



AC/E
ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

Para su difusión inmediata | Enero 2014

Contacto: Cultural Office, Embassy of Spain

Berta Corredor : berta.corredor@spainculture.us | (301) 7427788

Mónica Hernández: monica.hernandez@accioncultural.es | + 34 91 700 4000

Acción Cultural Española (AC/E) y SPAIN arts & culture presentan

TAPAS. Spanish Design for Food



CUÁNDO

DESAYUNO DE PRENSA: Jueves 23, 2014 / 9 am

Por favor, confirmar asistencia a: berta.corredor@spainculture.us

RECEPCIÓN VIP: Jueves 23, 2014 / 6:30 - 8:30 pm

Sólo con invitación. RSVP: contact@spainculture.us

La muestra se abrirá al público el viernes 24 de enero hasta el 23 de marzo 2014

Horario: Miércoles a Viernes de 2 pm a 6 pm; Sábados y domingos de 10 am -6 pm. Gratuita

DÓNDE

Antigua Residencia de los Embajadores de España

2801 16th Street Northwest, Washington, DC 20009

Cultural / Office /

2375 Pennsylvania Ave, NW
Washington, DC 20037
United States

T. +1 202 728 2334
F. +1 202 496 0328
www.spainculture.us





AC/E
ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

La muestra “TAPAS. Spanish Design for Food” llega a Washington D.C.

Washington, D.C.- **TAPAS. Spanish Design for Food**, organizada y producida por **Acción Cultural Española (AC/E)** y **SPAIN arts & culture**, muestra a través de más de 200 objetos e instrumentos que sirven para preparar o degustar la comida, vídeos y fotografías, la relación entre disciplinas tan creativas como el diseño y gastronomía. La exposición permanecerá abierta al público en la Antigua Residencia de los Embajadores de España en Washington D.C. desde el 24 de enero hasta el 23 de marzo de 2014.

Comisariada por el diseñador y arquitecto **Juli Capella**, **TAPAS. Spanish Design for Food** es un espectáculo de imaginación y talento al servicio del sentido del gusto. Chefs, diseñadores, arquitectos, cocineros, bodegas y restaurantes reflejan cómo, en los últimos 25 años, España se ha situado en la vanguardia del diseño y de la cocina. Por otra parte, podemos ver iconos culinarios como la paella española, la bota, el botijo o el porrón.

“Esta muestra es un tributo a los orígenes de la palabra tapa, que también significa tapadera en español. Proviene de la antigua costumbre de tapar un vaso de vino con una rebanada de pan o de carne para mantener alejados tanto a la suciedad como a los insectos”, comenta Juli Capella. “Durante este siglo España ha liderado una experimentación vanguardista que combina alta cocina con alto diseño. Las creaciones culinarias van acordes con los recipientes donde se presentan. Esta revolución española promueve la colaboración entre chef y diseñador” añade.

La tradición de las tapas es un ejemplo de la naturaleza social española. Cuando un grupo de amigos se sientan juntos alrededor de una mesa para probar estas porciones de sabores variados, se trata de algo más que de disfrutar la comida. Es también una forma de compartir experiencias. Éste es el mensaje de España al mundo de hoy: reunir a la gente, compartir, mientras se disfruta de las tapas.

El chef español y embajador de las tapas en Estados Unidos, **José Andrés**, ha sido el chef consejero de la muestra. Durante 21 años, ha liderado esta forma saludable de comer en un contexto amable y distendido. José Andrés es un gran promotor del diseño español manteniendo siempre una línea pionera y creativa en sus restaurantes. Considera que *“un plato sorprendente se consigue con los mejores ingredientes pero para crear una experiencia memorable, la mejor historia, debemos unir los mejores elementos del diseño, desde la cocina hasta la mesa y el plato”*. Esta filosofía se refleja en la estética de los restaurante **Jaleo** en DC y en Bethesda, diseñados recientemente por el arquitecto y comisario de la muestra Juli Capella, que también ha diseñado otros restaurantes de José Andrés como Jaleo Las Vegas, minibar, y Mi Casa.

Capella enfatiza el papel que el diseño juega en esta exposición, así como las tendencias culinarias en España: *“En un mundo sin diseño estaríamos como sentados desnudos sobre el suelo, no habría mesas ni sillas, ni cámaras ni relojes de pulsera. Diseño es sinónimo de progreso. Según las diferentes culturas se entremezclan y nos influimos unos a otros, las diferentes características geográficas del diseño por países o regiones se mezclan en un mundo interconectado. El diseño es, como la música, un idioma universal.*

TAPAS reúne objetos diseñados o fabricados en España. Incluye productos diseñados por un español aunque estén elaborados en otro país, pero también se han seleccionado piezas de diseñadores extranjeros producidas en España. La exposición ofrece un aspecto de modernidad y de vanguardia con algunos de los diseños realizados exclusivamente para restaurantes de alto nivel como el que fuera **elBulli**, **El Celler de Can Roca**, (nominado en 2013 como el mejor restaurante del mundo) o **Mugaritz**.



AC/E
ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

Ferran Adrià, que afirma “cocinar es diseñar platos”, comenzó una pequeña revolución al incorporar diseñadores industriales en su cocina para presentar sus creaciones de forma exclusiva.

Diseñadores, arquitectos, bodegas, vinos, restaurantes y cocineros contribuyen con sus obras a esta exposición en la que, además de los más de dos centenares de piezas, podrá verse una amplia recopilación de botellas de vino que destacan por su atrevido y atractivo etiquetaje. La exposición incorpora un audiovisual con una selección del interiorismo de restaurantes españoles. Asimismo, muestra reconocidas bodegas de la geografía española que destacan por la calidad de su diseño arquitectónico realizado por **Gehry**, **Hadid** o **Moneo**.

La exposición se articula en tres grandes apartados que, a su vez, abarcan diversos temas fundiéndose teorías con objetos, ámbitos diferentes y profesionales de distintas disciplinas. Estos apartados son:

1. La cocina

Es el ámbito del trabajo, un laboratorio donde confluyen funcionalidad y estética. Un sitio presente en el hogar y en el restaurante en el que no faltan el menaje, los utensilios, los aparatos, los recipientes y el mobiliario que se utiliza para preparar la comida, tales como cacerolas, cubiertos, recipientes y utillaje diverso para manipular los alimentos, procesarlos, cocinarlos y, finalmente, disponerlos en las fuentes o platos que van a llegar a la mesa. En este espacio, en principio reservado para el trabajo, antes primaba la funcionalidad, pero los nuevos materiales y el hecho de que la cocina haya ido adquiriendo cada vez mayor importancia dentro del hogar, han ido cambiando los hábitos y la estética del mobiliario y los objetos que se encuentran en ella. A lo largo de los últimos años, el universo objetual dentro de la cocina se ha expandido, llenándose de instrumentos que hasta hace poco parecían reservados a ámbitos únicamente profesionales.

2. La mesa

Es el espacio donde degustar la comida y la bebida, donde compartir y donde se aúnan mobiliario y arquitectura con la funcionalidad y la estética. En este apartado se puede ver un auténtico universo de objetos diseñados para la presentación de la comida y su degustación. Tanto en el entorno doméstico como en un restaurante, en el avión o en un picnic campestre, el acto de comer va acompañado de un ritual objetual que varía según las circunstancias y puede incluir desde el objeto más pequeño como un salero, pasando por la vajilla, la cubertería, la cristalería, la mantelería, el mobiliario —mesas, sillas, lámparas— y la decoración interior, hasta llegar a la arquitectura de los restaurantes y bodegas famosas.

3. La comida

Las materias primas, las técnicas y la dietética uniendo tradición y modernidad. En este apartado, dividido en varios ambientes, se muestran, por un lado, los productos alimenticios que presentan una singularidad desde el punto de vista formal. Cómo productos tradicionales españoles “pensados” por el hombre, en su forma o en su concepto (la aceituna rellena de anchoa, un churro o la paella, cuya autoría se pierde en los tiempos) han evolucionado y, por otro, las más elaboradas y vanguardistas técnicas ideadas por los cocineros más innovadores.

Desde la materia prima de origen español como el jamón ibérico, hasta la creación más sofisticada nacida en el Bulli, pasando por recetas gastronómicas propias como la paella o el gazpacho. Se cuenta aquí un posible origen de las tapas, en el s. XIII, cuando Alfonso X el Sabio padeció una enfermedad y le aconsejaron tomar de vez en cuando algo de vino para su cura; para evitar los efectos del alcohol, lo acompañaba de pequeños bocados. Posteriormente, convencido de la bondad de este hábito, obligó a los mesones de Castilla a servir el vino acompañado de una pequeña ración de comida-.



AC/E
ACCIÓN CULTURAL
ESPAÑOLA

En la muestra podemos ver los trabajos de los siguientes diseñadores y artistas:

Antoni Miralda | Martí Guixé, Adrià Guiu e Iñaki Remiro (GR Industrial Design) | Brosmind Studio | Amalgama Studio | Ana Hernando | André Ricard | Andreu Carulla | Antoni Arola | Apparatu | Ramón Úbeda | Attua Aparicio | Bankook Design Chambre (Ana Roquero) | Chus Burés | Clara Balmaña | CuldeSac | Curro Claret | Diego Ramos | diez + diez diseño | Emiliana Design Studio | Enoc Armengol | Ernest Perera | Estudi Hac | Estudio Luesma & Vega | Luki Huber | Eugeni Quitllet | Gabriel Lluelles | Gemma Bernal | Mariscal | Gerard Moliné | Guillem Ferran | Héctor Serrano | Jaime Hayón | Jorge Pensi | Josep Llusà | Josep María Jujol | Julia Mariscal | Lluís Clotet | Luis Eslava | Nadadora | Martín Azúa | Lusesita | Javier Mariscal | Marre Moerel | Gerard Moliné | Merry Kawamura Ganjavian | Nadadora | Oscar Tusquets | Papila | Patricia Urquiola | Pete Sans | Rafael Marquina | Ramón Benedito | Héctor Serrano y Santos Bregaña.

Las compañías Lékué, ICC, Soler Graells, Sargadelos, Arcos, Castej, Pordamsa, Porvasal, Inmarmol, Alessi & Delica y Lladró también están representadas .

Fotografías y créditos en <https://www.dropbox.com/sh/dee3tx8f5kee81t/tyYIksVawL>

El comisario Juli Capella está disponible para entrevistas

Más información

<http://www.spainculture.us/city/washington-dc/tapas-spanish-design-for-food-in-washington/>

http://www.accioncultural.es/en/tapas_spanish_design_for_food

Créditos

Organizada por Acción Cultural Española (AC/E) y SPAIN arts & culture. Con el apoyo de la Embajada de España en Washington, D.C. y la Spain-USA Foundation.

Sobre SPAIN arts & culture

SPAIN arts & culture presenta los trabajos más vanguardistas de artistas españoles conocidos internacionalmente en campos como el diseño, la cultura urbana, la arquitectura, las artes visuales, la literatura y la música. Cada año numerosas exposiciones, conferencias y actuaciones son organizadas en las instituciones culturales americanas más prestigiosas para mostrar la creatividad, la historia y el talento de los creadores españoles al público estadounidense. El programa es ejecutado por la Oficina Cultural de la Embajada de España en Washington en estrecha colaboración con la red de Consulados Generales e Institutos Cervantes y la Spain-USA Foundation.

www.spainculture.us / www.facebook.com/SpainArtsCulture / www.twitter.com/SpainCultureUSA

Sobre Acción Cultural Española (AC/E)

Acción Cultural Española (AC/E) es un organismo público dedicado a impulsar y promocionar la cultura y el patrimonio de España, dentro y fuera de nuestras fronteras, a través de un amplio programa de actividades que incluye exposiciones, congresos, ciclos de conferencias, cine, teatro, música, producciones audiovisuales e iniciativas que fomentan la movilidad de profesionales y creadores.

<http://www.accioncultural.es/>

Cultural / Office /

2375 Pennsylvania Ave, NW
Washington, DC 20037
United States

T. +1 202 728 2334
F. +1 202 496 0328
www.spainculture.us





PROGRAMAS PARALELOS

Conferencia inaugural: TAPAS. Spanish Design for Food, Juli Capella en conversación con Linda Hales.

Sábado, 25 de enero 25 de 1.00 p.m. a 2.30 p.m.

Antigua Residencia de los Embajadores de España. 2801 16th Street NW, Washington, D.C. 20009
Gratuita. Espacio limitado. RSVP <http://inaugural-lecture-tapas.eventbrite.com>

En la conferencia inaugural de *TAPAS. Spanish Design for Food*, el arquitecto y diseñador Juli Capella, comisario de la muestra, y la periodista Linda Hales, antigua crítica de diseño del Washington Post, charlarán sobre la interacción entre diseño y gastronomía y cómo esta disciplina se relaciona con la cocina a través de una gran variedad de campos como el diseño de los alimentos, de los restaurantes o de las etiquetas de los vinos, entre otros.

Conversations in Culture: TAPAS. Spanish Design for Food.

Martes, 11 de febrero de 6.00 a 7.30 p.m.

Delegación de la Unión Europea en EEUU 2175 K Street NW (22nd St. entrance), Washington, D.C. 20037
RSVP: <http://www.euintheus.org/events/tapas-spanish-design-for-food/>

Como parte de la serie *Conversations in Culture* organizada por la Delegación de la Unión Europea en los EEUU **Douglas Burton**, propietario de la plataforma de diseño basada en Washington DC, Apartment Zero, hablará sobre el arte en el diseño español actual. Tras la conversación habrá una demostración en vivo de tapas realizada por **Javier Romero**, chef ejecutivo de La Taberna del Alabardero.

TAPAS. Spanish Design for Food: Visitas guiadas con Douglas Burton.

Sábado 22 de febrero, 12:00 p.m.

Gratuita. Espacio limitado. RSVP <http://tapas-tour-feb.eventbrite.com>
Antigua Residencia de los Embajadores de España. 2801 16th Street NW, Washington, D.C. 20009

Sábado 15 de marzo, 12:00 p.m.

Gratuita. Espacio limitado. RSVP <http://tapas-tour-feb.eventbrite.com>
Antigua Residencia de los Embajadores de España. 2801 16th Street NW, Washington, D.C. 20009

Serie de Proyecciones de películas españolas Cinema & Food:

Jueves 6 de febrero, 6.30 p.m. / jueves 20 febrero, 6.30 p.m. / Jueves 6 de marzo, 6.30 p.m.

Embajada de España 2375 Pennsylvania Avenue NW, Washington D.C. 20037.

Junto con la muestra *TAPAS. Spanish Design for Food*, el Cine Club SPAIN arts & culture presentará una serie de películas españolas en las que la cocina tiene el papel protagonista. Para información sobre las películas www.spainculture.us



Cultural / Office /

2375 Pennsylvania Ave, NW
Washington, DC 20037
United States

T. +1 202 728 2334
F. +1 202 496 0328
www.spainculture.us

