

O centro das atenções

Espaços gourmet são tendência cada vez mais forte nos projetos de arquitetura

[Joana Gontijo](#) - Lugar Certo

Publicação: 23/04/2011 13:17 Atualização:



[🔍](#) AMPLIAR

Espaço gourmet dentro e fora de casa é cada vez mais comum. Ambientes representam um local para receber bem amigos ou de convivência da família

Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, os espaços gourmet têm se tornado áreas cada vez mais bem equipadas e confortáveis, fazendo parte do lazer da família. Os antigos ambientes de churrasqueira ao lado do piscina e as cozinhas domésticas cresceram, ganharam novos componentes e funções. Incrementados, possuem largas bancadas, amplas mesas para festas e, muitas vezes, saletas de estar aconchegantes integradas. Divididos em ambientes para criação e degustação, fica nas mãos do arquiteto a melhor projeção. Na hora de construir, valem todos os estilos, sempre respeitando a função a qual o local será destinado.

Como explica a arquiteta Cristina Menezes, os espaços gourmet unem áreas de armazenamento, preparo, cozimento e degustação de diferentes pratos, que são preparados pelo “dono” do ambiente ou por um chef de cozinha, hoje chamado personal chef. O importante é que todos participem, no mínimo, visualmente, continua. “Hoje fazemos cozinhas gourmets com os equipamentos básicos (fogão ou cooktop, geladeira, forno), até ambientes com churrasqueiras, forno de pizza, adegas, etc. Isto depende do espaço que o cliente tem e como quer usá-lo”.

Veja mais fotos de espaços gourmet

Está em alta para estes ambientes o uso de equipamentos de alta tecnologia que facilitam o preparo, o armazenamento, a execução e que estejam inseridos de forma discreta para não ter a caracterização de cozinha funcional, afirma Cristina. O mercado já dispõe de geladeiras, freezers, adegas, máquinas de lavar, entre outros, que recebem o revestimento dos armários, proporcionando a ocultação dos equipamentos e, por exemplo, coifas verticais embutidas que somente quando acionadas ficam externas. “Resumindo, podemos ter todos os equipamentos de uma cozinha ocultados nos armários e bancadas. E estes armários podem ter acabamentos de vidro, couro, madeira, aço inox, pedra, laca, etc. Ou seja, podemos utilizar o material mais conveniente com o conceito do ambiente. Outra tendência é ter nestes espaços tudo que proporcione um ótimo entretenimento, por isso utilizamos TVs, equipamentos de som, telão, ar condicionado, além de móveis como sofás, poltronas junto com mesas e cadeiras que permitem usos com atmosferas diferentes, para eventos diferentes (um almoço ou uma degustação de uma receita nova ou apenas o preparo de um pizza para a família) e quantidade de pessoas variável. O importante é ter condições de usar o ambiente para diferentes situações”, analisa a arquiteta.

Para o designer de ambientes Carlos Henrique Loyo, tendência em voga no contexto de casas bem planejadas e que valorizam as atividades de convívio e interação entre os indivíduos, os espaços gourmets são cada vez mais objetos de desejo e de interesse. “De um ponto de vista cultural, ainda podemos considerar que o hábito mineiro (de receber pessoas em casa e ficar bons espaços de tempo dentro de suas cozinhas), faz com que essas áreas de convívio, geralmente setORIZADAS externamente a residência, sejam uma outra opção que contribui para essas práticas entre seus moradores e seu círculo de amizade”.

Na lista de equipamentos, Carlos Loyo enumera uma boa churrasqueira, elétrica ou a gás, pré-moldada ou totalmente artesanal e feita sob medida. “Fornos de pizza, fogões a lenha, uma grande mesa com muitos assentos são, sem dúvida, alguns pontos que raramente são descartados quando pensamos em criar um ambiente de lazer e gastronomia dentro de nossas casas. Outro ponto é um grande e abrigador refrigerador, ou até câmaras frigoríficas. Pensar no sistema de sucção de fumaça é outro elemento construtivo a ser considerado: se o ambiente demanda de saídas externas dessas impurezas, se existirá um sistemas de exaustão ou purificação de ar, e não simplesmente se a melhor opção é utilizar uma coifa ou uma chaminé tradicional. Máquinas de gelo elétricas, adegas climatizadas, fornos elétricos, micro-ondas, máquinas de café, chopeiras, cooktops de apoio e até os tradicionais e conhecidos eletrodomésticos de cozinha também devem ser pensados”.

Dentro da gama de revestimentos e acabamentos, há diversas novas ideias e produtos que conferem a esses espaços originalidade e total qualidade, cita o designer: madeirados, pastilhas, cimento queimado, ladrilhos hidráulicos, porcelanatos, pedras industrializadas, vidros temperados e coloridos, texturados, tintas especiais, tijolos aparentes, pedras ornamentais. “Enfim, muitos produtos super conhecidos do público e que sempre voltam atualizados, melhores tecnologicamente e com cara nova”.

Como frisam as decoradoras Marli Viana e Valéria Leão, o espaço gourmet aparece em condomínios, prédios residenciais e casas, sempre com um ar de requinte e sofisticação. Apesar da maior parte da demanda ser para prédios de alto investimento, empreendimentos de menor porte também vêm requisitando o espaço, explicam. “Para a montagem de um espaço gourmet, prepara-se toda a estrutura para receber mobiliários confortáveis e uma linha completa de equipamentos e utensílios domésticos, criando um clima acolhedor. Os materiais são escolhidos de acordo com a disponibilidade econômica de cada cliente. Os espaços gourmet podem ser projetados em varandas ou em áreas externas. A proposta muda um pouco em áreas externas, pois a cozinha gourmet vem sempre com uma área de lazer completa com piscina, sauna, SPA, home theater, enquanto que nas áreas internas funciona mais como um apoio para uma boa conversa enquanto se prepara um prato”.

COMPARTILHAR

Para Cristina Menezes, atualmente as pessoas têm recebido os amigos em casa e apreciado a arte de cozinhar. De acordo com a arquiteta, o espaço gourmet surgiu para atender esta nova cultura, pois a cozinha funcional, normalmente, não tem uma área que permite cozinhar e receber os amigos compartilhando o momento do preparo e do cozimento. “Além disso, pode acontecer do cliente querer receber numa hora que a cozinha funcional está sendo usada para atender o dia a dia da família. Aí a necessidade do espaço gourmet. A atmosfera deste ambiente depende do cliente e de como ele irá usar este espaço. Temos clientes que usam este espaço somente para a família, outros somente para convidados, alguns para convidados e para a família e temos clientes que usam este espaço para grandes almoços e jantares. O denominador comum é ter a área da cozinha integrada visualmente com a área do estar das pessoas, fazendo com que o gourmet e/ou chef não fique isolado e, sim, seja o centro das atenções”, finaliza Cristina.

Espaços gourmet

ENVIAR  IMPRIMIR  SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família.

Espaços gourmet

ENVIAR  IMPRIMIR  SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família.

Espaços gourmet

ENVIAR  IMPRIMIR  SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família.

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família.

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família.

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família

Espaços gourmet

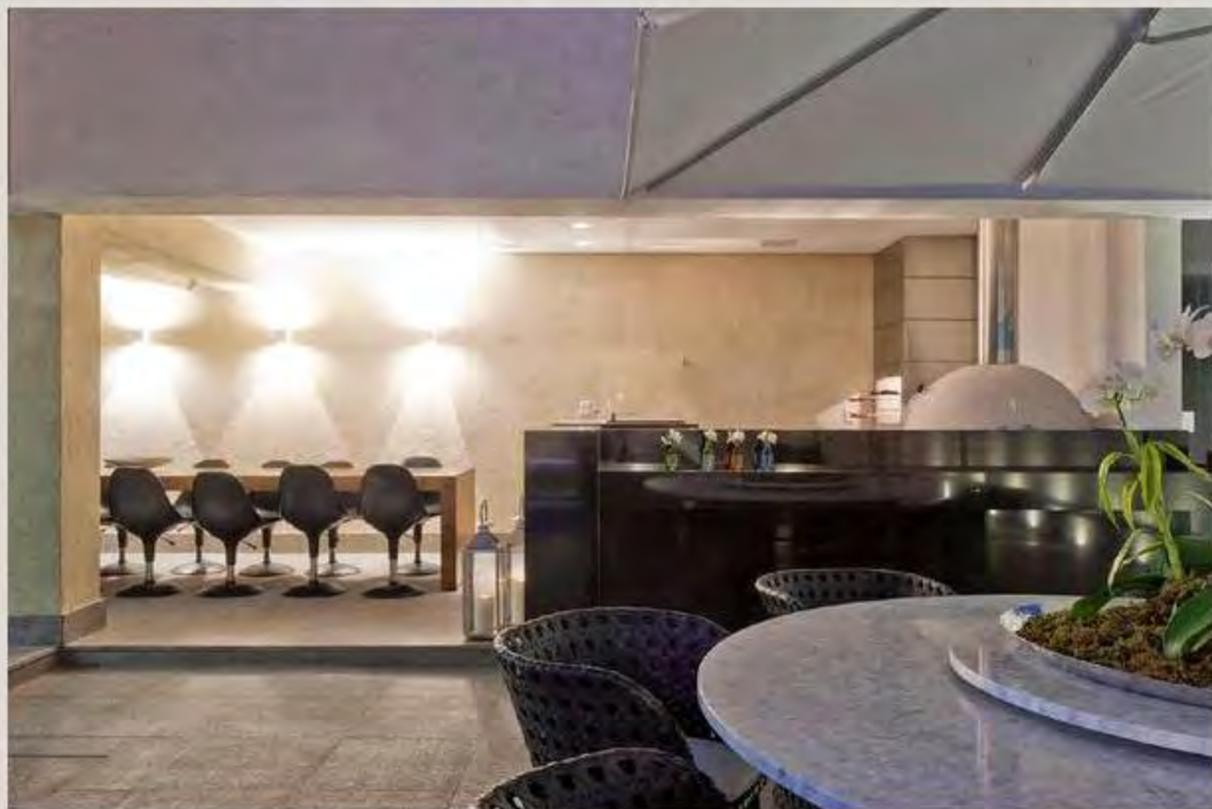
ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado area cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da familia

Espaços gourmet

ENVIAR  IMPRIMIR  SLIDE SHOW 



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família

Espaços gourmet

ENVIAR IMPRIMIR SLIDE SHOW



Para quem gosta de cozinhar e receber ao mesmo tempo, o espaço gourmet tem se tornado área cada vez mais bem equipada e confortável, fazendo parte do lazer da família