

Product Designer & Prototyping

Designed & developed 'La cena está servida' for SOBREMESA collection (PRISMA Collective), a multifunctional plate crafted to evoke warmth and surprise

Ontworpen & ontwikkeld: 'La cena está servida' voor SOBREMESA (PRISMA Collective), een multifunctioneel bord om warmte en verrassing op te roepen.

Hosted by: Daniela Rodriguez

Project Information (EN)

La Cena está Servida

Like other objects from the SOBREMESA collection, this piece highlights orange clay, a material deeply rooted in the history of Mexican cuisine. By using this type of ceramic that is so characteristic of traditional Mexican cookware, the design revives a familiar and nostalgic texture, translating it into a contemporary context.

The concept reimagines the conventional plate by introducing a ritual of discovery. When served, a central lid initially conceals the main course, creating an element of surprise and anticipation for the diner before the meal begins.

Once removed, this lid reveals its dual purpose, functioning as a bowl for traditional liquid starters, like soups or creams, while a separate cavity holds the side dish. By accommodating a three-course meal in a single object, the piece's organic forms evoke the dynamism, closeness, and warmth that define the Mexican culture of sharing food.

Projectinformatie (NL)

Net als andere objecten uit de SOBREMESA-collectie legt dit stuk de nadruk op oranje klei, een materiaal dat diep geworteld is in de geschiedenis van de Mexicaanse keuken. Door dit type keramiek te gebruiken, dat zo kenmerkend is voor traditioneel Mexicaans kookgerei, blaast het ontwerp een vertrouwde en nostalgische textuur nieuw leven in en vertaalt deze naar een hedendaagse context.

Het concept geeft een nieuwe invulling aan het conventionele bord door een ontdekkingsritueel te introduceren. Bij het serveren verbergt een centraal deksel in eerste instantie het hoofdgerecht, wat zorgt voor een element van verrassing en verwachting bij de gast voordat de maaltijd begint.

Eenmaal verwijderd onthult dit deksel zijn dubbele functie: het dient als kom voor traditionele vloeibare voorgerechten, zoals soepen of crèmes, terwijl een aparte uitsparing het bijgerecht bevat. Door een driegangendiner in één object onder te brengen, roepen de organische vormen van het stuk de dynamiek, verbondenheid en warmte op die kenmerkend zijn voor de Mexicaanse eetcultuur.

Image List

Filename	Caption	Credit
No images available.		

The images above are included in the ZIP under /images.