



HOGAR

LA COCINA ES EL NUEVO SALÓN

Y hasta dormitorio en algunas propuestas. Cambios sociales, el auge de la gastronomía y la creciente necesidad de espacios polivalentes han hecho de esta estancia una especie de "ágora" doméstica. Aprenda a sacarle el máximo partido.

Por MAGALI GUILLÉN

A

trás han quedado los días en que esta era una habitación escondida de la casa, un espacio exclusivamente destinado a guisar. Eso ha cambiado. "La cocina ya no cumple sólo una función práctica, sino que es el punto de encuentro de las familias, el equivalente a una plaza en el exterior. Ahora son el ágora griega en la vivienda y todo se organiza a su alrededor. Más allá del lugar donde cocinar y comer, son estancias abiertas, espacios vitales que sustituyen a la obsoleta sala de estar", asegura la arquitecta italiana Teresa Sapey, afincada en España desde hace más de 25 años.

HOGAR
COMPACTO



SCAVOLINI. En colaboración con el estudio londinense Rainlight, la firma italiana presenta el concepto "Box Life" que ejemplifica lo borrosas que se han vuelto las líneas divisorias entre los espacios de un hogar. Un único ambiente integra cocina (a la izquierda), dormitorio (arriba) y salón (abajo), con los paneles cerámicos como solución para mantener una estética limpia. Con la optimización del espacio como premisa, es una composición altamente adaptable a los hogares contemporáneos.



Tal y como se desprende de una reciente encuesta realizada por la plataforma de diseño *online* de Houzz España a 1.559 particulares sobre sus proyectos recientes (o planificados) alrededor de la renovación de cocinas, más de un 25% de los participantes de entre 25 y 34 años que la habían renovado aprovechó para ampliar su tamaño. Además, el 43% de los encuestados abrió su cocina al salón y un 37% le dio acceso al exterior de la vivienda.

Por su nuevo papel aglutinador, las cocinas actuales crecen para convertirse en un lugar polivalente. "En mi casa me gusta tener a todos cerca cuando cocino. Mi marido, que es arquitecto, diseñó esta estancia grande y está unida al salón por medio de una isla y una puerta corredera", cuenta Elena Arzak, cuarta ge-

neración de una saga de cocineros que tiene la cocina como el centro del hogar. "Mi padre vivía en el restaurante con su madre, en un cuarto encima del comedor. Para él era su casa", explica la donostiarra, Premio Nacional de Gastronomía a jefe de cocina en 2010.

También tiene una cocina grande en su vivienda Javier Bonet, maestro de los fogones y agitador gastronómico: "Es una zona que tiene un nivel de exigencia importante a la hora de decidimos por una casa. Cuando construyamos la nuestra, deberá ser amplia y cálida y por supuesto el fuego tendrá un papel protagonista", asegura el chef artífice de los establecimientos madrileños Sala de Despiece, Academia del Despiece y del *smokehouse* Muta y Hojaldrería, el último en abrirse en la capital. El audaz cocinero considera que

en las viviendas se vuelve a dar el valor que tenía la cocina antiguamente "porque la gastronomía se encuentra en su mejor momento de influencia".

El cambio en la sociedad determina que esta estancia haya recuperado su estatus como zona preferida para reunirse alrededor de la mesa. "Las familias han dejado atrás la rigidez para compartir su cotidianidad con las amistades. Antes había servicio en muchas viviendas que cocinaba para la familia y eran estancias que debían estar cerradas", apunta la interiorista catalana Merixell Ribé, que en 2005 fundó en Barcelona Merixell Ribé-The Room Studio.

Para Sapey, la tendencia viene importada de países como Venezuela o Estados Unidos. "Allí es el propio anfitrión quien ofrece una copa de vino o la

► comida a sus invitados en la cocina. En mi opinión, el futuro pasará por crear hogares que unan cocina, comedor y sala de estar en un mismo espacio”.

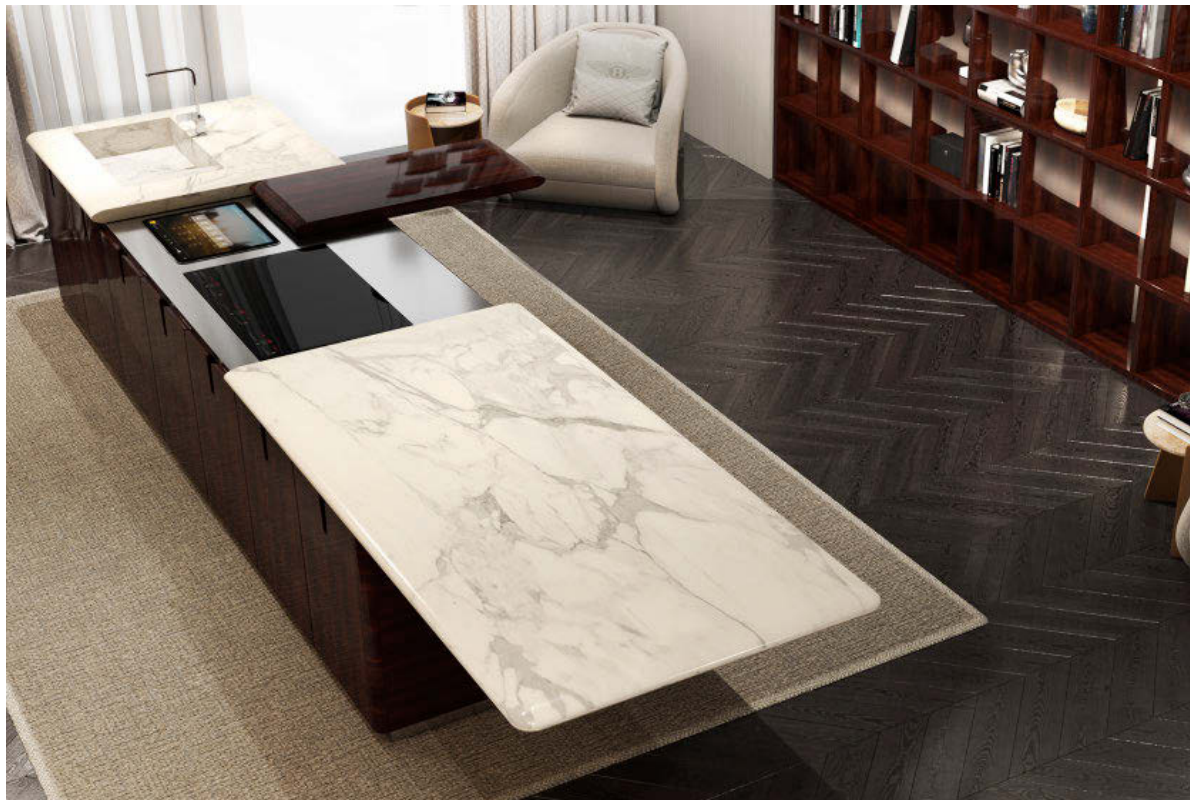
En este nuevo espacio compartido se tiran tabiques, se eliminan las barreras y se gana funcionalidad con módulos versátiles. La moda es romper las barreras entre otras estancias como el salón y la cocina, uniéndolos para conseguir el *open space* en las casas. Se convierten en nuevas estancias en las que se hace un uso mixto y que permite la interacción: así quien cocina ya no se queda aislado del resto. “Hemos convertido esta tarea y el ritual de la mesa en una actividad de ocio maravillosa, porque al final cocinar es un acto en el que se disfruta y se aprende y mientras un amigo puede estar cortando una cosa, otro puede estar preparando otra, mientras el resto pone la mesa. Es un plan estupendo”, afirma Samantha Vallejo-Nágera.

Para conseguir esta integración y multifuncionalidad, lo más habitual es instalar una isla que articule el espacio. Suele incluir fregadero, lavavajillas, placa y grandes gavetas de almacenaje. También se puede aprovechar para poner una barra donde cocinar y comer con taburetes altos.

ADIÓS PUERTAS. Mucho más al límite está la fusión de salón, cocina y dormitorio propuesta por la casa italiana de diseño Scavolini. En la recién celebrada feria milanesa Eurococina ha presentado su sistema *Box Life*, pensado para aquellas viviendas de tamaño pequeño que no quieren renunciar a la comodidad. El corazón del proyecto radica en la idea de esconder para organizarse. Es un diseño modular y fluido donde los paneles son los protagonistas indiscutibles. Los armarios ocultan desde la cocina hasta la cama empotrada y pueden albergar cuatro electrodomésticos, una encimera deslizante adicional, numerosos estantes y cajones y sistemas deslizantes que ocultan la sala de estar y los armarios de prendas de vestir.

Parte del éxito de las nuevas viviendas que buscan espacios diáfanos y eliminan las puertas radica en los electrodomésticos *high tech*. “Algunos clientes llegan con temores preconcebidos respecto a la unión de estancias, como, por ejemplo, el miedo a que los olores o el humo se dispersen al resto de la casa. Pero esto ahora mismo es un tema resuelto por el gran nivel y calidad de las campanas extractoras. Siempre le hacemos a nuestros clientes la misma pregunta: ¿usted alguna vez cierra la puerta cuando cocina? El 90% de ellos se sorprende de que su propia respuesta es que ‘no’”, detalla Meritxell Ribé.

Además, con los años ha ido aumentando la gama de colores para la decoración de la cocina, que antes se ceñía a la utilización del blanco, gris y ma-



BENTLEY. El fabricante de automóviles debuta en el ámbito de la cocina con la dinámica composición “Buxton”, firmada por el arquitecto Carlo Colombo. Tanto la lujosa encimera de mármol Calacatta Gold como la de madera se deslizan para dejar al descubierto la superficie útil. La estructura es de madera de alerce con puertas acabadas con brillo.

rrón. La tendencia apunta a que la paleta se amplíe desde los tonos más oscuros hasta los colores neutros. “La mayoría de las personas nos piden cocinas de líneas limpias y depuradas para luego jugar con el resto de mobiliario. La elección de las piezas más grandes se basa en modelos atemporales que se puedan combinar con complementos coloridos que se pueden cambiar con más facilidad. Maderas y metales nobles son los materiales preferidos”, revela Ribé. Por su parte, Teresa Sapey apuesta por espacios de colores brillantes. “Todo lo que no es blanco es tendencia”.

Según el estudio de Houzz, donde se afirma que el gasto medio para renovar esta estancia ronda los 7.900 euros, la encimera es la primera prioridad de los particulares durante una reforma, seguido del cambio de armarios y fregaderos. La encuesta también revela que el cuarzo compacto es la elección preferida por los particulares de entre 35 y 54 años, aunque el futuro apunta, según la experiencia de Sapey, hacia “lo *eco*, con materiales naturales y sostenibles. Mantenemos la cocina de fuego y las freidoras, pero se nota la moda *healthy*: la gente demanda más electrodomésticos que ayuden a cocinar de manera saludable”.

En este cambio que se está produciendo en la sociedad, el auge de

la gastronomía tiene su rol protagonista. Con mayor o menor acierto se busca emular en casa a los chefs, consiguiendo así recuperar una tradición que se estaba perdiendo con la incorporación de la mujer a la vida laboral. Hoy, aunque sea en fin de semana, se vuelve a cocinar en casa, se recuperan antiguas recetas y la familia se reúne en torno a la mesa.

INFLUENCIA TELEVISIVA. Ayuda a ello tener una cocina bien equipada. Y la televisión, claro, ocupa un espacio protagonista. Este medio ha contribuido a esta tendencia a través de programas que no sólo despiertan el apetito, sino el insaciable interés por aprender a usar los fogones. “*MasterChef* ha conseguido que la cocina profesional se normalice y entre en las casas. La gente ve recetas de vanguardia con productos que jamás había usado y se lanza a probar”, asegura Samantha Vallejo-Nágera, jurado del programa.

Elena Arzak lo corrobora: “Los programas de cocina, desde Karlos Arguiñano hasta *MasterChef* o el de los hermanos Torres ayudan a la difusión de esta tarea. Cuantos más haya y de más estilos distintos, mejor porque se llegará a más gente. A mí, de pequeña, me ayudó *Con las manos en la masa*, de Elena Santonja”, recuerda la reconocida cocinera vasca. Javier Bonet también considera que “estos programas están haciendo una buena labor a la hora de concienciar al público de la importancia de la comida y de alimentarse correctamente, una tarea que también debe impulsarse desde la escuela”.

El futuro, por tanto, se presenta con planos de casas modificados. Menos pasillos, menos tabiques y, como epicentro, una estancia aglutinadora donde cocinar, trabajar, reunirse y disfrutar. Pero no perdamos de vista su fin. Como escribió Grimod de La Reynière, primer crítico gastronómico, “un anfitrión que no sepa trinchar y servir es como el poseedor de una magnífica biblioteca que no sabe leer”. ◀



POLIFORM. La elegancia del roble no falla en la composición “Shape”, con originales tiradores y armarios.



CON SELLO ITALIANO. Cocina diseñada por Teresa Sapey para un apartamento en Marbella.