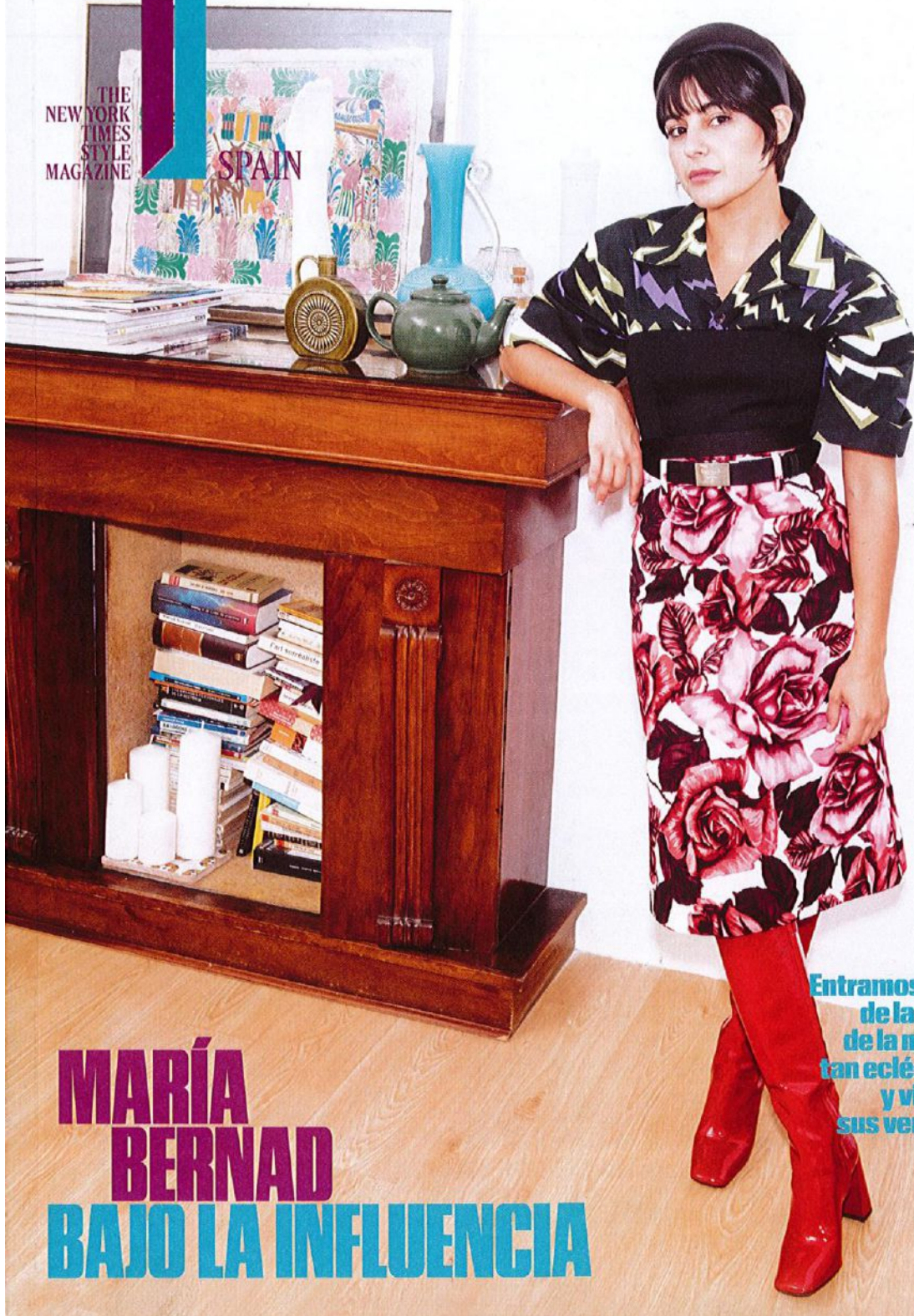


The New York Times

Life & Design  
Junio, 2019. Número 24/5C

**T**  
THE  
NEW YORK  
TIMES  
STYLE  
MAGAZINE  
SPAIN



Entramos en casa  
de la nueva cara  
de la moda, un espacio  
tan ecléctico, colorido  
y vintage como  
sus venerados looks

**MARÍA  
BERNAD**  
**BAJO LA INFLUENCIA**





FENG SHUI, YIN YANG, ba-gua y chi. Todos estos términos, que a un no iniciado pueden sonarle a chino –y con razón, porque provienen de ese idioma–, forman parte de un antiguo sistema filosófico de origen taoísta que, de manera muy resumida, establece que el flujo de energía vital se puede ver alterado por los accidentes geográficos, los puntos cardinales y la disposición de objetos en el espacio. Esto implica que, dependiendo de cómo decoremos una vivienda o lugar de trabajo, la energía que fluya allí será más o menos beneficiosa. Alejandra Charrabe, arquitecta y diseñadora de interiores, conoce bien las reglas decorativas que establece esta filosofía tras haber residido en China –además de en EE. UU. y Panamá–, y en colaboración con Ángel García, director de la Escuela Europea de Feng Shui, las ha aplicado en su último proyecto, el restaurante asiático Asia A.S.A.K.O. (Asia Super Amazing Kitchen Original). Así, por ejemplo, la paleta de colores usada con naranjas, amarillos y grises “ayuda a estabilizar el feng shui y a no restar protagonismo a la cocina”, afirman.

No hace falta ser conocedor de estas pautas para dejarse sorprender por este restaurante ubicado en el madrileño barrio de Chamberí. Inspirada en los mercados callejeros de Asia, Charrabe apela a un “diseño flexible e inclusivo, sin miedo a la mezcla, que ayuda a darle protagonismo a la cultura asiática, que cuida mucho la tradición y la ceremonia en la cocina”. Así,

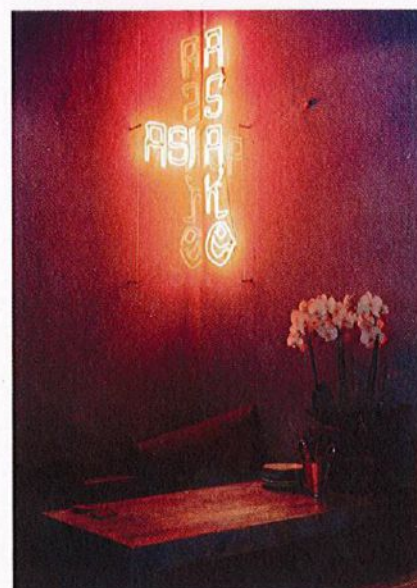
la chapa metálica y las luces de neón contrastan con otras superficies con un revestimiento tipo panal de abeja, donde cuelgan dos grandes dibujos que representan a un cerdo y un oso panda con uniforme militar, además de un mural con tigres entrelazados que representa la fusión entre Japón y Vietnam que inspira el proyecto. Fusión que encuentra su máximo exponente en la carta, creada por dos chefs con experiencia en el mundo asiático, José de Guzmán y Liu Junning. Entre los platos que se pueden degustar no faltan clásicos de la cocina asiática como el pho

vietnamita, el pato asado, los dim sum o las gyozas, además de propuestas propias como el ‘paraíso de la panceta’, con brotes de bambú, berenjena y una mezcla oriental de menta, chile dulce y limón, o las gambas en tempura de pankó. Y aunque la carta tenga a Asia como inspiración, en una apuesta por la sostenibilidad todos los ingredientes que utilizan se obtienen de productores de cercanía y con garantía de trazabilidad –como los téis ecológicos provenientes del restaurador Carlos Zamora–. Energía positiva. [asiaasako.com](http://asiaasako.com). ■

Los mercados callejeros de Japón y Vietnam y una antigua tradición china dan vida a un informal y saludable proyecto.

Por Roberto Juanes

## VIBRACIONES ASIÁTICAS



La vegetación es un elemento fundamental para el feng shui. Arriba: un cerdo con uniforme preside el restaurante.