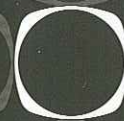


EJERCICIO CREATIVO DE ARQUITECTURA Y GASTRONOMIA DE AUTOR EN MALLORCA



2. ESTUDIOS DE ARQUITECTURA

ANGEL SANCHEZ-CANTALEJO + VICENTE TOMAS

ANTONIO PONS

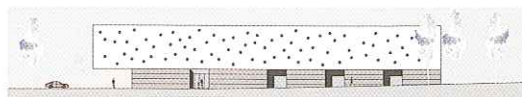
VICENÇ MULET + MARCOS ALABERN

JAIME VIDAL CONTESTI + SANDRA PIÑEIRO

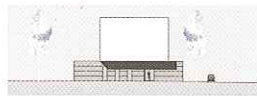
CENTRO SALUD - PALMANOVA -



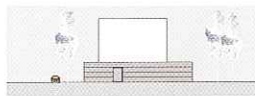
SANCHEZ-CANTALEJO / TOMAS



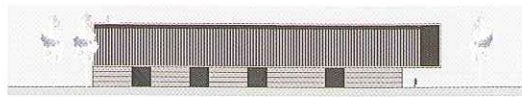
SECCION 1-1



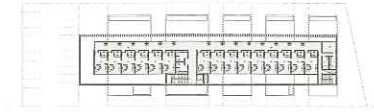
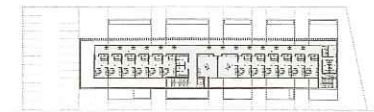
SECCION 2-2



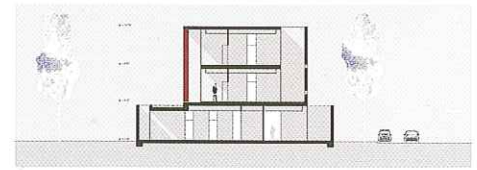
SECCION 3-3



SECCION 4-4



SECCION 5-5



SECCION 6-6

CENTRO DE SALUD

El esfuerzo del proyecto radica en el entendimiento del programa funcional. Entendemos que el proyecto debe ponerse al servicio de las complejas relaciones entre las diferentes zonas que constituyen el centro de salud. La forma arquitectónica se convierte así en la expresión sincera de las necesidades programáticas, en ello consiste su belleza.

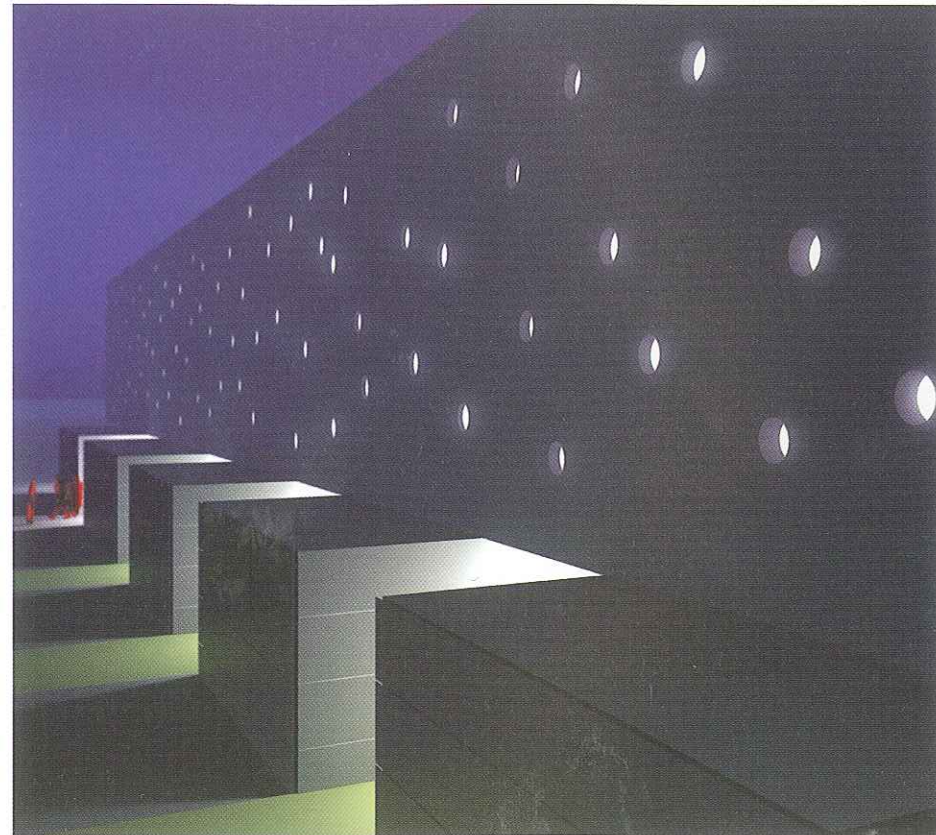
La primera voluntad es posibilitar el máximo programa en la planta baja debido al requerimiento de accesibilidad en muchas zonas. A través de un eje vertebrador, conseguimos distribuir de forma óptima el programa en planta baja exceptuando las consultas que se ubican en plantas superiores.

Debido a la forma rectangular y alargada de la parcela, el edificio se desarrolla a todo lo largo de la misma, reservando el tramo más próximo al aparcamiento público a la zona de aparcamiento del propio edificio.

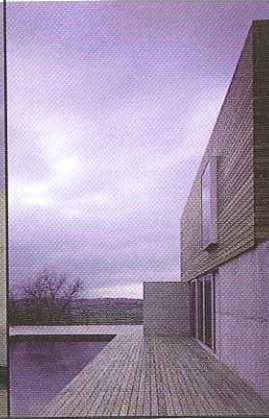
La volumetría del edificio se compone de un gran paralelepípedo de dos plantas de altura que contiene el programa de consultas apoyado sobre cinco volúmenes en planta baja separados cuatro metros entre sí. Estos volúmenes están conectados por el eje vertebrador y distribuidos de la planta baja y contienen cada uno de ellos una zona diferente del programa de necesidades.

El vuelo del paralelepípedo superior junto al P.A.C. permite la protección de la entrada al servicio de urgencias y la zona de ambulancias. Las fachadas de dicho volumen están formadas por una relación macizo-hueco, en la que para la orientación sur se disponen unas lamas verticales de acero corten que sirven de filtro entre los módulos de espera de las consultas y el campo. Las consultas orientadas a norte se protegen del exceso acústico generado por la vía de acceso al núcleo de Palma Nova, mediante una piel perforada que genera unos patios que actúan de colchón acústico y climático.

El espacio de retranqueo entre los linderos y el edificio así como los patios abiertos que se generan en planta baja, se tratan de forma que potencian la transparencia que se produce en sentido transversal entre los cinco compactos volúmenes cruzados a la forma de la parcela.



CASA EN STA. MARGALIDA - MALLORCA -



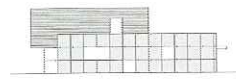
SANCHEZ-CANTALEJO / TOMAS



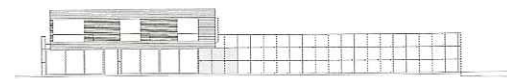
ALZADO SURESTE



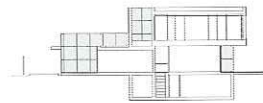
SECCION A



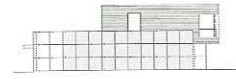
ALZADO SUROESTE



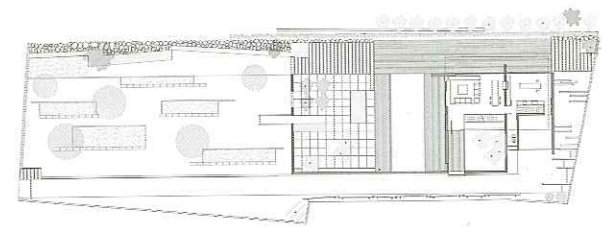
ALZADO NOROESTE
E 1/250



SECCION B



ALZADO NOROESTE
E 1/250



PLANTA BUA

CASA EN STA. MARGALIDA

En octubre de 1997 recibimos el encargo para la redacción de un proyecto de una vivienda unifamiliar en el municipio de Santa Margarita, al Noreste de la isla de Mallorca. El solar ubicado en lo alto de una colina, junto a la iglesia, en el límite del casco urbano del pueblo de Santa Margarita, desde donde hay unas excelentes vistas al "Pla" de Mallorca, con las montañas de la Serra de Tramuntana como fondo.

El número de materiales empleados se ah simplificado al máximo: hormigón, madera y vidrio conforman los paramentos verticales y horizontales.

Un muro de hormigón genera el acceso a la vivienda y la cierra absolutamente hacia el límite del pueblo, ya que son las traseras y los corrales de las viviendas vecinas. Una brecha en este muro provoca la entrada de la vivivenda a través de un patio. Junto a este muro principal, se disponen otros tres muros estructurales de hormigón que conforman la disrubición de la planta baja y abren los espacios hacia las vistas del "pla" y a la ladera de la colina. Sobre estos muros se apoya una caja revestida de madera cerrada al pueblo y abierta a las vistas, estableciendo un diálogo entre la solidez del hormigón, la ligereza de la madera y la fragilidad del vidrio.

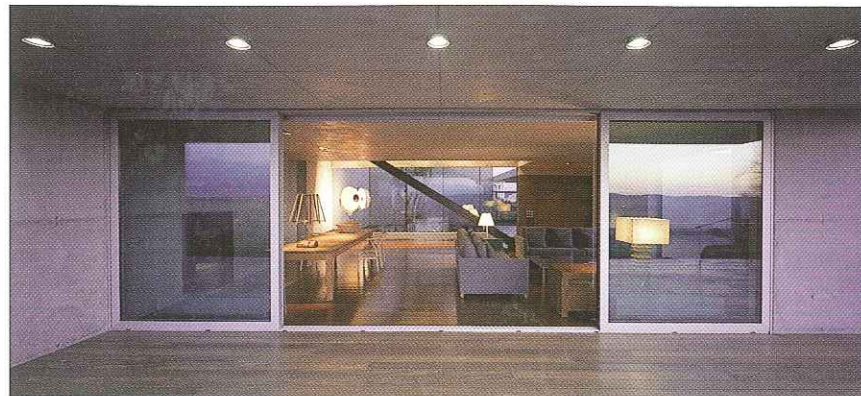
Frente al muro principal de hormigón, al otro lado del camino que da acceso a la vivienda, se ha diseñado un cerramiento de parcela a modo de pantallas vegetales flotantes sobre estructura metálica, contrastando el movimiento de su disposición y composición con la rotundidad y direccionalidad del muro de hormigón.

El programa principal se organiza en dos plantas, en la planta baja se sitúa la sala de estar, cocina, garaje y, en la planta piso, su ubica el programa de noche y coladuría. La organización de esta planta, se produce a lo largo de un eje longitudinal abierto en sus extremos. A un lado de este eje, se suceden los dormitorios con sus repectivos baños, mientras que al otro, se ubica un doble espacio y la escalera como núcleo de comunicación vertical entre ambas plantas, y dos patios, uno intregado al dormitorio principal y otro en el otro extremo del eje, como espacio exterior de la coladuría.

Los espacios interiores y exteriores de toda la casa, están dimensionados con el módulo de 1,35 m. x 1,35 m., formado por el encofrado metálico de muros y forjados. Así, por ejemplo, la sala de estar tiene unas dimensiones de 7x7 módulos y 2 de altura.

La estructura es a base de muros de hormigón armado que a su vez son conformadores del espacio y su acabado final tanto exterior como interior. Los forjados son de losa de hormigón armado, y al igual que los muros está hecha "in situ". Los pavimentos interiores y exteriores son de madera de afromorsia al igual que la carpintería interior. El revestimiento de la caja de la planta piso, está construido con rastreles fijados a los muros de cerramiento, y tablonos de madera de afromorsia de 2 cm. de espesor separados 8 mm. entre sí.

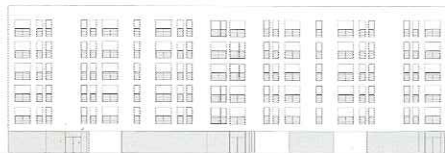
El pliegue del muro principal de la vivienda, genera un espacio a modo de sala de estar exterior de 10x12 módulos. Mientras que el pavimento de las terrazas exteriores, y que abrazan la piscina de pizarra negra, es de madera, el pavimento de la gran "sala de estar", es un pavimento flotante de hormigón de 1 x 1 módulo. Únicamente unas aberturas a modo de ventanas relacionan la "sala de estar exterior" con el resto de la parcela y la iglesia.



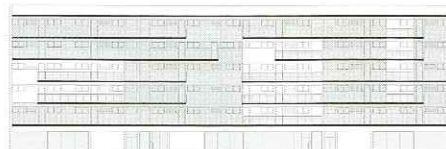
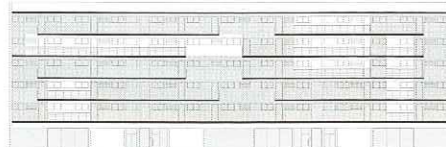
70 VIVIENDAS SOCIALES - MALLORCA -



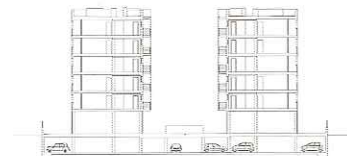
SANCHEZ-CANTALEJO / TOMAS



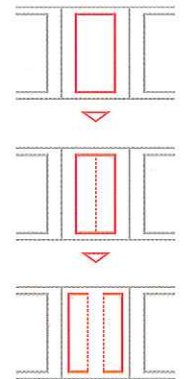
FACHADAS EXTERIORES



FACHADAS INTERIORES



SECCIONES



70 VIVIENDAS SOCIALES

El encargo consiste en el desarrollo de un programa de 70 viviendas sociales en régimen de alquiler, en una parcela de forma rectangular (68,50 x 45 m.).

Los linderos Norte y Sur de 45 m. de largo, dan a las calles Eucaliptus y Plataner y los linderos Este y Oeste, de 68,50 m. de largo, a parcelas con edificaciones aisladas de seis plantas de altura.

Debido a estos condicionantes, se plantea la posibilidad de seccionar un bloque compacto y convertido en dos bloques aislados. Dicha disposición, permite ventilar prácticamente todas las dependencias directamente al exterior, favoreciendo la ventilación cruzada, generando un espacio libre comunitario ubicándose los accesos peatonales y, una interrelación visual entre las distintas zonas comunes exteriores.

Las fachadas responden formalmente al concepto del proyecto, mientras las fachadas macizas exteriores de los bloques destacan por su sobriedad y rigor compositivo, las fachadas interiores están realizadas con religa de 60x60x3 mm., de acero galvanizado, tratadas como un elemento ligero, dúctil y ambiguo, permitiendo una transparencia visual desde los distintos corredores, que además de actuar como elementos de acceso a las viviendas, soportan a modo de costillas la fina piel metálica. En el espacio generado entre la religa y el bloque, donde se disponen los corredores de acceso, se le diseccionan unas grandes oberturas estableciendo un diálogo entre ambos bloques. Al mismo tiempo, la discontinuidad de los corredores provoca una relación visual entre las distintas plantas del mismo bloque.



VICENTE FORTEA vs A. SANCHEZ-CANTALEJO + VICENTE TOMAS

La visita al despacho de arquitectura de Vicente Tomás y Ángel Sanchez Cantalejo fue para mí una gran sorpresa. La búsqueda de la perfección, la armonía y la planificación hasta el último detalle me recordaron el trabajo que realizamos en la cocina de Son Termens, la manera como emplátamos y supervisamos todo antes de servirse.

Las obras que más me llamaron la atención fueron la vivienda unifamiliar de Santa Margalida y el edificio de setenta viviendas de protección social, obra que me permitió apreciar por primera vez la creatividad en un proyecto de estas características. La imagen que me quedó en la retina de este edificio fue las capas metálicas cruzadas que permitían a los vecinos ver sin ser vistos.

El conjunto de estas arquitecturas me evocaron fresca, algo natural, como la manzana Gran Smith.

La obra que he seleccionado para trabajar ha sido el centro de salud de Palmanova.

El edificio consta de cinco módulos en planta baja unidos por un único volumen en planta piso.

Esta obra es un trabajo muy meditado y planificado por los arquitectos. Se proyecta el edificio para que el paciente se sienta protegido e integrado, un lugar cálido y acogedor.

El foie de Landas (originario del suroeste de Francia) es, personalmente, la joya de la cocina. El órgano de un animal, un hígado de pato, había de ser el centro de esta creación.

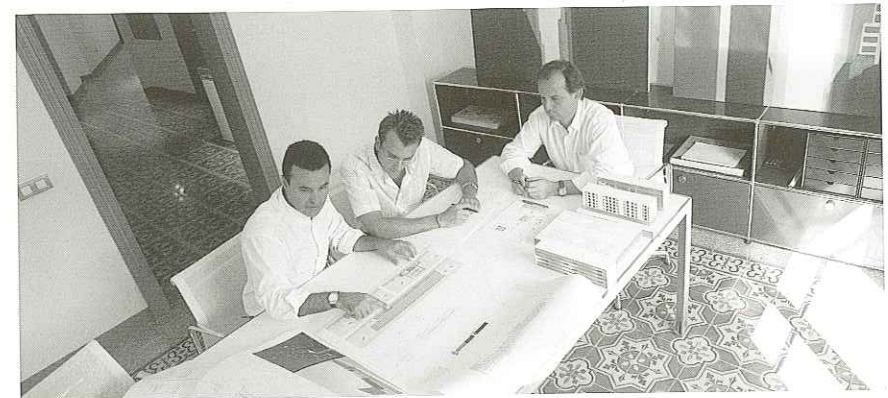
En la parte superior del edificio se sitúan las consultas. El paciente puede disfrutar de las vistas a través de amplios ventanales mientras espera. Una vez accede a la consulta el espacio se hace privado y se ilumina por medio de pequeños ventanales circulares.

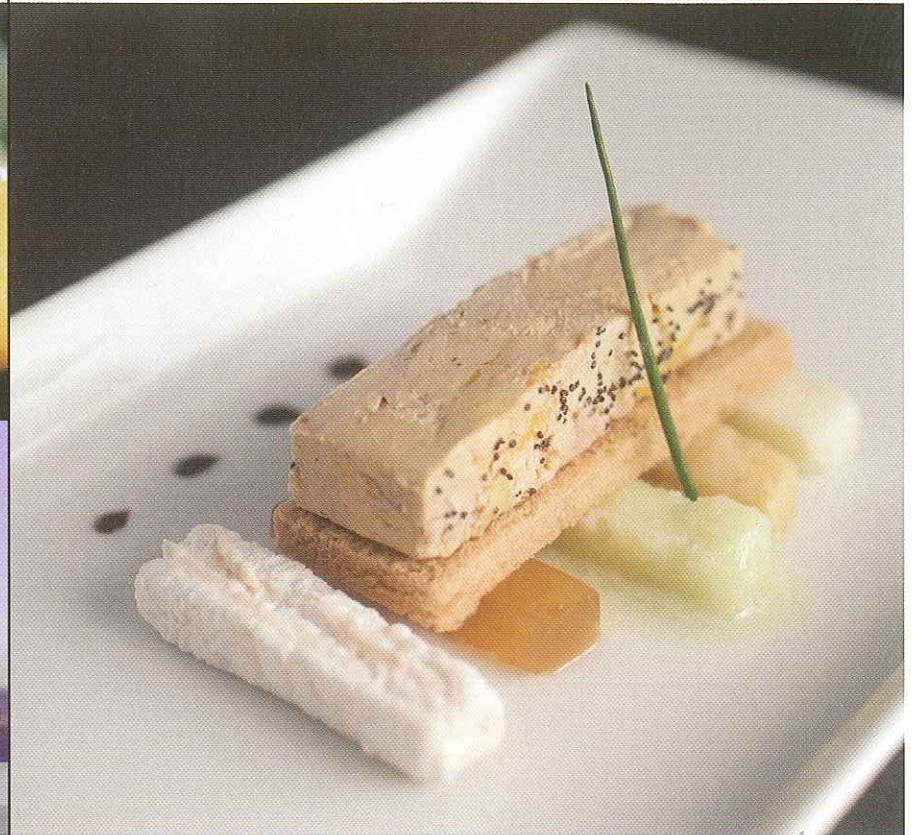
Empezamos diseñando el plato con cinco texturas de manzana que reflejarían la luz, la fresca y la naturalidad de la obra de Ángel y Vicente así como los cinco volúmenes de la planta baja del centro de salud:

- manzana confitada en aceite de oliva: sabor
- manzana en compota y tratada como una gelée: fluidez
- manzana en sorbete: frescura
- manzana en forma de nube: esponjosidad
- Manzana Gran Smith: naturalidad

Los rectángulos se disponen en el plato alineados, empezando por la nube, a continuación la manzana confitada, el rectángulo de sorbete ácido, la gelée de manzana y al final el fruto en estado natural. La parte superior del edificio quedará representada por la tarrina de Foie, soportada por una tostada de pan Tramezzini, limpia por un lateral y moteada con unas semillas de amapola por el otro. Estas le aportan un sabor contrastado.

La geometría, la planificación y la perfección de la arquitectura del estudio SCT quedaban recogidas en este plato.





Superposición geométrica de manzana y foie de las Landas

Ingredientes:

Para la tarrina de foie:

- 320 gr. de tarrina de foie
- 30 gr. semillas amapola
- 250 gr. manzana Grand Smith
- Aceite de oliva

Sorbete:

- 305 gr. agua
- 40 gr. dextrosa
- 150 gr. sacarosa
- 5 gr. neutro sorbete
- 500 gr. manzanas

Nube de manzana:

- 200 gr. agua
- 500 gr. azúcar
- 100 gr. Glucosa líquida
- 24 gr. gelatina
- 155 gr. zumo de manzana
- 20 gr. Ovonevé

Gelatina de manzana ácida:

- 100 gr. manzanas Grand Smith
- 4 hojas de gelatina 2 gr.
- 30 gr. Zumo de limón
- 50 gr. azúcar

Pan de especias

(receta del Forn de sa Plaça):

- 110 gr. mermelada de naranja
- 110 gr. miel
- 40 gr. glucosa
- 15 gr. harina
- 15 gr. fécula
- 70 gr. harina centeno
- 6 gr. levadura en polvo
- 50 gr. huevos
- 2 gr. sal fina
- 45 gr. leche
- 3 gr. anís estrellado
- 3 gr. canela en polvo
- 2 gr. mezcla de cuatro especias
- 45 gr. mantequilla

Manzana al Natural:

- 50 gr. Manzanas Grand Smith

Manzana Confitada:

- 50 gr. manzana
- 1 dl. aceite de oliva

Elaboración:

Para la manzana confitada:

Pelar las manzanas y cortar en rectángulos de 7 cm. Por 1.5 cm. Introducir dentro de una bolsa de vacío y confitar con aceite de oliva a 50° alrededor de 45 min. Dejar enfriar y reservar.

Para el sorbete de manzana:

Mezclar en frío, con un batidor manual, el agua y la dextrosa. Colocar en un cazo para calentar a fuego medio. Cuando alcance los 40° añadir el estabilizante neutro, previamente mezclado con la sacarosa.

No parar de remover todo el conjunto hasta que alcance los 85° C, enfriar dentro de la célula de temperatura. Una vez en frío a 4° C añadir la manzana licuada, dejar macerar alrededor de 5 h. y pasar por a sorbetera.

Fundir el sorbete y colocar dentro de una placa con bordes altos para dar una forma de plancha, dejar congelar y ultracongelar. Cortar en rectángulos de 7cm. Por 1.5 cm.

Para la nube de manzana:

Poner en remojo la gelatina. Poner a fundir la glucosa, el azúcar y el agua hasta que alcance los 130°. Diluir la gelatina.

A parte montar el Ovonevé más el zumo de manzana y montar un merengue. Cocer éste con el almíbar como si fuera un merengue italiano.

Estirar en una plancha, con azúcar glass abajo y en la parte superior, dejar enfriar y cortar en rectángulos de 7cm. Por 1.5 cm.

Para la manzana en estado natural:

Pelar las manzanas y cortar en rectángulos de 7cm. Por 1.5 cm.

Para la gelatina de manzana:

Pelar las manzanas y cocer con un poco de azúcar y limón, pasar por la thermomix y colar.

Hidratar las hojas de gelatina y una vez hidratada calentar un poco de jugo y meter dentro de un molde.

Dejar enfriar y cortar en rectángulos de 7cm. Por 1.5 cm.



Para el pan de especias:

Hervir la leche con el anís estrellado, dejar infusionar y colar.
Mezclar los polvos con la especias incluyendo la mermelada de naranja. Calentar la glucosa y la miel y luego incorporarla a la mezcla anterior. Juntar progresivamente con los huevos, la leche infusionada y la mantequilla pomada.

Cocer a 150° C dentro de un molde de tarrina forrado con mantequilla y harina, alrededor de 60 min., comprobar si está cocido y desmoldar, dejar enfriar y cortar en rectángulos que nos servirán de base para la tarrina de foie.

Acabado:

Colocar los rectángulos uno al lado del otro empezando por la nube, a continuación la manzana confitada, el rectángulo de sorbete ácido, la gelée de manzana y la manzana en estado natural. Encima colocar el pan tramezzini y superponer la tarrina de foie de pato espolvoreada con semillas de amapola.

