

## **TAPAS. Spanish Design For Food**

### **BIBLIOGRAFIA**

- *Tapas: Spanish design for food* (2013). Lunwerg; Acción Cultural Española.
- Abellán, M. (2010). *Pluswine: the best and original label wines of the world*. Sant Adrià del Besòs: Instituto Monsa de Ediciones.
- Abellán, M., & Minguet, J. M. (2011). *Eat, drink graphics!*. Sant Adrià del Besòs: Instituto Monsa de Ediciones.
- Aicher, O. (2004). *La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Alary, J.-C. (2005). *Étude de la platerie de Moustiers du Milieu du XVIIIe siècle: Analyse à partir de 1000 pièces*. Académie de Moustiers.
- Alcorta Irastorza, E. (2001). *Lucus Augusti*. La Coruña: Servicio de Publicaciones de la Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- Alessi, A. (1987). *La cintura di orione: storia, tecnica e uso dei recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina*. Milano: Longanesi C.
- Alessi, A. (1988). *Not in production, next to production*. Milano: Oficina Alessi.
- Alessi, A. (1996). *Philippe Starck distordre: dialogo sul design tra Alberto Alessi e Philippe Starck*. Milano: Electa.
- Aleu, F., Sol, J., Roca, J., Roca, J., & Roca, J. (2015). *El somni del Cellar de Can Roca* [Enregistrament de vídeo]. Cameo Media.
- Allan, D. (2007). *Le Couvert la coutellerie de table française du XIXe siècle*. Dijon: Faton.
- Amme, J. (2002). *Historische Bestecke: Formenwandel von der Altsteinzeit bis zur Moderne*. Stuttgart: Arnoldsche.
- Appiani, F. (2012). *Tea coffee towers*. Mantova: Corraini.
- *Artistas y orfebres: piezas para el café*. (1991). Santafé de Bogotá: Deimos.
- Asensio, Ó. (2008). *Drink design*. Barcelona: Reditar.
- Asensio, P., & Campos, C. (Ed.). (2005). *Food design*. New York: teNeues.
- Auböck, C. (1989). *Collini Wettbewerb Essbestecke: Meisterklasse für Produktgestaltung-Metall Carl Auböck, Hochschule für Angewandte Kunst in Wien*. Hohenems: Collini.
- Azúa, M. (2010). *¡A la mesa!: diseño y comida*. Madrid: Círculo de Bellas Artes.
- Azúa, M. (2009). *Foodjects: design & the new cuisine in Spain = diseño y nueva gastronomía en España*. Madrid: Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.
- Baltz, E. (2010). *Junk foodie: 51 delicious recipes for the lowbrow gourmand*. Avon, Mass.: Adams Media.
- Bassi, A (2015). *Food design in Italia: progetto e comunicazione del prodotto alimentare*. Milano : Electa.
- Bauer, W.-O., & Demmrich, S. (2007). *Europäisches Besteck-Design 1948-2000*. Stuttgart: Arnoldsche Verlagsanstalt.
- Beaumont, T. de, & Bretillot, M. (2010). *Culinaire design, Marc Bretillot*. Paris: Alternatives.

- Beck, D. (1973). *The book of bottle collecting*. London, New York: Hamlyn.
- Bellon, D., & Speeg, S. (2014). *Cool beer labels: the best art design from breweries around the world*. Cincinnati: Print.
- Bertsch, G. C. (1997). *The water kettle by Michael Graves*. Frankfurt am Main: Verlag Form.
- Bofill, F. de P. (1967). *Catálogo de los almireces: colección Palacio de Perelada*. Ediciones Biblioteca Palacio de Perelada.
- Bourdain, A. (2004). *Decoding Ferran Adrià*. [Enregistrement de vidéo]. New York: Zero Point Production.
- *Braun design: [50 years]*. (2005). Kronberg: Braun GmbH.
- Bröhan, T. (1987). *Komparativ zeitgenössisches porzellan-design*. Düsseldorf: Galerie Torsten Bröhan.
- Broto, C. (2013). *Bares y restaurantes*. Barcelona: Links.
- Bureaux, S., & Cau, C. (2011). *Design culinaire*. Paris: Eyrolles.
- *Cafetières*. (1975). Paris: Centre National d'Art et de Culture Georges Pompidou.
- Calovka, J., & Schrammová, A. (1997). *Ján Calovka, dizajn: 21.10.1997-16.11.1997, Esterházyho palác*. Bratislava: Slovenská národná galéria.
- Caporaso, G. (Ed.). (1967). *Civiltà della mensa*. Roma?: Ente Nazionale Italiano per il Turismo.
- Carballo Taboada, N., & Villacé Rodríguez, J. (2011). *Proyecto para la cocina contemporanea*. Santiago de Compostela: Cluster da Madeira de Galicia.
- Carlisle, N. C., Nasardinov, M. T., & Pustz, J. (2008). *America's kitchens*. Boston, Mass: Historic New England.
- *Cárnicas gráficas. Relatos cárnicos*. (2013). Barcelona: Adicciones Porquesí: Typerepublic.
- Catterall, C., & Bayley, S. (Ed.). (1999). *Food: design and culture*. London: Laurence King in association with Glasgow 1999.
- Celdran Danés, J., & Espriu, A. (2013). *Gran licor Calisay: memòria del bon gust (1895-1995)*. Barcelona: Angle.
- Centazzo, G. (2007). *Guida al progetto dell'ambiente cucina*. Pordenone: Valcucine.
- Centazzo, G., & Valcucine (Firma) (Ed.). (1999). *Progettare l'ambiente cucina*. Pordenone: Valcucine.
- *Chupa Chups: 1958-2008* (2008). Cornellà de Llobregat; Barcelona: Chupa Chups: ACV Edicions.
- Coll i Roser, G. (1994). *Del rebost a la taula: cuina i menjar a la Barcelona gòtica*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.
- Collet, E. (2006). *La cuisine: mode de vie*. Bruxelles: Archives d'architecture moderne.
- Crestin-Billet, F. (2001). *Collectible corkscrews*. Paris: Flammarion.
- *Cuina catalana: Nadala 2006*. Barcelona: Fundació Lluís Carulla.
- Cushion, J. P. (1976). *Pottery porcelain tablewares*. London: Studio Vista.
- Dalisi, R., & Munari, B. (c1987). *La Caffettiera e pulcinella: Ricerca sulla caffettiera napoletana, 1979-1987*. Crusinallo: Alessi.
- Dedenroth-Schou, P. (2008). *Årets sølvsmed Per Sax Møller*. Kolding: Museet på Koldinghus.
- Del Fraile, E. (2010). *Wine labels: on bottle design*. Barcelona: Index Book.
- *Designwettbewerb: Tafelservice für die Republik Österreich*. (1994). Wien: ÖIF.

- Desroches, J.-P. (2012). *Le thé :histoires d'une boisson millénaire*. Paris: Réunion des musées nationaux-grand palais : Musée des arts asiatiques Guimet.
- Deulonder, L. F. (2008). *La Cocina y otros espacios domésticos: manual práctico*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Di Oronzo, A. (2012). *Taste it!: innovative restaurant interiors = intérieurs innovants de restaurants = nuevo diseño de restaurantes = arredamenti innovativi per ristoranti*. Barcelona, Spain: Promopress.
- Dru, L., & Aslan, C. (1989). *Cafes*. Paris: Editions du Moniteur.
- *Eat me: appetite for design: product, packaging, art, branding, interior*. (2013). Hong Kong: Viction:workshop Ltd.
- Ekuan, K., & Stewart, D. B. (1998). *The Aesthetics of the japanese lunchbox*. Cambridge: MIT Press.
- *En torno a la mesa : tres siglos de formas y objetos en los palacios y monasterios reales : Sala de exposiciones temporales del Palacio Real, Madrid, La Lonja, Zaragoza, Museo Municipal de Málaga, Sala Municipal de exposiciones L'Almodí, Valencia*. (2000). Madrid: Patrimonio Nacional ; Fundación La Caixa.
- *En torno a la mesa. El protocolo, la gastronomía y la decoración de mesas y comedores en época del Marqués de Cerralbo*. (2002). Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia.
- Ennès, P., & Crépin-Leblond, T. (1995). *Le dressoir du prince: services d'apparat à la Renaissance : 18 octobre 1995-19 février 1996 : Musée national de la Renaissance Château d'Ecouen*. Paris : Ecouen: Réunion des Musées Nationaux ; Musée national de la Renaissance.
- Escuer, V., & Jolonch, C. (2015). *Snacks: bocados de una revolución* [Enregistrement de vídeo]. Barcelona: Cameo.
- *Experimental eating*. (2014). London: Black Dog Publishing.
- Fengler, M. (1970). *Restaurants, cafes, cantinas*. Barcelona: Blume.
- Ferreri, M. (1997). *Cutlery*. Mantova: Corraini.
- Fletcher, E. (1972). *Bottle collecting :finding, collecting and displaying antique bottles*. London: Blandford Press.
- Fletcher, E. (1975). *International bottle collector's guide*. London: Blandford Press.
- *Food shop interior*. (2013). London: Design Media Pub.
- Forteza Clavé, L., Donada Gaja, M., & Bergeret Balvedere, A. (1974). *La cocina: distribución y uso*. Barcelona: Colegio Oficial de Arquitectos de Cataluña y Baleares : La Gaya Ciencia.
- Franck, K. (2011). *Kaj Franck :universal forms*. Helsinki: Designmuseo,.
- Franck, K. A. (2002). *Food + architecture*. Chichester, West Sussex: Wiley-Academy.
- Fukasawa, N. (2007). *Chocolate : exhibition 1 directed by Naoto Fukasawa*. Tokyo: 21\_21 Design sight.
- Future Laboratory, & Klanten, R. (Ed.). (2008). *CrEATe.: eating, design and future food*. Berlin: Gestalten.
- García-Hoz Rosales, C. (1998). *¡A comer! : alimentación y cultura : catálogo de la exposición, Museo Nacional de Antropología (sede Juan Herrera), mayo - noviembre de 1998*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura.
- Gardoni, A. G. (2012). *Food by design*. London: Booth-Clibborn.
- Ghosland, F., Forè, & Mathey, F. (1987). *Un siècle de reclames alimentaires*. Toulouse: Milan.

- Gibson, G. (2007). *Restaurant graphics*. London: Laurence King.
- Gibson, G., & Giménez, D. (2007). *A la carta: diseño gráfico para restaurantes*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Gilabert, M., & Lavernia, N. (1995). *¡Feliz X cumpleaños!*. Valencia: Asociación de Diseñadores de la Comunidad Valenciana,.
- Giménez, C. (2011). *L'art del menjar: de la natura morta a Ferran Adrià*. Obra Social de CatalunyaCaixa,.
- Girard, T. J., Spiegel, B., Barber, C., & Pinch Food Design. (2014). *Inspired bites: unexpected ideas for entertaining from Pinch Food Design*. New York : Stewart, Tabori & Chang.
- Gomarasca, F., Migliari, M. (1995). *Lo spazio dei desideri: la nuova cucina nascerà nel duemila?: aspettative di giovani coppie*. Milano: ADI, Associazione per il disegno industriale.
- Good, E. (1969). *Tableware*. London: Macdonald Co.
- Gronert, S. (1997). *The 9090 cafetière by Richard Sapper*. Frankfurt am Main: Verlag Form.
- Guayabero, Ò. (Ed.). (2003). *Cruzados: nuevos territorios del diseño de vanguardia*. Barcelona: Edicions de l'Any del Disseny (FAD, Foment de les Arts Decoratives) : Actar : Centre de Cultura Contemporània de Barcelona.
- Guayabero, Ò. (Ed.). (2003). *Crossed lines: new territories of design*. Barcelona: Edicions de l'Any del Disseny (FAD, Foment de les Arts Decoratives) : Actar : Centre de Cultura Contemporània de Barcelona.
- Guerrero Jimenez, A., & Sibils Ensesa, À. (2015). *Hotel (I + R): el Celler de Can Roca. Girona*. Girona : Universitat de Girona.
- Guillaume, V. (2005). *D day, le design aujourd'hui : ouvrage publié à l'occasion de l'exposition D day, le design aujourd'hui : galerie sud, du 29 juin au 17 octobre 2005, Centre national d'art et de culture George Pompidou*. Paris: Centre Pompidou.
- Guixé, M. (2003). *Food design*. Barcelona: Galeria H2O.
- Guixé, M. (2009). *Food book*. Mantova: Corraini.
- Guixé, M. (2013). *Cake book*. Mantova: Corraini.
- Guixé, M., & Knölke, I. (1998). *Fish futures*. Barcelona: Galeria H2O.
- Guixé, M., & Knölke, I. (2012). *R&D book*. Mantova: Corraini.
- Guixé, M., & Picazo, G. (2001). *MC MG: Master of Ceremony Martí Guixé*. Lleida: Ajuntament de Lleida : Sala d'Art Xavier Gosé.
- Guixé, M., Rofes, O., Carpinelli, S., Knölke, I., & Collu, C. (2014). *Martí Guixé: transition menu: reviewing creative gastronomy*. Mantova: Corraini.
- Guixé, M., Rofes, O., Knölke, I., & Swartz, J. (2010). *Food designing*. Mantova: Corraini Edizioni.
- Hamilton, R., & Todolí, V. (Ed.). (2009). *Comida para pensar, pensar sobre el comer*. Barcelona; New York: Actar.
- Hamilton, R., & Todolí, V. (Ed.). (2009). *Food for thought, thought for food*. Barcelona; New York: Actar.
- Harter, J. (Ed.). (1980). *Food and drink: a pictorial archive from nineteenth-century sources* (2nd rev. ed). New York: Dover.
- Herriott, L. (2007). *1000 diseños de restaurantes, bares y cafés: desde el rótulo al logotipo, pasando por todo lo demás*. Barcelona: Index Book.
- Huber, Luki. (2015). *Manual thinking : la herramienta para gestionar el trabajo*

*creativo en equipo*. Barcelona : Urano.

- Huis, A. van, Gurp, H. van, & Dicke, M. (2014). *The insect cookbook: food for a sustainable planet*. New York: Columbia University Press.
- Janssens, S. (2012). *Vic Janssens uitgelezen: Umicore Zilverpaviljoen*. Antwerpen-Deurne: Zilvermuseum Sterckshof.
- Joppien, R., & Wellens, L. (2004). *Duits zilver na Bauhaus: de verzameling Vic Janssens*. Gent ; Antwerpen: Snoeck.
- Kinchin, J., & O'Connor, A. (2011). *Counter space: design and the modern kitchen*. New York: Museum of Modern Art.
- Klanten, R., Ehmann, S., Borges, S., & Moreno, S. (Ed.). (2012). *Let's go out!: interiors and architecture for restaurants and bars*. Berlin: Gestalten.
- Klippensteen, K. (2006). *Cool tools: cooking utensils from the Japanese kitchen* (First edition). Tokyo: Kodansha International.
- Knölke, I. (2003). *Martí Guixé: libre de contexte*. Basel: Birkhäuser.
- Kubelka, P. (1985). *Pastario ovvero atlante delle paste alimentari italiane: primo tentativo di catalogazione delle paste alimentari italiane, condotto sotto il patrocinio della Staatliche Hochschule für Bildende Künste Frankfurt am Main, Staedelschule da Eugenio Medagliani e Fernanda Gosetti, sulla scorta della tradizione regionale italiana e dei tipi dei pastifici nazionali*. Crusinallo: Alessi.
- *L'utile: préparation des aliments: choix et usage des appareils et des ustensiles* (1978). Paris: Centre Georges Pompidou,
- *La cocina doméstica en la era de la globalización: reflexiones sobre los usos y tendencias globales en la cocina y su rol en el hogar del futuro*. Almería : Cosentino
- Latrémolière, E. (2012). *Festins de la Renaissance: cuisine et trésors de la table*. Paris: Somogy.
- *Les arts de la table*. (1986). Paris: MAD-CAP.
- Linou, M.-J. (1997). *À table!: les arts de la table dans les collections du Musée Mandet, Riom: XVIIe-XIXe siècles*. Paris: Réunion des musées nationaux.
- Llabrés, J. (2006). *La Cuina conventual a Mallorca: espais, costumari i receptes*. Palma de Mallorca: J.J. de Olañeta.
- Logoz, M. (1984). *En habillant le vin: 500 étiquettes de vin du monde entier*. Fribourg: Office du Livre.
- Loh, A. (2009). *Alessi*. Singapore: Page One.
- Lupacchini, A. (2014). *Food design: la trasversalità del pensiero progettuale nella cultura alimentare*. Trento: LISt Lab.
- Maffei, S., & Parini, B. (2010). *Foodmood*. Milan: Electa.
- Mari, E. (1996). *Arbeiten in Berlin: Ausstellung eines Porzellanservices entworfen für die KPM von Enzo Mari in Zusammenarbeit mit Cordula Gebauer...* Milano: Skira.
- McLeod, V. (2008). *Diseño de cocinas modernas: proyectos y mobiliario*. Barcelona: Parramón.
- Mendini, A. (1979). *Paesaggio casalingo: la produzione Alessi nell'industria dei casalinghi dal 1921 al 1980*. Milano: Domus.
- Mendini, A. (2003). *Tea coffee towers: ventidue servizi da tè e caffè*. Milano: Electa.
- Mira Vázquez, Ó. (2007). *Drink food spaces: bares, restaurantes, cafeterías, lounges, clubes*. Sant Adrià del Besòs: Monsa.

- Miralda, A., & Todolí, V. (2016). *Miralda Madeinusa*. Barcelona: Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA),.
- Mouret, J.-N., & Giménez Saurina, M. (1996). *El mundo de los cuchillos*. Barcelona: Ultramar.
- Muñoz, R. M. (2011). *Gastrotendencias 2010: informe de tendencias en diseño y consumo de producto agroalimentario*. Córdoba: Surgenia.
- *Versailles et les tables royales en Europe: XVIIème-XIXème siècles: Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, 3 novembre 1993-27 février 1994* (1993). Paris: Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon ; Réunion des musées nationaux.
- Myerson, J., & Katz, S. (1990). *Kitchenware*. London: Conran Octopus.
- Myerson, J., & Katz, S. (1990). *Tableware*. London: Conran Octopus,.
- Myhrvold, N., & Young, C. (2011). *Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina*. Taschen,.
- Nagel, S. (1970). *Hotel- und Restaurantbauten*. Gütersloh: Bertelsmann.
- *Una historia de la publicidad española: reflejos de más de un siglo de Nestlé* (1992).. Esplugas de Llobregat: Sociedad Nestlé.
- Oka, H. (1975). *How to wrap five more eggs: traditional Japanese packaging*. New York: Weatherhill,.
- Olafur Eliasson, & Waters, A. (2016). *Studio Olafur Eliasson: the kitchen*. London : Phaidon Press Limited .
- *Fabrico próprio :o design da pastelaria semi-industrial portuguesa* (2012). [Portugal]: Pedrita.
- Piñel, C. (2006). *Las alfarerías femeninas*. Zamora: Museo Etnográfico Castilla y León.
- Poletti, R. (1994). *La cucina elettrica : i piccoli elettrodomestici da cucina dalle origini agli anni settanta : il progetto Philips by Alessi*. Electa ;
- Polinoro, L., & Alessi, A. (1989). *L'Officina Alessi : Alberto Alessi e Alessandro Mendini : dieci anni di progetto, 1980-1990*. Crusinallo: F.A.O. spa,.
- Porcelli, A. (2013). *Cook It Raw* (Edición: 01). London: Phaidon.
- Prizeman, J. (1970). *Kitchens* (New rev. ed). London: Macdonald & Co. in association with the Council of Industrial Design.
- Pujol, D., Pujol, E., Guillamet, F., Lázaro, F., Asensio Rovira, V., Martínez de Bujo, R., ... Adrià, A. (2009). *El Bulli, historia de un sueño* [Enregistrement de vídeo]. Barcelona: Cameo Media.
- Queneau, J., & Fleurent, C. (2006). *La grande histoire des arts de la table*. Genève: Aubanel.
- Ray, C. (1978). *The complete book of spirits and liqueurs*. London: Cassell.
- Ricke, H. (2007). *Wiesenthalhütte : Design in Glas, 1957-1989*. Düsseldorf: Glasmuseum Henrich, Museum Kunst Palast.
- Romanelli, M., Laudani, M., & Vercelloni, L. (1990). *Gli Spazi del cucinare*. Milano: Electa.
- Rosés Castellsaguer, S. (2007). *Dring! : més d'un segle de vidre i cristall : Cristall Badalona, Cristalerías San Miguel*. Badalona: Museu de Badalona.
- Rossi, A. (1988). *La conica, la cupola e altre caffettiere*. Crusinallo: Alessi.
- Rovira Tomás, J. (1963). *Cocinas: sugerencias para su construcción o modernización*. Barcelona: Garriga.
- Rovira, E. (1999). *Cinc anys :1993 1998*. Castellbell i el Vilar: Enric Rovira.

- Rowe, S. (2010). *H2O: water package design*. Barcelona: Index Book.
- Santos Quartino, D. (2010). *Bares y restaurantes: lo último en diseño de interiores*. Barcelona: Loft.
- Sapetti, S. (2006). *Ser comida*. Madrid: Blur.
- Scarzella, P. (1985). *Il bel metallo: storia dei casalinghi nobili Alessi*. Milano: Arcadia.
- Schuemann, D., & Huneus, A. (2013). *99 bottles of wine: the making of the contemporary wine label*. Napa: Val de Grace Books, Inc.
- Schulz, A. (2010). *Eat!: best of restaurant design*. Berlin: Braun.
- SEGNIT, N. (2015). *La enciclopedia de los sabores: Combinaciones, recetas e ideas para el cocinero creativo*. Barcelona: Debate.
- Seseña, N. (1997). *Cacharrería popular: la alfarería de basto en España*. Madrid: Alianza Editorial.
- Shepard, J. (2011). *Food: cafes, markets eateries*. New York: RSD Pub.
- Sonck, J. (1998). *Drinken en klinken*. Antwerp: Bestendige Deputatie van de Provincieraad van Antwerpen.
- Suárez Granda, J. L. (2003). *Las cucharas de la tribu*. Gijón : Trea.
- Thun-Hohenstein, C., Eichinger, G., Österreichisches Museum für Angewandte Kunst / Gegenwartskunst, & departure. (2012). *Das grosse Wiener Kaffeehaus Experiment = The great viennese café: a laboratory*. Wien: Metroverlag.
- *Timo Sarpaneva Collection = Timo Sarpaneva la collezione* (2006). Helsinki: Designmuseum.
- Torafu Architects (2011). *Airvase book: 1*. Tokyo: Bijutsu Shuppansha Co. Lt.
- Torrado, L. (2000). *Per una nova cultura del menjar*. Barcelona: Elisava.
- Triviño, S. (2010). *Water pack!: H2O deluxe*. Sant Adrià del Besòs: Instituto Monsa de Ediciones.
- Triviño, S. (2014). *Cerveza manía*. Alcalá de Henares: Lemo.
- Trumpie, A. (2004). *Deliciously decadent: tableware of the 20th and 21st centuries*. Rotterdam: O10 Publishers.
- Usui, M. (1979). *Japanese knives*. Tokyo ; New York: Kodansha International.
- Usui, M. (1979). *Japanese spoons and ladles*. Tokyo ; New York: Kodansha International.
- *Utensilios*. (1998). Barcelona: Investimentos, Comércio e Turismo de Portugal (ICEP); Fira de Barcelona.
- Verhaaf, M. (2011). *The Heinz ketchup bottle*. Amsterdam: BIS Publishers,.
- Vogelzang, M. (2011). *Eat love: food concepts*. Amsterdam: BIS Publishers.
- Willes, M. (1996). *Household management*. London: National Trust.
- Wilson, B. (2013). *La importancia del tenedor: historias, inventos y artilugios en la cocina*. Madrid: Turner.
- Wolf, R. (1987). *Japan Kultur des Essens*. München: Heyne.
- Zec, P. (1992). *Frische in Form: Tupperware - Mythos und Ästhetik einer Alltagskultur*. Westfalen: Design Zentrum Nordrhein Westfalen.
- Zec, P., & Oražem, V. (Ed.). (1995). *Über den Herd: eine kleine Kultur- und Designgeschichte der Kochstelle*. Essen: Design Zentrum Nordrhein Westfalen Edition.