PER VEURE L'ENTREVISTA COMPLETA A PREMIÀ DE DALT MEDIA,
ESCANEGEU EL QR

Maïa Radresa Lemmens

Ceramista amb taller a Premià de Dalt

«La ceràmica és passió, però també és una manera d'entendre la vida»

Ceramista, formadora i creadora de peces per a restaurants d'alta gastronomia, la Maïa Radresa ha convertit el fang en el fil conductor de la seva vida. Parlem amb ella sobre els seus inicis, la influència japonesa i la gastroceràmica.

Vens d'una família molt vinculada a l'art. Quan vas decidir que el teu camí seria la ceràmica?

Va ser una decisió una mica inesperada. El meu pare és pintor i la meva mare restauradora d'art antic, així que l'art sempre havia estat present a casa. Però jo no tenia clar què volia fer. Era una adolescent inquieta, no m'agradava gaire estudiar, i un dia vaig pensar que la ceràmica encaixava amb mi perquè sempre havia tingut habilitat amb les mans.

Els teus primers passos van ser en un taller de Cabrera de Mar. Què et va aportar aquella experiència?

Allà vaig descobrir que la ceràmica era molt més que modelar fang. Vaig aprendre tècnica, però també disciplina, constància i una manera d'entendre l'ofici. Treballàvem amb eines molt tradicionals i vaig viure situacions que avui semblen d'una altra època. Va ser una escola de vida.

Quan vas adonar-te que la ceràmica seria alguna cosa més que una professió?

Amb 17 anys vaig veure que era bona en allò i que m'obria un món infinit de possibilitats. A partir d'aquell moment es va convertir gairebé en una obsessió. Tot el que guanyava ho invertia en materials, cursos o llibres. Només volia aprendre.

El Japó ha tingut una influència especial en la teva manera de crear. Per què?

Per la filosofia que hi ha al darrere. M'atrau molt la manera com relacionen la ceràmica amb la vida. La valoració de la imperfecció, la reparació dels objectes, el respecte pel pas del temps... Tot això connecta molt amb mi. La ceràmica japonesa té una dimensió espiritual que m'interessa profundament.

Has definit la ceràmica com una experiència gairebé mística.

Molta gent pensa que només és una tècnica, però hi ha una part molt introspectiva. És una feina força solitària. Passes moltes hores davant del torn, concentrada, en silenci. Arriba un moment en què només existeixen el fang i les mans. Els problemes desapareixen i apareix una sensació de calma molt difícil d'explicar.

També has viscut moments complicats. Vas tenir una etapa de bloqueig creatiu després dels teus primers èxits.

Vaig començar a exposar molt però va arribar un moment en què vaig sentir que no podia superar el que havia fet. Em vaig bloquejar. Tenia por de repetir-me o de no estar a l'altura de les expectatives.

Com te'n vas sortir?

Gràcies a la gastronomia. Una xef em va encarregar una vaixella i allò em va obrir una porta completament nova. Vaig descobrir que m'apassionava crear peces pensades per a cuiners i restaurants. Aquell projecte va marcar un abans i un després.

És el que avui coneixem com a gastroceràmica.

Exactament. El que m'agrada és que ja no es tracta només d'expressar-te tu mateixa. Has d'escoltar el xef, entendre la seva cuina, el seu estil i les seves necessitats. Cada projecte és un repte diferent. Treballes amb la creativitat, però també amb la funcionalitat.

Quan sec davant del torn, els problemes desapareixen. És un moment gairebé meditatiu

Aquesta connexió amb la cuina ve de lluny?

Sí. Els meus pares van tenir un restaurant a l'Empordà i vaig créixer entre fogons. Cuinava amb el meu pare des de petita. Sempre dic que, si no hagués estat ceramista, probablement hauria acabat dedicant-me a la cuina.

Després de tants anys, què continua apassionant-te del fang?

Que mai deixa de sorprendre'm. Sempre hi ha una tècnica nova per descobrir, una idea per explorar o una peça diferent per crear. La ceràmica t'ensenya que aprendre és un camí que no s'acaba mai.