

“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 ‘desenfoque’.

Cosmopolitismo doméstico

Los hermanos Diez 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 Diez. 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 artifices de diez+diez 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 diez+diez diseño, formado por los hermanos **Javier Diez**, diseñador industrial, y **José Luis Diez**, interiorista, está especializado en el diseño de producto. Han realizado proyectos entre otros para B.D Ediciones de Diseño, MiSCel-LaNia, Escorialia, Gitma, Tecnología&Diseño Cabanes, Alpujarreña, Paviments Mata, Porcelanas Bidosoa, 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 balardo HAIKU, el banco PLEMAR y el NEOBOTIJO. Actualmente participarán con el cuenco INTROVERTIDO y con DÉJÁ 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 mejora 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 acompañamiento no traumático entre estos dos componentes será la clave de este proceso". ¿La esencia? Encontrar "soluciones flexibles, fluidas y más dinámicas que las tradicionales". ■

