



Huérfanos del orden, después de que Marie Kondo haya tirado la toalla, toca reinventarse y apostar por planteamientos un poco más realistas. Lo hacemos de la mano de profesionales reconocidos, con quienes recorreremos todas las habitaciones de la casa para dar con las soluciones más efectivas sin dar la espalda a la estética. Con ellos aprendemos el arte de recoger, que no esconder. **POR CRISTINA ROS**



Aparador Plissé, de Elisa Ossina para Salvectori. En mármol de Carrara y con un aspecto monolítico, sus estrías esconden las ranuras de puertas y cajones de gran capacidad. Utilidad y belleza.

“ NO HACE TANTO, EL HORNO  
ERA EL LUGAR DONDE SE  
GUARDABAN LAS SARTENES ”

Quique Dacosta

L

as casas no son lo que eran. ¡Por suerte! La distribución que se plantea en la actualidad está a años luz de la que tenían nuestros abuelos. Y, por eso, la forma en la que nos organizamos en estos espacios también ha cambiado. Puede parecer extraño comenzar un artículo sobre el orden doméstico por la cocina. Sería algo así como empezar la casa por el tejado. Pero, aun a riesgo de parecer un poco desordenados (que no es el caso), vamos a intentarlo. La intuición –y los interioristas– nos dicen que esta se ha convertido en el corazón de la vivienda, el lugar a partir del cual se empieza a proyectar. ¿Y quiénes somos nosotros para llevarles la contraria?

El arquitecto Jaime Proux, que intenta ir siempre un paso más allá en cuanto a soluciones arquitectónicas se refiere, recuerda que, hasta los años sesenta, las cocinas estaban relegadas a un espacio independiente y habitualmente residual. “Pero, a partir de entonces, con las Case Study Houses de Richard Neutra, los Eames o Eero Saarinen, empezaron a formar parte de la vida principal y pública de los hogares”,

relata. Y, a partir de ahí, se abrió el melón y aparecieron “cocinas que se esconden y desaparecen tras una puerta corredera, propuestas en isla o península en las que se puede ocultar o tapar todo aquello que no se desea mostrar, juegos con desniveles para diferenciar la categoría de los espacios... Hasta volver a segregarla, como se hacía antaño”, afirma.

**SOLUCIONES CON GANCHO** ⋮⋮⋮ Esta visibilidad ha derivado en la cocción de sistemas más complejos, más sutiles. El chef con tres estrellas Michelin Quique Dacosta coincide con la reflexión de Proux: “En cuanto a resolución de espacios, se ha progresado mucho”, dice el reconocido cocinero extremeño. “Recuerdo que, antiguamente, el horno era casi el lugar en el que guardar las sartenes. Ahora hay ganchos para colgar los enseres... Todo está mucho más pensado que antes”. Colaborador de Porcelanosa, cuando ha diseñado para Gamadecor, la firma de cocinas de la multinacional, dice que ha intentado trasladar los automatismos del plano profesional al doméstico, replicar ese orden y esa manera





## LIMPIAR LA COCINA ENTRE FOGONES

La cocina es un espacio de trabajo y, como tal, lo más importante es la organización y el orden. Además, como recuerda el chef Quique Dacosta, no deja de ser un lugar peligroso ya que "vamos con cuchillos, con aceites calientes... Nos podemos cortar, quemar...", advierte. Hay que redoblar las precauciones y el ingenio, aprovechando las paredes y todo el espacio disponible. Y manteniendo la encimera libre de objetos para tener, siempre que entremos, una buena impresión. Si disponemos de despensa, lejos de improvisarla hay que planificarla, instalando baldas, cajones, cestas y todo lo necesario.

La cocina Essential, de Mobalco, recurre a la madera sostenible para crear un espacio sobrio y ordenado con almacenaje de estética limpia y gran capacidad. Abajo, cubos metálicos con pedal Newlcon y, sobre la encimera, panera Classic, todos de Brabantia.

organizada de trabajar para que, cuando invitamos a un grupo de amigos a cenar, no impere el desorden. "Que, a veces, preparas cualquier cosa, unos espaguetis con tomate, y entras en el caos absoluto, parece aquello el camarote de los hermanos Marx. Y es porque no están pensadas de la forma más operativa", explica Dacosta. E ilustra: "Por ejemplo, la pila no puede estar al lado del lavavajillas ni del cajón de las basuras, porque si son dos las personas que están cocinando, y tienes que abrir el cajón, tienes que pedir permiso". Como recoge la periodista Daniela Santos en el libro *200 ideas para organizar la casa* (Loft), la cocina contemporánea es un espacio altamente tecnificado, donde lo estético y lo práctico se fusionan como en ningún otro lugar. "Debe contar, sobre todo, con una gran funcionalidad de las diferentes zonas de trabajo. Una cocina bien diseñada ahorra tiempo y facilita el trabajo y las posteriores tareas de recogida y limpieza. También debe integrar los electrodomésticos, con una ubicación a menudo condicionada por las tomas de corriente". ▶





## MARIE KONDO

### Doblar la esquina

La gurú del orden Marie Kondo está en boca de todos estos días. Después de enseñarnos a doblar las camisetas y los calcetines, entre muchas otras cosas, la japonesa ha matizado sus teorías y ha insinuado que el orden quizá no sea tan importante para vivir en paz. La familia de Kondo ha crecido y ni la vida ni el método se ven de la misma forma cuando tienes tres hijos. Aunque algunos de sus fans se han sentido un poco decepcionados y algo desorientados, también han experimentado cierto alivio. Seguir a rajatabla a la oriental equivalía a tener un trabajo a jornada completa sin más beneficios que el cumplimiento de las estrictas reglas. ¿Compensa?

Cómoda de Greta Grossman reeditada por Gubi en un rincón de trabajo dentro del dormitorio. Debajo, cajones con organizadores, de Uecko. A la derecha, Aero V, de Shibuleru para Living Divani, híbrido entre vestidor y mayordomo XL para dejar la ropa del día.

A diferencia de la cocina, el dormitorio sigue llevando asociada la idea de privacidad, al menos en la mayoría de casos. Lo sabe, tras más de 35 años de experiencia, la interiorista Isabel López Vilalta, a quien le gusta utilizar solo elementos que transmitan paz y sosiego. Además de la imprescindible cama, y siempre que sea posible, es partidaria de añadir un sillón, con una mantita de algodón o *mo-hair*—según la estación—, o un par de butacas, y así conseguir dos formas de descanso distintas. En el vestidor, dice que lo ideal es tener los armarios cerrados, evitando las puertas de cristal que te obligan a tenerlo todo ordenado como en una tienda. “Y reservar un rincón para poder colgar la ropa del día sin necesidad de guardarla en su sitio”, opina. El chef Quique Dacosta, dandi además de chef, declara que, a día de hoy, hay muchas soluciones que te ayudan a ser organizado. “Cuando yo era joven, por ejemplo, no teníamos un cajón para los cinturones. Y ahora hay un sitio para estos, para las corbatas, los chalecos, las joyas, el reloj...”, enumera. ▶









“ E L M I N I M A L I S M O  
E S U N M E C A N I S M O  
Q U E S I E M P R E A Y U D A  
A P O N E R O R D E N ”

Jaime Prous, arquitecto

Ahora, salón, comedor y cocina representan un todo único, tal como dice el arquitecto Jaime Prous. “La industria y la tecnología ya han desarrollado un sinnúmero de productos para hacer esa vida compatible”, comenta. Y añade: “Es el turno de interioristas y arquitectos de crear un nuevo lienzo sobre esas premisas. Las opciones son muy variadas”.

**PAZ Y ARMONÍA** ❖❖❖ Pero ¿cómo mantener la armonía en un lugar, el salón, donde pasan tantas cosas y tantas personas? Para Prous, “una opción muy fácil para tenerlo siempre presentable es el famoso menos es más; el minimalismo siempre ayuda a poner orden. Ahora bien, depende de la proporción del espacio en que vivamos. En el caso de tratarse de espacios reducidos, lo mejor es optar por poco mobiliario y que este tenga una gran capacidad de almacenamiento. En cuanto a los grandes espacios, una referencia que tenemos en nuestro estudio es La Ricarda, cómo Bonet Castellana es capaz de articular un salón de grandes dimensiones a través de un sutil juego de alfombras que generan divisiones sin alterar la esencia”, añade. Reconoce que otra opción antagónica a la anterior es recurrir al más es más, es decir, hacer del caos, belleza. “En lugar de tener poco y ocultar, tener mucho y enseñar; que cada objeto que tengamos en nuestro salón tenga una vida, una historia y un valor en sí mismo”, reflexiona. Como sucede, dice, en la casa Eames, donde se habita un espacio con apariencia de ecléctico compuesto por una variedad de objetos muy dispares: alfombras de kilim, plantas de Adán, lámparas de papel, librerías abarrotadas y también sus inigualables muebles reeditados por Vitra. “Nada se oculta, todo está exhibido y en perfecta armonía; se muestra un hogar lleno de vida e intensidad. Al fin y al cabo –concluye– la arquitectura no debe buscar espacios estériles, sino espacios colonizados donde ese recuerdo tenga sentido”.



Con la cultura del bienestar, el mundo del baño ha entrado en una nueva etapa. De lugares fríos y sin ningún atractivo, con bañeras, lavabos y bidés de diseño estandarizado, han pasado a ser, en los últimos años, pequeños templos de salud para descansar y recuperarse del ajetreo diario. Cada vez se pasa más tiempo en ellos, cada vez están más llenos de objetos, y disponerlos y ordenarlos todos se convierte en un auténtico reto, sobre todo cuando no abundan los metros cuadrados. Las principales firmas del sector responden a este desafío desarrollando modelos que sirven a todas las necesidades. Xavier Torras, director de comunicación de Roca, afirma que desde su empresa apuestan por “un mobiliario que combina los cajones grandes en lugares accesibles para los recipientes más voluminosos con los cajones pequeños con separadores para depositar el material más delicado en las zonas superiores”. Este lugar de la casa ha dejado de ser un espacio puramente funcional. Por eso los muebles no solo deben responder a las demandas de almacenaje, sino también ▶



## ERNST H. GOMBRICH

### Orden racional

La preocupación por el orden no es algo que afecte solo a diseñadores, interioristas o arquitectos. Sus encantos seducen a personalidades de la talla del historiador de arte Ernst H. Gombrich. En 1979, este británico de origen austríaco, autor de una prolífica obra, publicó *El sentido del orden* (Debate), un título que se ha convertido en todo un referente. El libro es una exploración de gran alcance del impulso humano universal de buscar el orden y el ritmo en el espacio y en el tiempo, como demuestran los juegos infantiles o disciplinas como la poesía, la danza o la propia arquitectura. Está considerada su obra más original.

---

Domino Expo, de Porada, combina la madera con el metal para crear una estantería que también funciona como separador de ambientes. Abajo, aparador Aura, de Treku, con cajones de diferentes tamaños y huecos para esconder o dejar a la vista.





## ZONA DE AGUAS

### La hora de mojarse

Una vez tengas el baño ordenado, el objetivo es no tener que ordenarlo una y otra vez. Para ello, existen pequeños trucos a los que puedes acudir y que constituyen el ABC de los expertos.

Conviene dejar a la vista solo lo básico; esto significa que, después de utilizarlo, cada producto debe volver a su lugar. Es recomendable, asimismo, evitar los excesos –no olvidemos que nos encontramos, probablemente, en la habitación más pequeña de la casa–.

por ejemplo, resulta más práctico y estético tener las toallas justas y necesarias para el uso diario y poner el excedente en otro lugar de la vivienda, o, si lo hay, el armario de la ropa blanca.

Mueble Unik, base con cuatro cajones y lavabo doble de SURFEX®, de la colección Beyond, de Roca. Abajo, la línea Cult, de Vipp, en la que los módulos de almacenaje aumentan o disminuyen de tamaño dependiendo de las necesidades.



a las inquietudes estéticas. “Muchas veces dejamos cajones abiertos para poder poner una planta o bien un dispensador de aromas. Al final, lo que se busca es que sea práctico y bonito, que resulte cómodo tanto para los usuarios habituales como para las visitas”, resume. El baño, como el resto de la casa, está en constante metamorfosis. Y como dice Daniela Santos en su libro, “quizá no exista una fórmula milagrosa para mantener todo en su sitio, pero existen múltiples soluciones adaptadas a las circunstancias de cada persona o familia que facilitan tremendamente la tarea de la organización”. Porque lo que le funciona y satisface a un *single*, no tiene por qué resultar práctico para una pareja con hijos. Y lo que es válido e, incluso, inspirador para una mente creativa y flexible puede ser una especie de pesadilla para alguien con una estructura mental más formal y estructurada. Al final, el orden en casa se resume en encontrar una linterna a la primera cuando se produce un apagón, y que, además, tenga pilas. Tan sencillo y tan complicado como eso. ■





## Quique Dacosta

### LA ALTA COCINA APLICADA AL HOGAR

El chef con tres estrellas Michelin reconoce que se precisa de un orden muy preestablecido, no anárquico, cuando se trabaja en alta cocina, "para que todo el mundo transite los mismos procesos, para que estén haciendo las cosas que tienen que ir al mismo tiempo". En casa también le gusta seguir cierta metodología, pero sin obsesiones. "Saber que las legumbres están aquí y las paellas allá y que se colocan de abajo para arriba nos da cierta seguridad a la familia". Sobre todo, le gusta practicar un orden educativo porque tiene un hijo de 12 años y una hija de 14. "Es un código de conducta que generará mecanismos que van a hacer que su vida sea más ágil".

## Isabel López Vilalta

### CONFORT ALIADO CON LA TECNOLOGÍA

La interiorista Isabel López Vilalta es especialista en generar atmósferas acogedoras, en las que la luz natural y los colores suaves adquieren un gran protagonismo, aunque sin dejar de lado su otra gran aliada: la tecnología. En el dormitorio, nos recomienda poner un puf o un galán de noche si disponemos de un espacio reducido. A nivel personal, y tras sufrir un accidente que la obligó a mantener reposo en su casa durante unos meses, aprendió lo importante que resulta, por ejemplo, que el dormitorio reciba luz natural. En su caso, y como no tiene ventanas en esta estancia de la casa, apostó por unos tabiques que no llegaran hasta el techo. De esta forma, la luz natural se cuela, ofreciendo un ambiente más natural. Además de diseñar viviendas, también firma restaurantes, en los que aplica los mismos principios estéticos. ¿Su objetivo? Encontrar y respetar el alma de cada proyecto.



## Jaime Prous

### ARQUITECTURA DE LA VIDA DIARIA

La arquitectura del salón-comedor-cocina es una de las especialidades de Jaime Prous. "Este escenario multiespacial –con el que también se identifica a nivel personal– ha implicado un cambio en la manera de relacionarnos, dice. "Por ejemplo, en las casas victorianas, la cocina era un espacio segregado y sombrío destinado al servicio que para nada tenía que ver con la zona noble o pública de la vivienda", sostiene. "Hoy en día, con una sociedad mucho más avanzada, la cocina representa el corazón de la casa". El arquitecto aplica esta visión al espacio que habita, y recuerda la evolución que ha experimentado el mundo de la cocina: "desde la famosa Minikitchen de Joe Colombo (1963), reeditada por Boffi, que se convierte en un elemento flexible y móvil, hasta el módulo taller del sistema b2, de bulthaup, donde un baúl de madera se abre y está todo allí", dice.

## Xavier Torras

### BUCEANDO EN LOS OASIS URBANOS

El director de comunicación de Roca intenta trasladar a su casa los valores que defiende su marca. "Los baños son lugares en los que suceden más cosas de las que pensamos: puedes estar leyendo o relajándote, así que, además de los muebles puramente funcionales, está bien contar con objetos de decoración que den un añadido de confort". El material del que están hechos los muebles –dice– es muy importante. "Al final, esperamos que los muebles del baño sean hidrófugos y que tengan un carácter de sostenibilidad, que te puedan garantizar que las maderas son de bosques sostenibles, que estás ayudando al planeta". En cuanto a los textiles, es partidario de disponerlos en otro ámbito de la casa, y simplemente guardar en el baño la toalla de recambio o un juego.

