

O mercado La Galiciana constitúe o primeiro mercado gastronómico de Galicia. Situado nunha nave industrial restaurada, construída a mediados do século XX, alberga un total de dezaseis locais gastronómicos e desde o principio o proxecto pensouse para potenciar a promoción e a cultura do talento galego. Xunto a unha oferta gastronómica na que se combina a reinterpretación dos produtos locais coa fusión da cociña internacional, o mercado ofrece dinamización con música en directo, lecer cultural, *showcookings*, catas de produtos, talleres de cociña e celebración de festas gastronómicas e feiras vinícolas, entre outras actividades.

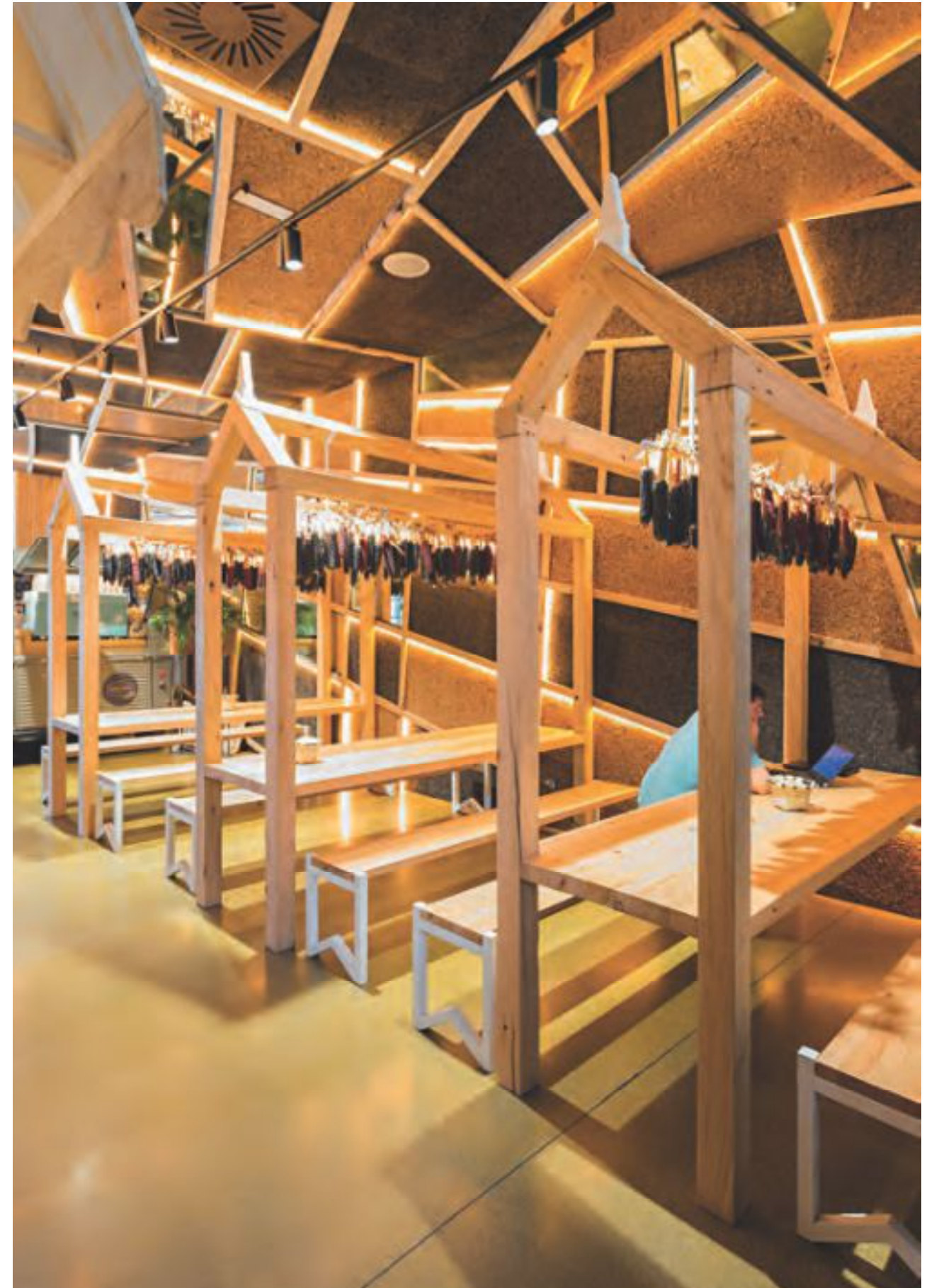
O deseño espacial e a coordinación da obra encargóuselle ao estudio de deseño e interiorismo

El mercado La Galiciana constituye el primer mercado gastronómico de Galicia. Situado en una nave industrial restaurada, construida a mediados del siglo XX, alberga un total de dieciséis locales gastronómicos y desde el principio el proyecto se pensó para potenciar la promoción y la cultura del talento gallego. Junto a una oferta gastronómica en la que se combina la reinterpretación de los productos locales con la fusión de la cocina internacional, el mercado ofrece dinamización con música en directo, ocio cultural, *showcookings*, catas de productos, talleres de cocina y celebración de fiestas gastronómicas y ferias vinícolas, entre otras actividades.

El encargo del diseño espacial y la coordinación de la obra fue realizado al estudio de diseño

La Galiciana market is the first gourmet market in Galicia. Located in a restored mid-20th century industrial building, it houses a total of sixteen gourmet vendors, and from the very beginning the project was planned to encourage the promotion and culture of Galician talent. Along with fine food offerings which combine a reinterpretation of local products with a fusion of international cuisine, the market also offers entertainment with live music, cultural events, show-cooking, product tastings, cooking workshops and gourmet and wine fairs, among other activities.

The design of the space and the coordination of the work was done by the design and interior studio Vigo Espacio Invisible —created in 2006 by Juan Ares— who wanted







de Vigo Espacio Invisible —creado en 2006 por Juan Ares—, que quixo crear unha atmosfera de mercado gastronómico europeo pero cunha identificación clara e distintiva cara á cultura e á tradición galega. Así, proxectouse un deseño no que destacan as referencias á terra e a cultura galega: o espazo envólvese en dúas tonalidades de cortiza natural que aluden ao minifundismo da Galicia agraria; a referencia á arquitectura popular faise a través dos mesados corridos bautizados como «Mesados Combarro» —en alusión á vila das Rías Baixas—; elementos recoñecibles como os farrapos de gaita, as rosquillas deshidratadas ou os sancosmeiros utilízanse para a realización das lámpadas; a planta superior baséase nunha homenaxe á industria conserveira; e a fachada foi realizada con cerámica tradicional da fábrica de Sargadelos e cun deseño personalizado e rapidamente recoñecible como propio de Galicia. O nome do mercado proposto polo estudio fai referencia ao nome co que os diarios cubanos denominaban en 1890 as grandes comidas dominicais organizadas polos emigrantes galegos na Habana.

e interiorismo de Vigo Espacio Invisible —creado en 2006 por Juan Ares—, que quixo crear una atmósfera de mercado gastronómico europeo pero con una identificación clara y distintiva hacia la cultura y la tradición gallega. Así, se proyectó un diseño en el que destacan las referencias a la tierra y la cultura gallega: el espacio se envuelve en dos tonalidades de corcho natural que aluden al minifundismo de la Galicia agraria; la referencia a la arquitectura popular se hace a través de los mesados corridos bautizados como «Mesados Combarro» —en alusión al pueblo de las Rías Baixas—; elementos reconocibles como los *farrapos* de gaita, las rosquillas deshidratadas o los *sancosmeiros* se utilizan para la realización de las lámparas; la planta superior se basa en un homenaje a la industria conservera; y la fachada fue realizada con cerámica tradicional de la fábrica de Sargadelos y con un diseño personalizado y rápidamente reconocible como propio de Galicia. El nombre del mercado propuesto por el estudio hace referencia al nombre con el que los diarios cubanos denominaban en 1890 a las grandes comidas dominicales organizadas por los emigrantes gallegos en La Habana.

to create the ambiance of a European gourmet market yet with a clear, distinctive orientation towards Galician culture and tradition. He thus came up with a design featuring references to Galicia's land and culture: the space is wrapped in two-toned natural cork, alluding to the small-scale farms in Galician agriculture; popular architecture is cited through the long tables called 'Mesas Combarro'—named after the village in the Rías Baixas; recognisable elements like bagpipe fringes, dehydrated doughnuts and the traditional *sancosmeiro* hats are used to make lamps; the upper storey is based on a tribute to the preserved food industry; and the façade was made with traditional ceramics from the Sargadelos factory in a personalised design that is easily recognisable as Galician. The name of the market proposed by the studio refers to the name that Cuban newspapers in the 1890s used to refer to the large Sunday meals held by the Galician emigrants in Havana.