

ARQUITECTURA

PARA LAS ESTRELLAS MICHELIN EN ESPAÑA

Alumna: Julia Roso Mares
Tutor: Javier Poyatos Sebastian
Titulación: Grado en Fundamentos de arquitectura
Convocatoria: Noviembre 2016
Curso académico: 2015-2016



RESUMEN

Castellano, Valenciano e Inglés

Con este trabajo de Final de Grado se pretende profundizar en la relación todavía poco estudiada de la experiencia gastronómica con el ambiente arquitectónico. Atendiendo, desde la fenomenología, a los niveles de experiencia arquitectónica: entorno, arquitectura e interiorismo, se analizarán tres casos concretos de restaurantes con Estrellas Michelin en España para proponer unas bases y estudiar la relación entre arquitectura y gastronomía. Se verá cómo cada restaurante trata de crear una experiencia gastronómica única, relacionando la personalidad del chef con la arquitectura y el interiorismo. Se sacarán, finalmente, unas conclusiones sobre la ampliación que aporta la arquitectura del restaurante a la experiencia gastronómica.

Palabras clave: Estrellas Michelin, experiencia gastronómica, arquitectura, fenomenología, habitar.

Amb este treball de Final de Grau es pretén aprofundir en la relació encara poc estudiada de l'experiència gastronòmica amb l'ambient arquitectònic. Atenent, des de la fenomenologia, als nivells d'experiència arquitectònica: entorn, arquitectura i interiorisme, s'analitzaran tres casos concrets de restaurants amb Estrelles Michelin a Espanya per a proposar unes bases i estudiar la relació entre arquitectura i gastronomia. Es veurà com cada restaurant tracta de crear una experiència gastronòmica única, relacionant la personalitat del xef amb l'arquitectura i l'interiorisme. Es trauran, finalment, unes conclusions sobre l'ampliació que aporta l'arquitectura del restaurant a l'experiència gastronòmica.

Paraules clau: Estrelles Michelin, experiència gastronòmica, arquitectura, fenomenologia, habitar.

This Final Project will try deepening the understudied relationship between the gastronomical experiences with the architectural atmosphere. From the phenomenological point of view as well as the different levels of architectural experience: environment, architecture, and interior design; this project will study three concrete cases of Estrella Michelin restaurants in Spain proposing the basis of the relationship between architecture and the dining experience. We will see how each restaurant tries to create a unique gastronomical experience in relation to the personality of the chef, the architecture and the interior design of the restaurant. In conclusion we will see how the architecture of the restaurant exhorts the dining experience.

Key words: Estrellas Michelin, gastronomical experience, architecture, empirical experience, dwelling.

AGRADECIMIENTOS

A cuantos han hecho posible esta publicación, por su confianza, por su colaboración y por su apoyo.

A mi tutor, Javier Poyatos.

Al arquitecto de Aponiente, Basilio Iglesias.

A mis padres, Javier y Dolores.

A mis hermanos, Andrea, Javier y Jaime.

A mi amiga, Maribelita.

A Santiago.

ÍNDICE

3	Resumen y palabras clave
5	Agradecimientos
9	Introducción
13	Objetivos y Metodología
15	 Aponiente _ Ángel León
31	 Atrio _ Toño Pérez
45	 Les Cols_Fina Puigdevall
63	Conclusiones
69	Bibliografía
73	Índice de imágenes
81	Anexo 1
91	Anexo 2
101	Anexo 3

INTRODUCCIÓN

Relación entre Gastronomía y Arquitectura

Desde un punto de vista teórico, habitar es estar introducido en un lugar. No basta con estar presente en él físicamente. Habitar es un proceso complejo, en el que intervienen varios niveles: los cinco sentidos, la cinestesia, el pensamiento, las emociones y la empatía. La fenomenología empírica es el estudio de la experiencia vivida y, con esa experiencia, el ser humano habita y recuerda lo habitado. Juhani Pallasmaa¹ es el primer representante de esta tendencia investigada. Analiza la arquitectura a través de la experiencia sensorial que se produce al habitarla, para que se reflexione sobre el enfoque de la arquitectura y el diseño contemporáneo. En su libro *Los ojos de la piel. La arquitectura y los sentidos*² se pone de manifiesto cómo la vista ha sido el sentido protagonista en la arquitectura, mientras que los demás han quedado relegados a un segundo plano. El ser humano, como ser plurisensorial, necesita de respuestas arquitectónicas más completas, que lo recojan en la plenitud de su ser.

Podemos habitar un lugar a través de los sentidos. En un principio, como he nombrado anteriormente, la vista parece ser el sentido predominante; pero desde el tacto, el oído, el olfato y el gusto también se puede habitar. Existe una relación entre la visión y el gusto por la sinestesia³. La experiencia gustativa de la visión en el habitar es con frecuencia de manera indirecta. No significa que debamos tener una experiencia del paladar de la madera o la piedra, sino que, por ejemplo, al visitar un lugar donde hay agua, ya sea de manera natural o artificial, nos refrescamos de manera instantánea sin tocarla o probarla. En este caso, gracias a la visión, nuestra mente percibe el lugar y nos invita a sensaciones diferentes.

A través del movimiento y de la quietud, es decir la cinestesia, se viven los lugares. No es lo mismo habitar un lugar abarrotado de gente, donde los empujones y pisotones abundan, que un lugar tranquilo donde cada uno tiene su espacio de movimiento.

La arquitectura se habita también desde el pensamiento: entendemos, por ejemplo, cómo funciona un local, pensamos cómo está construido o a qué estilo arquitectónico pertenece. Se usa la razón para obtener respuestas sobre ese lugar desconocido.

El espacio, la luz, los materiales nos hacen percibir una emoción. Sin apenas pensar en ello, sabemos si ese lugar habitado nos gusta o no; si sentimos una sintonía especialmente profunda, empatía, o experimentamos un rechazo inmediato. Un espacio luminoso, amplio con grandes aberturas transparentes al exterior nos provoca una emoción muy diferente a otro con techos bajos, oscuro y con piedra. Uno nos invita a la expansión y otro, al recogimiento. Las entradas de luz, las vibraciones de los materiales, sus texturas, la acústica del espacio, la presencia de música o de naturaleza, nos producirán a distintas emociones. La percepción total de un espacio arquitectónico depende tanto de estos parámetros como el gusto de una comida depende de los sabores de sus ingredientes. El mismo lugar nos ofrece diferentes

¹ Juhani Pallasmaa (1936) es un arquitecto finlandés y, actualmente, trabaja en Helsinki. Fue profesor de arquitectura en la Universidad de Tecnología de Helsinki, director del Museo de Arquitectura de Finlandia y profesor invitado en diversas escuelas de arquitectura de todo el mundo. Es autor de artículos y libros sobre filosofía, psicología y teoría de la arquitectura y del arte.

² Pallasmaa, J. (2010). *Los ojos de la piel. La arquitectura de los sentidos*. Barcelona: Gustavo Gili.

³ En neurofisiología, sinestesia es la asimilación conjunta o interferencia de varios tipos de sensaciones de diferentes sentidos en un mismo acto perceptivo. Un sinestésico puede, por ejemplo, oír colores, ver sonidos, y percibir sensaciones gustativas al tocar un objeto con una textura determinada. Los experimentos llevados a cabo demuestran que las percepciones de los sinestetas no se deben a un efecto de la memoria o un excesivo lenguaje metafórico sino a un genuino efecto sensorial.

experiencias que están totalmente ligadas a nuestro estado de ánimo de ese momento, por lo que ese instante se hace irrepetible, y eso también se consigue con la comida.

A través del gusto se puede habitar y, específicamente, hay lugares donde este tiene especial importancia; por ejemplo: cafeterías, restaurantes, las cocinas y salones de los hogares, terrazas... Lugares cuya misión es desarrollar la experiencia gustativa.

Desde siempre ha existido la cultura del comer. De hecho, el comer es uno de los grandes placeres de la vida y el restaurante, uno de los lugares donde las personas disfrutan de ese gran placer.

Nuestros antepasados basaban su supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba. Con el hallazgo del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos se cocinaban para darles gusto, cocido o ahumado. Aquí surgen los inicios del hombre por saborear la buena comida. La comida cambia de ser una necesidad biológica a un placer y una experiencia.

La palabra hogar proviene del lugar donde se encendía el fuego, a cuyo alrededor se reunía la familia para calentarse y alimentarse⁴. Se usa para designar un espacio donde un individuo o grupo habita, creando en ellos la sensación de seguridad y calma. El fuego estaba relacionado con la protección y la necesidad: alimentaba la vida de las personas al mismo tiempo que aportaba bienestar. Los fogones siempre han formado parte de la estructura de la vida familiar, marcando el ritmo del día; eran el corazón de la casa⁵.

Con el desarrollo del espíritu y de la inteligencia se amplía la experiencia gastronómica. Como dice Ferrán Adriá: "La experiencia gastronómica es una experiencia del alma"⁶. No solo es el gusto, la emoción, la visión lo que importa, sino que el cubierto, la presentación, la arquitectura son necesarios para formar esta experiencia. Ya no es solo la necesidad de comer, se trata del placer y la experiencia de comer.

Los neurofisiólogos han demostrado con diversos estudios que, combinando estímulos, que en principio parecen débiles e ineficaces, se da lugar a experiencias multisensoriales más intensas y ricas⁷. Los estudios de integración multisensorial de los estímulos auditivos, visuales y táctiles pueden ayudar a explicar el funcionamiento de la percepción del sabor. Este conocimiento tiene un impacto sobre el diseño de productos desde el supermercado hasta los restaurantes con estrellas Michelin.

En la actualidad y, a pesar del corto espacio de tiempo que el día a día deja, el buen comer sigue siendo el protagonista de miles de personas. Los restaurantes de estrellas Michelin de España están en la lista de los mejores del mundo. La mayoría de los chefs cuidan el diseño de sus platos, tratan de crear composiciones que sean atractivas a la vista, obteniendo verdaderas obras de arte. En el mundo de la gastronomía se empieza a ser consciente de que existe una continuidad entre la experiencia gustativa y el entorno, y que esta continuidad no acaba en el plato, sino que se prolonga al lugar. Por ello, hoy en día, suelen invertir en

⁴ Idea extraída de <https://es.wikipedia.org/wiki/Hogar>.

⁵ Pallasmaa, J. (2016). *Habitar*. Barcelona: Gustavo Gili.

⁶ Documental tve: *Chefs al Punto: Ferrán Adriá*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-ferran-adria/3512177/>.

⁷ Spence, C., y Vargas, B. (2010). *Percepción multisensorial del sabor*. *Ciencia Cognitiva*. Recuperado el 18 de Febrero de 2016, de [medina-psicologia.ugr.es: http://medina-psicologia.ugr.es/ciencia/cognitiva/?p=164](http://medina-psicologia.ugr.es/ciencia/cognitiva/?p=164).

crear ambientes de gran calidad para que sus clientes disfruten de un buen momento y una gran experiencia.

La arquitectura y el diseño de interiores son una gran herramienta para potenciar los lugares de forma que se viva una experiencia diferente. No se trata de poner mesas, sillas y servir comida, sino de crear un ambiente enriquecido con texturas, colores, olores, música y luz, que lleven al cliente a disfrutar del momento, de crear una experiencia multisensorial. Por ejemplo, el diseño de una copa de champán ha cambiado a lo largo de la historia. Antiguamente se servía en una copa ancha, en cambio, desde hace años se sirve en una copa delgada y alta. Esto permite que la silueta curva del champán sea hermosa y elegante, además de conservar mejor el gas, ya que se escapa lentamente. Este es un ejemplo de como el diseño ha evolucionado hasta conseguir una simbiosis con el producto gastronómico.

La arquitectura entra en relación con el tipo de experiencia gastronómica y de la cocina. En este trabajo veremos cómo cada restaurante analizado trata de crear una experiencia gastronómica única, relacionando la personalidad del chef con la arquitectura y el interiorismo. La arquitectura y el diseño consiguen la continuidad entre entorno y experiencia. Se verá cómo algunos arquitectos y diseñadores de estos lugares atienden al estudio fenomenológico, es decir, al estudio de la experiencia vivida y, gracias a ello, consiguen crear lugares donde el habitar, los sentidos y el hogar se aúnan para transportarnos a un ambiente especial y selecto. No es lo mismo una cocina fuerte, sabrosa y tradicional servida en un espacio minimalista, frío e inmaterial, que en un caserío antiguo, clásico, con piedra natural, y con historia.

El color, la luz, el volumen, las texturas, los materiales, la acústica son parámetros fundamentales que ofrece la arquitectura y que, combinados entre sí, crean distintos ámbitos que conforman estos restaurantes de alta categoría y favorecen, en los buenos casos, las experiencias gastronómicas que el chef quiere ofrecer a sus comensales. En este trabajo, arquitectura y gastronomía se dan la mano; a pesar de que, en principio y de forma superficial, estas dos disciplinas no parecen tener demasiado en común. Como diría Clément Blanchet ⁸, arquitecto parisino, "Creo que la arquitectura alimenta a la cocina y la cocina alimenta a la arquitectura".

⁸ Clément Blanchet es un arquitecto francés, profesor y crítico. Actualmente trabaja activamente en temas relacionados con teoría de la arquitectura, urbanismo e investigaciones culturales. Ha realizado diversos proyectos entre los cuales se encuentran algunos restaurantes de gran interés.

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

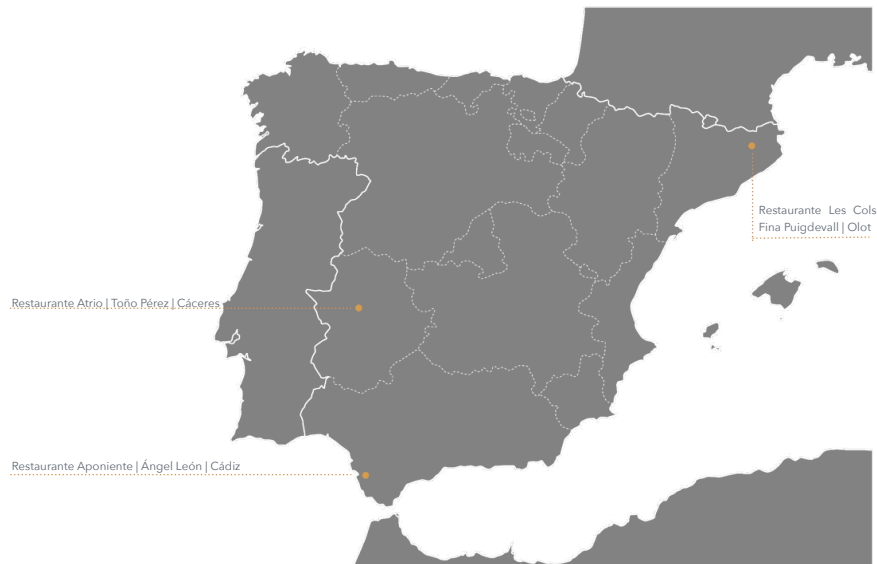


Figura 0: Mapa de España.

El objetivo de este trabajo de final de Grado es profundizar en la relación todavía poco estudiada de la experiencia gastronómica con el ambiente arquitectónico. Para ello se aplicará el método deductivo e inductivo. El método deductivo establece unas bases teóricas desde la fenomenología empírica sobre la experiencia del habitar y el papel del gusto en ella. El método inductivo se basa en el estudio del caso. Se analizarán una serie de casos con interés significativo para profundizar de manera concreta en la experiencia gastronómica y el espacio arquitectónico. Finalmente, de la sinergia deducción-inducción se extraerán unas conclusiones sobre la cuestión.

Existen distintos niveles de experiencia arquitectónica o aspectos que determinan el ambiente habitado: el interiorismo/exteriorismo, el edificio y el entorno. Atendiendo a estos niveles, se estudiarán casos concretos de restaurantes para proponer unas bases y estudiar la relación entre arquitectura y gastronomía. Atendiendo al estudio fenomenológico, veremos cómo algunos arquitectos y diseñadores han sabido captar matices diferentes y crear una relación entre arquitectura y gastronomía tan fuerte que la experiencia gastronómica en el restaurante se hace única.

De una primera selección entre los restaurantes españoles de dos y tres estrellas, se escogieron diez, cuya arquitectura y tipo de cocina parecían más interesantes para el trabajo a realizar. En una segunda selección, destacaron tres restaurantes para estudiarlos en profundidad: el restaurante Aponiente, de Ángel León; el restaurante Atrio, de Toño Pérez y el restaurante Les Cols, de Fina Puigdevall. El emplazamiento propio de cada uno de ellos: la marisma, el casco histórico y la casa de payés, aporta singularidad a cada caso (Figura 0).

Analizando los siguientes aspectos de manera sistemática, se realiza el estudio de los casos:

1. La gastronomía; en función de la personalidad del chef, del tipo de cocina y del servicio gastronómico.
2. El ambiente habitado:
 - 2.1. El entorno, atendiendo al lugar y al medio en el que se encuentra.
 - 2.2. La arquitectura, realizando una introducción arquitectónica del edificio.
 - 2.3. El interiorismo/exteriorismo, realizando una introducción de estos aspectos del proyecto sobre los detalles y materiales utilizados en los ambientes interiores o exteriores de los locales.
3. La relación gastronomía-ambiente habitado del restaurante.

APONIENTE

Ángel León



Figura 1: Salón de Aponiente.

- **Chef:** Ángel León.
- **Arquitectos:** Basilio Iglesias Lobatón y David Mauriño López.
- **Ubicación:** C/ Francisco Cossi Ochoa, s/n, 11500, El puerto de Santa María, Cádiz, España.
- **Año de construcción del molino:** 1815.
- **Año de rehabilitación:** 2010.
- **Construcción del restaurante:** 2015.
- **Constructora SIA:** Servicios inmobiliarios Aguilera. José María Aguilera.
- **Arquitecto Técnico:** Carlos Varea.
- **Ayudante de dirección artística:** Patrocinio Soriano.
- **Diseño Iluminación y Sonido:** Javier Ramos de Stero light.
- **Colaboradores:** Chiqui Díaz, escultor; Paco Díaz, fundidor y escultor; Alfredo Cordobés, escultor; Ángel Fernández Anguas, herrero y metalista; Javier Piedra, guarnicionero y zapatero artesanal; Ana Rosa Molera, escultora vaciadora; Manuela Díaz López, pátinas; Martín Pastor García, escultor; Leyre Montes Gamir, pintora y pátinas; Paola Micheo, escultora.



Figura 2: Chef Ángel León.



Figura 3: La esponja marina.



Figura 4: Embutidos marinos.



Figura 5: Infiltraciones de Alambra.



Figura 6: Plato escultórico.



Figura 7: Fitoplancton marino liofilizado.

En 1977 nace en Jerez de la Frontera Ángel León (Figura 2), o también conocido como el Chef del Mar, un chef gaditano que acumula dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, además de haber sido galardonado con distintos premios y reconocimientos por su carrera gastronómica.

Su pasión por el mar le viene heredada de su padre. Desde pequeño se embarca como grumete a bordo del 'Escorpio' donde practicaba la pesca como afición. Comenzó limpiando los pescados que había pescado con su padre para saber cual había sido el cebo ingerido por el pez; y así comenzó a cocinar. "Entender el interior para poder dominar el exterior"⁹. Viviendo el mar se hizo cocinero. Empieza sus estudios gastronómicos en la Taberna del Alabardero en 1994, en Sevilla. Pasó una larga temporada viajando y aprendiendo por Europa, lo que le hizo reconocer el valor de sus orígenes, de su tierra y de la gastronomía española. Trabajó en Toledo durante unos años y regresó en 2007 a Cádiz para abrir Aponiente, restaurante que dirige actualmente.

Su cocina se caracteriza por ser poco convencional ya que utiliza pescados de descarte como pescados de primera categoría. Su estilo, centrado en productos marinos (Figura 5 y 6), se basa en la búsqueda constante de respuestas sobre los enigmas del mar. Se convirtió en el primer cocinero del mundo en desarrollar el plancton como ingrediente para el consumo humano (Figura 3). Debido a su estrecha relación con el mar, dedica mucho tiempo y recursos a la investigación y descubrimiento de nuevos productos marinos y técnicas. El Chef del Mar ha aportado ciertas innovaciones al mundo de la gastronomía: el uso de las escamas en polvo como potenciador de sabor; el Clarimax, un clarificador de caldos; la brasa de huesos de aceitunas; los embutidos marinos (Figura 4) y las investigaciones con el plancton (Figura 7). Su cocina trata de reivindicar sus emociones, reivindicar su tierra y cocinar el mar.

⁹Documental TVE: Al punto- Grandes Chefs: Ángel León. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leon/3601389/>.

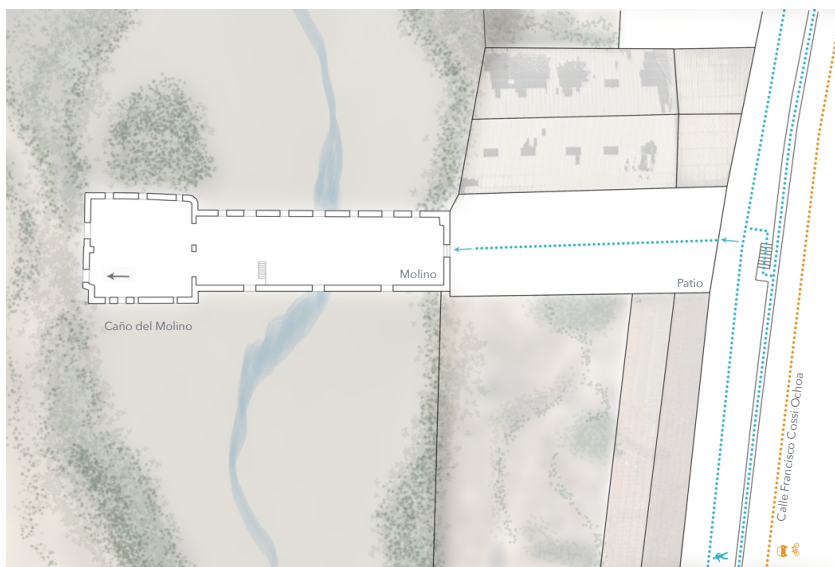


Figura 8: Plano de emplazamiento.

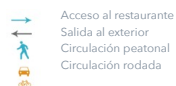


Figura 8: Imagen obtenida del Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014), manipulada y retocada por la autora de este trabajo, con fines docentes dentro del marco universitario, y reconociendo la propiedad intelectual de quien posee el derecho de la imagen.

Aponiente es el Restaurante de Ángel León en el que realiza y desarrolla su cocina, basada exclusivamente en elementos marinos. Este lugar ha ganado dos estrellas Michelin. Por ello, y por su reducido tamaño, fue trasladado de su antiguo local a un imponente molino en el Caño del Molino, muy cercano a la desembocadura del río Guadalete. "Se ubica exactamente entre el antiguo puente sobre la N-IV y el caño de drenaje del Poblado de Doña Blanca, término municipal de "El puerto de Santa María", en Cádiz" ¹⁰.

El molino se encuentra en un lugar estratégico donde la marea de la bahía de Cádiz entra y crea la marisma. Antiguamente utilizaban la energía procedente de este fenómeno para el muelle del grano de trigo. Además la marisma es un ecosistema propio, que genera mucha vida y riqueza a su alrededor. Posteriormente, fue un almacén de sal para, más tarde, ser abandonado y rehabilitado por el ayuntamiento.

El Molino de Mareas está enclavado dentro del Dominio Público Marítimo-Terrestre. Además, se encuentra incluido en el Parque Natural Bahía de Cádiz y es colindante con la antigua Salina de San José, una zona actualmente muy degradada, pero incluida en los límites del Parque Natural ¹¹. El acceso a la parcela se realiza desde la calle Francisco Cossi Ochoa, ya sea mediante vehículo propio o a través de la red de transporte público, que permite la comunicación del molino con la ciudad histórica (Figura 8).

A efectos patrimoniales, al edificio se le asigna "Nivel 2; de Protección Integral, Edificios de Elevado Interés Arquitectónico y Singular" ¹².

La elección de este lugar como ubicación del restaurante por parte de Ángel León fue "una apuesta por la tradición mirando al futuro y viendo, que desde la sal, se puede innovar en el siglo XXI" ¹³. Además, este lugar fue un asentamiento muy importante donde se hallaba fácilmente alimento procedente del mar y eso generaba riqueza: "ese asentamiento lo queremos hacer ahora en el siglo XXI reinventándonos y demostrando a la gente que de la naturaleza no solamente debe ser sostenible si no que debe ser rentable" ¹⁴.

¹⁰ Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014).

¹¹ Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014).

¹² Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014).

¹³ Documental TVE: Al punto- Grandes Chefs: Ángel León. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leon/3601389/>.

¹⁴ Documental TVE: Al punto- Grandes Chefs: Ángel León. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leon/3601389/>.

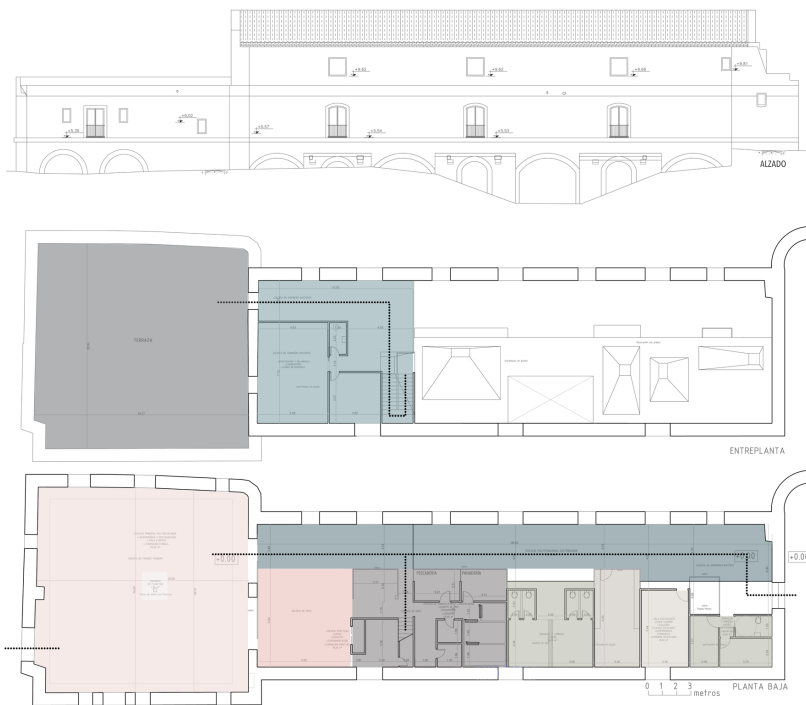


Figura 9: Alzado y plantas.

Figura 9: Imagen obtenida del Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómico (Octubre 2014), manipulada y retocada 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.

- | | |
|---|--|
| ■ Zona 0: 2,00 m ² . Criadero de Plancton. | ■ Zona 4: 60,00 m ² . Servicios y limpieza, (Aseos y vestuarios). |
| ■ Zona 1: 212,00 m ² . Espacio principal multidisciplinar. (Gastronomía, restauración, sala eventos, formación teórica). | ■ Zona 5: 40,50 m ² . Sala Polivalente (Show cooking, talleres, clases escolares, conferencias, comedor reservado). |
| ■ Zona 2: 60,00 m ² . Espacio Prácticas. (Cocina, ensayos experimentación, formación práctica). | ■ Zona 6: 18,00 m ² . Bodega. |
| ■ Zona 3: 40,50 m ² . Espacio de manufactura y conservación. (Cuarto frío, maquinaria, cámaras). | ■ Zona 7: 80,00 m ² . investigación y desarrollo. (Laboratorio, vivero de empresas). |
| | ■ Zona 8: 155,00 m ² . Sala cultural. (Actividades, exposiciones). |
| | ■ Zona 9: 218,00 m ² . Terraza. |

La obsesión del chef por el mar se traslada al edificio mismo. Esta construcción, del año 1815, ocupa 1780 m² en dos plantas. Aloja un programa grande con distintas áreas visualmente enlazadas por elementos transparentes. La recepción, la bodega, la panadería, la pescadería, la cocina y el salón transcurren en ese orden a lo largo de la nave (Figura 9). En el piso superior hay un laboratorio gastronómico, donde se desarrolla día a día la labor de investigación y convenio con universidades. Con la ayuda del arquitecto Basilio Iglesias, el escultor Javier Ayarza y la colaboración de diversos diseñadores, se ha conseguido crear un lugar donde hasta el más mínimo detalle habla de sus orígenes y del mar.

Este molino data del siglo XIX; se trata de un edificio singular de muros de mampostería construido sobre la marisma. Se sustenta sobre unos cimientos en forma de arco por los que el agua puede circular cuando sube la marea (Figura 10).

El acceso principal se realiza desde la calle Francisco Cossi Ochoa. La sensación al acceder al edificio está íntimamente relacionada con el mar. La entrada es de acero corten, un material que, por naturaleza, se oxida y recuerda al efecto que provoca el agua al contacto con el metal. La puerta tiene una forma de rodete de molino de marea haciendo alusión a su antiguo uso (Figura 11). Da lugar a un patio de acceso con pavimento de madera y piedras blancas. A los lados se forman montañas de sal a modo de salinas (Figura 12). Este espacio, además de recoger al visitante, es un espacio expositivo y museo al aire libre. Al terminar de recorrer este patio de acceso llegamos a la fachada del edificio. Se trata de una instalación escultórica de acero corten. El acero simula unas velas de barco que se pueden mover imitando el movimiento del agua. Al ser practicables estos elementos, se pueden adaptar a cualquier evento artístico o cultural. Para acceder al interior del edificio se atraviesa un portón antiguo de acero corten con clavos de forja¹⁵.

El espacio interior al que se accede es impresionante. Los muros del molino son de siete metros de altura y están realizados con piedra ostionera, típica de la zona. Del edificio original se ha mantenido la envoltura de piedra y el tejado a dos aguas, sustentado con vigas de madera, transformando el interior, creando distintas áreas (Figura 13). Si se eleva la vista, se puede apreciar una estructura blanca, que cubre todas las áreas presentes que forman parte del molino. Se trata de una especie de paisaje salinero¹⁶, que simula las construcciones de sal. Debajo de esta estructura se encuentran las ya citadas estancias, que forman el nuevo Aponiente: la bodega, la panadería, la pescadería y la cocina (Figura 9). Lo primero que se ve es la recepción. A la parte derecha del edificio, un pasillo de tres metros de ancho irá mostrando al comensal los distintos ambientes a modo de recorrido (Figura 9 y Anexo 01).

Antes de la bodega hay una zona pensada para hacer todo tipo de exposiciones. Ángel León se ha comprometido socialmente a "devolver" de alguna manera a los españoles lo que invirtieron al rehabilitar el molino. Por ello, además de su labor de investigación, escuchando proyectos y propuestas e implicándose con su laboratorio, realizará exposiciones temporales en esta zona y en el pasillo. Estas exposiciones quedan abiertas a colegios y público en general un día a la semana. Un vidrio en el suelo muestra un antiguo pozo de piedra restaurado¹⁷.

¹⁵ Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014).

¹⁶ <http://www.bia-arquitectos.com>.

¹⁷ Documental TVE: Al punto- Grandes Chefs: Ángel León. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leon/3601389/>.



Figura 10: Vista exterior del molino.

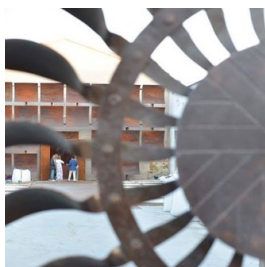


Figura 11: Puerta de acceso de acero corten.



Figura 12: Vista exterior de la fachada.

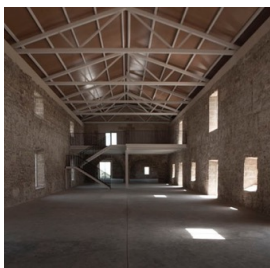


Figura 13: Estado original de la obra.

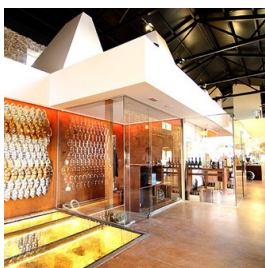


Figura 14: Vista interior.



Figura 15: Entrada al comedor: arcos de piedra ostionera.

La zona de panadería tiene especial importancia ya que hace referencia a que el edificio era un molino de harina (Figura 14). La panadería y pescadería son áreas con un antepecho de acero corten y vidrios hasta la estructura salinera. El comensal podrá ver cómo trabajan los cocineros en la pescadería preparando los diferentes pescados y mariscos, que luego se servirán en el salón principal. Tras este espacio está la cocina completamente abierta al público; desde el pasillo y el salón se podrá contemplar dicho trabajo. Atravesando uno de los dos arcos de piedra ostionera, se accede al salón, donde tendrá lugar un menú-degustación de 16 platos, en ellos el mar se manifiesta en cada detalle (Figura 15). Todo forma parte del espíritu marinero del Chef y se respira mar en cada rincón. Desde el salón se puede salir al exterior a través de una plataforma de madera y cuerda de cáñamo. Allí, se eleva una escultura de tamaño monumental del cráneo de una tortuga, que forma parte de la unión entre arte y arquitectura (Anexo 01).

Sobre la cocina está el laboratorio de investigación gastronómica; allí se observan las cepas de plancton, cuyo proceso e evolución explicará al cliente durante la visita. Quiere que la gente vea cómo se recolecta el plancton, cómo se recuperan las salinas y cómo se pueden comer todas las especies que se recogen de la marisma. Reivindica el uso de los pescados de descarte y los eleva a la categoría de los más selectos, colocándose así en una posición de respeto por la naturaleza. Sobre el salón hay una terraza desde la que se pueden apreciar increíbles vistas a la Bahía¹⁸.

¹⁸ Documental TVE: Al punto- Grandes Chefs: Ángel León. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leon/3601389/>.

INTERIORISMO/ EXTERIORISMO

Aponiente



Figura 16: Acceso desde el patio, de acero cortén.

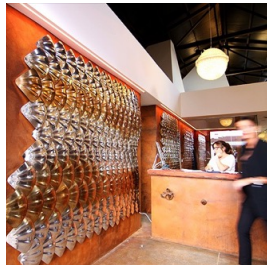


Figura 17: Vista interior de recepción.



Figura 18: Vistas al exterior.



Figura 19: Mesa de sensaciones marinas.



Figura 20: Detalle de los escaramujos marinos en los antepechos de la cocina.



Figura 21: Salón principal.

Accediendo desde la calle se puede apreciar cómo el edificio transmite mar. Ángel lo describe como un barco de piedra¹⁹. La puerta de acceso es de acero cortén con el dibujo de una rueda de molino, haciendo alusión a su anterior uso. En el patio de acceso están las montañas de sal y el suelo de madera, recordando a los barcos. Destaca una fachada imponente de acero, cuyos elementos se mueven simulando las velas de los barcos (Figura 16). Para la cena, una luz tenue ilumina la entrada; las velas de acero cortén se vuelven de un tono más rojizo y brillante.

En la entrada el mueble de recepción es de madera de eucalipto rojo y acero cortén, decorado con escaramujos marinos, crustáceos similares al percebe (Figura 17). Sobre la pared hay una composición escultórica a modo de mural de escamas hechas con acero inoxidable que brillan sobre un fondo de acero cortén (Figura 18). Además, están iluminadas con tiras de led. Tras el mueble de recepción, una estructura de tubos llenos de líquido verde recuerda el color del plancton, descubrimiento del Chef.

La bodega González Byass de Jerez, es una de las cajas de cristal que sobresalen del recinto de las distintas áreas que componen el restaurante. Un botellero de acero cortén y una mesa de siroco y haya son los protagonistas de esta zona. Ángel león pretende, con el uso de vinos de la tierra y productos marinos de la zona, reivindicar la cocina y los productos autóctonos. La paredes siguientes están decoradas con escaramujos marinos, al igual que la mesa de recepción (Anexo 01).

Desde el pasillo se pueden apreciar tres bellezas: por un lado, el trabajo duro y en equipo de los cocineros; por otro lado, las esculturas referentes al mar y a los productos marinos, desarrolladas por los diferentes artistas y, por último, a través de los distintos balcones y ventanas, la belleza de la marisma (Figura 18). Tras estos espacios de trabajo, hay una urna de cristal que muestra una mesa de "sensaciones marinas", hecha de mármol Macael y con pie de acero naval²⁰ (Figura 19). Unos bancos de madera maciza permiten sentarse y disfrutar de esta originalidad a base de frecuencias graves que recuerdan a los sonidos del mar. El mecanismo se encuentra debajo del suelo, lo que incrementa, con el crujir de la madera, la sensación de mar. Del techo cuelga un erizo marino, hecho a mano, de mármol verde. Unas escamas plateadas, las mismas que en la sala de recepción, protagonizan la parte superior de la cocina, cuyo zócalo es de acero cortén con escaramujos marinos (Figura 20).

El salón (Figura 21) tiene capacidad para 40 comensales, que probarán la comida sobre sillas hechas a mano, de acero inoxidable y piel de Ubique, con forma de cola de lisa de estero (Figura 22). Toda la infraestructura que forma parte de Aponiente está realizada para y por el restaurante y eso incluye desde el mobiliario hasta la vajilla. La confección de todos los elementos de "decorado" viene de la mano de Ángel León y Javier Ayarza, escultor reivindicador del medio acuático. El escultor ha diseñado para este proyecto platos de piedra ostionera, que recogerán las fantasías del cocinero. Además, las lámparas del salón, de ojo de buey, en acero cortén y algas diamotemas hechas con cristal soplado, presentan una iluminación controlada y pensada exclusivamente para realzar cada plato (Figura 23). Hay 560 canales de luz con una

¹⁹ Documental TVE: Al punto- Grandes Chefs: Ángel León. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leon/3601389/>.

²⁰ <http://www.bia-arquitectos.com>.



Figura 22: Sillas del salón con forma de cola de lisá de estero.



Figura 23: Lámparas del salón de ojos de buey en acero corten y algas diamotemas.



Figura 24: Mesas auxiliares.



Figura 25: El salón.



Figura 26: Composición artística con luces y sombras.



Figura 27: Escultura.

combinación infinita de posibilidades. Las mesas auxiliares son de madera de sapelli y haya, con erizos de bronce como pomos (Figura 24). En el salón hay diferentes esculturas que forman parte del espacio, entre ellas, el hueso de corvina de mármol Venus de Trafalgar y la sirena (Figura 25). Además, se realizan composiciones artísticas de luces y sombras con motivos marinos (Figura 26).

Cada rincón de este molino alberga los sentimientos y pasiones de Ángel León. Esta diseñado con el alma del micro-mundo marino que le caracteriza y sobre el que ha construido una vanguardia culinaria. En el ambiente flotan: micro-algas, erizos de mar, escamas, caballitos de mar, peces abisales, escaramujos, peces de hierro forjado, sirenas, rocas...(Figura 27) (Anexo 01)

RELACIÓN

Gastronomía-Ambiente habitado

Ángel León transmite en su cocina su pasión por el mar. Esa misma pasión y dedicación por el misterioso mundo marino, se descubre en cada rincón del restaurante. El visitante puede sentir el mar, y las olas, desde el momento en el que entra en el universo Aponiente. Los diseñadores respetan el valor del molino, conservando su estructura principal y adaptando su diseño en el interior. En el patio de acceso se aprecia el respeto por el pasado, por la salina. En el nuevo diseño del edificio se pueden ver, trazas de la tradición y los orígenes, a la vez que vanguardia e innovación, con una temática muy clara, el mar.

La idea de que en un mismo lugar convivan varias áreas diferentes forma parte del concepto de recorrido. El chef ofrece un menú que no siempre será sobre la mesa del salón el comensal puede ver y recorrer el edificio al mismo tiempo que disfruta de una experiencia gastronómica diferente. En este recorrido el cliente disfrutará desde el mismo molino, de vistas a la Bahía, de interesantes otras de artes, de lo trabajos realizados en la cocina...

En el laboratorio, el Chef hace partícipe al comensal. Quiere que la gente vea cómo se recolecta el plancton, cómo se recuperan las salinas y cómo se pueden comer todas las especies que se recogen de la marisma. Reivindica el uso de los pescados de descarte y los eleva a la categoría de los más selectos, colocándose en una posición de respeto por la naturaleza. Con la conservación del molino, se muestra la misma actitud de respeto por la naturaleza, desde la arquitectura.

En este lugar se pretende crear una experiencia gastronómica única en el mundo, donde el visitante haga algo más que comer. El comensal puede interactuar con el lugar y participar del espectáculo. La arquitectura y diseño, en este caso, están íntimamente relacionados con el lugar. La cocina y pasión del chef por el mar y la personalidad de los diseñadores se funden de manera que en todo momento la sal, la naturaleza, la marisma, el agua, el plancton y la pesca forman parte de cada uno de los comensales, y les hacen experimentar 20.000 leguas de viaje submarino.

Se han recogido algunas valoraciones de los usuarios que confirman el análisis realizado y la relación arquitectura-gastronomía:

“Especial, superior y diferente a todo lo que conocía”

“Por donde empezar... Algo extraordinario. Desde el edificio, a la atención y por supuesto la comida y el maridaje. Es un experiencia, porque es mucho más que comer, es un conjunto tan meditado y calculado con tanto mimo que es difícil de describir.”²¹

“Impresionante”

“Una manera distinta de entender la cocina, un lujo. Impresionante. Arriesgado, espectacular, una puesta en escena que te contextualiza lo que vas a comer.”²²

²¹ Opinión de Septiembre 2016. Recuperado de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187434-d9881151-Reviews-Aponiente_Angel_Leon-El_Puerto_de_Santa_Maria_Costa_de_la_Luz_Andalucia.html. Fecha de consulta: 15 de Octubre de 2016

²² Opinión de Septiembre 2016. Recuperado de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187434-d9881151-Reviews-Aponiente_Angel_Leon-El_Puerto_de_Santa_Maria_Costa_de_la_Luz_Andalucia.html. Fecha de consulta: 15 de Octubre de 2016

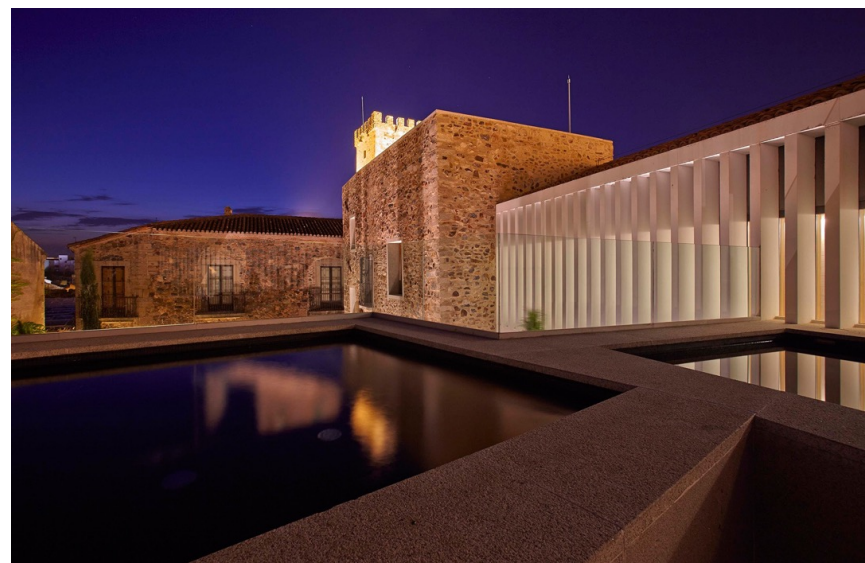


Figura 28: Atrio.

- **Chef:** Toño Pérez.
- **Arquitecto:** Luis M. Mansilla y Emilio Tuñón (Mansilla + Tuñón Arquitectos).
- **Ubicación:** Plaza de San Mateo, 1, Cáceres.
- **Año de construcción:** Febrero 2008 - Diciembre 2010.
- **Superficie:** 3000m².
- **Cliente:** Restaurante Atrio.
- **Aparejador:** F. Benito Fernández Cabello.
- **Estructuras:** Alfonso Gómez Gaité.
- **Consultores:** J.G. Ingenieros, instalaciones, y Alfonso Gómez Gaité, estructuras.
- **Instalaciones:** JG Ingenieros.
- **Contratista:** UTE Placosa-Joca; Carpintería La Navarra.
- **Colaboradores:** Carlos Martínez de Albornoz, Andrés Regueiro, Marceline Ruckstuhl, Carlos Brage, Arabella Masson, Elke Gmyrek, Ignacio Peydro, Teresa Cruz, Anna Partenheimer, Ainoa Prats, Joao Leitao, Bárbara Silva, Carlos Cerezo.



Figura 29: Chef Juan Antonio Pérez.



Figura 30: José Polo.



Figura 31: Ensalada.



Figura 32: Migas.



Figura 33: Bodega.



Figura 34: Vistas de Atrio y casco histórico.

En 1961 nace en Casar de Cáceres Juan Antonio Pérez (Figura 29), también conocido como Toño Pérez, un chef extremeño que acumula 3 soles en la guía Campsa, 2 estrellas Michelin y una calificación de 9,5 en la Gourmetour.

Comenzó a estudiar Bellas artes y, junto a José Polo (Figura 30), estudiante de filosofía, empezó a trabajar en la pastelería de su padre. Allí descubrió su pasión por la cocina y ambos decidieron abrir un restaurante, Atrio. Toño se encargaría de la cocina y José de la Sala y la bodega, formando un gran equipo. Dejaban las Bellas Artes para los platos y la filosofía, para acoger a los clientes. Actualmente Atrio está reconocido con el Premio a la Mejor Carta de Vinos del Mundo Wine Spectator, y es una referencia a nivel nacional.

Su cocina está influenciada por Juan Mari Arzak y Alfonso Dávila, que le instruyeron durante sus primeros pasos en el mundo de la gastronomía. Es una cocina amable, sincera, auténtica, delicada y natural, con productos autóctonos extremeños de base, pero incorporando siempre nuevas técnicas y productos de fuera (Figura 31). Toño la define como: "Cocina de autor, basada siempre en la intuición", con un toque de tradición pero, sobre todo, "una cocina disfrutona"²³.

Ambos mantienen una actitud de hospitalidad y de servicio hacia el cliente. "Estamos para que la persona disfrute"²⁴. Tienen una manera de entender la gastronomía distinta a la de otros restauradores actuales: "Entendemos que la gastronomía no es un arte"²⁵. Se puede comunicar y expresar mediante la cocina para hacer sentir sensaciones distintas, pero no se consideran pintores, son cocineros²⁶. A pesar de ello, se ve la influencia de sus estudios de Bellas Artes en la composición sus platos, pero siempre con una intención de satisfacer al comensal (Figura 32).

Desde 1989 hasta la actualidad, Toño ha sido galardonado con distintos premios y reconocimientos por su carrera. En 1994 representó a España en el Challenge European de la Gastronomie²⁷. José Polo también ha obtenido premios por su carrera profesional y por su labor en la bodega, considerada una de las mejores bodegas de España (Figura 33).

En 2004 comienza el nuevo proyecto de Atrio, a cargo de los arquitectos Mansilla + Tuñón (Figura 34). El nuevo edificio daría cabida, además, a un hotel. Con ello buscan ofrecer un mayor servicio a los clientes. Este edificio ha sido galardonado, a su vez, con diversos premios, entre ellos el "Premio de Arquitectura +", al mejor edificio de uso hostelero"²⁸.

²³ Video: Toño Pérez-Restaurante Atrio, Tres Soles Repsol. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=RfYnUCQZjvIo>.

²⁴ Video de "Revista Sobremesa": Restaurante Atrio. Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=po\\$JrEtSrnU](https://www.youtube.com/watch?v=po$JrEtSrnU).

²⁵ Video de "Revista Sobremesa": Restaurante Atrio. Recuperado de: [https://www.youtube.com/watch?v=po\\$JrEtSrnU](https://www.youtube.com/watch?v=po$JrEtSrnU).

²⁶ Video: La Voz del Valle. Entrevista a Toño Pérez, de Atrio. IES Valle del Jerte. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=DbQQEu3yQew>.

²⁷ Curriculum vitae de Toño Pérez. Recuperado de: <https://restaurantatrio.com/>.

²⁸ Curriculum vitae de Toño Pérez. Recuperado de: <https://restaurantatrio.com/>.

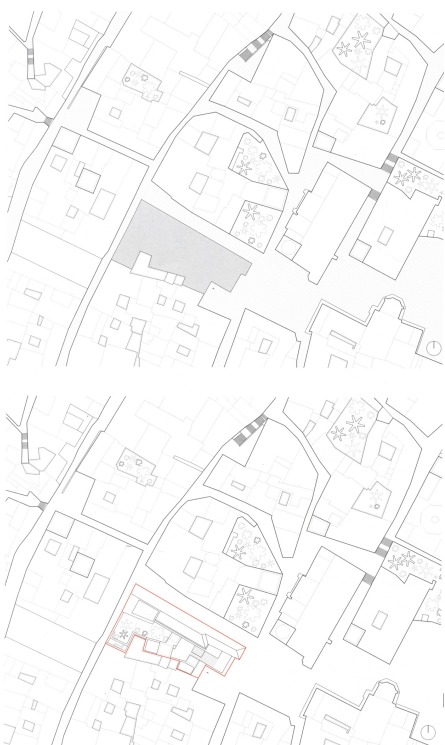


Figura 35: Plano de emplazamiento: situación previa y nueva implantación.

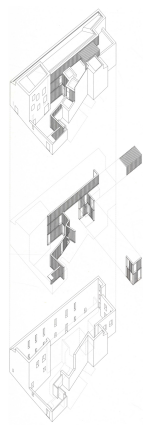


Figura 36: Axonometría y fotografía de integración.

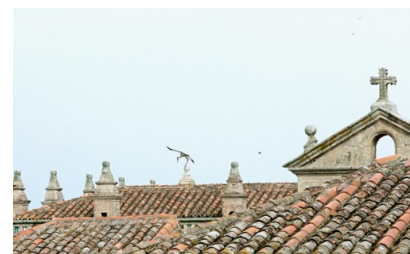


Figura 37: Vistas desde Atrio al casco histórico.

Figuras 35 y 36: Imágenes obtenidas de la Revista El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 322, 323), manipuladas y retocadas 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.

Atrio, el hotel Relais Châteaux y restaurante, está situado en el corazón del casco antiguo de Cáceres (Figura 35). El acceso principal se realiza a través de la Plaza de San Mateo, una de las plazas principales de la ciudad. El proyecto está rodeado de iglesias, conventos y viejos edificios, que forman parte de la historia de los extremeños (Figura 37).

El proyecto pretende dinamizar la parte antigua de Cáceres, manteniendo la idea de barrio. Por ello, se tuvo que intervenir realizando instalaciones de saneamiento, eléctricas, aparcamiento y demás infraestructuras; siempre con el fin de llevar a los clientes las comodidades necesarias, pero desde el respeto por lo preexistente. Además, se realizaron una serie de acciones, entendidas como “estrategias de convivencia ambiental”²⁹. Entre ellas, la conservación de alturas y volumen; el restablecimiento de cubiertas, tipologías y texturas; la rehabilitación de fachadas, con apertura de nuevos huecos; y siempre cumpliendo la condición de edificio sostenible. Todo ello vino determinado por el emplazamiento, ya que se debía atender a una serie de estrictas ordenanzas urbanísticas (Anexo 02).

El proyecto, realizado por los arquitectos Mansilla + Tuñón³⁰, se mimetiza con el casco histórico de Cáceres sin renunciar a una propuesta actual y moderna, respetando el entorno en el que se encuentra (Figura 36). La abstracción geométrica y la simplicidad, recursos recurrentes en las obras de los arquitectos, ayudan a la integración del edificio en el entorno. Su austera materialidad y el uso de formas simples que, en principio, pueden dar la sensación de vacío, hacen referencia a una realidad externa, el casco histórico; y eso lo carga de significados³¹.

Además, los arquitectos optan por la estrategia del dentro-fuera (Figura 36), un concepto extraído de las casas árabe-judías, de manera que el edificio es más opaco por el exterior y se abre, mediante un patio, al interior. Se incrementa así la anteriormente citada relación con el espacio urbano histórico, manteniendo la privacidad del hotel.

En definitiva, se consigue crear un espacio contemporáneo, integrado en un marco histórico desde el respeto y la sensibilidad.

²⁹ El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 322)

³⁰ Luis Moreno Mansilla (1959-2012) y Emilio Tuñón (1959) formaron la oficina Mansilla + Tuñón Arquitectos, oficina dedicada a la confrontación de la teoría y la docencia con la práctica proyectual y constructiva, cuyos trabajos han sido galardonados con diversos premios de renombre.

³¹ El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 8)

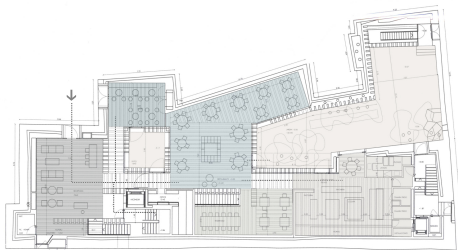
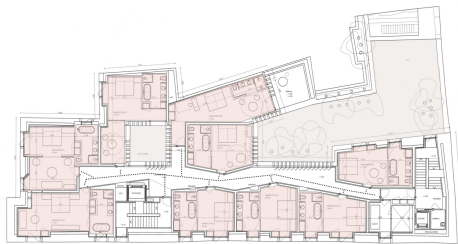
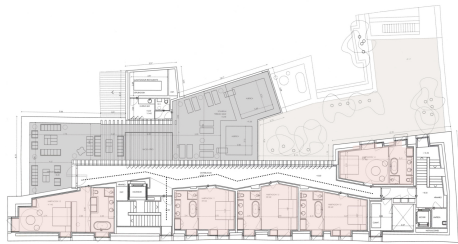


Figura 38: Planta baja, primera y segunda.

Figuras 38: Imagen obtenida de la Revista Arquitecturas de autor AA (58). Tuñón & Mansilla, (2011), p. 34, manipulada y retocada 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 39: Acceso principal.



Figura 40: Fachada principal.

- Acceso principal
- Zona de noche: habitación y baños privados.
- Terraza exterior: zona lúdica y dos albercas.
- Cocina
- Patios exteriores
- Comedor del restaurante
- Bar
- Recepción del hotel

El Relaix Châteaux y Restaurante Atrio es un proyecto modelo de integración en un marco histórico, sin renunciar a un diseño y a unas prestaciones correspondientes al momento en el que se construye. Dada su ubicación, el proyecto tuvo que atender a numerosas exigencias y ordenanzas urbanísticas de un Plan Especial de Protección y Rehabilitación del Casco Histórico de Cáceres. Para los arquitectos, supone la oportunidad de seguir enriqueciendo la ciudad con un patrimonio propio del presente, pero siempre respetuoso con el pasado³².

El nuevo conjunto se eleva sobre dos construcciones existentes, bastante degradadas por la falta de uso durante años. Una es un edificio auxiliar de tres plantas en la calle de los Condes; la otra es una vivienda de los años 80, de dos plantas y alta en la misma Plaza de San Mateo. El acceso principal al edificio se realiza a través de esta antigua vivienda rehabilitada, de manera que la recepción adopta el nombre de "casa para recibir a los clientes"³³ (Figura 39).

Una de las decisiones clave de este proyecto es la conservación del volumen existente, respetando los metros cúbicos y las alturas máximas originales (Figura 39). El perímetro irregular de la propuesta se debe a que está definido por las edificaciones colindantes. El programa de hotel y restaurante se resuelve en el interior. Dentro de un marco irregular, se realiza una volumetría simple mediante "la restricción de medios, restricción formal y reducción de estrategias"³⁴. Además, la austera materialidad en el exterior da protagonismo a los muros existentes de piedra. Los arquitectos rehabilitan las fachadas originales (Anexo 02), conservando el carácter de los muros y realizan nuevas aperturas, a través de las cuales se manifiesta una arquitectura nueva, dejando patente el paso del tiempo. Optan por una tipología tradicional del casco histórico, caracterizada por ser una construcción alrededor de un patio abierto y, además, con un jardín posterior. El edificio se abre al exterior con huecos pequeños sobre las fachadas de piedra, manteniendo la privacidad del hotel, y vive del interior, a través de los dos patios. El patio interior, más pequeño y cuadrado, organiza distintas áreas a su alrededor proporcionándoles luz natural. El patio más grande, y a su vez más irregular, aporta a la zona central del restaurante doble iluminación (Figura 38 y 44).

En la planta baja se sitúa la recepción del hotel, el restaurante y la cocina (Anexo 02). En las dos alturas superiores se elevan las 14 habitaciones del hotel. Sobre la primera planta se ubica una zona lúdica interior, abierta al jardín, con dos albercas y se abre una pequeña terraza hacia la plaza de San Mateo, desde donde se pueden observar los campos de Cáceres. Entre la terraza y la zona lúdica se construye una pérgola blanca con presencia de plantas trepadoras (Anexo 02). En la planta sótano se encuentran los almacenes, las zonas de instalaciones, vestuarios para el personal y la bodega³⁵.

El elemento compositivo fundamental del conjunto es la secuencia repetitiva de pilares de hormigón blanco plentados con carpintería de madera y baquelita negra (Figura 41 y Anexo 02). Como he dicho anteriormente, en el exterior se mantiene la textura de los muros característica del casco antiguo (Figura 39); en el interior los pilares de hormigón blanco se adaptan a la estructura irregular del patio, proporcionando orden y geometría. Estos elementos alternados con vidrios conforman las fachadas (Figura 40).

³² <https://restauranteatrío.com>.

³³ Video: Atrio por Visual 13 digital media thinking. Recuperado de: <https://restauranteatrío.com>.

³⁴ Luis M. Mansilla y Emilio Tuñón. "Objetos vivos, paisajes sociales". El Croquis 136/137, 2007 III IV. Sistemas de trabajo (II), pp. 6 y 8.

³⁵ El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 322).



Figura 41: Fachadas interiores de piedra y pilares de hormigón blanco.

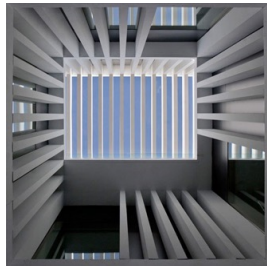


Figura 42: Pilares de hormigón.



Figura 43: Patio grande irregular.



Figura 44: Patio grande.



Figura 45: Terraza exterior.

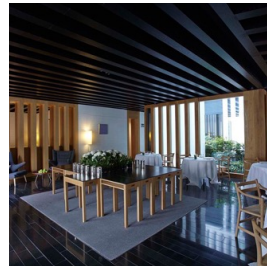


Figura 46: Comedor principal.

La coexistencia de "sistema y subjetividad", que entusiasma a los autores de la obra, se pone en práctica en este proyecto³⁶. Estos elementos verticales se doblan para ser en horizontales y formar la pérgola de la parte superior (Figura 42 y 45). La verticalidad y la alternancia de los pilares de hormigón blanco proporcionan un juego de luces y sombras que enriquece el interior (Figura 46). Actúan como una celosía filtrando la luz, preservando la intimidad de los huéspedes al mismo tiempo que dejan entrar una luz matizada. En algunos puntos la distancia entre pilares es muy escasa, por lo que, vistos en escurzo, aparentan un muro continuo, respetando así la privacidad (Figura 43).

³⁶ El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 322)

INTERIORISMO/ EXTERIORISMO

Atrio



Figura 47: Mesa junto al patio.



Figura 48: Celosía de madera.

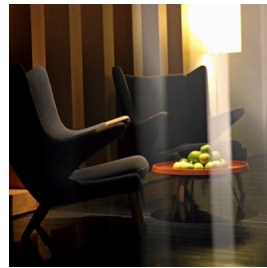


Figura 49: Mobiliario hogareño, hecho a mano.



Figura 50: Recibidor.

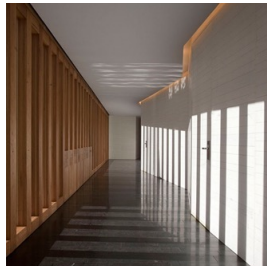


Figura 51: Pasillo sinuoso.

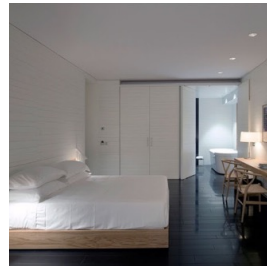


Figura 52: Dormitorio.

Atrio alberga dos actividades complementarias: la nueva sede del restaurante Atrio y un pequeño hotel de 14 habitaciones. Los ambientes que se crean para albergar cada uno de los usos están pensados hasta el mínimo detalle (Figura 47). "Todo tiene un sentido" como decía José Polo en una entrevista³⁷.

El edificio, en general, se caracteriza por la austeridad y la simplicidad. Apuesta por la calidad de los materiales más que por la cantidad. Los materiales nobles utilizados (madera y granito) no diferencian entre espacios servidores y servidos, dando coherencia y unidad al conjunto. Los pilares de hormigón blanco que regulan la fachada permanecen en el interior también pero con un acabado más cálido, de madera (Figura 47). Los arquitectos crean espacios agradables para vivir, cercanos y acogedores, con mobiliario artesano, lo que muestra una gran sensibilidad a la hora de plantear el proyecto. Todo está hecho por y para el proyecto (Figura 48).

Sobre las paredes de madera de roble pintadas en blanco, los muebles y las obras de arte destacan sobre el fondo. El suelo de granito negro, colocado como tarima de madera, construye un plano común sobre el que se elevan las distintas áreas (Figura 49).

En el conjunto destaca un estilo hogareño, para acercarse a los huéspedes y hacerles sentir como en casa. Las mesas de madera contienen libros al alcance cada persona (Figura 50 y Anexo 02).

El pasillo de las habitaciones pierde la monotonía habitual con una serie de quiebros que acortan la longitud del mismo, aportando una entrada singular a cada una de las habitaciones (Figura 51).

Los espacios de intimidad remiten, igualmente, al hogar. El marrón de la madera, el negro del granito y el blanco de los muros son los protagonistas. Las habitaciones, amplias y luminosas, se abren con discreción sobre los espacios públicos: la calle, el atrio, y el jardín haciendo que lo necesario "se sienta como próximo y lo próximo como necesario"³⁸ (Figura 52).

³⁷ Video: *Quizás empezamos a correr demasiado pronto*. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=zzQV-kIUI0>.

³⁸ Video: *Quizás empezamos a correr demasiado pronto*. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=zzQV-kIUI0>.

RELACIÓN

Gastronomía-Ambiente habitado

En la cocina de Toño Pérez conviven perfectamente tradición y vanguardia. Podríamos describirla como una cocina auténtica, innovadora, tradicional, natural y con productos de la tierra. Así mismo, estas calificaciones podrían aplicarse a la arquitectura de Atrio.

El Relaix Châteaux y Restaurante Atrio es un proyecto que se mimetiza con el entorno aportando un proyecto contemporáneo a un marco histórico. Con la conservación y rehabilitación de fachadas, tipología, cubiertas, texturas, alturas y volumen se consigue un edificio completamente integrado en su entorno. La austeridad y la simplicidad como método de diseño ayudan a esta inserción en el medio. El respeto por la tradición y la simplicidad, también se ve reflejado en el tipo de cocina. En este caso la experiencia gastronómica se amplía, no solo con la arquitectura, sino también con el programa. El cocinero solicitó un programa de hotel para completar la experiencia y poder mimar y cuidar al comensal durante un periodo más largo de tiempo. El conjunto, al igual que el tipo de cocina del chef, está concebido para que la gente disfrute. Existe una filosofía de servicio muy importante en este lugar, que protagoniza cada espacio aportando al cliente protección. Desde el acceso, el edificio envuelve al visitante proporcionándole calma y reflexión.

Los materiales nobles utilizados, madera y granito, crean unos ambientes hogareños y aportan unos colores y texturas que provocan una sensación acogedora de relax y calma al visitante. Se pretende crear un vínculo especial y una empatía con el visitante y hacerle sentir como en casa. El comensal puede degustar la comida en un entorno acogedor, sincero y amable, cualidades que transmite la cocina de Toño Pérez.

“Nosotros entendemos que la comida tiene que ver con el propio hedonismo, con las sensación de disfrutar de la vida. No solamente con las sensaciones que se producen en el plato sino con la belleza que los objetos te dan. Que tienes alrededor. Por eso nosotros intentamos crear un espacio especial”³⁹. En este restaurante se trata de disfrutar, descansar y desconectar en un entorno simple y completo, donde el comensal es el protagonista. La importancia tanto del cocinero como de los arquitectos por la búsqueda de la belleza aporta un ambiente especial a una cocina rica y natural. La experiencia vivida es una experiencia satisfactoria y completa en todos los aspectos.

Se han recogido algunas valoraciones de los usuarios que confirman el análisis realizado y la relación arquitectura-gastronomía:

“Un placer para enamorados de la vida”

“Magnífica degustación con todos los sentidos del nuevo menú de Toño. Un placer para todos los que saben disfrutar de los placeres de la vida con nuevas trazas de sensaciones. Enamora el alma desde la sencillez y calidez de su casa. La familia de Atrio impresionante.”⁴⁰

“Una experiencia gastronómica única”

“La experiencia es única. Empezas por la visita a la bodega subterránea, que tiene unas joyas únicas. Después te instalas en el restaurante (ambiente muy agradable, con poco ruido y una iluminación perfecta) y eliges entre el menú degustación más tradicional (lo probé hace 2 años) y otro más moderno (que fue el que probé esta vez).”⁴¹

³⁹ Video de “Revista Sobremesa”: Restaurante Atrio. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=poSjRtEiSrnU>.

⁴⁰ Opinión de Septiembre 2016. Recuperado de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g227852-d697602-Reviews-Atrio-Caceres_Province_of_Caceres_Extremadura.html. Fecha de consulta: 27 de Octubre de 2016.

⁴¹ Opinión de Octubre 2016. Recuperado de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g227852-d697602-Reviews-Atrio-Caceres_Province_of_Caceres_Extremadura.html. Fecha de consulta: 27 de Octubre de 2016.

LES COLS

Fina Puigdevall



Figura 53: Les Cols.

- **Ubicación:** Mas les Cols, Ctra. de la Canya, s/n, 17800, Olot, Girona.
- **Chef:** Fina Puigdevall.
- **Arquitecto:** RCR arquitectos: Rafael Aranda, Carme Pigem, Ramón Vilalta.
- **Aparejador:** M. Ortega.
- **Estructura:** Blànzez-Guanter arquitectos.
- **Constructor:** Construccions Metalliques Olot SL, Cros encofrats SL, Iaso SA, Floristeria l'Arrel, Tronics2000 SL.
- **Instalaciones:** Plana Hurtós ingenieros.
- **Cliente:** Restaurante Les Cols.
- **Año de Construcción:** en 2001-02 el Restaurante, en 2004-05 los pabellones, en 2009-11 la Carpa.
- **Colaboradores:** M. Subirás y M. Venâncio, Proyecto; A. Lippmann y V. Vitoriano, Proyecto; V. Vitoriano, Dirección de obra; M. Rodríguez, A. Moura y D. Breathnach, Maqueta; V. Vitoriano, D. Aubert, F. Fluvià, J. Choi, visualización.

GASTRONOMÍA

Fina Puigdevall



Figura 54: Fina Puigdevall.



Figura 55: Caserio familiar.



Figura 56: Palomitas de alfarón.



Figura 57: Cebolla dulce del volcán Croscat con queso de Farró y migas de pan.



Figura 58: Pabellón de baño cerca del río.



Figura 59: Vistas al gallinero desde el restaurante.

En 1963 nace Fina Puigdevall (Figura 54) en la masía familiar Puigdevall en Olot, Girona. Este caserío del siglo XV (Figura 55) aloja actualmente en su interior las cocinas del restaurante Les Cols, el cual regenta la propia Fina. Su trayectoria ha sido merecedora de muchos reconocimientos, entre los cuales se encuentran dos soles Repsol y dos estrellas Michelin.

Aprendió el oficio de manera autodidacta, en su hogar, con la base de los conocimientos maternos. Su pasión por la cocina tradicional catalana, en especial de La Garrotxa, los productos de la tierra, la naturaleza y la estacionalidad han hecho que esta sea un reflejo del paisaje y una continuidad del territorio.

En 1990 convirtió, junto con su marido Manuel Puigvert, la antigua masía familiar en el restaurante Les Cols. Con más de 25 años envuelta en este proyecto gastronómico, consiguió en 2005 la primera estrella Michelin y la segunda, en 2010. La constancia, la dedicación y la evolución de Fina Puigdevall la han llevado a ser una de las mejores cocineras del país.

La sencillez, la austeridad, la sinceridad y la naturalidad son algunas de las características fundamentales de su cocina. "Una cocina sobria, pero esencial; austera y humilde, pero intuitiva, íntima y auténtica. Una cocina de paisaje, de estacionalidad, de alimentos no viajados, expresados en un lenguaje culinario actual"⁴² como define la propia Fina (Figura 56 y 57).

Apuesta por los llamados productos "kilómetro 0", es decir, aquellos procedentes de la propia localidad y de carácter humilde y sostenible entre los que destacan: la patata, el huevo, el pato, el pollo de corral, el cerdo y los embutidos, la castaña, la trucha, los caracoles, las judías, el nabo, las flores...⁴³ Enaltece los productos más humildes con una visión culinaria contemporánea. Sus platos están ligados íntimamente a la tierra. Por ello investiga, recupera y trabaja, los productos propios de la Garrotxa y La Garrotxa en sí misma con un plan de recuperación y conservación del lugar (Figura 58). Su cocina se comprende con la naturaleza y el entorno de alrededor (Figura 59).

Les Cols es un restaurante único con su propia huerta y gallinero. Cuenta con un equipo de 25 personas, y ofrece dos menús degustación de 85€ cada uno. Uno de ellos es "De Huerta y Gallinero" y el otro, de "primavera y naturaleza". Se suelen servir tanto en el salón como en la carpa de verano, que presenta un diseño singular. Debido a la relación de su cocina con la naturaleza, ofrece también un menú "picnic" servido sobre el mismo territorio de La Garrotxa. Consigue transmitir tradición y vanguardia con muy pocos elementos, jugando con vacíos y llenos, tanto en sus platos como en la arquitectura que lo envuelve.

⁴² Video *Emprendedores CA Fina Puigdevall*. Recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=964x_WOCikK.

⁴³ Rivas, R. (4 de Marzo de 2011). *Cocinar paisaje para compartirlo*. Recuperado el 2 de Septiembre de 2016, de www.elpais.com: http://elpais.com/diario/2011/03/04/tendencias/1299193201_850215.html.

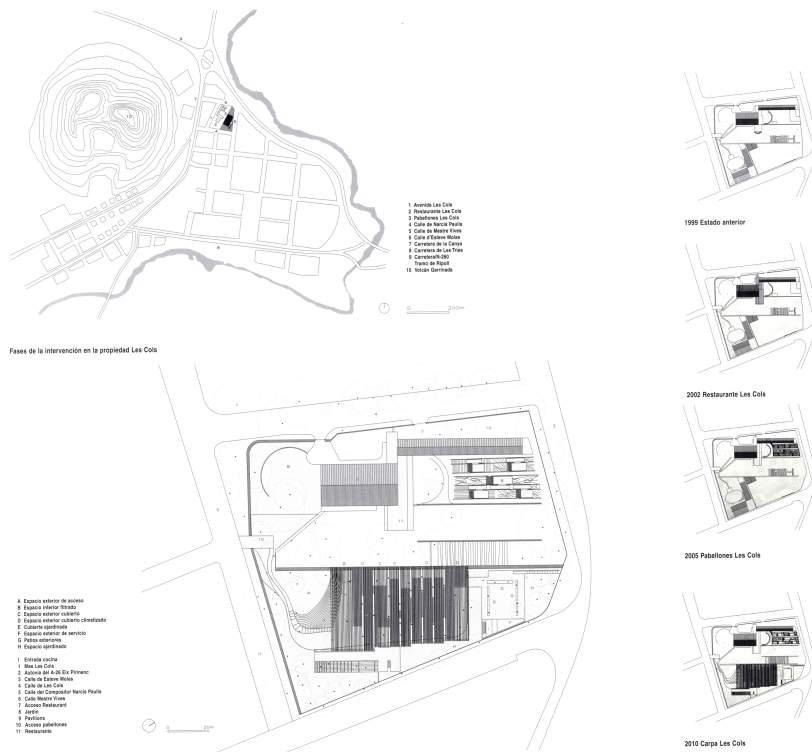


Figura 60: Emplazamiento, estado anterior, estados de las obras y estado final.

Figuras 60: Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. La Abstracción poética. (2012). Imágenes manipuladas y retocadas 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.

El restaurante Les Cols se encuentra en uno de los accesos a la ciudad de Olot, dentro de la provincia de Gerona (Figura 60). La parcela pertenecía a la familia Puigdevall y el restaurante se ubicaba en la planta baja de la masía familiar. Este caserío, una antigua casa de Payés típica catalana, se encuentra alejado del núcleo de la ciudad y en medio de una explotación agrícola, ganadera y forestal, La Garrotxa.

Este tipo de casas contaba con dos “exteriores”: el “exterior dentro” donde estaba el huerto, los árboles frutales y el gallinero; y el “exterior lejano” que eran los campos⁴⁴. Actualmente, esta parcela se ha convertido en una isla rodeada de viales y naves industriales. Los arquitectos RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes decidieron poner en valor el “exterior dentro”, enfocando el proyecto hacia el interior. La abstracción es uno de los recursos utilizados para interpretar esta realidad cambiante, los arquitectos exploran la relación entre lo rural y lo tecnológico, entre lo natural y lo artificial.

Los proyectistas comparten cultura artística y arquitectónica. Los tres crecieron en las proximidades de Olot, en la comarca volcánica de la Garrotxa, situada al norte de Cataluña. Su arquitectura está íntimamente ligada al territorio. Cuando reciben un encargo, visitan el lugar para buscar rasgos positivos y negativos incluyendo: el acceso, el clima, la vegetación, la luz, los materiales locales, los edificios vecinos y las vistas desde el lugar y hacia él. Presentan una gran sensibilidad al analizar el emplazamiento y la topografía, ya que esto les permite buscar fuerzas “ocultas en la tierra”⁴⁵, además de reflexionar sobre las necesidades del programa que alberga el edificio.

La zona de La Garrotxa es un paraje singular, suave y húmedo, con valles llanos debido a la actividad volcánica. El parque natural de La Garrocha es el mejor ejemplo de paisaje volcánico de la península ibérica y uno de los más importantes de Europa. Este paraje natural presenta unas texturas, colores y formas excepcionales que han influido en la sensibilidad y la arquitectura de los diseñadores. Ellos han estudiado la geología, la geometría, la historia y las capas de ocupación por parte del ser humano⁴⁶ propias de la zona. Los conos volcánicos, las capas de basalto, los estratos rocosos, los bancales del terreno y los pueblos sobre las colinas son algunas de las características fundamentales de este lugar.

A pesar de que el proyecto está concebido hacia el interior, es pensado dentro del entorno en el que se encuentra. Podemos observar ciertas referencias indirectas al paisaje mediante cortes verticales en planos horizontales, la utilización de valles artificiales y el uso de materiales metálicos verticales, suelos geológicos... Esta obra podría considerarse una capa más de estratos geográficos del lugar.

⁴⁴ Conferencia de Rafael Aranda (RCR), Olot, España. Encuentros de Arquitectura AE. Auditorio MALBA, Buenos Aires. Publicado el 16 sept. 2013. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WTT2eRBCE1M>.

⁴⁵ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p. 12.

⁴⁶ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p. 18.

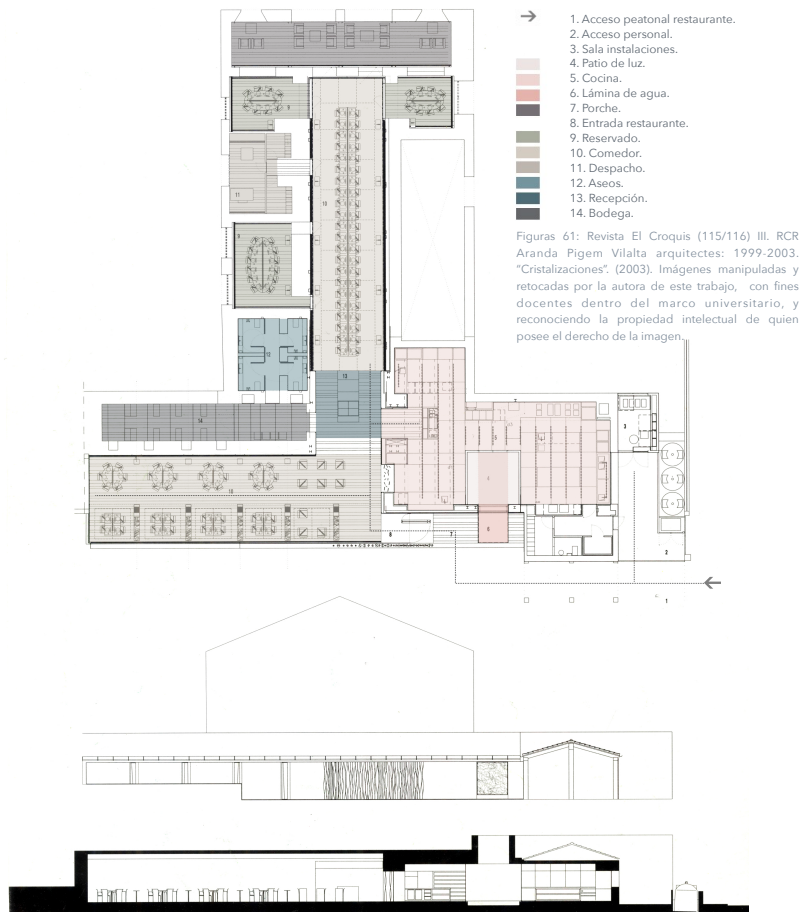


Figura 61: Planta general y secciones principales.

El proyecto comenzó en el año 2000 como respuesta a la necesidad de una "ventana para la cocina". Finalmente, y tras varios proyectos, se realizó un restaurante (2001-2002), unos pabellones (2004-2005) y un espacio para banquetes (2009-2011).

El **restaurante** se situaba en la planta baja de la casa familiar del s. XV. Los arquitectos contaban con una estructura de mampostería conformada, propia de las casas de Payés. La masía contaba con planta baja donde estaban los establos de los animales; planta primera, donde se situaba la vivienda principal y la planta superior, donde se encontraba el granero. El nuevo proyecto exigía una ampliación de la relación interior-exterior. El restaurante atravesaba los espacios abovedados de la planta baja, por lo que no se podía definir ningún nuevo límite, y estaba comunicado por dos jardines, uno en cada extremo (Figura 61).

Al recinto se accede a través de un pórtico ya existente. El recorrido está guiado por unas láminas de acero, colocadas sobre la hierba, que evitan resbalones los días de lluvia. El restaurante se oculta tras una "cortina" de bandas de acero que alude a la vegetación del lugar.⁴⁷

La planta tiene forma de T. Se accede a ella mediante uno de los patios. Una lámina de agua enfatiza la idea de acceso. Esta lámina da la bienvenida al cliente y se introduce en el espacio interior de la cocina, aportándole luz y naturaleza. Una vez se accede a la planta del restaurante, existe un punto clave de conexión entre la cocina, el comedor norte y el comedor sur. En el interior subyace una sucesión de espacios de interior y exterior alternados de manera que la naturaleza se introduce en el edificio y el edificio en la naturaleza. Esos patios actúan de filtro entre ambos espacios y, además, dan profundidad al conjunto.

En el comedor sur se aprovecha la estructura existente y, mediante la creación de unos biombo de acero, elementos que representan una abstracción de la naturaleza, se conforman espacios de intimidad para zonas reservadas. En la zona norte existe un espacio central, de 20 x 3,5m, en el que se proyecta la sala principal. Esta sala sueña con ser la sala "para todo", un espacio representativo propio de las casas de payés. En esta sala hay una mesa larga, donde sentarse en grupo, relacionarse y comer juntos. Además, tiene relación con el exterior desde cada uno de los extremos.

En la cocina el material principal es el acero inoxidable. Las superficies de acero y el patio central de vidrio reaccionan con la lluvia, la luz y la naturaleza para traer ese exterior al interior. La abstracción da vida a los materiales porque en ellos se puede ver el paso del tiempo, la estacionalidad y los actos de la naturaleza (Figura 63).

El proyecto del restaurante establece una clara presencia del paisaje. Los materiales y los trazos lineales refuerzan el sentido del orden en un contexto complejo. Existe un contraste entre "la casa de hierro"⁴⁸ y la casa antigua; pero la obra dialoga en equilibrio con el conjunto existente y con la naturaleza, desde el respeto por el pasado y desde una mirada al presente.

Los cinco **pabellones** se plantearon en la parte sur de la parcela para ofrecer un espacio donde descansar por la noche al lado del restaurante Les Cols (Anexo 03). Anteriormente había un huerto, sin paisaje que apreciar, ni "lugar" al que mirar.

⁴⁷ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p. 18.

⁴⁸ Documental *Histories de taula y lit-Les Cols*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/histories-de-taula-i-lit/historiesdetaulailit-lescols/2911434/>.

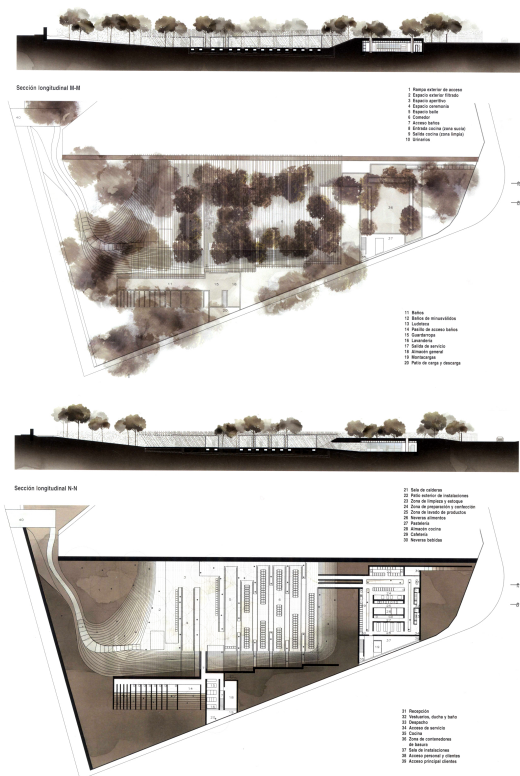


Figura 62: Planta general y planta cubierta de la carpa y secciones principales.

Figuras 62: Revista El Croquis (162), RCR Arquitectes: 2007-2012. La Abstracción poética. (2012). Imágenes manipuladas y retocadas 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.

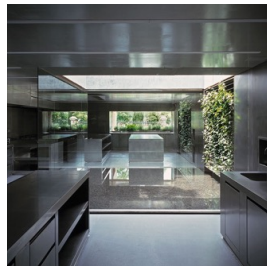


Figura 63: Cocina y patio de luz.

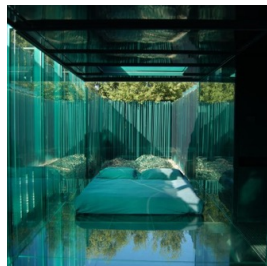


Figura 64: Pabellón de dormir.

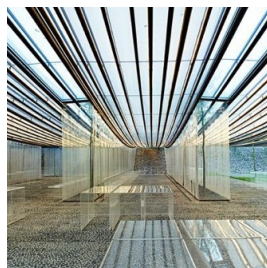


Figura 65: Carpa.

Los arquitectos se plantaron dos cuestiones: ¿qué ofrecer a un cliente que no tenga en su casa?, ¿qué relación puede tener este espacio con el lugar?⁴⁹ La respuesta fue el vacío, el recogimiento interior, la nada. Volver a hacer sentir la persona, a reflexionar sobre todo lo que no hace falta (Figura 64). Estos pabellones invitan al silencio, a la austeridad y a la intimidad, desde la abstracción. Estos conceptos de intimidad y austeridad absolutas se relacionan con el concepto de huerto, de los caminos y de los campos (Anexo3).

Se accede mediante dos caminos que conducen a cada uno de los pabellones. Los principales materiales de su arquitectura son luz, espacio y paisaje. Los interiores cobran sentido cuando la luz natural los atraviesa.

El cerramiento de vidrio se convierte en exterior y crea un paisaje propio. El vidrio es un material que permite mirar y ser mirado; pero en este caso está tratado para comportarse como una piedra luminosa y opaca (Anexo 03). Cada pabellón es una pieza suspendida en el suelo y envuelta de aire. Para proporcionar la intimidad y privacidad que requieren estas piezas recurren a distintos filtros y texturas. Los reflejos, la transparencia y la opacidad de los elementos de cerramiento forman un juego de luces y aguas para volver a hacer sentir aspectos de la naturaleza olvidados⁵⁰. Cada una de las habitaciones se compone de cajas de vidrio donde los límites son inciertos. Desde el dormitorio se puede apreciar, a través del vidrio, el suelo volcánico, los límites que lo separan de otras estancias y el cielo (Anexo 03).

La **carpa** para banquetes se sitúa en una zona triangular de la parcela. Se plantea un nuevo espacio exterior, con las prestaciones de comodidad propias de un espacio interior, con la idea de recuperar la esencia de las reuniones y actividades familiares al aire libre (Anexo 03).

La carpa consta de tres piezas: el espacio interior-exterior, donde la gente se reúne a comer, la cocina y los servicios. La cocina está formada por tres llagas que introducen exterior y separan las funciones (Figura 62).

Un espacio exterior logra el bienestar de las personas, tanto en pequeño como en gran grupo; en la carpa del restaurante Les Cols se experimenta ese bienestar y se puede considerar un espacio exterior en sí mismo. El conjunto se hunde en el terreno para huir de las vistas hacia las naves industriales. La piedra basáltica, obtenida por la excavación, es la que más tarde le da la materialidad al proyecto. El hoyo se cubre con unas láminas de polietileno intercaladas con espacios plantados de árboles. El exterior se introduce en el interior. La estructura es forma y cerramiento. Las láminas de polietileno se pueden abrir y convertir el espacio cerrado en abierto (Figura 65).

⁴⁹ Conferencia de Rafael Aranda (RCR), Olot, España. Encuentros de Arquitectura AE. Auditorio MALBA, Buenos Aires. Publicado el 16 sept. 2013. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WTT2eRBCE1M>.

⁵⁰ El Croquis 162, (2012), RCR Arquitectes: 2007-2012. La Abstracción poética. p.168,172,176,180.

INTERIORISMO/ EXTERIORISMO

Les Cols



Figura 66: Comedor.



Figura 67: Acceso peatonal.

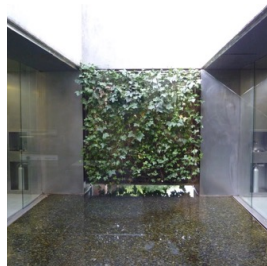


Figura 68: Muro vegetal en el patio de la cocina.

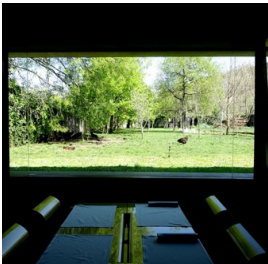


Figura 69: Vistas al exterior desde la mesa.

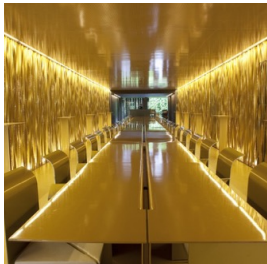


Figura 70: Comedor principal.



Figura 71: Vistas del caserío y los comedores.

El restaurantes Les Cols alberga varios programas en un mismo conjunto. Por ello, cada una de las tres intervenciones en el recinto responde a una materialidad y necesidad distinta. En las tres propuestas, los arquitectos realizan un trabajo de interiorismo intenso en el que, a través de la abstracción, traen una realidad externa al interior. Este recurso les permite llegar a la esencia y, así, el edificio interactúa con los árboles, la lluvia, la luz... , en definitiva, con la naturaleza. En muchas ocasiones es el medio natural el que se convierte en cerramiento y limita el espacio.

“A estos arquitectos les interesa la materialidad, pero no como un fin en si mismo: y también se sienten atraídos hacia lo inmaterial en el arte y en la naturaleza”⁵¹. Apuestan en cada una de las obras por un único material que protagoniza el espacio. Este recurso nace como reflexión del estudio de los conventos benedictinos, hechos de piedra en su totalidad y ricos en el interior⁵².

El restaurante es como un jardín de acero y vidrio, trasladado a un interior. En este caso, el acero, un material fuerte, permite el diálogo con la antigua masía, además de dar forma a los distintos ambientes. Este único material se trabaja de distintas maneras, buscando nuevos acabados, colores, formas y texturas para cada uno de los espacios, evitando así la monotonía. Se busca uniformidad en el conjunto sin caer en la simpleza. Este recurso aporta orden y riqueza a la complejidad desordenada. El acero se convierte en pavimento, en lámina completa en la pared, en mobiliario, en elementos imitadores de espacios, en biombo... (Figura 66)

El acceso, con el estanque de agua que se desliza bajo un enrejado donde crecen plantas naturales, invita a entrar al comensal (Figura 67). Además, este espacio tiene un contacto semidirecto con la cocina, desde el cual se pueden apreciar los movimientos de los trabajadores a través de una cortina vegetal (Figura 68) Sobre el suelo del jardín hay unas láminas de acero que conducen a la entrada cubierta. El pavimento en este espacio simula unas losas estrechas de piedra pero, en realidad, son láminas de acero oscuro. El pavimento es continuo y permite descubrir los comedores independientes a un lado y el gran comedor al otro. Desde los comedores que lindan con el exterior se puede ver a las gallinas corretear por el terreno. La cocina de Fina cobra sentido en el contexto en el que se encuentra, por eso la presencia directa de la vida de campo es muy importante (Figura 69).

La gran sala, de dimensiones alargadas, reluce por el brillo del cava. El acero se pinta de color oro bruñido como referencia al cava, un producto para celebrar. Este color intensifica la alegría de vivir apelando a todos los sentidos. Una mesa dorada de casi 20 metros de largo se extiende por toda la sala (Figura 70). Este espacio luminoso y festivo está forrado por unos elementos torsionados verticales y dorados que evocan las ramas de los árboles y reaccionan con la luz para crear distintas sensaciones.⁵³

Todo el mobiliario es diseñado por los proyectistas: las mesas de acero dorado, las sillas de acero recortado, la cocina de acero inoxidable y vidrio, las cartas... (Figura 71)

⁵¹ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p. 10.

⁵² Conferencia de Rafael Aranda (RCR), Olot, España. Encuentros de Arquitectura AE. Auditorio MALBA, Buenos Aires. Publicado el 16 sept. 2013. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WTT2eRBC1M>.

⁵³ Documental *Historias de taula y lit-Les Cols*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/historias-de-taula-i-lit/historiasdetaulailit-lescols/2911434/>.

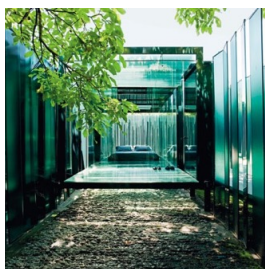


Figura 72: Vista del pabellón.



Figura 73: Cerramiento de vidrio/ Estacionalidad.



Figura 74: Baño.

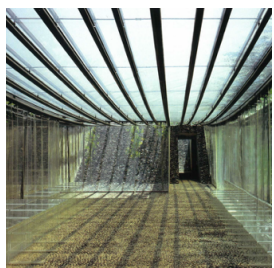


Figura 75: Vista de la carpa (detalle piedra basáltica como pared).

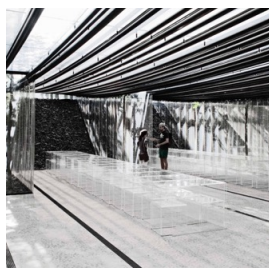


Figura 76: Interior de la carpa vacío.

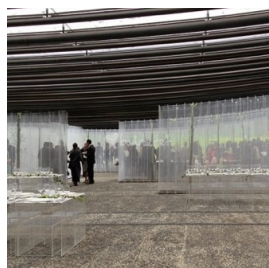


Figura 77: Interior de la carpa lleno.

En la cocina, el material protagonista es el acero inoxidable, pero la presencia del vidrio cobra especial importancia. El vidrio introduce luz y naturaleza en el interior. La lluvia, las estaciones, el sol y la vegetación son fundamentales para entender la cocina de Fina Puigdevall, y, en este caso, forman parte del cerramiento.

Cada uno de los pabellones para dormir es un espacio exterior en sí mismo. Los cerramientos de vidrio son tratados como piedras luminosas y opacas que simulan la vegetación existente. La obra de RCR no trata de imitar a la naturaleza de manera directa, sino de hacer alusiones a esta mediante la abstracción. En el interior no hay muebles. Existen ciertas piezas que, por necesidad y al caer la noche, se convierten en mobiliario (Figura 72). El uso del vidrio en toda su riqueza invita a la expansión y al recogimiento. El usuario siente, desde la más esencial austeridad, estar en el exterior, envuelto de aire, pero protegido. El vidrio se convierte en pavimento, lo que permite ver el suelo volcánico; en límite, que separa los distintos pabellones; en vegetación, creando un paisaje artificial; en techo, que permite ver el cielo y las estrellas por la noche y en mobiliario (Figura 73). El baño presenta una íntima relación con el exterior (Figura 74). Aquí, el vidrio es un lago que refleja la luz exterior. El agua muestra las siluetas de los árboles y da la sensación de sumergirse en un espacio natural. El espacio invita a volver hacia la persona y a reflexionar sobre la esencia de la vida.⁵⁴

Aranda Pigem Vilalta se han interesado desde el principio por los efectos de la transparencia, la flotación y la suspensión en su arquitectura. Varios de sus proyectos actuales emplean el agua y la luz para resaltar la negación de la gravedad.

Por último, la carpa. Es un espacio para reuniones al aire libre. Se pretendía volver a hacer sentir el sol, la lluvia... Por ello, utilizan de nuevo un único material protagonista, que en este caso es el polietileno. Este material es más amable que el vidrio y permite una mejor comunicación con el paraje natural. La forma es estructura y cerramiento, no hay límites, y esto se consigue con el uso del material en toda su riqueza. La materialidad de este espacio exterior para reuniones también está protagonizada por la piedra basáltica obtenida por excavación. Esta piedra es tratada de distintas maneras: triturada para convertirse en mortero, más grande para ser pavimento, o mediante el uso de distintas presiones de agua, que crean diferentes texturas (Figura 75).

Este ambiente está desmaterializado mediante un mobiliario ausente (Figura 76). El mobiliario es de metacrilato transparente, de manera que es la misma persona la que ocupa el espacio (Figura 77). Esto mismo ocurre en un espacio exterior.

En este espacio se realizan grandes eventos, como bodas, bautizos, comuniones y fiestas, pero también se ofrece un menú los jueves a medio día por 15€. De esta manera la naturaleza es un espacio para la celebración y también está al alcance de todos.

⁵⁴ Documental *Histories de taula y lit-Les Cols*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alicarta/videos/histories-de-taula-i-lit/historiesdetaulaillit-lescols/2911434/>.

RELACIÓN

Gastronomía-Ambiente habitado

Como dijo Rafael Aranda, "Les Cols es la historia de la máxima complicidad que se puede tener con unos clientes"⁵⁵. Esta complicidad quizás se produjo por la similitud entre sus filosofías de trabajo o por la cercanía al territorio de Olot de ambas partes, pero no hay duda de que esta obra arquitectónica se mimetiza con la actividad que se lleva a cabo en el interior.

La arquitectura es una respuesta a una necesidad social y técnica. Cada obra se apoya en una motivación estructural y funcional, pero con el objetivo de realzar la experiencia y de realzar la percepción con el mundo natural⁵⁶. Los proyectos de Les Cols surgen por la necesidad que siente Fina Puigdevall de relacionarse con el entorno y de trabajar con luz natural. El tipo de cocina que ofrece es una cocina del paisaje, del ciclo inmutable de las estaciones, del paso del tiempo y de la vida. "La cocina se entiende por el contexto en el que se encuentra"⁵⁷. Para entender su cocina es necesario comprender y vivir el universo natural que la rodea.

En la primera intervención, el restaurante, existen distintas relaciones a analizar. La primera es la relación entre la cocina y los cocineros con el espacio exterior. A través de la sucesión de espacios interior-exterior, los cerramientos de vidrio y los muros con vegetación, se consigue que los fenómenos atmosféricos y el sol se conviertan en la piel del edificio. La segunda es la relación entre espacios. Existen zonas reservadas que adoptan privacidad gracias al uso de biombo de acero que simulan ramas de árboles. Desde estos espacios se puede observar el patio exterior; el comensal puede disfrutar de una comida desde la protección del interior, con un pavimento, techo y paredes negras que invitan al recogimiento, pero con la mirada hacia el exterior. Y la tercera es la relación entre el placer de comer y la idea de comer para celebrar con la gran sala. El gran comedor está vestido de un dorado color cava que brilla y exalta el ambiente festivo. La alegría que transmite este espacio es comparable a las burbujas chispeantes del cava. El comensal puede disfrutar de una gran comida en un gran espacio para celebrar.

En el espacio de reuniones, la carpa, la relación entre comensal y entorno es directa. Debido a la transparencia del espacio, se permite un diálogo directo con la naturaleza. Además, la desmaterialización de los elementos de mobiliario hace que sea el mismo usuario el que materialice el espacio, lo que potencia la sensación de espacio al aire libre.

"En este proyecto se pueden apreciar influencias de Mies van der Rohe ("menos es más"), mediante la abstracción y el uso del vidrio como límite entre el espacio exterior, e incluso tal vez de las esculturas con planchas de acero de Richard Serra"⁵⁸. También se ve influencia de la arquitectura japonesa invitando, por ejemplo, en los pabellones a la arquitectura del silencio.

Tras analizar la obra en su conjunto, desde el punto de vista del entorno, la arquitectura y el interiorismo, y el tipo de cocina, me atrevería a decir que existen varias similitudes entre ambos.

⁵⁵ Conferencia de Rafael Aranda (RCR), Olot, España. Encuentros de Arquitectura AE. Auditorio MALBA, Buenos Aires. Publicado el 16 sept. 2013. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WTT2eRBCE1M>.

⁵⁶ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p. 10.

⁵⁷ Documental *Histories de taula y lit-Les Cols*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/histories-de-aula-i-lit/historiesdetaulailit-lescols/2911434/>.

⁵⁸ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p. 15.

1. **Uso de materiales/productos locales.** Cada mañana la Chef acude a comercios locales para obtener productos del territorio, como la leche y el pan. Además, obtiene de su propio huerto productos de temporada y huevos de su gallinero. Con el uso de la piedra basáltica, obtenida de la excavación para realizar la carpa de Les Cols, los arquitectos utilizan el material autóctono y propio del lugar, correspondiente a una arquitectura del territorio.
2. **Cocina/arquitectura del territorio.** Como comenta Fina, “la cocina cobra sentido con el contexto en el que se encuentra”. Por ello, cada espacio tiene relación directa, mediante patios, con el exterior para sentir la naturaleza en cada estado. Desde el salón se puede apreciar la actividad de las gallinas. La cocina de Fina vive de la naturaleza y esto se refleja en la arquitectura que la contiene. La obra de RCR también está arraigada al territorio. No se entiende ninguno de los lugares sin el contexto en el que se encuentra. La forma y textura de la arquitectura recuerda de manera indirecta al paraje exterior de la Garrotxa, dialoga con él sin imitarlo. Los arquitectos analizan al detalle la topografía, historia y geografía de los lugares, buscando pistas ocultas para diseñar los proyectos.
3. **Importancia del exterior.** El restaurante Les Cols ofrece un menú al aire libre, que lleva la idea de “probar los productos de la tierra en la tierra”⁵⁹. La arquitectura en los tres proyectos se relaciona con el entorno de manera directa o indirecta. En la carpa se puede apreciar cómo es la naturaleza la que entra en el interior para formar parte de la experiencia del comensal y hacerle sentir en el exterior.
4. **Belleza en el plato y en la arquitectura.** Para Fina es tan importante la belleza natural como la belleza construida. Esto se traduce en sus platos con diseños sobrios y sofisticados, que se corresponden con el carácter de la “casa de hierro”⁶⁰.
5. **Único material/producto utilizado en toda su riqueza.** En la cocina de la chef trabajan principalmente con productos locales, pero utilizan cada temporada un producto único ofreciendo distintos tipos de cocción, texturas y mezclas. Aranda Pigem Vilalta utilizan un único material trabajado de distintas formas para obtener colores, texturas y acabados diferentes. En el restaurante este material es el acero, utilizado tanto en mobiliario como en pavimento, paredes y cerramiento. En los pabellones este material es el vidrio, utilizado como cerramiento, límite entre espacios y mobiliario. En la carpa el material característico es el polietileno, que forma parte del cerramiento y el mobiliario; pero la piedra basáltica se trabaja en toda su riqueza para formar pavimentos, mortero y muros con texturas diferentes.
6. **Sofisticación y refinamiento.** Los platos ofrecen una sofisticación y un refinamiento en los detalles para llegar a la esencia y transmitir en cada bocado producto, orígenes y territorio. La obra de estos arquitectos es precisa en sus formas y proporciones, y elegante en los detalles. El uso de la abstracción, la esencia, alimentada de la experiencia intuitiva del arte y la naturaleza, surge como respuesta al medio cambiante. Se pretende llegar al comensal desde la empatía para comunicarse directamente con los sentimientos y los sentidos⁶¹.

⁵⁹ Documental *Histories de taula y llit-Les Cols*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alcarta/videos/histories-de-taula-i-llit/historiesdetaulaillit-lescolds/2911434/>.

⁶⁰ Documental *Histories de taula y llit-Les Cols*. Recuperado de: <http://www.rtve.es/alcarta/videos/histories-de-taula-i-llit/historiesdetaulaillit-lescolds/2911434/>.

⁶¹ Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili.

60

7. **Cocina/edificio como un conjunto.** Tanto los arquitectos como los propietarios entienden el restaurante como un todo. No dan más importancia a la cocina que a la sala, ni viceversa. En el espacio de las carpas, tanto la cocina como los servicios tiene relación directa con el espacio exterior y es éste el que subdivide el espacio por funciones. No por ser zona sirviendo pierde importancia. Todo forma parte de un conjunto donde el espacio, el servicio y el comer consiguen equilibrio para ofrecer una experiencia gastronómica completa.

Se han recogido algunas valoraciones de los usuarios que confirman el análisis realizado y la relación arquitectura-gastronomía:

“Diferente y único”

“Hemos estado este fin de semana en uno de los pabellones, no se puede definir lo que hemos sentido. Por mucho que os lo explique hay que vivirlo. Es único. Una experiencia muy recomendable sobretodo para parejas. Felicidades por hacer de la estancia una experiencia única y fantástica.”⁶²

“Buena elección”

“Hotel de cristal, pensado para la relajación y el disfrute de la pareja. El diseño es espectacular, con dos áreas claras: un dormitorio y otra exterior para relajarse con la paz del entorno. Cuarto de baño con ducha relajante y pequeña piscina. Merece la pena descansar sin TV sin luz excesiva y volver a disfrutar del diseño y de la persona que te acompaña.”⁶³

“Hotel minimalista, extraordinaria experiencia”

“Experiencia radicalmente diferente. Juego de transparencias, líneas rectas y puras, verdes varios, baño y bañera espectacular. Una experiencia formidable, por diferente y preciosa desde el punto de vista del diseño y las líneas simples y puras. Super recomendable. Solo hay 4 habitaciones y son todas igual de buenas. Solo hay silencio”⁶⁴

⁶² Opinión de Agosto 2016. Recuperada de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g911486-d617732-Reviews-Les_Cols_Pavellons-Olot_Province_of_Girona_Catalonia.html. Fecha de consulta: 20 de Octubre de 2016.

⁶³ Opinión de Julio 2016. Recuperada de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g911486-d617732-Reviews-Les_Cols_Pavellons-Olot_Province_of_Girona_Catalonia.html. Fecha de consulta: 20 de Octubre de 2016.

⁶⁴ Opinión de Julio 2016. Recuperada de: <http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g911486-d617732-Reviews-Les_Cols_Pavellons-Olot_Province_of_Girona_Catalonia.html. Fecha de consulta: 20 de Octubre de 2016.

CONCLUSIONES

Relación entre Gastronomía y Arquitectura

La arquitectura siempre responde a una necesidad y a unas condiciones sociales y técnicas. Se trata de una disciplina evolutiva que va resolviendo distintos problemas en las distintas épocas. Actualmente, existe una necesidad planteada desde el mundo de la gastronomía.

La mayoría de los Chefs de restaurantes con Estrellas Michelin son conscientes de que existe una continuidad entre la experiencia gustativa y el ambiente arquitectónico, y que esta continuidad no acaba en el plato, sino que se prolonga al lugar. La arquitectura es la herramienta fundamental para que un espacio se viva desde los sentidos, las emociones, la cinestesia, la empatía y el pensamiento. El ser humano, como ser integrado, pero a la vez multiforme en registros habitativos, necesita de distintos estímulos que recojan todos los niveles del habitar para vivir una experiencia completa y satisfactoria. De ahí que grandes cocineros busquen diseños arquitectónicos en consonancia con la cocina que ofrecen, con el fin de proporcionar a sus clientes una experiencia redonda. Con ello no quiero decir que no se pueda tener una buena experiencia gastronómica si el espacio arquitectónico no acompaña. En este trabajo, estamos analizando algunos casos de restaurantes que ocupan los mejores puestos de la gastronomía española y del mundo. La comida que ofrecen estos cocineros habla por sí sola. Ellos pueden ofrecer una buena experiencia gustativa sin la arquitectura, pero es esta la que hace que la experiencia sea más completa y enriquecedora para el ser humano. Por ejemplo, comer en un lugar que muestra una relación directa con la tierra, cuando la cocina habla del paisaje y de productos autóctonos, transmite la esencia y la filosofía de esa cocina. La arquitectura, en estos casos, es el medio que utilizan los cocineros para confirmar y ampliar el mensaje de su cocina, para que la comunicación entre comensal y cocinero sea directa e inmediata.

La arquitectura, pues, entra en relación con el tipo de experiencia gastronómica y de la cocina. Tras estudiar los tres casos seleccionados, he deducido ciertas aportaciones interesantes que contribuyen a una relación gastronomía-arquitectura más íntima. Algunas de ellas son comunes en los tres casos y otras son más particulares:

- Una aportación interesante es que los proyectistas tienen en cuenta los **sentidos** a la hora de diseñar un espacio. En Aponiente, por ejemplo, se ve cómo: el gusto, con la comida; el olfato, con los olores; la vista, de la marisma y de los materiales; el oído, con la mesa de sensaciones marinas; y el tacto, con la textura de la vajilla y de los materiales, favorecen la vivencia del lugar desde los sentidos. En Atrio, además del gusto y del olfato, tienen en cuenta la vista y el tacto mediante el uso de materiales que favorecen un entorno acogedor, cercano y hogareño. En Les Cols, a través del tacto, la vista, el oído, el olfato y el gusto, se viven los espacios creados. En el interior del restaurante, a través de la vista, el acero negro induce a la privacidad y al recogimiento, al igual que los biombo que simulan ramas de árboles.
- El uso de los colores como fuente de sensaciones es otra característica de estos lugares para relacionarse mejor con la gastronomía. El **color** puede provocar ciertos efectos en la percepción y en la conducta humana. En Atrio, el uso del blanco incita al silencio y a la calma. El uso de colores, como el marrón madera o el negro del granito, influyen en el comportamiento del cliente evocando confort, simplicidad y sofisticación. En el restaurante Les Cols, el uso del dorado o amarillo provoca estimulación, lo que es fundamental para transmitir el ambiente festivo. Además, el dorado está relacionado con el oro, que aumenta la elegancia y el lujo de la sala. En los comedores privados reina el negro, tanto el paredes como en pavimento, todo ello invita al recogimiento y a la sensación de sentirse protegido. En los pabellones de les Cols, el efecto azulado del vidrio evoca paz, paciencia, quietud y frescura; estos efectos son buscados intencionadamente por los arquitectos para llevar al visitante una reflexión sobre

el mundo.

- Para que exista una experiencia gastronómica satisfactoria, los diseñadores, arquitectos y chefs deben tener filosofías o formas de trabajo similares. Es importante que las ideas de ambas partes estén coordinadas y en **sintonía**. Algunos de ellos presentan un pasado o entorno común que refuerza esa relación. Atendiendo al primer caso, el restaurante Aponiente, existe una complicidad entre diseñadores, artistas, arquitecto y cocinero establecida a partir de una base común, de un principio básico que todos siguen a la hora de realizar sus obras por separado, el mar. En el segundo caso, Atrio, la austeridad, simplicidad y la sensibilidad de los arquitectos y del cocinero son los rasgos comunes que se muestran en la obra. En el tercer y último caso, el complejo Les Cols, existe una sintonía profunda entre los diseñadores y la cocinera a nivel arquitectónico y de pensamiento. En este proyecto arquitectura y gastronomía son uno. La gastronomía propia de la Chef y la arquitectura del estudio RCR presentan muchos rasgos comunes como, por ejemplo, el uso de materiales o productos locales, una cocina/arquitectura del territorio, la importancia del exterior, la belleza en el plato y en la arquitectura, el uso de un único material/producto utilizado en toda su riqueza, la sofisticación y refinamiento y la cocina/edificio como un conjunto.
- Otro rasgo común es transmitir el mensaje de la cocina a través de la **empatía** desde un entorno conocido o desde la **reconstrucción de un espacio** diferente completo. En cada caso, los arquitectos transportan al comensal a un ambiente diferente pero igualmente válido, ya que guarda relación con la cocina. La cocina de Ángel León habla de la Bahía de Cádiz, de la marisma, de las salinas...en general de los misterios del mundo marino. El interiorismo es una herramienta fundamental, todo el mobiliario, esculturas, lámparas, vajilla y composiciones escultóricas fueron diseñadas para crear un ambiente marino en el interior de un molino de mareas. Con esta obra se pretende emocionar al comensal, y hacer que se sienta en sintonía profunda con el entorno y la cocina. Es una estrategia para que el visitante empaticé con la corriente marina. En Atrio, se pretende crear un vínculo especial y una empatía con el visitante y hacerle sentir como en casa. Los arquitectos recrean un ambiente cercano y conocido, el hogar. El comensal puede degustar la comida en un entorno acogedor, sincero y amable, cualidades que transmite la cocina de Toño Pérez. En el gran salón del restaurante Les Cols, el comensal se contagia del espíritu festivo que transmite la sala con el color dorado del acero. En los pabellones de Les Cols, se crea un mundo paralelo de paz y calma para que el visitante tenga una relación especial con la naturaleza y sienta de nuevo la importancia de la esencia de la vida, desde la austeridad. En este caso existe un límite de líneas verticales de hierro que separan el restaurante del resto de los pabellones introduciendo al cliente en el mundo creado desde la privacidad.
- Otro rasgo común es la **relación con el pasado**. Los tres casos seleccionados presentan una actitud de respeto por lo existente, pero siempre con diseño vanguardista y contemporáneo, que se corresponde con su tipo de cocina. En el caso de Aponiente, se mantiene intacta la estructura del molino de mareas y el carácter del edificio. En el interior se realiza un trabajo de innovación y diseño extraordinario y actual; se palpa el respeto por la tradición y la vanguardia. El cocinero transmite lo mismo en su cocina: tradición en la base de sus guisos, e innovación y vanguardia en el uso de nuevas técnicas e ingredientes. La estrategia arquitectónica en el caso de Atrio es la austeridad y la simplicidad. El proyecto adopta una actitud de respeto por el entorno histórico, pero mostrando una arquitectura contemporánea. Esto ocurre también en la cocina del Chef, que tiene como base la tradición y productos extremeños, pero aportando un toque vanguardista y actual a sus creaciones. En Les Cols, ocurre lo

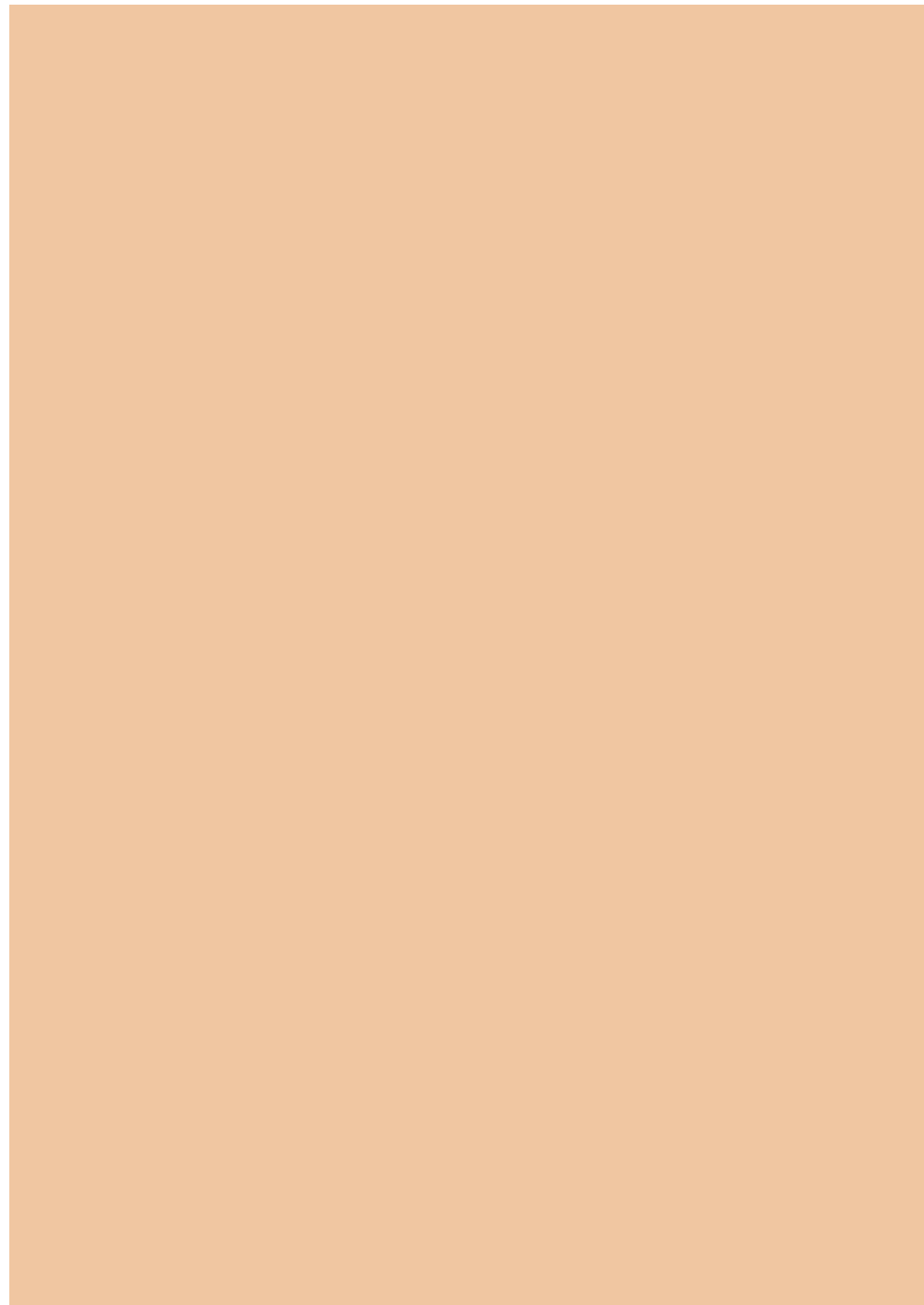
mismo, se conserva la casa de payés y se usa el acero como material fuerte para dialogar desde el respeto con el antiguo caserío. En los pabellones hay rasgos arquitectónicos que fueron diseñados a partir de las trazas preexistentes del huerto que había anteriormente en el lugar. La evocación al pasado y a la tradición está presente también en la cocina de la chef.

- Otra aportación interesante de estos lugares es la **relación entre edificio-cocina y entorno**. En el caso de Ángel León, su cocina está íntimamente ligada al mundo marino, de ahí la selección de este molino colocado sobre la marisma. Es importante la mirada hacia el exterior, desde las ventanas se aprecia en todo momento el movimiento del mar. En Atrio, se produce una actitud de mirada hacia el interior a través de los patios, para proporcionar intimidad a sus clientes. A su vez, hay aperturas regulares y unas terrazas para mirar, desde una posición elevada, el casco histórico de Cáceres. En el restaurante Les Cols, el objetivo principal era introducir relación arquitectónica entre la cocina y el paisaje natural para realzar la experiencia en el lugar. La cocina de Fina se caracteriza por ser cocina del paisaje y estacional, donde el mundo natural y el paso del tiempo están reflejados en cada bocado. En la cocina hay patios que aumentan la sensación de profundidad y que permiten la introducción de la naturaleza en el interior. En los comedores, grandes aperturas enmarcan la mirada hacia el huerto y el gallinero, para entender el tipo de cocina que se plantea. En la carpa, la relación con el entorno natural es directa. A través de la desmaterialización de los elementos arquitectónicos se consigue una inserción en el mundo natural.
- Un rasgo común es el uso de **elementos complementarios para enfatizar una idea**. En Aponiente, se han colocado en la entrada unas montañas de sal tanto para destacar la idea de acceso como para hacer un guiño al pasado, a la salina. En Atrio, el uso de pilares de hormigón que regulan el espacio tanto por dentro como por fuera, aporta la uniformidad y el orden buscado en la arquitectura. Además, estos elementos permiten un juego de luces y sombras que confirman un ambiente acogedor y hogareño. En Les Cols, el uso de una lámina de agua en el acceso, enfatiza de nuevo la idea de entrada, además de relacionar el espacio exterior con el espacio interior de la cocina. El uso de los biombos para dar privacidad a los espacios alude a la naturaleza exterior.
- Otra aportación interesante para fomentar la relación entre gastronomía y arquitectura es la **selección de los materiales adecuados y utilizarlos en toda su riqueza**. En el caso de Aponiente, los materiales utilizados, como el acero corten, oxidado por naturaleza, y la piedra ostionera, propia de la zona; el mobiliario; la fachada que simula velas de barco; las montañas de sal...hacen que el visitante se zambulla en lo más profundo del mar. En Atrio, los materiales nobles utilizados, madera y granito, crean unos ambientes hogareños y aportan unos colores y texturas que provocan una sensación acogedora de relax y calma al visitante. Apuestan por materiales de gran calidad para crear el ambiente deseado. Por último, en Les Cols mediante el acero utilizado en toda su riqueza solucionan todo el programa de restaurante. El acero está presente en la cocina, en el mobiliario, en el pavimento, en los biombos y en las paredes. En la carpa, el polietileno es lo que permite la desmaterialización del espacio y hace que el comensal sea el protagonista del lugar. La piedra basáltica propia de la zona se utiliza en toda su riqueza y alude al uso de un único producto por temporada en la cocina, además de proporcionar una relación más intensa con la zona.

- El rasgo común, y quizás el más importante, es que en los tres casos se tiene claro el **tipo de experiencia gastronómica que se quiere transmitir**. La arquitectura, en Aponiente, propone un recorrido por los distintos ambientes. Por el movimiento que se genera al atravesarlos, la **cinestesia**, se vive el espacio y se degusta la comida. A través del **pensamiento**, el visitante va comprendiendo el porqué de la arquitectura y de la cocina. Se plantea una experiencia desde el movimiento, con puntos diferentes para sorprender al comensal. En Atrio, la experiencia gastronómica se amplía, no solo con la arquitectura sino también con el programa. Los cocineros solicitaron un programa de hotel para completar la experiencia y poder mirar y cuidar al comensal durante un periodo más largo de tiempo. En este restaurante se trata de disfrutar, descansar y desconectar en un entorno simple y completo, donde el comensal es el protagonista. La experiencia vivida es satisfactoria y completa en todos los aspectos. En Les Cols, se pretendía crear una relación física entre la naturaleza y la cocina. Por ello, realizan ventanas para mirar de manera que la cocina y la arquitectura cobran sentido en el entorno en que se encuentran. Como en Atrio, el programa se amplía con los pabellones para descansar. Estos pabellones de vidrio juegan con los límites, simulando la naturaleza existente, e inducen al bienestar. La experiencia planteada y buscada está relacionada con el paisaje y se ve reforzada por la arquitectura que la envuelve.

En definitiva, los tres ejemplos seleccionados para este estudio son distintos, tanto en arquitectura como en gastronomía, pero todos muestran una simbiosis entre ambas. Los tres se relacionan con su entorno, a pesar de tener espacios exteriores muy distintos: la marisma, el casco histórico y una paraje natural en el interior de una casa de payés. La arquitectura es la que permite, en estos casos, la relación directa con la gastronomía. En el primer caso, se presta especial atención al interiorismo mediante el uso de elementos y materiales que recuerdan constantemente al mar y logran el ambiente marino que aloja la cocina de Ángel León; en el segundo caso, se presta especial atención a la arquitectura, mediante la restricción de medios, la restricción formal y la reducción de estrategias, respetando el entorno existente y creando un ambiente hogareño para confirmar una cocina tradicional y vanguardista; en el último caso, se trata con mucha sensibilidad la relación entre espacio arquitectónico y naturaleza mediante patios de luz y materiales que interactúan con ésta, para alojar una cocina de paisaje y estacional.

Podemos afirmar, tras el estudio de estos lugares, que los restaurantes responden a una concordancia entre sensibilidad y función, entre arquitectura y gastronomía. Todos ellos potencian una experiencia que en principio va ligada a un único sentido, pero que, con la colaboración de todos los niveles del habitar, se amplía y se convierte en especial, única, para guardar en la memoria.



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

Libros

Curtis, W. (2004). *RCR Aranda Pigem Vilalta Arquitectes*. Barcelona: Gustavo Gili. p.10, 12, 15, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 29, 32, 212, 218.

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

Pallasmaa, J. (2016). *Habitar*. Barcelona: Gustavo Gili.

Proyecto básico

Mariño, D. e Iglesias, B. (Octubre 2014). *Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica*. p. 3, 4, 5, 6, 18, 19, 20, 21, 22, 27, 229, 230, 231, 232, 233, 234.

Revistas Monográficas

Luis M. Mansilla y Emilio Tuñón. "Objetos vivos, paisajes sociales". (2007). *El Croquis (136/137). Sistemas de trabajo (II)*. p. 6, 8.

Mansilla + Tuñón, arquitectos : 1999-2012. "Geometrías activas". (2012). *El Croquis (161)*. p. 5, 8, 16, 320, 321, 322, 323, 326, 328, 334, 336, 340.

RCR Aranda Pigem Vilalta arquitectes: 1999-2003. "Cristalizaciones". (2003). *El Croquis (115/116) III*. p. 14, 16, 18, 20, 90, 92, 94, 96, 100.

RCR Aranda Pigem Vilalta arquitectes: 2003-2007. "Los tributos de la naturaleza". (2007). *El Croquis (138)*. p. 80, 82, 84, 86, 88, 90, 94, 95, 96, 98, 100, 101.

RCR Aranda Pigem Vilalta arquitectes. (2006). *Arquitecturas de autor AA (37)*. p. 5, 6, 7.

RCR Arquitectes: 2007-2012. La Abstracción poética. (2012). *El Croquis (162)*. p.168, 172, 176, 180, 182, 184, 186, 188, 190, 191.

Tuñón & Mansilla. (2011). *Arquitecturas de autor AA (58)*. p. 28, 31, 34.

Artículos de sitios Web

Arenós, P. (2 de Agosto de 2013). *El cocinero del capitán Nemo*. Recuperado el 29 de Julio de 2016, de www.elperiodico.com/es: http://www.elperiodico.com/es/noticias/dominical/cocinero-del-capitan-nemo-2542989.

Barney, B. (22 de Noviembre de 2014). *El sentido del gusto y la arquitectura*. Recuperado el 18 de Febrero de 2016, de <http://caliescribe.com/columnistas/2014/11/22/7156-sentido-del-gusto-y-arquitectura>.

Bermudez, L. (21 de Febrero de 2012). *Los sentidos en la arquitectura*. Recuperado el 9 de Enero de 2016, de <https://prezi.com/rs9o8wcnv6a/los-sentidos-en-la-arquitectura/>.

Echeverría, U. (10 de Septiembre de 2012). *La arquitectura y las sensaciones*. Recuperado el 18 de Febrero de 2016, de <http://arquitectura-mundo.blogspot.com.es>: <http://arquitectura-mundo.blogspot.com.es/2012/09/la-arquitectura-y-las-sensaciones.html>.

Fernández, M. (26 de Noviembre de 2015). *Listado completo de restaurantes con estrella Michelin en 2016*. Recuperado el 9 de Enero de 2016, de [gastroeconomy.com](http://www.gastroeconomy.com): <http://www.gastroeconomy.com/2015/11/listado-completo-de-restaurantes-con-estrella-michelin-en-2016/>.

Maribona, C. (6 de Noviembre de 2015). *Así es el nuevo Aponiente, uno de los mejores restaurantes de Europa*. Recuperado el 10 de Agosto de 2016, de www.abc.es: http://www.abc.es/viajar/restaurantes/abc-nuevo-aponiente-mejores-restaurantes-europa-201511060254_noticia.html

Rivas, R. (4 de Marzo de 2011). *Cocinar paisaje para compartirlo*. Recuperado el 2 de Septiembre de 2016, de elpais.com: http://elpais.com/diario/2011/03/04/tendencias/1299193201_850215.html.

Spence, C., y Vargas, B. (2010). *Percepción multisensorial del sabor. Ciencia Cognitiva*. Recuperado el 18 de Febrero de 2016, de medina-psicologia.ugr.es: <http://medina-psicologia.ugr.es/cienciacognitiva/?p=164>.

Sitios Web

<http://www.aponiente.com>. Fecha de consulta: 18 de Agosto de 2016.

<http://www.bia-arquitectos.com>. Fecha de consulta: 18 de Agosto de 2016.

<http://www.lescols.com>. Fecha de consulta: 29 de Septiembre de 2016.

<http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g911486-d617732-Reviews-Les_Cols_Pavellons-Olot_Province_of_Girona_Catalonia.html. Fecha de consulta: 20 de Octubre de 2016.

<http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187434-d9881151-Reviews-Aponiente_Angel_Leon-El_Puerto_de_Santa_Maria_Costa_de_la_Luz_Andalucia.html. Fecha de consulta: 15 de Octubre de 2016.

<http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g911486-d995639-Reviews-Les_Cols-Olot_Province_of_Girona_Catalonia.html. Fecha de consulta: 20 de Octubre de 2016.

<http://www.tripadvisor.es/>. Con URL: https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g227852-d697602-Reviews-Atrio-Caceres_Province_of_Caceres_Extremadura.html. Fecha de consulta: 27 de Octubre de 2016.

<https://restaurantatrio.com>. Fecha de consulta: 15 de Septiembre de 2016.

Videos y Documentales

Canaldenegociostv. (11 de Noviembre de 2011). *Lujo de hoy entre murallas de ayer en Relais & Châteaux Atrio Restaurante Hotel*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2016, de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=hboJmMjvIKA>.

Elen. (4 de Agosto de 2012). *ATRIO MASTER OK*. Recuperado el 9 de Septiembre de 2016, de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=XNuosBQ3fW4>.

Guía Repsol. (23 de Abril de 2010). *Toño Pérez-Restaurante Atrio, Tres Soles Repsol*. Recuperado el 15 de Septiembre de 2016, de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=RyNUQYzjvio>.

Manuel Curiel. *La Voz del Valle. Entrevista a Toño Pérez, de Atrio. IES Valle del jerte*. Recuperado el 15 de Septiembre de 2016, de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=poSjREtSrnU>.

Revista Sobremesa. (22 de Septiembre de 2015). *RESTAURANTE ATRIO*. Recuperado el 15 de Septiembre de 2016, de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=poSjREtSrnU>.

Rtve (1 de Septiembre de 2015). *El chef del mar - Conil de la Frontera/Sanlúcar de Barrameda*. Recuperado el 16 de Agosto de 2016, de [rtve.es](http://www.rtve.es): <http://www.rtve.es/alicarta/videos/el-chef-del-mar/chef-del-mar-conil-frontera-sanlucar-barrameda/3265958/>.

Rtve (28 de Diciembre de 2014). *Històries de taula i llit-Les Cols.*. Recuperado el 16 de Octubre de 2016, de [rtve.es](http://www.rtve.es): <http://www.rtve.es/alicarta/videos/histories-de-taula-i-llit/historiesdetaulaillit-lescols/2911434/>.

Rtve (8 de Mayo de 2016). *Al Punto - Grandes Chefs: Ángel León*. Recuperado el 15 de Agosto de 2016, de [rtve.es](http://www.rtve.es): <http://www.rtve.es/alicarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-angel-leoni/3601389/>.

Territoriogastronomico. (13 de Enero de 2016). *Restaurante Atrio: "Quizás empezamos a correr demasiado pronto"*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2016, de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=-zzQV-kIUio>.

Territoriogastronomico. (13 de Enero de 2016). *Restaurante Atrio: "No somos artistas ni pretendemos serlo. Somos cocineros"*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2016, de YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=Tjw-NjFthPw>.

Territoriogastronomico. (13 de Enero de 2016). *Restaurante Atrio: "Hay que cocinar para la gente, no para las guías"*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2016, de YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=IMsemyn_y2s.

ÍNDICE DE IMÁGENES

Figura 0 Fuente: Dibujo propio.	Pag. 12
Figura 1 Fuente: http://www.bia-arquitectos.com (Fecha de consulta: 18 Agosto 2016) Fotografos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.	Pag. 15
Figura 2 Fuente: http://www.zoomnews.es/sites/default/files/images/201408/angel_leon_revista_gourmet_att_08082014.jpg (Fecha de consulta: 18 Agosto 2016)	Pag. 16
Figura 3 Fuente: http://www.aponiente.com/es/cocina (Fecha de consulta: 18 Agosto 2016)	Pag. 16
Figura 4 Fuente: http://www.zoomnews.es/sites/default/files/images/201408/angel_leon_revista_gourmet_att_08082014.jpg (Fecha de consulta: 18 Agosto 2016)	Pag. 16
Figura 5 Fuente: http://www.aponiente.com/es/cocina (Fecha de consulta: 18 Agosto 2016)	Pag. 16
Figura 6 Fuente: http://www.vanitatis.elconfidencial.com . Autor: Capriles. (Fecha de consulta: 18 Agosto 2016)	Pag. 16
Figura 7 Fuente: http://www.elmundo.es/andalucia/2014/10/24/544a8b66ca474125598b4598.html	Pag. 16
Figura 8 Fuente: Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014). Esta imagen ha sido modificada por la autora del trabajo con fines docentes dentro de un marco universitario. (Fecha de consulta: 6 Septiembre 2016)	Pag. 18
Figura 9 Fuente: Proyecto básico y de ejecución de adecuación del Molino de mareas "El Caño" para albergar el laboratorio de investigación gastronómica (Octubre 2014). Esta imagen ha sido modificada por la autora del trabajo con fines docentes dentro de un marco universitario.(Fecha de consulta: 20 Agosto 2016)	Pag. 20
Figura 10 Fuente: http://www.bia-arquitectos.com . (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotografos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.	Pag. 22
Figura 11 Fuente: http://www.bia-arquitectos.com (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotografos: Juanma	Pag. 22

Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 12 Pag. 22
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 13 Pag. 22
Fuente: Impresión de pantalla del Documental TVE: "Al punto- Grandes Chefs: Ángel León" cocina (Fecha de consulta: 29 Julio 2016)

Figura 14 Pag. 22
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 15 Pag. 22
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 16 Pag. 24
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 17 Pag. 24
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 18 Pag. 24
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 19 Pag. 24
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 20 Pag. 24
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 21 Pag. 24
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 22 Pag. 26
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 23 Pag. 26
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 24 Pag. 26
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 25 Pag. 26
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 26 Pag. 26
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 27 Pag. 26
Fuente: <http://www.bia-arquitectos.com> (Fecha de consulta: 25 Agosto 2016) Fotógrafos: Juanma Marroquín y Basilio Iglesias.

Figura 28 Pag. 31
Fuente: <https://restauranteatrio.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear. (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 29 Pag. 32
Fuente: <https://restauranteatrio.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 30 Pag. 32
Fuente: <https://restauranteatrio.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 31 Pag. 32
Fuente: <https://restauranteatrio.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear. (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 32 Pag. 32
Fuente: <http://www.traveler.es/gastronomia/articulos/los-lugares-favoritos-en-extremadura-del-cocinero-tono-perez/7220>. Fotógrafo: Álex del Río. (Fecha de consulta: 3 Septiembre 2016)

Figura 33 Pag. 32
Fuente: <https://restauranteatrio.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 34 Pag. 32
Fuente: <https://restauranteatrío.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 35 Pag. 34
Fuente: Revista El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 320,321), manipuladas y retocadas 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 36 Pag. 34
Fuente: Revista El Croquis. Mansilla + Tuñón 1992-2012. Geometría activas (Pág. 320,321). Imágenes manipuladas y retocadas 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 37 Pag. 34
Fuente: <https://restauranteatrío.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear. (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 38 Pag. 36
Fuente: Revista Arquitecturas de autor AA (58). *Tuñón & Mansilla. (2011)*. (Pág. 31). Imágenes manipuladas y retocadas 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 39 Pag. 36
Fuente: <http://www.inshop.es/2011/09/hotel-restaurante-atrío-caceres.html> (Fecha de consulta: 10 Octubre 2016)

Figura 40 Pag. 36
Fuente: <https://restauranteatrío.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear. (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 41 Pag. 38
Fuente: <http://www.inshop.es/2011/09/hotel-restaurante-atrío-caceres.html> (Fecha de consulta: 10 Octubre 2016)

Figura 42 Pag. 38
Fuente: <http://www.inshop.es/2011/09/hotel-restaurante-atrío-caceres.html> (Fecha de consulta: 10 Octubre 2016)

Figura 43 Pag. 38
Fuente: <http://www.revistaad.es/lugares/galerias/restaurante-atrío-caceres/6975/image/578520> (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 44 Pag. 38
Fuente: <http://www.revistaad.es/lugares/galerias/restaurante-atrío-caceres/6975/image/578520>

(Fecha de consulta: 10 Octubre 2016)

Figura 45 Pag. 38
Fuente: <http://www.revistaad.es/lugares/galerias/restaurante-atrío-caceres/6975/image/578520> (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 46 Pag. 38
Fuente: <http://www.revistaad.es/lugares/galerias/restaurante-atrío-caceres/6975/image/578520> (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 47 Pag. 40
Fuente: <http://www.revistaad.es/lugares/galerias/restaurante-atrío-caceres/6975/image/578520> (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 48 Pag. 40
Fuente: <http://www.revistaad.es/lugares/galerias/restaurante-atrío-caceres/6975/image/578520> (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 49 Pag. 40
Fuente: <https://restauranteatrío.com/Fototeca>. Fotógrafos: Carles Allende, Joaquín Cortés, Jorge Tutor, Luís Asín, Tayo Acuña, Fundación Helga de Alvear. (Fecha de consulta: 1 Septiembre 2016)

Figura 50 Pag. 40
Fuente: <http://www.emiliotunon.com/portfolio/084-relais-chateaux-atrío/>. (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 51 Pag. 40
Fuente: <http://www.emiliotunon.com/portfolio/084-relais-chateaux-atrío/>. (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 52 Pag. 40
Fuente: <http://www.emiliotunon.com/portfolio/084-relais-chateaux-atrío/>. (Fecha de consulta: 15 Octubre 2016)

Figura 53 Pag. 45
Fuente: <http://www.lescols.com/restaurant/?lang=es>. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 54 Pag. 46
Fuente: <http://www.gastroeconomy.com/2015/07/fin-puigdevall-emprender-no-tiene-inconvenientes-quiza-sea-una-forma-de-ser/> (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 55 Pag. 46
Fuente: https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g911486-d617732-Reviews-Les_Cols_Pavellons-Olot_Province_of_Girona_Catalonia.html. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 56 Pag. 46

Fuente: http://elpais.com/elpais/2015/06/17/eps/1434541621_895429.html. Fotógrafa: Caterina Barjau. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 57 Pag. 46

Fuente: http://elpais.com/elpais/2015/06/17/eps/1434541621_895429.html. Fotógrafa: Caterina Barjau. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 58 Pag. 46

Fuente: <http://www.gastroeconomy.com/2015/07/fina-puigdevall-emprender-no-tiene-inconvenientes-quizas-sea-una-forma-de-ser/> (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 59 Pag. 46

Fuente: <http://www.bonviveur.es/restaurantes/restaurante-les-cols-la-cocina-de-metro-cero-de-fina-puigdevall>. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 60 Pag. 48

Fuente: Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. La Abstracción poética. (2012). Imágenes manipuladas y retocadas 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 61 Pag. 50

Fuente: Revista El Croquis (115/116) III. RCR Aranda Pigem Vilalta arquitectes: 1999-2003. "Cristalizaciones". (2003). Imágenes manipuladas y retocadas 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 62 Pag. 52

Fuente: Revista El Croquis (162). RCR Arquitectes: 2007-2012. La Abstracción poética. (2012). Imágenes manipuladas y retocadas 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 63 Pag. 52

Fuente: <http://www.voldecolums.cat/paquets/restaurant-les-cols/>. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 64 Pag. 52

Fuente: <http://es.turismegarrotxa.com/empresas/hoteles/olot/les-cols-pavellons/>. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 65 Pag. 52

Fuente: <http://hicarquitectura.com/2012/07/rcr-carpa-les-cols/>. (Fecha de consulta: 22 Octubre 2016)

Figura 66 Pag. 54

Fuente: <http://www.lescolums.com/wp-content/uploads/2012/06/870-11.jpg>. (Fecha de consulta: 8

Octubre 2016)

Figura 67 Pag. 54

Fuente: Revista El Croquis (115/116) III. RCR Aranda Pigem Vilalta arquitectes: 1999-2003. "Cristalizaciones". (2003). Imágenes manipuladas y retocadas 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 68 Pag. 54

Fuente: <http://www.vegasolaz.com/rcr-arquitectes/p1030236/>. (Fecha de consulta: 8 Octubre 2016)

Figura 69 Pag. 54

Fuente: <http://turismososteniblemedia.com/restaurante-les-cols/#jp-carousel-672>. (Fecha de consulta: 16 Octubre 2016)

Figura 70 Pag. 54

Fuente: <http://www.gastroeconomy.com/2015/03/fina-puigdevall-les-cols-su-VERSION-low-cost-y-mas-de-torrent/>. (Fecha de consulta: 16 Octubre 2016)

Figura 71 Pag. 54

Fuente: <http://turismososteniblemedia.com/restaurante-les-cols/#jp-carousel-672>. (Fecha de consulta: 16 Octubre 2016)

Figura 72 Pag. 56

Fuente: <http://turismososteniblemedia.com/les-cols-pavellons/>. (Fecha de consulta: 20 Octubre 2016)

Figura 73 Pag. 56

Fuente: <http://tripadvisor/>. (Fecha de consulta: 20 Octubre 2016)

Figura 74 Pag. 56

Fuente: <http://tripadvisor/>. (Fecha de consulta: 20 Octubre 2016)

Figura 75 Pag. 56

Fuente: <http://www.bg-arquitectes.com/fr/projets/commercial/>. (Fecha de consulta: 20 Octubre 2016)

Figura 76 Pag. 56

Fuente: <http://www.bg-arquitectes.com/fr/projets/commercial/>. (Fecha de consulta: 20 Octubre 2016)

Figura 77 Pag. 56

Fuente: <https://www.bodas.net/restaurantes/mas-les-cols--e21381>. (Fecha de consulta: 25 Octubre 2016)

Renuncia

Las fotografías y planos que no son propiedad del autor se utilizan única y exclusivamente con fines docentes dentro del marco universitario y reconociendo la propiedad intelectual de quienes poseen el derecho sobre éstas.