

LA PROPUESTA DEL PROFESIONAL

# “LA COCINA REQUIERE ENCIMERAS GRANDES”



Lázaro Rosa Violán



LICENCIADO EN BELLAS ARTES, ESTE INTERIORISTA COMBINA LA PINTURA CON SU CARGO DE DIRECTOR CREATIVO DE *CONTEMPORAIN*, ESTUDIO ESPECIALIZADO EN PROYECTOS DECORATIVOS DE HOTELES, RESTAURANTES, CLUBS Y TIENDAS. SU ESTILO SE CARACTERIZA POR LA ELEGANCIA, EN LA QUE REFLEJA SU FORMACIÓN PLÁSTICA, Y EL USO DE ELEMENTOS DETERMINANTES.



La cocina de Lázaro Rosa Violán tiene elementos que la hacen única, como los platos decorados por él mismo, y la consola original del siglo XIX comprada en un anticuario de Francia (foto de la derecha).



### 1 ¿Cómo entiende la cocina?

Como una zona privilegiada de la casa. Por eso la concibo grande, cómoda y sin los inconvenientes estéticos, para mí, de funcionalidad, de olores y del diseño.


### 2 ¿Integrada en el comedor o independiente?

Si puede ser, independiente física y estéticamente.

### 3 ¿Qué cree básico para que sea cómoda?

Superficies grandes para manipular los alimentos y cocinar, una gran mesa con muchas sillas alrededor, sillones, libros y quemadores de esencias. No considero indispensables los electrodomésticos y pequeños aparatos para que resulte cómoda.





## LA IMPORTANCIA DE LAS PAREDES

El estilo de una cocina lo marcan las paredes, por eso es muy importante lo que hay sobre ellas. Si pones flores o plantas, hazlo en un lugar destacado.

## SUPERFICIE DE TRABAJO

Hay que concebir la cocina como un espacio privilegiado de la casa. Por eso proyecta superficies de trabajo amplias que la harán muy cómoda.

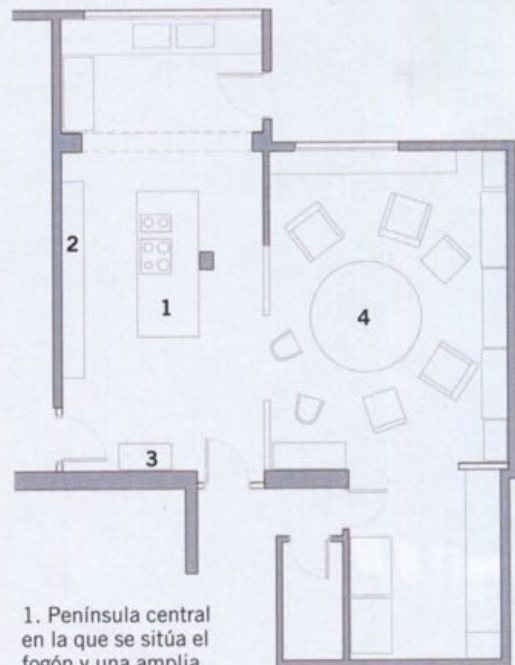
## SUELOS DE MADERA

Nada más placentero que pisar un suelo de madera recién levantado de la cama y saboreando un café. Elígelo de tablón ancho y en el tono que mejor vaya con el resto de la decoración.



## LA PROPUESTA DEL PROFESIONAL

El carácter de la cocina viene marcado por una de las paredes que está cubierta con un panel chino original. Las vajillas y utensilios fueron comprados en diferentes partes del mundo.



1. Península central en la que se sitúa el fogón y una amplia superficie de trabajo. 2. Pared cubierta por un panel chino lacado original. 3. Consola del siglo XIX comprada en un anticuario de Francia. 4. Zona independiente en la que se encuentra una gran mesa rodeada de sillas y sillones.

### 4 ¿Qué materiales le gustan?

La porcelana blanca, la madera, la pizarra, el acero y los azulejos.

### 5 Y ¿para el suelo?

Sin duda, el tablón ancho. Lo defiendo siempre. La experiencia de entrar en la cocina por la mañana y pisar madera resulta un placer.

### 6 ¿Elementos de diseño?

Están en las antípodas de mi gusto, lo que no implica desinterés por la tecnología. La uso siempre que no se note y no condicione el ambiente.

### 7 ¿Qué marca el estilo de la cocina?

Las paredes, lo que hay sobre ellas y lo que se coloca sobre las superficies horizontales. Si se ponen flores o plantas, hay que hacerlo en lugares destacados.

### 8 ¿Qué colores aconseja?

Siempre uso tonos neutros. El resto de colores los empleo para la mesa, con la vajilla, flores... En una ocasión vi una cocina roja que me fascinó, y hace poco una verde que me gustó bastante. Creo que haré algo con color pronto.

### 9 ¿Su cocina perfecta?

La de una casa grande holandesa de principios del siglo pasado, con las comodidades de ahora. Ese es el estilo soñado.

### 10 A nivel culinario ¿qué prefiere?

La cocina china, la japonesa, la mediterránea, la rief, la nikel, la hindú... todas en general. Si los sabores son naturales y no hay vísceras, disfruto con todas.  REALIZACIÓN: PATRICIA KETELSEN / FOTOS: MONTSE GARRIGA / AYUDANTE: ERIC PAMIES.



Tarima maciza de madera de roble, con tablón de 15 cm. de ancho. *Gabarró*. [www.gabarro.com](http://www.gabarro.com)



La porcelana blanca, un toque de glamour. Pila de Ikea ([www.ikea.es](http://www.ikea.es)), modelo Domsjö.



El acero, un signo de vanguardia. Campana mod. Redonda de *Dake* ([www.dake-sa.com](http://www.dake-sa.com)).

(Ver páginas de datos y direcciones)