

# rapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 14. JUNIO 2016. 4€



La vida es como un helado: si la disfrutas, se acaba; y, si no, también. Anónimo

## WILLKOMMEN!

En el Berlín anterior a la llegada de los nazis todo era posible. Todo

## HELADOS A PARES

Dean y Dan Caten, de DSquared2, nos invitan a tomarlos en Milán

## ESO LO SERÁS TÚ

A nadie le gusta que le llamen cerdo. Ni cabrito. Ni pulpo

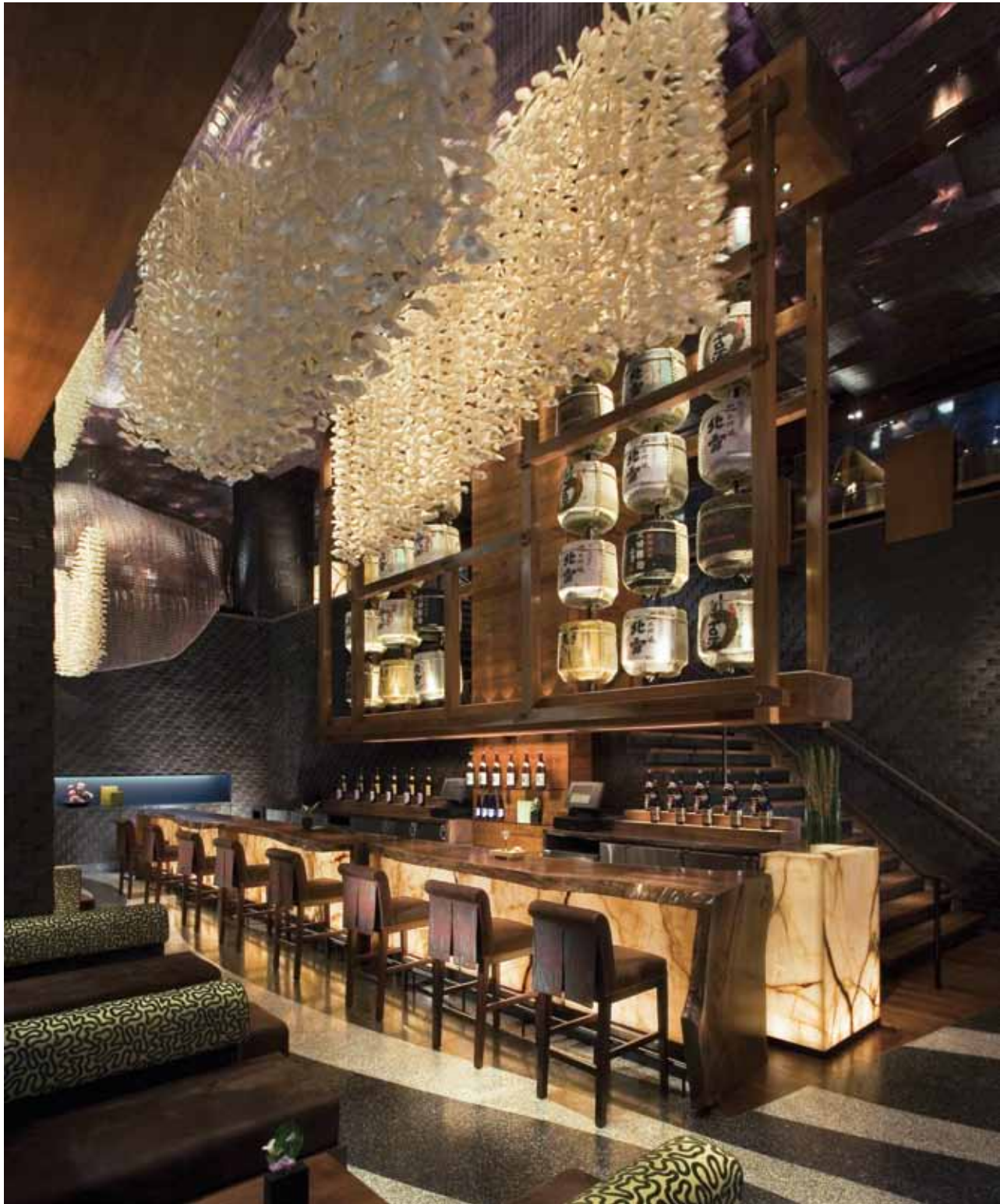




## REGRESO A LA ESENCIA

Decenas de restaurantes de todo el mundo llevan su firma, pero **Diego Gronda** aún tiene muchos retos por delante. Algunos de ellos, incluso, en España.

TEXTO ANA FRANCO \_ FOTOGRAFÍA DIEGO MARTÍNEZ



*Centenares de conchas de abalón decoran la espectacular barra de Nobu 57 (Nueva York), uno de los proyectos más relevantes de Gronda durante sus años en Rockwell Group.*

**E**n la entrada del estudio que el arquitecto Diego Gronda (Buenos Aires, 1968) acaba de abrir cerca de la Gran Vía madrileña nos topamos con una columna en la que se lee en grandes letras 'Welcome Ana' para recibir a la periodista. Estamos en un lugar en el que el detalle es religión, porque Gronda se dedica sobre todo –y con éxito– al diseño de restaurantes, hoteles y spas de lujo. Ha firmado los establecimientos W de Singapur y París o el Nobu Caesars Palace de Las Vegas, entre otros, además de decenas de proyectos de restauración como el Jaleo por José Andrés en Las Vegas, el Gordon Ramsay de Doha y los Nobu de Beijing y Dubái, por poner un ejemplo. Todos ellos se alumbraron cuando trabajaba para el grupo estadounidense Rockwell. Pero hace seis meses se lo montó por su cuenta. Este argentino de origen italiano al que define mejor su condición de pasajero de avión permanente tiene en España su centro de operaciones y huye de la arquitectura-espectáculo con el mismo afán con el que reniega de la etiqueta de diseñador de moda que algunos le atribuyen.

En Madrid aterrizó en 2005 por amor (está casado con la abogada española Elena Garrigues, hija del jurista Antonio Garrigues Walker) procedente de Nueva York, con el objetivo de expandir a nivel internacional la marca del famoso estudio de arquitectura de David Rockwell, donde ejercía de gerente y director creativo de Rockwell Group Europe. “Me fui porque quería volver a la esencia, al gran lujo. Nos habíamos expandido tanto que perdí el detalle. Ahora tengo muchos menos proyectos”. Pero sigue a lo suyo, que es diseñar experiencias mezclando a partes iguales belleza y funcionalidad. “Es como más he trascendido a nivel mundial con grandes cadenas hoteleras y restaurantes. Lo mío es pensar toda la experiencia desde el punto de vista del usuario, no del arquitecto, lo cual humaniza y elimina ese ego que muchas veces lleva acarreado este métier. Al diseñar la experiencia de un restaurante, los camareros deben ser felices. Si yo les hago un camino complicadísimo para ir a la cocina, o diseño una cocina incomodísima, ya no sonrían y no hay esa conexión humana necesaria. Se trata de entender cómo la gente conecta en un bar, cómo

**“Al diseñar la experiencia de un restaurante, los camareros deben ser felices. Si les hago un camino complicadísimo para ir a la cocina, ya no sonrían y no hay esa conexión humana necesaria”**

se cruzan las miradas de uno y otro, cómo socializan. Nosotros somos muy obsesivos con las alturas de las banquetas, los asientos, las sillas. Eso es algo que no se puede tomar a la ligera”, asegura.

Cuando inicia un proyecto, lo primero de lo que tira es de estudios demográficos para identificar al cliente potencial del establecimiento. ¿Dónde viven los comensales que acudirán al local? ¿Dónde veranean? ¿Cómo se comportan? “Hay restauradores que no saben qué tipo de cliente quieren, o que te dicen cosas del tipo: ‘Que venga todo el mundo’. Eso es muy peligroso. Pero no creo en los restaurantes nicho, donde solo puede ir un tipo de persona, porque vivimos en un mundo muy infiel en el que la gente pasa de un restaurante de moda a otro. No es una buena idea jugar una sola carta”.

Después, si le dejan, Gronda se mete hasta la cocina y más allá, y opina sobre el menú o sobre el uniforme de los camareros. Una vez intentó incluso controlar la cantidad de oxígeno en la mezcla del aire de un establecimiento tailandés. “Me puedo volver bastante obsesivo”, reconoce. No cree en las ideas prefabricadas, sino en las que surgen en una reunión entre el empresario, el chef y él. “Los restaurantes y hoteles de más éxito que he hecho son aquellos en los que, el día de la inauguración, me abrazo con los dueños de la emoción y no sabemos qué idea partió de quién. Lo que más me hace vibrar ahora es dar algo más que comida, que un restaurante sea algo más que pasarlo bien. Y eso nace del diálogo”. De ahí que trabaje codo con codo con el cocinero para entender sus platos. “En un restaurante de dos estrellas Michelin llegamos a probar mantequillas distintas durante quince días. Creo que he catado todas las del mundo... [risas]. Si toda la experiencia gastronómica comenzaba a partir de la mantequilla, más me valía entender por qué ese ingrediente era tan importante para él; había que ver cómo presentarlo, qué panes lo acompañaban... ¿Y eso qué tiene que ver con la Arquitectura? Es que ya no hablamos de arquitectura, ni de diseño, sino de construir una experiencia. No es un chef hablando de comida por un lado y un diseñador hablando de diseño por otro. Es esa conexión. Y hay muy poca gente que haga esto en el mundo”.

Su forma de trabajar se materializa en proyectos radicalmente diferentes entre sí. Es la ausencia de estilo

lo que Gronda cultiva, y es el diseño invisible a lo que aspira. Como el de su admirado elBulli. “A nivel de diseño, no existía. Era maravilloso. A nivel de servicio, te podían entrar 17 platos y el servicio era imperceptible. Eso es difícilísimo. En otros restaurantes presentan cada plato con un gong. Como diseñador, puedes poner dos vacas rosas colgadas de un techo y todo el mundo va a hablar de ti, porque esa imagen crea un impacto muy fuerte la primera vez; pero a la segunda llega el desencanto. Es como salir con una mujer que en la primera cita está impecablemente vestida y maquillada y en la segunda, no. Si la persona fue interesante, la relación va a trascender. Si no, la decepción será tremenda. El diseño de un restaurante es como la seducción. Uno tiene que ir descubriendo capas: un gesto, aquellos platos, ese camarero la siguiente vez que acudes, el detalle de esa mesa o una pequeña lámpara la tercera vez... Ahí empezamos a tener una relación con un restaurante. Hay una seducción lenta, de a poco, porque la seducción de parejas es un ritual de tiempo. Y el tiempo es el factor más importante en el lujo”.

A veces las relaciones empiezan descompensadas. Mucho diseño pero poca chicha. Algunos clientes han pedido a Gronda que idee un local espectacular porque lo que ofrecen en el plato no es gran cosa. “Admiro y celebro la sinceridad del operador que llega a decir una cosa así, y prefiero esa honestidad a la persona que me dice: ‘Diego, me tienes que diseñar el mejor hotel del mundo’. A alguien como yo, que tengo más de 110 restaurantes construidos y que habré diseñado 300 en todos los continentes, es difícil engañarle, y sé si realmente lo está pensando o si es un bluf. Respeto a quien me viene contando la realidad más cruda. Podremos discrepar, podré coger el proyecto o no, pero estaremos hablando con la verdad”.

En cuestiones gastronómicas es precisamente la verdad lo que ha encontrado en España. “En el mundo en el que vivimos ahora, donde hay tanta superficialidad y vacío, vienes aquí y te encuentras con una especie de caja fuerte gigantesca en la que todo es contenido”, dice con entusiasmo. “Aquí el tema de la gastronomía va en serio. Tenéis lo más importante: el ritual, el producto y

**“El diseño de un restaurante es como la seducción. Debe ser lenta, descubriendo capas, porque la seducción es un ritual de tiempo. Y el tiempo es el factor más importante en el lujo”**

la gastronomía. Hay tal cantidad de restaurantes que no tienen ninguna de esas tres cosas, trabajo con tantas culturas que no tienen nada de eso... Se acabó hablar de la inseguridad española, de que no sabéis venderos. Es cierto que no he vivido en España y no conozco eso, pero uno no puede seguir escudándose en el pasado para no mirar al futuro, sobre todo de cara a la juventud. Tenéis un tesoro. Y la experiencia más espectacular a cualquier nivel es San Sebastián, el ‘*tapas hopping*’ [ir de tapas, en inglés]. Habiendo estado en todo tipo de mercadillos en Indonesia, Borneo y otros muchos sitios, me parece una de las experiencias más originales”.

Pese a que esta última década Madrid ha sido su centro de operaciones, ese hogar al que volver tras tanto vuelo, el arquitecto reconoce que no ha cerrado ningún proyecto en la capital. Pero hay esperanza, porque los hosteleros han comenzado a invertir en diseño, según Gronda. “Al llegar a Madrid procedente de la hotelería de gran lujo, yo sufría: el ruido, el nivel de intensidad de la luz, la falta de diseño... Me dijeron que un restaurante bien diseñado tenía la connotación de que daba mal de comer. Pensé que me estaban tomando el pelo, pero con el tiempo me di cuenta de que hablaban en serio”. ¿Ha cambiado algo en estos años? “Tanto que estamos empezando a hacer nuestras primeras cosas en Madrid. Hay un grupo de gente que está pidiendo algo distinto, no solamente bonito. La belleza es algo muy subjetivo e inspiracional. Ahora, que funcione, que la gente se sienta cómoda trabajando en ese hotel, en ese restaurante... La gente que nos contrata sabe que tenemos un compromiso con el plan de negocio, el diseño que va más allá de lo bonito. Cualquiera que diga que va a un local por el diseño es un poco arrogante. Está yendo para algo que no es el acto fundamental, que es comer y pasárselo bien”.

Uno de los proyectos en los que está inmerso ahora es trasladar a Miami el madrileño Tatel, un restaurante con cocina española, coctelería y conciertos propiedad de los empresarios Abel Matutes Jr. y Manuel Campos, el cantante Enrique Iglesias y los deportistas Rafael Nadal y Pau Gasol. Y claro que le encantaría trabajar más en España, a poder ser con sus admirados Juan Mari Arzak y Ferran Adrià. ¿Oído, cocina? 