



Canallas enmascarados

Una piel de escamas de madera autóctona y unos graffitis que aluden a la cultura de la lucha libre sirven a Francesc Rifé para caracterizar y crear la atmósfera adecuada al restaurante que el chef Camarena ha inaugurado en México DF.

FOTOGRAFÍAS: DAVID ZARZOSO. TEXTOS: ADA MARQUÉS.

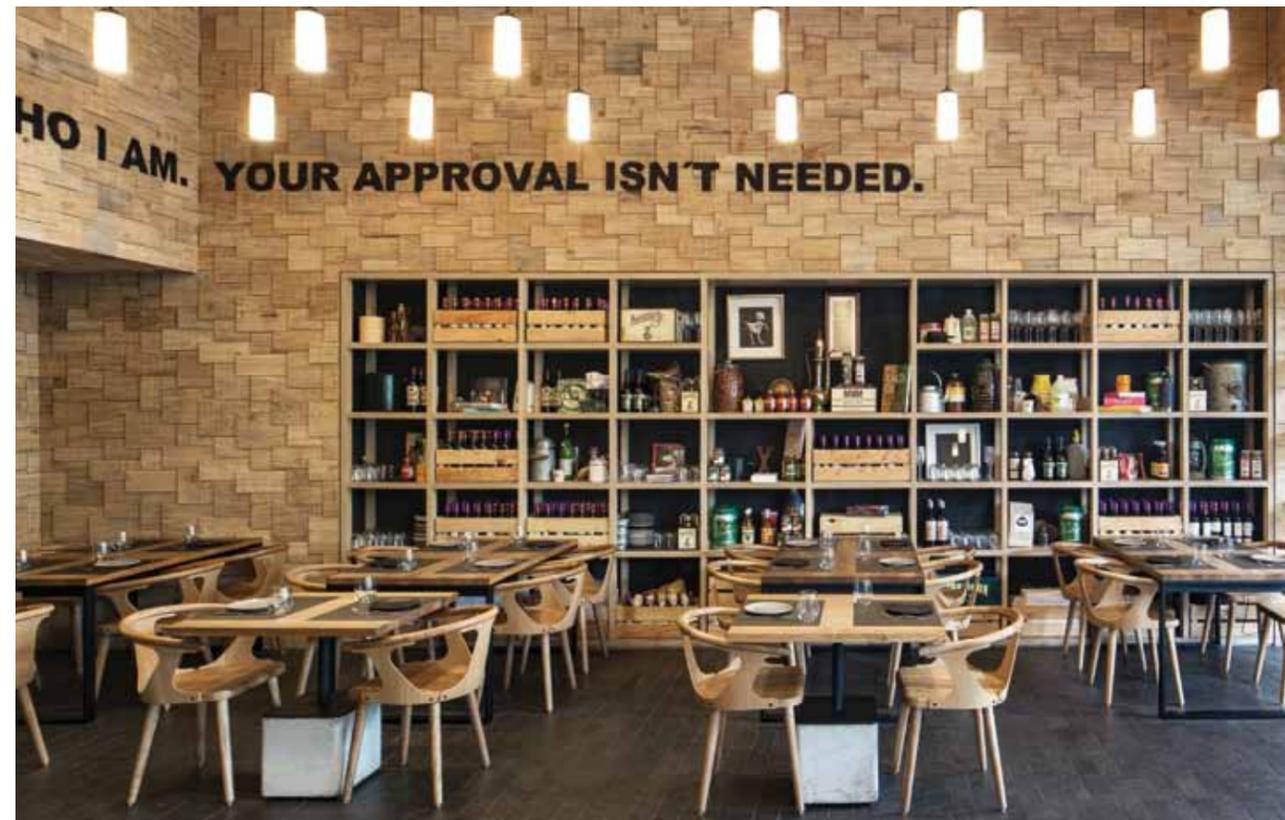


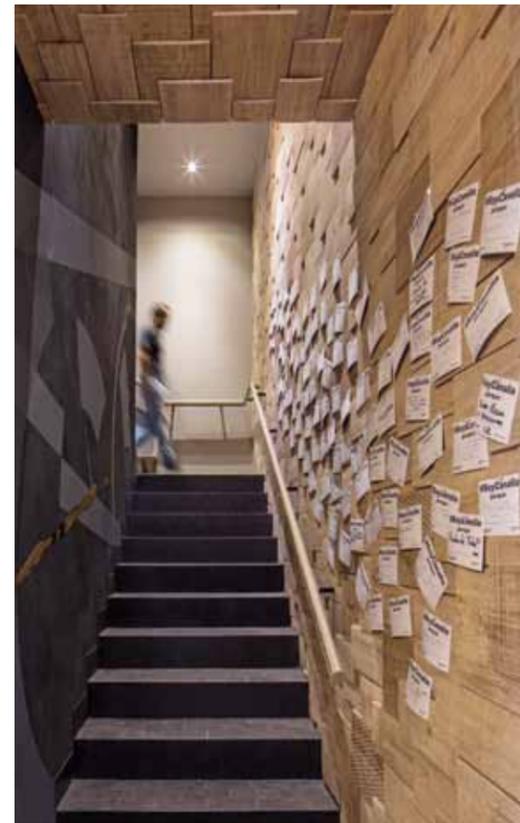
El restaurante Canalla Bistro de México ocupa 355 m² de terrazas y cocina, y la planta altillo, 220 m². La actuación gira en torno al volumen semi-abierto de la cocina. Un bloque, tratado en hormigón, envuelto por un graffiti del artista urbano Seher One, simboliza la cultura de la lucha libre, funciona como punto de tensión visual y permite una mejor comprensión global del concepto.





Las paredes, revestidas con una especie de piel de escamas de madera, son el argumento estético más contundente del local. En este caso se trata de maderas procedentes de México y también de España para simbolizar el mix de tradiciones gastronómicas que se emplea en este local. Las sillas son el modelo In Between de Sami Kallio, producidas por &Tradition.





Esta nueva aproximación del estudio a la cocina fusión del chef Ricard Camarena encierra un proceso de conexión simbólica entre América y Europa. Concebido por Grupo Presidente, el proyecto exporta a México el mismo nombre, concepto de diseño y filosofía gastronómica del restaurante Canalla Bistro en Valencia.

Con una selección consciente de materiales Francesc Rifé crea una textura en el paramento a través de maderas, autóctonas mexicanas y españolas, como representación de las dos culturas. Esta connotación estética ha jugado, sin duda, un papel significativo convirtiéndose en hilo conductor del proyecto y actuando como prolongación de la idea original de Canalla Bistro Valencia, en la que se emplearon cajas viejas de naranjas como elemento histórico característico de la vida y tradición valencianas.

Asimismo, se desarrolla una mezcla de pureza y rigor (inherente a la filosofía del estudio) con el carácter informal del concepto, planteando el suelo en piedra de pequeño formato, tipo adoquín, como expresión del lado más urbano de la ciudad.

La actuación gira en torno al volumen semi-abierto de la cocina. Un bloque, tratado en hormigón, envuelto por un graffiti del artista urbano e ilustrador Seher One, que simboliza la cultura de la lucha y su carácter subversivo, a la vez que funciona como punto de tensión visual y permite una mejor comprensión global del concepto.

Desde un punto de vista práctico, este mismo volumen sirve para ordenar el espacio y equilibrarlo. Dividido en dos núcleos, por un lado, el acceso principal



conduce a un primer ambiente orientado hacia una terraza cubierta, con vistas al centro comercial y residencial Miyana Polanco. Una segunda sala, de mayores dimensiones, está dirigida hacia una terraza con vistas a la calle.

Para armonizar la sensación de expansión vertical, provocada por los espacios de casi doble altura, las luminarias suspendidas proporcionan una iluminación controlada del ambiente. Los dos polos del local se conectan a través de un pasillo con mesas enfrentadas, donde la altura es mucho más baja, y la experiencia de la iluminación se ha resuelto mediante la disposición de lámparas suspendidas desde la pared lateral.

Para suavizar la sensación de expansión vertical, provocada por los espacios de casi doble altura, las luminarias suspendidas Cirio de Santa&Cole, diseño de Arola, proporcionan una iluminación controlada del ambiente.

FICHA TÉCNICA: **CANALLA BISTRO MÉXICO.** www.canallabistromexico.com. **Proyecto:** Francesc Rifé Studio. Escolles Pies 25, 08017 Barcelona. T. 934 141 288. www.rife-design.com. **Mobiliario:** &Tradition, Point y Capdell. **Iluminación:** Santa & Cole, Marset.