

OPENHOUSE

The life we share



DELICIOUS & SONS. *In the Kitchen with Mónica and Ricky, Barcelona*

THE OLD GIRL. *A plot in common, Lauriston, Australia*

UP ON THE MOORS. *Sara Tasker, Yorkshire, UK*

ONEIRIC BRUTALISM. *A morning at Xavier Corberó's place, Barcelona*

O APARTAMENTO. *Too close is never close enough, Lisbon*

ARCA. *Learning from nature, Paraty, Brasil*

S.S. VALLEJO. *Home to the Varda artists residency program, Sausalito, California*

COLLECTED LIFE. *Tágomago, Barcelona*

BACK TO LIFE. *Cap Moderne and the life of Eileen Gray, France*

IN THE KITCHEN WITH MÓNICA AND RICKY DELICIOUS & SONS

Barcelona

DELICIOUSANDSONS.COM

"Truths usually make their way less smoothly than lies do; but in the end, stubbornly, they make their own way."

LEONARDO PADURA
(HAVANA, 1955)

Written by NAILA TAHBAUB RIVADULLA
Photography by SALVA LÓPEZ

@NAILA_TAHBAUB
SALVALOPEZ.COM



I meet with Mónica Navarro and Ricky Mandle in their garden in Sarríà on a sunny morning of an autumn that is just beginning. The leaves have begun to fall and they provide chaotic decoration, and the remaining mosquitoes are trying to eat us, obeying their instincts of survival. Later, rays of sun flood the façade of this cozy house.

As a couple, Mónica and Ricky are very much in tune with each other, arranging their thoughts in silence and setting out their views of the world, food, ethics, and friendship as if they spoke with the same mouth. They share the same awareness; while one speaks, the other thinks, and vice versa. So it is that we converse, opening the path to the story that flows out from the truth of their lives.

They tell me how, one cold winter morning in Barceloneta, they decided to devote themselves entirely to gastronomy. Nearly 13 years have passed since they founded their first project, Delishop, (long before foodie fever began), a long-acclaimed gourmet food brand based on “world cooking basics” and the concept of “a journey through the cuisines of the world”.

At that time their professional careers were going in a different direction. He had studied literature and medieval history, and she had studied sociology, and they both worked in large corporations. However, their love of cooking goes back to their childhoods. Ricky cooked when he was little. At college he organized all the barbecues and other “foodie” events. Laughing, he remembers when he started a small fire in his parents’ kitchen in New York. Mónica comes from a matriarchy of cooks, without formal training, but full of passion, where the tiny kitchen was the center of the house and always packed with pots and pans.

As a way to disconnect from his work, Ricky studied cooking at the prestigious Hoffman school in Barcelona. Both travelled extensively for work, so much that it began to be exhausting. Barcelona allows them to travel constantly to Italy, one of the main countries where they produce their products. The love of the Mediterranean and Monica’s connection with the Ampurdán completed the perfect equation to create Delishop. It was time to put on the apron and mix work and pleasure.

The concept of pleasure has always been in the background of their imaginative thinking. A concept that gave way to Delicious & Sons, a new brand through which they present their recipes as a new call to relish and enjoy carefully selected and created products. More than 12 years after creating Delishop, the couple tells us about their new range of sauces and healthy condiments that are true to the purest Mediterranean style of eating.





Naila Tahbaub: How did Delicious & Sons develop? What are the values behind the brand?

Mónica & Ricky: Delicious & Sons is the child of Delishop. They share the same strong roots, evolving from the same point in time when we gave ourselves the opportunity to drop everything, to change our lives and invest all our savings in our passion: gastronomy. Delicious & Sons has been in development since 2012 as a way of creating a delicious and easy-to-use product. We wanted to maintain the best a food product can give in terms of healthiness and naturalness. That is why we have created the line of Mediterranean, natural, organic, non-GMO, gluten-free products, with no added sugar, suitable for vegetarians and vegans, and more importantly, products that are committed to quality, taste, and ease of use.

N.T: So there is no contradiction between healthy and tasty food?

M & R: No. We refuse renounce on taste or authenticity in our recipes. This is the basic principal we use when developing each product. Perhaps the fact our daughter is intolerant to a variety of foods drove us even more to find the right formula that combines everything.

N.T: And the vocation of Delicious & Sons ...?

M & R: Our strongest vocation is to normalise quality, gourmet products making them available to as many people as possible. We don't like the word "gourmet", which we try to avoid, but we have never been able to find another word that expresses the same meaning. We offer a quality flavoursome product that is easy to use, which is also ethical, since it is organic, GMO-free and suitable for vegetarians and vegans. This means that these products are fairly suitable for people with food intolerances. When we can, we will also add Kosher certification because we live in a 21st century world where people with different characteristics sit around the same table and all kinds of diets must be taken into consideration and treated with respect.

N.T: Why the Mediterranean?

M & R: Because the Mediterranean product is based solely on the raw ingredients used. It was a natural connection. It is in our DNA, and Mediterranean recipes are loved the world over, they are flavourful and healthy. That is why Delicious & Sons is absolutely and authentically Mediterranean. And we hate to talk like this, because it sounds like a beer brand and a rather hackneyed concept. However, the most profound aspect of the Mediterranean tends not to be given much coverage and is poorly developed. The Mediterranean can mean something else, pure flavour, authentic, healthy living, a relaxed smile, a white tablecloth full of friends enjoying a meal after picking fresh basil... As far as Delicious & Sons is concerned, Mediterranean means authenticity, credibility and pure product ethics. It is an experience, something to be enjoyed by all five senses. Following a project like Delishop, where the focus is on the cuisines of the world, we have returned to our roots with Delicious & Sons, taking a look around us and valuing what we have.

Later we talk about their children, how since they were little they have been discovering new flavours and new places unlike their own childhood. We digress into talking about how intertwined are food and life. As well as their goals as people... And, like that, we end with a full plate of our sincere and interesting conversation.

As I leave their home now bathed in sunlight, I feel that Mónica and Ricky have very clear ideas. They work their ideal vision of the world until they transform it into defined and coherent objects; in the same way that they developed their brand from who they are and the world view they strive to reach.

Something as simple as a good conversation, but as hard to find as the truth. In the words of the song: "Truths usually make their way less smoothly than lies do, but in the end, stubbornly, they make their own way."

Specialist in culture and cuisine, **Naila Tahbaub Rivadulla** was part of the curatorial team of the exhibition of Catalonia and Barcelona at the Expo Milano 2015, Feeding the planet. As a journalist she writes for Comer- La Vanguardia, Plateselector, Freunde von Freunden and good2b.



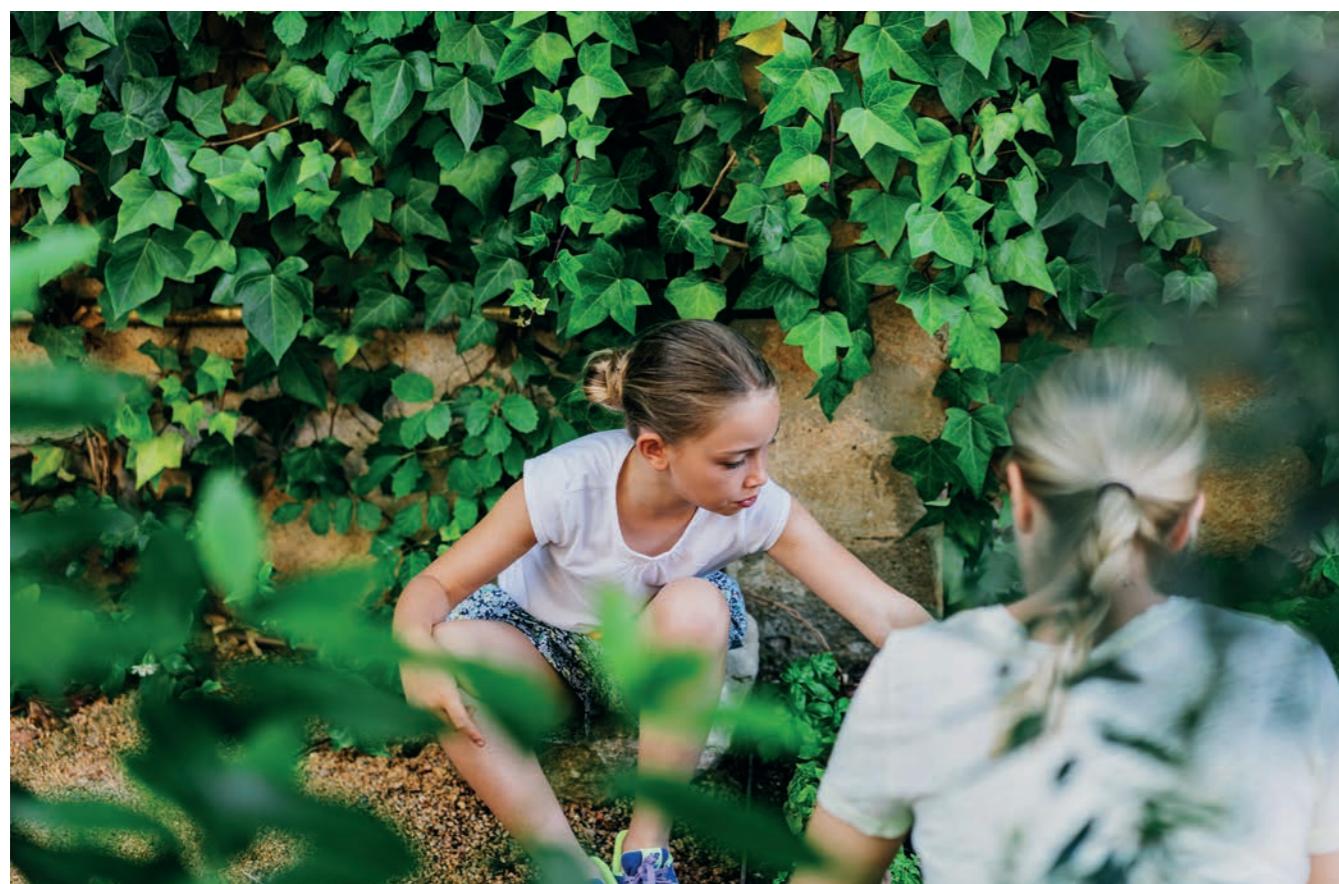
EN LA COCINA
CON MÓNICA AND RICKY
DELICIOUS & SONS

Barcelona

*"Las verdades suelen abrirse su camino, por lo general con más tropiezos que las mentiras,
pero al final empecinadas: abren su camino".*

LEONARDO PADURA
(LA HABANA, 1955)





Una mañana del recién inaugurado otoño, me reúno con Mónica Navarro y Ricky Mandle en su terracita de Sarriá. Las hojas han empezado a caer y decoran el jardín de forma caótica. Los últimos mosquitos se afanan por “comernos” obedeciendo a sus impulsos de supervivencia. Más tarde, los rayos de sol inundarán la fachada de esta acogedora casa.

Mónica y Ricky son una pareja acompasada que ordena sus pensamientos en silencio y explica su visión del mundo, de la comida, de la ética y de la amistad como si compartieran una misma conciencia y una misma boca.

Entre otras cosas, me cuentan cómo una fría mañana de invierno de hace ya casi 13 años decidieron dedicarse por completo a la gastronomía. Así nació Delishop. Esa marca viajera y por muchos años premiada en que el claim era “world cooking basics”, y cuyo concepto invitaba a dar “un paseo por las cocinas del mundo”.

En aquel momento, sus carreras profesionales iban por otros derroteros. Él había estudiado Literatura e Historia Medieval, ella Sociología, y ambos trabajaban en empresas multinacionales. Sin embargo, su amor por la cocina venía de lejos. Ricky cocinó desde pequeño. En la universidad le perseguían para liderar las barbacoas o cualquier evento gastro. Entre risas recuerda que hasta causó un incendio de poca importancia en la cocina de sus padres, en Nueva York. Mónica creció en un matriarcal de cocineras sin formación pero llenas de pasión, donde todo pasaba alrededor de la pequeña cocina de casa que siempre estaba abarrotada de cacharros.

Para oxigenarse del trabajo, Ricky estudió cocina en la prestigiosa escuela Hoffman. Los dos viajaban mucho, tanto que ese mundo comenzó a agotarlos. Barcelona les permitía viajar constantemente a Italia, uno de los países en los que basan su producción. El amor por el Mediterráneo y la vinculación de Mónica a l'Empordà completaban una ecuación perfecta para crear Delishop. Era el momento de ponerse el mandil para mezclar deber y placer.

Precisamente el placer siempre ha estado en el trasfondo del imaginario de Ricky y Mónica. Una idea que ha dado paso a Delicious & Sons, un nuevo sello bajo el que presentan sus recetas como una vía de goce y disfrute gracias a un producto cuidadosamente elaborado. Doce años después de crear Delishop, la pareja nos desvela una nueva familia de salsas y condimentos saludables al más puro estilo Mediterráneo.

Naila Tahbaub: ¿Cómo se gesta Delicious & Sons? ¿Qué valores hay detrás de la marca?

Mónica & Ricky: Delicious & Sons es hijo de Delishop. Tienen en común sus raíces intensas, comparten el mismo momento desde el cual nos dimos la oportunidad a nosotros mismos de dejarlo todo, de cambiar nuestras vidas e invertir todos nuestros ahorros en nuestra pasión: la gastronomía. Delicious & Sons se está gestando, desde el 2012, como forma de dar respuesta a la inquietud de hacer posible un producto rico y fácil de usar pero que además es mantenga los mejores atributos que un producto alimenticio puede dar en términos de salubridad y naturalidad. Por eso hemos creado una línea de productos mediterráneos, naturales, ecológicos, libres de transgénicos, sin gluten, sin azúcar añadido, aptos para vegetarianos y veganos. Y lo que es más importante: comprometidos con la calidad, el sabor y la facilidad de uso.

N.T: ¿Entonces lo saludable y lo sabroso no están reñidos?

M & R: No, no sacrificamos el sabor y la autenticidad en las recetas. Este era el primer aspecto que queríamos desarrollar en cuanto a producto. Quizás el hecho de tener una hija intolerante a variedad de alimentos nos dio aún mucha más capacidad y energía para buscar la fórmula que lo aúna todo.

N.T: Delicious & Sons nace con vocación de...

M & R: Nuestra vocación más fuerte es normalizar los productos gourmet de calidad, poniéndolos a disposición de tantas personas como sea posible. No nos gusta la palabra “gourmet” y tratamos de evitarla, a pesar de que nunca hemos podido encontrar otro término con el mismo significado. Ofrecemos un producto sabroso de calidad que es fácil de usar, que además es ético, es orgánico, libre de transgénicos y adecuado para vegetarianos y veganos. Atributos que, a su vez, hacen bastante aptos estos productos para personas con intolerancias alimenticias. Además, cuando tengamos la posibilidad de hacerlo, realizaremos la inclusión Kosher porque estamos en el s. XXI y vivimos en un mundo en el que en una misma mesa se pueden dar variedad de realidades y hay que tener en cuenta y tratar con respeto todo tipo de dietas.

N.T: ¿Por qué el Mediterráneo?

M & R: Porque el producto mediterráneo está basado únicamente en la materia prima que se usa. Su incorporación fue algo natural. Lo llevamos en el ADN y, además, una receta mediterránea gusta allá donde vayas, es sabrosa pero también saludable. Es por ello que Delicious & Sons es absoluta y auténticamente mediterráneo. Odiamos hablar de esta forma, porque suena a marca de cerveza y a concepto machacado en exceso. Sin embargo, el aspecto más profundo de lo mediterráneo no lo vemos tanto o tan bien desarrollado. Lo mediterráneo puede ser otra cosa, puede ser sabor puro, auténtico, salud, sonrisa relajada, mantel blanco lleno de amigos que disfrutan tras la recolección de la albahaca... No sé. Mediterráneo, en cuanto a Delicious & Sons, es autenticidad, credibilidad y ética pura de producto. Es la organolepsia bien entendida. Tras realizar un proyecto como Delishop, cuyo foco era la cocina del resto del mundo, con Delicious & Sons, hemos vuelto a las

raíces a mirar a nuestro alrededor y valorar lo que tenemos.

Más tarde hablamos de sus hijos. De cómo están descubriendo, desde pequeños, sabores nuevos, de lugares lejanos y muy diferentes a los de su propia infancia. También divagamos acerca de cuán ligadas están alimentación y vida. Y de sus retos como personas...Y así, sin más, poco a poco, acabamos nuestro plato lleno de sincera e interesante conversación.

En cuanto a mí, salí de su hogar cuando el sol se posaba sobre la casa mientras reflexionaba acerca de Mónica y Ricky. Ambos tienen las ideas claras y trabajan su visión ideal del mundo hasta convertirla en objetos definidos y coherentes. De esa forma desarrollan la creación de marca: partiendo de lo que son y con la visión del mundo al que quieren llegar.

Algo tan sencillo como una buena conversación, pero tan difícil de encontrar como la verdad... Reza la canción “Las verdades suelen abrirse su camino, por lo general con más tropiezos que las mentiras, pero al final empecinadas: abren su camino.”

Experta en cultura y cocina, **Naila Tahbaub Rivadulla** fue parte del equipo comisariado de Cataluña y Barcelona en la Expo Milano 2015, Alimentando el Planeta. En su faceta de periodista, escribe para Comer -La Vanguardia, Plateselector, Freunde von Freunde y Good2b.





OPENHOUSE

The life we share

SPAIN 16 € - EUROPE 18 €
UK £13 - US \$25



www.openhouse-magazine.com