

BORN

CREA

**300 ARTISTAS 30 CENTROS DE CREACIÓN | 300 ARTISTES 30
CENTRES DE CREACIÓ | 300 ARTISTS 30 CREATION CENTRES**

LA FABRICA

Bird (2007), In the Name of Kernel, Lonely Record Sessions (2009).

M | Bruce Conner, Jerzy Kukuczka. **C** | Wojtek Kubasik.

VIDEOARTISTA. Se define como intérprete y traductor de medios. Es miembro de los archivos del OVNI (Observatorio de Vídeo No Identificado) y utiliza todos los recursos tecnológicos y mediáticos disponibles para crear sus obras, tan intensas y trasgresoras como indescriptibles, en las que la relectura y la manipulación audiovisual son operaciones habituales. Desde 1994 dirige proyectos seriales como el Analog Tapes, Serial Monuments y Mega Assemble Project y proyectos de inversión de *software* retroyou RC y retroyou nostal(G), exhibidos en Madrid, Berlín y Estrasburgo, entre otros destinos. «Traducción, inversión e interpretación de medios contemporáneos en ciclos seriales y en continuo descenso hacia una imposibilidad descriptiva quizás rozando lo onírico».

VIDEOARTISTA. Es defineix com a intèrpret i traductor de mitjans. És Membre dels Arxius de l'OVNI (Observatori de Vídeo No Identificat) i emprà tots els recursos tecnològics i mediàtics disponibles per crear les seves obres, tan intenses i transgressores com indescriptibles, en les quals la relectura i la manipulació audiovisual són operacions habituals. Des del 1994 dirigeix projectes serials com ara l'Analog Tapes, el Serial Monuments i el Mega Assemble Project i projectes d'inversió de *software* retroyou RC i retroyou nostal(G), exhibits a Madrid, Berlín i Estrasburg, entre altres destins. «Traducció, inversió i interpretació de mitjans contemporanis en cicles serials i en contínua davallada cap a una impossibilitat descriptiva, potser fregant allò oníric».

VIDEO ARTIST. He defines himself as a translator and interpreter of the media. He is a Member of the Archive at OVNI (Unidentified Video Observatory) and uses all technological and media resources available to create his work, as intense and transgressive as it is indescribable, in which re-interpretation and audiovisual manipulation are common operations. Since 1994 he has directed serial projects such as Analog Tapes, Serial Monuments and Mega Assembly Project, and the software inversion projects retroyou RC and retroyou nostal(G), exhibited in Madrid, Berlin and Strasbourg among others. "The translation, inversion and interpretation of contemporary media in serial and continuously descending cycles, towards a descriptive, almost dreamlike impossibility."

LECHUGA, DANI

BARCELONA, 08.06.1977.

O | *Restaurante Caldeni (2005), La cocina de la carne (2010), ravioli de rabo de buey con queso comté y sepionetes (2011), solomillo de Angus Beef Nebraska con patata ratte (2011).* **M** | Pierre Gagnaire, Ferran Adrià y Joël Robuchon. **C** | Sergio Fernández, Sergi Arola, Oscar Mateo.

RESTAURADOR. Formado en la escuela de hostelería Joviat de Manresa, comienza a desplegar su particular visión de la gastronomía de autor a partir de 2005 con la inauguración de Caldeni, su propio restaurante, e invierte los años posteriores en el estudio continuo de las carnes de bovino, universo que ya conocía por tradición familiar. Fruto de esa investigación es su libro *La cocina de la carne*. En 2010 recibe el premio Mejor Joven Cocinero de la Academia Catalana de Gastronomía y la Guía Michelin recomienda su casa. En 2011 el Forum Gastronòmic de Gerona lo nombra Cocinero del Año. «Me muevo entre la tradición y la evolución, buscando la cocina de complicidad».

RESTAURADOR. Format a l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa, comença a desplegar la seva particular visió de la gastronomia d'autor a partir del 2005 amb la inauguració de Caldeni, el seu propi restaurant, i inverteix els anys posteriors en l'estudi continu de les carns de boví, univers que ja coneixia per tradició familiar. Fruit d'aquesta investigació és el seu llibre *La cocina de la carne*. El 2010 rep el premi Millor Jove Cuiner de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i la Guia Michelin recomana la seva casa. El 2011 el Fòrum Gastronòmic de Girona el nomena Cuiner de l'Any. «Em moc entre la tradició i l'evolució, buscant la cuina de complicitat».

RESTAURANT OWNER. After training at the Joviat school of catering in Manresa, he started to develop his own particular vision of designer food from 2005 onwards, when he opened Caldeni, his own restaurant. He devoted the next few years to the continuous

study of beef, an area which he already knew well from family tradition. The result of this research is his book *La cocina de la carne*. In 2010 he was named Best Young Chef by the Catalan Gastronomic Academy and his establishment is recommended by the Michelin Guide. In 2001 he was named Chef of the Year at the Forum Gastronòmic in Gerona. "I sway between tradition and evolution, search for complicity in my cooking."

LIBANO, PILAR

BARCELONA, 11.01.

ARQUITECTA E INTERIORISTA. Formada en el IADE y la Escuela Massana de Barcelona, y máster en Diseño de Interiores por la Universidad de Salamanca, desde su estudio p.libano en Barcelona desarrolla proyectos de arquitectura e interiorismo para locales, oficinas, inmuebles, viviendas, ferias y escaparates de toda España. Asume obras de muy distinto género, desde el proyecto hasta su ejecución. Ha diseñado lugares emblemáticos como las tiendas Nespresso de todo el país, las tiendas Antonio Miró, además de hoteles, restaurantes, bodegas, librerías, estudios, apartamentos, discotecas, bares y salas de música, entre otros. Sus casas de campo y de playa, armónicas, llenas de luz y que aprovechan al máximo los espacios abiertos y las cualidades del entorno, son un referente de la arquitectura y el interiorismo moderno.

ARQUITECTA I INTERIORISTA. Formada a l'IADE i a l'Escola Massana de Barcelona, i amb un màster en Disseny d'Interiors a la Universitat de Salamanca, des del seu estudi p.libano a Barcelona desenvolupa projectes d'arquitectura i interiorisme per a locals, oficines, immobles, habitatges, fires i aparadors de tot Espanya. Assumeix obres de gènere molt divers, i des del projecte fins a l'execució. Ha dissenyat llocs emblemàtics com les botigues Nespresso de tot el país, les botigues Antonio Miró, i també hotels, restaurants, cellers, llibreries, estudis, apartaments, discoteques, bars i sales de música, entre d'altres. Les seves cases de camp i de platja, harmòniques, plenes de llum i que aprofiten al màxim els espais oberts i les qualitats de l'entorn, són un referent de l'arquitectura i l'interiorisme moderns.

ARCHITECT AND INTERIOR DESIGNER. Trained at IADE and the Massana School in Barcelona and with a Masters in Interior Design from the University of Salamanca, from her studio p.libano in Barcelona she develops architecture and interior design projects for shops, offices, properties, homes, exhibitions and store windows all over Spain. She takes on very different works, from the project design to completion. She has designed emblematic places such as the Nespresso stores all over the country, the Antonio Miró stores, in addition to hotels, restaurants, wine cellars, bookstores, studios, apartments, discotheques, bars and music halls, among others. Her country homes and beach houses, harmonic and full of life, making the most of open spaces and properties of the surroundings, are a benchmark for architecture and modern interior design.

LLOSA, CLAUDIA

LIMA, 05.11.1976.

O | *Madeinusa (2006), La teta asustada (2009).* **M** | Ingmar Bergman, Theo Angelopoulos, Kim Ki-duk. **C** | Andrea Arnold, Lucrecia Martel, Luca Guadagnino.

DIRECTORA DE CINE. Le han bastado dos largometrajes para situarse en un lugar de vanguardia en el panorama del cine latinoamericano de última generación. Construidas con pocos diálogos e imágenes cargadas de no poco lirismo, sus películas son duras incursiones en el mundo de la violencia social y los conflictos raciales que se dan en las zonas andinas del continente americano. Entre ambas ha obtenido una veintena larga de premios, incluidos el Oso de Oro de la Berlinale y la nominación al Óscar a la mejor película de habla no inglesa. «Sobre la verdad, que siempre sale a la luz por más que la ocultes. Sobre la necesidad del ser humano de querer expresarse y, paradójicamente, su incapacidad de hacerlo. Sobre las distintas caras o facetas del mito y la ficción. Y sobre cómo la realidad crea una nueva mentira».

DIRECTORA DE CINEMA. N'ha tingut prou amb dos llargmetratges per situar-se en un lloc d'avantguarda en el panorama del cinema