

8ENAD

Encuentro Nacional
de Diseño

Diseñar
antes de
comer

#8enad

17-18 SEP 2020
Online desde Murcia-España

ORGANIZA

read
red española de
asociaciones
de diseño

dxp
Asociación de Profesionales
del Diseño y la Comunicación
Profesionales de la Región de Murcia
X ANIVERSARIO



Lo que no vemos, de lo que vemos en la alta gastronomía.

El 10 de agosto de 2003, el chef español Ferran Adriá ocupaba la portada del Magazine del New York Times bajo el titular "The Nueva Nouvelle Cuisine".

El medio más influyente del mundo, acababa así de un plumazo con 400 años de monopolio francés de la alta cocina. Desde entonces, España no ha dejado de crecer e innovar en el mundo de la gastronomía, pasando de una cocina de la tradición a liderar la vanguardia gastronómica internacional, en la que la creatividad ocupa un papel fundamental. De hecho, la cocina es, quizá, la disciplina de mayor importancia en cuanto aportación creativa de España al mundo durante estos inicios del siglo XXI, y seguramente, su principal herencia dentro de unos años.

La seña de identidad de este liderazgo y esta herencia, más allá de coyunturas puntuales, es la libertad. Una libertad que supuso la liberación de la rigidez de la tradición y la apertura de un espacio ilimitado para la creatividad, tanto para los cocineros como para los propios comensales.

Hoy, los chefs españoles se han convertido en líderes de opinión, auténticos prescriptores del territorio, los productos y la cultura, pero también en empresarios.

Sería un error pensar en los restaurantes como simples lugares que pretenden convertir el acto de comer en una experiencia. El restaurante es sólo la representación, la parte más visible y mediática de un trabajo que no siempre vemos, y que tiene en la creatividad, la investigación, y la experimentación, sus principales ingredientes, trascendiendo a eso que llamamos experiencia gastronómica.

Pero, ¿cual es el papel de los chefs en los procesos creativos?, ¿quienes conforman sus equipos de creatividad?, ¿cómo son esos procesos que acaban convertidos en platos y elaboraciones?, ¿de donde surgen sus ideas?, ¿cómo ha impactado la crisis de la COVID19 en sus procesos?, ¿cómo lo hará en un futuro próximo?...

"8ENAD. Diseñar antes de comer" es un encuentro organizado por READ, la Red Española de Asociaciones de Diseño, y DIP, la Asociación de Profesionales del Diseño y la Comunicación de la Región de Murcia, que tendrá lugar en Murcia, Capital Española de la Gastronomía, durante los días 17 y 18 de septiembre.

ORGANIZA

red española de
asociaciones
de diseño

dxp | Asociación de Profesionales
del Diseño y de Comunicación
Profesionales de la Región de Murcia
X ANIVERSARIO



El encuentro se inicia con "Alta creatividad", una actividad que pretende abordar todas estas preguntas, mostrarnos los procesos creativos de la alta gastronomía, y la personalidad de aquellos que, inspirados por la libertad y el deseo de innovar, desarrollan cada año cientos de ideas que han de convertirse en platos e incluso en nuevos productos y herramientas que trascienden de los restaurantes para llegar a un público masivo cada vez más interesado por la alimentación y la creatividad aplicada al acto de cocinar.

Pero, además, lo va a hacer en una situación excepcional, la causada por la pandemia Covid-19, que nos ha llevado a una crisis sanitaria y socioeconómica para la que necesitamos de los esfuerzos de todos. Una crisis sin precedentes, que está teniendo también un importante impacto en el sector de la hostelería, y que sin embargo, está generando otras oportunidades en un sector, el de la alimentación, que crece y evoluciona a niveles nunca antes vistos.

Para analizar todo esto, vamos a contar con algunos de los máximos referentes de esa creatividad gastronómica mundial en la que España sigue siendo punta de lanza, cinco jefes de creatividad e I+D de cinco restaurantes que reúnen, juntos, trece estrellas de la Guía Michelin.

Cinco profesionales cuya labor trasciende de la idea que tenemos de un cocinero, con perfiles creativos, que trabajan codo con codo con artistas, investigadores y productores para elaborar propuestas que, a menudo, ni siquiera llegan al comensal.

Cinco personas a las que el gran público a penas conoce, porque a pesar de trabajar en los restaurantes más conocidos de nuestro país, su labor es silenciosa, a la sombra del ruido que generan los chefs y una alta cocina que corre el riesgo de banalizar lo que realmente tiene valor: la capacidad creativa e investigadora de estos restaurantes que son, hoy más que nunca, verdaderos hubs creativos.

Juan Francisco Valiente (Restaurante Quique Dacosta, en Denia. Tres estrellas Michelin), David Chamorro (Restaurante Aponiente, en el Puerto de Santa María. Tres estrellas Michelin), Ramón Perisé (Restaurante Mugaritz, en Guipuzkoa. Dos estrellas Michelin), Héloïse Vilaseca (Restaurante Celler de Can Roca, en Gerona. Tres estrellas Michelin), y Adrián Costa (Restaurante La Cabaña Buenavista, en Murcia. Dos estrellas Michelin), se reunirán, por primera vez, para hablarnos de su trabajo, de creatividad, de innovación e investigación, de grandes retos sociales, de documentación y comunicación, de trabajo en red con proveedores, con profesionales de otras disciplinas. Y también, de la metodología que están poniendo en práctica en estos momentos tan difíciles y extraordinarios.

8ENAD

Encuentro Nacional
de Diseño

Diseñar
antes de
comer

#8enad

17-18 SEP 2020
Online desde Murcia-España

ORGANIZA

read red española de
asociaciones
de diseño

dxp Asociación de Profesionales
del Diseño y de Comunicación
Publicitaria de la Región de Murcia
X ANIVERSARIO



Junto a ellos, y de manera virtual, participará otro cocinero, otro gran creativo, Oriol Castro, que en 2003 ya trabajaba a la sombra de ese Ferran Adrià que el New York Times elegía como el máximo exponente de la creatividad gastronómica mundial, y que durante los últimos años de elBulli, lideró, junto a Albert Adrià, elBullitaller, el espacio de innovación y creatividad de elBulli que más tarde imitaron todos los restaurantes de alta cocina del mundo.

Oriol fue la mano derecha de Ferran Adrià durante años, y al cierre de elBulli, decidió dar un paso al frente y poner en marcha su propio restaurante, Disfrutar, junto a otros dos ex bullinianos: Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Un proyecto que, en tan solo cuatro años, ya se ha convertido en uno de los máximos exponentes de la cocina creativa mundial, reconocido con dos estrellas Michelin.

La coordinación de este encuentro que inaugura el 8ENAD, ha corrido a cargo del diseñador y publicista murciano Jorge Martínez, que mantiene una fructífera relación con el mundo de la gastronomía en los últimos años, desarrollando diversos proyectos y contenidos con chefs de la talla de Ferran Adrià, Quique Dacosta, Ángel Leon, Mario Sandoval y Andoni Luis Adúriz. Moderando este debate, junto a Jorge Martínez, estará el también publicista Toni Segarra, otra mente curiosa que, como Jorge Martínez, siente fascinación por los procesos creativos y el trabajo de los chefs y sus equipos.

Pero resulta imposible pensar que un evento como este pueda llegar a dar, en poco más de una hora, respuestas a tantas preguntas para lograr entender lo que representa la creatividad en el sector gastronómico, y como ésta puede servir de inspiración para otras disciplinas, o incluso, para el sector empresarial.

Por ello, este encuentro estará precedido de la proyección de una pieza audiovisual, un aperitivo que quiere ser el germen de un largometraje: “DETRÁS. LO QUE NO VEMOS DE LO QUE VEMOS”, dirigido por Jorge Martínez, y que verá la luz en toda su extensión en los próximos meses. Una pieza aún en construcción, que nos permitirá dar una visión mucho más amplia, profunda e inspiradora del tema que pretendemos analizar.

“Alta creatividad” quiere, por tanto, sacar *Buen provecho*, de un hecho irrefutable: el extraordinario nivel creativo de la gastronomía española, pero sobre todo, mostrar sus claves, de la mano de aquellos que la lideran en un momento, además, histórico para toda la sociedad.

Más información

www.designread.es/8enad

Solicitud de material gráfico y entrevistas, a:

Jorge Martínez, coordinador Alta Creatividad, 607 325 642