Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024
Categoría Edificacións e instalacións produtivas
Premio a Complexo Enoturístico María Manuela

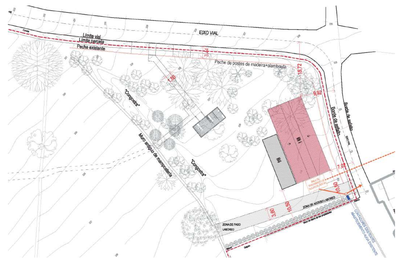
Fundación Juana de Vega

Durmir entre carballos con vistas a vides de albariño

O Complexo Enoturístico María Manuela xurdiu do soño compartido de Nieves Millán e do seu marido, Moisés Rodríguez tras herdar o viñedo familiar nas ribeiras do Ulla e á beira do Camiño de Santiago (Vía da Prata e Camiño de Inverno) ao que sumaron un bosque con árbores autóctonas.

Como ten contado Nieves: "Este proxecto é un agradecemento ás mulleres do rural, a miña nai e a miña avoa, María e Manuela. É unha demostración de que no rural se poden desenvolver iniciativas con moito futuro e encanto."

O aloxamento está composto por seis cabanas de madeira elevadas (1 chave) integradas na paisaxe e entre os propios carballos e castiñeiros con vistas ás sete hectáreas de vides de uva albariña amparadas pola D.O. Rías Baixas e á adega na que se procesan. Promoven un turismo especializado con actividades todo o ano (mantemento da plantación, vendima, sendeirismo,...) para dar a coñecer desde dentro o mundo do viño e permitirlle aos seus hóspedes ser protagonistas dos cambios da paisaxe asociados á propia evolución da natureza.



PROMOTOR
Enoturismo María Manuela, S. L.

AUTORES
Alfonso Salgado Suárez
Francisco X. Liñares Túnez

ANO FINALIZACIÓN
2019

Boqueixón
(A Coruña)

Valoración do xurado

O xurado do Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024 valorou a filosofía da intervención, a calidade e sensibilidade na execución tanto da adega como das cabanas, a súa adaptación á contorna e a posta en valor dos elementos naturais. Os expertos resaltan tamén a proposta de salvar unha carballeira natural de gran valor ecosistémico integrando respetuosamente nela as dependencias de aloxamento turístico que gozan dunha contorna biofílica e singular.

Neste sentido, o xurado tamén tivo en conta que neste proxecto sobresaen os criterios de sostibilidade e economía de materiais, especialmente a selección e uso de madeiras, o emprego de pés arbóreos nalgunha cabana e o tratamento respectuoso da vexetación a nivel de estrato arbustivo e herbáceo.

"O conxunto viñedo-cabanas-adega-bosque natural é un destacado exemplo de como aproveitar e reforzar o capital natural para construír e integrar no medio as instalacións dunha empresa, mantendo e potenciando os valores orixinais do espazo".

Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024
Categoría Edificacións e instalacións produtivas
Accésit a Casa Grande de Xanceda

Fundación Juana de Vega

Ciclo de auga 360º

Casa Grande de Xanceda é unha granxa de leite que, ademais de apostar pola produción ecolóxica e a diversificación en produtos eco de alto valor engadido, quere contribuír coa súa actividade á conservación da biodiversidade e á ordenación do territorio. Das 200 hectáreas de terreo que ocupa na actualidade, 75,4 ha están localizadas nas "Fragas e Brañas do Alto Gaiteiro", declaradas espazo privado de interese natural (EPIN) en 2022 pola Xunta de Galicia.

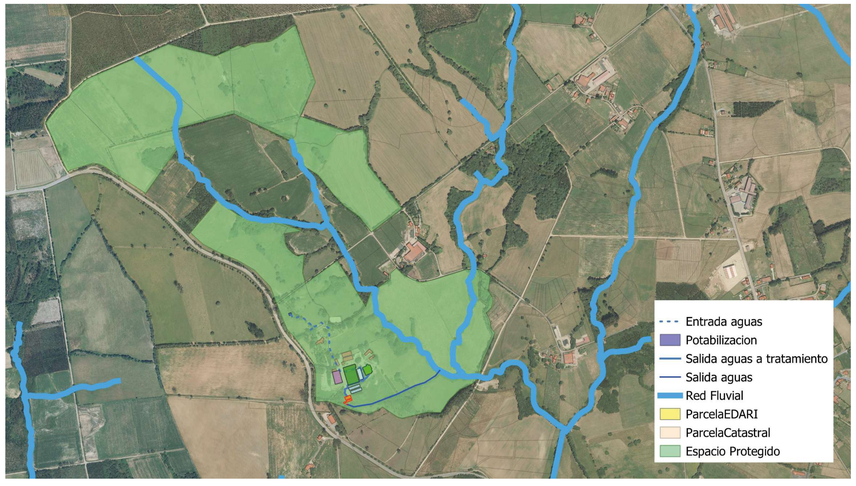
Na súa aposta constante pola sostibilidade, deron un paso máis para maximizar o uso da auga captada en mananciais naturais, e que empregan no proceso agropecuario e de elaboración de lácteos, para devolvela ao cauce fluvial en óptimas condicións.

O novo edificio de depuración integrouse na zona EPIN e foi revestido con materiais naturais para mimetizarse coa paisaxe.

No interior, os tons son claros para aumentar a calidade da luz presente en todos os espazos e sobre as cubertas, as 93 placas solares benefícianse da orientación para captar máis horas de luz.

O deseño e as liñas de auga maximizan o uso de procesos biolóxicos pasivos relacionados co tempo de estadía das augas residuais, o que reduce o uso de bombeos, químicos e temperatura, así como o impacto visual.

Os procesos olorosos están confinados nunha zona do edificio principal illados da contorna e do lugar de traballo e tamén se incorporou unha solución para minimizar o ruído.



PROMOTOR / AUTOR
Casa Grande de Xanceda

ANO FINALIZACIÓN
2023

Mesía
(A Coruña)

Valoración do xurado

O xurado do Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024 valorou o proxecto de Casa Grande de Xanceda como modelo adecuado e transferible a outras zonas con necesidades similares. Destaca que o procesado da auga resolveuse mediante un edificio de depuración integrado no EPIN, para o cal se soubo desenvolver un proxecto que combina innovación na enxeñería con respecto ao medio, en particular a auga, optando por materiais naturais como a madeira.

"Unha orixinal solución minimiza o son das bombas de depuración e así interferir o menos posible coa fauna da contorna e protexer a biodiversidade".

Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024
Categoría Edificacións e instalacións produtivas
Accésit a Horta e invernadoiro do restaurante Culler de Pau

Fundación Juana de Vega

Illa de cristal para a experimentación culinaria

Desde a súa inauguración en 2009, o galardoado restaurante Culler de Pau foi dando pasos adiante para unir cociña e investigación a través da súa horta ecolóxica, que tamén é un proxecto de recuperación produtiva e paisaxística. Tomando como referencia as fotografías dun voo americano dos anos 50, foron habilitando unha parcela de 2.500 m² aos pés do edificio principal. Primeiro creouse a zona de cultivo e despois (2022) un invernadoiro e un bosque comestible.

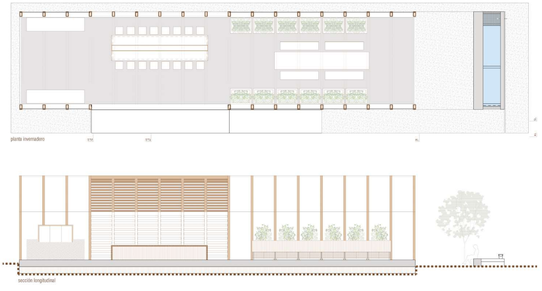
Privilexiada é a situación do invernadoiro. A escasos metros da ría de Arousa, é unha estrutura diáfana de cristal, madeira e aceiro que convive en harmonía coa horizontalidade dos bancais nos que medran máis de 200 cultivos. Desde novas variedades o outras que xa formaban parte do ecosistema do restaurante ou sementes autóctonas recuperadas en colaboración coa Misión Biolóxica de Galicia (CSIC) como a cebola de Vilanova, o chícharo bágoa, o liño ou o millo corvo, de cor negra.

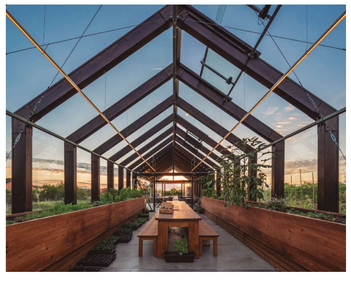
O invernadoiro, dividido en zona de comedor-reunión e zona de investigación-cultivo, é unha construción lixeira e permeable e incluso, desmontable.

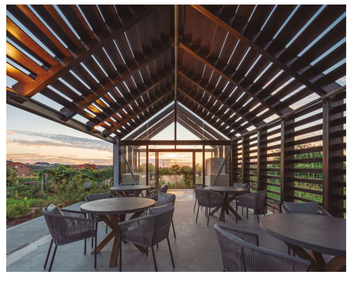
A regulación da temperatura e da humidade faise mediante portas corredeiras e xanelas automatizadas na cuberta, conseguindo unha ferramenta de control científico dos elementos naturais.

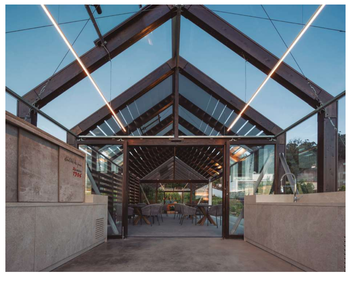
A choiva recóllese para reutilizala na rega e na fonte de cultivos hidropónicos, que tamén é un espazo de encontro para a veciñanza, os produtores, o persoal e os comensais de arredor do fluxo continuo da auga.

Un ciclo completo, desde o plantado ata o tratamento dos residuos nos composteiros dun espazo produtivo rural que mira ao Atlántico.









PROMOTOR
Culler de Pau (Davandoira SL)

AUTORES
Prieto Patiño Arquitectura SLP

ANO FINALIZACIÓN
2021

O Grove
(Pontevedra)

Valoración do xurado

O xurado do Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024 valorou a actuación dun equipo multidisciplinar para recuperar o valor de especies vexetais autóctonas mediante o cultivo nun invernadoiro, construído en madeira, que permite achegar á cidadanía a botánica, a gastronomía e o uso tradicional das plantas, incluído o medicinal.

"O deseño do invernadoiro é un exemplo de como a arquitectura e a enxeñería sinxelas poden ofrecer boas solucións".

Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024
Categoría Edificacións e instalacións produtivas
Mención especial a Forno de pan de Cea Aboamigalla

Fundación Juana de Vega

Innovación construtiva para o pan de Cea

Sofía Godoy e Juan Carlos Rodríguez abriron este forno de pan en 2019, procedentes doutros sectores profesionais e sen ningún vínculo co oficio artesán, pero totalmente convencidos de continuar a tradición e o legado dun panadeiro de Cea que se xubilaba.

A nave industrial é un edificio singular situado nunha parcela do polígono industrial de San Cristovo de Cea. Está inspirado nos valores ancestrais de elaboración deste pan con Indicación Xeográfica Protexida (IXP), pero incorporando innovación conceptual e tecnolóxica. "O noso pan faise entre mans igual ca no século XIII sen esquecer que estamos no s. XXI. A tecnoloxía poñémola a traballar ao coidado do medio ambiente", ten contado Godoy.

O corazón da nave dun só volume e dous andares son dous fornos de leña tradicionais de nova construcción. No primeiro piso distribúense os espazos de traballo e no segundo, a aula-taller, a de formación, a de degustación e visitas guiadas con visión didáctica do interior e de todo o proceso de produción.

Unha das innovacións máis destacadas é o sistema de reciclaxe dos gases da combustión dos fornos. O calor que se xera utilízase para quentar a auga e a calefacción a través do chan radiante. Axuda tamén a manter a temperatura do obradoiro, necesaria para a fermentación da masa nai, e tamén para conseguir que a leña estea sempre seca. É un circuito que busca a eficiencia enerxética e sostible de todo o proceso industrial-artesanal.

PROMOTOR
Forno da Ermida S.L.

AUTOR
Juan Carlos Cabanelas Rodríguez

ANO FINALIZACIÓN
2019

San Cristovo de Cea
(Ourense)

Valoración do xurado

Nesta primeira edición do Premio Juana de Vega de Intervencións na Paisaxe 2024 | Categoría Edificacións e instalacións produtivas, o xurado decidiu facer unha mención especial ao proxecto Forno de pan de Cea Aboamigalla pola aposta e delicadeza no deseño da panadería.

"Son un exemplo positivo de como unha construción ex novo pode mellorar a típica paisaxe monótona e pouco relevante dun parque empresarial".