



Les mans de Rogenca creen constantment un univers de fang que cerca l'art pràctic i el disseny més útil.

SORTIM



La unió d'art i gastronomia

Estris artesans

Tres creadors d'objectes quotidians ens descobreixen eines innovadores elaborades amb tècniques tradicionals que donaran estil a les nostres taules.

Un porró amb vi del Priorat que va de taula en taula a totes les calçotades, un morter on fem l'allioli, una cullera de fusta de boix amb la qual remenem la cassola... Gairebé tots tenim algun d'aquests utensilis a casa.

Són objectes quotidians que fem servir a les cuines i que tenen, encara que avui es fabriquin en sèrie, un origen artesanal. Més enllà de clàssics com aquests, gràcies a la feina de dissenyadors i artesans, les peces han anat evolucionant. La bóta de vi, el porró o el morter tenen un origen incert. Alguns es localitzen en certs territoris, però qui va ser l'artesà que va crear el primer porró? No ho sabem.

Era l'any 1961 que Rafael Marquina guanyava el Premi Delta de disseny per les famoses setrilleres que no degoten. Va significar una revolució per al disseny industrial del nostre país. Avui, desenes d'empreses les fabriquen i molts ja han oblidat que és un invent que té gairebé 50 anys. La idea de Marquina afegia un ingredient més a la peça artesanal. ▶

TEXT MONTSE VIRGILI - FOTO ÒSCAR ROBBAG



Tots teníem un setrill a casa, però el de Marquina satisfia dos objectius: no degotava i el seu disseny era únic. Convertia un utensili quotidià en un objecte diferenciat de la resta i potser, sense ser-ne conscient, creava una marca, un segell propi.

Els dissenyadors industrials que conceben avui qualsevol objecte segueixen un patró semblant. Donen una entitat pròpia a aquell objecte que ja existia gràcies als artesans. La realitat és que,

“M'ENCANTA TRANSFORMAR LES PECES, DONAR-LOS MÉS UTILITATS”

si hi pensem una mica, els artesans han fet de dissenyadors gairebé tota la vida i la seva autoria s'ha difuminat en un feina que, fins fa poc, no en sabia res, de patents ni de propietats intel·lectuals. La línia que separa els uns dels altres és, de vegades, massa fina. Tot i així, deixem les controvèrsies, perquè a Catalunya gaudim d'un moment fantàstic pel que fa tant a dissenyadors com a artesans. És el cas dels quatre artistes que us volem descobrir al CUINA. Els artesans del vidre Meritxell Tembleque i Joaquim Falcó, que formen l'estudi Comglas, la ceramista Antònia Roig, coneguda com a Rogenca, i el dissenyador Guillem Ferran. Cadascun, des d'un punt de vista propi i materials diferents, han creat una bona colla d'estrils relacionats amb la cuina. Descobrim-los.

EL VOLUM DE LA NATURA

Amb l'esperit i la força amb què Antònia Roig fa les seves peces, no necessita cognoms, ni res que l'avalí. Rogenca té el nom del color del foc i unes mans que han creat un univers de fang a la Bisbal d'Empordà. Passejar per la seva botiga és

com fer-ho per un bosc, un riu o una platja. L'Antònia només ha necessitat com a còmplice la natura per construir el seu món. Còdols, ous, petxines, closques i formes arrodonides que perden l'equilibri són els aliats que escull Rogenca per a la seva ceràmica d'autor. En molts casos, com si fos una petita entremaliadura, Rogenca juga a demostrar-nos que d'una mateixa peça poden resultar-ne d'altres. “M'encanta transformar les peces, donar-los diverses utilitats”, confessa. D'aquesta manera, un gerro pot ser un humidificador per convertir-se en una salsera i, si s'asseu, fer el paper de llàntia d'oli. I així, sense voler-ho, o potser sí, l'Antònia ens demostra que la natura és un joc de simetries que es repeteixen de manera única.

La ceràmica de gres de Rogenca, quan busca utilitat, es complementa també amb materials naturals. N'és un bon exemple el setrill on el galet està construït amb suro i canya de bambú. Rogenca és fidel a una visió de l'utensili que ha de ser una prolongació de la persona. Per això, la majoria dels objectes que cou poden “agafar-se amb les mans, s'han ▷

ELEGÀNCIA RESISTENT

Podríem dir que, amb Rogenca, la natura arriba a taula. La reproducció en ceràmica de la closca d'un fruit exòtic s'utilitza per servir un aperitiu, les salseres són ovalades perquè el líquid llisqui més bé i els salers s'agafen com un ocell, entre les mans. Res no és casualitat. La ceràmica de Rogenca ha significat una recerca constant de l'objecte subtil. Entre gammes de colors que s'acosten a la terra, Rogenca munta en cada vaixel·la o en cada peça un joc. Repeteix formes per a estrils que amaguen funcions infinites. La sobrietat de Rogenca està plena de petits detalls que passen desapercebuts a primera vista. L'elegància de les seves peces no està renyida amb la resistència del material. Les dues cuites al forn per les quals passa la ceràmica de Rogenca n'augmenten la consistència.

ROGENCA. Aigüeta, 112. La Bisbal d'Empordà. Tel. 972 64 04 82. www.rogenca.com.



El punt de venda de les obres de l'Antònia Roig (a l'esquerra) és una botiga plena de ceràmiques amb els elements naturals com a protagonistes.