

Fotos: Leo Queen ■ Producción: Juanita Ochoa V. ■ Asistente de producción: Laura Restrepo ■ Maquillaje: Luis Mora ■ Escenarista: Becara ■ Teléfono: 2555744 ■ Vestuario: BCBG ■ Teléfono: 6974826 ■ Montepaleone: teléfono: 6350406



Lina Giraldo

# Diseños a pedir de boca

Algunos de los restaurantes más reconocidos del mundo como Astrid y Gastón en Lima; Hoja Santa, en México, y Criterión, en Bogotá, contrataron a esta bogotana con alma caleña para diseñar sus vajillas

DURANTE DOS AÑOS trabajó en elBulli, al lado del famoso chef español Ferran Adrià

**L**o primero que Lina Giraldo tuvo que hacer cuando llegó a trabajar a elBulli, en 2007, fue limpiar una por una las piedras del jardín y el parqueadero del mejor restaurante del mundo. Ni a ella ni a los ochenta practicantes que la acompañaban les importó la tarea que les puso Ferran Adrià, chef que revolucionó la gastronomía del siglo XX con su cocina de vanguardia.

Lo que para muchos significaría la realización de un sueño, para Lina, graduada de Diseño Industrial en la Universidad Icesi, en Cali, y de chef en la Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona, era solo una parte del proyecto por el que decidió viajar a España en el año 2005. "Al terminar la carrera me di cuenta de que el diseño está lleno de posibilidades y debía especializarme", anota. Cuenta que siempre le gustó cocinar y que dentro de sus más preciados recuer-

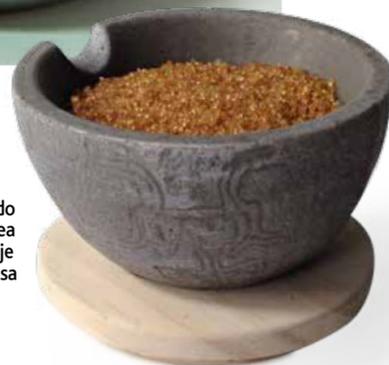
dos de infancia están su cocina de juguete y las clases de repostería a las que la llevaba su mamá. "Sentí la necesidad de estudiar cocina de manera profesional. Quería unir mi carrera a la gastronomía y para hacerlo tenía que aprenderlo en el mundo real, no en los fogones de mi casa", dice. Por siete años estuvo inmersa en cocinas de restaurantes de alta gastronomía en Barcelona, dos de ellos en las exigentes filas de elBulli, a donde llegó por recomendación



PARA HACER SUS VAJILLAS, Lina desarrolló un material no solo más resistente que la cerámica, sino menos dañino para el medio ambiente



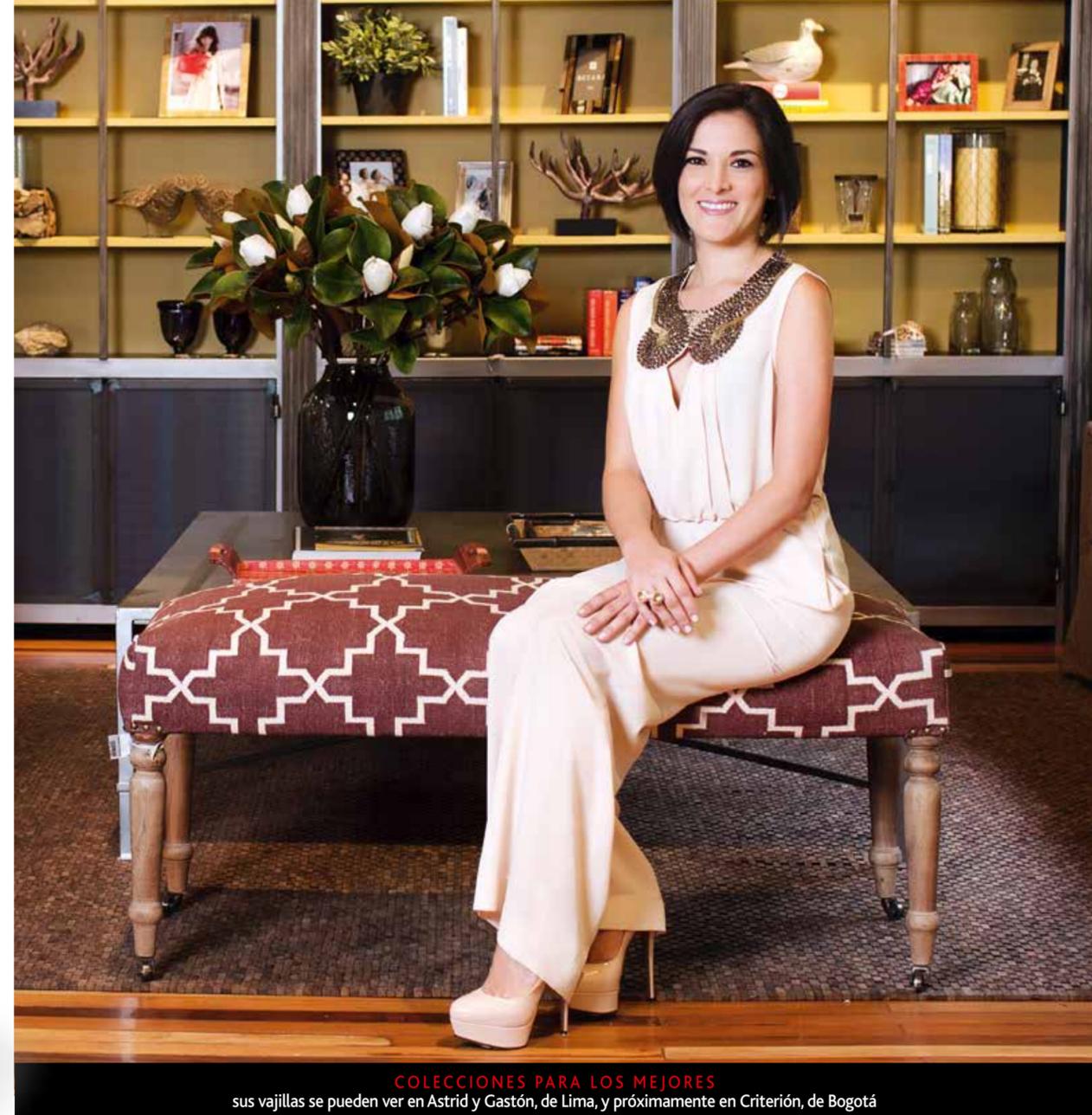
**SUS PIEZAS** tienen un acabado industrial que crea un nuevo lenguaje para servir la mesa



de Ferran Centelles, entonces sumiller del restaurante con tres estrellas Michelin y hoy uno de sus grandes amigos. En realidad necesitaban a alguien que hablara inglés y Lina, quien nunca había trabajado en el equipo de sala aprendió el arte de servir mesas hasta que logró dar el salto a la cocina. "Tuve lo mejor de los dos mundos. Vi a gente llorar después de probar algunos de los platos; pude presenciar las puestas en escena que eran un verdadero *show*, y también fui parte del *backstage* que es la cocina y todas las cosas maravillosas que pasaban ahí".

#### Diseño en los fogones

Cuando se matriculó al máster de Diseño de Producto del Instituto Europeo de Diseño (IED), en Madrid, esta bogotana que llegó a Cali a los ocho años—hoy tiene 34—, ya sabía cuál sería su tesis de grado. "Durante mi experiencia en las cocinas me di cuenta de que los platos se rompían mucho. Por ahí se desangra la mayoría de



COLECCIONES PARA LOS MEJORES  
sus vajillas se pueden ver en Astrid y Gastón, de Lima, y próximamente en Criterión, de Bogotá

“ Si existe la posibilidad de innovar en formas de cocinar, por qué no hacerlo en nuevas formas de servir ”

restaurantes”, afirma, y luego anota que también descubrió que la cerámica de la que están hechos no se puede reciclar, debido al esmalte.

Lina no solo investigó diferentes posibilidades, sino que desarrolló un material a base de carbonato de calcio—de lo que están hechas las conchas de los mariscos y moluscos— como una nueva forma de poner la mesa.

Si existe la posibilidad de innovar en formas de cocinar, por qué no hacerlo en formas de servir. Con este pensamiento en la cabeza diseñó su primera vajilla de ocho piezas para el restaurante La Gresca, en Barcelona. “Me aburrí del blanco. Mis piezas tienen un acabado industrial que no estaba asociado a la mesa. Mi intención fue ponerlo ahí para ver qué ocurría”, confiesa.

Y ocurrió que a su regreso a Colombia, el año pasado, y por cosas de la vida conoció al chef peruano Gastón Acurio, quien quedó impresionado con sus productos y de inmediato le propuso diseñar la vajilla de Astrid y Gastón, en Lima. Al poco tiempo, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, jefes de cocina de el-Bulli por 15 años, la contactaron para que hiciera lo mismo en la nueva sede de su restaurante Compartir, en Barcelona. También Albert Adrià, hermano de Ferran y repostero oficial del restaurante que cerró sus puertas en 2011, le encargó los objetos para la mesa de su restaurante Hoja Santa, en México. Y en Colombia trabaja de la mano con Jorge Rausch en la nueva colección del restaurante Criterión, de Bogotá.

Como si todo esto fuera poco, Lina ya tiene constituida la marca Lina Giraldo Objetos, y cuenta con la representación para Colombia de Texturas, los productos *gourmet* que desarrolló Ferran Adrià y que hoy se utilizan en todo tipo de cocinas. Se consiguen a través de Innovacioncocina.com, la página web donde también ha incluido algunos de sus diseños, como un *kit* personal para preparar la ginebra con tónica perfecta y una caja de té que se luce en cualquier mesa.

“Con todo lo que hago, busco la integración de las personas alrededor de la mesa. Es un lugar donde ocurren cosas muy lindas, por lo que mi objetivo hoy es diseñar gratas e inolvidables experiencias gastronómicas”, concluye. ■