

Top Ten Architect Kitchens. Sub-Zero & Wolf

Los grandes nombres de una evolución histórica

De escondida a exhibida, la cocina ha experimentado en el último siglo la evolución más importante de la historia. Una muestra itinerante, comisariada por Juli Capella y organizada por Sub-Zero & Wolf, revela algunos proyectos icónicos que han contribuido a esa transformación, con gran relevancia de las mujeres arquitectas.

Por Juli Capella

En 1926, la icónica *Frankfurt Kitchen*, diseñada por Margarete Schütte-Lihotzky, supuso la primera racionalización de este espacio. Se proyectaba como una eficaz máquina para guardar, procesar y preparar alimentos. Pero es a partir de la Segunda Guerra Mundial cuando, con la llegada masiva de los electrodomésticos –en especial, la nevera–, la cocina da un salto cualitativo y tipológico. Agua, fuego, frío y almacenamiento van cobrando personalidad y ocupando mayor espacio.

La irrupción desde EEUU de la cocina abierta, americana, es el siguiente paso trascendental. Ya no hay que esconderla, sino que puede enseñarse, e integrarse en el resto de la casa. En los 70 y 80 se puebla de nuevos electrodomésticos, como la campana, el friegaplatos o el microondas. Y posteriormente llegan, como alternativa al gas, la vitrocerámica y la inducción.

La cocina se ha convertido hoy en día en un pequeño laboratorio, equipado con un sofisticado conglomerado tecnológico. Y donde se ensaya con la llegada de nuevos materiales y el potencial de la iluminación LED. Es el espacio de la casa que requiere mayor inversión por m² y a la vez donde se expresa el *status* de cada hogar. Podemos decir que ha pasado de cenicienta a joya doméstica del siglo XXI.

La presente muestra –que se inaugura el 27 de noviembre en el *showroom* Mobalco de Valencia– es una selección histórica de 10 cocinas de grandes arquitectos mundiales, donde se percibe su creciente importancia en la distribución de la planta

y su paulatina apertura. Y queda patente el papel clave de las mujeres arquitectas en su evolución y mejora, pues fueron las responsables del diseño interior y amueblamiento de sus respectivas obras.

Sub-Zero y Lloyd Wright

Como algunas míticas empresas, Sub-Zero nació en un garaje, en Madison, Wisconsin, donde Westye F. Bakke construyó un primer prototipo de frigorífico eléctrico en 1943. Dos años más tarde creó Sub-Zero, empresa pionera fabricando cámaras de refrigeración *in situ*, y sistemas de doble refrigeración que diferenciaban la zona de nevera y del congelador. Garantizaba la conservación bajo cero, de ahí su nombre. Otra gran aportación fue poder vestir sus productos con el mismo acabado del resto de la cocina, dando un vuelco en su estética en los 60 y 70. En sus 80 años de constante innovación ha conseguido domesticar frío y fuego, alcanzar la máxima calidad y belleza, y convertirse en un icono de la cocina contemporánea de alta gama.

El genial arquitecto americano Frank Lloyd Wright, nacido en Wisconsin, viajó a Chicago para trabajar con Louis Sullivan, famoso por su frase “la forma sigue a la función”. Tras montar su mítico estudio, de 1890 a 1959 construyó más de 500 obras, entre ellas, edificios y residencias donde prestó especial atención a las cocinas. Las denominaba *workroom*, de reducidas dimensiones, siempre con luz natural.

Wright contactó con Westye F. Bakke, –también de Wisconsin– en los años 30



Wright en un anuncio de Sub-Zero de 1989.

para que le asesorase en temas de frío en proyectos como el célebre edificio de oficinas de Johnson. La relación continuaría por la demanda de Wright para equipar con avanzados frigoríficos algunos de sus proyectos residenciales y comerciales.

La posibilidad de panelar las neveras igual que el resto, fue una de las prestaciones clave de Sub-Zero para seducir al maestro, que así lograba una unidad estética. La nevera, que resultaba un estorbo fuera de contexto, podía de esta manera desaparecer, integrada con el resto de armarios, cajones y accesorios. —JC

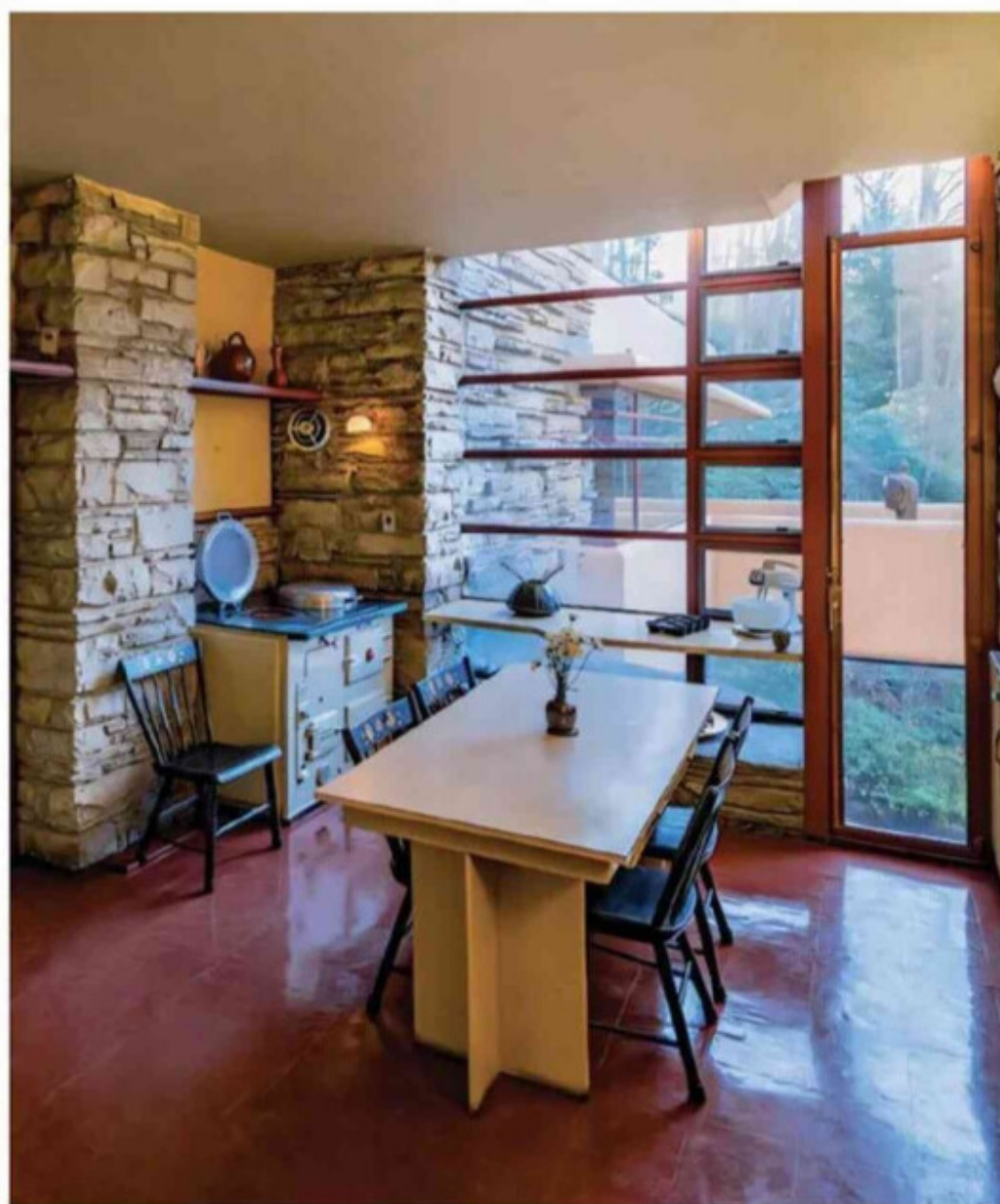
ANTONI GAUDÍ

CASA MILÀ
Barcelona, España 1906-1912

Antoni Gaudí es el genio del Modernismo. El singular arquitecto fue en su día denostado y hoy se considera uno de los principales maestros de todos los tiempos.

FANTASÍA ORGÁNICA

La Casa Milà, conocida como 'La Pedrera' por su extravagante fachada pétrea, fue una de las últimas obras de Gaudí acometida antes de entregarse a la Sagrada Familia hasta su muerte. En este proyecto la cocina se sitúa estratégicamente en el corazón de cada vivienda, junto a un acceso independiente para el servicio, oculto de los propietarios y los inquilinos de la planta principal. Su diseño y morfología es diferente en cada una de las cuatro viviendas de cada planta, pero en todas está dividida en dos partes, una con los espacios propiamente de cocción y limpieza, y otra anexa, donde acabar las preparaciones y pasarlas al comedor.



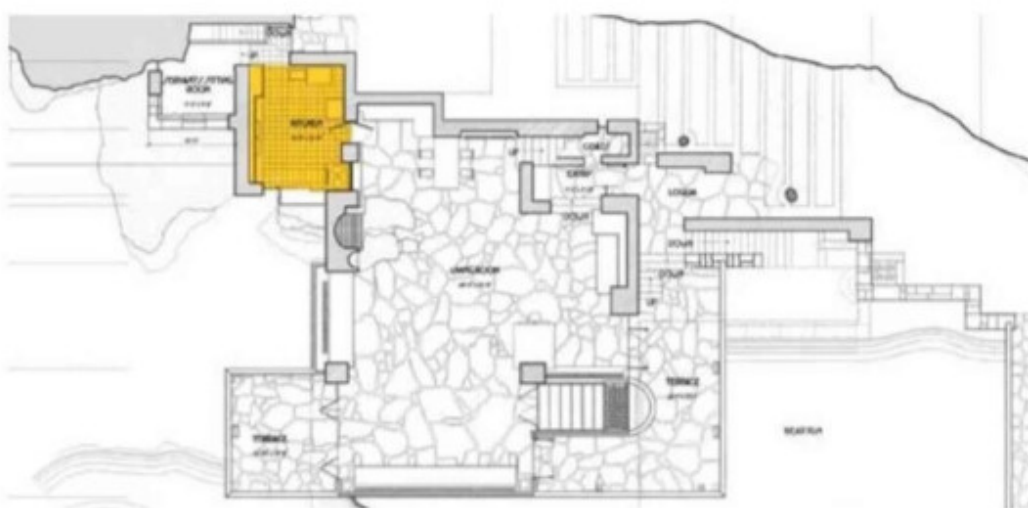
FRANK LLOYD WRIGHT

CASA DE LA CASCADA
Mill Run, PA, EE.UU. 1939

Frank Lloyd Wright está considerado el mayor arquitecto americano y uno de los maestros mundiales. En su prolífica carrera desarrolló diversos estilos, todos enmarcados dentro del organicismo humanista.

RETAR A LA NATURALEZA

Wright eligió una cascada de agua en el cauce de un río para construir encima de ella la residencia campestre de fin de semana de la familia Kaufmann. Con este insólito emplazamiento consiguió un poderoso contraste entre la naturaleza y el artificio desafiando la gravedad con unos pronunciados voladizos. Situó una pequeña cocina de apenas 16 m² en el extremo oeste de la planta primera, con acceso independiente y conexión con la zona para el servicio y la bodega inferior.





MIES VAN DER ROHE

CASA FARNSWORTH
Plano, Illinois, EEUU 1947-51

Mies van der Rohe, pionero de la arquitectura racionalista, fue director de la Bauhaus alemana. Emigró en 1938 a Estados Unidos donde desarrolló su extensa carrera profesional.

MINIMALISMO EXHIBICIONISTA

La Casa Farnsworth es un icono del diseño radical moderno, para una pequeña casa de fin de semana. Se trata de una caja de acero y vidrio, elevada del suelo, que dispone de un bloque central de servicios, dejando todo libre alrededor, sin tocar la fachada. La cocina se ubica en un lateral, que también es zona de paso, abierto por ambos lados, con un mueble blanco longitudinal encajado en una hornacina de madera con armarios, enfrentado a la fachada de vidrio. La propietaria tuvo un litigio con el arquitecto, descontenta con el resultado y el alto coste que finalmente tuvo la obra.



LE CORBUSIER Y CHARLOTTE PERRIAND

UNITÉ D'HABITATION
Marsella, Francia 1947-52

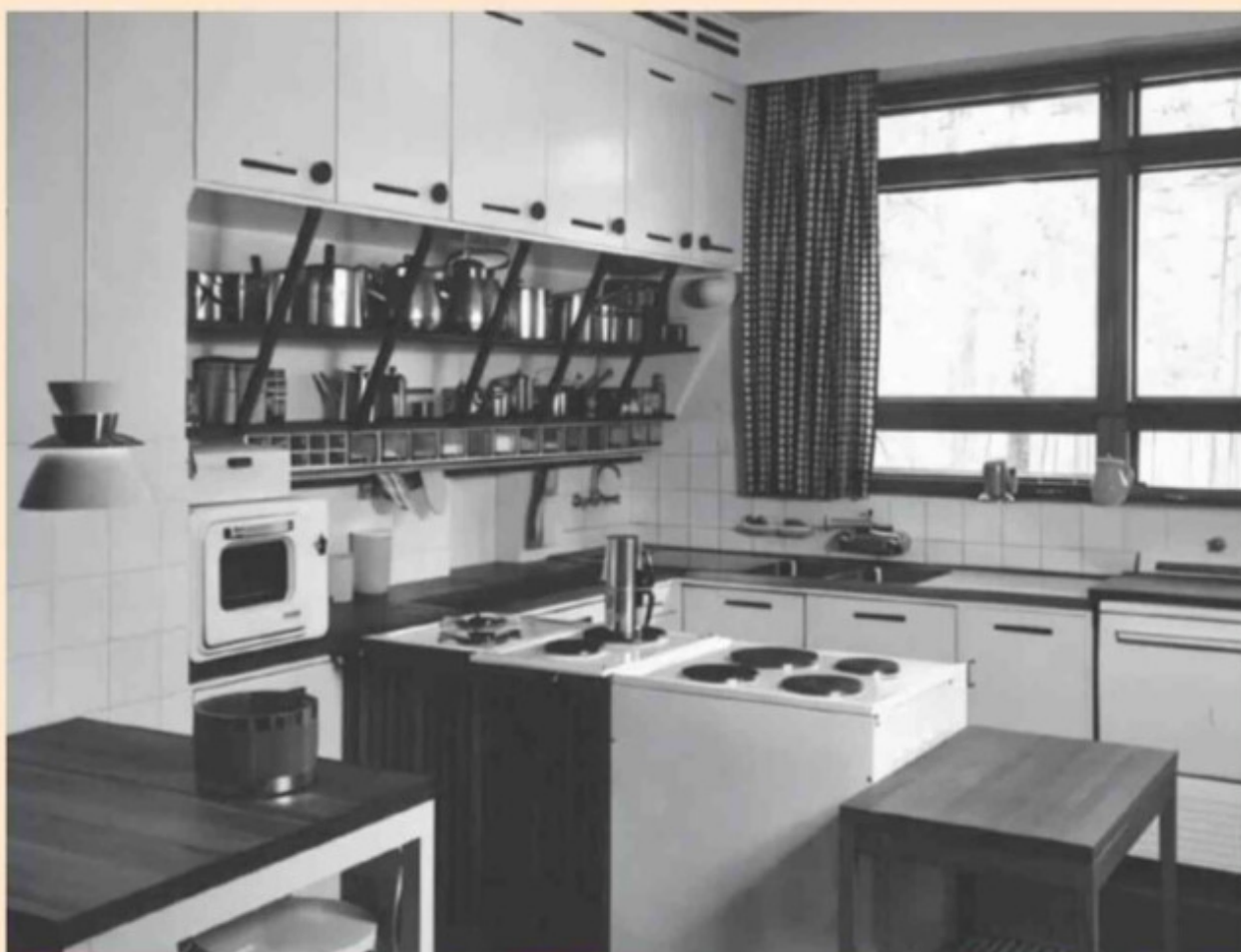
Le Corbusier es el principal promotor del Movimiento Moderno en la arquitectura, tanto por su labor teórica como práctica. Charlotte Perriand fue responsable, durante una época, del interiorismo y mobiliario dentro del estudio.

PROTOTIPO INDUSTRIAL

La Unité d'Habitation de Marsella es una innovadora tipología habitativa que revoluciona la vivienda social en la posguerra europea. Por primera vez la cocina se concibe como una máquina funcional, anexa a las zonas de estar y comedor, abierta a actividades compartidas por sus habitantes y no ya un espacio cerrado. El propio equipamiento de la cocina se entregaba incluido en la casa. Su diseño finalmente sufrió algunas modificaciones respecto al proyecto original liderado por Charlotte Perriand.



En los proyectos históricos se percibe la importancia creciente de la cocina en la distribución de la planta y su paulatina apertura.



ALVAR Y AINO AALTO

VILLA MAIREA
Noormarkku, Finlandia 1937-39

Alvar Aalto añade la sensibilidad orgánica a los postulados del Movimiento Moderno. Y también el cuidado de los materiales, propio de la sensibilidad escandinava.

DOMESTICIDAD MODERNIZADA

Villa Mairea es un manifiesto de experimentación tipológica, combinando el uso de galería de arte con vivienda. Teje las raíces finlandesas con la Modernidad incipiente. Fue construida para Marie y Harry Gullichsen, socios en la galería de arte y luego productora de muebles Artek. La cocina se ubica estratégicamente en la esquina de la planta baja, en forma de L, haciendo de bisagra servidora del conjunto.

CHARLES Y RAY EAMES

CASA EAMES
Pacific Palisades, LA, EE.UU. 1949

La gran aportación del matrimonio Eames se refiere a la industrialización embellecida para la arquitectura y el diseño. Crearon nuevas tipologías en el mobiliario de contrachapado y metálico.

INTEGRACIÓN ESPACIAL

La casa conocida como *Case Study House n° 8* nació de forma experimental cuando la revista *Arts & Architecture* pidió a diversos arquitectos crear prototipos de viviendas sencillas e innovadoras. Su propuesta consistió en una estructura modular metálica estandarizada. Se dividía en dos bloques, uno que albergaba la vivienda y otro anexo, al estudio. Los Eames, grandes aficionados a la gastronomía, situaron la cocina abierta junto a la fachada y ubicaron detrás la zona de almacenaje y servicios. Vivieron allí desde que acabaron su construcción hasta el final de sus días.





LINA BO BARDI

CASA DE VIDRIO
São Paulo, Brasil 1951

La arquitecta de origen italiano desarrolló su carrera en Brasil, creando un singular estilo naturalista imbricado en la naturaleza y el lugar.

LA COCINA BISAGRA

La Casa de Vidrio es su primera obra, su propia casa para ella y su marido, Pietro María Bardi, promotor del Museo de Arte de São Paulo. Está ubicada a las afueras de la ciudad y se alza sobre un montículo ofreciendo una panorámica paisajística espectacular. El diseño de la cocina, de planta alargada, facilita ciertas tareas del hogar por sí misma. Se ubica justo en la unión de las dos alas de la casa en forma de U, creando a la vez un pasaje entre la zona de servicio y la noble, de la que se separa por una puerta de vaivén. Tiene salida directa a un patio que alberga dos hornos artesanales, extendiendo las actividades culinarias al entorno natural de un jardín con huerto.

FRANK GEHRY

CASA GEHRY
Santa Mónica, EE.UU. 1977

Arquitecto posmoderno por antonomasia, ha desarrollado un peculiar estilo escultórico, llevando al límite la capacidad expresiva de sus edificios.

DECONSTRUCCIÓN VERNACULAR

Gehry compró un pequeño bungalow y lo amplió extendiéndolo hasta el límite de su parcela. La cocina fue el principal espacio añadido a esta casa. La coronó con un lucernario cúbico de cristal -haciendo irónica alusión al cubismo- y dispuso el suelo asfaltado, como si fuese un camino exterior. Con esta polémica obra, criticada por sus vecinos por considerarla fea y barata, lanzó el llamado Deconstructivismo en arquitectura.



ZAHA HADID

Z. ISLAND

Producción: Corian by Dupond y Ernestomeda, 2007

Zaha Hadid fue la primera mujer arquitecta en ocupar el podio internacional y obtener un premio Pritzker. Lideró la liberación de las formas, al calor de las nuevas herramientas creativas digitales.

FUTURISMO TECNOLÓGICO

En concordancia con su estilo de formas libres, de geometrías complejas, sinuosas y agudas, Hadid era capaz de asemejar entre sí un edificio, un sofá o una tetera. El proyecto *Z. Island* propone una instalación experimental a base de Corian, usualmente usado en sus diseños, con una isla de cocción (con fuegos y placa), otra de lavado (con fregadero, zona de secado y lavavajillas panelado) y módulos de electrodomésticos, de almacenamiento y frío. Además Integra iluminación, tecnología interactiva, pantallas táctiles e instalación musical.



JEAN NOUVEL

NOUVEL LUMIÈRES

Producción: Corian by Dupond y Ernestomeda, 2007

El arquitecto francés es uno de los destacados protagonistas del *star system* de principios del siglo XXI. Su estilo cambiante obedece a conceptos siempre innovadores.

NUEVA MATERIALIDAD

Nouvel ha desarrollado todas las escalas de la creatividad, desde el diseño urbano, hasta múltiples tipologías arquitectónicas, pasando por el interiorismo y el diseño de mobiliario y objetos. En esta búsqueda creó el prototipo de cocina *Lumières* para Ernestomeda. Se trata de la aplicación monomaterial a todo el espacio con *Corian Ice White* traslúcido, con una retroiluminación hasta la fecha inédita en las cocinas. Las superficies albergan sofisticadas aplicaciones de alta tecnología.