

# on+

diseño



■ ESPECIAL ARCHITECTURE / ARCHITECTURE SPECIAL

## MARTÍ GUIXÉ

Entrevista / Interview

DISEÑANDO LA COCINA INDUSTRIAL / DESIGNING THE INDUSTRIAL KITCHEN

Historias sobre cocinas / Kitchen Stories

RECETAS INÉDITAS / UNUSUAL RECIPES

NUEVOS RESTAURANTES: GASTRONOMÍA E INTERIORISMO / NEW RESTAURANTS: GASTRONOMY AND INTERIOR DESIGN

+ TECNOLOGÍA, MODA, LIFESTYLE, MOTOR...

+ TECHNOLOGY, FASHION, LIFESTYLE, MOTOR...



# PAPILA

## Food Design

— ¿Cuántas veces hemos escuchado eso de que la comida entra por los ojos? La cocina ya no sólo es gusto sino también estética. Consciente de ello, la feria Ideas y Pasión Habitar Valencia realizó una iniciativa cultural que reunió cerca de cuarenta propuestas de escuelas de diseño y jóvenes diseñadores españoles con el objetivo de mejorar la forma, la ergonomía, la funcionalidad, la interactividad y la comunicación de los alimentos. Una visión desenfadada de la gastronomía tradicional con proyectos centrados en el chocolate y en el pan. Nuevas tendencias que promueven una disciplina del diseño enfocada en la experimentación con la comida como un material dinámico y transgresor. Estética y sabor. El bocado perfecto.

— How often have we heard the bit about food appealing to our sight? Cookery is no longer just a question of taste but also one of aesthetics. Aware of this, the Ideas & Passion Habitar Valencia fair launched a cultural initiative that brought together almost forty proposals from Spanish design schools and young designers with the objective of improving the shape, the ergonomics, the functionality, the interactivity and the communication of food. A relaxed view of traditional gastronomy with projects centred on chocolate and bread. New trends promoting a design discipline that focuses on experimenting with food as a dynamic and transgressive material. Aesthetics and taste. The perfect bite.

### 1 **Ullixir dels deus** *Elixir of the gods*

**Compañía Paigra**  
— El proyecto es la recuperación de la bebida original de semillas de cacao que los mayas y aztecas tomaban por su valor energético. — The project is to recover the original cocoa seed drink that the Mayans and Aztecs drank for its energy-giving value.

### 2 **Cucharrilla combo** *Combo coffee spoon*

**Yosoh**  
— Producto que une la galleta y el azúcar para formar una cucharilla de café. El azúcar se disuelve en el café a medida que lo removemos. — Project that brings together the biscuit and the sugar to form a coffee spoon. The sugar dissolves in the coffee as we stir and the handle of the spoon.

### 3 **Pandeja**

**Silvia Cardoba**  
— Para los desayunos rápidos sin bandeja. Se puede desayunar con una mano. — For quick breakfasts without a tray. You can breakfast with one hand.

### 4 **Pancho**

**Manuel Díez**  
— El pan a menudo no se valora lo suficiente. Para devolverle el valor perdido se comierte en pequeños caprichos como si se tratase de una tableta de chocolate. — Bread is often not given the value it deserves. In order to give it back this value it has lost, it has been turned into small morsels as if it were a chocolate bar.

### 5 **El boci perfecte** *The perfect bite*

**Compañía Paigra**  
— Conjunto de finas láminas de chocolate de diferentes tipos como caramelo o galleta que se pueden aplastar. — Set of fine slices of different types of chocolate such as caramel or biscuit that the user can stack.



### 6 **Pan Xómula**

**Mamad Beal**  
**Carlos Rodrigo**  
— El pan como protector del calor y ampliado a la forma del plato para mejorar el transporte. — Bread has been used as a protector from heat, it has been fashioned to conform to the shape of the dish and allow it to be carried.

### 7 **Naris de payaso / Sourie**

**Macalida**  
— Bombón de chocolate con forma de nariz de payaso para divertirse y jugar con el antes de zampárselo. — Chocolate shaped like a clown nose to have fun and play with before stuffing it.