

Tapas. Spanish Design for Food

Juli Capella

«La belleza será comestible, o no será.»

“Beauty will be edible or not at all.”

Salvador Dalí

«Cocinar implica la concepción y ejecución de una idea, el ensamblaje de los componentes funcionales en un placentero conjunto..., por eso lo hace similar al diseño.»

“Because cooking involves the conception and execution of ideas, the assembly of functional components into a pleasing whole... this makes it similar to design.”

Stephen Bayley

Sin diseño, alimentarse sería más difícil y aburrido. La alimentación sería mera supervivencia. Respirar y comer son las necesidades imperantes de la vida. Pero sin la ayuda de la creatividad material estaríamos condenados a recoger lo que brota de los árboles y llevárnoslo directamente a la boca. El ingenio humano, el diseño, mejora desde hace siglos y de forma creciente el proceso de la alimentación humana. Abarca todos los ámbitos y todas sus fases. Comenzó contribuyendo a la obtención de los diversos alimentos de cultivo, para los que ha ideado, desde hace milenios, ingeniosos artilugios que hagan más llevaderas estas tareas. También ha generado armas y útiles para la caza y la pesca. Más tarde, el diseño volvió a ser crucial al generar instrumentos para la elaboración y cocción de los alimentos, su manipulado, transformación y conservación. Sin ollas, pucheros o espumaderas, sería extremadamente difícil cocinar. Además, un buen diseño es fundamental para facilitar los elementos de servicio y degustación en la mesa, ya que proporciona los recipientes y contenedores en los que presentar el alimento y llevarlo a la boca. En el espacio de la mesa, el diseño de instrumentos, además de funcional, adquiere un alto grado de simbolismo y representatividad, lo que lo ha abocado a una interesantísima interrelación con el arte y ha dado origen a piezas singulares que las artes decorativas han desarrollado a lo largo de los siglos. El ritual de la mesa.

Y aún podemos ir más allá y concebir el propio alimento como un producto diseñado, es decir, elaborado, y no simplemente recolectado de la naturaleza y cocinado. Por ejemplo, la pasta del macarrón, con su forma cilíndrica y su característico estriado, es un diseño perspicaz para obtener una cocción adecuada y retener la salsa. Ha sido diseñado conscientemente, su forma no es azarosa, sino premeditada por el ser humano. La oliva rellena también es un diseño alimenticio, una deliciosa ocurrencia, que ha requerido, además, la creación de un artefacto específico para deshuesarla. El arquitecto Oscar Tusquets, diseñador de menaje, restaurantes y gran *gourmand*, lo considera «el mejor diseño español de todos los tiempos», y destaca su carácter casi surrealista: agujerear un fruto del campo, sacarle el hueso y rellenarlo con un trozo de animal marino salado, para volver a tapanlo.

Without design, eating would be more difficult and boring. Food would be a question of mere survival. Breathing and eating are the overriding necessities of life. But we would be condemned to collecting whatever sprouts from the trees and putting it directly into our mouths without the help of material creativity. Human ingenuity, design, has been improving the way we eat for centuries, and ever more so. It encompasses all spheres and phases. To begin with, by contributing over thousands of years to the ways we obtain crops through the conception of ingenious devices to make these tasks less arduous. This ingenuity has also produced weapons and tools for hunting and fishing. Design is again of crucial importance subsequently for developing tools for producing and cooking food, preparing it, transforming it and preserving it. Without pots, pans or skimming ladles cooking would be extremely difficult. Good design is also of fundamental importance for all the items of tableware, the receptacles and containers needed to present food and lift it to the mouth. The design of implements for the table, as well as being functional, acquires a high degree of symbolism and representation and one of the consequences of this is an extremely interesting relationship between design and art that has given rise to the outstanding items the decorative arts have produced over the centuries. The ritual of the table.

And it is possible to go further than this to consider the food item itself as a designed product, that is to say something that is produced and not simply collected from nature and cooked. For example, macaroni with its characteristically cylindrical and striated shape is the result of an ingenious design intended to ensure correct cooking and to retain the sauce. It has been consciously designed, its shape is not determined by chance but by human premeditation. The stuffed olive is also a designed food, a delicious idea that, furthermore, has required the creation of a specific artifact to stone the olives. The architect Oscar Tusquets, designer of tableware, restaurants and a great epicure, considers the stuffed olive to be “the best Spanish design of all time” and notes its almost surreal qualities: a fruit taken from the countryside in which a hole is made, the stone removed, the resulting space filled

Y todo cuanto rodea la comida también está diseñado, especialmente en el sector de la industria alimentaria, que en España representa el 7,6 por ciento del PIB y un 20 por ciento del empleo industrial. La imagen corporativa de las marcas, su envoltorio cada vez más sofisticado y el etiquetaje en los supermercados requieren, a su vez, la creatividad del diseño gráfico, igual que los logotipos de los restaurantes, las cartas y los menús. También existe un interiorismo específico para la cocina y los espacios para la degustación. El comedor doméstico ha desarrollado algunas tipologías propias, pero en el acto de comer en espacios públicos es donde más se ha desplegado un genuino y específico diseño conocido como *contract* de equipamiento hostelero; es el denominado canal HORECA (hotel, restaurante, cáterin), con un enorme repertorio de piezas producidas en serie o artesanalmente que, desde que se creara el hábito del restaurante a partir del siglo XVII, no ha dejado de crecer. Mesones, posadas y casas de comidas han existido siempre, pero la palabra *restaurant*, del francés *restaurer*, restaurar, se introdujo a partir de 1765 y se extendió por toda Francia tras la Revolución francesa. Después se expandió al resto de Europa y del mundo. En España existen actualmente unos 220.000 locales de consumo de comida o bebida (135.000 bares y 56.000 restaurantes y hoteles, y el resto corresponden a discotecas y otros locales), la mitad de los cuales se concentran en tres comunidades, por orden de unidades: Cataluña (16,3), Andalucía (15,9) y Madrid (15,5). El diseño interior, o interiorismo, de estos locales es un apasionante campo creativo, que desde la década de 1980 se ha convertido en un importante atractivo para dotar de personalidad las diferentes ofertas gastronómicas.

Comer es un acto cotidiano obligatorio, que, como hemos visto, se apoya en un enorme aparejo de artificio y objetos. Lo hacemos tres veces al día, unas mil veces por año, por tanto, aspiramos a repetirlo casi cien mil veces a lo largo de una vida, en casa, en la oficina, en locales específicos, en la calle, en un avión... Un acto siempre interrelacionado con objetos que lo facilitan. O a veces lo entorpecen.

El presente libro pretende mostrar la creatividad española más reciente en el ámbito del diseño aplicado a la gastronomía. No es un documento sobre comida, sino sobre la cultura material que posibilita la alimentación. Es decir, sobre los diseños que la auxilian y enaltecen. Se titula «Tapas» por la costumbre española de consumo de ese tipo de porciones que acompañan a la bebida. Una comida de pequeñas raciones variadas. Y así es como se presenta el libro, como un menú de degustaciones de los diversos sectores comentados, en los que el diseño desempeña un papel relevante. Se repasan los artilugios para cocinar, los complementos para la mesa y el propio diseño de la comida. Aunque se omite la alimentación industrial y su empaquetado. Asimismo, se ofrece una muestra de diseño gráfico aplicado a las etiquetas de las botellas de vino. Una verdadera exhibición imaginativa que está revolucionando el etiquetaje convencional. Una pincelada sobre el innovador interiorismo y decoración de los restaurantes, y también una visión arquitectónica a través de las bodegas creadas por importantes marcas españolas, encomendadas a prestigiosos arquitectos. Por último, se ofrece una pequeña monografía de dos creadores muy singulares: Antoni Miralda, artista y *performer* pionero en la interrelación entre arte y comida, y Martí Guixé, *exdesigner* y pionero en el *food-design*, ambos con un dilatado prestigio internacional.

Diseño y gastronomía son dos disciplinas españolas que destacan con fuerza en el panorama actual. Un diseño que viene avalado por una rica tradición imaginativa que puede servir de herramienta y acicate para una gastronomía pujante y vanguardista, que requiere de la contribución del ingenio para su pleno desarrollo. Diseño y gastronomía son, pues, un necesario tándem que constituye un sólido valor de la cultura española, a la vez que, al proporcionar placer y bienestar, supone un riquísimo potencial comercial a través de las empresas del sector.

with piece of salty marine animal, and the hole covered again with the reserved flesh of the olive.

And everything associated with food is also designed, especially in the food industry which, in Spain, represents 7.6% of GDP and 20% of industrial employment. The corporate image of the brands, ever more sophisticated packaging, the supermarket labeling, all this too requires the creativity of graphic design. The same is true for restaurant logos and their menus. There is also a specific interior design for kitchens and spaces for eating. The domestic dining room has developed along some of its own lines but it is in the act of eating in public where a genuine and specific design has most evolved, a design known as hotel equipment contract design, the so-called HORECA channel (hotel, restaurant, catering) with an enormous repertoire of pieces, either mass- or craft-produced which, since the advent of restaurants in the 17th century, has not ceased to grow. Inns, boarding houses and places to eat have always existed but the word restaurant, from the French word restaurer, to restore, made its appearance after 1765 and spread throughout France after the French Revolution, and then throughout Europe and thence to the rest of the world. In Spain there are currently 220,000 establishments providing food and drink (135,000 bars and 56,000 restaurants and hotels, the rest being discotheques and other establishments). Half of these are concentrated in three of Spain's Autonomous Communities: Catalonia (16.3%) Andalusia (15.9%) and Madrid (15.5%). The interior design for these premises is an interesting creative field which, since the 1980s, has made an important contribution to enhancing and differentiating the various culinary options.

Eating is a compulsory daily act which, as we have seen, is supported by an enormous range of skills and objects. It is something we do three times a day, about a thousand times a year, so it is something we aspire to do almost a hundred thousand times over a lifetime: at home, in the office, in places to eat, in the street and on airplanes just to name a few. It is an activity that is always associated with the objects that make it easier. Or, sometimes, more difficult.

The aim of this book is to show the most recent Spanish creativity in the field of design as applied to fine eating. It is not about food as such, but about the material culture that makes eating possible, that is to say, about the designs that assist and exalt the act of eating. It is called *TAPAS* in reference to the Spanish custom of the *tapa*, a little snack of which there are many varieties. And that is how the book is organized too, like a menu with a lot of varied morsels reflecting the topics covered where design plays a relevant role, including the utensils used for cooking, tableware and complementary items and the design of the food itself. Also included is a sample of the graphic design applied to wine labels. A veritable display of imagination that is revolutionizing conventional wine-labeling. The book also traces innovative interior design and decoration as applied to restaurants as well as providing an architectural viewpoint through the wineries that have been built for large Spanish wine producers by prestigious architects. Finally, there is a brief article by two outstanding and internationally renowned creative spirits, Antoni Miralda, artist and pioneering performer in the nexus between art and food, and Martí Guixé, former designer and pioneer of food design.

Design and cuisine are two remarkably outstanding Spanish disciplines. Design that springs from a rich imaginative tradition at the service of, and as an incentive to, a thriving, avant-garde cuisine that needs ingenuity as an ingredient for its full development. Design and cuisine are therefore a necessary tandem and together they constitute a solid value in Spanish culture, while at the same time, furnishing pleasure and well-being, and they represent a wealth of commercial potential through the companies within the industry.

Culturas del comer y tradición española

La humanidad ha confeccionado un peculiar universo material dedicado a la comida. Las diferentes culturas del planeta han coincidido en la forma básica de sus objetos primitivos para elaborar la comida y degustarla, básicamente contenedores, con formas muy diversas pero similares en su concepción, que emulan el cuenco que conforman unas manos. Pero, progresivamente, los ha sofisticado en función de sus peculiaridades y grado de evolución. Así, podemos encontrar útiles para machacar cereales, cuencos o cuchillos muy similares en distintas culturas muy alejadas entre sí. Pero también se observa la creación de otros instrumentos radicalmente distintos, según la abundancia de diferentes materias primas locales o hábitos culinarios y alimenticios. A medida que estas culturas evolucionaban, distanciaron su iconografía en los objetos más especializados. El ritual de la mesa oriental, por ejemplo, con los palillos de bambú o los cuencos de madera lacada, dista del occidental en que en este se acepta tocar el metal con la boca. Además, aquí es más fácil y económico cocer barro que tornejar y lacar madera. Pero, en la era moderna, las diferentes culturas y su repertorio objetual culinario se han influenciado mutuamente, de forma que aparecen diseños similares en puntos geográficos dispares. La reciente globalización, y sus procesos productivos análogos, está homogeneizando las iconografías culinarias a marchas forzadas.

La tradición gastronómica española se inscribe de lleno en la europea, y se asemeja especialmente a la de sus países más meridionales, encajada entre el Atlántico y el Mediterráneo. Durante muchos siglos, resolvió sus instrumentos de cocción y servicio de forma básica y funcional. Solo se observa una mayor sofisticación donde hubo presencia griega o romana, como atestiguan los vestigios de los yacimientos arqueológicos. La Edad Media supuso un largo período de practicidad en la alimentación, sin apenas avances en cuanto al instrumental de preparación o presentación se refiere. Así consta a través de la literatura y de la historia del arte, que nos ha dejado testimonio en pinturas y grabados. En las *Cántigas de Santa María*, del siglo XIII, se puede observar cuán austero era el equipamiento de las mesas, y esa simplicidad permaneció prácticamente hasta el siglo XVII. Los bodegones y las representaciones de comidas y banquetes nos ofrecen un rico y curioso legado de los objetos de sobremesa, pero también sobre la propia alimentación y los usos y costumbres de cada época. Los cuadros de Zurbarán, Velázquez y Murillo son un rico testimonio que se continúa hasta nuestros días con obras de Picasso, Gris, Dalí, Solana, Antonio López o Barceló, donde la mesa o la cocina han sido constantes protagonistas.

Otra fuente de información histórica sobre los instrumentos alimenticios son los inventarios *post mortem* de los notarios, que describen con todo detalle los objetos que dejaba un difunto: hacia el siglo XIV, unos pocos muebles y, sobre todo, instrumentos de cocina, un fogón de hierro con alguna herramienta para el fuego, un trébede, una espetera, un barreño y diversas piezas de cerámica a menudo rotas o desgastadas, pues se solían conservar y pasaban incluso de padres a hijos, como las tinajas y otros contenedores de agua, aceite, vino o vinagre. En las casas no existía un espacio específico para comer; normalmente, la cocina, con su fuente de calor, se usaba como zona de estar y para comer. Ni siquiera en las casas señoriales había un comedor propiamente dicho. En los grandes salones de los palacios y castillos se organizaban ceremonias y convites, se disponían grandes mesas sobre caballetes con fuentes de comida, habitualmente sin distinción entre salado y dulce, ni frío o caliente. Todo en gran abundancia para que la gente se saciase durante horas tomando los alimentos directamente con los dedos.

Sobre la mesa de la clase aristócrata aparecieron los diversos elementos de lo que denominamos menaje de mesa: vajilla, cubertería y demás objetos, útiles o decorativos, reservados solo a las clases pudientes,

Dining cultures and the Spanish tradition

Over the course of time the human race has concocted a peculiar material universe devoted to food. The planet's various cultures have coincided in the basic shape of their primitive objects for preparing and serving food. Basically, they are containers, with many varied shapes, but they are similar in their conception and emulate the bowl shape you can form with your hands. However, they progressively became more sophisticated according to people's particular characteristics and degree of development. Thus we find very similar utensils for pounding cereals, earthenware bowls and knives in various cultures that are distant from each other and have no contact between them. But we also observe the creation of implements that are radically different according to the local abundance of different raw materials or the various culinary habits. As these cultures evolved the iconography of their most specialized implements differed. The ritual of the eastern table, for example, with bamboo chopsticks and lacquered wooden bowls, is a long way from the western one where it was acceptable to touch metal with the mouth. Furthermore, in the west it was easier and cheaper to fire clay than to turn and lacquer wood. In the modern era, however, the various cultures and their culinary paraphernalia have influenced each other so that similar designs appear over a wide geographical area. The recent phenomenon of globalization with its similar production processes is leading rapidly to the standardization of the various culinary iconographies.

The Spanish culinary tradition belongs fully to the European one and is especially similar to that of the southern European countries located between the Atlantic Ocean and the Mediterranean Sea. For many centuries the implements used for cooking and serving food were rudimentary, greater sophistication being observed only in places where there was a Greek or Roman presence, as can be seen from the remains found at archaeological sites. The Middle Ages were a long period of practicality with regard to food, there being hardly any advances made in the implements used to prepare and serve it. This conclusion can be drawn from the literature of the time and from art history that has bequeathed us evidence in the form of paintings and engravings. The 13th-century *Cántigas de Santa María* shows just how austere contemporary tableware was and this simplicity would continue almost until the 17th century. Still lifes and depictions of meals and banquets provide us with a rich and curious legacy of items for use at the table as well as the food itself and the habits and customs of each period. Paintings by Zurbarán, Velázquez and Murillo bear witness to this and this tradition has continued until our own time with works by Picasso, Gris, Dalí, Solana, Antonio López and Barceló in which the table or the kitchen have been constant motifs.

Another source of historical information concerning tableware and cooking implements are the post-mortem inventories drawn up by public notaries which contain detailed lists of the items left by the deceased. Around the 14th century such lists included a few items of furniture but above all they included cooking implements such as iron stoves and fire-side tools, trivets, kitchen racks, washing bowls and some ceramic pieces which were often broken or worn. These were often kept and even passed down from parents to their children, like the large earthenware jars and other containers for water, oil, wine or vinegar. Houses did not have a specific space for eating; people used the kitchen, with its warmth, as a dining room and as a living room. Even the grand houses of the rich did not have a dining room as such. The large halls of palaces and castles were used for ceremonies and banquets for which large tables would be arranged on trestles holding large platters of food, often with no distinction being drawn between sweet and savory, hot and cold, everything being served in abundant quantities while people ate their fill for hours, helping themselves with their hands.

On the tables of the aristocracy appeared various items of tableware: crockery, cutlery and the like, of practical use or for decoration. These were the

Fachada del bar Velódromo de Barcelona, con los típicos rótulos pintados a mano sobre el vidrio.

Frontage of the Velódromo bar in Barcelona, with the typical hand-painted signs on the windows.



pero que la burguesía, a través de la producción semiartesanal y más tarde industrial, logró extender hasta la actual vulgarización.

«Poner la mesa» es un concepto que apareció en el siglo XVIII y que no existía hasta entonces. Los elementos eran compartidos entre todos los comensales, hasta que las normas otorgaron a cada persona un servicio individual: plato, cubiertos y copa. Es significativo el concepto de «poner la mesa», literal, pues se ponía y se sacaba de la estancia, que hoy significa prepararla. También fue a partir de mediados del siglo XVIII cuando se pudo empezar a observar distribuciones de casas señoriales en las que, por primera vez, se ubicaba un comedor, que, curiosamente solía estar apartado de la cocina para alejarse de sus olores y trajín. Es notorio, asimismo, que la mesa de la cocina, por lo general, estaba apartada en un rincón; el hecho de colocarla en el centro es una costumbre posterior.

Según los estudiosos, los elementos que utilizamos hoy en día y su forma de disponerlos derivan de los usos ingleses del momento, que extendieron su influjo a toda Europa. A saber, un plato frente a cada comensal, con el tenedor a la izquierda y el cuchillo y la cuchara a la derecha. Enfrente, el vaso o copa, y sobre el plato, la servilleta. Esta no se empleó durante muchos siglos, lo habitual era limpiarse con el mantel, si lo había, con la propia ropa o, posteriormente, con paños de cocina comunitarios.

Con el tiempo, el menaje de la mesa española adquirió una decoración suntuosa, que habitualmente no era más que una imitación de la de otras cortes europeas más refinadas. Por lo que respecta al mobiliario, destacaba la mesa española denominada de lira, con sus característicos fiadores de hierro entre las patas y el sobre para asegurar la estructura. Alrededor de la mesa se colocaban arcones, pequeños taburetes o bancadas de madera. No fue hasta el Renacimiento cuando comenzaron a usarse las sillas, como el sillón frailer, primero, exclusivamente para la gente importante, y solo en el siglo XIX como un equipamiento habitual para todo el mundo, en torno a la mesa central del comedor burgués, con su bufé auxiliar. Ese fue, asimismo, el momento en que se delimitó el comedor como un salón especializado para la comida como estándar universal, pero por lo general conectado de forma amplia con el de estar.

preserve of the wealthy classes but semi-craft production and later on, industrial production, enabled the middle classes to popularize and extend their use.

Setting the table is an 18th-century concept which did not exist until then. The items on the table were for common use until convention determined that each person dining should have their own plate, cutlery and glass above the plate. The concept of “setting the table” is significant, firstly in the literal sense of setting the table up because the table would be put up for use and then taken away afterwards, while today it means laying the table with tableware. It is also from the mid-18th century that we can observe, in the houses of the wealthy, distributions that, for the first time, include a dining room as such. Curiously, these were located at some distance from the kitchens so as to avoid the smells emanating from them and the hustle and bustle that went on in them. It is also curious that the kitchen table was usually in a corner. Placing it in a central position was a custom that would come later.

The items we now use and their manner of arrangement derive, according to scholarly studies, from English customs at a time when they influenced the whole of Europe. That is to say, with a plate in front of each diner with a fork to the left and knife to the right and a glass, a napkin being placed on each plate. Napkins were not used for many centuries, the custom being to wipe oneself with the tablecloth, if there was one, or with one's clothes, or later on, with a communal kitchen cloth.

With the passage of time Spanish tableware came to be sumptuously decorated, often in imitation of other, more sophisticated, European courts. A notable item of furniture was the Spanish table known as the *lira* with its characteristic iron braces between the legs and the table-top to provide stability. Around the table there would be large chests and small wooden stools or benches. It would not be until the Renaissance that chairs would be used such as the so-called *sillón frailer*, or friar's chair, and at first they were only for the use of important people. Only in the 19th century would their use become generalized, surrounding the central middle-class dining table with its complementary sideboard. This is also the time that dining rooms came to be specifically used for dining

Tras la Revolución industrial, cobró auge la mecanización de los objetos y, a finales del siglo XIX, la mayoría de elementos y artilugios ya no los proporcionaba la artesanía, sino las máquinas. Eso repercutió en un cambio radical del entorno doméstico; las casas comenzaron a llenarse de muchos utensilios dedicados a facilitar las tareas de la cocina y a mejorar el menaje. Además, se consolidaron ciertos usos sociales; si hasta ese momento se comía con libertad sobre fuentes o bandejas dispuestas en la mesa, la burguesía impuso un cierto orden al separar platos y sabores, y normalizar el uso de un servicio completo para cada comensal. En los restaurantes y convites se implantó el servicio a la rusa, es decir, primer plato, segundo plato y postre, servidos desde la cocina.

En España, la Revolución industrial llegó tarde y de forma desigual en el territorio. La artesanía persistió hasta prácticamente el siglo XX, momento en el que sufrió un rápido deterioro y abandono, que solo recientemente se está intentando preservar. No podemos hablar de industria moderna en España hasta bien entrado el siglo XIX. Las primeras producciones que se realizaron eran copias de los productos artesanos o de objetos importados. Por otro lado, se mimetizaron las formas históricas, a base de muestrarios de diversos estilos. Se tardó en encontrar una expresión genuina para el nuevo proceso de producción seriada. El diseño industrial, nueva disciplina puente entre el artesano y la industria, se encargó, a partir de mediados del siglo XX, de dar nuevas formas según la función de cada objeto. Todo ello adecuándolo a su proceso productivo más idóneo. Tras la posguerra española, llegó la era de los pequeños electrodomésticos, como la minipimer, y de la revolución en las vajillas, copas de vidrio irrompibles de molde y cuberterías meramente prácticas y resistentes, en las que los añadidos decorativos se eliminaron poco a poco como un residuo historicista. Hasta que en la década de 1980, época de cierta bonanza económica, el posmodernismo reivindicó los valores simbólicos y expresivos de la sobremesa. El neoartesano buscó recuperar esta tradición, pero adecuada a los nuevos tiempos, con guiños al pasado.

El diseño en la cocina

Por lo que se refiere a la preparación de la comida, desde siempre, el elemento principal para su elaboración ha sido el fuego o cualquier otra fuente de calor. Las brasas de leña y carbón dieron lugar a los fogones y, después, a la cocina económica, típica en nuestro país hasta la década de 1950, para pasar a generalizarse el uso de las cocinas de gas butano, y, más tarde, en las ciudades, el gas ciudad o natural canalizado. En paralelo, comenzaron a usarse los calentadores eléctricos, basados en una espiral metálica incandescente, y, a partir de la década de 1980, se introdujo la vitrocerámica. El sistema de cocción más reciente es la inducción, un método muy rápido que calienta directamente el recipiente y no la superficie de cocción. Una superficie lisa y fácil de limpiar.

El proceso de racionalización de la construcción en el siglo XX ofreció nuevas posibilidades en la ubicación y diseño de la cocina. Desde un salón comedor integrado en la cocina, a una cocina con mesa para comer. Pero también se produjo la paulatina incorporación de la cocina al propio estar-comedor como pieza visible y protagonista, y no ya como lugar ruidoso y lleno de olores alejado del resto de estancias. En pocas décadas, la cocina ha pasado de ser una estancia que había que esconder, a constituir uno de los espacios donde más se invierte en una vivienda y que se muestra abierta.

El mobiliario de las cocinas inició su modernización a partir de la década de 1960, aprovechando un auge económico que invitaba a muchos hogares a renovar su cocina. También el apogeo constructivo contribuyó a equipar las nuevas edificaciones con un estándar mejorado. Las nuevas cocinas ofrecían un diseño más racional e incorporaban nuevas prestaciones y materiales, como los laminados melamínicos o la formica.

as a standard principle; nevertheless they were often broadly connected to the living room.

After the Industrial Revolution the mechanized production of objects soared and by the end of the 19th century most objects and devices were no longer craft produced but were machine made. This had a radical impact on domestic life as houses started to be filled with numerous implements designed to make work in the kitchen easier, as well as other items of improved tableware. This is also when certain social customs associated with sitting at the table became consolidated. If previously people ate freely from serving dishes and trays placed on the table, the prosperous classes now imposed some order on the proceedings by separating dishes and flavors and establishing the custom of providing a complete service for each diner. In restaurants and at banquets, service *à la russe* became the norm, that is to say, there was a first course and a second course followed by dessert, served from the kitchen.

The Industrial Revolution arrived late and unevenly in Spain and craft production remained the norm practically into the 20th century, when it declined rapidly and was abandoned. Only recently are attempts being made to revive it. It is not possible to speak of modern industry in Spain until well into the 19th century. The first items to be produced were copies of articles that had previously been craft-produced or had been imported. Furthermore, traditional shapes were imitated on the basis of samples of various styles. It would take time before any genuine expression was formulated for the new process of mass production. This marked the birth of industrial design, the bridge between craft production and industry, the discipline which, from the mid-20th century, was responsible for producing new articles that sprang from the function of each item and matched to the most appropriate method of production. After the post-war period in Spain dawned the era of electrical appliances, such as the electric mixer, and the revolution in crockery, indestructible molded glasses and cutlery that was merely functional and robust and in which decorative flourishes, considered a historical remnant, were gradually eliminated. Such was the case until the 1980s when, in a climate of a certain degree of economic boom, postmodernism would take up the mantle of the symbolic and expressive value of the table and its accoutrements and a reappraisal of craft technique would aim to recover this tradition, with a nod to the past but brought up to date.

Design in the kitchen

Fire has been fundamental to the preparation of food. And then any other source of heat. Wood and carbon embers led to stoves and then to wood-fired kitchen ranges that were the norm in our country until the 1950s, when the use of butane gas-fired cookers became widespread, to be replaced in cities with piped city gas and natural gas. Electric cookers with incandescent spiral rings were also used and during the 1980s glass-ceramic cooker tops were introduced. The most recent cooking method is induction, with a flat and easy-to-clean surface, in which it is not the cooking surface that heats up but the pan itself.

The process of rationalization in building during the 20th century provided new possibilities for the location and design of the kitchen, from a dining room integrated into the kitchen to a kitchen with a dining table. There was also the gradual incorporation of the kitchen into the dining room itself as a visible and leading element and no longer the noisy, smelly place set apart from the rest of the living quarters. Over the course of a few decades the kitchen has ceased to be a place that was tucked away out of sight to become one of the spaces within a dwelling on which people invest the most money and is open to view.

The modernization of kitchen furniture started in the 1960s, coinciding with an economic boom that induced many people to renovate their

«Gol de Messi»: Un plato creado por Jordi Roca, repostero de El Celler de Can Roca, junto con el diseñador Andreu Carulla. Se trata de la recreación de un famoso gol del futbolista que se estrella finalmente en la red de chocolate blanco.

“Goal by Messi”: A dish created by Jordi Roca, pastry chef at El Celler de Can Roca, together with designer Andreu Carulla. It recreates a famous goal by the footballer, which finally lands in the white chocolate goal.

Foto / Photo: Becky Lawton



La instalación de una fábrica de formica en Galdácano, en 1947, supuso una rápida expansión de este nuevo material resistente convertido en un genérico. Además, la empresa Formica, en su afán por valorar su producto, participó en el Fomento de las Artes Decorativas (FAD) con los principales arquitectos, diseñadores e interioristas del momento, y organizó exposiciones y ferias al respecto, como el Salón Hogarotel.

Marcas de mobiliario de cocina como Forlady, creada en 1967, supusieron una verdadera modernización de la cocina de la clase media española, aunque más tarde se introdujo la competencia de otras empresas europeas que proporcionaban un mayor estándar de calidad en el diseño. La nueva generación de fabricantes, como Doca o Santos, han ofrecido propuestas de nivel internacional. Una interesante novedad es el silestone, un material muy utilizado en los sobres de cocina, un producto de gran dureza patentado por la empresa Cosentino y que se exporta a más de 50 países.

Respecto a la producción de fuegos, destaca la marca Fagor, que forma parte de la cooperativa Mondragón, que ha colaborado siempre con diversos estudios de diseño para la creación de sus productos y electrodomésticos. Y la empresa Cata, que ha desarrollado una colección de campanas, hornos y placas de la mano del Celler de Can Roca. En la tradicional cuchillería albaceteña, hay que mencionar la empresa Arcos, creada a finales del siglo XVIII, que fabrica una amplia gama de piezas de gran calidad, tanto para la cocina profesional como para el uso doméstico. En cuanto a baterías de cocina, cazuelas y sartenes, se deben señalar empresas como Castey, con la que colabora el chef José Andrés, Fagor, Pujadas y Bra, que cuenta con el asesoramiento de Martín Berasategui.

Destacados diseñadores como Ramón Benedito, Josep Llusçà, Jorge Pensi o Antoni Arola, todos ellos Premio Nacional de Diseño, han aportado sus innovaciones al sector del menaje en diversas compañías nacionales. Un sector que, en general, tuvo que afrontar una gran reestructuración con la entrada de España en el Mercado Común Europeo,

kitchens. The concomitant building boom enabled new constructions to be equipped to higher standards. New kitchens were more rational in their design and they incorporated new facilities and materials such as melamine laminates and Formica. In 1947 the establishment of a factory in Spain, in Galdácano, to produce Formica led to the rapid adoption of this resistant material which became a generic one. The Formica company, in their eagerness to add value to their product, participated with Fomento de las Artes Decorativas (Association for the Promotion of the Decorative Arts) - FAD and with the main architects, designers and interior designers of the day and organized exhibitions on the subject such as the Salón Hogarotel.

Kitchen brands such as Forlady, founded in 1967, led to a veritable modernization of kitchens for Spanish middle-class households although there would later be competition from other European companies with higher standards of quality and design. The new generation of producers, such as Doca and Santos, provided goods to an international standard. An interesting novelty was Silestone, a material of great strength widely used for kitchen surfaces, patented by the Cosentino company and exported to more than 50 countries.

The Fagor company, producing cookers and ovens amongst other items, is notable. It forms part of the Mondragón cooperative and has always collaborated with different design studios for the creation of its products and electrical appliances. Similarly the Cata company has developed a collection of hoods, ovens and hobs in collaboration with Celler de Can Roca. The Arcos cutlery company in Albacete, founded in the 17th century, is also outstanding for its wide range of high quality products for both professional and domestic use, while companies such as Castey, with the collaboration of the chef José Andrés, Fagor, Pujadas and Bra, the latter with the collaboration of Martín Berasategui, are outstanding for their production of pots, pans and a wide variety of other kitchenware.

Renowned designers such as Ramón Benedito, Josep Llusçà, Jorge Pensi and Antoni Arola, all of them winners of the Spanish National Design

que supuso la liberalización del mercado con lo que conocidas marcas europeas, mejor preparadas y con un diseño más avanzado, les desbancaron industrial y comercialmente. A esto hubo que sumar la crisis de 1993 y la posterior del 2008, y atender la llegada masiva de productos fabricados en Oriente a precios muy bajos. Tan solo las marcas que han encontrado una diferenciación a través de la innovación en el diseño siguen en el mercado, y, en muchos casos, gracias a la exportación de gran parte de su producción. Es el caso de Lekué, una empresa creada en 1995 que recibió el Premio Nacional de Diseño en 2013. Su oferta se centra en elementos de silicona platino, pensados para una comida saludable, y juega con ingeniosas formas y colores atrevidos para convertir la cocina en algo simple y divertido.

En el ámbito de la cocina, merecen mención aparte algunas invenciones tecnológicas, como la sferificación, las espumas y otras técnicas desarrolladas en elBulli, y que ahora comercializan diversas empresas como ICC (International Cooking Concepts) o Solé Graells. También 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, desarrollado por Andreu Carulla para el Rocambolesc de los hermanos Roca. O el Fakircook, la plancha con púas inventada por Jordi Herrera, del restaurante Manairó, para cocinar los alimentos de forma alternativa.

El diseño en la mesa

Como hemos visto, el ámbito doméstico no ha tenido un lugar fijo y determinado para la comida hasta la era moderna. Las mesas se montaban de forma provisional, se cubrían con un mantel y allí se disponía la comida en cuencos cerámicos o bandejas, así como jarras y cuchillos para partir los alimentos.

La vajilla es el componente principal para servir los alimentos en la mesa. Su historia es remota y contiene todo tipo de recipientes, habitualmente de formas redondeadas y cóncavas. En España, hasta el siglo XIII, las vajillas usuales eran preferentemente de madera, aunque, dado el carácter efímero del material, no haya testimonios. Las más lujosas eran metálicas, de cobre o plata, pero estaban reservadas a gente pudiente. Cuando comenzó a generalizarse la producción de alfarería de barro cocido y esmaltado, y posteriormente de porcelana, se estipularon dos tipos de platos, el plano o trinchante, para cortar la carne, y los cóncavos, o soperos, para contener alimentos más caldosos. La calidad de la cerámica en nuestro país ha sido muy desigual, con momentos brillantes y otros de decadencia. Existe una larga tradición que tiene su arranque en el Neolítico. Siempre se ha enriquecido con influencias exteriores, la más genuina de las cuales fue la musulmana, durante la época de la conquista peninsular. En la era romana, durante el siglo I, se fabricaron las primeras piezas con molde. En los siglos XIV y XV se continuó utilizando la loza hispano-árabe. Paterna y Manises exportaban a toda Europa su preciada mercancía. También es relevante la loza policroma de Talavera de la Reina, en Toledo. La creación de las reales fábricas en España a partir del siglo XVIII y el empleo de la porcelana, más refinada que la cerámica, ejercieron una gran influencia en este aspecto. Destacaban la de Alcora y la del Buen Retiro, en Madrid. España atrajo a destacados artistas y técnicos de diversas cortes europeas para equipar las reales fábricas. Por ejemplo, desde Nápoles, con Carlos III, llegaron profesionales de la factoría de Capodimonte. Aunque esta producción manufacturera se destinaba principalmente para equipar a la realeza y a la nobleza, constituyeron verdaderos laboratorios precursores de la posterior industrialización de los productos a través de la burguesía, que asumió y amplió los hábitos cortesanos. Las experiencias de la Real Fábrica de Loza de Alcora (Castellón de la Plana), la Cartuja de Sevilla (Sevilla) y la de Sargadelos (Lugo) se sumaron con gran calidad a esta apuesta de la monarquía. Se produjo una progresiva evolución de los instrumentos culinarios, pero, sobre todo, una revolución en el menaje, en el que platos, vasos y cuber-

Prize, have seen their innovations for table and kitchenware produced by numerous Spanish companies. This is an industry which, in general, had to undergo profound restructuring after Spain joined the European Community, which entailed the liberalization of the market. Well-known European brands, better prepared and with more advanced designs, were able to encroach on their market and in addition to this they were confronted by the economic crisis of 1993 and the later one of 2008, as well as the massive influx of very low-cost products from the East. Only those brands that had differentiated their products through design innovation continue on the market and in general they export a large part of their production. This is the case of Lekué, a company founded in 1995, which was awarded the 2013 National Design Prize. Their products, based on platinum silicone and conceived for healthy food, combine ingenious shapes with daring colors to make cooking easy and fun.

With regard to kitchenware several technical inventions deserve special mention, such as spherification, foams and other techniques developed at elBulli and which are now marketed by various companies such as ICC (International Cooking Concepts) and Solé Graells. There are also rarities such as the Oxymoron, a device for heating and sealing an ice cream-filled brioche in a way that combines the heat of one with the cold of the other, developed by Andreu Carulla for the Roca Brothers' Rocambolesc. Or the Fakircook, a grill with prongs invented by Jordi Herrera of the Manairó restaurant that enables food also to be cooked laterally.

Design on the table

As we have seen, the domestic space for dining has not had a fixed and determined place until modern times. Tables were erected temporarily, they were covered with a tablecloth and the food was presented in ceramic bowls or on ceramic platters. Pitchers were also placed on the table along with knives for cutting the food.

The history of crockery, the main way of serving food at the table, is remote and it covers all kinds of recipients, generally of a round and concave shape. The dishes customarily used in Spain were, until the 13th century, usually made of wood but, given the ephemeral nature of this material, no examples have survived. The most luxurious dishes were made of metal, copper or silver, and were reserved for the most wealthy. When the production of glazed earthenware pottery became widespread, and later on the production of porcelain, two specific kinds of plate were produced: a flat carving dish and concave dishes or soup bowls to contain more liquid ingredients. The quality of ceramics in Spain has varied widely, enjoying moments of brilliance and others of decadence. There is a rich tradition which dates back to the Neolithic period and has always absorbed external influences, the most genuine of which was the Muslim influence during the Moorish occupation of the peninsula. In the first century AD, during the Roman period, the first molded pieces were produced. This continued with the Hispano-Moresque ware of the 14th and 15th centuries. Paterna and Manises exported their precious wares to the whole of Europe. Important too was the Talavera de la Reina polychrome pottery of Toledo. The founding of the Royal Factories in Spain from the 18th century and the use of porcelain, more refined than earthenware, would have a great influence in this respect. Notable amongst them were those in Alcora and in Buen Retiro in Madrid. From the various European courts Spain would bring outstanding artists and technicians to equip the Royal Factories. For example, under Charles III technicians and artists arrived from the Capodimonte factory in Naples. Although production was mainly to furnish the needs of royalty and the nobility, the factories became veritable precursors of the later industrialized production that would satisfy the rising middle classes that were adopting and extending courtly habits. The potteries in Alcora in Castellón de la Plana, La Cartuja de Sevilla in Seville and Sargadelos in Lugo added great quality to this initiative by the monarchy. A progressive evolution in culinary implements can be observed, but above all, there was a revolution in

En la imagen, mancerina y chocolatera realizadas artesanalmente por La Cerámica Valenciana de José Gimeno Martínez.

Chocolatera and mancerina hand-made at La Cerámica Valenciana de José Gimeno Martínez.



tería, además de otros elementos decorativos, cobraron gran relevancia. Todas las familias aspiraban a tenerlos.

Museos nacionales e internacionales atesoran piezas con decoraciones genuinamente españolas de altísima calidad. También se puede encontrar en ellos algunos elementos muy característicos de nuestro país, como el botijo, y alguna curiosidad, como la mancerina, típica de Alcora. Este singular recipiente para el chocolate deshecho recibe el nombre por el marqués de Mancera, virrey del Perú a mediados del siglo XVII, a quien se le atribuye su invento. Más popular es el botijo, un contenedor realizado en barro poroso que permite refrescar el agua de su interior. Debido al efecto de evaporación a través de su superficie, la energía calorífica utilizada rebaja la temperatura interior, en climas calurosos y secos. Es, pues, un precedente de la nevera, un ingenioso artilugio que sirve para saciar la sed en climas mediterráneos. Otros dos instrumentos para beber típicos españoles son la bota, que tanto gustaba a Ernest Hemingway, y el porrón, tan odiado por Georges Orwell, pues le recordaba una cuña hospitalaria. Y los tres permiten compartir la bebida de forma higiénica, ya que la boca no entra en contacto con el instrumento (a diferencia del vaso), y son fáciles de transportar, especialmente la bota —fabricada a partir de un pellejo u odre pequeño—, que puede llevarse en bandolera. Tres iconos hispanos resueltos en tres materiales diferentes: cerámica, cuero y vidrio; para usarlos, como observó el cineasta Bigas Luna, se debe mirar hacia el cielo.

En la década de 1980, la cerámica vivió una renovación con la llegada del diseño, que pasó de disciplina interna de las empresas a fenómeno creativo de abasto social; los platos dejaron de ser obligatoriamente circulares y blancos, aunque empresas de producción artesanal como Cerámicas Aguadé, ya desde 1950, habían hecho propuestas en gres con formas semicuadradas y con color. Uno de los primeros fabricantes que atendió a este fenómeno fue Bidasoa; esta empresa vasca de cerámica encargó diversos modelos a diseñadores y artistas como Andrés Nagel, Peret o Mariscal. André Ricard ya había diseñado en 1962 una vajilla muy simplificada y racional para Bidasoa, pero tuvo un éxito limitado, quizás

tableware such that plates, glasses and cutlery acquired great importance and every family aspired to have them.

Certain genuinely Spanish shapes and decorations can be discerned that are of very high quality and can be found in museum collections in Spain and throughout the world. There are also some elements that are very characteristically Spanish such as the *botijo*, and some other curiosities such as the *mancerina*, typical of Alcora. The latter is a unique recipient used for serving melted chocolate and is named for the marquis of Mancera, who was the viceroy of Peru during the mid-17th century, and who, it would seem, invented it. The *botijo* is, however, more widely used and more commonly seen. It is a porous clay water container with a handle and a spout that cools the water it contains as a result of the effect of evaporation. Water filters through the clay and comes into contact with the dry heat, and the energy thus extracted reduces the temperature of the water. It is, therefore, a precursor of the refrigerator, an ingenious device to quench one's thirst in a Mediterranean climate. Another two typically Spanish drinking implements are the *bota* or wineskin, which Ernest Hemingway liked, and the *porrón* or wine pitcher, which George Orwell detested because it reminded him of hospital bed bottles. All three enable drink to be shared hygienically without the mouth coming into contact with the container, unlike a glass, and are easy to transport, especially the *bota* which, being made from hide, can be carried slung across the chest. Three Spanish icons made from three different materials, ceramic, leather and glass, and to use them, as the film director Bigas Luna pointed out, you must look to the heavens.

During the 1980s ceramic production underwent a renewal with the arrival of design, which ceased to be one of a company's internal disciplines to become a creative phenomenon reaching all sectors of society. Plates ceased having to be round and white, although some craft production companies such as Cerámicas Aguadé had, since 1950, already produced them in square-ish, colored stoneware. One of the first companies to respond to this phenomenon was the Basque ceramics company Bidasoa, which commissioned various models from designers and artists

porque resultó demasiado avanzada para su época; por eso, en 1988 la rediseñó con el nombre de Compact y funcionó mucho mejor. Aun así, desgraciadamente, Bidasoa cerró en el 2009 tras 75 años de actividad. También Isaac Díaz Pardo desde Sargadelos, en Galicia, recuperaba la tradición ceramista a la vez que investigaba desde su Laboratorio de Formas cómo dar una expresión renovada a la cerámica tradicional apoyándose en las artesanías locales.

Otro diseño icónico español de sobremesa es la aceitera antigoteo de Rafael Marquina. Aunque se diseñó en 1961, también fue en la década de 1980 cuando comenzó su popularidad, primero, como objeto de vanguardia, pero, poco a poco, como objeto de empleo cotidiano para sustituir las aceiteras tradicionales de vidrio, que siempre goteaban. Su preciso diseño la convierte probablemente en la mejor aceitera del mundo, pues responde a la perfección a los requerimientos de uso. El autor contaba que, de pequeño, había recibido alguna colleja de su madre cuando le reprendía por ensuciar el mantel, dado el habitual goteo de las aceiteras domésticas. Por eso, años más tarde, cuando tuvo la oportunidad de diseñar un nuevo producto, pensó en solventar ese obstáculo. Su propuesta era similar, desde el punto de vista de la forma, a los matraces que se empleaban en química, gracias a los cuales los líquidos se transvasan con suma precisión. Aprovechó las nuevas técnicas de vidrio pírex para conseguir su diseño, que ganó un Premio Delta de Diseño en su primera edición en 1961. Se trata de un cuerpo cónico con una pipeta superior ligeramente torcida, por donde sale el aceite. El resto de líquido que gotea por el pico se reintroduce en el recipiente a través de un pequeño cono invertido donde existe un orificio de recogida, que a la vez sirve para dejar entrar el aire que permite el vertido. Además, tiene una base estable, que hace que sea prácticamente imposible que vuelque. Asimismo, es muy fácil de rellenar, gracias a su embocadura en forma de embudo. No necesita tener un receptáculo debajo para que no manche con el goteo, ni ensucia las manos; tampoco requiere un cierre de corcho o plástico. Una verdadera pieza maestra muy copiada, incluso por prestigiosas empresas, pues su concepto se ha convertido en genérico. Hoy en día se encuentra en prácticamente cualquier tienda de menaje de Occidente, pero también en otros continentes donde se comienza a extender el consumo del aceite de oliva.

Respecto a la colocación de la cubertería, en la actualidad seguimos los usos impuestos por la realeza británica hace tres siglos y que copió nuestra monarquía: tenedor a la izquierda del plato y cuchillo a la derecha, con el filo hacia el plato. Si hay cuchara, se sitúa a la derecha del cuchillo, y si hay pescado, en igual disposición siguiendo el orden de la comida, de afuera hacia dentro. Enfrente del plato, se colocan el vaso o las copas. Pero en las mesas, desde la Edad Media hasta el siglo XVIII, no había más que un cuchillo o navaja para cortar las viandas y un punzón de dos púas para apoyar el corte, pinchar la porción y llevarla al plato; de ahí a la boca, con los dedos.

El origen del cuchillo es prehistórico y siempre ha estado asociado a la cocina y también con la mesa. Pero en la época de Felipe V estaba prohibido sacarlo de las casas y llevarlo en la vía pública, tenía un uso restringido al ámbito doméstico. La cuchara se fabricaba principalmente en madera y, solo más tarde, en metal, ya fuera repujando una plancha metálica o, a partir del siglo XIX, en molde de fundición. En ese momento es cuando floreció la cuchillería española de Albacete, con sus famosas navajas manufacturadas artesanalmente ya desde el siglo XV.

Las cucharas —cuyo origen etimológico es romano, *cochlea* o *concha*— eran metálicas, con el mango en punta para poder usarlo también como punzón. En España se utilizaban los cucharones fabricados en madera, principalmente para cocinar y servir, y no fue hasta el siglo XVIII cuando empezaron a emplearse de manera individual como cuchara con un formato más reducido. En el siglo siguiente se generalizó su fabricación

such as Andrés Nagel, Peret and Mariscal. In 1962 André Ricard had already designed a very simplified and rational dinner set for Bidasoa, but its success was limited, perhaps because it was too advanced for its day. This was why, in 1988, he redesigned it with the name Compact and it was much more successful. Even so, Bidasoa lamentably closed its doors in 2009 after 75 years. Isaac Díaz Pardo in Sargadelos, Galicia, was also concerned to breathe new life into the ceramic tradition while he was researching at his Shape Laboratory into how to give new expression to traditional ceramics while basing this on local craft techniques.

Another iconic Spanish design for tableware is the non-drip olive oil pourer designed by Rafael Marquina. Although he designed it in 1961, it was also during the 1980s that it became popular, first as an avant-garde object and then, slowly but surely, as an object of daily use to substitute the traditional glass oil bottles used at table that always dripped. His precise design has made it probably the world's best oil pourer because it meets the requirements of use to perfection. Rafael would tell the tale that as a boy he would sometimes be given a slap by his mother for spilling olive oil on the tablecloth, something hard to avoid, given that they always dripped, and that was why, when he had the opportunity to design a new product, he thought of sorting this problem out once and for all. His solution is formally similar to the flasks used in chemistry which are capable of transferring liquids with great precision. He took advantage of the new techniques for producing Pyrex glass to create his design, which won him the first ever Delta Design Prize to be awarded. It is conical in shape and it has a slightly turned pipette from which the oil is poured. Any drops of oil escaping from the spout are returned to the base through a small inverted cone with a ridge in it which also allows the escape of air when pouring the oil. It sits on a stable base which makes it almost impossible to topple over and it is also very easy to fill thanks to its funnel-shaped neck. It does not require a saucer beneath it to prevent stains being formed by oil drops and neither does it dirty the hands or need a cork or a plastic stopper to seal it. It is an item that has been very widely copied, even by prestigious companies. Its conception has become generic and today it can be found in practically any tableware shop in the western world, as well as throughout other places in the world where the use of olive oil is being adopted.

As far as cutlery is concerned we continue to follow the customs imposed by the British Royal Family three centuries ago, something that was copied by our own Royal Family. Fork to the left, knife to the right with the blade facing the plate with the spoon, if any, to the right, and if there were a fish dish, the cutlery laid out in the same order in accordance with the order of courses, the glasses being arranged above the plates. However, from the Middle Ages until the 18th century, there was never more than one knife to carve with and a two-pronged serving fork to place the food on a plate, and from there to the mouth with one's fingers.

The origins of the knife are prehistoric and have always been associated with cooking and the table. But during the reign of Philip V their use was restricted to the home and it was prohibited to take them out of the house or to carry them in the public thoroughfare. They were originally made of wood and only later were they made of metal, either by beating out a metal sheet or, from the 19th century, by casting. It was at this time that the cutlery of Albacete reached its peak with its famous knives that had been produced since the 15th century.

Spoons were made of metal with handles pointed so that they could be used to spear the food. In Spain wooden ladles were used, mainly for cooking and serving food, but it was only in the 18th century that they were made smaller so they could be used individually as spoons. It was during the following century that their production in metal, nickel silver or silver started to become the norm for the prosperous classes. Traditionally they were made in the workshops of silversmiths and goldsmiths along



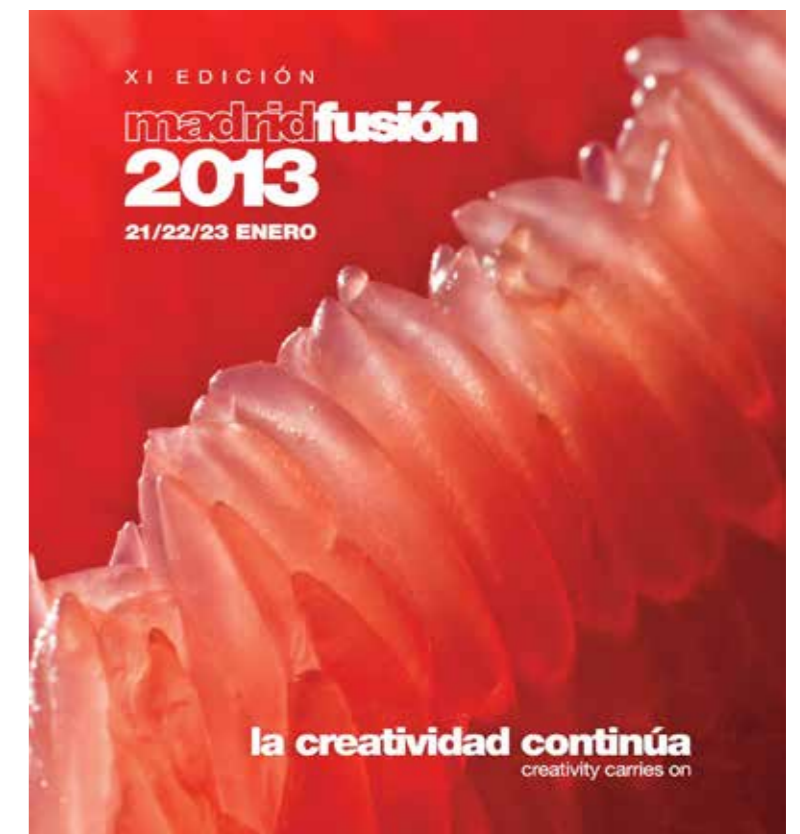
El evento anual sobre gastronomía Madrid Fusión, creado en el 2003, incluye un premio al diseño y a la innovación tecnológica.

Madrid Fusión, a gastronomic event which began in 2003, includes a prize for design and technological innovation.

en metal, en alpaca o plata para las clases burguesas. Fueron tradicionalmente los talleres de plateros y orfebres los encargados de realizar las cuberterías, hasta que la producción en serie del siglo XX dio paso a la producción industrial por molde y estampación. El material empleado preferentemente es el acero inoxidable, como el resto de cubiertos.

El tenedor fue el último instrumento que se incorporó a la mesa tradicional. Curiosamente, en Valencia y Cataluña, ya en el siglo XV se usaba la broca, precedente del tenedor pero solo con dos púas, que aún tardó siglos en arraigar en el norte de Europa. Se cuenta que fue Leonardo da Vinci, insigne cocinero e inventor de artilugios para la cocina como un triturador de carne, quien puso un tercer punzón al tenedor y lo convirtió en un tridente. Pero la costumbre de colocarlo en la mesa proviene de la aristocracia veneciana, que lo copió de Oriente. Actualmente, los tenedores suelen tener cuatro púas, al parecer también por incorporación italiana, pues resultan más útiles para sostener la pasta.

Una vez establecido el set básico de la mesa, se añadió la cubertería de pescado y de postre, así como los elementos para servir, para los que los diversos estilos de las artes aplicadas y del diseño han hecho sus propuestas. En España contamos con una gran tradición en cubertería, en la que destaca Platería Meneses, empresa fundada en 1840, que, a pesar de su suspensión de pagos en 1992, pervive a través de su bisnieto en la empresa J. Meneses, y como Meneses a través de la empresa Servicios de Mesa Guernica, que agrupa también las marcas de cubertería Dalia y Cruz de Malta. Destacados restaurantes vascos como Arzak, Zuberoa y Mugaritz, al igual que el Basque Culinary Center, utilizan sus productos, con una gama que recorre desde la tradición a los modelos más vanguardistas. Cabe destacar su modelo de cubertería bautizado como Gernika, que se expuso en el MoMA de Nueva York y que el arquitecto Frank Gehry seleccionó para el restaurante del Museo Guggenheim de Bilbao. Otra empresa cubertera situada en Guernica es Idurgo, creada en 1960, que también ofrece una extensa colección de cuberterías de diferentes estilos, con propuestas orgánicas y de calidad. En Galicia existe la empresa Jay, productora que, desde hace 45 años, suministra diversas colecciones en acero inoxidable.



with the other items of cutlery, and that remained the case until the mass production of the 20th century led to their production by means of molds and die-stamping. The material most often used, as is the case with the other items of cutlery, is stainless steel.

The fork was the last item of cutlery to make its appearance on the traditional table. Curiously, in 15th-century Valencia and Catalonia the *broca*, a two-pronged precursor of the fork, was already in use although it would take centuries before it was adopted in northern Europe. The story goes that it was Leonardo da Vinci, a distinguished cook and the inventor of kitchen utensils such as the meat grinder, who added the third prong to the fork, making it a trident. The idea of using forks to set the table, however, came from the Venetian aristocracy, who had copied the idea from the east. Forks now usually have four prongs and it would seem that the addition of the fourth prong was also an Italian innovation to make it easier to eat pasta.

Once the basic set of cutlery had been established, fish knives and forks were added along with cutlery for desserts and serving implements. The various styles of the applied arts and design have had their influence on all of them. There is a rich tradition of cutlery manufacture in Spain, one in which the Platería Meneses company, founded in 1840, has a distinguished part. Although the company went into liquidation in 1992, it continues to exist through a great-grandson as the J. Meneses company and as Meneses through the Servicios de Mesa Guernica company, which also brings together the Dalia and Cruz de Malta cutlery brands. Outstanding Basque restaurants such as Arzak, Zuberoa and Mugaritz, and the Basque Culinary Center, use their products with a range that encompasses both the traditional to the most avant-garde. Their cutlery set called Gernika deserves special mention. It was exhibited at the MoMA in New York and the architect Frank Gehry chose it for the restaurant at the Guggenheim museum in Bilbao. Another cutlery company located in Guernica is Idurgo, founded in 1960, and this company too produces an extensive range of high-class and original cutlery in many different styles. In Galicia the Jay company has been in production for forty-five years and produces various series in stainless steel.

El vidrio comenzó a fabricarse en Almería hacia el siglo XIII y poco a poco fue extendiendo su presencia, principalmente para garráfas, jarras, botellas, vasijas y, más tarde, copas. Aunque antes de esa fecha ya había talleres dedicados a la fabricación de piezas más artísticas. Hasta el siglo XVII, Cataluña se constituyó en la principal zona productiva de vidrio para uso doméstico. El porrón y la porrona son típicos instrumentos de esta zona, actualmente reinterpretados por diversos jóvenes diseñadores. En 1727 se creó la Real Fábrica de Cristales de La Granja, en Segovia, por encargo de Felipe V, que consideraba estratégica la producción de vidrios y espejos, y que alcanzó su esplendor a finales del siglo XVIII. Posteriormente entró en declive por el nacimiento de diversas industrias vidrieras surgidas gracias a los avances tecnológicos que facilitaban el proceso productivo y cerró definitivamente en 1972. Actualmente en la antigua fábrica se ubica un museo y la Fundación Centro Nacional del Vidrio.

Hay que destacar algunas productoras artesanales repartidas por toda la geografía española. En el Pueblo Español de Barcelona se encuentra el Taller Luesma & Vega, dedicado al vidrio plano, que suministra platos especiales y produce ediciones limitadas para prestigiosos restaurantes, aunque también cuenta con una sección de venta al público. Como fabricantes en serie, en Valencia hay que mencionar Vidal Grau y La Mediterránea; esta última ha sabido renovar sus colecciones de la mano de diferentes diseñadores que han dado personalidad y valor a sus productos. Una de sus propuestas más curiosas es el botijo La Siesta, una reinterpretación del tradicional botijo, ya en desuso, al que han dado la forma de la botella de plástico de litro y medio, lo que permite guardarlo en la nevera, además de otorgarle una carga estética contemporánea.

En el ámbito de la mesa es donde los diseñadores han hecho un mayor despliegue de imaginación a partir de la década de 1990. Por un lado, encontramos propuestas para la industria, pero, por otro, también ha habido una rica interrelación con la artesanía. La prestigiosa empresa italiana Driade produjo en 1990 el juego completo de menaje Victoria diseñado por Oscar 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 Rosenthal ha producido la delicada y 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, series limitadas, o fabricar ellos mismos algunos de sus diseños ante la imposibilidad de ponerlos en 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, y Marre Moerel fabrica series limitadas desde su propio taller madrileño. 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; todos ellos buscan en el límite entre lo comercial y la calidad. En todos ellos hay una vocación social del diseño, preocupación medioambiental y productos pensados para un usuario, más que para un consumidor, diseños participativos, en los que el comprador interactúa, en los que se persigue un juego entre el objeto y quien lo usa.

El Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid y el Museo de Artes Decorativas de Barcelona, ahora integrado en el Museo del Diseño, así como otros museos temáticos locales, albergan importantes colecciones de objetos relacionados con la gastronomía en nuestro país. En ellas se puede observar la evolución del entorno de la mesa desde la Edad Media hasta nuestros días.

Glass production, mainly for pitchers, jugs, bottles and later for glasses, commenced some time around the 13th century in Almería whence it spread, although previously there had been various workshops for the production of more artistic pieces. Until the 17th century Catalonia was the main center for glass production for domestic use. The *porrón* and the *porrona* are typical of the area and are being re-interpreted by various young designers. In 1727 the Royal Glass Factory at La Granja in Segovia was founded by order of Phillip V, who considered the production of glass and mirrors to be of strategic importance. It would reach the height of its glory towards the end of the 18th century. It later fell into decline on account of the appearance of various other glass foundries that benefited from technological advances that facilitated the production process. It closed definitively in 1972 and the former Royal Factory is now home to the National Glass Museum and Foundation.

It is worth making special mention of certain craft producers working in many parts of Spain. Within the Pueblo Español in Barcelona are to be found Luesma & Vega, who work with flat glass, supplying special plates and producing limited editions for high-class restaurants, although they also sell to the public. Outstanding mass-producers in Valencia include Vidal Grau and La Mediterránea, of which the latter has rejuvenated its product-line with pieces by different designers, giving its products greater personality and value. One of its most curious products is its La Siesta wine-jug, a re-interpretation of the now-obsolete traditional earthenware wine-jug, giving it the typical shape of a one-and-a-half liter bottle, which makes it possible to keep it in the refrigerator, as well as giving it a contemporary aesthetic feel.

It is in the field of tableware that the imagination of Spanish designers has been most active since the 1990s. On the one hand there are products for the industry, but there has also been a fertile relationship with craft producers. In 1990, the prestigious Italian company Driade produced the complete range of Victoria tableware designed by Oscar Tusquets, with glassware, crockery and cutlery. Similarly, the German company WMF has worked with Josep Llusçà, and Alessi with Lluís Clotet. The delicate, elegant Landscape series of crockery by Patricia Urquiola has been produced by the prestigious Rosenthal company, while Jaime Hayón, creative director of Lladró, works with sophisticated Japanese ceramics makers such as Choemon.

Another interesting phenomenon is that of self-manufacturing. Many designers have chosen to make just prototypes or limited editions, or to produce some of their designs themselves in view of the impossibility of putting them into mass production. Sometimes there are useful products, but often they are formal experiments or short production runs. Ernest Perera has founded the company Amor de Madre, and Marre Moerel produces limited editions in her own workshop in Madrid. We find a more conceptual design in some items by Emiliana Design Studio, a subtle irony in pieces by Curro Claret or diez+zeid, and experimental reflection in the work of Martín de Azúa, all of them in search of the boundary between salability and quality. All of them have a social commitment to design, concern for the environment and products conceived for the user, rather than for a consumer, participative designs in which the buyer interacts, in pursuit of an interplay between the object and the one who uses it.

The National Museum of the Decorative Arts in Madrid and the Museum of the Decorative Arts in Barcelona, now part of the Design Museum, and various other, local, specialized museums, house important collections of objects related to gastronomy in our country. In them can be seen how the table, and everything associated with it, has evolved from the Middle Ages until the present day.

Estuches exclusivo para los prestigiosos jamones ibéricos de bellota Joselito.

Arriba: Modelo diseñado por el arquitecto Rafael Moneo y Moneo Brock Studio. Un carro que alude a la aguja de una catedral gótica, y que luego se reconvierte en una lámpara.

Abajo: Modelo en rojo e interior decorado con encaje negro, creado por la firma de lencería Andrés Sardá, con diseño de GR studio en colaboración con Mucho.

Exclusive packs for Iberian acorn-fed hams from Joselito, regarded as the best in the world.

Above: A model designed by the architect Rafael Moneo and Moneo Brock Studio. A cart that alludes to the spire of a Gothic cathedral, and which afterwards turns into a lamp.

Below: A model in red, with the interior decorated with black lace, created by the lingerie firm Andrés Sardá, with design by GR studio in collaboration with Mucho.



El diseño en la comida

La cocina española posee una alta consideración internacional, pero no ha logrado adquirir la relevancia o fama de la de otros países o culturas. La cocina francesa está asociada a la exquisitez y a una cuidadosa elaboración, mientras que la italiana tiene un marchamo popular de calidad ligado principalmente a la pasta o a la pizza. La cocina japonesa tiene sus rasgos distintivos con el elaborado *sushi*; otras cocinas orientales, como la china, la india o la tailandesa tienen su peculiaridad compositiva. También existe un reconocimiento de la cocina mexicana con su derivación *tex-mex*. Los menús de todas ellas se han convertido en mercancías exportables.

Nuestra cocina está asociada a platos como la tortilla de patatas, el gazpacho y la paella, y está basada en productos como el jamón ibérico, los cítricos y el aceite de oliva, así como en su cuidada huerta y su abundante pescado y marisco. Pero hasta la fecha no ha gozado de un marchamo asociativo como la sofisticación francesa o la calidad italiana. Hace poco tiempo que, con el fenómeno turístico, se empezaron a difundir algunos platos típicos ya referidos y se extendió el concepto de tapeo como forma de comida.

Podemos destacar algunos productos alimenticios manufacturados tradicionales como ejemplos de *food-design avant-la-lettre*. Rellenar olivas es una práctica culinaria mediterránea, pero su enlatado y comercialización lo han convertido en un producto típicamente español, con marcas tan relevantes como La Española o Serpis, ambas ubicadas en Alcoy. Bien puede considerarse un ejemplo genuino precursor del diseño alimenticio. Igual que el churro, una pasta extrusionada con un característico estriado que mejora la fritura. Lo que originalmente se confeccionaba con una manga con boquilla, se perfeccionó con una maquinaria con una manivela que facilita la extrusión de la pasta directamente sobre el recipiente donde se fríe. Recientemente, la empresa vasca New Food Spray ha presentado un *spray* para hacer churros de forma inmediata, del *spray* a la sartén. La gula es otro producto alimenticio español de éxito.

The design of food

Spanish food is highly regarded internationally, but it has not achieved the significance or fame of that of other countries and cultures. French food is associated with exquisiteness and very careful preparation, while Italian food has the label of quality for all, linked mainly to pasta and pizza. Japanese food has its distinctive characteristics with its exquisitely-prepared sushi; other oriental cuisines—such as Chinese, Indian or Thai—have their characteristic compositions. Mexican food is also recognized in its Tex-Mex derivative. The menus of all these cuisines have turned into exportable products.

Our cooking is associated with dishes such as Spanish omelet, gazpacho and paella, and is based on products such as cured ham, citrus fruit and olive oil, as well as excellent vegetables and abundant fish and sea-food. But until now it has not had a label associated with it in the same way as French sophistication or Italian quality. It is only more recently, with the arrival of tourism, that some of the typical dishes just mentioned are becoming well known. What is more, the concept of tapas as a way of eating is becoming widespread.

We can hold up some traditional manufactured food products as examples of food design *avant la lettre*. Stuffing olives is a culinary practice throughout the Mediterranean area but canning them and marketing them has made them a typically Spanish product, with major brands such as La Española or Serpis, both located in Alcoy. They could well be regarded as true precursors of designer food. Then there is the *churro*, a doughy confection which is extruded with striations along the sides so that it will fry better. What was originally made using a piping bag and nozzle is now made using a machine with a lever to facilitate extrusion of the dough directly into the frying vessel. Recently the Basque company New Food Spray has unveiled a pressurized can to make instant *churros*, from the can to the pan. Imitation elvers known as *gulas* are another successful food product. They came into existence through the combined efforts of a number

Nació de la unión de diversas empresas pesqueras que explotaban la angula. Ante su escasez, crearon un producto a base de surimi con la forma de la gula y lo presentaron como «gulas del norte». Para ello, desarrollaron el proyecto con la ayuda del CSIC, hasta que obtuvieron una patente y contaron con la colaboración del *know-how* japonés, inventores del surimi. Pero, sin duda, el producto español más popular y más vendido en el mundo es el Chupa Chups, aunque ahora la marca pertenezca a una multinacional italo-holandesa. Para corroborarlo, basta con decir que es una de las pocas piezas españolas que forma parte de la colección del MoMA de Nueva York en el apartado de diseño industrial. Este caramelo con palo nació de la mano del empresario Enric Bernat en 1959, quien, aunque no pudo patentarlo, pues ya existían otros precedentes, sí logró darle la calidad y el sistema de distribución idóneo para convertirlo en un producto muy demandado. A ello contribuyó eficazmente su original expositor, donde los caramelos constituían un ramo de flores colorido, y una estrategia publicitaria (no existía aún el *marketing*) con una guinda: fue Salvador Dalí, con la agencia de publicidad Izquierdo y Noguero, quien dibujó la característica margarita o nube del archifamoso logotipo. Se calcula que, hasta la fecha, de este producto, presente en 108 países de todo el mundo, se han vendido cerca de 30.000 millones de unidades.

La tapa, el sano *fast-food* español

La tapa se puede considerar una tipología gastronómica. Con respecto a su origen, se han escrito muchas historias, no siempre comprobadas históricamente. Al parecer, aún no está derogada la ley promulgada por Carlos III que obligaba a las cantinas a colocar una rebanada de pan encima de las jarras de vino para evitar que los soldados se emborrachasen. Esta es una de las muchas explicaciones que existen sobre el origen de las tapas. Pero hay otras: que fue Alfonso X el Sabio quien, obligado por temas de salud a tomar pequeños tragos de vino con algo de comer, ordenó que se estableciese como costumbre en Castilla. También se dice que su origen es más reciente, que data de una visita de Alfonso XIII a Cádiz, cuando el monarca se sorprendió gratamente de que tapas en el vaso de Jerez con una loncha de jamón, para evitar que entrase arena durante una fuerte ventisca. Y de ahí que se extendiese la costumbre. Otros afirman que en Andalucía se tapaban las jarras de vino con rebanadas de pan para que no se colaran las moscas, etcétera. Pero lo más razonable es que la tapa surgiese como oferta de las posadas y tabernas para incentivar, con bocados salados, el consumo de bebida.

La cuestión es que con el tiempo se creó un nuevo tipo de comida: la tapa, pincho (*pintxo*, en euskera), variedad con el alimento ensartado en un palillo, o montadito (una rebanada de pan con algo encima). También se llama tentempié, alifara, botana, poteo, picoteo..., según las zonas. Cervantes los denominaba «llamativos», y Quevedo, «avisos». Pero no hay constancia histórica de la palabra tapa más allá de la inclusión en el *Diccionario de la Real Academia Española* en su edición de 1939. Hay quien opina que deriva de *étapes*, las etapas con que los soldados franceses organizaban sus marchas durante su invasión peninsular. En cada una de esas paradas técnicas se aprovisionaba a las tropas con un tentempié, de ahí la tapa.

Es difícil definir qué es la tapa por su variedad; consiste básicamente en una combinación de diversos alimentos en formato reducido. No se suele comer sentado, sino de pie, en la barra. Puede ser caliente o fría y, por lo general, se comparte con otros. De ahí el verbo *tapear*, es decir, salir a compartir pequeñas porciones de comida variada. Las tapas se suelen anunciar en los vidrios de los bares con dibujos alusivos, o en pizarras, pero también es usual mostrarlas en los expositores, en fuentes o directamente en porciones. Este sinfín de posibilidades y el gancho de atraer visualmente al comensal es lo que ha convertido la tapa, en los últimos años, en un verdadero campo de exhibición para

of companies that fished for eels. So scarce are they that they created a product based on surimi in the shape of an eel and presented as “gulas del norte”. They developed their product with the aid of CSIC (the Spanish National Research Council), until they obtained a patent. They enjoyed access to Japanese know-how, they being the inventors of surimi. Undoubtedly, however, the most popular Spanish food product, the one with the largest world-wide sales, is Chupa Chups, albeit that the brand now belongs to an Italo-Dutch multinational. To confirm this, it is enough to point out that it is one of the Spanish items in the industrial design section of the MoMA in New York. This candy on a stick was invented by the entrepreneur Enric Bernat in 1959, who, although he was unable to patent it as there were other precedents, did succeed in endowing it with the quality and the distribution system that were needed to make it a desirable product. In large measure this was thanks to the ingenious point-of-sale display, in which the candies formed a colorful bouquet of flowers, and an advertising strategy (there was no marketing in those days) that was the cherry on the cake: it was Salvador Dalí, with the advertising agency Izquierdo & Noguero, who drew the characteristic daisy or cloud in the ultra-famous logo. It has been calculated that this product, present in 108 countries all around the world, has sold some 30 billion units to date.

The tapa, Spain’s healthy fast food

The *tapa* (from the verb *tapar*, to cover) can be regarded as a gastronomic class all to itself. Many stories have been written about its origin, often without historical justification. It would seem that a law promulgated by Charles III obliging inns to put a slice of bread on top of the jugs of wine to discourage soldiers from getting drunk is still in force. This is one of a number of explanations that have been given regarding the origin of tapas. But there are others: that it was Alfonso X the Wise, who was obliged because of his health to take little sips of wine along with dainty bites to eat, who ordered that this be a custom in Castile. It has also been said that, more recently, it was Alfonso XIII who, while visiting Cadiz, was pleasantly surprised that his glass of sherry was covered by a slice of cured ham, to avoid its being contaminated with sand when a strong breeze blew up. And so the custom spread. Others declare that in Andalusia jugs of wine were covered by slices of bread to keep out flies, etc. But the most reasonable explanation is that the tapa originated as salty tid-bits offered free of charge by inns and taverns to encourage patrons to drink the wine.

Whatever the case, a new type of food gradually came into existence, known as a *tapa*, pincho (spelled *pintxo* in Basque)—which is a variety in which the food is speared by a cocktail stick—or *montadito*, (a slice of bread with something on top). Other names include *tentempié*, *alifara*, *botana*, *poteo*, *picoteo*, etc., according to the region. Cervantes called them “*llamativos*” and Quevedo, “*avisos*”. But there is no historical record of the use of the word “tapa” before its inclusion by the Royal Spanish Academy in the 1939 edition of its dictionary. There are those who have asserted that the word derives from the French *étapes*, the “stages” in which the French soldiers organized their marches during their invasion of the Peninsula. At the end of each of these stages the troops were given a “temptation”, and hence the tapa.

The tapa is difficult to define, such is its variety, but it consists basically of a very small portion of a variety of foodstuffs. It is not usually eaten at the table, but while standing at the bar. It may be hot or cold and usually it is shared. Hence the verb *tapear*, to go out to share small portions of a variety of foods. Tapas are often announced by illustrative drawings on bar windows, or on blackboards, but it is also usual to display them in cabinets, either in trays or directly as single portions. This great variety of possibilities and the draw of its visual attractiveness for the customer are what have made the tapa, in recent years, into an opportunity for chefs to display their work, once again turning their attention to what was

«The ultimate chef», *gadget* promocional de la web del chef Paco Roncero, director del restaurante La Terraza del Casino de Madrid, y del Taller Paco Roncero (en la foto).

“The ultimate chef”, a promotional gadget for the Web-site of chef Paco Roncero, director of La Terraza del Casino restaurant in Madrid, and of Taller Paco Roncero (pictured).

Foto/Photo: Paco Roncero Taller web



los cocineros, que han vuelto a ocuparse de una cuestión en principio menor, ya que solía ser el camarero el que servía directamente las raciones, hasta sofisticarlo al máximo. Los extensos menús degustación, que consisten en muchos platos con pequeñas porciones, pueden considerarse también una forma de tapeo.

Hoy en día, la tapa, genuinamente española, ha alcanzado relieve mundial, se puede decir que ha exportado una nueva forma de comer más informal, que se incorpora de pleno derecho a la gastronomía, tras haber superado al bocadillo, pero sin la formalidad de la carta o el menú. Los diseños de las tapas son realmente imaginativos y recurrentes, se han convertido en una indiscutible seña de hispanidad en claro ascenso cotidiano y de proyección mundial. Pero existe el peligro, como ha apuntado el gastrónomo José Carlos Capel, de que otras geografías se apropien de la tapa como género, pues se empieza a hablar de tapas orientales, o menú de tapas como degustación de pequeñas porciones, pero que no están asociadas al auténtico tapeo español.

Muchos cocineros españoles han utilizado este formato, la tapa, para hacer una actualización. Entre ellos destaca Carlos Abellán, quien, desde Comerç 24, Tapas 24 o Tapas Barcelona en Montreal, se ha empeñado en renovar y difundir esta tradición.

Una de las principales incursiones en el mundo del diseño del alimento lo constituye el proyecto Techno Tapas de Martí Guixé, una revisión de las tradicionales tapas en clave conceptual, presentado por primera vez en la Galería H₂O de Barcelona en 1997. La tapa Spamt consistía en rellenar un tomate con pan, aceite y sal, una adaptación del tradicional *pa amb tomàquet* catalán. También presentó el proyecto Sponsored Food, en el que diversas marcas multinacionales podían imprimir su logotipo en la comida para ofrecerla gratuitamente. Más tarde se plantearon diversas propuestas, como la Olive Atomic Snack, las Lunch Balls, el 3D Apple Snack, Tapas-pasta, Súper Pintxo, y muchas otras, como el menú de comida líquida. Guixé, que se define como *exdesigner*, es uno de los principales creadores pioneros del *food-design* en todo el mundo.

Por lo que respecta al chocolate, cabe destacar marcas españolas como Chocolat Factory, Cacao Sampaka o Xocóa, que han desarrollado una peculiar labor de renovación de un sector anclado en los formatos tradicionales con el trabajo con reputados diseñadores. El chocolatero Enric Rovira ha colaborado con Emiliana Design Studio en productos como Choco-dosis o Chocolat Accents. También hay que mencionar, por su cuidado diseño, las sorprendentes propuestas de Christian Escribà, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer o Ramón Morató, este último director de la Chocolate Academy de Chocovic, donde se han organizado interesantes talleres entre pasteleros y diseñadores.

in principle a lesser matter—since usually it was the waiter who served the portions directly—raising it to high levels of sophistication. Lengthy sampler menus, consisting of many dishes in small portions, may also be regarded as a form of *tapeo*.

Nowadays the tapa, a truly Spanish phenomenon, has achieved world preeminence, and we could say that the country has exported a new, less formal, way of eating, fully entitled to be accepted as “gastronomy”, surpassing the sandwich, but without the formality of a menu or bill of fare. The designs of tapas are really imaginative and ingenious; they are a product with a genuine Spanish identity which grows daily in significance all over the world. But there is a danger, as the food expert José Carlos Capel has noted, that it could be appropriated as a general term in other parts of the world: some have begun to speak of oriental tapas, or of a “tapas menu”, meaning the sampling of small portions, but without any association with the true Spanish *tapeo*.

There are many Spanish chefs who have used the tapa formula to update their offerings. A notable example is Carlos Abellán who, in his Comerç 24 (or Tapas 24) and in Tapas Barcelona in Montreal, has devoted himself to updating this tradition and disseminating it.

A very notable incursion into the world of food design is Martí Guixé’s Techno Tapas project, a conceptual recreation of traditional tapas, presented for the first time at Galería H₂O in Barcelona in 1997. The tapa Spamt consisted of stuffing a tomato with bread, oil and salt, a version of the traditional Catalan *pa amb tomàquet*. He also presented his project Sponsored Food, in which various international brands could print their logo on the food and then offer it free of charge. These were later followed by other proposals, such as Olive Atomic Snack, Lunch Balls, the 3D Apple Snack, Tapas-pasta, Super Pintxo, as well as many other things such as a menu of liquid food. Guixé, who regards himself as an ex-designer, is one of the chief pioneers of food design at the international level.

When it comes to chocolate, there are notable Spanish brands such as Chocolat Factory, Cacao Sampaka or Xocóa that have reinvigorated a sector that is rooted in traditional formats, working with reputed designers. The chocolatier Enric Rovira has collaborated with the Emiliana Design Studio on products such as Choco-dosis and Chocolate Accents. Also notable for their painstaking design are the surprising items by Christian Escribà, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer and Ramón Morató, the latter the director of the Chocolate Academy of Chocovic, where he has held interesting workshops with pastry cooks and designers.

A more recent contribution is the Papila platform promoted by Alberto Arza, devoted exclusively to food design. Their researches have led to the

Una aportación más reciente constituye el trabajo de la plataforma Papila, impulsada por Alberto Arza, dedicada exclusivamente al *food-design*. En sus diferentes investigaciones han desarrollado curiosos productos alimenticios, como unos chupa chups de vegetales para los niños, un trozo de pan con forma de esponja, para «fregar» la salsa de los platos, o una vela de mantequilla.

Alta cocina y diseño

El gran auge culinario español aconteció tras el fenómeno del restaurante elBulli, liderado por Ferran Adrià. También fue el momento en el que el diseño del menaje alcanza su hito máximo en España. Es cierto que ya existían grandes nombres de la gastronomía como Arzak, Subijana o Berasategui, pero fue Adrià, quien, sin romper con esta tradición, proyectó internacionalmente nuestra cocina y la elevó a otra dimensión. elBulli se ubica en una remota cala de la Costa Brava catalana; fundado en 1962 por un matrimonio alemán que veraneaba en la zona, debe su nombre a la raza canina de su mascota, que al mismo tiempo se convirtió en logotipo del restaurante. Fue un lugar de gran éxito, que consiguió dos estrellas Michelin, pero fue Adrià el que, con su incorporación en 1984 de la mano de Juli Soler, jefe de sala, inició la revolución. En 1991 se asociaron y el restaurante se mantuvo abierto hasta julio del 2011. Ha recibido la consideración de mejor restaurante del mundo en cinco ocasiones, con lo que ha batido todos los récords. La concepción de Adrià de la cocina no dista de la de un diseñador. Analiza, estudia, investiga y se lanza a la innovación. Es una visión culinaria creativa, en la que los límites se expanden progresivamente. Su relación con el diseño no es solo conceptual, sino también pragmática. Comenzó por poner en duda desde los propios instrumentos de cocina hasta los utensilios para presentar y degustar la comida. Ha sido el primer cocinero que interrelaciona de forma profunda e integrada el diseño y que concibe simultáneamente una receta y su contenedor específico. De hecho, ha incorporado a diversos artistas y diseñadores en sus investigaciones, incluso invitó al diseñador Luki Huber a que trabajara desde la propia cocina para que pudiera desarrollar *in situ* sus singulares artilugios.

Curiosamente, Adrià siempre ha mantenido intacto el interiorismo de la sala comedor de su restaurante, pero no así la cocina, que ha contado con un diseño futurista muy avanzado técnica y compositivamente. Sin embargo, nunca se ha atrevido a tocar el rústico comedor, tal vez por nostalgia y respeto a su fundadora, o, incluso, como ha comentado en ocasiones, para resaltar de forma aún más radical sus estrambóticos platos en tan conservador espacio. Adrià ha insistido en que se trata de un trabajo de equipo, en el que otro personaje clave en la interacción con el diseño es Albert Raurich, pero, sobre todo, su hermano Albert Adrià, que desde un primer momento se involucró, junto al resto, en la investigación formal. Una vez cerrado elBulli, Albert ha capitaneado nuevas propuestas, como Inopia y Pakta, aunque entre ellas destaca Tickets, subtítulo «la vida tapa», diseñado por El Equipo Creativo, un espacio de pequeñas barras diferenciadas que crean una atmósfera informal y circense. Un diseño antiminimalista y muy alejado del conservadurismo decorativo y confortable que es habitual en los restaurantes de alto nivel.

La evolución del diseño en elBulli ha sido notoria y progresiva. La primera innovación se produjo a través de una colaboración externa, con la creación, en 1997, de unas estructuras metálicas, inspiradas en la papiroflexia, pensadas para la presentación de los *petit fours* que acompañan el café. Para ello, se trabajó con la joyería Riera Gassó. Allí vieron la imposibilidad de laborar con piezas industriales o moldes, ya que resultaban muy costosos para pocas unidades, así que la tarea debía ser casi la de un orfebre. También se les ocurrió, algo insólito hasta la fecha, presentar los platos en cucharas o en copas, pues se trataba de degustaciones. El paso siguiente fue la colaboración, en el año 2000, con la diseñadora in-

development of unusual food products, such as vegetable “chupa chups” for children, a piece of bread in the shape of a sponge, in order to “wipe up” the sauce from the plate, and a butter candle.

Top-flight cuisine and design

The great boom in Spanish cuisine arose in the wake of the phenomenon of the elBulli restaurant, headed by Ferran Adrià. This is also the time when tableware design reached a peak in Spain. It is true that there were already great names in gastronomy such as Arzak, Subijana and Berasategui, but it was Adrià who, without breaking with this tradition, projected our food at the international level and raised it to another dimension. elBulli was located in a remote cove on the Costa Brava of Catalonia, having been founded in 1962 by a German couple who spent their summers in the area. Its name was taken from the breed of their pet dog, which became the restaurant’s logo. The place was successful, earning two Michelin stars, but it was in 1984, when Adrià joined the staff at the suggestion of Juli Soler, then head waiter, that the revolution began. They became associates in 1991 and kept the restaurant open until July 2011, by which time it had been named “Best Restaurant in the World” five times, breaking all records. His approach to cuisine is not dissimilar to that of a designer. He analyzes, studies, researches and then launches his innovation. It is a creative culinary vision, in which the boundaries are progressively being pushed out. His relationship with design is not just conceptual, but also pragmatic. He calls everything into question, even the kitchen utensils themselves and the accoutrements with which the food will be presented and eaten. He is the first cook to interrelate food with design in a profound, integrated way, simultaneously conceiving a recipe and what will be its specific container. Indeed, he has involved several artists and designers in his research, and eventually invited the designer Luki Huber to work within the kitchen in order to share the development of his singular contrivances.

Curiously, Adrià has always left the interior design of his restaurant’s dining room intact, but not that of the kitchen, which had a very advanced futurist design, both technically and compositionally. Nonetheless he has never dared to touch the rustic dining-room, perhaps out of nostalgia and respect for the founder, or as he has sometimes mentioned, to throw his outlandish dishes into even greater relief against such a conservative background. Adrià stresses that this is team-work, in which another key person for interaction with design is Albert Raurich, but above all his brother Albert Adrià, who was involved right from the start in the research along with the rest of the team. Now that elBulli is closed, Albert is heading new ventures, such as Inopia and Pakta. A notable project is Tickets, subtitled “the tapa life” and designed by El Equipo Creativo, consisting of a series of small bars, differentiated from one another, creating an informal, almost fun-fair atmosphere. An antiminimalist design far removed from the decorative conservatism and comfort that is usual in top-flight restaurants.

It is well known how design at elBulli changed progressively during its existence. The first innovation came about as a result of an outside collaboration: it had to do with the creation in 1997 of metal structures inspired by origami to present the petit fours that were served with the coffee. This was in collaboration with the Riera Gassó jewelers. They saw that it was impossible to work with industrial processes or molds, very costly for just a few pieces, and so the work was almost like hand-crafted jewelry. They also had the idea, unheard of until then, of presenting courses in spoons, or in goblets, since this was a tasting menu. The next step was a collaboration with the industrial designer Gemma Bernal to develop the Ola crockery in 2000. This was the first product to be produced industrially, and was also novel in that it introduced square shapes, until then unheard-of in restaurant service. Publicity material of the time from the makers of the Ola range, Cerámica Industrial Montgatina (CIM) read

Gastrovac. Aparato para cocinar al vacío a menor temperatura, desarrollado por los cocineros Sergio Torres (Dos Cielos), Javier Andrés (La Sucursal) y la Universidad Politécnica de Valencia. La empresa ICC lo vende en 160 países.

Gastrovac. Apparatus for low-temperature cooking *sous vide*, developed by cooks Sergio Torres (Dos Cielos), Javier Andrés (La Sucursal) and the Polytechnic University of Valencia. The ICC company sells it in 160 countries.



ustrial Gemma Bernal para desarrollar la vajilla Ola. Constituyó la primera producción industrial y también representó una novedad al introducir las formas cuadradas, que hasta ese momento nunca se habían utilizado en el servicio de un restaurante. La publicidad de la empresa productora de Ola, Cerámica Industrial Montgatina (CIM), rezaba así: «Adrià sigue creando, Gemma Bernal diseña y CIM lo hace realidad». A partir del año 2001 también se dio un hecho extraordinario en una cocina: la presencia permanente de un diseñador industrial. Luki Huber se instaló una temporada en elBulli para trabajar codo con codo con los cocineros. Su interrelación aceleró las innovaciones. Por un lado, se sucedió una serie de adaptaciones de objetos preexistentes con nuevos usos culinarios, como una pipeta de plástico para pinchar alimentos y sorber a la vez una dosis de salsa. Pero más adelante se fabricaron en pequeñas series diversos recipientes, como platos de pizarra. Posteriormente, se crearon bandejas metálicas, de malla y de vidrio, que en ocasiones reproducían, mediante termoconformado, formas clásicas con sus volutas decorativas tradicionales. También se llevó a cabo un sorprendente cambio de materiales, por ejemplo, la recreación de la típica cucharita de helado de plástico en metal. O una pinza de madera realizada también en metal. En esa cuchara-pinza se depositan hierbas aromáticas que estimulan el olfato mientras se aproxima el alimento a la boca. Asimismo, se presentó un plato del menú dentro de un tubo dentífrico y una cuchara con agujeros, como un colador, para quienes prefieren tomar los cereales antes que la leche. Otra labor se centró en el diseño de instrumentos para idear nuevos platos. En el 2003 se crearon las famosas latas de caviar falso, titulado «imitación elBulli», usando la técnica de la sferificación, ahora extendida por todo el mundo.

Pero más que incursiones en la alta tecnología, Adrià y su equipo han ejercido una acción más posibilista, ligada al bricolaje, «un poco de profesor chiflado», como ironiza Adrià. Para ello, han utilizado diversas máquinas con nuevos usos: algodónera de azúcar, taladradora, centrifugadora, encapsuladora, graneadora, liofilizadora, sopletes, sifones, e, incluso, una bomba de aire de pecera. También han desarrollado la teppan nitro, una especie de placa de teppan yaky pero con nitrógeno líquido que cocina congelando la comida. La mejor expresión de este ingenio no científico, sino de baja tecnología, se muestra en la caviarera, que

thus: “Adrià goes on creating, Gemma Bernal designs and CIM makes it a reality”. Starting in 2001 something else happened that was unheard-of before then in a kitchen: an industrial designer worked in the kitchen. Luki Huber worked side by side with the cooks, and their interrelationship accelerated innovation. At first there was a series of adaptations of existing objects for new culinary uses, such as a plastic pipette to prod ingredients and at the same time draw up a taste of the sauce. But later on, short runs of a variety of recipients were made, such as slate plates. Later, metallic mesh and glass trays were made, sometimes reproducing, by means of thermoforming, classic shapes with their traditional decorative scrolls. Also there were to be surprising changes of materials, reproducing the typical plastic ice-cream spoon in metal. Or wooden tongs, also in metal. Aromatic herbs were placed in the spoon-tongs to stimulate the sense of smell as the food approached the mouth. One course was served inside a tube like toothpaste, and there was a spoon with holes like a colander for those who prefer to eat cereals before the milk. Another approach was the creation of tools to inspire new dishes. And in 2003 the famous cans of false caviar were created, labeled “Imitación elBulli”, using the technique of spherification, which is now widely used all over the world.

But more importantly than excursions into high technology, Adrià and his team pursued a more pragmatic approach, rather like DIY, “a bit like a mad professor”, commented Adrià. Thus a variety of machines were put to new uses: a candy-floss maker, an electric drill, a centrifuge, an encapsulator, a freeze-dryer, blow-torches, siphons, and even a fish-tank air-pump. He also developed teppannitro, a kind of tepannyaki griddle but with liquid nitrogen that cooks by freezing the food instead of heating it. The highest expression of this non-scientific, low-tech ingenuity, however, is to be seen in the caviarera, which consists of a small structure fitted with twelve plastic syringes that continually drip onto the product in a tray. By 1998 he had already used a soda siphon to make his famous foams. There were also molds, metal frames for burning, plastic trays with memory, sprays with aromas to accompany the dishes, etc.

In 2005 came the oh! luna dining service designed by Atelier Laia and made by CIM, with sinuous organic shapes. And the following year a fruit-

consiste en una pequeña estructura con doce jeringuillas de plástico con las que se gotea el producto sobre un recipiente. Pero en 1998 ya habían utilizado el sifón para hacer las célebres espumas. Asimismo, han creado moldes, marcas de hierro para quemar, bandejas plásticas con memoria, *sprays* con olores para acompañar los platos...

En el 2005 se incorporó la vajilla oh! luna de Atelier Laia, fabricada por CIM, con sinuosas formas orgánicas. Y al año siguiente se inició también una fructífera relación con el taller Luesma & Vega para experimentar con nuevas formas y texturas del vidrio prensado, aplicado a la presentación de platos. De esta forma, se creó una tendencia claramente estetizante, que se superponía a la más funcionalista e ingeniosa que se había dado hasta ese momento. Había una vajilla exclusiva para elBulli que nadie más podía tener. Pero, en paralelo, se volvió a la descontextualización con una vajilla realizada en papel prensado. En el 2007 se reutilizaron bandejas de rejilla y se desarrollaron moldes de silicona para elaborar formas figurativas, como una fresa o un cacahuete. Pero, al mismo tiempo, se utilizó el cuenco de una piña verde —lo que añadía este aroma al plato— como recipiente, que curiosamente se interrelaciona con una cáscara de un erizo, y que fue, según la propia historia de elBulli, el primer invento de un contenedor fuera de lo habitual que emplearon el año 1998. Luego vinieron más, como la concha de una navaja, o simples hojas.

En el 2008 se presentó una caja de chocolates en madera (al año siguiente en metacrilato rojo) con la que se concluía el menú. Una verdadera obra artesana con contenedores que se desplegaba ante los comensales para ofrecer chocolates y dulces de diversos formatos y sabores. A partir del 2009 y hasta el cierre de elBulli en el 2011, se sucedieron más innovaciones: platos en cristal negro, copa para el consommé, caparazones de crustáceos usados como recipientes. Incluso se permitieron alguna broma, extragastronómica, como la presentación a partir del 2004 de una tarta impresa, desplegable, tridimensional, para obsequiar a los comensales que celebrasen un aniversario. O un guante de látex inflado para decirle adiós. Un delirio creativo que se expuso en el Centre Georges Pompidou en el 2005 y después ha continuado de alguna forma en Tickets.

En el 2006 se presentó el proyecto Faces, una interesante pero fallida operación para mostrar una amplia colección de instrumentos y útiles de menaje. Ferran Adrià capitaneó a un equipo de diseñadores en la creación de diversas piezas pensadas para la producción intensiva. Pero, por motivos de comercialización, la ambiciosa aventura no prosperó. Ese mismo año, Adrià recibió de forma inesperada el prestigioso Premio Lucky Strike de la Fundación Raymond Loewy, dedicado a señalar a importantes diseñadores, como, por ejemplo, Philippe Starck. El jurado hizo esa excepción justificando el carácter de diseñador culinario de Adrià.

El impacto de elBulli y de Adrià fue internacional; en el 2004, la revista *Time* lo eligió uno de los 100 personajes más relevantes del mundo, junto con Steve Jobs, Georges Bush, Bill Gates o Frank Gehry. A principios del siglo XXI ya estaba en marcha una nueva generación de cocineros de alta cocina experimental con epicentro en España. El periodista especializado en gastronomía Pau Arenós, en su libro *Los genios del fuego* (1999), bautizó el fenómeno como cocina «technoemocional», y, posteriormente, en *La cocina de los valientes* (2013), lo ha descrito así: «El objetivo de los platos es crear emoción, y para ello se valen de nuevos conceptos, técnicas y tecnologías [...] han iniciado un diálogo con artistas, arquitectos, dramaturgos, novelistas, músicos, bodegueros, artesanos, perfumistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos, psicólogos, filósofos, diseñadores...». Xavier Agulló lo define como «metagastronomía».

Es, por tanto, un terremoto con epicentro culinario, pero que sacude muchas otras disciplinas. De hecho, el deconstructivismo de la tortilla de patatas de elBulli es equiparable desde el punto de vista conceptual al

ful relationship began with the Luesma & Vega workshop, experimenting with new shapes and textures in pressed glass, applied to the presentation of the dishes. Thus a new, more aesthetic trend was established, which was superimposed on the functionalism and ingenuity that had dominated until then. There was an exclusive dining service for elBulli that no-one else could have. But in parallel there was a return to decontextualization, with a presentation in “crocery” made of pressed paper. In 2007 open-mesh trays were reused, and silicone molds were developed to create representational pieces, such as a strawberry or a peanut. But at the same time a green pineapple was used as a bowl, adding its flavor, which was curiously interrelated with the shell of a sea-urchin, which according to elBulli’s own history was the first thing to be invented as a recipient beyond what was habitually used in 1998. Later came other things, such as razor-clam shells, or simple leaves.

In 2008 a wooden chocolate box was introduced (the following year it was of red acrylate) to round off the menu. A truly hand-crafted item that would fold out in front of the diners to offer chocolates and candies of various shapes and flavors. Between 2009 and the closure of elBulli in 2011, there was a succession of further innovations: black glass plates, a goblet for the consommé, crustacean shells as recipients. There was even the occasional extragastronomic joke, such as the presentation in 2004 of a printed fold-out tart, as a birth-day card for customers. Or an inflated latex glove to wave goodbye. A creative delirium that was shown in the Centre Georges Pompidou in 2005 and which since then has been given some continuity in Tickets.

In 2006 came the Faces project, an interesting but unsuccessful attempt to produce an extensive series of household utensils. Ferran Adrià led a team of designers to create items intended for mass production. However, for marketing reasons this project never prospered. The same year Ferran Adrià unexpectedly received the prestigious Lucky Strike prize awarded by the Raymond Loewy foundation to acknowledge important designers, such as Philippe Starck. The jury made an exception in view of Adrià’s status as a culinary designer.

The impact of elBulli and Adrià has been international; *Time* magazine voted him one of the 100 most influential individuals in the world in 2004, along with Steve Jobs, George Bush, Bill Gates and Frank Gehry. Now in the early 21st century there is a new generation of top-flight experimental cooks, with an epicenter in Spain. The food journalist Pau Arenós christened the phenomenon “technoemocional cuisine” in his 1999 book *Los genios del fuego* (the fire geniuses), and later in *La cocina de los valientes* (cooking for the brave) in 2013, he defined it thus: “The aim of the dishes is to create emotions and to this end they make use of new concepts, techniques and technologies (...) They have initiated a dialogue with artists, architects, playwrights, novelists, musicians, wine-merchants, artisans, perfumers, poets, journalists, historians, anthropologists, psychologists, philosophers, designers...” Xavier Agulló described it as “metagastronomy”.

So, it is an earthquake with a culinary epicenter, but it is shaking many other disciplines. In fact, the deconstructivism of the potato omelet in elBulli is conceptually comparable to the deconstructivism of architects such as Rem Koolhaas. Not only the deconstruction of traditional dishes, but also the introduction of spherification, molecular cuisine, foams and other innovations by elBulli have been generously passed on to colleagues, and by them to all the world’s lovers of fine dining. There is a desire to disseminate and share which is unusual in other creative professions. Furthermore they make a considerable impact in the press; the media have latched on to chefs as today’s new creators, supplanting photographers, architects and painters. They have also been well-regarded by the public administration, which sees promoting them as a way of promoting the country and generating wealth with a cultural component.



«Elbotijo», revisión actual del tradicional botijo español. Diseño de Mónica Thurne y Mariana Lerma, del estudio WOW.

“Elbotijo”, an updated version of the traditional Spanish drinking jug. Design by Mónica Thurne and Mariana Lerma, of WOW studio.

deconstructivismo de arquitectos como Rem Koolhaas. No solo la deconstrucción de platos tradicionales, sino el invento de la sferificación, la cocina molecular, las espumas y demás innovaciones de elBulli se han difundido generosamente entre sus colegas, y, a la vez, entre los aficionados a la gastronomía de todo el mundo. Hay una voluntad de divulgar y compartir, bastante inusual en otras profesiones creativas. Asimismo, reciben un amplio eco mediático, pues los medios han aupado a los cocineros como los nuevos creativos del momento, relevando a fotógrafos, arquitectos o pintores. También han contado con la complicidad de la administración, que ha visto en su promoción una forma de promover el país y generar riqueza con un componente cultural. La creación de la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia) y del Basque Culinary Center son dos apuestas estratégicas con apoyo institucional. De la misma forma, el salón ferial Alimentaria de Barcelona y el evento Madrid Fusión, creado en el 2003, que incluye en cada edición un premio al Diseño y a la Innovación en la gastronomía, son claves en la difusión del fenómeno.

También ha comenzado una especialización en la enseñanza. El Instituto Europeo de Design y la escuela Elisava organizan cursos monográficos y talleres dedicados exclusivamente al diseño aplicado a la gastronomía. Por otro lado, en algunas universidades se han creado cursos de posgrado. El proyecto fin de estudios Vinculum, de Elisava, dedicado a una señalización de tetrabrik y latas para invidentes, consiguió la Medalla ADI de Oro en el 2012.

El reinado de la cocina francesa, consolidado en la década de 1980 con la *nouvelle cuisine*, queda destronado, como ya avisaba *New York Times* en el 2003: «La creencia de que la cocina es algo más que un medio para alimentar al cliente y enriquecer al cocinero, que puede ser una forma artística, impulsa a los mejores cocineros en España». Desde comienzos del siglo XXI, el centro de atención, la vanguardia culinaria, se ha desplazado a nuestro país. Pero también se proyecta al exterior, donde muchos cocineros abren un restaurante o bien asesoran cadenas hoteleras o de restauración. España está empezando a exportar este fructífero tándem gastronomía-diseño a las principales capitales del mundo, como Londres, París, Berlín, Hong Kong, Tokio, Washington, Singapur y Pekín.

Un caso relevante y pionero es el del asturiano José Andrés, quien, tras hacer unas prácticas en elBulli con Adrià, se marchó a Estados Unidos con 21 años, y allí se ha convertido en el embajador y difusor de las tapas. A través de sus diversos restaurantes —el más popular, Jaleo, y el más sofisticado, Minibar—, y con programas de televisión como *Made in Spain* y publicaciones como *Tapas, a taste of Spain in America*, ha promocionado no solo la comida española, sino también su diseño, pues ha proyectado sus locales con mobiliario e iluminación de autores y empresas españoles, y ha añadido obras de arte contemporáneo de

The creation of the Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia – food and science) or the Basque Culinary Center are two strategic projects with official support. Also, the Barcelona food fair and the Madrid Fusión event which started in 2003 and which every year awards a prize for design and innovation in gastronomy, are keys to the dissemination of this phenomenon.

Courses in food design are beginning to be offered in higher education. The European Design Institute and the Elisava school offer courses and workshops devoted exclusively to design as applied to gastronomy. Also, several universities have created post-graduate courses. Elisava’s Vinculum end of studies project, devoted to the marking of Tetra Brik and cans for blind people, won the Gold Medal of the FAD in 2012.

French cuisine, whose reign was consolidated in the 1980s with *nouvelle cuisine*, has been dethroned, just as the *New York Times* warned in 2003: “The belief that cooking is something more than a way of feeding the customer and enriching the chef, that it can be a form of art, is driving the best cooks in Spain”. Now in the 21st century the center of attention, the culinary vanguard, has moved to our country. But it is also being projected abroad, where many chefs have opened restaurants or have advised hotel and restaurant chains. Spain has begun to export this fruitful tandem, gastronomy–design, to foreign capitals and major cities such as London, Paris, Berlin, Hong Kong, Tokyo, Washington, Singapore, Beijing...

An outstanding pioneer in this respect is the Asturian chef José Andrés, who having worked under Adrià at elBulli, moved when he was 21 to the United States, where he became a culinary ambassador, spreading the word about tapas. Through his various restaurants, including the popular Jaleo and the more sophisticated Minibar, TV shows such as *Made in Spain* and several publications such as *Tapas, a taste of Spain in America*, he has promoted not just Spanish food, but also Spanish design, using furniture and lighting by Spanish designers and manufacturers in his restaurants. He has also added contemporary art works by emerging new Spanish talents. One of his personal creations is a “table soccer table”, at which you can play while you eat, a metaphor for a way of eating linked to the tapa, fun and informal. He has also collaborated with several companies, including Castej, and with the designer Sami Hayek to create novel containers for food.

Many other cooks have gone down the path of collaboration with designers; one of the first of these, and one of the most refined, was Andoni Luis Adúriz, who worked with Atelier Laia, headed by Santos Bregaña. His collaboration attained a delicacy bordering on the artistic, in tune with the gastronomy of Mugaritz, designing everything from the Aizkora (ax)

valores españoles emergentes. Una de sus creaciones personales es un fútbol-mesa, donde se puede jugar mientras se come, una metáfora de un tipo de alimentación, ligado a la tapa, divertido e informal. Asimismo, ha colaborado con diversas empresas, como Castey, y con el diseñador Sami Hayek en la creación de contenedores singulares de comida.

Muchos cocineros han seguido la senda de colaborar con diseñadores; uno de los primeros y más refinados fue Andoni Luis Aduriz, de la mano de Atelier Laia, liderado por Santos Bregaña. Su cooperación alcanza una delicadeza rayana en lo artístico, en consonancia con la gastronomía de Mugaritz, diseñando desde la carta-menú Aizkora (hacha), hasta los platos o el interiorismo del local. El Celler de Can Roca ha creado desde aparatos de cocina como el Roner, en 1997, para cocina a baja temperatura, hasta el Rotaval, desarrollado con la Fundación Alicia para obtener destilados de gustos variados. Uno de los postres célebres del Celler es Viaje a la Habana, en el que una copa con mojito se acompaña de un habano, en realidad un dulce helado que lleva aroma real de humo de Partagás. Otro se titula Gol de Messi, y consiste en una pequeña escultura, medio balón con un trozo de césped y la recreación de la trayectoria de un gol, como postre. Andreu Carulla, que colaboró en su diseño, también es el autor del sorprendente carrito de los postres. Pero la apuesta más ambiciosa liderada por los hermanos Roca, insólita internacionalmente, ha sido *El Somni* (el sueño, en catalán), una experiencia transversal y multidisciplinar de investigación visual dirigida por Franc Aleu. Se trata de una ópera gastronómica en doce actos con doce platos y, a la vez, una exposición, un libro y una película producida por Mediapro.

El veterano Juan Mari Arzak también explota su vertiente creativa de la mano de Jon Rodríguez con Philips, con quienes ha desarrollado el proyecto Vajilla Multisensorial, una serie de contenedores interactivos que reaccionan al contacto con la comida, emiten sonidos, vibraciones, y generan luminiscencia e imágenes en movimiento. Igualmente, Quique Dacosta presta una gran atención al diseño en sus platos y sus diversos locales. Nandu Jubany, en una conferencia de la Barcelona Design Week sobre el diseño del futuro año 2050, afirmaba: «El diseño forma parte de todos y cada uno de los elementos de la experiencia gastronómica de forma transversal». Asimismo, Paco Roncero, desde su futurista Taller de las Emociones, ha creado un espacio único para experiencias multisensoriales gastronómicas, diseñado por la interiorista Carmen Baselga. Paco Morales ha trabajado junto a los arquitectos José Ramón Tramoyeres y Luis Fraguada en una impresora 3D de comida. Trabajan en dos líneas, por una parte, en la impresión de vajillas y, por otra, en la impresión de comida. Dani García ha colaborado con la empresa de calzado española El Naturalista en el diseño de suelas de zapatos inspiradas en las creaciones culinarias de aquel; el proyecto ha recibido el nombre de Delishoes.

En la actualidad vivimos una explosión de nuevas generaciones de chefs españoles que integran el diseño en su labor creativa. Muchos no solo eligen la vajilla, sino que se implican contratando a algún profesional para el diseño de esta, de su propio restaurante, cuidando todos los detalles (grafismo, Web, interiorismo, iluminación...) y buscando una originalidad que evite los productos estándar. Vivimos la era de la *customización*, es decir, de la personalización, donde cada cocinero busca su espacio de libertad creativa que lo defina.

Al mismo tiempo, muchos diseñadores (industriales, gráficos e interioristas) se orientan hacia la gastronomía. El reto para estos nuevos creadores es saber estar a la altura de las circunstancias. También se abre una gran oportunidad para empresas productoras que sepan aprovechar el potencial y se atreven a fabricar y distribuir por todo el mundo esta rica sinergia. Pocas veces España ha liderado con tanta calidad y aceptación un sector como el de la gastronomía, tan estratégico para nuestra calidad de vida y tan fecundo para la creatividad. ¡Buen provecho!

menu, to the plates and the decoration of the premises themselves. The Celler de Can Roca has created kitchen utensils such as the Roner in 1997, for low-temperature cooking, and the Rotaval, developed with the Alicia Foundation to distil a variety of flavors. One of the most celebrated desserts served at the Celler is "Journey to Havana", in which a glass of mojito accompanies a Havana cigar, in reality a frozen sweet containing the real aroma of a Partagás cigar. Another is entitled "Goal by Messi", a little sculpture, half a football with a bit of turf and the recreation of the path of the goal. Andreu Carulla cooperated with the design, and also devised the surprising dessert cart. But the most ambitious innovation by the Roca brothers, without parallel anywhere in the world, has been *El Somni* (The Dream, in Catalan), an integrated, multidisciplinary visual exploration directed by Franc Aleu. It is a gastro-opera in twelve acts with twelve courses, and is also an exhibition, a book and a film made by Mediapro.

Veteran chef Juan Mari Arzak has also exploited his creativity with Jon Rodríguez and Philips, with whom they have developed the Multisensorial dining service, a series of interactive containers that react on contact with the food, emitting sounds and vibrations and generating luminescence and moving images. Also, Quique Dacosta pays great attention to design in his dishes and his several restaurants. Nandu Jubany, in a conference as part of Barcelona Design Week on future design for the year 2050, asserted that "Design forms part of each and every one of the of the aspects that make up the gastronomic experience in an integrative way". Another instance is Paco Roncero who, in his futuristic Taller de las Emociones (emotions workshop), has created unique surroundings for multisensorial gastronomic experiences, designed by the interior designer Carmen Baselga. Paco Morales has worked alongside architects José Ramón Tramoyeres and Luis Fraguada on a 3D food printer. They work on two lines of enquiry: the printing of crockery and the printing of food. Dani Garcia has collaborated with the Spanish shoe company El Naturalista on the design of soles for shoes inspired by his own culinary innovations; the project goes by the name of Delishoes.

We are now witnessing the burgeoning of new generations of Spanish chefs who have integrated design into their work. There are many who not only choose the tableware for their restaurant, but also become involved in its design by bringing in a professional in the field. They take care with every detail—graphics, Web site, interior design, lighting, etc.—in pursuit of originality, avoiding standard products. We live in an era of customization, of personalization, in which all cooks seek the freedom of the creative space that defines them.

In parallel with all this, industrial, graphic and interior designers are now focusing on gastronomy. The challenge for these new creative generations is to be up to the task. A great opportunity is also opening up for manufacturing companies, who are able to take advantage of the potential venture to produce and distribute this rich synergy all over the world. Rarely has Spain been in the lead, with such quality and such a high status, in a field such as gastronomy, which is so strategic for our quality of life and such a hot-bed of creativity. ¡Buen provecho!

En la página derecha: Catálogo de la exposición «A la mesa!», comisariada por Martín Azúa, que diseñó esta cubierta que, debidamente plegada, conforma una bandeja para comidas informales.

Opposite: Catalogue of the exhibition "A la mesa!", curated by Martín Azúa, who designed this cover which, appropriately folded, forms a tray for informal meals.

Fotos / Photos: Martín Azúa

Antecedentes

«Tapas» tiene un antecedente directo en las exposiciones «Foodjects» y «A la mesa!», ambas comisariadas por Martín Azúa. Además de su brillante labor como diseñador, Azúa realiza también una rigurosa labor de promoción y pedagogía del diseño más vanguardista, con especialización en este territorio del *food-design*: «El diseño y la cocina han estado siempre muy unidos. Teóricos del diseño han utilizado la cocina como metáfora del proceso proyectual: una serie de pasos o métodos que nos llevan a un fin». «Tapas» no es más que la actualización y ampliación de la labor de Azúa, pero aprovechando un formato más generoso. Otro antecedente más lejano de este libro es el número monográfico de la revista *ARDI* titulado «Food-Design», publicado en 1991, donde de forma pionera se daba un repaso a la interrelación entre alimentación y diseño desde diversos puntos de vista.

Una exposición relevante con su consiguiente catálogo es «¡A comer! Alimentación y cultura», organizada por el Museo Nacional de Antropología en 1998. Sus 365 piezas exhibidas y catalogadas daban muestra de la importancia del diseño en la alimentación en España a lo largo de la historia. La Biblioteca Nacional presentó en el 2011 la muestra «La cocina en su tinta». También ha habido diversas exposiciones de la obra de elBulli, con especial atención a sus instrumentos y diseños, tanto en España como en París, en el Centre Georges Pompidou, y, recientemente, en Londres. En el 2001, la sala de exposiciones La Pedrera, de la Obra Social de Catalunya Caixa, presentó «El arte del comer, de la naturaleza muerta a Ferran Adrià», donde se recorría la interacción entre comida y arte, sin duda mucho más explorada que la que tiene aquella con el diseño.

En el ámbito internacional ha habido interesantes exposiciones y una bibliografía muy extensa. Entre las numerosas propuestas en museos, galerías y centros culturales, cabe destacar «Food Design and Culture», organizada en Glasgow durante el Año del Diseño en 1999. En el 2010, The Cooper Union, de Nueva York, presentó la muestra «Appetite: a reciprocal relationship between Food & Design», referida al diseño gráfico. El MoMA, por su parte, organizó «Counter Space: Design and the Modern Kitchen». En el 2012, Designhuis, en Eindhoven, inauguró «Food Culture: Eating by Design». Recientemente, en el 2013, el MaRT (Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Trento y Rovereto) presentó la muestra «Progetto Cibo (La forma del gusto)», dedicada plenamente al diseño de la comida, tal como ha analizado también «Food-Design» en el Museo August Kesner de Hannover. El Mint Museum de Charlotte (Carolina del Norte) exhibió, también en el 2013, la muestra «F.O.O.D. (Food, Objects, Objectives, Design)», coorganizada con el Food Culture, encabezado por Antoni Miralda y Montse Guillén. Igualmente, algunas ferias se están interesando por esta interrelación, como la Feria de Valencia, con el evento «Papila Food Design»; SIAL, en París, con «Design and Food», o Alimentaria en Barcelona.

Existe la International Food Design Society (ifooddesign.org), el primer organismo dedicado a la promoción del diseño alimenticio, entre cuyos miembros destacan los españoles Martí Guixé y Ferran Adrià.

