

# El arquitecto de los lugares de moda

LE GUSTA DEFINIRSE COMO DISEÑADOR Y ES EL CREADOR DE ALGUNOS DE LOS HOTELES, RESTAURANTES Y CINES MÁS ESPECTACULARES DEL MUNDO

BEGOÑA CORZO  
Barcelona

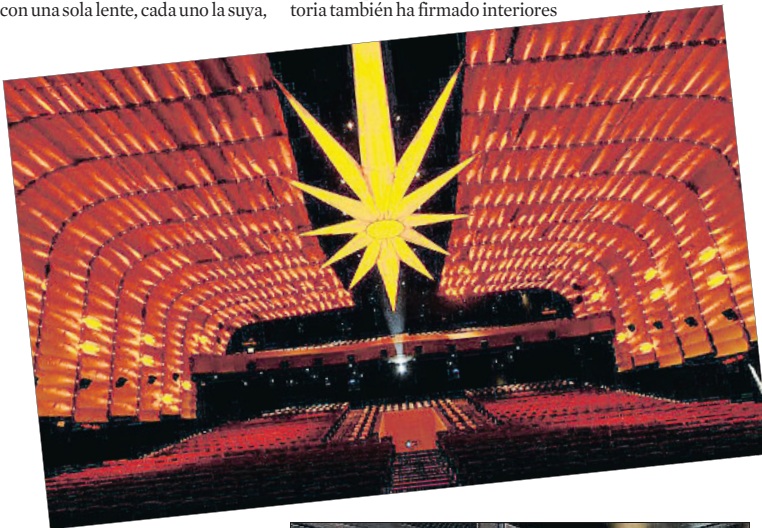
“Ayer aterricé en Montreal, en mayo estuve en Eivissa, Miami, Tailandia, India, Londres, Alemania...”. Diego Gronda reconoce que sus tarjetas de millas aéreas echan más humo que las de George Clooney en la película *Amor sin escalas*, un personaje que por otra parte le parece triste y desarraigado. El, sin embargo, encuentra estimulante este ir y venir por todo el mundo. Justamente su experiencia internacional le convierte en un espectador activo de las ultimísimas tendencias por las que se mueve la arquitectura y el interiorismo mundial, que él interrelaciona con su amenísima charla con los valores sociales y culturales de los mundos que conoce.

“Ver esa especie de collage del mundo desde distintos puntos de vista me fascina, porque estamos tan obsoletos en mirar la realidad con una sola lente, cada uno la suya,

11-S. Todos los proyectos americanos se detuvieron. Los suyos, en Asia, siguieron adelante. Demostró tener una gran perspicacia del cambio de ciclo. Pero hace dos años quiso cambiar de escala y abrió Studio Gronda, donde, junto a 14 profesionales, diseña algunos de los hoteles, restaurantes y lugares de ocio más espectaculares del mundo, los que están de moda y de los que todo el mundo habla y copiará.

“Ahora la gente se dedica a hacer cosas bonitas, muy refrescantes, pero para mí no es suficiente. Se puede ir un poco más allá de la simple belleza. A la gente le gusta que le cuentes una historia”.

Y la última de sus historias que se ha inaugurado es el restaurante Zela de Eivissa, del grupo Kabuki. En marzo abrió el Tatel de Miami, que tiene por socios a Rafael Nadal, Enrique Iglesias, Pau Gasol y los empresarios Abel Matutes Prats y Manuel Campos Guallar. En su trayectoria también ha firmado interiores



que las conversaciones son intrascendentes”. Gronda defiende los contrastes y el intermedio gris, que “está discriminado, porque si eres gris, no te pueden atacar, y eso molesta muchísimo”.

Pero este arquitecto nacido en Buenos Aires hace 49 años es todo menos gris. Es discípulo de la leyenda Tony Chi y ex mano derecha del afamado arquitecto estadounidense David Rockwell. En el 2000 se trasladó a Madrid con su esposa española y sus dos mellizos, que ahora tienen 12 años, para abrir Rockwell al mercado internacional, justo once meses antes de los atentados del



s sofisticados para los comedores de Nobu, los cocineros estrella Alain Ducasse, José Andrés o Gordon Ramsay. Y los hoteles Virgin de Richard Branson, uno de sus trabajos más queridos. “Me rompió todos los esquemas, como diseñar habitaciones que resultaran cómodas tanto para hombres como para mujeres”, dice del magnate londinense.

Ahora anda enfrascado en cines en Tailandia e India, donde lo que menos importa es la película. Tienen acabados de lujo, restauración en las butacas, saunas para después del pase... porque la gente va allí a relacionarse, a pasar el día. “Me divierte mucho diseñar con esos otros puntos de vista”, asegura. Y explica que se ha curado de la arrogancia y el mal genio que arrastraba de Nueva York. “En Asia aún hay cierta inseguridad sobre su posición en el mundo, pero si algo no aguantan los asiáticos es la arrogancia occidental, por buen profesional que seas”.

Acostumbrado a trabajar con celebridades, habla de lo que define como el efecto *Casablanca*: “Gente con mucho dinero que sueña con tener un Rick’s Cafe, con su privado, su chaqueta blanca... Lo he escuchado muchas veces. Es curioso que quienes han triunfado en sus profesiones se quieran dedicar a restaurantes y hoteles...”.

¿Y su sueño por cumplir? Diseñar la escenografía de una ópera, que pintaría él mismo. “Dame un trozo de papel, un poco de inspiración y no hay nada que me pueda hacer más feliz”, asegura.

**TAILANDIA.** El Siam Paragon Cineplex, en Bangkok (Tailandia) es el primer cine que diseñó Diego Gronda. Fue elegido el mejor del mundo cuatro años consecutivos

**EIVISSA.** El restaurante Zela, que fusiona la cocina asiática y la mediterránea, está diseñado como un jardín subtropical tanto en el exterior como en el interior

**MIAMI.** El restaurante Tatel, ubicado en el Ritz-Carlton South Beach de Miami, es el lugar de moda en la ciudad. Está concebido para exportar la cocina española al mundo