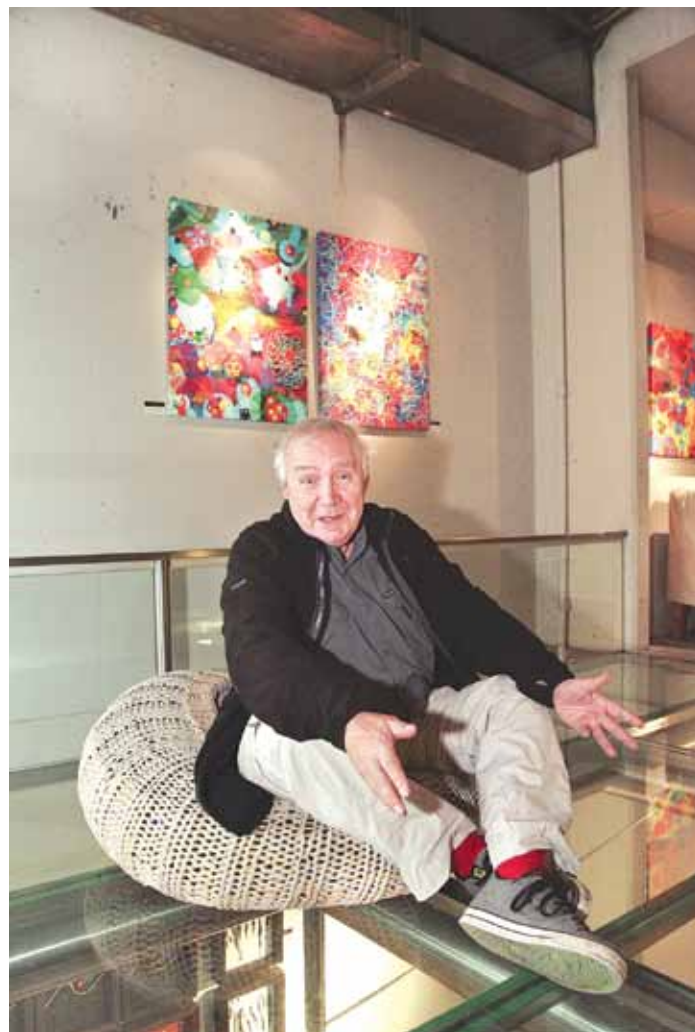


# Ricardo Plant, creador de espacios para el asombro y la emoción

Arq. Hernán Barbero Sarzabal  
[www.plant.com.ar](http://www.plant.com.ar)

El diseñador y artista Ricardo Plant, uno de los grandes creativos de la arquitectura interior en Argentina, partió en agosto de 2016. Reconocido en nuestro país y en la región como precursor del buen diseño en los espacios para la gastronomía, diseñó más de cincuenta restaurantes, bares y hoteles. Sus proyectos tenían una singular combinación entre innovación y atemporalidad, creando espacios memorables y vigentes con el paso del tiempo. Basta con visitar dos lugares porteños que sostienen el éxito desde hace varias décadas, como el restaurante *Tancat* —en Paraguay y Florida, inaugurado en los setenta—, o *Clásica y Moderna* —en Callao y Paraguay—, una librería que Plant junto con su propietaria, Natu Poblet, convirtieron en bar por el año 1988. También tuvieron su firma otros sitios que marcaron tendencia en su momento, como *La Strega*, *El Torreón del Monje*, el irreverente restaurante de *Casa Foa Lofts* o el del chef Gato Dumas, la discoteca *Blades* o la *Cava* del *Alvear Palace*. Así como Plant encontró la identidad de bares y restaurantes porteños — *Clásica y Moderna* fue distinguido como Bar y Librería Notable por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires—, también lo logró con sus numerosos proyectos en el interior y el exterior. Ha tenido la habilidad de convertir sus obras en los sitios más característicos de cada lugar: *Viento Sur*, en Neuquén; *Nebbiolo*, en Bariloche; *Van Gogh* en Salta; *Tinto*, en Cancún, y *Sur*, en Quito, entre otros espacios que pueden visitarse. Escribió: “El autor de un diseño no debe interpretarse a sí mismo, sino rescatar el duende del lugar. Debe ser un diseñador coya en Jujuy y un yámana en Ushuaia”.

Ricardo Plant, con oficio de creativo, preguntaba, reinventaba, diseñaba —desde la arquitectura hasta los muebles y la iluminación o el equipamiento gastronómico—. Su clave era moldear espacios con luz, color, texturas y sonido, priorizando las experiencias sensoriales placenteras de los clientes. Experto en iluminación, gran colorista y obsesivo de la acústica,





La vida que amaba Plant era el ejercicio diario de crear espacios, dibujar y pintar, cocinar, conocer restaurantes, catar comidas y bebidas con enorme curiosidad y gusto exquisito. Disfrutaba también de viajar y conocer las artes de cada lugar, era un experto en Astrología —que ejercitaba junto con sus clientes— y tenía buenos amigos, con quienes sostenía conversaciones inteligentes y siempre con humor. Pasó por las aulas de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de Buenos Aires, y aunque nunca se recibió, se definía como “un artista con conocimientos de Arquitectura”. Por su aporte a la disciplina fue distinguido con el Premio Konex en 2004.

En sus últimos años descubrió las técnicas digitales con una tablet y generó una enorme producción que en 2015 se convirtió en la exposición “Universo Plant”. En el catálogo de la muestra escribió sobre el asombro: “Siento que el arte digital es magia porque no sé cómo va a terminar una obra, me voy asombrando al descubrir irracionalmente los colores, formas y personajes. Es el juego de partir sin tema alguno. En cambio, el diseño de espacios es una creación que aparece completa en la mente, antes de que esté realizado. Un espacio es como un pentagrama para el compositor de música, donde los acordes y las armonías son la luz, los colores, los materiales. Por eso, ambientar, para mí, es componer y no decorar. Provoca el asombro como una cualidad esencial para la valoración y fidelización del público”. También resaltaba que en un restaurante exitoso se debe dar de comer con amor y generar el encuentro, por lo cual deben ser diseñados como “espacios emocionales”. A los 76 años, se fue un niño terrible del diseño, uno de esos creativos curiosos, inconformistas y geniales que nos hacen tanta falta. El legado de Ricardo Plant son esos espacios gastronómicos de vanguardia atemporal, de identidad y placer, condimentados con atributos como el asombro y la emoción. ❖

era un asesor integral sobre todas las variables alrededor del diseño en un espacio gastronómico: el nombre, la imagen, la cocina y el menú, los precios, la atención, la capacitación del personal, la vajilla, y hasta la dinámica del negocio. Inventó la fórmula del éxito para los hoteles regionales o para hacer redituables los restaurantes dentro de los hoteles.