

AREA

EDICION 10
AÑO 3

DISEÑO DE INTERIORES,
ARQUITECTURA Y ARTE
HECHO EN PANAMA



de
área
editorial

B/ 5,75 :: DIC 2014/ FEB 2015
10
0 20267 13927 5

Costa del Este

Restaurante Mercao

El encargo de Mercao llega de la mano del Chef Francisco Castro, como su primer restaurante. La cocina como protagonista del espacio, era el principal requerimiento del cliente. Para el concepto de diseño se recurre a un proceso de investigación sobre el tipo de cocina del Chef Castro. Este es un restaurante que da un giro a la comida panameña, haciéndola contemporánea sin perder sus raíces. Para su espacio interior se busca interpretar este espíritu. Se utiliza la analogía del mercado y la sensación de recorrerlo; una mezcla de olores, sabores, colores y texturas. Materiales sencillos que se recontextualizan para elevarlos, aludiendo a la memoria colectiva. El resultado es un mercado chic, una fonda contemporánea que no olvida su origen.

El proyecto está ubicado en Costa del Este, en un entorno con una gran actividad hostelera, por esto la diferenciación a través del espacio interior fue primordial. Se creó una identidad de marca fuerte, que habla de lo que la caracteriza, la experiencia Mercao. El primer contacto se hace a través de la terraza: un área que anuncia lo que se encontrará en el interior. La fachada principal juega con la exageración de la escala y la utilización de microcemento. Mientras que el mueble de recepción recuerda a cajas apiladas.

La cocina es el alma del restaurante, ubicada en la zona central como un elemento autónomo que conquista completamente el espacio. Ésta no se esconde, sino que se abre para dar la bienvenida a los comensales con la mesa del Chef. Es una barra para ver y degustar, con un sobre de granito negro y un frente revestido en henequén, un material utilizado en los sacos del mercado. Lleva un frente de acrílico transparente para proteger y elevar el material al encapsularlo como una joya. Cuenta con iluminación indirecta para resaltar la textura de este material. Para revestir el volumen de la cocina se realizó una composición a partir de listones de madera colocados a diferentes profundidades, en algunos puntos estos se convierten en maceteros de hierbas aromáticas. Como si se tomaran las cajas de frutas y se estrellarían contra una pared para convertirlas en una piel. Es una pared viva con aroma a culantro que eleva la experiencia gastronómica a través de la vista y el olfato.

En el ala izquierda, se encuentra la zona de comensales. Aquí se pueden apreciar piezas de la colección Cajas, en la que se toma el concepto de los pallets de frutas para convertirlos en muebles y lámparas. Bancos y mesas de madera, complementados con sillas en tono anthracite. Al fondo se ubica el salón VIP, en donde se hace referencia a los sabores locales. Se lleva a la pared la receta del sofrito criollo, conjugado con una gigantografía de ajíes rojos. Los ingredientes locales también se ven expresados en el

CONTINUA EN LA PAG 85

DISEÑO INTERIOR: ATMOSFERAS

FOTOS: PHOTO ART PANAMA
TEXTO: ATMOSFERAS

FICHA

Diseño Interior:

Atmósferas
Arq. Argelis Branch
Arq. Shassia Ubillús

Tiempo de construcción:

4 meses

Finalización:

Julio 2014

Perfilería:

Venavidrio

Ebanistería:

Projekto Casa, Juan Martínez y Carlos Santana

Acrílicos:

Graphic One

Gigantografías:

4Prints

Microcemento:

Penrod

Vinil Adhesivo:

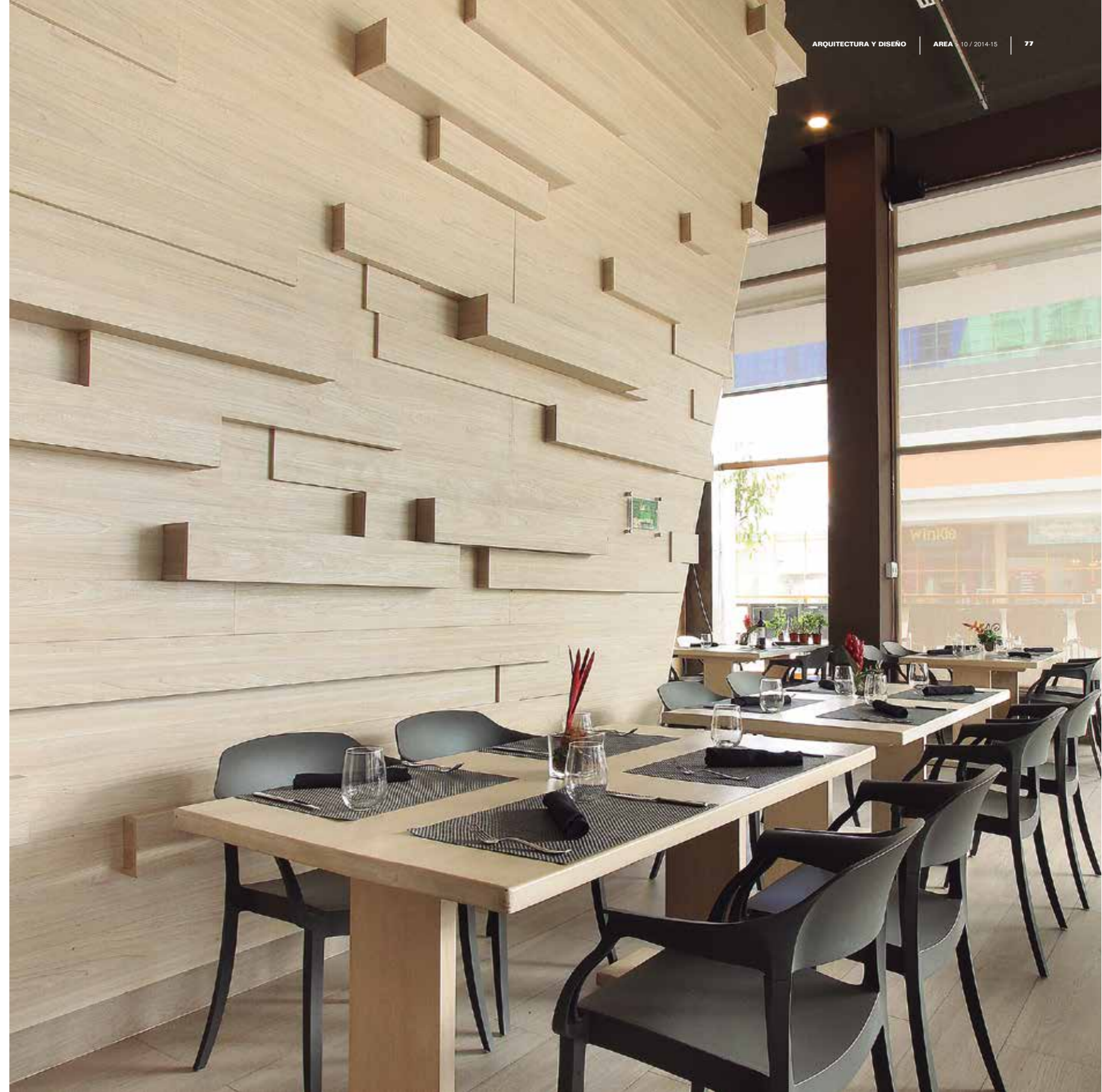
Alan Urribarri

Pisos y Revestimientos:

Made in Italy y Elmec

Mobiliario Terraza:

Projekto Casa







Los muebles proyectados más deseados.

Tener una red con más de 250 tiendas. Conquistar el corazón de miles de consumidores.
Ser una de las mayores y más respetadas industrias de muebles proyectados de Latinoamérica.
Hace 75 años que Todeschini forma una alianza con usted.

Todeschini 

Todeschini Panamá PH Seawaves, planta baja, calle 52 | Bella Vista | Teléfonos: +507 3968351 / 3968352
todeschini@todeschini.com.pa | **Todeschini Brasil** Teléfono: +55 54 2102 8100 | www.todeschinisa.com.br

www.todeschini.com.pa



SOFRITO CRIOLLO

1 CUCHARADA DE ACEITE DE ACHIOTE
 1 TAZA DE CEBOLLA EN TIRAS
 1/2 TAZA DE AJÍ DULCE EN TIRAS
 1 CUCHARADA DE CULANTRO PICADO
 2 CUCHARADAS DE PASTA DE TOMATE

EN UNA SARTÉN, CALIENTE EL ACEITE DE ACHIOTE.
 AGREGUE LA CEBOLLA Y EL AJÍ DULCE.
 COCINE POR 5 MINUTOS A FUEGO MEDIO.
 TERMINE AGREGANDO EL CULANTRO Y LA PASTA DE TOMATE.



La máxima calidad y garantía, unida al valor decorativo de nuestras puertas y closets, enriquece incluso la arquitectura más exigente.



CARRÉ
 PUERTAS Y CLOSETS
 DE CALIDAD

www.carre.net

DISEÑO: ANTON MALVAR



booth manta sucia, un asiento en forma de "U". Otro de los elementos principales es la lámpara cajas. Ésta juega con el sentido de lógica; lo que normalmente se encuentra en el suelo, ahora está en el cielo aportando un juego de luces y sombras.

En el ala derecha se encuentra el bar, conformado por una pared de fondo en donde se replican los listones de madera, esta vez funcionando como repisas. Algunas de éstas parecen flotar con iluminación indirecta. La barra mezcla microcemento, madera, henequén y acrílico. Sus "bar stools" son parte de la colección "Cajas", tres piezas de madera con un reposapiés, estos también se pueden ver en la mesa del chef. Para el lounge se crean las mesas cajas, compuestas por 4 cajas de madera que se encuentran para ser coronadas por un sobre de vidrio. Son acompañadas por los asientos de microcemento concrete block.

En el mezzanine se ubica Mercao Kitchen, un espacio ideado como el laboratorio del chef. Un sitio privado para aprender, crear y degustar. Una frase del chef da la bienvenida y predominan los colores blanco, negro y el acero inoxidable de los equipos. El elemento principal del espacio es una gigantografía que representa la preparación de un plato. Para los baños se apuesta por guiño divertido con un revestimiento cerámico metalizado, particiones acrílicas verde lima y una lista de la compra multicolor.

A través de la iluminación se logra cambiar el carácter del espacio. Se aprovecha la iluminación natural proveniente del gran ventanal que recorre la mayor parte del perímetro, ésta es filtrada por rollers grises. En la noche la personalidad del espacio cambia completamente con pequeños gestos de iluminación artificial cálida. Utilizada de forma indirecta resaltando piezas claves del diseño e iluminación general directa graduable. En la paleta de colores se manejan tonalidades como el gris, anthracite y café, en armonía con las tonalidades de madera natural predominantes y acentos de color. Mercao, un restaurante de comida local diseñado con ingredientes locales.

•COCINAR.
ES UN ARTE,
la mezcla perfecta
De Pasión y Color.
ARMONIA DE
AROMAS QUE NOS
TRANSPORTAN
AL ANTES
llenando el ahora
DE SABOR...