[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 12/11/2019

# [Ganadores de los Premios de Interiorismo Hotelero InterCIDEC 2019](http://www.notasdeprensa.es)

## El diseñador José Antonio Alonso gana la cuarta edición de InterCIDEC 2019 con "Tirarse al barro". La temática del concurso planteaba el interior de un restaurante y constata la tendencia por la apuesta por la experiencia del comensal, sostenibilidad y espacios relajantes. En la categoría Estudiante el premio ha sido para "PANAL" de María Buenahora, Gabriela Arroyo, y Sofía Núñez, de Colombia, Chile y Galicia que comparten centro de estudios en Madrid

El diseñador, José Antonio Alonso Carpintero, se ha convertido en el ganador del Concurso Internacional de Diseño de Entornos Contract, InterCIDEC 2019, en la categoría Profesional, con su propuesta “Tirarse al barro” para el diseño del interior de un restaurante. Así lo decidió el jurado, presidido por Agatha Ruiz de la Prada y otros once profesionales de distintas disciplinas, por la calidad de su propuesta, el concepto innovador de restaurante con puesta en escena, su versatilidad en los espacios, o la originalidad al combinar materiales tradicionales y nuevos. “Se constata como tendencia, a tenor del resultado del concurso, la apuesta por la experiencia del comensal, sostenibilidad, uso de nuevos espacios o la búsqueda de entornos relajantes”, explicó Carlos Juan Ortiz, directivo de Beltá and Frajumar, empresa fabricante de mobiliario e impulsora del concurso. José Antonio Alonso recogía el galardón de manos del Decano del Colegio Oficial de Decoradores Diseñadores de Interior de Madrid (CODDIM), Víctor Medina, en la entrega de premios celebrada en la Sala Cómo de Comunica +A en Madrid, a última hora del jueves. Alonso es un reconocido profesional colegiado, que casualmente es Vocal de ese mismo Colegio. El proyecto de este diseñador madrileño se basa en el concepto “Taller de Alfarería”, un espacio donde se mezcla la restauración y la puesta en escena. En la propuesta hay un cuidado servicio de mesa, donde un reducido número de comensales disfruta de la experiencia de la finalización y emplatado a modo de espectáculo. El planteamiento aúna restauración y experiencia gracias a un showcooking en barra y una cuidada atención en las mesas. La propuesta de composición modular para barra y mesas permite su adaptación a distintos espacios. Asimismo, la zona de circulación incluye desde un torno de alfarería a una gran estantería de jarrones con distintos estampados, mientras que la iluminación, íntima y minimalista en una zona, se enfatiza en barra y mesas donde todo ocurre. El premio, dotado con 5000 euros y un diploma, contempla la creación de la propuesta ganadora para que sea exhibido en el showroom de la empresa convocante en Yecla y en las ferias nacionales e internacionales a las que acude. En el concurso se valora la propuesta conceptual que incluye tanto la detección de necesidades emergentes como las soluciones que las resuelven, el grado de innovación en concepto, forma, composición, materiales o tecnología, valor estético o accesibilidad, entre otras. El jurado también decidió conceder dos Accésit en categoría profesional a las propuestas “RATTAN” de Marcos José de Castro, y a KM02, obra de Aitor Campos. En el primer caso se trata de un espacio inspirado en la cultura mediterránea y relajante con muros curvos que controlan la entrada de sol y proporcionan privacidad. En el segundo también es una apuesta por la experiencia, donde el restaurante kilómetro 0 es llevado a su máximo esplendor porque los alimentos no solo son cocinados sino cultivados en presencia de los comensales. Reconocer nuevos talentosEn la categoría Estudiantes, dotada con 1000 euros y un diploma, resultaron ganadoras María Buenahora, Gabriela Arroyo, y Sofía Núñez, con “PANAL”, una apuesta por la innovación sostenible haciendo habitables espacios que no lo son, como las azoteas de edificios, y que solventan el problema de precios del metro cuadrado. El nombre del proyecto obedece a las unidades hexagonales que lo conforman y que están presentes en cubierta, mobiliarios o revestimientos. Las tres cursan sus estudios en Isenia Desing School Madrid. Ell jurado también concedió un Accésit al estudiante autor de PURESPACE, Alejandro López, de Villena (Alicante) que cursa estudios en la Escuela Superior de Diseño de Alcoy. También hubo una Mención Especial a IKIGAI, de Pablo Patiño Linares. El objetivo de InterCIDEC es aportar propuestas innovadoras al sector hotelero y hostelero y crear sinergias entre diseñadores y propietarios de hoteles y restaurantes. En esta cuarta edición el número de propuestas ha crecido un 40% con respecto a la anterior, recibiendo más de 60 proyectos de una docena de países.

**Datos de contacto:**

Robert Ortega

653359276

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/ganadores-de-los-premios-de-interiorismo](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Interiorismo Artes Visuales Ecología Restauración Premios Construcción y Materiales

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)