

AXXIS

ARQUITECTURA DISEÑO DECORACIÓN

ARQUITECTURA
EN MEDELLÍN
CUANDO LAS LIMITACIONES
SE VUELVEN ATRIBUTOS

ESPECIAL
COCINAS
IDEAS PARA
APROVECHARLAS
AL MÁXIMO

DECORACIÓN
LA ALEGRÍA
DEL COLOR EN UNA
CASA EN CAJICÁ

Colombia \$12.000 • Ecuador • Panamá



ISSN 0121-6325



7 970767 720616

MÁS QUE COCINAR

El buen diseño de este ambiente fomenta la integración espacial y la familiar. No obstante, hay que contemplar diversas consideraciones antes de entrar en un proceso de reforma.

ESPECIAL COCINAS

Los espacios evolucionan en la medida en que los hábitos cambian. Quizá uno de los ambientes domésticos que más se han transformado sea la cocina, pues ha pasado de ser un área de servicio para convertirse en un punto de encuentro familiar. Ya no es ese recinto cerrado, separado de las zonas nobles de la vivienda. Por el contrario, hoy se integra a los comedores y salones para participar de las dinámicas sociales que ahí acontecen.

Al momento de remodelarla conviene tener en cuenta estas consideraciones:

Primero debemos decidir si realmente queremos que sea abierta, pues resulta importante saber que, si bien es lo más usual, a veces nuestros hábitos particulares sugieren que esta sea cerrada. Una de las consecuencias de tenerla unida a la zona social es que el desorden de esta estancia se percibe como el de la vivienda, así que una integrada debe estar siempre ordenada.

Como segunda consideración, y en este mismo orden de ideas, cabe destacar que los sistemas de cerramiento pueden utilizarse para abrir o aislar una cocina, según la necesidad. Muchas veces se implementan puertas correderas que permiten ocultar e integrar esta área de acuerdo con el momento –en algunas ocasiones se emplean vidrios opacos para dejar percibir un poco lo que ocurre tras bambalinas.

Si nos decidimos por una cocina abierta, es fundamental saber que puede ser mucho más que un espacio para cocinar. Al tratarse de una pieza de mobiliario fijo, su diseño puede incorporar otros usos, como bibliotecas, estanterías para objetos decorativos o, incluso, sofás integrados, de tal forma que esta se pueda aprovechar de múltiples maneras en forma simultánea. Asimismo, la mesa de comedor puede ser parte de su diseño, lo que es particularmente útil en apartamentos pequeños, pues se ahorra área y se elimina la necesidad de una mesa adicional.

Una de las funciones más importantes en una cocina es almacenar. Las ollas, platos, vasos, cubiertos y alimentos deben tener un lugar lógico y accesible, que facilite su uso diario. Pensar muy bien la disposición de los gabinetes y cajones es crucial, pero también es relevante ir más allá de los modelos tradicionales. Por ejemplo, en un área generosa puede no ser necesario tener gabinetes altos. Si estos se eliminan y se destinan espacios bajo el mesón para utensilios podremos tener todo a la mano de forma cómoda, y los muros libres podrían utilizarse para colgar obras de arte o repisas. Esto hace que se vea menos congestionada y amplia.

Lo primordial a la hora de remodelar la cocina es pensar qué podemos hacer en ella además de cocinar y, así, darnos la oportunidad de configurarla como un lugar para la integración, no solo espacial, sino también familiar. Por ello, en este especial presentamos diversas formas de ver este ambiente. ■



Uno de los retos de esta cocina abierta, diseñada por la firma MDV Arquitectura –página 64–, era incorporar espacios de almacenamiento de manera sutil.



Fotografía: Mateo Sofo, cortesía MDV Arquitectura.



Fotografía: Mateo Soto, cortesía MDV Arquitectura. Texto: María Juanita Becerra

MARCADA IDENTIDAD

Detalles sobrios, casi imperceptibles, aportan carácter a esta cocina, cuya espacialidad gira en torno a la isla.

La cocina de Juan Diego Duque y María Luisa Molina, cofundadora de la firma MDV Arquitectura, refleja su personalidad: “Para mí era fundamental que fuera abierta, pues así se amplía la percepción espacial al tiempo que hay una mayor interacción social”, dice la arquitecta. ¿La finalidad? Integrar el área social a partir del vínculo entre cocina, comedor y sala.

Sin embargo, esta premisa implicó optimizar los espacios de almacenamiento e incorporarlos sutilmente a la zona social. “Para lograrlo ocultamos los herrajes mediante un sistema de apertura tipo *push*, complementado con alacenas interiores de gran capacidad”.

Una tubería descolgada en la placa les obligó a cubrir dicha área. Pero lo que en un inicio parecía un problema se convirtió en una oportunidad: María y su equipo diseñaron un cielorraso

delimitado esencialmente por la zona de la cocina, estrategia que crea una especie de marco y un agradable juego de alturas.

Respecto a la isla, esta debía ser una superficie generosa para realizar distintas labores y alojar varios invitados. “Es la protagonista del diseño. Quisimos demarcarla con una lámpara colgante, que sobresale y complementa la iluminación”. En ese sentido, no hubo necesidad de campana extractora; no solo habría interrumpido la geometría de la luminaria, sino que es innecesaria, pues hay una ventana muy cerca a través de la cual circula una buena cantidad de aire.

Por último, para contrastar la rotundidad del mobiliario instalaron listones de madera en la parte interior de la isla, y colocaron tres butacos en tonos dorados, cuya presencia dinamiza y equilibra el ambiente.

NOS ENCANTA

La presencia de detalles sobrios que otorgan identidad a esta cocina.

- ➔ Entre los materiales usados en la carpintería están la melamina blanca y la pintura de poliuretano.
- ➔ Los mesones y salpicaderos fueron elaborados en piedra sinterizada, un material de última generación que, sin duda, se alinea con el diseño vanguardista de esta cocina.