

“El buen diseñador debe apoyarse en la curiosidad, la crítica y la creatividad”



Los hermanos madrileños, Javier y José Luis son el alma Mater de diez+diez diseño. Acaban de regresar de la Semana del Diseño en Helsinki y participarán en la exposición itinerante 'FOODJETCS diseño y nueva cocina española', que recorrerá Norte e Iberoamérica. Hambrientos de nuevos retos, han dedicado hasta el momento su trayectoria al servicio del desarrollo de producto.

El estudio diez+diez diseño se nutre de un par de mentes creativas, Javier y José Luis, que se autodefinen como “*diseñadores conceptuales*” y se posicionan en contra de la figura más comercial de ‘diseñador estrella’. Actualmente han estado inmersos en los campos del diseño industrial, aunque se muestran abiertos a participar próximamente en proyectos de interiorismo. Se inspiran a través de la cotidianidad de la vida, “*porque pretendemos y aspiramos a que nuestro trabajo acabe*

incorporándose a la vida corriente de la gente” y su retrato oficial es una imagen desenfocada, que forma parte de su discurso alrededor de su profesión como diseñadores. “*Nosotros apostamos porque se reconozca que detrás del diseño hay siempre, o al menos debería haberlo, un profesional, aunque simultáneamente nos molesta la figura del ‘diseñador estrella’ cuya imagen sobrepasa y incluso eclipsa su propio trabajo, distorsionando la percepción que la sociedad, fabrican-*

tes, compradores y usuarios incluidos, pueden llegar a tener de nosotros; este fenómeno creemos que únicamente mantiene y fomenta algunos de los prejuicios y malentendidos que rodean al mundo del diseño; de ahí nuestro ‘desenfoco’.

Cosmopolitismo doméstico

Los hermanos Díez reflexionan sobre el diseño que los rodea y su evolución. El futuro de la cocina “*pasa básicamente por su integración con el resto del espacio*

doméstico” según los hermanos Díez. Son de los que creen que el fenómeno de las cocinas abiertas al salón se consolidará en el futuro. “*Creemos que observando el proceso de dinamización al que está siendo sometida la vivienda actual en sus diferentes tipologías y sin llegar a las formulaciones extremas del loft, esta disposición ofrecerá soluciones flexibles, fluidas y más dinámicas que las tradicionales*”. Con todo, piensan que la domótica en la cocina asumirá “*ni más ni menos, el mismo rol que pueda ocupar en cualquier otra faceta de nuestra vida cotidiana*”. De hecho, gracias a ella la sociedad se ha convertido en una auténtica “*cosmopolita doméstica*”. Por ende, el estilo de cocina que dominará en la próxima década será una mezcla de “*equilibrio perfecto entre*



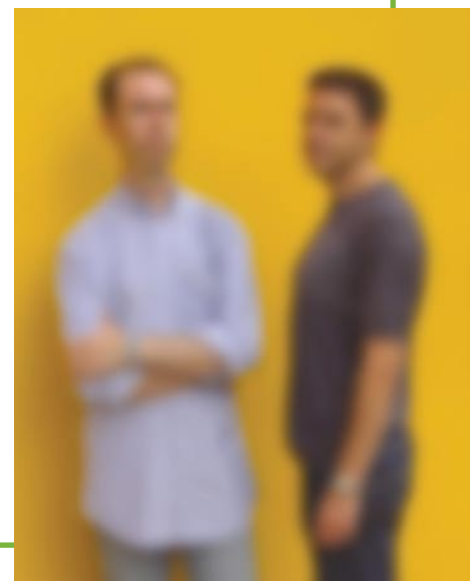
“Procuramos que nuestros diseños no se conviertan en contenedores de discursos, si acaso de simples aforismos. Nuestros diseños susurran, no gritan”

la optimización de tareas y funciones” y “*la creación de un espacio agradable, íntimo y apacible que invite a ser habitado y no simplemente utilizado*” remarcan y añaden, “*creemos que de alguna manera se debe recuperar para la cocina el protagonismo que tuvo en la casa de nuestras abuelas*”.

Autodefinición y análisis

“*Nos consideramos diseñadores conceptuales, pero no en el sentido que dicho término posee en el mundo del arte, sobre todo teniendo en cuenta que somos diseñadores y no artistas*” remarcan los artífices de díez+díez diseño. “*Procuramos construir todo el proceso de diseño alrededor del concepto básico que encontramos en el objeto al que nos enfrentamos*” y posteriormente “*después de escribir y anotar cualquier idea, pensamiento o concepto que nos sugiera el proyecto, realizamos una destilación de todo ese material para generar una especie de armazón constructivo, que posteriormente y en un proceso relativamente corto de bocetado, sustente la formalización final del producto*” y tal

El estudio madrileño díez+díez diseño, formado por los hermanos **Javier Díez**, diseñador industrial, y **José Luis Díez**, interiorista, está especializado en el diseño de producto. Han realizado proyectos entre otros para B.D Ediciones de Diseño, MiSCeL·LàNia, Escorialia, Gitma, Tecnología&Diseño Cabanes, Alpujarreña, Paviments Mata, Porcelanas Bidasoa, Chiruca, Ona o Restaurante Taxidermista. Recientemente han obtenido el 1er Premio del Concurso Mueble Selección CLM'09 con la librería ÁCRATA, además obtuvieron un Delta de Plata del ADI-FAD el 2005 y poseen tres Selecciones en los Premios Delta con la alfombra VÉRTIGO (1997), el mueble auxiliar VERSÁTIL (1999) y la librería VIRTUAL(2001). En los Premios de la AEPD en su edición del 2006 obtuvieron cuatro selecciones con el banco MIRIÁPODO, el bolardo HAIKU, el banco PLEMAR y el NEOBOTIJO. Actualmente participarán con el cuenco INTROVERTIDO y con DÉJÀ VU (o la magdalena de Proust) en la exposición itinerante FOODJECTS. Diseño y nueva cocina española, que patrocinada por el Ministerio de Asuntos Exteriores recorrerá diversas ciudades de Canadá, EE.UU e Iberoamérica. La primera de sus exposiciones se inauguró el pasado día 7 de mayo en Washington.



vez sintetizando esto significa que “*escribimos mucho y dibujamos poco*”.

La crítica –y también la autocrítica– es uno de los motores de trabajo de diez+diez diseño. Una filosofía que entronca con el replanteamiento de cualquier esquema impuesto. “*Lo sentimos pero no nos interesan las modas o las tendencias, no las seguimos, al menos aquellas vinculadas a cuestiones meramente formales o estéticas, como pura estrategia de marketing*” pero subrayan que sí les interesan “*las tendencias con una carga analítica y prospectiva más profunda, ligadas a la sociología, la economía, el pensamiento o la cultura*”. En ese sentido, consideran que “*el diseñador industrial debe apoyarse en las tres C, esto es, curiosidad, crítica y creatividad*”. Por ello, también defienden la idea de ‘transversalidad’, es decir, utilizar como punto de partida para el diseño de cualquier elemento “*cualquier campo de la creación, la filosofía, el teatro, el arte, etc*” dado que no tienden a inspirarse a partir del mundo del diseño,

“Nos inspira la vida cotidiana, porque pretendemos que nuestros diseños acaben formando parte de ella”

porque consideran que ello los llevaría “*seguramente a un proceso de autismo creativo*”. Pero aclaran que “*el punto de partida ‘intelectual’ es puramente instrumental y sobre todo procuramos que nuestros diseños no se conviertan en contenedores de discursos*”. La breve definición de su lema es la libertad de la sugerencia: “*Nuestros diseños susurran, no gritan*”.

Materiales y electrónica en la cocina

¿Y cuáles van a ser los materiales del futuro? “*Pensamos que existirá una cohabitación de toda una serie de materiales sintéticos, muchos de ellos generados a partir de conceptos ligados al reciclado y la reutilización, junto con materiales naturales pero percibidos ahora con una nueva perspectiva, más enfocada a la sostenibilidad*”, destacan.

En esa misma visión futurista y visionaria sobre la metamorfosis que sufrirá la cocina en el futuro, afirman sobre la mejoría de la disposición, organización y optimización del espacio: “*Se pueden mejorar estos aspectos básicamente de dos manera funda-*

mentales, una de ellas es estudiando en profundidad las circulaciones, recorridos y relaciones proxémicas, toda esa serie de movimientos, que a modo de coreografía, se ejecutan en una cocina a lo largo del día” definen, y añaden, “*por otro lado, es básico analizar el tema del almacenamiento, con una necesidad fundamental del aprovechamiento del espacio, y haciendo hincapié en las cuestiones ergonómicas, con un análisis especial de un factor como es el del envejecimiento de la población*”.

Y acerca de la integración de la electrónica a la cocina, opinan que será “*la misma que en cualquier otro ambiente de nuestra vida cotidiana*” pero matizan: “*Mientras que las aplicaciones informáticas y electrónicas evolucionan vertiginosamente, encontrándonos incluso con productos con tiempos de asimilación negativos, los componentes tradicionales de una cocina tienen ciclos de vida mucho más prolongados*” y aclaran, “*el acompasamiento no traumático entre estos dos componentes será la clave de este proceso*”. ¿La esencia? Encontrar “*soluciones flexibles, fluidas y más dinámicas que las tradicionales*”. ■

