

# EL DÉCORO

## ESPAÑA DECORATION

Diseño  
español

SAGAS,  
SEGUNDA  
PARTE

VETE  
TRAS ÉL  
EL ARTE SE VA  
A LOS PUEBLOS

### RURAL & DESIGN

Tres creadores exquisitos  
ponen sus mesas de fiesta  
¡Sorprendentes!

QUEREMOS  
VIVIR ASÍ  
CASAS CON LO  
MEJOR DEL CAMPO  
Y LA CIUDAD

## LA NAVIDAD REINVENTADA

Piezas sofisticadas en ambientes sencillos, ¡lo más!

FUNDACIÓ TODOLÍ CITRUS

# ÉRASE UNA VEZ... UN SOÑADORY UNA NARANJA

Vicente Todolí, uno de los grandes expertos de arte en el mundo, tiene en Palmera, Valencia, un singular proyecto agrícola que alimenta la tierra y el alma. Su paisano, el arquitecto Carlos Salazar, firma el pabellón donde se investiga y experimenta.

FOTOS: DIEGO OPAZO. POR MARISA SANTAMARÍA.

**El edificio Bartolí Lab** recibe a personalidades de la creación y el pensamiento de todo el mundo. El objetivo, experimentar sobre los cuatrocientos cítricos existentes. La concepción del espacio conecta el exterior con el interior desde diferentes enfoques y consigue provocar distintas sensaciones.





**El arquitecto** Carlos Salazar (a la izda.) y Vicente Todolí unidos por sus raíces en un proyecto innovador.

**S**u nombre está en la lista de los mejores conocedores de arte en el mundo, dirigió el Museo Serralves de Arte Contemporáneo de Oporto y fue director de la Tate Modern de Londres hasta el año 2010. En este momento, Vicente Todolí es el máximo responsable del desarrollo artístico de Hangar Biccoca en Milán, es asesor de arte de Bombas Gens en Valencia, de la colección Inelcom de arte contemporáneo y de la Fundación Botín: “Después de vivir en Nueva York, en Oporto, en Londres, sentía que me faltaba algo, una pieza de un puzzle que no se completaba y que localicé en poner en valor el trabajo con las manos, en participar de la vitalidad de la tierra y de sus ciclos”. El ritmo de vida que llevaba entonces contrastaba con la paciencia y serenidad necesarias para ver brotar los frutos deseados del campo: “Mi aventura con la agricultura había comenzado hace más de diez años con el cultivo de olivos y la producción de aceite, pero al pasar el tiempo fui descubriendo que mi verdadera vocación agrícola tenía más que ver con los cítricos, que han sido mi tradición familiar durante cinco generaciones. Me di cuenta de que una serie de variedades locales estaban desapareciendo y decidí poner en marcha la Fundació Todolí Citrus, en Palmera, Valencia, con la intención de dar otra dimensión a la cultura de la agricultura en España”, explica Vicente Todolí.

En este proceso, resultó fundamental su amistad con Ferrán Adriá, asesor gastronómico de la fundación; el conocimiento del arte y la gastronomía se cruzaron con la creatividad y la energía de ambos. En un viaje común, el cocinero descubrió a Todolí una colección privada de cítricos y la existencia de más de cuatrocientas variedades. “Éste fue el punto de inflexión, una revelación que me llevó a tomar nuevos caminos en su investigación y me motivó a comprar las tierras cercanas a las que ya tenía para cultivarlos, también he llegado a acuerdos con las autoridades locales para evitar que se construya cerca”. >

*“Hay que tomar conciencia del gran valor actual del campo y esto comienza con el trabajo desde el entorno inmediato”*

Vicente Todolí



**Cuatrocientos tipos** de cítricos de todo el mundo se cultivan aquí, para explorar nuevas dimensiones en gastronomía.

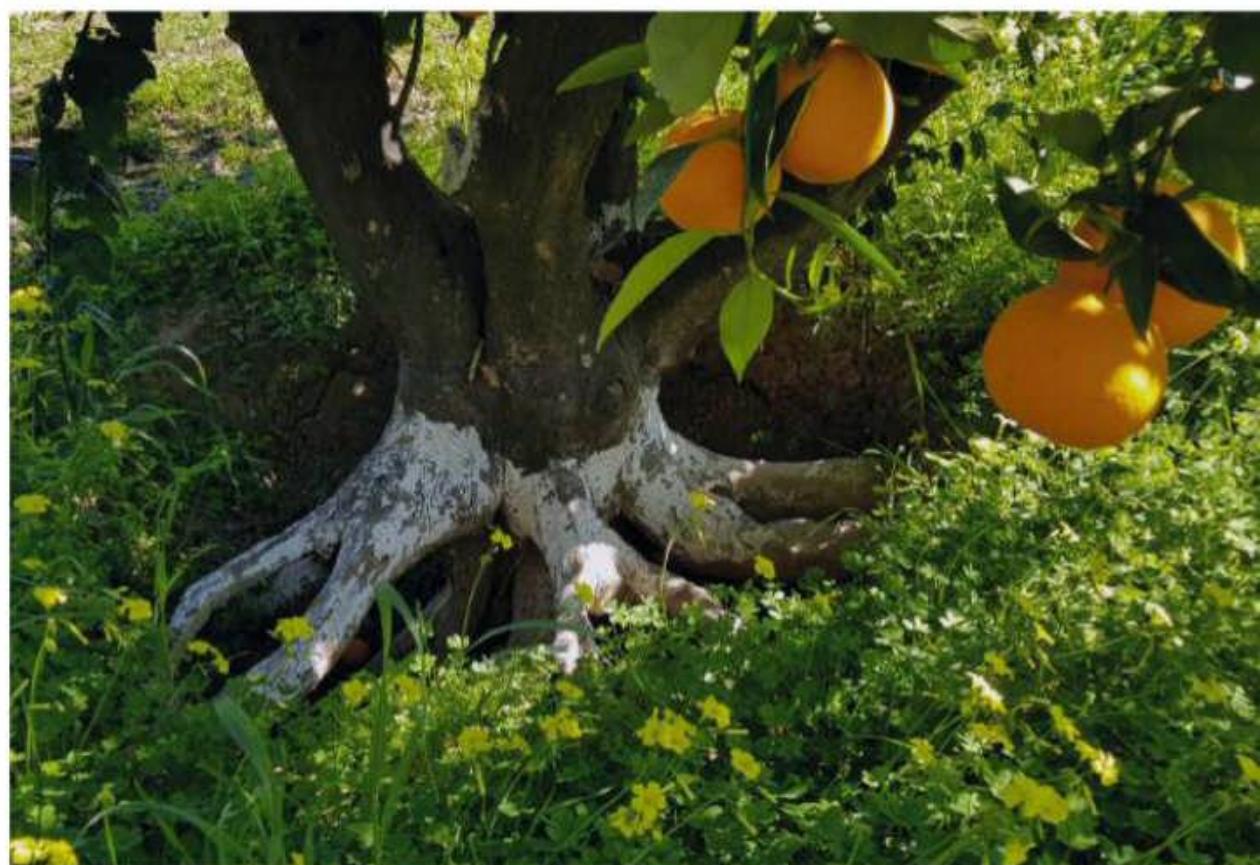
## VARIEDADES ÚNICAS

En los 45.000 metros cuadrados de este huerto botánico se encuentran diversidad de naranjas, limones, clementinas, limas, mandarinas, pomelos... con nombres exóticos y orígenes lejanos. Un paseo por estos cultivos experimentales permite sorprendernos ante sus aromas y sabores diversos en un apabullante recorrido por un viaje milenario que forma parte de la historia del mundo.



### El espacio interior

abierto aporta la posibilidad de movilidad de los elementos de la cocina, para que puedan cambiar de posición en las diversas actividades que se desarrollan; la mayor parte del mobiliario cuenta con ruedas. La biblioteca es una de las más importantes del mundo dedicada a los cítricos.



**El punto de partida** fue la búsqueda de una continuidad de la tradición agrícola de su familia. "Cinco generaciones dedicadas a la horticultura, plantadores, podadores, insertadores, horticultores especialistas en hibridar cítricos", dice Todolí.



> La sede de la fundación está situada en una de las propiedades familiares, donde se ha realizado la renovación de un almacén existente para convertirlo en el centro de operaciones: el laboratorio Bartolí Lab.

#### UN PABELLÓN INTENCIÓNADO

El arquitecto valenciano Carlos Salazar ha sido el encargado de levantar la construcción: "Vicente Todolí y yo tenemos orígenes comunes, entendíamos muy bien el paisaje, la luz y la evolución del tiempo. Es un pabellón leve, muy aéreo, donde la luz cobra una importancia fundamental. El interior está conectado permanentemente con el exterior, de hecho, la mayoría de los elementos son móviles, se trasladan de un espacio a otro, esto era muy importante para subrayar la condición de lugar de experimentación gastronómico. La gastronomía se entiende hoy como una experiencia culinaria completa, tiene que ver con los sentidos y viene reforzada por el lugar en el que sucede", narra Salazar.

El edificio se funde con el paisaje, se camufla y se pierde entre la vegetación. Este efecto se ha conseguido, en gran parte, gracias al color de la fachada, un tono único que es el mismo de la tierra circundante. >



**"La construcción** del pabellón está absolutamente inmersa en el paisaje sin distorsionarlo, con un respeto inmenso por el entorno y el ecosistema"

Carlos Salazar



**El interior** se extiende hacia el exterior, y viceversa, la luz es el hilo conductor junto con el color exacto de la tierra circundante que se ha utilizado para el edificio.



> “En principio iba a ser blanco, pero Vicente probó con una mezcla del color de la tierra, fue un acierto. Todo el proceso se ha desarrollado con el impulso de varios diálogos sucesivos entre Vicente Todolí, las ideas y propuestas de Ferrán Adriá y la visión arquitectónica y de diseño que he podido aportar. Era importante remarcar la innovación, es un espacio singular y sofisticado donde es trascendental la integración en el paisaje y la incidencia de la luz, la luz única de Valencia”, concluye Carlos Salazar.

#### UNA MISIÓN Y VARIOS COMPROMISOS

Arquitectura, agricultura y cultura se funden en este proyecto de compromiso hacia el futuro trazado por Vicente Todolí, con el diseño gráfico realizado por Fernando Gutiérrez, la arquitectura y diseño de Carlos Salazar, la asesoría creativa de Ferrán Adriá y, además, la interacción de grandes profesionales que pasarán cíclicamente por el laboratorio. Los objetivos de la fundación se centran, sobre todo, en una defensa del entorno natural y la ecología, el conocimiento de la historia, la salud o la gastronomía. Todo enmarcado en la esencia de cuatrocientos cítricos que conforman un verdadero jardín botánico. “Ésta es una historia familiar que se ha convertido en un desafío personal. Mi misión es la reivindicación del contexto agrícola para salvaguardar el legado de la naturaleza, del ecosistema. Si salvas a la tierra, la tierra te salva a ti”, concluye Vicente Todolí. •



#### VISITAS GUIADAS ORGANIZADAS

En los meses de octubre a mayo, previa inscripción. [www.todolicitrus.org](http://www.todolicitrus.org)

*“Ésta es una historia familiar que se ha convertido en un desafío personal. Mi misión es la reivindicación del contexto agrícola para salvaguardar el legado de la naturaleza, del ecosistema. Si salvas a la Tierra, ella te salva a ti”*

Vicente Todolí



**La fundación de Todolí**  
preserva un vergel  
valenciano para despertar  
los cinco sentidos y dar un  
valor humano y cercano  
a la agricultura ancestral.