

AND SO IT

BEGINS



Lavelet Negresco Leather

Diseño se acercó con paso firme pero respetuoso hasta donde se encontraba Gastronomía examinando unos documentos. En realidad aquellos papeles eran recetas pero a ella le gustaba llamarlos con ese nombre, pues estaba convencida de que la palabra documento era mucho más apropiada para unos textos tan relevantes.

Escucha, - dijo Diseño - hay unos proyectos que quiero que veas. Gastronomía conocía las buenas intenciones de Diseño pero también sabía que para preparar cualquiera de sus mejores platos sólo necesitaba su talento, buenas materias primas y los utensilios necesarios. Y también pensaba que esos requisitos podían encontrarse en cualquier cocina por muy vulgar que fuese. Así pues, mantuvo su talento alto mientras atendía a su amigo.

¿De qué se trata ? - le preguntó -.

Permíteme que antes sea yo quien te formule una cuestión - le respondió Diseño -. A Gastronomía le gustaba este tipo de dialéctica e inmediatamente accedió al juego.

Adelante - le dijo -.

Siempre me has dicho que serías capaz de trabajar en cualquier espacio si tuvieras los medios necesarios - le recordó Diseño -.

- Así es.

- Podrías, entonces, preparar uno de tus platos en una oficina.

- Perfectamente.

- O en un salón.

- Sin ningún tipo de problema.

- No necesitas entonces que el lugar donde hagas tu magia parezca una cocina.

Design walked up decidedly but respectfully to where Gastronomy was looking at some documents. In actual fact the papers were recipes but she liked to call them documents as she was persuaded that the word was much more appropriate for the relevance of their content.

Look here, - said Design – there are some projects that I want you to have a look at. Gastronomy knew Design's good intentions but she also knew that she only needed her talent, good raw materials and the utensils required to prepare any of her best dishes. And she also thought that such things could be found in any kitchen, no matter how common the place might be. So she kept up her rather haughty manner while she listened to her friend. What is it about? – She asked him-.

Let me ask you a question first, if you don't mind – replied Design-. Gastronomy always liked this kind of dialectics and immediately agreed to play the game.

Go ahead – she told him-.

- You always told me that you would be able to work anywhere if you had the necessary means -Design reminded her -.

- Yes, that's right.

- So, then you could actually make one of your dishes in an office.

- Absolutely.

- Or in a living room.

- No trouble at all.

- So you don't need the place where you do your magic to look like a kitchen.

"SELLAMA
POESIA VISUAL"
"IT IS CALLED
VISUAL POETRY"



Turing // Eucaliptus 53

Combinar un listón de madera nórdica de más de doscientos años de historia con una placa de acero y carbono recién salida del instituto tecnológico más atrevido del momento es un ejercicio apasionante y necesario. Ocurre lo mismo cuando piensas en material porcelánico para proyectar la puerta de un estante. Se llama poesía visual. Si se hace bien, el resultado puede ser verdaderamente estimulante y funcional. Por eso, suele decirse que algunas de nuestras propuestas son piezas de arte contemporáneo donde, además, se dan las condiciones óptimas para cocinar, para mirar, para hablar, para amar, ... para pensar. Exactamente esa ha sido nuestra premisa de trabajo desde que comenzamos a dibujar nuestros primeros modelos en 1980. Es cierto que la palabra "cocina" se ha quedado hoy muy pequeña a la hora de nombrar el espacio más importante de una casa. Nosotros, mientras alguien encuentra una definición mejor, lo seguiremos llamando espacio DOCA. Tan íntimo como una alcoba, tan confortable como un salón, tan limpio y prometedor como el futuro. //

El arte de la actividad humana deja tras de sí a su paso, el producto, la creación, en formas materiales y sensibles: piedras, colores, tallas, mármoles... Pero, además, esas formas materiales son siempre la exteriorización, la concreción, de aspiraciones ideales, de íntimos deseos, de concepción, de sentimientos, ni más ni menos, que la síntesis del compromiso personal y colectivo de más de 35 años de esfuerzos, de investigación, de búsqueda de experimentación de nuevas tecnologías y productos al servicio de un alto concepto de la calidad y el diseño que no hubiera sido posible sin una sólida capacidad de sacrificio. //

Combining a Nordic strip of wood of more than two hundred years of history with a plate of steel and carbon recently made in the most daring and technological institute of the time is an exciting and necessary exercise. It occurs the same when you think of porcelain material to project the door of a shelf. It is called visual poetry. If it is performed well, the result can be truly stimulating and functional. Therefore, it is said that some of our proposals are pieces of contemporary art where, what is more, the optimum conditions to cook, to look, to speak, to love and to think are given. This has been exactly our work premise since we began to draw our first models in 1980. It is true that the word "kitchen" hasn't remained today very relevant when remarking the most important space of a house. We, while somebody tries to find a better definition, will follow calling it DOCA's gap. As intimate as an alcove, as comfortable as a living room, as clean and promising as the future //the art of the human activity, leaves after itself the product and the creation in material and sensitive forms. But apart from that, these material forms are always the externalisation of ideal aspirations, of intimate desires, of conception and of feelings. Basically, the synthesis of the personal and collective commitment of more than 35 years of endeavours, of study, of research, of experimentation of new technologies and products at the service of a high concept of quality and design, which would not have been possible without a strong capacity of sacrifice //

HIS
T O
R Y



^1998

v2003

^2007

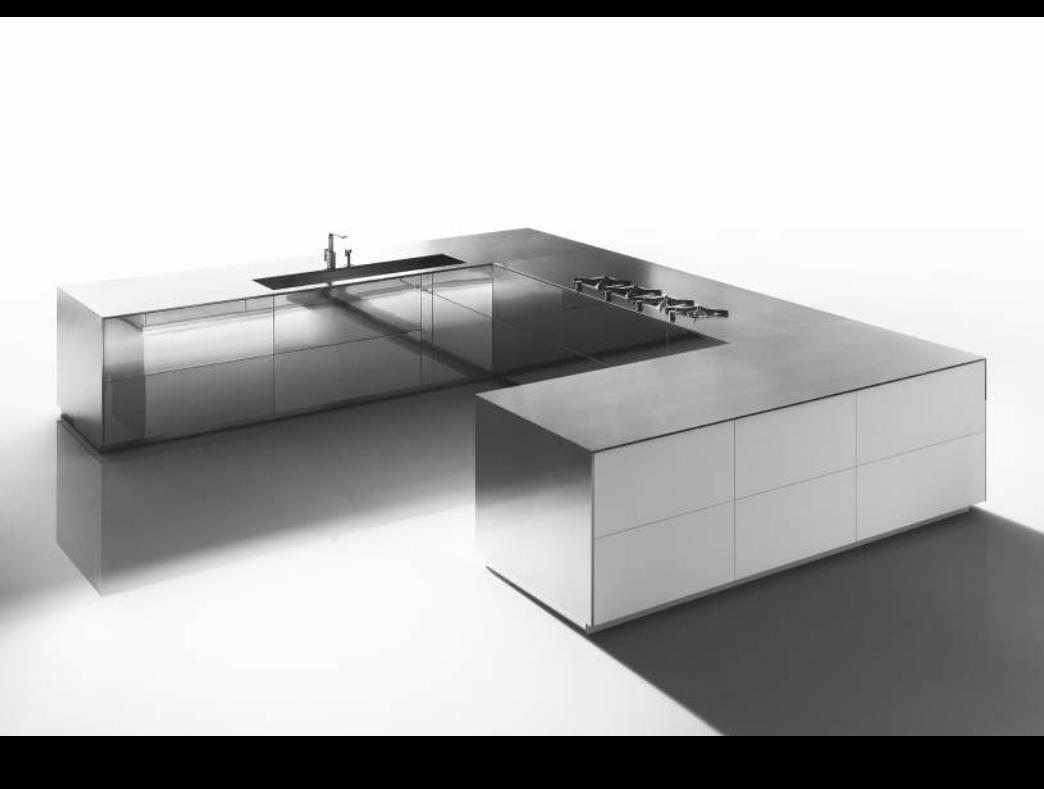
^2013

v2016



"GREAT RESULTS
REQUIRE GREAT
AMBITIONS"

- HERACLITO -



"A DESIGN ISN'T
FINISHED
UNTIL SOMEBODY
IS USING IT"
- GEORGE GILDER -



^2007

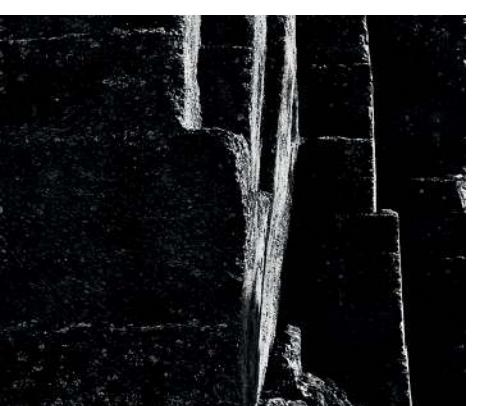
v2016



Pocas cosas en este curioso planeta son tan naturales y al mismo tiempo tan sofisticadas como la madera. Con ella se fabrican las cosas más entrañables, y también las más emocionantes. Barcos, violines, escritorios, cajones secretos, lápices, amuletos, esculturas... Podría decirse que es el material de construcción más humano que existe. Porque proviene de un ser vivo.

SOPHISTICATED NATURE

Few things on this curious planet are as natural and at the same time as sophisticated as wood. With it the most affectionate things are manufactured - and also the most exciting. Boats, violins, desks, secret drawers, pencils, lucky charms, sculptures... It could be said that it is the most human building material that exists. Because it comes from a living being.



Y también se dice que no hay un lugar de la casa que pueda estar más relacionado con el medio ambiente que nuestra propia cocina. Y es cierto. Alberga dos de sus elementos más importantes: fuego y agua. Y, por supuesto, juega con la mayoría de los productos de la naturaleza: Frutas, pescados, aves, trigo, aceite, hortalizas, especias, ... En el escenario donde tiene lugar todo ese juego, la cocina, es bueno que haya madera. Siempre. En DOCA estamos de acuerdo. Pero elegimos nogal, ébano de Madagascar, eucalipto y palisandro porque todos conocen ya nuestra particular obsesión por la excelencia. ¿Son recomendables las obsesiones? Bueno, cuando persiguen el máximo confort práctico y emocional en la cocina, sí. Rotundamente. A la palabra "ecológico" le está pasando exactamente lo mismo que al término "calidad". Ya no es fiable. Demasiada gente utilizándola sin honestidad ha conseguido que tenga el mismo significado sospechoso que el de muchas otras palabras repetidamente usadas en miles de promesas publicitarias, como "fantástico", "inimitable" o "genuino", por ejemplo. Y no solo eso. Es una palabra que se ha quedado pequeña. Ahora tenemos que hablar de Sostener la Naturaleza -de Sostenibilidad- una labor titánica que además de esfuerzo, requiere, sobre todo, un enorme despliegue de inteligencia y de humanidad. Mantener un planeta tan complejo como el nuestro, con tantos intereses y necesidades creados, no es precisamente un paseo en barca, pero según todos los indicadores biológicos y los informes de los

especialistas -además de las evidencias climatológicas que todos estamos comprobando- no hay otra opción. La Real Academia Española de la Lengua dice que el verbo sostener significa "sustentar o mantener algo firmemente", "prestar apoyo, dar aliento o auxilio" o "proveer a alguien de lo necesario para su manutención". Exactamente eso es lo que necesitan nuestros bosques y, en general, todo nuestro medio ambiente. También es cierto que la palabra Sostenibilidad, igual que lo sucedido con su colega Ecología, corre el riesgo de perder verosimilitud si comienza a utilizarse como un simple reclamo comercial para vender más, sin atenerse realmente a todo lo que significa y a todo lo que compromete. Hay un modo correcto de respetarla: En la industria se conoce como certificado PEFC, - Programa de Reconocimiento de Sistemas de Certificación Forestal - y es la verdadera "palabra de honor" de los fabricantes. Y esto es así porque quien concede esta garantía es un organismo internacional absolutamente independiente, al margen de Gobiernos, de empresas y de presiones políticas o comerciales. El PEFC no solo cuida de la sostenibilidad de los propios bosques sino del presente y del futuro de las personas que viven y trabajan en ese entorno. No es solo un compromiso ecológico sino social y ético. DOCA posee este certificado, además de los clásicos ISO-9001 de Gestión de Sistemas de Calidad y el ISO-1401 de Sistemas de Gestión Medioambiental. No consiste solo en trabajar bien sino en crecer bien junto al resto del mundo.

And it is also said that there is no place in the house that could be more related to the environment than our own kitchen. And it is true. It holds two of its most important elements: fire and water. And, of course, it plays with most of the environmental products: fruit, fish, poultry, wheat, oil, vegetables, spices,... In the scenery where all that game takes place, the kitchen, it is good that there is wood. Always. In DOCA we agree. But we choose walnut, ebony, eucalyptus and rosewood because everyone already knows our particular obsession with excellence. Are obsessions recommended? Well, when they pursue the maximum practical and emotional comfort in the kitchen, they are. Absolutely. The word "ecological" is going through exactly the same thing. The word "ecological" is being dealt with in the same way as the term "quality". It is no longer reliable. Too many people using it without honesty have made it hold the same suspicious meaning as many other words repeatedly used in thousands of advertising promises, such as "fantastic," "one of a kind," or "genuine," for example. And not only that. It's a word that is gone too small. Now we have to talk about Sustaining Nature -Sustainability- a Titanic work that, in addition to effort, it requires, above all, an enormous display of intelligence and humanity. To maintain a planet as complex as ours, with so many interests and needs created, it is not precisely an easy thing to do, but according to all the biological indicators and the reports of the specialists -

SUSTAINABILITY





EL MEJOR ACEITE EN LA MEJOR COCINA... THE BEST OLIVE OIL IN THE BEST KITCHEN...

El aceite y las cocinas comparten, sin ninguna duda, infinidad de cualidades. Un ejemplo es su composición impecable. Todo empieza en su esencia, en su corazón, en su raíz. El olivo se alza de la tierra con fuerza y firmeza al igual que lo hacen el nogal, el castaño o el roble. Su fruto dorado,preciado por los comensales, cuenta con un largo y minucioso procedimiento, que empieza en octubre, con la recolección de las aceitunas. También es así en la madera que se extrae de los bosques, del interior de sus árboles, cuidadosamente elegidos bajo las pautas del respeto al medioambiente. En el caso del aceite de oliva virgen extra, el proceso debe ser tan cuidadoso que la mejor herramienta son las manos. La selección de las aceitunas, el molido, la batida y su conservación son pasos donde el hombre y la alzamara conjugan sus fuerzas para crear el mejor óleo. En el bosque, el tronco se transforma poco a poco con el apeo, el aserrado y el secado. Su forma, su textura y su color viven su total metamorfosis cuando un equipo humano trabaja con el objetivo de diseñar, mejorar, fabricar y difundir cada pequeño detalle. Y así, junto a otros materiales como el acero, el vidrio o el aluminio, se da la forma, luces y sombras a nuestra cocina. Un lugar donde el diseño y la naturaleza se mezclan para crear un espacio único y personalizado en nuestro hogar.

Olive oil and kitchens share undoubtedly many qualities. An example of that is its flawless makeup. Everything begins in its essence, in its heart, in its genesis. The olive tree rises from the earth with strength and firmness, just as the walnut, the chestnut and the oak trees do. Their golden fruit, appreciated by diners, count on a large and delicate process that begins in October, with the harvesting of olives. This is also the case with the wood removed from forests, from the inside of their trees, carefully selected on the grounds of respecting the environment. In the case of extra virgin olive oil, the process must be so cautious that the best tool to do so are the hands. The separation of olives, the grounding, shake and its keeping are steps where the human being and the oil press blend their fortitudes so as to create the best oil. In the woods, the trunk is slowly converted by the impact of demarcations, the sawing and the drying. Its shape, texture and its colour experience their full metamorphose when a human team works with the aim of designing, improving, making and spreading every small detail. And in this way, along with other materials such as steel, glass or aluminium, they shape and give light and shadow to our kitchens; a place where design and nature come together to create a space in our homes which is unique and personalised.

Este paralelismo no se encuentra solamente en el proceso, sino también en sus características. La agricultura ecológica y las buenas prácticas en los bosques es una de ellas. Como también lo es el propósito de volver a la esencia, al inicio: una cocina que permita ver la naturaleza en todo su esplendor y un aceite que se parezca lo más posible a la leche materna. La riqueza de este tesoro líquido permite disfrutar a todo tipo de paladares gracias a su variedad de olivos. Por ejemplo, la arbequina, la canetera o la borriolena, únicas por su exclusivo color, aroma o sabor; unas variedades que podemos encontrar en la finca Bardomus, con una especial orografía y localización, franqueada por la Sierra de Irtá y Prat de Cabanes. Del mismo modo que estas variedades están pensadas para todos los gustos, las cocinas satisfacen las necesidades de cada cliente. En el caso de Doca, su variedad en cocinas clásicas o contemporáneas y su amplio abanico, permite que cada uno encuentre su mejor opción. Cocina y aceite. Es, sin dudarlo, una realidad que el aceite y las cocinas comparten infinidad de cualidades: una composición impecable, llena de contenido y con un proceso mimado hasta el último detalle. Todo, con un propósito: que el mueble de cocina de hoy perdure en el tiempo por su valor, igual que perdura el recuerdo de un aceite único. Cualquier paladar que haya probado la variedad arbequina de Bardomus recordará su fragancia y fluidez. También el sabor peculiar y ligeramente amargo de la borriolena. Pero la mejor calidad que comparten es sin duda el paso del tiempo. Poder aplicar las técnicas ancestrales que generaciones pasadas han sabido conservar hasta nuestros días. Pero también aplicar los beneficios que los avances tecnológicos y modernos nos han aportado. Y con todo esto, poder acompañar una cocina única con un aceite único. O un aceite único con una cocina única. // This parallelism doesn't only happen in the procedure, but also in its distinctive features; organic agriculture and its code of good practices in the woods is one of them. Just as it is the purpose of going back to the essential quality, to the beginning: a kitchen that enables you to see the forces of nature in all their splendour as well as an olive oil that looks as much alike as breast milk. The rich inner of this fluidic treasure, makes it possible for every taste demands to enjoy the flavours, thanks to its variety of olive trees. Take for example the " arbequina", the "canetera" or even the "borriolena" olive types, all of them unique for their distinctive colour, scent and taste; olive varieties that we can find in the "Bardomus" estate with its special relief and location, flanked by the "Irtá" mountain chain and the "Prat de Cabanes" natural reserve. Just as these varieties are thought for every appeal, so are kitchens too, to satisfy the needs of every client's demands. In the case of Doca with its range of either, classic or contemporary kitchens, as well as its wide spectrum, it enables every customer to find the best option. It is certainly a reality that olive oil and kitchens share a vast number of qualities: an impeccable combination, full of content and with a procedure indulged to the last detail. All with a single goal: that today's kitchen furnishings remain in time for their merits, just as memories of a unique olive oil endure. Every palate which has tried the arbequina olive variety from Bardomus will remember its fragrance and flow. Also the peculiar flavour and light bitterness of the borriolena.. But the best quality that they share is without a doubt the course of time; being able to apply the ancient techniques that previous generations have kept to our days while ,at the same time, making the most of the advantages that modern and technological advances have brought to us. And with all this, having the possibility of bringing together a unique kitchen with a unique olive oil. Or a unique olive oil with a unique kitchen.



BARDOMUS & DOCA 100%

La mejor calidad que comparten es sin duda el paso del tiempo.

The best quality that they share is without a doubt the course of time.



DECA



Sedamat Blanco

Función y emoción

Cuando un chef ordena todos los fragmentos de champiñón en el mismo lado del plato para que su salsa de bogavante forme una diagonal perfecta sin que apenas roce a su pescado perfecto está haciendo algo más que emplatar. Está mejorando notablemente el sabor de su creación. Sin duda alguna. Exactamente eso hacemos en DOCA con nuestros diseños. Podrían ser solo funcionales y precisos pero queremos que también sean emocionantes.

Function and Excitement

When a chef places all the mushroom fragments on the same side of the plate so that its lobster sauce shapes a perfect diagonal without rubbing its perfect fish is doing more than just serving. It is markedly improving the taste of his/her creation. Without a doubt. This is exactly what we do in DOCA with our designs. They could only be functional and accurate but we want them to be exciting too.



WELL, THE TASTE
IS THE MAIN THING,
BUT THE WAY IT
LOOKS MATTERS
TOO...

LO NO EFIMERO

Dicen que algunos edificios, no muchos, tienen su propia personalidad, exactamente igual que la que podría tener un escritor célebre, un pintor o un reconocido músico. Es verdad. Y eso ocurre no solo por su aspecto exterior, por su fachada, o porque se hayan levantado en las zonas más carismáticas de las grandes ciudades, sino por la gente extraordinaria que habita en ellos y por su historia. Por su Interior. Estas singularidades arquitectónicas tienen sus reglas particulares acerca precisamente de ese interior. Son unas normas no escritas pero que conocen muy bien las personas que viven allí y que tienen que ver con el estilo y la clase. Simplemente. Respetar esas directrices significa respetar todos y cada uno de los conceptos de armonía, funcionalidad y elegancia. Nosotros lo hemos hecho. Y hemos de decir que ayudar a crear algunos de los espacios más interesantes de estas casas ha sido un verdadero reto y también un placer. Ambas cosas. Lo que permanece, lo que se recuerda. Puede ser físico o conceptual. Una idea, un suceso, una construcción, una historia, una sensación, ... Para que no se convierta en efímero tiene que interesar por su discurso, por su fortaleza, ... o por su belleza. A esas cosas nos referimos cuando hablamos de arquitectura y de interiorismo. De edificios y de personas. De bibliotecas y de cocinas.



"LA HUELLA DE LA EXCELENCIA"
"THE MARK OF EXCELLENCE"

It is believed that some buildings, not many, hold their own personality, exactly the same as the one a famous writer, a painter or a recognized musician could have. That's true. And this occurs not only because they were designed by a remarkable architect or because they have been erected in the most charismatic areas of the big cities, but also because of the extraordinary people who live in them and their history. Because of what's inside. These architectural singularities have their particular rules about what it is found inside. They are unwritten rules but they know very well the people that live there and that they have to do with the style and class. Simply respecting these standards means respecting the concepts of harmony, functionality and elegance. We have done it. And we have to say that helping to create some of the most interesting spaces of these houses has been a true challenge and also a pleasure. Both things. What it remains, what it is recalled. It can be physical or conceptual. An idea, an event, a construction - a story, a sensation,... So as not to become ephemeral, it has to be interested by its speech, its strength,... or its beauty. These are the things we refer to when we talk about architecture and interior design. About buildings and people. About Libraries and kitchens.

ARCHITETTURA

Aseguraba Otl Aicher, prestigioso pensador, diseñador y visionario alemán, autor de marcas tan legendarias como Braun, Lufthansa o los Juegos Olímpicos de Munich, que solo los diseñadores que saben cocinar están capacitados para diseñar una cocina. Nadie más debería atreverse. Se podría decir algo parecido sobre los arquitectos. Ninguno de ellos debería trazar ni una sola línea sin saber antes como se plancha correctamente una camisa o cómo limpiar perfectamente los cristales de una ventana. Hablamos de no subordinar el uso a la estética. Pero, cuidado, tampoco al contrario. Hablamos de equilibrio. Esa sería la arquitectura ideal.



ARKITEKTUR

Otl Aicher, prestigious thinker, German designer and visionary, author of brands so legendary as Braun, Lufthansa or the Olympic Games of Munich, assured that only designers who know how to cook are able to design a kitchen. No one else should dare. You could say something similar about architects. None of them should draw a single line without first knowing how to properly iron a shirt or how to perfectly clean the glass of a window. We talk about not subordinating the use of aesthetics. But, careful, neither the opposite. We talk about balance. That would be the ideal of architecture.

LAVELET

Negresco Leather

Lavelet Negresco Leather es una nueva propuesta de placer visual. Traslada el arte pictórico desde el lienzo al frente de piedra natural de una cocina. Pero lo hace de una manera absolutamente natural e integrada con el resto de los componentes. No es una obra de arte incrustada en la cocina sino una cocina que, en sí misma, es una instalación artística. Su valor añadido es la funcionalidad, otro de los puntos fuertes de DOCA. Y cuando sumamos arte y funcionalidad obtenemos ese intangible fundamental en este tipo de espacios: Emoción. //

Lavelet Negresco Leather is a new proposal of visual pleasure. It Moves the pictorial art from the canvas to the front of a natural stone kitchen. But it does so in an absolutely natural way and integrated with the rest of the components. It is not a work of art embedded in the kitchen but a kitchen that, in itself, is an artistic installation. Its value added is its functionality, another of DOCA's strengths. And when we add art and functionality we get that paramount intangible in these types of spaces: Emotion //



Jazz



La magia del jazz y de la cocina se encuentra en su metamorfosis y en su capacidad por fusionar estilos. Si pensamos en jazz, pensamos en Miles Davis, una de las figuras más innovadoras e influyentes de los últimos 50 años, junto a Louis Armstrong, Duke Ellington, Charlie Parker o John Coltrane. Su trompeta nos regaló uno de los sonidos más personales e íntimos que se recuerdan en el mundo del jazz, sobre todo en su vertiente modal. Este genio del metal creció al este de Saint-Louis junto con su afición a colecciónar discos de jazz. Archivar las facturas de su padre, que era dentista, no era exactamente lo que más le gustaba. Miles no servía para los números. Pero sí para las notas. Y eso lo descubre a muy temprana edad, cuando sus padres le regalan su primera trompeta y comienza a recibir clases de música. El primer éxito musical de Miles Davis se produjo en 1944 cuando, tras graduarse, pudo tocar con la banda de Billy Eckstine, que se encontraba de gira por la ciudad y que contaba con músicos como Charlie Parker y Dizzy Gillespie, artífices del emergente estilo Bebop. En febrero de 1957, la discográfica Capitol Records edita el disco Birth of the Cool, con el que Davis, al mando de nueve formidables músicos, entre los que se encontraban Lee Konitz, Gerry Mulligan, John Lewis, J.J. Johnson y Kenny Clark, lanza el nuevo estilo Cool. Con arreglos de Gil Evans, sus doce temas incorporaban, además de su trompeta, una inusual sección de viento con un saxo alto, un saxo barítono, un trombón, un corno francés y una tuba. Ese mismo año Davis regresó a París, donde improvisó la música para la película de Louis Malle "L'Ascensour pour l'Echafaud", protagonizada por Jeanne Moreau, y con la que fue nominado para los Grammy en 1960 como mejor interpretación de jazz.

**life is like jazz ...
it's better when you
improvise**

Después crea Miles Davis Sextet y comienza a experimentar con el estilo modal, que consistía en improvisaciones en escalas, más que en cambios de acordes. Llega así la grabación en estudio de Kind of Blue, un disco que será toda una revolución y convertirá a Miles en un hito del jazz moderno, además de proporcionarle unas ventas superiores a los dos millones de copias. Sin embargo, cuando Davis entró en el estudio de grabación, junto con John Coltrane (saxo tenor), Bill Evans (piano), Wynton Kelly (piano en Freddie freeloader), Paul Chambers (contrabajo), Jimmy Cobb (batería) y Cannonball Adderley (saxo alto) nadie supo predecir esta conjunción de estrellas como una señal inequívoca para el nacimiento de un clásico. En esa grabación, Davis les pidió a los músicos que apenas ensayaran, según afirmaciones del pianista Bill Evans, y sólo les proporcionó algunos bocetos de las líneas de escalas y melodías. "Tocad esto como si flotara", les dijo simplemente. Se dice que Miles Davis, cambió los estilos del jazz varias veces, cuatro o cinco según algunos especialistas, pero sin duda, siempre será recordado por ofrecer la primera combinación de jazz y rock en la historia, lo que luego se bautizó como fusión. Su álbum Bitches Brew, de 1969, es un claro ejemplo. La creación de todos estos estilos confirma que fue Davis quien encabezó cada siguiente innovación que se produjo en el jazz. En sus formaciones desfilaron músicos que han escrito páginas históricas en el mundo de este tipo de música, aparte de los mencionados Wayne Shorter, Ron Carter, Herbie Hancock, Ornette Coleman, Dave Holland, John McLaughlin, Chick Corea, Joe Zawinul, Keith Jarrett, George Benson, Bill Cobham, Jack DeJohnette, Carles Benavent..., etc. Miles, principio de la oscuridad, tenía un carácter introverso, misterioso y tímido, pero su incansable obsesión por la innovación, la perfección y su incesante experimentación con nuevas formas de hacer música es lo que le hace único. "Si no puedo poner algo mío en esta música, más vale morir", dijo él mismo durante una entrevista. También en DOCA somos amantes de la fusión. Y también nosotros hacemos una música muy particular cuando diseñamos nuestras colecciones, aunque en nuestro caso no solo llegamos al público del jazz sino al de otros estilos. Rock, blues, soul... y algunos más. Hacemos fusión entre diseño y ergonomía, con materiales tan distintos como la madera, el acero o el vidrio... Fusión entre rapidez y seguridad, entre sabor y limpieza, entre belleza y funcionalidad. Incluso podemos rendir culto a lo clásico sin perder de vista la vanguardia. Y al contrario. Al fin y al cabo se trata de conformar el espacio más importante de la casa para que proporcione el mismo confort y la misma intimidad que la que pueda haber en el salón o en la biblioteca, para que las mejores recetas mariden bien con la mejor música, preferiblemente jazz, por supuesto. Algun melómano ha llegado a decir que Kind of Blues es perfecto para la cocción lenta de los alimentos. Esta pequeña reflexión podría explicar nuestro modo de entender el planteamiento de una cocina, una manera de transportarnos a un momento de nuestra vida que creímos olvidado... "El humo engarzaba las briznas aromatizadas con las notas de piano y el riff del contrabajo mientras sonaba So What, todo ello suspendido en el aire de la cocina. A media luz, si se prefiere, aparecen las brumas de la trompeta y el saxofón con el golpeteo casi mudo de los platos de la batería... La cena estaba servida. Miles Davis lo tenía claro y así lo ordenaba "Tocad esto como si flotara".

The magic of jazz and cooking is found in its metamorphosis and capacity by merging styles. If we think about jazz, we think of Miles Davis, one of the most innovative and influential figures of the last 50 years, along with Louis Armstrong, Duke Ellington, Charlie Parker or John Coltrane. His trumpet gave us one of the most personal and intimate sounds in the world of jazz, especially in its modal aspect. This metal genius grew up in the east of Saint Louis along with his fondness for collecting jazz records. Filing his father's dentist bills wasn't exactly what he liked best. Miles wasn't good with numbers. But he was with musical notes. And he discovered that at a very early age, when his parents gave him his first trumpet and he began to receive music lessons. The first musical success of Miles Davis came in 1944 when, after graduating, he was able to play with the band of Billy Eckstine, who was touring the city and who had musicians such as Charlie Parker and Dizzy Gillespie, architects of the emerging Bebop style. In February 1957, the record company Capitol Records released the album Birth of the Cool, by which Davis, led by nine formidable musicians, including Lee Konitz, Gerry Mulligan, John Lewis, J.J. Johnson and Kenny Clark, Launched the cool-new style. With arrangements by Gil Evans, his twelve songs incorporated, in addition to his trumpet, an unusual section of wind with a high sax, a baritone sax, a trombone, a French horn and a tuba. That same year Davis returned to Paris, where he improvised the music for the Louis Malle movie "L'Ascensour pour l'Echafoud", starring Jeanne Moreau, and by which he was nominated for the Grammys in 1960 for best jazz performance. Then he created Miles Davis Sextet and began experimenting with the modal style, which consisted on improvisations on scales rather than chord changes.



MILES DAVIS
BILL EVANS
1958 GRABACION KIND OF BLUE



MILES DAVIS
JEANNE MOREAU
LOUIS MALLE
L'ASCENSOUR POUR L'ECHAFOUD 1960

The creation of all these styles confirms that it was Davis who spearheaded every next innovation in jazz. In their bands there were musicians who have written historical pages in the world of this type of music, apart from the mentioned, Wayne Shorter, Ron Carter, Herbie Hancock, Ornette Coleman, Dave Holland, John McLaughlin, Chick Corea, Joe Zawinul, Keith Jarrett, George Benson, Bill Cobham, Jack DeJohnette, Carles Benavent..., etc. Miles, prince of darkness, had an introvert personality, mysterious and timid character, but his tireless obsession with innovation, perfection and his constant experimentation with new ways of making music is what made him unique. "If I can't put something of mine in this music, it's better to die," he said during an interview. DOCA is also a fan of merging. And we also make a very particular music when we design our collections, although in our case we not only reach the audience of jazz but also that of other styles. Rock, blues, soul... and some more. We make fusion between design and ergonomics, with materials as different as wood, steel or glass... Fusion between speed and safety, between taste and cleanliness, between beauty and functionality. We can even worship the classical without losing sight of the vanguard. On the contrary. After all, it is a matter of forming the most important space in the house so that it provides the same comfort and intimacy as the one we may find in the living room or in the library, so that the best recipes match the best music, preferably jazz, of course. Some music lovers have come to say that "Kind of Blues" is perfect for slow cooking of food. This small reflection could explain our way of understanding the approach of a kitchen, a way of transporting ourselves to a moment of our life we thought forgotten... "the smoke set the sparks aromatized with the notes of piano and the riff of the bass while playing "So What", all suspended in the air of the kitchen. At half light, if you prefer, the mists of the trumpet and saxophone appear with the almost mute pounding of the drums... Dinner was served. Miles Davis had it clear and stated "Play this as if it floated".



MILES DAVIS
1926 - 1991

BAUHAUS

100 AÑOS DE PURO DISEÑO

BAUHAUS, escuela creada por Walter Gropius en 1919 y cerrada por el nacional-socialismo alemán en 1933, fue la primera escuela de diseño del siglo XX. La Bauhaus (casa de construcción, en alemán), ha sido una de las experiencias más interesantes de esa época en el campo del arte y del diseño, además de conformarse como la célula germinal del diseño industrial. Allí se crearon y aplicaron nuevas y revolucionarias concepciones pedagógicas en el campo de la educación estética. Esta singular escuela, enmarcada en un rígido racionalismo, buscó, dentro de un contexto técnico, la simplificación de la forma de los objetos y la reducción a sus elementos geométricos como un método lógico y exacto de revalorizar la función. En ese proceso de búsqueda, que llevó a lo que hoy podemos llamar forma o estilo Bauhaus, la escuela recibió la influencia tanto del movimiento De Stijl, como de los constructivistas rusos. Gropius desarrolló un plan de estudios muy preciso para conseguir que artesanos y diseñadores, procedentes de diversos orígenes sociales y educativos, fueran capaces de crear objetos funcionales y bellos, adecuados a la nueva vida moderna. El mismo Walter Gropius, como director y "maestro de forma" del taller de muebles, propició la creación, en 1923, de la silla y la mesa de Marcel Breuer, uno de los primeros oficiales del taller. La Bauhaus combinaba elementos de artes plásticas con disciplinas de diseño gráfico e industrial porque su objetivo consistía en sumergir a los alumnos en el estudio de materiales, teoría del color y relaciones formales entre diferentes campos creativos y de investigación. Talleres de metales, tejidos, cerámica, carpintería, vidrio, impresión gráfica, impresión y publicidad, fotografía, pintura, piedra, escultura y teatro se interrelacionaban entre sí para provocar el mayor número de synergias posibles. De nuevo, la fusión.



ENJOY THE KITCHEN

BAUHAUS, school created by Walter Gropius in 1919 and closed by the national German socialism in 1933, was the first school of design of the 20th century. The Bauhaus (construction house, in German), has been one of the most interesting experiences of that time in the field of art and design, as well as forming the germ cell of industrial design. There, new and revolutionary pedagogical concepts were created and applied in the field of aesthetic education. This unique school, framed in a rigid rationalism, sought, within a technical context, the simplification of the shape of the objects and the reduction to its geometric elements as a logical and accurate method of revaluing the function-. In that search process, which led to what we can now call the Bauhaus form or style, the school was influenced by both the De Stijl-Movement and the Russian constructivists. Gropius developed a very precise curriculum to ensure that craftsmen and designers, from diverse social and educational backgrounds, were able to create functional and beautiful objects, suited to the new modern life. Walter Gro-Pius himself, as director and "teacher of form" of the furniture workshop, promoted the creation, in 1923, of the chair and table of Marcel Breuer, one of the first officers of the workshop. The Bauhaus combined elements of plastic arts with disciplines of graphic and industrial design because its objective was to immerse students in the study of materials, colour theory and formal relationships within different creative and research fields. Workshops of metals, fabrics, ceramics, carpentry, glass, graphic printing, printing and advertising, photography, painting, stone, sculpture and theatre were interrelated in order to provoke the greatest number synergies possible. Once again, the merger.

Este modus operandi es prácticamente idéntico al que se da en un grupo de música durante el proceso de escribir e interpretar una buena canción. Cada instrumento sabe perfectamente lo que tiene que hacer, pero es en el diálogo y en la conjunción con los demás músicos cuando el trabajo brilla y el público enloquece y obtiene justamente no solo lo que anhelaba sino también lo que no esperaba. En el mundo del interiorismo, concretamente en la creación y construcción de espacios para la cocina, también dependemos de esa capacidad para sorprender. Y cada equipo tiene su particular estilo, su lenguaje artístico. El nuestro, también como en la música, consiste en fusionar dos conceptos fundamentales: Función y Emoción.

This modus operandi is practically identical to the one that occurs in a music group during the process of writing and playing a good song. Each instrument knows perfectly well what to do, but it is in dialogue and in conjunction with the other musicians when the work shines and the audience goes crazy and gets just not only what they longed for but also what they did not expect. In the world of interior design, specifically in the creation and construction of kitchen spaces, we also depend on that ability to surprise. And each team has its own style, its artistic language. Ours, as well as in music, consists on merging two fundamental concepts: Function and Emotion.

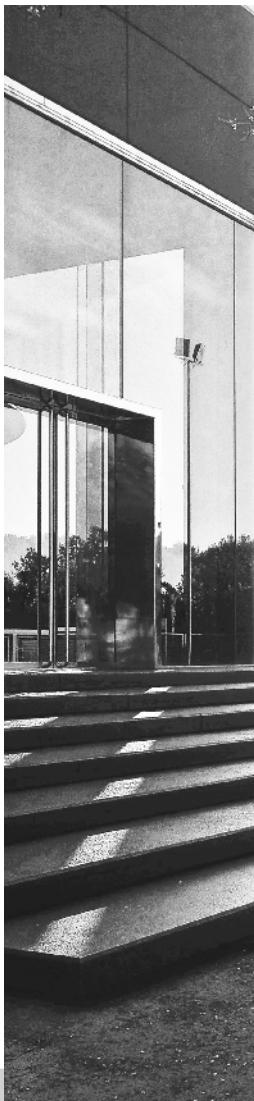
ENGINEERS AND ARCHITECTS DISCUSSING WITH CABINETMAKERS AND DESIGNERS. THAT'S THE METHOD.



El final de este periódico es, en realidad, el comienzo. El principio de todo, otra vez. Vienen nuevos materiales, nuevas necesidades y funciones. Viene el grafeno, los hologramas, las aleaciones de metales revolucionarios, ... Nosotros, como siempre, seremos los primeros en estudiarlos y decidir si son interesantes para diseñar y organizar espacios todavía más limpios, más resistentes y más lógicos. Y continuaremos innovando siempre que no se altere en lo más mínimo ni uno solo de los valores de ese lugar llamado cocina: los sabores, el confort, los aromas, la seguridad. Y la estética. Estaremos bien atentos.

The end of this newspaper is, actually, the beginning. The beginning of everything, again. New materials, new needs and functions are coming. The grapheme, the holograms, revolutionary metal alloys are coming.... We, as always, will be the first to study them and decide if they are interesting to design and organize even cleaner, more resistant and more logical spaces. And we will continue to innovate as long as we do not alter in the slightest one of the values of that place called kitchen: flavours, comfort, scents, and safety. And aesthetics. We will pay careful attention.

DOCA abre en Madrid. El nuevo show-room de la compañía valenciana se ha inaugurado en una de las zonas más interesantes y activas de la capital española y mostrará en directo su particular filosofía acerca de la cocina y su relación estilística y práctica con la arquitectura y el interiorismo más vanguardista. La idea es convertir este centro no solo en una gran exposición de sus nuevos proyectos sino en un lugar de encuentro y reflexión para todos los profesionales que intervienen en el desarrollo de la cocina como espacio vital de la casa: arquitectos, interioristas, constructores y usuarios. Un lugar en el que se debe entrar dejando atrás cualquier idea preconcebida sobre la cocina y al que hay que acceder dispuesto a reconsiderar todas las premisas y convicciones adquiridas. Esta nueva flagship será, además, la forma más dinámica e instantánea de descubrir físicamente, a través de los diseños de DOCA, las últimas tendencias en ferias como Milan Design Week, Eurocucina o Cevisama, donde la compañía valenciana, en la última edición, sorprendió con su modelo Magma Ata. Esta impresionante y novedosa serie tiene la particularidad de jugar con los contrastes de un modo especialmente elegante: Acero y nuevos materiales muy técnicos que han sido combinados respetuosamente con la madera de un roble de más de mil años de antigüedad y con un nuevo tipo de piedra pulida que incorpora incrustaciones de fósiles auténticos. Poesía pura, solo para iniciados. Después de cuatro décadas evolucionando, DOCA considera que es el momento de compartir, aún más, su personal revolución con el espacio, el diseño y la funcionalidad. Su proceso de creación y elaboración es realmente complicado pero su cometido final es, sin embargo, extremadamente sencillo. Disfrutar de la cocina.



NEW FLAGSHIP STORE MADRID

Doca Headquarters



Flagship Store Madrid - C/ Edgar Neville 20

DOCA opens in Madrid. The new showroom of the Valencian company has been inaugurated in one of the most interesting and active areas of the Spanish capital and it will show live its particular philosophy about cooking and its stylistic and practical relationship with the architecture and the more vanguard interior design. The idea is to make this place not only a great exhibition of your new projects but also a meeting place and reflection for all professionals involved in the development of the kitchen as a living space of the house: architects, interior designers, builders and users. A place where one must enter, leaving behind any preconceived ideas about cooking and willing to reconsider all acquired premises and convictions. This new Flagship will also be the most dynamic and instant way to physically discover, through the designs of DOCA, the latest trends in fairs such as Milan Design Week, Eurocucina or Cevisama, where the Valencian company, in the last edition, surprised with its Magma Ata model. This impressive and novel series has the peculiarity of playing with contrasts in a particularly elegant way: Steel and new highly technical materials that have been respectfully combined with the wood of an oak more than a thousand years old and with a new type of polished stone that incorporates incrustations of authentic fossils. Pure poetry, only for insiders. After four decades of evolution, DOCA considers that it is time to share, even more, its personal revolution with space, design and functionality. Its process of creation and elaboration is really complicated but its final task is, however, extremely simple. Enjoy the kitchen