

restaurante IL CAPO
donostia, gipuzkoa

Diseñar un local perteneciente a una cadena de restaurantes, a menudo es un ejercicio muy condicionado por los estándares de la cadena, que en la búsqueda de una imagen corporativa coherente, establece con gran rigidez requisitos que van desde lo más general al más pequeño detalle. Uno imagina, por ejemplo, que diseñar un Mc Donald's debe ser un ejercicio poco creativo.

Sin embargo, en el proceso de diseño del nuevo restaurante "IL CAPO" de San Sebastián, en el barrio de Gros, nos hemos sentido acompañados de una gran libertad y confianza por parte de los responsables de imagen de la cadena. En vez de imposiciones de estándares, hemos encontrado fructíferas conversaciones sobre filosofía, gastronomía, arte, arquitectura...

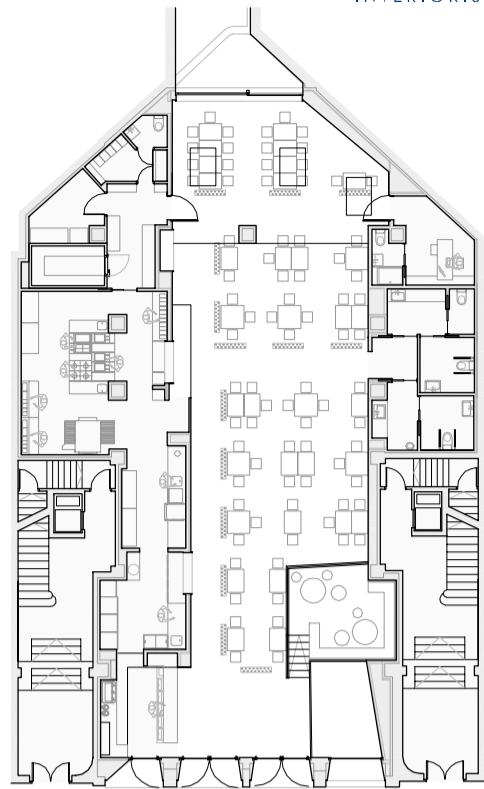
La filosofía con la que han crecido las pizzerías "IL CAPO", no puede estar más alejada de la búsqueda de la pizza tradicional italiana como referente óptimo, o de cualquier otro referente de imagen conocida. Dos son seguramente las señas de identidad del camino gastronómico emprendido por sus gestores, la permanente innovación y la búsqueda de la comedia sana, incluso adaptada a minorías como los celíacos o vegetarianos.

El nuevo restaurante "IL CAPO" de San Sebastián, no podía ser una pizzería tradicional. El diseño del local pretende acompañar a la filosofía de la cadena con una arquitectura que, alejada de ornamentos innecesarios, busca lo esencial con pocos medios, pero sin renunciar a su voluntad de servicio y de vanguardia.

En primer lugar, la búsqueda de la luz natural nos lleva a optar por utilizar toda la profundidad del local para restaurantar, recuperando un pequeño patio situado al fondo del local, así como una ventana alta en la zona intermedia del mismo. Por la misma razón se abre todo el frente de fachada y se acristala, permitiendo que la luz de sur bañe la zona anterior del local. Estas tres aperturas al exterior, se convierten en el mismo tiempo en tres puntos de contacto con el entorno natural, con extraordinaria eficacia psicológica. Casi desde cualquier punto del restaurante se puede disfrutar de las plantas y helechos del patio posterior, de las cuidadas plantas del vecino que se divisan por la ventana alta (naturaleza prestada), o de los árboles de la plaza que frente a la fachada acristalada, somborean la terraza del local.

El local abusa del color blanco y de los tonos claros para optimizar la luz natural y el confort visual en un clima poco luminoso en invierno, como el de San Sebastián. Acompaña a este fondo neutro y claro unos pocos elementos naturales que dan personalidad al local. El uso del bambú, especie vegetal de crecimiento rápido, y de las maderas recicladas pretenden demostrar que los elementos naturales pueden ser protagonistas del diseño, con un impacto medioambiental mínimo. Una gran pared de paneles de madera reviste todo el frente de la cocina desde la fachada hasta el fondo del local. Las tablas, formadas por tableros de vinutas orientadas de madera reciclada, nos recuerdan que no hizo falta talar ningún árbol para su ejecución. Un techo ondulado, formado por gruesos tubos de cartón reciclado, se alabea para ocultar los capifreos y las potentes vigas de canto del local, garantizando el confort acústico y dando unidad al conjunto. Los separadores de las distintas zonas de mesas, de bambú, hacen un sorprendente juego de similitudes y diferencias, de forma y escala con los tubos de cartón del techo.

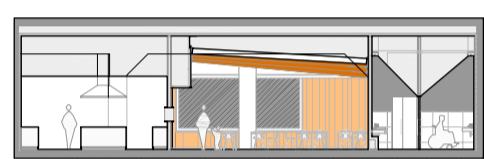
Todo ello persigue la serena sensación de confort que respira todo el local. Un desnudo confort en el que la sencillez, pero inteligente, corta del restaurante encuentra acomodo y se convierte de forma natural en protagonista de la vista.



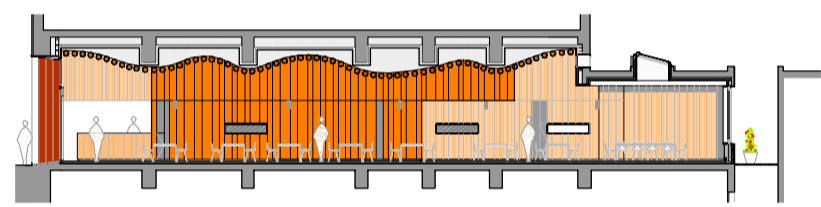
planta e.1/150



fachada e.1/150



sección transversal e.1/150



sección longitudinal e.1/150

