



El diseñador Mauricio Del Valle (arriba) prefiere las cocinas situadas en grandes espacios. Un buen ejemplo es la suya "que está situada en un área abierta porque su función no se reduce únicamente a la gastronomía". Abajo, el arquitecto René González, al lado de una de sus creaciones: una cocina cuya pared de caoba roja fue diseñada como elemento primario de organización espacial.



La cocina es casi siempre el sitio al que se llega después de una larga jornada de trabajo. Una vez en casa, este espacio se convierte en el remanso que guarda el alimento y el agua, y lo que es mejor, el lugar donde se renuevan las energías gastadas.

"La cocina tiene, para mí, el mismo grado de importancia que el sitio donde me aseo, donde duermo o el lugar donde comparto con mis amigos. La mía está ubicada dentro de un espacio abierto; por eso su función no se reduce únicamente a la gastronomía. La isla, por ejemplo, se convierte por momentos en escritorio, mesa de dibujo o comedor, según sea el caso. Pero también es el sitio donde se generan conversaciones interesantes mientras se prepara la comida", afirma el diseñador Mauricio Del Valle, de Patrick Kennedy, Inc.

Y es que cada vez más, la cocina como espacio cobra nuevas funciones, no sólo para cocinar, sino también como un lugar para compartir socialmente.

"En el caso de Norteamérica, la cocina está casi siempre integrada a otra habitación de la casa; por eso los materiales tienen que ser escogidos con mucho cuidado, de manera que sean compatibles con los de la habitación adyacente. Es bueno saber si el cliente recibe invitados formalmente o informalmente, ya que eso determinará si se integra el espacio o se mantiene cerrado. Es necesario también tener en cuenta lo que para muchos pueden parecer detalles insignificantes, como cuántas personas trabajarán normalmente en la cocina y si la persona es diestra o zurda", dice Juan Poggi.

Es por eso que su diseño debe transmitir calma, sosiego, paz y, sobre todo, una sensación de pertenencia y recogimiento. Muchos diseñadores eligen electrodomésticos y accesorios de diseño único, que les permiten expresar esa idea, además de que son multifuncionales y cubren las necesidades de la vida moderna.

"Creo que los materiales se deben seleccionar a partir del concepto general del proyecto. Personalmente me interesan ciertos materiales que refuercen la idea general y que se usen en otras industrias, como la resina, los paneles de vidrio con películas de color integradas y gelatinas que se emplean en la industria médica. Por supuesto que otros materiales tradicionales como la madera, el acero inoxidable o la piedra son básicos, pero a mí

SU MEJOR GUIA DE DISEÑO, ARTE Y ESTILO DE VIDA

CASA & ESTILO

INTERNACIONAL

El secreto de las
COCINAS

Homenaje a la
naturaleza

**HOGAR
DE ESTRELLAS**

Año VIII. #40 • Octubre/Noviembre 2001

\$4.99US \$5.99CAN



Estilonet.com

Refugio para el

Arte