

# AMBRA MEDDA

Una taza de Nespresso con la cofundadora de Design Miami/Basel.

FOTÓGRAFOS: MARTIEN MULDER, RAINER HOSCH  
AYUDANTE: GOKAY SARIOZ  
PRODUCCIÓN: NATASHA STANGLMAYR  
PELUQUERÍA Y MAQUILLAJE: FATIME OLIVE  
ENTREVISTA: ALISA ANH



**N:** Usted es cofundadora y directora de la Design Miami/Basel, que ya desde su nacimiento, en 2005, recibió un rápido reconocimiento internacional por ser una de las ferias de diseño más importantes e innovadoras del mundo. Una parte integrante de su trabajo en la organización de la feria es la supervisión del diseño. ¿Tiene alguna regla de oro para reconocer un buen diseño?

**Ambra Medda:** Creo que los criterios dependen del objeto en sí mismo. Algunas obras hacen más hincapié en la forma, otras en la funcionalidad, otras en la estética, y todos estos aspectos deben considerarse de manera individual. Cuando observo algo, trato de olvidarme de todo lo que he visto antes y aproximarme al objeto con una mirada nueva. Yo diría que un buen diseño es "infinito", nunca te cansas de mirarlo. Al mismo tiempo, es también un

emblema de su tiempo y su historia. Esencialmente, el buen diseño conlleva un equilibrio entre forma y funcionalidad. Por ejemplo, con el diseñador Gio Ponti, se siente instintivamente que sus piezas son obra de un genio y que su planteamiento del diseño de un silla o de una iglesia es el mismo. Del mismo modo, Zaha Hadid puede diseñar un juego de té o una fábrica de coches y aportará a ambas cosas el mismo equilibrio. Ron Arad también es genial, aunque totalmente diferente: su interés primordial no radica en el uso cotidiano de la obra. Sus obras merecen una investigación y una apreciación en un nivel totalmente distinto. Con un buen diseño, la expresión del diseñador es evidente en el objeto, independientemente de que éste sea práctico, bello o ambas cosas.

**N:** Este elemento de lo sublime suena también como una definición de buen arte. ¿Qué es el arte en el diseño?

**Ambra Medda:** De hecho, cada vez es más difícil trazar la línea entre arte y diseño, es emocionante comprobar que no podemos clasificar las cosas. Significa que nos hallamos inmersos en una fase experimental y de transición. Por ejemplo, teniendo en cuenta que hay artistas cuyo punto de partida en sus obras es la función, entonces lo que hacen ¿es arte o diseño? Creo que son "ambos" y "ninguno", algo genial. Esto despierta preguntas y debates sobre lo que es el diseño y lo que es el arte. Me gusta el hecho de que no haya respuesta. Al mismo tiempo, mientras muchos se sienten intimidados por el arte y creen que tienen que saber mucho sobre él para apreciarlo, el diseño se considera más accesible, porque la gente lo reconoce. ¡Nos sentamos en sillas todos los días! Y es precisamente por esta razón por la que el diseño pasa desapercibido tan a menudo.





“Yo creo que la popularización del diseño nos beneficia a todos, ahora el diseño es más accesible y las personas pueden comprar diseño funcional y excelente a precios asequibles. Además, creo que permite a la gente vivir mejor.”

**N:** ¿Qué relación existe entre la tecnología y el diseño? ¿El diseño necesita a la tecnología para liberarse?

**Ambra Medda:** El efecto que la tecnología tiene sobre el diseño es un aspecto que nos emociona mucho en el sector, gracias a la innovación existente en materiales y tecnologías que permite a los diseñadores hacer cosas que nunca habrían podido hacer hace tan sólo diez años. Por ejemplo, ahora contamos con diseñadores que crean obras que han dibujado en el aire con varitas eléctricas. ¡Es casi increíble!

**N:** En los años ochenta, el diseño era algo reservado para unos pocos. Actualmente, es casi un movimiento de masas. ¿Le molesta esto?

**Ambra Medda:** Yo creo que la popularización del diseño nos beneficia a todos, ahora el diseño es más accesible y las personas pueden comprar diseño funcional y excelente a precios asequibles. Además, creo que permite a la gente vivir mejor, así que, se mire por donde se mire, es algo fabuloso. No hay que preocuparse, el diseño siempre conservará su faceta elitista, en la que una pieza única o una edición limitada se diferencia de un objeto producido en serie. Uno de los objetivos de Design Miami/Basel es ofrecer un foro de diseño importante y extraordinario sin ser pretencioso. Recuerdo que en la última Design Miami/Basel, oí a dos mujeres mayores hacer comentarios entusiastas sobre la feria: “¡Así que a esto se refieren cuando hablan de diseño!” Me acerqué a ellas y les di las gracias y ellas me contaron que les encantaría aprender más cosas sobre el diseño. La organización de Design Miami/Basel mereció la pena sólo por eso.

**N:** ¿No cree que el diseño se ha convertido también en una etiqueta y en un término mal empleado?

**Ambra Medda:** Seguro que hay mal diseño, como en todo hay bueno y malo; hay ejemplos de arte bueno y malo, películas buenas y malas. Las cosas que reciben demasiada atención acaban cansando. Las personas acostumbradas al diseño, en seguida saben lo que es bueno y lo que es malo. Las personas que entienden menos de diseño, tardan más en darse cuenta. Fundamos Design Miami/Basel para que la gente se aproximara al diseño de un modo distinto, para que se abrieran a un mundo enteramente nuevo. Y, al igual que el diseño no es sólo una etiqueta, odiaría que Design Miami/Basel se malinterpretara y acabara considerándose “sólo” una feria, porque queremos ir más allá, deseamos transmitir una cultura de diseño y reunir a personas que debatan sobre un tema que nunca antes ha sido representado así. Deseamos estimular y promover la creación del diseño mediante la presentación de nuestros Premios “Diseñador del futuro” y “Diseñador del año”. Con ello, esperamos ayudar a jóvenes diseñadores punteros y reconocer y colaborar con diseñadores, arquitectos y artistas ya consolidados que impulsan el avance del diseño.

**N:** Existen muchos hoteles de diseño actualmente. ¿Destacaría alguno por haber conseguido el equilibrio perfecto entre sensibilidad de diseño y pretensión de diseño?

**Ambra Medda:** Se me viene a la cabeza inmediatamente el Hotel Puerta América de Madrid. Creo que es también una prueba perfecta del cambio interno que se ha producido en el discurso que rodea al diseño. El turismo se ha reactivado gracias a las atracciones de diseño: hoy en día la gente realmente visita una ciudad para alojarse en un hotel concreto y no viceversa. El diseño no es sólo una cuestión de funcionalidad; ha cambiado nuestras vidas y nuestro comportamiento.



“Por ello, las personas invierten cada vez más en sus hogares, creando sus pequeños museos. Da igual que el museo esté repleto de obras de Ikea o de Barry Friedman, lo importante es apreciarlas y quererlas... creo que eso es algo positivo.”

**N:** Existe una tendencia a profesionalizar la esfera privada. La cocina se está convirtiendo en una gastronomía personal; el bar de casa se convierte en un salón social, la sala de estar es ahora una sala multimedia y el amante del café se ha convertido en barista. ¿Esta es una de las intenciones del diseño?

**Ambra Medda:** Creo que esta tendencia es indicativa de nuestros tiempos, forma parte de la historia. La tecnología y el estilo de vida nos permiten hacer más cosas en casa y eso es lo que se espera. Por ejemplo, en lugar de ir al cine, puedo alquilar un DVD y verlo en mi televisión de pantalla panorámica, lo que es igual o mejor que el cine. Por ello, las personas invierten cada vez más en sus hogares, creando sus pequeños museos. Da igual que el museo esté repleto de obras de Ikea o de Barry Friedman, lo importante es apreciarlas y quererlas... creo que eso es algo positivo. Pero una de las cosas que realmente deploro es la tendencia en el diseño de la cocina, que pone la sofisticación por encima de la vida familiar. La idea de un isla en medio de la cocina rodeada de taburetes en los que cada uno come corriendo y se va, echa por tierra el ritual de sentarse alrededor de una mesa y compartir un momento y una comida. Yo, personalmente, no provengo de una familia tradicional. Mi madre no cocina y no crecí con un sentido de etiqueta tradicional, pero hay algo muy valioso y personal que está siendo violado por esta tendencia en el diseño de la cocina, que creo que ha nacido en América. Y muchos europeos abrazan este cambio que les aleja del ritual por considerarlo moderno. Yo creo que es un paso atrás.

**N:** Usted es una experta en el idioma chino y el arte asiático. ¿Esta área de especialización figura aún en sus planes de futuro?

**Ambra Medda:** Sin ninguna duda, estaré en la Bienal 2006 de Shangai. De hecho, cuando se publique esta revista, ya habré vuelto de un viaje a China para inspeccionar el terreno para llevar la feria de diseño a Oriente. No tiene por qué ser en China, puede ser en Dubai, Japón o cualquier otro lugar. Se trata de dar el primer paso y estoy estudiando las distintas posibilidades. Esta es una de las partes que más me gusta de mi trabajo: la búsqueda de nuevos diseñadores y de nuevos foros. Es emocionante y muy gratificante.

**N:** Usted procede de Italia, de Cerdeña más concretamente. Los habitantes del sur de Europa siempre han sabido disfrutar de la vida, especialmente del café. ¿Tiene usted algún ritual del café que haya traído desde su tierra natal?

**Ambra Medda:** Soy italiana y el café es sagrado. Mi hermana, mi madre y yo tomamos muchísimo café. Algo que siempre llevo conmigo vaya donde vaya es un ritual que viví cuando era niña: Por las mañanas, mi madre no hablaba mucho, pero siempre tomaba su café. La imagen de mi madre sentada a la mesa del desayuno con su taza de café y el olor del café inundando la cocina es un recuerdo que nunca me abandonará.

**N:** Por último, aunque no menos importante: ¿Qué café es el que menos le gusta?

**Ambra Medda:** Personalmente odio los capuchinos a los que se añade jarabe aromatizado y se espolvorea chocolate o canela sobre la espuma. Me encantan los sabores, pero no me gusta que se impongan a mi café. El café que más me gusta es el corto y cargado. ¡Pero sin duda alguna probaría el Nespresso con sabor a anís! 🍌

