

LA COCINA Y (EL JARDÍN)

UNA APROXIMACIÓN DEL HABITAR DESDE LO MÁS COTIDIANO

AUTOR: LIANGLIANG CHEN

TUTOR: JOSÉ PÉREZ DE LAMA HALCÓN

TRABAJO FIN DE GRADO

CURSO: 2015-2016 GRUPO: TFG 2

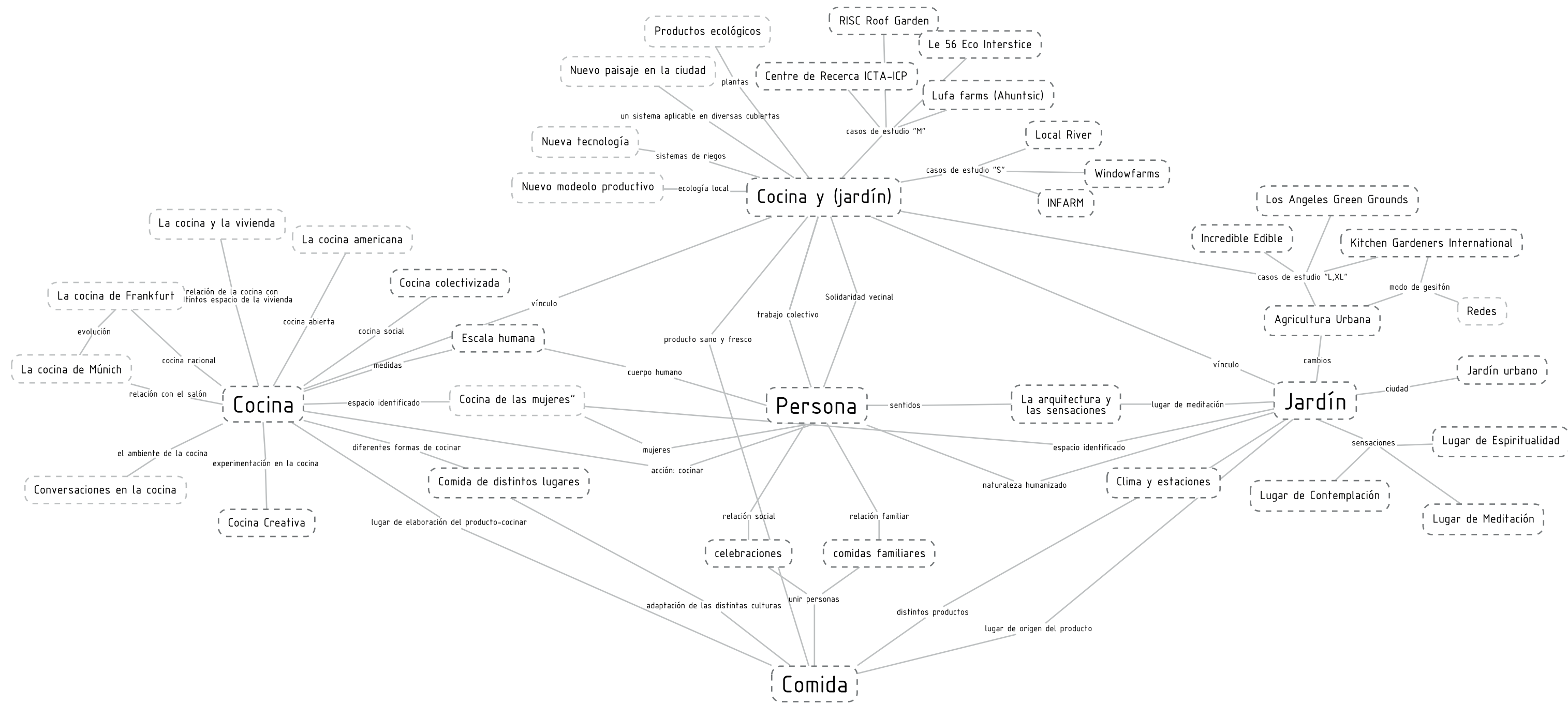
GRADO EN FUNDAMENTOS DE LA ARQUITECTURA



ÍNDICE

Mapa conceptual	2
Resumen / Abstract	4
Introducción	
Estado de la cuestión	5
Objetivos	6
Base metódica	6
Desarrollo	
01. Arquitectura y persona	8
Persona	8
Arquitectura Humanizada	8
02. Comida	10
Food	10
Food Revolution	12
Local Food	12
Save Food	12
Slow Food	12
Expo Milán	14
03. Cocina	16
Evolución de la cocina	16
La cocina de Frankfurt	18
La cocina de Múnich	20
Cocina colectivizada	20
La cocina americana	20
La cocina y la vivienda	22
Cocina Creativa	22
Conversaciones en la cocina	22
"Cocina de las mujeres"	24
04. Jardín	26
El Jardín "Espiritual"	26
Jardín urbano	28
Agricultura Urbana	28
05. Cocina y Jardín	29
06. Casos de estudio	30
Conclusiones	43
Direcciones para posibles futuras investigaciones	43
Bibliografía	44

MAPA CONCEPTUAL



RESUMEN

El trabajo surgió a partir de una reflexión sobre el habitar de la arquitectura, y lo fundamental no es lo formal o espacial, es las personas que lo habitan, y esto se puede reflejar en lo más cotidiano, en la comida. El acto de comer en sí es una experiencia relacionada con nuestros sentidos y el placer, además siempre actúa un papel social, de unir personas, familiares y amigos. Y esta función social no se limita sólo en comer, sino también en la producción y en la cocción de alimentos. Las reflexiones sobre el espacio para cocinar y el lugar para cultivar influyen cada vez más en nuestro estilo de vida. La cocina ya no es un sitio de trabajo sólo para la madre, sino que es donde todos los miembros de la familia podrían cocinar juntos y hablarse unos a otros. Y la relación del jardín cultivo con la cocina es fundamental para tener alimento sano y fresco, además, también construye una alternativa del sistema económico: volver a introducir los valores sociales y replantear nuestro estilo de vida.

Palabras claves: *habitar, persona, comida, relación social, cocina, jardín, huerto urbano, ecología urbana, agricultura urbana, desarrollo sostenible.*

ABSTRACT

The work arose from a reflection on inhabitation of architecture, and the key is not formal or space, is the people who inhabit it. And this can be reflected in the most everyday life, in the food. The act of eating itself is related to our senses and pleasure experience also always acts a social role, to unite people, family and friends. And this social function is not limited only to eat, but also in cultivation and cooking food. Reflections on cooking space and gardening place is increasingly influencing our lifestyle. The kitchen is no longer a workstation only for the mother but is where all family members could cook together and talk to each other. And the relationship between the garden and the kitchen is essential to have healthy and fresh food, in addition also builds an alternative economic system, reintroducing social values and rethink our lifestyle.

Keywords: *live, person, food, social relationship, kitchen, garden, urban garden, urban ecology, urban agriculture, sustainable development.*

INTRODUCCIÓN

Estado de la cuestión

En los diálogos de la República, Platón ya afirma que es obligatorio para los gobernantes de la Ciudad procurar que haya comida suficiente, evitar la especulación de la comida y el hambre de los ciudadanos.

“¿No es acaso necesario el deseo de comer alimento y companage en la medida indispensable para la salud y el bienestar?

–Así lo creo.”¹

Pero a su vez, según Nietzsche la comida no había sido un tema suficientemente estudiado por los intelectuales o filósofos.

“¿Se conocen los efectos morales de los medios de nutrición? –preguntó en La gaya ciencia (1882)–
¿Existe una filosofía de la nutrición?”²

Pero sin duda, la comida, el acto de comer, es una necesidad básica para los seres vivos. Y la preocupación sobre la comida cada vez va incrementando más su presencia en nuestra vida contemporánea, intelectualizado con la cultura, la salud, la relación humana, etc. Y muchas de estas preocupaciones se pueden reflejar en los estudios sobre la cocina y el jardín cultivado, el espacio de la cocción y el lugar de la cultivación.

El cofundador de la escuela de Ulm, Otl Aicher. Antes de aceptar el encargo de realizar el logotipo para la empresa de cocina Bulthaup, hizo una investigación para conocer que era una cocina, llegando al resultado de la publicación del libro *la cocina para cocinar*, en el que reflexiona sobre la cocina no sólo desde la técnica, sino también desde un punto de vista cultural y social.

“En ese espacio, todos los miembros de la familia estaban juntos, podrían hablarse unos a otros y podían ayudarse mutuamente. (...) una cocina que vuelva a ser el centro mismo en el plano de la vivienda.”³

Como factor de integración social, la agricultura urbana ha actuado varias veces como papel fundamental en distintos momentos históricos. En los inicios de la ciudad industrial, durante las guerras mundiales y en los distintos momentos de crisis, tal como explican Morán Alonso y Aja Hernández en su artículo *Historia de los huertos urbanos*.

“Los momentos de mayor auge de la AU están ligados a crisis económicas y energéticas, que obligan a recurrir a ella para asegurar el autoabastecimiento.”

¹ Platón. La República. Madrid: Alianza, 2002. 559a.

² Gelman, Juan(2006). Miradas. Barcelona: Seix Barral. p.50.

³ Aicher, Otl (2004). La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica (edición castellana). Barcelona: Gustavo Gili. p.32.

Y en actualidad, cada vez aparecen más casos prácticos de la vinculación de la cocina con el jardín. Esta integración promueve el interés y la responsabilidad por el buen uso y mantenimiento de los espacios comunes; fomenta experiencias de participación familiar y vecinal; actúa como una alternativa de ocio, salud y alimentación y fomenta la reflexión hacia la sostenibilidad.

Objetivos

El objetivo de este trabajo se puede resumir en los siguientes puntos:

- Reflexionar sobre el significado del habitar desde lo más cotidiano.
- Estudiar el significado de la cocina y del jardín para nuestros habitar.
- Introducir un posible modelo de producción, basado en la integración de la cocina con el jardín.
- Analizar posibles casos de estudio para demostrar las posibilidades de la integración.

Metodología

Para alcanzar los objetivos previamente expuestos, intentando generar un documento práctico combinado con la base teórica, la metodología escogida para la elaboración del trabajo se puede clasificar en 3 partes:

- Elaboración de un mapa conceptual que pueda enlazar los distintos conceptos que aparecen e introduciendo las relaciones que existen entre ellos.
- Completar y modificar los distintos conceptos a partir del mapa conceptual. Empezando por la consideración subjetiva del significado del habitar, destacando los valores significativos. Seguido de una aproximación de la evolución de la cocina y el jardín, destacando los casos relevantes. Y, finalmente, la introducción de la integración de la cocina con el jardín, destacando las posibles ventajas del modelo.
- Catalogar una serie de casos de estudio por la escala de intervención para explorar las posibilidades de intervención, recogiendo aspectos significativos para cada escala para entender el proceso.



Massimo Vitali
Natural Habitats (2004)

DESARROLLO

01. ARQUITECTURA Y PERSONA

¿Qué es arquitectura? ¿Existe una definición exacta para la arquitectura? No sé responderlo, tampoco es lo que trato de contestar en mi trabajo, pero sin duda, no existiría la arquitectura sin las personas. Por lo cual, podemos decir que para pensar sobre la arquitectura hay que preocuparse por las personas, por su forma de vida, por lo que hacen, por lo que piensan, por lo que sienten... No se puede considerar la arquitectura sin las emociones personales, ni la cultura en la que se basa. La arquitectura tiene que ser absorbida por la gente, para que puedan participar como un activo, más allá de la simple contemplación.

Persona

Nuestra forma de vida no está sólo influida por cómo están diseñados los espacios, sino también de quién, cómo y por qué los utilizamos. Un espacio aparentemente banal, sin ningún interés, pero usado por un grupo de gente que tiene necesidad de utilizarlo, tratándolo con cariño, y además con actividades que fomenten las relaciones entre las personas, puede contener el valor para mejorar la vida humana. Hay que poner a las personas en el centro, visibilizando nuestras experiencias y necesidades.

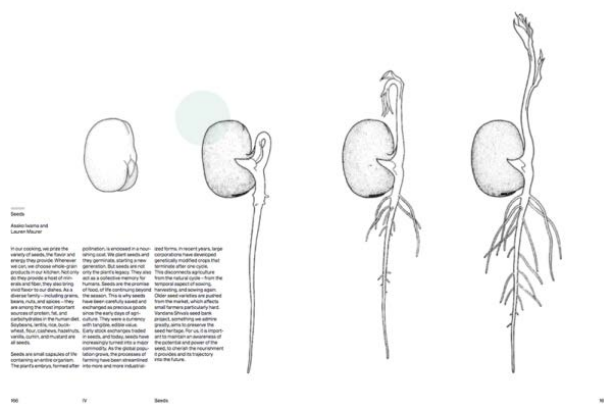
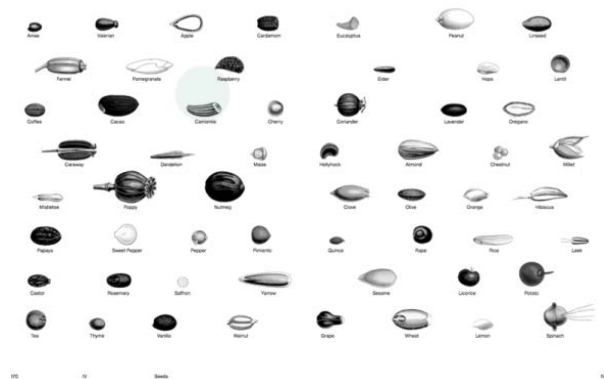
Arquitectura Humanizada

La arquitectura también actúa como medio para reconciliar a la gente con la naturaleza violenta, como algo entre los seres humanos y la naturaleza.

“Por mucho que insultaran las puertas y las contraventanas, que se pronunciaran terribles amenazas trompeteando en la chimenea, el ser ya humano, donde yo refugiaba mi cuerpo, no cedió ni un ápice a la tempestad”.⁴

La casa imaginada de Bachelard nos protege de la naturaleza violenta, tiene valores humanos de protección y sensibilidad. La idea de humanidad en la arquitectura enfatiza su relación con las personas, como defensora de la intimidad y el cuidado de nuestras necesidades.

⁴ Gaston, Bachelard(2004). La poética del espacio. Madrid: Fondo de Cultura Económica, p. 58.



Studio Olafur Eliasson
Food Book(2016)

Food Revolution

“nuestra experiencia sensorial del mundo se origina en la sensación interior de la boca, y el mundo tiende a volver a sus orígenes orales. El origen más arcaico del espacio arquitectónico está en la cavidad bucal”⁵

Food Revolution consideran que la comida es uno de los mayores placeres de nuestra vida, y hay que hacer a la gente consciente de ello, comprometiendo a una alimentación sana, sostenible, humana y consciente para todos. Tiene como objetivo de capacitar a las personas, construir la comunidad, y transformar los sistemas alimentarios.

Local Food

“Piensa globalmente, actúa localmente.”

Local Food se basa en el consumo de los alimentos producidos en la misma región, por la calidad y frescura cuando se trata de una producción cercana, cuidada y sostenible. Al ser local, todo el procedimiento está más integrado, desde la producción, el procesamiento, la distribución y el consumo. El conjunto no sólo ayuda a mejorar la calidad de la comida, sino que también ayuda a mejorar la economía, el medio ambiente y las relaciones sociales del lugar.

Save Food

“La comida nos alimenta en cuerpo y alma, no debe ser un medio de derroche material.”

Save Food es una iniciativa sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Consideran que un tercio de las comidas se desperdician o se pierden, la cantidad suficiente para satisfacer las necesidades de la población que padece hambre y desnutrición. Promueven debates sobre la innovación para generar soluciones.

Slow Food

“Comer lo que es bueno para nosotros, bueno para los que cultivan y bueno para el planeta.”

“Slow Food es una forma de comer y un modo de vida. La Comida entendida como placer, toma de conciencia y responsabilidad.”⁶

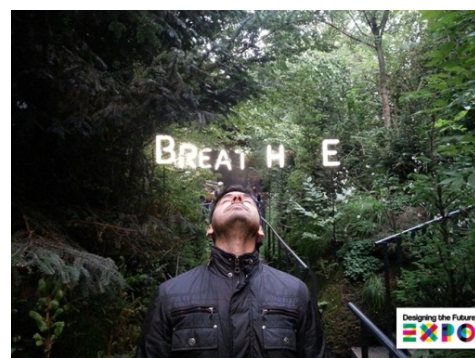
El movimiento Slow food, en contraposición del Fast food, invita a recuperar las costumbres tradicionales de la vida y redescubrir el placer de una vida sin prisa. Definiendo que un alimento de calidad debe ser bueno: 1) sabroso, fresco y forme parte de la cultura local; 2) limpio: su producción y consumo no perjudiquen el medio ambiente; 3) justo: precios accesibles y justas retribuciones.

⁵ Juhani Pallasmaa.

⁶ Descripciones de la fundación Slow Food.



Colección de mascotas de la Expo de Milán (2015)



team.breathe.austria
Pabellón de Austria (2015)



Netwerch GmbH Brugg
Maqueta del Pabellón Suizo (2015)

Expo Milán

Como uno de los acontecimientos más importantes en el nivel mundial, la Expo Universal de Milán 2015 se celebró bajo el lema "Alimentar el planeta, energía para la vida". Abordó el complejo y universal tema de la alimentación desde un punto de vista medioambiental, histórico, cultural, social, médico, tecnológico y económico. La preocupación sobre la alimentación está cada vez más presente para todos. Entre todos los pabellones se destacan dos pabellones.

El pabellón suizo

Está basado en el lema de la Expo, a diferencia de la mayoría de los países. Los suizos no expusieron ninguna comida representativa de su país, sino que anunciaron una experimentación social, acerca de la sostenibilidad y sobre los recursos que faltan día a día. El pabellón está compuesto simplemente por cuatro torres, almacenando en cada una de ellas sacos de café, paquetes de sal, rebanadas de manzana y raciones de agua, que los visitantes pueden coger libremente. Además, en la fachada de las torres se puede ver la cantidad que queda de cada producto, que no se volverán a rellenar durante todo el tiempo de la Expo. Si los visitantes que llegaron antes se llevan más de lo que corresponde, los que llegarán después se quedarán sin nada. Una reflexión para todos los visitantes que aborda los problemas en materia de alimentación que afronta la humanidad: más de 800 millones de personas padecen hambre y aún más sufren las consecuencias de dietas insanas.⁷

El pabellón de Austria

"El aire como alimento y catalizador para las prácticas urbanas."⁸

El aire, un nutriente esencial y uno de nuestros recursos más apreciados. Como contribución de Austria a la Expo, se ha decidido hacer el pabellón como un prototipo para abordar posibles interacciones futuras entre el medio natural y las estrategias urbanas, para demostrar el potencial de los sistemas híbridos que integran la naturaleza y la tecnología. Toda la zona del pabellón está densamente plantada de 12 eco-tipos forestales austriacos; entrar el pabellón es como si fuese entrar en un bosque austriaco.

⁷ swissinfo.ch (página web oficial del pabellón suizo). Memoria del proyecto.

⁸ team.breathe.austria (arquitectos). Memoria del proyecto.



Horno exterior, Isla de Pascua
Fototeca Musee de l'Homme



Lapones, cabaña cubierta con troncos
Fototeca Musee de l'Homme



Lareira, el fuego abierto junto a la pared (Ksado)



Chimeneas, cilíndrica de cantería y de
madera con remate de xisto. Pedro de Llano.



Cocina eléctrica popularizada Catálogo
Montgomery Ward and Co., 1930



Sigfried Giedion.
Cocina de la exposición Haus und Horn
(Weimar, 1923),



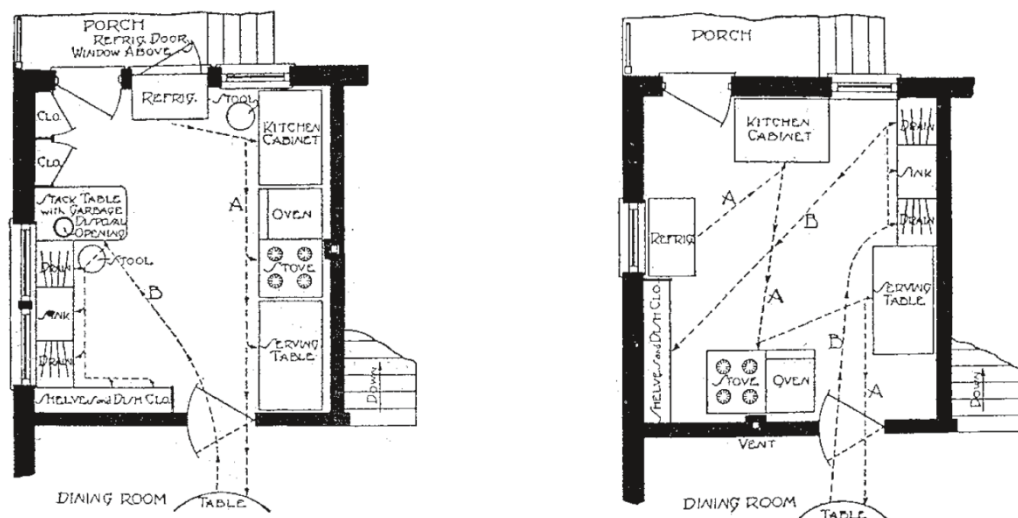
Melvyn Maxwell and Sara Stein Smith House
(1946-9),
Frank Lloyd Wright.

03. COCINA

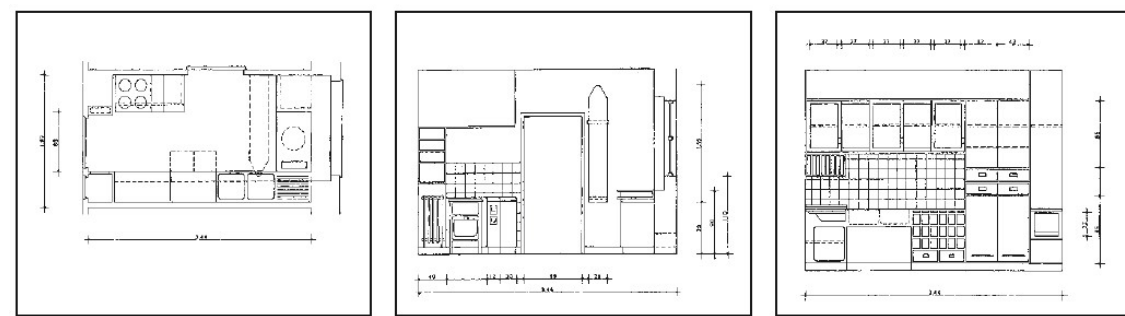
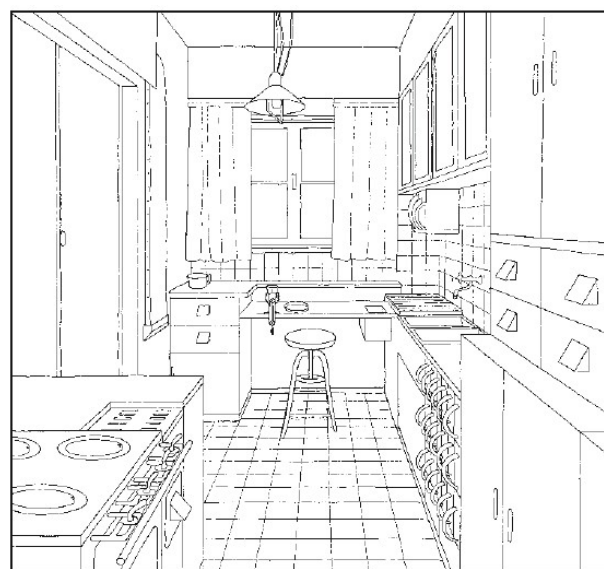
La cocina representa una parte importante en la forma de hábitat humano: en ella se puede reflejar el contexto social, cultural, tecnológico y económico de la familia que lo habita, a lo largo de la historia o en distintos lugares geográficos de la actualidad. Dependiendo quién y cómo utiliza la cocina, ésta puede actuar simplemente como un espacio de servicio desconectado del uso cotidiano de la casa, o como el núcleo principal de relaciones de la casa, sustituyendo o vinculando la función de la sala de estar.

Evolución de la cocina

La vida entorno al fuego es la primera expresión del hábitat humano. Es el lugar donde los primeros humanos se reunían para protegerse y alimentarse de manera colectiva. Alrededor de él se construyeron paredes y techos para fijar esta delimitación elemental, apareciendo así las primeras casas. El fuego es la fuente de calor y el lugar para cocinar, es el centro de la casa; alrededor del fuego se hacían todas las actividades domésticas. Cuando el nivel de exigencia aumenta, por la necesidad de separar los humos y olores, se empieza desplazar la cocina, hasta la aparición de la cocina y el comedor como piezas independientes: el espacio de servicio y el espacio servido. Con la revolución industrial y la aparición de las innovaciones tecnológicas en la cocina, como las cocinas de gas y las cocinas eléctricas, surgió la cocina de Frankfurt, la popularidad de la cual llevó a medio mundo a trabajar mirando hacia la pared. No se volvió a tener la oportunidad de vincular la cocina con el resto de estancias hasta llegar a la integración de la cocina con las zonas de estar en la cocina de Múnich o en las viviendas americanas de cocina abierta. Y cada vez somos más aquellos conscientes de que una cocina que vuelva a ser el centro de la vivienda, donde todos los miembros de la familia puedan estar juntos, es el lugar donde éstos podrían hablarse los unos a los otros y podrían ayudarse mutuamente.



Christine Frederick:
The New Housekeeping, 1913
Diagramas de cocina ineficaz y eficaz



Grete Schütte-lihotzky
Cocina de Frankfurt, 1927.
Vista general y planimetría.

La cocina de Frankfurt

El conocido Cocina de Frankfurt, fue el modelo que se asumió como el modelo estándar, y con mayor influencia en las cocinas actuales. El director de la Ordenación Urbana de Frankfurt durante la década de 1920, Ernest May, encargó a la arquitecta austriaca Grete Schütte-Lihotzky la investigación y planificación del equipamiento de las nuevas cocinas, que ya había experimentado con edificios con una sola cocina. Ella fue la primera en plantearse la cocina como un problema no sólo técnico-laboral, sino también cultural-social.

"Mi primera propuesta, construir un salón y combinar una cocina y comedor, fue rechazada bajo el argumento del coste [...] Así que nos decidimos por una sola unidad, compuesta de una cocina compacta e integrada, separada del salón-comedor mediante una amplia puerta corredera."⁹

Pero en el caso de Frankfurt, a pesar de que su preferencia inicial fuese combinar la cocina con el comedor, por motivos económicos, diseñó un modelo de cocina totalmente racionalizada como un lugar de trabajo minimizado. En la parte central de la cocina estaba el espacio para moverse, -que sólo podría moverse una persona-, trabajando de cara a la pared, salvo donde se situaba la ventana.

Ella misma reveló que tomó como referencia un estudio realizado en 1913 por Christine Frederick, titulado La nueva gestión doméstica, en el cual analiza la cocina con unos diagramas de movimiento realizado por el ama de casa durante su proceso de trabajo en dos cocinas distintas, una eficaz y otra ineficaz.

Después de la II Guerra Mundial, acompañado con la industria, el modelo de la cocina de Frankfurt se convirtió en un modelo estándar en el mundo. Se empezó a producir esta cocina en piezas modulares que podrían adaptarse a diferentes tipos de viviendas.

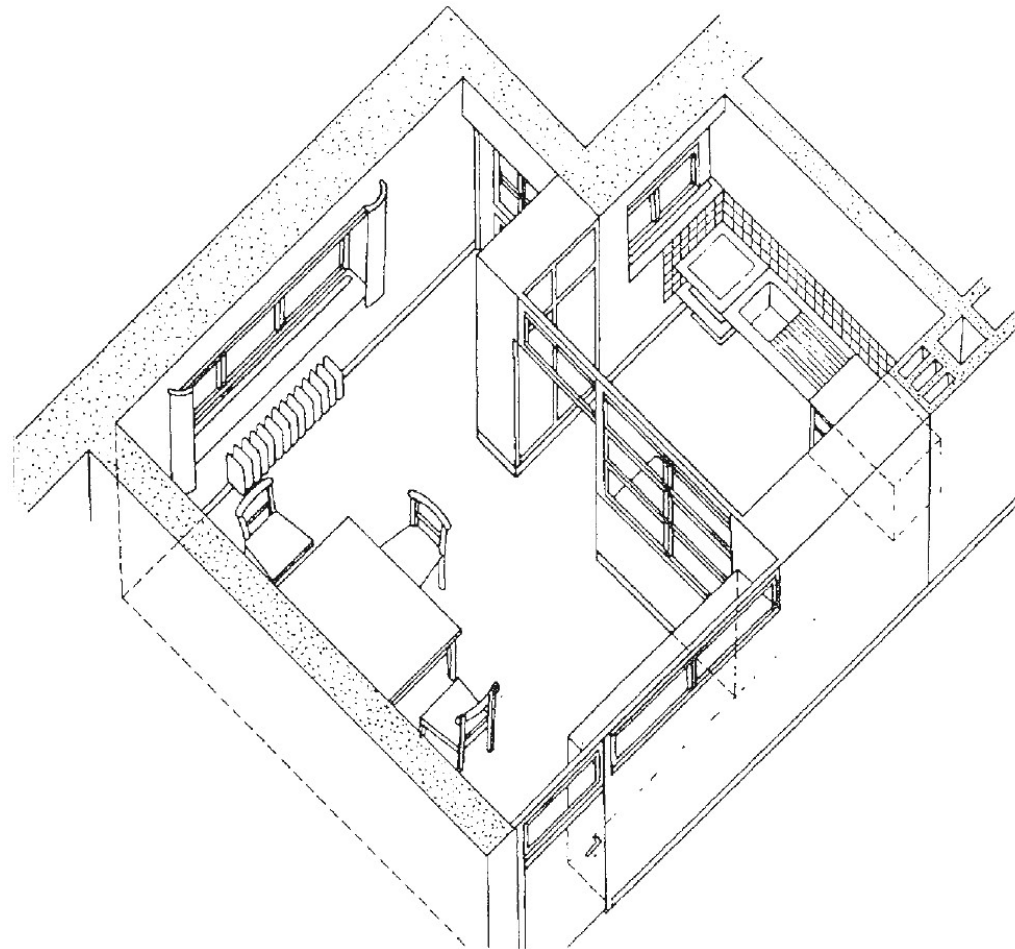
Sin duda el diseño del modelo ha conseguido ahorrar espacio y evitar superficies vacías, correspondiendo a las necesidades de su momento. ¿Pero seguimos necesitando un modelo mínimo, separado donde sólo puede trabajar una persona? Muchos diseñadores quisieron mejorar el modelo contribuyendo con nuevos electrodoméstico o aspectos estilísticos, pero realmente lo que hay que hacer es cuestionar el modelo en sí para el contexto actual.

"El trabajo en la cocina es un trabajo comunicativo y el placer de usar productos frescos, en parte producidos por uno mismo, se transmite no sólo a la comida, que es entendida como una fiesta de los sentidos, sino también al mismo acto de cocinar, con sus aromas, sus especias y sus hermosos utensilios. El trabajo en la cocina va entendiéndose cada vez más como un enriquecimiento del tiempo libre, y cada vez menos como una obligación profesional."¹⁰

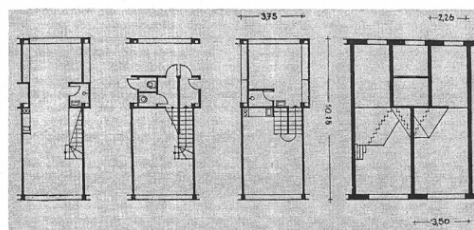
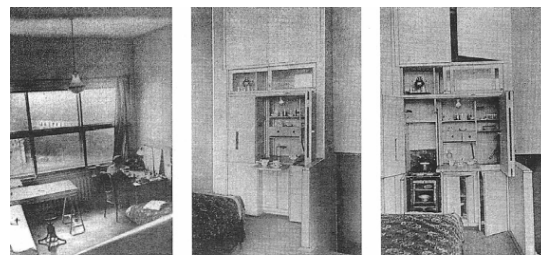
⁹ Schütte-lihotzky, Grete. Memoria del Proyecto.

¹⁰ Aicher, Otl (2004). La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica (edición castellana).

Barcelona: Gustavo Gili, p.19.



Robert Volhoelzer, Walther schMidt y Hanna löw
Cocina de Munich, 1928-29.



Moisei GuíznburG e Ignaty Milinis
Vivienda comunal (Narkomfin), Moscú, 1928-30
Planta vivienda tipo y equipamiento de una cocina



Frank Lloyd Wright.
Melvyn Maxwell and Sara Stein
Smith House (1946-9)

La cocina de Múnich

Frente a la insuficiencia que suponía una célula cerrada de la cocina de Frankfurt, en las construcciones de Robert Volhoelzer y Walther Schimidt, con el asesoramiento de la arquitecta Hanna Löw, en Múnich entendieron la cocina como parte de la sala de estar, crearon un vínculo visual entre ambos espacios por medio de una vidriera superior cerca de la mesa y un acceso abierto. Con este modelo, la mujer no quedaba relegada a un espacio aislado.

Cocina colectivizada

En el puro funcionalismo racional de la cocina de Frankfurt o incluso la cocina de Múnich, las tareas de la cocina parecían estar claramente a cargo de las mujeres. Estar encerrado en el espacio interior, privado, parecía propio de éstas. Sin embargo, en el mismo tiempo se cuestionaron e intentaron transformar radicalmente el papel social de las mujeres, liberándolas de las tareas domésticas. Plantearon un modelo de vivienda eliminando sus cocinas individuales, sustituyéndolas por la gestión comunitaria y centralizada. Realmente el modelo estaba basado en las teorías socialistas utópicas de la ilustración.

Este tipo de vivienda tuvo su mayor influencia en Rusia. Al principio se produjeron por los repartos de viviendas burguesas después de la revolución de octubre de 1917, y a partir de 1928, empezaron la construcción de las primeras viviendas con cocinas comunes. El ejemplo más destacado, tal vez, es el edificio de viviendas llamado Narkomfin. El bloque de viviendas contiene principalmente dos tipologías: tipo f y tipo k. Las viviendas de la tipología f funcionan dependiendo de un bloque anexo de servicios.

La cocina americana

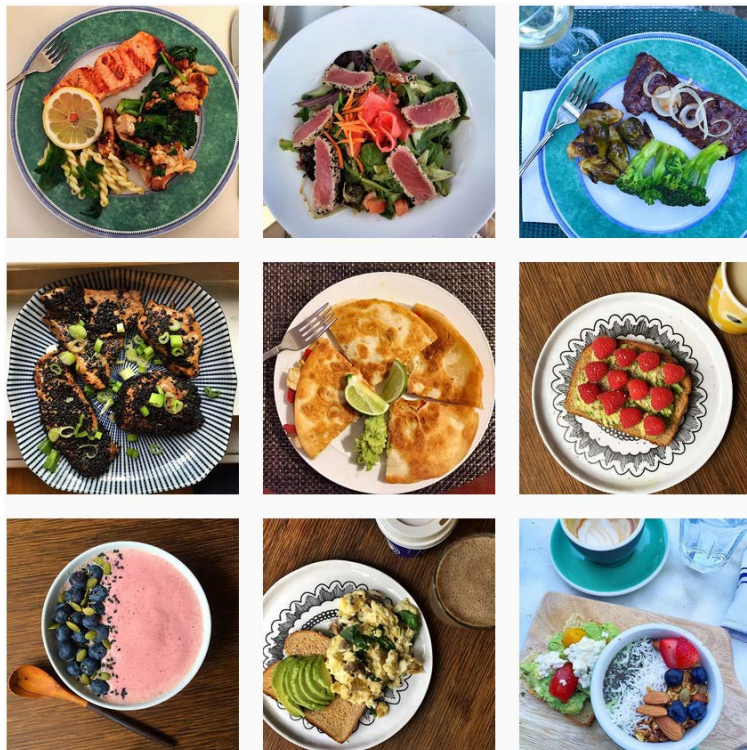
Después de la segunda guerra mundial, la vivienda de los suburbios se convierte en el mejor exponente de la sociedad americana, acompañado de los avances en los electrodomésticos, lavavajillas, lavadoras, frigoríficos, etc. La cocina americana pasa a ser un espacio multifuncional, de dimensiones crecientes, que ocupa una posición central de la casa de posguerra, tal como describe en el consejo un constructor de las casas unifamiliares prefabricadas.¹¹

“las cocinas abiertas son especialmente confortables – cocinas que ya no están separadas de la sala de estar por un tabique, sino, a lo sumo, por armarios que hace más visibles los espacios separados y, en parte tienen forma de bar. También esto está muy de moda” (Consejo de un constructor)

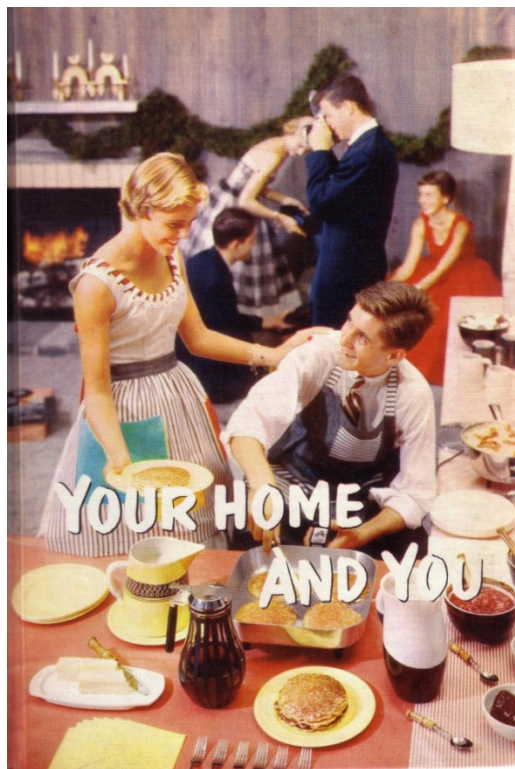
La cocina americana se convirtió en un espacio de trabajo denominado “workspace”, integrado en el estar, adosado al núcleo técnico, situado junto al comedor y serado del salón por la chimenea.¹²

¹¹ Aicher, Otl (2004). La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica (edición castellana). Barcelona: Gustavo Gili, p.39

¹² Esguevillas Cuesta, Daniel (2009). Modelos y series en la casa americana de posguerra., p.86.



@kitchencreative
Fotos publicado en instagram



Your home and you
Publicidad de los años 60 en EE.UU.

La cocina y la vivienda

En una cabaña primitiva, la cocina es la casa, el lugar que aporta el calor y, por lo tanto, donde se habla, se come, se duerme, se celebran fiestas y ritos, donde transcurre la vida. Sin embargo, en una sociedad con sus clases sociales muy divididas, en una vivienda de la gran burguesía, la cocina era parte del espacio reservado a los sirvientes. Un sitio que los dueños de la vivienda casi nunca iban a estar. Incluso muchas veces llegaban a existir dos entradas, una para los dueños y otra para los sirvientes. Pero hoy en día, cocinar ya no es necesariamente un trabajo de servidores, independiente del tipo de familia; el acto de cocinar ya no se entiende como un trabajo sucio, ruidoso, y la relación entre la cocina y la sala de estar está continuamente cambiando. De hecho, son dos espacios que cada vez están menos separados, y cada vez más entendemos que cocinar es una parte fundamental de habitar.

Cocina Creativa

Cada vez se da más importancia al hecho de ser creativo en la cocina, bien sea por los programas como *Masterchef* o las infinitas publicaciones en las redes sociales. Y ser creativo en la cocina no se limita solamente al sabor o al aroma, sino que intenta explorar los cinco sentidos: una buena presentación, el tratamiento del producto, el significado que hay detrás, etc.

Estoy de acuerdo con lo que afirman los artistas de vanguardia: todos los seres humanos somos creativos. Pero con la estandarización de productos y los trabajos en cadena, con la economía basada en la división del trabajo y con unos procesos laborales tan fraccionados, parece que cada vez estamos perdiendo las ganas de ser creativos. Hay que hacer aquellas cosas que la sociedad necesita, pero debería hacerse aportando creatividad y nuevos contenidos.

Cocinar es un arte. Un arte en el que todos podemos expresar fácilmente en pequeños aspectos. Preparar una buena comida con actitud creativa, no dejar de probar con las cosas pequeñas y siempre con la voluntad de compartirlo.

Conversaciones en la cocina

La cocina es el lugar perfecto para las conversaciones, y en muchas familias, el centro de la convivencia se desplaza del cuarto de estar a la cocina. Mientras uno se está preparando la comida, se puede conversar con otro, y otro puede ayudar con una actividad complementaria, o incluso bastaría con ver al resto trabajar. Las cocinas resultan casi siempre acogedoras.



Portada del libro de **Sue Kaufman**
 “Diario de un ama de casa desquiciada” (1967)

“Cocina de las mujeres”

Siempre se ha identificado la casa como un espacio de mujeres en muchas culturas, mientras que los hombres pertenecían al mundo exterior. Todas las tareas domésticas: cocinar, coser, lavar, limpiar, ordenar, cuidar los niños, etc., se entendían como el papel propio de las mujeres en la mayoría de las familias, sin considerarse ni si quiera como un trabajo de verdad. Pero, realmente, son estos trabajos que nos dan la identidad de la casa y de la familia, y merecen una atención especial. Nuestras casas no son solamente lugares donde resolver nuestras necesidades básicas como comer, asearse o descansar, ya que el objetivo de la producción no es sólo satisfacer estas necesidades básicas, sino también generar relaciones familiares, vecinales o nuevas relaciones de convivencia.



Jardincito del Paraíso.
Maestro Alto Rhin



Día festivo, James Tissot



Summer day Green Berlin 1926



RISC Roof Garden

04. JARDÍN

El jardín es sin duda un elemento fundamental para nuestra vida. Es un lugar espiritual que mejora nuestra experiencia del hábitat, un lugar de relajación, contemplación y de meditación. Además existe una estrecha relación entre el jardín cultivado y la cocina. Esta relación siempre ha jugado un papel importante en la historia. Desde la primera expresión del habitar humano, la vida alrededor del fuego (cocina) en medio de la naturaleza (el jardín infinito), hasta la domesticación de los cultivos, surgió el sistema autosuficiente basando el vínculo entre huerto y cocina. No es hasta la aparición de las grandes ciudades que se produce una separación entre la cocina y el jardín. Y en la actualidad, de nuevo, volvemos a intentar recuperar esta relación entre cocina y el jardín, y el tema de la agricultura urbana está cada día más presente.

El Jardín "Espiritual"

"El jardín, evocación del Paraíso, forma parte de mi vida y es la razón de ser de este cuaderno, que bebe de los años de mi infancia, de campos de algodón, de sonidos de agua, de huertas cuidadas con esmero por mi padre, de jazmines que llenaban de aroma noches de tertulias familiares."¹³

El jardín, como la imitación de la naturaleza pura, nos evoca a la memoria olvidada, al recuerdo de la infancia, al sueño del paraíso originario. Con la presencia de elementos naturales como el agua, bien de la lluvia, bien del riego o bien de los elementos como un pozo, una fuente o un estanque; la vegetación, las frutas y las flores; acompañado con el aire fresco mezclado con el olor de la tierra. A pesar de que realmente forma un recinto natural limitado metido en medio de la ciudad, es un lugar que se asocia con el orden, la meditación y el reposo y forma una parte imprescindible de la vida urbana.

Un lugar espiritual es un espacio para el alma, donde las personas pueden desconectar del mundo exterior y comunicarse con su ser interior. En los jardines de la ciudad podemos tener sensaciones similares, ya que el jardín nos protege de los ruidos de la ciudad y el mundo exterior, creando lugares íntimos y sanos. Se trata de un lugar exterior abierto hacia nuestro interior, un lugar intermedio entre lo real y lo soñado, un lugar que evoca a nuestra capacidad de percepción, a nuestros sentidos y a nuestro sentir, renovándonos nosotros mismos, llegando a nuestro interior inmenso.

"La inmensidad está en nosotros. Está adherida a una especie de expansión de ser que la vida reprime, que la prudencia detiene, pero que continuamos en la soledad. En cuanto estamos inmóviles, estamos en otra parte; soñamos en un mundo inmenso."¹⁴

¹³ López Gómez, César (2016). Pasear Sevilla: el espíritu del jardín: doce itinerarios para sentir la ciudad a través de sus jardines. Granada: Entorno Gráfico, p.13.

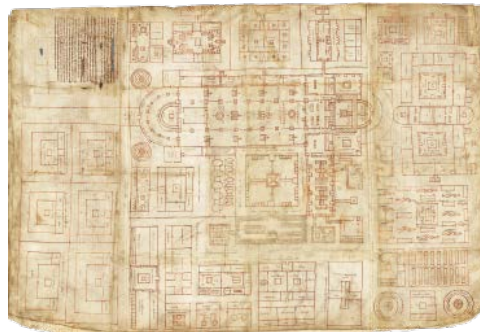
¹⁴ Gaston, Bachelard(2004). La poética del espacio. Madrid: Fondo de Cultura Económica, p.221.



Dibujos encontrados en las cuevas de Lascaux, al sur de Francia.



Cosechadora romana



Planta de Monasterio de Saint-Gall (Suiza).



Imagen principios del siglo 20. de un tractor arando un campo de alfalfa.



Huerto urbano en Berlín

Jardín urbano

El jardín se entendió desde su origen como un lugar de descanso y relajación, que aportaba sombra y frescor en climas calurosos. En las leyendas antiguas de los Jardines Colgantes de Babilonia o la pintura mural de los jardines de la casa del gobernador de Tebas, ya se pueden reflejar las intenciones de incorporar el jardín para adecuar nuestra vida. Más tarde, en las casas griegas y romanas se incorporó la vegetación en sus patios interiores y casi todas las villas romanas poseían su jardín o espacio abierto. Durante la edad media, en los monasterios fue donde mejor estuvo presente la relación entre el jardín y la vida, con un diseño sencillo adecuado a la vida monástica, y complejo en su contenido. En el renacimiento, el protagonista sin duda es el jardín francés, que empieza salir de los palacios y ocupa grandes extensiones, basándose en el trazado geométrico. A parte del reposo y del paseo, el jardín francés también incorpora el sentido estético. No es hasta llegar al siglo XVIII, que el jardín vuelve a transformarse en parque natural. Debido al gran aumento de las ciudades que se produjo durante la revolución industrial, y a la creciente inhabitabilidad de las ciudades insalubres, cada vez somos más conscientes de la importancia de la integración de la naturaleza con la ciudad.

Agricultura Urbana

“Los momentos de mayor auge de la AU están ligados a crisis económicas y energéticas, que obligan a recurrir a ella para asegurar el autoabastecimiento.”¹⁵

El desarrollo de las actividades agrícolas fue un factor determinante en la formación de los primeros asentamientos humanos. Y la ciudad no se podría entender sin la agricultura, ya que los alimentos dependían de la producción local y de la disponibilidad estacional. Con el desarrollo y aumento de la ciudad, la agricultura fue poco a poco distanciándose de ésta, hasta quedarse totalmente alejada de la ciudad.

Esta situación empezó a cambiar con la revolución industrial. Con la emigración del campo a la ciudad, los trabajadores de origen rural empezaron a cultivar alimentos para el autoconsumo en los suburbios obreros. Durante las dos grandes guerras de la primera mitad del siglo XX, los huertos urbanos también fueron medios de subsistencia, debido a la dificultad de importación de alimentos. En la década de los setenta, en Estado Unidos, en un contexto de crisis del petróleo y recesión económica, los huertos, aparte de servir para obtener los alimentos básicos, también funcionaron como herramienta de cohesión social. Y actualmente, volvemos a enfrentarnos con una crisis global, además del cambio climático. Cada vez somos más conscientes de la necesidad de replantear el sistema sostenible en todos los campos, y la agricultura urbana cada vez está apoyada por más plataformas y asociaciones, como una alternativa al sistema económico, volviendo a introducir los valores sociales, replantando el estilo de vida, etc.

¹⁵ Morán Alonso N, Aja Hernández A (2011). Historia de los huertos urbanos, p.1.

05. LA COCINA Y EL JARDÍN

Tanto la cocina como el jardín cultivo son espacios que tradicionalmente se han entendido como lugares de cuidado o de servicio, y normalmente se relacionan con las mujeres. Pero en realidad, pueden ser trabajos que promueven las relaciones sociales o familiares, ya que estas estancias se están convirtiendo cada vez más en los núcleos principales de las viviendas.

El jardín cultivo se debe entender como una parte necesaria de la cocina en el futuro, como un nuevo modelo productivo ecológico en la ciudad. Esta relación directa entre la cocina y el jardín se puede producir de manera fácilmente en el caso de una vivienda aislada, pero en caso de un bloque de viviendas hay que entender que se produce de forma separada, mediante la construcción del jardín comunitario/invernadero en la cubierta, dando servicio a todas las cocinas de la comunidad.

Lo importante no es sólo el hecho físico del huerto urbano, sino de pensarlo como una actividad, una experiencia distinta asociado a escala vecinal, vinculado directamente con la producción-cocinar. De esta forma de producción colectiva, no sólo obtendremos alimentos sanos y frescos, sino que también se fomentarán las relaciones vecinales en la ciudad, disolviendo las barreras entre distintos colectivos sociales.

Y no hay que entenderlo como un caso particular, sino como un sistema que se podría proyectar en distintas cubiertas de la ciudad. Cada edificación o barrio residencial puede actuar como una unidad productiva. Tanto la cubierta como el espacio semipúblico de la planta baja pueden ser sus lugares de implantación, estableciendo un criterio de reparto de trabajos y una organización de jordanas según las distintas necesidades. Entre las distintas unidades edificatorias pueden existir espacios de encuentro e intercambio y, gracias a la recuperación y creación de espacios públicos y colectivos, ir generando un nuevo paisaje productivo en la ciudad.

Se puede resumir en los siguientes principios:

- Con la utilización de los lugares olvidados o despreciados, construyendo la posibilidad de una nueva comunidad de la dimensión de barrio, mejorando la convivencia entre los vecinos.
- Conseguir una nueva forma de hábitat del individuo, una vida más "sostenible".
- Fomentar las relaciones familiares y vecinales.
- Proyectar la ciudad del futuro basando las posibilidades que existen en la ciudad actual, intensificar lo que existe, generar una nueva infraestructura ecológica en la ciudad.

06. CASOS DE ESTUDIO

Como una aproximación de las posibilidades de implantación, se realiza un estudio con los casos relacionados agrupados en 3 grupos según la escala de intervención: XL, L (escala ciudad o de mayor dimensión), M (escala vecinal, unidad edificatoria o barrio residencial) y S (escala doméstica, espacio interior)

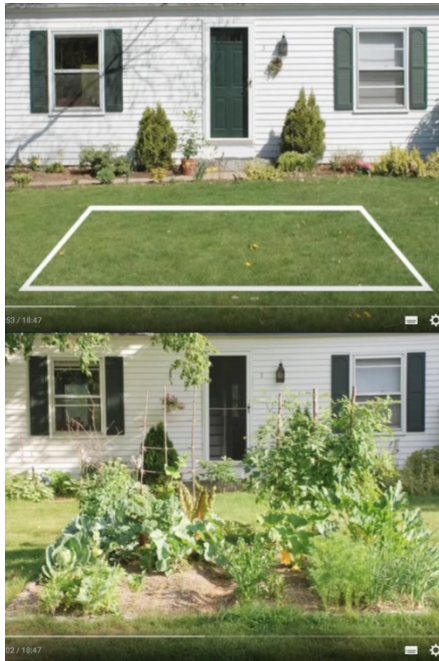
ESCALAS XL, L

Este primer grupo contiene casos que se implantan a escala urbana o tienen una influencia mundial a través de las redes sociales

- Se realizará el estudio de los tres ejemplos de una categoría aportando como datos:

1. Ubicación
2. Inicio
3. Iniciador
4. Objetivo
5. Acción

KITCHEN GARDENERS INTERNATIONAL



Palabras claves __ turismo vegetal, autosuficientes, kilómetro cero

1. Ubicación __ nonprofit network of over 35,000 individuals from 120 countries
2. Inicio __ 2007
3. Iniciador __ Roger Doiron
4. Objetivo__ Capacitar a los individuos, familias y comunidades para lograr mayores niveles de autosuficiencia alimentaria a través de la promoción de la jardinería cocina, cocina casera, y los sistemas alimentarios locales sostenibles.
5. Acción__ Proporcionar una estructura, virtual y real, para los jardineros de cocina de todo el mundo a: reunirse entre sí; compartir su pasión por la comida, la cocina y la jardinería orgánica; y mejorar sus habilidades y conocimientos en estas áreas; -Introducir nuevas generaciones a las alegrías y beneficios de participar activamente en la propia producción y preparación de alimentos; Ayudar a las personas y comunidades, especialmente las poblaciones más desfavorecidas, para lograr mayores niveles de autosuficiencia alimentaria;

Fuentes __ <http://kgi.org/>

<http://kgi.org/blog/roger-doiron/10-inspiring-women-moving-worlds-food-garden-needle>

INCREDIBLE EDIBLE



Palabras claves __ turismo vegetal, autosuficientes, kilómetro cero, ciudad-campo, solidaridad ciudadana

1. Ubicación __ Todmorden (15,481 hab.), Inglaterra

2. Inicio __ 2008

3. Iniciador __ Pamela Warhurst

4. Objetivo__ El proyecto tiene como objetivo acercar a las personas a través de acciones en torno a la comida local, ayudando a cambiar el comportamiento hacia el medio ambiente y para construir un mundo más amable y más resistente.

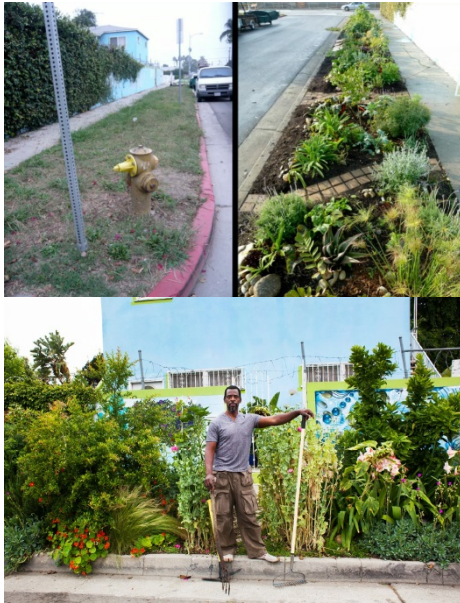
5. Acción__ Plantar alimentos gratis para la comunidad, apoyar y promover a los granjeros u otros productores de comida de la región por encima de los supermercados y desarrollar una red educativa amplia y extensa que permita involucrar directamente a los residentes y los estudiantes en el proyecto. /Buscamos zonas en desuso y las convertimos en pequeños huertos. Pusimos contenedores con tierra con plantas aromáticas y algo de fruta en la estación y el parking con carteles que decían: "Sírvese usted mismo".

Fuentes __ <https://www.incredible-edible-todmorden.co.uk/home>

<http://www.lavanguardia.com/lacontra/20121019/54352694708/la-contra-pam-warhurst.html>

<http://abcruraltv.com.ar/agricultura-urbana-huertos-urbanos-inclusivos-incredible-edible-exito-en-inglaterra/>

LOS ANGELES GREEN GROUNDS



Palabras claves __ autosuficientes, economía local, kilómetro cero, solidaridad ciudadana

1. Ubicación __ South Los Angeles, California

2. Inicio __ 2010

3. Iniciador __ Florence Nishida, Vanessa Voblis and Ron Finley

4. Objetivo__ El proyecto tiene el objetivo de continuar el proyecto promovido por Finley Ron. Una organización a base de voluntarios dedicados a trabajar con los residentes del South Los Angeles, para convertir sus jardines frontales y avenidas en huertos comestibles.

5. Acción__ Los residentes reciban a un jardín "Dig-in" cuando sucede este trabajo. Invitando a la familia, amigos, vecinos y voluntarios para participar, crea un sentido de comunidad. Todo el mundo aprende cómo convertir el césped en huertos comestibles que animan e inspiran a los barrios "cultivar sus propios huertos".

Fuentes __ <http://www.lagreengrounds.org/>

<http://ronfinley.com/>

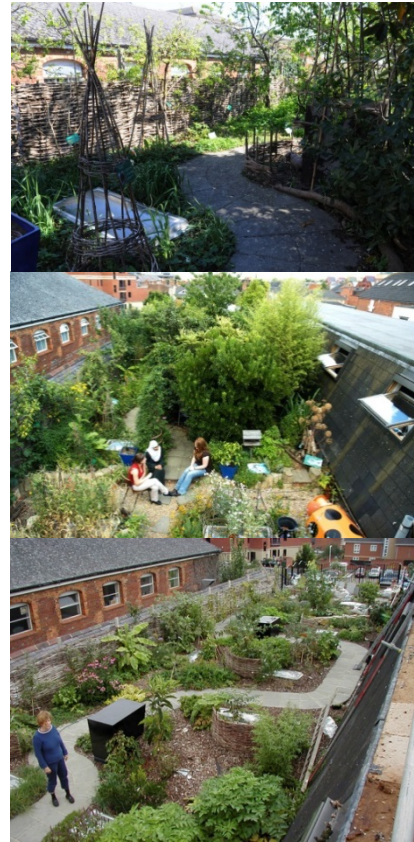
ESCALA M

El segundo grupo son casos relacionados directamente con la unidad edificatoria, las posibilidades de reconvertir la cubierta, la implantación del sistema invernadero o la reutilización de los espacios residuales.

- Se realizará el estudio de los tres ejemplos de una categoría aportando como datos:

1. Ubicación
2. Año de construcción
3. Diseñador
4. Memoria
5. Construcción

RISC ROOF GARDEN



Palabras claves __ rehabilitación, cubierta verde

1. Ubicación __ Reading, Inglaterra

2. Año de construcción __ 2001

3. Diseñador __ RISC collective

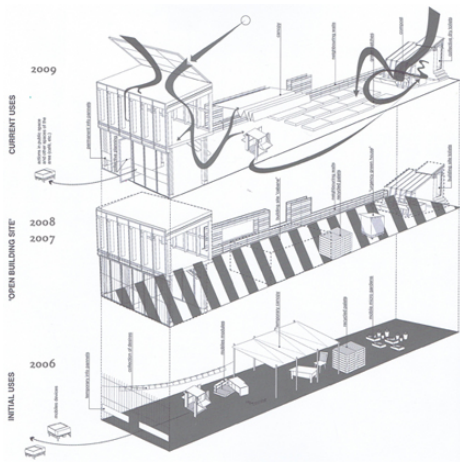
4. Memoria__ Un antiguo edificio de la colectiva RISC tenía problemas de fugas de agua en la cubierta, y la reparación costaba 12 mil libras. La colectiva aprovechó la oportunidad para hacer una cubierta jardín pensando en la aportación a la colectividad.

5. Construcción __ La construcción del jardín es en sí mismo una lección de sostenibilidad, poniendo en práctica la jerarquía de la reducción de residuos - reducir, reutilizar, reciclar y la putrefacción. La pavimentación está hecha de piedra local recuperada y con piedras aprovechadas de otras partes del edificio. El jardín también utiliza materiales sostenibles para los bancos y terrazas.

Fuentes __ <http://risc.org.uk/gardens>

http://www.ben-network.org.uk/participation/green_spaces/gs_more_info/Reading_roof.html

LE 56 ECO INTERSTICE



Palabras claves __ comunidad, espacio residual, sostenibilidad

1. Ubicación __ Paris, Francia

2. Año de construcción __ 2006

3. Diseñador __ Atelier d'Architecture Autogérée

4. Memoria__ El proyecto explora las posibilidades de un residuo urbano para ser transformado en un espacio colectivo autogenerado. Se trata de la transformación de un pasillo en desuso en un jardín productivo que reduce al mínimo su huella ecológica a través del reciclaje, el compostaje y la utilización de paneles solares.

5. Construcción __ El resultado fue una construcción de madera, suspendida entre los dos edificios que flanquean el pasillo. Constituye un umbral entre el espacio público y el jardín colectivo de doscientos metros cuadrados. La construcción, con una cubierta verde, alberga una oficina desde la que se gestionan las actividades relacionadas con el jardín. Las paredes, que están hechas de pallets reciclados, transforman los límites del sitio en dispositivos interactivos, que en lugar de separar, multiplican el intercambio y las conexiones.

Fuentes __ <https://wearethecityheroes.wordpress.com/2013/01/31/5847/>

LUFA FARMS (AHUNTSIC)



Palabras claves __ cubierta, invernadero, rehabilitación, sostenibilidad

1. Ubicación __ Montreal, Canadá

2. Año de construcción __ 2011

3. Diseñador __ Atelier d'Architecture Autogérée

4. Memoria__ 2.800m² de invernadero, sobre un edificio comercial, organización con fines de lucro. Producen 25 tipos de cultivos tradicionales. Contacto directo con el consumidor. La idea es crear granjas en espacios invisibles de la ciudad como las cubiertas.

5. Construcción __ Lufa Farms utiliza sistemas de producción hidropónicos para aumentar su producción. Se trata del sistema Nutrient Film Technique (NFT), una técnica hidropónica en el que una película de nutrientes que contiene agua necesarios para el crecimiento vegetal se recircula alrededor de las raíces desnudas de las plantas, para hacer crecer verduras específicas, hierbas y lechugas.

Fuentes __ <http://seedstock.com/2011/08/24/startup-profile-rooftop-farming-company-couples-science-with-sustainability/>

<http://lufa.com/en/our-farms.html>

CENTRE DE RECERCA ICTA-ICP



Palabras claves __ cubierta, invernadero, investigación, sostenibilidad

1. Ubicación __ Cerdanyola del Vallès, España

2. Año de construcción __ 2014

3. Diseñador __ dataAE y H Arquitectos

4. Memoria__ El edificio ICTA-ICP es un centro de investigación en ciencias ambientales y paleontología. Se destaca que toda la cubierta alberga zonas de experimentación agrícola que se cubren también con estructuras de invernadero y pérgolas que se dejarán al descubierto en ocasiones como terrazas y áreas de descanso.

5. Construcción __ El sistema invernadero permite un control climático sostenible tanto para los espacios intermedios como para las plantas de la cubierta. En un esfuerzo por conservar el agua, ya que el agua de lluvia es capturada y utilizada para el riego de cultivos. El sistema cerrado evita la pérdida de agua debido a la escorrentía; cualquier exceso de solución nutritiva se filtra, para equilibrarlo y reutilizarse.

Fuentes __ <http://seedstock.com/2011/08/24/startup-profile-rooftop-farming-company-couples-science-with-sustainability/>

ESCALA S

El tercer grupo son casos relacionados directamente con el espacio interior, aprovechando los huecos de aperturas o combinando los medios tecnológicos para tener la producción de alimentos más cerca del consumidor.

- Se realizará el estudio de los tres ejemplos de una categoría aportando como datos:

1. Ubicación
2. Año de construcción
3. Diseñador
4. Concepto
5. Desarrollo

Local River



Palabras claves __ interior, acuaponia, tecnología, intercambio

1. Ubicación __ Berlín, Alemania

2. Año de construcción __ 2008

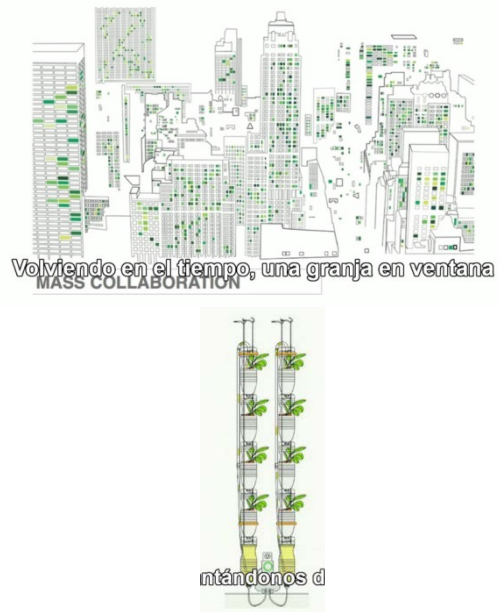
3. Diseñador __ INFARM

4. Concepto __ Local River es una unidad de almacenamiento en el interior de la vivienda para peces y plantas. Tiene como objetivo reducir el impacto medioambiental. La unidad está compuesto por un almacenamiento de agua para peces, combinado con un mino huerto.

5. Desarrollo __ La unidad se basa en el principio de acuaponia, junto con el intercambio y la interdependencia de los dos organismos vivos - plantas y peces. Las plantas extraen nutrientes de las deyecciones ricas en nitrato de los peces. Al hacerlo, actúan como un filtro natural que purifica el agua y mantiene un equilibrio vital para el ecosistema en el que viven los peces.

Fuentes __ http://www.mathieulehanneur.fr/projet_gb.php?projet=127#

WINDOWFARMS



Palabras claves __ ventana, huerto vertical, biodiversidad agrícola

1. Ubicación __ Todas las ventanas
2. Inicio __ 2009
3. Iniciador __ Britta Riley
4. Concepto __ Para revivir la biodiversidad agrícola y para conectar con los consumidores de la producción de alimentos sostenibles para un futuro más saludable para los seres humanos y el medio ambiente.
5. Desarrollo __ En el sistema hidropónico, agua nutriente-enriquecida se bombea desde un depósito en la base del sistema y se escurre hacia abajo de botella a botella, bañando las raíces de las plantas a lo largo del camino. El agua y los nutrientes que no son absorbidos se recogen en el depósito y se bombean de nuevo a través del siguiente intervalo. Las plantas que crecen en suelos tienen raíces que se extienden a lo largo y ancho, pero las raíces de las plantas cultivadas en hidroponía son peludas y densas. Debido a que las raíces son tan compactas, un sistema hidropónico es un uso mucho más eficiente del espacio.

Fuentes __ [http:// www.rndiy.org/](http://www.rndiy.org/)

<https://opensource.com/life/11/12/britta-riley-garden-my-apartment>

INFARM



Palabras claves __ interior, huerto vertical, tecnología

1. Ubicación __ Berlín, Alemania

2. Año de construcción __ 2014

3. Diseñador __ INFARM

4. Concepto __ El estudio INFARM es un grupo de científicos, ingenieros y diseñadores que se unieron en 2014, que propone alternativa para el crecimiento, combinando la tecnología con la idea romántica de hacer crecer tu propia comida. Creen que el sistema alimentario debe ser descentralizado y la producción de alimentos debe estar más cerca del consumidor.

5. Desarrollo __ En los huertos verticales, las plantas crecen en hidroponía, en una capa delgada de agua enriquecida con fertilizantes y oxígeno, y bajo luces LED que imitan espectros solares para mejorar el sabor y fortalecer el valor nutritivo.

Fuentes __ <http://www.ignant.de/2016/05/02/infarm-indoor-farming-berlin/>

<https://www.facebook.com/infarm.de/>

CONCLUSIÓN

Como resultado de los análisis y el estudio de los distintos conceptos y casos realizados, se pueden sacar las siguientes conclusiones del trabajo:

-Esta relación de proximidad entre la cocina y el jardín había existido en la historia, y ahora se está volviendo a incorporar en el contexto actual. Esta integración puede fomentar las relaciones familiares y vecinales, actuar como una alternativa del sistema económico y un hábitat humano sostenible.

-El diseño de la cocina no es solamente funcional, determinado por los diseñadores electrodomésticos o los fabricantes de los muebles. Es fundamental para los arquitectos que seamos conscientes de la importancia de una cocina, como el centro de la convivencia, un lugar que permite fluir las relaciones familiares.

-La agricultura urbana, más allá de ser un sistema económicamente sostenible, hace que las personas sean conscientes y participen de la protección medioambiental en la ciudad, contribuyendo en la biodiversidad, a mejorar la calidad del aire, a fomentar microclimas y a reducir la contaminación.

-El hecho de hacer un trabajo colectivo, tanto en la cocina, como en el huerto colectivo, provoca la interacción entre los miembros de la familia y de la comunidad, fortaleciendo las redes sociales familiares. Adicionalmente, también actúa como un ocio alternativo y al mismo tiempo es una oportunidad de educación para los niños.

DIRECCIONES PARA POSIBLES FUTURAS INVESTIGACIONES

Como direcciones para posibles futuras investigaciones, se proponen los siguientes puntos:

-El desarrollo más detallado de las aplicaciones de los casos de estudio a escala de unidad edificatoria. Estudio de las viabilidades técnicas para los distintos casos y desarrollo de un diseño eficiente.

-El desarrollo del sistema entendiéndolo como una infraestructura verde que se extiende por todo el ámbito de la ciudad. Analizar las influencias y viabilidades de aplicación en una ciudad concreta.

-El estudio de la gestión del huerto colectivo de los vecinos, adaptándolo a las distintas necesidades de los diferentes grupos social, para poder producir los resultados y beneficios esperados.

-Concienciación en el ámbito institucional, académico y el mundo profesional, dado que hasta ahora sigue siendo un campo relativamente marginal.

BIBLIOGRAFÍA

Braudel, Fernand (1989). El Mediterráneo: el espacio y la historia. México: Fondo de Cultura Económica.

Pérez de Lama Halcón, José (1996). Biografía del patio mediterráneo. Sevilla: Escuela Técnica Superior de Arquitectura

Ochoa de la Torre, José Manuel (1999). La vegetación como instrumento para el control microclimático. Tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, Barcelona.

Aicher, Otl (2004). La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica (edición castellana). Barcelona: Gustavo Gili.

Gaston, Bachelard(2004). La poética del espacio. Madrid: Fondo de Cultura Económica,

Gelman, Juan(2006). Miradas. Barcelona: Seix Barral.

Esguevillas Cuesta, Daniel (2009). Modelos y series en la casa americana de posguerra. Tesis Doctoral en la escuela técnica superior de arquitectura de Madrid.

Morán Alonso N, Aja Hernández A (2011). Historia de los huertos urbanos. De los huertos para pobres a los programas de agricultura urbana ecológica. Ponencia en I Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana. Elche.

Bravo Bravo, Juan (2011). Así en la cocina como en la fábrica. Feminismo/s 17, 183-211.

Ayuntamiento de Madrid (2011). Curso Huerto Urbano Ecológico. Madrid : SMA, SL.

Carballo Taboada, Nuria (2011). Proyecto para la cocina contemporánea. Santiago de Compostela: Cluster da Madeira de Galici.

Federici, Silvia (2013). Revolución en punto cero: trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas. Madrid: Traficantes de Sueños.

Fonseca Salinas, Marta (2014). Casa sin género. Ponencia en I Congreso Internacional de Vivienda Colectiva Sostenible, Barcelona.

López Gómez, César (2016). Pasear Sevilla: el espíritu del jardín: doce itinerarios para sentir la ciudad a través de sus jardines. Granada: Entorno Gráfico.

Eliasson, Olafur (2016). Studio Olafur Eliasson: The Kitchen. Londres: Phaidon Press.