

Tapa como Haiku

Tokio

Luis Úrculo

Miguel Ángel de la Cruz



1. Talleres de tapas
Diseño y gastronomía

ÍNDICE

1. Tokio. Tapa como Haiku	03
Organizan	04
Desarrollo	05
Concepto Gastronómico	06
Competencia del diseño	08
Explicación de los talleres	10

1. Tokio

Tapa como Haiku

Tokio va a ser la ciudad en la que se van a iniciar los Talleres de Tapas que se realizarán coincidiendo con la exposición: Tapas, Spanish Design for Food organizada por Acción Cultural Española y que itinerará posteriormente por varios países.

¿En qué consisten los Talleres de Tapas?

Consisten en dos talleres, uno de diseño y otro de gastronomía, que se harán en paralelo y por separado para confluir en la organización de un gran evento cuya finalidad será la difusión de la cultura española de las tapas.

Los Talleres de Tapas se proponen para 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.

Difundir el diseño y la gastronomía

La difusión de la cultura de las tapas se hará en tres diferentes niveles: mediante el aprendizaje culinario que adquieran los asistentes a los talleres, a través del conocimiento del mejor diseño que se hace ahora en España y, por último, ofreciendo un evento a un selecto grupo de personas que puedan apreciar los valores de innovación y creatividad que los dos responsables juntos, cocinero y diseñador, sean capaces de impulsar.

Para que la implicación y la difusión sean máximas, los participantes tendrán la responsabilidad de servir de catalizadores en la explicación a sus conciudadanos de lo que allí se realice. Por tanto, en ellos recaerá la labor de hacer lo más permeable posible a su cultura la comprensión de esta peculiar forma de comer que tenemos en España. Por último, este particular acercamiento de la gastronomía y del diseño de nuestro país ayudará a elevar la apreciación de la cultura española, de la industria alimentaria y de los productos de diseño con la consiguiente revalorización de la Marca España.

ORGANIZAN



Acción Cultural Española (AC/E) es un organismo público dedicado a impulsar y promocionar la cultura y el patrimonio de España, dentro y fuera de nuestras fronteras, a través de un amplio programa de actividades. Estos talleres se inscriben dentro de la exposición "Tapas", como parte de sus actividades destinadas a complementar y difundir el mejor diseño y la gastronomía de nuestro país.

di_mad

DIMAD es la Asociación de Diseñadores de Madrid y una de las que cuenta con mayor número de socios en España. DIMAD gestiona la Central de Diseño en Matadero Madrid, un espacio dedicado a la difusión de la cultura del diseño en el que se organizan y gestionan todo tipo de actividades relacionadas con el diseño. Entre sus principales proyectos se encuentra la organización de la Bienal Iberoamericana de Diseño (BID) cuya cuarta edición tendrá lugar en 2014.

DESARROLLO

Dos talleres simultáneos, el de gastronomía y el de diseño, se llevarán a cabo en la ciudad de Tokio en noviembre de este año. En ellos, el destacado chef Miguel Ángel de la Cruz y un relevante diseñador, Luis Úrculo, ambos españoles, tratarán de hacer confluir sus ideas culinarias y visuales para materializar el gran evento final. El argumento que les empareja es conseguir que los participantes y asistentes experimenten de una forma creativa en qué consiste la actual cultura española de las tapas.

Para la elaboración de la propuesta, los directores de cada taller contarán con un selecto grupo de participantes japoneses (en torno a treinta personas, entre estudiantes o jóvenes diseñadores y cocineros) que conjuntamente confeccionarán todo lo que se necesite para el evento final. Ellos, por tanto, serán los encargados de ayudar a hacer comprensible a su cultura lo que más caracteriza la forma de comer y relacionarse que en España llamamos "ir de tapas".



Mischer'Traxler para PCM Design.
Pruebas de color para recipientes
con vaciados de verduras.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

Como se ha explicado más arriba, estos talleres se hacen coincidiendo con la celebración de la exposición Tapas, Spanish Design for Food en su primer destino, Tokio. En ellos se experimentará la fusión de actividades tan creativas como el diseño y la gastronomía, en las que España tiene tanto que decir.

Los organizadores queremos comunicar el concepto gastronómico de las tapas como un marchamo de la calidad y originalidad de la gastronomía que se viene haciendo en España desde hace algunos años. En él se unen varios aspectos que hacen de las tapas un concepto que ha arraigado en latitudes, climas y culturas tan dispares como todas las que forman nuestro país. El gusto generalizado por una condimentación sabrosa y sencilla de nuestras cocinas tradicionales, junto al hecho de que se coman de una forma espontánea e informal en los bares que tanto frecuentamos para relacionarnos, hace que nuestro carácter abierto y nuestro apego por los sabores fuertes, coloridos y mezclados se encuentre cómodo con las tapas.



Varios ejemplos de food-design en los que se ven nuevas experiencias gastronómicas contaminadas por ideas de diseñadores.

Es en ese carácter abierto que rechaza las formas estereotipadas donde las tapas, que se toman sin un orden aparente, de manera casual, sobre la marcha y cambiando de compañeros y establecimientos con facilidad, hallan una inclinación natural en nuestro talante y estilo de vida. Por otro lado, esta espontaneidad, este apego a la variedad y a la rapidez, esta forma ligera y superficial de relacionarse, han roto los moldes del convencionalismo y ya no se asocian con los estereotipos negativos que hasta hace poco se venían atribuyendo a ese tipo de comportamientos. Entran dentro de lo que la contemporaneidad ha descubierto como su genuino carácter, el modo de vida posmoderno y actual en donde el tapeo ha encajado bien tanto dentro como fuera de España.

Desde hace algunos años, en las comidas que hacemos en los restaurantes se ha consolidado una nueva forma de pedir la comanda, más parecida a lo que se hace normalmente en familia que a lo habitual en un establecimiento público. Este fenómeno se denomina coloquialmente "poner algo en el centro para picoteo", una variante de la tapa, pero en versión comida formal, en la que todos están sentados alrededor de una mesa. En vez de que cada persona se pida un primer y segundo plato más el postre, según sus particulares apetencias del momento y las sugerencias del establecimiento, el entrante se hace múltiple y compartido y se degusta en colectividad para dar paso al segundo, más del gusto personal, que es el plato principal. En muchas ocasiones, el postre es igualmente compartido para así poder tener mayor variedad y disfrute conjunto de las especialidades del establecimiento gastronómico. El picoteo no es muy distinto al menú degustación de los restaurantes de alta cocina. Lo importante es probar sabores nuevos, compartir la experiencia de la degustación, que es normalmente fuente interminable de comentarios por parte de los comensales y, como en las comidas familiares, compartir el mismo alimento y, por lo tanto, degustar sabores idénticos. Esa experiencia de comunión que toda comida tiene es lo que se ha acrecentado con esta nueva manera de pedir en los restaurantes y bares españoles. A lo mejor llega a ser denominada "servicio a la española" como un nuevo servicio que enriquezca los ya tradicionales inglés, francés o ruso.



Imagen del montaje Dear New York de Luis Úrculo para Zara.

COMPETENCIA DEL DISEÑO

El otro pilar relevante de la propuesta para avanzar en el reto de identificar lo genuinamente español de las tapas se fundamenta en la incorporación de una profesión también muy creativa y que en la actualidad está destacando fuera de nuestras fronteras.

Nos referimos al diseño, en especial al diseño español actual. Los diseñadores son los mejores intérpretes para explicar la cultura material de un país. Son creativos, experimentados en comunicación, saben qué se esconde detrás de la apariencia de las cosas, qué funciones son propias del uso y la necesidad y cuáles son sólo ritos o costumbres que se camuflan tras formas consolidadas. Por eso hemos propiciado esta mezcla de profesiones. Porque creemos que la pareja diseñador-chef es un valor estimulante capaz de catalizar la innovación en la investigación, de forma que sea eficaz y dé frutos que nos hagan pensar y comprender mejor cuáles son los caminos de futuro para el avance de la cultura de las tapas. Pensar sobre qué es una tapa y cómo ha de ser explicada a otras culturas es el fin último de los talleres que planteamos.



Imagen de una obra gráfica de Luis Úrculo.

Hace tiempo que Roland Barthes, en su libro *El imperio de los signos*, recalcó la diferente manera de preparar la comida entre oriente y occidente. Los alimentos, en oriente, llegan a la mesa despiezados para que los comensales no tengan que desgarrarlos al comer. Los occidentales, por el contrario, hacemos uso del cuchillo y del tenedor para trocear los alimentos en presencia de otros, preparando los pedazos que vamos a llevarnos a la boca. El tapeo, tan extendido en la cultura española, es una excepción en la costumbre occidental. Ni siquiera el sándwich, o el bocadillo, por tamaño y por requerir del mordisco, se asemejan tanto a la manera de sacar la comida a la mesa en oriente.

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 serán lo que se persiga comunicar en el campo del diseño y de la gastronomía de la mano de los encargados de su desarrollo.



Dos imágenes de Luis Úrculo de su video *Covers*. Recreación de las Marine Towers de Chicago y del Museo Guggenheim de Nueva York.

EXPLICACIÓN DE LOS DOS TALLERES

Se trata de hacer en Tokio un evento donde combinar las ideas que surjan de dos talleres, uno de un chef y otro de un diseñador, ambos españoles, para que entre ellos tutelen dos grupos de estudiantes de gastronomía y diseño responsables de llevar adelante las ideas que permitan configurar tan prometedor evento.

El encuentro final de Tokio se celebrará al finalizar los talleres y en él se materializará la interacción del chef con el diseñador, con la ayuda de los asistentes japoneses. Antes del viaje a Tokio, los dos creadores deberán hacer exploraciones previas para decidir en qué va a consistir esta presentación conjunta. Por un lado, se tendrá que evaluar cuál va a ser la actuación individual de cada uno en el taller que dirija en Tokio para ir acotando lo que allí se vaya a elaborar. Por otro, se pensará cómo hacer la presentación conjunta final. DIMAD facilitará las conversaciones previas entre el chef y el diseñador, a desarrollar preferentemente en Madrid. En ellas se ha de pensar no sólo en el contenido del evento final sino también en la filosofía de cómo entrelazarse al final. Estas interesantes charlas se centrarán en conceptualizar la forma de entender en nuestra cultura el fenómeno de las tapas, tema aglutinante de todo el evento.

Por otra parte, cada uno habrá de centrarse en su taller, en qué va a consistir y qué va a realizar en él. Para ello, es importante saber que contarán con la ayuda de un grupo de profesionales o estudiantes japoneses previamente seleccionados para participar en el taller. En ellos se depositará el encargo de llevar adelante las creaciones que se ideen durante los días de desarrollo del taller en Tokio. Ellos serán los que en mayor medida



Dos platos elaborados por Miguel Ángel de la Cruz de su libro El cocinero recolector y las plantas silvestres.

prosigan la difusión de la cultura española en Japón pues habrán absorbido las ideas y los conocimientos que los dos creadores españoles les hayan transmitido en esos días.

Los dos talleres se harán de forma simultánea, aunque no coincidiendo en espacios, pues cada uno tiene sus propias necesidades. El de diseño se presentará en la Tokio Designers Week (TDW) junto a la inauguración de la exposición "Tapas" que en ella se produce. Será un workshop de diseño dirigido por Luis Úrculo en el que se trabaje sobre las tapas desde el punto de vista del diseño en su sentido más amplio. Según decida su director, versará sobre la disposición de un espacio, la realización de un objeto, el diseño de un servicio, etc.

El taller de diseño se realizará en la Embajada de España en Tokio. DIMAD se encargará de contactar con escuelas de diseño y con asociaciones de diseñadores de Tokio para la organización de este taller, así como de su coordinación. El diseñador del taller hará en la TDW una intervención conjunta con Juli Capella, comisario de la exposición "Tapas". En ella explicará en qué consiste el taller y hará una presentación personal como diseñador, que será completada por una breve explicación del contenido de la exposición y de la cultura del diseño en España a cargo del comisario.



Dos imágenes de Mischer-Traxler para PCM Design.

El chef conducirá el taller de la parte gastronómica. Este se desarrollará en un obrador de cocina equipado con todos los requisitos que el chef y sus ayudantes requieran para la confección de sus platos. Los ayudantes serán japoneses y DIMAD se encargará de realizar la selección. El lugar elegido para realizar este taller es el Hattori Nutrition College de Tokio.

El evento final, se desarrollará en el auditorio de la Embajada de España en Tokio y coincidirá con la reinstalación de la exposición "Tapas" allí.

Por tanto, el resultado de los dos talleres será un evento gastronómico y de diseño en el que un cocinero, con la colaboración de un diseñador, harán una interpretación de la nueva cultura española de las tapas.

1. Tokio
Tapa como Haiku

Talleres de tapas
Diseño y gastronomía

Organiza:
AC/E y DIMAD
www.accioncultural.es
www.dimad.org

Madrid, Septiembre 2013