LA CAÑA DE PALACIO:

CONCURSO DE IDEAS PARA LA SEDE DEL ESPACIO MAHOU EN MADRID

LA CAÑA DE PALACIO

LA CAÑA DE PALACIO SE CONCIBE COMO UN PROYECTO EN EL QUE EL PROGRAMA SE DESARROLLA EN LA MISMA LÓGICA EN LA QUE SE TOMA UN ACERVEZA.
PARTIMOS DE LA BASE DE SUS INGREDIENTES SITUADOS EN LO MAS HONDO DEL PROCESO Y VAMOS SUBIENDO POR SU SABOR Y SU ESPUMA PARA LLEGAR AL FINAL. DEL RECORRIDO.

ASÍ PUES EL EDIFICIO SE CONCIBE Y RECORRE DESDE UNA MANERA EXPERIENCIAL , LOS ESPACIOS QUIEREN HACER AL VISITANTE PARTICIPE DE LA EXPERIENCIA CERVECERA, ESPACIOS COMO LAS FUENTES DE CERVEZA DE LA ZONA DE MICROCERVECERÍA O LA SALA DE ESPUMA SON UNA MUESTRA DE ELLO.

ALGO MUY IMPORTANTE ES EL CARATER CASTIZO DE MAHOU, LA MAHOU ES LA CERVEZA DE MADRID Y DE SUS BARES , POR ELLO EL BAR DEL PALACIO RECOGE EL AMBIENTE DE LOS BARES CASTIZOS DE LA CAPITAL Y LO REINVENTA.
LA GRAN BARRA METALICA ES UNA ABSTRACCIONDE LAS TPICAS BARRAS CASTIZAS DE CERVECERÍA TRADICIONAL MADRILENA, DONDE LOS VASOS REPOSAN EN AGUA A LADO DE LOS GRIFOS QUE EMERGEN DE LA MISMA PIEZA.

EL PROGRAMA SE DESARROLLA EN LA SIGUENTES PIEZAS:

EL JARDIN DE LA CERVEZA

LA MEDIANERA QU ELIMITA CON EL COLEGIO, SE TRANSFORMA EN UN JARDIN VERTICAL, DONDE SE COMBINAN LAS DISTINTAS PLANTAS QUE DAN ORIGEN A LA CERVEZA

LA TORRE DE LA CAÑA

EL PATIO INTERIOR DEL EDIFICIO SE RECUBRE CON UN ARTEFACTO DE METAL DORADO, LA GRAN CAÑA REFRIGERANTE.
ESTE ARTEFACTO HECHO METAL DORADO TIENE EN SU PARTE SUPERIOR UNOS VAPORIZADORES QUE REGULAN LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD AL TIEMPO QUE REFLEJA LA LUZ AL INTERIOR, MIENTRAS QUE LAS GOTAS DE AGUA CONDENSADA CAEN POR SU SUPERFICIE.

LA BARRA CASTIZA

EL BAR RECUPERA LA BARRA TRADICIONA MADRILEÑA DE METAL. LOS VASOS DE LAS CAÑAS SE ALMACENAN A LA ANTIGUA USANZA EN UNA PILA CON AGUA FRIA, LOS FREGADEROS Y LAS TOMAS DE AGUA SE INTEGRAN EN LA PIEZA PARA DAR UNA IMAGEN CONTINUA HACIENDO DE LA DE BARRA UNA PIEZA CASI ESCULTÓRICA

LAS FUENTES DE LA CERVEZA:

LA LA MICROCERVECERÍA SE PANTEA COMO UN ESPACIO DE CONTRASTE ENTRE LA ARQUITECTURA PALACIEGA Y LA MAQUINARIA INDUSTRIAL, LAS SALAS SE CIERRAN CON PAREDES DE VIDRÍO PARA PODER VER EL PROCESO DE FABRICACIÓN.
EN EL HALL DE LA MICRO CERVECERÍA SE SITUAN LAS FUENTES DE CERVEZA UNA ESPECIE DE GRIFOS SURTIDORES DONDE SE PUEDEN PROBAR LOS DISTINTOS MALTAS Y TIPOS DE CERVEZAS ANTES DE SU PROCESADO FINAL

LA SALA DE ESPUMA

LA SALA DE ESPUMA SE CONCIBE COMO UN ESPACIO MULTIUSAS, FLEXIBLE DONDE DEBIDO A SU CAMBIENTA CONDICIÓN ESPACIAL LLENA DE RECOBECOS, PERMITA SOPORTAS DIVERSISDAD DE FORMATOS EXPOSITIVOS U EXPERIENCIALES.
LA PIEL DE LA ESPUMA CUMPLE UNA DOBLE FUNCIÓN, POR UN LADO ES EL SOPORTE PARA LOS CONTENIDOS Y POR OTRO SIRVE COMO PANTALLA HACIA EL EXTERIOR

BURBUJAS DE GAS

LA ZONA DE EXPOSICIONES SE PLANTEA DENTRO DE EL GRAN ESPACIO DE CUBIERTA Y USA UNAS BURBUJAS GIGANTES ALBERGAR LOS DISTINTOS CONTENIDOS EXPOSITIVOS.
EL RECORRIDO EXPOSITIVO SE REALIZA TANTO POR EL INTERIOR COMO POR EL EXTERIOR DE LAS BURBUJAS GENERANDO UN ESPACIO DIFUSO Y SIN UN LIMITE CLARO ENTRE LAS ZONAS