



TAPAS. SPANISH DESIGN FOR FOOD

A interação entre design e gastronomia na Espanha é tema de exposição na SNBA. Tapas: design espanhol para gastronomia chega a Lisboa após apresentação em países da América do Norte, Europa e Ásia.

The poster features the word 'TAPAS' in large, white, 3D block letters, each containing a different Spanish tapa. Below the letters, the title 'SPANISH DESIGN FOR FOOD' is written in a white, chalk-like font. A location pin icon points to the text: 'Sociedade Nacional de Belas Artes, Rua Barata Salgueiro 36, 1250-044 Lisboa'. The date and time '22 de Outubro às 18:00 horas' are displayed below. At the bottom, there are logos for 'MOSTRA ESPANHA 2015', the Spanish Government (GOBIERNO DE ESPAÑA), the Ministry of Education, Culture and Sports (MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE), the Spanish Cultural Action (AC/E ACCIÓN CULTURAL ESPAÑOLA), the National Society of Fine Arts (SOCIEDADE NACIONAL DE BELAS ARTES), and the Spanish Embassy in Portugal (EMBAIXADA DE ESPAÑA EM PORTUGAL).

- Abertura: 22 de Outubro às 18h00 – Entrada gratuita
- Visitação: até 1 de Dezembro. De segunda a sexta, das 12h às 19h
- Local: Sociedade Nacional de Belas-Artes, Rua Barata Salgueiro 34 Lisboa

A Sociedade Nacional de Belas-Artes realiza, entre 22 de Outubro e 1 de Dezembro, a exposição Tapas: design espanhol para gastronomia, produzida pela Acción Cultural Española (AC/E) com curadoria do designer e arquiteto Juli Capella. A mostra, que conta com apoio da Embaixada de Espanha, explora a interação entre o design e a gastronomia, duas disciplinas criativas que vivem um momento recente de ebulição em Espanha. Descrita como “um espetáculo de imaginação e talento ao serviço do



paladar”, apresenta alguns ícones tradicionais do design espanhol para alimentos juntamente com cerca de 250 objetos mais recentes, utilizados no preparo e para servir refeições, concebidos ou fabricados em Espanha nas últimas décadas.

Inédita em Portugal, a mostra Tapas chega a Lisboa desde Madrid, após itinerar por São Paulo (Brasil), Tóquio (Japão), Miami, Washington e Albuquerque (Estados Unidos), Seul (Coreia do Sul), Toronto (Canadá), Liubliana (Eslovênia), Guanajuato e México D.F (México). Com curadoria do arquiteto e designer catalão Juli Capella. A mostra destaca as contribuições do design na gastronomia a partir de três módulos: cozinha, o preparo e seus utensílios; mesa, os objetos para a degustação das refeições; e comida, o próprio desenho dos alimentos. Estarão expostos utensílios tradicionais reelaborados por jovens designers; material audiovisual com uma seleção de restaurantes reconhecidos pelos seus projetos interiores e de vinícolas espanholas que se destacam pela sua arquitetura, desenhadas por Frank Gehry, Zaha Hadid, Santiago Calatrava e Rafael Moneo; além de uma coleção de cem garrafas de vinho caracterizadas pelo desenho especial dos seus rótulos.

“Tapas são tipicamente espanhóis. É uma forma de comer pequenas porções, misturando sabores diferentes. Essa mostra chama-se Tapas porque oferece uma pequena degustação de tudo o que compreende o universo dos alimentos em Espanha pelo viés do design, na cozinha, sobre a mesa, nas vinícolas, nos rótulos dos vinhos e dos produtos. A exposição faz uma homenagem à origem da palavra ‘tapa’ para a qual se tem escrito muitas teorias, nenhuma comprovada, umas das quais explica que quando se pedia um vinho, tapava-se o copo com uma fatia de pão ou de um embutido para evitar a entrada de poeira ou insetos. Seria para ‘tapar’, daí vem o nome”, explica o curador Juli Capella. Tapas aborda o universo da gastronomia na Espanha principalmente nos últimos 25 anos, sem deixar de incluir referências à história gastronómica ibérica, como a típica paella espanhola e as tradicionais moringas (“la bota” e “el botijo”), ótimas para compartilhar as bebidas de forma higiénica. Também são apresentados aspectos de vanguarda e modernidade com alguns dos objetos criados exclusivamente para restaurantes de alto nível como o El Bulli, do chef Ferrán Adrià; El Celler de Can Roca, dos irmãos Joan, Josep e Jordi Roca; e Mugaritz, do chef Andoni Luis Aduriz. “Cozinhar é fazer design em pratos”, afirma o chef catalão Ferran Adrià, pioneiro na inclusão de designers industriais na gastronomia e no desenvolvimento de formas exclusivas de apresentação, definindo ao mesmo tempo o conteúdo e o recipiente. Essa singular interação criativa entre cozinha e design transformou-se num dos recursos emergentes do país com maior projeção internacional na gastronomia.



Os três módulos da exposição *Tapas*:

Cozinha

É o local de trabalho, um laboratório no qual confluem funcionalidade e estética. Um lugar presente na casa e no restaurante, no qual não faltam os utensílios, os aparatos, os recipientes e o mobiliário que são utilizados para preparar a comida, tais como frigideiras, talheres e as demais ferramentas para manipulação, processamento e cocção dos alimentos.

Mesa

Espaço de convívio onde se pode saborear e compartilhar a comida e a bebida, na mesa podemos apreciar um autêntico universo de objetos desenvolvidos para a apresentação dos alimentos e sua degustação. Tanto no ambiente doméstico como num restaurante, num avião ou num piquenique no jardim, o ato de comer é acompanhado por um ritual que consiste em objetos que variam de acordo com as circunstâncias, e que podem incluir desde o menor dos saleiros, passando por louças, talheres, copos, toalhas de mesa e móveis (mesas, cadeiras, lâmpadas), até chegar à arquitetura dos grandes restaurantes e vinícolas.

Comida

A seção da exposição que apresenta a matéria prima gastronómica é dividida em vários ambientes que reúnem, por um lado, produtos alimentícios que apresentam peculiaridades do ponto de vista formal (azeitonas recheadas com anchovas, um churro ou a paella, cuja autoria se perde no tempo) e, por outro lado, as mais elaboradas técnicas de vanguarda criadas pelos cozinheiros mais inovadores. Estão presentes nesse módulo da exposição ícones da Espanha, como o presunto ibérico, a paella e o gazpacho, assim como referências às possíveis origens das famosas tapas espanholas.

Sobre Juli Capella

Nascido em Barcelona, Juli Capella formou-se em arquitetura em 1991 pela Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Barcelona e realizou atividades dentro da área de design, arquitetura e urbanismo. Entre junho de 2001 e abril de 2005 foi presidente da FAD e promotor do Ano de Design em 2003. Também foi membro do plenário Conca (Conselho Nacional para a Cultura e as Artes) entre 2009 e 2011. Entre as suas obras de arquitetura incluem o centro de lazer Zig Zag em Murcia, Heron City, Barcelona Hotel Omm e Diagonal, em Barcelona. Atualmente desenvolve projetos arquitetónicos da



Capella Garcia estúdio, fundado em 2001 com Miquel Garcia. Ele também foi curador de inúmeros eventos e exposições como a Bienal da Primavera de Design em Barcelona, Design Mola (Barcelona, 1991), o projeto Casa de Barcelona para a Olimpíada Cultural (Barcelona, 1992), e da seleção de peças de design industrial para o Museu de Artes Decorativas de Barcelona (1995).

Sobre a Acción Cultural Española (AC/E)

Acción Cultural Española (AC/E) é um entidade pública dedicada a incentivar e promover a cultura e o património da Espanha, dentro e fora das suas fronteiras, através de um extenso programa de atividades, que inclui exposições, cinema, teatro, música... AC/E projeta a imagem da Espanha como um país talentoso, inovador e dinâmico na produção artística por meio de sua cultura, língua e património histórico e contemporâneo.

Mais informações:

Acción Cultural Española (AC/E)

Mónica Hernández

monica.hernandez@accioncultural.es

Tel: +34 91 700 4000 / +34 628 26 01 75