

Carmen Baselga\_Taller de proyectos

Denia, 41. Bajo izquierdo  
46006 Valencia (Spain)  
T +34 963 810 603  
F +34 963 815 660  
estudio@estudiocbaselga.com  
www.estudiocbaselga.com



enter

send e-mail

Carmen Baselga\_Taller de proyectos

www.estudiocbaselga.com

#### DISEÑO Y HOSTELERÍA / DISEÑO Y GASTRONOMÍA:

##### 1- ESPACIOS PROYECTADOS:

En agosto de **2008** realiza la **terraza-bar** para CAD'08 en el edificio de los Docks del puerto de Valencia, bajo el título **Bedtime Stories [Outdoor]**. / En febrero de **2010** realiza para la Federación de Hostelería de Valencia el proyecto expositivo **ONES** mediante una **propuesta de terraza urbana** que se instala en el patio del Embajador Vich del Museo de Bellas Artes de Valencia, comisariando el contenido de dicha exposición así como las II Jornadas de Diseño para la Hostelería. / En febrero de **2011**, presenta el proyecto **Terraza Mediterránea** para TAU-Cerámica en la feria de gastronomía de Valencia, una terraza de carácter singular, con superficies calefactadas, sensores para llamar al camarero, sistemas para mantener fría la bebida y caliente la comida en el exterior. / También en **2011** realiza el proyecto de **terraza singular** para el **Restaurante Vertical**, en la azotea de la torre Confortel, en Valencia (en ejecución). / En mayo de **2011** proyecta y ejecuta **Coloniales Huerta**, en este momento considerado como un **restaurante de referencia** en Valencia dentro de la nueva tendencia de los **gastrobares**. / También en primavera de **2011** presenta en Madrid el proyecto de **taller y espacio sensorial gastronómico** en el **Casino de Madrid**, para el prestigioso cocinero **Paco Roncero**, en colaboración con S3-TAU (en ejecución).

##### 2- GESTIÓN DE DISEÑO E INVESTIGACIÓN:

En **2009**, es comisaria de la exposición de diseño para la hostelería **ONES**, y comisaria y coordinadora de las **II Jornadas de Diseño para la Hostelería**. / En **2010**, desarrolla el "**Análisis sobre la percepción y uso del diseño como factor de innovación estratégica en las empresas turísticas de la Comunidad Valenciana**". / Ese mismo año, es comisaria y coordinadora de las **III Jornadas de diseño para la hostelería**, así como las **IV Jornadas de diseño para la hostelería**, en **2011**. Todo ello desarrollado en el entorno y por encargo de diferentes asociaciones hosteleras de la Comunidad Valenciana, como **CONHOSTUR**, **FEHV**, **ASHOTUR** y **APHEA**.

##### Actividad formativa reciente sobre diseño y gastronomía:

En octubre de **2011**, participa en el seminario-taller "**Innovation á la carte**" con **Albert Adrià**, cocinero y propietario del restaurante Tickets; y **Xavi Vega**, vidrieros creadores de soportes para alta cocina; **Rafael Lamata**, autor del libro "La Actitud Creativa"; **Francesco Morace**, presidente de Future Concept Lab; y **Christian Escribà**, pastelero; en el espacio XYZ de Palo Alto, Barcelona.

##### 3- EVENTOS:

En el espacio de **cocinActiva**:

En **2009**, presentación del libro "**Comida para pensar. Pensar sobre el comer**" de **Ferrán Adrià**, con gran asistencia de público entre los que se encontraban destacados profesionales del mundo del arte, el diseño, la arquitectura y la gastronomía. Presentación a cargo de **Ignacio Carrión**, **periodista y escritor**, **Ramón Prat**, **director**

de **ACTAR y Cristina Giménez**, coordinadora editorial del libro. Durante el acto complementariamente, se desarrolla el miniconcierto de **Amores Grup de Percussió: "Música para pensar alrededor de una mesa"**, con la interpretación de composiciones de Theo Loevendie y John Cage. / En 2010, presentación del libro "**Chocolate Moderno**" de **Pedro Álvarez**, editado por El País Aguilar. / En 2011, desarrollo del evento "**Se vende Cocina con Historia. Relatos de cocina en la cocina y cocinando**", diez historias diferentes narradas por la **escritora y guionista Victoria Bermejo** al calor de la cocina contemporánea, cada una de las cuales con una duración de 10 minutos. A su vez **Querida Carmen** cocina y presenta sus productos para degustación de los asistentes, acompañados por El Perro Verde, vino blanco verdejo D.O. Rueda.

**Organización de diversos cursos cocina:**

En diciembre de 2009, "**Cocinar con Silicona**" (evento patrocinado por la marca **Lèkuè**). / En diciembre de 2010, "**La cocina del Aire**" con Jordi Morera, Miquel Ruiz y Julio Vargas. / "**La Cozinha do Brasil**" con Glaucia Almeida, entre otros.