



01



02

La gastronomía y el diseño siempre han ido ligados, pero normalmente desde un punto de vista de objeto como recipiente para la comida o de utensilio para su consumo. Incluso desde el punto de vista del espacio, cómo lugar para disfrutarla. Pero ¿qué pasaría si una pieza de diseño específica se pudiera trasladar lo más literalmente posible a algo comestible? ⁰¹

Una mesa en formato imperial con 25 puestos para compartir y con un precio de 50€/persona, en la que se plantea la reinterpretación de 10 piezas icónicas, cada una perteneciente a una década del último siglo en formato tapa haciendo un guiño a nuestra gastronomía nacional, a cargo de Javi Mora, Chef Ejecutivo de Only YOU Hotel Atocha. La rigidez de la silla Rietveld, el color de los jarrones de Alvar Aalto o la simplicidad del despertador Dieter Rams, serán alguno de los elementos a extrapolar de la pieza al plato y protagonistas de estas exclusivas cenas basadas en lo experiencial.

¿Cómo afectarán estas cualidades a la hora tener que incorporarlas al sabor? Cada pieza seleccionada, precursora y desencadenante de modelos estéticos, conlleva un cambio en la sociedad de su época y se trata de una revolución en cuanto a material y metodología. ⁰²

1920--SILLA RIETVIELT, (1924) GERRIT RIETVELD

1930--LC8 CHARLOTTE, (1929) PERRIAND

1940--ALVAR AALTO, (1936) JARRONES

1950--EAMES, (1941) FIBER CHAIRS

1960--MIGUEL MILA, (1962) CESTA

1970--DIETER RAMS, (1971) DESPERTADOR

1980--ETTORE SOTTSA, (1981) LIBRERO CARLTON

1990--INGO MAURER (1997) ZETTELS

2000--ZAHA HADID (2000) MORAINÉ SOFA

2010--MAX LAMB (2014) TERRAZO

2020--SABINE MARCELIS_CANDY

Plutarco

Fotografía: Inmaculada Mariscal

Madrid Design Festival // Hotel Only You Atocha. Madrid // 19-24 Febrero

Gastronomy and design have always been linked, but usually from the perspective of an object used as a recipient for food or as a tool for its consumption. Even from the point of view of the space, as a place to enjoy it. But what if a specific piece of design could be translated as literally as possible into something edible? ⁰¹

A shared table in imperial format with 25 seats and with a price of 50 € per diner, in which ten iconic pieces, each one from a different decade of the last century, are reinterpreted as a tapa —winking at our national cuisine— by Javi Mora, Executive Chef at Only YOU Hotel Atocha. The rigidity of the Rietveld chair, the colour of Alvar Aalto vases or the simplicity of the Dieter Rams clock are among the elements extrapolated from the piece to the plate that will become the centre of the exclusive experience-based dinners.

How will these qualities perform when turned into flavours? Each one of the pieces, all of them forerunners unleashing new aesthetical models, entailed a change in the society of its time and was a revolution regarding materials and methodology. ⁰²