

# Arquitectura y gastronomía. Hacia una síntesis multisensorial

Autora: Cristina Salanova Zamora

Tutor: José Luis Baró Zarzo

Grado en Fundamentos de la Arquitectura

Trabajo Final de Grado

2021 – 2022 | Convocatoria: abril 2022



ESCUELA TÉCNICA  
SUPERIOR DE  
ARQUITECTURA



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA





## RESUMEN

La arquitectura sensorial pretende ir más allá de la mera composición formal y transmitir sensaciones al usuario a través de los sentidos. La interacción de la vista, el oído y el tacto han sido objeto de atención en arquitectos como Aalto, Zumthor, Holl o Pallasmaa. Sin embargo, la asociación del gusto y el olfato, posiblemente por su mayor dificultad de integración, han sido recursos menos explorados. ¿Es posible concebir un diseño arquitectónico que refleje las cualidades de un determinado tipo de cocina? ¿Cómo armonizar unos componentes tectónicos que nos envuelven con unas sensaciones efímeras que se ingieren? ¿Se puede alcanzar realmente una experiencia donde se integren los cinco sentidos?

La metodología empleada se desarrolla en tres fases. La primera trata de indagar en las bases teóricas de la fenomenología de la experiencia y sus peculiaridades en el ámbito de la arquitectura y gastronomía; la segunda fase aborda el estudio de una serie de casos prácticos de espacios destinados a la gastronomía; mientras que la tercera y última se orienta a sintetizar y concluir los recursos arquitectónicos que contribuyen a desarrollar una más íntima relación entre arquitectura y gastronomía capaz de hacer gozar al usuario de experiencias multisensoriales plenas.

**Palabras clave:** Experiencia, fenómeno, sentidos, sinestesia, diseño.





## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| RESUMEN.....   | 2  |
| INTRODUCCIÓN.....  | 1  |
| Presentación y motivación.....                                     | 1  |
| Objetivos y metodología empleados.....                             | 2  |
| 1º parte: REFLEXIONES.....   | 3  |
| La experiencia sensorial. Aproximación teórica.....                | 3  |
| Fenomenología de la experiencia .....                              | 3  |
| La experiencia desde la arquitectura.....                          | 6  |
| La experiencia desde la gastronomía .....                          | 9  |
| Arquitectura y gastronomía: paralelismos y divergencias.....       | 13 |
| Dimensión básica: de la necesidad al placer .....                  | 13 |
| Dimensión formal: elaborativo-constructivo.....                    | 13 |
| Dimensión tiempo: el papel de la memoria.....                      | 14 |
| Dimensión espacio: dentro y fuera. ....                            | 15 |
| Arquitectura y gastronomía: hacia una síntesis multisensorial..... | 17 |
| Precedentes en el mundo del arte .....                             | 17 |
| Convergencia hacia una experiencia transversal.....                | 19 |
| 2ª parte: ESTUDIO DE CASOS.....                                    | 21 |
| Caso 1: Restaurante Les Cols.....                                  | 21 |
| Caso 2: Restaurante Steirereck.....                                | 45 |
| Caso 3: Restaurante Noma 2.0.....                                  | 63 |
| 3ª parte: SÍNTESIS.....  | 77 |
| Multisensorialidad.....  | 77 |
| Conclusiones.....  | 83 |
| REFERENCIAS .....  | 87 |
| Bibliografía.....  | 87 |
| Créditos de imágenes.....  | 91 |

Arquitectura y gastronomía. Hacia una síntesis multisensorial

## INTRODUCCIÓN

### Presentación

La arquitectura y la gastronomía son dos disciplinas que están presentes en el día a día de las personas. A la hora de abordar la complicitad que comparten, se suele hacer desde la formalidad del espacio, la cocina o el comedor, pero si analizamos la gastronomía desde su concepción como arte nos encontramos ante una nueva forma de expresar y transmitir sensaciones a través de los alimentos.

El chef conjuga los ingredientes y expresa en sus platos ideas y conceptos que el usuario reconoce en la degustación. Al saborear un plato pueden interferir otros estímulos sensoriales como la visión o el oído, que influyen en cómo los comensales perciben la experiencia gastronómica.

Esto mismo ocurre en la arquitectura sensorial, donde el arquitecto materializa espacios capaces de generar emociones concretas a través de la estimulación de los sentidos.

Es en un restaurante donde la arquitectura y gastronomía confluyen para proporcionar al usuario una experiencia capaz de estimular los cinco sentidos.

## Objetivos y metodología empleados

Los objetivos del trabajo se centran en: indagar en la experiencia de la gastronomía y de la arquitectura, investigar acerca de las posibilidades perceptivas de cada uno de los sentidos en su contribución conjunta a sublimar una vivencia estética y averiguar qué recursos utilizan los arquitectos en el diseño de espacios para la degustación en concomitancia con las intenciones de los chefs.

La metodología empleada se desarrolla en tres partes. La primera trata de indagar en las bases teóricas de la fenomenología de la experiencia y sus peculiaridades en el ámbito de la arquitectura y gastronomía, así como en sus afinidades; la segunda parte acomete el proceder analítico a través del estudio de casos de tres restaurantes de prestigio, desde la óptica de ambas disciplinas; mientras que la tercera y última se orienta a sintetizar y concluir los recursos arquitectónicos que contribuyen a desarrollar una más íntima relación entre arquitectura y gastronomía capaz de hacer gozar al usuario de experiencias multisensoriales plenas.

## 1º parte: REFLEXIONES

### La experiencia sensorial. Aproximación teórica.

#### Fenomenología de la experiencia

Se define la experiencia como “Hecho de haber sentido, conocido o presenciado alguien algo” (Real Academia Española, s.f. definición 1)<sup>1</sup>. El conocimiento humano comienza con la experiencia o percepción de la realidad. Se entiende por experiencia un modo de conocimiento que se basa en el sistema de percepción.

¿Cómo funciona el sistema de percepción? La percepción es el proceso cognitivo que permite interpretar el entorno a través de los estímulos que captan los órganos sensoriales. La información captada por los sentidos se procesa y da forma a una idea. Aunque los estímulos puedan ser los mismos, la percepción es personal, selectiva y temporal.

Para comprender qué implica una experiencia sensorial se debe ahondar sobre la fenomenología. En su sentido etimológico, se compone de dos términos griegos “*phaunómenon*” y “*lógos*”, que significa “apariciencia” y “estudio”. A pesar de que el término remite a mediados del siglo XVII, constituye una corriente filosófica a partir de la contribución realizada por el filósofo Edmund Husserl (1859-1938) durante el siglo XX como respuesta al positivismo científico imperante de la época. La fenomenología tiene como fin el estudio de los fenómenos, entendiendo estos como las experiencias de la

---

<sup>1</sup> Real Academia Española. (s.f). Diccionario. En el *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 25 de febrero, 2022, en <https://dle.rae.es/experiencia>

conciencia. Para Husserl, es aquello que se presenta a la conciencia y que se constituye a través de la percepción directa o intuición de la conciencia.<sup>2</sup>

Husserl realiza una distinción clara entre intuir y percibir. Mientras percibir se da desde una actitud natural, la intuición corresponde a una actitud fenomenológica. La intencionalidad obliga a la conciencia a permearse de las cosas que se le aparecen en la experiencia. La conciencia es entonces, “conciencia de su algo, de su objeto” y esta se actualiza en el recuerdo, en la emoción, en las sensaciones<sup>3</sup>.

La fenomenología es la filosofía de la experiencia humana. Pretende llegar sólo a conocimientos esenciales y no establecer hechos. De tal manera, un fenomenólogo es capaz de posicionarse para descubrir la esencia de cada tipo de realidad sin preocuparse por lo que se ve, siendo capaz de describir la condición de posibilidad de la experiencia del mundo en todas sus dimensiones.

¿Qué maneras hay de entender el conocimiento? La epistemología es la rama de la filosofía que estudia los principios, fundamentos, extensión y métodos del conocimiento humano<sup>4</sup>. Desde la antigüedad, el conocimiento se ha concebido de dos maneras diferentes: como una representación de la idea verdadera y real del mundo inteligible (como sostenía Platón), o como un proceso de identificación de las cosas a través de los sentidos (como en el caso de Aristóteles).

Por un lado, Platón, recupera el pensamiento de su maestro Sócrates. En su teoría de las ideas narra la existencia de dos mundos: el mundo sensible y el mundo de las ideas. Sostiene que la percepción de los objetos del mundo a través de los sentidos son meras sombras de las ideas y, por lo tanto, una

---

2 Husserl, E. (1986). *Ideas relativas a la fenomenología*. Fondo De Cultura Económica.

3 Husserl, E. (1992). *Invitación a la fenomenología*. Paidós.

4 Oxford Language. (s.f.). Diccionario. En *Definiciones de Oxford Languages*. Recuperado el 27 de febrero, 2022, en <https://languages.oup.com/google-dictionary-es/>

simple opinión. Afirma que sólo a través del uso de la razón es posible alcanzar el conocimiento verdadero. Los sentidos captan objetos materiales que están en constante cambio y por tanto no es real. Para platón, el conocimiento es la cúspide del saber porque tiene su base en la razón, no en la experiencia<sup>65</sup>.

*“La esencia de la teoría de las ideas ha de buscarse, por tanto, en la concepción de que lo verdadero no es lo que existe para nuestros sentidos, sino que el verdadero y único ser del mundo está en lo determinado de suyo, en lo general en y para sí: el mundo intelectual es, por tanto, lo verdadero, lo digno de ser conocido, lo eterno, lo divino en y para sí.” (Hegel, 2002:160)<sup>6</sup>*

Por otro lado, Aristóteles afirma que el conocimiento del hombre comienza en los sentidos. Sostiene que el objeto sensible es captado a través de los cinco sentidos y estas sensaciones interactúan entre sí a través de la imaginación y la memoria. Para Aristóteles, un objeto está compuesto de materia, aquello de lo que está hecho, y de forma, aquello que es. Mientras los sentidos captan las formas sensibles, el pensamiento capta la esencia, la realidad. Por tanto, Aristóteles defiende que aquello que se experimenta a través de los sentidos forma parte del único mundo existente, el mundo sensible.<sup>6</sup> En este sentido, el planteamiento del presente estudio tiene una aproximación más aristotélica que platónica.

---

5 Policarpo, A. (2017). La génesis del conocimiento: de la sensación a la razón. *Educere*, 21 (69), 241-251.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35655222002>

6 Hegel, G. (2002). *Lecciones sobre la historia de la filosofía II*. Fondo De Cultura Económica.

## La experiencia desde la arquitectura

La fenomenología en la arquitectura puede entenderse como la experiencia del espacio construido. La arquitectura puede despertar simultáneamente todos los sentidos. Al experimentarla, los sentidos son capaces de obtener realidades paralelas que condicionan la experiencia.

La arquitectura es un arte funcional, delimita un espacio en el que habitar, una característica fundamental del ser humano. El racionalismo buscaba una arquitectura basada en la razón donde una de sus primeras premisas era el funcionalismo, una teoría que postula que los edificios deben diseñarse basándose en su función olvidando así la verdadera esencia.

Una de las ejemplificaciones del funcionalismo la encontramos en Le Corbusier y en su frase célebre “La casa es una máquina de vivir”. Por el contrario, la fenomenología se basa en las percepciones, las emociones, la conciencia y las experiencias. La arquitectura comenzó a interesarse por esta corriente filosófica en el siglo XX y fue creciendo con la presencia de arquitectos prominentes como Alvar Aalto, Steven Holl y Peter Zumthor.

En 1930, el arquitecto finlandés Alvar Aalto, manifestaba la necesidad de humanizar la arquitectura frente al racionalismo de la época. Sus obras promovían una armonía entre el hábitat humano y el mundo natural para suscitar experiencias corporales, musculares y hápticas.

*“La arquitectura es un fenómeno sintético que abarca prácticamente todos los campos de la actividad humana. Un objeto en el campo arquitectónico puede ser funcional desde un punto de vista, y no serlo desde otro. (...) La arquitectura no sólo cubre todos los campos de la actividad humana, tiene incluso que desarrollarse en todos esos campos al mismo tiempo.” (Alvar Aalto, 1940)<sup>7</sup>*

---

<sup>7</sup> Aalto, A. (1940). La humanización de la arquitectura. *The Technology Review*. 14-15. <https://www.arquitectura.com/cgi-bin/v2arts.cgi?folio=193>

El libro del arquitecto finlandés Juhani Pallasmaa, *“Los ojos de la piel. La arquitectura y los sentidos”* es uno de los libros que más ha interesado en escuelas de arquitectura. Esta obra es conocida por su búsqueda hacia una arquitectura más sensible. En ella, Pallasmaa realiza una crítica al oclarcentrismo y promulga un diseño arquitectónico capaz de proporcionar experiencias que impliquen al resto de los sentidos. “Es evidente que la arquitectura enriquecedora tiene que dirigir todos los sentidos simultáneamente y ayudar a fundir la imagen del yo con nuestra experiencia del mundo” (Pallasmaa, 2006)<sup>8</sup>.

Para Steven Holl, “la arquitectura puede captar la inmediatez de nuestras percepciones sensoriales”. Define la fenomenología en la arquitectura como un reto único que requiere de la unión de diversos factores.

*“La fenomenología trata del estudio de las esencias; la arquitectura posee la capacidad de hacer resurgir las esencias. Relacionando forma, espacio y luz, la arquitectura eleva la experiencia de la vida cotidiana a través de los múltiples fenómenos que emergen de los entornos, programas y edificios concretos”* (Steven Holl, 2014)<sup>9</sup>.

Holl destaca que la arquitectura puede provocar distintas sensaciones al combinarse y formar parte de la experiencia. Estas sensaciones se captan a través de la percepción exterior, pero, también aparece una percepción interior que en arquitectura tiene que ver con aquello que se quiere transmitir, el concepto del proyecto. Para Holl “El desafío de la arquitectura consiste en estimular la percepción interior y la exterior, en realzar la experiencia fenoménica mientras, simultáneamente, se expresa el

---

8 Pallasmaa, J. (2010). *Los ojos de la piel. La arquitectura de los sentidos*. Gustavo Gili.

9 Holl, S. (2014). *Cuestión de percepción: Fenomenología de la arquitectura*. Gustavo Gili.

significado, y desarrollar esta dualidad en respuesta a las particularidades del lugar y de la circunstancia” (Steven Holl, 2011).

Esta teoría es compartida por Peter Zumthor. Lo que plantean es una arquitectura en la que la experiencia perceptiva es individual. No se trata de analizar las experiencias sino de vivirlas. Defienden la arquitectura como una emoción que sólo puede conocerse a través de su propia experiencia.

Zumthor muestra un particular interés por lo real, por aquello que se puede sentir de los materiales. Busca una arquitectura más cercana capaz de transformar la materialidad en emociones<sup>10</sup>. Una arquitectura que se pueda experimentar a través de los sentidos y crear emociones. Él mismo se define como fenomenólogo.

*“Zumthor: Soy un fenomenólogo, parto de la experiencia del mundo, ésta me interesa en el sentido más amplio. Yo vivo ahora, oigo los cencerros de las vacas fuera y el agua en los radiadores dentro. Como todo humano he vivido, visto, oído y leído mucho. Todo esto conforma mi experiencia y a partir de ésta trabajo. Todos los días presenciamos ciudad, pueblo, paisaje, arquitectura. Las casas de otros arquitectos son también presentes, pero una parte pequeña de mi experiencia. La arquitectura publicada prácticamente no es vivencia puesto que una foto es una foto, ya lo he explicado antes. Yo trabajo desde la experiencia del mundo e intento elaborar mi propio punto de vista, ser fiel a mí mismo haciendo exactamente lo que me parece bien y gusta. Ahora sé que lo que a mí me gusta les complace también a muchos otros, entonces no soy tan egoísta sino bastante normal. Si usted imagina un nuevo edificio para un lugar especial, y éste es siempre especial, entonces las asociaciones de la propia experiencia son mucho más sugerentes que el lugar mismo. Uno no se condiciona entonces tanto”. (Zumthor, 2011)<sup>11</sup>*

---

<sup>10</sup> Zumthor, P. (2006). *Atmósferas*. Gustavo Gili

<sup>11</sup> Wessely, H. (2011). Construyo desde mi experiencia del mundo. Entrevista a Peter Zumthor. *Detail magazine*.  
<http://grarinin.blogspot.com/2011/06/una-entrevista-con-peter-zumthor.html>

¿Qué maneras hay de percibir la arquitectura? La arquitectura es un arte funcional que delimita espacios y el espacio se percibe desde el cuerpo. Hoy en día se ofrecen diversas maneras de conocer la arquitectura: a través de fotografías, de una memoria de proyecto, de bocetos, o bien, de un vídeo. Con los avances de la tecnología, la realidad virtual permite visualizar escenas y ofrecer al usuario una experiencia que pueda aproximarse a la realidad.

Pero, la percepción de un espacio va mucho más allá. La arquitectura se ha de vivir, recorrer. No sólo por la materia, también por el propio espacio. Ser consciente de la escala, cómo se construye, cómo se filtra la luz, cómo se recorre, cómo interactúan las personas, etc. En una arquitectura multisensorial no sólo basta con la estimulación de los cinco sentidos. Implica también un contexto físico, cultural y social que tiene implicaciones en la memoria, tiempo y espacio del usuario.

#### La experiencia desde la gastronomía

Entre las necesidades fundamentales del ser humano además del habitar, está la necesidad de alimentarse. A lo largo de la historia, la alimentación del ser humano ha ido evolucionando. Desde los inicios, el acto de comer era puramente un instinto de supervivencia. La cocina surgió entonces como necesidad. Al principio la alimentación se basaba en frutos y raíces de la naturaleza. Más adelante, con la caza y el hallazgo del fuego, el ser humano comenzó a ingerir proteínas de calidad que influyeron positivamente en su desarrollo. Se comenzaron a desarrollar sentidos gastronómicos como el gusto y el olfato y con el paso del tiempo el acto de comer trascendió la mera necesidad.

La gastronomía es considerada como la ciencia o arte que estudia el nexo del ser humano con su modo de alimentarse en relación a su entorno. Hoy en día, la gastronomía va más allá del mero acto de comer. Ese “más allá” hace referencia a aquello que define la experiencia gastronómica. El hecho de disfrutar de una comida o una cena se ha convertido en una experiencia sensorial donde cuerpo, mente y espacio se unen.

Gastronomía sensorial es el nombre que recibe el hecho de comer cuando se convierte en toda una experiencia. Consiste en ofrecer a un comensal una vivencia única estimulando todos los sentidos trascendiendo tanto la dimensión física como la sensorial y ambiental.

Ofrecer una experiencia es el objetivo de las tendencias gastronómicas actuales que van más allá de lo que estrictamente se sirve en los platos. Son muchos de los grandes chefs de todo el mundo que ofrecen esta cocina de vanguardia en sus restaurantes.

Ferrán Adriá es uno de los chefs más conocidos por su capacidad para elaborar recetas que traspasan los límites sensoriales. Considera la gastronomía como una emoción. Defiende una cocina de innovación donde el comensal es capaz de vivir una experiencia gastronómica con su mente, con sus sentimientos y con sus cinco sentidos. “Sentarse ante un buen plato es mucho más que alimentarse. La gastronomía permite sublimar esta función y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto” (Ferran Adriá, 1997)<sup>12</sup>.

Durante dos décadas (1990.2011), Adriá fue el *alma mater* de elBulli, un restaurante galardonado con tres estrellas por la Guía Michelin por su gastronomía innovadora. ElBulli cerró como restaurante en 2011 para reconvertirse en elBulli Foundation, una fundación dedicada a la investigación en creación e innovación de la ciencia gastronómica<sup>13</sup>. El chef transformó el concepto de gastronomía, de un placer palativo a una experiencia de vida. Cada uno de sus platos están pensados para crear nuevos espacios de sentido que permiten crear experiencias sensoriales. Un juego gastronómico a través de los sentidos con la interacción entre el chef y el comensal.

---

<sup>12</sup> Adriá, F. (1997). *Los secretos del Bulli. Recetas técnicas y reflexiones*. Altaya.

<sup>13</sup> ElBullifoundation. (s.f). *Bibliografía Ferran Adrià*. ElBullifoundation. <https://elbullifoundation.com/biografia-ferran-adria/>

Siguiendo con la gastronomía para los sentidos, el chef Jozef Youssenf es conocido por su investigación de los sentidos sensoriales y la gastronomía experimental. Para el chef, la experiencia multisensorial en la gastronomía se produce fuera de la cocina y tiene que ver con cómo el usuario experimenta la comida con todos los sentidos. Afirma que la gastronomía sensorial consiste en entender cómo interactúan los sentidos y cómo los seres humanos interactúan con la comida con el fin de ofrecer una mejor experiencia; una experiencia donde el alimento es muy importante, pero que va más allá. Sostiene que en una experiencia gastronómica es más fácil recordar las interacciones con la comida que el sabor mismo, y esto es lo que lleva a cabo en sus investigaciones.<sup>14</sup>

En una entrevista para un programa de la Televisión de México dijo: “Todos entendemos lo importantes que son nuestros sentidos cuando comemos, cuando comemos con las manos, cuando olemos la comida, cuando la vemos, cuando la entendemos, entendemos cómo nos impacta”<sup>15</sup>. El chef propone una experiencia donde no sólo importa el sabor del alimento. Es la interacción de todos los sentidos lo que proporciona una experiencia memorable y extraordinaria.

¿Cómo percibimos la gastronomía? En la cocina la percepción está clara, es el resultado de la interacción sensorial del sentido del gusto, olfato y en ocasiones el tacto al apreciar las texturas y temperaturas. Incluso la vista y el oído también participan. La vista es el primer estímulo sensorial que participa ante una degustación gastronómica y el oído participa en ciertas texturas crujientes.

Con la tecnología es posible simular una experiencia en cuanto a estímulos visuales, olfativos, auditivos e incluso táctiles. Pero, nuevos avances tecnológicos intentar crear también un simulador del gusto. En una universidad de Singapur, han creado un sistema que utiliza la temperatura y recrea los efectos de lo dulce y las especias que permiten a través de la memoria, recordar sensaciones. Pero, el sabor en

---

<sup>14</sup> Hotbook. (2018). Jozef Youssenf: Chef, gastrofísico, autor y fundador de Kitchen Theory. *Hotbook*. <https://hotbook.mx/joezf-youssef/>

<sup>15</sup> Excelsior TV. (2019). *El chef Jozef Youssenf y la cocina multi sensorial. De chef a chef* [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=clUivefc7Gc&t=494s>

la gastronomía no sólo se trata de identificar si algo es dulce, salado, ácido o amargo. El sabor se define como la sensación que causa un alimento al introducirse en la cavidad bucal. Además de las papilas gustativas, las diferentes texturas y consistencias de los alimentos proporcionan sensaciones en la boca que determinan el gusto.

Uno de los pioneros en la gastronomía multisensorial en España es el chef Paco Roncero (1969). El chef utiliza recursos audiovisuales, olfativos y táctiles para sumergir a los clientes en una experiencia culinaria que traspasa los límites sensoriales. Su cocina ofrece una experiencia multisensorial y emocional donde combina la cocina de vanguardia con la innovación tecnológica. Apuesta por una realidad virtual para potenciar los sentidos del usuario. En su restaurante *Sublimotion*, en Ibiza, ofrece una fusión de arte culinario y tecnología audiovisual. La propia mesa es una gran pantalla interactiva que se acompaña de música, juegos, luces y aromas que crean diferentes ambientes para cada fase de degustación del plato. Y aunque la estimulación de los sentidos se puede virtualizar, para el sentido del gusto la experiencia es indiscutible. Por ello, en su restaurante los alimentos del menú se huelen, se sienten y se comen con los ojos en platos virtuales antes de morderlos en el verdadero plato.

La importancia del sentido del gusto en la gastronomía hace más importante la experiencia en esta disciplina. Sin el gusto no se puede percibir el alimento, la esencia de la gastronomía se disuelve y, por ende, su experiencia.

## Arquitectura y gastronomía: paralelismos y divergencias.

### Dimensión básica: de la necesidad al placer

Arquitectos y chefs actuales comentan las cualidades que comparten la arquitectura y gastronomía, reconociendo que construir y cocinar son dos actividades necesarias para el ser humano, pero que pueden ir mucho más allá de cubrir una necesidad básica. Como dice Fernando Aramburu: “Debo decir que no concibo la ciencia culinaria como un mero trámite de la nutrición. Antes, al contrario, la coloco en el terreno de la experiencia estética y más allá del placer. Sinceramente, lo que yo espero de unas alubias de Tolosa con morcilla es que me hagan mejor como persona”<sup>16</sup>.

Habitación y alimento son conceptos cuyos significados representan más que meros términos de supervivencia. En nuestra cultura se observa una tendencia gradual a revalorizar los placeres sencillos. Predomina un deseo por rescatar la pureza en nuestras vivencias para intensificarlas. De esta manera, necesidades básicas como el habitar y alimentarse inspiran a arquitectos y chefs para crear experiencias arquitectónicas y culinarias que resultan a menudo en desnaturalizaciones que niegan o alteran la experiencia de los sentidos con el objetivo de proporcionar bienestar al cuerpo y alma.

### Dimensión formal: elaborativo-constructivo

La relación entre arquitectura y gastronomía también se puede ver en la composición formal. El vínculo entre ambas disciplinas está claro desde la formalidad del espacio, el restaurante, donde ambas confluyen, pero al analizar la gastronomía desde una perspectiva proyectual, podemos equiparar la elaboración de un plato con un proyecto arquitectónico. Como señalan Alicia Guerrero y Fredy Massad en su artículo Construir con gusto: “Cocinar y construir son actividades que se basan en lograr la

---

16 Aramburu, F. (2014). ¿Es arte la gastronomía? *El país*. [https://elpais.com/cultura/2014/11/05/babelia/1415187323\\_339675.html](https://elpais.com/cultura/2014/11/05/babelia/1415187323_339675.html)

armonía de las proporciones, en dar forma a la combinación de unos elementos, en la apreciación de las cualidades de color, sabor y olor de unos materiales”<sup>17</sup>.

La previsión (receta vs. Proyecto), preparación (cocinar vs. Construir) y consumo (degustar vs. Habitar) son procesos paralelos en todo acto creativo. Los ingredientes de un plato pueden estar procesados –caso de una crema, el pan...– o también ser un elemento natural como la verdura o la fruta. Un arquitecto encuentra sus ingredientes para la elaboración de un edificio en materiales naturales como la piedra o la madera y también en materiales elaborados como el hormigón. La cocción y el diseño de un plato son procesos elaborativos que la gastronomía comparte con la arquitectura en la mecanización y construcción de un edificio.

En la elaboración de un plato el chef manipula los ingredientes al igual que un arquitecto en un proceso de proyección que debe dar un resultado. Esta similitud es la más clara ya que los bocetos y planos de un arquitecto son el resultado de idas y venidas de los diferentes ingredientes que utiliza en el proceso de creación. Se podría decir entonces que, en un proceso culinario, el chef se convierte en “arquitecto” que diseña cada uno de los platos, y de la misma manera, que el arquitecto es el artífice que cocina los materiales constructivos para generar un edificio.

#### Dimensión tiempo: el papel de la memoria.

La memoria es un proceso mental muy importante que comparten ambas disciplinas. Mediante esta, el ser humano tiene la capacidad de recordar e imaginar experiencias.

Es una dimensión fundamental en la arquitectura. Permite que cuerpo y mente interaccionen con el entorno. A través de los sentidos, se generan experiencias que evocan recuerdos en la memoria con

---

<sup>17</sup> Guerrero, A. (1001). Construir con gusto. *Arqa*. <https://arqa.com/actualidad/colaboraciones/construir-con-gusto.html>

la capacidad de hacer visible aquello que está ausente. Tiene implicaciones culturales y sociales que permiten percibir y comprender tiempos pasados, presentes y futuros.

En la gastronomía, la memoria juega un papel primordial y los sentidos toman parte en su proceso de creación. La cocina despierta recuerdos: sentimientos, lugares, personas, etc. De esta manera, se convierte en una alusión de un momento pasado. Los sentidos son directamente estimulados por olores, texturas, temperaturas, sabores que evocan recuerdos y la convierten en una herramienta de construcción de memoria; la comida de un domingo en familia, el olor de un plato de la infancia o la gastronomía de una ciudad<sup>18</sup>.

La memoria arquitectónica y gastronómica es personal y colectiva al mismo tiempo. Por un lado, tiene que ver con nuestros recuerdos y con las vivencias personales, con cómo percibimos y recordamos. Pero, al mismo tiempo tiene un componente social y cultural que se transmite de generación en generación. Esta dualidad es lo que convierte a la arquitectura y gastronomía en experiencias únicas que van mucho más allá de lo físico.

#### Dimensión espacio: dentro y fuera.

Una divergencia arquitectónica-gastronómica se deja ver desde un punto de vista espacial. En la arquitectura el usuario se sumerge dentro de un espacio y, en la gastronomía el alimento se introduce dentro del usuario. A la hora de experimentar la arquitectura hay que vivir los espacios, los recorridos y sentir las texturas de los materiales con el tacto y con la vista. En cambio, al experimentar la gastronomía, el alimento es el que recorre al usuario desde la cavidad bucal hasta el estómago. La

---

<sup>18</sup> Yusta, C. (2018). Cuando la cocina nos hace recordar. *El Español*.  
[https://www.elspanol.com/corazon/estilo/gastronomia/20180808/cocina-hace-recordar/327217821\\_0.html](https://www.elspanol.com/corazon/estilo/gastronomia/20180808/cocina-hace-recordar/327217821_0.html).

textura de los ingredientes se conoce a través de la sensibilidad de la lengua y mediante el sentido del gusto se reconocen los sabores.

Por tanto, las dos disciplinas se experimentan a través de los sentidos, solo que la arquitectura lo hace desde una dimensión externa (envolvente) y la gastronomía desde una dimensión interna (ingesta). Esta última es mucho más invasiva y por tanto puede generar placeres y rechazos más intensos.

## Arquitectura y gastronomía: hacia una síntesis multisensorial

### Precedentes en el mundo del arte

El arte es el concepto que engloba todas las creaciones para expresar una visión sensible acerca del mundo. Desde el siglo XX, las bellas artes comprenden; la pintura, la música, la escultura, la poesía, la danza, el cine y la arquitectura. Por su parte, y según diccionario de la RAE, la gastronomía es el “arte de preparar una buena comida”<sup>19</sup>. A pesar de que en el juicio de Kant se pueda inferir que la gastronomía no es un arte, otras posturas la consideran no sólo como no uno más, sino como el arte por excelencia.

Efectivamente, Kant, en su *Crítica del Juicio* (1790), hace una división entre las bellas artes en función de conceptos y sensaciones. Para el filósofo, Arte Bello es aquello que es conforme a la contemplación, brinda placer cultural y dispone el espíritu a las ideas. En cambio, el Arte Agradable es aquello que provoca sensaciones, trata del goce y no deja nada a la idea. Entonces, la gastronomía corresponde al Arte Agradable porque pertenece al goce sensorial y no deja nada en la idea. Es decir, para Kant es un arte que se debe al goce de los sentidos y no a la imaginación, no hay genio, si no ingenio. Dicho esto, un cocinero no puede presentarse como genio si no es capaz de justificar su cocina. No toda la gastronomía es arte<sup>20</sup>.

“La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria”<sup>21</sup>. Durante la elaboración de un plato el chef trata de transformar, descubrir y experimentar con los alimentos con el fin de transmitir en su degustación la historia que se esconde tras él.

---

19 Real Academia Española. (s.f). Gastronomía. En el Diccionario de la lengua española. Recuperado el 25 de febrero, 2022, en <https://dle.rae.es/gastronomía>

20 Immanuel, K. (1876). *Crítica del juicio*. Antonio Novo.

21 Gutiérrez, C. (2012). Historia de la gastronomía. Red Tercer Milenio.

Llegados a este punto y considerando la gastronomía y arquitectura como artes. ¿Qué ocurre si estas se unen?

El concepto *Gesamtkunstwerk* se le atribuye al compositor de ópera Richard Wagner para referirse a una obra de arte total<sup>22</sup>, esto es, aquella que combina diversas artes que se complementan entre sí para intensificar la capacidad de deleitar de la experiencia estética. Wagner consiguió reunir en sus óperas nada menos que la grandeza de la música y la danza, la poesía del texto, la pintura de los decorados, la escultura y la arquitectura en el espacio de audición. En tal sentido, podría considerársele un artista multimedia adelantado a su tiempo.

En paralelo al mundo escénico, el término “arte total” se ha aplicado a las artes plásticas para designar a la confluencia de la pintura, la escultura y las artes decorativas bajo el paraguas de la arquitectura con la intención de formar un todo coherente. Fue teorizado por Ruskin y llevado a la práctica por Morris y diversas escuelas *art nouveau*. Con posterioridad, el concepto fue asimilado y desarrollado por la Bauhaus.

De la misma manera, en un restaurante también se desea alcanzar el arte total, ahora mediante la fusión de dos disciplinas, la gastronomía y la arquitectura. Se trata de sublimar una experiencia estética percibida desde todos los sentidos, en la que el plato desempeña el papel protagónico, y la arquitectura, al igual que ocurría en las óperas de Wagner, se encarga de recrear el escenario necesario para poderla alcanzar.

---

22 Argullo, R. (2013). La obra total. *El país*. [https://elpais.com/cultura/2013/03/28/actualidad/1364471830\\_871362.html](https://elpais.com/cultura/2013/03/28/actualidad/1364471830_871362.html)

### Convergencia hacia una experiencia transversal.

Como se ha mencionado anteriormente, la relación entre arquitectura y gastronomía cobra sentido en la experiencia. Esta relación está presente en cómo hacen uso de los sentidos. El gusto y el olfato son sentidos que se asimilan con frecuencia a la cocina: con el olfato se descubre la intensidad de ciertos aromas que junto al gusto presencian los sabores. En el caso de la arquitectura destacan los sentidos de la vista, el tacto y el oído a la hora de percibir un espacio, mientras que el gusto y el olfato pasan a un segundo plano. Todo ello afecta a la elección de los materiales, al color, la iluminación, el diseño... No cabe duda de que cuando ambas se unen se puede lograr una experiencia multisensorial.

*“No olvidemos que la definición definitiva de la Arquitectura es la creación de un “Escenario” para el ser humano, un escenario para vivir, para soñar, para aspirar a la felicidad en términos absolutos y por qué no, para disfrutar de una buena experiencia gastronómica” (Manuel Ruiz, 2020)<sup>23</sup>*

---

23 Ruiz, M. (2020). Arquitectura y gastronomía un matrimonio perfecto. *ARK Architects*. <https://ark-architects.com/es/arquitectura-y-gastronomia-un-matrimonio-perfecto/>



## 2ª parte: ESTUDIO DE CASOS

### Caso I: Restaurante Les Cols

Fina Puigdevall | RCR Arquitectes



Figura 01. Vista exterior acceso restaurante Les Cols



Figura 02. Higo a la brasa con helado de higuera



Figura 03. Royal de cebollas, regaliz y migas de pan



Figura 04. Ramillete de hojas y flores con tres salsas de aceituna

## Propuesta gastronómica

### La chef

Fina Puigdevall es propietaria y chef del restaurante Les Cols. Junto su marido Manel Puigvert, dirige el restaurante desde 1990 situado en la masía familiar donde ella nació.

Comenzó como estudiante de derecho hasta que finalmente decidió dedicarse profesionalmente a la cocina a raíz de la influencia de su madre.

En 2005 recibió la primera estrella Michelin y cinco años después, la segunda. En 2019 fue galardonada con el Premi Nacional de Gastronomia por la Acadèmia catalana de Gastronomia y Nutrició, y en 2020 la Guía Repsol coronó con 3 soles al restaurante, la máxima distinción que otorga esta popular guía.<sup>24</sup>

### Apuesta

La cocina de Les Cols comenzó siendo clásica con procesos simples. Más adelante, tras nuevas aportaciones científicas y conceptuales, su apuesta gastronómica dio un vuelco y comenzó a utilizar nuevas técnicas culinarias vanguardistas con ingredientes tradicionales del paisaje de la Garrotxa. Fina Puigdevall apuesta por una cocina de proximidad en la que demostrar su apuesta por la cultura de su territorio.<sup>25</sup> Utiliza en sus platos un contraste tradición-vanguardia donde los productos autóctonos tradicionales se adaptan a las nuevas técnicas de cocina.

Su propuesta gastronómica tiene como objetivo estrechar el vínculo con el producto. Esto lo consigue a través de los huertos que tiene junto al restaurante y un gallinero con los que consiguen cerrar el

---

<sup>24</sup> Guía Repsol (2021). *Les Cols*. <https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/les-cols-10358/>

<sup>25</sup> Jolonch, C. (2016). Les Cols, un restaurante que quiere avanzar hacia la radicalidad. *La Vanguardia*

<https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20161231/412946272513/les-cols-restaurante-la-garrotxa-fina-puigdevall.html>

círculo de producción. Apuesta por los productos de kilómetro cero y por la recuperación de los productos humildes del lugar, lo que ella denomina “productos no viajados”.

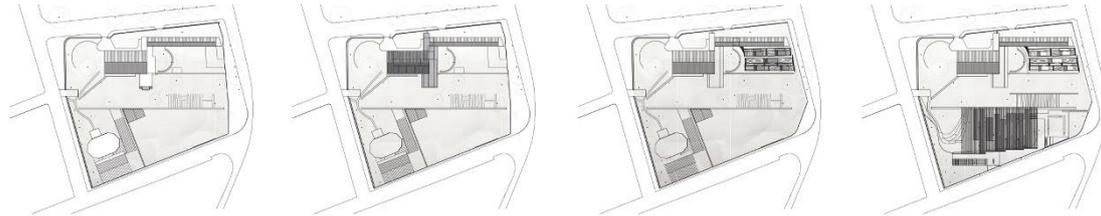
### Menú

En Les Cols se ofrecen dos menús degustación de 155 € en los que se exalta el paisaje que le rodea. El primero “naturaleza viva & mística” lo define como un menú con productos que acentúan la intimidad del paisaje rural de La Garrotxa y el ciclo inmutable de las estaciones. El segundo “horizonte verde & sostenible”, con una mirada contemplativa al propio huerto y al gallinero, basado en los productos que ofrece, evocando la estima a la tierra, la cocina sostenible y el alimento no viajado.<sup>26</sup>

---

<sup>26</sup> Les Cols. (2021). Menú gastronómico. *Les Cols*. <https://lescolds.com/es/menu-gastronomico/>





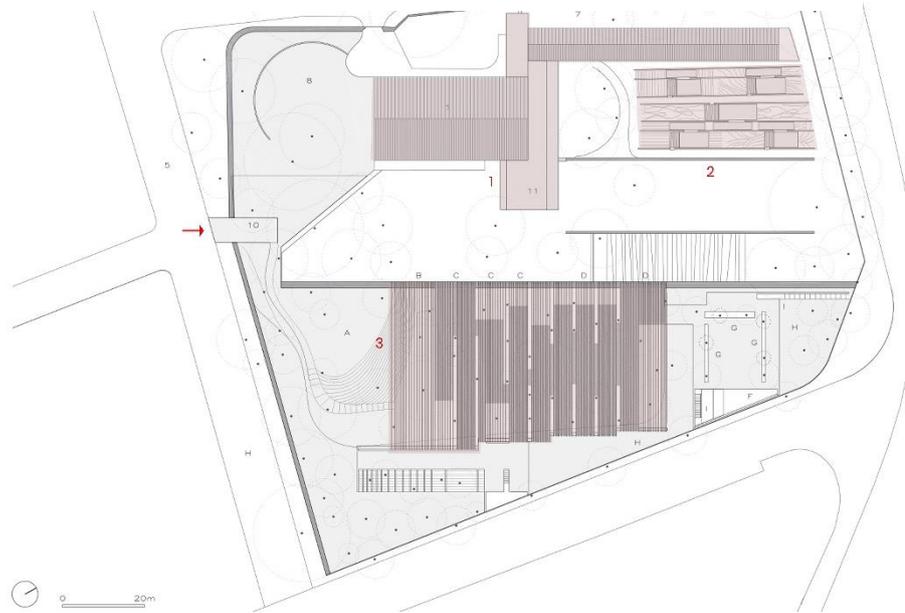
1999 Estado anterior / Previous condition

2002 Restaurante Les Cols

2005 Pabellones Les Cols

2010 Carpa Les Cols

- A Espacio exterior de acceso
- B Espacio interior filtrado
- C Espacio exterior cubierto
- D Espacio exterior cubierto climatizado
- E Cubierta ajardinada
- F Espacio exterior de servicio
- G Patios exteriores
- H Espacio ajardinado
  
- I Entrada cocina
- 1 Mas Les Cols
- 2 Autovia del A-26 Eix Pirinenc
- 3 Calle de Esteve Molas
- 4 Calle de Les Cols
- 5 Calle del Compositor Narcis Paulis
- 6 Calle Mestre Vives
- 7 Acceso Restaurant
- 8 Jardín
- 9 Pavilions
- 10 Acceso pabellones
- 11 Restaurante



- 1. Restaurante Les Cols
- 2. Pabellones de descanso
- 3. Carpa Les Cols

Figura 05. Emplazamiento restaurante, pabellones y carpa Les Cols  
(Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de imagen.)

## Propuesta arquitectónica

### Arquitectos

RCR es un estudio de arquitectura de la ciudad de Olot. El equipo de arquitectos está formado por Rafael Aranda (1961), Carme Pigem (1962) y Ramón Vilalta (1960). Los tres arquitectos estudiaron juntos en la Escuela de Arquitectura de Vallés en 1978 y fueron galardonados con el Premio Pritzker en 2017. Los tres arquitectos formaron RCR en 1988 y escogieron su ciudad natal de Olot para ubicar el estudio de arquitectura.

Realizan una arquitectura que se relaciona íntimamente con el territorio y destacan por su arquitectura humanista, al servicio de las personas y en armonía con el paisaje. En su arquitectura se observa la importancia que tiene para los arquitectos las conexiones entre el exterior y el interior. Crean espacios donde interior y exterior se confunden dando como resultado una arquitectura emocional y experimental.<sup>27</sup>

El equipo de arquitectos fueron los encargados de someter a la masía de Les Cols a una reforma vanguardista. Iniciaron su colaboración en 2002 con el encargo de la remodelación del restaurante. En 2005 añadieron unos pabellones para el descanso y en 2011 diseñaron la carpa para celebraciones.

---

<sup>27</sup> The pritzker Architecture Prize. (2017). Rafael Aranda, Carmen Pigem y Ramon Vilalta reciben el premio Pritzker de Arquitectura 2017. *Archive*. <https://web.archive.org/web/20170302034151/http://www.pritzkerprize.com/2017/announcement>



Figura 06



Figura 07



Figura 08

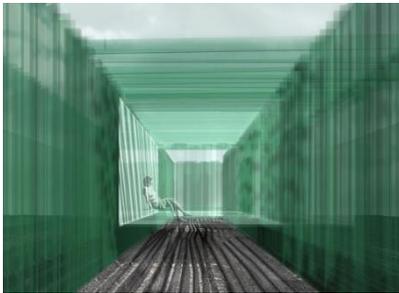


Figura 09



Figura 10



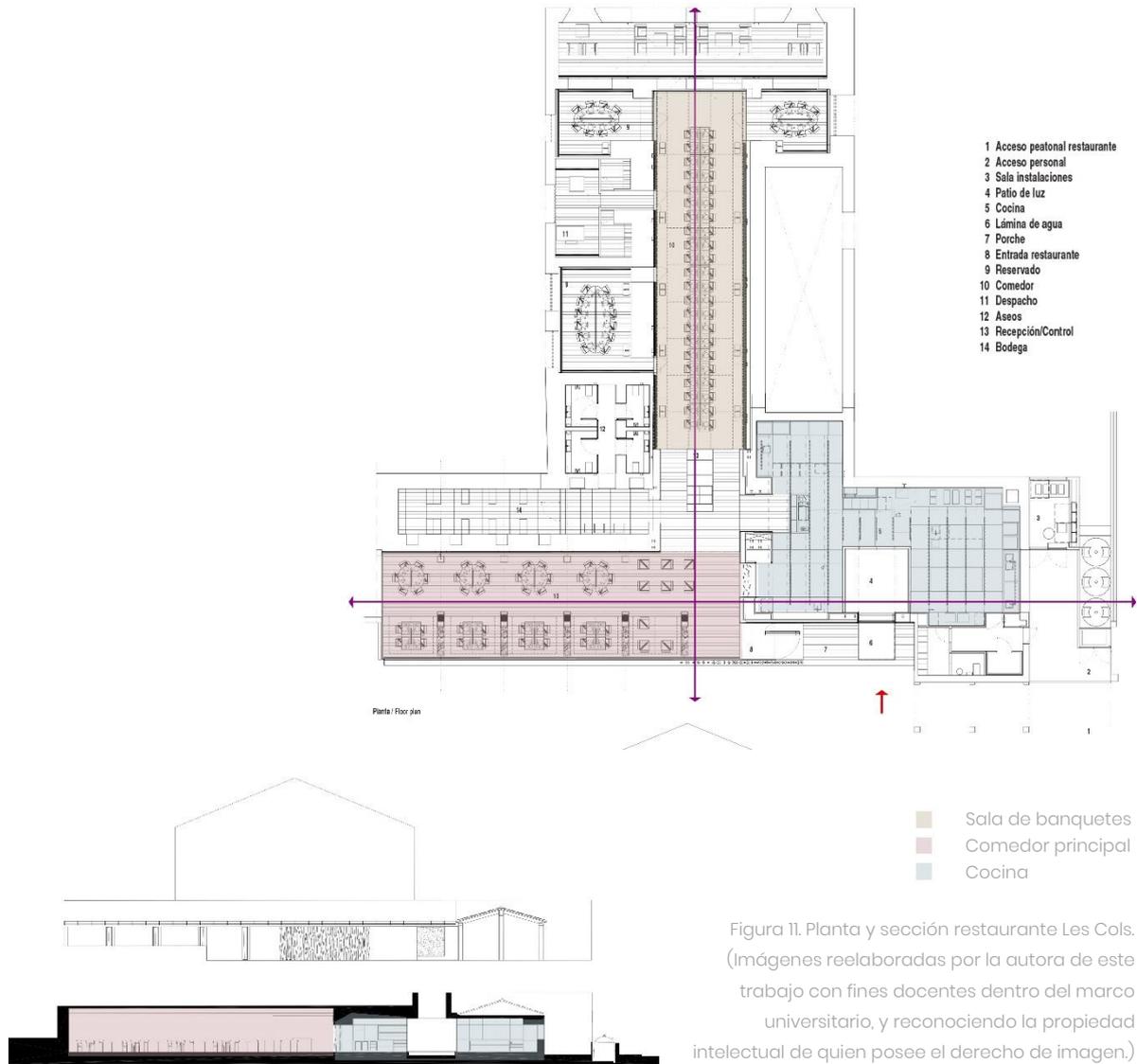
Figura 11

## Entorno

Les Cols se encuentra a las afueras de la ciudad de Olot, de la provincia de Gerona, en una masía de la familia Puigdevall. Alejado del núcleo de la ciudad, la masía se encuentra en pleno Parque Natural de la Zona Volcánica de La Garrotxa. Con el paso del tiempo la zona donde está situado el restaurante se ha convertido en un sector industrial pero la muralla que rodea la masía permite crear un paisaje natural en el entorno que rodea Les Cols y que los arquitectos denominan como exterior cercano. La masía dispone de la tipología de casa de payés donde la planta baja se destina a las tareas del campo, la planta intermedia es donde se encuentra la vivienda y en la planta superior donde se encontraba el granero.

Además de la ampliación de la masía para restaurante, se construyeron posteriormente los pabellones de descanso y la carpa para banquetes, diseñados por los mismos arquitectos. Los pabellones para el descanso se plantearon sobre unos huertos con pocas posibilidades. De esta manera, el paisaje natural que rodea Les Cols envuelve al usuario en todo momento y le aleja de la zona industrial al otro lado de la muralla. La superficie donde se ubican los pabellones.

Por su parte, el espacio para banquetes se crea a partir de una gran carpa junto al restaurante que permite además de ampliar el aforo y poder reunir a varios grupos de personas, crear un espacio en el exterior que sea interior y dialogar con el paisaje. Inicialmente, este espacio quedaba a la vista de las naves industriales que rodean la masía. Por ello, los arquitectos deciden realizar un rebaje en el terreno para poder situar la carpa en una cota inferior y cambiar la mirada del proyecto hacia el paisaje.



## Apuesta

La ampliación en el restaurante plantea reconfigurar el espacio interior de la masía respetando la fachada y la composición estructural original de mampostería del siglo XV. La propuesta arquitectónica busca la armonía entre tradición y vanguardia a la vez que permite estrechar un vínculo con el paisaje natural de La Garrotxa.

Por su parte, los pabellones y la carpa se plantean desde el primer momento para mantener la máxima relación con el paisaje con la que desdibujar los límites entre interior y exterior.

## Organización funcional

El restaurante dispone de espacios privativos y espacios públicos. Las zonas del personal incluyen la cocina y la zona del público es el comedor principal y la sala de banquetes. Estos espacios están separados mediante patios interiores que actúan de filtro entre ellos. La cocina se organiza alrededor del patio acristalado que sirve tanto para aportar luz natural como para separar las funciones del programa.

Por su parte, los pabellones están formados por cinco habitaciones que dan servicio al restaurante dentro del recinto amurallado de la masía.

En el proyecto de la carpa es aún más radical con la relación entre interior y exterior. El equipo de arquitectos divide las diferentes funciones o programas con muros o paredes, sino que es el exterior el que divide cada función.



## Recorridos

Al llegar al restaurante, el usuario se introduce en el jardín de la parcela, un paisaje natural que rodea la masía. A la llegada, el personal del restaurante realiza una ruta por los espacios que conforman el restaurante y posteriormente ofrece el aperitivo en el jardín. El restaurante con planta en forma de T, dispone el acceso en un pórtico ya existente que se encuentra en un ala de la planta. El primer espacio que aparece al acceder al restaurante es la cocina. Posteriormente, el punto de cruce de los ejes de planta es un punto estratégico que permite mantener relación visual con la cocina, con el comedor principal y con la sala de banquetes. A partir de este punto se abre una suma de espacios a través de patios donde interior-exterior se entremezclan.

La conexión entre el comedor principal y la cocina es directa, de esta manera el comensal es partícipe de las elaboraciones del chef. Además, este recorrido conduce al jardín donde el comedor se prolonga hacia el exterior bajo un porche que avanza sobre el terreno. En la crujía central aparece la sala de banquetes formada por una larga mesa de 16m, configurado como un comedor privado.

Finalmente, en la cabeza de la planta las puertas abren a un gran pórtico de piedra que da lugar a un jardín cerrado.

Tras el restaurante, el recorrido en los pabellones comienza por dos caminos que siguen la estructura de los huertos y conducen a cada uno de los bloques que los conforman.

Las zonas ajardinadas que rodean Les Cols albergan la carpa para banquetes que complementa el programa del restaurante. Una pieza que se conforma a través de la suma de espacios interiores y exteriores.

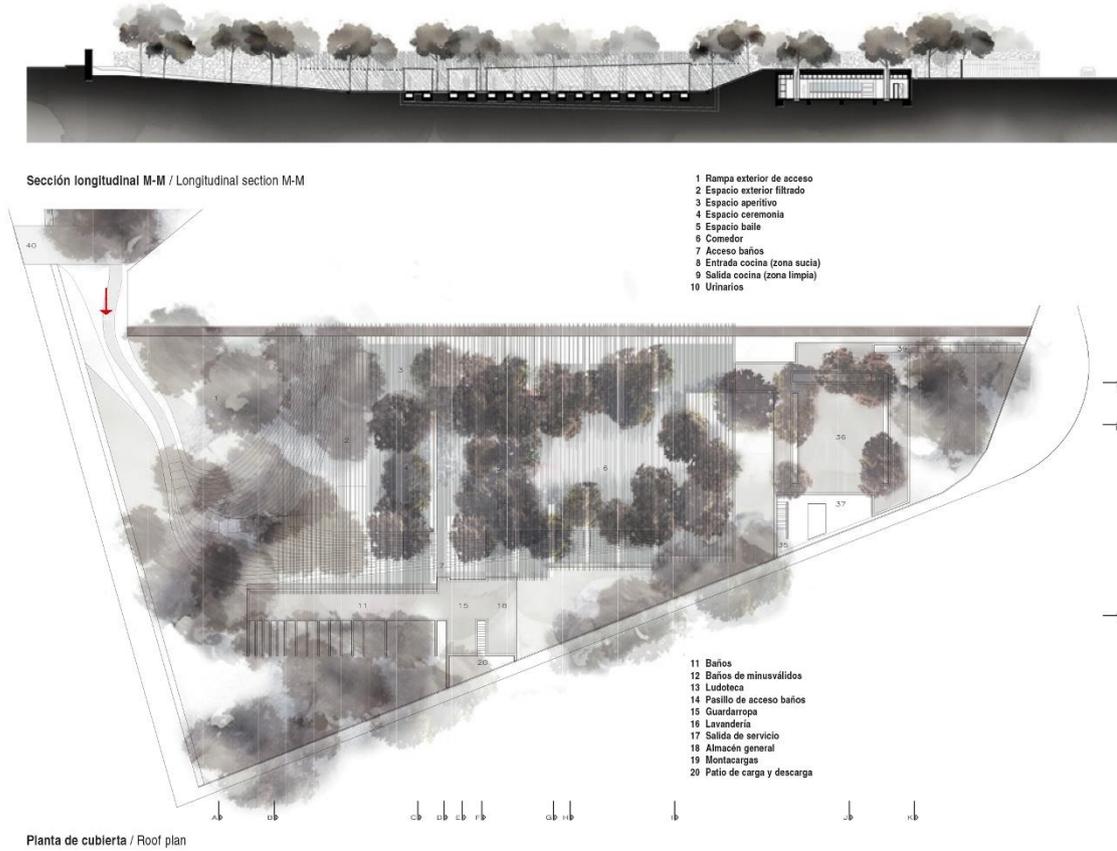


Figura 13. Planta carpa Les Cols  
(Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de imagen.)

## Materialidad

Los tres proyectos configuran programas diferentes y cada una de ellos se resuelve con una materialidad distinta.

En el restaurante, el equipo de arquitectos planteó un ejercicio de diálogo con el conjunto existente. Utilizaron el acero como material predominante. Una lámina de agua da acceso y se prolonga hasta un patio de la cocina filtrada con una pantalla de hiedra que da la bienvenida de una manera sutil. A la derecha se encuentra la cocina, cuyas paredes están cubiertas por acero inoxidable presididas por grandes cristalerías y un muro vegetal abierto al patio. A la izquierda aparece el comedor principal, donde las mesas se orientan hacia el exterior bajo un porche de acero y vidrio que avanza sobre el jardín. Además, colocaron unas lamas verticales realizadas con pletinas de acero retorcidas que actúan de filtro visual. El pavimento se resuelve con planchas de acero crudo ligeramente encerados en colores naturales que resaltan el brillante acabado de mesas y sillas recubiertas de esmalte dorado.

En la gran sala de banquetes las paredes vuelven a bañarse de dorado, sobre los que cuelgan las mismas cintas de acero retorcidas que del comedor.

Los dos caminos de acceso a los pabellones están protegidos por muros vegetales y guiados a través de cañas de bambú de acero que dejan entrever su interior. En esta propuesta el vidrio es el gran protagonista. Cada pabellón se compone de un cubo de vidrio que desdibuja los límites entre interior y exterior. En el interior no hay muebles. El suelo y el techo se convierten en paisaje y permiten que el usuario se sienta en el exterior, pero protegido. Los pabellones vacíos en el interior ofrecen una reflexión sobre todo lo que no hace falta y permite volver a sentir aspectos de la naturaleza que se daban por olvidados.<sup>28</sup>

---

28 Arqa. (2013) *Rafael Aranda 2/2*. [Video] Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=ZCJDEFFaoFE&t=182s>



Figura 14. Cocina restaurante

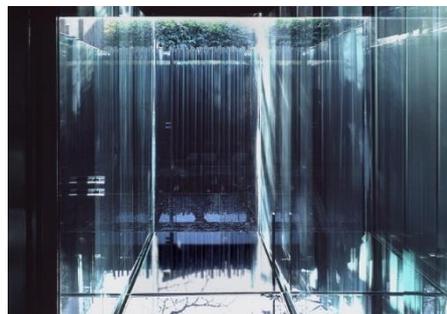


Figura 15. Interior pabellón



Figura 16. Patio carpía

El proyecto de la carpa se materializa mediante una cubierta de membrana transparente. Los arquitectos optaron por no utilizar el vidrio esta vez por ser un material más duro, por ello emplean el polietileno como material más amable. Una cubierta ligera de ETFE, que busca no llamar la atención a la vez que protege de la lluvia y de la radiación solar. La cubierta se apoya en catenarias de acero que adaptan su forma para poder dialogar con la naturaleza y el paisaje existente. El espacio exterior se introduce en el interior en una sucesión de planos separados a través de cortinas transparentes de metacrilato. De esta manera, los usuarios comparten un mismo espacio a la vez que están en el exterior.

La piedra volcánica adquiere mucho protagonismo en este proyecto. La piedra basáltica tapiza el suelo y cubre los muros de espacios semiabiertos con diferentes texturas para mimetizarse con el paisaje natural de La Garrotxa.

### Iluminación

La luz juega un papel fundamental en el restaurante. El patio acristalado de la zona de cocina permite que la luz natural se introduzca en el interior y establezca una estrecha relación con el paisaje. En la zona del comedor, la luz natural se filtra entre las lamas retorcidas del porche que, con los reflejos generados, parecen brillar con luz propia. Además, el acero del mobiliario refleja la luz tenue del jardín proporcionando un espacio acogedor.

En la sala de banquetes, la luz interior se refleja sobre el acero que cubre la sala y evoca el brillo del cava como símbolo de celebración.

### Mobiliario

El mobiliario rememora formas de la naturaleza: la mesa está formada por placas de acero que se pliegan como una hoja, y las sillas se presentan como un papel plegado que invita a adoptar una

postura reclinada. De esta manera, se consigue aproximar el acero hacia límites sensoriales más propios de la naturaleza.

En la sala para banquetes, el mobiliario de mesas y sillas es de metacrilato. Se pretende desmaterializarlo para que sean las personas y los platos quienes asuman el protagonismo.





## Complicidades

Como señala Rafael Aranda: "Les Cols muestra la historia de la máxima complicidad que se puede tener con unos clientes. Las tres obras muestran el lenguaje personal del equipo de arquitectos que, siendo fieles a su origen, consiguen resolver el programa que la chef quiere implantar en su restaurante."<sup>29</sup> Con independencia de la obra arquitectónica, lo cierto es que tanto Fina como los arquitectos son naturales de la zona de Olot, como también trabajan habitualmente en Olot.

En las intervenciones arquitectónicas aparecen las siguientes cualidades de la cocina de Fina Puigdevall.

**Relación con el lugar:** La arquitectura de RCR viene determinada por la geografía, el paisaje y la cultura. Como señala Rafael Aranda: "No nos interesa un espacio configurado. Es la persona la que configura y activa el espacio y no el espacio el que configura cómo las personas tienen que estar en él. Nos gustan los espacios que son paisajes."<sup>29</sup>

Para Fina es muy importante el contacto con la naturaleza y en su cocina muestra devoción por la belleza del paisaje de la Garrotxa. Su cocina es un reflejo de la pasión que siente por su tierra y un constante compromiso con la recuperación de productos y recetas autóctonos. "Es importante que la gente cuando esté aquí note la Garrotxa en el plato."<sup>30</sup>

---

29 García, J. (2017) "Rafael Aranda de RCR Arquitectes: 'Nos interesan los espacios que son paisajes'". *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 28 Feb 2022. <<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/883478/rafael-aranda-de-rcr-arquitectes-nos-interesan-los-espacios-que-son-paisajes>> ISSN 0719-8914

30 Neyra, A. (2015). Fina Puigdevall: 25 años de Les Cols. *Gastroactitud*. <https://www.gastroactitud.com/pista/fina-puigdevall-les-cols-25-anos/>

La cocina de Fina Puigdevall es una reinención de la gastronomía tradicional de La Garrotxa en una apuesta culinaria creativa. A su vez, el diseño vanguardista de RCR viste el interior de la antigua casa de payés, la masía donde nació la chef.

**Transparencia:** Las primeras exigencias del proyecto fueron abrir la cocina al exterior para poder trabajar con la claridad de la luz natural. Es por ello que los arquitectos tenían claro desde el inicio que el proyecto debía abrirse al exterior. El restaurante Les Cols se resuelve con una sucesión de profundidades con límites filtrados. El recorrido se vuelve una suma de espacios interiores y exteriores que se filtran mediante la vegetación y el vidrio. La gran mesa en el medio de la sala de banquetes recuerda a las reuniones familiares en las tradicionales casas de Payés y muestra cómo los arquitectos analizan la historia del espacio y muestran la sensibilidad que siente la chef por lo tradicional, por la masía Les Cols. En los pabellones se desmaterializa el espacio a través de los reflejos de la luz sobre el vidrio y permite que la naturaleza penetre en el interior a través del juego de transparencias. En el proyecto de la carpa, el exterior se introduce en el interior para formar parte de la experiencia y establecer un diálogo directo.

**Productos autóctonos:** El uso de productos o materiales locales es otro de los recursos que comparten arquitectos y chef. La cebolla, el tomate o los huevos son ingredientes de temporada que obtiene de su propio huerto y de sus gallinas. Productos propios del paisaje tradicional de La Garrotxa que le permiten crear elaboraciones vanguardistas.

La materia prima que cultiva la chef en sus huertos y sus gallinas se relaciona con la piedra basáltica que los arquitectos utilizan en el proyecto extraída del propio lugar. De esta manera se muestra cómo la complicidad de los arquitectos con la chef permite crear un espacio a la medida de su cocina.

**Materiales / ingredientes con diversidad de recursos:** Fina Puigdevall trabaja con productos locales. Por el hecho de usar ingredientes de temporada recurre a un único ingrediente al que le aplica diferentes puntos de cocción o texturas para la elaboración de sus platos. En el restaurante, los arquitectos escogen el acero como un material fuerte que les permite trabajarlo de diferentes

maneras y dialogar con la fuerza de la masía. En el restaurante se utiliza como pavimento, revestimiento de pared, como piezas vegetales y en el mobiliario. Los arquitectos creían en la uniformidad del material con todas sus riquezas sin caer en la simplicidad del mismo. Otro ejemplo de diversidad de recursos a partir de un mismo material se observa en la Carpa para el restaurante, donde los arquitectos utilizan la propia piedra basáltica que extraen del lugar en forma de taludes y pavimentos. Aplican diferentes texturas a un mismo material.



## Caso 2: Restaurante Steirereck

Heinz Reitbauer | PPAG architects



Figura 17. Acceso Steirereck



Figura 18



Figura 19



Figura 20

## Propuesta gastronómica

### El chef

Heinz Reitbauer (1970) es uno de los principales referentes de la cocina danesa. Su pasión por la gastronomía es gracias a sus padres, quienes al poco de nacer su hijo abrieron el hotel Steirereck donde se formó como chef.

Regresó a Viena tras un viaje por Europa y conocer la cocina de otros países con la idea de exaltar la valía gastronómica de su país y comenzar su propio proyecto, The Pogush Country Inn, con una cocina basada en productos locales.

En 2005, tomó las riendas del restaurante Steirereck con una propuesta culinaria basada en ingredientes y preparaciones tradicionales de la nación centroeuropea. Heinz Reitbauer ha sido galardonado con dos estrellas Michelin y la décima plaza en la lista de los cincuenta mejores restaurantes del mundo en 2017.

### Apuesta

El restaurante de Reitbauer ofrece una cocina que es el resultado de una reinterpretación del recetario tradicional sin renunciar a un acercamiento a tierras mediterráneas, latinoamericanas o asiáticas.<sup>31</sup> Una cocina, además, caracterizada por el uso equilibrado de técnicas de vanguardia y creatividad.

Como dicen en su página web, "En Steirereck buscamos constantemente los aromas y sabores de Austria. Únase a nosotros en el mundo de Steirereck, comparta nuestra pasión y permítanos presentar la cosecha de nuestro país bajo la luz más deliciosa."<sup>32</sup>

---

31 Castillo, T. (2017). Steirereck, uno de los grandes restaurantes de Viena. *Bon Viveur*.

<https://www.bonviveur.es/restaurantes/steirereck-uno-de-los-mejores-restaurantes-de-viena>

32 Steirereck. (2022). Cocina austriaca más allá de sus fronteras. *Steirereck*. <https://www.steirereck.at/en/restaurant/>

Heinz ofrece en su restaurante una nueva forma de entender la cocina austriaca mediante platos donde el producto local es el protagonista, capaces de transmitir la riqueza de las materias primas autóctonas. Busca que el usuario conozca la historia que se encuentra tras cada ingrediente y que cada uno de los elementos del plato tengan una razón de ser.<sup>33</sup>

### Menú

En Steirereck ofrecen dos menús degustación como acercamiento a la cocina austríaca a partir de 6 pasos por 125 €, y otro de 7 pasos por 135 €, con dos platos a elegir en cada uno de ellos. Además, de la opción de incluir un maridaje de vinos con una copa por cada plato. Su carta se compone de un total de 21 platos compuestos a partir de productos como diferentes clases de setas, peces de agua dulce, carne de producción local y verduras frescas de su propio huerto.

---

33 Núñez, C. (2016). Heinz Reitbauer, el chef insignia de Austria. *Food and travel*. <https://foodandtravel.mx/heinz-reitbauer/>





■ Ampliación

1. Acceso Steirereck
2. Acceso Meierei

Figura 21. Emplazamiento restaurante Steirereck  
(Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de imagen.)

## Propuesta arquitectónica

### Arquitectos

Anna Popelka y Georg Pudaschka dirigen el estudio de arquitectura vienés PPAG architects. Tienen como objetivo promover una arquitectura de innovación para el público en general. Comprometidos con la investigación y el desarrollo en arquitectura, desarrollan cada proyecto en colaboración con los clientes.

El estudio ha sido galardonado con numerosos premios como el Premio de Arquitectura de la Ciudad de Viena, el Premio Estatal de Diseño Adolf Lood, el Premio de Arte de Arquitectura Hans Hollein y tres nominaciones al Premio Mies van der Rohe de la unión europea.<sup>34</sup>

### Entorno

El restaurante Steirereck original se encontraba en un barrio de Estiria, en Viena. En 2005, Heiz Reitbauer trasladó el restaurante a un parque de la ciudad de Viena, a orillas del río Wien. El parque, conocido como Stadtpark, es uno de los parques más antiguos de Viena, con una extensión de 65.000 metros cuadrados sobre los que florecen gran variedad de especies vegetales y le permite crear platos con ingredientes de su propia cosecha.

### Apuesta

La familia Reitbauer buscaba un proyecto de innovación, atemporalidad y elegancia. Oculto a plena vista desde el parque, el restaurante busca ofrecer un refugio de tranquilidad alejado de la ciudad. Se trata de un edificio que en sus orígenes fue una vaquería y almacén de leche.

---

<sup>34</sup> Steirereck. (s.f). *Projects*. PPAG. <https://www.ppag.at/de/map/>

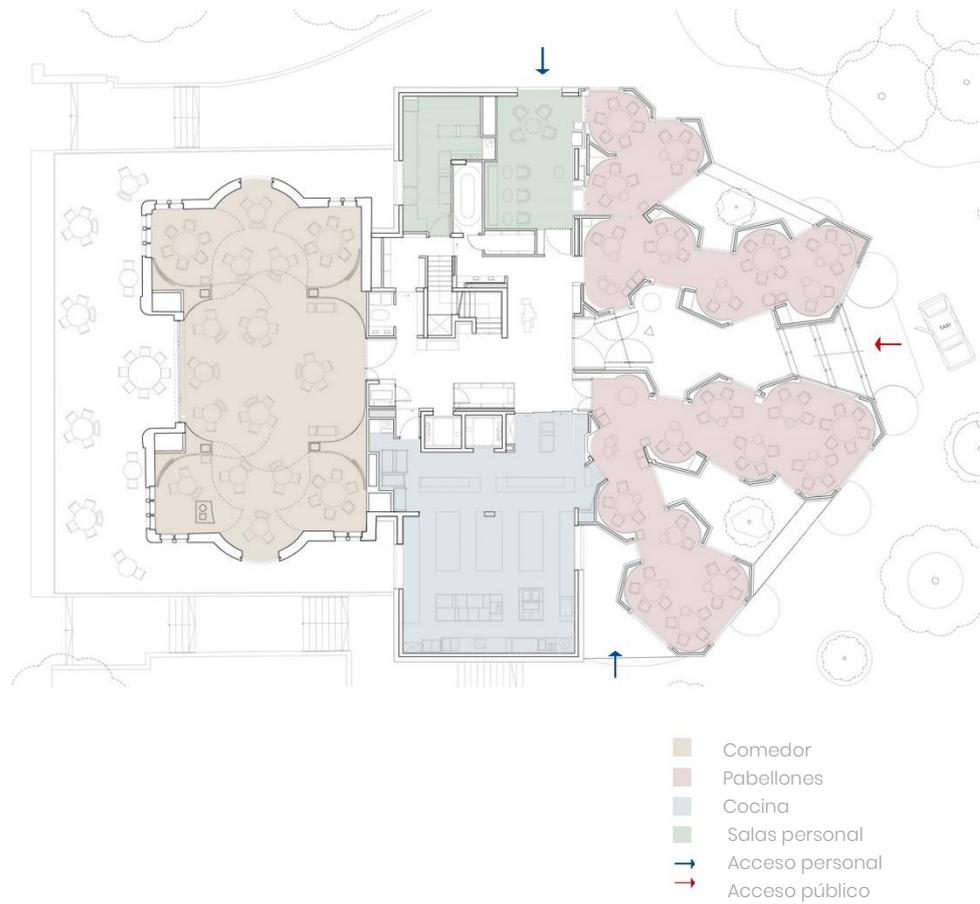


Figura 22. Planta Steirereck  
(Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de imagen)

Debido a la necesidad de más aforo en el restaurante, en 2012 hubo un concurso por invitación para someter el local a una renovación integral. El proyecto debía basarse en un diseño único y elegante, atemporal e innovador.<sup>35</sup>

Para ampliar la zona del comedor del restaurante, PPAG arquitectos proponen una extensión del comedor formada por cuatro pabellones. Los bloques se organizan en expansión por la disposición del comedor, de esta manera cada mesa se trabaja hacia fuera desde mesas individuales y se colocan en el borde contra la fachada para ofrecer conexiones visuales tanto con el exterior como con el interior. El proyecto desaparece con la naturaleza que le rodea y, al mismo tiempo, es una declaración arquitectónica consistente.

Con la intervención del equipo de arquitectos PPAG, el conjunto crea un ambiente atemporal donde el exterior original del comedor existente contrasta con la modernidad de los pabellones metálicos que se extienden hacia Standpark.

### Organización funcional

El conjunto gastronómico se organiza en dos niveles y se compone del restaurante Steirereck y del espacio Meierei, dedicado a la degustación de quesos. El bar Meierei se encuentra en el primer nivel con terraza, y el restaurante Steirereck en el segundo nivel con el comedor y la extensión de pabellones sobre el parque. El jardín de hierba donde cultivan algunos de los ingredientes que utilizan en la elaboración de los platos se encuentra en la cubierta de la extensión.

Una sección central alberga la cocina. Este espacio conecta las diferentes áreas del establecimiento y por ella se entrecruzan el personal y los clientes. Estos pueden observar el proceso de elaboración de los platos y ser partícipes de ello. Las plantas inferiores están destinadas a dependencias de servicio del restaurante y los aseos.

---

35 Steirereck / PPAG architects. (2014). *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 4 Mar 2022.  
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects> ISSN 0719-8914

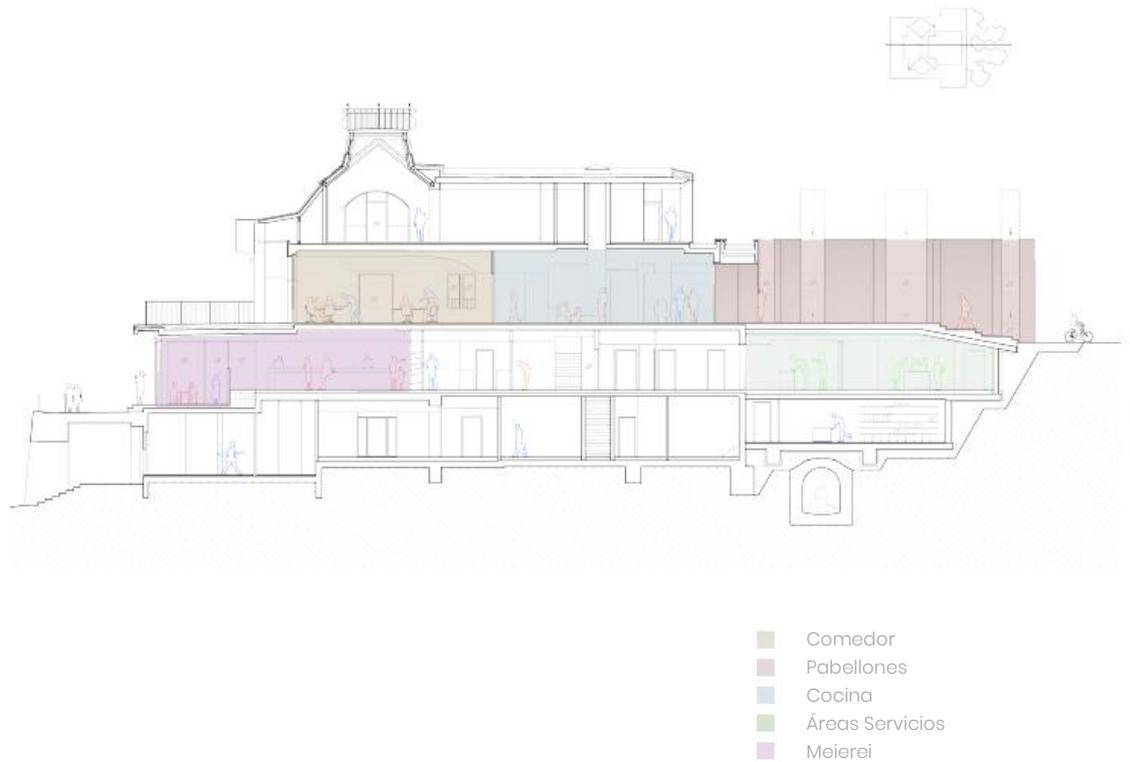


Figura 23. Sección Steirereck  
(Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de imagen)

## Recorridos

El acceso al restaurante se realiza por uno de los patios que conectan el parque con los cuatro bloques en extensión. Estos pabellones se relacionan con el parque a través de asientos que marcan el límite con el exterior. En la parte original del edificio se ubica el espacio de comedor, el cual también fue sometido a una profunda transformación interior.

La sección central conecta ambos espacios. Marcando el recorrido aparecen unas estancias utilizadas por el personal de cocina donde los asientos dispuestos a intervalos invitan al usuario a detenerse.

La escalera dispuesta en la pieza central conduce a los niveles inferiores. La circulación conduce al nivel superior de sótano donde se encuentra el bar Meierei dedicado a los quesos, una extensión de cocina, el área de limpieza, el área de preparación de alimentos, pastelería, lavandería, cocina-laboratorio y salón social que están iluminados a través de tragaluces tubulares. Por último, la circulación hacia el nivel inferior guía hasta los aseos.

## Materialidad

Los pabellones se construyen a partir de piezas individuales de madera que proporcionan un respaldo a las mesas, mientras que la fachada está revestida con material reflectante que refleja el parque circundante. Los grandes ventanales en forma de guillotina permiten que la brisa de aire fluya a través del comedor proporcionando la sensación de estar en el exterior.

El espacio del comedor original organiza el interior a través de paneles curvos metálicos de la misma materialidad exterior que los pabellones. Estos paneles curvos pueden girar mediante deslizamiento y permite modular el interior del comedor y ofrecer escenarios gastronómicos alternativos. El techo simula curvas de nivel que hacen que los dinteles de puertas y ventanas desaparezcan. La combinación de elementos nuevos y existentes hace que los espacios parezcan antiguos y nuevos simultáneamente.

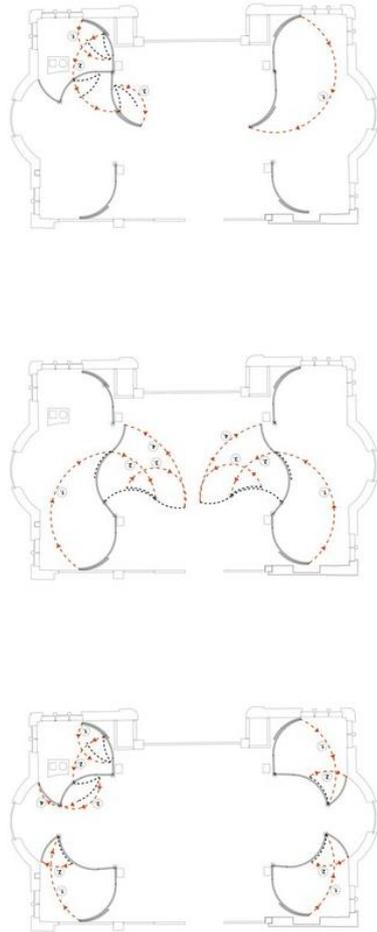


Figura 24. Paneles curvos de madera



Figura 25. Mosaico



Figura 26. Interior Pabellones

El pavimento y los paramentos verticales de la sección central están revestidas con un mosaico algrítmico, que sugiere en el espectador la imagen de una cocina. Lo consiguen también a través de una mampara de vidrio desde donde se puede observar la preparación de los platos, dándole al usuario la sensación de ser partícipe en el funcionamiento del restaurante al ver al chef preparar cada elaboración.<sup>36</sup> El patrón del pavimento indica mayor intensidad de movimiento con los chefs obteniendo ingredientes de las vitrinas que decoran el interior y regresando a la cocina.

En los aseos, las piezas de tocador y lavabo revelan un espacio repleto de formas geométricas desconcertantes.

### Iluminación

Las grandes aberturas hacia el exterior en los pabellones permiten que la luz del día del parque se introduzca en el interior. Utilizan la luz natural para ofrecer una visión clara en conjunto con los materiales naturales como la madera.

### Mobiliario

El mobiliario se compone por mesas redondas y amplias con sillas de color rojo con cojines que contrastan con los colores neutros de los paramentos.

---

36 Steirereck / PPAG architects. (2014). *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 4 Mar 2022.  
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects> ISSN 0719-8914



## Complicidades

Steirereck es conocido no sólo por su gastronomía sino también por la arquitectura del local.

**Relación con el lugar:** El conjunto se encuentra ubicado en uno de los emplazamientos más emblemáticos de Viena, el parque Stadtpark, uno de los parques más antiguos de la ciudad, en una construcción original de 1903 destinada a ser un mercado de lácteos donde los granjeros traían a diario sus productos.<sup>37</sup>

El chef mantiene esta tradición sirviendo más de 120 tipos de queso y otros productos derivados de la leche en la zona de bar Meierei. La gastronomía del chef se basa en una reinterpretación de la cocina austriaca con destellos de modernidad.

**Productos autóctonos:** Heinz Reitbauer busca presentar los productos locales del país en la más exquisita luz. Además, la carta del restaurante se adapta a los productos de temporada que el chef produce en su propio huerto. El equipo de arquitectos traslada este concepto con la extensión de bloques hacia el parque que reflejan el paisaje a través del material reflectante de revestimiento exterior y crean la sensación de estar en plena naturaleza. En el jardín de la cubierta cultiva más de 120 hierbas de todo el mundo para ensalzar el sabor de cada plato.

**Transparencia:** La arquitectura vanguardista de los pabellones conjuga con el edificio existente. PPAG desdibuja los límites entre el edificio original y la nueva extensión al mismo tiempo que garantiza flexibilidad y transparencia.<sup>38</sup> Con esta idea, la cocina separa ambos espacios a través de una mampara de vidrio que permite que los comensales puedan ser partícipes del proceso de elaboración

---

37 Forcada, M. (s.f.) Escuchando a Reitbauer. *Millesime Collection*. Esbozo.

38 Pop, P. (2017). Concepto espacio flexible: restaurante gourmet Steirereck de PPAG. *Detail*. <https://www.detail-online.com/article/flexible-spatial-concept-steirereck-gourmet-restaurant-by-ppag-30826/>

de los platos. Unos platos que comparten el mismo contraste de tradición y vanguardia, basados en una reinterpretación de la cocina austriaca con aportarles de modernidad.





### Caso 3: Restaurante Noma 2.0

René Redzepi | Bjarke Ingels



Figura 27. Acceso Noma 2.0



Figura 28



Figura 29



Figura 30

## Propuesta gastronómica

### El chef

Nacido en 1977, el chef René Redzepi es propietario y jefe de cocina del restaurante Noma de Copenhague. Comenzó en la cocina casi como 'castigo', como una alternativa al colegio hasta que acabó interesándose por el mundo de la gastronomía. Durante su trayectoria profesional, trabajó en restaurantes como Pierre André, el Jardin des Sens o elBulli, hasta que en 2004 abrió su restaurante Noma en un antiguo almacén olvidado en un barrio de Copenhague.

Galardonado con dos estrellas Michelin, el restaurante fue nombrado como mejor restaurante del mundo por la revista Restaurant durante cuatro años consecutivos. El chef cerró las puertas del restaurante en 2017 para poder desarrollar su actividad gastronómica en otros lugares del mundo como Australia o Japón. En 2018 abrió Noma 2.0 en otro rincón de Copenhague con un nuevo concepto de espacio y, desde esta nueva ubicación, volvió a ser designado como mejor restaurante del mundo en 2021.

### Apuesta

El nombre de Noma es un acrónimo danés "nordisk mad", que significa "comida nórdica" y referencia la gastronomía del chef, quien apuesta por los sabores y las técnicas que ofrecen las materias primas autóctonas. En su cocina predominan las verduras y hortalizas, pescados y mariscos, y las técnicas culinarias más limpias. Recrea una gastronomía nórdica con los que busca volver a los orígenes, explorar la región y rescatar los productos locales. Todo ello siguiendo una línea creativa, elegante y vanguardista.

En cada receta muestra la versatilidad que pueden ofrecer los productos más humildes y su gastronomía acoge un trabajo de artesanía extremo. Sus propuestas reinterpretan la gastronomía

escandinava a partir de los ingredientes nórdicos que nadie sospecharía que se pudieran ofrecer y consigue transmitir mucho significado con un plato aparentemente sencillo.

En su cocina también explora el mundo de la fermentación, inspirado en el Bulli, donde trabajó una temporada antes de abrir el restaurante. Su interés por la fermentación comenzó como un método de conservación hasta que se convirtió en una nueva filosofía para el restaurante.<sup>39</sup> Utiliza la fermentación como técnica culinaria para generar nuevos sabores en cada uno de sus platos.

### Menú

El menú que ofrecen está ligado a la estación del año y va cambiando. El menú de febrero hasta finales de primavera es el denominado “Ocean Season”. Según explican: “Los meses más fríos en Escandinava son la temporada alta para los productos de nuestros mares. Este menú es una celebración de lo mejor que el océano tiene para ofrecer”.<sup>40</sup> Desde principios de verano hasta comienzos de otoño el menú está basado en la temporada vegetal. Noma se centra en los productos de su propio jardín para poder sacarle el máximo partido a la época del año. El tercer menú abarca los meses de otoño e invierno y se denomina “Game and Forest” que rinde homenaje a los animales y productos propios del bosque. Un menú degustación compuesto de 19 platos valorado en 2900 dkk (390 €) que se pueden acompañar de un Maridaje de vinos de 1800 dkk (242 €) y un marinaje de jugos de 1000 dkk (134,50 €).

Tres menús que muestran el entusiasmo del chef por los productos autóctonos y la materia prima del lugar a la vez que explora nuevas técnicas propias de la vanguardia culinaria.

---

39 Fernández, M. (2019). Noma 2019, la artesanía gastronómica de René Redzepi. *Gastroeconomy*. <https://www.gastroeconomy.com/2019/11/noma-2019-la-artesania-gastronomica-de-rene-redzepi/>

40 Noma. (2022). *Menú*. <https://noma.dk/food-and-wine/>





Figura 31. Construcción existente



Figura 32. Vista aérea



Figura 33. Vista entrada

## Propuesta arquitectónica

### Arquitecto

El proyecto ha sido diseñado por BIG, el estudio del arquitecto Bjarke Ingels. Sus proyectos se caracterizan por la búsqueda de la armonía entre la arquitectura tradicional y vanguardista. El equipo de arquitectos BIG destaca también por su sostenibilidad hedonista. El desarrollo sostenible y las energías renovables están presentes en todos sus proyectos.

Bjarke Ingels es conocido por diseñar proyectos como las Viviendas de la Montaña (2008) y la Casa Lego en Dinamarca (2014). El arquitecto ha sido galardonado con prestigiosos premios como el Premio de Arquitectura Nykredit en 2002, considerado como uno de los premios de arquitectura más importante en Dinamarca, y el Premio Europeo de Arquitectura en 2010.

### Entorno

El restaurante se encuentra en Christianshavn, un barrio de Copenhague, situado entre dos baluartes de las antiguas defensas de Copenhague. El conjunto conserva un antiguo depósito de minas que fue utilizado durante la II Guerra Mundial. Situado entre dos canales, el programa mantiene una estrecha relación visual con el lago de Christiania.

El proyecto se compone de 11 edificios y un jardín de más de 2.000 metros cuadrados que son el resultado del paisajista Piet Oudolf. El conjunto se autoabastece a través de los invernaderos de su alrededor. Un concepto de villa culinaria donde la cocina fusiona creatividad y sostenibilidad.

### Apuesta

Noma 2.0 forma parte de un proyecto llevado a cabo para generar una zona cultural impulsado por el Gobierno danés. El proyecto debía mantener la nave original y podía ocupar el lugar de las instalaciones que se habían construido con posterioridad anexas al edificio protegido.

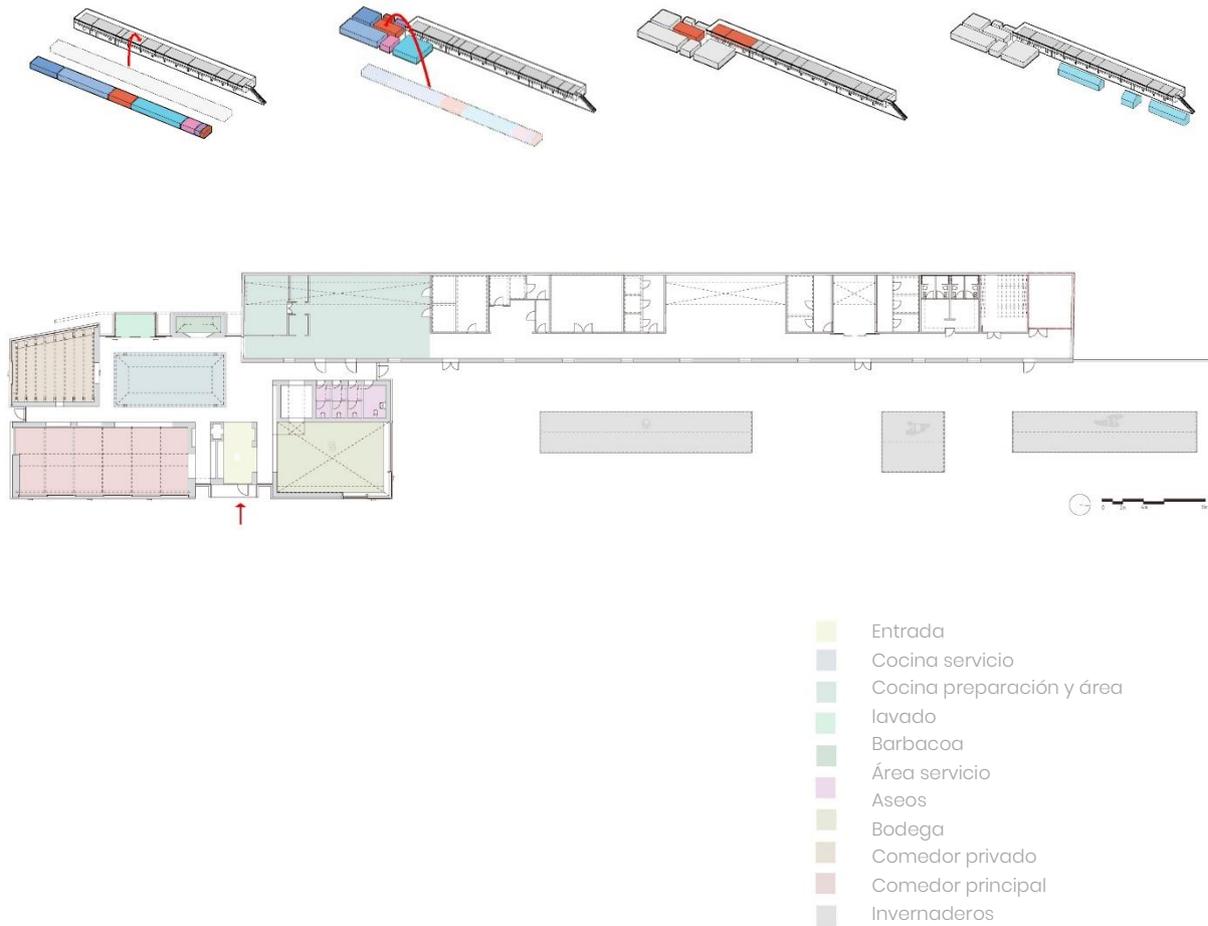


Figura 34. Planta Noma 2.0  
(Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de imagen)

## Organización funcional

“La idea central de este diseño fue disolver las funciones individuales del restaurante, y organizarlas en una colección de edificios separados pero conectados. Un total de 11 espacios, cada uno adaptado a sus necesidades específicas y construido con los materiales que mejor se adaptan a sus funciones, agrupados densamente alrededor de un comedor” (BIG, 2018).<sup>41</sup>

La parcela disponía del edificio existente denominado *sominedepotet* actualmente reconocido como un hito nacional protegido. En un primer momento se diseñó un programa que reunía las 11 funciones organizadas longitudinalmente y accesibles por el lado este de la construcción. Después, las 11 piezas se disponen dentro de la huella permitida en el extremo sur del edificio y se agrupan alrededor del corazón del restaurante: la cocina de servicio. Además, un espacio de cocina dedicado a la preparación y el área de lavado de platos, se colocan junto a la cocina de servicio en el edificio existente para que el programa funcione de manera más eficiente. La idea hace referencia a la organización de las granjas tradicionales nórdicas en las que las tareas se dividen en edificios repartidos por el paisaje. Las rodean la cocina de servicio, lo que facilita el control del servicio y además permite que los comensales puedan ser partícipes de las fases del proceso culinario.

Cada pabellón está dedicado a una función y a unas necesidades específicas: entrada, cocina, comedor privado, bodega, área de personal, barbacoa, comedor principal, el antiguo depósito de minas y los tres invernaderos que contienen un huerto, un horno y una cocina-laboratorio.

## Recorridos

El recorrido comienza por uno de los invernaderos hasta llegar a la puerta de entrada del restaurante. Después, el personal conduce al usuario hasta el comedor atravesando la cocina.

---

41 NOMA 2.0 / BIG. (2018). *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 2 Mar 2022. <<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big>> ISSN 0719-8914



Figura 35. Cocina servicio



Figura 36. Conexión cocina - comedor



Figura 37. Interior comedor

Estos espacios están conectados a través de lucernarios que junto a los grandes ventanales permiten al usuario sentir el exterior en el interior y experimentar cada estación.

Noma 2.0 cuenta con tres salones principales: el comedor privado, el comedor principal y un lounge a la entrada. Un pasillo conecta la zona de comedores y la cocina principal con un espacio dedicado a las pre - elaboraciones. Continuando el recorrido está la bodega y más adelante la sala para el personal. El conjunto se desarrolla dentro de un gran jardín donde se hallan además tres invernaderos que contienen un huerto, un horno y una cocina-laboratorio dedicada a la investigación e innovación gastronómica.

### Materialidad

El conjunto recuerda la forma de una villa ártica y el diseño interior alude a elementos nórdicos vernáculos. Por ejemplo, el interior de los comedores está conformado por tablones de madera superpuestos que evocan pilas de leña junto al fuego, la barbacoa alude a un refugio en el bosque, y el vestíbulo revestido en ladrillo alude a una gran chimenea.

El antiguo almacén de minas que hubo que mantener completa el círculo de cobertizos que rodea el espacio de cocina. El equipo de arquitectos respetó el acabado de hormigón exterior original de la nave y le añadió unos estantes de madera maciza para almacenamiento.

### Mobiliario

El estilo nórdico se caracteriza por el uso de la madera y en Noma este material cobra mucho protagonismo. Además, el mobiliario contemporáneo está compuesto por formas orgánicas que ensalzan el trabajo artesanal y refuerzan el concepto de naturaleza cruda. No obstante, el material predominante es el vidrio, haciendo del paisaje una componente más de la experiencia gastronómica.

Figura 31. Planta Noma 2.0

## Complicidades

Bjarke Ingels dijo: “Nuestra colaboración con el chef y copropietario de noma, René Redzepi, y el equipo de Noma, se ha estado gestando desde que tuve mi primera cena allí hace catorce años. Similar a nuestra propia idea de sostenibilidad hedonista, donde la ciudad más sostenible también es la ciudad más agradable para vivir, Noma ha sido pionera en una cocina basada en valores compartidos para la creatividad y la sostenibilidad.”<sup>42</sup>

**Relación con el lugar:** De alguna manera, Noma puede considerarse como el resultado de la artesanía nórdica de dos disciplinas. La cocina del chef René Redzepi destaca por su gastronomía creativa de vanguardia con ingredientes tradicionales de la cultura nórdica. Y fiel a esta filosofía, el arquitecto Bjarke Ingels desarrolla el proyecto del restaurante empleando materiales autóctonos. Un estilo con la madera como protagonista, la cual, junto al cemento otorgan un aspecto neorústico cargado de naturalidad. Al igual que la carta del restaurante, el interior es una reinterpretación vanguardista del estilo nórdico que sugiere toda una experiencia para el usuario.

**Transparencia:** En la cocina de Rene Redzepi predominan los conceptos de estacionalidad. Sus menús son el claro ejemplo de una cocina sensibilizada con la sostenibilidad y varían en función de la estación del año para ofrecer las materias primas de temporada de mejor calidad. La sensibilización por el entorno se refleja en la arquitectura de Bjarke Ingels de la misma manera. Los grandes ventanales permiten relacionar la experiencia gastronómica con el exterior. Los invitados pueden seguir los cambios estacionales, la luz y el clima mientras experimentan los materiales y técnicas constructivas propias de la cultura nórdica.

---

42 BIG. (2018). Noma – a Restaurant Village. *Arqa*. <https://bit.ly/2HSIEFD>

**Productos autóctonos:** Los tres invernaderos del jardín diseñados por el arquitecto reflejan la apuesta del chef por el ecosistema natural. Una apuesta por la cocina de proximidad y de estacionalidad que permite al chef cultivar sus propios ingredientes para experimentar en sus elaboraciones.

## 3ª parte: SÍNTESIS

### Multisensorialidad

A partir del análisis de los casos de estudio desde un punto de vista gastronómico y arquitectónico, se pueden sintetizar los parámetros que confluyen en una experiencia de tipo multisensorial.

La experiencia en un restaurante no sólo viene determinada por el sabor de los platos, sino también por el espacio que rodea al usuario mientras los deleita. De esta manera, el sentido del gusto y del olfato se estimulan a través de la gastronomía mientras que el resto de los sentidos contribuyen a gozar de una experiencia más completa e intensa.

En los casos de estudio se ha analizado la conexión de los arquitectos con el carácter de las apuestas culinarias de los chefs. Pero además de la complicidad de conceptos a la hora de abordar el diseño del espacio gastronómico, existen parámetros tectónicos que armonizan el espacio y contribuyen a integrar los cinco sentidos en la experiencia gastronómica.

### Vista

La visión es la capacidad de interpretar el entorno gracias a los rayos de luz que entran en el ojo. La vista es el primer sentido que se estimula al introducirse en un restaurante. La información que ofrece la vista sobre el espacio es de forma, color, posición, movimiento y textura.

La luz influye en la percepción que tenemos de las cosas. Juega un papel clave en la experiencia de un restaurante. Más allá de sus efectos estéticos, permite ver el espacio y el plato que se va a consumir. La luz en un restaurante puede ser utilizada de manera directa o indirecta y con luz natural o artificial.

En los tres casos estudiados la luz natural directa adquiere un gran protagonismo. Todos ellos se ubican rodeados de un paisaje natural. La abertura de grandes ventanales permite introducir la vegetación en su interior.

En el restaurante Les Cols, la luz se abre paso generosamente hacia el comedor principal y también hacia el espacio de cocina. Esta luminosidad garantiza unas buenas condiciones de trabajo para el personal y también consigue potenciar la transparencia de la actividad a los ojos de los clientes. Con todo, la transparencia alcanza su máxima expresión en las carpas, donde tanto la envolvente como el mobiliario se vuelven inconsistentes.

En Noma 2.0, la luz penetra no solo por los cerramientos desmaterializados sino también en buena parte de los espacios por el techo, creando la sensación de estar comiendo en el exterior. La óptima calidad paisajística respalda esta decisión.

En el caso de Steirereck, la conexión llega a ser total, pues los ventanales se abren completamente hasta desaparecer escamoteados. La desmaterialización se produce también de fuera a dentro gracias a los vidrios y a los paneles envolventes de los pabellones que reflejan la vegetación del parque circundante y desdibujan sus límites.

Los colores también se perciben a través de la vista. Estos vienen determinados por la materialidad empleada en el espacio gastronómico. El color dorado del comedor principal de Les Cols, la madera en Noma, y el mosaico en blanco y negro de Steirereck condicionan la experiencia. En la gastronomía los colores influyen en la percepción de los platos. Por ejemplo, el color verde se suele asociar con alimentos vegetales y saludables y el color naranja con alimentos más picantes.

En definitiva, el sentido de la vista está condicionado por el espacio arquitectónico que le rodea y se complementa con la imagen del plato que se presenta en la mesa.

## Tacto

El sentido del tacto permite percibir las cualidades de un objeto como la presión, la temperatura, la textura y la dureza. En un restaurante el tacto participa tanto desde el punto de vista arquitectónico como gastronómico.

La materialidad del espacio arquitectónico estimula las emociones. Las texturas más lisas y suaves aportan quietud y serenidad mientras que las texturas más rugosas provocan excitación. Por ejemplo, en el restaurante Steirereck la madera se utiliza como respaldo de las mesas del comedor para aportar sensación de calidez y crear un ambiente acogedor mientras que en Les Cols, la dureza del acero se contrarresta con la piedra natural de la Masía.

En la gastronomía las texturas también juegan un papel fundamental, ya que actúan como carta de presentación de los sabores. En los restaurantes analizados, el uso de técnicas vanguardistas en la reinterpretación de la cocina local consigue que los platos impresionen y sorprendan al usuario.

## Oído

El sentido del oído permite captar sonidos que se producen en el ambiente. Como señala Pallasmaa: “El sonido mide el espacio y hace que su escala sea comprensible. Con nuestros oídos acariciamos los límites del espacio”<sup>43</sup>.

El empleo de música en los restaurantes permite crear ambientes determinados. Por ejemplo, la música jazz recrea ambientes relajadas, mientras que la música pop genera un ambiente más ajetreado. También el volumen de la música condiciona el ambiente. Con frecuencia, la música se utiliza para llenar un fondo en segundo plano que no impida mantener una conversación mientras se

---

43 Pallasmaa, J. (2010). *Los ojos de la piel. La arquitectura de los sentidos*. Gustavo Gili.

degusta la comida. En establecimientos de estas características, la música nunca es protagonista, pero su presencia resulta importante para completar la experiencia multisensorial. La música ambient está pensada especialmente para tal función. Además, el oído es capaz de estimular la memoria afectiva al escuchar una melodía especial.

El sonido en un restaurante también tiene que ver con el entorno. En Les Cols, la apertura hacia los huertos y la granja permite oír los sonidos de la naturaleza y con ello potenciar más la relación con el exterior. En Steirerek la extensión de los bloques de vidrio hacia el parque y la posición de las mesas en esquina de fachada favorece la escucha desde una perspectiva concreta.

El espacio arquitectónico no produce sonidos como tales; sin embargo, una correcta disposición formal y material de los elementos contribuye al adecuado control acústico del espacio. El acondicionamiento acústico de las zonas de comedor debe ser suficientemente absorbente para evitar un ambiente ruidoso que perturbe la excelencia de una vivencia pretendidamente distendida. Evitar la contaminación acústica es otro de los objetivos. Es por ello que las cocinas tienen que estar convenientemente aisladas.

En la gastronomía el oído también participa. El sonido de un cuchillo al cortar las verduras, el burbujeo de un líquido hirviendo o el crujir de un alimento pueden provocar sensaciones que evoquen a experiencias pasadas.

## Olfato

El sentido del olfato permite captar olores. Al igual que el sentido del oído, el olfato es capaz de estimular la memoria afectiva.

En el espacio arquitectónico el sentido del olfato participa con la ventilación. Por ejemplo, en el restaurante Steiereck la apertura de los ventallanes de guillotina permite la renovación del aire interior y la entrada de la brisa a través del comedor.

La materialidad también puede influir en el olfato con el uso de materiales como la madera, capaz de desprender una fragancia característica.

En la gastronomía el olor es uno de los sentidos más estimulantes. Junto al gusto, condiciona la percepción de un plato y provoca sensaciones capaces de transportar al usuario a recuerdos y momentos vividos. Por ejemplo, el uso de productos locales de La Garrotxa en Les Cols o la reinterpretación de la cocina tradicional austriaca en Noma 2.0 pueden revivir en el usuario aromas olvidados de la infancia.

## Gusto

El gusto es la capacidad de identificar sabores de alimentos y bebidas a través de receptores gustativos. Conectado con el olfato y la memoria, es el sentido más importante ante una experiencia gastronómica.

El sabor de un plato se percibe a través de la lengua. Un alimento puede ser dulce, amargo, salado, agrio, y los sabores provocan sensaciones diversas en el usuario.

En el espacio arquitectónico puede parecer que el sentido del gusto no interviene. Es cierto que no participa directamente (la arquitectura no se saborea desde el paladar), pero no es menos cierto que sin el espacio la experiencia no puede ser completa. Las sensaciones provocadas en el resto de los sentidos generan expectativas y preparan al usuario para que, finalmente, al entrar en acción el sentido del gusto, se alcance la plenitud de la experimentación multisensorial.

*“En el restaurante del futuro el interiorismo será un ingrediente más de la propuesta gastronómica. Entre otros detalles, será fundamental el confort a través de la acústica, la iluminación, la distribución del espacio (...) y los materiales que se empleen para su diseño. La ambientación estética y funcional será tan importante como la experiencia gastronómica en el restaurante del futuro. No habrá una tendencia que prevalezca sobre otras, sino que será la combinación de varias, orientadas a un único objetivo: el disfrute del comensal.”*  
(David Muñoz, 2015)<sup>44</sup>

---

44 Silestone Institute. (2015). En el restaurante del futuro, el interiorismo será clave. *Diálogos*.  
<https://silestoneinstitute.com/dialogos/en-el-restaurante-del-futuro-el-interiorismo-sera-clave/>

## Conclusiones

Tras el desarrollo de este trabajo se puede concluir con la afirmación de que la arquitectura cuenta con innumerables recursos para contribuir a asentar las bases de la experiencia multisensorial. Se ha observado la importancia que tiene la afinidad y el contacto fluido entre el arquitecto y el chef para que la arquitectura de un restaurante canalice en esa dirección.

Es claro que todas las arquitecturas analizadas parten de la iniciativa de los chefs, que ya contaban con experiencia en los fogones y una apuesta gastronómica madurada. Este hecho tiene especial trascendencia porque los arquitectos pudieron empatizar con la visión del mundo de sus clientes y diseñar unos espacios a la medida de sus intenciones. Tras este análisis se procederá a recopilar algunos de los recursos arquitectónicos que pueden contribuir a desarrollar una más íntima relación entre la arquitectura y la gastronomía, con la que hacer gozar al usuario de experiencias multisensoriales plenas.

**La interpretación de la apuesta culinaria.** Cada equipo de arquitectos trata de traducir las intenciones y conceptos de los chefs en términos arquitectónicos. Por ejemplo, la confianza en los ingredientes locales para la elaboración de los platos se traduce en una conexión visual de los espacios con el paisaje, hasta el punto de sugerir la estancia en el exterior. Otro de las ideas, la de la incorporación sobre la base de la cocina tradicional, de técnicas vanguardistas, se interpreta asimismo en el diálogo de las construcciones existentes con otras nuevas con formas y materiales contemporáneos.

**La visibilidad del proceso.** Los tres equipos de arquitectos tratan de hacer partícipes a los usuarios en el proceso de elaboración de los platos. Para ello, colocan la cocina en una posición centrada y la abren generosamente a la vista de los clientes. En el caso de Noma 2.0 ni siquiera está compartimentada.

**La importancia de la luz.** El juego de luces es un recurso muy utilizado para estimular el sentido de la vista. En los tres casos de estudio, la luz del restaurante proviene en su mayoría de la luz natural. Además, los diferentes materiales que visten el restaurante sirven para controlar cómo refleja la luz y provocar sensaciones en el usuario.

**La versatilidad espacial.** Dependiendo de los comensales, el espacio de comedor necesita ser más grande o más pequeño, más público o más íntimo... De ahí que los tres casos estudiados dispongan de recintos de diversos tamaños o cuenten con elementos móviles de subdivisión como es el caso de Steirereck.

**El recorrido de llegada.** No es un simple punto de acceso. Es una oportunidad que los arquitectos aprovechan para preparar al comensal en un recorrido ritual.

**La creación de atmósferas.** Estos y otros componentes como el color, la materialidad, las formas, el diseño del mobiliario..., en definitiva, todos los elementos de composición del diseño de interior participan activamente en la creación de atmósferas concebidas a la medida de la propuesta gastronómica del chef con el fin de hacer realidad la experiencia multisensorial.

Estos recursos no tienen por qué ser los únicos, o quizá ni siquiera tienen por qué utilizarse todos al mismo tiempo. Este trabajo deja abiertos planteamientos que pueden servir para futuras ampliaciones como el estudio de otro tipo de restaurantes donde la naturaleza no esté tan presente o donde el concepto gastronómico sea diferente.





## REFERENCIAS

### Bibliografía

Aalto, A. (1940). La humanización de la arquitectura. *The Technology Review*. 14-15.

<https://www.arquitectura.com/cgi-bin/v2arts.cgi?folio=193>

Adria, F. (1997). *Los secretos del Bulli. Recetas técnicas y reflexiones*. Altaya.

Aranburu, F. (2014). ¿Es arte la gastronomía? *El país*.

[https://elpais.com/cultura/2014/11/05/babelia/1415187323\\_339675.html](https://elpais.com/cultura/2014/11/05/babelia/1415187323_339675.html)

Argullol, R. (2013). La obra total. *El país*.

[https://elpais.com/cultura/2013/03/28/actualidad/1364471830\\_871362.html](https://elpais.com/cultura/2013/03/28/actualidad/1364471830_871362.html)

Arqa. (2013). *Rafael Aranda 2/2*. [Video] Youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=ZCJDEFFaoFE&t=182s>

BIG. (2018). Noma – a Restaurant Village. *Arqa*. <https://bit.ly/2HSIEFD>

Catalá, J. (2021). Fina Puigdevall reinventa Les Cols mientras prepara el relevo. *Tendencias hoy*.

<https://www.economiadigital.es/tendencias/hoy/gastronomia/restaurantes/lescols-fina-puigdevall-olot.html>

ElBullifoundation. (s.f). *Bibliografía Ferran Adrià*. ElBullifoundation.

<https://elbullifoundation.com/biografia-ferran-adria/>

El cocinero Fiel. (2019). Restaurante Les Cols, dos Estrellas Michelin en Olot. *El cocinero Fiel*.

<http://elcocinerofiel.com/2019/08/02/restaurante-les-cols-dos-estrellas-michelin-en-olot/>

Excelsior TV. (2019). *El chef Jozef Youssef y la cocina multi sensorial. De chef a chef* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=cIUivefc7Gc&t=494s>

Fernández, M. (2019). Noma 2019, la artesanía gastronómica de René Redzepi. *Gastroeconomy*. <https://www.gastroeconomy.com/2019/11/noma-2019-la-artesania-gastronomica-de-rene-redzepi/>

Forcada, M. (s.f.). Escuchando a Reitbauer. *Millesime Collection*.

García, J. (2017). "Rafael Aranda de RCR Arquitectes: 'Nos interesan los espacios que son paisajes'". *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 28 Feb 2022. <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/883478/rafael-aranda-de-rcr-arquitectes-nos-interesan-los-espacios-que-son-paisajes>> ISSN 0719-8914

Guerrero, A. (1001). Construir con gusto. *Arqa*. <https://arqa.com/actualidad/colaboraciones/construir-con-gusto.html>

Guía Repsol. (2021). *Les Cols*. <https://www.guiarepsol.com/es/fichas/restaurante/les-cols-10358/>

Gutiérrez, C. (2012). Historia de la gastronomía. Red Tercer Milenio.

Hegel, G. (2002). *Lecciones sobre la historia de la filosofía II*. Fondo De Cultura Económica.

Holl, S. (2014). *Cuestión de percepción: Fenomenología de la arquitectura*. Gustavo Gili.

Hotbook. (2018). Jozef Youssef: Chef, gastrofísico, autor y fundador de Kitchen Theory. *Hotbook*. <https://hotbook.mx/joezf-youssef/>

Husserl, E. (1986). *Ideas relativas a la fenomenología*. Fondo De Cultura Económica.

Husserl, E. (1992). *Invitación a la fenomenología*. Paidós.

Immanuel, K. (1876). *Critica del juicio*. Antonio Novo.

- Jolonch, C. (2016). Les Cols, un restaurante que quiere avanzar hacia la radicalidad. *La Vanguardia* <https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20161231/412946272513/les-cols-restaurante-la-garrotxa-fina-puigdevall.html>
- Les Cols. (2021). Menú gastronómico. *Les Cols*. <https://lescolds.com/es/menu-gastronomico/>
- Neyra, A. (2015). Fina Puigdevall: 25 años de Les Cols. *Gastroactitud*. <https://www.gastroactitud.com/pista/fina-puigdevall-les-cols-25-anos/>
- Noma. (2022). Menú. <https://noma.dk/food-and-wine/>
- NOMA 2.0. / BIG. (2018). *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 2 Mar 2022. <<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big>> ISSN 0719-8914
- Núñez, C. (2016). Heinz Reitbauer, el chef insignia de Austria. *Food and travel*. <https://foodandtravel.mx/heinz-reitbauer/>
- Oxford Language. (s.f.). Diccionario. *En Definiciones de Oxford Languages*. Recuperado el 27 de febrero, 2022, en <https://languages.oup.com/google-dictionary-es/>
- Pallasmaa, J. (2010). *Los ojos de la piel. La arquitectura de los sentidos*. Gustavo Gili.
- Pérez, J. (2013). Restaurante Steirereck im Stadtpark (Viena). *Gastroactitud*. <https://www.gastroactitud.com/restaurante/steirereck-im-stadtpark/>
- Pop, P. (2017). Concepto espacio flexible: restaurante gourmet Steirereck de PPAG. *Detail*. <https://www.detail-online.com/article/flexible-spatial-concept-steirereck-gourmet-restaurant-by-ppag-30826/>
- Policarpo, A. (2017). La génesis del conocimiento: de la sensación a la razón. *Educere*, 21 (69), 241-251. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35655222002>

Real Academia Española. (s.f). Experiencia. En el *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 25 de febrero, 2022, en <https://dle.rae.es/experiencia>

Real Academia Española. (s.f). Gastronomía. En el *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 25 de febrero, 2022, en <https://dle.rae.es/gastronomia>

Ruiz, M. (2020). Arquitectura y gastronomía un matrimonio perfecto. *ARK Architects*. <https://ark-architects.com/es/arquitectura-y-gastronomia-un-matrimonio-perfecto/>

Silestone Institute. (2015). En el restaurante del futuro, el interiorismo será clave. *Diálogos*. <https://silestoneinstitute.com/dialogos/en-el-restaurante-del-futuro-el-interiorismo-sera-clave/>

Steirereck / PPAG architects. (2014). *Plataforma Arquitectura*. Accedido el 4 Mar 2022. <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914

The pritzjer Architectura Prize. (2017). Rafael Aranda, Carmen Pigem y Ramon Vilalta reciben el premio Prizker de Arquitectura 2017. *Archieve*. <https://web.archive.org/web/20170302034151/http://www.pritzkerprize.com/2017/announcement>

Wessely, H. (2011). Construyo desde mi experiencia del mundo. Entrevista a Peter Zumthor. *Detail magazine*. <http://grarinin.blogspot.com/2011/06/una-entrevista-con-peter-zumthor.html>

Yusta., C. (2018). Cuando la cocina nos hace recordar. *El Español*. [https://www.elespanol.com/corazon/estilo/gastronomia/20180808/cocina-hace-recordar/327217821\\_0.html](https://www.elespanol.com/corazon/estilo/gastronomia/20180808/cocina-hace-recordar/327217821_0.html).

Zumthor, P. (2006). *Atmósferas*. Gustavo Gili

## Créditos de imágenes

Figura 01. Vista exterior [Fotografía] Recuperado de <https://lescols.com/es/restaurante/>

Figura 02. De Pérez, J. (2022) Higo a la brasa con helado de higuera. [Fotografía] Recuperado de <https://www.gastroactitud.com/restaurante/les-cols-gerona/>

Figura 03. De Pérez, J. (2022) Royal de cebolla, regaliz y migas de pan. [Fotografía] Recuperado de <https://www.gastroactitud.com/restaurante/les-cols-gerona/>

Figura 04. De Pérez, J. (2022) Ramillete de hojas y flores con tres salsas de aceituna. [Fotografía] Recuperado de <https://www.gastroactitud.com/restaurante/les-cols-gerona/>

Figura 05. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen.

Figura 06. Comedor restaurante. [Fotografía] Recuperado de <https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-les-cols#lg=1&slide=1>

Figura 07. Sala de banquetes. [Fotografía] Recuperado de <https://arquitecturaviva.com/obras/restaurante-les-cols#lg=1&slide=1>

Figura 08. Interior Pabellón de descanso [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-279391/les-cols-pabellones-rcr-arquitectes> > ISSN 0719-8914

Figura 09. Interior Pabellón de descanso [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-279391/les-cols-pabellones-rcr-arquitectes> > ISSN 0719-8914

Figura 10. Carpa en el restaurante Les Cols [Fotografía] Recuperado de <https://arquitecturaviva.com/obras/carpa-en-el-restaurante-les-cols>

Figura 10. Patios Carpa en el restaurante Les Cols [Fotografía] Recuperado de <https://arquitecturaviva.com/obras/carpa-en-el-restaurante-les-cols>

Figura 11. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen.

Figura 12. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen.

Figura 13. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen.

Figura 14. Cocina restaurante. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012

Figura 15. Pabellón de descanso. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012

Figura 16. Carpa junto al restaurante. Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012

Figura 17. Acceso Steirereck. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects> ISSN 0719-8914

Figura 18. Menú. [Fotografía] Recuperado de <https://guide.michelin.com/es/es/vienna/wien/restaurante/steirereck-im-stadtpark>

Figura 19. Menú. [Fotografía] Recuperado de <https://guide.michelin.com/es/es/vienna/wien/restaurante/steirereck-im-stadtpark>

Figura 20. Menú. [Fotografía] Recuperado de <https://guide.michelin.com/es/es/vienna/wien/restaurante/steirereck-im-stadtpark>

Figura 21. Emplazamiento restaurante Steirereck. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen. [Plano] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914

Figura 22. Planta Steirereck. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen. [Plano] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914

Figura 23. Sección Steirereck. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen. [Plano] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914

Figura 24. Paneles curvos de madera [Plano] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914.

Figura 25. Mosaico. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914

Figura 26. Interior Pabellones. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/759612/steirereck-ppag-architects>> ISSN 0719-8914

Figura 27. Acceso Noma 2.0. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big>> ISSN 0719-8914

Figura 28. [Fotografía] Recuperado de <https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/opinion-criticos-del-nuevo-noma/>

Figura 29. [Fotografía] Recuperado de <https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/opinion-criticos-del-nuevo-noma/>

Figura 30. [Fotografía] Recuperado de <https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/opinion-criticos-del-nuevo-noma/>

Figura 31. Construcción existente. [Fotografía] Recuperado de <https://www.alamy.es/imagenes/sominedepot.html>

Figura 32. Vista aérea. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big> > ISSN 0719-8914

Figura 33. Vista entrada. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big> > ISSN 0719-8914

Figura 34. Planta Noma 2.0. Imagen reelaborada por la autora de este trabajo con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen. [Plano] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big> > ISSN 0719-8914

Figura 35. Cocina servicio. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big> > ISSN 0719-8914

Figura 36. Conexión cocina – comedor. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big> > ISSN 0719-8914

Figura 37. Interior comedor. [Fotografía] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902546/noma-big> > ISSN 0719-8914

