

- Agricultura urbana
- Alimentació
- Aliments
- Bioimpressió
- Ciutat
- Creativitat
- Cuina
- Cultura
- Decodificació
- Disseny d'aliments
- Disseny urbà
- Entorn
- Envasos
- Estratègia
- Etiquetes intel·ligents
- Impressió d'aliments
- Malbaratament
- Medi ambient
- Menjar
- Mètode
- Procés
- Producte alimentari
- Productes
- Proteïnes
- Residus
- Salut
- Seguretat alimentària
- Societat
- Sociocultural
- Tecnologia
- Urbanisme

Disseny

Projecte

Sentits

Antoni Arola

“Endinsar-se en l’univers alimentari més enllà de les formes conegudes i gaudir de les seves seccions transversals o longitudinals és descobrir capes impensables per trobar nous conceptes”

Antoni Arola estudia a l'Escola Superior de Disseny Eina de Barcelona, al 1984 inicia la seva carrera professional en l'Estudi Liévore i Pensi, i posteriorment a AD Associate Designers. El 1994 funda Estudi Arola. Els seus projectes toquen il·luminació, peces de mobiliari, envasos de perfums, projectes d'interiorisme i exposicions. Compagina la seva carrera professional amb la docència, workshops i l'experimentació artística. El seu treball ha estat mostrat en exposicions individuals i col·lectives a Barcelona, Madrid, Milà, Londres, Mèxic, Nova York o Tòquio. Premi Delta de Plata el 1999 i 2001, Premi Nacional de Disseny el 2003.

Fotografies: Adriana Comparetto - Antoni Arola

# Menjar pels ulls

*La contemplació no és precisament inactivitat, sinó exercici.*

JOSÉ FERRATER MORA, Diccionari de Filosofia

He de confessar que sóc un cuiner aficionat. M'agrada cuinar, m'agrada i em relaxa i, sobretot, m'agrada fruir menjant i compartir-ho. També he de confessar que, en alguns aspectes, els cuiners em fan enveja, perquè la matèria primera amb què treballen és extraordinària i infinita: treballen amb matèria viva! Els dissenyadors treballem amb una matèria primera molt més limitada —fusta, pedra, metalls, plàstics, vidre, etc.— però, en tots els casos, i aquesta és la gran diferència, són matèries mortes. Per tant, mirar aquesta matèria primera amb ulls de dissenyador canvia les coses i jo és el que tinc costum de fer: obro el ventall i no deixa de sorprendre'm la riquesa «formal» de la natura. Endinsar-se en l'univers alimentari més enllà de les formes conegudes i gaudir de les seves seccions transversals o longitudinals és descobrir capes impensables per trobar nous conceptes i, quan activem el canvi d'escala —ara augmentat per les ulleres—, implica detectar els matisos que ens passen per alt a primera vista. El costum de veure totes aquestes formes diàriament ens obliga a fregar-nos els ulls i a fer una segona lectura, buscar un altre sentit i aprendre a mirar com si mai no haguéssim vist un tomàquet. A observar des d'un altre punt de vista, d'una manera nova.

*Es diu que la cuina japonesa no és per menjar-la sinó per mirar-la, però en aquest cas gosaria dir que no és tan sols per mirar-la, sinó també per meditar.* JUNICHIRO TANIZAKI, Elogi de l'ombra

En la observació dels elements naturals no només gaudim de la bellesa i de la infinita complexitat amb la que es manifesten sinó que ens ensenyen que, en el seu aparent caos, hi ha lleis “harmòniques”; i si des de l'observació som capaços de re-conèixer-les, i les incorporem, ens aportaran bases i estructura per saber interpretar i, en el millor dels casos plasmar, aquestes lleis (amb modèstia) en qualsevol dels nostres projectes “humans”.

L'ésser humà és l'únic ésser que té la capacitat de mirar, admirar, jugar, combinar, fer metàfores amb els elements naturals. I, de fet, moltes vegades en la combinació d'aquests elements naturals rau en gran part l'estructura el discurs creatiu d'arquitectes, fotògrafs, artistes o cuiners.

El menjar entès com una tradició esdevé, en totes les cultures, una altra forma d'art. La cuina actual, com en altres àmbits, ha evolucionat d'una manera extraordinària cap una expressió complexa, depurada i més plàstica proposant noves maneres de mirar o de menjar i ha conceptualitzat l'acte culinari d'una manera gairebé d'“alta costura”.

*La bellesa és manifestació de misterioses lleis naturals que sens ella ens restarien sempre ocultes.* JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Projectar és un exercici de selecció i de síntesi arriscada del que hem incorporat amb l'observació. Els grans mestres són els que han sabut retornar aquesta síntesi a la natura tant en el camp formal com en el simbòlic.

En el meu procés personal envers l'exercici de creació i també en la quotidianitat m'he envoltat de forma espontània, i des de sempre, d'elements naturals i també d'objectes «rars», amb els quals he format una mena d'aliança estranya que m'ajuda a comprendre el món i a interpretar l'essència del que és bell i del que és útil.

Se'm fa difícil explicar-me a mi mateix quin és el procés, quins són els fils que es mouen a dins per transformar la realitat i fer possible la creació. Amb els anys he entès que hi ha una dosi d'intuïció i de confiança, però l'observació és potser l'eina més esmolada en el meu cas.

*El llibre més bell, el quadre més afortunat, l'obra més profunda, no són els que afirmen sinó, més aviat, els que suggereixen. En efecte, és impossible comunicar un sentiment artístic si no és per la suggestió, que permet un treball de reconstrucció personal i durador. [...] Així, el principal misteri de l'art és la inducció del missatge universal de la vida. No s'experimenta mai aquest sentiment per mitjà de la demostració aparent; només tocant l'arrel profunda comuna a tots els humans és com es pot arribar fàcilment a cada ésser en particular.* LOUIS CATTIAUX



