

Juli Capella



SPANISH DESIGN  
FOR FOOD

Juli Capella



SPANISH DESIGN FOR FOOD

AC/E  
ACCIÓN CULTURAL  
ESPAÑOLA

LUNWERG  
EDITORIAL

TEXTOS DE / TEXTS BY **FERRAN ADRIÀ / PAU ARENÓS**



FOTO / PHOTO: MARC VIRGILI



### Citrus Spray

spray para cítricos / spray for citrus fruits

D Alberto Arza, Joan Rojeski (Papila)

P Lékué

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

An ingenious gadget for squeezing citrus fruits. It is screwed into the fruit itself by means of a conduit which collects the juice to be sprayed. It can be kept in the refrigerator with the lemon itself being the packaging and without the lemon drying out.





#### Souvenir by Alberto Arza

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

Lots of countries have distinctive geographical shapes. An opportunity to make edible souvenirs from them.



#### Candy Vegetables by Mr. Simon

¿Cómo conseguir que los niños se coman la verdura? Con caramelos vegetales que hagan la verdura más atractiva, convirtiéndola en apetitosos Chupa Chups.

How can you get kids to eat their vegetables? With vegetable candies that make the vegetables more attractive, making them into appetizing lolly-pops.

### Food Design

- D Papila (Diversos diseñadores / Various designers)
- P Autoproducción / Self-production



#### Sugarstick by Alberto Arza

Un Chupa Chups de azúcar que, al sumergirlo, absorbe instantáneamente el sabor de la bebida que se está tomando. Pero que también se puede ir disolviendo en el líquido.

A sugar lolly-pop which, when dunked in your drink, immediately absorbs its flavor. Alternatively it can be left to dissolve in the drink.



FOTOS / PHOTOS: ARTUR MUÑOZ - ESTILISMO / STYLING: BERTA JOSÁ

#### Breadbritte by Proyecta

Este pan con forma de estropajo es una divertida manera de «fregar» los platos al acabar de comer. Se limpia el plato y, además, se lleva a la boca.

This loaf in the shape of a sponge makes for an amusing way of "washing" the dishes at the end of a meal. It cleans the plate and you eat it.



#### Dipit by Berta Riera

Una galleta con la forma adecuada para poder mojarla en la leche sin mancharse los dedos.

A cookie made the right shape to be able to dunk it in milk without wetting your fingers.

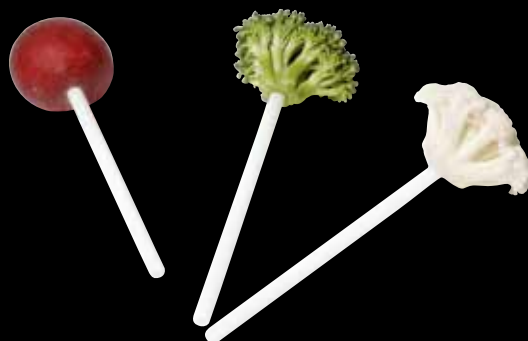


#### Butter candle by Alberto Arza

Vela fabricada con mantequilla que se va derritiendo y la hace más fácil de untar, a la vez que da un toque de iluminación y elegancia en la mesa.

Butter candle that melts, making it easier to spread while providing the table with a touch of illumination and elegance.





- Una degustación del diseño español al servicio de la gastronomía
- Más de 200 diseños de productos para la cocina, la mesa y la comida
- Proyectos de destacados diseñadores como: Arola, Azúa, Bankook, Benedito, Bernal, Bregaña, Carulla, Claret, Culdesac, diez+diez, Emiliana, Eslava, GR, Hayón, Huber, Lluscà, Luesma & Vega, Mañosa, Mariscal, Marquina, Moerel, Pensi, Quítllet, Serrano, Tusquets, Úbeda, Urquiola..., para prestigiosos restaurantes como elBulli, El Celler de Can Roca, Mugaritz, Jaleo, Tickets...
- Selección de interiores de restaurantes
- Selección de arquitectura para bodegas
- Selección de etiquetas de botellas de vino
- Cuadro cronológico de la evolución del diseño del menaje
- Proyectos «Food Photocall», de Antoni Miralda, y «Embedded Drinks», de Martí Guixé
- Entrevista a Ferran Adrià: «Cocinar es diseñar la comida»
- Texto de Pau Arenós: «Los camareros odian a los diseñadores»

- A taster menu of Spanish design at the service of fine eating
- More than 200 designs of products for the Kitchen, for the Table and for Food
- Projects by outstanding designers including: Arola, Azúa, Bankook, Benedito, Bernal, Bregaña, Carulla, Claret, Culdesac, diez+diez, Emiliana, Eslava, GR, Hayón, Huber, Lluscà, Luesma & Vega, Mañosa, Mariscal, Marquina, Moerel, Pensi, Quítllet, Serrano, Tusquets, Úbeda, Urquiola, ... for prestigious restaurants such as: elBulli, El Celler de Can Roca, Mugaritz, Jaleo, Tickets...
- A selection of restaurant interiors
- Examples of the architecture of wineries
- A selection of wine labels
- Timeline showing how utensils and tableware have evolved
- “Food Photocall” project by Antoni Miralda and “Embedded Drinks” project by Martí Guixé
- An interview with Ferran Adrià: “Cooking is designing food”
- Essay by Pau Arenós: “Waiters hate designers”



**AC/E**  
ACCIÓN CULTURAL  
ESPAÑOLA

**LUNWERG**  
EDITORES

