



Design Space de Electrolux, del Futuro Park

Por Valeria Melon  
Para LA NACION

El Premio Ternium Siderar de Diseño en Acero convocó a un jurado internacional de destacadas figuras que incluyó, nuevamente, a un diseñador argentino con grandes logros fuera del país. Aunque su nombre no es muy conocido en la Argentina, el diseñador industrial Alejandro Ruiz se transformó en celebridad internacional cuando su rallador de queso producido por Alessi fue elegido por el MoMa de Nueva York para formar parte de su selecta colección permanente de diseño. Algo similar a lo que ocurrió con el arquitecto Jorge Ferrari Brardor Hardey con el emblemático sillón BKF.

Ruiz estudió en la Universidad de La Plata al mismo tiempo que se gestaba la carrera de Diseño en la UBA. Con los ojos llenos de imágenes extranjeras, decidió viajar a la mesa mundial del diseño sin boleto de vuelta. Llegó a Milán sin red ni destino, pero su carácter decidido y un talento poco regular bajo el brazo hicieron que en pocos meses formara parte del reducido y vanguardista equipo de Alchimia. Hoy, más de veinte años después y con un producto transformado en ícono modernista, nos cuenta cómo llegó a ser un diseñador destacado en Milán y qué relación tiene con su país de origen.

—¿Cómo llega a Alchimia siendo tan joven y extranjero?

—Viaje a Milán absolutamente motivado por el trabajo experimental que estaban haciendo estudios de vanguardia como Memphis o Alchimia. Pero mi ingreso real fue bastante fortuito. Mi proyecto de graduación fue el diseño de una bicicleta y cuando tuve la entrevista con Alessandro Mendini, justo había entrado un pedido para que se diseñara una bicicleta. Esa coincidencia me permitió trabajar allí un año, con un equipo interdisciplinario increíble, inmerso en ese mundo del que nos hablaba Ricardo Blasco en la Facultad de La Plata. Me fui cuando conseguí una beca para cursar el posgrado de Diseño en la Domus Academy.

—¿Digamos que pasó del ombligo del diseño experimental al académico?

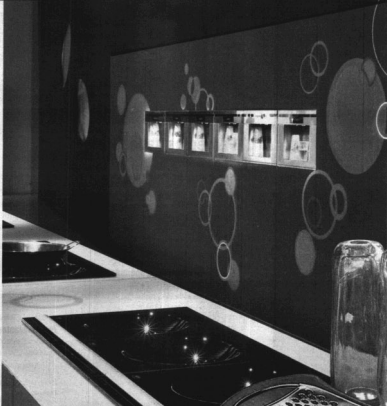
—Sí, la Domus Academy era otro lugar místico para los diseñadores de fines de los ochenta. En esa época descubrí otro aspecto interesante de la profesión que es la arquitectu-

# “La genialidad está en la flexibilidad”

Argentino y radicado en Milán, un rallador elegido por el MoMA para integrar su colección lo puso en la órbita de las celebridades del diseño internacional



Alejandro Ruiz



Design Space de Electrolux, showroom donde se exhiben y exhiben para arquitectos y diseñadores

tura efímera. Para mí, fue descubrir una nueva dimensión porque hasta ese momento sólo estaba enfocado al diseño de producto. Entonces, al finalizar el posgrado entré a trabajar en otro espacio increíble que fue el estudio del arquitecto Vittorio Gregotti, donde trabajamos desde proyectos urbanísticos a gran escala como el Master Plan de Turín hasta el diseño interior de una muestra de Marcel Duchamp.

—¿Cuándo decidió que era hora de abrir su propio estudio?

—Después de dos años de trabajar con Gregotti. Al comienzo me pasaba los proyectos más chicos, que GAI no podía tomar. Al tiempo comencé a enfocarme nuevamente hacia el diseño de producto y comencé mi relación con Alessi.

## El diseño y el campo

Los Premios Ternium Siderar de Diseño en Acero 2008 se organizaron con nuevas propuestas para el agro y la ganadería. Un innovador sistema de alimentación de diseño por Javier Levezzato y Iván Longhini, recibió el primer premio del jurado de la categoría profesional y, en la categoría de jubilantes, el primer premio fue para un portal portátil para ovicapas creado por Emma Ricciardi y Fernando Serrano. Más información en [www.premiossiderar.com/](http://www.premiossiderar.com/)

Rallador de queso Parmenide para Alessi, y vaso de vidrio soplado en los talleres de la cristalería argentina Planas Viau (2005)



—Y fue elegido por el MoMA entre millones de diseñadores, ¿cómo fue eso?

—Un día recibí una carta del MoMa de Nueva York en la que me informaban que habían seleccionado el rallador Parmenide (yo lo llamo familiarmente Grattugia). Para Alessi, esto fue también importante porque era el segundo objeto de la

marca seleccionados por el MoMa. El anterior fue la cafetera de Richard Sapper, de 1978.

—¿Le explicaban por qué había sido seleccionado?

—No, la carta no hacía referencia a las razones. Con el tiempo me di cuenta de la vigencia que sigue teniendo como objeto tanto desde la forma como desde su función. Porque se sigue vendiendo después de aproximadamente quince años. Este acontecimiento creo que me impulsó a seguir creciendo y a trabajar con nuevos materiales. Así me enamoré un día del cristal y comencé a trabajar con vidrio soplado.

—En su conferencia insistió en las diferencias entre el diseño para la industria que se da en Milán y el diseño de autor de la Argentina...

—Es que para mí es imposible concebir un producto sin el roce necesario de trabajar el proyecto en conjunto con la industria. En ese roce se dan muchos cambios, modificaciones. Se pasa de una idea a un objeto real.

—Sin embargo, usted comenzó en Alchimia, ¿que pregunte a la vuelta al artesanado, y también trabajó en cristal soplado para Murano...

—Es verdad, también es verdad que en el caso del rallador de Alessi casi no hubo cambios desde la idea hasta el producto, pero eso no pasa todo el tiempo.

—Para que los productos sean útiles y funcionales tanto para el usuario como para las empresas, la relación del diseñador con la industria tiene que ser permanente, aunque sea conflictiva, no importa. La genialidad está en la flexibilidad.