EATALY - SÃO PAULO

3.3.1 DADOS HISTÓRICOS E A MARCA

Segundo a Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo (SBVC), com 62 anos de idade e uma bagagem de empresarial de sucesso, Oscar Farinetti passou três anos (entre 2003 e 2006) pesquisando e aperfeiçoando um novo conceito de loja de alimentos: a rede gourmet Eataly. O objetivo principal era gerar trabalho, reunir produtos de qualidade, de fabricação própria dos vendedores e permitir que as pessoas tivessem o prazer de se alimentarem melhor.

Conforme o site do Eataly, a primeira loja da rede foi aberta em janeiro de 2007, na cidade italiana de Torino. Hoje, são 29 unidades, quinze delas na Itália, nove no Japão, duas nos Estados Unidos, uma em Dubai, uma em Istambul e uma em São Paulo (Figura 42).

Eataly nasceu da junção de duas palavras em inglês: EAT de comer em inglês e ITALY de Itália. O conceito do negócio é reunir alimentos italianos de qualidade sob o mesmo teto, em ilhas e restaurantes, além de cursos sobre a culinária tradicional do país (SBVC, 2016), integrando todos os serviços: supermercado, restaurantes e cursos com workshops originais para transmitir o conceito da marca. Possui cursos para educar sobre alimentação de uma forma saborosa e sadia em salas que são totalmente equipadas para os alunos obterem um aprendizado total.

Desde 2004, quando foi lançada a marca, o Eataly criou e comprou ações de empresas de alimentos e bebidas e hoje é dono ou parceiro de mais de 19 companhias que produzem ou distribuem produtos italianos: água, vinhos, carnes frescas, carnes curadas, queijos, massas, doces, entre outros. "Essas empresas fornecem perto de 25% dos produtos da mercearia, enquanto 2 mil produtores fornecem 75% dos itens restantes. A ideia da marca é apoiar os produtores locais também.". (SBVC, 2016)

3.3.2 FICHA TÉCNICA E LOCALIZAÇÃO

ANO DO PROJETO: 2014 (CONCLUSÃO DA OBRA – 2015)
PROJETO ARQUITETÔNICO: ESPAÇONOVO ARQUITETURA
ÁREA CONSTRUÍDA: 4.500m²
ENDEREÇO: Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1489 – Itaim Bibi, São Paulo

Figura 42: Fachada principal do edifício do Eataly em São Paulo.

Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

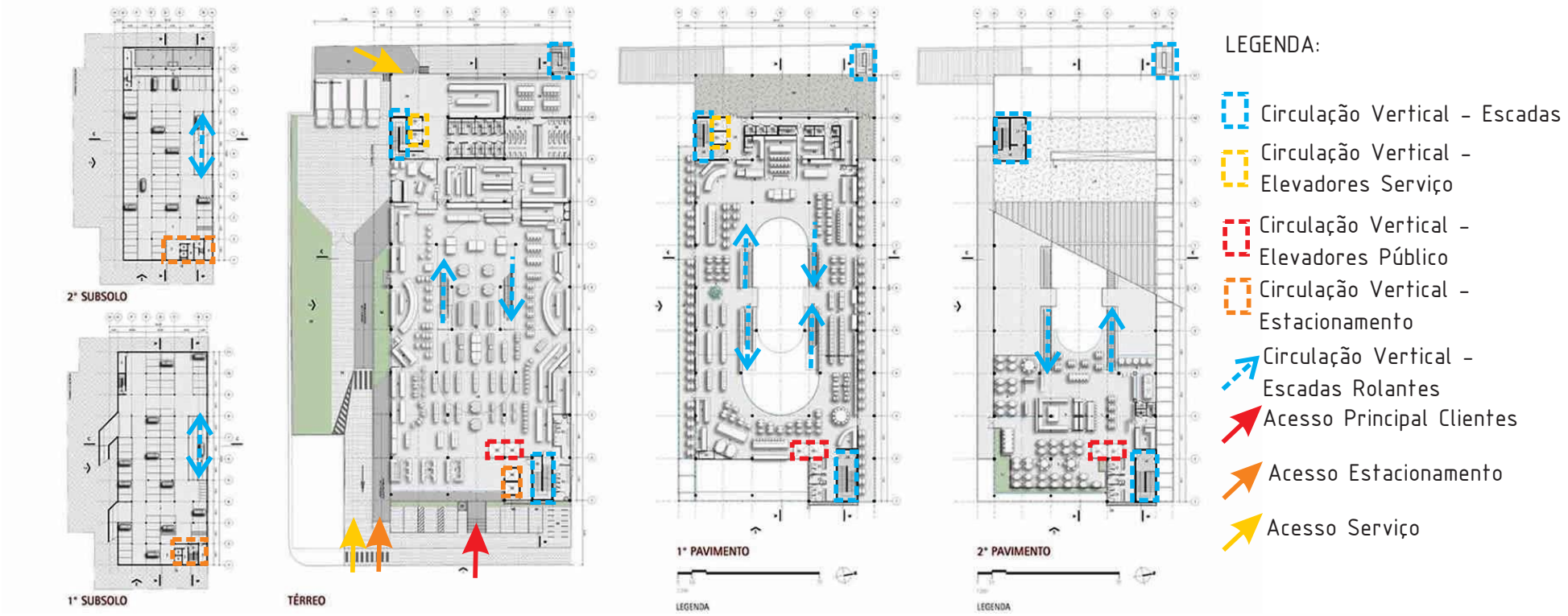
O espaço é dividido em 22 departamentos, com um total de 7 mil produtos comercializados, que incluem padaria, rotisseria, pasta fresca, uma fábrica de mozzarella, queijos, hortifrutti, açougue, peixaria, carnes curadas, laticínios e todas as categorias essenciais de uma mercearia, como doces, geleias, conservas, azeites, molhos, temperos, condimentos, massas, arroz, bebidas não alcoólicas, vinhos, cervejas, destilados, além de livraria e bazar.

3.3.3 ACESSOS E CIRCULAÇÃO

Como ilustrado na Figura 43, o acesso principal, tanto de veículos quanto de pedestres, se dá pela Av. Pres. Juscelino Kubitschek. O acesso de pedestres é único e bem no meio da fachada, possuindo um balcão de atendimento à esquerda para qualquer tipo de esclarecimento. Já o acesso para carros se dá pela lateral esquerda do edifício, por rampas que dão acesso aos subsolos do edifício. O acesso de serviço é pela mesma lateral, porém continua até os fundos pelo térreo do mesmo.

As circulações verticais de elevadores e escadas encontram-se nos fundos para serviço e na parte frontal do edifício para o público. Porém existem escadas rolantes no miolo do edifício tornando a circulação mais prática e fazendo os visitantes circularem entre os expositores e restaurantes. A circulação horizontal é difusa, com expositores e stands durante todo o percurso, dando liberdade para os usuários.

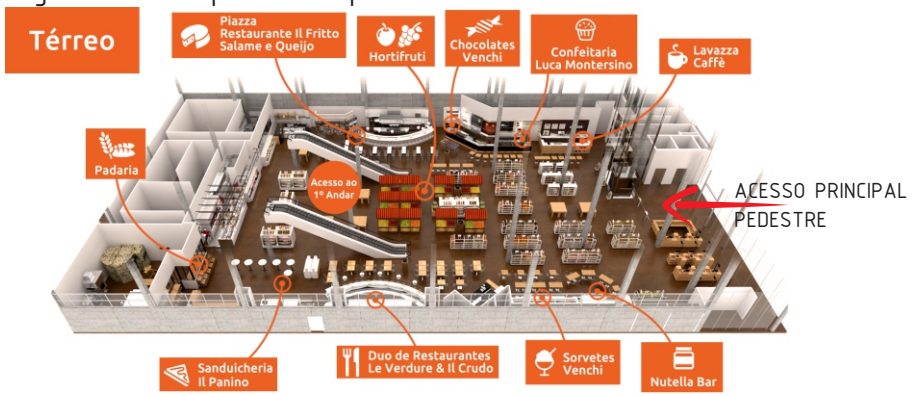
Figura 43: Plantas Baixa do edifício do Eataly em São Paulo.



Fonte: Galeria da Arquitetura, adaptado pela autora, 2018.

3.3.4 ZONEAMENTO

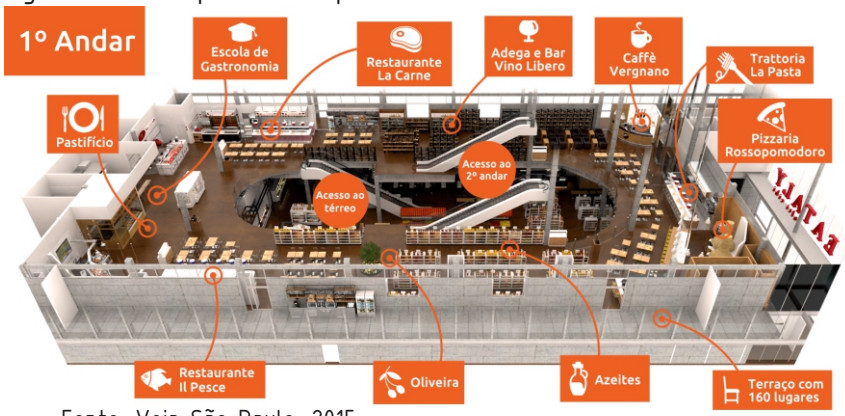
Figura 44: Perspectiva esquemática do Térreo.



Fonte: Veja São Paulo, 2015.

Entre as atrações do térreo encontram-se os sorvetes e os chocolates Venchi, a exclusiva confeitaria Luca Montersino, o café Lavazza, o bar dedicado a guloseimas de Nutella, toda a seção de frutas e verduras, a sanduicheria Il Panino, a padaria, o duo de restaurantes de saladas e peixes crus (Le Verdure e Il Crudo) e a piazza ou praça, onde estão a produção de mussarela artesanal, a área de frios e embutidos, o restaurante de frituras Il Fritto e um bar de vinhos. São 255 lugares para comer e beber. (Figura 44)

Figura 45: Perspectiva esquemática do 1º andar.



Fonte: Veja São Paulo, 2015.

No 1º andar, ao lado do açougue, fica o restaurante La Carne, assim como o Il Pesce está junto da peixaria. Também ocupam esse pavimento a pizzaria Rossopomodoro com dois fornos napolitanos, a trattoria La Pasta com massas frescas, elaboradas na rotisseria envidraçada, além de uma sala de 18 lugares para ensino de gastronomia. Há ainda uma adega, que reúne 888 rótulos italianos, e o exclusivo café Vergnano. São 315 lugares para comer e beber. (Figura 45)

Figura 46: Perspectiva esquemática do 2º andar.

Fonte: Veja São Paulo, 2015.

Exclusividade paulistana, o Brace Bar e Griglia esparrama-se por todo este piso e é o maior dos restaurantes, com 180 lugares. É o único onde se pode fazer uma refeição completa, da entrada à sobremesa. O tíquete médio previsto deve sair a 85 reais (sem bebidas). Tem cozinha e cardápio da chef Ligia Karazawa (ex-Clos de Tapas), que põe os grelhados em primeiro plano. Tudo passa pelas brasas que dão nome ao espaço, dividido com um bar de cervejas artesanais feitas lá mesmo. O teto de vidro é móvel e confere charme especial. São 180 lugares para comer e beber. (Figura 46)

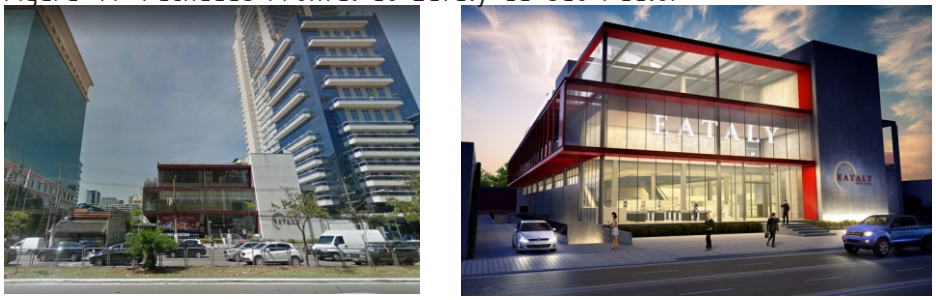
Vale ressaltar que essas perspectivas são esquemáticas e não mostram detalhadamente as partes de serviços em relação à parte pública. Porém esses detalhes poderão ser analisados de forma mais específica em um tópico mais a frente no Estudo de Caso do local.

3.3.5 VOLUME E RELAÇÃO COM O ENTORNO

O Eataly possui um escala menor do que as construções do seu entorno, porém conta com uma imponência devido sua estrutura e seus detalhes de fachada. Um estilo contemporâneo com semelhanças industriais, as quais são lembradas pelos Sheds (Figura 7) projetados no meio da construção, trazendo uma atmosfera de armazém para o local, diferenciando-se dos edifícios vizinhos.

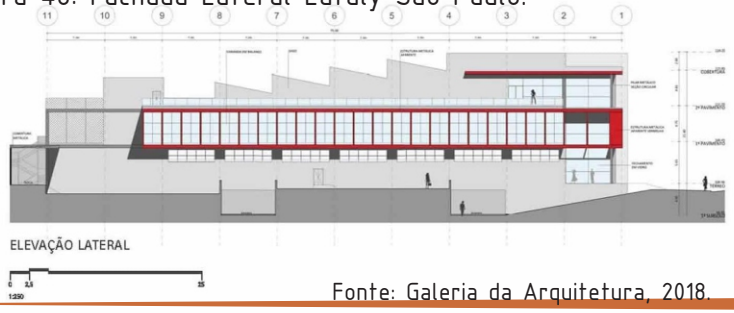
A volumetria e as plantas baixas dos pavimentos limitam-se em retângulos, os quais aparecem na fachada principal e lateral do edifício por causa dos seus detalhes que geram esse visual de moldura que a estrutura em aço vermelha proporcionou. O volume da circulação vertical, bem marcada na fachada frontal também é vista como retângulo, marcando novamente a figura geométrica na composição do prédio. Tudo isso pode-se analisar nas Figuras 47 e 48.

Figura 47: Fachadas Frontal do Eataly de São Paulo.



Fonte: Google Maps, 2019 e Galeria da Arquitetura, 2018.

Figura 48: Fachada Lateral Eataly São Paulo.



Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

3.3.6 ESTRUTURA

A obra ficou pronta em 9 meses, segundo a arquiteta Jovita V. Torrano, e a estrutura metálica era, quase que obrigatoriamente, uma aliada para essa rapidez na execução. Com pilares, vigas e fechamentos metálicos, o Eataly expõe essa atmosfera de mercados em pavilhões de antigamente.(Figura 49)

Os Sheds (Figura 50) são compostos por quatro treliças metálicas envidraçadas, voltadas para a fachada sul, facilitando a entrada natural da luz no local sem que o sol atrapalhe o interior. Os pisos são de cimento queimado com um ácido fabricado especialmente para o caso, para causar esse efeito cobre como tinham os armazéns antigos.

As instalações são todas aparentes (Figura 51), desde o ar condicionado até a iluminação. Dos acabamentos ao piso, tudo foi pensado como nos mercados municipais.

Figura 49: Estrutura metálica.

Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

Figura 50: Sheds.

Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

Figura 51: Instalações elétricas aparentes.

Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

3.3.7 CONFORTO AMBIENTAL

O Eataly está localizado entre dois edifícios de gabaritos bem maiores, consequentemente possui um sombreamento em grande parte do dia. Porém a fachada do edifício é toda de vidro para aumentar a relação exterior x interior, o que também influencia na iluminação natural dos ambientes. Bem como os sheds voltados para a direção sul, como podem ser analisados na planta de cobertura da Figura 52.

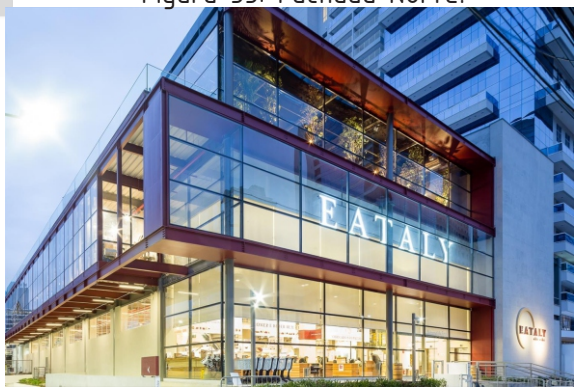
A ventilação é forçada, utilizando o sistema de ar condicionado para a ambientização da construção. Por ser um projeto que valoriza a integração como um todo, todos os espaços internos possuem uma ampla visão do resto do edifício, obtendo a sensação de ambientes amplos e arejados.

A fachada norte (Figura 53) recebe pelo período da tarde uma insolação direta, tendo como solução, por ser de vidro, cortinas claras e sem detalhes, e uma vegetação.

Figura 52: Planta de Cobertura.

Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

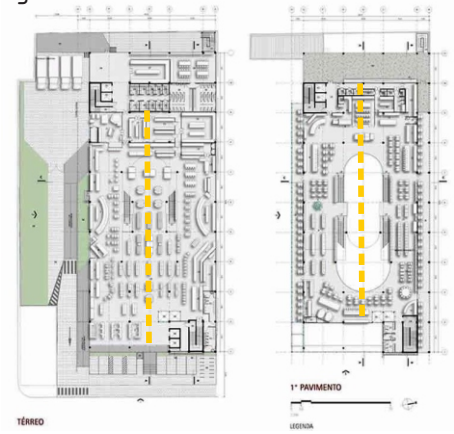
Figura 53: Fachada Norte.



Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

3.3.8 ORDEM E SIMETRIA

A ordem e simetria está por todos os detalhes do projeto. Na planta baixa, os layouts, da área pública, se repetem no eixo norte e sul, possibilitando uma melhor organização de produtos e serviços, já que os mesmos se assemelham ao estilo feira livre, como pode-se notar na Figura 54. Figura 54: Planta Baixa Térreo e 1º andar.



Fonte: Galeria da Arquitetura, com adaptação pela autora, 2018.

Na fachada da Figura 55, os três retângulos principais são moldados pela estrutura vermelha em aço, criando uma assimetria entre eles, porém de uma forma harmônica.

Figura 55: Fachada Norte/Frontal.

Fonte: Galeria da Arquitetura, 2018.

3.3.9 ANÁLISE WALKTHROUG

Conforme visita no local, serão apontadas as análises dos espaços do Eataly São Paulo, na capital paulista, que foram realizadas a partir do método de observação Walkthroug. Este foi desenvolvido a partir de uma visita pelo edifício, que aconteceu no dia 17 de maio de 2019 guiada pelo chefe executivo de eventos do local, o Sr. Edson Pivotto. A partir desta visita, foi possível compreender as logísticas do local, os fluxos de mercadoria, além, claro, das disposições dos restaurantes, mercadorias e da parte de serviço.

O passeio se desenvolveu de cima para baixo, para podermos entender o fluxo do menor local ao maior salão do estabelecimento que encontra-se no térreo. Porém a análise será feita do térreo (Figura 56) para cima, para uma melhor lógica do edifício.

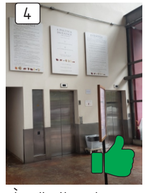
Figura 56: Térreo do Eataly.

LEGENDA: Caminho Percorrido na visita | Aspectos Positivos | Aspectos Negativos

A entrada é bem demarcada e possui uma escada. Para acessibilidade há um elevador ao lado esquerdo que possibilita cadeirantes a ter acesso pela entrada principal do edifício.

As entradas dos automóveis são bem demarcadas, porém para quem não conhece o local se torna um pouco confuso na hora de distinguir a entrada e a saída de carros.

Há um balcão de informação, porém no dia da visita encontrava-se um pouco escondido por conta de mercadorias do setor de jardinagem. Dificultando a visualização do ponto de informação.



À direita de quem entra há os elevadores que dão acesso apenas aos subsolos, separando o fluxo interno do de saída. Com alguns painéis de informação é possível compreender que o destino será para os estacionamentos.

A parte de sorvetes da marca terceirizada Venchi fica ao lado de um stand da Nutella e traz o doce para perto dos caixas do mercado, influenciando a compra principalmente na hora da saída dos clientes.

Fonte: Galeria da Arquitetura com adaptação da autora, 2018.

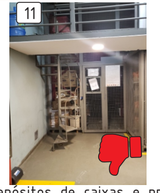
A escada rolante se encontra muito perto de onde os clientes têm refeição, apesar de ser a proposta do local, pode ser um incomôdo.

A padaria é toda envidraçada, estabelecendo um contato visual direto com o consumidor da produção dos pães.

As câmaras frias são separadas por restaurantes e possuem um corredor próprio para elas.

Perto da doca, há o controle de entrada e saída de produtos, além do controle de almoxarifado de todo o Eataly. O local está perto dos estoques o que facilita o trabalho.

A doca não possui um fechamento apropriado com portas, o que pode ser ruim para os produtos que acabam ficando ali expostos até irem para seus destinos de fato. Mas possui rampa e é espaçosa.

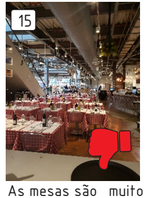


Os depósitos de caixas e produtos secos foram adaptados e são protegidos com gradestomaram o lugar da entrada para os armários de funcionários, o que a fez ser transferida para dentro do refeitório

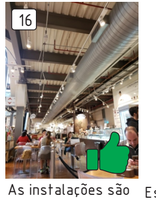
Essa é a cozinha principal do Eataly. Por aqui passam todas as bases de molhos, pré preparo de alimentos e aí sim distribuídos para os restaurantes do térreo e do 1º andar. O que torna o trabalho nas cozinhas abertas mais limpo e organizado.

A Tuttolatte é uma empresa terceirizada responsável pelos queijos e embutidos no Eataly. Ali atrás dos vidros é possível observar a produção in loco da famosa burrata italiana, o que faz a relação com o cliente ser mais próxima e de mais confiança.

Os restaurantes possuem, além das cozinhas abertas, um back para realização de serviços e armazenamento de produtos. Esse é o menor deles e é destinado para o restaurante com o cardápio mais variado do Eataly, desde carnes a massas.



As mesas são muito próximas umas às outras, apesar de ser a proposta do local de compartilhar experiências, isso se torna um pouco incomôdo

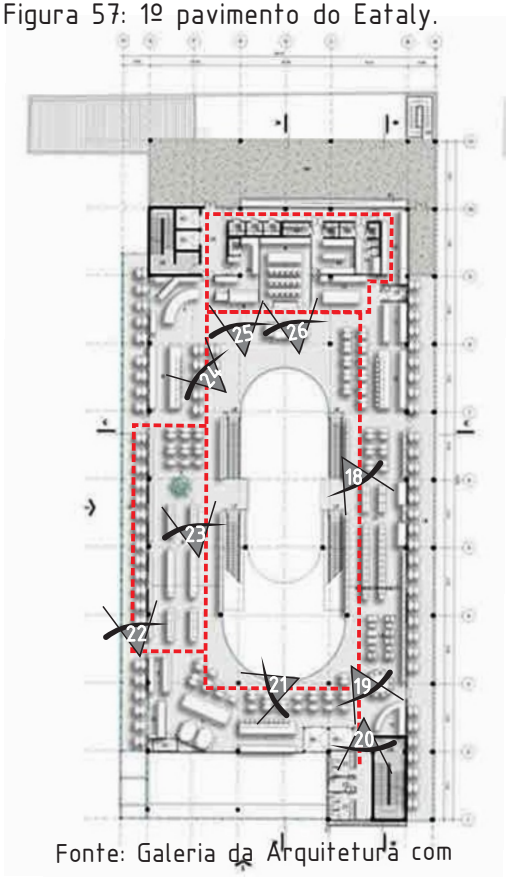


As instalações são todas aparentes, mas mesmo assim não atrapalham visualmente o local e trazer um ar industrial interessante

Esses são os únicos elevadores que dão acesso à todos os andares do Eataly. Por isso, todos os produtos do Brace (2º andar) são obrigados a passar por aqui, junto com clientes.

EATALY - SÃO PAULO

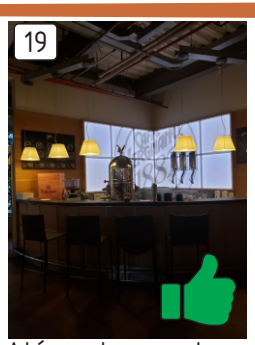
Figura 57: 1º pavimento do Eataly.



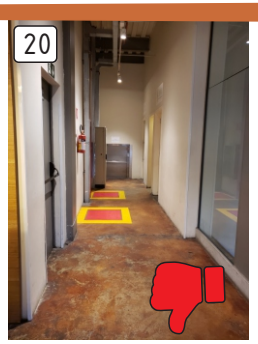
Fonte: Galeria da Arquitetura com adaptação da autora, 2018.

As varandas foram uma forma de aproveitar o espaço para a demanda do público. Como espaços versáteis possibilitaram essa adaptação.

A parte dos expositores de bebidas é super organizada, com estantes móveis, podendo mudar o layout quando e como quiserem. Bem como o restante do mercado.



Além das outras cafeterias, essa encontra-se no 2º andar e tem um estilo mais intimista e reservado, dando a opção ao cliente.



Ao fundo está o elevador de lixo, que está em todos os andares do Eataly. Ao lado dos banheiros, o lixo precisa passar pelo salão e por clientes.

O La Pasta e o Rossopomodoro formam a única praça que não fecha entre o almoço e a janta. O Rossopomodoro é um restaurante terceirizado, parceiro do Eataly

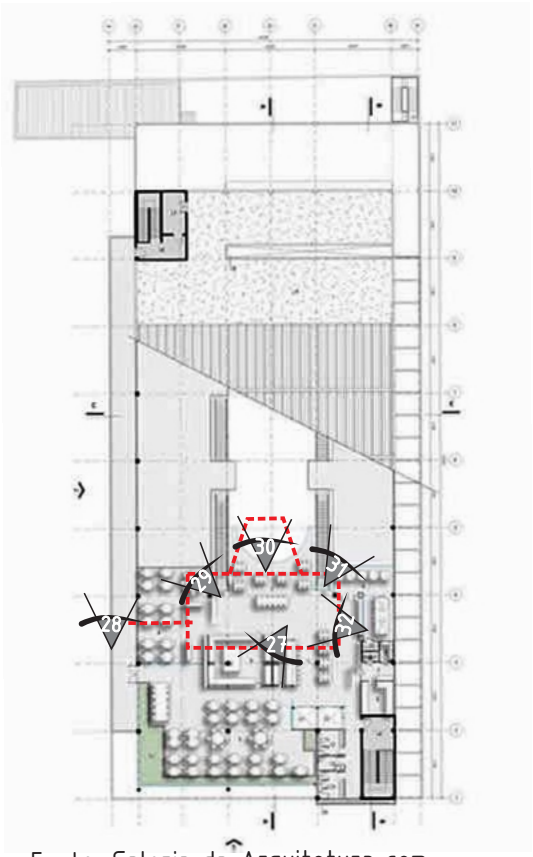
Esse é o espaço reservado para o bazar do Eataly. Produtos em promoção estão entre dois restaurantes de grande fluxo.

O Restaurante Al Mare, especializado em frutos do mar está ao lado da peixaria, o que facilita na hora de troca de ingredientes e produtos.

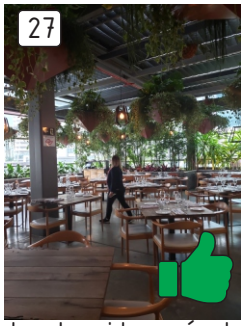
A oficina de massas frescas produz para todos os restaurantes do Eataly. Além de revender para os clientes em porções.

La Scuola di Eataly, onde acontecem cursos e workshops. Cozinha equipada para o professor, porém faltam bancadas mais profissionais para os alunos.

Figura 58: 2º pavimento do Eataly.

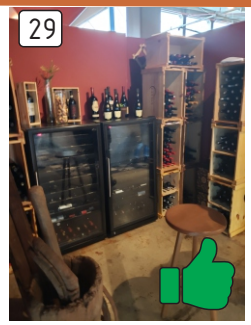


Fonte: Galeria da Arquitetura com adaptação da autora, 2018.

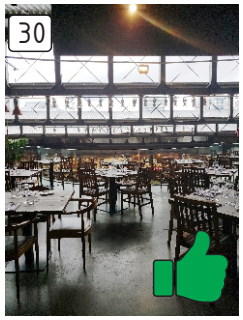


O teto de vidro móvel não funcionou muito bem para o clima de São Paulo, sendo as cortinas e a vegetação uma solução leve e sofisticada para a solução do problema.

A saída de emergência conta com uma área muito grande sem um uso estipulado, criando um espaço ocioso e criando sujeira para o local



O restaurante Brace conta com uma adega exclusiva, diferenciando-se dos demais restaurantes da grande praça de alimentação do Eataly.



A luz natural é uma aliada do restaurante por conta dos shafts que estão na altura do mezanino que escontra-se algumas mesas com lugares para refeição. Além disso, esse mezanino tem total visão do resto do Eataly.

Mais um diferencial do Brace é a produção de cerveja com 6 tanques de fermentação. A sala possui refrigeração correta e é fechada em vidro, possibilitando o cliente de ver a produção de perto.

Atrás da cozinha, na entrada do restaurante pelos elevadores, há um bar que é utilizado para espera ou encontros mais informais, versatilizando os serviços do restaurante

3.4 JUSTIFICATIVA GERAL

A escolha desses três referenciais projetuais foi por obterem ideias e características que vão de acordo com a proposta que foi pensada para este trabalho. Todos eles possuem a identidade como princípio para os projetos. Dentro do conceito de identidade é possível contar com a tradição e a memória que caminham paralelamente e juntas são capazes de contar a história de todos esses lugares.

O LxFax=ctory transformou uma série de edificações abandonadas em um local cultural e concentrou diversos usos em um só local. Com isso, atraiu interesses e pessoas distintas umas às outras e movimentou o local com a troca de experiências diferentes. Consequentemente trouxe movimento a um local de grande importância histórica e econômica da cidade de Lisboa, em Portugal, que estava prestes a ser esquecida, ou seja, reintegrou o local com restante da cidade.

A Estação das Docas acompanha o mesmo intuito de construir no construído, utilizando galpões antigos do porto de Belém para usos culturais, gastronômicos e de lazer. A memória pela história do local permanece de forma imponente nos guindastes reformados e mantidos no pátio do local, bem como a estrutura de ferro aparente e adaptada para restaurantes, teatro, lugares para exposições, entre outros.

O Eataly difere-se dos dois referenciais anteriores pelo fato de ter sido construído do zero. Porém a franquia possui a tradição e a memória como ponto inicial para o projeto. A etnia italiana é muito bem representada desde o nome até os produtos comercializados dentro dos ambientes dessa franquia. Em São Paulo, o local conta com mercado, restaurantes, cafeterias, e espaço para aulas e workshops de gastronomia. A reverência à cultura italiana é encontrada em cada detalhe do projeto e a marca promete oferecer além de produtos, expriências e conhecimento aos clientes.

Por fim, é possível observar que todos os três referenciais se relacionam entre memória, cultura e tradições, sejam eles projetos pensados desde a estrutura do zero ou reaproveitando locais com uma bagagem histórica importante para a cidade. Além de que reutilizar o que já está construído é uma solução para a saturação das cidades, e nada melhor do que fazer isso utilizando uma marca e uma identidade da cidade que são as etnias que a formam.