



MASTER "EL PROYECTO"

TALLER EXPO

EXPONER PERSONAS, COMIDA, PROYECTOS



INVITADOS EXTERNOS 5 RICARDO FLORES / EVA PRATS

Arquitectos barceloneses. Su estudio se llama "Flores y Prats". Durante la restauración de un antiguo molino en Palma de Mallorca se han interesado por la creación pastelera mallorquina, en especial por las ensaimadas. Aquí, proponen redibujar, a partir de un método, una ensaimada.



Para un proyecto de nuestro estudio en Mallorca, hemos entregado una documentación que nos recordó a los dibujos que aparecen en el artículo "Cómo acotar un croissant", hecho años atrás con Enric Miralles.

Los documentos para el constructor, eran una planta y una serie de secciones para definir la topografía de un banco que encierra una pequeña plaza.

Las continuas visitas a Mallorca estos últimos tres años nos han llevado a conocer los ciclos de su repostería, que aún sigue el calendario religioso tradicional. Así, uno de nuestros favoritos, los rubiols de brossat, sólo se pueden comer en Semana Santa, lo cual los hace aún más preciados.





Interesados especialmente en la ensaimada, visitamos a varios pasteleros en busca de información, pero en el gremio guardan el secreto

de manera total. Con el objetivo de dibujarla, nos preguntamos cómo sería su elaboración, para saber si este proceso nos daría alguna pista...

El Gremi de Flequers de Barcelona nos enseñó cómo. Amasamos, conformamos y metimos al horno docenas de ensaimadas.

Para el taller "expo" pensamos en seguir adelante con ese ejercicio. Las ensaimadas que llevamos eran todas de hornos de Barcelona, los 3 más cercanos al despacho. Había bastante diferencia entre el perfil de unas y otras. Ahora sabemos que seguramente depende de la cantidad de manteca.

El ejercicio empezó con la sorpresa que supone tener que dibujar algo que se come, pero al final de las tres horas que duró el ejercicio, las ensaimadas habían pasado a una categoría distinta, eran piezas sobre las que hablar con términos de topografía o geometría.

Las decisiones sobre los perfiles a valorar: el de máximas pendientes o el de la mayor envolvente, la huella de la masa contra la bandeja, la distribución del azúcar sobre los pliegues...o los trozos en que se divide para comerla.

Tras esa valoración, se definen los cortes necesarios para estudiarla, entonces aparecen las cavidades internas, efecto de la levadura en la masa... otra decisión a tomar...

Ricardo Flores, Eva Prats



Este libro presenta una de las experiencias del taller del máster "El Proyecto", dirigido por Benedetta Tagliabue, del despacho EMBT Enric Miralles / Benedetta Tagliabue. Muestra una línea de actuación que, desde el origen del Máster, debe a la genialidad del arquitecto Enric Miralles su especificidad didáctica y proyectual.

El hecho de que Enric Miralles ya no esté con nosotros, no impide que sus métodos de enseñanza, desgraciadamente todavía muy poco analizados, sigan dando sus frutos hoy, como los seguirán dando en un futuro próximo.

Josep Muntañola Thornberg
Director del Master "El Proyecto"