



PROYECTOS

RESTAURANTE GINOS EN SEVILLA Autores **ILMIODESIGN** Constructor **SEVENTYEIGHT** Promotor **GRUPO SIGLA**
Superficie **250 M²** Presupuesto **250.000 €** Realización **2012** Fotografía **FERNANDO ALDA**

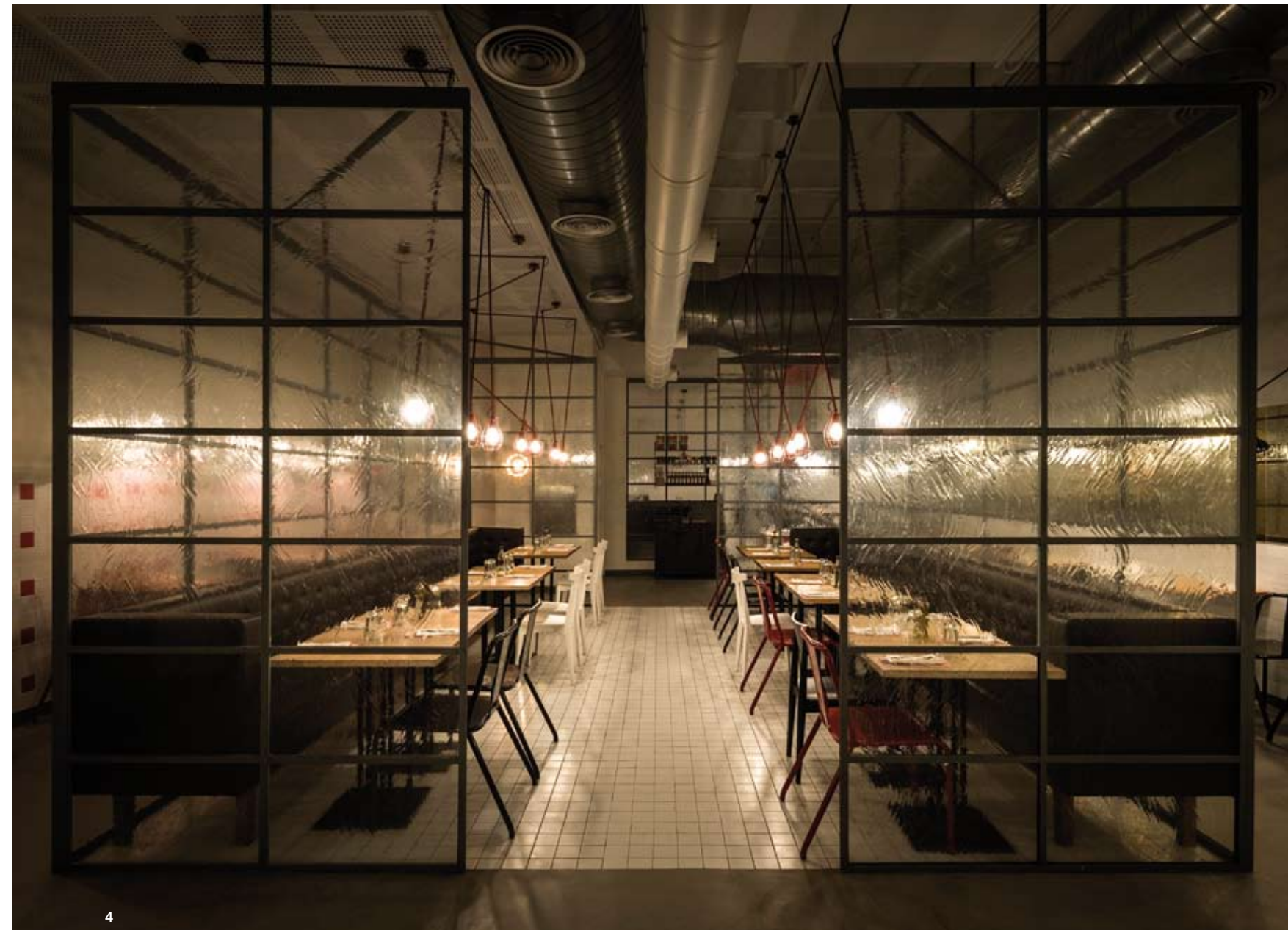
MANUAL DE ITALIA

ESTE ITALIANO ES UN COMPENDIO DE EPISODIOS DIRIGIDOS A QUE EL COMENSAL SE LLEVE UNA IDEA DE CÓMO ES COMER EN UN TRATTORIA TRADICIONAL. EL MOBILIARIO, LA MEZCLA DE COLORES Y MATERIALES, LA GRÁFICA, TODO SUMA PARA CONSEGUIR UN AIRE MEDITERRÁNEO, CHIC E INDUSTRIAL A LA VEZ





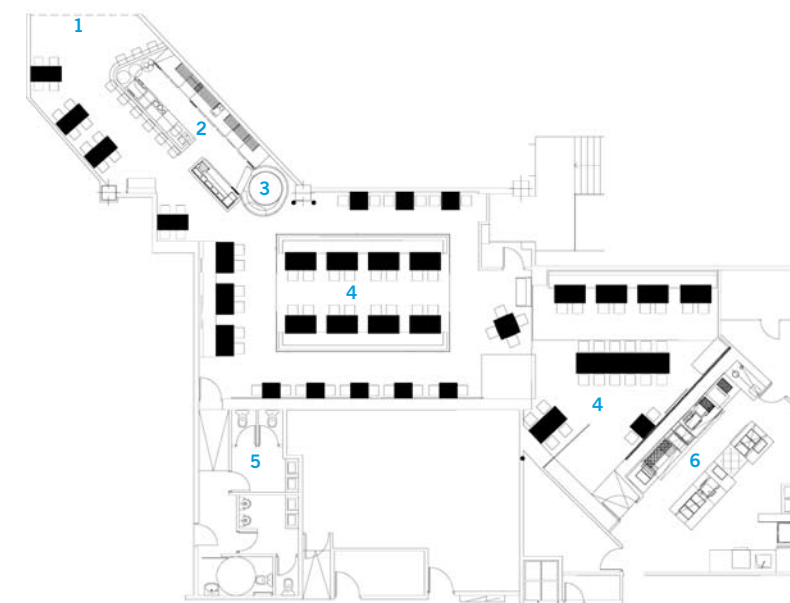
3



4

La Italia de la *mamma*, la pizza y la luz se revisita en este restaurante con acierto. No se trata de un cutre-remozado al estilo *Pesadilla en la cocina*, sino de una rehabilitación de aire natural y relajado donde los detalles cuentan, y mucho. Desde lo básico, como que todos los camareros y el chef lleven delantal, al estilo de las trattorias familiares italianas, hasta lo menos obvio; todo conforma “un espacio fresco y con influencias industriales donde el horno de leña y la tavola italiana al desnudo juegan un papel principal”, explican sus autores: el estudio Ilmiodesign. Entre lo menos obvio está que los productos típicos de la región –aceite, vino, pasta o mozzarella– se encuentren representados a través de sus colores, su materia, su textura. También se han usado textos cortos que evocan la buena cocina. “*Freschi, cucina, dispensa...* serán palabras pegadizas para que el comenal se sienta como en Italia. Una reunión entre amigos..., toda una cultura mediterránea alrededor de una mesa”, dicen. En resumen, estamos ante un proyecto que es una suma de las partes o, en boca de los autores, “una sucesión de episodios donde lo blanco y puro abre paso a la interacción de colores y texturas de los productos italianos”. En este senti-

1 y 2/Colores, materiales y texturas dan forma a un espacio interactivo y cálido, pero con influencias industriales. 3/Junto a la barra, el horno es el elemento protagonista. 4/Algunas zonas de comedor se singularizan con cerramientos de vidrio y un solado de baldosas blancas.



Planta baja

- 1 Acceso
- 2 Barra
- 3 Horno
- 4 Comedor
- 5 Aseo
- 6 Cocina



5/La mayor parte de espacio se ha solado con microcemento. Apliques y lámparas colgantes enfatizan la gran altura del local. **6 y 7/**Mesas altas, diferentes sillas y taburetes, todo contribuye a hacer de este un interior que huye de la uniformidad.

do, el mobiliario tiene un papel protagonista, con mesas altas, sillas varias, bancadas que articulan e identifican el espacio. En general, el interior huye de la uniformidad. Una barra ancha recibe al cliente y sirve de punto de encuentro distendido. Azulejos y madera natural se usan en la mesa de corte, mientras en la zona posterior se ha elegido el acero, que en forma de entramados colgantes da lugar a botelleros y una mesa de apoyo. El horno es el elemento dominante del espacio. “Se puede decir que es nuestro escaparate interior. Debía singularizar esta del resto de pizzerías”. Algunas zonas de comedor aparecen definidas por mamparas de vidrio y un solado de azulejos blancos frente al microcemento dominante. Además, se han descontextualizado algunos elementos, como la gran lámpara realizada con utensilios de madera de las cocinas italianas entre los que se intercalan bombillas que matizan la luz. En este sentido, apliques y lámparas colgantes, diseñadas por ellos mismos, también se sirven de varillas metálicas y con largos brazos, dando solución a los 4 metros de altura del local. La sucesión de las mismas orientando sus largos brazos con ángulos diferentes dan vida a un particular lenguaje entre ellas. ■ RFB