

CREATIVIDAD A LA VELOCIDAD DE LA LUZ

La innovación forma parte del ADN de **Eindhoven**, al sur de los **Países Bajos**. Es algo que se aprecia en su historia, en los edificios y en los restaurantes.

Texto **Victoria Bravo**

Conocer la historia de la familia Philips ayuda a entender el alma de Eindhoven. Fundada en 1891, esta empresa de electrónica y asistencia sanitaria, hoy mundialmente conocida, cambió el ritmo de la ciudad al inventar las lámparas incandescentes de filamento de carbón para establecer aquí su primera fábrica de producción masiva. Más tarde llegaron las radios, las aspiradoras y el universo del disco compacto: el chip, el casete, el CD, DVD o blu-ray. Su huella está también en el Evoluon, un fascinante edificio con forma de platillo volante que la familia regaló a la ciudad.

Esta parte importante de su historia ha dejado aquí una impronta emprendedora y visionaria que fija la mirada en el futuro. Porque, como afirman los 'eindhovenaar', la vida se debe contemplar a través del parabrisas del coche, hacia adelante y en grande, nunca por el retrovisor. Un espíritu creador que se abre al mundo y que atrae a gente de otros países para convertir a Eindhoven en la ciudad de los Países Bajos con más nacionalidades, superando las 170.

Un ir y venir que se plasma también en su recetario, tal y como muestra el famoso *babi pangang*, un plato que fue inventado aquí y que nace de la mezcla de las cocinas

holandesa, cantonesa e indonesia. Lo hizo famoso Oliver Ching quien afirma que fue su abuelo quien lo inventó en los años 50. Consiste en lonchas de cerdo frito –de la zona del cuello– servidas sobre una ensalada de repollo blanco y zanahoria en escabeche, y napadas con lo más importante, una salsa hecha a base de tomate (y muchas cosas más), agridulce y ligeramente picante.

Pero, además de la fusión, hay otro elemento que es clave para entender el ritmo y espíritu de Eindhoven: el entorno; natural y liderado por el verde y el agua, sobre todo la que fluye por el río Dommel, que paseó y pintó Van Gogh. Este ha permitido el desarrollo de la actividad agrícola de la zona, donde es especialmente relevante la producción de fresas y espárragos. Y es que ellos son conscientes de que vivir de la mano del entorno es

LA NATURALEZA ES VITAL EN EL PROYECTO PHOOD KITCHEN, EN UNA NAVE INDUSTRIAL

elegir el camino del progreso, de ahí que lo cuiden tanto y que esté tan presente en la vida.

De igual forma la naturaleza es vital en el proyecto Phood Kitchen, establecido en una nave industrial de la Kanaalzone. Concebida como la primera granja-restaurant acuapónica del mundo, aquí se lleva a cabo un trabajo de cooperación entre las plantas y los peces caai para trazar un círculo perfecto de regeneración. Ellos creen en una dieta flexible basada en plantas y en flores, que contenga un ph alcalino y que sea local. Algo que plasman en platos coloridos, caldos reconfortantes y mucha kombucha.

Sobre la bici se conoce a fondo Eindhoven y sus edificios más emblemáticos: De Lichttoren (Torre de Luz), la Trudo Vertical Forest o el Bijenkorf de Gio Ponti; para darse cuenta de que, en cuanto al diseño, en esta parte del Brabante Septentrional juegan en otra liga. Una creatividad aplicada al espacio que se contempla también en restaurantes como Kazerne, Radio Royaal o Piet Heink Eek, donde es imprescindible reservar. Aquí uno se maravilla con esa inmensidad de los espacios, con la aplicación magistral de lo industrial a la vida cotidiana y, por supuesto, con la luz, siempre la luz. ☪

FOTOGRAFÍA: NIELS FEIJEN.



Radio Royaal es uno de esos restaurantes que juega con el espacio industrial.