



Foto: Pascua Ortega (Pascua Ortega Estudio). Luis Mareyes

ENTREVISTA: Pascua Ortega



ESTUDIO PASCUA ORTEGA

Pascua Ortega es un referente en el mundo del interiorismo. Aunque, según él dice ser tan solo uno de los más viejos. Los más de 40 años de profesión y la gran cantidad de proyectos, de los que ya ha perdido la cuenta, le avalan. Bancos, como por ejemplo el Salón de Presidencia del Banco de España; embajadas españolas, como la de Washington, la última hasta el momento; un sinfín de hoteles y paradores, restaurantes destacados..., son solo algunas de las obras ejecutadas. Un profesional que se siente orgulloso de haber sido premiado por la Real Academia Española de Gastronomía al mejor creador artístico y que, en este momento de su carrera, también desempeña una labor docente con su proyecto 'School of style'. Por todo ello, nos embarcamos en la siguiente entrevista en un viaje por su historia y su trabajo.

De todos es bien sabido que sus comienzos en el mundo profesional no se desarrollaron en el sector del interiorismo, ¿podría narrar en qué momento decidió cambiar de profesión? ¿Cuándo se le encendió esa bombilla?

Viví durante casi tres años en Nueva York y allí no se me apareció el Arcángel San Gabriel y me lo dijo, no fue la Anunciación, fue otra

cosa. Yo tendría que haber estudiado Arquitectura, básicamente porque es lo que siempre me había atraído. De hecho, mi nani siempre le decía a mi madre: "señora, este niño se para en las obras, no se para en las jugueterías". Veía una hormigonera y ya me quedaba mirando. Sí, me gustaba todo lo que incluía el mundo del interior, del arte, de los espacios...

en casa esto era bastante corriente. Mi padre, que era un General de Caballería tremendamente estricto, era un hombre muy refinado, muy a la vieja usanza, que dibujaba divinamente bien. En casa hablar de un mueble era normalísimo, por ello a mí no me parecía que eso fuera algo excepcional.

Foto: Restaurante Bogui, Madrid



Por razones, las que fueran, a los 16 años decidí irme de casa, era muy independiente, y si hubiera dicho que quería estudiar Arquitectura me hubieran dicho que sí, pero en Barcelona, donde vivíamos. Como había estado todo el Bachillerato en los Jesuitas y en ese momento no había universidades privadas, la única que había era Deusto en Bilbao, dije que me iba allí. Estuvieron de acuerdo y estuve tres años estudiando Derecho y Económicas, sin embargo me puse enfermo un año y ya acabé Derecho en Barcelona y Económicas no lo finalicé, me quedé en tercero. Después, muy joven, entré en el mundo de la banca, donde estuve unos nueve o diez años.

Con la banca me fui a Nueva York y durante un almuerzo en el Four Season, el súper restaurante de la ciudad en el Park Avenue, en un edificio hecho por uno de los grandes arquitectos [el edificio era de Ludwig Mies van der Rohe y el diseño del restaurante de Philip Johnson], tomé conciencia de cuál era mi camino. Estaba en una comida de trabajo y me encontraba más impactado por las proporciones, las calidades, los espacios..., era una maravilla. Todo el interior era con árboles y en cada estación los cambiaban, por eso se llamaba Four Season, fue un hito. Así, con el tiempo me di cuenta de que me interesaba más la perspectiva, cómo estaba estudiado el volumen, etc., que el tema de los ratios. Era ridículo, tenía que dedicarme a esto.

Cuando regresé a Madrid venía con otras seguridades en la vida, me gustaba vivir

Foto: Finca de Eventos Villa Laureana, Burgos (Después)



Foto: Finca de Eventos Villa Laureana, Burgos (Previo)

a mi manera y quería hacer algo más creativo en ella. Mis padres me compraron un piso en Barquillo, que decoré de una forma espectacular y por ello las pocas revistas de decoración de la época lo editaron, era revolucionario como concepto. Fue ahí, sin querer, cuando comenzó todo.

Después monté un restaurante con unos amigos [Restaurante Bogui, 1980] que también fue una revolución. A partir de ahí fue cuando dejé definitivamente el banco y, aunque quería volver a Nueva York, ya no pude. Al restaurante le siguieron distintos proyectos: Amnesia en Ibiza; bancos, hice muchos y me gustaban; sitios públicos, restaurantes y casas...

Fui valiente, siempre lo he sido cuando he visto las cosas claras. Ahora, por ejemplo, quiero cambiar también, pero ya no tengo tantas opciones. En mi teoría y manera de vivir creo que hay que pegar giros, me encantaría escribir y editar, tengo tanta información y me gusta la enseñanza. Me gusta lo que hago, pero ya de otra manera.

Las más de cuatro décadas como interiorista dejan ver que no se ha arrepentido de cambiar el rumbo de su vida, pero ¿cuáles son los acontecimientos de su trayectoria que han reafirmado que su camino era ser decorador?

No hay momentos significativos, es un cambio de actitud. Esta profesión no es como les digo a todos de "nine to five", es todo el día porque, como decía, es una nueva actitud. Voy caminando por la calle y miro a mi alrededor de otra manera. Te cambia tu manera de ser, tus intereses...

En lo positivo lo vives y lo disfrutas, pero tienes momentos difíciles porque una obra no es una batalla es una guerra. Es un proceso muy largo en el que pueden aparecer toda clase de inconvenientes: de realización, problemas de oficios, personales del cliente, quien a veces puede ser muy complicado, etc. Todo eso no lo ganas en un día, a lo mejor pueden pasar años enfrentándote a todas esas batallas.

El momento para mí más mágico es cuando empiezo con el papel en blanco y lo veo todo, cada detalle del proyecto. Después, cuando ese papel en blanco lo ves realizado es cuando has ganado la guerra. En general, he tenido suerte y me han dejado acabar las obras como



Foto: Restaurante Marcela del Grupo Vamuca, León

me gustaría o como estaban pensadas, pero es cierto que, a veces, se queda todo a medias tintas.

En resumen, hay que verlo como una receta, todo tiene un camino y un profesional necesita un buen empuje para que todo funcione y, sobre todo, gran paciencia.

Tras ver sus proyectos se observa que son muy diferentes y muy dispares pero, ¿hay algún elemento que sea transversal, con el que digamos "aquí está Pascua Ortega"?

Detesto los estilos. Es una cosa que no me ha gustado nunca porque considero que un profesional tiene que saber manejar cualquier tipo, definiendo una línea estética. Dependiendo del "para qué" tendrá que adaptarse a las circunstancias, no es lo mismo una casa en la cornisa cantábrica, que en Ibiza o que un cortijo en el Sur. Se está condicionado no solo geográficamente sino culturalmente y también por el uso, un restaurante de lujo no es lo mismo que hacer una hamburguesería. Todo eso va dirigiendo por dónde se debe encauzar el proyecto y tú no puedes imponer. Hay gente que funciona así, tiene un cliché que va aplicando; yo nunca he creído en ello porque, además, creo que te limita y la capacidad creativa hay que empujarla.

No creo en el monoestilo de Pascua, lo que me caracteriza no es un estilo sino una manera de hacer las cosas. Y esa manera es trabajar, trabajar mucho, no se improvisa.

Hace unos años cuantificaba sus proyectos en torno a los 800, la cifra se ha

incrementado, pero pensando en ellos, ¿guarda alguno con especial cariño? ¿Cuál ha sido el más difícil?

Siempre creo que el próximo, ese es el que más ilusión me hace.

Ha habido varios muy difíciles. Cuento siempre como ejemplo de dificultad, una cosa totalmente histórica y objetiva, cuando me encargaron la boda de los príncipes.

El proyecto que hice era una maravilla, de noche y de día. La noche sí se pudo llevar a cabo, pero el día no. El proyecto inicial que había pensado acababa en el Metro Puerta del Sol, al que llegaban en carroza. Allí subían en un vagón pintado en blanco, en la que es la primera línea de



Foto: Hotel Bahía Duque, Santa Cruz de Tenerife

metro que Alfonso XIII inauguró en España, acompañados de todos los coros de colegios de niños que cantaban en toda la estación; de allí el trayecto finalizaba en Palacio. Era ideal todo el proyecto, pero tuvimos el gran drama de Atocha [atentado del 11 de marzo de 2004 en Madrid, dos meses antes del enlace real]. Ese fue el primer inconveniente y fue durísimo en todos los sentidos, recuerdo lanzarme ese día a la calle con la gente y se nos saltaban las lágrimas.

Todo ello nos hizo replantear absolutamente todo con unos condicionantes muy distintos y muy fuertes. Después, superado todo ello, hubo una nube malhadada que se colocó encima y ya contra los elementos no pude hacer nada, fue duro, pero hubo que asumirlo.

Como nos comentaba se estrenó con Bogui, un restaurante. ¿Cómo afronta un proyecto del ámbito de la restauración?

Fue el primer proyecto de restauración y de todo porque solo había hecho mis casas, fue el primero que hice profesionalmente. En Madrid no existía ese concepto de restaurante, hasta el momento eran los mesones, 'las casas Lucio' o los súper restaurantes como el Jockey o el Horcher, pero el restaurante 'fashion', de moda, divertido, de gente guapa, bonito, que no fuera muy caro..., todo eso no existía; y eso es lo que fue Bogui. Por ello fue un impacto fantástico, una experiencia espectacular, divertidísimo. Duró tres años.

Para un restaurante tienes que tener en cuenta muchas cosas: el local, el tipo de cocina, dónde está situado, a qué público va dirigido... Es muy distinto un restaurante

VONDOM

IBIZA
by Eugeni Quitllet

Colección creada usando plástico reciclado
proveniente del Mediterráneo.



vondom.com

vasco que lo que pretende es una carta alta de un producto a un japonés-vietnamita o a uno en el que lo que se quiere es que sea un sitio divertido. Son muchos ingredientes con los que se debe conseguir el criterio acertado para encauzar el proyecto.

Dentro del portfolio del estudio, muchos son los proyectos que se han realizado en hoteles. De los últimos que ha llevado a cabo, ¿cuál le ha resultado más entretenido?

No sería justo decir uno porque en la lista todos han tenido algo. Son obras muy largas en las que tienes mucho contacto, por ello no te sabría decir cuál.

Haciendo balance, a día de hoy, ¿cree que hay algún tipo de proyecto que no haya desempeñado aún y le gustase llevar a cabo?

Sí, hay un tema que no he tocado nunca nada y que me encantaría, el mundo del 'show business'. No he hecho nunca una escenografía, ni de ópera ni de cine, y eso que soy muy cinéfilo y tengo amigos directores, pero no he intervenido nunca en una película como director artístico. No he hecho nada en el mundo del espectáculo.

Ahora es muy difícil porque para eso tienes que prepararte y además las circunstancias profesionales influyen. Hacemos muchos proyectos a la vez y no puedo desaparecer para un proyecto de cine que puede durar varios meses, el resto no saldrían. Pero me hubiera gustado.

Por último, gracias a su experiencia y trayectoria ha podido ver cómo ha



Foto: Finca de Eventos Villa Laureana, Burgos (Después)

evolucionado el sector hasta el momento. ¿Hacia dónde considera que se encamina el mundo del interiorismo?

Cuando empecé era un mundo que hubo casi que inventarse y luchar por él. Hubo gente muy válida, que pese al poco apoyo salió adelante; en cambio, hoy en día es un mundo excesivamente visitado, todo el mundo estudia interiorismo.

También ahora hay mucha revista profesional, algo que ha sido muy importante para la evolución de la profesión, y programas de televisión que considero horrorosos, pero que la visibilizan de algún modo.

Otro avance ha sido que es un mundo que se ha acercado a casi todo tipo

de gente, a raíz de las grandes extensiones, de los grandes IKEA, etc., montar un apartamento agradable, salvo el problema del apartamento en sí, es relativamente fácil y posible. Ya no es lo de antes, cuando un proyecto de decoración lo veías en una revista y pensabas en lo que se habían gastado, era una cosa exclusiva. Hoy día ya no lo es y eso es lo que espero que siga funcionando.

Además se ha evolucionado en el concepto del estudio, antes era el papel ahora las tecnologías están en el día a día, por ello me rodeo de gente joven que maneja lo que yo desconozco.

Foto: Restaurante Marcela del Grupo Vamuca, León



Foto: Florida Park, Madrid



GAGGIA
MILANO

la Radiosa

Innovación sin límites

LA NUEVA SUPERAUTOMÁTICA
DE GAGGIA MILANO

HASTA 600 SELECCIONES
5 CATEGORÍAS DE BEBIDAS
12 SELECCIONES POR PANTALLA

2 TIPOS DE CAFÉ

PANTALLA TÁCTIL:
MODO BARISTA,
MODO SELF-SERVICE

TECNOLOGÍA
EVOMILK:
PRODUCE UNA
PERFECTA CREMA
CON LECHE FRESCA