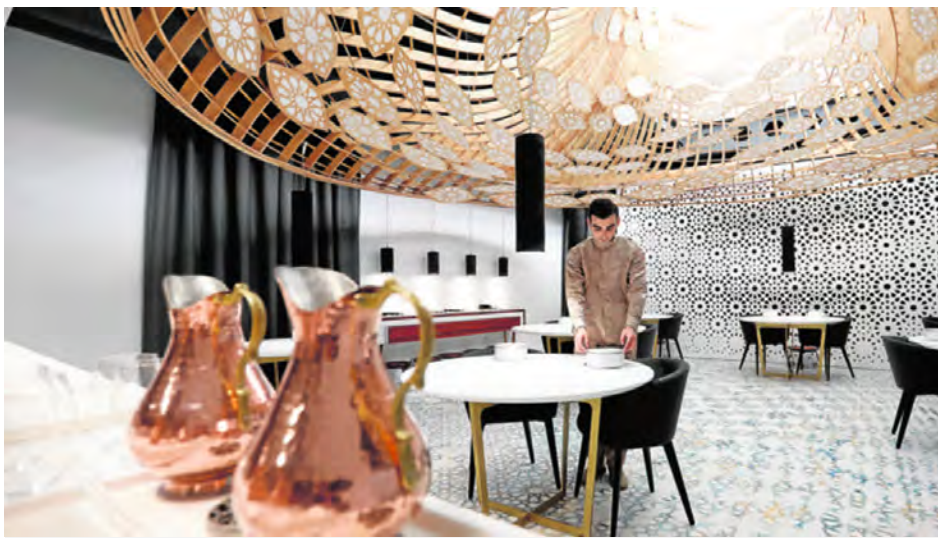


## GASTRONOMÍA

## La arquitectura del paladar cordobés

- El concepto de restaurante en Córdoba se revoluciona en los últimos años combinando diseño y estilo culinario



Interior restaurante Noor - ABC

Félix Ruiz Cardador

[@abccordoba](#)

Córdoba - Actualizado: 14/07/2019 08:20h

La **arquitectura**, el **interiorismo** y la **gastronomía** no son tan diferentes. Al menos, así opina **Juan Pablo Lucena**, responsable de la decoración del restaurante **Terra Olea**, **del chef Paco Villar**. Él es una de las muchas personas que se han involucrado en la renovación culinaria que ha vivido Córdoba en los últimos dos lustros, una evolución que tiene su centro en las cocinas y en los chef, como es lógico, pero en la que el diseño de los restaurantes también ha sido decisivo, parte fundamental.



Restaurante Terra Olea - ABC

Y es que no sólo se seduce con el recetario, sino que la vista influye en la **experiencia gastronómica** cuando salimos a comer fuera de casa. Obliga eso a elaborar proyectos cada vez más minuciosos, cuidadísimos hasta el último detalle, en los que siempre se intenta que el estilo de un cocinero o el concepto de un restaurante quede armonizado con el entorno de una forma integral.

Ejemplos de ello hay muchos en la ciudad, donde clásicos como **El Churrasco** o **El Caballo Rojo**, pioneros ambos en tantas cosas, han cuidado desde siempre su decoración. A ellos se han ido sumando muchos otros, proyectos tan emblemáticos como **Noor**, del chef **Paco Morales** y que cuenta con **dos estrellas Michelin**, o **Choco**, el célebre establecimiento que **Kisko García** abrió en la **Fuensanta** y cuya reforma corrió a cargo de los arquitectos cordobeses **Gómez& Rivero**, encargados también en su día de un proyecto tan señero en la **Rivera** como **Soho Fusión**.

El último en incorporarse ha sido otro restaurante especial, el **Manolete Bistró**, situado en la antigua de casa de Manuel Rodríguez «Manolete», en la **avenida de Cervantes**, aunque se podrían citar muchos más: **ReComiendo**, **Avío**, **Cocina 33**, **Tellus** y un largo etcétera en el que también se podrían incluir varias tabernas.



Restaurante ReComiendo - ABC

**Remedios Romero** es la pareja del chef de **Manolete Bistró**, **Juanjo Ruiz**, y la persona que se ha desvivido en los últimos meses por lograr que la reforma de este edificio quedase a la altura de su historia y de la comida que allí sirve hoy. Explica ella que la filosofía en la que se han basado ha sido la mantener la esencia de los años en los que el inmueble fue domicilio del torero. «Hemos analizado numerosas fotos, que por suerte hay muchas de la época, y hemos tratado de recuperar puertas y ventanas del mismo material que las originales, para que ese estilo clásico no se perdiese», explica.

El restaurante mantiene los **mármoles** y las **molduras originales** de la casa y hasta ha recuperado las griferías originales, que aparecieron oxidadas en una caja. «Hemos incorporado también detalles más actuales, algunos toques modernos como las lámparas, pero con la idea de que tenga un estilo clásico, de que no pase de moda», explica Remedios, que reconoce la «gran labor de todos los profesionales, que han dado lo mejor de sí».

También compleja fue en su día la construcción del restaurante que el chef **Paco Morales** abrió en 2015 en el **barrio de Cañero** y cuyo objetivo central era y es actualizar el **recetario de Al Ándalus**. Para este proyecto, Paco contactó con el arquitecto valenciano **José Ramón Tramoyeres**, de ggarchitects, con el que había colaborado en proyectos anteriores. Cuenta **Tramoyeres** que «no fue empezar de cero, pues conocíamos su cocina de su etapa en **Bocairent** y teníamos que trabajar en sintonía». Al igual que en lo gastronómico, también **Al Ándalus** fue la inspiración en lo arquitectónico o en lo decorativo, de

tal modo que se utilizaron técnicas habituales de ese periodo como el contraste entre el exterior sencillo y el interior más lujoso o como la creación de espacios secuenciados con juegos de luces. Otros elementos esenciales fueron la instalación de una espectacular cúpula, que es la que aporta la luz a la sala ya que no hay ventanas y la que permite el juego de luces y sombras, o la creación de patrones de cerámica de inspiración andalusí. Tramoyeres recuerda con cariño aquel proyecto, que recibió el **Premio Fuera de Serie al Diseño e Innovación** en el año 2016.

## Empatía con el chef

Detrás de otra estrella Michelin, como es la del **Choco de Kisko García**, hay también otro estudio de arquitectos. En este caso, **Gómez&Rivero**, que se encargó de la última reforma. Explica uno de sus socios, **Federico Gómez**, que ellos ya eran clientes previos de Choco y que había «mucha empatía y mucha confianza», algo que fue importante para avanzar en un proyecto en el que no solo aportó sino también su familia. Gómez recuerda que se quiso armonizar su trabajo con la propia cocina del chef y que para ello se utilizaron materiales humildes y propios de Córdoba. «Kisko piensa, y en eso coincidimos, que no hay que hacer ningún show y trabajamos materiales de siempre pero de otra forma, al igual que hace él en su cocina», explica el arquitecto.



Interior del restaurante Choco

Este mismo estudio fue también responsable de otro proyecto señero, el **Soho Fusión de la Rivera**, que, como recuerda Gómez, «fue

pionero, significó un cambio en aquella zona» y dio pie a que apareciesen alrededor nuevos establecimientos con conceptos mucho más cuidados, al detalle.

**Periko Ortega**, chef y alma matar de **ReComiendo**, también relata orgulloso el resultado que lograron en el nuevo local de su restaurante, situado en **El Naranjo** y en el que se puso en manos de **Complot Arquitectos**. «Comenzamos a trabajar sobre un local en bruto y teníamos claro lo que queríamos, aunque no sabíamos cómo hacerlo», explica. Fueron en total cinco meses de labor en los que cada día iban surgiendo nuevas ideas. Ortega afirma que su cocina es muy fácilmente reconocible y su deseo es que el restaurante también tuviese ese sello personal. «Creo que hemos conseguido que, desde que la puerta se abre, los comensales tengan la sensación de estar viviendo una experiencia única y eso es así porque hemos cuidado cada detalle y hemos trabajado con grandes profesionales», explica.



Restaurante Noor

El chef **Paco Villar** cuenta por su parte que requirió de los servicios del decorador e interiorista **Juan Pablo Lucena** para su restaurante de **María la Judía, Terra Olea**. Explica Lucena que tanto en cocina como en decoración hay que trabajar con materiales diversos y armonizarlos y recuerda que Villar llegó con una idea, pero añade que «me dejó libertad». El resultado fue un restaurante de aspecto limpio y agradable, en el que se utilizaron materiales como cuerdas trenzadas.

Hay por último otros chef, como **David Carrillo de Cocina, 33**, que se han encargado ellos mismos de la decoración, muy urbana en su

local, con grafitis incluidos e impulsada bajo el clásico lema de «yo me lo guiso y yo me lo como». Claro queda en todos los casos que abrir un restaurante de éxito ya no es sólo cuestión de acertar con la carta, sino de convencer al cliente desde que pone un pie en el establecimiento. Comer fuera hoy en día es una experiencia compleja en la que no interviene solamente el paladar sino que es un experiencia que buscar ser irrepitable y ahí, la decoración juega un papel muy importante.