



GLOBAL KITCHEN

La cocina doméstica en la era de la globalización

Reflexiones sobre los usos y tendencias globales
en la cocina y su rol en el hogar del futuro



Global Kitchen

GLOBAL KITCHEN

La cocina doméstica en la era de la globalización

Reflexiones sobre los usos y tendencias globales
en la cocina y su rol en el hogar del futuro



GlobalKitchen

1.	Introducción	4
2.	Prólogo	6
3.	La opinión de los profesionales del sector	8
4.	Panel de expertos	18
5.	Conclusiones	88
6.	Instituto Silestone, una iniciativa del Grupo Cosentino	94
7.	Agradecimientos	96

La sociedad actual tiende a ser cada día más homogénea por efecto de la globalización, pero esta tendencia no es lineal porque las distintas sociedades son heterogéneas, tienen comportamientos diferenciados según su situación geográfica, económica y social, y cambian y evolucionan a ritmos diferentes. La cocina doméstica, como centro neurálgico de la vida en el hogar, es el espejo de estos cambios que afectan al comportamiento y usos de este espacio familiar y, por consiguiente, a su arquitectura y diseño.

Desde hace más de medio siglo, el Grupo Cosentino está comprometido con la sociedad en el descubrimiento de las posibilidades que ofrece la innovación en superficies en espacios públicos y privados, entre los que destaca la cocina doméstica. Tenemos la vocación de investigar y desarrollar soluciones que proporcionan diseño y valor, e inspiran la vida de las personas. En este sentido queremos imaginar y anticipar cómo evolucionará la cocina doméstica en el futuro, con el fin último de extender este conocimiento a los profesionales del sector y a la sociedad.

Con esta finalidad hemos iniciado el proyecto Global Kitchen, una plataforma internacional para el análisis y la difusión de conocimiento valioso sobre el espacio de la cocina doméstica. Y con este espíritu presentamos la publicación *Global Kitchen: la cocina doméstica en la era de la globalización*, complemento de su predecesor, *A 90 cm. sobre el suelo*, que se ha convertido en un referente en el sector de la cocina profesional.

Global Kitchen tiene también voluntad de convertirse en una herramienta esencial de consulta para profesionales y consumidores. Con este propósito hemos invitado a participar a un grupo de expertos de reconocido prestigio internacional, en diferentes disciplinas, para que aporten su visión y opinen sobre cómo evolucionará la cocina doméstica en el futuro. Hemos querido consultar también a un amplio número de profesionales de tiendas de cocina y baño en Australia, Brasil, España, Estados Unidos, Italia, Portugal, Reino Unido y Suecia, que han enriquecido nuestra perspectiva con sus aportaciones.

Quiero dar las gracias personalmente a todos ellos por su contribución a este proyecto. Y agradecer, cómo no, a todos los profesionales del sector y usuarios que hacen posible con su labor diaria, los primeros, y su confianza, los segundos, que podamos llevar a cabo iniciativas como la presente.

A todos, nuestro apoyo para seguir avanzando y prosperando juntos.

Francisco Martínez-Cosentino

Presidente del Instituto Silestone

Global Kitchen es un proyecto internacional que definirá las claves de la cocina doméstica del futuro.

**“La mejor manera
de predecir el futuro
es crearlo”**

Peter Drucker

La estancia mágica

La cocina siempre se ha considerado el corazón del hogar. Seguramente por ser el único espacio que históricamente albergaba el calor, fuente de transformación de los alimentos. Sin embargo, esta consideración cambia a partir del siglo XVIII, cuando las viviendas aristocráticas y burguesas pasan a considerarla una zona plebeya y empiezan a ocultarla. Un lugar ruidoso y oloroso, que debe alejarse de la sala de estar.

A principios del siglo XX se inicia una revisión racionalista de la cocina, para rescatarla como máquina eficiente. La famosa “Frankfurt Kitchen” de 1926 sienta las bases de cómo equiparla y darle una estética propia. Pero todavía rezuma cierta subsidiariedad: es un espacio mínimo y cerrado. La revolución llegará pronto desde el otro lado del océano. La chef Julia Child convierte por primera vez una cocina en un plató, desde el que se emiten célebres programas de televisión que retratan la transformación social del país. Hoy, la cocina de Julia Child puede contemplarse en el National Museum of American History de Washington.

Se acaba de gestar el concepto de cocina americana abierta, sin complejos, comunicada con el resto de la casa, recuperando el carácter de epicentro del hogar que tuvo originalmente. Esto es posible gracias a los avances técnicos en dos campos: el electrodoméstico y los nuevos materiales.

A finales del siglo XX la cocina se alza como protagonista estelar de la vivienda. Cocina y baño pasan de la vergüenza a la exhibición. El baño se convierte en espacio de relax y bienestar; la cocina, en la caja mágica de la alquimia, donde socializar el placer de cocinar y comer. Se va llenando de *gadgets*, complementos y acabados preciosos, como los ofertados por el mundo del automóvil, siempre en la vanguardia consumista.

En esta mutación hacia la creciente relevancia de la cocina actual –el lugar con mayor inversión de una vivienda–, la superficie matérica es clave. Si en la cocina

primitiva se utilizaba cerámica y sobres naturales, siempre frágiles y con juntas antihigiénicas, los nuevos materiales ofrecen resistencia y estéticas alternativas. La melamina decorativa supone un primer eslabón, pero se sigue rayando y descantillando. Ahí surgen materiales compuestos homogéneos, para resolver todos estos inconvenientes. Y lo más importante: ofrecen por primera vez una solución “monomaterial” al conjunto. El estilo minimalista ha sabido expresar de forma contundente, casi artística, esta cualidad: cocinas como esculturas vivibles.

Entrados en el siglo XXI, eso tampoco es suficiente. Necesitamos mejoras técnicas, aunque no dejan de ser una cualidad de la Revolución Industrial. Estamos en la era digital y, por tanto, la domótica y la interacción deben incorporarse para la optimización de la cocina. Y tampoco sirven los estándares. Como apuntó Alessandro Mendini, “ningún objeto es igual a otro, porque ninguna persona es igual a otra”... Reclamamos poder *customizar*, personalizar cada cocina.

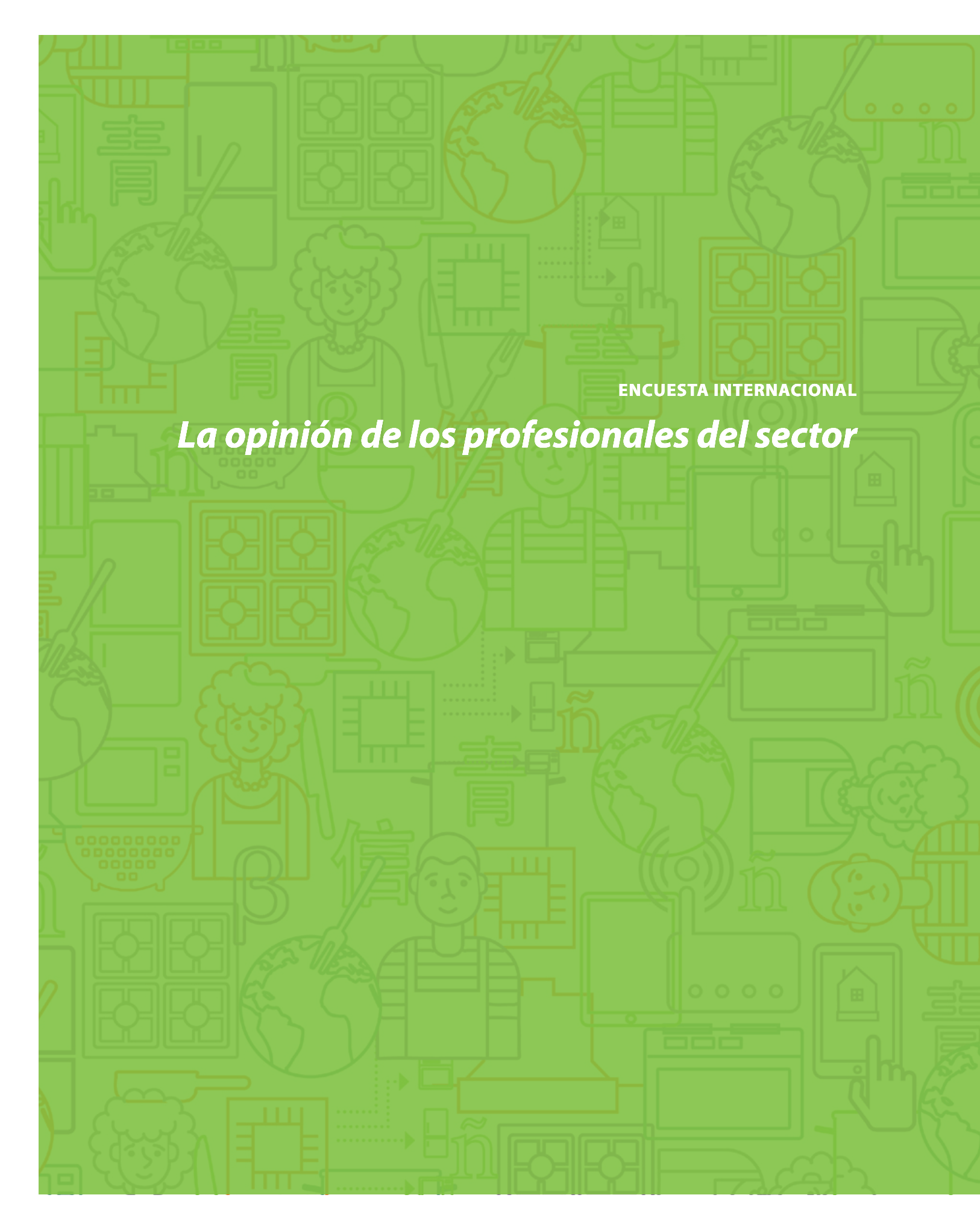
A diseñadores y arquitectos se nos ocurre que una cocina debería poder encajar con el resto de la casa y alejarse de la asepsia. Nos apetecen materiales acogedores y dignos. Naturales o artificiales, pero siempre nobles; es decir, sin mochila ecológica insensata. No queremos contaminar el planeta para hacer cosas bellas. Nos imaginamos una cocina hipertecnológica, pero sin apabullar al usuario, que sea comprensible y con un interfaz intuitivo. Imaginamos una superficie táctil interactiva que pueda cambiar de forma, color y textura según el ánimo. Donde podamos cocinar sin apenas energía, sin peligro alguno. Con una iluminación regulable, parecida al sol. Y, por qué no, con cajones que se abran leyendo nuestro deseo y que jamás nos pillen los dedos. Queremos una cocina creativa y potente pero de apariencia afable, versátil y multiuso. Queremos poder diseñar una especie de cápsula mágica que nos instruya deleitándonos con el mayor confort.

Probablemente, en el futuro cambiará el uso que demos a la cocina. Pero, tanto si decidimos elaborar un sofisticado menú con esferificaciones como una paella de toda la vida, siempre querremos vivirla como un rito ancestral: compartir con la familia y los invitados un espacio gozoso y apto para divertirnos y curarnos (porque eso será alimentarse). Para Julia Child, “la cosa más bella que puedes cocinar para alguien cercano es una receta con amor”.

Sin duda, el futuro será la cocina humanista y amorosa.

Juli Capella

Arquitecto y diseñador



ENCUESTA INTERNACIONAL

La opinión de los profesionales del sector

The background of the page is a light green color with a repeating pattern of white line-art icons. These icons include various kitchen items like stoves, ovens, and a person cooking, as well as technology-related symbols like a smartphone, a Wi-Fi signal, and a person using a laptop. The icons are arranged in a grid-like fashion, creating a modern, tech-oriented kitchen theme.

Los profesionales de establecimientos especializados en la proyección y la venta de equipamiento para la cocina constituyen un colectivo fundamental en el análisis del futuro de este espacio, tanto por su cercanía y contacto directo con el usuario final como por su propia experiencia y conocimiento del sector.

En este sentido, su valoración sobre la evolución del espacio de la cocina en cuanto a usos, diseño y equipamiento complementa la opinión de los expertos en diversas disciplinas que se recogen en el siguiente capítulo.

Con el objetivo de conocer su opinión se ha realizado una encuesta a 842 profesionales de tiendas de cocina y baño de ocho países: Australia, Brasil, España, Estados Unidos, Italia, Portugal, Reino Unido y Suecia.

Metodología: encuesta realizada mediante la herramienta online Typeform.com. La distribución se realizó exclusivamente online mediante newsletter enviada a través de la plataforma Mailchimp y dos o tres recordatorios.

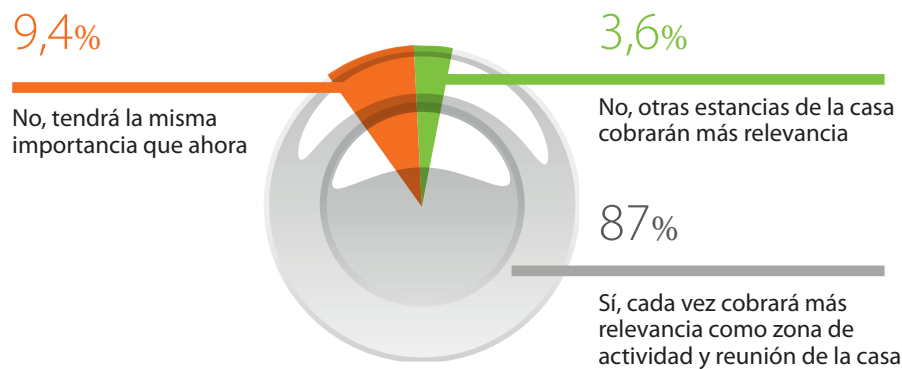
La función de la cocina en el hogar

¿Tiende la cocina a incrementar su importancia en la vivienda?

Cerca de nueve de cada diez profesionales (87%) confirman la tendencia a incrementar la importancia de la cocina dentro de la vivienda, frente a un 9% que cree que mantendrá el mismo peso y un 3,5% que considera que otras estancias serán más importantes. Esta opinión es unánime en todos los países consultados, aunque se da con mayor rotundidad en Brasil, Portugal y Reino Unido (por encima del 90%), mientras que Australia parece más reticente a este nuevo rol (74%).

Como consecuencia de la creciente relevancia de la cocina en el hogar, un 82,8% de profesionales cree que se deberá tener mucho más en cuenta el papel de esta estancia en la planificación y construcción de los espacios de la vivienda colectiva.

La cocina consolidará su rol como espacio principal de actividad y reunión en el hogar, por lo que deberá tenerse mucho más en cuenta en el diseño y construcción de la vivienda.



INCREMENTO DE LA RELEVANCIA DE LA COCINA POR PAÍSES

Más de 90%

- Brasil (94,5%)
- Portugal (91,4%)
- Reino Unido (90,5%)

De 80 a 90%

- España (87,6%)
- Suecia (84,8%)
- Estados Unidos (81,6%)
- Italia (80,9%)

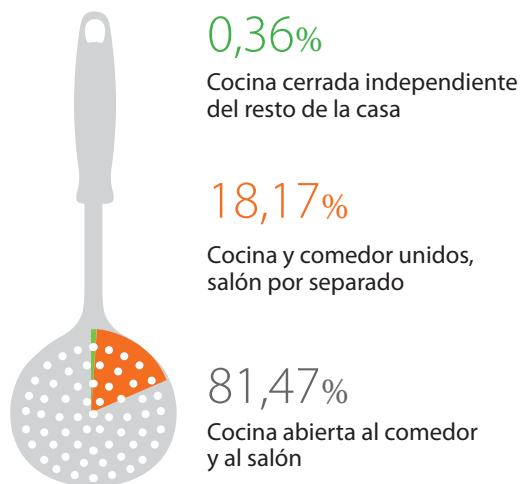
Menos de 80%

- Australia (74,2%)

¿Cómo se organizará el espacio de la cocina dentro de 20 años?

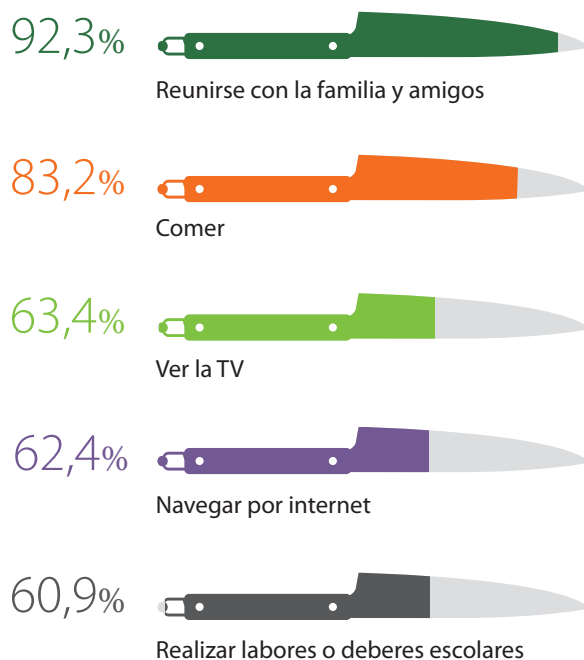
En cuanto al modelo de cocina, prácticamente el 100% de encuestados apuesta por un espacio integrado con el resto del hogar: un 81,5% considera que formará un único espacio con comedor y salón, y un 18% cree que se integrará únicamente con el comedor, de forma independiente al salón.

Por países, Australia (32%), Reino Unido (21,5%) y España (20%) se muestran más reticentes a unir las tres estancias.



¿Qué actividades se realizarán habitualmente en la cocina?

La cocina se consolidará en los próximos años como espacio de encuentro y ocio entre los miembros de la familia. Además de la manipulación y cocción de alimentos, la cocina acogerá una serie de actividades que hasta la fecha se realizaban en otros espacios del hogar.

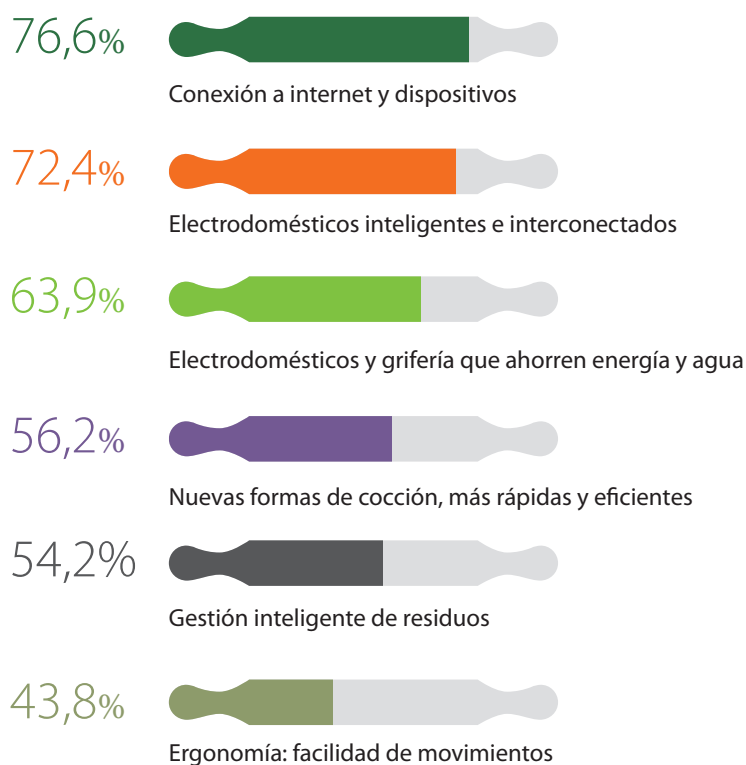


OTROS: aunque con menor porcentaje, entre las actividades citadas también figuran leer (40,5%), descansar (33,3%) y jugar o practicar un *hobby* (24,6%).

La cocina del futuro: tendencias en equipamiento y diseño

¿Cuáles son las principales innovaciones tecnológicas que afectarán a la cocina?

La conexión de la cocina a internet y dispositivos (tablet, móvil, ordenador, *wearables*...) y los electrodomésticos inteligentes destacan como las principales innovaciones tecnológicas a corto-medio plazo, por delante de las soluciones sostenibles, ya sea en ahorro de agua y energía como en gestión de residuos. Por países se observan, sin embargo, diferencias a la hora de seleccionar la innovación más destacada.



INNOVACIÓN DESTACADA POR PAÍSES



Nuevas formas
de cocción

Australia, Brasil



Equipamiento
sostenible

Brasil



Electrodomésticos
inteligentes

Italia, Reino Unido

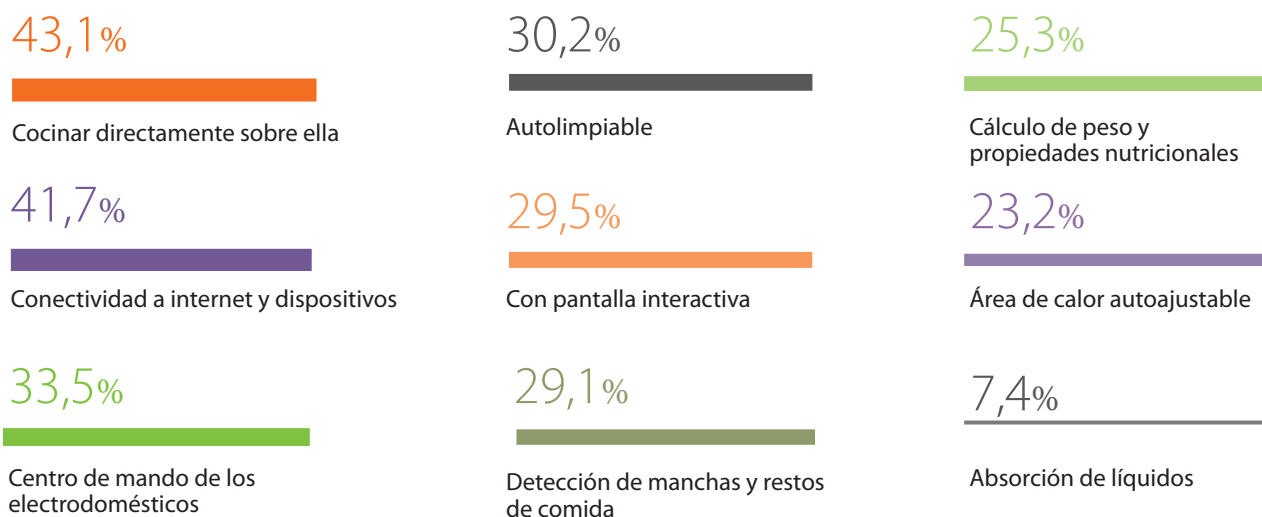


Conectividad

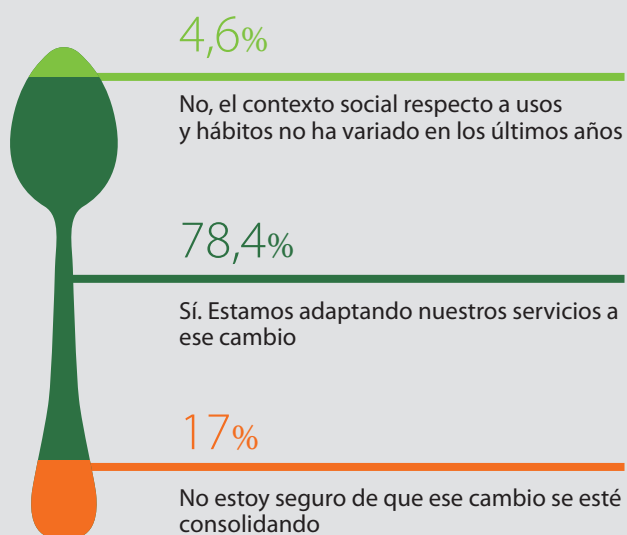
Estados Unidos, Suecia,
Portugal, España, Reino Unido

¿Qué propiedades y funciones cree que debería incorporar una encimera en el futuro?

Según los profesionales del sector, las encimeras del futuro deberían permitir cocinar directamente sobre la superficie, además de incorporar conectividad y actuar como panel de control.



¿Está el sector preparado para gestionar el cambio social en los usos y hábitos en la cocina?



Ante la opinión mayoritaria de que la cocina está viviendo una transformación progresiva de sus usos y diseño, más de tres de cada cuatro profesionales de tiendas de cocina y baño (78%) considera que el sector se encuentra preparado para hacer frente a estos cambios. Por el contrario, un 22% duda sobre si realmente se está produciendo esa transformación o directamente lo niega.

¿Qué estilo de cocina será más demandado por sus clientes?

En relación a las preferencias futuras de los usuarios sobre el estilo de cocina, las opciones de moderno-minimalista y clásico-tradicional se reparten, prácticamente a partes iguales, las principales respuestas. Muy por detrás se citan otras opciones, como una cocina sostenible o con equipamiento más profesional. En este caso también se observan diferencias entre los países a la hora de seleccionar el estilo preferido.

PREFERENCIA DE ESTILO POR PAÍSES



Moderna

Australia
España
Reino Unido



Clásica

Brasil
Estados Unidos
Italia
Portugal
Suecia

67,6%

Moderna (minimalista, sin tiradores, colores marcados, brillo)

61,9%

Clásica/tradicional (molduras, piedra natural, lámparas colgantes)

17,6%

Eficiencia y ahorro de energía

13,4%

Profesional (para *foodies*, tipo laboratorio, muy equipada)

11,9%

Rústica (materiales naturales y macizos, decapado, aspecto envejecido)

8,4%

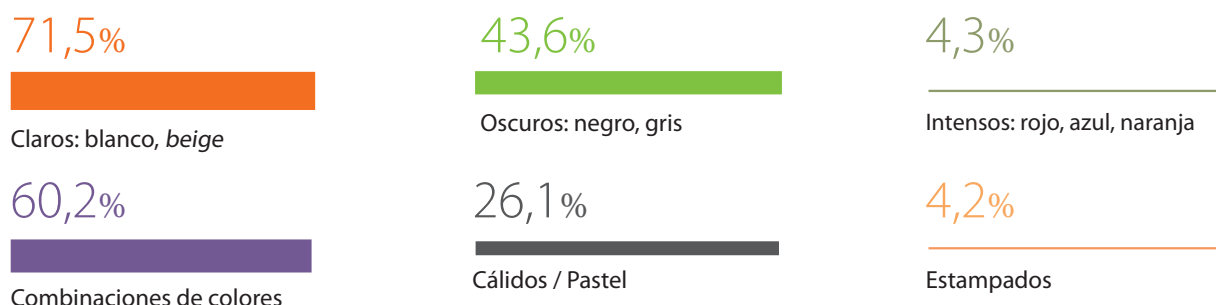
Retro-vintage (recreación, imitación de materiales y productos antiguos)

6,6%

Industrial (loft, elementos estructurales del edificio a la vista: ladrillos, cables, tubos...)

¿Qué gama de colores será más demandada en los próximos años?

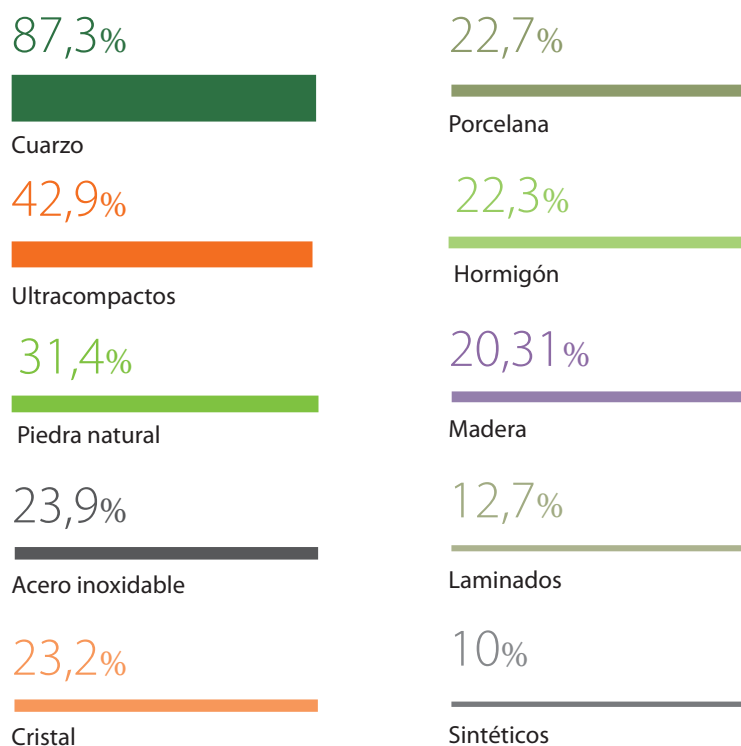
Los profesionales de tiendas de cocina consideran mayoritariamente que los usuarios optarán por gamas cromáticas claras (blanco y *beige*) y combinaciones de colores, por delante de colores oscuros (negro y gris) y cálidos.



¿Cuáles serán los materiales preferidos para decorar la cocina?

El cuarzo es claramente el material de futuro en el mundo de la cocina para los profesionales del sector, que lo citan en más de un 87% de casos.

Por detrás del cuarzo, material preferido en todos los países, aparecen algunas diferencias significativas: así, en Brasil se observa una mayor preferencia por materiales ultracompactos como segunda opción y en Estados Unidos se citan el vidrio y la madera en un porcentaje más elevado que la media.

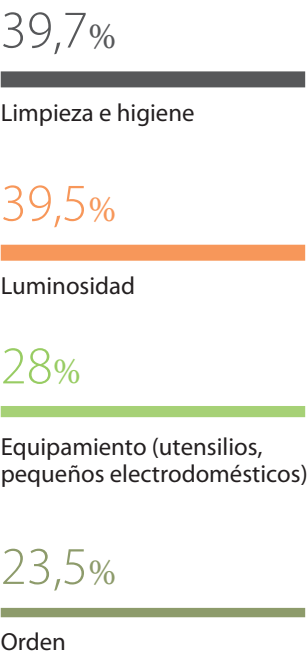
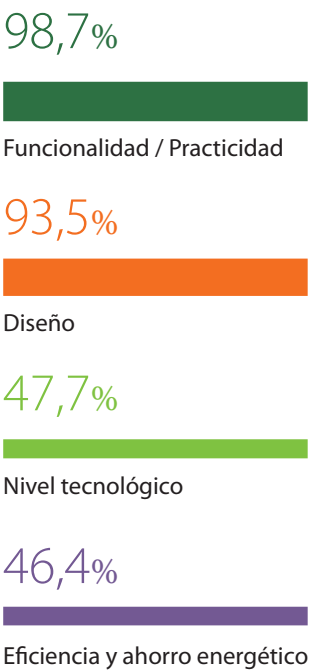


La reforma de la cocina: criterios e inversión

¿Qué elementos se tendrán más en cuenta al reformar la cocina?

La funcionalidad y el diseño del espacio serán, claramente, los aspectos más valorados por los usuarios a la hora de reformar la cocina. En un segundo nivel se valoran criterios como la tecnología, la eficiencia energética, la higiene y la luminosidad.

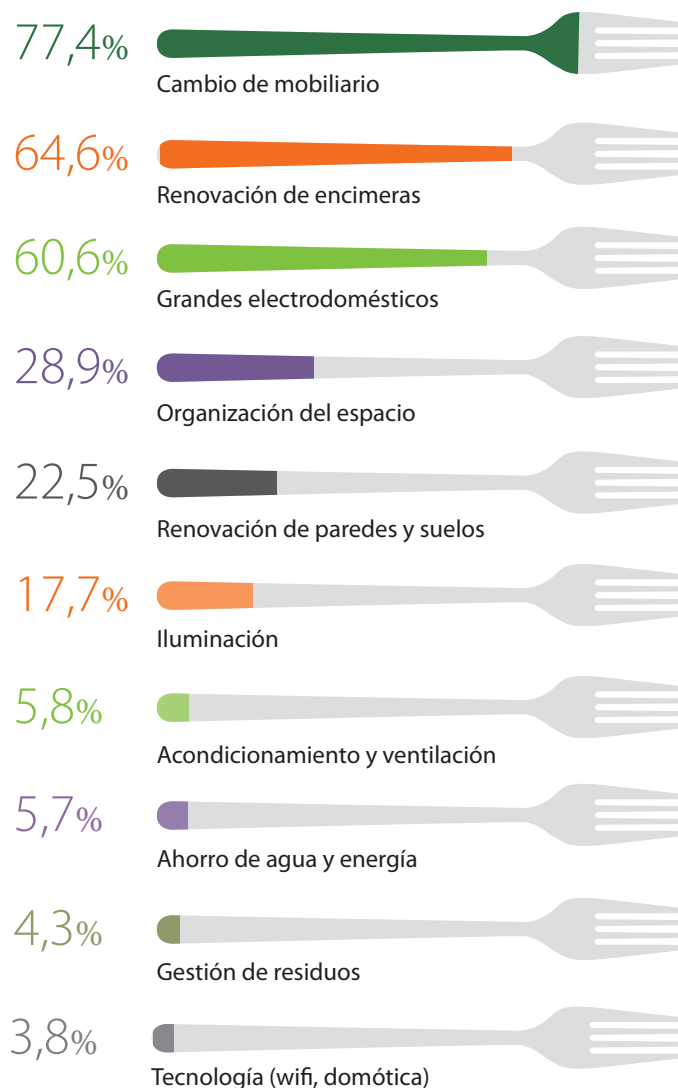
Por países, no hay diferencias a la hora de escoger funcionalidad y diseño como los dos aspectos más destacados. A continuación, destaca la elevada valoración a la tecnología en Estados Unidos o la importancia que Reino Unido e Italia dan a la luminosidad.



¿A qué se dedica prioritariamente la inversión en la reforma de la cocina?

La principal inversión en la reforma se destina al cambio de mobiliario, por delante de la renovación de encimeras y la actualización del gran electrodoméstico.

Por países, Australia prioriza la renovación de encimeras, mientras Estados Unidos es el país que da más importancia a los aspectos estructurales (organización del espacio y renovación de suelos y paredes).





Panel de expertos

Gastón Acurio

Chef y propietario del restaurante Astrid & Gastón.

Andoni Luis Aduriz

Chef del restaurante Mugaritz.

Jonnie Boer

Chef y copropietario del restaurante De Librije.

André Chiang

Chef y propietario del restaurante ANDRÉ.

Alessandro Finetto

Arquitecto y diseñador, director de Global Consumer Design en Whirlpool EMEA & Asia.

Einav Gefen

Corporate Executive Chef en Food Solutions, Unilever North America.

Sandy Gordon

Diseñadora de interiores, consultora en SGI Interiors y profesora en la Universidad de Wisconsin-Madison.

Piero Lissoni

Arquitecto, diseñador, director de arte y cofundador de Lissoni Associati y Lissoni Architettura.

Vayu Maini Rekdal

Científico, chef y educador, Universidad de Harvard.

Ignacio Martín

Global Head of Smart Home Services de Telefónica.

Patricia Moore

Diseñadora, gerontóloga y presidenta de MooreDesign Associates.

Piero Pracchi

Brand & Digital Marketing - Senior Director en Whirlpool Corporation.

Anabel Rodríguez Santos

Directora ejecutiva de la Fundación para la Economía Circular.

Susan Serra

Diseñadora de cocinas, *blogger* y presidenta de Susan Serra Associates Inc.

Sian Supski

Doctora en Sociología e investigadora de la Universidad de Monash.

Camiel Weijenberg

Arquitecto, fundador y director de Weijenberg Pte. Ltd.

Richard Wrangham

Profesor de Antropología Biológica, Universidad de Harvard.



Gastón Acurio

*Chef y propietario del restaurante Astrid & Gastón.
Lima, Perú.*

El cocinero y empresario Gastón Acurio es uno de los más importantes exponentes de la cocina peruana y uno de sus mayores promotores. Su restaurante Astrid & Gastón, abierto en Lima en 1994, está considerado como uno de los mejores del mundo, según el Latin American's 50 Best Restaurants 2016. Actualmente cuenta con establecimientos dedicados a especialidades de la cocina peruana en diferentes países del mundo, actividad que compagina con su tarea como Embajador de Buena Voluntad de Unicef.

“Después de un período en el que la cocina apostaba por la estandarización y la producción en serie de los productos, empezamos a recuperar la memoria y a poner en valor la diversidad”

Vivimos un momento trascendente en la historia de la humanidad. Durante miles de años, la cocina se ha basado en la diversidad, en la estacionalidad de los productos, en la utilización sin tener que descartar alimentos por su estética o simplemente por capricho y en valorar el trabajo artesanal y el recetario heredado de las abuelas. Sin embargo, todo eso se perdió por un estilo de vida fomentado por la industria, que nos hizo creer que había que apostar por la estandarización, por la producción en serie. Y de pronto, después de 100 años bajo los hábitos que trajo consigo la industrialización, a raíz de que el mundo se conecta, empezamos a recuperar la memoria y a poner en valor nuevamente la diversidad y la conciencia. La cocina vuelve a recuperar su lugar.

El mundo conectado ha hecho que en la cocina volvamos a poner en valor la diversidad y la conciencia.

“La cocina será el espacio del hogar que regirá los hábitos de consumo de las personas, unos hábitos que serán mucho mejores de lo que han sido hasta ahora”

En los próximos 25 años, la cocina volverá a recuperar su sitio. Recuperaremos el diálogo y decidiremos correctamente qué cosas vamos a comprar y por qué, qué cosas vamos a cocinar teniendo en cuenta qué es bueno para el cuerpo, para el alma, para el medio ambiente, para la economía local, para las personas de alrededor y para la vida en general.

“Estar conectados no nos hace iguales, sino que hace que valoremos nuestras diferencias: vemos lo hermoso de nuestra cultura y queremos compartirla con los demás”

Pareciera que la conectividad que nos une a todos nos hace perder identidad, pero sucede todo lo contrario. Este diálogo maravilloso que existe a partir de la observación de que somos distintos provoca una revitalización y un fortalecimiento a partir del reconocimiento por parte de otros de tu propia cultura. ¿Qué ocurría hasta hace muy poco? Niños, en los Andes o en el Amazonas, influenciados por la televisión, negaban su recetario, porque al sentirse postergados en la vida económica abrazaban productos que no eran propios de sus culturas para tratar de escapar de esa realidad en la que se sentían sometidos, obligados o incluso despreciados.

Los que nos dedicamos a la alta cocina tenemos la oportunidad de transmitir valores en favor de una producción más justa y una alimentación más saludable.

Hoy, el fortalecimiento de la identidad local nos lleva a confiar en nuestra propia cultura y a celebrar las diferencias pacíficamente. Y esto es lo que hace que, en los últimos años, las cocinas regionales sean mucho más atractivas y seductoras de lo que fueron hasta hace muy poco.

“La alta cocina influye de manera positiva en la mentalidad de los consumidores, que acaban entendiendo los valores que hay detrás de los productos que comen”

Las diferentes cocinas discurren en ríos paralelos. Está la cocina popular, la cocina tradicional, las cocinas regionales, las cocinas fruto del mestizaje y, en la punta de la pirámide, la alta cocina, la que hace creatividad y vanguardia. Y sin embargo, hay muchos conocimientos que se descubren en la alta cocina que terminan convirtiéndose en cocina tradicional.

El movimiento *foodie* no tiene una mirada meramente lúdica y estética de la cocina. La alta cocina juega un importante rol de promotor de valores relacionados con la buena alimentación, la salud, el medio ambiente o la generación de oportunidades económicas.

“Los cocineros no podemos ignorar los problemas de los productores artesanales o de los consumidores influidos por la publicidad contraria a una alimentación saludable”

Los cocineros de mi generación aprendimos cual es nuestro rol social. Tenemos restaurantes hermosos que la gente anhela y una exposición mediática que nos obliga a ser portadores de la palabra de aquellos que son vulnerables. ¿Cómo podemos dar la espalda a los problemas de aquellos productores que nos traen sus maravillosos productos, o a los pescadores que sufren por la depredación de algunas especies, o a los niños que están siendo influenciados por la televisión con productos industriales para que rechacen una alimentación saludable?

“Los equipamientos en la cocina tienen que ser un equilibrio entre la tecnología y lo artesanal, y nos tienen que hacer vivir la cocina como una experiencia hermosa”

En los últimos años, las innovaciones en el equipamiento de la cocina doméstica han sido muchas. Contamos con neveras que nos permiten conservar y asegurar

la inocuidad de los alimentos o con microondas que nos facilitan la vida... Ahora corresponde buscar un equilibrio entre la tecnología y lo artesanal. En mi cocina tengo equipos de última generación, pero también morteros o batanes, o cocina a fuego vivo, trato de tener todo aquello que promueva la buena cocina, en la que el tiempo no es un factor en contra sino a favor. Los equipamientos tienen que estar al servicio de la cocina como una experiencia hermosa de la vida diaria y no como herramientas que ayuden a cocinar más rápido.

“La democratización del conocimiento en la cocina es más determinante incluso que la de las herramientas que utilizamos para cocinar”

En la cocina doméstica se aplican continuamente técnicas de la cocina profesional. La investigación redundante en conocimiento que se traduce en una democratización para que el arroz que hacemos todos los días pueda salir más rico o la carne más tierna o el pescado más jugoso. Antes, existía la idea del cocinero como un personaje egoísta que se llevaba sus secretos a la tumba. En este mundo conectado, un cocinero profesional tiene la obligación de revelar permanentemente los descubrimientos que hace para que otros lo imiten o lo sueñen o lo practiquen en sus casas.

“Las decisiones domésticas de cada día también pueden provocar grandes cambios”

A través de la información, la cocina doméstica tiene la oportunidad de cambiar el mundo. Decidir correctamente qué ingredientes comprar o qué recetario aplicar para incorporar a la mesa una cocina saludable, con carácter local y estacional o que celebre la diversidad de otras culturas, son actos muy importantes. Al tomar estas decisiones podemos modificar completamente hábitos de consumo dañinos como, por ejemplo, el desechar el 40% de lo que se produce simplemente porque no reúne el tamaño exacto o porque tiene una pequeña mancha, o pretender que los productos estacionales estén disponibles durante todo el año, aplicándoles la mayor cantidad de pesticidas posibles. La palabra clave es el equilibrio: de qué manera podemos encontrar un nuevo equilibrio y una nueva forma de alimentarnos.

La cocina será el espacio del hogar que regirá los hábitos de consumo de las personas, y estos mejorarán notablemente.



Andoni Luis Aduriz

Chef del restaurante Mugaritz, ☆☆ Michelin.
Errenteria, España.

Nació en 1971 en Donostia, donde cursó sus primeros estudios de cocina en la Escuela de Hostelería y empezó a expresarse a través de sabores y texturas. Su experiencia en El Bulli de Ferran Adrià le abrió un mundo de posibilidades. En 1998 empezó su trabajo en solitario en Mugaritz, que dirige desde entonces y que, entre otros premios y galardones, se mantiene en la última década en el *top ten* de The World's 50 Best Restaurants. Andoni ha convertido a Mugaritz en un concepto pionero de restauración, investigación y experimentación, reconocido internacionalmente por su capacidad innovadora y creativa más allá de la gastronomía, rompiendo paradigmas y propiciando trabajos interdisciplinarios con los que avanzar sobre distintas áreas del conocimiento.

“Los electrodomésticos serán más inteligentes y nos harán una vida más fácil, cómoda, ordenada... y humana”

La cocina evoluciona en la misma dirección que la sociedad. Si miramos hacia atrás, parece que las cosas han cambiado mucho en lo que respecta a la conceptualización del diseño, sabiendo que la cocina, al margen del dormitorio, es uno de los espacios donde más tiempo pasa la gente. Pero lo cierto es que, en cuanto a materiales y tecnología, tampoco ha variado mucho.

Todo apunta a que acabaremos teniendo uno o dos aparatos que centralizarán una serie de aplicaciones que nos harán la vida más fácil. Por qué no soñar con que los frigoríficos podrán enviarte a distancia mensajes a tu móvil diciéndote qué es lo que te hace falta. A partir de ahí, seguro que otros electrodomésticos evolucionarán en la misma dirección.

“La cocina tradicional adopta de la alta cocina técnicas simples que dan otra exquisitez a los platos”

La alta cocina siempre tiene una influencia en la cocina tradicional. Hace décadas, platos tradicionales en el País Vasco como la merluza en salsa verde se cocinaban de una manera determinada: se cortaba en rodajas, se cocía en una cantidad de salsa y se le añadían una serie de ingredientes. La alta cocina consiguió que se cambiara el corte de esa merluza y que se hiciera a un punto de cocción menor. Y casos como éste hay varios. Es decir, en una receta sencilla te das cuenta que hay una suma de conceptos que han aterrizado desde la alta cocina, como la exquisitez o la delicadeza.

A partir de ahí, hay mil ejemplos que se han ido asumiendo por parte del público general. Llevándolo al extremo, vemos como hay muchos particulares que tienen cocinas equipadas con aparatos propios de las cocinas profesionales. Todo ello es consecuencia de la visibilidad que ha adquirido la cocina a nivel de comunicación y, sobre todo, de la importancia que han adquirido aspectos ligados a la cocina, como la salud, el placer, el hecho de compartir o el territorio.

“Los cocineros mediáticos pueden ayudar a sensibilizar y transmitir buenos hábitos que eviten los peligros de una alimentación poco correcta”

Hablo con los mejores expertos en nutrición del mundo, pioneros en todo lo que es investigación en el ámbito de la salud, y dicen que aún les falta un puente para

Una cultura gastronómica rica es salud y es placer.

Los cocineros pueden ayudar a sensibilizar en aspectos asociados a la alimentación, lo que supone una gran oportunidad.

conseguir influir en la sociedad. Tienen la sensación que pueden sacar informes cada cuatro años dando datos muy precisos de los últimos avances en términos de alimentación, pero que cuando sale un señor en televisión y cuenta un detalle o una dieta, llega a mucha más gente que todos los investigadores juntos.

Hoy en día, afortunada o desafortunadamente, no podemos negar que muchos cocineros se han convertido en auténticas estrellas mediáticas con una gran influencia en gran parte de la sociedad. Eso es una oportunidad que hay que aprovechar de cara a lo que es la formación, la educación y la sensibilización.

A través de informes de la Organización Mundial de la Salud sabemos que, si no se toman medidas, en las próximas décadas el sobrepeso va a ser un problema que puede llegar incluso a rango de pandemia. Hay que buscar canales, y los cocineros pueden ser parte de estos, que hagan llegar a la sociedad una serie de consejos. La gente tiene que conocer cuáles son los buenos hábitos y comprender la trascendencia que tiene el comer, qué comes y cómo lo comes.

“Me gusta hablar de los prejuicios hacia la comida porque creo que tenemos que educar. Una cultura gastronómica rica es salud y es placer”

Cuando escribo en los medios de comunicación, me gusta hablar de los prejuicios. Lo que trato de explicar es que la boca, y en concreto la lengua, funciona como una llave, una llave de esas en las que metes una serie de claves para distintas cerraduras. Lo utilizo como metáfora para explicar que cada uno ha sido programado para que abra una puerta concreta.

Cuando tenemos la posibilidad, con un poco de esfuerzo, de tener una llave maestra que abre todas las puertas del mundo, tenemos un verdadero tesoro. Es un ejercicio que tiene mucho que ver con la salud, pero también con el placer. Me gusta remarcarlo, porque es algo que puede hacer que la gente tenga una vida más plena, feliz y rica. Además, pensando en los niños y de cara al futuro, una cultura gastronómica rica es algo que les puede ayudar a enfrentarse a problemas muy serios.

“La mesa es el lugar donde se come bien, pero también donde ocurre la sobremesa. Los diseños tienen que pensar en ambas cosas”

Los hornos inteligentes son una innovación tecnológica importante. Están dotados de sensores que prácticamente pueden identificar lo que hay dentro y se

programan en función de lo que detectan. Suena a ciencia ficción, pero ya está en marcha.

Por otro lado, lo que más ha cambiado en los últimos años es todo lo que tiene que ver con los materiales. Hoy en día tenemos cocinas con materiales que las hacen mucho más cálidas, más limpias y ordenadas, más atractivas.

La cocina ya no es solo el espacio donde se cocina o donde se come. Es el espacio donde se está, donde se comparte, y tiene que estar diseñado conforme a estos atributos. Por ejemplo, yo creo que una mesa, además de ser un lugar donde se come bien, es el espacio donde ocurre la sobremesa, que puede ser informal y desenfadada.

Las cocinas a veces están desatendiendo este tipo de aspectos y gracias a la evolución de materiales se pueden plantear diseños que les den respuesta.

“La cocina es el lugar ideal para entablar una conversación, incluso más que el salón, donde otros aparatos pueden distanciar a las personas”

En mi casa, yo tengo una cocina-comedor. Realmente es una de las estancias donde más tiempo paso. Sobre todo porque yo nunca me he desvinculado de esa función que tiene la cocina de espacio de convivencia intergeneracional.

La cocina es el espacio ideal para entablar una conversación, para que los nietos hablen, jueguen o se relacionen con los abuelos, para que la gente se comunique. Para mí, la cocina es uno de los espacios más importantes. Yo tendría hasta la cama en la cocina.

La cocina es un lugar perfecto para relacionarte y entablar una conversación: es el espacio de la mesa y la sobremesa.



Jonnie Boer

Chef y copropietario del restaurante De Librije,
☆☆☆ Michelin. *Zwolle, Holanda.*

El chef holandés Jonnie Boer es copropietario junto a su mujer Thérèse del restaurante De Librije en la ciudad holandesa de Zwolle, considerado uno de los 50 mejores restaurantes del mundo, según The World's 50 Best Restaurants, que también cuenta con un hotel y un taller-escuela. Con un estilo muy característico y amante de utilizar los productos locales a la hora de preparar la carta, reconoce la naturaleza como la base de su cocina y también como fuente de inspiración para desarrollar nuevos platos.

“La sostenibilidad es un concepto esencial para entender cómo será la cocina en el futuro, tanto en el ámbito profesional como en el doméstico”

Creo que en 25 años las cocinas en los hogares se parecerán más a las cocinas profesionales, a las de los restaurantes. La gente quiere tener cada vez más dispositivos técnicos y también las instalaciones que estos requieren. Por ejemplo, si tengo una casa muy bonita, seguramente me interesará poner una superficie ultracompacta, porque además de sus muchas prestaciones podrá hacer juego con la arquitectura.

Dentro de un tiempo, las cocinas domésticas se centrarán mucho más en temas relacionados con la sostenibilidad. Avanzar hacia un desarrollo sostenible es básico de cara al futuro, porque no podemos permitir dejar el mar sin peces. Y será habitual que directrices y utensilios que, en este sentido, aplicamos ya en el ámbito de la cocina profesional se implementen en el entorno doméstico.

Por otra parte, cada vez hay más personas que quieren tener dispositivos sofisticados en casa porque quieren ejercer de chefs. Pasan horas y horas en la cocina y quieren demostrar sus habilidades a la familia y amigos. Por tanto, la cocina es y será para ellos un espacio muy importante.

“La cocina es el espacio más social de la casa, el lugar donde hacemos más vida familiar, y necesariamente tiene que ser acogedora”

Pienso que cada vez más la cocina es una parte importante de la vida familiar. Creo que muchas familias están haciendo vida en la cocina y no en el resto de la casa. No importa que todo el hogar sea espacioso, porque la cocina es seguramente más acogedora. Por ello, la cocina es el lugar donde más vida hacemos.

No sé si hay muchas diferencias entre las cocinas domésticas de Europa y de Estados Unidos. Lo que sí tengo claro es que entre las cocinas antiguas y las nuevas sí que se detecta una evolución hacia un espacio cada vez más social y, evidentemente, también presentan un equipamiento mucho mejor. No son lo mismo las cocinas con estufas antiguas que aquellas cocinas que presentan materiales como superficies ultracompactas entre sus prestaciones. Existe una gran diferencia y cada uno tiene que decidir qué prefiere.

No podemos dejar el mar sin peces. Por lo tanto, tenemos que ser sostenibles.

Cada vez hay más gente que le gusta ser chef en su propia casa y quiere tener una cocina equipada para ello.

“Los chefs nos hemos convertido en profesionales accesibles con los que puedes hablar o a los que puedes seguir en las redes sociales, y eso nos hace más influyentes”

Los chefs de buenos restaurantes serán cada vez más influyentes en la cocina doméstica. De hecho, detecto que ya ha cambiado la forma en que la gente los percibe. Cuando empecé mi carrera profesional en el mundo de la cocina, los chefs en Francia eran intocables. No eran accesibles; eran muy famosos.

Ahora en cambio, tenemos una nueva generación y los vemos más y más. Son personas normales. Puedes charlar y tomarte una cerveza con ellos. Y no es casual que, ahora que son más próximos, sea el momento en que haya más gente que quiere acercarse y aprender más y más sobre cocina para, en su casa, ser su propio chef.

Somos tan accesible que incluso estamos en las redes sociales. Yo estoy activo en Twitter y desde De Librije nos comunicamos también a través de Facebook. Para nosotros es muy importante que la gente vea lo que estamos haciendo.

Personalmente, me parece muy agradable e interesante estar en plena naturaleza y, cuando me encuentro con algo interesante, poder publicar una foto o un vídeo en Twitter. A la gente le gusta verlo y quizás sienten ganas e inspiración para preparar un plato similar.

“Yo valoro la autenticidad en los fogones por encima de utilizar las mejores técnicas o los últimos aparatos de cocina”

Se puede detectar la influencia de la alta cocina en algunas cocinas domésticas. En De Librije tenemos una escuela, Librije's Atelier, y conozco a alumnos que tienen más aparatos y dispositivos que yo. Van al hospital para conseguir un poco de nitrógeno líquido porque quieren hacer las mismas cosas que los profesionales.

Quizás no son los ejemplos que más me gustan, pero está pasando. Digamos que algunas técnicas de la cocina profesional aplicadas a la cocina doméstica son apropiadas, pero no es bueno llegar a los extremos. Yo opino que es mejor que cada uno valore más la autenticidad en los fogones y se dedique a elaborar platos normales.

Nosotros damos lecciones dos veces al día a personas que quieren divertirse, pero también damos lecciones a personas que realmente quieren aprender. Ofre-

ceamos clases de cocina japonesa. También vienen cazadores o pescadores que traen a la escuela los animales que han cazado o pescado. Vienen todo tipo de personas que pueden aportar cosas a los alumnos. Algunos han adquirido gran profesionalidad. Han estado estudiando allí durante ocho años y fácilmente pueden replicar mi cocina.

“La superficie ultracompacta me parece un gran avance. Fácil de limpiar y elegante, encaja en mi filosofía del buen gusto dentro de la cocina”

Una de las grandes innovaciones de la cocina son las superficies ultracompactas. Podemos cocinar encima y luego puedes limpiarlas sin que se dañen. Además, son preciosas. Ponemos una sartén, cocinamos y tras dos minutos ya no está caliente. Se limpia y no se ve nada sucio. Creo que es un material que será muy importante en un futuro. En las antiguas cocinas se producen pequeños agujeros y el acero se daña muy fácilmente.

En términos de diseño y a la hora de cocinar, uno de los aspectos más importantes para mí es el buen gusto. Puedes tener el mobiliario más hermoso y los electrodomésticos más impresionantes, pero si careces de buen gusto no puedes cocinar.

Mi filosofía en la cocina es ser fiel a tu propio gusto y mantener proximidad con tu región. No es necesario viajar a Kenia para conseguir un determinado ingrediente, sino que tienes que procurar al máximo conseguir productos locales.

Un buen cocinero no es el que sabe utilizar nitrógeno líquido, sino el que tiene buen gusto y es auténtico.



André Chiang

Chef y propietario del restaurante ANDRÉ, ☆☆☆ Michelin. Singapur.

El taiwanés André Chiang fue durante años primer chef de Le Jardin des Sens y de muchos otros restaurantes franceses con tres estrellas Michelin, como Pierre Gagnaire, Michel Troisgros o Astrance. Actualmente es propietario de seis restaurantes y es reconocido mundialmente por su particular sentido gastronómico, basado en lo que él denomina “Octafilosofía™”, los ocho componentes de sus platos. ANDRÉ, uno de sus restaurantes insignia, fue reconocido en 2016 por la revista *Restaurant* como la mejor cocina de Singapur y el tercer mejor restaurante de Asia. Actualmente es el único restaurante en Singapur que figura en The World’s 50 Best Restaurants desde 2010.

“El problema de la escasez de alimentos será esencial en el futuro y tenemos que realizar los cálculos precisos de lo que puede suponer”

En los próximos 25 años la cocina doméstica se centrará en uno de los grandes problemas a los que nos enfrentamos hoy en día: la escasez de alimentos. Es necesario realizar cálculos más precisos sobre las cosas que comemos, el origen de nuestros productos, si contienen productos químicos, si son orgánicos, si seremos capaces de disponer de alimentos que se puedan cultivar en espacios pequeños... Tenemos que saber si podremos consumir productos frescos y de dónde procederán.

“La escasez de energía y la falta de espacio son dos grandes aspectos que influirán en la cocina de los próximos años”

Otro de los aspectos esenciales que marcará la cocina en un futuro cercano será la escasez de energía. Nos centraremos en cómo digitalizarla más y utilizar energías limpias. Utilizaremos pequeños compartimentos que puedan conservar o cocinar los alimentos de la manera más precisa posible. Y podremos consumir energía cero gracias a diferentes fuentes.

Por otro lado, también estaremos influidos por la falta de espacio. ¿Cómo crear cocinas domésticas más compactas? Creo que combinar el ocio y la funcionalidad será un gran reto. La cocina no será solo para cocinar, sino que podremos utilizarla para otras actividades al mismo tiempo.

“En un futuro próximo habrá algún cambio tecnológico que cambie las reglas del juego, la manera de cocinar, y no únicamente los colores y las formas de las cocinas”

El diseño actual de la cocina doméstica se centra, sobre todo, en el material y en la apariencia, pero valdría la pena que el foco se pusiera en la energía. La pregunta sería ¿hay otras maneras de cocinar? La invención del microondas fue genial porque cambió la forma de cocinar y calentar la comida.

Sin embargo, si nos fijamos en la cocina doméstica actual, un horno es un horno y una nevera es una nevera. No hemos encontrado una nueva energía o una nueva forma de cocinar o de almacenar que sustituya lo que tenemos ahora. Los cambios que se aprecian son de colores y de apariencia, pero en realidad no afectan a la manera de cocinar.

Los tres grandes retos que marcarán el futuro de la cocina son la escasez de alimentos, de energía y de espacio.

Pronto habrá un cambio tecnológico que vaya más allá de la apariencia, que nos haga cocinar realmente de manera diferente.

Sin duda, en un futuro próximo aparecerá algo nuevo que cambie las reglas del juego, como pasó cuando surgió la tecnología del microondas. Surgirán otros aparatos que provocarán un nuevo enfoque de diseño y de la forma cómo vivimos.

“La cocina doméstica evolucionará porque la gente tiene mayor interés por saber cómo utilizar diferentes electrodomésticos que nos ayuden a conseguir determinados resultados”

Hoy en día nos centramos mucho en la producción artesanal, pero una gran cantidad de comida casera proviene de la producción en masa. Nos preocupan aspectos como el origen de los ingredientes, la forma cómo comemos, dónde obtenemos el agua o cómo cultivamos una zanahoria. Y es por eso que muchos de los conocimientos que los profesionales aplicamos al elaborar cocina tradicional, poco a poco, se están trasladando a la cocina doméstica, porque la gente tiene un nivel de interés más alto.

Una inquietud que, más allá de aspectos relacionados con el origen de los ingredientes, también recalca en la manera cómo los cocinamos. Así que ya no sorprende que alguien utilice en su casa una tecnología para cocinar con menos aceite o que tenga una máquina para envasar al vacío. Aparatos como el *Pacojet*, para hacer helado, o la *Thermomix* son ejemplos de dispositivos que han nacido para dar respuesta a cocineiros profesionales y ahora empiezan a ser elementales en la cocina doméstica.

“El rumbo a seguir es el de preservar la comida sana y velar por el origen de los productos, y no únicamente apostar por algunos alimentos determinados que podrían acabar produciéndose en masa”

Otra influencia clara es que en la práctica de la cocina tradicional usamos menos carne, pero más mariscos y más verduras. Se está adquiriendo más conciencia para aumentar el consumo de verduras y cocinarlas de manera adecuada. Por lo tanto, urge pensar cómo fomentar el uso de esas verduras olvidadas en lugar de optar siempre por la producción en masa. De lo contrario, todos los agricultores solo cultivarán zanahorias, cebollas y brócoli, y eso es lo que tendríamos de cara al futuro. Muchas verduras que ahora son de pequeña producción no se volverían a cultivar.

“En nuestros restaurantes, además de ofrecer comida, estamos lanzando un mensaje. Creo que eso es algo muy importante y tenemos cada vez una mayor responsabilidad social”

La responsabilidad social que tenemos los cocineros profesionales cada vez es más importante. Y esto es algo que ha cambiado mucho en los últimos diez años. Hoy en día vemos multitud de chefs que organizan eventos solidarios transversales y apoyan gran cantidad de movimientos. Nos sentimos más comprometidos en lanzar a las personas que cocinan en casa el mensaje adecuado que les ayude a elegir los productos adecuados y a comer correctamente.

En el caso del restaurante ANDRÉ cada año hacemos contribuciones sociales, donamos un porcentaje de nuestros ingresos a diferentes organizaciones. Hace dos años colaboramos con el Celler de Can Roca, el mejor restaurante del mundo. Debido a los daños trágicos que tras el tifón sufrieron en Filipinas decidimos hacer algo al respecto. Estamos en Singapur y la catástrofe no ocurrió tan lejos de nosotros. Queríamos sensibilizar a la sociedad y hacer algo, aunque somos solo un restaurante con capacidad para 30 personas.

“Los chefs famosos también tenemos la responsabilidad de ser educadores gastronómicos”

En el restaurante ANDRÉ lo tenemos claro, nuestra actividad va más allá de la cocina. Además de estar a punto de lanzar nuestro primer libro de cocina, *Octaphilosophy*, viajamos por todo el mundo con el objetivo de mostrar y enseñar lo que hacemos. Nos orientaremos hacia la educación: el conocimiento de fermentaciones, la creatividad, el arte... En el proceso creativo de la cocina confluyen muchos elementos interesantes y ese es el mensaje que queremos transmitir.

La responsabilidad social de los chefs es también actuar como educadores gastronómicos.



Alessandro Finetto

Arquitecto y diseñador, director de Global Consumer Design en Whirlpool EMEA & Asia. Varese, Italia.

Nacido en Milán, Alessandro Finetto ha sido director, los últimos 14 años, del área de diseño global de la firma Whirlpool para Europa, Oriente Medio, África y Asia. La filosofía de la marca se centra en buscar soluciones que permitan adaptarse a las diferentes experiencias del consumidor. Con 97.000 empleados y 70 centros de manufacturación e investigación tecnológica alrededor del mundo, es una de las firmas más importantes del sector.

“La flexibilidad y la personalización son conceptos que definirán las cocinas, espacios donde cocinar y cohabitar”

Hoy en día, vivir significa cohabitar en un espacio público. En la cocina pasamos gran parte de nuestra jornada y, por tanto, es el lugar donde compartimos la experiencia de cocinar, de estar con amigos, hablar, ver la televisión, usar el ordenador... La cocina y la sala de estar serán una sola estancia. En algunas casas nuevas ya encuentras espacios abiertos que hacen esta función y la demanda crecerá.

Hay gente que quiere reformar la cocina y pide tener una isla. Preguntas si puedes ver los planos de la casa y compruebas que por tamaño es imposible, pero buscas soluciones. Reduces otras estancias y al final encuentras un nuevo espacio que ni siquiera podías imaginar. Se trata de pensar en flexibilidad y personalización, otros dos conceptos que van a tener cada vez más relevancia.

“Los nuevos electrodomésticos no solo tendrán información, sino que serán capaces de integrar soluciones inteligentes que les permitirán ir más allá”

El tiempo que pasamos en la cocina durante el desayuno es completamente diferente según el día de la semana. En todos los casos es un desayuno, pero lo realizamos a horas diferentes y con distintos niveles de estrés.

Este tipo de dinámicas nos llevan a vislumbrar que hay que desarrollar nuevos electrodomésticos que integren información inteligente, lo que llamamos *smart solutions*. Un horno sabrá si es lunes o domingo por la mañana, y automáticamente podrá preguntar si quieres hornear un *brioche* u otra cosa.

Podrá activar funciones automáticas en función del día de la semana –según detecte diferentes rutinas– o para cada usuario del producto –según sea, una persona mayor o un adolescente. El electrodoméstico deberá ser lo suficientemente flexible como para detectar diferentes usuarios y variar la interacción.

“Estar todos conectados a internet hace que tendamos hacia una convergencia global en el diseño y uso de la cocina”

Cuando viajo a China y entro en una cocina, veo que utilizan especias locales y obviamente tienen diferentes costumbres. Sin embargo, desde un punto de vista físico, el ambiente es muy parecido. De hecho, una de las principales tendencias

El espacio que ocupa la cocina tiene que ser flexible y permitir la personalización para adaptarse a las necesidades de cada usuario.

Tenderemos hacia una cocina inteligente que sepa interpretar los elementos y adaptarse a cada situación.

en China es la “tendencia alemana”: líneas muy simples, puras y minimalistas. Y junto a eso, convive también el diseño escandinavo inspirado en la naturaleza, la madera y algunas formas orgánicas. Para mí, es una clara evidencia que hay actitudes en cuanto al diseño muy similares en todo el mundo.

“El diseño de los electrodomésticos tiene que ver con la parte estética, pero también con la experiencia de uso: el contexto y el proceso en que son usados”

La gran innovación tecnológica de los próximos años tendrá que ver con la conectividad de los electrodomésticos. Poder hablar de productos conectados nos da la posibilidad de pensar más en la experiencia que en el propio diseño.

El diseño ha cambiado mucho en los últimos 15 años. La gente sigue pensando que los diseñadores diseñan la geometría, la forma y el radio. Y sí, todavía lo hacemos, pero además procuramos hablar del relato, de la experiencia.

Poder diseñar la experiencia implica, por un lado, conocer el contexto de uso de un producto; y por otro, requiere conocer su proceso de uso, cómo se utiliza. Tenemos que invertir cada vez más en esta área. En este sentido, sabemos que las familias están más segregadas y las abuelas ya no viven con la familia. Eso implica que, para aprender a cocinar, es muy probable que se recurra a internet. Y los electrodomésticos pueden ofrecer esta funcionalidad. Como diseñadores, el reto es crear un entorno completamente nuevo.

“Tenemos que ser más valientes a la hora de cambiar las normas. No podemos pensar en el diseño de una cocina con los mismos parámetros que hace cien años”

Yo trabajo con fabricantes que siguen con un enfoque tradicional. Es decir, ponen sus muebles, dejan algunos huecos y luego nosotros colocamos nuestros electrodomésticos para rellenarlos. Sería mucho mejor si, desde el punto de vista de la innovación y de la conceptualización, todos los profesionales que intervenimos en el diseño de la cocina trabajásemos conjuntamente desde cero con un papel en blanco. Pensaríamos cómo diseñar la experiencia en la cocina.

Todavía estamos rigiéndonos por estándares de hace casi cien años, cuando hoy vivimos en casas diferentes, con espacios diferentes y que contienen productos también diferentes.

“Sería todo más fácil si dispusiéramos de una solución de cocina compacta, que ya tuviera las instalaciones incorporadas y el usuario solo tuviera que elegir el color y los materiales”

Los diseñadores cada vez son más conscientes de que tienen que hablar con el arquitecto y el interiorista. Es necesario realizar un trabajo conjunto en el que cada uno ejerza sus funciones. El usuario, cuando piensa en una nueva cocina, no piensa en el horno nuevo, sino en la calidad de vida que puede crear en ese espacio. Sus preguntas tienen que ver con cómo entra la luz en la cocina y qué cortinas debe poner. Los profesionales tenemos la obligación de trabajar en equipo para ofrecer la mejor solución.

Ahora, el arquitecto debe tener en cuenta las infraestructuras (el agua, el gas, la electricidad...) desde el inicio. Sin embargo, sería más fácil si dispusiéramos de cocinas compactas que se pudieran instalar simplemente enchufándolas. No es fácil y requeriría de mucha colaboración, pero para el usuario sería una buena solución. Solo tendría que elegir lo que más le gusta.

“Los espacios públicos de la casa tendrían que poder adaptarse fácilmente y crear atmósferas en función de las diferentes experiencias de uso que queramos conseguir”

Creo que el papel de la cocina puede influir en el diseño de todas las áreas de la casa, pero destaco la diferencia entre la parte pública y la parte privada, entendiendo como privados únicamente el baño y el dormitorio. Son espacios que operan bajo situaciones distintas.

Lo importante es que los espacios públicos ofrezcan la máxima flexibilidad para adaptarse a las diferentes situaciones. Ahora podemos cambiar la luz o algún elemento, pero podríamos ser más ambiciosos. Por poner un ejemplo, los muebles de la cocina en la actualidad suelen ser de madera o melamina, pero podrían estar fabricados de un tipo de vidrio o de material en el que pudiéramos cambiar el color a través de un sensor. Permitiría tener una cocina roja por la noche, porque he decidido invitar a unos amigos a una cena asiática, o blanca por la mañana, porque quiero recrear un ambiente natural. Sería interesante tener la capacidad de crear atmósferas que se adaptasen a nuestras experiencias públicas.

Existe una parte estética, pero lo importante es que la cocina dé respuesta a la experiencia de uso del usuario.



Einav Gefen

*Corporate Executive Chef en Food Solutions,
Unilever North America. Nueva York, Estados Unidos.*

Einav Gefen, nativa de Israel, empezó su carrera profesional como chef en Tel Aviv y posteriormente se trasladó a Nueva York, donde es titular de diversos restaurantes. Actualmente trabaja como manager del equipo culinario de I+D de las firmas Knorr, Ragu y Bertili. En esta faceta aporta su visión profesional de la cocina en la fabricación y diseño de los productos. Su filosofía en la gastronomía apuesta por la incorporación de alimentos que provienen directamente del agricultor.

“El alimento que te haga ser la mejor versión de ti mismo se convertirá en la comida definitiva”

En el mundo desarrollado, en 25 años, la cocina estará extremadamente conectada y digitalizada. De igual forma que ahora nuestros parámetros de salud se transmiten al teléfono con los Fitbits o iWatches, la cocina estará conectada y al alcance de muchos.

Uno de los aspectos de evolución más importantes será la salud. Hace poco, un amigo me decía que todo lo que es adictivo, no es saludable, como el azúcar o la grasa. Sin embargo, nadie es adicto a la col rizada o la rúcula. Por lo tanto, primero tiene que ocurrir un cambio psicológico que nos lleve a preferir todo aquello que sea vital y beneficioso. En realidad, todos queremos alcanzar la mejor versión de nosotros mismos y la alimentación lo facilitará.

“El conocimiento es cada vez más accesible. Obtenemos las habilidades, pero cada uno las tiene que poner en práctica a su manera”

Hoy en día, cuando hablan de comida, muchas escuelas van más allá de la cocina. Se centran en la agricultura, en el origen de los alimentos o en saber cómo cocinar bien para preservar los nutrientes y extraer el máximo provecho. Son cambios en los planes de estudio que cada vez se harán más patentes fuera de las aulas. La educación tiene que jugar un papel muy importante en el restablecimiento de las habilidades en la cocina.

Otra forma de conocimiento es a través de la visualización de videos. Yo enseñé cocina profesional en Nueva York durante años y la gente pagaba para venir y aprender cómo cortar una cebolla o cómo procesar carne para hacer salchichas. Sin embargo, hoy en día puedes ver contenidos digitales, dejarte guiar y mantener un diálogo con alguien sin tener que pagar 20.000 dólares al año para ir a una escuela de cocina. El conocimiento será cada vez más accesible y cada uno podrá iniciarse en las habilidades culinarias a su manera.

“Cambiarán las formas de cocción, de refrigeración o de almacenamiento, pero las necesidades de infraestructuras de la cocina siempre serán las mismas”

La comida es tan cultural y es un reflejo tan preciso de lo que somos y de dónde venimos que hará que siempre se aprecien diferencias en los diseños del espacio

Podemos tener el conocimiento, pero cocinar es como conducir, debes ponerte detrás del volante para aprender.

La tendencia son los mercados de agricultores o convertirnos nosotros mismos en productores de alimentos.

en cada lugar del mundo. Sin embargo, siempre encontraremos la presencia de una serie de elementos que serán muy similares: una superficie de cocción, algún tipo de refrigeración y un espacio de trabajo y almacenamiento.

Por lo tanto, si las infraestructuras son las mismas, donde veremos cambios de en el futuro será en que las cocinas pasarán a ser inteligentes.

“La tendencia es clara. Todos queremos comprar productos frescos sin intermediarios”

Presenciaremos una integración de tecnologías en las cocinas. Podremos poner un pollo entero en el horno, automáticamente se pesará, pulsaremos un botón, se detectará el nivel de humedad y un programa determinará cómo calentarlo a la temperatura adecuada para que se cocine húmedo por dentro y dorado y crujiente por fuera.

Por otro lado, la relación entre agricultura y cocina será más sinérgica. En EE.UU., los mercados de agricultores son una tendencia en auge. La gente quiere comprar productos frescos, eliminar al intermediario, el supermercado, y sentirse lo más cerca posible de la naturaleza.

A raíz de esta tendencia, volveremos a cultivar más en casa. Con un método más inteligente, con sistemas hidropónicos y con luces led que pueden combatir los pesticidas. Ahora ya es posible utilizar estos sistemas para producir algunas verduras y tomates, pero cada vez se extenderá más y será necesaria una infraestructura diferente.

“Los restaurantes y los chefs son los que marcan tendencias en la cocina, desde los espacios más informales a las dietas más saludables”

Hay una tendencia hacia una cocina más informal. Antes ir a un restaurante era todo un acontecimiento, había que planificar y hacer reserva. En cambio, hoy procuramos degustar la misma calidad de comida pero vistiendo vaqueros y camiseta. Vamos a un restaurante decorado con madera y metal, pero no nos resulta extraño que no disponga de mantel. El ambiente es mucho más informal. La gente no cede en cuanto a la calidad en la elaboración de la comida, pero se quiere sentir cómoda.

Otra tendencia son los restaurantes vegetarianos. Antes los solíamos admitir con cierta timidez y ahora están de moda. ¡Soy sin gluten, soy vegetariano, soy

vegano! Los chefs lo han convertido en una opción en sus restaurantes y, acto seguido, la cocina doméstica lo ha adoptado.

Los chefs continuarán siendo influyentes y cada vez serán más accesibles. Dentro de 25 años quizás puedas pedir la comida de un chef por internet y esperar a que te llegue a casa. Y no solo eso, quizás nos pondremos unas gafas de realidad virtual y, desde nuestro hogar, podremos sentir y experimentar lo mismo que si estuviéramos en un restaurante.

“Tecnológicamente, los electrodomésticos no han avanzado demasiado. La gran revolución en la cocina es el teléfono móvil, que nos permite conectarnos al mundo”

La cocina se convertirá aún más en el centro de la casa. Será un lugar más cómodo y atractivo. Con los nuevos diseños de cocina la gente se sentirá más segura a la hora de cocinar. Será como si alguien te diera la mano, aunque sea virtualmente, y te guíe para preparar la cena correctamente.

En estos momentos, el avance tecnológico más importante en la cocina doméstica es el teléfono móvil. Con él podemos conseguir recetas y consejos, compartir con los amigos, consultar algo a nuestra madre o hacer un Skype improvisado para ver si alguien en la India nos da el visto bueno a cómo prepara el pollo masala. Esto irá en aumento.

“El sistema alimentario presenciara un ciclo de 360° en el que reutilizaremos los alimentos sobrantes como compostaje para fertilizar nuestro propio huerto”

En el futuro, seremos capaces de producir algunos alimentos en casa. Puede que la gente se agrupe para utilizar conjuntamente los patios o las terrazas. Cultivaremos con amigos y usaremos la tecnología para tener información del huerto: es hora de fertilizar, recuerda añadir abono...

Además, nos decantaremos por el compostaje. Seremos capaces de gestionar de manera más efectiva los residuos. Aprenderemos a utilizar las partes sobrantes de los alimentos, ya sea para preparar otros platos o para utilizarlas como fertilizantes de los alimentos cultivados en la cocina a través del compostaje. Las cocinas también serán más inteligentes y capaces de ahorrar en recursos.

La gran innovación en la cocina es el teléfono móvil y que esté conectada con el mundo.



Sandy Gordon

Diseñadora de interiores, consultora en SGI Interiors y profesora en la Universidad de Wisconsin-Madison. *Estados Unidos.*

Sandy Gordon es expresidenta de la Junta Nacional de la Sociedad Americana de Diseñadores de Interiores (ASID) y está especializada en el diseño de estrategias sostenibles para la construcción. Su compromiso con el diseño sostenible unido a su visión progresista le otorgan una innata capacidad para desarrollar interiores accesibles, innovadores y funcionalmente impecables. Su actividad profesional se centra en el ámbito de los espacios comerciales y en el diseño de cocinas y baños.

“Tendemos hacia una integración tan perfecta de la tecnología dentro de la cocina que ni siquiera notaremos que los elementos tecnológicos están ahí”

En los próximos 25 años, la cocina se convertirá en el corazón de la casa. Me la imagino como un aglutinador multigeneracional. Será un nexo donde confluirán la tecnología, el diseño y las necesidades de las personas.

Este cambio pasará por una integración real de la tecnología dentro de la cocina. Ahora, es únicamente un complemento, ya que conviven elementos tecnológicos con otros que no lo son. Sin embargo, en un futuro el propio diseño de la cocina cambiará y la presencia tecnológica estará completamente integrada; tanto, que no notaremos que está presente.

“La preocupación por la salud provoca que, en el diseño de la cocina, cada vez se impongan más los materiales que no necesitan productos químicos agresivos para su limpieza”

Los temas relativos a la salud y al medio ambiente influyen en el diseño de la cocina básicamente a partir de dos aspectos. Por un lado, tenemos que tener en cuenta el tipo de materiales que seleccionamos y elegimos. ¿Son saludables desde el punto de vista de sus componentes? ¿Dejan residuos gaseosos? ¿Son superficies fáciles de limpiar o atrapan la suciedad?

El segundo aspecto relativo a la salud tiene que ver con cómo limpiamos los elementos de la cocina y qué necesitamos para hacerlo. Me refiero al uso de materiales cuya limpieza no requiera productos químicos agresivos. Por ejemplo, las superficies ultracompactas que, utilizando un agente a base de agua o únicamente un poco de agua, ya están limpias. Son mucho más sanos, no solo para los habitantes sino también para su entorno, porque cuando viertes productos de limpieza al desagüe entran en el sistema hídrico y también tiene sus efectos.

“El uso multigeneracional de la cocina es una de las tendencias que en los próximos años tomará más fuerza y cambiará claramente el diseño del espacio”

En estos momentos, una de las innovaciones más importantes en el diseño de la cocina son las placas de inducción. Combinan tecnología con diseño y permiten que usuarios de todas las edades utilicen el espacio de manera segura.

Las cocinas se adaptarán al movimiento *foodie* y a una nueva conciencia alimentaria.

El uso multigeneracional de la cocina tomará cada vez más fuerza y provocará cambios en su diseño.

Aspectos como este juegan un papel importante en uno de los grandes factores que están haciendo evolucionar el diseño de la cocina hoy en día, e incluso tendrá un impacto mayor dentro de 20 o 25 años. El uso multigeneracional de la cocina y la convivencia de varias generaciones en la misma casa supone una tendencia que no creo que vaya a desaparecer. Sin duda, cambiará la forma en que diseñamos nuestras cocinas, cómo se usan y cómo equipamos esos espacios.

Como diseñadores, si sabemos que hay gente de todas las edades y generaciones que utilizan la cocina, tenemos que plantearla de forma diferente. Tenemos que pensar en qué uso hace de ella cada grupo, cuándo lo hace y cómo encaja la tecnología en el conjunto.

“Si los edificios residenciales se proyectaran con la cocina como elemento central, seguramente se adaptarían mejor a las necesidades de las personas”

A la hora de diseñar un edificio residencial es muy importante que el arquitecto, el diseñador y todos los demás profesionales involucrados en el proyecto piensen de forma muy seria en el espacio de la cocina. Realmente es el corazón del hogar y, por lo tanto, si se construyera y diseñara con la cocina como centro hasta llegar a la misma fachada del edificio, no me sorprendería que los hogares se adaptaran mejor a las necesidades de las personas.

“Cada vez estamos más interesados en consumir alimentos sanos y preparar nuestra propia comida. Esta tendencia también influirá en el diseño del espacio”

Un cambio social que considero muy importante en el diseño de la cocina es el movimiento *foodie* y la conciencia alimentaria. Como seres humanos nos estamos dando cuenta de cómo el mero hecho de sentarnos a la mesa y comer juntos aglutina a una comunidad. Y no solo comemos juntos, sino que cocinamos juntos y sabemos de dónde viene la comida. Es más, podría incluso venir de nuestro propio huerto.

La pregunta que hemos de hacernos es si estamos diseñando cocinas y casas que se adaptan a personas que van al huerto en busca de la comida, la traen a casa, la cocinan con su familia de forma multigeneracional y después comen juntas. Esta tendencia es muy importante y ganará impulso conforme pase el tiempo.

“El mundo ha cambiado y los diseñadores tenemos que pensar de manera diferente: ver la cocina como espacios donde cohabitamos, no donde guardamos alimentos”

Los diseñadores nos tenemos que plantear las cocinas de manera diferente. Es importante que pensemos en el espacio como un lugar donde cohabitamos y no de almacenaje, en el que entramos y salimos a lo largo del día. Es un espacio que llamamos “hogar”. Es nuestro centro de operaciones. Es el lugar que nos atrae y nos une.

Como profesionales, nos debemos fijar en todos esos componentes y analizarlos bajo otra perspectiva. Hay muchos diseñadores que meramente se dedican a rellenar la pared, instalar los mismos componentes... y lo hacen una y otra vez. Sin embargo, eso no es lo que quiere la sociedad. El mundo ha cambiado y los diseñadores debemos liderar este cambio y pensar de forma diferente. Pensar en la cocina como una forma de arte. ¿Cómo aportamos belleza y funcionalidad a nuestros clientes?

Los edificios residenciales se adaptarán mejor a las necesidades de las personas cuando se proyecten tomando la cocina como elemento central.



Piero Lissoni

Arquitecto, diseñador, director de arte y cofundador de Lissoni Associati y Lissoni Architettura. *Milán, Italia.*

Durante sus 30 años de carrera, Piero Lissoni ha trabajado en disciplinas diversas como la arquitectura, el diseño, las artes gráficas, la dirección de arte y la publicidad. Ha colaborado con grandes marcas de renombre como Boffi, De Padova, Alessi, Flos, Living Divani, Kartell, Knoll y Porro. También ha recibido muchos premios profesionales por su trabajo, incluyendo el Good Design Award, el Red Dot Award y el Compasso d'Oro.

“La cocina está evolucionando hacia un espacio más profesional, pero también se está volviendo más elegante y relajada”

Como persona criada en el Mediterráneo, siento que la cocina está en el centro de la vida cotidiana. La veo como una especie de Naciones Unidas, donde la gente habla, se pelea, se encuentra y hace las paces.

También es un espacio muy especial desde el punto de vista arquitectónico y tecnológico, relajado y elegante, por lo que debemos ser muy exigentes en cuanto al tipo de máquinas que incorporamos. Los últimos 25 años nos han traído muchos avances tecnológicos, y en los próximos 25 estamos seguros de lograr cosas aún más sorprendentes. Vamos a integrar nuevas tecnologías y cocinar de manera diferente.

Todo es cada vez más limpio, pero también más profesional, incluyendo la nevera, el microondas y los sistemas de inducción.

Lo que me parece excitante sobre el futuro es que podríamos ser capaces de dejar de usar el 95% de nuestra energía, y podríamos aprender a cocinar con temperaturas extremadamente altas o bajas. El verdadero avance tecnológico sería utilizar la energía de manera diferente.

“Los aparatos tenderán a ser más inteligentes y sencillos. Actualmente, algunos aparatos son demasiado complicados y causan una frustración innecesaria”

Como seres humanos hemos recorrido un largo camino, haciendo un salto evolutivo desde primates hasta *homo sapiens*. Sin embargo, parece que hemos sufrido una extraña regresión masoquista desde los orígenes. Y ahora, 600.000 años más tarde, nuestra obsesión masoquista está claramente confirmada. Insistimos en usar las máquinas como dispositivos simples cuando podríamos obtener mucho más de ellas. Algunos electrodomésticos modernos son realmente imprevisibles.

“En proyectos para Boffi, tratamos de controlar todos los pasos del proceso: concepto, diseño y comunicación”

Cuando diseñamos una cocina para Boffi, pensamos cuidadosamente en cómo podemos impulsar el mercado y escoger a nuestros clientes en todo el mundo. Además, tratamos de controlar todo el proceso: diseñando el estilo, mejorando

Los aparatos deben ayudarnos a hacer las cosas, no necesariamente tienen que hacerlas por nosotros.

Veo la cocina como las Naciones Unidas: un espacio donde las personas hablan, discuten y hacen las paces...

la creatividad y, finalmente, creando la comunicación. Elijo diseñar cocinas para un número muy selecto de personas. La idea de diseño para todos no me atrae.

“Somos animales con algo de inteligencia que tenemos que aprender a usar con más responsabilidad: eso es la creatividad”

La innovación es nuestro destino innegable. Pero el hecho subyacente es que somos animales bastante estúpidos: debemos ser más responsables en términos de tecnología. En épocas anteriores usábamos el 100% de energía y recursos en forma de árboles, mármol y superficies de diversos materiales. Ahora podemos obtener mejores resultados y utilizar solo el 20% de la energía y los materiales. Eso es creatividad, y eso es lo que el futuro nos deparará. Podemos pintar cosas con otro color, usar otro tipo de material, pero en última instancia es solo un ejercicio de estilo. La verdadera creatividad está vinculada al uso responsable de los recursos.

“Al pensar en la cocina, tenemos que imaginar su interior y exterior como dimensiones relacionadas, pero también debemos considerar lo que sucede dentro, cómo vivimos dentro de ese espacio”

Cuando uno piensa como un arquitecto, diseña los espacios teniendo en cuenta su interior, su exterior y cómo se cruzan las dos dimensiones. Encuentro esta parte del proceso atractiva porque me gusta diseñar desde cero, pero al mismo tiempo soy un diseñador industrial y también necesito mostrar sensibilidad a la vida, a la dinámica y al entorno del espacio en cuestión.

En otras palabras, la gente se mueve, abre una botella de vino y prepara una ensalada mientras habla. Diseñar una cocina excelente para el futuro requiere tener también en cuenta estas actividades.





Vayu Maini Rekdal

Científico, chef y educador, Universidad de Harvard.
Boston, Estados Unidos.

Vayu Maini Rekdal nació en Estocolmo en una familia multicultural con orígenes en la India, Kenia, Noruega y Cuba. Esta realidad, que influyó enormemente en su manera de aproximarse a la cocina, pronto se complementaría con sus estudios en química y biología. Su trabajo académico, actualmente desde la Universidad de Harvard, gira entorno a la relación entre la cocina y la ciencia. Está convencido que transmitir el conocimiento del equilibrio entre estas dos disciplinas es una receta esencial para un cambio social positivo en el siglo XXI.

“La cocina será un lugar donde cocinar y comer, pero también será un espacio de aprendizaje”

Espero que, en 25 años, la cocina doméstica sea un espacio colaborativo dedicado al aprendizaje, un lugar donde la gente no solo cocine y vea la comida como un alimento que consumir. Una ventana abierta a algo más amplio, como la ciencia, la salud o la cultura. Un lugar donde se fomente la creación de ideas y el aprendizaje.

Con un diseño pensado en términos de espacio colaborativo, superficies abiertas y diferentes fogones, en el que podremos cocinar y consumir alimentos, pero lo más importante es que será un lugar donde aprender sobre el mundo, la salud alimentaria o las diferentes técnicas de elaboración de alimentos.

“Imagino la cocina como un espacio amplio y lleno de electrodomésticos, donde relajarte, comer y encontrar inspiración”

Mi sueño es una cocina de espacios abiertos, con islas de cocina con muchas superficies de trabajo, electrodomésticos como máquinas *sous-vide*, un rotavapor, placas de inducción con control de temperatura precisa... y ubicada en un plano abierto con mucha luz. Sería un lugar de inspiración donde pudiera invitar a gente con la que colaborar para desarrollar nuevas ideas. Cocinar y aprender tiene que ser divertido.

Pero también me gustaría poder cultivar mis propios ingredientes. Y que no tuviese barreras con la sala de estar, que formase parte de una unidad más amplia. Estarías comiendo y tendrías un espacio amplio donde pasar el rato, relajarte y también inspirarte.

“Si comprendes los cambios que experimentan los alimentos durante el proceso de cocinar, serás capaz de hacer platos más deliciosos y nutritivos”

Con el auge de la tecnología y las redes sociales presenciaremos un período donde las personas intercambiarán ideas y aprenderán las unas de las otras. Utilizaremos métodos culinarios, técnicas o recetas de diferentes culturas y tendremos que diseñar la cocina de acuerdo a esa influencia. Quizás no habrá una convergencia global, pero sí más conversaciones abiertas conectadas entre sí.

Será parecido a la influencia de la alta cocina y el movimiento *foodie* sobre la cocina doméstica. Yo trabajé en la Fundación Alicia en Barcelona, asociación que

La cocina es una manera más de aproximarse a la ciencia. Las universidades deberían crear espacios en los que cocinar, aprender e intercambiar ideas.

Los conocimientos científicos son la base para poder avanzar en aspectos relacionados con hábitos de comida saludable.

promueve los buenos hábitos en la alimentación, y aprendí cómo utilizar la ciencia para crear platos succulentos. Al principio, me frustró pensar que son pocas las personas que se pueden permitir el lujo de la alta cocina. Sin embargo, me di cuenta que su filosofía ha llegado a la cocina doméstica.

La gente no solo utiliza técnicas e ingredientes nuevos, sino que aprende ciencia. Por ejemplo, si haces pan aprendes cómo respira la levadura, cómo crea CO₂ y entiendes que la masa crezca. Experimentas el mismo aprendizaje que tuvieron los chefs de alta cocina hace un tiempo.

“Los chefs de alta cocina son una inspiración. Cada vez más transmitirán sus ideas y harán que veamos el mundo con otros ojos”

Estamos presenciando un cambio en cómo valoramos la cocina. En Estados Unidos, donde durante mucho tiempo nos hemos abocado a la comida procesada, mi generación se plantea hoy la cocina como algo más que una manera de subsistir. Los jóvenes buscan inspiración en los chefs y muchos de ellos quieren ser profesionales de referencia. Con el tiempo, los chefs tendrán aún mayor influencia sobre la sociedad. Transmitirán su forma de pensar e inspirarán a las personas.

“Encontramos innovación en los electrodomésticos, en cómo accedemos a los alimentos y también en la aparición de nuevos productos con los que cocinar”

Los dispositivos *sous-vide* son uno de los grandes avances tecnológicos actuales. Utilizar máquinas para cocinar a una temperatura controlada resulta de gran beneficio para obtener platos de calidad. Aunque es una técnica que nos llega de la alta cocina, ahora podemos comprar estos dispositivos por unos 100 dólares. Pero no son la única innovación importante en el mundo de la gastronomía. En el futuro, veremos avances en el ámbito del cultivo de nuestra propia comida en un entorno doméstico. No se trata tanto de dedicar grandes espacios a la agricultura urbana sino espacios pequeños donde podremos cultivar nuestras especias, tomates o vegetales. Será una práctica de gran importancia, que puede cambiar nuestra manera de pensar en la comida y la forma en que la preparamos.

“La cocina es una manera más de aproximarse a la ciencia y las universidades tendrían que crear espacios en los que cocinar, aprender e intercambiar ideas”

En la universidad de Biología y Química, en el Carleton College (EE.UU.), renovaron las cocinas porque se dieron cuenta de su gran valor a la hora de construir una comunidad entre los estudiantes. Aquello revitalizó el campus porque nos permitía estar juntos, podíamos cocinar y pasar el rato. Era realmente parte del proceso de aprendizaje de la universidad.

Creo que ese es el enfoque correcto: no limitar las cocinas a espacios pequeños. ¿Por qué no integrarlas en una experiencia global y fomentar la comunidad? La cocina como espacio donde aprender o intercambiar ideas.

“Una alimentación más saludable no pasa únicamente por comprar productos orgánicos, sino por un aprendizaje previo que te ayude a reconocer las opciones”

Hay una nueva filosofía en torno a la comida y eso es inspirador, pero no se debe quedar tan solo en comprar productos orgánicos. El primer paso tendría que ser aprender a cocinar. No todo el mundo tiene los recursos para invertir mucho dinero en alimentos orgánicos. Para esas personas, el primer paso es sencillamente aprender a cocinar y pensar más sobre los alimentos que consumen.

“Un cambio global en la manera de contemplar la cocina tiene que incorporar los puntos de vista de todos los actores del sector”

Más allá de los interesados en la cocina, tenemos que ser conscientes y pensar en cómo involucrar a todos los demás para conseguir un cambio global. Necesitamos involucrar a los responsables políticos, los medios de comunicación, líderes del sector, restauradores, académicos... y unir fuerzas. Tenemos que ver cómo crear un movimiento de comida inclusivo, que plantee cómo transformar la cocina de manera que sea accesible para todo el mundo.

Es muy emocionante ver jóvenes profesionales ilusionados con la nutrición y las verduras o frutas de aquí y de allá, pero urge aunar esfuerzos. Tenemos diferentes puntos de vista y es básico que los contemplemos todos para transformar la cocina en un espacio para el aprendizaje.

La tecnología será un catalizador que acelerará todos estos cambios. En las redes sociales se puede ver cómo la gente está realmente dispuesta a compartir e intercambiar ideas. Esto nos hará avanzar y tal vez en 15 o 20 años estaremos en una posición que nunca hubiésemos anticipado.

La nueva filosofía en la cocina no es tan solo comprar productos orgánicos, sino saber elegir entre todas las opciones.



Ignacio Martín

Global Head of Smart Home Services de Telefónica.
Madrid, España.

Licenciado en Administración de empresas por la Universidad Carlos III de Madrid y MBA por el IE Business School, Ignacio Martín ha pasado buena parte de su trayectoria profesional ligado al grupo Telefónica, punto de referencia en el sector de la comunicación a nivel internacional. En los últimos años ha estado vinculado a la estrategia en los proyectos más importantes de la compañía desde las tareas de gestión y marketing. Actualmente, encabeza el área de servicios de la empresa dirigidos al hogar inteligente.

“Los dispositivos de la cocina jugarán un nuevo rol y apoyarán el entorno social dentro del hogar familiar”

La cocina se está convirtiendo en un polo social relevante dentro del hogar, tanto en lo que se refiere al tamaño como a su ubicación en el conjunto. Cada vez se encuentra más cerca del salón, que por naturaleza siempre ha sido el espacio donde la familia ha estado reunida y ha pasado más tiempo junta. En los próximos 25 años, la tecnología impulsará aún más esa tendencia. Nos estamos moviendo hacia un hogar inteligente y la cocina no va a ser una excepción. Dicho hogar va a favorecer muchos cambios sobre cómo la familia interactúa con su casa y va a permitir que los dispositivos que hasta ahora hacían funciones específicas y eran gestionados presencialmente sean realmente multifuncionales y puedan ser gestionados desde cualquier lugar.

“La globalización llegará también a los usos de la cocina como elemento social”

La tecnología, por naturaleza, tiende a ser global y eso hará que la evolución de la cocina también lo sea. Los elementos electrónicos inteligentes y la manera cómo la gente se relaciona con ellos serán cada vez más parecidos en todas las partes del mundo. Como suele suceder con la innovación tecnológica, esta nueva realidad empezará en Asia y Estados Unidos, se trasladará a Europa y luego llegará a Latinoamérica.

“Las tareas rutinarias menos atractivas dejarán de ocuparnos tiempo, porque las máquinas serán capaces de ejecutarlas por sí mismas”

El hogar inteligente será un concepto cada vez más real para el consumidor medio. Consiste en dotar de inteligencia a los aparatos domésticos, permitiendo que puedan conectarse tanto con los miembros de la familia como entre ellos mismos. De este modo podremos gestionarlos desde cualquier lugar y se incorporarán a nuestras rutinas diarias para facilitarnos la vida. Pienso que la cocina será una de las zonas dentro de la casa que más va a evolucionar. Y será un cambio progresivo. Lo primero que sucederá es que se irán eliminando los elementos más “hostiles”. Todo lo que tenga lugar dentro de ella será más seguro y, si en algún momento hay un incidente, estaremos avisados en tiempo real, lo que nos permitirá evitar muchos problemas. Lo segundo que ocurrirá es que las rutinas menos atractivas se irán haciendo cada vez más invisibles. Lavar la ropa o fre-

El hogar inteligente permitirá a los aparatos comunicarse entre ellos y también con todos los miembros de la familia.

Las partes más hostiles o peligrosas de la cocina poco a poco irán desapareciendo y ganaremos en seguridad.

gar platos son actividades que tendrán lugar cuando no estemos en casa. Por lo tanto, dejarán de ocuparnos tiempo, porque las máquinas serán capaces de ejecutarlas por sí mismas, sin necesidad que nadie las supervise.

“Los elementos inteligentes tendrán diferentes funciones, algunas relacionadas con la alimentación, pero otras no tendrán nada que ver con lo que conocemos ahora”

El tercer cambio en la cocina será el de favorecer la sostenibilidad y la gestión eficiente del consumo energético. Es algo que nos beneficiará tanto desde el punto de vista del gasto económico como desde el punto de vista del medio ambiente. Además de ayudarnos a ser más eficientes, los propios dispositivos serán capaces de avisar cuando algo no acabe de funcionar bien o, por ejemplo, requiera un consumo de energía mayor del habitual. Eso también nos ayudará a mantener en perfecto uso los electrodomésticos y evitará tener que invertir en reparaciones.

Por último, la cocina se consolidará como el segundo polo social del hogar. Los elementos inteligentes van a dejar de ser unifuncionales y pasarán a ser polifuncionales. Por ejemplo, la encimera de Silestone, que ahora tiene una función específica, servirá para otras muchas cosas en el momento en que se convierta en inteligente. Pasará de ser un espacio en el que colocar objetos o cortar a incorporar elementos relacionados con el ocio que hasta ahora solo estaban en el salón. Puede que en un futuro te permita ver la televisión o escuchar música. Será un elemento que aún servirá para ayudarnos a la hora de cocinar, pero no en el sentido que hemos conocido hasta ahora. Dará consejos, nos comunicará con otras estancias de la casa... Es probable que dejemos de pegar *post-it* en la nevera y que sea la encimera la que nos permita grabar mensajes dirigidos al resto de la familia.

“Cada vez interactuaremos más con los electrodomésticos a través de la voz y eso hará que todo sea más fácil”

Tendremos interfaces mucho más digitales, seguramente a través de pantallas táctiles, pero también de la voz. Vamos a hablar más con los elementos y objetos de la casa y eso hará que todo sea más sencillo de automatizar. De hecho, la inteligencia artificial hará que los aparatos sean capaces de actuar casi por sí solos. Las tareas rutinarias desaparecerán, pasarán sin que seamos conscientes de ellas, porque la casa aprenderá cuándo debe ejecutarlas en función de los patrones de conducta de la familia.

“El hogar inteligente nos permitirá tener una alimentación más sana y una vida más ordenada”

La necesidad de tener una alimentación sana es uno de los principales retos en el mundo desarrollado. Y en este aspecto concreto, creo que la cocina va a jugar un papel fundamental. El hogar inteligente nos ayudará a consumir de una forma más saludable, porque nos dará la información y los consejos necesarios para que en el día a día podamos tener una vida más equilibrada.

“La implantación del hogar inteligente pasa por conseguir simplicidad, accesibilidad y una gestión adecuada de los datos”

Hay tres aspectos que tienen que ocurrir para que el hogar inteligente se convierta en una realidad. El primero tiene que ver con la simplicidad. La tecnología tiene que ser simple, sino la gente no la va a incorporar en su día a día. Lo segundo que tiene que suceder es que todos estos cambios sean accesibles para el mercado masivo. Para que esto ocurra, los diferentes actores nos tenemos que coordinar y crear ecosistemas que puedan atraer innovación compartida y cada vez más económicamente accesible al consumidor medio. Finalmente, el tercer elemento clave es la gestión de los datos y la información. Junto al hogar inteligente, aparece una avalancha de datos que deben mantenerse en privado y de manera segura, pero que a la vez se pueden utilizar para devolverlos al cliente, aportando valor. La inteligencia artificial bien utilizada nos facilitará la vida a todos.

Las tareas rutinarias menos atractivas se harán invisibles y los aparatos ni tan solo nos preguntarán cómo hacerlas.



Patricia Moore

Diseñadora, gerontóloga y presidenta
de MooreDesign Associates. *Arizona, Estados Unidos.*

Patricia Moore es reconocida mundialmente por su gran conciencia social. Su trabajo como presidenta de MooreDesign Associates persigue la creación de productos útiles a partir de la observación de los comportamientos del consumidor. Entre 1979 y 1982 viajó por Estados Unidos y Canadá disfrazada de anciana, con el objetivo de experimentar en primera persona los cambios sensoriales asociados al envejecimiento y poder aplicar las conclusiones a sus diseños.

“En un futuro no iremos a la cocina, sino que serán los electrodomésticos, los espacios de almacenamiento y las zonas de preparación de alimentos los que se acercarán a las personas”

La próxima generación de cocinas será adaptable y mejorará las habilidades individuales. Las cocinas seguirán siendo más flexibles. No dependeremos de armarios conectados y puede que algunos elementos sean móviles, como los puntos de agua o los centros de cocción. Entenderemos la cocina, incluyendo los electrodomésticos, como piezas de mobiliario más que como elementos integrados, y surgirá una nueva concepción de la cocina que romperá con la definición que hemos conocido durante siglos.

La cocina se adaptará cada vez más a las personas. Si no nos encontramos bien, podremos preparar una taza de té o incluso medicamentos sin tan siquiera movernos de la cama. La evolución de la cocina que vamos a presenciar se centrará en “islas para alimentos” que estarán repartidas por todas las estancias de la casa y darán solución a las necesidades de cada residente, para asegurar una buena calidad de vida.

“Las cocinas descentralizadas proporcionarán una gama más amplia de opciones, que permitirán que los miembros de la familia mejoren en autonomía e independencia”

Un “imperativo cultural” hará que la cocina del futuro sea completamente diferente de lo que esperamos hoy en día. Será más sensible a cómo vive la gente, a su estilo de vida y a la comunidad local. La necesidad de una mejor nutrición durante el día y la filosofía de automantenimiento de la salud desencadenarán esta descentralización revolucionaria. Las actividades tradicionalmente relegadas a la cocina se extenderán por todas las habitaciones.

“El hogar evolucionará también hacia un espacio de cuidado de la salud personal, lo que implicará también un nuevo diseño de la cocina”

A medida que avance la tecnología tendremos más oportunidades para que la cocina incorpore y adapte nuevas formas y funciones. Los avances en la cocina y la tecnología de los alimentos influirán en la tecnología de la salud, y aumentará lo que llamamos “cuidado del hogar”. Podemos evolucionar hacia estilos de vida más saludables gracias a entornos que nos facilitarán la elección y el control para conseguir una mejor calidad de vida.

La cocina nos dará cada vez más información y hablaremos con ella.

Las encimeras y armarios evolucionarán y se adaptarán a nuestras necesidades.

“Los electrodomésticos serán cada vez más inteligentes; en especial, la nevera”

Quizá el frigorífico es el elemento más importante del equipamiento de cualquier hogar. Junto con su función original de mantener la comida fresca, los frigoríficos serán cada vez más inteligentes y contarán con un mayor rango de funciones. Este electrodoméstico será la clave para que las personas y los hogares sean más saludables. Informará a la tienda que no tenemos leche, permitirá a las madres saber cuál es el mejor alimento para cuidar a un niño enfermo, nos ayudará a mantener un peso adecuado o a cuidarnos si desarrollamos un problema crónico como la diabetes... Puedo ver que el frigorífico llegará a ser el cerebro de comunicación y abastecimiento de nuestro hogar. Estoy muy ilusionada por ver lo que la tecnología nos deparará.

“Las cocinas evolucionarán porque necesitamos elementos en nuestra vida diaria que puedan adaptarse fácilmente a diferentes situaciones o a las características de cada persona”

A menudo pienso en mi madre que, a los 88 años, tiene dificultad para estar mucho rato de pie. Cuando cocinamos juntas en mi casa de Phoenix, ella se sienta frente a una bonita mesa en un banco en el que se acomoda con unos cojines. Yo estoy de pie frente a la encimera y ella trabaja a una altura diferente a la mía.

Tenemos que poder elegir en cada momento lo que más nos conviene. Algunos deben poder trabajar sentados o en silla de ruedas. Un niño pequeño debería poder ayudar a su madre y a su padre a preparar la comida. Y nuestros abuelos, con menor resistencia física y capacidad mental, también deberían poder cocinar con comodidad y de forma segura.

“Si las cocinas tomaran decisiones por nosotros, evitaríamos cometer errores y nuestros mayores podrían vivir independientemente durante más tiempo”

El “diseño para toda la vida” favorecerá el llamado “envejecimiento en casa”, una iniciativa de diseño que predica que todos tenemos el derecho a tener la casa de nuestra elección durante toda nuestra vida. El diseño debe cumplir, al menos, la promesa de una existencia digna y en su mejor versión nos debe ayudar a mejorar cada día.

“Me gusta la idea de poder tener una conversación con mi cocina y poder preguntarle qué debería comer hoy”

La cocina debería servir como apoyo para decidir cuáles son las mejores opciones de nutrición y cuidado de la salud y bienestar, mediante la gestión de medicamentos. La cocina debe asociarse con el otro componente esencial en nuestra casa, el baño, complementando y mejorando la higiene personal. Me imagino una verdadera smart house, el nido inteligente que hemos estado prometiendo a los consumidores desde hace más de 50 años. Al fin es posible gracias a que tenemos a Amazon y a Google como “ayudantes” en nuestros hogares.

“Gracias a las nuevas tecnologías, la ciencia en los materiales y el diseño de la cocina extendiéndose por toda la casa, estaremos en posición de aportar verdadera calidad y dignidad de vida para todos”

Mi esperanza es que una rápida evolución de la cocina, el corazón de nuestros hogares, provoque el mismo entusiasmo que teníamos en nuestra juventud, cuando por primera vez nos convertimos en propietarios de una casa o planeamos un nuevo bebé. Necesitamos diseños singulares en todas las etapas vitales y, muy particularmente, en la última fase de la vida, cuando los retos cambian al ritmo de nuestras capacidades.

Si nos podemos centrar en la equidad a través del diseño, con la cocina como principal foco de inspiración, las casas del mañana nos ofrecerán la seguridad y el bienestar que todos deseamos, en todo el mundo. Tal y como Dorothy Gale nos recuerda en *El mago de Oz*, “no hay ningún lugar como el hogar”.

El diseño de la casa incorporará soluciones de salud personal.



Piero Pracchi

Brand & Digital Marketing - Senior Director en Whirlpool Corporation. *Peterborough, Reino Unido.*

Piero Pracchi es el responsable de desarrollar el plan integral de marketing de la compañía para las marcas Whirlpool, Hotpoint, Indesit y Bauknecht. Centra buena parte de su plan de trabajo en el conocimiento del consumidor y la innovación. Anteriormente, había dirigido en el Grupo Merloni las áreas de propiedad intelectual y planificación global de innovación en operaciones industriales. Lideró el lanzamiento de productos de éxito y, más tarde, como director de marketing en el Reino Unido, apostó por una estrategia digital claramente integrada con el producto.

“Las tendencias en los electrodomésticos nos llevan a aparatos que consumirán con mayor moderación y que nos aportarán otras prestaciones más allá de cocinar”

Las principales tendencias actuales en el diseño de la cocina doméstica tienen que ver con la sostenibilidad y el uso de la tecnología para conseguir una mayor eficiencia. Dentro de 25 años, probablemente el consumo de un horno se habrá reducido a la mitad respecto a los hornos que conocemos hoy.

Por otro lado, los electrodomésticos incorporarán elementos que no solo permitan cocinar, sino que además ayuden al usuario a lo largo de todo el proceso, entendiendo que el proceso empieza cuando compras los alimentos y acaba cuando los sirves en la mesa.

A nivel de diseño, hoy el debate está en cómo utilizar el material que equipa la cocina para equipar también los electrodomésticos, o viceversa. Por ejemplo, el acero inoxidable, que empezó a utilizarse en el horno y las superficies de cocción y, al cabo de tiempo, se implementó en otros elementos de la cocina y otorgó uniformidad. Ahora hay que ver qué ocurre y cómo se introducen en un futuro los nuevos materiales, más respetuosos con el medio ambiente.

“El consumidor quiere aparatos que estén fabricados de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente”

El proceso de fabricación de electrodomésticos, y especialmente de los de mayor tamaño, tiene que ser ecológico. Año tras año procuramos reducir la complejidad de fabricación, por razones de coste, pero también porque cuanto menos tiempo inviertas en producción, menos energía necesitarás.

En los últimos 25 años, la aceleración del ritmo de producción ha sido enorme. Para fabricar una lavadora, por ejemplo, el tiempo se ha reducido un 75%. Si tomas medidas en favor de la sostenibilidad, la reputación de la empresa aumenta. En Whirlpool sabemos muy bien que el concepto de ser ecológicos, incluso al inicio de la cadena de suministro, es algo que los consumidores buscan.

“La revolución más visible en los próximos años será la presencia de internet en la cocina, lo que todavía hoy no ha ocurrido”

La mayor revolución tecnológica en la cocina doméstica será, no sé si por suerte o por desgracia, el internet de las cosas y los aparatos conectados. No estoy

No solo pedimos a los electrodomésticos que cocinen, sino que nos ayuden y consuman poco.

**Internet de las cosas
aún está por llegar a los
aparatos de la cocina
y esa será la próxima
gran revolución.**

seguro de que aporte un gran valor, pero sin duda es lo que los consumidores reclaman. Es una innovación que implica la convergencia de muchos elementos en un solo dispositivo. El día de mañana veremos un dispositivo que controlará todos los otros electrodomésticos de nuestro entorno: activará la radio y pondrá el horno a precalentar o enviará una notificación avisando que el lavavajillas ha terminado el ciclo de lavado.

En lo que respecta al tamaño, la cocina no está perdiendo superficie en proporción con el resto de la casa; es la sala de estar la que cada vez es más pequeña. De hecho, factores como que los televisores cada vez ocupen menos, contribuyen a que sea así. Y, junto a este factor, es evidente que también influye que los edificios y los apartamentos sean cada vez más pequeños.

Pero no creo que la tendencia continúe. Se detendrá tarde o temprano. La gente va a descubrir que hay vida fuera de las grandes urbes y volverá a sus raíces, haciendo una mayor inversión en espacios grandes.

“La evolución de la cocina tiene que ser una consecuencia de comprender lo que desea el consumidor y sus hábitos”

La cocina ha evolucionado a medida que han cambiado los hábitos de consumo. Tendemos a necesitar hacer las cosas más fáciles. Ahora, para abrir un cajón presionamos en vez de tirar. Eso supone una gran diferencia en términos de esfuerzo.

Y los electrodomésticos siguen el mismo patrón. Hay microondas donde puedes cocinar y tener la comida lista en 5 minutos. Neveras que permiten extender la fecha de caducidad de los alimentos frescos, porque mantienen su sabor durante más tiempo y evitan hacer la compra diariamente... Una evolución de los electrodomésticos que es posible gracias a estar centrados en el consumidor, comprender lo que desea y conocer sus hábitos. Los productos tienen que satisfacer necesidades.

“Si los electrodomésticos nos ayudan a cocinar, es más probable que la gente se sienta más predispuesta a probar recetas nuevas”

Las innovaciones técnicas que estamos desarrollando en términos de experiencia de usuario son muy representativas. Las pantallas táctiles, por ejemplo, son un tipo de tecnología que se puede integrar muy fácilmente en los electrodomésticos. Presenciamos una revolución en la forma de controlar los aparatos.

Podremos tener fogones que nos permitirán calentar una sartén y que al cocinar nos indicarán cuándo debemos añadir cada ingrediente y en qué cantidades. Por lo tanto, no solo vamos a liberar tiempo en el proceso de cocción, sino también en la preparación.

“Los factores clave que determinan la elección de un buen material son la sostenibilidad, la armonía, la higiene y la durabilidad”

En cuanto a materiales, el criterio principal tiene que ver con la sostenibilidad y la armonización desde un punto de vista de colores y formas. Pero, además, hay otros factores que están cobrando importancia. Entre ellos, la higiene y la durabilidad.

Hay que tener en cuenta que el propio material también puede matar bacterias, lo que nos haría la vida más fácil. Además, por razones económicas, también esperamos que el ciclo de vida de los productos sea largo. Por lo tanto, tenemos que asegurar al consumidor no solo que somos sostenibles o que somos los mejores en tecnología, sino también que nuestro producto va a durar mucho tiempo.

“La centralidad de la cocina en relación con otras áreas de la casa no solo es física sino también económica, y la priorizamos dentro del presupuesto”

Las personas pasan cada vez más tiempo en la cocina y eso es algo que los arquitectos tendrían que tener en cuenta a la hora de proyectar. En cierto modo, ya está ocurriendo, como cuando los constructores nos piden los electrodomésticos más ecológicos de nuestra gama porque saben que el consumidor le otorga importancia.

El papel y uso de la cocina influye, incluso, en el diseño de las otras áreas del hogar. Son pocas las personas que se construirían la casa de sus sueños sin importarles el coste. Primero miramos el corazón y segundo, el bolsillo. En este sentido, la consideración económica priorizará la cocina sobre muchas otras habitaciones y, en consecuencia, el resto de la casa se adaptará al perímetro del presupuesto.

El conocimiento del consumidor y sus hábitos son clave para que cualquier cambio aporte un valor que sea realmente útil.



Anabel Rodríguez Santos

*Directora ejecutiva de la Fundación para la Economía Circular.
Madrid, España.*

Directora ejecutiva de la Fundación para la Economía Circular (FEC), organismo cuya labor incide particularmente en mejorar la calidad de vida de las personas, optimizando el aprovechamiento de los recursos y potenciando el desarrollo sostenible de la sociedad. Con sede en Madrid, actualmente la FEC es líder indiscutible en conocimiento acerca de estos sectores de actividad y extiende su labor de excelencia medioambiental a España y Portugal, resto de Europa, cuenca mediterránea, Latinoamérica y a los territorios insulares del planeta.

“Si sabemos lo que compramos, cómo lo cocinamos y qué vamos a desperdiciar, empezaremos a aplicar los principios de la economía circular”

La cocina del futuro empleará todos los principios de la economía circular. Una economía donde el valor de los productos, los recursos y los materiales se mantenga durante el mayor tiempo posible y, al mismo tiempo, reduzca la generación de residuos.

En los entornos en los que la familia adquiera unos hábitos que tengan en cuenta los materiales, la ecoeficiencia, la ecodieta o la reducción del consumo de agua, se crearán escenarios en los que aplicar los principios de la economía circular. Ahora son solo perspectivas, pero es importante que todos empecemos a tener en cuenta lo que compramos, lo que cocinamos, cómo lo cocinamos... y también todo lo que estamos desperdiciando.

“La cocina no solo tiene que ser tecnológica, sino también facilitarnos la actividad dentro de ella y ayudarnos a ser más sostenibles”

Tenemos la costumbre de cocinar más de lo que realmente consumimos y eso hace que tengamos que tirar comida. Es un hábito que tenemos que cambiar, porque no nos podemos permitir el despilfarro alimentario.

Para no encontrarnos con platos en mal estado, tenemos que comprar y cocinar en función de una planificación previa. Y saber comprar tiene que ver con una serie de actitudes sostenibles que hemos de poner en práctica cuando entramos en los hipermercados. Por otra parte, ahora se está apostando por defender la recogida separada de la materia orgánica. Algo que nos obliga a tener espacio dentro de la cocina para poder separar los diferentes materiales. Por lo tanto, la cocina tiene que ser moderna, pero no solo a nivel tecnológico. Tiene que facilitar al ama de casa su actividad y, además, tiene que ayudar a sus usuarios a ser más sostenibles, a poder actuar acorde con sus principios y con las exigencias de la normativa ambiental.

“La economía circular contempla todos los elementos alrededor de la vida de un producto: desde la extracción de los recursos a dónde van a parar los residuos que genera”

La economía circular tiene en cuenta toda la cadena de valor de un producto. Por ejemplo, con un producto electrónico debes tener en cuenta la extracción de

Tenemos que planificar lo que vamos a cocinar, porque no nos podemos permitir el despilfarro alimentario.

Los nuevos aparatos se basarán en criterios “Multi R”, rediseñados para ser reparables, reutilizables, reciclables... y repensados.

los recursos y quiénes son los agentes que intervienen en su gestión. Se deben contemplar los materiales, quién los distribuye y dónde van a parar los residuos una vez han sido utilizados. Y hay que contemplar también que sean fácilmente reparables y, en todo caso, también reciclables.

Siguiendo esta argumentación, para alargar la vida útil de una cocina doméstica tienen que intervenir actores tales como los arquitectos que diseñan el espacio de la cocina dentro de las casas, los fabricantes de electrodomésticos o los fabricantes de mobiliario. Todos deben contemplar muy bien cómo son sus productos y fabricarlos de acuerdo a criterios de ecodiseño.

“El objetivo de la Unión Europea para el año 2030 es llegar al 70% en el reciclaje de residuos y esa cifra solo se puede alcanzar con la colaboración de todos”

En relación a los principales elementos que componen la cocina vamos a tender a una globalización. Habrá elementos comunes en todos los países, aunque convivirán con otros aspectos particulares de cada lugar. Un usuario japonés no tiene las mismas costumbres que un usuario español y no se rigen por las mismas normativas. En cada lugar hay una reglamentación diferente.

Actualmente se está debatiendo en la Unión Europea que el objetivo para el año 2030 sea reciclar el 70% de los residuos. Eso significa que los países miembros van a tener que cumplir con esa cifra y las administraciones lo deberán incluir dentro de sus planes de gestión. Pero, además, es necesario que todos los ciudadanos colaboren con ese objetivo.

“En términos de producción se están empezando a aplicar criterios de sostenibilidad, pero aún podemos hacer mucho más”

Muchas empresas ya han visto la oportunidad de negocio que hay en el ámbito de la sostenibilidad, la tecnología y la salud. Si tenemos en cuenta el diseño de los materiales, es mejor fabricar muebles sencillos, monocomponentes que luego puedes separar cuando se acabe su vida útil.

Por otra parte, cada vez tiene más importancia la etiqueta energética, porque permite al consumidor conocer qué cantidad de energía consume cada aparato; y lo mismo ocurre con el agua: hay electrodomésticos que requieren menos agua que otros para la cocción. Hay un buen número de elementos de cocina

que ya han modificado sus características para convertirse en mucho más sencillos y sostenibles.

“El criterio “Multi R” es el que rige los actuales aparatos de cocina sostenibles: repensar, rediseñar, reparar, reutilizar, reciclar, refabricar...”

Antes se hablaba de una cocina sostenible con tres “R”: reducir, reutilizar y reciclar. Actualmente, ese concepto ha quedado obsoleto y hablamos de un criterio “Multi-R”: rediseñar los productos pensando que sean fácilmente reparables, reutilizables y reciclables, pero además también repensar los servicios que sustituyan a esos productos. Se pretende disminuir la compra sin sentido, por el mero hecho de desear tener el último modelo que lanzan al mercado.

Por otro lado, la mayor innovación tecnológica a nivel de sostenibilidad de los últimos años ha tenido que ver con todo lo relativo a la eficiencia energética. El hecho de consumir menos energía permite que la energía restante pueda seguir circulando por otros destinos del mismo habitáculo.

“Hay que volver a disfrutar de la cocina. La cocina del futuro será más sostenible pero también más familiar”

En mi opinión, antes la cocina era un espacio más entrañable, donde se reunían las personas de la misma familia y parecía que había tiempo para conversar. Todo eso ha cambiado porque ha cambiado el estilo de vida.

La mujer se ha incorporado al trabajo y, como se ocupa también de la casa, tenemos menos tiempo para disfrutar de la cocina en familia; es algo que debería cambiar. Hay que volverla a convertir en un lugar en el que conversar, compartir inquietudes o preocupaciones, o comentar nimiedades.

La cocina del futuro cuidará la ecoeficiencia energética. Los aparatos, los fabricantes de muebles, los materiales... todos tendrán en cuenta la sostenibilidad. Los muebles serán bonitos, pero también ergonómicos, sencillos y aportarán más espacio para guardar las cosas. Incluso se pensará en qué hacer con esos muebles cuando ya no sean útiles. Para mí, la cocina del futuro será la que tenga en cuenta los ciclos de vida de todos los elementos que incorpora.

La cocina del futuro será la que tenga en cuenta los ciclos de vida de todos los elementos que incorpora.



Susan Serra

Diseñadora de cocinas, *blogger* y presidenta de Susan Serra Associates Inc. Nueva York, Estados Unidos.

Es una de las voces expertas más influyentes en el diseño de cocinas. En 2010, fundó Bornholm Kitchen, una compañía de muebles de cocina inspirada en las líneas funcionales escandinavas. Trabaja como consultora de diseño y tendencias para las principales marcas del sector de la cocina y el baño, y es una ponente frecuente sobre diseño de cocinas. Crea nuevos conceptos de diseño y está interesada en las tendencias del comportamiento en la cocina. Sus trabajos se han publicado regularmente desde la década de 1990 en numerosas publicaciones estadounidenses.

“En un futuro próximo la cocina doméstica será más pequeña. Estamos tomando conciencia de los costes medioambientales de querer vivir siempre en espacios más grandes”

La cocina dejará una menor huella medioambiental en los próximos 25 años. Somos conscientes de que cuando nuestros espacios para vivir son tan grandes, siempre debemos pagar un precio medioambiental. Históricamente, en Estados Unidos hemos dado importancia y estatus a los grandes espacios y a los grandes productos, con un resultado poco beneficioso para nuestra sociedad. En la actualidad, en una sociedad más madura, muchos estadounidenses pensamos en la necesidad de una mayor calidad medioambiental para nuestros niños y nietos. Estamos evolucionando en el sentido de dar menos importancia al tamaño y a buscar, en su lugar, la satisfacción en la calidad del producto, en el impacto que tienen nuestras compras en el entorno y en cómo la salud y el bienestar general pueden influenciar en esos valores.

“La cocina también será más cómoda. Será como una segunda sala de estar donde poder relajarse, trabajar o incluso hacer la siesta”

En el futuro, el tamaño del hogar también se reducirá y la cocina se convertirá en un área multifuncional que tendrá que acomodar a varias generaciones. Será más cómoda, parecida a una segunda sala de estar en la que podremos relajarnos. Veremos menos armarios, ventanas más grandes, luz natural... El diseño se centrará en el bienestar.

La tecnología contribuirá a que la cocina sea más funcional, más cálida y más acogedora mediante electrodomésticos inteligentes, altavoces y servicios de streaming, el uso de iPad o un mayor rendimiento de superficies y materiales. Queremos una cocina que no sea únicamente utilitaria como lugar de trabajo, sino que favorezca la comodidad. A medida que nos centremos en este nuevo elemento de diseño, además de tener en cuenta la funcionalidad y la estética, la socialización en la cocina será más importante y más gratificante.

“La tecnología ha mejorado los materiales y las superficies. Ha permitido que la cocina sea más cómoda, higiénica y saludable”

Uno de los aspectos más interesantes del diseño de cocinas es cómo integrar salud y bienestar. Por ejemplo, los propietarios prefieren grandes ventanas para disfrutar de la luz natural, pero hay que pensar en diseñar la ventana para que sea eficiente

La cocina es un lugar emocional. Es donde residen los cinco sentidos, y siempre será así.

Los materiales y productos que existen actualmente en el mercado continuarán evolucionando y creando nuevas definiciones de belleza y eficiencia.

a la hora de calentar y refrigerar la casa, además de servir como sustituto a la luz artificial. Vivimos en una época en que nuestras vidas están muy ocupadas, pero la tecnología está cada vez más integrada en nuestra rutina. Hay superficies que tienen una estética atractiva y, además, son prácticas. Las superficies ultracompactas, por ejemplo, facilitan la vida en la cocina. Yo tengo Dekton X-gloss en la mesa de mi cocina y no entiendo por qué todas las mesas en EE. UU. no están realizadas de conglomerados de piedra. Las propiedades de las superficies Dekton –belleza, fuerza, durabilidad a lo largo de los años, higiene y fácil mantenimiento– hacen de ellas un elemento importante en el diseño de la cocina y para mí es un placer instalarlas.

Por otro lado, el horno de vapor es un aparato que se ha vuelto muy popular en los últimos años. Cocinar con vapor o una combinación de vapor y calor térmico contribuye a un estilo de vida saludable. La cocción por inducción también está creciendo: es una tecnología que conserva energía, es potente, tiene una respuesta instantánea y es segura para todas las edades. Las nuevas opciones para la ventilación de la cocina mantienen el aire limpio y saludable. Los electrodomésticos de ventilación de descarga descendente capturan las toxinas que se producen al cocinar.

“Es importante revisar la clasificación de eficiencia energética de los aparatos que compramos: es una buena forma de gestionar nuestro consumo anual de energía”

En Estados Unidos, la compra de electrodomésticos con clasificación de consumo energético asegura al consumidor que ese aparato está entre los que menos energía consume en comparación con otros. Desde un punto de vista funcional, la grifería de manos libres, que funciona simplemente poniendo las manos debajo del grifo, ayuda a ahorrar agua y energía. Las soluciones de iluminación led en electrodomésticos y la iluminación de la cocina reducen drásticamente el consumo de energía.

“La tecnología ayuda a todos los que disfrutan cocinando y quieren una comida de mayor calidad”

Los mercados de agricultores locales no son nuevos, pero ahora tenemos frutas frescas, verduras e incluso carne entregada directamente en casa, simplemente pidiendo on-line lo que necesitamos, lo que resulta muy cómodo. También tenemos más motivos para estar a gusto en casa gracias a la facilidad de ordenar lo que necesitamos cuando lo necesitamos, cocinando más, disfrutando más del proceso y comiendo de forma más saludable. Una cocina doméstica puede incorporar hoy un aparato para

cocinar al vacío, un horno de convección de vapor, un congelador rápido o un sellador del vacío. Estas y otras herramientas ayudan a preservar la calidad de los alimentos.

“Cada familia tiene sus propias necesidades y su cocina debe ser diferente del resto. Por tanto, no podemos hablar de homogeneidad”

Debemos ser muy cautelosos cuando asumimos que la globalización está afectando al diseño de la cocina. Cada cultura tiene diferentes necesidades, tanto estéticas como funcionales: diferentes métodos de cocinar, diferentes intereses en los electrodomésticos (características, tamaños o tipos), o distintos hábitos y comportamientos en la cocina, entre otras diferencias. Un diseñador debe descubrir el estilo de vida único de cada cliente. Las tendencias suelen contarnos una historia e ilustrar cómo el diseño se ve afectado por los acontecimientos mundiales, el interés específico en determinadas culturas o demografías, los estilos emergentes, los colores y otras cosas más. Es responsabilidad de los diseñadores considerar las tendencias actuales y futuras, los hábitos de los clientes y anticiparse a los estilos de vida actuales y futuros en un esfuerzo por crear una cocina con la vida más larga posible.

“La cocina tiene tres componentes: estético, funcional y emocional. A menudo olvidamos que es un lugar que despierta emociones”

La cocina es el lugar donde residen los cinco sentidos. Este espacio único en el hogar debe diseñarse teniendo en cuenta tres atributos: la estética personal, la funcionalidad inteligente y la presencia de un componente emocional, que no se suele considerar. Estamos trabajando más en casa y hay menos necesidad de salir a buscar comida o cualquier otro tipo de compra. Nuestros hogares son y seguirán siendo, más que nunca, un lugar de refugio, alegría y paz.

Ventanas más grandes, arte de calidad, música y muebles cómodos son elementos que contribuyen a una maravillosa sensación de bienestar, favoreciendo una respuesta emocional positiva. Los aparatos inteligentes y eficientes, la sensibilidad medioambiental, el diseño personalizado con un equilibrio entre estética y funcionalidad –estética y funcionalidad deben ser considerados igualmente al iniciar el proceso de diseño– son factores que se impondrán a la fórmula única de funcionalidad. El componente emocional en el diseño de la cocina está emergiendo como un aspecto importante que los diseñadores deben descubrir y tener en cuenta.

La cocina se convertirá en una expresión cada vez más personalizada de la vida saludable, el bienestar y la interacción social. Se convertirá en un espacio emocional, donde poder disfrutar.



Sian Supski

Doctora en Sociología e investigadora de la Universidad de Monash. Melbourne, Australia.

La socióloga australiana Sian Supski está especializada en el análisis de la influencia de la gastronomía en las diferentes culturas. Su tesis doctoral giró en torno al papel de la cocina sobre las mujeres del oeste de Australia en la década de 1950. En ella analizaba la relación entre el diseño de la cocina y el papel cambiante de la mujer con un nuevo rol en la sociedad de la época.

“La cocina pasó de ser un lugar de reunión familiar a un espacio diseñado para una sola persona, una mujer, a la que se separaba del resto de la familia”

A lo largo del siglo xx, la cocina pasó de ser un espacio en torno al cual se congregaba la familia a estar influido por expertos en eficiencia. Se quería aumentar la profesionalización del trabajo en el hogar y se trasladó a las cocinas la gestión científica que se estaba aplicando en las fábricas.

Este fenómeno comenzó en EE.UU. en las décadas de 1910 y 1920 y se trasladó a Europa en 1920 y 1930. Es parte del diseño modernista y está acompañado de la idea del “triángulo de trabajo”, que propone que el fregadero, la nevera y el horno deben estar configurados en una disposición triangular. El espacio pasó de ser una zona de reunión familiar a un espacio diseñado para las mujeres, que fueron separadas de la familia y de la vida familiar.

Más tarde, en la década de 1960, el diseño de la cocina cambia de nuevo, aunque todavía influido por el “triángulo de trabajo”, que pasó a denominarse “zonas de trabajo”. Ahora, la cocina se está convirtiendo en una especie de sala de estar y comedor. El espacio seguirá creciendo de manera que todas las actividades familiares que antes tenían lugar en estancias separadas ocurrirán en el mismo lugar, al que llamaremos “la cocina”.

La otra cara de la moneda es que en 25 años podríamos encontrarnos con algunos hogares sin cocina, únicamente con un fregadero y una placa calefactora, debido a que resulta más cómodo salir a comer fuera.

“El espacio dedicado a la cocina aumenta y cada vez necesitamos más armarios para almacenar alimentos”

Hay mujeres que cocinan tres veces en una sola noche. Por ejemplo, un miembro de la familia tiene una alergia al gluten, otro come de todo y a otro solo le gusta la comida integral. Sin duda, algo así tiene un impacto en el diseño de la cocina y en la forma en que se almacenan los ingredientes. Debería haber diferentes tipos de armarios y superficies de trabajo y quizás utensilios y electrodomésticos distintos para hacer frente a este tipo de situaciones.

La cocina, cada vez más, volverá a ser el punto de reunión familiar que dejó de ser.

Enseñar a los niños a cocinar es básico y los programas de televisión están ayudando mucho a esta nueva conciencia.

“Habrá más conciencia energética y la sostenibilidad se hará cada vez más visible, algo que sin duda tendrá un impacto en el diseño de las cocinas”

En términos de sostenibilidad, los electrodomésticos hace 20 años que disponen de un índice de eficiencia energética. Y cada vez existe más conciencia social en aspectos como el consumo de agua: los grifos son más eficientes, algunas personas utilizan cubos en el fregadero para después utilizar el agua para regar las plantas...

La sostenibilidad se hará cada vez más visible, y la forma en que utilizamos la energía y el agua tendrá un impacto en el diseño.

“Los programas de televisión acercan la gastronomía a todos los miembros de la familia y eso influye en la configuración de las cocinas, que ya no pueden estar aisladas”

El movimiento *foodie* y la proliferación de contenidos culinarios en la televisión y las revistas han influido enormemente en el diseño de las cocinas. La chef australiana Stephanie Alexander, por ejemplo, aparece en programas de televisión y trabaja en una fundación que promueve los huertos caseros y que los niños aprendan a cultivar sus alimentos, cocinarlos y comerlos.

Trata de fomentar la sociabilidad y el aprendizaje, ayudando a los niños a saber de dónde provienen los alimentos y a apreciar la comida. A pesar de las críticas que reciben estos programas, lo que hacen es enseñar a cocinar a una nueva generación.

El movimiento *foodie* tiene sus cosas buenas y malas, pero lo más positivo es que acerca la cocina a la gente. Eso es algo que, a nivel de diseño, provocará que se abra el espacio dedicado a la cocina. Tiene que servir de cocina, de sala de estar y de comedor. Las personas ya no cocinan aisladas, como hacía la mujer a principios del siglo XX.

“El hogar es nuestro refugio y cada vez invertimos más tiempo y dinero en él. Según las estadísticas, en 25 años renovaremos la cocina una media de tres veces”

Algunas de las tendencias que más influyen en el diseño actual de la cocina es la participación de las mujeres en el mundo laboral, el descenso de la natalidad y el hecho de que las familias tengan menos miembros.

El hogar se ha convertido en un lugar de seguridad y eso hace que se invierta más tiempo y dinero en renovarlo. En los próximos 25 años, con la idea de tener un lugar de convivencia donde comer, vivir y “morar”, la cocina se renovará una media de tres veces a lo largo de nuestra vida.

“La cocina es un imán de personas alrededor del fuego y el calor. Es algo que viene del pasado, de los indígenas australianos a las clases trabajadoras del siglo xx”

Los indígenas australianos no tenían una estancia llamada “cocina”, aunque para ellos la recolección de alimentos o la utilización del fuego para cocinar eran elementos muy importantes.

Más adelante, en los hogares de clase alta, la cocina se encontraba a menudo en un edificio o estancia separada de la casa principal. El motivo era el peligro de incendios y la presencia de olores, que no querían que se extendieran por toda la mansión.

Con el paso del tiempo, las clases trabajadoras colocaron la cocina y la chimenea en un lugar central, ya que les permitía cocinar y también distribuir el calor por toda la casa. Se corría el riesgo de un incendio, pero se asumía.

¿Y qué pasa ahora? Pues que la isla central de la cocina, el centro de trabajo, es una metáfora de la fogata y el calor que atrae a la gente a un punto de reunión.

“El equipamiento no es lo más importante. La educación y el aprendizaje son esenciales para que seamos capaces de cocinar en cualquier tipo de cocina”

A mi generación y a la generación de mis hijos, nacidos en los años 60 y en los 90, respectivamente, no nos enseñaron a trabajar en la cocina. Es importante volver a enseñar a los niños a cocinar. Si sabes lo suficiente puedes cocinar en cualquier entorno, incluso si en 25 años vivimos todos en apartamentos sin cocina que solo tienen una placa calefactora y un fregadero.

Las estadísticas auguran que dentro de 25 años renovaremos la cocina una media de tres veces a lo largo de nuestra vida.



Camiel Weijenbergh

Arquitecto registrado en Holanda, fundador y director de Weijenbergh Pte. Ltd. Singapur.

El arquitecto holandés Camiel Weijenbergh es fundador y director del estudio de diseño Weijenbergh, con sede en Singapur. Sus proyectos se distinguen por lograr una inusitada armonía al combinar tecnología de vanguardia con materiales tradicionales. Los trabajos más representativos de Weijenbergh incorporan elementos de arquitectura sostenible, como el restaurante RAW, premiado internacionalmente y que se ha convertido en un hito en Taipei (Taiwán). La magnífica experiencia espacial se ha diseñado no como un lugar para comer, sino como un escenario para una actuación con la comida como actor principal.

“Puedo imaginar que, en cinco años, la cocina será mucho más eficiente y más social”

La preparación de los alimentos será mucho más rápida en los próximos 25 años. Ya lo podemos ver en la elaboración del café o el pan, pero intuyo que esta tendencia se extenderá en el futuro y estará influenciada por cocineros de diferentes culturas, con una mayor diversidad de alimentos.

La cocina siempre ha sido un espacio de reunión y no únicamente un lugar de encuentro para comer. Vemos que se convertirá en un espacio todavía más social. En nuestros proyectos, la cocina aparece cada vez más como el centro de la casa. Al abordar el diseño de una casa, cogemos las tradiciones de cada país y las adaptamos a los requerimientos de una cocina moderna, asegurando una integración perfecta del elemento funcional pero creando un espacio emocionante y que permita la interacción social.

“Inevitablemente, el lugar que ocupa la cocina en la casa está determinado por la cultura de cada lugar”

Es importante subrayar la dualidad de la cocina como un espacio de trabajo rápido y eficiente, que también actúa como un elemento social de cohesión. El componente social debería aportar a la cocina una presencia más fuerte en el hogar, porque es el lugar donde la gente se encuentra y conecta.

Pero la presencia de la cocina en el hogar está determinada por la cultura donde se ubica la casa. En la India o el sudeste de Asia existe la influencia de Vastu Shastra, la antigua ciencia védica que estudia la cohesión armónica de las estructuras de la vivienda con las leyes del cosmos, afectando a cómo se construye la cocina y su posición en la casa. En China, el Feng Shui dicta que la estufa no se debe colocar debajo de un dormitorio o que un baño se sitúe encima del comedor, por ejemplo. En Europa, estos principios son menos importantes y, a veces, la cocina se encuentra junto a la entrada principal para ver fácilmente quién entra o sale de la casa.

Para diseñar el restaurante RAW en Taipei (Taiwán), visitamos las cocinas locales y comprobamos que son espacios muy activos, con el área para cocinar al vapor en un extremo, el área de limpieza en el otro y el área de preparación en el centro. Así, mientras comes, estás rodeado por todos estos espacios de trabajo y el movimiento del personal. En RAW tratamos de recrear este modelo,

**Los electrodomésticos
tenderán a interactuar
entre ellos.**

El futuro será de las cocinas más funcionales, más eficientes y más sociales.

generando una conexión entre el restaurante, los comensales y la acción en la cocina, la zona del bar y el movimiento del personal, creando un lugar social interactivo y alegre. Hemos tratado de crear una experiencia más agradable y, junto con la forma de utilizar los materiales, una apariencia estética que se funde con la función del local.

“La globalización se podrá ver en algunos electrodomésticos pero no en todas las tendencias de la cocina”

Cada cocina tendrá sus propias tendencias. El mercado chino, por ejemplo, favorecerá el uso del vapor y de la cocina de estilo wok. Y en Europa podemos prever una prevalencia de elementos para cocinar a la parrilla.

No hay duda que la cocina está muy vinculada a cómo nos sentimos, a nuestra zona de confort y a lo que nos gusta comer. Tiene una gran relación con los recuerdos de la infancia y con lo que comemos hoy. Es importante ver cómo estas sensaciones se trasladan al diseño del espacio, además de que están estrechamente relacionadas con la cultura de cada lugar y las tradiciones de cada familia.

“La evolución de la cocina doméstica nos llevará a una integración de los diferentes aparatos”

Encontraremos cocinas más pequeñas, con un mayor número de dispositivos con diferentes usos, que serán capaces de integrarse entre ellos a través de la tecnología para ofrecer el elemento de comodidad que deseamos en menor tiempo.

Podremos eliminar los pasos para que los procesos sean más eficientes e inteligentes. La cocina podría llegar a ser como una máquina dispensadora: podremos preparar los cartuchos y cuando lleguemos a casa todo estará preparado, listo para comer.

“La cocina influye en la estrategia de distribución de todos los elementos en el hogar”

La ubicación de la cocina en una casa ayuda a distribuir el resto de los espacios y puede ser un punto de partida muy importante. Actualmente estamos diseñando un bungalow de alta gama en Penang (Malasia), en el que la cocina se sitúa en el centro de una casa colonial rodeada de pabellones. Toda la casa se conceptualiza alrededor de la casa colonial y su comedor central, una zona importante

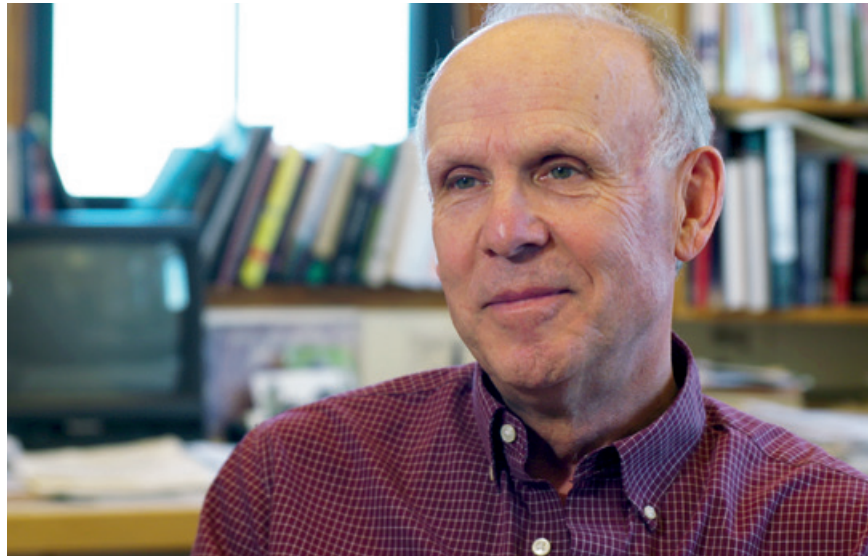
donde la gente interactúa. Es el espacio para tomar una copa, empezar a preparar las comidas, o disfrutar de un snack o aperitivo. El modo en que usamos la cocina es muy importante para nuestro estudio. Seleccionamos materiales respetuosos con el medio ambiente y aseguramos que se integren perfectamente en un entorno limpio.

“Hay una gran cantidad de innovaciones que todavía están por resolver. Evolucionaremos hacia una reducción de pasos intermedios”

Uno de los territorios en los que la innovación está más presente es el referido a las soluciones que garantizan la higiene. La empresa holandesa Quooker ha lanzado un producto que proporciona agua hirviendo al instante, un invento fantástico que añade valor a la cocina porque proporciona más flexibilidad y eficiencia. Es un claro ejemplo de cómo, en los próximos años, la innovación reducirá el tiempo de las tareas que se realizan en la cocina, como el lavado, la preparación, la limpieza o la refrigeración. En este sentido, hay una gran cantidad de mejoras que están aún por resolver.

Lo que nos gustaría como estudio de diseño es encontrar nuevos materiales que se ajusten mejor entre ellos y que maximicen la higiene, evitando los riesgos intrínsecos al gran número de puntos de unión y bordes que incorpora una cocina. A su vez, todo ello disminuiría el desgaste de puertas, cajones y elementos que están en constante movimiento, con una configuración mucho más higiénica y más fácil de limpiar, e incorporando las últimas tecnologías y soluciones para crear una cocina moderna que tenga un vínculo con el pasado.

La cocina no será un espacio globalizado: cada cultura determinará su propio espacio.



Richard Wrangham

Profesor de Antropología Biológica, Universidad de Harvard.
Boston, Estados Unidos.

El británico Richard Wrangham ha estudiado el comportamiento de los chimpancés Kanyawara en el Parque Nacional de Kibale, Uganda. Su investigación relaciona la evolución humana con las formas de vida de los primates. En este sentido, es una referencia académica por su conocimiento de los sistemas sociales de los chimpancés y, más recientemente, por sus análisis en el ámbito de la cocina. En el año 2009 publicó el libro *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*, en el que sostiene la hipótesis de que la cocción de alimentos es un elemento esencial en la evolución fisiológica de los seres humanos.

“La cocina es lo que define el hogar de cualquier rincón del mundo, por muy distintos que sean entre sí los espacios que ocupa”

A lo largo de mi carrera he estudiado el comportamiento de los chimpancés. Cuando pienso en el espacio de la cocina, irremediablemente comparo el uso que hacen los seres humanos y los primates. Y no solo pienso en las cocinas de EE.UU. o el mundo occidental sino también en cómo se aproximan a este espacio las personas con las que trabajo en Uganda. Gente que vive en hogares con un único espacio, donde hay una pequeña chimenea con tres piedras y tres palos atravesados que hacen de superficie sobre la que colocar una olla.

Para miles de millones de personas esa es la cocina. El contraste es extraordinario. En los países occidentales tenemos una habitación dedicada expresamente a la preparación de alimentos. En otros lugares, la cocina es un rincón de la habitación donde dormimos.

Lo increíble es que lo que define un hogar en todo el mundo es la cocina. No importa si vives en Boston o en una simple choza en las llanuras de Tanzania. Podrías estar en cualquier parte del mundo y la experiencia humana de cocinar es la misma: preparar los alimentos con otras personas alrededor mientras esperas a que estén listos.

“En los próximos 25 años habrá una redistribución de la riqueza y en todos los hogares del mundo habrá un espacio diferenciado para la cocina y un horno”

En los próximos años seremos testigos de una redistribución de la riqueza. Soy optimista y creo que las personas pobres serán más ricas. Se generalizará el acceso a la electricidad y a otras formas de combustible y se dejará de utilizar la típica “chimenea abierta” con tres piedras. En 25 años imagino un mundo en el que cambiará la cocina de las personas que viven de forma muy rudimentaria en zonas como África, la India, América del Sur o China.

Se vivirá una auténtica transformación. En cada hogar habrá un espacio de la casa dedicado a la cocina, donde un horno o fogón operará con un sistema muy eficiente.

La cocina tiene un elemento común en cualquier cultura: preparar los alimentos en compañía. Siempre nos hemos reunido alrededor del fuego.

Viviremos una redistribución de la riqueza y en todos los hogares del mundo habrá un espacio diferenciado para la cocina.

“En los países occidentales la cocina también evolucionará: cada vez habrá más robots y sistemas de mecanización que nos harán la vida más fácil”

La cocina del futuro evolucionará en paralelo en diferentes lugares, pero el cambio más grande lo verán las personas que tienen las cocinas más simples: las tres piedras en el fuego. Pero mientras dichas personas adquieren cocinas más parecidas a las que utilizamos hoy en los países occidentales, las cocinas en los países desarrollados también evolucionarán.

Gran parte de los cambios se darán por la asistencia de robots y sistemas de mecanización que no podemos ni siquiera imaginar ahora mismo y que nos facilitarán enormemente la vida. Hace 50 años nuestras familias se habrían sorprendido al ver aspiradores que van limpiando el suelo de un lado para otro sin nadie que los guíe, o lavavajillas que nos libran de la tarea de fregar los platos. ¿Será mucho más fácil hacer un *roux* o preparar un *soufflé*? Imagino que, gracias a las máquinas, todo será más sencillo.

“A medida que nos volvemos más sofisticados, queremos que la gastronomía sea más rica y nos aporte mayor diversidad de sabores”

Hay personas que se imaginan que la comida del futuro será algún tipo de alimento sintético que se distribuirá en formato líquido mediante tuberías a todas las estancias de los hogares, simplificando y estandarizándolo todo. Pero este planteamiento parece muy poco probable... Lo que la gente quiere, a medida que se vuelve más sofisticada y rica, es mayor diversidad de sabores.

“Disminuirá el consumo de carne, porque es una manera lujosa de producir alimentos y, además, estamos viendo que hay problemas de salud asociados”

En lo referente a la alimentación, creo que vamos a presenciar un menor consumo de carne. Es una tendencia que se va a imponer por la creciente población del planeta. La carne representa una manera lujosa de producir alimentos.

Por otro lado, además, nos estamos percatando de los problemas de salud asociados a su consumo. Así que imagino que habrá un aumento del uso de alimentos de origen vegetal; pero como de resultan menos interesantes al paladar, se invertirán más esfuerzos en preparar recetas que potencien su sabor.

Tengo ganas de ver cómo los brillantes innovadores de la gastronomía molecular

descubren, a falta de sustitutos de carne, formas creativas de alimentación que sirvan de alternativa a la carne.

“Yo querría que en el futuro la cocina se concibiera como una parte de la sala de estar, porque eso implicaría menos distancia entre el que cocina y el resto de la familia”

Vivo en Estados Unidos y en nuestro país las cocinas tienden a ser relativamente grandes. Lo son hasta el punto que la gente come en ellas y, por supuesto, es un planteamiento fascinante. ¿Predominará el modelo americano o el modelo más japonés o europeo en el que la comida se prepara en la cocina y luego se sirve en el comedor? He probado ambas opciones y creo que sería estupendo que la cocina se concibiera como una parte de la sala de estar. Implicaría menos distancia entre quien cocina y el resto de la familia.

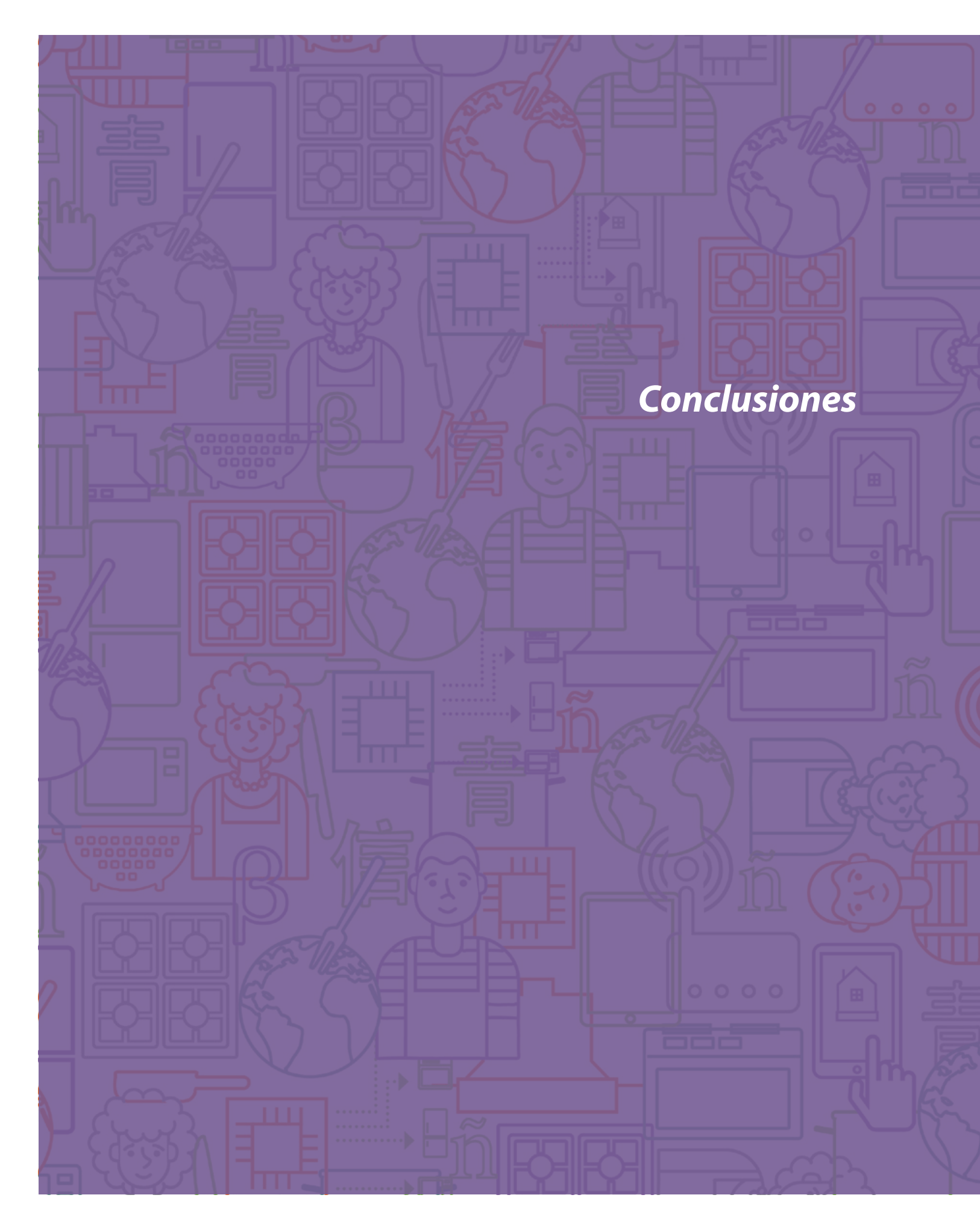
Si tienes a los niños sentados a la mesa haciendo los deberes mientras escuchan el sonido de la comida, el resultado es sin duda una familia más unida. Espero que eso sea el futuro.

“Habrá una convergencia global en términos de alimentos y en lo que respecta a técnicas de cocina: el futuro será más homogéneo”

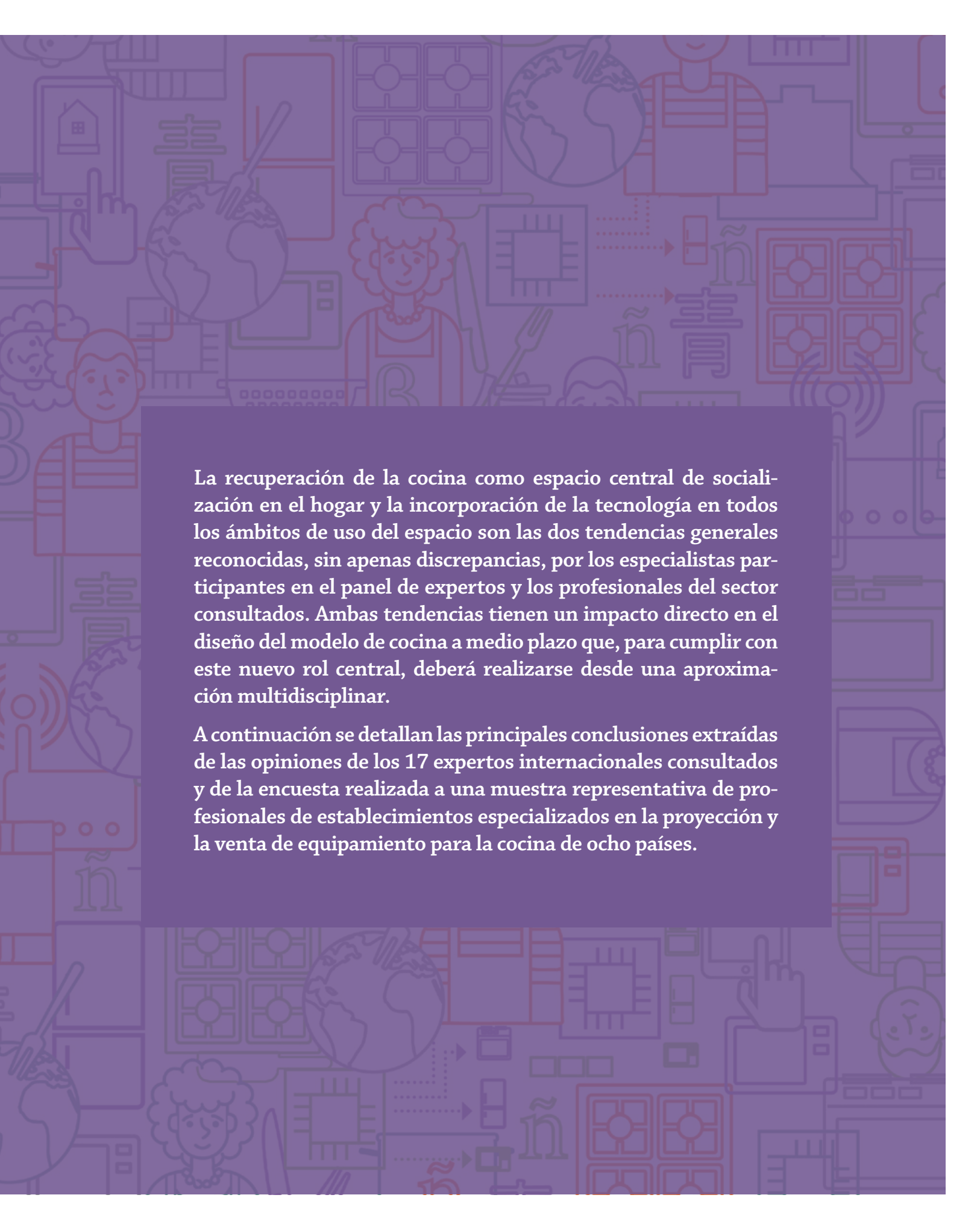
Creo que estamos asistiendo a una gran convergencia global en términos de alimentos. Es evidente que existe un interés en encontrar alimentos regionales y apreciarlos, pero estos se incorporan a la conversación global y se suman a la dieta de todos.

De la misma manera, me imagino también que vamos a asistir a una convergencia en las técnicas de cocina. Por lo tanto, me cuesta creer que la diversificación cultural de los últimos siglos se pueda mantener. En el futuro, la experiencia humana en la cocina va a ser mucho más homogénea.

Cuando la cocina se conciba como una parte de la sala de estar se reducirá la distancia entre el que cocina y el resto de la familia.



Conclusiones

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of stylized line-art icons in shades of purple and red. These icons represent various elements related to the kitchen and modern technology, including stoves, ovens, refrigerators, food items like apples and vegetables, people, and electronic devices like smartphones and circuit boards. The pattern is intricate and covers the entire surface.

La recuperación de la cocina como espacio central de socialización en el hogar y la incorporación de la tecnología en todos los ámbitos de uso del espacio son las dos tendencias generales reconocidas, sin apenas discrepancias, por los especialistas participantes en el panel de expertos y los profesionales del sector consultados. Ambas tendencias tienen un impacto directo en el diseño del modelo de cocina a medio plazo que, para cumplir con este nuevo rol central, deberá realizarse desde una aproximación multidisciplinar.

A continuación se detallan las principales conclusiones extraídas de las opiniones de los 17 expertos internacionales consultados y de la encuesta realizada a una muestra representativa de profesionales de establecimientos especializados en la proyección y la venta de equipamiento para la cocina de ocho países.

1. La cocina recupera su espacio central en el hogar y toma un rol protagonista en los proyectos de diseño de la vivienda

El lugar destinado a la cocción de alimentos había ocupado históricamente la centralidad del hogar – como estancia donde se encontraba el fuego, fuente de calor –, pero la difusión de sistemas domésticos de calefacción y el rechazo de las clases altas a los olores y ruidos propios de la estancia provocaron la pérdida de esta consideración.

Hoy, aspectos como la reducción de la superficie de la vivienda, el desarrollo profesional de la mujer, la necesidad de conciliar vida familiar y vida laboral, los nuevos modelos de alimentación o la misma evolución tecnológica y de materiales para equipar la cocina han permitido que haya recuperado el rol de espacio principal de encuentro y relación intergeneracional en el hogar. Esta recuperada relevancia provocará que se tenga mucho más en cuenta el diseño de la cocina –tanto a nivel estético como funcional– en los proyectos de construcción y reforma de una vivienda.

2. La consolidación como espacio de relación y ocio familiar provocará una mayor integración de la cocina con el resto de la vivienda

La consolidación de la cocina como centro del hogar supondrá que, además de mantener su función de espacio para la manipulación y cocción de alimentos, acoja actividades de relación y ocio familiar que hasta la fecha se realizaban en otras estancias del hogar. Así, la cocina será un espacio polivalente para comer, ver la televisión, navegar por internet, trabajar o, simplemente, reunirse con familia y amigos.

Ello supondrá la progresiva extensión de un modelo de cocina plenamente integrado con el resto de estancias del hogar. En este sentido, se prevé la desaparición de la cocina como espacio completamente independiente y su unión al comedor o, en función de la superficie y distribución de la vivienda, como parte de una estancia única con comedor y salón. Esta progresiva integración supondrá, por un lado, la aplicación de nuevas soluciones para garantizar la higiene y seguridad y, por otro, una mayor personalización y flexibilidad en el diseño de este espacio multifuncional para asegurar la comodidad y bienestar de los usuarios.

En este sentido, los expertos consultados ponen énfasis en el valor emocional de los nuevos modelos de cocina, potenciando su función de espacio de relajación pero también de fomento de la comunidad y las relaciones interpersonales.

3. La conectividad y los electrodomésticos inteligentes, principales ámbitos de desarrollo tecnológico en la cocina

La transformación del rol de la cocina pasa, inevitablemente, por la evolución tecnológica y el impacto de la digitalización tanto en relación con la alimentación como en el creciente uso de la cocina como espacio de trabajo y ocio. Según recogen tanto la encuesta como las opiniones de los expertos, las innovaciones tecnológicas más inmediatas en el entorno de la cocina serán la conectividad y el desarrollo de electrodomésticos inteligentes, que se integrarán de un modo natural en el espacio para facilitar la experiencia de uso y permitir compartirla con otros usuarios.

En un entorno de incremento de la experiencia colectiva, las innovaciones tecnológicas también deben facilitar el uso de electrodomésticos y otros equipamientos por parte de todos los miembros del hogar. Estos cambios beneficiarán especialmente a niños y mayores, que actualmente ven limitada su función en la cocina por razones de seguridad y acceso.

Aunque con menor inmediatez, otras aplicaciones tecnológicas relevantes están relacionadas directamente con la sostenibilidad: soluciones de ahorro de agua y energía, o gestión de residuos.

4. La extensión de la tecnología y la digitalización contribuirán a una progresiva profesionalización de la cocina doméstica

El avance tecnológico y la difusión del conocimiento ligado a la digitalización han impulsado el movimiento *foodie*, con un incremento de la afición y el interés por la gastronomía por parte de la ciudadanía en general. Este movimiento ha recibido, además, el apoyo e impulso de los chefs de la alta cocina, dispuestos a compartir su conocimiento y posicionados como portadores de valores asociados a una alimentación sana y sostenible, y al fomento del consumo de productos de calidad.

La reducción de precios ligada a la evolución tecnológica ha permitido que las cocinas domésticas puedan disponer en la actualidad de un nivel de equipamiento que hasta la fecha estaba limitado a cocinas profesionales. Del mismo modo, la digitalización y la conectividad han facilitado el acceso y la extensión del conocimiento de los chefs profesionales mediante nuevos soportes y plataformas (tabletas, teléfonos inteligentes, etc.).

5. Los materiales deberán evolucionar hacia una mayor flexibilidad y funcionalidad

La centralidad de la cocina en la vivienda y la multiplicidad de usos también tendrán un impacto en la evolución de los materiales, que deberán permitir la flexibilidad de uso sin poner el riesgo su durabilidad, seguridad e higiene. Al mismo tiempo y de la mano de los avances tecnológicos, deberán incorporar progresivamente funcionalidades inimaginables pocos años atrás: conectividad, integración de pantallas y elementos de control, funciones táctiles, etc.

En este sentido se apunta, por ejemplo, la tendencia a contar con encimeras multifunción, que permitan cocinar directamente sobre la superficie, sin dañarla y con las máximas exigencias de seguridad e higiene. El cuarzo aparece citado como material de futuro de modo prácticamente unánime y en todos los países consultados.

6. La globalización de la cocina será parcial: afectará al diseño y el equipamiento pero se mantendrá la diversidad de usos locales

La globalización de la cocina –entendida como la extensión de un modelo común en todo el mundo– afectará principalmente a su diseño y equipamiento, pero los expertos consultados consideran mayoritariamente que se mantendrá la diversidad de usos propios de cada comunidad. Entre los aspectos más globalizados se cita la tendencia a considerar la cocina como centro del hogar, y la extensión de nuevos electrodomésticos y materiales, aunque adaptados a las preferencias y hábitos de cada lugar (ingredientes, tipos de cocción, gustos culinarios, etc.).

En la encuesta realizada a profesionales de tiendas de cocina se observan unas tendencias globales en diseño del espacio, con la coincidencia absoluta en un modelo integrado de cocina en la vivienda y unas consideraciones comunes en cuanto al estilo de cocina o los criterios principales en la reforma.

En paralelo, la recuperación del rol central de la cocina y la extensión del movimiento *foodie* también permitirán poner en valor las tradiciones y hábitos locales, acentuando la diversidad.

7. El diseño del nuevo modelo de cocina pasa necesariamente por una intervención multidisciplinar

La coincidencia casi unánime en que el sector de la cocina vivirá una transformación en los próximos años y la diversidad de tendencias observadas (evolución tecnológica, digitalización, integración en la vivienda, profesionalización culinaria, etc.) obligarán a afrontar el diseño de este nuevo modelo de cocina desde una aproximación interdisciplinar. Necesariamente, los proyectos deberán contar con la aportación de diseñadores, arquitectos e interioristas, pero también –al menos, en la definición de los distintos modelos a aplicar– de expertos en nutrición, sociología, psicología o protección del medio ambiente, entre otros ámbitos.

Ante este reto, los profesionales del sector consideran mayoritariamente que se encuentran preparados para atender las nuevas demandas de los usuarios, aunque también se observa una cierta reticencia a aceptar el alcance de esta transformación.

8. La evolución del espacio de la cocina puede impulsar la mejora de la salud y el desarrollo de la economía local

Las reflexiones sobre la evolución del espacio de la cocina en el hogar ponen sobre la mesa el impacto de esta transformación sobre otros aspectos, no directamente relacionados con su uso o equipamiento pero de especial relevancia. Entre las tendencias que se apuntan en este sentido destacan:

- **Mejora de la salud**, impulsada tanto por la generalización de métodos de cocción más sanos como por la consolidación del movimiento *foodie*, que hace suya la apuesta de los chefs profesionales por una cocina más saludable.
- **Desarrollo de la economía local**: la cocina saludable se relaciona directamente con el consumo de ingredientes de temporada y con la defensa de los productos “kilómetro cero”, que pueden contribuir al desarrollo de la economía local en este sector.
- **Impulso del cultivo en casa**: en paralelo y gracias también al acceso a nuevas tecnologías, algunos expertos auguran el auge del cultivo de alimentos en casa.
- **Transmisión de conocimiento**: por último, como tendencia transversal, cabe insistir en el rol de la cocina como espacio colaborativo y creativo para el aprendizaje y transmisión de salud y cultura, tanto en el ámbito familiar como –gracias a la conectividad– en un ámbito mucho más extenso.

***Instituto Silestone,
una iniziativa del Gruppo Cosentino***



El Instituto Silestone es una plataforma internacional dedicada al estudio y la divulgación de conocimiento sobre la cocina.

Desde la definición de la cocina como un espacio social y de trabajo, el Instituto Silestone promueve iniciativas que contribuyan a generar y divulgar conocimiento desde una visión pluridisciplinar: evolución de los hábitos, usos y comportamientos; buenas prácticas; estudio de materiales, utensilios y mobiliario; aplicación de la tecnología; higiene y salud, etc. Su ámbito de actuación incluye tanto el entorno doméstico como el profesional, entendiendo la práctica profesional como base del saber y de la innovación para trasladar al uso doméstico.

La actuación del Instituto Silestone se extiende internacionalmente como centro de referencia y foro de intercambio de opiniones y conocimiento sobre la cocina, adaptado a diferentes culturas y sociedades. De este modo, persigue la implicación de actores sociales de diversos ámbitos: ciudadanos, instituciones, organismos públicos, organismos reguladores, profesionales de la salud, arquitectos, interioristas, cocineros, ambientalistas, inmunólogos, líderes de opinión de ámbito global y representantes del sector privado.

El Instituto Silestone es una plataforma impulsada por el Grupo Cosentino, líder mundial en la producción de superficies de cuarzo gracias a Silestone®.

www.silestoneinstitute.com/es



El Grupo Cosentino es una compañía global, española y de propiedad familiar, que produce y distribuye superficies innovadoras de alto valor para el mundo de la arquitectura y el diseño.

Como empresa líder, el Grupo Cosentino imagina y anticipa, junto con sus clientes y socios, soluciones que proporcionan diseño y valor e inspiran la vida de las personas. Este objetivo es posible gracias a marcas pioneras y líderes en sus respectivos segmentos como Silestone®, Dekton® o Sensa by Cosentino®. Superficies tecnológicamente avanzadas que permiten crear ambientes y diseños únicos para el hogar y los espacios públicos.

En la actualidad, Grupo Cosentino distribuye sus productos y marcas en más de 80 países, y gestiona de forma directa, desde su sede central en Almería (España), instalaciones propias en más de 20 de ellos.

www.cosentino.es

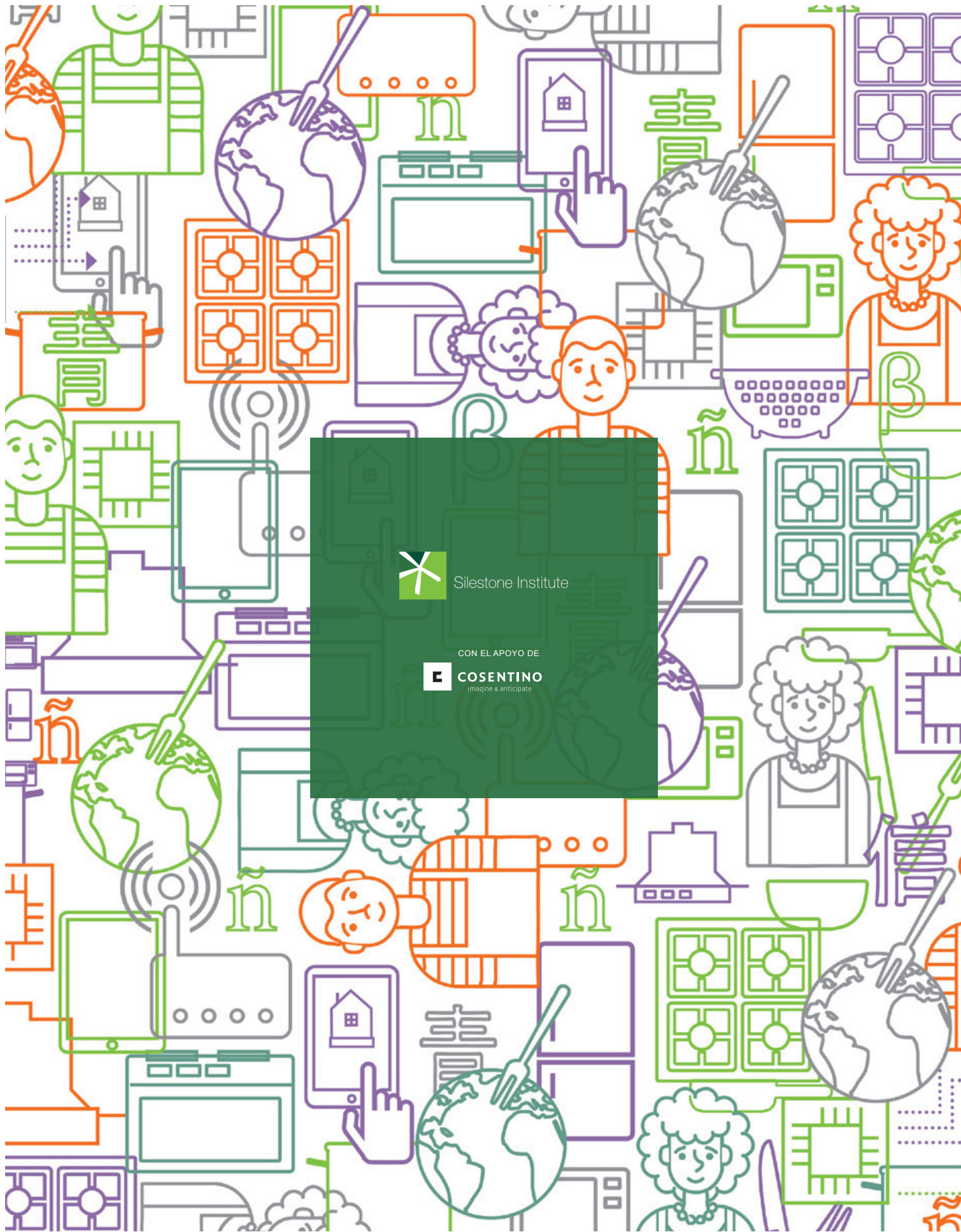
Agradecimientos

Queremos dar las gracias a los expertos en diferentes disciplinas que con sus contribuciones han hecho posible esta publicación:

Gastón Acurio	Sandy Gordon	Anabel Rodríguez
Andoni Luis Aduriz	Piero Lissoni	Susan Serra
Jonnie Boer	Vayu Maini Rekdal	Sian Supski
André Chiang	Ignacio Martín	Camiel Weijenberg
Alessandro Finetto	Patricia Moore	Richard Wrangham
Einav Gefen	Piero Pracchi	

Nuestro agradecimiento a Juli Capella, arquitecto y diseñador, por escribir el prólogo y al profesor Jeremy Myerson del Helen Hamlyn Centre for Design (Royal College of Art) por acogernos durante la entrevista a Patricia Moore en Londres.

Muchas gracias también a los Cosentino Elite Showrooms en Australia, Brasil, España, Estados Unidos, Italia, Portugal, Reino Unido y Suecia, que han participado en la encuesta.



Silestone Institute

CON EL APOYO DE



COSENTINO
imagine & anticipate