

laboratori d'innovació **la Nau**

40

anys de **disseny** de **producte seriats** a
l'Escola d'Art i Superior de Ceràmica
Manises

Transdisciplinarietat
Treballar, menjar, viure sense pressa

Sala Matilde Salvador. Centre Cultural la Nau
8 i 9 de setembre. Inici a les 16.00 h

laboratori d'innovació **la Nau**

Transdisciplinarietat

Treballar, menjar, viure sense pressa

Sala Matilde Salvador. Centre Cultural la Nau
8 i 9 de setembre. Inici a les 16.00 h

Transdisciplinarietat

Treballar, menjar, viure sense pressa

Data: 8 i 9 de setembre de 2021

Públic: Societat en general, capacitat de la sala limitada, s'hi accedeix mitjançant inscripció prèvia

Lloc: Centre Cultural la Nau de la Universitat de València

Sala: Matilde Salvador

Organització: Vicerectorat de Cultura i Esport de la Universitat de València i l'Escola d'Art i Superior de Ceràmica, Manises

Gestió: Observatori Cultural de la Universitat de València

Coordinació: Pascual Timor Hermano

Format: conferències, presentacions i taules de debat

Keynote principal: transdisciplinarietat

Es busca determinar els factors que han condicionat el desenvolupament de productes seriats en ceràmica –o d'un altre material– sota el prisma de l'*slow food*, de l'*slow made* i dels ODS per al 2030.

A hores d'ara es produeixen molts canvis al nostre voltant que ens cal comprendre com a premisses per a desenvolupar nous productes. És necessari escoltar el major nombre possible de veus per a respondre adequadament a les necessitats objectuals i de paradigma d'una societat en procés d'adaptació a un nou model d'existència.

És evident que la producció seriada en ceràmica té un vincle directe amb la gastronomia i amb l'agricultura. Són peces que, en la seua execució, tenen un alt percentatge de fet a mà, de saber artesà, de treballar a poc a poc per a gaudi propi i aliè.

Molts són els restaurants que reivindiquen el menjar autòcton a partir de la idea de productes km 0. N'hi ha també que el vinculen amb el moviment *slow food*, en oposició al *fast food* que ompli les nostres ciutats.

A l'Horta de València s'està produint una petita revolució a la qual és necessari acostar-se. S'estan recuperant varietats de determinats

productes que donàvem per desapareguts, i aquests s'estan utilitzant a les cuines dels restaurants.

D'altra banda, l'artesanía s'està convertint en la nineta dels ulls de determinats sectors que pretenen vincular-la al luxe i a l'exclusivitat i/o als *makers* després del fracàs de determinats plans de formació que van eliminar tot vincle amb el treball manual. És el descrèdit entre el concepte de professió i el d'ofici. Formar oficis artesans requereix molt de temps, alguns diuen que deu anys. En la concepció temporal en què desenvolupem la nostra existència és molt de temps, però les noves tecnologies acurten aquest període i, a més, reporten altres beneficis en els productes 3D: la complexitat és gratis; les variacions són gratis; no és necessari l'assemblatge de peces; no fa falta magatzematge; disseny, formes i textures sense límit; no calen habilitats especials; fabricació compacta i portàtil; menys material de rebuig, infinits materials de fabricació i capacitat de crear rèpliques exactes.

D'altra banda, la transdisciplinarietat és una estratègia d'investigació que travessa límits disciplinaris per a crear un enfocament global (holístic) de qualsevol problema. Tot apunta que el sistema social en què vivim immersos està en una fase de decadència i que hem de trobar-ne un altre

més d'acord amb un reenfocament de les accions fins que no arribem a una solució compartida.

Keynotes convergents

Aquestes són les notes clau de la mostra «40 anys de disseny de producte seriat a l'Escola d'Art i Superior de Ceràmica de manises (oberta fins al 12 de setembre a la sala Estudi General) que desitjaríem desenvolupar en les conferències i taules redones.

- Gastronomia del futur,
- Gastronomia km 0
- Gastronomia sostenible
- *Slow food*
- Artesania
- Productes *slow made*
- Sèries curtes
- Accessibilitat al mitjà
- Agricultura ecològica,
- Agricultura de proximitat
- Tecnologia *high tech*

Sessió #1, 08.09.2021

- 16.00 Benvinguda a càrrec de la vicerectora de Cultura i Esport de la Universitat de València, **Ester Alba Pagán**, i de la directora d'EA+SC Manises, **M José Sanz Nuez**
- 16.20 Paraules d'obertura del coordinador del Laboratori d'Innovació, **Pascual Timor Hermano**
- 17.00 Conferència «La ciutat del quart d'hora». (format vídeo) 20' aprox.
Carlos Moreno
Urbanista i professor de la Sorbona
- 17.30 Conferència «El retorn a la materialitat». 45' exposició, 15' debat.
Susana Gutiérrez Babío
Artesana ceramista
- 18.30 Conferència «Gastronomia sostenible». 45' exposició, 15' debat.
Enaitz Landaburu
Cuiner nòmada / Gastro Lopithekus

Sessió #2, 09.09.2021

La intervencions de la sessió #2 són de 15' aprox. per poder permetre la celebració de la taula de debat i l'elaboració de les conclusions. Modera la sessió: **Pascual Timor Hermano**, coordinador del Laboratori d'Innovació.

- 16.00 «El fang codificat»
Manel Caro Fernández
Dissenyador ceràmic digital
- 16.20 «L'activisme gràfic»
Diego Mir
Dissenyador gràfic i il·lustrador
- 16.40 «Viure, treballar i menjar a poc a poc»
Ana i Pepe Ferrer Martí
Restaurant Ca' Pepico
- 17.00 «Gastronomia i vaixel·la»
Celia Collado i Patricia Soriano
Cuit Espai Ceràmic
- 17.20 «Horta, ciutat, alimentació»
Marc Ferri
Per l'Horta
- 17.40 Descans
- 17:55 Debat final

Programa en castellano

Transdisciplinariedad

Trabajar, comer, vivir sin prisa

Fecha: 8 y 9 septiembre de 2021

Público: sociedad en general, aforo limitado, se accederá mediante inscripción

Lugar: Centre Cultural la Nau de la Universitat de València

Sala: Matilde Salvador

Organiza: Vicerectorat de Cultura i Esport de la Universitat de València y l'Escola d'Art i Superior de Ceràmica de Manises

Gestió: Observatori Cultural de la Universitat de València

Coordinació: Pascual Timor Hermano

Formato: conferencias, presentaciones y mesas de debate

Keynote principal: transdisciplinariedad

Se busca determinar los factores que condicionaran el desarrollo de productos seriados en cerámica –o de otro material– bajo el prisma del *slow food*, del *slow made* y de los ODS para el 2030.

Se están produciendo muchos cambios a nuestro alrededor que necesitamos comprender como premisas para desarrollar nuevos productos. Es necesario escuchar el mayor número posible de voces para responder adecuadamente a las necesidades objetuales y de paradigma de una sociedad en proceso de adaptación a un nuevo modelo de existencia.

Es evidente que la producción seriada en cerámica tiene un vínculo directo con la gastronomía y con la agricultura, son piezas, que en su ejecución, tienen un alto porcentaje de hecho a mano, de saber artesano, de trabajar despacio para disfrute propio y ajeno.

Muchos son los restaurantes que reivindican la comida autóctona bajo la idea de comida km 0, otros la vinculan con el movimiento *slow food* en oposición al *fast food* que llena nuestras ciudades.

En l'Horta de València se está produciendo una pequeña revolución a la que es necesario aproximarse. Se están recuperando variedades

de determinados productos que dábamos por desaparecidos, y estos se están utilizando en las cocinas de los restaurantes.

Por otra parte la artesanía se está convirtiendo en la *niña bonita* de determinados sectores que pretenden vincularla al lujo y a la exclusividad y/o a los *makers*, tras el fracaso de determinados planes de formación que eliminaron todo vínculo con el trabajo manual. Es el descrédito entre el concepto de profesión y el de oficio. Formar oficios artesanos requiere mucho tiempo, algunos dicen que diez años. En la concepción temporal en la que desarrollamos nuestra existencia es mucho tiempo, pero las nuevas tecnologías acortan este periodo y además reportan otros beneficios en los productos 3D: la complejidad es gratis; las variaciones son gratis; no es necesario el ensamblaje de piezas; no hace falta almacenaje; diseño, formas y texturas sin límite; no son necesarias habilidades especiales; fabricación compacta y portátil; menos material de desecho; infinitos materiales de fabricación y capacidad de crear réplicas exactas.

Por otra parte la transdisciplinariedad es una estrategia de investigación que atraviesa límites disciplinarios para crear un enfoque global (holístico) de cualquier problema. Todo apunta a que el sistema social en el que estamos inmersos

se encuentra en una fase de decadencia y que debemos encontrar otro acorde que reenfoque las acciones hasta encontrar una solución compartida.

Keynotes concurrentes

Estas son las notas clave de la muestra 40 anys de disseny de producte seriat a l'Escola d'Art i Superior de Ceràmica (abierta hasta el 12 de septiembre en la sala Estudi General) que deseáramos desarrollar en las conferencias y mesas de debate.

- Gastronomía del futuro,
- Gastronomía km 0,
- Gastronomía sostenible,
- *Slow food*,
- Artesanía,
- Productos *slow made*,
- Series cortas,
- Accesibilidad al medio,
- Agricultura ecológica,
- Agricultura de proximidad,
- Tecnología *high tech*.

Sesión #1, 08.09.2021

- 16:00 Bienvenida a cargo de la vicerrectora de Cultura y Deporte de la Universitat de València, **Ester Alba Pagán**, y de la directora de la EA+SC Manises, **M^a José Sanz Nuez**
- 16:20 Palabras de apertura del coordinador del Laboratori d'Innovació: **Pascual Timor Hermano**
- 17:00 Conferencia: «La ciudad del cuarto de hora» (formato vídeo) 20'.
Carlos Moreno
Urbanista y profesor de la Sorbona
- 17:30 Conferencia: «El regreso a la materialidad». 45' exposición, 15' debate.
Susana Gutiérrez Babío
Artesana ceramista
- 18:30 Conferencia: «Gastronomía sostenible» 45' exposición, 15' debate.
Enaitz Landaburu
Cocinero Nómada / Gastro Lopithekus

Sesión #2, 09.09.2021

Las intervenciones de la sesión #2 serán de 15' aprox. para permitir la celebración de la mesa de debate y anotar conclusiones. Modera la sesión: **Pascual Timor Hermano**, coordinador del Laboratori d'Innovació.

- 16:00 «El barro codificado»
Manel Caro Fernández
Diseñador cerámico digital
- 16:20 «El activismo gráfico»
Diego Mir
Diseñador gráfico e ilustrador
- 16:40 «Vivir, trabajar y comer despacio»
Ana y Pepe Ferrer Martí
Restaurante Ca' Pepico
- 17:00 «Gastronomía y vajilla»
Celia Collado y Patricia Soriano
Cuit Espai Ceràmic
- 17:20 «Huerta, ciudad, alimentación»
Marc Ferri
Per l'Horta
- 17:40 Receso
- 17:55 Debate final

Program in English

Transdisciplinarity

Slow made, slow food, slow living

Date: September 8 and 9, 2021

Public: Society in general, limited seating capacity, access by registration.

Center: Centre Cultural la Nau, Universitat de València

Conference Hall: Matilde Salvador

Organized by: Vicerektorat de Cultura i Esport de la Universitat de València & Escola d'Art i Superior de Ceràmica, Manises

Managed by: Observatori Cultural de la Universitat de València

Coordinated by: Pascual Timor Hermano

Format: Conferences, presentations and round table discussions.

Main keynote

The aim is to determine the factors that will condition the development of mass-produced objects in ceramic - or other material - under the prism of slow food, slow made and the SDGs for 2030.

Many changes are taking place around us and we need to understand them in order to develop new products. It is necessary to listen to as many opinions as possible in order to respond effectively to the needs of a society in the process of adapting to a new model of life.

It is obvious that the serial production in ceramics has a direct link with gastronomy and agriculture, they are pieces with a high percentage of handmade, of artisan knowledge, and of working slowly for our own enjoyment and that of others.

Many restaurants demand local food under the idea of 0 km food, others link it with the slow food movement in opposition to the fast food that fills our cities.

In *l'Horta de València*, the fertile region of València, a small revolution is taking place, which is necessary to understand, because varieties of certain products that we thought had disappeared are being recovered, and these products are being used in the kitchens of the restaurants.

Keynotes inherent to the actions

On the other hand, crafts are becoming the apple of certain sectors' eye that try to link them to luxury and exclusivity, and/or to the makers after the failure of certain training plans that removed any link with manual work, it is the discredit between the concept of profession and that of trade. Training craft trades takes a long time, some say ten years. It is a long time in our lifetime, but new technologies shorten this period and also bring other benefits in 3D products: complexity is free; variations are free; no assembly of parts; no storage needed; unlimited design, shapes and textures; no special skills needed; compact and portable manufacturing; less waste materials; infinite manufacturing materials and the ability to create exact replicas.

Besides, transdisciplinarity is a research strategy that crosses disciplinary boundaries to create a global (holistic) approach to any problem. Probably the society in which we live is in a phase of decadence, and we must find another point of view that refocuses the actions until we find a shared solution.

These are the key points of the exhibition *40 anys de disseny de producte seriats a l'Escola d'Art i Superior de Ceràmica de Manises* (open until 12 September in the Estudi General hall) that we would like to develop in the conferences and discussion tables.

- Future gastronomy,
- Km 0 gastronomy,
- Sustainable gastronomy
- Slow food.
- Crafts,
- Slow made products
- Short series
- Accessibility to the environment
- Organic farming,
- Agriculture for the home market
- High tech technology

Session #1, 08/09/2021

16:00 Welcome, Vice-Rector of Culture and Sport of the Universitat de València: **Ester Alba Pagán** and the Principal of EA+SC Manises: **M^a José Sanz Nuez**

16:20 Opening remarks: Coordinator of the Innovation Think Tank: **Pascual Timor Hermano**

17:00 Lecture: “The city of fifteen minutes”.
Pre-recorded video 20” approx.
Carlos Moreno
Urban planner and professor at the Sorbonne

17:30 Lecture: “The Return to Materiality”.
45’ presentation 15’ debate.
Susana Gutiérrez Babío
Ceramic artisan

18:30 Lecture: “Sustainable Gastronomy”.
45’ presentation 15’ debate.
Enaitz Landaburu
Nomad chef / Gastro Lopithekus

Session #2, 09/09/2021

In session #2 speeches will take around 15’ in order to allow time for the round table discussion and to note down conclusions. Moderated by: **Pascual Timor Hermano**, coordinator of the Think Tank.

16:00 “The Codified Clay”
Manel Caro Fernández
Digital ceramic designer

16:20 “Graphic Activism”
Diego Mir
Graphic designer and illustrator

16:40 “Living, Working and Eating slowly”
Ana and Pepe Ferrer Martí
Restaurant Ca’ Pepico)

17:00 “Gastronomy and Tableware”
Celia Collado and Patricia Soriano
Cuit Espai Ceràmic

17:20 “Vegetable Garden, City, Food”
Marc Ferri
Per l’Horta

17:40 Break

17:55 Final discussion

