

LAS PROVINCIAS

vocento15 años



VALENCIA | DEPORTES | ECONOMÍA | POLÍTICA | MUNDO | SUCESOS | SOCIEDAD | CULTURAS

HISTORIAS con delantal



José Miguel Piñero, el padre de la vajilla mutante



JESÚS TRELIS | 26-02-2017

Adrià, los Roca, Dacosta, Dabiz Muñoz, Camarena, Dani García, Guerrero, Sandoval... Los grandes chefs han quedado atrapados por un diseñador alcoyano capaz de hacer realidad sus proyectos más increíbles. De los platos con boca a los cubiertos que son dedos. La vajilla espectáculo ha nacido. Y es mutante. No faltan ni las **VACAS CON SORPRESA**



«**Disfruto tanto** que no te lo podrías imaginar; para mí es un privilegio trabajar con cocineros»



«Es **algo diferente** a lo que se hace en vajillas desde hace diez años», le dijo Ferran Adrià



EL TALLER DE **PIÑERO**

FOTOS PROPIEDAD DE TALLER DE PIÑERO Y JESÚS TRELIS

Cerdos con bronquios, peces que trepan, globos que son teteras y paellas con patas que parecen querer pasear por la mesa a toda velocidad. **José Miguel Piñero es el padre de la vajilla mutante.** La que se transforma rompiendo la frontera de un plato para reinventarse en una quimera convertida en realidad. Un pez limón, una mano con cola de ballena, una calavera que sonríe de oreja a oreja, un corazón bandeja sobre el que **Albert Adrià** te servirá alguna de sus alquimias del restaurante Heart de Ibiza. «Ha ofrecido nuevas fórmulas, nuevas maneras de presentar la comida», asegura el chef catalán en el documental que se acaba de estrenar y narra la historia (culinaria) del Taller de Piñero.

El menor de los Adrià es uno de los muchos cocineros que han entrado en esa fábrica de ideas que impulsa este creativo alcoyano al que le apasiona convertir en realidad las fantasías de otros. Un proyecto que ahora cumple sus bodas de plata en plena eclosión: creando menajes imposibles para

los más grandes chef (de momento, del país). «Buscamos ofrecer algo más», me confiesa José Miguel sentado en mitad del despacho de su taller. Un lugar en el que se amontonan proyectos por acabar, bocetos que se convertirán en realidad, junto a otros ya ejecutados que llenan (a lo horror vacui) infinidad de estanterías. «Disfruto de tal manera que no te lo puedes ni imaginar. Trabajar con los cocineros es un privilegio», reflexiona sincero.

Empezó con Albert Adrià haciendo la decoración de La Golosa, en su Ticket (fresas que cuelgan, dulces que vuelan) e, impulsado por algo similar al efecto dominó (o efecto admiración), fue cautivando a muchos otros señores de los fogones. En la agenda de soñadores tocados por su hechizo creador: Dani García, Diego Guerrero, Paco Roncero, Quique Dacosta, Kiko Moya, Ricard Camarena, Mario Sandoval, los hermanos Roca.... «Cuando conocí lo que estaba haciendo para Heart, vi algo diferente a lo que había sido el mundo de las vajillas en los últimos diez años», asegura Ferran Adrià en el audiovisual, 'The Maker de los cocineros', que acaba de editar Piñero.

...Piñero ha sacado **ALGO DIFERENTE** a pasear...



El genio de elBulli habla en el documental sentado en mitad del taller del diseñador. Una nave de 400 metros cuadrados que es un gran laboratorio de ideas perdido en el polígono de Cotes Baixes de Alcoi. Un lugar a donde uno entra en mitad del ambiente frío que acompaña a la ciudad sin ser consciente de lo que allí puede encontrar: tazones con forma de alcachofa que están por pintar, cigalas gigantes que te observan con cara de felicidad, un dedo de mujer que acaba siendo una cuchara, un plato que te saca la lengua o una montera de torero que servirá para servir manjares de alguna taberna. Vajillas que tienen vida, que se transforman en setas, en papeles de bombones que son bandejas, en diosas de ocho manos y, en cada mano, un plato. **Vajillas alternativas, sin fronteras, provocadoras o deliciosas.**

Un guiso de fantasía

«Empecé decorando bares con pintura mural. Yo trabajaba en una tienda de discos y eso me permitió conocer mucha gente de la hostelería», relata José Miguel ante una libreta repleta de dibujos en la que se encadenan proyectos que algún día convertirá en realidad. «Un conocido que sabía de mis inquietudes artísticas, me preguntó si le pintaría un mural para el bar», relata. Y fue así es como se activó su historia. Un mural primero; luego dos. Después llegó decorar un bar; luego hacer equipo para poder afrontar proyectos integrales en lo que se dedicaba a tematizar locales. Del

vintage al sideral. **Un carpintero, un pintor, un escultor, un especialista en fibra de vidrio, alguien que supiera trabajar las resinas, el hierro, el mármol...**

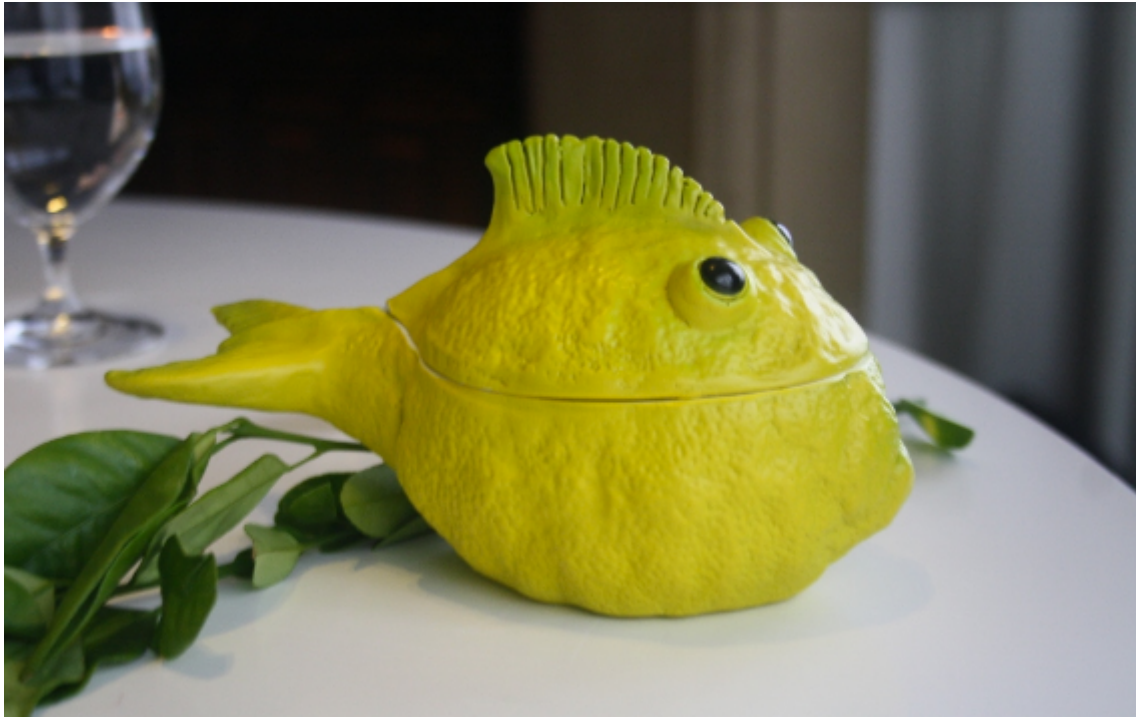
Estando con ello, creó sus caracoles personalizados que le dieron fama. «Con un amigo que regalaba a los cocineros mis caracoles personalizados llegué hasta Albert Adrià. Al verlo, empezó a indagar, a curiosear; yo le enseñé lo que hacía, él llamó a dos de sus lobos, de su gente de confianza, y después me dijo que vendría a verme». **Y él, y sus lobos, acabaron apostando por Piñero.**



El resto ya vino solo. **La profesionalidad y la pasión que pone el diseñador se convirtió en un arma infalible.** Los cocineros empezaron a encontrar en él y su equipo a alguien que, con agilidad y mucho ingenio, era capaz de dar vida a sus fantasías. «A nosotros nos gusta la gente con creatividad que nos facilite la vida», resalta en el audiovisual Quique Dacosta. Y Piñero es uno de esos. De esa gente de la que habla el chef afincado en Dénia, que ofrece un trabajo puramente artesanal, pero con el plus de flexibilidad y eficacia que le da ser un taller acostumbrado a crear todo tipo de decorados. Esos en los que igual se trabaja tallando el mármol que con hierro forjado. Igual te pintan un paisaje suprarrealista que esculpen los más mínimos detalles de una celosía. «Son piezas tan bonitas que te obligan a que lo de dentro esté a la altura», cita Dani García.

Una de las piezas que hizo para Quique Dacosta...

y que me fascinó 😊 **PEZ LIMÓN**



... una de las piezas que ha hecho para **Dani García**...
y que es pura inspiración... **MANO BALLENA**

El Taller de Piñero se ha convertido, creo que sin pretenderlo, en un gran experimento cuyos resultados sólo se han empezado a adivinar. Un lugar en el que, de pronto, los cocineros han visto que sus creaciones pueden tener mucha vida. Mucha más historia que la que ya ofrece de por sí un guiso, un tartar, una royal **«Larga vida», le exclamó Ferran Adrià. Y la máquina de ideas ya no paró de crear.** Una pluma para servir una brocheta de paloma en el Quique Dacosta; una cabeza de cerdo que debe transportar el bocata Pekín de Canalla Bistro (by Ricard Camarena), un bola del mundo mecánica que esconderá destellos mágicos de **Los Roca**...

EL NOU MON!!!!

(que espero descubrir pronto querido Quillo 8-)

Pulpo Bandeja



Un mundo nuevo, sí. Como el que parece estar descubriendo, o conquistando José Miguel. Un mundo más allá de la gastronomía en la que todo es posible. Teteras que vuelan (señor Roncero), corazón que laten (señor Adrià), vajillas que gritan: ¡Nunca dejes de soñar!

“Larga vida”, señor Piñero.