

Txokolate-ontzia izango da 2020ko HAU, Euskal Herriko objektu tradizionalaren diseinu lehiaketako objektua, abiatzen den 4. edizioan

Laugarren ediziora iritsi da HAU. Euskal Herriko objektu tradizionalaren lehiaketa eta txokolate-ontzia izan da aurtengo objektua. Bitamine Faktoria mugaz gaindiko sormen eta kultura ekoizpen lantegiak San Telmo Museoaren, Mondragon Unibertsitatearen eta Aranzadi Zientzia Elkartearen laguntzarekin antolatzen duen lehiaketa da eta euskal kulturako objektu tradizional bat gaurkotzea du helburu. Diseinu garaikidearen begiradatik egokitu, berritu eta berrinterpretatzea eskatzen zaie parte hartzaileei, gure historiarekin lotura berriak sortu eta diseinu alorrean ikerketa ildoak zabaltzeko.

Aurreko edizioetan taloaskea, kutxa eta zizeilua izan ziren aukeratutako objektuak, eta aurtengo edizioan txokolate-ontzia da. Txokolatea prestatzeko erabiltzen zen sukaldeko tresna bat da, bular formako ontzi bat, behealdean sabela duena eta ahoaren aldean berriz lisoa dena. Eusteko kirten bat du. Goikaldeko estalkiak erdian zulo bat du, zurezko irabiagailua sartzeko. Pieza hau barra luze bat da, estalkiaren irekiduratik irteten dena, bi aldeetara bira egin dezan, bi eskuekin eusteko eta mugitzeko. Barra horrek behealdean zilindro ildaskatu bat du. Zilindro horrek, bi aldeetara biratzean, uretan edo esnetan murgildutako txokolatzeko ontzak zanpatzen ditu, nahasketa desegin eta loditu arte. Piezetako batzuk idulki baten edo hanka txiki batzuen gainean finkatuta zeuden.

Lehiaketa hau diseinuaren alorrean diharduten **ikasleei, profesionaleri edo kolektiboeri** zuzenduta dago (industria- eta produktu-diseinua, arkitektura, ingeniariak, arte ederrak, etab.) eta lanak aurkezteko epea apirilaren 20ra artekoa da.

Ondoren, jasotako proiektuak **irizpide** hauen arabera baloratuko ditu epaimahaiak:

- Diseinuaren funtzionaltasuna eta kalitatea
- Jatorrizko diseinuari erantsitako ekarpen berritzaileak
- Diseinuaren bideragarritasun ekonomikoa, balizko merkaturatzea aintzat hartuz
- Jatorrizko diseinuarekiko prototipoak duen doitasuna
- Prototipoaren gauzatze-kalitatea
- Irudiaren komunikazio-balioa
- Jasangarritasuna eta ingurumen-eragina

Epaimahaia diseinuko eta euskal etnografiako alorretako aditu hauek osatuta egongo da: Fermín Leizaola Calvo (Aranzadi Zientzia Elkarteko Etnografia Saileko zuzendaria); Elisabeth Urrutia Bea (industria-diseinuko irakaslea eta ikerlaria Mondragon Unibertsitatean); Agurtzane Garai Ibarluzea (San Telmo Museoko Mediazio arduraduna); Bitamine Faktoriako lantaldeko kide bat.

Ekainean proiektu sarituaz eta diseinu nabarmenez osatutako **erakusketa San Telmo Museoa**n antolatuko da.

Xehetasun gehiago <https://bitamine.net/eu/calls/54> Oinarriak [HAU 2020](#)

Abierto el plazo para la 4ª edición de HAU, concurso de diseño de objetos tradicionales vascos, que se centrará en la chocolatera

HAU, concurso de diseño de objetos tradicionales vascos, llega este año a su cuarta edición, y el objeto sobre el que se trabajará en 2020 es la chocolatera. El concurso, organizado por Bitamine Faktoria, fábrica de creación y producción cultural transfronteriza, en colaboración con San Telmo Museoa, Mondragon Unibertsitatea y Aranzadi Zientzia Elkarte, tiene como objetivo actualizar un objeto tradicional de la cultura vasca. Los proyectos adaptan, renuevan y reinterpretan el objeto desde el punto de vista del diseño contemporáneo. De esta manera, se crean nuevas relaciones con nuestra historia ampliando las líneas de investigación en el campo del diseño industrial.

En las anteriores ediciones los objetos seleccionados fueron la *taloaskea* (2017), la *kutxa* (2018) y el *zizeilu* (2019), y en este caso la pieza objeto de revisión es la chocolatera. Este utensilio de cocina de forma tubular, abombada o ventruda en su mitad inferior y lisa en la parte de la boca, estaba provisto de un mango. En la parte superior, dispone de una tapa con un orificio en la parte central donde se introduce el batidor o molinillo de madera, consistente en una barra larga que sobresale por la abertura de la tapa para que gire a ambos lados, bate las onzas de chocolate sumergidas en agua o leche hasta deshacerlas y espesar el conjunto. Algunas de las piezas se asentaban sobre una peana o sobre unas pequeñas patas.

El concurso está dirigido a **estudiantes, profesionales o colectivos** del ámbito del diseño (diseño industrial y de producto, arquitectura, ingenierías, bellas artes, etc.) y la convocatoria para enviar los trabajos estará abierta hasta el 20 de abril.

El jurado valorará los trabajos recibidos según los criterios que a continuación se señalan:

- Funcionalidad y calidad del diseño
- Las aportaciones innovadoras en cuanto al diseño
- La viabilidad económica del diseño, así como su posible introducción en el mercado
- Fidelidad del prototipo con el diseño original
- Calidad de ejecución del prototipo
- Valor comunicativo de la imagen
- Sostenibilidad e impacto ambiental

El **jurado** estará compuesto por las siguientes personas vinculadas al campo del diseño y la etnografía vasca: Fermín Leizaola Calvo (director del departamento de Etnografía de la Sociedad de Ciencias Aranzadi), Elisabeth Urrutia Bea (profesora e investigadora de diseño industrial en Mondragon Unibertsitatea), Agurtzane Garai Ibarlucea (responsable de Mediación de San Telmo Museoa), un(a) miembro del equipo de Bitamine Faktoria.

En junio el proyecto ganador y los diseños destacados se mostrarán en una **exposición** en San Telmo Museoa.

Más información <https://bitamine.net/es/calls/54> Bases [HAU 2020](#)