

NÚMERO 172
ABRIL 2019. 4€

Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA



CANARIAS 4.20€

BORIS VIAN
NOSTALGIA DEL
ARTISTA MODERNO

PALACIOS Y CASAS
SEÑORIALES DE ESPAÑA

ESPECIAL ESTILO
EL VERANO MÁS ELEGANTE
CALZADO CON NACIONALIDAD
MODA, ACCESORIOS, COSMÉTICA
LAS MEJORES BARBERÍAS

Ron Carter, el legendario bajista que ha
tocado con las mayores estrellas del Jazz,

1906 participa en el Ciclo
1906 'Música para una
inmensa minoría'.

RON CARTER

EL JAZZ ETERNO

DIEGO GRONDA
ARQUITECTO E INTERIORISTA

Diseñar experiencias

NO CONCIBE CONSTRUIR UN EDIFICIO SIN INTERVENIR EN SU INTERIOR. HOTELES Y RESTAURANTES DE TODO EL MUNDO LLEVAN SU FIRMA.

TEXTO **JUAN LUIS GALLEGO**
FOTOGRAFÍA **JOSÉ SALTO**

EN EL APARTAMENTO DE NUEVA YORK en el que vivía mientras completaba sus estudios de Arquitectura, todo el interior era obra suya: había pintado los cuadros, diseñado la iluminación y construido los muebles. Por la mañana era un taller; por la noche, un espacio perfectamente amueblado. Quizás por eso la delgada línea que separa la arquitectura del interiorismo no existe en el caso de Diego Gronda, más aún cuando el grueso de su carrera transcurre entre proyectos de hostelería y restauración: uno de los más recientes, diversas áreas del VP Plaza España Design, en Madrid, pero también un Mandarin Oriental en Miami; un Virgin en Chicago; un W en París o los restaurantes ZELA de Londres e Ibiza, entre otros muchos en el mundo, siempre de lujo y

siempre con el suficiente impacto para colarse entre los impresionables de todo visitante.

“La arquitectura y el interiorismo tienen que trabajar juntos, como uno. Un edificio es una estructura viva, habitada por mucha gente. Diseñamos experiencias –explica–. Nuestros clientes no ganan dinero porque la gente se haga un *selfie* en la puerta del edificio, sino porque coma en sus restaurantes; beba en sus bares y duerma en sus habitaciones.”

Ni él sabe cuándo empezó a tener esto tan claro. Pero lo cierto es que este planteamiento “de sentido común” explica algunas de sus decisiones vitales. Como que, tras estudiar arquitectura en su país, Argentina, y merecer la Medalla de Oro del American Institute of Architects tras su máster en Estados Unidos, eli-



gió entre una cascada de ofertas una empresa de interiorismo. La experiencia como director de Diseño en Tony Chi & Associates, donde se encargó del interiorismo de grandes hoteles, “descubriendo cómo el diseño conecta con los usuarios, cómo les hace sentir mejor o peor”, le confirmó lo acertado de la elección. Y le sirvió también para descubrir su estilo o, mejor, que no quería un estilo, que prefería enfrentarse a cada proyecto como si de un lienzo en blanco se tratara. Si Toni Chi era fácilmente reconocible, Gronda quiso cambiar el paso: “Más que el cliente se adapte a mi estilo, prefiero buscar con el cliente el estilo que se necesita para ese específico proyecto”, en el que lo que él llama “requerimiento demográfico”, a qué tipo de público va dirigido, juega un papel fundamen-

tal. “Generación X, *millennials*, *bipsters*, *yuppies*... Todos tienen puntos de vista diferentes y esa forma distinta de pensar es lo que nos atrae”.

Elegió España por razones personales, pero en Rockwell Group, donde había recalado, no querían desprenderse de él, así que le pidieron que aprovechara para montar la división de la empresa en Europa. Lo hizo, la llevó al éxito y, por fin, decidió seguir por libre, en Studio Gronda, un equipo de 18 personas para el que derrocha elogios y desde el que puede, por fin, controlar casi personalmente cada proyecto, aunque la mayoría se desarrollen a miles de kilómetros. Para Madrid se ha reservado un auténtico reto: la reconversión del mítico restaurante Jockey en el nuevo Saddle, cuya inauguración se prevé en octubre. ■

Sobre estas líneas: David Gronda, en el VP Plaza España Design, en Madrid. Su estudio se ha encargado del interiorismo y decoración de las áreas de restauración, eventos, *wellness* y el Ginkgo Sky Bar, con piscina y terraza panorámica y con acceso propio.

En la otra página, de izquierda a derecha: Interior del restaurante Tatel de Miami y barra del Ginkgo Sky Bar, en Madrid.