

# VAJILLA PARA LA GASTRONOMÍA DE LA PATAGONIA

JULIETA RODANDELLI

La Patagonia es una de las regiones más ricas del país, con atractivos turísticos que la hacen reconocida internacionalmente. La comida forma parte de su cultura, refleja su identidad. Hoy en día, la gastronomía expandió su mercado y se especializa en comidas típicas de diferentes etnias y regiones. Por esta razón, al proponer como proyecto el desarrollo de una línea de vajilla, la primera pregunta que surgió fue: ¿existe una asociación entre la comida típica de la región y los utensilios en los que se la sirve y con los que se la come? A partir de este interrogante, se planteó la necesidad de acompañar las comidas típicas con la vajilla, para que los sabores sean fácilmente asociados a las costumbres de la región. La presentación de la comida y su degustación hacen a la memoria del consumidor, que mantiene una imagen mental de la unión comida-vajilla. Esto significa que la gastronomía y el acto de comer se consideran una experiencia de la que participan todos los sentidos y no sólo el gusto.

En pos de transmitir por medio del producto la identidad local, la propuesta tomó los recursos que brinda la región, junto con sus costumbres culinarias, territoriales y culturales, procurando que los utensilios se relacionaran armónicamente con el entorno. Con la fusión de materiales, formas y texturas, se buscó aportar a la tradicional vajilla de porcelana un elemento identitario de la Patagonia, como es la madera de lenga, representativa de los diseños propios de la vajilla mapuche autóctona.



Guardado

Si el producto se enfocaba a un plato específico para cada comida típica se limitaba la forma actual de cocinar, que incluye la combinación o reinterpretación de elementos para obtener algo nuevo o distinto (la cazuela de cordero con salsa de piñones). Al mismo tiempo, dado que la carta de los restaurantes se modifica según las estaciones, se tendió al diseño de una vajilla "universal", que si bien está destinada a ciertos productos regionales es utilizable para otras comidas en cualquier época del año.

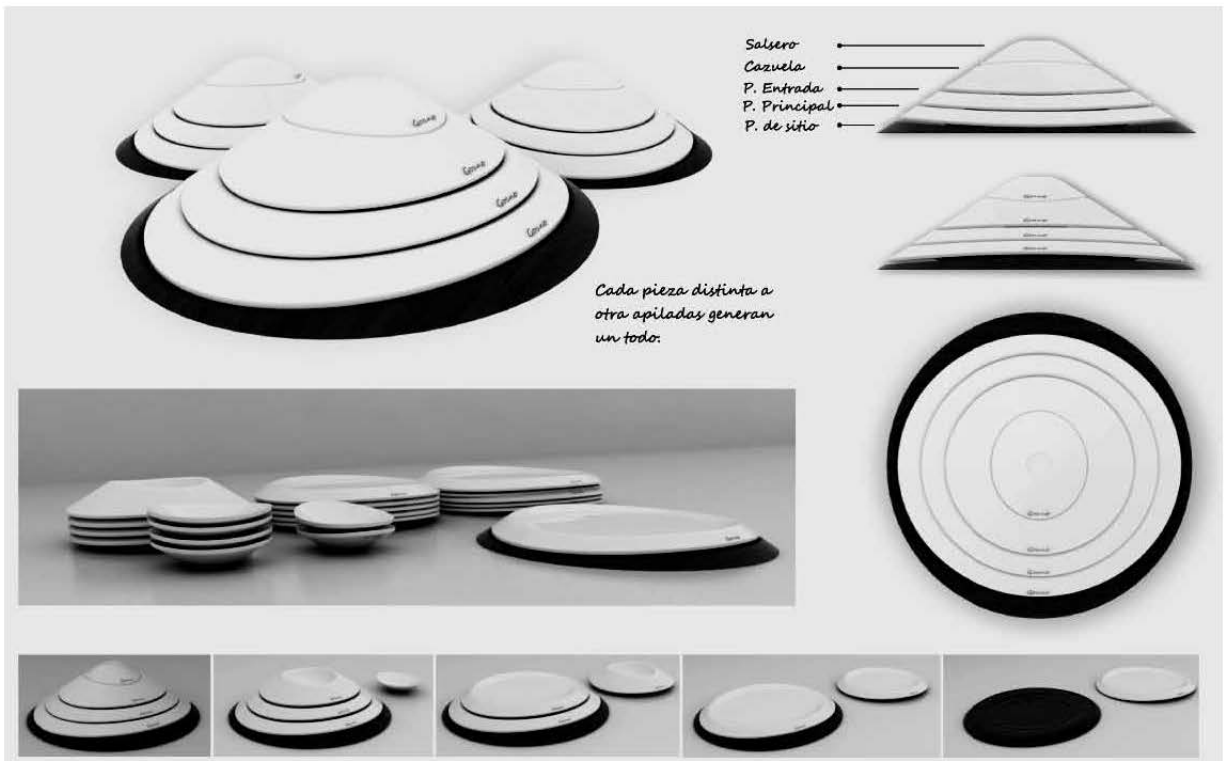
Al considerar al chef como un artista culinario, sería desafortunado limitarlo a un marco precario, en este caso el plato. Por ello, se tuvo en cuenta que la vajilla pueda adecuarse a las distintas comidas. De este modo, la fusión de materiales tradicionales, como la madera y la cerámica, resignificados en la vajilla constituye una operación análoga a la que hace el cocinero con sus platos patagónicos: nuevos pero con raíces tradicionales. Así, las ideas semánticas (las montañas y la flora) le otorgan a las piezas un valor autóctono, enriqueciéndolas visualmente en su morfología.

La mayor riqueza del trabajo radica en la combinación de materiales, pero también en el tratamiento dado a la cerámica. Especialmente, porque este material permitió una exploración formal muy amplia, un acercamiento a la vajilla, a su fusión con la gastronomía y la experiencia del goce estético. Rescatar la cerámica como técnica, como oficio, permite proyectar productos con un alto valor agregado y reforzarlos con la suma de las características de la zona. A su vez, el carácter identitario de esta cultura gastronómica proyectado en la vajilla la posiciona vigorosamente frente a las líneas de productos industriales globalizados.

La mayor riqueza del trabajo radica en la combinación de materiales, pero también en el tratamiento dado a la cerámica. Especialmente, porque este material permitió una exploración formal muy amplia, un acercamiento a la vajilla, a su fusión con la gastronomía y la experiencia del goce estético. Rescatar la cerámica como técnica, como oficio, permite proyectar productos con un alto valor agregado y reforzarlos con la suma de las características de la zona. A su vez, el carácter identitario de esta cultura gastronómica proyectado en la vajilla la posiciona vigorosamente frente a las líneas de productos industriales globalizados.



Conjunto de piezas



Secuencia de orden