

Del Chiringuito a la Terraza de playa

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

A punto de finalizar la época estival, toca hacer una reflexión acerca de los compañeros gastronómicos en nuestras playas: los Chiringuitos. Estos pequeños establecimientos, de edificación más o menos provisional, nos suministran de bebida frías y alimentos (normalmente pescado fresco, o deberían) a unos elevados precios de venta, justificados por la idónea localización.



A pesar de que consiguen grandes beneficios en un corto espacio de tiempo, su estética muchas veces no se cuida todo lo que debería. Principalmente existen tres tipologías:

El “contenedor” metálico

Prefabricado y sin ningún valor estético, donde su imagen nos incita a creer que su cocina no será todo lo limpia que nos gustaría y su comida se basará en fritangas bañadas en aceite. Estos *containers* -más propios del almacenaje de mercancías que de deleitar los sentidos de los comensales- bajo el sol del verano se convierten en verdaderos hornos que nos van cocinando a fuego lento al tiempo que intentamos averiguar qué clase de pescado es el que nada en el aceite de nuestro plato.

Este tipo de construcciones corren el riesgo de ser confundidas con otros usos completamente opuestos al propio, como pueden ser los de aseos o vestuarios, ya que su estética parece más relacionada con los mismos.

El kiosco temático

Intenta trasladarnos a una isla desierta -con poco éxito- basado en simular una construcción aborigen, normalmente propia de otra cultura y longitud (Caribe y alrededores), que parece sacada de una tienda de *souvenirs*.

Estas construcciones -que en un primer momento pueden resultar amables a la vista- suelen funcionar bien cuando se destinan únicamente a la venta de bebidas pero suelen dar muchos problemas si además sirven comida, puesto que su diseño está más preocupado en recrear el “engaño” que en ser funcionales para el lugar donde se encuentran y el uso al que están destinadas.



Los chiringuitos “de diseño”

Son aquellos que tienen detrás un trabajo de diseño por parte de profesionales, donde además de buscarse una estética elegante, prima en su concepción la funcionalidad y cuidar todos los aspectos necesarios, primero para que la preparación de los alimentos se realice con las mayores garantías y segundo que los comensales puedan disfrutar de la misma en las condiciones más adecuadas, sin perder el contacto con su entorno: la playa.

El concepto fundamental de estos espacios es introducir todas las premisas que tenemos en cuenta cuando diseñamos un restaurante urbano, pero haciéndonos sentir que estamos en plena playa, por lo que deben conjugar los preceptos que explicamos en el número anterior, con la permeabilidad visual (transparencia) para que podamos conjugar el disfrute de los alimentos que estamos degustando con el paisaje marino, de donde provienen (entendiendo que la carta de estos locales se basan en pescado fresco como ya he comentado).



Por último, un efecto pernicioso que pueden sufrir cualquiera de los tres tipos expuesto es el crecimiento descontrolado. “Morir de éxito” toma toda su expresión, cuando uno de estos locales aumenta el volumen de público por encima de sus expectativas e intenta acapararlo a toda costa a través de una ampliación (o varias consecutivas) que se realizan de forma casi improvisada y a toda prisa, donde la única consideración es poder acomodar a más comensales a toda costa.