

2023 GABRIEL HERRERA JR. EL LENGUAJE DEL SABOR

# EL LENGUAJE DEL SABOR



# EL LENGUAJE DEL SABOR



**GABRIEL HERRERA JR.**  
TEXAS A&M UNIVERSITY  
MASTER OF ARCHITECTURE



**LA COCINA ES UN LENGUAJE MEDIANTE EL CUAL SE PUEDE EXPRESAR ARMONIA, CREATIVIDAD, FELICIDAD, BELLEZA, POESIA, COMPLEJIDAD, MAGIA, HUMOR, PROVOCACION, CULTURA.**

**elBullifoundation**



**COOKING IS A LANGUAGE THROUGH WHICH HARMONY, CREATIVITY, HAPPINESS, BEAUTY, POETRY, COMPLEXITY, MAGIC, HUMOR, PROVOCATION, CULTURE, CAN BE EXPRESSED.**

**elBullifoundation**

COMI  
TE

COM  
MIT  
TEE



---

CHAIR: MARCEL ERMINY  
ASSOCIATE PROFESSOR OF PRACTICE

---

MEMBER: MIGUEL ROLDAN  
DIRECTOR OF BARCELONA ARCHITECTURE CENTER

---

MEMBER: RUSSELL W. REID  
ASSOCIATE PROFESSOR OF PRACTICE

---

STUDIO ADVISOR: BRIAN GIBBS  
ASSISTANT PROFESSOR OF THE PRACTICE

AGRA  
DECI  
MIEN  
TOS

ACK  
NOW  
LEDG  
MENTS



En primer lugar, me gustaría agradecerle a Dios por todas las bendiciones que me ha brindado a lo largo de esta etapa. Sin El, no estaría donde estoy hoy.

También me encantaría agradecer a mi familia y amigos por su apoyo, aliento y amor incondicional. Estoy eternamente agradecido de que todos ustedes han sido parte de mi vida y de mi carrera en arquitectura.

Finalmente, gracias a mi comité y asesores externos por su tutoría y orientación constante a lo largo de esta etapa desafiante, pero sorprendente. El éxito y la visión de este proyecto no habrían sido posible sin su valioso aportación y constante apoyo.

First and foremost, I would like to thank God for all the blessings he has provided throughout this journey. Without Him, I would not be where I am today.

I would also love to thank my family and friends for their unwavering support, encouragement, and unconditional love. I am eternally grateful to have you all be a part of my life and architectural journey.

Finally, thank you to my committee and outside advisors for your constant mentorship and guidance throughout this rigorous, yet amazing journey. The success and vision of this project would not have been attainable without your valuable input and constant encouragement.

CON  
TEN  
IDO

CON  
TEN  
TS



**ELEMENTOS**  
ELEMENTS

**12**

**PREPARACION**  
PREPARATION

**20**

**COCINAR**  
COOK

**34**

**EMPLATAR**  
PLATE

**42**

**DISFRUTAR**  
ENJOY

**76**

# DESCRIPTION

## DESCRIPTION



Ubicado en el distrito de Sant Martí / sector 22@ en Barcelona, España, el proyecto investiga el sitio postindustrial de La Escocesa, uno de los complejos fabriles que conforman partes del tejido urbano de Barcelona. Durante la revolución industrial del siglo 19, la ciudad de Barcelona se expandió hacia afuera como complejos fabriles, o colonias industriales, aparecieron en toda la ciudad. A lo largo de las décadas, estos diversos sitios industriales han sido abandonados y se están en mal estado. El Ayuntamiento de Barcelona tiene en marcha planes y proyectos que buscan crear espacios de nueva centralidad a través de la regeneración urbana de estos antiguos polígonos industriales. Por lo tanto, al revitalizar el polígono industrial de La Escocesa, la ciudad de Barcelona recuperará aún más su patrimonio y lo transformará en un nuevo catalizador urbano/centro público de gastronomía, tecnología e innovación.

Located in the Sant Martí district/22@ sector in Barcelona, Spain, the project investigates the post-industrial site of La Escocesa, one of the factory complexes that make up parts of Barcelona's urban fabric. During the industrial revolution of the 19th century, the city of Barcelona expanded outward as factory complexes, or industrial colonies, appeared throughout the city. Over the decades, these various industrial sites have been abandoned and are falling into disrepair. Barcelona City Council has current plans and projects that seek to create areas of new centrality through the urban regeneration of these old industrial complexes. Therefore, by revitalizing the industrial site of La Escocesa, the city of Barcelona will further reclaim its heritage and transform it into a new urban catalyst/public center for gastronomy, technology and innovation.

# ELEMENTOS

ELEMENTS





**G**astronomía y Arquitectura. Dos campos de trabajo diferentes que tienen sus propios sistemas de procesamiento y desarrollo artístico, pero que tienen el mismo objetivo final de crear una experiencia cautivadora para el usuario. Al desglosar la palabra gastronomía y combinar su nueva definición interpretada con arquitectura, comenzamos a ver su relación entre sí. De acuerdo con la raíz de la palabra gastro, aprendemos que se traduce como "estómago" y/o "vientre". De la misma manera, el sufijo -nomía se puede descifrar como "ley" y/o "conocimiento". Cuando se combinan, ambas definiciones generan el significado literal de "ley del estómago" y/o "conocimiento del estómago", que puede interpretarse como el conocimiento de lo que nosotros, como seres humanos, consumimos y ponemos en nuestro cuerpo. A su vez, ¿cómo este análisis de la gastronomía se convierte en gastro-arquitectura y cuál es su relación? Gastro-Arquitectura puede interpretarse como "arquitectura que permite al usuario sumergirse dentro del proceso culinario". En otras palabras, ambos medios buscan crear una experiencia que integre al consumidor en el desarrollo, preparación y consumo de lo producido. A través de este análisis, se puede determinar la conexión entre la gastronomía, la arquitectura y la experiencia general del usuario.

Gastronomy and Architecture. Two different fields of work that have their own artistic development and processing systems but have the same end goal of creating a captivating experience for the user. By breaking down the word gastronomy and combining its new interpreted definition with architecture, we begin to see their relationship with one another. According to the root word gastro- we learn that it translates to "stomach" and/or "belly." In same way, the suffix -nomy can be deciphered as "law" and/or "knowledge." When combined, both definitions generate the literal meaning of "stomach law" and/or "stomach knowledge," which can be interpreted as the knowledge of what we, as human beings, consume and put into our bodies. In turn, how does this analysis of gastronomy become gastro-architecture and what is their relationship? Gastro-Architecture can be interpreted as "architecture that allows the user to be immersed within the culinary process." In other words, both mediums strive to create an experience that integrates the consumer in the development, preparation, and consumption of what has been produced. Through this analysis, the connection between gastronomy, architecture, and the overall user experience can be determined.

# DEFINIENDO LA GASTRONOMIA DEFINING GASTRONOMY



**V**ariando de una región a otra, la gastronomía y la arquitectura han creado un movimiento transformador que ha influido, pero también desafiado la forma de pensar de las sociedades al experimentar estos dos medios. Por ejemplo, una nueva ola de desarrollo dentro de ambos campos ha generado nuevas formas de innovación, creatividad y experimentación. Esto es evidente en el trabajo del chef español de renombre mundial Ferran Adria y la transformación en curso de la Fundación elBulli. Esta evolución entre la gastronomía y la arquitectura me intrigó aún más para explorar cómo ambas disciplinas pueden coexistir e influir en la experiencia cultural del usuario, específicamente en España. A través de inmersiones personales previas en España, pude experimentar cómo estos dos campos emanan de su rica historia y tradiciones con su riqueza arquitectónica, culinaria y artística pionera. España se ha consolidado como uno de los líderes mundiales en el mundo culinario con sus platos y técnicas tradicionales únicos. El impacto gastronómico que se está produciendo en todo el país se puede aplicar con éxito dentro del tejido urbano de Barcelona mediante el establecimiento de un nuevo centro de innovación alimentaria que continuaría con el movimiento culinario en curso en España. Por lo tanto, para mi proyecto final de estudios estoy explorando el antiguo distrito industrial de Barcelona y su esfuerzo por adoptar un entorno urbano regenerativo en evolución a través de la gastronomía y la arquitectura.

Varying from region to region, gastronomy and architecture have created a transformative movement that has influenced, but also challenged societies' way of thinking while experiencing these two mediums. For example, a new wave of development within both fields has generated new forms of innovation, creativity, and experimentation. This is evident within the work of world renown Spanish chef Ferran Adria and the ongoing transformation of elBulli Foundation. This evolution between gastronomy and architecture further intrigued me to explore how both disciplines can coexist with one another and influence the cultural experience of the user, specifically in Spain. Through previous personal immersions in Spain, I was able to experience how these two fields exude off their rich history and traditions with their pioneering architectural, culinary, and artistic wealth. Spain has established itself as one of the global leaders in the culinary world with its unique traditional dishes and techniques. The gastronomic impact that is occurring throughout the country, I believe can successfully be applied within Barcelona's urban fabric by establishing a new food innovation center that would further continue Spain's ongoing culinary movement. Therefore, for my final study project I am exploring Barcelona's old industrial district and its strive to embrace an evolving regenerative urban environment through gastronomy and architecture.

# EXPLORANDO LA GASTRONOMIA EXPLORING GASTRONOMY



# GOe - GLOBAL OPEN ECOSYSTEM

## BIG - BJARKE INGELS GROUP

**CLIENTE:** BASQUE CULINARY CENTER - BCC  
**UBICACIÓN:** DONOSTIA-SAN SEBASTIAN, ESPAÑA  
**ESTADO:** EN PROCESO  
**TAMAÑO:** 9090 M<sup>2</sup>  
**ELEMENTOS CLAVE:**  
 1. ENFOQUE PROGRAMÁTICO  
 2. EXPLORACIÓN DE MATERIALIDAD - TRANSPARENCIA, REFLEJOS Y LIGEREZA  
 3. INVESTIGACIÓN Y DISEÑO GASTRONÓMICO

**CLIENT:** BASQUE CULINARY CENTER - BCC  
**LOCATION:** DONOSTIA-SAN SEBASTIAN, SPAIN  
**STATUS:** IN PROGRESS  
**SIZE:** 9090 M<sup>2</sup>  
**KEY ELEMENTS:**  
 1. PROGRAMMATIC APPROACH  
 2. MATERIALITY EXPLORATION - TRANSPARENCY, REFLECTIONS, AND LIGHTNESS.  
 3. GASTRONOMY RESEARCH AND DESIGN



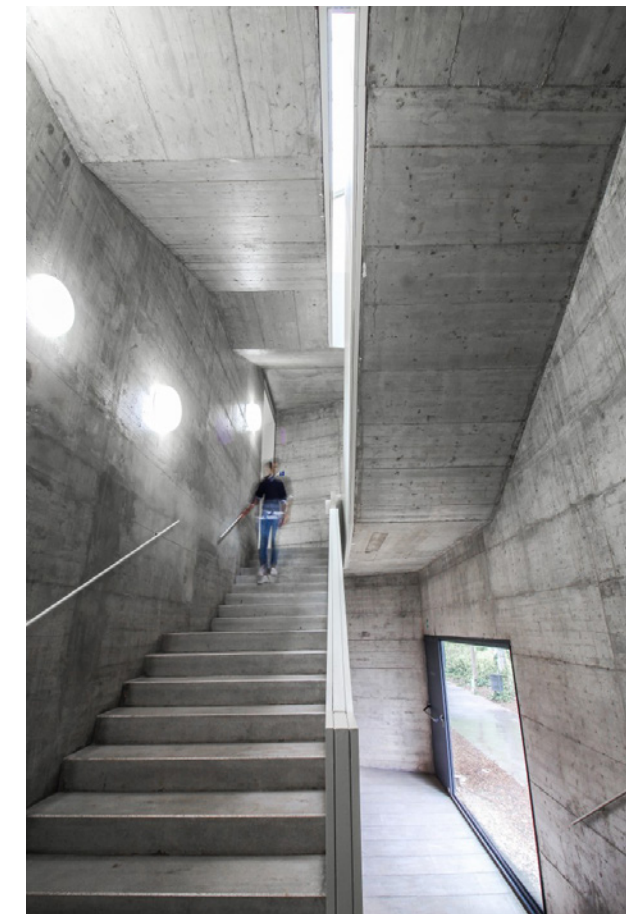
PRECEDENTES

# CAN FRAMIS MUSEUM

## JORDI BADIA

**CLIENTE:** FUNDACIÓ VILA CASAS  
**UBICACIÓN:** BARCELONA, ESPAÑA  
**ESTADO:** TERMINADO - 2009  
**TAMAÑO:** 5,468 M<sup>2</sup>  
**ELEMENTOS CLAVE:**  
 1. ENFOQUE URBANO  
 2. ENLACE DE ANTIGUO VS. NUEVO  
 3. CELEBRAR EL PATRIMONIO INDUSTRIAL

**CLIENT:** FUNDACIÓ VILA CASAS  
**LOCATION:** BARCELONA, SPAIN  
**STATUS:** COMPLETED - 2009  
**SIZE:** 5,468 M<sup>2</sup>  
**KEY ELEMENTS:**  
 1. URBAN APPROACH  
 2. LINKAGE OF OLD VS. NEW  
 3. EMBRACING INDUSTRIAL HERITAGE

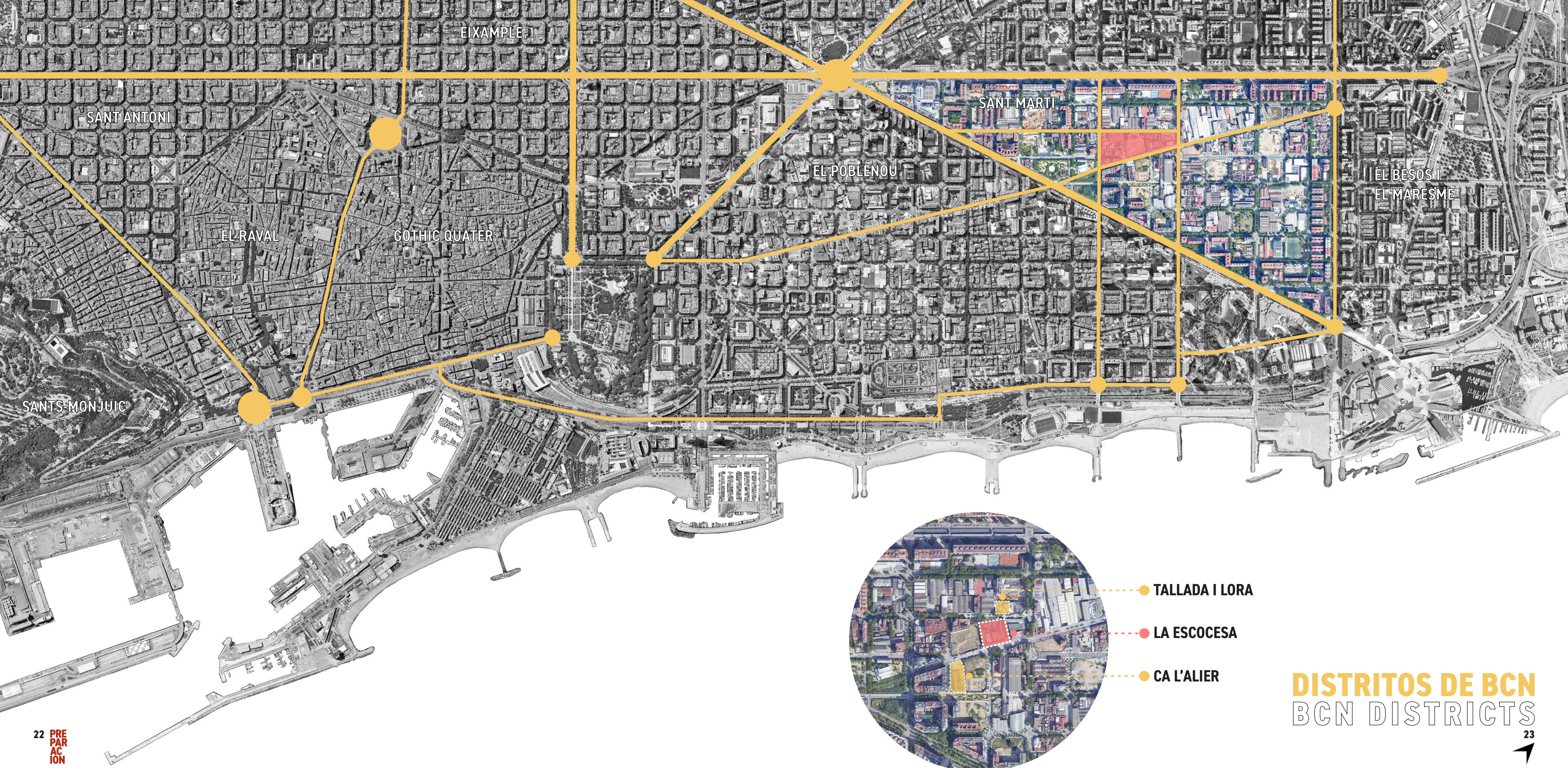


PRECEDENTS

# PREPARACION

PREPARATION





EIXAMPLE

SANT ANTONI

SANT MARTI

EL POBLENOU

EL BESOS I  
EL MARESME

EL RAVAL

GOTHIC QUATER

SANTS-MONJUIC

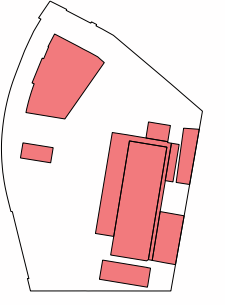
● TALLADA I LORA

● LA ESCOCESA

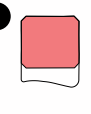
● CA L'ALIER

**DISTRITOS DE BCN**  
BCN DISTRICTS

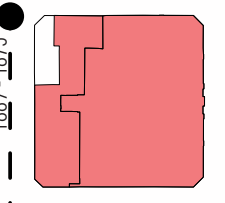
**CAN BATLLÓ**  
ANTIGA FABRICA JOAN BATLLÓ  
1877 - 1878



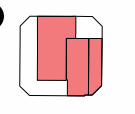
**CAIXA FORUM**  
1877 - 1878



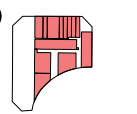
**ESCOLA INDUSTRIAL**  
ANTIGA FABRICA BATLLÓ  
1889 - 1875



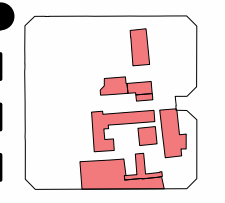
**CAN TIANA**  
1898 - 1914



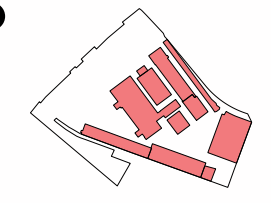
**CAN GILINOU**  
1876 - 1880



**CAN RICART**  
1853

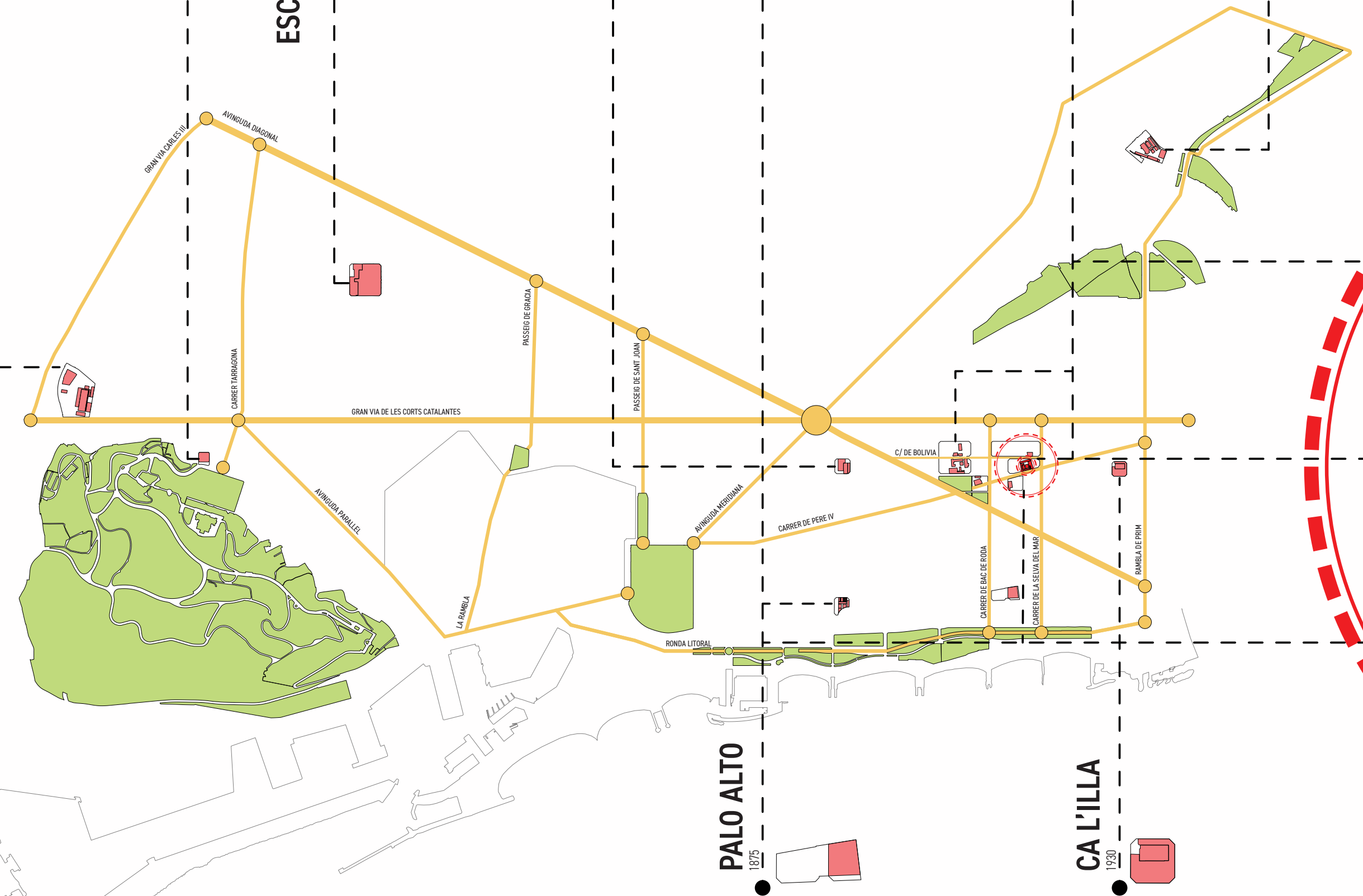


**FABRA I COATS**  
1880 - 1955



# CUIDAD INDUSTRIAL DE BCN

## BCN INDUSTRIAL CITY



**TALLADA I LORA**

1900 - 1960



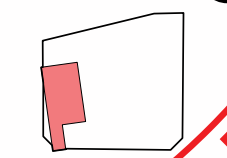
**LA ESCOCESA**

1836 - 1929

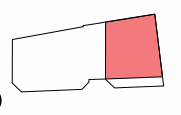


**CA L'ALIER**

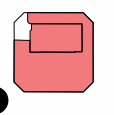
1853 - 1874

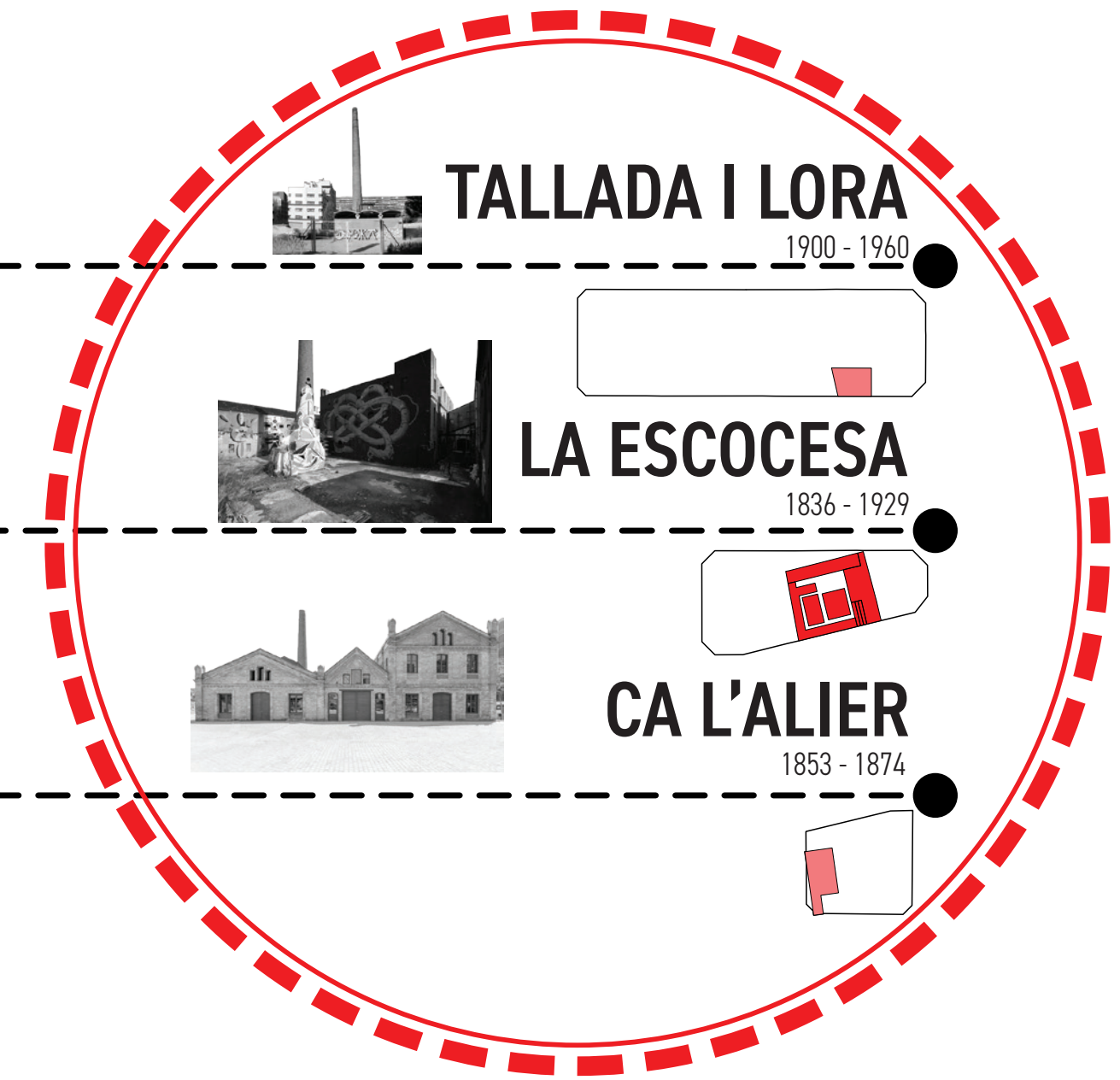
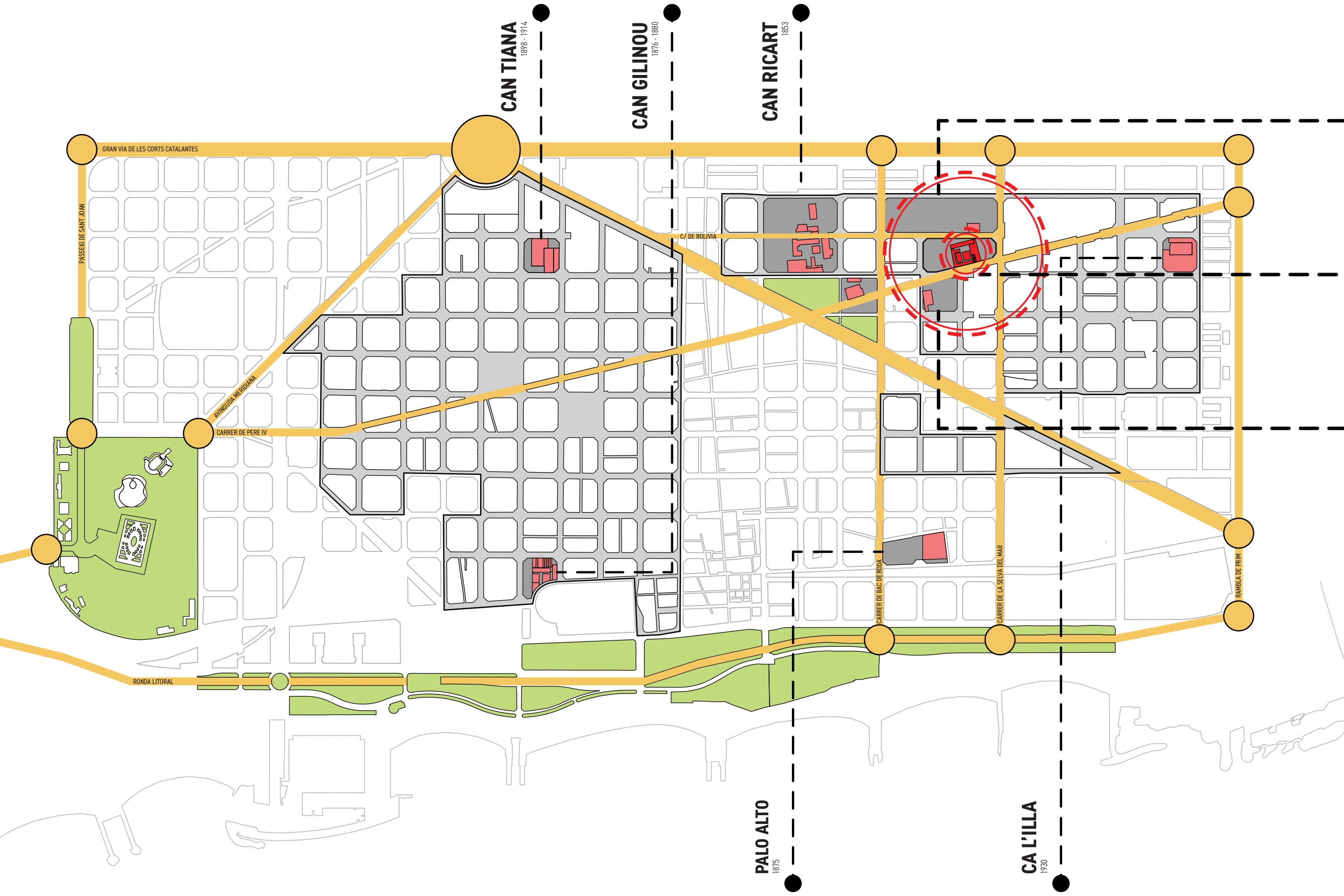


**PALO ALTO**  
1875



**CA L'ILLA**  
1930

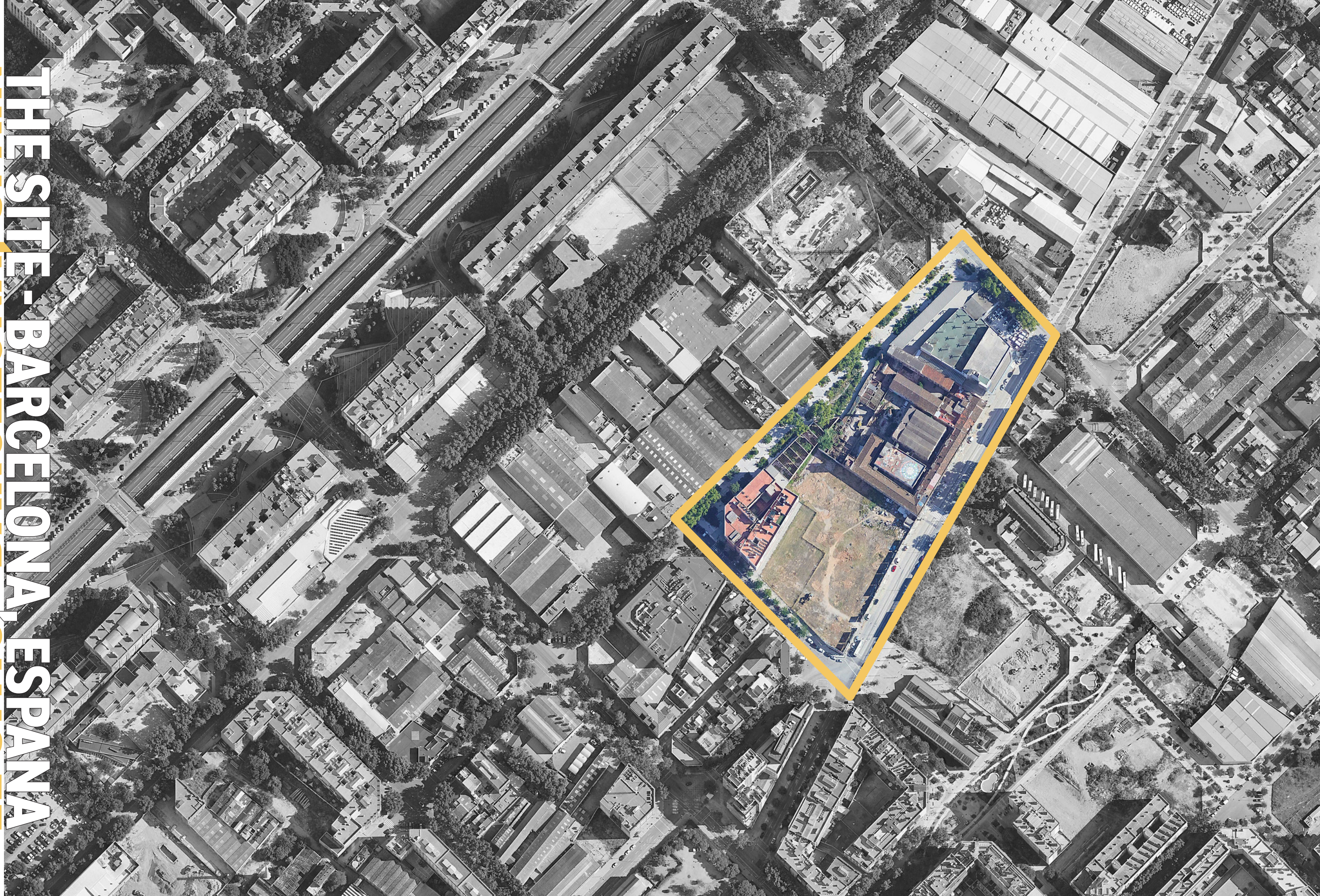




El sitio industrial de La Escocesa reside en el distrito de Sant Martí/sector 22@, que en su día fue identificado como la zona industrial de Barcelona, España. Sin embargo, en los últimos años este lugar ha crecido hasta convertirse en un centro creativo siguiendo las directrices del Smart City Campus for Urban Regeneration. El objetivo de este distrito es que se convierta en un centro de innovación de referencia para las ciudades inteligentes. Hoy este sector alberga nueve centros de investigación y tecnología, diez universidades y cuatro dormitorios. Actualmente, La Escocesa sigue siendo el centro creativo de los artistas locales y continúa apoyando la idea de progresión e innovación. En otras palabras, este sitio ha resistido el paso del tiempo evolucionando y adaptándose constantemente a la regeneración de las condiciones urbanas de Barcelona. Esto refuerza la idea de crear un nuevo centro público gastronómico para que los entusiastas de la comida se reúnan y exploren una amplia gama de actividades culinarias, como cocinar, degustar y experimentar con diferentes conceptos alimentarios.

The industrial site of La Escocesa resides in the Sant Martí district/22@ sector, which was once identified as the industrial area of Barcelona, Spain. However, in recent years this location has grown to become a creative hub following the guidelines of the Smart City Campus for Urban Regeneration. The goal for this district is for it to become a benchmark innovation center for smart cities. Today this sector is home to nine research and technology centers, ten universities, and four dormitories. Currently, La Escocesa remains the creative hub for local artists and continues to support the idea of progression and innovation. In other words, this site has withstood the test of time by constantly evolving and adapting to the regeneration of Barcelona's urban conditions. This reinforces the notion of creating a new gastronomic public hub for food enthusiasts to gather and explore a wide range of culinary activities, such as cooking, tasting, and experimenting with different food concepts.

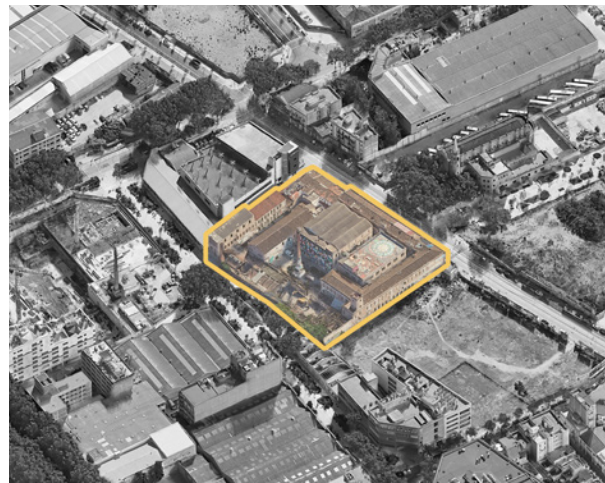
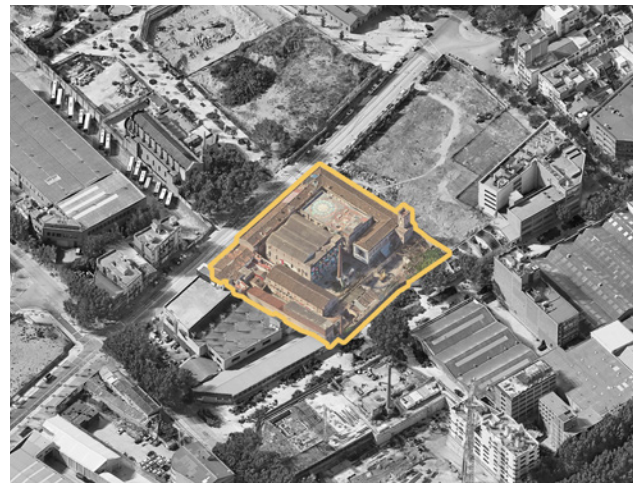
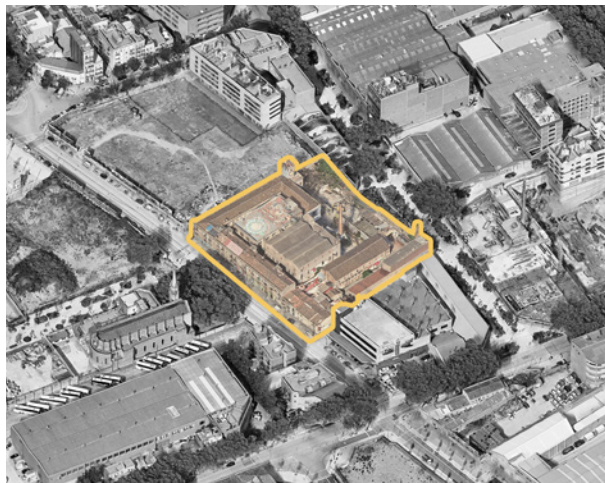
# EL SITIO - BARCELONA, SPAIN THE SITE - BARCELONA, SPAIN







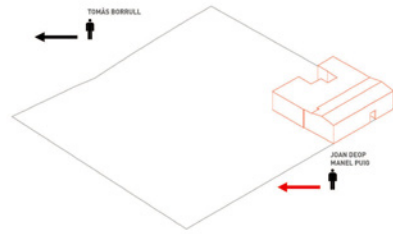
# LA ESCOCESA



# HISTORIA DE LA ESCOCESA

## HISTORY OF THE ESCOCESA

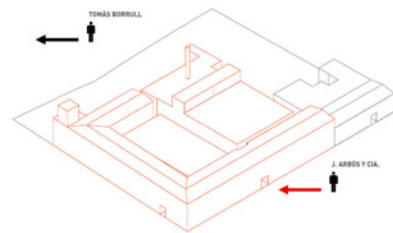
**1845**



LAS PRIMERAS UNIDADES DE VIVIENDA FUERON ESTABLECIDO.

FIRST HOUSING UNITS WERE ESTABLISHED.

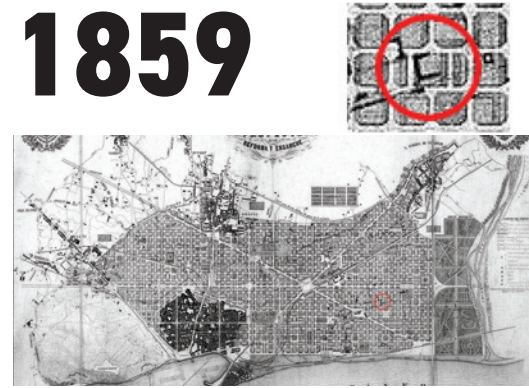
**1852**



SE GENERARON LAS PRIMERAS NAVES INDUSTRIALES PARA PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS PARA TEXTILES.

FIRST INDUSTRIAL BUILDINGS FOR CHEMICAL PRODUCTS USED FOR TEXTILES WERE GENERATED.

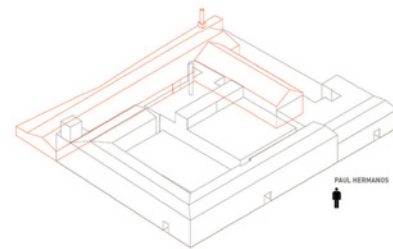
**1859**



SE PRESENTA LA REJILLA CERDA.

CERDA GRID WAS INTRODUCED.

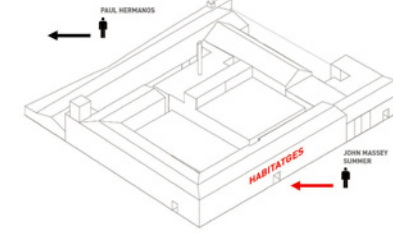
**1864**



ADICION DE DOS EDIFICIOS ADYACENTES A CARRER DE BOLIVIA

ADDITION OF TWO BUILDINGS THAT ARE ADJACENT TO CARRER DE BOLIVIA.

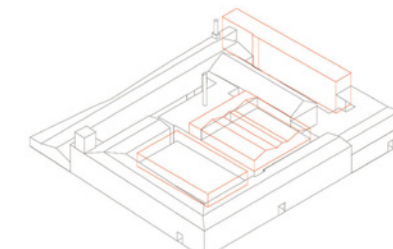
**1877**



SE ESTABLECIERON VIVIENDAS ADICIONALES ADYACENTES A PERE IV.

ADDITIONAL HOUSING UNITS WERE ESTABLISHED ADJACENT TO PERE IV.

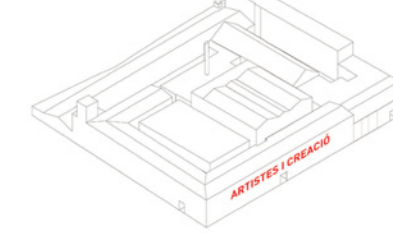
**1929**



SE GENERARON NIVELES DE PISO ADICIONALES DE EDIFICIOS CLAVE DENTRO DEL SITIO.

ADDITIONAL FLOOR LEVELS OF KEY BUILDINGS WITHIN THE SITE WERE GENERATED.

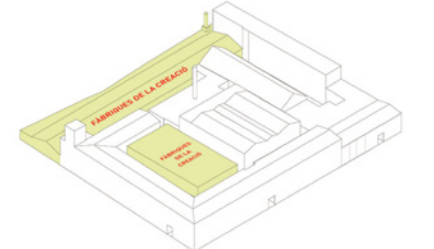
**1998**



LA ESCOCESA SE TRANSFORMA EN UN CENTRO PARA ARTISTAS.

LA ESCOCESA TRANSFORMS INTO AN ARTIST CENTER.

**2009**



EL AYUNTAMIENTO DE BARCELONA APLICO UN GRADO DE PROTECCION DE NIVEL C Y NIVEL D SOBRE EL COMPLEJO INDUSTRIAL.

THE BARCELONA MUNICIPALITY APPLIED A LEVEL C AND LEVEL D DEGREE OF PROTECTION OVER THE INDUSTRIAL COMPLEX.

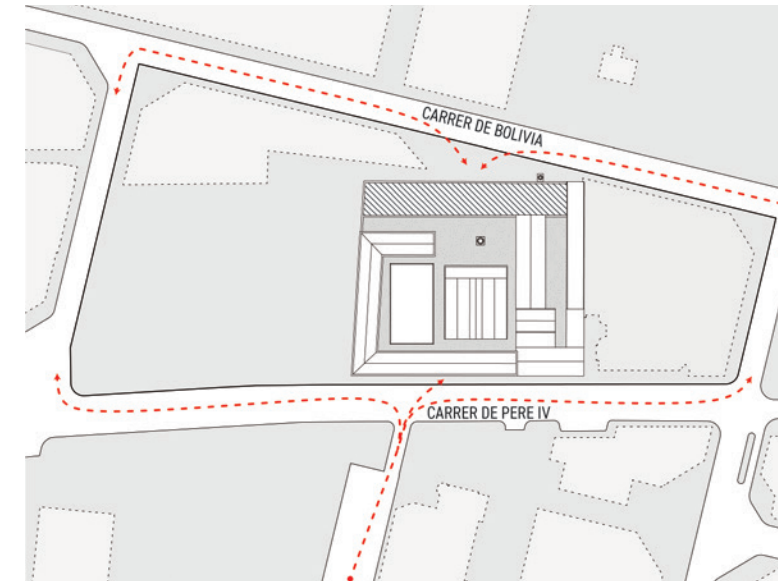
# CO CIN AR

COOK





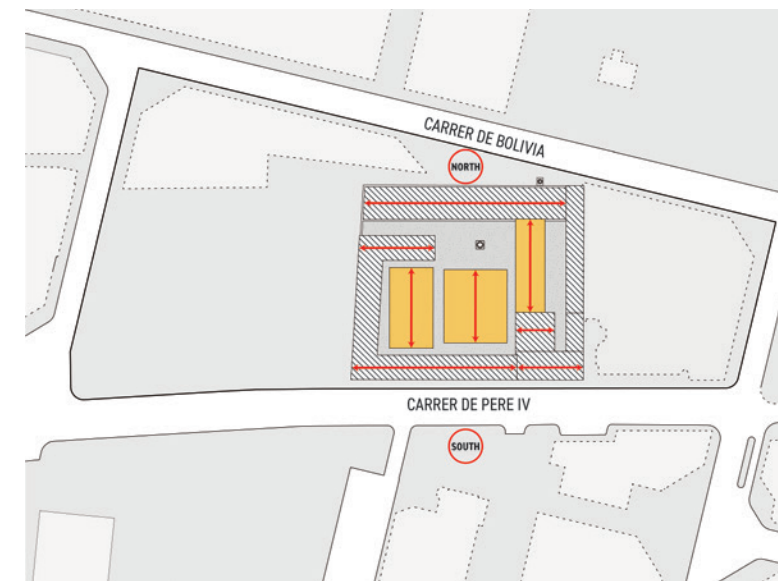
**CONDICIONES EXISTENTES** EXISTING CONDITIONS ▲



**CIRCULACION SIN SALIDA**  
DEAD END CIRCULATION

El conjunto crea una divisoria/barrera entre la C. de Pere IV y la C. de Bolívia, lo que genera problemas de circulación. Por lo tanto, uno de los objetivos principales fue implementar la idea de porosidad para una conexión más directa y fluida.

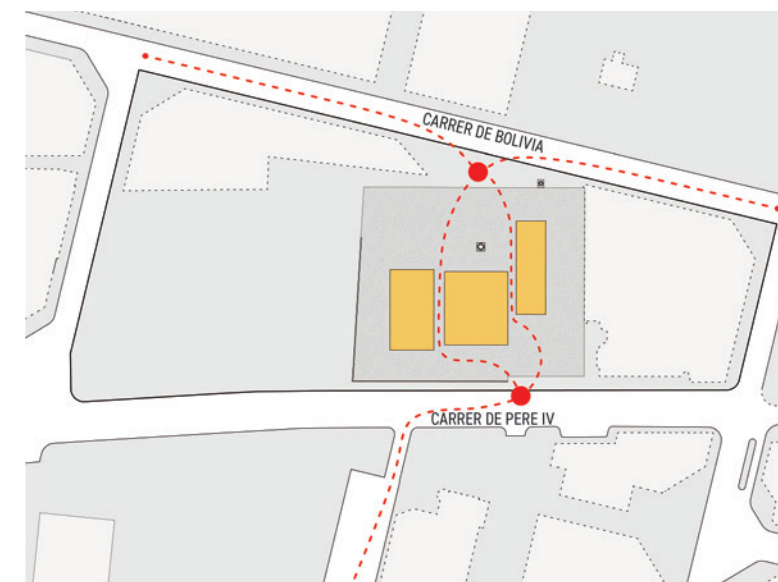
The complex creates a divider / barrier between C. de Pere IV and C. de Bolívia, resulting in circulation issues. Therefore, one of the main goals was to implement the idea of porosity for a more direct and fluid connection.



**SUSTRACCION**  
SUBTRACTION

Esto se logró eliminando todos los edificios existentes que se extendían de este a oeste y conservando los edificios que se extendían de norte a sur. Además, la fachada sur existente se mantuvo intacta para celebrar la identidad industrial del sitio.

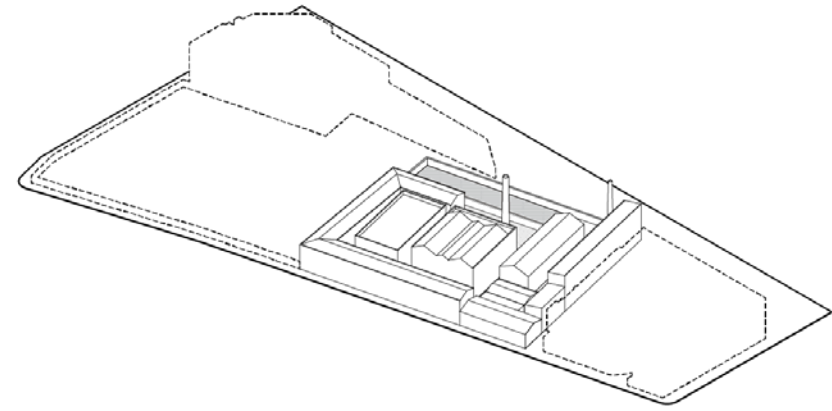
This was accomplished by subtracting all the existing buildings that spanned from east to west while retaining the buildings that spanned from north to south. In addition, the existing southern façade was kept intact to embrace the industrial identity of the site.



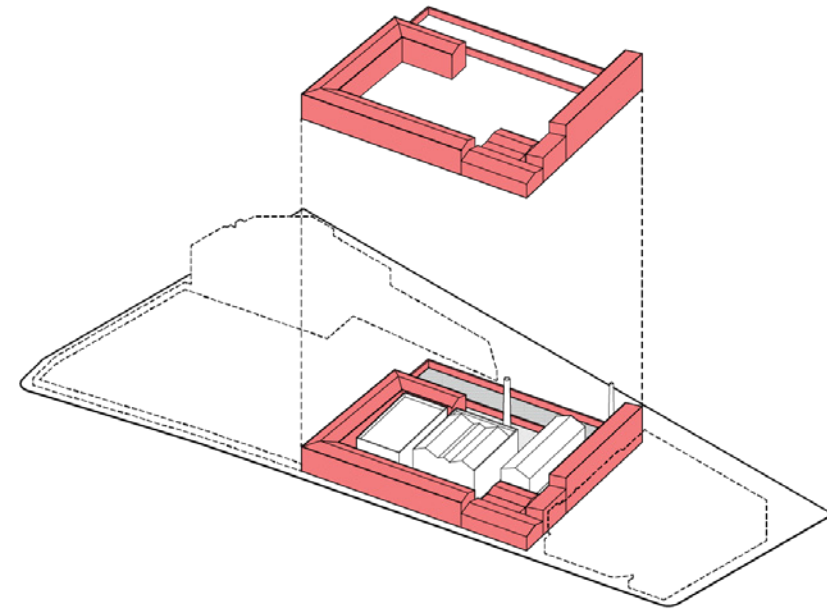
**CONEXION FUSIONADA**  
FUSED CONNECTION

La eliminación estratégica de algunos edificios existentes generó un enlace directo de C. de Pere IV a C. de Bolívia y un nuevo espacio público que permite la libertad creativa culinaria dentro del denso tejido urbano de Barcelona.

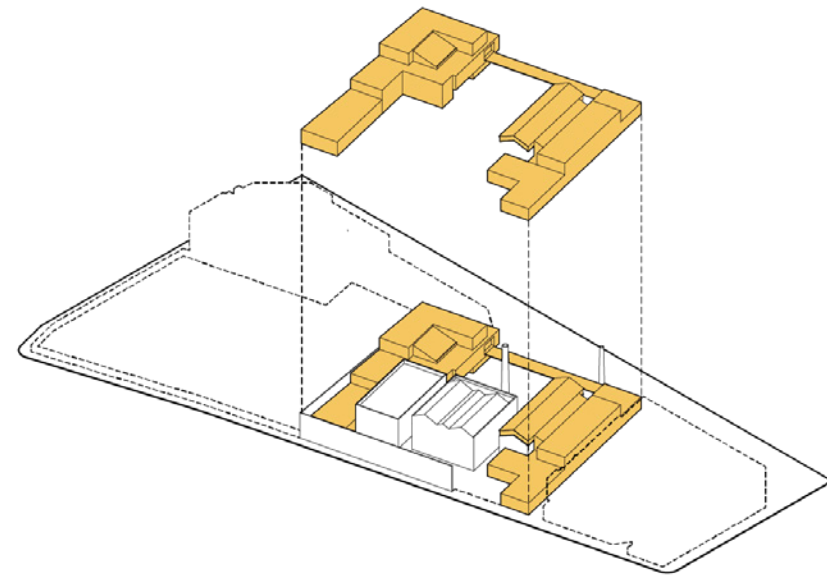
The strategic removal of some existing buildings generated a direct link from C. de Pere IV to C. de Bolívia and a new public space that allows for culinary creative freedom within Barcelona's dense urban fabric.



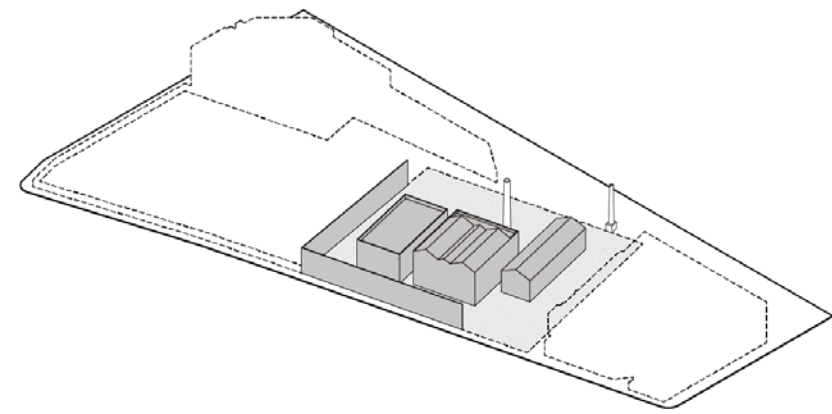
**CONDICIONES EXISTING**  
EXISTING CONDITIONS



**SUSTRACCION**  
SUBTRACTION



**CONEXION FUSIONADA**  
FUSED CONNECTION

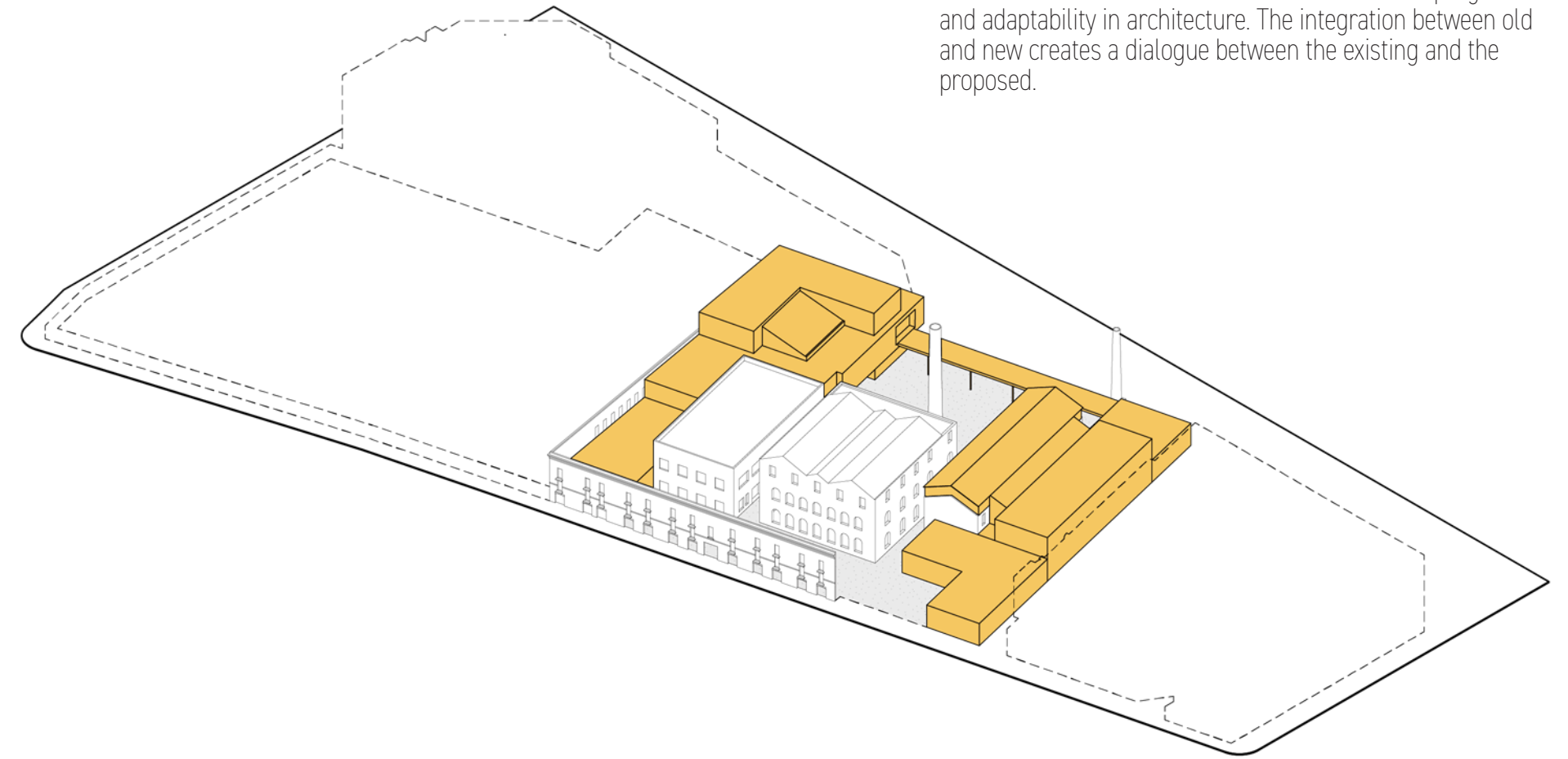


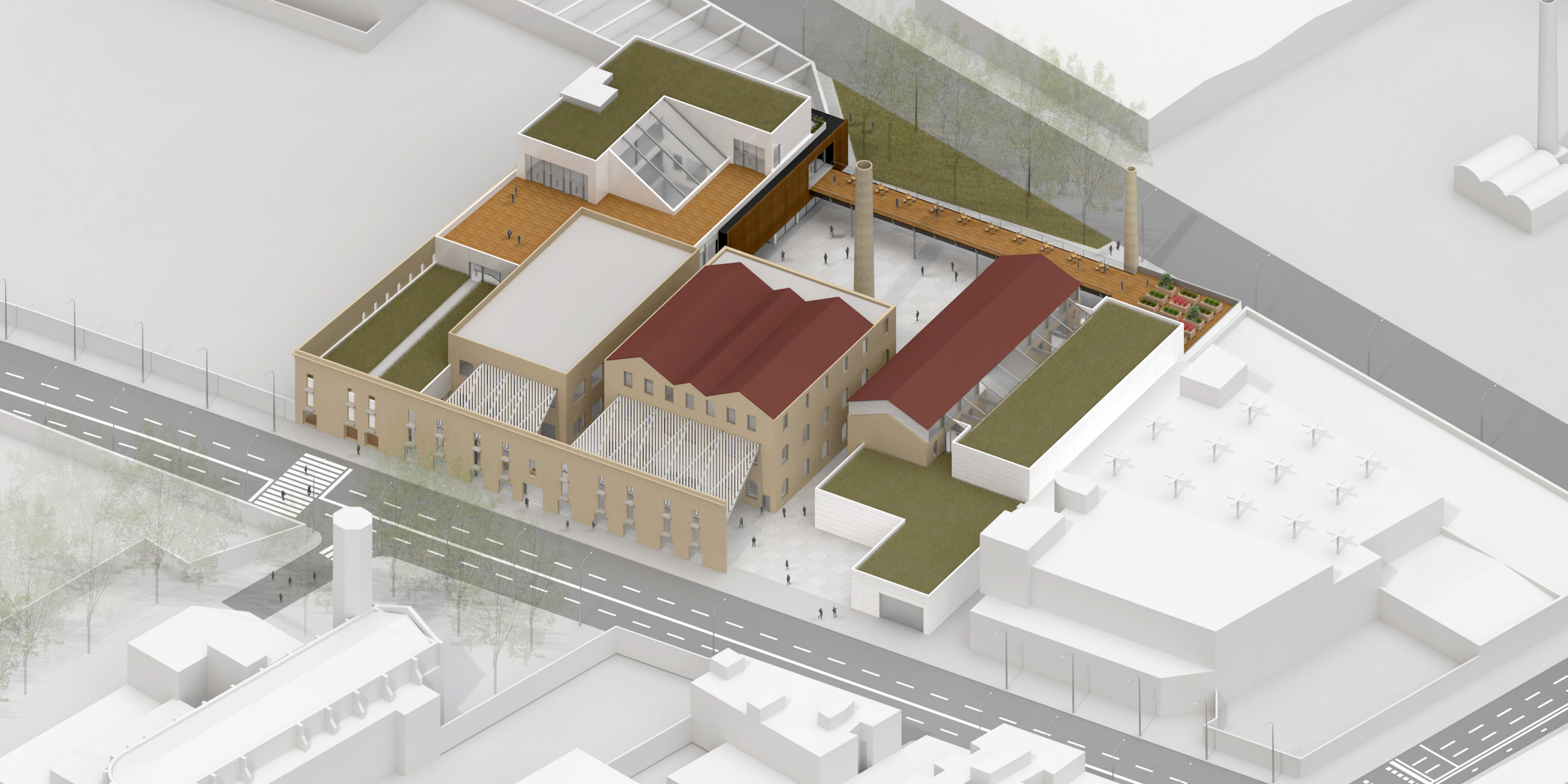
**RESTOS ANTIGUOS**  
OLD REMAINS

## **SITIO REGENERADO** REGENERATED SITE

La fusión de los nuevos edificios adicionales con la estructura restante de La Escocesa muestra la noción de progresión y adaptabilidad en la arquitectura. La integración entre lo viejo y lo nuevo crea un diálogo entre lo existente y lo propuesto.

The fusion of the new additional buildings with the remaining structure of La Escocesa showcases the notion of progression and adaptability in architecture. The integration between old and new creates a dialogue between the existing and the proposed.





**EMP  
LAT  
AR**  
PLATE



# SITIO REGENERADO REGENERATED SITE

El complejo funciona como un centro de alimentación gastronómica de usos múltiples para estudiantes, profesores y visitantes externos. Para responder a los diversos requisitos funcionales y las nuevas condiciones del sitio, el programa se dividió en tres subcategorías para fomentar diferentes métodos de exploración dentro de la industria culinaria. Esto generó una variedad de espacios privados, semipúblicos y públicos para todos los usuarios en todo el sitio. Al crear una mezcla de espacios, el diseño del complejo culinario puede satisfacer las necesidades de diferentes usuarios y brindar una amplia gama de experiencias.

The complex functions as a multi-use gastronomic food center for students, professors, and outside visitors. To respond to the various functional requirements and new site conditions, the program was divided into three subcategories to foster different methods of exploration within the culinary industry. This generated a variety of private, semi-public, and public spaces for all users throughout the site. By creating a mixtures of spaces, the design of the culinary complex can cater to the needs of different users and provide a diverse range of experiences.

# LEYENDA LEGEND

1. ENTRADA NORTE
2. ENTRADA SUR
3. MICROPLAZA
4. PLAZA CENTRAL
5. ÁREA SEMIPUBLICA
6. ÁREA PRIVADA
7. ÁREA PUBLICA
8. CALLE PERE IV - CALLE PRINCIPAL
9. CALLE BOLIVIA - VÍA PEATONAL
10. TALLADA I LORA - SITIO INDUSTRIAL 1
11. CA L'ALIER - SITIO INDUSTRIAL 2

1. NORTH ENTRANCE
2. SOUTH ENTRANCE
3. MICRO-PLAZA
4. CENTRAL PLAZA
5. SEMI-PUBLIC AREA
6. PRIVATE AREA
7. PUBLIC AREA
8. PERE IV STREET - MAIN ROAD
9. BOLIVIA STREET - PEDESTRIAN ROAD
10. TALLADA I LORA - INDUSTRIAL SITE 1
11. CA L'ALIER - INDUSTRIAL SITE 2





# PLANTA BAJA GROUND LEVEL

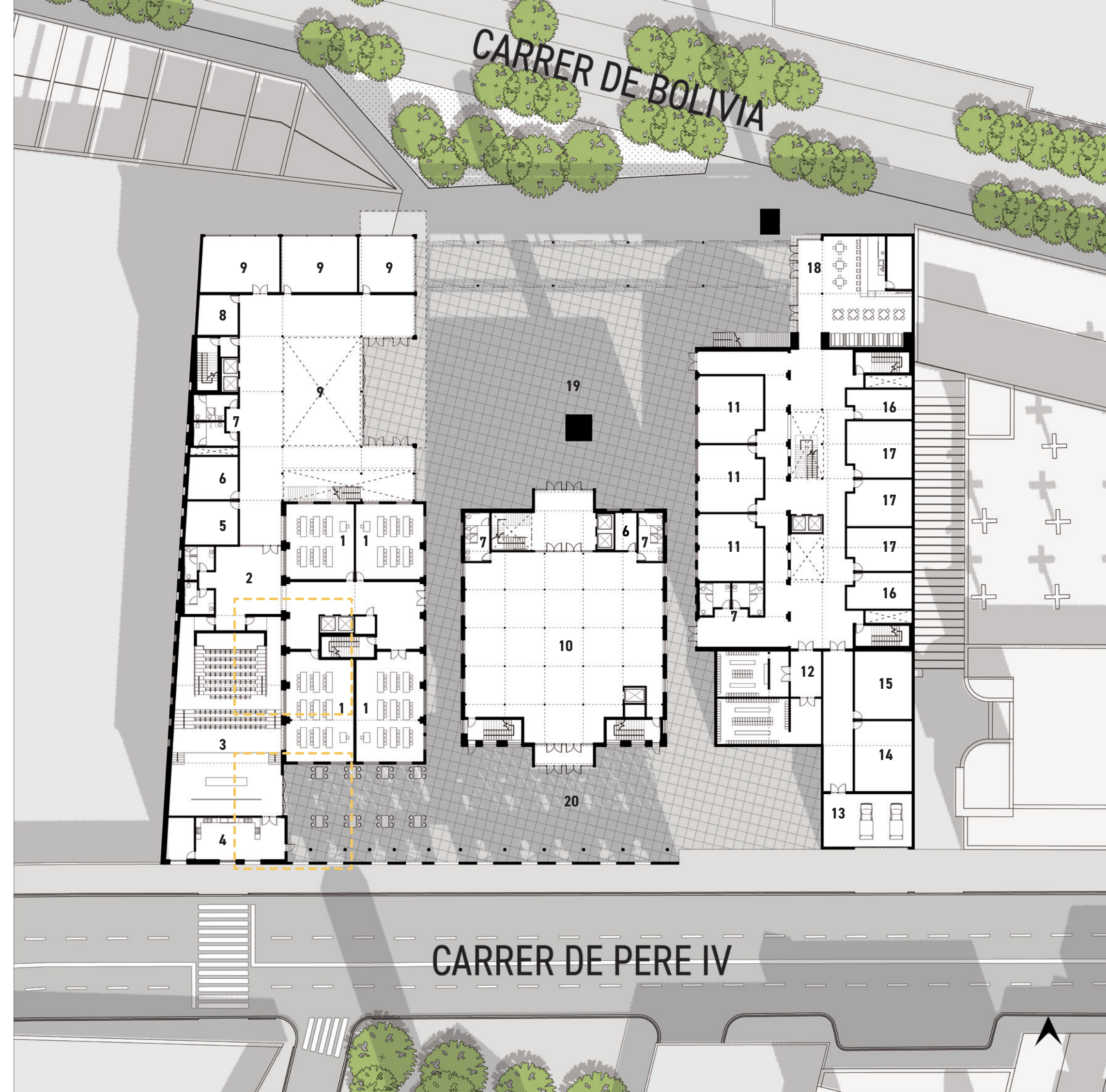
Ubicadas en los lados este y oeste del complejo hay áreas privadas y semipúblicas que albergan varias aulas de aprendizaje, espacios de estudio, áreas comunes, dormitorios, cocinas, laboratorios y un auditorio de demostración. Estas áreas en sí mismas permiten a los estudiantes aprender y sumergirse en la industria culinaria y crear oportunidades para buscar y encontrar nuevas soluciones. Los espacios públicos como el mercado, el restaurante y las áreas de exposición están en el centro del sitio para brindar a los ciudadanos y turistas la oportunidad de reunirse y experimentar diferentes ofertas culinarias que no se encuentran comúnmente en su vida cotidiana. Estos espacios pueden ofrecer platos innovadores, nuevas técnicas de cocina y presentaciones creativas que desafíen las expectativas de las personas y amplíen sus horizontes culinarios. El objetivo es crear un ambiente que fomente la experimentación, la exploración y la apreciación de la gastronomía.

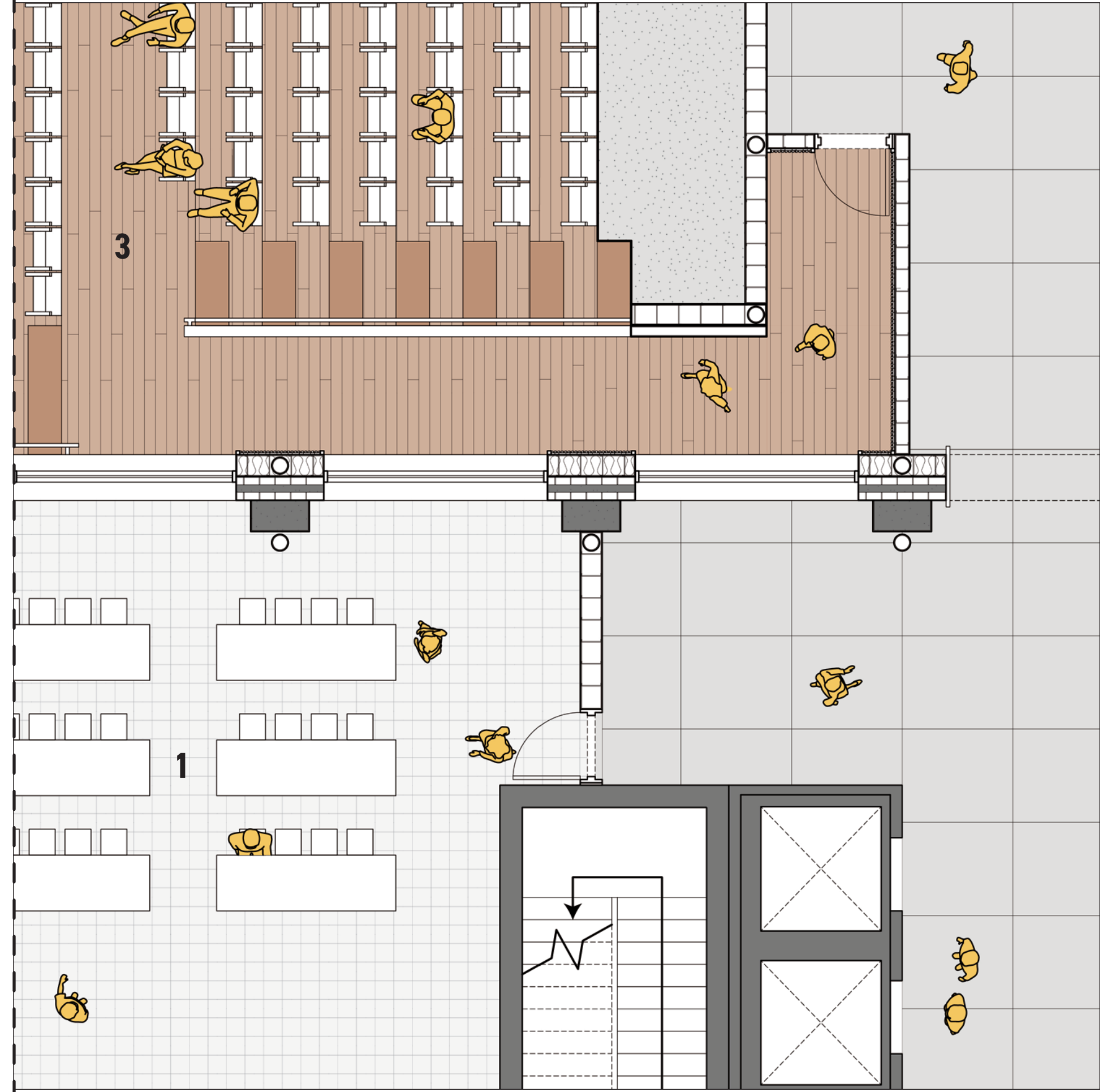
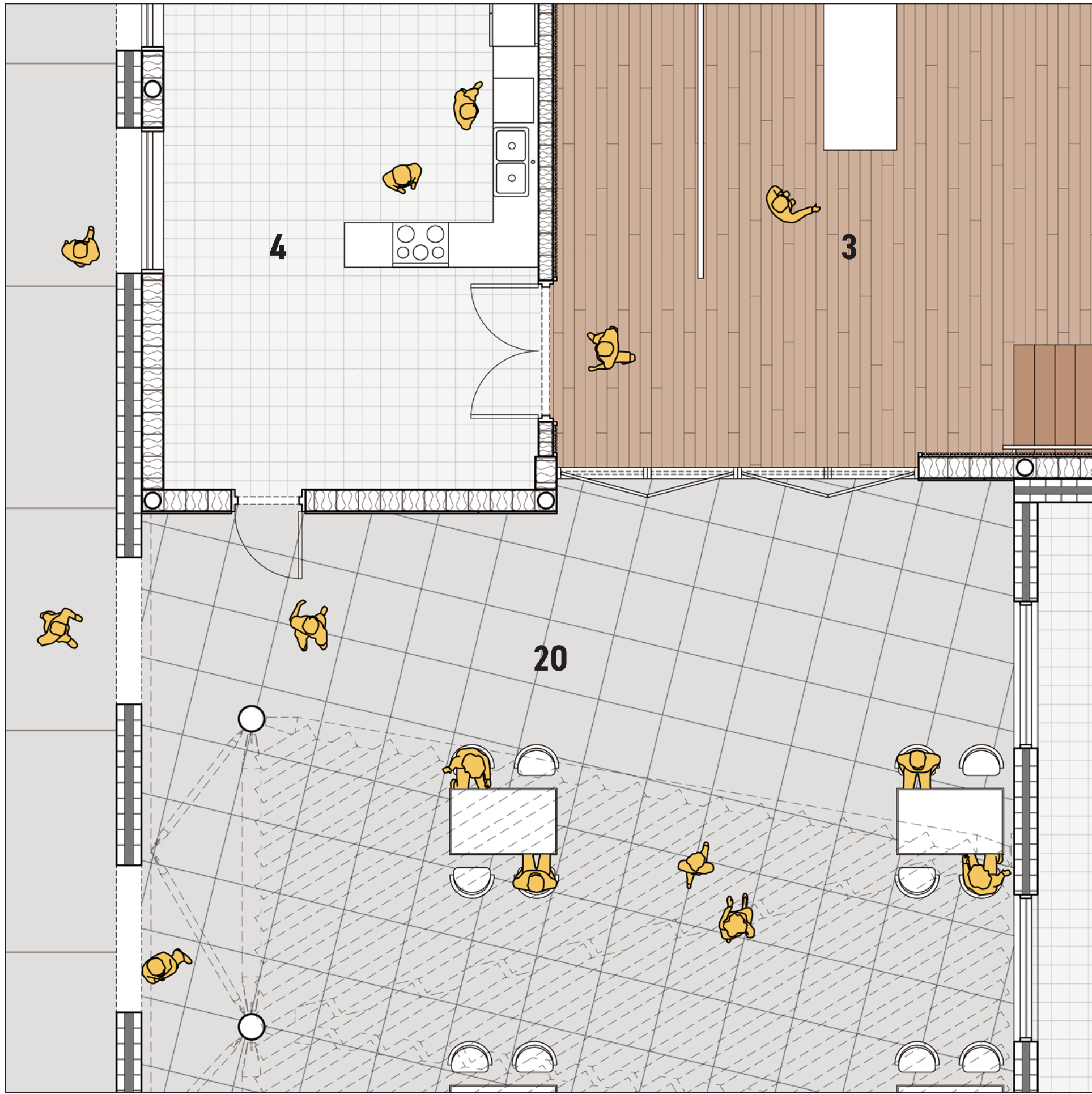
Located on the eastern and western sides of the complex are private and semi-public areas which house several learning classrooms, study spaces, common areas, dormitories, kitchens, laboratories, and a demonstration auditorium. These areas themselves allow students to learn and immerse themselves in the culinary industry and create opportunities to seek and find new solutions. The public spaces such as the market, restaurant, and exhibition areas are in the center of the site to provide citizens and tourists the opportunity to come together and experience different culinary offerings that are not commonly found in their everyday lives. These spaces may offer innovative dishes, new cooking techniques, and creative presentations that challenge people's expectations and expand their culinary horizons. The goal is to create an environment that encourages experimentation, exploration, and appreciation of gastronomy.

# LEYENDA LEGEND

1. SALON DE CLASE
2. VESTÍBULO
3. AUDITORIO DE DEMOSTRACIÓN
4. COCINA SECUNDARIA
5. OFICINA DE RECEPCIÓN
6. ALMACENAJE / CUARTO MECÁNICO
7. BAÑOS
8. CUARTOS DE ALMACENAMIENTO
9. SALAS COMUNES / ESPACIO FLEXIBLE
10. ESPACIO DE MERCADO
11. COCINAS
12. VESTUARIOS
13. MUELLE DE CARGA
14. ALMACENAMIENTO EN SECO
15. ALMACENAMIENTO EN FRÍO
16. ALMACENAMIENTO GENERAL
17. ESPACIO DE PREPARACIÓN DE COCINA
18. CAFÉ
19. PLAZA PRINCIPAL
20. MICROPLAZA

1. CLASSROOM
2. LOBBY
3. DEMONSTRATION AUDITORIUM
4. SUPPORT KITCHEN
5. RECEPTION OFFICE
6. STORAGE / MECHANICAL ROOM
7. RESTROOMS
8. STORAGE
9. COMMON ROOMS / FLEXIBLE SPACE
10. MARKET SPACE
11. KITCHENS
12. LOCKER ROOMS
13. LOADING DOCK
14. DRY STORAGE
15. COLD STORAGE
16. GENERAL STORAGE
17. KITCHEN PREP SPACE
18. CAFE
19. MAIN PLAZA
20. MICRO-PLAZA





**PLANO DETALLADO**  
DETAILED FLOOR PLAN

- 1. SALON DE CLASE
- 3. AUDITORIO DE DEMOSTRACIÓN
- 4. COCINA SECUNDARIA
- 20. MICROPLAZA

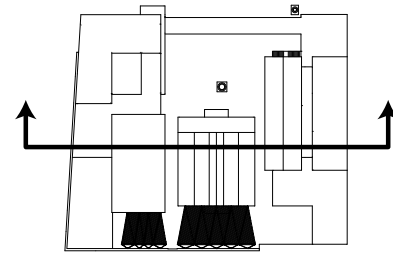
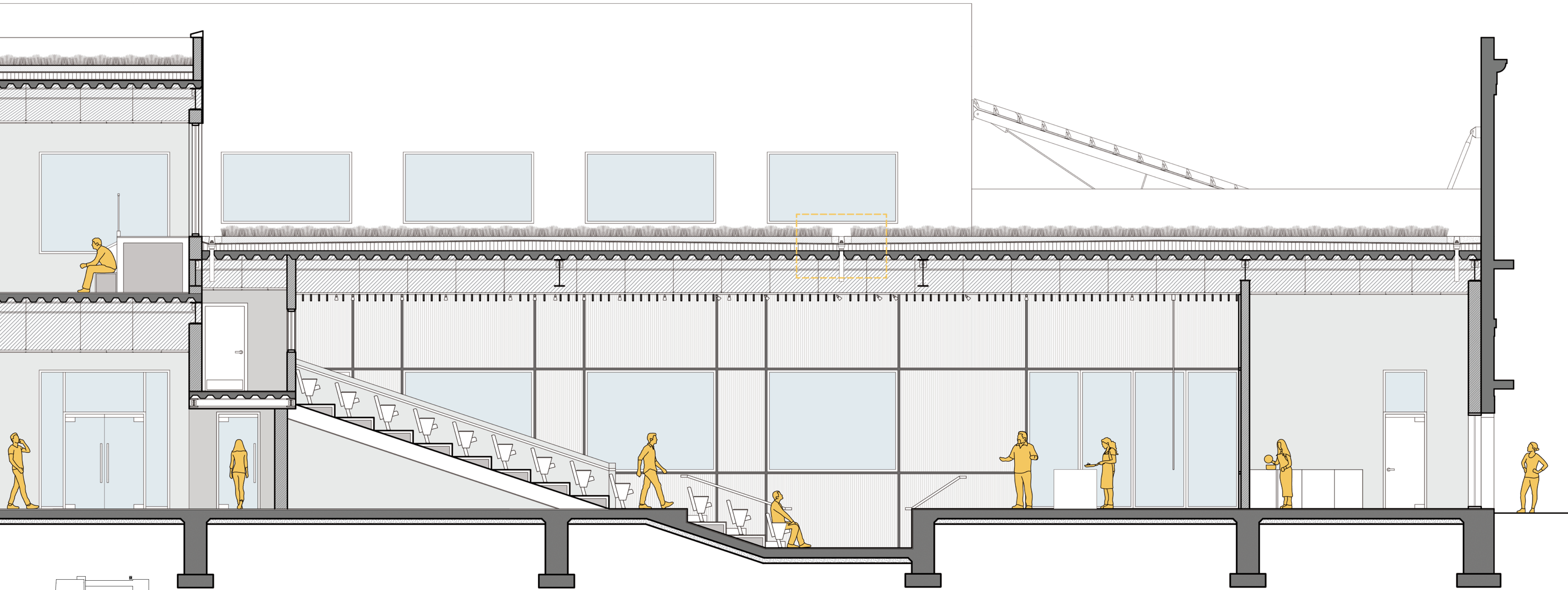
- 1. CLASSROOM
- 3. DEMONSTRATION AUDITORIUM
- 4. SUPPORT KITCHEN
- 20. MICRO-PLAZA

El objetivo era crear una sensación de curiosidad en el usuario, ya que puede viajar por el complejo desde la C. de Pere IV hasta la C. de Bolivia, al mismo tiempo que lo invita a explorar las instalaciones del centro de alimentación. Al acercarse al complejo desde su entrada sur, el usuario es invitado bajo un espacio de dosel, que también funciona como un elemento estructural para la fachada sur existente. Aquí el visitante tiene la opción de visitar el espacio del mercado central, escuchar una conferencia de un chef de renombre mundial en el auditorio de demostración o continuar su viaje hacia la plaza central que conecta con C. de Bolivia.

The goal was to create a sense of curiosity for the user as they may travel through the complex from C. de Pere IV to C. de Bolivia, while also inviting them to explore the facilities of the food center. On approach to the complex from its southern entrance, the user is led under a canopy space, which also functions as a structural element for the existing southern façade. Here the visitor has the option to visit the central market space, listen to a lecture by a world-renowned chef in the demonstration auditorium or continue their journey into the central plaza that connects to C. de Bolivia.

# PERE IV - ENTRADA DEL SUR PERE IV - SOUTHERN ENTRANCE







## PRIMER NIVEL FIRST LEVEL

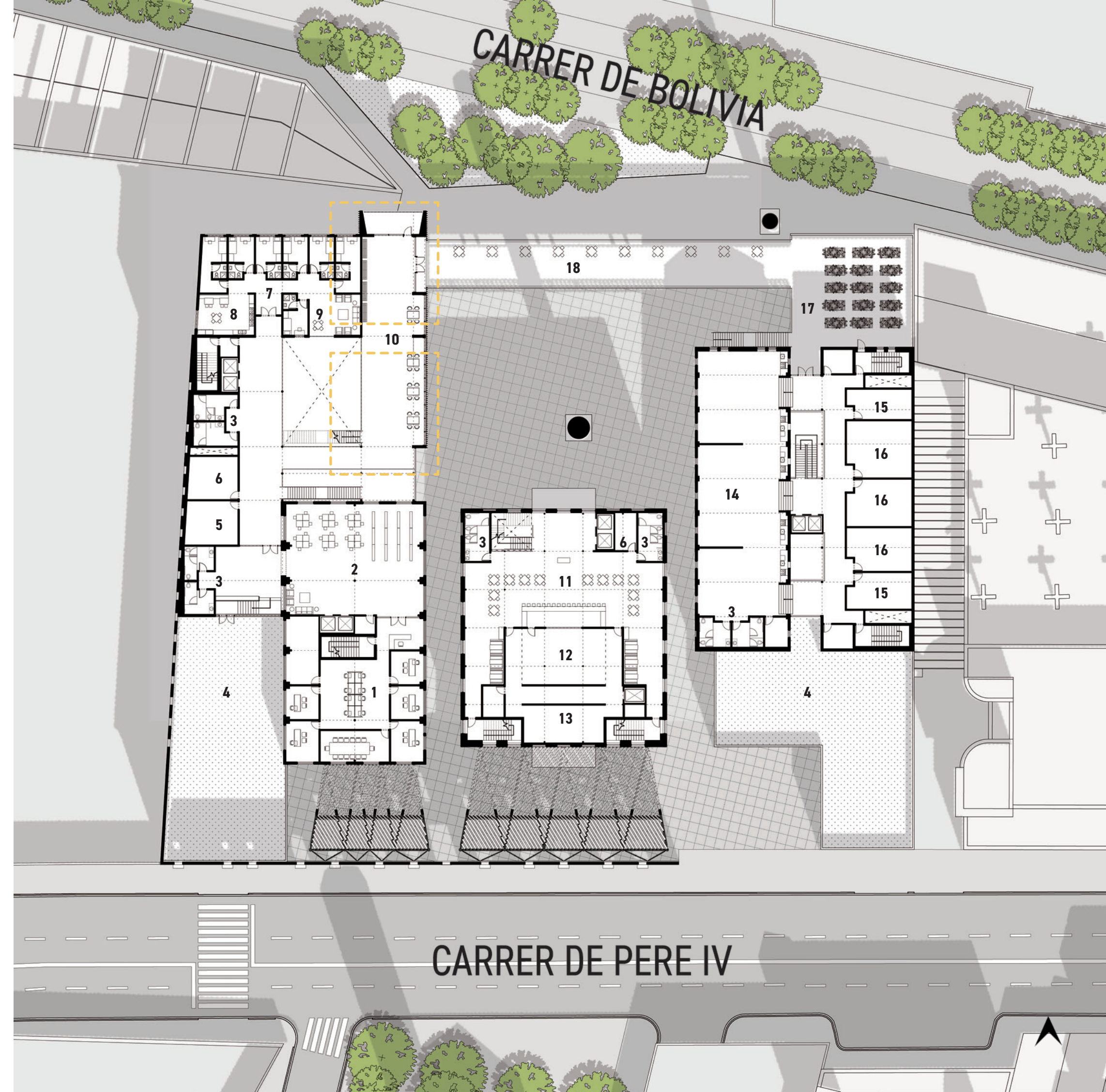
A medida que el usuario asciende a los niveles superiores, se revelan techos verdes con plantas aromáticas mediterráneas y huertos elevados. Estos activos brindan una oportunidad para que los usuarios tengan recursos cultivados localmente, como menta, tomillo, romero y perejil, a su disposición para la exploración gastronómica. También generan una experiencia sensorial para el visitante. Desde un punto de vista ambiental, la incorporación de una serie de techos verdes en todos los edificios nuevos no solo aumenta la resiliencia del complejo y de la ciudad, sino que también brinda la oportunidad de combatir el efecto de isla de calor urbano que es extremadamente frecuente en poblaciones densamente urbanas como Barcelona. Además, al revitalizar el antiguo complejo industrial en un centro culinario, existe la oportunidad de reducir las emisiones de carbono, los materiales y los costos laborales asociados con la construcción de un nuevo centro gastronómico desde cero. Por último, la transformación del sitio y su entorno urbano genera una oportunidad para promover la salud y la movilidad para el bienestar de la sociedad. Esto se puede lograr mediante la creación de un espacio público que anime a las personas a caminar o andar en bicicleta al centro culinario, así como otras características que puedan promover la actividad física y estilos de vida saludables.

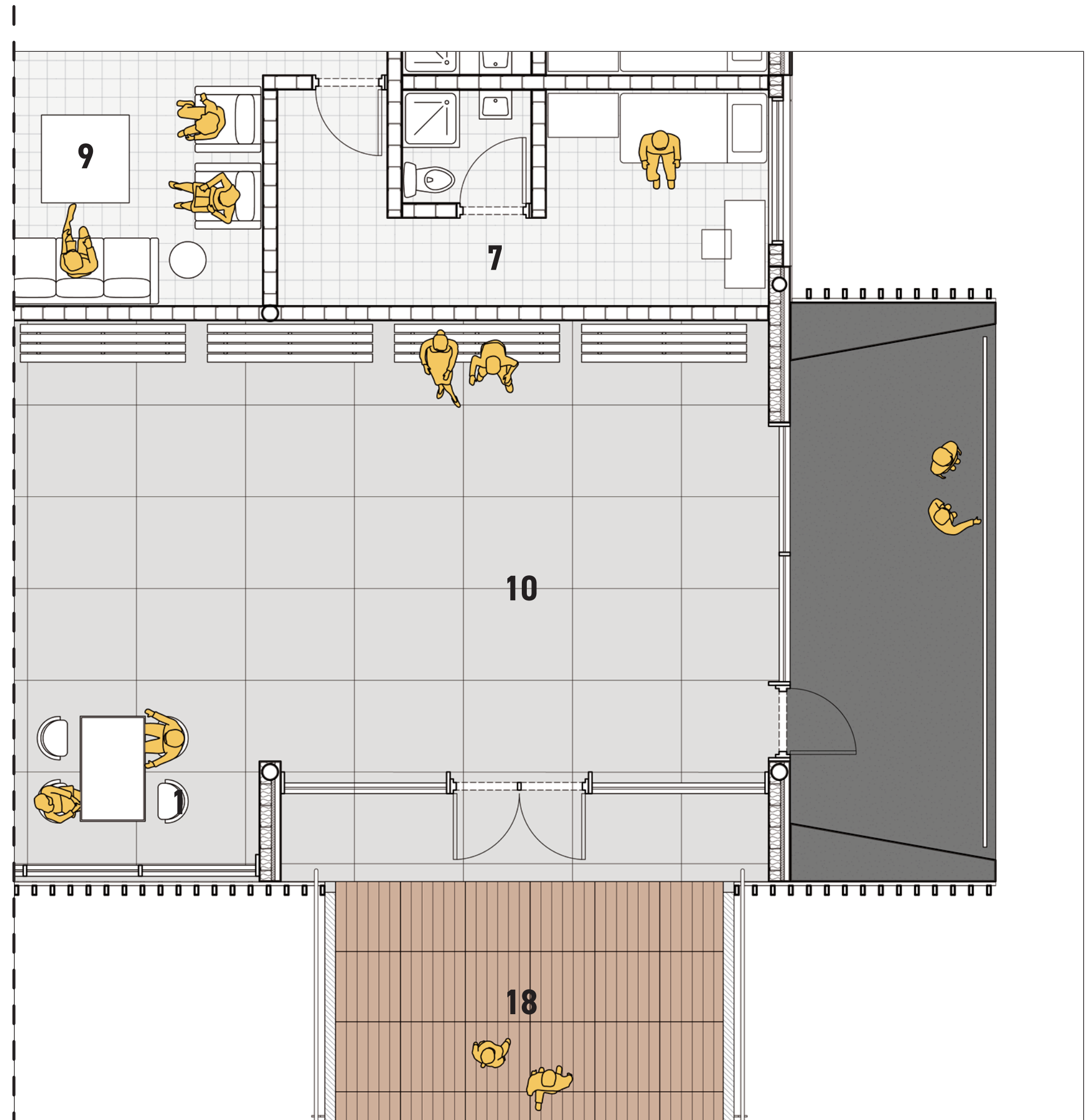
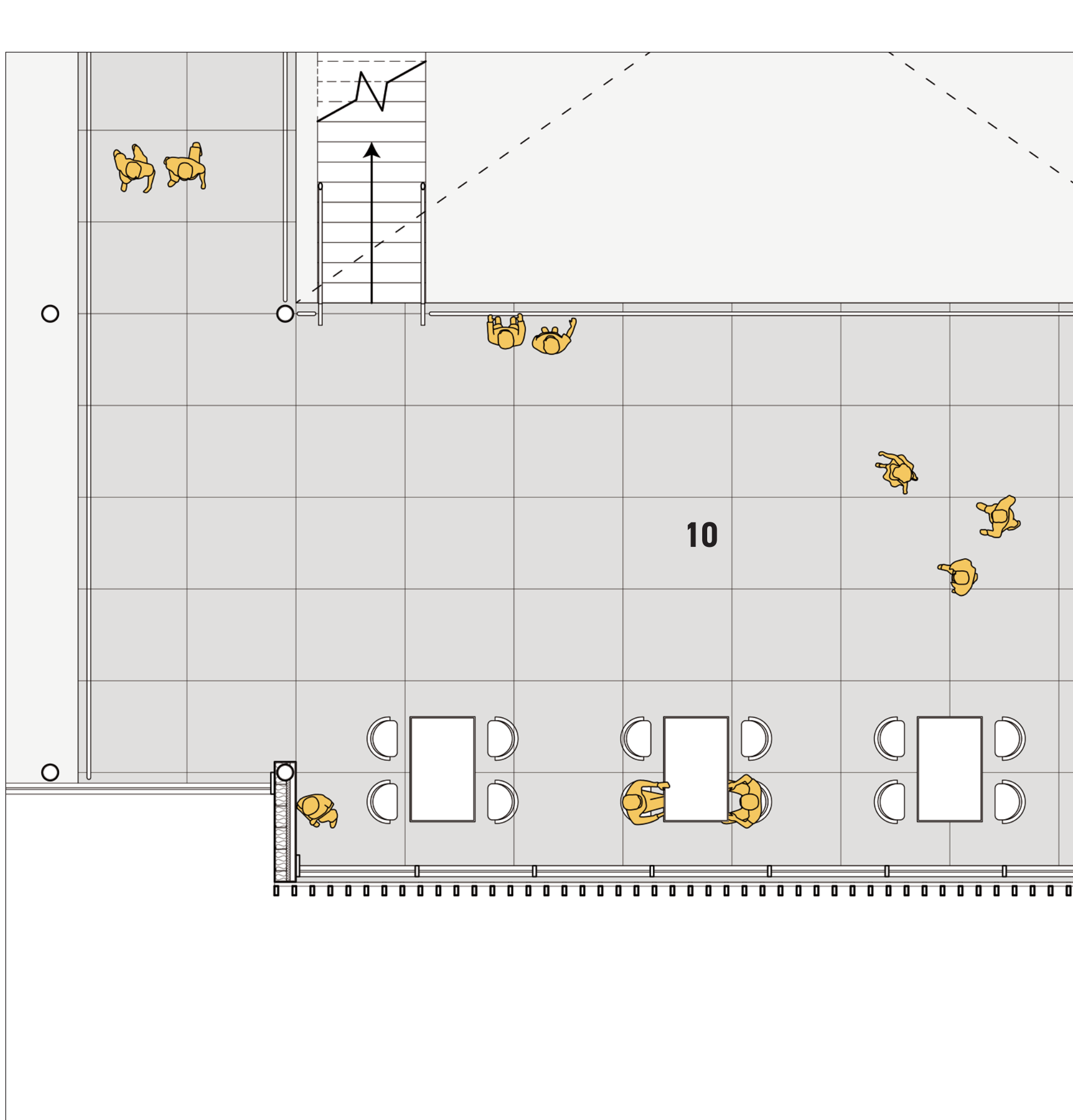
As the user ascends to the upper levels, green roofs with Mediterranean aromatic plants and raised vegetable gardens are revealed. These assets provide an opportunity for the users to have locally grown resources such as mint, thyme, rosemary, and parsley at their disposal for gastronomic exploration. They also generate a sensory experience for the visitor. From an environmental point of view, incorporating a series of green roofs on all the new buildings not only increases the resiliency of the complex and the city but also provides an opportunity to combat the urban heat island effect which is extremely prevalent in densely urban populations like Barcelona. Additionally, by revitalizing the old industrial complex into a culinary hub there is an opportunity to reduce carbon emissions, materials, and labor costs associated with building a new gastronomy center from scratch. Lastly, the transformation of the site and its urban environment generates an opportunity to promote health and mobility for the wellbeing of society. This can be accomplished by creating a public space that encourages people to walk or bike to the culinary center, as well as other features that can promote physical activity and healthy lifestyles.

## LEYENDA LEGEND

1. OFICINAS
2. BIBLIOTECA
3. BAÑOS
4. TECHO VERDE
5. OFICINA DE ATENCION AL ESTUDIANTE
6. ALMACENAJE / CUARTO MECANICO
7. DORMITORIOS
8. ÁREA COMÚN DE COCINA
9. ÁREA DE ESTAR COMUN
10. PASILLO / ESPACIO DE ESTUDIO
11. ÁREA DE ASIENTOS DEL RESTAURANTE
12. COCINA DE RESTAURANTE
13. PARTE POSTERIOR DE LA CASA
14. LABORATORIOS
15. ALMACENAMIENTO GENERAL
16. AREA DE PREPARACION DE LABORATORIO / ALMACENAMIENTO
17. JARDÍN EN LA AZOTEA
18. PUENTE EXTERIOR / TERRAZA

1. OFFICES
2. LIBRARY
3. RESTROOMS
4. GREEN ROOF
5. STUDENT SERVICE OFFICE
6. STORAGE / MECHANICAL ROOM
7. DORMITORIES
8. COMMON KITCHEN AREA
9. COMMON LIVING AREA
10. CORRIDOR / STUDY SPACE
11. RESTAURANT SEAT AREA
12. RESTAURANT KITCHEN
13. BACK OF HOUSE
14. LABORATORIES
15. GENERAL STORAGE
16. LAB PREP AREA / STORAGE
17. ROOFTOP GARDEN
18. EXTERIOR BRIDGE / TERRACE





**PLANO DETALLADO**  
DETAILED FLOOR PLAN

7. DORMITORIO  
9. ÁREA DE ESTAR COMUN  
10. PASILLO / ESPACIO DE ESTUDIO  
18. PUENTE EXTERIOR / TERRAZA

7. DORMITORY  
9. COMMON LIVING AREA  
10. CORRIDOR / STUDY SPACE  
18. EXTERIOR BRIDGE / TERRACE



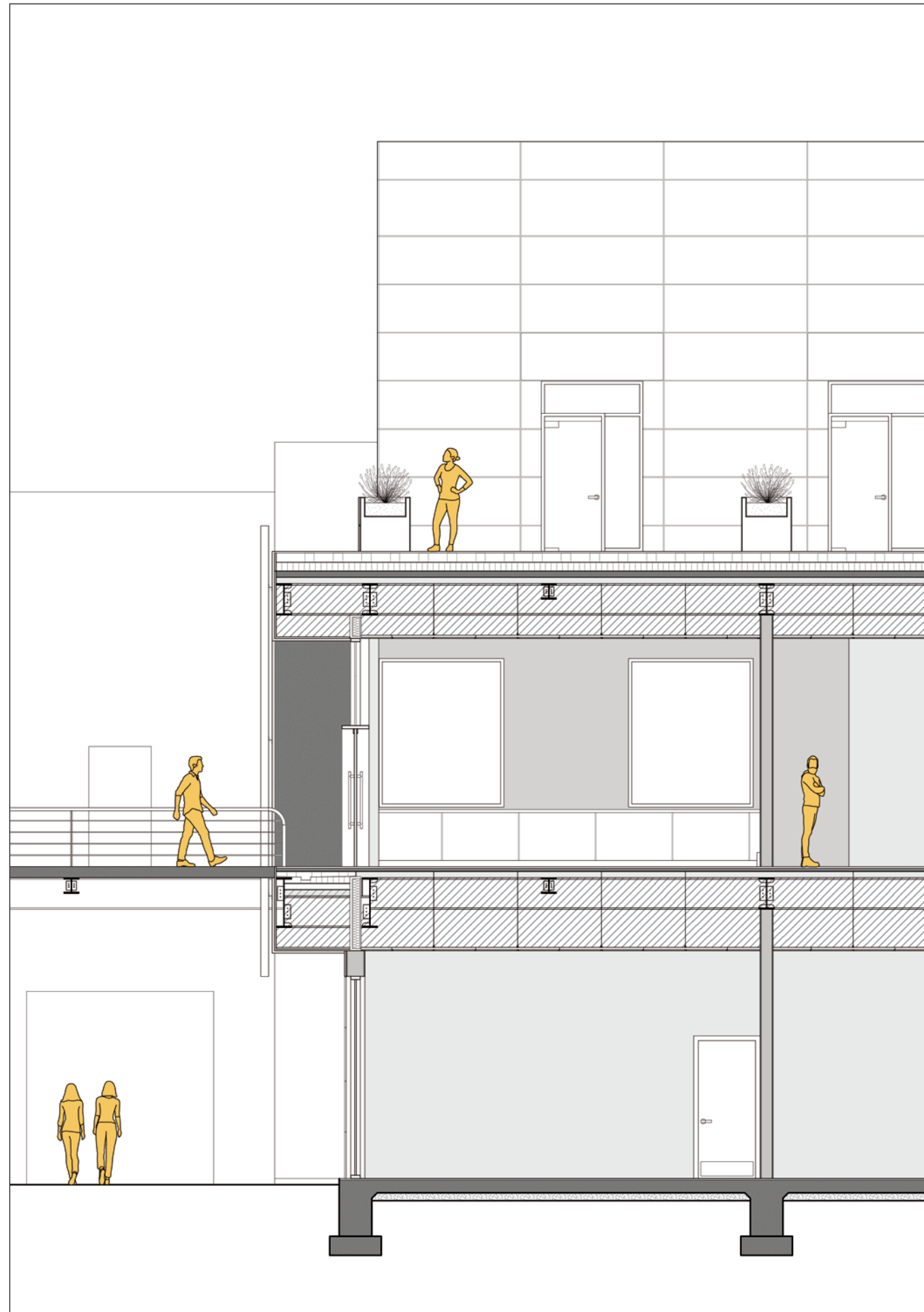
# BOLIVIA - SOUTHERN ENTRANCE

# BOLIVIA - ENTRADA DEL SUR

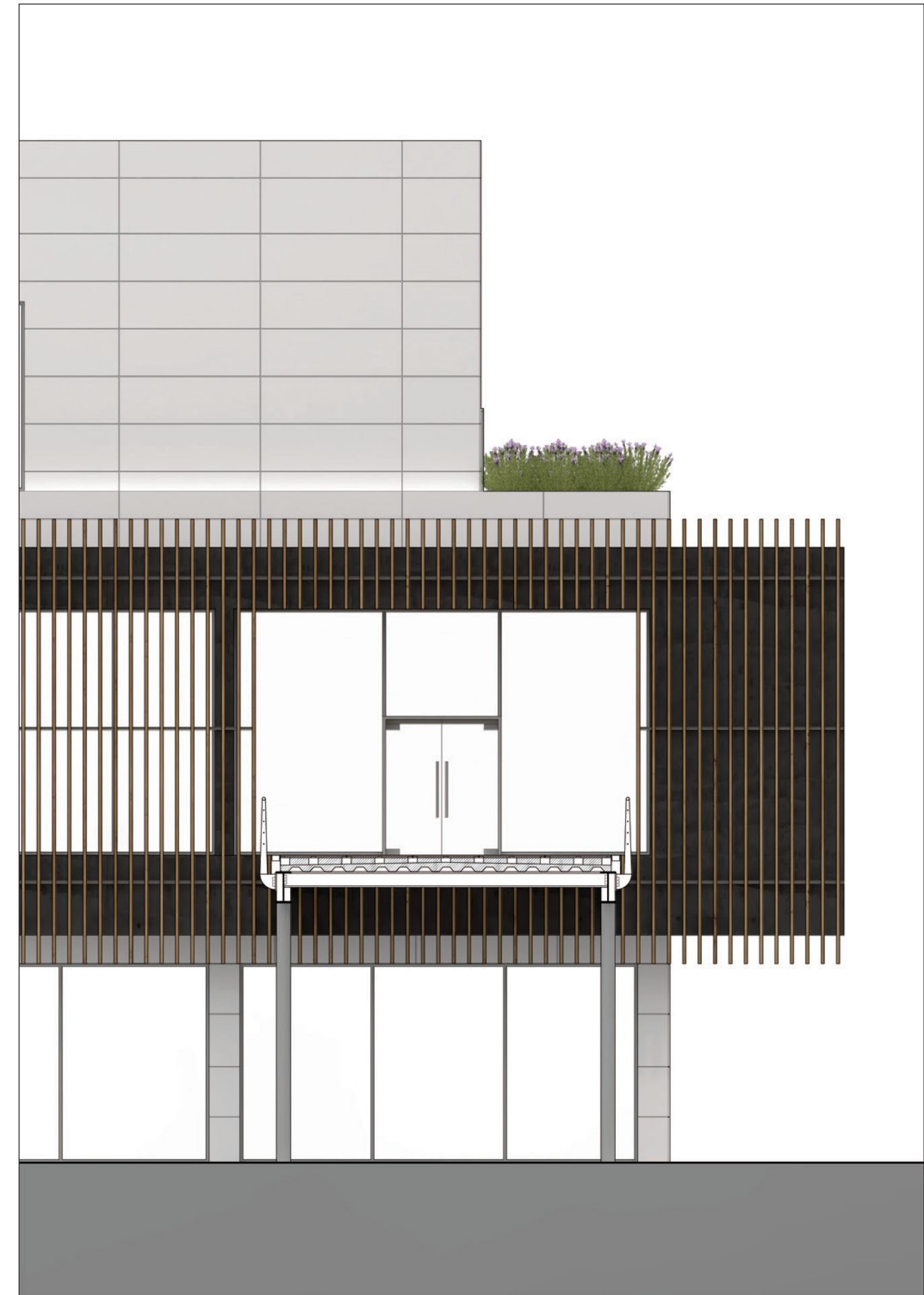
**A** medida que el visitante avanza por el complejo, la dualidad entre lo antiguo y lo nuevo se hace evidente y se aumenta aún más con la noción de reflectividad. Mediante el uso de paneles de vidrio blanco en los nuevos edificios adicionales, los nuevos edificios se convierten en un lienzo en blanco que refleja los restos de La Escocesa y su entorno urbano. Este concepto enfatiza aún más el objetivo de esforzarse por mantener la integridad de los restos industriales antiguos porque a través de lo nuevo, el usuario aún podrá visualizar y celebrar lo antiguo.

As the visitor progresses through the complex, the duality between old and new becomes apparent and is further augmented with the notion of reflectivity. Through the use of white glass panels on the new additional buildings, the new buildings become a blank canvas that reflect the remnants of La Escocesa and its urban environment. This concept further emphasizes the goal to strive to maintain the integrity of the old industrial remains because through the new the user will still be able to visualize and celebrate the old.

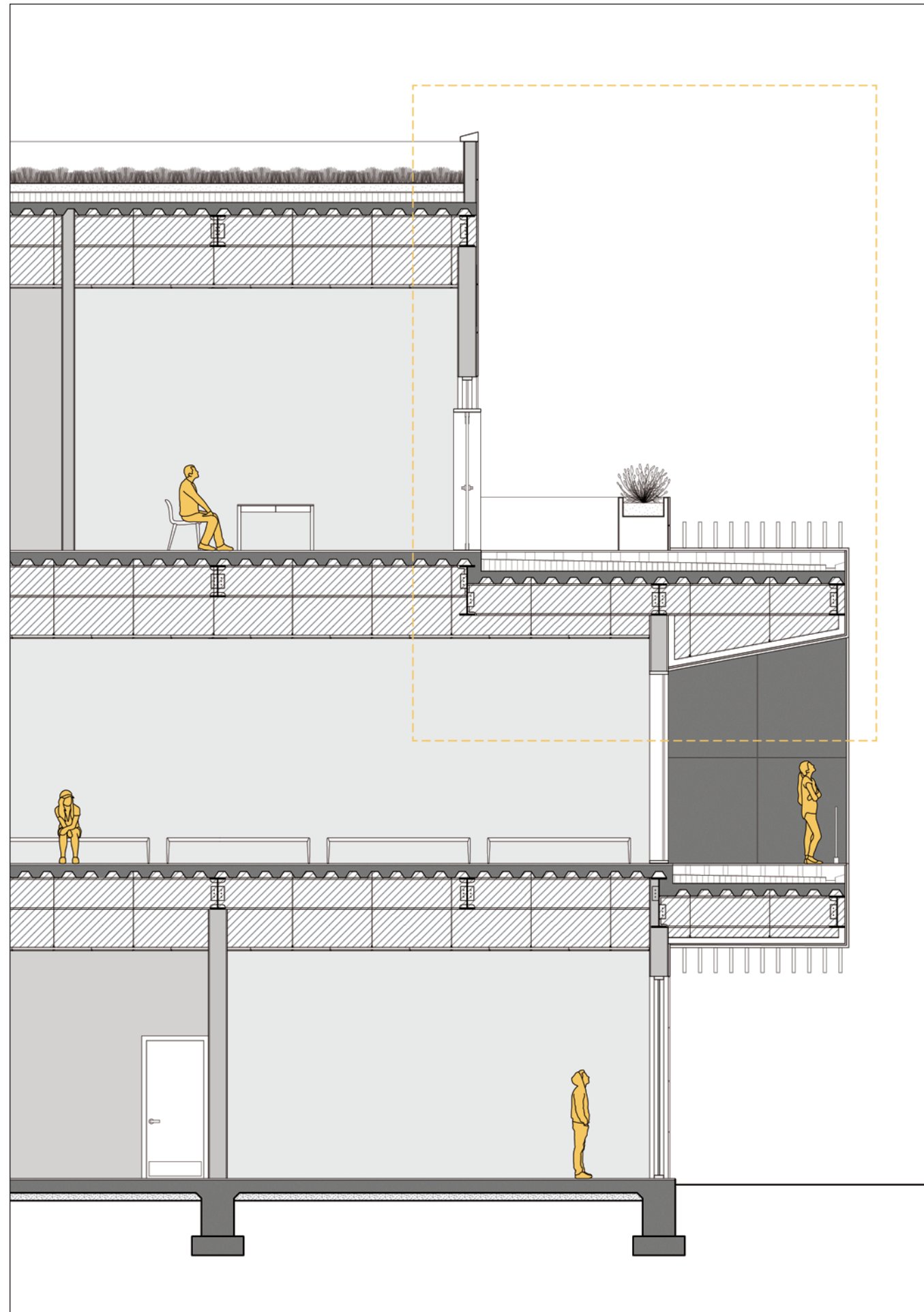




**SECCION DETALLADA**  
SECTION DETAIL



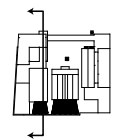
**DETALLE DE MATERIALIDAD**  
MATERIALITY DETAIL

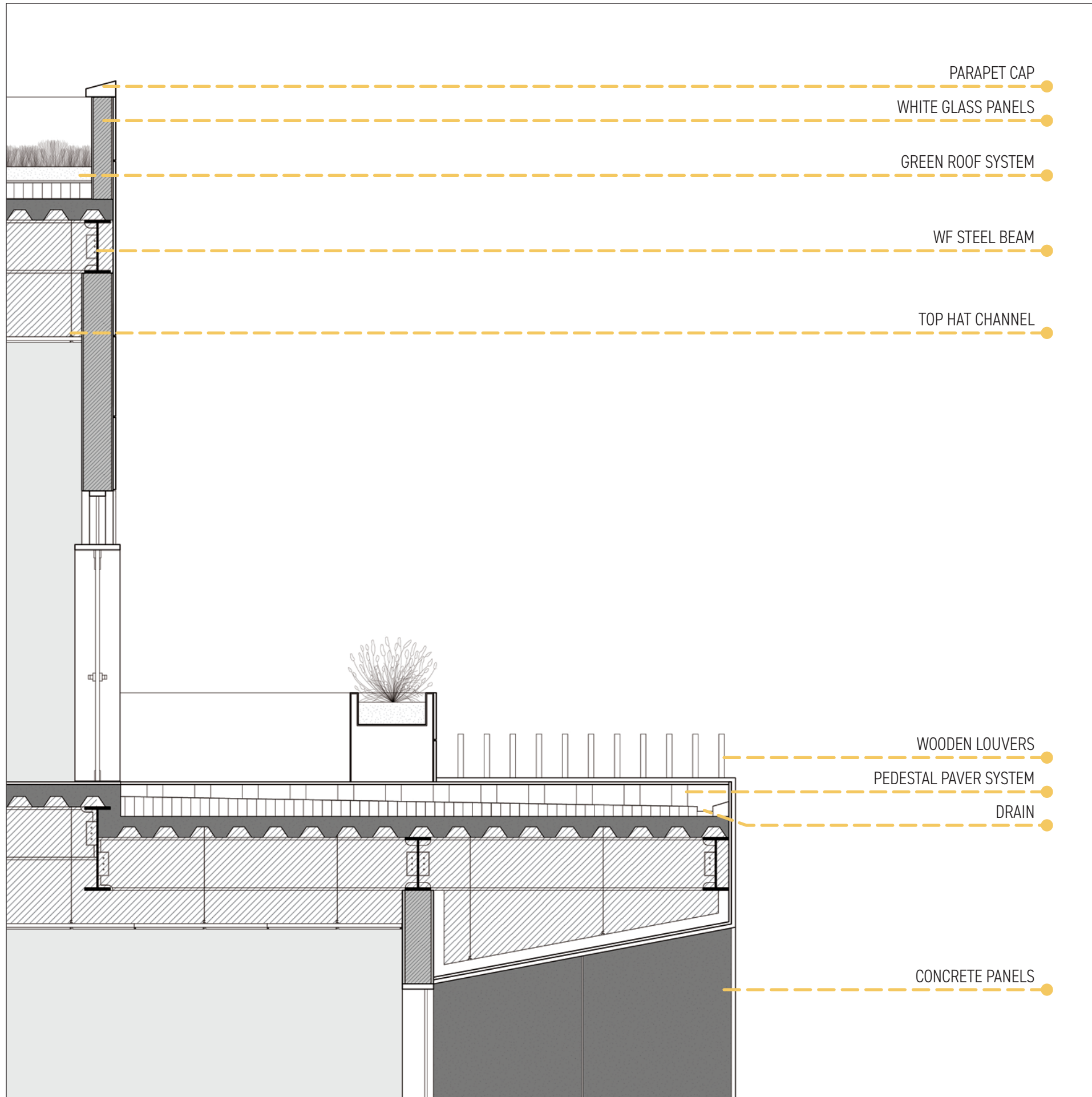


**SECCION DETALLADA**  
SECTION DETAIL

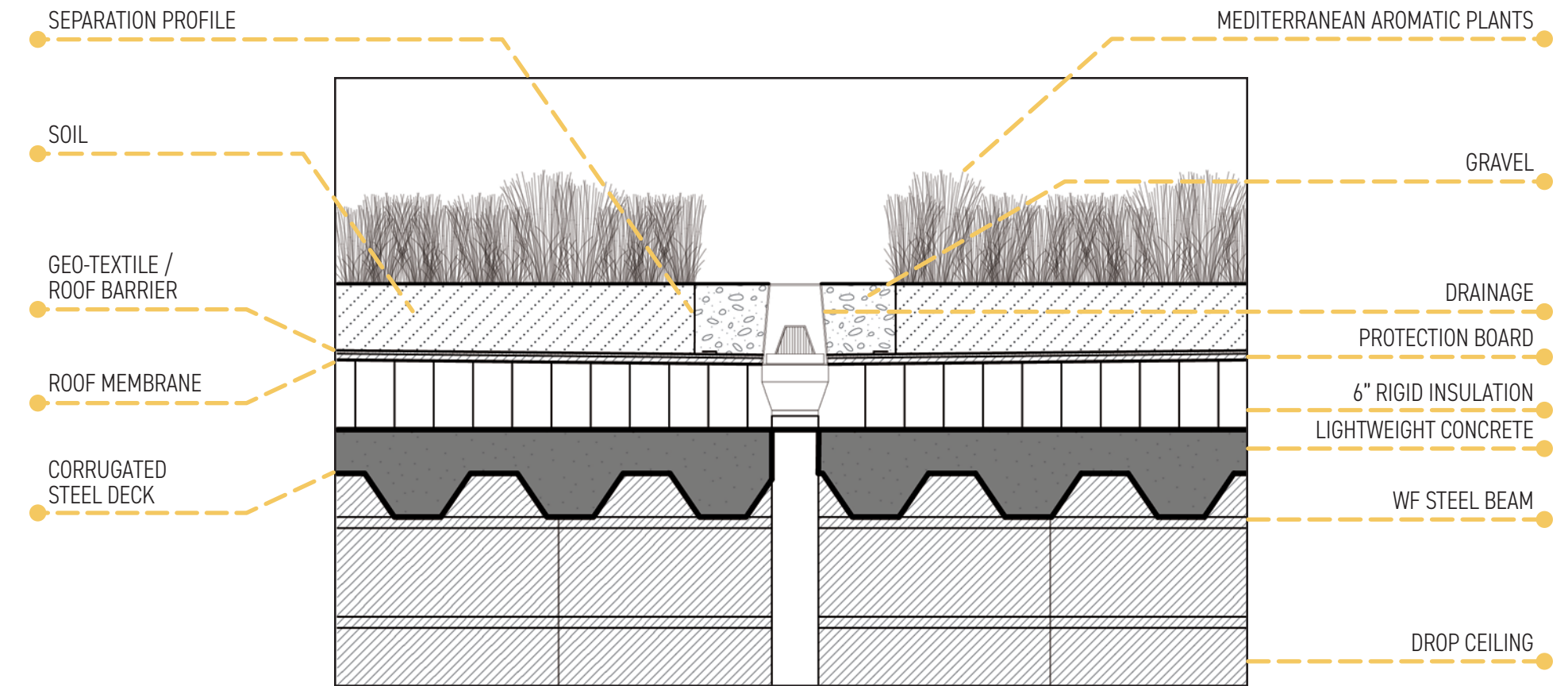


**DETALLE DE MATERIALIDAD**  
MATERIALITY DETAIL

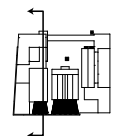




**DETALLE DE INTERIOR A EXTERIOR**  
 INTERIOR TO EXTERIOR DETAIL



**DETALLE DE TECHO VERDE**  
 GREEN ROOF DETAIL



## SEGUNDO NIVEL SECOND LEVEL

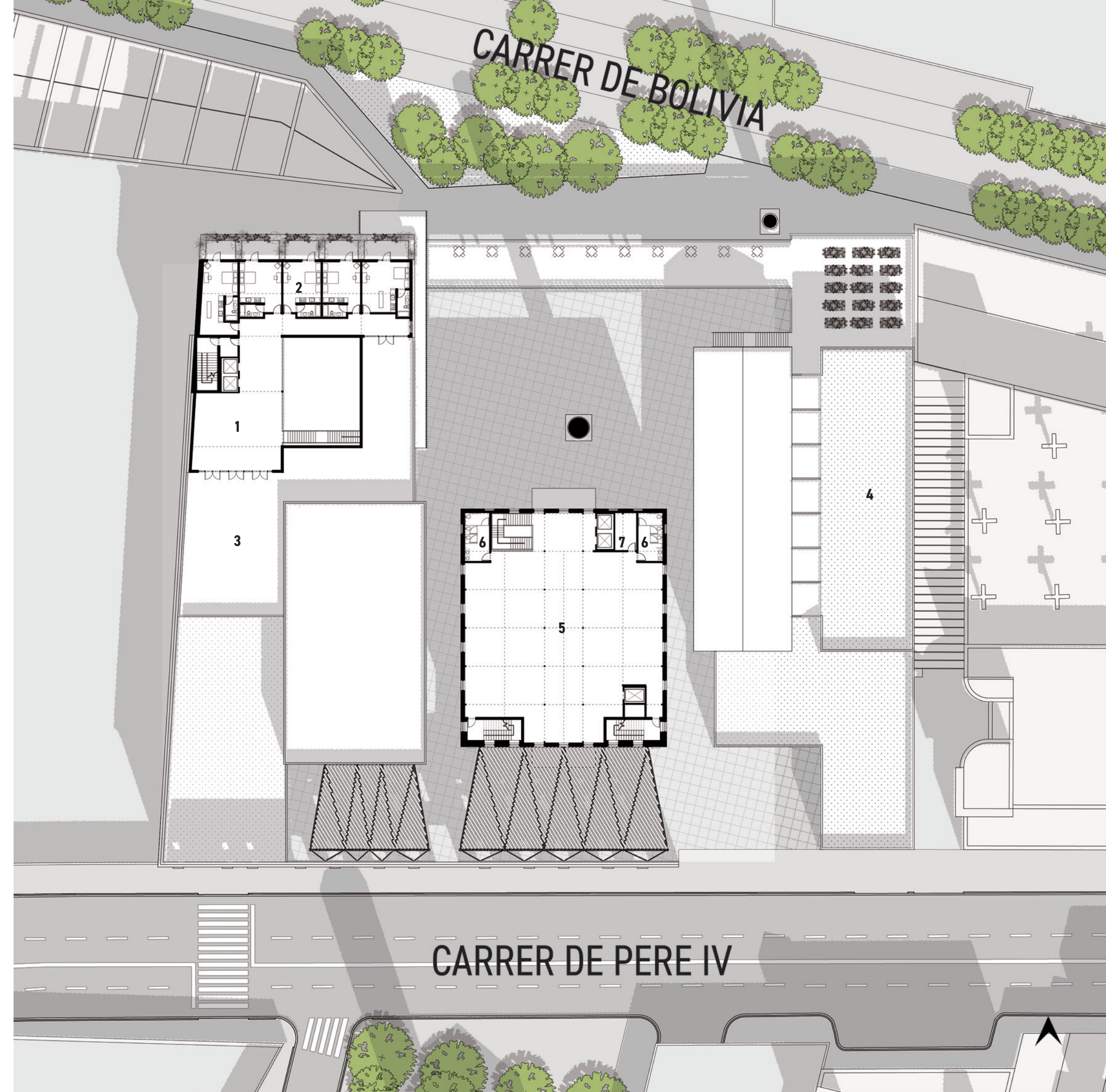
A medida que el usuario alcanza el segundo nivel del complejo, llega al área más privada del sitio o al espacio más público. En la parte occidental del centro de comidas se encuentra el sector más privado del complejo, los dormitorios. Antes de la transformación del sitio, el programa existente incluía unidades de vivienda; por lo tanto, era importante mantener esta función programática para estudiantes y profesores visitantes. De la misma manera, la parte central del sitio contiene un área de exhibición pública flexible que mostrará las últimas innovaciones y descubrimientos dentro de la industria culinaria.

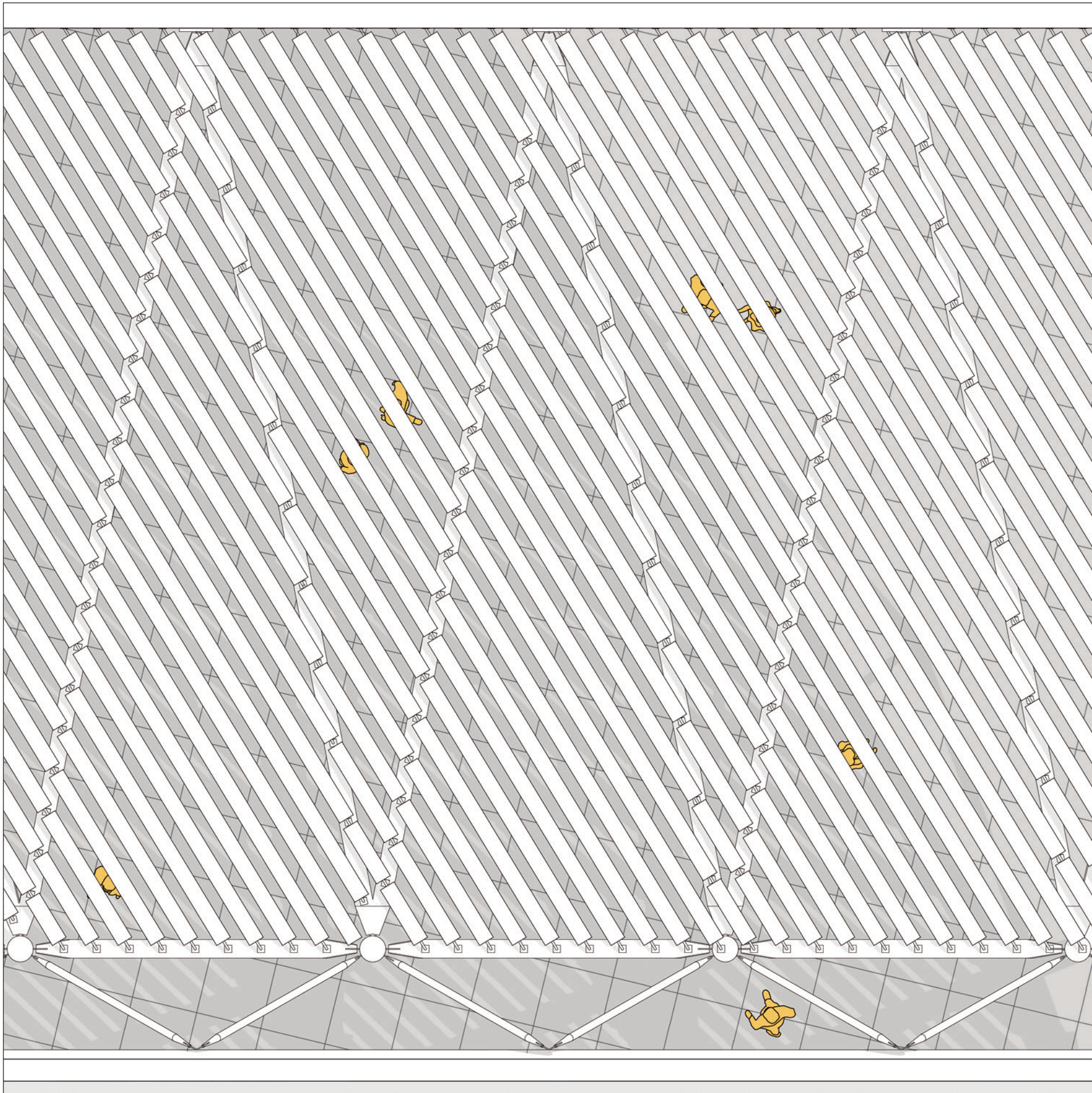
As the user reaches the second level of the complex, they arrive at either the site's most private area or its most public space. In the western portion of the food center lays the most private sector of the complex, the dormitories. Prior to the transformation of the site, the existing program included housing units; therefore, it was important to maintain this programmatic function for students and visiting faculty. In the same way, the central portion of the site contains a public flexible exhibition area that will showcase the latest innovations and discoveries within the culinary industry.

## LEYENDA LEGEND

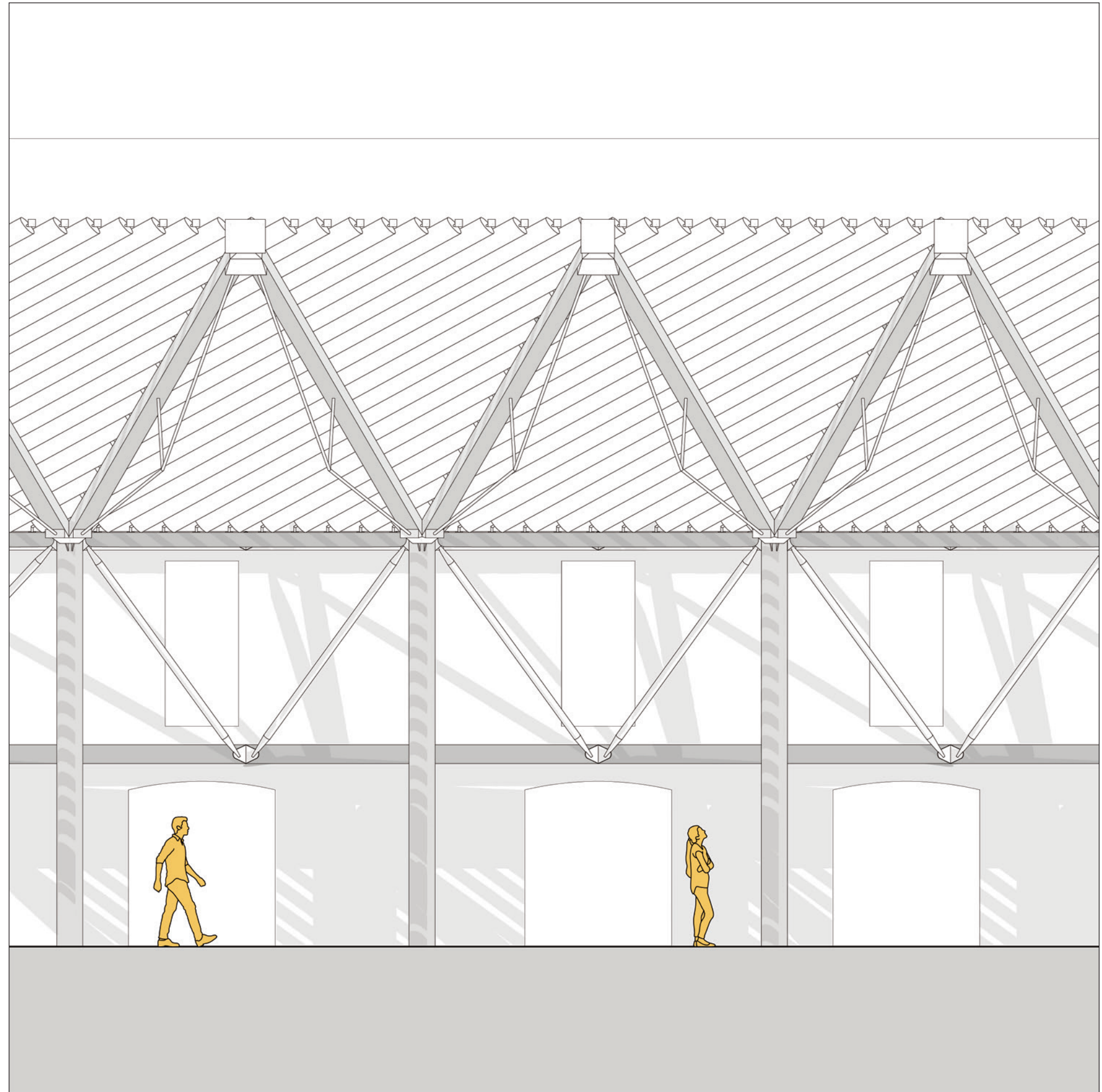
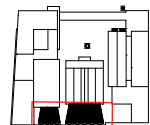
1. AREA COMUN
2. DORMITORIOS
3. TERRAZA EN LA AZOTEA
4. TECHO VERDE
5. AREA DE EXHIBICION FLEXIBLE
6. BAÑOS
7. ALMACÉN / CUARTO DE MAQUINARIA

1. COMMON AREA
2. DORMITORIES
3. ROOF TOP TERRACE
4. GREEN ROOF
5. FLEXIBLE EXHIBITION AREA
6. RESTROOMS
7. STORAGE / MECHANICAL ROOM





**TECHO DE SOL** SUN ROOF



# ESTRUCTURA STRUCTURE

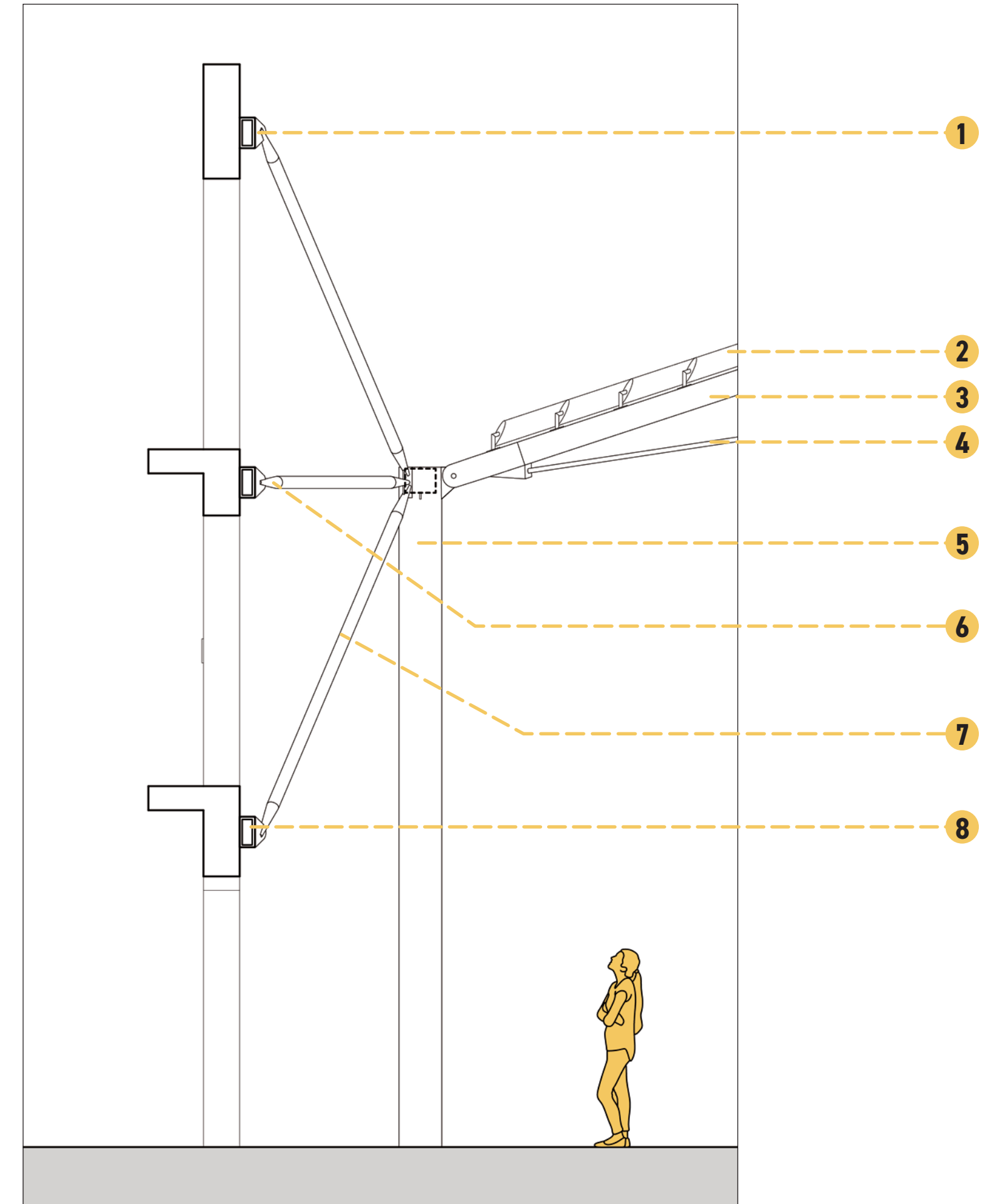
Estructuralmente, el complejo integra un nuevo sistema de acero estructural tanto en los edificios antiguos como en los nuevos para crear uniformidad y adaptabilidad. Era importante crear dos sistemas estructurales separados para evitar agregar más carga a los viejos remanentes. Este enfoque se ilustra con el techo solar que se encuentra en la microplaza de la entrada sur. El nuevo sistema estructural sirve como contrafuerte para la fachada sur existente, al mismo tiempo que genera un área sombreada utilizando un sistema de persianas de aluminio.

Structurally the complex integrates a new structural steel system in both the old and new buildings to create uniformity and adaptability. It was important to create two separate structural systems in order to avoid adding more load onto the old remnants. This approach is illustrated by the sun roof that is located in the south entrance micro-plaza. The new structural system serves as a buttress for the existing south facade, while also generating a shaded area utilizing an aluminum louver system.

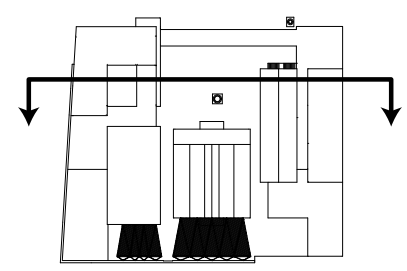
# LEYENDA LEGEND

1. PLACA DE REFUERZO
2. SISTEMA DE PERSIANAS DE ALUMINIO
3. VIGA DE ACERO
4. VARILLA DE TENSION
5. COLUMNA HSS DE 12"
6. HORQUILLA DE ACERO
7. ARRIOSTRAMIENTO DE ACERO
8. VIGA DE ACERO HSS

1. GUSSET PLATE
2. ALUMINUM LOUVER SYSTEM
3. STEEL BEAM
4. TENSION ROD
5. 12" HSS COLUMN
6. STEEL CLEVIS
7. STEEL BRACING
8. HSS STEEL BEAM



DETALLE DE TECHO DE SOL  
SUN ROOF DETAIL

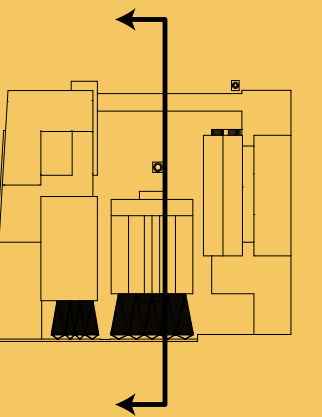


# DIS FRU TAR

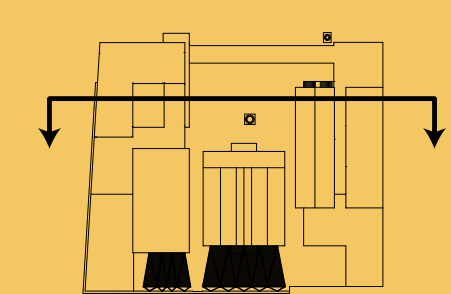
ENJOY











## FINALIZACION CONCLUSION

Barcelona ha aprovechado continuamente la oportunidad de evolucionar y adaptarse a sus necesidades sociales y al entorno urbano en constante cambio. Esta propuesta pretende crear un nuevo centro urbano gastronómico dentro del distrito de Sant Martí / sector 22@ que sirva como faro de atracción para estudiantes, vecinos y turistas visitantes. Al revitalizar el antiguo polígono industrial de La Escocesa para convertirlo en un centro gastronómico, Barcelona seguirá celebrando su herencia industrial y, al mismo tiempo, reforzará su posición como destino donde se puede imaginar y crear el futuro de la gastronomía.

Barcelona has continuously embraced the opportunity to evolve and adapt to its societal needs and ever-changing urban environment. This proposal aims to create a new culinary urban center within the Sant Martí district / 22 @ sector that will serve as a beacon of attraction for students, locals, and visiting tourists. By revitalizing the old industrial site of La Escocesa into a gastronomic food center, Barcelona will continue to celebrate its industrial heritage while also strengthening its position as a destination where the future of gastronomy can be imagined and created.



# BIBLIOGRAFIA

## BIBLIOGRAPHY

### IMAGENES | IMAGES:

- Ajuntament de Barcelona. "La Escocesa." Barcelona Website, [www.barcelona.cat/en/coneixbcn/pics/la-escocesa\\_1156122226.html](http://www.barcelona.cat/en/coneixbcn/pics/la-escocesa_1156122226.html). Accessed 20 Apr. 2023.
- Allibhoy, Omar. "Spanish Tapas." Omar Allibhoy - the Spanish Chef, 2020, [www.thespanishchef.com/blog/tapas](http://www.thespanishchef.com/blog/tapas). Accessed 20 Apr. 2023.
- Arquitectura Viva. "Can Framis Museum - BAAS Arquitectura." Arquitectura Viva, Arquitectura Viva, 29 Aug. 2018, [arquitecturaviva.com/works/can-framis-museum](http://arquitecturaviva.com/works/can-framis-museum). Accessed 20 Apr. 2023.
- Brantley, Kayla. "Chopping Veggies Boosts Nutrients - If You Eat Them Straight Away." Mail Online, 31 Jan. 2018, [www.dailymail.co.uk/health/article-5331357/Chopping-veggies-boosts-nutrients.html](http://www.dailymail.co.uk/health/article-5331357/Chopping-veggies-boosts-nutrients.html). Accessed 19 Apr. 2023.
- "Google Earth." Earth.google.com, 12 June 2020, [earth.google.com/web/search/La+Escocesa](http://earth.google.com/web/search/La+Escocesa). Accessed 20 Apr. 2023.
- Hamada, Mina, and Zosen. "LA ESCOCESA | Nuria Mora." Nuria Mora, 22 July 2016, [www.nuriamora.com/la-escocesa/](http://www.nuriamora.com/la-escocesa/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Harrouk, Christele. "BIG Designs Proposal for Culinary Research and Innovation Hub in San Sebastian, Spain." ArchDaily, 25 May 2022, [www.archdaily.com/982516/big-designs-proposal-for-culinary-research-and-innovation-hub-in-san-sebastian-spain](http://www.archdaily.com/982516/big-designs-proposal-for-culinary-research-and-innovation-hub-in-san-sebastian-spain). Accessed 19 Apr. 2023.
- "La Escocesa." Time out Barcelona, 12 Sept. 2019, [www.timeout.com/barcelona/art/la-escocesa](http://www.timeout.com/barcelona/art/la-escocesa). Accessed 20 Apr. 2023.
- LAMP Córdoba. "Plaza Pública Del Museo Can Framis." LAMP, 2010, [www.lamp.es/en/plaza-publica-del-museo-can-framis\\_55697](http://www.lamp.es/en/plaza-publica-del-museo-can-framis_55697). Accessed 20 Apr. 2023.
- Larson, Sarah. "Perfectly Plating Your Food." Escoffier, 18 Apr. 2016, [www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/perfectly-plating-your-food/](http://www.escoffier.edu/blog/culinary-arts/perfectly-plating-your-food/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Marras, Alison. "Tortilla Española with Sweet Red Peppers (Spanish Omelette) (Whole30, Paleo-Friendly)." Food by Mars, 19 Mar. 2019, [foodbymars.com/tortilla-espanola-with-sweet-red-peppers-spanish-omelette-whole30-paleo-friendly/](http://foodbymars.com/tortilla-espanola-with-sweet-red-peppers-spanish-omelette-whole30-paleo-friendly/). Accessed 20 Apr. 2023.
- mdiggs. "Various Organic Vegetables Ingredients and Empty Iron Cooking Pot, Wooden Bowls, Spoons on Wooden Background. Top View, Copy Space. Organic Vegetables Ingredients for Vegan Cooking. Clean Eating Food, Zero Waste Concept." Ole Miss News, 4 June 2020, [news.olemiss.edu/maximize-food-provision-and-preparation-amidst-the-pandemic/various-organic-vegetables-ingredients-and-empty-iron-cooking-pot-wooden-bowls-spoons-on-wooden-background-top-view-copy-space-organic-vegetables-ingredients-for-vegan-cooking-clean-eating-food/](http://news.olemiss.edu/maximize-food-provision-and-preparation-amidst-the-pandemic/various-organic-vegetables-ingredients-and-empty-iron-cooking-pot-wooden-bowls-spoons-on-wooden-background-top-view-copy-space-organic-vegetables-ingredients-for-vegan-cooking-clean-eating-food/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Mirpuri, Rahul. "Can Framis Museum, Barcelona." Fundacióvilacasas.com, 2021, [www.fundacióvilacasas.com/en/museum/can-framis-museum-barcelona](http://www.fundacióvilacasas.com/en/museum/can-framis-museum-barcelona). Accessed 19 Apr. 2023.
- PGI Engineering & Consulting. "CAN FRAMIS MUSEUM." CAN FRAMIS MUSEUM, [www.pgiengineering.com/en/projects/can-framis-museum-pi933](http://www.pgiengineering.com/en/projects/can-framis-museum-pi933). Accessed 20 Apr. 2023.
- Reinmann, Allie Chanthorn. "Common Mistakes Everyone Makes with Their Wok." Tasting Table, 20 Apr. 2022, [www.tastingtable.com/837928/common-mistakes-everyone-makes-with-their-wok/](http://www.tastingtable.com/837928/common-mistakes-everyone-makes-with-their-wok/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Séverine. "Street Art in Barcelona Swept Away by the Property Boom?" ALTINNOV, 17 Jan. 2022, [altinnov.blog/index.php/en/2022/01/17/street-art-in-barcelona/](http://altinnov.blog/index.php/en/2022/01/17/street-art-in-barcelona/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Studio Banana. "Driving Collective Success through Workplace Design for LOOM." Studio Banana, 2018, [studiobanana.com/work/driving-collective-success-through-workplace-design-for-loom/](http://studiobanana.com/work/driving-collective-success-through-workplace-design-for-loom/). Accessed 20 Apr. 2023.
- "Tapas, Paella and Gazpacho! Spanish Food in Pennsylvania." Blog, 29 June 2022, [www.sirved.com/blog/tapas-paella-and-gazpacho-spanish-food-in-pennsylvania/](http://www.sirved.com/blog/tapas-paella-and-gazpacho-spanish-food-in-pennsylvania/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Wild Fork. "Seafood Paella." Wild Fork Foods, 2023, [wildforkfoods.com/blogs/recipes/seafood-paella-1](http://wildforkfoods.com/blogs/recipes/seafood-paella-1). Accessed 21 Apr. 2023.

### REFERENCIAS | REFERENCES:

- Ajuntament de Barcelona. "CartoBCN." W20.Bcn.cat, [w20.bcn.cat/cartobcn/default.aspx?lang=en](http://w20.bcn.cat/cartobcn/default.aspx?lang=en). Accessed 20 Apr. 2023.
- ---. "PIU | Portal de Informació Urbanística | Ajuntament de Barcelona." Ajuntament.barcelona.cat, [ajuntament.barcelona.cat/informaciourbanistica/cerca/es/fitxa/3448952DF3834G/--/--/pa/](http://ajuntament.barcelona.cat/informaciourbanistica/cerca/es/fitxa/3448952DF3834G/--/--/pa/). Accessed 20 Apr. 2023.
- ---. "Towards a Poblenou with a More Productive, More Inclusive and More Sustainable 22@)." Ajuntament.barcelona.cat, [ajuntament.barcelona.cat/ecologiaurbana/22barcelona/en/](http://ajuntament.barcelona.cat/ecologiaurbana/22barcelona/en/). Accessed 20 Sept. 2022.
- Arderiu + Morato. "Antigua Fàbrica ca L'Alíer." A+M\_arquitectes, 30 Sept. 2020, [amarq.net/es/portfolio/antigua-fabrica-ca-lalier/](http://amarq.net/es/portfolio/antigua-fabrica-ca-lalier/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Arquitectura Viva. "GOe (Gastronomy Open Ecosystem) in San Sebastián - BIG Bjarke Ingels Group." Arquitectura Viva, Arquitectura Viva, 13 May 2022, [arquitecturaviva.com/works/edificio-goe-gastronomy-open-ecosystem-en-san-sebastian](http://arquitecturaviva.com/works/edificio-goe-gastronomy-open-ecosystem-en-san-sebastian). Accessed 20 Apr. 2023.
- Barcelona Architecture Center. "BAC Barcelona Architecture Center." BAC Barcelona Architecture Center, [barcelonaarchitecturecenter.wordpress.com/](http://barcelonaarchitecturecenter.wordpress.com/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Basque Culinary Center. "Sobre BCC - Basque Culinary Center." Www.bculinary.com, 2011, [www.bculinary.com/en/sobrebcc](http://www.bculinary.com/en/sobrebcc). Accessed 20 Apr. 2023.
- "Basque Culinary Center / VAUMM." ArchDaily, 30 Dec. 2011, [www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm](http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm). Accessed 20 Apr. 2023.
- BIG | Bjarke Ingels Group. "GOe - Global Open Ecosystem." Bjarke Ingels Group, 13 May 2022, [pixel.big.dk/#projects-goe](http://pixel.big.dk/#projects-goe). Accessed 20 Apr. 2023.
- Bopp, John R. "'GOe - Gastronomy Open Ecosystem' Another Step towards Making Ours 'the Culinary Nation.'" About Basque Country, 20 Feb. 2022, [aboutbasquecountry.eus/en/2022/02/20/goe-gastronomy-open-ecosystem-another-step-towards-making-ours-the-culinary-nation/#:~:text=GOe%20%E2%80%93%20Gastronomy%20Open%20Ecosystem%20is](http://aboutbasquecountry.eus/en/2022/02/20/goe-gastronomy-open-ecosystem-another-step-towards-making-ours-the-culinary-nation/#:~:text=GOe%20%E2%80%93%20Gastronomy%20Open%20Ecosystem%20is). Accessed 20 Apr. 2023.
- "CADMAPPER - Worldwide Map Files for Any Design Program." Cadmapper.com, 2014, [cadmapper.com/](http://cadmapper.com/). Accessed 1 Sept. 2022.
- De Santis, Antonella. "GOe in San Sebastián: The Project by Bjarke Ingels Group." Gambero Rosso International, 7 June 2022, [www.gamberorossointernational.com/news/how-will-the-goe-gastronomy-open-ecosystem-of-san-sebastian-be-designed-by-bjarke-ingels-group/](http://www.gamberorossointernational.com/news/how-will-the-goe-gastronomy-open-ecosystem-of-san-sebastian-be-designed-by-bjarke-ingels-group/). Accessed 20 Apr. 2023.
- DOSSIER HISTÒRIC. La Escocesa 1845-2009. Edited by NUG ARQUITECTES, Nov. 2009.
- elBullirestaurante. "Nuestra Cocina En 23 Puntos." ElBullifoundation, 2006, [elbullifoundation.com/nuestra-cocina-23-puntos/](http://elbullifoundation.com/nuestra-cocina-23-puntos/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Grieco, Lauren, and designboom. "Vaumm Arkitektura: Basque Culinary Center." Designboom | Architecture & Design Magazine, 2 Jan. 2012, [www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/](http://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Lopez, Oscar. "The Architecture and Transformation of ElBulli / from World's Best Restaurant to Culinary Research Foundation." ArchDaily, 23 Nov. 2011, [www.archdaily.com/174340/the-architecture-and-transformation-of-elbulli-from-worlds-best-restaurant-to-culinary-research-foundation](http://www.archdaily.com/174340/the-architecture-and-transformation-of-elbulli-from-worlds-best-restaurant-to-culinary-research-foundation). Accessed 20 Apr. 2023.
- Neira, Juliana, and designboom. "BIG's Winning Proposal for the Gastronomy Open Ecosystem in San Sebastian." Designboom | Architecture & Design Magazine, 26 May 2022, [www.designboom.com/architecture/big-goe-gastronomy-open-ecosystem-san-sebastian-spain-05-26-2022/](http://www.designboom.com/architecture/big-goe-gastronomy-open-ecosystem-san-sebastian-spain-05-26-2022/). Accessed 20 Apr. 2023.
- Sancho, Jesus. "La Antigua Fábrica La Escocesa Albergará Un Centro de Innovación Alimentaria Y Potenciará La Cultura." La Vanguardia, 14 Apr. 2022, [www.lavanguardia.com/local/barcelona/20220414/8195016/antiguo-recinto-fabrik-escocesa-potenciara-cultura-albergara-centro-innovacion-alimentaria.html](http://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20220414/8195016/antiguo-recinto-fabrik-escocesa-potenciara-cultura-albergara-centro-innovacion-alimentaria.html). Accessed 20 Apr. 2023.
- Savall, Cristina. "Barcelona Inicia La Resurrección Del Detroit Del Poblenou." Elperiodico, 30 Aug. 2017, [www.elperiodico.com/es/barcelona/20170830/ayuntamiento-barcelona-compra-antigua-fabrica-escocesa-6254245](http://www.elperiodico.com/es/barcelona/20170830/ayuntamiento-barcelona-compra-antigua-fabrica-escocesa-6254245). Accessed 20 Apr. 2023.
- Wales, Suzanne. "How Barcelona's Poblenou District Is Becoming the City's Creative Heart." The Spaces, 7 Mar. 2018, [thespaces.com/how-barcelonas-poblenou-district-is-becoming-the-citys-creative-heart/](http://thespaces.com/how-barcelonas-poblenou-district-is-becoming-the-citys-creative-heart/). Accessed 20 Apr. 2023.

