

TFG

SOMIATRUITES

RECEPTARI IL·LUSTRAT

Presentat per Joan Gabriel Molina Rodríguez

Tutor: Eduard Ibañez Magraner

Facultat de Belles Arts de Sant Carles

Grau en Belles Arts

Curs 2017-2018



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
FACULTAT DE BELLES ARTS DE SANT CARLES

somiatruites [somiatrújtes]

m. i f. inv. Visionari, persona que s'il·lusiona fàcilment amb coses impossibles o estranyes.

AGRAÏMENTS

Gràcies al meu tutor, Eduard Ibañez per la seua ajuda i per acompanyar-me en aquest projecte.

Gràcies a Berta per ajudar-me amb cada detall del llibre i per viure junts tots els menjars del dia.

RESÚM

Aquest treball de final de grau versa sobre un receptari. S'ha buscat que siga poc convencional i fer-lo molt funcional de cara al lector. El procés d'elaboració del llibre ha anat des de la ideació de les receptes, passant per la tipografia i l'estètica, fins a arribar a l'elecció dels materials i la impressió. Ha estat fet amb dibuixos digitals i utilitzant eines com Photoshop i InDesign aplicant els diferents coneixements que s'han adquirit durant el grau.

Tanmateix, ha sigut un nou procés d'aprenentatge i una inclusió en el món editorial.

PARAULES CLAU

Il·lustració - receptes - editorial - llibre - gastronomia

ABSTRACT

This final degree task is about a cookbook. This has been developed in a way to be unconventional and make it very functional for the reader. The process of elaborating the book it has gone from the elaboration of recipes, going through typography and aesthetics, until reaching the choice of materials and printing. It has been done with digital drawings and using tools like Photoshop and InDesign applying the different knowledge that have been acquired during the degree.

However, it has been a new learning process and an inclusion in the publishing world.

KEY WORDS

Illustration - recipes - editorial - book - gastronomy

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ

2. OBJECTIUS

3. METODOLOGIA

3.1. CONTEXT TEÒRIC

3.1.1. Contextualització

3.1.2. Panorama actual

3.1.3. Recepta

3.1.4. Característiques conceptuals i formals del llibre de receptes

3.1.5. Estudi gràfic i referents

3.1.6. Art digital

3.2. DESENVOLUPAMENT PRÀCTIC

3.2.1. Praxi

3.2.1.1. Període de documentació

3.2.1.2. Públic destinat

3.2.1.3. Anàlisi del text a il·lustrar

3.2.1.4. Primers esbossos i il·lustracions finals

3.3. DISSENY EDITORIAL

3.3.1. Lectura tècnica i compositiva

3.3.2. Tamany i format de l'enquadernació

3.3.3. Retícula

3.3.4. Relació del text i la il·lustració

3.3.5. Pàgines mestres i estils de caràcter

3.3.6. Tipografia

3.3.7. Composició

3.3.8. Color

3.3.9. Nom

3.3.10. Portada, contraportada i llom

3.3.11. Arts finals

3.3.11.1. Exportació de l'arxiu

3.3.11.2. Proves de color

3.3.11.3. Tipus de paper

3.3.11.4. Impressió final

4. CONCLUSIONS

5. BIBLIOGRAFIA

5.1. Monografies temàtiques

5.2. Llibres teòrics

5.3. Treballs finals de grau i treballs finals de màster

5.4. Revistes

5.5. Webs

5.6. Documentals

6. ÍNDEX D'IMATGES

7. ANNEXOS

1. INTRODUCCIÓ

El treball de fi de grau Somiatriutes és un llibre il·lustrat dirigit a qualsevol persona aficionada a la cuina, amb un cert interès per l'edició editorial o la il·lustració. Es tracta d'un llibre d'autoedició, amb il·lustracions i receptes pròpies.

L'elecció d'aquest treball ha sorgit arran de la meua passió per la cuina, la qual cosa ha generat un gran pes emocional en mi que m'ha permés treballar amb gran motivació. Gràcies a aquest al·licient, aconseguim la mateixa filosofia que el grup Hi-Res! Studios: mai faces un treball amb el qual tu no cregues. Fes cada treball amb tant entusiasme com si fos el primer i tanta atenció als detalls com si fos l'últim¹.

Aquest llibre ha estat tractat amb molta cura, principalment en l'edició editorial, la composició del text i en el ritme de lectura. El llibre té un caràcter despreocupat, amb il·lustracions atípiques en aquest gènere. Tot i que de vegades pot aparèixer la recepta acabada, moltes vegades només fa presència algun ingredient o un utensili de cuina emprat en la elaboració. Algunes de les receptes que hi apareixen no són massa habituals a les nostres cases, encara que sí ho són a la gastronomia mundial. Per descomptat, apareixen també receptes típiques del País Valencià. En incloure receptes d'altres països aconseguim que no pareguen receptes tant fàcils ni avorrides, sinó diverses i poc habituals, fàcils de realitzar i que potser ningú hagués pensat preparar-les a casa.

Un altre aspecte important és la cerca i l'elecció de la tipografia. No ha estat una tipografia a l'atzar sinó una recerca minuciosa. Des de la tipografia fins al paper emprat com a suport i telar de fons, han estat escollits meditatament per a donar-li un caràcter molt personal i especial a l'àlbum.

Finalitzar el projecte no hagués sigut el mateix sense l'ajuda de tots els professors i assignatures relacionades amb l'edició editorial, la il·lustració, el dibuix o la pintura. M'agradaria destacar que l'edició editorial ha sigut de gran ajuda en aquest projecte. Mai abans n'havia estat en contacte però amb la realització d'aquest projecte he pogut assolir un coneixement personal del qual estic inestimablement satisfet.

Cal destacar que els referents com il·lustradors, cuiners o editorials han sigut un pilar fonamental per donar suport al meu treball.

¹ HI-RES! STUDIOS. *Graphic Design For The 21st Century*, pàg. 278.

2. OBJECTIUS

Els objectius que s'han establert per a aquest Treball Final de Grau són els següents:

- Demostrar les capacitats que he adquirit durant el grau i que sóc capaç de posar-les en pràctica.
- Endinsar-me en la cadena d'elaboració del llibre.
- Realitzar un llibre físic d'aspecte professional utilitzant els recursos, les tècniques i els procediments perquè tinga l'aparença desitjada.
- Atraure el públic visualment, mitjançant les il·lustracions i tot el que envolta a l'edició editorial.

La metodologia utilitzada per tal d'aconseguir aquests objectius ha sigut buscar referents amb els quals em trobara identificat i fer un treball propi amb el que em sentira satisfet.

3. METODOLOGIA

La decisió de què el TFG fora un llibre il·lustrat de receptes estava clara des del primer instant. Tot i que vaig plantejar alternatives, cap va poder abatre l'elecció inicial. Aquest treball començà ja fa més d'un any i ha tingut un recorregut amb molts canvis, principalment al començament. El fet de poder elegir personalment les receptes condiona el treball, dóna lloc a múltiples combinacions de receptes que després vas poc a poc seleccionant. I és que no només la recepta en sí és important sinó també les idees pictòriques que poguem crear a través de l'elaboració.

3.1. CONTEXT TEÒRIC

3.1.1. Contextualització

Actualment, cada cop es cuina menys a casa i moltes famílies o persones, per temps, per desconeixement o per qualsevol altra circumstància, decideixen alimentar-se amb plats precuinats. Aquests no necessiten massa esforç per preparar-se però, per contra, no són massa saludables.

Segons l'enquesta europea de la salut², un 17,1% d'homes de 18 i més anys i un 16,7% de dones pateixen obesitat. En els grups d'edat de 35 a 44 anys i de 45 a 54 anys és superior el percentatge d'homes que pateixen obesitat. Respecte al sobrepès, un 43,6% d'homes i un 28,1% de dones pateixen sobrepès segons l'Enquesta Europea de la Salut de 2014.

Les diferències entre homes i dones són majors que en el cas de l'obesitat i, és superior el percentatge d'homes que pateixen sobrepès en tots els grups d'edat.

² INSTITUT NACIONAL D'ESTADÍSTICA. *Enquesta europea de la salut a l'any 2014.*



Fig.1. Ferran Adrià: *El menjar de la família*, 2011.

Si sumem les xifres de sobrepès i obesitat obtenim un percentatge de 60,7% en homes i un 44,8 en dones. Són sens dubte unes xifres alarmants i que demostren que l'alimentació no està sent l'adequada. No és d'estranyar que menys del 50% de menors de 35 anys no consumisca fruita diàriament i, que menys del 35% d'aquests no menja verdura cada dia.

Pel que fa a les proteïnes, la carn és la que més es consumeix, uns 52 kilograms de carn a l'any per persona, mentre que només mengem 21,3 kilograms de peix i marisc i 1 kilogram de llegums. El receptari Somiatruites ha agafat consciència d'aquestes dades i ha realitzat una gran quantitat de receptes amb peix i altres amb verdures, mentre que la carn sols apareix a dues elaboracions. Clar és que si hagués tingut més temps, o si hi ha una pròxima edició, s'intentarà augmentar les receptes amb llegums. No es tracta d'eliminar cap producte de la nostra dieta, sols hem d'adonar-nos que hem de menjar d'una forma variada.

Un dels millors receptaris que he trobat als darrers anys ha estat *El menjar de la família* (fig.1), del reconegut xef Ferran Adrià. Aquest llibre ens explica com menjaven els cuiners a elBulli i, per molt que ens sorprenga, no menjaven el mateix menjar que servien als clients, cuina molecular o d'avantguarda sinó que feien cuina tradicional. També ens explica com podem dur una alimentació de forma metòdica i professional a casa, on podem tindre unes pautes a seguir molt fàcils com la importància de planificar-se, formes d'estalviar, de la conservació d'aliments, i tots els coneixements més elementals que hem de tindre a la cuina.

3.1.2. Panorama actual

El menjar és un dels principals focus de la societat per la necessitat d'alimentar-nos, pel seu caràcter festiu i la seua relació amb la salut. Ferran Adrià descriu la gastronomia com l'actitud que tens davant l'alimentació i la salut quan vols tenir certa qualitat i cert plaer³.

Com que l'alimentació és una necessitat vital, les empreses d'alimentació creen productes i exalten els seus múltiples beneficis perquè els considerem indispensables a la nostra dieta. D'aquesta forma, apareixen aliments com els anomenats superaliments, que erròniament es consideren superiors a altres. Són les llavors de xia, les baies de goji, el kale o la quinoa, uns productes molt semblants a la resta però amb un gran màrqueting afegit que els encareix i ens crea dubtes pel que fa a la nutrició. Molts d'aquests aliments solen ser adquirits per persones amb consciència per la salut o perquè creuen que són específics per a alguna cosa, com per a la memòria, el colesterol, el càncer, etc. I així la indústria alimentària contribueix a mantindre mites alimentaris en la població, amb falses creences que no són errònies ni equivocades, però que no són tan miraculoses com les mostren⁴. Més bé, tenen mala intenció al darrere, una intenció econòmica com comenta Aitor Sánchez, nutricionista-dietista.

³ ADRIÀ, F. [documental]. Espanya: TVE, 2016.

⁴ SÁNCHEZ, A. *La2: Millenium: Debat sobre els superaliments*.

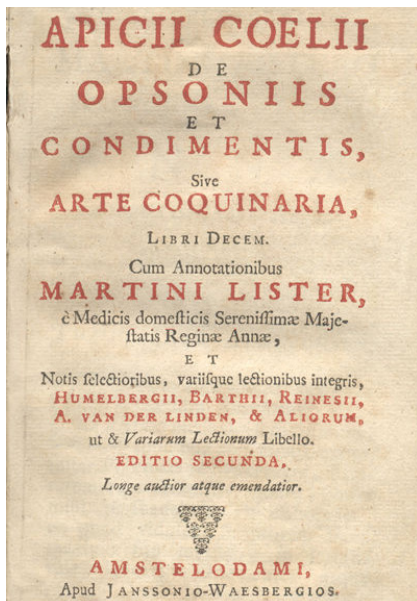


Fig.2. Pàgina del títol d'una edició holandesa del segle XVIII d'Apici, inclou el títol alternatiu, Arte Coquinaria.

D'altra banda, els programes de cuina, documentals, els llibres i les revistes culinàries han tingut aquests darrers anys un creixement notori. Aquesta revolució ha causat un gran impacte en la societat però té uns beneficis i uns desavantatges. Els grans xefs ens mostren ingredients nous i receptes molt atractives però molt elaborades. I, tot açò ens pot fer pensar que no sabem cuinar o que un plat realitzat a casa no és suficientment bo per a dinar. Tanmateix, hem d'entendre que no cal fer aquestes elaboracions, diàriament ja que estan destinades a l'àmbit professional, on dediquen molt de temps per realitzar-les perquè hi ha un públic al darrere que pagarà grans diners per tastar-les.

Apareix en la societat la sensació de no tenir temps per cuinar, o que cal invertir molts diners en el menjar. Per a contrastar aquesta qüestió, l'abans anomenat Ferran Adrià contesta que el que cal fer és utilitzar la lògica⁵, hem d'invertir el temps que tenim per cuinar, no és necessari utilitzar un parell d'hores per cuinar perquè es poden fer menjars amb poc de temps i molt saludables. Cuinar amb aliments bàsics com la pasta o els llegums o utilitzar aliments de temporada ens permetrà reduir el nostre pressupost a l'hora que ens facilitarà accedir als ingredients.

3.1.3. Recepta.

recepta [resépta]

1. f. Descripció detallada de la manera de preparar un plat de cuina o un producte determinat.

Una recepta és una descripció d'un procediment culinari, que generalment consisteix en una llista d'ingredients seguits d'unes instruccions necessàries per a l'elaboració del plat. Aquestes es poden transmetre oralment o de forma escrita.

El llibre de cuina més antic que es coneix s'anomena De Re Coquinaria (en valencià, l'art de la cuina) escrit en llatí entre el segle I i III dC per un tal Apici, possiblement es pot tractar de Gravius Apicius (fig.2).

Més tard, apareix el Llibre de Sent Soví (fig.3), un receptari de cuina medieval valenciana escrit en valencià, d'autor anònim. D'aquest disposem de dues còpies manuscrites originals que es troben a la Universitat de València, l'exemplar de 1313, i l'altre a la Biblioteca Universitària de Barcelona. Aquest recull dos-cents vint receptes, on destaquen les de peix i les receptes amb influència romana i àrab, com l'escabetx. També era molt utilitzada la picada feta amb el morter, utilitzada per a les salses.

Les receptes de cuina anteriors al segle XX posseïen una estructura narrativa amb certa creació literària. No és fins al segle XX quan apareix una estructura separada d'ingredients i de procediments en la seua descripció.

Les receptes es consideren preparacions útils per a la humanitat sota els

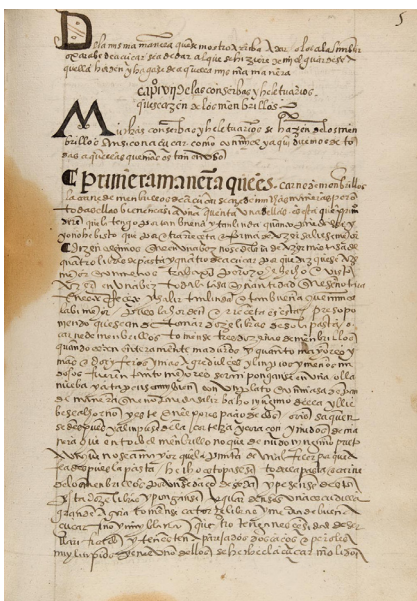


Fig.3. Pàgina del llibre de Sent Soví.

5 ADRIÀ, F. [documental]. Espanya: TVE, 2016.

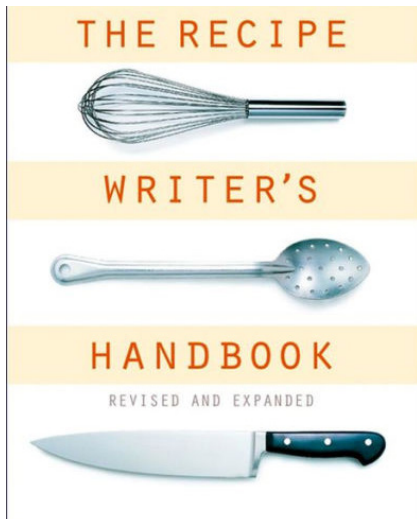


Fig.4. Barbara Gibbs Ostmann; Jane L. Baker: *The recipe writer's handbook*, 2001.



Fig.5. Felicity Sala. Il·lustració amb llapis de colors.

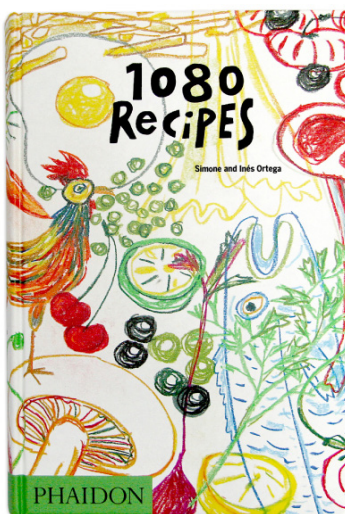


Fig.6. Simone Ortega; Javier Mariscal: *1080 recettes de cuina*, 2007.

principis de l'utilitarisme, per aquest motiu s'ha considerat que les receptes no continguen drets d'autor. Però, aquest principi s'ha qüestionat, ja que hi han receptes amb usos privats, com begudes o salses que s'han protegit com marca registrada amb drets d'autor.

3.1.4. Característiques conceptuals i formals del llibre de receptes

Les receptes solen tindre unes normes per a la seua escriptura. En general, aquestes pressuposen tindre nocions bàsiques de cuina. Els receptoris agrupen les receptes que contenen a través dels ingredients principals que s'empren, el tipus de preparació o el moment en què és habitual menjar-les.

Una recepta s'estructura al voltant d'uns elements principals, com són: el títol on figura el nom del plat, el temps d'elaboració, la llista d'ingredients que ens seran necessaris per preparar la recepta o els passos que hem de seguir.

Tot i que l'estructura d'una recepta estiga clara, escriure bé una recepta no és tan fàcil com aparentment sembla. Així ho descriuen les autores Barbara Gibbs Ostmann i Jane L. Baker en la seua publicació anomenada *The recipe writer's handbook* (fig.4). Explicar bé una recepta a la persona que la realitzarà pot ser de gran dificultat. És difícil saber si cal contar amb tot detall cada pas de l'elaboració o si, per contra, la informació que aportarem és irrellevant. Mai se sap quin grau de coneixement tindrà el nostre lector.

3.1.5. Estudi gràfic i referents

Els referents del treball han sigut de gran importància durant tot el procés. Els primers referents que es van seleccionar són artistes que tenen part de la seua obra dedicada a la il·lustració d'aliments i receptes, com és el cas de Nanna Prelier, Felicity Sala (fig.5) o Mariscal, entre altres. Aquests il·lustradors treballen principalment les seues obres amb llapis de colors i un estil molt personal i treballat. Deixant-se portar pels referents, el primer impuls a l'hora de començar el treball fou dibuixar amb llapis de colors, utilitzant una paleta concreta, amb un traçat expressiu i ràpid. Tanmateix, la inexperiència va fer que la cosa no funcionara. En compte de crear una il·lustració atractiva, neta i actual, el resultat era un dibuix brut i poc seductor. Per tot açò, l'opció de dibuixar en llapissera va ser rebutjada.

Al llibre *1080 recettes de cuina* de Simone Ortega (fig.6), Mariscal, l'il·lustrador, empra dibuixos a llapis. Tanmateix, aquest reconegut dissenyador no basa només la seua obra en il·lustracions a llapis sinó que en altres creacions utilitza il·lustracions digitals. (fig.7). La influència d'aquestes il·lustracions digitals, junt amb la d'altres obres realitzades amb la mateixa tècnica per David Hockney (fig. 8), van fer que el treball s'anara endinsant en el terreny de les il·lustracions digitals.

Quan aquesta tècnica pictòrica concreta va anar agafant pes en el treball, haguérem de centrar-nos en la composició, en com i de quina forma s'anaven a presentar les il·lustracions. El recurs més fàcil era fixar-nos en els llibres

Fig.7. Javier Mariscal: *cuina catalana*.Fig.8. David Hockney: *Untitled, 182, iPad drawing, 2010*.

de receptes que teníem a l'abast i, seguidament a la Biblioteca Central de la UPV, la qual té una quantitat molt acceptable de llibres de cuina. D'entre aquests, es van aprofitar llibres com Euskadi, el qual té una presentació contemporània tant estètica com de contingut, i Ànima mediterrània del xef Bernd H. Knöller i el fotògraf Xavi Mollà. Les imatges d'aquest fotògraf foren de gran influència per a la composició de les il·lustracions. Algunes de les fotografies de Mollà eren imatges finals de les receptes i altres del producte mateix. Eren uns treballs fets amb molta sensibilitat. Un altre exemple és Nova York, receptes de culte. En aquest exemplar les presentacions són realitzades amb una intenció despreocupada i natural, on apareixen aliments mossegats o culleres tacades de melmelada entre altres exemples. D'altra banda, la recerca de llibres per a la influència i la referència va servir per a trobar receptaris que exemplificaven justament allò en què no volia que es convertira aquest treball.

Però no tota la recerca es va fer dins de biblioteques sinó que també, es va tirar mà a llibreries i internet. D'aquesta manera, es va descobrir Herbarium, de l'autora Caz Hildebrand i de l'editorial Thames & Hudson (fig.9). Podríem dir que aquest llibre ha sigut sens dubte el més influent al treball, pel seu aspecte net, amb pàgines amb molt de blanc, amb unes il·lustracions amb

Fig.9. Caz Hildebrand: *Herbarium, 2016*.

tintes planes i amb una edició editorial molt elegant i contemporània. Aquest llibre està dissenyat per l'estudi de disseny Here Design, el qual ha creat bastants llibres de cuina com són Nopi, del Xef Yotam Ottolenghi, o The Geometry of Pasta, entre d'altres. L'estudi presenta una gran cura per la imatge i per l'edició editorial. Cada àlbum està pensat com un tot i sap adaptar-se segons el treball que realitza, però no deixa de banda el seu estil propi basat en la simplicitat.

3.1.6. Art digital

La relació entre les tècniques manuals i les digitals segueix sent, per a alguns, un tema espinós. Marshall Arisman, il·lustrador i pintor americà, discuteix sobre aquest tema afirmant que assusta que les eleccions que molts il·lustradors fan respecte a l'ordinador es basen en la velocitat, l'avarícia, les travesses i en evitar la pràctica mateixa⁶. Milton Glaser ho criticava d'una forma més irònica, afirmant que els ordinadors són al disseny el que el microones és a la cuina⁷.

Però, aquestes afirmacions es basen en el fet que els ordinadors ens allunyen del treball manual i els mètodes per crear les imatges són més ràpids. Però, a la història de l'art sempre hi han hagut canvis determinats quant als procediments creatius i el material emprat. Un bon exemple són els tubs de pintura a l'oli, que començaren a comercialitzar-se a finals del segle XIX. Els tubs foren determinats, ja que eren portables i es podia pintar del natural a l'exterior. Com cita Auguste Renoir, sense tubs no hi hagués hagut impressionisme. L'art digital potser són els tubs d'oli al segle XIX, un mitjà portàtil, ràpid i que en aquest cas, pots treballar amb només un ordinador.

En 1992, entreveient el futur, John Warwoker, director creatiu del col·lectiu de disseny Tomato, afirmava sense la menor sorpresa d'ironia: m'imagino que arribarà un dia en el qual necessitarem tindre un Mac per a cada u. La revolució digital no ha perdonat a ningú. Estava clar: adaptar-se o morir! I, en conseqüència, la vida laboral, els estils de vida i les capacitats dels creatius de hui s'han vist alterades... i accelerades⁸.

Emily Alston afirma que és important trobar les teues pròpies maneres d'utilitzar la tecnologia, ja que tots els il·lustradors i dissenyadors disposen de la mateixa i, si tots la utilitzaren igual, mai sorgiria res original⁹. Amb aquestes dades arribem a la conclusió que l'art digital ha causat un gran impacte en l'art i que en pocs anys s'ha consolidat entre els artistes, una eina necessària i imprescindible, com ja va preveure Warwoker.

6 ARISMAN, M. *Il·lustració Digital. Els ordinadors són al disseny el que els microones són a la cuina*, pàg. 98.

7 GLASER, M. *Ibid*, pàg. 66.

8 ZEEGEN, L. *¿Són els ordinadors al disseny el que els microones són a la cuina? Receptes i secrets per a il·lustradors*, pàg. 8.

9 *Ibid*, pàg. 14.



Fig.10. Realització de recepta: *Cebiche de clòtxines*.

3.2. DESENVOLUPAMENT PRÀCTIC

3.2.1. Praxi

El projecte es va iniciar seleccionant receptes que pareixien apropiades per al tipus de cuina que es volia mostrar. Es feren esbossos i composicions d'aquestes receptes i dels aliments que contenien. Algunes es basaven en un ingredient icònic, d'altres en un instrument de cuina o alguna textura de l'aliment. No hi havia res tancat ni cap pauta.

Un treball necessari era el de cuinar les receptes seleccionades, per confirmar que els ingredients i quantitats eren les correctes. Aquest procediment també fou d'ajuda per anotar el procés i escriure l'elaboració de la recepta (fig.10). També, servia d'ajuda per al treball pictòric, ja que s'havien de seleccionar els ingredients, i es podien observar detingudament. Alhora permetia fer fotografies des de diferents angles i detectar quins ingredients eren els més imprescindibles de cada recepta i quins la feien reconeguda i diferenciada.

Tot i que estava prou decidit treballar amb la tauleta gràfica, no es rebutjà en cap moment fer proves amb altres tipus de materials pictòrics. En un primer moment es començà a treballar amb llapis de colors (fig.11), amb retoladors (fig.12), amb aquarel·les i amb la tauleta gràfica (fig.13). S'utilitzaren diferents eines per a després anar descartant. Totes aquestes tècniques tenien una cosa en comú, eren materials directes amb els quals havies d'anar amb compte des del principi per aconseguir allò que volies. Al principi, el grau de detall del dibuix era baix, realitzat d'un mode sintètic i infantil però, amb el temps passà a un grau més alt de detall. Tot era lliure fins que, després de realitzar moltes proves, fou el moment de fer una selecció i determinar tots els aspectes i les pautes per treballar en sèrie i que tot el conjunt tingués harmonia.



Fig.11. Esbós amb llapis de colors.



Fig.12. Esbós amb retoladors.

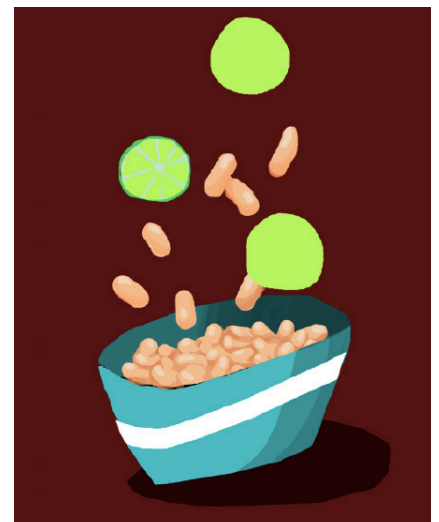


Fig.13. Il·lustració digital primerenca.

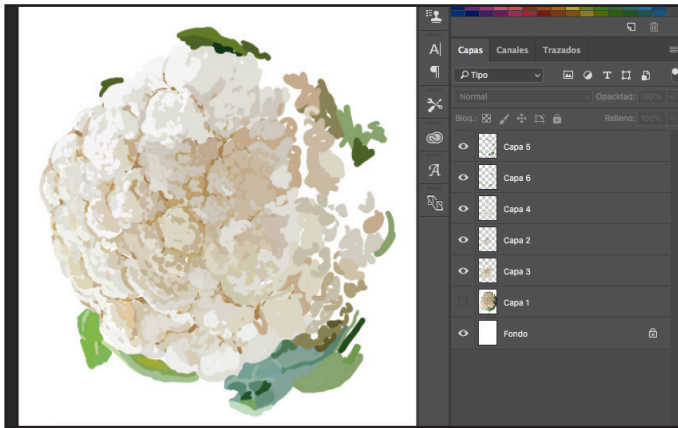


Fig.14. Utilització de capes a Photoshop.

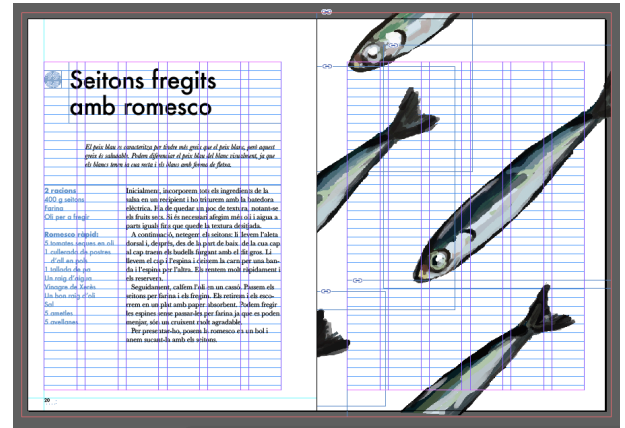


Fig.15. Composició amb Illustrator.

La decisió final fou treballar amb la tauleta gràfica, ja que era l'eina amb què més ens identificàvem. Aquest mitjà tenia molts avantatges, com ara, poder treballar en qualsevol lloc i d'una forma molt còmoda. També ens permetia modificar les il·lustracions. Això ha donat molt de joc, ja que mentre vas finalitzant les il·lustracions, t'adones què les primeres que feres no estan al nivell o no tenen la mateixa maduresa que les últimes. Entre les múltiples opcions que et dóna Photoshop, com poder rectificar el color o les mides en qualsevol moment, cal destacar la de treballar per capes (fig.14). Les capes consisteixen en la superposició simultània dels components d'una imatge o d'una seqüència. Són una funció d'incomptables aplicacions de software, des de Photoshop i Illustrator a ferramentes d'àudio, vídeo i animació. Aquestes permeten tractar cada imatge com una col·lecció d'actius, com una base de dades de possibilitats. En treballar amb un arxiu de capes, el dissenyador pot crear de manera ràpida variacions d'un mateix disseny activant o desactivant les capes¹⁰.

Tanmateix, si treballes amb Photoshop, has de seleccionar i reduir les ferramentes que vols utilitzar perquè les il·lustracions tinguin concordança les unes amb les altres. Has d'eleger uns tipus concrets de pinzells o l'opacitat i la sensibilitat del pinzell que s'aplicarà a tot el treball. Es va decidir treballar amb un pinzell rodó i amb tintes planes, tot i que després s'acabaren emprant diferents opacitats en alguns casos en què la il·lustració ho necessitava. Tots els pinzells que s'empraren tenien sensibilitat, això va permetre fer canvis tonals d'una forma més lleugera o canviar la grandària al pressionar més o menys el llapis sobre la tauleta. També va afavorir fer zones grans o definir detalls, així com passar de mides grans a xicotetes. Finalment, cal esmentar que es va utilitzar InDesign per a poder compondre les imatges per separat, com per exemple la il·lustració de seitons (fig.15).

Després de seleccionar els esbossos de les receptes, es començà el procés pictòric. S'obria un document a Photoshop i es col·locaven les fotografies necessàries, els esbossos i es componia segons l'esbós prèviament elegit. Una volta estava composta i definida la imatge, es dibuixava sobre una capa superior i es pintava fixant-se principalment en els colors i les textures de les imatges emprades.

10 LUPTON, E.; COLE PHILLIPS, J. *Disseny gràfic. Nous fonaments*, pàg. 127.

3.2.1.1. Període de documentació

Una vegada se seleccionaren els referents de diferents gèneres, va ser el moment de triar tot eixe material, d'elegir només aquell que es trobava precís i útil. La documentació va ser un exercici molt rellevant perquè la selecció d'aquest material marcaria el pronòstic del treball en conjunt. Tota la documentació tindrà un impacte en el nostre treball i, per aquesta qüestió cal elegir bé el material que es té al voltant, desxifrar-ho i seleccionar allò que aporte coneixement al treball.

Era de gran interès elegir bé les receptes que s'incorporaven al receptari, ja que aquestes definirien el públic sobre el qual anava a ser dirigit el llibre i el tipus d'il·lustració amb què es descriurien les receptes.

3.2.1.2. Públic destinat

El públic objectiu al qual està destinat aquest llibre és un tipus de persona amb certa afició per la cuina i, que tinga un cert interès per la cuina internacional. Deu tindre un poc de cultura gastronòmica d'altres països, sobretot orientals o sud-americans. És a dir, el llibre va dirigit a un públic adult capaç de trencar prejudicis culinaris i adoptar a la seua cuina receptes amb influències d'altres països que, potser mai havia pensat a realitzar-les.

Pel contingut del llibre, també està destinat a persones amb interès artístic per les il·lustracions o per l'edició editorial. Ambdós mons, el de la cuina i el de l'àmbit artístic han sigut treballats al mateix nivell d'exigència.

3.2.1.3. Anàlisi del text a il·lustrar

La selecció de les receptes ha sigut clau per tindre un receptari amb il·lustracions diferents. El treball començà per elegir receptes fàcils de realitzar, per a un públic que no necessitara tindre massa experiència a la cuina, però que al mateix temps foren receptes tant fàcils com desitjables. Un cop foren elegides les receptes, va ser el moment de fer una pluja d'idees amb cada una de les receptes. El mètode va consistir a seleccionar el producte més representatiu de cada recepta i realitzar una composició amb aquest element. Però la forma que es va elegir per representar els aliments i la seua composició no era massa comú als llibres de receptes. Per exemple, a la recepta de coca de llanda amb nabius es podia haver presentat una tallada de la coca però, la ideació consistia a buscar una altra imatge i imaginar més enllà. Amb aquest procediment, s'arribà a la conclusió d'utilitzar la llanda com a il·lustració, ja que era el recipient característic de la seua elaboració i que li donava el nom a l'elaboració.

També era important que la recepta tingués ingredients amb cert interès pictòric i amb els quals es pogueren esprémer idees. Els ingredients que han sigut més complicats i, per aquesta raó no apareix cap dibuixat (també perquè no són abundants al receptari) han sigut les carns. Potser per la sensibilitat cap a l'animal i el no saber com representar-lo, si viu o mort. Açò mateix no



Fig.16. Navalla boletaire. Il·lustració rebutjada.

passa amb el peix, ja que és més habitual comprar i cuinar la peça sencera. Per aquesta raó, els peixos han sigut un dels ingredients més versàtils, tant per les seues diferents mides com per la seua fàcil identificació.

En resum, a la pluja d'idees es van seleccionar diferents composicions i elements que tingueren ritme en l'estructura general. D'aquesta manera, també es van haver de rebutjar algunes il·lustracions que no eren del tot adequades en el lloc que apareixien o per altres qüestions, com per exemple la il·lustració de la navalla boletaire a la recepta de cigrons amb bolets (fig.16).

3.2.1.4. Primers esbossos i il·lustracions finals

Els primers esbossos del projecte es remunten a l'assignatura Metodologia de Projectes que es dona en tercer curs. En aquell moment, es van realitzar unes primeres proves utilitzant diferents tècniques sobre un quadern A4. El quadern va ser molt útil gràcies a la seua portabilitat i comoditat a l'hora de realitzar xicotets esbossos, apunts i idees que sorgien. Tot i que en un primer instant es realitzaren proves amb diferents materials gràfics, en acabant, el projecte va anar evolucionant i com ja s'ha dit, les il·lustracions van ser creades mitjançant la tauleta gràfica i Photoshop.

Les primeres il·lustracions no tenen res a veure amb les que conformen el llibre finalment. D'una banda, les pàgines tenien color de fons. D'altra banda, les il·lustracions malgrat que empraven un tipus de tècnica semblant a la que s'ha realitzat finalment, eren més arriscades compositivament que l'acabat final. S'intentava crear la sensació que els ingredients estaven en moviment o volàtils. Pel que fa a l'edició editorial, donada la ignorància de l'inici, es realitzà amb Photoshop, sense retícula base ni cap coneixement compositiu. A més, la tipologia va ser escollida sense ninguna intencionalitat (fig.17)

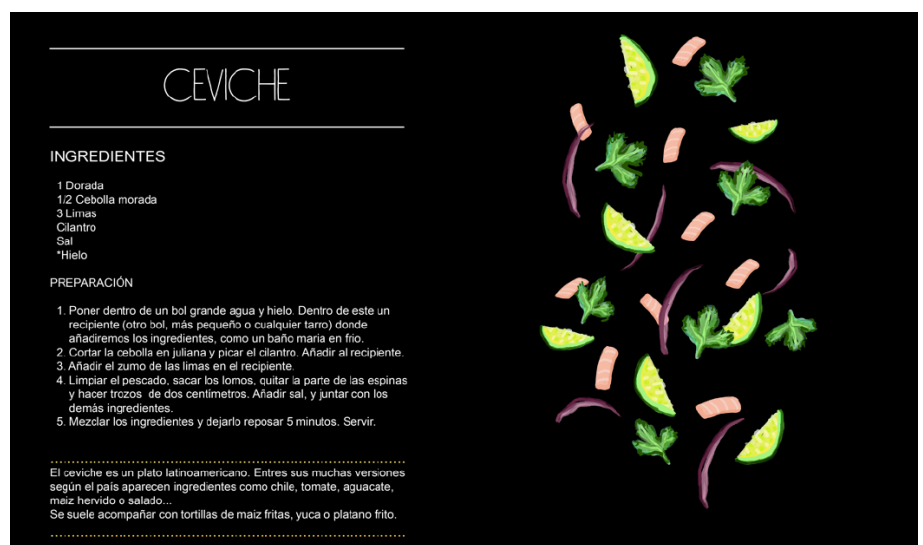


Fig.17. Primeres proves a doble pàgina.



Fig. 18. Primer esbós khachapuri.

Al començament del quart curs, es va reprendre el treball però es començà de zero. S'enderrocà tot per construir-ho de nou. Tanmateix, no hem de pensar que el treball anterior no havia servit per a res sinó, al contrari, havia sigut de molta ajuda per a saber com no es volia que fora el nou. De nou, es va tornar a qüestionar la tècnica, es seleccionaren noves receptes i tornarem a estar la línia de sortida. Ara amb una nova perspectiva: el que més importava era el conjunt. Es va intentar que els esbossos seguien diferents composicions. Així es buscava que els esbossos no es repetiren en l'enquadració amb la intenció de fer-la més entretinguda.

Les primeres il·lustracions a tauleta foren molt sintètiques i sense massa detall, amb unes tintes planes molt extenses. El color era saturat i les pinzellades eren grans i sense sensibilitat (fig.18). Tot i que no estaven malament i es podien haver acceptat, no hagueren tingut sentit dins del prototip imaginari, el qual era un tipus d'enquadració més seriosa.

Més tard, les pròximes il·lustracions es realitzaren amb més detall (fig.19). La textura incrementava el nivell de detall de cada imatge, proporcionava una qualitat general distintiva a la seua superfície, i recompensava la mirada de qui l'observa des de prop¹¹.

El procés de creació es basà en seleccionar les receptes que es volien incloure a l'exemplar, realitzar una pluja d'idees de cada recepta i a partir d'aquestes idees realitzar fotografies dels aliments. Segons l'esbós, es seleccionava la imatge fotogràfica que, més tard s'obria en Photoshop i es col·locava en un document de tamany A4 (el doble de la mida que anava a ser l'original) amb format CMYK i 300 ppp. Es dibuixava per damunt de la imatge, realitzant els canvis necessaris segons la intenció de la il·lustració i, es seleccionava la gamma cromàtica amb la qual després es pintaria la il·lustració. Finalment, cada procés es guardava en dos tipus de formats (PNG i PSD) d'alta resolució.

Segons la il·lustració, es realitza un o més documents. Per exemple, la il·lustració del fenoll va ser realitzada en un sol document, mentre que la de bolets es feren cinc diferents que després s'agruparen per separat amb el programa InDesign final, al qual es componia la imatge.



Fig. 19. Il·lustració final khachapuri.

3.3. DISSENY EDITORIAL

A continuació es descriuran totes les parts del disseny editorial necessàries per a la realització d'una enquadració. Els sis elements bàsics que afecten a un disseny finalitzat són: format, retícula, tipografia, color, coberta o capçalera i l'ús de les imatges. La combinació d'aquests elements és el que permet que el dissenyador fusione sense costures el contingut d'una publicació, aportant-li al mateix temps, una identitat única. La importància de cada un d'aquests elements variarà amb el tipus de publicació dissenyada. Però, un bon disseny mai deu invalidar el contingut, i viceversa; en lloc d'això, deuen treballar junts per recolzar-se i traure el millor u de l'altre¹².

¹¹ *Ibid*, pàg. 53.

¹² BHASKARAN, L. *¿Què és el disseny editorial?*, pàg. 6 i 8.

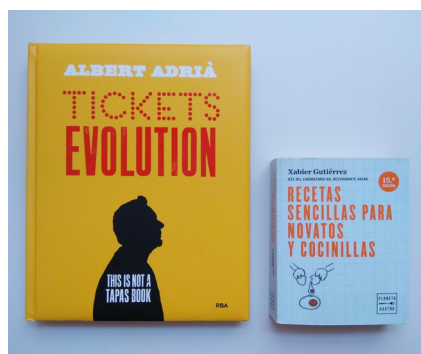


Fig.20. Albert Adrià: Tickets Evolution, 2018 i Xabier Gutierrez, Recetas sencillas, 2017.

3.3.1. Lectura tècnica i compositiva

L'estructura es basa en un cànon clàssic per aliments: amanida i verdura, peix i marisc, carn, pasta i arròs i les postres. En el projecte no s'ha seguit aquest cànon clàssic sinó que s'han classificat els diferents aliments segons la procedència. Com que el llibre consta de setze receptes no hagués tingut molt de sentit dividir aquestes receptes en huit capítols.

3.3.2. Tamany i format de l'enquadernació

El format és la manera en què es presenta la informació al lector. Existeixen molts tipus de llibres, amb moltes funcions diferents que el dissenyador deu tindre en compte per a elegir el format més adequat. Alguns llibres deuen ser molt manejables; altres requereixen formats grans¹³. Les dimensions del llibre poden determinar quina és la seua finalitat, la seua portabilitat i crea una aparença tant visual com física que no és independent del format de presentació. No és el mateix un llibre de butxaca, que es pot agafar amb una mà que un que necessita les dues mans per suportar-lo. Així com el pes, que també s'ha de tenir en compte i que està determinat per la quantitat de pàgines, el gramatge del paper o la portada. És per tot açò que la mida de l'enquadernació va ser molt qüestionada, l'elecció del tipus de format devia anar de la mà de la utilitat que se li volia donar al receptor. Quina utilitat anava a tindre el llibre? Quin era el millor format per a aquesta utilitat? S'anava a fer un llibre de dimensions considerables com el de Tickets Evolution, d'Albert Adrià? O més bé, en volíem un de menut com el de Recetas sencillas para novatos y cocinillas, de Xabier Gutiérrez (fig.20)?

La intenció del nostre llibre era que fóra pràctic i es poguera utilitzar a la cuina durant l'elaboració. Es volia aconseguir un llibre que ocupara poc espai damunt el taulell de la cuina i no restara lloc als aliments o utensilis. Tenir clara la funció que es buscava amb el llibre ens ajudà a elegir el seu tamany. Així doncs, vam rebutjar fer un llibre de grans mides, de caire enciclopèdic i ens vam refugiar en un llibre de format menut però molt pràctic. I és que al final, el que es volia aconseguir era un llibre que passara més hores en els taulells de la nostra cuina que a l'estanteria.

Seguidament, es va iniciar una recerca de llibres menuts que encaixaren dins de les mides que teníem al cap. Després de rebuscar molt, finalment, es va decidir per un llibre que era suficientment xicotet però no minúscul i, que tenia una amplària correcta per a aparèixer el tipus d'il·lustració que estàvem preparant. 19 centímetres d'alt per 14 centímetres d'ample foren finalment les mides escollides. El tamany de l'enquadernació és de les primeres qüestions que ens hem de plantejar en començar un llibre, ja que a partir del tamany, podem elegir i compondre la retícula amb unes mides definides.

13 *Ibid*, Pàg. 52.

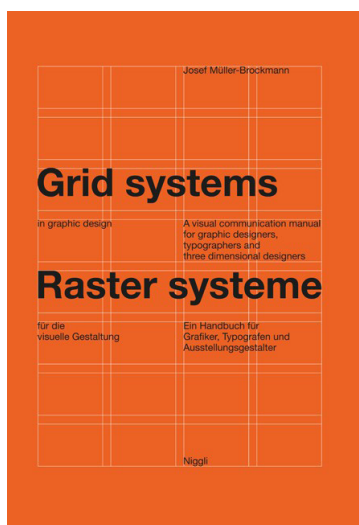


Fig.21. Josef Müller-Brockmann: Sistemes de retícules, 1982.

3.3.3. Retícula

La retícula és una ferramenta que s'utilitza per ubicar i organitzar els diferents elements d'un disseny en la pàgina. Sistemes de retícules (fig.21) és un tractat sobre el disseny amb retícula, del dissenyador suís Josef Müller-Brockmann, basat en els principis d'ordre, objectivitat i neutralitat. En aquest exemplar sosté que la retícula crea la convivència harmònica de la tipografia, les imatges i les gràfiques.

Els elements que componen la retícula són els marges, la caixa, els mòduls, les zones especials i els marcadors. Els marges són els espais negatius entre la bora del format i la caixa. Els marges són definits per la mateixa retícula. Aquest defineixen els punts d'atenció i estan amb relació amb l'enquadernació. La caixa és la zona habitada, on es disposen les imatges i el text. Les línies de flux són els espais horitzontals de referència. Els mòduls són unitats individuals d'espais separats per intervals regulars i formen columnes i files. Les columnes són les alineacions verticals de mòduls que creen divisions verticals. El nombre de columnes i la seua amplària és variable. Les columnes estan dividides per medials amb mida variable, la distància vertical entre els camps és d'una, dues o més línies i la distància horitzontal és en funció del cos dels tipus de lletra i de les il·lustracions. Les zones especials són el conjunt de mòduls que creen camps identificables i que poden tindre una funció definida, per a diferenciar imatges de gràfics, per exemple. I finalment, els marcadors dicten la ubicació dels indicadors de posició: número de pàgina actual, títol de la secció, l'encapçalament, etcètera¹⁴.

La retícula tipogràfica és un principi organitzador en disseny gràfic, la influència de la qual està profundament arrelada en la pràctica actual i, al mateix temps, es combat en les escoles de disseny. La retícula tipogràfica és un principi que s'exalta i es vilipendia per igual a causa de les idees absolutes inherents a la seua concepció. Però, no podem dubtar que crea un ordre que fa comprensible el significat. La retícula situa els elements en una àrea espacial dotada de regularitat, el que els fa accessibles; els lectors saben on trobar la informació que busquen, perquè les unions entre les divisions verticals i horitzontals actuen com a senyals indicatius per a la seua localització. El sistema ajuda al lector a comprendre el seu ús¹⁵.

La retícula utilitzada per al nostre treball, després de realitzar diferents versions i proves, s'inicià definint la mida de la pàgina: 190 x 140 mm. Seguidament, es van establir els marges, 21 mm a la part superior, 10 mm a la inferior, 10 mm a l'exterior i 15 mm a la interior. Aquest últim fou rectificat després de l'última prova al llibre final (fig.22), ja que la lectura resultava una mica incòmoda per estar prop de l'interior del plec. Els mòduls es van treballar mitjançant sis columnes. Començant per la part superior esquerra, es va posar un caràcter especial circular, que té un diàmetre de 8 mm. Després d'una separació de 4 mm (la mida del medial) es va incorporar la caixa del títol. Més tard, s'incloué una caixa a la part inferior del títol, separada per

14 MÜLLER-BROCKMANN, J. *Sistemes de retícules*, pàg 11.

15 SAMARA, T. *Dissenyar amb i sense retícula*, pàg. 8 i 9.



Fig.22. Interior llibre final.

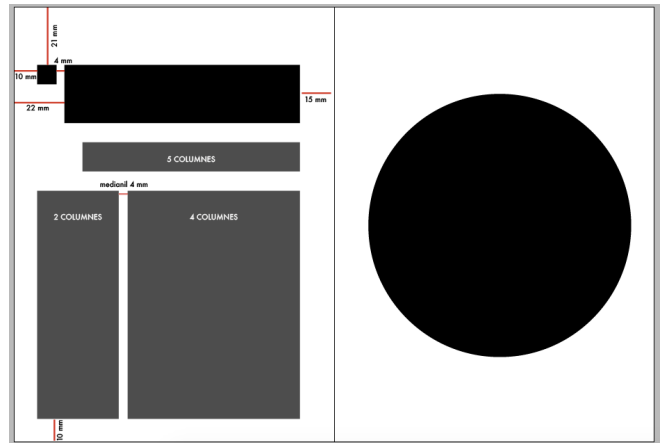


Fig.23. Retícula emprada.

una franja horitzontal de dues alçades de la quadrícula base, que comença des de la segona columna i ocupant les cinc següents columnes. Després d'una franja horitzontal, es van col·locar dues caixes de text. La primera per l'esquerra conté dues columnes i l'altra inclou quatre (fig.23).

3.3.4. Relació del text i la il·lustració

Una de les grans característiques dels àlbums il·lustrats és la combinació de text i imatge. Aquesta pot resultar desfavorable si no es té en compte el conjunt. Sens dubte, el fet d'incloure imatges per suportar un text resulta molt més atractiu de cara a l'espectador. De fet, hi ha àlbums on les imatges tenen tant de pes que el text passa a un segon pla.

La relació entre el text i imatge no ha sigut una gran dificultat per a aquest treball, ja que el text apareix en una pàgina i la il·lustració en l'altra. El que sí que s'ha tingut més en compte és el pes visual del text. Les dues pàgines havien d'equilibrar-se per no aparentar una més important que l'altra i, perquè la imatge en conjunt tingués harmonia. En disseny, l'equilibri actua com un catalitzador de la forma: àncora i activa els elements en l'espai¹⁶.

També hi apareixen diferències segons si el text es troba a la part esquerra o a la dreta. A partir d'aquesta màxima es poden crear obliqües visuals per a crear la composició, o es poden posar elements en parts més baixes si el text és molt extens, perquè els pesos visuals s'equilibrin. La mida de les il·lustracions s'estableix en funció de la seua importància temàtica. La reducció dels elements visuals i la seua subordinació al sistema reticular pot produir la impressió d'harmonia global, de transparència, claredat i ordre configurador¹⁷.

3.3.5. Pàgines mestres i estils de caràcter

Les pàgines mestres ens aporten facilitat, rapidesa i una base idèntica, que podem col·locar en les pàgines que desitgem. Podem crear varies per tindre diferents models de pàgina. D'aquesta forma, hem creat dos tipus de pàgines mestres al nostre treball, una que consisteix a tindre el text a l'esquerra i la imatge a la dreta i altre plec a la inversa. També hem afegit el caràcter de numeració de pàgina, sols a la pàgina que inclou text. La pàgina mestre també ha sigut utilitzada de base per al sumari, on posteriorment s'ha

16 LUPTON, E.; COLE PHILLIPS, J. *Disseny gràfic. Nous fonaments*, pàg. 29.

17 MÜLLER-BROCKMANN, J. *Sistemes de reticles*, pàg. 13.



Fig.24. Tipografia Baskerville.



Fig.25. Tipo Futura.



Fig.26. Altura de la x.

llevat, doncs no necessitava la numeració de pàgina.

Quant als estils de caràcter, també fan una funció molt pràctica. Quan ja tenim elegides les tipografies amb les seues variacions de mida i estil, creem els diferents estils de caràcter i els vinculem a les caixes de text on desitgem que s'inclouen i d'aquesta forma es vinculen automàticament. Per al nostre text hem creat quatre estils de caràcters: un per al títol, altre per a la descripció, un tercer per als ingredients i un quart per a l'elaboració. Aquests estan definits segons el que seguidament descriurem en l'apartat de tipografies.

3.3.6. Tipografia

La tipografia té un paper molt important, tant en aquest llibre com en qualsevol lloc que s'empren, doncs descriu per si mateixa la finalitat i el mode en què ens predisposem a llegir un text.

Un aspecte important a l'hora d'escollir una tipografia és que aquesta ha d'incloure tots els signes de puntuació. Sobretot en aquest cas, ja que al ser una edició en valencià necessita puntuacions que a voltes no apareixen en tipografies gratuïtes de Google Fonts, Myfonts o altres. L'accent obert i tancat, la el geminada, el guionet o l'apòstrof, són signes a tenir en compte.

La intenció del treball sempre ha estat que siga despreocupat, actual i professional. D'aquesta manera treballen els dos tipus de famílies tipogràfiques emprades: la Baskerville (fig.24) i la Futura (fig.25). La primera, crea un to visual clàssic, amb gràcies i que aporta calidesa a la pàgina, fàcil lectura i austeritat. En canvi, la Futura li afegeix un to actual, amb els seus acabats plans, rectes i angles aguts.

Visualment, en el treball, apareixen dos tipus de cos a les tipografies. El títol té un cos de 33 pt, mentre que la resta del text té un 10 pt en Baskerville, i uns 9 pt en Futura. La relació de l'alçada entre les minúscules i les majúscules és diferent en cada disseny de l'alfabet. Per aquesta raó la Baskerville i la Futura tenen un cos diferent però, tenen la mateixa alçada. Per a determinar aquesta alçada s'empra la denominada alçada de la x, que correspon amb l'altura de les minúscules sense accents i, en la que s'agafa la lletra x com a referència per associar el cos de dues famílies tipogràfiques (fig.26).

Una vegada escollides les tipografies cal fer un plantejament de jerarquia tipogràfica amb la qual organitzarem el contingut i destacarem uns elements sobre altres. Per crear aquesta jerarquia podem utilitzar: elements espacials: (sangria, interlineat, ubicació), marques en el text o elements gràfics (cos de lletra, estil, color).

L'abans anomenada teoria sobre la jerarquia ha sigut emprada al nostre treball. D'una banda, hem emprat elements espacials, col·locant cada mòdul en una ubicació diferent. També s'ha utilitzat els elements gràfics: el cos de

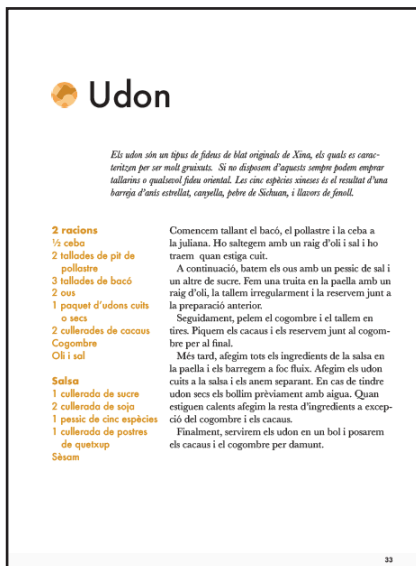


Fig.27. Variacions tipogràfiques.

lletra per diferenciar el títol de la resta, una marca especial (un cercle situat al marge superior esquerre a la mateixa línia que el títol), la negreta (per a destacar les racions o elaboracions especials i per destacar més el títol), la cursiva (per a la descripció o entradeta) i el color (per a els ingredients, que al mateix temps crea una unió visual amb la marca especial, el cercle del títol).

D'aquesta manera, com es pot observar, apareixen quatre tipus de nivells jeràrquics. El primer és el títol, pel seu gran tamany de lletra, amb negreta i amb una marca especial. El segon és la caixa de text on apareixen els ingredients, ja que té la mateixa tipografia que el títol i destaca pel color. Seguidament trobem l'elaboració, regular, sense cap caràcter especial i per últim, l'entradeta, amb cursiva, que passa més desapercebuda (fig.27).


Les tipografies i les variacions d'aquestes són com diferents personatges que entren i ixen, que expressen la seua personalitat mitjançant diferents veus, accents, o modes en què es pronuncien. No són més que paraules, combinacions de lletres que creen idees que el lector interpreta. Però el tractament d'aquesta tipografia ens ajuda a distingir (inclús abans de llegir cap paraula) el que és important de què no ho és tant. I és que la tipografia en realitat és imatge. Una imatge molt especial. Quan una revista adquireix la seua pròpia personalitat gràcies a les tipografies utilitzades, aquesta personalitat creix i es manifesta pura i clara¹⁸.

3.3.7. Composició

La composició es basa en l'estàndard de llibres de cuina contemporanis: el nom de la recepta, una breu descripció, els ingredients i el mètode a seguir. Tanmateix, aquests elements poden tindre infinites possibilitats de composició i combinació. La primera qüestió que calia plantejar-nos és de quina forma podiem emprar la tipografia per diferenciar els diferents apartats de la pàgina. Clar és que era precís destacar el títol, ja que sintetitza el text i apareix abans anomenat al sumari. Per al títol hem utilitzat la tipografia Futura, ja que crea una massa de color més gruixuda que en combinació amb un cercle que determina en quin bloc de receptes et trobes reforça el pes del títol. El segon a destacar era el text en què apareixen els ingredients, doncs quan volem cuinar alguna cosa o volem saber si podem, hem de tindre en compte els ingredients. Aquest apartat té el mateix cos que la resta del text, però amb la mateixa tipografia que el títol i amb el color del cercle que acompanya al títol, per diferenciar-ho encara més del text i per crear un aspecte més colorit.

Als següents blocs de text utilitzen la tipografia Baskerville perquè funciona millor com a text. La breu descripció apareix en cursiva i el text de l'elaboració en regular. Amb aquesta jerarquia es diferencien perfectament tots els elements que donen informació al lector, d'una forma equilibrada entre contemporani i clàssic.

18 MESEGUER, L. *TypoMag: tipografies a les revistes*, pàg. 4.



Sumari	
Receptes	
Verdura i llegums	
Amanida amb meló	10
Curri de moniato	12
Crema de fenoll	14
Cigrons amb bolets	16
Peix i marisc	
Sèitons amb romesco	20
Cebiche de clòtines	22
Calamars amb llima	24
Suquet de verat	26
Carn, pasta i arròs	
Arròs amb col	30
Udon	32
Khachapuri	34
Pimentons farcits	36
Les postres	
Pinya i coco	40
Coca de former	42
Iogurt amb magrana	44
Coca de llanda	46

Fig.28. Sumari.



Fig.29. Doble pàgina.

3.3.8. Color

El color ha resultat molt útil per a l'estructuració del llibre. Aquest ha determinat la continuïtat del llibre i la divisió dels capítols. Aprofitant els colors verd, blau, marró i rosa, s'han diferenciat els apartats de verdura, peix i marisc, carn, pasta i arròs i les postres. El color apareix des del sumari (fig.28), on ja es descriuen els diferents apartats amb el color que li pertany a cadascun. Mentre llegim el llibre, no apareix cap títol que introdueix al tipus de bloc de receptes, ja que sols apareix una il·lustració a doble paginació d'una gamma de color. Per exemple, la il·lustració d'arbres et presenta les receptes de verdures (fig.29).

3.3.9. Nom

El nom és el primer element identificador d'un producte i, aquest ha de ser capaç de transmetre tota la informació. Per a trobar aquest, s'ha emprat el mètode que ofereix Xavier Grau al llibre Naming (fig.30).

Seguint les seues pautes, es començà per una cerca de noms mitjançant diferents estratègies. El primer pas a seguir va ser generar noms sense censura, ja que en aquest moment qualsevol nom era vàlid. Per contra, si haguéssim rebutjat noms per absurds no ens haguera permès evolucionar la creativitat. Els noms absurds podien ser el punt de partida per a un nom excepcional. Més tard, es va buscar documentació sobre el producte, paraules relacionades amb aquest, camps semàntics, dites, paraules sobre el territori, etc. Amb aquests mètodes es van poder generar el màxim de nombres possibles, 100 com a mínim. D'aquests, els reduïrem a una llista curta: els deu noms més adequats per al nostre producte. El nom que anàvem a utilitzar devia estar registrat i amb una denominació lliure.

Per a resumir el procés, en el nostre cas, seleccionarem per últim cinc noms possibles: al primer crit, mossega'm, un plat s'engull, para taula, i somiatriutes. Tots aquests formen part de dits i paraules valencianes referents a la cuina i el menjar, ja que l'exemplar és en valencià. Com ja es sap, el seleccionat va ser Somiatriutes, per ser un nom que fa referència tant al menjar, somiar truites, com pel seu caràcter idíl·lic de somiador i fantasiós. També perquè és una paraula visualment atractiva i, que no és desconeguda per cap valencianoparlant. S'ha de comentar que el fet que només siga una

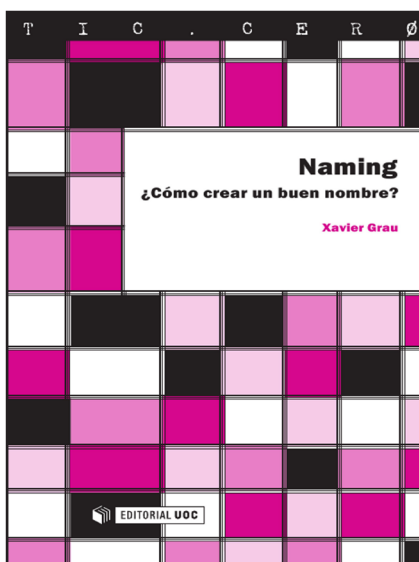


Fig.30. Xavier Grau: Naming, 2011.



Fig.31. Caz Hildebrand: Herbarium, 2016.



Fig.32. José Pizarro: Euskadi, 2017

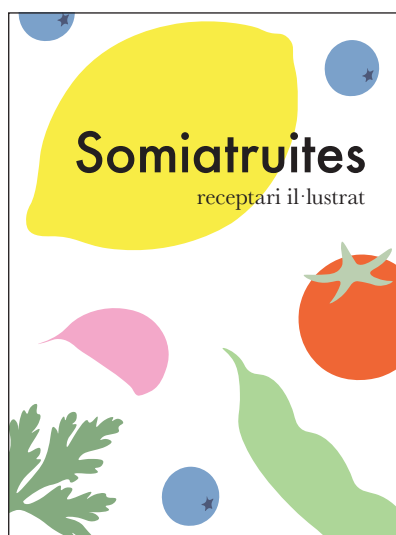


Fig.33. Portada Somiatruites.

paraula, també és un aspecte a tenir en compte, ja que permet que el lector la recorde millor.

3.3.10. Portada, contraportada i lloc

La portada ha sigut realitzada en última estança, quan tot l'interior ja era finalitzat. D'aquesta forma es pot desplaçar tota l'essència de l'exemplar a l'exterior.

L'edició de la portada va ser dissenyada tenint en compte dos punts clau: les il·lustracions ja realitzades i els referents. Respecte a les il·lustracions, van resoldre's emprant ingredients que eren utilitzats a les receptes però que no hi apareixien en la mateixa il·lustració de la recepta. D'aquesta forma, s'utilitzaven ingredients que no serien aliens al llibre. D'altra banda, el tractament gràfic va ser realitzat del mateix mode que les pàgines de trànsit entre blocs de receptes i, utilitzant la mateixa gamma cromàtica que aquestes. El programa que s'utilitzà va ser Illustrator. Amb aquest es creen dibuixos vectorials que creen una imatge més neta. En aquest cas, es va realitzar cada dibuix individualment. Després es van compondre tots junts, tant la portada com la contraportada, amb InDesign. No es va tenir massa en compte el lloc, ja que no anava a tenir una mida massa gran (uns 5 mil·límetres) però sí que faria de fil conductor entre la part de davant i de darrere. Al ser tan petit es va decidir no incloure el títol ni cap element extra.

Els referents visuals per a la realització de la coberta van ser les portades de dos exemplars principalment: la d'Herbarium (fig.31) i la d'Euskadi (fig.32). Aquests es basen en ingredients amb molt de color sobre un fons blanc. Herbarium té un dibuix més descriptiu, mentre que Euskadi és una mica més abstracte.

D'aquesta manera, va sorgir una portada neta, amb figures de tints planes que s'entenen perfectament el que són. La síntesi de les figures crea una imatge més directa, realitzada cada una a partir d'un o dos colors que no lleven importància al títol. El títol està reforçat per una gran massa groga (la llima), la figura més gran que hi apareix i que, al contrari de la resta d'imatges, no apareix repetida en cap altre lloc de la portada (fig.33).

El títol, per descomptat, empra les mateixes famílies tipogràfiques que hi ha a la resta de l'enquadrernació, la Futura per al títol, acompanyat del subtítol, redactat en Baskerville, que explica de què es tracta l'exemplar, un receptari il·lustrat.

Un exercici que va ser de gran utilitat per saber si la portada era adequada o no, va consistir en tenir impresos els diferents dissenys de portada junt amb diferents plects del llibre, com, per exemple, el sumari i una recepta. Posats aquests tres elements junts es va poder comprovar que si hi havia o no relació entre la portada i el que es conta a l'interior de l'exemplar. Alguns dissenys de portades van haver de ser rebutjats per ser massa ornamentats i altres perquè la jerarquia visual no era del tot correcta.

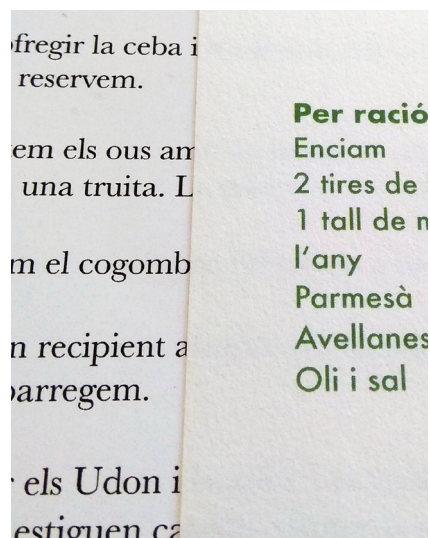


Fig.34. Paper Offset i Gesso.

3.3.11. Arts finals

3.3.11.1. Exportació de l'arxiu

La forma adequada en què s'hi ha d'exportar l'arxiu pot canviar segons el que desitgem però, una forma molt correcta és la realitzada per a aquest treball. Són passos molt tècnics que cal seguir al detall.

El primer pas és seleccionar gestió d'arxius rebuts, seguit de gestió d'arxius a l'impressor. Respecte al color, a perfils de color, hem d'utilitzar el mateix prefix de color que la nostra impremta, i aquest ha sigut CMYK FOGRA 39.

Per veure que tot està correcte, hem de modificar el Perfil de comprovació, perquè ens detecte els errors, creant un nou perfil. Seccionem les caselles de: [Registre] aplicat, negre de registre, resolució mínima de 300 ppp, escala d'objectes no proporcional, problemes de sagnat/retall (3 mm), elements de paginació ocults i text (pictogrames no disponibles). D'aquesta manera, el panel de comprovació detectarà totes les errades que hem de corregir.

3.3.11.2. Proves de color

Per fer una prova i comprovar que el color era l'adequat, s'havia de portar a la impremta l'arxiu i fer una impressió.

Per fer la impressió del llibre sencers s'exporta l'arxiu amb valor d'alta qualitat i per pàgines (no per plecs), en aquest cas, ja que serà una enquadernació encolada. En l'apartat de preimpressió, seleccionem en compressió cap i JPG de qualitat màxima. Els sagnats, a sagnat i anotacions i seleccionem utilitzar configuració de sagnat del document. En la casella d'eixida, seleccionem conversió de color: Convertir a destí FORGA 39 i incloure perfil destinatari.

Finalitzem exportant amb format PDF i amb forma d'empaquetatge. D'aquesta forma es tindrà tot el necessari per a dur-lo a impressió.

3.3.11.3. Tipus de paper

El paper ha sigut una part molt important per a l'enquadernació. Es van realitzar moltes proves físiques en diferents tipus de papers (brillants, mats, blancs purs i reciclats) amb els papers que disposaven les impremtes (fig.34). El primer paper que es va escollir entre les proves realitzades va ser un anomenat Gesso, a la impremta Linea 2. Aquest és un paper de color blanc trencat, no del tot opac, doncs deixa veure un poc la pàgina següent. L'elecció d'aquest tipus de paper va estar determinada per la seua capacitat d'harmonitzar tots els colors i de crear una pàgina més elegant gràcies a la seua base càlida.

Més tard, per diverses circumstàncies es va decidir canviar d'impremta, i vam acudir a la impremta Comunicació Gráfica, la qual realitza treballs per a l'àmbit professional de gran qualitat. A la nova impremta es varen fer noves proves de paper amb els que s'hi disposaven. Es seleccionà un paper semblant al Gesso: el Cyclus Offset de 140 grams. Es tracta d'un paper molt

semblant a l'anterior, reciclat, és no estucat, amb més opacitat que el Gesso i amb una textura molt agradable al tacte. L'elecció de paper per a la portada ha estat el mateix però, amb un gramatge de 250 grams i amb un glasfonat mate per fer-ho més resistent i que no es taque tan fàcilment.

És molt important tindre en compte els materials i textures físiques, ja que aquestes afecten el tacte dels objectes però, també al seu aspecte. Una superfície llisa o brillant, per exemple, reflecteixen la llum d'una manera diferent com ho fa una blana o una pedregosa¹⁹.

3.3.11.4. Impressió final

Una vegada tots els aspectes físics havien estat seleccionats, va ser el moment de reproduir l'exemplar. Es va decidir fer una prova final, per veure que tot estava correcte i que l'arxiu que es manava a la impremta no tenia cap errada. Quan tinguérem l'exemplar de prova al davant vam poder observar algunes errades ortogràfiques. Més enllà de l'ortografia, es van poder revisar aspectes que no s'havien tingut prou en compte o que havien passat desapercebuts abans de tindre l'exemplar imprès. Amb aquesta penúltima impressió vam observar que el text es trobava massa endinsat al marge interior. Es va incrementar el marge interior 2 mm i es van corregir la resta de detalls. Finalment, es tornà a enviar l'arxiu modificat i, poc de temps després, tinguérem a les mans el llibre acabat (fig.35).



Fig.35. Exemplars acabats.

19 LUPTON, E.; COLE PHILLIPS, J. *Disseny gràfic. Nous fonaments*, pàg. 53.

4. CONCLUSIONS

El treball final de grau ha estat tot un repte, tant personal com acadèmic. Sense tindre cap noció teòrica ni pràctica sobre la forma de realitzar un llibre, he après durant aquest quart curs totes les claus per realitzar un projecte professional. Durant el quart curs he assistit a les assignatures de Disseny Editorial i Projectes de Disseny i Il·lustració. Alhora que les cursava, anava construint el meu propi projecte. Així, vaig entendre que qualsevol mínim detall influenciava en el producte final, físicament i visual. La importància de la tipografia, del paper emprat, de la composició, entre d'altres, van ser tot un descobriment. Fer proves dels diferents elements és molt rellevant, ja que no hem d'arriscar-nos en l'últim moment, és millor que el procés es materialitze assíduament.

Per descomptat, Somiatriutes no finalitza ací, està pensat incloure més receptes i il·lustracions. També es crearà un apartat que ja es va començar però, no hi hagué temps per resoldre'l, el qual tractava els aspectes d'ordre a la cuina, tècniques bàsiques, preparacions prèvies i estris de cuina.

Finalment, cal dir que tindre l'exemplar físic acabat et crea una gran satisfacció, sabent el gran recorregut que ha tingut el treball i les coses que has après pel camí. És clar que amb el temps hi trobarem errors de tot tipus però, aquests ens ajudaran en pròxims projectes.

5. BIBLIOGRAFIA

5.1. Monografies temàtiques

- ADRIÀ, A. *Tickets evolution*. Barcelona: RBA, 2018
- ADRIÀ, F. *La comida de la familia*. Barcelona: RBA, 2011.
- BOTTURA, M. *El pan es oro*. Nueva York: Phaidon, 2017.
- DACOSTA, Q. *De tapasa con Quique Dacosta*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial, 2016.
- GIBBS OSTMANN, B; BAKER, J. L.: *The recipe writer's handbook*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2001.
- GROSSMAN, M. *Nueva York: las recetas de culto*. Barcelona; Madrid: Editorial Planeta, 2013.
- GUTIÉRREZ, X. *Recetas sencillas para novatos y cocinillas*. Barcelona: Editorial Planeta, 2017.
- HILDEBRAND, C. *Herbarium*. Barcelona: Libbooks, 2016.
- KNÖLLER, B. H.; MOLLÀ I REVERT, X. *Ànima mediterrània*. Valencia: DeiaBooks, 2012.
- LÍDICE LUEJE SUEIRAS, A.; GOBET, S. *Begin Vegan Begun. Recetario vegano ilustrado*. A Coruña: Autoedición, 2015.
- MARCH, L. *La cocina mediterranea*. Madrid: Alianza, 1992.
- MUROTA, M. *Tokio. Las recetas de culto*. Barcelona; Madrid: Editorial Planeta, 2015.
- ORTEGA, S.; MARISCAL, J. *1080 Recetas de cocina*. Barcelona: Alianza Editorial; Madrid, 2007.
- PARELLADA, A.; ENRICH, M. *Deixa'm cuinar a mi*. Barcelona: Plaza & Janes Editores, 2005.
- PIZARRO, J. *Euskadi: recetas de Donostia y alrededores*. Barcelona: Cinco Tintas, 2017.
- PRADOS, I. *ICook*. Barcelona: Editorial Planeta, 2012.
- ROWE, L.; TURNER, V. *Gusto. El gran libro de los alimentos*. Barcelona: Editorial Planeta, 2015.
- TORRES, J.; TORRES, S. *Torres en la cocina*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial, 2016.
- YARZA, I. *Pan casero*. Barcelona: Larousse, 2013.

5.2. Llibres teòrics

- BHASKARAN, L. *¿Qué es el diseño editorial?*. Barcelona: Index Book, 2006.
- FIELL, C.; FIELL, P. *Graphic design for the 21st century: 100 of the world's best graphic designers*. Köln: Taschen, 2003.
- GRAU, X. *Naming: ¿cómo crear un buen nombre?*. Barcelona: UOC, 2011.

- JARDÍ, E. *Veintidós consejos sobre tipografía (que algunos diseñadores jamás revelarán)*. Barcelona: Acta, 2007.
- JARDÍ, E. *Pensar con imágenes*. Barcelona: Gustavo Gili, 2012.
- LUPTON, E.; COLE PHILLIPS, J., *Diseño gráfico: nuevos fundamentos*. Barcelona: Gustavo Gili, 2009.
- MESEGUER, L. *TypoMag: tipografía en las revistas*. Barcelona: Index Book, 2010.
- MÜLLER-BROCKMANN, J. *Sistemas de retículas*. Barcelona: Gustavo Gili, 1982.
- PRESS, M.; COOPER, R. *El diseño como experiencia: el papel del diseño y los diseñadores en el siglo XXI*. Barcelona: Gustavo Gili, 2009.
- SAMARA, T. *Diseñar con y sin retícula*. Barcelona: Gustavo Gili, 2004.
- WEBER, M. *Nuevas tendencias en maquetación y diseño editorial*. Barcelona: Maomao, 2010.
- ZEEGEN, L. *¿Son los ordenadores al diseño lo que el microondas a la cocina? Recetas y secretos para ilustradores*. Barcelona: Promopress, 2008.
- ZEEGEN, L. *Ilustración digital: una clase magistral de creación de imágenes*. Barcelona: Promopress, 2011.

5.3. Treballs finals de grau i treballs finals de màster

- DIRANZO SÁNCHEZ, J. A. *“Yaya, un viaje por la cocina de mi abuela”*. *Realización de un libro ilustrado* [trabajo fin de grado]. Valencia: Universitat Politècnica de València, 2016.
- GUERRERO REYES, L. *El Diseño Editorial. Guía para la realización de libros y revistas* [trabajo fin de master]. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 2016.
- RENTERO NAVARRO, L. *Boca de Rape. Libro infantil ilustrado* [trabajo fin de grado]. Valencia: Universitat Politècnica de València, 2015.
- SUÁREZ FERNÁNDEZ, L. *El lobo y la luna: Álbum ilustrado* [trabajo fin de grado]. Valencia: Universitat Politècnica de València, 2016.

5.4. Revistes

Fricote. Paris: Nicholas Guthart, 2017, Num. XX, ISSN: 2112-5589.

5.5. Webs

- BEGIN VEGAN BEGUN. *Recetas veganas* [consulta: 11-5-18]. Disponible en: <http://beginveganbegun.es/recetas-veganas/>
- EL COMIDISTA. *El comidista* [consulta: 11-5-18]. Disponible en: <https://elcomidista.elpais.com/>
- HERE DESIGN. *All projects* [consulta: 11-5-18]. Disponible en:

<<http://www.heredesign.co.uk/all-projects/>>
 HOCKNEY, D. *Digital works* [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<http://www.davidhockney.co/works/digital>>
 MARISCAL. *Cuina catalana*. [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<http://www.mariscal.com/es/sketches/13/Cuina-Catalana>>

MERELLO, T. [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<https://www.instagram.com/titomerello/?hl=es>>
 RAMÓN, I. *Diseñador* [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<http://www.ibanramon.com/graphic/>>
 SALA, F. Food illustration [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<http://www.felicitasala.com/food-illustration>>
 SÁNCHEZ, A. *Mi dieta cojea* [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<https://www.midietacojea.com/categoria/nutricion-y-dietetica/>>
 ZAJA PETRACK, A. *Food print* [consulta: 11-5-18]. Disponible en:
 <<http://www.anazajapetrak.com/>>

5.6. Documentals

BOURDAIN, A. *Basura* [documental]. Estados Unidos: Netflix, 2015.
 CHANG, D.; MEEHAN, P. *Comida casera* [documental]. Estados Unidos: Netflix, 2018.
 GELB, D. *Jeong Kwan* [documental]. Estados Unidos: Netflix, 2017.
 POLLAN, M.; GIBNEY, A. *Agua* [documental]. Estados Unidos: Netflix, 2016.
 SÁNCHEZ CABALLERO, E. *Ferran Adrià* [documental]. España: TVE, 2016.

6. ÍNDEX D'IMATGES

Fig.1. Ferran Adrià: *El menjar de la família*, 2011. Obtingut de:
<https://www.casadellibro.com/libro-el-menjar-de-la-familia/9788482646343/2093280>
 Fig.2. Pàgina del títol d'una edició holandesa del segle XVIII d'Apici, inclou el títol alternatiu, Arte Coquinaria. Obtingut de:
https://es.wikipedia.org/wiki/De_re_coquinaria
 Fig.3. Pàgina del llibre de Sent Soví. Obtingut de:
<http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Exposicion/Seccion1/sub3/Obra02.html?seccion=4&obra=2&origen=galeria>
 Fig.4. Barbara Gibbs Ostmann; Jane L. Baker: *The recipe writer's handbook, 2001*. Obtingut de:
https://www.goodreads.com/book/show/997339.The_Recipe_Writer_s_Handbook_Revised_and_Expanded
 Fig.5. Felicita Sala. Il·lustració amb llapis de colors. Obtingut de:
<https://ar.pinterest.com/pin/45669383701664084/>

Fig.6. Simone Ortega; Javier Mariscal: *1080 recettes de cuina*, 2007.

Obtingut de:

<http://www.mariscal.com/es/proyectos/107/1080-recipes>

Fig.7. Javier Mariscal: *cuina catalana*. Obtingut de:

<http://www.mariscal.com/es/sketches/13/Cuina-Catalana>

Fig.8. David Hockney: Untitled, 182, iPad drawing, 2010. Obtingut de:

<http://www.davidhockney.co/works/digital/ipad>

Fig.9. Caz Hildebrand: *Herbarium*, 2016. Obtingut de:

<https://www.goodreads.com/book/show/29082607-herbarium>

Fig.21. Josef Müller-Brockmann: *Sistemas de retículos*, 1982. Obtingut de:

<https://www.niggli.ch/en/grid-systems-in-graphic-design.html>

Fig.24. Tipografia Baskerville. Obtingut de:

[https://es.wikipedia.org/wiki/Baskerville_\(tipo_de_letra\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Baskerville_(tipo_de_letra))

Fig.25. Tipo Futura. Obtingut de:

<https://www.agenciatelling.com/origen-de-la-tipografia-futura/>

Fig.30. Xavier Grau: *Naming*, 2011. Obtingut de:

<https://www.amazon.es/Naming-%C2%BFC%C3%B3mo-crear-nombre-TIC-CERO/dp/8497884590>

Fig.31. Caz Hildebrand: *Herbarium*, 2016. Obtingut de:

<http://www.heredesign.co.uk/project/herbarium/>

Fig.32. José Pizarro: *Euskadi*, 2017. Obtingut de:

<http://www.gastronostrum.com/euskadi-el-nuevo-libro-del-cocinero-jose-pizarro/>

7. ANNEXOS

- Anex 1: Llibre Somiatruites.

