

# Basque Culinary Center-ek Zientzia Gastronomikoak Ikertzeko Fakultatea eta haren Zentroa hartuko dituen eraikin adierazgarria aurkeztu du

2009/07/13

**Donostia, 2009ko uztailaren 10a.** Abian da Euskadi zientzia gastronomikoen nazioarteko erreferente bilakatuko duen etorkizuneko 'Basque Culinary Center' proiektua. Donostiako Vaumm Arkitektura eta Hirigintza estudioak izango du proiektua gauzatzeko erantzukizuna, izan ere, estudio horrek irabazi baitzuen maitzean Basque Culinary Center-ak haren eraikina diseinatzeko deitu zuen lehiaketa. Eraikinean Estatuko lehen eta Europako bigarren Gastronomietako Zientzien Fakultatea egongo da, baita haren Ikerketa eta Berrikuntza Zentroa ere.

## Eraikina: paisaiarekin hizketan

Lehiaketaren irabazlea hautatu behar zuen epaimahaiko hamabi kideak aste bat egon dira "Basque Culinary Center" etorkizuneko proiektuaren ikono bilakatuko den proiektua zein izango den erabakitzeke. Azkenik, 'Culinary Landscape' proiektua izan da irabazlea. 2011tik aurrera Donostiako Parke Teknologikoaren hegaleria (bertan kokatuko da eraikina) hurbiltzen direnek aukera izango dute paisai gastronomiko baten antza handia duen fakultate bat ikusteko. Izan ere, bisitariak ingurunearekin eta espazioarekin bat egiten duen eraikin bat ikusiko dute; kanpoaldetik behar bezala pilatutako plateren itxura izango du eraikinak. Itxura hori sortzeko arkitektoak Chicagoko Robert Therrien artista entzutetsuaren ideia batean oinarritu dira. Artista hori batez ere ezaguna da sukaldeko eguneroko objektuak (adibidez, ontziteria, eltzeak edota sukaldeko tresnak) obra mailara igotzeagatik.

Artistak eguneroko objektu hauek erregistro artistiko batera pasatzen ditu pilaketa, metatze edota ugalketaren bitartez. Hori da, hain zuzen ere, Vaumm estudiokoek egin dutena. Eraikinaren kanpoaldeak behar bezala pilatuta dauden platerak gogora ekarriko ditu. Plater horiek primeran egokituko dira parkearen lurzorua desnibelera eta eraikina desoreka hortaz baliatuko da, beharren arabera, behetik gorako programa funtzional bat antolatzeke. Lurzorua maila ezberdinak behar bezala aprobetxatuz, solairuak hegalean mailakatu daitezke. Horrela, eraikina guztiz barneratzen da bertako topografian. Gainera, egokitzapen horri esker parkeko bistak (hurbilekoak eta urrutikoak) eskuratzen dira eta paisaiaren eta eraikinaren arteko harreman zuzena lortzen da.

Zein da emaitza? Irudi puskatzailea, berritzailea, iradokitzailea eta ausarta duen eraikin bat. Eraikin hau dinamikoa ere bada. Dinamikotasuna lortzeko, proiektuaren egileek eraikinari handitasuna ematen dieten espazio irekiak eta itxiak konbinatu dituzte.

Eraikina bertan egongo den fakultatearen irudia izango da. Kanpoaldera oinarritzakoa den lidergo teknologikoaren eta berrikuntzaren irudia islatuko du aldi berean auzoko bizilagun kopuru baxua errespetatzen eta harekin elkarrengaitzen duen bitartean.

Eraikinaren egiturak, U formakoa, programa bi alorretan eta modu eskematikoan antolatzea ahalbidetuko du: hezkuntza alorra eta alor praktikoa. Oinarritzakoa trinko bat euskarri duen eraikina "harreman-gune" baten inguruan antolatzen da. Gune hori izango da eraikinaren oinarritzak erreferentzia puntua. Patio irekia eraikinaren luzera-ardatzaren arabera hedatzen da eta haren inguruan maila guztiak konektatzen dituzten eskailerak hasten dira. Horrela, solairuen arteko konexio horrek topografiaren desnibela islatzen du.

## Prozesua

Guztira 90 proiektu aurkeztu dira lehiaketara. Proiektuak hainbat lekutatik iritsi dira, hala nola, Bartzelona, Madril, Nafarroa, Kantabria, Valentzia, Gipuzkoa, Bizkaia, Valladolid, Sevilla, Burgos, Castellon,



Jerona, Alacant, Londres, Munich, Tokio, Italia eta Rotterdam-etik.

Mondragon Unibertsitateko errektorea izan da lehiaketaren epaimahaiaren presidentea eta hauek epaimahaikideak: Alex Beitia (Mondragon Unibertsitateko Berrikuntza Industria Diseinuan alorreko ikerketa koordinatzailea), Agustin Olarieta (Mondragon Unibertsitateko Eraikin Kudeaketa alorreko koordinatzailea), Santi Peñalba (Euskal Herriko Arkitektoen Elkargoko arkitektoa) eta Pedro Subijana eta Andoni Luis Aduriz sukaldariak. Horiekin batera ondoko hauek ere parte hartu dute epaimahaian: Ana Epelde (arkitektoa, Donostiako Udalaren izenean), Jose Sobrino (Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa saileko arkitektoa), Álvaro Tejada, (arkitektoa, Gipuzkoako Foru Aldundiaren izenean), Iñigo Lizundia, (arkitektoa eta Euskal Herriko Arkitektoen Elkargoaren ordezkaria), eta Idoia Peñacoba, Basque Culinary Center Fundazioaren patronatuaren idazkaria.

Lehiaketak izaera anonimoa zuen eta bukaera arte gorde da proiektu irabazlearen izena. Hautatuko proiektuak moldagarritasun, aprobetxamendu eta diseinuko irizpideetan puntu gehien lortu zituen proiektua zela erabaki ondoren, epaimahaikideek egilearen izena jakinarazi zuten, hau da, proiektua garatu zuen estudioaren izena. Azken erabakia hartzeko, epaimahaiak lehiaketaren baldintzetan jasotzen diren irizpideak kontuan hartu zituen. Hauek dira, ordena beharokorrean, lehiaketarako ezarritako irizpideak:

- Proposamen teknikoaren interes orokorra, sormena eta berrikuntza.
- Espazio guztien kalitatea eta funtzionaltasuna eta haien arteko erlazioa.
- Eraikuntzaren zuzentasuna eta koherentzia eraikina mantentzeko kostuak zentzuzkoak izan daitezen.
- Jarduera ezberdinak garatu ahal izateko arrazoizko antolaketa eraginkorra.
- Ingurumena eta iraunkortasuna zaintzeko estrategiak.
- Instalazioak integratzeko moduaren kalitatea, moldagarritasuna eta eraginkortasuna
- Arkitekturaren eta egituraren kalitatea eraikina ingurunean barneratzerakoan.

Hemendik aurrera, eta lehiaketaren irabazlea jakinarazi zenetik, Vaumm Arkitektura eta Hirigintza estudioak (bost kidek osatzen dute estudioa: Tomás Valenciano, Javier Ubillos, Marta Alvarez, Iñigo García eta Jon Muniategiandikoetxea) hiru hilabete ditu oinarritzko proiektua idazteko. Proiektua gauzatzeko 18 hilabeteko epea dago eta aurreikusitako aurrekontua 10 milioi eurokoa da.

## **Helburuak**

Proiektu honek hainbat helburu ditu. Horien artean, etorkizunean euskal sukaldaritza goi mailako eta berrikuntzako polo izaten jarraitzea bermatu (horri esker, goi mailako ezagutzak sortuko dira eta kualifikatutako profesionalak prestatuko dira); goi mailako sukaldariak eta enpresek zuzenean edo zeharka gastronomiarekin lotuta dagoen ezagutza ikertzea eta partekatzea sustatu; eta gure herria munduko goi mailako sukaldaritzako erreferentzi bilakatuko duen nazioarteko proiektua lortu. Bestetik, zentroaren beste helburu nagusietako bat da sektoreko enpresen arteko transferentzia teknologikoa eta berrikuntza sustatzea eta enpresa ekimen eta proiektu berriak sortzea.

Momentuz, fundazioaren patronatua ekimenean aktiboki parte hartu duten sukaldariak (Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa) eta Mondragon Unibertsitateko errektoreak (Iosu Zabala) osatzen dute.

Ondoren, hasiera-hasieratik proiektua bultzatu duten erakunde publiko hauek ere gehituko dira: Donostiako Udala, Gipuzkoako Foru Aldundia, Eusko Jaurlaritza eta Espainiako Gobernua (Zientzia eta Berrikuntza ministerioaren bitartez). Era berean, elikagaien sektoreko enpresen patronatuak ere parte hartuko duela aurreikusten da.

## **Zientzia Gastronomikoen Fakultatea eta Ikerketa eta Berrikuntza Zentroa**

Espanian ez dago sukaldaritzari buruzko unibertsitate mailako prestakuntza ofizialik. Hortaz, esan daiteke sukaldaritzaren alor profesionalean nolabaiteko hutsunea dagoela eta gomendagarria litzatekeela kualifikazio eta gaitasun handiagoko profilak eskaintzea, beste alor profesionaletan bezalaxe. Mondragon Unibertsitatearen Sukaldaritzako Arteen Graduak beteko du hutsune hori. Titulazioa

Europako Goi Mailako Hezkuntzaren Espaziora egokituko da eta lau ezagutza-alor nagusi izango ditu: sukaldaritzaz-jangela-sommelier teknikak, negozioaren kudeaketa, Zientzia eta Teknologia eta Kultura eta Arteak. Era berean, fakultatearen jardura hiru prestakuntza alor handitan oinarrituko da. Sukaldaritzako arteen gradua lau urteko unibertsitate titulu ofiziala izango da eta besteak beste, ondorengo ezagutza-alorrak landuko ditu: sukaldaritzaz-jangela, negozioaren kudeaketa, zientzia eta teknologia eta kultura eta arteak. Era berean, gradu-ondokoak ere eskainiko dira non sukaldaritzako profesionalak gainontzeko sektoreetako profesionalengandik berezitu eta sukaldaritzaren eta etengabeko prestakuntzaren alorrean espezializatuko diren.

Bestetik, I+G+b zentroaren helburua hauexek izango dira: goi mailako sukaldaritzako profesionalen eta enpresen arteko elkarlana sustatzea eta haien artean zuzenean edo zeharka sukaldaritzarekin lotuta dauden ezagutzak eta ikerketak partekatzea.