





A lo largo de su historia,  
Eina se ha interesado  
por la gastronomía por lo  
que supone de creación,  
de ritos, de sensibilidad, de  
imaginación y por su valor  
como acto social y cultural.

# El Gust a la cuina

1978

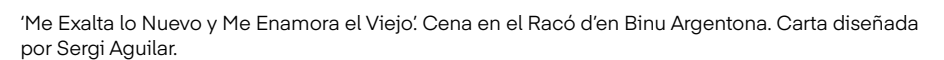
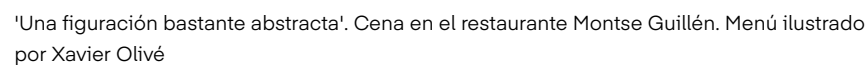
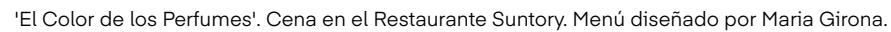


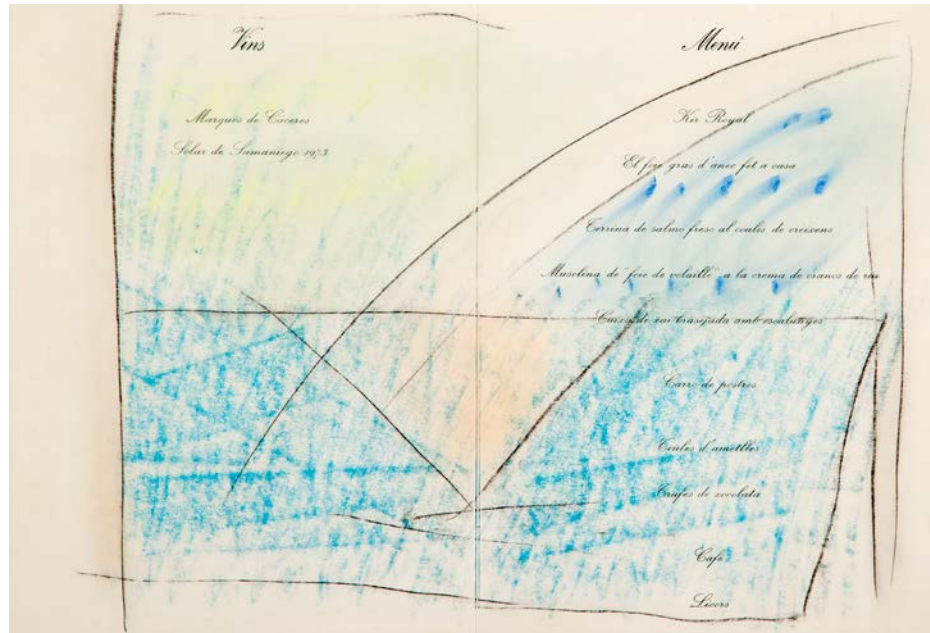
El seminario *El gust a la cuina* se programa dentro de la oferta formativa de Eina y consiste en unas sesiones prácticas realizadas en una de las aulas de la Casa Manuel Dolcet habilitada como cocina para la ocasión. En estas sesiones, los profesores Miquel Espinet, Xavier Olivé, Joan Enric Lahosa y Llorenç Torrado cocinan ante los asistentes mientras se debate sobre gastronomía y el universo que gira en torno al hecho culinario: la restauración y puesta en escena, la parte performativa del ritual de comida, el componente de ocio, los referentes literarios, la cocina como arte, la enología, etc. Son portada del diario *Tele/expres* con 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 y Llorenç Torrado coordinan una nueva actividad vinculada al mundo de la gastronomía. El seminario consta de seis cenas temáticas en varios restaurantes y emplazamientos de Barcelona, donde se intenta relacionar la estética de un artista con uno/a chef y su restaurante: Rafòls Casamada con el restaurante Jean Louis Neichel, Sergi Aguilar en el Racó d'en Binu, Francesc Artigau en su propio estudio y cocinando él mismo, Francesc Todó en el Agut d'Avignon, Maria Girona en el restaurante japonés Suntory y Xavier Olivé en el M.G de Montse Guillén. Más allá de la cena, cada sesión cuenta con charlas, coloquios o talleres a cargo de profesionales del sector como Montse Guillén, Ramon Cabau, Miquel Espinet o Antoni Escribà. Cada cena cuenta también con una carta ilustrada por artistas con vinculación con Eina: Maria Girona, Xavier Olivé, Francesc Todó, Sergi Aguilar, Albert Ràfols y Francesc Artigau.





'La Joie de Vi.Vre'. Charla de Miquel Espinet en el Club de Marchand de Vi. 'Una Cocina de Stilj'. Cena en Jean Louis Neichel. Carta dibujada por Albert Ràfols Casamada.



'Los Fogones Fauvres'. Charla en Can Escribà. Cena fin de fiesta en el Atelier de Francesc Artigau. Carta dibujada por Francesc Artigau.



# Naturaleza muerta realista

1984

Esta naturaleza muerta es la interpretación de un género pictórico, y no la de una obra en concreto. Un género muy popular en el cual se representaban piezas como animales de caza, fruta, flores o utensilios de cocina y de la casa, en un espacio determinado y que simboliza la vanidad humana y la brevedad de la existencia, así como la fugacidad de los placeres humanos y, en definitiva, de la vida.

La gran dimensión de la obra (600 x 250 x 100) dificulta la lectura unitaria del "cuadro" y propone, por el contrario, una suma de lecturas segmentadas y parciales que se realizan con el paso del espectador por delante del nuevo cuadro.

La imagen de la obra está velada por un tejido tratado con pigmentos que se interpone entre el espectador y la naturaleza muerta. El suelo, lleno de plumas como el de después de haber desplumado las aves.

El olor de los animales de caza: liebres, perdices y faisanes, así como el pavo es penetrante, contribuyendo a la inmersión del espectador en la performance ambigua y un tanto perturbadora. Las liebres, colgadas siguiendo la técnica del *faisandage*, se dejan pudrir unos días para que su carne sea más tierna.

La ambigüedad protagoniza la acción. El mantel blanco con pinceladas al óleo, permiten conseguir una textura propia de un lienzo. Encarcarados por la pintura, se enfatizan los pliegues de la ropa. Las frutas y las flores, los picos de las aves y las pezuñas de las liebres están barnizadas con trementina para dotarlas de un brillo artificial. Las sombras son reales, pero también se pintan algunas adicionales, convirtiendo al espacio en un sitio todavía más sombrío, como el de las naturalezas muertas del Barroco.

Los candelabros y bandejas de plata denotan la opulencia y la vanidad humana, personificados en una suntuosa mesa. La fruta mordida, el pan desmigajado, y toda una serie de alimentos que el comensal ha comenzado a comer y ha dejado a medias, junto con las flores marchitas o las velas consumiéndose, enfatizan la sensación de fugacidad, de un tiempo que pasa y no volverá, como la fugacidad de los placeres.

La performance concluye con un almuerzo. Los platos de cartón que utilizan los invitados están dibujados a mano, uno a uno, por estudiantes de Eina con diferentes alegorías de la comida. Otra forma de arte efímero.



# Gust i estil: la cuina dels artistes

1995



*Sardines amb reducció de samfaina, Albert Ràfols Casamada.*

Con motivo de la clausura del Segundo Congreso Catalán de Cocina se celebra el seminario *Gust i estil*: la cocina de los artistas, donde se reivindica la cocina como hecho cultural. Durante quince días se realiza la degustación de un único menú especialmente cocinado y servido por la Escuela Restaurante Hofmann de Barcelona.

Cada artista ilustra uno de los platos del menú degustación: Xavier Olivé el aperitivo y el surtido de panes; Josep Guinovart el entrante consistente en unas cocas de recapte elaboradas siguiendo sus esbozos; Albert Ràfols se encarga del primero, unas sardinas con reducción de chanfaina; Francesc Artigau del segundo, un escribano con espinacas a la catalana; Maria Girona del postre, un brazo de gitano de frutas rojas con violetas; y Francesc Todó del café, copa y puro.

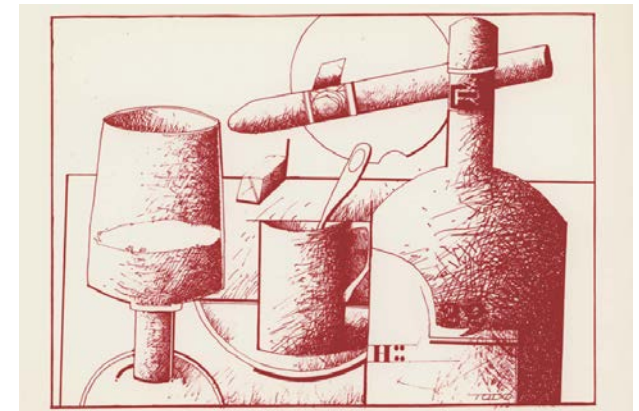
El menú, en forma de acordeón, estaba diseñado por Josep Bagà y Xavier Olivé, y se regalaba a cada comensal.



*Gratapallers 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.*

# Eres lo que comes

2002

Ciclo de conferencias y actividades organizado por la asociación de exalumnos de Eina con el objetivo de realizar un acercamiento pluridisciplinar al tejido que conforman el arte y la gastronomía.

Barbara Flaquer es la responsable de la concepción y dirección del proyecto, con guión y estructura de Jordi Casa, Isabel Causadias, Marta Coll, Javier Durán, Joanot Gabarró, Carme Rubio, Montse Vendrell y Helena Vergés.

Estas jornadas incluyen ponencias, acciones artísticas y una cata por final, y contaron con la participación de teóricos, artistas profesionales del mundo de la cocina como Joan Enric Lahosa, Antoni Miralda, Pep Palau, Ada Parellada, Josep Piera, Carmen Ruscalleda, Llorenç Torrado, Agustí Villalonga y David Ymbernón, entre otros.

El evento se clausura con Sadahiro Otani en la guitarra y el estreno de la obra de Mateu Malondra titulada *Faisandage*, seguido de una conferencia de Ferran Adrià y de las ponencias de Maria Soler, Rosa M. Esteva Grewe y Jaume Von Arend.

La cena se sirvió en los jardines de Eina y estuvo a cargo de Toni Botella, Xavier Pellicer (Restaurante Àbac), Joan Portillo (Restaurante El Casal de Santa Eulalia), Rosa M. Esteva Grewe y Joan Ferré (Grupo Tragaluz), Xavier Canal (Pastelería Canal) y Cacao Samapaka. El servicio y la infraestructura fue del Paradís Grup dirigido por Juan Mediavilla con la colaboración de Ungroup.



Déjeuner sur l'herbe. Banquete servido sobre una mesa recubierta de césped natural. Diseño de Xavier Olivé.





Mesa-Pasarela, una larga mesa preparada para un banquete es la pasarela de acceso al acto.

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 • CARME RUSCALLEDÀ, 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 • AMÈRICÀ SANCHEZ, dissenyador gràfic  
XAVIER CANAL, mestre pastisser • NÚRIA BAGUENA, 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 • MERCE SOLERNOU, cuinera i empresària • JOAN ABELLÓ, crític i historiador de l'art  
NÚRIA BAGUENA, 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'efers • 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 11 Octubre 20 h.

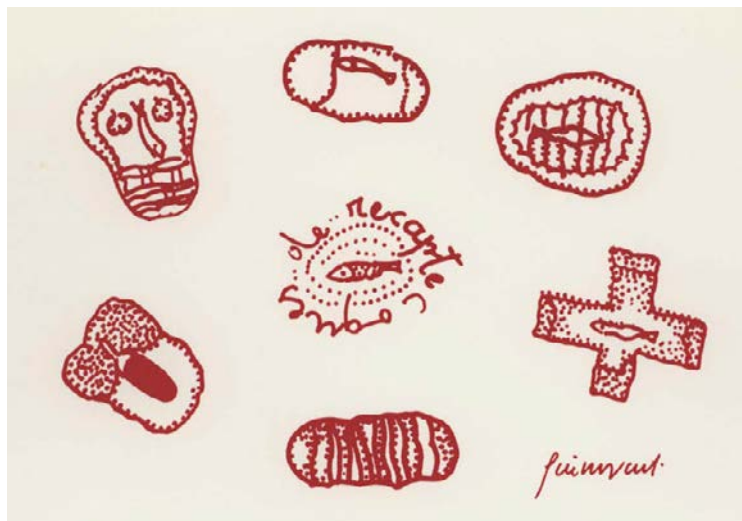
Intervenció de FERRAN ADRIÀ, cuiner  
Presentació del vídeo i del llibre de les jornades.

(\*) es comunicarà la data

# Eina 50 años

## Guino de Guinovart

2018



Acto de clausura del 50 aniversario de Eina, con una puesta en escena de Xavier Olivé en el Museu del Disseny de Barcelona, *Guino de Guinovart* es un montaje gastronómico con cocas de recapte recreadas por Salvador Saulea siguiendo los esbozos que Josep Guinovart hizo en 1995 para el menú especial con motivo de la conclusión del II Congreso Catalán de Cocina.



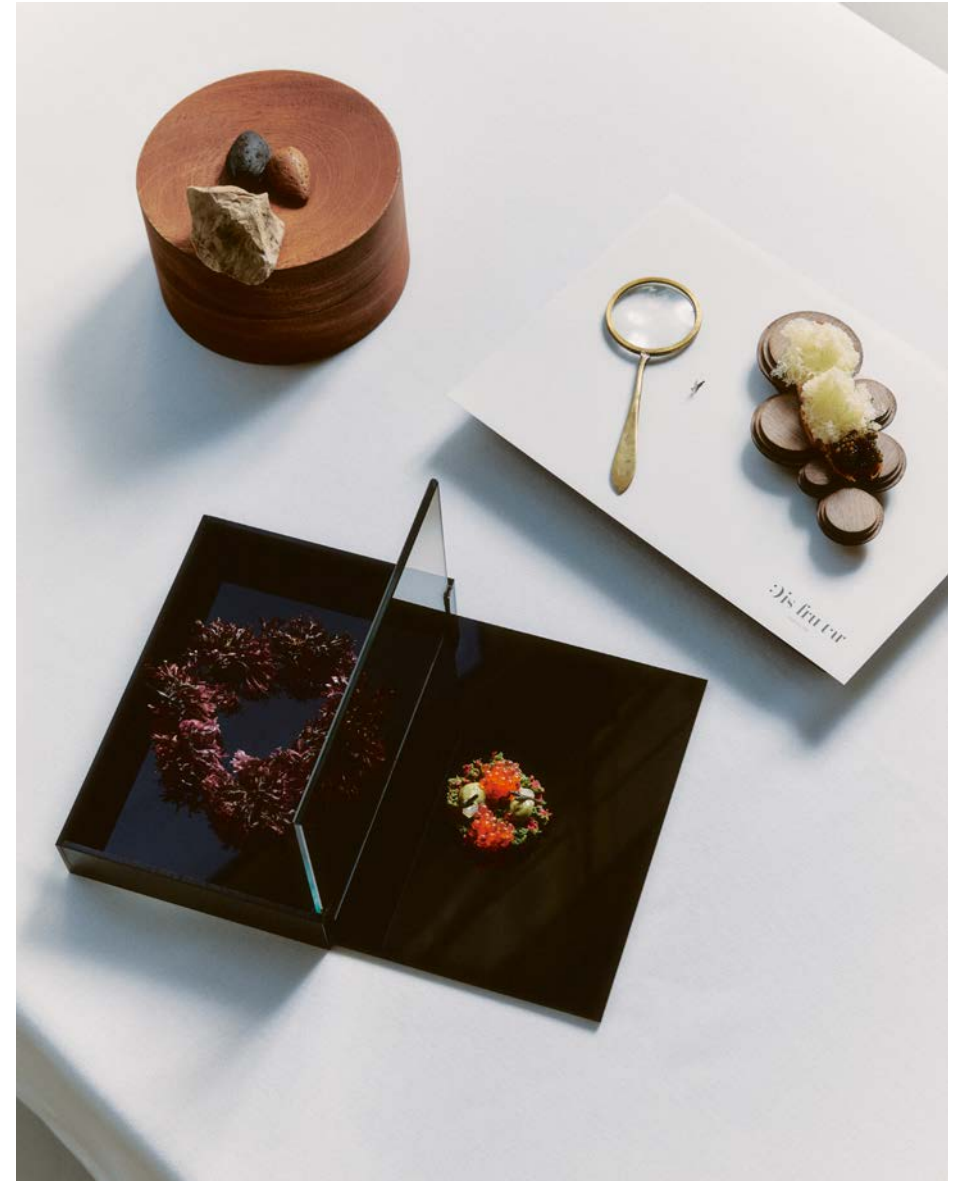
# Eina x Disfrutar

2022-2025

Eina colabora con el restaurante Disfrutar desde el curso 2022-2023 en el marco de los estudios de Grado de Diseño. En la exposición 'A Taula' se presentaron los primeros prototipos, de los que se seleccionaron tres para incorporar al servicio del restaurante.

En 2024 se celebra la exposición 'Disfrutar y Eina: el hecho gastronómico', que mostrará la trayectoria de la colaboración de ambas instituciones y la relevancia de la gastronomía en Eina desde sus inicios. La muestra, comisariada por Josep Aregall y Xavier Olivé, recoge también los últimos prototipos diseñados por los estudiantes del Grado de Diseño.

Imagen: 'Ametlla, ametllat i ametlló' de Maria Serrallonga, 'Bombolles sòlides de mantega fumada amb caviar' de Eduard Martínez y 'Tempura sense oli de brot de pi' de Sergi Serrano (Foto: Eduard Sánchez). Profesorado: 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' de Eduard Martínez.







1



2



3

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



# Nueva sección de Gastronomía y Gusto en la Biblioteca de Eina

2024

La Biblioteca de Eina incorpora una nueva sección de cocina llamada Gastronomía y Gusto con ediciones especiales, numerados en tirajes especiales, dedicados y firmados por los propios cocineros o autores.

La mayoría de estas obras han sido donadas por Xavier Olivé. Y gran parte de ellas están vinculadas con el profesorado y el alumnado, y las actividades llevadas a cabo en Eina (seminarios, conferencias, talleres y materias dentro de los estudios de diseño).

En Gastronomía y Gusto se encuentran manuales y recetarios de cocina de la Antigüedad, de la Edad Media como el “Libro de Coch” o el “Libro de Sent Soví”, las últimas tesis doctorales dedicadas a la gastronomía, la cocina y la alimentación, y obras de autores y cocineros contemporáneos como Carme Ruscalleda, Ferran Adrià y Nandu Jubany, entre otros.

La versatilidad de obras abarca culturas como la coctelería o mixología, donde destaca el libro conmemorativo de los 50 aniversario de la Coctelería Boadas de Barcelona, que incluye la receta del cóctel Eina, y la donación de varios títulos por parte de Javier de las Muelas, una leyenda del sector y propietario de los templos Dry Martini con sedes en España, China, Italia y México.

# Tesis doctorales y trabajos finales del Máster Universitario de Investigación en Arte y Diseño vinculadas al hecho gastronómico

“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)

Trabajos dirigidos por Tània Costa, Jèssica Jaques, Raúl Oliva, Gerard Vilar.

## EDITA

Eina, Centro Universitario  
de Diseño y Arte de Barcelona  
Barcelona, noviembre 2024

## DIRECCIÓN EDITORIAL

Silvia Brenes  
Xavier Olivé

## DISEÑO GRÁFICO

Irene Sierra

## PATRONATO

Miquel Molins - Presidente  
Josep M<sup>a</sup> Milà - Vicepresidente  
Alicia Núñez - Vicepresidenta  
Anton Granero - Secretario  
Josep Bagà  
Jordi Colomer  
Mario Eskenazi  
Xavier Olivé  
Gerard Vilar

## TEXTOS

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

## IMAGEN DE PORTADA

*Naturaleza muerta realista*, performance  
de Xavier Olivé, Josep Bagà, Jordi Colomer  
y Agustí Jansana para celebrar en Eina  
el solsticio de invierno del 1984.

## TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

© de los textos y de las imágenes  
sus autores/autoras

## IMPRESIÓN

Nova Era Publications

D.L.

B 21618-2024

**E I  
N A**

Eina Centre Universitari  
Fundació Eina  
Disseny Art Barcelona

Passeig Santa Eulàlia, 25  
08017 Barcelona. T+34 932 03 09 23  
info@eina.cat / www.eina.cat