

SANTOS BREGAÑA
SAN SEBASTIÁN

PRESS DOSSIER
2023

Santos Bregaña Etxeberria. Pamplona 1965.

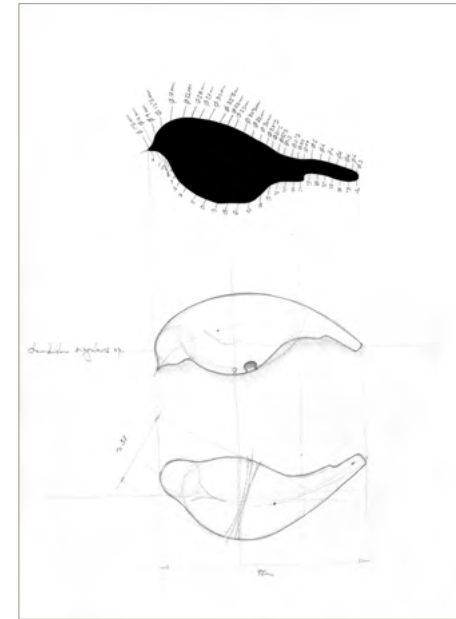
En el 2008 recibe el **premio Sphere** otorgado por el **Art Director Club NY** en relación por su trabajo realizado para el restaurante Mugaritz desde sus inicios. Ha dirigido la **editorial Tabula** dedicada a la difusión de la cultura y la gastronomía.

Sus creaciones se han expuesto de manera individual y colectiva en **Dublín, Utrech, Palermo, París, New York, Milán, Berlín, Atenas, Berlín, Sofía, Cracovia, Helsinki, Moscú, Tallin, Zagreb, Tánger, Fez, Casablanca, Marrakech, Rabat, Tokyo** -Centro Cultural de la Embajada Española en Tokyo-, **Miami** -Moore Space, Design Miami-, **Washington** -Centro Cultural Español de la Former Residence-, **Seúl** -Korean Foundation-, **Toronto** -Design Exchange, museo del diseño-, **Liubliana** -Month of Design-, **Albuquerque** -Hispanic Cultural Center-, **León, Guanajuato** -Museo de Arte e Historia de Guanajuato-, **México DF** -Museo Franz Mayer, Museo de Artes Decorativas y Diseño-, **Madrid** -Matadero, La Central del Diseño, sede de DIMAD-, **Budapest** -Iparm vészeti Múzeum, Budapest DesignWeek-, **Sao Paulo** -Museo da Casa Brasileira. Museo del diseño-, **Lisboa** -Sociedad Nacional de Bellas Artes, Mostra Espanha-, **Manila** -Museo metropolitano-, **Oporto** -Museo Soares dos Reis-, **Valencia** -Centro del Carmen-, **Barcelona** -Museo del Disseny-, **San Francisco (CA)** -Manresa Gallery-, **Bilbao** -Euskal Museoa-, **San Sebastián** -Tabakalera, San Telmo Museoa, Galería Ekain, Fundación Cristina Enea, Koldo Mitxelena Kulturunea-, **Vitoria** -Centro de interpretación de la naturaleza Ataria-, **Pamplona** -Sala Horno, Ciudadela, Sala de Armas, Ciudadela-



2023

bienal de arquitectura MUGAK, charla "artesanía para gigantes" en el Instituto Europeo de Diseño, charla en bilbao en el festival Behatokia. La sopa del futuro...



Pájaro de perfil, corte transversal

Fabricante de perplejidades. Sagaz ideólogo de lo complejo hecho simple. Fiel seguidor de Italo Calvino y sus propuestas para el nuevo milenio. Santos Bregaña es un polifacético connoisseur que aplica en sus proyectos sus conocimientos de arquitecto y la tradición de la que con tanto respeto se nutre, rodeando todo lo que hace con un sólido storytelling literario que se aproxima, en cuanto a experiencia, al ritual curativo. ¿Su impronta? La minúscula del silencio, la repulsa de la saturación, la elegancia de lo clásico y lo atemperado.

Artistas que dicen serlo ya hay demasiados. Otros, como Santos, luchan por definirse a la inversa, se rebelan ante el encasillamiento y se debaten por no serlo..., para acabar siéndolo a su pesar. ¿Qué es un artista, al fin y al cabo? Alguien que aspira a compartir el gozo y la evocación de detalles tan sutiles que exigen sensibilidad, experiencia y conocimiento. También cierta apreciación de la complejidad que puede ocultarse tras una acción u objeto aparentemente banales. Sensibilidad, experiencia y conocimiento, tres virtudes tan difíciles de encontrar hoy en día y que el atelier Laia aplica contra viento y marea en su labor diaria.

Ávido conocedor de la naturaleza, apologista de lo escurridizo y lo efímero, ágil conversador y amante de la digresión como método, Santos Bregaña escapa a toda definición. El atelier Laia son historias puestas al servicio de objetos cotidianos. Y viceversa. Con dedicación y sin prisas, este creador asume lo que muy pocos artistas: la mayoría de edad de una audiencia cultivada. Esta audiencia o este usuario ideal de sus objetos, este consumidor final de sus historias –su verdadero “cliente”–, es quizá escaso o está en vías de extinción, pero por muy heroico que resulte este esfuerzo a veces, considerar hoy adulta a la audiencia es la única forma de que algún día lo sea. “No nos rindamos todavía”, parece decirnos.

El mundo del diseño, atacado sin piedad por todos los flancos por el intrusismo más voraz, exige un acercamiento distinto al de otras disciplinas artísticas, dado que, por nuestra palmaria falta de formación, el impostor es aquí más difícil de desenmascarar. El trabajo del atelier Laia, por su coherencia sin fisuras, es ejemplarizante en este sentido. Reivindicador de la perfección en el acabado de sus trabajos, Bregaña es el tipo de diseñador que da idea del artista que podría haber proliferado en un mundo donde se valorase menos la estridencia y más el dominio del oficio.

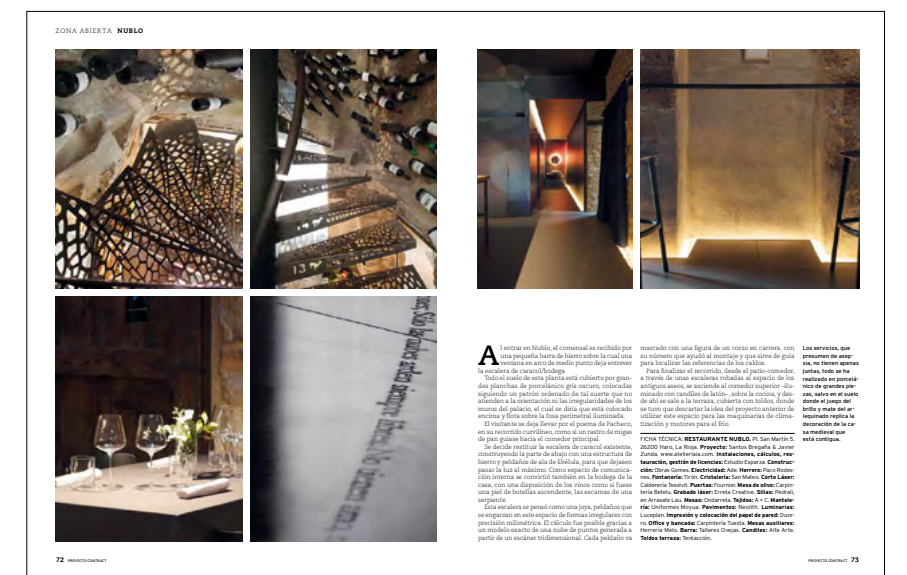
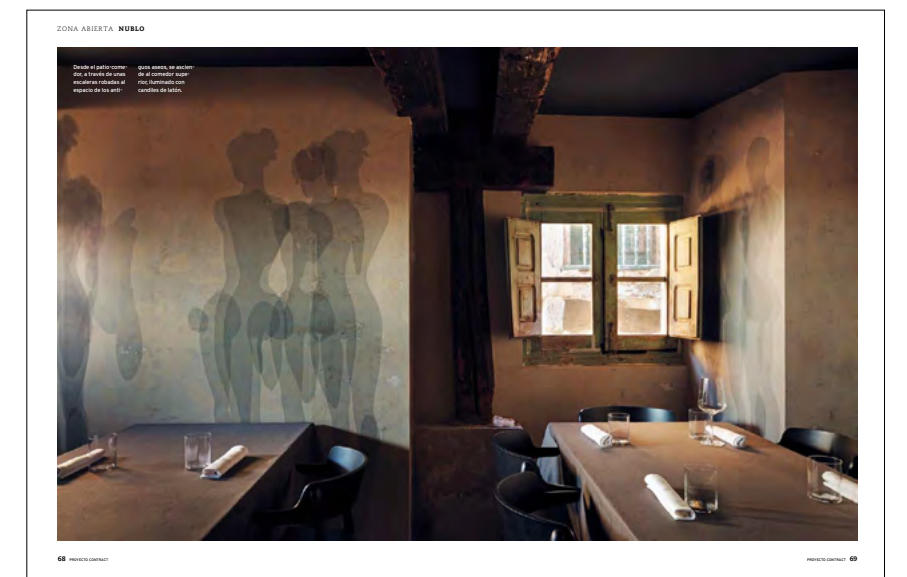
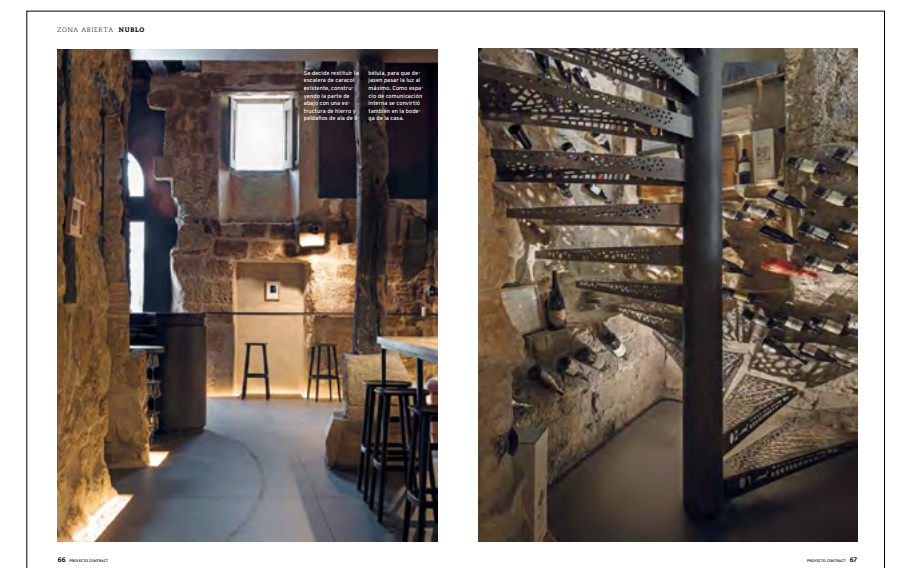
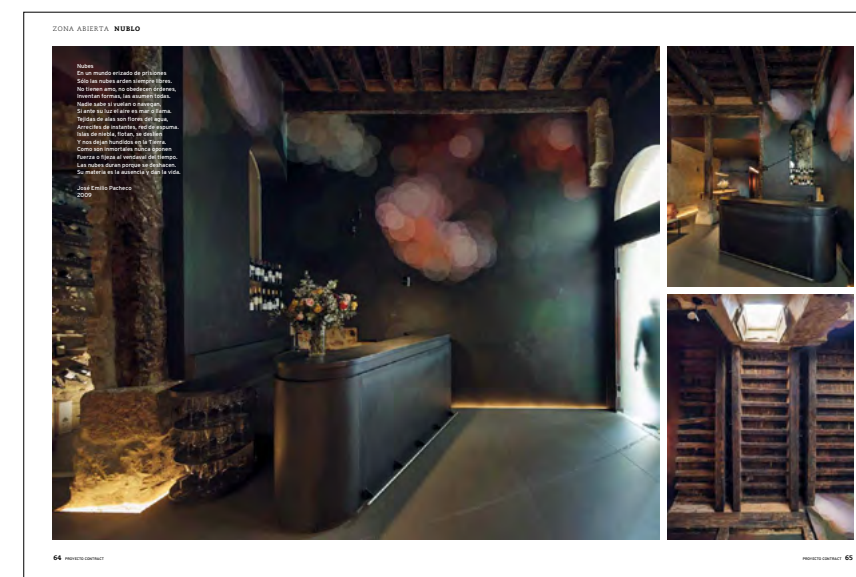
Paradójicamente, Santos Bregaña reúne como pocos muchas de las características que se demandan al artista de hoy en día: transversalidad, espíritu colaborativo, transformación continua, espíritu crítico, puesta en cuestión de cada pequeño logro... También es cierto –nadie es perfecto– que incumple dos importantes requisitos: el afán por salir en los medios que se le supone a todo artista y la laxitud y la falta de exigencia con que mucho artista inconsciente se lanza a la (a su) carrera. Gastronomía. Poesía. Tipografía. Psicomagia. Trabajo de edición. Pintura. Nada escapa a su campo de acción. Desde la literatura y el cartelismo para teatro hasta el diseño de objetos en los que lo utilitario se vuelve catártico –sopas oteizianas, vajillas con forma de ombligo o de pisada de pájaro, cuchillos troquelados con el perfil de Hitchcock, bestiaros o intervenciones en plena naturaleza, pliegos de prensa, fotografía...– el trabajo de Bregaña, se va bifurcando en mil y una disciplinas y seudónimos mediante los que su identidad y su función se difuminan y emborronan de forma deliberada, taimada incluso.

Santos Bregaña es, sin pretender serlo, escritor. Es también, sin pretender serlo, performer. Un chamán dandy. Artista plástico y conceptual. Revisitador de la historia y reintérprete de historias olvidadas. Preciso relojero con alma de pájaro meditativo. Propiciador de proyectos ambiciosos que se alargan en el tiempo durante los años que haga falta, hasta que estos se reivindican como exquisitas piezas dentro de un riguroso puzzle lleno de sutilezas y guiños de irónica sabiduría que esperan a ser descubiertos.

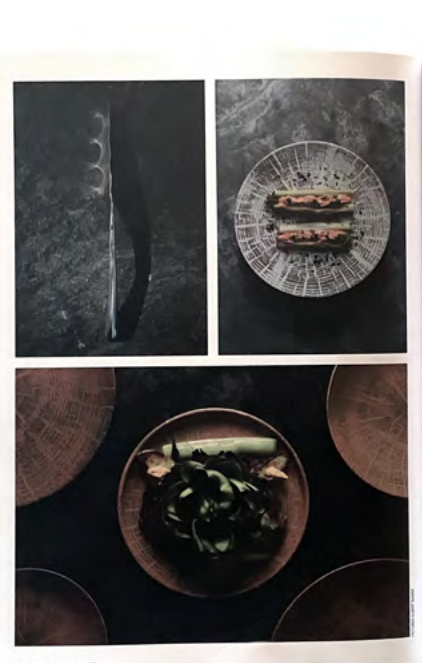
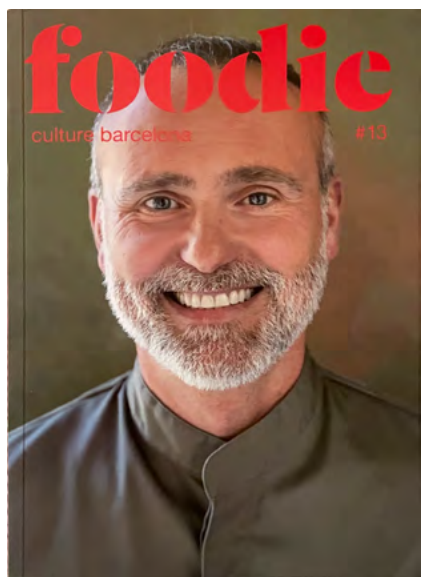
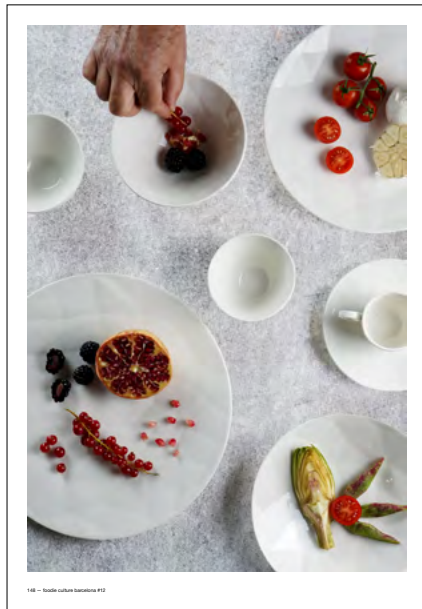
Harkaitz Cano
Escritor



DIARIO VASCO Y EL CORREO, 2023
EXPOSICIÓN "OTEIZA EN BILBAO". BIENAL DE ARQUITECTURA MUGAK 2023



PROYECTO CONTRACT n°193. 2023
PROYECTO NUBLO



Oms y Viñas | Summa & Summa Premium

Para saber más sobre el arte de la cocina en la vida...

La gastronomía es arte, cultura, historia, filosofía, ciencia y mucho más. Una disciplina que evoluciona constantemente y que se nutre de la creatividad y la innovación. En este artículo exploramos el mundo de la gastronomía premium, desde la selección de ingredientes hasta la presentación final de cada plato. Descubre cómo los chefs de Summa y Summa Premium crean experiencias únicas que trascienden lo ordinario y se elevan a un nivel de excelencia y sofisticación. Desde la elección de ingredientes locales y de temporada hasta el uso de técnicas avanzadas de cocina, cada plato es una obra de arte que refleja el compromiso y la pasión de los chefs. Descubre cómo la gastronomía premium no solo es un placer para el paladar, sino también una experiencia sensorial completa que involucra todos los sentidos. Summa y Summa Premium son más que restaurantes; son espacios donde la creatividad y la innovación se encuentran con la tradición y el respeto por los ingredientes. Descubre cómo estos chefs crean platos que no solo satisfacen el hambre, sino que también elevan el espíritu y crean recuerdos que perduran en el tiempo. Summa y Summa Premium son el ejemplo de cómo la gastronomía puede ser un arte que transforma la vida y nos conecta con nosotros mismos y con los demás. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción. Summa y Summa Premium son el ejemplo de cómo la gastronomía puede ser un arte que transforma la vida y nos conecta con nosotros mismos y con los demás. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción.

Summa | Oms y Viñas

La vida es un viaje y la gastronomía es un arte que nos ayuda a disfrutarlo. Descubre cómo los chefs de Summa y Summa Premium crean platos que no solo satisfacen el hambre, sino que también elevan el espíritu y crean recuerdos que perduran en el tiempo. Summa y Summa Premium son más que restaurantes; son espacios donde la creatividad y la innovación se encuentran con la tradición y el respeto por los ingredientes. Descubre cómo estos chefs crean platos que no solo satisfacen el hambre, sino que también elevan el espíritu y crean recuerdos que perduran en el tiempo. Summa y Summa Premium son el ejemplo de cómo la gastronomía puede ser un arte que transforma la vida y nos conecta con nosotros mismos y con los demás. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción.

REVISTA FOODIE 2023
COLECCIÓN DIAMOND, CUCHILLO BASAJAUN

Un libro no es solo contenido. El diseño de cada página, la relación entre los textos y las imágenes, el papel, su textura, su tacto, incluso su olor... todo esto lo convierte en algo más, en algo especial. Y así son los libros de Santos Bregaña, especiales, por su sencillez, por su elegancia y armonía, por sus blancos, porque dicen sin decir y dicen más que lo que un libro sin él diría.

Marta Casares
Consejera delegada de Editorial Nerea

“La ciencia por encima de todo es creatividad. Es el arte de la imaginación científica. La ciencia en sus fronteras no es tanto técnica como arquitectónica. Un diseñador necesita entender y manejar conocimientos técnicos. Pero no es esa la esencia del diseño. La arquitectura, el arte, el diseño nos abren los ojos hacia nuevas posibilidades, nuevas formas de entender, nuevos proyectos. La buena ciencia también lo consigue. Los diseños de Santos Bregaña son de ese estilo. Por eso yo, y muchos más, admiramos su trabajo inmensamente.”

Pedro Miguel Echenique Landiribar
Catedrático de Física de Materia Condensada, UPV/EHU
Presidente Donostia International Physics Center (DIPC)
Presidente Junta de Socios de CIC Nanogune
Vicepresidente Fundación Euskampus
Presidente de Honor de Jakintze, Academia de Ciencias, Artes y Letras.

2023
festival de siseño NORT en Pamplona, Guisantada con los hermanos Torres en Madrid, desarrollo de proyectos del arte de la mesa...

D2

“Me interesa la gastronomía como cultura, no como fenómeno mediático”

Santos Bregaña Etxebarria

Santos Bregaña, creador de las vajillas que utilizan los mejores chefs del mundo, participó ayer en Nort Festival y presentó dos proyectos en los que ha trabajado en su búsqueda por abordar los objetos a la cocina contemporánea.

El diseñador Santos Bregaña participó ayer en el festival de Nort Festival, un evento que reúne a los mejores diseñadores de España. Bregaña presentó dos proyectos que reflejan su filosofía de diseño: la creación de vajillas que combinan la funcionalidad con el arte, y el desarrollo de objetos que elevan la experiencia gastronómica. Su trabajo se centra en la simplicidad y la armonía, buscando crear piezas que sean tanto útiles como hermosas. Bregaña destacó que la gastronomía es un fenómeno cultural que trasciende lo mediático, y que su rol como diseñador es contribuir a esta cultura a través de objetos que mejoran la vida cotidiana. Su enfoque es minimalista y funcional, buscando crear piezas que se integren perfectamente en el entorno doméstico y profesional. Bregaña es conocido por su trabajo en colaboración con chefs de renombre mundial, creando vajillas que son tanto herramientas de trabajo como obras de arte. Su filosofía de diseño se basa en la sostenibilidad y el respeto por los materiales, buscando crear piezas que sean duraderas y que puedan ser utilizadas durante generaciones. Bregaña es un ejemplo de cómo el diseño puede ser un arte que transforma la vida y nos conecta con nosotros mismos y con los demás. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción.

Una ingeniería y tres estudios creativos reciben los Premios Nort Packaging

El certamen pretende reconocer los avances en el mundo del diseño de envases, abarcando desde el packaging tradicional hasta el más innovador. Los ganadores de este año son tres estudios creativos que han presentado proyectos que combinan la funcionalidad con la creatividad y la sostenibilidad. Los premios Nort Packaging son un reconocimiento a la excelencia en el diseño de envases, que es un campo que requiere tanto creatividad como ingeniería. Los ganadores han presentado proyectos que abordan desafíos como la sostenibilidad, la funcionalidad y la estética, creando piezas que son tanto útiles como hermosas. Los premios Nort Packaging son un ejemplo de cómo el diseño puede ser un arte que transforma la vida y nos conecta con nosotros mismos y con los demás. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción.

El Archivo de Navarra Superó en 2022 las 30.000 vistas

El Archivo de Navarra ha alcanzado un hito al superar las 30.000 vistas en su plataforma digital durante el año 2022. Este logro refleja el creciente interés del público por acceder a la historia y la cultura de Navarra a través de recursos digitales. El Archivo de Navarra ha trabajado para mejorar la accesibilidad y la calidad de sus contenidos, ofreciendo una experiencia de usuario que facilita la búsqueda y el acceso a la información. Este éxito demuestra el valor de la digitalización en la preservación y difusión del patrimonio cultural. El Archivo de Navarra seguirá trabajando para ampliar su oferta de contenidos y mejorar su presencia digital, con el objetivo de hacer su patrimonio más accesible y atractivo para el público en general. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción.

DIARIO DE NAVARRA 2023
FESTIVAL NORT

Expansión

Repsol, Cepsa y BP ponen fin a su guerra de precios

Suprimen los descuentos antes de la operación salida de Semana Santa

Harrison Street entra en el complejo de LaLiga y NBA

Renfe, Iryo y Oigo explotarán en exclusiva el AVE más allá de 2030

La inflación se frena al 3,3% en marzo, con la subyacente en el 7,5%

El poder de Rafael del Pino choca con la ley holandesa

La financiera de Santander y El Corte Inglés gana 600 millones en diez años

El Congreso analiza la reforma de la ley de la vivienda

El Congreso analiza la reforma de la ley de la vivienda

El Congreso analiza la reforma de la ley de la vivienda

“El diseño debe aspirar a la temporalidad”

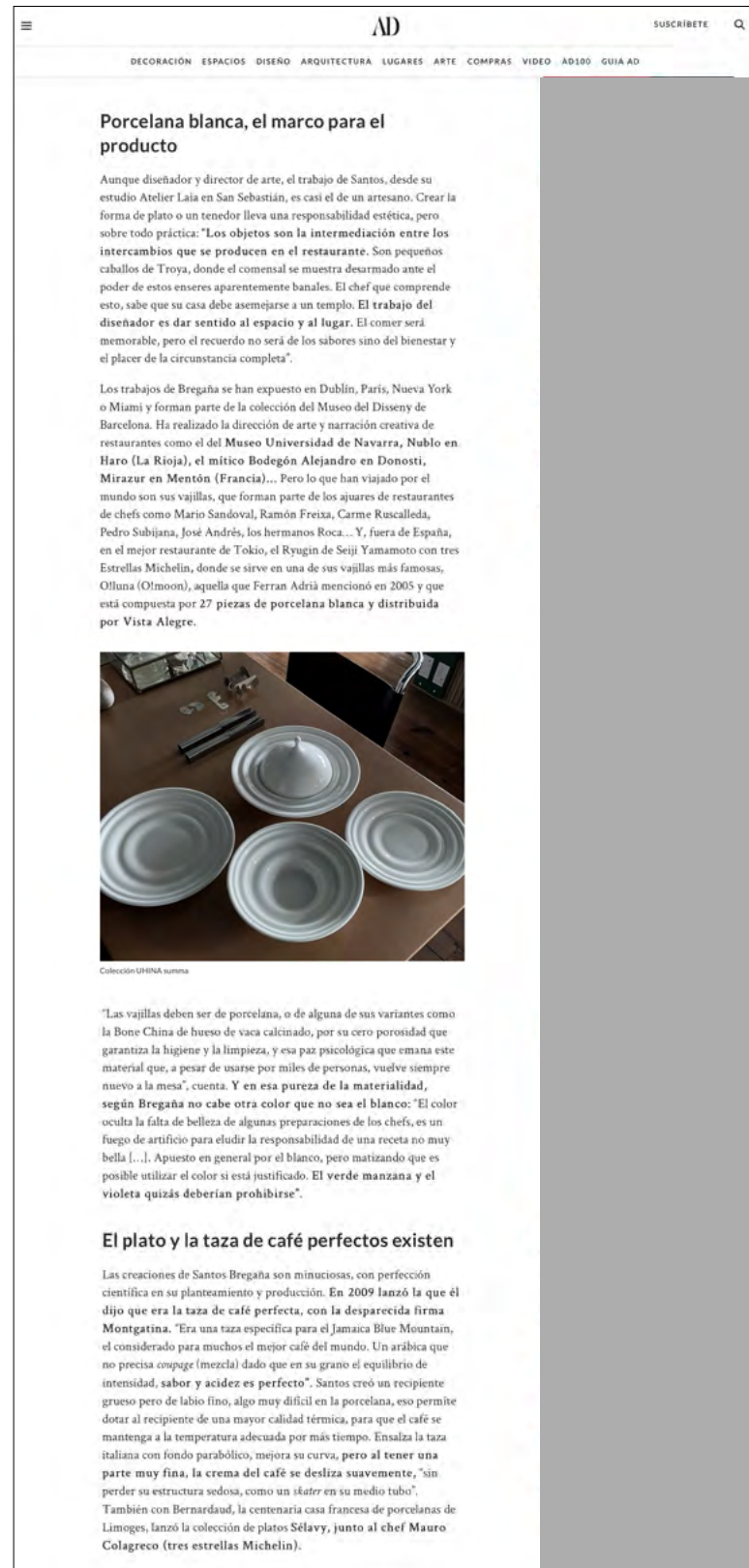
ENTREVISTA: SANTOS BREGAÑA, DISEÑADOR DE VAJILLAS Y CERAMISTA

La vida es un viaje y la gastronomía es un arte que nos ayuda a disfrutarlo. Descubre cómo los chefs de Summa y Summa Premium crean platos que no solo satisfacen el hambre, sino que también elevan el espíritu y crean recuerdos que perduran en el tiempo. Summa y Summa Premium son más que restaurantes; son espacios donde la creatividad y la innovación se encuentran con la tradición y el respeto por los ingredientes. Descubre cómo estos chefs crean platos que no solo satisfacen el hambre, sino que también elevan el espíritu y crean recuerdos que perduran en el tiempo. Summa y Summa Premium son el ejemplo de cómo la gastronomía puede ser un arte que transforma la vida y nos conecta con nosotros mismos y con los demás. Descubre cómo la gastronomía premium es un camino hacia la excelencia y la satisfacción.



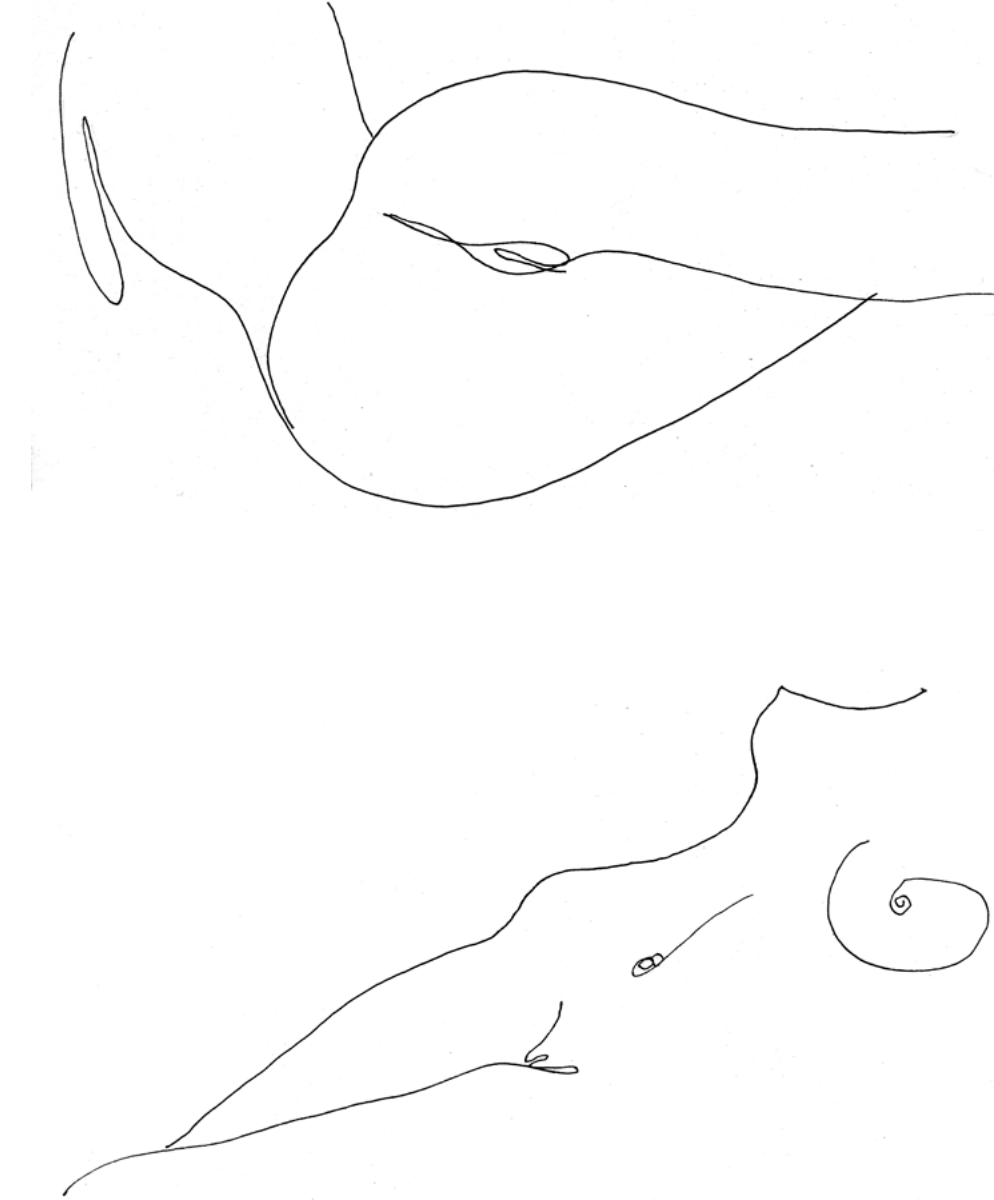
“Santos es, para mí, una rara avis en la vida creativa de ésta ciudad, egoísta, una suerte que no haya volado lejos. Tenemos aquí un hombre como los del renacimiento, pensador, creador, inventor, investigador, coleccionista, grafista, dibujante, escritor, artista multidisciplinar, hombre culto, conversador divertido y ameno.”

Mikel Setién
iluminador.



"De entre todo lo parido por Santos Bregaña y su fábrica de perplejidades me quedo con sus dibujos de desnudos femeninos. Quizás entre su obra sea lo menos original en el sentido de que "otros muchos ya lo hicieron antes". Quizás tenga piezas más auténticas y pioneras como el "abrelatas cautivo" o el "monopatín-poeta" donde la novedad queda a toda vista más notoria. Pero precisamente por ser un campo tan trillado como el del traje de Eva, yo no he visto en las venus del pasado ni en nuestras majas más desnudas la habilidad y el arte para meter en una sola línea la fragilidad láctea de una piel".

Oskar Alegria
Periodista y cineasta
Director del Festival Internacional de Cine Documental Punto de Vista de Navarra.



MANTALA ENTREVISTA





DIARIO DE NAVARRA 2019 AXERIZULO



DIARIO GARA 2019 AXERIZULO



DIARIO GARA 2019 AXERIZULO

Cada uno de sus trabajos surge de un contexto de referencias, recuerdos, huellas, historias. Su manera de proyectar arranca siempre de una investigación previa del territorio próximo, de la composición de un lugar, real o virtual, del cual los objetos surgen con la fuerza de la naturalidad. Los resultados de su trabajo rara vez son objetos aislados, surgen siempre como parte de un relato más amplio, en el que se entrecruzan referencias diversas, provenientes de la historia, la literatura, la heráldica, la ciencia, del arte. De ahí que habitualmente sus obras borren los límites entre las disciplinas.

Cuando esas referencias no existen, no preexisten, su primera tarea es crearlas, diseñar una ficción, un relato verosímil que componga un ámbito a partir del cual pueda surgir el objeto.

Los objetos, así creados, nacen cargados de aquellas referencias que les han dado lugar, evocan aquella historia, real o ficticia de la que han surgido. Por ello el ámbito de su trabajo trasciende la materialidad de los objetos y se aproxima a la literatura.

Dijo Philip K. Dick que “Realidad es eso que, cuando dejas de creer en ello, no desaparece”. Los objetos que crea Santos Bregaña atestiguan que los relatos a los que pertenecen forman parte de la realidad.

Iñaki Begiristain Mitxelena
Doctor Arquitecto
Profesor de Proyectos Arquitectónicos en el Dpto de Arquitectura de la EHU/UPV



DIARIO VASCO 2019 DISPARAÏTTE



DIARIO DE NOTICIAS DE NAVARRA 2019 AXERIZULO



DIARIO DE NOTICIAS DE NAVARRA 2019 AXERIZULO



2019
Exposició Disparaitte KM, Exposició Axerizulo