

# Espacio Culinario en Rekalde

## ¿Dónde?

Son muchas las zonas donde un volumen como este funcionaría. Pero es Rekalde la que cumple con una condición excepcional. Es un barrio que está teniendo una remodelación urbana bastante interesante y con muchos nodos atractivos de los que favorecerse. Después de años de abandono por el ayuntamiento, es momento de dotar al barrio de herramientas de crecimiento económico, y de buscar el empoderamiento comunal.

## ¿Qué?

Rekalde, como un barrio obrero que es, se plantea desde un principio como un lugar compacto, donde la fricción en la convivencia es casi inevitable. Por lo que el espacio que se crea es denso en cuanto a usos, buscando en todo momento esas fricciones. Con una planta baja flexible a disposición del barrio, una escuela de cocina donde se podrán explorar no sólo nuevas formas de cocinar, sino que también se propondrán nuevas estrategias en el uso propio de estos espacios docentes, y por último, viviendas para estudiantes, que en conjunto aportarán una utilización continua del edificio.

## ¿Por Qué?

La arquitectura siempre se rige por fuerzas mayores, como la economía y la política. Son las ciudades y por ello los habitantes los que salen perdiendo por estas decisiones. La descentralización de los usos como los de los campus universitarios en las periferias de las ciudades es uno de los cambios necesarios. Introduciendo en la trama urbana estos usos docentes y combinándolos con otros que sean necesarios para el entorno se consigue un mayor confort social en el que la calle y los espacios públicos son enriquecidos por el propio uso de los vecinos y en este caso todos los usuarios que utilicen los espacios creados.

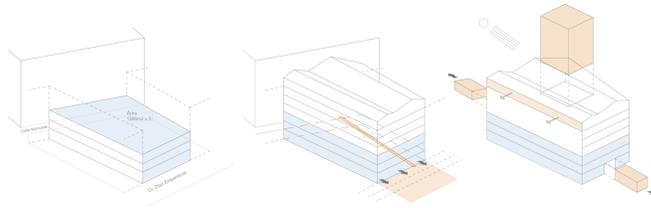
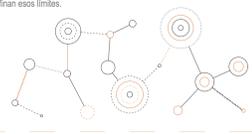
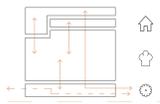
## ¿Para Quién?

Es un proyecto que se dirige a estudiantes en concreto y al barrio en general. Divergentes en un principio, con contextos diferentes, pero que pueden llegar a crear comunidad. Por una parte están aquellos estudiantes que quieren implementar sus habilidades gastronómicas, y por otro lado están los vecinos de Rekalde y los barrios colindantes. Esta amalgama de gente hace que el mismo edificio se enriquezca y que se dé la complicidad entre usuarios.

## ¿Cómo?

El cómo no deja de ser una incógnita a la espera de la interacción real con los usuarios. Lo que sí que se busca, es una derivación de usos, mediante espacios flexibles donde los distintos grupos de gente puedan convivir y hacer uso de las distintas zonas. Los espacios que se crean son lugares con límites físicos para delimitar en parte los usos, pero se contemplan como espacios que forman parte de un conjunto por lo que serán los propios usuarios los que definan esos límites.

Localización, Bizkaia, Bilbao, Rekalde. Escala: 1/10.000



### Estado actual

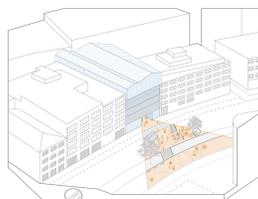
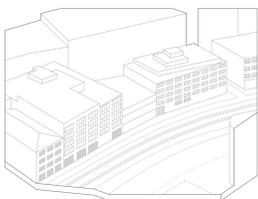
Se trata de una parcela poligonal entre medianeras. Tiene una composición clara donde la Calle Moncada se queda en un segundo plano mientras que la Calle Dr. Díaz Emparanza se plantea como el eje principal de la zona.

### Estrategias

Organizar el espacio público del eje principal. Plantear una unión de las calles inmediatas al edificio. Plantear un edificio con usos mixtos y dirigido a distintos usuarios que ofrezcan una interrelación de usos entre barrio y usuarios.

### Volumen

Se mantiene la alineación de las calles inmediatas, excepto en los pisos superiores que se plantea un voladizo desde donde colgará la fachada. La altura se adaptará a los edificios colindantes y resaltará el invernadero, el cual podrá extenderse en el eje de las calles adaptándose a las edificaciones cercanas.



### Antes

El barrio de Rekalde siempre ha estado infravalorado y olvidado por las entidades públicas. La zona a trabajar es una zona fabril con un uso del suelo casi exclusivo de los edificios industriales. Estos edificios tuvieron su auge en los años 60 pero en los 80 cesaron el uso y todas las infraestructuras quedaron obsoletas, creando así un espacio olvidado y en total desuso. Además, hasta ahora las vías del tren han creado una barrera física casi impermeable que distanciaba el barrio del resto de Bilbao.

### Después

Después de que estos edificios se quedaran en desuso y anticuados han pasado muchos años hasta que se les ha empezado a buscar una función. El carácter propio de Rekalde en el que la lucha vecinal ha sido un elemento fundamental en el barrio, hace que evitemos la tabula rasa y que mantengamos los edificios en la medida de lo posible. Con estas estrategias se busca conseguir una unión entre el pasado y el presente del barrio evitando roturas en la historia del barrio.



Calle Moncada 1/200



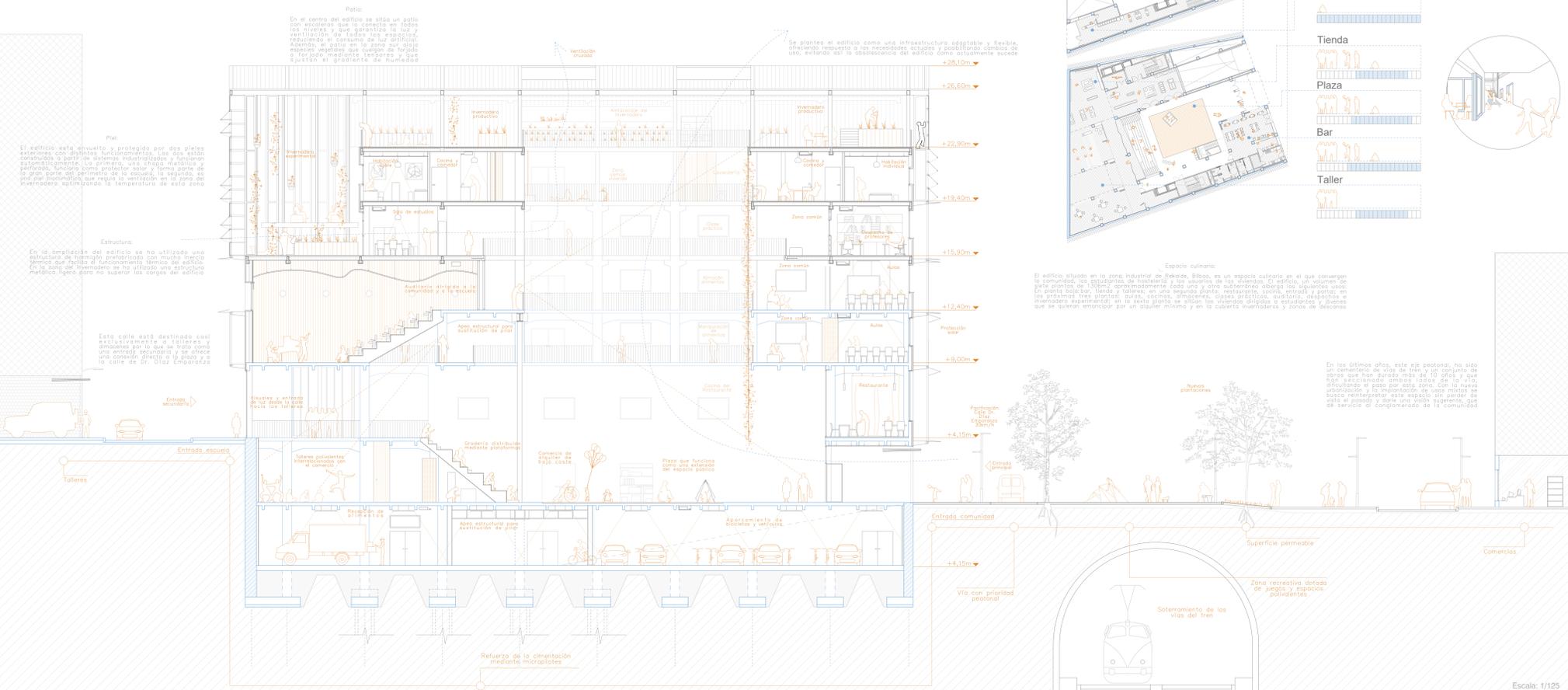
Calle Dr. Díaz Emparanza 1/200

**Patio:**  
En el centro del edificio se sitúa un patio con escaleras que lo conecta en todos los niveles y que garantiza la luz y ventilación de todos los espacios, reduciendo el consumo de luz artificial. Además, el patio cuenta con zonas verdes que ayudan a mejorar el confort térmico y que ajustan el gradiente de humedad.

**Piel:**  
El edificio está aislado y protegido por dos niveles exteriores con distintos funcionamiento. Los dos están contraponidos a partir de sistemas industrializados y funcionan de manera autónoma. El primero, una chapa metálica y perforada, funciona como protector solar y forma parte de la gran parte del perímetro de la escuela, la segunda es una piel de aluminio que regula la ventilación en la zona del invernadero optimizando la temperatura de esta zona.

**Estructura:**  
En la ampliación del edificio se ha utilizado una estructura de hormigón prefabricado con mucho acero, además que dentro de la ampliación se ha utilizado un sistema metálico ligero para no superar las cargas del edificio.

Esta calle está destinada casi exclusivamente a talleres y almacenes por lo que se trata como una entrada secundaria y se ofrece una conexión directa a la plaza y a la calle de Dr. Díaz Emparanza.



**Espacio culinario:**  
El edificio situado en la zona industrial de Rekalde, Bilbao, es un espacio culinario en el que convergen la comunidad de estudiantes de gastronomía de la escuela y los vecinos del barrio. El espacio se divide en planta superior, tienda y taller en una segunda planta, restaurante, cocina, entrada y patio, de las plantas tres plantas, aulas, cocina, almacén, clases prácticas, auditorio, biblioteca y biblioteca experimental. En la planta baja se sitúan los talleres dirigidos a estudiantes y vecinos que se quieren empoderar por un taller mínimo y en la cubierta invernadero y zonas de descanso.

En los últimos años, este edificio ha sido un cementerio de vías de tren y un conjunto de bloques que han formado parte de la vida y que dificultando el paso por esta zona, con la nueva prioridad de la movilidad, se busca reinterpretar este espacio sin perder de vista el pasado y darle una nueva función, que de servicio al conglomerado de la comunidad.