

ANE MUJIKA PROFESORA DE CERÁMICA DE LA FACULTAD DE BELLAS ARTES DE LA UPV

«Una vajilla atractiva hace que la comida te entre por los ojos»

Sus alumnos presentaron en Bilbao una «original» y «transgresora» colección de loza

CARMEN BARREIRO BILBAO

Los cocineros del restaurante 'Guggenheim' elaboraron el miércoles cinco succulentos platos para presentar la vajilla diseñada por los alumnos de Ane Mujika.

—¿Cómo surge la idea de diseñar una vajilla?

—Fue una propuesta en clase de un ejercicio en el que íbamos a trabajar un contenedor-recipiente, partiendo de una simbiosis entre forma orgánica e inorgánica en el que hubiese una repetición y una similitud de formas.

—Perdone, pero me he perdido.

—No te preocupes, que te lo explico. La forma orgánica sería todo lo relacionado con nuestro cuerpo, el reino animal o el vegetal, mientras que la parte inorgánica hace referencia al recipiente como elemento contenedor. La mayor parte de las piezas nacen a partir de las formas de nuestro propio cuerpo.

—Nada de plato llano, de postre y sopera.

—No, no... nada que ver. Cada pieza es única. El objetivo final no era hacer una vajilla corriente. Son recipientes independientes que pueden servir para comer, pero también para decorar. Hay un plato, por ejemplo, que sí tiene forma de plato, pero en medio tiene una vulva. Otra de las piezas tiene forma de trasero, también hay cuernos, hojas...

—Una vajilla de lo más erótica.

—Es que son unos objetos tremendamente sentidos. Han salido desde dentro. Todas las piezas están realizadas en loza, una arcilla blanca cocida a 1.150 grados y decorada con óxidos y colorantes.

—Desde luego es una idea original.

—Y muy divertida.

Loza o porcelana

—¿Cómo lograron convencer a Martín Berasategui?

—La verdad es que yo me he quedado totalmente sorprendida con la acogida que hemos tenido. Se implicaron en el proyecto desde el principio. Desde luego, Martín Berasategui ha demostrado una gran sensibilidad artística.

—Y una gran imaginación. Porque el cuscus de pan caramelizado con jugo helado de almendra tostada, levemente regado con una sopa de yemas de huevo, leche y canela... tiene tela.

—Ellos hacen de la gastronomía un arte y nosotros hacemos arte con cerámica. Es una forma muy bonita de conjugar las dos disciplinas.

—Cambiando de tema. A la hora de comprar una vajilla, ¿mejor loza o porcelana?

—Normalmente se compran de porcelana porque es un material mucho mucho más duro y resis-



'RESTAURANTE GUGGENHEIM'. Ane muestra alguna de las piezas de la colección. / LUIS ÁNGEL GÓMEZ

tente. Tradicionalmente, las vajillas de loza eran usadas por las clases populares, mientras que la porcelana siempre se ha considerado un producto más caro y refinado, lo que no quita para que se puedan hacer vajillas de lo más simpáticas y divertidas en loza. ¡Mira la nuestra!

—Desde luego, nada que ver con las vajillas inglesas.

—La cerámica se adapta al tipo de sociedad en la que vivimos. El que sabe apreciar una comida rica, le da mucha importancia al recipiente. Si te fijas, en la 'comida basura' los servicios son desechables.

—¿El material influye en el sabor de la comida?

—No, pero hace que nos entre por los ojos. Un alimento siempre será más atractivo si el envoltorio también lo es. En cuanto al sabor, el material no influye, ya que las piezas están vidriadas y no tienen porosidad.

EL MENU



Las piezas

El objetivo de los alumnos de Ane Mujika no era crear una vajilla al uso. Tenía que ser especial, propia. «La idea era mezclar la parte orgánica con la inorgánica. Es decir, crear un recipiente-contenedor a partir de motivos vegetales, animales o de nuestro propio cuerpo», explica la docente. El ejercicio ha dado como resultado piezas sinuosas, que recuerdan la anatomía humana o las caprichosas formas de la naturaleza. «Han salido de dentro».

anuncios en:
BOE
Tfno: 94 443 00 83
URGENTE
TÉCNICOS DE PUBLICIDAD S.A.
Fax: 94 444 39 17

RESTAURANTE **Lado**
Campaña de langosta y abacanto de Arminza.
Menú especial de langosta 47 €+IVA
Se preparan encargos para llevar
Colón de Larreategui, 26. Tfno. 94 423 04 53

Zarzuela
Aste Nagusia 2004
14, 15, 16
20:30 h.
VEUSKALDUNA PALACIO JAUREGIA DE CONGRESOS Y DE LA MÚSICA BILBAO

La Tabernera del Puerto
de Pablo Sorozabal

Con un elenco excepcional y la participación del Museo Marítimo

Milagros Poblador
Imael Pons
Ricardo Muñiz
Mariano Vinales

Patrocinada: OBRA SOCIAL

Participa: Taquilla Txartel-leihatila 944 310 310

Colabora: DEIA Radio Bilbao Renfe

Trabajamos para mejorar



Para seguir mejorando la calidad de nuestro servicio, estamos trabajando en nuestras instalaciones. Por este motivo, nos vemos obligados a interrumpir temporalmente el suministro eléctrico. Si el trabajo finalizara antes de la hora indicada, restableceremos el servicio de forma inmediata y sin previo aviso. Disculpen las molestias.

Día 31 de Julio
De 08,30 a 12,00 horas **MUXICA**

c/ Astelarra, 33; Crucero, 3,10,11,12,15,16,19,20,22,24,25,26,33,35; San Román, 19,44 al 76,83; Eskerikas, 1 al 8,77,78; Gerekiz, 2,8,10,68,70,72, 73,74,75; Munguía, 0; Ugarte, 1 al 51,77,83,84,1001; Vista Alegre, 5,9,13, 14,15,17,19,23,24; Zilloniz, 10,11,17,52 al 67; Crucero, 12,14,15,17,18,19, 25; Amona, 1,2,6,7,8,14.

MORGA

Completo.

GERNIKA LUMO

c/ Arane, 1.

ERRIGOITI

c/ Aiz, 0,25,30,35; Bekobaso, 8; Gerekiz, 11; Ola, 1; Olabarra, 33; Olamendi Bekoa, 100; Orkondoas, 33.

Día 2 de Agosto
De 09,00 a 12,00 horas **ORDUÑA**

c/ Gran Vía, 13,17,18,101; Plaza Licenciado Poza, 3.

Día 4 de Agosto
De 09,00 a 09,30 y de 11,30 a 12,00 horas **LAUDIO**

c/ Arantzar, 8,21; Asudio, 23,26 al 29,31; Galmaka, 1 al 13; Gardeagotxi, 6,7; Lateorro, 1,8,11,17,18,885,905; San Bartolomé, 10 al 22,94,97; Sendarriaga, 1; Villosa, 1 al 7,10,12.

DIMA

c/ Oba Bekoa, 16.

Día 5 de Agosto
De 01,00 a 06,00 horas **BILBAO**

c/ San Vicente, 2; Uribitarte, 1,2,3,5,7,8,11.

De 09,00 a 11,30 horas **SAMANO (Cantabria)**

c/ Dombergon, 22,23; El Moral, 16; Hoz, 37,40 al 43; Mellin, 1,32,34 al 38, 40,41,75; Mellin Camino de Hoz, 37; Piélagos, 31,32; Prado, 21,23,24,25, 950; Pronilla, 25 al 31,33,38,39.