

NOTA DE PRENSA



DIMAD Y Mercamadrid lanzan los primeros **BIG FOOD Design Awards** para fomentar y dar a conocer el Food Design como disciplina emergente dentro del ecosistema del diseño.

HÄLB STUDIO es uno de los 20 seleccionados!

Comienza la aventura...

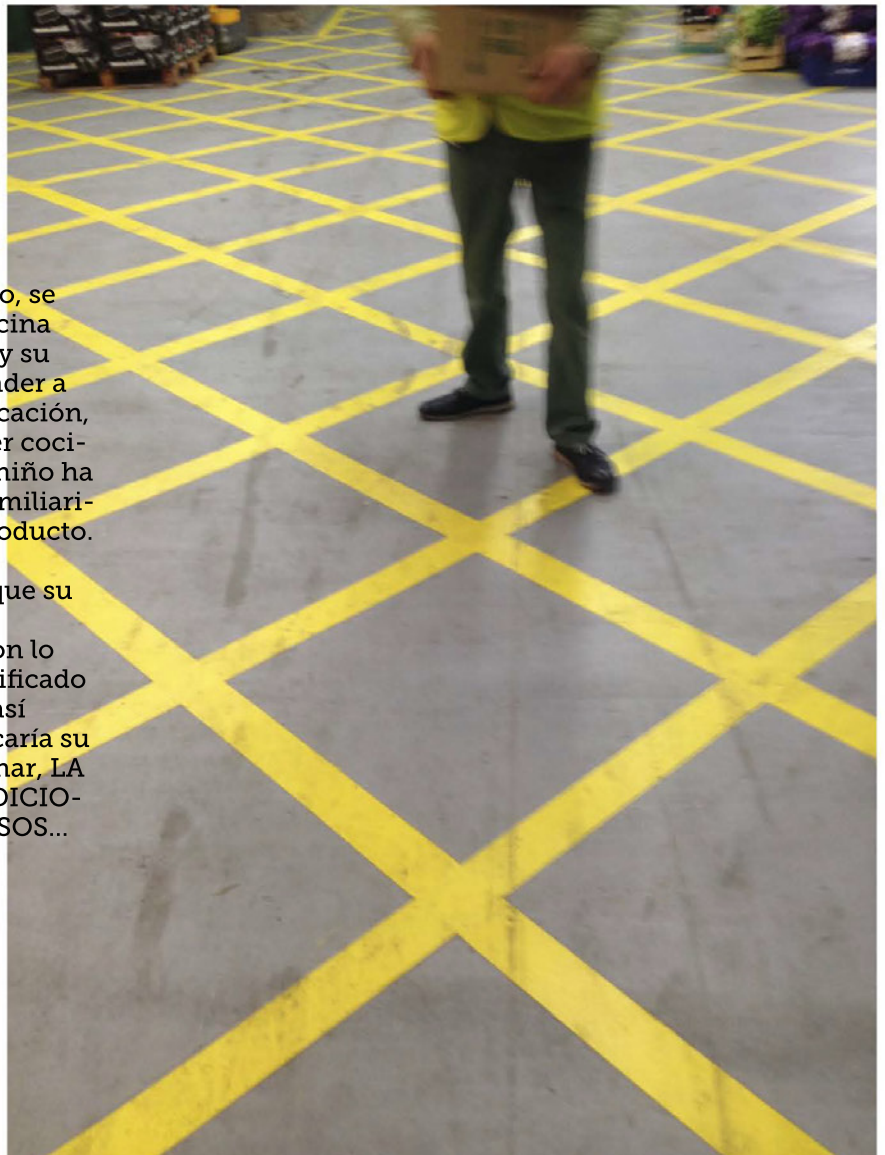
*“Como diseñadoras consideramos **ESENCIAL** este proceso y evento, una oportunidad para crecer y desarrollarnos integralmente en nuestro trabajo, sin que la moda o el textil constituyan un ámbito cerrado o un límite”*

Nuestro primer paso para la extracción del alma de La Contraseña fue entrevistar a Pablo (jefe de cocina del restaurante), en una charla con él de aproximadamente una hora, nos contó su formación en cocina de la mano de Santi Santamaría, de ahí su oposición a la cocina molecular y a los aditivos industriales, prefiere lo natural, la cocina de toda la vida, en la que se emplea tiempo y sabor de producto, también tiene experiencia en cocina japonesa y en cocina internacional.

Desde pequeño, se metía en la cocina con su madre y su abuela a aprender a cocinar, su vocación, siempre fue ser cocinero, y desde niño ha estado muy familiarizado con el producto.

Nos confiesa que su pasión son los **CALDOS**, es con lo que más identificado se siente y es así como identificaría su forma de cocinar, **LA COCINA TRADICIONAL, LOS GUIOS...**

Ya tenemos el alma!!



VE IN AM TI OS UN

EL COCINERO ES UN TRANSMISOR PARA OFRECER EL ALMA DEL RESTAURANTE LA CONTRASEÑA EN CADA PLATO

¿cómo???

a través de los caldos_JUGOS_aliños...

el alma se ofrecera en una solución de 21 gramos de jugo.

Pablo servirá el alma de cada tapa en forma de jugo contenido en tubos de ensayo, que volcará en esta justo en el momento antes de que el comensal pueda degustarla

Trasladamos el principio Aristotélico “el todo es más que la suma de las partes”, a la nueva propuesta de tapas y platos de La Contraseña; “la tapa es más que la suma de los ingredientes”

Las tapas elegidas son 3+1
3 tapas que con las que quería trabajar el restaurante, que hemos rediseñado, más una que hemos creado con ellos...

Desde HÄLB STUDIO y con la colaboración en todo momento de Pablo, hemos analizado

La última tapa la diseñamos desde el principio junto al chef de la contraseña, pensamos que para que tuviera éxito, esta tapa tendría que reunir:

- el mejor guiso de Pablo
- un ingrediente base que estuviera en equilibrio con los de las tres tapas elegidas
- un ingrediente que enriqueciera el alma, (los alimentos afrodisíacos estimulan el sistema nervioso y con ella las conexiones neuronales, donde se piensa que se encuentra el alma...)
- que sea apetecible, vistoso y que satisfaga los paladares más hambrientos

RESULTADO: BRIOCHE DE CARRILLERA A LA SALSAS DE CACAO

los ingredientes de cada tapa, viendo como se podían potenciar, qué podíamos añadir o quitar para que la tapa ganase en presencia, sabor y autenticidad;

- Con las migas hemos querido realzar el sabor del huevo, llevándolo al alma de la tapa

- En el tiradito, hemos añadido las huevas de pez volador para potenciar el sabor a través del gusto visual

- en el lemon pie, por una parte, hemos potenciado el sabor cítrico para que hubiera mayor contraste y, por tanto, mayor experiencia y le hemos añadido una nube de azúcar para hacerlo más especial



Hay dos hitos claves en la investigación sobre el alma. Una a principios de siglo XX, con los estudios sobre psiquiatría y neurociencia, donde se establece la hipótesis de que el alma se encuentra en el cerebro y otra a finales de este mismo siglo donde se enuncia que podría estar en las conexiones neuronales, éstas tienen un peso, por eso, cuando una persona muere, sus conexiones se desactivan y este peso que pierde es el que se relaciona con +- 21 grs

Debido a esto, elegimos combinar dos tipos de estética médica para esta propuesta: la de principios de siglo, inspiradas en la serie THE KNICK (vestuario, textil y atrezzo de utensilios) y la de finales de siglo, todo más aséptico y científico (bandejas, soportes, tubos de ensayo, transparente blanco, minimal).

Con esto enlazamos en el concepto que estéticamente se presenta en el restaurante, donde convive lo vintage con lo moderno