

1. INTRODUÇÃO



O presente trabalho terá como finalidade o trabalho de conclusão de curso da acadêmica Manuela Ramires da Rosa Freitas em Arquitetura e Urbanismo. A proposta será a implantação de um centro cultural gastronômico juntamente com a revitalização da antiga fábrica da empresa cerâmica CECRISA, em Criciúma, Santa Catarina.

Com o intuito de olhar para construções abandonadas da cidade, a pesquisa de uma edificação de importância histórica foi o ponto inicial do projeto. Isso porque a análise de que as cidades estão numa saturação crescente faz com que os espaços existentes, dentro da malha urbana, tenham o dever de serem totalmente aproveitados. Sabendo disso, foi escolhida como área de estudo a primeira unidade de fábricas da empresa CECRISA, localizada na divisa do município de Criciúma com Içara, em terreno amplo que possui duas fachadas para vias importantes do estado, a SC-445 e SC-443.

Visto como um patrimônio industrial para a cidade, o pavilhão encontra-se em uma área de crescimento econômico da cidade e está ocupando o espaço sem manutenções, de grande fluxo da população e não exercendo seu papel social para a cidade. Por isso procurou-se entender o processo de transformações dessa empresa, a história industrial da cidade e estudar como trazer usos à edificação de uma forma coerente para a região.

Ao lidar com a história da cidade, é impossível não relacionar os dias atuais com a colonização desta pelas etnias. Fato importante e sempre comemorado pelos moradores, que celebram todo o ano com a Festa das Etnias. Mesmo sendo muito importante para a Criciúma, a celebração não possui um local fixo e especialmente projetado para a exposição dos costumes e da culinária típica, além de que as festividades ocorrem apenas durante uma semana durante o ano inteiro. Sendo assim, o presente trabalho fará uma junção dos temas para idealizar um lugar cultural, com gastronomia e lazer à região e à população.

1.1 PROBLEMÁTICA E JUSTIFICATIVA

Colonizada por italianos, portugueses, poloneses, espanhóis, árabes, africanos e alemães, a história de Criciúma se moldou no entorno da exploração do carvão e, paralelamente, ao uso da matéria prima da argila na indústria cerâmica. Com a queda da exploração do minério, a fase industrial da cidade teve uma grande procura de investimentos. Em frente disto, foi estipulado um plano diretor juntamente com um planejamento industrial para a cidade para controlar a densidade populacional que se descolava do centro para a periferia para ficarem mais perto das indústrias e do seu trabalho.

A Unidade 1 da empresa CECRISA foi instalada no bairro Nossa Senhora da Salete, que faz divisa com o bairro Presidente Vargas, de Içara. Na época, o local era considerado distante e com um entorno de características rurais. Planejada para trabalhar por meio de energia elétrica, a fábrica contava com um complexo completo, além do pavilhão fabril, com um edifício de administração, um de showroom e outro de depósito e oficinas. Com o passar dos anos e o aumento da tecnologia, produzir com eletricidade se tornou muito caro. Fato importante para o desligamento da unidade, que já não era mais viável para a empresa manter uma produção com o custo tão elevado.

Desde então a edificação foi esquecida e tornando-se uma construção inútil para a região. A falta de manutenção e a briga na justiça para a posse dos edifícios, influenciaram para o atual estado do terreno. Considerando a indústria um grande marco para a economia da cidade, ter um patrimônio deste porte sem um uso é não seguir os parâmetros básicos de urbanidade.

Segundo Ribeiro (2005), “revitalizar os bens preservados através do uso é reintegrá-los à comunidade e perpetuá-los às gerações futuras acrescidos com novas cargas de memória”. Tendo analisado o entorno, a falta de uma atração de lazer é nítida. Considerando que a cidade está se abrindo, crescentemente para novos atrativos, a projeção de algum uso social e cultural era uma opção quase que obrigatória. Com objetivo de criar um investimento de sucesso para a locação, lembrou-se da Festa das Etnias, a qual é celebrada

todos os anos, no pavilhão de eventos Maximiliano Gaidzinski, que foi projetado para grandes eventos e não, exclusivamente, para esse tão importante evento. A cultura está inscrita diariamente na rotina da população e da autora, costumes e lembranças ainda são muito presentes. Sendo assim é considerável o planejamento de um local fixo, de funcionamento integral durante o ano, para a divulgação e compartilhamento desses costumes juntamente com a gastronomia, que é considerada uma forma direta de vivência dessas etnias.

1.2 OBJETIVOS

Neste trabalho foram traçados objetivos gerais e específicos para nortear a elaboração e criação do projeto final.

1.2.1 Objetivos Gerais

Elaborar um anteprojeto de um centro cultural gastronômico na abandonada unidade 1 da empresa cerâmica CECRISA, em busca da reutilização e adequação da área para fins sociais e de lazer para a sociedade.

1.2.2 Objetivos Específicos

A) Analisar referenciais projetuais para melhor entender a requalificação de patrimônio industriais nas cidades;

B) Compreender a relação colonização x população historicamente e atualmente na cidade de Criciúma;

C) Realizar estudo in loco de um referencial que agregue gastronomia com cultura;

D) Reutilizar as estruturas existentes do terreno para novos uso e reintegrá-la com os contextos social e urbano atuais.

1.3 METODOLOGIA

O presente TCC I será composto pela seguinte metodologia:

A) Pesquisas Bibliográficas: estudar e entender as referências teóricas do tema é de grande importância para o resultado final desse processo. Neste caso, fazer pesquisas de como a cultura e a memória interferem diariamente na população poderão influenciar em uma revitalização bem aproveitada da área analisada e, não necessariamente, da implantação de mesmo uso, mas sim de algum equipamento urbano.

B) Referencias projetuais e Estudo de Caso: esses servirão para compreender o funcionamento dos edifícios que possuem o mesmo uso, ou semelhante, ao que o projeto tem como objetivo implantar. A análise de fluxos, acessos, zoneamento, hierarquias espaciais, entorno, volumetrias e etc, serão de extrema importância para a organização das ideias e de espaços no anteprojeto desse centro. Essas referências contribuirão para a análise do funcionamento em geral, possibilitando a construção de pontos positivos e negativos. Para isso, será realizada uma visita na sede do Eataty em São Paulo – SP, a única da América Latina, além da análise de outros dois referenciais: LxFactory em Portugal e A Estação das Docas em Belém.

C) Análise da área: A análise da evolução da área, bem como do uso do solo, do clima, dos aspectos funcionais de fluxos no entorno e etc. serão feitas a partir de pesquisas bibliográficas, levantamentos fotográficos e visita de campo, podendo concluir os aspectos positivos e negativos da área.

D) Partido arquitetônico: Após estudo e análise, o embasamento se torna suficiente para a elaboração de um partido arquitetônico com as primeiras intenções de projeto de forma espacial. Esta etapa conta com a elaboração do programa de necessidades, implantação e estudo de volumetria através de croquis, plantas e cortes esquemáticos.

E) Anteprojeto arquitetônico: Etapa elaborada no TCC II, na realização do projeto de um Centro Cultural Gastronômico da antiga unidade 1 da cerâmica CECRISA.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo será apresentado o embasamento teórico, a partir de uma revisão bibliográfica sobre temas que serão abordados na proposta final deste trabalho. Sendo eles sobre equipamentos públicos de cultura e gastronomia, com influências das etnias formadoras da cidade de Criciúma, em Santa Catarina, utilizando tendências de patrimônio industrial e retrofit.



2.1 PATRIMÔNIO INDUSTRIAL

A atenção para a preservação do patrimônio industrial é de caráter recente e entra no contexto de que pode ser considerado um bem cultural. A origem dessa pauta começou na Inglaterra por volta dos anos 1950, quando surgiu a expressão “arqueologia industrial”, a qual ganhou força após grandes projetos de arquitetura industrial serem demolidos, em 1960. (KÜHL, 2006, p. 1)

Segundo Azevedo (2010), “o patrimônio industrial representa, portanto, o testemunho de atividades que tiveram e que ainda têm profundas consequências históricas”. Ou seja, o que justifica a proteção ao patrimônio industrial depende do seu valor e suas características para a história da cidade e das pessoas que vivenciaram isso.

O patrimônio industrial compreende os vestígios da cultura industrial que possuem valor histórico, tecnológico, social, arquitetônico ou científico. Estes vestígios englobam edifícios e maquinaria, oficinas, fábricas, minas e locais de tratamento e de refino, entrepostos e armazéns, centros de produção, transmissão e utilização de energia, meios de transporte e todas as suas estruturas e infraestruturas, assim como os locais onde se desenvolveram atividades sociais relacionadas com a indústria, tais como habitações, locais de culto ou de educação. (TICCIH – COMITÊ INTERNACIONAL PARA A CONSERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO INDUSTRIAL, 2003, p. 3).

Há uma importância social da memória e da história que define os estudos quanto ao contexto e valorização, conservação e preservação de um patrimônio. Para Rodrigues da Silva e Ronaldo André (2013, p. 6):

No Brasil, tal percepção tem-se modificado e alinhado à percepção mundial em que se adota um complexo contexto para a área e consequentemente a percepção desse patrimônio pela sociedade, seja ela local, regional, nacional ou internacional.

Segundo Alfrey e Putnam (1992 apud SILVA; ANDRÉ, 2013, p. 9-10), a (re)construção da memória industrial, a partir da importância que se é dada por empresas, órgãos governamentais e sociedade, possibilita trazer de volta a história de produção e de seus processos industriais. As relações entre empresa e sociedade permitem que haja um resgate de práticas do passado que construíram, em parte, a vida de muitas comunidades. Para eles, “recordar esses relacionamentos é possível (re)vivenciar experiências individuais e coletivas”.

Sendo assim, a busca pela história e memória da antiga fábrica da Cecrisa será uma oportunidade de entender o valor histórico que a empresa teve para a sociedade e para a criação da cidade de Criciúma e a partir disso trazer um novo uso para o local da fábrica que está abandonado atualmente.

2.1.1 RETROFIT

Partindo da teoria do que é um patrimônio industrial, cabe ressaltar sobre a temática do retrofit. Isso porque com a ação do tempo os patrimônios industriais podem sofrer drásticas mudanças. As reformas sem projetos prévios, o abandono ou a falta de investimentos causam a desvalorização aos patrimônios. Hoje em dia, migrar para outro espaço e esquecer-se do construído são atitudes que se contradizem muito com a geração sustentável que vem sendo formada.

O Conselho Brasileiro de Construção Sustentável (CBCS) traz a requalificação dessas edificações ou de espaços públicos como um benefício para a sociedade e um impulso para a sustentabilidade. Para eles, através do retrofit, pode-se diminuir consideravelmente o uso de matérias primas e outros recursos de propriedades ambientais. Além de economicamente valorizar o entorno e gerar mais olhares para o setor imobiliário dessas regiões, fazendo os lugares deteriorados e abandonados voltarem a ter seus reais papéis sociais diante da comunidade.

O retrofit surgiu nos anos 1990 nos Estados Unidos e na Europa. O termo é a junção do “retro”, do latim, movimentar-se para trás e “fit”, do inglês, adaptação ou ajuste. Na aeronáutica, onde existiram os primeiros indícios de uso da expressão, era possível entendê-la como uma atualização tecnológica com equipamentos modernos em aviões mais antigos e então, só depois disso, o retrofit foi remodelado pra a Construção Civil. (BARRIENTOS, 2004, p. 24)

Retrofit é um termo técnico utilizado nas áreas de Engenharia e Arquitetura que significa atualização tecnológica, a fim de valorizar edifícios antigos prolongando sua vida útil, seu conforto e funcionalidade através da incorporação de avanços tecnológicos e da utilização de materiais de última geração. (BARRIENTOS, 2004, p. 25)

O termo teve uma evolução ao longo da história da arquitetura. De acordo com Barrientos (2004, p. 14), “o conceito de renovação foi aos poucos sendo substituído por requalificação e revitalização. A revitalização seria a ressurreição da tradição e da história, mas sem inibir a modernidade”. Ou seja, todas essas etapas foram essenciais para chegar-se no conceito que hoje é o retrofit, o qual é citado na Norma de Desempenho (NBR 15.565). Nesta ele é justificado como a “remodelação ou atualização do edifício ou de sistemas, através da incorporação de novas tecnologias e conceitos, normalmente visando a valorização do imóvel, mudança de uso, aumento da vida útil e eficiência operacional e energética”. O que já esclarece alguns conceitos, apesar de não obter uma normativa específica para esse tipo de revitalização.

Sendo assim, conforme o CBCS (2015, p.1), “o retrofit tem como função customizar, adaptar, atualizar, requalificar, melhorando as condições de conforto e possibilidades de uso dos espaços trabalhados.”. Juntamente a isso, vale ressaltar que esse tipo de remodelação não é exclusiva de edifícios tombados pelo patrimônio histórico. Qualquer edificação de mais ou menos 15 anos, com valor social e memorável às cidades, podem

passar por um retrofit sem mudar suas características arquitetônicas, apenas se modernizando e/ou alterando seu uso. (BARRIENTOS, 2004, p. 25)

Por isso o tema é referência para o presente trabalho de conclusão de curso. Onde uma antiga fábrica cerâmica, com valor histórico econômico e social para a cidade de Criciúma, se tornará um centro cultural e gastronômico homenageando etnias que formam o município catarinense. Sem perder seus traços fabris, o espaço será projetado para um novo uso para novas experiências e, possivelmente, com a presença dos frequentadores de épocas passadas, mas podendo ter um outro ponto de vista do local.

2.2 EQUIPAMENTOS URBANOS DE CULTURA E LAZER

Além das casas e do comércio, as cidades atuais possuem inúmeros tipos de equipamentos urbanos para a formação da cidade em si. Esses têm um papel muito relevante para a sociedade porque trazem bem-estar e interação entre a população do local.

Um dos equipamentos urbanos de uma cidade é o centro cultural, que ganhou uma visibilidade a partir da segunda metade do século XX. A França e a Inglaterra incentivaram muito a criação de espaços culturais, com a proposta de socializar e misturar os conhecimentos das pessoas. (RAMOS, 2007, p. 75)

Neves (2013) comenta, a partir da leitura do livro “A casa da invenção” de Luís Milanese, que “o centro cultural tem por objetivo reunir um público com características heterogêneas, promovendo ação cultural” e ao se basear também na teoria de Milanese (2003) de que os pré-requisitos de um centro cultural são: informar, discutir e criar, torna-se então como partido de qualquer tipo de manifestação cultural, feita pelo homem ou pela arquitetura, se informar, buscar informação e o estudo em livros com bons embasamentos para então discutir. Discutir envolve a troca de informações com outros informantes, ato que com certeza só soma para qualquer cidadão. E só assim então poder criar algo, dando sentido às ações anteriores.

Para Neves (2013, p.5):

A programação do centro cultural e suas características físicas devem ser definidas, através do meio onde ele será construído e o perfil de público que ele atenderá, cujas atividades culturais não devem ser realizadas para as pessoas, mas com elas.

Primeiramente, a casa deve se apresentar como sendo um espaço da comunidade. As pessoas devem se sentir convidadas a entrar e participar; o centro deve estimular seus frequentadores a expressarem o que percebem e sentem, deve possibilitar que todos participem ativamente como criadores e se apropriem do espaço. (RAMOS, 2007, p. 97)

Ainda segundo Ramos (2007), para um centro cultural ter um bom desempenho, é necessário que tenham espaços auxiliares para as acomodações administrativas, almoxarifado, reservas técnicas, sanitários suficientes, além de espaços que suportem os eventos principais do local. E conclui com a expansão do programa de necessidades para atender o interesse econômico desses centros culturais com cantinas, restaurantes, livrarias e lojinhas de artesanato.

Com isso, o lazer começa a se juntar com a cultura e além de programas culturais, a população é atraída por programas prazerosos como: gastronomia e compras. Conforme Marcellino (2014), "não é possível se entender o lazer isoladamente, sem relação com as esferas da vida social.". Isso porque segundo o autor comenta, o lazer é consequência da sociedade industrial e é por ele que as pessoas consomem bens e serviços culturais, porque naquela época eram as poucas formas dignas de conquistar algo.

Não há dúvidas de que as atividades de lazer devem procurar atender as pessoas no seu todo. Mas, para tanto, é necessário que essas mesmas pessoas conheçam os conteúdos que satisfaçam os vários interesses, sejam estimuladas a participar e recebam um mínimo de orientação que lhes permita a opção. (MARCELLINO, 2014, p. 17)

É necessário que a população tenha opções de lazer e as conheça de forma clara. Marcellino (2014, p. 18) ainda exemplifica cada interesse cultural diferente possível e como são esses interesses. Para ele "a classificação mais aceita é a que distingue seis áreas fundamentais: os interesses artísticos, os intelectuais, os físicos, os manuais, os turísticos e os sociais."

Os interesses artísticos envolvem o que é imaginário, conta com imagens, emoções e sentimentos, compreendendo todas as manifestações artísticas. Já os intelectuais são o contrário e surgem em busca do que é real, informações objetivas e racionais. Isso envolve cursos, leituras e afins.

As práticas que envolvem esportes em geral, desde passeios até pesca, onde os exercícios físicos dominam compõem os interesses físicos. Porém não incluem a transformações de objetos ou materiais, por exemplo, cuidado com jardinagem e cuidado com animais, os quais já são considerados interesses manuais.

Os interesses turísticos e os sociais podem ser confundidos, pois eles envolvem experiências e pessoas. Porém os interesses turísticos têm a vantagem de contarem com novas paisagens, novas pessoas e novas culturas. Onde os sociais englobam a troca de experiências locais, com contato visual em bares, restaurantes e a frequência que acontecem.

Ou seja, equipamentos culturais não necessariamente precisam ser apenas culturais. Pelo contrário, o envolvimento da cultura com o lazer, faz com que essa englobe outros tipos de interesses e torne a cultura um ponto mais atrativo para as pessoas, como a gastronomia típica por exemplo. Por esse motivo, o presente trabalho tem como objetivo a criação de um equipamento que possa abraçar essas duas categorias em busca de troca de experiências e sensações para a população de Criciúma.

2.3 AS ETNIAS CRICIUMENSE E SUA FESTA

Conhecida desde 1946 pelo título “Capital Brasileira do Carvão”, Criciúma completou seu centenário 34 anos após receber esse título. Já com a crise do carvão, com os questionamentos da exploração do minério, o prefeito Altair Guidi, na época do centenário da cidade, quis trocar o foco de reconhecimento da mesma para levantar a imagem dela para o resto do país. Em 1980 começaram as campanhas para tornar Criciúma a “Cidade das Etnias”. (CARDOSO, 2010, p. 1-2)

A valorização da etnicidade como elemento principal da identidade urbana não era uma discussão recente na cidade. Desde que José Pimentel havia proposto construir um monumento público em homenagem aos grupos que teriam fundado Criciúma em 1952 que as discussões públicas sobre o tema ganharam ênfase. Contudo, somente nos anos que precederam as comemorações do centenário da cidade que a população teve acesso, de fato, às discussões voltadas à etnicidade. (CARDOSO, 2010, p. 2)

Ou seja, era claro que o interesse de tornar esse assunto uma pauta começou com o interesse político e não popular, apesar de atingir alguns grupos sociais que teriam retorno por essa valorização étnica na cidade.

Além da exploração do carvão, naquela época, rebater de uma forma negativa para a imagem da cidade, a alta taxa de imigração a procura de empregos na área fazia a cidade sofrer com a falta de identidade cultural. Por esses pretextos aproveitou-se o momento para refazer a reputação da cidade.

Ainda de acordo com Cardoso (2010, p. 3), “os primeiros a chegar à região foram os italianos, seguidos de alemães e poloneses.”. Ou seja, a presença da etnia italiana, alemã e polonesa já era certa na homenagem. Porém ao rever a história da cidade e pensando em recontá-la, era visível que muitos da cidade não se consideravam de nenhum desses grupos. Fato que fez com que

o poder público, com sua política eleitoral e inclusiva, destacasse a presença da etnia portuguesa e negra na sociedade criciumense.

Conforme Cardoso e Coelho (2014) comentam, a professora Maria Marlene Milanez Just fala que a festa seria uma continuação do centenário e traria identidade a Criciúma. Isso “[...] porque um povo sem identidade, um povo que não tem cultura, um povo que não conhece a sua origem, não tem identidade nenhuma.” (JUST, 2007 apud CARDOSO; COELHO, 2014, p. 8).

Já no segundo lançamento da festa, surgiu outro grupo étnico, o árabe, que foi convidado a participar da quermesse, por motivos de inclusão e miscigenação de etnias.

Com algumas das motivações explicitadas sobre a inserção do grupo étnico árabe podemos perceber que a cidade busca se beneficiar deste grupo para seu aumento cultural como também para incrementar sua festividade. No entanto, o grupo étnico árabe também se utiliza de sua participação na festa para aparecer publicamente e se colocar na identidade urbana criciumense enquanto etnia formadora da Criciúma multi-étnica. (CARDOSO, 2008, p. 168)

Após anos de sucesso, em 2000, a quermesse teve seu nome reconfigurado por a “Festa das Etnias”. Em 2003, teve a inclusão da etnia Espanhola por conta da representação que ela teve na construção de minas e no setor cerâmico, onde engenheiros espanhóis foram trazidos para trabalhar na região. Com sete etnias, a festa trocou o intuito de representar os fundadores da cidade para representar os formadores dela. (CARDOSO, 2014, p. 7-8)

Desde então, todos os anos, há uma semana reservada para a comemoração das etnias italiana, alemã, polonesa, portuguesa, negra, árabe e espanhola. Atualmente, as festividades acontecem no Centro de Eventos Ijaí Conti. Porém já foram palco para a Quermesse e a Festa da Etnias,

a Praça Nereu Ramos, o Paço Municipal, o Centro de Eventos Maximiliano Gaidzinski e até o Parque das Nações. É perceptível que em época de Festa das Etnias, a cidade vive o evento, indo às apresentações, saboreando os pratos com a gastronomia típica de cada cultura e revivendo experiências das suas tradições.

Sendo assim, entendendo a importância de cada etnia para a cidade e de como surgiu a relevância étnica para a cidade, pode-se concluir que um lugar fixo para a representação das mesmas durante o ano inteiro seria interessante tanto para a identidade da cidade quanto para o turismo. Um local onde se possa encontrar produtos típicos para comprar, restaurantes, oficinas de danças típicas entre outros usos englobando cultura, lazer e gastronomia é uma ideia atraente para Criciúma.

Para Collaço (2013, p. 209):

[...] a tradição só será tradição quando consumida, ou seja, a sua produção destina-se ao seu consumo e, assim, a cozinha percebida como tradicional é valorizada e torna-se objeto de desejo, de atração.

Por isso, é válido conhecer algumas características das sete etnias principais de Criciúma, principalmente sobre os costumes culinários.

A etnia italiana com o maior número de colonizadores em Criciúma, vieram para cidade em torno de 1878 em 139 famílias da Veneza e Treviso, na Itália. A cultura tem a gastronomia bem evidenciada na região e conta com pratos típicos como a galinha ensopada, presuntos, salames coloniais, polenta, fortaia, minestra, risotos e massas em geral.

A etnia portuguesa que chegou junto com a etnia italiana na região, conhecido como um povo bruto, porém animado. Além dos costumes do carnaval, da festa junina, trouxe o bacalhau, filé ao molho madeira, bolinhos de bacalhau e as saladas de batata para a mesa da população criciumense.

A etnia alemã, considerada como uma etnia rígida tem a dança alemã como algo bem inserido na cultura deles. A gastronomia tem sabores fortes

e marcantes contando com pratos como o marreco recheado, Joelho e Porco, Salsichões, Petzels, acompanhados com o famoso Chopp.

A etnia polonesa que também tem a dança como um forte aliado para a identidade cultural do país na região e que a maioria dos descendentes encontram-se no bairro da Linha Batista até hoje. Os pratos típicos não são facilmente encontrados em restaurantes da cidade, o que torna-os quase que raridades como a Czarnina, uma sopa feita com o sangue de pato, o pastel de pirogue que é feito com massas cozidas e depois assadas, os Bigos que são preparados com couve e carnes de tipos variados, entre outros.

A etnia negra apesar do seu histórico de mão de obra escrava, possui um grande espaço na colonização de Criciúma. Fortes e trabalhadores, foram extremamente úteis para a extração de carvão e a construção da Ferrovia Dona Teresa Cristina. Com uma cultura religiosa, com cultos do Candomblé aos orixás, se reuniam para pedir a eles proteção e contavam com rodas de samba e Bossa-Nova também. Além da Capoeira, que é uma mistura de dança, cultura e esporte. A gastronomia tem os pratos como o Vatapá, Xinxim de Galinha, Feijoada, Bobó de Camarão e Dobradinha, tudo com muita sustância e sabor.

A etnia árabe foi atraída também pela mineração de carvão e é uma junção de culturas da Palestina, do Egito e do Líbano. Uma cultura um pouco mais reservada, mas com muito conteúdo e sabor na cozinha. Os pratos degustados tradicionalmente por eles são o Quibe Cru, o Carneiro Recheado, Esfias, Homus e Kaftas. As apresentações culturais têm como tradição a dança do ventre, que é uma forma de cultivar a mulher e seu poder de atração.

A etnia espanhola surgiu com a necessidade do apoio de engenheiros estrangeiros nas galerias de mina de carvão da cidade. Como era um povo mais requintado, as tradições também são. O tango traz a sensualidade e a sofisticação para as atrações culturais. Além da gastronomia sofisticada que conta com pratos com bastante frutos do mar, como a Paella, as Ostras gratinadas e Camarões, Lagostas e carne de Siri. (DOMIT, 2015)

2.4 A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA NO ÂMBITO CULTURAL

A gastronomia está em relacionamento com o homem desde o tempo da pré-história. Isso porque foi nesse período que se começou a entender os alimentos além do estado natural e cru deles. Segundo Coletti (2016, p. 2), "Neste período, o homem tinha seu hábito alimentar determinado por alimentos provenientes de atividades predatórias como a caça, a pesca e a coleta." E então esses alimentos eram consumidos crus, o que tornava a digestão das carnes e afins mais difícil para o organismo.

Podemos perceber que, no início das civilizações, o homem sempre esteve à procura de alimentos para a manutenção da sua espécie. Por meio dessa busca, desenvolveu ferramentas e técnicas de cocção e conservação de alimentos, realizou o plantio e a domesticação dos animais, alterando o seu modo de vida nômade para sedentário. Passou da necessidade de alimentar-se para a satisfação e o prazer de comer. (MIYAZAKI, 2006, p.12)

Após a descoberta do fogo o homem conheceu outros sabores dos mesmos alimentos que antes já comia de forma crua. Isso fez com que experimentos com carnes, talos, raízes e etc. se tornassem mais variados, além de tornar a alimentação um ato mais fácil. "Esse fator é fundamental no desenvolvimento do paladar para o homem e para a diferenciação dos futuros conceitos de alimentação". (COLETTI, 2016, p. 2-3)

Já na idade moderna, houveram outras renovações, que ainda segundo Carvalho (2010, p.??), foi uma época de revelações e de novas sensações na gastronomia. Conforme o autor:

[...] um marco dessa época foi o cozinheiro de reis Taillevent que escreveu o livro mais antigo de cozinha em francês, ele ficou famoso pela importância que deu aos molhos engrossados com pão e também pelas receitas de sopa, dentre as quais estavam as de cebola e de mostarda, e as especiarias eram muito apreciadas pelos europeus. Foi aí onde entrou o Brasil que por ser rico em especiarias foi muito explorado.

Por isso, sabe-se que muito da gastronomia no Brasil surgiu a partir das imigrações. Isso porque com a chegada dos portugueses, por exemplo, a culinária deles se fundiu com a dos índios que era totalmente diferente. A base da gastronomia dos índios era em frutos da terra, como milho, feijão, fava, mandioca, goiaba e outros produtos diretos da natureza. Dessa base era extraída a farinha de mandioca, que era um dos principais alimentos na época. (CARVALHO, 2010, p. ??)

Por ser um país grande e com uma história particular de colonizações, pode-se dizer que a culinária do Brasil se divide, basicamente, pelas influências das diferentes colonizações que as regiões brasileiras tiveram. Mas antes dessa miscigenação gastronômica, o Brasil sempre teve várias culinárias regionais, com fortes características particulares de cada uma delas, o que faz cada parte do país ter sua identidade própria. Collaço (2013, p. 6) afirma que:

Comida fala sobre identidade o tempo todo e se apropria de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social, idade e manipulada a partir de relações sociais.

Com base nesse fundamento pode-se entender onde se quer chegar com essa análise. As relações que a gastronomia proporciona para a população no Brasil e no resto do mundo.

Para isso é importante, além de saber o histórico da gastronomia, entender o que é a culinária. Segundo Diez-Garcia e Castro (2011, p. 3):

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura.

As autoras ainda concluem que é um sinal cultural que pode diferenciar o homem dos animais. Visto que a partir da evolução da gastronomia no mundo, o homem conseguiu atingir um nível de alimentação muito mais variada que o resto dos animais.

Diante disso, nota-se que a cozinha envolve uma extensa gama de operações sem desconsiderar, ainda, as lógicas culturais que constituem a relação com os alimentos, as bases de tempero e preparo, o conjunto de regras e práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais. (COLLAÇO, 2013, p. 4)

Na opinião de Franzoni (2016), o ato de cozinhar além de traduzir etnias, também delinea uma identidade cultural. Afinal, a alimentação pode nos trazer inúmeras sensações e lembranças ao comer um prato tradicional de família e que remeta a laços de parentescos antecessores. Com isso, frisamos a importância da gastronomia no âmbito cultural, pois muito do que se sabe sobre cultura no mundo, começa pelo paladar

Ultimamente, nota-se um crescente interesse nas experiências que a comida pode trazer às pessoas. Programas de televisão ajudam amadores a tornarem profissionais, aplicativos como o Dinneer funcionam como uma plataforma para marcar jantares em casa de desconhecidos para a troca gastronômica acontecer e também o VizEat que permite reservar uma refeição na casa de um morador local, em mais de 100 países. Esses são alguns exemplos de como a comida une pessoas e culturas, faz a população conhecer costumes e temperos que podem ser muito diferentes do que estão acostumados, e assim ter o interesse de entender o porquê as pessoas dos outros países comem o que comem.

Conclui-se então que a alimentação que surgiu desde a pré-história anda em constante evolução e que hoje não apenas se come para se satisfazer, e sim para ter prazer, e claro, adquirir conhecimento e experiências diferentes.

2.5 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

A partir do momento que a gastronomia proporciona experiências, os ambientes os quais serão inseridas essas experiências devem ser de acordo com as sensações que se queira propor para os clientes. Em restaurantes hoje em dia, não basta a comida ser boa, o local deve ser agradável, deve ser aconchegante e convidativo.

Ao contrário da crença popular, os restaurantes não são construídos para atender ao maior denominador comum. Na verdade, é exatamente o oposto: os grandes restaurantes sabem exatamente quem são seus clientes-alvo e, portanto, cuidadosamente concebem e constroem uma experiência em torno de suas necessidades e desejos. O design de interiores do restaurante, portanto, não é meramente para o propósito de tornar um estabelecimento de jantar agradável aos olhos; é uma ciência cuidadosa que visa aproveitar todos os sentidos do restaurante. (VELASQUEZ, 2017, não paginado)

Além de saber qual será o público alvo, é importante saber a temática, a qual irá influenciar em vários detalhes do interior do estabelecimento. Segundo Velaquês (2017), as cores são um grande detalhe na hora de compor o interior de um restaurante, pois a visão é o primeiro sentido a ser provocado. O autor destaca que cores podem provocar a fome e a saciedade, dependendo de como utilizadas.

O site “A mente é Maravilhosa” cita alguns pontos que as cores influenciam, conforme uma pesquisa realizada pela Dra. Eva Heller que é psicóloga e professora de Stanford Jennifer Aaker.

A) AZUL – A mais usada nas empresas por ser produtiva e não invasiva. Sensação de segurança e confiança;

B) VERMELHO – Tem poder de convencimento e é usada para atrair a atenção. Estimula o apetite e favorece as compras por impulso;

C) AMARELO – Traz clareza e pode ser usada para chamar a atenção para certos produtos nas vitrines, porém não se pode abusar desta cor nas lojas, porque cansa rapidamente a vista. Representa otimismo e juventude;

D) VERDE – Está associada com a saúde, a natureza, o frescor e a paz. Ajuda a relaxar;

E) PRETO – Está associada com a elegância, o segredo, o mistério e o poder. Gera emoções fortes, é uma cor autoritária;

F) BRANCO – Simboliza inocência e pureza. Traz amplitude e honestidade para um ambiente, assim como uma sensação de paz e cura;

G) LARANJA – Está associado com o entusiasmo para fazer compras, reflete emoção e cordialidade. O laranja não só promove emoções positivas, mas também gera sentimentos de prazer ao saborear algo.

Apesar de todas essas características, nada impede que todas as cores sejam utilizadas em estabelecimentos comerciais. Porém deve-se ter um cuidado na hora de usar as que menos são indicadas.

Dando continuidade ao visual de um restaurante, pode-se citar a parte de iluminação do mesmo. A iluminação também pode criar sensações diferentes dependendo de como é utilizada. Para Velasquez (2017, não paginado):

Há muito a ser dito sobre como um espaço é construído e qual a cor da pintura das paredes, e como essas duas coisas contribuem para criar a atmosfera de um restaurante. No entanto, também é importante notar que, sem luz para vê-los, essas coisas são essencialmente inúteis.

Ou seja, de nada adianta criar um espaço charmoso, cheio de detalhes, se a iluminação prejudicar todo o projeto e não satisfazer as necessidades do cliente, seja na hora de ler um cardápio ou analisar a comida que solicitou.

Velasquez (2017, não paginado) ainda afirma que existem três tipos principais de iluminação as quais são:

A) Iluminação Ambiente – Esta é a iluminação geral de um ambiente. Ela também é responsável pelo clima geral de um restaurante. A iluminação baixa cria uma atmosfera íntima e sofisticada, especialmente nas áreas de bar e lounge de um restaurante, onde os clientes estão mais aptos a se aproximarem. Iluminação brilhante, por outro lado, produz um clima mais vivo e animado. Este tipo de iluminação é adequado para estabelecimentos mais casuais, como uma pizzaria.

B) Iluminação de tarefas – Isso ajuda os clientes e funcionários a executar tarefas, como ler o menu, poder ver claramente a configuração da mesa, a comida e cozinhar na cozinha. Em um lugar que geralmente é pouco iluminado, um bar de saladas ou uma estação de buffet precisa de iluminação de tarefa para ajudá-lo a se destacar; Isso também é útil para iluminar caminhos.

C) Iluminação de destaque – Mais decorativa do que funcional, a iluminação de realce é usada para chamar a atenção para áreas e objetos específicos para criar um interesse visual. Pinturas, esculturas, fontes e bares são tipicamente iluminados por iluminação de destaque.

Vale lembrar que há muitos projetos que a luz natural também entra como um ponto a ser trabalhado e muitas vezes pode valorizar interiores de um ambiente e torná-lo mais aconchegante e confortável.

Outro sentido muito importante e o mais antigo de todos é o olfato. Conforme Velaquez (2017), o cheiro é capaz de trazer memórias boas ou ruins. Mas pode ser usado como um atrativo para os estabelecimentos. Como em padarias, que ele cita o Cinnabon, onde os pães são assados na frente das lojas para o cheiro dos pães de canela atrair clientes.

Se comprar aromas de restaurante soa escandaloso para você, vale a pena notar que os odores corretos podem aumentar as vendas de alimentos em até 300%. De acordo com um estudo da Universidade de Paderborn, os aromas aumentaram a compra por impulso em 6%, a intenção de compra em 14,8% e a duração da estadia de um cliente em 15,9%. (VELASQUEZ, 2017, não paginado)

O autor ainda ressalta o valor que a cozinha aberta ao público possui, onde o cheiro flutua entre o salão e as panelas de uma forma amena e agradável, além da experiência de poder ver o preparo do seu próprio alimento. Isso torna a relação com cliente mais confiável e pessoal. Porém é necessário seguir regras de ventilação que a NBR 14518 e a Anvisa pregam, para evitar possíveis incêndios e o excesso de odor no salão onde ficam os clientes.

Por último, mas não menos importante, a acústica. Essa que é, por sinal, a segunda maior reclamação dos clientes de um restaurante, depois do mau atendimento conforme uma pesquisa da Zagat, em 2011, com mais de 47.000 leitores. Afinal, ninguém gosta de frequentar um local para desfrutar de uma comida e de momentos com amigos enquanto precisa gritar para poderem se ouvir.

Para Velaquez(2017), “o ambiente perfeito, portanto, deve ser semelhante a uma reunião em casa: há carpetes, cortinas e toalhas de mesa, que absorvem alguns dos sons [...]”. Isso porque um dos motivos de uma má acústica são os materiais dos revestimentos e acabamentos no teto do ambiente.

Conclui-se então que o conjunto da ambientação entre cores, odores, visuais e sons deve andar em sintonia. Onde um não se sobrepõe ao outro e possuam harmonia na hora de compor um local de troca de experiências e prazeres gastronômicos.