

EL CONTRACHAPADO EXPLOTA SUS POTENCIALIDADES

TONDELUNA CASTRO-BAR

RUBÉN PICADO Y MARÍA JOSÉ DE BLAS ARQUITECTOS

El relato

> Todo empieza con una carta... algo tan aparentemente simple como definir unas raciones, nos hicieron ver que se trataba de algo muy importante porque era el germen de su posicionamiento.

Francis llevaba muchos años pensando en una nueva forma de ofrecer la cocina que durante tantos años ha vivido en Ezcaray. Su sueño iba tornándose en necesidad, hasta que tomó la decisión con su mujer, Luisa de esbozar un menú. Esa declaración de intenciones no es banal, condicionará el resto del discurso. Ahora era prioritario encontrar su espacio, generando un ámbito de relación que permita su desarrollo.

> Nada debería ser estático, ni siquiera las recetas. El reto estaba en definir los límites con pragmatismo para que pudiera realizarse.

> En nuestras conversaciones empezaba a estructurarse el ESPACIO DE ENCUENTRO, ese lugar donde se funde la acción de cocinar con la de comer.

¿Cuál era su espacio soñado? Su bosque, el hayedo donde casi a diario pasean, reflexionan. Paralelamente pensaban en la ciudad. El reto estaba en intentar evocar las sensaciones de silencio, incertidumbre, luz, color... que tiene ese paraje por que pasean casi todos los días pareciendo siempre distinto.

> Más complejo fue hacernos

entender sus 'tiempos' al cocinar, ese factor modifica completamente cualquier planteamiento arquitectónico, las 'velocidades' pretendidas para su uso necesitarían determinados espacios. Ni la media hora en un bar, ni las dos horas en un restaurante, consideraban que eran compatibles con el concepto de tiempo que pretendían.

> Comprendimos que era necesaria la invasión del proceso hasta la mesa. Los planos horizontales (inoxidables) nos permitirán expresar esa intención hasta la misma mesa. La sala se contamina de cocina, diluyéndola hasta quedar atomizada en unos elementos móviles, los guerdones.

> Estas intenciones merodeaban la idea de enseñar el proceso mientras se espera para comer. Todo tenía que formar parte de la misma experiencia, esa visibilidad, también olfativa, tiene que formalizarse y controlarse.

> El planteamiento que podría favorecer todas esas intenciones pasaba por eliminar el concepto clásico de bar o restaurante, donde se discriminan y separan los usos.

> Los sueños que transformaban en una exhaustiva hoja de cálculo, donde absolutamente todos los condimentos, sus cantidades, temperaturas, texturas, tiempos de procesado, precios, mercados, beneficios, plazos... esa meticulosidad hacía o no sostenible el proyecto. Curiosamente, esa tiranía

que provoca el absoluto control de las recetas y tiempos previstos para los comensales, marcan los límites de actuación tanto culinarios como arquitectónicos.

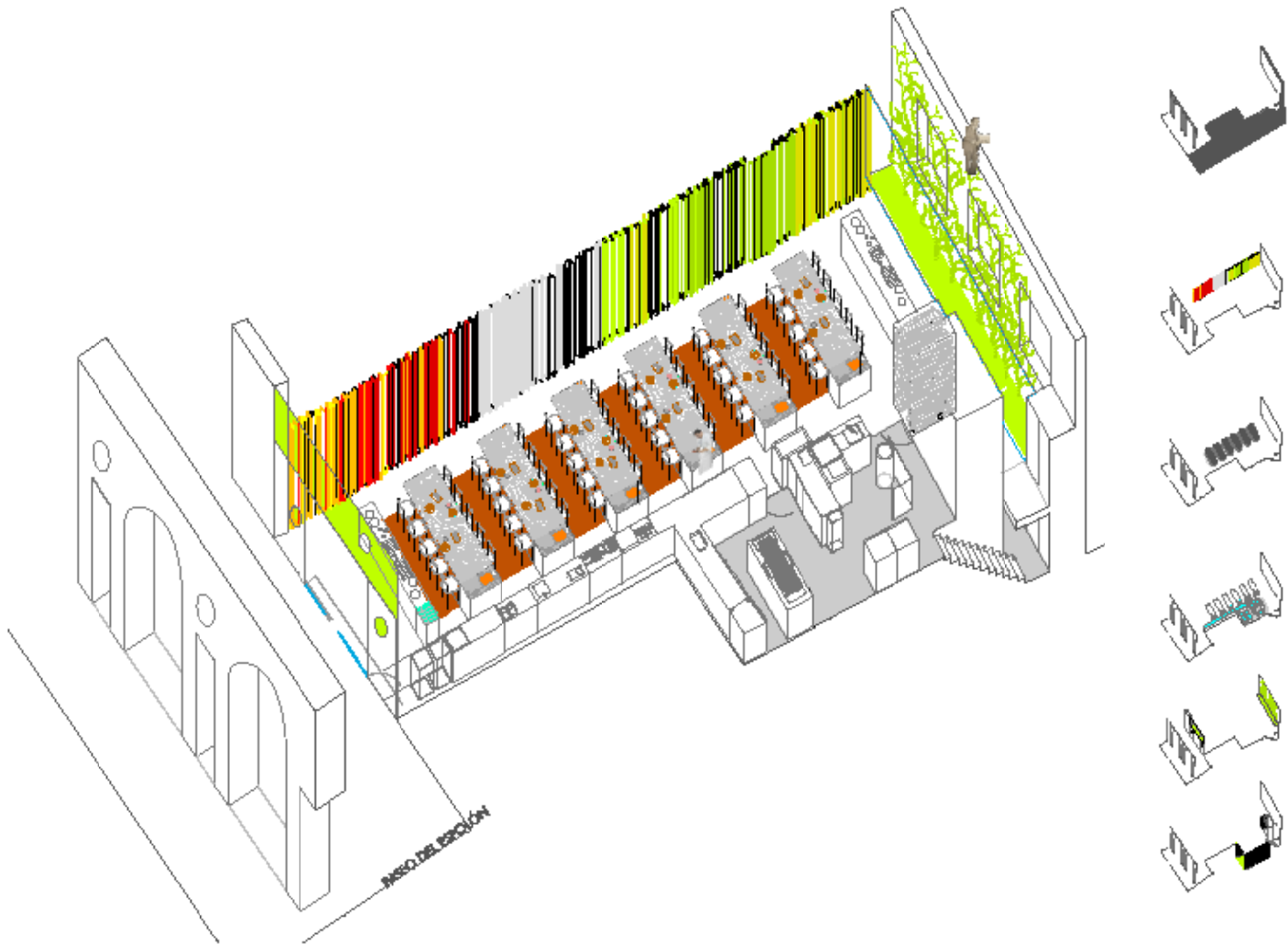
otra tipología

> Cuestionar la existencia de una barra fue el primer objetivo. Desdibujar los límites entre cocinero y camarero, se trata de alguien que te orientará en todo momento de lo que está sirviendo, que terminará el plato delante de ti en muchas ocasiones... esa complicidad pretendida es el objetivo.

> Este pequeño cambio es el que consideramos más transgresor contra la habitual forma de trabajar. Es una nueva tipología que modificaba sus roles. Hicimos una maqueta y lejos de considerarlo extraño, lo aceptaron como un reto porque entendieron que surgía de sus propias condiciones.

> Esa disposición generó nuevos planteamientos de platos que podrían hacerse 'de una vez' para luego repartir hasta doce, lo cual demostraba que la disposición de las personas y la ordenación del espacio favorecía unas determinadas comidas.

> Ahora debería ir transformando ese menú en función de la implicación de los comensales en el proceso. Sería un reflejo del nuevo contexto.





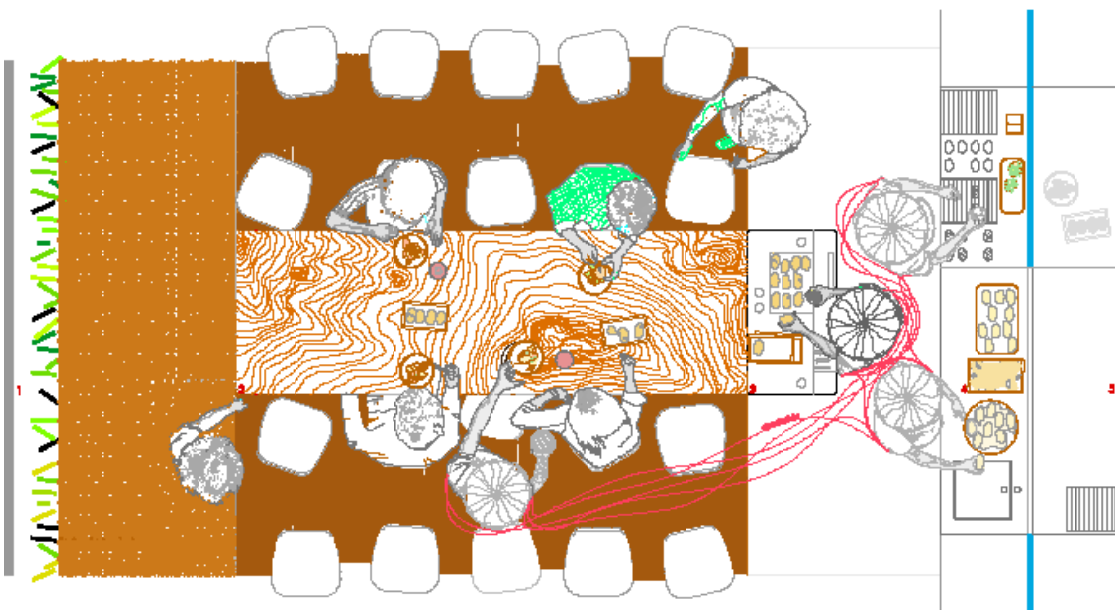
Las mesas principales se han diseñado sobre una estructura en H central de gran sección para dotar de suficiente rigidez a un tablero de luz importante. Es una pieza ensamblable. Todos los cantos se dejan vistos mostrando el estratificado de las chapas.

La mesa auxiliar o Gueridón se diseña a base de planos de tablero contrachapado formando estantes, fondos y tapas, oradadas cuando procede, para alojar

el menaje o servir de tirador. La silla se forma a partir de las patas delanteras que se continúan en escuadra para recibir un bastidor que tiene una escuadría similar, rebajada en el grueso del tablero que forma el asiento. La pata trasera se prolonga en la pieza vertical del respaldo, que se completa con dos travesaños. Todas las piezas son recortes de tablero contrachapado. La silla fue realizada en colaboración con el Estudio Ciszak Dalmas.



Despiece

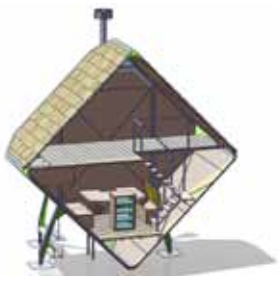


mobiliario MESAS Y SILLAS

superficies SUELOS Y TECHOS



El PAVIMENTO se resuelve con tableros completos machihembrados al que se encolan tiras de contrachapado haya-chopo de 3 cm de canto x 2 cm de lado, formando una superficie continua y barnizado con 4 capas de poliuretano mate. Se colocan directamente sobre el material fonoabsorbente del forjado. Como se trata de una caja flotante de madera para aislar del sonido de locales colindantes, estos tableros se acaban de resina de poliuretano alifática blanca con sílice antideslizante para la zona de tráfico de cocina y camareros, evitando juntas. Todo el TTECHO se cueiga con silentblock y se dispone con los mismos listones del suelo paralelos, cada 2 cm, de modo que el 50% del techo es absorción gracias al tejido compacto de algodón reciclado de 1 cm que se coloca en su trasdós.



La mesa

> Buscamos que toda la mesa sea como un plato, definiéndola para 12 como máximo. Número básico para cuberterías, mantelerías y menajes común de cualquier casa... es plantear la mesa como el centro de Tondeluna, donde lo más importante ocurre a su alrededor. Es la mesa de todos, uno se va sentando según llega con lo que eso significa.

Encabezamos cada una con un elemento móvil de preparación, un gueridón, para traer parte del proceso a la misma mesa de la que eres partícipe.

> Para poder utilizar la sala como espacio polivalente eran necesarios unos elementos desmontables. Para ello se diseñaron unos tableros ligeros con el alma de haya y chopo laminados, con una estructura en H central ensamblable. Entre dos personas pueden transformar el espacio en unos minutos. Sillas, paredes y suelo se acaban configurando con diversos espesores del mismo material. Todo ello da solidez al concepto del 'hayedo', como un espacio homogéneo y monomático, también lleno de matices y capas superpuestas.

> Otro de los parámetros que juega un papel en este resultado, es la conveniencia de hacer tan confortable y sostenible el espacio como sea posible. El material fue fundamental, mantuvimos la insistencia de que casi todo se resolviera con este tablero, el cual está fabricado en el mismo Logroño, con un proceso ecológicamente solvente. Sillas, suelo, techo y lamas para resolver la absorción acústica toman la misma base para resolverlo casi todo. El material absorbente es lana reciclada, también fabricada en Logroño y el aislante corcho-caucho, del mismo proveedor. Todos los materiales naturales intentan reforzar ese planteamiento sensato y sereno del espacio.

Materia

> El elemento más texturado es la pared de lamas. Necesitábamos atenuar el sonido con una superficie que rompiera las ondas y tuviera una capacidad absorbente muy alta.

Tras éstas, existen varias láminas que hacen esta labor. Su aleatoriedad responde a un patrón para controlar su montaje y efecto. Su color, sin embargo, es el resultado de una traslación poética del lugar donde Francis y Luisa evocan sus sueños, su hayedo. Esa presencia vertical, azarosa y viva, se traslada metafóricamente a través de los colores que un hayedo tiene a lo largo de un año. Fue interesante localizar los verdaderos colores con su RAL a través de pixelizar una secuencia de fotos anuales del hayedo.

> La luz natural que capta rebotada del parque a través del pórtico se refleja en las lamas de forma dispersa, la intención es ver el parque desde las mesas para ampliar la espacialidad de la sala. En la fachada norte se monta el jardín de especies. Es una caja de cristal que sirve de contrapunto visual al gran ventanal del parque, quedando el espacio entre 'reflejos' lo cual proporciona cierta intimidad sin perder la transparencia. Esta gran vitrina tendrá la función de invernadero para los germinados y otras especies obtenidas diariamente en el mercado.

> La infraestructura técnica es sencilla y polivalente, tanto las tomas de sonido, altavoces, wifi, o iluminación artificial pueden adaptarse o regularse al uso que demanden sus actores, sea fiesta, lectura, catas, presentaciones, conferencia, ruedas de prensa, cocktail, bar, restaurante o simplemente Tondeluna.

> Se fue modulando el espacio poco a poco, como una escenografía, para conseguir la atmósfera adecuada con materiales sencillos, consiguiendo la serenidad, silencio, luz, color, temperatura y funcionalidad pretendida.

?Realmente el espacio es capaz de condicionar el sabor?

> La importancia de la atmósfera que envuelve esta actividad diaria, involucra a la arquitectura directamente, porque influye en las sensaciones percibidas, ya antes de enfrentarte al plato.

> Pensar entonces sobre el comer, desde la arquitectura como el primer entorno que condicionará 'lo

experiencial' que propone la nueva cocina" ha sido nuestro trabajo.

> Como dice el Chef Pierre Gagnaire "el cocinero debe tener sensibilidad arquitectónica y el arquitecto sensible a la cocina sabiendo que son mundos distintos que están avocados al diálogo". La autenticidad de un restaurante depende no solo de sus promotores o del cocinero que lo caracteriza, sino del lugar. Si el lugar acompaña su concepto culinario, si el espacio acompaña todo eso, es mucho más fácil sentirse a gusto y disfrutar. No es una cuestión de decoración sino de ambientación!

> La determinación de la velocidad de sus usos, de los materiales, la luz posible, las evocaciones, lo táctil, las trayectorias, han sido parte de los ingredientes de esta arquitectura. La inmersión en este contexto provoca un conjunto de relaciones y su consecuencia es 'Tondeluna' ▲

FICHA TÉCNICA:

Local: Tondeluna

Propiedad: Francis Paniego y Luisa Barrachina

> FRANCIS Y LUISA, S.L.

Proyecto: María José de Blas y Ruben Picado

> PICADO-DE BLAS

ARQUITECTOS

Ubicación: Calle Muro de la Mata nº 9, 26001. Logroño. La Rioja.

Superficie: 200 m²

Colaboradores: María Arroyos, Lea Landry, Pedro Rica.

Ingeniería: FEYDO.

Madera: GARNICA-PLYWOOD

Carpintería: ALBA RUBIO

Instalación eléctrica: R.FERRÚS

Aire Acondicionado: FRIO RIOJA

Acústica: ALVARO RUIZ

Cocina: HOSTELERA DEL NORTE

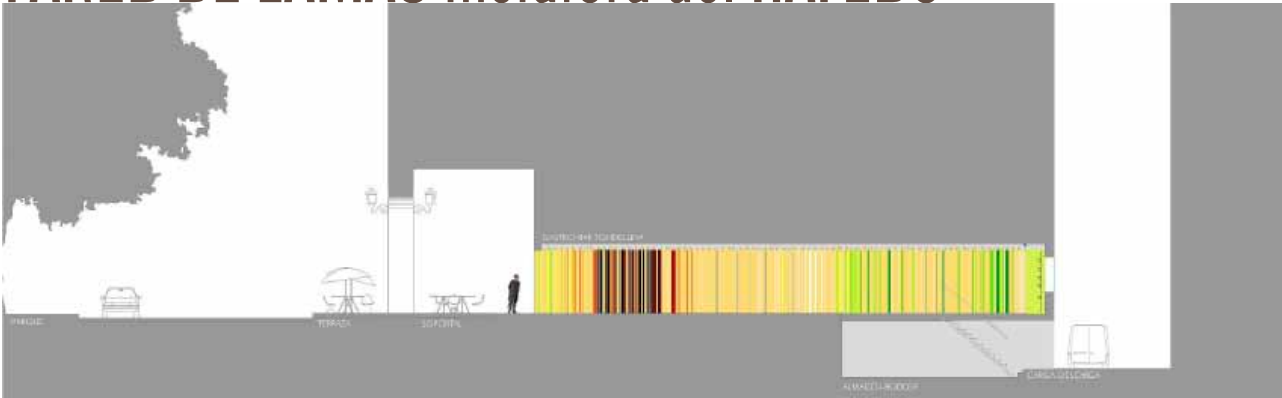
Albañilería: JOSE MARTIN

Cristalería: RUIZ

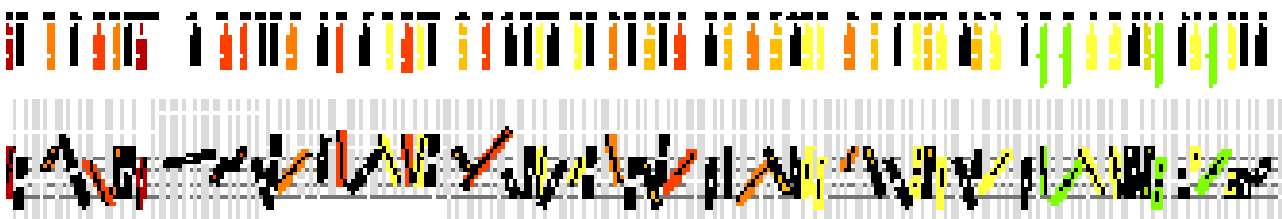
Año: 2011

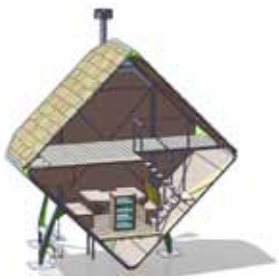
Garnica Plywood, ha sido el suministrador del 100% de los materiales en contrachapado y fue una decisión clave de los arquitectos y de Francis Paniego por su amplia gama de productos, disposición a innovar juntos desarrollando materiales expresamente para el proyecto, la ecología y sostenibilidad implícitas en sus fabricados, además de ser una empresa riojana muy conocida.

PARED DE LAMAS metáfora del HAYEDO



colores CAMBIANTES primavera, verano, otoño, invierno



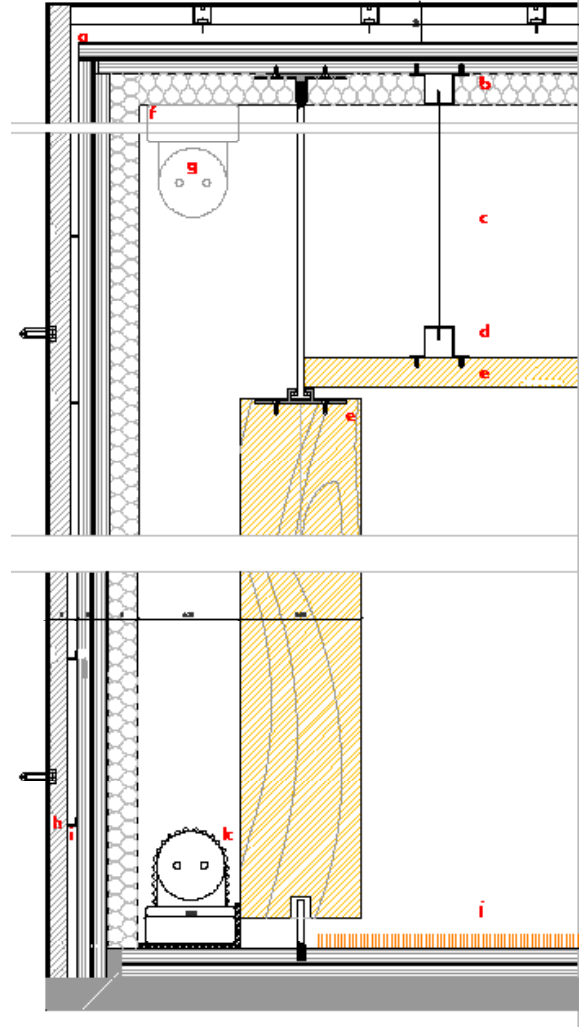


arquitectura

- a- aislamiento caucho acústico
- b- perfiles lamas
- c- varilla roscable
- d- perfil sujeción lamas
- e- lamas absorbentes
- f- absorbente acústico textil

- g- fluorescente con reactancia electrónica y dimmer
- h- rastrel de pared
- i- pieza metálica atornillada
- j- felpudo koko sobre chopo orientado sin acabado madera
- k- difusor

SERVICIOS Y EQUIPAMIENTOS



GARNICA VS PICADO/DE BLAS UNA COLABORACION EJEMPLAR

Enmarcado en el reto de promover el uso del contrachapado en la construcción y la arquitectura, Garnica Plywood inició hace más de un año una serie de jornadas de promoción en distintos colegios de arquitectos. Esto, junto con una estrategia anterior de la empresa, ha producido un aumento de su portfolio: se han desarrollado productos y estrategias de prescripción a diseñadores, encaminadas a dar soluciones integrales en contrachapado, que es la especialidad de Garnica. El objetivo era llegar tanto a Rehabilitación como a obra nueva, tanto su particular como contract.

La sección de I+D de Garnica trabaja conjuntamente con el arquitecto/ingeniero/aparejador para componer el panel que satisfaga las necesidades técnicas y decorativas requeridas (contrachapado en combinación con otras capas para aumentar el aislamiento acústico o térmico, mecanizados especiales, como perforados, para aumentar la absorción acústica, resistencia al fuego, resistencia mecánica, acabados decorativos, etc.). Incluso se diseñan paneles que dan soluciones específicas a proyectos concretos como ha ocurrido en el caso de Tondeluna.

En una de las charlas en Colegios de arquitectos, Rubén Picado y María José de Blas contactaron con Garnica y les cautivó el contrachapado de chopo y su versatilidad por ser un producto basado en un árbol -el chopo- cuya gestión forestal e industrial está totalmente controlada y ofrece todas las garantías de sostenibilidad.

Ellos en ese momento estaban con el encargo de Tondeluna, rehabilitar un local – una antigua joyería- y convertirla en un restaurante en la plaza más emblemática de Logroño, que podía ser un

campo de prueba interesante.

A Francis Paniago (con estrella Michelin) también le encantó la idea de usar prácticamente un único material, lo que además de las ventajas de la construcción en seco, le permitía dar al local la versatilidad de uso que buscaba (tan pronto con mesas, como se vaciaba quedando el local diáfano: las sillas debían ser apilables).

Todo el local, tabiques, suelo, techo, revestimientos, se planteó como un reto tanto para el tablero contrachapado como para los arquitectos. Además, la altura disponible no era excesiva, había que aquilatar las medidas, especialmente en las soluciones acústicas.

Garnica comenzó a colaborar con los arquitectos proponiendo o fabricando prototipos pensados por ellos hasta dar con los productos idóneos. Fruto de esta colaboración fueron varios elementos:

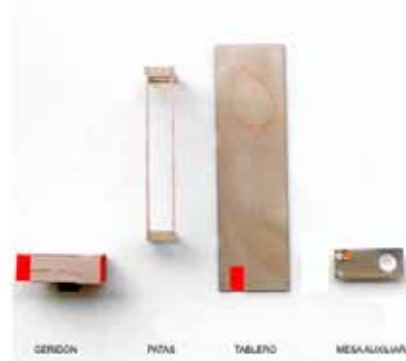
En primer lugar, la “caja acústica”, un sandwich fabricado con contrachapado ignífugo de 27mm de grueso, con un alma pesada de goma. Esta caja, flotante, aísla acústicamente el local de la estructura, consiguiendo una reducción de 37 dBA. Este aislamiento

se complementa con la absorción que produce el techo de lamas y su fondo.

Para los revestimientos y mobiliario se experimentó combinado la chapa de chopo y haya, así como acabados decorativos en chapa fina y HPL. En muchos casos se dejó la cara vista de haya de desarrollo -no a la plana- que da un dibujo más interesante.

El pavimento es un desarrollo también interesante, ya que el chopo es muy blando para el tráfico. Por ello se colocó el contrachapado de chopo-haya fileteado, colocado de canto, donde la resistencia al desgaste es mayor y donde el haya tiene un buen comportamiento. Las losetas las fabricó el carpintero pero la idea fue de los arquitectos, y el desarrollo de Garnica. Se escogieron chapas un poco más gruesas de haya (2 mm), que de chopo (1,8 mm), de forma que la resistencia al impacto fuera suficiente para el tránsito y la estética no pasara desapercibida.

El “bosque” de lamas y los listones en el techo completan la decoración que tiene además en el confort acústico su máximo objetivo –asignatura pendiente de la mayor parte de los locales de este país- ▲



Prototipos de la mesa de comedor



Muestrario de Garnica