

INHAUS

ARQUITECTURA • VANGUARDIA • EXPERIENCIAS

32

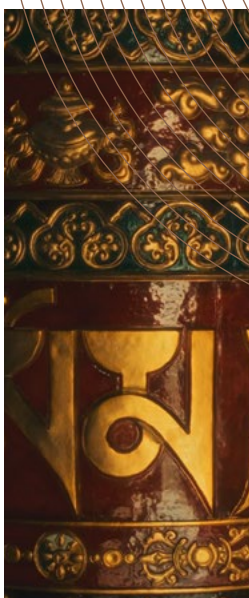
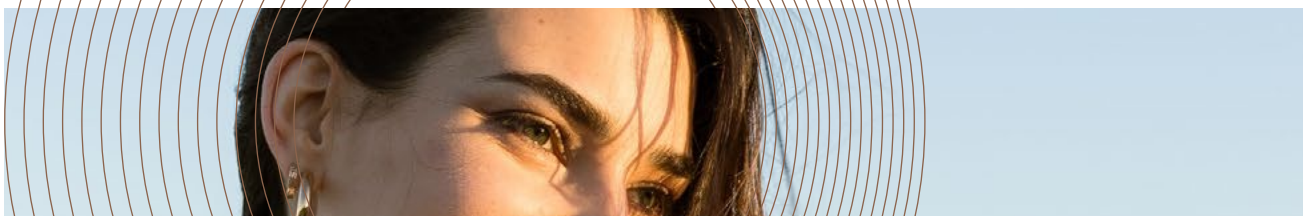


PVP \$5.20 USD



7 1868000 959109 >

SEBASTIÁN CORDERO • AL BORDE • ALEJANDRA FREILE • PABLO CARDOSO
MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ • LA MONTAÑA EN EL MAR • HACIENDA PIMÁN • CLARA



CONTENIDOS

- 002 **CRÉDITOS**
- 003 **EDITORIAL**
- 004 **VISIONARIOS**
Sebastián Cordero
- 018 **ARQUITECTURA**
Al Borde
- 040 **LO QUE NADIE TE CUENTA**
Alejandra Freile
- 048 **GRAIMAN**
Producto Verde
- 050 **PERFILES**
Pablo Cardoso
- 068 **INTERIORISMO**
María José Martínez
- 082 **ARTE Y CULTURA**
La Montaña en el Mar
- 098 **DESTINO BREAK**
Hacienda Pimán
- 116 **EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS**
Clara



DIRECCIÓN GENERAL

María Cecilia Moscoso

DIRECCIÓN EJECUTIVA

Carolina Peña

DIRECCIÓN CREATIVA Y DISEÑO

Juan Pablo Fernández de Córdova

EDITORA

Camila Peña

DIRECCIÓN DE MARKETING

Sebastián Cadena

PRODUCCIÓN

Caridad Carrión Vidal

PLANNING & WEB

Juan Sebastián Neira

Ariana Álvarez

Verónica Vásquez

REDACCIÓN

Andrea Lecaro

Carolina Fernández

Daniela Zalamea

Daniel Calle

Jessica Bucheli

Camila Peña

CORRECCIÓN DE ESTILO

Andrea Lecaro

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Juan Pedro Murudumbay

Paula Gárate

Andrés Salazar

Daniela Torres

Archivos personales de los entrevistados

SOCIAL MEDIA

Jessica Bucheli

Carolina Niveló

DIRECCIÓN FINANCIERA

Liliana Carmona

IMPRESIÓN

Imprenta Monsalve Moreno

REVISTA INHAUS

Ruc. 0190458369001

Cardeca Bussiness Center

Circunvalación Sur S/N y Camino a Turi

Cuenca - Ecuador

PORTADA

Fotograma "Al otro lado de la niebla" (Sebastián Cordero)

Derechos reservados © Marzo, 2024.

Revista INHAUS. Prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, sin contar con la autorización previa, expresa y por escrito de los responsables del producto.



032
INHAUS

La edición #32 de Revista Inhaus se centra en el concepto de entender la sabiduría de los ciclos en la vida. Cada profesional, a partir de su mirada única del mundo, nos guía hacia un retorno a lo natural, mostrándonos que es propio de la naturaleza convivir en armonía tanto con la vida como con la muerte, en un proceso constante de cambio y evolución. Tenemos que aprender a sentir la pérdida, enfrentar los duelos de negocios, relaciones y etapas con valentía para abrirnos a nuevas formas de pensar y vivir auténticamente.

Sebastián Cordero, con su documental "Al otro lado de la niebla", nos revela los grandes descubrimientos que surgen cuando caminamos sin expectativas. Al Borde resalta desde la arquitectura la importancia de lo local, mientras que Pablo Cardoso, acentúa la necesidad de construir en sintonía con la naturaleza, cuestionando nuestra noción del lujo. Alejandra Freile nos comparte su perspectiva como psicóloga sobre las transiciones y la necesidad de darle espacio al duelo para poder crecer.

Desde Chile, María José Martínez nos invita a concebir el interiorismo a partir del arte y de la artesanía auténtica. La Montaña en el Mar nos recuerda la importancia de detenernos en un mundo acelerado, para conectar con nosotros mismos a través de la cerámica. Viajamos también a Hacienda Pimán, donde el tiempo se detiene para honrar la vida y el pasado histórico del Ecuador. Por su parte, Clara, aparece como una propuesta gastronómica en Quito que nos invita al encuentro a través de la cercanía y la cultura local.

Cada proyecto refleja una mirada interna que resalta la riqueza de observar desde una perspectiva alineada con los ciclos naturales. En la vida, existe una gran diferencia entre enfrentar y afrontar, cuando una ola viene podemos enfrentarnos a ella con dureza, ahogarnos y salir lastimados; o afrontarla desde la fluidez y la naturalidad, con calma y mirándola de frente. Todo termina siendo una cuestión de perspectiva. Queridos lectores, esperamos que esta edición les permita entender un tiempo cíclico y sabio, y que cada proyecto inspire a una vida más consciente. ¡Que la disfruten!

María Cecilia Moscoso
Editor in Chief - INHAUS

Sebastián Cordero

Sobre las variaciones de la mirada Por: Camila Peña

Existe una primera experiencia vital en la que, en las palabras de Anne Carson, *la ficción da forma a lo que se derrama en nosotros*. En el caso del cineasta ecuatoriano Sebastián Cordero, se dio en una sala de cine en París, con una película de aventura de Spielberg a los nueve años. Este instante de la niñez que marcó su historia, fue el descubrimiento de un mundo posible y de un intercambio adentro-afuera que amplió su noción sobre las posibilidades.

Desde los nueve hasta los quince años visitó las salas de cine de tres a cuatro veces por semana. Después, decidió estudiar en Los Ángeles y así inició su carrera hasta convertirse en el creador de "Ratas, ratones, rateros", "Rabia", "Crónicas", "Pescador", su más reciente "Al otro lado de la niebla", entre otras destacadas películas.

Nos encontramos con Sebastián en el icónico 8ymedio en Quito. En esta ocasión, nuestra conversación se centró en conocer las variaciones de su mirada en procesos creativos y crear un breve registro de su visión como artista.





008 VISIONARIOS

I N H A U S

Sobre la escritura y la edición

Se ha descrito a la escritura como desvarío, alimento, proyección corporal y hasta salvación. Este cineasta resalta su complejidad, para él acciones del cine como fotografiar, iluminar o grabar sonido responden a un proceso mucho más intuitivo, mientras que la escritura de guiones es un oficio que requiere formación. *Escribir es sufrir*, señala Sebastián, pero también es *fascinante y mágico*.

Actualmente, tiene de diez a doce largometrajes sin producir, escribe todos los días y se turna de un proyecto a otro. Al momento de enfocarse en una obra, como por ejemplo "Crónicas", tiene una primera versión, seguida de un largo proceso de investigación de acuerdo a la temática. Además de la verificación de hechos, existe una parte instintiva que muchas veces acierta. Por ejemplo, en esa

película se incluye una entrevista en tercera persona con un asesino en serie, un recurso que pudo constatar con asombro como algo habitual en este tipo de conversaciones al estudiar las cintas sobre Ted Bundy.

Al hablar sobre edición la describe como una especie de reescritura y de disfrute que intenta alargar cada vez más. "Ratas, ratones, rateros" tuvo un proceso de edición de menos de un mes, por tener solo los planos necesarios y el deseo de hacer que se cumpla lo que estaba planificado. Sin embargo, sus nuevos proyectos dan espacio a la improvisación y a una noción fundamental: el trabajo de un actor no está listo sin el proceso de edición, este funciona como un descubrimiento de la esencia misma de la historia.

ratas Ratones RATEROS

una película de
Sebastián Cordero

UNA PELÍCULA DE SEBASTIÁN CORDERO • "RATAS, RATONES, RATEROS" • CARLOS VALENCIA • MARCO BUSTOS • MÚSICA: SERGIO SACOTO-ARIAS
SONIDO: MASAKAZU SHIRANE • EDICIÓN: SEBASTIÁN CORDERO Y MATEO HERRERA (PRIMAL) • ARTE: ISABEL DÁVALOS Y ANIMA
FOTOGRAFÍA: MATTHEW JENSEN • PRODUCCIÓN: LISANDRA L. RIVERA • PRODUCCIÓN EJECUTIVA: ISABEL DÁVALOS
GUIÓN Y DIRECCIÓN: SEBASTIÁN CORDERO
CON MÚSICA NUEVA DE: CRUKS EN KARNAK • EL RETORNO DE EXXON VALDEZ • HUGO IDROVO • PERROS CALLEJEROS • SAL Y MILETO • SOBREPESO • TANQUE

CINEZARULLA

Ministerio de Cultura del Ecuador

Quito

chone

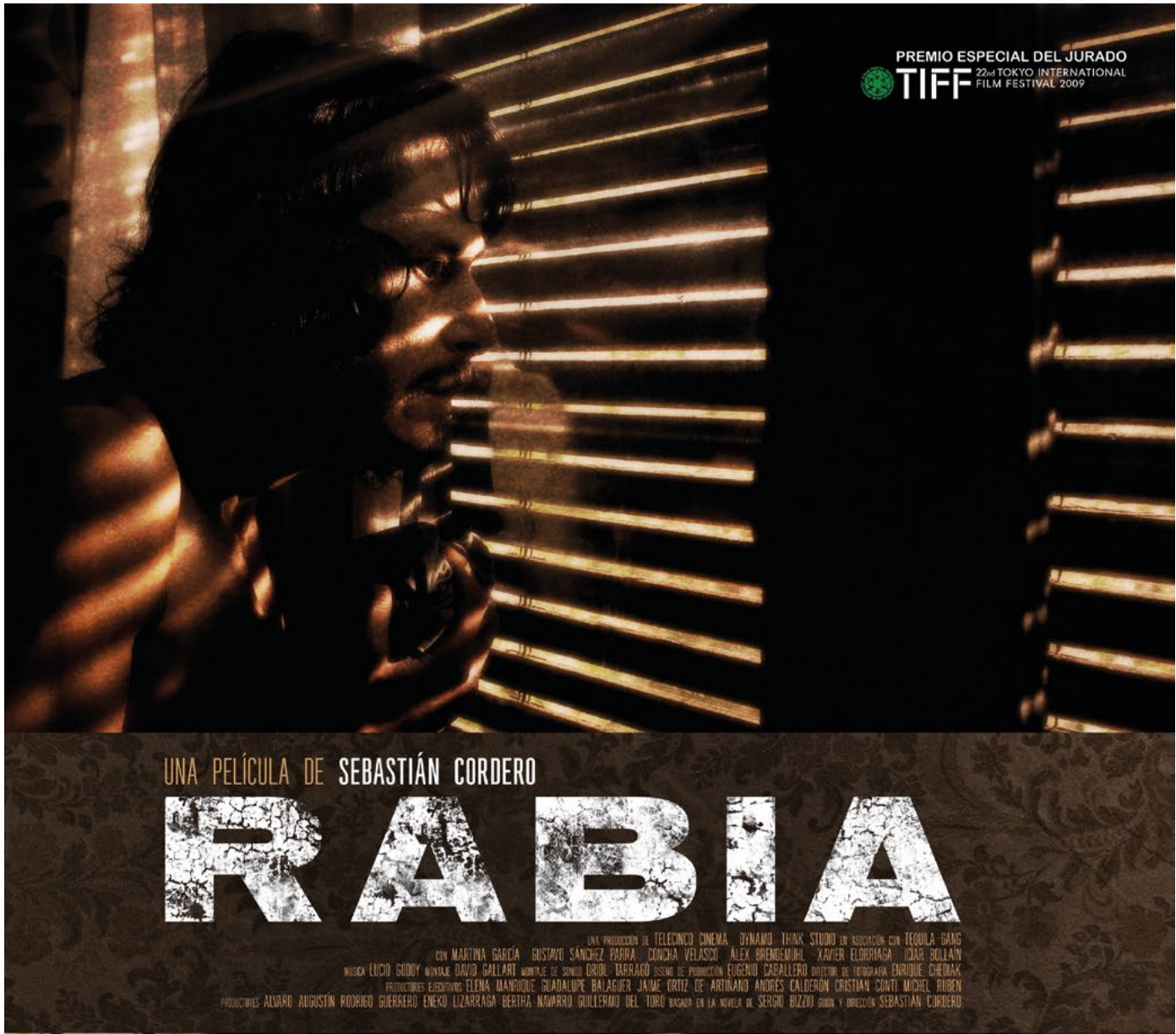
Ministerio de Cultura del Ecuador

CEPSA

ANIMA

AKROS

escalentins



Sobre la violencia y la denuncia

El cine de este autor se caracteriza por la complejidad de sus narrativas en cuanto a sus contextos realistas y existe un componente evidente que lo atraviesa todo: la violencia. Sebastián la considera esencial para la estructura dramática y capaz de permitir una reflexión más profunda. Resalta su admiración por el uso de este recurso por cineastas *mainstream* como Tarantino o Scorsese, pero también se entusiasma por películas como “Kinatay” de Brillante Mendoza, la define como una obra maestra sobre la tortura que requiere un público preparado.

En la actualidad, le resulta más desafiante ingresar a ficciones con violencia explícita, requiere periodos de descanso entre la lectura de cuentos de



Mariana Enríquez. También señala su admiración por libros como “Pelea de Gallos” de María Fernanda Ampuero y “Mandíbula” de Mónica Ojeda.

Al hablarle sobre la frase de Sharon Olds: “*Si tuviera que elegir entre que un poema sea terapéutico o que sea un mejor poema, preferiría que fuera un mejor poema*”. Responde que se encuentra de acuerdo y dentro de este punto surge la interrogante con respecto a la denuncia en su trabajo. Para él, su realismo lleno de injusticias, incongruencias y desigualdades no busca dar soluciones sino suscitar preguntas. Es en esa duda latente, sin guías elucubradas, donde está el valor de un planteamiento.

Sobre la falta de certezas

En sus inicios, una de sus frustraciones más grandes era que las imágenes más interesantes se presentaban al margen del rodaje. Sebastián describe un proceso interno que ha tenido que generar para tener un mayor acceso a lo espontáneo. Por ejemplo, define el documental como un formato que invita a lo orgánico, mientras la ficción requiere recursos y una logística con mayor planificación.

En “Al otro lado de la niebla”, su última obra, es evidente el poder de la falta de certezas para una comprensión más rica de las imágenes, diálogos y sonidos. Por ejemplo, la niebla fue un descubrimiento del camino que sirvió como metáfora central del documental. Para este cineasta, es apasionante encontrar una forma en lo subjetivo, manteniéndose fiel a una verdad personal que continúa siendo, a su vez, subjetiva.





FEAR. SACRIFICE. CONTACT.

EUROPA REPORT

WAYFARER-ENTERTAINMENT PRESENTS A WAYFARER-ENTERTAINMENT PRODUCTION CHRISTIAN CAMARGO, ANAMARIA MARINCA, MICHAEL NYQVIST, DANIEL WU, KAROLINA VIVORA AND SHARITO COPLEY 'EUROPA REPORT'
EMBETH DAVIDTZ, DAN FUGLER, ISIAH WHITLOCK, JR., CASTING BY AVY KAUFMAN, C.S.A. AND LEEBA ZAKHAROV, COSTUME DESIGNER ANNA TERRAZAS, PRODUCTION DESIGNER JOHN BARR, MUSIC BY BEAR MC CREARY, EDITOR AARON VANCE, A.C.E., ALEXANDER KOPI, CRAIG MCKAY, A.C.E., LIVIO SANCHEZ
PRODUCTION DESIGNER EUGENIO CABALLERO, DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY ENRIQUE CHEDIAK, A.S.C., EXECUTIVE PRODUCERS MICHAEL MAHER, JEREMY KIPP, WALKER, PRODUCED BY BEN BROWNING, WRITTEN BY PHILIP GELATT, DIRECTED BY SEBASTIAN CORDERO



COMING SOON



Sobre mirar atrás

Sebastián reconoce que hay aspectos de sus proyectos que envejecen con el tiempo. Reflexiona sobre cómo se representaba el rol de la mujer en el cine de las décadas de 1980 y 1990, donde el interés amoroso del protagonista solía ser el foco principal, relegando a la mujer a un papel secundario o complementario. Señala que realizaría cambios en escenas que eran necesarias acorde a una narrativa global de la época, pero que en la actualidad no considera relevantes para la trama.

De manera general, a pesar de que hay aspectos que pueden envejecer de manera diferente, sigue respaldando todo su trabajo cinematográfico. Regresar a sus películas representa encontrar elementos personales ocultos y a su vida convertida en ficción como un largo retrato solo comprensible a sus ojos.

Se puede buscar realizar un registro más amplio del pensamiento de Sebastián Cordero, se puede señalar su manera de defender el valor de lo subjetivo, de crear más allá de la rentabilidad económica y de mantenerse fiel a sí mismo. Sin embargo, lo que sería más importante registrar es su sencillez, su manera cálida de relacionarse con el otro y su tranquilidad, muy alejada del estereotipo de un artista de su talla. Más allá de su obra, es en las pequeñas conversaciones como esta, en donde se encuentra su trascendencia, y en donde ficción y realidad se derraman, a través de las palabras, para mantenerse en un eterno presente.



Al otro lado de la niebla

En este año, 2024, Sebastián Cordero estrenó en Ecuador “Al otro lado de la niebla”, su primer largometraje documental. En este transcurre una conversación del cineasta con el reconocido montañista Iván Vallejo, mientras ascienden al primer refugio del Everest. El diálogo se complementa con imágenes contemplativas: el movimiento de una tela o el paso de los animales abren el espacio de la lentitud.

Ese espacio-estado da apertura a varios sucesos: poder mirar a través de quien filma; poder reconocer al otro, en este caso a Iván, desde varias luces; y una narración del yo que se aleja de la simple enumeración de hechos y opiniones. Esta obra tiene un gran valor filosófico a partir de varias decisiones que se relacionan con la larga trayectoria del cineasta. Para empezar está el regreso, de alguna manera, a un proceso muy natural e incluso artesanal en cuanto a la filmación. Así como también el iniciar el rodaje con una intención basada en preguntas y no a partir de deseos u objetivos.

En 1999, Iván Vallejo se convirtió en el primer ecuatoriano en coronar el Everest sin oxígeno complementario, ese mismo año, Sebastián Cordero estrenó su ópera prima “Ratas, ratones y rateros”. Estos dos hitos son fundamentales para un claro registro biográfico, pero la existencia como historia requiere de la experiencia interior para poder proyectarse en el tiempo. Una mirada personal e interna se traduce en transparencia e implica varios asuntos:

Un escéptico, Sebastián, se encuentra con Iván, una persona abocada a la motivación y superación personal. Esto ocurre en una época en la que la felicidad, como negación del dolor, es utilizada para reforzar la ideología de la hiperproducción y el rendimiento. La obra se materializa también en el todavía vigente miedo del arte a convertirse en autoayuda por demasiada transparencia. La crítica no tiene reparos en catalogar como cursi a lo simplemente humano, así las obras de arte tienden a devenir en discursos narcisistas de extrema similitud.

“Al otro lado de la niebla” es un encuentro honesto con el otro, la posibilidad de abrir la herida como un elemento más del paisaje y una mirada de un viaje sin heroísmo. Sus imágenes detenidas, sus confesiones y sonidos delimitan un principio muy complejo: la ambigüedad. El ser-estar sin un objetivo claro, sin certezas sobre las expectativas y sin intentar controlar los tiempos naturales.

Además, la montaña es un escenario de lo íntimo, en donde no se pueden usar máscaras. La felicidad de la autoayuda es imposible en un sitio en el que la muerte se evidencia, tanto en la memoria como en el ambiente. Nombrar la muerte es un gesto que designa la belleza de la otredad, como decir: soy desde mis ausencias y desde la posibilidad de no estar, sin embargo, aquí estoy.

José Cardoso colaboró activamente con la productora Jiráfica en la edición y producción de la obra. Destaca que este proceso se fundamentó en diálogos significativos y relaciones de amistad, subrayando que la edición de un documental proporciona una oportunidad enriquecedora para descubrir las capas subyacentes de una historia. Sebastián grabó varios momentos de su viaje a Nepal. Estos clips fueron posteriormente combinados por el músico Boris Vian, con elementos electrónicos y el género Sanjuanito. El sonido se encontró a cargo de Estebanoise Brauer.

Piso | Pared: Torino 60x60 | Sanitario: Eir | Griferías: Purist | Tina: Ceric



TENEMOS TODO
PARA TUS PROYECTOS



KOHLER®

Cerámicas • Porcelanatos • Sanitarios Inteligentes • Griferías • Bañeras • Lavamanos • Fregaderos • Duchas • Accesorios

 /Graiman  @graiman_ec

Distribuidores Exclusivos Kohler

ARQUITECTURA

Presentado por:

GRAIMAN

IN H A U S 020 / ARQUITECTURA

Al Borde

La arquitectura y el ser local

Por: Daniela Zalamea
Foto retratos: JAG Studio

Al hablar de arquitectura local, el equipo de Al Borde tiene una perspectiva nítida que se manifiesta como un claro hilo conductor en su actividad profesional. David Barragán, Pascual Gangotena, María Luisa Borja y Esteban Benavides empezaron su relación como estudiantes en la universidad y fue a través de varias casualidades, particularidades e intereses que, intuitivamente, se creó su sociedad.

Para conocer más sobre los procesos internos de dicho vínculo entrevistamos a David, quién reflexionó, como una voz del equipo, sobre diversos temas relacionados a una forma de pensar, dialogar y producir por y para el territorio.

Sobre sus primeros recuerdos

Nuestra conversación empezó con una búsqueda por entender cómo se creó Al Borde y cuáles fueron los procesos que despertaron su pasión por el oficio. Y si bien, los primeros recuerdos de un camino tan largo son difíciles de mantener, según David, la conexión se dio en un taller específico con un profesor que, a lo largo del tiempo, se convirtió en colega, amigo, colaborador e incluso vecino: José María Sáez. Él hizo que surja un enlace a través de una manera de ver y vivir la arquitectura. Para los cuatro estudiantes marcó un momento de inflexión en donde se evidenciaron todas las posibilidades, caminos y metodologías para esta actividad.

David: *En el camino de la carrera fuimos entendiendo que esto nos conectaba con el mundo y con nosotros mismos. Vimos que tenía un sentido. (...) Pasó de ser un buen rato en la universidad a convertirse en algo real y valioso. José nos enseñó a pensar, esta es la mejor forma de explicar su metodología. No es un profesor dogmático, te enseña por otro camino. Te muestra un método paso a paso, el porqué de las cosas, y un proceso de tanto preguntar como buscar.*

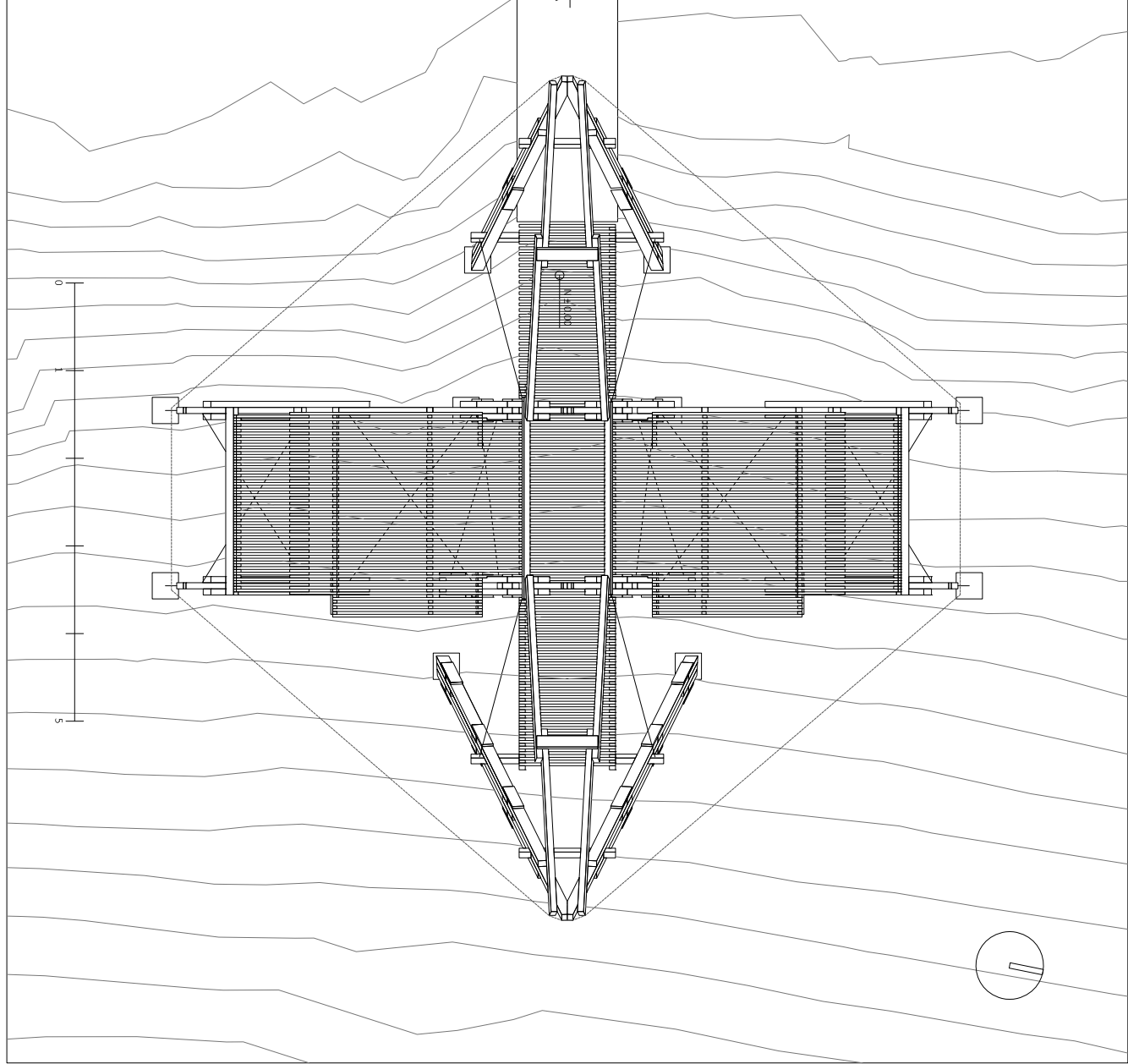
A través de estas memorias, quienes conforman hoy este estudio, empezaron a cuestionarse la información que habían recibido, con una evidente visión eurocéntrica impartida en la academia, en un momento en el que había escasas referencias y difusiones sobre lo que pasaba realmente en Latinoamérica.

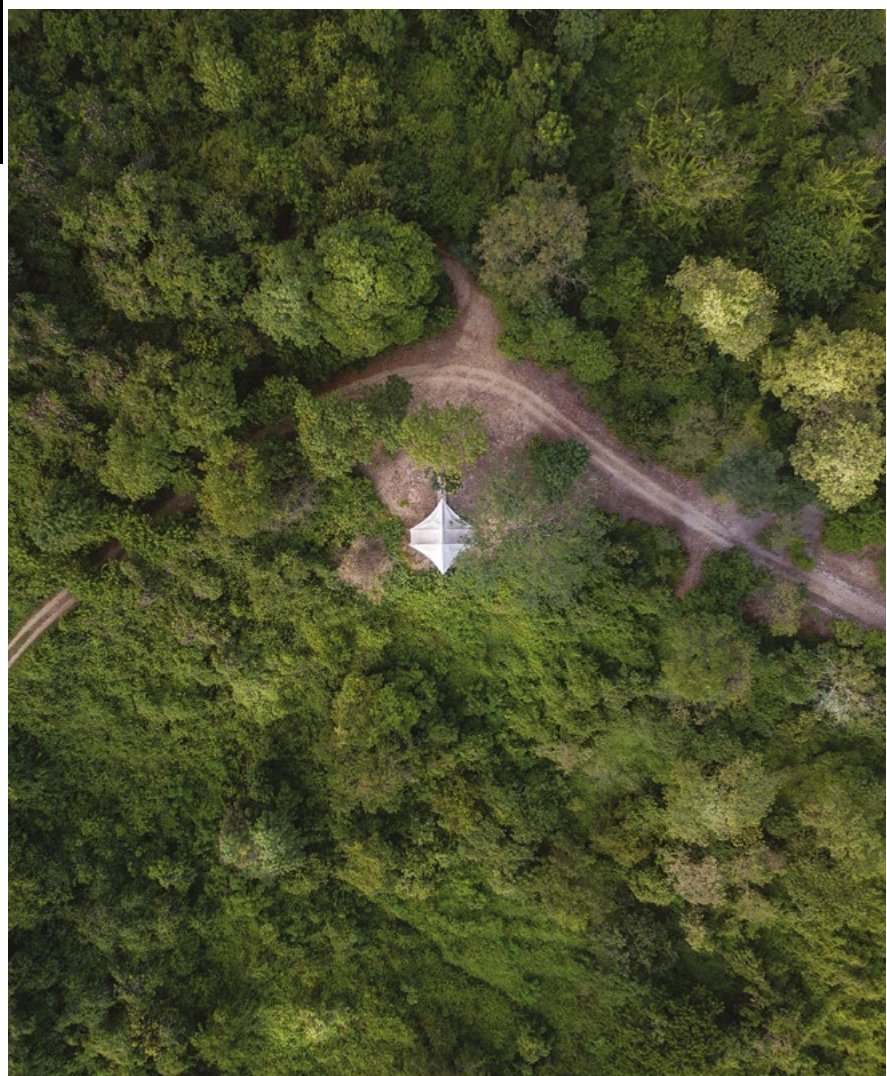
D: *En clases, vimos muy poco de Latinoamérica y prácticamente nada de Ecuador. Todo giraba hacia lo que pasaba afuera, con un sentimiento idealizado del exterior que se repetía: "acá nunca va a poder pasar". De pronto recuerdo que en la Bienal de Arquitectura de Quito vi, por ejemplo, a Mauricio Rocha de México o a Solano Benítez de Paraguay y eso fue un shock. Entendimos realmente que podíamos producir desde nuestros territorios, creando lenguajes propios, y entendiendo nuestras raíces, valores, patrimonios, materiales y construcciones. Logramos entender que la arquitectura no se fundamenta en lo que está afuera y en pretender construir como lo hacen en otros lados, sino en una búsqueda de algo propio.*

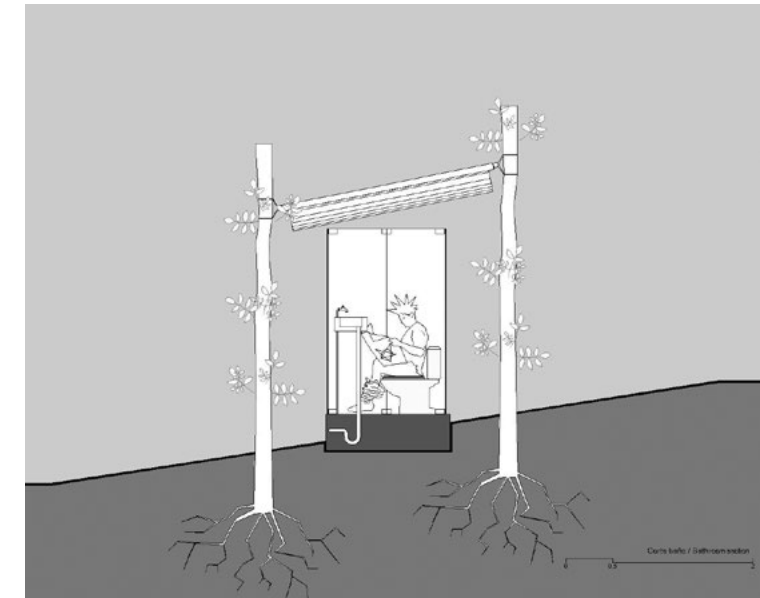
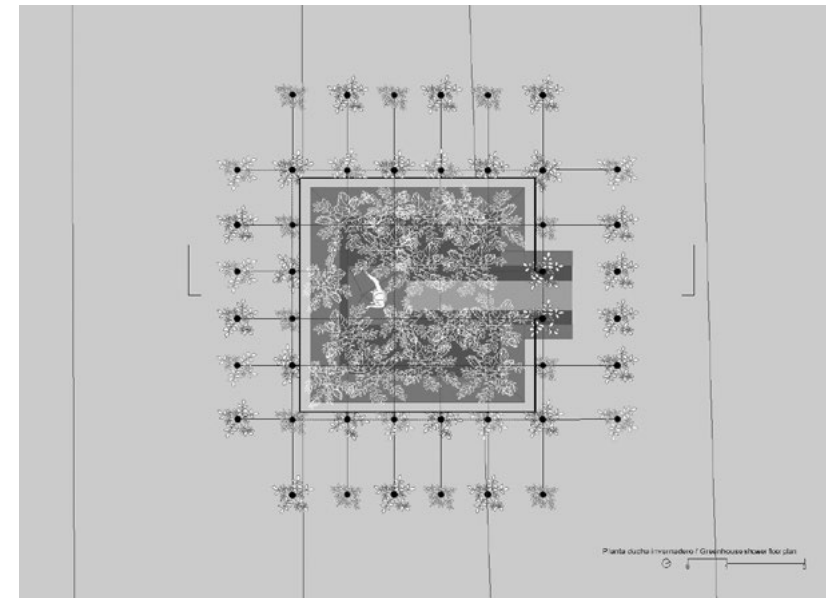
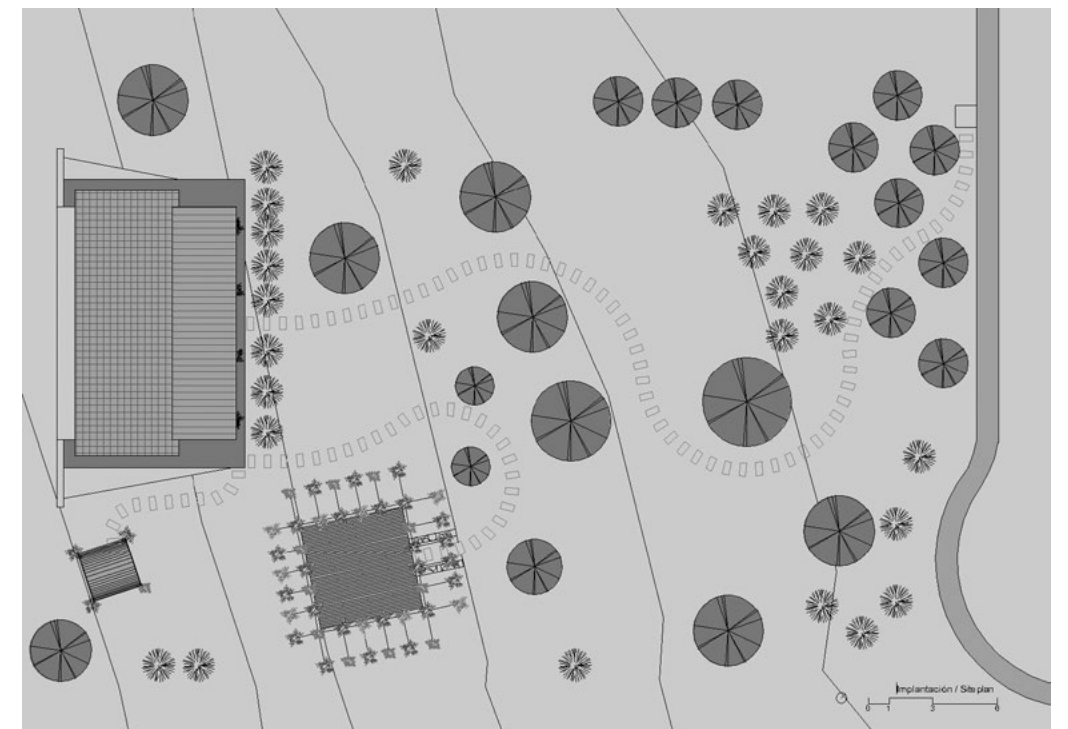
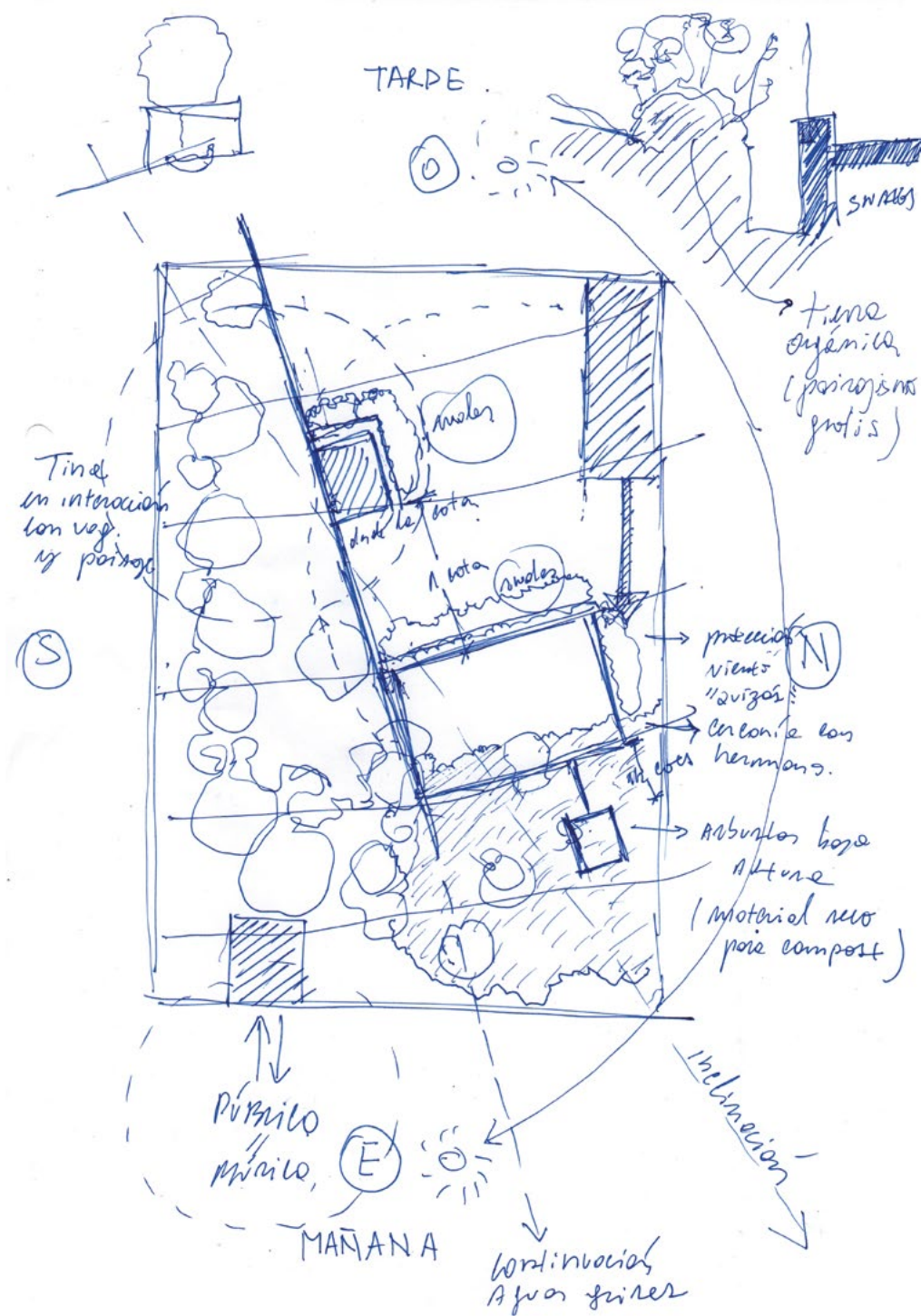




Fotos: JAG Studio



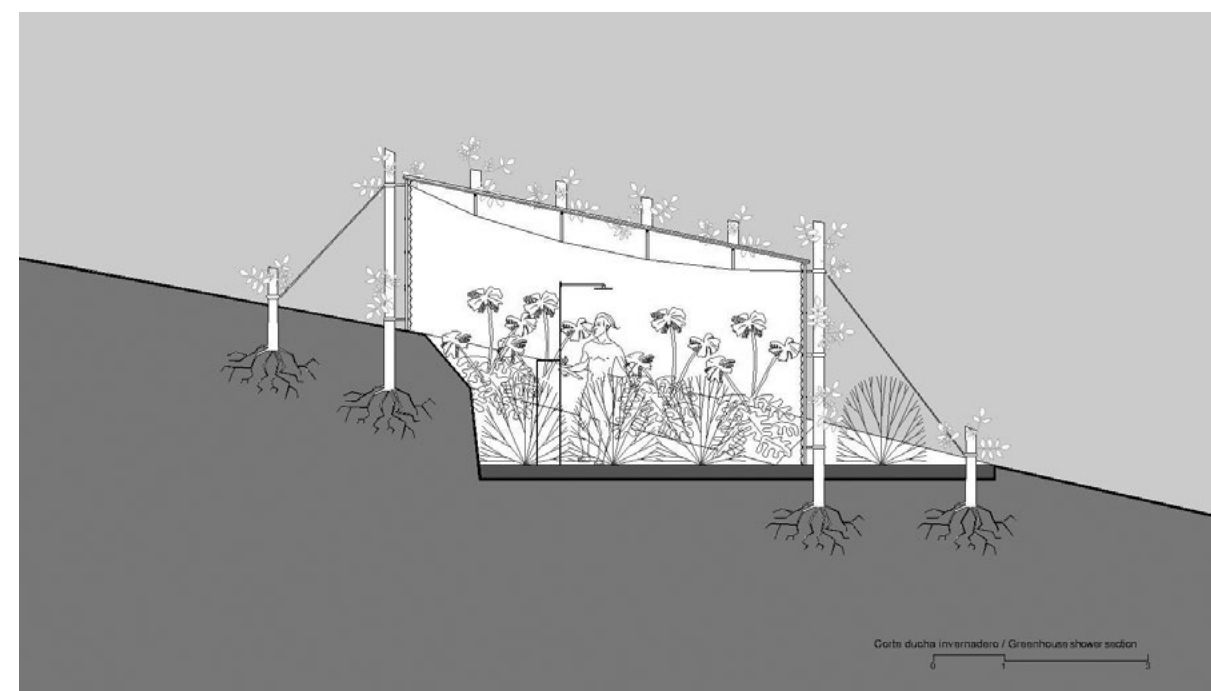




El significado de ser local

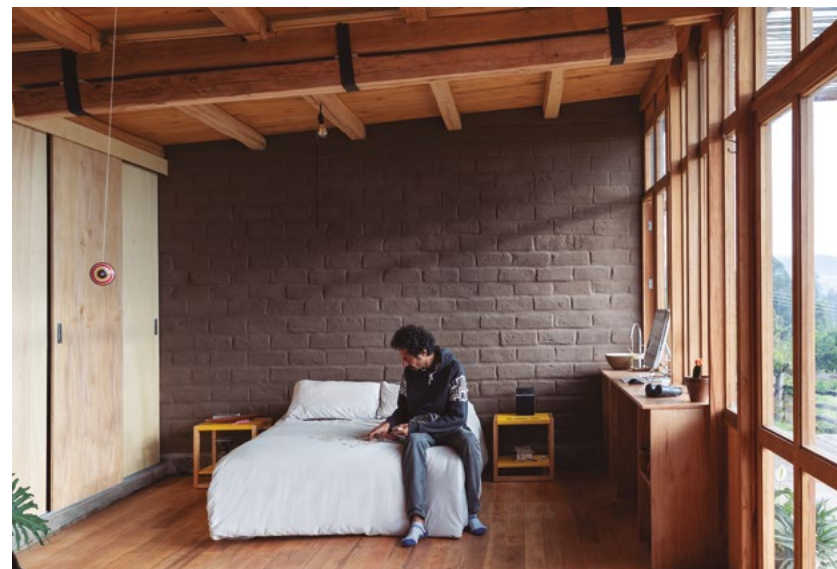
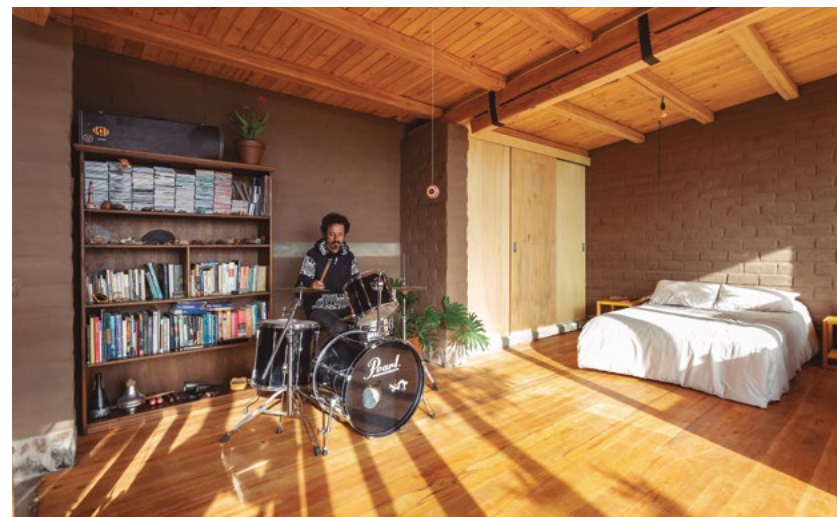
Partiendo de las reflexiones de la memoria, continuamos el diálogo con una pregunta que abrió camino a una postura que establece un lenguaje específico en sus acciones. Esta intención, donde el significado de ser local pretende provocar oportunidades y decisiones que marcan la obra del estudio, se manifiesta en diversos niveles y profundidades en los procesos de la oficina. Así, resulta evidente que esta connotación es fundamental para los cuatro arquitectos al momento de pensar y proyectar.

D: Para nosotros ser local ahora ya no implica necesariamente hacer algo en Ecuador, responder a las condiciones del país o a que somos de Quito y trabajamos aquí. Ser local implica responder con esa misma intensidad y con esa misma búsqueda en cualquier parte del mundo. Primero, desde lo obvio, lo ambiental. Si yo produzco local, implica que estoy teniendo un menor impacto en la zona porque estoy evitando desplazamientos. La huella de carbono por movilización es automáticamente menor, así de sencillo. No necesito una consultoría para que me diga que si uso materiales locales la reducción de impacto será mayor. Es una forma de aproximarnos a la sostenibilidad en un mundo que cada vez acelera su destrucción.





Fotos: JAG Studio



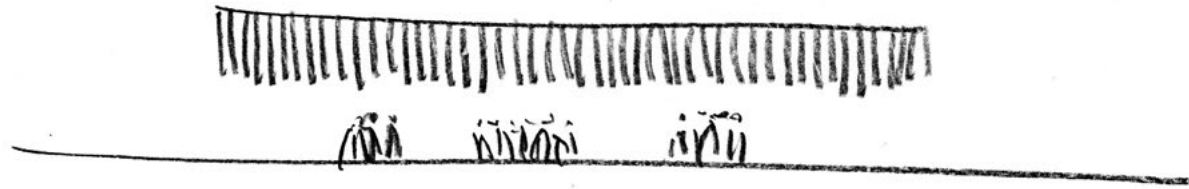
Añade que esta perspectiva permite el descubrimiento de posibilidades que no se limitan a un territorio. Tanto en un proyecto en Emiratos Árabes como en Estados Unidos, Chile, Perú o en la selva, la producción local permite el uso de materiales que generan un bajo impacto. Además, la mano de obra de la zona permite el acceso a saberes constructivos únicos y a impactos sociales relacionados con la producción de empleo.

D: Entonces, lo local nos lleva a todos los niveles. Nos permite entender que si alguien de la zona sabe construir, implica que tiene un saber que usualmente fue transmitido de manera oral y, de esa forma, fácilmente puede perderse. (...) En todos lados, los sistemas vernáculos se han ido perdiendo y cada vez menos gente los conoce, así entendemos que lo local es también parte intrínseca de ese ADN que desaparece. Esa lógica se ata a todo: a lo social, económico, político, cultural y arquitectónico. Eso comienza a establecer un lenguaje específico y ya no podemos desvincularlo. **Hace que cada producto sea único en cada lugar y que un proyecto no pueda estar en otro lado.**

Según David, el equipo mantiene un profundo interés en mantener los fondos del proyecto dentro de la zona en donde se emplaza como una medida para evitar la hiperproducción. Esta práctica, para ellos, tiene la intención de influir en la dirección de la economía de manera consciente, mediante el uso de los recursos locales y la redistribución de la riqueza, buscando así alcanzar condiciones de mayor igualdad y mejor calidad de vida para todos.



Fotos: JAG Studio

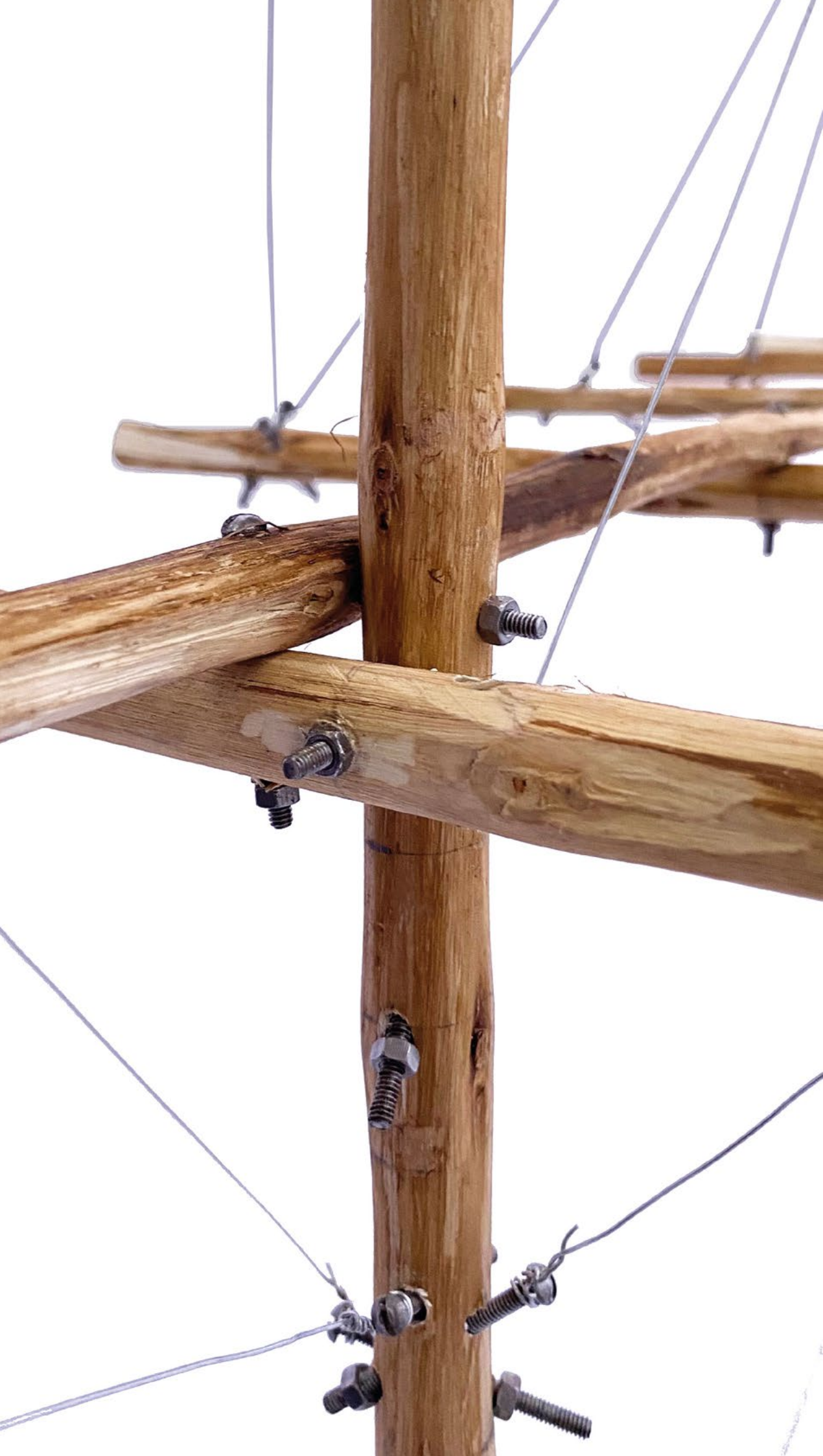


Matar al padre y escoger bien a tus héroes

Para este arquitecto, las actividades creativas tienden a tener dogmas, a seguir a personajes y a obras sin telas de juicios, sin miradas críticas y, sobre todo, sin cuestionamientos que para Al Borde son fundamentales. Matar al padre y escoger bien a tus héroes nace de la idea de replantearse lo que se enseña como absoluto para emprender búsquedas propias.

D: *Se basa, nuevamente, en eliminar los dogmas. Tenemos a estos héroes en un altar del que no se les puede tocar ni mover. Empezamos un proceso de desaprendizaje en muchos sentidos, y más que desaprender, aprender otras cosas. (...) Lo más interesante para nosotros fue encontrar esos nuevos héroes en otros lugares, buscar esas referencias propias. Matar al padre es lo más importante, de lo contrario siempre vas a estar atado. Y eso tiene que ver también con quién nos relacionamos, hacemos red y equipo, cómo comenzamos a crear nuevas referencias y hacia dónde ver. Todo está ahí(...) Se debe generar un pensamiento libre. Hoy estoy en un proyecto, con esta información, en este sitio y mañana esta información puede ser totalmente diferente pero igual de válida. No estamos casados con nada. Nos mueve mucho la lógica de ese estar en estado de libertad y buscar hacia dónde queremos caminar.*







Fotos: Danko Stjepanovic.
Courtesy of Sharjah Architecture Triennial





Foto: Al Borde

Foto: Danko Stjepanovic.
Courtesy of Sharjah Architecture Triennial



¿Qué quedará?

Para concluir la entrevista le planteamos una hipótesis: si imaginamos un viaje en el tiempo y en el futuro las personas estudian y analizan la producción arquitectónica contemporánea, con lo que pasó en el 2024, ¿qué dirían?

D: De pronto sentirán que nos hemos vuelto muy genéricos como sociedad, podrán ver el mismo edificio construido en Lima, Quito, Estados Unidos, India. Verán que hemos dejado de buscar arquitectura para nosotros mismos y comenzamos a buscar lenguajes genéricos de identidad global. Pensarán que todos éramos iguales. “Se olvidaron de sí mismos” dirán. (...) Están pensando en rentabilidad, ya no en la gente.

Finalmente, bajo la misma interrogante, la respuesta de David expone, intuitivamente, la forma de pensar, ver y hacer arquitectura de Al Borde. El ser local puede interpretarse entonces como una propuesta para desaparecer:

D: De nosotros no quedará mucho, eso es algo que espero. Trabajamos y pensamos en cómo producir con materiales que puedan degradarse en el tiempo. Proyectos que se puedan degradar, paredes de tierra que se puedan absorber en el piso... Quedarán por ahí un par de vidrios y cimentaciones de hormigón, pero yo lo que espero es que todo lo que hagamos rápidamente pueda desaparecer. En nuestro caso, va a ser difícil de saber, la ruina va a quedar reducida al mínimo porque todo el resto va a degradarse y eso es lo que buscamos constantemente: reabsorber y volver al ciclo. Empujamos para lograr la máxima capacidad de reinserción de los materiales en la propia naturaleza.



LO QUE NADIE TE CUENTA

Alejandra Freile

042 LO QUE NADIE TE CUENTA

I N H A U S

Las transiciones: oportunidades para el crecimiento Por: Carolina Fernández

En un nuevo episodio de “Lo Que Nadie Te Cuenta”, un podcast de Revista Inhaus, se aborda un tema muy importante para la generación actual y una reflexión acerca del proceso psicológico y biológico que una persona afronta al experimentar un gran cambio en su vida. En este nuevo capítulo, gracias al valioso aporte de la psicóloga clínica Alejandra Freile, se profundiza acerca de los efectos de las transiciones y se recomiendan herramientas prácticas para atravesarlas de manera efectiva.

Alejandra ha ejercido su carrera como nómada digital, lo que le ha permitido residir en varios países y salir de su zona de confort para conocerse mejor a sí misma. Basándose en su experiencia, resalta la importancia de comprender el significado intrínseco detrás de un cambio y cómo ella ha aplicado herramientas de gestión del mismo a lo largo de su trayectoria profesional.

Señala que entre los veinte y los treinta años de edad se atraviesa un periodo de constante transformación, caracterizado por la presencia de diversos factores que pueden complicar este proceso. El impacto de las redes sociales, la abrumadora cantidad de información que recibimos a diario y el acelerado ritmo de la vida actual nos han llevado a desarrollar una adicción a la gratificación inmediata. Esto evita que nos enfrentemos a situaciones que pueden causarnos frustración.



El orden y el caos, una dualidad de la vida

Epicteto: *No nos afecta lo que nos sucede, sino lo que nos decimos acerca de lo que nos sucede.*

Alejandra sostiene esta significativa frase como una invitación a considerar el cambio como una oportunidad para crecer, expandirse y explorar una nueva realidad con ilusión. En este contexto, el diálogo interno juega un papel crucial para enfrentar los momentos de confusión. Además, destaca la importancia de reconocer que la vida está compuesta tanto por un orden como por un caos. Esta dualidad se manifiesta en los aspectos más simples y constituye un proceso orgánico.

Es natural que, como seres humanos dotados de instintos de supervivencia, asociemos el caos con una connotación negativa, especialmente cuando este aparece de manera inesperada. Un elemento crucial que también resalta es que cuando las transiciones son anticipadas y planificadas, el caos se enfrenta desde una posición consciente que facilita una respuesta más efectiva ante el contexto.



Sin embargo, en situaciones no anticipadas, como la pérdida de un ser querido, un despido laboral o algún cambio repentino, es normal que surja una fuerte resistencia a aceptar el acontecimiento. En este punto, es esencial reconocer que este rechazo surge del miedo a lo desconocido y, para muchas personas, se manifiesta a nivel somático cuando no es abordado emocionalmente. Además, resulta fundamental comprender que se trata de un proceso biológico que demanda más energía para adaptarse.

Por ello, el duelo se convierte en una parte integral del proceso, y es imprescindible otorgarle el espacio necesario para honrar y validar las emociones. Es importante permitirnos experimentar la tristeza por lo que ya no está presente, la persona que solíamos ser, los lugares que frecuentábamos y los hábitos que solíamos tener. Hay que comprender que tenemos el derecho de dejar ir una parte de nosotros mismos, aunque esto implique dejar que el ego desaparezca.





Herramientas para manejar el cambio

Alejandra destaca que el proceso comienza al hacer una pausa, reflexionar sobre el lugar en el que nos encontramos, redireccionar y empezar de nuevo. Subraya que es normal no sentirnos preparados, pero cambiar nuestra mentalidad puede ser un acto muy terapéutico en momentos de sufrimiento, evitando adoptar un rol de víctima. También, existen ciertas ocasiones en las que la persona experimenta pereza, lo que puede provocar un estancamiento. Sin embargo, tomar acción a pesar de ello será el logro más significativo que nos permitirá sentirnos más ligeros.

Otro recurso recomendado por la psicóloga consiste en formularse preguntas como: "¿Qué oportunidad se presenta aquí?", "¿Qué puedo aprender de esto?" o "¿Qué mensaje tiene esta situación para mí?". Tras este momento de reflexión, nos encontraremos ante numerosas decisiones que podremos controlar, así como otras sobre las cuales no tendremos poder. Cuando surja la necesidad de tener el control absoluto, es fundamental permitir que nuestra red de apoyo nos sostenga; en muchas ocasiones, un abrazo o un sitio para expresar nuestro dolor verbalmente resultará sanador. Incluso dedicarse a actividades manuales como la jardinería, pintura o cocina puede ayudar a procesar la parte emocional. Además, ella aconseja escribir por las mañanas como ejercicio para obtener claridad mental, expresar gratitud, liberar ideas reprimidas y obtener una perspectiva más clara de la situación que estamos enfrentando.



Otra técnica que recomienda la especialista es realizar una limpieza de los lugares físicos para dejar ir objetos materiales y deshacernos de lo que ya no nos sirve, facilitando así la llegada de nuevas oportunidades. Además, la creación de un espacio sagrado se vuelve esencial para recargar energías, encontrar tranquilidad y conectar con nuestra voz interior, lo que nos permitirá enfrentar al mundo de manera más equilibrada. Según la experta, este momento es propicio para apoyarse en los “hábitos ancla”, los cuales ofrecen una sensación de estabilidad durante el proceso de transición. Es decir, volver a prácticas simples como mantener un horario regular para dormir y despertar, realizar ejercicio físico o cualquier actividad que nos brinde seguridad y que podamos llevarla a cabo con facilidad.

En este episodio, encontrarás valiosos detalles que pueden contribuir de manera significativa a tu crecimiento personal, especialmente si te encuentras en un período de transición en tu vida. Alejandra nos motiva a reinterpretar el caos como un maestro sabio que nos desafía a encontrar un nuevo propósito, a crecer a través de las dificultades y a explorar nuevos caminos hacia una vida más plena y libre.

**Escucha este podcast,
escaneando el siguiente
código QR:**





GRAIMAN PRODUCTO VERDE

Una iniciativa por el medio ambiente

Graiman se ha destacado en el escenario de la construcción ecuatoriana por su firme compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad social. A través de su iniciativa *Producto Verde*, la empresa ha implementado un innovador sistema de etiquetado que permite a los consumidores identificar fácilmente los productos que cumplen con rigurosos estándares ecológicos.

Mónica Malo, Presidenta del Comité de Responsabilidad Social del grupo, resalta la importancia de promover prácticas sostenibles en la comunidad y señala que el objetivo principal es informar a los clientes sobre las opciones disponibles para tomar decisiones que beneficien al medio ambiente.

Se han establecido alianzas estratégicas con empresas como Kohler, compartiendo una visión común de sostenibilidad. Juan Andrés Piedra, Gerente de Gestión Comercial, enfatiza la colaboración con esta compañía para ofrecer una amplia gama de productos identificados como *Producto Verde*, comprometiéndose a proporcionar alternativas que sean ecológicas, eficientes y de alta calidad.



Graiman arranca su iniciativa "Producto Verde"
De izquierda a derecha: Juan Andrés Piedra, Gerente de Gestión Comercial de Graiman;
Maria Augusta Cárdenas, Jefe de Mercadeo; Rafael Moscoso, Jefe de Línea Kohler en Graiman.



Ambientes en Graiman Store con Producto Verde



La línea de inodoros de Graiman, etiquetados bajo esa categoría, cumple con normativas internacionales y cuenta con certificaciones como WaterSense de la EPA, lo que garantiza un consumo eficiente de agua. Además, representan un compromiso tangible con la conservación del agua y la eficiencia energética.

Por otro lado, los productos de Kohler distribuidos por Graiman también han superado rigurosos procesos de evaluación para obtener reconocimientos similares. Por ejemplo, estos consumen entre 3 y 4.8 litros de agua por descarga, lo que significa un ahorro de hasta un 30% en comparación con los inodoros comunes. Además, aplican para proyectos con certificación LEED o EDGE que califican construcciones sostenibles.

Graiman se suma a iniciativas de alto impacto para cuidar y proteger el agua potable, promoviendo un estilo de vida más amigable con el planeta. La empresa no solo ofrece productos ecoamigables, sino que también impulsa la conciencia sobre la importancia de conservar los recursos naturales. De igual forma reflejan su compromiso a través de su sistema de etiquetado en sus locales de Quito, Cuenca y Guayaquil, donde los consumidores pueden identificar fácilmente las opciones que contribuyen al cuidado del medio ambiente.

Más información en:
www.graiman.com

PERFILES

Presentado por:



Pablo Cardoso

El tiempo en la bioarquitectura

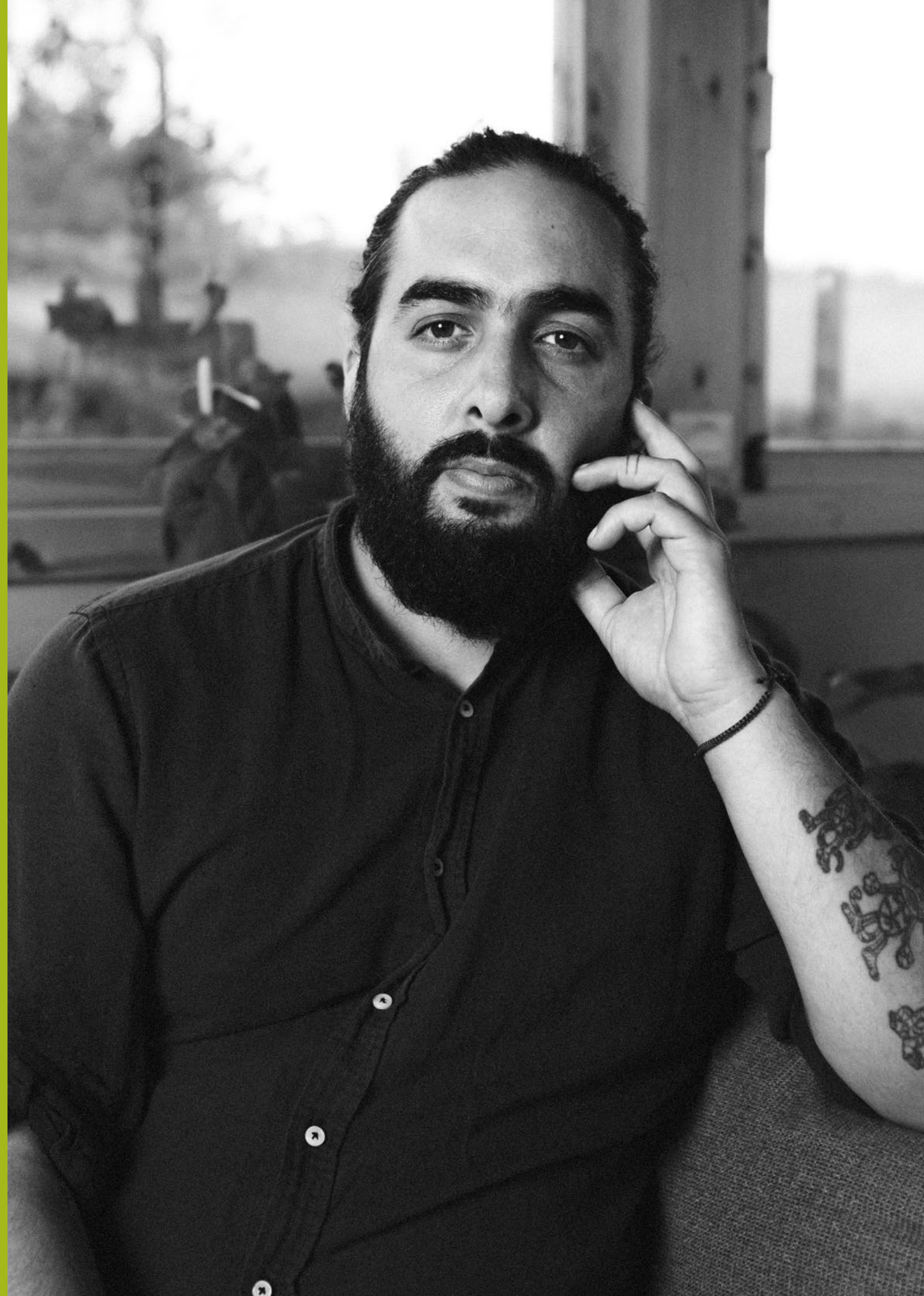
Por: Camila Peña
Fotos proyectos: Juan Martín Cueva y Analiz Alvear

Una casa es una narrativa, refleja estructuras físicas y de pensamiento que evidencian desde la identidad cultural donde se sitúa, hasta las relaciones de poder de sus circunstancias históricas. Ser arquitecto, como toda profesión en la actualidad, se enlaza a una de las características más predominantes de la época: la pérdida de contexto a favor de la hiperproducción.

Dentro de este marco, surge la pregunta de, ¿qué representa una casa de adobe? Y la respuesta es: depende desde dónde se mire. Para el arquitecto ecuatoriano Pablo Cardoso, existe todavía un estigma que relaciona este tipo de viviendas con pobreza, una calidad inferior de vida, menor durabilidad o resistencia e incluso una percepción estética que podría ser muy crítica a través de un lente postcolonial.

Pablo nos recibe en su hogar, una construcción que sirve como una suerte de espejo: refleja la posibilidad de detenimiento, un recurso escaso que implica entender la vida desde sus propios tiempos y procesos. También, requiere una deconstrucción del pensamiento en cuanto a conceptos de lujo, sostenibilidad, presupuestos y estatus.

Para él, la maravilla de los Andes reside en ser un territorio con gran sabiduría en su memoria. Y en este sitio se erige su casa: regula su temperatura para mantenerse fresca en el calor y cálida en el frío; sus materiales naturales promueven un ambiente interior libre de toxinas y productos químicos nocivos que se encuentran comúnmente en materiales de construcción convencionales; reduce la huella ambiental y promueve un enfoque más respetuoso con el entorno.



El derecho a una vivienda digna

Cuando era un estudiante de Arquitectura, Pablo se enfrentó al hecho de que su madre no tenía una casa. Este suceso abrió varias interrogantes con respecto a la accesibilidad de la construcción y la necesidad de buscar alternativas. Se planteó como proyecto de tesis la autoconstrucción de este hogar, a través de la utilización de técnicas originarias de los pueblos de los Andes como el adobe y el bahareque.

A partir de este punto, empezó su formación como bioconstructor desde un enfoque clave: propiciar el derecho universal a una vivienda digna. Su abordaje del oficio prioriza los límites del presupuesto de sus clientes y desde esta base propone el diseño. Su práctica profesional requiere la ruptura de ideas limitantes con respecto a materiales y temporalidad, al igual que un involucramiento colectivo.

Para esto, el arquitecto sugiere una confianza en la sabiduría ancestral de la tierra en cuanto a sus prácticas, al igual que un sentido comunitario desarrollado. Su propuesta también prioriza la construcción como un proceso ligado a la vida, por etapas y sin inversiones inalcanzables. Desde esta visión, emerge la permacultura, entendida como un enfoque de diseño integral que busca sistemas armoniosos que imitan los patrones y relaciones de la naturaleza.







Un camino elíptico

La pérdida de contexto, tanto social como histórica y cultural, surge dentro de sistemas lineales con un evidente punto de inicio y fin. Nuestra manera de concebir el progreso se caracteriza por una idea del tiempo que no solo se aleja de los tiempos naturales sino que destruye sus procesos. Como permacultor, Pablo sigue un camino elíptico desde la comprensión de los ciclos y la adaptabilidad de los ecosistemas naturales.

Esta perspectiva invita a considerar la interdependencia y la interconexión de todos los elementos en un sistema, reconociendo que el crecimiento y el cambio son procesos continuos que requieren atención y adaptación constantes. Esta visión nos invita a contemplar la vida y el diseño desde una perspectiva más amplia y holística, en la que el desarrollo está en armonía con los ritmos naturales.

Los principios de la permacultura son un conjunto de directrices éticas y prácticas que guían la gestión de sistemas sostenibles. Abogan por observar y comprender los patrones naturales, aprovechar los recursos renovables y valorar la integración en el diseño. Además, se enfocan en capturar y almacenar energía, obtener rendimientos útiles, auto-regularse y proporcionar retroalimentación, así como en minimizar los residuos y utilizar soluciones lentas y pequeñas.

La permacultura promueve la unión creativa de elementos naturales y humanos. Estos principios se evidencian en la casa de Pablo a través de pequeñas acciones como la recolección del agua de lluvia, el cultivo de alimentos propios, el reciclaje, el uso de materiales constructivos abundantes en el entorno, el involucramiento de artesanos y proveedores locales, entre otras.











Paltanmanta y una mirada hacia el lujo

Paltanmanta es una palabra quechua que significa estar sentado en la tierra con los pies cruzados. Este es el nombre del estudio de diseño fundado por Juana Aguilera y Pablo Cardoso en el 2016. En la actualidad, junto a Andrés Suin, conforman un taller dedicado al diseño de viviendas y mobiliario, además de investigación en bioconstrucción. Realizan experimentos con materiales vivos, tienen un vínculo importante con el arte y refuerzan su compromiso comunitario a través de talleres y un acompañamiento real en los procesos de construcción de una casa.

La bioarquitectura no solo requiere la aceptación de una temporalidad distinta, sino también una revisión de las concepciones estéticas con respecto a lo bello. Usualmente, se liga lo lujoso a lo exquisito en un sentido de lo abundante y difícil de alcanzar. Pablo nos invita a redirigir la mirada hacia lo ancestral, entender el lujo como la calidad de vida y la capacidad de adaptarse a un entorno sin destruir.

Si la casa es una narrativa, la bioconstrucción es el lenguaje a partir del cual se recuperan formas de pensamiento más profundas y subjetivas que han sido opacadas por la visión de la arquitectura como un negocio. **El mensaje de Pablo es claro: las alternativas hacia un futuro más inclusivo y libre se encuentran en la observación detenida, el involucramiento desde la comunidad y un regreso hacia lo natural.**

¡LO QUE SEA QUE IMAGINES,

CONSTRÚYELO CON CEMENTO ATENAS!



INTERIORISMO

Presentado por:



María José Martínez

Un referente del diseño interior en Chile

Por: Jessica Bucheli
Fotos de proyectos: Matucho Castillo
Retratos blanco y negro: Francisca Roura

María José Martínez tiene más de quince años de experiencia en el mundo del interiorismo y la arquitectura. Es arquitecta de la Universidad del Desarrollo con posgrado en Interiorismo de la Universidad de Chile y miembro de la Asociación de Diseño e Interiorismo de Chile. A lo largo de su carrera, se ha involucrado en el campo de la enseñanza, impartiendo cursos relacionados al arte y al diseño a estudiantes universitarios.

Fundadora de María José Martínez Interiorismo, comparte una historia de crecimiento y transformación. El origen de su empresa se remonta hace aproximadamente nueve años, cuando inició lo que hoy es un referente en el sector. Desde temprana

edad, su fascinación por la arquitectura y el arte la impulsaron a explorar las posibilidades de crear espacios únicos y funcionales. Este anhelo de dar forma a sus sueños de infancia se materializó durante sus años de formación como arquitecta, donde descubrió su inclinación hacia esta rama.

Ha dedicado su tiempo y experiencia al fortalecimiento de la comunidad en Chile como Directora de la ADI (Asociación de Diseño e Interiorismo de Chile). Esta asociación se ha convertido en un faro de conocimiento y colaboración para los profesionales de esa misma área, brindando oportunidades de networking, educación y crecimiento. A través de su liderazgo y compromiso, ha contribuido significativamente al desarrollo y la promoción de este sector en su país y alrededor del mundo.





El arte como inspiración

Su filosofía se basa en la creación de lugares que no solo sean estéticamente agradables, sino que también se adapten a la necesidad y personalidad de su cliente. Su enfoque se distingue por el uso magistral del color y la integración de obras de arte conceptuales.

Ella nos comenta que su proceso de inspiración comienza con una profunda comprensión psicológica de quienes habitan los espacios, explorando sus gustos, preferencias y aspiraciones. Esta empatía y atención al detalle son las piedras angulares de su enfoque creativo, para asegurar que cada concepción sea una expresión auténtica y personalizada.

Cada idea realizada es una oportunidad para crear un vínculo emocional entre el espacio y sus habitantes. Esta visión garantiza que cada iniciativa sea una representación fiel de la identidad y el estilo de vida de sus dueños, creando entornos visualmente impresionantes y significativos.

MJ: *El arte se ve muy potente en mis proyectos. Siempre estoy tratando de buscar artistas más conceptuales y un poco más emergentes, que no sean muy conocidos. Les propongo a mis clientes, basándome primero en arte y cuando ellos se enamoran de mi propuesta empiezo a gestionarla.*



La transformación de "Casa Las Dalias"

Uno de sus proyectos más destacados es la transformación de "Casa Las Dalias", una majestuosa residencia neoclásica con una rica historia arquitectónica. El desafío radicaba en equilibrar la elegancia atemporal de la arquitectura original con la visión audaz y contemporánea de los habitantes. Logró este equilibrio incorporando elementos modernos y colores vibrantes. El resultado fue una síntesis armoniosa de pasado y presente, donde la tradición se encontró con la innovación.

MJ: *Tuvimos que adaptar esta potencial arquitectura neoclásica a la actual propuesta de interiorismo, y, al mismo tiempo, desafiarnos a nosotros mismos.*





Compromiso con la armonía y el bienestar

Hoy en día, la vanguardia se enfoca en la búsqueda de materiales nobles y naturales, así como en la artesanía auténtica. Busca la calidez y la autenticidad mediante su uso, asegurando así, que sus propuestas sean innovadoras y atemporales.

Esta profesional anticipa un crecimiento continuo del diseño de interiores en Latinoamérica, impulsado por una mayor apreciación por el arte y la artesanía. Su interés en la evolución del arte y el uso de materiales naturales la lleva a explorar nuevas formas de trabajar con materiales nobles y sin mayores procesos de manufactura, para contribuir así a la innovación y el desarrollo del campo.

También, destaca la conexión íntima entre el espacio y sus ocupantes. Los interiores tienen un papel importante en la salud mental de las personas, y pueden ser grandes aliados en el bienestar físico y emocional.

MJ: *Un espacio armónico y estéticamente agradable puede generar sentimientos de felicidad y comodidad, mientras que un entorno incómodo puede causar estrés y ansiedad. El color, la disposición y los elementos decorativos pueden afectar directamente el estado de ánimo y las emociones de los habitantes.*







Desafiando la corriente: consejos para destacar

En un mundo saturado de tendencias y referencias, María José alienta a los futuros diseñadores de interiores a confiar en su instinto y buscar su propia identidad creativa. Anima a que se desafíen a sí mismos y a buscar constantemente diferenciarse evitando la repetición y explorando nuevas ideas y enfoques innovadores.

MJ: *Para lograr un buen resultado siempre sigan su instinto, traten de no verse tan influenciados por lo que miran. Si una persona tiene talento, tiene que aprovecharse a sí misma primero. Y, sobre todo, busquen ser distintos, este será su factor diferenciador.*

Con una filosofía basada en la creación de espacios estéticamente agradables, pero sobre todo adaptados a las necesidades de sus clientes, María José ha demostrado su apego vanguardista y su preocupación en crear una conexión emocional entre quienes experimentan el diseño, llevándola, sin duda, a ser un referente en interiorismo.

ARTE Y CULTURA

Presentado por:



La Montaña en el Mar

El valor utilitario y artístico de la cerámica

Por: Andrea Lecaro

El filósofo surcoreano Byung-Chul Han en su libro *La Salvación de lo Bello* nos invita a crear arte bajo la consigna de la demora y la contemplación del objeto. A partir de esta mirada, todo espacio de recogimiento artístico, exige paciencia y voluntad. Para realizar los saberes tradicionales debe primar la prevalencia del tiempo y resistir a los efectos de actividades rápidas.

Actualmente, se han implementado en el Ecuador varios sitios para aprender cerámica, como respuesta a una sociedad que no descansa y que olvida lo importante de la creación manual, al igual que la espera consciente. Es en medio de estas propuestas ceramistas que *La Montaña en el Mar* reconoce esta práctica como un medio terapéutico para encontrar paz.

Este taller de cerámica, liderado por José Cobos y Martina Vega, obtuvo un reconocimiento importante en el 2022, por hacerse acreedor a la Medalla CIDAP Festival de Artesanías de América de ese año. Además, han participado en alrededor de nueve exposiciones. José tiene una pieza en Nueva Orleans que se encuentra en el Clay Center, en la exhibición *Small Scale Sculpture* hasta el 24 de febrero de este año.

Para la edición #32 conversamos con los fundadores de este proyecto artístico con el deseo de entender mejor su filosofía y su relación con la cerámica.





Renacer creativo

El nombre detrás del concepto surgió a partir de una idea pensada por José durante su estancia en Manta. Después de experimentar con la arcilla y otros proyectos, conoció en el camino a Martina y se generó en ambos el deseo de enseñar a más personas y compartir su saber por medio de talleres.

Como joven arquitecto, José se enfrentó a la limitada oportunidad de expresarse y sintió una deuda consigo mismo por no explorar su potencial en el arte. El aprendizaje adquirido durante su etapa universitaria en proporciones, iluminación y el manejo de programas digitales contribuyeron a darle una conexión estructurada en sus creaciones. Por otro lado, Martina, una diseñadora gráfica con un conocimiento de colores y formas, que provenía de una familia amante de la cerámica y muy reconocida dentro del medio artístico, logró armar junto con él una simbiosis instantánea.

M: Desde chiquita siempre estuvo presente la cerámica en mi vida, tenía la suerte de tener un padre que trabajó mucho con ella en la casa, porque tenía allí su taller. Eso se quedó grabado en mí y luego cuando crecí en la adolescencia, me desconecté un poco. Fue hermoso volverme a encontrar con este material hace tres años y recordar todo lo que observé de pequeña.

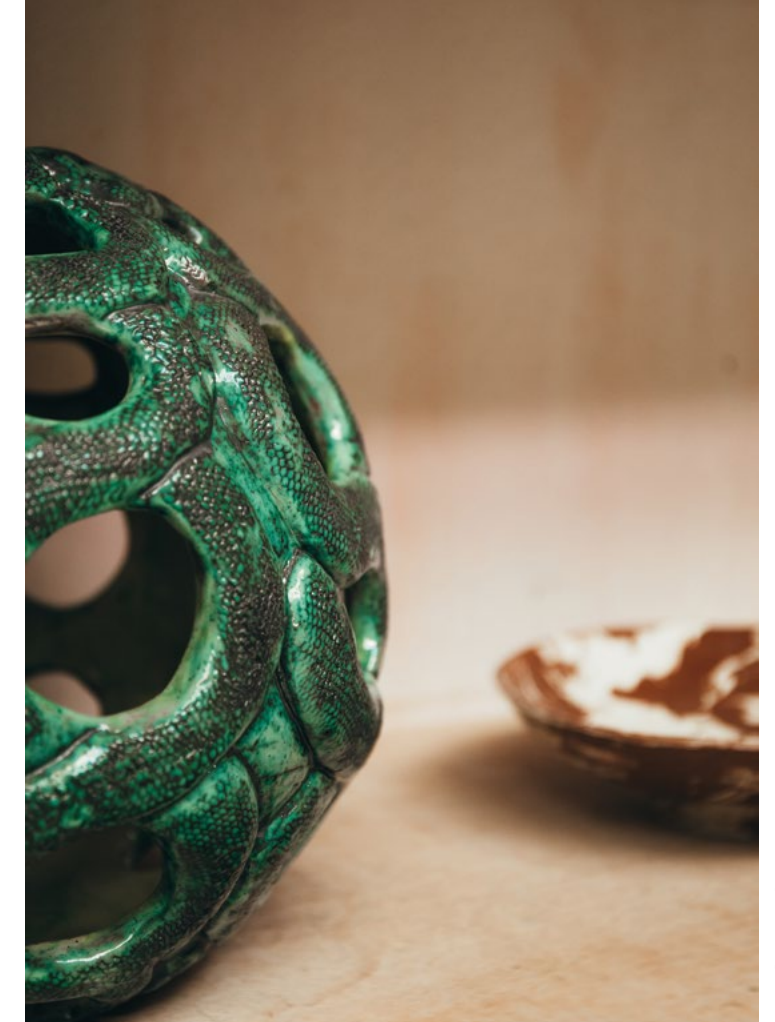




Piezas utilitarias con identidad

Los dos hallan una gran fuente de inspiración en lo precolombino. También incorporan técnicas contemporáneas como el Raku, a la par de métodos de esmaltado, modelado y texturizado como el Nerikomi, que emplean en la creación de instrumentos aerófonos. Esta combinación de influencias ha resultado innovadora, especialmente considerando que, aunque no es ampliamente conocido, las botellas silbatos tienen sus orígenes en Ecuador con la cultura Chorrera. Ambos desean preservar la tradición y resaltarla aún más mediante la aplicación de nuevas técnicas, al igual que darles una función y utilidad. Aunque hay una creciente comunidad de personas que se dedican a crear una variedad de instrumentos con agua o aire, ellos están comprometidos a cambiar el rumbo.

En muchas de sus piezas podemos encontrar una visión zoomorfa muy evidente. Ballenas, ajolotes, tigres, osos y serpientes son algunos de los animales que desfilan ante nosotros. Estos estáticos seres de arcilla se vuelven piezas lúdicas que cobran vida cuando al entrar en contacto con nuestras manos o voz, se transforman en instrumentos sonoros, sahumeros o incluso máscaras ceremoniales. José nos comenta que de pequeño tuvo una conexión vital con el mundo animal. Después, comenzó a re-



crearlos en plastilina y jugó bastante a armar ambientes naturales o ecosistemas. De igual forma, destaca que la ergonomía de los instrumentos que crea, le permite darles un aspecto más animado a sus esculturas. En cambio, Martina nos comenta que la naturaleza es su fuente de inspiración primaria y que le interesa más retratar texturas, formas y colores, tres aspectos presentes en sus bowls, joyeros, floreros o bandejas.

J: Las culturas precolombinas me han permitido conectar con mis raíces. Además, he logrado entender que en la cultura indígena había mucha sabiduría que estaba oculta, que no se dejaba ver.

M: He encontrado mucha inspiración en la naturaleza, en sus formas orgánicas o desiguales, texturas y colores, o incluso en la geometría sagrada. Yo fui la que dio la idea de crear cerámica utilitaria, porque si bien es cierto que José es experto justamente en las formas zoomorfas, lo mío no iba tanto por ese lado. A mí siempre me llamó la atención hacer algo con una función. Si lo ves de esa forma, al final estás creando elementos que van acompañar a las personas en su vida cotidiana.



Leitmotiv: el uso de los cuatros elementos

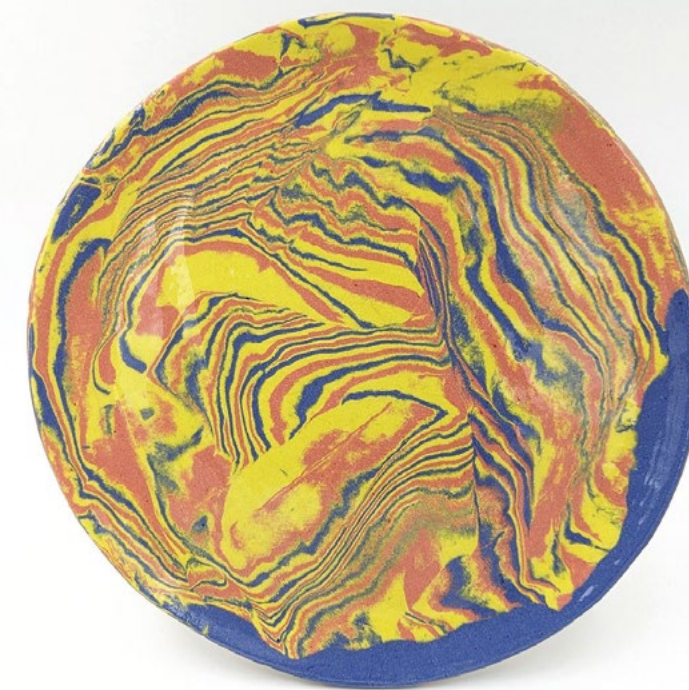
La naturaleza y su cualidad caótica está determinada por cuatros elementos: tierra, agua, aire y fuego. La tierra representa lo tangible, lo material, lo sólido y lo estable. El agua simboliza lo adaptable, emocional y fluyente. El aire ejemplifica el cambio, lo volátil, lo efímero y lo inestable. Por último, el fuego caracteriza la energía, la pasión y la vida. Al moldear una pieza de cerámica estos elementos confluyen y se vuelven una suerte de leitmotiv reiterativo a lo largo de cada sesión.

M: Me parece muy hermoso poder trabajar con elementos de la naturaleza y crear lo que quieras con este material extraído de la tierra. Además, el proceso está conectado con los cuatro elementos: la tierra, el agua, el fuego y el aire. Al estar tan enlazado, eso te enseña a ser más paciente y aceptar los tiempos para que las cosas te salgan bien.

J: Enseñar nos ha afinado mucho más las manos a los dos y nos permite tener más paciencia. Con las clases hemos repetido varias veces las técnicas básicas y eso nos ha permitido tener mejores acabados. También, se ha cultivado en nosotros la sensibilidad para tener más claras las proporciones y utilizar mejor el color.

En su proceso creativo siguen un enfoque bastante tradicional, confiando principalmente en el uso de las manos. Además, resaltan la reducción significativa de desperdicios en su taller, la práctica constante de reciclaje y la reutilización de materiales. A pesar de haber enfrentado desafíos en cuanto al uso del agua, crucial para la limpieza de herramientas y manos, en su nuevo espacio han implementado un sistema de decantación. Este separa los gránulos pesados, permitiendo la liberación de agua limpia cuando el balde alcanza su capacidad máxima.









Martina y José trabajan con técnicas que introducen un elemento de incertidumbre y caos en el proceso creativo. Nos comparten que, aunque no se puede tener una imagen preconcebida de cómo será la pieza, el proceso de cocción a menudo altera esas expectativas, lo que les enseña valiosas lecciones sobre aceptar la inevitabilidad de las imperfecciones.

A futuro continuarán impartiendo clases para ofrecer a la comunidad la oportunidad de aprender. Además, explorarán colaboraciones en proyectos relacionados con su quehacer artístico, como la realización de instrumentos musicales o formarán alianzas con la comunidad de Jatumpamba, que realiza quemas tradicionales y precolombinas de cerámica.

En *la Montaña en el Mar* se revisa la contemplación como un medio para hallar lo sublime en lo moldeado a partir de la arcilla. A través de la enseñanza de la cerámica, Martina y José no solo mantienen una tradición, sino que también introducen técnicas para crear espacios de reflexión, aprendizaje y apreciación. Esto permite, como diría Byun- Chul Han, que se siga *engendrando lo bello* de una forma activa y constante como un rechazo a todo acto de consumo rápido y efímero.

Riqueza histórica, humana y natural

Por: Daniel Calle

"*Su aspecto para mí, nuevo y antiguo, como de amigos perdidos y encontrados, me enternecía oscuramente, cuál si una parte mi mismo, de la vida ya despojada, persistiera ahí presente e inasible*". Así describía Gonzalo Zaldumbide, destacado crítico literario, novelista y diplomático ecuatoriano, a la Hacienda Pimán en su novela Égloga trágica. La razón del sentimiento no era casualidad, ya que fue precisamente en este lugar en donde el autor escribió gran parte de la obra, sin embargo, ¿qué vínculo tenía este escritor con la estancia para relatarla con tal profundidad?

Revista Inhaus se adentra en la historia de este mágico lugar de la mano de Guillermo Zaldumbide, actual propietario, para conocer el valor de uno de los alojamientos más emblemáticos y antiguos de la provincia de Imbabura.

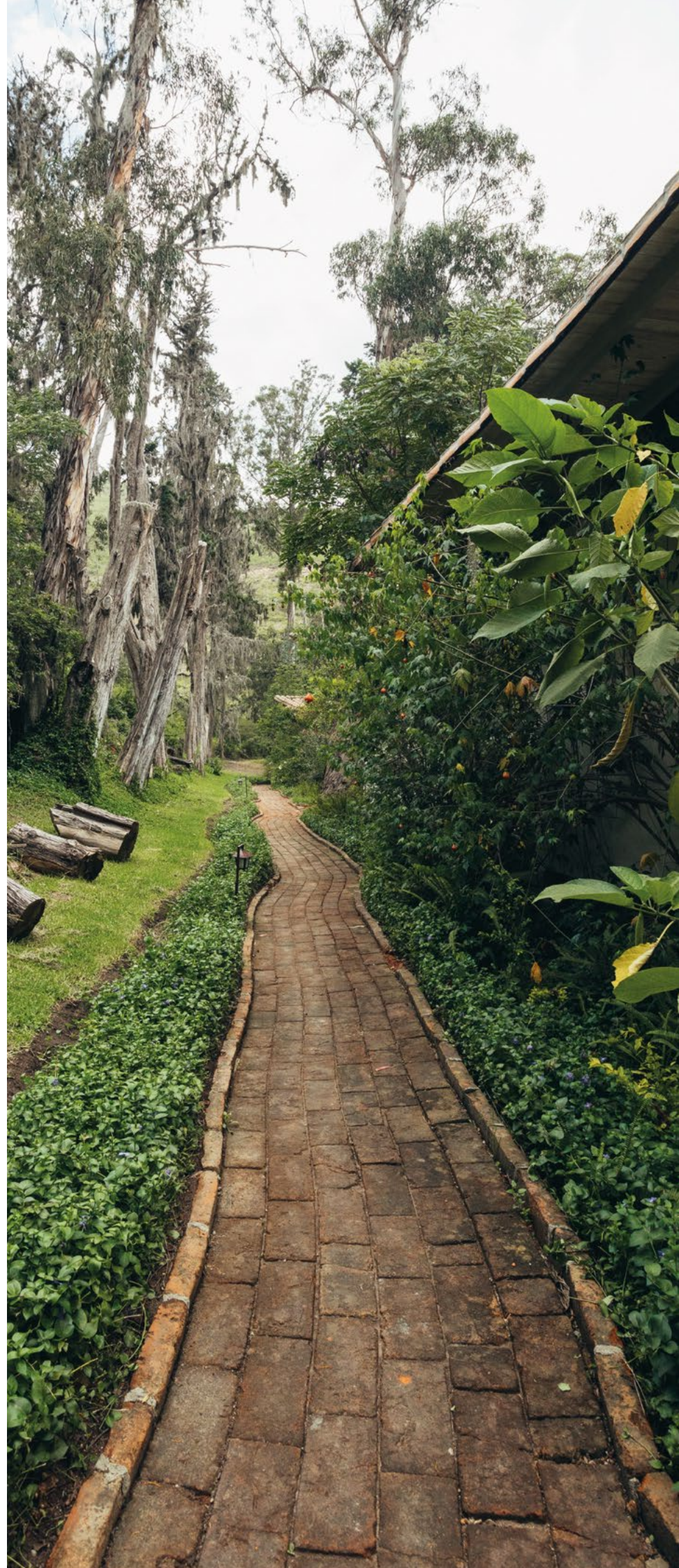


Un patrimonio familiar

Ubicada entre la ciudad de Ibarra y el Valle del Chota, a más de dos mil metros de altura sobre el nivel del mar y con un clima subtropical que se mantiene durante todo el año, se encuentra Hacienda Pimán. Es patrimonio de la familia Zaldumbide desde inicios del siglo dieciocho y lleva más de cuatrocientos años en pie como silenciosa vigilante del inevitable paso del tiempo.

Al iniciar la entrevista, Guillermo nos especifica un breve, pero detallado contexto histórico del sitio para entender la importancia que ha mantenido desde su construcción.





Guillermo: *El lugar original contaba con alrededor de 24.000 hectáreas de terreno, desde la laguna de Yahuarcocha hasta el valle del Chota y colindando también con los páramos de Zuleta. En aquella época una de sus principales actividades fue la agricultura, con diferentes tipos de cultivos, desde cebada y papas en la parte alta, hasta caña de azúcar y algodón en la parte baja. Sin embargo, se destacó por ser uno de los principales criaderos de burros de carga previo a la llegada de los vehículos, alcanzando a criar a más de 15.000 en toda su historia.*

De igual forma, remarca con énfasis que Pimán fue hogar de destacados personajes de la historia del Ecuador, tales como Manuel Rubio de Alvarado, presidente de la Real Audiencia de Quito, Joaquín Zaldumbide Rubio de Arévalo, prócer de la independencia, Julio Zaldumbide Gangotena y Gonzalo Zaldumbide Gomez de la Torre, reconocidos literatos y poetas nacionales. Además, de haber albergado a grandes figuras como Simón Bolívar, el libertador, quién descansó allí durante sus trayectos en más de una ocasión.



Rescatando el legado

Después de varias ventas que se realizaron a las comunidades vecinas, la Hacienda Pimán quedó reducida a la casa patrimonial con cinco hectáreas, quedando aislada y hasta cierto punto abandonada por cerca de treinta años. En 2011, Guillermo y su esposa Roxana Ammeter decidieron restaurarlo con el propósito de regresarle su auténtico esplendor y mantener un legado de cientos de años de historia, literatura y sabiduría ancestral.

G: Al decidir recuperar la hacienda contamos con la ayuda del arquitecto Rodrigo Pallares Zaldumbide, quien logró que la UNESCO declarara a Quito como Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1978. Su experiencia en temas patrimoniales fue clave, ya que únicamente nos solicitó dos cosas: no crear falsos históricos, es decir, dejar lo antiguo intacto, y que la nueva arquitectura sea contemporánea, respetando así el estilo de cada época.

Siguiendo el consejo de Pallares Zaldumbide, se inició la ejecución de las obras de restauración del lugar para transformarlo en un hotel boutique de primer nivel. Un enfoque importante se encontró en potenciar la riqueza de la provincia de Imbabura, puesto que la experiencia no existiría tal y como es, sin la sinergia que tiene con su entorno natural y social.







La cultura y su vínculo con la Hacienda

Este proyecto ha recuperado la relevancia del contexto cultural en el que se encuentra. Al ser Ibarra la población más cercana, toma un rol protagónico dentro de las actividades que se ofrecen.

G: Siempre esperamos que los huéspedes salgan a explorar. Ofrecemos excursiones a Pimampiro, en donde existe una reserva de osos de anteojos, además de visitar su centro en el cual existe una cohesión de culturas impresionante, entre los afros del Chota e indígenas de los páramos. De igual forma, visitamos la Reserva Ecológica El Angel, las zafras para observar el proceso de la caña de azúcar, entre muchas otras, intentando extender la frontera turística que se había quedado únicamente en Otavalo.

Cabe resaltar que al hablar de vínculo no únicamente se hace referencia al espacio físico o entorno, sino también a sus habitantes. El equipo de trabajo está conformado por locales de Imbabura, conocedores y expertos de la zona, que ofrecen a los huéspedes una experiencia más cercana y cálida.

G: Nosotros pensamos que lo mejor es mantener cerca a la gente local, a quienes hemos capacitado para que puedan desenvolverse en sus distintos roles. Todo nuestro personal a excepción de una persona, son parte de las comunidades de Imbabura. Siempre intentamos no depender de personas externas, lo que te ayuda a mantener una buena relación con la comunidad.







La experiencia de Pimán

En nuestra visita pudimos constatar el cariño de los miembros del equipo hacia la familia y ser testigos de su crecimiento dentro de su ambiente laboral. Este es el caso, por ejemplo, del chef ejecutivo quien inició sus labores como albañil y terminó siendo la mente creativa detrás de platos imperdibles, realizados con productos locales, en su gran mayoría pertenecientes a la huerta.

Para Guillermo la experiencia va mucho más allá de un espacio en el que puedas descansar y desconectarte. En su opinión, el verdadero valor se encuentra en los detalles, los elementos y la historia.

Sus imponentes jardines y árboles centenarios, como palmeras, lúcumas y araucarias, la convierten en un paradisíaco paraje campestre con la capacidad de transportarte en el tiempo. De igual forma, cuenta con ambientes como un mariposario y orquideario.

G: *Gracias a su ubicación y clima, Pimán tiene una estructura no muy común en la serranía del Ecuador. Se reconstruyó tras el terremoto de 1868, tomando como base a las haciendas del eje cafetero colombiano. Por ello, vas a encontrar elementos únicos como largos corredores, jardines y un patio interior.*

Con diecisiete habitaciones, elegantes salas de estar, biblioteca, restaurante gourmet con recetas nacionales e internacionales, jardines privados, piscina al aire libre y una capilla, es el lugar ideal para conectar con la naturaleza y el patrimonio histórico a la vez. Sus espacios decorados evocan una atmósfera mística en la que con suerte e inspiración, al igual que Julio o Gonzalo Zaldumbide, se pueden escribir historias que trascienden el tiempo.

Hacienda Pimán es un reflejo vivo de hospitalidad, calidez y excelencia. Tanto Guillermo como Roxana y todo el equipo demuestran eficacia al igual que conocimiento, así como un profundo respeto al pasado y a la vida.

Clara

Fusión cultural y cercanía gastronómica Por: Andrea Lecaro

Lo que elegimos para comer comunica algo sobre nosotros y la manera en la que concebimos el mundo, también es un espejo de nuestras relaciones con los demás. El semiólogo Roland Barthes en *Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea* se cuestiona sobre el sentido de la comida y considera que *"no es solo una colección de productos (...) es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas"*.

Es por esto que cada bocado que consumimos, cada bebida que tomamos, o cada postre que experimentamos está cargado de un sentido o una intención muy fuerte. Ya sea por un recuerdo potente de la infancia, una memoria colectiva familiar o un pensamiento inspirado por otros.

Clara es un restaurante ubicado en la zona de la Floresta en Quito, se crea bajo la visión de tres chefs de orígenes diversos: Angel De Sousa, Ana Lobato y Felipe Salas. Su deseo fue la creación de un espacio dedicado de manera exclusiva a un resalte de los alimentos y de la comodidad. Para esta edición, conversamos con Angel y Ana, con respecto a su visión e historia.



Este lugar se diseñó para que se disfrute entre amigos y con el objetivo de que los visitantes coman y compartan juntos. A la par, creyeron desde el comienzo en la necesidad de integrarlo completamente al barrio. Sabían que una parte fundamental de su propuesta consistiría en destacar la variedad y calidad de sus vinos, escogidos a partir de una cuidadosa selección. Para empezar, buscaron un nombre cercano, femenino y con fuerza, por esta razón optaron por Clara. Después de explorar diversas opciones, incluyendo nombres en quichua y conceptos variados, eligieron este en honor a la madre y la hermana de uno de los socios, Felipe.

Ana: Queríamos que fuese un lugar de encuentro, que recoja los resquicios de lo que fue el Pobre Diablo, un epicentro cultural en Quito. Aquí se utiliza buen producto y creemos que es una propuesta fresca, sencilla y diferente.

Angel: Cuando iniciamos el proyecto, no teníamos claro si el público comprendería nuestra intención. Sin embargo, en cuestión de días, quedó claro que entendían que se trataba de un bistró con un enfoque ecuatoriano. Inicialmente nos dirigimos hacia la comida criolla, destacamos ingredientes como el ají, la cebolla y el comino. A pesar de la fusión de técnicas españolas en las tapas y elementos tailandeses en el curry, el concepto ha sido bien recibido, ya que las personas lo encuentran cercano y familiar.



Diseño con guiños a lo local

Barthes creía que cuando consumimos un alimento y lo ofrecemos al otro, no estamos tratando con meros objetos de forma transitiva. En lugar de ello, los platos se convierten en elementos que encapsulan, transmiten información y están cargados de significado. Nuestras ideas sobre la comida están impregnadas de simbolismos y narrativas culturales. En Clara logramos entender esto a través de la orquestación de la sala y el diseño que fusiona varios elementos.

Se ha logrado crear un ambiente ecléctico, casual y relajado, que cuenta con un techo de cristal que permite la entrada del sol en el día y una chimenea para calentar el espacio durante la noche. Esto genera una atmósfera distinta y transforma el entorno en cosmopolita y urbano. Tanto la sala como la cocina cuentan con la presencia de un árbol. Esta última fue diseñada con una perspectiva abierta para integrar a los cocineros con los visitantes e incluye una barra que facilita la interacción entre ambos. El arquitecto encargado de la ejecución del proyecto fue Felipe Escudero y el artista ecuatoriano Saúl Endara hizo todos los cuadros que decoran las paredes.

Ana: Optamos por cuadros con artistas locales, tenemos uno de un bodegón grande, inspirado en los del siglo XVII, pero con elementos de una limpia ecuatoriana que hace referencia al país. También tenemos otro cuadro en la entrada, que es una basura de payaso, las típicas de Salcedo y que hace estos guiños a la cultura local.

Angel: Tener la cocina abierta es una declaración de intenciones. No hay vidrios ni nada que separe a los cocineros de la sala. Queríamos que las personas cuando se sienten, los escuchen cantando, y a los platos y ollas sonando.





Menú ecléctico

Detrás de su visión culinaria se encuentra una notable influencia individual de cada uno de los socios. En el caso de Ana, se evidencia la presencia mediterránea, española, con raíces en Barcelona, Cataluña y el País Vasco. Por otro lado, en Felipe, se refleja la presencia thai, aportando una sólida base asiática al conjunto. En cuanto a Angel, su experiencia en Iche, un proyecto centrado en la gastronomía manabita, le ha permitido fusionarse y hacer una perfecta simbiosis con los dos. En Clara se distinguen particularmente por la hábil utilización de especias y fondos, destacándose por el trabajo meticuloso con diversas salsas.

La carta consta de dieciséis platos y se caracteriza por ser concisa. De igual forma, se ajusta continuamente al introducir y retirar platos de manera periódica. Además, se ofrecen especiales del día, aprovechando la oportunidad de trabajar con nuevos productos y productores que se acercan para presentar sus artículos. La convicción que tienen es que están aproximando a las personas a productos de alta calidad, especialmente por medio del uso de verduras y hortalizas, a un precio accesible. Aquí, en particular, siempre han insistido en mantener una relación adecuada entre el precio y el valor del producto, asegurando así un concepto atractivo para los clientes. Angel asevera que la constante búsqueda de los sabores umami es esencial, ya que cada plato se concibe con precisión para ofrecer una explosión de sabores intensos.

Angel: La mayoría de los platos se acompañan de composiciones de demi-glace, fondos de pescado y bisques, y exploramos diversas combinaciones con vinos en lo que se prepara. Existe un elemento transversal en todo el menú, que puede considerarse algo ecléctico. Se puede iniciar con un sándwich de cerdo, pasar a un omelette, luego a una ensalada de birria, y concluir con unos canelones o un chuletón, creando así un popurrí de sabores en el paladar.

Ana: Los postres son más clásicos y no son tan técnicos. Tenemos una tarta de chocolate de 70% de chocolate ecuatoriano con un toffe de garum y crème fraîche. También contamos con un flan al vapor por tres horas con chantilly de vainilla de Manabí.

Consideran que enfocan su prioridad en el origen y la calidad de sus productos, manteniendo una estrecha relación con los proveedores. Ana y Angel nos cuentan que con dos años de experiencia viviendo en Manabí, obtienen muchos de sus productos de la región, tales como maní, leche de coco y hierbas.





Felipe Salas

Desafíos que enfrentan

Ambos opinan que cualquier proyecto culinario debe entender cómo sobrevivir a la situación actual del país. Desde su apertura, tuvieron claro que no podían depender exclusivamente de los turistas o del mercado extranjero, una lección reforzada a partir de la experiencia de la pandemia. Por lo que se propusieron crear una oferta atractiva para el cliente quiteño o ecuatoriano, buscando convertirse en un lugar al que la gente deseara volver. En el proceso han tenido éxito y esto se ve reflejado en los visitantes que regresan de dos a tres veces por semana y el “boca a boca” se ha convertido en su principal forma de recomendación.

Angel: *Deseamos dar buena paga al equipo para que las personas vean que esto no es solo un negocio de jefes, sino una oportunidad de vida, queremos que puedan crecer y evolucionar. Casi siempre se habla de los proveedores, pero nadie se preocupa mucho por el equipo interno. Necesitamos preocuparnos por la calidad de vida del equipo, que vivan por la zona, darles los tiempos necesarios, pagar horas extras. Queremos mantener un equipo leal.*





Ana Lobato y Angel De Sousa

Consejos en el camino

Apostar por una idea es demandante y sostenerla involucra tiempo, pasión y alinearse bajo una misma perspectiva. En el sector gastronómico en donde el día a día es clave para reconocer los procesos y el desarrollo, se necesita tener un horizonte fijo y el equipo correcto para concretar todo lo que se tenga como meta. Es por eso que tanto Ana como Angel nos ofrecieron sus sugerencias.

Ana: Hay que tener claro que se necesitan profesionales, gente formada, que haga de la gastronomía una calidad de vida. Además, se necesita tener un buen plan de apertura basado en números y finanzas claras. También, tener la confianza en tus socios y mantener una buena comunicación.

Angel: Si vas a abrir un proyecto, no tienes toda la razón. Hace falta la discusión con otras personas para probar todos los platos, cócteles, etc. Si no eres cocinero, también es bastante difícil. Se aprende mucho más comiendo que, a veces, cocinando. Se debe tener una biblioteca de sabor en la cabeza, y practicar en todo momento.





En la búsqueda constante de innovación nos compartan sus perspectivas sobre el futuro de Clara, en donde mantendrán la esencia primaria de ofrecer platos sencillos y accesibles. Además, seguirán conservando un enfoque bastante íntimo y personal del sitio mientras que planean eventualmente adoptar otros proyectos más pequeños.

Ana: La idea es que cambie el menú, se agreguen nuevos platos y podamos investigar más sobre proyectos de desarrollo gastronómico.

Angel: Los restaurantes grandes requieren mucha inversión que no es recuperable y es muy imprevisible todo lo que está pasando en el mundo en general. Clara no es franquiciable, es muy personal. Deseamos generar unos productos de delivery y hacer una mini planta de producción.

La visión de estos chefs trasciende más allá de la gastronomía, al convertir este espacio en un lugar de encuentro donde las personas pueden compartir momentos y experiencias. Clara cuenta con marcadas referencias a la cultura local y la implementación de la cocina abierta reflejan la premisa de que la comida no es solo una asociación de productos y sabores, sino un sistema vivo que comunica. Demostrando de esta manera, la premisa impuesta por Barthes sobre la intención detrás de nuestra comida y las imágenes altamente simbólicas que se crean a partir de ella.

¿TE GUSTARÍA VER **CRECER** TU SOCIAL MEDIA?



Tenemos el expertise para impulsar tus redes sociales al siguiente nivel.

// Creación de contenido

// Segmentación de campañas

// Un equipo personalizado

INHAUS

INHAUS



www.inhauscorp.com
[@inhausestudio.ec](https://www.instagram.com/inhausestudio.ec)



Contáctanos para
más información
info@inhauscorp.com

SONRÍE

En tu hogar, disfruta
los beneficios **de Ser Socio.**



CONOCE MÁS



TU MUNDO SIN LÍMITES