



La contención como lujo

Texto de **Begoña Corzo**
Fotos de **Fernando Alda**

ORDEN ESPACIAL Y PROPORCIÓN geométrica, las divisas con las que trabaja habitualmente el interiorista Francesc Rifé, son también las ideas clave de la reforma de esta vivienda situada en la ciudad de Valencia, en una finca de los años 70 con unas más que generosas dimensiones –320 m²–, pero con una distribución convencional y anodina en la que se perdían muchos metros en pasillos y distribuidores.

La planta tiene forma de H, con la zona de día en uno de sus lados y la de noche en el contrario. En el centro, se ha situado una gran cocina en isla con un comedor que está separada del recibidor que da acceso a la vivienda por un módulo de madera que sirve –tanto en la cara que da a la cocina como en el lado del recibidor– de espacio de almacenaje, ropero y para esconder las instalaciones de la vivienda. Esta cocina-comedor es el espacio donde la familia propietaria hace más vida y el que articula el resto de la vivienda. Las paredes, el suelo y el techo son de roble natural, un material que Francesc Rifé aprecia especialmente. La isla de trabajo y la mesa combinan esta madera con la piedra natural. En el perímetro de esta estancia, paneles de opalina blanca permiten aprovechar la luz natural procedente de los dos patios situados a ambos lados del edificio.

La sala de estar y la zona de televisión se han ubicado junto a la fachada que da a la calle principal porque son las áreas para las que se deseaba más luz natural. En la parte posterior de la finca se ubican los dormitorios, cuyo acceso está flanqueado por módulos de armarios de madera de roble natural.



1

Los dormitorios de los hijos, que incluyen cada uno su propio baño, se sitúan a ambos lados de un distribuidor y están diseñados con colores claros y mobiliario sencillo. Al dormitorio principal se accede por el vestidor, que también articula el acceso a un despacho y el baño principal.

A diferencia del resto de la casa, donde predomina el roble, el baño principal está proyectado con piedra Solnhofen –una caliza procedente de Baviera con restos fósiles– de color beige que permite disponer de suelo radiante. La zona de ducha incluye un desagüe oculto y está separada del resto del baño por un gran cristal de color gris que se ha opacado para ocultar los sanitarios. El área del lavabo está integrada en la piedra maciza y comparte espacio con el tocador. El espejo que ocupa toda la pared también incluye, en sus laterales, unos armarios contenedores y un televisor situado frente a la gran protagonista: la bañera de resina blanca de Boffi. ○



4

1. LAS PUERTAS correderas que separan el comedor de la sala de televisión son de roble natural. La mesa está hecha con mármol arabescato; las sillas son el modelo Hola, diseñadas por Hannes Wettstein para Cassina, y las lámparas

son un diseño de Jasper Morrison para Flos. **2.** EL DORMITORIO principal se separa del despacho por una puerta corredera. El mobiliario combina el color natural de la madera con el gris antracita del cabecero y



5

del mobiliario auxiliar. **3.** EN LA COCINA, la isla de trabajo y la mesa combinan la madera de roble y la piedra natural. Las sillas son el modelo CH24 de Carl Hansen. La luz que llega de dos patios se filtra por las superficies

de opalina blanca perimetrales. **4.** EL LAVAMANOS es una pieza de piedra maciza Solnhofen y comparte espacio con el tocador. El espejo, que ocupa toda la pared, alberga armarios contenedores en sus

laterales y esconde un televisor situado frente a la bañera de resina de Boffi. **5.** LOS SOFÁS Ray, de Antonio Citterio para B&B Italia, se sitúan junto a un frontal lacado que integra el televisor, la chimenea de gas y la librería.



2



3

69 x 271

Nu



Doce gajos

A aquellos que temen atragantarse con alguna de las doce uvas, a los maniáticos que necesitan sacarles la piel y las pepitas antes de que suenen las campanadas o a quienes simplemente buscan un cambio de costumbres que pueda traer mejores perspectivas para el próximo año, la marca **Esnaranja.com** les propone una alternativa: despedir el año con los doce gajos de la mandarina de la suerte. En países como Holanda, Suiza, Rusia, Polonia o China, la mandarina es una fruta con una gran presencia durante la Navidad.



Capón Cascajares

El éxito que ha obtenido en los últimos años lo ha convertido en un clásico de la Navidad. El capón asado relleno de foie, orejones y piñones que elabora la marca Cascajares está cocinado artesanalmente y se presenta envasado al vacío y prácticamente hecho. Basta con calentarlo al horno antes de servirlo. Se vende on line en Cascajares.com o en tiendas gourmet de El Corte Inglés y tiendas de delicatessen. Cuesta 55,90 euros para seis personas y 99,90 euros para doce.



La barra del restaurante, de cuyo interiorismo se ocupó Francesc Rifé

Cristina Jolonch

Además de un buen cocinero, Pere Massana es un tipo con olfato para los negocios: podía haberse conformado con el éxito de su restaurante Can Massana, uno de los establecimientos de alta cocina con mayor reconocimiento en Girona, pero no lo ha hecho. Massana es inquieto y quería embarcarse en algo más, pero con una propuesta totalmente distinta, una carta dinámica y un ambiente desenfadado y contemporáneo, en el que los clientes puedan hacer una comida rápida con un presupuesto bajo o animarse y degustar un interesante menú degustación. Su sueño se materializó hace poco más de un año—insiste en recordar que fue en plena crisis—, cuando abrió sus puertas Nu. La simplicidad del nombre guarda relación con una propuesta gastronómica que busca la pureza de los sabores y la simplicidad de las elaboraciones. En el centro histórico de la ciudad, en un emblemático edificio medieval, que durante años alojó la pastelería de Ramon Roca, Francesc Rifé ha hecho un interesante trabajo de interiorismo. Merece la pena sentarse a la barra, muy comfortable, frente al chef Sito Manzano, y disfrutar tanto de la comida como de la pasión con la que este la prepara.

Fusión asiática y mediterránea. Era la idea que desde un principio motivó a Pere Massana a embarcarse en un nuevo proyecto. Platos interesantes como el salmón semicurado en sashimi o la ventresca del mismo animal con salsa de ponzu; el tatakí de atún con soja y arroz basmati al curry, los ravioli de butifarra negra con crema de calabaza y manzana o la costilla de cerdo ibérico lacada con polenta de idiazábal. En el Nu se pueden tomar carnes (buen steak tartar preparado frente al cliente), pescado fresco, risottos, ensaladas. La tabla de quesos y los vinos por copas son dos alicientes para los clientes que llenan este exitoso local, cuya última novedad es la incorporación, en un extremo de la barra, de un espacio dedicado a las preparaciones crudas, con toques de cocina nikei y buen marisco.

Y de postre...

- 1 Requesón, fresas y cristales de miel.
- 2 Chucho y crema de anís estrellado.
- 3 Copa de turrón, leche y helado de chocolate.
- 4 Chocolates.
- 5 Ravioli de mango, fruta de la pasión y chocolate.

Girona Abreuadors, 4. Tel.: 972-225-230. Precio aproximado: 45 euros.



Phincas 2007

Sugerencia de Maximiliano Bao, sumiller

Queda pobre decir que Phincas es un vino singular y original, con una afortunada calidad, alejado de los principales estilos de vino de su denominación de origen, zona e incluso país; amplio, sedoso, con volumen, peso y estructura, cálido, con su puntito amargoso y una intensa frescura en la que brota la uva graciano. Y tampoco basta con mencionar los testigos de moras, ciruelas, golosinas de violetas y frambuesas, con un toque especiado. Por mucho que se hable de un ambiente embriagador que huye de las notas alcohólicas, que intensifica las orgullosas reminiscencias minerales al degustarlo (el inicio de la muestra de frutos acariciados por tostados acaramelados), o incluso esa punta cerosa... todo queda exiguo. Así como intentar hacer entender que todo ello proviene del aporte de uva blanca, suelos varios, barricas de diversos tamaños y dispares procesos de elaboración: aun así, no se explica. Pues al acercarlo, la imaginación vuela rauda al Languedoc, y en el paso por boca su textura es de un terciopelo tejido de tanino; todo es sorpresa digna de detenimiento, y los peros que se le puedan encontrar son tan frágiles que con aire se disipan. Así, con paciencia y el continuo contacto con el oxígeno,

van apareciendo otros vinos dentro del mismo: frutal y mineral, especiado, torrefactado, de nuevo frutal... creando este caldo sin nicho, sólo acompañado por sus hermanos: el aún más desconcertante Abejera y el tierno Lali, joya enológica sólo digna de agradecimiento.

Zona DOC Rioja. Tipo Tinto. 14,5%. PVP aproximado 17 €.



Radisson Blu Gran Canaria

Màrius Carol

El Radisson Blu de Gran Canaria abrió sus puertas este verano al sudoeste de la isla, en Arguineguín, junto a la playa de Aquamarina. El hotel, de cinco estrellas, se encuentra en un lugar privilegiado, donde un inversor nórdico había levantado en los años ochenta un establecimiento de lujo junto a un pueblo de pescadores que se convirtió en destino de ministros, empresarios e incluso de más de un *royal* escandinavo. El inversor noruego Lars Wenaas reconstruyó en el 2009 el inmueble original para recuperar su esplendor, con la colaboración del grupo hotelero Radisson Blu, una de las cadenas de más nivel de Europa. En su edificio con vistas al Atlántico, situado en una isla privilegiada donde luce el sol más de trescientos días al año, el visitante se siente en una sucursal del paraíso. Uno puede disfrutar de piscinas sobre el mar, pero también de agradables jardines, playas impecables, un magnífico spa, restaurantes de cocina canaria (no se pierda el 222°SW del chef Germán Ortega), bar de copas con vistas, gimnasio con entrenador personal... sin salir del recinto del establecimiento.

El hotel presume de ser sostenible. Ciertamente, todo se controla con un cerebro ecológico que vela por la climatización adecuada de las habitaciones y de las instalaciones. El agua caliente de las piscinas, los baños o las termas proviene de generadores de energía propios que aprovechan la insolación de la isla. Ningún recurso del Radisson Blu se desperdicia, y cada planta cuenta con puntos limpios establecidos para el reciclaje. El establecimiento cuida los detalles: las habitaciones, todas diferentes, han sido diseñadas por Cathrine Nordhus y Harry Ronneberg, quienes han buscado combinar materiales nobles, como las baldosas de piedra en tonos crema, con detalles de roble, cristal, mosaico o mármol de una paleta de colores escandinavos. El mobiliario mezcla diseños especiales para el hotel con piezas de firmas tan relevantes Bocci, Ralph Lauren o Gateway Japan.

La localización es espléndida, pues el huésped puede disfrutar de las playas de Anfi y Patalavaca, que se encuentran a menos de cinco minutos, y de las famosas dunas de Maspalomas, así como de la reserva natural que le da nombre. En las proximidades hay hasta ocho campos de golf a los que el hotel facilita el acceso. Las verdes montañas del interior merecen una visita, así como Las Palmas, cuyo casco antiguo tiene especial interés y queda a apenas media hora en coche.



El recinto del hotel incluye varias piscinas y jardines

UN CLUB PARA NIÑOS. Para las parejas con niños, el hotel pone a su disposición el Kids Club, un espacio de guardería, zona de juegos y parque infantil con monitores. Este club para niños organiza desde cine infantil hasta cursos de pintura, pasando por clases de idiomas, para que los huéspedes puedan descansar sin tener que estar pendientes de los más pequeños. Es una propuesta relajante para los padres y divertida para los hijos.

Datos 189 habitaciones. Precios Desde 250 euros. Dirección Barranco de la Vega, s/n. Arguineguín (Gran Canaria). Teléfono: 928-150-400.

207 x 136