

EN LA GUARIDA /

TECNOLOGÍA PARA DAR DE COMER

— El cuidado aspecto del restaurante MO de Movimiento, en el centro de Madrid, esconde grandes dosis de innovación que lo convierten en un establecimiento sostenible. El reciclaje y la economía circular son dos de sus apuestas.

Por **Jorge G. García**
Fotografías de **Lino Escurís**

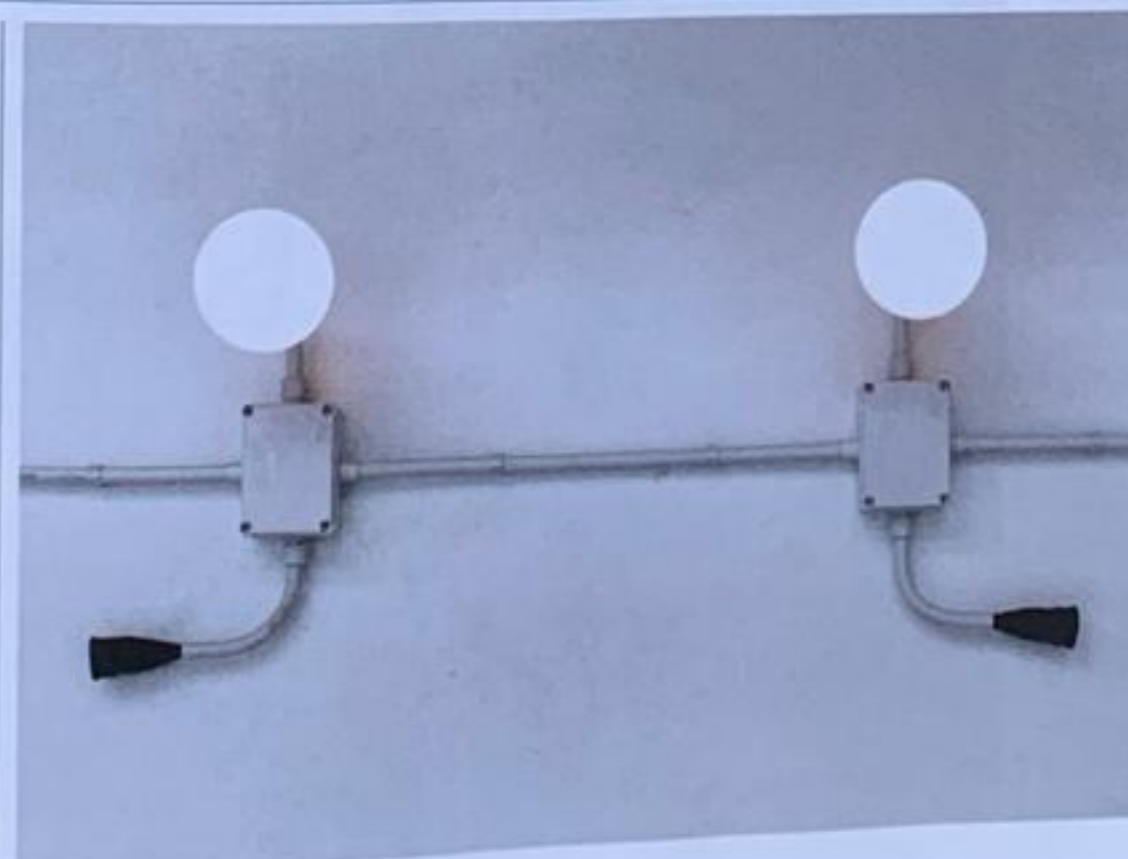
Nunca tuvo más sentido entrar y salir por la misma puerta. Un gesto sin alardes, casi reflejo, cotidiano. Para el restaurante MO de Movimiento, en la zona noble de Madrid de la calle de Espronceda, lo es todo. El principio y final de una apuesta gastronómica circular, de la sostenibilidad, de innovaciones centenarias. El principio y final de un acto tan profano como dar de comer.

La entrada avisa de que aguarda algo diferente. Unos cables azules y amarillos entrelazados ejercen de pomo. Nos dan la bienvenida a un local donde todo está pensado minuciosamente para epatar. Desde dos grandes hornos de leña presentes nada más cruzar la puerta hasta botijos XXL colgados del techo. Pero estos presuntos efectos decorativos parten de la obsesión por proteger el medio ambiente de Felipe Turell, CEO y cofundador de MO de Movimiento. "Todas las decisiones están basadas en la sostenibilidad. Nuestro negocio es de comida, pero hace tiempo que eso dejó de ser diferencial. Solo en Madrid hay más de 5.000 restaurantes", explica.

El propio espacio es un ejercicio de reciclaje. Más de 18 meses de obras en los que preservar décadas de historia de quienes lo habitaron previamente:

el Teatro Espronceda, una discoteca ochentera y el plató de fotografía de la agencia Efe. La única modificación ha sido la apertura del techo del patio de butacas, lo que ha permitido habilitar una terraza interior. El negro de algunas paredes es el mismo que acompañó a la agencia. Los materiales del mobiliario provienen casi en su totalidad de la tonelada y media de escombros generados por dichas obras. "Visité el local. Me di cuenta de que habría una gran cantidad de desechos y me dije que por qué no construir todo con ellos", comenta el diseñador y artista Lucas Gómez, *alma mater* del proyecto.

Detrás de la propuesta cabe pensar que la tecnología ni ha hecho acto de presencia, pero es una cuestión de perspectiva. La innovación centenaria y artesana recorre los más de 1.000 metros cuadrados del establecimiento. Tendencias y herramientas más pioneras también tienen cabida, aunque no nos precipitemos. Volvamos a los botijos gigantes. Proviene de un maestro tinajero pacense, heredero de una tradición familiar de hace 500 años, que enladrilla el espacio de trabajo cada vez que enciende el horno. "Las ha pasado canutas. A simple vista tiene la forma



CLIMATIZACIÓN

Dos hornos, contruidos con los escombros de la obra, dan la bienvenida a los clientes al restaurante y distribuyen su calor por el suelo del local para mantenerlo a una temperatura adecuada. Abajo, dos cajetines sirven de pequeñas lámparas para las mesas.

de un botijo estándar, pero tuvo que incorporar toberas y por abajo son curvos", precisa Gómez.

No nos dejemos engañar por la estética. Su misión es climatizar el restaurante de la misma forma que enfría el agua en su interior. La única ayuda con la que cuentan para llegar a cada rincón es un ventilador en la parte superior. Esto se conoce como proceso adiabático y de pulpa húmeda. Algo que en España utilizaron durante siglos los árabes y presente en culturas del norte de África. "En las pruebas que hicimos en mi taller hemos llegado a bajar la temperatura 14 grados", asegura Gómez.

Las canalizaciones son herederas de los acueductos romanos y acequias árabes. Bajo el suelo han confeccionado una central de aguas que aprovecha todos los recursos hídricos externos e internos. Recogen las precipitaciones para el riego. Distribuyen este agua a los hornos, que calientan a través de unos tubos de cobre y la dirigen hacia el suelo, que funciona de radiador natural. La que sirven a los comensales, después de un triple filtrado, proviene también de las lluvias. El agua de las cocinas y los baños, en los que la pila es un conjunto de ladrillos —cemento incluido— sacados de los escombros, va a parar a las cisternas.

El color de los uniformes, diseñados por Inés Sistiaga, proviene de un tinte natural extraído de los clavos del patio de butacas. Para alargar el ciclo de vida de la indumentaria, sobre los logos se ha hecho un *sashiko*, un zurcido japonés que preservaba las prendas en momentos de austeridad. Los residuos orgánicos los recoge una máquina de compost propia. En su mayoría se envía a los proveedores locales que contratan y el resto se usa de abono para las plantas del restaurante. "Priorizar la sostenibilidad ha sido mi caballo de batalla. Algunos velaban más por la inversión y otros por la estética. He tenido millones de dilemas, la verdad", reflexiona Turell.

TECNOLOGÍA DEL SIGLO XXI

Al igual que otros tantos elementos escondidos a simple vista, la tecnología más reciente emerge silente. Así sucede con un software capaz de medir diferentes características de los materiales y concluir cuál es más sostenible. Como



EL PATIO DE BUTACAS

La antigua platea del Teatro Espronceda, años después estudio de fotografía de la Agencia Efe, se ha transformado en la terraza de MO de Movimiento. Un espacio multiusos en el que los dueños quieren organizar pequeñas proyecciones y talleres.



ARTESANÍA PURA

Todo el mobiliario, como la pila del baño (arriba) y las tinajas colgantes (medio derecha), son trabajos hechos a mano a partir de la tonelada y media de desechos producidos durante la reforma.

cementos con los que han remezclado los escombros de la demolición. También cabe destacar las técnicas de recuperación de los tableros hidrófugos, que ahora son las mesas para comer, o las vigas, convertidas en sillas. "Todo es open source. Cualquiera puede descargarse los planos y llevarlos a su carpintero para que lo construya", afirma el diseñador y artista.

En consonancia con problemas innovadores habituales, el establecimiento ha tenido que resolver dilemas como a qué empresa le concedían el servicio a domicilio y cómo integrar la tienda online en un modelo eminentemente offline. Según Turell, la omnicanalidad ha sido menos costosa que el *delivery*. Con la intención de no desviarse del modelo de negocio, compañías como Glovo o Deliveroo no entraban en la ecuación. "Optamos por Menos porque el 85% de sus trabajadores está en nómina y se mueven con bicicletas eléctricas. Se alinean con nuestra política sostenible", razona.

Aun con la insistencia de que la comida no es tan diferencial, no deja de ser la materia prima que da sentido al local. Nuevamente, la sostenibilidad entra en escena. Aparte de que la carta se sirve mediante un código QR, Turell reitera que todo el género proviene de productores pequeños españoles, salvo el café. Lo mismo compra harina a un molino de Sigüenza que anchoas procesadas en Colmenar Viejo.

"Hasta dentro de dos años no estarán todos los sistemas educados", concluye Gómez. Como si de un ecosistema vivo se tratara, la digitalización particular de MO necesita aprender toda la transformación que acaba de sufrir. Incluso piensa en organizar eventos, talleres, conferencias y proyecciones de cine; pero eso son de momento meras conjeturas. Lo único que desea es que, al final, tanto principio puesto encima de la mesa vuelva a abrir la puerta de la gastronomía circular. ■

menciona el CEO y confundador, antes al cargo de proyectos de Derby Hoteles, analiza elementos tan dispares como el ciclo de vida, la reutilización o si el proceso de fabricación es limpio. "Muchas veces es más importante lo que no se ve", sugiere. Una filosofía presente en su apuesta *cashless*. El restaurante solo acepta métodos de pago digitales. Nada de dinero en efectivo. "Cuando tomas una decisión, te toca renunciar a algo", zanja.

El mobiliario ha sido uno de los grandes beneficiados del software, con la ayuda de Marcel Gómez y Cristina Freire, para preservar el discurso verde y de economía circular. Los barnices son los que menos impactan en el medio ambiente. Lo mismo ocurre con los