



Otro premiado

En la categoría Utilitarios para el hogar de la tercera edición del Concurso de Diseño Presentes a la excelencia en diseño en clave gastronomía, fue el diseñador chaqueño egresado de la Universidad de La Plata, Fabio Santamaria. Fabricado con listones de lenga, presentó su Cuar-teto, un set de accesorios para piletas compuesta por una familia de cuatro tablas con distintas funciones –basurero para residuos húmedos, escurridor platos, colador de verduras y tabla de picar– de la empresa Electro Fontan SA.

CON NOMBRE PROPIO

Mesa design

POR LUJÁN CAMBARIERE

La dupla formada por los Ají Diseño –Pablo Javier Jeifetz y Guido Ariel Izbicki– acaban de sacar literalmente del horno una línea de vajilla gourmet. Atendiendo un nicho por demás efervescente como es actualmente el gastronómico, pero aún poco explotado localmente desde el diseño, se decidieron a desarrollar y producir piezas para profesionales de la cocina.

Si uno lee sus curriculum: “Egresado de diseño industrial de la UBA con trabajos para empresas –Run-vac, I&G Diseño y Miguel Muro Design– y “experto en asados”, el de Jeifetz y “Diseñador de productos egresado de ORT con trabajos en Tolder SA, Tencki y experto en pastas y salsas”, a decir de Izbicki, la línea se intuía. “La gastronomía estuvo siempre presente en nosotros”, cuenta Izbicki, mientras se encarga de aclarar que a él se le nota más que a su socio. Lo concreto es que el panorama no muy alentador de otros años los impulsó además de ofrecer sus servicios de diseño y participar en concursos (Mención Especial Premio Siderar por su mesa-banco en el 2005, primer premio Crea con PVC por un sistema de tejas en el 2003 y segundo

Platos para sushi, pastas, risottos y cazuelas. Ají Diseño presenta su nueva línea de vajilla alta cocina. Un nicho que comienza a tener visibilidad.



lugar en el Premio Natán al Diseño Joven por una estantería en 1998, entre otros), a desarrollar y producir su propia línea. En el mundo, uniones de eximios cocineros con diseñadores hay cada vez más –emblemático el caso del catalán Ferrán Adrià de El Bulli con la diseñadora industrial Gemma Bernal– así que tejer el camino inverso para el mismo encuentro, promete.

“Lo primero que hicimos fue reunirnos con chefs para que nos contaran sus necesidades. Ellos son nuestros principales clientes. Es claro que el plato es el marco de sus creaciones y como éstas cada día se modifican deben contemplar nuevas necesidades. Sus explicaciones y las razones de ser de cada emplatado son fascinantes”, aclaran. “Así empezamos por analizar ma-

teriales y procesos posibles y nos decidimos a trabajar con cerámica. La matrix es más económica y te da la posibilidad de hacer producciones más bajas”, detallan.

Así nació Marleena (Primer Premio Categoría Productos para el hogar del concurso Presente 06), un plato con recipiente para salsas o aderezo incluido ideal para pastas o ensaladas. Akiro, un plato-bandeja para sushi con apartados para el jengibre, el wasabi, la salsa de soja y los palillos. Aretha, bols para cazuelas, risottos, guisos o postres varios y Spike y Alec, que juegan con grosores y formas originales. “Aptos para horno, microondas y lavavajillas, las piezas, fueron apodadas con nombres de directores de cine y los femeninos por cantantes de soul”, detallan. La idea es ir por más. “Nos encanta la relación directa con los chefs. Todavía hay mucho por hacer y este, esperemos, sea sólo el comienzo. Aspiramos a trabajar con otros materiales y tecnologías siempre desde nuestra herramienta que es el diseño”, rematan ■

Ají Diseño: 4505-2066,
www.ajidisenio.com.ar
y www.ajidesign.com.ar.