

Una escalera escultural para una nueva oficina

Innovación y diseño. La arquitecta Ilaria Mosso, con la colaboración de Simone Piva, ha llevado a cabo la construcción de la nueva sede central de la empresa Inox Fondi Srl en Italia, donde HI-MACS completa la creación del elemento principal, una asombrosa escalera de caracol de tres plantas y de aspecto escultural. Su estructura metálica está recubierta de placas de escayola en las partes laterales y subyacentes, y de HI-MACS en la parte interna de la huella y de la contrahuella. Cada escalón sigue su pauta, realizado con madera sin tratar, modelada a mano, lo que ha dificultado la elaboración del proyecto.



El artístico símbolo de Lisboa

Bordallo Pinheiro. La marca portuguesa de Joza de barro artística ha presentado la colección Sardinhas, una serie de creaciones diseñadas por diferentes artistas, que toma como referencia el símbolo de Lisboa. La colección está formada por 40 modelos, 25 de ellos son de EGEAC (empresa municipal

encargada de desarrollar el concurso de diseño de las Sardinhas durante las fiestas de Lisboa), 14 han sido diseñadas por artistas portugueses y extranjeros, y un último modelo corresponde a la Sardina original creada en cerámica por Raphael Bordallo Pinheiro.



Dígaselo con flores

Composiciones. Integrar el bienestar que produce la naturaleza en nuestro entorno. Esa es la filosofía de Llorens&Durán. Desde su taller en Madrid, seleccionan sólo flores y objetos de primera calidad y crean decoraciones que adornan los

momentos y espacios más importantes de nuestra vida. Juan Fernández del Álamo y Javier Durán crean composiciones florales para decorar casas, restaurantes y hoteles porque aseguran que "las flores cierran el círculo de un evento bien hecho".

ENTREVISTA LÁZARO ROSA-VIOLÁN, INTERIORISTA

"Nuestros proyectos tienen atmósfera"

Restaurantes, hoteles, 'retail'... Nada se le resiste a Lázaro Rosa-Violán, que tiene sobre su mesa más de doscientos proyectos en todo el mundo

Rosario Fernández, Madrid

El hotel Edition que Marriott abrirá próximamente en Barcelona, el local de Taberna Pedraza en Madrid, un mercado gastronómico en Nueva York, el próximo StreetXO que el chef David Muñoz inaugurará en Londres, proyectos en Argentina, Irlanda, Barbados, Suecia o Australia... y así hasta un total de doscientos proyectos que Lázaro Rosa-Violán tiene abiertos en todo el mundo. El interiorista, que también ha vestido DiverXO, del tres estrellas Michelin David Muñoz, ha participado recientemente en un encuentro organizado por la firma Cosentino sobre la revolución actual en el modelo de restauración tradicional, y asegura que "si te lo curras, es un momento muy bueno porque no hay negocio que se mueva a espaldas de su look". **—Se habla de usted como de interiorista estrella, ¿en qué momento se produjo su gran salto?**

No me reconozco con esa definición porque creo que lo importante es el proyecto, que ha de brillar por su cuenta. Lo nuestro ha sido una carrera paulatina y es una conjunción de cosas. Así, trabajar con Inditex nos dio una dimensión enorme, el restaurante Bocagrande en Barcelona nos hizo muy conocidos y también otros proyectos, como El Nacional o Platea. No me gusta que se me conozca a mí, sino al estudio —en el



Lázaro Rosa-Violán no se identifica con el calificativo de interiorista estrella.

que trabajan 89 arquitectos, interioristas, diseñadores gráficos... de 20 nacionalidades—, pero la gente quiere ver un nombre detrás. El paso de Contemporain Studio a Lázaro Rosa-Violán sí que supuso un salto. **—¿El interiorista nace o se hace?**

Sin duda, nace. Me gustaría decir lo contrario, pero es así. Se adquieren técnicas y formas, pero si no tienes sensibilidad para ver el espacio, no sirve de nada. Sin embargo, eso no significa que no haya que estudiar,

viajar, ver y nutrirse. Mi caso es totalmente vocacional. Yo no me imagino haciendo otra cosa.

—Todos sus proyectos son diferentes, pero ¿hay algún denominador común que le identifique?

Creo que lo que más identifica a mi estudio es la forma de trabajar los espacios y de proyectarlos. Nuestros proyectos tienen alma, ambiente, atmósfera, que creo que es más importante que las piezas.

—¿Cómo es trabajar en su estudio?



Arriba, Taberna Pedraza, en Madrid, y en la foto inferior, restaurante Ibérica en Manchester.



A mi gente les doy libertad, pero intento que sean ambiciosos. Así, la gente está incentivada y trabaja en proyectos importantes y de responsabilidad. La verdad es que hay muy buen ambiente y el hecho de trabajar con tantas nacionalidades juntas es muy positivo. Lo que sí me gusta inculcarles es mucha discreción y sencillez, tanto con los clientes como con los proveedores.

—¿Cada vez hay una mayor conciencia sobre la importancia del interiorismo para la rentabilidad de un negocio?

Cualquier marca tiene que contar algo. El interiorismo es el marco de cualquier negocio y está claro que aporta rentabilidad. Creo que todo el mundo se ha puesto las pilas y que el yo me lo guiso, yo me lo como ya no vale. Esto ha hecho que el sector se haya reactivado. En este sentido, no-

sotros hemos sido muy cautos porque lo principal es avanzar con proyectos y así hemos hecho una buena cartera de clientes que ha provocado que de unos salgan otros.

—¿Hay algún proyecto al que haya dicho no?

Decimos "no" si no hay sintonía con el cliente, porque en ese caso, no hay dinero que valga. Además, quien venga al despacho pensando en contratar un diseñador estrella no lo va a encontrar.

—¿Qué lugares del mundo están a la vanguardia en interiorismo?

Nueva York ya no lo es tanto, ahora no está en un buen momento. En México, eventualmente, se están haciendo cosas buenas. Tokio es la capital, aunque allí todo se hace a pequeña escala, y lugares como Australia tienen mucho que contar, ya que es un país sin complejos.