

Las personas somos seres sociales, nos desarrollamos inmersos en una cultura mediada por un lenguaje. El lenguaje condiciona el pensamiento; como piensas, sientes; como sientes, actúas.

Nuestra historia se encuentra ligada a la cultura andina, en su lenguaje no existe una palabra que defina el concepto de basura, vivían en armonía con la naturaleza, entendiendo que hay que cuidarla y respetarla porque esta es la tierra que le dejamos a nuestros hijos, y nuestros hijos son el legado que le dejamos a nuestra tierra. Es una retroalimentación constante, donde el cuidado debe ser mutuo, recíproco, es decir Ayni.

Ayni es un vocablo quechua que hace referencia a la reciprocidad, la común-uniión entre persona y naturaleza. Este concepto es el eje del desarrollo del proyecto que otorga valor y significado ancestral. Tomamos prestado de la naturaleza la madera, como materia prima, que será devuelta al finalizar su vida útil retomando su ciclo natural.

Hoy en día nos toca vivir un mundo con una nueva realidad latente, nos refugiamos en nuestras casas replanteando el modo de habitarlas. De este modo surgieron reencuentros y nuevas mezclas, el home-office y la vida en familia, buscar una conexión con lo natural en un mundo artificial. También habitamos nuevos lugares, la cocina pasó a tomar un lugar preferencial, es allí donde se realizan nuevas mezclas de alimentos y bebidas que deleitan nuestro paladar, donde nos damos cuenta que aún faltan productos por desarrollar.

Frente a esta oportunidad planteamos una familia de mezcladores realizados a partir de maderas como arce, cerezo o nogal por sus propiedades térmicas, siendo maderas duras de poro cerrado con buenas cualidades estéticas. Estos mezcladores intervienen en la cocción de los alimentos logrando mezclas homogéneas, permiten revolver sin dañar las superficies de los recipientes evitando, además, que las personas puedan quemarse poniéndolas en contacto con un elemento natural. Esta línea de mezcladores está compuesta por seis unidades abarcando desde la cocción de cerveza casera o loco, hasta la mezcla de infusiones calientes como café o bebidas de coctelería.

Ayni revaloriza el uso de la madera en el ámbito doméstico y en particular en la cocina colocando a las personas frente a un mayor contacto con la naturaleza, mediante los sentidos como el tacto, la vista o el aroma; brindando mayor calidez y bienestar a través un mínimo elemento de origen natural.

Esta nueva realidad nos inclina a pensar en un nuevo modo de producir y consumir, donde es preciso valorar nuestra tradición artesanal potenciada por el avance tecnológico con un ritmo de producción aunado con la naturaleza. La línea plantea seis diferentes elementos con diversas proporciones generadas a partir de recortes, mediante procesos simples de calado y tallado con una buena terminación superficial.

El trabajo artesanal, potenciado por el uso de tecnología, es un instrumento para innovar dentro del ámbito del diseño poniendo en relieve los valores expresados en un concepto, dando como resultado una artesanía contemporánea. Ayni demuestra que es posible producir conscientemente, tomando lo que necesitamos y devolviéndolo a la naturaleza de forma responsable.

Alumnos: Aramayo, Luciana

Peñarrieta, Carolina

Profesor: De la Fuente, Federico

Facultad de Arquitectura Urbanismo y Diseño -UNC-

Córdoba, Argentina