

ANÁLISIS E IDEACIÓN

YAIZA ALLO CAMPAÑA | MUA 22-23 | TALLER A recinto para ferias gastronómicas y centro de investigación culinaria

01 FIESTA DE LA OREJA LÉREZ

Tercer domingo de marzo. Jornada gastronómica tras el carnaval, en la que se pretende dar a conocer y degustar un producto típico tan arraigado en nuestra tradición como es la oreja, tanto dulce como salada. Habrá oreja dulce y salada y se complementará con otros platos como el churrasco.



03 FESTA DO MEL

Agosto, coincide con las fiestas de La Peregrina. Plaza de Abastos.



04 OUTOBROFEST

Desde el jueves 31 de Octubre al domingo 3 de Noviembre, el centro histórico de Pontevedra se convertirá en una pequeña villa alemana gracias a la celebración de una nueva edición de la Outobrofest.

Los asistentes a esta fiesta gastronómica podrán degustar a precios populares, distintos tipos de cerveza y variadas clases de salchichas, además de deliciosos codillos de cerdo en la carpa que se instalará para la ocasión en la plaza de España.



04 POTEBIRRA FESTIVAL DA CERVEXA ARTESÁ

16 al 19 de Junio. Plaza de España.



02 AVOA FEST

Mes de mayo (recetas tradicionales) Illa das Esculturas



05 FERVE ESTRELLA GALICIA

La Alameda de Pontevedra acogerá el 16, 17 y 18 de septiembre la primera edición de Ferve Estrella Galicia. Un evento festivo que reúne música, cultura, artesanía y gastronomía y contará con chefs y artistas de renombre. Habrá degustación de pinchos de autor y cerveza, showcooking, talleres, puestos de Artesanía de Galicia y de productores que participan en el Mercado de la Cosleira.

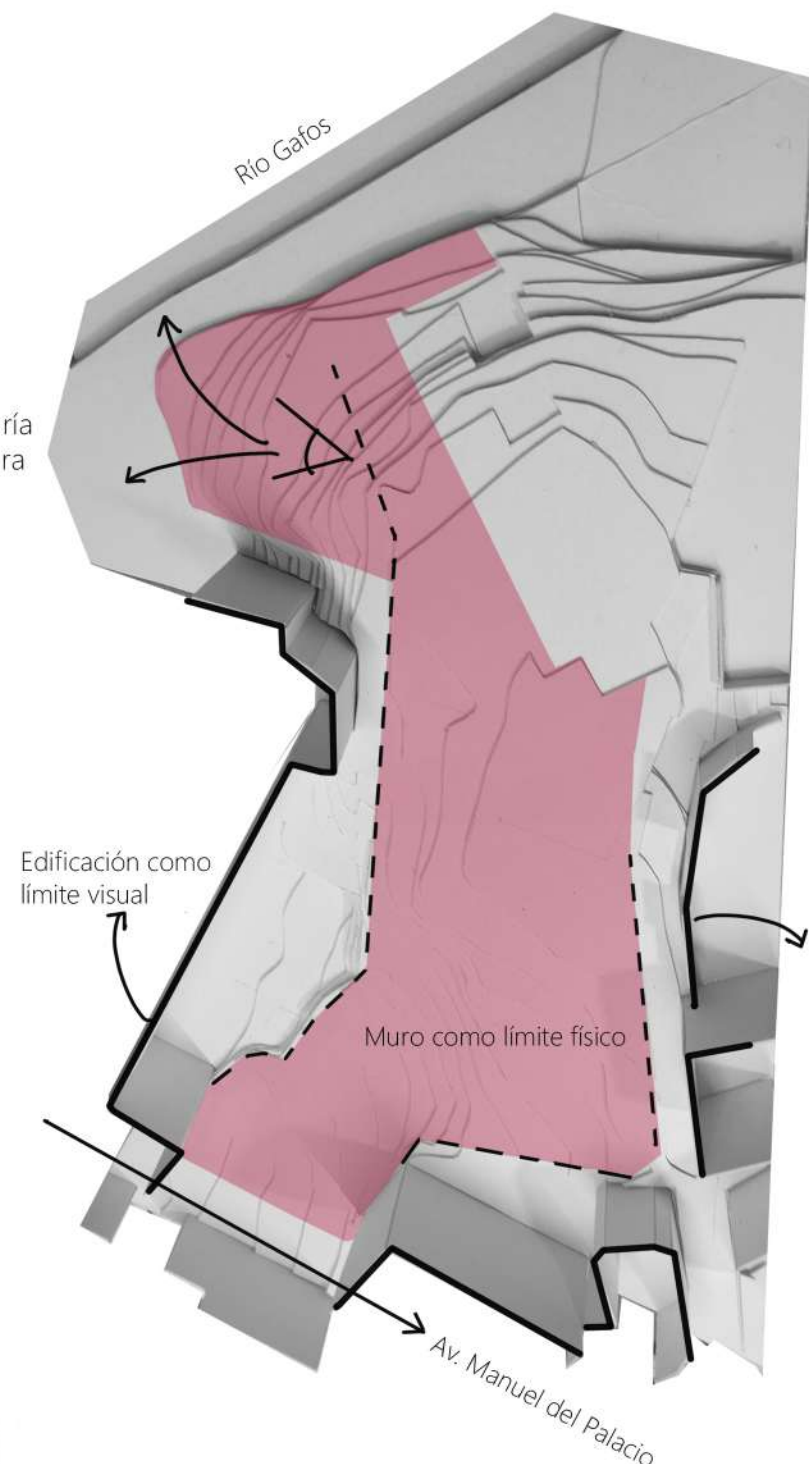


06 FESTA DA CIGALA

26 al 28 de Agosto. Avenida Benigno Victoria.



Mirador a la ría de Pontevedra

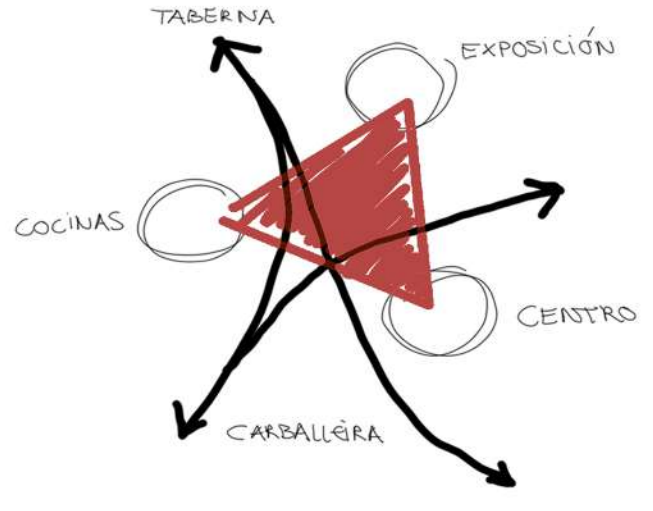


Edificación como límite visual

Edificación como límite visual

Muro como límite físico

ESQUEMA DE USOS



REFLEXIÓN DEL PROGRAMA

Se nos encarga la creación de un espacio público que fomente la socialización a través de la comida, satisfaciendo una función esencial presente en nuestro día a día, el comer. Este espacio se materializa en un recinto para ferias gastronómicas y un centro de investigación culinaria, que buscan redefinir el concepto del hogar en el contexto de la ciudad de Pontevedra.

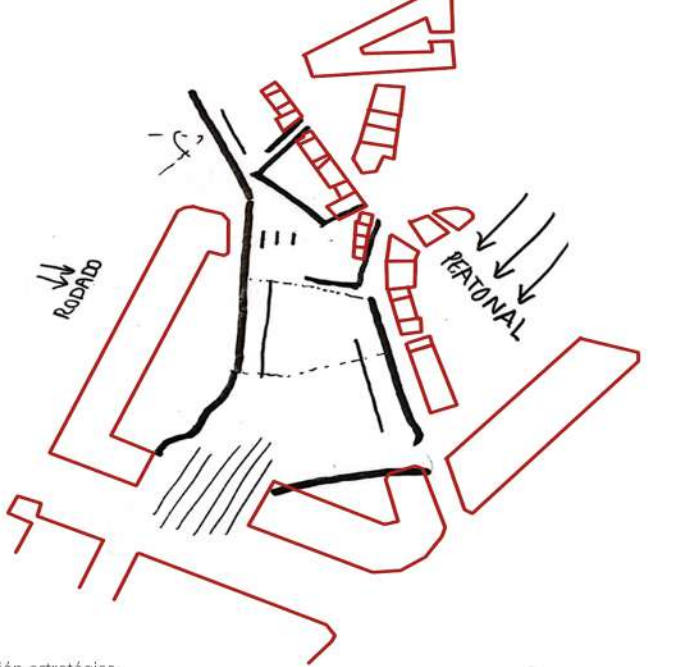
Programa

- Centro de investigación culinaria: educativo, clases de cocina sobre la cultura culinaria local y las técnicas innovadoras.
- Recinto para ferias gastronómicas, actividades interactivas, cocinas compartidas, alquiler de espacios...
- Zona de exposiciones y exhibiciones: conferencias, historia de la gastronomía, catas, degustaciones de platos tradicionales, eventos y festivales gastronómicos, extensible a los espacios del exterior.
- Tienda y taberna: fomentando la gastronomía local y del centro, con ingredientes cultivados en las huertas próximas.

Se busca establecer un diálogo entre el entorno y la propuesta arquitectónica. El programa se desarrolla en tres bloques en los límites de la parcela todos ellos en planta baja, ya que se considera que la cocina y el acto de comer están vinculados a la tierra. Además, dichos edificios definirán un nuevo espacio central con una pegada, como la reinterpretación de un claustro, ligando la tradición y la vanguardia.

En resumen, el proyecto propone la creación de un espacio público dinámico y acogedor, que promueva la interacción social a través de la gastronomía. La realización de elementos exteriores y la integración con el entorno natural contribuyen a establecer una relación armónica entre el recinto y su contexto urbano y paisajístico.

Actualmente existe una desconexión de la dinámica urbana debido al choque de dos realidades y escalas: distintas al norte y este, la ciudad histórica con tránsito peatonal y viviendas de baja altura; al oeste y sur, la "nueva" ciudad con tráfico rodado y grandes edificios residenciales. Es necesario establecer una reconexión con la ciudad y reconvertir la parcela en un espacio público sin límites.

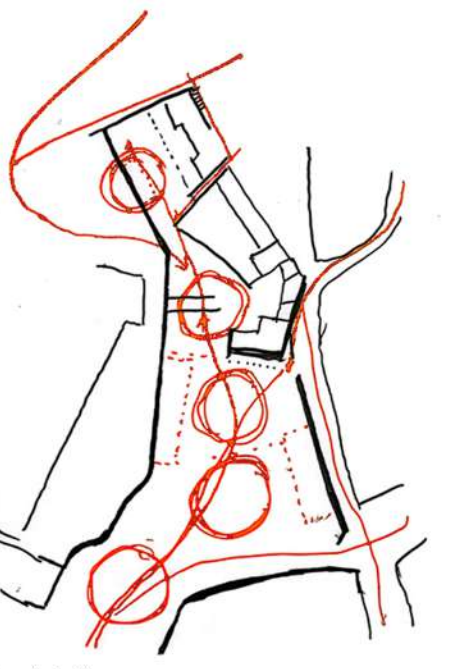


Ubicación estratégica

El Monte do Tanco y el Sanatorio Marecote se encuentran lo suficientemente cerca de la ciudad histórica y urbana como para volverse una zona de interés turístico y cultural en Pontevedra. Aunque existen algunos límites físicos se puede fomentar la conexión, accesible hacia la plaza de la peregrina y un recinto no accesible por un tramo de escaleras que da a los pies de la Alameda. Al ubicar un recinto para ferias gastronómicas y un centro de investigación culinaria en esta área, se aprovecharía su atractivo natural y arquitectónico para atraer a visitantes y crear un entorno propicio para la innovación y la experimentación culinaria.

- Sinergia entre la tradición y la vanguardia culinaria
- Impulso al turismo gastronómico, ya presente en la cultura de Pontevedra (ferias)
- Fomento de la producción local de alimentos
- Atracción de visitantes
- Entorno natural único y panorámico de la ría

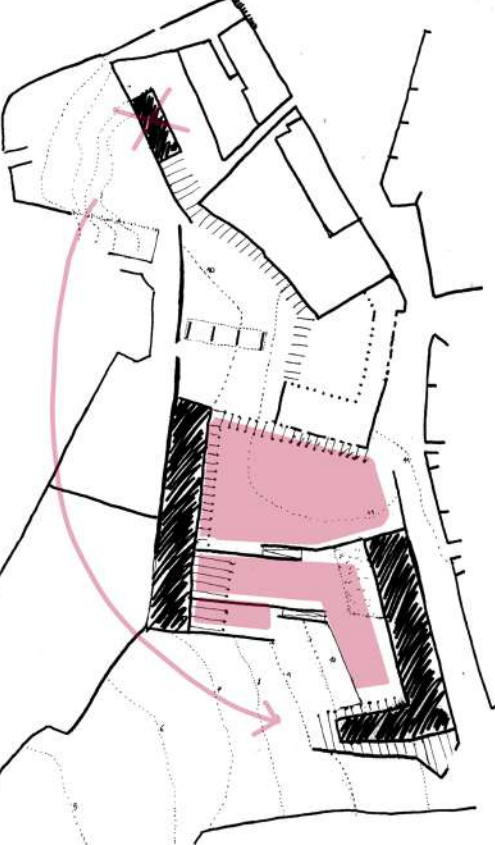
Recorrer la parcela en su totalidad generando espacios intermedios de estar. Conexión con la ciudad y espacios verdes de la misma.



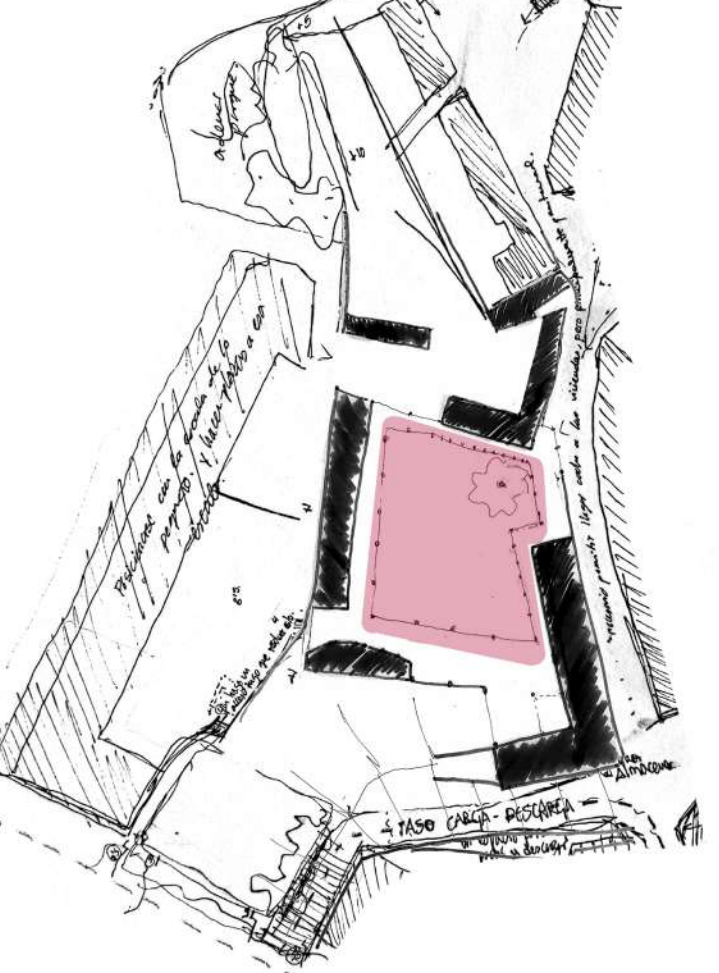
Espacios al aire libre

- Plaza: crear un ambiente agradable y armonioso que promueva la conexión entre los edificios y con la naturaleza.
- Cubijo de hierbas, frutas y vegetales
- Áreas de descanso y degustación
- Arbolado: conexión de espacios verdes de la ciudad

PRIMERA APROXIMACIÓN



SEGUNDA APROXIMACIÓN



Conexión con Plaza de la Peregrina

ESTADO ACTUAL



Paisaje escalonado

Muro como permanencia

Muro como permanencia

Ruinas de Molino Río Gafos

Conexión con la Alameda

V2

X V2

V1

V1



PLANTA BAJA e:1/500

En el proyecto, se lleva a cabo un proceso integral que abarca todas las etapas relacionadas con la producción y el disfrute de alimentos. Ofreciendo una variedad de experiencias culinarias para satisfacer los diferentes gustos y preferencias de la comunidad. Ya sea que desees explorar la innovación culinaria, compartir momentos recreativos, conectar con la naturaleza o simplemente relajarte en un ambiente acogedor, aquí encontrarás una experiencia gastronómica que se adapta a ti.

1. CULTIVO
Comienza con el cultivo de ingredientes frescos y saludables en nuestros propios huertos, donde se promueve la agricultura sostenible y la conexión con la tierra. También se utilizan recursos de la zona o alimentos de otros puntos de Pontevedra.

2. ENSEÑANZA
A continuación, la experiencia se bifurca en dos vertientes esenciales. Por un lado, en el centro de investigación culinaria, se lleva a cabo un diálogo con la cocina más técnica, donde se exploran a fondo aspectos relacionados con la gastronomía, la innovación culinaria y la experimentación. Por otro lado, en el recinto de ferias gastronómicas se despliegan cursos y clases de verano. En este espacio, compartimos valiosos conocimientos sobre agricultura, nutrición y la importancia de una alimentación consciente.

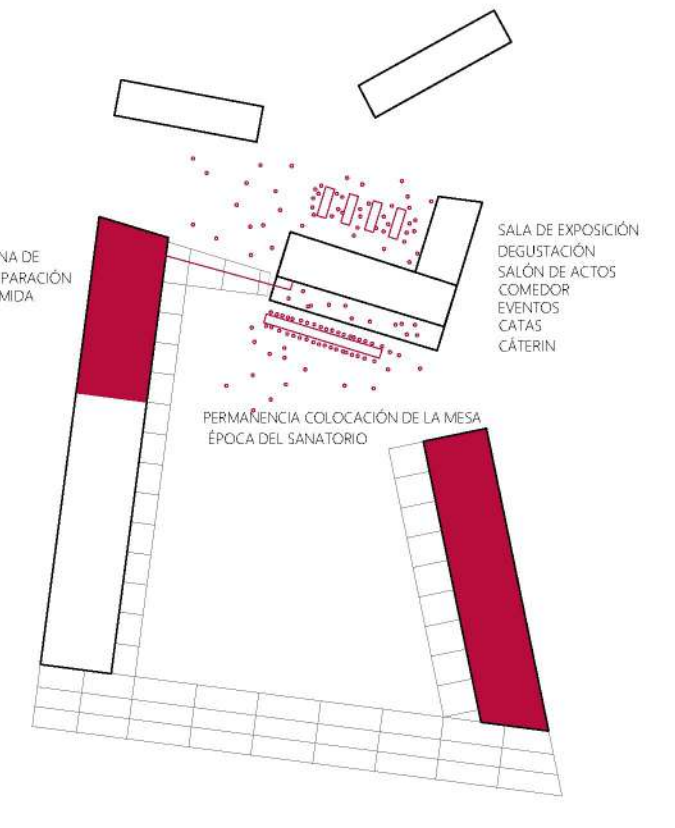
3. PREPARACIÓN
Por una parte, los alumnos del centro se sumergen en la creación culinaria, utilizando tanto técnicas innovadoras como aquellas que celebran la tradición. La cocina se transforma en un espacio de creatividad y experimentación, donde las raíces culinarias locales convergen con enfoques contemporáneos, dando como resultado platos llenos de sabor y autenticidad.

Por otra parte, el recinto de ferias gastronómicas como lugar de encuentro para la comunidad. Al ofrecer instalaciones para alinear, trasladarnos a la ciudad un espacio donde la gente puede socializar cocinando y disfrutando de la comida, inspirado en el concepto de los "bistros" de las sociedades gastronómicas, originarias del País Vasco. En estos locales, los participantes aportan los productos, mientras que el chef se ofrece como voluntario, promoviendo la colaboración y la convivencia.

4. COMER
La culminación de la experiencia gastronómica se materializa en la degustación, que se aborda desde múltiples perspectivas, ofreciendo diversas opciones para acercarse a la cocina y la comida en la parcela.

4.1 ZONA DE EXPOSICIÓN
MESAS 4 PERSONAS

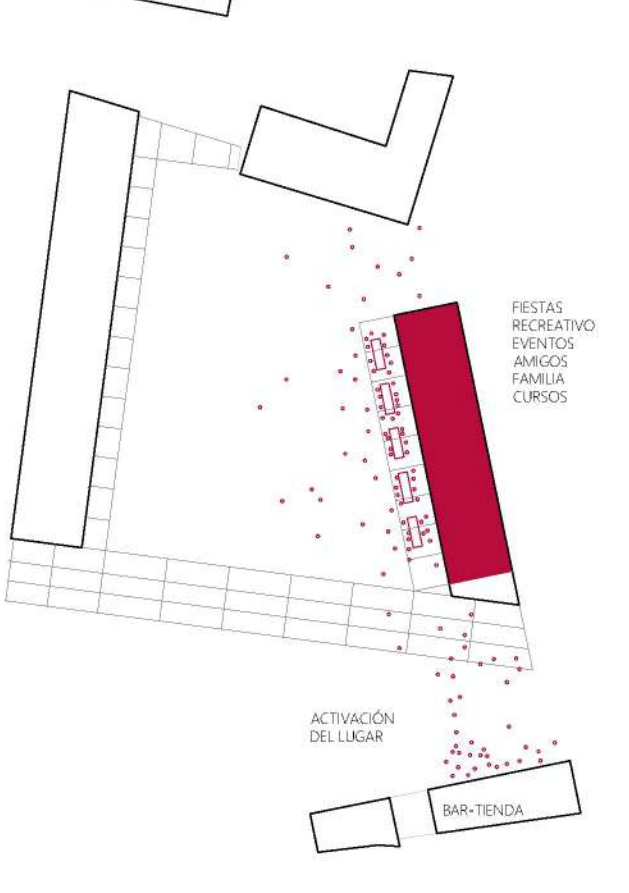
Los platos elaborados por los estudiantes del centro de investigación, que ofrece la oportunidad de degustar los resultados de las investigaciones en la zona de exposición del antiguo Sanatorio Marescot, o incluso como tapas en el bar-tienda del conjunto.



4.2 SOCIEDAD GASTRONÓMICA
MESAS 4 PERSONAS

El recinto de ferias gastronómicas inspirados en el concepto de las sociedades gastronómicas vascas, difusor de comidas en comunidad. Estos espacios fomentan la colaboración y el intercambio de habilidades culinarias, convirtiéndose en puntos de encuentro vibrantes para amigos y familias.

El bar-tienda donde se puede disfrutar de una comida ya preparada. Es el lugar perfecto para probar platos típicos y conocer a otros entusiastas de la comida. Además hay una zona de tienda para vender los productos envasados del centro o hechas aromáticas frescas del cultivo urbano.



4.3 FERIAS GASTRONÓMICAS
COLOCACIÓN DE PUESTOS MESAS 4 PERSONAS

El espacio central generado por los edificios se convierte en el lugar perfecto para celebrar las ferias gastronómicas de Pontevedra ya que se trata de un punto de convergencia entre la investigación culinaria y la tradición gastronómica. Además, este espacio fomenta la reunión de la comunidad para compartir comidas, intercambiar experiencias y celebrar la diversidad de la cocina local. De esta forma apoyan la economía local y promueve la identidad culinaria de Pontevedra.

Posible generación de gran espacio cubierto de carpa con lonas, telas...

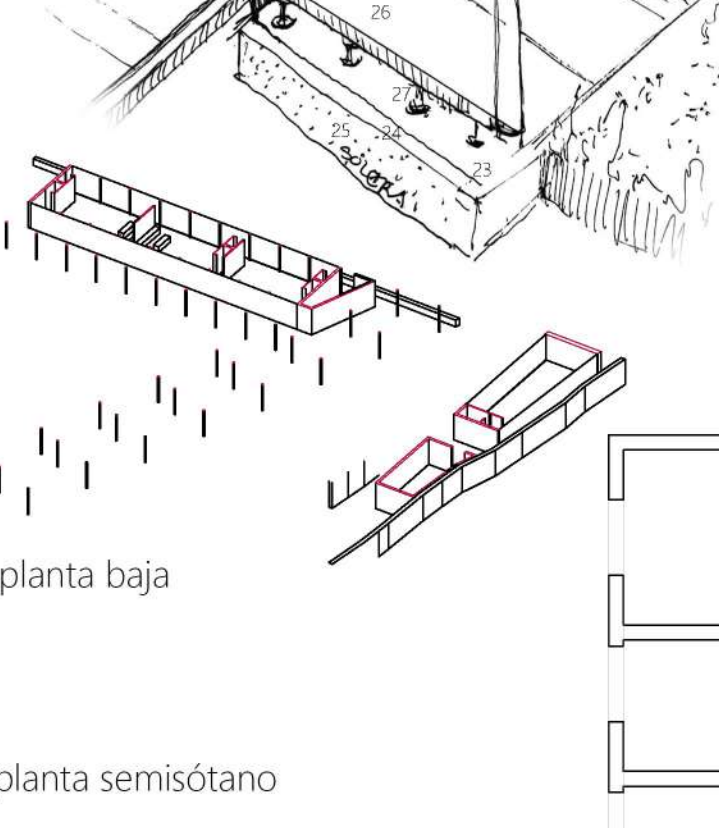


LEYENDA CONSTRUCTIVA

- 01 Albarilla de chapa metálica con goterón e:0.8mm
- 02 Chapa metálica e:3mm color blanco lino
- 03 Aislamiento de poliestireno rígido para dar resistencia a las chapas pegada con resina como adhesivo e:2mm
- 04 Tablero aglomerado hidrófugo chapado de madera de roble e:15mm
- 05 Aislamiento térmico de poliestireno extruido (XPS) e:10cm
- 06 Montantes de perfil tubular rectangular 60x60mm e:0.8mm
- 07 Base de perfil tubular rectangular 50x40mm e:0.8mm
- 08 Perfil metálico de remate de cubitera con goterón e:0.8mm
- 09 Pieza metálica en L como soporte para la carpintería, forrada de aislamiento de poliestireno rígido y pegada con resinas de chapa metálica color blanco lino e:3mm
- 10 Premarco de madera laminada recubrimiento con chapa de aluminio recatizada blanco lino.
- 11 Carpintería con resina tipo "PANARAMA-HI" Ab 381 (ver plano de carpintería)
- 12 Vegetación con especies adaptadas al clima local y de bajo mantenimiento, buscando una apariencia más natural/alceste en la cubierta con lavanda, festuca azul, trebol rojo... Con una altura no superior a 50cm
- 13 Substrato ligero e:15cm
- 14 Sistema de drenaje: Capa geotextil, una capa de drenaje con material permeable y tuberías de drenaje.
- 15 Barrera de vapor de polietileno de alta densidad (PEAD)
- 16 Aislamiento térmico de poliestireno extruido (XPS) e:10cm
- 17 Impermeabilización con membrana de polietileno líquido.
- 18 Forjado colaborante de chapa grecada e:0.75mm y verado de hormigón, espesor total 16cm
- 20 Viga metálica perfil IPE300 con pintura ignífuga.
- 21 Falso techo acústico con iluminación integrada.
- 22 Grava canto rodado 6/12 mm.

LEYENDA CONSTRUCTIVA

- 23 Lámina de impermeabilización bituminosa modificada con un film de polietileno protector en la cara superior
- 24 Hormigón de pendientes (1.5%) aligerado con arcilla expandida: espesor medio 4cm. Densidad: 1500kg/m³ y granulometría 8-16mm
- 25 Solera de HA-25/20/a y mezzaneta de HA-25/20/a e:30cm
- 26 Losa de apoyo e:10cm
- 27 Soportales tipo "T" de 18x18cm de acero inoxidable



SECCIÓN TRANSVERAL e:1/150