

POLITECNICO DI TORINO
I FACULTAD DE ARQUITECTURA
Maestría en Arquitectura Construcción Ciudad
Tesi meritevoli di pubblicazione

THE FARMARK

Diseño Arquitectónico de un Centro Gastronómico en Bruselas

de Juan Felipe Villamizar Martin, Roberto Hirota Mori

Tutor: Marco Vaudetti



La Gastronomía es una de las ciencias con mayor auge en los últimos tiempos gracias a los grandes avances tecnológicos y al interés de las personas por explorar nuevas tendencias en el mundo culinario.

El "Boom" que ha adquirido la profesión, ha fomentado la investigación y la innovación en un área que hasta hace algunos años era desconocida para muchos.

El famoso chef Ferran Adrià, ha revolucionado el mundo de la gastronomía, haciendo de él, un lugar inmejorable para explotar la creatividad.

Conocer el significado de la palabra gastronomía, es el punto de partida esencial para entender el rol que debe desempeñar un Centro Gastronómico en la actualidad.

La tesis, que lleva como título "Diseño Arquitectónico de un Centro Gastronómico Internacional en Bruselas", está estructurada en tres líneas temáticas que facilitan la comprensión del proyecto desarrollado.

La primera línea temática abarca los capítulos dos y tres, permitiendo al lector entender el origen del proyecto y el por qué de la investigación. En esta parte, se exponen los requerimientos básicos de la convocatoria para el concurso Arquideas, cuyo objetivo es diseñar un Centro Gastronómico Internacional en Bruselas.

La segunda línea temática comprende los capítulos tres y cuatro del libro, dedicados a explicar la definición de la palabra gastronomía y a entender el rol que juegan los Centros Gastronómicos en la actualidad. En estos capítulos, se lleva a cabo un completo programa arquitectónico con los diferentes servicios y actividades que estos espacios pueden ofrecer.

Para finalizar con la última y más importante línea temática, en la que se describe paso a paso el proceso del diseño y el desarrollo final del proyecto arquitectónico.



¿Qué debería ser un Centro Gastronómico?

Conocer el significado de la palabra "Gastronomía" es el punto de partida para comprender la función de lo que debería ser un Centro Gastronómico hoy en día. El Diccionario de Cambridge define la Gastronomía como: "el arte y conocimiento necesario para preparar y comer una buena comida".

En base a ésta definición, un Centro Gastronómico es un espacio físico donde las personas pueden adquirir conocimiento y estudiar el amplio mundo del Arte Culinario; en otras palabras, un Centro Gastronómico, no es más que un instituto o universidad que ofrece un programa académico para la formación profesional de los amantes de la cocina.

Sin embargo, este concepto parece incompleto con relación a los grandes avances en el mundo de la gastronomía y al "boom" que ha adquirido el estudio del Arte Culinario en los últimos tiempos. La nueva cocina ha propiciado a que se estudien diferentes componentes culturales en relación a la comida, erigiendo el intercambio cultural y de conocimientos como la base fundamental de la gastronomía actual.

Los nuevos Centros Gastronómicos no solo deben ser espacios destinados al estudio del Arte Culinario, sino espacios en donde chefs y amantes de la buena comida puedan intercambiar experiencias y conocimientos en aras de un crecimiento del mundo gastronómico.

En conclusión, un Centro Gastronómico es un lugar para compartir, aprender, cocinar y comer en un único y auténtico complejo multifuncional, cuya vocación es que todas las personas puedan disfrutar de una verdadera experiencia gastronómica.



Para más informaciones, e-mail:

Juan Felipe Villamizar Martin: jfvillamizarmartin@hotmail.com

Roberto Hirota Mori: robertomori87@gmail.com