

UN ESPACIO CON ALMA

A SPACE WITH SOUL

Por María Virginia Portillo Decán. | Fotografías: Kurt Aumair.

Camila Peralta es su cocina. Este espacio reúne todos los fragmentos de una mujer multifacética: esposa, madre, abogada y cocinera. Se pensó para preparar alimentos, entretener y, próximamente, trabajar. Una vez construida, su dueña se enorgullece de sentirse reflejada en ella.

Camila Peralta is her kitchen. This space combines all aspects of a multifaceted woman wife, mother, lawyer and cook. It was designed with food preparation, entertainment, and soon, her job, in mind. Now built, its owner feels proud to see herself reflected in the design.



“Me inspira la alegría que produce comer. Cocinar algo que a la gente le guste y que se sientan felices me llena”, resume Camila Peralta acerca de su sueño hecho realidad: vivir su pasión por la culinaria en la cocina ideal.

Ambicioso en muchos aspectos, el proyecto de convertir la cocina de la casa Cañas-Peralta en la visión de Camila constituyó el trabajo de un equipo en constante comunicación.

“Planeamos la cocina por dos años, desde los materiales hasta el diseño. Yo no solamente quería una cocina grande”, explicó. “Quería que fuera acogedora y que permitiera que la fiesta se lograra armar ahí”.

El reto de diseño era alcanzar un ambiente que fuese a la vez contemporáneo y tradicional. La cocina tenía que ser el corazón de la casa y generar un contraste con respecto a otros espacios. Debía adaptarse a noches tranquilas de vino y conversación en pareja; asimismo, a tardes de galletas con las amigas de su pequeña hija Valentina.

Además, debía fungir como el lugar de trabajo de Camila: un estudio de televisión. “Mucho lo pensamos para poder grabar aquí *La Kitch*. Quiero compartir con el resto de las mujeres, muchas como yo, un poco de lo que es esta vida ajetreada. Enseñarles desde esta cocina cosas prácticas, nada exótico ni glamoroso”, admitió.



I'm inspired by the joy that comes from eating. Cooking is something that people like, and I like when they are happy," summarized Camila Peralta about her dream come true: living out her passion for cooking in an ideal kitchen.

Ambitious in many ways, the project to convert the Cañas-Peralta home's kitchen into Camila's vision was the result of a team working together in constant communication.

"We planned the kitchen over two years, from the materials to the design. I didn't just want a large kitchen," she explained, "I also wanted it to be welcoming, and I wanted it to be a place for parties." The challenge of the design was to create an environment that was

both contemporary and traditional. The kitchen had to be the heart of the home and contrast with the other spaces. It had to adapt to quiet evenings with wine and conversation among a couple, as well as to afternoon cookies with the friends of her young daughter, Valentina.

It also had to serve as Camila's workroom: a television studio. "We thought a lot about it so that we could film *La Kitch* here. I want to share with other women, many of whom are like me, a little bit of this busy life. I want to teach them practical things from the kitchen, nothing exotic or glamorous," she admitted.

TRABAJO EN EQUIPO TEAM WORK



Esta cocina es digna de llamarse una súper producción. Los créditos son para quienes lo merecen:

Zürcher Arquitectos: arquitectura.

Euromobilia: diseño, muebles y electrodomésticos.

Proinsa: construcción e instalación.

Montemarmol: mármol.

Arte y Luz: iluminación.

Staging para Casa Galería: Charlie Jiménez. Vajilla y floreros Rosenthal línea Versace comercializados por Intercasa. Cristalería, cubiertos, individuales y servilletas propiedad de la familia Cañas-Peralta.

This kitchen is worthy of being called a super production. Credits go to those deserving team members:

Zürcher Arquitectos: architecture.

Euromobilia: design, furniture and appliances.

Proinsa: construction and installation.

Montemarmol: marble.

Arte y Luz: lighting.

Staging for Casa Galería: Charlie Jiménez. Versace line of Rosenthal dishes and flower vases sold by Intercasa. Stemware, silverware, placemats and napkins owned by the Cañas-Peralta family.

TRES FUNDAMENTOS: VIGA, ISLA Y LUZ

Esta cocina tiene un indiscutible eje central: una viga de madera de almendro que recorre, de un extremo a otro, el techo. La pieza, prácticamente intacta, ha permanecido en la familia por varios años y está curada con sus aceites naturales. Es, además, el enlace visual entre la cocina y el resto de la casa.

“Siempre fue mi ilusión dejarla para la cocina: que hubiera una gran viga de madera que le diera un poco de ambientación. Uno de los procesos más complicados en la construcción fue subirla y dejarla fija”, relató Camila.

De ella cuelgan tres lámparas de acero, estilo industrial, que dejan caer su luz directamente sobre la isla de mármol de Carrara. Su amplia superficie deja espacio para acomodar invitados, servir y preparar alimentos. Su instalación y diseño fue otro de los retos complejos por vencer.

“Se utilizó el mármol a pesar de lo delicado del material. Es muy poroso y se puede manchar fácilmente, a pesar de los selladores”, confesó. “Pero era un sueño que quería materializar. Aquí está y lo podemos sentir”.

Contrastada con sobres de granito negro en el perímetro, la isla es el centro de una cocina iluminada de forma ideal. Este tercer elemento, la luz, brinda calidez, amplitud y visibilidad tanto de día como de noche.

“La iluminación natural es la predominante y para ello se flanqueó el espacio con ventanas. Se efectuó un trabajo de iluminación por escenarios con luces artificiales que dieran diferentes ambientes y facilitaran la grabación del programa de televisión”, explicó Ana Laura Egloff de Zürcher Arquitectos.

Otras claves del diseño son los muebles de cocina blancos que constan de nichos, gavetas y estantes para facilitar el orden; el fregadero de hierro esmaltado en blanco, estilo finca, que requiere muchos cuidados pero aporta calidez; y el equipo de cocina Viking Professional —en acero inoxidable— que da un toque contemporáneo. 🏡

THREE NECESSITIES: BEAMS, AN ISLAND AND LIGHT

This kitchen has an undeniable central feature: an almond wood beam that runs along the ceiling from one end to the other. The piece, practically intact, has belonged to the family for years and has been treated with natural oils. It is the visual link between the kitchen and the rest of the house.

“I always wanted to leave it in the kitchen, so the space would have a large wood beam that gave it a little ambience. One of the most complicated parts of construction was getting it up there and stabilizing it,” said Camila.

Three industrial steel lamps hang from the beam, emitting light directly on the Carrara marble island. The large surface leaves space to accommodate guests and prepare and serve food. Its design and installation were another complicated challenge for the project.

“We used marble despite it being a delicate material. It’s very porous and can easily be stained, despite sealants,” she confessed, “But it had always been a dream of mine. Here it is, and we can feel it.”

Contrasting with the black granite countertops around the edges of the kitchen, the island in the center is ideally lit. The third element, light, both during the day and at night, offers warmth, spaciousness and visibility.

“Natural light dominates the space thanks to the surrounding windows. We created lighting for the studio with artificial lights that not only provide different ambiances, but also help us film the TV show,” explained Ana Laura Egloff from Zürcher Arquitectos.

Other key design elements are the white kitchen cabinets that create niches; drawers and shelves for organization; the country-style white enamel iron sink that requires much care but gives warmth to the space; and the Viking Professional kitchen equipment – in stainless steel – that creates a contemporary look. 🏡



UNA PIZCA DE CAMILA A PINCH OF CAMILA

Su núcleo: su esposo y dos hijos (Valentina de cuatro años y uno en camino).

Su “amuleto”: un cuchillo Good Cook de acero con cobertura naranja que usó en su primer piloto de *La Kitch*.

Libro de cocina favorito: un archivador que recopila hojas con las recetas de su curso de cocina con la chef Adriana Araya —incluye manchas y anotaciones—. Algunos chefs favoritos: Tía Florita (su tía abuela), “para honrar a la familia”, Giada De Laurentiis e Ina Garten.

Lo que cocina mejor: camarones con diferentes salsas. Especialidad en bocas.

Her everything: her husband and two children (4-year-old Valentina and one on the way).

Her “good luck charm”: a Good Cook orange steel knife used in her first pilot of *La Kitch*.

Favorite cookbook: A file with pages of recipes from a cooking class given by Chef Adriana Araya —including stains and notes.

Some of her favorite chefs: Aunt Florita (her great aunt) “to honor the family”, Giada De Laurentiis and Ina Garten.

What she cooks best: shrimp with different sauces. Her specialty is hors d’oeuvres.

