

SABORES DE FINLANDIA

Cocina nórdica contemporánea

Taller de color PEC 4.a

Carla Davila López | UOC

Visión cultural

Colores asociados a la cultura y tradición finlandesa

Los colores tradicionalmente asociados a Finlandia son el azul y el blanco, que aparecen en su bandera. El **azul** está asociado a los lagos y el **blanco** a la nieve. Para los finlandeses, estos colores tienen connotaciones nacionales, paisajísticas e históricas.

Aun así, para crear la **identidad de Sabores de Finlandia**, he decidido prescindir de ellos. Aunque reconozco que tienen gran valor cultural pienso que son poco adecuados para este proyecto ya que pueden transmitir frialdad, distancia o tecnología. Los tonos fríos de azul y blanco de la bandera son colores que se encuentran con menos frecuencia de forma natural en los alimentos por lo que pueden percibirse como menos apetecibles.

Además del azul y el blanco Finlandia también se asocia a los **verdes del bosque y la vegetación**, el **marrón de la madera** presente en la arquitectura, el mobiliario, los interiores y la cultura de la sauna que fue inscrita por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Los tonos madera pueden simbolizar bienestar, tradición, refugio y calidez.

Por otra parte, los **tonos beige, lino, blanco roto y gris piedra** también están relacionados con la tradición finlandesa ya que se relacionan con la luz suave, la nieve reinterpretada como cálida y los materiales naturales. El diseño finlandés destaca por su funcionalidad y simplici-

de de materiales naturales como la piedra, la lana y el lino además de la madera. Estos colores pueden transmitir claridad, orden, calma y equilibrio sin dar una imagen fría o clínica.

Por último, tenemos los **tonos ámbar, cobre o dorado apagado** de la luz cálida de los interiores, el fuego, la sauna y la madera tostada. Que pueden transmitir la sensación de refugio, calor, bienestar y tranquilidad. Desde mi punto de vista al contrario de lo que sucedía con el azul y el blanco a nivel gastronómico estos sí aportan sensación de apetito.

Connotaciones culturales y diferencias con otras culturas

Dentro de la visión cultural debemos tener en cuenta que las connotaciones de estos colores no son universales. Por ejemplo, el azul en Finlandia tiene se asocia los lagos y a la bandera, pero en una cultura mediterránea como la nuestra es un color frío que se asocia con menos frecuencia a la comida. El blanco en la cultura finlandesa se asocia a la nieve, la claridad y el invierno mientras que en otras culturas se asocia a la pureza, la religión, el luto e incluso a las clínicas y hospitales.

Para la cultura finlandesa el verde se asocia con los paisajes y los bosques, pero en otras culturas puede asociarse con la suerte, la fertilidad, la religión y la ecología. El marrón que en este proyecto se asocia con la madera, la sauna, la tradición, la naturaleza y el bienestar en algunos lugares se asocia con lo rural, lo humilde y poco sofisticado. También en otros casos podríamos interpretar el gris y beige como neutro y apagado, pero en

el caso de la cultura finlandesa se asocia con la calma, la luz suave, la funcionalidad y el diseño nórdico.

Aplicación al proyecto

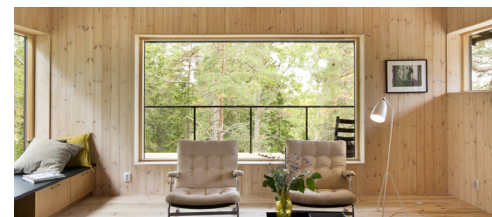
Para Sabores de Finlandia nos apoyaremos principalmente en los beige cálidos, marrones madera, verdes bosque, grises piedra, ámbar y cobre para representar la gastronomía finlandesa desde la **naturaleza, el refugio y el diseño contemporáneo** huyendo de una imagen fría, turística o estereotipada.



Bandera de Finlandia



Auroras Boreales en Finlandia

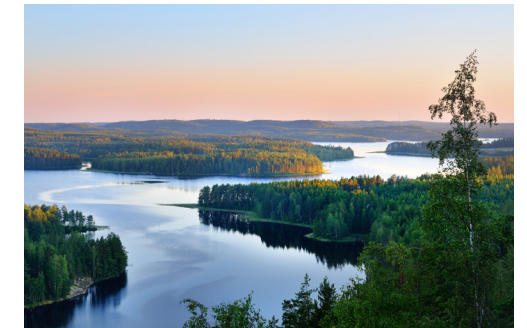


Diseño escandinavo

Análisis de la competencia

Teniendo en cuenta el target del restaurante, para el análisis de la competencia me nos centraremos en tres restaurantes finlandeses referentes, visualmente cuidados, con identidad fuerte y relacionados con la naturaleza, materiales y el diseño finlandés:

- **Palace Restaurant** (elegancia y minimalismo)
- **Restaurant Natura** (naturaleza y materiales)
- **Ravintola Nokka** (experiencia gastronómica contemporánea)



Lago en Finlandia



Sauna finlandesa

Palace Restaurant

HELSINKI, FINLANDIA

2 Estrellas Michelin

Palace Restaurant es uno de los restaurantes más reconocidos de Finlandia y un referente de la **gastronomía contemporánea** del país. Situado en Helsinki y fundado en 1952, el restaurante combina tradición culinaria finlandesa con una estética visual muy vinculada al diseño escandinavo actual.

Sofisticación, calma y exclusividad

Tonos neutros

Minimalismo

Naturaleza

Bienestar

Intimidad

Orgánico

Sobriedad y elegancia



Salón



Salón



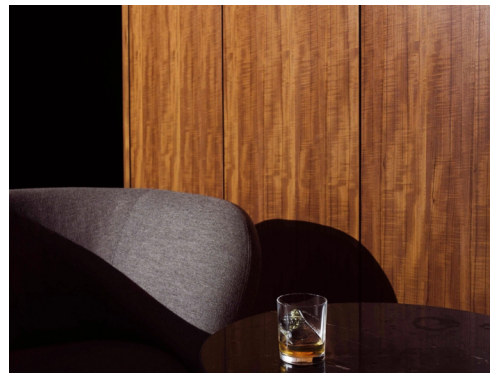
Paleta de color



Plato



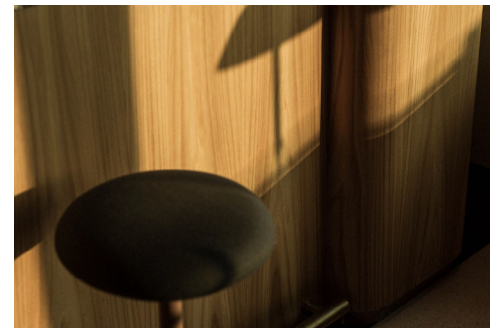
Plato



Atmósfera



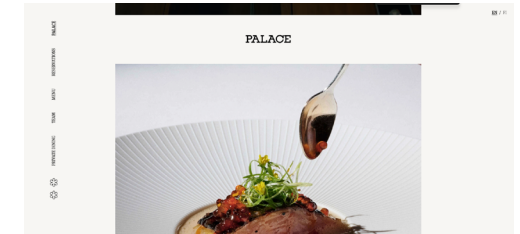
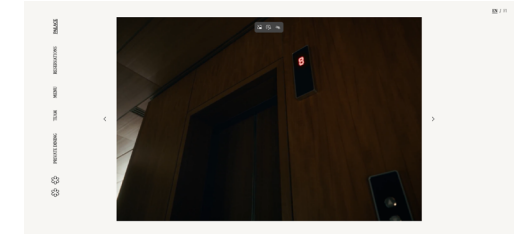
Atmósfera



Atmósfera

Taller de color PEC 4.a

Sabores de Finlandia



Web

Minimalismo contemporáneo

We offer one menu that evolves with seasons: we are now serving menu vol. 33-8. Beverage pairing, alcoholic and non-alcoholic, is available. We are happy to design a vegetarian menu on request, but unfortunately cannot accommodate a vegan option. Please inform us of any dietary restrictions when making a reservation.

Palace Menu
Wine list
Avec list
Cocktail list

Menu EUR 250,00 includes water and coffee or tea serving.
Wine pairing for menu EUR 220,00
Upgraded wine pairing for menu EUR 390,00
Non-alcoholic pairing for menu EUR 100,00

Tipografía

Limpia y equilibrada

PALACE

Intima

Luz tenue y materiales naturales

Restaurant Natura

HELSINKI, FINLANDIA

1 Michelin Green Star

Restaurant Natura es un restaurante contemporáneo centrado en la cocina nórdica estacional, el producto local y la sostenibilidad. Posee reconocimientos otorgados a proyectos gastronómicos comprometidos con prácticas responsables y sostenibles.

Intimidad, contraste y sofisticación cercana

Oscura con acentos cálidos



Salón



Paleta de color

Sensorial

Intimidad

Sostenibilidad

Contraste

Materiales naturales

Elegancia cercana

Iluminación dramática

Brillo y color reservado a los platos



Plato



Plato



Cocina



Salón



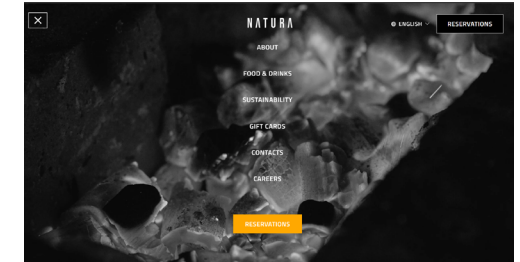
Atmósfera



Atmósfera

Taller de color **PEC 4.a**

Sabores de Finlandia



Web

Estética inmersiva y contemporánea



Tipografía

Minimalista y funcional



Experiencia sensorial
Refugio, intimidad y calidez

Ravintola Nokka

HELSINKI, FINLANDIA

Recomendación Michelin

Ravintola Nokka basa su propuesta gastronómica en ingredientes locales, productos de temporada y cocina finlandesa reinterpretada desde una visión actual. El restaurante destaca por su **fuerte conexión con la naturaleza**.

Calidez, naturaleza y delicadeza

Tonos suaves equilibrados con acentos vibrantes

Texturas

Cercanía y calidez

Natural y orgánico

Artesanal

Delicadeza

Calma

Minimalismo



Cocina



Atmósfera



Paleta de color



Plato



Platos



Salón



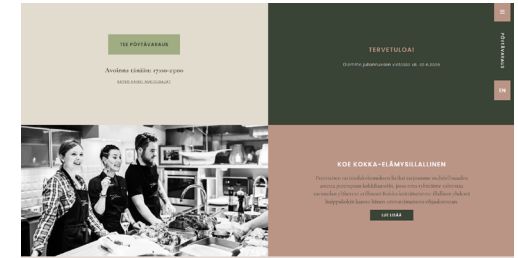
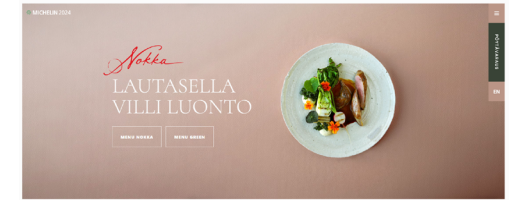
Atmósfera



Atmósfera

Taller de color PEC 4.a

Sabores de Finlandia



Web

Estética editorial y minimalista

Anna lahjaksi maistuva elämys!

Anna lahjaksi maistuva elämys, josta lahjansaaja voi nauttia itselle sopivana hetkenä. Ravintolalahjakortti on loistava tapa tutustua uusiin ravintoloihin ja ihastuttavien makuihin.

Valitse suosikkiravintolasi tuotelahjakortti tai avoin lahjakortti toivomallasi summalla. Käytämme sekä sähköisiä pdf-lahjakortteja, joihin saat lisättyä tervehdyksen lahjansaajalle ja halutessasi lähettää hänelle lahjakortin sähköpostitse että fyysisiä muovikortteja postitse.

Arvolahjakortti on voimassa 12 kuukautta (huomioltan, että joissain lahjakorttikampanjoissa, kuten Black Friday, saattaa olla rajoitettu voimassaoloaika) ja kortille ladatun arvon voi käyttää osissa, kaikissa ravintoloissamme. Tuotelahjakortti tulee käyttää kortissa nimettyyn tuotteeseen.

Lahjakortteihin liittyvät kysymykset osoitteeseen: myynti@noka.fi.

LAHJAKORTTIEN YRITYSMYynti

Yritykset voivat tilata lahjakortteja laskutuksella (ei koske Black Weekend -lahjakortteja)

Tipografia

Tipografia limpia combinada con manuscrita



Luz cálida
Calidez y cercanía

Aspectos comunes identificados

Al analizar el Palace Restaurant, el Restaurant Natura y el Ravintola Nokka identificamos elementos comunes: Los tres restaurantes construyen su identidad visual a partir de la naturaleza, los materiales orgánicos, la calma y el diseño escandinavo.

Los tres utilizan tonos cálidos y naturales y todos comparten la estética minimalista, sobria y elegante y la experiencia sensorial. Estas referencias sirven para definir la identidad visual de Sabores de Finlandia.

Identidad de Sabores de Finlandia

Sabores de Finlandia se plantea como un restaurante de cocina contemporánea nórdica concretamente finlandesa. El restaurante trata de combinar la naturaleza, el producto fresco, el diseño escandinavo y la experiencia de la gastronomía finlandesa desde la calidad y la accesibilidad. Con esta propuesta de diseño tratamos de reinterpretar la cultura finlandesa desde una visión refugio, tranquilidad, bien estar, refugio y calidez interior, huyendo de los estereotipos de frío y turismo asociados a este país.

La estética del restaurante será contemporánea y acogedora. Nos inspiraremos en los bosques finlandeses, en los materiales como la madera el lino, la piedra y la calidez de los espacios interiores nórdicos.

Para desarrollar la identidad de Sabores de Finlandia hemos tenido en cuenta el perfil del público objetivo: personas de entre 25 y 50 años, con un nivel cultural medio-alto, socialmente activas e interesadas en experiencias culturales y gastronómicas contemporáneas. Por lo que es importante buscar una estética cuidada y acogedora evitando que pueda parecer elitista o demasiado premium.

El diseño se inspira en el uso de materiales naturales, iluminación cálida, el minimalismo y tonos orgánicos para transmitir una atmósfera relajada y social, alineada con el público que entiende la gastronomía más allá del consumo como experiencia cultural.

En lugar de representar Finlandia desde el frío y los tópicos como las auroras boreales o la nieve, Sabores de Finlandia busca transmitir cultura de bienestar, intimidad y calidez. Por eso la propuesta nace de la idea de refugio contemporáneo, donde la naturaleza, la gastronomía y el diseño se juntan para crear una experiencia sensorial cálida y reconfortante.



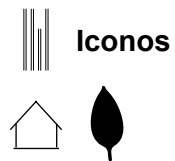
Sabores de Finlandia

Cocina nórdica contemporánea

Reinterpretación cálida de la cultura finlandesa inspirada en la naturaleza, el refugio y el bienestar nórdico

Sensaciones:

- Calidez interior y refugio
- Conexión con la naturaleza finlandesa
- Bienestar y calma
- Gastronomía contemporánea y cercana
- Sofisticación accesible
- Materiales orgánicos y texturas naturales
- Diseño escandinavo
- Experiencia social y acogedora
- Equilibrio entre tradición y modernidad
- Luz cálida e intimidad



Colores elegidos

Logo



Bodoni Moda
Acumin Variable
Concept

Tipografía elegida:

Sabores de Finlandia
Cocina nórdica contemporánea

Fotografías editadas



Sin edición



Editada



Editada



Sin edición



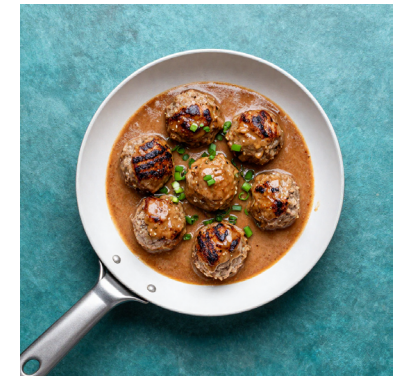
Editada



Sin edición



Editada



Sin edición



Editada



Sin edición



Editada



Sin edición



Editada

Sabores de Finlandia

Cocina nórdica contemporánea

Cocina Finlandesa inspirada en la naturaleza. Sabores estacionales, productos frescos y una experiencia gastronómica acogedora.

RESERVAR MESA

NATURALEZA Y GASTRONOMÍA

Ingredientes de temporada, sabores locales y una cocina contemporánea inspirada en el paisaje finlandés.

REFUGIO Y BIENESTAR

Un espacio pensado para disfrutar con calma, donde la iluminación cálida y las texturas naturales generan una experiencia acogedora y sensorial.

DISEÑO CONTEMPORANEO

Minimalismo cálido, equilibrio visual y una estética inspirada en la tradición nórdica reinterpretada desde un lenguaje actual.



Cocina de temporada

Nuestra propuesta gastronómica cambia según la temporada y el producto disponible, manteniendo una relación directa con la naturaleza y los sabores del norte.

VER CARTA



Landing Page



SABORES DE FINLANDIA

Cocina nórdica contemporánea

Cocina Finlandesa inspirada en la naturaleza. Sabores estacionales, productos frescos y una experiencia gastronómica acogedora.



Entrantes

Karjalanpiirakka12€

Pastel tradicional carelio de centeno y huevo

Leipäjuusto11€

Queso horneado finlandés con miel y hierbas.

Ruisleipä artesanal8€

Pan de centeno oscuro con mantequilla ahumada.

Principales

Lihapullat finlandesas22€

Albóndigas tradicionales con puré cremoso y arándanos.

Kalakukko24€

Pastel artesanal de pescado y centeno horneado lento.

Poronkäristys26€

Puré suave, carne salteada y frutos rojos del norte.

Postres

Korvapuusti9€

Rollos finlandeses de canela y cardamomo.

Mustikkapiirakka10€

Tarta tradicional de arándanos silvestres.



Vinos seleccionados

Tintos, blancos y espumosos europeos.

Café nórdico e infusiones

Tueste suave, cardamomo y frutos del bosque.

Bebidas artesanales

Kombucha, limonadas naturales y refrescos orgánicos.

Carta

Tarjeta de visita



Memoria de color

La identidad visual y cromática de Sabores de Finlandia reinterpreta la cultura finlandesa desde la calidez inspirada en la naturaleza, el refugio y el bienestar interior. La paleta combina los colores verde bosque, marrón madera, beige cálido y acentos ámbar vinculados a Finlandia, la madera, la luz tenue y los materiales naturales.

El beige claro (#fcf6e4) es el color dominante aporta equilibrio y suavidad El verde oscuro (#29481f) funciona como color subordinado y representa la naturaleza finlandesa. El ámbar (#c97819) es el color de acento para transmitir calidez y dinamismo. El marrón (#38291d) sería un color secundario que refuerza la idea de refugio, madera y naturaleza.

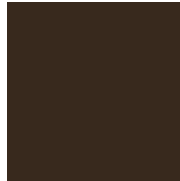
Con esta combinación de colores buscamos transmitir una estética acogedora, orgánica y cultural que encaja con la identidad del restaurante y el público objetivo.



#29481f

Verde bosque (subordinado)

Naturaleza · Bosque
Calma · Equilibrio
Frescura · Vida



#38291d

Marrón madera (complementario)

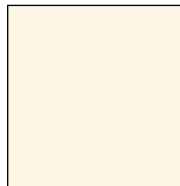
Madera · Refugio
Calidez · Tradición
Bienestar · Estabilidad



#c97819

Ámbar fuego (acento)

Luz cálida · Fuego
Gastronomía · Energía
Calor · Vitalidad



#fcf6e4

Beige lino (dominante)

Luz cálida · Fuego
Gastronomía · Energía
Calor · Vitalidad

Conclusiones

En este proyecto hemos creado una identidad visual a través del color transmitiendo sensaciones y valores culturales más allá de la estética. Trabajamos la relación entre el color y la percepción personal que puede variar según la cultura.

Gracias al análisis previo a cerca de la cultura finlandesa y los 3 restaurantes pudimos desarrollar una propuesta más original alejada de estereotipos. La identidad final de Sabores de Finlandia consigue transmitir una estética contemporánea, acogedora y cálida gracias al uso del color.

Webgrafía

<https://finland.fi/facts-stats-and-info/the-finnish-flag/>

<https://www.visitfinland.com/en/route/ba5e7338-410a-4472-9f47-d5a1fa1b99f6/finnish-rural-culture/>

<https://ich.unesco.org/en/RL/sauna-culture-in-finland-01596>

<https://finnstyle.com/blogs/finnstyle/minimalism-in-finnish-design>

<https://palacerestaurant.fi/en/>

<https://www.restaurantnatura.com/>

<https://nokkahelsinki.fi/>

<https://www.magnific.com/es/app>