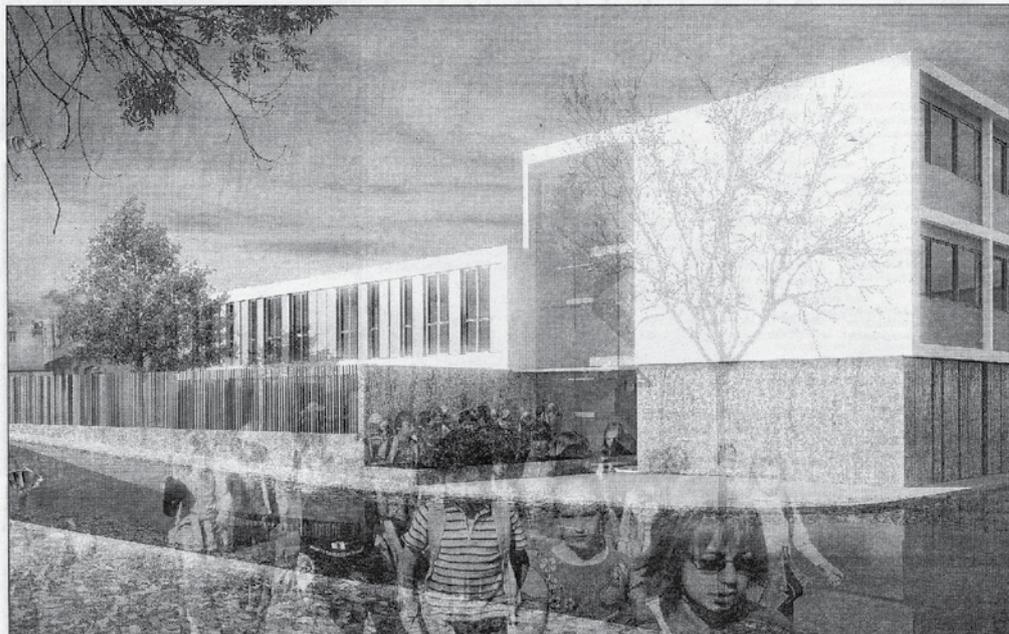


VALENCIA

Valencia: Plaza de América 2-1º. 46004. 96 337 93 20. Fax: 96 337 16 50.



Uno de los trabajos característicos de (bg) Studio que representa un colegio público de CIEGSA. /EL MUNDO

PEPA PINO
VALENCIA.— Cualquier trabajo o proyecto humano se valora tanto por su contenido como por su continente. Bien sea un plato de gastronomía innovadora o una empresa de calzado. La imagen hoy día cuenta tanto o más que el objeto representado. Ese mismo principio funciona también para la arquitectura. Cómo presentar un proyecto de forma que cautive a sus potenciales promotores y clientes, cómo visualizar unos espacios y entornos que todavía no existen de manera atractiva y fiel a la vez.

Es lo que se cuece cada día en (bg) Studio, una agencia multidisciplinaria compuesta con un equipo de arquitectos, diseñadores e ilustradores pertenecientes a distintas nacionalidades cuya principal herramienta de trabajo es la infografía o representación virtual.

Los creadores de la firma son Susana Iñarra, una vasca afincada desde niña en Valencia donde estudió Arquitectura y Marin Marinovic, un serbio de Belgrado formado en París. Junto a ellos Alex Ayala, mexicano de madre alemana que estudió en

Cómo ver edificios que todavía no existen

Profesionales de varias nacionalidades integran un estudio dedicado a visualizar de forma atractiva distintos proyectos

Gran Bretaña, Nenad Katic, también serbio que ha trabajado en Nueva York y Sanghai y, por último, Anaïs Burgos, una francesa de origen español.

«Somos la típica pareja Erasmus», dice Marinovic. «Susana y yo nos conocimos en París donde completamos nuestros estudios e iniciamos nuestra trayectoria profesional. En el 2004 abrimos nuestro propio estudio en Valencia porque pensamos que es una ciudad donde se han producido muchos cambios y con un futuro muy interesante en nuestra especialidad», añade. A lo largo de estos años (bg) Studio, pri-

meras consonantes del topónimo Belgrado, ha captado un importante número de clientes, tanto arquitectos que desean presentar de una forma atractiva sus proyectos a promotores o políticos, como promotoras o simples particulares.

«Creemos que el diseño gráfico que se utiliza en arquitectura no está a la altura del que se emplea en publicidad para promocionar otros productos», comenta Susana Iñarra, profesora asociada de la Universidad Politécnica de Valencia. «Nosotros procuramos salvar esa distancia a base de captar la esencia del proyecto que se quiere con-

tar y reflejarla mediante un diseño que lo visualiza. Son diseños conceptuales más que realistas, que aportan un toque artístico y humano».

En (bg) Studio se atreven con todo. Han participado en proyectos tan variados como colegios públicos, fábricas o simples rehabilitaciones de domicilios particulares. Incluso diseñar páginas web. Por su estudio han pasado los proyectos más emblemáticos de Valencia: la Tabacalera, la Cárcel Modelo, las bases de la Copa América, la subselección de vela para Madrid 2016 o el circuito de Fórmula 1. En la Semana de la Arquitectura recibieron el primer premio por su imagen gráfica.

Al llegar a Valencia hace cinco años Iñarra y Marinovic, padres de dos niños, decidieron instalarse en el barrio de Velluters y conocen muy bien el centro histórico. «Es muy bonito, pero está algo abandonado, infradotado de servicios y equipamientos», comenta Iñarra. «Da la impresión que se han priorizado otros asuntos y es una lástima porque es muy enriquecedor como crisol de culturas y agradable para vivir».

EL OBSERVATORIO

JUAN FERRER ALPERA

Arden los fogones



Santi Santamaría prendió la mecha y los fogones de las grandes cocinas se pusieron a arder y de que modo y siguen echando humo. El otro día en el Mercado Central de Valencia se personó Santi Santamaría para presentar su libro «La cocina al desnudo» y volvió a reafirmarse en su tesis

culinaria de que los comensales que acuden a los restaurantes deben saber lo que están comiendo. Y prosiguió cuestionando la gastronomía que utiliza productos químicos y hace de sus platos un puro artificio donde se mezclan emulsionantes, espumas y otras sustancias no siempre recomendables para una alimentación sana. Y redobló sus ataques y acusaciones contra los métodos que emplean, con Ferrán Adriá a la cabeza, los Arzak, Subijana, Larumbe y una larga lista de aclamados artistas de las sartenes que se han sentido atacados e injuriados por el chef del Racó de Can Fabes.

Para digerir éste ya indigesto menú mediático cuyo guión se debe a Santi Santamaría conviene desmenuzar todos los platos. Y para empezar sospechamos que Santamaría ha echado mano de la escandalería en los medios, que vende y mucho, para promocionar su libro. Un libro que de otra parte hubiera pasado sin excesivas alharacas. Y la operación de marketing le ha salido redonda, pues los ecos de la polvareda levantada no cesan dentro y fuera de España. Independientemente de la estrategia comercial, en la maniobra de Santamaría también subyacen unas buenas dosis de resentimiento y celos profesionales provocados por la divinización que, a escala universal, se ha hecho de la figura de Ferrán Adriá tras ser proclamado el «mejor cocinero del mundo».

Dicho lo anterior me declaro abiertamente partidario de la teoría fundamental que defiende Santamaría, obviando como es lógico en mi caso los cuestionamientos profesionales que formula. Los chefs españoles aupados al estrellato del olimpo gastronómico, en algunos casos mediante campañas de promoción muy elaboradas por los sabiondos de la cosa que imparten lecciones ex cátedra para paletos o finolis de la modernidad deslumbrante, están desnaturalizando la cocina española, la cocina sustentada en unos productos naturales de calidad inmejorable que pierde sus señas de identidad en el laboratorio o en el taller donde se experimenta hasta el grado de que una merluza sabe a todo menos a merluza y una cola de gamba de Denia tiene un gusto similar al de las fresas del bosque.

Creación, sí; audacia en la cocina, por supuesto; adaptar la cocina tradicional a los tiempos que corren y ponerse en línea con las nuevas tendencias, de acuerdo. Pero sin tanto laboratorio, sin tanta química, sin tanto maridaje de sabores que no es tal, sin tanta desnaturalización de unos productos estupendos. Por tanto me alinee con Santamaría y su cocina natural. Y les dejo para comerme un arroz con fesols i naps. Ya les contaré.

Cursos Intensivos de Natación

MAYO - JUNIO - JULIO

- Cursos a partir de 3 años
- Cursos especiales para bebés
- Particulares a partir de 12 meses
- Niveles: Preparación, Iniciación, Intermedio, Perfección

niños mayores de 4 años y medio.

ATALANTA CLUB OLIMPICO-SPA

Aprende a nadar en 15 clases*

Garantizado por 25 años y más de 20.000 alumnos

c/Ramón Asensio, 10 **963 601 161**

c/Joaquín Costa, 7 **963 951 376**