

POLITECNICO DI TORINO  
I FACOLTA' DI ARCHITETTURA  
Corso di Laurea Magistrale in Architettura Costruzione Città  
**Tesi meritevoli di pubblicazione**

---

## **IL FARMARK**

*Progettazione architettonica di un centro gastronomico internazionale a Bruxelles*  
di Juan Felipe Villamizar Martin, Roberto Hirota Mori  
Relatore: Marco Vaudetti



La gastronomia è una delle scienze più in espansione degli ultimi tempi a causa di progressi tecnologici e l'interesse delle persone ad esplorare le nuove tendenze nel mondo culinario.

Questo "boom " del commercio ha influenzato la ricerca e l'innovazione in un settore che proprio di recente era sconosciuto a molti.

Il famoso chef Ferran Adrià ha rivoluzionato il mondo della gastronomia che lo rende ideale per esplorare le possibilità creative.

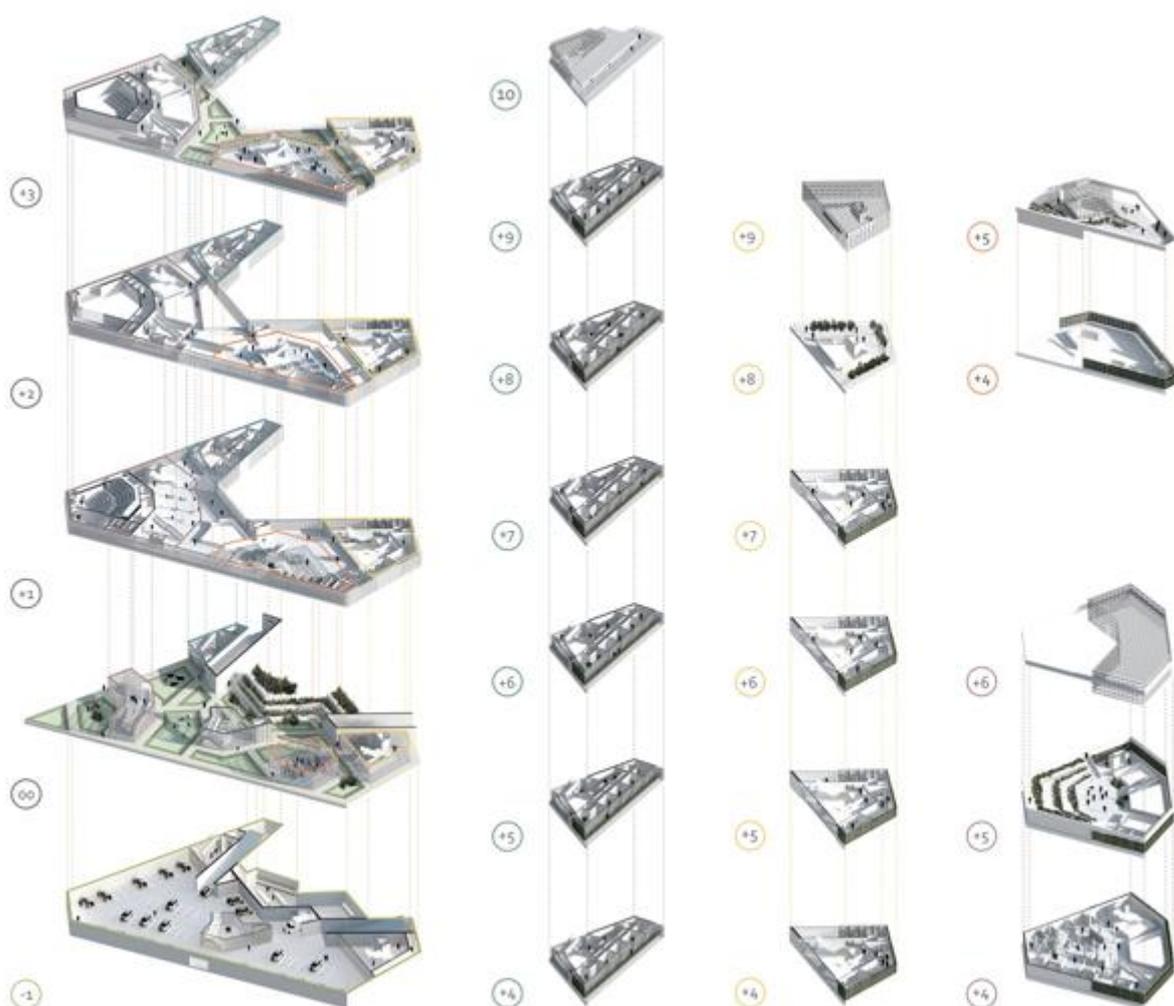
Comprendere il significato della gastronomia è un punto di partenza essenziale per sviluppare il ruolo che un centro gastronomico deve eseguire nel nostro tempo.

Questa tesi dal titolo "Progettazione architettonica di un centro gastronomico internazionale a Bruxelles" si articola in tre linee tematiche che permettono una migliore comprensione del progetto.

La prima linea tematica comprende i capitoli 2 e 3, che mostra al lettore l'origine del progetto e le ragioni che hanno motivato questa ricerca, che spiega i requisiti di base per la concorrenza Arquidea il cui obiettivo è la costruzione di un centro gastronomico internazionale a Bruxelles.

La seconda linea tematica comprende i capitoli 3 e 4, che spiegano la definizione di Gastronomia e aiutano a comprendere il ruolo svolto dai centri gastronomici nel nostro tempo. In questi capitoli, un programma architettonico completo è seguito con tutti i diversi servizi e le attività che tale spazio può offrire.

Ultimo ma non meno importante, la linea tematica finale descrive il processo di progettazione e lo sviluppo finale del progetto architettonico.



Cosa dovrebbe essere un centro gastronomico ?

Conoscere il significato della parola "Gastronomia " è il punto di partenza per comprendere la funzione di quello che dovrebbe essere un centro gastronomico oggi.

Il dizionario Cambridge definisce Gastronomia come: "l'arte e la conoscenza coinvolta nella creazione e mangiare buon cibo ".

Sulla base di questa definizione un centro gastronomico è uno spazio fisico dove le persone possono acquisire conoscenze e studiare il vasto mondo delle arti culinarie, in altre parole, un centro gastronomico non è altro che un istituto o università che offre un curriculum accademico per la formazione professionale degli amanti della cucina.

Tuttavia, questo concetto sembra incompleto rispetto ai grandi progressi nel mondo gastronomico e il "boom" che ha preso lo studio delle arti culinarie in tempi recenti. La nuova cucina ha portato a studiare diverse componenti culturali rispetto al cibo, erigendo uno scambio culturale e la condivisione della conoscenza come fondamento della gastronomia moderna.

I nuovi centri gastronomici non dovrebbero essere solo gli spazi destinati allo studio delle arti culinarie ma anche spazi dove chef ed amanti della buona tavola possono condividere esperienze e conoscenze per il bene della crescita nel mondo culinario.

In conclusione, un centro gastronomico è un luogo per condividere, imparare, cucinare, e mangiare in un complesso multi-funzionale unico e autentico, il cui obiettivo è che tutti possano godere di una vera esperienza gastronomica.



Per ulteriori informazioni, e-mail:

Juan Felipe Villamizar Martin: [jfvillamizarmartin@hotmail.com](mailto:jfvillamizarmartin@hotmail.com)

Roberto Hirota Mori: [robertomori87@gmail.com](mailto:robertomori87@gmail.com)