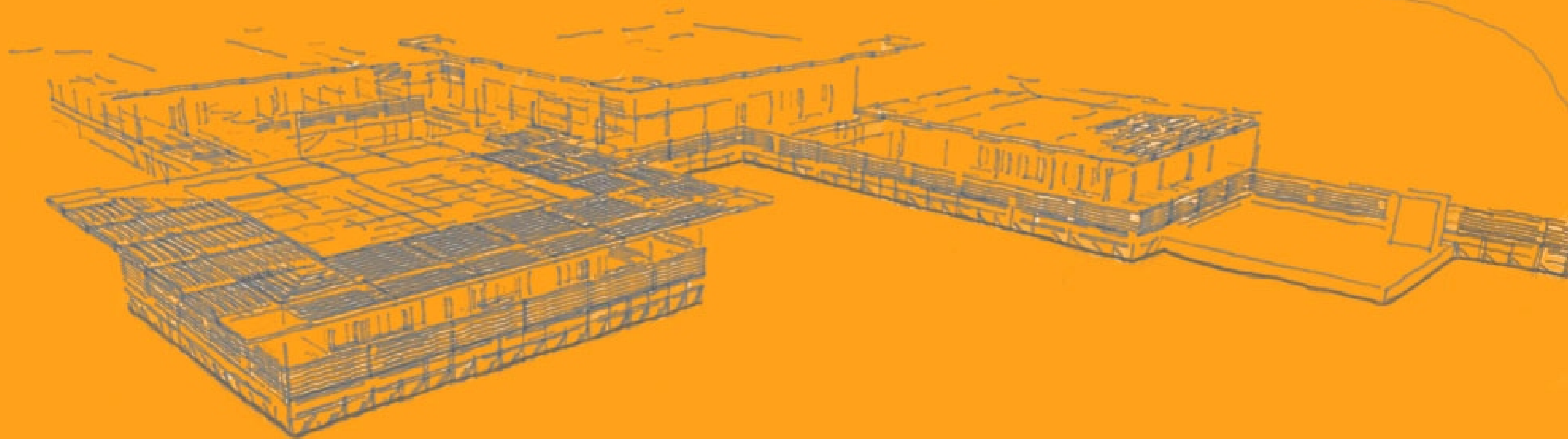


PROPOSTA PARA O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO "AÇORIANO"



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CTC - DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO DE GRADUAÇÃO DE CURSO
ACADÊMICA PATRICIA PEREIRA BRANDÃO
ORIENTADORA THÊMIS FAGUNDES

MARÇO DE 2011

Cultura e patrimônio gastronômico

“Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas, e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto como se come e com quem se come.”

Pode-se dizer que cultura é o conjunto de valores, símbolos e rituais praticados em uma organização. Mas vai além disso, ela caracteriza o ser humano, fornece elementos para a compreensão de sua situação no mundo e na sociedade. Parte importante da cultura é impressa cotidianamente na nossa alimentação, e esse é o aspecto que decidi me aprofundar nesse trabalho de conclusão de curso.

Condição necessária para a sobrevivência, os alimentos são nossa estreita relação com a natureza. O ser humano, por um processo de observação empírica, passou a selecionar o que iria comer, e com a descoberta do fogo modificou a maneira de produzi-lo, criando uma nova dimensão na relação entre natural e cultural.

Um recorte cultural no estudo da alimentação permite que a atenção aos alimentos seja deslocada ao longo de todo o processo, desde a produção até o consumo, assim, os significados ou representações que envolvem os alimentos fazem parte tanto da escolha, como do cultivo, da preparação, das formas e das circunstâncias de consumi-los.

A cultura alimentar pode ser entendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos que, de uma forma ou de outra, estão presentes na relação que se estabelece entre o ser humano, o meio e o alimento. Antes um elo mais estreito que vinha desde a produção e hoje, um tanto mais afastado, estando na maioria dos casos mais estreita a relação com o preparo. Restam os significados e o reconhecimento do percurso trilhados pelos antepassados para obtenção destes alimentos. O conhecimento do “como era” e o *savoir faire* permite fazer uma ponte entre passado e presente.

O conceito de Patrimônio Intangível se enquadra neste contexto, pois é tudo aquilo que coloca em prática ou difunde a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo. Desta forma, a gastronomia - conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta, objetivando zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57) – deve ser preservada como patrimônio, uma vez que se relaciona com a identidade regional, através de costumes e comportamentos.

Desta forma, a comida regional e sua receita, englobando técnicas no cultivo e preparo, ingredientes, modos de fazer e comer são classificados como bens imateriais e surgem os patrimônios gastronômicos. As comidas podem ser consideradas por constituírem aspectos culturais da identidade local, representando a manifestação da organização social, o simbolismo dos costumes e o registro do modo de pensar da sociedade.



Lody, Raul (Brasil Bom de Boca, 2008)

A cultura alimentar, em seu aspecto dinâmico, é influenciada pelas invenções, principalmente tecnológicas, que englobam fatores tanto de ordem econômica, política e científica, sofrer influências decorrentes do contato de outras culturas e, ao absorver esses elementos, ela se molda e se transforma constantemente. Uma vez que a cultura em si é plástica (MÜHLBACH, 2004), muda temporal e substantivamente de geração para geração. A sua dinâmica possibilita entendê-la também como contextual, situando os grupos sociais em seu tempo e espaço.

Dentre as tendências de comportamento alimentar nas sociedades industrializadas, se destaca o crescente interesse pelos patrimônios gastronômicos e, apesar da forte tendência à homogeneização dos modelos alimentares, devido à mundialização da economia alimentar, observa-se cada vez mais o interesse em incorporar e resgatar o que se chama de cozinhas regionais, em uma preocupação com a valorização da sua identidade. Além disso, os valores simbólicos de certas preparações típicas evocam, para a população local, a hospitalidade da região, o sentimento de pertencimento e podendo ser argumento de originalidade e contribuir para o desenvolvimento local. A valorização da tradição popular vai na contramão da diluição das identidades e da “McDonaldização” (FISCHLER, 1998).



Patrimônio Gastronômico “Açoriano”

A colonização e a história de Santa Catarina tiveram o início no século XVI. A Ilha, onde atualmente localiza-se a cidade de Florianópolis, e parte da costa catarinense foram povoadas para garantir a integração da região Sul aos domínios da Coroa Portuguesa. Para isso, vicentistas desbravaram e portugueses povoaram, porém antes destes, a região já era habitada por diferentes tribos indígenas, que cultivavam mandioca, além de espécies de milho, inhame, algodão, amendoim, pimenta e tabaco.

Entre 1748 e 1756, o governo português, preocupado com a manutenção da posse da Ilha de Santa Catarina e com a disputa de terras com a Coroa Espanhola, promoveu a imigração de cerca de seis mil açorianos para o sul do Brasil, consolidando o processo de colonização. Estes encontraram um ambiente bastante adverso, mas definitivamente estabelecido pelos bandeirantes vicentistas que haviam fundado as primeiras povoações litorâneas. Nos anos iniciais viviam a maior parte das famílias em condições precárias, com a ajuda de sementes, ferramentas, armas e algumas mais promessas descumpridas.

Os açorianos aqui estabelecidos aprenderam a pescar com novos métodos e equipamentos, como a rede de arrasto e a tarrafas. Assim, passaram a viver da pesca artesanal, da agricultura de subsistência e da criação de gado em pequena escala. Com o decorrer do tempo, desenvolveram uma agroindústria, baseada nos engenhos de farinha de mandioca, ingrediente básico da culinária do litoral. Nas áreas ocupadas do litoral, devido às várias dificuldades em encontrar os produtos e temperos da sua culinária original, adaptaram-se a uma gastronomia de base indígena já modelada com a dos povoadores vicentistas, e com características principalmente de um cardápio com muitos peixes, crustáceos e moluscos.

Dentre outras influências herdadas dos índios, destaca-se o hábito de comer raízes, frutos, sementes e cereais, pouco utilizados ou até então desconhecidos pelos portugueses. No arquipélago dos Açores, o trigo era considerado um alimento básico, substituído na Ilha pela mandioca. Fabricavam a farinha e extraíam o polvilho para a produção de broas, roscas, mingau com caldo grosso – o pirão, sinônimo da alimentação brasileira, base da alimentação “açoriana”.

A influência mais significativa dos açorianos na gastronomia litorânea catarinense foram os condimentos e temperos trazidos do além mar, que para lá fluíram das várias partes do globo. Além dos utensílios de cozinha, trouxeram outras maneiras de cozinhar o peixe e os outros frutos do mar e dos rios, além dos doces, da aguardente, do sal, e do café.

A religião estava ligada aos eventos sociais, tais como festas, cantorias, danças e brincadeiras que por sua vez, estavam entrelaçados com a produção de alimentos. Exemplo disso se dava na época de produzir farinha, geralmente no mês de abril, quando a comunidade se organizava, principalmente as mulheres, para descascar e ralar a mandioca, momento em que as cantigas de ratoeira aconteciam, as quais ocorriam também no inverno, durante as colheitas de café.

A Ilha de Santa Catarina sofreu uma série de adaptações no que diz respeito aos hábitos alimentares de seus habitantes, o que resultou em novos padrões alimentares, com a manutenção de alguns padrões trazidos pelos açorianos. A cozinha dos imigrantes, devido à sua pobreza e à origem rural, era bastante limitada quanto à variedade dos ingredientes. Atualmente, ainda se encontra um cardápio à base de peixe e camarão, só que mais enriquecido em relação ao início da colonização.

Atualmente, nos restaurantes típicos da região, não é comum encontrar sobremesas típicas nos cardápios, pois os moradores do interior da Ilha não tinham o hábito de comer sobremesa nas refeições. Utilizavam a banana e o melado com a farinha doce. Apreciavam também o melado com aipim e batata doce, ou ainda o melado com farinha de mandioca, além de frutas ou doces de frutas. A melancia, a banana, o abacate e a laranja eram consumidos com farinha. O mamão, o figo e abóbora eram muito valorizados no preparo de doces de compota. Estudos salientam também que era costume consumir batata doce ou abóbora cozida com leite, açúcar e canela.

Esta cultura alimentar açoriana era fundamentada em uma estreita relação do ser humano com a terra, o mar e os alimentos, cujos ciclos da natureza modulavam o plantio, a pesca, o quando preparar e consumir certos alimentos. Hoje, o modo de vida urbano reflete na identidade das comunidades tradicionais, com atividades típicas em franco declínio. Os grupos jovens demonstram cada vez menos interesse em preservar as antigas práticas e as informações são basicamente transmitidas pela via oral, perdendo-se através no tempo.

A presente proposta busca, então, entender o alimento como identidade de um grupo social específico em relação ao lugar onde vive. A proposta indica ainda para a importância de trabalhos, políticas públicas e ações efetivas direcionadas à valorização dos alimentos, das comidas e das antigas práticas construídas culturalmente por este grupo dentro de um novo contexto onde predomina um modo de vida urbano. Por fim, uma proposta que articule passado, presente e futuro.

Uma proposta: a rede gastronômica

Em um mundo globalizado em que a aculturação é cada vez maior, em que podemos encontrar culinárias do mundo inteiro em uma praça de alimentação de shopping, resgatar tradições é resgatar a própria identidade. Tendência no mundo todo, este resgate vai além da mera preservação da história, é a história vivenciada todo dia, atualizada e vendida a turistas ávidos para compreender uma nova cultura. O prato que até pouco tempo era a comida de todo dia, hoje é o almoço de domingo, encontrado em “restaurantes típicos”.

Como preservar sem cair no obsoleto, sem viver no passado? Já se observou que a cultura é plástica, o que significa que ela se adequa às inovações que surgem, acrescenta sabores, sem perder sua origem. O objetivo é então identificar essas comunidades que ainda preservam suas características e incentivar suas raízes, por consequência tornando-as atrativas para a cidade e para os turistas.

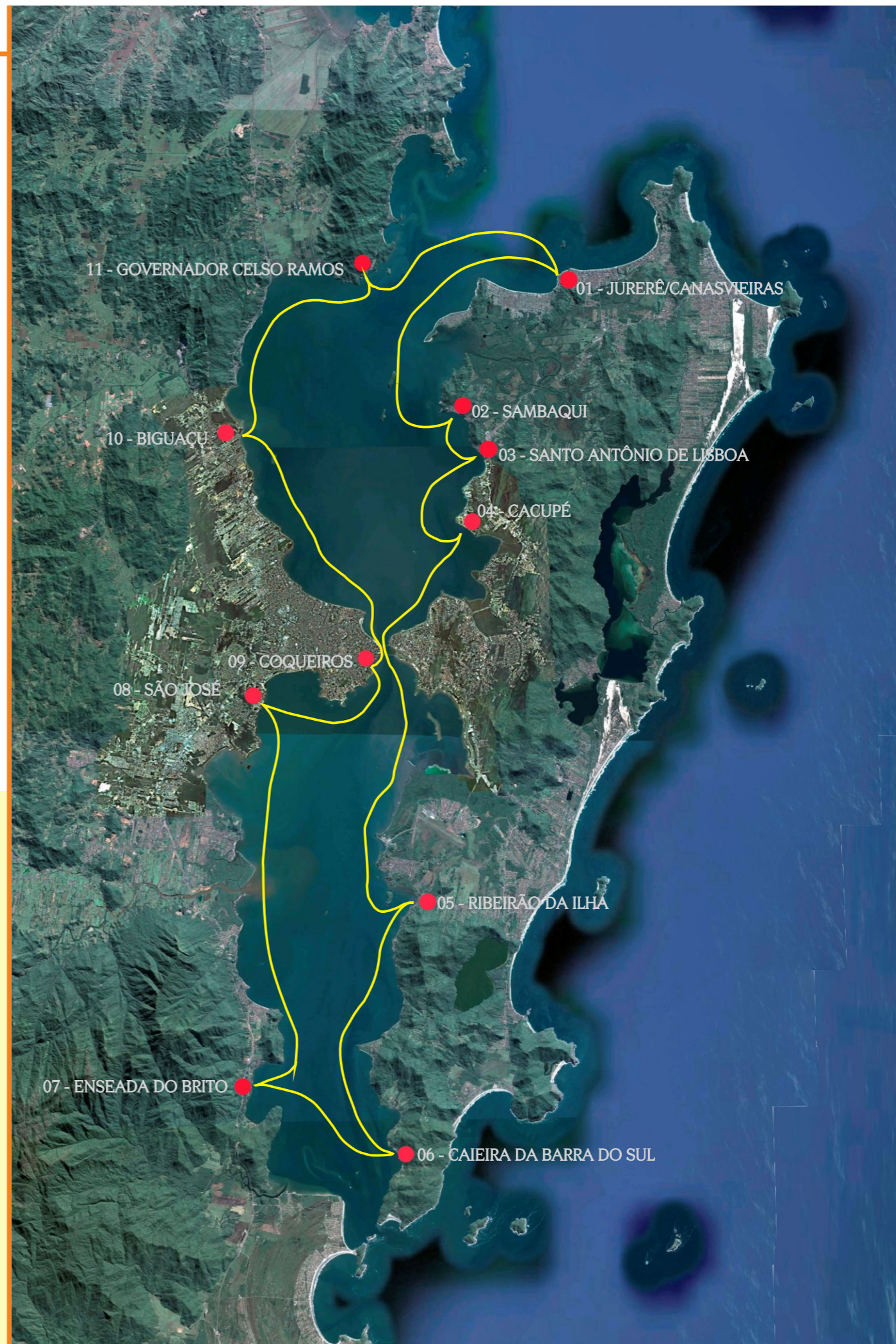
Na região da Grande Florianópolis a cultura açoriana, do mané da ilha, é o que diferencia esta região de outras do Brasil, e que junto com os atrativos naturais, deveria atrair cada vez mais pessoas. É uma cultura que veio do além mar, de uma ilha portuguesa a uma ilha brasileira, e encontrou neste outro mar o seu sustento. Mar este que hoje é quase complemento de uma grande área de lazer chamada praia. Se dele é a base desta cultura, talvez seja ele o caminho para a manutenção cultural local.

Assim, é proposto um roteiro gastronômico que conecta através do mar comunidades típicas da Ilha de Santa Catarina. Ir além disso, qualificar restaurantes, integrar estas comunidades, trocar idéias, descobrir a fundo o que é esta cultura. A partir deste ponto que se propõe um espaço para estas atividades, e que ainda inove, interaja entre as comunidades dinamicamente, não se torne mais um objeto abandonado com o tempo.

Deste fervilhão de idéias, nada mais absurdo e coerente que propor uma cozinha que se desloque e chegue através do mar às comunidades, que seja um espaço de ensino, de troca cultural e de venda de produto chamado comida típica. Uma cozinha flutuante é um atrativo que fique tempo suficiente em um lugar para gerar movimento, mas que incentive conhecer outros espaços também.

Certamente se questiona o quão atrativo pode ser degustar um bom peixe frito sob um mar remexido pelo vento sul, por isso o critério para escolha dos lugares nos quais esta cozinha pode chegar foi encontrado na própria história da colonização açoriana. O chamado "mar de dentro" é a parte da ilha voltada ao continente, com bordas recortadas formando pequenas enseadas protegidas por morros e colinas, nas quais as primeiras famílias açorianas se instalaram. Além da região central, na qual o desenvolvimento e aterros mudaram sua dinâmica, locais como Ribeirão da Ilha e Santo Antônio de Lisboa ou Armação da Piedade e Enseada do Brito ainda têm marcada na sua malha urbana o cenário do casario açoriano próximo ao mar.

Assim, são propostos onze lugares nos quais a "cozinha flutuante" se instalará. O número onze gera um ciclo diferenciado, pensando que o objeto tenha seu tempo fixo em cerca de um mês, a cada ano ele estará em um mês diferente em cada região, podendo participar de festividades, do ciclo do verão e do ciclo do inverno. Vale ainda destacar que o roteiro pode ser complementado com regiões em que a gastronomia já é fator preponderante, como Coqueiros, ou regiões com belas paisagens naturais em que o turismo já é destaque, como Jurerê com sua vista para a Ilha do Francês.



Cultura Gastronômica para todos

Definida a proposta, buscou-se pensar qual a cara do projeto, uma vez que este se instala em diferentes regiões, e como este podia funcionar, se deslocar, se instalar. Uma breve leitura sobre estruturas flutuantes deixa claro que a edificação não funciona sem estar ancorada em um estrutura de apoio, como um trapiche ou um deck, assim como não possui motor próprio para se deslocar, para esta função é necessário um barco reboque. A edificação é projetada então como qualquer outra edificação, levando apenas em consideração a distribuição das cargas no projeto, pensar neste construído sob uma base radier.

Formas muito complexas e amplas poderiam atrapalhar o deslocamento (ou pior: afundar), logo a estrutura deve ser simplificada, proporcional, se adequar a cada lugar em que se instalar. Isso levou ao projeto em módulos, que podem ser colocados de diferentes maneiras, e assim se identificar com o espaço em que estão implantados.

Para definir quantos módulos são necessários, e qual a função de cada um, pensou-se no percurso que a pessoa vivenciará ao conhecer o projeto. Em primeiro lugar é proposto uma estrutura na qual o projeto irá se ancorar: um deck flutuante – um passeio sobre o mar que gera diferentes vistas do lugar servindo de atrativo e de apoio para a comunidade; flutuante para acompanhar as marés e travados para que não haja movimentação horizontal. Ao fim desde deck se encontra o primeiro módulo: a recepção – pois é ele que dá as boas vindas ao Patrimônio Gastronômico Açoriano. Este módulo é um pequeno museu da comida típica, um espaço para a preservação escrita desta cultura, e também onde serão indicados restaurantes tradicionais, o roteiro gastronômico açoriano e a proposta da cozinha flutuante. Cada região terá este módulo junto ao deck, assim, são pequenas partes de um grande complexo.

Na estrutura principal é que se instalam os demais módulos. A idéia é que este seja um espaço para as pessoas da comunidade, onde elas possam aprender novas técnicas e melhorar seus restaurantes, além de trocar idéias e receitas, fazer festas e ainda usar como ponto comercial. Então a função do lugar transita entre escola e de restaurante. Assim é proposto um módulo cozinha, no qual o alimento é produzido, e um módulo salão, onde o alimento é servido. Ainda se deveria pensar em funções complementares, como

depósitos para os alimentos, banheiros, um bar e ambientes externos.

Optou-se por concentrar todos os ambientes que necessitavam de água em um único módulo e o outro seria um espaço coberto só para as mesas. Pensando no percurso, a pessoa primeiro tem um embasamento teórico sobre esta cultura (Módulo Recepção), pode participar da produção deste alimento, desde a chegada até sua finalização (Módulo Cozinha), e então o degustar (Módulo Salão). Um estudo de volumetria e a própria dinâmica de funcionamento de restaurantes levou ao uso de 2 Módulos Salões. Isto tudo em contato direto com o mar e com a paisagem natural e construída. Muito mais do que simplesmente sobre o mar, esta proposta deve se integrar a ele, através dos ambientes externos para estar, apreciação e lazer que extrapolam a simples condição de circulação.

A implantação dos módulos é pensada para cada região, com cada um dos módulos salão buscando diferentes visuais, o módulo cozinha como centro, percurso necessário para todo e qualquer um que por ali passe, e os módulos deck relacionando estes módulos e criando diferentes interações com o mar. O pescador pode deixar sua produção diretamente no lugar, um produto fresco direto à mesa, e os barco a passeio também podem ali aportar diretamente.

Com um programa de necessidades não muito extenso mas com proporções generosas, a arquitetura deve então ser fluida, simples, mas com uma cara própria. Buscando o máximo de conforto nas diferentes implantações e na praticidade de montagem do equipamento como um todo, trabalhando com uma pérgola dobrável, que se torna um brise em determinados momentos. Esta pérgola ai pode girar e se fechar, criando uma barreira ou um espaço protegido. A mesma fica sobre uma circulação em torno do módulo, criando uma varanda. O objeto se torna uma caixa de madeira vazada, que ao se instalar se abre para uma arquitetura leve, buscando o maior numero de aberturas para um contato visual e uma permeabilidade. O espaçamento entre os módulos reforça a fluidez do projeto, e a escolha pela madeira se adapta a maresia, traz um ar contemporâneo a proposta, sem deixar de ser acolhedor.

Além da própria arquitetura buscar o conforto do projeto, elementos complementares fazem o seu funcionamento ocorrer em simbiose com o meio



ambiente. Placas solares geram energia suficiente para todo o complexo. Toda água utilizada vem do próprio mar, tornada potável através do sistema de dessalinização por osmose reversa. O esgoto é tratado em um biodigestor, que já gera o gás utilizado na cozinha. Um sistema híbrido integrado com a rede local para emergência, buscando na tecnologia sua auto sustentabilidade.

Para melhor compreensão da proposta, foram feitos dois estudos de caso em regiões opostas do Mar de Dentro, sendo elas: Enseada do Brito na parte continental e Santo Antônio de Lisboa na parte insular. Assim é possível observar como o projeto possibilita variações de implantação para se integrar melhor ao local.

A Cozinha Cutural em Santo Antônio de Lisboa

Localizada a noroeste da Ilha de Santa Catarina, a antiga Freguesia de Nossa Senhora das Necessidades de Praia Comprida é hoje distrito e incorpora, além de Santo Antônio, Cacupé, Sambaqui e Barra de Sambaqui. O traçado urbano seguiu o modelo das vilas portuguesas, construídas a partir de uma ou duas ruas principais paralelas ao mar e, entre si, algumas transversais, com uma praça central ladeada pela igreja, pela cadeia e pela intendência.

Em função de sua localização geográfica, Santo Antônio torna-se porto e posto de alfândega onde se ocorria o comércio com os viajantes e navios estrangeiros. Por volta da metade do século XVIII foi construída a igreja de Nossa Senhora das Necessidades, hoje tombada como patrimônio, assim como casarios antigos, o Engenho Andrade, o antigo Posto da Alfândega, a primeira rua calçada do estado de Santa Catarina e a fachada da casa onde se hospedou D. Pedro II na Praça Roldão da Rocha Pires.

Seu principal acesso é uma adjacência da SC-401, terminando em frente a 1ª rua calçada. As ruas estreitas tiveram o sentido das ruas modificado para mão única, facilitando a circulação dos veículos. O marco histórico da rua é o ponto inicial do novo roteiro gastronômico, pois na continuidade dela segue o deck, avançando o mar e concluindo em um ambiente com uma bela vista a orla e incentivando a conhecer não só a igreja, mas também os sabores da região.

Santo Antônio já é ponto turístico consolidado, com restaurantes de comida típica que atraem moradores de outros bairros de Florianópolis nos fins-de-semana e turistas ávidos por um roteiro cultural. Com a cozinha implantada, buscou-se um roteiro que também instigue a conhecer melhor a região, de maneira que os módulos avancem em busca da bela vista da igreja, sendo que um se complementa com o construído e o outro com a paisagem.



A Cozinha Cultural em Santo Antão do Lisboa



Processo de Implantação - Deck Fixo



Processo de Implantação - Módulos Fechados



Processo de Implantação - Módulos Abertos



Módulos Fechados - Visão Geral



Módulos Abertos - Visão Geral



Módulos Abertos - Visão Geral



Vista módulos fechados



Vista módulos abertos



Vista módulos abertos



Vista módulos abertos

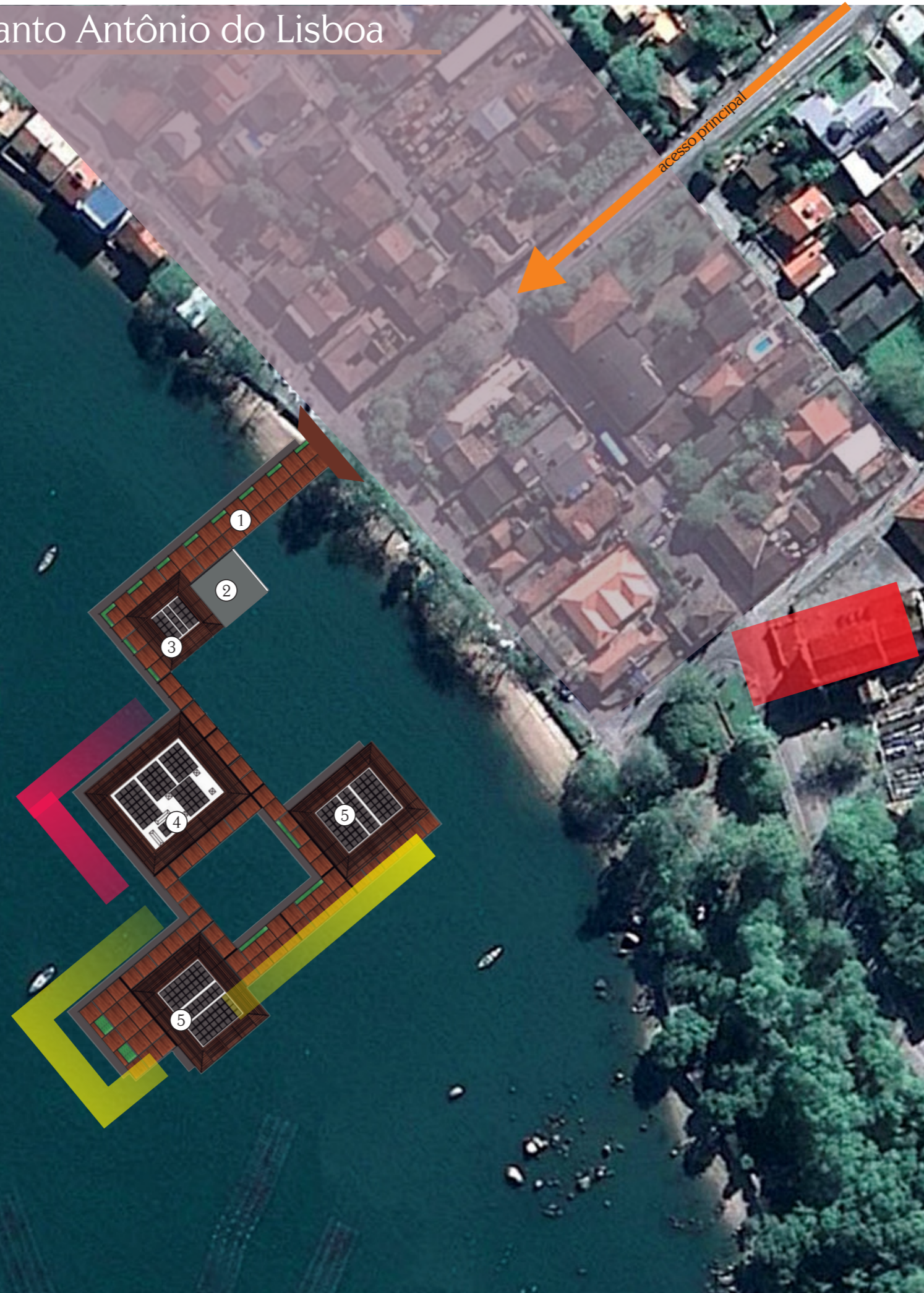


Vista módulos abertos



Vista módulos abertos

A Cozinha Cultural em Santo Antônio do Lisboa



- LEGENDA
- Igreja Nossa Senhora das Necessidades
 - Casario Típico
 - ① Deck de Acesso
 - ② Biodisgetor
 - ③ Módulo Recepção
 - ④ Módulo Cozinha
 - ⑤ Módulo Salão
 - Acesso Pescadores
 - Acesso Barcos Turísticos

IMPLANTAÇÃO
Esc.: 1/750
ÁREA TOTAL=1904,23m²

Trabalho de Conclusão de Curso

Proposta para o Patrimônio Gastronômico “Açoriano”

Patrícia Pereira Brandão | Orientadora Thêmis Fagundes
Universidade Federal de Santa Catarina | Março de 2011

A Cozinha Cultural na Enseada do Brito

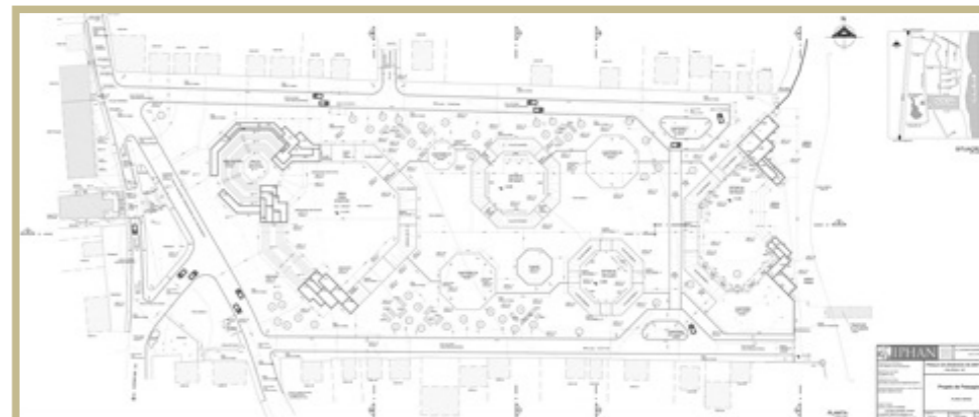
Maior distrito de Palhoça, porém pouco povoada, a Enseada de Brito é uma das três mais antigas comunidades formadas por açorianos no litoral catarinense. Povos indígenas ali viveram desde os tempos Pré-Colombianos. O bandeirante paulista Domingos de Brito Peixoto iniciou a ocupação da região, em meados do século XVII, porém conflitos com índios e a malária o fizeram abandonar o local e se estabelecer na hoje Laguna.

Por quase um século ficou a região semi povoada, até a chegada dos primeiros açorianos. O solo pouco fértil fez com que os novos moradores recorressem à pesca como forma de sobrevivência. Hoje, a atividade pesqueira aliada ao cultivo de mariscos e ostras são a base da economia local.

Na arquitetura a “Praça de Enseada de Brito”, tombada com Patrimônio Estadual é a única de Santa Catarina que mantém o traçado original do século XVIII, um quadrado de chão batido como praça e em volta casas no estilo açoriano. Hoje, seu entorno se compõe de um conjunto arquitetônico com diversas construções centenárias, com destaque para a Igreja Matriz Nossa Senhora do Rosário. As quatro palmeiras que ficam ao lado da Igreja serviam como localização para os açorianos. Junto ao mar, ao lado direito da praça, existe uma casa tipo portuguesa rural, com data (1701) anterior a fixação dos Açorianos na região, portanto uma das construções mais antigas de Santa Catarina. A maricultura e a pesca artesanal são atividades que absorvem volume significativo de mão de obra, em que são ainda utilizadas as lanchas baleeiras e variações destas.

Apesar de seu forte apelo turístico definido por sua historicidade e pelas belas paisagens, o que se observa é um ar bucólico, de uma região que parou no tempo. Setores governamentais como o IPHAN já lançaram propostas para qualificar o lugar, como o projeto para a praça, porém nada foi concretizado. Ao implantar a proposta da cozinha flutuante na região, busca-se ampliar o crescimento do setor turístico, incentivando a criação de restaurante e outros comércios em torno da praça, uma vez que estão espalhados pela região e a igreja é ponto de referência.

Como já existe uma proposta para a praça, partiu da mesma o deck da proposta, em local onde no passado já existiu trapiche. A implantação da cozinha busca toda a amplitude do local, uma linearidade que avança no mar, vê e é vista por toda enseada.



Proposta IPHAN para Praça de Enseada do Brito

LEGENDA

- Igreja Matriz Nossa Senhora do Rosário
- Casario Típico
- ① Praça de Enseada do Brito com proposta IPHAN
- Acesso Principal
- BR 101



“Comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando o sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo.”

Raul Lody, 2008

A Cozinha Cultural na Enseada do Brito



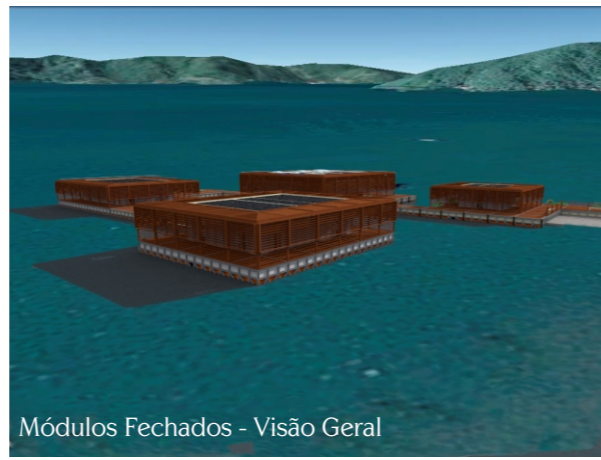
Processo de Implantação - Deck Fixo



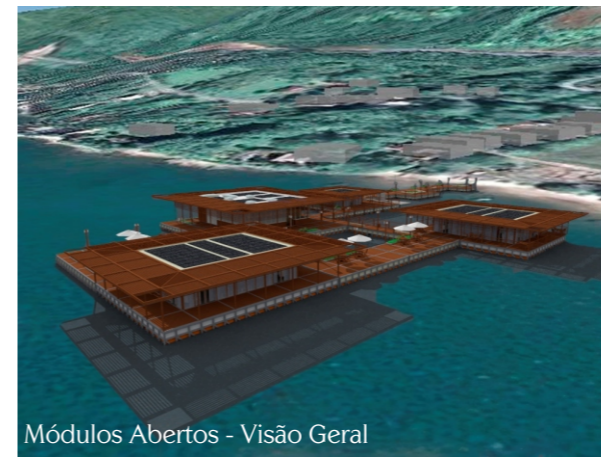
Processo de Implantação - Módulos Fechados



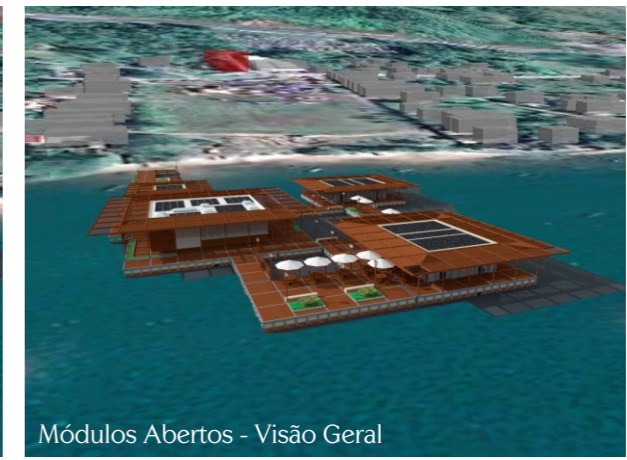
Processo de Implantação - Módulos Abertos



Módulos Fechados - Visão Geral



Módulos Abertos - Visão Geral



Módulos Abertos - Visão Geral



Vista módulos fechados



Vista módulos fechados



Vista módulos abertos



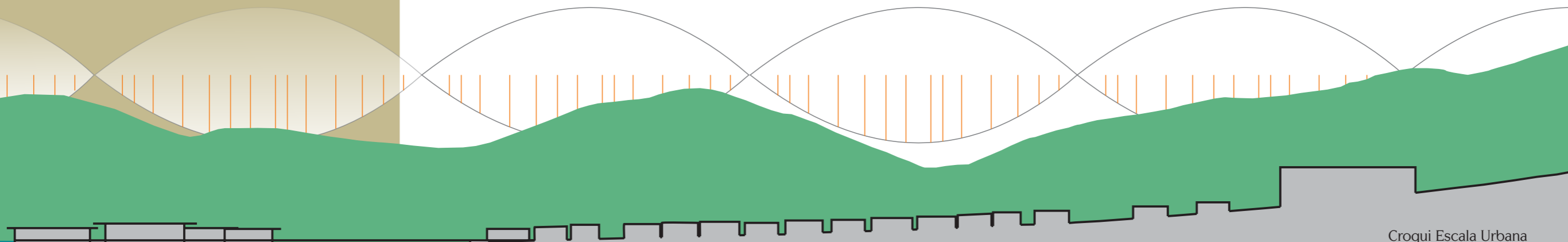
Vista módulos abertos



Vista módulos abertos



Vista módulos abertos



Croqui Escala Urbana

Proposta para o Patrimônio Gastronômico "Açoriano"

Patricia Pereira Brandão | Orientadora Thêmis Fagundes
Universidade Federal de Santa Catarina | Março de 2011

Trabalho de Conclusão de Curso

07116

Implantação
Enseada do Brito

A Cozinha Cultural na Enseada do Brito



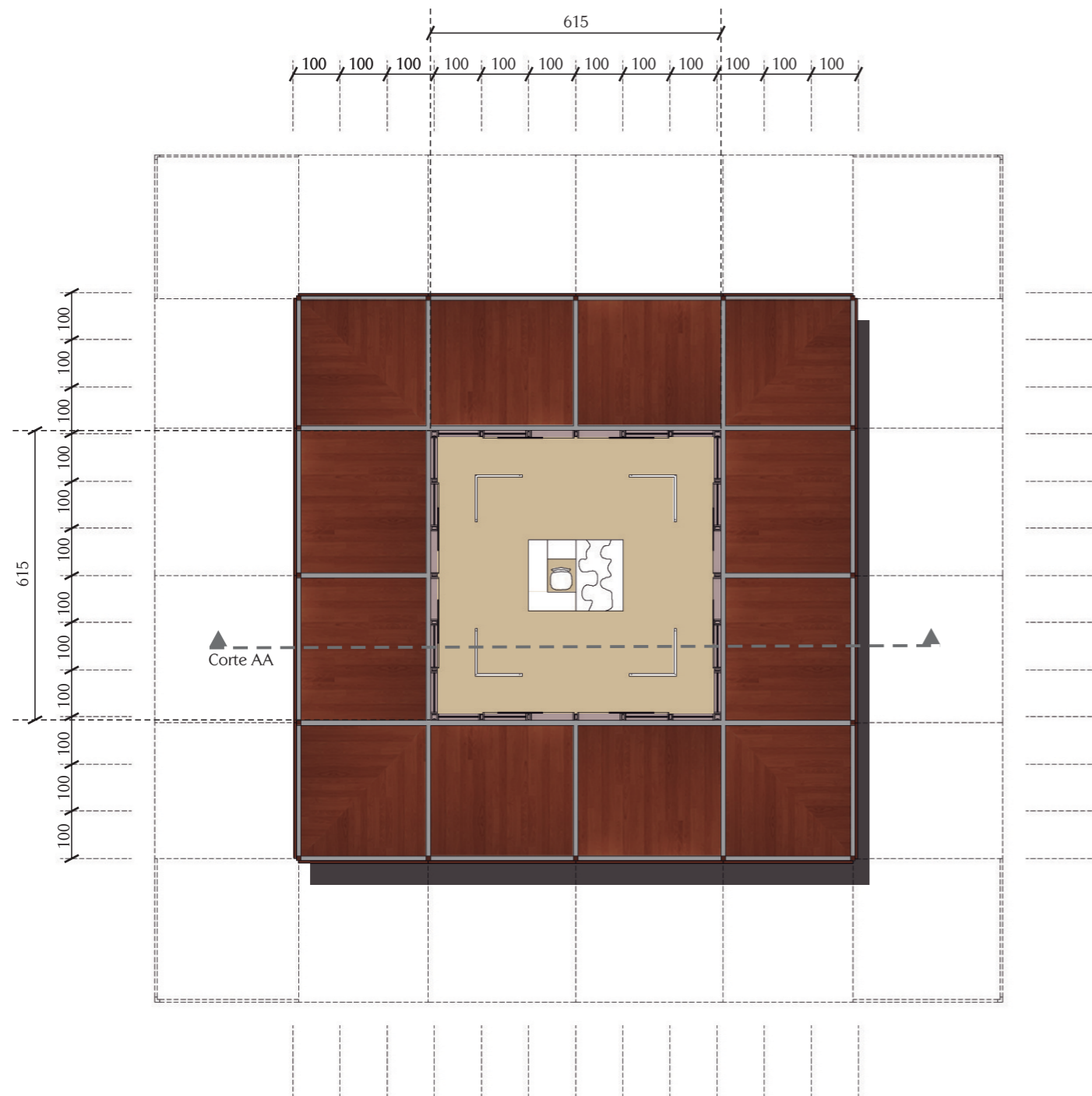
IMPLANTAÇÃO
Esc.: 1/750
ÁREA TOTAL=2.202,27m²

- LEGENDA
- ① Deck de Acesso
 - ② Biodisgetor
 - ③ Módulo Recepção
 - ④ Módulo Cozinha
 - ⑤ Módulo Salão
 - ⑥ Acesso Pescadores
 - ⑦ Acesso Barcos Turísticos

Trabalho de Conclusão de Curso

Proposta para o Patrimônio Gastronômico “Açoriano”

Patricia Pereira Brandão | Orientadora Thêmis Fagundes
Universidade Federal de Santa Catarina | Março de 2011

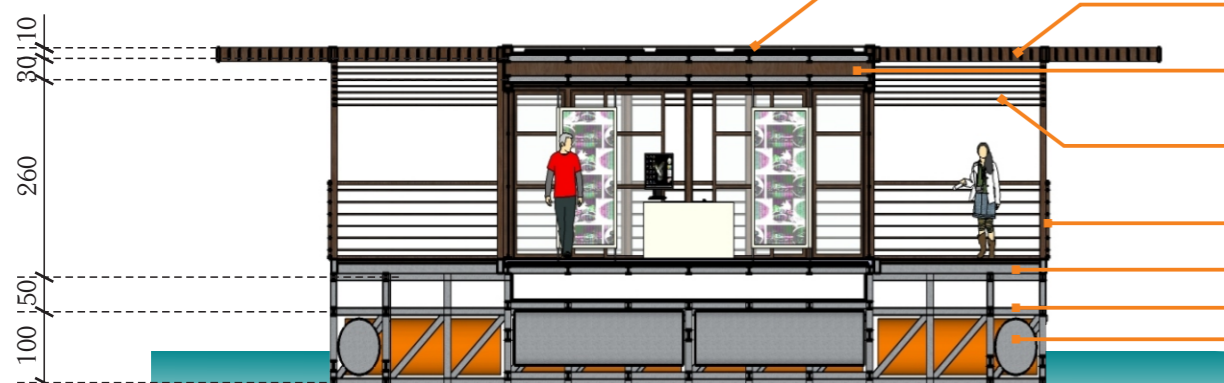


É o único módulo fixo e interliga o projeto na macro-escala. Anexo ao deck, cria um circuito na região em que é inserido, mas só se torna completo com a instalação do conjunto Cozinha Flutuante. É ambiente de informação e apreciação.



Planta Baixa Módulo Recepção
Esc.: 1/125

Área Coberta Fechada=27,82m²
Área Total=141,90m²



- placas solares*
- pérgola giratória*
- shaft para fiação elétrica
- brise para proteção contra ventos*
- guarda-corpo - h=110cm*
- steel deck*
- shaft para tubulações*
- estrutura em aço + sistema flutuante*

Corte AA Módulo Recepção
Esc.: 1/125

* Ver Sistemas de Funcionamento pranchas 14 e 15



“Sem dúvida, o ato de comer vai além do simples ato de comer. Comer é ingerir, integrar, comunicar, falar pelos ingredientes, pelos temperos, pelas maneiras de fazer cada prato, pelas maneiras de consumir cada prato.”

Raul Lody, 2008

Módulos | A Cozinha

Apesar de se tratar de cozinha típica, o ambiente no qual os alimentos são preparados deve seguir diversas normas para garantir a saúde de todos. Muitos dos restaurantes locais são adaptações de casas que passaram a servir para fora. Estas se adaptaram as regras, porém sempre podem melhorar, tornar o salão agradável, mas o conjunto todo, e o módulo cozinha é um exemplo de rigor e qualidade. Dentre as normas pesquisadas, pode-se citar a Anvisa, a NBR9050 e o Código de Obras de Florianópolis, atingindo os diferentes níveis de critérios.

O alimento chega fresco, é limpo e pesado para então ser utilizado ou guardado. O momento do pré-preparo do peixe e dos frutos do mar é de destaque, de reunião, e pode ocorrer no avarandado. Ao acessar a cozinha, o primeiro passo é a lavagem das mãos, para evitar qualquer tipo de contaminação. O pré-preparo dos alimentos segue a ordem dos alimentos mais sujos para os alimentos mais limpos, para evitar a contaminação cruzada. A bancada de apoio central e a ilha de cocção visam o uso educacional da cozinha, onde os alunos podem cercar e observar o que está sendo feito.

Vale ainda destacar critérios técnicos como pé-direito mínimo de três metros, paredes azulejadas, cantos de piso arredondados, bancadas em aço inox. Tudo que facilite a limpeza constante e manutenção do ambiente.

O hall para garçons permite uma relação direta entre cozinha, copa de lavagem e bar. Dentre as outras funções existentes no módulo, estão: a administração com vista para a cozinha, vestiários para funcionários e banheiros públicos.

LEGENDA

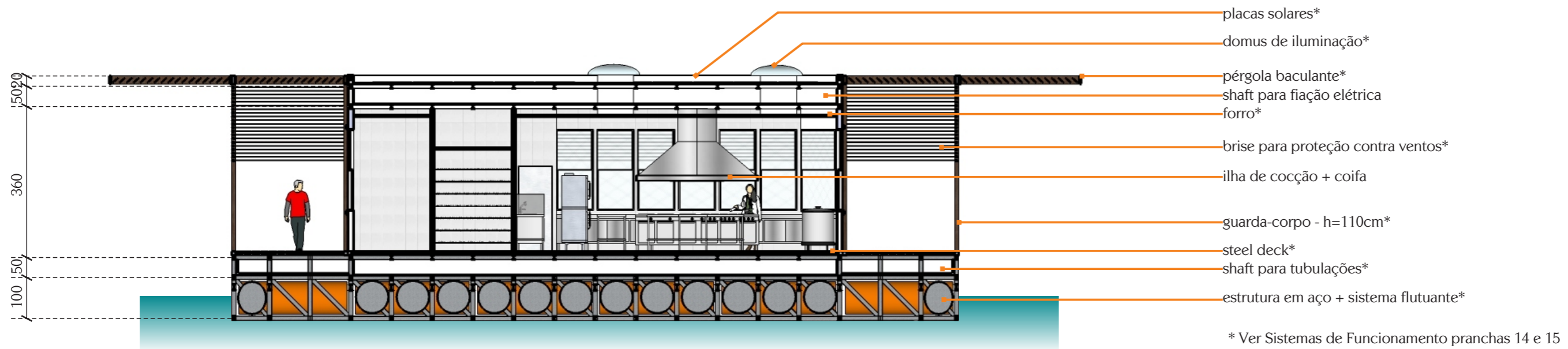
- (A) Acesso cozinha/Pesagem e limpeza dos alimentos
- (B) Circulação
- (C) Acesso restrito - Dessalinizador de Água do Mar
- (D) Depósito Seco
- (E) Depósito Semi-Úmido
- (F) Câmara Fria
- (G) Cubas de Higienização das mãos
- (H) Pré-preparo de grãos e vegetais
- (I) Pré-preparo de carnes vermelhas e aves
- (J) Pré-preparo de peixes e frutos do mar
- (L) Bancada de apoio
- (M) Ilha de cocção - fogão+chapa+fritadeira
- (N) Finalização e expedição
- (O) Copa de lavagem
- (P) Bar
- (Q) Hall garçons
- (R) Depósito temporário de lixo
- (S) Administração
- (T) Vestiários
- (U) Acesso Banheiros
- (V) Banheiro feminino
- (X) Banheiro masculino
- (Z) Banheiro adaptado



Planta Baixa Módulo Cozinha
Esc.: 1/125

Área Coberta Fechada=184,07m²
Área Total=372,17m²

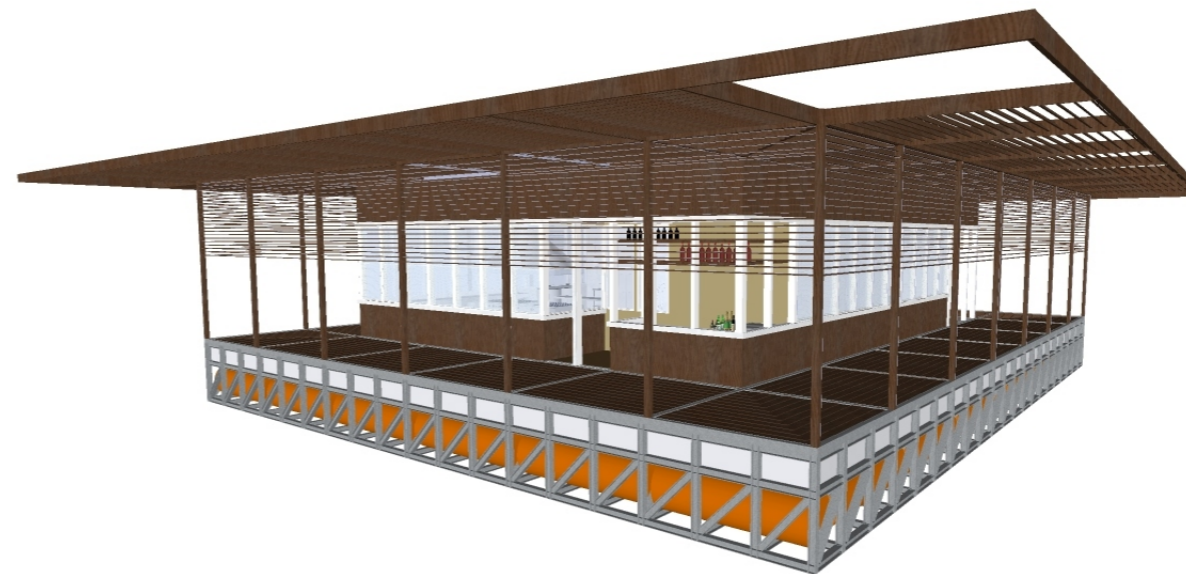
Módulos | A Cozinha



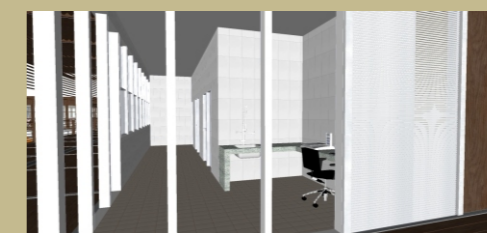
Corte AA Módulo Cozinha
 Esc.: 1/125



Perspectiva Módulo Fechado

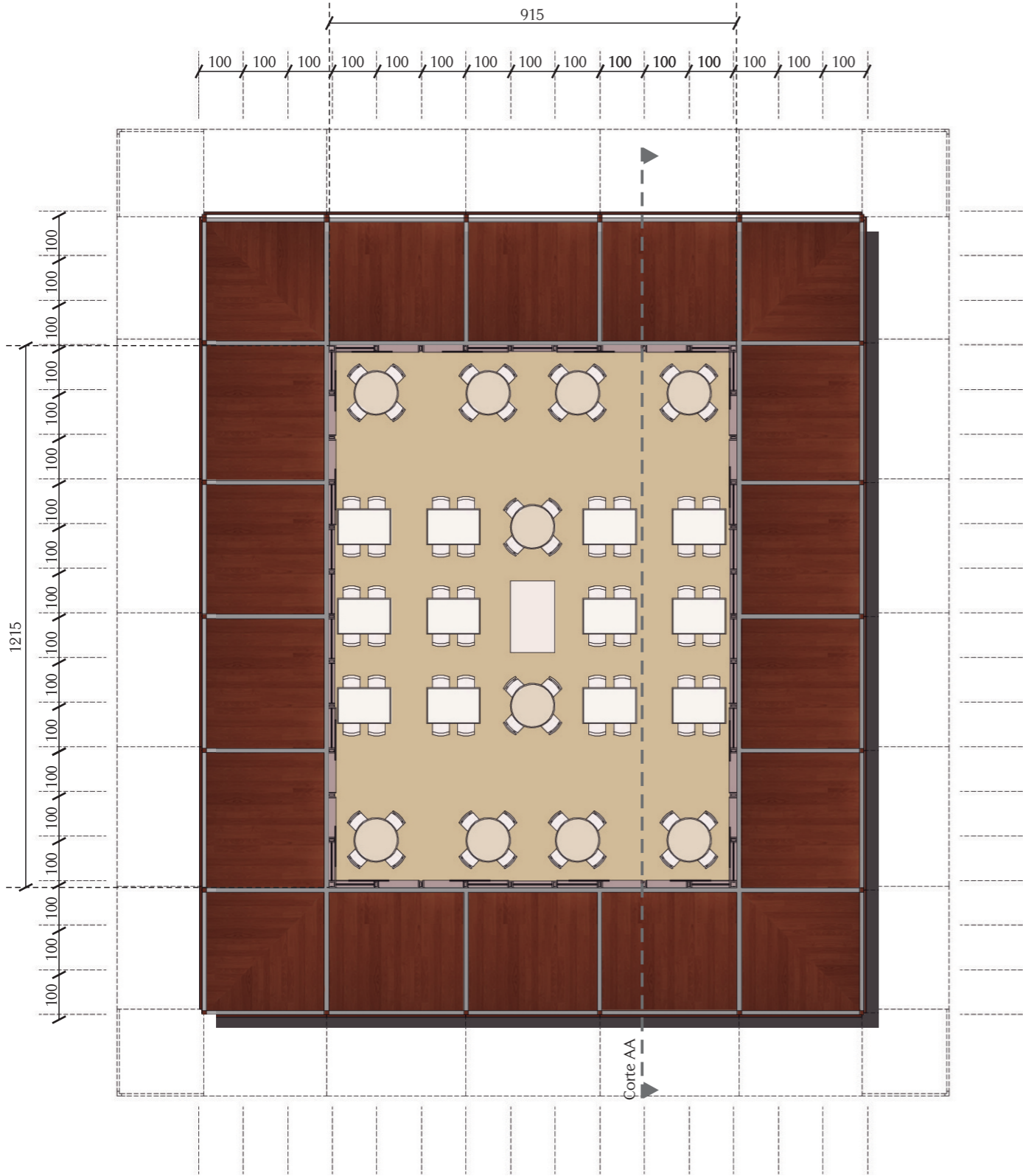


Perspectiva Módulo Aberto

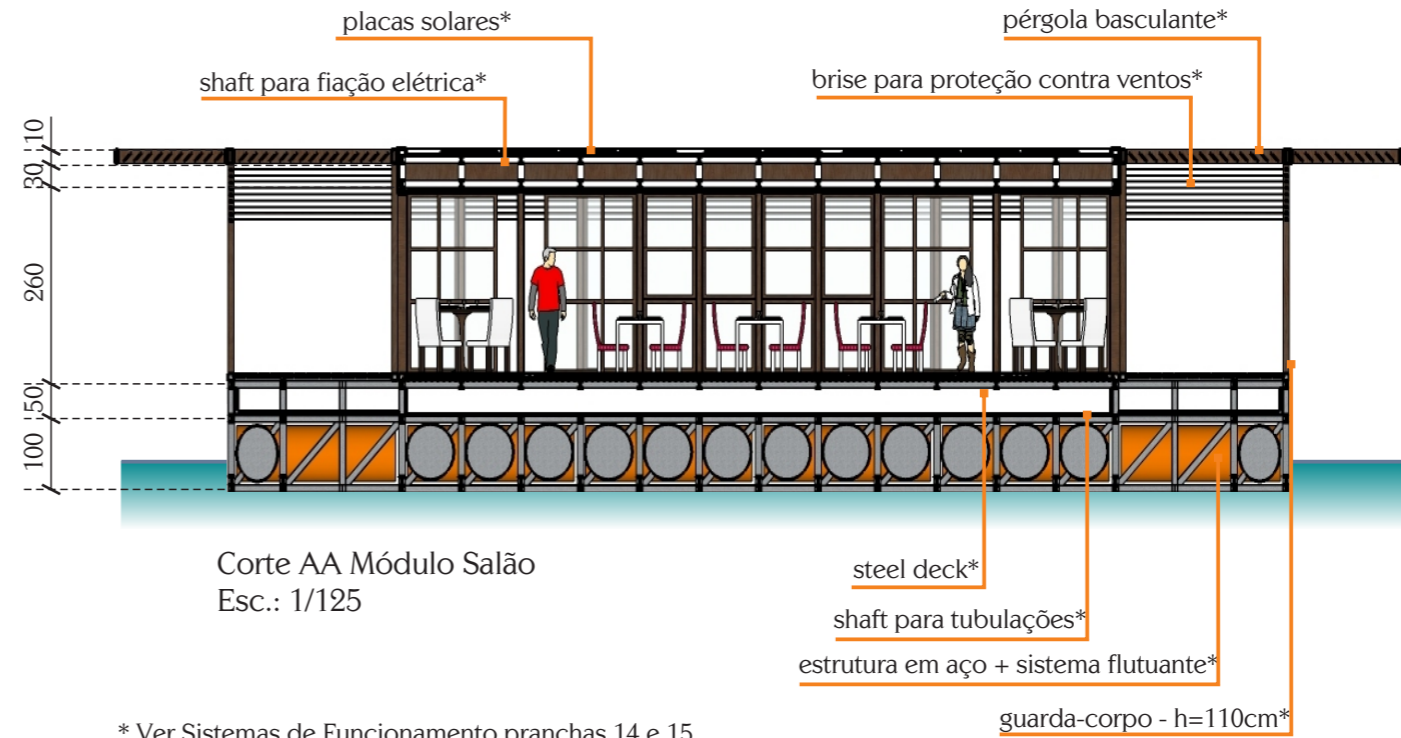


Módulos | O Salão

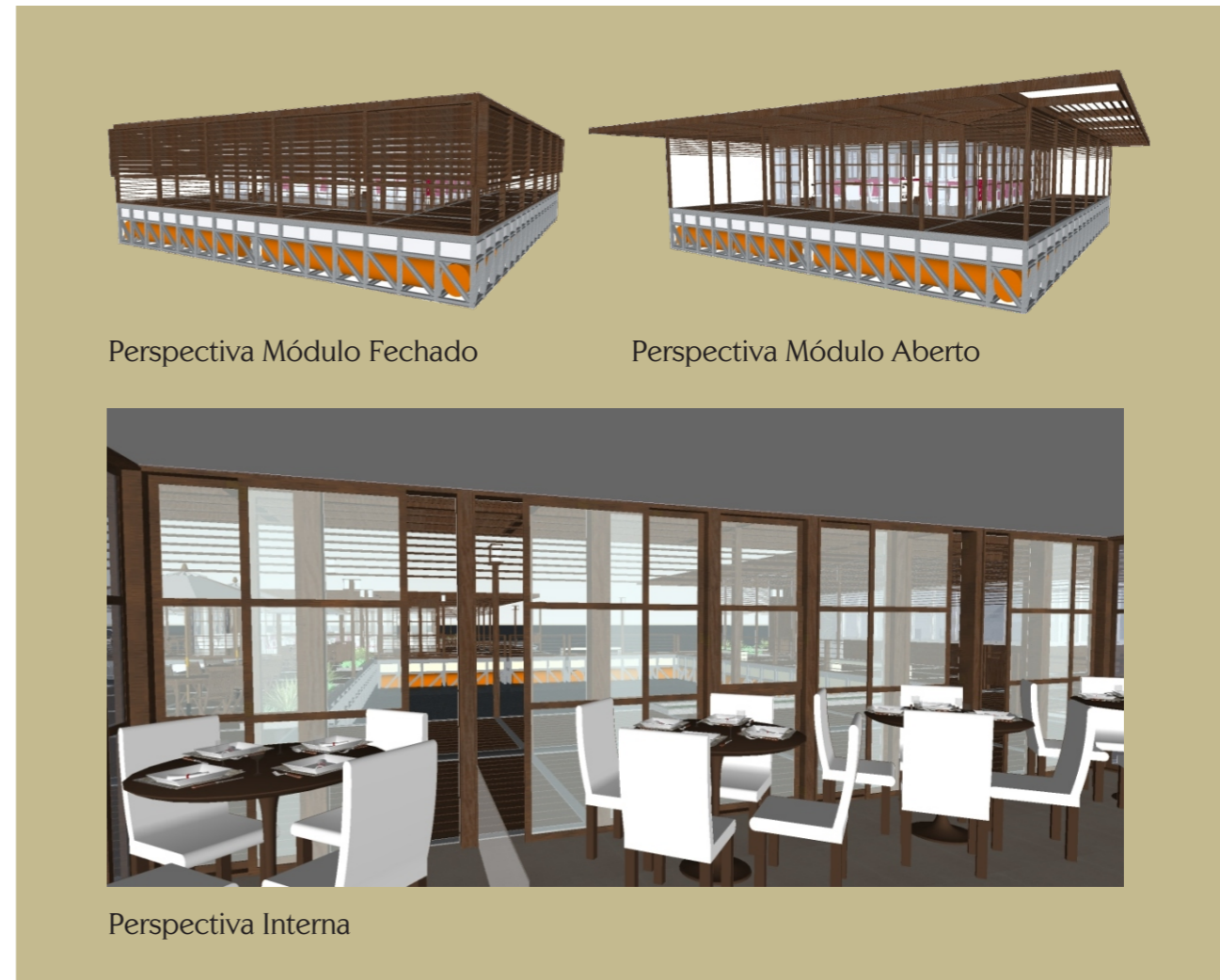
Em número de dois, compõe com a volumetria do conjunto e permite o uso de apenas um deles em dias de baixo movimento ou para uso exclusivo. A arquitetura é fluida, leve, buscando a maior visibilidade do entorno e uma forte relação entre interno e externo.



Planta Baixa Módulo Salão | Área Coberta Fechada=11,17m²
Esc.: 1/125 | Área Total=265,07m²

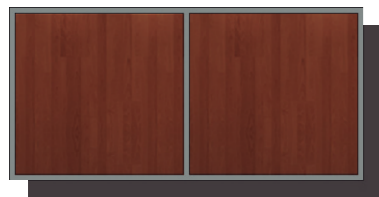


* Ver Sistemas de Funcionamento pranchas 14 e 15



Módulos | Os Decks

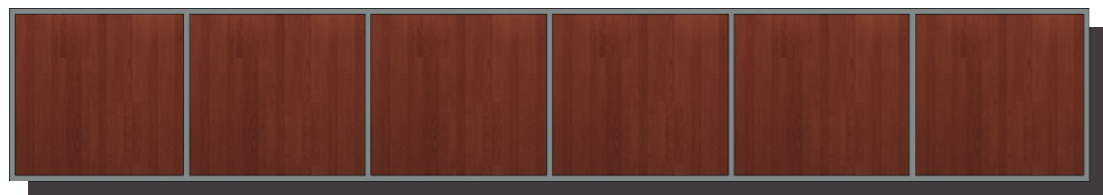
O conjunto possui módulos deck em diferentes dimensões e diferentes quantidades, possibilitando maior variação de implantações. O número a ser utilizado varia conforme a necessidade.



Deck 285x585cm - 8 Módulos
Esc. 1/125



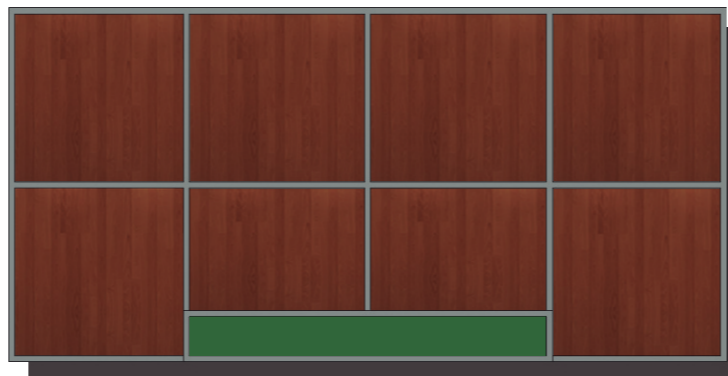
Deck 285x585cm - 4 Módulos
Esc. 1/125



Deck 285x585cm - 3 Módulos
Esc. 1/125



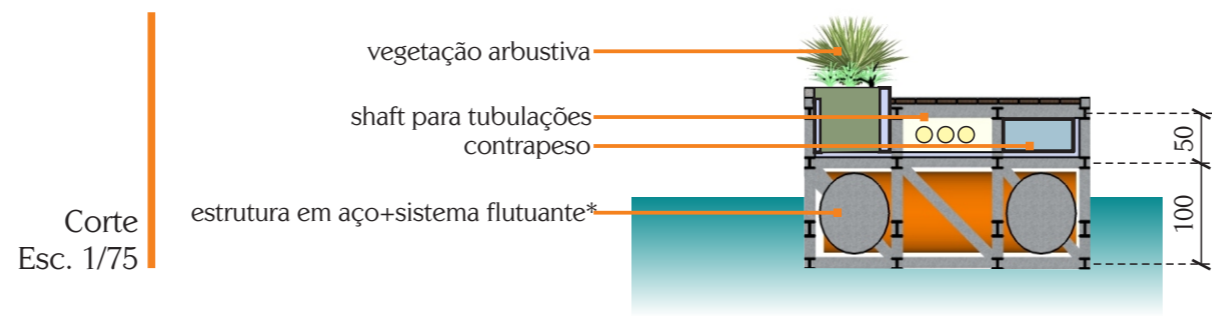
Deck 285x585cm - 1 Módulo
Esc. 1/125



Deck 285x585cm - 2 Módulos
Esc. 1/125



Deck 285x585cm - 1 Módulo
Esc. 1/125

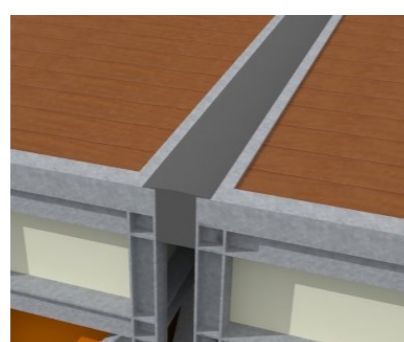


Complementos



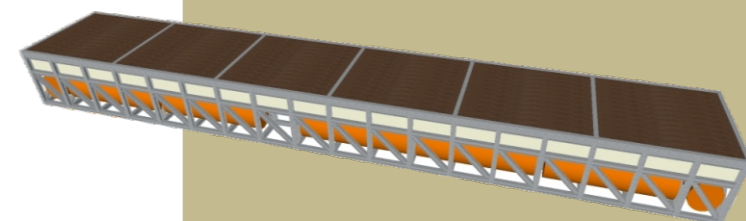
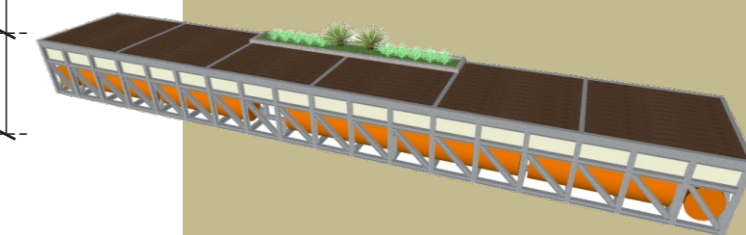
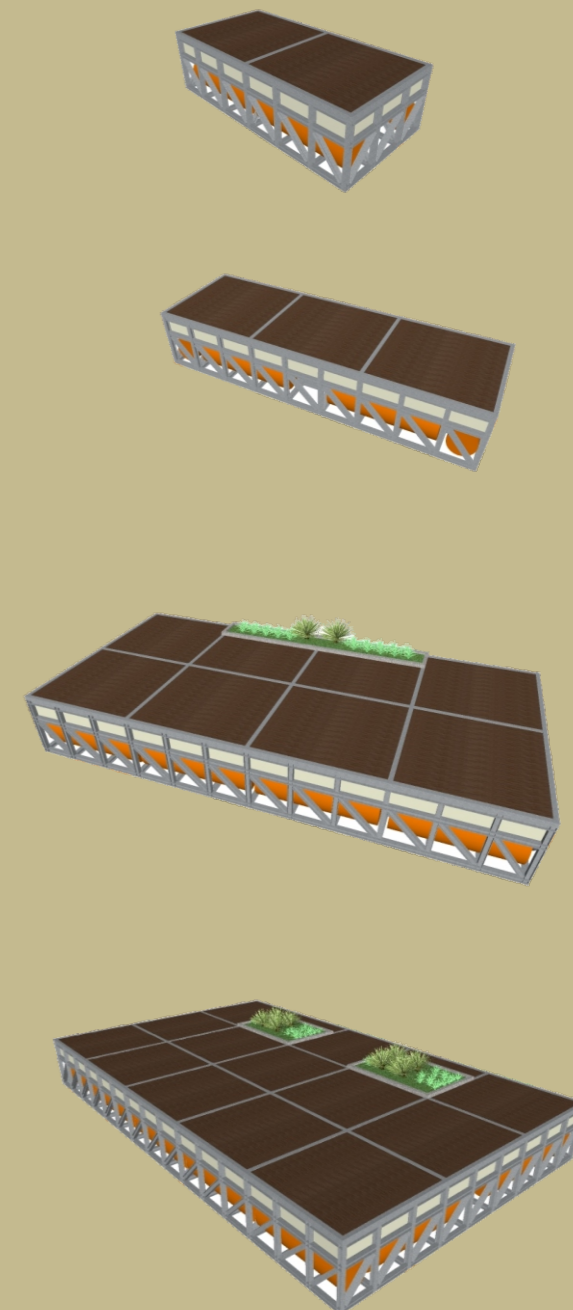
COLAR

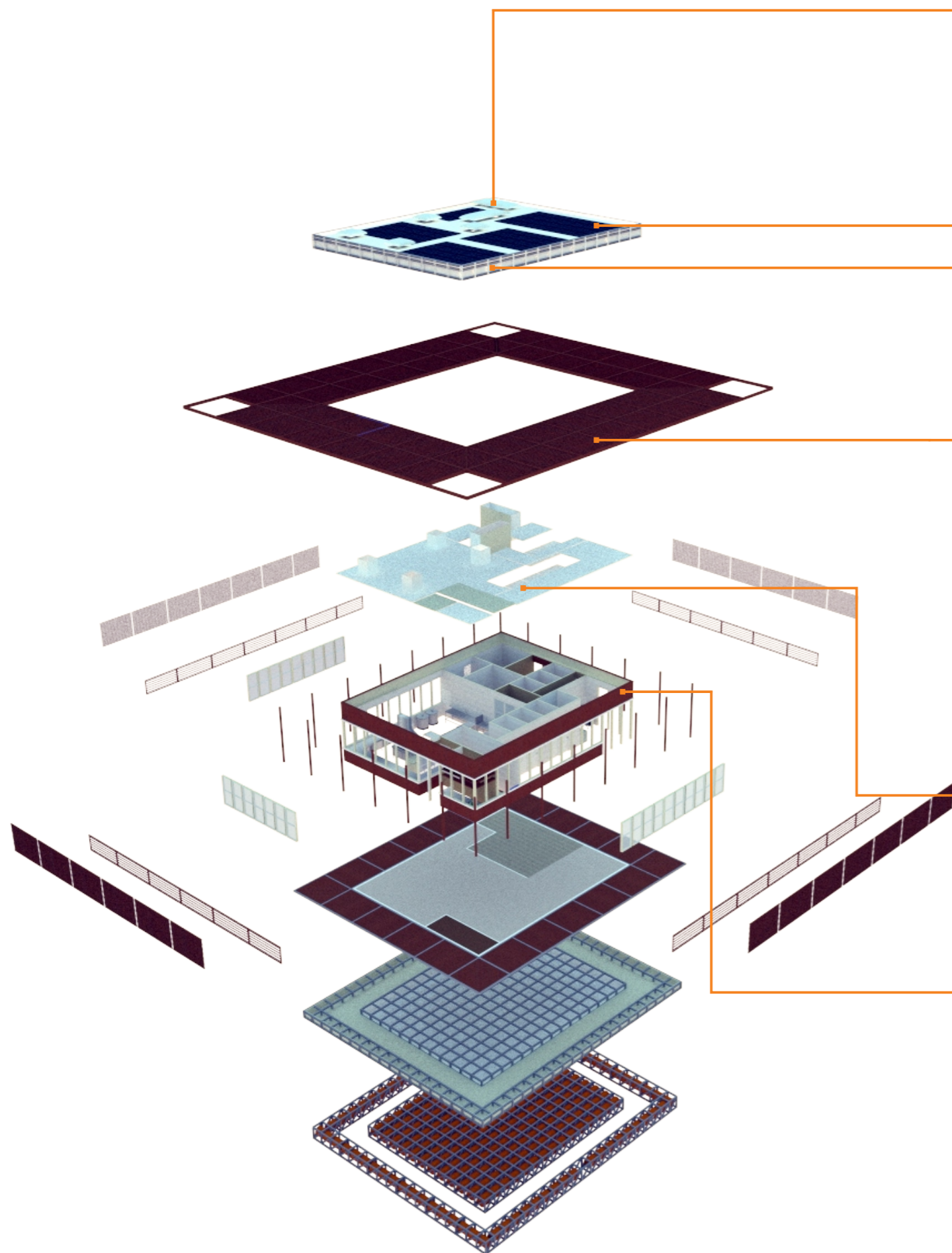
Aro metálico que ancora a estrutura ao abraçar uma estaca existente. Também junta um módulo ao outro. Funcionam como cadeados, impedindo o conjunto de ser levado pelas águas, mas permitindo movimentos verticais da maré.



BARRA

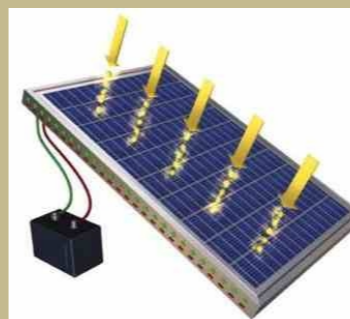
Emborrachado que faz a conexão entre os módulos, ajuda junção, evita impactos, permite movimentação das placas e evita acidentes de circulação. São fixados em esperas existentes nos módulos.





Domus de iluminação e ventilação

Em ambientes de grande proporção, como a cozinha, ou ambientes cujas aberturas poderiam interferir na arquitetura, como nos banheiros, optou-se pela utilização de domus translúcidos para iluminação e ventilação zenital.



Energia Solar

Toda energia utilizada é captada por placas solares distribuídas pelas coberturas. O sistema é composto pelas placas, conversor e bateria. As placas são colocadas horizontalmente, o que não proporciona um aproveitamento de 100% da energia, mas garante captação em diferentes orientações do projeto. O sistema de energia elétrica é um sistema híbrido, integrado com a rede de fornecimento da cidade, possibilitando o funcionamento mesmo em dias nublados.

Espaço para fiação elétrica, bateria e conversor.

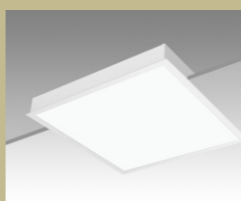


Pérgola

O principal elemento do projeto se compõe de dois mecanismos que visam o conforto térmico e lumínico em diferentes orientações.

No primeiro, as hastes giram em seus eixos, como uma janela basculante, podendo ser fechada por completo em momentos de sol intenso ou de chuva. No segundo, abas individuais abrem e fecham por um sistema basculante, como o existente no projeto Centro de Formação Reciclado, do grupo So89.

Estas abas permitem fechar cada módulo para serem levados pelo roteiro, assim como criar uma barreira vertical conforme necessidade. Elas são integradas com o sistema basculante.



Forro e Iluminação

Como já mencionado, na cozinha deve-se pensar em praticidade e limpeza. A recomendação é por um forro em gesso com pintura epóxi. Quanto à iluminação artificial, deve-se buscar lâmpadas que não alterem a cor dos alimentos, e necessariamente com proteção em acrílico, para caso haja a explosão da lâmpada, os cacos ficam retidos.

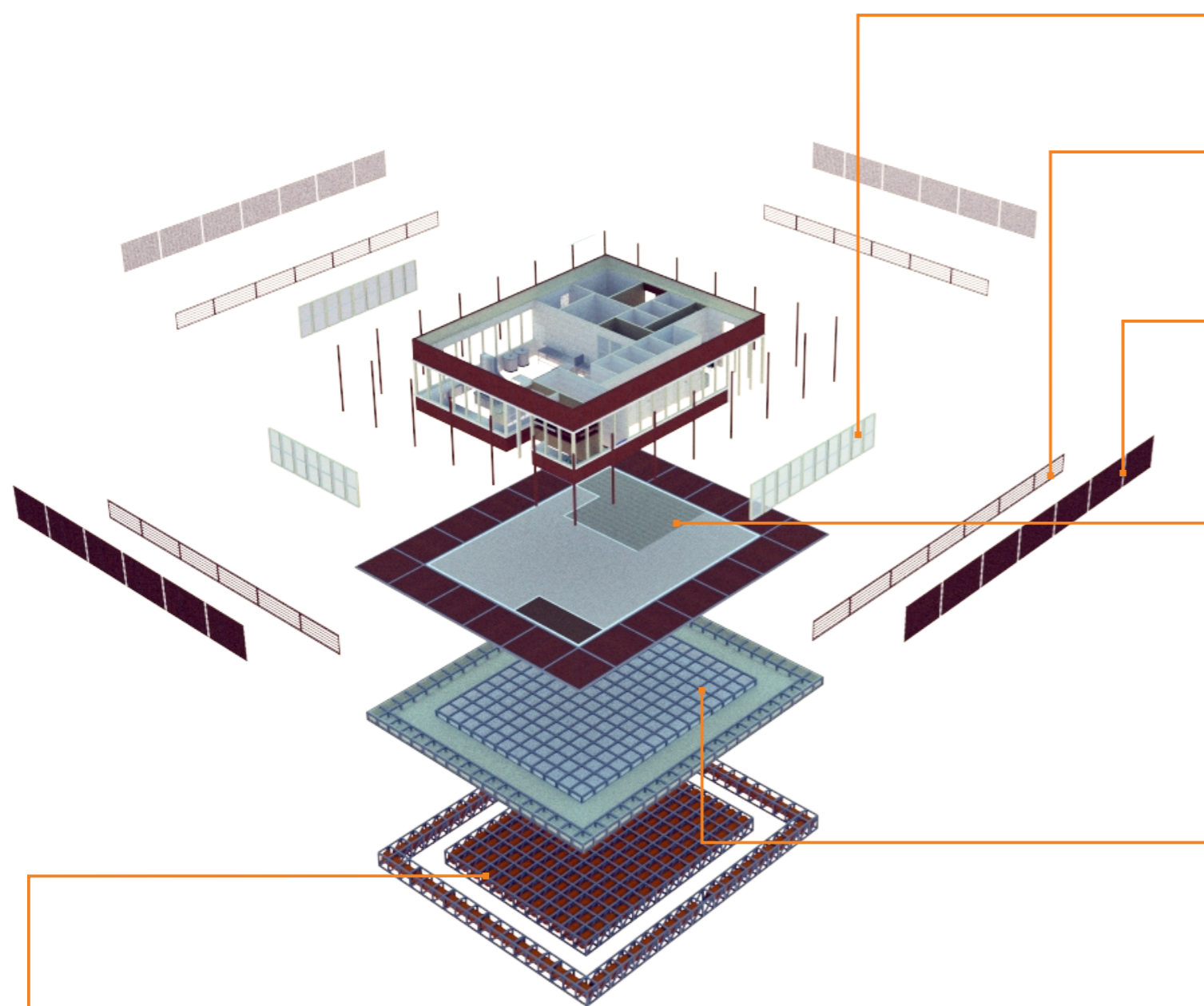


Steel Frame

Visando a menor sobrecarga possível para o sistema de flutuação, optou-se por trabalhar com o steel frame, que consiste em pilastras em aço galvanizado revestidas por um material que no caso são placas de madeira.

A escolha pela madeira também foi pelo menor peso, assim como pela sua inteiração com a maresia. No ambiente cozinha a madeira é tratada e revestida por azulejos até o teto, evitando possíveis problemas em função de umidade ou gorduras.

Não se designou algum tipo de isolamento, mas este pode existir. A malha foi determinada em um metro, visando o melhor dimensionamento dos ambientes, e se adequa ao considerar que as placas de madeira podem seguir este corte. O sistema steel frame já compõe a própria estrutura do módulo, distribuindo as cargas.



As janelas devem ser protegidas por tela, para evitar insetos ou qualquer outro elemento possa gerar contaminação dos alimentos. Para gerar uma boa ventilação, optou-se pelo sistema em guilhotina, possibilitando abertura em diferentes níveis dependendo dos ventos.

O guarda-corpo acompanha a modulação das abas da pérgola, sendo este uma placa de encaixe nos pilares. Quando uma lateral de módulo não necessita de guarda-corpo, este pode ser utilizado em outro lugar, como nos módulos decks. Nestes, existem esperas para fixar pilaretes nos quais se encaixam os guarda-corpos.

Além da pérgola, cada módulo também conta com brises horizontais para barrar fortes ventos. Estes servem para quando as abas estiverem abertas. São arestas de 7cm espaçadas a cada 7. Ficam a altura mínima de 210cm, permitindo a livre circulação pelas varandas.



Steel Deck

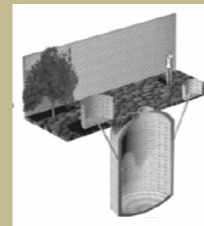
É uma laje composta por uma telha de aço galvanizado e uma camada de concreto. Compõe com o sistema Steel Frame, e apesar de aguentar forte impacto, é mais leve do que outros sistemas construtivos.



O Ciclo da Água

Para a captação e limpeza das águas, pensou-se em sistemas diferenciados que permitam uma autonomia do projeto. Apesar disso, deve-se considerar como um sistema híbrido, integrado a rede local, para emergências.

A captação de água ocorre por meio de um dessalinizador de água do mar, no processo de osmose reversa. Técnica cada vez mais utilizada, não é necessário um grande reservatório e a água gerada é até mais pura que a água mineral. O alto consumo de energia do equipamento já é suprido pelas placas solares. Além do dessalinizador, ainda fazem parte do sistema bombas e um pequeno reservatório abaixo do módulo (junto ao sistema de flutuação) de 3000 litros. O encanamento passa no espaço abaixo do módulo, e a água é então bombeada para cima.



O restos gerados, o esgoto, é tratado em um biodigestor do tipo chinês. Por ser um sistema mais complexo, cada região terá seu próprio biodigestor. Neste, bactérias anaeróbicas decompõe restos orgânicos produzindo biogás e biofertilizante. Este fica a livre acesso para a população local utilizar em suas hortas e plantações. Aquele é um gás de energia maior que o GLP, utilizado na cozinha para cocção. O biodigestor deve ser isolado, em função da produção de gás, abaixo do nível construído. Quanto ao lixo, a matéria orgânica pode ser triturada e despejada junto com o esgoto nos biodigestores, enquanto o resto segue para reciclagem.

Sistema de Flutuação

Construir sobre a água não é nenhuma inovação. É uma prática conhecida, principalmente em países com tendência a alagamentos, como os Países Baixos, ou com uma forte relação com o mar ou rio, exemplo do Bairro de Sausalito, em São Francisco ou a cidade de Seattle, ambos nos Estados Unidos.

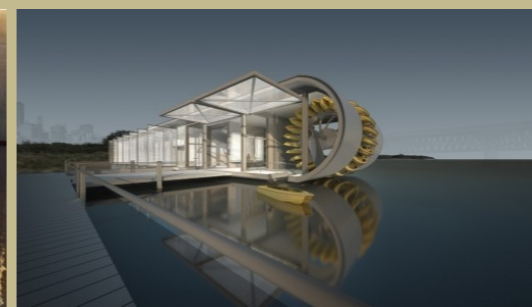
A técnica de flutuação pode variar. No Lago Titicaca, os Uros utilizam as plantas totora. Na Europa e EUA, o mais comum são caixas de concreto preenchidas com isopor. Outra possibilidade são galões de ar. A última foi a escolhida, protegida por uma estrutura metálica, gerando mais estabilidade, resistência a impactos e facilidade de manutenção.



Floating Homes GMBH
Hamburg



Schwimm Haus Boot
Confused Direction Design



Bohemian Flats Boathouse
Minneapolis - EUA



Restaurante Flutuante - Caixa D'Aço
Porto Belo/SC

“Dize-me o que comes e te direi quem és.”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Se hoje posso me orgulhar com o nível que este projeto alcançou, devo isto a muitas pessoas que acompanharam todo o processo, ou parte dele, me incentivaram e me instigaram a querer sempre mais.

Em primeiro lugar agradeço a minha família pelo apoio durante toda a faculdade, principalmente à minha avó Heisa pelo incentivo a um Ensino Superior, aos meus pais pelo apoio moral em momentos de crise e de alegrias, e a meu irmão pelo suporte técnico.

À minha orientadora, Thêmis, que compreendeu meu jeito de trabalhar, dando liberdade o suficiente para voar com os pés no chão. Ao professor Fernando Westphal, pelo assessoramento “sustentável” que tornou este projeto mais paupável. Também aos professores Renato e César, que participaram de minha pré-banca e deram coragem suficiente para mudar o rumo desta proposta. E sim, a todos os professores do ARQ-UFSC que colaboraram em minha formação.

A todos do Escritório Metaphora, muito da profissional que serei devo a vocês. Devo mencionar Tiago, com sua ajuda na parte de imagens, arquitetos Michel e Saraiva, com suas opiniões e ensinamentos, arquiteta Isabel, repassando ensinamentos sobre cozinhas industriais, e principalmente aos arquitetos Maurício e Jardell, praticamente co-orientadores do projeto, acessorando nas horas próprias e impróprias, apoiando cada proposta absurda, bombardeando idéias para “abrir a cabeça”. A todos os amigos que sempre vieram com palavras de apoio e incentivo. Ju e André, obrigada pela disponibilidade e pelos “pitacos” muito bem vindos. Thaise, Suellen e Dinara, aturaram reclamações, explicações e ainda ofereceram ajuda sempre! Cris, companheira de penitência, longos papos na internet, dúvidas e soluções, que bom que pude contar com você durante esta etapa do curso.

Mai, você é um destaque a parte. Morar contigo neste momento de minha vida me fez crescer muito. Se alguém conhece este projeto tão bem quanto eu, esta pessoa é você, que me ouviu em todos os momentos, criticando nas horas exatas, incentivando, acrescentando.

Por fim, a Deus, a quem quero sempre agradecer mais do que pedir. Terminei este processo feliz por escolher ser arquiteta.



Bibliografia

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro: ABNT, 2004.

CARNEIRO, Henrique. . Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luis da Camara. . Historia da alimentacao no Brasil. São Paulo (SP): Itatiaia, EDUSP, 1983. 2v.

CÓDIGO DE OBRAS E EDIFICAÇÕES DE FLORIANÓPOLIS, LEI COMPLEMENTAR Nº 060/2000, de 28 de agosto de 2003.

CREDER, Helio . Instalações hidráulicas e sanitarias. 5a ed. Rio de Janeiro: Livros Tecnicos e Cientificos, 1991.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha. Barueri: Manole, 2003.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo,. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 2. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2001.

GASPAR, Rita Maria Bedran Leme. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Utilização de biogestores em pequenas e médias propriedades rurais, com ênfase na agregação de valor : um estudo de caso na Região de Toledo-PR. Florianópolis, 2003.

LAMBERTS, Roberto; DUTRA, Luciano; PEREIRA, Fernando Oscar Ruttkay . Eficiencia energetica na arquitetura. São Paulo: PW, 1997.

LODY, Raul. . Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo (SP): SENAC, 2008.

MÜHLBACH, Ramona, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias. Plantar, pescar...cozinhar e comer: Estudando o sabor local. Florianópolis, 2004

MULLER, Silvana Graudenz. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis. Florianópolis, 2003.

ORTIZ, Lúcia Schild. Energias renováveis sustentáveis: uso e gestão participativa no meio rural. Porto Alegre: Núcleo Amigos da Terra, 2005.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SGANZERLA, Edilio. Biodigestor : uma solução. Porto Alegre: Agropecuaria, 1983. 86p.

da SILVA, Gladson Hoffmann, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Engenharia Civil. Sistemas de alta eficiencia para tratamento de esgoto residencial - Estudo de caso na Lagoa da Conceição. Florianópolis, 2004.

UGGIONI, Paula Lazzarin. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano : gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC. Florianópolis, 2006.

Arch Daily. Bohemian Flats Boathouse Competition winner. Disponível em <<http://www.archdaily.com/46547/bohemian-flats-boathouse-competition-winner/>>. Acessado em Novembro de 2010.

Dueñas, Magdalena. Centro de Formación Reciclado / Sol89. Disponível em <<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/02/11/centro-de-formacion-reciclado-sol89/>>. Acessado em Fevereiro de 2011.

National Geographic. Man Made - Impossible Moves: Towns. Disponível em <<http://channel.nationalgeographic.com/series/man-made/2805/Overview>>. Acessado em Novembro de 2010.

REILEY, Stephanie. Coming unmoored, Life in a tiny floating home. Disponível em: <<http://www.comingunmoored.com>>. Acessado em Novembro de 2010.

Rexwall. REXWALL. Disponível em < <http://www.rexwall.com>>. Acessado em Novembro de 2010.

The Islomaniac. Floating Modular Homes. Disponível em <<http://www.privateislandsblog.com/2008/06/27/floating-modular-homes/>>. Acessado em Novembro de 2010.

