



EI
NA

Eina Centre Universitari
Fundació Eina
Disseny Art Barcelona

Eina i el fet gastronòmic:
una cronologia 1978-2024

Al llarg de la seva història,
Eina s'ha interessat per la
gastronomia pel que suposa
de creació, de ritus, de
sensibilitat, d'imaginació i
pel seu valor com a acte
social i cultural.

El Gust a la cuina

1978



El seminari *El gust a la cuina* es programa dins de l'oferta formativa d'Eina i consisteix en unes sessions pràctiques realitzades en una de les aules de la Casa Manuel Dolcet habilitada com a cuina per a l'ocasió. En aquestes sessions, els professors Miquel Espinet, Xavier Olivé, Joan Enric Lahosa i Llorenç Torrado cuinen davant dels assistents mentre es debat sobre gastronomia i l'univers que gira entorn del fet culinari: la restauració i posada en escena, la part performativa del ritual de menjar, el component d'oci, els referents literaris, la cuina com art, l'enologia, etc. Són portada del diari *Tele/expres* amb el titular "No enseñan a cocinar sino que enfocan la gastronomía como un ejercicio de cultura".

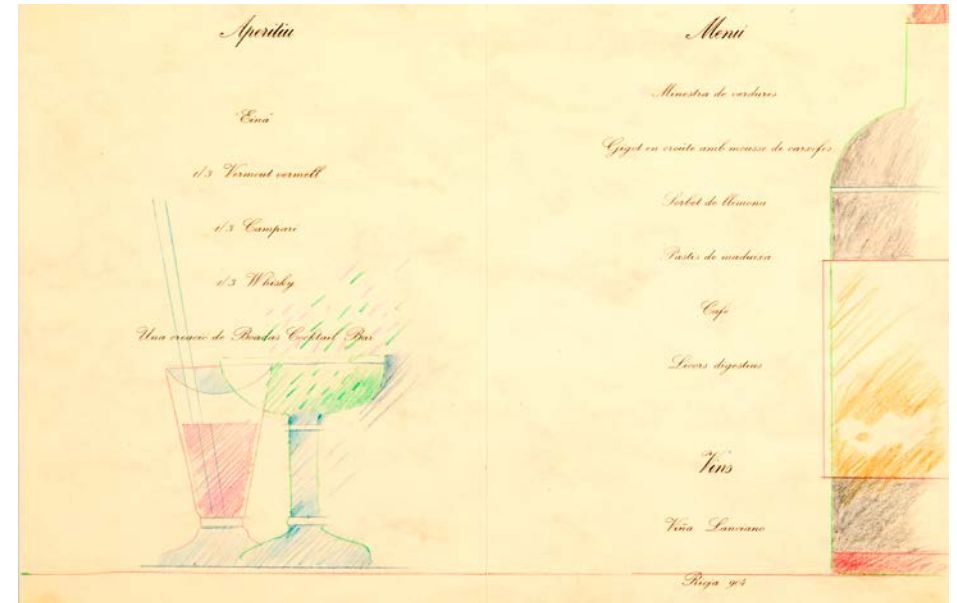
Gust i estil: intercanvi de sensacions

1981

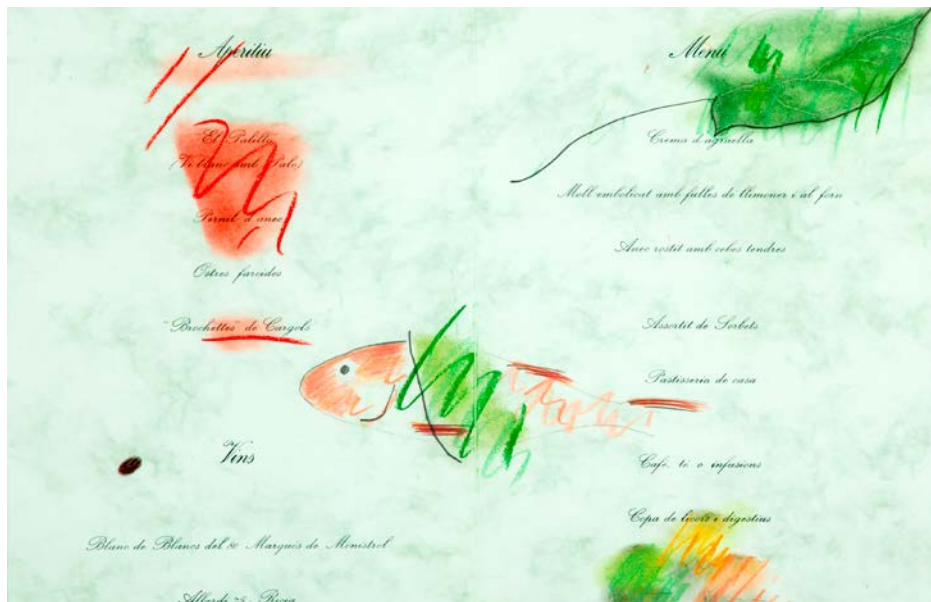
Miquel Espinet, Joan Enric Lahosa, Xavier Olivé i Llorenç Torrado coordinen una nova activitat vinculada al món de la gastronomia. El seminari consta de sis sopars temàtics en diversos restaurants i emplaçaments de Barcelona, on s'intenta relacionar l'estètica d'un artista amb un/a xef i el seu restaurant: Rafòls Casamada amb el restaurant Jean Louis Neichel, Sergi Aguilar al Racó d'en Binu, Francesc Artigau al seu propi estudi i cuinant ell mateix, Francesc Todó a l'Agut d'Avignon, Maria Girona al restaurant japonès Suntory i Xavier Olivé a l'M.G de Montse Guillén. Més enllà del sopar, cada sessió compta amb xerrades, col·loquis o tallers a càrrec de professionals del sector com Montse Guillén, Ramon Cabau, Miquel Espinet o Antoni Escrivà.



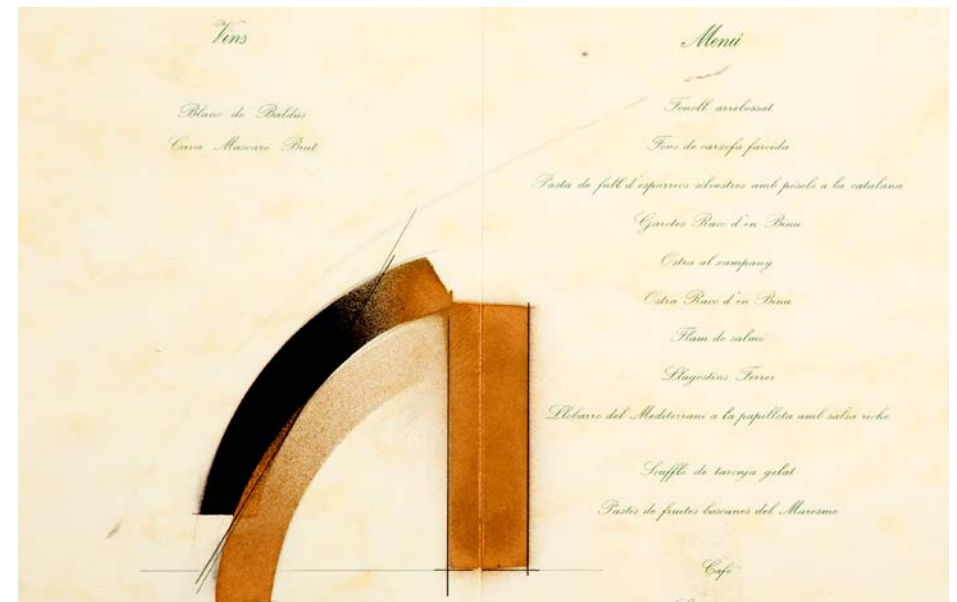
'El Color dels Perfums'. Sopar al Restaurant Suntory. Menú dissenyat per Maria Girona.



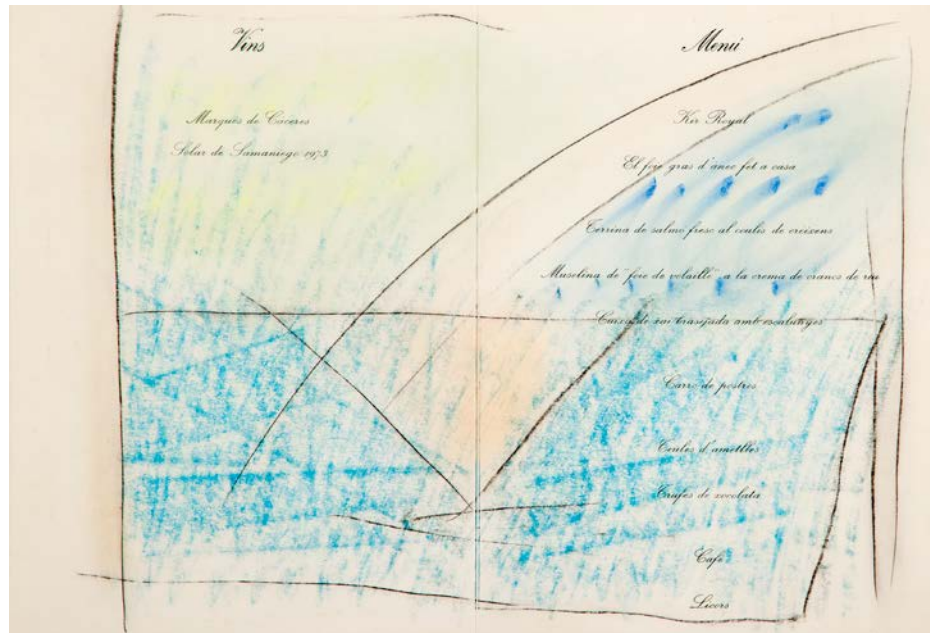
'Un senyor de Barcelona': Visita al Mercat de la Boqueria acompanyat per en Ramon Cabau. Aperitiu a Boadas Cocktail Bar. Dinar a L'Agut d'Avignon. Carta dibuixada per Francesc Todó.



'Una figuració força abstracte'. Sopar al restaurant Montse Guillén. Menú il·lustrat per Xavier Olivé.



'M'Exalta el Nou i M'Enamora el Vell'. Sopar al Racó d'en Binu Argentona. Carta dissenyada per en Sergi Aguilar.



'La Joie de Vi.Vre'. Xerrada de Miquel Espinet al Club de Marchand de Vi. 'Una Cuina de Stilj'. Sopar a Jean Louis Neichel. Carta dibuixada per Albert Ràfols Casamada.



'Els Fogons Fauvres'. Xerrada a Can Escrivà. Sopar fi de festa a l'Atelier d'en Francesc Artigau. Carta dibuixada per Francesc Artigau.

Natura morta realista

1984

Aquesta natura morta és la interpretació d'un gènere pictòric, i no d'una obra en concret. Un gènere molt popular en el qual es representaven peces com animals de caça, fruita, flors o estris de cuina i de la llar, en un espai determinat i que simbolitza la vanitat humana i la brevetat de l'existència, així com la fugacitat dels plaers humans i, en definitiva, de la vida.

La gran dimensió de l'obra (600 x 250 x 100) dificulta la lectura unitària del "quadre" i proposa, ens al contrari, una suma de lectures segmentades i parcials que es realitzen amb el pas de l'espectador per davant del nou quadre.

La imatge de l'obra està vetllada per un tul tractat amb pigments que s'interposa entre l'espectador i la natura morta. El terra, ple de plomes d'haver desplomat les aus.

L'olor dels animals de caça: llebres, perdius i faisans, així com el gall dindi és penetrant, contribuint a la immersió de l'espectador en la performance ambigua i un punt pertorbadora. Les llebres, penjades seguint la tècnica del faisandage, es deixen podrir uns dies perquè la carn sigui més tendre.

L'ambigüitat protagonitza l'acció. Les estovalles blanques amb pinzellades a l'oli, permeten aconseguir la textura d'un llenç. Encarcarades per la pintura, s'emfatitzen els plecs de la roba. Les fruites i les flors, els becs de les aus i les peülles de les llebres estan envernissades amb trementina per dotar-les d'una brillantor artificial. Les ombres són reals, però també n'hi ha de pintades que fan de l'espai un lloc encara més ombrívol, com el de les natures mortes del Barroc.

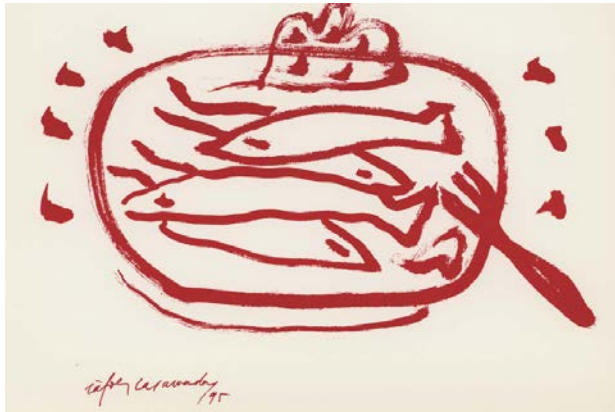
Els canelobres i les safates de plata denoten l'opulència i la vanitat humana, personificats en un sumptuós arranjament de la taula. La fruita mossegada, el pa esmicolat, i tot un seguit d'aliments que el comensal ha començat a menjar i ha deixat a mitges, juntament amb les flors pansides, les espelmes consumint-se, emfatitzen la sensació de fugacitat, d'un temps que passa i no tornarà, com la fugacitat dels plaers.

Natura morta realista és una performance de Xavier Olivé, Josep Bagà, Jordi Colomer i Agustí Jansana per celebrar a Eina el solstici d'hivern. Els productes naturals utilitzats son manipulats amb tècniques pictòriques.



Gust i estil: la cuina dels artistes

1995



Sardines amb reducció de samfaina, Albert Ràfols Casamada.

Amb motiu de la cloenda del Segon Congrés Català de Cuina se celebra el seminari Gust i estil: la cuina dels artistes, on es reivindica la cuina com a fet cultural. Durant quinze dies es fa la degustació d'un únic menú especialment cuinat i servit per l'Escola Restaurant Hofmann de Barcelona.

Cada artista il·lustra un dels plats del menú degustació: Xavier Olivé l'aperitiu i l'assortiment de pans; Josep Guinovart l'entrant consistent en unes coques de recapte elaborades seguint els seus esbossos; Albert Ràfols s'encarrega del primer, unes sardines amb reducció de samfaina; Francesc Artigau del segon, un Gratapalles amb espinacs a la catalana; Maria Girona de les postres, un braç de gitano de fruites vermelles amb violetes; i Francesc Todó del cafè, copa i puro.

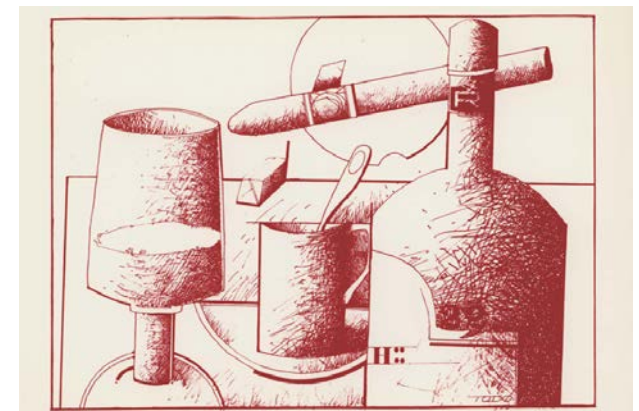
El menú, en forma d'acordió, estava dissenyat per Josep Bagà i Xavier Olivé, i es regalava a cada comensal.



Gratapalles amb espinacs a la catalana, Francesc Artigau.



Braç de gitano de fruitetes vermelles en violeta, Maria Girona i Benet.



Cafè copa i puro, Francesc Todó.

Ets el que menges

2002

Cicle de conferències i activitats organitzat per l'associació d'exalumnes d'Eina amb l'objectiu de fer un acostament pluridisciplinar al teixit que conformen l'art i la gastronomia.

Barbara Flaquer és la responsable de la concepció i direcció del projecte, amb guió i estructura de Jordi Casa, Isabel Causadias, Marta Coll, Xavier Duran, Joanot Gabarró, Carme Rubio, Montse Vendrell i Helena Vergés.

Aquestes jornades inclouen ponències, accions artístiques i un tast per final, i van comptar amb la participació de teòrics, artistes professionals del món de la cuina com Joan Enric Lahosa, Antoni Miralda, Pep Palau, Ada Parellada, Josep Piera, Carme Ruscaldeda, Llorenç Torrado, Agustí Villalonga i David Ymberón, entre d'altres.

L'esdeveniment es clausura amb Sadahiro Otani a la guitarra i l'estrena de l'obra de Mateu Malondra titulada *Faisandage*, seguit d'una conferència del Ferran Adrià i de les ponències de Maria Soler, Rosa M. Esteva Grewe i Jaume Von Arend.

El sopar es va servir als jardins d'Eina i va estar a càrrec de Toni Botella, Xavier Pellicer (Restaurant Àbac), Joan Portillo (Restaurant El Casal de Santa Eulàlia), Rosa M. Esteva Grewe i Joan Ferré (Grup Tragaluz), Xavier Canal (Pastisseria Canal) i Cacao Samapaka. El servei i la infraestructura va ser del Paradís Grup dirigit per Juan Mediavilla amb la col·laboració d'Ungrup.



Déjeuner sur l'herbe. Banquet servit sobre una taula recoberta de gespa natural. Disseny de Xavier Olivé.



Taula-Passarel·la, una llarga taula parada per un banquet és la passarel·la d'accés a l'acte.

organitza **DEINA**
ASSOCIACIÓ D'EXALUMNATS

► Ets el que menges

la interacció de les arts i la gastronomia

Barcelona 2002

jornada **1. Gastronomia i Arts Plàstiques** Dimecres 5 Juny 20 h.
quin color té el que menges?

ALBERT RAFOLS-CASAMADA, artista plàstic • JORDI PARRAMÓN, cuiner • CARMÉ RUSCALLEDA, cuinera • ANTONI MIRALDA, artista plàstic
PEP PALAU, gastrònom • DAVID YMBERNÓN, artista plàstic • CAMILLA HAMM, galerista • JOSEP PIERA, poeta mediterrani

jornada **2. Gastronomia i Cinema** Dimecres 12 Juny 20 h.
com el que menges et fa somiar

AGUSTÍ VILLARONGA, director de cinema • CARLES GAIG, cuiner • ENRIC ROVIRA, mestre xocolater • ADA PARELLADA, empresària
JORDI IBÁÑEZ, escriptor • JOAN ENRIC LAHOSA, teòric de la comunicació

jornada **3. Gastronomia i Sentits** Dimecres 19 Juny 20 h.
què sents quan menges?

CARLES SANTOS, compositor • FERMÍ PUIG, cuiner • LLORENÇ TORRADO, historiador i gastrònom • AMÉRICA SÁNCHEZ, dissenyador gràfic
XAVIER CANAL, mestre pastisser • NÚRIA BÀGUENA, historiadora de la cuina • CARLES HAC MOR, escriptor • TONI MASSANÉS, gastrònom

jornada **4. Gastronomia i Història** Dimecres 26 Juny 20 h.
com descriuries el què has menjat?

ANTONI MARÍ, historiador de l'art • ORIOL IVERN, cuiner • GUILLEM PLA, cuiner • JESÚS CONTRERAS, antropòleg
FRANCESC ARTIGAU, artista plàstic • MERCÈ SOLERNOU, cuinera i empresària • JOAN ABELLÓ, crític i historiador de l'art
NÚRIA BÀGUENA, historiadora de la cuina • PERE PORTABELLA, director de cinema

jornada **5. Gastronomia i Arquitectura i Disseny** Dimecres 3 Juliol 20 h.
com i on mengem?

ORIOL BOHIGAS, arquitecte • XAVIER PELLICER, cuiner • XAVIER OLIVÉ, dissenyador d'efimers • ANDRÉ RICARD, dissenyador de producte
YVES ZIMMERMANN, dissenyador gràfic • GEMA BERNAL, dissenyadora de producte • JUAN MEDIAYLLA, director de càtering
MIQUEL ESPINET, arquitecte

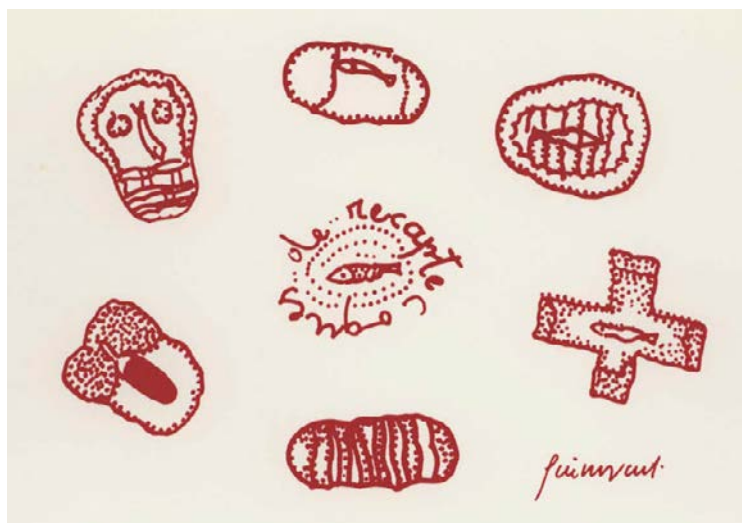
jornada **6. Sopar de Cloenda** Dilluns (*) Octubre 20 h.

Intervenció de FERRAN ADRIÀ, cuiner
Presentació del vídeo i del llibre de les jornades.

(*) es comunicarà la data

Eina 50 anys Guino de Guinovart

2018



Acte de clausura del 50 aniversari d'Eina, amb una posada en escena de Xavier Olivé al Museu del Disseny de Barcelona, *Guino de Guinovart* és un muntatge gastronòmic amb coques de recapte recreades per Salvador Sauleda seguint els esbossos que Josep Guinovart va fer el 1995 per al menú especial amb motiu de la cloenda del 2n Congrés Català de Cuina.

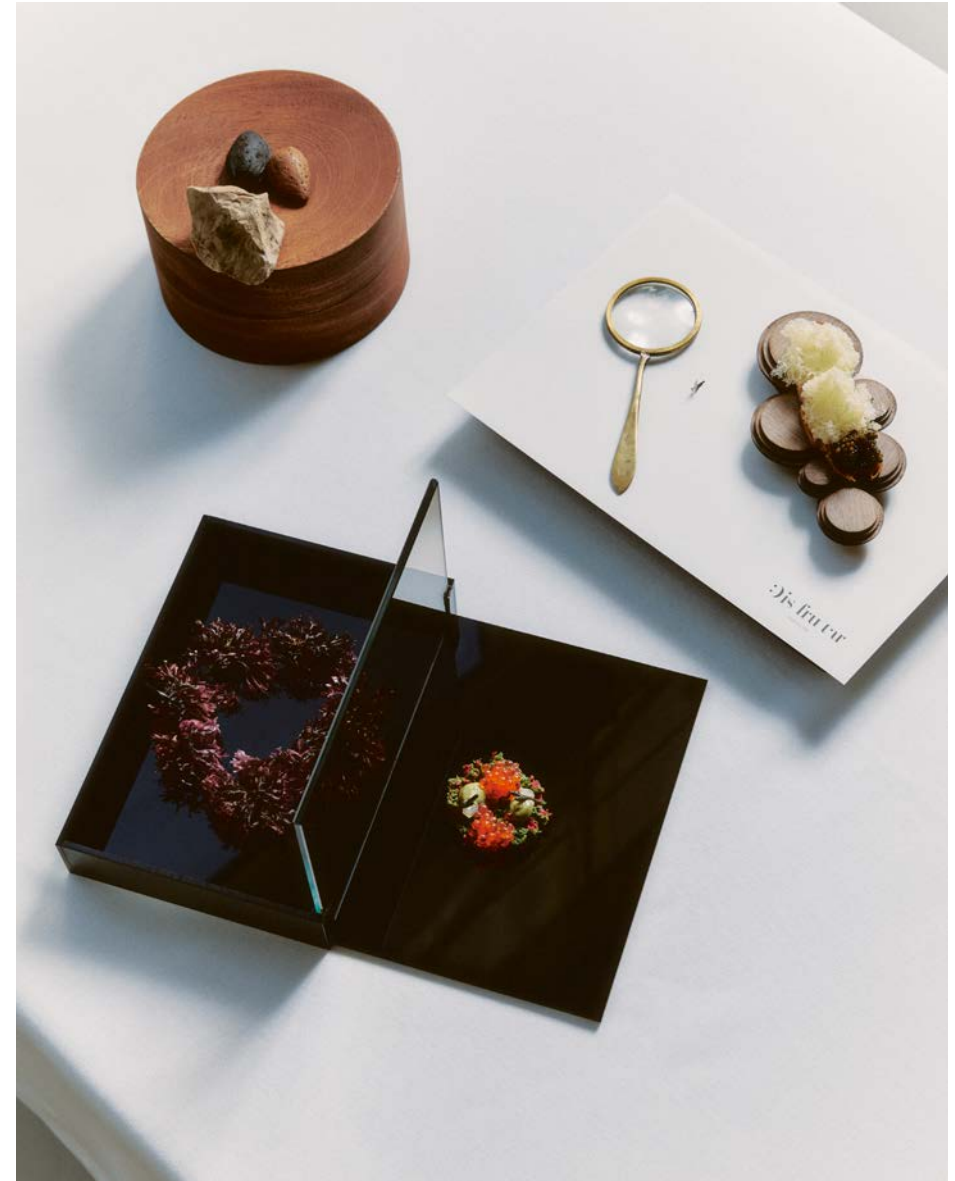
Eina x Disfrutar

2022-2025

Eina col·labora amb el restaurant Disfrutar des del curs 2022-2023 en el marc dels estudis de Grau de Disseny. A l'exposició 'A Taula' es van presentar els primers prototips, dels quals se'n van seleccionar tres per incorporar al servei del restaurant.

El 2024 se celebra l'exposició 'Disfrutar i Eina: el fet gastronòmic', que mostrarà la trajectòria de la col·laboració de les dues institucions i la rellevància de la gastronomia a Eina des dels seus inicis. La mostra, comissariada per Josep Aregall i Xavier Olivé, recull també els darrers prototips dissenyats pels estudiants del Grau de Disseny.

Imatge: 'Ametlla, ametllat i ametlló' de Maria Serrallonga, 'Bombolles sòlides de mantega fumada amb caviar' d'Eduard Martínez i 'Tempura sense oli de brot de pi' de Sergi Serrano (Foto: Eduard Sánchez). Professorat: Max Enrich, Fanny Basanta.





1



2



3

- 1 'Tempura sense oli de brot de pi' de Sergi Serrano.
- 2 'Ametlla, ametlla i ametlló' de Maria Serrallonga.
- 3 'Bombolles sòlides de mantega fumada amb caviar' d'Eduard Martínez.





1



2



3

- 1 'El final més dolç' de Rocío Rodríguez.
- 2 'Elevació' de Marta López Guerreiro.
- 3 'Coca de lardons' de Francina Ayuso.

Nova secció de Gastronomia i Gust a la Biblioteca d'Eina

2024

La Biblioteca d'Eina incorpora una nova secció de cuina anomenada Gastronomia i Gust amb edicions especials, numerats en tiratges especials, dedicats i signats pels propis cuiners o autors.

La majoria d'aquestes obres han estat donades per Xavier Olivé. I gran part d'elles estan vinculades amb el professorat i l'alumnat, i les activitats dutes a terme a Eina (seminaris, conferències, tallers i matèries dins dels estudis de disseny).

A Gastronomia i Gust es troben manuals i receptaris de cuina de l'Antiguitat, de l'Edat Mitjana com el "Llibre de Coch" o el "Llibre de Sent Soví", les últimes tesis doctorals dedicades a la gastronomia, la cuina i l'alimentació, i obres d'autors i cuiners contemporanis com Carme Ruscalleda, Ferran Adrià i Nandu Juabany, entre d'altres.

La versatilitat d'obres abasta cultures com la cocteleria o mixologia, on destaca el llibre commemoratiu dels 50è aniversari de la Cocteleria Boadas de Barcelona, que inclou la recepta del còctel Eina, i la donació de diversos títols per part de Javier de las Muelas, una llegenda del sector i propietari dels temples Dry Martini amb seus a Espanya, Xina, Itàlia i Mèxic.

Tesis doctorals i treballs finals del Màster Universitari de Recerca en Art i Disseny vinculats al fet gastronòmic

"Ágape" Insípido, un aporte de conocimiento - Vera Livia García Cassinelli (2013-2014)

Made to eat - made to feel - made to live: Antoni Miralda & FoodCultura - Agustí Macia Moragues (2013-2014)

El gesto de comer - Yaiza Ágata Bocos Mirabella (2015-2016)

Comer en las fronteras del arte: límites y aperturas de la estética gustatoria - Barbara Bayarri Viñas (2016/2017)

La relación con el territorio a partir de la gastronomía, ampliando los límites de las gastronomías cotidianas - Santiago Gómez Corrales (2016-2017)

El uso de las plantas medicinales en joyería contemporánea - Nora Sarlak (2019-2020)

El diseño de espacios en los restaurantes - Amadeu Ventayol (2022-2023)

Treballs dirigits per Tània Costa, Jèssica Jaques, Raül Oliva, Gerard Vilar.

EDITA

Eina, Centre Universitari
de Disseny i Art de Barcelona
Barcelona, novembre 2024

DIRECCIÓ EDITORIAL

Silvia Brenes
Xavier Olivé

DISSENY GRÀFIC

Irene Sierra

PATRONAT

Miquel Molins - President
Josep M^a Milà - Vicepresident
Alicia Núñez - Vicepresidenta
Anton Granero - Secretari
Josep Bagà
Jordi Colomer
Mario Eskenazi
Xavier Olivé
Gerard Vilar

TEXTOS

Rubén Alcaraz
Silvia Brenes
Joan Cortiella
Gal·la Pérez
Xavier Olivé

IMATGE DE PORTADA

Natura morta realista, performance de Xavier Olivé, Josep Bagà, Jordi Colomer i Agustí Jansana per celebrar a Eina l'inici del solstici d'hivern del 1984.

TOTS ELS DRETS RESERVAT

© dels textos i de les imatges
els/les seus/seves autors/autores

IMPRESSIÓ

Nova Era Publications

D.L

B 21618-2024