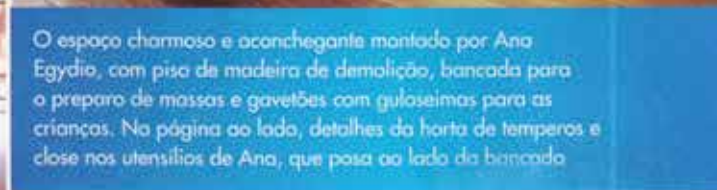


# ACONCHEGO HIGH-TECH

Em dois endereços de São Paulo, cozinhas desenhadas para ser modernas, tecnológicas e ainda assim muito acolhedoras

projeto  
decozinha  
POR LILLIAN VIDIGAL  
FOTOS CAROL GHERARDI

182/183



O espaço charmoso e aconchegante montado por Ana Egydio, com piso de madeira de demolição, bancada para o preparo de massas e gavetões com guloseimas para as crianças. Na página ao lado, detalhes da horta de temperos e close nos utensílios de Ana, que posa ao lado da bancada

## cozinha que não dorme

Só uma paulistana voltando de 15 anos em Nova York tornaria essa cozinha possível. Foi lá que a pedagoga Ana Egydio se iniciou academicamente na culinária, enquanto acompanhava o marido executivo. Foi de lá que trouxe os superequipamentos e a inspiração estética para a escolha de materiais naturais, tons quentes e acabamentos rústicos para a cozinha do novo apartamento em São Paulo, numa atmosfera high-tech e acolhedora.

Na sala com piso de madeira canela de demolição, atrás do sofá, onde os filhos adolescentes recebem os amigos para partidas de videogame, há uma bancada alta de inox, ideal para o preparo de massas caseiras. As cinco banquetas (Thonet) podem estar ocupadas pelas crianças num lanche rápido, ou por alunos dos cursos de culinária que Ana ministra em casa. Ali, há apenas

um fogão cooktop (Wolf), com quatro bocas, de temperatura precisa, uma geladeira de inox (Subzero), com bebidas e alimentos prontos para consumir, e gavetões com guloseimas para as crianças beliscarem ou com utensílios usados nas aulas. Luz e ventilação naturais vêm do terraço, que abriga uma farta horta de temperos com vista para o horizonte. Ao anoitecer, a luz vem de uma grande claraboia artificial regulável, projetada pela Lumini, e dos balcões retroiluminados.

Ziggy, o Schnauzer pretinho da família, transita livremente entre o terraço e a extensa biblioteca gastronômica, entremeada pelos diplomas de gastronomia conquistados por Ana e alguns utensílios de estimação, como a colher de pau em forma de coração, que para ela é tão simbólica, ou a charmosa balança garimpada em Aspen, nos Estados Unidos. Entre os livros, uma porta

basculante com um grande visor de vidro redondo se abre para um ambiente com aura de fazenda, graças ao piso hidráulico e à noqueira dos armários. É lá que se esconde a verdadeira joia dessa cozinha: mais um fogão (Wolf), este um Dual Range, a "Ferrari" dos fogões domésticos. São seis queimadores a gás detalhadamente controláveis e programáveis digitalmente, até com simulador de fogo a lenha, e mais uma grelha de ferro, que pode ser substituída por uma chapa. O forno tem dois compartimentos independentes, programáveis individualmente por até 24 horas, a partir de 30 graus até temperaturas altíssimas. Ambos são elétricos, com circulador de calor. É ali que fica também a geladeira inteligente (SubZero), que permite diferentes regulagens em cada área, adaptando-se às condições ideais para a conservação de cada tipo de alimento.

Nos cerca de 70 metros quadrados da casa dedicados à gastronomia, há ainda duas lava-louças, área de refeições para as ajudantes e fatura de armários e gavetões executados pela Linea Mobili, repletos de formas, louças, panelas, ferramentas, processadores e utensílios trazidos dos anos de gastronomia nova-iorquina.