



CONFRATERNIDAD A BOCADOS

Conseguir la creación de una atmósfera de mercado gastronómico europeo, pero con una identificación clara y distintiva hacia la cultura y la tradición gallega, fue el punto de partida que el estudio Espacio Invisible -al frente de toda la fase creativa del proyecto y responsables de la dirección y coordinación de obra corporativa- se marcó al abordar el encargo de este trabajo, que califican como “uno de los mayores retos profesionales que nos han confiado como estudio de diseño e interiorismo”, por su magnitud y complejidad. Tenían claro que el interiorismo de La Galicana debía ser acogedor tanto para el turista como para el propio ciudadano compostelano.



1.- Todo tiene una razón de ser en La Galiciiana... el primer mercado gastronómico de Galicia, sito en una nave industrial restaurada de más de 60 años de antigüedad y más de 1.200 m², dos plantas y un total de 16 locales gastronómicos y de promoción de la cultura y talento gallegos. Incluso el propio nombre de este singular espacio en Santiago de Compostela responde a una tarea de investigación documental. Y es que en el año 1890, en los diarios de la ciudad de La Habana (Cuba), la prensa se hacía eco de las grandes comidas dominicales realizadas por los emigrantes gallegos. Eran Las Galicianas: grandes comidas de confraternización de los emigrantes gallegos en la diáspora.



2.- La presencia en la fachada de la marca Sargadelos, a través de su cerámica tradicional y con un diseño personalizado, representa la mejor carta de presentación de la tipología de local, dando una cálida bienvenida a todo el que se acerque al mercado.



3.- El espacio se configura, genéricamente y también desde un punto de vista ambientativo, en dos grandes áreas: la primera parte del mercado, desde la entrada hasta la nave industrial, es un homenaje al valor del cultivo de la tierra, sus productos y, sobre todo, su gente. En cuanto a la segunda, se corresponde con el aprovechamiento de la nave industrial original que albergaba las instalaciones de la desaparecida Ferretería Villaverde, en cuyo patio central es donde se ubican los mesados corridos que dan cabida a la zona de degustación gastronómica.

4.- El espacio en la primera parte del mercado se envuelve, tanto en sus paramentos verticales como en el techo principal, a través de geometrías irregulares en dos tonalidades de corcho natural que simbolizan el singular minifundismo de la Galicia agraria. La arquitectura popular está, asimismo, referenciada en el mobiliario a través de los hórreos, mediante el diseño de unos singulares mesados corridos bautizados como “Mesados Combarro”, en homenaje al pintoresco pueblo de las Rías Baixas, conocido por la abundancia y el buen cuidado de los hórreos tradicionales de Galicia.



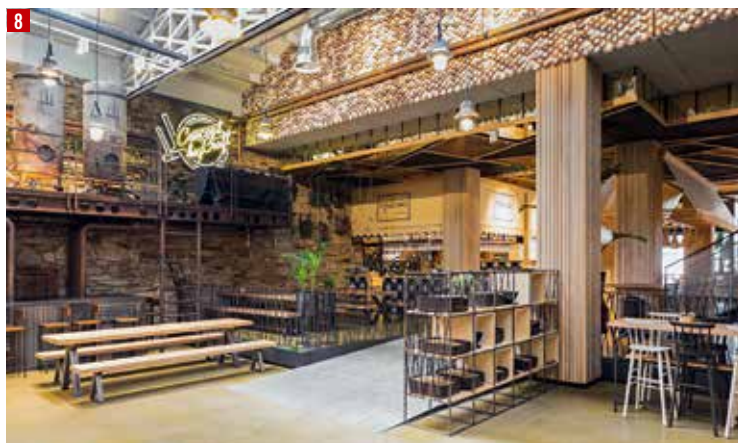
5.- Estos hórreos se ven complementados por un singular sistema de iluminación a medida, realizada con espigas naturales y tratadas correctamente para garantizar su durabilidad como objetivo decorativo.



6.- Los guiños al paisaje popular de la Galicia tradicional y a su idiosincrasia se ven proyectados sutilmente a través de un diseño contemporáneo en las distintas volumetrías del espacio pero cálido en la envoltura y selección de los materiales constructivos. Un claro ejemplo es la elección de los revestimientos de los puestos *markets*, que combinan cromatismos en blanco, negro y gris, en un intento de simbolizar los estampados de los mandiles o “babis” de las abuelas de aldea.



7.- Las formas de los puestos de venta en romerías tradicionales o fiestas populares son proyectadas a través de un mesado central, cubierto el mismo por un doble toldo rígido en madera de fresno. El mesado corrido sirve de zona de tapeo y degustación gastronómica. La iluminación puntual y realizada a medida de dicha zona vuelve a ser un guiño a las imágenes que todos guardamos en la retina de las fiestas de pueblo. En este caso, se han reutilizado las típicas rosquillas de feria, previo tratamiento de deshidratación de las mismas, para tener nuevamente una luminaria evocadora y que singularice el espacio.



8.- El alcance del diseño no solo fue referido a los espacios comunes, sino que los puestos *markets* de venta fueron igualmente diseñados y personalizados cada uno de ellos bajo la dirección creativa del estudio Espacio Invisible. Así, por ejemplo, la singular vinoteca, especializada en vinos gallegos, está ambientada con unas características luminarias afines al nombre del puesto, “pisauvas”, herramienta tradicional para las labores vitivinícolas, y que se utilizaba concretamente para remover el bagazo de las uvas dentro del barril.

9.- Los puestos fueron tematizados según el producto ofrecido, de modo que podemos encontrar un puesto de comida vegana y producto procedente de agricultura ecológica iluminado con sombreros artesanales “San Cosmeiros”, tradicionalmente utilizados en las labores del campo para protegerse del sol.



ESTABLECIMIENTO. Mercado gastronómico La Galicana. | **PROYECTO DE INTERIORISMO Y DISEÑO:** Juan Ares, de Estudio Espacio Invisible. | **INTENCIONALIDAD Y**

FILOSOFÍA DE LA OBRA. Crear una atmósfera de mercado gastronómico europeo, pero con una identificación clara y distintiva hacia la cultura y la tradición, para disfrutar en compañía de la excelencia de la cocina gallega. | **PRINCIPALES PAUTAS DECORATIVAS.** El interiorismo entrelaza memoria e innovación para dar lugar a un ambiente distintivo

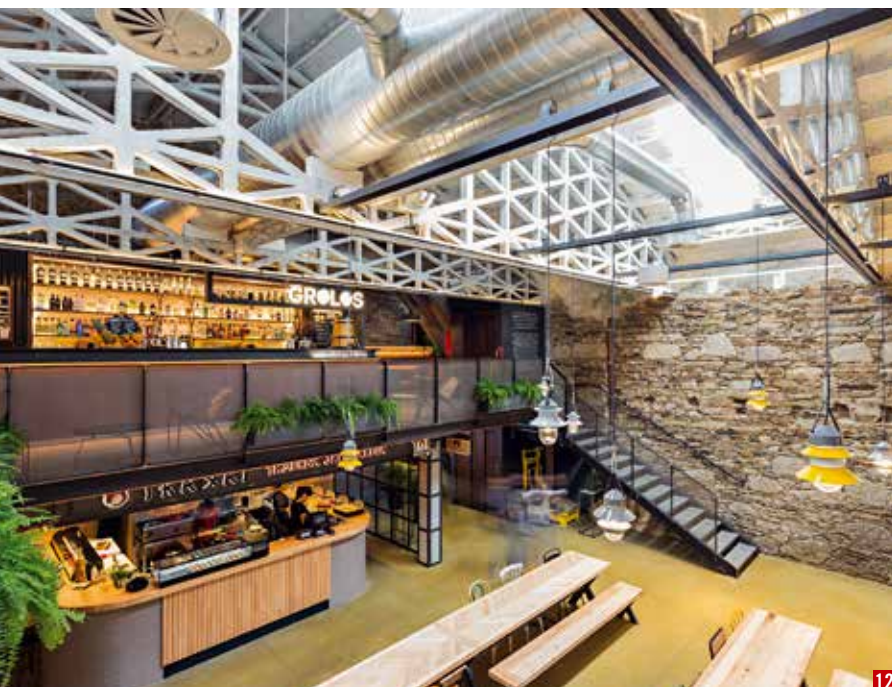
y acogedor, moderno pero con esencia, en el que tradición y vanguardia se fusionan para dar lugar a un espacio original y acogedor que invita a vivir nuevas experiencias.



10.- Otra de las paradas cuyo interiorismo tiene un valor añadido es el puesto pulpeiro, para el cual se desarrollaron unas luminarias a medida inspiradas en las geometrías de los tentáculos del producto exaltado.



10.- La arrocería/marisquería se proyectó bajo un concepto industrial en su mobiliario de almacenaje, siendo elemento diferenciador un mueble dispensador de arroz, inspirado en los containers de transporte marítimo, así como unas singulares paelleras ilustradas.



12.- Bajo el altillo de la planta superior se ubican las cocinas o paradas gastronómicas, que aportan un espectáculo vivo de cocina en directo. Las paradas internacionales están representadas a través de las cocinas italianas y japo-galegas, ambos espacios ambientados y diseñados acordes a la esencia del producto.



13.- En este espacio se encuentra la cocktelería-gin, cuyo diseño se generaliza en un ambiente más sofisticado y elegante en sus formas y materiales. A través de los distintos componentes de ambientación se hace referencia sutilmente al distintivo “orballo” o lluvia fina característica de Galicia.



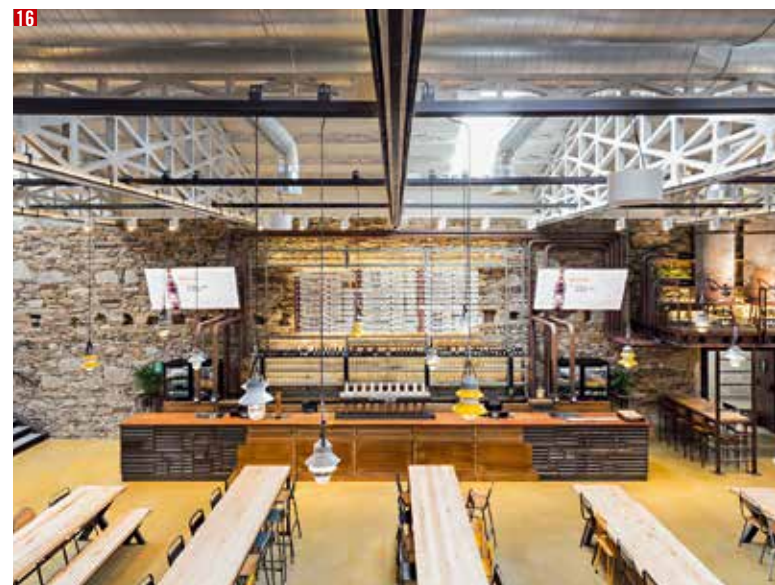
14.- Se respetaron los muros originales de la nave industrial que alberga el mercado gastronómico. Dichos muros fueron rehabilitados y consolidados, dando visibilidad a la característica “piedra de Santiago”.



Los mesados corridos fueron diseño original del estudio Espacio Invisible, y para su fabricación se utilizó madera reciclada de Eucalipto. Se aprovecharon unas antiguas vigas constructivas de la propia nave industrial, recuperándolas en un minucioso trabajo de taller de carpintería



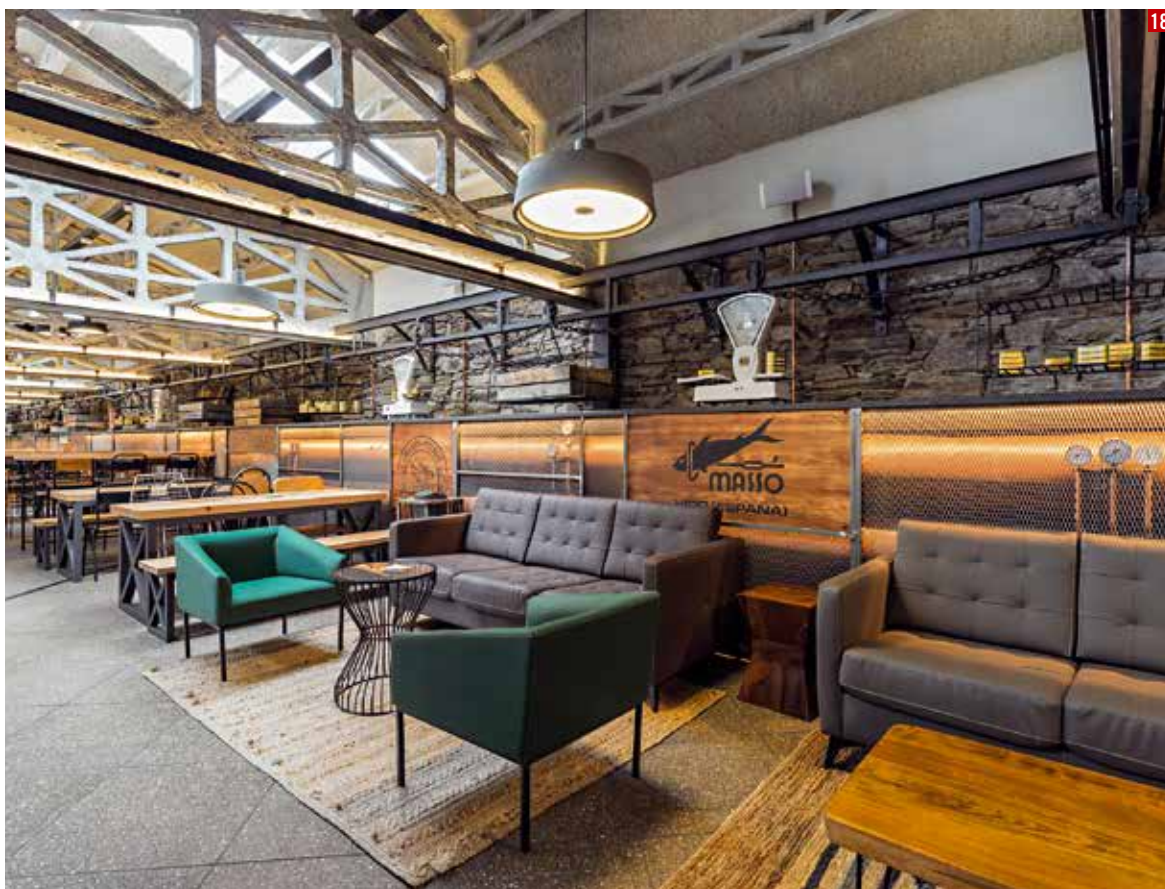
15.- Los mesados corridos fueron diseño original del estudio Espacio Invisible, y para su fabricación se utilizó madera reciclada de Eucalipto. Se aprovecharon unas antiguas vigas constructivas de la propia nave industrial, recuperándolas en un minucioso trabajo de taller de carpintería.



16.- En esta zona se encuentra la barra cervecera, de estilo Big Craft y perteneciente a la firma gallega Estrella Galicia.

17.- La cubierta original de la nave industrial está compuesta por las singulares cerchas constructivas de hormigón armado, ya poco vistas en la arquitectura actual. Dicha estructura fue analizada, para garantizar que técnicamente se encontraba en buen estado de conservación, y se mejoró aplicando unas novedosas técnicas de reparación con fibra de carbono. Asimismo, se decidió apostar por dejar prácticamente las cerchas con su pintura decadente actual.

18.- La zona del altillo rinde homenaje al mar de Galicia a través de la industria conservera, motor económico y social de esta tierra desde la industrialización. Para ello se recreó una auténtica línea conservera tradicional, ambientada con cestas metálicas de almacenaje de latas de conservas, básculas antiguas, y todo ello bajo las distintas ilustraciones de época de las conserveras.



18



19



20



21

19, 20 y 21.- La zona de aseos se singulariza por dejar ciertos tabicones de ladrillo visto, con su correspondiente tratamiento sellante e higiénico. En las zonas con más necesidad higiénica, se opta por aplicar una cerámica de estilo artesanal. Asimismo, para provocar un ambiente más urbano y canalla, en esta zona también se ha optado por dejar el pasillo de acceso principal en bloque de hormigón visto.

GASTRONOMÍA

La Galiciana cuenta a diario con una oferta gastronómica fresca, variada y de alta calidad, fusión de la cocina tradicional gallega y la vanguardia culinaria. El mercado aúna la tradición de la tierra gallega y una visión actualizada y vanguardista de su gastronomía, reflejada en sus locales de restauración, corners, coffeetruck y tienda gourmet. Los puestos gastronómicos que integran este mercado gastronómico son:

- Veggie Carmen (vegetariano)
- Petit Tamboril (arrocería, marisquería)
- De Pata en Pata (pulpería)
- Ollo Pataca (fritos y corquetas)
- Lacon Street (burger)
- Churras Churras (tortillería)
- TotoTruffa (pizzería)
- Iraxai (japonés)
- Grolos (cocktelaría)
- Boles (artesanía)
- Secretos de Galicia (productos típicos Galicia)
- FoodTruck Cafetería Siboney
- La Central Heladera
- Pisauvas
- Cengramos



FICHA TÉCNICA

- **Proyecto y dirección de obra:** Estudio Espacio Invisible
- **Interiorismo:** Estudio Espacio Invisible
- **Demolición y obra civil:** Re- corta
- **Pavimentos continuos:** Prosistemas
- **Climatización:** Instalaciones Sederfri
- **Aislamiento:** Aislamos
- **Instalación eléctrica:** Inelsa
- **Sonido:** Bosé
- **Carpintería metálica:** Montajes y Estructuras Patiño y Sisfac
- **Carpintería de madera:** Carpintería Moreira y Pradairo Mobles
- **Alicatados, sanitarios y grifería:** Espacios Cerámica
- **Iluminación:** Estudio Espacio Invisible (diseño de producto a medida), Marset, Bover, Massmi, LEDBCN, LedsC4, Lumik
- **Mobiliario:** TM Sillerías, Hantol, Isimar, Bizzotto, Carpintería Moreira (fabricación mobiliario corporativo, diseño Estudio Espacio Invisible)
- **Maquinaria Hostelería:** Tesel Hostelería, Chef Partner, Jelu Hostelería, Rosalfrí



REFERENCIAS

Establecimiento: Mercado La Galiciana | Dirección: C/ Gómez Ulla, 1. Santiago de Compostela / www.mercadolagaliciana.es | Proyecto: Juan Ares, de Estudio Espacio Invisible/ www.espaciainvisible.com | Interiorismo: Estudio Espacio Invisible | Fotografías: Jose Chas/Estudio Espacio Invisible