

Revista 7

MORADA

Mayo 2026



SALTOKI HOME

MORADA

Revista 7 | Mayo 2026

EDITA

Saltoki Home

COORDINACIÓN

Garibaldi Comunicación
Berola Consulting

ARTE

José Miguel Etayo

TEXTOS

Celia Carrera
Fermin Alvira
Enrique Morte

FOTOGRAFÍA

Pablo García Esparza





A menudo subestimamos nuestros orígenes frente a lo ajeno. Tendemos a creer que otras culturas y lugares son mejores simplemente por ser diferentes. Solo tras un largo camino recorrido somos capaces de reflexionar y experimentar lo propio con una mirada fresca y renovada.

De alguna manera, esto es lo que nos ha sucedido en este número. Hemos dejado a un lado los viajes exóticos y las obras lejanas para dirigir una mirada íntima hacia nuestros orígenes. Francisco Redón compartía esta filosofía: un arquitecto excepcional que decidió ejercer la profesión en su ciudad, Pamplona.

Nos damos el lujo de recorrer la costa vascofrancesa y disfrutar de su arquitectura y de sus paisajes únicos, acompañados por la visión de dos gigantes de la escultura: Jorge Oteiza y Eduardo Chillida. Un territorio cautivador que, en su día, fue punto de encuentro para artistas y personalidades de todo el mundo.

El clima y la historia de esta tierra forjan un carácter de raíces fuertes que no pierde de vista el futuro. Lo comprobamos en proyectos como Ondarreta, donde Nora y Nadia Arratibel nos abren las puertas de su taller de mobiliario para explicar la reconversión de su empresa en torno al diseño. Y también junto a Iñaki e Izaskun, quienes continúan el legado del asador familiar aportando una perspectiva renovada a Bodega Katxiña.

Añadimos una nota de color gracias a Pinturas Jotun y Natalia Zubizarreta, quienes impartieron una formación a profesionales de la arquitectura y el interiorismo en nuestras instalaciones. Para terminar, visitamos el Hotel Luze Boutique San Sebastián, un edificio emblemático en Igeldo que el interiorista Iñaki Biurrun ha utilizado como lienzo para recuperar el encanto de los años 20.

En definitiva, este número es una invitación a redescubrir lo cercano y confirmar que la buena arquitectura, el arte y el diseño no siempre requieren cruzar fronteras, sino saber mirar a nuestro alrededor. Esperamos que disfruten de estas páginas tanto como nosotros hemos disfrutado este regreso al hogar.

Óscar Zanduetza
Director de Saltoki Home



CONTE -NIDO

08

Fernando Redón Huici
La ciudad elegida

20

Oteiza y Chillida
Genios y rivales

30

Orillas del Bidasoa
Un viaje por la costa vascofrancesa

42

Ondarreta
Reconversión a través del diseño

53

Jotun y Natalia Zubizarreta
Color, psicología e innovación

69

Memoria y fuego
El sueño de la familia Zendoia

80

Hotel Luze
El renacimiento de glamour donostiarra

90

Mundo Saltoki Home
Noticias breves

FERNANDO REDÓN

La ciudad elegida



Fotografía Pablo García Esparza

En el seno de una familia de ilustres arquitectos e ingenieros de caminos, donde la obtención de un título superior era un mandato casi ineludible, es posible que Fernando Redón Huici no pudiera elegir con total libertad su profesión. Su verdadera pasión, confesada por él mismo, latía en los pinceles, las acuarelas, el dibujo y la música. Sin embargo, si bien la arquitectura fue un camino tomado por amor y lealtad a su entorno, hubo algo sobre lo que Redón ejerció una libertad absoluta y radical: el lugar donde desarrollarla. A diferencia de otros grandes nombres de su generación que buscaron la gloria en grandes ciudades, él apostó por su origen. Al hacerlo, Redón dotó a Pamplona y a su comarca de una personalidad palpable, creando una conexión única entre su obra y la ciudad.

COMIENZOS Y DECISIONES

Tras formarse entre Barcelona y Madrid en los difíciles años de la posguerra, Redón regresó en 1957 a una Pamplona que él mismo describía, sin tapujos, como la "apoteosis de la cutrez", una ciudad gris, conservadora y aislada. Venía con la mirada educada por su maestro de dibujo, Carlos López Redondo, de quien aprendió a entender la luz y la sombra, y con el bagaje incalculable de haber colaborado en Madrid con el maestro pionero Richard Neutra.

Es en ese momento en el que toma la decisión que le diferenciaría de otros arquitectos navarros ilustres de su tiempo, como Rafael Moneo o Francisco Javier Sáenz de Oiza. Mientras estos construyeron sus exitosas carreras instalándose en Madrid, Redón decidió apostar por su tierra. Sin embargo, esta decisión no restó impacto a su obra; de hecho, fue el propio Rafael Moneo quien supo resumir el papel fundamental de su colega al señalar que, a su regreso a Pamplona, Redón ofreció *"todo el potencial de una agenda moderna claramente establecida a una sociedad en la que comenzaban a sentirse los primeros cambios de una incipiente industrialización"*.

Esa agenda se materializó rápidamente en sus primeras obras, hitos fundacionales que rompieron con el academicismo imperante. La primera Casa Huarte en Pamplona (1959), por ejemplo, no fue una simple construcción; fue un manifiesto. En ella Redón demostró que otra forma de habitar, luminosa, abierta al paisaje y confortable, era posible.





LA ALIANZA CON JAVIER GUIBERT

La primera mitad de la década de los sesenta marcó una de las etapas más efervescentes de su carrera, gracias a la formación de un brillante tándem con el arquitecto Javier Guibert. Durante apenas ocho años, esta dupla regaló a Navarra algunas de sus piezas más icónicas.

Juntos reformularon el concepto de vivienda urbana, dotando a Pamplona algunos de los edificios más reconocibles de su dibujo urbano como el edificio de Las Hiedras (1961), las Torres de Huarte (1963) y la emblemática Torre de Erroz (1964).

Pero si hay una obra que define la capacidad de Redón para dialogar con la naturaleza en esta época, es el Club de Golf de la Ulzama (1964). Este edificio constituye un ejemplo magistral de mimetismo orgánico; una estructura que parece nacer del propio paisaje boscoso, adaptándose a la topografía y a la lluvia con una sensibilidad insuperable.





CONSAGRACIÓN INDIVIDUAL

A partir de 1966, de nuevo en solitario, el discurso de Redón se vuelve más complejo y expresivo. Destaca en esta época la Casa Huarte II en el Mar Menor (1969), de gran complejidad volumétrica, y el rotundo Edificio de Control de la Fábrica de Cementos Portland en Olazagutía (1971).

Mención aparte merece la Clínica Ubarmin (1968-1974). Redón concibió este hospital huyendo de la frialdad aséptica habitual de la arquitectura sanitaria, apostando por una escala humana, donde el contacto visual con la naturaleza jugaba un papel terapéutico. Sin embargo, la complejidad tecnológica y el inmenso esfuerzo que requirió este proyecto pasaron factura.

El desgaste provocado por estas grandes obras, sumado a la crisis económica y política de los años setenta, empujó a Redón a dar un paso a un lado. Se desvinculó progresivamente de la arquitectura a gran escala para refugiarse en otras disciplinas. Se dedicó con pasión al interiorismo —creando locales comerciales en Pamplona que fueron calificados como "los mejores de España"—, al diseño industrial de luminarias y mobiliario, a la fotografía y a una intensa labor de divulgación y edición cultural sobre el patrimonio navarro.





SEVILLA '92: EL REGRESO AL ORIGEN

Habría que esperar hasta los años noventa para ver un último gran homenaje arquitectónico de Redón a su tierra. En 1992, asumió el arriesgado compromiso de diseñar el Pabellón de Navarra para la Exposición Universal de Sevilla. En medio de un recinto ferial plagado de tours de force tecnológicos y vanidades de "arquitectos estrella", Redón propuso una representación metafórica de la cultura popular navarra, sus bosques y la forma arquetípica de sus casas tradicionales. Un broche perfecto cargado de simbolismo a una carrera formidable.

UNA MODERNIDAD ORGÁNICA

Si algo define el estilo de Fernando Redón, es su capacidad para lograr una síntesis brillante que pocos arquitectos han alcanzado. Tomó la limpieza visual, la eficiencia y la sinceridad constructiva del racionalismo europeo (el acero, el hormigón, la línea recta) y lo fundió con el organicismo humanista.

Redón nunca impuso el edificio sobre el lugar. Apostó por una modernidad contextualizada: respetaba la topografía, cuidaba el tratamiento de las cubiertas para abrazar las exigencias pluviales del norte, y difuminaba la frontera entre el interior y el exterior. Su genialidad residía en hacer dialogar esos lenguajes modernos con texturas cálidas y locales como el ladrillo, la madera y la teja. El resultado fue una arquitectura rigurosa en lo funcional, pero inmensamente cálida y humana.

Al reflexionar sobre su decisión de quedarse en su tierra, Redón confesaba no haberse arrepentido jamás; valoraba profundamente haber vivido bien en Pamplona y haber evitado, en sus propias palabras, el nerviosismo de "quemar las horas delante de los semáforos" de una gran capital. Esa elección vital es el reflejo exacto de su forma de entender la arquitectura: como una profesión honesta, muy lejos de las genialidades vacías o frívolas.

Para él, el verdadero patrimonio de un arquitecto era sencillamente el oficio, algo que solo se adquiere mediante el trabajo duro. Con su carácter paciente y una manera tranquila de entender la profesión construyó una trayectoria coherente y arraigada celebrada con el Premio Príncipe de Viana de la Cultura en 2004, el justo reconocimiento a un maestro que demostró que la mejor arquitectura puede construirse en cualquier lugar. ■

OTEIZA CHILLIDA

Genios y rivales.
El interés por la materia,
la arquitectura y el vacío.



EL ORIGEN DE LA VANGUARDIA VASCA

El nacimiento de Jorge Oteiza sucedió en Orio, Guipúzcoa, en 1908. Falleció en San Sebastián en 2003, la misma ciudad en la que nació y murió Eduardo Chillida (1924 – 2002). Oteiza era un hombre de carácter fuerte, ideas vehementes y formas bruscas. Chillida era un hombre de familia, afable y con don de gentes. Ambos artistas son considerados los máximos exponentes de la llamada Escuela Vasca de Escultura, colectivo de vanguardia que durante la segunda mitad del Siglo XX marcó un giro en el devenir de la historia del arte. Su gran revolución consistió en cuestionar los principios plásticos y urbanísticos tradicionales, integrando el vacío como elemento expresivo y reflexionando sobre la correlación entre escultura, arquitectura y entorno.

En 1929 Jorge Oteiza abandonó sus estudios de medicina para ingresar en la Escuela de Artes y Oficios de Madrid, que abandonaría a los meses. En los años 30 vivió en Argentina y viajó por Chile, Colombia, Ecuador y Perú, estudiando la estatuaria precolombina.

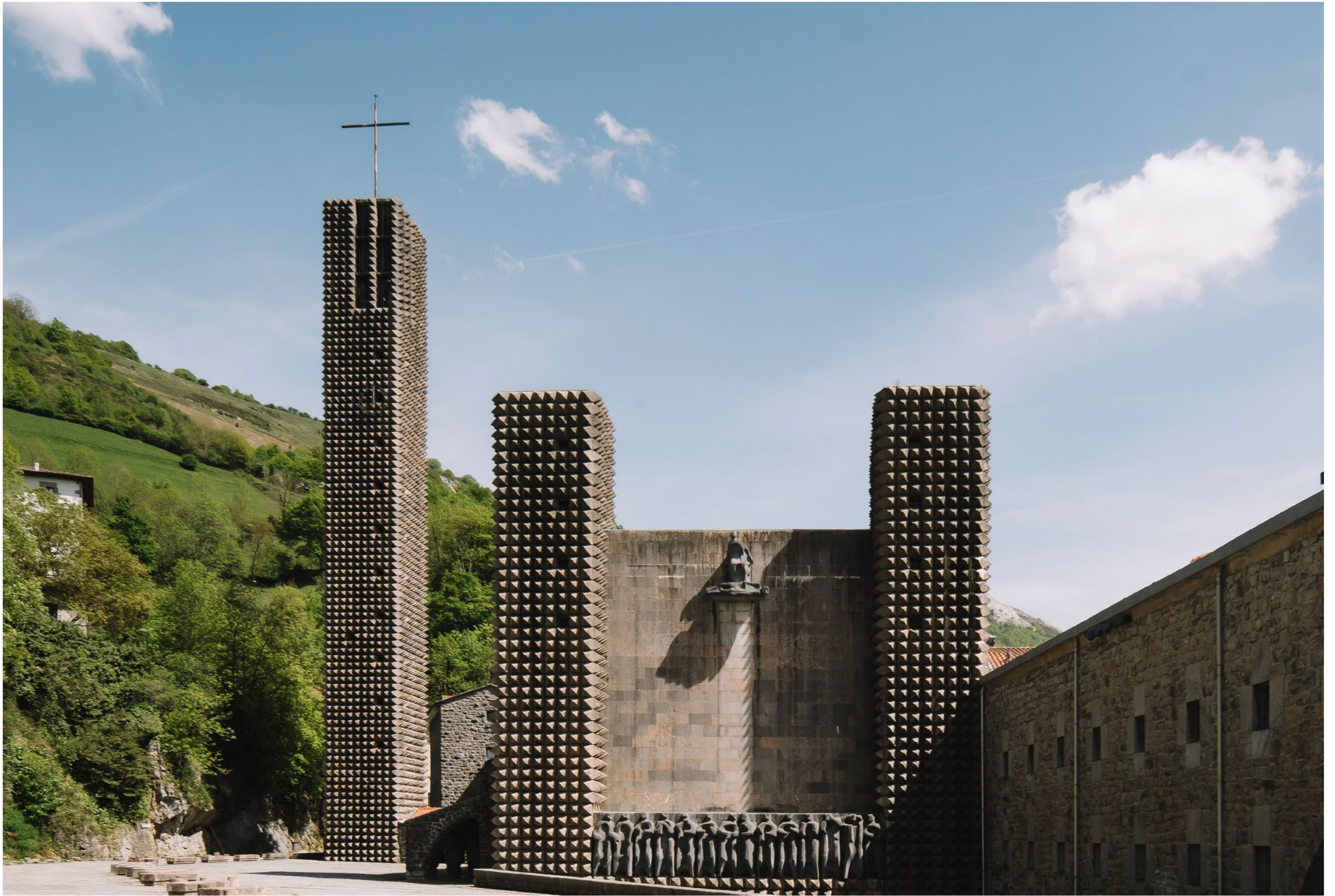
En los años 40 Eduardo Chillida se convirtió en el célebre guardameta del equipo de fútbol de San Sebastián, la Real Sociedad. Una lesión le apartó del deporte, hecho decisivo para su traslado a Madrid y comenzar la carrera de arquitectura, que abandonaría sin terminar. Algunos principios arquitectónicos tuvieron importancia capital para el concepto de su obra. Utilizó materiales propios del mundo de la construcción, como el hormigón con huellas de encofrados.



DE LO ÍNTIMO A LO MONUMENTAL

Oteiza y Chillida se conocieron durante la época de estudiantes en Madrid, y más tarde coincidieron en París, ciudad de vanguardia donde se consolidó su amistad. Compartían el interés por la relación entre la escultura y la arquitectura. Sin embargo, mientras Chillida ambicionaba el formato monumental y la intervención en el espacio público, Oteiza defendió la experiencia espiritual a través de las pequeñas dimensiones, lo íntimo y el ámbito privado. En los años 50 comenzaron ambos a experimentar con el lenguaje abstracto. Integraron formas y materiales que hablaban de lo vasco, de su paisaje natural y su carácter industrial. El hueco iba conquistando protagonismo. Los planteamientos de su escultura se aproximaban cada vez más a los del constructivismo y el minimalismo.







ARQUITECTURA, ESCULTURA Y DESENCUENTRO

En 1950 dio comienzo el proyecto de la Basílica de Aránzazu. Se forjó así la amistad entre Jorge Oteiza y el arquitecto del proyecto, Francisco Javier Sáenz de Oíza, que terminaría realizando el edificio del actual Museo Oteiza en Alzuza. El programa iconográfico que diseñó el artista de Orío con 14 apóstoles fue desaprobado por las autoridades eclesiales, y no sería colocado hasta 1969. A través de este trabajo, el artista investigó en torno a la desmaterialización. Obras de Oteiza y de Chillida conviven en la misma fachada, el primero con "El apostolado" y "La Piedad", y el segundo con las puertas de acceso al templo.

En 1954 Oteiza participó de un proyecto arquitectónico que nunca se edificó: una capilla en el Camino de Santiago. Sin embargo, los arquitectos Francisco Javier Sáenz de Oíza y José Luis Romany Aranda (que había coincidido estudiando arquitectura con Chillida) recibieron por él el Premio Nacional de Arquitectura.

Oteiza decidió en 1959 abandonar la práctica escultórica, aludiendo haber llegado al culmen de sus experimentaciones en torno a la desocupación de la materia y sus consecuentes valores metafísicos. Chillida emprendió en la década de los 60, investigaciones en torno a la capacidad expresiva del alabastro, material tradicionalmente utilizado en arquitectura. Es el caso de "La cruz de la paz" realizada por el escultor para presidir el pórtico de la Catedral del Buen Pastor de la capital guipuzcoana.



En 1965, Oteiza tomó la iniciativa de impulsar la fundación de varios grupos de creación artística en las diferentes provincias vascas y Navarra. El que crearon en Guipúzcoa, llamado GAUR, lo conformaban algunos artistas entre los que se encontraban varios escultores: ellos dos, Remigio Mendiburu y Néstor Basterretxea. Oteiza comenzó a publicar acusaciones de plagio contra Chillida, inculpándole además de venderse al mercado del arte. En 1969 el crítico de arte Santiago Amón escribió para la revista madrileña de arquitectura "Nueva Forma" un artículo en el que parece elevar el interés de la obra de Chillida por encima de la de Oteiza. Éste reaccionó con una carta al director, declarando la enemistad entre ambos escultores. La rivalidad artística se aderezaba con discrepancias ideológicas. Oteiza congeniaba con la izquierda abertzale, mientras Chillida simpatizaba con las instituciones de poder y la democracia cristiana.

En los años 70 Oteiza y su esposa, Itziar Carreño, se instalaron en Alzuza (Navarra), buscando un lugar desde el cual dedicarse a la redacción de sus textos sobre arte, poesía, filosofía y cultura vasca. Durante las próximas décadas, Chillida que, con su esposa, Pilar Belzunce y su familia, vivían en San Sebastián, no dejó de acumular reconocimientos a nivel internacional.



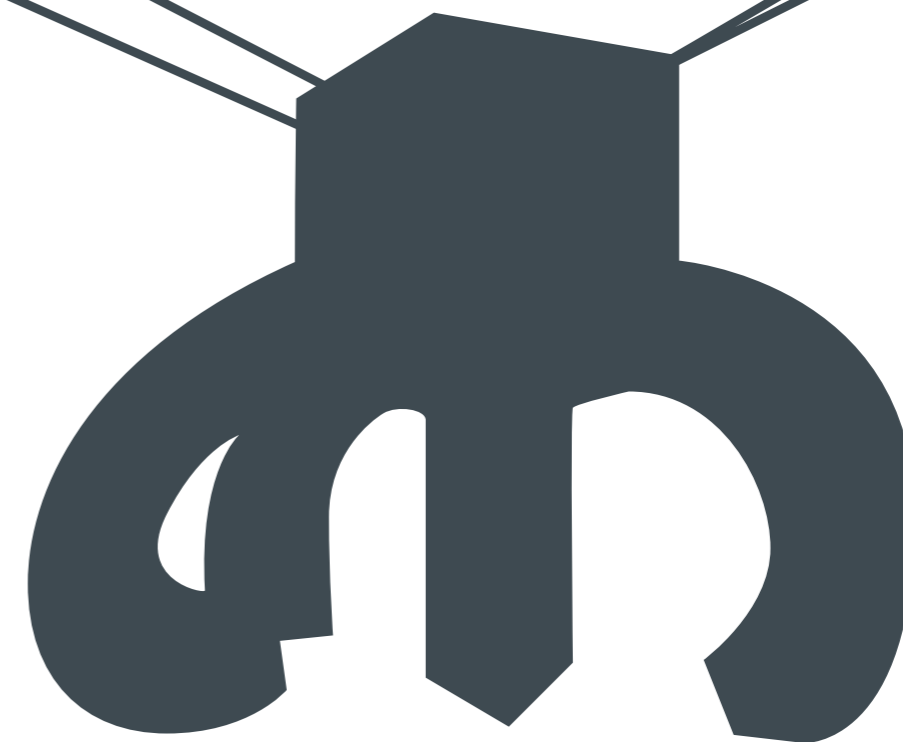


RIVALIDAD Y FRACTURA

A partir de estos años los entornos próximos a ambos escultores alimentaron la rivalidad, realizando declaraciones públicas y escribiendo en periódicos. Oteiza dijo que Chillida: "es el único artista vasco que se ha opuesto a la escuela vasca. Chillida ha querido ser él solo. No solamente ha sido incapaz de nombrarnos a los artistas de su país, de hablar de nuestro movimiento cultural, sino que ha dejado perder oportunidades para que la atención internacional se volcara en nuestro país". A pesar de la presión social, Chillida no respondía a las provocaciones. Tan solo en una ocasión se refirió a su contendiente con estas palabras: "Que cumpla el consejo bíblico que dice honrarás a tu padre y a tu madre".

En 1976 Oteiza y Chillida coincidieron junto a Agustín Ibarrola para representar al arte vasco en la Bienal de Venecia. En los años 90 se intensificaron las críticas por parte de Oteiza hacia las políticas culturales vascas, incluyendo el proyecto del Museo Guggenheim de Bilbao. Retiró buena parte de su obra del País Vasco para donarla a Navarra, lo que dio origen a la creación del Museo Oteiza de Alzuza. En 1991 dio un paso más en los ataques explícitos a Chillida publicando "El libro de los plagios", en el que decía: "Sin escuela vasca, sin familia, no sería nadie". Además, acusó a su rival de aliarse con la política cultural del Gobierno Vasco, gestionada por "ineptos que traicionan la memoria de Gernika".





UN ESPACIO PARA LA PAZ

El 11 de diciembre de 1997 Chillida recibió una carta certificada. En ella, Oteiza le pedía un acto de reconciliación. La respuesta fue inmediata, dando lugar al encuentro entre ambos en la finca Zabalaga, propiedad de Eduardo Chillida y actual Museo Chillida-Leku en Hernani. Los dos escultores firmaron un comunicado en el que decían que "más allá de nuestras diferencias habrá siempre un espacio-tiempo para la paz". No existe constancia de que volvieran a verse.

Quizás ese espacio para la paz siempre residió en la escultura de ambos, que compartieron intereses plásticos y cuyas estéticas no fueron lejanas. Los dos se interesaron por la capacidad expresiva del hueco, la relación entre materia y vacío, y la posibilidad de intervenir espiritualmente desde el lenguaje artístico.

"El Peine del viento" de Chillida se inauguró en 1977 en el extremo de la playa de Ondarreta. En octubre de 2002 el Ayuntamiento de San Sebastián instaló "Construcción vacía" de Oteiza en el Paseo Nuevo. Chillida había fallecido tres meses antes. Ambas esculturas se miran a través de la bahía. Se miran de reojo, a distancia, formando parte del mismo paisaje, ese que tanto amaron sus creadores, cada uno a su manera. ■

HORIZONTES DESDIBUJADOS A ORILLAS DEL BIDASOA

Un viaje por la costa vascofrancesa

Un mismo concepto puede sugerir distintas facetas según el entorno que lo acoge: es capaz de delimitar o separar, y paralelamente, fomentar la continuidad y prolongación de sus raíces. Siguiendo el caudal del Bidasoa, este fenómeno se manifiesta en una línea fronteriza que, alzándose a su vera, ocasiona un complejo homogéneo donde el País Vasco y Francia coexisten. Los confines se desdibujan y el imaginario cultural vasco es rehabilitado y reinterpretado en la región de Iparralde, un elíseo de la naturaleza donde tradición y progreso dialogan con benevolencia.

Paisajes íntimamente ligados a una vida entregada al monte y la costa sedimentan y empapan las tierras que, tal y como explicaba Miguel de Unamuno, filósofo y escritor exiliado en Hendaya, no pertenecen a la mera naturaleza, sino también a la experiencia e historia humana acumulada. El litoral vasco-francés, territorio arraigado a la producción y al comercio, y enclave burgués que durante décadas atrajo a sabios e intelectuales, es hoy atravesado por un incesante flujo turístico estacional que perpetúa el esplendor que siempre caracterizó esta franja costera.





ESCUultores DEL TIEMPO: DE LA VILLA MARÍTIMA AL CASERÍO

Es el inherente resultado del oleaje del océano Atlántico el que marca el ritmo y el compás con el que una misma lógica urbana y constructiva es acentuada a ambos lados de la muga: kilómetros de acantilados escarpados y laderas salvajes anteceden y condicionan no solo el estilo arquitectónico, sino también el pulso de los que habitan estos parajes y de los que vienen a explorarlos.

Es así como, atendiendo a la propia naturaleza del arrabal y alineadas siguiendo el corte de los peñascos, las arcaicas casas de pescadores se entienden como una prolongación del escenario local. En algunas antiguas localidades pesqueras, estos volúmenes contruidos en madera —cuyas carpinterías colorean la costumbre en tonos blancos, verdes y rojizos, y sus ahilados balcones contemplan y aguardan el puerto— aún resisten, contra viento y marea, a la progresión urbana. Perpetuando su carácter propio y su encanto único, refugios de ensueño en Ciboure, Hendaya o San Juan de Luz emanan memorias y exhalan salitre de antaño.



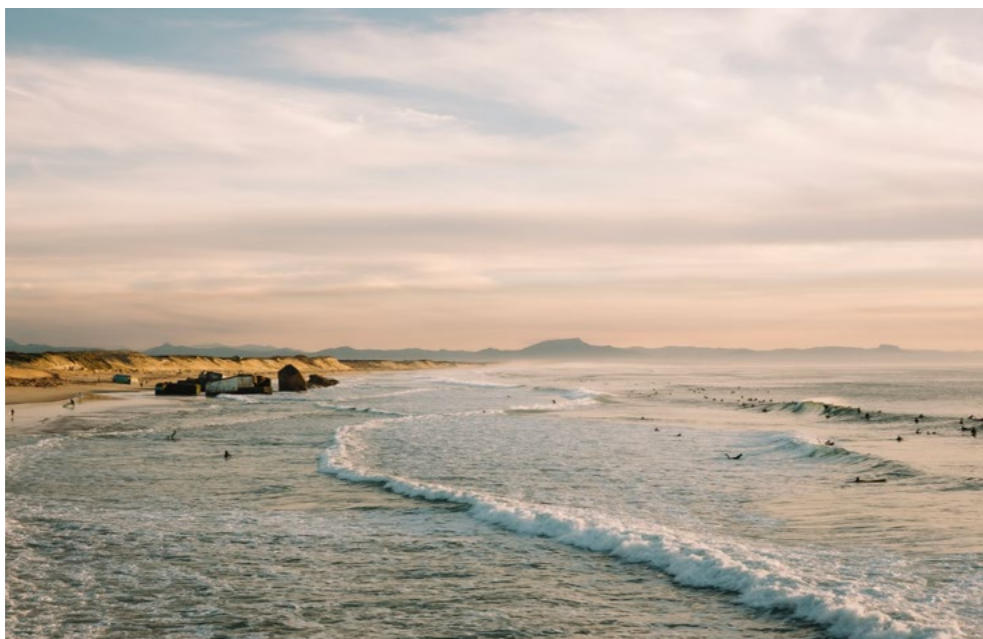


En contraste, integrados en el entramado histórico de la villa pesquera de Getaria, alejándose del tejido urbano compacto, elementos como el vidrio y la piedra abrazan la alta costura y el diseño contemporáneo, esculpiendo el Museo Cristóbal Balenciaga con delicadeza y fineza. Aquella arquitectura hogareña entrelaza sus articulaciones con la vanguardia, brindando con piezas honorables de contemplación que convocan incesantes corrientes y mareas de espectadores.

A imagen y semejanza del entorno, estructuras residenciales pertenecientes a los campos de cultivo y a la montaña, los *caseríos* o *baserris*, encarnan una nueva lectura de arraigo. La matriz vernácula es reinterpretada bajo una nueva sensibilidad que la acoge, la abraza y la esculpe en formas más monumentales. Es así como, prolongando la expansión del ideal tradicional, el estilo neovasco llegó para quedarse, configurando el estilo característico de las villas y residencias estivales de la élite burguesa europea, quienes se deleitaron —y se deleitan— en este destino salvaje y privilegiado.

Considerada como la primera construcción que recuperó las características estéticas de la arquitectura popular vasca, diseñada por el célebre dramaturgo Edmond Rostand, se erige, imbatible, sobre una colina desde la que se avista el valle del río Nive, atravesando el interior de Labort. El aroma desprendido por las flores silvestres que enardecen los deslumbrantes jardines de la villa, reconocidos como “notables” por su riqueza histórica y cultural, se fusiona con la brisa marítima, despertando los sentidos más aletargados de quienes transitan sus caminos serpenteantes.





CUANDO EL CLIMA DICTA EL SABOR

La armonía entre costumbres e influencias es una realidad tan palpable que incluso puede saborearse. De la tradición vasca —que combina la sobriedad y el respeto por la materia prima— y la técnica francesa —con su precisión y refinamiento— surgen sabores auténticos y una cocina donde el producto local compone verdaderamente la receta estrella. Una vez más, es el clima húmedo y templado el que define el gusto, convirtiéndose en el verdadero artífice del sabor.

En las zonas costeras de Lapurdi, la gastronomía está definida por el pescado del Cantábrico: fresco y sin intervenciones, cocinado a la plancha o al horno con paciencia y amabilidad. Repartidos por calles como la Calle Gambetta en San Juan de Luz, el Bulevar del Mar en Hendaya o la Calle del Puerto en Getaria, aparecen pequeños restaurantes donde el manjar del día condiciona la carta, marcada por lo que ofrece y trae consigo el fondo marino.







Tierra adentro, la cocina se transforma y adquiere un tono más reconfortante. Las carnes y guisos adquieren protagonismo a través de cocciones largas que pueden degustarse en lugares escondidos de Bayona, restaurantes familiares de *Cambo-les-Bains* o en pequeños comedores en Zuberoa. Productos emblemáticos como el queso Ossau-Iraty y el pimiento espelette se combinan aportando texturas y aromas.

Bistrós escondidos en plazas concurridas, callejones empedrados o cerca de antiguos mercados invitan a conocer el país vasco-francés desde dentro, porque la verdadera historia de una región está definida por su identidad culinaria y sus delicias gastronómicas. Sentarse a la mesa aquí es descubrir que la pasión de rendirse al placer de comer sigue intacta más allá de las fronteras. ■



hönun

Cerámica · Baño · Cocina · Mobiliario · Armarios · Iluminación



honnun.es



Fotografía Pablo García Esparza

Acomodada entre el Cantábrico y los campos de manzanos de las tradicionales sidrerías guipuzcoanas, la sede de Ondarreta se sitúa discreta en el polígono industrial de Oiartzun. Su ubicación en un entorno industrial sobrio anticipa de alguna manera el carácter honesto de la compañía. Sin embargo, al cruzar la puerta, la percepción cambia radicalmente y queda claro cada decisión es plenamente consciente: desde los materiales elegidos para la silla en la que nos sentamos hasta el café que nos ofrecen al llegar.

En el interior, trabajo revela un proceso mucho más artesanal del que uno podría imaginar para una firma que viste las sedes internacionales de gigantes como LinkedIn o Microsoft. Al frente se encuentran Nora y Nadia Arratibel, la tercera generación de una familia de ebanistas. Ellas han sabido recoger el testigo de sus padres para transformar una fábrica tradicional en un referente contemporáneo del mobiliario a través de su filosofía de ecodiseño, la calidad y la producción local.

Galardonadas con el Premio Nacional de Diseño 2023, las hermanas Arratibel nos reciben en su espacio para conversar sobre el peso del legado familiar, la valentía de apostar por la pausa en la era de la inmediatez y el valor diferencial de poner siempre a las personas en el centro.



ondarreta

Reconversión a través del diseño



Ondarreta es una empresa con décadas de historia. ¿Cómo gestionáis el equilibrio entre la preservación de un importante legado familiar y la mirada necesaria hacia el futuro en Ondarreta?

Vivimos el proyecto con mucho respeto, orgullo y responsabilidad. Valoramos todo lo que se ha hecho antes. Gracias a ello estamos hoy aquí. Pero a la vez queremos y sentimos la responsabilidad de innovar y actualizar la empresa.

Ponemos mimo en todo lo que hacemos, porque creemos que son los pequeños detalles los que marcan la diferencia, especialmente en los tiempos que corren.

Ondarreta ha evolucionado mucho, pero la esencia sigue siendo la misma. Hemos ampliado el equipo y renovado las tecnologías, pero seguimos trabajando con ese respeto por el saber hacer, por la madera y por las materias primas.

Bajo vuestro liderazgo, la compañía atravesó un proceso de reconversión. ¿Por qué elegisteis el diseño como motor de este cambio, en lugar de otros factores como podrían haber sido el precio o el tipo de producto?

En un mundo en el que la oferta de mobiliario es cada vez más abundante y variada, donde el sector busca equilibrio entre producción, distribución y venta, y en el que los clientes están más informados, son menos fieles pero más exigentes, hemos intentado aportar un valor diferencial.

Ese es nuestro gran reto: entender qué podemos aportar al mercado y cómo conectar con él.

Aplicamos la mentalidad "total design" a todo lo que hacemos, más allá del producto en sí. Desde la documentación y el *packaging* hasta el *showroom*, los sistemas productivos, los embalajes o la atención a clientes y colaboradores. Queremos ser diferentes en un mundo en el que parece que todo vale.





Tenéis un respeto esencial por los materiales, algo que caracteriza a otras empresas de la zona. Desde un punto de vista empresarial, ¿qué valor diferencial consideráis que aporta este rigor a Ondarreta?

Hace más de una década incorporamos el ecodiseño a nuestros productos. Fue una época en la que también nadábamos algo a contracorriente. Eran tiempos malos en los que parecía que la fabricación en China era la salida. Sin embargo, nosotras teníamos clara una cosa: queríamos apostar por la calidad, la producción local y el uso de materiales de proximidad, una filosofía que nos inculcaron desde pequeñas. El resultado son piezas pensadas para acompañar a nuestros clientes durante décadas.

En los últimos años habéis ejecutado proyectos de gran escala como las oficinas de LinkedIn o Microsoft. ¿Cómo se enfoca un proyecto de esas dimensiones? ¿Es diferente a trabajar en espacios más reducidos o más íntimos o la esencia es la misma?

Un producto de Ondarreta puede vestir un apartamento, el lobby de un hotel o una oficina de coworking. Por supuesto, hay espacios más emblemáticos que otros, pero donde mejor nos sentimos es cuando hemos contribuido a mejorar el entorno que acoge nuestras piezas, sea cual sea su escala. Si conseguimos arrancar una sonrisa a quien utiliza ese espacio, hemos cumplido nuestro objetivo.

La sostenibilidad tiene un peso importante en vuestra empresa. ¿En qué momento decidís apostar por políticas como el km0? ¿Es fruto de una convicción personal o una manera de adaptaros al mercado?

Nuestros padres, fueron quienes nos inculcaron el respeto por el saber hacer, por la madera y por las materias primas.

Que la sostenibilidad esté en el epicentro de lo que hacemos responde a una convicción personal. Además, contamos con proveedores de proximidad con los que colaboramos desde hace décadas. Es nuestra manera de estar en el mercado.

Desde el origen de la materia hasta el final de su vida útil, cada pieza se desarrolla siguiendo altos estándares de calidad y programas de reducción de consumo. Seguimos evolucionando y buscando cómo minimizar nuestro impacto ambiental.

Creemos en la fabricación local, en el origen de las materias primas y en cuidar nuestro entorno también desde el punto de vista social. Es nuestra forma de respetar las raíces y nuestro legado. Ser coherentes ante tanta rapidez e inmediatez a veces no resulta fácil pero también queremos aportar en este sentido. Es importante que todos analicemos de dónde vienen las cosas. Todo no puede valer.





Vuestra apuesta por los materiales, el diseño y la artesanía transmite una sensación de pausa que se percibe en cada pieza. ¿Sentís que nadáis a contracorriente en un mundo marcado por la inmediatez?

Gracias por el halago. Más que seguir tendencias estéticas efímeras, queremos que sea nuestra mentalidad la que destaque en cada diseño. A veces resulta difícil competir con la inmediatez, pero contamos con fortalezas como la flexibilidad y la capacidad de personalización, que nos permiten seguir siendo relevantes.

Tomamos nota que el mundo ya no será predecible. El entorno ya no es un lugar estable. Nos tomamos esto como una oportunidad para actuar desde una manera más genuina, más humana.

Recibisteis el Premio Nacional de Diseño 2023, ¿de qué forma ha impactado este reconocimiento en la empresa? ¿Lo interpretáis como una validación de vuestra apuesta?

Fue muy especial recibir ese reconocimiento, sobre todo por nuestros padres, ya que pone en valor el trabajo que hicieron para llevar Ondarreta hasta donde está hoy.

Supuso una confirmación de que el camino que estamos recorriendo tiene sentido. Y nos dio fuerza para seguir adelante, para no parar a pesar de todo.





Ondarreta es una empresa liderada por mujeres. ¿Creéis que esta mirada ha influido en vuestra forma de entender el diseño y la gestión, aportando un enfoque diferente dentro del sector?

No sé si por ser mujeres especialmente... pero sí por nuestro carácter y espíritu crítico. Somos nietas de ebanistas, hemos nacido en este mundo y hemos querido aportar nuestro granito de arena a la Colección que mostramos al mundo pero también a cómo hacemos las cosas.

Tenemos un reto importante, sin descuidar lo conseguido, queremos cuidar la manera como producimos y distribuimos nuestros muebles. Encontrar coherencia y equilibrio en nuestra oferta cuidando el medio ambiente es nuestra misión principal.

El medio define nuestros sentimientos, nuestra actitud y hasta nuestros pensamientos.

La cultura no se escribe en los manuales, sino en las relaciones. No hay estructura que sostenga una organización si las personas no sienten seguridad, sentido y cuidado. Apostar por lo humano es más que un discurso: es una decisión estratégica.

Creemos firmemente que en contextos de ambigüedad, las empresas que escuchan, que comunican con transparencia y que confían en su gente, son las que responden con mayor agilidad. ■





COLOR, PSICOLOGÍA E INNOVACIÓN

Jotun y Natalia Zubizarreta presentan Colour Academy, una formación a profesionales del interiorismo y la arquitectura en nuestro *showroom* de Pamplona que explora la psicología, las emociones y la tecnología detrás de la oferta de color de la centenaria firma noruega.

Fotografía Pablo García Esparza





El ojo humano posee la capacidad de captar hasta diez millones de colores diferentes. Ante esta inmensidad, cada leve matiz cuenta; cada variación tiene el poder de despertar una emoción profunda, evocar un recuerdo o transformar la percepción de un espacio. Elegir el tono exacto para dotar de una personalidad única a una estancia es, sin duda, uno de los desafíos más exigentes y fascinantes a los que nos enfrentamos los profesionales del diseño de interiores. Un reto que no solo apela a nuestra sensibilidad estética, sino que exige una respuesta técnica impecable para garantizar que esa atmósfera creada perdure inalterable frente al paso del tiempo.

El color es, sin lugar a duda, el lenguaje silencioso del interiorismo, una herramienta increíblemente poderosa que tiene la capacidad de moldear nuestra percepción del espacio, alterar nuestro estado de ánimo y definir la forma en la que interactuamos con nuestro entorno más íntimo. Esta profunda conexión entre las tonalidades que nos rodean y cómo nos hacen sentir fue el eje central de las recientes jornadas de la Colour Academy, donde la interiorista Natalia Zubizarreta y el equipo de expertos Jotun demostraron que la elección cromática de un proyecto va muchísimo más allá de la estética para adentrarse de lleno en el terreno de la psicología humana. Cuando nos planteamos el diseño de un proyecto, la pregunta fundamental que debe guiar todo el proceso creativo es "cómo queremos sentirnos en ese espacio". Esta reflexión, planteada por Zubizarreta durante su intervención, es el punto de partida exacto de la psicología del color aplicada al hábitat.





Tal y como bien reza la cita de Coco Chanel mencionada en el encuentro, el mejor color del mundo es el que saca lo mejor de ti. Sin embargo, encontrar ese color exacto es un proceso complejo. Para ello, Jotun cuenta con un equipo de interioristas dedicados a viajar por el mundo, analizando culturas, gastronomía y modos de vida para traducir el estado de ánimo de la sociedad en una paleta cromática capaz de dar respuesta a nuestras necesidades emocionales subconscientes.

Analizando en profundidad la propuesta de su Carta de Color anual, podemos desgranar los fundamentos psicológicos de sus tres grandes corrientes. La primera de ellas, bautizada como *Passage of Time*, nos sumerge en la psicología de la nostalgia y el arraigo. Al proponer tonos como el rojo biblioteca color vino o al establecer que el rosa se ha convertido en el nuevo beige, se busca generar entornos que transmitan herencia y calidez. El rojo oscuro, psicológicamente, es un color que invita a la introspección profunda, al recogimiento y a la conversación pausada, mientras que los nuevos rosas desaturados aportan suavidad.

Por su parte, la colección *Art of Stillness* aborda una de las grandes carencias psicológicas de nuestra era, que es la falta de tiempo. Al afirmar que el lujo es el tiempo, esta paleta se apoya en colores que evocan una calma absoluta y reparadora, destacando el tono matcha. Los tonos verdosos y apastelados están profundamente ligados a la relajación del sistema nervioso central. Estos colores crean santuarios, espacios donde la mente puede detenerse, procesar la información del día y recuperar el equilibrio emocional perdido en el exterior.





La tercera corriente, *Joyful living*, responde a nuestro vínculo innato con la naturaleza. Dado que el ritmo de vida actual nos impide muchas veces disfrutar del entorno rural, esta tendencia propone traer el campo directamente al interior de nuestras casas. Lo hace mediante el uso de colores vibrantes y frescos que imitan los pigmentos de los alimentos de la huerta recién exprimidos. Psicológicamente, estos colores actúan como inyecciones de vitalidad y optimismo, elevando los niveles de energía de los habitantes y fomentando la alegría y la interacción social en los espacios compartidos de la vivienda.

Pero comprender la psicología del color no sirve de absolutamente nada si no existe la capacidad técnica para materializarla con total precisión, y es aquí donde la investigación y desarrollo de Jotun juega un papel clave. Como apuntaba Andreu Guardiola durante el evento, el ojo humano tiene la capacidad de distinguir hasta diez millones de colores diferentes, siendo extremadamente sensible a cualquier leve variación de tono. Es por esto que para hablar de color no hay margen para la ambigüedad lingüística; Jotun ha desarrollado una guía propia del sistema NCS, así como herramientas para el interiorista que permiten medir y seleccionar el color apropiado para cada estancia.





El impacto del color en un proyecto está condicionado por su permanencia; de nada sirve crear un espacio perfecto si los materiales, y con ellos la experiencia, se degradan rápidamente. Por ello, la superioridad técnica destacada por Francesc Boixadera y el concepto de belleza duradera son esenciales; un acabado perfecto, resistente al desgaste cotidiano en entornos tan agresivos como cocinas, hoteles o espacios de alta rotación. La excelencia técnica no es un fin en sí mismo, sino el único medio válido para garantizar la calidad estética de los espacios que diseñamos.

La sensibilidad y la experiencia de Natalia Zubizarreta, unidas a la investigación, desarrollo y rigor técnico de Jotun, conforman una sinergia perfecta para educar e inspirar a los profesionales del sector, demostrando que es el momento de perder, de una vez por todas, el miedo al color en el mundo del interiorismo.





ENTREVISTA A NATALIA ZUBIZARRETA

Entendiendo el interiorismo como una herramienta transformadora capaz de generar bienestar, Natalia Zubizarreta huye de las fórmulas rígidas en favor de la empatía y la escucha activa. Conversamos con ella para conocer los orígenes de su vocación, analizar su metodología y descubrir su visión profesional.

Las profesiones a veces se eligen desde la vocación, sin embargo otras veces llegan por casualidad. En tu caso, ¿recuerdas cuál fue el primer momento en el que sentiste interés por el interiorismo?

Recuerdo muy claramente el momento en el que sentí ese "clic". Fue en mi adolescencia, cuando realicé una reforma en mi propia habitación. Tenía 16 años y, por primera vez, pude tomar decisiones reales sobre un espacio: elegir materiales, colores, distribución, iluminación... y ver cómo todo eso se materializaba en algo tangible. Hasta entonces, mi relación con los espacios había sido pasiva, pero en ese momento entendí que podía transformarlos y, sobre todo, que esa transformación tenía un impacto directo en cómo me sentía.

La sensación de bienestar que me generó ese cambio fue tan intensa que ahí sentí que me "picó el bicho" del interiorismo... y ya no hay vuelta atrás. No era solo que la habitación fuese "más bonita", era que me sentía mejor dentro de ella, más identificada, más a gusto. Ahí comprendí que el interiorismo no era solo una cuestión estética, sino una herramienta con una capacidad enorme para influir en las emociones y en la calidad de vida. A partir de ese momento empecé a interesarme de forma casi obsesiva: coleccionaba revistas, analizaba espacios, observaba detalles... y lo que empezó como curiosidad terminó convirtiéndose en una vocación muy clara.





En muchos de tus proyectos se percibe una base de tonos claros, a la que después incorporas acentos de color muy personales. ¿Crees que esa es una señal de identidad en tu estilo o prefieres abordar cada proyecto como un universo nuevo y diferente?

Sí, creo que esa base de tonos claros y neutros forma parte de mi lenguaje, pero no lo entiendo como una fórmula rígida, sino como una manera de construir espacios que funcionen a largo plazo. Me interesa mucho trabajar desde la calma visual, desde una base que aporte luz, equilibrio y atemporalidad. Los tonos neutros permiten que el espacio respire, que no se sature y que evolucione bien con el paso del tiempo.

Sobre esa base, el color entra como un elemento muy intencionado, casi estratégico. Me gusta utilizarlo para aportar carácter, personalidad y emoción, pero siempre desde el equilibrio. No busco un impacto inmediato que se agote rápido, sino una presencia que acompañe y que tenga sentido dentro del conjunto.

Dicho esto, cada proyecto es completamente distinto. Para mí es fundamental no repetirme ni aplicar soluciones estándar. La verdadera identidad de mi trabajo no está en una paleta concreta, sino en la manera de interpretar cada espacio y cada cliente. Hay proyectos que piden mucha más neutralidad y otros que permiten ser más expresivos, pero siempre hay un hilo conductor: coherencia, equilibrio y una intención clara detrás de cada decisión.

El color es muy personal: ¿cómo logras identificar cuál conecta con cada cliente y con la esencia de su proyecto?

El color, efectivamente, es algo profundamente personal, y por eso no se puede abordar de forma superficial. En mi caso, el proceso empieza mucho antes de hablar de colores en sí. Empieza escuchando y observando. Me interesa entender cómo vive esa persona, qué ritmo tiene su día a día, qué le genera calma, qué le activa, qué recuerdos o referencias le resultan agradables.

También observo aspectos más sutiles: su forma de vestir, los tonos que utiliza sin darse cuenta, cómo se expresa, incluso cómo reacciona ante ciertas propuestas. Todo eso va construyendo una especie de mapa emocional que luego traduzco en decisiones de diseño.

Aquí mi formación como *coach* me ayuda enormemente: trabajo desde la escucha activa y la humildad, entendiendo que el cliente es quien mejor conoce su vida, aunque a veces no sepa traducirla en un espacio. Ese enfoque me permite ir más allá de lo evidente y detectar lo que realmente necesita.

A partir de ahí, el color aparece como una consecuencia natural, no como un punto de partida. No se trata de elegir un tono porque esté de moda o porque funcione estéticamente, sino porque conecta con la esencia del proyecto y de la persona. Cuando el color está bien elegido, no solo encaja visualmente, sino que se siente coherente, casi inevitable.





Nos encanta tu visión: “ante todo las personas, ante todo lo humano”, una forma de entender el interiorismo que compartimos en Saltoki Home. ¿Cómo consigues mantener ese foco en las personas en cada proyecto?

“Ante todo las personas” no es solo una frase, es una forma de trabajar. Para mí, el interiorismo tiene sentido únicamente si mejora la vida de quien habita el espacio. Por eso, mantener ese foco implica un ejercicio constante de escucha, empatía y análisis.

Dedico mucho tiempo a entender al cliente en profundidad: cómo vive, cuáles son sus rutinas, qué necesita realmente más allá de lo que inicialmente expresa. En este sentido, mi formación como coach vuelve a ser clave, porque me permite trabajar desde la escucha activa, sin juicios, y con la humildad necesaria para no imponer, sino acompañar. Muchas veces, el cliente llega con una idea concreta, pero mi trabajo es ir un paso más allá y detectar lo que realmente le va a aportar bienestar en su día a día.

Además, intento que cada decisión esté justificada desde ese enfoque humano. No diseño para la foto, diseño para el uso real. Eso implica pensar en la funcionalidad, en la durabilidad, en cómo se va a vivir ese espacio dentro de cinco o diez años. Cuando el proyecto está bien planteado desde ahí, el resultado no solo es estético, sino que tiene sentido y coherencia en el tiempo.



Entregas proyectos 'sorpresa'; el cliente no ve su vivienda hasta que está finalizada. Aunque ahora estás afianzada en el sector, ¿cómo fue la primera vez que propusiste esta dinámica a un cliente? ¿Qué experiencia te llevó a apostar por este modelo?

La primera vez que propuse entregar un proyecto completamente terminado, sin que el cliente viera la evolución durante la obra, fue un auténtico ejercicio de confianza mutua. No era una fórmula habitual y, lógicamente, generaba ciertas dudas. Pero surgió de una reflexión muy clara: quería proteger la coherencia del proyecto y evitar que las decisiones parciales, tomadas en mitad del proceso, pudieran desvirtuar el resultado final.

Mi experiencia previa me había enseñado que, en muchos casos, las obras generan incertidumbre. Ver el espacio a medio hacer, con materiales sin terminar o soluciones aún incompletas, puede hacer que el cliente dude o tome decisiones precipitadas que afectan al conjunto. Por eso decidí apostar por un modelo en el que el proceso estuviera completamente controlado y el cliente pudiera vivir el resultado final tal y como había sido concebido desde el inicio.

Evidentemente, esto solo funciona cuando hay una base sólida de confianza y una comunicación muy clara desde el principio. El cliente tiene que entender perfectamente el proyecto antes de empezar, porque después el recorrido es a ciegas.

La primera experiencia fue muy positiva, y el impacto al descubrir el espacio terminado fue muy potente. Ahí entendí que no solo era una forma de trabajar más eficiente, sino también una manera de ofrecer una experiencia diferencial, mucho más emocional y memorable. Desde entonces, se ha convertido en una de las señas de identidad de mi estudio. ■





PROXIMA APERTURA
SALTOKI HOME MANACOR



Carretera Palma/Arta km.48
07500 Manacor

MEMORIA Y FUEGO

Bodega Katxiña representa el sueño de la familia Zendoia: un proyecto entre viñedos que mantiene viva la tradición gastronómica local con un estilo propio.

Fotografía Pablo García Esparza



Entre la bruma de la mañana, se adivina el río Oria serpenteando justo antes de desembocar en la playa de la Antilla. Descansa en calma, al igual que Bodega Katxiña; una calma que precede al intenso ritmo diario de las brasas.

El proyecto nace de la pasión de José Miguel Zendoia y de un sueño muy claro: servir su propio txakoli a los comensales del asador que regentó durante casi cuatro décadas junto a su mujer María Pilar Etxezarreta. De aquel sueño familiar brotó una viña, y de esa viña, una bodega que se ha forjado paso a paso como un espacio donde vivir experiencias inolvidables.

Bodega Katxiña mantiene un delicado equilibrio entre la honestidad de sus orígenes y la diferenciación. Honran el producto y cuidan cada detalle. Es un lugar que cautiva nada más llegar: sus jaimas, la música y el fuego en la entrada sirven como un anticipo de lo que aguarda en el interior.

Es época de embotellado y el aroma del txakoli se funde con el salitre del Cantábrico. Nos reciben Iñaki e Izaskun, herederos de esa tradición. Implicados en cada rincón de Bodega Katxiña, desprenden una energía descomunal y mantienen un profundo respeto por lo aprendido frente a las brasas del restaurante de sus padres.

Nos relatan cómo aquella historia original se expandió y culminó en la construcción de la nueva bodega. El propio edificio es una metáfora de su filosofía: raíces tradicionales con una mirada propia.





Vuestros padres, José Miguel y María Pilar, trabajaron 40 años en el asador. Hoy tenéis reconocimientos internacionales y Soles Repsol. ¿Cómo se evoluciona hacia esa excelencia sin perder la esencia familiar del inicio?

Iñaki

Estamos orgullosos de nuestra herencia pero nos gusta hacer las cosas a nuestra manera. En la cocina, sin dejar de ser un asador, hemos incorporado chefs muy profesionales para aportar a nuestro producto local pinceladas modernas y una elaboración más cuidada. Con el entorno también, utilizamos materiales que evocan la montaña, como la madera y el acero, pero a través de lo que hemos vivido y viajado, buscamos que el cliente perciba una energía diferente a la del típico asador. Instalamos unas jaimas tipo *chill-out*, por ejemplo, y al principio mi aita decía: "¿Por qué vais a montar eso aquí? ¡Eso es para Ibiza, aquí se estropea la madera!". Pero lo hicimos y quedó fenomenal. Apostamos por poner música en el exterior, junto al fuego, creando un ambiente especial, algo que rompía con la idea de asador, pero esa es nuestra esencia: nos encanta generar buenas energías y atmósferas.

Izaskun

Hemos querido diseñar un espacio para que la gente se detenga en medio de la naturaleza, se relaje y disfrute del producto local, de kilómetro cero. Queremos que el cliente vea de dónde viene lo que bebe y lo que come: estamos en un pueblo pesquero y ven cómo se cocina a la parrilla. En ese sentido somos muy fieles a nuestros orígenes. En la forma de acercar el producto de temporada y de la tierra. Frente a la inercia de comer rápido sin saber qué ingerimos, aquí mostramos el pescado fresco, las parrillas y el viñedo de donde sale nuestro vino. Invitamos a parar, descansar y nutrirse de la naturaleza. Lo notamos cuando la gente baja del coche: hacen el gesto de coger aire y tomar tierra.





Sumando la historia del restaurante de vuestros padres, tenéis una visión de la gastronomía con mucha trayectoria. ¿Cómo ha cambiado la gastronomía en este tiempo?

Iñaki

Antes, el objetivo principal era simplemente comer bien; ahora se busca que comer bien vaya unido a una experiencia. En una ciudad puedes disfrutar de una gran comida, pero aquí ofrecemos algo distinto: estar en la montaña, con música, una zona *chill-out* cuidada, una barra exterior bien decorada... Trabajamos mucho el servicio para crear equipo, una verdadera familia que transmita buen ambiente y energía. Intentamos cuidar cada pequeño detalle para que el cliente viva una experiencia completa.

Izaskun

Queremos que la gente disfrute. Te vamos a recibir con una sonrisa y una buena atención. Servimos comida de temporada, el pescado es del día y la cosecha de vino es de este año, con los depósitos a la vista. Si quieres ver cómo crece la uva que estás bebiendo, solo tienes que dar dos pasos para entrar al viñedo. Sentimos auténtica pasión por ofrecer esta experiencia a quienes nos visitan.

Iñaki

Nos esforzamos mucho por transmitir esa vitalidad. Pasamos aquí mucho tiempo y debemos dar lo mejor de nosotros mismos para que se respire esa energía positiva. En mi caso, voy al monte a desconectar y me baño en el mar todo el año, incluso en febrero. Todo eso nos recarga para poder ofrecer luego nuestra mejor versión.

Izaskun

Esa es exactamente la pasión de la que hablamos: lograr que la gente se sienta bien, desde que bajan del coche y disfrutan el paisaje hasta que completan toda la experiencia gastronómica.



Bodega Katxiña está rodeada de viñas y con vistas al mar; vuestra experiencia gastronómica es casi una celebración del “estar presente”. ¿Cuánto ha influido este paisaje en el concepto del restaurante?

Iñaki

Ha sido fundamental. Teníamos claro que la arquitectura debía representar la zona, pero con nuestro toque personal. No buscábamos un edificio futurista, como Marqués del Riscal por ejemplo, eso puede tener su encanto en otros lugares, pero en Euskadi no encaja. El edificio se integra perfectamente entre los viñedos. Aunque utilizamos piedra en la fachada del Valle de Arán y pizarra que no es autóctona, la combinación aporta un carácter especial que respeta el entorno.

Izaskun

El entorno, además, es un factor decisivo para nuestros clientes. Para una boda o un evento de empresa, gusta mucho la recepción en el jardín, rodeados de naturaleza. Es la sensación de salir de la ciudad, llegar aquí, tomar un aperitivo al aire libre y, simplemente, respirar. Ya sea para una comida de amigos o en pareja, el entorno nos aporta muchísimo valor.





Este entorno del que hablamos inunda cada rincón de Bodega Katxiña con una sensación de pausa única. ¿Qué peso tiene para vosotros la arquitectura en la experiencia final del cliente? ¿Se come igual de bien en un sitio incómodo o descuidado?

Iñaki

Son importantísimos. En su momento, le planteé a la familia que el edificio iba a ser nuestra carta de presentación. Decidimos apostar fuerte y hacer algo actual, bien trabajado junto a un buen decorador, con cada detalle estudiado. Nos dirigimos a un perfil de cliente exigente que, como hablábamos, busca algo más que calidad. A ese cliente no le puedes ofrecer un interiorismo básico o excesivamente tradicional; busca comer bien, pero también vivir una experiencia completa, y el diseño del espacio debe hablar ese mismo lenguaje.

Izaskun

Así es. Arquitectónicamente hemos querido que el alma del edificio, que es la bodega, sea visible desde los comedores. Si no estuviera a la vista, parecería que estás solo en un restaurante. Gracias a las aberturas de la planta superior, los espacios se comunican visualmente. Nuestro objetivo era que todos los comensales, estén arriba o abajo, se sientan en contacto permanente tanto con el paisaje exterior como con la bodega.

Vuestra propuesta es de alta calidad, pero sin excesivas florituras o detalles innecesarios. ¿Es más difícil ofrecer un producto desnudo, sin disfraces, que un plato lleno de técnica y decoración?

Iñaki

No sabemos hacer otra cosa que apostar al 100% por la materia prima. Izaskun, que se encarga de las compras y el trato con los proveedores, a veces me echa la bronca por lo que pagamos por ciertos productos. Hay modelos de negocio que priorizan el margen de ganancia en cada plato; nosotros, en cambio, asumimos márgenes muy ajustados en algunos casos para mantenernos fieles a nuestra filosofía. No sabemos ni queremos enmascarar el producto.

Izaskun

Puede parecer una decisión sencilla, pero es sumamente complicado conseguir siempre producto de primera gama. Requiere saber decir que no; si un mes no hay buenos espárragos, tienes que explicarle al cliente que no se los puedes ofrecer. No es fácil contar con proveedores locales de pescado fresco de altísimo nivel porque la demanda es enorme. Estamos en búsqueda constante de los mejores proveedores. Con la globalización hay mucho de todo y los precios suben, pero debes conocer a tu cliente: aquí vienen buscando la máxima excelencia. Ahí no puedes fallar. El reto es lograr que se vayan tan satisfechos que quieran volver porque no han probado un producto así en la vida.

Iñaki

Esa relación con los proveedores hay que cuidarla muchísimo, forjando confianza a lo largo de los años. Al final, se convierten en una familia.

Izaskun

También le debemos mucho a nuestros aitas, de quienes hemos aprendido muchísimo. El buen producto del Cantábrico es escaso. No es lo mismo comprar a volumen a grandes barcos que hacerlo a dos pequeñas barcas de Bermeo que traen besugo. Lo verdaderamente complicado no es ejecutar una receta muy técnica o elaborada; lo complicado es conseguir que ese besugo sea tuyo.



La etiqueta del txakolí de Bodega Katxiña reproduce una escultura de Iñigo Manterla, una pieza diseñada para homenajear la forma de la vid tras la poda



Con toda la tecnología que existe hoy en las cocinas, la parrilla, probablemente la técnica más ancestral que existe, es tendencia en la alta gastronomía. ¿Qué aporta el fuego que no consigue la tecnología moderna?

Iñaki

La parrilla está profundamente arraigada en la cultura vasca, sobre todo en la costa. Preparar una buena brasa es casi un ritual: ajustar la altura precisa, observar cómo se sella el pescado por cada lado, ver cómo cambia el color y sentir cómo los sabores se integran. Es parte de la experiencia. Con la chuleta pasa igual; cocinarla en la parrilla con su llama y su carbón, viendo cómo se carameliza la carne, aporta un sabor único que marca la diferencia.

Izaskun

Tiene además un fuerte componente emocional. Históricamente, el fuego se ha utilizado para unir a las personas y compartir momentos. Conecta con algo muy profundo que nos hace sentir bien y nos trae buenos recuerdos. En la entrada tenemos un caldero que siempre encendemos para recibir a los visitantes. Mirando el fuego es imposible pensar en cosas negativas. Sin duda, el fuego es fundamental en Bodega Katxiña. ■

HOTEL BOUTIQUE
LUZE
SAN SEBASTIÁN

El renacimiento
del glamour donostiarra



Fotografía Pablo García Esparza

La subida a Igeldo es, en sí misma, un paso hacia la desconexión. A cada curva, la vegetación se abre para dejar ver el mar Cantábrico en un paisaje imponente. Llegar a la cima supone despojarse de las preocupaciones terrenales. Allí, donde antaño se erguía un emblemático hotel, encontramos el Hotel Luze Boutique San Sebastián, un proyecto que recupera el histórico glamour donostiarra de la década de 1920 y lo eleva a los estándares del lujo actual.

Nada más cruzar su entrada, el visitante entra en un universo visual sobrecogedor. Un patio de inspiración versallesca presidido por una fuente de bronce, esculturas y una terraza cuidada al milímetro, dan la bienvenida a un ambiente clásico y elegante. El Hotel Luze Boutique San Sebastián es el resultado de un proyecto de interiorismo integral donde la artesanía se funde con el confort contemporáneo, y donde la estética barroca convive en perfecta armonía con la tecnología moderna, algo que se hace especialmente evidente en su moderna zona de spa y *wellness*.





La calma domina gran parte de las estancias gracias a la presencia constante del mar. Desde la piscina, la panorámica transmite la sensación de estar por encima del mundo. En el interior, cada detalle confirma que nada se ha dejado al azar. Iñaki Biurrun, interiorista del proyecto, conoce la historia detrás de cada pieza: desde la puerta de madera de la cafetería, rescatada de un anticuario francés, hasta la barra de porcelana fabricada en Italia o las lámparas de origen valenciano. Gran parte de estos elementos únicos se han encontrado rebuscando en anticuarios, su verdadera pasión, y muchos otros se han hecho a medida. Todo cobra sentido bajo una misma inspiración: los años 20, una época en la que San Sebastián vivió un momento irrepetible.

Esta atmósfera se completa con una propuesta gastronómica impecable. El restaurante Itzuli, dirigido por Iñigo Lavado y galardonado con una estrella Michelin desde el pasado año, convierte la alta cocina en una parte intrínseca de la estancia. Aunque se sentían cómodos con el concepto de ser "un hotel de San Sebastián para la gente de San Sebastián", su director, Borja Roldán, afirma que la estrella Michelin ha situado al complejo en el mapa, atrayendo a una clientela cada vez más internacional.

Biurrun, responsable de este meticuloso trabajo, confiesa que le hubiera gustado ser arquitecto. Sin embargo, lo que verdaderamente le llena es materializar los espacios tal y como los imagina, un objetivo que ha alcanzado plenamente a través del interiorismo. Nos sentamos a charlar con él sobre este proyecto y su filosofía de trabajo.





ENTREVISTA A IÑAKI BIURRUN

Asumir la transformación de un edificio tan emblemático para San Sebastián supone una enorme responsabilidad. ¿Qué les impulsó a apostar por la reinvención de este icono?

Los edificios datan de los años noventa y su estética no encajaba mucho con los entornos bucólicos que se buscan ahora, sobre todo en fincas con espacios verdes y vistas al mar.

Para mí ha sido un proyecto interesante desde el punto de vista profesional ya que este tipo de estilo no es habitual en mi trabajo. Han colaborado con nosotros un gran equipo de arquitectos, ingenieros y profesionales que han hecho posible su transformación.

En un mundo rápido e inmediato, acceder al Hotel Luze Boutique San Sebastián es como introducirse en una cápsula del tiempo. Tanto en el exterior como en el interior se respira una calma reminiscente de épocas más pausadas, donde se disfrutaba más del momento (o eso nos gusta pensar hoy en día). Desde el punto de vista del diseño y el interiorismo, ¿cómo se consigue generar este efecto?

Actuar en unos edificios "modernos" para transformarlos en lo que es actualmente no ha sido fácil. Nos tuvimos que inspirar en las edificaciones y decoraciones de principios del siglo XX con aires afrancesados.





La ciudad posee una herencia arquitectónica innegable, fuertemente ligada a la elegancia de los años 20. A la hora de definir la nueva identidad del hotel, ¿cómo han logrado equilibrar el respeto por ese legado clásico con las exigencias estéticas y funcionales del diseño contemporáneo?

El equilibrar el legado clásico con el actual es muy sencillo. Se trata de replicar un estilo adaptándolo al momento, creando espacios prácticos, cómodos y con toda la tecnología que manejamos en estos momentos.

Cada estancia se ha trabajado de una manera rigurosa para alcanzar objetivos de paridad con el estilo. Es importante trasladar tu cabeza a la época y pensar en los materiales que se utilizaban en las viviendas, siendo la madera para toda la carpintería, puertas lacadas, papeles pintados con motivos florales, y maderas exóticas para mobiliario especial.

Como detalles anecdóticos contar que se han realizado más de trescientos planos decorativos entre habitaciones, restaurante, cafetería, baños, pasillos, spa, etc. y se han instalado en paredes y techos más de siete mil metros entre molduras y cornisas de escayola.

Todos los muebles se han construido con materiales nobles, maderas, mármoles, haciéndoles tratamientos especiales para conseguir efectos del paso del tiempo. En la iluminación hemos huido en general de las led aunque en algunos espacios como el restaurante y la recepción no nos hemos podido escapar de utilizarlo; en el resto de estancias hemos utilizado apliques de latón, cristal y con telas muy al estilo de la época. Todo el mobiliario y elementos de iluminación de las diferentes estancias se han fabricado expresamente para el Hotel Luze Boutique San Sebastián.





La ubicación del hotel en el Monte Igeldo supone un indudable privilegio arquitectónico y visual. ¿De qué manera ha influido este imponente entorno natural en la definición del estilo, la selección de materiales o la paleta cromática del interiorismo?

La ubicación del Hotel es maravillosa sobre todo para la gente que busca descansar de la realidad de nuestra sociedad cargada de prisas y estrés; los jardines son maravillosos llenos de vegetación, piscina con vistas directas al mar, spa, gimnasio, centro de masaje, frontón, restaurante... un sitio idílico pensado para el relax.

En cuanto a la definición del estilo, ha sido la propiedad la que nos lo ha encargado y con dichos criterios lo hemos realizado. Ese entorno nos permite hacer cualquier acabado. El estilo ha influido en los materiales. Hemos utilizado materiales nobles, terciopelos para tapicerías en colores grises, verdes, marrones y dorados, en algunos casos lisos y otros con grecas, papeles pintados y moquetas con motivos vegetales muy marcados... El color predominante de paredes y techos es blanco manchado.

La firme apuesta por la alta gastronomía a través del restaurante Itzuli ha sido recientemente reconocida con una estrella Michelin. ¿El restaurante se plantea como algo independiente, o se ha concebido como una extensión natural de la experiencia Hotel Luze Boutique San Sebastián?

Iñigo Lavado decidió avanzar en su exitosa carrera profesional en el momento en que se enamoró de este proyecto hotelero. Aquí nació el Restaurante Itzuli. Hoy en día es una parte importante de las experiencias que ofrece el Hotel. Yo diría que, al nacer a la vez, el Hotel Luze Boutique San Sebastián y el Restaurante Itzuli son como hermanos.

El estilo reminiscente del hotel encaja a la perfección con la experiencia que busca el huésped en este tipo de turismo.

Nos gusta vivir la experiencia como si estuviéramos en otra época pero en la mayoría de los casos a nadie le gustaría tener una casa con ese estilo porque acabaría cansando. Las estancias son cortas y nos resulta agradable vivir por unos momentos los lujos de la época.

Creemos que se ha cumplido el objetivo y estamos muy orgullosos del trabajo realizado. ■



ENCUENTRO NUEVOS HORIZONTES

Para nosotros, el diseño no es únicamente la suma de formas, texturas y volúmenes; es un lenguaje que nos conecta. En Saltoki Home no nos conformamos con ser meros observadores de las tendencias; sentimos la necesidad de ir más allá, de bucear en la esencia misma de la creatividad y comprender qué hace que un espacio perdure en el tiempo. Bajo esta premisa fundamental, el pasado 19 de febrero, nuestro showroom de Saltoki Home Valencia acogió el Encuentro Nuevos Horizontes, un evento que reunió a destacados profesionales de la arquitectura y el interiorismo para debatir sobre el futuro del diseño de espacios.

El objetivo del encuentro fue crear un puente que conectara de manera directa a los grandes creadores y firmas internacionales con los profesionales del interiorismo, los protagonistas absolutos de esta experiencia.

El evento cobró vida a través los protagonistas de la excelencia técnica de marcas que admiramos. Francesco Funari, de la firma Flos, nos recordó que la luz es el material más poético de la arquitectura, aportando su visión sobre el papel crucial de la iluminación técnica y decorativa en la creación de atmósferas vivas. Por su parte, José Sánchez-Minguet, en representación de Atlas Concorde, exploró las infinitas posibilidades de las superficies cerámicas de alta gama, demostrando cómo la tierra y la tecnología se funden para crear texturas que cuentan historias.





El respeto por el legado y el trabajo meticuloso quedó patente con la intervención de Marco Colzani, de Minottiitalia. En su discurso, reivindicó la importancia de la personalidad en el diseño de mobiliario. En cada una de estas intervenciones quedó claro un valor que desde Saltoki Home defendemos a ultranza: el profundo respeto por el know-how y la artesanía que se esconde detrás de cada pieza que ofrecemos. Juntos, ponentes y asistentes analizaron cómo la innovación tecnológica y la sensibilidad artesana deben caminar de la mano para responder a las exigencias del hábitat contemporáneo.

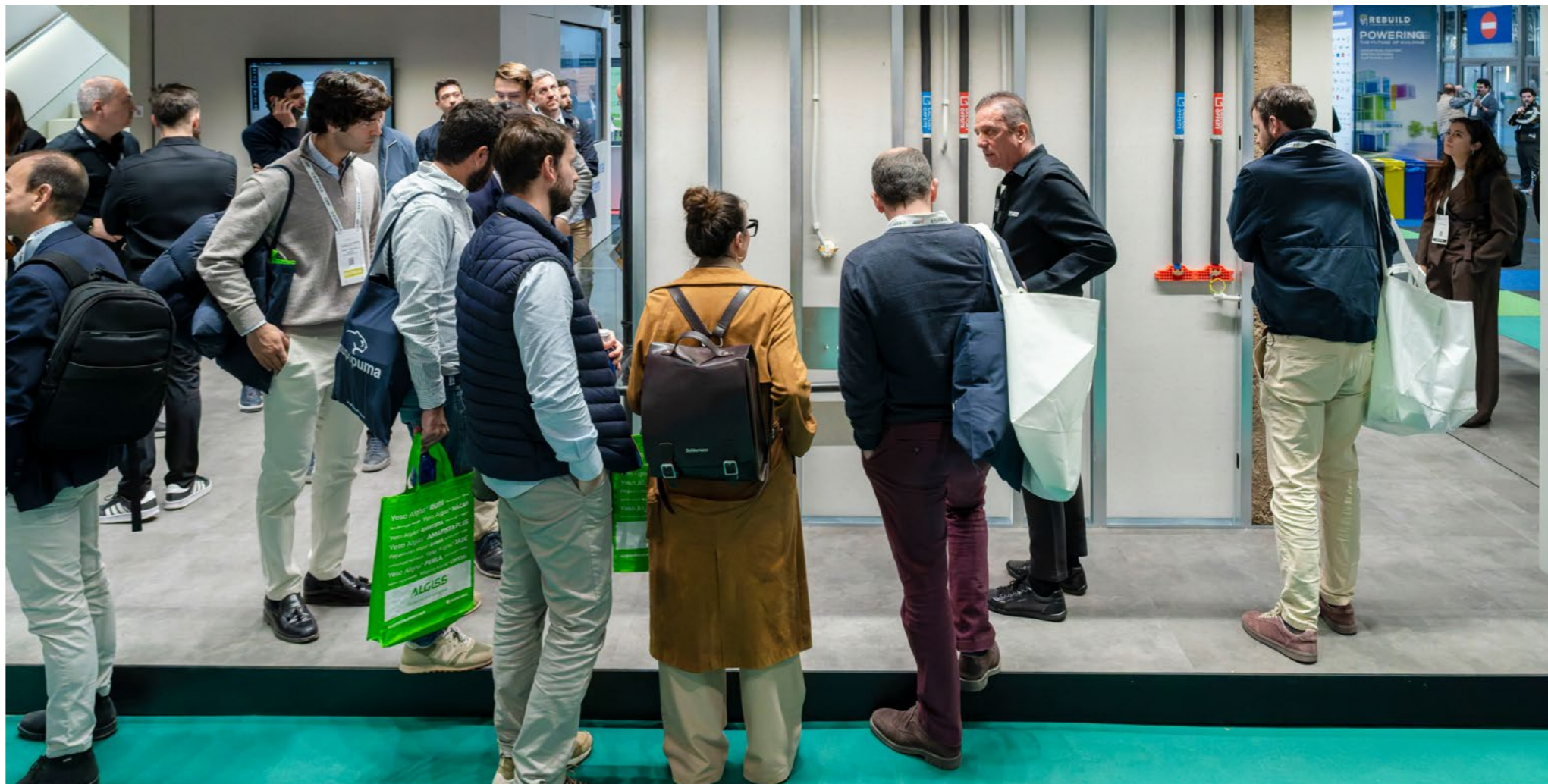
Paloma Gómez Losas, Directora Comercial Nacional de Saltoki Home, centró su intervención en Saltoki Offsite, la valiente apuesta por la construcción industrializada del grupo Saltoki, demostrando que la eficiencia técnica puede y debe ser el mejor aliado de la excelencia estética.

¡Agradecemos profundamente la presencia de todos los participantes y asistentes que compartieron su tiempo, su visión y su conocimiento con nosotros. Este tipo de encuentros nos inspiran y refuerzan nuestro compromiso por ofrecer no solo productos de primera línea, sino un verdadero espacio de diálogo donde se respira y se vive el interiorismo. ■



Saltoki Home consolida su apuesta por la construcción industrializada en Rebuild 2026

El sector de la edificación se encuentra inmerso en un proceso de transformación donde la eficiencia, la precisión y la sostenibilidad marcan la hoja de ruta. En este contexto de cambio, Rebuild 2026 se ha erigido nuevamente como el principal foro nacional de innovación constructiva. Saltoki Home ha estado presente en esta cita ineludible, reafirmando su apuesta decidida por la construcción industrializada como la respuesta técnica más solvente a los desafíos actuales de la arquitectura y el urbanismo.





Durante el certamen, la compañía ha articulado su propuesta en torno a tres grandes ejes. El primero de ellos, Saltoki Offsite, representa la evolución hacia una ejecución de obra más limpia y rigurosa. A través de sus innovadoras soluciones modulares de baño y piscina, completamente terminadas y listas para ser instaladas directamente en el emplazamiento, se garantiza una optimización radical de los procesos. Este sistema no solo reduce drásticamente los plazos de entrega, sino que aporta un nivel máximo de sostenibilidad y eficiencia al proyecto arquitectónico.

En paralelo, el evento ha servido como escenario para destacar la integración de SEI (Sistema Estructural Industrializado). Este avanzado sistema lidera la innovación mediante el desarrollo de estructuras de hormigón concebidas específicamente para la edificación urbana en altura. Su aplicación proporciona a promotores y arquitectos una precisión milimétrica, mitigando la incertidumbre de la obra tradicional y asegurando los más altos estándares de calidad y seguridad estructural.

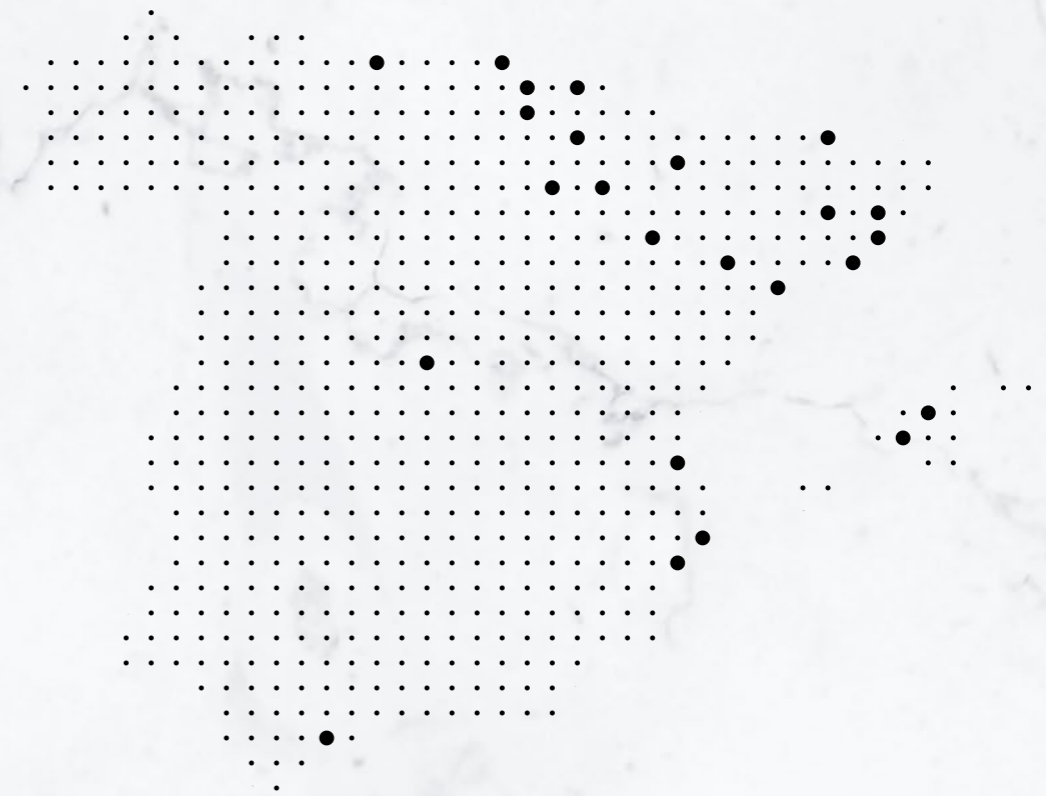


Como soporte fundamental a estas soluciones, la firma presentó la tecnología virtual Saltoki Home Designer. Esta herramienta digital está diseñada para facilitar y agilizar el diseño de interiores, permitiendo a los prescriptores planificar y visualizar los espacios con un rigor excepcional.

Desde Saltoki Home queremos agradecer a todos los visitantes el tiempo y el interés mostrado. Participar en RE-BUILD y conectar de primera mano con los profesionales del sector es siempre un privilegio que enriquece nuestra visión. Con el firme compromiso de seguir aportando valor, nos vemos en la próxima edición. ■



Inspiración para tus proyectos



Alicante

Avda. Novelda, 24 - Los Jarales
03011 Alicante

Andorra

Carrer els Barrers 16-18. Nau la Vinya
AD500 Santa Coloma. Andorra la Vella

Carrer del Paraires 9-13
AD700 Escaldes-Engordany

Badalona

Ctra. de Mataró, 9
08911 Badalona

Benidorm

La Cala de Finestrat - Avda. Finestrat, 10
03502 Benidorm

Cornellá

Polígon Famades, Calle Silici, 17-23
08940 Cornellá de Llobregat

Erandio

Carretera de Lutxana-Asua, 11
48950 Erandio

Granollers

Carrer Montseny, 7
08400 Granollers

Huesca

Pol. Sepes. Ronda de la Industria, 100
22006 Huesca

Lleida

Pol. Ind. Camí dels Frares. C/A, s/n
Parcela nº1. 25191 Lleida

Logroño

Pol. La Portalada 2. C/Cordonera, 1
26006 Logroño

Madrid

Ctra. Villaverde a Vallecas, 267A
Polígono Vallecas. 28031 Vallecas

Mallorca

Carretera de Valldemossa, 44
07010 Mallorca

Manacor

Carretera Palma/Arta Km.48
07500 Manacor

Marbella

Calle Pintor Pacheco, 1 bajo
29603 Marbella

Mondragón

Polígono Kataide, s/n
20500 Arrasate/Mondragón

Oiartzun

Aranguren, 2. Barrio Arragua
20180 Oiartzun

Pamplona

Polígono Landaben, Calle E s/n
31012 Pamplona

Reus

Av. Unió Europea, 10.
Polígono Tecnoparc. 43204 Reus

Santander

Río Pas s/n
39011 Santander

Tudela

Polígono La Barrena, s/n
31500 Tudela

Valencia

Carrer dels Gremis, 7
46014 Valencia

Vic

Polígono Ind. Sot dels Pradals
Carrer Sabadell, 21. Vic 08500

Vitoria

Calle Portal de Zurbano, 25
01013 Vitoria

Zaragoza

Av. Alcalde Caballero, 16
50014 Zaragoza

