

# EXIT



Esta sección está coordinada por la ADP, la Asociación de Diseñadores Profesionales.  
[www.adp-barcelona.com](http://www.adp-barcelona.com)

## ADP

**Ada Parellada,  
Eduard Santos,  
Anna Calvera y  
Cristina Rodríguez.**

## NOMADISMOS SEDENTARIOS

**E**n los inicios de este invierno tuvo lugar la cena de temporada de los miembros de ADP. Si vale la pena comentar este encuentro festivo se debe a que esta vez la cena revistió un carácter muy especial que puede hacer reflexionar a interioristas y diseñadores, cuando se plantean la adecuación de un espacio para una empresa.

Inesperadamente se ha consolidado una habitación en las oficinas y edificios de empresas que debe servir como una cocina donde no se cocina y comedor sin que se tenga que poner la mesa. Debe ser un espacio agradable para que eso tan aparentemente triste, como es tener que almorzar en el lugar de trabajo sin posibilidad de desconectar durante ese corto intervalo del recreo que permite la hora del almuerzo, no sea vivido como un castigo sino como el momento de descanso que es. Por esa razón se podría pensar que constituye un espacio deudor de la vida nómada, o sea, la obligación de vivir fuera de casa que el mundo contemporáneo impone. Sin embargo, también hereda la tradición sedentaria puesto que consiste en no salir del despacho y aposentarse en un espacio para descansar. Nómadas que prácticamente no se mueven y que lo son para evitar tener que viajar demasiado por la ciudad. Después, como es lógico, todo nomadismo requiere unos utensilios perfectamente adaptados para ir de un lado al otro y, a la

vez, impone nuevas costumbres y hábitos cotidianos, especialmente si se tienen en cuenta cuestiones como la alimentación o la gastronomía. Éste precisamente fue el objeto de experimentación de la cena de ADP.

El catering corrió a cargo de Ada Parellada, una de las cocineras de referencia en Barcelona y, probablemente, una de las más creativas de entre las que trabajan en la ciudad. Hija y hermana de cocinero y fondista, de restauradores, lleva años experimentando con ese ritual tan complejo que supone comer con alegría. Recientemente ha publicado un libro de recetas pensando en las personas que comen en el lugar de trabajo. Lo ha llamado *Cocina de táper* donde táper significa sencillamente *Tupperware*.

Desde Nomon Design, un estudio dedicado al diseño gráfico empresarial, se contactó con Ada para que preparara una de sus muchas recetas para comer en un táper en la empresa; después se contactó con la empresa Valira que, muy recientemente, ha sacado al mercado un set-maleta con tápers, un nuevo diseño muy bien pensado. Valira es una empresa de objetos de menaje que lleva más de treinta años fabricando fiambreras. La palabra remite inmediatamente a esas cajas redondas metálicas, con tapa hermética y que mantienen la temperatura durante mucho tiempo, que muchos recordamos de los viejos picnics y comidas en el campo, perfectamente apiladas dentro de una cesta. La memoria ayuda muchas



veces a comprender los conceptos de diseño y los estudios de mercado tal como se llevan a cabo. El responsable de Valira, Eduard Santos, quién nos acompañó también en la cena, lo explicó perfectamente. En la actualidad, mucha gente tiene que llevarse el almuerzo a la empresa y comer allí pero las fiambreras, por mucho que se modernicen, no son un objeto urbano ni acorde con la vida en la ciudad: cuesta llevarlas en el autobús, no caben en los bolsos ni se llevan cestas al trabajo. Por eso la gente prefiere el *tupperware* clásico a pesar de los muchos inconvenientes que tiene: se abre, no mantiene el calor, cuesta de apilar, se mueve dentro de las bolsas e incluso se abre y el contenido se vierte. Un análisis de este tipo les inspiró el diseño de un bolso con *tápers* modulares, que se pueden apilar y que se cierran herméticamente; que resisten el horno, el microondas y el congelador por igual. Fácil es imaginarse ahora que nos sirvieron la cena en un bolso portátil. Dentro había un primer plato, un segundo, panecillos, cubiertos y servilletas... un set completo.

Pero además, con un diseño muy elaborado del bolso, es decir, se ha conseguido cambiar la imagen un poco cutre que tenemos del contenedor de los *tapers* y de todo lo que les rodea, y así, automáticamente, cualquier cosa comestible que contenga se convierte en el más preciado manjar. El proyecto de diseño ha consistido en una operación para sofisticar la función del *táper*, de dignificarlo dotán-

dolo de formas actualizadas siguiendo el sentido estético actual. Ésta es la labor del diseño y esto es lo que ha conseguido Valira: cambiar el concepto de bolsa-fiambrera y convertirlo en un elemento cuyo diseño queda incorporado en el contexto de la vida de los ejecutivos y ejecutivas actuales, en el mundo urbano en definitiva.

Ada hizo una divertida introducción antes de servir la cena. Comentó lo interesante que había sido para ella ponerse en la piel de las amas de casa que deben preparar los almuerzos de los niños, del marido y el suyo propio, y lo que eso suponía para la cultura culinaria de un hogar. Había llevado a cabo una inves-



tigación práctica a partir de la pregunta clave: ¿qué quiere decir culinariamente hablando, comer de *tápers*? ¿Cómo podía y debía ser un menú especialmente pensado para ser servido en un *táper*? Se había fijado con tristeza en esas espirales de colores bañadas en atún de lata que pueblan los *tápers* de tantas y tantas personas. ¡Siempre la inevitable y recurrente pasta!

En su investigación quiso averiguar por qué la gente prefería esos aburridos *tápers* al menú del restaurante de la esquina. Las respuestas fueron muchas y variadas pero consiguió individualizar las principales variables; luego observó con estupor que los defectos que la gente encontraba en la comida de menú se repetían después en unos *tápers* donde predomina la comida reciclada, lo último de las sobras. Su proyecto pronto quedó definido: dignificar el *táper* y el almuerzo que con él se consume en el lugar de trabajo a fin de que el recreo de mediodía fuera una fiesta y un lugar de socialización entre compañeros. También el *táper* puede dar lugar a conversaciones, como lo hacen las recetas de cocina, y, lo que es más importante, cuando realmente luce, puede convertirse en el líder del comedor. Para saber cómo conseguir que un almuerzo en *táper* realmente luzca, hay que consultarla directamente a ella, pero tuvo a bien revelarnos el secreto más bien guardado: lo que ha de tener un *táper* para convertirse en el rey del comedor es alegría.