

Basque Culinary Center presenta el emblemático edificio que albergará la Facultad y el Centro de Investigación en Ciencias Gastronómicas

13/07/2009

San Sebastián 10 de julio de 2009. El futuro proyecto '*Basque Culinary Center*', que convertirá a Euskadi en referente internacional de las ciencias gastronómicas, toma forma. Y lo hace de la mano del estudio de arquitectura de San Sebastián Vaumm Arquitectura y Urbanismo, ganador del concurso de diseño del edificio que la Fundación Basque Culinary Center convocaba en mayo para adjudicar la redacción de proyecto que albergará la primera facultad en Ciencias Gastronómicas de todo el Estado y segunda en Europa, y su Centro de Investigación e Innovación.

El edificio: dialogo con el paisaje

Durante una semana, los doce miembros del jurado encargado de fallar el concurso han estudiado y deliberado cuál debería ser el proyecto que dibujará y se convertirá en icono del futuro proyecto '*Basque Culinary Center*'. El proyecto ganador: '*Culinary Landscape*'. Y en efecto, el paisaje que observarán quienes se acerquen a partir de 2011 a la ladera del Parque Tecnológico de San Sebastián donde estará ubicada la facultad se aproximará bastante a un paisaje gastronómico. Porque ante sus ojos tendrán, fundido en el entorno y el espacio que les rodea, un edificio que exteriormente toma forma de platos perfectamente apilados y para el que se han inspirado en una idea del prestigioso artista de Chicago, Robert Therrien, famoso por elevar a categoría de obras de objetos de uso cotidiano en la cocina (como elementos de vajilla, cacerolas o menaje).

Mediante amontonamientos, acumulaciones o multiplicaciones, el artista traslada esos objetos presentes en la cotidianeidad a un registro artístico. Exactamente lo que los integrantes de Vaumm han plasmado en su proyecto. Un edificio que exteriormente recordará a unos platos perfectamente apilados que jugarán a la perfección con el desnivel propio del terreno del parque y que aprovechará ese desnivel para organizar un programa funcional de abajo arriba en función de las necesidades. El aprovechamiento óptimo del desnivel permite escalonar las plantas a medias que se desciende por las laderas, con una total integración en la topografía del edificio. Ello permitirá además la posibilidad de capturar tanto las vistas próximas al parque como las lejanas, estableciendo una relación directa entre el paisaje y el edificio.

¿El resultado? Un edificio con una imagen rompedora, innovadora, sugerente y audaz. Es también un edificio dinámico, algo que sus autores han logrado gracias a la combinación de espacios cubiertos con otros abiertos que otorgan amplitud al edificio y lo llenan de dinamismo.

El edificio servirá como icono de la facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamental en el liderazgo tecnológico y en la innovación, al tiempo que respetará e interactuará con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora.

Concebido en forma de U, el esquema del edificio permite organizar el programa de forma esquemática en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y un segundo grupo dedicado a la parte práctica. Partiendo de una pieza básica y compacta, el edificio se organizará en torno a un 'patio de relaciones' que servirá de referencia central y orientación básica. El patio abierto se extiende según el eje longitudinal del edificio y en torno a él se despliegan las escaleras que conectan todos los niveles de forma que la conexión entre las plantas reproduce el desnivel existente en la topografía.

El proceso

En total, han participado en el concurso 90 proyectos procedentes de



Barcelona, Madrid, Navarra, Cantabria, Valencia, Gipuzkoa, Bizkaia, Valladolid, Sevilla. Burgos, Castellón, Gerona, Alicante, Londres, Múnich, Tokio, Italia y Rotterdam.

Presidido por el rector de Mondragon Unibertsitatea, el jurado encargado de fallar el concurso ha estado compuesto por Lourdes Arana (directora de la Fundación española para la Ciencia y tecnología del Ministerio de Ciencia e Innovación). Alex Beitia (coordinador de investigación en Innovación en Diseño Industrial de Mondragon Unibertsitatea), Agustin Olarieta (coordinador del área de Gestión de edificio de Mondragon Unibertsitatea), Santi Peñalba (arquitecto, del Colegio de Arquitectos Vasco-Navarro) y los cocineros Pedro Subijana y Andoni Luis Aduriz. Junto a ellos, también han formado parte del jurado Ana Epelde (arquitecto, en representación del Ayuntamiento de San Sebastián), Jose Sobrino arquitecto, del departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno vasco), Álvaro Tejada, (arquitecto, en representación de Diputación Foral de Gipuzkoa), Iñigo Lizundia, (arquitecto, representante del Colegio de Arquitectos Vasco Navarro), e Idoia Peñacoba, secretaria del patronato de la Fundación Basque Culinary Center.

El concurso, de carácter anónimo, mantuvo hasta el final del proceso el anonimato sobre el autor del proyecto ganador. Tras decidir que el proyecto ganador era el más valorado según los criterios de adaptabilidad, aprovechamiento y diseño, entre otros, los miembros del jurado descubrieron a su autor, esto es, al estudio encargado del proyecto. Para llegar a ese punto, el jurado valoró siete criterios de valoración, recogidos en los propios pliegos del concurso. Por orden decreciente los criterios fijados fueron:

- El interés general, creatividad e innovación de la propuesta técnica.
- Calidad y funcionalidad tanto en cada uno de los ámbitos espaciales como en su interrelación general.
- Integridad y coherencia constructivas, que permita unos costes de mantenimiento razonables
- Organización racional y eficaz para el cumplimiento global de las distintas actividades
- Estrategias de respeto al medio ambiente y sostenibilidad.
- Calidad, adaptabilidad y eficiencia en la integración de las instalaciones
- Calidad arquitectónica y formal en la inserción del edificio en su entorno.

A partir de ahora, y desde el fallo del concurso, Vaumm Arquitectura y Urbanismo (integrado por cinco socios: Tomás Valenciano, Javier Ubillos, Marta Alvarez, Iñigo García y Jon Muniategiandikoetxea), contará con un plazo de tres meses para redactar el proyecto básico. El presupuesto estimado para la ejecución del proyecto alcanza los 10 millones de euros y se llevará a cabo en el plazo de 18 meses.

Los objetivos

En la puesta en marcha de este proyecto confluyen distintos objetivos. Entre ellos, garantizar la continuidad de la cocina vasca como polo de alta cocina y de innovación en el futuro, lo que supone además la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía; y lograr una proyección internacional que sitúen al país como meca de la alta cocina mundial, entre otros. Además, la posibilidad de impulsar la transferencia tecnológica y la innovación en las empresas del sector es otro de los grandes objetivos del centro, así como la creación de nuevas iniciativas y proyectos empresariales.

Por el momento el patronato está constituido por los cocineros que han participado activamente en la iniciativa, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa y por el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Iosu Zabala.

A dicha Fundación se incorporarán las instituciones públicas que apoyan el proyecto -que desde un comienzo han mostrado su apoyo y confianza en el mismo-, entre las que se encuentran, el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Gobierno Vasco y el Gobierno de España, a través del Ministerio de Ciencia e Innovación. Asimismo, también está prevista la participación

en el Patronato de empresas del sector de la alimentación.

Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación

En España no existe ninguna oferta formativa oficial de nivel universitario en el ámbito de la gastronomía. Este hecho hace que exista una laguna formativa en el ámbito profesional de la cocina, que hacen recomendable formar perfiles más cualificados y con competencias más profundas, al igual que ha ocurrido en otros ámbitos profesionales. El Grado de Artes Culinarias de Mondragon Unibertsitatea cubrirá ese hueco a través de una titulación adaptada al Espacio Europeo de Enseñanza Superior que tendrá cuatro grandes áreas de conocimiento: Técnicas de cocina-sala-sumiller, gestión del negocio, Ciencia y Tecnología y Cultura y Arte. La actividad de la facultad girará alrededor de tres grandes área de formación. El grado en artes culinarias, título universitario oficial de cuatro años de duración que abarcará áreas de conocimiento como cocina-sala, gestión del negocio, ciencia y tecnología y cultura y arte. Postgrados donde se diferenciará el colectivo de profesionales de la cocina, del colectivo de profesionales de otros sectores que deseen especializarse en el ámbito de la gastronomía y la formación continúa...

Mientras, el objetivo del centro de I+D+i será promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía y que permita formar a su vez las sinergias entre ellos.