

Personajes

Juan Ares
Interiorista

Un creador de sueños con sabor gallego

El diseñador del estudio vigués Espacio Invisible analiza el discurso estético de su mayor trabajo: el mercado gastronómico La Galiciana de Santiago de Compostela

ANTÓN PARADA
RIBEIRA / LA VOZ

Podría decirse que cuando Juan Ares (Escarabote, Boiro, 1978) aceptó el reto de diseñar un mercado gastronómico en el corazón de la capital gallega, el experto en interiorismo no estaba tomando solo el encargo de una empresa. Estaba embarcándose en un viaje destinado a entregarle a Galicia un referente al nivel de estos grandes espacios culinarios en urbes europeas. Y así nació La Galiciana.

Después de año y medio de trabajos en su estudio con base en Vigo, Espacio Invisible, el resultado final de Ares, y su compañera Luz Carrera, asemeja internarse en un torbellino incesante de guiños a la cultura gallega. Tras cruzar el umbral de una fachada en la que los detalles de cerámica de Sargadelos simbolizan una carta de presentación universal, el visitante se ve inundado por una atmósfera que rinde tributo a la tierra y a la agricultura de Galicia a través de las distintas tonalidades del corcho que la envuelven y formas geométricas que recuerdan a un plano aéreo del minifundismo.

«Non queríamos que fose unha réplica dun mercado que puidera estar, por exemplo, en Berlín, nin feito para turistas que o asociasen só a unha mera visita. Queríamos que os veciños fixeran súa a La Galiciana», destacó Ares, adelantando que nada es casual en un interior al que cada vez que se regresa hay nuevos secretos por descubrir. Entre ellos, el empleo de los motivos de cuadros negros y grises del tradicional mandil de trabajo, bancos inspirados en los hórreos de Combarro o espigas de millo corvo colgadas del techo.

Ese es tan solo el preludio del verdadero potencial de la segun-



Juan Ares, en el interior del mercado La Galiciana, situado en la compostelana rúa Gómez Ulla. LUCÍA JUNQUERA

da parte de la obra de Juan Ares, una antigua nave industrial de la Ferretería Villaverde que data de 1950, «xa de por si un caramelo para calquera deseñador».

Aprovechar el pasado

«Ante un problema, quitamos vantaxes», así definió el responsable de Espacio Invisible los trabajos en la gran sala del mercado, donde solucionaron la colocación de los tubos de las 15 cocinas de los puestos culinarios imitando los sistemas a la vista de la industria conservera, eso sí, puliendo y reforzando el material. Mas no solo eso, Ares jugó sus cartas a la perfección restaurando el vetusto muro de piedra labrado e instalando antigua maquinaria, como nanómetros que él mismo rescató del olvido en Marín. La otra pared fue recubierta con nada menos que 4.500 conchas de vieira.

¿Dónde puedo ver el trabajo de Juan Ares? La línea de productos del diseñador tiene su sitio en: www.juanares.es; mientras que los proyectos del estudio están alojados en: www.espacioinvisible.com y también en Instagram, [@espacioinvisibleinteriorismo](https://www.instagram.com/espacioinvisibleinteriorismo)

«A inspiración tamén nace da investigación», adelantó el diseñador, que curiosamente también es el autor del nombre del mercado: «Na diáspora, e sobre todo na Habana, as comidas que os emigrantes galegos celebraban recibían o nome de galicianas. Representaba a orixe e a esencia da proposta comercial, xuntar a xente nun espazo común degustando e conversando». Ares lo extrajo de una publicación académica, pero también buceó en Cunqueiro y en un sinfín de documentos, como los antiguos se-

llos conserveros que ahora adornan las paredes de La Galiciana.

Lo cierto es que este espacio respira la firma de Juan Ares por todos sus rincones. El boirense ya se había labrado un estilo único con trabajos como el Furancho Galician Food, localizado en la madrileña plaza de los Cubos. «Dámoslle a mesma importancia a un proxecto pequeno que a un grande», indicó el autor de la rehabilitación de una vivienda marinera en el hotel A de Loló de Muxía, donde empleó por primera vez sus mesiñas nécora, los muebles que imitan al crustáceo y que fueron distinguidos en el Salón Nude de Valencia y, luego, a nivel europeo.

Entre sus últimos encargos también se halla el del diseño corporativo del local inicial de la primera marca autonómica de galletería a pie de calle, Biscuits Galicia, en la viguesa rúa Carral.

LA BUJÍA

Amor al solpor

Hay dos ciudadanos que merecen la pena capital en redes sociales. En Facebook, es aquel que inventó la foto cenital de

Eduardo Rolland

un plato de espaguetis con el lema «ñam-ñam». Sus seguidores han continuado retratando hasta el infinito estas tristes recetas de pasta, como si fuesen a ganar Master Chef por perpetrar unos macarrones con salchichas que fueron la dieta clásica de todos los universitarios en Compostela.

En Instagram, el oprobio lo merece el primero que tiró un plano de sus pies sobre la arena y el mar de fondo. Esta foto es ya un género en sí mismo. Y algún día se estudiará en las escuelas de imagen como un icono de la cultura pop.

En Vigo, sin embargo, hay un tercer clásico en redes sociales. Como diría el periodista Jorge Alonso, «Tú no eres de Vigo si...» no has publicado una puesta de sol sobre la ría. El tope de gama es poner de fondo las islas Cíes. Pero vale incluso la torre de Toralla. Y hay que acompañarlo de exclamaciones de amor a tu ciudad, entre las que destacan «¡Paraíso!» o el más anglófilo «¡Galifornia!», para aquellos más pijos que al «solpor» lo llaman «Sunset».

Constituye un auténtico fenómeno esta foto de la anochecer sobre la ría de Vigo. Porque en otras latitudes este tipo de imágenes las toman los turistas. Pero aquí, curiosamente, lo comparten los propios aborígenes. Como si los vigueses realmente no pudiéramos creernos tanta belleza yuviésemos la irrefrenable necesidad de compartirla.

Si la Unesco repasase sólo las fotos de los anocheceres en las Cíes que hemos retratado este año... nos daban el Patrimonio de la Humanidad sin presentar un solo papel. Porque esto no tiene otra explicación: es amor.