

ANA ROQUERO DELICADEZA PERENNE

56 AÑOS · BILBAO · DISEÑADORA Y FUNDADORA DE LA MARCA COOKPLAY

Esta bilbaína es el alma creativa de Cookplay, vajilla sostenible y orgánica que sigue enamorando al público, la crítica y a chefs con estrella. Su última colección, en caña de azúcar.

TEXTO: JAVIER VICENTE CABALLERO.
FOTO: JEAN PIERRE LEDOS.

“EL DISEÑO DE LA VAJILLA EN ESPAÑA TIENE UN NIVEL ALTÍSIMO. TODO EL MUNDO NOS ESTÁ MIRANDO”.

» **ME CRÍ EN EL ANTIGUO CENTRO DE BILBAO**, aunque ahora se ha desplazado un poco a la zona del Guggenheim. He tenido una madre y una abuela que han cocinado fenomenal toda la vida y donde lo más importante en casa era lo que se comía. No heredé de ellas el gusto por cocinar. Lo único que me condujo a la gastronomía fue diseñar.

» **HICE BELLAS ARTES EN BILBAO Y DISEÑO INDUSTRIAL EN LONDRES** y he trabajado durante 20 años en mi propia consultoría externa. Toda mi vida he sido mi propia jefa. Nuestro nacimiento coincidió con un momento de auge de la alta gastronomía, pero también de la comida fusión, de viajar, de comer de un modo más inteligente y sensible. Percibí que estaba pasando algo maravilloso en ese terreno. Y lo estudié a fondo. Yo, que había diseñado lavabos, cocinas, aparatos de gimnasio... me sumergí en el terreno del menaje. Era un campo que estaba explotando, y queríamos estar en él.

» **SIEMPRE PENSAMOS EN UN NOMBRE QUE FUERA MUY INTERNACIONAL**, como nuestra vocación comercial. No diseño para un público cerrado, sino para gente inquieta que explore, que quiera avanzar. Yo apporto creatividad, pero siempre fundamentada en mi equipo. Cookplay sonaba bien, era un buen *naming*. La palabra *cook* era vital que estuviera; y *play*, más que aludir a juego, se refiere a actuar, a ese componente más escénico.

» **“CON EL PRIMER CLIENTE DONDE NOS DIMOS CUENTA A DÓNDE HABÍAMOS LLEGADO, NUESTRA IMPORTANCIA COMO MARCA, FUE EL HOTEL THE PENINSULA DE HONG KONG.** Y curiosamente llegamos allí gracias un *blog*. Fue el primer año que nacimos, en otoño de 2014. Luego los premios nos han dado mucha notoriedad, alas para seguir, como el Red Dot otorgado en Alemania por aquella primera colección. Así nos dimos cuenta que podíamos llegar a alta gastronomía, objetivo que ni nos habíamos planteado.

» **COOKPLAY NACIÓ PARA DAR RESPUESTAS EN UN MUNDO AMPLIO Y CAMBIANTE.** Siempre he diseñado para un nuevo uso y una nueva función, rompiendo un poco lo establecido. La primera vajilla que creamos fue para comer en eventos, en *catering*. Natural, orgánica... Nos estábamos levantando de la mesa para conversar, con comidas ágiles, rápidas. La segunda colección radicaba en la preocupación de comer más sano: que haya en el plato menos cantidad pero más variedad. Jugar, sí, pero con racionalidad. La tercera fue volver a la idea de plato esencial, y la introducción de boles para la comida oriental o fusión.

» **APARTE DE LA FUNCIONALIDAD, HAY UNA RELACIÓN PERSONAL CON EL OBJETO.** Debe haber alma y emoción en cada colección, además de sostenibilidad y responsabilidad. Llevamos cinco desde 2014, cuatro colecciones en porcelana y una en caña de azúcar. No somos artesanos, no somos empresa de pequeñas tiradas. Hacemos producto industrial –ojo, no masificado– porque nuestro objetivo es poder llegar a todo el mundo.

» **LOS GRANDES CHEFS NO TIENEN TIEMPO, NECESITAN SOLUCIONES RÁPIDAS.** De los 220 restaurantes con estrella Michelin que hay en España podemos estar en más de 170. Ellos encajan con nosotros cuando ven la sensibilidad de nuestras piezas. Estamos también en 55 países. El 75% de nuestra facturación es exportación. El diseño de la vajilla en España tiene un nivel altísimo. Somos un país líder y todo el mundo nos está mirando.

» **A VECES, EN EL PLANO INDUSTRIAL, ESCANDINAVIA HA SIDO DE UN MINIMALISMO ASCETA.** Tan sintético que no los disfrutas. Por eso me gusta mucho México. Mil platillos con mil sabores, disfrutar de la mesa, del momento, de la expresividad... También alucino con un buen *sushiman* en Tokio que trabaja para ti, a lo largo de toda la mesa, y crea un vínculo mágico.

» **LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON EL CONTINENTE DONDE COME ES MUY POCA.** No pudimos fabricar en *stone paper*, así que decidimos apostar por la porcelana porque pasa de generación en generación. Me interesa y me ilusiona lo que perdura en el tiempo. Se trata de transmisión cultural, aunque nuestras piezas sean novedosas. Y ya tengo una nueva colección de cubiertos en la cabeza. Aportar algo nuevo siempre es lo más complicado. ⑤

