

# Vecinos para siempre

## Diseño, arquitectura y cocina atraen a los extranjeros para quedarse a vivir

Algunos vienen, ven y se quedan. Los profesionales extranjeros han dejado de ser una curiosidad, para convertirse en una comunidad con prestigio en ámbitos como la arquitectura o el diseño.

ANA PANTALEONI

**E**n Barcelona he encontrado mi ciudad, mi barrio, mi energía, mi perfecto hábitat". Daniela Bugari coge el teléfono y responde en italiano. Hoy es uno de los diez días al mes que pasa viajando. El resto del tiempo disfruta de su familia y de Barcelona. Esta diseñadora llegó a la ciudad en 1999 buscando un cambio de estilo de vida. Ella vivía en París, y su compañero, entre Milán y Londres. Al llegar decidieron instalarse en la calle de la Princesa, en el barrio del Born.

Tras unos años de dedicación a sus hijos, Daniela vuelve a trabajar para firmas de moda como Marni diseñando las colecciones de punto. Ella trabaja a distancia, y ahora está pensando en montar un pequeño estudio en Barcelona. Además ejerce como profesora del Instituto de Diseño.

No es la primera extranjera que elige Barcelona para, además de disfrutar, vivir y trabajar. Los clientes internacionales no son un impedimento, y tampoco la cantidad de aviones que se ven obligados a coger durante el año. 260.000 extranjeros están inscritos en el padrón. Para Sigrid Kraus, Barcelona fue la solución a un corazón dividido entre Alemania, país donde nació, y Brasil, donde se crió.

"Es ideal porque vivo entre mi alma alemana y brasileña. Es un punto medio", explica la editora de Salamandra. Esta editorial, que dirige junto a su marido, el argentino Pedro del Carril, compró los derechos mundiales en castellano de *Harry Potter*. "Pese a no estar dedicados a la literatura juvenil, fue un libro que nos gustó mucho", explica.

### "Un lugar que te deja vivir"

Kraus, que se mueve en bicicleta por la ciudad y vive en el paseo de San Juan, considera que es un lugar "tolerante, que te deja vivir", pese al inconveniente de la contaminación. La editora quiere quedarse aquí el resto de su vida. "El trabajo ya me conecta con el mundo cada día".

*Terminal B* es la prueba de que Barcelona se ha convertido en los últimos años en un hogar para ciudadanos de otros países y de otras culturas. Este proyecto del FAD (Fomento de las Artes y del Diseño) es una plataforma de promoción nacional e internacional de la labor creativa realizada desde Barcelona. En el censo de *Terminal B* ya hay más de mil creativos. El proyecto incluye un libro con un centenar de historias que se presenta este enero y una *web* ([www.terminalb.org](http://www.terminalb.org)) para conectar todo este mundo creativo.

Hiroshi Tsunoda es uno de los integrantes de *Terminal B*. Nacido en Tokio hace 32 años, viajó a Barcelona para pasar unos días de vacaciones con un amigo catalán. Entonces decidió no volver a Japón. Su estudio de diseño industrial lleva su nombre. En él crea todo tipo de mobiliario, y especialmente lámparas.



El japonés Hiroshi Tsunoda, en su estudio del Poble Nou.

CONSUELO BAUTISTA



La editora de Salamandra Sigrid Kraus usa siempre la bicicleta para moverse por la ciudad.

C. B.

En febrero de 2005, este japonés, junto al empresario de origen sueco Lincoln Robbin-Coker, fundó la casa de diseño Designcode, con sede en el barrio del Poble Nou.

"Este año empezamos a exportar a lo grande", dice Tsunoda. Echa de menos Japón, pero de Barcelona le gusta el clima y su ambiente. No soporta el ruido. "En fin de año estuve en Japón, allí hay mucha más gente, pero no hay tanto ruido como aquí".

Si Tsunoda pasa mucho tiempo en su estudio, lo de Mona Kim es viajar. A Estados Unidos, Inglaterra y Francia, sobre todo. Nacida en Corea del Sur, esta directora creativa ocupa desde hace tres años un luminoso ático. Sus clientes son españoles y extranjeros. "Una serie de coincidencias me inspiraron para dejar Nueva York, ciudad en la que viví durante diez años. Barcelona me pareció una

**"Dejé Nueva York, donde vivía. Barcelona me pareció una ciudad que estaba evolucionando, abierta y sencilla"**

ciudad que estaba evolucionando, abierta y flexible", escribe Mona en un correo electrónico. Imposible cazarla en la ciudad.

A caballo entre Dublín y Barcelona vive el arquitecto Brian Gallagher, cofundador de la revista de tendencias *B-guided*. En Barcelona pasa una semana al mes trabajando para la publicación. En Dublín se dedica a su estudio de arquitectura y a dar clases en la universidad. En otoño de 1991, Gallagher se mudó a Barcelona: "A finales de los ochenta, los arquitectos del norte de Europa miraban hacia aquí, la ciudad que se reinventaba para los Juegos Olímpicos bajo un régimen político nuevo y progresista. Me llegaron a través de la prensa especializada imágenes del nuevo urbanismo, me fascinaba y decidí terminar la universidad y trabajar en un estudio de arquitectura en Barcelona a pesar de

no hablar ni castellano ni catalán", explica el irlandés, que quedó cautivado por la calidad de vida y la convivencia entre lo tradicional y lo moderno. "Sin embargo, Barcelona sigue siendo una ciudad complicada para ganar un sueldo adecuado. Los salarios no parecen aumentar al mismo ritmo que el coste de la vida", lamenta.

Con él coincide Thang Phang: la vida es cara, pero los sueldos no son altos; aunque no es motivo suficiente para abandonar la ciudad. Todo lo contrario. Hace menos de un año que Phang ha abierto restaurante en el barrio de L'Eixample.

Este vietnamita llegó atraído por la obra de Gaudí. Thang, arquitecto de profesión, descubrió que con la cocina expresaba mejor su individualidad. Estudió en París y viajó mucho para conocer distintas cocinas hasta que se topó con Barcelona. "Mi plan era quedarme un año, pero nunca me fui". Su proyecto se llama ME (madre en vietnamita), un restaurante en la calle de París. El resultado es una cocina autobiográfica, "mi interpretación de la cocina de mi madre con mi propia experiencia. Hay influencia de tres ciudades: Saigón, Nueva Orleans y Barcelona", explica. Por eso se pueden desgustar platos como las costillas de cerdo a la barbacoa, los rollitos de ternera con mango y pepino o la versión de *confit* de pato a las siete especias hecho al vacío. Dice que le gusta la comida catalana porque combina la sencillez con la elegancia.

El diseño es una de las banderas barcelonesas que ondean en el panorama internacional. Richard Capstick decidió mudarse de Londres a Barcelona para trabajar con Antonio Miró. Era julio de 1998. Se volvió a Londres, no aguantó y regresó. Trabaja en la moda como *freelance*, aunque no descarta lanzar su propia colección de hombre algún día. Capstick acaba de comprarse una vivienda en Gracia. "Me encanta que sea una ciudad pequeña, accesible, en la que todo el mundo se conoce, aunque eso precisamente también me agobia a veces".