

JOAO ARMENTANO

# Expansión desde la cocina



*A+K III Sao Paulo I es un proyecto del brasileño Joao Armentano, donde Leicht vistió el que para el arquitecto es el corazón del hogar*

Spa integrado, cine en casa y hasta tres plantas llenas de todos los lujos forman uno de los proyectos contemporáneos más ambiciosos de Sao Paulo. En una zona boscosa de la ciudad brasileña, esta residencia se extiende en dos complejos arquitectónicos. El resultado del compendio es una casa sofisticada y representativa de esta zona de la ciudad, vistosa desde el exterior y llena de detalles en su interior.

Los habitantes pueden disfrutar de hasta tres pisos de esta vivienda única, pero sobre todo pueden hacerlo en las grandes superficies al aire libre y en la piscina, en un entorno tranquilo con arbolado antiguo. El tejado, marcadamente plano, resalta desde todas las perspectivas, y ofrece sombra y protección contra la lluvia. Esto es algo fundamental en Sao Paulo, ya que aunque las temperaturas se mantienen constantes, se trata de un escenario tanto soleado como lluvioso durante todo el año.

### ¿Dónde comemos hoy?

Si para Joao Armentano vivir significa *“confort y funcionalidad en un lugar que refleja la propia personalidad”*, la cocina es sin duda alguna *“el corazón de la casa”*. Aunque admite que si debe elegir qué cocinar apuesta por la pasta fresca, lo cierto es que la cocina en A+K III Sao Paulo I es un verdadero lujo, donde las posibilidades van más allá de la cocina tradicional en todos los sentidos.

Lo que fue esencial a la hora de arrancar los esbozos de esta casa es que los espacios y las experiencias debían ser compartidas. *“Comer juntos en un entorno elegante es importante para los habitantes y determina la vida cotidiana en la residencia”*, recalca el diseñador. Asegura que cumplir esta expectativa no supuso retos, y fue muy fácil durante la planificación de la vivienda. En cualquier caso, viendo los resultados de A+K III Sao Paulo I, no cabe duda de que no sólo el confort inspira al arquitecto, sino también el lujo.

Y es que esta residencia dispone de no sólo una sino dos cocinas: una principal y una gourmet. Como bien reconoce Leicht, firma de este tándem de cocinas en suelo brasileño, elegancia y armonía resultan cuando los detalles encajan. Por este motivo, si la cocina debía ilustrar esta experiencia compartida entre los





habitantes del hogar, la cocina principal cuenta con una enorme isla donde se coloca una cocina de fogones y una de vitrocerámica. Junto a cada una se coloca un fregadero Minta de Grohe, lo que invita a un verdadero cara a cara a la hora de preparar infinitos platos y menús para ser degustados en compañía.

Además de esta encimera de cuarzo blanco y granito preto absoluto, varios elementos impactan gracias a su apariencia robusta y contundente: una sofisticada campana extractora, dos frigoríficos de grandes dimensiones –ambos de doble puerta y en acero inoxidable– y varios hornos también en acero. Todos los electrodomésticos son de Viking, y captan la mirada gracias a la iluminación natural que proviene de la fachada en acabado completo de cristal. Todo el conjunto supone una verdadera explosión de los sentidos.

### **Pasión japonesa**

Situada en un segundo edificio conectado con el edificio principal, una segunda cocina es una de las sorpresas fundamentales en el diseño de este hogar. La llamada cocina para gourmets es un lugar donde se cocina al más alto nivel. Por ello, esta zona se ha decorado de una manera clara y funcional, y se ha protegido contra la mirada directa hacia la encimera.

Uno de los elementos más interesantes es su mesa caliente o teppan, la típica parrilla que se encuentra en muchos restaurantes japoneses. En el país del sol naciente, teppanyaki se refiere a alguno de los muchos platos cocinados utilizando este teppan, incluyendo los célebres okonomiyaki, yakisoba o monjayaki.

Esta cocina hoy de moda empezó su andadura fuera de Japón alrededor de 1945, después de la Segunda Guerra Mundial. Fue por esas fechas cuando los turistas empezaron a llegar al país nipón, y se deleitaban por esta cocina tradicional y por la destreza de sus chefs. Al ver el tumulto que esto causaba, los restaurantes decidieron introducir más colorido y aumentar el reconocido espectáculo de ver cocinar a los chefs japoneses, una moda que ha calado en todo el resto del mundo, y que se cuela ya en hogares como A+K III Sao Paulo I.

### **Más allá de la cocina**

Del espectacular recibidor, donde la vista recorre las pequeñas aberturas de



un salón abierto de varios ambientes, dejándose invadir por una explosión de luz natural, sube una escalera amplia hacia las habitaciones. Con una ligera ondulación, esta escalera se apea de un gran arco en madera con el que uno entiende que la zona superior está destinada al ámbito privado.

En la zona de relajación en la planta baja hay muebles elegantes y estilizados, es una primera toma de contacto con la elegancia fresca, que lleva el sello especial del arquitecto. Tonos azulados y grises se unen a marrones oscuros, lo que sirve como base a una vivienda esculpida por la madera. Ésta aparecerá en techos y

pareces en tonos ligeramente oscuros, mientras que el suelo reflejará la ligereza con tonos más claros. Los colores más atrevidos vendrán de la mano de objetos de decoración únicos, bellas muestras de arte que encuentran su lugar y la posibilidad de ser admirados. Desde el salón, una discreta escalera lleva al spa en la zona inferior, uno de los grandes lujos del hogar.

*“En todas las zonas de la residencia nos encontramos con un juego de maderas nobles, vidrio y piedra bien estudiado, no solamente en el ‘hall social’, como Joao Armentano suele llamar al pasillo y la escalera”,* explican desde Leicht.

## Arquitectura + cocina, o Leicht y Joao Armentano

*“El buen diseño y el buen gusto resultan siempre actuales”* señalan desde Leicht, donde uno de sus proyectos más alentadores es *“Leicht en el centro de la arquitectura moderna”*. Con él, varios arquitectos de renombre internacional están trabajando mano a mano con la firma. Se trata de colocar la cocina en el lugar que se merece y que en general le damos hoy en día, el centro de la casa, el centro de la vida que define. Este proyecto cuenta ya con múltiples y exitosos ejemplos de arquitectura + cocina, en los que los arquitectos, constructores y socios

## La cocina gourmet cuenta con una mesa caliente o teppan, la típica parrilla de muchos restaurantes japoneses



de negocios Leicht están en estrecha colaboración.

Así nació este proyecto con Joao Armentano y su experiencia en la arquitectura brasileña e internacional de más de 30 años. Reconoce que su objetivo es siempre *“satisfacer y superar las expectativas de sus clientes cada nuevo proyecto”*, a partir de unos materiales y muebles que puedan ofrecer *“comodidad, elegancia, belleza e irreverencia”*. Con esta pauta construye un legado de excepción, que unido ahora a Leicht ha dado uno de los proyectos de cocina y hogar más elegantes de Sao Paulo. ■

**Las posibilidades van más allá de la cocina tradicional en todos los sentidos**