

TATIANE ANDRASCHKO AMARO

CASA DOS GERÂNIOS:
CENTRO DE CULTURA GASTRONÔMICA

Pesquisa apresentada ao curso de
Graduação em Arquitetura e
Urbanismo, Setor de Tecnologia da
Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Key Imaguire Jr.

CURITIBA

2008

Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras,
sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e
em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é
uma fabulosa viagem na consciência que as
sociedades têm delas mesmas, na visão que elas
têm de sua identidade.

Sophie Bessis, 1995.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 00	ILUSTRAÇÕES DA CAPA (fonte: BRILLAT-SAVARIN, 1995)	
FIGURA 01	PRODUÇÃO DE VASOS DE BARRO (fonte: www.unesco.pt)	12
FIGURA 02	SAMBA DE RODA (fonte: www.terrabrasileira.net)	12
FIGURA 03	QUEIJO DO SERRO (fonte: www.queijosnobrasil.com.br)	12
FIGURA 04	OURO PRETO (www.sandrasantos.com)	12
FIGURA 05	OSIAS BEERT Nature Morte (fonte: www.etapes.com)	28
FIGURA 06	SYLVIE FLEURY Le Caddy (fonte : ipreferparis.typepad.com)	28
FIGURA 07	ERWIN OLAF Campbell Soup (fonte : ipreferparis.typepad.com)	28
FIGURA 08	EXTERIOR USG COLORNO (fonte: www.unisg.it)	28
FIGURA 09	INTERIOR USG COLORNO (fonte: www.unisg.it)	32
FIGURA 10	EXTERIOR USG POLLENZO (fonte: www.unisg.it)	32
FIGURA 11	INTERIOR USG POLLENZO (fonte: www.unisg.it)	32
FIGURA 12	EXTERIOR ALIMENTARIUM (fonte: www.alimentarium.ch)	35
FIGURA 13	SEÇÃO COZINHAR (fonte: www.alimentarium.ch)	35
FIGURA 14	SEÇÃO COMER (fonte: www.alimentarium.ch)	35
FIGURA 15	JARDIM (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 16	INSTALAÇÃO EXTERNA (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 17	SEÇÃO COMPRAR (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 18	SEÇÃO DIGERIR (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 19	SEÇÃO DIGERIR (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 20	ESPAÇO JÚNIOR- COZINHA (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 21	ESPAÇO JÚNIOR- COZINHA (fonte: www.alimentarium.ch)	36
FIGURA 22	TUBO DIGESTIVO (fonte: www.alimentarium.ch)	37
FIGURA 23	RESTAURANTE DIGITAL (fonte: www.alimentarium.ch)	37
FIGURA 24	MAPA DA CIDADE DE CURITIBA (www.curitiba-parana.net)	41
FIGURA 25	MAPA AV. MANOEL RIBAS (foto da autora)	46
FIGURA 26	HOTEL HOLIDAY INN EM STA FELICIDADE (foto da autora)	47
FIGURA 27	EXTERIOR CASA CULPI (fonte: www.curitiba-parana.net)	47
FIGURA 28	SALA DE EXPOSIÇÕES CASA CULPI (foto da autora)	47
FIGURA 29	SALA DE AULA CASA CULPI (foto da autora)	47
FIGURA 30	PATRIMÔNIO (fonte: www.curitiba-parana.net)	49
FIGURA 31	CASAS HISTÓRICAS (fonte: informativo casa romário martins)	50
FIGURA 32	SITUAÇÃO CASA DOS GERÂNIOS (fonte: Google earth)	51
FIGURA 33	CASA DOS GERÂNIOS- ANTES (fonte: IPPUC)	54
FIGURA 34	CASA DOS GERÂNIOS E MOINHO- ANTES (fonte: IPPUC)	54
FIGURA 35	CASA DOS GERÂNIOS E ANEXO- ANTES (fonte: IPPUC)	55
FIGURA 36	FAMÍLIA MADALOSSO (fonte: www.madalosso.com.br)	55
FIGURA 37	CONJUNTO ATUALMENTE (foto da autora)	56
FIGURA 38	FACHADA ATUALMENTE (foto da autora)	56
FIGURA 39	FUNDOS ATUALMENTE (foto da autora)	56
FIGURA 40	VISTA LATERAL E ANEXO (foto da autora)	56
FIGURA 41	VISTA LATERAL E ANEXO (foto da autora)	56
FIGURA 42	MOINHO ATUALMENTE (foto da autora)	57
FIGURA 43	OBRAS DE DRENAGEM NO TERRENO (foto da autora)	57
FIGURA 44	ILÓPOLIS E MUSEU DO PÃO (fonte: Google earth)	60
FIGURA 45	VISTA EXTERNA (fonte: www.arcoweb.com)	61
FIGURA 46	VISTA EXTERNA (fonte: www.arcoweb.com)	61

FIGURA 47	DESENHOS MUSEU DO PÃO (fonte: www.arcoweb.com)	62
FIGURA 48	EXTERIOR ACERVO (fonte: www.arcoweb.com)	64
FIGURA 49	EXTERIOR AUDITÓRIO (fonte: www.ilopolis-rs.com.br)	64
FIGURA 50	INTERIOR MOINHO (fonte: www.arcoweb.com)	64
FIGURA 51	INTERIOR ACERVO (fonte: www.arcoweb.com)	64
FIGURA 52	EXTERIOR BLOCO CONCRETO (fonte: www.arcoweb.com)	65
FIGURA 53	DETALHE TELHADO VERDE (fonte: www.ilopolis-rs.com.br)	65
FIGURA 54	INTERIOR LAB. PANIFICAÇÃO (fonte: www.ilopolis-rs.com.br)	65
FIGURA 55	INTERIOR LAB. PANIFICAÇÃO (fonte: www.ilopolis-rs.com.br)	65
FIGURA 56	VISTA BODEGA (fonte: www.arcoweb.com)	66
FIGURA 57	VISTA JARDIM COM CIRCULAÇÃO (fonte: www.arcoweb.com)	66
FIGURA 58	SITUAÇÃO ANHEMBI MORUMBI (fonte: Google earth)	70
FIGURA 59	PLANTA ANHEMBI MORUMBI (fonte: www.arcoweb.com)	71
FIGURA 60	LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO (fonte: www.anhembibr.com.br)	73
FIGURA 61	LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO (fonte: www.anhembibr.com.br)	73
FIGURA 62	COZINHA DIDÁTICA (fonte: www.anhembibr.com.br)	73
FIGURA 63	COZINHA DIDÁTICA (fonte: www.anhembibr.com.br)	73
FIGURA 64	COZINHA 2º PAVIMENTO (fonte: www.anhembibr.com.br)	73
FIGURA 65	COZINHA DE DEMONSTRAÇÃO (fonte: www.arcoweb.com)	75
FIGURA 66	ENTRADA (fonte: www.arcoweb.com)	75
FIGURA 67	SITUAÇÃO DO CENTRO EUROPEU (fonte: google earth)	79
FIGURA 68	PLANTAS CENTRO EUROPEU (Antuérpia arquitetura)	81
FIGURA 69	EXTERIOR C. EUROPEU (fonte: www.centroeuropeu.com.br)	81
FIGURA 70	PALESTRA ALEX ATALA (fonte: www.centroeuropeu.com.br)	81
FIGURA 71	PALESTRA ALEX ATALA (fonte: www.centroeuropeu.com.br)	82
FIGURA 72	COZINHA PRÁTICA (fonte: www.centroeuropeu.com.br)	82
FIGURA 73	COZINHA PRÁTICA (fonte: www.centroeuropeu.com.br)	82
FIGURA 74	COZINHA PRÁTICA (fonte: www.centroeuropeu.com.br)	82
FIGURA 75	EXTERIOR ESPAÇO (foto da autora)	84
FIGURA 76	COZINHA PRÁTICA (foto da autora)	84
FIGURA 77	COZINHA PRÁT. (fonte: www.espacogourmetgastronomia.com.br)	85
FIGURA 78	COZINHA-SHOW (foto da autora)	85
FIGURA 79	CROQUI ESQUEMÁTICO SENAC (foto da autora)	86
FIGURA 80	DESENHOS CASA DOS GERÂNIOS	88

1. INTRODUÇÃO	7
1.1. TEMA	7
1.2. APRESENTAÇÃO	7
1.3. JUSTIFICATIVAS	7
1.4. OBJETIVOS	8
1.5. METODOLOGIA	9
2. CULTURA	10
2.1 CONCEITO	10
2.2. PATRIMÔNIO CULTURAL	11
2.3. PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO	13
2.4 TURISMO CULTURAL E PRESERVAÇÃO	14
3. ARQUITETURA	15
3.1 CONCEITOS	15
3.2 O NOVO E O ANTIGO	15
3.3 TEÓRICOS DA PRESERVAÇÃO	16
3.4 CARTAS PATRIMONIAIS	17
3.5 RECICLAGEM	18
4. GASTRONOMIA	20
4.1 CONCEITOS E ABRANGÊNCIA	20
4.2 CULTURA E RITUALIZAÇÃO	21
4.3 PRAZER E ARTE	22
4.4 GASTRONOMIA HOJE	24
4.4.1 Turismo Gastronômico	25
4.4.2 Slow-Food	26
4.4.3 “Gastronomie Dans L’art”	27
4.4.4 Gastronomia E Cinema	28
4.4.5 Gastronomia E Literatura	29
4.4.6 Instituições De Ensino	30
4.4.7 Equipamentos Culturais	32
4.5 GASTRONOMIA EM CURITIBA	39
5. SANTA FELICIDADE	40
5.1 DADOS RELEVANTES	40
5.2 HISTÓRIA DO BAIRRO	42
5.3 GASTRONOMIA EM SANTA FELICIDADE	42
5.4 A RECRIAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR ITALIANA	43
5.5 SANTA FELICIDADE E O TURISMO	45
5.6 PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO EM SANTA FELICIDADE	47
5.7 CASA DOS GERÂNIOS	50
5.7.1 História Da Casa- De 1900 A 2008	52
5.7.2 Arquitetura Do Complexo	57

6. ESTUDOS DE CASO	59
6.1 MUSEU DO PÃO- Ilópolis.....	59
6.1.1 Ficha Técnica.....	59
6.1.2 Contextualização	60
6.1.3 Partido.....	61
6.1.4 Programa E Dimensionamento	62
6.1.5 Análise Crítica.....	66
6.2 ANHEMBI MORUMBI- São Paulo.....	67
6.2.1 Ficha Técnica.....	67
6.2.2 Contextualização	68
6.2.3 Partido.....	70
6.2.4 Programa E Dimensionamento	71
6.2.5 Análise Crítica.....	76
6.3 CENTRO EUROPEU- Curitiba.....	77
6.3.1 Ficha Técnica.....	77
6.3.2 Contextualização	77
6.3.3 Partido.....	79
6.3.4 Programa E Dimensionamento	80
6.3.5 Análise Crítica.....	83
6.4 OUTROS ESTUDOS	84
6.5 CONCLUSÕES	87
7. O PROJETO	88
7.1 LEITURA DO ESPAÇO.....	88
7.2 O EMPREENDIMENTO	88
7.3 PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO ESTIMATIVO.....	91
7.3.1 Setor De Ensino.....	92
7.3.2 Setor De Uso Público.....	93
7.3.3 Setor De Exposição	94
7.3.4 Setor Administrativo.....	94
7.3.5 Setor Serviços.....	95
7.4 ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA.....	95
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	96

1. INTRODUÇÃO

1.1. TEMA

Pesquisa realizada como apoio ao Trabalho Final de Graduação do Curso de Arquitetura e Urbanismo da autora, cuja proposta trata do projeto de Reciclagem do Complexo- Casa dos Gerânios e Moinho Cascatinha- para uso deste espaço como “Centro de Cultura Gastronômica”.

1.2. APRESENTAÇÃO

A pesquisa aqui apresentada abrange duas áreas distintas: Arquitetura e Gastronomia. A princípio, a relação entre elas parece óbvia e de caráter técnico: A prática da gastronomia necessita de um espaço físico e aí entra o papel da arquitetura. Essa compreensão não deixa de ser verdadeira, no entanto, a proximidade entre elas vai além disso. Ambas compartilham o fato de fazerem parte do que chamamos de “Cultura”. Integrantes do universo cultural, Arquitetura e Gastronomia adquirem características comuns, como o poder de avivar lembranças, transmitir conhecimento e refletir o mundo que o seu criador compreende.

Neste trabalho, o caráter cultural da Arquitetura e da Gastronomia é enfaticamente abordado. O objetivo desta escolha é levar ao leitor uma visão ampla das duas áreas e a percepção do vínculo existente entre elas.

1.3. JUSTIFICATIVAS

Configura-se mundialmente uma atração cada vez maior pelo estudo da Gastronomia, não somente no seu significado nutricional, mas principalmente na sua relevância cultural e antropológica.

O projeto de um “Centro de Cultura Gastronômica” justifica-se pela ausência em Curitiba de uma Instituição que ofereça além de ensino, espaço para criação, pesquisa e discussão do tema. Essa justificativa se fortalece com a possibilidade de integrar ao espaço, um equipamento público que agregue valor cultural ao pólo de turismo gastronômico da cidade, o bairro de Santa Felicidade.

Para a locação do projeto, foi escolhida a Casa dos Gerânios. Autêntico portal de Santa Felicidade e de grande importância arquitetônica (principalmente em meio a tanta arquitetura ilegítima) a casa encontra-se em situação precária. A necessidade de preservá-la e qualificá-la enquanto Patrimônio Histórico é mais uma justificativa para a instalação do projeto.

1.4. OBJETIVOS

O trabalho aqui exposto tem por objetivo principal a aquisição de embasamento teórico referente aos temas de Cultura, Gastronomia, Reciclagem e Restauro; para a realização, em seqüência, do projeto apresentado.

Como objetivos específicos, destacam-se:

- Analisar a importância da cultura para um povo, apresentando suas diferentes formas de expressão e comprovando a necessidade de preservá-la.
- Compreender a importância do turismo para a preservação do Patrimônio Material e Imaterial.
- Refletir sobre a teoria do Restauro e os conceitos que concernem ao Patrimônio Arquitetônico.
- Estudar o conceito de Gastronomia e sua abrangência.
- Avaliar o que está sendo estudado e pesquisado hoje sobre esse assunto.
- Coletar dados referentes ao bairro de Santa Felicidade e ao terreno a ser utilizado: História, aspectos físicos, sociais e culturais.
- Estudar o Bairro de Santa Felicidade enquanto Pólo Gastronômico da Cidade.
- Analisar projetos já edificados que possuam relação com o tema, de modo a adquirir conhecimento no que diz respeito a critérios de dimensionamento, fluxos e programa.
- Conceber, a partir da pesquisa realizada, diretrizes para o Projeto.

1.5. METODOLOGIA

O conteúdo teórico do trabalho assume uma lógica que parte dos temas mais amplos e se encerra com a chegada à especificidade do projeto.

No primeiro capítulo do corpo de texto, o capítulo 2, além da exposição sucinta dos conceitos de “Cultura” e “Patrimônio”, abordam-se pontos relacionados ao patrimônio material e imaterial, à sua preservação e ao turismo cultural.

O capítulo 3 referencia aspectos do patrimônio arquitetônico. Abordam-se neste texto, a história e os teóricos da preservação, as cartas patrimoniais e a questão da reciclagem de edifícios históricos.

O capítulo 4 propõe uma viagem pelo universo gastronômico. Partindo do seu conceito e da demonstração de suas diversas faces, chega-se ao entendimento da Gastronomia hoje. Tratam-se aqui também, das instituições de ensino, equipamentos culturais e movimentos relacionados ao tema.

O capítulo 5, por sua vez, dedica-se a explorar o bairro de Santa Felicidade. Pólo Gastronômico de Curitiba e contexto onde será inserido o projeto, o bairro tem, neste texto, sua história, arquitetura, cultura gastronômica e aspectos turísticos analisados. Faz-se também, uma apresentação sobre a história e arquitetura da Casa dos Gerânios.

No capítulo 6 são expostos três estudos de caso: o Museu do Pão, a Universidade Anhembi Morumbi e o Centro Europeu. O estudo, que se compõe pela análise de aspectos como o programa, a volumetria, a inserção urbana e o contexto, finaliza com uma reflexão pessoal acerca do espaço apresentado.

Por fim, o capítulo 7, decorrência dos demais, expõe e caracteriza o “Projeto de Cultura Gastronômica” em si. Parte importante deste texto é a determinação dos espaços a serem implantados no projeto.

2. CULTURA

2.1 CONCEITO

O mundo que vemos e vivemos é resultado de uma análise e compreensão interna. Tudo que, através dos sentidos, nosso corpo percebe do mundo exterior é imediatamente julgado por valores intrínsecos a cada um. Um mesmo fato ou imagem pode se traduzir em significados completamente diferentes para pessoas distintas.

Ao contrário dos animais, o ser humano não vive de acordo com seus instintos, mas sim, de acordo com a sua capacidade de pensar e compreender a realidade, emitindo julgamentos, analisando situações, adicionando valores e significados que vão além daqueles percebidos imediatamente.

A essa forma de percepção, filtragem e construção simbólica da realidade, dá-se o nome de CULTURA.

Pode-se imaginar a cultura como uma força invisível que nos mune de justificativas e critérios sobre os quais fundamos nossas escolhas, atitudes e mesmo o nosso estilo de vida.

A cultura, nesse sentido amplo, engloba a língua que falamos, as idéias de um grupo, as crenças, os costumes, os códigos, as instituições, as ferramentas, a arte, a religião, a ciência, enfim, toda as esferas da atividade humana. Mesmo as atividades básicas de qualquer espécie, como a reprodução e a alimentação, são realizadas de acordo com regras, usos e costumes de cada cultura particular. Os rituais de namoro e casamento, os usos referentes à alimentação (o que se come, como se come), o preparo dos alimentos, o tipo de roupa que vestimos, a língua que falamos, as palavras de nosso vocabulário, tudo isso é regulado pela cultura.

(MARTINS,2008)

Sobre essa conceituação faz-se necessário salientar que ao especificar “A cultura, nesse sentido amplo [...]” Martins atenta para a diferença entre o conceito atual de Cultura de outro que predominou durante muito tempo, a Cultura vista exclusivamente pelo ângulo das belas artes e da literatura.

Outro aspecto a ser considerado é a mutabilidade e adaptabilidade da Cultura. Embora freqüentemente vinculada ao estático e ao passado, a Cultura é dinâmica e está em constante renovação, tanto pela recriação por parte de seus membros (o que é a base do processo histórico) quanto pelo choque com outras culturas.

Para o geógrafo Milton Santos, é através da interposição de diferentes culturas que novos conhecimentos e técnicas são produzidos e que a história de cada civilização evolui. Assim, a valorização da Cultura passa necessariamente pelo estímulo a recriação e renovação por parte de seus agentes.

...é impossível a abordagem do conceito de tradição independentemente desse seu corolário que é a ruptura; tradição e ruptura se espelham reciprocamente. (BORNHEIM,1987)

2.2. PATRIMÔNIO CULTURAL

Aguirre (1997) afirma que é difícil definir o conceito de Patrimônio, pois este termo envolve amplos e diferentes campos. Patrimônio e Patrimonial são termos utilizados por juristas, sociólogos, historiadores e antropólogos. Por sua vez, o homem comum, quando quer dar um sentido de valor a alguma coisa diz que é um patrimônio. Mesmo com significados e usos diversos, em um ponto todas as possibilidades conceituais concordam: patrimônio é algo de valor, que se transmite e do qual todos nos utilizamos seja individualmente ou coletivamente.

Sobre Patrimônio Cultural, a Constituição Brasileira de 1988, no artigo 216, seção II – DA CULTURA, conceitua:

Constituem Patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomado individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I – formas de expressão; II- Os modos de criar, fazer e viver; III – As criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV – As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V- Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (CONSTITUIÇÃO BRASILEIRA DE 1988)

O conceito de Patrimônio Cultural envolve em grande escala o feito humano atrelado a um contexto. Uma vez que todo o espaço ocupado pelo homem pressupõe uma atuação que significa a busca de sobrevivência e bem-estar, o espaço está impresso pelo resultado da ação do homem, seja no nível material, ou simbólico (imaterial). Desta forma o Patrimônio é reflexo da sociedade que o produz, pois os bens culturais são a concretização de um estilo de vida, de uma crença, de um sentimento com relação ao mundo e de uma cultura, que se manifesta materialmente, através de documentos, pinturas, esculturas e arquitetura, e também simbolicamente, como através dos costumes à mesa, das danças e dos modos típicos de preparo de um prato.



FIGURA 01- A CRIAÇÃO
(Produção de vasos de barro)

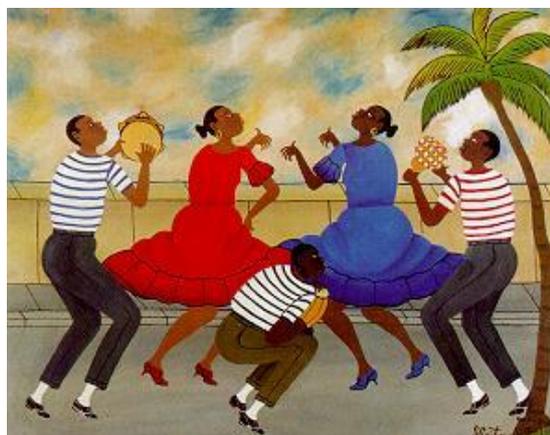


FIGURA 02- FORMAS DE EXPRESSÃO
(Samba de roda)

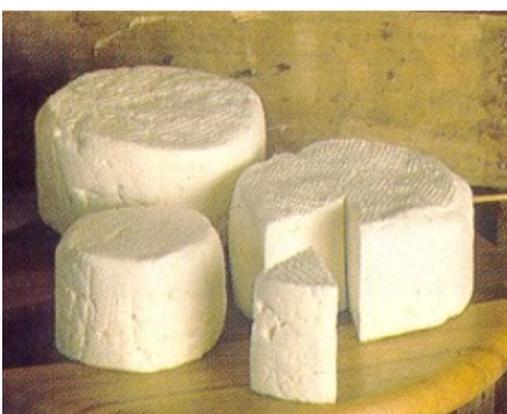


FIGURA 03- A PRODUÇÃO
(Queijo do Serro- Produção tombada)



FIGURA 04- ARQUITETURA
(Ouro Preto- MG/ Patrimônio da Humanidade)

2.3. PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO

Compreendida a importância dos bens culturais, uma questão emerge: a necessidade de preservá-los. Em relação a isso, a UNESCO (Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura) afirma que proteção e promoção são inseparáveis. A Organização explica que proteção significa a adoção de medidas direcionadas à preservação, salvaguarda e valorização. Por sua vez, a palavra “promoção” expressa o chamado à contínua regeneração, ao uso pela sociedade e divulgação. “Trabalhar com preservação de patrimônio é, antes de tudo, trabalhar as questões de mudança e de tempo.” (De Castro, 2002)

A preocupação com o resgate e preservação dos vestígios históricos, ganhou forças no Renascimento, quando o homem despertou para a importância do passado. O Iluminismo e a Revolução Francesa, na França e a Revolução Industrial na Inglaterra, tornaram evidente a necessidade de se preservar para não se perder.

Enquanto a preocupação com a necessidade de proteção e promoção dos bens culturais materiais é de longa data e envolve diversas convenções e cartas- as quais serão abordadas no capítulo 3- o despertar para a importância dos bens imateriais é bastante recente. Isso se dá, pois somente há pouco tempo percebeu-se que a história do cotidiano é tão importante quanto a história dos grandes feitos, e que não há uma história absoluta, mas “microhistórias”, as quais abordam diferentes pontos de vista e que se transformam constantemente.

Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos, em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO,2003)

Sendo fluido, o patrimônio imaterial não pode ser arquivado em museus. A sua preservação exige pesquisas minuciosas, a execução de inventários, a divulgação através de programas educativos e o acompanhamento constante.

2.4 TURISMO CULTURAL E PRESERVAÇÃO

Os estudiosos em ciências sociais ainda discutem a origem do Turismo. Não obstante, há coincidência no aspecto de que quando as pessoas sentiram-se livres para deslocar-se segundo seu gosto e conveniência, o patrimônio exerceu um papel predominante. (SCHLÜTER,2003)

Segundo o Ministério do Turismo, as características básicas do Turismo Cultural não se expressam pela viagem em si, mas por suas motivações, cujos alicerces se baseiam na vontade de conhecer, experimentar e descobrir.

Se por um lado, o Patrimônio tem “papel predominante” para o Turismo Cultural, esta atividade é por sua vez, de grande importância para a preservação do Patrimônio, à medida que abre perspectivas para a sua valorização e revitalização, seguindo assim, a idéia defendida pela UNESCO de “promover para proteger”.

...Exerce um efeito realmente positivo sobre estes tanto quanto contribui - para satisfazer seus próprios fins - a sua manutenção e proteção. Esta forma de turismo justifica, de fato, os esforços que tal manutenção e proteção exigem da comunidade humana, devido aos benefícios sócio-culturais e econômicos que comporta para toda a população implicada. (Sobre os efeitos do Turismo sobre os bens culturais- CARTA DE TURISMO CULTURAL- ICOOMOS, 1976)

3. ARQUITETURA

3.1 CONCEITOS

Nomeia-se Patrimônio Arquitetônico o subconjunto do Patrimônio Cultural formado pelas obras arquitetônicas de interesse, ou seja, as edificações ou conjuntos urbanos que, por seu estilo, técnica construtiva e história são de grande importância para a preservação da identidade e cultura de um povo.

Reciclagem, é por sua vez o processo de conceder novo uso a uma forma pré-existente, cuja função original perdeu valor. Na arquitetura, como será apresentado neste capítulo, o ato de reciclar é constante ao longo da história e sua importância está profundamente vinculada à preservação das obras. Isso acontece, pois como colocado no capítulo anterior, é impossível falar de preservação sem remeter à promoção, e dentro do âmbito arquitetônico, essa questão parece ser ainda mais forte. Uma edificação sem uso é uma obra fadada à destruição. Assim, as obras arquitetônicas que prevaleceram no tempo foram aquelas preservadas pela utilização.

3.2 O NOVO E O ANTIGO

A convivência entre o novo e o antigo é intrínseca à história da humanidade. Todos os povos, mesmo aqueles que não compreendiam a relação entre presente, passado e história, lidaram de alguma forma com o tempo, com os vestígios deixados pelos seus ancestrais e com o seu patrimônio.

A reutilização de edifícios antigos não é algo novo. Os povos antigos costumavam reutilizar edificações, modificando seus usos de acordo com suas necessidades. Essa “reciclagem” tinha, porém, caráter unicamente utilitário e não visava a preservação ou valorização do edifício. Contudo, esta acabava sendo uma consequência, já que adquirindo novo uso, a edificação passava a ter sua vida prolongada.

Com o Renascimento, e principalmente com as idéias defendidas pelo Humanismo, as obras da Antiguidade Clássica se tornaram o centro das atenções. Este período foi marcado por descobertas arqueológicas, as quais serviram de

referência para a produção artística e arquitetônica do período. Com a ascensão do Barroco, a busca pela perfeição nos moldes clássicos foi abandonada e o novo preponderou sobre o antigo. Sobre essa constante sobreposição entre a tradição e a ruptura, BORNHEIM escreve:

Já os Gregos perceberam que conceitos opostos costumam atrair-se, que eles formam de algum modo uma unidade, ainda que conflituada[...] Assim, toda a realidade seria entendida a partir da oposição de contrários[...] É fácil perceber que existe uma atração recíproca entre conceitos como continuidade e descontinuidade, estaticidade e dinamismo, tradição e ruptura.[...] Tudo parece indicar, portanto, que a necessidade interna da tradição só se poderia manter viva pelo recurso à ruptura.(BORNHEIM,1987)

Com o advento do Iluminismo, e principalmente com a Revolução Francesa, a França percebeu a relação entre bens culturais e Identidade. Assim, diante do risco de perda, despertou para a urgente necessidade de proteção do seu Patrimônio. A mesma percepção ocorreu na Inglaterra em virtude da Revolução Industrial.

3.3 TEÓRICOS DA PRESERVAÇÃO

Viollet-le-Duc, na França, e John Ruskin, na Inglaterra, foram os principais estudiosos da preservação do Patrimônio nesse período. Le-Duc e Ruskin possuíam pontos de vista completamente contrários. Viollet-le-Duc era a favor do restauro estilístico. Suas intervenções visavam manter a unidade estética da edificação, mesmo que para isso fosse necessário reinventar partes do edifício. Le-Duc defendia que nestes casos, o arquiteto deveria tentar chegar o mais próximo possível ao que estava ali antes, seguindo o estilo estético da edificação.

Ruskin, por sua vez, era defensor da restauração conservativa. Segundo ele, as marcas geradas pelo tempo são parte também importante da história da edificação e por isso não podem ser encobertas. Ruskin demonstrava grande preocupação com relação à autenticidade da obra e para ele as intervenções deveriam ser as mínimas possíveis e com o objetivo único de garantir a sobrevivência do edifício.

Na Itália, Camillo Boito uniu as duas teorias, extraindo de cada uma delas o que julgou sensato. Boito aliou o conceito de autenticidade, estabelecido por Ruskin, à possibilidade de intervenção, defendida por Le-Duc. Anos mais tarde, seu conterrâneo Gustavo Giovannoni reelaborou seus conceitos e estabeleceu a categorização das intervenções em: Ações de Consolidação, de Anastilose ou Recomposição, de Liberação e de Complemento e Renovação. Esse modelo de categorização, que ficou conhecido como Restauro Científico, foi base para a Carta de Atenas de 1931.

Também importantes foram os estudos do austríaco Riegl, teórico que defendia a impossibilidade de se estabelecer uma regra geral para as intervenções em face dos diferentes e contraditórios valores de cada edifício.

Apesar de diversos nomes terem contribuído para a teoria da Restauração, com certeza, foi Cesare Brandi o mais conhecido teórico e estudioso da área. Autor da “Teoria del Restauro” de 1963, Brandi viveu os anos do Pós-guerra, convivendo com a destruição de importantes obras. Partindo da diferenciação entre obras de arte e objetos industrializados, Brandi estipulou no âmbito da pintura critérios de restauro, os quais foram estendidos também a arquitetura. Além de conceituar “Restauração”, o teórico estabeleceu dois princípios de suma importância: 1- Só se restaura a matéria da obra de arte e não a obra em si/ 2- A passagem do tempo faz parte da obra, não se deve cometer um falso histórico.

3.4 CARTAS PATRIMONIAIS

O aumento do número de estudiosos e a urgência de se estabelecer critérios únicos de intervenção levaram à organização de debates e discussões internacionais referentes ao assunto. Em 1931, realizou-se o primeiro Congresso de Atenas, do qual resultou a Carta de Atenas de 1931. Em 1933, a mesma cidade sediou o Congresso Internacional de Arquitetura Moderna, do qual teve-se como resultado a Carta de Atenas de 1933. Neste documento, entre outros diversos temas, apresenta-se a necessidade de salvaguardar os edifícios de valores históricos, simbólicos ou estéticos, a crítica ao falso histórico, e (contrariamente à carta anterior) a defesa à demolição de edifícios para o crescimento da cidade.

Um dos Congressos mais importantes foi o IIº Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos dos Monumentos Históricos, realizado em Veneza no ano de

1964. Bastante baseadas nos conceitos de Brandi, as indicações apresentadas na Carta de Veneza predominam até os dias de hoje. No artigo 1º, a Carta apresenta a noção de sítio histórico e salienta a importância das obras modestas também como proprietárias de significação cultural. O artigo 5º favorece a reutilização dos edifícios antigos com “uma função útil à sociedade” como meio de preservá-los, no entanto, deixa claro que a idéia é utilizar para preservar, e não o contrário. O artigo 7º ressalta a importância do entorno para o significado da obra. “O monumento é inseparável da história de que é testemunho e do meio que se situa”. De extrema importância, o artigo 9º evidencia o respeito ao material original, estabelecendo que “a restauração termina onde começa a hipótese”. O artigo 11º estabelece o respeito às contribuições de outras épocas ao edifício, neste artigo deixa-se claro que a unidade estilística não é o objetivo da restauração. Já o artigo 13º aborda a execução de novos acréscimos, os quais só serão tolerados se respeitarem as partes interessantes do edifício, seu esquema tradicional, o equilíbrio de sua composição e suas relações com o meio ambiente.

Diversas outras Cartas foram redigidas com o intuito de promover a preservação dos Sítios Históricos. Dentre elas vale ainda destacar o Compromisso de Brasília, de 1970, no qual, o artigo 20º destaca a preferência de reutilização dos edifícios históricos para atividades culturais, e a Conferência da UNESCO, ocorrida em 1972 em Paris, a qual já foi citada anteriormente e que abrange a salvaguarda do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural.

3.5 RECICLAGEM

Na medida em que o projeto de reciclagem propõe um novo uso à edificação tornam-se inevitáveis as modificações formais. Estas, resultam de três tipos de ações: a manutenção, a exclusão e o acréscimo.

Embora as cartas patrimoniais tenham estabelecido importantes balizas sobre o modo de manipulá-las, ainda fica evidente que, como Riegl defendia, cada caso é único. É impossível portanto, conceber uma intervenção de qualidade sem estabelecer uma reflexão profunda sobre o passado e o futuro da edificação a ser reciclada.

Partindo-se da reflexão sobre passado, faz-se necessário, primeiramente, compreender o significado da obra ali presente: entender sua importância para

história, sua relação com o meio, enfim, o que se expressa através de sua poesia concreta. Somente então será possível passar à decisão crucial sobre o que será mantido e o que será excluído. Essa questão é extremamente delicada, pois sua resposta implicará no que as próximas gerações conhecerão da história. Só um profundo conhecedor do passado da obra saberá definir coerentemente essa direção, conciliando as novas necessidades à intenção sempre maior de preservar.

Freqüentemente, a compatibilização entre esses dois aspectos é tarefa de difícil execução. Surge então a possibilidade de se adicionar novos elementos arquitetônicos, cuja função é promover uma solução adequada para esse desafiador exercício.

Materializa-se neste ponto a discussão já debatida sobre a relação entre o antigo e o novo, a tradição e a ruptura. Como em uma família, a edificação histórica e o edifício novo vivem o conflito de gerações. Necessidades, hábitos, estilos e técnicas construtivas diferentes caracterizam cada um deles. É de responsabilidade do arquiteto estabelecer o diálogo entre esses “seres” de tempos diferentes, garantindo que o novo some-se ao antigo agregando-lhe valor. Cabe também ao arquiteto o discernimento e a utilização prudente das ferramentas de unificação e segregação, as quais permitirão a leitura correta(ou não) da obra.

A+B não é simplesmente "(A+B)", mas sim um terceiro elemento "C", que possui características próprias. As letras r, o, s, a não constituem apenas uma palavra em nossas mentes: evocam a imagem da flor, seu cheiro e simbolismo - propriedades que não são exatamente relacionadas às letras. (Sobre a teoria da Gestalt, WIKIPEDIA, 2008)

A partir do momento em que ao edifício antigo justapõe-se um novo, o conjunto formado por eles passa a ter uma linguagem própria sendo que uma parte será lida através da outra. A forma então resultante será mais que os dois objetos, pois incluirá a percepção do diálogo imaterial, porém real, entre os dois.

4. GASTRONOMIA

4.1 CONCEITOS E ABRANGÊNCIA

Segundo Franco(2001) , Arkhestratus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles, foi um dos mais notáveis escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestratus escreveu “Hedypatheia, tratado dos prazeres” no qual relatou suas experiências e descobertas culinárias. Seu trabalho ficou também conhecido pelo nome de Gastronomia, palavra que etimologicamente significa estudo ou observância das leis do estômago.(*Gastro-* ventre/ estômago e *nomo-* lei)

O vocábulo só apareceu em francês em 1623, como título da tradução do livro grego. O sentido do termo *gastronomie*, cujo uso se generalizou no século XVIII, evoluiu de estudo e observância das leis do estômago para “preceitos de comer e beber bem, além de arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação.” (Franco, 2001)

É interessante atentar para a abrangência desse último trecho “ obter o máximo de satisfação”. Nos dicionários de língua portuguesa a palavra “satisfazer” tem um significado relativo, pendente entre o “ser suficiente” e “o proporcionar prazer”. É a compreensão dessa sutil diferença que nos permite perceber o caráter interdisciplinar da gastronomia.

Na medida em que uma refeição leva à satisfação das necessidades biológicas, nutricionais e mesmo medicinais, a gastronomia satisfaz por oferecer “o suficiente” para o corpo se manter saudável. Tratamos então, da alimentação no âmbito da saúde, da nutrição e da medicina. Por outro lado, um prato pode “proporcionar prazer” pela sua estética, sua combinação de cores, cheiros e texturas, aí enxergamos a gastronomia como arte. Há ainda momentos em que o alimento satisfaz pela cultura que carrega, pela memória gustativa que provoca e então temos a gastronomia de interesse antropológico e histórico.

Embora materializadas em um mesmo objeto (o alimento em si), as diferentes funções da gastronomia abrangem áreas de estudo bem diferentes. Nesta pesquisa será focado o caráter cultural, antropológico e artístico da Gastronomia, assuntos que serão tratados no decorrer deste capítulo.

4.2 CULTURA E RITUALIZAÇÃO

Como visto no capítulo 2, um grupo se define em grande parte pela sua cultura, e dentro desta, a gastronomia é um dos aspectos mais fortes. Isso é exemplificado claramente no caso típico dos imigrantes. Segundo a antropologia, a comida de imigrantes só é aceita pela população local quando o grupo em si é aceito. Isso acontece porque toda cozinha carrega influências do passado, da história, da sociedade e da nação à qual pertence.

Cozinhar é uma ação cultural assim como também o é, o fato de uma pessoa apreciar ou rejeitar um prato. Não é somente o alimento que se aprecia ou se rejeita, mas toda a simbologia que ele carrega. A Gastronomia nos liga sempre ao que fomos, somos e também com o que produzimos e cremos.

Pilla(2005) comenta que compreender essa diferença de “gostos” é o objeto de estudo do “princípio da incorporação” de Fischler. Ao analisar as funções da culinária, o autor explica que o ato de se alimentar ocorre tanto no plano real como no imaginário.

O gosto que muitos acreditam ser próprio, é uma constelação de extrema complexidade na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como: sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais. (FRANCO,2001)

Conforme afirma Schlüter, durante o congresso da UNESCO, realizado em Havana, elaborou-se um documento que define as receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento. Nesta ocasião destacou-se também que toda política cultural bem concebida deve assumir o ato de comer como uma tradição e ao mesmo tempo como um ato de criatividade, não sendo simplesmente um ato alimentar.

Outro aspecto que não pode deixar de ser tratado é a importância da refeição como ritual. Fala-se hoje em “História da mesa”, campo de pesquisa voltado para o estudo da simbologia e trocas de mensagem em torno da refeição.

... eles perceberam que o homem alimentado não é o mesmo que o homem em jejum; que a mesa estabelecia uma espécie de vínculo entre os participantes...(BRILLAT-SAVARIN, 1995)

Este vínculo, que Brillat-Savarin descreve em seu capítulo sobre a “influência da gastronomia nos negócios”, é o que faz da refeição um momento tão relevante culturalmente. O autor ainda reforça que a gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade.

A refeição começou a existir depois que o homem deixou de se alimentar apenas de frutas e raízes. A apreensão de grandes caças e a inexistência de métodos de condimentação propiciaram a partilha do alimento e a reunião do grupo em torno do fogo. A refeição, tornando-se rica em símbolos, passou a ser uma ritualização da repartição de alimentos .

Ao longo da História, a idéia de ser convidado a partilhar o alimento com determinados grupos se configurou no significado de pertencer ao grupo ou pelo menos de possibilidade de vir a pertencer.

Ainda hoje, é em torno das refeições que acontecem os momentos mais importantes e tradicionais de reunião familiar, entre amigos e grupos. Costuma-se dizer que embora a sala seja considerada o ambiente social da casa, “é pela cozinha que entram as comadres” porque é em torno da mesa que acontecem os momentos descontraídos de conversa, fofoca, convívio e integração.

4.3 PRAZER E ARTE

Fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Appetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico.
(FRANCO, 2001)

Há muito tempo, os donos de restaurante já perceberam que ao se vender um prato, não se vende o alimento, mas a “ilusão” em torno dele. Como coloca Lévi-Strauss, para agradar, a comida não deve ser apenas “boa de comer”, mas também “boa de pensar”. Além da simbologia já descrita anteriormente, contribuem para o prazer à mesa os cheiros, texturas, cores e também o ambiente em que se come. A música que é tocada, o local, a pessoa com quem se faz a refeição. A gastronomia é uma das poucas áreas em que os cinco sentidos são atiçados.

... Quem compareceu a um banquete suntuoso, numa sala ornada de espelhos, flores, pinturas, esculturas, aromatizada de perfumes, enriquecida de belas mulheres, repleta de sons de uma suave harmonia; este, afirmamos, não precisará de um grande esforço para se convencer de que todas as ciências foram chamadas para realçar e enquadrar adequadamente os prazeres do gosto.
(BRILLAT-SAVARIN, 1995)

Como exposto no trecho acima, a gastronomia está freqüentemente entrelaçada com as artes. Questiona-se, conseqüentemente se a Gastronomia é ela própria também uma arte. A maioria dos especialistas concorda que sim. Jean-François Revel, em seu livro “Um banquete de palavras” afirma que cozinha é arte desde que se considere a representação de sabores. Por sua vez, o catalão Ferran Adriá, considerado o chef mais criativo do mundo, declara que a cozinha é uma disciplina que pode estar ao lado do design, da pintura, da música e pode se interligar com todas elas, porque é uma linguagem. Questionado sobre isso, o chef Guilherme Baran, professor do Espaço Gourmet, reforça a constante recriação da cozinha.

A cozinha é arte, criação. Seguem-se as técnicas da Cozinha Clássica, usam-se ingredientes e combinações diferentes e temos um prato novo. Essa é a Cozinha Contemporânea. Como na pintura, são feitas releituras, adaptações. Essas influências e releituras existem há muito tempo. A feijoada, considerada tipicamente brasileira é muito parecida com outro prato existente na França e outro da Espanha.(BARAN, 2008)

Sobre a constante recriação da culinária e especificamente sobre a feijoada, não se pode deixar esquecida a observação de Carneiro:

Na verdade, tanto os produtos (porco, leguminosas, alho e cebola) como a técnica são de origem européia, mais especificamente ibérica e, se quisermos buscar uma origem mais longínqua, judia sefardita. Pasmem! A feijoada tem origem judaica...Mas e o porco? É claro que o porco vem depois...(CARNEIRO, 2005)

O enquadramento da gastronomia no âmbito das artes foi ainda reforçado com a participação de Adriá, em 2007, no maior evento de arte contemporânea do mundo, o “Documenta de Kassel”. Segundo seus admiradores, Adriá surpreende

não somente pela estética de seus pratos, mas principalmente pela forma inusitada com que utiliza ingredientes simples e como lida com as sensações. Um de seus pratos, “ a criatura” trata-se de uma composição de beterraba em diferentes formas e texturas. Remetendo também ao uso dos sentidos na gastronomia, Adriá foi o criador da “cozinha desconstrutivista”, na qual são unidas a cozinha de vanguarda e a memória gustativa.

4.4 GASTRONOMIA HOJE

No último século, a área gastronômica sofreu grandes mudanças em função das alterações no cotidiano da sociedade. Com o ingresso das mulheres no mercado de trabalho e com a possibilidade cada vez maior de se comprar alimentos prontos para o consumo, o ato de cozinhar deixou de ser um hábito diário. Assistimos à disseminação das redes de fast-food pelo mundo e também dos “buffet por quilo” no Brasil.

O ato de comer fora, antes considerado luxo de fim-de-semana, tornou-se hábito comum do dia-a-dia de muitas famílias, seja pela necessidade de se fazer refeições rápidas, ou mesmo pela praticidade. Se por um lado, essas mudanças acarretaram no enfraquecimento da tradição relacionada à refeição, por outro, possibilitaram que cozinhar passasse de obrigação a hobby. A libertação da necessidade de se cozinhar pratos comuns todos os dias, transformou a atividade em momento de prazer.

Em alta, tanto nas residências quanto nos espaços coletivos dos mais modernos edifícios, a “cozinha gourmet” evidencia esse aspecto.

Como cozinha gourmet, o que nunca pode faltar é um bancada ou mesa com cadeiras confortáveis para abrigar os convidados, afinal a idéia é receber na cozinha. Cozinhar junto com amigos e continuar na cozinha. (BELEZIA,2008)

O entendimento de que alimentação abrange diversas disciplinas, de que cozinhar não é simplesmente uma atividade doméstica e de que comer não é somente um ato nutricional, despertou em muitos o interesse pelo tema. Nas bibliotecas e livrarias vemos hoje livros de gastronomia nas seções de ciências,

medicina, literatura, arquitetura, artes, antropologia e história. Soma-se a isso o aumento mundial da oferta de cursos relacionados à atividade.

A concepção de um projeto para “Centro de Cultura Gastronômica” passa necessariamente pela compreensão dessas diversas faces do tema, do conhecimento dos movimentos, Instituições e atividades importantes relacionadas à Gastronomia.

A fim de constituir uma visão abrangente e multidisciplinar, serão agora abordados tópicos diversos. Esses tópicos têm grande importância na medida em que propiciam a compreensão de como a Gastronomia é entendida hoje no Brasil e no mundo.

4.4.1 TURISMO GASTRONÔMICO

... um singelo queijo camembert é tão representativo da história e da cultura francesa quanto o Louvre ou o Versailles. Afinal, para chegar à sua cremosidade, muito conhecimento foi aplicado ao longo dos séculos. (CIAFFONE,2003)

A relação entre gastronomia e viagens é de longa data. De um lado, a necessidade por certos alimentos propulsou grandes viagens, como o descobrimento da América, que se deve ao desejo dos europeus de obter pimenta-do-reino e especiarias. De outro, as próprias viagens foram responsáveis por grandes descobertas gastronômicas, a exemplo do tomate, planta originária da América que se tornou um dos ingredientes mais importantes da culinária italiana.

Embora por motivos diferentes, a contribuição mútua entre gastronomia e viagens (agora turísticas) permanece. Isso acontece pois segundo Segala, assim como a própria viagem, a gastronomia é um inimigo da rotina. Experimentando sensações e gostos diferentes, os turistas sentem-se ligados à cultura então descoberta.

O turismo cultural tem papel importante no desenvolvimento e valorização da gastronomia, pois conforme explica Baran, ao visitar uma cidade, a maioria dos turistas quer experimentar as comidas locais. Como existem turistas de diferentes classes, abre-se espaço para o desenvolvimento de diversos tipos de restaurantes: desde os mais populares, aos mais sofisticados.

Por sua vez, a gastronomia também atrai o turismo na medida em que os modernos “roteiros gastronômicos” são propostos e que novas cidades até então não descobertas pelos turistas passam a ser visitadas. Com o aumento do interesse pelo tema já é possível hoje, comprar pacotes turísticos para, acompanhado de um especialista, conhecer a cozinha chilena, os uísques escoceses, a culinária da África do Sul, as cervejarias de Blumenau ou a produção de lagostas nos Estados Unidos.

4.4.2 SLOW-FOOD

Iniciado na Itália em 1996, com a presença de mais de 10 países, o Slow-Food é um movimento de resistência ao Fast-Food.

Ao contrário do que muitos pensam, um restaurante Fast-Food não se caracteriza pela comida que serve mas sim pela forma como serve e pelo estilo de vida que propõe. Fast-Food não é sinônimo de refeição a base de sanduíche, batata-frita e refrigerante, pois podemos encontrar restaurantes que sirvam alimentos saudáveis e que mesmo assim sejam de Fast-Food. A principal característica desse tipo de restaurante é literalmente a “comida-rápida”, a refeição como suprimento de uma necessidade biológica, despida de toda sua simbologia e ritualização.

Já o Slow-Food trabalha no sentido inverso. O movimento propõe a volta à refeição tranqüila, à refeição como momento de convivência assim como à escolha qualitativa dos alimentos e preparação cuidadosa deles.

O Slow-Food é, portanto, um movimento internacional pela educação do gosto e pela biodiversidade alimentar. Ele reúne consumidores, produtores, jornalistas... (SANTOS,2003)

Além da publicação de livros e revistas, da promoção de campanhas e manifestos, o movimento também promove eventos no mundo inteiro. Em maio deste ano aconteceu em Bolonha a 3ª edição do Festival de Cinema promovido pela ONG. Para outubro, estão programados o “Salone Internazionale del Gusto”, com exposição, degustação e venda de alimentos e o evento “Terra Madre”, congresso que reunirá pesquisadores, produtores e estudantes do mundo inteiro dispostos a discutir a preservação de produtos tradicionais e da cultura alimentar.

4.4.3 “GASTRONOMIE DANS L’ART”

Durante a Idade Média, mesas, pratos e diversos alimentos foram representados em cenas religiosas carregados de valores simbólicos e educativos. Durante os anos de ouro da pintura flamenga, foi a vez das frutas roubarem a cena, sendo protagonistas das suntuosas naturezas mortas. Os alimentos industrializados também tiveram seu momento de glamour durante a fase da Pop Art.

A observação dos artistas sobre os alimentos e sobre a maneira como a sociedade os consome é corrente na história da arte ao longo dos séculos. A exposição “Gastronomie dans l’art ” realizada em Paris no ano passado expressou bem essa longa tradição.

O confronto das obras artísticas de épocas diferentes que, no entanto tratam do mesmo tema (a relação entre o homem e o alimento, a arte de cozinhar e o “bien-manger”) foi a proposta da exposição.

Das pinturas holandesas do século 17 aos grafites de Keith Haring, a exposição explorou as múltiplas facetas do tema. Como uma viagem gustativa através dos quadros, esculturas e instalações áudios-visuais a exposição se desenvolveu seguindo a ordem natural de preparo de uma refeição.

A obra “*Le caddy*” fez parte da primeira seção, na qual estavam quadros e esculturas com temática voltada à compra dos alimentos. As outras seções “Cozinha”, “Sala de Jantar”, “Sobremesa” e “Doces” abordavam respectivamente a preparação dos alimentos, o consumo das refeições e os costumes à mesa, as naturezas mortas e os derivados do açúcar. Esta última sala recebeu perfume de chocolate.

Paralelamente à exposição, foram organizados seminários sobre o tema e degustações.

FIGURA 05- OSIAS BEERT *Nature Morte*FIGURA 06- SYLVIE FLEURY *Le Caddy*FIGURA 07- ERWIN OLAF *Campbell soup*FIGURA 08- M. FREESS *Insônia 3, o jantar*

4.4.4 GASTRONOMIA E CINEMA

A Gastronomia sempre esteve presente no cinema, no entanto foi a partir da década de 70 que ela deixou de ser cenário para se transformar em tema central de várias histórias. É interessante notar nos filmes as diferentes funções que a culinária assume na vida dos personagens. Dos muitos filmes que existem sobre o assunto serão citados alguns mais conhecidos, de acordo com o enfoque que dá ao tema.

“Super Size-me” e “Nação Fast-Food” seguem o debate nutricional, tratando da qualidade dos alimentos consumidos atualmente e em especial do fenômeno da MacDonaldisação, sua realidade e conseqüências para a saúde.

Por um caminho bem diferente, vão os filmes “A Festa de Babete” e “Alimento da Alma” que focam o bien-manger, as delícias e os prazeres do comer. Em “Sabor da Magia”, “Ratatouille”, “Simplemente Irresistível” e “Vatel” (um dos filmes mais famosos sobre o assunto) fala-se sobre a arte da criação na cozinha. Neles vemos a representação do cozinheiro hora como artista, hora como alquimista. Em “Garçonete” é interessante notar a função assumida pela culinária como hobby e refúgio.

Outro filme que merece destaque é o recém-lançado “Estômago” . Com direção do curitibano Marcos Jorge, o filme recebeu quatro prêmios no Festival do Rio em 2007. A narrativa conta a história de Raimundo Nonato, imigrante que chega na cidade grande e graças ao seu trabalho como cozinheiro, consegue se estabelecer. A tragi-comédia mostra de maneira criativa o contraste entre a comida/ arte e a comida/ suprimento. O filme também não deixa passar batido a relação entre gastronomia e prazer. Diga-se de passagem, a “mocinha” da história é a materialização da “mulher predestinada a gastronomia”, descrita por Brillat-Savarin.

Nonato: -Eu vou começar o banquete com esse vinho aqui oh, que é uma beleza, uma maravilha, uma coisa de outro mundo, é da Itália... ele fica um ano e meio naquele barril com os cheiros tudo fechadinho lá dentro. Então quando nós abre a garrafa vem aquele cheiro de flor, de uva, de mato, de madeira... tem uns vinhos que têm até cheiro de cachorro molhado.

Etc: - Ah, cachorro molhado... Você me chamou pra tomar um troço que tem cheiro de cachorro molhado, bicho?

(Cena do filme Estômago, 2008)

4.4.5 GASTRONOMIA E LITERATURA

Os primeiros livros de Gastronomia, não foram realmente livros sobre o tema, mas sim livros de romance ou ficção que se utilizavam da gastronomia como meio de descrever o momento apresentado. A descrição de receitas e refeições é constante ao longo da História da Literatura e sua importância vai além de “cenário”. Diversos estudos sobre cultura e costumes de época baseiam-se nas obras literárias. Sendo assim, a presença da Gastronomia nesses enredos em muito contribui para entender a cultura ali apresentada.

Um dos autores que mais se utilizou do tema foi Eça de Queirós. Matos (1995) coloca que as alusões gastronômicas mais relevantes chegam aos 2650 itens distribuídos por todas as obras de Eça. Algumas descrições de refeições chegam a ter 26 páginas. Matos também enfatiza que as referências alimentares de Eça são quase sempre indissociáveis do convívio e da conversa, chegando mesmo a serem utilizadas como elementos de quebra de diálogos, nos momentos mais importantes.

Os padres gargalharam; e, alegremente, acomodaram-se à mesa.
O jantar fora todo cozinhado pelo abade: logo à sopa as exclamações começaram:
- Sim, senhor, famoso! Disto nem no Céu! Bela coisa!
(Trecho da obra O crime do padre Amaro- Eça de Queirós)

Estudo semelhante a este é realizado no Brasil por Paloma Jorge Amado. Em seus livros “As frutas de Jorge Amado” e “A comida baiana de Jorge Amado”, a autora, filha do grande escritor de Ilhéus, relaciona os pratos, os modos de cozinha, os sabores, o uso do sal ou do açúcar e as frutas que compartilham enredos com os personagens de Jorge Amado.

4.4.6 INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Embora o número de Instituições de Ensino de Gastronomia seja gigantesco, apenas três foram escolhidas para compor essa parte da pesquisa. A escolha dessas três Instituições Europeias não tem por finalidade um estudo arquitetônico (o qual será feito mais adiante nos estudos de caso) mas a revelação das novas abordagens de ensino dentro da área gastronômica.

4.4.6.1 Iheggat (Reims, FR)

Biologia comparativa dos alimentos, antropologia do sabor, história e geografia da cozinha e da gastronomia, psicologia do sabor e do consumo. Esses são alguns dos temas abordados nas disciplinas do Instituto de Altos Estudos do Sabor, da Gastronomia e das Artes da Mesa (Iheggat, na sigla em francês), cujos professores foram requisitados em restaurantes de luxo e Institutos de pesquisa.

O Iheggat foi concebido para fornecer uma formação superior sobre diferentes aspectos da Gastronomia. Foi alcunhado de "Harvard da gastronomia" pelo pai da

idéia, o então secretário de Estado francês de Pequenas e Médias Empresas e do Artesanato, Renaud Dutreuil.

O que diferencia o Iheggat dos demais cursos de formação e especialização gastronômica?

Todas as profissões da gastronomia possuem suas próprias escolas de primeira grandeza, seja em hotelaria, cozinha, nutrição, vinhos ou administração. Mas não há um programa que reúna todos esses aspectos do sabor e da gastronomia. Rémi Krug, presidente do Instituto, à Folha de São Paulo.

4.4.6.2 IEHA (Tours, FR)

O IEHA (Instituto Europeu de História da Alimentação) surgiu em 2001 para estimular e promover a troca de experiências entre historiadores, sociólogos, geógrafos e outros pesquisadores. Sediado na cidade francesa de Tours, o Instituto promove cursos e palestras abertos ao público em geral, como seminários mensais na Sorbonne, sobre temas relacionados à alimentação. Atualmente lançou "História e Cultura da Alimentação", o seu primeiro mestrado, elaborado por professores das universidades de Tours, de Bolonha (Itália), de Zaragoza e de Barcelona (Espanha).

O IEHA também está construindo a primeira biblioteca dedicada à história e às culturas da alimentação, com obras que cobrem o período que vai da Pré-História à Segunda Guerra Mundial. O local abrigará ainda o Centro de Memórias da Cozinha Contemporânea, que reunirá notas, arquivos, manuscritos, relatórios e patrimônios de historiadores, gourmands, chefs, colecionadores e pesquisadores da gastronomia.

4.4.6.3 USG (Colorno e Pollenzo, ITA)

Em maio de 2004, o movimento Slow Food montou na Itália a Universidade das Ciências Gastronômicas (USG- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche). A Universidade, com duas sedes, uma em Colorno (na Província de Parma) e Pollenzo (Cumes) oferece apenas um curso de graduação - o de Ciências Gastronômicas - com três anos de duração.

As disciplinas abarcam todas as variáveis que envolvem o comer e o beber. Mas em nenhuma disciplina os alunos “colocam a mão na massa”. O manuseio das panelas não faz parte do currículo, e ninguém sai de lá chef. Ali formam-se gastrônomos, exímios conhecedores do universo da culinária mundial. Portanto, provas gustativas e análises sensoriais são imprescindíveis. Os estudantes visitam produtores, viajam cinco vezes por ano para conhecer ingredientes e culturas alimentares e fazem estágios em países como Argentina, Alemanha, França, Canadá, Suíça, Índia e Japão.



FIGURA 08- EXTERIOR USG COLORNO



FIGURA 09- INTERIOR USG COLORNO



FIGURA 10- EXTERIOR USG POLLENZO



FIGURA 11- INTERIOR USG POLLENZO

4.4.7 EQUIPAMENTOS CULTURAIS

Ainda que de forma incipiente, a cultura gastronômica está ganhando espaço nos museus e equipamentos culturais. Para incentivar a criação de novos espaços e divulgar os existentes, o movimento slow-food mantém um catálogo atualizado no site “www.foodmuseum.com”. Embora no site conste um grande número de museus, a maioria deles possui menos que 2 salas de exposição e tratam de assuntos muito específicos. Para exemplificar o funcionamento desses espaços foram escolhidos

três museus de diferentes países. (Diferentes também do que será analisado nos estudos de caso.)

4.4.7.1 Alimentarium- Suíça

Na Suíça, o “Musée de l'alimentation”, aborda de forma interativa e multidisciplinar a cultura gastronômica. O museu foi aberto em 1985, fechou alguns anos depois para reforma e teve sua reabertura no ano de 2002. Chamado Alimentarium, o museu contempla as seguintes atividades:

1- Eventos

Para este ano, o Museu está promovendo em parceria com o Museu dos Jogos, a série de eventos infantis “Comer e jogar como ...”

Em Janeiro, o país destacado foi a Rússia, e agora a edição chama-se “Comer e jogar como no Vietnã” O objetivo é apresentar de forma lúdica a cultura vietnamita. Na atividade, as crianças executam receitas do país no atelier do museu e depois passeiam juntas até o Museu dos Jogos, onde então aprendem brincadeiras típicas do país.

2 - Exposições permanentes:

O Museu possui uma exposição permanente que procura atingir as diferentes faces da alimentação a partir de quatro seções: Cuisiner, Manger, Acheter, Digérer e Nestlé.

Seção Cozinhar- Cozinha de demonstração para o público. Além de conhecer diferentes equipamentos e ferramentas utilizados na cozinha, hoje e no passado, os visitantes presenciam a elaboração de pratos pelos chefs do museu.

Seção Comer- Setor que aborda as questões nutricional e cultural da alimentação. Além de indicar como equilibrar nutricionalmente as refeições, a sala possui instalações que demonstram as diferenças culturais entre espaços de refeição de diferentes países e épocas.

Seção Comprar- Percorre a trajetória do alimento. Da agricultura, passando pela indústria e transporte até os locais de venda.

Seção Digerir- Através de equipamentos interativos (Filme 3D e aparelhos para manuseio) essa seção mostra como é feita a digestão dos alimentos.

Espaço Nestlé- Exposição da história da empresa, nascida em 1867. Apresentação de produtos e embalagens antigas.

3 - Exposições temporárias:

Até início de 2009, a exposição “da cozinha à indústria” mostra por meio de imagens e objetos a evolução da indústria alimentícia suíça no final do século 19.

4- Exposições Itinerantes:

O museu abre espaço para participação de mostras itinerantes européias.

5- Espaço Júnior:

Para atingir o público infantil, o museu possui espaços lúdicos que abordam os mesmos temas das salas para adultos só que de forma simplificada.

Laboratório-Cozinha- Neste espaço os pequenos visitantes criam receitas simples acompanhadas de um profissional.

Restaurante Digital- Em um simulador de restaurante self-service, a criança escolhe os alimentos da sua refeição e o computador então diz se seu prato está adequado ou não. Desta forma, a criança se familiariza com os grupos de alimentos e com a função nutricional de cada um deles.

Sala da descoberta- Sala com jogos de observação e de manipulação variados além de desenhos animados sobre a história da alimentação, as diferentes culturas e maneiras à mesa.

Tubo digestivo gigante- Instalação didática e interativa. Ao percorrer cada órgão, a criança entende o processo digestivo através de vídeos e vitrines.

Espaço multimídia- Nesta sala, um grande computador comanda jogos de perguntas e respostas sobre os temas abordados na visita. As crianças podem jogar sozinhas ou em equipes.

6- Ateliers interativos:

Cozinha onde acontecem oficinas e cursos para adultos. O museu possui uma programação de cursos de curta duração que acontecem nesse espaço.

7- Jardim:

Para permitir que os visitantes conheçam variados alimentos em seu estado original, o museu possui um grande jardim com hortas sazonais e espaço para piquenique.

8- Cafeteria e Restaurante: Oferece além de lanches comuns, refeições temáticas de acordo com as exposições em cartaz. No momento o restaurante oferece pratos vietnamitas.

9- Livraria- Venda de livros de gastronomia.



FIGURA 12- EXTERIOR ALIMENTARIUM



FIGURA 13- SEÇÃO COZINHAR



FIGURA 14- SEÇÃO COMER



FIGURA 15- JARDIM



FIGURA 16- INSTALAÇÃO EXTERNA



FIGURA 17- SEÇÃO COMPRAR



FIGURAS 18 E 19- SEÇÃO DIGERIR



FIGURAS 18 E 19- SEÇÃO DIGERIR



FIGURAS 20 E 21- ESPAÇO JÚNIOR- LABORATÓRIO DE COZINHA



FIGURA 22- TUBO DIGESTIVO



FIGURA 23- RESTAURANTE DIGITAL

4.4.7.2 Museu della Pasta- Itália

Em Roma, o " Museu della Pasta" tem por objetivo contar aos visitantes como a massa, alimento tradicional italiano, é produzida. O museu possui 11 salas de exposição e também biblioteca relacionada ao assunto. As salas organizam-se da seguinte forma:

- 1- Sala do Trigo.
- 2- Sala de corte da massa- apresentação de maquinário
- 3- Exposição fotográfica- Cinema e massa.
- 4- Pratos ilustrados, gravuras e fotos antigas mostrando a produção da pasta.
- 5- Sala da Arqueologia industrial- Mostra a evolução das máquinas e equipamentos voltados para a produção de massa dentro da indústria.
- 6- Trabalhos artísticos relacionados à massa.
- 7- Sala de maquinário
- 8- Documentos históricos sobre a descoberta da pasta.
- 9- Exposição de pequenas ferramentas.
- 10- Exemplar de uma máquina contínua.
- 11- Aspectos nutricionais do alimento.

4.4.7.3 Museu do Pão- Portugal

Situado na cidade de Seia, em Portugal, o Museu do Pão é um complexo museológico privado onde se exibem e preservam as tradições, história e arte do pão português. Em 3.500 m² o visitante encontra uma gama de atividades destinadas à cultura, pedagogia e lazer. As 4 salas expositivas tratam dos seguintes tópicos:

1-Ciclo do Pão: Nesta sala recria-se o ciclo tradicional do pão português. A terra, a plantação, o moinho, a casa e o forno surgem em vários painéis, bem como as respectivas alfaias. Há ainda a reconstituição de uma antiga padaria e três moinhos em constante funcionamento.

2- Pão Político/ Religioso: Nesta sala aborda-se a evolução política e social da questão do pão em Portugal desde 1640 (Restauração da Independência) até 1974 (Restauração da Democracia). Trata-se da História de Portugal que renasce através de dezenas de documentos ligados ao pão.

3- Sala da arte do pão: O pão (seus trabalhos e alfaias) inspiram artistas. Assim, nesta sala, o visitante entra em contato com objetos artísticos que se inspiram no pão: azulejaria, cerâmica, arte sacra, iconografia, pratos, madeiras...

4- Sala Pedagógica: Espaço lúdico. Através de animação, luz, cor e som, o ciclo do pão é recriado para os mais novos. Nesta sala eles podem não só observar a fabricação do pão como também manipular a farinha.

Além das salas expositivas o museu conta com sala para exposições temporárias, biblioteca, bar, restaurante e reconstituição de uma antiga mercearia portuguesa, onde são vendidos pães típicos e padaria/ atelier. O museu também propõe eventos periódicos, como debates sobre gastronomia, colóquios em parceria com a Escola de Turismo de Seia e publicação de livros.

4.5 GASTRONOMIA EM CURITIBA

O interesse pelo tema também é crescente na cidade de Curitiba. Segundo Baran isso é facilmente detectado pelo aumento expressivo da oferta de cursos voltados ao tema.

Até há alguns anos atrás, existiam apenas os cursos do SENAC para quem queria estudar Gastronomia. Depois vieram o Centro Europeu e o Espaço Gourmet. Recentemente foi aberto o curso de Graduação na PUC e logo abrirá também o curso no OPET. Isso com certeza prova o aumento pela procura. (Baran, 2008)

Apesar da instalação recente de diversos espaços de ensino de gastronomia, não há ainda na cidade um local que concilie as funções de ensino, pesquisa e promoção cultural do tema.

Um exemplo de atividade de pesquisa é a “Arca do Sabor”, iniciativa do grupo de Estudos de “História da Alimentação” do departamento de História da Universidade Federal do Paraná. Seguindo a proposta da UNESCO, de confecção de inventários para Registro dos bens culturais imateriais, o grupo coordenado pelo Prof. Doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos, produz pesquisas relacionadas à memória gustativa de Curitiba, as quais unidas, constituem a “Arca do Sabor”.

Outra ação do grupo é a orientação em escolas de ensino fundamental sobre os aspectos culturais da alimentação. Segundo o professor, há grande procura por parte das escolas para essa atividade educacional, no entanto não há espaço físico que explore o tema.

5. SANTA FELICIDADE

5.1 DADOS RELEVANTES

Santa Felicidade é uma região administrativa de Curitiba localizada no noroeste da cidade, que envolve 16 bairros, incluindo o bairro de Santa Felicidade, situado a 7 km do Centro e com área de 1227,4 ha.

O bairro de Santa Felicidade está localizado entre os bairros de Butiatuvinha, São Braz, São João, Cascatinha, Santo Inácio e Lamenha Pequena. A região é delimitada pelas bacias do Rio Uvu e Cascatinha e parte da bacia correspondente ao Rio Mossunguê. O relevo é acidentado, com altitudes variando entre 880m e 1000m.

No bairro de Santa Felicidade habitam aproximadamente 27.000 pessoas. A densidade demográfica da área (20,54) ainda é baixa se comparada à média da cidade (36,73). No entanto, esse número é bastante irreal, pois em Santa Felicidade a distribuição de habitantes pelo espaço físico é muito desigual. Em torno da Av. Manoel Ribas (o “coração” do bairro) a densidade é mais alta, já em áreas mais distantes, a densidade é baixa e o espaço ainda é muito ocupado por chácaras e sítios. Nas últimas décadas, o bairro teve expressivo crescimento demográfico, e embora em proporções menores, sua taxa de crescimento atual continua maior que a média da cidade.

Característica da região é a grande área de bosques preservados, os quais são formados por mata nativa, e a presença de mata ciliar nos fundos de vales remanescentes.

Quanto ao zoneamento e uso do solo, o bairro está dividido em quatro zonas. Os usos permitidos no Setor Especial Comercial de Santa Felicidade (ao longo da Av. Manoel Ribas) liberam a utilização das edificações históricas para fins de comércio e serviço, não necessariamente voltados à questão cultural. Conseqüência disso é o grande número de serviços que descaracterizam o setor histórico do bairro. Também se observa que o zoneamento em vigor no bairro prevê um gabarito de no máximo dois pavimentos, o que promove certa homogeneidade na paisagem e evita uma descaracterização arquitetônica ainda maior.

Em relação aos equipamentos de uso da comunidade, Santa Felicidade possui 2 centros municipais de esporte e lazer, nenhum teatro, uma biblioteca, dois

faróis do saber e apenas um museu. A maioria dos espaços culturais é de implantação recente e de pequeno porte.

Quanto à economia, aproximadamente 76% das atividades de Santa Felicidade são fundamentadas no comércio e serviços. Destas, grande parte se destina a vocação gastronômica do bairro. O restante se divide entre indústria (11%) e outras atividades não discriminadas.

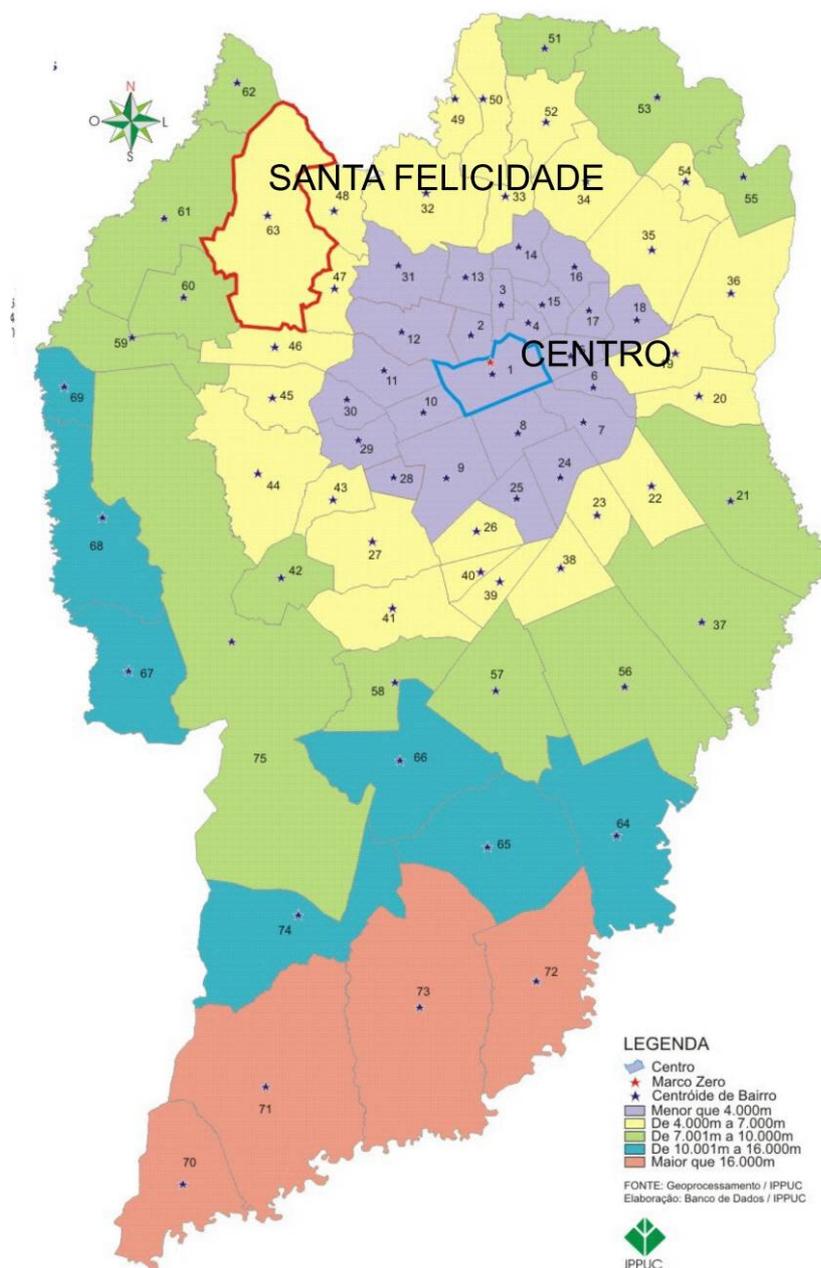


FIGURA 24- MAPA DA CIDADE DE CURITIBA

5.2 HISTÓRIA DO BAIRRO

A partir de 1878 a região que hoje é conhecida como Santa Felicidade foi povoada por quinze famílias vindas da província de Vicenza, região do Vêneto, no norte da Itália. Os imigrantes, que na maioria eram comerciantes, operários, lavradores, artesãos e profissionais especializados, desembarcaram primeiramente no Porto de Paranaguá com o objetivo de ficar no litoral. O forte calor, a pobreza da terra e as doenças da região foram fatores que fizeram os italianos migrarem para Curitiba, onde se dividiram em dois grupos: uns foram para o Água Verde e outros para a região do Taquaral.

Os imigrantes que ficaram no bairro de Taquaral compraram dos irmãos Antônio, Arlindo e Dona Felicidade Borges uma área de terra por 80 mil réis o alqueire. Esta área, posteriormente dividida em 15 lotes, foi o início do novo núcleo. Com toda a consideração que os imigrantes tinham por Dona Felicidade, decidiram colocar seu nome no local, adicionando a palavra “Santa”. Surgiu assim o nome do bairro.

Em 1891, atendendo à forte religiosidade dos imigrantes italianos, erigiu-se a Igreja São José, em Santa Felicidade. Em 1899, construiu-se a primeira escola. Em 1902 já estavam instaladas na colônia mais de 200 famílias dedicadas ao cultivo de milho, vinhedos e hortaliças, à criação de galinhas e gado e às atividades comerciais e de prestação de serviços, como armazéns e ferrarias, bem como a fabricação de queijos e vinhos.

5.3 GASTRONOMIA EM SANTA FELICIDADE

Os primeiros restaurantes de Santa Felicidade surgiram timidamente, funcionando de forma improvisada nas salas dos colonos italianos. Não se sabe ao certo qual deles foi o primeiro a surgir, mas sabe-se que foi Dona Júlia Toaldo que teve a idéia, passando a servir na década de 40, “um prato-feito” na saída da missa de domingo. O prato era composto por bife à milanesa, molho de carne picadinha e tinha como acompanhamento pão e vinho. Outro prato famoso também de Dona Júlia era a dobradinha (buchada). Com o sucesso da iniciativa surgiram, no final da década de 1940, os restaurantes Iguaçu e Cascatinha. Estes restaurantes tinham como público-alvo os caminhoneiros que vinham carregando café do norte do

Estado para o Porto de Paranaguá pela Estrada do Cerne. O prato oferecido era à base de feijão, arroz e bife. (Embora hoje não esteja presente no menu dos restaurantes “italianos” de Santa Felicidade, o bife à milanesa também era um prato italiano).

Em 1965, com a criação da Rodovia do Café, os caminhoneiros pararam de utilizar a Estrada do Cerne, deixando de passar por Santa Felicidade. No mesmo ano, a avenida Manoel Ribas foi asfaltada até a porta do Restaurante Iguçu. Com essa mudança, muitos curitibanos passaram a freqüentar o bairro. O restaurante Iguçu passou a oferecer então risoto grosso de caldo, frango à passarinho, macarrão, polenta, salada de radicci e risoto seco. No mesmo período, o Cascatinha passou a servir sonhos, pastéis, empadas e sorvetes para os curitibanos que costumavam, aos domingos, fazer piquenique e tomar banho na cachoeira.

Seguindo o sucesso dos primeiros restaurantes, outras famílias de colonos também abriram os seus. Deu-se início então, à transformação de Santa Felicidade em um bairro gastronômico. Hoje a maioria dos estabelecimentos pertence a três famílias: Trevisan(Castelo Trevizzo e Cascatinha), Madalosso(Novo e Velho Madalosso, Don Antônio e Famiglia Fadanelli) e Lorenzetti(Porta Romana, Peixe Frito, além de restaurantes em outros bairros, como a pizzaria Carolla, o bar Babilônia, o Caffè Millano, o Restaurante Leonardo e o Miss Saïgon- culinária asiática)

O sucesso dos restaurantes de Santa Felicidade deve ser entendido dentro de um contexto, no qual alimentos de diferentes nacionalidades foram inseridos no regime alimentar do curitibano em virtude da imigração. Como exemplos têm-se as broas, a salsicha e a cerveja, introduzidas pelos alemães, o pierogue dos ucranianos e poloneses e o macarrão e a polenta, implantados pelos italianos.

5.4 A RECRIAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR ITALIANA

Como parte do patrimônio cultural imaterial, a gastronomia está em constante recriação, seja pela descoberta de novas técnicas, pela necessidade de se substituir algum ingrediente ou mesmo pela criatividade do cozinheiro. Em Santa Felicidade isso não foi diferente, os pratos dos primeiros imigrantes italianos muito se modificaram ao longo do tempo.

A comida servida nos restaurantes “típicos” de Santa Felicidade hoje se baseia no tripé: frango a passarinho, polenta frita e risoto de miúdos, aos quais se acrescentaram posteriormente outros pratos como massas e saladas. Segundo Kluge(1996), trata-se de uma adaptação da culinária do Vêneto ao gosto nacional. O frango a passarinho é uma adaptação de um prato de origem italiana, a passarinhada frita preparada com sálvia. Conforme explica Kluge(1996) era costume entre os descendentes de italianos a caça de passarinhos. O frango a passarinho leva, portanto este nome por receber o mesmo tempero que era antes colocado na passarinhada. Já a polenta frita em forma de aperitivo tem origem enigmática. Servida mole, quase como mingau, ou “adormecida” de um dia para outro, quando ficava mais compacta e podia ser cortada, a polenta consistia no prato principal dos colonos. Sua transformação em aperitivo frito se deu provavelmente como maneira de aproveitar a polenta mole. O risoto de miúdos é, por sua vez, uma adaptação da adaptação. Este prato é derivado do “risoto de colher”, preparado com arroz e frango e de consistência quase líquida (por isso, “de colher”), o qual conforme afirma Kluge(1996) é típico de Santa Felicidade e já se trata de uma adaptação do risoto existente na Itália, a base de leite e cogumelos. E o frango prensado? Este se enquadra no caso “criatividade do cozinheiro”. Flora Madalosso mandou desenhar uma prensa de ferro inspirada no churrasco de sua terra natal, Caxias do Sul (RS). O prato fez tanto sucesso que os outros restaurantes passaram também a servi-lo.

Gradativamente outros pratos de origens diversas passaram a fazer parte do cardápio dos restaurantes de Santa Felicidade, como a maionese- desconhecida entre os imigrantes italianos- o rodízio de carnes e massas de outras regiões da Itália como a lasanha, o caneloni e o nhoque.

Dizer que a comida servida no bairro é falsa parece radicalismo. Há que se concordar, como exposto acima, que sendo a gastronomia patrimônio dinâmico, e não estático, ela está sujeita a mudanças e adaptações. Trata-se de um processo natural de evolução e da passagem do tempo. No entanto, deve-se deixar claro que o que se produz em Santa Felicidade é uma culinária contemporânea com base na herança culinária dos imigrantes e não uma culinária típica do Vêneto. O risco que se corre com a insistência em reforçar imagens idealizadas, seja pela gastronomia ou pela arquitetura, é que o bairro se torne mais temático do que realmente representante de uma cultura.

5.5 SANTA FELICIDADE E O TURISMO

Santa Felicidade é o maior pólo turístico de Curitiba e o segundo maior do Paraná. 40% dos turistas que visitam Curitiba fazem alguma refeição em Santa Felicidade. O bairro abriga cerca de 40 restaurantes, alguns com capacidade para mais de mil lugares, dentre eles, o segundo maior restaurante do mundo, o Madalosso, que possui infra-estrutura para receber simultaneamente 4650 pessoas.

Apesar da grandeza dos números acima apresentados, o bairro tem seu potencial turístico ainda pouco explorado, principalmente no que diz respeito à união entre gastronomia e turismo cultural. A maioria dos turistas que vai a Santa Felicidade permanece no bairro somente o tempo necessário para a refeição. (A maioria dos ônibus de turismo estacionam já dentro dos restaurantes, e de lá retornam direto para o centro) Isso mudou um pouco com a instalação do hotel Holiday Inn, em 2004, no trecho mais movimentado da Av. Manoel Ribas. Segundo informações cedidas pela Associação do Comércio e Indústria de Santa Felicidade (ACISF), o hotel, que possui 100 quartos, está sempre lotado, o que mostra a existência de turistas interessados em não só “almoçar em Santa Felicidade”, como também conhecer o bairro.

Os turistas que vem para Curitiba, vem atrás de passeios tranquilos. Eles gostam muito de fazer o trajeto com a jardineira (ônibus), de conhecer parques e museus. O hotel em Santa Felicidade tem bastante procura pela tranquilidade existente aqui. Os turistas podem passear pela Manoel Ribas, comprar artesanato, vinhos e claro, fazer suas refeições. Então eles pegam um ônibus ou táxi e rapidamente estão no centro de Curitiba. (Depoimento- funcionária ACISF,2008)

Atualmente, dois pontos turísticos funcionam como equipamentos culturais e de lazer. Os dois, Casa Culpi e Bosque Italiano, são voltados à preservação da cultura italiana. A Casa Culpi, uma das primeiras casas da colônia, foi vendida à prefeitura em 1990. Depois de restaurada, passou a funcionar como Memorial da Imigração Italiana. Atualmente, expõe artefatos e fotos dos antigos moradores do bairro. Abriga também curso de língua italiana, atelier e espaço para exposições temporárias. Embora a iniciativa seja interessante, a casa é raramente visitada.

Turista? Vixi, aqui chega a dar sono. Eu fico feliz quando aparece alguém. O que mais aparece é estudante de arquitetura.
(Depoimento- funcionário da Casa Culpi, 2008)

O insucesso dessa iniciativa deve-se a três fatores principais: A sua localização- na Av. Manoel Ribas, muito após os restaurantes; a ausência de exposições e atividades que interessem ao turista; e o horário de funcionamento da casa, a qual permanece fechada aos sábados à tarde e domingos, o que é incoerente, considerando que o maior fluxo de pessoas no bairro é durante o fim-de-semana.

O Bosque Italiano, ou mais conhecido Bosque São Cristóvão, está também nessa situação. Para começar, o bosque permanece fechado. Segundo informações cedidas na Casa Culpi, se você quiser conhecê-lo terá que pedir as chaves na Igreja. A inutilização do bosque chegou ao ponto de a Igreja, mantedora do espaço, fechá-lo e só abrir para eventos, que são quatro ao longo do ano: Festa da Uva, Procissão de Páscoa, Festa do Vinho e Festa do Colono. Além dessas datas, o parque abre para as missas mensais em italiano e para as apresentações do coral.

Para que o turismo gastronômico no bairro se expanda e se qualifique é necessário proporcionar melhor infra-estrutura- como hotéis e centros de atendimento ao turista- e atrações culturais permanentes relacionadas não somente à cultura italiana, mas também à vocação gastronômica do bairro (aspecto ainda não explorado culturalmente).

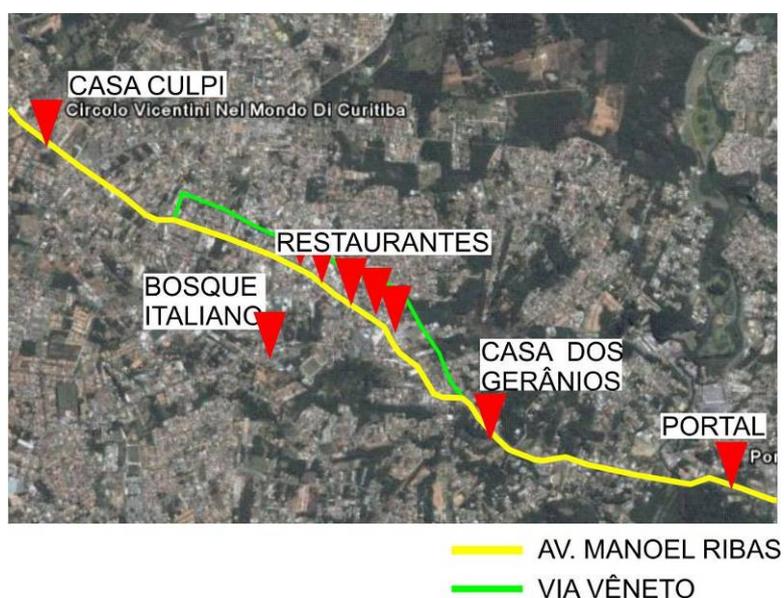


FIGURA 25- MAPA AV. MANOEL RIBAS



FIGURA 26- HOTEL HOLIDAY INN EM SANTA FELICIDADE, À FRENTE CASA DOS BOSCARDIM.



FIG 27- EXTERIOR CASA CULPI



FIG 28- SALA DE EXPOSIÇÕES CASA CULPI



FIG 29- SALA DE AULA CASA CULPI

5.6 PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO EM SANTA FELICIDADE

As primeiras casas italianas construídas na colônia foram as das famílias Boscardin e Slompo. Estas novas casas substituíram os casebres de caboclos brasileiros que serviram inicialmente de habitação provisória para as famílias dos imigrantes.

Muito diferente da visão colocada hoje pelos restaurantes do bairro (que insistem em reforçar uma Itália Imaginária) a arquitetura das casas de imigrantes era bastante simples e tradicional. Embora algumas delas possuíssem características particulares, como a Casa dos Arcos, com certeza a mais elaborada, a Grande Culpi, e a Casa das Pinturas, a maioria das residências dos colonos tinham técnica construtiva, concepção arquitetônica e disposição interna muito parecidas. Isso se deve ao fato de que era comum na época, fazer animados mutirões para a construção das casas. Não havendo, necessariamente, a participação de

engenheiros ou arquitetos, as casas eram construídas seguindo outras já estabelecidas.

... caminhar por Santa Felicidade no começo do século XX era vislumbrar aconchegantes residências que guardavam certa semelhança entre si, numa arquitetura típica, o que garantia a homogeneidade da paisagem e conferia a sensação de passear por outras paisagens que não a nossa paranaense.

(Notas de Nestor Vitor, em sua viagem a Santa Felicidade em 1912, SUTIL, 2006)

Térreas ou de forma assobradada, as residências possuíam volumetria em forma de paralelepípedo coberto por telhado de duas águas. Com medidas geralmente de 8 a 10 metros de comprimento; 4 a 6 metros de largura; e 6 a 8 metros de altura, a planta retangular compreendia área que variava entre 130 m² (Casa Bosa e Boscardin) e 290 m² (Grande Culpi) já com o sótão incluído. Exceção é a Casa dos Arcos, com seus 1300m². A elevação normalmente era organizada em composição simétrica centralizada pela porta. Uma cimalha na altura do piso superior as dividiam exteriormente. Outra cimalha mais elaborada costumava situar-se abaixo do beiral. Normalmente as casas apresentavam acréscimos laterais e os sótãos habitáveis.

Seguindo a tradição rural italiana, as residências eram formadas por várias construções separadas: o edifício principal (a moradia propriamente dita) e outros secundários, anexos ao mesmo, destinados às atividades agrícolas e pecuárias, como curral, celeiro e adega. O acesso principal das casas se dava sempre por uma porta central em arquitrave com dois batentes, característica também das portas internas. A porta de entrada encaminhava para um pequeno vestíbulo ou para o corredor que cortava transversalmente ou longitudinalmente a casa e dava acesso a ambientes laterais idênticos ou quase, geralmente a cozinha e a sala de visitas. No primeiro pavimento da residência ficavam também a despensa e a cantina. No segundo andar os quartos. A escada - com balaústres recortados ou torneados- de acesso a este pavimento estava quase sempre situada no corredor de entrada, ou mesmo na cozinha.

Considerado como espaço cerimonial em qualquer habitação, as salas de visita das casas da colônia eram simples e com poucos mobiliários: uma pequena mesa, cadeiras de madeira envernizada ou de vime, próprias para as visitas menos

íntimas, além de quadros de santos espalhados pelas paredes. Quando possível, alguns retratos de familiares contemplavam a decoração.

Na cozinha é que a vida familiar transcorria. Localizada mais ao fundo da casa, na cozinha sobressaía o fogão, quadrado ou retangular, feito de tijolos e encostado em uma das paredes. Para cozinhar, panelas e demais recipientes eram suspensos por correntes dependurados por um gancho preso ao alto do fogão. Anexa à cozinha, a cantina destinava-se a produção do vinho. Normalmente era uma única dependência situada num plano mais baixo e, em alguns casos, subterrânea. Também havia cantinas externas, de madeira, que funcionavam com mais precariedade.

Foi na simplicidade desses arranjos internos, freqüentemente repetidos casa após casa, que gerações inteiras cresceram, casaram e tiveram descendentes... Gerações que abriam a porta de entrada e acolhiam parentes e amigos ao redor da cozinha, o coração da morada.

(Notas de Nestor Vitor, em sua viagem a Santa Felicidade em 1912, SUTIL, 2006)

Janelas em bom número formavam detalhe marcante da arquitetura. Geralmente retangulares, as janelas eram envidraçadas e possuíam batentes de madeira. Originalmente, as laterais das edificações possuíam aberturas apenas no sótão. As existentes no térreo são acréscimos posteriores. Com relação aos materiais, os sobrados eram normalmente construídos com pedras na base e nas paredes do primeiro pavimento (espessura de meio metro) e tijolos nas paredes superiores. As janelas e portas eram de madeira.



FIG 30- PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO EM SANTA FELICIDADE
CASA DOS ARCOS, CASA DAS PINTURAS, CASA DOS GERÂNIOS

A preservação das casas dos colonos italianos torna-se ainda mais importante à medida que o comércio, visando maiores lucros, falsifica a cultura do bairro, inserindo símbolos e elementos que nada tem a ver com a colônia original ou mesmo com a região de origem das famílias. Numa tentativa de arquitetura imponente, alguns restaurantes do bairro lembram verdadeiros castelos medievais ou ruínas romanas. Com o crescimento do número de estabelecimentos, a arquitetura *kitsch* tornou-se ainda mais corrente, pois cada proprietário quer de alguma forma chamar atenção para o seu empreendimento.

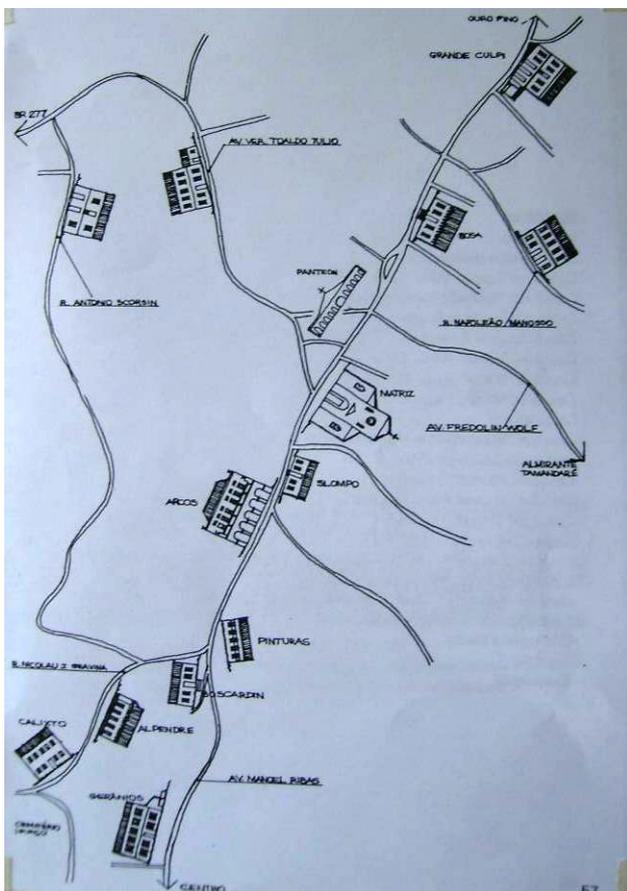


FIG 31- MAPA CASAS HISTÓRICAS

5.7 CASA DOS GERÂNIOS

Situada a Av. Manoel Ribas n°.1661, a “Casa dos Gerânios” é o legítimo portal de entrada no bairro de Santa Felicidade e sendo assim, também portal do centro gastronômico de Curitiba. Com implantação privilegiada, solta em amplo terreno, a casa foi uma das primeiras do bairro, sua história remete a chegada dos italianos no Brasil e em especial à formação da Colônia. A casa, que participou da

filmagem do longa-metragem Oriundi, com Anthony Quinn, enquadra-se como unidade de interesse de preservação por sua relevância cultural, simbólica e histórica.

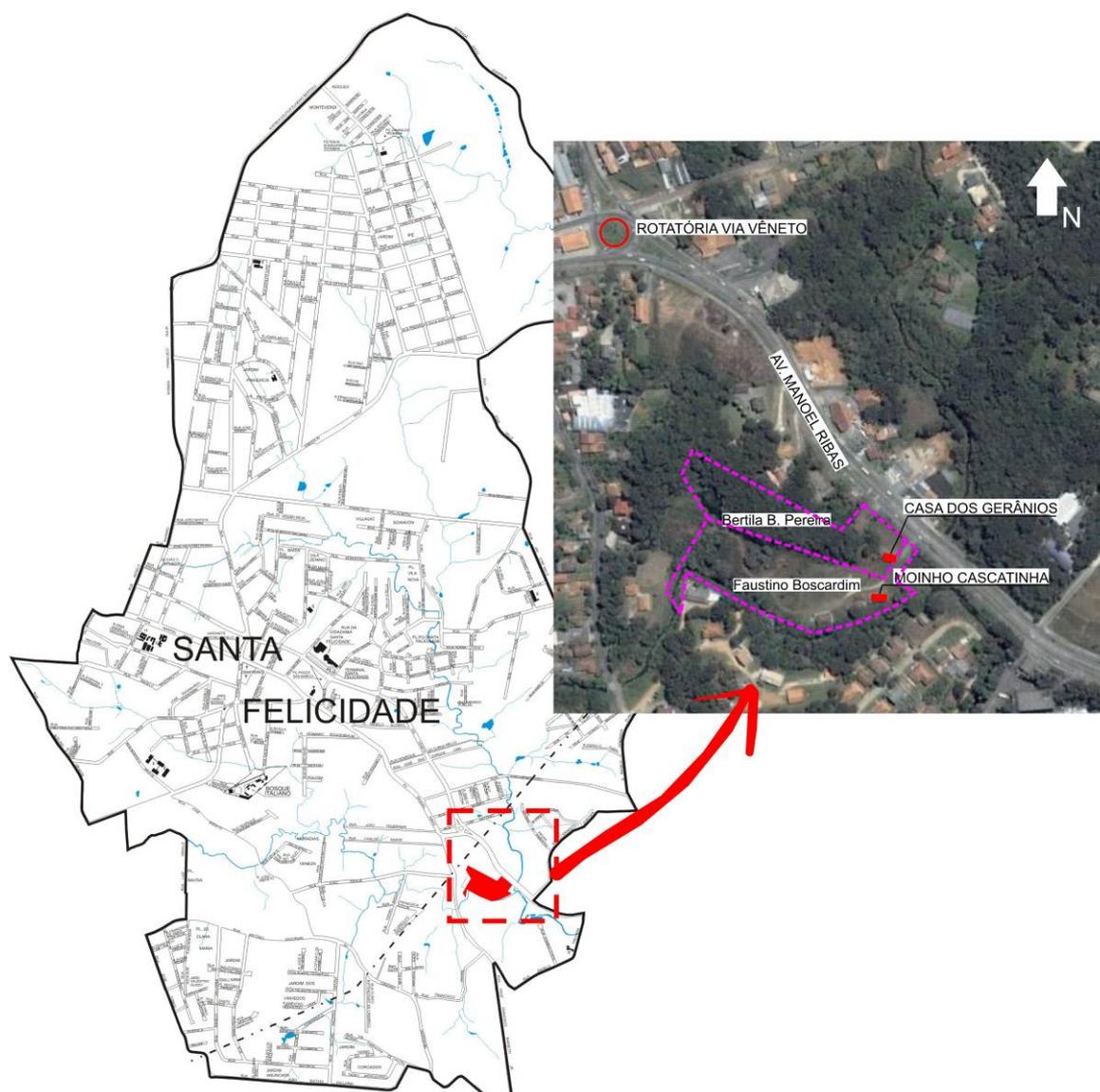


FIGURA 32- SITUAÇÃO E IMPLANTAÇÃO CASA DOS GERÂNIOS E MOINHO

5.7.1 HISTÓRIA DA CASA- DE 1900 A 2008

A História da edificação, também conhecida como “Sobrado Nona Carolina” remonta à chegada dos imigrantes italianos no Brasil, no final do século XIX.

O vêneto Francesco Boscardin (Boscardini, no original italiano) deixou a Itália em 10 de Março de 1877, acompanhado do irmão mais velho, Matteo, da cunhada Maria de Santi, e de seus 9 sobrinhos, com idades entre 2 e 24 anos. A família chegou ao Brasil em 1878.

Sem se adaptar ao litoral paranaense, os Boscardin, uma das primeiras de outras trinta famílias, subiram a serra e se fixaram em Santa Felicidade. A família viveu os primeiros difíceis anos colhendo frutos da lavoura. Mais tarde, com o resultado de algumas economias, construíram o moinho para o beneficiamento de fubá e erva mate. Este funcionava à base de troca, pois naquela época não havia dinheiro em espécie circulando entre os imigrantes. (Somente anos depois, com a consolidação das famílias italianas em Santa Felicidade e a integração entre as várias colônias e a cidade é que começou a circulação de papel-moeda entre os colonos). O moinho, único na região, prosperou, dando a Francesco Boscardin as condições necessárias para a construção de uma casa maior e mais confortável.

Então, 22 anos após sua chegada no Brasil, Francesco pôde construir o sobrado, onde passou a residir com o sobrinho Nicola e a família deste (A esposa Izabel Menegusso e seus onze filhos) Francesco e Nicola utilizavam as duas janelas da frente do sobrado como armazém de secos & molhados, o qual funcionou por mais de cinqüenta anos.

O moinho, por sua vez, resistiu 15 anos, quando foi atingido por um incêndio. A construção demolida faz parte exclusivamente da memória da família, já que não há registros sobre ele. Poucos anos depois, foi construído um novo moinho, o qual se encontra até hoje na propriedade. No moinho Cascatinha, a comunidade da colônia passou a moer sua produção de milho, trigo e centeio. Diariamente, dezenas de carroças paravam em frente ao moinho cedo de manhã para deixar os grãos, e no final da tarde para buscar a farinha. Mais tarde, a produção do moinho também passou a ser comercializada no centro de Curitiba, levada por um carroção com quatro cavalos.

Francesco Boscardin faleceu por volta de 1911, aos 75 anos de idade, deixando para o sobrinho Nicola- herdeiro único- o sobrado e o moinho. Por volta de

1942, Nicola, já velho e doente, pediu a seu filho Francisco que fosse morar com ele no sobrado. Francisco, sua esposa Carolina e seus onze filhos, passaram então a residir na casa. Com o falecimento de Nicola, Francisco tornou-se herdeiro do moinho, onde permaneceu trabalhando, e do sobrado, onde já habitava.

Até meados do século XX a produção do moinho era basicamente com base nas sementes locais, porém a partir da década de 60, com a aquisição de um caminhão, foi iniciada a compra de 42 sementes de outras cidades como Irati, Ponta Grossa e São Mateus, e o moinho passou a ter importância estadual.

Em 1964, Francisco reuniu a família para esclarecer a divisão a ser feita do terreno. Ficou de comum acordo que o sobrado passaria a Nilto Pereira, esposo da filha caçula Bertilla, enquanto o moinho ficaria sob os cuidados do segundo filho mais novo, Faustino. Francisco Boscardin faleceu em 1972, aos 76 anos de idade.

Em 1988, a família Boscardim encerrou as atividades no moinho Cascatinha, que permaneceu fechado com todos os seus equipamentos.

A viúva Carolina continuou morando no sobrado com sua filha Izabel. Até seus 91 anos, quando faleceu, nona Carolina cuidou carinhosamente dos gerânios expostos nos parapeitos das janelas. Izabel Boscardin passou então a viver sozinha no sobrado, cuidando ainda dos gerânios de sua mãe. Atualmente a casa, que já foi residência de mais de 20 pessoas, e chegou a servir de capela antes da construção da Matriz de Santa Felicidade, está abandonada, sob risco constante de inundação e depredação.

Com uma enchente em 1996, o moinho e a residência foram bastante danificados. A manutenção da casa dos Gerânios foi efetiva até 1999, quando outra enchente inundou a residência e a água chegou a atingir 1,70m no seu interior. Este episódio comprometeu significativamente a estrutura do sobrado.

Desde aquela data os esforços para manter a residência foram diminuindo, e a mesma passou a ser encontrada em estado de abandono.

Hoje as janelas estão vedadas internamente com tijolos, há água represada no interior e o assoalho já não existe. O acesso ao sótão (3º piso) está impedido pela inexistência dos primeiros degraus da escada de acesso.

Durante a gestão do prefeito Cássio Taniguchi, pensou-se em recuperar a casa transformando-a em liceu de ofícios voltado para a área gastronômica. No entanto, não houve interesse dos proprietários em vender a residência.

Embora seja considerada Unidade de Interesse de Preservação a casa encontra-se em estado precário. É de grande tristeza saber, que em um bairro onde o comércio tenta tão forçosamente reforçar as características culturais italianas, uma das casas mais antigas e legitimamente significativas esteja de tal modo abandonada.



FIGURA 33- CASA DOS GERÂNIOS- ANTES

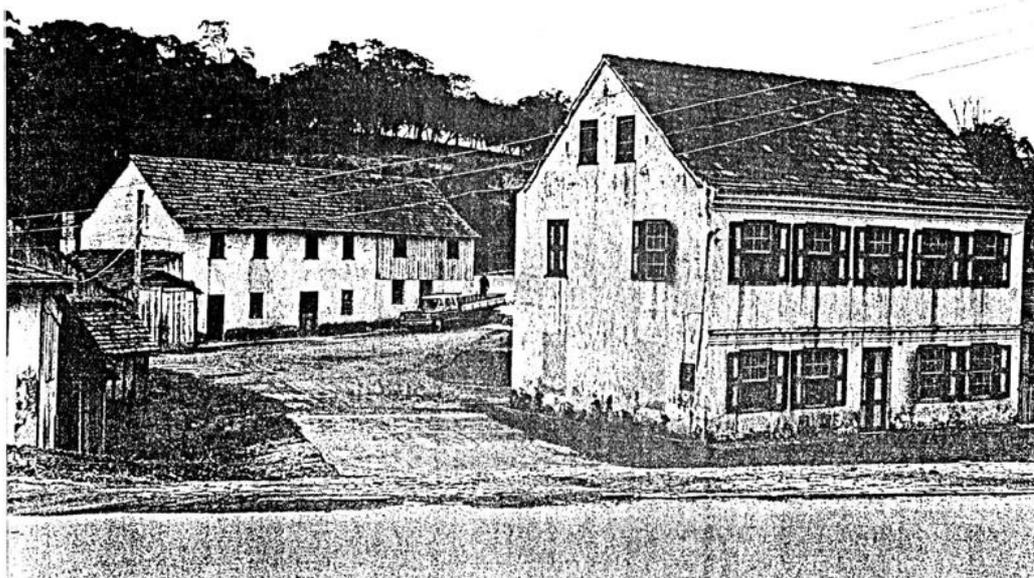


FIGURA 34- CASA DOS GERÂNIOS E MOINHO- ANTES

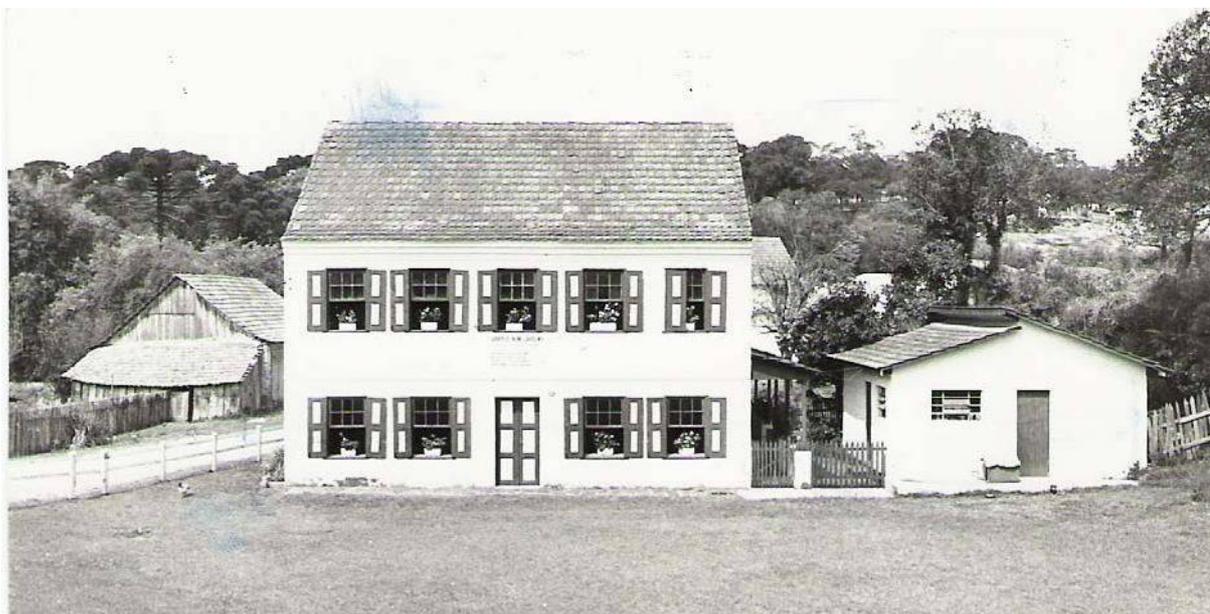


FIGURA 35- CASA DOS GERÂNIOS E ANEXO- ANTES



FIGURA 36- FAMÍLIA MADALOSSO NA CASA (década de 80)



FIGURA 37- CONJUNTO ATUALMENTE



FIGURA 38- FACHADA ATUALMENTE



FIGURA 39- FUNDOS ATUALMENTE



FIGURA 40 E 41- VISTA LATERAL E ANEXO



FIGURA 42 - MOINHO ATUALMENTE



FIGURA 43 - OBRAS DE DRENAGEM NO TERRENO

5.7.2 ARQUITETURA DO COMPLEXO

A casa construída por Francesco recebeu algumas modificações por volta de 1953. Foi repintada internamente muitas vezes, mas permaneceu com seu exterior na cor original até há alguns anos, quando a prefeitura cobriu a cor palha com um forte tom alaranjado, o que causou muita polêmica tanto entre os moradores quanto entre os transeuntes.

A volumetria de dois pavimentos da casa forma um paralelepípedo com cobertura em duas águas. Os beirais voltam-se para frente e fundos e são bastante reduzidos, projetando-se das paredes cerca de 60 cm, seu acabamento é feito em cimalha. A fachada é composta simetricamente, centrada na porta e com número igual de janelas para cada lado. A linha do piso superior é marcada na fachada por uma cimalha, menor que a do beiral (Como também acontece nas outras casas)

A planta também é simétrica, com circulação central que distribui para os demais compartimentos, dois para cada lado. Nesta circulação se faz a distribuição vertical, onde o pavimento superior se encontra, idêntico ao inferior. O sótão é aproveitável. A construção é de alvenaria de tijolos, com estruturas internas de madeira (pisos, telhados, sótãos, escadas).

O moinho configura-se com volumetria semelhante à da casa. Trata-se de um paralelepípedo com 2 pavimentos e sótão aproveitável, cuja cobertura é formada por um telhado em 2 águas. Essa semelhança entre construções com funções diferentes (habitação e moinho) evidencia o caráter vernacular da arquitetura dos imigrantes italianos. A diferenciação entre as edificações acontece por meio da ausência de

ornamentação no moinho (não há cimalthas, como na casa) e pela disposição dos ambientes: o tradicional eixo que distribui os fluxos dentro da casa de forma simétrica não se apresenta no Moinho, esta diferença transparece na composição das portas e janelas.

6. ESTUDOS DE CASO

Após o entendimento da teoria que envolve Gastronomia e Arquitetura e da assimilação de idéias atuais sobre o tema, parecem ficar claras as atividades que um “Centro de Cultura Gastronômica” pode propor. Contudo, essa clareza restringe-se ainda ao campo das idéias, já que a materialização dos espaços receptores de tais atividades ainda não foi abordada.

Considerando o projeto arquitetônico como razão e objetivo final de todo esse estudo, torna-se essencial dedicar um capítulo exclusivo ao estudo de projetos já implantados.

A inexistência de estabelecimentos cujo programa e dimensionamento seja semelhante ao que será proposto levou à fragmentação dos estudos em duas partes: espaços de Divulgação da Gastronomia (Museu do Pão) e espaços de Ensino da Gastronomia (Anhembi Morumbi e Centro Europeu). Além desses três projetos, outras instituições foram visitadas e estudadas. Estas, tiveram grande importância como complemento às informações obtidas. A ausência de material gráfico das mesmas inviabilizou sua participação como estudo de caso, no entanto tais escolas e museus são abordados conjuntamente em um dos tópicos do capítulo.

6.1 MUSEU DO PÃO- Ilópolis

6.1.1 FICHA TÉCNICA

Arquitetos Responsáveis: Brasil Arquitetura- Marcelo Ferraz e Francisco Fanucci

Local: Ilópolis- RS

Data do Projeto: 2005

Data de conclusão da Obra: 2007

Área do terreno: 1.000m²

Área construída: 830m²

6.1.2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Situado no centro da cidade de Ilópolis, o Museu do Pão é de grande importância para esta pesquisa, pois trata-se de um projeto de Reciclagem voltado para a valorização da cultura italiana do pão.

O Moinho Colognese, sede do museu, é um dos vários moinhos construídos pelos imigrantes italianos na serra gaúcha. A importância dessas edificações se deve ao significado vinculado à sua construção: a decisão dos imigrantes em permanecer no local.

O restauro e a reciclagem do moinho fazem parte de um projeto maior: O incentivo ao turismo na região. Este é o primeiro dos moinhos a ser restaurado, pois a intenção da “Associação dos Amigos dos Moinhos do Alto do Vale do Taquari” é recuperar os outros também existentes a fim de implantar uma rota turística e cultural, denominada “Caminho dos Moinhos”

Para atender ao programa previsto, o projeto envolveu o restauro do Moinho e o acréscimo de dois novos blocos.

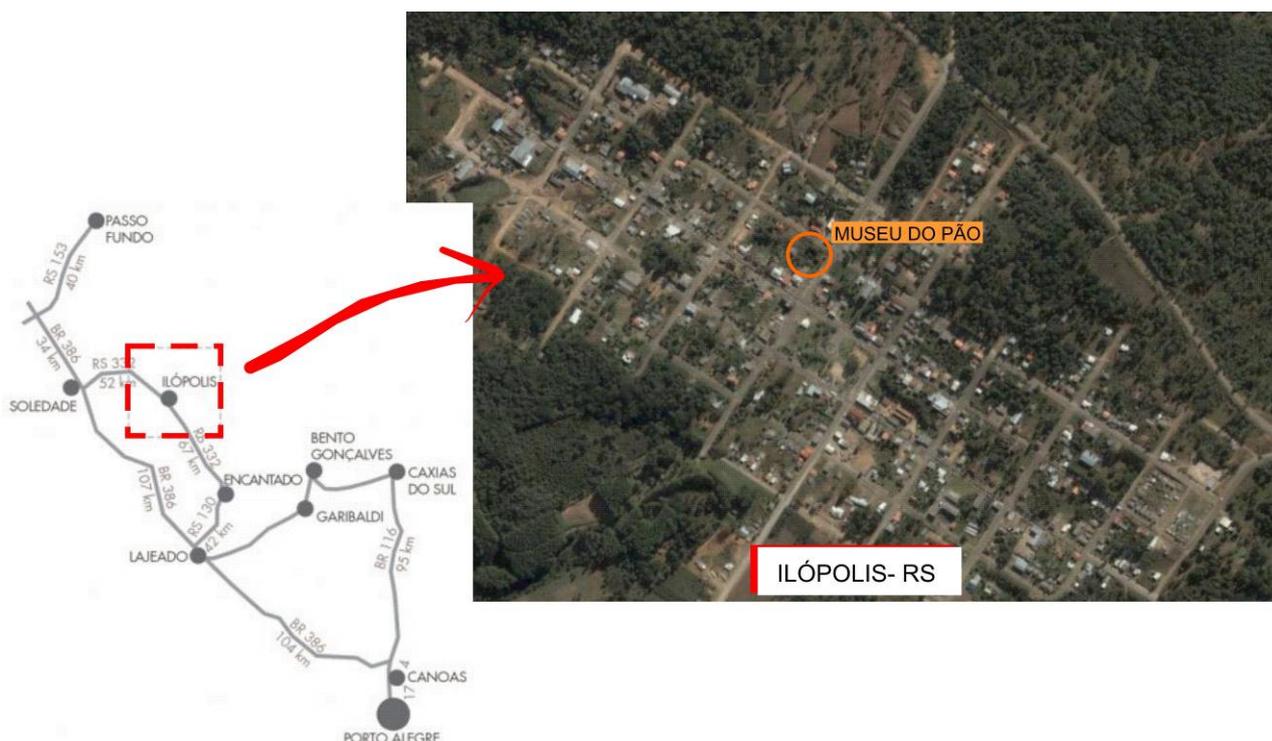


FIGURA 44- ILÓPOLIS E MUSEU DO PÃO

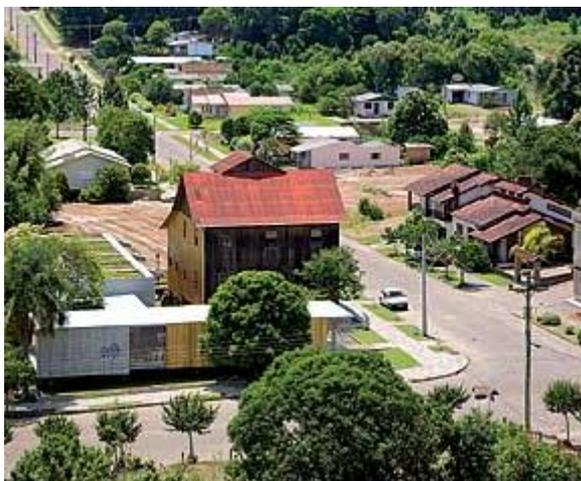


FIGURA 45- VISTA EXTERNA



FIGURA 46- VISTA EXTERNA

6.1.3 PARTIDO

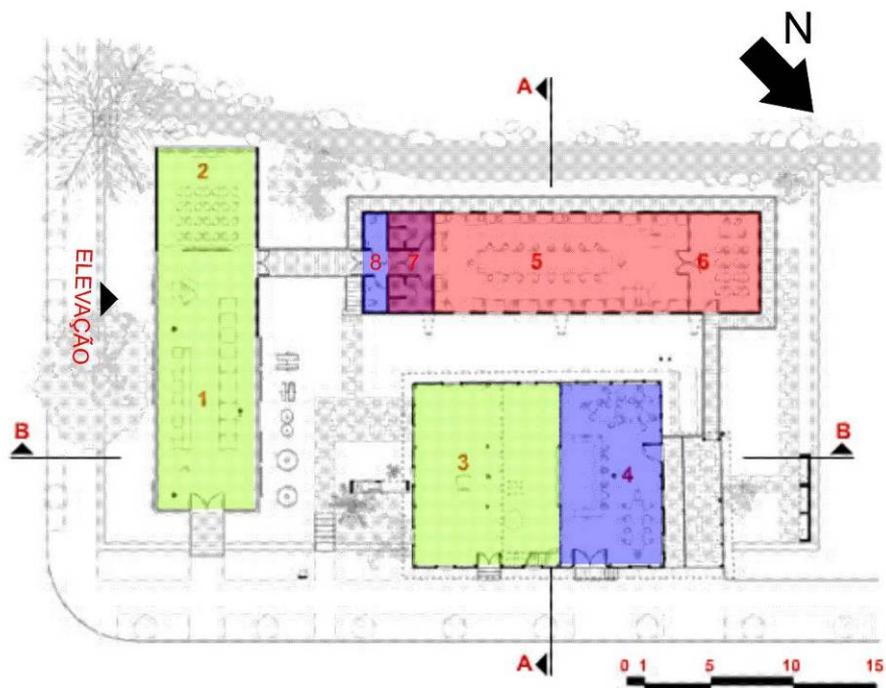
Segundo os arquitetos responsáveis, Marcelo Ferraz e Francisco Fanucci, o que norteou o projeto de Reciclagem foi a idéia de “dialética permanente entre tradição e invenção”. Sem tentar mimetizar o Moinho existente, assim como também não se sobrepôr a ele, os arquitetos propuseram o restauro da edificação existente e a criação de dois novos blocos. Perpendiculares entre si, esses novos anexos possuem volumetria semelhante e funcionam como moldura para o volume principal, o Moinho, único bloco com mais de um pavimento. A diferença de volumetria e a hierarquia de implantação do complexo evidenciam que a função dos dois novos blocos é valorizar e promover a edificação histórica ali presente, na qual as ações de restauro foram eminentemente conservativas- A principal mudança foi a troca do madeiramento da fachada sul, devido ao apodrecimento da mesma.

Outro aspecto marcante e bastante trabalhado pelos arquitetos é a diferença dos materiais utilizados nos dois novos blocos. Contrastando com o madeiramento do Moinho, um deles é uma caixa de vidro e o outro, uma caixa praticamente igual, porém, de concreto. Essa diferença parte da constante busca dos arquitetos pelo equilíbrio entre os opostos. Segundo eles, os blocos receberam tratamentos externos diferentes por comportarem atividades diferentes. A caixa de vidro tem como função atrair o transeunte para conhecer o museu, já a caixa de concreto recolhe aqueles que dentro dela se dedicam ao aprendizado da panificação e confeitaria.

6.1.4 PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

O programa divide-se basicamente nos seguintes setores:

- 1- Setor de exposição: Museu do Pão- 70% da área do complexo.
- 2- Setor de ensino: Oficina de Panificação e Confeitaria- 23% da área.
- 3- Setor de serviços- 7% da área.



Térreo

SETOR EXPOSIÇÃO
1- SALA DO ACÉRVO
2- AUDITÓRIO
3- SALA DO MAQUINÁRIO

SETOR DE ENSINO
5- OFICINA PANIFICAÇÃO
6- SALA DE AULA

SETOR DE SERVIÇOS
4- BODEGA
7- SANITÁRIOS OFICINA
7- SANITÁRIOS MUSEU



Corte BB



Corte AA



FIGURA 47- PLANTA, SETORIZAÇÃO E DESENHOS MUSEU DO PÃO

1- O setor de exposição ocupa parte do bloco central e um dos volumes laterais (A caixa de vidro). Sendo voltada para uso turístico e da comunidade, esta área é bastante relacionada visualmente e fisicamente com o exterior. Além dos fechamentos em vidro, que já foram mencionados anteriormente, o setor caracteriza-se por se localizar no ponto de maior visibilidade- a esquina- e pela facilidade de acesso, com passagens que são praticamente continuação da calçada.

Dentro desta zona estão as seguintes salas:

- Sala do acervo:

Exposição de utensílios, fotos e documentos relacionados à panificação. Sendo inteira de vidro, esta sala possui externamente painéis de madeira corrediços que protegem do excesso de calor e de luz os objetos ali apresentados. Além desse cuidado, a sala também possui iluminação feita por spots direcionados que valorizam a apresentação.

- Auditório:

Com capacidade para 35 pessoas, a sala é utilizada para a apresentação de vídeos do museu bem como para a projeção de filmes, atuando como cinema da cidade. Esta sala também faz parte do volume de vidro e por esse motivo recebe proteção através de grandes cortinas internas e de empenas de concreto.

- Sala de demonstração do maquinário:

Principal ambiente do Moinho, esta sala possui equipamentos que ainda funcionam. Como a demonstração é restrita a pequenos grupos, um painel de vidro foi colocado entre a sala e a Bodega, para que mesmo quem não está dentro do museu possa aprender um pouco sobre a arte da panificação.



FIGURA 48- EXTERIOR ACERVO



FIGURA 49- EXTERIOR AUDITÓRIO



FIGURA 50- INTERIOR MOINHO



FIGURA 51- INTERIOR ACERVO

2- O setor de Ensino ocupa todo o bloco de Concreto. Sua utilização ainda está em fase de implantação, no entanto, sabe-se que a intenção é de que nessa área ocorram oficinas-escolas vinculadas à Universidade de Caxias do Sul e à Univates, bem como cursos livres e infantis.

Com conceito arquitetônico claramente diferente da zona apresentada anteriormente, esta área fecha-se para o exterior. Isso é justificado por dois principais pontos: O primeiro refere-se ao próprio partido desenvolvido pelos arquitetos, o qual propõe a clareza de contrastes, e o segundo ponto é de caráter funcional: na medida em que diferentes tipos de uso (nem sempre compatíveis) compartilham o complexo, faz-se necessário diferenciar e mesmo isolar as áreas de acesso restrito.

- Sala de aula

Com espaço para 20 pessoas, esta sala possui acesso externo e ligação com a Oficina de Panificação.

- Oficina de Panificação

Com capacidade para 20 pessoas, a sala segue internamente as recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária(ANVISA) para locais de manipulação de alimentos. As paredes de concreto são revestidas até meia-altura com cerâmica de cor clara; o piso, antiderrapante, recebe grelha para facilitar o escoamento durante a higienização e janelas altas permitem ventilação cruzada sem causar ofuscamento ou excesso de calor.

A sala conta com uma bancada de trabalho central de grande largura compatível com o tipo de prato ali preparados: pães e confeitos, os quais exigem grande espaço para o trabalho com a massa. Outros equipamentos presentes na sala são tanques, freezers, geladeiras, pias, bancadas de apoio e fogões.

Para garantir uma temperatura agradável no interior da sala, os arquitetos promoveram a circulação cruzada através de altas janelas basculantes. Outro fator que auxilia neste ponto é a cobertura do edifício com telhado verde. O escoamento da água infiltrada na terra desta cobertura é feito através de gárgulas.



FIGURA 52- EXTERIOR BLOCO CONCRETO



FIGURA 53- DETALHE TELHADO VERDE



FIGURA 54- INTERIOR LAB. PANIFICAÇÃO



FIGURA 55- INTERIOR LAB. PANIFICAÇÃO

3- O setor de Serviços inclui:

- 3 banheiros individuais + 1 banheiro para deficientes físicos:

Concentrados em uma das extremidades do bloco de Concreto, os banheiros estão posicionados de forma inteligente. Facilmente acessados por todos os blocos, os equipamentos sanitários para uso dos visitantes são separados dos de uso da oficina de panificação. Assim, o museu possui 1 sanitário unissex e 1 sanitário para deficientes e a oficina de panificação possui, por sua vez, 1 sanitário masculino e 1 feminino (esta separação é exigência da ANVISA)

- Bodega (Padaria e café)

A Bodega ocupa a parte frontal do Moinho, antes utilizada como depósito de sacos. Aberto ao público, o objetivo deste espaço é, de um lado, atrair visitantes para o museu e de outro, servir de estrutura àqueles que o visitam.



FIGURA 56- VISTA BODEGA



FIGURA 57- VISTA JARDIM COM CIRCULAÇÃO

6.1.5 ANÁLISE CRÍTICA

Neste tópico farei alguns apontamentos de cunho pessoal. Tratam-se de considerações que me surgiram ao longo da análise desta e das próximas obras e que envolvem uma relação já com a proposta que será apresentada na seqüência.

Na primeira leitura que fiz do Museu do Pão, julguei-o como “pequeno demais, simples demais”. No entanto, é a partir do entendimento do contexto da obra, que a sutileza de sua beleza se manifesta. Em uma cidade com menos de 5 mil habitantes, e que não possui nenhum cinema, seria incompatível colocar um

edifício com arquitetura ou proporções extravagantes. Essa situação é tão clara que os arquitetos realmente se preocuparam em não afastar a população, tanto que projetaram um museu que parece estar solto no jardim, como uma casa sem muros, praticamente como as antigas casas anexas aos moinhos. Outra justificativa para a dimensão do complexo é que este não deve funcionar como um museu completo, mas como parte de um circuito cultural: o caminho dos moinhos.

Acredito que a simplicidade formal do edifício colaborou também para a clareza do seu funcionamento interno. Os acessos e a setorização são muito bem trabalhados. Percebe-se que há uma reflexão sobre os usos e fluxos existentes no edifício.

Por tratar-se de um projeto novo, o Museu do Pão respeita as questões referentes à acessibilidade universal. Além de oferecer banheiro exclusivo para deficientes, o complexo pode ser inteiramente percorrido sem uso de escada ou elevador, já que todos os blocos estão no mesmo nível.

A única crítica que faço ao trabalho é de caráter estético. Acho tão bonita a pureza atingida pelo uso das caixas de concreto e de vidro que julgo desnecessário o tratamento dado aos passeios. Em torno do volume de concreto e ligando os blocos, colocou-se uma galeria de madeira com guarda-corpo trabalhado e cobertura em 2 águas. A meu ver, essa escolha contrariou o valor minimalista do projeto.

6.2 ANHEMBI MORUMBI- São Paulo

6.2.1 FICHA TÉCNICA

Arquiteto Responsável: Vicente Giffoni

Local: São Paulo- SP

Data do Projeto: 1998

Data de conclusão da Obra: 1999

Área do terreno (total do campus): 24.890 m²

Área construída: 1383,26 m²

6.2.2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Situado na zona leste da cidade de São Paulo, próximo aos tradicionais bairros Brás e Mooca, o campus Centro da Universidade Anhembi Morumbi, ocupa um antigo complexo fabril de alpargatas.

O centro destinado ao curso de gastronomia está disposto no sentido perpendicular ao eixo de uma rua interna e ocupa uma das laterais da antiga edificação, um aglomerado de galpões unidos por duas torres. O centro também abriga as aulas dos cursos de Confeitaria e Panificação, Tecnologia em Bebidas e a pós-graduação em Padrões Gastronômicos.

Com duração de 2 anos, o curso superior de Gastronomia é o mais procurado. Isso se deve a ampla abrangência de sua grade curricular, cujas disciplinas abordam desde os temas nutricionais, legislativos e técnicos da cozinha, até a questão das cozinhas regionais e de criação. Abaixo são apresentadas as matérias ofertadas no curso.

1- Disciplinas teóricas multidisciplinares

Microbiologia e Higiene Alimentar

Nutrição

Legislação alimentar

História e Cultura da Gastronomia

Enologia

Administração Aplicada à Gastronomia

Custos e controles

Comunicação Empresarial

Gestão de pessoas

Planejamento físico

Marketing Aplicado

Gestão empresarial

Fundamentos Eventos Buffets

Serviços em Eventos e Buffets

Planejamento de Cardápios

Novas tecnologias em gastronomia

2- Disciplinas Práticas- Aprendizado de técnicas

Habilidades Básicas de Cozinha

Café da manhã/ Cofee Break

Panificação

Confeitaria

Cozinha de peixes e frutos do mar

Cozinha de Vegetais

Cozinha de Carnes e Aves

Garde Manger (cozinha fria)

Dietas especiais

Técnicas Dietéticas

Enogastronomia

Cozinha Clássica

3- Disciplinas Práticas- Aprendizado cultural

Food Design

Cozinha Européia e Mediterrânea

Cozinha Italiana

Cozinha Francesa

Cozinha da Península Ibérica

Cozinha Asiática

Cozinha das Américas

Cozinha Regional Brasileira

Cozinha de criação



FIGURA 58- SITUAÇÃO E IMPLANTAÇÃO ANHEMBI MORUMBI

6.2.3 PARTIDO

Qualquer projeto de reciclagem parte de uma primeira escolha: O que será ou não ser preservado. Neste projeto, o arquiteto partiu da escolha de preservar e valorizar a proporcionalidade original dos espaços internos, assim como o caráter fabril do complexo. Segundo ele, trata-se “de um templo dedicado à gastronomia”.

Esses aspectos se materializam através da inserção de novos elementos e materiais, os quais foram escolhidos e projetados de forma a contrastar claramente com o pré-existente, sem, contudo, romper com a estética brutalista da antiga fábrica.

As divisões internas são todas de cor branca, o que valoriza a textura do tijolo aparente original. Essas divisões, na área de cozinha e laboratório de panificação, limitam-se aos 2,5 m, o que permite ao usuário contemplar o pé-direito duplo do galpão e compreender sua espacialidade. Seguindo ainda a proposta de contraste, o piso recebeu novo revestimento com cerâmicas diagonais em branco e preto. Outros

materiais utilizados foram a madeira e o metal. Enquanto o primeiro conferiu elegância aos espaços internos, o segundo reforçou a imagem industrial.

6.2.4 PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

O programa pode ser organizado nos seguintes setores:

- 1- Setor de Ensino- 54% da área do prédio.
- 2- Setor Público- 13% da área.
- 3- Setor de Serviços- 30% da área.
- 4- Setor Administrativo- 3% da área.

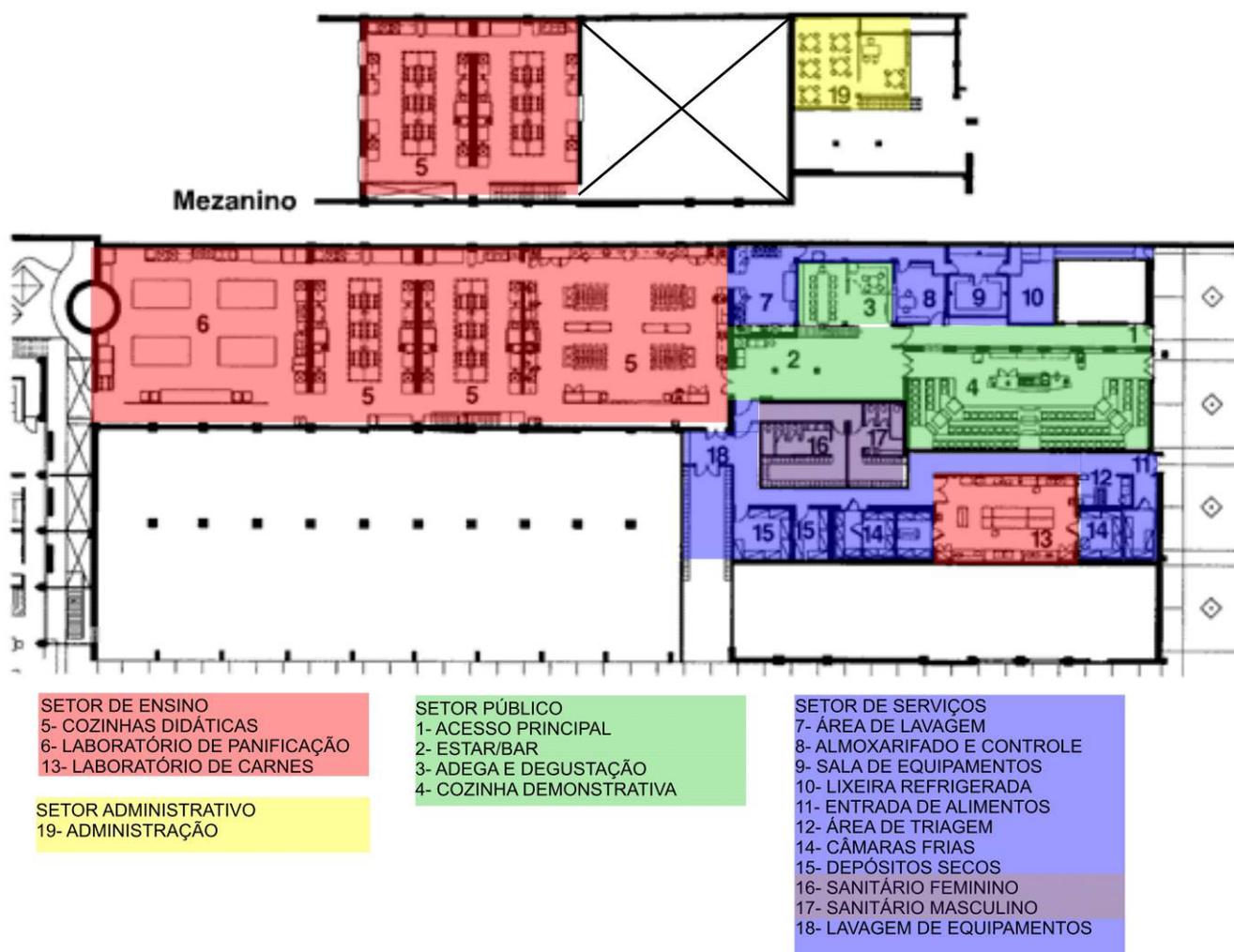


FIGURA 59- PLANTA E SETORIZAÇÃO ANHEMBI MORUMBI

1- Setor de Ensino: Compreende 7 laboratórios de cozinha. Com exceção do laboratório de carnes, os outros 6 estão localizados na área mais restrita do edifício: 4 deles no térreo e dois em um mezanino metálico. Solto das paredes laterais, o mezanino permite que os dois maiores laboratórios, um deles o laboratório de panificação, possua pé-direito duplo. Além do valor estético, essa abertura facilita a saída do ar quente.

Nos laboratórios, tomou-se o cuidado de seguirem-se as recomendações da ANVISA, a fim de garantir a limpeza do ambiente e a segurança dos alunos: as paredes de tijolo aparente recebem até a altura de 2,5m revestimento cerâmico claro, todo o mobiliário é de aço inoxidável, o piso possui grelhas para facilitar o escoamento durante higienização e a ventilação é abundante.

Fazem parte desse setor:

Sala de Panificação:

Ocupando em torno de 110 m², esta cozinha diferencia-se das outras por possuir os equipamentos de armazenamento, lavagem e cocção dispostos ao longo do seu perímetro e não no centro, cuja ocupação se dá por quatro grandes bancadas que permitem o trabalho adequado com massas.

Cozinhas de uso geral:

As 5 cozinhas de uso geral são utilizadas pela maioria das disciplinas ofertadas no curso. Além de serem equipadas com bancadas laterais de apoio e ilhas com fogões industriais, estas cozinhas possuem grandes coifas, responsáveis pela exaustão do gases gerados durante o processo de cocção.

Laboratório de Carnes:

Trata-se da única cozinha afastada das outras. Seu posicionamento, próximo ao local de entrada dos alimentos, deve-se ao uso da carne, cuja conservação depende do armazenamento em câmaras frias. Outra peculiaridade é que o laboratório de carnes é o único a possuir teto pintado de branco. A finalidade desse detalhe é reforçar o aspecto asséptico da sala.

Além dos equipamentos já descritos anteriormente (que se repetem aqui) o laboratório possui freezers de descongelamento, maquinário para corte e pesagem e acesso direto para as câmaras frias.



FIGURAS 60 E 61- LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO



FIGURAS 62 E 63- COZINHA DIDÁTICA



FIGURA 64 - COZINHA 2º PAVIMENTO

- 2- Setor Público: Foram consideradas como domínio Público, as áreas que são utilizadas tanto pelos estudantes quanto pela comunidade externa. Este setor concentra-se próximo à entrada principal do edifício.

Estar e bar:

Ao ingressar pela porta principal, o usuário (aluno ou visitante) segue por um extenso corredor que desemboca nesta sala. Trata-se verdadeiramente de um hall e centro de distribuição dos fluxos. Através desse ambiente se tem acesso ao setor administrativo, setor de ensino, sanitários, salas de armazenamento, adega e cozinha de demonstração.

Adega:

Com aproximadamente 20 m², a adega é ingressada através do Estar. A sala é composta por dois ambientes: o de armazenamento das bebidas e o de degustação, espaço que conta com mesa para 20 pessoas, na qual se tem a disciplina de enologia.

Sala de Demonstração:

A sala de demonstração, também chamada de cozinha-show, é um ambiente sempre presente nos espaços de ensino de Gastronomia. Como são poucas as disciplinas totalmente teóricas, este tipo de sala representa uma solução intermediária entre o laboratório prático (que exige grande área, diversos equipamentos e material para cada aluno) e a sala de aula teórica. A solução também é adequada para escolas que oferecem cursos de curta duração, workshops e palestras para a comunidade externa, como é o caso da Anhembí Morumbi.

Na cozinha demonstrativa, o professor produz e os alunos acompanham observando. O principal desafio é garantir que todos os estudantes consigam visualizar as técnicas executadas pelo professor. No caso analisado, a solução se deu através da configuração da sala em forma de anfiteatro. Com 60m², o laboratório pode ser ocupado por 80 pessoas dispostas ao longo de bancadas de madeira. A sala conta ainda com uma ilha de demonstração com coifa.

Para garantir que o fluxo de usuários deste ambiente não prejudique o funcionamento interno da escola, o laboratório possui dois acessos: um pelo Estar e outro externo.



FIGURA 65 – COZINHA DE DEMONSTRAÇÃO



FIGURA 66- ENTRADA

3- Setor de Serviços: No setor de serviços foram aglomerados os espaços que servem de apoio às salas de ensino, bem como os sanitários e a sala de controle.

Vale acrescentar que como o edifício não funciona isoladamente, mas como parte de um complexo, alguns espaços de serviço são comuns a todo o campus, como a cantina, a biblioteca, o auditório e o estacionamento.

Salas de apoio às cozinhas

Tratam-se de pequenos gabinetes relacionados à pré ou pós-preparação dos pratos, e que por esse motivo estão dispostos próximos a entrada de alimentos ou saída de lixo.

Gabinetes de pré-preparo: sala de triagem, 2 câmaras frias e 2 depósitos secos.

Gabinetes de pós-preparo: área de lavagem(equipamentos), lixeira refrigerada, sala de equipamentos e utensílios.

Sanitários e vestiários

Localizados no centro do edifício, próximos ao Estar, os sanitários masculino e feminino são formados por dois ambientes: a área de sanitários em si e uma sala com armários para troca de roupa e guarda dos pertences. Embora com localização privilegiada, os sanitários parecem estar escondidos, pois para acessá-los é necessário adentrar a porta que leva ao laboratório de carnes e em seguida percorrer um corredor interno.

Acredito que uma opção mais adequada seria a implantação de dois núcleos de sanitários: Um menor, com acesso direto pelo Estar, para usuários externos; e outro maior e com vestiário, para uso dos alunos e professores e, portanto, mais próximo das cozinhas didáticas.

Sala de Controle

Única sala com entrada antes do Estar, foi projetada para abrigar atividades de segurança e almoxarifado.

4- Setor Administrativo: Esta zona ocupa o mezanino situado em cima da Adega e da sala de lavagem. Com 27m², é composto por duas salas que, pelo mobiliário, parecem funcionar como coordenação e sala dos professores.

6.2.5 ANÁLISE CRÍTICA

Ao contrário do Museu do Pão, cuja organização espacial é clara e objetiva, este edifício possui setorização de difícil legibilidade. O conflito causado pela fragmentação dos diversos setores gerou um excesso de corredores, que tem como consequência a grande distância entre espaços que necessitam de relação.

Um exemplo disso é o caminho percorrido pelo alimento, que desde sua chegada, passando pelo armazenamento e uso nas aulas, até a saída (como lixo), é muito extenso e confuso. Depois de ter interpretado várias vezes a planta, algumas questões ainda não parecem claras. Por exemplo: o lixo produzido no laboratório de carnes deve ser armazenado na lixeira refrigerada, no entanto, o trajeto entre eles é complicadíssimo. Além da distância, deve-se observar que é necessário passar por espaços incompatíveis com esse transporte.

Uma questão já comentada anteriormente é quanto ao uso dos banheiros. Neste caso, a arquitetura, ao invés de induzir o usuário a uma percepção imediata sobre a condição do espaço como público ou privado, causa nele dúvida. Embora os sanitários estejam no centro do edifício, o acesso a eles é restringido por elementos arquitetônicos, os quais já foram abordados.

Outro aspecto negativo é a proximidade (externa) entre os portões de entrada dos alunos e saída de lixo. Ainda que este não seja gerado em grande quantidade, e que os usuários do edifício sejam alunos e não clientes em um restaurante, essa solução não é recomendável.

Passando agora aos valores positivos, considero o projeto muito elegante. A meu ver, Giffoni conseguiu conciliar muito bem os elementos antigos e novos, garantido que o espaço não ficasse nem muito pesado e nem temático. Os materiais de acabamento, a estrutura aparente e a abundância de iluminação natural resultaram numa sensação de mistura entre interior e exterior, sutileza e monumentalidade, muito interessante.

6.3 CENTRO EUROPEU- Curitiba

6.3.1 FICHA TÉCNICA

Arquiteta Consultora: Cláudia Sovierzoski

Local: Curitiba- PR

Data de conclusão da Obra: 2007

Área do terreno: 400m²

Área construída: 800m²

6.3.2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Com primeira turma formada em 2001, o curso de “Chef de Cuisine-Restaurateur” do Centro Europeu é o mais conhecido da cidade. Desde que abriu suas portas, o curso teve crescimento surpreendente.

A primeira turma foi em 2001 e tinha 30 alunos. Hoje a procura aumentou bastante e temos 12 turmas, com 350 alunos (Sandro Duarte à Folha de Londrina,2007)

Com 1 ano de duração, o curso oferece aulas 70% práticas, as quais são ministradas nas cozinhas didáticas ou na cozinha de demonstração. Abaixo, está listado o programa acadêmico:

Conhecimentos de Mercadoria

Técnicas de Compras e Abastecimento

Procedimentos de Controle e Custos

Bases de Cozinha

Cozinha Clássica

Massas e Recheios

Os Molhos Especiais e Compostos

Técnicas de Gard Manger

Sobremesas e Patisserie

Cozinha Criativa

Cozinha Contemporânea

Métodos Modernos de Cocção

Enogastronomia

Planejamento de Cardápios

Planejamento Nutricional de Cardápios

A Composição dos Pratos

Técnicas de Preparo do Mise en Place de Cozinha

Técnicas de Serviços em Restaurante

Formação de Preços

Planejamento Físico de Cozinhas

Higiene e Controles de Pontos Críticos de Contaminação (APPCC)

Administração de Pessoal

Formação e Fortalecimento de Equipes

Marketing de Serviços Gastronômicos

Com aumento da procura, surgiu a necessidade de salas maiores e em maior número. Assim, o curso, que antes funcionava somente na sede Nunes Machado, passou a ter um edifício próprio desde o ano passado.

Além do curso de “Chef de Cuisine- Restaurater”, a sede abriga salas para curso de línguas e promove freqüentemente oficinas gastronômicas (conhecidas pelo nome “Club Gourmet”) além de palestras com chefs renomados como Alex Atala.



FIGURA 67 –SITUAÇÃO DO CENTRO EUROPEU

6.3.3 PARTIDO

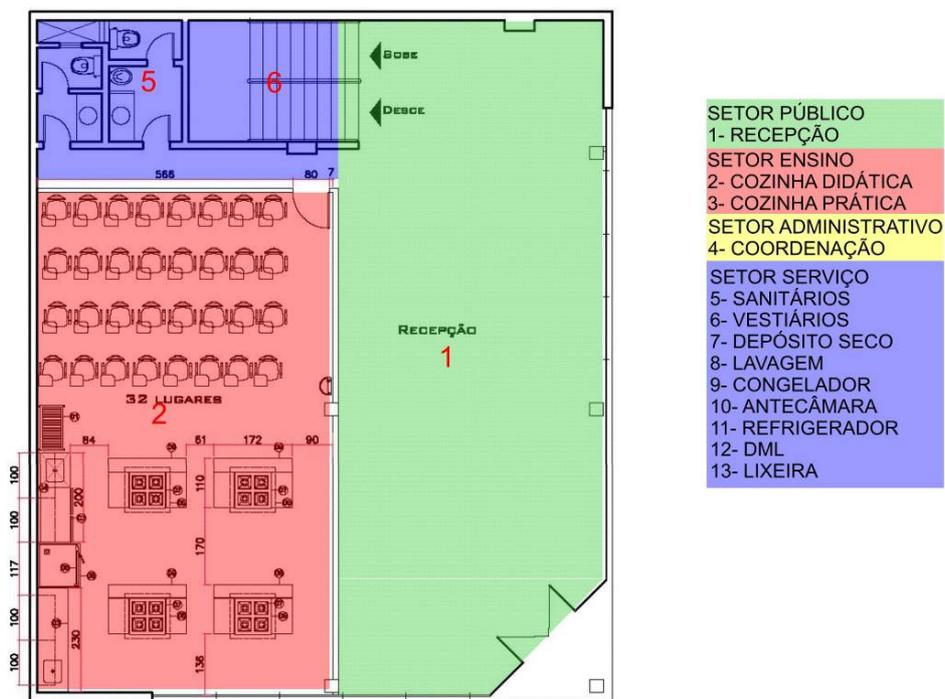
Com 4 andares e 800 m², o projeto parte da reutilização de um edifício pré-existente. A forma pura de alvenaria, vidro e metal foi projetada em 2003 para abrigar originalmente uma lan-house. O estabelecimento fechou, mas a arquitetura permaneceu.

A área destinada ao curso de “chef de cuisine” ocupa os três primeiros pavimentos do edifício. O último andar apresenta salas para o ensino de línguas.

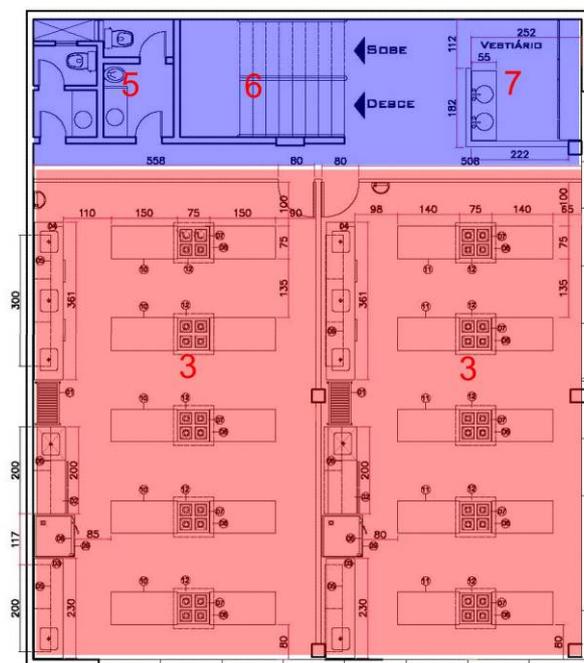
6.3.4 PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

O programa divide-se basicamente nos seguintes setores:

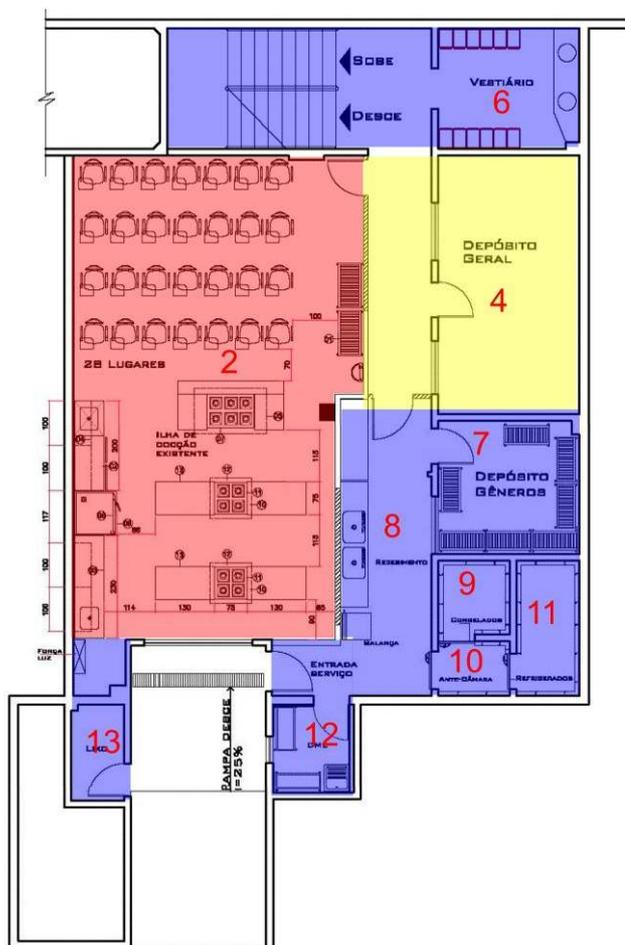
- 1- Setor de ensino: 60% da área do edifício
- 2- Setor público: 10% da área.
- 3- Setor administrativo-5% da área.
- 4- Setor de serviços: 25% da área.



PLANTA TÉRREO



PLANTA 1º PAVIMENTO



PLANTA SUBSOLO

FIGURA 68- PLANTAS E SETORIZAÇÃO CENTRO EUROPEU



FIGURA 69- EXTERIOR CENTRO EUROPEU



FIGURA 70- PALESTRA ALEX ATALA



FIGURA 71- PALESTRA ALEX ATALA



FIGURA 72- COZINHA PRÁTICA



FIGURA 73- COZINHA PRÁTICA



FIGURA 74- COZINHA PRÁTICA

1- O Setor de Ensino engloba 4 cozinhas: 2 didáticas (de demonstração) e 2 de aulas práticas. Todas elas possuem em torno de 65m² e podem acolher até 32 alunos(Nas cozinhas práticas, a turma divide-se em 4 alunos por bancada).

No centro das salas localizam-se as bancadas de trabalho e ilhas de cocção, periféricamente estão as cubas e mesas com aparelhos. Para que os alunos possam visualizar as técnicas realizadas pelo professor, televisões foram dispostas a cada linha de bancada. Um dos pontos mais atraentes destas salas é o fechamento em vidro. Essa característica difere do que normalmente é aplicado em cozinhas, valorizando o espaço.

2- O Setor de uso Público inclui a recepção do térreo e o deck externo. Por se tratar de uma escola de ensino privado, o setor Público se configura como área de convivência e não realmente como área aberta à comunidade.

3- O setor administrativo é composto por uma única sala situada no subsolo. A sala (definida na planta como depósito) atua como coordenação e sala dos professores, já o corredor em frente a ela recebeu armários para a guarda de pertences.

4- O setor de serviços, como nos outros estudos, engloba todos os espaços que não são relacionados diretamente com as funções citadas acima.

Sanitários e Vestiários

Bem distribuídos ao longo do edifício, os sanitários são separados dos vestiários. Estes, com armários para a guarda dos pertences(cada aluno leva seu próprio cadeado) possuem área adequada e são facilmente acessados.

Salas de apoio à Cozinha

Com funções relacionadas ao pré e pós-preparo dos alimentos, estas salas estão agrupadas no subsolo. Embora o dimensionamento esteja adequado, esta área possui um conflito de fluxos: a recepção de alimentos ocorre pelo mesmo acesso que a saída de lixo. Além das questões de higiene, essa característica prejudica a logística do espaço. A área marcada como 8 na planta é utilizada tanto para a lavagem de alimentos quanto para a limpeza de utensílios.

6.3.5 ANÁLISE CRÍTICA

Um aspecto que considero positivo é a legibilidade e clareza do espaço. Como edifício de uso “público”, o entendimento rápido, por parte dos usuários, sobre o funcionamento e organização espacial, é uma característica importante. No caso apresentado, essa qualidade é atingida através da repetição da planta ao longo dos pavimentos e do uso abundante do vidro.

Percebe-se que a maior dificuldade dentro do edifício é o transporte de alimentos e lixo. Com entrada pelo subsolo, a distribuição dos alimentos para as cozinhas é feita através da única escada existente. Além das questões de tempo e de peso, um problema é o conflito entre o transporte de carga (alimentos ou lixo) e a circulação de estudantes. Esse problema, no entanto, pode ser facilmente resolvido através da instalação de monta-cargas.

Embora a maioria dos ambientes sejam bem dimensionados, o setor administrativo possui área insuficiente. Isso pode ser percebido pelo uso conflituoso

do espaço. A sala de coordenação funciona também como sala de professores, e o corredor em frente a esta foi ocupado com armários em virtude da ausência de um ambiente em que os professores pudessem guardar seus pertences.

6.4 OUTROS ESTUDOS

Neste tópico abordarei sucintamente alguns pontos levantados a partir da visita a outros espaços. A inclusão destas instituições justifica-se na importância que as mesmas tiveram para a complementação dos estudos apresentados.

Espaço Gourmet- Curitiba

A escola surgiu há três anos, com a iniciativa do empresário e chef de Cozinha, Márcio Silva.

No início, o estabelecimento consistia em apenas uma sala, porém, em menos de um ano o número de alunos cresceu muito e foi necessária a criação de outra. Para o ano que vem é prevista mais uma ampliação com acréscimo de duas novas cozinhas. O espaço conta com um laboratório prático, que atende ao curso modular de chef de cozinha (turmas de 10 alunos), uma cozinha- show para cursos rápidos e oficinas (espaço para 15 alunos), um salão de eventos para 100 pessoas e uma boutique com utensílios de cozinha.

As turmas, segundo o professor e chef Guilherme Baran, constituem-se geralmente por pessoas que não trabalham na área, mas que buscam o curso como hobby.



FIGURA 75 – EXTERIOR ESPAÇO GOURMET



FIGURA 76- COZINHA PRÁTICA



FIGURA 77 – COZINHA PRÁTICA



FIGURA 78- COZINHA-SHOW

SENAC- PR

O SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) trabalha com um grande número de cursos. Dentro da área gastronômica eles podem ser organizados da seguinte forma:

- CURSOS LONGOS:
- Curso de Cozinheiro

Com duração de um ano, este curso divide-se em módulos temáticos. Primeiramente estudam-se as matérias teóricas em salas próprias. Depois de finalizada esta parte, as turmas, de no máximo 15 alunos, passam para a parte prática.

Um aspecto muito interessante desse curso é a sua configuração espacial. O curso é vinculado ao Restaurante-Escola do SENAC e assim cada módulo produz uma parte da refeição. Essa sistematização transparece na organização do espaço: salas de aproximadamente 16m², colocadas lado a lado, apresentam os equipamentos necessários para uma função específica. Tem-se então uma mini-cozinha específica para o trabalho com carnes, outras, próprias para a preparação de sobremesas, o garde-mange, e a elaboração dos pratos.

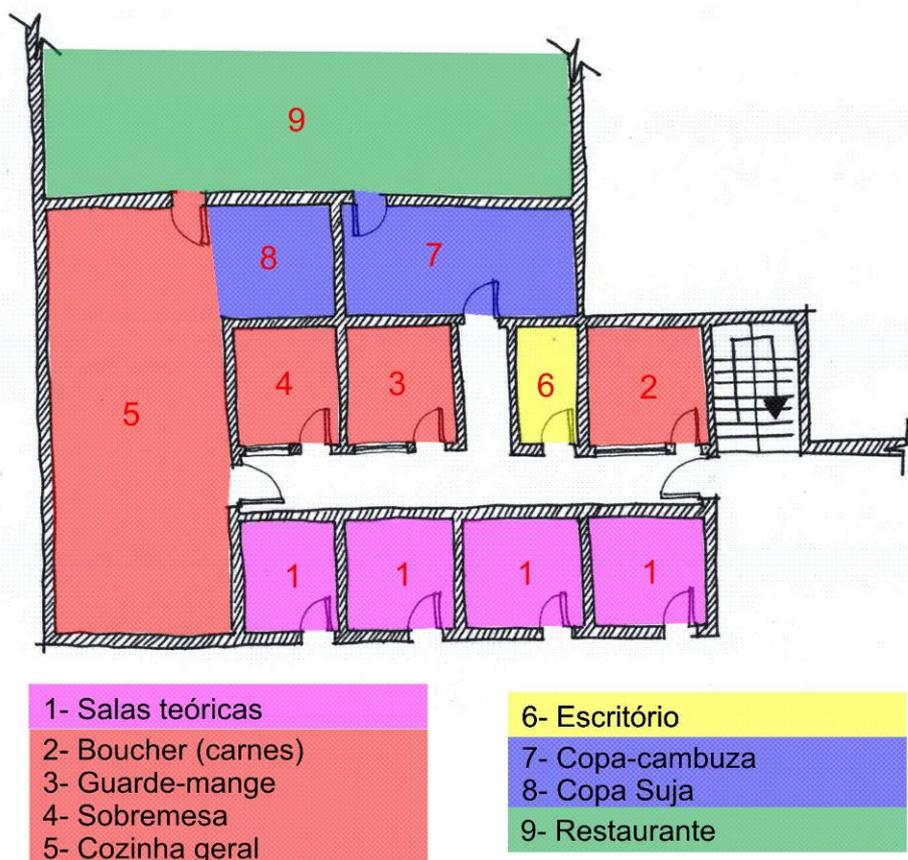


FIGURA 79 – CROQUI ESQUEMÁTICO SENAC

Igualmente interessantes são os eventos realizados pelo curso para apresentação e “ensaio” dos estudantes. Periodicamente, o SENAC promove jantares temáticos, cuja preparação é por conta dos alunos.

-Curso de Auxiliar de Cozinheiro

Funciona em outro prédio e está vinculado ao funcionamento do RAF (Restaurante de alunos e funcionários).

- Cozinha de Confeitaria e Cozinha de Massas

Essas duas salas localizam-se também afastadas das outras (Isso é decorrente das diversas ampliações feitas no prédio, o qual não foi inicialmente projetado para o tamanho atingido). Como especificidades, possuem amplo pé-direito e área bem maior.

-CURSOS RÁPIDOS

O SENAC também oferece cursos de curta duração (em torno de 2 semanas), estes são sediados nas duas cozinhas-show do edifício.

GRADUAÇÃO PUC

Vale citar que este curso se diferencia dos outros pelo perfil dos estudantes. Com enfoque na formação superior (o ingresso é através de vestibular) o curso é formado em sua maioria por pessoas que pretendem trabalhar na área ou que já atuam e buscam um embasamento teórico.

6.5 CONCLUSÕES

Com base nos estudos apresentados, são expostas algumas conclusões obtidas:

- Uma característica percebida é a predominância de turmas pequenas com um mínimo de 10 pessoas- Espaço Gourmet- e máximo de 40 pessoas- Anhembi Morumbi.
- Percebe-se também que uma das salas mais importantes para ensino da Gastronomia é a Cozinha Demonstrativa (ou Cozinha-show). Abrigando grande número de pessoas sem necessitar de muitos equipamentos, ela é ideal para a apresentação de palestras com enfoque prático.
- O público que busca o ensino da Gastronomia é bastante variado. Em geral, fazem cursos de longa duração (Centro Europeu/ PUC) aqueles que pretendem trabalhar na área. Aqueles, ao contrário que têm a gastronomia como hobby procuram cursos mais curtos(Espaço Gourmet e cursos curtos do SENAC)
- O dimensionamento das cozinhas leva em conta o tipo de alimento a ser preparado.
- Todos os equipamentos culturais pesquisados (Museu do Pão, Alimentarium, Museu della Pasta) possuem além das salas de exposição, laboratórios para oficinas.
- Uma das maiores dificuldades em espaços de manipulação de alimentos é a compatibilização dos fluxos: usuários, entrada de alimentos e saída de lixo.

7. O PROJETO

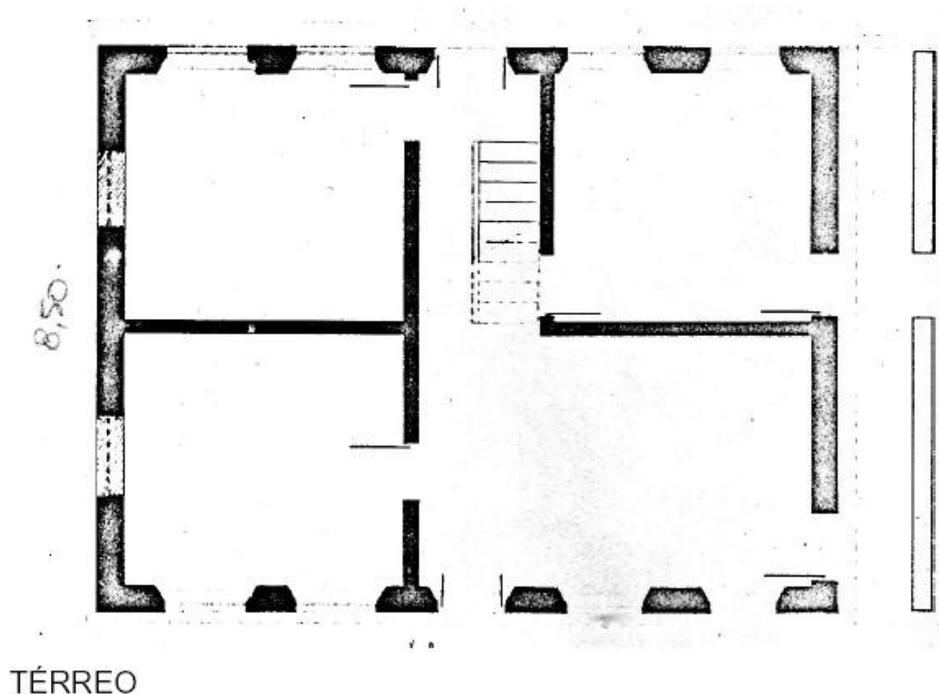
7.1 LEITURA DO ESPAÇO

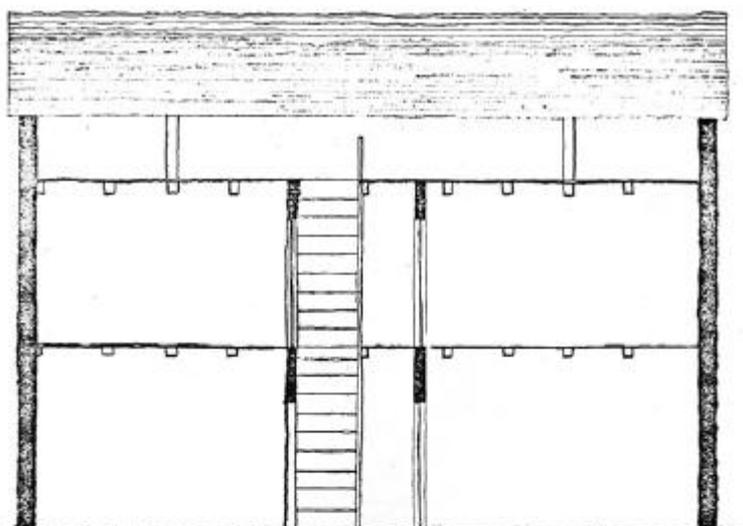
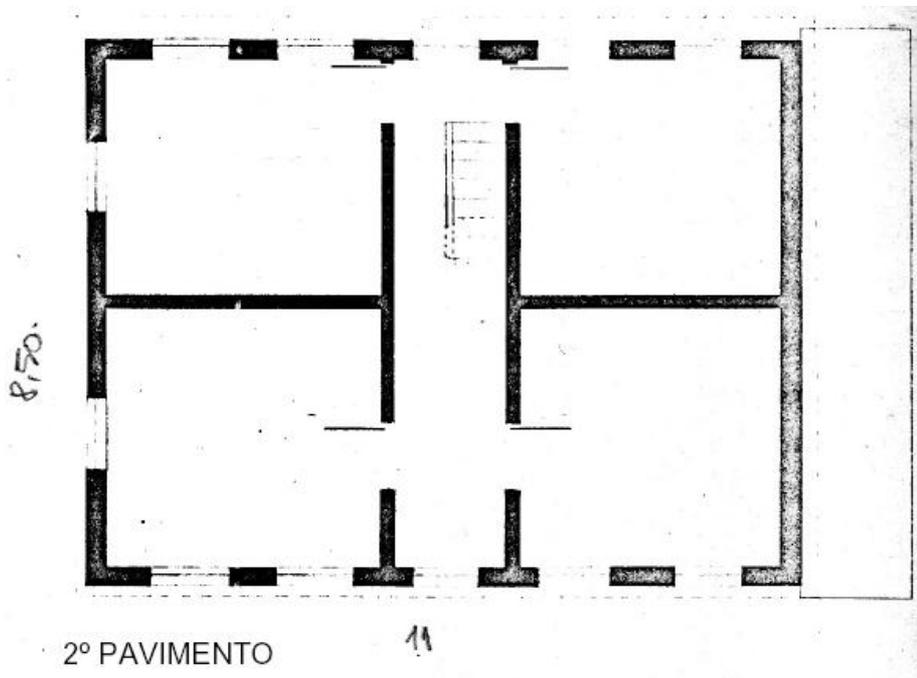
A casa e o moinho estão situados próximos ao Rio Cascatinha, separados em dois lotes que somam 26.122 m². A área está dentro da Zona Residencial de Santa Felicidade (ZRSF) e o sistema viário (Av. Manoel Ribas) é do tipo setorial.

Segundo a Guia Amarela de um dos terrenos, são permitidos os usos habitacionais(unifamiliar e coletivo), comerciais e de serviços (comércio vicinal, de bairro e setorial com área máxima de 1000 m²) e culturais 1 e 2 (com área máxima de 200 m² . São permissíveis: Comércio e serviços com mais de 1000 m², usos culturais 1 e 2 com mais de 200 m², culturais 3 e indústrias do tipo 1 (com até 400 m²).

A Guia Amarela ainda apresenta que o terreno é atingido por bosque nativo relevante e reforça o estado precário de conservação da construção.

Aspecto de extrema importância é a caracterização da área como inundável. Recentemente a prefeitura tomou partido na questão e está implantando sistemas de drenagem ao longo da bacia do rio Uvu.





Casa dos Gerânios: cortes

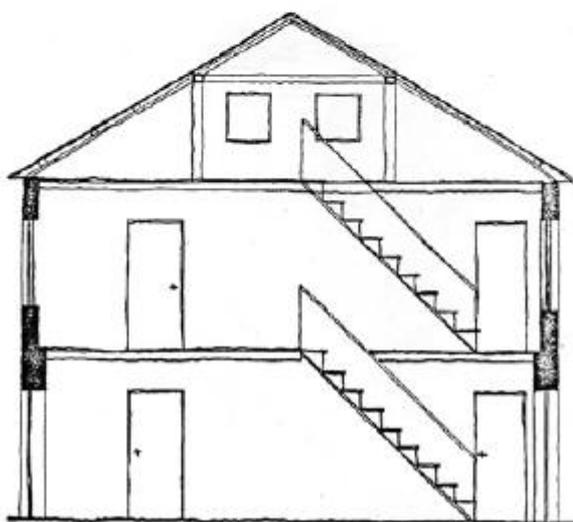


FIGURA 80- DESENHOS- CASA DOS GERÂNIOS

7.2 O EMPREENDIMENTO

A proposta de um “Centro de Cultura Gastronômica” na Casa dos Gerânios visa, em primeiro lugar, a preservação desta edificação histórica. Através de um projeto de Reciclagem, o complexo formado pela casa e o moinho ganhará novo uso voltado para o ensino, pesquisa, discussão e divulgação da Cultura Gastronômica.

Com relação ao ensino, serão oferecidos cursos de curta e média duração. As duas categorias focarão a multidisciplinaridade do tema. Assim, não serão oferecidos apenas cursos nas cozinhas. Tomando por base as Instituições Europeias estudadas, as quais abarcam todas as variáveis do assunto, o Centro fornecerá cursos sobre bebidas, “o bien-manger”, o “mise en place”, a história da gastronomia, a antropologia do sabor, a geografia da cozinha e outros.

Os cursos rápidos, com duração de aproximadamente 2 semanas, possuirão como público-alvo os curitibanos “apaixonados pelo tema”, ou seja, pessoas que não necessariamente trabalham na área, mas que buscam-na como hobby. Já os cursos de duração média, que duram até 6 meses, tratarão de assuntos mais específicos (cozinha de carnes, técnicas de serviço à mesa...) e que por consequência serão procurados por pessoas que já possuem contato com a área. Não será esquecida, a procura, cada vez maior, por cursos infantis, cujo desenvolvimento se dará em laboratório próprio.

Conciliando discussão e ensino, o espaço abrigará freqüentemente, oficinas, palestras, debates, eventos e workshops relacionados à temática. Um exemplo de evento, poderá ser a adaptação do “Comer e jogar como no...”, evento do Musée de l'alimentation , o qual foi previamente apresentado.

Para os pesquisadores e amantes de temas gastronômicos, o Centro oferecerá Biblioteca especializada. Nesta, além de livros, catálogos e vídeos sobre o cozinhar em si, constarão as obras bibliográficas e cinematográficas relacionadas à cultura alimentar, como os filmes “Vatel”, “Festa de Babette” e os livros de Eça de Queirós, de Savarin e de Jorge Amado entre outros.

A Biblioteca também terá papel fundamental na divulgação da “Arca do sabor”. Em conversa com o Professor Doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos, levantamos a possibilidade do Centro servir de sede ao acervo da coletânea de pesquisas. Assim, a Biblioteca seria a materialização de uma verdadeira arca dos sabores curitibanos.

Sediado na entrada do Pólo Gastronômico de Curitiba, o projeto não poderia desconsiderar os turistas e curitibanos que almoçam nos finais de semana em Santa Felicidade. A fim de valorizar a vocação gastronômica do bairro e nele estabelecer uma atração cultural adequada ao perfil turístico da cidade, o “Centro de Cultura Gastronômica” contará com equipamento cultural aberto ao público. Seguindo os exemplos do Museu do Pão e do Alimentarium, espaços de acervo, oficinas, laboratórios, auditório e outros, serão oferecidos a esse público. Estas salas também serão periodicamente utilizadas por escolas de ensino fundamental, para atividades de educação sobre a cultura alimentar.

Ainda que o projeto esteja inserido em meio a um número enorme de restaurantes, a criação de um estabelecimento próprio é inevitável. Isso se justifica pela constante produção por parte dos alunos de cozinha, a qual deve ser consumida. O restaurante, contudo, terá dimensões bem menores que os de Santa Felicidade e se caracterizará pela oferta de uma culinária contemporânea diversificada. Seguindo a idéia implantada no SENAC, o restaurante poderá possuir uma programação específica (e não necessariamente contínua) a qual contemplará a realização de almoços e jantares temáticos preparados, servidos e organizados pelos alunos.

7.3 PROGRAMA E DIMENSIONAMENTO

O programa e dimensionamento das áreas foi estipulado com base nos Estudos de Caso realizados. Todavia, é importante observar que a inexistência de um projeto com dimensões e programa similares ao que é proposto relativiza essa determinação.

Setor de Ensino- 27% da área do projeto

Setor de uso Público- 28% da área

Setor Cultural- 20% da área

Setor Administrativo- 7% da área

Setor de Serviços- 18% da área

ATIVIDADE	ÁREA (m ²)	QUANTIDADE
ENSINO- 360 m²		
Salas de Aulas Teóricas- 20 alunos	25	4
Laboratório de Cozinha Demonstrativa- 20 alunos	35	1
Laboratório Prático de Cozinha- 20 alunos	60	2
Laboratório de Massas- alunos	80	1
Laboratório Infantil- 10 alunos	30	1
PÚBLICO- 370 m²		
Cozinha de Demonstração	60	1
Biblioteca	110	1
Restaurante- 50 pessoas	100	1
Auditório- 100 lugares	100	1
CULTURAL- 260 m²		
Sala de Exposições	80	2
Sala de Atividades	50	1
Laboratório- Oficina- 20 adultos	50	1
ADMINISTRATIVO- 90m²		
Recepção visitantes	20	1
Coordenação cultural	20	1
Secretaria	10	1
Coordenação cursos	20	1
Sala dos professores	20	1
SERVIÇOS-250 m²		
Sanitários	10	6 (3F e 3M)
Salas de apoio às cozinhas	120	
Salas de apoio ao edifício	100	
TOTAL	1350 m²	+ 60 vagas de estacionamento

7.3.1 SETOR DE ENSINO

Salas de Aulas Teóricas

A abordagem cultural e multidisciplinar do tema implica na necessidade de um número de salas teóricas em quantidade maior do que o número normalmente apresentado em escolas de cozinha, cujas disciplinas são em sua maioria práticas.

Seguindo o padrão pesquisado, o número de alunos por sala será reduzido. Como definição preliminar, serão assumidas 4 salas para turmas com 20 pessoas.

Laboratório de Cozinha Demonstrativa

Para o setor de ensino, foi admitido 1 laboratório de Cozinha Demonstrativa para 20 pessoas. A configuração dessa sala é ideal para a realização de cursos de curta duração.

Laboratórios Práticos de Cozinha

Salas necessárias, porém bastante caras. Determinam-se para este projeto 2 laboratórios com espaço para 20 pessoas em cada um deles(1 ilha com 2 bancadas e 1 fogão para cada 4 pessoas + 1 ilha com bancada e fogão para o professor)

Um fator importante neste espaço é a solução adequada para exaustão do ar.

Laboratório de Massas

Com capacidade para 20 pessoas, esta sala tem suas dimensões calculadas pelo uso confortável das bancadas de trabalho.

Laboratório Infantil

Sala com equipamentos próprios para o ensino infantil, além de bancadas mais baixas, a sala contará com uma única ilha de cocção. Para garantir a segurança das crianças, as turmas se restringirão aos 10 alunos.

7.3.2 SETOR DE USO PÚBLICO

Cozinha de Demonstração

Esta cozinha, por seu amplo uso, será dimensionada para receber confortavelmente 60 pessoas. Sua utilização é, de certa forma, paralela à da sala de audiovisual, já que palestras com demonstrações práticas deverão ocorrer neste espaço.

Biblioteca

A Biblioteca contará com espaço para consulta ao acervo e estudo. Possivelmente, será considerada a possibilidade de integrar um espaço de Café.

Restaurante

Conforme explicado, o restaurante será de uso restrito (50 pessoas) e por isso possuirá dimensões reduzidas.

Auditório

Com capacidade para 100 pessoas, esta sala será provavelmente também utilizada pelo setor de Exposições e para apresentações externas.

7.3.3 SETOR DE EXPOSIÇÃO

Salas de Exposições

O projeto contará com área para que ocorram duas exposições simultâneas, uma perene e outra temporária.

Sala de Atividades

Espaço multi-uso para realização de oficinas e programas de educação infantil.

Laboratório- Oficina

Oficina para adultos vinculada à exposição. Disponibilizará espaço para 20 participantes.

7.3.4 SETOR ADMINISTRATIVO

Este setor pode ser fragmentado em duas áreas, uma referente à administração do equipamento cultural e outra dos cursos.

Recepção visitantes

Atende à comunidade no que diz respeito ao equipamento cultural: agendamento de visitas, programação, esclarecimentos...

Coordenação equipamento cultural

Responsável pela organização e manutenção das áreas abertas aos turistas.

Secretaria

Interface entre os alunos e a coordenação dos cursos, deverá ter fácil acesso.

Coordenação cursos

Sala professores

7.3.5 SETOR SERVIÇOS

Sanitários e vestiários

Serão distribuídos de acordo com a necessidade específica de cada um dos setores.

Por exemplo: A área cultural e pública receberá banheiros maiores e facilmente acessados, já o setor de ensino contará com sanitários menores e vestiários mobiliados com armários.

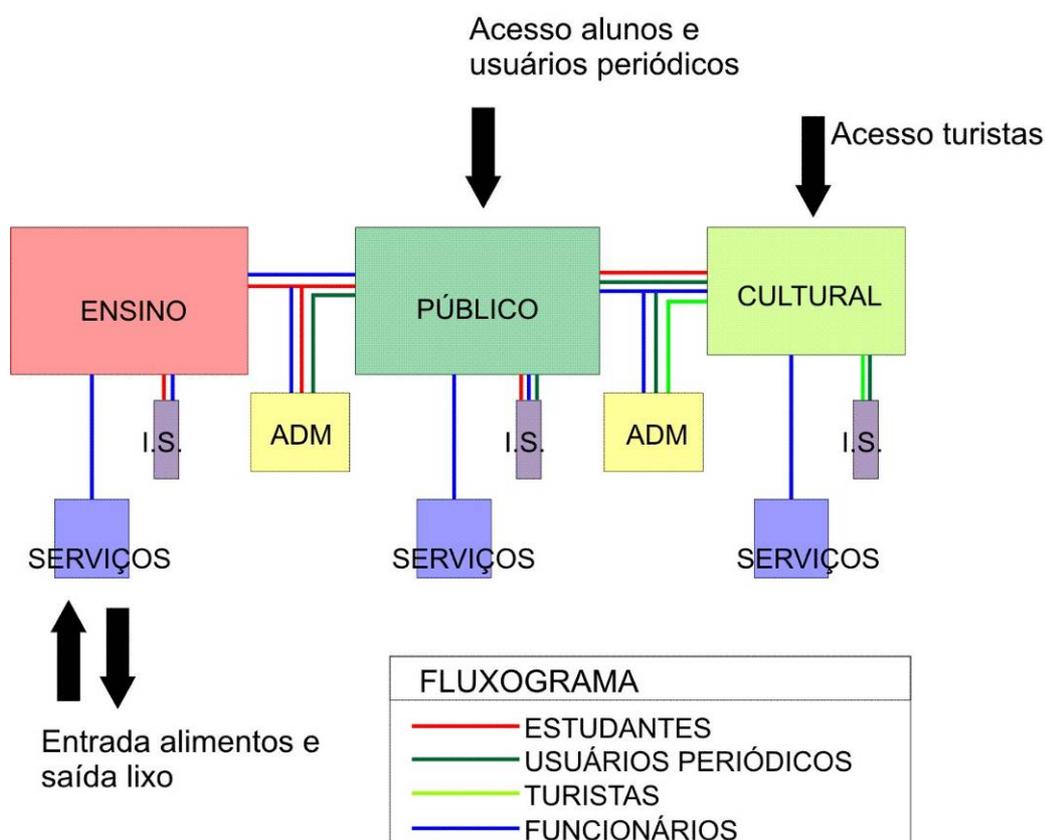
Salas de apoio às cozinhas (pré e pós- preparação)

Com base nos estudos realizados, determinou-se uma área mínima de 120m² para distribuição das seguintes funções: Recepção, triagem, depósito de secos, câmara de congelamento, câmara de refrigeração, descongelamento e lixeira refrigerada.

Salas de apoio ao edifício

Nestas, incluem-se os espaços de copa, DML, almoxarifado e controle(segurança)

7.4 ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1- LIVROS

AGUIRRE, Angel. *Cultura e Identidad Cultural*. Barcelona: Ed. Bardenas, 1995.

AMADO, Paloma Jorge. *As frutas de Jorge Amado*. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

BORNHEIM, Gerd A. "Cultura Brasileira: Tradição/ Contradição" FUNARTE, Rio de Janeiro, 1987.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. Das Letras, 1995.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e Sociedade: Significados sociais na História da Alimentação*. História, questões e debates, ano 22, n.42. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

CIAFFONE, Andréa. *Turismo e gastronomia: o verdadeiro sabor da descoberta*. Turismo e Patrimônio Cultural.FUNARI.São Paulo: Contexto, 2003.

DE CASTRO, Cleusa. *Permanências, Transformações e Simultaneidades em Arquitetura*.Dissertação de mestrado apresentada na Universidade Federal do Rio Grande do Sul,2002.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Ed. Senac, 2001.

MATOS, A.C. *Dicionário de Eça de Queiroz*. Lisboa: Ed. Caminho, 1995

KLUGE, Maria Fernanda Maranhão. "O vêneto não pode morrer!" *Um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção da identidade italiana em Santa Felicidade*.Dissertação de mestrado apresentada no curso de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFPR. Curitiba: 1996.

PILLA, Maria Cecília B. A. *Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante*. História, questões e debates, ano 22, n.42. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

QUEIRÓS, Eça de. *O crime do Padre Amaro*. Editora Martin Claret, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na História*. História, questões e debates, ano 22, n.42. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

SANTOS, Milton. *O Espaço e o Cidadão*.São Paulo: Ed.Nobel, 1999.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. Tradução: Roberto Sperling. Coleção ABC do Turismo. Editora ALEPH. São Paulo, 2003.

SUTIL, Marcelo. *Arquitetura Italiana na construção de Curitiba*. Acervo Casa da Memória, 2006.

UNESCO. *Convenção para salvaguarda do patrimônio cultural Imaterial*. Paris, 2003.

2- REVISTAS E JORNAIS

Boletim informativo da casa Romário Martins. Arquitetura do Imigrante italiano no bairro de Santa Felicidade, Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba- ano IV- Nº 24.

Casa dos Gerânios- Sobrado Nona Carolina. Depoimentos de Nilto Pereira e Paulo Cezar Pereira. Acervo Casa da Memória.

Folder da exposição "*Cenários da memória- Santa Felicidade*" óleos sobre tela de Cleonice Curti Quinsler, 1993.

Jornal Estado do Paraná. *Apresentamos a "memória" de Santa Felicidade*. 09/09/1978. Acervo Casa da Memória.

Revista AR/21. *Seção Design à mesa*. Edição 01. 2006.

Revista Tam nas nuvens. *O chefe mais criativo do mundo*. Seção Gastronomia. Abril 2008.

3- ENTREVISTAS

Chef Guilherme Baran- Professor do Espaço Gourmet.

Prof.Doutor Carlos Roberto Antunes dos Santos- Coordenador do grupo de pesquisa de História da Alimentação de História da UFPR.

Chef Sandro Duarte- Coordenador do curso de Chef de Cuisine do Centro Europeu.

Professora Fabiane Tomasiak- Coordenadora da Graduação de Gastronomia da PUC.

Funcionários da ACISF e da Casa Culpi

Eunedes Sandim, professor do curso de Auxiliar de Cozinha do SENAC-PR

4- SITES

Alimentarium. Disponível em <http://www.alimentarium.ch/>
Acesso em 02/05/2008

Artcurial. Disponível em http://www.artcurial.com/fr/actualite/cp/2007/2007_
Acesso em 26/05/2008

Associação do Comércio e Indústria de Santa Felicidade. Disponível em <http://www.acisf.com.br/>
Acesso em 20/03/2008

Casa Abril. Disponível em http://casa.abril.com.br/decorar/chef/mt_0009.shtml
Acesso em 05/05/2008

História da Alimentação UFPR.
Disponível em <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>
Acesso em 06/05/2008

Iheggat. Disponível em www.iheggat.com
Acesso em 12/05/2008

MARTINS, Maria Helena Pires. Disponível em <http://www.brasilcultura.com.br/conteudo.php?menu=90&id=1242&sub=1304>
Acesso em 28 de março

Museu do pão. Disponível em <http://www.museudopao.pt/>
Acesso em 25/04/2008

Museu da pasta. Disponível em <http://www.museodellapasta.it/index.php>
Acesso em 24/05/2008

Rainhas do Lar. Disponível em <http://www.rainhasdolar.com/>
Acesso em 20/05/2008

Restaurante Madalosso. Disponível em <http://www.madalosso.com.br/>
Acesso em 20/03/2008

Revista Museu. Disponível em www.revistamuseu.com.br
Acesso em 20/03/2008

SEGALA, Liziane Viana. Gastronomia e turismo cultural. Artigo publicado na Revista Turismo. Disponível em <http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>
Acesso em 04/05/2008

Slow Food. Disponível em www.slowfood.com
Acesso em 12/05/2008

UNESCO. Disponível em www.unesco.org.br
Acesso em 20/03/2008

Universidade de Ciências Gastronômicas. Disponível em <http://www.unisg.it/ita/index.php>
Acesso em 05/04/2008

5- FILMES CITADOS

A festa de Babete. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca, 1987.

Alimento da Alma. Direção: George Tillman Jr. Estados Unidos, 1997.

Estômago. Direção: Marcos Jorge. Brasil, 2007.

Garçonete. Direção: Adrienne Shelly. Estados Unidos, 2007.

Nação Fast-Food. Direção: Richard Linklater. Estados Unidos, 2006.

Oriundi. Direção: Direção: Ricardo Bravo. Brasil, 1999.

Ratatouille. Direção: Jan Pinkava, Brad BIRD. Estados Unidos, 2007.

Simplesmente Irresistível. Direção: Mark Tarlov. Estados Unidos, 1999.

Super Size-me. A Dieta do Palhaço. Direção: Morgan Spurlock. Estados Unidos, 2004.

Vatel. Direção: Rolland Joffé. França, 2000.