

La cerámica española 'viste' el restaurante de moda en Nueva York

MERCADO LITTLE SPAIN ES EL PROYECTO DEL CHEF JOSÉ ANDRÉS, EN COLABORACIÓN CON FERRAN Y ALBERT ADRIÀ, QUE PROMOCIONA LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA EN LA GRAN MANZANA. LOS RECUBRIMIENTOS CERÁMICOS DE VIVES SON UNA DE LAS PRINCIPALES SEÑAS DE IDENTIDAD DE UN RESTAURANTE ICÓNICO, OBRA DEL ESTUDIO CAPELLA GARCÍA ARQUITECTURA, Y QUE HA SIDO GALARDONADO RECIENTEMENTE EN LA EDICIÓN VIRTUAL DE LA FERIA INTERNACIONAL DE COVERINGS.

Martín Plaza

La versatilidad estética de la cerámica española permite su inclusión como elemento protagonista y que marca la diferencia en grandes proyectos en todo el mundo. Uno de los más comentados, por sus sobresalientes resultados formales y su amplísima visibilidad mediática, es **Mercado Little Spain**, un restaurante con genuino sabor español en el corazón de Nueva York.

Obra del estudio Capella García Arquitectura e impulsado por el chef **José Andrés**, en colaboración con **Ferran** y **Albert Adrià**, este centro culinario se ha convertido en una referencia tanto en materia gastronómica como por su cuidada decoración. En este aspecto acaparan la mayor parte de las miradas los recubrimientos cerámicos suministrados por la empresa castellanense Vives, que se encuentran estratégicamente diseminados en las principales áreas a la vista de los cientos de los comensales que cada día visitan el establecimiento.

Mercado Little Spain ha sido capaz de reproducir en Nueva York un espacio con el genuino sabor español en los platos y en la puesta en escena de este local desplegado sobre una superficie de 3.200 m² y distribuido en tres restaurantes, dos bares y hasta 15 puestos de comida.

La cerámica de **Vives** está presente en la mayoría de los espacios, con casi 50 de las referencias de su catálogo, incluidas algunas de las series más emblemáticas de la marca, como **Strand**, la serie de madera porcelánica decapada **Faro**, **World Woods**, el **Octógono Variette Sombra** de inspiración hidráulica o el revestimiento **Patchwork-12** de inspiración floral. Todo el conjunto evoca una atmósfera lúdica, festiva y tan asociada a la comida en España.

DETALLES DEL PROYECTO

Dentro de los diferentes espacios que conforman el establecimiento sobresale el restaurante **Mar**, que juega con diferentes diseños de tonalidades azuladas para crear un ambiente lleno de frescor visual. La madera porcelánica decapada **Yugo Cielo** combinada con los revestimientos **Laterza Azul** y **Nevers Azul** (25x75 cm), alegoría actual de la cerámica valenciana, configuran el área de trabajo, mientras que la madera porcelánica **Orsa Avellana** recubre la zona del comedor.

Leña, otro de los dos restaurantes que integran **Little Spain** está diseñado con la serie de madera porcelánica **World Woods**, a partir de una sugerente combinación del formato geométrico en rombo y el 19,2x119,3 cm, creando una original alfombra en el espacio central. Emulando la madera quemada y la madera de pino virgen, los modelos **Okinawa** y **Fremontse**, también producidos por **Vives**, entrelazan dando un significado especial a este espacio. Para la cocina se ha elegido el revestimiento biselado **Morthier Natural** 10x20 cm, de rasgos más discretos, y la madera porcelánica **Fremont** para la zona de la barra.

La coctelería **Bar Celona** presenta una original combinación de maderas cerámicas de **Vives** con la intención de proyectar un espacio sofisticado y tranquilo. Predomina la madera porcelánica **Gamma Miel**, en formato hexágono en el pavimento, y aparece combinada con el revestimiento **Milford Gold** de la serie **Halsa** y con la madera porcelánica **Dion Blanco** de la serie **Efeso**.



José Andrés, siempre atento al último detalle.



Los cubiertos son una de las señas de identidad de la gastronomía española.

El blanco y negro se adueña de *La Barra*, una de las zonas más concurridas del **Mercado Little Spain**, que se enriquece visualmente con los revestimientos **Rimini** (20x50) de estampado lunar, y los diseños **Manger** (32x99). El broche lo añade el revestimiento **Raspail Blanco**, que cubre las columnas. Una puesta en escena atrevida y llena de personalidad para la zona de tapas por excelencia.

El vino español no podía faltar en este proyecto culinario que cuenta con un área específica. Y para una zona tan destacada se ha optado por los modelos **Raspail Blanco** y **Raspail Cereza** (10x20 cm), encarnando los caldos españoles más representativos, el blanco y el tinto. Sus intrincados diseños en relieve son una apuesta por lo tradicional desde una perspectiva actualizada.

ACABADOS URBANOS

La serie **Strandy** su estética OSB también ocupan una zona privilegiada dentro del proyecto, acompañando a una pieza icónica de la cocina española como son los bocatas. Combinando los diseños **Seriaki-R Natural Rojo** y **Nenets-R Natural Rojo**, se obtiene un resultado llamativo y a la vez urbano, en sintonía con la ciudad que nunca duerme.

Otro de los diseños más reconocibles de **Vives** protagoniza el espacio *Frutas&Verduras*. Se trata del porcelánico **Variette Sombra** (20x20) de la serie **Vodevil** que, con sus trazos a rotulador en blanco y negro, acapara la atención de manera inmediata tanto en la barra como en la zona de trabajo.

UNA PÁTINA VINTAGE

El pequeño formato 10x20 cm del diseño **Tasty Cereza** adorna la parte interna del espacio *Jamón&Queso* este espacio, mientras que en la barra aporta un plus estético la madera porcelánica de estilo vintage, **Yugo Volcán**, de **Vives**. La energía de las tonalidades rojizas se transmite este ambiente con reminiscencias a la taberna tradicional.

Con un diseño que emula a las originales *food trucks*, la sección de *Churros&Bravas* cuenta con el revestimiento **Etnia Blanco** en diferentes formatos (10x20, 13x13 y 20x20) en contraste con las chapas metalizadas en color rojo que revisten sus superficies exteriores.

Otra de las áreas centrales del **Mercado Little Spain** es el *Spanish Dinner*. Allí se combinan el porcelánico **Acorn Cemento Antideslizante** en el pa-

vimento con el decorado floral **Patchwork-12** en la barra principal, un revestimiento alegre y lleno de color que representa perfectamente el estilo español. En este mismo espacio también se han empleado los revestimientos **Etnia Blanco** combinando los formatos (10x20, 13x13y 20x20).

El rincón más dulce del establecimiento neoyorquino es *Pasteles & Helados*, un conjunto en el que priman las tonalidades claras y su luminosidad. Este espacio cuenta con la madera porcelánica **Efeso Blanco** combinada con el porcelánico **Tielebe** de la **serie Maorí**, que viste con sus estampados a rotulador la zona de la barra y las paredes traseras.

Y en el pavimento aportan personalidad los porcelánicos **Amalfi Beige**, **Amalfi Grafito** y **Cavour Cemento**, que se combinan entre sí creando originales diseños simétricos delimitando la zona. En la creación de la imagen del proyecto también han colaborado el diseñador gráfico **Mariscal**, el muralista **Sergio Moray** el equipo Lo siento.

Se trata, en definitiva, de un potente homenaje a la *Marca España* en su conjunto con una acertada conjunción de espacios que ayudan a crear un colorido mosaico de ambientes y espacios muy diferenciados entre sí, reflejo de la riqueza de la cultura española en el que la cerámica de **Vives** actúa como hilo conductor.

PRESTIGIOSO GALARDÓN INTERNACIONAL

La singularidad de este trabajo, junto con su repercusión, han permitido que **Mercado Little Spain** haya sido galardonado recientemente en los premios otorgados en la última edición de Coverings. A pesar de que la feria estadounidense no se pudo desarrollar de forma presencial en abril debido a la propagación del coronavirus, sí se llevó a cabo una edición virtual, en la que también se hicieron públicos los vencedores de los CID Awards. Y el restaurante neoyorquino fue seleccionado dentro de una de las categorías principales, la llamada Commercial Tile Design – Hospitality.

Un jurado experto fue el encargado de evaluar y escoger el proyecto basándose en la ejecución, el uso original, el diseño general y el propósito, y otorgó el reconocimiento por su aplicación la cerámica. En suma, un trabajo sobresaliente que ejemplifica la capacidad de los nuevos recubrimientos del *Tile of Spain* para resolver con acierto y máximas prestaciones estéticas y funcionales cualquier proyecto.



Tapas, productos del mar, horno de leña, productos típicos y formas de cocinar de toda la vida.



La barra del bar, un lugar de encuentro para los aficionados a la gastronomía española en todo el mundo.