

Proyectos Arquitectónicos  
**P5 y P6**  
Primavera 2018  
unidad docente Blanca Lleó  
**Blanca Lleó + Juan Elvira + Fernando Pino**

## Arquitecturas Productivas



Este año, nos acercamos a una serie de productos naturales de especial interés elaborados por el hombre que nos van a servir de base para la investigación y creación de un proyecto innovador. El curso **Arquitecturas Productivas** tiene como objetivo conocer los entornos singulares de estos nutrientes y las diversas formas de vida asociadas a ellos. Todos y cada uno de los temas propuestos, están condicionados por las transformaciones actuales, por una cultura ancestral asociada, por las complejas relaciones humanas de las que dependen, por los objetos y las técnicas vinculadas a su producción, así como por otros muchos factores económicos, climatológicos, políticos y sociales.

Los alimentos, que permiten nuestra existencia, han evolucionado en las diversas culturas y civilizaciones a lo largo de los tiempos y según las múltiples localizaciones en las distintas partes del mundo. Por otra parte, la extracción y producción de la materia prima que sirve de base para la elaboración de nuestros comestibles, supone un fuerte impacto sobre el paisaje. Hoy como nunca parece necesario repensar la relación entre el medio, la producción y el consumo de nutrientes en un contexto de crecimiento exponencial y de acelerados cambios de una población cada día más urbana. El potencial de este vasto territorio repleto de acciones será nuestro laboratorio de trabajo.

El producto, el lugar y la diversidad, serán en todo momento los protagonistas de los proyectos arquitectónicos a realizar en los entornos productivos que proponemos.

Los temas que trataremos son muy variados. Van desde la compleja producción anfibia de la Albufera de Valencia a las frutas exóticas que proliferan recientemente en los campos de Málaga y Granada, desde la heroica pesca del salmon *campanu* en Asturias al ancestral cultivo de miel en la Alcarria, desde las múltiples especies de *papa canaria* a la milenaria tradición del queso Idiazábal de País Vasco, desde la gran variedad de encurtidos tales como la *gilda* o la *berenjena de Almagro* a los esforzados viñedos aterrazados de la Ribera Sacra.

Durante el curso cada alumno tratará uno de estos u otros temas que propondremos en clase. En primer lugar se hará una investigación exhaustiva. Posteriormente se realizará un viaje al lugar asignado para la toma de datos y el contacto con la realidad existente. Finalmente se planteará un proyecto arquitectónico como propuesta de re-activación productiva con una mirada contemporánea y de futuro. El proyecto arquitectónico se desarrollará hasta la definición completa del mismo. Todo el proceso estará dirigido en clase con presentaciones publicas semanales de los trabajos y con debates entre los alumnos y profesores.

Iniciaremos el curso con un *aperitivo arquitectónico*. Su presentación en el aula por parte de los alumnos, será un festín con la degustación de estas creaciones comestibles.



Recoite des algues, Bali, Indonésie (8°17' S - 115°00' E),  
<http://www.yannarthesbertrand.org>