

SECRETOS DE DESPACHO



JUAN LÁZARO

INSPIRACIÓN COTIDIANA
DE STUDIOGRONDA

El argentino Diego Gronda ha asentado su cuartel general de arquitectura y diseño en Madrid

Cree que los espacios deben tener utilidad todas las horas del día

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Ha trabajado y desarrollado proyectos de arquitectura y de interiorismo, a lo largo de sus 25 años de experiencia laboral, en los cinco continentes. Diego Gronda (Buenos Aires, 1968) lleva 12 años trabajando en España, donde ha realizado trabajos como el restaurante Tatel de Miami o Zeta de Ibi-

za, o el último que acaba de inaugurar en Madrid, el área de restauración y zona de *wellness* del hotel VP Plaza de España, y donde ha implantado la filosofía del espacio multidisciplinar. "Hay diseñadores que hacen cosas bonitas, pero hay que crear un concepto diferente, orientado a la demografía específica que busca cada cliente. Diseñamos estrategia, que el plan de negocio de la empresa para la que trabajamos se incorpore en el diseño, y todo eso además tiene que ser bonito", afirma Gronda, desde su amplio despacho ubicado en el madrileño barrio de Chueca, donde trabaja rodeado de reproducciones de piezas de arte, como el perro de Jeff Koons o una miniatura del *Love* de Robert Indiana, una fotografía de la serie *Suelos* de Elena Garrigues, o un panel con imágenes inspiradoras.

Asegura que para dar respuesta a todas las necesidades del cliente trabajan con grupos diversos, con el fin de "buscar una solución holística". Y recuerda que en una ocasión contrataron a un coreógrafo para el diseño de una terminal de aeropuerto en Nueva York, ciudad en la que residió varios años y desde la que se trasladó a vivir a Madrid. "De las colaboraciones más insospechadas surgen ideas originales. Si el



El diseño atemporal es el ideal, no ha de llamar la atención en las redes sociales. La vanguardia está en Asia

DIEGO GRONDA

diseño se concibe de manera aislada, por un lado la arquitectura, por otro el diseño, y por otro las necesidades del cliente, no se construye nada interesante hoy día. Es necesario el trabajo colaborativo". Y una de sus recomendaciones para manejarse en la era digital es "eliminar todo lo superfluo", además de creer en el poder de transformación. "Un hotel no puede renovarse cada dos años, hay que plantearlo como un espacio que pueda adaptarse a distintas situaciones a lo largo del día". Por ejemplo, una sala de juntas puede albergar un banquete, y por la noche convertirse en una sala de discoteca. "El diseño atemporal es el ideal, es de seducción lenta, no es histriónico, no ha de llamar la atención en las redes sociales", explica Gronda, que en la actualidad tiene en marcha varios proyectos en la India, como unos cines de lujo, con mesa para cenar, espejos de maquillaje o minibar en las butacas. Aclara que "ahora toda la vanguardia está en Asia, sobre todo en Corea".

En España, aunque no desvela datos de facturación ni detalla los proyectos en marcha, trabaja en el diseño de un centro comercial y en el regreso a la escena gastronómica de uno de los grandes nombres de la restauración madrileña.