

Cocina creativa en un espacio creativo

Autor: **Eduardo Martín del Toro Doctor Arquitecto**

Si entendemos la cocina creativa como aquella que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar... entonces deducimos que esta cocina hay que desarrollarla y degustarla en un espacio que siga la misma filosofía, puesto que para crear es imprescindible hacerlo en un entorno que favorezca la imaginación y para poder apreciar esta creación es necesario estar en un ambiente donde todos nuestros sentidos se encuentren en sintonía.

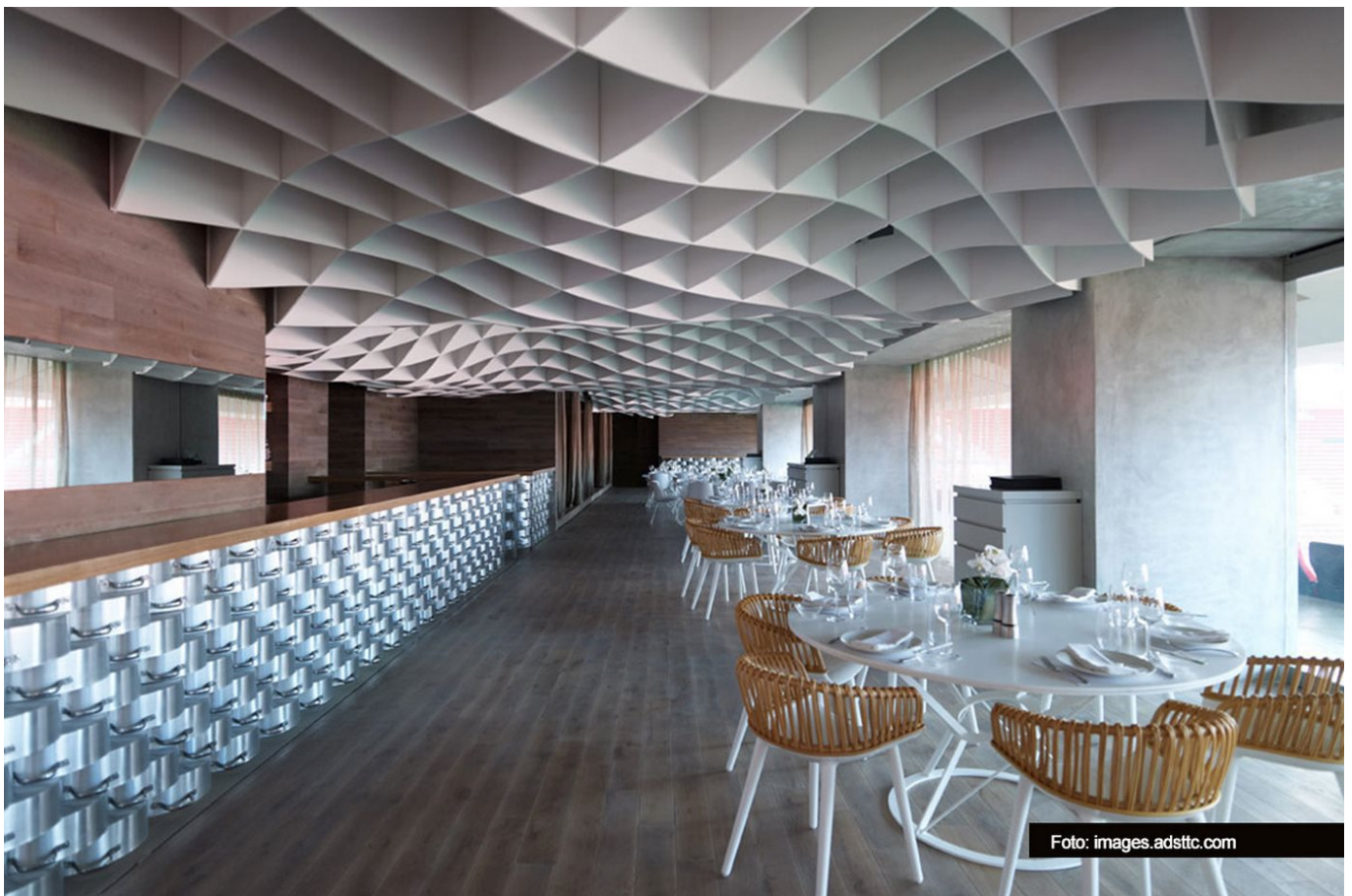
Es por tanto fácil de entender que un restaurante de comida creativa necesita inevitablemente de un diseño “rompedor” que emplee nuevos materiales, nuevas técnicas y combinaciones atrevidas, pero que congenian a la perfección. Y por supuesto, buenos materiales -nobles y de calidad- que generen un espacio nunca visto que sorprenda gratamente al cliente, dejándolo asombrado de cómo la combinación de nuevos elementos con otros comunes, pero empleados de forma diferente a la que solemos estar acostumbrados, puede dar un resultado tan inesperado, pero al mismo tiempo tan agradable a los sentidos.



Y es que, si se fijan, se puede definir un plato de cocina creativa con los mismos términos que empleamos para proyectar un local: necesitamos “buena materia prima”, es decir, materiales nobles de gran calidad como la madera, el vidrio, el metal o la piedra natural, huyendo de sucedáneos o imitaciones a los que podemos sumar nuevos materiales, resultado de conjugar las últimas tecnologías con productos sintéticos como las resinas, los plásticos o los elementos cerámicos, entre otros.

Cuando hemos seleccionados los “mejores ingredientes”, tenemos que conjugarlos con armonía, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso, jugado con la iluminación, los colores, las luces y las sombras, los reflejos, del mismo modo que haría el cocinero combinando las especias de forma equilibrada.

De este modo, obtendremos una presentación final equilibrada donde, como en una obra de arte o en un plato de cocina creativa, se conjugan los materiales -con sus características de color, textura, brillo, temperatura, etc.- con la disposición espacial de los mismos, dando lugar a un proyecto único, en donde el espacio capte la esencia de lo que ofrece el lugar: dar el mayor placer posible a nuestros sentidos, a todos. Porque no olvidemos que en un restaurante no sólo se mima el placer del gusto, que evidentemente llega a su máxima expresión, sino que se atienden al resto de los sentidos como el olfato, la vista o el tacto, e incluso -en ocasiones- el oído.



Del mismo modo, aunque pudiéramos pensar que a priori es la vista el único sentido que guía al proyectista, estaríamos en un error, puesto que no sólo hemos de diseñar un espacio bello y funcional que nos atraiga, al tiempo que facilita las funciones para las cuales está diseñado, sino que tiene que hacernos sentir a gusto durante todo el tiempo que

permanezcamos en él, y por tanto todos nuestros sentidos han de estar confortables en una amable sintonía.

Por tanto, debemos tener especial cuidado con los colores que utilizamos, ya que aunque busquemos sorprender al cliente, no queremos que se sienta incómodo o estresado con la elección cromática. Esto también es aplicable al resto de elementos de la decoración y del mobiliario: de nada sirve una silla espectacular si es incomoda y hace que nuestro comensal abandone el restaurante, sin pedir algo más o tomarse una copa, porque no aguanta más la silla, por ejemplo.

El espacio interior bien organizado, decorado y acorde a lo que se va a ofrecer es de vital importancia, pero esto no quita, la importancia de atraer al cliente desde que se encuentra en el exterior, con una arquitectura (fachada) sorprendente, ya sea por su originalidad, por su sobriedad o por la presencia de algún elemento que dé al exterior que invite a entrar en el lugar, descubriendo y disfrutando una experiencia gastronómica sin igual.

Este espacio, y siempre dependiendo de la imagen que quiera proyectar el Chef y su cocina, tiene que estar cargado de intenciones, de significado. No vale con “decorar” el local para que resulte bonito sin más. Éste nos tiene que “hablar”, que contarnos que es lo que nos espera, irnos preparando para poder apreciar todos los matices que nos van a llegar con la comida. Para ello el local debe manejar las mismas reglas que los platos: creatividad, fusión, innovación, etc., ya que el gran reto de este tipo de gastronomía es la búsqueda de la “identidad”, y por ello el local debe estar también impregnada de ésta.

Para obtener este resultado final -igual que en la cocina de un restaurante haría falta un Chef con unos amplios conocimientos en cocina, que irían desde la tradicional, donde se cimentan las bases de la gastronomía, a las más modernas técnicas innovadoras- en el diseño del espacio necesitaremos

un profesional de la arquitectura que sepa conjugar el sacar el mayor provecho al recinto con que disponemos al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

<http://www.deltoroantunez.com/>