



EVA
BALLARIN®

Disfrutar: El interiorismo que genera experiencias

📅 23 marzo, 2018 💬 Sin comentarios 🔖 Tendencias Interiorismo

🏷️ arquitectura interiores, Decoración interior, interiores, Interiorismo, interiorismo de autor, interiorismo para horeca

Interiorismo para restaurantes

E

n la barcelonesa calle de Villarroel, una de las más emblemáticas de la ciudad, Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas abrieron en 2014 Disfrutar, **un restaurante en el que interiorismo ejerce como auténtica herramienta al servicio de la generación de experiencias.**

Diseñado por El Equipo Creativo, Disfrutar se encuadra en un local singular y arriesgado tanto en su forma como en su ubicación, un local que, en palabras de El Equipo Creativo “exige una respuesta contundente. Encontramos un espacio con una fachada pequeña y estrecha en una activa calle del Eixample Barcelonés: un espacio que se amplía, se relaja y se llena de luz a medida que se atraviesa la característica manzana del Eixample hasta llegar al patio de manzana, donde el local se abre a una amplia terraza”.

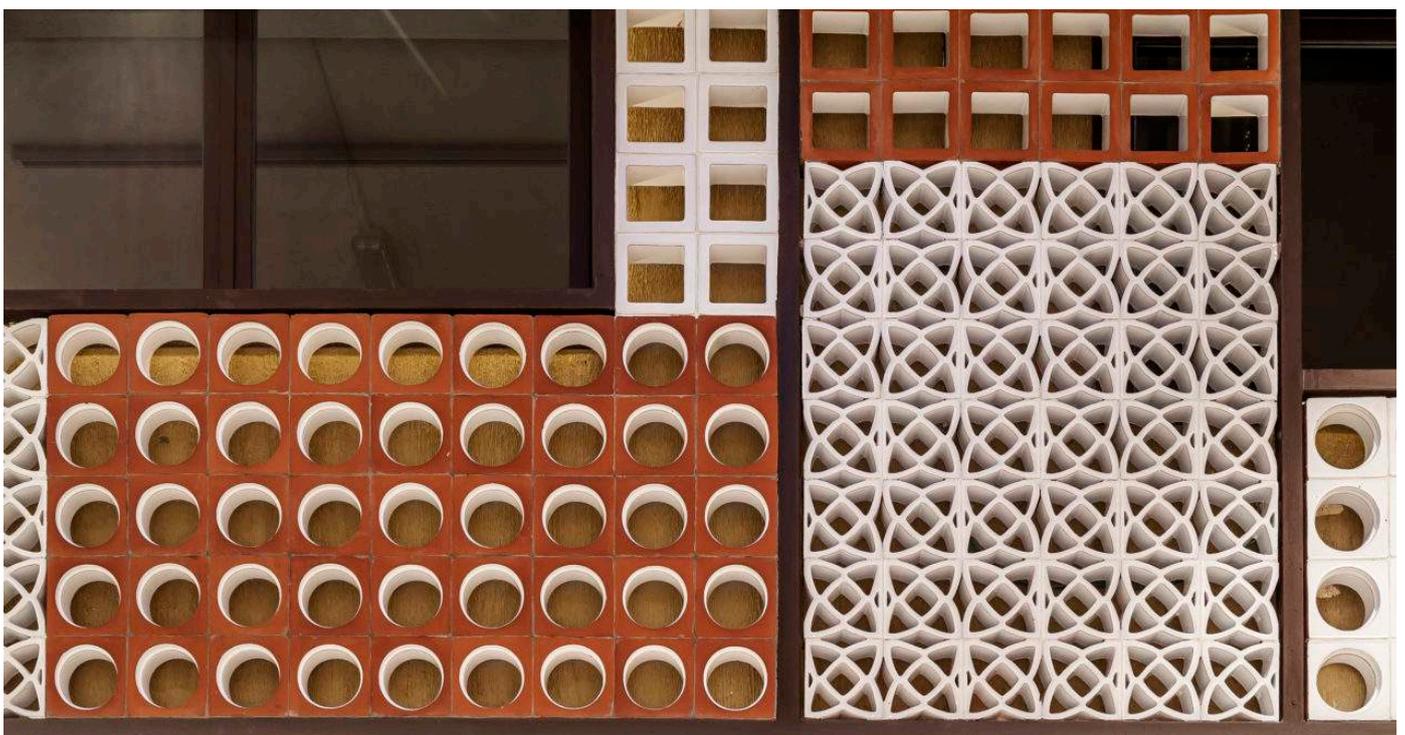


El propio espacio y la iluminación del mismo son, en sí, una experiencia. Pero hay más:

La integración de la cocina como corazón del local, separando varias partidas para crear un pasillo por donde el cliente accede a la sala es un puntazo experiencial. Este ritual obliga a tener la cocina en perfecto orden de revista siempre y a trabajar con mucho mimo los pases, que se convierten en bodegones bajo la mirada del cliente.

En esos escasos metros, se despiertan sentidos como la vista, el oído o el olfato, y se genera empatía con el equipo del restaurante, una previa deliciosa para sentarse a comer.

La cerámica en diferentes formatos es el hilo conductor de un recorrido a través de varios espacios impregnados de esencia mediterránea: el bar, la cocina y el patio.





Interiorismo para generar experiencias en el restaurante

“Intentamos intervenir en el local con la misma contundencia espacial con la que este se nos presenta a través de algunas decisiones clave. Por un lado diferenciamos claramente dos espacios o ambientes, uno más urbano y activo hacia la ciudad, donde se sitúan la barra y la bodega y otro más natural y pausado hacia el patio de manzana y la terraza, donde se sitúa el comedor principal y la terraza. Y en el centro del espacio y como nexo de unión encontramos la cocina, el corazón del restaurante, un espacio que el cliente atraviesa abriéndose a su mirada curiosa” explican desde El Equipo Creativo.

En mi opinión, tres puntos destacan a la hora de valorar este trabajo de interiorismo para restaurantes como una experiencia para el cliente:

La solución para dar coherencia a un espacio de anchura variable y aprovechar el reto para la creación de dos puntos de venta que permiten adaptar la operativa a la demanda. Además, la zona del gastrobar, funciona como reclamo para el resto del local.

La identidad local: la intencionalidad cromática y de formas inspiradas en Miró, la referencia a las estructuras metálicas del vecino Mercat del Ninot, el ambiente mediterráneo en la arquitectura, los jardines verticales y la paleta de colores.

La mágica iluminación en el comedor principal, combinando bombillas desnudas, focos a mucha altura y claraboyas, que apoyan el gigantesco ventanal.

El Equipo Creativo

“Partimos de la idea de que los espacios, igual que la comida, han de contar cosas, crear sensaciones y producir experiencias. Trabajamos con una metodología de trabajo eminentemente conceptual y basada en un exhaustivo proceso de investigación, que nos ayuda a traducir los conceptos gastronómicos o de marca de nuestros clientes en diseños específicos y únicos para cada proyecto”

Con esta filosofía trabaja El Equipo Creativo, a quienes ya conoces bien porque **su proyecto Tunateca Balfegó se llevó el premio al Mejor Proyecto de Interiorismo en los HIP Awards de la edición de 2018**. Si no lo recuerdas, te lo conté en mi artículo

Gala #HIPAWARDS2018: Innovación, Disrupción y Pasión en el Florida Retiro.

Los arquitectos Oliver Franz Schmidt, Natali Canas del Pozo y Lucas Echeveste Lacy forman El Equipo Creativo, estudio basado en Barcelona y especializado en el diseño de espacios para la gastronomía, así como espacios de marca y comerciales.

Su andadura comenzó en el 2010, con el diseño del ya emblemático restaurante Tickets y la coctelería 41° de Ferran y Albert Adrià. Desde entonces han realizado diferentes proyectos, relacionados siempre con el mundo gastronómico, trabajo que ha sido reconocido en numerosos premios de diseño internacionales, como por ejemplo los prestigiosos Restaurant and Bar Design Awards, The Great Indoors Awards, FX International Award, Best of the Year Award o AIT Interior Contract Award. Sus proyectos han sido publicados en webs y revistas especializadas en más de veinte países.

El Equipo Creativo empieza ahora una nueva etapa profesional con proyectos internacionales y como directores del Máster de Interiorismo del Instituto Europeo di Design de Barcelona.

Tenemos un objetivo: **Compartir conocimiento para crecer juntos y generar negocios sostenibles y felices.**

Seguimos en contacto. Abrazos virtuales.

– Descubre todo lo que un buen interiorista puede hacer por tu negocio.

5 (100%) 1 vote



Te puede interesar...