

“El auge de cocinar ha revalorizado la cocina, no sólo desde el punto de vista funcional”



***El secreto del éxito de Enrique Martí, de Enrique Martí Asociados, radica en el rigor funcional, en la sencillez y en la pureza de líneas; además de estar en el racionalismo estético. Busca que las suyas siempre sean algo más que una "simple cocina". En ellas ha de haber un gran banco de trabajo y una buena organización del almacenaje.***

Define su trabajo como creativo, estimulante y diverso. La experiencia de **Enrique Martí**, diseñador de Enrique Martí Asociados, en el sector de la cocina se encuentra en el diseño y dirección artística en Ebanis Cocinas y en el diseño de producto en Pampano Cocinas. El proceso que sigue a la hora de realizar sus proyectos es, primero que nada, identificar las necesidades del cliente final objetivo de la marca para la que está trabajando. Después, marcar perfiles de usuarios. Posteriormente, proponer varias respuestas estéticas adecuadas a todos esos perfiles.

Este profesional señala que *“la cocina es un espacio más en el entorno del hogar”*. Desde su punto de vista, siempre lo ha tratado desde el mismo prisma de calidez, coherencia estética y funcionalidad que hace que sus cocinas *“siempre sean algo más que una ‘simple cocina’*. ¿La diferencia está en los detalles? *“La diferencia está en todo. En el concepto y en su ejecución, en la elección de materiales y en su distribución, en la funcionalidad y en la accesibilidad”*, matiza. *“Es cierto que en el diseño de cocinas el cuidado del detalle puede marcar la diferencia, pero esto sería una condición necesaria aunque no suficiente”*, añade.

Lo que Enrique Martí pide a los fabricantes con los que colabora es alto nivel de acabado, respeto por las propuestas del diseñador y máximo cuidado en la imagen y distribución del producto. *“Como profesional del diseño, me resulta imposible de garantizar la calidad final del*

## Estudio de diseño multidisciplinar

Enrique Martí Asociados es un estudio de diseño multidisciplinar que nació en la ciudad de Valencia en marzo de 2013 de la unión de dos profesionales con una larga trayectoria en diseño industrial y, después de varios años de experiencia en el diseño y desarrollo de producto en distintas empresas, son quienes lideran este proyecto, integrado también por otros profesionales que cubren las áreas de diseño gráfico e interiorismo.

Los ámbitos de actuación del estudio se centran en el diseño y dirección de producto, asesoramiento técnico, identidad corporativa, arquitectura efímera e interiorismo, e infografía y entornos virtuales. Ha desarrollado proyectos para diferentes empresas españolas y europeas como son Natuzzi, Fambuena, Celda, Indecasa, Uno Design, Sancal o Treku; además de otras situadas en Asia Pacífico como son Ooland, Kian Kuka, Summer lighting, Dickson Furniture, Artie Garden o HC28.

En Enrique Martí Asociados se definen como “un equipo capaz de satisfacer cualquier tipo de necesidad global en diseño”. Desde principios de 2013, gracias a la versatilidad de su equipo, ha llevado a cabo tanto proyectos de diseño industrial como de interiorismo o branding.



producto si el fabricante no comparte mi pasión por mi trabajo y la forma en la que llevamos a la realidad conceptos puramente formales y teóricos”, subraya. Entre sus proyectos de cocinas, destaca las colecciones Frida, Ristretto, Lineal y Argos (de Ebanis Cocinas) y Saho, Mara y Gola (de Pampano Cocinas). Su último proyecto en dicho campo entre manos es el desarrollo de su primera colección de cocinas para Dixon, “uno de los fabricantes asiáticos más importantes de cocinas”.

### **Funcionalidad, higiene y almacenamiento**

Respecto a las principales funciones que representa el espacio cocina actualmente, Enrique Martí considera que son “*funcionalidad, higiene y almacenamiento*”, pero “*también convivencia y complicidad*”. “*El auge del hecho de cocinar, ya*

*sea solo o en compañía, ha revalorizado la cocina; no sólo desde el punto de vista funcional sino también humano y familiar*”, piensa.

Su cocina ideal es “*limpia, espaciosa y ordenada*”. Incluye “*un gran banco de trabajo y una buena organización del almacenaje*” y “*un espacio cómodo y humanizado en el que disfrutar*”.

A su juicio, el elemento central en la cocina, lo que tiene que tener como mínimo, es el espacio para trabajar. “*Éste debe ser amplio, cómodo y suficiente. Con accesibilidad en general de todos los accesorios y alimentos. Todo debe estar a mano y perfectamente organizado*”, indica.

La tendencia actual por la que más opta es la integración del mobiliario de cocina en el ambiente y espíritu general del hogar. En ese sentido, deja siempre un espacio a la personalización y humani-

zación del entorno. “*Parece que el estilo ‘vintage’ con respeto a la funcionalidad se ha adueñado también del segmento de la cocina*”, afirma. ¿Los materiales de moda? Expone que son los que “*ennoblecen con el uso y adquieren una pátina de uso cuidado*”. ■

**“La diferencia: concepto y ejecución, elección de materiales y distribución, funcionalidad y accesibilidad”**

**Enrique Martí**

