

KAZA

135



Design Gourmet

A cozinha dos seus sonhos, as delícias do móvel brasileiro, como vivem os banqueteiros e uma fornada de novidades

ANO 12 Nº 135 R\$ 17,90

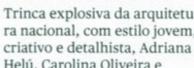
acção

0 6135

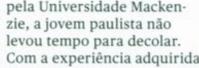
771678720002

KAZA 135

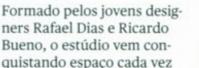
colaboradores



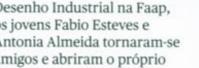
TRIPLEX ARQUITETURA
Trinca explosiva da arquitetura nacional, com estilo jovem, criativo e detalhista, Adriana Helú, Carolina Oliveira e Mariana Torre têm expertise adquirida em escritórios e cursos localizados em cidades tão díspares como Nova York e Barcelona. Com DNA cinquentista, elas assinam um dos ambientes do nosso *Ensaio* especial de cozinhas.



PAULA MAGNANI
Formada em Arquitetura pela Universidade Mackenzie, a jovem paulista não levou tempo para decolar. Com a experiência adquirida em escritórios renomados, ainda como estudante, a profissional decidiu abrir seu próprio estúdio um ano após se formar. De lá pra cá, realizou inúmeros projetos. Aqui, emprestou seu tempo para a nossa *Saúdeira*.



ESTÚDIO CIPÓ
Formado pelos jovens designers Rafael Dias e Ricardo Bueno, o estúdio vem conquistando espaço cada vez maior no universo do décor. Os meninos, que evidenciam a identidade tupiniquim em seus projetos, produziram uma sala de jantar modernista para o Kontainer desta edição.



80e8
Durante o curso de Desenho Industrial na Faap, os jovens Fabio Esteves e Antonia Almeida tornaram-se amigos e abriram o próprio escritório de design. O duo faz de sua oficina uma fábrica de ideias, onde coloca a imaginação para funcionar e dá vida aos traços. Nesta edição, os paulistas apresentam o protótipo exclusivo para KAZA.



CONSUELO JORGE
Goianiense radicada em Sampa há mais de 23 anos, a arquiteta é reconhecida internacionalmente por seus projetos com pegada sustentável e tecnológica. Marca registrada nas principais mostras de decoração do País, busca projetos contemporâneos com soluções criativas. Nesta edição de KAZA, arrasou numa estação gourmet com direito a coelhos saltitantes.



CRISTINA BARBARA
O estilo bauhausiano de Mies van der Rohe foi influência fundamental para que a designer de interiores lapidasse a sua própria essência profissional buscando racionalismo, geometria e sofisticação em seus projetos. Para esta edição, ela deixa todo o seu glam produzindo um cenário candy color no nosso *Ensaio* de cozinhas.



MAURÍCIO QUEIROZ
Designer de consumo é o termo que une a formação em arquitetura de projetos comerciais com estudos e análises do mercado varejista. A multipropriedade de funções fez com que o esteta executasse cases nacionais e internacionais como Vivara e Montblanc. Maurício assina nesta edição a cozinha techno kitsch no nosso *Ensaio*.



ZIZE ZINK
Um dos nomes mais prestigiados do panorama atual da arquitetura e do design de interiores, a profissional comanda desde 2003, o estúdio que leva o seu próprio nome. Com mais de 100 projetos executados - entre comerciais e residenciais -, aqui ela bolou uma cozinha, a Maria Antonieta, no nosso *Ensaio* gourmet.

24

KAZA AGOSTO 2014



editorial

O GOSTO POR DESIGN, ARQUITETURA E DECORAÇÃO entrou na minha vida pela porta da cozinha, literalmente. De descendência italiana, neto, filho e sobrinho de cozinheiras de mão-cheia - as melhores que conheço -, me interessei desde sempre por esse negócio. Naqueles tempos as bases eram bem mais frugais, não havia tanto glam na arte de cozinhar, tampouco essa febre que imbui status social a quem curte fazer um risotinho de vez em quando - era puro amor romântico. Lembro dos espredadores de ferro e dos cilindros de massa do vovô Adelaide, dos moldes de canoli da vovó Nathalia, das fôrmas da minha mãe. Trago isso comigo desde o primeiro artigo que escrevi sobre décor, quase vinte anos atrás. É a minha raiz com a casa e com as coisas da casa. E é assim, emocionalmente, que raciocino a montagem de uma revista - felizmente, a equipe sempre embarca junto. Quando estive à frente da *Casa Vogue* e, mais tarde, da *Wish Casa*, Zé Renato Maia (diretor de arte genial) e eu trocávamos umas dez receitas a cada layout. Aqui, na KAZA, Ronaldo Gomes Ferreira, homem culto, sofisticado e entusiasta dos prazeres da mesa, sempre contagiou a redação com suas receitas de paleta de cordeiro e afins. Seu filho, Ronaldo Gomes Ferreira Filho, nosso diretor geral, também é dado a confrarias gourmants onde exercita o seu lado B. E, cada um do seu jeito, engrossa o caldo: as delícias da mãe da Julia que sempre aterrissam no fechamento; o peixe do marido da Celinha, o malbec e o tannat do Flávio; o bacalhau da Ana Paula que nunca vi nem comi, só ouço falar... Esta edição reúne um pouco dessas memórias afetivas em versão reloaded. Pelo menos foi a nossa intenção ao convidar cinco

estrelas do décor para interpretar, cada qual à sua maneira, a cozinha brasileira. Assim temos o mood 50tinha das meninas da Triplex na Valcucine; o futurismo kitsch-chic de Maurício Queiroz na Kitchens; o minimalismo cool de Consuelo Jorge na Meka; a Revolução Francesa de Zize Zink na Ornare; a doçaria candy-color de Cristina Barbara na Dell Anno.

A seleção de casas também tem cheiro de bolo no ar: aqui estão as moradas excêntricas de Maria Alice Solimene e Toninho Mariutti, dois dos banqueteiros mais chiques do País; a toca italiana do designer de alimentos Corrado Calza; as casas da bela Isabela Fruguele e da chef Rita Taraborelli, o galpão arquitetônico classado de Carolina Maluhy e Isis Chaulon. Em nossas seleções de produtos garimpamos os melhores acessórios para você colocar a mão na massa. Pinçamos um sanduiche-fetico do Food Park, novo point gastronômico que insere Sampa na rota dos Truck Foods. No *Check-in*, André Rodrigues nos conduz a uma viagem pelos sabores de Oxford, revelando uma Inglaterra muito além dos Fish and Chips. De *Saúdeira*, Paula Magnani nos serve uma fatia de sua cozinha-artsy na Gaggenau.

Guilherme Torres, nosso *Look Kaza*, me disse outro dia, enquanto preparava uma paella-escândalo, que para você conhecer um arquiteto de verdade é preciso ver a cozinha dele, pois nenhum outro ambiente acomoda tanto da personalidade e do estilo de alguém. Vire a página e veja se concorda com ele. Assino e dou fé.

Alex Colontonio
@allexcolontonio
@revistakaza

Da esquerda para a direita:
Carolina Rayol, Fabiano Cameran, Gabriela Maeda, Ana Paula de Assis, Jurji, Alexandre Pirani, Alex Colontonio, Célia Melo, Flávio Nogueira e Julia de Freitas



Dona Benta Supérturbo

Com o fenômeno cultural que está transformando cada vez mais a arte gastronômica numa espécie de "esporte social", as cozinhas e espaços gourmets cintilam em altas voltagens na casa contemporânea. Adeptos da boa mesa e do ótimo design, avidos por um time de cozinhas planejadas da praça com muito estilo e pitadas

surreais. Vire a página e delicia-se com o mood cincoentista da Maria Alice Solimene e Toninho Mariutti na Triplex Arquitetura na Valcucine; com a estação descolada de Consuelo Jorge na Meka; com a cozinha da corte de Maria Antonieta na Ornare, by Zize Zink; com o kitsch-chic futurista de Maurício Queiroz na Kitchens; e com a bossa-confeiteira de Cristina Barbara na Dell Anno. Entre pela porta da cozinha!



ENSAIO: DELL ANNO, POR CRISTINA BARBARA

DELL ANNO
Cozinha,
dellanno.com.br

BENEDIXT
Pratos de bolo, bowls, vasos, porta-ovos, centro de mesa, espremedor Alessi, bandeja, taça de sorvete e potes,
benedixt.com.br

DOURAL
Panelas, fuet e batedeira,
doural.com.br

ADRIANA WAQUIL NASRALLA E RAFFAELLA BARBARA
Bolos e Cupcake
11 9747 9131

FASHION CHEF
Avental e bandana infantil,
fashionchef.com.br

MARCHE ART DE VIE
Pratos de porcelana infantil,
marcheartdevie.com.br

SCANDINAVIA-DESIGNS
Horta orgânica
Eva Solo,
Scandinavia-
designs.com.br

MICASA
Relógio de parede by Marc Newson,
micasa.com.br

cristinabarbara.com.br

62

KAZA AGOSTO 2014

