



ARCHITECTURAL DIGEST. LAS CASAS MÁS BELLAS DEL MUNDO

HABITAR CON ARTE

FERIAS, ARTISTAS,
OBRAS, MUSEOS
Y RESIDENCIAS
IDE COLECCIÓN!

Un sitio
concebido por
Ezequiel Farca
tan exquisito
como el
mezcal



INTERIORISMO

RADIANTE



Arriba "Ningún material se toca. Todos están separados por entrecalles. Los cables y los focos son aparentes y le otorgan al lugar un carácter antiguo y moderno a la vez", expresó Farca.

Una antigua casaca de los años 40 ubicada en el centro histórico de la capital oaxaqueña resurgió gracias a los trazos expresivos de Ezequiel Farca.

Como parte integral del proyecto de recuperación de la ciudad, el creativo diseñó un sitio que permite a los visitantes degustar la bebida local tradicional dentro de una atmósfera contemporánea y colmada de historia.

La mezcalería Expendio Tradición tomó su nombre de las tiendas de la familia Chagoya, que por más de 140 años ha ofrecido esta popular bebida. Como Farca lo expone, el proyec-

to surgió de la manera más natural, "regresando de una feria en Alemania y leyendo un artículo de una mezcalería en Berlín, pensé: qué buen proyecto diseñar una mezcalería. Una semana más tarde recibí una llamada para participar en el proyecto de Expendio Tradición, y así comenzó la aventura".

Con el fin de fusionarse con la vida moderna del centro de Oaxaca, Ezequiel y su equipo de diseño, con Ian Castillo, entre ellos, desentrañaron la magia del sitio y la plasmaron en el interior de esta casaca.

Para conseguir más que un buen diseño, se ideó el espacio para que

cada elemento se construyera localmente, incluso, los muebles que ahora visten el espacio, son de producción artesanal.

Para representar la historia de la marca mezcalera buscaron elementos tradicionales. "La mayor fuente de inspiración fueron las costumbres y tradiciones, la comida y, por supuesto, el mezcal de la región".

El concepto de Expendio Tradición fue unir las áreas en un espacio único para lograr un ambiente diáfano y con riqueza visual, siempre respetando la estructura original de la casa. El punto focal es la barra del



Arriba Todo el mobiliario forma parte de la firma de Ezequiel Farca. Este fue fabricado con materiales de la región para lograr un proyecto integral y sustentable.

Izquierda Ezequiel optó por materiales utilizados cotidianamente cambiando su perspectiva de uso; de esta manera generó un lenguaje contemporáneo e inesperado.

bar, revestida con más de 15 mil losetas geométricas de barro negro, que rememora la época anterior a la llegada del alambique de cobre a México, cuando este aguardiente era destilado en ollas de barro. Sin embargo, resulta difícil concentrar la mirada únicamente en esta zona, ya que la madera de barricas de mezcal en los plafones y la madera de durmientes de trenes que forma el mobiliario, así como las losetas de pasta artesanales en blanco y negro, atraen la vista presumiendo el espléndido diseño del sitio, el delicado trabajo artesanal y la sustentabilidad del proyecto.

No puede hablarse de la armonía estética de Expendio Tradición sin mencionar la herrería intervenida por el maestro oaxaqueño Francisco Toledo, quien mediante la creación de formas caprichosas añadió un acento regional y logró un remate que, al conjugarse con el resto de los materiales y el diseño gráfico que realizó Savvy, crea un sentido integral en la propuesta.

La mezcalería sobresale por la forma en la que Ezequiel reinterpretó la artesanía oaxaqueña y la plasmó en una escala arquitectónica.

El lugar se pensó también como escenario para catas, presentaciones

y venta de productos locales ofreciendo una experiencia completa entre mezcal de alta calidad, comida regional contemporánea, gran diseño, arte y arquitectura. En palabras de Farca, “Todos los sentidos juegan un papel importante en la experiencia de Expendio Tradición”.

Después de 140 años, la familia Chagoya ha revolucionado la experiencia del mezcal. Hoy, esta tradición se ha fusionado con el ojo maestro de uno de los diseñadores mexicanos más visionarios y auténticos de nuestros días, Ezequiel Farca, para crear un sitio imperdible en Oaxaca. ♦