

línea@bierta

Está página es para los lectores y sólo para ellos. Comentarios y opinión sobre lo que publicamos en Diseño Interior y sobre todo lo demás. Textos de no más de diez líneas a forodiseño@globuscom.es

Restaurante Evo:
Interiorismo y rigor

“En Diseño Interior 170 vi publicado el restaurante Evo. Me encantó. Desde lejos la forma del restaurante flotando en las alturas me fascinaba, pero tras ver el reportaje aceleré la visita. La primera impresión fue muy positiva; del interior sólo defrauda que la riqueza de los colores dorados, tan bonitos en las fotos, al natural se aprecian como si fueran ocre. Cuando me siento compruebo que estoy muy lejos de la mesa, me medio levanto y tiro de la silla, parece clavada al suelo, pero no, lo que ocurre es que el suelo es de moqueta y la silla es pesada. Un camarero corre hacia mí para ayudarme, su expresión y sus palabras muestran que la situación le es familiar. Voy a lavarme las manos y debo decidir entre mojarme o dejar el suelo perdido de agua. El grifo no está en el sitio adecuado. Terminamos de comer y vamos a la planta baja para ver algo más. La zona de espera y el bar están unidos. Hay muchos asientos, pero la gente está concentrada en una pequeña zona, ¿por qué? Los asientos pensados para la espera son bonitos, pero desproporcionados e incómodos y la gente se apelotona en los pocos en los que es posible sentirse confortables. Voy al lavabo, el inodoro está por uno de sus lados tan sólo a 10 cm de la pared sin justificación aparente puesto que por el otro lado hay espacio. Reflexionemos. El momento actual en arquitectura e interiorismo en nuestro país es espléndido. ¿Por qué pasan estas cosas? Detrás del Hesperia Tower hay un prestigioso arquitecto inglés y destacados profesionales españoles, y yo, que soy una simple y humilde interiorista independiente, sentí un cierto rubor (aunque ajeno) delante de las personas (no del sector) que me acompañaban. Desde esta columna que nos da voz, pido por favor RIGOR. Y lo hago en nombre de todos los que nos exigimos el máximo, a pesar de trabajar en proyectos de bajo coste”.

Lola Lago, Interiorista (Barcelona)

Restaurante Evo, un proyecto de Richard Rogers, Alonso & Balaguer y CGA