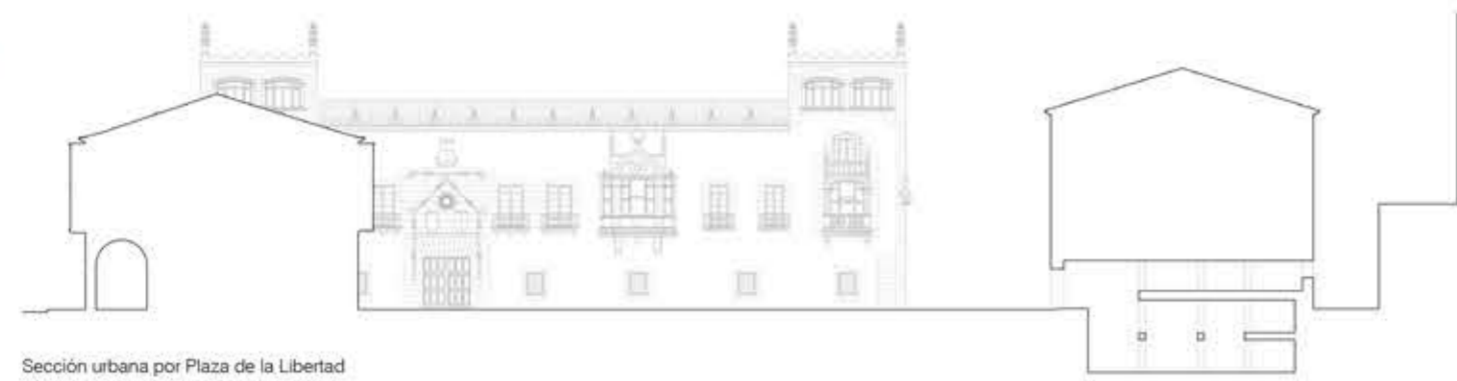


Cobo Estratos, el nuevo restaurante del cocinero Miguel Cobo, pretende ser una de las referencias gastronómicas en el norte de España. El proyecto reúne dos propuestas culinarias complementarias -Cobo Evolución y Cobo Tradición- en un mismo espacio, y busca dar cabida a todos los sentidos en la experiencia que supone la alta cocina. En un entorno privilegiado, una de las antiguas plazas de mercado de la ciudad, y junto a la histórica Casa del Córdón, se desarrolla un proyecto arraigado al subsuelo.

Pese a su céntrica ubicación y sus generosas dimensiones, el antiguo local se situaba casi por completo bajo rasante, estaba totalmente compartimentado y apenas contaba con cuatro huecos en su fachada principal. Esto nos hizo tomar conciencia de la vital importancia de la luz natural, lo que propició que el nuevo lugar se generara esencialmente mediante una estrategia de vaciado. Para ello se abrieron varios huecos en la estructura existente, sacando a la luz su anatomía oculta y descubriendo dos espacios asimétricos en cascada que discurren desde la fachada principal hasta el fondo del restaurante. Estos vacíos, junto con la diferencia de cotas respecto a la calle, han permitido establecer un cambio de escala y construir un nuevo lugar caracterizado por una luz natural muy localizada.

El solar es un cuadrado de aproximadamente veinte metros de lado y tres plantas de altura en el que destacan la presencia y jerarquía de la estructura heredada. A su vez, la planta se ha ordenado en tres partes, ocupando la intermedia una gran caja de nogal donde cada uno de sus 'estratos' se manifiesta mediante el cambio en la modulación de su superficie. Este núcleo central alberga los aseos y los oficios, y se distingue de los vacíos situados en ambos laterales, que dan cabida a los comedores de sendas propuestas gastronómicas. Sobre dichos vacíos, y en constante contacto visual con la ciudad, se sitúan las cocinas y la 'mesa del chef', que por la noche iluminan los comedores. Esta posición fomenta las vistas cruzadas entre comensales, cocineros y viandantes, además de reservar una situación privilegiada para el personal, quienes más tiempo permanecen en el restaurante.

Fundamentalmente se ha hecho uso de tres materiales: cal, madera y acero. Esenciales todos ellos, pero incorporados de manera actual, como lo hace nuestro chef con la elaboración de productos tradicionales en su cocina contemporánea. En la elección y trabajo de los materiales hay una voluntad de vincularlos con determinadas situaciones, por lo que los tres dialogan para dar abrigo a la multitud de realidades que aquí conviven. El mortero de cal, la madera de nogal y el acero natural predominan en los espacios más públicos y colectivos, mientras que la piedra caliza, la madera de abedul y el acero inoxidable hacen lo propio en las zonas de servicio y los aseos. El proyecto también ha posibilitado la reflexión y elección, y en algún caso el diseño y fabricación junto a los gremios, del mobiliario y la iluminación artificial, que constituyen otra parte fundamental de este proceso compartido.



Restaurante Cobo Estratos
XIV PREMIOS DE ARQUITECTURA COACYLE BURGOS
Burgos, España 2018-2020

Arquitectos:
Enrique Jerez, Álvaro Moral, Víctor Manzanedo
Colaboradores:
Rebeca Piedra, José Antonio Vilumbrales
Constructora: Gesdesbur SL
Fotografía: Pedro Pegenaute, Javier Bravo

