

Diseño Interior

INTERIORISMO ARQUITECTURA Y DISEÑO

PROYECTOS

Senmartin Annona
Artio Ruiz Velázquez
Touza & Juubrn Mari
Moretti & Muñoz

Nº 355 / 6,10€
REVISTA MENSUAL
Bélgica 12,60€ Portugal 6,50€
Grecia 12,50€ Andorra 6,10€
Suiza 12,50 CHF

HABITAR EL PAISAJE

COCINAS & BAÑOS
Atheleia i29 Espacio
Invisible Allaround
Lab Sotelo Margalef
Maison Amarande
Cotado Productos
Tendencias

Feria Hábitat 2022 Amaneceres domésticos
Cristina Celestino Iluminación Climatización





Tendencias Cocinas **HUMANISMO SOSTENIBLE**

**La autora, impulsora del estudio de Tendencias *The New Habitat*, reflexiona sobre la transformación de la cocina, que relega su aspecto más tecnológico para volverse más cercana, vivida y comprometida con el planeta. Formalmente, se responde tanto a la falta de espacio con soluciones flexibles o compactas como al anhelo del exterior con propuestas *outdoor*.
Por PEPA CASADO**

En las últimas dos décadas la gastronomía española se ha situado en el centro de todas las miradas. Chefs y restaurantes de nuestro país han ocupado puestos destacados en la lista de los mejores del mundo. Y esto tuvo un reflejo muy claro en el espacio de la cocina doméstica, que comenzó a introducir equipamiento y acabados antes reservados únicamente al sector de la restauración. “Cada vez hay más gente a la que le gusta ser chef en su propia casa y quiere tener una cocina equipada para ello”, aseguraba en 2017 Jonnie Boer, chef y copropietario del restaurante con tres estrellas Michelin De Librije. Sin embargo, en los últimos años –y muy empujado por la pandemia– hemos reflexionado sobre la función de la cocina y se ha recuperado su papel de espacio central de la vivienda. La cocina

no es solo una herramienta para hacer realidad los más elevados sueños gastronómicos, sino el lugar que da sentido a la palabra hogar. Así, se reclama la cocina como espacio que nos conecta con la comida, una filosofía alineada con el movimiento *real food* y con la idea de que ésta ofrece una conexión con nosotros mismos, los otros y la salud. El diseño apuesta ahora por una cocina más cercana, próxima y vivida, que se traduce en materiales naturales, como la madera, y en espacios diseñados para ser compartidos. Este movimiento resuena también en una alta gastronomía que busca reivindicar el valor del ingrediente por encima de la preparación.

Durante la pandemia, el hogar ha asumido también retos de falta de espacio. Debíamos conseguir más funcionalidad en



**1. Propuesta de Estudio
Alegria con la cocina outdoor
K7 de Rekker, ganadora del
Mejor Proyecto de Interioris-
mo de la última edición
de Design Week Marbella.**

**2. Jeométrica, diseño de
Luca Niccheto para Scavo-
lini, es un sistema completo
que permite equipar cocina,
zona de living y baño.**

**3. Proyecto de cocina
compacta de Serena
Confalonieri para Very
Simple Kitchen y La Pietra
Compattata, presentada
en Edit Napoli 2022.**

los mismos metros cuadrados. La cocina se ha convertido en oficina o centro de estudios, demostrando su verdadera capacidad para vertebrar todas aquellas actividades necesarias dentro del ámbito doméstico. "Es evidente que el concepto de cocina de la gente ha cambiado después de la COVID. Ya no es solo un espacio funcional para cocinar; ahora se utiliza como espacio para interactuar y acoger, un lugar donde los niños hacen los deberes y los adultos trabajan", explicaba Kate McGlone, directora de diseño del grupo Winning Appliances durante la última feria de Eurocucina. Pero que la cocina se haya convertido en un espacio de trabajo improvisado no es solo culpa de la pandemia. En un estudio previo a la crisis sanitaria de la COVID-19, la mayoría de 'trabajadores de cuello blanco' de Suecia afirmaban que el

espacio de trabajo más productivo era la mesa de la cocina (Fuente: *Manpower Work Life, Kairos Future*). ¿Qué tiene la cocina que nos relaja? La forma tradicional de entender este espacio resuena en el trabajo de interioristas y fabricantes que entienden que la cocina debe recuperar su formato tradicional, si no en forma, al menos sí en fondo.

De esta forma, emerge un nuevo concepto de cocina total que plantea una dirección más funcionalista, cercana y vivida, que abandona el aspecto profesional para recuperar desde una sensibilidad contemporánea conceptos tradicionales de este espacio, como su capacidad para reunir a los miembros de la familia o de encontrar un lugar de concentración. La cocina, además, asume un lenguaje más integrador, a través de programas que

permiten su relación de una forma armoniosa con el comedor o el salón, incluso con la oficina o, por qué no, el baño y el dormitorio. En esta evolución, fabricantes de todo el mundo están modificando cómo componen su catálogo de producto, saliendo de este espacio gracias a una visión más amplia de lo que significa proyectar el espacio de cocina que hoy dialoga con el resto de la vivienda.

Dentro de esta macro tendencia de la 'cocina total', es posible observar los diferentes rumbos. Entre los más disruptivos, destaca el uso de la cocina en espacios exteriores, potenciado por ese deseo de las personas por conectar con la naturaleza y traerla al interior del hogar. Ya sea en viviendas cuyo cerramiento se abre completamente al exterior o en casas de lujo con impresionantes sistemas de exte-

PRODUCTOS BAÑOS

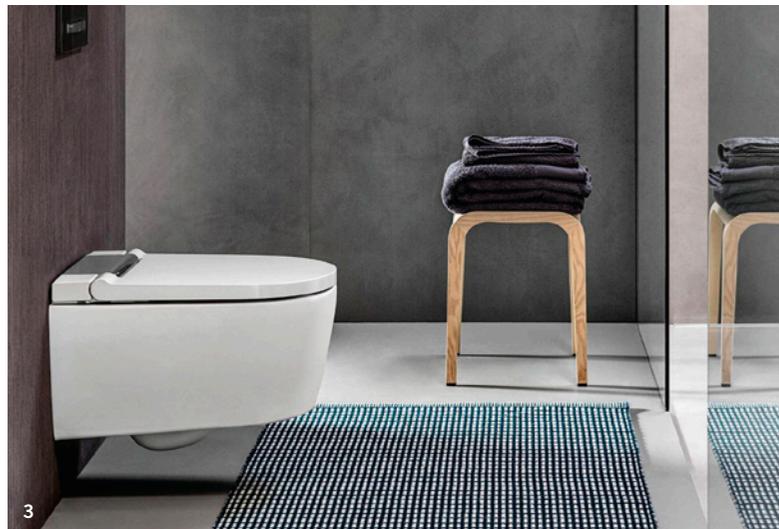
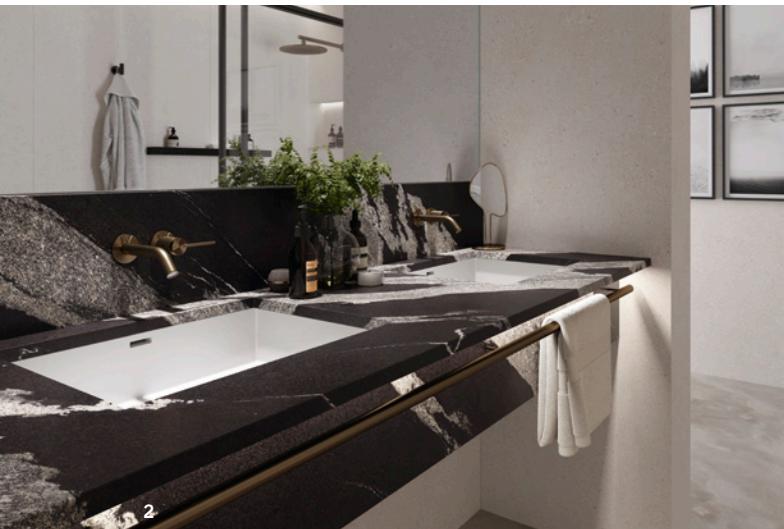
Sostenible y placentero

Y muy estético. Estas son las cualidades con que las firmas del sector quieren dotar a sus baños. Diseño impecable, tecnología puntera y estrictos criterios de sostenibilidad aplicados a sanitarios, revestimientos, griferías y acabados dan como resultado ambientes donde se cuida tanto del agua como del cuerpo y del espíritu. Materiales ultrarresistentes de tacto delicado, retroiluminaciones con efecto teatral, tonos neutros que evocan a la madre tierra y su confort, almacenamiento suspendido para garantizar el máximo nivel de higiene, destellos dorados que potencian la luminosidad. Y una atención primordial a que la huella en el medio ambiente sea la mínima. Esta suma contribuye a que los baños se conviertan templos del bienestar, lugares pensados para que funcionalidad cotidiana y disfrute individual se puedan conjugar en la misma frase. ■



1. BEST, DECOSAN Ocho variedades de color, que se adaptan a muebles, encimeras y lavabos, y el marco ingleteado de sus frentes a 45° son las señas de identidad de *Best*. Su diseño minimalista y arquitectónico con unificación monocromática se personaliza para cada espacio.

2. ICONIC DESIGN, NEOLITH Tras dos años de trabajo del área de I+D+i y una fuerte inversión llega esta nueva generación de superficies con el mayor avance tecnológico con impresión 3D, sostenible con 0% de sílice y un diseño integral, sin limitaciones, en todo el volumen.



3. SELA, GEBERIT La alternativa más natural y sostenible para la higiene íntima es el agua. Los inodoros bidé *Sela* de Geberit están dotados de un brazo-ducha que se extiende con solo tocar un botón, permitiendo una limpieza suave, confortable y eficaz solo con agua.

4. LINDA X, IDEAL STANDARD Un lavabo de líneas curvas y finas creado por Ludovica + Roberto Palomba. Este impecable diseño está realizado en Diamatec®, un nuevo material formado por una mezcla única de alumina y chamota, con una resistencia sin precedentes.



5. MUMO, NOFER Este mueble de baño compacto y multifunción incluye grifería, secamanos, dosificadores de jabón y de papel montados en módulos de acero inoxidable y totalmente combinables entre sí. Su tecnología *contactless* asegura la máxima higiene en los baños.

6. MAYA, INARDI El estudio valenciano Odosdesign se ha encargado de diseñar las seis colecciones de nuevo catálogo de Inardi para los espacios del baño: desde piezas de espejos hasta maceteros y accesorios. En la imagen, la serie *Maya*, que se caracteriza por sus fresados.

7. ONA, ROCA Buscando un baño más sostenible y un consumo lo más ajustado posible, Roca apuesta para bañeras y duchas por la grifería termostática: consigue más rápidamente la temperatura deseada y la mantiene constante, minimizando así el desperdicio de agua.