

PROYECTO CONTRACT

REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

Número 123 Precio España: 5,90 €

EL EQUIPO CREATIVO HUB TIC SABADELL EL PINTÓN MARÍA ROCH MERCADO DE GETAFE
LA BOSCAN A OFICINAS AOYAMA EL TINGLADO ULLOA DOSSIER SOLUCIONES PARA RETAIL

**Ikibana,
Japón
y Brasil
fusión**



MC

8 414090 202107 00123



La fábrica de chocolate

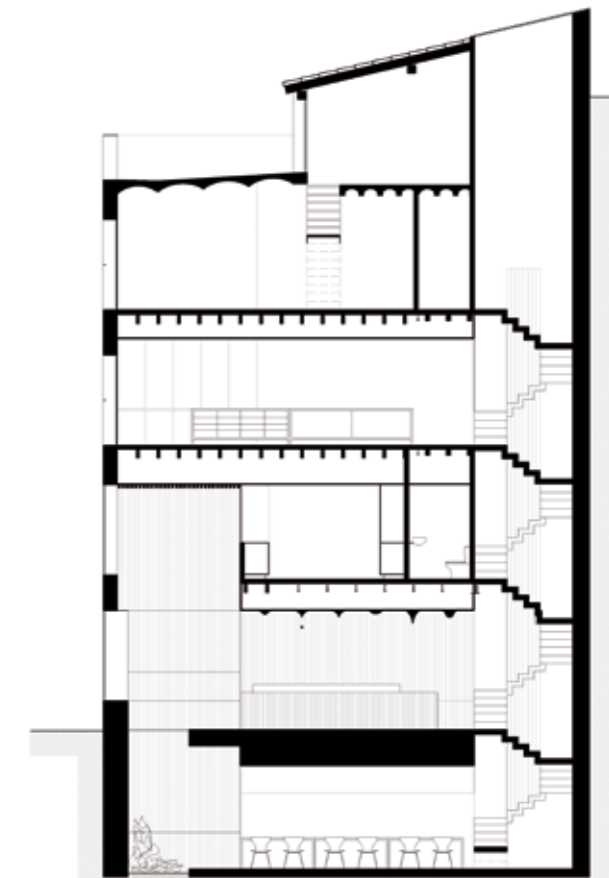
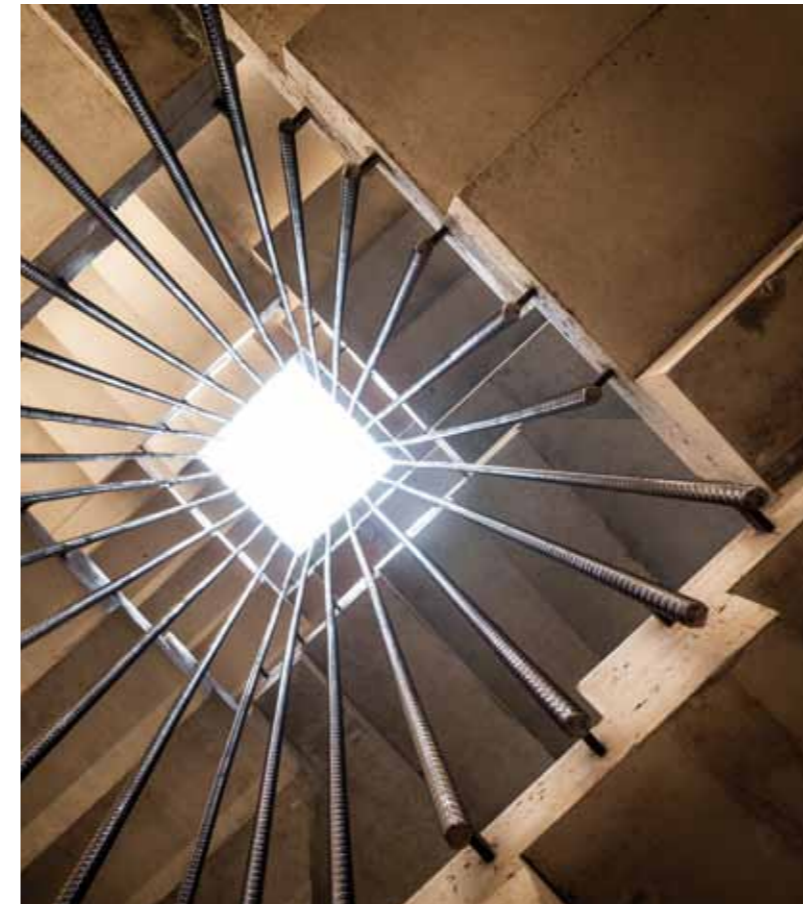


Construir un sueño no es nada fácil, pero éste era el encargo que recibió el arquitecto Arnau Vergés para convertir un espacio anodino de la localidad de Olot en una chocolatería. La escala y la imaginación consiguen el efecto mágico.

FOTOGRAFÍAS: MARC TORRA, FRAGMENTS.CAT.
TEXTOS: ADA MARQUÉS.



Los techos parecen gotear chocolate en esta pastelería que rinde homenaje al rey de los postres. El chocolate fundido fluye desde los obradores de arriba hasta concretarse en el producto terminado en la tienda. La escalera de obra se sostiene con los mismos forjados que adquieren una belleza inesperada. El color marrón chocolate inunda los espacios y protagoniza el proyecto.





Había que reformar un antiguo edificio para crear un espacio dedicado plenamente al chocolate. Éste era el encargo del cliente, maestro chocolatero. Y el estudio de arquitectura tenía que hacerlo con sentimiento, con metáforas, con sentido del humor. Tenía que estar al nivel de las monas y de los pollitos de Pascua.

Se entra en este sueño atravesando el puente, dejando atrás las preocupaciones para disponernos a creer en la felicidad. El chocolate fundido fluye desde los obradores de arriba hasta concretarse en el producto terminado en la tienda. Se aprecia su dulzura en la planta sótano, un antiguo almacén de bacalao en salazón que ya casi nadie recuerda; tanto tiempo esperando el postre... Se sube al obrador y cuando la escalera se inunda de luz, conocemos a Jordi, que nos cuenta cuán feliz le hace todo esto.

En la plaza, a salvo de su ángel, se descubre la

fachada: el molde de la tableta de chocolate creada. Y, detrás, un espacio vertical que nace del esfuerzo para comunicar los cinco niveles existentes en el edificio. Para ello, los arquitectos se apoyan en la escala y su omnipresencia visual así como en diferentes huecos pasantes que comunican verticalmente los tres niveles inferiores.

En este proyecto todo ha sido diseñado: desde la sección del edificio hasta la silla de la zona de degustación o la tableta de chocolate. Un proyecto global y absorbente que, para los que lo han creado ha resultado ser adictivo.

FICHA TÉCNICA: **FERRER XOCOLATA.** Plaça Móra, 5. 17800 Olot, Girona. www.ferreroxocolata.cat. **Proyecto:** Arnau Vergés, Arnau Estudi d'Arquitectura. Plaça Clarà, 3 1r 3ª, 17800 Olot. T. 972 267 030. www.arnauestudi.cat. **Cliente:** Patisserie Ferrer. **Ingeniería:** Josep Maria Codinach. **Constructor:** Construccions Grederes.

En la planta sótano, un antiguo almacén de bacalao en salazón, ha habilitado un espacio de degustación donde aprecian las propiedades del chocolate en condiciones óptimas de temperatura y luz. En el obrador, situado en la planta alta, con mejor iluminación natural, se trabaja el producto.