

PREMIOS ARQUITECTURA PLUS by DAIKIN

Categoría: Arquitectura Hotelera y Restauración

La Maldita

1. **Project Name:** LaMalDita
2. **Architecture Firm:** LoCa Studio
3. **Office Website:** www.locastudio.eu
4. **Contact Email:**
-studio@locastudio.eu
5. **Social Media Accounts:** Instagram: @loca_studio
6. **Completion Year:** 2021
7. **Built Area (m2 or sqft):** 65 m2
8. **Project Location:** El Poblenou, Barcelona
9. **Program/Use/Building Function:** Contract – restaurant
10. **Client:** L'Actiu 2015 UTE
11. **Photographer:** Pol Viladoms
<http://www.polviladoms.com>
info@polviladoms.com

OTHER TECHNICAL INFO:

1. **Lead Architect:** Daniel Lorenzo, Carlota Casanova
2. **Team:** Aina Alemany, Katie Chang
3. **Budget:** 100.000 €
4. **Constructors:** Enric Buxó, Efitervic; Artenfusta; Gastro Project

TEXT:

Un lugar de almuerzo rápido, de café, alejado del menú de mediodía. Una apuesta por la modernización de la tradición catalana de los *esmorzars de forquilla* (desayunos de tenedor).

El proyecto involucra el enfoque gastronómico, el ambiente y la creación de marca. El objetivo es el de acercar el bar tradicional a las nuevas generaciones y al entorno cosmopolita que lo acoge. La Mal Dita, un juego de palabras catalano – castellano: *Mal Dicho Mal Dito pretende obsequiarnos con platos de generaciones pasadas revisitados en un ambiente contemporáneo.*

En este local de apenas 65 m2 el objetivo principal era el de garantizar la viabilidad económica en la operativa del restaurador, para lo cual el equilibrio entre el número de comensales, y las superficies dedicadas a cocinas y aseos fue el mayor reto. Dentro de esta estrategia se amplifican el uso y dimensión de las aberturas para ser utilizadas como espacios de estar:

En un mismo espacio se disponen cocina, limpieza y sala. La posición de entrada, camareros y cocina es axial, por lo cual el servicio es parte indispensable e indisoluble de la propuesta. El cocinero y el jefe de sala son parte importante del proyecto y del espacio. Como un puesto de mercado callejero, la pequeña cocina está expuesta, la barra forma parte del mobiliario de sala y los comensales forman parte de esta experiencia gastronómica y estética.

Las grandes aberturas con sistemas de guillotina permiten liberar la fachada y aprovechar el buen tiempo de la ciudad de Barcelona. La intensa relación con el exterior provoca que los comensales se sientan en un porche y amplía el local más allá de los escasos límites de su superficie. La ciudad se convierte en un escenario.

El color, los materiales, la disposición de las piezas y los comensales contribuyen a aportar dinamismo al pequeño espacio. Cerámica de Castellón, suelos continuos in situ, techos de celulosa proyectada, colaboran en el confort y usabilidad del proyecto con conciencia medioambiental en el uso de productos locales o de cercanía. El trabajo intenso con carpinteros y metalistas recupera conocimientos tradicionales y los moderniza.

El exterior invita a mirar dentro, aumenta nuestra curiosidad. El interior es una explosión de color y de alegre luz. Un lugar dónde cocinar buena cocina y buenos momentos.