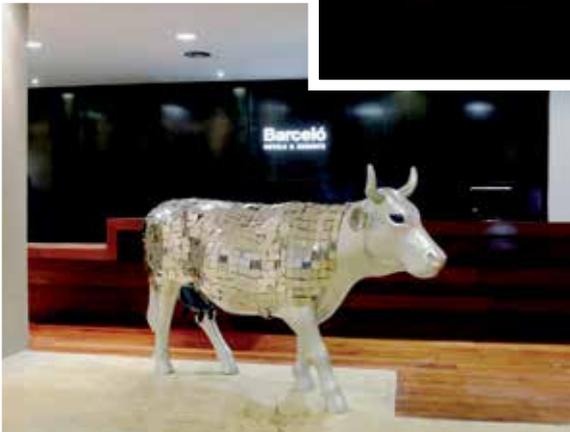


Reformas

URBANAS SORPRENDENTES



PROPUESTAS MODERNAS, PRÁCTICAS, CÓMODAS Y BIEN DISEÑADAS

Los nuevos hábitos turísticos inspiran proyectos que se alejan de convencionalismos y estéticas recargadas. Atraer a esa clientela cosmopolita que, por placer o negocios, se aloja en el centro de la ciudad, es parte de la misión de las cadenas hoteleras urbanas, que en la actualización de sus establecimientos marcan tendencia.

Hoteles de ciudad, emblemáticos, con la solera que el tiempo imprime y deja en la memoria de paisanos y turistas repetidores. Al igual que pasan los años, cambian las necesidades, y el encanto de esos establecimientos de habitaciones modernas para la época se oscurece en términos estéticos.

Recuperar su esplendor y lugar dentro de las nuevas propuestas urbanas, ha llevado a la cadena Barceló Hotels&Resorts a invertir más de 31 millones de euros en la renovación de dos de sus exponentes más relevantes: el Barceló Bilbao Nervión y el Barceló Sants de la Ciudad Condal. Dos proyec-



La reforma del Barceló Bilbao Nervión parte de un proyecto 'eco-urbano' donde los materiales naturales tienen total protagonismo, tanto en los espacios comunes como en las habitaciones

tos sorprendentes por su singularidad que sirven de ejemplo de cómo la mejora de las instalaciones puede crear espacios futuristas o 'eco-urbanos' proponiendo una agradable experiencia a sus huéspedes.

Una visita guiada por la ría de naturaleza moderna

Se puede catalogar como cabeza de lista de los hoteles más modernos de la ciudad. Tras sus puertas, 350 habitaciones renovadas –denominadas 'B-Rooms'– de categoría estándar superior, además de 28 junior suite con vistas a la ría del Nervión; todo un interior diseñado bajo un concepto que, más allá del descanso, es una mezcla de tecnología, sostenibilidad y naturaleza. Así lo explicaba su director, José Antonio Rodríguez, a pocos días de su reapertura: “renacemos con vocación de ser un hotel 'eco-urbano', que tanto visitantes como bilbaínos identifiquen con conceptos como la naturaleza, la sostenibilidad, el arte y la gastronomía”.

El pasado mayo, el nuevo Barceló Bilbao Nervión reabrió sus puertas tras una transformación de cerca de 10 millones de euros llevada a cabo en seis meses y que ha implicado la instalación de 5.600 m² de suelo entre todas las plantas. La obra ha permitido crear un nuevo estilo de hotel del siglo XXI, cuidando no sólo mobiliario y equipamiento –se han necesitado 668 colchones para equipar las habitaciones, con 1.336 sábanas y 1.200 sillas entre salones, habitaciones y restaurante–, sino todos los elementos de climatización para garantizar la eficiencia energética, mínimos consumos de agua y electricidad, la medición de la huella de carbono o los detectores de humo de última generación.

El proyecto de interiorismo, obra de Carles Grauches bajo la dirección creativa de Antonia Gómez, ha intervenido en las plantas nobles y el modelo de habitación, con un cambio sustancial de imagen y de oferta “acorde con el nivel de propuesta cultural y ocio de la ciudad”, señala Grauches. Una de las actuaciones fundamentales ha consistido en la reforma



de planta baja, de 1.015 m². El trabajo principal se ha realizado partiendo de la idea de un espacio continuo sin fragmentación de todas las zonas: desde la entrada del hotel hasta el área de restauración, cruzando leves filtros en cada área, vestíbulo, galería de arte, recepción, lobby, área de bar, zona de vinos y restaurante.

El leitmotiv de todas las decisiones formales y decorativas ha sido el Nervión y la naturaleza. Un trazo con acero pintado sobre un muro con la silueta de la ría acompaña al cliente en el acceso. El recuerdo de una ciudad investida de dinamismo



La zona gastronómica del hotel incluye el comedor restaurante y una cava refrigerada de vinos con mesas y taburetes altos para tapear



Zona gastro para degustar: catas y tapas

Las líneas claras y los materiales naturales mantienen la coherencia del conjunto en el nuevo concepto integrado de gastronomía del Barceló Bilbao Nervión, que incluye una barra de cafetería en el vestíbulo, una original cava refrigerada de vinos con un espacio de mesas altas corridas para tapear y el amplio restaurante Ibaizabal. La esencia de este último espacio combina la tradición de la mejor cocina vasca con toques de modernidad. Las creaciones de su chef desde hace cinco años, Óscar Gaspar, reflejan la influencia de su paso por otros grandes restaurantes como el Txakoli y el Aitkeri, con una clara fidelidad a los productos de la tierra. Entre los platos estrella más apreciados están el 'turrón de foie con pan con tomate'; la 'paleta de cordero asada a baja temperatura en su jugo'; la 'carrillera asada al vino tinto con puré de boniato' o la 'ensalada de bacalao con vinagreta de pimiento amarillo' (en la imagen superior), entre otros. Cuenta con oferta de menú del día, con opción de menú saludable.



cultural se hace presente en la sala de exposiciones 'Digitalniabox', dedicada al videoarte de contenido ecológico.

En el vestíbulo se contraponen la tradición y la modernidad con un gran mural con dados de madera coloreados que representan el bosque de Oma, frente al cual flotan muebles y esculturas de diseño contemporáneo, realizados en madera y acero. Los distintos filtros e hitos van enmarcando el tránsito serpenteante del cliente y ayudan a ir descubriendo los espacios, hasta llegar al restaurante, donde el empleo de madera en suelos, muebles y revestimientos recuerdan a la verde extensión de árboles; mientras que la luminaria parece recrear la lluvia.

Habitaciones cálidas con detalles tecnológicos

La reforma en la planta primera ha consistido en una actualización básica de los salones, equipos, suelos e iluminación. Además de una cuidada selección de colchones y almohadas, las habitaciones guardan detalles que los huéspedes agradecerán como el mobiliario de diseño, el reloj despertador con conexión para Ipod y MP3, Internet de alta velocidad, hervidor de agua para infusiones o la plancha y tabla de planchar. En el suelo, un laminado vinílico de alta resistencia, proporciona calidez y amortigua el ruido.

La zona de baño retoma una de las invariantes prototípicas del modelo que usa la cadena en hoteles urbanos: un espacio semiabierto que incrementa la sensación del área disponible. Los pequeños detalles decorativos insisten de nuevo en los valores que el hotel quiere significar como valores de la contemporaneidad: transparencia, comodidad y sostenibilidad.

BARCELÓ BILBAO NERVIÓN ****

Localización

Paseo Campo de Volantín, 11
48007 Bilbao

Diseño de interiores

Carles Grauches

Directora creativa

Antonia Gómez

Arquitecto Barceló H&R

JM Blanco

Habitaciones

44 individual deluxe
266 superior
2 familiar deluxe
10 habitaciones adaptadas
28 junior suite vista ría Bilbao

Proveedores reforma

Mobiliario

Alki; Calcher España; Vitra (Global); Sancal (Global); Inclass (Global); & Tradition; Akaba (Global) y Pylsa (Pedro y López)

Textiles

Gassa V (Inside Projects); Global y Sintetik Carpets (Bimade)

Iluminación

& Tradition; Lighyears; Secto Design y Tunto (Smon Barcelona); Deltalight (Socias y Rossello); Secom Iluminación y Olympic (Acelec)

Otros

Mural artístico lobby: Indica; cortina cadenas metálicas restaurante: Kriskadecor; totem entrada hotel: Global; equipamiento y varios cafetería: Pylsa; Minibar y caja fuerte: Omnitec (Teleuni/Ones Balear); secadores pelo: Valera (Teleuni/Ones Balear)

Reapertura

Mayo 2013



**FABRICANTE INTEGRAL
DE TERRAZAS**
Mobiliario, parasoles, cojines

**GRUPO EZPELETA
SINCE 1935**

info@ezpeleta.com
tel. +34 888 283 822

www.ezpeleta.com

