

Pabellón México en Expo Milán

Milán Italia

2015

Gustavo Lira, Fernanda Sanchez, Pedro Nuñez, Pamela Fuentes, Gustavo Alvarez, Tania Díaz, M.I. Ivan Recoder y M.A. Gerardo Recoder

Descripción:

El Pabellón de México en Milán 2015 propone mostrar las virtudes gastronómicas, flora, artes, gente y estilo de vida de nuestra tierra al mundo, este objetivo se logra atrayendo los siguientes conceptos que conjugan en la arquitectura y en los espacios que envuelven al espectador que proponemos, y que así mismo se resuelven cautelosamente como un proyecto sustentable y respetuoso del medio ambiente.

- 1) Desde las culturas prehispánicas, coloniales y actuales, el patio ha sido el cruce de puntos cardinales, personas y tejido de funciones, proponemos romper la linealidad del terreno con un patio intermedio y una circulación tridimensional escultórica que referencie a “El México de encuentros hacia el futuro”.
- 2) El gran patio central enfatizado por el gran pasillo tridimensional sobre un espejo de agua, será visto desde la entrada principal a expo Milan2015 y también desde el centro de toda la expo que es la Piazza Italia haciendo de México un gran remate visual.
- 3) La gran “X” que comunica tridimensionalmente entre los distintos niveles asemeja en perspectiva el gran símbolo de nuestro país El Águila Real levantando el vuelo, como símbolo de nuestra cultura.
- 4) La gastronomía Mexicana es de las más reconocidas en el mundo por su gusto y por su arte en la preparación, de tal forma que la cocina se convierte en un espacio admirado por los miles de turistas; es por eso que reproducimos el concepto de la “Cocina del Convento de Santa Rosa (Puebla)” como parte primordial de la exposición, jerarquizándola y utilizándola como zona de preparación de platillos y al mismo tiempo como folklor y espacio expositor. Cabe mencionar que dicha cocina se creó el famoso “mole” que es muestra de esa mezcla de sabores que dan origen a algo excepcional de nuestra cocina.
- 5) El talud de acceso se enmarca y adorna con líneas de sembradíos de plantas aromáticas usadas en la cocina mexicana como el romero, albaca, etc.
- 6) La fachada posterior se enfatiza con una diagonal en su forma, donde invita visual y aromáticamente a los visitantes del pabellón vecino “Future Food Distrcit” a recorrer el pabellón de México.
- 7) El fuego, como elemento y recurso imperante de toda cocina, se enfatiza y aprovecha aun desde la construcción del pabellón, mediante un horno que estará en servicio para que los obreros constructores de este y otros pabellones puedan venir a calentar y comer sus comidas.
- 8) El área de comensales se abre hacia el jardín vecino, pero también permite 3 diferentes atmosferas: terrazas, techumbres de dobles y triples alturas.
- 9) El patio permitirá recorridos a diferentes alturas dando al visitante múltiples opciones de transitarlo y descubrirlo como bien lo acostumbraba Luis Barragán en sus proyectos, es por eso que la circulación que proponemos permitirá al pabellón de México ofrecer una experiencia única a la del resto de los pabellones lineales unidireccionales.
- 10) El aroma será el otro anfitrión que aún desde las salas expositoras herméticas en el 1er piso podrán hacer un recorrido natural donde pasarán por una terraza para oler y ver comensales del 1er Nivel, para después regresar y seguir recorriendo las salas expositoras herméticas.
- 11) Toda la estructura es totalmente industrializada facilitando tiempos de montaje y desmontaje.
- 12) El pabellón se levanta con una base de reminiscencias prehispánicas atrayendo la idea de la pirámide escalonada que abraza el edificio.
- 13) El atrio en planta baja, es un espacio que ofrece varias alternativas de uso gracias a su doble altura cuenta con la isóptica adecuada para acondicionarse con gradas para eventos o conciertos hacia el jardín vecino o al interior de pabellón.

- 14) La Gastronomía Mexicana en el mundo será promovida extendiéndose a través de las fronteras utilizando recursos digitales #mexenmilan2015 en redes sociales y patrocinios que muestren los diferentes lugares conectando con el mundo donde puede degustarse la comida mexicana.
- 15) El pabellón tiene vida antes de la expo difundiendo masivamente y después de la expo como una gran experiencia en alguna comunidad mexicana asentada en Italia, dejando a cada visitante el buen sabor de boca de nuestro país.
- 16) Se auto promocionara el pabellón de México dentro de la gran Expo con la venta de contenedores artesanales de distintas partes de México, tejidos, formas y colores; en el que el visitante podrá guardar los siguientes alimentos y/o objetos de su recorrido durante la expo sirviendo como publicidad mexicana.
- 17) Sustentable desde la fabricación y traslado de los materiales, hasta la reutilización de los mismos posteriores a la expo.
- 18) Su análisis bioclimático y sistemas pasivos vernáculos de ambos países hacen de la estadía una experiencia confortable y resuelta sustentablemente.
- 19) Plataformas tecnológicas móviles de participación entre visitantes y residentes de ciudades de Italia y México en tiempo real logrando una comunicación cruzada y "divertida" para el usuario.
- 20) El pabellón con menor impacto energético de todos los tiempos mediante el aprovechamiento del revestimiento de paneles solares sobre la gran pirámide en el extremo del pabellón, así como la reutilización de agua mediante una planta de tratamiento hermética y oculta en el basamento entre nivel cero y un metro sobre Decumanus.
- 21) No solo admirar y degustar, sino aprender dentro de un invernadero didáctico, que enseñe el cómo hacer su propio invernadero o huerto doméstico sustentable con técnicas caseras, y que funciona al mismo tiempo como un área verde interna que adorna el espacio.