

PROJETO DE UMA COZINHA ITALIANA ESPAÇO GOURMET PARA A CIDADE DE RIBEIRÃO DO PINHAL (PR).

DESIGN OF A GOURMET ITALIAN CUISINE TO THE CITY OF RIBEIRÃO DO PINHAL (PR).

¹ALMEIDA, E.M.; ²GUARNIERI, A.R.

^{1e2}Departamento de Arquitetura e Urbanismo – Faculdades Integradas de Ourinhos - FIO/FEMM.

RESUMO

O presente trabalho constitui a apresentação de pesquisa e estudo de caso realizados para fundamentação de um futuro trabalho de final de graduação no curso de Arquitetura e Urbanismo das Faculdades Integradas de Ourinhos – SP, acerca do entendimento sobre as características físicas arquitetônicas de um Restaurante Gourmet. O projeto se destina ao turismo, lazer e gastronomia, bem como geração de empregos, que é um aspecto positivo para o município, além de promover interação entre as pessoas, já que serve de ponto de encontro e proporciona bons momentos. Compartilhar uma refeição em família contribui para uma melhor interação dentro de casa, reforça laços de amor e traz uma série de benefícios para toda a vida, já que nos dias atuais, com a agitação do dia-a-dia, as pessoas muitas vezes não tem tempo de preparar suas refeições, fica cada vez mais difícil reunir família e amigos, outro aspecto positivo de um restaurante. Para tanto foram estudados as referências teóricas para o bom entendimento sobre as atividades envolvidas neste edifício, assim como as referências projetuais e estudos de casos que direcionarão os aspectos estéticos e funcionais do edifício.

Palavras-chave: Restaurante. Gourmet. Arquitetura.

ABSTRACT

This work constitutes the research presentation and case study conducted for statement of future graduation final work in the course of Architecture and Urbanism of the International College of Ourinhos - SP, about the understanding of the architectural physical characteristics of a Gourmet Restaurant. The project is intended to tourism, leisure and gastronomy, as well as job creation, which is a good thing for the city and promote interaction between people, since it serves as a meeting point and provides good times. Share a family meal contributes to better interaction indoors, strengthens the bonds of love and brings a number of benefits for life, as today, with the bustle of day to day life, people often do not have time to prepare your meals, it becomes increasingly difficult to gather family and friends, another positive aspect of a restaurant. For both were studied theoretical references for the proper understanding of the activities involved in this building, as well as the design specification references and studies that will direct the aesthetic and functional aspects of the building.

Keywords: Restaurant, Gourmet, Architecture.

INTRODUÇÃO

O trabalho aqui proposto tem por finalidade projetual a criação de um Restaurante Espaço *Gourmet* para o município de Ribeirão do Pinhal – PR. Destinado à gastronomia que é a arte de comer e beber bem, isto é, apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado.

Será um espaço com design exclusivo e arrojado. *Gourmet* significa que a comida é mais elaborada e enriquecida, com produtos selecionados e frescos, mas não necessariamente cara e que atenda as exigências do consumidor. O que importa é a qualidade e a apresentação da refeição. Voltado para uma comida típica, no caso a italiana, que possui um caráter tradicional e ao mesmo tempo muito variado.

Um restaurante envolve tanto aspectos financeiros, quanto sociais e culturais. Tem a finalidade de servir refeições dos mais variados tipos e sabores, faz parte da cultura e também de experiências pessoais.

Atrai pessoas de toda uma região, é uma forma de turismo voltado para características gastronômicas. Também gera empregos, mais um aspecto positivo para o município. Além de unir as pessoas, sendo ponto de encontro para família e amigos celebrarem ocasiões especiais, uma sala de conferência para transações de negócios feitas durante o almoço, um romântico esconderijo para casais e um lugar para frequentadores comerem seu prato favorito.

A agitação do dia-a-dia das pessoas que trabalham é tamanha, que, muitas vezes, não se podem deslocar até as suas casas para fazer as refeições. Em face disso, torna-se necessário comer no restaurante mais próximo. Apesar da crise, as vantagens em comer no restaurante ainda são muitas, pois além do trabalho gasto no preparo das refeições, gasta-se gás, luz e combustível nas compras.

Atualmente, a cidade de Ribeirão do Pinhal e região é desprovida de um espaço diferenciado, fazendo com que a população tenha que se deslocar para outras cidades para ter uma boa experiência gastronômica.

MATERIAL E MÉTODOS.

Para a futura idealização do trabalho de final de graduação com o tema Cozinha Italiana Espaço Gourmet para o município de Ribeirão do Pinhal – PR, foram coletadas e estudadas algumas referências bibliográficas que abordam o conceito e surgimento da gastronomia, o conceito e surgimento dos restaurantes e os tipos de restaurantes, publicados em JORNAL MATUREZAS (2015); A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA (2008); FRANCO(2006).

Em relação à parte gráfica, foram coletadas e estudadas algumas referências projetuais e bibliografia técnica e também foram consultados alguns sites e projetos

para dar embasamento nas etapas que compreende o processo para o referido trabalho.

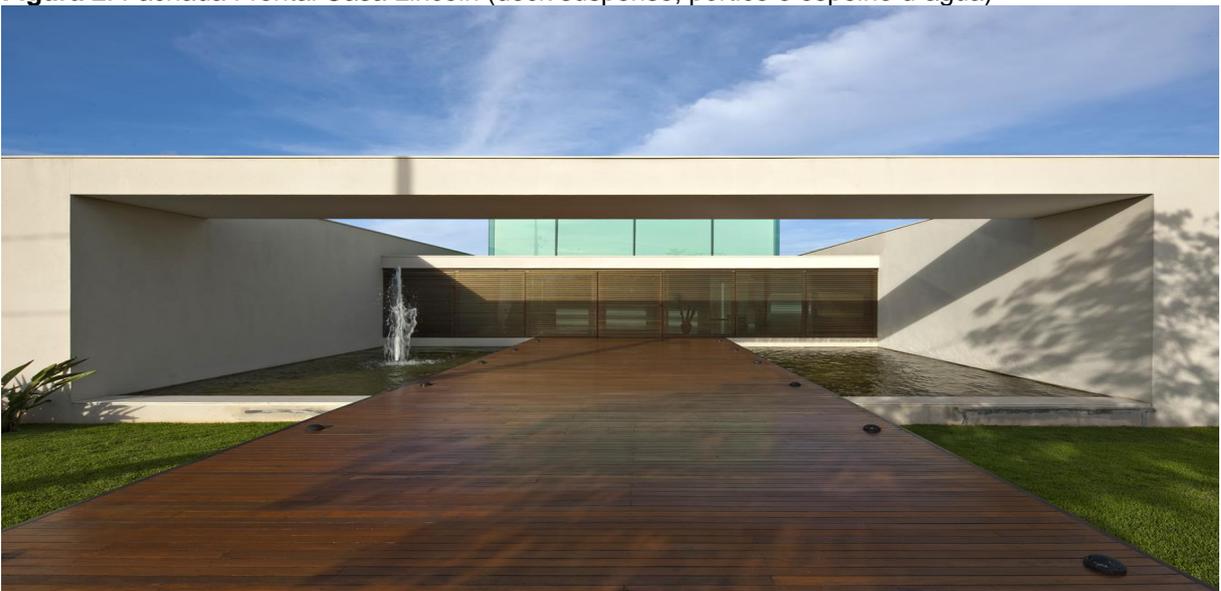
Ainda buscou-se referências projetuais, em edifícios que podem contribuir com o entendimento pretendido, sendo assim analisados projetos de arquitetos referências como: Richard Meier (Figura 1) (Disponível em: Wikiarquitectura - 2015), e Gustavo Penna (Figuras 2 e 3) (Disponível em: Galeria da Arquitetura - 2015).

Figura 1. Vista Externa Casa Smith



Fonte: Wikiarquitectura (2015)

Figura 2: Fachada Frontal Casa Lincoln (deck suspenso, pórtico e espelho d'água)



Fonte: Galeria da Arquitetura (2015)

Figura 3. Vista Externa Casa Feliciano



Fonte: Galeria da Arquitetura (2015)

Além de toda pesquisa bibliográfica e das referências projetuais estudadas, também foram efetuados estudos de caso através de visitas a restaurantes e espaços gourmets nas cidades de Londrina e Bandeirantes, cidades do interior do estado do Paraná. Estas visitas técnicas foram fundamentais para a coleta de dados e observação espacial destes espaços, para que em conjunto com todas as referências bibliográficas conduzissem o desenvolvimento do trabalho proposto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO.

Através da leitura das bibliografias, da análise das referências projetuais, da legislação consultada e das visitas realizadas em restaurantes e espaços gourmets, foi possível entender de fato as necessidades concretas para a elaboração do programa de necessidades espacial para através deste programa de necessidades, esboçar os croquis esquemáticos dos estudos preliminares da Cozinha Italiana Espaço Gourmet para o município de Ribeirão do Pinhal (PR).

Em análise aos projetos dos arquitetos Richard Meier e Gustavo Penna, será possível auxiliar na elaboração do projeto a ser proposto. Para tanto, foram considerados alguns estilos arquitetônicos utilizados pelos arquitetos. Entre eles estão: interação interior x exterior através da transparência, amplitude dos ambientes através dos pés direitos duplos, otimização dos espaços evitando áreas ociosas,

configuração da planta e do volume proposto conduzindo uma implantação de aproveitamento do terreno, simplicidade de formas, funcionalidade, utilização de linhas retas, contemporaneidade e a simetria de projeto.

Dentre as visitas realizadas nos restaurante e espaços gourmets, se destacou Guanciale Restaurante da cidade de Londrina (Figura 4), reformado de maneira despretensiosa, com materiais e técnicas utilizadas em sua construção original do ano de 1968. A casa já foi um escritório de direito e psicologia e hoje atua como restaurante. Ao longo dos anos, a edificação foi perdendo suas características originais, desta forma a ideia central foi recuperar as técnicas e materiais originais da época, como os tacos em madeira, tijolos maciços assentados no saibro e lajotas. Trabalhando com um cenário industrial, utilizando na fachada telhas galvanizadas e reforços estruturais em viga “I” metálica nas paredes internas, assim como toda a instalação elétrica aparente.

Figura 4: Fachada Guanciale Restaurante



Fonte: Emanuelle Muchailh Almeida (2015).

O restaurante está implantado em uma rua bem tranquila, porém de fácil acesso, próximo a duas Avenidas, Av. Higienópolis e Av. Juscelino Kubitscheck, na região central de Londrina. Não possui estacionamento próprio, mas é de grande facilidade estacionar em seu entorno.

Segundo a pesquisa feita *in loco*, o restaurante comporta aproximadamente 45 pessoas, possuindo 11 mesas de quatro lugares. Servindo uma comida

internacional clássica europeia, atingindo a cultura londrinense, as colonizações, mas com maior foco na cozinha italiana. Possui um preço acessível, e de acordo com Oscar Engemann um restaurante gourmet não é necessariamente caro, apenas apresenta uma comida elaborada e produtos frescos de qualidade.

CONCLUSÃO.

De acordo com o trabalho apresentado foi possível verificar que a partir dos estudos realizados, pode-se compreender que a etapa “pesquisa e estudo de caso” é de fundamental importância na atuação do arquiteto visto que gera subsídios para o ato projetual.

REFERÊNCIAS

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** - 4º ed. rev. – São Paulo: Editora Senac SP, 2006.

JORNAL MATURIDADES - Universidade Aberta à Maturidade da PUC-SP, edição nº 59, São Paulo, fevereiro 2015. Disponível em: <http://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html>. Acesso em 28 de março de 2015.

SENAC, DN. **A história da gastronomia/** Maria Leonor dev Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. Disponível em <<http://www.artigonal.com/turismo-e-viagem-artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil-3098395.html>>. Acesso em 28 de março de 2015.