeo de la gastronomía española a nivel internacional. La lista *The World's 50 Best Restaurants* había nominado a elBulli en cinco ocasiones como mejor restaurante del mundo, algo insólito hasta entonces. Después, El Celler de Can Roca, varios años el segundo, llegó a ser también número uno. En la prestigiosa lista siempre ha habido de cinco a siete restaurantes españoles, como Mugaritz, Arzak, Quique Dacosta, Azurmendi, Asador Etxebarri o Tickets. En proporción a sus dimensiones, España es el estado más galardonado con diferencia.

Este *boom* ha arrastrado a varios diseñadores y empresas productoras de artefactos para la cocina y la mesa. Es ejemplar el caso del diseñador Andreu Carulla, en perfecta simbiosis con el chef Jordi Roca, que ha creado utensilios para crear postres y originales platos para presentarlos. Entre las empresas, destaca Lékué, con innovadores productos en silicona platino. O un taller artesano del vidrio, Luesma & Vega, situado en el Poble Espanyol de Barcelona, que ha iniciado el desarrollo de vajillas personalizadas para destacados chefs internacionales. También empresas tecnológicas como International Cooking Concepts (ICC), que comercializa aparatos culinarios de gran sofisticación inventados aquí, como la Gastrovac de los hermanos Torres del Dos Cielos, o el Roner de Josep Roca para cocinar a baja temperatura.

El auge gastronómico no ha hecho más que aumentar, pese a la crisis. Precisamente el ingenio, la incorporación de nuevos instrumentos en la cocina y la distinción a través del servicio de mesa están resultando un hecho diferenciador tanto en los restaurantes como en el hogar.

Contenedor y contenido

En resumen, la incorporación del diseño industrial como disciplina de apoyo y desarrollo de la alta gastronomía, podemos considerarla una aportación española. El concebir no tan solo la receta de la comida, sino también su contenedor, adecuado a cada bocado, creado con el instrumento necesario, es una evolución aportada por nuestros cocineros. Si en la Nouvelle Cuisine el chef se limitaba a elegir un gran plato blanco para presentar sus recetas, ahora el chef diseña ese plato, convirtiéndose en creador, al mismo tiempo, de la comida y de su receptáculo. Domina de forma más integral la experiencia de comer. Incluso puede intervenir en cómo será su local, qué mobiliario, qué iluminación y qué decoración tendrá. Trabaja en una síntesis interdisciplinaria con diseñadores.

«TAPAS» se plantea como un tapeo de varios hechos creativos de ámbitos distintos. Algunos de sus contenidos son susceptibles de revisiones más profundas y detalladas. Por ejemplo, el universo de los electrodomésticos; el equipamiento de la cocina, profesional o doméstica; el embalaje, embotellado y envasado de alimentos, tan crucial en el lineal de los supermercados; el ecodiseño aplicado al mundo gastronómico; el grafismo; el interiorismo de los restaurantes, etc. Y sin olvidar el diseño de la propia comida procesada, la industria alimentaria es un sector estratégico en España. Auguramos, en consecuencia, la oportunidad de disfrutar en un futuro próximo de un largo menú degustación de nuevas interacciones entre diseño y comida. De momento, «TAPAS» ha servido de aperitivo.

Juli Capella

1.2 Destacados. «TAPAS. Spanish Design for Food»

«TAPAS. Spanish Design for Food» es una exposición que muestra cómo diseño y gastronomía se interrelacionan de forma creativa y son dos de las disciplinas españolas más sólidas y de mayor proyección internacional en la actualidad. Producida por **Acción Cultural Española (AC/E)** y comisariada por el arquitecto **Juli Capella**, «TAPAS» llega al **Museu del Disseny de Barcelona**, donde acaba su recorrido por 16 ciudades de todo el mundo. En esta ocasión, la muestra podrá verse entre el **9 de marzo y el 21 de mayo de 2017**, y tendrá **entrada gratuita**.

En el Museu del Disseny, la experiencia se complementa con un **amplio programa de actividades paralelas** que incluyen un ciclo de **diálogos entre reconocidos chefs y diseñadores**, como los tándems creativos formados por Ferran Adrià y Luki Huber, Jordi Roca y Andreu Carulla o Javier Bonet y Martí Guixé; **workshops de ecodiseño y diseño social; talleres creativos e itinerarios para público familiar; conferencias y encuentros profesionales**. Las actividades se organizan desde el propio museo, sumando las propuestas del **Fomento de las Artes y del Diseño (FAD) y del Barcelona Centro de Diseño (BCD)**.

«TAPAS» quiere mostrar cómo diseño y alimentación se interrelacionan desde siempre. Cómo la disciplina del diseño se ha ocupado atentamente de buscar soluciones a los problemas que ha ido planteando el mundo de la gastronomía, desde un punto de vista tanto funcional como creativo y estético. Y, particularmente, cómo la cultura española ha aportado inventos y soluciones ingeniosas al respecto a lo largo de su historia, en un campo en el que siempre ha destacado. Tanto en la materia prima como en su preparación, en su vertiente teórica o en los diseños aplicados, la cultura gastronómica española traspasa fronteras y compite en el mundo en primera división. Diseñadores, chefs, empresas e instituciones contribuyen día a día a construir esta cultura que, indudablemente, supone un patrimonio inmaterial de gran valor.

Tres ámbitos: «La cocina», «La mesa» y «La comida»

«TAPAS» pretende ser una degustación, una mirada transversal que abarca ámbitos variados de esa interacción del diseño con la comida. Para ello, reúne más de 250 piezas, acompañadas de vídeos y fotografías, que relacionan el mundo de la cultura material de la alimentación con la historia, la arquitectura, el interiorismo y el diseño industrial y gráfico. Y lo hace a través de tres espacios temáticos:

- «La cocina»: la preparación y sus instrumentos, el laboratorio tanto en el hogar como en el restaurante.
- «La mesa»: el universo de objetos diseñados para la presentación de la comida y el ritual social de su degustación.
- «La comida»: el diseño en sí de los propios alimentos, desde los más tradicionales hasta las innovaciones más vanguardistas.

La exposición muestra en distintas vitrinas los objetos seleccionados, con la voluntad de expresar su variedad de estilos y procedencias. Cada pieza está documentada, y razonado el criterio de selección.

«TAPAS» reúne objetos diseñados o fabricados en España. Se centra principalmente en los últimos veinticinco años, teniendo en cuenta la influencia y el peso de la tradición popular. Así, se muestran tres de los hitos de nuestra historia del diseño como la bota, el botijo y el porrón, de diseños anónimos y cronología incierta, acompañados de sus reinterpretaciones modernas. Antes del *boom* gastronómico, aportaciones como el

Minipimer de Gabriel Lluelles o la olla exprés supusieron grandes éxitos populares. O la icónica aceitera antigoteo de Rafael Marquina, inventada en 1961, de la que se han producido cientos de millones y que es copiada por todo el mundo. En la era de la cocina tecnoemocional, se ha primado la experimentación, acompañando la alta cocina del diseño más experimental. Así, se han desarrollado muchos objetos experimentales e ingeniosos instrumentos, como la Fakircook ideada por el chef Jordi Herrera, el kit de esferificación de los hermanos Adrià o un plato «vivo», en movimiento, diseño de Andreu Carulla. La exposición pone el acento especialmente en esta revolución, iniciada por Ferran Adrià al incluir en su equipo a un diseñador industrial, incorporando así el diseño para alcanzar la excelencia gastronómica. La muestra exhibe algunos de los productos realizados para restaurantes de alto nivel, como el que fuera elBulli, Tickets, El Cellar de Can Roca, Mugaritz o Miramar, de Paco Pérez.

En la exposición hay piezas de más de **100 diseñadores**, entre ellos **Patricia Urquiola, Jaime Hayón, Martín de Azúa, Óscar Tusquets, Ramón Benedito, Josep Lluscà, Jorge Pensi, Emiliana Design Studio, Luki Huber o Curro Claret.**

La asociación de diseño, creatividad y gastronomía ha dado también sus frutos en el mundo del arte, que se ha inspirado en la comida para dar lugar a interesantes piezas que transitan entre la instalación artística y el discurso antropológico. En «TAPAS» veremos precisamente los trabajos de dos creadores muy singulares: **Food Photocall, de Antoni Miralda**, artista y *performer* pionero en la interrelación entre arte y comida, y **Embedded Drinks, de Martí Guixé**, *ex-designer* y pionero en el *food design*, ambos con un dilatado prestigio internacional. Las dos intervenciones citadas han sido creadas ex profeso para esta exposición.

Asimismo, se ofrece una selección de **100 botellas de vino** que muestra el innovador **diseño gráfico aplicado a sus etiquetas**. Una verdadera exhibición imaginativa que en estos últimos años está revolucionando el etiquetaje convencional. Un audiovisual muestra una pincelada sobre el interiorismo, la decoración y la iluminación de **restaurantes notorios** como **Moments** en Barcelona, de la mano de Carme Ruscalleda; **El Cellar de Can Roca** en Girona, regentado por los hermanos Roca; **Quique Dacosta** en Dénia (Alicante), o **Jaleo** en Washington D. C., capitaneado por el cocinero José Andrés. Y, por último, también se ofrece una **visión arquitectónica a través de las bodegas** creadas por importantes marcas españolas, encomendadas a prestigiosos arquitectos como **Zaha Hadid, Frank Gehry, Renzo Piano o Rafael Moneo.**

Una breve **introducción histórica** relaciona la **historia del comer con el mundo del arte y la cinematografía**, e incluye dos audiovisuales. Uno de ellos trata sobre los bodegones y las representaciones de comidas y banquetes, que nos ofrecen un rico y curioso legado sobre los objetos de sobremesa, pero también sobre la propia alimentación y los usos y costumbres de cada época. Se proyectan cuadros de Zurbarán, Velázquez y Murillo como un rico testimonio que se alarga hasta nuestros días, con obras de Picasso, Gris, Dalí, Solana, Antonio López o Barceló donde la mesa y la cocina son las protagonistas. El otro audiovisual versa sobre la comida en el cine, a través de una recopilación de escenas del cine español producida por la Biblioteca Nacional, con films de Buñuel y Almodóvar.

«**TAPAS. Spanish Design for Food**» llega a Barcelona después de un largo y exitoso recorrido ante públicos de muy variados países. **Se presentó en 2013 en Tokio**, Japón, durante la Tokyo Designers Week, **y en Miami**, Estados Unidos, en el Moore Space, durante la Design Miami. Desde entonces, ha recorrido **16 destinos de todo el mundo**: Washington (EE. UU.), en el Centro Cultural Español de la Former Residence; Seúl (Corea del Sur), en la Korea Foundation; Toronto (Canadá), en el Design Exchange,

museo del diseño; Liubliana (Eslovenia), durante el Month of Design; Albuquerque, Nuevo México (EE. UU.), en el National Hispanic Cultural Center; León, Guanajuato (México), en el Museo de Arte e Historia de Guanajuato; México D. F. (México), en el Museo Franz Mayer, Museo de Artes Decorativas y Diseño; Madrid (España), en Matadero Madrid, La Central de Diseño, sede de DIMAD; Budapest (Hungria), en el Museo de Artes Aplicadas, durante el Budapest Design Week; São Paulo (Brasil), en el Museu da Casa Brasileira, museo del diseño; Lisboa (Portugal), en la Sociedade Nacional de Belas Artes, durante la Mostra Espanha; Manila (Filipinas), en el Museo Metropolitano; Oporto (Portugal), en el Museu Soares dos Reis, y Valencia, en el Centre del Carme.

La exposición se acompaña del **libro-catálogo «TAPAS. Spanish Design for Food»**, editado por Acción Cultural Española (AC/E), con prólogo de Ferran Adrià y un texto del crítico gastronómico Pau Arenós. Contiene más de 600 ilustraciones en 216 páginas de edición bilingüe en español y en inglés, donde se detallan todos los productos presentes en la exposición.

El **Museu del Disseny de Barcelona** alberga una **importante colección de objetos relacionados con la gastronomía** en nuestro país. En ella se puede observar la evolución del entorno de la mesa desde la Edad Media hasta nuestros días. Parte de este patrimonio puede contemplarse en sus exposiciones permanentes, «¡Extraordinarias! Colecciones de artes decorativas y artes de autor» y «Del mundo al museo. Diseño de producto, patrimonio cultural». Una vez finalizada la exposición «TAPAS», una selección de sus piezas, mayoritariamente vajillas y otros utensilios de mesa, se incorporarán a la colección del Museu del Disseny.

Entre los diseñadores, fabricantes, arquitectos, cocineros, bodegas y vinos que contribuyen a la exposición, se encuentran nombres como los siguientes:

4 Kilos / Agudé / 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 & Associados / 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 **Ámbito 1**

La cocina.

ÁMBITO DE TRABAJO / LABORATORIO / FUNCIONALIDAD / ESTÉTICA

La cocina es el ámbito de trabajo para elaborar la comida. Un laboratorio donde confluyen funcionalidad, precisión, ergonomía y durabilidad por encima de la estética. La cocina está presente tanto en el hogar como en el restaurante, lugar donde se almacenan los productos y se disponen los instrumentos, utensilios, aparatos y recipientes que se utilizan para preparar la comida, tales como cacerolas, cubiertos y utillaje diverso para manipular los alimentos, procesarlos, cocinarlos y, finalmente, servirlos en fuentes o platos. En este espacio, en principio reservado para el cocinero, prima la funcionalidad. Pero la llegada de nuevos materiales, así como el hecho de que la cocina haya ido adquiriendo cada vez mayor protagonismo dentro del hogar, han ido cambiando sus componentes y mejorando su estética.

A lo largo de los últimos cincuenta años, el universo objetual dentro de la cocina doméstica se ha expandido, llenándose de instrumentos que hasta hace poco parecían reservados a ámbitos profesionales. La evolución en los hábitos culinarios ha dado lugar a utensilios nuevos, que responden a nuevas técnicas, y lo hacen teniendo en cuenta, más que nunca, rasgos de ecodiseño y eficiencia energética, además de estéticos.

La cocina también ha ampliado su espacio vital, a menudo uniéndose al comedor y al salón, y creando un único espacio mixto. Así, ha pasado de ser un cuarto cerrado —por su ruido, olores y desorden— a una habitación «a la vista de todos», donde todo debe ser bello, además de útil. Y donde electrodomésticos y menaje adquieren también una carga simbólica.

En el ámbito de la cocina, merecen especial mención algunas invenciones tecnológicas, como la esferificación, las espumas, el teppan nitro y otras técnicas desarrolladas en elBulli, y que ahora comercializan distintas empresas como ICC (International Cooking Concepts) o Solegraells. Otras invenciones notables son la Gastrovac, para cocinar al vacío, con la participación de los hermanos Torres (Dos Cielos), y el Roner y el Rocook, con la participación de Joan Roca, instrumento para cocinar a baja temperatura. También existen rarezas como el Oxymoron, una plancha para calentar y sellar un brioche con helado en su interior, de forma que conjugue el frío y el calor, desarrollada por Andreu Carulla para el Rocambolesc de los hermanos Roca. O la Fakircook, plancha con púas inventada por Jordi Herrera, del restaurante Manairó, para cocinar los alimentos de forma alternativa. Las propuestas de Lékué parten de revolucionar la cocina doméstica mediante la gran versatilidad que ofrece la aplicación de la silicona de platino, un material innovador y resistente, apto para cocinar y fácil de limpiar. Incluso se muestra un vídeo con el funcionamiento de una de las primeras máquinas de food-printer, desarrollada por el GGLab y el IAAC. También se rinde un homenaje al Minipimer, la batidora eléctrica de brazo, un invento español que ha triunfado internacionalmente, y que sesenta años después de su creación presenta un aspecto similar.

2.1 **Ámbito 1** **La cocina**



Citrus Spray. spray para cítricos

D. Alberto Arza, Joan Rojeski (Papila)

P. Lékué

Un ingenioso artefacto para exprimir el zumo de los cítricos. Se «atornilla» dentro del propio fruto y, a través de un conducto, recoge el líquido para pulverizarlo. De esta forma se puede guardar en la nevera, el propio limón actúa como envoltorio y no se seca.



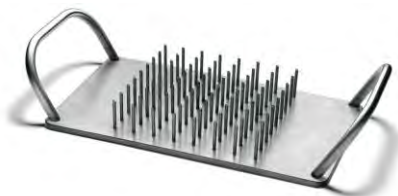
Migas - Pájaros

cortador de pan y comedero de pájaros

D. Curro Claret

P. Autoproducción

Al cortar el pan, las migas caen por unos agujeros a un embudo y, de ahí, a una manguera que las lleva al exterior, a un comedero para los pájaros libres.



Fakircook

Parrilla

D. ICC & Jordi Herrera

P. International Cooking Concepts

Parrilla desarrollada por Jordi Herrera del restaurante Manairó, de Barcelona. Se trata de una estructura de acero inoxidable con puntas de acero, un lecho sobre el que se cocina uniformemente y con rapidez, mediante una cocción efectuada desde el centro del producto que evita la pérdida de jugos y nutrientes. En primer lugar, las puntas se calientan directamente sobre el fuego y una vez dada la vuelta, se inserta en los clavos los productos, que se cocinarán en cuestión de segundos.



Roca On Wheels

carrito de postres

D. Andreu Carulla Studio

P. Autoproducción

Roca on Wheels pretende rescatar los antiguos carritos de postres que la cocina contemporánea dejó de utilizar ya hace años. Es una interpretación de la cocina dulce de los hermanos Roca, directamente salida de un mundo fantástico, del imaginario. Un carrito rocambolesco.

2.2 **Ámbito 2**

La mesa

La mesa, en el comedor, es el espacio donde degustar la comida y la bebida, donde compartir y celebrar alimentándose. En el ámbito de la mesa, existe un auténtico universo de distintos objetos diseñados para la presentación de la comida y su degustación. Tanto en el entorno doméstico como en un restaurante, en el avión o en un picnic campestre, el acto de comer va acompañado siempre de un ritual objetual que varía según las circunstancias y que puede incluir desde el mobiliario —mesas, sillas, lámparas— hasta el salero, pasando por la vajilla, la cubertería, la cristalería, la mantelería, etc. Es un ámbito mucho más abierto a la decoración respecto a la cocina, y en cuyas creaciones se percibe mayor carga simbólica. Las piezas ya no solo deben cumplir una función, principalmente de contenedor o servicio, sino que, al mismo tiempo, expresan una cultura gastronómica y un estatus. Por eso es lugar propicio para las intervenciones artísticas, la decoración y la personalización.

En el ámbito de la mesa es donde los diseñadores han realizado un mayor despliegue de imaginación a partir de la década de 1990. Por un lado, encontramos propuestas para la industria, pero, por otro, también se ha dado una rica interrelación con la artesanía. La prestigiosa empresa italiana Friade produjo en 1990 el juego completo de menaje Victoria, diseñado por Óscar Tusquets, con cristalería, vajilla y cubertería. Asimismo, la empresa alemana WMF ha colaborado con Josep Llusçà, y Alessi, con Lluís Clotet. Por su parte, la reconocida empresa alemana Rosenthal ha producido la elegante vajilla Landscape de Patricia Urquiola, mientras que Jaime Hayón, director creativo de Lladró, trabaja con sofisticados productores japoneses de cerámica como Choemon.

Otro fenómeno interesante es el de la autoproducción. Muchos diseñadores han optado por realizar exclusivamente prototipos o series limitadas, o fabricar ellos mismos algunos de sus diseños ante la imposibilidad de su producción seriada. En ocasiones se trata de objetos útiles, pero a menudo son experimentos formales o producciones limitadas. Ernest Perera ha creado la empresa Amor de Madre para estas propuestas. Marre Moerel fabrica series limitadas de gran expresividad artística desde su propio taller madrileño. El taller Luesma & Vega, de vidrio plano, ha vivido una meteórica carrera desde que empezó a elaborar platos exclusivos para elBulli, y hoy en día materializa, además de sus propias ideas, las de prestigiosos chefs de todo el mundo que quieren personalizar sus platos, pensados para contener específicamente una nueva receta.

Encontramos un diseño más conceptual en algunas piezas de Emiliana Design Studio, una fina ironía en las de Curro Claret o diez+zeid, y una reflexión experimental en las de Martín Azúa, un experto en *design for food*. Todos ellos buscan en el límite entre lo comercial y la calidad. Todos ellos muestran una vocación social del diseño, preocupación medioambiental y ecodiseño, en busca de materiales reciclables y mediante mensajes de sensibilización. Productos pensados para un usuario, más que para un consumidor; diseños participativos en los que el usuario interactúa, en los que se persigue un juego entre el objeto y quien lo usa.

2.2 **Ámbito 2** **La mesa**



Coporrón

D Martín Azúa, Gerard Moliné

Se trata de la materialización de dos conceptos anclados en nuestra cultura alimentaria. Resulta innovadora la unión de dos objetos, en principio antagónicos, para resolver una misma necesidad. Uno se localiza en un entorno formal y glamuroso: la copa. Mientras que el otro surge en un entorno familiar y popular: el porrón.



H2O

bota de vino

D. Noviembre Estudio

P. Botas de Vino Jesús Blasco

La bota H2O es la reinención de la tradicional bota de vino, adaptada a la vida actual y al disfrute deportivo de la naturaleza. Es un producto innovador, que bebe de la tradición pero vestido de modernidad. La piel de recubrimiento es de cabra, tratada con tintes naturales, con un proceso previo de texturizado afelpado. Según las técnicas artesanales clásicas, en el encurtido no se emplean materiales químicos nocivos. La vejiga de H2O está realizada con látex.



La Siesta

Botijo

D. Héctor Serrano con CuldeSac, Racky Martínez

P. La Mediterránea

Una botella de terracota blanca que combina el aspecto de una botella de agua mineral de litro y medio con las ventajas del botijo tradicional. Una forma diferente de beber.



Cubertería creativa

D. Facitl/Prototipo

Cubertería creativa es una familia de tres cubiertos (Pala de humo, Pingüe de caldos y Sorbo de sorbetes) diseñada específicamente para las preparaciones de cocina creativa que hoy se están realizando en muchos restaurantes de todo el mundo. Estos cubiertos pretenden enfatizar el acto de comer motivando los sentidos y cambiando la manera de degustar los platos. Con la colaboración de los cocineros Lluís Auguet y Anna de Pablo.

Ámbito 2

La mesa



Skitx

plato de vidrio

D/P Luesma & Vega

Vidrio opal. A partir de la fusión de las mermas en la producción de platos nace la forma de esta serie que recuerda una salpicadura.



Golf 2x6

plato de vidrio

D./P. Luesma & Vega

Vidrio opal termoconformado. Soporte mínimo para snacks esféricos y salsitas.



La Cool Vie Bohème

mesa romántica para pareja mileurista

D. Daniel Gantes. Autoproducción

Una mesa plegable para espacios mínimos que ofrece sitio para hasta cuatro comensales en un espacio muy reducido gracias a su ingenioso sistema de platos y vasos colgantes.

Su estructura en caballete le otorga la estabilidad suficiente para que los platos no vuelquen al servir la comida.



Dress for dinner

Servilleta

D. Héctor Serrano: P.Worldwide

Una pequeña intervención en un objeto cotidiano, basada en una situación familiar que desemboca en un inesperado y divertido objeto.

Ámbito 2

La mesa



Bakus

salvamanteles

D. Tati Guimarães/ P Ciclus

Salvamanteles pensado para «coleccionar tus mejores momentos». El propio usuario va confeccionando el producto con los corchos de las botellas. Distribuido mundialmente en exclusiva por la tienda 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 nueva colección de vajilla de cerámica consistente en jarras, platos, fuentes y otros objetos. Las piezas de esta completa colección fueron moldeadas directamente a partir de órganos animales, como corazones de vaca, intestinos de cerdo, cerebros de oveja y testículos de toro. La forma y función de cada objeto se derivaba de su forma original, natural, sin manipulaciones ni «diseño» adicionales.



Jomon

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

La Colección Jomon se basa en un set de boles y bandejas intercambiables, para comer de forma libre en contextos muy diferentes, como pueden ser el catering, la mesa, o el take away. El Jo Stick es un accesorio aplicado a los palillos para occidentalizar su uso. Es el resultado de la evolución del palillo y su democratización.

2.3 **Ámbito 3**

La comida

MATERIAS PRIMAS / TÉCNICA / DIETÉTICA / TRADICIÓN Y MODERNIDAD

En este ámbito de la exposición podremos ver la materia prima, las técnicas y la dietética uniendo en el mismo ámbito tradición y modernidad.

En realidad, también podemos considerar ciertos alimentos como productos industriales. En este apartado, la exposición presenta algunos de los más conocidos. El propio concepto de tapa, la mezcla creativa de varios elementos, puede considerarse un ejercicio de diseño de comida. Por eso la exposición adopta el nombre de « tapas», un término ya conocido a nivel mundial. Su origen se atribuye, según distintas leyendas, a la costumbre de tapar la jarra de vino con algún alimento, bien para evitar embriagarse o para proteger el vino de insectos o polvo. En cualquier caso, hoy en día se ha convertido en un sistema de comida informal y compartido, el tapeo.

Dividida en varios ambientes, en la exposición se muestran productos alimenticios que presentan alguna singularidad desde el punto de vista formal, algunos de ellos muy populares, como el chupachups, creado en 1959 por Enric Bernat. Se trata del producto español más vendido en el mundo y una de las pocas piezas españolas que forman parte de la colección del MoMA de Nueva York, en el apartado de diseño industrial. La aceituna rellena de anchoa bien puede considerarse un ejemplo genuino precursor del food-design. Según el arquitecto y diseñador Òscar Tusquets, «el mejor diseño industrial español». El churro es también un producto industrial, que se fabrica con una máquina extrusidora, al igual que los perfiles metálicos de la carpintería. O la gula (nombre derivado de una marca comercial, La Gula del Norte), un sucedáneo de la angula producido desde 1991. La paella es un utensilio muy reconocido, pero que la gente confunde con una receta. La exposición explica que, en realidad, paella es sartén en Valencia y Cataluña. La paella no se come, es el recipiente, que sirve para cocinar arroces y otro tipo de comidas.

Y, sin duda, son diseño las aportaciones de Martí Guixé, uno de los pioneros de esta disciplina a nivel mundial. Sus creaciones se adentran en una nueva generación de alimentos en que se piensa la comida como un producto comestible, negando la referencia al cocinado, la tradición o la gastronomía.

2.3 **Ámbito 3** La comida



Chocolate Nipples

D. Ana Mir P. Enric Rovira

Qué forma más preciada que un pezón, para convertirla en chocolate y ofrecerla para degustar a tu amante. Esta íntima forma fue divulgada en chocolate por el prestigioso chocolatero Enric Rovira.



Food Design

Candy Vegetables

D. Mr. Simon

Caramelos vegetales que hacen la verdura más atractiva, convirtiéndola en apetitosos chupa chups.



Food Design

Souvenir

D. Alberto Arza

Muchos países tienen siluetas geográficas muy reconocibles. Una oportunidad para convertirlos en souvenirs degustables.



Panpaati

mobiliario de pan

D. Enoc Armengol (Amalgama Studio) / Autoproducción

Elaborado en un horno industrial de pan, el proyecto Panpaati investiga la creación de mobiliario, sillas y mesas, con masa de pan, que se adhiere alrededor de una estructura metálica. Una construcción efímera y comestible realizada en 2008.

Ámbito 3

La comida



Modelos de plastilina elBulli

PLATo nº. 1284 - elBulli

D. Ferran Adrià / elBulli. foto: Francesc Guillaumet

¿Cómo se reproduce de forma fidedigna el contenido de un plato?

Así como un diseño industrial se reproduce fácilmente a base de moldes, un plato debe hacerse una y otra vez de forma artesanal.

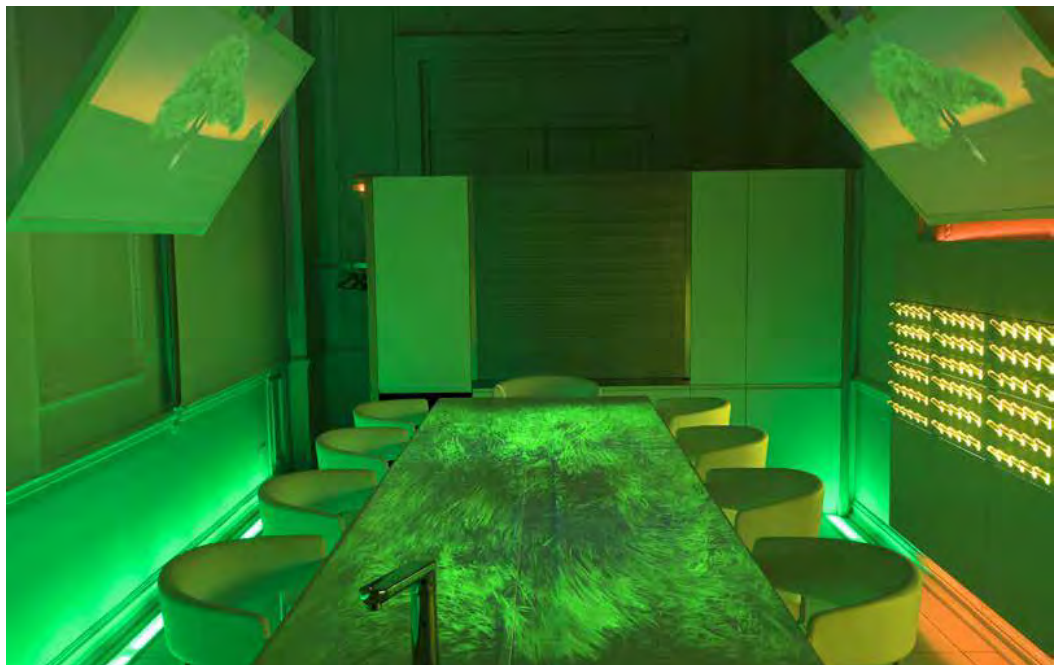
Para lograr que la composición del plato fuese siempre la misma, en elBulli modelaban con plastilina de diversos colores y formas los contenidos. Sobre una etiqueta se anotaba el nombre del alimento.

De esta forma se creaban maquetas que el cocinero podía reproducir copiando las porciones y situación del plato de muestra. En la foto, el plato Semillas con su modelo en plastilina.

2.4 Diseño de restaurantes

En la década de 1980, los bares y restaurantes españoles vivieron una frenética transformación en la que se impuso la modernidad de la nueva España democrática. El diseño de interiores, que dejó de denominarse decoración, se convirtió en una nueva especialidad que ha ido evolucionando de forma acelerada hasta la actualidad. Destacados interioristas y arquitectos han participado recientemente en el boom gastronómico español, aportando sus variados lenguajes para ofrecer el marco idóneo deseado por los cocineros. Si anteriormente el diseñador imponía su escenario, ahora surge fruto de la colaboración con el cocinero, cada vez más protagonista del local. Esta especialización en la restauración se expande hacia la creación de mobiliario e iluminación específicos para el sector. Es el mundo del Contract y el circuito HORECA (hoteles, restauración y catering), donde España cuenta con prestigiosas productoras de nivel internacional que distribuyen sus creaciones con éxito por todo el mundo. Asimismo, interioristas nacionales proyectan locales en las distintas ciudades del planeta donde acreditados chefs españoles expanden su cocina.

En la exposición se presenta un audiovisual con imágenes de destacados interiores de restaurantes.



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

FOTO / PHOTO: PACO RONCERO TALLER

2.4 Arquitectura de Bodegas

La viticultura española está viviendo una profunda renovación y revalorización. La proliferación de nuevas bodegas, que se suman a las ya clásicas, está suponiendo un fenómeno extraordinario: por un lado, la mejora en la calidad de los caldos, y por otro, una revisión en la estrategia productiva y comercial. En paralelo, y para apoyar este cambio, se ha producido un hecho singular: la creación en pocos años de decenas de nuevas bodegas junto con la renovación de las ya existentes.

Destacados arquitectos, nacionales e internacionales, han presentado sus propuestas con gran libertad expresiva. El resultado es una auténtica ruta arquitecto-vinicola que resigue las principales geografías bodegueras del país. Un rosario de obras maestras a menudo visitables y que suelen ofrecer restauración e, incluso, hospedería.

En la exposición se presenta un audiovisual con imágenes de destacadas bodegas españolas.



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

2.4 El diseño gráfico del vino

El diseño gráfico está presente en casi todos los productos de la alimentación industrial. Esta disciplina se encarga de resolver eficazmente el packaging y el etiquetado de distintos productos y marcas. España cuenta con destacados equipos de branding que resuelven con gran acierto la imagen corporativa de importantes empresas alimentarias multinacionales. Cada sector ha ido desarrollando presentaciones cada vez más sofisticadas para atraer la atención del cliente en el lineal del supermercado. A modo de ejemplo de esta estratégica disciplina, presentamos una muestra de competidores en la sección de la bodega: una selección de etiquetas de vinos españoles diseñadas en los últimos años. Se trata de un desbordante abanico de imaginación, ingenio y riesgo para un sector tradicionalmente conservador. Hoy en día, la gráfica enológica española es apreciada en todo el mundo por su carácter artístico y atrevido. El diseño gráfico también es responsable del logotipo y de las cartas de los menús de los restaurantes. Sin duda, su variedad y calidad merecerían también una atención específica.

En la exposición se presenta una vitrina con 100 botellas seleccionadas por la calidad de su etiquetado y diseño.



Lascalá

Vivanza

D. Eduardo del Fraile

2.5 Instalaciones artísticas

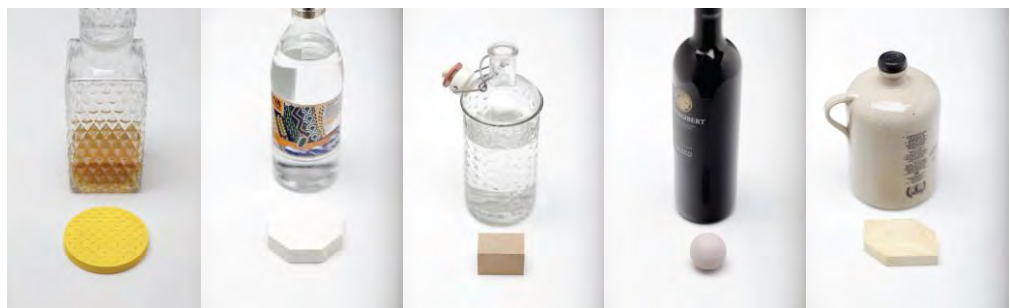
Para generar creatividad y enriquecer la exposición, se propuso encargar a dos artistas, uno histórico, Antoni Miralda, y otro contemporáneo, Martí Guixé, que desarrollasen un proyecto ex-profeso para esta exposición relacionado con la comida y el diseño.

Martí Guixé «Embedded Drinks»

«Embedded Drinks» (bebidas embebidas) es un concepto que consiste en una serie de elementos comestibles preparados con ingredientes naturales y bastante parecidos a lo que se podría denominar una galleta técnica. Esta galleta está formalmente preparada para recibir un líquido determinado. En este caso es vino, whisky, vodka, ginebra y mezcal. Cada líquido coincide con una galleta específica. «Embedded Drinks» te permite por lo tanto comer líquidos y hacerlo con los siguientes atributos: 1) Una vez vertido el destilado, este evapora el alcohol y por lo tanto libera sus fragancias. 2) Ofrece una mejor experiencia olfativa de los aromas. 3) Estos aromas están igualmente potenciados por algunos elementos puntuales de la receta para que en contacto con el destilado se marquen las facetas más relevantes de cada uno y se puedan apreciar tanto olfativamente como en sabor. 4) Degustar un alcohol a través de una textura y no un líquido provoca una percepción más intensa y definida de las notas de sabor que este contiene, este «empape» técnico lo predispone para su lectura, tanto emocional como racional.

«Embedded Drinks», por lo tanto, no es un pastelito mojado en alcohol, sino un recipiente inteligente para poder degustar de una manera mucho más técnica licores de alto nivel sin la necesidad de un vaso o una copa. La dimensión, forma y textura tienen también un componente relativo a cada uno de los destilados y al ritual de degustación.

Asesor científico gastronómico: Pere Castells, unitat UB-Bullipedia

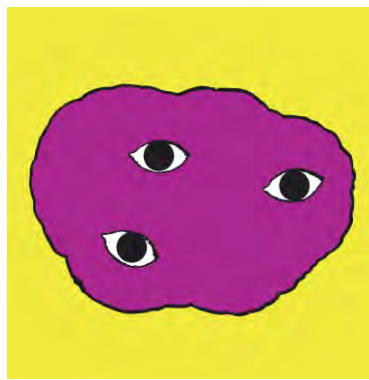
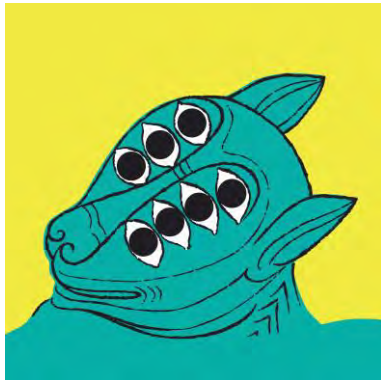


FOTOS: Inga Knölke

2.5 Instalaciones artísticas

Antoni Miralda, «Food Photocall»

Este proyecto surge de mi interés por la cultura popular. Se inspira en dos fuentes: la primera es la gráfica anónima de las imágenes pintadas sobre puertas, ventanas o menús de los bares, que más que un reclamo son obras maestras de arte modesto. Y por otro lado la fascinante, ritualizada y modernizada costumbre de hacerse una foto colectiva, un retrato con un fondo icónico, un photocall, donde cada uno puede hacerse famoso delante de una cámara de fotos. Se trata de un espacio triangular donde en cada pared exterior hay una gráfica «tapas style» representando un pulpo gigante, una enorme patata y una cabeza de cordero, inspirada en la pintura del Cordero de Dios (Agnus Dei) de 7 ojos, según la narración del Apocalipsis, presente en el ábside de la iglesia románica de Sant Climent de Taüll, en Lleida. En el interior hay tres recetas de tapas típicas españolas realizadas con esos ingredientes: «Pulpo a la gallega», «Patatas bravas», y «Riñones de cordero al jerez». Pero también una pizarra con tizas donde cada visitante pueda dejar su comentario sobre la exposición, un mensaje, un link... La idea es estimular al visitante a llevarse de la exposición una foto souvenir divertida, pero también conceptualizar un espacio que sirva de síntesis o reflexión sobre el entorno de la comida, un triángulo participativo. Un apéndice performativo de la propia exposición.



3. Actividades de la exposición

INAUGURACIÓN

Miércoles 8 marzo, 19.30 h

Degustación de la Tapa del Museu del Disseny, creada expresamente por el Restaurante Sauleda

Entrada gratuita

EL APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, UN CAMPO PARA DESARROLLAR SOLUCIONES DESDE EL DISEÑO

Miércoles 19 de abril, 18.30 h

Presentaciones de iniciativas que se están llevando a cabo para mejorar el aprovechamiento de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, y de los resultados del workshop "Diseño para el aprovechamiento de alimentos" realizados por estudiantes de diseño.

Coorganizado con el FAD

Entrada gratuita

Aforo limitado

DIÁLOGOS DE GASTRONOMÍA Y DISEÑO

25 de abril, 2 y 11 de mayo, 19 h

Presentamos tres sesiones de debate entre destacados cocineros y diseñadores que han vivido la experiencia de colaborar conjuntamente. Cada tándem cocinero-diseñador explicará, desde su perspectiva disciplinaria propia, cómo ha vivido esa novedosa interrelación que está revolucionando la cocina de vanguardia.

¿Qué relación existe entre cocineros y diseñadores?

¿Cómo se establece la dinámica entre la creación del contenido alimenticio y su contenedor?

¿En qué medida la nueva alta gastronomía se ha apoyado en el diseño como herramienta creativa? ¿Qué similitudes y diferencias existen entre cocinar y diseñar?

Una ocasión única para profundizar en este fenómeno internacional, de la mano de algunos de sus principales protagonistas. Moderados por Juli Capella, comisario de la exposición «TAPAS».

Martes 25 de abril, 19 h

JAVIER BONET + MARTÍ GUIXÉ

Javier Bonet, conocido como Sr. Bonet (Palma de Mallorca, 1971), comenzó su carrera profesional a los 17 años trabajando como camarero en un pequeño bar familiar en Mallorca. Gracias a un encuentro inesperado, inició una carrera internacional que lo llevó a pasar casi quince años en restaurantes con estrellas Michelin en Alemania, Reino Unido, Italia y Japón. Posteriormente, fue el director gastronómico de Camper, donde coincidió con Guixé en el proyecto FoodBall y con quien ha colaborado en el restaurante Muta. En 2006, Bonet se convierte en empresario, creando restaurantes y bares que permiten a sus clientes interactuar con los alimentos. Su compañía, Sr. Bonet, ha abierto Sala de Despiece, Patrón Lunares, Muta, Muta Norte, Muta Equilibrio, Muta Brasil, Muta Balear y Smoking Club, entre Madrid y Mallorca. Martí Guixé (Barcelona, 1964) se describe como ex-designer, como una declaración contra las limitaciones del enfoque tradicional del diseño y «radicalmente contemporáneo». También es conocido como pionero del food design a nivel internacional: desde 1997 ha iniciado investigaciones en torno a tipologías y formas alimenticias mediante la construcción de productos comestibles ergonómicos, funcionales, comunicativos y altamente interactivos. Sus proyectos e instalaciones se han expuesto en el MoMa de Nueva York, el MACBA y el Museu del Disseny de Barcelona, la Triennale di Milano, el Mart de Rovereto, el Centro Pompidou de París y la National Gallery of Victoria de Melbourne. Entre sus clientes, destacan Alessi, Authentics, Camper, Damm, Danese, Desigual, Droog, Imaginarium, Magis y Nanimarquina.

3. Actividades de la exposición

Recientemente ha celebrado el 20.º aniversario de su proyecto de tecnotapas SPAMT, y está construyendo un bar realizado íntegramente —muebles, vasos, platos, paredes— mediante impresión 3D.

Martes 2 de mayo, 19 h
FERRAN ADRIÀ + LUKI HUBER

Ferran Adrià (Barcelona, 1962) está considerado como el mejor cocinero del mundo y es el artífice de la reciente renovación de la alta cocina internacional. Entró a trabajar en elBulli en 1984, y dirigió su cocina hasta el cierre del restaurante en 2011, tras haber alcanzado el máximo reconocimiento a nivel internacional en varias ocasiones. Fue considerado como uno de los 100 personajes más influyentes del mundo por la revista Time en 2004. En la actualidad dirige elBulli Foundation, que, a su vez, agrupa elBulli Lab, un laboratorio de investigación culinaria donde se elabora la Bullipedia, y elBulli 1846, situado en Cala Montjoi, en el emplazamiento del antiguo elBulli, reformado para albergar un espacio de memoria sobre elBulli y, a la vez, un centro activo de experimentación y creatividad aplicada a la gastronomía.

Luki Huber (Lucerna, Suiza, 1973), diseñador industrial, se integró en el equipo de elBulli a partir del año 2002, lo que supuso algo extraordinario en una cocina: la presencia permanente de un diseñador trabajando codo con codo con los cocineros. Su interrelación aceleró las innovaciones de elBulli. Por un lado, trabajó en una serie de adaptaciones de objetos preexistentes a nuevos usos culinarios, y posteriormente, en la fabricación en pequeñas series de distintos recipientes, como platos de pizarra y bandejas metálicas, de malla y de vidrio. Huber también llevó a cabo sorprendentes experimentos para variar el material de algunos instrumentos tradicionales. Otra de sus labores se centró en el diseño de herramientas y utensilios para idear nuevos platos, que condujo a técnicas como la de la esferificación, hoy en día extendida por todo el mundo. Trabajó en elBulli hasta el año 2005 y luego creó su propio estudio, donde ha seguido trabajando en el diseño para la cocina.

Martes 11 de mayo, 19 h
JORDI ROCA + ANDREU CARULLA

Jordi Roca (Girona, 1978) es el menor de los tres hermanos de El Celler de Can Roca, restaurante inaugurado en 1986 justo al lado del restaurante familiar. El Celler ha sido considerado como el mejor restaurante del mundo en 2013 y en 2015. Jordi Roca se encarga de los postres desde el año 2000, y para el desarrollo de algunas de sus imaginativas creaciones ha contado con la colaboración del diseñador Andreu Carulla. En el año 2014 fue elegido mejor pastelero del mundo, y en 2016 recibió el Prix au Chef Pâtissier.

Andreu Carulla (Banyoles, Girona, 1979), diseñador industrial, inicia su colaboración con El Celler de Can Roca en 2009. Es el autor del sorprendente carrito de postres del restaurante, el Roca on Wheels, y del Oxymoron Maker, una sandwichera para helados del Rocambolesc. También colaboró en el diseño de uno de los célebres postres de El Celler, el Gol de Messi, que consiste en una pequeña escultura, medio balón con un trozo de césped y la recreación de la trayectoria de un gol. Asimismo, es autor de varios recipientes y platos, entre ellos el Plato Vivo, con movimiento. Ha participado en el proyecto El somni (El sueño), una experiencia transversal y multidisciplinaria de investigación vivencial sobre El Celler de Can Roca.

3. Actividades de la exposición

PLATOS DEL DÍA

El Museu del Disseny trabaja constantemente en la revisión e incremento de sus colecciones y la cerámica contemporánea y de autor es uno de nuestros focos de atención. Ambos conceptos confluyen en el denominado 'design food': cerámica, diseño y gastronomía confluyen para darnos resultados creativos y útiles a la vez. Esta idea que se gesta en los principales restaurantes del país está llegando, despacio, a todas las mesas que quieren poner un punto de distinción a sus platos. El diseño llega en todas partes.

Platos del día quiere presentar aquellos proyectos más significativos de los últimos 5 años que, con el reto de conservar la funcionalidad e investigar en formas diferentes, están consiguiendo el resurgimiento de una nueva cerámica.

Las aportaciones más innovadoras, se podrán ver en esta selección hecha entre los diferentes segmentos creativos del momento.

Exposición

Del 4 al 21 de mayo

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

Entrada gratuita

Mesa redonda

Martes 16 de mayo, 18.30 h

Museu del Disseny de Barcelona

Con Juli Capella (comisario de la exposición «TAPAS»), Rosa Cortiella (ceramista) y Pilar Vélez (directora del Museu del Disseny)

Entrada gratuita

Aforo limitado

CLAUSURA DE LA EXPOSICIÓN / NOCHE DE LOS MUSEOS

Sábado 20 de mayo, de 19 a 1 h

¡Ven a conocer y a probar los churros del siglo XXI! Coincidiendo con DEMO 2017, podrás descubrir i degustar los resultados del workshop "Rediseñando el churro".

Durante la Noche de los Museos, podrán visitarse todas las exposiciones del Museu del Disseny de forma gratuita.

Coorganizado con el ADI-FAD

Entrada gratuita

ACTIVIDADES DENTRO DE LA EXPOSICIÓN

> **Taller familiar «La vajilla mágica»**

Domingos, de las 11.30 a las 13.30 h, desde el 12 de marzo hasta el 21 de mayo de 2017

Actividad para público familiar con niños de 5 a 12 años

Duración: 2 horas

Precio: 2 € por persona. Los menores deberán ir acompañados de un adulto: niños (2 €) + adultos (2 €).

En este taller familiar podremos construir una pieza de vajilla utilizando como material el chocolate, y lo haremos con el molde de plato Ona, una creación de la diseñadora Gemma Bernal que forma parte de la colección del museo.

Aprenderemos algunas técnicas y procesos para trabajar el chocolate, y sabremos cuál es su grado de fusión, cómo cristaliza y cómo podemos usar el microondas. También revelaremos cómo se utilizan los moldes para trabajar con este material con volumen. Aprenderemos una técnica de pastelería que consiste en construir con papel un cornete o una manga pastelera, que es la base para poder escribir, decorar, dibujar y soldar gominolas y confites en un plato de chocolate.

3. Actividades de la exposición

> Postales de actividades

En la sala de exposiciones se ofrecerán distintos materiales que permitirán al público una visita más activa experimentando con el dibujo. Son materiales que invitan a reinterpretar algunas piezas, reflexionar sobre su concepción y su uso e, incluso, descubrir cuáles son nuestras capacidades como diseñadores. Las postales ofrecen unas cuantas propuestas para poder experimentar autónomamente. Este recurso está pensado también para el público familiar.

VISITAS A LA EXPOSICIÓN

> Visitas comentadas gratuitas-Sábados, 11.30 h

> Visitas para grupos -Visitas comentadas para grupos de adultos y escolares.

> Visitas accesibles. Visitas comentadas para grupos de personas con diversidad funcional visual, psíquica o auditiva.

Reservas para grupos: De martes a viernes. Es necesario concertar día y hora:

reservasmuseudeldisseny@eicub.net o tel. 93 256 68 01. Los grupos con guía propio también deberán reservar día y hora.

Precio por grupo: 60 €

3. Actividades paralelas

> **The Making of... v. 37 «TAPAS»**

Jueves 9 de marzo

IED Barcelona (Biada, 11- Barcelona)

Tres microconferencias, unidas por un eje temático común, a cargo de un diseñador de producto y un representante de la empresa fabricante

Organiza: ADI-FAD

> Festival Flic Profesional «Palabras que alimentan»

Viernes 10 y sábado 11 de marzo

Museu del Disseny de Barcelona

Un espacio de encuentro internacional, interdisciplinario e intersectorial para la reflexión y el intercambio de experiencias entre los profesionales que crean y difunden literatura infantil y juvenil

Coproducido con Tantàgora

> **II Jornada de Creatividad y Tendencias**

Jueves 23 de marzo

Museu del Disseny de Barcelona

Jornada en la que se identificarán cuáles son las principales tendencias emergentes de la actualidad

Organiza: Museu del Disseny de Barcelona

> **ADG-FAD Talks especial “Tapas” con Food & Mambo**

Miércoles 24 de mayo, 19 h

Robadora (C. d'En Robador,18)

Presentación de Food & Mambo, gastronomía al servicio de la comunicación

Organiza: ADG-FAD

> Design the Restaurant Experience

Hasta el 10 de julio

Curso destinado a emprendedores que quieren montar su propio establecimiento gastronómico o a propietarios de restaurantes que quieren innovar en su establecimiento actual

Organiza: BCD y Plateselector

Talleres «Materia Prima: diseñar con alimentos»

Tres talleres para aprender de diseñadoras que utilizan la belleza, textura y capacidades de los alimentos para diseñar.

- Vega Hernando, viernes 24 de marzo, 18: 30h
- Elsa Yranzo, viernes 21 de abril, 18: 30h
- Pepi de Boissieu, viernes 12 de mayo, 18: 30h

En La Cocina del Centro Comercial Glòries

Entrada gratuita previa inscripción

Aforo limitado

Organiza: FAD y Centro Comercial Glòries

Más información de las actividades, en la web del Museu del Disseny

.

4. Créditos

Concepto: Tapas. Spanish Design for Food explora la interacción entre el diseño y la gastronomía.

Formato: Exposición temporal

Lugar: Museu del Disseny de Barcelona, Sala B.

Superficie de la sala B: 442 m²

Fechas: Inauguración: 8 de marzo de 2017
Del 9 de marzo de 2017 al 21 de mayo de 2017

Organiza y produce: Acción Cultural Española AC/E y el Museu del Disseny de Barcelona.

Comisariado: Juli Capella

Publicación: Libro-Catálogo de la exposición TAPAS. Spanish Design For Food

5. Información práctica

Museu del Disseny de Barcelona

Sala B
Pl. de les Glòries Catalanes, 37-38
08018 Barcelona
museudeldisseny.barcelona.cat
[#SpanishDesignforFood](https://www.instagram.com/SpanishDesignforFood)
[facebook.com/museudeldisseny](https://www.facebook.com/museudeldisseny)
twitter.com/museudeldisseny

Fechas de la exposición

Inauguración: miércoles 8 de marzo a las 19:30h
Exposición abierta del 9 de marzo al 21 de mayo de 2017

Horario

De martes a domingos , de 10 a 20 h
Cerrado: los lunes no festivos

Precios

Exposición de acceso gratuito. Consultar en el caso de las actividades relacionadas con la exposición

Prensa

Divina Huguet
Tel. +34636068539
premsa.museudeldisseny@bcn.cat

Imágenes y dossier de prensa en le apartado de prensa de la web del museo
<http://ajuntament.barcelona.cat/museudeldisseny/es/prensa>