

'Open concept', la distribución que ha cambiado las casas.

Integrar cocina, comedor y salón en un único espacio gana terreno

CARMEN BARREIRO



El 'open concept' es la distribución de moda en la arquitectura de interiores. Tanto las viviendas de nueva construcción como los proyectos de reforma de las más antiguas se rinden cada vez más a esta tendencia, tan habitual en las casas norteamericanas en las que cocina, comedor y salón comparten un mismo espacio sin paredes ni puertas de por medio. Fuera tabiques. La distribución abierta va más allá de una renovación estética de la vivienda o una moda pasajera. Supone un cambio de concepto a la hora de entender y pensar las casas. «Ahora se busca sensación de amplitud y funcionalidad. No olvidemos que ganar metros cuadrados a nuestros hogares es un lujo con el que todos soñamos», desliza la interiorista Na-

talia Zubizarreta, gran defensora de este concepto de vivienda, «sobre todo cuando la casa es pequeña. La diferencia es brutal».

Integrar cocina, salón y comedor en un único espacio lo más diáfano posible es la obra más demandada de un tiempo a esta parte en el sector del diseño de interiores, incluso en las promociones de nueva construcción. «Y si además se puede habilitar una zona para teletrabajar ya tenemos la cuadratura del círculo», precisa un portavoz de la Asociación de Promotores Constructores de España (APCE).

Como alternativa al concepto totalmente abierto, que todavía genera cierto recelo en algunos clientes por los olores y los ruidos de la cocina, una solución a medio camino a la

que suelen recurrir los interioristas es la instalación de un cierre acristalado («mejor transparente que al ácido») que permite conectar visualmente las estancias, pero mantiene cierta independencia entre las diferentes zonas.

Ahora bien, el 'open concept' también tiene su miga, sobre todo en las reformas de casas de segunda mano. «No se trata únicamente de tirar dos paredes y listo —advierte Natalia Zubizarreta—.

Derribar tabiques implica, en la mayoría de los casos, modificar la iluminación de los techos, cambiar las tomas eléctricas, la carpintería, los suelos... Además, se debe tener en cuenta que es posible que pasen tubos de la calefacción, agua sanitaria o incluso algún desagüe. Técnicamente no hay ningún problema para unir los huecos de la vivienda siempre y cuando no se trate de muros de carga, pilares o vigas, mientras que en los pisos de estructura de madera conviene que un arquitecto realice un estudio de la distribución, ya que puede ser necesario reforzar la estructura».

Delimita las zonas

En cuanto a la distribución pura y dura, los interioristas coinciden en la importancia de delimitar de alguna manera las tres estancias aunque compartan un mismo espacio, «ya sea con una isla, la encimera, una mesa, un sofá o incluso unas alfombras». En este sentido, «lo ideal es poner la cocina, después el comedor y por último el salón, que debe ir en la zona más luminosa y lo más ale-

jado posible de los fogones», aconseja la interiorista vizcaína.

Eso sí, es fundamental que todo el espacio comparta una unidad estética para que el resultado final sea acogedor y no chirríe. «No tiene ningún sentido poner unos muebles de cocina rústicos, una decoración modernísima y un sofá o unas alfombras que no peguen con nada de lo anterior», advierten los expertos.

Al margen de la estética, la cocina se ha convertido en el centro neurálgico de los hogares modernos, sobre todo a raíz de la pandemia. «Ya no queremos preparar el desayuno o la cena 'castigados' y apostamos por cocinas abiertas para compartir con familia o amigos. Muchos de nuestros clientes quedan encantados integrando el comedor de diario en el espacio cocina. Se acabó eso de tener una mesa de comedor plantada en el salón todo el año solo para recibir a la familia en Navidad. Hoy en día el cliente es más práctico y piensa más en sí mismo», argumenta.

Los olores y el ruido son dos de los aspectos que más preocupan a los clientes a la hora de decidirse por una cocina completamente abierta al salón. «Las campanas extractoras de hoy en día resuelven bastante bien el tema de los olores, lo que ocurre es que muchas veces no se usan bien. Hay que encenderla diez minutos antes de empezar a cocinar y dejarla puesta unos minutos después de acabar», precisa Zubizarreta. Otro de sus consejos es sacar la lavadora fuera de la cocina siempre que sea posible. «El lavavajillas es muy silencioso, pero una lavadora centrifugando mientras ves una película en el salón es insostenible». En estos casos, lo más práctico es hacer un cerramiento de cristal tipo pecera.

La iluminación también es muy importante, tanto que Natalia Zubizarreta la considera el «70% de un proyecto». En las casas de distribución abierta, la interiorista aconseja usar bombillas de luz cálida en todo el espacio, incluso en la cocina. Además de la iluminación general, se recomienda instalar puntos de luz más bajos sobre la mesa del comedor, en el salón y debajo de los muebles de la cocina para iluminar la encimera y reforzar la pared cercana al comedor con apliques.



En este proyecto de Natalia Zubizarreta, la isla sirve para delimitar la zona de la cocina de la del comedor y la sala de estar. F. SCHEFFEL



Los cerramientos acristalados son muy demandados. FELIPE SCHEFFEL



En este espacio se integra la cocina, el comedor y el salón en un claro ejemplo de 'open concept'. FELIPE SCHEFFEL