

TAPA COMO HAIKU

Talleres de Tapas. Diseño y Gastronomía en Tokio

Coincidiendo con la exposición *Tapas, Spanish Design for Food* organizada por Acción Cultural Española, se realizarán dos talleres, uno de diseño y otro de gastronomía con la finalidad de difundir la cultura española de las tapas.

Organizan: AC/E (Acción Cultural Española) y DIMAD (Fundación Diseño Madrid y Asociación Diseñadores de Madrid)

Los talleres van a realizarse en tres actos:

1. **TALLER DE DISEÑO** dirigido por **Luis Úrculo**, diseñador. Este taller se realizará en los espacios de la **Embajada de España en Japón** los días **12, 13 y 14 de noviembre** de 2013.
2. **TALLER DE GASTRONOMÍA** dirigido por **Miguel Ángel de la Cruz**, chef. Este taller se realizará en las instalaciones del **Hattori Nutrition College** los días **13 y 14 de noviembre** de 2013.
3. **EVENTO FINAL DE PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS** en la **Embajada de España en Japón** el día **15 de noviembre** de 2013.

En qué consisten estos talleres:

Dos talleres, uno de diseño y otro de gastronomía, que se harán en paralelo y por separado confluirán en un gran evento cuya finalidad es la difusión de la cultura española de las tapas.

Los Talleres de Tapas se proponen explicar a los asistentes en qué consiste esta moderna y difusa cultura española de las tapas. La investigación será doble, por un lado, desde el punto de vista culinario y, por otro, desde los aspectos socioculturales y formales que permiten la reflexión en el campo del diseño. Los resultados de estos talleres estarán encaminados a realizar un evento final donde se aúnen la innovación gastronómica con la creatividad plástica y conceptual que el diseño auspicia.

Por ello, el evento final tratará de ser sorprendente e innovador para todos aquellos invitados que lo presencien y permitirá poner un broche de clausura a los talleres.

Se han denominado a estos talleres **Tapa como Haiku** pues tratan de buscar el paralelismo entre la brevedad y la esencia que aúnan las tapas y estos poemas japoneses. Brevedad y esencia es lo que se persigue comunicar en el campo del diseño y de la gastronomía de la mano de los encargados de su desarrollo.

A los talleres podrán asistir de diez a quince estudiantes de diseño y gastronomía japoneses respectivamente que serán los encargados de hacer más comprensible a sus compatriotas todo lo que hay detrás de la cultura de las tapas. La idea de mezclar diseño y gastronomía permite el intercambio y fusión de ideas creativas de campos diferentes favoreciendo la comunicación y la investigación sobre el actual fenómeno que la tapa como forma culinaria está viviendo en España.

Luis Úrculo (1978), diseñador con formación de arquitecto, desarrolla sus trabajos en un formato abierto en escalas pequeñas e indefinidas. "Ya no sé lo que la arquitectura es y lo que un arquitecto debería hacer". Siempre ha estado interesado en todo lo que es periférico a la arquitectura, los procesos, desarrollos y planteamientos que

pueden ser manipulados, probados y traducidos a otras escalas, adaptándose a la composición del proyecto, la creación de nuevos escenarios / experiencias / expectativas no contempladas antes.

Miguel Ángel de la Cruz (1976), cocinero autodidacta, desarrolla una cocina muy personal. La convivencia generacional y la ubicación del restaurante definen mi manera de entender la cocina. Una cocina derivada del paisaje, natural, donde el producto es capaz de sorprender, por desconocido y singular.

Más información en www.di-food.org y archivos adjuntos.

Datos de contacto:

DIMAD> Valentina Volpato

rpp@dimad.org

+34 914746780

www.dimad.org

El Tokio, Inc.> Sayuri Ozawa

sayuri@el-tokio.com

+81 90 9204 2830

www.el-tokio.com