

La reprogramación del recinto edificado de Can Mommy dará lugar al nuevo Can Mommy Centro de Investigación Culinaria, CMCC. Se situará en la misma parcela que actualmente se ubica Can Mommy y en su entorno próximo al límite que ahora marca el propio recinto.

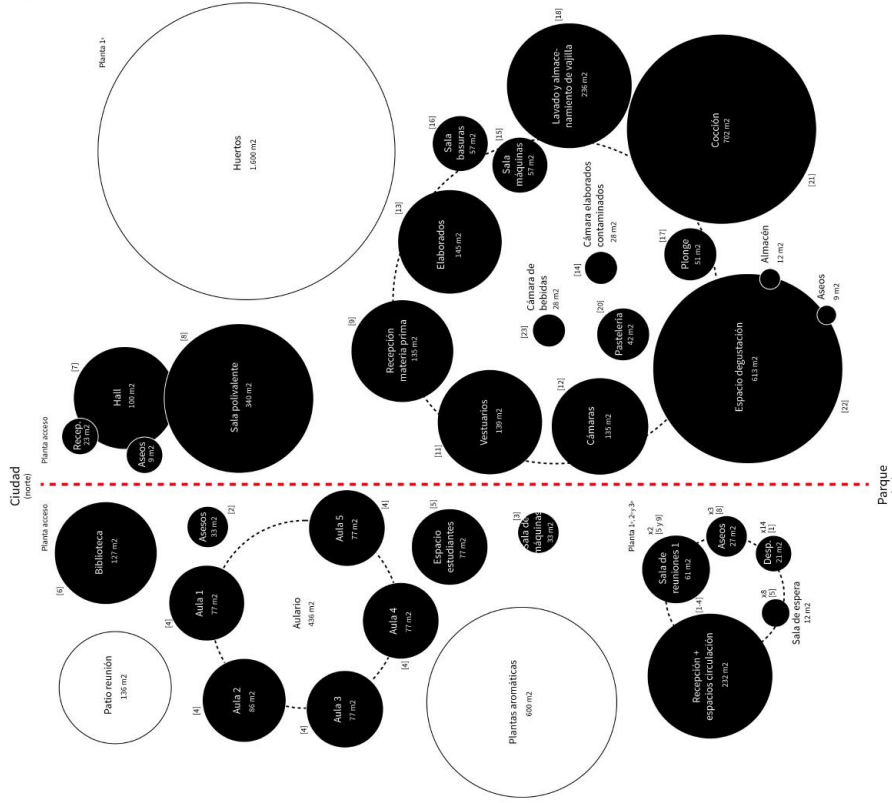
La necesidad de abrir Can Mommy "histórico" a su entorno circundante, dará lugar al conjunto de piezas que en sí mismas configuran la estructura, la planificación y el desarrollo del programa de CMCC. Funcionará como un conjunto que conecta la edificación que prevalece con la de nueva construcción y combina innovación y sostenibilidad, respetando la edificación histórica e interrelacionando con el entorno de campus agrícola, sin perder de vista la escala de sus alrededores (Valldorera residencial).

El conjunto se veía de la diferencia de cota del desnivel existente para organizar el programa funcional, accediendo a las plazas públicas de programa desde la cota de acceso más baja.

El "camino del agua" configurará un eje, en el que se pondrá de manifiesto la relación de las distintas partes del conjunto.

Este esquema de conservación de edificios preexistentes y aparición de otros nuevos permitirá organizar el programa en dos áreas, una dedicada a la parte académica lectiva y otra a la de investigación culinaria y ciencias gastronómicas.

Disponida en el lado este, las aulas y la biblioteca y en el lado oeste la sala polivalente, los vestuarios y todo el espacio del área gastronómica y degustación, de modo que la interconexión entre ellos, tanto para las personas como para las mercancías será directa.



[1]



[3]



[6]



[9]

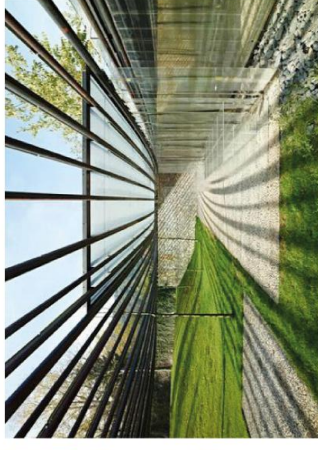
[1] [5] [6] [8] [9] *inspector culinary center, suzuki, dinastia*  
 the food, wei chu, china  
 corpa le col, ar arquitectes  
 [2] *brnošič gringov, owners*  
 museu arxitectòque, sabater philippe music



[4]



[7]



[10]



[11]



[10]



[11]

Planta baja

Planta primera

Planta segunda

