

Fecha: Sábado 26 de Septiembre de 2009	Medio: La Nación	Sección: Suplemento countries
Páginas: 9	Tipo de Medio: diario	Formato: nota



Isla sector cocción y al fondo, sector módulos altos con horno y microondas Whirlpool (Cocina Creativa, Arq. Lorena Menéndez Ohan)



Mesa de lapacho rústico y base de acero (Estación de Té, Diana Gradel)

# Cocinas de vanguardia

Ambientadas para participar de Casa FOA surgen dos propuestas que se adaptan a la vida moderna. Funcionales y con estética diversa, se integran a la vida cotidiana

Viendo la cocina de Julia Child, interpretada magistralmente por Meryl Streep en el film *Julie & Julia*, resulta difícil trasladarse en el tiempo hasta llegar a las cocinas del futuro que presentan la arquitecta Lorena Menéndez Ohan y Diana Granel en la última edición de Casa FOA.

Ayer, en su libro de recetas de los años 50, Julia Child supo adaptar la cocina francesa a las posibilidades del ama de casa americana. Hoy, la tecnología de última generación se hace indispensable para colaborar en el perfecto funcionamiento de las cocinas, ahorrando tiempo y facilitando la tarea de los ajetreados cocineros de nuestros tiempos.

Según la arquitecta Menéndez Ohan, *Cocina Creativa Whirlpool 6° Sentido* "alberga los principios fundamentales del diseño contemporáneo aplicados a la vida cotidiana, donde la dinámica, la fluidez y la comodidad son la búsqueda del día a día. Los electrodomésticos se integran como productos innovadores diseñados con la tecnología más avanzada, otorgándole una gran funcionalidad al espacio".

En la propuesta de la arquitecta Menéndez Ohan, los volúmenes se muestran por medio de una faja horizontal de acero que interrelaciona las funciones. En la isla, gran protagonista del espacio, se desarrollan las funciones de preparado y cocción, y es allí donde se puede crear, diseñar y proponer los nuevos manjares.

La vieja mesa de madera en la que Julia se pasa horas practicando cómo picar cebollas se transforma en una atractiva mesa de lapacho, rústico e irregular en la cocina *Estación de Té*, de Diana Gradel.

Turquesa, petróleo, verde y marrón de Alba Future 2010 son la gran apuesta al color que propone Diana para su cocina, sin duda "el lugar cálido e intimista de la casa".

El espacio se define por sus cuatro paredes que albergan cada una diferentes

funciones: cocción, guardado, temática y ciberpared. Mesadas de vidrio templado opacado, alacenas con puertas vidriadas de apertura vertical, mueble contenedor con acabados en laca poliuretánica y un espacio intermedio en acero para albergar electrodomésticos de última generación son resueltos con maestría por la firma Johnson de alta gama en la *Estación de Té*.

Ya no cuelgan las eternas ollas de cobre ni están a la vista los majestuosos morteros de piedra o los viejos palos de amasar de madera que en otros tiempos utilizaba la genial Julia.

Los nuevos materiales y tecnologías han acompañado el cambio hacia un acelerado ritmo de vida. Sin embargo, el ritual sigue siendo el mismo: reunirse a disfrutar de exquisitos manjares, producto de cocinas creativas y apasionadas. Entonces, como diría Julia Child: *Bon appetit!*

Juana Muniz Barreto



Vista lateral de la isla en Silestone y granito; al fondo, faja de acero horizontal (Cocina Creativa, arquitecta Lorena Menéndez Ohan)



Pared cocción con mesada de vidrio templado opacado y bajo mesada con caionera, piletta y anafe. Pared temática con mueble en melanina madera (Estación de Té, Diana Gradel)



Diana Gradel  
Costa Rica 4285  
4833-3550  
estudio@dianagradel.com.ar  
www.dianagradel.com.ar

Arquitecta Lorena Menéndez Ohan  
4802-5494  
lorenamo@fibertel.com.ar  
www.whirlpool.com.ar  
www.johnsonacero.com



Sector lavavajillas y lavarropas de vapor Aquasteam de Whirlpool



Mueble contenedor que alberga heladeras, cava, horno y microondas, y espacio intermedio resuelto en acero (Estación de Té, Diana Gradel)