

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
CAMPUS CIDADE UNIVERSITÁRIA
DEPARTAMENTO FAENG
CURSO ARQUITETURA E URBANISMO

Denilson Castro de Sousa

**JOPARA: CENTRO GASTRONÔMICO CULTURAL PARA VALORIZAÇÃO DA
CULINÁRIA REGIONAL DE MATO GROSSO DO SUL**

Campo Grande
2021

Denilson Castro de Sousa

**JOPARA: CENTRO GASTRONÔMICO CULTURAL PARA VALORIZAÇÃO DA
CULINÁRIA REGIONAL DE MATO GROSSO DO SUL**

Trabalho Conclusão do Curso de Graduação em
Arquitetura e Urbanismo do Campus Cidade
Universitária da Universidade Federal de Mato
Grosso do Sul como requisito para a obtenção do
título de Arquiteto e Urbanista.

Orientador: Prof. Victoria Maurício Delvizio

Campo Grande

2021



Serviço Público Federal
Ministério da Educação

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



ATA DA SESSÃO DE DEFESA E AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)
DO CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO DA
FACULDADE DE ENGENHARIAS, ARQUITETURA E URBANISMO E GEOGRAFIA - 2021-2

No mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e um, reuniu-se por meio de videoconferência (plataformas Microsoft TEAMS ou Google MEET) a Banca Examinadora, sob Presidência do(a) Professor(a) Orientador(a), para avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo da Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul em acordo aos dados descritos na tabela abaixo:

DATA, horário e local da apresentação	Nome do(a) Aluno(a), RGA e Título do Trabalho	Professor(a) Orientador(a)	Professor(a) Avaliador(a) da UFMS	Professor(a) Convidado(a) e IES
02 de dezembro de 2021 Horário - 14h00 as 15h20 Campo Grande, MS	DENILSON CASTRO DE SOUSA (2017.2101.025-4) Tema: JOPARA: CENTRO GASTRONÔMICO CULTURAL PARA VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL DE MATO GROSSO DO SUL	VICTORIA MAURICIO DELVIZIO	MARIA MARGARETH ESCOBAR RIBAS LIMA	ANA CLÁUDIA MARQUES BACARJI

Após a apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso pelo(a) acadêmico(a), os membros da banca examinadora teceram suas ponderações a respeito da estrutura, do desenvolvimento e produto acadêmico apresentado, indicando os elementos de relevância e os elementos que couberam revisões de adequação (relacionadas em anexo).

Ao final a banca emitiu o seguinte CONCEITO para o trabalho: APROVADO

Assinam eletronicamente os membros da banca examinadora.

Ata homologada pela Coordenação de Curso e pela Coordenação da disciplina de TCC.

Campo Grande, 02 de dezembro de 2021.

Prof. Dr. Jose Alberto Ventura Couto
Coordenador do Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo (FAENG/UFMS)

Prof. Dr. Gutemberg dos Santos Weingartner
Coordenador da Disciplina Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)



Documento assinado eletronicamente por **Gutemberg dos Santos Weingartner, Professor do Magisterio Superior**, em 09/12/2021, às 11:37, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jose Alberto Ventura Couto, Professor do Magisterio Superior**, em 09/12/2021, às 14:20, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2968035** e o código CRC **1F543629**.

FACULDADE DE ENGENHARIAS, ARQUITETURA E URBANISMO E GEOGRAFIA

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone:

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.033813/2021-56

SEI nº 2968035

Este trabalho é dedicado aos meus pais, que sempre acreditaram em mim, incentivando minha permanência e dedicação aos estudos.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho é a junção de anos de aprendizagem e vivências, tanto dentro como fora das instituições de ensino. O seu tema foi escolhido por um gosto pessoal e desenvolvido através de uma aptidão pelo curso de arquitetura e urbanismo, adquirido ao ver a construção de uma residência, o lar da minha família, onde morei durante alguns dos melhores anos da minha vida.

Quero agradecer aos meus pais, Raimundo e Maria de Nazaré, e as minhas irmãs, Daniela e Gabriela, por sempre me apoiarem em todas as decisões da minha vida, me mostrando a importância da família na construção do caráter de um indivíduo. Até nas decisões mais difíceis de serem feitas, eles se encontravam presentes, como a ideia de mudar de cidade, e tendo como condição um único reencontro por ano, devido a distância entre Campo Grande/MS e Rondônia/RO. Isso tudo seria recompensado com a aprovação no curso almejado durante anos da minha vida. Apesar de todas as dificuldades encontradas no caminho, eles estavam presentes comigo o tempo todo, mostrando como ser forte e lutar sempre pelos meus objetivos. Eu amo vocês.

Vou agradecer também aos meus amigos, dos quais tive que me separar durante 5 anos, mantendo contato apenas por mensagens e alguns encontros anuais. Vocês fizeram parte da construção do indivíduo que sou hoje, pois sempre estiveram presentes comigo, inclusive nos perrengues encontrados nessa trajetória, desejando sucesso e me incentivando a nunca desistir. Em especial, agradeço a Emily, Isabel e Jennyfer, por serem melhores amigas excepcionais, pretendo ter vocês ao meu lado pelo resto da vida. Eu amo vocês.

Não poderia esquecer dos amigos feitos na Cidade Morena. Agradeço a cada um de vocês, por me acolherem nessa cidade, fazendo eu me sentir em casa e mostrando que o conceito de família vai além dos laços sanguíneos. Eu nunca estive sozinho, pois vocês se mantiveram ao meu lado, nas noites em claros, nos eventos fora de época, nos dias que passei no hospital, nas brigas em grupo, nos choros e nas risadas. Alexandra, Amanda, Débora, Gabriela, Giulia, Izadora, Marcella, Maria Eduarda, Maria José, Marília, Ronaldo, Sarah, Taís, Tiago, Valadares, Vanessa e Willian, vocês fazem parte da minha família sul mato-grossense, obrigado por tornar essa caminhada mais leve. Eu amo vocês.

Em penúltimo momento, quero agradecer a todos os profissionais da educação que me ensinaram durante todos esses anos. Cada um de vocês são partes importantes de uma sociedade e marcam vidas através de suas aulas didáticas. Sempre tive um apreço pelo ato de lecionar, por ser uma forma genuína de comunicação instruída de conhecimento e trocas de saberes.

Por fim, parafraseando as falas da cantora Anitta, eu quero agradecer a mim mesmo. Pelos anos de dedicação aos estudos, pela busca de capacitação técnica, pelo desejo de querer sempre entregar minha melhor versão, por nunca desistir, mesmo quando me encontrei em uma maca de hospital, com queimaduras de terceiro grau, esperando durante um mês a cirurgia, continuei o semestre e passei com louvor em todas as disciplinas. Venci essa e todas as barreiras, sempre acreditando que isso faz parte de um processo de crescimento pessoal e profissional. Sou muito grato por essa experiência e espero ser um excelente profissional, dando orgulho a todas as pessoas citadas nesse texto de agradecimento.

“Enquanto arte, a arquitetura é mais do que a satisfação de exigências puramente funcionais de um programa construtivo. Fundamentalmente, as manifestações físicas da arquitetura acomodam a atividade humana. Todavia, o arranjo e a organização das formas e espaços também determinam a maneira como a arquitetura pode promover iniciativas, trazer respostas e comunicar significados.” (CHING, 1998, p.08)

RESUMO

A origem de Mato Grosso do Sul possui como principal característica a miscigenação de povos presentes no desenvolvimento da história local, oriundas de diferentes lugares do Brasil e de outros países, conseqüentemente trazendo consigo uma infinidade de culturas, aspecto presente na identidade da culinária regional. Tema abordado no decorrer desse trabalho de pesquisa, que traz consigo o estudo do surgimento do estado de Mato Grosso do Sul, tendo como foco principal a rica gastronomia, inserida na cultura pantaneira pelos povos que participaram do crescimento desse rico e diversificado estado. A carência de espaços com o intuito de promover as comidas típicas presentes na região se tornou um fator limitante para promover a importância da mesma para o lazer, economia e o turismo. Com isso, este trabalho possui como objetivo principal a elaboração do projeto arquitetônico de um Centro Gastronômico e Cultural na capital de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, voltado para a valorização e propagação do conhecimento, da origem, do preparo e da conservação da gastronomia regional. Possuindo, também, objetivos específicos como: identificar os pratos típicos Sul-mato-grossense e os insumos que os compõem, compreendendo a importância da gastronomia para a identidade afetiva da população; desenvolver um espaço de acordo com estudos ergométricos de uma cozinha profissional, que consiga atender os profissionais residentes e visitantes do local e consiga anexar nesse espaço traços da cultura local. A metodologia utilizada envolverá aplicação de questionário voltado para a população local com o intuito de recolher dados sobre o conhecimento dos pratos típicos da região, conhecimento da história, preferências gastronômicas, etc. Além disso, buscará também obter-se informações sobre a desvalorização e a dificuldade no ingresso na atuação profissional culinária, através de entrevistas com profissionais da área e estudantes do ramo gastronômico.

Palavras-chave: Projeto arquitetônico. Miscigenação. Gastronomia. Cultura.

ABSTRACT

One of the main characteristics in the origin of Mato Grosso do Sul is the miscegenation of people in the development of the local history, coming from different places in Brazil and other countries and consequently bringing with them a multitude of cultures, an aspect that is very present in the identity of regional cuisine. This is the main theme of this research work, that aims to show with it the study of the emergence of the state of Mato Grosso do Sul, focusing on the rich gastronomy from the Pantanal culture from the peoples who participated in the growth of this rich and diversified state. The lack of spaces destined to promote the typical foods became a limiting factor to promote its importance for leisure, economy and tourism. Therefore, this work has as its main objective the elaboration of the architectural project of a Gastronomic and Cultural Center in the capital of Mato Grosso do Sul, Campo Grande, and aims for enhancement and dissemination of knowledge, origin, preparation and conservation of regional gastronomy. Also, it has some specific objectives such as: identifying the typical dishes from Mato Grosso do Sul and the inputs that make them up; understanding the importance of gastronomy for the affective identity of the population; to develop a space according to ergonomic studies of a professional kitchen, which is able to serve residents and visitors to the place and manage to attach traces of the local culture to this space. The methodology used will involve the application of a questionnaire specific for the local population in order to collect data on knowledge of the region's typical dishes, knowledge of history, gastronomic preferences, etc. In addition, it will also seek to obtain information about the devaluation and the difficulty in entering the culinary profession, through interviews with specialized professionals and students in the gastronomic field.

Keywords: Architectural project. Miscegenation. Gastronomy. Culture.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Paçoca de Carne Seca	29
Figura 2 – Sobá.....	29
Figura 3 – Sopa Paraguaia.....	30
Figura 4 - Mapa de influências culinárias de Mato Grosso do Sul	31
Figura 5 - Maromba: Etapa de mistura na produção de tijolo maciço.	34
Figura 6 - Mistura: Etapa de juntar os ingredientes de preparo para um bolo.	34
Figura 7 - Largura das mesas de cozinhas de 55 e 65 cm. Planos auxiliares: 45 cm.	39
Figura 8 - Largura e alturas de uma cozinha planejada.....	40
Figura 9 - Relação entre o mobiliário e a disposição no espaço.	40
Figura 10 – Madeira Angico vermelho.	42
Figura 11 – Churrasco Pantaneiro	43
Figura 12 – Torra da farinha de mandioca	44
Figura 13 – Festa da farinha de Anastácio/MS	45
Figura 14 - Mapa de localização das feiras livres em Campo Grande/MS	51
Figura 15 – Feira Central.....	52
Figura 16 – Mercado Municipal	53
Figura 17 – Gastrota	53
Figura 18 - Restaurante Terradaságuas - SENAC.....	55
Figura 19 – Fachada do Restaurante Mangiare	56
Figura 20 – Interior do Restaurante Mangiare	57
Figura 21 – Interior do Restaurante Mangiare	58
Figura 22 – Planta de layout do Restaurante Mangiare.....	58
Figura 23 – Centro Cultural <i>El Tranque</i>	59
Figura 24 – Centro Cultural <i>El Tranque</i>	61
Figura 25 – Centro Cultural <i>El Tranque</i>	61
Figura 26 – Planta térrea do Centro Cultural <i>El Tranque</i>	62
Figura 27 – Planta do primeiro pavimento do Centro Cultural <i>El Tranque</i>	63
Figura 28 – Casa no Quinta Baroneza.....	64
Figura 29 – Casa no Quinta Baroneza.....	65
Figura 30 – Esquema axonométrico da estrutura em madeira da Casa no Quinta Baroneza	66
Figura 31 – Interior da Casa no Quinta Baroneza	67

Figura 32 – <i>Basque Culinary Center</i>	68
Figura 33 – Planta térrea do <i>Basque Culinary Center</i>	69
Figura 34 – Planta primeiro subsolo do <i>Basque Culinary Center</i>	69
Figura 35 – Planta segundo subsolo do <i>Basque Culinary Center</i>	70
Figura 36 – Planta terceiro subsolo do <i>Basque Culinary Center</i>	71
Figura 37 – Planta quarto subsolo do <i>Basque Culinary Center</i>	71
Figura 38 – Jardim do <i>Basque Culinary Center</i>	72
Figura 39 - Mapa de vazios urbanos em Campo Grande/MS	75
Figura 40 – Mobilidade Urbana do Terreno 01	76
Figura 41 – Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários do Terreno 01	77
Figura 42 – Mobilidade Urbana do Terreno 02.....	78
Figura 43 – Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários do Terreno 02	79
Figura 44 – Mobilidade Urbana do Terreno 03.....	80
Figura 45 – Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários do Terreno 03	81
Figura 46 – Mapa do entorno	87
Figura 47 – Mapa de setorização.....	88
Figura 48 – Planta layout térreo	90
Figura 49 – Planta layout superior	92
Figura 50 – Planta cobertura	93
Figura 51 – Detalhamento caixa d’água.....	93
Figura 52 – Detalhamento laje impermeabilizada.....	94
Figura 53 – Corte AA.....	94
Figura 54 – Corte BB	95
Figura 55 – Corte CC	95
Figura 56 – Corte DD.....	95
Figura 57 – Croqui volumétrico	96
Figura 58 – Elevação frontal	97
Figura 59 – Elevação posterior.....	97
Figura 60 – Elevação lateral esquerda.....	97
Figura 61 – Elevação lateral direita.....	97
Figura 62 – Planta técnica setor cultural	98
Figura 63 – Planta técnica setor gastronômico.....	99
Figura 64 – Planta técnica setor educacional	99

Figura 65 – Esquema estrutural expandido do setor cultural	100
Figura 66 – Detalhamento cobertura plana	101
Figura 67 – Esquema estrutural expandido do setor gastronômico e educacional...	101
Figura 68 – Detalhamento beiral inclinado	102
Figura 69 – Imagem fotorealística da entrada principal do Centro Jopara	103
Figura 70 – Imagem fotorealística da rampa de acesso ao Centro Jopara	103
Figura 71 – Imagem fotorealística do setor gastronômico e educacional do Centro Jopara.....	103
Figura 72 – Imagem fotorealística da horta do primeiro pavimento do Centro Jopara	104
Figura 73 – Imagem fotorealística da feira aberta do Centro Jopara	104
Figura 74 – Imagem fotorealística do lago do Centro Jopara	104
Figura 75 – Imagem fotorealística do elemento arquitetônico do Centro Jopara	105
Figura 76 – Imagem fotorealística da entrada secundária do Centro Jopara.....	105
Figura 77 – Imagem fotorealística do setor cultural do Centro Jopara	105
Figura 78 – Imagem fotorealística do setor educacional do Centro Jopara	106
Figura 79 – Imagem fotorealística da cozinha de chão do Centro Jopara.....	106

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Festas em Mato Grosso do Sul.....	49
--	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Programa de necessidades – Setor cultural	84
Tabela 2 - Programa de necessidades – Setor gastronômico.....	84
Tabela 3 - Programa de necessidades – Setor educacional	85
Tabela 4 - Programa de necessidades – Setor administrativo	86
Tabela 5 - Programa de necessidades – Setor de acesso	86

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

FUNDTUR Fundação de turismo de Mato Grosso Do Sul

ZEIC Zona de Interesse Cultural

ZEIS Zona de Interesse Social

SENAC Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1 HISTÓRIA E CULTURA	17
1.1 Formação Histórico Cultural de Mato Grosso do Sul	18
1.1.1 Cultura Miscigenada	20
1.2 Gastronomia e a Relação com a Identidade Cultural.....	21
1.2.1 Comida Afetiva.....	22
1.2.2 Slow Food	25
1.3 Pratos regionais.....	27
1.3.1 Pratos regionais de Mato Grosso do Sul	28
2 ARQUITETURA NA GASTRONOMIA	31
2.1 Contextualização Arquitetônica.....	35
2.2 Configurações de Cozinhas.....	37
2.2.1 Cozinhas de Mato Grosso do Sul: Espaços de Preparo para Pratos Típicos ...	41
3 ESPAÇOS DE CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA	46
3.1 Espaços Gastronômicos e a Relação com a Culinária Regional.....	46
3.1.1 Espaços Gastronômicos em Mato Grosso do Sul.....	49
3.2 Gastronomia e o Mercado de Trabalho	53
3.2.1 Centro de formação dos Profissionais da Gastronomia	54
3.3 Espaços De Interação E Gastronomia: Precedentes Arquitetônicos	55
4 JOPARA	72
4.1 Localização E Condicionantes	73
4.2 Partido Arquitetônico.....	81
4.3 Programa de Necessidades	83
4.4 Configuração Arquitetônica	87
5 CONCLUSÃO	106

INTRODUÇÃO

A origem e o desenvolvimento da cidade de Campo Grande, capital do Estado de Mato Grosso do Sul, nasceram através da miscigenação de povos de regiões distintas, oriundas dos estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Paraná. Além de imigrantes de outros países, assim como japoneses, libaneses, paraguaios, bolivianos e portugueses. A mistura de tradições, crenças, comportamentos, línguas, valores, estilos de vida e a forma como é produzida a arte, as leis, entre outras maneiras de se expressar de cada povo, influenciaram diretamente na criação de uma cultura com características únicas e diferenciadas, sendo parte de um traço marcante na cultura local, pouco compreendida e estudada pela população residente.

É possível analisar e perceber a interferência da diversidade cultural existente desde o crescimento da cidade em várias formas de expressão e costumes Sul-mato-grossenses. A culinária, como forma de manifestação afetiva e cultural, também se moldou com os traços da miscigenação e possui em seu repertório vestígios de cada cultura, sendo capaz de perceber o valor direto com a subjetividade, memórias e tradições da região. Entretanto, a história e a culinária regional sofrem com o desprestígio por parte da população, necessitando ser reconhecida e estudada através de espaços que propaguem eventos, workshops e aulas que demonstrem a miscigenação cultural e a influência direta na gastronomia local.

O estudo da culinária como ato além da necessidade básica para sobrevivência do homem é denominado gastronomia, profissão que acrescenta à essa inevitabilidade o prazer e a satisfação ao alimentar-se. A culinária, ao decorrer dos tempos, passou a ser estudada e compreendida, reconhecendo seu papel na sociedade como parte da cultura, história, tradições e da identidade de povos e regiões. A profissionalização da culinária, trouxe consigo o prazer, através da arte de cozinhar, utilizando produtos comuns em cada região e aplicando modos variados de preparos, diversificando os gostos e tornando o ato de se alimentar ainda mais prazeroso e satisfatório. Assim, as escolas técnicas como formas de estudo da gastronomia local, possui um importante papel na disseminação da cultura regional.

As escolas técnicas de gastronomia em Campo Grande possuem em sua base teórica e prática o estudo da culinária tradicional, não aplicando na grade

curricular de seus formandos a aprendizagem da culinária regional, onde se faz presente ingredientes como mandioca, baciúva, carne seca, pequi, peixes variados, carnes de animais exóticos e pratos típicos que são extremamente importantes para o conhecimento e valorização da cultura local (Ver figura 1). Assim, se faz necessária a coordenação de cursos técnicos na região que dissemine a culinária local através da profissionalização de cozinheiros focados na reprodução e modernização de pratos típicos da região se utilizando de insumos presentes em abundância na terra natal.

O termo Jopara provem de um dialeto popular que surgiu entre a mescla de Guarani e Espanhol, sendo comum o seu uso em espaços informais e familiares, podendo representar também o nome de um prato típico existente na cultura Paraguaia. Jopara consegue evidenciar a riqueza da diversidade cultural e gastronômica existente no país e por fazer fronteira com Mato Grosso do Sul, estado que nasceu da miscigenação de povos, percebe-se uma forte influência na cultura local. De modo especial, este é o nome escolhido para designar este trabalho, trazendo consigo esta origem regional, potencializando o trabalho como um catalisador para o conhecimento e valorização da culinária presente na cidade.

A partir destas considerações, formulamos o seguinte Objetivo:

Desenvolver projeto arquitetônico, a partir de uma base teórica, técnica e conceitual, que prepare profissionais aptos para o mercado gastronômico de trabalho, utilizando o espaço construído como vetor à disseminação do conhecimento da gastronomia e cultura regional.

Em consonância, temos os seguintes objetivos específicos:

- Identificar os principais pratos típicos da região Sul Mato-grossense;
- Desenvolver a concepção de espaços ergométricos que atendam os profissionais residentes e visitantes do edifício;
- Utilizar a matéria prima local como uma forma de inserir o edifício no espaço estudado;
- Localizar os espaços voltados para o ensino técnico da culinária local; e
- Compreender a importância da gastronomia para identidade afetiva da população.

Tomando estes objetivos como norteadores, este trabalho possui em sua metodologia a organização em algumas etapas.

Primeiro, a criação de um roteiro para realização de entrevistas, com perguntas relacionadas ao meio profissional da gastronomia e em como esses espaços podem ser melhorados, facilitando ainda mais o desenvolvimento de atividades dentro do ambiente. O mesmo será aplicado através de entrevistas presencialmente e online com profissionais da área, conhecidos em Campo Grande por possuir uma gastronomia pantaneira ou que valorize os insumos locais. Além disso, se pretende realizar entrevistas com pessoas que pretendem ingressar na área para reconhecer as dificuldades na profissionalização de pessoas preparadas para o mercado de trabalho com conhecimento sobre a importância da gastronomia local.

Em seguida, realizar pesquisas a fim de reconhecer os espaços mais visitados pelos moradores e entendendo melhor a necessidade dos indivíduos no espaço, com isso aplicando diretamente no desenvolvimento do projeto, por meio do seu programa de necessidades.

Por fim, com a finalidade de realizar um levantamento de dados, será feita pesquisa em bibliotecas e sites, em busca de material para entender a história de Mato Grosso do Sul, onde serão reconhecidos os povos predominantes e as heranças que fazem parte da identidade da região. Além de identificar os pratos regionais mais importantes para a gastronomia local, a fim de entender melhor os ingredientes utilizados e as formas de preparo específicos da região. As pesquisas serão voltadas também para compreender melhor alguns termos recorrentes da gastronomia, como o *Slow Food* e *Fast Food*.

Além disto, um aparato geral das instituições de ensino será feito, devido à necessidade de compreender as matérias existentes na grade curricular, e relacionar com a necessidade de ensino da cultura local. Junto a isso, será feito o estudo de algumas escolas para entender melhor o funcionamento e a ergonomia desses espaços, assim aplicando no projeto que será desenvolvido.

Todas essas etapas possuem como objetivo orientar, através de diretrizes, e caracterizar, com o estudo da cultura local, o Centro Gastronômico que será desenvolvido no decorrer deste trabalho, assim criando um projeto que se identifique com a população e com a história de Mato Grosso do Sul.

1 CAPÍTULO - HISTÓRIA E CULTURA

Segundo Rainer Sousa (2012), pode-se definir identidade cultural como:

Um conjunto vivo de relações sociais e patrimônios simbólicos historicamente compartilhados que estabelece a comunhão de determinados valores entre os membros de uma sociedade. Sendo um conceito de trânsito intenso e tamanha complexidade, podemos compreender a constituição de uma identidade em manifestações que podem envolver um amplo número de situações que vão desde a fala até a participação em certos eventos.

Uma extensa quantidade de características, sejam elas materiais ou não, tornam determinados locais únicos, que proporcionam experiências singulares àqueles que se propõem a vivenciá-las.

Logo, como parte da cultura, a gastronomia traz consigo a memória de determinado povo. Nesse sentido, história e cultura se tornam fatores inerentes, já que há uma mútua influência entre eles – foco de investigação deste capítulo.

1.1 FORMAÇÃO HISTÓRICO CULTURAL DE MATO GROSSO DO SUL

Antes da colonização, já viviam diversas tribos distintas no estado. Mato Grosso do Sul é o segundo estado brasileiro com maior número de indígenas, sendo os principais povos nativos da região e que exercem maior influência nas tradições estaduais os Atikum, Guarani Kaiowá, Guarani Nandeva, Guató, Kadiwéu, Kiquinau, Ofaié e Terena (Urquiza, 2009).

A colonização da região sul de Mato Grosso começou através das missões jesuítas, espanholas, coordenadas por padres da Companhia de Jesus, que possuíam como objetivo catequizar e civilizar os índios de diversas etnias, sendo em sua grande maioria guarani. A fronteira com o Paraguai facilitou a entrada de imigrantes no estado, sendo de interesse dos padres a evangelização dos paraguaios e assim formando a primeira população residente da região.

Os espanhóis, no século XVI, introduzem o gado no Sul de Mato Grosso e iniciam a exploração e a comercialização da erva-mate. Algumas tribos indígenas, entre elas, os Guaicuru, aprendem com os espanhóis a usar o cavalo como montaria e o manejo do gado, tornam-se cavaleiros e são os primeiros fazendeiros sul-mato-grossenses. (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017)

Percebe-se uma forte influência da cultura espanhola na cultura e no comércio local presente naquela época, tendo um papel importante na economia e no desenvolvimento da região. A pecuária e a agricultura foram e ainda são uma das principais fontes de renda da economia local.

Anos mais tarde, o então presidente Getúlio Vargas adota a política nacionalista intitulada “Marcha para o Oeste”, que consistia em povoar o interior do país para, dessa maneira, aumentar a segurança das fronteiras nacionais. Assim, novas unidades militares foram instaladas no sul de Mato Grosso e houve a criação do Território de Ponta Porã no ano de 1943, como diz o site do Governo do Estado de Mato Grosso do Sul (2016).

Tais acontecimentos tornaram o período muito próspero para o estado, que viu aumento significativo de sua população. Assim como citado por Trubiliano e Martins Junior (2007, p.41):

Migrantes paulistas, catarinenses, nordestinos, paranaenses e, sobretudo, gaúchos, promoveriam uma lenta modificação estrutural no estado de Mato Grosso em geral, e na região sul em particular. Além de contribuírem para a formação do contingente populacional, e de introduzirem na região novos elementos culturais e sociais (cosmovisões, hábitos e costumes, bem como novas relações normas de conduta e de integração com o meio), esses novos agentes pressionaram reformulações na esfera política, que se refletiam na maior presença do poder federal na região.

Esses migrantes trouxeram consigo uma série de costumes nativos de seus berços. Além destes, a imigração de japoneses, sírio-libaneses, paraguaios e bolivianos influenciaram diretamente na cultura do estado e, conseqüentemente, na culinária local.

Uma série de acontecimentos e movimentações políticas e econômicas que datam desde o final do século XIX até a segunda metade do século XX culminaram na divisão do antigo estado de Mato Grosso. Novamente em concordância com o portal do Governo do Estado de Mato Grosso do Sul (2016), a nova unidade federativa, oficialmente efetivada em janeiro de 1979, teve como principais percursos a elite da pecuária, os interesses da oligarquia agrária sulista e a rivalidade entre os municípios de Cuiabá e Campo Grande.

Atualmente, após mais de 40 anos de sua emancipação, Mato Grosso do Sul mantém vivo em seu dia a dia costumes que provêm de um emaranhado de povos distintos que aqui se fixaram e deixaram sua marca na cultura local. Ao analisar a formação histórica de uma região é possível compreender o desenvolvimento dessa população e como se deu sua relação com o entorno na qual se estar inserido, com isso é possível interpretar como se ocorreu a modelagem da identidade cultural dessa região. Assim, podendo ter uma conexão maior com os indivíduos que vão utilizar o edifício diretamente, criando espaços que consiga trazer a sensação de aconchego, além de servir como parte da representativa dos gostos de um estado.

1.1.1 Cultura miscigenada

Como visto anteriormente, na história de Mato Grosso do Sul tem-se como marca registrada a miscigenação de diversas populações distintas. Tantas influências advindas de diversos locais fazem do estado o berço de uma cultura muito rica e diversificada.

Tendo a segunda maior população indígena do país, as produções de artesanato, desenvolvidas principalmente pelo povo Terena, são importantes manifestações da cultura sul-mato-grossense, sendo que algumas delas foram registradas como patrimônios imateriais, como a obra de Conceição dos Bugres, viola de cocho, cerâmica terena e artesanato Kadiwéu (Governo do Estado de Mato Grosso do Sul, 2016).

A música tradicional sul-mato-grossense tem grande influência boliviana. Com forte presença de instrumentos como a harpa, o violão e viola de cocho, aspectos da música paraguaia são notáveis e inspiram compositores e intérpretes como Almir Sater, Geraldo Espíndola e Paulo Simões. O chamamé, ritmo musical oficial do estado, também tem passos inspirados em danças típicas do Paraguai e da Bolívia, como a polca.

Ainda fazendo referência ao que se diz no site do Governo Estadual (2016), tem-se:

Os museus contam a história da economia, da sociedade, da música, da literatura, do artesanato e das artes plásticas, enfim, são o retrato

do povo e seus ciclos de progresso social e desenvolvimento econômico.

Diversos memoriais, museus e locais que contemplam a história e cultura de Mato Grosso do Sul estão espalhados por todo o estado. Apresenta-se dessa forma diversos pontos de vista de uma história muito rica e complexa. Reconhecer a cultura diversidade do Estado de Mato Grosso do Sul é necessário para desenvolver um programa de necessidade que consiga atender uma maior parte da população residente, assim criando um projeto arquitetônico que tenha uma maior integração de espaços, possibilitando a interação direta e criando um espaço que represente a cultura local.

1.2 GASTRONOMIA E A RELAÇÃO COM A IDENTIDADE CULTURAL

A cultura de um local pode ser dividida em várias partes importantes que a definem e a tornam única. A música, o estilo de vida, a arte, a moral, as leis, a gastronomia, entre outros meios de expressão são fragmentos que conseguem expressar a identidade de uma determinada população. A gastronomia, sendo um membro da cultura, consegue definir os modos de preparo dos alimentos, os ingredientes mais presentes no local, os gostos e aversões e a relação afetiva com a culinária. Alfredo Saramago (2002:15) menciona que a gastronomia é parte de um discurso que possui relação com o prazer da mesa, sendo parte importante da cultura. A gastronomia envolve a apreciação da boa comida, que quando acompanhados de um bom serviço e na presença de boas companhias, proporcionam uma excelente refeição (Ckraknell e Nobis – 1985). Pode-se perceber a importância do reconhecimento e valorização como parte importante de um patrimônio cultural.

A culinária é a mais antiga das artes; pois Adão nasceu em jejum, e o recém-nascido, assim que entra no mundo, lança gritos que só se acalmam com o seio de sua mãe (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 255).

A culinária se faz presente na vida do homem desde o primeiro suspiro de vida, onde aos prantos é acalmado através da amamentação nos seios de sua mãe. Ao longo de sua vida, seus gostos são moldados, tornando o indivíduo parte de uma sociedade, onde se faz presente paladares similares aos seus, podendo se

reconhecer através de trocas interpessoais. Como afirma *ibidem*, (P. 12) “Diga-me o que você come que te direi quem és”. O meio social na qual o indivíduo se encontra inserido afeta diretamente no seu comportamento na sociedade e na forma que ele interage com o meio, com isso é possível perceber a individualidade de um povo através de suas interações com o espaço e seus semelhantes.

O gosto é moldado culturalmente e socialmente controlado. O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Assim, os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados. Por isso, também, aprecia-se tanto os pratos da região em que se nasceu e, no terreno alimentar, predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. [...] Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes. Os homens comem como a sociedade os ensinou. Os hábitos alimentares decorrem da interiorização, desde a mais tenra infância, de regras e de restrições [...]. (Franco, 2001, p. 24)

Os hábitos alimentares são partes importantes da identidade cultural de um indivíduo, pois são traços marcantes presentes em sua ancestralidade que conseguem disseminar sua história, através de ensinamentos, cozinhas familiares e trocas de relações entre indivíduos. Por isso, é possível se analisar o fato de se ter um apreço pelos pratos presentes em sua região, sendo parte da cultura local e repassada pelas gerações, havendo mudanças e adaptações ao longo dos anos. Assim, criando uma identidade de acordo com suas vivências, dependendo da localidade e das pessoas envolvidas em seu meio.

1.2.1 Comida Afetiva

Para definir comida afetiva se faz necessário entender o que é afeto, e segundo Marreco (2008, p. 4):

Afeto vem do latim *affectus* que significa estado de alma ou disposição do espírito, sentimento, impressão, sentimentos de afeição, paixão. O termo latino *affectus* é correspondente à palavra grega *pathos* que significa cada estado de espírito humano, sofrimento e emoção da alma.

O estado de espírito que o ser humano se encontra através da comida consegue envolver uma gama de situações, podendo sentir e transpassar sentimentos, sensações e emoções. Sentimento que consegue envolver o local onde foi preparado os alimentos, o responsável pelo preparo, entre outras circunstâncias. Esse conjunto de sentimentos trazidos pela afetividade se faz inicialmente presente no crescimento de uma criança, segundo Faria (2010, p.6):

A vida afetiva da criança, iniciada por uma simbiose alimentar, é logo substituída por uma simbiose emocional com o meio social, a criança passa a ter suas relações interpessoais mais acentuadas, unindo-se a outras crianças e possibilitando a participação do outro e favorecendo a delimitação com o outro que convive no seu meio social.

Mostrando que a afetividade existente no ser humano se faz presente na infância de uma criança e consegue transpassar para outros meios sociais, onde se é capaz de observar a desenvoltura do indivíduo em cada contexto. Assim, criando laços afetivos e memórias que vão se tornar essenciais para o crescimento do indivíduo. Além disso, é possível perceber que o espaço onde o indivíduo está inserido interfere diretamente em suas relações sociais e na forma como é criado suas emoções através da culinária local. Acrescentando a isso, percebe-se a presença da comida desde o nascimento de um bebê, que através do leite materno desenvolve sua primeira experiência afetiva.

O cenário da comida afetiva rompe padrões e restringe o trabalho ao domínio da cozinha. A refeição é concebida como uma experiência transcendental, na qual a atmosfera, a cozinha, os aromas, os vinhos, a decoração e a segurança são conferidos àqueles que prepara o alimento. Carvalho (apud ALMEIDA, 2003, p. 44)

A culinária de um local está diretamente ligada nas trocas culturais dos povos, presentes na história e no desenvolvimento de um determinado local, podendo recriar e ressignificar a identidade de um espaço e de uma população, estando ligada na forma como cada prato é feito e em como são usados os ingredientes trazidos nesse processo de colonização dos espaços. A comida afetiva ultrapassa o limite que exclui não profissionais ao ato de cozinhar e traz consigo uma experiência transcendental, que confere os aromas, insumos, modos de preparo ao espaço em qual está inserido, permitindo a criação de memórias e afeições.

Encontramos nas culinárias os vestígios das trocas culturais entre os povos. As cozinhas são produtos de miscigenação cultural (Franco, 2001, p. 245).

Para Franco (2001), os conjuntos de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais presentes nos hábitos culinários de cada região, não se originam apenas do instinto de sobrevivência e na necessidade humana de se alimentar. São decorrentes da história, geografia, organização social, dos embates econômicos e políticos e crenças religiosas. Com isso, podendo perceber que as diferenças culinárias existentes em cada sociedade, seus gostos e aversões a determinados alimentos e preparos são características únicas que transformam essa gastronomia em um bem afetivo, fazendo parte da memória, das relações, raízes e formas de expressão, sendo capaz de transportar o indivíduo para um espaço único, que remete as experiências vividas naquele lugar.

A comida é apontada como elemento-chave não apenas para a "sobrevivência" dos indivíduos, mas também para a proteção e a socialização de seus componentes, transmissão da cultura, do capital econômico e das relações de gênero e de solidariedade entre gerações. (apud ALMEIDA, 2003, p. 44)

O ato de se alimentar, como parte essencial para a sobrevivência do homem, se desenvolveu e transcendeu para um novo patamar, tornando-se uma forma de expressar sensações, sentimentos, afeições e de realizar trocas sociais entre povos, a fim de reconhecer e criar características que transporta o indivíduo para determinadas culturas, se afirmando como uma prática de prazer e satisfação. Esses momentos de prazer proporcionados pela gastronomia nos diferem dos demais seres vivos presentes no planeta Terra, pois a comida passou a ser um momento de ligação com a felicidade, onde é possível se ter trocas de sentimentos, memórias, emoções e afeições com lugares, pessoas e objetos.

Então o gosto se decide, os dentes põem-se a funcionar, a língua se une ao palato para saborear, e logo o estômago começa a assimilação. Nesse estado, um langor desconhecido se faz sentir, os objetos perdem sua cor, o corpo relaxa, os olhos se fecham; tudo desaparece e os sentidos se encontram num repouso absoluto. Ao

despertar, o homem percebe que nada mudou a seu redor; no entanto, um fogo secreto fermenta em seu interior; um novo pregão se desenvolveu, ele sente que tem necessidade de partilhar sua existência. Esse sentimento ativo, inquieto, imperioso, é comum aos dois sexos; ele os aproxima, os une, e, quando o germe de uma nova existência foi fecundado, os indivíduos podem dormir em paz: eles acabam de cumprir o mais sagrado de seus deveres ao assegurarem a duração da espécie. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.40)

Menciona BOSWELL (apud WRANGHAM, 2009, p. 19)

Minha definição de homem é: 'um animal que cozinha'. Os animais possuem, em certo grau, memória, discernimento, e todas as faculdades e paixões de nossa mente; mas nenhum animal é um cozinheiro... Apenas o homem é capaz de preparar um bom prato, e todo e qualquer homem é mais ou menos um cozinheiro, ao temperar o que ele próprio come.

A culinária difere o ser humano do restante dos seres vivos, pois são os únicos capazes de utilizar ingredientes ao seu redor e preparar uma refeição elaborada e cheia de detalhes, capazes transportar para lugares e recordar de pessoas, cheiros, sensações, além de proporcionar momentos de prazeres instantâneos e conectar o homem com suas raízes. Por isso se faz necessária a valorização dos ingredientes locais na gastronomia e os materiais nativos no projeto de arquitetura, a fim de realizar ligações afetivas com o espaço, criando ambientes aconchegantes e que possibilitam uma experiência única para o público.

1.2.2 Slow Food

O Termo *Slow Food* surgiu através de necessidade de evidenciar a narrativa de um movimento que vai em contraposição ao sistema de produção *Fast food*. Movimento que teve como berço a Piazza di Spagna, que se encontra no centro histórico de Roma, na Itália, vindo em descontentamento e em forma de protesto contra a inauguração, da primeira loja do país, e suas ideologias de comida padronizada de uma linha de Fast Food conhecida mundialmente – McDonald's. Carlo Petrini foi o organizador desse protesto, que surgiu em 1986 e teve como iniciativa oferecer pratos de macarrão *penne*, comida bastante conhecida pela cultura gastronômica italiana, assim denunciando o vazio alimentar e cultural sintetizado na

produção em massa naqueles sanduíches (*SlowFoodBrasil*, 2020). Entretanto, o movimento não foi o suficiente para impedir a construção do edifício, mas trouxe consigo uma demanda de pessoas que possuíam a mesma ideologia, ganhando força e se tornando uma organização mundialmente conhecida.

O movimento *Slow Food* se tornou uma organização internacional, com sede em torno de 160 países, que abrange diretrizes com o foco na qualidade de vida do indivíduo, além de se preocupar em proporcionar uma alimentação saudável e diversificada. Esse projeto trabalha com foco na proteção e divulgação dos alimentos tradicionais e ingredientes de alta qualidade, além da preservação de técnicas e processos de plantio ecológicos. Junto a isso, suas ações são voltadas para a defesa da biodiversidade, da compra de ingredientes dos produtores locais e da guarda dos locais que possuem grande valor histórico, artístico e social, que constituem parte de heranças gastronômicas e caracterizam uma sociedade.

O *Slow Food* idealiza um futuro distinto da atualidade, em que população valorize o ato de se alimentar, pois é um processo essencial e que interfere diretamente na saúde, além de atingir sistemas ambientais e econômicos. Com o crescimento exacerbado do capitalismo, o homem passou a dedicar cada vez menos tempo no preparo do seu alimento, recorrendo a alimentos de produção rápida, perdendo o contato com a produção, com as informações advindas dos ingredientes utilizados no preparo do prato, desse modo perdendo oportunidade de reconhecer a riqueza desses ingredientes. O *Slow Food* vem em contraposição a esse sistema, idealizando e colocando em prática a apreciação da comida, a valorização dos profissionais dedicados a produção dos ingredientes locais e ao meio ambiente, não se utilizando de recursos com foco principal na venda e na produção em massa (*SlowFoodBrasil*, 2020).

Atualmente, o movimento ganhou mais uma vertente no seu discurso, buscando sempre uma melhor qualidade de vida proporcionada pelos alimentos, se criou ações, como a Arca do Gosto, voltadas para a preservação de alimentos com risco de extinção. O nome faz referência a história presente em um dos capítulos da bíblia – A Arca de Noé, onde são armazenados alimentos tradicionais que não são tão utilizados e que correm o risco de serem extintos. (COSTA; BARROS, 2015; PETRINI, 2015). Uma forma de prevenir a extinção de alimentos tão importantes para nossa alimentação é tornando conhecido o seu uso e suas formas de preparo pela

população, assim aumentando o uso no cotidiano e melhorando a qualidade de vida das pessoas, através da aplicação de ingredientes saudáveis nas refeições diárias.

O manual disponibilizado pela organização *Slow Food* Brasil, menciona e explica a funcionalidade da ação Arca do Gosto:

A Arca do Gosto registra a existência destes produtos, denuncia o risco de extinção, convida todos a fazerem alguma coisa para protegê-los. Em alguns casos, pode ser comprando e comendo os produtos; em outros, divulgando-os para apoiar seus produtores. Ou ainda, quando os produtos forem espécies selvagens em grave risco de extinção, é melhor comer menos ou mesmo não os comer, para preservá-los e estimular a sua reprodução.

Além desse, existem outros projetos em funcionamento pela organização, sendo eles As Fortalezas, projeto de menor escala que ajuda os produtores de insumos produzidos de forma artesanalmente a preservarem seus modos de processamento tradicional e seus produtos finais. Outro projeto em execução são os Mercados da Terra, rede de feiras onde os produtores de ingredientes locais conseguem expor e vender seus produtos, além de divulgar a cultura gastronômica local.

Uma infinidade de eventos, programas que possuem um único objetivo, divulgar a importância do conhecimento da produção e dos derivados de cada ingrediente, respeitando o produtor local, o ambiente e a saúde das pessoas, proporcionando uma melhor qualidade de vida e prazeres ao ato de se alimentar. O estudo desse estilo de comida possibilita na compreensão da identidade de um local, proporcionando espaços que a população consiga utilizar, cultivando insumos locais e valorizando os profissionais da região que trabalhem diretamente e indiretamente com o comércio gastronômico, além de divulgar a cultura gastronômica.

1.3 PRATOS REGIONAIS

A diversidade de alimentos e os inúmeros métodos eleitos para o seu preparo determinam uma grande variedade de pratos tradicionalmente consumidos nas diversas regiões do Brasil, constituindo-se em um componente relevante da nossa cultura (SILVA *et.al.*,2003).

A relação existente entre cultura e gastronomia perpassa o âmbito da história. Aspectos religiosos, geopolíticos, biogênicos, econômicos e habituais influenciam diretamente na forma de preparo dos pratos e na relação dos indivíduos com a alimentação. Diante de tantas variantes, percebe-se que em regiões com determinadas características semelhantes há certa congruência de ingredientes a serem utilizados nas receitas, muitas vezes atrelados à oferta em determinada região, em certo período do ano. Assim, características regionais são atribuídas aos pratos, fazendo deles verdadeiros cartões postais de determinadas culturas.

1.3.1 Pratos regionais de Mato Grosso do Sul

A culinária e a música são os principais fatores que compõem o regionalismo cultural sul-mato-grossense. Consoante ao site do Governo do Estado de Mato Grosso do Sul:

A formação cultural do sul-mato-grossense está associada, à diversidade das tradições trazidas pelos migrantes e pelos imigrantes, mas algumas predominaram e deram uma característica muito peculiar às manifestações artísticas locais. E a música e a culinária se constituíram nos principais componentes da 'genética' de Mato Grosso do Sul, que fez de Campo Grande o centro de toda efervescência cultural.

Diante disso, a gastronomia toma importante papel na construção da identidade da unidade federativa. A miscigenação encontrada na história do povo sul-mato-grossense se reflete nas comidas típicas, que evidenciam a individualidade do local. Em cada região do estado observam-se pratos típicos cujos métodos de preparo e insumos utilizados se ligam de determinada maneira à história regional (Ver figura 1).

Figura 1 – Paçoca de Carne Seca



Fonte: Fundação de turismo de Mato Grosso Do Sul - FUNDTUR (2015)

Na região central, o Sobá se destaca graças à imigração japonesa. Campo Grande concentra a 3º maior colônia *nikkey* do Brasil (KUBOTA, 2008) e a presença nipônica é evidente na culinária estadual, na qual esse prato é um dos mais conhecidos (Ver figura 2).

Figura 2 – Sobá



Fonte: Diário Digital (2020)

A proximidade com o Paraguai, unida à grande população de pessoas originárias desse país em Mato Grosso do Sul, tornam a influência dessa cozinha inevitável. Pratos como a sopa paraguaia e a chipa são populares em todo o estado e tem ganhado cada vez mais destaque (Ver figura 3). O tereré, bebida semelhante ao mate gaúcho, tomado na guampa, porém gelado, se faz presente não só na cozinha sul-mato-grossense como também no convívio social de forma direta, já que a roda de tereré é costume presente na rotina de grande parte da população.

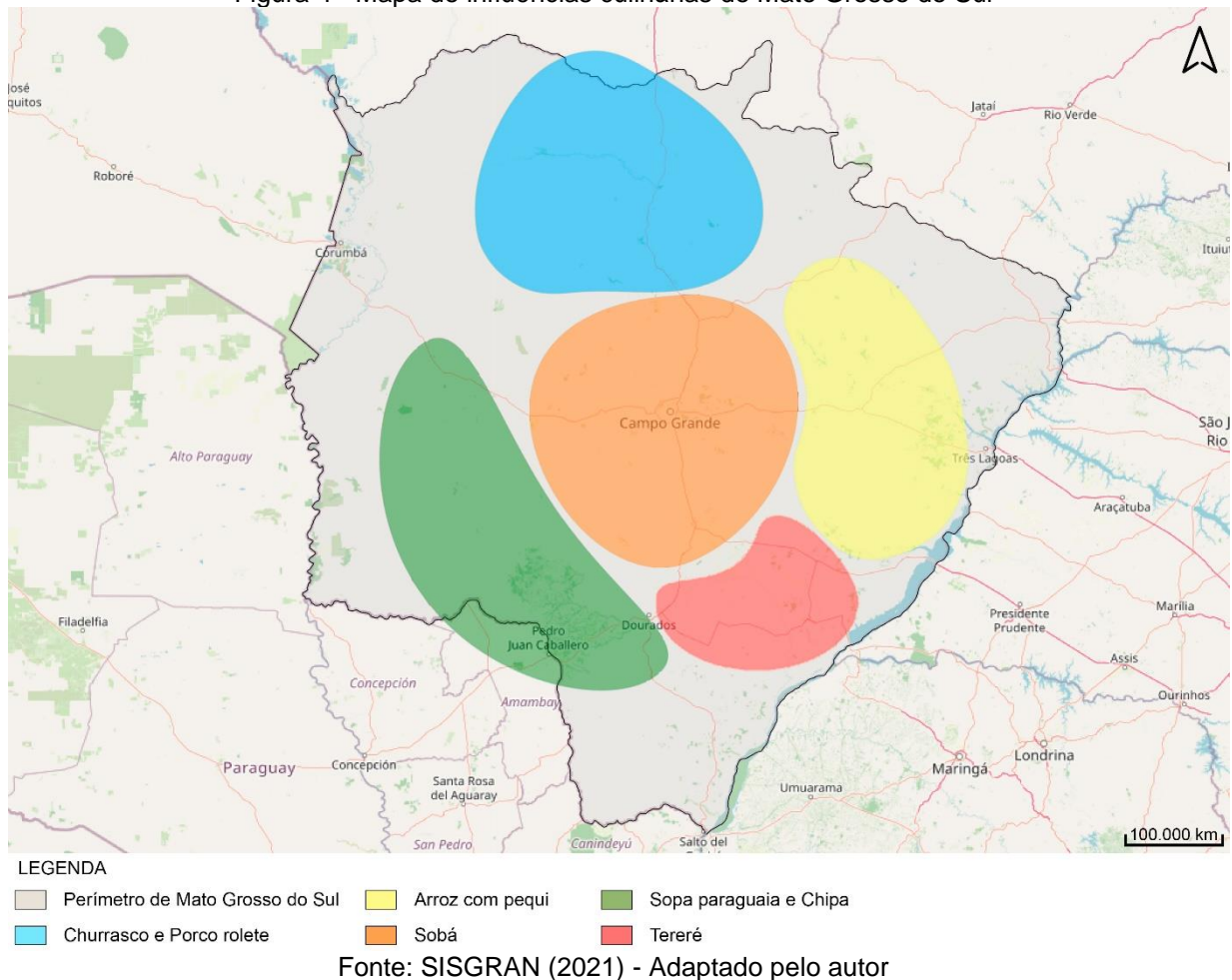
Figura 3 – Sopa Paraguaia



Fonte: O Sul-Mato-grossense (2020)

Ao Norte, na região pantaneira, o tradicional churrasco e porco no rolete. A leste, arroz com pequi, fruto da forte influência de Goiás e Minas Gerais. Em cada ponto da unidade federativa, pratos típicos contam e seguem construindo a história local (Ver figura 4).

Figura 4 - Mapa de influências culinárias de Mato Grosso do Sul



Entender os pratos regionais presentes na gastronomia de Mato Grosso do Sul permite a compreensão do estilo de cozinha, matérias primas e quais materiais são usados no preparo, assim aplicando de forma eficaz no projeto, através do dimensionamento de espaços e definição de layout, dessa maneira atendente a população que vai usufruir do espaço de maneira eficiente.

2 ARQUITETURA NA GASTRONOMIA

A arquitetura e a culinária possuem ligações e semelhanças no seu desenvolvimento, passando pela criação de moradias, a descoberta do fogo para preparo de alimentos, o uso de espaços para armazenamento de mantimentos e chegando na atualidade, onde ambas são partes importantes da cultura. O homem veio evoluindo durante os anos e conseqüentemente seu estilo de vida veio se

moldando, através de descobertas e estudos, conseguiram elevar o nível da culinária e moradia, transformando e criando elementos que vão além da sobrevivência humana.

É preciso tomar consciência de que a arquitetura de caráter autóctone entranha uma riqueza singular e uma genuína adaptação ao meio específico, produto da sabedoria acumulada por muitas gerações (...) (ICOMOS, Seminario Internacional de Ciudades Históricas Iberoamericanas – Reflexões finais - Toledo, 2001).

Ambos surgiram da necessidade básica do homem primitivo e foram disseminadas, recebendo influências de acordo com o lugar e as pessoas ao seu redor, assim criando estilos de cozinhas e arquiteturas divergentes e únicos. A culinária se tornou uma arte, assim como a construção de espaços e através de estudos, aprimorações do ser humano, desenvolvendo técnicas a partir dos insumos locais. Esse acontecimento pode ser analisado através do estudo de habitações primitivas que dependiam das características do clima, fauna e flora local, podendo também ser vistas na culinária que possuem singularidades dependendo do alimento existente na região.

Collins menciona em seu Livro *The Gastronomic Analogy* (1965) que a arquitetura e a gastronomia possuem semelhanças que não apresentam com outras partes existentes na cultura, como a pintura, literatura, dança, entre outros. Menção que é explicada devido ao fato de ambas surgiram da necessidade de sobrevivência do homem, ao contrário das outras que podem ser vistas como luxo. Outra semelhança que o autor expressa em seu livro é a tradução da culinária e arquitetura com arte e ciência, pois são áreas que necessitam de conhecimento das matérias primas, estilos de preparo e arranjos artísticos, além de realizar a função principal que é saciar a fome e proteção do indivíduo das mudanças climáticas e animais selvagens.

Um arroz cozinhado em cinco minutos, sai sempre rijo. E um arroz que se mantém mais de meia hora, sai sempre empapado. O tempo do arroz é vinte minutos, nem mais nem menos. (...) E a Arquitectura, por razões mais sérias e mais profundas que as do arroz, também necessita do seu tempo e do seu tempo. Tempo de estudo e de análise para se conhecer bem os dados do problema. Tempo de reflexão para se chegar a uma síntese, a uma solução rigorosa. E um tempo adequado para a sua construção. (Baeza,2008; p.26).

A arquitetura em algumas de suas definições já foi usada como uma metáfora de gastronomia. Assim como Baeza (2008) relaciona a importância do tempo de cozimento para o preparo do arroz e o tempo na arquitetura, Neumeyer (2007) compara e cria conexões da gastronomia com a tríade Vitruviana da arquitetura, escrita no século I a.C.

Firmitas, compete a estrutura da arquitetura, concedendo rigidez e estabilidade através da aplicação correta do uso de matérias. Isso se torna possível devido ao conhecimento adquirido das características de cada material, entendendo a dureza, tenacidade, durabilidade, desgaste, densidade, entre outros. A estrutura da arquitetura é uma forma de representação cultural e tecnológica, podendo observar sua ligação direta com a história da arquitetura (Roth 2000). Este tipo de conhecimento é importante para o processo de cozinhar, sendo essencial conhecer cada ingrediente e seu potencial, assim como suas diversas formas de preparo.

Utilitas, refere-se à funcionalidade que toda arquitetura deve se basear, respeitando as necessidades do uso e de seus fluxos, definindo seu *layout*, através da organização espacial. Roth (2000) define a utilidade na arquitetura usando uma pergunta como base “Como funciona um edifício?”, exemplificando através de estudos sobre a história da arquitetura, discorrendo sobre a função dos ambientes, simbólico ou adquirida no uso rotineiro do espaço, e também na funcionabilidade da circulação. Essa linha de pensamento pode ser aplicada na gastronomia, área que necessita de cuidado na preparação das comidas, com o objetivo de assegurar que vão usar de forma correta, garantindo o valor nutricional, conseqüentemente sua fácil digestão e o bem-estar da pessoa que está ingerindo o produto.

Venustas é relacionado com a estética da arquitetura, percepção visual e proporção, usando intrinsecamente o estímulo dos sentidos. Ou seja, *Venustas* trata-se da ideia da beleza, sobre quesitos relacionados à estética ou formas de composição do estilo arquitetônico, assim lhe atribuindo uma das mais difíceis tarefas de todas. É a parte da arquitetura que aplica o uso dos ornamentos, estuda as formas volumétricas e produz um espaço com uso de proporções, além de reunir todos os elementos e trazer harmonia, de acordo com o contexto histórico inserido. Na cozinha, *Venustas* está relacionado com o uso de especiarias, que possuem o propósito de aflorar os sentidos. Georg Hegel, filósofo do século XVII, foi mencionado por Neumeyer (2007), por causa de sua comparação entre arquitetura e gastronomia,

onde ele considera a arquitetura uma forma de banquete para os olhos, justificando suas ligações da arquitetura com a Tríade Vitruviana.

Figura 5 - Maromba: Etapa de mistura na produção de tijolo maciço.



Fonte: Bela Vista Tijolos (2021)

Figura 6 - Mistura: Etapa de juntar os ingredientes de preparo para um bolo.



Fonte: Café Trocadeiro (2013)

A metáfora usada em gastronomia comparando-a à arquitetura pode-se ser vista até mesmo no processo de mistura de ingredientes, onde é extremamente importante se usar a medida correta, respeitando cada componente e assim formando um produto com alta qualidade e atingindo o resultado desejado (Ver figura 5 e 6).

A gastronomia e a arquitetura buscam trabalhar as melhores sensações no usuário, provocando os sentidos através dos espaços e sua ambientação,

luminosidade e seu conforto, além de trazer memórias e histórias culturais tanto na comida como no uso de um ambiente. Segundo Rocha (2015), um projeto pensado na composição de elementos arquitetônicos, mobiliário e revestimentos foram feitos para o indivíduo desfrutar.

Desse modo, é possível perceber que ao falar de gastronomia, automaticamente teríamos que entrar em arquitetura para justificar o resultado de seus produtos e até mesmo garantir uma melhor experiência para os consumidores e frequentadores do espaço.

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO ARQUITETÔNICA

Ao se contextualizar a tipologia arquitetônica relacionando com a gastronomia, é profundamente necessário entender o surgimento da gastronomia. Franco (2001), menciona que as primeiras análises aprofundadas sobre comida surgiram na Grécia antiga, por volta do século IV a.C, com a obra *Archestrato di Gela* do escritor Arkhestratus¹, também denominado “gastronomia” que possui significado etimológico composto por gaster (estômago), nomo (lei) e o sufixo ia indicando o estudo ou observância das leis do estômago.

Gastronomia só passou a ser estudada durante o império de Adriano (117-138 d.C.), quando se construiu em Roma o *Collegium Coguorum*, instituição voltada para o ensino da culinária (Franco, 2001). Com isso, foi se criando profissionais e surgindo talentos da gastronomia, que conseguiram elevar a culinária ao patamar de profissão, gerando estudos, pesquisas e bibliografias, além de preparar pratos cada vez mais sofisticados.

Devido à valorização da culinária e o crescimento do comércio, gregos e romanos passaram a incrementar os preparos de suas alimentações com especiarias que eram exportadas de outros locais, demonstrando o apreço adquirido pela comida de qualidade.

Tinham um comércio de grande porte, envolvendo plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda importavam especiarias no Extremo Oriente em 1000 a.C. (GARCIA, 1995, p. 5).

Segundo Pintaui (2006), o surgimento do Mercado de Trajano em 113 d.C, revolucionou o comércio local, pois era um espaço que possuía em torno de 150 salas que trabalhavam com venda de mercadorias gastronômicas. Dessa forma, o comércio foi se consolidando, sendo intensificado com o surgimento dos Termopólios, que segundo a Dra. Joanne Berry para o BBC (*British Broadcasting Corporation*) em 2011, eram bares ou lojas que comercializavam comidas prontas. Com isso, houve crescimento dos centros gastronômicos que exerciam atividades econômicas, sociais e culturais, onde se incentivava a compra para consumo em domicílio ou no local.

Dando continuidade ao reconhecimento e crescimento da gastronomia como parte importante do lazer e divulgação da cultura, Vasconcelos (2006) menciona que o surgimento dos restaurantes se deu em torno da metade do século XVIII, fazendo parte de diversos estabelecimentos, como hotéis, pensionatos, entre outros.

Cresce significativamente o número de restaurantes e a oferta de pratos. Ainda presentes no menu, as sopas se tornam apenas um detalhe no meio de tantos itens oferecidos (VASCONCELOS, 2006, p. 15).

Percebe-se o aumento na diversidade de pratos oferecidos nos cardápios dos estabelecimentos naquele período. Isso evidencia que o estudo da culinária ampliou o conhecimento dessa área e formou profissionais aptos para a disseminação da gastronomia através da ampliação de comércios. Ganhando espaço no cenário mundial, os restaurantes e toda sua ideologia se expandiram para outras regiões além da França e Itália, onde se possuíam as grandes referências de comércios gastronômicos.

No século XX a palavra restaurante se expande não apenas na França, mas em todo mundo já é possível vê-la na fachada dos melhores estabelecimentos. Os cozinheiros franceses continuam se espalhando pelo mundo, muitos mais que outros profissionais nativos, e a cozinha continua a se renovar em um ritmo acelerado, se mostrando adaptada às influências estrangeiras, mas destacando sempre os produtos e as preparações regionais e tradicionais. (VASCONCELOS, 2006, p. 18).

As imigrações dos franceses mencionadas por Vasconcelos (2006), chegou ao Brasil por volta de 1850, podendo perceber a existência de restaurantes requintados na cidade de Rio de Janeiro. Além dos restaurantes, surgiram as pensões,

que segundo Kareth e Bruit (2004) que eram estabelecimentos dirigidos por pessoas com pouca aquisição financeira para abrir um restaurante e frequentado por aqueles que não queriam cozinhar em casa.

Essa sofisticação culinária, a crer nos anúncios, estava sendo introduzida por cozinheiros franceses (em francês) que, no século XIX, se espalharam pelo mundo não só servindo às classes dirigentes ou trabalhando em hotéis dos mais simples aos mais luxuosos, como também abrindo restaurantes e pensões, a ponto de a exportação de cozinheiros vir, talvez, logo em seguida à dos livros franceses (EL-KARETH; BRUIT, 2004, p.84).

Com a abertura dos restaurantes no século XX, depois da chegada dos franceses no Brasil, surgiram os Mercados Municipais, tendo como pioneiro o Mercado Municipal construído em São Paulo, próximo ao Rio Tamanduateí, por onde eram feitas as imigrações de mercadorias para abastecer a cidade (Pintaudi, 2006, p.94). Mercado com características europeia, onde era feito a venda de alimentos e especiarias para o comércio local, além de oferecer pratos feitos para consumo no local ou domiciliar.

Em suma, este foi a trajetória do surgimento da gastronomia, comércios e centros gastronômicos e culturais no decorrer da história até chegar em terras brasileiras. Entender a origem dos centros gastronômicos e sua ligação com a história se faz necessário para compreender as tipologias existentes nesses espaços, através de comparações com a atualidade, criando um projeto que consigo transparecer o objetivo principal desse artigo.

2.2 CONFIGURAÇÕES DE COZINHAS

O funcionamento de uma cozinha, seja ela industrial ou de uso residencial, se encontra diretamente relacionada com o fluxo de trabalho. Caso o ambiente não possua uma fluidez na utilização dos recursos, o trabalho torna-se menos produtivo e cansativo, afetando diretamente da qualidade dos alimentos. Segundo Slack (2002) um arranjo físico é uma das características mais notórias de um trabalho mais produtivo, modelando e configurando uma forma para esse ambiente. A disposição adequada dos mobiliários em um ambiente influencia na produção das atividades

realizadas no espaço, demonstrando a importância de um desenvolvimento de layout de acordo com a necessidade da ocupação.

As cozinhas possuem em seu uso diário eletrodomésticos, utensílios e recursos que necessitam de uma estrutura planejada para o exercício da atividade realizada. Sendo assim, a organização do *layout* deve ser pensada com o objetivo de otimizar o andamento do trabalho, além de proteger os materiais, ingredientes e pessoas (MONKS, 1987). Existem uma infinidade de modelos que podem ser usados no dimensionamento do espaço, possuindo singularidades que se adequam de acordo com a funcionalidade.

Um exemplo de metodologia utilizado na configuração de um *layout* é o *Systematic Layout Planning* (SLP) idealizado por Richard Muther (1978), cuja finalidade é ajudar na criação de um projeto com um excelente dimensionamento e uma posição adequada dos itens necessários para o desenvolvimento da atividade no espaço, ajudando na compreensão de cada elemento e sua importância no processo produtivo (TOMPKINS et al, 1996). Sendo assim, um estudo detalhado dos fluxos, processos e atividades desenvolvidas no local se torna fundamental para identificar as deficiências do *layout* (TREIN; AMARAL, 2001). Sendo uma peça importante no desenvolvimento da pesquisa e na concepção do projeto arquitetônico, o estudo dos fluxos que ocorrem em uma cozinha pode colaborar na criação de um ambiente mais planejado e adequada para sua finalidade.

Ergonomia é o estudo do relacionamento entre o homem e seu trabalho, equipamento, ambiente e, particularmente, a aplicação dos conhecimentos de anatomia, fisiologia e psicológica na solução dos problemas que surgem desse relacionamento (Ergonomics Research Society, 1950).

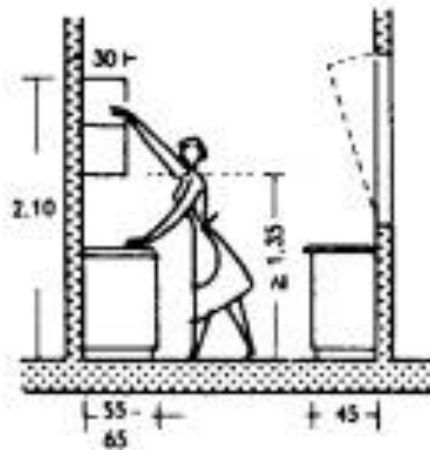
A ergonomia é um estudo focado na relação entre homem e trabalho, adaptando o meio físico para melhor aperfeiçoamento da atividade. A definição atualizada de ergonomia apresentada pela Associação Brasileira de Ergonomia (ABERGO) revela uma das diversas vantagens da aplicação dessa disciplina científica no meio de trabalho:

Ergonomia (ou Fatores Humanos) é a disciplina científica que estuda as interações entre os seres humanos e outros elementos do sistema de trabalho, aplicando os princípios teóricos, dados e métodos, a fim de realizar projetos para otimizar o bem estar humano e o

desempenho geral desse sistema (International Ergonomics Association – IEA, 2000).

A aplicação da ergonomia juntamente com o estudo dos fluxos existentes em cada espaço, intensifica e melhora a qualidade da produção. Sendo de suma importância seu estudo para aplicação na elaboração do projeto arquitetônico. Não é possível encontrar estudos que foquem diretamente na ergonomia de cozinhas industriais, mas é possível analisar através de referências bibliográficas que tratam de *layouts* de cozinhas domésticas, que tendem a ter um pensamento único, de realizar arranjos que possibilitem a diminuição de tempo no deslocamento dentro do ambiente, minimizando o desgaste excessivo do profissional.

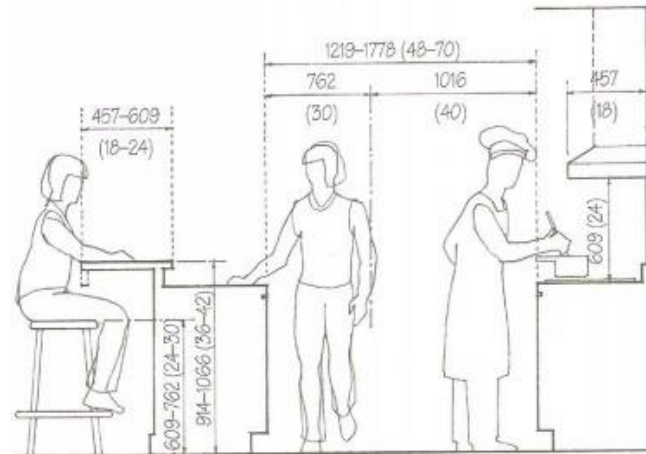
Figura 7 - Largura das mesas de cozinhas de 55 e 65 cm. Planos auxiliares: 45 cm.



Fonte: Livro Neufert (1936, p.163)

Na cozinha é necessário ter um cuidado maior com a altura de bancadas e armários, altura da pia, as distâncias entre os móveis tangentes, e se preocupar com a disposição dos eletrodomésticos. No livro *Arte de Projetar em Arquitetura*, Neufert menciona que a dimensão de uma bancada deve ter entre 55 centímetros e 65 centímetros e bancadas auxiliares, onde são realizados os preparos devem possuir uma largura mínima de 45 centímetro (Ver figura 7). Juntamente com esses dados, Ching (2006, p.60) acrescenta medidas de alturas de alguns mobiliários, como a bancada possuindo uma altura entre 91,4 centímetro e 106,6 centímetro, e as distâncias entre os planos auxiliares devem ser de 121,9 centímetro e 177,8 centímetro (Ver figura 8).

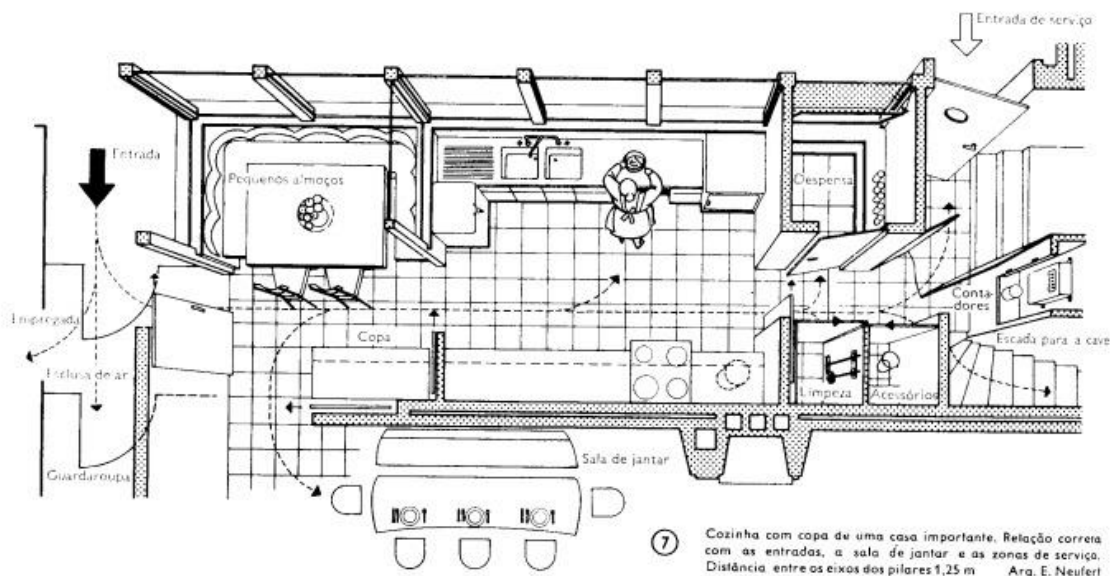
Figura 8 - Largura e alturas de uma cozinha planejada.



Fonte: CHING (2006, p.60)

Entretanto, essa disposição de mobiliários, utensílios e eletrodomésticos já foram analisadas e alguns estudiosos desenvolverão algumas métricas para se adequar ao projeto em questão. Seidl (1962) e Stubler (1962), mencionam que o processo de trabalho fica entorno da pia, fogão, planos de trabalho e a despensa, onde são notados o uso contínuo da pia, planos de trabalho e o fogão. Outra distância bastante frequente em uma cozinha é entre a geladeira e a despensa, que são utensílios para armazenamento.

Figura 9 - Relação entre o mobiliário e a disposição no espaço.



Fonte: Neufert (1936, p.162)

Neufert (1936, p.162) esboça uma perspectiva onde consegue demonstrar a configuração correta de uma cozinha, identificando suas entradas e ambientes

adjacentes (Ver figura 9). Comparado com o estudo feito Seidl (1962) e Stubler (1962), percebe-se a proximidade da geladeira com a despensa, além de mostrar a relação da pia, fogão e os planos de trabalho. Assim, é possível entender o fluxograma existente em uma cozinha, podendo ser aplicada no projeto em desenvolvimento, tendo como objetivo atender os profissionais e estudantes da área, permitindo uma maior produtividade na concepção dos alimentos.

2.2.1 Cozinhas de Mato Grosso do Sul: Espaços de Preparo Para Pratos Típicos

As técnicas culinárias são dignas de um olhar mais atento, porque uma compreensão mais profunda dos princípios científicos envolvidos em cada uma delas permite aperfeiçoá-las. (Modernist Cuisine, 2011).

Estudar a gastronomia nos permite entender o funcionamento de uma cozinha, quais utensílios estão presentes no seu processo, como armazenar os ingredientes utilizados na produção desse prato, os tamanhos mínimos exigidos para o fluxograma desses espaços funcionar de maneira eficiente, assim permitindo conhecer as particularidades de cada estilo culinário.

[...] o conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional típico etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, 'bom gosto'); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema (Collaço, 2013).

As características únicas desses espaços e seu conhecimento e aplicação permite identificar a cultura local e seu processo histórico, devido a adaptação ao seu meio, pessoas e ingredientes de cada região. Com isso, entende-se a importância de se conhecer os diferentes estilos culinários através do estudo das cozinhas locais.

Henrique Carneiro (2005) define em seu livro cozinha como sendo um microcosmo da sociedade, criando regras e sistemas de alimentação. A cozinha é constituída de pratos típicos de acordo com sua região, sendo frutos do processo de miscigenação cultural, assim evidenciando a história por meio dos vestígios de trocas culturais encontradas na gastronomia, além de receber influência do espaço físico

onde são feitos os preparos. “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (SANTOS, 2005).

Mato Grosso do Sul possui alguns estilos de cozinhas, podendo ser diferenciadas pelo modo de preparo de alguns ingredientes de fácil acesso atualmente por diversas regiões do Brasil. Em entrevistas realizadas com chefes de cozinha, foi mencionado o churrasco pantaneiro, sendo um exemplo desse modo de preparo único realizado geralmente pelos peões em eventos importantes como casamentos, bailes, leilões e confraternizações. A diferença encontrada nesse churrasco dos que se costumam conhecer está na forma de preparar a brasa, que é feita em um buraco no chão e não fica em contato direto com os pedaços de carne, contando com a ajuda do vento para levar o vapor quente, assim seu processo se torna mais demorado, porém transfere um sabor único para o prato. É montado uma estrutura com varas de bambu ou de outra madeira mais leve, e no buraco escavado no chão se usa lenhas de angico para defumar a carne e acrescentar um sabor particular pantaneiro (Ver figura 10).

Figura 10 – Madeira Angico vermelho.



Fonte: Natureza em fotos (2014)

Esse churrasco é caracterizado pelo uso de linguças pantaneiras e carne bovina magra, devido a criação em campos livres dos animais, diferente dos que se mantêm confinados levando uma vida mais desgastante. Outra questão que difere o churrasco pantaneiro dos demais é o ponto da carne, pois os gaúchos comem ao ponto, sendo que em Mato Grosso do Sul é comum deixar bem mais passada, ficando mais saborosa e um pouco mais firme, pois com a perda de líquidos devido ficar um

tempo maior na brasa deixa o churrasco com um sabor mais concentrada, característica do estilo desse processo (Revista Hospitalidade, 2011).

Figura 11 – Churrasco Pantaneiro



Fonte: Sindicato dos Trabalhadores da Educação Básica - SINDET (2019)

É um evento de grande proporção, conhecido em grande parte do Estado de Mato Grosso do Sul, constituindo um importante momento de confraternização da população local (Ver figura 11).

Pode-se citar outro ingrediente que possui uma cozinha diferenciada, a farinha de mandioca, sendo bastante produzida e comercializada no Estado de Mato Grosso do Sul, tendo como principal produtor a empresa fundada em 1970 e com matriz em Anastácio, a São Miguel Stella Alimentos Ltda, seguida pela Farinha D Augusta, localizada em Aparecida de Taboado (EconoData, 2021). Entretanto, sua produção ainda pode ser vista como algo mais artesanal, como é vista na região de Anastácio, onde sua produção é feita por agricultores familiares que se preocupam em manter a produção em pequena escala, garantindo a qualidade produto. São usadas mandiocas livres de agrotóxicos e defensivos agrícolas (Slow Food Brasil, 2019).

Figura 12 – Torra da farinha de mandioca



Fonte: Dieta Diet (2020)

A produção da farinha de mandioca possui etapas bem definidas, logo após a colheita ela é descascada e ralada com ralador artesanal. É necessário fazer uma secagem na mandioca, isso se consegue com a exposição ao sol durante um dia. Após a secagem ao sol é feito a torra da farinha em um forno que pode ser industrial ou construído artesanalmente (Ver figura 12). Esse processo de torra pode variar bastante, assim como a gramatura da farinha (Slow Food Brasil, 2019).

Em Anastácio, devido sua alta produção de farinha de mandioca, se celebra a Festa da Farinha de Mandioca, onde se reúnem turistas, profissionais da mídia e a comunidade local (Ver figura 13). Esse evento possui uma atividade em específico que ganhou bastante destaque internacional, o preenchimento do maior saco de farinha do mundo, ganhando espaço no livro de recordes mundiais (Guinness World Record), e se tornando tradição (O pantaneiro, 2010).

Figura 13 – Festa da farinha de Anastácio/MS



Fonte: O pantaneiro (2010)

Percebe-se que as feiras em Mato Grosso do Sul se encontram presentes no lazer da população, sendo acompanhadas de alimentos regionais presentes na cultura local. Marandola Jr. (2012) menciona em seu artigo “Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista”:

Gosto e sabor não se limitam, portanto, à experiência gustativa, mas se realizam de forma muito mais completa à medida que envolvem a experiência, a experimentação e o próprio saber (MARANDOLA JR., 2012).

Assim, pode-se afirmar que as reuniões que se originam nas feiras ou em confraternizações são ricas em experiências de vida, permitindo a disseminação do conhecimento da cultura, de seus saberes e sabores através de trocas interpessoais. Vedana (2004) indaga sobre as formas de vidas após frequentar feiras livres:

[...] foi a partir dos espaços de feiras-livres e das relações e interações estabelecidas entre seus frequentadores que passei a me indagar sobre estas formas de vida diversas que compõe a dinâmica urbana, na qual um ato, aparentemente simples, como a compra de alimentos, pode estar carregada de significados que ultrapassam a razão que envolve no que tange a tessitura das relações sociais presentes à sociedade contemporânea (VEDANA, 2004, p.11).

Com isso, estudar os espaços presentes no processo de produção da gastronomia local interfere diretamente na criação das cozinhas e ambientes

pensados para a idealização do Centro Gastronômico, pois foge do tradicional e cria laços com a cultura local, seus modos de preparo e de interação com o público. Podendo ser aplicado nas condicionantes do projeto, para melhor atender a população que irá frequentar esse espaço e ao mesmo tempo servir como disseminador da gastronomia e criar laços ainda mais fortes com os moradores da região.

3 ESPAÇOS DE CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA

Nos dias de hoje, observa-se uma preocupação dos centros gastronômicos e mercados em manter traços referentes às características de tempos passados, preservando ao máximo a riqueza cultural. O Mercado da Boqueria, datado do século XIII, é modelo de resistência à passagem do tempo. “Hoje, a superfície desse mercado atinge os 13.631 m², dos quais 11.919 são construídos – trata-se do maior mercado da Espanha, hoje muito frequentado e central” (PINTAUDI, 2006, p. 88).

Todavia, além de resistir ao tempo, é indubitável que o centro gastronômico ou mercado faça jus ao ambiente em que se insere, culminando em conservação de costumes e valorização da cultura local através de bons pratos. Barcelona e sua cultura de mercados municipais é um grande exemplo disso. Os 41 mercados municipais da cidade hoje culminam em uma área de 162.692m², área essa em que se localizam 40% dos trabalhadores cujos produtos comercializados são de gêneros alimentícios. Contudo, o que torna tudo ainda mais marcante é o fato de 70% da população frequentar esses espaços. É fato que, nesse exemplo, a gradual implementação desses mercados em novos bairros tornou palpável a persistência desse sistema como maneira vital de abastecimento aos consumidores. Assim, a função dos prédios mantém-se inalterada desde o princípio, resistindo à ação do tempo (PINTAUDI, 2006, p. 90).

3.1 ESPAÇOS GASTRONÔMICOS E A RELAÇÃO COM A CULINÁRIA REGIONAL

Os Centros gastronômicos são de grande importância na difusão da cultura como um todo. A proposta de interação entre povos de diferentes culturas, origens e experiências contribui para o enriquecimento e manutenção histórico-cultural dos povos. Todos os aspectos da cultura, quando transmitidos e compartilhados, são

renovados e recebem novas contribuições por parte das novas gerações, desse modo, agregando elementos necessários para dar continuidade ao processo de preservação das mais diversas culturas.

Esse cenário dialoga, de modo amplo, com um conjunto de questionamentos às instituições museológicas e de cultura e seus sistemas de representação sobre um “eu” e um “nós” que emergiram no mundo pós-colonial; de modo específico, com a obsessão por passados e culturas que atinge também as culturas populares, que descobriram nessas instituições um valioso veículo de reivindicações políticas e por cidadania, para além de passados, memórias e identidades (Clifford, 2010; Reis, 2013; Freire, 2016; Athias, 2016; Reed, 2009). De maneira cada vez mais contundente, tais espaços tornam-se zonas de negociação e democratização de culturas demandando que se reinventem (Reis, Daniel. 2018).

A cultura de um povo é uma riqueza de valor inestimável, intransferível e insubstituível. A cultura expressa modos e costumes de gerações, traz com ela todo o processo evolutivo de um povo, conta a história com detalhes imprescindíveis e através do olhar desses povos. A cultura agrega arte, culinária, modos de produção, formas de organização entre outros. No processo de fortalecimento e enriquecimento das culturas, os espaços que agregam diferentes culturas e propiciam a interação destas, são tidos como imprescindíveis. O fundamental é considerar cultura popular como um instrumento que serve para nos auxiliar, não no sentido de resolver, mas no de colocar problemas, evidenciar diferenças e ajudar a pensar a realidade social e cultural, sempre multifacetada, seja ela a da sala de aula, a do nosso cotidiano, ou a das fontes históricas (Abreu, 2003).

Os espaços gastronômicos têm ali um mix de culturas e técnicas culinárias que comprovam que são centros que proporcionam interações entre diferentes povos e culturas. A culinária é um dos principais pontos da cultura de um modo geral. O Brasil é um dos países mais ricos culturalmente, principalmente, na culinária. Há em todo o país a influência das mais variadas culturas de todo o mundo, devido ao processo de colonização pelo qual o país passou após seu período de descoberta. A política de colonização privilegiou a localização de europeus, sendo conjuntural a primazia dos suíços e alemães na primeira fase do processo de implantação de colônias; e a distintividade estava baseada na qualificação de agricultor (Seyferth, 2002).

Os centros que concentram os diferentes tipos de estabelecimentos, voltados ao fornecimento de pratos temáticos, que homenageiam uma região, estado, país, grupos culturais entre outros, podem ser considerados pontos importantes na miscigenação, preservação e enriquecimentos das mais variadas culturas. A concentração de diferentes culturas em um mesmo meio, contribui, diretamente, para que haja maior tolerância com o diferente. A convivência de pessoas com origens e histórias diferentes gera um ambiente de troca e pacificação.

No Brasil, como um todo, há um constante movimento de pessoas, tanto pelo turismo ou pela migração de pessoas entre as regiões. Como resultado desse movimento, se tem hoje, em todas as regiões do Brasil, a caracterização de uma culinária com várias influências. A pluralidade de atividades e serviços turísticos desenvolvidos para atender aos desejos, gostos e anseios da demanda insere a gastronomia como produto/atrativo que simboliza a identidade de um povo. Por meio da cultura gastronômica, alimentos e bebidas são revestidos de significados e simbolismos que são utilizados para alcançar turistas e moradores (Coelho-Costa, 2009).

Feijoada, bolo de Souza Leão, cachaça, licores de frutas, acarajé, paçoca de pilão, afogado, churrasco e tantos outros pratos e iguarias regionais. É a comida como referência cultural de um povo. Lembranças de gostos, cheiros, lugares, fases e momentos da vida acionadas pelo consumo de alimentos. É a comida como memória, identidade e imaginário. Temperos, chás medicinais, segredos culinários, livros de receitas. É a comida como parte das tradições, relacionando sabores e saberes populares. Oferendas aos orixás, o pão e o vinho, jejum, festas de santo e do calendário agrícola. É a comida como ritual e socialização. Bolo de Santo Antônio, doce de São Benedito, superstições envolvendo o consumo de alimentos e os modos de se comportar a mesa. É a comida como expressão da cultura popular (Woitowicz, 2016).

Reconhecer esses espaços como parte importante para a compreensão da identidade cultural é de extrema relevância para assimilar a história do desenvolvimento do Estado e como ele foi se renovando com o passar dos anos, de acordo com a utilização e adaptação dos usuários. Esses empreendimentos são importantes para saber os pontos com traços gastronômicos na cidade, dessa maneira inserindo outras atividades que se relacionem e criem uma região com alto teor cultural.

3.1.1 Espaços gastronômicos em Mato Grosso do Sul

No Mato Grosso do Sul, há em várias regiões, festas temáticas em homenagem a produtos de produção local, com referências as estações do ano ou atividades de subsistência dos moradores locais representadas nas festas, crenças, hábitos e tradições, nos saberes do patrimônio cultural brasileiro, revelados na gastronomia, nas danças folclóricas, nos ritos e celebrações. (Cruz, 2008).

Buscamos enfatizar que todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, definidor de uma identidade que vem constituir pertencimento, e por que não dizer identidades, uma vez que expressões culturais diversas convivem em um mesmo espaço e dialogam entre si (Cruz, 2008).

Em comum a todas essas comemorações, está o fato de todas terem um prato típico que as representa ou serem o resultado de uma junção de costumes típicos que culminaram por se fixar na região. Nas festas a comunidade se revitaliza, se recria, se encontra e se vê como um todo. Em algumas regiões, como no Nordeste do Brasil, as festas populares são importantes e frequentes, ocorrendo ao longo de quase todo o ano civil (Ferreti; 2007). No quadro 1 abaixo, estão listadas as principais festas que ocorrem no Estado de Mato Grosso do Sul:

Quadro 1 - Festas em Mato Grosso do Sul.

FESTA	OCORRÊNCIA	MUNICÍPIO
Festa do Tomate	Outubro	Antônio João
Festa da Farinha	1ª Quinzena de maio	Anastácio
Festival Pantaneiro	Outubro/Novembro	Aquidauana
Festa da Abóbora	Agosto	Bodoquena
Festival de Inverno	Junho/Julho	Bonito
Festa da Galinha Caipira	Não tem data específica	Camapuã
Festa do Peão	Agosto	Cassilândia
Festival América do Sul	Não tem data específica	Corumbá
Festa do Peixe	Outubro	Coxim
Festa da Melancia	Novembro	El Dorado

Festival das Águas	Novembro	Jardim
Festa da Fogueira	29 de Junho	Jateí
Festa da Linguíça	Maio	Maracajú
Festa do Pescador	7 a 13 de Abril	Miranda
Festa das Nações	1ª Quinzena de maio	Mundo Novo
Festa do Macarrão	Outubro	Nova Alvorada do Sul
Festival da Canção	Agosto	Nova Andradina
Festival da Primavera	Novembro	Ponta Porã
Festa do Leitão no Rolete	Julho e Agosto	São Gabriel do Oeste
Festa da Cana	Setembro	Sonora
Festa do Ovo	Agosto	Terenos
Festa do Peixe	1ª Quinzena de agosto.	Três Lagoas

Fonte: Midiamax (2018) – Escrito por Carlos Yukio e adaptado pelo autor

Além dessas festas tradicionais acima citadas, há na capital do Mato Grosso do Sul, Campo Grande, espaços voltados a alimentação que misturam influências e evidenciam o quão rico é o Estado em relação a suas referências culturais. Em toda cidade, as feiras-livres, que são um costume milenar, estão espalhadas pelos bairros e trazem produtos típicos e comidas que não necessariamente são da cultura sul-mato-grossense, porém foram incorporadas e hoje fazem parte do cotidiano da população.

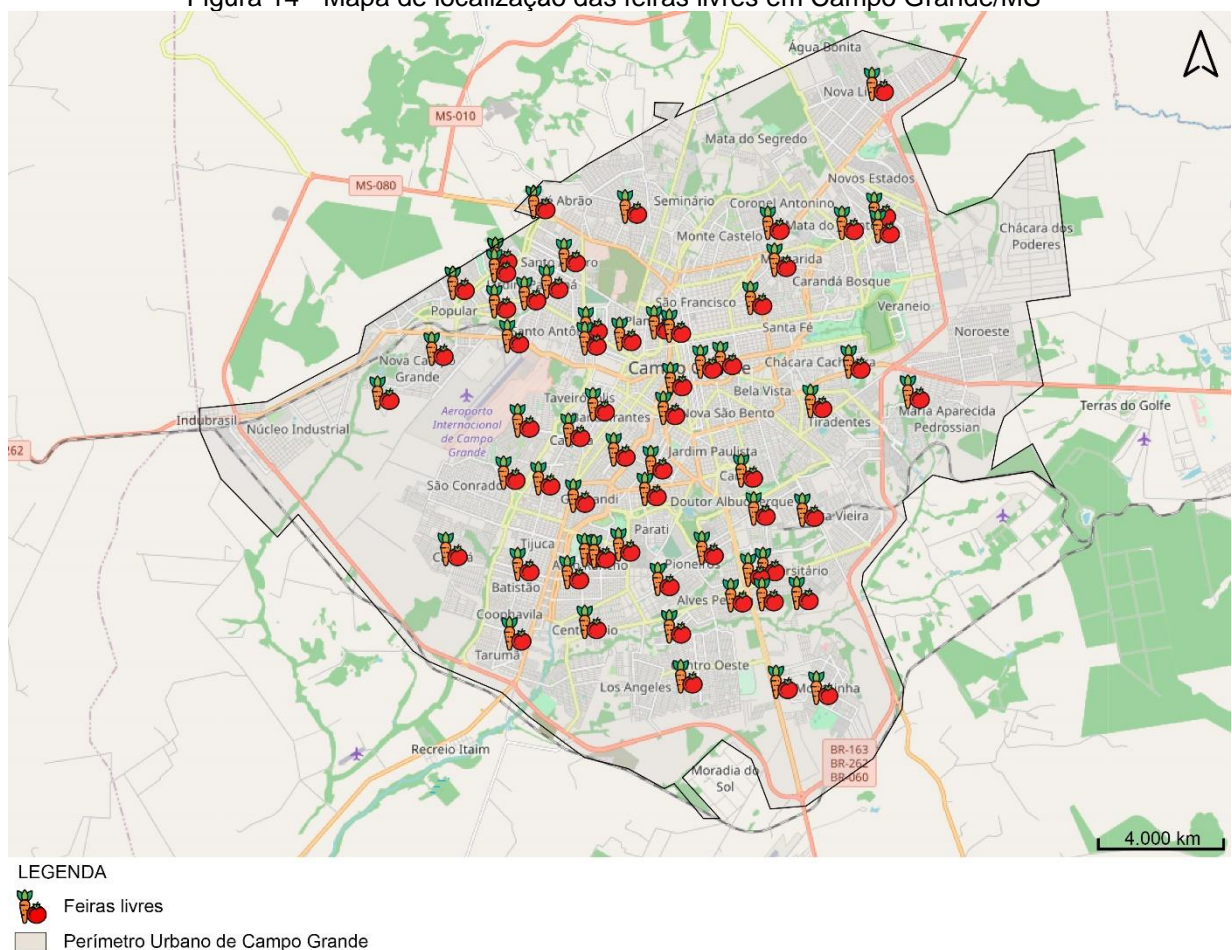
As feiras são definidas como formas de comércio marcadas pela periodicidade e ocorrem, em geral, nos núcleos urbanos. No Nordeste do Brasil, a relevância deste tipo de comércio para a vida sertaneja ocorre, sobretudo, pela possibilidade de concentrar diversas atividades, em específico, a comercialização de produtos provenientes do campo. As feiras são mercados periódicos, formas comerciais que aproximam lugares distantes, áreas rurais marcadas pela precariedade dos meios de transporte (CORRÊA, 2011).

As feiras-livres em Campo Grande se encontram espalhadas por toda a área, possuindo um raio que consegue atender uma grande quantidade de moradores (Ver figura 14). Entretanto, é possível perceber a concentração em algumas regiões, em sua grande maioria na região central, e poucas feiras se encontram nas regiões

periféricas de Campo Grande, intensificando o comércio em áreas centrais, onde transitam diversas pessoas diariamente.

O SENAC tinha um projeto que consistia em realizar uma feira no estacionamento do prédio semanalmente, onde cada semana tinha a exposição de uma comida típica de diferentes povos e lugares. Com isso, os alunos podiam divulgar seus trabalhos e ter a experiência de ser chefe por um dia, além de mostrar para população um pouco de cada gastronomia. Junto a isso tinham festivais de músicas e entretenimento. As feiras organizadas pelo SENAC não tinham fins lucrativos (Chef Adriano Torres, entrevista em 21 de abril de 2021).

Figura 14 - Mapa de localização das feiras livres em Campo Grande/MS



Além das feiras-livres, têm os chamados Corredores Gastronômicos que são ruas e/ou avenidas da capital que se destacam por terem vasta opção de restaurantes ao longo da via. Com a finalidade de atrair o público, são instalados restaurantes com os mais diferentes cardápios, temáticas e influências, trazendo a esses locais uma diversificação ímpar. A exemplo desses Corredores Gastronômicos temos a ruas Bom

Pastor, da Divisão e Vitório Zeolla. Boullón, em 2006, definiu esses corredores como sendo:

Las vías de conexión entre las zonas, las áreas, los complejos, los centros, los conjuntos, los atractivos turísticos, los puertos de entrada del turismo receptivo y las plazas emisoras del turismo interno, que funcionan como el elemento estructurador del espacio turístico. Según su función, pueden ser: Corredores turísticos de traslado; Corredores turísticos de estadía (Boullón, 2006).

Outro exemplo de concentração de elementos culinários é a Feira Central. Prestes a atingir o centenário, a Feira Central de Campo Grande é um grande marco no fortalecimento e difusão da cultura sul-mato-grossense (Ver figura 15). Além da venda de pratos típicos como o Pastel, o Sobá, Yakisoba e a Dobradinha, há também a venda de produtos naturais característicos do Estado.

Figura 15 – Feira Central



Fonte: Prefeitura de Campo Grande (2020)

Um ponto que se destaca pela venda de produtos tipicamente regionais é o Mercado Municipal Antonio Valente, mais conhecido como Mercadão Municipal (Ver figura 16). O local é destaque pela variedade de ervas, raízes, grãos e cereais que possui. Rico em cultura, o Mercadão Municipal figura entre os principais pontos turísticos da Capital.

Figura 16 – Mercadão Municipal



Fonte: Prefeitura de Campo Grande (2018)

É necessário, também, pontuar os pontos de encontro mais modernos, que agregam culinária, música e arte. Que são espaços criados para atrair o público que está disposto a experimentar elementos de outras culturas, compreender a diversificação cultural do Estado de Mato Grosso do Sul e construir novas conexões. A exemplo desses espaços temos o Karandá Vila Gourmet e o Gastrotta – Parque dos Chefs, que são espaços já consolidados e tradicionais na cultura campo-grandense (Ver figura 17).

Figura 17 – Gastrotta



Fonte: Campo Grande News (2018)

3.2 GASTRONOMIA E O MERCADO DE TRABALHO

A cultura, por meio da gastronomia, é um grande agente propulsor da economia. A gastronomia está diretamente associada ao turismo, é item importante nos planejamentos e pacotes de viagens. É comum aos turistas a busca por referências e influências dos locais visitados, faz parte do roteiro desbravar a culinária

local, conhecer novos sabores e testar os paladares. A relevância das identidades cultural e gastronômica de um povo é também influenciado pelo espaço geográfico e pela paisagem em que o lugar turístico se encontra, expondo o que é produzido, criado e consumido e as singularidades da demanda (Coelho-Costa, 2016).

Essa busca pela culinária local é uma forma de chamar a atenção de turistas para conhecer a história do local. O Chef Paulo Machado, especialista em comida pantaneira, tendo conhecimento de uma parte da cultura sul mato-grossense e desejando conhecer outros estilos de cozinha, criou um projeto chamado Brasil Food Safaris. São eventos gastronômicos realizados em lugares com bastante relevância cultural e que buscam criar expedições com aulas práticas tendo cozinheiros nativos como instrutores, visitas a mercados e centros de comércio para ter um contato direto com ingredientes da região, além de conhecer pontos turísticos e cenários naturais do local (Guia do Profissional de Hotelaria, Turismo, Gastronomia e Enologia, 2020).

Com a demanda de atender os novos e os antigos apreciadores das culinárias locais, os restaurantes se renovam, aprimoram técnicas e acabam por manter um quadro de funcionários fixos, o que contribui na geração e manutenção de empregos. Entretanto, essa contribuição com a economia não para por aí. Os produtos utilizados nesse setor, quanto mais demandados, mais são produzidos e, por consequência, a produção demanda mais mão de obra e, assim, gerando mais empregos.

Em síntese, é possível observar que há um efeito dominó que vai do consumidor final, os clientes desses espaços, ao início da produção. Ao decorrer de todo esse processo há a geração de empregos, que contribuem no fortalecimento da economia e que tem reflexos em outros setores da sociedade. Dessa forma, cria-se uma cadeia de elementos que se associam e convergem para a construção de uma sociedade sustentável.

3.2.1 Centro de formação dos Profissionais da Gastronomia

O ensino da gastronomia chegou a pouco tempo no Mato Grosso do Sul e, ainda, há poucas opções de instituições de ensino que ministrem cursos na área gastronômica. Sendo que, apenas a Universidade Católica Dom Bosco disponibiliza o curso de gastronomia. Outras instituições oferecem cursos voltados a técnicas culinárias, como o Instituto Gastronômico das Américas e o Senac (Ver figura 18).

Figura 18 - Restaurante Terradaságuas - SENAC



Fonte: Tripadvisor (2018)

Apesar dessas instituições, é notório a carência de opções voltadas ao ensino da culinária local, como forma de difusão e incentivo à cultura regional. A valorização da culinária da região, por meio de produtos e técnicas que representam a realidade do sul-mato-grossense, se faz necessário para o incentivo de pesquisas que explorem mais a fundo o contexto histórico-cultural de formação e hábitos da população do estado.

3.3 ESPAÇOS DE INTERAÇÃO E GASTRONOMIA: PRECEDENTES ARQUITETÔNICOS

Estudar os precedentes, analisando a forma como foi elaborado o projeto de acordo com as condicionantes propostas pelo espaço e pelos usuários permite entender a linha de desenvolvimento utilizada para um melhor aproveitamento e uso da área de trabalho, podendo ser aplicada na criação do Centro Gastronômico idealizado nesse artigo. Com a intenção de propor uma junção entre gastronomia e arquitetura se optou em estudar precedentes onde se utilizam do espaço que se preocupem em valorizar a culinária local, usando estilos gastronômicos que se liguem de forma afetiva com os consumidores.

A disseminação da cultura local depende de ter espaços que falem sobre a gastronomia, seja na educação (Escolas), em cursos (Slow Food), para falar sobre a importância de valorizar os ingredientes locais. Utilizar políticas públicas, redes privadas como mercados, feiras, etc (Chef Paulo Machado, entrevista em 04 de maio de 2021).

O Restaurante Mangiare é um exemplo desse estilo de comida afetiva, onde se aplica em sua cozinha o sistema de *Slow Food*, usando alimentos de origem orgânica e produzida pelos produtores locais. Ele foi construído a partir da reforma de dois galpões no bairro da Vila Leopoldina em São Paulo, onde antes funcionava a oficina para reparos e conserto de tratores (Archidaily, 2014).

Figura 19 – Fachada do Restaurante Mangiare



Fonte: Filippo Bamberghi (2014)

Projeto criado pelo escritório AR Arquitetos e executado em 2011 pela construtora Valor, possuindo uma área de 650 m² e um terreno de 1000m². Esse estabelecimento iniciava de uma condicionante principal no desenvolvimento desse projeto, juntar dois galpões com estéticas diferentes, transformando em um ambiente acolhedor e confortável (Ver figura 19). Isso foi possível devido ao uso de madeira de demolição na criação dos mobiliários internos, além do uso de vegetação entre os

espaços entre mesas (Ver figura 20). Junto a isso se tem a permanência das janelas presentes no galpão, sendo usadas como *sheds* de iluminação que contribuem para a entrada de luz natural no restaurante (Archidaily, 2014).

Figura 20 – Interior do Restaurante Mangiare



Fonte: Filippo Bamberghi (2014)

Nesse projeto se usou chapas de aço carbono a fim de delimitar os espaços através da aplicação da mesma como uma forma de estrutura no forro, ligando a rotisseria e o bar, dando continuidade até o encontro da cozinha aos fundos. Por já ter uma estrutura, os arquitetos optaram por usar tijolos maciços aparentes como parte do projeto de interiores, assim criando um espaço único e que valorize a história já existente nesse local (Ver figura 21). Característica que vai ser aplicada no desenvolvimento do projeto é a valorização da identidade local, através do uso de materiais locais e naturais, como pedra, madeira e fazendo uma composição com outro materiais. Além disso, o sistema de cozinha *Slow Food* a fim de proporcionar uma cozinha afetiva para seus consumidores é um dos objetivos específicos no estudo da criação desse espaço.

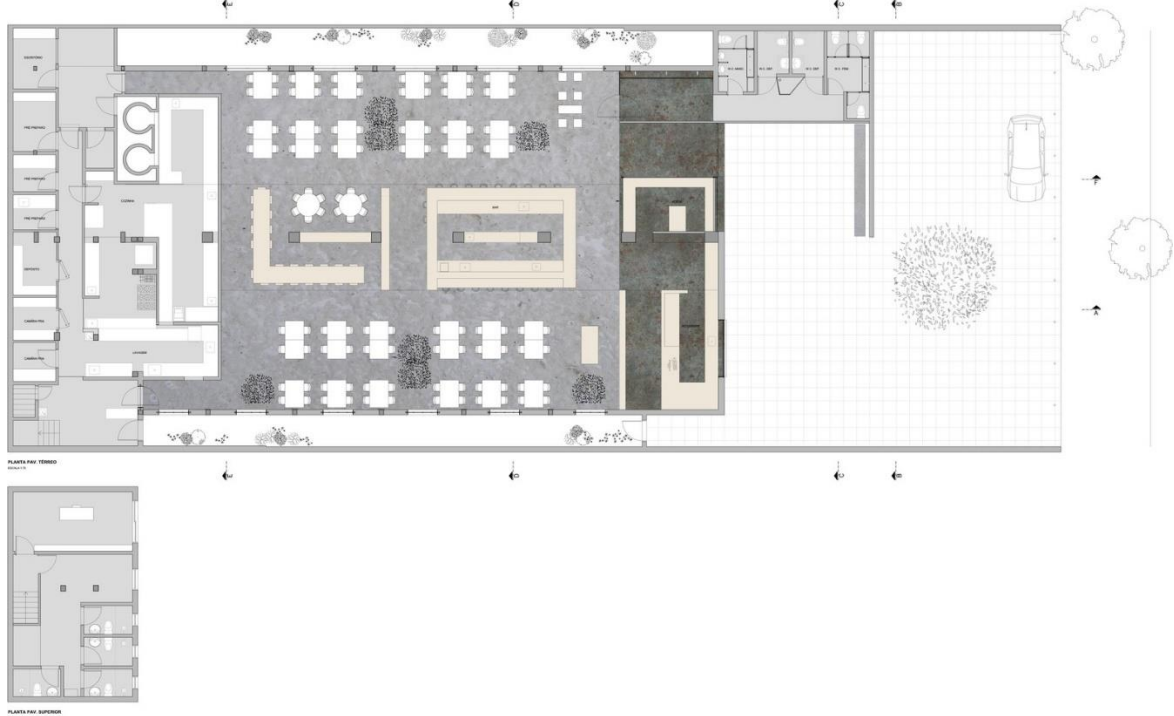
Figura 21 – Interior do Restaurante Mangiare



Fonte: Filippo Bamberghi (2014)

Scifone (1994) afirma que o uso de áreas verdes em locais de uso recreativo, lazer ou de apreciação da natureza é mais importante que apenas o acesso visual do espaço. Isso se percebe no uso de vegetação entre os mobiliários existentes nesse projeto, transformando esse espaço em um ambiente mais calma e agradável. Método que vai ser aplicado no projeto visando o uso de plantas nativas da região, aplicando no uso diário para preparo das refeições.

Figura 22 – Planta de layout do Restaurante Mangiare



Fonte: Archdaily (2014)

Os galpões se encontram na parte posterior do terreno, criando uma entrada bem ampla na frente, onde foi implantado pisos drenantes. O layout do restaurante está organizado priorizando o salão central, onde se encontram o bar e rotisseria, e ao redor estão espalhadas as mesas. No fundo se encontram a parte de preparo das refeições, subdividas em cozinha, pré-preparo, depósito, lavagem e câmara fria. Tanto o salão quanto a parte destinada ao preparo dos alimentos possuem contato direto com a parte administrativa. Os sanitários são divididos em dois, sendo que um se encontram na parte frontal que são destinados aos frequentadores do espaço e outro no segundo pavimento de uso exclusivo dos funcionários (Ver figura 22).

Pode-se perceber que as cozinhas precisam de espaços mais definidos para um melhor aproveitamento e rendimento das atividades, já os ambientes de interação podem ser mais ousados e flexíveis. Um projeto que consegue transmitir uma interação entre o espaço e o uso destinado pela população é o Centro Cultural *El Tranque*, construído em *Lo Barnechea*, Chile, em uma região com característica residencial em crescimento, com poucos comércios e equipamentos comunitários (Ver figura 23).

Figura 23 – Centro Cultural *El Tranque*



Fonte: Juan Francisco Vargas (2017)

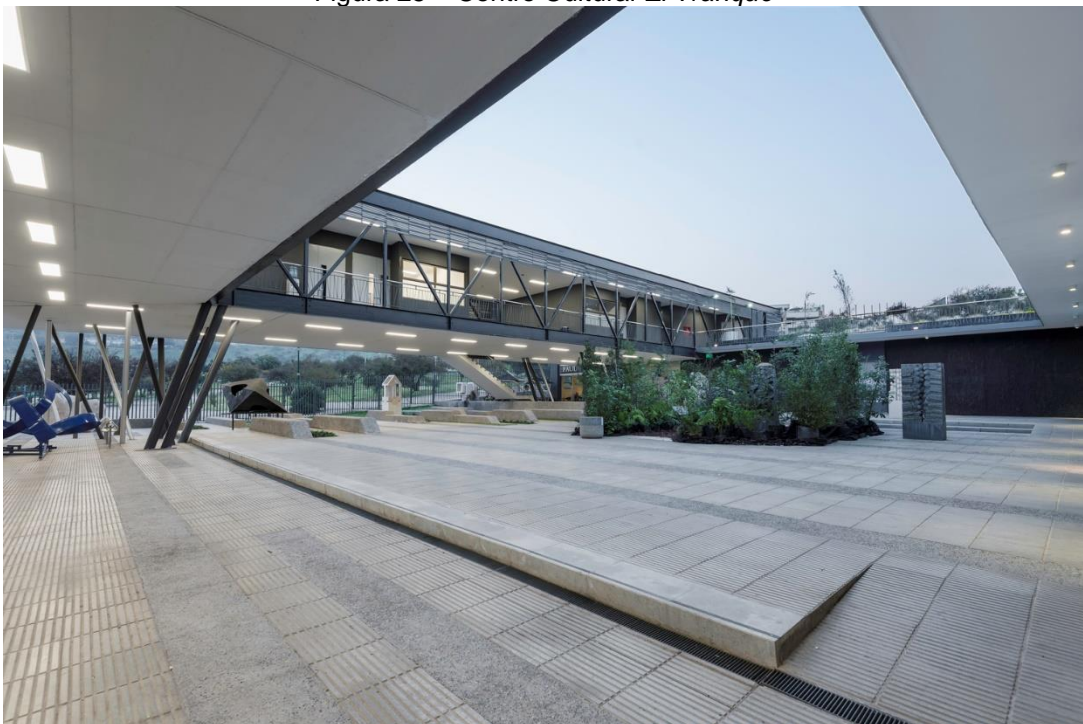
Projetado pelo escritório BiS Arquitectos, esse Centro Cultural nasceu da decisão de criar um espaço voltado para a população local, que não possuíam um ambiente com infraestrutura pública para a valorização da cultura. Tendo em consideração as condicionantes do projeto que eram o uso cultural e a diversidade socioeconômica presente, se propôs a criação de um edifício com um vazio no centro que possui contato direto com o prédio. Esse vazio no centro desse projeto tem como objetivo propor a interação entre os diferentes públicos, assim maximizando o caráter cultural presente na cidade (Archdaily, 2017). Os autores do projeto descreveram esse espaço como:

[...] un lugar donde las diferencias fueran matizadas por la cohesión social y la participación de todos, una plaza pública “interior” donde la actividad cultural se diera libre y cotidianamente, en donde mientras algunos la desarrollan otros la presencian, y mientras estos están siendo espectadores indirectamente participan del quehacer cultural (BiS Arquitectos, 2012).

Dessa maneira percebe-se que o espaço em questão soluciona de maneira efetiva a diversidade social, através de atividades exercidas que promovem a interação de todos, podendo ser como espectadores ou criadores das atividades (Ver figura 24 e 25).

Figura 24 – Centro Cultural *El Tranque*

Fonte: Juan Francisco Vargas (2017)

Figura 25 – Centro Cultural *El Tranque*

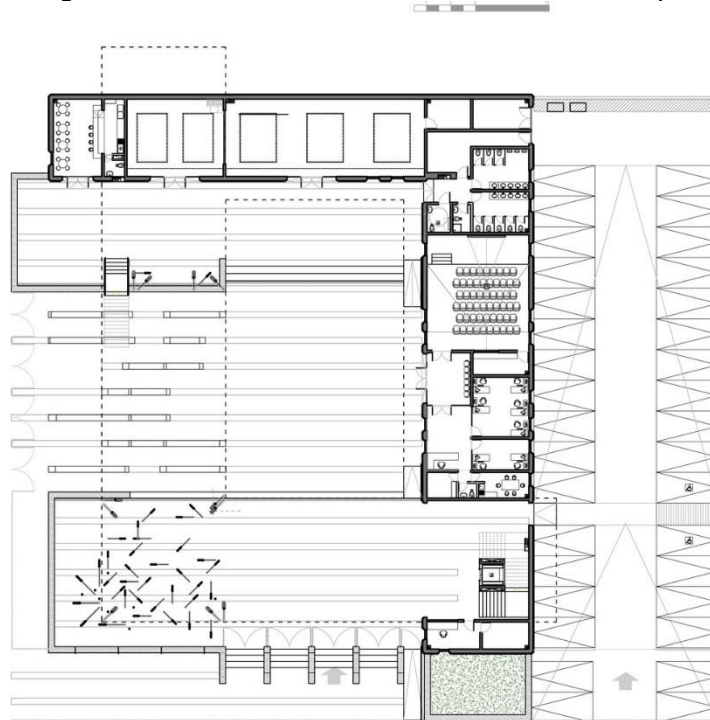
Fonte: Juan Francisco Vargas (2017)

Esse projeto possui dois volumes que circundam a praça central, um lado construído encostado no chão, representando as raízes fincadas na tradição, onde acolhe os visitantes por ser um espaço mais público, com auditório, sala de exposição,

cafeteria, etc. Em contraposição temos a outra parte que se encontra suspensa, onde se detém das áreas mais privativas, como salas de aula, que lecionam música, artes plásticas, cênicas, gastronômicas, entre outros. No primeiro pavimento é possível perceber a criação de jardins com desenhos orgânicos, onde se podem transitar entre a vegetação. Esse espaço foi criado em cima do térreo, através de sistema de laje impermeabilizada e telhado verde (Archdaily, 2017).

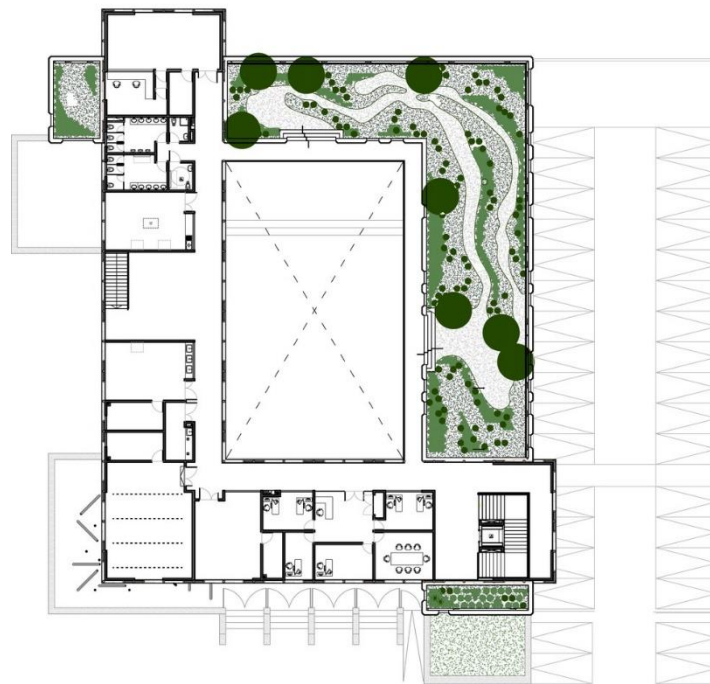
Pensando na integração do projeto com o exterior, se criou aberturas para a rua e para a praça que se encontra ao lado. Assim, formando um único espaço que consegue atrair os moradores para adentrarem e desfrutarem das atividades (Ver figura 26 e 27). Essa solução vai ser aplicada na setorização do projeto elaborado nesse estudo, podendo usar esse vazio para realização de diversas atividades culturais, como a implementação de feiras durante alguns dias da semana, atividade bastante conhecida por toda a população sul mato-grossense.

Figura 26 – Planta térrea do Centro Cultural *El Tranque*



Fonte: Archdaily (2017)

Figura 27 – Planta do primeiro pavimento do Centro Cultural *El Tranque*



Fonte: Archdaily (2017)

Os Centros culturais são reconhecidos como locais para realização de eventos contendo músicas, cantorias, exposição de artes, dentre outras maneiras de se propagar a cultura. Esses espaços proporcionam a descontração, valorização, reconhecimento através de atividades de interação, além de conscientizar a população que o lazer é um direito de todos, independente da classe social e econômica (Silva, Lopes, Xavier, 2009).

Preservar a identidade de um local é um dos anseios de um Centro Cultural, podendo ser feito através do uso de materiais regionais, no caso do Centro Gastronômico e Cultural, usando insumos locais na produção dos alimentos preparados e como forma de exposição através dos jardins. Outra forma de usar os materiais encontrados na região é na construção do edifício, sendo usado como parte da estrutura, fechamentos e decoração. O projeto Casa no Quinta da Baroneza, da equipe Candida Tabet Arquitetura consegue evidenciar a junção da residência com o local na qual está inserida (Ver figura 28). O terreno se encontra no interior de São Paulo, em uma região com uma densa Mata Atlântica, desse modo se fez o uso intensivo de madeira tratada nesse projeto, fazendo uma composição com alvenaria, pedras e peças metálicas, mostrando a junção da história e dos materiais encontrados

na região com a contemporaneidade e os avanços tecnológicos no desenvolvimento de estruturas (Galeria da Arquitetura, 2014).

Figura 28 – Casa no Quinta Baroneza



Fonte: Rômulo Fialdini (2014)

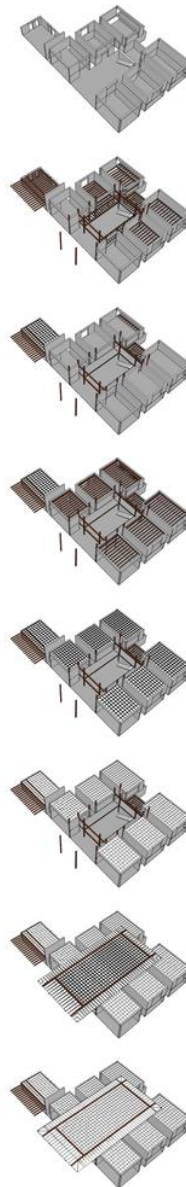
A construção do tipo seca, utilizada na construção da residência, se utilizou de madeira laminada Eucalipto (*Eucalipitus Grandis*) de reflorestamento para compor a estrutura, podendo ser encontrada nas vigas, pilares e lajes. Compondo esse esqueleto, é possível identificar um brise, feito em madeira e amarrado com cabos de aço na cobertura, fazendo parte da identidade da casa como um elemento arquitetônico, além de trazer um conforto térmico e lumínico para a casa (Ver figura 29). Este brise veio como forma de aproveitar a vista do horizonte, podendo aproveitar o uso do entorno, mas sem entrada direta de incidência solar. Em uma entrevista exclusiva para a Galeria da Arquitetura, a arquiteta Candida Tabet, em 2014 comenta “Ele parece solto da construção, unido à cobertura apenas por cabos finos, dando a impressão de um véu. É a marca da casa”.

Figura 29 – Casa no Quinta Baroneza



Fonte: Rômulo Fialdini (2014)

Figura 30 – Esquema axonométrico da estrutura em madeira da Casa no Quinta Baroneza



Fonte: Archdaily (2014)

A junção de diversos materiais naturais contribui na formulação de uma estética que reforça elementos regionais. Nesse projeto consegue perceber, além da madeira, o uso de pedra como revestimentos em paredes internas, e o aplicação de tijolo maciço no piso térreo da casa, que se estende até se encontrar com a piscina, criando um ambiente único e contínuo. Na parte superior se optou por usar a laje em madeira, que serviu como acabamento para o piso (Ver figura 30). Esses elementos arquitetônicos, juntamente com a vedação de alvenaria convencional em alguns ambientes mais privativos conseguiram criar uma identidade única que afirma a localidade e a época onde se encontra a residência (Ver figura 31).

Figura 31 – Interior da Casa no Quinta Baroneza



Fonte: Rómulo Fialdini (2014)

Na busca pela valorização da identidade de um local, o estudo e disseminação da gastronomia, como parte da cultura, se faz extremamente importante. Desse modo, instituições de ensino devem possuir espaços adequados para realização de aulas e preparo de alimentos, assim como armazenamento e gestão. O prédio da escola de ensino superior de Ciências Gastronômicas *Basque Culinary Center*, localizada em uma área elevada ao sul de *Donostia-San Sebastián – Espanha*, conhecida como *Miramón*, projetada pelo escritório de arquitetura VAUMM é um modelo de instituição com qualidade de ensino, onde se proporcionam ambientes com dimensionamento e ergonomia adequadas para preparos de alimentos, além de salas para ensino e exposição, onde seus alunos possam aprender de forma mais eficaz e prática.

Projeto elaborado em 2011, possuindo 15.000 m² de área construída, detém de uma planta em formato “U”, deixando um espaço vazio dentre as construções, permitindo a circulação e a interação entre os profissionais em formação. A forma paramétrica do prédio parte de uma perspectiva conceitual do cotidiano de uma cozinha, onde se inspirou no monte de pratos bagunçados e empilhados na pia depois de um dia intensivo de preparo de refeições (Archdaily, 2012).

Figura 32 – *Basque Culinary Center*

Fonte: VAUMM (2011)

A forma geométrica do prédio consegue remeter a pilha de prato e evidenciar as curvas volumétricas presentes no terreno e suas adjacentes, assim se inserindo no ambiente e dando a sensação de continuidade, reforçando a junção entre arquitetura e paisagem (Ver figura 32). Por se encontrar em um terreno com um alto desnível ao adentrar na parte posterior, o projeto foi desenvolvido verticalmente para baixo, onde a parte social e pública se encontra no pavimento térreo e os espaços privados e reservados para aulas nos subsolos (Archdaily, 2012). No pavimento térreo estão localizados as salas administrativas, recepção, vestiários, salas de exposições, além dos espaços que se utilizam para preparar e vender pratos desenvolvidos em aula, como cozinha, restaurante e depósitos (Ver figura 33).

Figura 33 – Planta térrea do *Basque Culinary Center*



Fonte: VAUMM (2011)

No primeiro subsolo se encontram os auditórios, salas de aula para aprendizado prático e teórico, vestiários, salas dos professores, de reunião, depósitos, câmaras frias e refeitório (Ver figura 34).

Figura 34 – Planta primeiro subsolo do *Basque Culinary Center*



Fonte: VAUMM (2011)

Dando continuidade para o segundo subsolo têm-se espaço para carga e descarga, depósitos, câmaras frias, salas de aula para aprendizado prático e teórico, vestiários e a praça central (Ver figura 35).

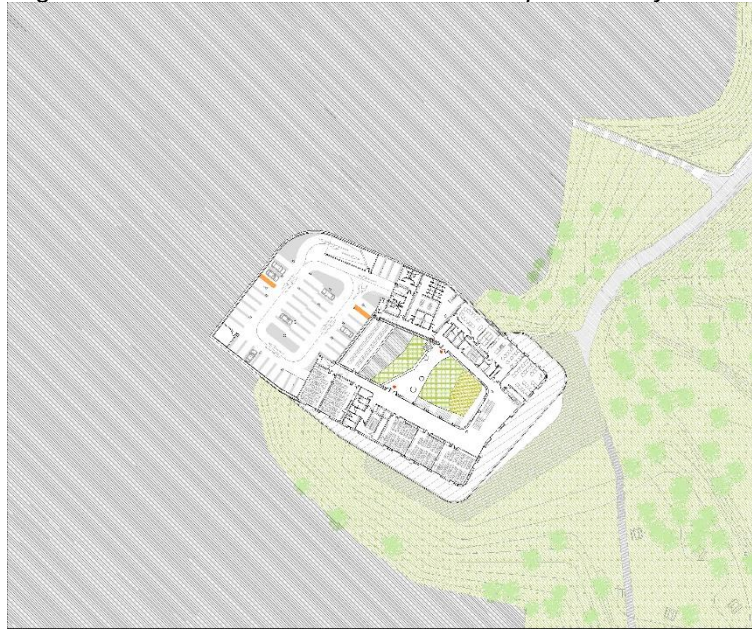
Figura 35 – Planta segundo subsolo do *Basque Culinary Center*



Fonte: VAUMM (2011)

No terceiro subsolo há ambientes de estacionamento para os profissionais que trabalham no edifício, além das salas de aula para aprendizado prático e teórico, câmaras frias, vestiários e a praça central (Ver figura 36).

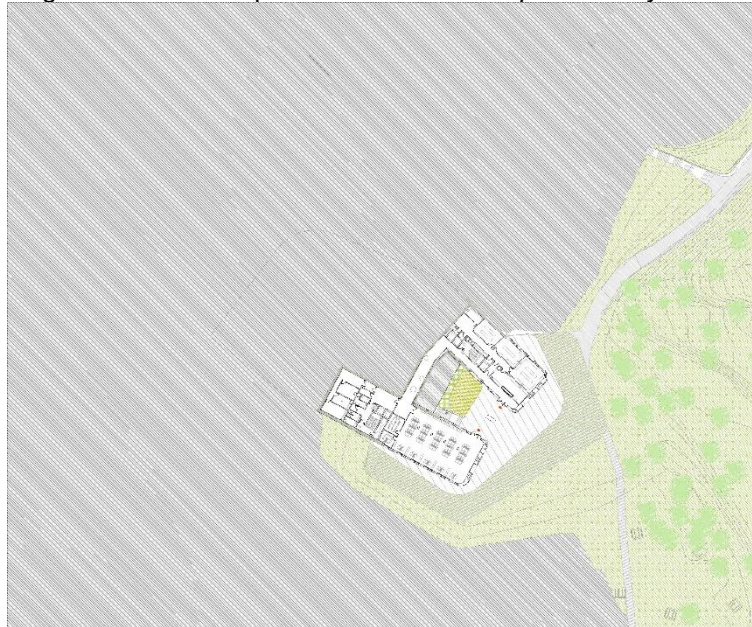
Figura 36 – Planta terceiro subsolo do *Basque Culinary Center*



Fonte: VAUMM (2011)

O pavimento do quarto subsolo detém das salas de aula para aprendizado prático e teórico, dos professores, câmaras frias, depósitos e cozinhas (Ver figura 37).

Figura 37 – Planta quarto subsolo do *Basque Culinary Center*



Fonte: VAUMM (2011)

Juntamente com esses espaços, o prédio possui jardins em seu vazio criado pela volumetria e em parte de sua cobertura, onde se apresentam cultivo de plantas comestíveis para se usar no preparo de alimentos (Ver figura 38).

Figura 38 – Jardim do *Basque Culinary Center*

Fonte: VAUMM (2011)

Cada projeto apresentado acima teve condicionantes espaciais, finalidades de uso e de materiais específicos, que através de estudos, os responsáveis pelo caráter do projeto criaram soluções que facilitaram o uso no cotidiano pelos residentes e transeuntes, além de relacionar o edifício construído com a história local, através do uso de materiais e dimensionamentos de espaços para realização de atividades culturais. Ao estudar suas soluções arquitetônicas e relacionar com a análise realizada no decorrer da pesquisa desse artigo, os resultados adquiridos iram ajudar no desenvolvimento do projeto do Centro Gastronômico e Cultural de Mato Grosso do Sul, adequando ao ambiente na qual se estar inserido e ao público alvo.

4 JOPARA

Os centros culturais são ambientes projetados para explicar e descentralizar o conhecimento da história da cidade, permitindo o acesso à cultura pela população. Com o objetivo de criar um empreendimento que vai ser usufruído pela população e contribuir para a formação e disseminação de uma identidade cultural regional, o JOPARA vai projetar espaços para realização de atividades artísticas, como a música, gastronomia, entre outros. Essas aulas vão possibilitar relações interpessoais ligadas com a história do local, afim de dividir experiências e preservar a identidade cultural

de Mato Grosso do Sul, contribuindo para criação de vínculos e enriquecendo os laços afetivos. Além do mais, as pessoas procuram espaços de interesses sociais para se desfrutar de momentos de lazer, com isso gerando manifestações de uma forma mais aberta e possibilitando a exploração e participação nas atividades ofertadas pelo Centro Cultural.

A gastronomia, sendo um dos braços existentes na cultura, se tornou fonte de estudo para reconhecimento da história local, sendo de extrema importância compreender seus modos de preparo, pratos típicos, insumo regionais, entre outros. Mato Grosso do Sul, por possuir uma grande diversidade encontrada na culinária regional, trazidas ao longo da história pelos diferentes imigrantes e passadas através de gerações, se criou uma identidade culinária que transmite, por meio dos paladares, a miscigenação da população sul mato-grossense. Dessa forma, se justifica a criação de um centro cultural voltado para a gastronomia, pois possui uma diversidade gastronômica que representa a grande miscigenação presente no Estado.

O JOPARA vai ser um centro gastronômico cultural para valorização da culinária regional de Mato Grosso do Sul, possuindo espaços que vão atender a população que reside no Estado e os turistas que adentram para visitas à região. Dessa maneira, através das atividades estabelecidas no empreendimento, como exposições, aulas de ensino técnico de gastronomia regional, feiras, mercados, comércios para vendas dos pratos estudados nas aulas e preparados pelos alunos e futuros profissionais técnicos formados, será feita a condensação das diferentes culturas presentes no Estado, a fim de reconhecer a identidade cultural como sendo uma mistura de vários de seus costumes, modos de viver, alimentação, entre outros.

Percebe-se forte caráter comercial nesse centro, pois além de ensinar sobre a gastronomia regional, vai capacitar profissionais para o mercado de trabalho. Dessa maneira, criando espaços com diversos estilos culinários com o objetivo de divulgar a gastronomia e sua relação com a identidade cultural do Estado. Com isso, o empreendimento vai intensificar o turismo na cidade de Campo Grande, pouco estimulado devido à falta de empreendimentos com caráter cultural e social, assim defasando os espaços destinados ao lazer da população.

4.1 LOCALIZAÇÃO E CONDICIONANTES

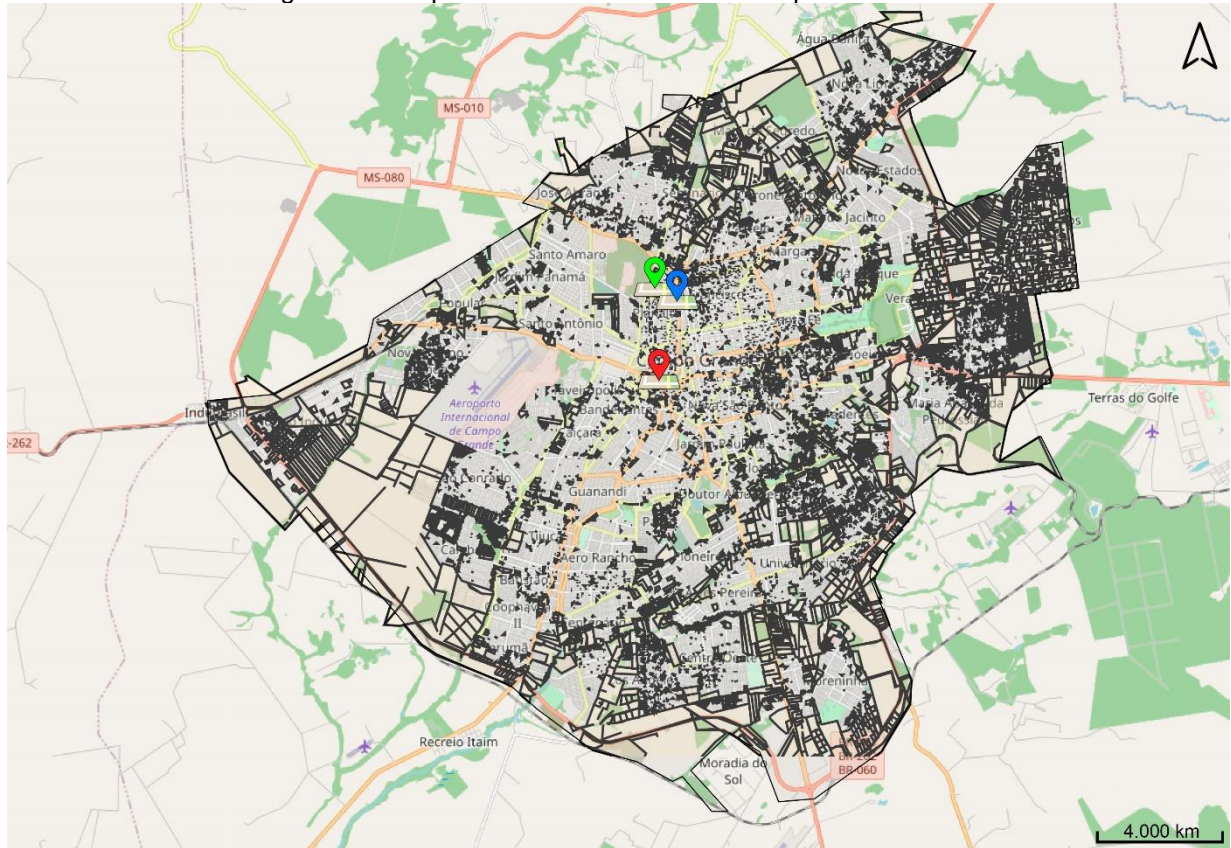
A escolha da localização onde vai ser implementado o projeto arquitetônico Jopara, foi pensado através dos levantamentos dos empreendimentos existentes em Mato Grosso do Sul, tendo em vista a relação com a história do desenvolvimento do estado. Com isso, percebeu-se a influência da Cidade de Campo Grande em relação a Cultura regional, pois se trata da capital do Estado, tendo uma forte representatividade e visibilidade por outras regiões, além de ser diverso na população residente. Apesar de sua miscigenação populacional, seus empreendimentos culinários não possuem tanta valorização, com exceção de alguns casos que se tornaram bastante conhecidos em todo estado, como a Feira Central, Mercado Municipal, Gastrota e seus corredores gastronômicos. Entretanto, não existe um Centro que condense essa diversidade presente na cultura sul mato-grossense, onde se consiga criar novos profissionais aptos para o mercado de trabalho e dissemine conhecimento através de eventos, workshops, feiras, entre outros.

Tendo em vista a decisão da escolha da capital como representante cultural, se fez necessário a observação dos vazios urbanos, assim relacionando com a densidade populacional e notando os espaços desvalorizados que possuem potencial para brigar um Centro Gastronômico e Cultural. Para isso, se listou algumas condicionantes:

- Região da cidade que possua grande importância cultural e histórica, com construções importantes no processo de desenvolvimento da cultura sul mato-grossense.
- Local que se encontre em uma área desvalorizada, mas que possua capacidade para se tornar um cenário cultural, a fim de criar uma região catalisadora na disseminação da cultura regional.
- Área de fácil acesso por meio do transporte público, ciclovias ou ciclofaixa, transporte privado ou para pedestres.
- Terreno com grande extensão territorial para desenvolvimento de um projeto com áreas verdes com o intuito de cultivar plantas nativas da região, além de espaços para realização de eventos culturais, como feiras, churrasco de chão, festa da farinha, entre outros.
- Se localize em um vazio urbano, dessa forma é feito a ocupação desse espaço e promova a ocupação dos lotes adjacentes.

De acordo com as condicionantes estabelecidas e o estudo dos vazios urbanos, se encontrou três terrenos possíveis de implantação do projeto. Para a escolha definitiva dos terrenos, se estudou os perfis socioeconômicos, ZEIC (Zonas de interesse cultural), Mobilidade urbana e equipamentos públicos (Ver figura 39).

Figura 39 - Mapa de vazios urbanos em Campo Grande/MS



LEGENDA

- | | | | | | |
|--|---------------------------------|--|------------|--|------------|
| | Perímetro de Mato Grosso do Sul | | Terreno 01 | | Terreno 03 |
| | Vazios urbanos | | Terreno 02 | | |

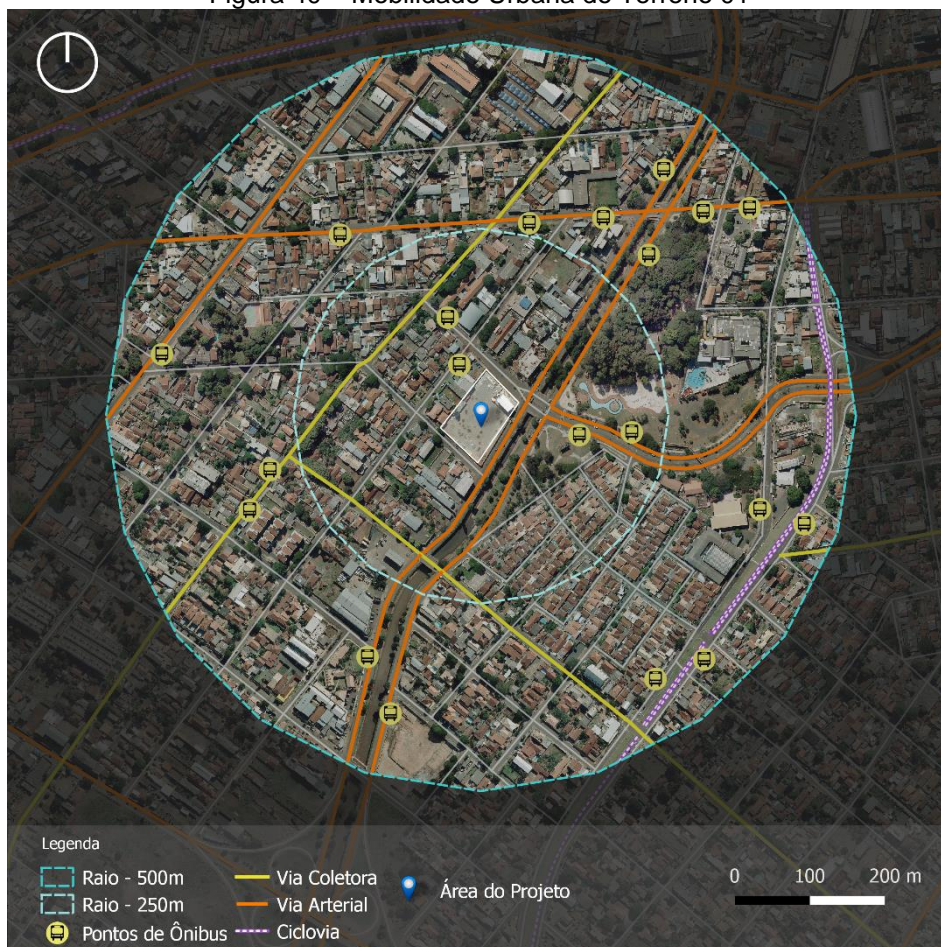
Fonte: SISGRAN (2021) - Adaptado pelo autor

Ambos os terrenos se encontram em uma região histórica do surgimento de Campo Grande, com grandes marcos históricos relevantes para a cultura de Mato Grosso do Sul. Além disso, são localizadas em áreas centrais, possuindo fácil acesso através de transporte público e privado.

A área do terreno 01 abrange uma extensão de mais da metade de uma quadra, e faz divisa com a Avenida Presidente Ernesto Geisel, Travessa Pires de Matos e a Rua Paissandú. Loteamento presente na Zona Urbana 01, no bairro Amambaí, área antes bastante valorizada e importante para a história da Cidade, entretanto atualmente não possui tanta visibilidade, pela carência de atrativos e a falta de manutenção dos espaços existentes. Em frente ao terreno, na Avenida Presidente Ernesto Geisel existe a praça Nelly Martins e a Praça dos fundadores, além do Horto Florestal, que é um dos espaços mais conhecidos na cidade, porém não se usa todo

o seu potencial. A testada frontal do terreno é virada para uma avenida arterial, que liga a área com Avenida Afonso Pena, chegando na região central de Campo Grande (Ver figura 41). Além disso, o terreno pega uma parte do Córrego Prosa, curso d'água responsável pela fixação de povos ao seu redor e assim gerando desenvolvimento para a Cidade, hoje sendo extremamente importante para a história do município.

Figura 40 – Mobilidade Urbana do Terreno 01



Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

Ao analisar o mapa acima, percebe-se a aproximação de pontos de ônibus ao redor do terreno em questão, facilitando o acesso através de transporte público. Além disso, o terreno se encontra em divisa com uma via arterial, valorizando o transporte privado, entretanto o acesso de pedestre está defasado por não possuir um passeio com alta frequência de pessoas circulando a pé, ponto que pode ser melhorado com a implantação de um empreendimento, aumentando a densidade populacional devido a frequência de pessoas que iram circular no local. O acesso através de ciclovias e ciclofaixas mais próximo se encontra presente na Avenida Fábio Zahran, dificultando

o acesso com automóveis com energia gerada através da tração humana (Ver figura 41).

Figura 41 – Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários do Terreno 01

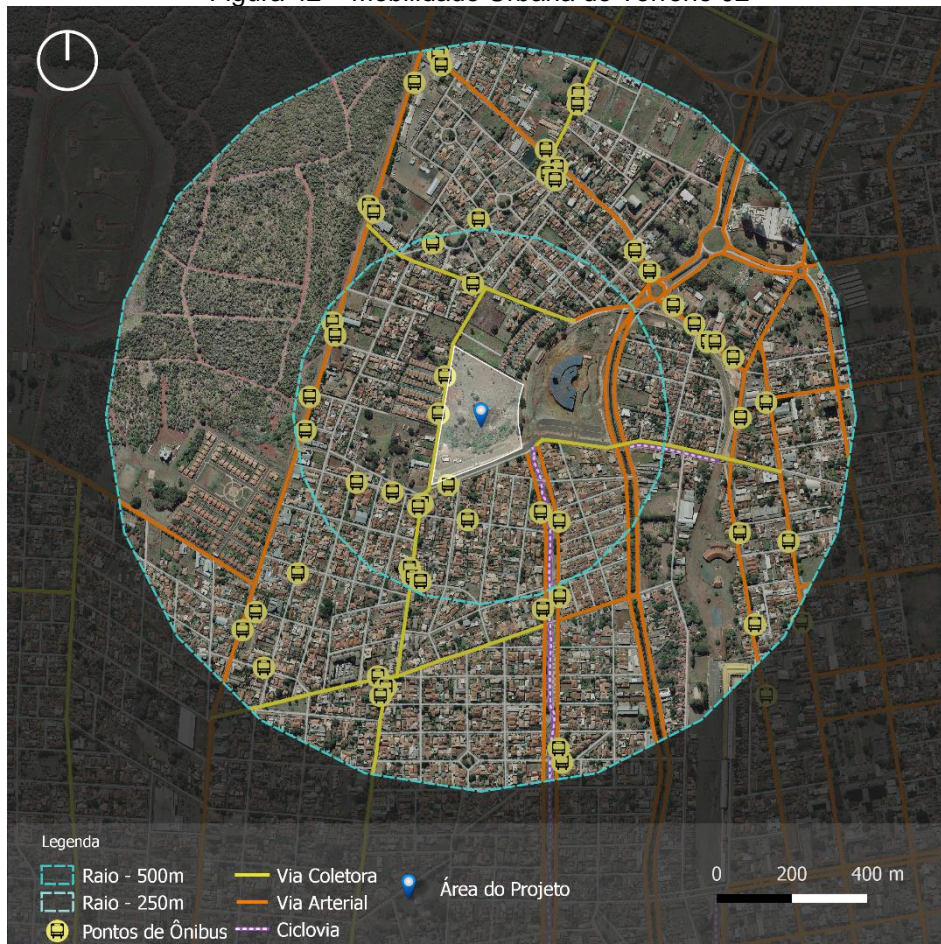


Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

O terreno 02 se encontra na esquina com a Rua Plutão e a Rua Udinese, no bairro Cabreúva da Zona Urbana 02. A área em questão faz divisa com o fim da Orla Morena, ponto turístico na cidade, onde são realizados eventos ao ar livre, com apoio de comércios gastronômicos que atendem a população que frequenta o lugar. Esses comércios não possuem espaços próprios, ficam esparramados ao longo da Orla Morena nas laterais das áreas destinadas ao passeio. Além disso, essa área se encontra ao lado do Centro Municipal de Belas Artes, espaço que possuía como objetivo ser um condensador cultural, porém nunca foi inaugurada devido a paralização da construção, se tornando um local abandonado e sem uso específico. A ZEIC 01 fica ao lado do perímetro do local, assim mostrando a importância do local

para a história cultural de Mato Grosso do Sul. Além de ser próximo de áreas culturais, o terreno fica em uma ZEIS 2 (Zona de Interesse Social 2), destinado para áreas de interesse social (Ver figura 43).

Figura 42 – Mobilidade Urbana do Terreno 02

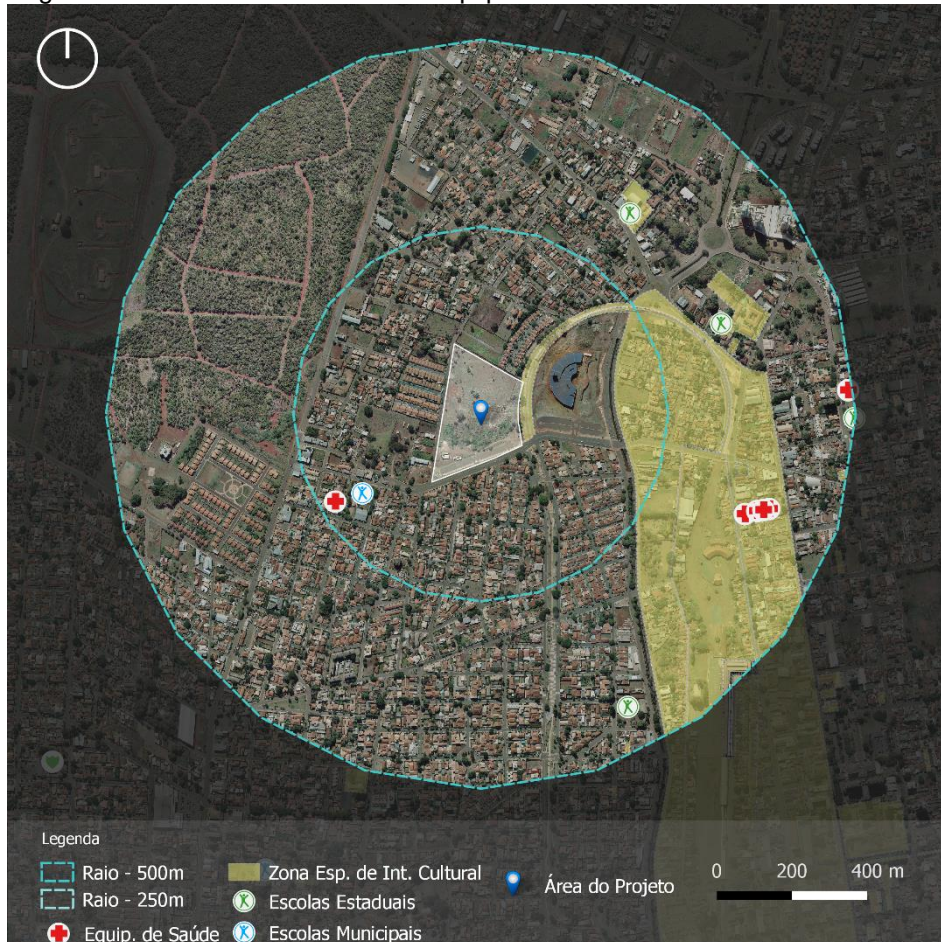


Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

Nessa região o transporte público se encontra mais valorizado, devido a presença da Avenida América que se torna a Rua Udinese, ambas vias coletoras, facilitando o acesso por demais demandas populacionais da cidade. Além disso, a localização do terreno no final da Orla Morena intensifica o fluxo de acessos pelos transportes públicos, devido a presença de pontos de ônibus existente ao longo da Avenida Noroeste, via arterial que liga o local até a Avenida Afonso Pena. Por ser rodeada de avenidas e ruas importantes, o acesso pelo transporte privado se torna mais fácil a partir de qualquer lugar da cidade. Outro ponto positivo dessa localidade é a presença da ciclovias ao longo da Orla Morena, chegando até o terreno com

facilidade, pois é uma ciclovia bastante conservada e sinalizada, por causa do seu uso excessivo pelos moradores, em busca de lazer (Ver figura 42).

Figura 43 – Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários do Terreno 02



Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

O último e terceiro terreno estão localizados entre a Avenida Presidente Ernesto Geisel, Rua Santos Dumont e a Rua dos Ferroviários, no bairro Cabreúva na Zona Urbana 02. Essa região é conhecida por estar próximo a feira central, local já mencionado durante o desenvolvimento do artigo como um marco na história gastronômica do Estado. Além disso, se encontra em uma área com grande importância histórica para o Estado, possuindo diversas obras arquitetônicas tombadas, representando a identidade presente em Mato Grosso do Sul. Outro marco importante que se localiza ao lado do terreno é a Rotunda, depósitos de locomotivas de forma circular ou semicircular, que servia de apoio para a Estação Ferroviária de Campo Grande que foi construída em 1914, servindo para o transporte de carga e

passageiros, ligando a capital à outras regiões do Brasil (Estação ferroviária, 2011). Pertencendo a ZEIS 2, percebe-se a importância cultural desse local para a história de Mato Grosso do Sul, juntando o nascimento da cidade com os centros gastronômicos e sua diversidade na construção de uma identidade (Ver figura 45).

Figura 44 – Mobilidade Urbana do Terreno 03



Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

Nessa região possui vias arteriais adjacentes ao terreno, facilitando o acesso por transportes privados. Os pontos de ônibus se encontram mais distantes do terreno em questão, dessa forma o acesso por meio de transporte privado se encontra defasado, tendo que ter mudanças de rotas para atender o edifício. A ciclovias mais próxima está presente à 4 quadras de distância, notando que o acesso para esse terreno através de transportes com tração humana não é tão valorizada (Ver figura 44).

Figura 45 – Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários do Terreno 03



Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

Com a análise referente aos três terrenos mencionados a cima, percebe-se que ambos se encontram em regiões com forte relevância para a identidade cultural, por se localizar em áreas históricas para o desenvolvimento do Estado. Entretanto, o Terreno 01 se encontra em uma área pouco valorizada atualmente e o acesso até o terreno 3 é precário devido a falta de transportes públicos e ciclovias. Com isso, o Terreno 02 é a opção mais assertiva, pois se trata de uma área com forte influência cultural e com fácil acesso, possuindo um grande potencial para implantar o projeto em questão.

4.2 PARTIDO ARQUITETÔNICO

Com a análise realizada durante o desenvolvimento do trabalho, é de extrema necessidade estabelecer algumas condicionantes para elaboração do projeto

arquitetônico do Centro Cultural e gastronômico, assim estabelecendo uma proximidade com a história do local e com a população que vivencia a cidade diariamente. Além disso, esse espaço terá como foco a divulgação da cultura regional, servindo como turismo para visitantes que percorrem a cidade. Desse modo, devido à grande miscigenação populacional encontrada na história dessa cidade, representar essa condicionante é um dos tópicos mais importantes do trabalho. Com isso, se optou por fazer uma edificação com materiais mistos, com o uso da madeira com todo seu potencial estrutural e estético, uso de pedras naturais simbolizando a firmeza com as raízes locais, juntamente com elementos em aço para trazer traços contemporâneos, mostrando a forte ligação do passado com a atualidade e sua sobrevivência e renovação durante os anos. Os materiais de uso natural trazem o estilo de cozinha *Slow Food* para o edifício, mostrando a valorização dos insumos locais, além de inserir os produtores da região na construção desse empreendimento.

Outra característica importante de ser implementada nesse projeto é a junção de espaços verdes com o edifício, conectando a arquitetura com a natureza abundante no estado. Além disso, as áreas verdes iram ser compostas por árvores nativas, reconhecendo a flora local e gerando mercadorias para uso direto na gastronomia, através do uso de plantas comestíveis. Nesses espaços verdes, estão inseridos os jardins de cultivo, inserindo a população nos cuidados das plantas para uso próprio e ainda atender as cozinhas existentes no edifício.

Os espaços deverão ser pensados de acordo com as cozinhas existentes no estado, através de ambientes que consigam atender os profissionais e estudantes da gastronomia regional. Com isso, será necessário destinar áreas para eventos culturais, como as festas realizadas dentro do estado. Desse modo, a implantação da edificação vai ser feita ao redor de uma praça central, afim de destinar esse espaço para realização de feiras em certos períodos da semana, além de programar exposições culturais e juntar a população, com o objetivo de atuar como catalisador das trocas interpessoais, reconhecendo a diversidade como uma característica marcante da história. Outra maneira de destinar espaços para usos específicos encontrados nas diversas cozinhas estudadas, é a separação de uma área para se fazer o preparo das diferentes culinárias, como o churrasco no chão e farinha de mandioca. Dessa maneira, vai ser feita a junção entre a comida afetiva com a

população que irá frequentar o espaço, além de servir como um centro cultural para visitantes que desejam conhecer a história de Mato Grosso do Sul.

Por ser um espaço com atividades voltadas para a população, a maioria dos ambientes vão ser de livre acesso, permitindo a participação direta dos frequentadores do local. Entretanto, é necessário privar alguns espaços para realização de atividades específicas, onde uma parcela de pessoas pode participar, sendo necessário apenas o cadastro junto com a coordenação. Para realizar essa separação entre público, público-privado e privado vão ser necessários separar esses ambientes por blocos e andares, sendo o pavimento térreo tendo acesso livre pela população e os pavimentos superiores com características privadas. Dessa maneira além de atender toda a população, vai manter a organização do empreendimento, conseguindo atender a todos igualmente e proporcionando uma experiência única para os usuários.

4.3 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Para que seja feita uma implantação que consiga atender os profissionais e visitantes do espaço e possua um fluxo de funcionamento adequado, é fundamental que seja feito um programa de necessidade que vise a setorização, descrição dos ambientes e quantificação pela quantidade de usuários e metragem quadrada. Dessa forma, foi pensado na criação de 5 setores nesse edifício, sendo eles setor cultural, setor gastronômico, setor educacional, setor administrativo e setor de acesso. Os espaços pensados para esse empreendimento foram escolhidos junto com os precedentes mencionados a cima, bem como o dimensionamento e a quantidade de pessoas que vão atender.

No setor cultural, vai se encontrar os ambientes com características históricas, onde se consiga transmitir e captar conhecimento, através de palestras, workshops, aulas, eventos, feiras, assim reafirmando a identidade cultural presente no Estado. Esse setor possui ambientes como sala de exposição, auditório, contemplação, biblioteca, sanitário, praça central e cafeteria. Esses espaços são considerados públicos, devido ao livre acesso pela população, sem a necessidade de um cadastro prévio (Ver tabela 1).

Tabela 1 - Programa de necessidades – Setor cultural

SETOR CULTURAL						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Sala de exposição	Espaço destinado para exposições artísticas e culturais.	1	15	-	22,5 m ²	22,5 m ²
Auditório	Espaço destinado para eventos, palestras, cursos, etc.	1	40	-	60 m ²	60 m ²
Ambiente de contemplação	Espaço destinado para contemplação de paisagem e obras culturais.	1	-	-	-	-
Biblioteca	Espaço destinado para acervos bibliográficos.	1	15	-	22,5 m ²	22,5 m ²
Praça central	Espaço destinado para realização de feiras, eventos, exposições, etc.	1	-	-	-	-
Sanitário	Espaço destinado para necessidades básicas.	2	3 em cada	-	7,20 m ²	14,40 m ²
Cafeteria	Espaço destinado para consumo de alimentos.	2	-	2 em cada	5 m ²	10 m ²

Fonte: Autor (2021)

No setor gastronômico vai relacionar os ensinamentos aprendidos no setor educacional e produzindo alimentos para atender a população que frequentar o lugar. Nesse setor vai se encontrar as cozinhas e todos os ambientes necessários para auxiliar na produção dos pratos típicos, além de áreas de recreação para o atender o público. Dessa forma, vai inserir os profissionais técnicos, que fizeram curso no edifício, no mercado de trabalho, assim garantindo emprego e afetando diretamente a economia de Mato Grosso do Sul (Ver tabela 2).

Tabela 2 - Programa de necessidades – Setor gastronômico

SETOR GASTRONÔMICO						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Cozinha tradicional	Espaço destinado para preparo de alimentos.	3	-	5 em cada	20 m ²	60 m ²
Cozinha regional	Espaço destinado para preparo de alimentos.	4	-	5 em cada	20 m ²	80 m ²
Depósito	Espaço destinado para guardar alimentos.	7	-	-	3,5 m ²	24,5 m ²
Câmara fria	Espaço destinado para guardar alimentos.	7	-	-	4,5 m ²	31,5 m ²
Pré-preparo	Espaço destinado para pré-preparo de alimentos.	7	-	-	7,5 m ²	52,5 m ²
Lavagem	Espaço destinado para lavagem de alimentos.	7	-	-	7 m ²	49 m ²
Praça de alimentação	Espaço destinado para degustação de alimentos.	3	575	-	230 m ²	690 m ²
Vestiário	Espaço destinado para troca de roupa dos funcionários.	2	-	35	5 m ²	10 m ²
Descanso	Espaço destinado para descanso dos funcionários.	1	-	35	15 m ²	15 m ²
Sanitário	Espaço destinado para necessidades básicas.	4	29	2	13,90 m ²	55,60 m ²
Mercado	Espaço destinado para venda de insumos produzidos no local (Hortifruti, farinha de mandioca, geleia, etc).	1	-	4	50 m ²	50 m ²
Jardins de cultivo	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	-	-	-	-	-
Cozinha regional - churrasco de chão	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	1	-	5	-	-
Playground	Espaço destinado para crianças	1	8	-	10 m ²	10 m ²

Fonte: Autor (2021)

O setor educacional vai focar na disseminação do conhecimento sobre as cozinhas regionais, bem como suas diversas formas de preparo, insumos da região, entre outros saberes. Os ambientes nesse setor são dimensionados para atender os estudantes e profissionais que fizeram o cadastro junto com o setor administrativo, demonstrando interesse em aprender sobre as cozinhas sul mato-grossense. Os indivíduos que fizerem o curso técnico vão receber o diploma, podendo atuar como chefs de cozinha especialistas em cozinha regional de Mato Grosso do Sul. O curso oferecido possui como objetivo transmitir a arte culinária para pessoas que já se encontram no ramo gastronômico e pessoas que gostariam de se inserir nele, tanto para exercer a profissão trabalhando desde uma pequena empresa a uma grande multinacional, ou apenas ser o empreendedor de seu próprio negócio. Além disso, o projeto vai possuir salas de aula de ensino prático e teórico adequadas para o aprendizado dos estudantes, tendo em seus mobiliários os mais novos e avançados equipamentos gastronômicos, biblioteca com livros específicos, professores capacitados para lecionar sobre os valores nutricionais, técnicas para preparo de pratos típicos, além de ensinar como se portar em relação ao atendimento ao consumidor e coordenar equipes de trabalho (Ver tabela 3).

Tabela 3 - Programa de necessidades – Setor educacional

SETOR EDUCACIONAL						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Sala de aula prática	Espaço destinado para preparo de alimentos.	2	11 em cada	2 em cada	60 m ²	120 m ²
Sala de aula teórica	Espaço destinado para preparo de alimentos.	2	11 em cada	2 em cada	60 m ²	120 m ²
Cozinha tradicional	Espaço destinado para guardar alimentos.	3	8 em cada	2 em cada	42,5 m ²	127,5 m ²
Cozinha regional	Espaço destinado para pré-preparo de alimentos.	2	11 em cada	2 em cada	60 m ²	120 m ²
Câmara fria	Espaço destinado para lavagem de alimentos.	5	-	-	4,5 m ²	22,5 m ²
Depósito	Espaço destinado para degustação de alimentos.	5	-	-	3,5 m ²	17,5 m ²
Vestiário	Espaço destinado para troca de roupa dos funcionários.	2	90	18	5 m ²	10 m ²
Descanso	Espaço destinado para descanso dos funcionários.	1	-	35	15 m ²	15 m ²
Sanitário	Espaço destinado para necessidades básicas.	2	3 em cada	-	5 m ²	10 m ²
Sala dos professores	Espaço destinado para venda de insumos produzidos no local (Hortifrutí, farinha de mandioca, geleia, etc)	1	-	18	15 m ²	15 m ²
Sala de reunião	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	1	-	-	10 m ²	10 m ²
Refeitório	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	1	90	18	130 m ²	130 m ²

Fonte: Autor (2021)

O setor administrativo é pensado para coordenar todo o edifício, assim permitindo o funcionamento adequado, atendendo toda a população que frequentar o local. Nesse setor se encontra a recepção, coordenação, diretoria, sala de segurança e copa, para atender os profissionais que atuam nesses espaços. O cadastro para participar dos workshops, aulas, exposições, entre outros eventos é feito juntamente com a recepção (Ver tabela 4).

Tabela 4 - Programa de necessidades – Setor administrativo

SETOR ADMINISTRATIVO						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Recepção	Espaço destinado para recepção dos usuários.	1	-	3	10 m ²	10 m ²
Coordenação	Espaço destinado para a coordenação do curso.	1	-	5	30 m ²	30 m ²
Diretoria	Espaço destinado para diretoria do curso.	1	-	5	15 m ²	15 m ²
Sala de segurança	Espaço destinado para a segurança do edifício.	1	-	10	15 m ²	15 m ²
Copa	Espaço destinado para uso dos profissionais da administração.	1	-	23	30 m ²	30 m ²

Fonte: Autor (2021)

Os acessos do edifício, assim como os lugares para estacionamento de automóveis, bicicletário e circulações ficam no setor de acesso. Isso facilita a circulação dentro do edifício e o acesso pelas avenidas e ruas ao redor (Ver tabela 5).

Tabela 5 - Programa de necessidades – Setor de acesso

SETOR DE ACESSO						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Estacionamento	Espaço destinado estacionamento de automóveis	1	80	-	730 m ²	730 m ²
Carga e descarga	Espaço destinado para carga e descarga	1	1	-	35 m ²	35 m ²
Bicicletário	Espaço destinado para guardar bicicletas	1	20	-	72 m ²	72 m ²
Circulação horizontal	Espaço destinado para circulação de pedestres	1	-	-	-	-
Circulação vertical	Espaço destinado para circulação de pedestres	1	-	-	-	-

Fonte: Autor (2021)

Em relação aos horários de funcionamento do edifício, vai se ter em três turnos, sendo em matutino, vespertino e noturno. Pela manhã e tarde vai funcionar o setor cultural, gastronômico, educacional, administrativo e de acessos. Durante a noite vai se encontrar apenas o setor cultural, gastronômico e de acessos. Dessa maneira, garantindo o funcionamento adequado do edifício, fluindo e tendo interação entre cada setor, onde ambos possuem um único objetivo, utilizar a arquitetura do empreendimento para valorização da culinária regional de Mato Grosso do Sul.

4.4 CONFIGURAÇÃO ARQUITETÔNICA

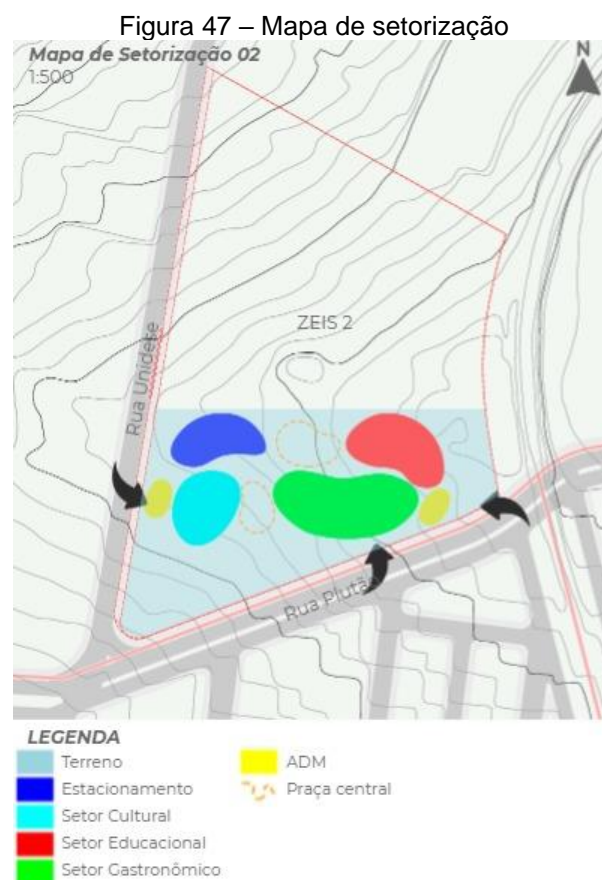
O terreno localizado na esquina das Rua Plutão e a Rua Udinese, se encontra em uma Zona de Interesse Social (ZEIS 2), dessa maneira o seu uso precisou ser dividido, atendendo ao interesse social já pré-definido e destinar uma parcela ao uso cultural que é reservado ao projeto idealizado no decorrer deste trabalho. A sua divisão foi pensada de acordo com os espaços existentes ao redor da região, dessa forma se concentrou o projeto na parte sul do terreno, fazendo ligação direta com a Orla morena e o Centro de Belas Artes (Ver figura 46). Com isso, a Orla morena poderá fazer parte desse projeto, podendo ser uma extensão do Centro Cultural, caracterizando a área como centro turístico do Estado, possuindo diversos espaços culturais. Além disso, a localização voltada para a rua Plutão facilita o acesso pela ciclovia existente na rua perpendicular, podendo ser criada uma extensão e aumentando seu perímetro.

Figura 46 – Mapa do entorno



Fonte: QGis (2021) - Adaptado pelo autor

A área destinada à ZEIS 2 ficou localizada na parte norte terreno, devido conglomerado habitacional existente no local. Com isso, ligando os condomínios existentes e o futuro uso da ZEIS 2 com o Centro projetado na área, não descaracterizando o local e ainda dando outro uso, combinando Social e Cultural, importantes meios na definição de uma cultura local. Desse modo, o Centro Cultural e Gastronômico vai possuir fácil acesso pelo transporte público e privado, além de fazer uma ligação direta com os espaços presentes na região, transformando em uma área de forte interesse cultural e disseminador da história regional.



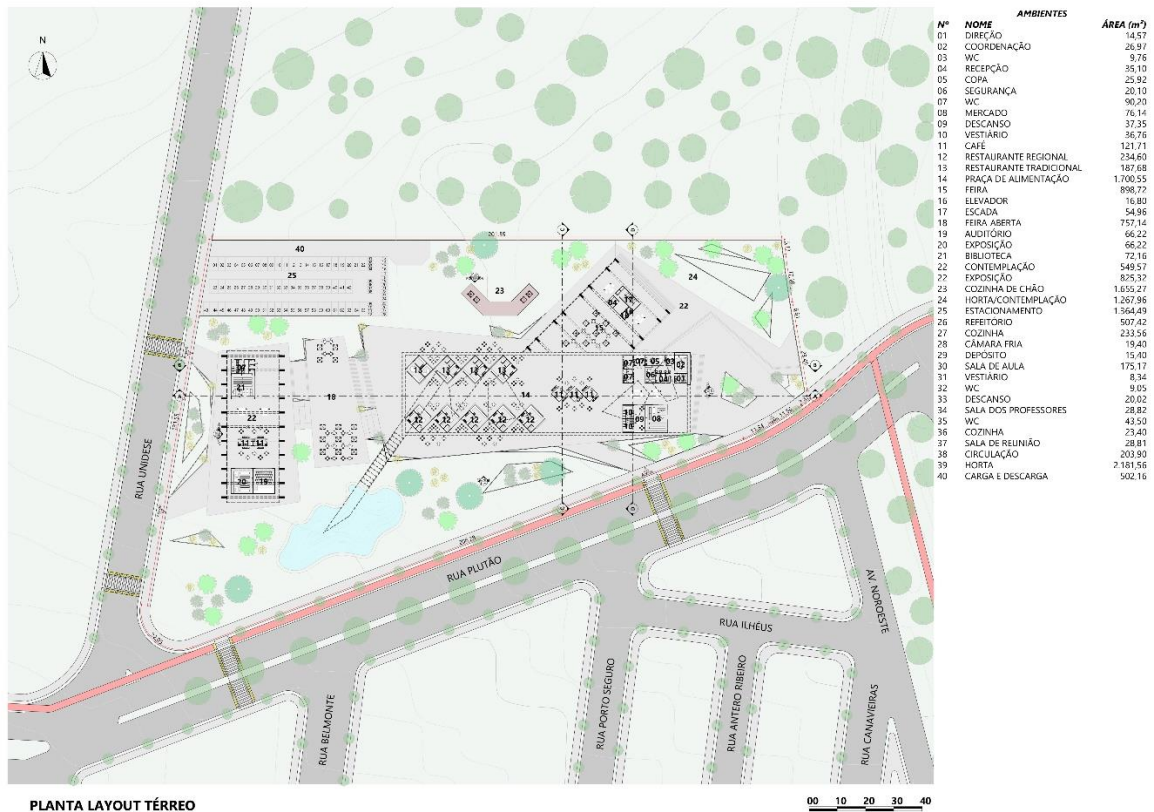
Com a definição do terreno e área destinada para o uso cultural, foi elaborado a setorização do espaço, sendo dividido em setor cultural, gastronômico, administrativo, de acesso e educacional (Ver figura 47). De acordo com o partido arquitetônico, percebe-se a importância de espaços maiores para os eventos, como as feiras e festas regionais. Dessa maneira, se pensou em arranjar praças centrais entre os edifícios. Os acessos ao Centro se deram em 3 pontos, sendo eles pela proximidade com a Orla morena, fazendo essa conectividade entre espaços, pela rua

Plutão, sendo uma das ruas principais de acesso ao edifício e pela rua Unidese, promovendo fácil acesso da população residente nas habitações ao edifício.

O setor gastronômico foi localizado no centro do terreno, por ser o foco principal do projeto, fazendo uma relação com os demais setores. Por ser um espaço aberto, se posicionou de uma forma que tenha pouca incidência solar, evitando desconforto térmico da população que frequente o local, assim sua fachada maior ficou voltada para norte e sul, e a entrada principal voltada para o leste e para a Orla morena. O setor cultural foi posicionado na parte oeste do terreno, tendo um acesso pela rua Unidese e fazendo uma relação maior com a população que mora na região, dessa maneira facilitando a entrada e convidando para os eventos culturais realizados no local. O setor educacional, por ser público-privado, se optou por elevar ele para o primeiro pavimento, assim controlando o acesso, através de cadastros e tendo sua entrada através de escadas e elevadores. Com isso, optou-se por colocá-lo ao leste do terreno, valorizando a visão panorâmica do prédio, voltada para a orla morena e o Centro Belas Artes.

O estacionamento tem sua entrada na rua Unidese, e a administração ficou dividida em duas partes, uma delas se encontra na entrada principal e outra voltada para o setor educacional, focada no controle e organização das aulas, cadastrando os alunos e organizando as aulas lecionadas no edifício. As praças centrais foram divididas em quatro entre os prédios de cada setor, sendo três descobertas e uma coberta, embaixo do setor educacional, aproveitando o pátio criado com a elevação desse setor.

Figura 48 – Planta layout térreo



Fonte: Autor (2021)

Com isso, foi elaborado os primeiros estudos de layout, pensando sempre na melhor disposição de cada espaço, valorização a circulação e na relação entre os prédios, permitindo fácil acesso através da circulação horizontal e vertical – escadas, rampas e elevadores (Ver figura 48). Em primeiro momento, se estudou as curvas de níveis do terreno, tendo a sua maior altura na esquina entre as ruas Unidese e Plutão, descendo para a entrada principal, próximo a Orla morena. Desse jeito, se precisou definir o ponto zero no setor gastronômico e colocando o setor cultural em um nível diferente do setor gastronômico, por se encontrar em um ponto mais alto do terreno. Para tornar o projeto acessível para todos os públicos, foi necessário se pensar na circulação, dessa forma se utilizou as praças centrais como espaços de circulação, onde se encontram rampas e escadas, permitindo uma maior integração entre a população e o Centro. Além disso, o setor educacional se encontra em cima no primeiro pavimento, a cima do setor gastronômico, tendo seu acesso através de escadas e elevadores.

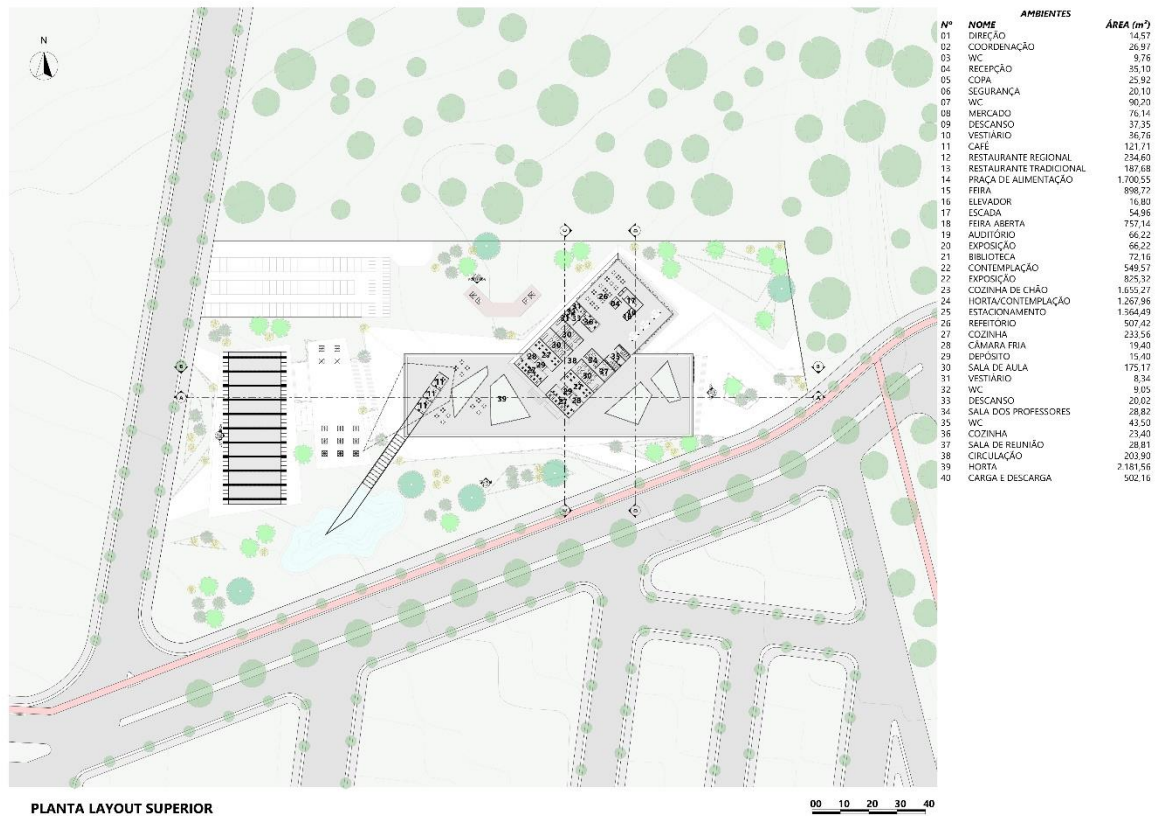
Uma forma construtiva que foi utilizada no projeto e que torna o Centro parte da cultura, é a forma como foi pensado na cobertura de alguns setores. Se criou

galpões, com cobertura suspensa e semi-apoiada, permitindo o uso livre pelos colaboradores do local. Isso é uma característica marcante quando se trata de feiras e espaços de eventos locais, podendo se definir o fluxograma do local dependendo da atividade a ser exercida no dia em questão. Entretanto, como alguns ambientes precisam de um lugar fixo, se manteve a cobertura e se estudou o melhor lugar para se manter esses espaços.

O setor gastronômico, já mencionado antes, é um espaço aberto, assim permitindo o acesso por todos os lados do complexo e permitindo uma circulação fluída. Para não prejudicar a circulação, se criou um corredor que dá acesso a praça central ligada ao setor cultural e outro corredor ligando a praça do setor educacional. Paralelo aos corredores, se encontram os restaurantes regionais e tradicionais, além de áreas administrativas e espaços de apoio para o funcionamento do local, como banheiros, vestiários e áreas administrativas. Desse modo, para não se perder a privacidade e singularidade de cada restaurante, se optou por rotacionar os restaurantes, permitindo criar bolsões, onde vão ser colocadas as mesas e cadeiras para atendimento ao público, além de poder se criar um design de interiores voltada para a características de cada cultura gastronômica. O mercado, que vai proporcionar os insumos para os compradores interessados em adquirir algum ingrediente, foi posicionado na entrada principal do edifício, mostrando a diversidade gastronômica local, além de facilitar a compra por se estar em uma área estratégica do Centro. Juntamente com o mercado, se optou por colocar um dos setores administrativos na entrada principal, assim recepcionando a população, podendo oferecer apoio e mostrando o funcionamento de cada espaço. Os sanitários, se encontram mais próximos dos restaurantes, facilitando acesso ao público que vai permanecer no local por mais tempo, porém para não ter uma visão direta, se optou por criar um hall de entrada entre os banheiros, assim não tendo um contato direto com os restaurantes.

O setor cultural possui um foco em eventos que possam disseminar a cultura sul mato-grossense, além de reunir uma diversidade de pessoas que possam interagir, assim trocando vivências e reafirmando a importância da cultura regional. Por isso os ambientes que formam esse setor se encontram nas extremidades do edifício, assim criando uma praça central, que permite a realização de eventos culturais, além de proporcionar a interação entre a população.

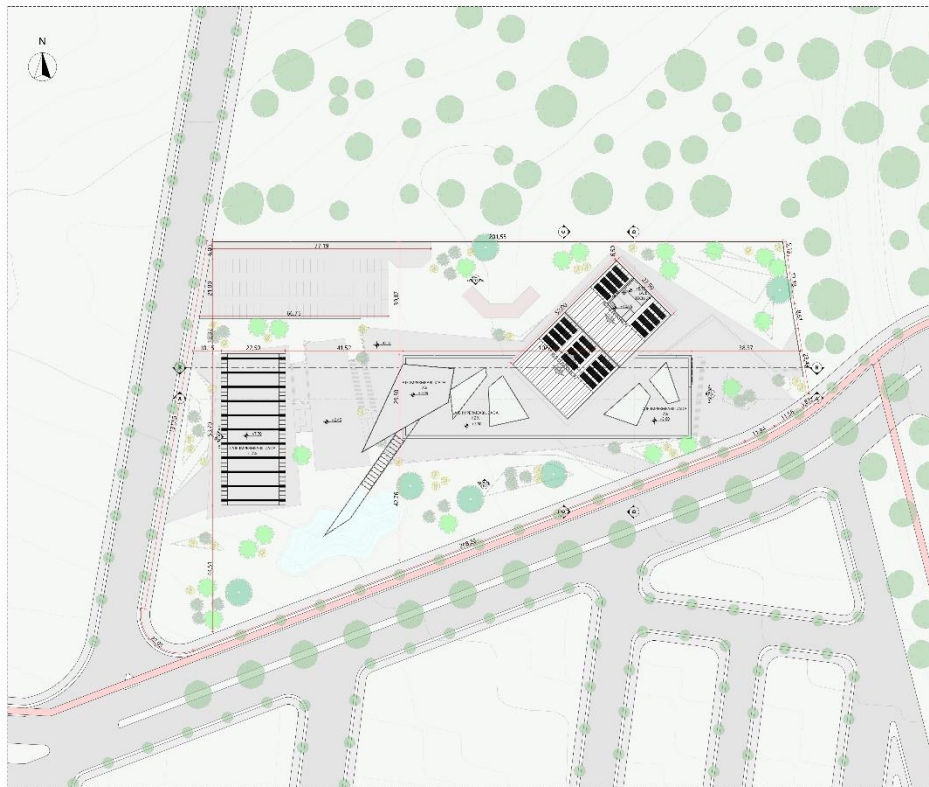
Figura 49 – Planta layout superior



Fonte: Autor (2021)

O setor educacional, por se encontrar no primeiro pavimento, possui uma visão panorâmica do seu entorno, assim se preferiu rotacionar o prédio um pouco para a direita, onde se optou pelo uso de planos de vidros ao lado leste do edifício, dando uma visão privilegiada da cidade (Ver figura 49). Em pontos onde a insolação é direta, se optou pelo uso de brises verticais, dificultando a entrada de luz solar no espaço. No lado leste do edifício, onde se detém dos planos de vidro, se colocou as áreas de convívio social, assim dando acesso a todos os estudantes, professores ou até mesmo de visitantes do local, pois não vai possuir contanto direto com as salas de aulas. As salas de aulas e ambientes administrativos se colocou do outro lado do edifício, podendo ter acesso circulando no corredor central formado pelos espaços ali posicionados. No final desse corredor central, possui uma abertura para o terraço, que foi formado a partir da laje do setor gastronômico, onde se encontram restaurantes, hortas e uma visão privilegiada de todo o entorno da região. Esse é um espaço de convívio e contemplação, além de proporcionar insumos locais para as aulas, restaurantes e visitantes do local.

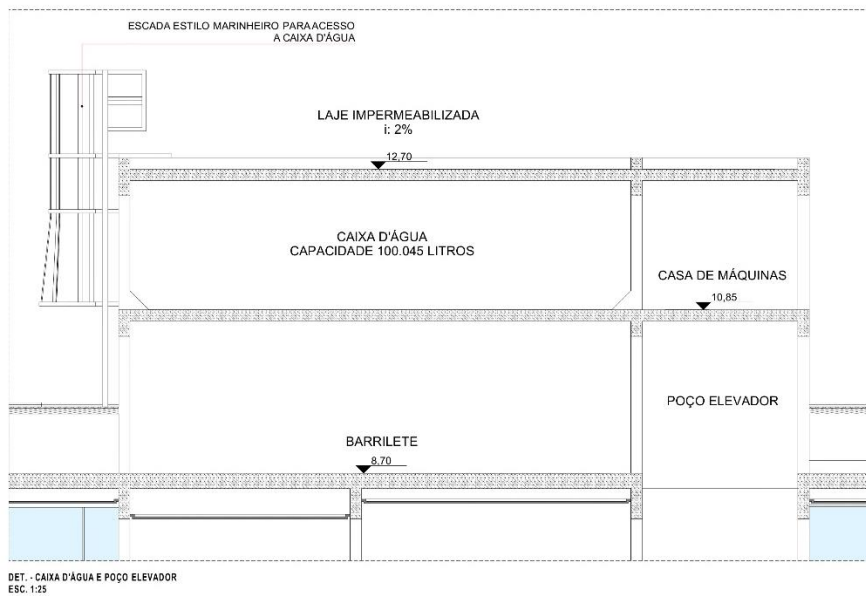
Figura 50 – Planta cobertura



PLANTA COBERTURA
ESC: 1:500

Fonte: Autor (2021)

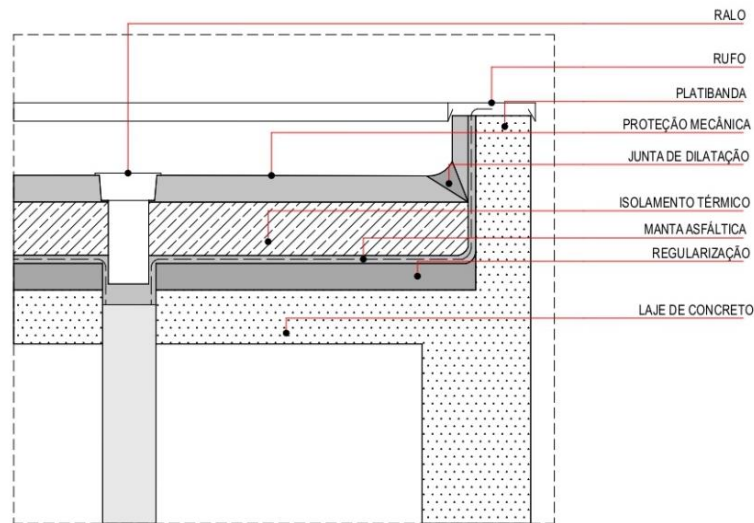
Figura 51 – Detalhamento caixa d'água



DET. - CAIXA D'ÁGUA E POÇO ELEVADOR
ESC. 1:25

Fonte: Autor (2021)

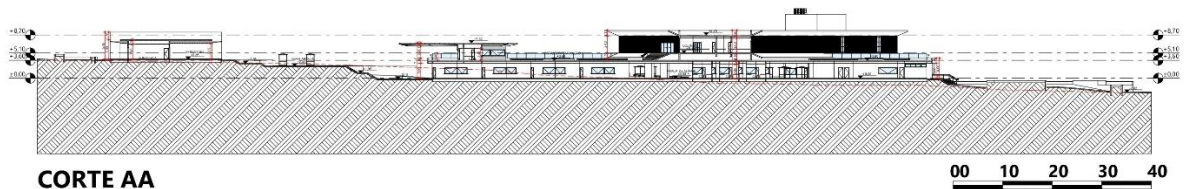
Figura 52 – Detalhamento laje impermeabilizada

DET. - LAJE IMPERMEABILIZADA
ESC. 1:10

Fonte: Autor (2021)

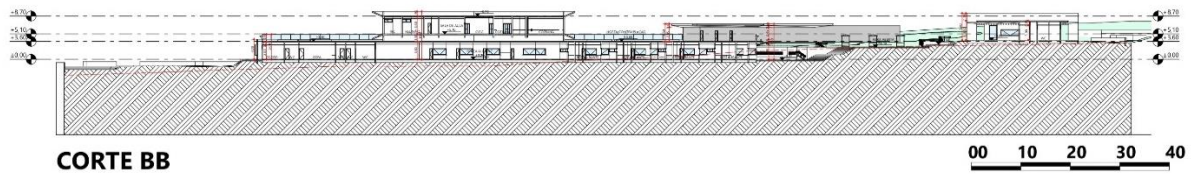
A cobertura do setor educacional, por ser a parte mais alta do Centro gastronômico, foi onde se optou por colocar a caixa d'água, tendo uma capacidade de 100.045 litros, atendendo toda a demanda exigida, além do uso de reservatório de água e cisterna no subsolo (Ver figura 50 e 51). Por ser voltado parcialmente para o norte, foi proposto um projeto com placas solares para atender uma parte da energia que o edifício necessita para se manter em funcionamento. As máquinas necessárias para a ventilação mecânica se encontram na laje técnica, próxima ao barrilete da caixa d'água. O restante dos edifícios possui laje impermeabilizada ou placa e OSB devidamente tratada e protegida com manta termoplástica (Ver figura 52).

Figura 53 – Corte AA



Fonte: Autor (2021)

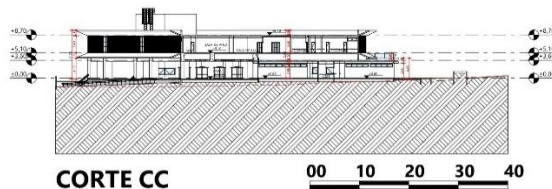
Figura 54 – Corte BB



Fonte: Autor (2021)

No corte AA e no corte BB é possível compreender como foi utilizado as curvas de níveis para valorização de uma vista panorâmica do entorno no pavimento superior (Ver figura 53 e 54). Além disso, a topografia original do terreno foi aproveitada de forma que não tivesse um grande excesso de movimentação do solo, se apropriando do local e incluindo os edifícios na paisagem natural.

Figura 55 – Corte CC



Fonte: Autor (2021)

Figura 56 – Corte DD



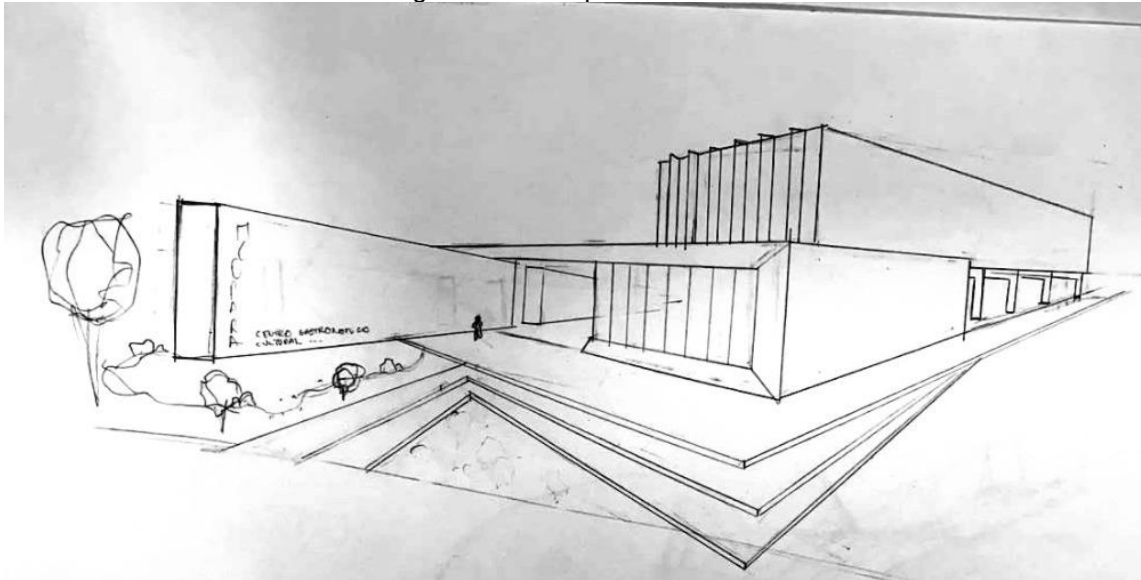
Fonte: Autor (2021)

Os cortes CC e DD foi posicionado de maneira que se consiga visualizar o acesso ao pavimento superior, podendo entender como funciona o deslocamento vertical do edifício (Ver figura 55 e 56). Além de mostrar como foi dimensionado a caixa d'água para abastecimento do Edifício Jopara.

Dessa maneira, com o layout de cada prédio definido de acordo com sua finalidade, estudo da luz solar e do entorno, se originou na planta do Centro Gastronômico e Cultura. Com a planta definida, se começou os estudos volumétricos a partir de croquis desenhados a mão. Para se caracterizar o edifício para representar a cultura regional, como já foi mencionando anteriormente, se optou pelo uso de

diversos materiais construtivos na estrutura e decoração, como o uso da madeira, pedras naturais, aço, entre outros.

Figura 57 – Croqui volumétrico



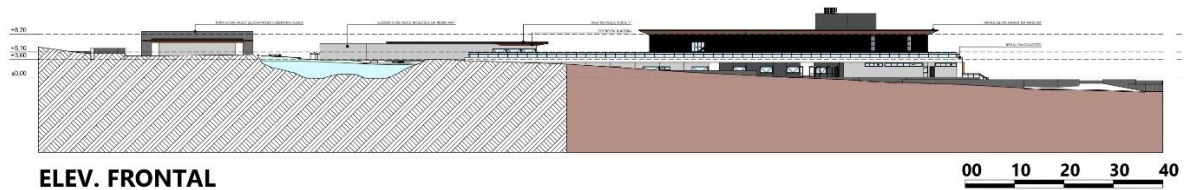
Fonte: Autor (2021)

Os croquis foram pontos importantes na definição de elementos arquitetônicos do edifício (Ver figura 57). Um dos elementos mais marcantes pensado na concepção da volumetria foi a criação de um volume revestido em pedra natural, que sai do edifício até o lago criado na parte mais alta do terreno, mostrando a ligação entre pedra e água. Desse modo, fazendo uma metáfora entre a forma que a pedra se obtém tendo contato direto com a água e as mudanças culturais ao decorrer do tempo. Assim como a água consegue mudar o formato de uma pedra através do contato direto ao decorrer do tempo, a cultura sempre está em constante transformação, pois através do tempo ela pode ser ressignificada, ganhando uma singularidade característica de cada região. Isso é possível perceber na própria história de Mato Grosso do Sul, pois apesar da diversidade cultural presente no Estado, se conseguiu construir uma cultura regional. Outro fator importante nessa constante mudança é o uso do ser humano e a forma como ele se usa da história no seu dia a dia com o passar do tempo, dando exemplo do uso de especiarias na sua alimentação diária, podendo ser variada de região pra região.

De acordo com o partido arquitetônico, o uso de materiais diversos na construção do edifício, na parte estrutural e como elemento de ornamentação, tinha o

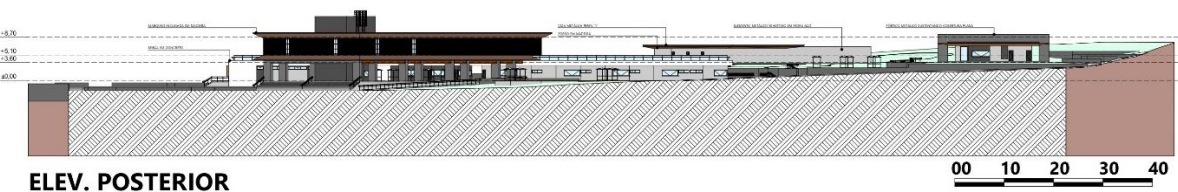
intuito de caracterizar o Centro Jopara, mostrando a forte miscigenação presente no Estado, além de fazer uma ligação entre o natural e o moderno, assim mostrando a contemporaneidade como fator importante na identidade de uma população. Dessa forma, se optou por usar madeira, pedras naturais e aço como elementos arquitetônicos, sendo possível compreender sua ligação através das elevações e esquemas estruturais.

Figura 58 – Elevação frontal



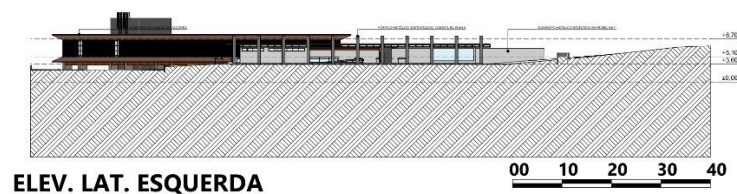
Fonte: Autor (2021)

Figura 59 – Elevação posterior



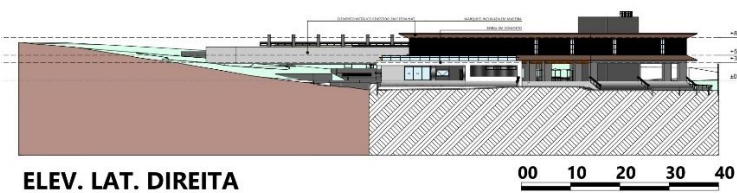
Fonte: Autor (2021)

Figura 60 – Elevação lateral esquerda



Fonte: Autor (2021)

Figura 61 – Elevação lateral direita



Fonte: Autor (2021)

Nas elevações se consegue perceber a forte presença do elemento arquitetônico projetado para criar fortes traços que traga consigo significados que condizem com a cultura gastronômica do Estado (Ver figura 58, 59, 60 e 61). A arquitetura contemporânea foi aplicada nesse projeto juntamente com a arquitetura rústica, fazendo uma forte ligação entre o passado e o presente.

Para uma melhor compreensão do projeto, foi elaborado plantas técnicas em escalas menores, assim apresentando os ambientes com suas dimensões e cotas de níveis, permitindo um melhor entendimento das áreas de cada setor e mostrando detalhes importantes na criação desse edifício. Além disso, é possível observar como funciona a ligação entre setores e as praças pensadas ao longo do terreno (Ver figura 62, 63 e 64).

Figura 62 – Planta técnica setor cultural



Fonte: Autor (2021)

Figura 63 – Planta técnica setor gastronômico



Fonte: Autor (2021)

Figura 64 – Planta técnica setor educacional

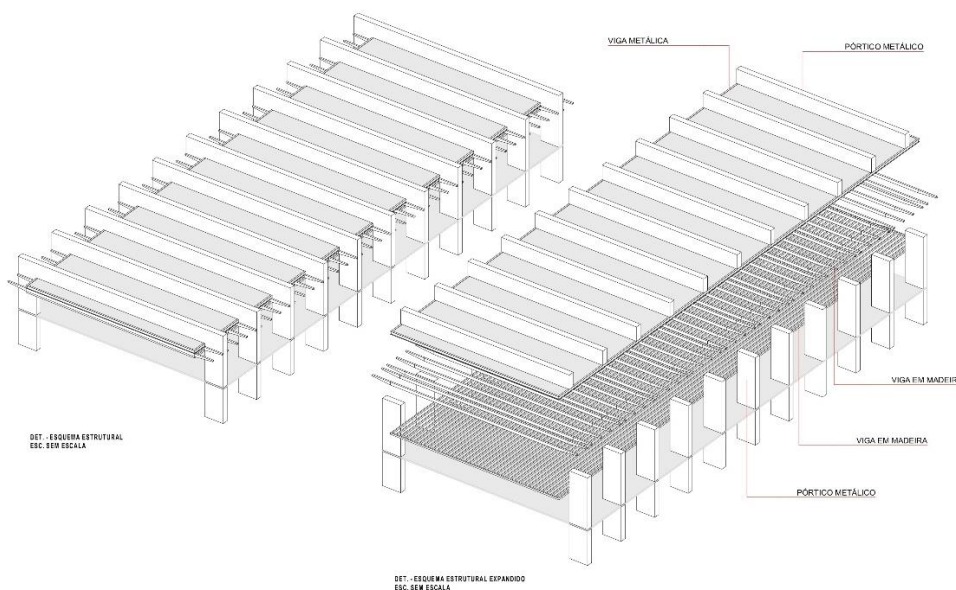


Fonte: Autor (2021)

Outro meio de representação utilizado para especificações mais precisas do projeto foram os detalhes, juntamente com os esquemas estruturais, desse modo permitindo que entenda como foi realizado a junção dos materiais e sua função dependendo do uso na qual o mesmo foi destinado. Além disso, esses esquemas

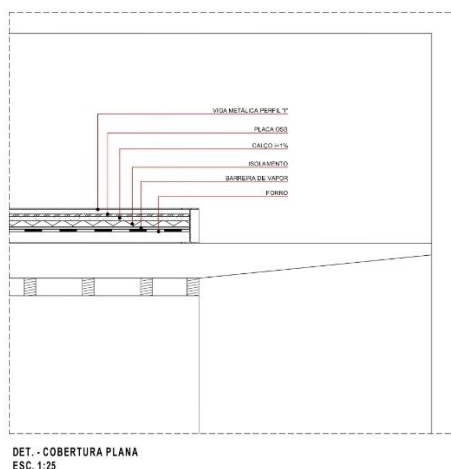
possuem o objetivo de informar como foi projetado as estruturas presentes na construção do Centro Jopara. O setor cultural é um exemplo do uso do material de diversas maneiras, como o uso de pórticos metálicos revestidos com placas cimentícias, possuindo uma cobertura plana sustentada por vigas em madeira cruzando todo o edifício na transversal e longitudinal. A cobertura plana foi feita através do uso de placas de OSB, possuindo um acabamento de forro em madeira, além de vigas metálicas ao redor, permitindo a colocação de uma pingadeira embutida. Percebe-se o uso do metal como parte da estrutura do edifício e do acabamento, assim como a madeira, tendo papel importante em sustentar a cobertura e oferecer acabamento nas bordas (Ver figura 65 e 66).

Figura 65 – Esquema estrutural expandido do setor cultural



Fonte: Autor (2021)

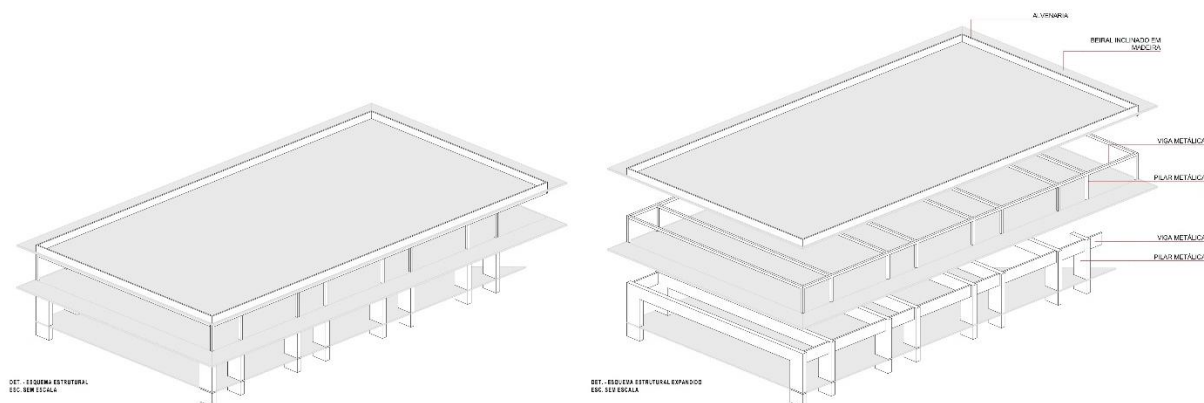
Figura 66 – Detalhamento cobertura plana



Fonte: Autor (2021)

Sendo assim, essa variedade no uso dos materiais percorreu por toda a criação dos edifícios, podendo ser observada no projeto do setor educacional e gastronômico.

Figura 67 – Esquema estrutural expandido do setor gastronômico e educacional

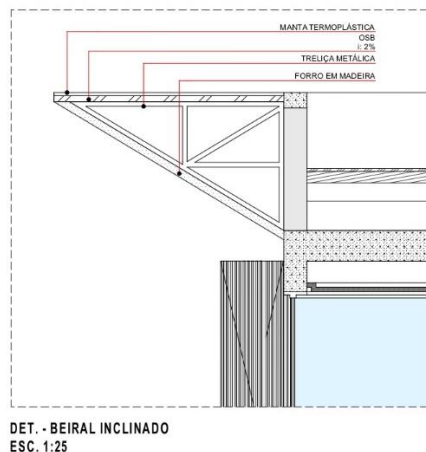


Fonte: Autor (2021)

Nota-se a estética do primeiro pavimento parecida com a do setor cultural, possuindo uma linha de aproximação entre os edifícios (Ver figura 67). Entretanto, nessa parte foi utilizado pilares metálicos revestidos com placas cimentícias e vigas metálicas revestidas com madeira laminada, assim criando uma ligação direta com o forro, feito em vigas de madeiras se cruzando e formando retângulos, permitindo a sensação de amplitude nesse espaço. No pavimento superior se utilizou vigas e pilares metálicos, porém com uma dimensão menor se comparada ao pavimento

térreo, isso se deu pelo fato de ser um edifício de apenas um andar superior, não necessitando de pilares mais esbeltos. Um detalhe importante ressaltar nesse prédio é o uso de beirais inclinados, feitos em OSB, com estrutura metálica e forro em madeira laminada. Além de proteger as laterais do edifício, esse elemento arquitetônico possui uma função estética (Ver figura 68).

Figura 68 – Detalhamento beiral inclinado



Fonte: Autor (2021)

Desse modo, o Centro gastronômico cultural Jopara, foi projetado com o objetivo de caracterizar toda uma cultura através do espaço, planejando ambientes com estrutura adequada para desenvolvimento de atividades que possam contribuir para a disseminação do conhecimento gastronômico presente no Estado de Mato Grosso do Sul.

Figura 69 – Imagem fotorealística da entrada principal do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 70 – Imagem fotorealística da rampa de acesso ao Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 71 – Imagem fotorealística do setor gastronômico e educacional do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 72 – Imagem fotorealística da horta do primeiro pavimento do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 73 – Imagem fotorealística da feira aberta do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 74 – Imagem fotorealística do lago do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 75 – Imagem fotorealística do elemento arquitetônico do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 76 – Imagem fotorealística da entrada secundária do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 77 – Imagem fotorealística do setor cultural do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 78 – Imagem fotorealística do setor educacional do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

Figura 79 – Imagem fotorealística da cozinha de chão do Centro Jopara



Fonte: Autor (2021)

As imagens fotorealísticas mostram a junção do que vou estudado e projetado no decorrer desse trabalho, mostrando os traços da cultura sul mato-grossense na edificação e no uso da vegetação local no paisagismo do terreno, assim valorizando a edificação e criando uma relação com as raízes presentes na história do Estado.

5 CONCLUSÃO

A cultura sul mato grossense, apesar de nova, possui características únicas que contribuem para a identidade de uma população, tendo grande potencial para ser utilizada como vetor para crescimento do Estado como um todo, como nas áreas do turismo, musical e principalmente gastronômico. Dessa forma, disseminar a história local para a população e incentivar a aplicação da gastronomia regional como forma

de trabalho no ramo local, vai contribuir para o crescimento do comércio, turismo, lazer, etc. Com isso, o projeto de um Centro gastronômico cultural veio como forma de unificar esses setores de uma sociedade e transmitir, através de eventos, a grande diversidade cultural presente na história do Estado. Dessa forma, conclui-se que Jopara é um centro com capacidade de transformar Mato Grosso do Sul em um Estado com forte valorização cultural, se tornando um dos lugares com grande consciência do seu desenvolvimento ao longo dos anos e modificar o rumo do futuro, inserindo os insumos locais na vida da população, mostrando a grande diversidade de uso que um único ingrediente pode ter, e suas formas de composição, transformando em pratos únicos e assim melhorando o consumo local da população, focando na boa alimentação e na valorizando dos produtores locais.

Por se encontrar em uma região com forte influência gastronômica e cultural, o centro em questão poderá transformar a área em um centro cultural e gastronômico, potencializando ainda mais o local, trazendo consigo um forte setor para o mercado de trabalho, para os eventos culturais e para os encontros pela população tão diversificada, assim ocasionando a interação e intensificando as trocas culturais.

Dessa forma, entende-se a importância do Centro e sua relação direta com a sociedade, criando raízes locais e formando indivíduos totalmente conscientes de sua história e a necessidade de sua disseminação para o restante da população.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A. M. S. O QUE É AFETIVIDADE? REFLEXÕES PARA UM CONCEITO. IN: EDUCAÇÃO ON-LINE. FONTE ANPED. 2002. DISPONÍVEL EM: 24REUNIAO.ANPED.ORG.BR/T2004446634094.DOC. ACESSO 26/04/2021.

ALVES, MARIA BERNADETE MARTINS; ARRUDA, SUSANA MARGARETH. COMO FAZER REFERÊNCIAS: BIBLIOGRÁFICAS, ELETRÔNICAS E DEMAIS FORMAS DE DOCUMENTO. FLORIANÓPOLIS: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, BIBLIOTECA UNIVERSITÁRIA, C2001. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW.BU.UFSC.BR/DESIGN/FRAMEREFER.PHP](http://www.bu.ufsc.br/design/framerefer.php). ACESSO EM: 11 ABR. 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO: CITAÇÕES EM DOCUMENTOS: APRESENTAÇÃO. RIO DE JANEIRO, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO: TRABALHOS ACADÊMICOS: APRESENTAÇÃO. RIO DE JANEIRO, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6024: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO: NUMERAÇÃO PROGRESSIVA DAS SEÇÕES DE UM DOCUMENTO ESCRITO: APRESENTAÇÃO. RIO DE JANEIRO, 2012.

ATHIAS, RENATO (2016), "OBJETOS INDÍGENAS VIVOS EM MUSEUS: TEMAS E PROBLEMAS SOBRE A PATRIMONIALIZAÇÃO", IN MANUEL LIMA FILHO; REGINA ABREU, RENATO ATHIAS; MUSEUS E ATORES SOCIAIS: PERSPECTIVAS ANTROPOLÓGICAS. RECIFE: EDITORA DA UFPE/ABA PUBLICAÇÕES, 189-211.

BAEZA, ALBERTO CAMPOS - A IDEIA CONSTRUÍDA. 2A ED. LISBOA: CALEIDOSCÓPIO, 2008. ISBN 972- 8801-22-x.

BOULLÓN, R. C. (2006) "PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO". -- 4A ED. -- MÉXICO :TRILLAS.

BRASILEIRO, LUZENIRA ALVES; ASCENÇÃO, CAMILA FERREIRA DE; ROSIN, THALES ALEXANDRE. ÁREAS DE ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS DE CARGA E DESCARGA. REVISTA NACIONAL DE GERENCIAMENTO DE CIDADES, V. 02, N. 10, 2014.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. A FISILOGIA DO GOSTO. SÃO PAULO: COMPANHIA DAS BRILLAT-SAVARIN, JEAN-ANTHELME. A FISILOGIA DO GOSTO. COMPANHIA DAS LETRAS, 2019, P. 40.

CANCLINI, NESTOR GARCÍA (2008), CULTURAS HÍBRIDAS. SÃO PAULO: EDUSP – EDITORA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.

CHING, FRANCIS D.K. ARQUITETURA, FORMA, ESPAÇO E ORDEM. TRADUÇÃO: ALVAMAR HELENA LAMPARELLI. SÃO PAULO: MARTINS FONTES, 1998.

CHING, FRANCIS DK. ARQUITETURA. FORMA, ESPAÇO E ORDEM. [TRADUÇÃO: ALVAMAR HELENA LAMPARELLI] SÃO PAULO: MARTINS FONTES, 2005.

CLIFFORD, JAMES (1994), "COLECIONANDO ARTE E CULTURA", REVISTA DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 23, 69-89.

COELHO-COSTA, E.R. (2009) "MISTURA DO DIA: A GASTRONOMIA E A SUA CONTRIBUIÇÃO PARA O TURISMO". REVISTA ELETRÔNICA DE TURISMO CULTURAL - RETC - ECA/USP, v.03, N.01, P.57-74.

COELHO-COSTA, EWERTON REUBENS; FERREIRA, CÉLIA AUGUSTA LOPES; DOS SANTOS, MARIA SOCORRO FIGUEIREDO. MARISCOLÂNDIA: O CORREDOR TURÍSTICO GASTRONÔMICO DO BAIRRO VARJOTA EM FORTALEZA-CE/BRASIL. TURIDES, v. 9, n. 20, 2016.

COLLAÇO, J. GASTRONOMIA: A TRAJETÓRIA DE UMA CONSTRUÇÃO RECENTE. HABITUS, GOIÂNIA, v. 11, N.2, P. 203-222, JUL./DEZ. 2013.

CONCEIÇÃO, EDMIR. HISTÓRIA DE MS É MARCADA PELA EFERVESCÊNCIA POLÍTICA E MOVIMENTOS SOCIAIS. GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW.MS.GOV.BR/A-HISTORIA-DE-MS/](http://www.ms.gov.br/a-historia-de-ms/). ACESSO EM 11/05/2021.

CONCEIÇÃO, EDMIR. OS PRINCIPAIS COMPONENTES DA "GENÉTICA" CULTURAL DE MS. GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW.MS.GOV.BR/A-CULTURA-DE-MS/](http://www.ms.gov.br/a-cultura-de-ms/). ACESSO EM 11/05/2021.

CONDIÇÕES DE HIGIENE E CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO. GUIA TRABALHISTA, 2019. DISPONÍVEL EM: <[GUIATRABALHISTA.COM.BR/LEGISLACAO/NR/NR24.HTM](http://guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr24.htm)>. ACESSO EM 14 DE JUNHO DE 2021.

CORRÊA, ROBERTO LOBATO. REDES GEOGRÁFICAS: REFLEXÕES SOBRE UM TEMA PERSISTENTE. REVISTA CIDADES, v. 9, n. 16, 2012.

CRUZ, MÉRCIA SOCORRO RIBEIRO; MENEZES, JULIANA SANTOS; PINTO, ODILON. FESTAS CULTURAIS: TRADIÇÃO, COMIDAS E CELEBRAÇÕES. ENCONTRO BAIANO DE CULTURA, v. 1, 2008.

FARIA, GRAZYELLE I. AFETIVIDADE NA SALA DE AULA: O OLHAR WALLONIANO SOBRE FERRETTI, SERGIO. RELIGIÃO E FESTAS POPULARES. 2007. FLORIANÓPOLIS, PREFEITURA MUNICIPAL. LEI COMPLEMENTAR 482, DE 29 DE JANEIRO DE 2014. DISPONÍVEL EM: <[PMF.SC.GOV.BR/ARQUIVOS/ARQUIVOS/PDF/04_02_2014_12.23.47.603F13119EF14D0D45FE7E3F25A491A5.PDF](http://pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/04_02_2014_12.23.47.603f13119ef14d0d45fe7e3f25a491a5.pdf)>. ACESSO EM: 12 DE JUNHO DE 2021.

FRANCO, ARIIVALDO. DE CAÇADOR A GOURMET. UMA HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. SÃO PAULO: EDITORA SENAC. 2001, P. 24.

FREIRE, RIBAMAR BESSA (2016), "MUSEUS INDÍGENAS, MUSEUS ETNOGRÁFICOS E A REPRESENTAÇÃO DOS ÍNDIOS NO IMAGINÁRIO NACIONAL: O QUE O MUSEU TEM A VER COM EDUCAÇÃO?", IN MARÍLIA XAVIER CURY (ORG), MUSEUS E INDÍGENAS: SABERES E ÉTICA,

NOVOS PARADIGMAS EM DEBATE. SÃO PAULO: SECRETARIA DA CULTURA/ACAM PORTINARI/MUSEU DE ARQUEOLOGIA E ETNOLOGIA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.

GARCIA, R.W.D. NOTAS SOBRE A ORIGEM DA CULINÁRIA: UMA ABORDAGEM EVOLUTIVA. CAMPINAS. REV. NUTR. PUCCAMP 8(2):231 -44,199.

IIDA, ITIRO. ERGONOMIA PROJETOS E PRODUÇÃO. SÃO PAULO: EDGAR BLÜCHER LTDA., 1992.

JUNIOR, CARLOS MARTINS; TRUBILIANO, CARLOS ALEXANDRE BARROS. CAMPO GRANDE NA ROTA DA “MARCHA PARA OESTE”. DILEMAS E DIÁLOGOS PLATINOS RELAÇÕES E PRÁTICAS SOCIOCULTURAIS, V. 79803, P. 389.

KUBOTA, NÁDIA FUJIKO LUNA. RELATOS DE CHEGADA: IMIGRANTES JAPONESES EM CAMPO GRANDE. REVISTA AURORA, V. 1, N. 2, 2008.
LETRAS, 1995, P. 255.

MARANDOLA JR, EDUARDO. SABOR ENQUANTO EXPERIÊNCIA GEOGRÁFICA: POR UMA GEOGRAFIA HEDONISTA. GEOGRAFICIDADE, V. 2, N. 1, P. 42-52, 2012.

NEUFERT, ERNST; RUSKIN, JOHN. NEUFERT ARTE DE PROYECTAR EN ARQUITECTURA. BOLETÍN N, 2019.

REED, TREVOR (2009), “RETURNING HOPI VOICES: REDEFINING REPATRIATION THROUGH COMMUNITY PARTNERSHIP”. COMUNICAÇÃO APRESENTADA NA NATIVE AMERICAN AND INDIGENOUS STUDIES ASSOCIATION CONFERENCE, 21 DE MAIO, NEW YORK, UNITED STATES OF AMERICA.

REIS, DANIEL (2013), “OBJETOS EM TRÂNSITO. USOS E CIRCULAÇÃO DE UMA BONECA GIGANTE EM MACEIÓ”. TESE DE DOUTORADO EM ANTHROPOLOGIA, APRESENTADA NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, BRASIL.

REIS, DANIEL. PROGRAMA SALA DO ARTISTA POPULAR: UM ESPAÇO DE ENCONTROS, TROCAS E DEMOCRATIZAÇÃO DE CULTURAS. E-CADERNOS CES, N. 30, 2018.

RT INFORMA. INFORMATIVO DA CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA, ANO 5, N. 34, OUTUBRO DE 2019.

SEYFERTH, GIRALDA. COLONIZAÇÃO, IMIGRAÇÃO E A QUESTÃO RACIAL NO BRASIL. REVISTA USP, N. 53, P. 117-149, 2002.

SILVA, MARA REIS ET AL. COMPOSIÇÃO EM NUTRIENTES E VALOR ENERGÉTICO DE PRATOS TRADICIONAIS DE GOIÁS, BRASIL. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, V. 23, P. 140-145, 2003.

SILVA, MARA REIS ET AL. COMPOSIÇÃO EM NUTRIENTES E VALOR ENERGÉTICO DE PRATOS TRADICIONAIS DE GOIÁS, BRASIL. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, V. 23, P. 140-145, 2003.

SOUSA, RAINER GONÇALVES. IDENTIDADE CULTURAL. MUNDO EDUCAÇÃO. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW. MUNDOEDUCACAO.COM. BR/SOCIOLOGIA/IDENTIDADE-CULTURAL. HTM](http://www.mundoeducacao.com.br/sociologia/identidade-cultural.htm). ACESSO EM, V. 16, N. 07, P. 2012, 2012.

SOUSA, RAINER GONÇALVES. IDENTIDADE CULTURAL. MUNDO EDUCAÇÃO. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW. MUNDOEDUCACAO.COM.BR/SOCIOLOGIA/IDENTIDADE-CULTURAL.HTM](http://www.mundoeducacao.com.br/sociologia/identidade-cultural.htm). ACESSO EM 16/030/2021.

TRUBILIANO, CARLOS ALEXANDRE BARROS; MARTINS JUNIOR, C. RUMO À BRASILEIRIDADE: MATO GROSSO E A MARCHA PARA O OESTE (1937-1945). SEMANA DE HISTÓRIA, V. 10, P. 38-53, 2007.

URQUIZA, ANTONIO HILARIO AGUILERA. POVOS INDÍGENAS DO MATO GROSSO DO SUL – ALGUNS ASPECTOS ANTROPOLÓGICOS. MUSEU DAS CULTURAS DOM BOSCO. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW.MCDB.ORG.BR/MATERIAS.PHP?SUBCATEGORIAID=23](http://www.mcdb.org.br/materias.php?subcategoriaId=23). ACESSO EM 11/05/2021.

VEDANA, VIVIANE. " FAZER A FEIRA": ESTUDO ETNOGRÁFICO DAS" ARTES DE FAZER" DE FEIRANTES E FREGUESES DA FEIRA LIVRE DA ÉPATUR NO CONTEXTO DA PAISAGEM URBANA DE PORTO ALEGRE. 2004.

VOCÊ SABE A CAPACIDADE REAL DO SEU RESTAURANTE? A RESPOSTA ESTÁ AQUI! THEFORK MANAGER, 2018. DISPONÍVEL EM: <[THEFORKMANAGER.COM/PT-BR/BLOG/GESTAO-RESTAURANTES-CAPACIDADE](http://theforkmanager.com/pt-br/blog/gestao-restaurantes-capacidade)>.

WOITOWICZ, KARINA JANZ. CULINÁRIA E PROCESSOS COMUNICACIONAIS: RETRATO DOS ESTUDOS DE FOLKCOMUNICAÇÃO GASTRONÔMICA NO CONTEXTO BRASILEIRO. RAZÓN Y PALABRA, V. 20, N. 94, P. 230-243, 2016.

WRAGHAM, RICHARD. PEGANDO FOGO: POR QUE COZINHAR NOS TORNOU HUMANOS. EDITORA SCHWARCZ-COMPANHIA DAS LETRAS, 2010.