



The Eatelier

Diseño para un futuro saludable, sostenible y delicioso

Texto: Paula Rebuelta | Fotos: Cedidas por The Eatelier | the-eatelier.com

The Eatelier es un estudio de *food design* con una aproximación muy interesante a esta disciplina. Después de conocerlos y probar su trabajo —un delicioso té azul— durante la pasada Dutch Design Week, charlamos para entender mejor qué hacen. Katinka Versendaal, fundadora y mente pensante, se formó en diseño de producto en la Design Academy de Eindhoven, pero empezó a dedicarse de lleno a la gastronomía a partir de 2015. Gracias al máster de Food Design & Innovation en la Politécnica de Milán se especializó en este terreno. “Para mí la comida es extremadamente versátil. Es una necesidad diaria, así como una fuerza económica cargada de motivaciones políticas, directamente conectada a la

naturaleza y al clima; pero también una fuente de disfrute y placer”.

El *food design* parece territorio abonado para las colaboraciones y la investigación. Un material con tantas dimensiones demanda profesionales muy variados —y no solo cocineros—, para repensar nuestro vínculo con lo que comemos. “La investigación es muy amplia y, como diseñadora, mi función es construir conexiones entre diferentes campos para llegar a una solución comprensible y tangible. En este proceso colaboro con muchas personas, desde chefs hasta científicos, pero siempre creando dentro de nuestros tres valores fundamentales: comida sana, sostenible y deliciosa.”

Food design y darwinismo

Con su proyecto más reciente, *The Evolution of the Omnivore*, entramos en el territorio de la gastronomía especulativa de la mano del Chef PIPPENS: una carta de 18 platos basada en tres escenarios de futuro.

Pharma-vore: menú marcado por los avances de la industria médica y farmacéutica, que tiene intención preventiva para un cuidado personalizado de la salud diaria. *Clima-vore*: un dieta definida por los efectos del cambio climático en los alimentos y en convivencia con especies invasoras. Y *Techno-vore*: innovación en la producción de comestibles, la agricultura hidropónica y la manipulación genética de cosechas.



Necesidades dietéticas, ingredientes disponibles y herramientas más o menos tecnológicas para obtener o cocinar esos productos: cada cosa que comemos es el resultado de la combinación de esos tres elementos. Al aislarlos en un menú, somos conscientes de las modificaciones inminentes que requiere nuestra dieta y lo vulnerables que somos al impacto del entorno. Evolucionar o morir. *Food design* darwinista.

¿Psicomagia hípster?

Con *Remedy Bar* el planteamiento es la búsqueda del equilibrio emocional. Este servicio de coctelería nos ofrece combinados con nombres tan sugerentes como *Tranquilidad*, *Cintura estrecha*, *Cerebro en forma* o *Estimulación del sistema inmunológico*. ¿Otro truco de psicomagia



hípster? No, *Remedy Bar* es la versión *millennial* de lo que dijo Hipócrates en el siglo V a.C.: “Que tu alimento sea tu medicina”. Me temo que todos hemos recurrido a los cócteles con esa intención; aunque puede que sea buen momento para matizar que euforia, borrachera y bienestar emocional no son la misma cosa.

Tranquilidad tiene base de ginebra con flor de sauco, conocida por sus efectos calmantes y antiinflamatorios, y por mejorar el flujo respiratorio; se adereza con semillas de durazno, muy ricas en magnesio, que alivia la ansiedad. *Estimulación del sistema inmunológico* consiste en un Negroni, ya que

la concentración de especias en el vermú rojo incluye hierbas medicinales como el ajeno y la genciana, que aportan propiedades analgésicas y antitérmicas. El Campari hace el resto con sus fitoquímicos antioxidantes, y suponemos que la rodaja de naranja pondrá su granito de vitamina C.

The Eatelier nos invita a un cambio de hábitos, pero, como son humanos, saben que la hamburguesa no se puede sustituir por una rama de apio. Todo lo contrario, nos preparan un cóctel delicioso cercano a la pócima de la felicidad, una cena saludable y un postre sostenible. Puestos a especular, ¿por qué elegir? |