VALENCIA

CONTEMPORARY FOOD MARKET

txt: Antonietta Radaelli
ph: David Zarzoso

project: Francesc Rifé Studio

Il gran ritorno dei mercati ha sancito l'apertura di luoghi interamente dedicati al food, dove si possono acquistare prodotti di alta qualità o degustare piatti preparati al momento. Spesso non è solo il buon cibo ad attrarre le persone, ma anche le location di pregio in cui questi moderni market trovano spazio

Sono sempre di più gli spazi industriali che, dopo anni di abbandono, vengono riconvertiti a nuovo uso. Molto spesso questi edifici, ricchi di storia e dal carattere unico, rinascono a nuova vita grazie a progetti legati all'ospitalità. Succede così che a Valencia un vecchio hangar per aeroplani diventi l'insolita sede del ristorante e rivendita di articoli gastronomici Merkato. Il locale si trova nel quartiere centrale di Eixample e, con il suo aspetto raw, rende omaggio al vecchio deposito. Il merito è di Francesc Rifé Studio, autore del progetto, che ha lavorato con grande rispetto. "Ovviamente – ha dichiarato Francesc Rifé – sono stati fatti sforzi per mantenere la natura industriale dello spazio senza cadere in tematizzazioni o forzature. Utilizzando la semplicità come principio, abbiamo iniziato a lavorare sulla facciata originale, senza fare alcuna aggiunta o ritocco". Il nero è il protagonista dello spazio, che scommette interamente sui toni scuri e sulla struttura del tetto a shed volutamente mantenuta a vista. La pesante porta scorrevole dell'ingresso è realizzata in legno massello di pino tinto scuro; oltrepassando la soglia si entra in Merkato, uno spazio aperto e arioso, organizzato in un'unica grande navata che si allarga sul fondo, dotata di aree funzionali che si susseguono e impianti (elettrico, di aerazione) mai nascosti. Continua Rifé: "La prima parte dello spazio longitudinale è un invito a esplorare luoghi diversi come la drogheria, il mercato del pesce e gli scaffali espositivi dei prodotti in vendita, su cui si integrano aree dedicate alla degustazione, fino a raggiungere l'area centrale adibita a panificio". La bakery si trova in una sorta di cortile e, oltre alla zona produttiva in cui vengono realizzati prodotti da forno freschi, è arredata con tavoli in legno di pino e panche che invitano i clienti alla sosta. Da qui si passa alla zona ristorazione centrale, con cucina a vista e pavimentazione in cotto che la rende particolarmente calda. L'inserto contemporaneo si trova proprio in questa area, dove due volumi geometrici integrano la cantina e consentono l'accesso al sottotetto, adibito a uffici, celle frigorifere, magazzini e dove in futuro sarà realizzato un giardino urbano aperto al pubblico. Ma Merkato nasconde una vera e propria perla, un ristorante segreto chiamato Backstage che offre un menu 'clandestino' e a cui si accede da una porta nascosta nella zona pescheria. Conclude la narrazione del progetto l'architetto Rifé: "Sebbene lo spazio si apra solo verso l'interno, una costante interazione con la natura nasce dalla strategica presenza di vegetazione nella sala principale. Questi elementi verdi contribuiscono a dare al locale un senso di intimità e a distribuire correttamente i tavoli, che comunque possono essere riconfigurati con facilità per accogliere anche i gruppi più numerosi".

L'ingresso in legno massello tinto nero di Merkato, ristorante e rivendita di articoli gastronomici di Valencia. L'edificio in cui si trova è un ex hangar per aeroplani.

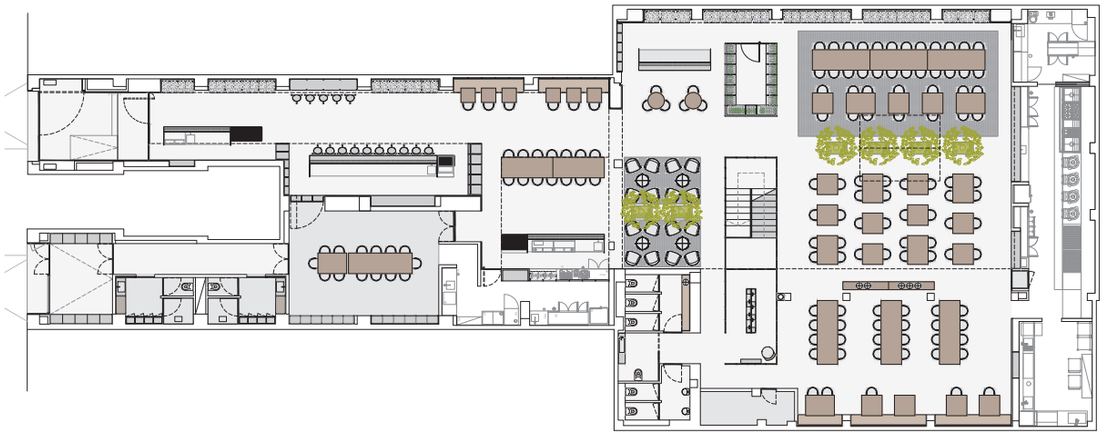
The main entrance door in black stained solid wood to Merkato, restaurant and shop of Valencia food. The building hosting a former airplane hangar.

Lo spazio interno enorme è diviso in zone tramite quinte. Il colore dominante è il nero, con cui sono state dipinte anche le strutture di metallo che reggono l'altissimo tetto a spioventi del vecchio ricovero.

The huge interior space is divided into zones by setting. Black is the main color, and in this color also come the metal structures that support the very high sloping roof of the old shelter.

The great return of markets has marked the opening of food-focused spots, where you can buy high quality products or taste freshly made dishes. Often it is not only good food that attracts people, but also remarkable locations housing these modern markets

Industrial spaces are increasingly reconverted to new use after being neglected for years. Very often these buildings, rich in history and full of character, breath new life thanks to hospitality design projects. Hence in Valencia an old airplane hangar was turned into the unusual seat of the Merkato restaurant and food store. The spot is located in the central district of Eixample and, with its raw look, pays homage to the old warehouse. This is thanks to Francesc Rifé Studio, responsible for the project, who worked with great respect. "Logically, efforts have been made to maintain the industrial nature of space without falling into topics, thematization or traditions Using simplicity as a principle, we begin the journey starting from the original facade, without retouching nor additions". Black is the key feature of the space, entirely focused on dark tones and on the shed roof structure intentionally maintained exposed. The heavy sliding door of the entrance is made of solid dark pine; after the entrance you see Merkato, an open and airy space, featuring a single large nave that widens on the bottom, with functional areas that follow one another and exposed installations (electric, ventilation). Continues Rifé: "The first part of the longitudinal space invites us to logically travel different places such as groceries, the fish market, and display shelves of products for immediate sale in which high and low tasting areas are integrated until reaching the central Bakery area". The bakery is located in a sort of courtyard and, in addition to the production area where fresh baked goods are made, is furnished with pine-wood tables and benches that invite patrons to stop. From here you go to the central dining area, with an open kitchen and terracotta flooring that makes it particularly cozy. The contemporary addition is located right in this area, where two geometric volumes integrate the cellar and allow access to the attic, used as offices, cold rooms, warehouses and where in the future will be built an urban garden open to the public. Anyway, Merkato hides a real jewel, a secret restaurant called Backstage that offers a 'clandestine' menu and is accessed by a hidden door in the fish market area. Architect Rifé concludes the narration of the project: "Although the space opens towards the interior, a constant interaction with nature is provoked by distributing strategic vegetation in the main room. These elements contribute to the intimacy and a correct layout of the tables, designed to be joined in an orderly manner, depending on the number of guests".



Pianta di Merkato.

Floor plan of Merkato.

Nella sala del ristorante principale con cucina a vista il soffitto più basso dichiara la presenza dell'unico intervento strutturale, due volumi geometrici in quota che integrano la cantina e consentono l'accesso al sottotetto, adibito a uffici, celle frigorifere, magazzini e dove in futuro sarà realizzato un giardino aperto al pubblico.

In the main restaurant room with an open kitchen the lower ceiling unveils the only masonry work, two geometric volumes at height that integrate the cellar and allow access to the attic, used as offices, cold rooms, warehouses, and where in the future will be built a garden open to the public.