

A interação entre design e gastronomia na Espanha é tema de exposição no MCB



Tapas: design espanhol para gastronomia chega a São Paulo após apresentação em países da América do Norte, Europa e Ásia

Abertura: 15 de setembro às 19h30 – Entrada gratuita

Visitação: até 8 de novembro

O **Museu da Casa Brasileira**, instituição da Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo, realiza, entre 15 de setembro e 8 de novembro, 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 da Espanha e do Consulado Geral da Espanha em São Paulo, explora a interação entre o design e a gastronomia, duas disciplinas criativas que vivem um momento recente de ebulição na Espanha. Descrita como “um espetáculo de imaginação e talento a 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 na Espanha nas últimas décadas.

Com motivo da exposição, a Embaixada da Espanha, o Consulado Geral da Espanha em São Paulo e o Turespaña, com o apoio da “Marca Espanha”, organizarão uma série de eventos relacionados com as tapas durante o mês de outubro, assim como degustações de vinhos espanhóis, entre os quais se destaca a “Tapas Week”, que acontecerá entre os dias 22 de outubro, “Dia Mundial da Tapa”, e 2 de novembro em diversos restaurantes de São Paulo.

Inédita no Brasil, a mostra **Tapas** chega a São Paulo desde Madri, após itinerar por 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, que já apresentou em São Paulo a exposição “300% Spanish design” no SESC Av. Paulista em 2009, 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 por seus projetos interiores e de vinícolas espanholas que se destacam por sua arquitetura, desenhadas por Frank Gehry, Zaha Hadid, Santiago Calatrava e Rafael Moneo; além de uma coleção de cem garrafas de vinho características pelo desenho especial de seus rótulos.

“Tapas são tipicamente espanhóis. É uma forma de comer pequenas porções, mesclando sabores diferentes. Essa mostra se chama Tapas porque oferece uma pequena degustação de tudo o que compreende o universo dos alimentos na 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 gastronômica ibérica, como a típica paella espanhola e as tradicionais moringas (“la bota” e “el botijo”), ótimas para compartilhar as bebidas de forma higiênica. 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 Cellar 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 se transformou em um 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 em um restaurante, em um avião ou em um piquenique no jardim, o ato de comer é acompanhado por um ritual que consiste de 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 gastronômica 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 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 arquitetônicos 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 órgão público dedicado a incentivar e promover a cultura e o patrimônio da Espanha, dentro e fora das suas fronteiras, através de um extenso programa de atividades, que inclui exposições, conferências, palestras, cinema, teatro, música e produções audiovisuais. AC/E projeta a imagem da Espanha como um país talentoso, inovador e dinâmico na produção artística por meio de sua cultura, língua e patrimônio histórico e contemporâneo.

Sobre o Museu da Casa Brasileira

O Museu da Casa Brasileira se dedica às questões da cultura material da casa brasileira. É o único do país especializado em design e arquitetura, tendo se tornado uma referência nacional e internacional nesses temas. Dentre suas inúmeras iniciativas, destacam-se o Prêmio Design Museu da Casa Brasileira, realizado desde 1986, e o projeto Casas do Brasil, que promove um inventário sobre as diferentes tipologias de morar no país.

SERVIÇO:

Tapas: design espanhol para gastronomia

Abertura: 15 de setembro às 19h30 – Entrada gratuita

Visitação: até 8 de novembro

Local: Museu da Casa Brasileira (11) 3032.3727

Av. Brig. Faria Lima, 2705 – Jd. Paulistano

VISITAÇÃO

De terça a domingo, das 10h às 18h

Ingressos: R\$ 6 e R\$ 3 (meia-entrada) | Crianças até 10 anos e maiores de 60 anos são isentos

Gratuito aos sábados, domingos, feriados e aberturas noturnas

Acesso a pessoas com deficiência / Bicicletário com 40 vagas
Estacionamento pago no local

Visitas orientadas: (11) 3026.3913 / agendamento@mcb.org.br
www.mcb.org.br

Informações para a imprensa – Museu da Casa Brasileira

Filipe Bezerra - (11) 3026.3910 | comunicacao@mcb.org.br

Bruno Dória – (11) 3026.3900 | analistacomunicacao@mcb.org.br

Informações para a imprensa - Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo

Gisele Turteltaub – (11) 3339.8243 | gisele@sp.gov.br