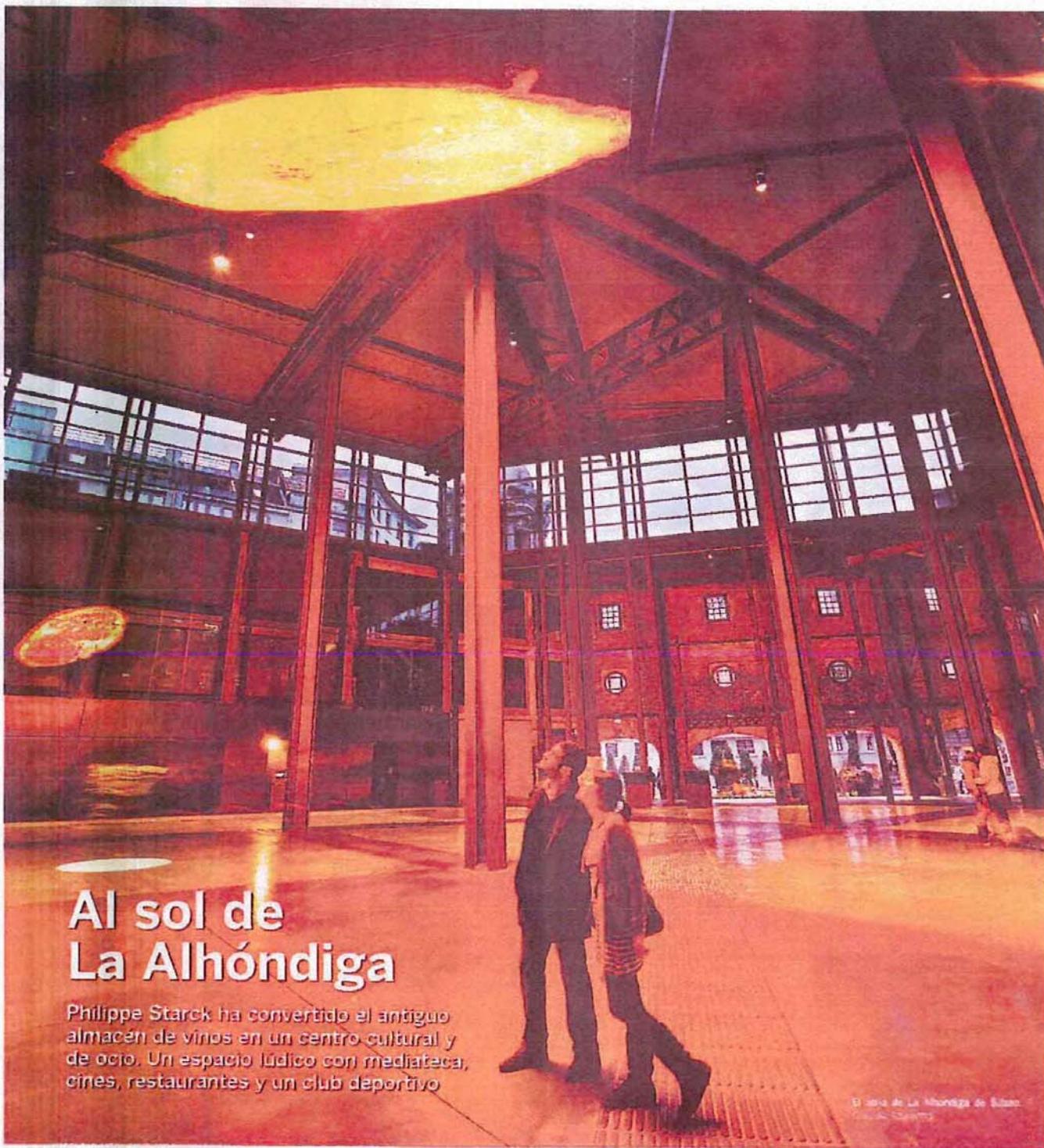


El Viajero Bilbao

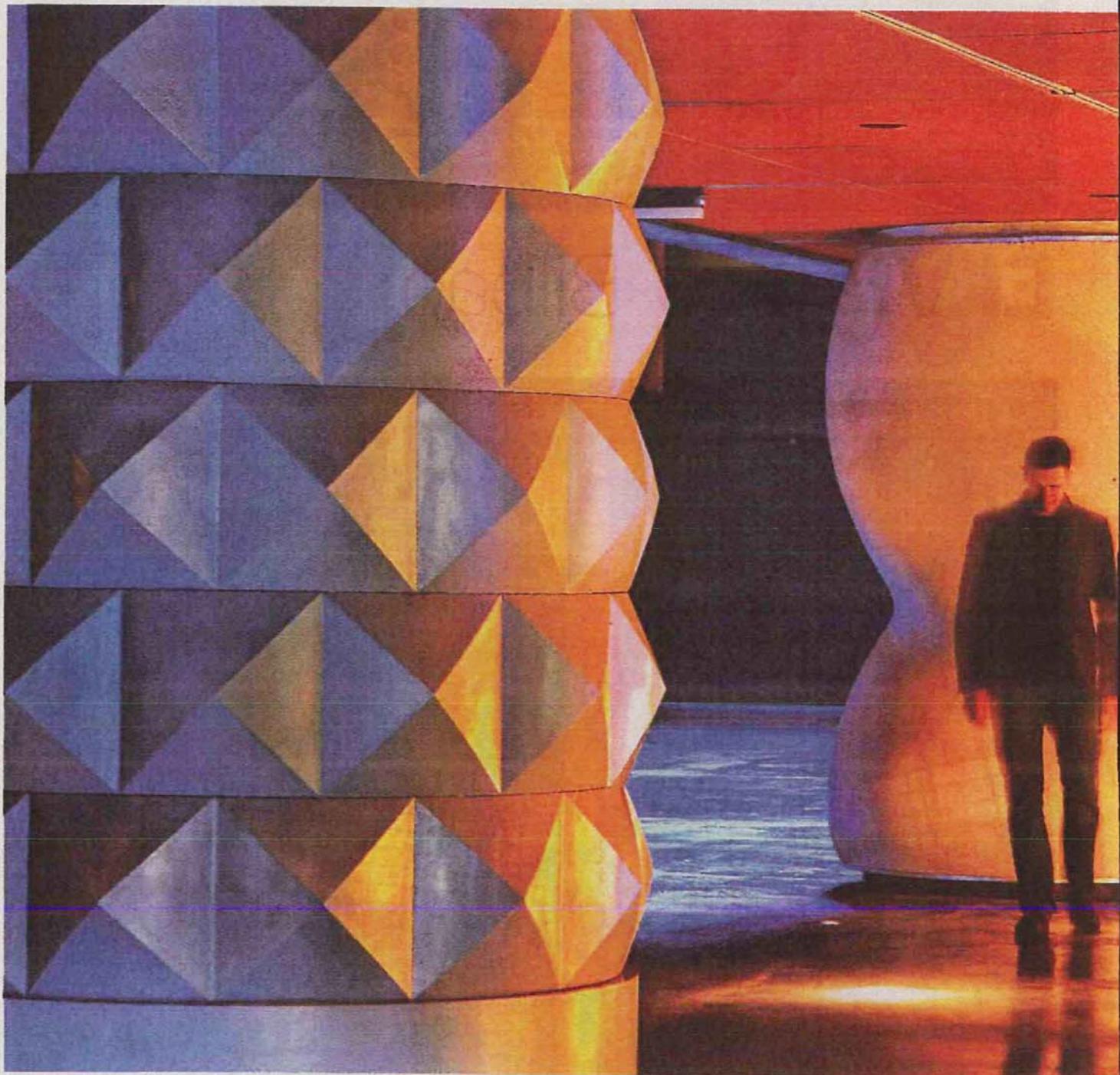
EL PAÍS 26.02.11
Número 644



Al sol de La Alhóndiga

Philippe Starck ha convertido el antiguo almacén de vinos en un centro cultural y de ocio. Un espacio lúdico con mediateca, cines, restaurantes y un club deportivo

El sol de La Alhóndiga de Bilbao
Philippe Starck



Un escenario para jugar

El toque de Philippe Starck convierte la alhóndiga en una sorpresa

Patricia Gosálvez

El antiguo almacén de vinos tiene dentro un sol enorme. En su superficie se suceden en bucle tormentas de fuego. De pronto, uno mira hacia arriba y ve a una señora que cruza nadando a crol el aire. Hay también 43 columnas, todas distintas, que sujetan tres edificios que viven, como muñecas rusas, dentro de otro. Y eso, solo en el lobby.

La Alhóndiga de Bilbao ha renacido convertida en otra cosa. El ex-

terior del almacén de vinos, aceite y licores, proyectado por Ricardo Bastida en 1909, no anuncia lo que hay dentro. Por fuera, la fachada ecléctica, de fortaleza industrial, conserva sus torreones, cúpulas, paños de ladrillo y forjados de hierro. Por dentro, se ha vaciado entero y se han entregado sus 40.000 metros cuadrados a Philippe Starck, eterno niño terrible del diseño. El resultado es un espacio teatral, un escenario juguetón que invita a que ocurran cosas. "El Guggenheim está hecho para ver, La

Alhóndiga para hacer", explica el diseñador por correo electrónico. "En uno eres un espectador, en otro un actor". Esta es la representación en tres actos de cómo el antiguo almacén se convirtió en una plaza del siglo XXI.

01 Planteamiento

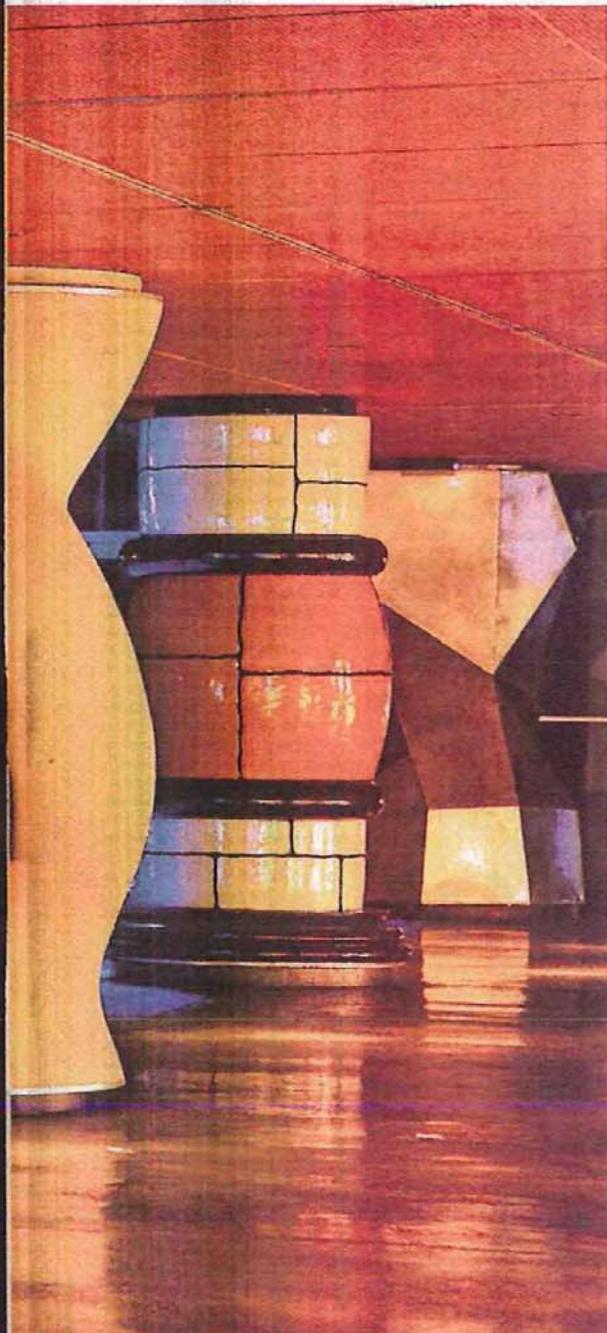
De pellejos a milagros Philippe Starck recibió a la delegación bilbaína sin mucho ánimo. "Dos horas y media después, le habíamos convencido", dice Ma-

rian Egaña, consejera delegada de La Alhóndiga (plaza de Arriquiribar, 4; www.alhondigabilbao.com). Lo que sedujo al diseñador francés fue un proyecto que pretendía convertir el viejo almacén de vinos en un centro municipal de ocio, deporte y cultura. El lema era muy simple: "Mens sana in corpore sano". "Creo que vio nuestras ganas, y que teníamos un programa funcional clarísimo", explica Egaña. "También creo que le gustó que fuese una obra municipal: este era un pro-

yecto para el público, no para mayor gloria de nadie".

"Este no es mi proyecto, es nuestro proyecto", asiente Starck desde París. "Es una obra dedicada a la vida, a la gente, y esa es su belleza. Es una herramienta para aprender, reunirse, trabajar, crear, amar y construir futuro". Lo que le gustó del edificio ("aunque nada me inspira", admite) es que estaba en el centro y que era "lo suficientemente fuerte como para existir y lo suficientemente abierto y flexible como para aceptar una nueva visión". Es decir, que sobrevivió a 35 años de abandono y que estaba dispuesto a cambiar.

"Esto era un muerto". Casi todo el mundo en Bilbao piensa lo mismo. La antigua alhóndiga construida en 1909 para reunir a todos los bodegueros en un mismo sitio y facilitar la recogida de impuestos cerró en 1975. Llegó a alojar hasta



43 columnas

"Arno todas las columnas porque son como un viaje en el tiempo, la cultura y la geografía. Pedirme que elija una es como preguntarme si prefiero China, África o Grecia". A bocajarro, Philippe Starck no confiesa cuál es su columna favorita de las 43 que adornan la planta baja de La Alhóndiga. Sin embargo, los encargados del edificio admiten que tiene especial apego a una de ladrillo que se reuerce sinuosa: fue la más complicada de hacer y sirve como metáfora para la dificultad de transformar este viejo almacén de vinos en un espacio del siglo XXI.

Al principio había 800 botecos, se quedaron en 43 porque eran los soportes que necesitaba la obra. Que nadie busque significados ocultos al número, las columnas son estructurales, sostienen los tres edificios que se han construido en el interior de la nave. En vez de dejarlas desnudas, Starck encargó al escenógrafo italiano Lorenzo Baraldi un cinematográfico recorrido por la historia de la arquitectura. No hay dos columnas iguales. Fueron esculpidas por 120 artesanos con nueve materiales distintos. Unas están talladas en madera,

otras forjadas en bronce. La más ligera pesa 700 kilos, la más pesada, de mármol de Carrara con incrustaciones en mármol negro, alcanza los 8.000 kilos.

En sus formas hay referencias a culturas clásicas —capiteles corintios, líneas inspiradas en Palladio— y exóticas, como una de madera lacada en la que se envoca un dragón chino de colores. Las hay sencillas, con burdas formas rusp-



Una de las columnas en la planta baja de La Alhóndiga. / G. A.

tres en piedra de Lece, y sofisticadas con complejas filigranas art déco en metal. Rotundas construcciones de ladrillo visto con aires medievales e imaginativas abstracciones de acero que representan el arte moderno. Tienen incluso una película: el documental *43 columnas a escena en Bilbao*, que se vende en la tienda de La Alhóndiga.

Tras las columnas se esconde, se enamora, se besa... Tras las columnas se espía, se mata, nace una cita", reflexiona Starck en el filme.

La Alhóndiga acaba de inaugurar una visita guiada gratuita (a las 19.00 los martes en castellano y los jueves en euskera) para conocer sus 43 secretos. / P. G.

mento canutillo. Starck quería crear distintas atmósferas en algunas salas con una pared que no lo fuese del todo. Así que se le ocurrió poner esos canutillos engarzados que se usan como cortinas en las puertas de los pueblos mediterráneos ("tiene una casa en Formentera... igual los conoce de eso", se aventura la consejera delegada de La Alhóndiga). Comprar decenas de kilos de canutillos no es caro, pero tampoco tarea fácil. La propia Egaña tuvo que investigar hasta encontrar un fabricante de Alicante dispuesto a aceptar el pedido. "Son detalles de genio", dice Egaña. Lo cierto es que las cortinas consiguen un efecto de semitransparencia que es al mismo tiempo acogedor y liviano. Una suerte de celosía, entre la tradición y la modernidad, que como el propio edificio reinventa un objeto dándole un sentido nuevo.

02 Nudo

¿Para qué sirve La Alhóndiga? Para celebrar su inauguración hace siete meses La Alhóndiga publicó un cómic en el que nueve dibujantes elucubran sobre *El secreto de La Alhóndiga*. La última historieta, del bilbaíno Javier de Isusi, es la más realista, y eso que incluye un superhéroe llamado Superchimbo y el fantasma cabreado de Jorge Oteiza. Se titula *Sinfonía para un edificio* y recorre el uso que hacen del mismo ocho personajes: Amala, una violonchelista que busca un DVD de Mozart en la mediateca; Luka, que nada en la piscina; Diego, que muestra sus fotos en la sala de exposiciones; Inaki, que toma café, o Arantza, que está gordita y se ha apuntado al gimnasio. El cómic, en el que hay varias tramas de amor, un misterio sobrenatural y un juego de dobles identidades es el sueño que tiene Philippe Starck para su edificio: "Que pasen cosas".

Un día cualquiera entre semana, en el Atrio de las Culturas hay empleados con chaleco naranja porque se está entrenando al personal para hacer las nuevas visitas guiadas por las columnas.

En el gimnasio, decenas de cintas de correr, bicicletas estilizadas último modelo, clases de Cardio box, GAP, Power tone, PEB, Bosu o Capoeira en amplias salas con paredes de cristal. No parece un centro deportivo público, las instalaciones son para presumir.

En la piscina cubierta, que se encuentra en la última planta del polideportivo, rodeada de un inmenso solárium, en verano se llena de hamacas, también hay una extenuante lista de actividades: todas empiezan por *agua* y acaban en *aerobic, box, fitness, mix o pilates*.

Para quienes prefieran ejercitar la *mens* sobre el *corpo*, la mediateca contiene 5.000 fondos. Parece más una librería de diseño que una biblioteca pública. Hay rincones con sillones, estanterías con ruedas y los libros están ordenados por áreas temáticas en vez de por signatura, un sistema más cercano a un público acostumbrado a las tiendas de libros. Unas líneas de colores sobre el suelo llevan de un área temática a otra (hay un MediaLab de nuevas tecnologías y una Txikilandia, con libros infantiles). Tienen DVD, videojuegos, cómics, CD y un par de televisiones con cable para que los inmigran-

Pasa a la página siguiente



43 columnas de diferente diseño sostienen la estructura de La Alhóndiga. / G. Azumendi

160 bodegas (en la alhóndiga nueva quedan solo ocho). Era un jolgorio de barricas y pellejos, un almacén con un fuerte olor a vino y una actividad ruidosa. Luego cerró, convirtiéndose en un fantasma. Durante décadas se rumorearon proyectos que quedaron en nada (Oteiza hizo uno, fue ofrecida a Gehry para alojar el Guggenheim, se pensó en tirarla abajo...).

Finalmente, en 2002, se aceptó un plan de viabilidad. Con un presupuesto de 80 millones de euros, a pesar de la crisis, el Ayuntamiento dio luz verde a la creación de un espacio polivalente que alojase mediateca, polideportivo, sala de exposiciones, cines y restaurantes. Philippe Starck fue uno de los tres interioristas barajados desde el principio.

La obra no sería sencilla, el edificio fue declarado monumento en 1989, por lo que había que respetar la fachada y la primera crujía, la planta debía verse y ningún añadido podría sobrepasar la altura de los torreones. "El proyecto no dejaba lugar para lucimientos en fachada, por ello un interiorista era lo mejor", explica Egaña. Starck no es arquitecto, pero colabora con un estudio que firmó por él.

La idea del francés fue convertir el almacén de pellejos en una "Corte de los Milagros". Una suerte de plaza medieval donde bulle la vida. Para ello, dejó diáfana la planta baja y sobre 43 escenográficas columnas construyó tres edificios de ladrillo (uno es la mediateca, otro el gimnasio y otro está aún vacío buscando inquilino).

El atrio, llamado "De las culturas", por las 43 columnas de dis-

tintos estilos que lo decoran, es un espacio de 6.000 metros cuadrados bañado con una luz tenue. Del techo cuelga una pantalla más grande que un miniplano (42 metros cuadrados) en la que se proyecta en bucle la imagen del Sol. El astro se refleja en los grandes ventanales tras los que la gente estira, trabaja, hace pesas o cocina.

Quizás el momento más emocionante del edificio es un pasillo con un techo altísimo de cristal. El vidrio es también el suelo de la piscina de la azotea, por lo que los nadadores parecen flotar en el aire. Es el rincón favorito de Starck: "Las sombras de los nadadores crean una obra de arte animada, hecha a partir de la belleza de la vida".

"Estoy orgulloso de haber sido fiel a la idea de la elegancia de la Economía, con E mayúscula",

dice el diseñador. "En La Alhóndiga no hay arquitectura, nada de decoración, nada superfluo, solo la espina dorsal, el hueso, la raíz cuadrada de nuestros sueños".

"Le pedimos sobriedad", dice Egaña, "porque ni queríamos ni podíamos pagar un edificio glamuroso". El diseñador se contuvo, La Alhóndiga tiene un empaque sobrio, pero está llena de lo que sus empleados han bautizado carifosamente como "starckadas". Por ejemplo: en el auditorio, bastante al uso, el escenario tiene un marco como de cuadro y aunque todos los asientos son grises, hay dos butacas en el centro del patio de color amarillo (la gente ya las pide para sentirse especial).

El edificio está lleno de estos detalles divertidos, que además de ingeniosos son económicos. Es el toque pop. Como el mo-

Viene de la página anterior

tes vean sus programas patrios. Es tan molona que hasta hay ordenadores Mac para los usuarios.

"Nos preguntamos, '¿qué hace falta en el distrito?', y lo solucionamos", explica la consejera delegada de La Alhóndiga. Biblioteca, polideportivo, un auditorio de tamaño medio... Mientras el Guggenheim es un templo para los turistas, La Alhóndiga sirve al ciudadano de Bilbao.

En el mix de lo que ofrece hay también una sala de exposiciones con vocación generalista (que acaba de inaugurar *TransFormaciones: ciudad, espacios y tiempos* tras su paso por el Círculo de Bellas Artes de Madrid). Talleres de cómic, conciertos de *hip hop*, ciclos de cine (en marcha uno de John Ford)...

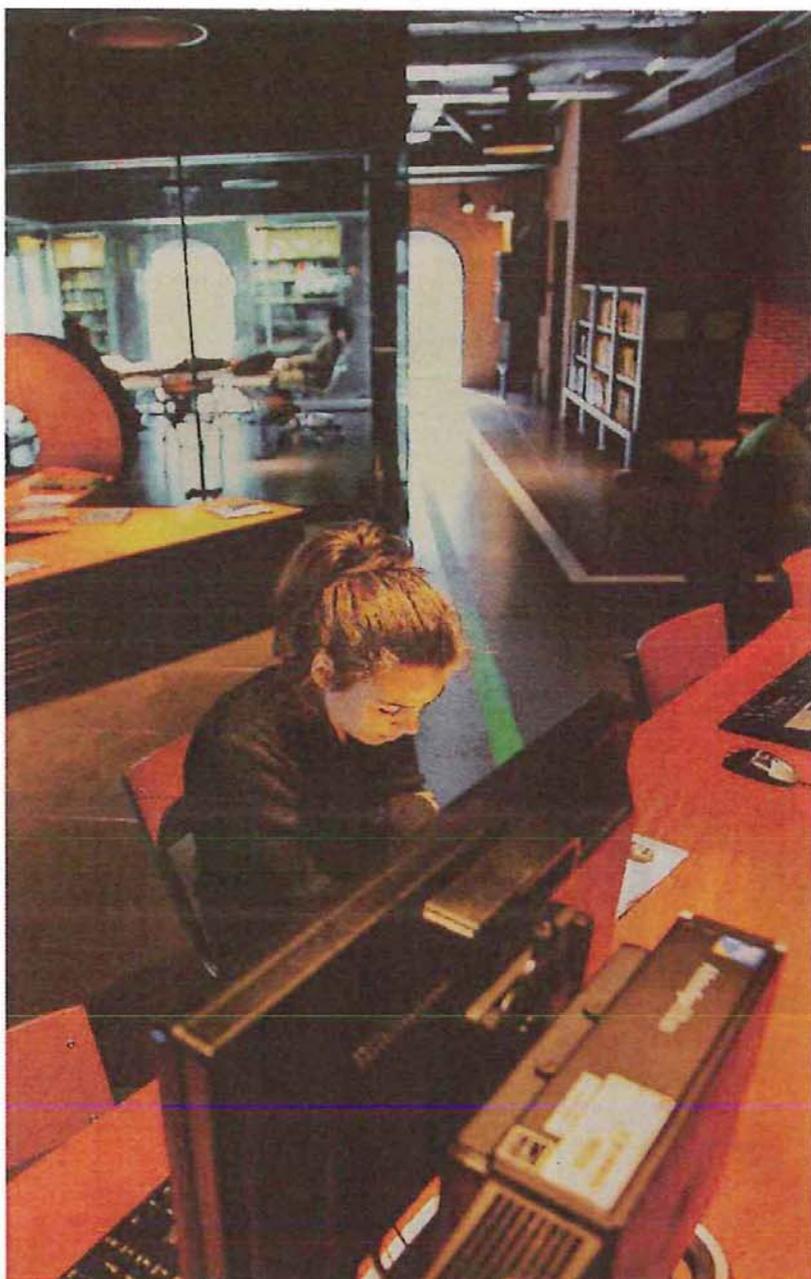
En sus primeros siete meses han pasado por La Alhóndiga dos millones de personas (la mitad han hecho algún uso de sus servicios). Tiene un presupuesto anual de 11 millones de euros, y espera poder autofinanciarse en un 40%. Los beneficios los obtiene del alquiler de espacios a tres operadores que gestionan los cines Golem (de versión original, con un fuerte acento en el cine local y europeo), la tienda Shoppa (con objetos de diseño, ropa alternativa y aire a tienda de museo de arte contemporáneo) y los tres restaurantes. "Cada uno tiene su público y su concepto", dice el chef Ricardo Pérez, encargado de los tres servicios de restauración del complejo. En el Hola bar, hay pinchos y ambiente de cafetería elegante; en La Florinda, "más joven y dinámico", cocina del mundo, ensaladas y aire de *bistró* berlinés. La estrella de la casa es el gastronómico Yandiola (el menú largo, 66 euros): "Los platos se basan en la cocina vizcaína pasada por el concepto *slow food*", dice Pérez, que cuida con mimo los productos locales. Su *aspic* de tomate, sardinas y queso de oveja corrazaña de cara negra resumen bien su filosofía: "Un artesano local ahúma el pescado del día y el queso, que estuvo a punto de desaparecer, fue recuperado por un pastor de Sodupa al que se lo compramos". Los emblemas de la casa, los que la gente pide "a piñón fijo" son el *steak tartar* cortado a cuchillo y la merluza frita con *begi aundi* (calamar, literalmente ojos grandes).

En cuanto abre el cielo y sale el sol lo que se llena es la terraza. Ubicada entre los torreones del edificio, ya se ha convertido en uno de los lugares de moda para tomar un coctel (10 euros). Abajo, el barrio de Indautxu se va acomodando al nuevo carácter de su centenario vecino.

03 Desenlace

Un barrio dulce y burgués
"No me importan las ciudades, me importa la gente que vive en ellas, y adoro a los bilbaínos porque son fuertes, rigurosos, honestos y sentimentales", explica Philippe Starck. En el barrio de Indautxu donde se encuentra La Alhóndiga, los bilbaínos son además burgueses y consumistas. Es lo que se llama "un barrio bien". Típico ensanche de finales del XIX convertido en eje comercial y céntrica zona residencial de las clases medias acomodadas.

"Los bares de alrededor aplauden con las orejas", explican en La Alhóndiga: en una cafetería ya



La Mediateka (arriba) y la terraza Yandiola en el reformado centro cultural y de ocio La Alhóndiga. / Gonzalo Azumendi

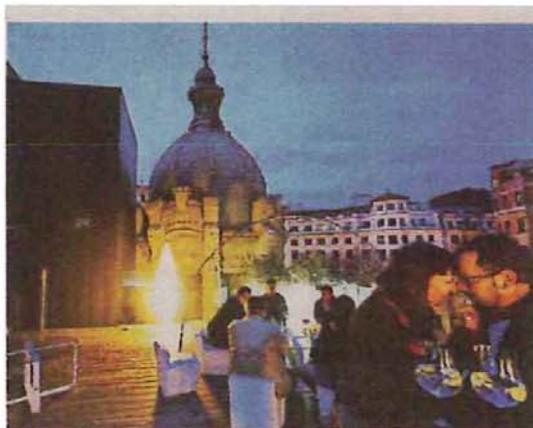
Guía

Información

» La Alhóndiga (www.alhondiga-bilbao.com). Plaza de Arriquiribar, 4. Bilbao. Restaurantes, una tienda y los cines Golem se suman a la Mediateka (4.000 metros cuadrados; de 10.00 a 22.00; sábados y domingos, de 11.00 a 21.00; entrada gratuita) y el Centro de Actividades Fisicas (de 7.00 a 23.00; sábados y domingos, de 8.30 a 23.00).
» Oficina de Turismo de Bilbao (www.bilbao.net; 944 79 57 60).

serven el pastel Alhóndiga y, en otra, con más arte, las albóndigas-alhóndigas. El barrio parece aceptando bien al nuevo vecino apuntándose en masa al gimnasio y la mediateca.

En las calles peatonales y gran-



des avenidas de Indautxu se concentran todas las grandes marcas de ropa y las pequeñas *boutiques* de moda. En las calles Iparraguirre, Ercilla, Rodríguez Arias o Méxmo Aguirre el *shopping* proporciona todo el cardio que uno puede

necesitar. En Echegoyen (Alameda de Recalde, 46), María y Marian son las únicas que venden prendas de Prada, Marni o Paul Smith con gusto exquisito y como si la crisis no fuese con ellas. En la diminuta Divina Martina (Alameda de

Urquijo, 59), Iratxe ofrece golosinas de estilismo *pin up*, tocados pop, bolsos *vintage* y zapatos de los que no vas a encontrar a otra con ellos puestos. Para compras con más *mens* que *corpore*, un clásico: la librería Cámara (Euskalduna, 6), donde se vende la prensa internacional y un importante catálogo de libros de arquitectura y cine. Los dependientes no conocen la palabra no; si no hay algo, te lo encuentran. Y de casi todo lo que tienen hablan con pasión. "¿Sabes que lo que te llevas es una joya, no?", sonrío el dependiente antes de cobrar *El maestro Juan Martínez que estaba allí*, de Chaves Nogales, y recomendar otras parecidas.

Pero esto es Bilbao, y hay que escuchar al estómago. La calle de pinchos por excelencia es Maestro García Rivero, que en sus pocos metros ofrece una ristra de tabernas. La gente se agolpa en sus entradas tomando vinos. Las hay desenfadadas y coloristas como El Huevo Frío, y más clásicas vascas como Zamakola ko Errota. Para picar sentado en terraza (con farolas calefactoras incluidas), la peatonal calle de la Diputación (apenas un pasaje) tiene dos: La Viña del Ensanche y El Globo. Desde la terraza se contempla el contraste entre el monumental edificio de mármol de la Diputación Foral y el ligero cubo de cristal lleno de libros que aloja su biblioteca. El *must* del barrio es tomar el *vermú* en el Estoril (plaza de Emilio Campuzano, 3). Los amables camareros de toda la vida lo sirven con simpatía, pero no sueltan prenda si se les pregunta qué lleva el *mejunje* colorado que añaden al *Martini*: "Se siente, es secreto de la casa".

Si hay algo que llama la atención de esta zona agradable para pasear, que a pesar de ser tan céntrica conserva vida de barrio (ultramarinos, niños a la salida del colegio, abuelos en los bancos de las plazas) es la cantidad de dulces que se encuentran en sus escaparates. En Silmal (Rodríguez Arias, 15), la misma familia lleva cuarenta años sirviendo trufas envueltas en celofán bajo su lámpara de araña. Las tienen de 14 sabores distintos, de yogur a piña colada, de rosa a violeta, a 48 euros el kilo (entran 60). La más famosa es la original de nata, ligerísima bajo su crujiente chocolate. En la chocolatería Mendarso son artesanos desde 1850, y en su sucursal de Licenciado Poza, 16, venden tabletas envueltas en papel que parece antiguo, lenguas de gato y hasta 30 tipos de bombones. Entre los clásicos también se encuentra Arrese, fundada en 1852 (con tiendas en Gran Vía y en Rodríguez Arias), donde además de trufas artesanas hay deliciosas pastas y tartas. En Don Manuel, recientemente renovada en Alameda Urquijo, 39, no queda una mesa libre a las cinco de la tarde. En el minimalista espacio blanquino negro la gente merienda dulces de toda la vida como el bollo de mantequilla y el pastel de arroz. Entre las nuevas incorporaciones están Chocolates Belga (Rodríguez Arias, 8), que lleva un año ofreciendo 50 variedades de bombones, desde el mazapán de pistacho al praliné de mandarina, y Alma de Cacao (Rodríguez Arias, 15), que pone especial acento en un empaquetado *fashion* de sus chocolates de cardamomo, rocas de leche o *chupa-chups* de cacao. La decoración ultramoderna parece casi de laboratorio: chocolate por prescripción médica.