

SUSANNA COTS, INTERIORISTA Y FUNDADORA DEL ESTUDIO SUSANNA COTS INTERIOR DESIGN



<<Foto: Mauricio Fuertes

“La cocina ha pasado del ‘femenino singular’ al ‘todos’, sin más”

Quienes conocen los proyectos de Susanna Cots, con estudios en Cataluña y Hong Kong, saben que trabaja utilizando los elementos invisibles, la naturaleza, la luz y el blanco para reforzar el bienestar emocional de las personas. Y siempre, con la mirada puesta en crear un diseño cómodo, sencillo y atemporal, también y, sobre todo, en las cocinas.

Ydecimos ‘sobre todo, en las cocinas’ porque para **Susanna Cots** la cocina es el punto neurálgico, el punto de partida como lienzo en blanco y el lugar dónde nace todo el proyecto de interiorismo. La prueba es que esta estancia de la casa la consideran -ella y sus clientes- el centro del hogar y de la familia, porque todo pasa alrededor de la cocina. En muchos de sus proyectos, *“la cocina es el cubo -metafórico y arquitectónico- que acoge toda la comunicación familiar, visible e invisible”*, explica la interiorista catalana, *“un cubo que sirve de corazón con arterias que distribuyen todas las estancias como un diálogo que fluye de manera orgánica y guiada, sin que se note”*. Este concepto de ‘lugar de reunión’ es el que, para Cots, se mantiene inalterable en todas las cocinas, las de ayer y las de hoy. Un momento de reunión *“que es emocional y atemporal, de ahí que ambos conceptos estén en las raíces de cualquier diseño de nuestro estudio”*.

Cocinas abiertas donde el sello familiar lo decide todo

De entre las diferentes tipologías de diseños de cocina, Susanna Cots elige la cocina abierta e integrada en el comedor porque *“para mí es lo más natural en un proyecto, no solo porque favorece la co-*

municación entre todos los miembros de la familia, sino que ritualiza el momento de comer entre los invitados". En este sentido, comenta que ya ha quedado atrás el tipo de diseño que hacía que la gente se encerrara en la cocina y que lo hacía, sobre todo, por géneros. "La cocina ha pasado del 'femenino singular' al 'todos, sin más'", afirma.

La petición de una cocina abierta, amplia y con luz está bastante generalizada, pero no hay que olvidar que siempre debe basarse en las necesidades concretas de cada familia, pensando que es el propio espacio el que guiará el proyecto. "Escucharlo, entenderlo, hará que encontremos la mejor manera de crear una distribución e integrarla con los deseos de los propietarios", aconseja la interiorista. Porque no hay dos cocinas iguales. Hay quien solicita un núcleo integral, otros quieren que sea un núcleo comunicado con el comedor, están los que desean que sea un espacio de creatividad, también hay quien busca que se adapte a la conciliación de trabajo y familia... Pero, en definitiva, "el sello familiar es el que decide cómo será la cocina final. Nosotros simplemente ayudamos a vehicular y hacer real este objetivo", explica Cots.

Y hablando de sellos, el estilístico que caracteriza su estudio de interiorismo, tanto en las cocinas como en el resto del hogar, se evidencia en los materiales y el confort visual. Para dar entidad a este sello, cuentan con el apoyo de materiales nobles "que ayudan a reforzar las raíces de todo lo natural y de lo duradero, por eso enfatizamos en un diseño atemporal que te haga sentir siempre en casa a pesar -y a través- de todas las modas", dice la fundadora del estudio. En cuanto al confort visual, lo consiguen haciendo imperceptible todo el ruido visual que habitualmente hay a nivel de distribución y que entorpece el flujo de comunicación en un hogar, es decir, paredes, falta de luz, exceso de objetos, etc. "Solo así, lo obvio desaparece y queda lo esencial".

La innovación para mejorar la calidad de vida

Los más de 20 años de experiencia de Susanna Cots Interior Design les lleva a detectar fácilmente "porque son prioridades que salen en las primeras reuniones" y, al mismo tiempo, a resolver con cierta agilidad las principales preocupaciones que tienen los clientes a la hora de diseñar la cocina. El almacenamiento es la primera y es clave porque "todos quieren amplitud y organización". La segunda son los electrodomésticos que, además de interesarse por la ubicación y visibilidad/invisibilidad, "cada vez apuestan más por un bajo consumo y poco ruido". Y, finalmente, un interés que nace muchas veces después de ayudarles

a hacerlo visible, es el tema de los olores. "Sabemos que desean no tener ciertos olores asociados a la cocina, pero desconocen que no se trata solo de neutralizar olores, sino de crearlos, conservarlos. Para ello, cuidamos tanto el diseño y la elección de los mejores electrodomésticos y extractores, como el cuidado con fragancias para el hogar", explica la interiorista.

Todo esto se entiende mejor cuando sabemos que, para ella, las cocinas son espacios completamente integrados en el hogar, sin fragmentaciones, sin divisiones, atendiendo al proyecto de manera global, creando un recorrido de funcionalidad y estética, donde fluya la distribución y todo esté conectado.

En cuanto al papel que tiene la innovación en las cocinas, Susanna Cots responde sin pensarlo dos veces: "La innovación siempre pretende mejorar la calidad de vida de las personas". Y este concepto lo entiende como confort y comodidad, sostenibilidad y ahorro, dentro y fuera de los hogares. "En definitiva, es hacer la vida más fácil". En otro sentido, "es hacer sencillo lo complejo, unir sumando, dejar que lo esencial prime por encima de cualquier diseño superfluo". Así entiende ella hacia dónde han de ir las cocinas de las próximas generaciones. ■



<<Foto: Elena Alonso

Las cocinas son espacios completamente integrados en el hogar, sin fragmentaciones, creando un recorrido de funcionalidad y estética

¿Cómo es la cocina ideal de Susanna Cots?

"Mi cocina ideal mira al exterior, está rodeada de naturaleza, tiene una ventana donde observar el jardín, los pájaros y por donde entran todas las gamas de luces del día, de la tarde y de la luna".

Esta cocina tiene integrado el comedor y, mientras se alternan las diferentes manos en los fogones, "intercambiamos conversaciones, reflexiones, miradas hacia fuera, saboreamos la vida, los platos, los silencios y la unión que no se puede explicar con palabras", confiesa.



<<Foto: Mauricio Fuertes