

El color de la Restauración

Texto: Eduardo del Toro Doctor Arquitecto // Islas Canarias

Los colores fríos, como el azul, reprimen el apetito y elimina el hambre: es curioso encontrar que en la naturaleza existe el mínimo de alimentos de color azul.

Se dice que *“se come con los ojos”*, y es que el color y la apariencia de la comida son fundamentales, siendo el primer referente para elegir un producto frente a otro y está relacionado con la aceptación o no de nuevos productos. Podemos decir entonces, que, el primer sentido con el que probamos es la vista. Y es que el color es el parámetro que con más rapidez nos aporta una información que nos anticipa sobre el estado de los alimentos -calidad y salubridad- o que esperemos que tenga un sabor u otro (*aunque a veces el color también nos puede engañar*).

Pero la importancia del color es tal que, tiene propiedades biofuncionales, es decir, dependiendo del color de los alimentos, su aporte nutricional será mayor o menor. O incluso, influye en el sabor que se percibe cuando los comemos. Por ejemplo, el color rojo remite a sabores más dulces, los colores brillantes en sí sugieren bebidas más dulces y una bebida caliente en un recipiente transparente se percibe como que está más fría.



El color rojo remite a sabores más dulces

La elección del color es un aspecto muy importante dentro de un restaurante, pero no es sólo importante en el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía, cuidando mucho los que se emplean en su decoración. Cada color se asocia a un tipo de comida y es idóneo para ofrecer un tipo de experiencia en el restaurante, que pueden variar desde una cena romántica a un almuerzo formal de negocios.

Los colores cálidos, como lo son el rojo y el naranja, despiertan el apetito y fomentan la rápida rotación. Son muy utilizados en restaurantes y espacios con gran cantidad de establecimientos de comidas, donde se compite por atraer la atención del cliente, porque invitan a comer. El rojo, además, se relaciona con la pasión, la energía o el romance y con unas copas por la noche. Es empleado por las principales marcas de comida y bebida.



Cada color se asocia a un tipo de comida y es idóneo para ofrecer un tipo de experiencia en el restaurante

El naranja es un color menos potente que el rojo, aunque posee un significado similar, y debido a su menor poder de atracción suele ser empleado en establecimientos de corte más conservador.

Aunque también despiertan el apetito, lo hacen en menor escala los colores de la gama naranja-amarillento, percibido como moderno y divertido, típicamente asociado a experiencias felices junto a niños o amigos. Por otro lado, el naranja también podría considerarse como un color alejado del romanticismo, un poco estresante y nada lujoso. El apetito vuelve a intensificarse en presencia del color amarillo fuerte, muy común en los restaurantes familiares y con un público infantil y adecuado para experiencias de desayuno.

Igual que el color rojo es empleado en los restaurantes de comida rápida. El verde es relajante, tranquilo y acogedor y, por tanto, es considerado adecuado para el almuerzo o el café con gente que se conoce bien. También se relaciona con la

naturaleza, la salud y el bienestar, por eso es el color predominante en restaurantes de comida sana, ecológicos, macrobióticos, veganos o vegetarianos.

Los tonos marrones y tostados, por su parte, dan la sensación de intimidad y conexión con la naturaleza, porque a veces nos evocan la tierra. El color blanco transmite orden y limpieza y es habitual en los restaurantes de lujo y para entorno de negocios. Cuando se combinan color negro con blanco se obtiene un efecto que, aunque no muy apetitoso, sí muy equilibrado, estético y elegante.



Los tonos marrones y tostados, por su parte, dan la sensación de intimidad y conexión con la naturaleza

El negro es un color complejo. Está considerado como lujoso, moderno y sofisticado, pero, al mismo tiempo, como un poco desagradable y pesado. Es adecuado para una cena sofisticada o una noche de copas (*eventos donde se deja a los hijos en casa*), pero resulta poco atractivo a la hora de organizar una comida de negocios.

Por otro lado, los colores fríos, como el azul, reprimen el apetito y elimina el hambre: es curioso encontrar que en la naturaleza existe el mínimo de alimentos de color azul. Dado que el azul transmite tranquilidad, seguridad y confianza puede ser adecuado para una reunión familiar o de amigos, para desayunar o tomar un café, pero, no para una experiencia en un restaurante de lujo. Es habitual en las heladerías por transmitir esa imagen de frío que buscamos en los helados. Otros colores que producen un bajo nivel de atracción visual en la comida son las lilas, violetas, verdes amarillentos, así como los colores oliva y tonos mostaza.

A la hora de combinar estos colores en el diseño de un restaurante podremos optar por distintas estrategias: Una posibilidad es jugar con la armonía en los colores, es decir, la utilización armónica de los colores formando un conjunto agradable en donde se consigue dar un mensaje expresivo, usando por ejemplo dos o tres colores próximos en el arco cromático, siempre que tengan en común ser colores fríos o calientes. La elección de colores fríos o cálidos dependerá del efecto que queramos crear en el comensal. En este caso usaremos uno de los colores como color dominante -el de mayor extensión en la estancia- que debe ser más neutro y ayuda a resaltar los otros colores.



Otro será el color tónico, que debe resaltar en pequeños detalles, y puede ser complementario al dominante. Luego usaremos otro color intermedio, color de mediación, de transición entre los otros dos colores, normalmente más cercano al color dominante.

Otra forma de composición es creando contrastes de color. Una de las formas es la monocromía, es decir, poniendo juntos diversos tonos cromáticos de un mismo color. Otra forma muy efectiva es crear contrastes con colores complementarios, o usando colores fríos y cálidos juntos. Las combinaciones de colores son muy variadas, pero como norma general, y para no complicarnos en exceso, lo más sencillo es utilizar un esquema moderado con colores cercanos en el arco cromático. Así conseguimos efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos. Por ejemplo, anaranjado, amarillo y verde (*dos cálidos y uno frío*) consiguen un llamativo impacto visual por el toque frío del verde.

Por último, también se debe presentar especial cuidado con la

vajilla que se trabaja. La más empleada suele ser la redonda y de color blanco, debido a que, en un plato blanco y limpio, el foco se centra en la comida, mientras que cuando se agrega dibujos le roban la atención a los alimentos y no dejan apreciar sus colores y texturas reales. Por contra, el color negro es una propuesta que funciona muy bien con ciertos alimentos, como los de colores claros -cercanos al blanco- o muy brillantes o intensos, como en el caso de la cocina tailandesa.