

CARIDAD TERCERO Y ADRIANA SOMOZA

AS INTERIORISTAS

Caridad Tercero y Adriana Somoza, las mentes creativas detrás del estudio AS Interiorista, han logrado consolidar un sello distintivo basado en la elegancia, la funcionalidad y la personalización de cada espacio. Con una trayectoria marcada por proyectos que combinan tradición y vanguardia, estas diseñadoras transforman interiores en lugares únicos y llenos de vida. En esta entrevista, nos comparten su visión del diseño, las tendencias que marcarán el futuro y los secretos para crear ambientes que emocionen y perduren en el tiempo.



¿Cuál es la filosofía de diseño que define a AS Interiorista y qué lo diferencia de otros estudios?

AS Interiorista se caracteriza por una filosofía de diseño que se centra en la creación de espacios que no solo son estéticamente atractivos, sino también funcionales y personalizados. Aquí te detallo algunos aspectos clave que definen nuestro enfoque y lo diferencian de otros estudios:

Personalización: AS Interiorista pone un fuerte énfasis en entender las necesidades, gustos y estilo de vida de sus clientes. Cada proyecto es único, y se busca reflejar la personalidad del cliente en el diseño.

Armonía y Equilibrio: La filosofía del estudio promueve la creación de ambientes que transmiten paz y bienestar. Se busca un equilibrio entre los elementos visuales, funcionales y emocionales del espacio.

Sostenibilidad: Este estudio integra prácticas sostenibles en su proceso de diseño, utilizando materiales eco-amigables y soluciones que minimizan el impacto ambiental, lo cual es un diferenciador importante en el mercado actual.

Innovación: AS Interiorista se mantiene a la vanguardia de las tendencias y tecnologías en diseño, buscando constantemente nuevas ideas y enfoques que desafíen lo convencional.

Narrativa Espacial: Cada proyecto se aborda como una historia que debe ser contada a través del diseño. Se presta atención a cómo los espacios pueden influir en la experiencia del usuario, creando una conexión emocional con el entorno.

Colaboración Interdisciplinaria: El estudio valora el trabajo colaborativo, no solo con sus clientes, sino también con otros profesionales del diseño y la construcción, asegurando un enfoque integral en cada proyecto.

Calidad Artesanal: Se presta especial atención a los detalles y acabados, buscando siempre la calidad en cada elemento del diseño. Esto incluye el uso de muebles y accesorios bien elaborados que complementen el espacio.

Adaptabilidad: Los diseños son pensados para ser flexibles y adaptarse a cambios futuros, considerando cómo los espacios pueden evolucionar con el tiempo según las necesidades de sus usuarios.

Bienestar Integral: Hay un enfoque claro hacia la creación de espacios que promuevan el bienestar físico y mental, utilizando principios como la iluminación natural, la ergonomía y la selección cuidadosa de colores.

Estilo Ecléctico: AS Interiorista puede incorporar una mezcla de estilos y elementos culturales en sus diseños, creando ambientes únicos que reflejan una fusión de influencias diversas.



Estas características hacen que AS Interiorista se destaque entre otros estudios al ofrecer un enfoque holístico y altamente personalizado en cada uno de sus proyectos. El compromiso con la calidad, la sostenibilidad y la conexión emocional con los espacios son aspectos que resuenan profundamente con sus clientes y marcan la diferencia en su trabajo.

¿Qué elementos consideran clave para crear una experiencia única en el diseño de espacios?

Para crear una experiencia única en el diseño de espacios, hay varios elementos clave que consideramos esenciales:

Funcionalidad: Cada espacio debe ser diseñado no solo para ser estéticamente agradable, sino también para cumplir su propósito de manera eficiente. Esto significa considerar la disposición del mobiliario, el flujo de movimiento y cómo se utilizará el espacio en la práctica.

Identidad y Narrativa: La historia que se quiere contar a través del diseño es fundamental. Incorporar elementos que reflejen la identidad del cliente y sus valores ayuda a crear una conexión emocional con los usuarios.

Sensación y Emoción: Los colores, texturas y materiales influyen en cómo las personas se sienten en un espacio. Elegir combinaciones que evocan emociones positivas puede transformar la experiencia; por ejemplo, tonos cálidos para un ambiente acogedor o colores vibrantes para energizar el espacio.

Iluminación: La iluminación adecuada puede cambiar por completo la atmósfera de un lugar. Se debe considerar tanto la luz natural como la artificial, usando técnicas de iluminación que resalten características arquitectónicas y creen ambientes acogedores o dramáticos según sea necesario.

Texturas y Materiales: La variedad en texturas (suaves, rugosas, frías) y materiales (madera, metal, vidrio) añade profundidad y interés visual al espacio. Esto también afecta la percepción táctil, creando una experiencia más rica para quienes lo habitan.

Elementos Naturales: Incorporar la naturaleza, ya sea a través de plantas, agua o luz natural, puede mejorar significativamente la experiencia del usuario. Los espacios biophilic no solo son visualmente atractivos, sino que también promueven el bienestar.

Tecnología: Integrar tecnología de manera fluida puede mejorar la experiencia del usuario. Esto incluye desde sistemas de control de iluminación y sonido hasta soluciones interactivas que faciliten la comunicación o el entretenimiento.

Personalización: Permitir cierta personalización en el uso del espacio puede hacer que los usuarios se sientan más conectados con él. Esto puede incluir áreas flexibles que se adaptan a diferentes actividades o preferencias individuales.

INCORPORAR UNA MEZCLA DE ESTILOS Y ELEMENTOS CULTURALES EN SUS DISEÑOS

Detalles Artísticos: Incorporar arte o detalles únicos puede transformar un espacio ordinario en algo extraordinario. Esto podría ser una obra de arte impactante, murales personalizados o instalaciones creativas que sorprendan a los visitantes.

Cada uno de estos elementos contribuye a crear una experiencia integral que va más allá de lo visual; se trata de generar emociones y conexiones duraderas en quienes utilizan el espacio. ¡Es como crear un pequeño mundo donde cada detalle cuenta!

¿De qué manera la sostenibilidad y la eficiencia energética influyen en sus propuestas de diseño?

La sostenibilidad y la eficiencia energética son aspectos cada vez más relevantes en el diseño de espacios hoteleros y gastronómicos.

Selección de Materiales: Se priorizan materiales sostenibles, como maderas certificadas, bambú o productos reciclados.

Esto no solo reduce el impacto ambiental, sino que también puede aportar una estética única y natural al espacio.

Diseño Bioclimático: Se aprovechan las condiciones climáticas del lugar para minimizar el uso de energía. Esto puede incluir la orientación del edificio, el uso de ventanales para maximizar la luz natural y la ventilación cruzada, lo que reduce la necesidad de aire acondicionado.

Eficiencia Energética: La incorporación de tecnologías eficientes, como iluminación LED, electrodomésticos de bajo consumo y sistemas de calefacción y refrigeración inteligentes, se convierte en una norma. Estos elementos no solo ayudan a reducir costos operativos, sino que también pueden ser un punto de venta atractivo para los clientes conscientes del medio ambiente.

Sistemas de Energía Renovable: La instalación de paneles solares o sistemas geotérmicos puede ser parte del diseño,



permitiendo que los hoteles y restaurantes generen su propia energía. Esto no solo mejora la sostenibilidad, sino que también puede ofrecer un retorno de inversión a largo plazo.

Gestión del Agua: Se implementan sistemas para la recolección de agua de lluvia y tecnologías que reducen el consumo de agua, como inodoros y grifos eficientes. Además, el diseño paisajístico se enfoca en plantas autóctonas que requieren menos riego.

Espacios Verdes: La incorporación de áreas verdes, como jardines verticales o techos verdes, no solo mejora la estética del lugar, sino que también ayuda a regular la temperatura interior y mejorar la calidad del aire.

Al integrar estos principios en las propuestas de diseño, se crea un espacio que no solo es estéticamente agradable y funcional, sino que también es responsable con el medio ambiente. Esto no solo atrae a un público más amplio, sino que también contribuye a un futuro más sostenible para la industria hotelera y gastronómica. ¡Es una win-win!

¿Cómo ven la evolución del diseño en la hostelería en los próximos años y qué cambios creen que marcarán el sector?

INCORPORAR LA NATURALEZA, YA SEA A TRAVÉS DE PLANTAS, AGUA O LUZ NATURAL

La evolución del diseño en la hostelería en los próximos años promete ser fascinante, impulsada por cambios en las expectativas de los clientes, avances tecnológicos y una creciente conciencia sobre la sostenibilidad.

Sostenibilidad y Diseño Ecológico: La sostenibilidad seguirá siendo una prioridad. Los hoteles y restaurantes adoptarán prácticas de diseño ecológico, utilizando materiales reciclados, sistemas de energía renovable y soluciones eficientes en el uso del agua. Esto no solo atraerá a clientes conscientes del medio ambiente, sino que también puede reducir costos operativos a largo plazo.

Experiencias Personalizadas: La personalización se convertirá en la norma. Con el uso de tecnologías como la inteligencia artificial y el análisis de datos, los establecimientos podrán adaptar su oferta a las preferencias individuales de los huéspedes, desde el diseño de las habitaciones hasta las opciones del menú. Esto llevará a una experiencia más única y memorable.

Espacios Multifuncionales: La flexibilidad en el diseño será clave. Los espacios se diseñarán para ser multifuncionales,

permitiendo que un mismo lugar se adapte a diferentes usos a lo largo del día, como un café que se convierte en un bar por la noche o áreas comunes que pueden albergar eventos o reuniones.

Integración Tecnológica: La tecnología seguirá transformando la hostelería. Desde sistemas de domótica que permiten a los huéspedes controlar su entorno hasta experiencias inmersivas mediante realidad aumentada o virtual, la integración de tecnología mejorará tanto la funcionalidad como la experiencia del cliente.

Diseño Centrado en el Bienestar: Cada vez más, los hoteles y restaurantes se centrarán en el bienestar de sus clientes. Esto incluirá espacios diseñados para promover la relajación y la salud mental, como áreas verdes interiores, zonas de meditación o gimnasios con vistas al exterior. La conexión con la naturaleza será un aspecto fundamental.

Estilo Local y Autenticidad: Los viajeros buscan experiencias auténticas que reflejen la cultura local. Por lo tanto, habrá un giro hacia el uso de elementos de diseño que incorporen tradiciones locales y materiales autóctonos, creando una conexión más profunda entre el huésped y el lugar.

Innovación Gastronómica: En restaurantes, la innovación seguirá siendo clave. La presentación creativa de los alimentos y las experiencias culinarias interactivas (como cenas temáticas o clases de cocina) serán cada vez más populares.

En resumen, el futuro del diseño en hostelería estará marcado por un enfoque integral que combine sostenibilidad, personalización y tecnología para crear experiencias únicas e inolvidables para los huéspedes. ¡La creatividad no tendrá límites!

¿En qué proyectos están inmersos actualmente?

Proyectos de diversa índole, residenciales, de hostelería y retail, tanto en nuestro estudio de Madrid como en el de Marbella. También en Madrid proyecto de clínica dental.

“La sostenibilidad y la eficiencia energética son aspectos cada vez más relevantes en el diseño de espacios hoteleros y gastronómicos”

AURORA
L'AROMA DEL MATTINO

Saeco Professional presenta Aurora, la nueva máquina superautomática del grano a taza.

Compacta y elegante, se adapta perfectamente a la oficina o al b&b. Aurora ha nacido para satisfacer las necesidades de quienes buscan alta calidad y simplicidad. Es plug & play y, gracias a su innovadora tecnología y precisión, asegura resultados impecables garantizando una experiencia de sabor única y constante en cada taza.

Confía en Aurora para disfrutar de un café con el sabor de casa, dondequiera que estés.