

arquideas

FALLO DEL JURADO DEL CONCURSO ARQUIDEAS INTERNATIONAL GASTRONOMIC CENTER (IGC) BRUSELAS

El Jurado

- **Ferran Adrià**
Chef y propietario de El Bulli
- **Joxe Mari Aizega**
Director general del Basque Culinary Center
- **José María de Churtichaga**
Arquitecto y Decano Asociado en IE School of Architecture and Design
- **Jon Muniategiandikoetxea**
Arquitecto y miembro de VAUMM
- **Edgar González**
Editor Jefe del blog edgargonzalez.com y profesor de la UEM
- **Javier Ureña Carazo**
Ganador del concurso Landscape, Architecture & Wine

Resolución del Jurado

Reunidos los miembros del Jurado el 4 de julio de 2013 en el espacio Bulthaup Galera, showroom de referencia para los amantes del diseño de cocinas Bulthaup, habiendo estudiado previamente todas las propuestas, resultando de su valoración previa la selección de 15 propuestas destacadas, se procede a la deliberación conjunta.

En esta ocasión, no pudimos contar con la presencia de Ferran Adrià por encontrarse en Londres inaugurando una exposición sobre El Bulli, aunque si nos envió un mensaje a través de video valorando la calidad de las propuestas presentadas.

Representando a Joxe Mari Aizega y a José María de Churtichaga, que se ausentaron por motivos de agenda, se encontraban Martxel Arocena; Director de Operaciones del Basque Culinary Center y Jaime Noain; Director de Desarrollo Corporativo de 11870.com, respectivamente y en quién delegaron sus votos.

Teniendo en cuenta los criterios de valoración expresados en las bases del concurso, como son la claridad para transmitir las ideas del proyecto, la calidad de la propuesta arquitectónica, la relación entre el IGC y la ciudad, así como el diálogo entre el espacio público y privado, la solución a los usos propuestos y los criterios de sostenibilidad y aprovechamiento energético, el Jurado quiere destacar a siete de ellas.

Estas siete propuestas representan en su conjunto los valores pretendidos en el concurso, dando siete respuestas diferentes al mismo problema. La creación de un recorrido como experiencia a través de la gastronomía para chefs y visitantes, la valorización de un espacio común de intercambio que atiende a la tradición urbana, la creación de una fachada cambiante que muestra la materia prima a la ciudad, la flexibilidad de espacios en un edificio-objeto, la movilidad del edificio entendida como un valor para los visitantes, la creación de un sistema de organización espacial como generador de recorridos intersticiales, la concepción de la arquitectura como un aditivo inseparable del mundo gastronómico y la creación de un edificio como un espesor urbano que se nutre de su entorno más inmediato, representan los objetivos buscados por los miembros del Jurado del concurso International Gastronomic Center (IGC) Bruselas.

Tras la deliberación del Jurado se celebró un excelente cóctel de agradecimiento servido por Norema Salinas.

FINALISTAS

IGC 1074

Andrea Ayora Mir
Universidad Europea de Madrid, España

IGC 1089

Jeffrey Perron
Florence Legault
Sarah Tu
Université de Montréal, Canadá

IGC 1118

Paulina Kuszneruk
Aleksandra Anna Bartoszek
Emilia Cap
Justyna Janeczko
Technical University of Bialystok, Polonia

IGC 1162

Diego Rodríguez
Andrés Berjón de Gortari
Andrés Velázquez
Regina de Hoyos Duarte
Universidad Nacional Autónoma de México, México

IGC 1197

Sebastiano Barbieri
Politecnico di Milano, Italia

IGC 1213

Manuel Arnau Marín
Enrique Parra Albarracín
Miguel Ángel Cámara Meroño
Antonio Navarro Blaya
Universidad Católica San Antonio de Murcia, España

IGC 1400

Pablo Tato
Javier Haering
Óscar Llorente
Rafael Álvarez-R. Reina
Universidad San Pablo CEU de Madrid, España

MENCIONES HONORIFICAS

IGC 1009

Alán Germán Revale
Universidad de Buenos Aires, Argentina

El Jurado considera interesante la creación de un edificio-objeto que, a modo de hito urbano, prolonga el espacio exterior de la plaza hacia el interior de la propuesta, ofreciendo nuevos usos a la ciudad, así como la versatilidad de espacios que permiten su uso de manera flexible.

IGC 1145

Gloria Castañón Fernández del Cotero
Universidad San Pablo CEU de Madrid, España

Los miembros del Jurado destacan las diferentes posibilidades de agrupación de los usos propuestos, así como el concepto de movilidad que refleja el proyecto. Esta situación nómada y un sistema constructivo interesante se refleja perfectamente en la sencillez de su montaje y en la posibilidad de crecimiento.

IGC 1195

Teresa Casbas González
Carlos Díaz-Monis Barone
Universidad San Pablo CEU de Madrid, España

El Jurado destaca la creación de un sistema de organización espacial cuyo germen se encuentra en la base del proyecto: la cocina. Se valora la creación de recorridos intersticiales que permiten una movilidad entre las diferentes unidades, favoreciendo la flexibilidad de usos.

IGC 1232

José Javier González Menéndez
Marcos A. Cardenas
Universidad Politécnica de Madrid, España

El Jurado valora la idea de concebir la arquitectura como un aditivo inseparable del mundo gastronómico, posibilitando la creación de diferentes rutas sensoriales dentro del programa de usos.

IGC 1382

Claudio César Carranza
Pablo Martín Suárez
Walter Casola
Saulo Martín
Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

El Jurado destaca el estudio de la morfología del contexto urbano como generador de la propuesta, así como la concepción del proyecto como una medianera en la que se desarrolla un programa de usos en su interior, cualificando el espacio público y ofreciendo una imagen cambiante a la ciudad.

PROPUESTAS GANADORAS

1^{er} Premio: IGC 1068

Viktor Nilsson
Pierre Maccario
KHT Royal Institute of Technology, Suecia

El proyecto, entendido como icono urbano, responde acertadamente al uso al que va destinado, en el que el recorrido, a modo de experiencia gastronómica, se presenta como generador de la propuesta y posibilita los diferentes usos del programa de usos.

El Jurado valora la claridad de la idea, así como la relación del proyecto con el espacio público de la plaza, revalorizándolo y ofreciendo nuevas posibilidades de relación entre las personas.

2º Premio: IGC 1193

Enrique Alonso Blanco
Patricia Ocaña Alcober
Paula Peña Toril
Universidad Politécnica de Madrid, España

El Jurado destaca una correcta integración del proyecto en la trama urbana, que, atendiendo a la tradición, no renuncia a una imagen contemporánea que se vuelca al espacio público.

Se valora la concepción de la propuesta como suma de unidades que generan un todo, proponiendo interesantes espacios intermedios de relación y resolviendo correctamente el encuentro con la medianera.

3º Premio: IGC 1386

Margaux Leycuras
Adrien Girard
École Nationale Supérieure d' Architecture de Nantes, Francia

El Jurado valora la generación del proyecto desde el exterior, proponiendo una fachada cambiante que muestra al espacio público la materia prima, base de la cocina. Destaca esta piel de producción que se exhibe al exterior, invirtiendo la concepción tradicional del mundo culinario.

Los miembros del Jurado valoran una idea potente que resuelve perfectamente la imagen de la propuesta hacia su espacio público más inmediato y a la ciudad.

Agradecimientos

Arquideas quiere agradecer a todos los participantes su esfuerzo y dedicación en este concurso y felicitarles por la calidad de las propuestas presentadas.

Arquideas agradece también a los miembros del Jurado de este concurso su colaboración y dedicación, así como a la empresa patrocinadora Bulthaup Galera y a las empresas colaboradoras Future Arquitecturas, On Diseño, EdgarGonzalez.com, Metalocus, Yorokobu y JustEat su implicación en el concurso.

El equipo de Arquideas



arquideas@arquideas.net
www.arquideas.net