

EL TRIBUT

El Tribut, nace como un restaurante que combina la tradición culinaria con la voluntad de recuperar oficios tradicionales. Además, quiere ser un homenaje al legado del modernismo en su afán de aglutinar oficios y artes plásticas. El reto era reunir técnicas de construcción tradicionales, algunas ya en desuso, con el objetivo de demostrar que aún hay espacio para construir con estos sistemas y que cumplen con todos los estándares actuales.

El objetivo era crear un referente gastronómico que sitúe la figura de Gaudí en el centro de la mesa. Bajo esta premisa, nace *El Tribut*, un restaurante que, más allá de rendir homenaje al arquitecto catalán, busca compartir sus valores: el arraigo local, la fuerza de la naturaleza y la esencia del paisaje mediterráneo. *El Tribut* se ubica en la planta superior del Balcón Gastronómico, una nueva iniciativa del Ayuntamiento de Barcelona en el Puerto Olímpico para impulsar el Moll de Gregal. Se trata de una apuesta por la innovación, tanto desde el punto de vista del interiorismo como de la oferta gastronómica.

El diseño del espacio sigue un proceso poco convencional. Se generan palabras clave que transmiten la esencia del proyecto y se convierten en prompts para la Inteligencia Artificial. A partir de aquí, y con la combinación de diferentes herramientas de visualización, se llega a disponer decenas de imágenes hiperrealistas que se pulen una y otra vez hasta llegar a destilar aquello que se perseguía. Ahí ya aparece cada detalle ante los ojos: mobiliario, acabados, texturas, luz... A partir de aquí, empieza la ingeniería inversa o interiorismo inverso. El proyecto debe aterrizar primero cumpliendo con la normativa, mediante planos, recorridos, workflow, requisitos en cocina y logística, hasta lograr una planta perfectamente integrada.

De cada detalle constructivo que se genera, se derivan decisiones de cómo construir. Y allí surge la voluntad de recuperación de oficios tradicionales, con operarios locales, y otros llegados de Andalucía, donde todavía existe el oficio de chocero, maestros de la caña para configurar espacios con hiperboloides y paraboloides hiperbólicos. Todo el revestimiento se compone de costillas en pino radiata, mantas de cañizo cosido, y acabado con mortero de cal. Sin elementos químicos ni acabados con pintura, todos los materiales se presentan en su estado puro. Con algunos detalles de esgrafiado en fresco, o con “estuco mármol” a base de yeso, colágeno animal y pigmentos naturales. Todo el espacio queda inscrito en una pecera de vidrio, de 30x27m, creada por BSM, Barcelona Servicios Municipales, con una de sus fachadas principales orientada hacia el mar. El espacio resultante de sala es de unos 475m² con 180m² destinados a cocina y almacén. La sala se resuelve con dos niveles, con una plataforma elevada de tres escalones, para cumplir con el objetivo marcado de disponer de visión sobre el mar desde todos los puntos de vista. El cortinaje acústico, junto con la proyección de celulosa en toda la superficie de techos permite un confort acústico adecuado dadas las prestaciones iniciales del lugar. Y toda la iluminación, en gran parte técnica y oculta, permite optimizar al máximo el rendimiento y acompañar con distintas escenas los diferentes momentos del día y la noche.