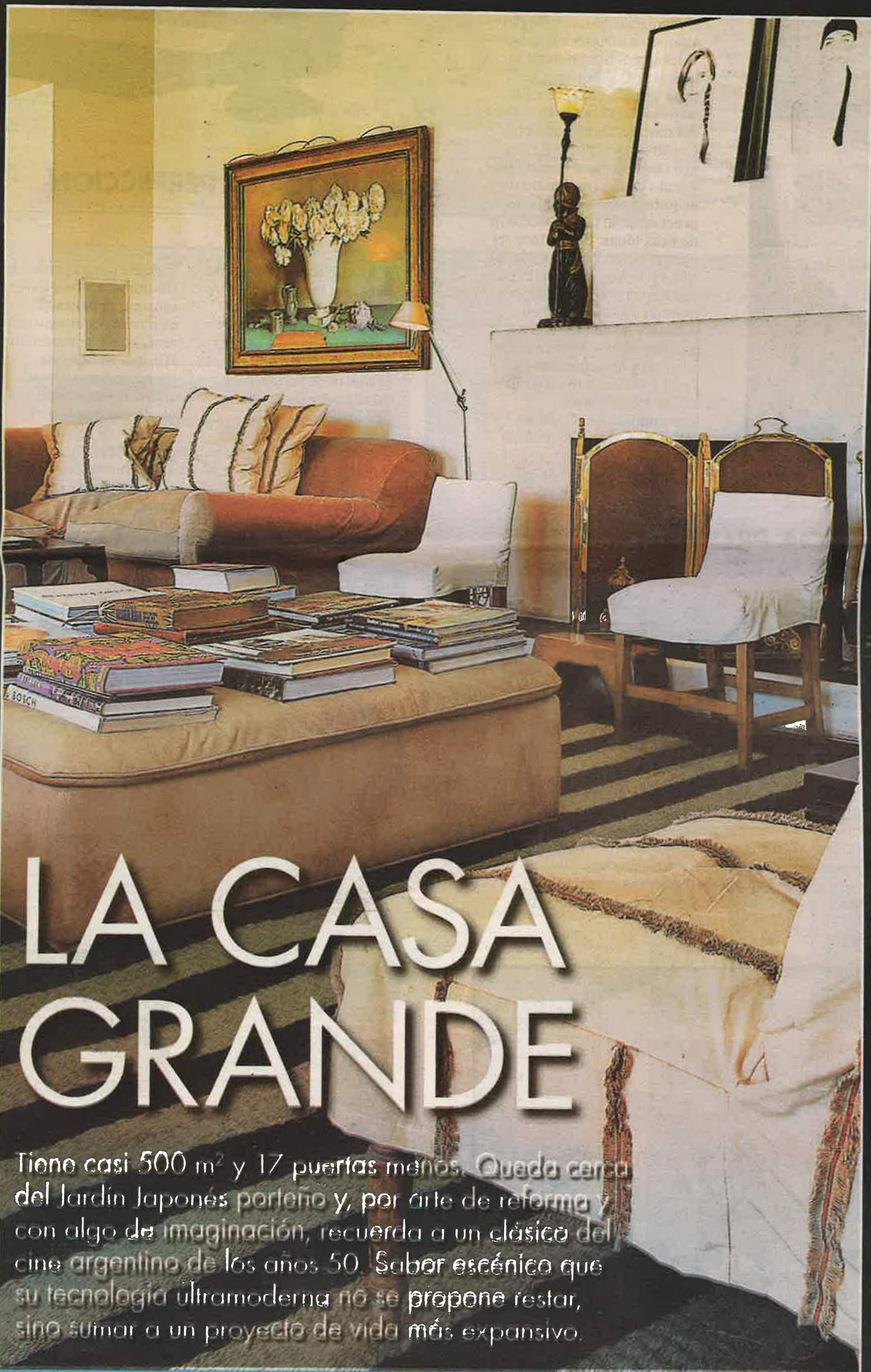


# PERFIL HOME

PERFIL  
Sábado 30  
de abril  
de 2011

FOTO: NESTOR GRASSI



## LA CASA GRANDE

Tiene casi 500 m<sup>2</sup> y 17 puertas menos. Queda cerca del Jardín Japonés porteño y, por arte de reforma y con algo de imaginación, recuerda a un clásico del cine argentino de los años 50. Sabar escénico que su tecnología ultramoderna no se propone restar, sino sumar a un proyecto de vida más expansivo.



### EMPRENDIMIENTOS

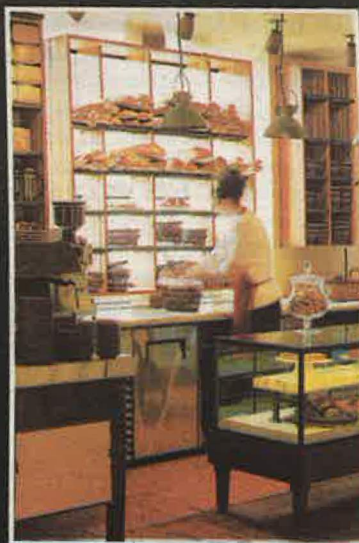
Edificios en Nordelta y en Hudson. Buen vivir.  
página 4



### RECOMENDADOS

Una compu a dedo. Interruptores que no necesitan cables. La cuna más segura del mundo. Mosaicos venecianos de acá.

página 2



### ARQUITECTURA

Hoteles y restaurantes diseñados por el fino arquitecto argentino Diego Gronda. De la UBA al Taj Mahal y de la cocina de Adrià al Nebu 57 de De Niro.

página 10



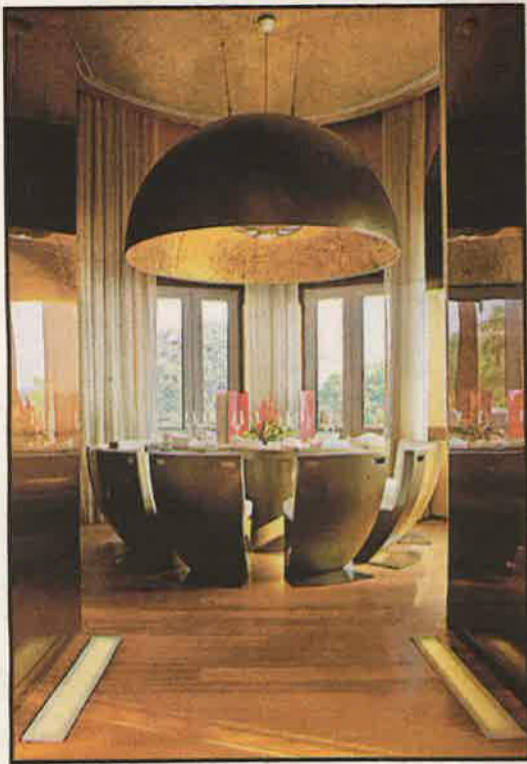
**A** veces, en lo mínimo está la esencia: el mero roce enciende una luz nueva. Diego Gronda, arquitecto, argentino, formado orgullosamente en la UBA, lo sabe: por eso, también le gusta diseñar los tenedores de los restaurantes en los que interviene. Aquí una explicación posible de su arte. A partir de las innovaciones de la llamada cocina creativa, la tendencia que mediáticamente se reconoce a partir de la obra del chef catalán Ferrán Adrià, hay otra palabra que aparece como muy vecina: el término es "diseño". Sí, la cocina y el diseño son ideas próximas. Gronda lo sabe: diseño de espacios en los que la gente disfruta, come, piensa. Diseño de muchos de los restaurantes, hoteles, spas más importantes del mundo. Sí, este **arquitecto argentino** de 42 años, con su empresa Director Rockwell Group Europe, de la que es también director creativo, está vinculado a muchos de los proyectos importantes: desde el futuro hotel W de París hasta el edificio corporativo Juana de Manso 969, en Puerto Madero. El hotel Le Meridien de Orán y el Harbour bar en el Taj Mahal de Mumbai. Una isla sostenible en Qatar, el restaurante Nobu 57 de Robert de Niro en Nueva York, y un hotel de carpas flotantes en el desierto arábico.

DIEGO GRONDA

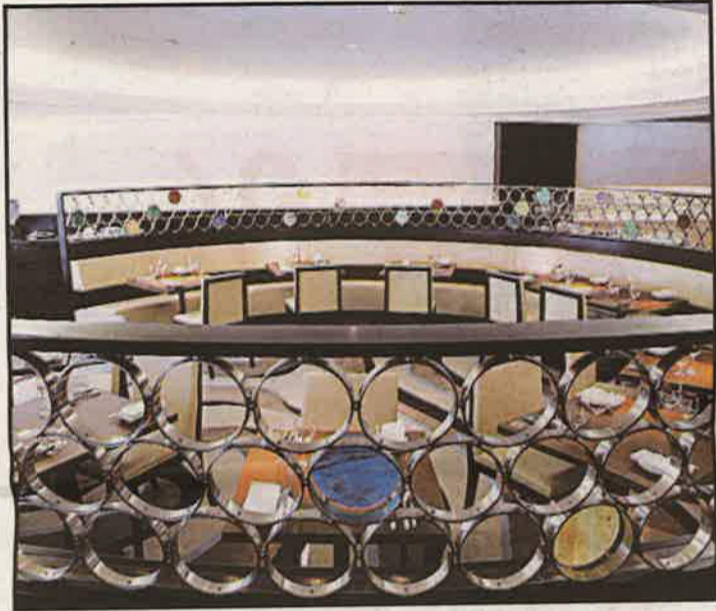
# DISEÑADOR DE SENSACIONES

Formado orgullosamente en la UBA, este argentino residente en Madrid trabaja en muchos de los proyectos más importantes del mundo vinculados a la gastronomía, los hoteles y el placer. Su obra va desde Mumbai a Puerto Madero. E incluye nombres importantísimos.





**ORIENTE Y OCCIDENTE.** A la derecha, su obra en el Taj Mahal de Mumbai. A la izquierda, parte del diseño del Nobu de Nueva York: así como existe una cocina fusión como la del cocinero peruano de familia japonesa que vive en Estados Unidos, la arquitectura de Gronda también suma elementos de cada cultura.



**LONDRES Y NUEVA YORK.** Restaurantes de célebres cocineros como Maze para el chef Gordon Ramsay (Londres), arriba. A la derecha, la impronta en hoteles como el Trump de Nueva York.



**COCINA LATINA.** Dos imágenes del restaurante Jaleo de Las Vegas, en el Cosmopolitan. Allí fue convocado por José Andrés.

Gronda define su propia labor como la de "diseñador de experiencias": "Parte de nuestro desafío es crear espacios que respondan positivamente en la psiquis de los usuarios. Cuando uno diseña una experiencia no sólo define paredes e iluminación. Las texturas, las temperaturas, la humedad, la música, los accesorios, el arte y la representación del uso. Me gusta involucrarme en su totalidad: desde el paisajismo, pasando por arquitectura e interiorismo, y terminando en detalles tan particulares como el diseño de un tenedor o una línea de baldosas". Sí, lo mínimo, lo máximo, el todo.

Texto: Pablo Helman.  
Fotos: gentileza prensa.



**DOS PERSPECTIVAS, LA MISMA CREATIVIDAD.** El hall del Cosmopolitan de Las Vegas y un salón privado también de Nobu.