De Madrid, con sentido y sostenibilidad

Los cocineros Montse Abellà y Óscar Velasco en la entrada a su restaurante madrileño.

Por María M. M.

En Madrid hay hueco para un restaurante que es un hogar para sus dueños, los chefs Óscar Velasco y Montse Abellà, al frente de VelascoAbellà, y también para un establecimiento tan rompedor como Tramo, de Selgascano, que sorprende por su apuesta por la economía circular y el respeto al medio ambiente. Los conocemos más a fondo.

VelascoAbellà es un diseño de Aitana Miñambres, al frente del estudio de interiorismo Novomueble de Lérida. © Matías Pérez Llera

VELASCOABELLÀ (Madrid)

Sencillez y buen hacer

En el restaurante VelascoAbellà de Madrid todo queda en familia. Sus propietarios, los cocineros Óscar Velasco (Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 2007) y Montse Abellà (nombrada mejor repostera en 2019 por la Academia Internacional de Gastronomía), son pareja sentimental. Y este local que abrieron en 2023 tras su trayectoria de 20 años en el templo culinario Santceloni, abrigado por el hotel Hesperia (hoy Hyatt Regency Hesperia Madrid), es un diseño de su cuñada Aitana Miñambres, al frente del estudio de interiorismo Novomueble, con sede en Lérida y en Salou (Tarragona). Otros miembros de la familia también se han involucrado en el proyecto.

El padre y el hermano de Abellà escogieron unos olivos mediterráneos que se trasladaron más allá de las cristaleras de la sala principal del establecimiento. Y los hijos de los chefs, de 13 y 16 años, que incluso han sugerido algunos platos de la carta, pueden disfrutar del espacio familiar habilitado como un despacho con sofá y ducha para que pasen tiempo allí.

Porque VelascoAbellà, ubicado en el distrito de Chamartín, en la calle Víctor Andrés Belaúnde, es un proyecto muy personal de la pareja. Es su casa, y su diseño es un reflejo de sus dueños, que fueron el alma de Sanceloni (y discípulos de su fundador, el gran cocinero Santi Santamaría) hasta que éste cerró en 2020. Allí mantuvieron dos estrellas Michelin, y para su nuevo hogar consiguieron el pasado noviembre la primera. La guía roja destacó entonces "su cocina actual de mercado y el producto de

En la planta baja se encuentra El Apartamento, pensado para la celebración de eventos privados.

Un estilo entre nórdico y mediterráneo se impone en la entrada (izda.) y en la sala principal.

temporada, pero con algo más de libertad que en sus anteriores proyectos, demostrando técnica y elegancia a partes iguales".

Al entrar recibe Montse, aquí también jefa de sala, y enseguida uno se topa con el corazón del lugar: la cocina abierta, enmarcada en un ambiente minimalista de paredes pintadas de cal. Por un lado, tiene una pequeña barra de piedra pensada para unas cuatro o cinco personas que pueden disfrutar en ella de la carta. Por el otro, conecta con la agradable y desenfadada sala, con 380 metros cuadrados y capacidad para 40 comensales, a la que se accede a través de un estrecho pasillo. En ella se imponen los tonos suaves y cálidos, con un estilo entre nórdico y mediterráneo, al que se adhieren maderas claras, manteles blancos y luz en abundancia. "Es un espacio que apuesta por un toque rústico y artesanal —tiene gran cantidad de objetos decorativos de cerámica—, con predominio de materiales naturales en referencia a la cocina que llevan a cabo. La piedra, la madera, el cemento, la cal y el lino están presentes", señalan desde Novomueble.

La sencillez, y el hecho de alejarse de modas, es quizás necesaria para que los clientes solo se preocupen de disfrutar de la cocina "y dejen a un lado las normas sociales que llevan implícitas los restaurantes de esta categoría", explica Montse Abellà. Se trata de "desencorsetar la experiencia gastronómica de alto nivel".

Excelencia en la mesa, con un precio medio de 115 euros, y ambiente hogareño se dan la mano también en la planta baja, donde se halla lo que han denominado El Apartamento, que se presta para celebrar eventos privados, catas, formaciones y grabaciones. Unas discretas escaleras en la entrada del restaurante conducen hasta él. Cuenta con una cocina totalmente equipada y una gran mesa pensada para un máximo de 20 personas, y, por supuesto, sirven el conocido ravioli de ricotta ahumada con caviar y la crema de café con chocolate de la pareja.

TRAMO (Madrid)

Todo lo que está bien

Todo lo que hacen José Selgas y Lucía Cano, del estudio Selgascano, tiene repercusión. No en vano, son los únicos españoles que han participado en la construcción del famoso pabellón efímero de la Serpentine Gallery, en los jardines de Kensington de Londres, que cada año se encarga a un arquitecto o artista. Entonces buscaron "una manera de permitir que el público experimente la arquitectura a través de elementos simples: estructura, luz, transparencia, sombras, claridad, forma, sensibilidad, cambio, sorpresa, color y materiales", según declaraciones al periódico El País. Esa idea la han mantenido en otros proyectos, como el restaurante Tramo de Madrid, que grita sostenibilidad por todos sus poros. Firmado junto a Andreu Carulla, que ha diseñado el mobiliario y la iluminación, está impulsado por Proyectos Conscientes, al que conocimos por su primer restaurante Mo de Movimiento, también en Madrid. Con ambos, este grupo pretende "conseguir un nuevo ocio urbano creando una alternativa de consumo en las ciudades, con impacto en las personas y en el planeta", según un portavoz de la compañía.
Tramo encuentra cobijo en una nave de 466 metros

Tramo, un proyecto del estudio Selgascano, está impulsado por Proyectos Conscientes. © Juan Baraja

Se ha evitado intervenir mucho en la estructura precedente. Incluso se reutilizaron los escombros de la excavación.

cuadrados cercana al Parque de Berlín madrileño, en el barrio de Prosperidad. Está muy alejado de lo que sería el típico restaurante de moda; incluso resulta algo duro en su estética, que parece inacabada. Con paredes desnudas, respeta el espacio original, El Garaje Hermético (que fue una exitosa sala de conciertos de los ochenta) y su estructura. Han evitado intervenir mucho en ella. Hasta reutilizaron los escombros de la excavación y con parte de la arena obtenida de la demolición se fabricaron 1.700 piezas de vajilla.

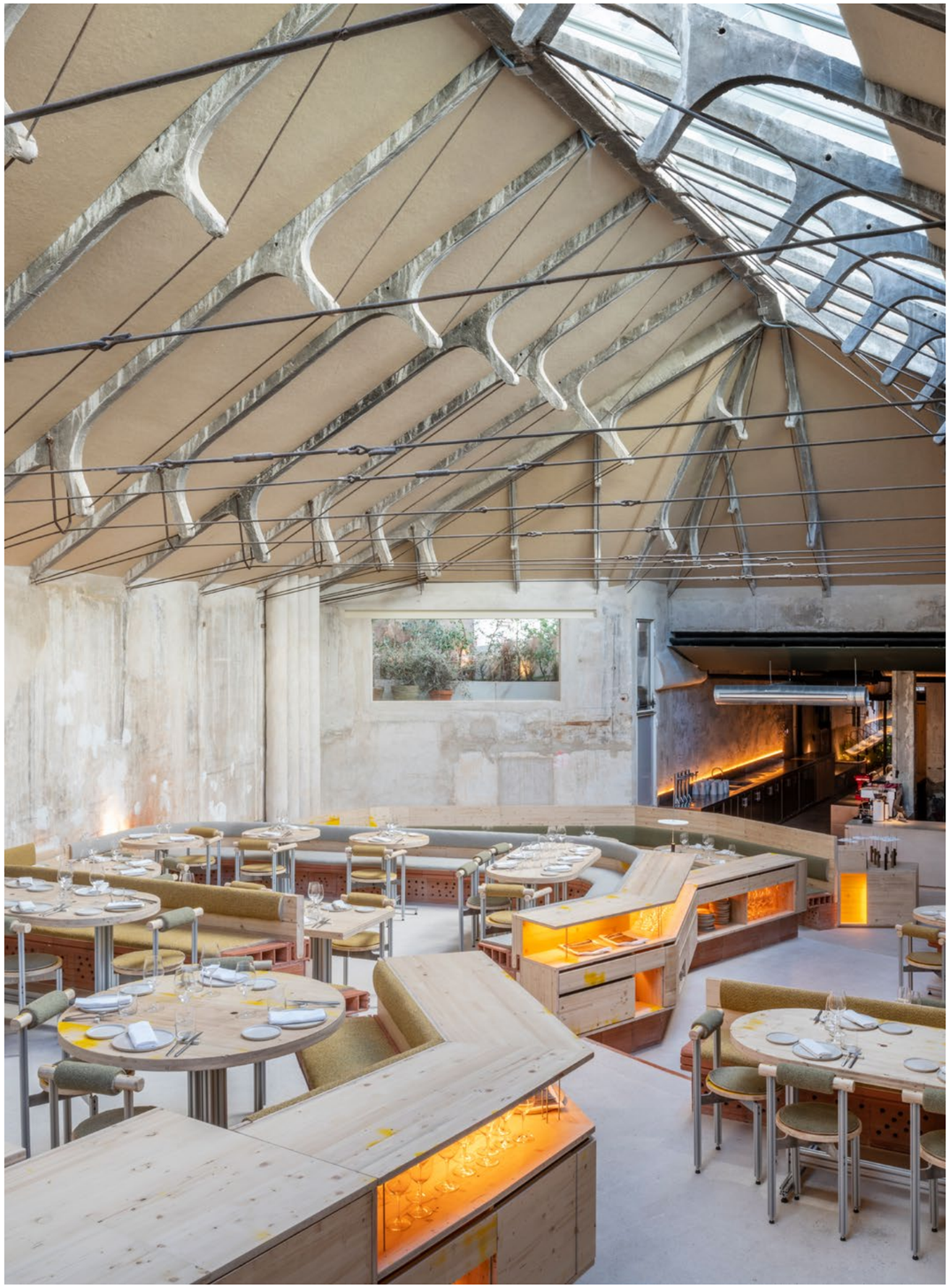
Bajo una cubierta con cables de acero y una armadura o cercha de hormigón con cristaleras para que entre la luz, Tramo encarna todo lo que está bien: lucha por la inclusión social de las personas con dificultades para acceder al mercado laboral, almacena el agua de lluvia y aprovecha el sol para cargar sus baterías (cuenta con 12 paneles solares en el tejado que producen casi toda la electricidad). Sus responsables reciclaron la madera que había y ahora está presente en los respaldos de las sillas, las puertas y los frentes de los baños; y el lavamanos del baño está dotado de una conexión directa a tierra que permite a quien se asea aliviar la carga electroestática que se acumula a lo largo del día. Casi autosuficiente energéticamente, apuesta por energías limpias y un consumo responsable.

El espacio del comedor está dividido en niveles, y la cocina está a la vista. En cuanto a la iluminación, Andreu Carulla ideó para Tramo un sistema de

más de mil módulos de cerámica hechos a mano por la empresa Ceràmiques Est de Gerona que funcionan como bancos corridos, y que forman parte de un sistema de calefacción y refrigeración natural basado en pozos provenzales que crea un clima natural en el recinto. El resto de los muebles (sillas, mesas y lámparas) son, asimismo, modulares, y para su producción se ha empleado "una técnica de ecodiseño eficiente y sostenible que permite una fácil fabricación, reparación y escalabilidad", según el estudio de Carulla.

Y sí, dan bien de comer, y de manera saludable, por supuesto. Su gastronomía contemporánea, que le ha valido una estrella verde Michelin, tira de materias primas con un cuidado balance proteico, sin aditivos y antiinflamatorias, que se trabajan con técnicas de cultivo regenerativas. Para cocinar utilizan productos nacionales de pequeños productores cercanos y ecológicos, como el caviar ecológico de Río Frío (Granada), los langostinos de cría de Noray (Valladolid), el pimentón ecológico de la Vera de Las Hermanas (Cáceres) y la ganadería regenerativa ecológica 100% de pasto de Vaca Celta (Ávila). Y los venden a precios moderados: unos 45 euros de media por comensal. Por eso Tramo es una opción excelente para los amantes de la cocina saludable, de lo sostenible y de la arquitectura y el diseño.

Andreu Carulla se ha responsabilizado del mobiliario y de la iluminación.



El espacio del comedor está dividido en niveles, y la cocina queda a la vista.