

**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO**

**PORTFÓLIO ACADÊMICO
SANTÉ: UM COMPLEXO GASTRONÔMICO QUE DESENVOLVE TROCAS
ENTRE SABERES E SABORES**

IGOR PENIDO PAIXÃO DE CARVALHO

**LAVRAS-MG
2022**

IGOR PENIDO PAIXÃO DE CARVALHO

PORTFÓLIO ACADÊMICO
SANTÉ: UM COMPLEXO GASTRONÔMICO QUE DESENVOLVE TROCAS
ENTRE SABERES E SABORES

Portfólio Acadêmico apresentado ao Centro Universitário de Lavras, como parte das exigências da disciplina Metodologia da Pesquisa II, curso de graduação em Arquitetura e Urbanismo.

ORIENTADORA
Prof^ª. Ma. Janaína Faleiro Lucas Mesquita

LAVRAS-MG
2022

Ficha Catalográfica preparada pelo Setor de Processamento Técnico da Biblioteca Central do
UNILAVRAS

C331s Carvalho, Igor Penido Paixão de.
 Santé: um complexo gastronômico que desenvolve trocas entre saberes e
 sabores / Igor Penido Paixão de Carvalho. – Lavras: Unilavras, 2022.

 63f.:il.

 Portfólio acadêmico (Graduação Arquitetura e Urbanismo) – Unilavras,
 Lavras, 2022.

 Orientador: Prof.^a Janaína Faleiro Lucas Mesquita.

 1. Patrimônio gastronômico. 2. Complexo gastronômico. 3.
 Gastronomia. Mesquita, Janaína Faleiro Lucas. (Orient.). II. Título.

IGOR PENIDO PAIXÃO DE CARVALHO

PORTFÓLIO ACADÊMICO
SANTÉ: UM COMPLEXO GASTRONÔMICO QUE DESENVOLVE TROCAS
ENTRE SABERES E SABORES

Portfólio Acadêmico apresentado ao Centro Universitário de Lavras, como parte das exigências da disciplina Metodologia da Pesquisa II, curso de graduação em Arquitetura e Urbanismo.

Aprovado em 01/12/2022

ORIENTADORA
Prof^a. Ma. Janaína Faleiro Lucas Mesquita

LAVRAS-MG
2022

Dedico a minha família, que me apoiou e incentivou a seguir os meus sonhos. Aos meus amigos e professores que me acompanharam nessa jornada.

AGRADECIMENTOS

À minha Mãe, Cássia, pelo investimento na minha educação, dentro e fora de casa, pela paciência, incentivo e apoio.

À minha Avó, Maria Izabel, pelo carinho e por sempre me apoiar em todas decisões da minha vida.

Aos meus amigos, pela união, apoio e companheirismo.

À minha orientadora e professora Janaína, pela paciência e ensinamentos.

À minha orientadora de pesquisa Júlia, pelo apoio e ensinamentos.

À instituição UNILAVRAS, pela oportunidade de realizar um projeto de pesquisa através da bolsa FAPEMIG.

A todos os familiares que me deram força nesse período.

“Mas ficam os que acreditam no que eu defendo há anos: que as coisas podem ser feitas de outra maneira, que a arquitetura pode mudar a vida das pessoas e que vale a pena tentar” (HADID, Zaha. A Senhora Arquitetura. Anatxu Zabalbeascoa. Folha de S. Paulo, mar, 2008).

RESUMO

A cultura de um povo se manifesta de diferentes formas, inclusive por sua gastronomia. Muitas vezes a denominação de gastronomia típica acompanha toda uma tradição, são diversas as culturas representadas por pratos cujos modos de fazer atravessaram gerações, sendo passados de pai para filho. Manter essas gastronomias significa manter viva a cultura, e compartilhar esse conhecimento contribui em muito para manter viva essa memória. Diante disso, este trabalho objetiva desenvolver a proposta de um anteprojeto arquitetônico na cidade de Lavras - Minas Gerais, de um complexo gastronômico-cultural, composto por um pátio, um restaurante e uma escola de gastronomia com referências para o patrimônio cultural e gastronômico, buscando aproximar as pessoas da história e cultura lavrense. Para alcançar este objetivo, foi preciso estudar o contexto histórico de Lavras e a relação que ele tem com a gastronomia comercializada e produzida na cidade. Dessa forma, além de desenvolver um ambiente com referências ao patrimônio gastronômico, espera-se com esse trabalho evidenciar essa gastronomia cultural, de forma que se desenvolvam sentimentos de pertencimento e (re)conhecimento para com esse patrimônio gastronômico, bem como para com a história e cultura da cidade.

Palavras-chave: Patrimônio gastronômico; Complexo gastronômico; Gastronomia.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Fabricação artesanal de painéis de barro de Vitória – ES	21
Imagem 2 – Prática artesanal de produção e venda de comidas de baiana de Salvador – BA	22
Imagem 3 – Produção artesanal de Queijo Minas.....	23
Imagem 4 – Fachada principal do <i>Eataly</i> São Paulo.....	26
Imagem 5 – Entorno do <i>Eataly</i> São Paulo	33
Imagem 6 – Vista do hortifruti do térreo com destaque para os <i>sheds</i> da cobertura	34
Imagem 7 – Fachada frontal e lateral do Restaurante Dalva e Dito	35
Imagem 8 – Terraço do Restaurante Dalva e Dito	38
Imagem 9 – Interior do Restaurante Dalva e Dito com destaque para a parede em Super Adobe e cozinha envidraçada.....	39
Imagem 10 – Fachada Adaptada do Restaurante Dalva e Dito	40
Imagem 11 – Foto externa da Cozinha Escola Nestlé	41
Imagem 12 – Interior da Cozinha Escola Nestlé	42
Imagem 13 – Cozinha Escola Nestlé em processo de montagem	43

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Plantas do <i>Eataly</i> São Paulo	27
Figura 2 – Perspectiva esquemática – Térreo.....	28
Figura 3 – Perspectiva esquemática – 1º andar.....	29
Figura 4 – Perspectiva esquemática – 2º andar.....	30
Figura 5 – Planta de cobertura do edifício <i>Eataly</i> São Paulo	31
Figura 6 – Perspectiva esquemática – Vigas, lajes e sheds	32
Figura 7 – Localização do Restaurante Dalva e Dito	36
Figura 8 – Plantas do Restaurante Dalva e Dito	37
Figura 9 – Planta e cobertura da Cozinha Escola Nestlé	44
Figura 10 – Corte transversal e longitudinal da Cozinha Escola Nestlé	45
Figura 11 – Áreas de interesse	48
Figura 12 – Mapa de patrimônios culturais.....	49
Figura 13 – Insolação e ventilação.....	50
Figura 14 – Mapa de vias.....	51
Figura 15 – Mapa de gabaritos.....	52
Figura 16 – Mapa de uso e ocupação	53
Figura 17 – Mapa de figura e fundo	54
Figura 18 – Mapa de vegetações	55
Figura 19 – Fluxograma	58

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Pré-dimensionamento	57
--------------------------------------	----

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO I – REVISÃO DE LITERATURA	16
1.1 Gastronomia.....	16
1.2 Gastronomia de Lavras – MG	17
1.3 Patrimônio Gastronômico	18
1.4 Complexo Gastronômico	23
CAPÍTULO II – ESTUDOS DE CASOS	25
2.1 Complexo Gastronômico <i>Eataly</i> São Paulo.....	25
2.2 Restaurante Dalva e Dito	35
2.3 Cozinha Escola Nestlé	41
CAPÍTULO III – PROBLEMÁTICA	46
CAPÍTULO IV – DIRETRIZES PROJETUAIS.....	47
4.1 Análise e Diagnóstico do Entorno	47
4.2 Leis Vigentes	55
4.3 Programa de Necessidades e Pré-dimensionamento	56
CONCLUSÃO	59
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	60

INTRODUÇÃO

Desde os primórdios da humanidade entendemos a alimentação como uma necessidade, já que ela está diretamente ligada à nossa sobrevivência. Essa relação entre homem e alimento está em constante alteração, seja em relação às preferências, hábitos ou métodos (COLLAÇO, 2013). Nesse contexto, quem assume o papel de consolidar essa relação é a cozinha. Esta vai além do espaço físico, é através dos pratos, receitas, técnicas e valores que a cozinha se afirma como um componente da cultura de um local. Dessa forma, nos deparamos com o conceito de gastronomia, que veio se ressignificando ao longo dos últimos anos. A partir da década de 1970, o termo, que estava relacionado à cultura alimentar das elites europeias, passou a ser utilizado de forma mais ampla, abrangendo desde a produção da comida até o ritual da refeição (POULAIN, 2004; RAMBOURG, 2010).

O Brasil é um país reconhecido por sua diversidade de raças, culturas e etnias, resultado de uma miscigenação entre vários povos, como indígenas, africanos, europeus e asiáticos. A riqueza cultural brasileira pode ser encontrada em inúmeras manifestações culturais, costumes e pratos típicos. Estes estão relacionados ao conceito de patrimônio cultural, cuja definição se entende por qualquer coisa, material ou imaterial, que fortaleça uma memória para que ela atravesse gerações (FRONER, 2014). Outro conceito que abrange essas tradições, especificamente as relacionadas à alimentação, é o de patrimônio gastronômico, definido por Matta (2012) e Sant'anna (2012) como um conjunto de elementos materiais – como os alimentos e utensílios culinários – e imateriais – como as práticas e saberes – das culturas alimentares, considerados por um grupo como uma herança compartilhada ou um bem comum. Assim como no patrimônio gastronômico, para compreender a dimensão do bem cultural é necessário entender os seus valores imateriais, e ao mesmo tempo, para entender o patrimônio imaterial é preciso buscar a sua referência material.

Em todo o país, o setor alimentício está em constante desenvolvimento. Cafeterias, restaurantes e bares de todos os tipos e para todos os gostos estão surgindo em resposta ao crescimento das cidades. A tendência é que as pessoas busquem o bem-estar através da alimentação, sempre atrás do melhor da

gastronomia. Com essa crescente do setor gastronômico, várias universidades brasileiras estão buscando aderir à graduação de gastronomia, como o Centro Universitário de Lavras (UNILAVRAS), localizado na cidade de Lavras, na mesorregião do Campo das Vertentes de Minas Gerais (IBGEa, 2021).

Nesse sentido, pode-se traçar como objetivo geral deste trabalho criar um anteprojeto de um complexo gastronômico-cultural para a cidade de Lavras, oferecendo à cidade, seus moradores e visitantes, um espaço de lazer e de apreciação da gastronomia local, afim de despertar nessas pessoas as sensações de pertencimento e (re)conhecimento para com o patrimônio gastronômico da cidade e região. Dito isso, como forma de alcançar o objetivo geral, dispõe-se os seguintes objetivos específicos: (I) Entender a importância das relações de pertencimento e (re)conhecimento dos patrimônios gastronômicos para a sociedade lavrense; (II) Identificar quais aspectos e ambientes que compõem um complexo gastronômico seriam importantes para a cidade de Lavras e região; (III) Desenvolver um espaço em que seja possível vivenciar a gastronomia e a cultura da cidade.

Diante do exposto, podemos compreender a importância dos patrimônios gastronômicos para uma cidade e que há uma necessidade ascendente de se evidenciar esses patrimônios, para manter viva a memória e despertar a sensação de pertencimento dos indivíduos de uma sociedade.

Afim de ordenar os conhecimentos expostos neste portfólio, foram estruturados quatro capítulos que se complementam para fortalecer a justificativa e cumprir com os objetivos estabelecidos. No Capítulo I pode-se entender a teoria por trás dos principais tópicos abordados neste estudo, como o item 1.1, que aborda a gastronomia como um todo e a sua história no país e no mundo. Já a subseção 1.2 apresenta-se o contexto gastronômico da cidade de Lavras, enquanto no item 1.3 fundamenta-se a teoria de patrimônio alimentar e a sua relação cultural. Por fim, na subseção 1.4 explica-se o complexo gastronômico, suas funções e características.

O Capítulo II é composto por três estudos de casos selecionados por contarem com propostas semelhantes a este projeto e que podem ajudar no embasamento das questões projetuais.

No Capítulo III aborda-se a problemática, em que são apresentados os problemas e deficiências da cidade em relação à gastronomia, a fim de justificar a escolha do tema.

Por fim, o Capítulo IV apresenta informações relevantes para o projeto arquitetônico, como as diretrizes projetuais, as leis e normas técnicas a serem levadas em consideração, assim como a análise e diagnóstico do terreno e entorno, o programa de necessidades, pré-dimensionamento, fluxograma e a setorização.

CAPÍTULO I – REVISÃO DA LITERATURA

A fundamentação teórica acerca do tema estudado é indispensável para a compreensão dos assuntos que antecedem o projeto arquitetônico. Nesta seção serão expostas as questões relevantes para o entendimento do portfólio e, posteriormente, do projeto. No primeiro item serão abordadas questões que tangem o significado de gastronomia, assim como um breve histórico. Em seguida, será apresentado o contexto gastronômico da cidade de Lavras – MG. Na terceira subseção é possível entender o conceito de patrimônio alimentar, atrelado ao significado de patrimônio cultural. Por fim, no último item será apresentada a definição de complexo gastronômico e as suas principais características.

1.1 Gastronomia

A gastronomia passou por várias mudanças até se tornar o que conhecemos. Até pouco tempo atrás, era comum associar o termo à culinária requintada das elites europeias. Esse panorama mudou com a globalização, foi a partir dos anos 1960 que tivemos a internacionalização da cozinha no mundo todo, e para título de comparação, somente nos anos 2000 que esse fenômeno chegou ao Brasil. No ano de 2022, temos disponível vários insumos e alimentos de diferentes lugares do mundo em virtude dessa cozinha miscigenada (FREIXA; CHAVES, 2008). Com isso, a Gastronomia se consolidou como uma área do conhecimento.

A Segunda Guerra Mundial se firmou como um divisor de águas para a gastronomia. Antes dela, os parâmetros franceses de alimentação usavam de preparações elaboradas e de difícil execução. Após a guerra, como consequência da globalização, o setor de serviços contou com otimizações, a tendência agora era a maximização da produtividade. No âmbito comercial alimentar não foi diferente, e em resposta a isso surgia nos Estados Unidos o *Fast Food*, que em tradução direta se entende por alimentação rápida (FREIXA; CHAVES, 2008).

Tradicionalmente, na área gastronômica, explora-se o conceito de comensalidade, que se entende por compartilhar a mesa, seja para socializar, para promover um ato simbólico ou ritual, ou simplesmente por prazer e entretenimento.

Nisso, identificamos o comensal, que é o hóspede ou o convidado (CASTELLI, 2005; BOUTAUD, 2011). Nesse cenário, como resposta ao *Fast Food*, desenvolve-se em 1986 o conceito de *Slow Food*, com a ideia de resgatar esse convívio à mesa, de desacelerar o comer e beber, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais (FREIXA; CHAVES, 2008).

No Brasil, as mudanças políticas, econômicas e sociais afetaram a trajetória da gastronomia. Na tentativa de valorizar os produtos nacionais aumentando do preço dos importados, a Revolução de 1930 desacelerou o desenvolvimento do setor alimentício. Foi quase 60 anos depois, em 1990, que uma redução tributária de 48% deu abertura para o mercado internacional (COSTA, 2011), e com ela foi possível importar insumos e ingredientes, que antes eram inacessíveis (FREIXA; CHAVES, 2008). Com isso, instaurava-se o deslanche da gastronomia brasileira, programas televisivos, revistas e jornais começaram a divulgar a nova tendência no país. Depois da virada do milênio, o promissor setor alimentício se firmou como uma base da economia e pode se desenvolver ainda mais.

Dessa forma, dada a amplitude da gastronomia e as suas regionalidades é necessário especificar o local a ser estudado. No item a seguir, será analisada a situação da gastronomia e do setor alimentício na cidade de Lavras, em Minas Gerais.

1.2 Gastronomia de Lavras – MG

Localizada ao sul do estado de Minas Gerais, a aproximadamente 244 quilômetros de distância da capital Belo Horizonte, a cidade de Lavras se destacou nas últimas décadas pela eficiência no setor de serviços e agropecuária (CARAVELA, 2022). Conhecida por suas escolas e universidades, Lavras conta com uma população estimada em 105.756 habitantes para 2021 (IBGEb, 2021).

Em 2013 foi publicada uma pesquisa, realizada por uma aluna da Universidade Federal de Lavras e seu professor e orientador, que objetivou identificar os hábitos alimentares dos cidadãos lavrenses, na qual foi possível comprovar a preferência dos moradores da cidade pela alimentação fora do lar (AVELAR; REZENDE, 2013).

De acordo com os autores Avelar e Rezende (2013), a cidade possui um setor de comércio e serviços educacionais bem desenvolvido, além de uma significativa parcela da população ser composta por universitários. Também é possível observar uma grande gama de restaurantes e estabelecimentos do ramo alimentício que oferecem a possibilidade de se alimentar no local (AVELAR; REZENDE, 2013).

Assim, compreende-se o potencial de Lavras no setor alimentício, além da possibilidade de associá-lo às questões patrimoniais, relacionando à história e a cultura da cidade. Na próxima subseção será possível compreender o patrimônio gastronômico e a relação entre patrimônio cultural material e imaterial.

1.3 Patrimônio Gastronômico

A gastronomia, quando relacionada à cultura de um povo, se insere no conceito de patrimônio cultural. Este é definido pelo artigo 216 da Constituição Federal Brasileira de 1988 como:

[...] os bens de natureza material e imaterial, tomados 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 – as 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 (BRASIL, 1988).

Assim, pode-se dizer que o patrimônio cultural é aquele que forma as referências culturais, atreladas à história de um povo e transmitidas entre gerações. São essas referências que ligam as pessoas aos seus antepassados, e essas relações vão além do indivíduo, é no coletivo que elas se fortalecem, como “[...] uma história compartilhada, um edifício, uma festa ou um lugar que muitos acham importante, ou outros elementos em torno dos quais muitas pessoas de um mesmo grupo se identificam” (FLORÊNCIO, 2016, p.5). Nesse contexto, afim de identificar e catalogar heranças e referências culturais, o Manual de Aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais as define como:

[...] edificações e paisagens naturais. São também as artes, os ofícios, as formas de expressão e os modos de fazer. São as festas e os lugares a que a memória e a vida social atribuem sentido diferenciado: são as consideradas mais belas, são as mais lembradas, as mais queridas. São fatos, atividades e objetos que mobilizam a gente mais próxima e que reaproximam os que estão longe, para que se reviva o sentimento de participar e de pertencer a um grupo, de possuir um lugar. Em suma, referências são objetos, práticas e lugares apropriados pela cultura na construção de sentidos de identidade, são o que popularmente se chama de raiz de uma cultura (IPHAN, 2000, p. 29).

As referências culturais são as responsáveis por ligarem as pessoas aos patrimônios culturais. Entre essas relações, as “[...] noções de reconhecer-se, respeitar e, principalmente, preocupar-se em preservar um patrimônio histórico-cultural encontram-se intrinsecamente ligadas aos sentimentos de pertencimento e reconhecimento” (MALTÊZ, 2010, p.42). A alternativa encontrada pelo Governo Federal para proteger esses patrimônios foi a criação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que tem como função a conservação, salvaguarda e monitoramento do patrimônio cultural brasileiro, mediante registro, inventário ou tombamento (IPHAN, 2000).

A outra vertente do conceito de patrimônio cultural está relacionada à imaterialidade, e esta, de acordo com o Registro do Patrimônio Imaterial (2006), está associada ao patrimônio cultural material de tal forma que não se pode entender a dimensão de um sem o outro (SANT’ANNA, 2012). Em 2003, na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) define o patrimônio cultural imaterial como:

[...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este Patrimônio 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, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2003, p.4).

Assim, diante da definição de patrimônio e dos sentimentos para com ele, podemos entender que a gastronomia se insere no meio patrimonial, já que possibilita visualizar e sentir as tradições, relacionando-se à memória, ao imaginário e aos sentidos: olfato, visão, paladar e audição. Quando associada à cultura, a

gastronomia assume o papel de destacar as diferenças, semelhanças, crenças e classes sociais, e de construir identidades culturais locais (BARROCO et al, 2008; RONCHETTI; MULLER, 2016).

Com o passar dos anos e diante da globalização, a gastronomia tende a mudar para se adaptar aos novos costumes e hábitos. A fim de justificar essas mudanças, Muller et al. (2010, p. 2) explica:

Observa-se atualmente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem.

Nesse contexto, a autora expõe que essa homogeneização de mercados e o aumento populacional podem levar a perda dos conhecimentos e identidade de um povo (MULLER et al., 2010), e para evitar isso, surge “[...] o interesse em estudar a gastronomia típica, avaliando as possibilidades de valorização deste conhecimento, considerando e classificando a gastronomia típica como patrimônio imaterial que deve ser preservado por questões culturais” (MULLER et al., 2010, p. 2 e 38).

Diante da importância dos patrimônios imateriais, o IPHAN desenvolveu um catálogo, o Livro de Registro dos Saberes, no qual foi possível registrar os bens culturais de dimensão imaterial, como os modos de fazer, ofícios e saberes. Em 2002, o primeiro bem cultural registrado no Livro dos Saberes foi o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Imagem 1), referente ao processo de fabricação artesanal das panelas de barro em Vitória, no Espírito Santo. Essa atividade foi reconhecida e registrada pelo IPHAN por ser tradicionalmente “[...] repassada pelas artesãs paneleiras às suas filhas, netas, vizinhas, no convívio doméstico e comunitário” (IPHAN, 2002, p. 1).

Imagem 1 – Fabricação artesanal de panelas de barro de Vitória – ES



Fonte: IPHAN, 2002.

Outro destaque gastronômico do Livro dos Saberes é o Ofício das Baianas de Acarajé (Imagem 2), inscrito em 2005 como uma “[...] prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia” (IPHAN, 2005, p. 1). Entre as comidas de baiana pode-se destacar o acarajé, o tradicional bolinho de feijão artesanal, cuja receita origina no Golfo do Benim, na África Ocidental, e chegou no país com os escravos dessa região (IPHAN, 2005).

Imagem 2 – Prática artesanal de produção e venda de comidas de baiana de Salvador – BA



Fonte: IPHAN, 2005.

Somente em junho de 2008 que o estado de Minas Gerais teve sua gastronomia representada no Livro de Registro de Saberes, com o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre. Apesar de englobar regiões diferentes, a produção artesanal do queijo de leite cru se diferencia entre elas, seja na “[...] manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), conferindo a cada queijo aparência e sabor específicos” (IPHAN, 2008, p.1).

Imagem 3 – Produção artesanal de Queijo Minas



Fonte: Estado de Minas, 2021.

Em novembro de 2021, o IPHAN reconheceu que a dimensão do Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas Artesanal engloba todo o estado e, após uma revalidação, foram retiradas as regiões especificadas do título deste patrimônio imaterial (IPHAN apud BRASIL, 2021).

Assim como a revalidação do modo de fazer o queijo minas, é possível que o IPHAN reavalie as restrições estabelecidas previamente para outros patrimônios imateriais do Livro dos Saberes. Dessa forma, caminha-se para um futuro em que as memórias e tradições possam ser contempladas pelas próximas gerações. Na subseção a seguir será possível entender quais as funções um complexo gastronômico pode exercer na sociedade e de que forma é possível associá-lo aos patrimônios culturais de uma cidade.

1.4 Complexo Gastronômico

Para compreender a relação entre gastronomia e patrimônio cultural a ser desenvolvida no projeto, é importante rever o significado de complexo gastronômico

e o que o distingue para outros empreendimentos parecidos: centro e polo gastronômicos.

De acordo com o dicionário online Dicio, “complexo” pode ser entendido como a reunião de vários elementos distintos, mas ainda assim interligados, que fazem parte de um todo (DICIO, 2022). Quando relacionado ao meio gastronômico, o complexo se apresenta em forma de um estabelecimento de médio porte que traz uma gama de restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, entre outros, além de mercados, feiras, açougues, padarias, e ambientes para aulas de gastronomia. Um exemplo de complexo gastronômico bem projetado é o *Eataly* São Paulo, será possível entender mais sobre ele no Capítulo II, item 2.1.

Ao associar gastronomia com esse tipo de estabelecimento é comum confundir a nomenclatura a ser utilizada. O centro gastronômico é aquele composto por empreendimentos alimentícios de diferentes setores e lugares para comer e beber no local. Apesar de ser um ambiente planejado, o centro gastronômico não conta com mercados, feiras, nem um espaço destinado para aulas de culinária. Já o polo gastronômico por muitas vezes não é planejado, ele surge a partir da necessidade de restaurantes, bares, lanchonetes e pizzarias de expandir o seu espaço. Ao contrário dos outros termos, o polo não possui escala, é comum utilizá-lo para designar ruas, bairros e até cidades com potencial gastronômico.

Afim de contemplar o patrimônio cultural da cidade de Lavras – MG, a opção que mais se adequaria para essa função seria o complexo gastronômico. O estabelecimento pode contar com uma variedade de empreendimentos alimentícios, que podem oferecer opções artesanais e tradicionais da cidade, ambientes equipados para aulas de culinária, com enfoque para a gastronomia típica, e espaços destinados para exposições interativas sobre patrimônios culturais lavrenses. Dessa forma é possível relacionar a gastronomia e os bens culturais da cidade em um só lugar.

O Capítulo a seguir contará com três estudos de casos, um complexo gastronômico, um restaurante e um modelo de cozinha escola que abordarão ambientes diferentes e possuem características interessantes para o projeto.

CAPÍTULO II – ESTUDOS DE CASOS

Através dos estudos de caso é possível identificar referenciais projetuais e estudar os contextos em que eles se inserem. Isso agrega ao projeto qualidades e justificativas. Assim, propõe-se estudar as seguintes edificações: o complexo gastronômico *Eataly* São Paulo, o representante brasileiro da famosa rede gourmet de alimentos italiana, o Restaurante Dalva e Dito, uma referência gastronômica que propõe o resgate da comida colonial brasileira e, por fim, a Cozinha Escola Nestlé, exemplo de um espaço e uma estrutura nada convencionais, mas ainda assim funcionais.

2.1 Complexo Gastronômico *Eataly* São Paulo

No auge dos seus 60 anos, o empresário bem-sucedido Oscar Farinetti instaurou uma nova rede gourmet de alimentos, com o nome de *Eataly* (*eat* de comer e *italy* de Itália, ambos em inglês). Após passar três anos de sua vida pesquisando as possibilidades do meio gastronômico, Oscar inaugurou a primeira loja da rede em 2007, na cidade de Torino, na Itália. Com o sucesso do empreendimento, já se somam 29 unidades, são 15 na Itália, 9 no Japão, duas nos Estados Unidos, uma em Istambul, uma em Dubai e uma em São Paulo (SBVC, 2016). Segundo o empresário, o objetivo principal da rede de lojas alimentícias é “reunir alimentos italianos de qualidade sob o mesmo teto, em gôndolas e restaurantes, além de cursos sobre a culinária tradicional do país” (SBVC, 2016, p.1).

O representante brasileiro da rede gourmet de alimentos, o *Eataly* São Paulo (Imagem 4 - Fachada principal do *Eataly* São Paulo), foi construído em 2015 em parceria com a arquiteta Jovita Torrano, do escritório ESPAÇONovo Arquitetura. A unidade está localizada na Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, em Itaim Bibi, São Paulo, e conta com 4500 m² de área construída. No total, o empreendimento conta com 13 pontos de alimentação, distribuídos entre restaurantes e quiosques e mais de 7 mil produtos italianos ou de produção local (SBVC, 2016).

Imagem 4 - Fachada principal do *Eataly* São Paulo



Fonte: Bassetti, 2018.

Na edificação do *Eataly* São Paulo, os acessos são feitos pela Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, pelo centro para os clientes e pela esquerda para veículos. Já o acesso de serviços se dá à esquerda do acesso de veículos. A circulação vertical para clientes pode ser feita por elevadores e escadas na parte da frente do edifício, ou por escadas rolantes, que ficam centralizadas no projeto. Já a circulação de serviço é feita na parte de trás do empreendimento, separada das demais, como se pode observar na Figura 1 – Plantas do *Eataly* São Paulo.

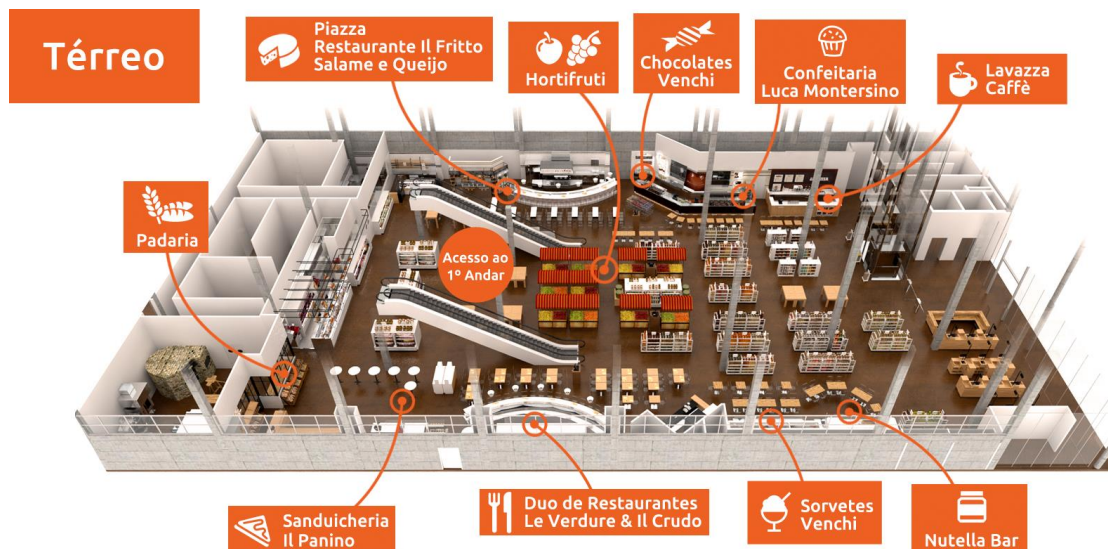
Figura 1 – Plantas do *Eataly* São Paulo



Fonte: Marquez, 2015, adaptado pelo autor.

No térreo da edificação (Figura 2 – Perspectiva esquemática – Térreo) podemos encontrar os sorvetes e chocolates *Venchi*, a confeitaria *Luca Montersino*, o *Lavazza Caffè* e o bar de guloseimas de Nutella, que ficam próximos à entrada. Nesse mesmo pavimento há também uma seção de frutas e verduras (Imagem 6 – Vista do hortifruti do térreo com destaque para os *sheds* da cobertura), uma padaria, a sanduicheria *Il Panino*, os restaurantes de peixes crus e saladas (*Il Crudo* e *Le Verdure*) e a *piazza*, com a área de frios e embutidos, produção de muçarela artesanal, um bar de vinhos e o restaurante de frituras *Il Fritto*. O pavimento conta com 255 assentos (LORENÇATO, 2015).

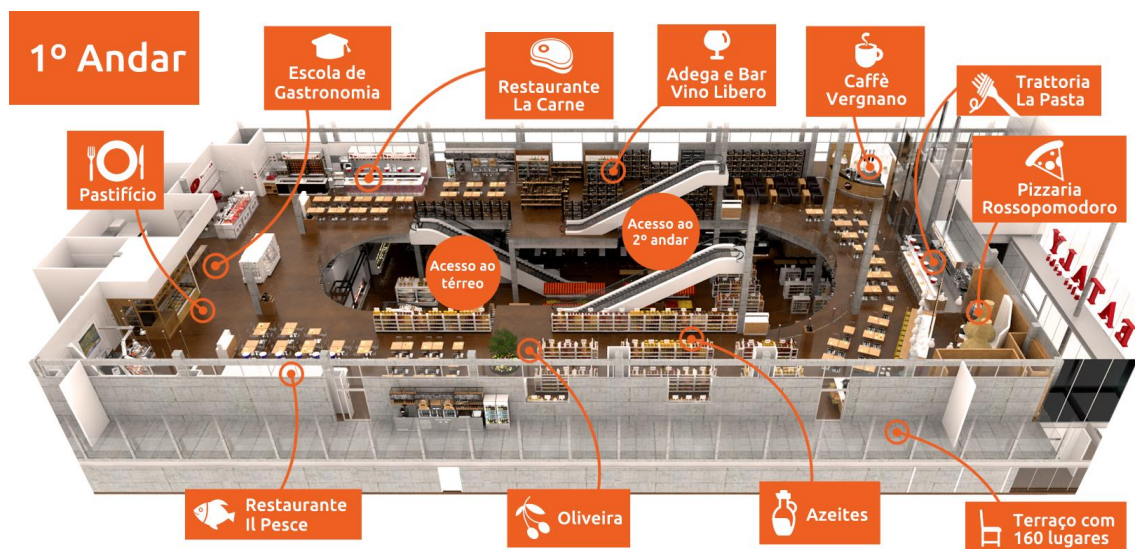
Figura 2 – Perspectiva esquemática – Térreo



Fonte: Lorençato, 2015.

Na Figura 3 – Perspectiva esquemática – 1º andar podemos entender a setorização do primeiro andar da edificação, onde encontramos o restaurante *La Carne* e o açougue, e o *Il Pesce* está junto da peixaria, a pizzaria *Rossopomodoro* com dois fornos, a *trattoria La Pasta* com massas frescas, uma rotisseria e uma sala de 18 lugares para aulas de gastronomia. Há também uma adega, com 888 rótulos italianos e o café *Vergnano*. Ao total, esse pavimento conta com 315 assentos para comer e beber (LORENÇATO, 2015).

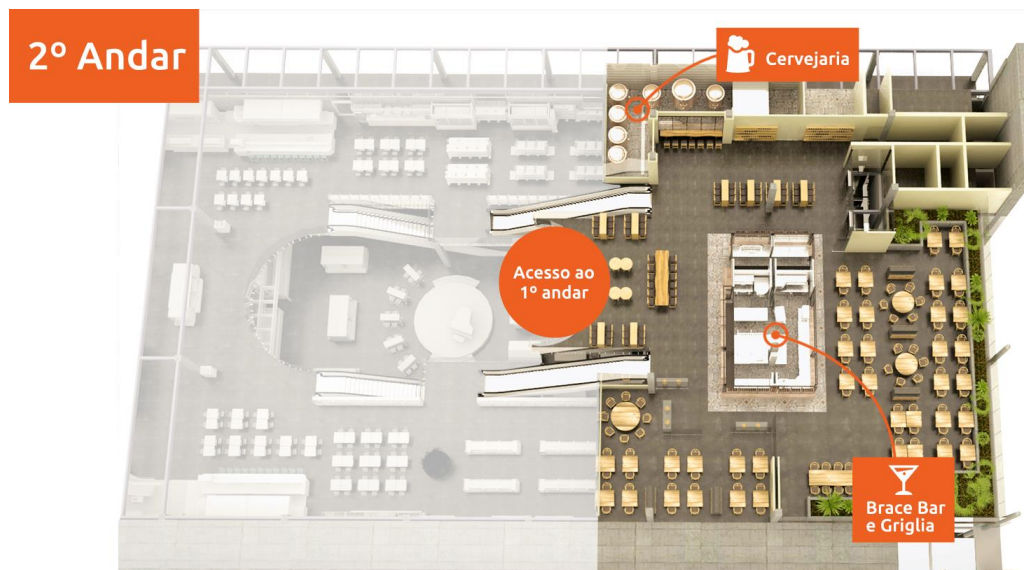
Figura 3 – Perspectiva esquemática – 1º andar



Fonte: Lorençato, 2015.

O segundo andar do *Eataly* (Figura 4 – Perspectiva esquemática – 2º andar) conta com o maior dos restaurantes, o *Brace Bar e Griglia*, que serve a refeição completa, e um bar de cervejas artesanais. São 180 assentos disponíveis e o tíquete médio previsto sai a 85 reais, sem as bebidas. Para completar o design da edificação, o andar ainda conta com um teto de vidro móvel, que impede a insolação direta (LORENÇATO, 2015).

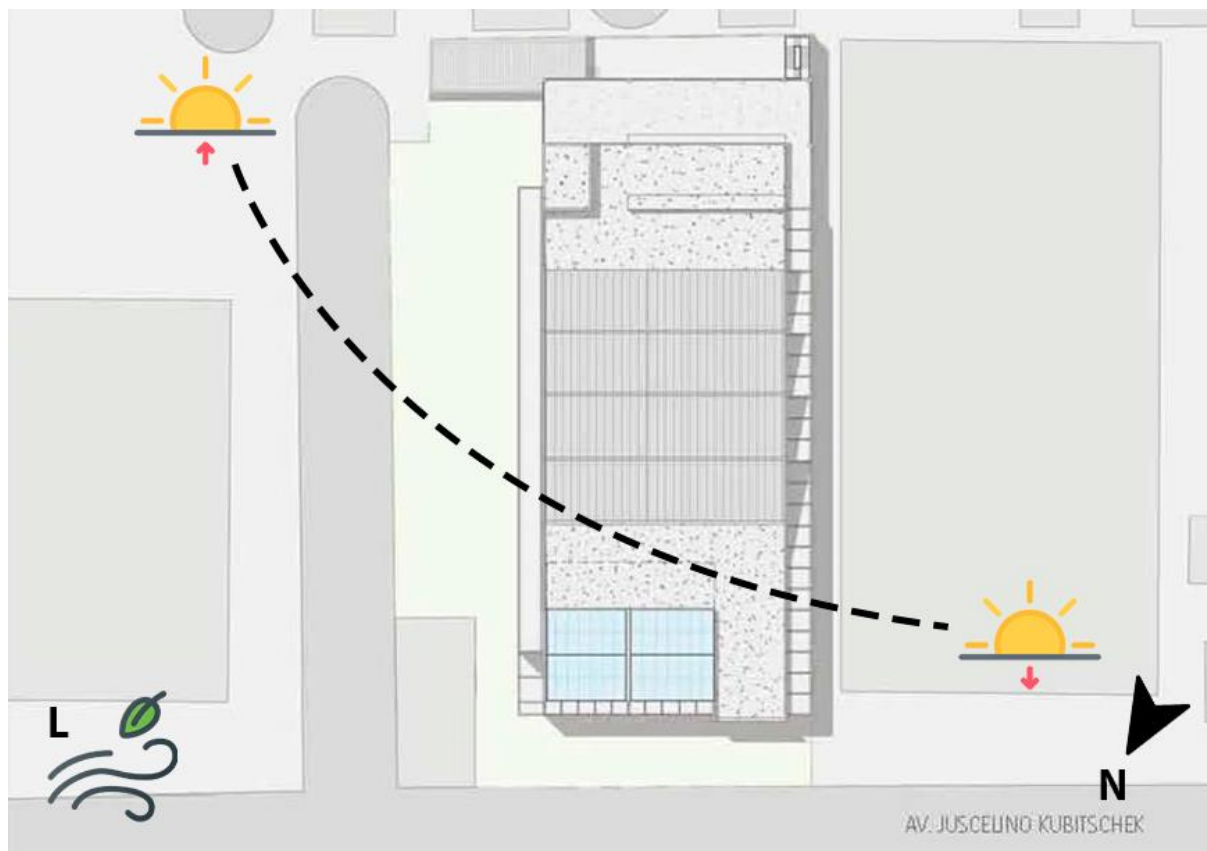
Figura 4 – Perspectiva esquemática – 2º andar



Fonte: Lorençato, 2015.

A estrutura do *Eataly* se torna o ponto principal quando se fala na estética do edifício. O visual industrializado, caracterizado pelas vigas metálicas, o uso de painéis de vidro na fachada principal e leste, que recebem mais insolação, instalações aparentes e *sheds* na cobertura (Figura 5 – Planta de cobertura do edifício *Eataly* São Paulo e Figura 6 – Perspectiva esquemática – Vigas, lajes e *sheds*) trazem uma ambientação de armazém para o local. Segundo a arquiteta do projeto, Jovita Torrando, o *Eataly* “é um espaço totalmente descontraído e dinâmico, [...] essa atmosfera de mercado e feira é um dos grandes destaques do projeto arquitetônico” (MARQUEZ, 2015, p.1).

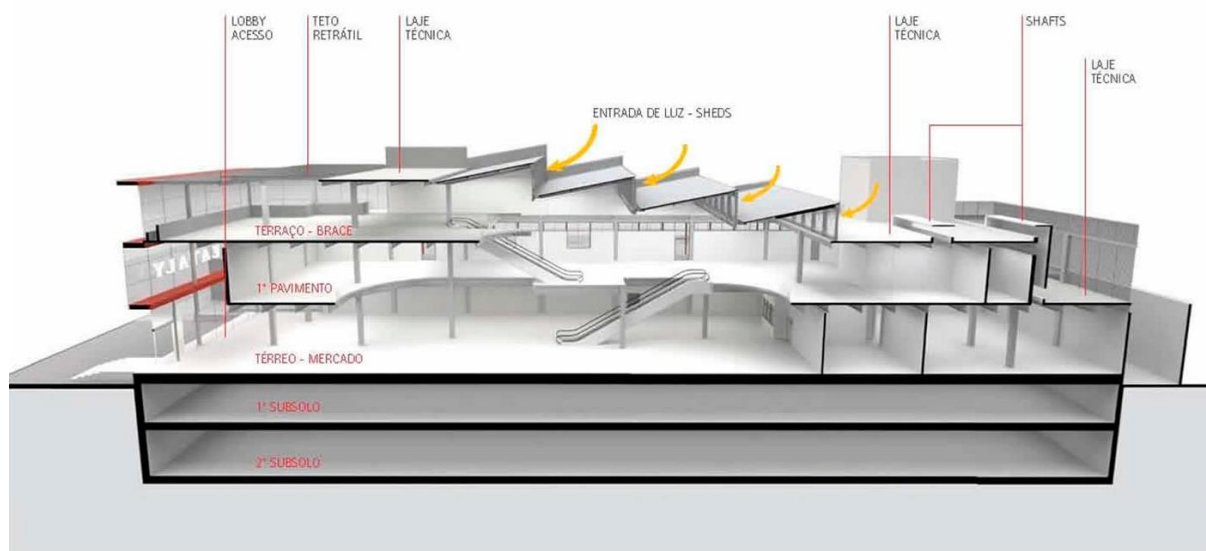
Figura 5 – Planta de cobertura do edifício *Eataly* São Paulo



Fonte: Lorençato, 2015, adaptado pelo autor.

A estrutura metálica escolhida possibilitou a redução dos prazos de execução da obra, as peças eram trazidas prontas e montadas, e junto ao uso de lajes *steel deck* foi possível reduzir o desperdício de material (MARQUEZ, 2018). A disposição das lajes, *shafts*, *sheds* e teto retrátil pode ser entendida na Figura 6 – Perspectiva esquemática – Vigas, lajes e *sheds*.

Figura 6 – Perspectiva esquemática – Vigas, lajes e sheds



Fonte: Lorençato, 2015.

O estilo contemporâneo utilizado confere uma imponência que destaca o complexo gastronômico em relação ao seu entorno verticalizado. Ainda foram utilizadas formas geométricas de ângulos retos nas plantas e fachadas, juntamente às cores neutras e um vermelho nas vigas externas para contrastar com o restante da edificação. Agrupar a circulação vertical para os clientes na frente do estabelecimento trouxe a possibilidade da criação de um bloco retangular.

O *Eataly* está implantado em seu lote de forma que durante grande parte do dia recebe sombreamento de dois outros edifícios maiores próximos, como se pode observar na Imagem 5 – Entorno do *Eataly* São Paulo. A fachada principal do *Eataly* recebe insolação no período da tarde, a solução para manter os painéis de vidro e não perder a essência do projeto foi a utilização de cortinas claras e vegetação.

Imagem 5 – Entorno do *Eataly* São Paulo



Fonte: Google Earth, 2022.

Além de aproveitar a iluminação natural, o edifício também utiliza de *sheds* em sua cobertura, são quatro treliças metálicas com painéis de vidro, voltadas para os fundos, representada na Imagem 6 – Vista do hortifruti do térreo com destaque para os *sheds* da cobertura. Apesar disso, a ventilação dentro do *Eataly* ainda é feita por ar condicionado.

Imagem 6 – Vista do hortifruti do térreo com destaque para os *sheds* da cobertura



Fonte: Marquez, 2015.

Oscar Farinetti conseguiu com sucesso concretizar no *Eataly* São Paulo sua ideia inicial de importar a experiência italiana. Pode-se dizer que a tradição, a memória e a cultura da Itália estão muito bem representadas nesse complexo gastronômico. Os elementos estruturais utilizados dentro e fora da edificação são de grande importância para esse projeto, são eles que permitem os grandes vãos internos, a fachada contemporânea e iluminação e ventilação naturais através dos

painéis de vidro e os *sheds*. Para o anteprojeto a ser proposto foram importantes esses conhecimentos sobre como podem ser feitas essas ligações entre cultura e contemporaneidade, a integração entre espaço interno e externo, assim como as alternativas para iluminação e ventilação naturais.

A seguir será analisado o Restaurante Dalva e Dito, também em São Paulo capital, um salão que busca resgatar a cultura colonial brasileira por meio da gastronomia.

2.2 Restaurante Dalva e Dito

Entre tantas opções de restaurante para compor estes estudos de casos, o escolhido foi o Restaurante Dalva e Dito (Imagem 7 – Fachada frontal e lateral do Restaurante Dalva e Dito). Apesar de se localizar em São Paulo – SP, o estabelecimento do renomado *chef* Alex Atala conta com várias referências à cultura mineira e ao período colonial brasileiro, como as paredes, cerâmicas, ladrilhos, obras de artes e até mesmo a cor do chão.

Imagem 7 – Fachada frontal e lateral do Restaurante Dalva e Dito



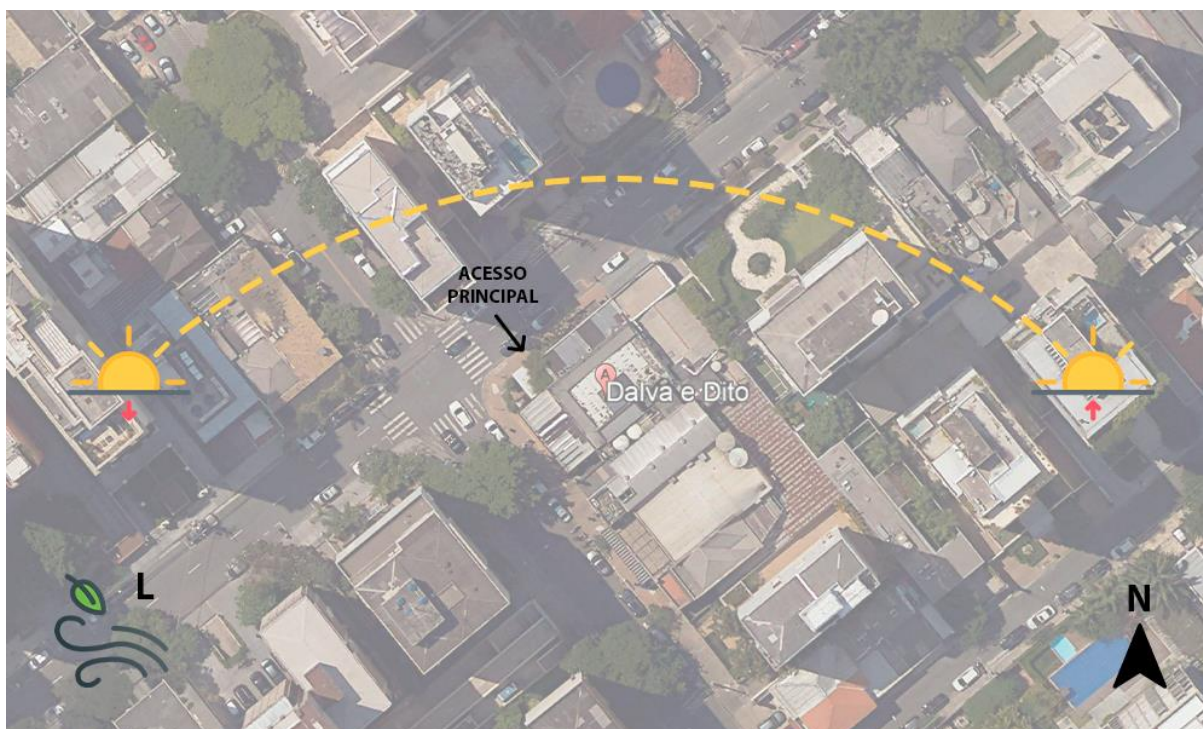
Fonte: Rosenbaum, 2022.

A inspiração para o projeto veio de uma visita ao interior de Minas Gerais:

“Nossa pesquisa para o desenvolvimento do projeto começou com uma viagem a Ouro Preto (MG), fonte do patrimônio arquitetônico brasileiro preservado. Revivemos a imagem do Brasil Colonial e voltamos com tudo isso fresco na cabeça e no coração”, contam os autores (FARIAS, 2009).

Assim, a arquiteta Adriana Benguela e o designer Marcelo Rosenbaum trouxeram para o bairro Jardins (Figura 7 – Localização do Restaurante Dalva e Dito), na capital paulista, a experiência da cozinha mineira, prezando pela gastronomia afetiva, sem faltar com o estilo moderno. Inaugurado em 2009, o Dalva e Dito já recebeu quatro prêmios, o de melhor restaurante de comida mineira pela Veja São Paulo Comer e Beber e, por três vezes consecutivas, recebeu uma estrela pelo respeitado Guia Michelin Rio de Janeiro & São Paulo (ATALA, 2022).

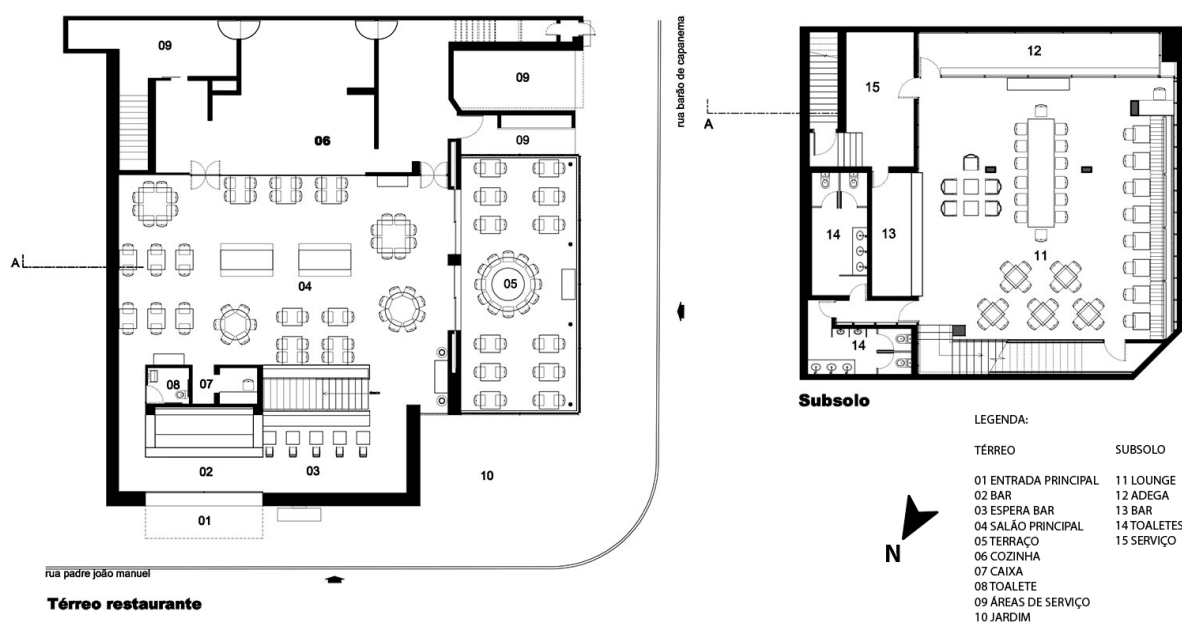
Figura 7 – Localização do Restaurante Dalva e Dito



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

O restaurante conta com 665 m² de área construída, dividida em térreo e subsolo, como pode-se observar na Figura 8 – Plantas do Restaurante Dalva e Dito. A divisão dos pavimentos possibilitou o uso de formas geométricas que vão de encontro com a setorização escolhida, além de referenciar os ambientes do período colonial brasileiro.

Figura 8 – Plantas do Restaurante Dalva e Dito



Fonte: Rosenbaum, 2022, adaptado pelo autor.

Logo na entrada é possível encontrar um bar, o acesso ao subsolo, toaletes e o salão principal, enquanto no terraço à direita é possível encontrar um salão menor, que é revestido por muxarabis até o teto. Ao fundo dos salões estão localizadas a cozinha envidraçada (Imagem 9 – Interior do Restaurante Dalva e Dito com destaque para a parede em Super Adobe e cozinha envidraçada) e a área de serviço, junto do acesso externo a esses ambientes e também à circulação vertical. No subsolo é composto por mais um salão, uma adega, um bar, toaletes e uma área de serviço.

Os destaques da edificação vão para os diferenciais arquitetônicos, os muxarabis que revestem o terraço agregam na estética do restaurante, além de promover iluminação e ventilação naturais, que contribuem para o clima agradável, como pode ser observado na Imagem 8 – Terraço do Restaurante Dalva e Dito. Os

autores do projeto comentam que “esses elementos servem de grandes lamparinas para quem está dentro ou de passagem pela rua. Sinalizam o lugar de encontro e reencontro das nossas Dalvas e Ditos, do Brasil Colonial com sabores de hoje” (FARIAS, 2009).

Imagem 8 – Terraço do Restaurante Dalva e Dito



Fonte: Farias, 2015.

Outra característica marcante do restaurante é a aplicação da bioconstrução, caracterizada pela preocupação ecológica. As paredes do estabelecimento são de Super Adobe (Imagem 9 – Interior do Restaurante Dalva e Dito com destaque para a parede em Super Adobe e cozinha envidraçada), conhecidas por ser uma evolução da taipa de pilão, muito utilizada no período colonial brasileiro. A estrutura das paredes foi provida pelo Instituto Arapoty, organização voltada para a difusão dos valores sagrados indígenas, e construídas por jovens em condição de risco social (ROSENBAUM, 2022; FARIAS, 2009).

Imagem 9 – Interior do Restaurante Dalva e Dito com destaque para a parede em Super Adobe e cozinha envidraçada



Fonte: Farias, 2009.

Em 2012, o restaurante passou por algumas mudanças, o Mercadinho Dalva e Dito era inaugurado, logo na entrada principal onde estava o bar. Já o muxarabi do terraço deu lugar para painéis de vidro e uma nova entrada para o estabelecimento, que conta com um novo bar. Com essas mudanças, a fachada principal do restaurante contou com algumas alterações, como destacada na Imagem 10 - Fachada Adaptada do Restaurante Dalva e Dito.

Imagem 10 – Fachada Adaptada do Restaurante Dalva e Dito



Fonte: Guia da Semana, 2012.

Com a pandemia do covid-19 e a paralização de vários empreendimentos comerciais, o chef Alex Atala, determinado a se adaptar às novas necessidades, escolheu a cozinha do Dalva e Dito para estabelecer uma sede de entregas à domicílio, o restaurante Nóix (LORENÇATO, 2020).

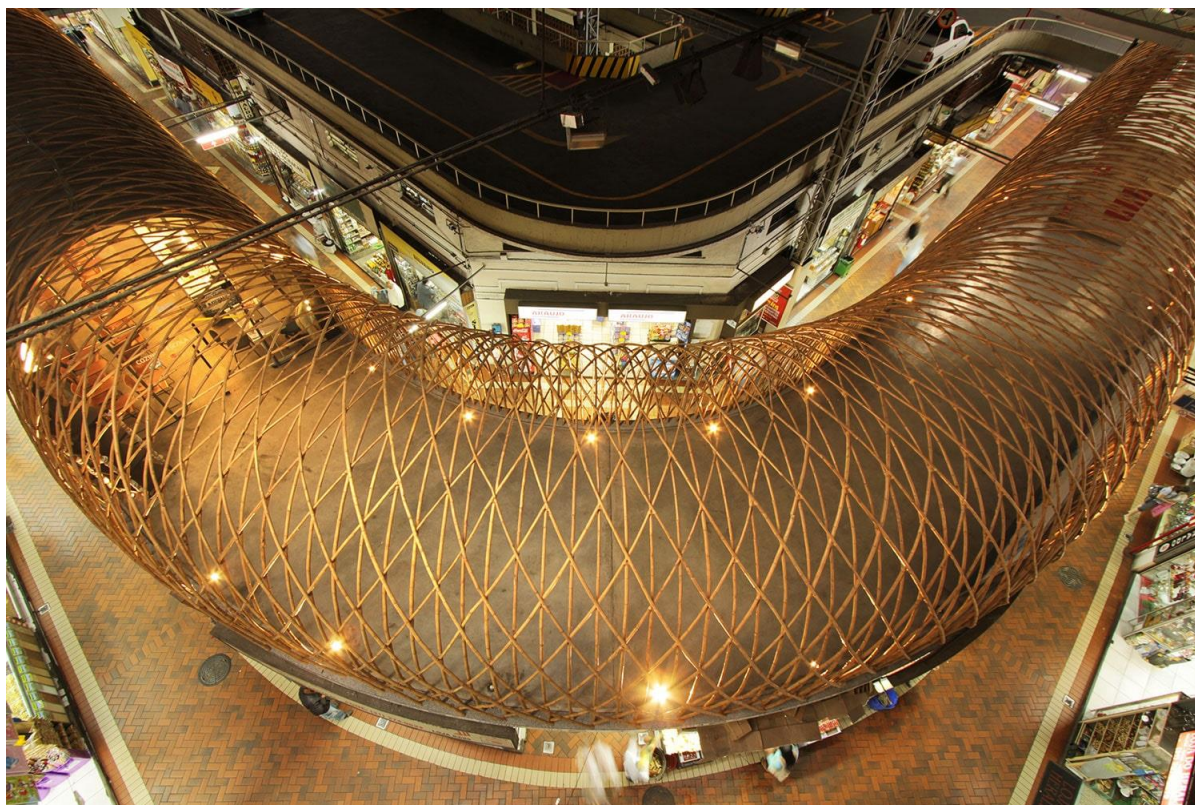
A partir desse estudo de caso foi possível entender como se funciona um restaurante completo, desde a cozinha até o salão com mesas, essenciais para o desenvolvimento do projeto. As mudanças realizadas no restaurante Dalva e Dito com o período de pandemia do covid-19 também trazem conceitos importantes que podem ser utilizados, bem como essa flexibilidade dos ambientes.

A seguir será estudada a Cozinha Escola Nestlé, no Mercado Central de Belo Horizonte, Minas Gerais.

2.3 Cozinha Escola Nestlé

Em 2011, no 90º aniversário da Nestlé, o Mercado Central de Belo Horizonte – MG foi escolhido para receber uma inovação arquitetônica em formato de Cozinha Escola. O projeto foi uma colaboração entre o escritório Mach Arquitetos – Fernando Maculan e Mariza Machado Coelho – e o designer Marcelo Rosenbaum, estruturado por Lúcio Ventania, líder do Instituto Bamcrus (MELLO, 2011). A seguir, na Imagem 11 - Foto externa da Cozinha Escola Nestlé, é possível refletir sobre a relação do novo empreendimento com o restante do Mercado Central.

Imagem 11 - Foto externa da Cozinha Escola Nestlé



Fonte: Mello, 2011.

A malha diagonal que reveste o empreendimento faz referência às fachadas vazadas do mercado e, junto ao fechamento de vidro, proporcionam climatização e acústica adequadas para as aulas. A iluminação do ambiente é feita através de 110 pontos de luz embutidos no piso, nas duas laterais. Estruturada em bambu, a cozinha é transparente e permite a visualização do público externo, o que a torna

convidativa, assim como pode ser observado na Imagem 12 - Interior da Cozinha Escola Nestlé (MELLO, 2011).

Imagem 12 - Interior da Cozinha Escola Nestlé



Fonte: Rosenbaum, 2011.

Responsáveis pela execução da estrutura, o Instituto Bamcrus é “reconhecido internacionalmente e sediado em Minas Gerais, ele aglomera um grupo de 30 alunos em formação, originários de comunidades carentes da região” (MELLO, 2011, p. 2). A seguir, na Imagem 13 - Cozinha Escola Nestlé em processo de montagem é possível entender como foram colocados os bambus que compõem a estrutura do empreendimento.

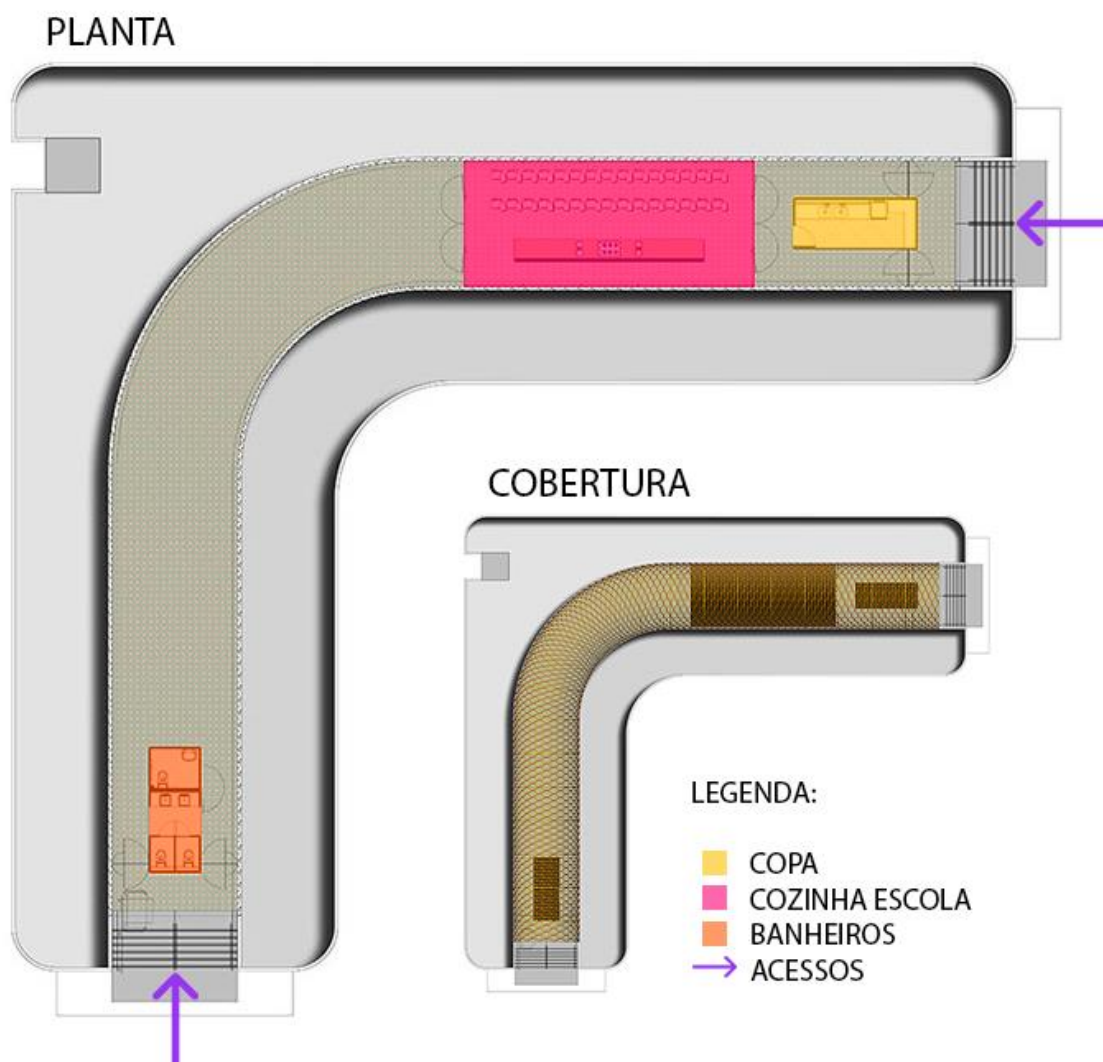
Imagem 13 - Cozinha Escola Nestlé em processo de montagem



Fonte: Rosenbaum, 2011.

O projeto de 270 m² conta com dois blocos de apoio: (I) sanitários e (II) insumos e equipamentos, posicionados próximos aos acessos, enquanto o restante é designado para as aulas e eventos, como pode ser observado na Figura 9 - Planta e cobertura da Cozinha Escola Nestlé.

Figura 9 - Planta e cobertura da Cozinha Escola Nestlé



Fonte: Rosenbaum, 2011.

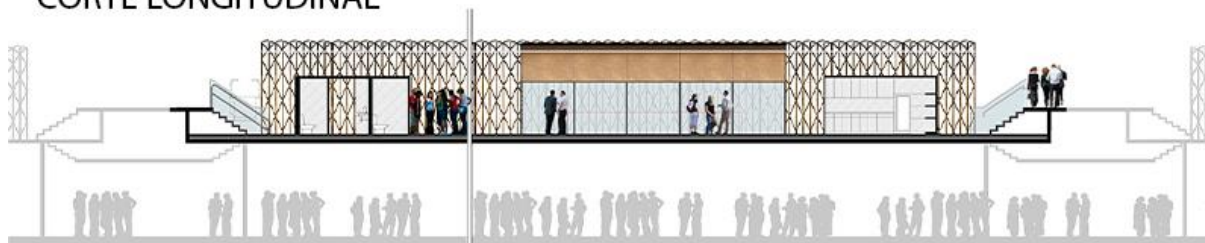
A nova estrutura se situa acima da laje do mercado, um local antes inutilizado. Para comportar a sobrecarga do novo empreendimento, foi estruturado um reforço com fibras de carbono, que segundo uma das arquitetas, Mariza Coelho, “essa decisão foi tomada após a informação do departamento técnico do Mercado Central sobre a sobrecarga máxima para a laje de até 300 kg/m²” (MELLO, 2011, p.2). A estrutura do projeto pode ser entendida a seguir, na Figura 10 - Corte transversal e longitudinal da Cozinha Escola Nestlé.

Figura 10 - Corte transversal e longitudinal da Cozinha Escola Nestlé

CORTE TRANSVERSAL



CORTE LONGITUDINAL



Fonte: Rosenbaum, 2011.

Dessa forma é possível entender como o projeto inovador de cozinha escola, patrocinado pela Nestlé, foi implantado no movimentado Mercado Central de Belo Horizonte – MG. Esse conceito de transparência aderido pela Cozinha Escola, que busca provocar a curiosidade de quem visita o mercado é uma característica importante a ser explorada em um complexo gastronômico.

No capítulo a seguir será apresentada a problemática da proposta e as questões que envolvem as justificativas para a elaboração do projeto.

CAPÍTULO III – PROBLEMÁTICA

Nossa sobrevivência depende da alimentação. Já se passou muito tempo desde a origem do ser humano e ainda assim a nossa relação com o alimento não se alterou. Nem mesmo com os avanços da medicina foi possível substituir as vitaminas que uma alimentação nos garante. Segundo Proença (2010), a alimentação representa bem mais do que apenas a nossa sobrevivência:

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades (PROENÇA, 2010, p.1).

Dessa forma, é possível entender que a gastronomia, como tudo aquilo que envolve a alimentação, está ligada à economia - através da comercialização de comidas e bebidas, como em bares, lanchonetes, restaurantes – e também à cultura – atrelada aos patrimônios culturais imateriais, como os saberes e modos de fazer. Assim, pode-se utilizar do setor alimentício como forma de promover economicamente a relação entre indivíduo e patrimônio gastronômico.

No contexto patrimonial, o estado de Minas Gerais é referência, são várias culturas que referenciam períodos históricos passados, como o Brasil Colônia, compreendido entre os séculos XVI e XIX. Ao sul do estado, na região do Campo das Vertentes (IBGEa, 2021), a cidade de Lavras conta com alguns bens tombados de importância histórica e cultural, mesmo que municipalmente. Ainda assim, a história de Lavras não é evidenciada o suficiente para que sentimentos como (re)conhecimento e pertencimento sejam desenvolvidos pelos cidadãos da cidade.

Cidades históricas com um número significativo de patrimônios culturais, assim como Lavras, estão em constante desenvolvimento, e isso pode ser visto nos empreendimentos, cada vez mais empresas de cidades maiores buscam regiões com potencial de mercado. Dito isso, são estabelecidas as seguintes questões: como aproximar o cidadão lavrense da história da cidade através dos patrimônios culturais? É possível utilizar do potencial de mercado de Lavras como forma de desenvolver essa relação cultural?

CAPÍTULO IV – DIRETRIZES PROJETUAIS

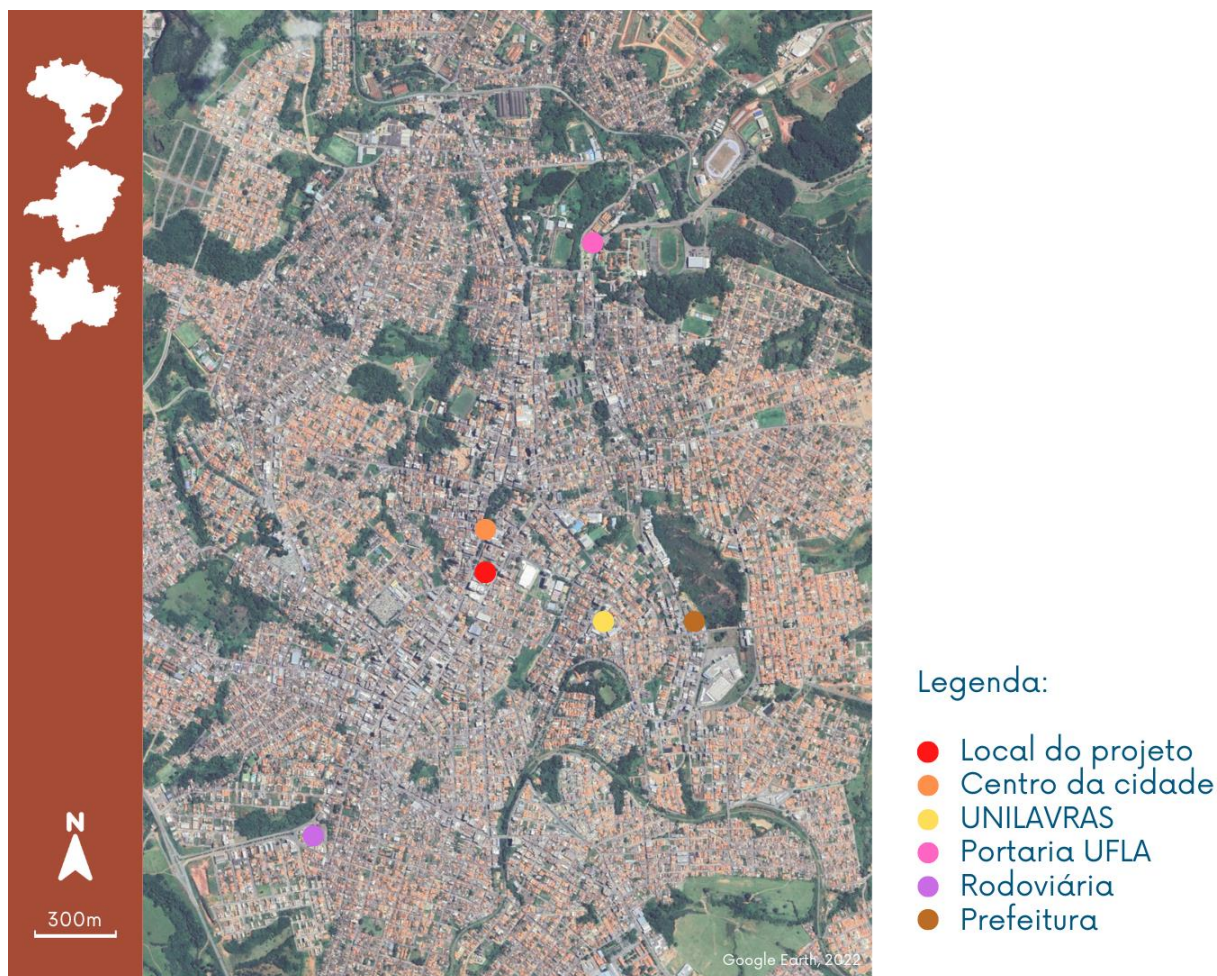
Concluídas as discussões problemáticas acerca do projeto, este capítulo irá fundamentar as diretrizes projetuais, que envolvem desde o estudo de viabilidade da implantação do projeto até o programa de necessidades. A seguir, será possível compreender a disposição do local escolhido para o projeto e o seu entorno.

4.1 Análise e diagnóstico do entorno

A fim de entender as condicionantes do terreno e entorno, é necessária uma análise profunda de diversos aspectos para compreender os potenciais do local. Dessa forma, foi utilizado um raio de 150 metros para a maioria das figuras que ilustram esta análise, somente em alguns mapas esse raio foi ampliado para abranger uma parte maior da cidade.

Para implantar o complexo gastronômico-cultural proposto foi escolhido um lote no centro da cidade de Lavras – MG, a fim de aproveitar o fluxo de pessoas para permanecer aberto durante todo o dia, funcionando como cafeteria, restaurante, escola de gastronomia e exposição interativa. Localizado na Praça Leonardo Venerando Pereira, o terreno conta com aproximadamente 1500 metros quadrados e distancia-se em 540 metros do Centro Universitário de Lavras – UNILAVRAS, 930 metros da Prefeitura Municipal, 1250 metros da Rodoviária de Lavras e 1500 metros da portaria da Universidade Federal de Lavras – UFLA (GOOGLE EARTH, 2022). Na Figura 11 – Áreas de interesse a seguir é possível identificar referências importantes para a localização do terreno na cidade de Lavras – MG.

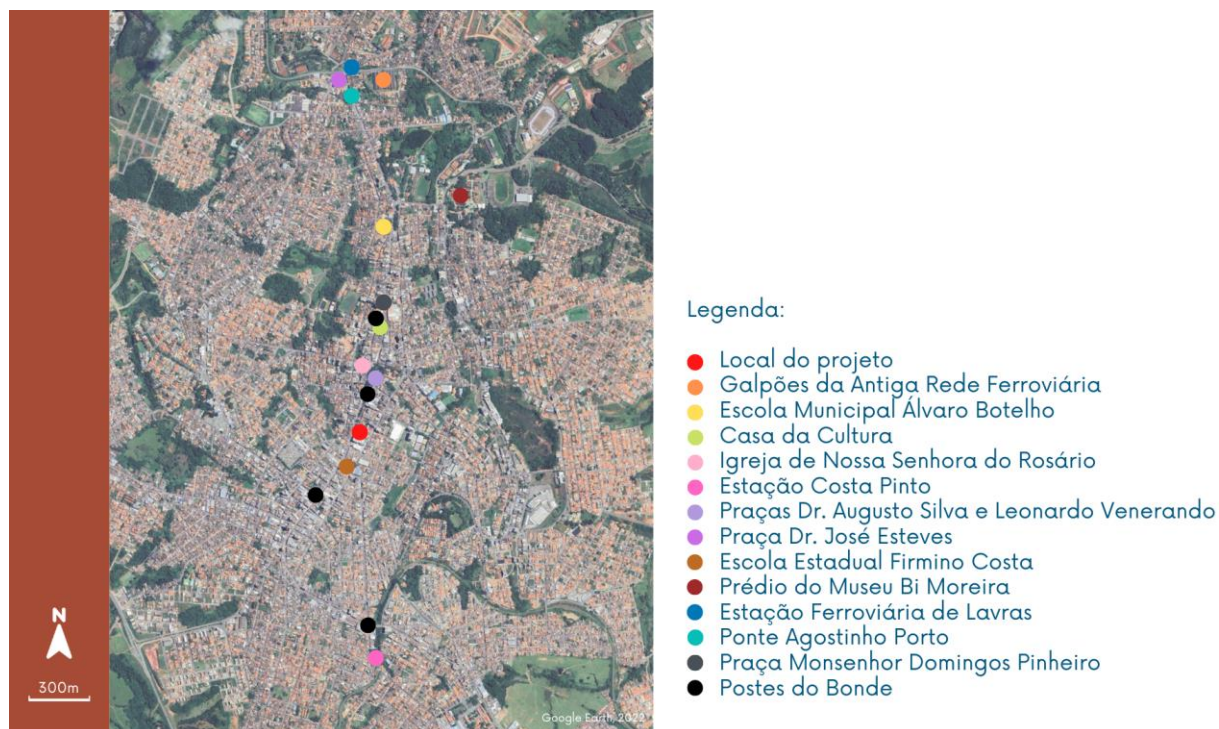
Figura 11 – Áreas de interesse



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

Compreendida a relação entre o projeto e os patrimônios culturais, torna-se necessária a identificação deles no mapa de Lavras – MG, assim como a distância entre as principais edificações de interesse histórico ou cultural e o local da proposta. A cidade conta com apenas um bem tombado pelo IPHAN, a Igreja de Nossa Senhora do Rosário, localizada a 380 metros de distância do terreno do projeto. Os outros patrimônios culturais assinalados na Figura 12 – Mapa de patrimônios culturais são protegidos pela própria prefeitura (PREFEITURA DE LAVRAS, 2021).

Figura 12 - Mapa de patrimônios culturais



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

Como pode ser observada na Figura 13 – Insolação e Ventilação a seguir, o sol nasce a Leste e se põe a Oeste. O terreno selecionado para a implantação da proposta recebe maior insolação pela manhã, em sua fachada lateral esquerda. No período da tarde, recebe luz solar direta na fachada frontal. Apesar disso, os prédios e árvores adjacentes promovem sombra durante grande parte do dia. Os ventos predominantes na cidade de Lavras – MG são do Leste para o Oeste, mas também são reduzidos por conta das edificações próximas (WEATHER SPARK, 2022).

Figura 13 – Insolação e ventilação



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

Para entender o fluxo de Lavras – MG é necessário identificar as direções das vias. As ruas Doutor Francisco Sales e Misseno de Pádua são as responsáveis por comportarem o fluxo intenso de veículos e pessoas e funcionam como vias arteriais, a primeira permite apenas o sentido Sul, enquanto a segunda permite o sentido Norte. Além disso, é possível utilizar a Rua Firmino Sales, uma via alternativa, entendida como coletora, para seguir para o Sul da cidade, e conta com um fluxo moderado. O restante das ruas centrais da cidade funciona como vias locais e possuem um fluxo leve, como pode-se observar na Figura 14 – Mapa de vias.

A área de estudo também conta com pontos de ônibus distribuídos por todo o centro da cidade. Nos pontos localizados na via principal, a Rua Dr. Francisco Sales, para ao menos 1 ônibus a cada 6 minutos e faz o transporte de pessoas para regiões periféricas da cidade. Na rua que segue para o norte, a Rua Misseno de

Pádua, os ônibus passam a cada 5 minutos, e possibilita, por exemplo, o transporte para a Universidade Federal de Lavras – UFLA. Alternativamente, há dois pontos de táxi na Praça Dr. Augusto Silva.

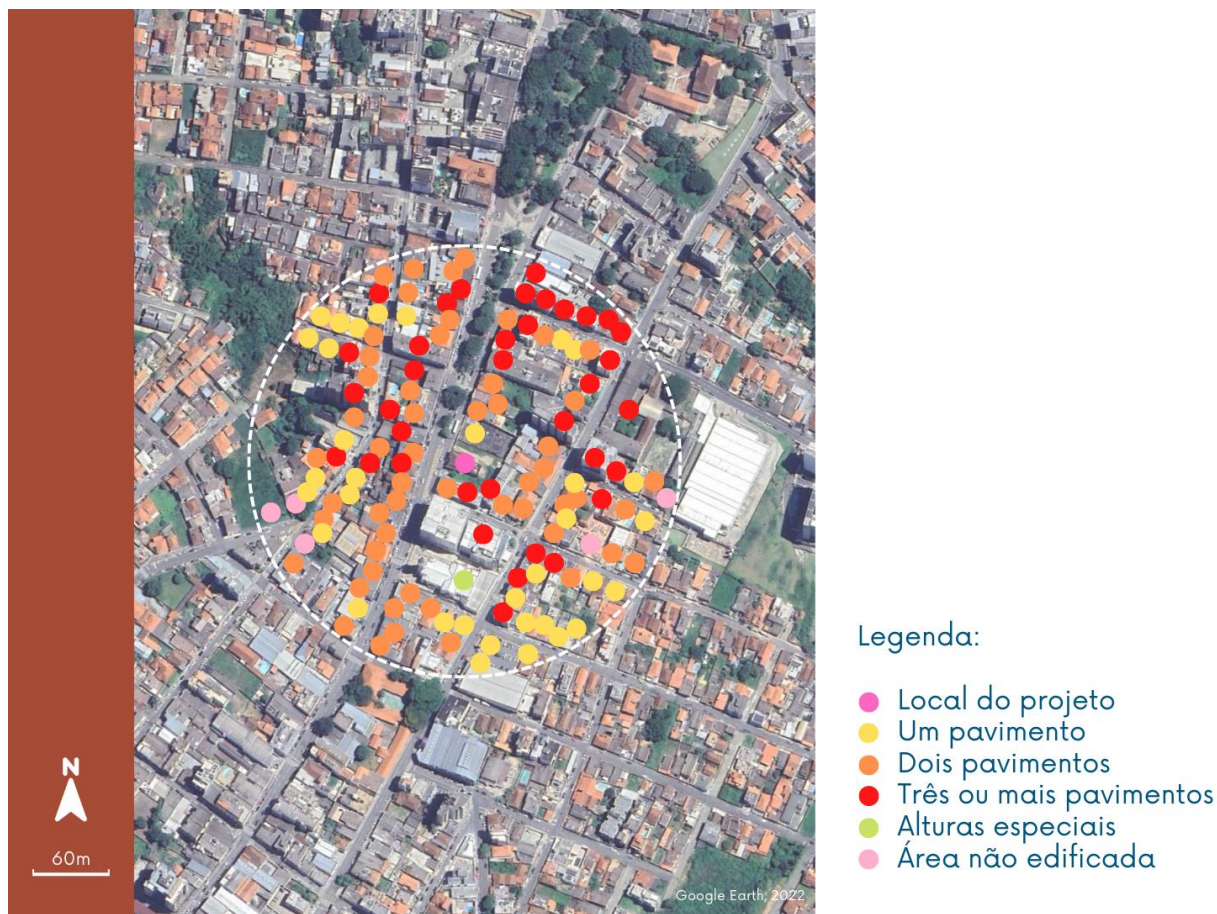
Figura 14 – Mapa de vias



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

Por se tratar de um centro econômico da cidade, muitas edificações contam com mais de um pavimento para adequar residências e comércios. A Figura 15 – Mapa de gabaritos trata-se dos gabaritos dessa área central da cidade e pode-se observar uma tendência à verticalização, apenas algumas edificações mais tradicionais permaneceram com pavimento único. Vale ressaltar que áreas marcadas como não edificadas podem ser terrenos vazios ou estacionamentos não pavimentados, e a Igreja Matriz de Sant’Ana possui uma altura especial em relação às outras edificações.

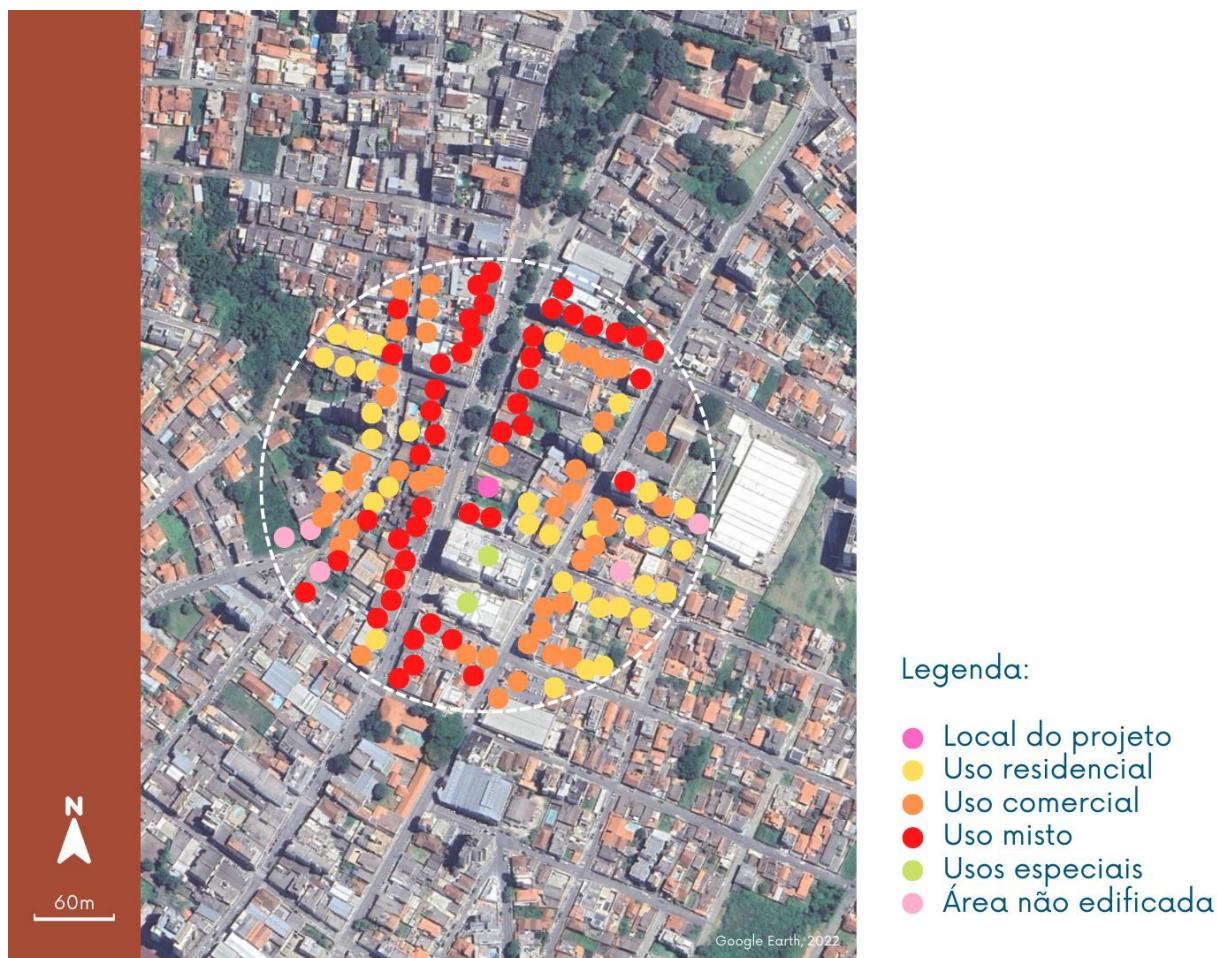
Figura 15 – Mapa de gabaritos



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

Quanto ao uso e ocupação do raio em questão, pode-se observar a tendência do uso misto na Figura 16 – Mapa de uso e ocupação, indo de encontro aos pavimentos duplos observados na Figura 15 – Mapa de gabaritos. As edificações de uso estritamente residenciais correspondem aos edifícios verticalizados ou residências tradicionais que não foram alteradas. Essa região conta também com o hospital Santa Casa de Misericórdia de Lavras e a Igreja Matriz de Sant’Ana.

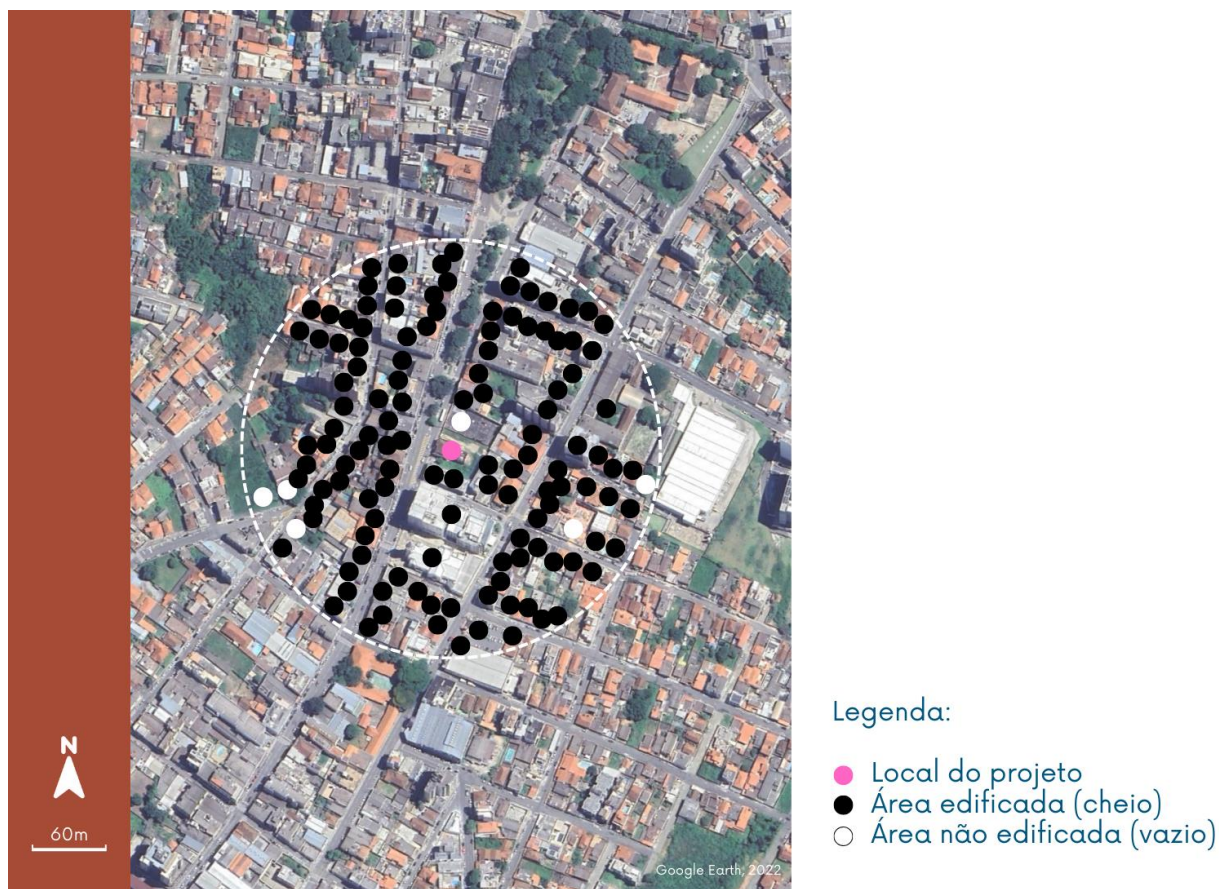
Figura 16 – Mapa de uso e ocupação



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

Na Figura 17 – Mapa de figura e fundo a seguir, é possível observar a falta de terrenos vazios no raio em questão, devido à alta densidade populacional do centro de Lavras – MG. As áreas verdes nesse raio se restringem as Praças Dr. Augusto Silva e Leonardo Venerando, tombadas pela prefeitura da cidade, como pôde ser observada na Figura 12 – Mapa de patrimônios culturais.

Figura 17 - Mapa de figura e fundo



Fonte: Google Earth, 2022, adaptado pelo autor.

O centro da cidade de Lavras – MG conta com árvores de diferentes tamanhos e, apesar do aglomerado na Praça Leonardo Venerando, ainda é possível encontrar alguns exemplares nos fundos de lotes ou terrenos não utilizados. Essa relação pode ser observada a seguir, na Figura 18 – Mapa de vegetações.

Figura 18 – Mapa de vegetações



A topografia do terreno não possui curvas de nível relevantes para esta análise, já que recentemente a casa que estava implantada foi demolida e o terreno planificado.

Entendido o entorno e terreno em diferentes aspectos, conclui-se a análise e diagnóstico deste portfólio. No item 4.2 a seguir será possível compreender as leis vigentes que serão essenciais para a implantação do projeto.

4.2 Leis Vigentes

Para a regularização do projeto, alguns documentos legislativos foram consultados, como o Código de Obras e o Plano Diretor da cidade de Lavras – Minas Gerais. De acordo com a Lei Complementar de nº 156 de 22 de setembro de

2008, que compõe as normas de uso e ocupação do solo do município de Lavras, o local do projeto se insere na Zona Central (ZCE), descrita pelo Art. 6º da Lei como:

Zona Central (ZCE), que corresponde às áreas do centro tradicional da cidade, em processo de verticalização, alta densidade e referencial simbólico para a população em geral, onde se situam o comércio e as atividades de prestação de serviços de atendimento geral, com ocupação caracterizada por usos múltiplos como residências, comércio, serviços e uso institucional, sendo possível a instalação de usos comerciais e de serviços de atendimento local e geral (PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS, 2008, p. 4).

De acordo com essa descrição, torna possível o desenvolvimento do projeto já que se insere no âmbito comercial. Nessa mesma Lei, no Anexo II – Quadro de Conformidade de Uso e Ocupação do Solo Urbano é possível confirmar a viabilidade de um projeto de uso comercial para a Zona Central, pois na tabela em questão, o uso econômico de atendimento geral consta como admitido (PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS, 2008, p. 30).

Outra informação importante a se retirar dos documentos legislativos é quanto ao gabarito máximo admitido, os afastamentos mínimos da borda do terreno, a taxa de ocupação e de permeabilidade. No Anexo III – Parâmetros Urbanísticos consta que, para o uso econômico de atendimento geral, é necessário se adequar à um afastamento frontal de no mínimo 3 metros, e para as laterais e fundos de 1,5 metro. Na tabela é possível encontrar também que o máximo de gabaritos admitidos é 3, enquanto a taxa de ocupação é de no máximo 75% e a de permeabilidade, no mínimo 10% (PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS, 2008, p. 35).

A partir do estudo de legislação realizado, segue-se o desenvolvimento das outras etapas de projeto. A seguir é possível compreender o programa de necessidades e o pré-dimensionamento dos ambientes do projeto.

4.3 Programa de Necessidades e Pré-dimensionamento

O programa de necessidades tem sua importância no que se diz respeito aos ambientes que vão compor o projeto. No geral, o programa de necessidades do projeto é composto por um pátio, que se estende por todo o térreo, um restaurante,

que ocupa a maior parte do primeiro pavimento, e uma escola de gastronomia, que se divide entre primeiro e segundo pavimentos.

Especificamente, o térreo do projeto é composto por um estacionamento, com uma vaga para PCD e carga e descarga, sanitários, masculino, feminino e PCD, um bar, com dispensa exclusiva, quiosques móveis espalhados pelo pátio, um setor de serviços com sanitários, depósito de material de limpeza, copa, área de descanso e uma guarita. A circulação vertical é dividida em comum e para funcionários e ambas dão acesso aos dois pavimentos superiores.

Já o primeiro pavimento é composto por duas recepções, que dão acesso ao restaurante e ao setor de suporte da escola. O restaurante conta com sanitários, uma cozinha, com dispensa, câmara fria, sala de lavagem de pratos e louças, uma área para lixo e acesso para a circulação vertical de serviço. Nesse pavimento, a escola é composta por uma sala de apoio, sanitários e um ambulatório de atendimento geral.

No segundo pavimento, encontramos as salas da escola, uma para aulas práticas, outra para aulas teóricas e uma sala de estudos. Para o suporte da sala de aula prática são estipuladas uma dispensa, câmara fria e uma área para lavagem de louças e panelas, que dá acesso ao lixo, um depósito de material de limpeza e à circulação vertical de serviço.

O pré-dimensionamento faz parte da fase que antecede o projeto em si, são desenvolvidas medidas base para os ambientes estipulados. Esse processo facilita no estudo dos conjuntos de ambientes e no desenvolvimento do projeto. Na tabela a seguir é possível entender o pré-dimensionamento das áreas e setores.

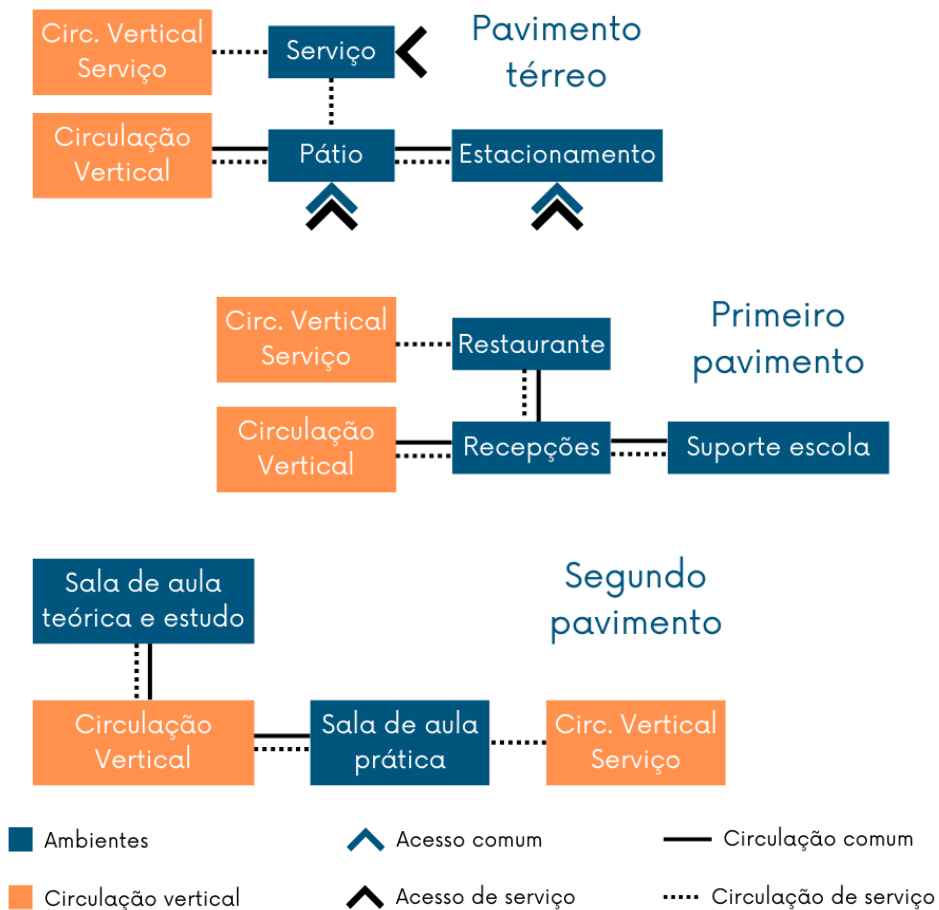
Tabela 1 - Pré-dimensionamento

Pavimento Térreo	Quant.	Área (m²)	Primeiro Pavimento	Quant.	Área (m²)	Segundo Pavimento	Quant.	Área (m²)
Sanitários	1	26	Recepções	2	50	Sala de aula prática	1	95
Bar	1	12	Salão com mesas	1	180	Sala de aula teórica	1	33
Quiosques	3	21	Cozinha	1	43	Sala de estudo	1	9
Setor de serviços	1	100	Sanitários	2	52	Total		137
Estacionamentos	1	530	Sala de apoio	1	20			
Total		689	Ambulatório	1	11			
			Total		356			

Fonte: produzida pelo autor, 2022.

A partir desses estudos é possível montar o fluxograma do projeto, com os devidos acessos. Na figura a seguir é possível entender as circulações do projeto, bem como quais setores são restritos aos funcionários.

Figura 19 - Fluxograma



Fonte: produzida pelo autor, 2022.

CONCLUSÃO

Diante de do contexto apresentado, a partir dos objetivos traçados com essa proposta de anteprojeto, foi possível desenvolver um raciocínio teórico acerca do tema de patrimônio cultural e do anteprojeto de um complexo gastronômico que faz referência à história e cultura de Lavras. De várias formas, os tópicos abordados neste portfólio são importantes para o desenvolvimento da proposta em questão.

Nesse sentido, entende-se que patrimônio cultural e patrimônio gastronômico estão atrelados de forma que se justifica unir ambos os conceitos em um projeto. Atribuir diferentes serviços gastronômicos em um complexo que referência a cultura da cidade de diferentes maneiras busca fortalecer o sentimento de pertencimento para com os patrimônios culturais da cidade e o (re)conhecimento dos patrimônios gastronômicos atrelados a história de Lavras. Tratar desses assuntos tem sua importância no que se diz respeito a manter viva as tradições da cidade, e é justamente o que se objetiva neste complexo gastronômico.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ATALA, Alex. **Dalva e Dito: Cozinha Brasileira**, 2022. Disponível em: <<https://www.alexatala.com.br/restaurantes/#dalva-e-dito>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

AVELAR, Ana Elisa; REZENDE, Daniel Carvalho. Hábitos alimentares fora do lar: um estudo de caso em Lavras–MG. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 15, n. 1, 2013.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible**, v. 1, n. 2, p. 4, 2008.

BASSETTI, Ricardo. EspaçoNovo Arquitetura. **Eataly São Paulo**. Disponível em: <<https://www.espaconovo.com/projetos/projeto/79>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. 1213-1230. In: Montandon, A. (Org.) (2011). **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, 2011.

BRASIL, Constituição. República Federativa do Brasil. **Brasília, Senado Federal, Centro Gráfico**, 1988.

BRASIL. Ministério do Turismo. IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Modos de fazer o Queijo Minas Artesanal é celebrado no dia em que Minas Gerais completa 301 anos**. Brasília, 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/modos-de-fazer-o-queijo-minas-artesanal-e-celebrado-no-dia-em-que-minas-gerais-completa-301-anos>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

CARAVELA, 2022. **Economia de Lavras – MG**. Disponível em: <<https://www.caravela.info/regional/lavras---mg>>. Acesso em: 28 de maio de 2022.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. 2013.

COMPLEXO. In: **DICIO, Dicionário Online de Português**. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/complexo/>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

COSTA, Zenir Dalla. A cozinha brasileira, sua formação, definição e transformação. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011. P. 140-146.

FARIAS, Nuri. Restaurante Dalva e Dito. **Galeria da Arquitetura**. São Paulo, 2009. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/rosenbaum_/restaurante-dalva-e-dito/3025>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

FLORENCIO, Sônia Regina Rampim et al. **Educação Patrimonial: inventários participativos**. Brasília, 2016.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

FRONER, Yacy Ara. Preservação e memória: a ação do patrimônio cultural no processo de construção da cidadania. **Revista Patrimonium**, v.1, n. 1, jul, 2014.

GOOGLE EARTH. **Google Earth website**. Disponível em: <http://earth.google.com/>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

GUIA DA SEMANA. **Dalva e Dito**, 2022. Disponível em: <<https://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/restaurantes/estabelecimento/dalva-e-dito>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

IBGEa – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Divisão Territorial Brasileira – DTB**, 2021.

IBGEb – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE Cidades: LAVRAS**. 2021. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/lavras/panorama>>. Acesso em: 28 de maio de 2022

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Inventário nacional de referências culturais: Manual de aplicação**. Apresentação de Célia Maria Corsino. Introdução de Antônio Augusto Arantes Neto. – Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Modo de Fazer Queijo de Minas.** 2008. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65>>. Acesso em: 28 de maio de 2022.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé.** 2005. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>>. Acesso em: 28 de maio de 2022.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Paneleiras de Goiabeiras.** 2002. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/51>>. Acesso em: 28 de maio de 2022.

LORENÇATO, Arnaldo. **Mapa da mina: saiba o que encontrar no shopping gastronômico Eataly.** Veja São Paulo, São Paulo, 2015. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/mapa-da-mina-saiba-o-que-encontrar-no-shopping-gastronomico-eataly/>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

LORENÇATO, Arnaldo. **Chef Alex Atala lança o Nóix, restaurante dedicado apenas ao delivery.** Veja São Paulo, São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/alex-atala-noix-restaurant-delivery/>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

MALTÊZ, Camila Rodrigues. Educação e Patrimônio: O papel da Escola na preservação e valorização do Patrimônio Cultural. **Pedagogia em ação**, v.2, n.2, p. 1-117, nov. 2010.

MARQUEZ, Ana. Eataly São Paulo – Complexo Gastronômico. **Galeria da Arquitetura**, São Paulo, 2015. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura_/eataly-sao-paulo/2933>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

MATTA, Raúl. El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política. Berlin: desigualdades.net **International Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America**, 2012.

MELLO, Tais. Cozinha-Escola Nestlé. **Galeria da Arquitetura**. São Paulo, 2011. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/mach-arquitetos_/cozinhaescola-nestle/561>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, v. 13, p. 1-16, jul, 2010.

POULAIN, Jean-Pierre; CONTE, Jaimir. **Sociologias da alimentação**. 2004.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS. **Lei Complementar Nº 156, de 22 de setembro de 2.008.** Disponível em: <<http://187.60.128.132:8082/GRP/servlets/portalcidadao/cadastrsgerais/downloadArquivoDigital?KrZ5yMrX4QGI2U=Un4rOy61GfwSAUh7U60U09ISCfGfbp3MCIw1U55dbplpt0l68yQIAhdvr6XM9fMKrGhplQKKEnErIrhjvbwEU021A3OpUhOth6CyGv8f&id=5986&105yvGd1XSS57dyh1nEnZpd7vAGywMy6U2ljU5lfUwvfQ8fyO3ZjCl0lJmIjn7bpXdGIZ5nGUl1fw85dA21lf3nn3nll66>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

PREFEITURA DE LAVRAS. **Patrimônios protegidos no município.** Lavras, 2021. Disponível em: <[https://www.lavras.mg.gov.br/arquivos/artigos//10391/416/Lavras_Divulga%C3%A7%C3%A3o%20\(1\)%20\(1\).pdf](https://www.lavras.mg.gov.br/arquivos/artigos//10391/416/Lavras_Divulga%C3%A7%C3%A3o%20(1)%20(1).pdf)>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Alimentação e globalização: algumas reflexões.** Ciência e Cultura, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

RAMBOURG, Patrick. **Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises.** 2010.

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v. 3, n. 3, p. 37-53, 2016.

ROSENBAUM. **Restaurante Dalva e Dito**, 2022. Disponível em: <<https://rosenbaum.com.br/escritorio/projetos/restaurante-dalva-e-dito/>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

SANT'ANNA M, organizador. **O registro do patrimônio imaterial: dossiê final da Comissão e do Grupo de Trabalho sobre Patrimônio Imaterial.** 5ª. ed. Brasília: IPHAN; 2012.

SBVC – Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo. **Fundador do Eataly conta como criou a rede gourmet**, 2016. Disponível em: <<https://sbvc.com.br/farinetti-como-criou-eataly/>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.

WEATHER SPARK. **Clima, condições meteorológicas e temperatura média por mês de Lavras (Brasil)**, 2022. Disponível em: <<https://pt.weatherspark.com/y/30478/Clima-caracter%C3%ADstico-em-Lavras-Brasil-durante-o-ano>>. Acesso em: 11 de junho de 2022.