



Un bistró al Fòrum

L'estand de l'empresa Carns Vila al certamen gastronòmic, dissenyat per Pau Sarquella i Carmen Torres, va ser una de les obres seleccionades pel jurat dels Premis d'Arquitectura de les comarques de Girona 2018

TEXT **ALFONS PETIT**

Unes 25.000 persones, segons l'organització, van visitar l'edició d'aquest any del Fòrum Gastronòmic de Girona, celebrada al recinte firal de la ciutat entre el 18 i el 20 de novembre passats. I una xifra similar de visitants va rebre l'edició anterior del certamen, que es va fer al mateix espai el mes de novembre del 2017. Va ser precisament per al Fòrum 2017 quan l'empresa gironina Carns Vila va encarregar el seu estand al certamen als arquitectes Pau Sarquella (Banyoles, 1986) i Carmen Torres (Barcelona, 1986). I la seva proposta va ser un èxit absolut, d'una banda perquè l'espai es va omplir de visitants l'any passat i ho ha tornat a fer aquest any, i de l'altra perquè va ser una de les obres seleccionades pel jurat dels Premis d'Arquitectura de les comarques de Girona 2018 en la categoria d'Espais efímers.

En la memòria del projecte inclosa en el catàleg dels premis, Sarquella i Torres (que viuen i treballen a cavall entre Banyoles i Bangkok, segons es pot llegir al seu web) començaven explicant que «durant

el Fòrum Gastronòmic de Girona, Carns Vila té tres dies per convèncer a antics i nous clients que no hi ha carn ni servei com els seus». I en aquest sentit, plantegen un canvi de rol per als responsables de l'empresa: «De cuidar vedelles a regentar un petit bistró efímer». Perquè al cap i a la fi aquest era el concepte principal de la proposta arquitectònica.

Pau Sarquella i Carmen Torres continuen explicant que «l'espai expositiu es materialitza amb dues operacions», que tot seguit detallen. En primer lloc, «una topografia que doblega el terra per crear dos nivells i puja generant parets que abracen l'espai. El nivell d'accés té l'escala d'espai públic de rebuda, mentre que el nivell superior, destinat als clients més propers, suggereix una zona de confort, més domèstica, on reunir-se i degustar els productes. De la barana en pengen setze pestanyes particulars on s'exposen vins regionals».

La segona operació que planteja el projecte consisteix en «un sostre lleuger, remissiu d'arquitectures vernaculars per tots conegudes. Uns simples arcs metàl·lics fan de suport per tal que aquests articulats teixits de fusta s'adaptin a la forma de volta. L'onejant superfície filtra i reflecteix la llum càlida conferint a l'espai una qualitat d'interior».

Sarquella i Torres han parlat fins ara de l'espai ex-

positiu, i de l'aparador que s'hi habilita per als vins de la terra, però falta encara la gran especialitat de Carns Vila: «La carn vermella s'exposa en una gran vitrina, aus i llonganisses pengen del mur mentre el perniler talla curosament des del podi de l'altell».

Els comensals recollits sota les voltes aperianades degusten entrecots i costelles. Els vins omplen les copes, les converses flueixen».

D'aquesta manera, conclouen els arquitectes amb «associacions territorials i maridatges gastronòmics, els bons vivants trobaran bon servei al bistró de Carns Vila». ■

Fitxa tècnica

► **Projecte:** Stand per a Carns Vila.

► **Municipi:** Girona.

► **Autors:** Pau Sarquella i Carmen Torres, arquitectes.

► **Contractista:** Metric3.

► **Promotor:** Carns Vila.

► **Fotografia:** Joan Guillamat

A