

CONVERSAR, COCINAR Y COMER

LOS CLIENTES DE ESTE ESPACIO, UNA PAREJA DE ESPOSOS, SOLICITARON AL ARQUITECTO **FERNANDO ÁLVAREZ PEÑARANDA** QUE INTERVINIERA LA ZONA DE LA TERRAZA DE SU CASA, UN ESPACIO QUE PERCIBÍAN DESAPROVECHADO. SU REQUERIMIENTO PRINCIPAL ERA CREAR UN ÁREA DE COCINA DONDE HUBIERA UNA PARRILLA, UN HORNO, UN WOK, UNA BARRA Y UNA GRAN MESA PARA ATENDER A SUS AMIGOS Y FAMILIARES.

Fotos: **Vinicios Barros**

En el momento de abordar un diseño, generalmente trabajamos basados en una frase o concepto que identifique al cliente y que nos inspire. En esta oportunidad, la frase que nos inspiró fue 'Compartir rodeados de amigos'; por lo tanto, decidimos que todo iba a girar en torno a la comida, siendo el punto focal la zona donde se prepara los alimentos. La frase, igualmente, nos condicionó a crear un lugar acogedor, cálido y rústico", dice el arquitecto.

Fernando dividió el espacio en tres zonas, a las que denominó "¡A conversar!", "¡A cocinar!" y "¡A comer!".

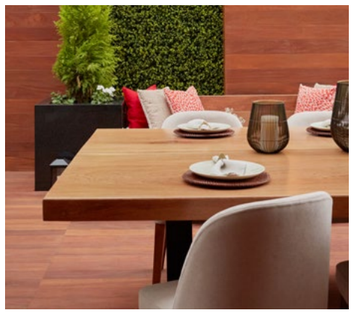
"Las zonas '¡A conversar!' y '¡A comer!' son las que primero se ven desde el interior de la casa; por lo tanto, queríamos lograr algo que impacte, pero, a la vez, que no rompa con el interior. Fue así que decidimos elevar el piso de la terraza al nivel de la sala y extender el piso de madera hacia la terraza; también, hicimos que el piso 'suba' a las paredes", explica Álvarez Peñaranda. Un detalle interesante es que el enchape que también estaba en las paredes lo mezcló con un follaje artificial en dos planos para dar movimiento. Asimismo, aprovechó la vegetación del exterior para "enmarcarlo", para lo cual colocó simétricamente cuatro columnas del techo de madera.

El espacio "¡A conversar!" está conformado por una banca en forma de L y una mesa de centro enchapada con madera. Los laterales de la banca están enchapados con granito negro, donde en un extremo tenemos vegetación natural y en el otro extremo, un *cross fire* a gas, ideal para utilizarlo en invierno.





EL ARQUITECTO FERNANDO ÁLVAREZ PEÑARANDA ELEVÓ EL PISO DE LA TERRAZA AL NIVEL DE LA SALA PARA INTEGRARLA CON EL INTERIOR. UNA GRAN LUMINARIA COLGANTE DEFINE EL ÁREA DEL COMEDOR, COMPUESTO POR UNA GRAN MESA DE MADERA Y SILLAS PARA DIEZ PERSONAS.





El espacio "¡A comer!" está conformado básicamente por una mesa diseñada por nosotros donde entran 10 personas como mínimo. Sobre el medio de la mesa cuelga una gran luminaria que llena el espacio.

El espacio “A cocinar” se ubicó en la zona lateral de la terraza, donde el horno, la parrilla, el bar y el wok se ubicaron en forma de U, de tal manera que los invitados puedan ver desde cualquier ángulo cómo se preparan los alimentos y el que está cocinando pueda interactuar con ellos. Para darle el protagonismo a ese sector se ejecutaron varias ideas:

1 El piso de la cocina es de cerámica hexagonal que “muerde” el piso de madera de las zonas “¡A comer!” y “¡A conversar!”.



EL HORNO, LA PARRILLA, EL BAR Y EL WOK SE UBICARON EN FORMA DE U PARA QUE LOS INVITADOS PUEDAN VER DESDE CUALQUIER ÁNGULO CÓMO SE PREPARAN LOS ALIMENTOS Y EL QUE ESTÁ COCINANDO INTERACTÚE CON ELLOS. EN ESTA ZONA SE CREÓ UN VOLUMEN TIPO ISLA —DONDE ESTÁ UBICADO EL WOK—, EL CUAL SE ENCHAPÓ CON UN GRANITO EXÓTICO PARA DARLE PROTAGONISMO.



2 La zona de preparación de alimentos tiene tres alturas diferentes con la finalidad de que las personas se sienten en la barra cuando se esté cocinando en la parrilla o se paren a observar y probar cuando se esté utilizando el wok o el horno.





3 Para darle jerarquía a la zona “¡A cocinar!”, se creó un volumen tipo isla —donde está ubicado el wok—, el cual se enchapó con un granito exótico; asimismo, toda la pared de ese sector se enchapó con ladrillo rococho.

4 El color que predomina en ese sector es el negro, con la finalidad de generar el contraste entre los tonos rojizos que nos da la madera y el granito exótico.

5 El rojo fue el toque de color que el arquitecto colocó en el horno y en las repisas aéreas.

6 La luminaria colgante de la barra es el toque lúdico y sutil de toda la terraza.

