



Elisava for Food Design

ELISAVA Food Design Forum 01

Diálogos alrededor del Food Design

15 marzo 2019

Elisava, Aula 217-218, 2ª planta
La Rambla 30-32
08002, Barcelona
Metro L3 Drassanes

Organizado por:

*Pedro Reissig, Phd, Food Design x Education / Red Latinoamericana de Food Design
y Paolo Sustersic, Phd, Elisava*

Cuando miramos a Barcelona desde la perspectiva del diseño y la creatividad, sin duda hay un fenómeno como el food design que llama la atención por la fuerza con la cual se ha consolidado como una propuesta emergente capaz de conectar los entornos de la alimentación, la gastronomía, el bien-estar y el diseño en sus múltiples posibles interacciones. Barcelona parece el lugar natural para reunirse, reconocerse, y repensar qué ha sido de este impulso desencadenado hace unas dos décadas y hacia dónde queremos que vaya. Desde que se acuñó el término hasta el auge actual de ofertas académicas y agencias dedicadas al Food Design, el término ha ido cambiando de forma y sentido, según lugares, personas y contextos. Es precisamente este el terreno que nos proponemos explorar sin límites preestablecidos en una serie de diálogos que tienen la intención de dar continuidad al primer encuentro sobre food design que se celebró en diciembre de 2018.

Con la iniciativa del Food Design Forum Elisava se propone como lugar de encuentro dirigido a reflexionar sobre el rol del diseño y de la comida en la cultura contemporánea y entusiasmarnos con lo que éstos pueden ofrecer para hacer de nuestro entorno algo más intenso, sostenible y enriquecedor para las personas y el territorio.

Objetivos

En el próximo fórum contaremos con las aportaciones de 4 breves ponencias, intercaladas con el diálogo que susciten. La jornada se concluirá con una puesta en común y una reflexión sobre siguientes los pasos que podrían dar quienes estén interesados en participar activamente en la

iniciativa, tanto como parte de la comunidad de pensadores y diseñadores del food design en Barcelona, como en otras partes del mundo.

Programa

- 15:30 h Recepción de los asistentes y bienvenida del director académico.
- 15:45 h Jeffrey Swartz, *La gastronomía postergada: a propósito de Transition Menu (2013)* de M. Guixé
- 16:30 h Martí Guixé, *Presentación informal*
- 17: 15 Coffee break
- 17:45 h Luki Huber, *Food design amplio versus food design personal*
- 18:30 h Pedro Reissig, *Alimentex: estrategias para la innovación alimentaria*
- 19:15 h Puesta en común, conclusiones provisionales y despedida

Las conversaciones podrán ser grabadas para una eventual edición posterior.

Los Keynotes del Elisava Design Forum 01

Martí Guixé, desde 1997 ha venido desarrollando una intensa actividad de reflexión sobre el significado del diseño contemporáneo, que se ha volcado de manera especial al food design, que entiende como una manera de redefinir la estructura que gravita alrededor de la comida, la industria y el consumidor, definiendo un producto comestible que se aleja de las tradicionales referencias a la cocina, la tradición y la gastronomía. Desde 2001, asumiendo una posición crítica con el rol del diseñador como definidor de la estética de los productos, ha desarrollado el concepto de Ex-Designer, entendido como el resultado de la descontextualización que caracteriza su trabajo y como “un sistema genérico que confiere un nuevo estatus en la profesión, y por ende posibilita la trascendencia de los límites impuestos por la disciplina”. En 2015 este concepto ha originado un proyecto en forma de bar, L'Ex-Designer, en el que se experimenta no solo con la impresión en 3 de todo el contenido, sino también de la comida, con el objetivo de construir una nueva percepción del diseño que empieza por la tecnología, la innovación y la ficción y acaba definiendo una nueva relación entre, cultura, arte y negocios, al mismo tiempo que se ensayan las formas más radicales de food design. Martí es autor de varios libros que presentan su labor en el campo del food design como: *Transtion Menu-reviewing creative gastronomy* (2013), *R&D Book* (2012), *Food Designing* (2010, 2015), *Cook Book A Meta-Territorial Cuisine* (2004) and *Martí Guixé 1:1* (2002), entre otros y es profesor del master en Food Design and Innovation de la Scuola Politécnica di Design, Milán.

www.guixe.com · www.ex-designer.com

Luki Huber, fundó su estudio de diseño de producto en 1999 en Barcelona tras cursar estudios de diseño industrial en el Schule für Gestaltung de Lucerna y la Escola Massana. Después de proyectos iniciales para empresas como Cerabella y Xocoa, trabajó de manera exclusiva en el equipo creativo de elBulli entre 2002 y 2005. Adicionalmente a su uso en el restaurante, los productos que resultaron de la combinación de diseño y gastronomía han sido expuestos en el Centre Pompidou de París, y parcialmente comercializados bajo la marca Faces. A continuación, inició una colaboración estrecha con empresa española de cocina Lékué, para la cual ha realizado una gama de productos extensa y exitosa, siguiendo el principio de buscar objetos innovadores y funcionales a la vez que saquen una sonrisa en la cara de los usuarios. Simultáneamente ejerció de profesor en EINA, Escuela de Arte y Diseño en Barcelona entre 2005 y 2010.

www.lukihuber.com

Pedro Reissig, se encontró con el Food Design mientras veía como se encontraban las áreas de su vida que más le importaban... la gente, cultura, educación y diseño. A partir de ahí le dio forma a los diversos caminos para que estos converjan juntos: fundador de la red Latinoamericana de Food Design, creador de la plataforma Food Design x Educación, y socio de la agencia Demorfa: *food design matters*. Estudió bellas artes, arquitectura y luego se doctoró en diseño para darle cierre a una etapa de su vida más reflexiva. Luego se lanzó a la acción, explorando la relación forma-estructura con una estrategia de diseño llamada Tecno-morfología, lugar desde donde nacen las empresas Nudo Design, Vacavaliente y Demorfa. Sus diseños han alcanzado reconocimiento internacional con presencia en más de 30 países, desde el MoMA Store en NY hasta el Mori Art Museum de Japón. En lo académico, Pedro trabaja como investigador y/o docente en la Universidad de Buenos Aires, la Universidad Torcuato Di Tella, la Universidad de Ciencias Gastronómicas en Pollenzo, Italia, y en la Parsons/The New School de Nueva York.

www.demorfa.com · www.fdx.org · www.lafooddesign.org

Jeffrey Swartz, Nacido en Vancouver, actualmente vive en Barcelona, donde trabaja como crítico, comisario de exposiciones y educador. Lleva más de 10 años como profesor de teoría y crítica del arte y el diseño en la Escola EINA; también ha trabajado en BAU y en universidades extranjeras. Desde 2008 es profesor de la Emily Carr University of Art and Design (ECUAD) de Vancouver, como especialista de la teoría y la crítica de diseño, además de temas en la humanidades y las ciencias sociales. Un campo de

investigación es el arte y las políticas radicales; otro es el diseño crítico y activista. Ha publicado extensivamente en revistas de arte y contribuye ensayos a libros y catálogos; también se ha dedicado a escribir y enseñar en el campo de la alimentación. En *Institutions by Artists* (2012) su capítulo analiza el activismo artístico y la crítica urbanística en Barcelona; en un libro de *Sitesize* (2014) analiza a los colectivos culturales anarquistas. Ha escrito sobre o bien ha organizado exposiciones con diseñadores como Martí Guixé y Curro Claret. Otras exposiciones han destacado la obra de Jessica Stockholder, Lebbeus Woods y Susana Solano, entre otros; una muestra sobre el fraude por Internet (419, o el prisionero español) viajó por España; una exposición colectiva fue *Un Dilema*, en el ASM de Barcelona, en 2013-14. En 2018 fue el comisario de *Vecindades*, con David MacWilliam y Marià Dinarès. Actualmente Jeffrey Swartz es asesor del Campus de les Arts, un proyecto compartido entre los centros de enseñanza artística superior en Cataluña.
<http://barcelonacultureblog.blogspot.com>