



Foto: DesignStudio/Studio Kaza

A Cozinha dos Novos Tempos

A fase pandêmica está passando e nesse momento observamos movimentos muito rápidos como os restaurantes voltando a estar cheios e locais de alegres momentos com amigos.

Também voltamos à normalidade nas confraternizações em casa e a cozinha que já ameaçava agora é com certeza um dos locais mais importantes para receber os amigos e a família.

Nossa coluna convidou Paola D' Aquino, empresária, parceira e expert na área de planejados para nos explicar um pouco da revolução na área dos projetos de cozinha atualmente. Trabalhou com cozinhas 20 anos no Brasil, está à frente da Studio Kaza há 7 anos em Miami e hoje representa a Kitchens, empresa pioneira no seguimento de

planejados de alto padrão.

Muito tem se falado sobre o mercado gastronômico em sua própria casa. Já antes de "estourar" a pandemia, a preferência de receber intimamente já havia se tornado uma prática cada vez mais atual. E isso se deve ao fato da cozinha hoje ser parte do espaço principal da residência. Cada vez mais, a tecnologia de ponta em eletrodomésticos e a busca por acessórios com acabamentos sofisticados estão sendo introduzidas pelas empresas que oferecem cozinhas, integrando com luxo esse ambiente essencial.

Hoje as marcas renomadas de cozinhas, oferecem acessórios que inspiram os donos da casa a se tornarem chefs! E como na tradição Brasileira a cozinha continua sendo o espaço principal de confraterniza-

ção diária entre os familiares, esse hábito começa a se estender cada vez mais aos convidados.

Mas, não se preocupe se você prefere só degustar e não quer colocar a mão na massa! Chefs renomados que antes ofereciam somente banquetes em espaços exclusivos hoje se dispõem a cozinhar pessoalmente em cozinhas muito bem equipadas. O que não pode faltar:

Aos apreciadores de vinho, possuir uma Adega inovadora, daquelas que ostentam reservas tradicionais e espumantes para todos os gostos e temperaturas, tem despertado o interesse de fabricantes modernos para criar num só aparelho mais de uma zona de refrigeração. Inclui ainda uma máquina de gelo, exaustores potentes e cubas

de multiuso, onde o preparo da alimentação pode ser acompanhado pelos convidados, bem como o chef encontrará espaço e acessórios que facilitam todo o processo.

O mercado de cozinhas atual movimenta desde acessórios internos de armários a detalhes de mesa, mesclando diferentes culturas. É a Globalização dentro da sua casa! Hoje é comum um Brasileiro apreciar a culinária japonesa, da mesma forma que o Americano adora comer farofa - aliás, não são todos que apreciam, mas a Feijoada se tornou um quitute cobijado mundo afora.

Mas tanto para o sushi quanto para a feijoada, os aparelhos de serviço são diferentes, e por isso não é incomum esses aparatos estarem expostos em belas vitrines, integradas a cozinha. Mas não podemos esquecer que a beleza tem que estar aliada a praticidade, ainda mais nos

Estados Unidos, onde louças vão parar em modernas máquinas de lavar. Então não se esqueça desses importantes detalhes: Busque por serviços multifuncionais e neutros, aposte em decoração de mesas, e lembre-se que você pode coordená-los e com isso propor uma enorme variedade de estilos.

Allá, vivemos no país das oportunidades e aqui não é difícil encontrar lindas peças. As ilhas são desenhadas para receber banquetes confortáveis, assim o chef tem a atenção voltada para a cozinha e interage com os convidados. Aposte em banquetes confortáveis e na mesma altura da bancada.

"Atendi milhares de clientes de diferentes culturas. Para se projetar uma cozinha, você deve antes de tudo entender o uso de cada ambiente, e a cozinha é a área mais importante para definir: estilo,

acessórios e eletrodomésticos. Você precisa saber ao projetar uma cozinha, o uso, a decoração, a cultura. Por exemplo, quantos habitam naquela residência, se tem o hábito de cozinhar e receber convidados com frequência, qual o estilo da decoração: pois a cozinha deve acompanhar o restante.

O quanto se deseja investir em eletrodomésticos e se gostam de bebidas alcoólicas também são pontos importantes a serem considerados. Se intente de detalhes minuciosos, afinal cada parte deve atender as necessidades do ambiente," conclui.

Já montamos muitas cozinhas Kosher, por exemplo, e precisamos saber que na cultura judaica não se misturam determinados alimentos, por isso a necessidade de mais de uma cuba, fornos, etc. Acredito que a cozinha é a parte



Foto: DesignStudio/Studio Kaza

da casa que mais traduz o estilo e cultura dos moradores. Planejar cozinhas nos Estados Unidos tem sido muito prazeroso, pois temos expertise suficiente para prestar um atendimento diferenciado, pela multiplicidade de culturas e culinária, que é apreciada pelos nossos clientes, e mesmo os arquitetos têm se sentido confortáveis em nos contratar. É uma especialidade à parte! E estamos muito felizes em breve receberemos nossos clientes em nossas cozinhas, especialmente desenhadas para demonstrar como beleza e funcionalidade podem estar integradas e lindos ambientes.

Estamos finalizando nossa loja no Design District em Miami, e lá teremos lindos ambientes, queremos que nosso cliente se sinta em casa. E todos estão convidados, reforça Paola. ■



Foto: Design House Porcino - Federalista David Soares



Foto: Design House Porcino - Zangari James Arquitectos



Por Myrna Porcino
Interior Designer na Flórida onde assina
diversos projetos residenciais.
Para conhecer mais seu trabalho, visite
o site myrnaporcino.com ou Instagram
[@myrnaporcino](https://www.instagram.com/myrnaporcino)



Foto: David de Oliveira Arco

WITES LAW FIRM

ATTORNEYS AT LAW



866-277-8631
CONSULTA GRÁTIS

*Acidente de carro?
Reivindicação de Seguro Residencial?*

CONTE CONOSCO!

Contato

www.witeslaw.com
info@witeslaw.com
(954) 933-4400

Área de atuação

Acidentes Danos à Propriedade
Quedas Morte por Negligência
Violência Sexual

Escritório

4400 N Federal Hwy
Lighthouse Point, FL
33054