



| MARTÍ GUIXÉ | EX DISEÑADOR Y GENERADOR DE IDEAS

«En Arzak se debería comer mal a veces»

Diseña tiendas de Camper por todo el mundo, inventa comidas ergonómicas y ha pasado por Arteleku para 'recrear' el pintxo. Es un provocador tímido.

MITXEL EZQUIAGA

— En esta página salen cantantes, futbolistas, actores. Cómo justifico que aparezca un... ¿cómo lo denominó?

— Yo me llamo «ex diseñador», aunque sigo haciendo trabajos de diseño. Me dedico a generar ideas relacionadas con el mundo de los objetos y la vida cotidiana. Y una de las cosas que más trabajo es ese objeto comestible que se llama comida.

— En este país la gastronomía es una religión. ¿Qué hace un moderno catalán reinventando el pintxo?

— Se me pidió alguna intervención que coincidiera con la cumbre sobre el arte *El tiempo de la transacción*, que Arteleku ha organizado estos días en Donostia. Me planteé el reto de proponer un pintxo que fuera más vasco que los pintxos que hacen los vascos.

— ¿Y cómo lo hizo?

— Pedimos a los bares que cada uno eligiera sus tres pintxos más vendidos, los mezclara en una trituradora y los convirtiera en una única masa. Con esa masa se hacía un nuevo pintxo con un sabor nuevo que podría llamarse el sabor vasco.

— Es una idea provocadora, pero no la veo factible sobre la barra de un bar.

— Se trata de conseguir una confusión de sabores que recuerde al pintxo sin poder identificar sus materiales. Trato de incorporar el territorio al sabor: que ese pintxo, creado en cualquier lugar del mundo, siga sabiendo a vasco. Que el objeto exprese identidad. Y sea global sin perder carácter local.

— ¿Ha hecho más experimentos así?

— En el 98 creé el *spani*, el pan con tomate de toda la vida reformateado de forma que pudiera comerse mientras se navega por internet. A mí me gustaba comer pan con tumaca ante el ordenador, pero se llenaba todo de migas. Ideé un tomate en cuyo inte-

► Nací en Barcelona y tengo 38 años.

► Vivo el 33% de mi tiempo en Barcelona, el 33% en Berlín y el 33% viajando por el mundo por trabajo.

► Mi formación es de diseñador. He creado lámparas, sillas, juguetes... Diseñé tiendas de zapatos Camper en Londres, Nueva York, Berlín...
► He participado en San Sebastián en el congreso *El tiempo de la transacción*.



LA POLAROID

► Habla con cara de no haber roto un plato, pero el brillo de sus ojos delata algo más. ¿Provocador, adelantado a su tiempo? Su discurso puede parecer una burbuja de modernidad hueca, pero su currículum, con trabajos por todo el mundo, acredita que tiene los pies en el suelo.



Martí Guixé, que vive entre Barcelona y Berlín, fotografiado en el centro Arteleku de Donostia. (LUSA)

rior se metían pan, aceite y sal, y se comía de un bocado. Tuvo repercusión en Cataluña.

— Pero nos enseñaron las madres que con las cosas de comer no se juega...

— La gastronomía es artesanía, demasiado basada en el gusto y la textura; lo mío es trabajar la comida como diseñador; viéndola como un producto de consumo más contemporáneo.

— ¿Es usted el anti-Arzak?

— Me merece un gran respeto. Esta semana comí ahí muy bien. El problema es que nunca sorprende a un ciente con algo que sepa mal. En sitios como Arzak o El Bulli, de mi amigo Adriá, comer es una experiencia positiva. Pefo todos recordamos en nuestra vida comidas pésimas que nos dejaron también una gran huella. Vivir es experimentar, a veces cosas buenas y a veces cosas malas. Y en un sentido «cultural», estaría bien que

Arzak nos sorprendiera a veces dándonos algo con mal sabor.

— ¿Lo dice usted en serio o son ganas de provocar en un mundo tan sagrado como es ahora la gastronomía?

— Hay que cambiar cosas. Lo ideal sería una comida vegetariana o ecológica que supiera tan bien como la que hace Arzak y fuera ergonómica. Si estoy en una reunión de trabajo, que pueda comer ese alimento sin necesidad de platos ni la parafernalia de un almuerzo. O que pueda viajar llevando en el bolsillo un alimento tan nutritivo como una manzana, tan rico como algo de Arzak.

— ¿Qué es su manifiesto nómada?

— Fue un encargo del Moma de Nueva York para una exposición sobre el trabajo nómada. La idea era hacer una serie de pastillas o placebos que permitirían viajar por el mundo sin equipaje. Eran bolas que pueden lle-

varse en el bolsillo y que sirven para todo: una pastilla era alimento, otra contenía ropa interior... En los aeropuertos habría máquinas expendedoras de esas pastillas. Viajar sin maletas es seguir estando en casa.

— Para usted el mundo es su casa.

— Preparo una tienda de Camper en Tokio, termino otra en Los Angeles, proyecto una exposición en Lausana y he ideado una cocina que presentaré en Lisboa, y que es como una play-station, una cocina adaptable que en China permita hacer comida china y en el País Vasco pintxos.

— ¿Provocador o visionario?

— Lo mío no son los discursos. Me gusta trabajar en objetos o proyectos que se terminen usando en la práctica.

— Vistos desde Barcelona o Berlín, ¿vascos, tiene remedio lo nuestro?

— El problema es tan complejo que es imposible de entender sin ser vasco.