

**Proyecto: COCINAS CENCALLI****Autores: Meir Lobatón Corona + Juan Carlos Cano Aldana**

Colaboradores: Miguel Fermín Andrade, Juan Vásquez, Juan Carlos López Trujillo, Mariana García Hernández, Eduardo Castellanos, Julio Cavallucci, Diego Gonzales y Diana Cordero.

Estructura: Grupo SAI

Iluminación: Difuso

Construcción: Antiparalel + Lino Construcciones

Año: 2023

Lugar: Centro Cultural los Pinos, CDMX, México

Fotografía: Aldo Díaz

El proyecto de Cocinas Cencalli forma parte de la serie de intervenciones que convirtieron a Los Pinos, la antigua residencia presidencial de México ubicada en el bosque de Chapultepec, en un centro cultural abierto al público. Se crearon plazas abiertas a la ciudad, se restauró un antiguo acueducto y se reutilizaron varios edificios existentes, entre ellos el Molino del Rey, un molino del siglo xvi reconvertido en el Museo del Maíz. La única construcción nueva durante este proceso fue el pabellón de Cocinas Cencalli, ubicado donde antes se encontraban los cuarteles del Estado Mayor Presidencial. Es decir, se trata de la transformación social y espacial de unas instalaciones militares cerradas y vigiladas en unas cocinas tradicionales abiertas al público, cuyo propósito es mostrar las tradiciones culinarias de múltiples comunidades de todo el país.

El proyecto es un pabellón abierto donde funciona un comedor público para 130 personas y una serie de cocinas tradicionales de distintas regiones de México. Hay cinco chimeneas (cocinas de humo), un comixcal (horno para tostar tortillas), un horno de barro y un horno excavado para hacer barbacoa. Todas estas cocinas fueron construidas por las cocineras de la región de la costa de Guerrero.

El pabellón está cubierto por un techo de madera de pino con una estructura de columnas redondas de pino reciclado de antiguos postes telefónicos. Estas columnas funcionan como paraguas que sostienen la retícula modulada del techo, la cual permite que las columnas portantes cambien su posición de manera irregular, con el propósito de provocar que la experiencia del espacio interno se asemeje a caminar y comer dentro de un bosque. De manera perpendicular se ubica un volumen de piedra que contiene los servicios de limpieza, baños, recepción de mercancía y almacenes. Al exterior, la techumbre está recubierta por un piso de ladrillo. El volumen busca crear un espacio contundente al interior y, al mismo tiempo, desaparecer en el contexto. Se diseñó un jardín que lo rodea y lo esconde, de modo que solo se asome la discreta cubierta que se conecta visualmente con los demás edificios. La intención era construir lo suficiente, lograr un acto de equilibrio entre el paisaje y los edificios existentes, donde el ritual de la cocina y la comida fueran los verdaderos protagonistas.

Semana tras semana, las Cocinas Cencalli se abren a comunidades de distintas regiones de México que comparten sus recetas, traen sus ingredientes y cocinan allí. Se realizan festivales y concursos culinarios abiertos a todo aquel que quiera participar. Más allá del simbolismo que representa la apertura del conjunto presidencial tanto a la ciudad como al bosque de Chapultepec, las cocinas son un espacio que encarna la apertura y el espíritu de intercambio característico de cualquier tianguis o mercado regional. La cocina se vuelve el punto focal de un sistema de intercambio de saberes que transforma por completo la actividad de un sitio antes cerrado al público y que ahora es uno de los centros culturales más grandes y visitados de la Ciudad de México.



Figura 1\_ Vista longitudinal del edificio desde la calzada de acceso.



Figura 2\_ Escalinata y plaza de acceso desde el museo de maíz.

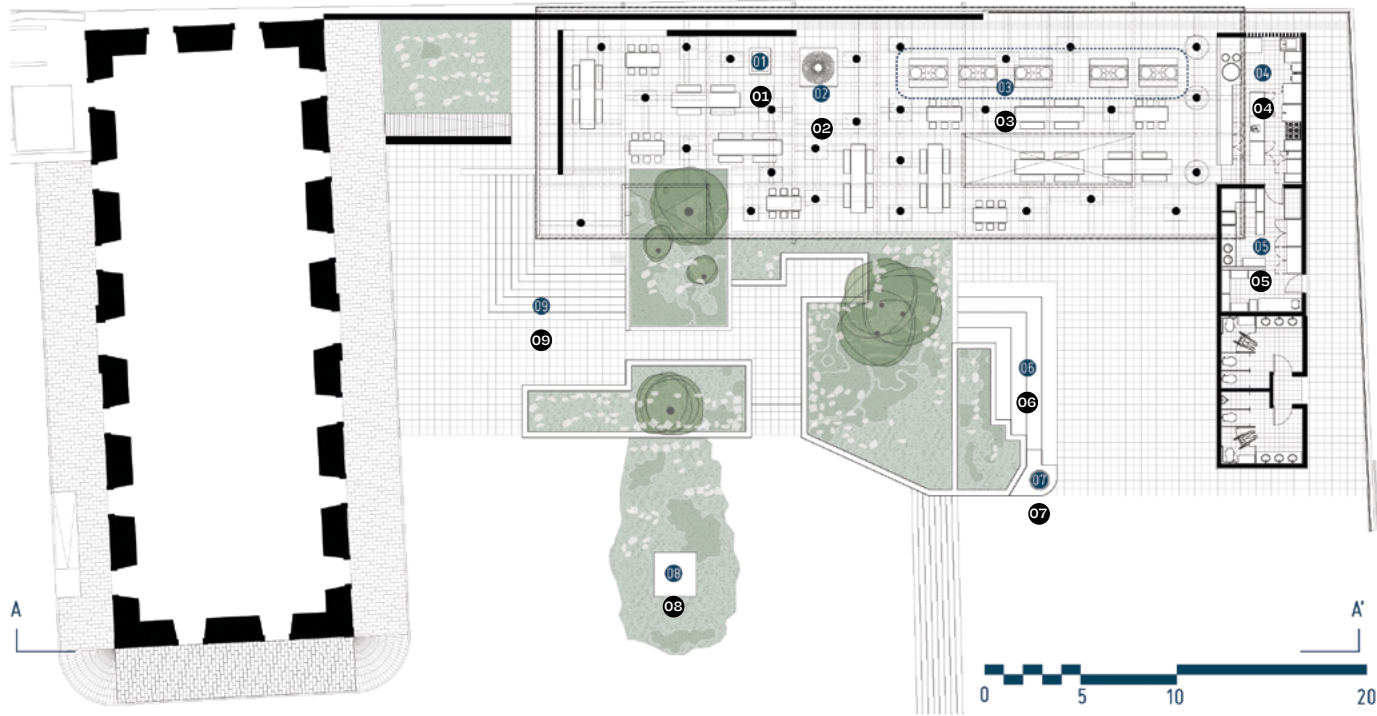


Figura 4\_ Alzado.



01. ACUEDUCTO SANTA FE: Vestigio de una antigua infraestructura hídrica. 02. MUSEO CENCALLI: Antiguo molino de trigo, recuperado y transformado en museo temático del maíz. 03. COCINAS CENCALLI: Cocinas de fuego y comedor tradicional, dedicadas a promover y preservar las antiguas tradiciones culinarias de las diferentes regiones del país. 04. FONART: Espacio de exhibición y venta de artesanías de todas las regiones del país. 05. PLAZA JACARANDAS: Plaza abierta de usos múltiples. 06. CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CULINARIA: Biblioteca, centro de documentación y oficinas del complejo Cencalli. 07. DORMITORIO: Infraestructura existente. 08. EDIFICIO DE SERVICIOS: Infraestructura existente.

Figura 3\_ Emplazamiento.



01 COMIXCAL: Olla especial de barro con dos bocas y paredes perforadas que se utiliza en la región del Istmo de Tehuantepec y otras partes de Oaxaca para hacer «totopos» y «tortillas». 02. HORNO DE ARCILLA: Horno tradicional de barro con forma de domo. 03. CHIMENEA: Cocina tradicional de fuego construida in-situ por las mujeres de la comunidad de Pantla, Guerrero. 04. COCINA DE NIXTAMALIZACIÓN: Espacio dedicado al método ancestral —utilizado principalmente en las culturas mesoamericanas— que consiste en cocer y remojar los granos de maíz secos en una solución alcalina, con el fin de quitarles la cascara y molerlos para hacer masa para elaborar tortillas, tamales y otros alimentos a base de maíz. 05. BODEGAS: Área de almacenamiento y preparación de alimentos. 06. GRADERÍA: Gradas construidas para eventos públicos, como conferencias, conciertos y demostraciones de cocina. 07. BARBACOA TRADICIONAL: Hoyo excavado en la tierra, forrado con hojas y calentado con carbón o piedras calientes, para cocer a fuego lento la carne (normalmente de ternera, cordero o cabra). 08. CUEXCOMATE: Tinaja prehispánica de barro utilizada para almacenar granos. 09. ACCESO PRINCIPAL: Plaza de conexión entre el museo Cencalli y el comedor.

Figura 5\_ Planta.



Figuras 6 y 7\_ Mujeres de la comunidad de Buena Vista, Guerrero, en proceso de construcción de las chimineas (cocinas tradicionales de humo).



Figura 8\_ Relación entre las cocinas y plaza abierta adyacente.



Figura 9\_ Vista interior de las cocinas.



Figura 10\_ Vista interior de las cocinas en uso.



Figura 12\_ Cocineras tradicionales durante el concurso nacional de cocina: ¿A qué sabe la patria?, edición 2024.



Figura 11\_ Vista interior de las cocinas en uso.



Figura 13\_ Presentación ante el jurado del concurso nacional de cocina: ¿A qué sabe la patria?, edición 2024.