



**UNICEPLAC**

**Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – UNICEPLAC**

**Curso de Arquitetura e Urbanismo**

**Trabalho de Conclusão de Curso**

**Centro Gastronômico: Savoir Faire**

Gama-DF

2019

**GUILHERME OLIVEIRA LEITE**

**Centro Gastronômico: Savoir Faire**

Monografia apresentada como requisito para conclusão do curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – Uniceplac.

Orientador(a): Prof. Ms. Marcelo Monteiro

Coorientador: Prof. Ms. Ricardo Luiz Targino

Gama-DF

2019

L533c

Leite, Guilherme Oliveira.  
Centro gastronômico: savoir faire. / Guilherme Oliveira  
Leite. – 2020.

46 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Centro  
Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos -  
UNICEPLAC, Curso de Arquitetura e Urbanismo, Brasília,  
2020.

Orientação: Prof. Me. Marcelo Monteiro.

1. Centro gastronômico. 2. Cultura. 3. Sustentabilidade. I.  
Título.

CDU: 72

**GUILHERME OLIVEIRA LEITE**

**Centro Gastronômico: Savoir Faire**

Monografia apresentada como requisito para conclusão do curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – Uniceplac.

Orientador(a): Prof. Ms. Marcelo Monteiro

Coorientador: Prof. Ms. Ricardo Luiz Targino

Gama, 05 de dezembro de 2019.

**Banca Examinadora**

---

Prof. Marcelo Monteiro  
Orientador

---

Prof. Ricardo Luiz Targino  
Examinador

---

Prof. Octávio dos Santos Sousa  
Examinador

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus, autor da minha fé e arquiteto do universo e da vida, sem Ele eu não seria nada. Agradeço também a meus pais, Lourivaldo e Rejane, que me apoiaram de todas as maneiras desejáveis em todos os momentos da minha vida. Agradeço aos meus irmãos, Wesley e Laura, que sempre demonstraram seu apoio e amizade nos momentos em que mais precisei. Agradeço a todos os meus amigos que de alguma forma contribuíram na formação de quem eu sou hoje. E por fim, mas não menos importante, agradeço ao amor da minha vida, Beatriz, a mulher que me faz sonhar e ir mais longe a cada dia. Sei que não seria capaz de terminar esse curso se não fosse pelo apoio de minha amada, e por isso, e dentre outros tantos motivos, sou tão feliz ao seu lado.

## RESUMO

O projeto do centro gastronômico se enquadra na temática do desenvolvimento econômico sustentável, e é uma intenção de se promover diversidade cultural. O local em que se pretende inserir o projeto apresenta um potencial gastronômico e números que mostram que o setor alimentício é um dos que mais tem se desenvolvido no comércio local. A pesquisa histórica reforça o conceito da tipologia arquitetônica que passa por transformações ao longo da história, bem como dos lugares em que se insere, mas que não perde a essência de oferecer alimentos e a diversidade cultural por meio destes. O repertório de pesquisa serve como base sólida de projetos de excelência que apresentam características semelhantes às que se pretende reproduzir no projeto do centro gastronômico em Brasília. Assim, as estratégias de projeto incluindo tecnologias de construções cooperam para atenuar o impacto ambiental da edificação, além de aumentar sua eficiência energética. Considerando ainda as pesquisas socioeconômicas do local, o projeto tem uma identidade fortemente voltada a atender as expectativas do desenvolvimento econômico sem comprometer o meio ambiente e a sociedade.

**Palavras-Chave:** Centro gastronômico; Desenvolvimento econômico sustentável; Diversidade cultural.

## **ABSTRACT**

The gastronomic center project fits into the theme of sustainable economic development, and is intended to promote cultural diversity. The place where the project is to be inserted has a gastronomic potential and some numbers shows that the food sector is one of the most developed in local commerce. Historical research reinforces the concept of architectural typology that undergoes transformations throughout history, as well as the places in which it operates, but which does not lose the essence of offering food and cultural diversity through them. The research repertoire serves as a solid base of projects of excellence that have characteristics similar to those intended to be reproduced in the project of the gastronomic center in Brasilia. Thus, design strategies including building technologies cooperate to mitigate the environmental impact of the building, as well as increase its energy efficiency. Also considering the local socioeconomic research, the project has an identity strongly focused on meeting the expectations of economic development without compromising the environment and society.

**Keywords:** Gastronomic Center; Sustainable economic development; Cultural diversity.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Fachada principal do Eataly.....	15
Figura 2 - Planta baixa humanizada do térreo Eataly .....	16
Figura 3 - Planta baixa humanizada do 1º pavimento Eataly .....	16
Figura 4 - Planta baixa humanizada do 2º pavimento Eataly .....	16
Figura 5 - Corte longitudinal Eataly .....	17
Figura 6 - Fachada principal do Mercado del Rio .....	19
Figura 7 - Planta baixa do térreo Mercado del Rio.....	19
Figura 8 - Planta baixa do 1º pavimento Mercado del Rio.....	19
Figura 9 - Corte transversal Mercado del Rio .....	20
Figura 10 - Fachada principal do Mercado da Boca.....	21
Figura 11 - Planta baixa do térreo Mercado da Boca .....	21
Figura 12 - Planta baixa do 2º pavimento Mercado da Boca .....	22
Figura 13 - Cortes transversais Mercado da Boca.....	22
Figura 14 - Mapa macro com Brasília em relação ao Distrito Federal.....	23
Figura 15 - Mapa meso de Brasília com o lote desejável.....	25
Figura 16 - Mapa micro do lote escolhido, próximo à Ponte JK.....	26
Figura 17 - Fluxograma primário .....	26
Figura 18 - Fluxograma secundário.....	27
Figura 19 - Planta de Implantação.....	30
Figura 20 - Planta Baixa Térreo .....	31
Figura 21 - Planta Baixa 1º Pavimento.....	32
Figura 22 - Corte AA.....	32
Figura 23 - Corte BB .....	33
Figura 24 - Fachada Nordeste.....	33
Figura 25 - Fachada Sudoeste.....	33
Figura 26 - Fachada Norte .....	33
Figura 27 - Esquema Estrutural Térreo .....	34
Figura 28 - Esquema Estrutural 1º Pav.....	35
Figura 29 - Detalhe da cobertura .....	36
Figura 30 - Perspectiva aérea.....	36
Figura 31 - Perspectiva aérea com vista da Ponte JK.....	37
Figura 32 - Fachada Frontal .....	37



Figura 33 - Vista do estacionamento .....	38
Figura 34 - Teto verde com horta .....	38
Figura 35 - Teto verde com paisagismo .....	39

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Programa de necessidades .....	28
---	----

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ONU – Organização das Nações Unidas

LODF – Lei Orgânica do Distrito Federal

PPCUB – Plano de Preservação do Conjunto Urbanístico de Brasília

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

PDAD – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>7</b>
<b>2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA</b> .....	<b>8</b>
<b>3 O TEMA – CENTRO GASTRONÔMICO</b> .....	<b>9</b>
3.1 ANÁLISE DIACRÔNICA.....	9
3.2 ANÁLISE SINCRÔNICA.....	13
<b>4 REPERTÓRIO</b> .....	<b>15</b>
4.1 EATALY – SÃO PAULO, BRASIL .....	15
4.2 MERCADO DEL RIO – MEDELLIN, COLÔMBIA .....	18
4.3 MERCADO DA BOCA – MINAS GERAIS, BRASIL .....	20
<b>5 A CIDADE E O SÍTIO</b> .....	<b>23</b>
<b>6 PROGRAMA DE NECESSIDADES DO PROJETO</b> .....	<b>26</b>
<b>7 O PROJETO</b> .....	<b>29</b>
7.1 IMPLANTAÇÃO .....	30
7.2 PLANTA BAIXA .....	31
7.3 CORTES.....	32
7.4 FACHADAS .....	33
7.5 ESTRUTURA .....	34
7.6 COBERTURA.....	35
7.7 PERSPECTIVAS .....	36
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>39</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>40</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho dedica-se a apresentar a proposta de um centro gastronômico em Brasília, como forma tipológica de arquitetura que possibilita a difusão de cultura e o fomento ao comércio e ao lazer local. O interesse pela tipologia surge com a paixão pela arte de cozinhar em família, assim como de experimentar novas culturas por meio da gastronomia, e esses dois fatores apontam para duas funções suplementadas pelo ato de se alimentar, que é a sociabilidade e a difusão cultural, reforçado no pensamento de Barroco (2008), que afirma que “o ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural”.

A intenção desta proposta multifacetada baseia-se precipuamente na temática do desenvolvimento econômico sustentável, que influencia o cenário mundial a desenvolver uma arquitetura que não agrida o meio ambiente e que se utilize de ações sustentáveis para as edificações. Para melhor definir o conceito de desenvolvimento econômico sustentável, é necessário citar o pensamento de Romeiro (2012):

Para ser sustentável, o desenvolvimento deve ser economicamente sustentado (ou eficiente), socialmente desejável (ou excludente) e ecologicamente prudente (ou equilibrado). Os dois primeiros critérios estavam presentes no debate sobre desenvolvimento econômico que se abre no pós-guerra. (ROMEIRO, 2012, p. 65)

Andion (2003) afirma que no Brasil, o desenvolvimento exclusivamente econômico permitiu a formação dos grandes centros urbanos, mas contribuiu para o enfraquecimento das regiões pobres, tanto na dimensão econômica, quanto social, cultural, política e ambiental. Assim, percebe-se que a ausência de uma preocupação com o desenvolvimento socialmente desejável levou o Brasil a ter estados e capitais com grandes centros econômicos consolidados, mas que ainda podem se desenvolver nas dimensões sociais, culturais, políticas e ambientais.

Na tentativa de implantar o desenvolvimento econômico sustentável por meio da arquitetura, optou-se por desenvolver o projeto de um centro gastronômico explorando o potencial da gastronomia na região Centro – Oeste, especificamente em Brasília, pois segundo Khouri Filho e Costa (2014), a capital federal é considerada o terceiro polo gastronômico do país, ficando atrás apenas de São Paulo e Rio de Janeiro; na mesma seara, Brasília apresenta números expressivos, possuindo cerca de 14 mil bares e restaurantes. Mesmo assim, “a demanda é crescente, e franquias aumentam proporcionalmente cerca de 5% a 10% a mais do que os empreendimentos genuinamente candangos” (KHOURI FILHO E COSTA, 2014, p.94).

Para melhor atender aos turistas, um dos setores que mais tem se especializado é o da gastronomia e da produção alimentícia, que segundo Khouri Filho e Costa (2014), cresceu 87% nos últimos seis anos.

Com base na pesquisa de repertório, o centro gastronômico é definido como um lugar que reúne restaurantes, bares, stands e tendas, lanchonetes e cafeterias, mercado e lojas, funcionando como uma fusão das mais diversas funções relacionadas à gastronomia e seu potencial cultural. Ademais, para definição do dimensionamento do projeto, a intenção é utilizar-se de dados socioeconômicos em comparação com outras cidades que já possuem essa tipologia, definindo o público alvo e obtendo uma aproximação da demanda que possivelmente frequentaria o centro gastronômico.

O tema de enquadramento neste projeto traz consigo a ideia de sustentabilidade, que segundo a definição da ONU (Organização das Nações Unidas) é a satisfação das necessidades presentes sem comprometer as gerações futuras; neste sentido, o projeto tem algumas decisões que o tornam mais auto sustentável, como por exemplo a presença de uma horta que serve de insumo ao mercado, além de estratégias de eficiência energética, como captação de água da chuva e da energia solar.

O sistema construtivo consiste em uma estrutura metálica para suportar grandes vãos, e os fechamentos verticais têm como premissas básicas a agilidade na construção e um índice menor de poluição, com preferência a sistema industrializados, como o light steel frame. As divisões dos ambientes internos se dão preferencialmente por drywall, sistema que facilita as possíveis modificações futuras e apresenta uma agilidade maior tanto na montagem quanto na desmontagem.

## **2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

O processo de planejamento e projeto do centro gastronômico deve obedecer a algumas legislações pertinentes à temática de comércios alimentícios, amparando-se inicialmente nas legislações do local onde será inserido. Além disso, é necessário observar leis federais e também internacionais, definindo o que é o projeto e como esta tipologia pode ser inserida no local sem ferir as condicionantes e os ordenamentos territoriais.

Nesse sentido, a primeira lei que deve ser observada é a LODF (Lei Orgânica do Distrito Federal), que traz no seu artigo 15 as competências privativas do Distrito Federal, dentre elas a competência elencada no inciso X que afirma que o Distrito Federal deve:

Elaborar e executar o Plano Diretor de Ordenamento Territorial, a Lei de Uso e Ocupação do Solo e Planos de Desenvolvimento Local, para promover adequado ordenamento territorial, integrado aos valores ambientais, mediante planejamento e controle do uso, parcelamento e ocupação do solo urbano. (DISTRITO FEDERAL, 1993)

Entretanto, a própria LODF traz uma situação que difere Brasília do restante do Distrito Federal, pois o parágrafo primeiro do artigo 316 do texto legislativo afirma que “no sítio urbano tombado e inscrito como Patrimônio Cultural da Humanidade, o Plano de Desenvolvimento Local será representado pelo Plano de Preservação do Conjunto Urbanístico de Brasília”. Assim, Brasília é regida pelo PPCUB (Plano de Preservação do Conjunto Urbanístico de Brasília) no que tange ao ordenamento territorial e urbanístico, e neste sentido o documento traz alguns direcionamentos acerca da ocupação do solo, preservando a escala bucólica – que se relaciona ao meio ambiente e às áreas verdes – e reforçando a horizontalidade da paisagem e a baixa taxa de ocupação.

Neste sentido, o lote que despertou a preferência da implantação do centro gastronômico é regido pelo PPCUB e os seus parâmetros urbanísticos, sejam eles taxa de ocupação, afastamentos e uso do solo estão definidos na Planilha de Parâmetros Urbanísticos de Preservação que é um documento anexo ao PPCUB, e servirá de base ao projeto.

Adiante, em relação à tipologia do centro gastronômico, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) é responsável por regulamentar, dentre outras atividades, o comércio alimentício; nesta seara, faz-se pertinente utilizar como base a Resolução RDC nº 216/2004, que trata sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e traz em seu texto diretrizes sobre instalações, higienização, transporte de insumos, áreas de exposição de alimentos, dentre outros assuntos de suma importância nos restaurantes e estabelecimentos de comércio alimentício.

Por fim, outras normas que devem ser observadas na concepção do projeto é a NBR 9.050, que trata da acessibilidade a equipamentos e espaços urbanos, além da NBR 15.575, que é uma norma de desempenho e trata sobre eficiência energética na arquitetura. Em suma, essas são as principais normas com necessidade de observação no projeto do centro gastronômico.

### **3 O TEMA – CENTRO GASTRONÔMICO**

#### **3.1 Análise diacrônica**

Ao se tratar da tipologia arquitetônica do centro gastronômico, é de suma importância

conceituar a gastronomia e explorar o seu surgimento. Segundo Franco (2001), os primeiros estudos que tratam de forma aprofundada sobre a comida foram realizados na Grécia clássica, por volta do século IV a.C. Uma das obras de destaque deste período é a “gastronomia” escrita por Arkhestratus<sup>1</sup>, e sua origem etimológica é composta por gaster (estômago), nomo (lei) e o sufixo ia que compõe a palavra com o significado de estudo das leis do estômago.

Segundo Franco (2001), durante o império de Adriano (117-138 d.C.) foi inaugurado em Roma o Collegium Coquorum, que era uma escola de gastronomia, mostrando o surgimento da figura dos chefs e a importância do rebuscamento no preparo das refeições. Assim, a gastronomia alcança o patamar de matéria a ser estudada formalmente em escolas, além de se tornar uma fonte de pesquisas bibliográficas.

O advento e desenvolvimento do comércio levou os gregos e romanos a explorarem não só alimentos nativos, mas também a explorarem especiarias que não se encontravam nessas regiões. Assim, a importância da boa comida na Grécia e em Roma já era uma realidade forte, pois eles “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). Um forte exemplo do comércio em Roma é o Mercado de Trajano que nas palavras de Pintaudi (2006) surgiu em 113 d.C. contendo 150 lojas distribuídas em 5 andares. Este mercado comercializava em sua maioria alimentos, tendo uma função gastronômica bem explorada.

Nesta esteira, o comércio se consolidou em Roma a partir da evolução do mercado gastronômico com o advento das thermopolias<sup>2</sup>, lojas onde comia-se ou comprava-se a comida preparada. Assim, já surgiam as primícias dos centros gastronômicos com funções econômicas, sociais e culturais, onde além de se vender as especiarias e comidas para consumo em domicílio, começou a existir o incentivo ao consumo no próprio local.

Posteriormente, já na Idade Média, a alimentação sofreu um retrocesso tanto na sua característica social, quanto na própria oferta de alimentos para a sobrevivência da população. Nas palavras de Abreu et al. (2001, p. 5), “a alimentação não se desenvolveu, ocorrendo, ainda, um recuo às práticas primitivas, principalmente relacionadas às épocas de penúria e fome”. O destaque estava nas grandes feiras que aconteciam eventualmente em razões religiosas.

As grandes feiras, geralmente organizadas por ocasião de festas religiosas,

---

<sup>1</sup> Arkhestratus foi um escritor grego que viveu em meados do século IV a.C. (Fonte: Ariovaldo Franco, De caçador a gourmet, p. 37).

<sup>2</sup> Termo usado por FRANCO (2001) para denominar as pequenas lojas de comércio de comida.



constituíram lado ameno da vida na Idade Média e manifestação da economia internacional nascente. Nelas, caravanas de mercadores, camponeses, jograis, menestrelis se reuniam periodicamente para exibir e vender seus produtos – fossem essas histórias, canções, carnes salgadas, especiarias ou seda. (FRANCO, 2001, p. 68)

Assim, o conceito dos mercados gastronômicos à época da Idade Média restringia-se principalmente às datas religiosas comemorativas, como função esporádica e eventual da economia desse tempo. Em contrapartida, nas palavras de Franco (2001, p. 71) “nos mosteiros, a prosperidade material comprometeu a vida contemplativa”, fato que expõe uma sociedade dividida, em que existia abundância de alimentos nos mosteiros e uma privação alimentar para a sociedade.

Por outro lado, havia os excessos da mesa, objeto de severas críticas pelos reformadores da igreja. Não obstante, lentamente as ordens religiosas contribuíam para o surgimento das condições que ensejaram a mudança dos padrões gastronômicos na Itália renascentista e na França do século XVI. (FRANCO, 2001, p. 71)

No século XIII, já no fim da Idade Média, surge em Barcelona o mercado da Boqueria, que segundo Pintaudi (2006) era um importante mercado com grande oferta de verduras e frutas. Este mercado se torna um grande representante da tipologia do comércio de comida nesta época.

Por conseguinte, nos séculos XVI e XVII, Itália e França ganham destaque por se tornarem as grandes referências mundiais na gastronomia de seu tempo. A transição da Idade Média para o renascimento, nas palavras de Franco (2001, p. 161-162), é marcada pela presença de tavernas e albergues na área urbana de Paris, funcionando como um sistema de hotelaria e gastronomia consolidado. Outrossim, surge a tipologia dos *cabarets*<sup>3</sup>, que “bem diferentes dos clubes noturnos com esse mesmo nome [...] eram estabelecimentos onde, além de espetáculo e divertimento, podia haver boa mesa.”

Na Península Ibérica, mais precisamente na Espanha, o mercado que se destaca no século XIX é o de Santa Caterina por ser o primeiro mercado coberto que além de oferecer conforto às pessoas que comiam no local, oferecia também nas suas 208 lojas a “venda para frutas, verduras, cereais, peixe, alimentos importados, carnes, aves” (PINTAUDI, 2006, p. 89). O fato deste mercado ser coberto proporciona ainda mais conforto aos usuários, despertando nestes o interesse por consumir o alimento no próprio local.

---

<sup>3</sup> Os cabarets surgiram principalmente em Paris e foram os precursores dos restaurantes. (FRANCO, 2001, p.161-162)

Na metade do século XVIII, surge a figura do restaurante, que apresenta divergência histórica sobre sua origem, mas que segundo Vasconcelos (2006), aparece por volta de 1765; seu advento traz grandes diferenças dos estabelecimentos que ofereciam comida – hotéis, pensões e tavernas – dentre as quais se destacam a presença de mesas individuais, o início da apresentação do menu, e a nota a pagar, comumente conhecida como conta; e por causa dessas diferenças, entre o século XVIII e XIX “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).

Já no século XX o conceito de restaurante se expande mundialmente, ainda que França e Itália continuassem como as grandes potências gastronômicas mundiais.

No século XX a palavra restaurant 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)

Essa migração dos cozinheiros franceses é percebida até mesmo no Brasil, quando por volta de 1850 já se nota a presença de restaurantes franceses no Rio de Janeiro, além da existência de estabelecimentos como as pensões, que segundo El-Kareth e Bruit (2004, p. 83) era uma atividade que florescia entre “aqueles que preferiam não cozinhar em casa” e ainda para aqueles “talvez em início de carreira e não dispendo de um capital suficiente para montar um restaurante”.

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)

Contudo, a sofisticação tipicamente francesa não era dominante no Rio de Janeiro, uma vez que o comércio que se consolidava no Estado até separava um espaço para as excentricidades gastronômicas, mas não era a maioria do mercado. El-Kareth e Bruit (2004) afirmam que não existia uma grande especialização do comércio alimentar, além de suas duas funções básicas consistirem em alimentar a população que comia na rua e que precisava de agilidade e eficiência nas refeições, além de servir aqueles que compravam para levar para casa.

Santos (2005) afirma que “o volume da produção historiográfica que trata da História

da Alimentação no Brasil é ainda muito pobre, comparado com o ativo mercado editorial nos países europeus” (p. 17). Assim, o esforço na apresentação deste conteúdo trazendo informações sobre o surgimento do conceito da gastronomia, o comércio, e o surgimento dos centros gastronômicos é finalizado na apresentação de como os restaurantes e os mercados municipais chegaram no Brasil.

Os restaurantes, como exposto, chegaram no Brasil no século XX; assim também, o primeiro mercado municipal surgiu no Brasil no século XX, em São Paulo, “construído próximo ao Rio Tamanduateí (hoje canalizado), pelo qual chegavam produtos para o abastecimento da cidade, através de pequenas embarcações” (PINTAUDI, 2006, p. 94). Seguindo os modelos europeus, este era um mercado que permitia a compra de alimentos e especiarias tanto para consumo no local, quanto para o consumo em casa.

Em suma, este foi o caminho que a tipologia do centro gastronômico percorreu no decorrer da história e do mundo até chegar no Brasil. Adiante, esta pesquisa trata sobre as transformações que esta tipologia tem recebido nos dias atuais, mostrando como se configura os centros gastronômicos da atualidade.

### **3.2 Análise Sincrônica**

Atualmente, os mercados e centros gastronômicos mantêm algumas características inerentes às épocas remotas, preservando-se o que é pertinente para se manter os valores culturais. Um exemplo de mercado que resistiu ao tempo é o Mercado da Boqueria, já abordado acima, tendo sua origem no século XIII. “Hoje, a superfície desse mercado atinge os 13.631 m<sup>2</sup>, dos quais 11.919 são construídos – trata-se do maior mercado da Espanha, hoje muito frequentado e central” (PINTAUDI, 2006, p. 88).

Porém, mais importante do que subsistir ao tempo, é fundamental que o mercado ou centro gastronômico carregue em si um sentido ao lugar em que está inserido, gerando movimento de pessoas e perpetuação de cultura por meio da boa comida, fatos que podem ser percebidos em Barcelona por conta da cultura dos mercados municipais.

Hoje, Barcelona conta com 41 mercados municipais que juntos perfazem 162.692 m<sup>2</sup>, que abrigam 40% dos comerciantes de gêneros alimentícios. Porém, o mais importante, é que 70% da população, habitualmente, vai ao mercado. Entendemos que no caso específico dessa cidade, a paulatina constituição de mercados em bairros novos, permitiu que o sistema se mantivesse como uma forma de abastecimento muito importante para os consumidores. O fato deles aí se abastecerem fez com que a forma espacial tivesse uma permanência no tempo, mantendo a mesma atividade para a qual foi construída desde o início. (PINTAUDI, 2006, p. 90)

A Europa se destaca com os mercados de grandes escalas, e como já constatado, a internacionalização da gastronomia principalmente por meio dos chefs franceses faz com que os mercados municipais cheguem no Brasil inicialmente em São Paulo em meados de 1880, provocando “uma mudança no centro, onde os antigos gêneros alimentícios cedem lugar a produtos mais elaborados e serviços” (PINTAUDI, 2006, p. 94).

Um dos mercados de destaque é o Mercado Municipal de São Paulo que foi inaugurado em 1933 e tinha como função inicial o abastecimento alimentício da região, mas que hoje tem como função principal o turismo. Vieira (2014) afirma que alguns donos de boxes no mercado consideram-no atualmente um shopping e viram o mercado se tornar um ponto turístico, pois além dos açougues, quitandas, empórios e peixarias, houve um crescimento no número de bares e restaurantes, além da criação de um espaço gourmet.

No sentido social, o mercado também sofreu alterações, evidenciadas no pensamento de Vieira:

O espaço do Mercado não é apenas um espaço de comercialização e de consumo, ele é um espaço social. Observa-se nitidamente uma passagem do espaço de consumo para o consumo do espaço do Mercado. É evidente que este consumo é apenas mais uma das formas do capitalismo estender seu poder sobre todos os domínios da vida social, criando, dessa maneira, todo um arcabouço de elementos que deem conta de inserir e manter o indivíduo enredado em fetiches e ilusões mercantis. O espaço surge como mercadoria, ou seja, ele passa a ser consumido como tal, e mais, ele é a principal mercadoria, pois envolve todas as demais. (VIEIRA, 2014, p. 51)

Assim, se antes o mercado tinha uma função exclusiva de abastecer as regiões próximas com alimentos, hoje o mercado atrai pessoas não só de São Paulo, mas também turistas do Brasil e do mundo para consumir não somente os alimentos, mas também consumir o espaço e a história que formam este local.

Os mercados supracitados, que subsistiram por pelo menos quase um século tiveram os seus usos transformados no decorrer dos anos, pois nos casos em estudo, a função inicial do mercado era exclusivamente de abastecimento alimentício, e atualmente viram suas funções principais se transformarem no turismo. Desta feita, o centro gastronômico se aproxima muito mais da função turística, mas sem prejudicar a função de abastecimento alimentício na maioria dos casos, fazendo com que as mudanças que os mercados sofreram no decorrer dos anos os transformem nos centros gastronômicos, onde é fundamental experimentar o lugar em conjunto com a comida; não é só um abastecimento alimentar, mas sim uma experiência sensorial alimentícia.

## 4 REPERTÓRIO

### 4.1 Eataly – São Paulo, Brasil

O Eataly é um centro gastronômico que nasceu em Turim, na Itália, e acabou por se tornar uma franquia, com quase 40 unidades instaladas ao redor do mundo. O nome é composto por uma mistura do verbo Eat (comer, em inglês) e Italy (Itália, em inglês), e a primeira unidade da América Latina foi inaugurada em São Paulo, local que abriga o maior número de italianos fora da Itália. 4

O projeto é do escritório Espaço Novo Arquitetura, foi construído em 2015, tem um terreno com área de 4.200 m<sup>2</sup>, e a edificação possui 9.300 m<sup>2</sup>, em que cerca de 4.500m<sup>2</sup> se dividem nos 3 pavimentos de restaurantes e mercados, e o restante é garagem nos subsolos. Possui oito restaurantes, cafeterias, confeitarias, sorveterias, mercado e uma escola de gastronomia. O espaço tem capacidade para até 768 pessoas.

**Figura 1 - Fachada principal do Eataly**

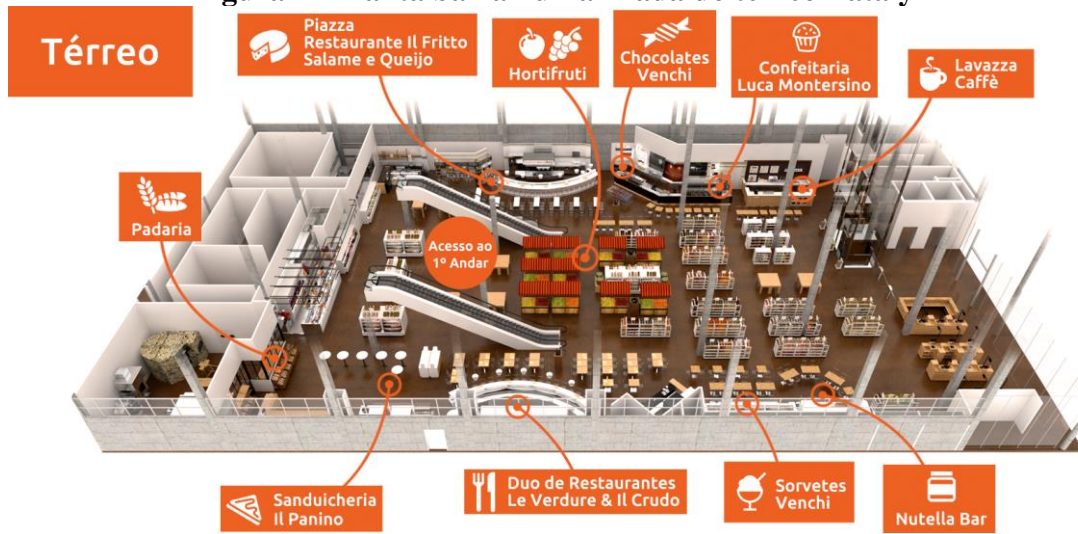


Fonte: VEJA SP, 2016.

---

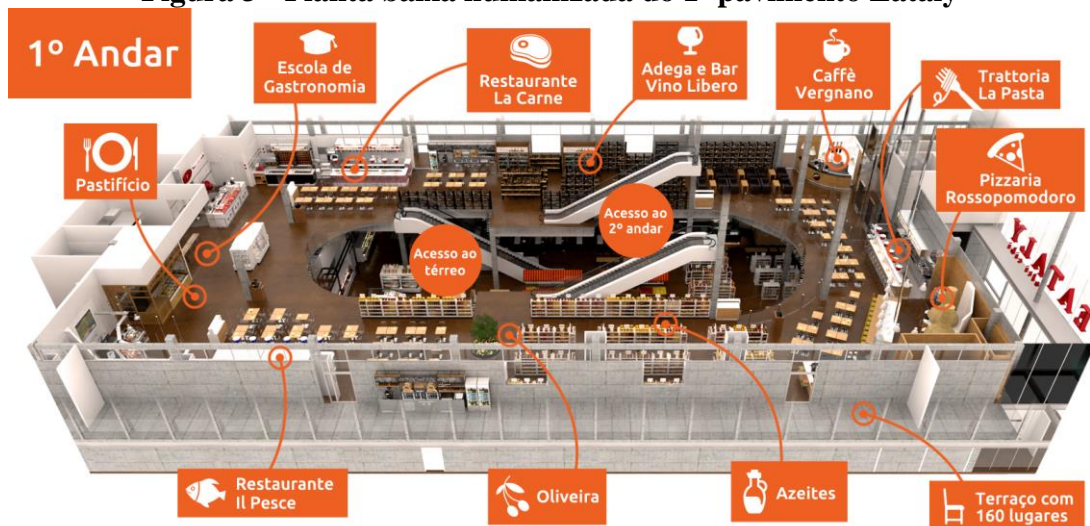
<sup>4</sup> Informações disponíveis em <https://www.eataly.com.br/sobre-eataly/>

**Figura 2 - Planta baixa humanizada do térreo Eataly**



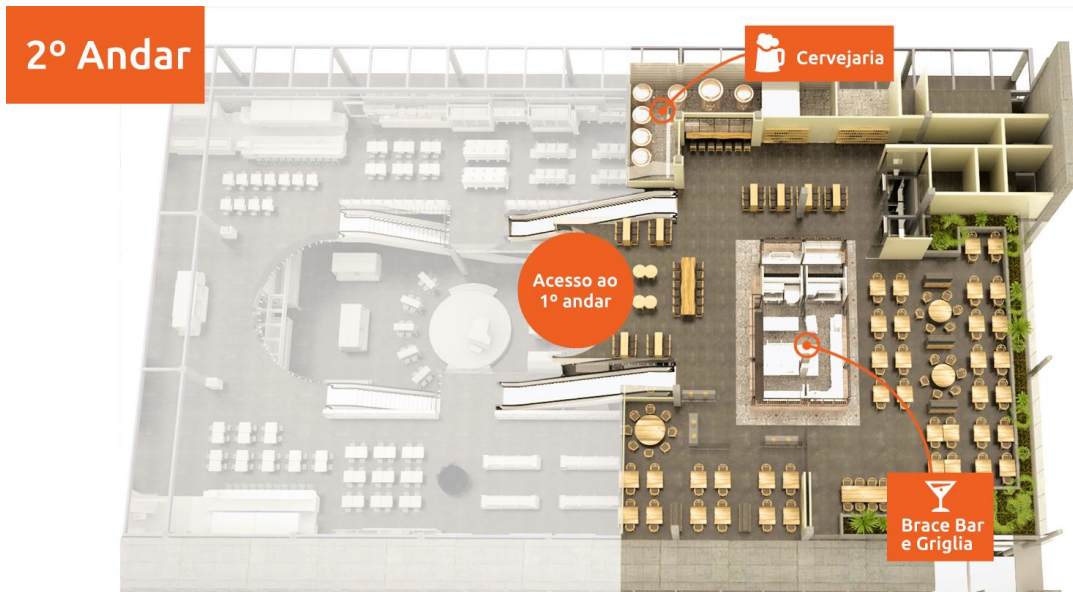
Fonte: VEJA SP, 2016.

**Figura 3 - Planta baixa humanizada do 1º pavimento Eataly**



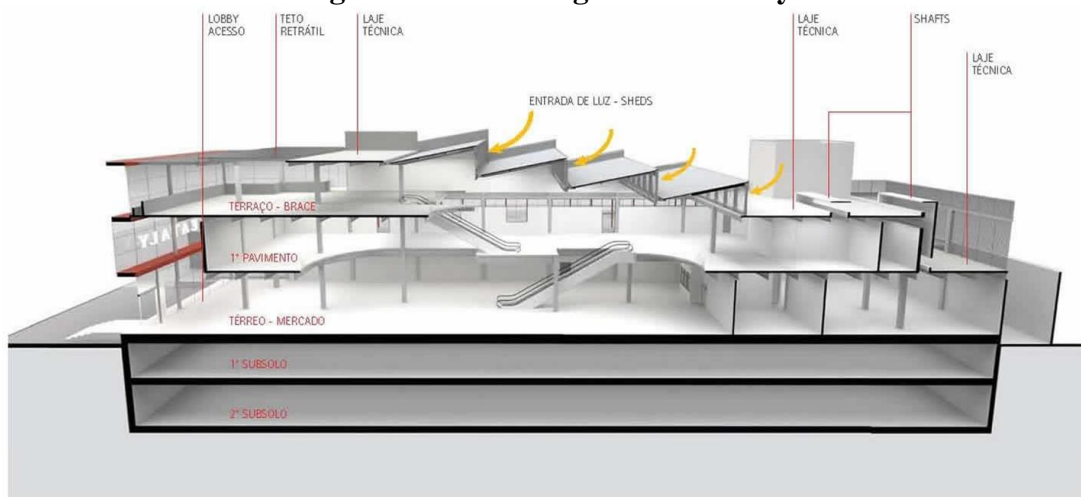
Fonte: VEJA SP, 2016.

**Figura 4 - Planta baixa humanizada do 2º pavimento Eataly**



Fonte: VEJA SP, 2016.

**Figura 5 - Corte longitudinal Eataly**



Fonte: GALERIA DA ARQUITETURA, 2016.

O Eataly foi eleito como estado da arte neste trabalho após ser identificado como uma referência de projeto que está instalado em um local que possui características socioeconômicas próximas da realidade socioeconômica de Brasília.

Neste sentido, dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) estimam que Brasília possui 3.015.268 habitantes em 2019, e que o salário médio mensal do brasileiro em 2017 era de 5,4 salários mínimos – aproximadamente R\$ 5.059,80. Porém, na região central de Brasília, em algumas Regiões Administrativas a média salarial ultrapassa os R\$ 10.000,00 mensais (Anuário do DF, 2014, p. 32). Por fim, no aspecto educacional a PDAD (Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios) 2014 mostra que no Plano Piloto,

53,34% da população possuía o ensino superior completo. (p. 41)

Assim, para efeito de comparação, foram levantados dados socioeconômicos de algumas regiões próximas ao Eataly para definir o perfil de cliente – ou demanda – que frequenta o local; os dados são referentes às subprefeituras de Butantã, Lapa, Mooca, Pinheiros (onde está localizado o Eataly), Santo Amaro e Vila Mariana. Somadas, as subprefeituras possuíam cerca de 2.024.114 habitantes em 2018, segundo o IBGE. Outro indicador importante é a renda média salarial dos empregados formais em 2015, que segundo a Rede Social de Cidades, tinha como menor renda o distrito de Vila Mariana – em torno de R\$ 8.878,86 – e como maior renda, o distrito da Lapa – em torno de R\$ 18.908,45. Ademais, segundo o Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil no que diz respeito ao aspecto educacional, a população com ensino superior completo em Butantã, Pinheiros e Vila Mariana corresponde respectivamente a 61,81%, 55,93% e 62,84% da população adulta.

Todos esses dados corroboram para a concepção de um perfil de possíveis clientes – demanda – que frequentaria o centro gastronômico em Brasília, uma vez que os dados socioeconômicos são bem semelhantes nos dois Estados da Federação.

#### **4.2 Mercado del Rio – Medellin, Colômbia**

O mercado está localizado em um edifício que antes funcionava como uma espécie de porão de apoio a uma ferrovia que passa próximo ao terreno. A ferrovia tanto influenciou o edifício original que sua forma triangular se deve ao corte tangencial que a ferrovia faz em relação ao terreno.

O projeto é do escritório Morales Vicaria Arquitectura, está localizado em Medellin, Colômbia, o projeto é de 2016, e a área construída é 3.375 m<sup>2</sup>. Possui 25 estabelecimentos, funcionando como tendas, cada uma apresentando uma representação gastronômica de vários países.

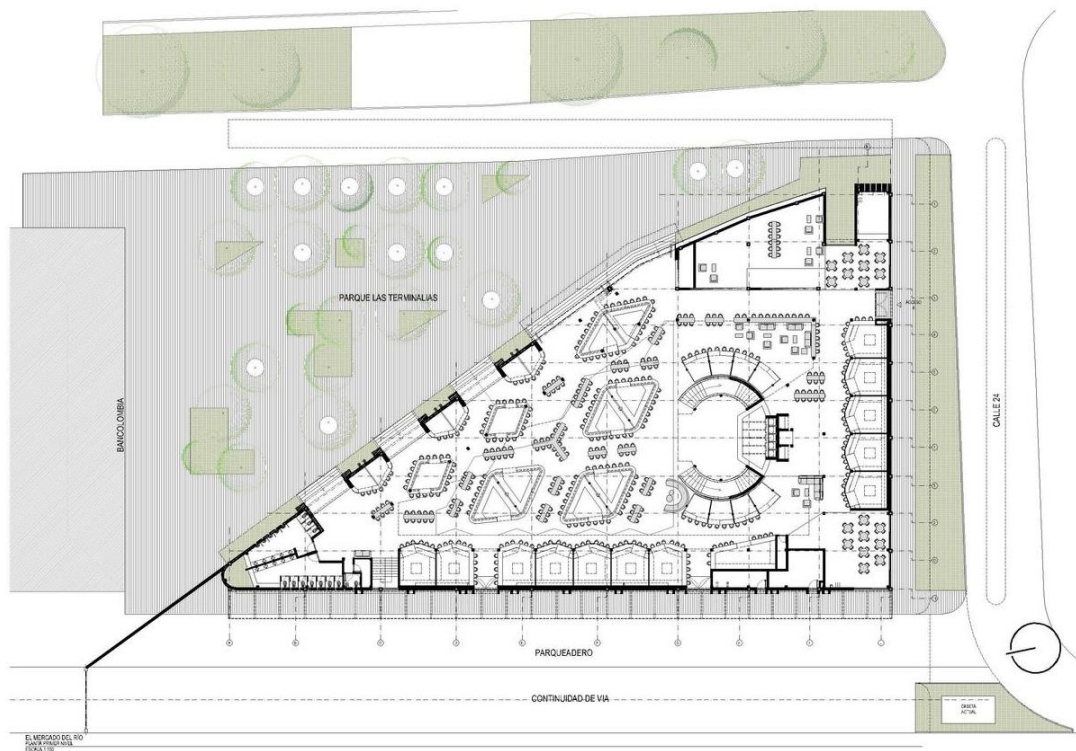


**Figura 6 - Fachada principal do Mercado del Rio**



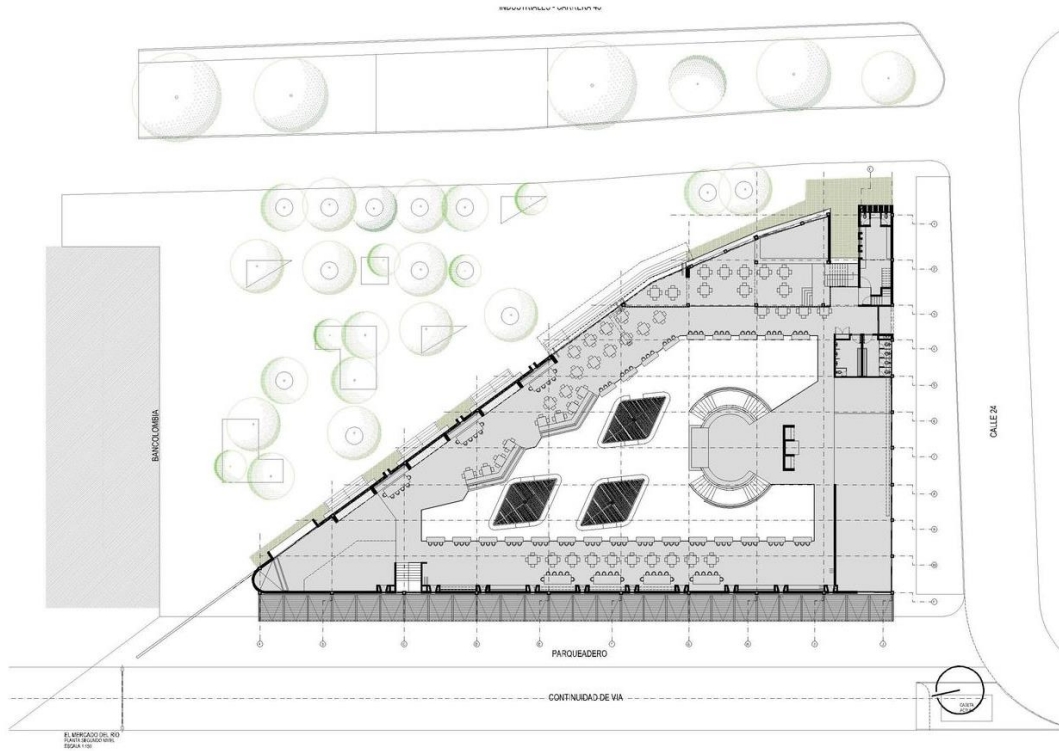
Fonte: ARCHDAILY, 2017.

**Figura 7 - Planta baixa do térreo Mercado del Rio**



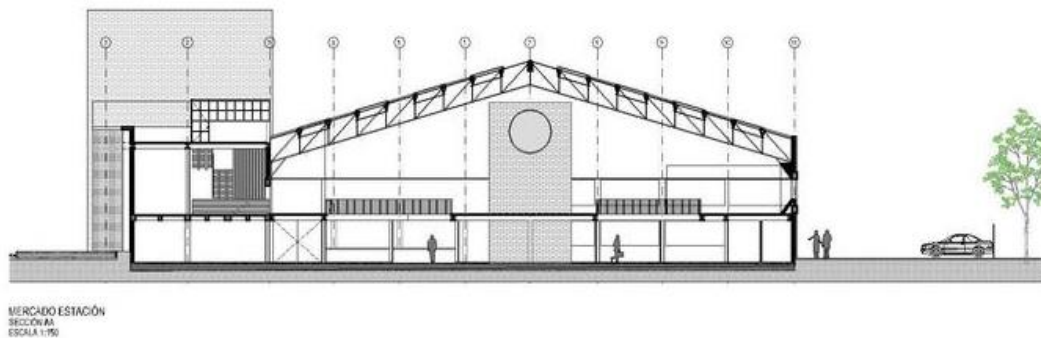
Fonte: ARCHDAILY, 2017.

**Figura 8 - Planta baixa do 1º pavimento Mercado del Rio**



Fonte: ARCHDAILY, 2017.

**Figura 9 - Corte transversal Mercado del Rio**



Fonte: ARCHDAILY, 2017.

### 4.3 Mercado da Boca – Minas Gerais, Brasil

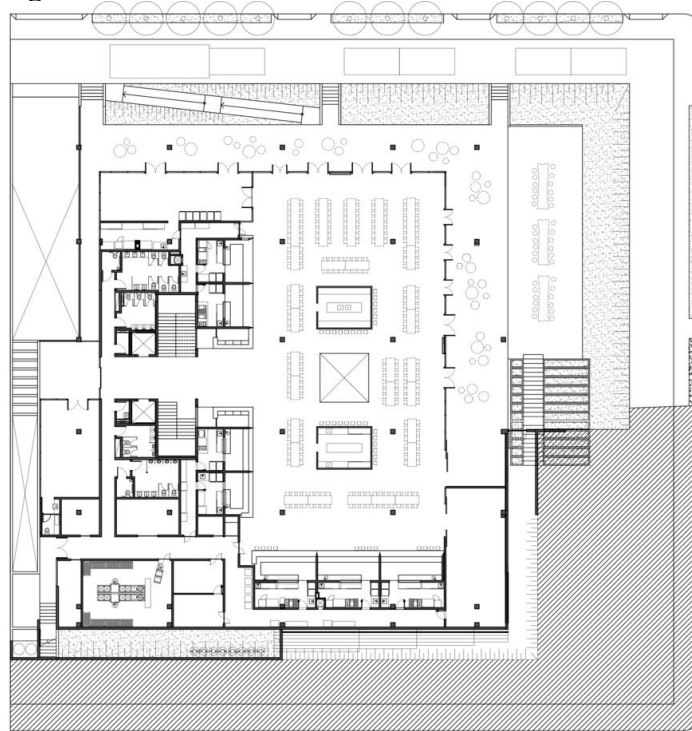
O prédio, já existente, abrigava o Jardim Casa Mall, idealizado pela BLOC Arquitetura e pela AR.Lo Arquitetos. Desta feita, o novo mercado surge de um projeto de autoria do escritório Gustavo Penna e Associados, está localizado em Minas Gerais, é de 2018 e possui 4.000 m<sup>2</sup>, e conta com grandes operações como cervejarias, adega de vinhos com dezenas de rótulos, restaurantes com chefs renomados e muito mais.

**Figura 10 - Fachada principal do Mercado da Boca**



Fonte: ARCHDAILY, 2018.

**Figura 11 - Planta baixa do térreo Mercado da Boca**



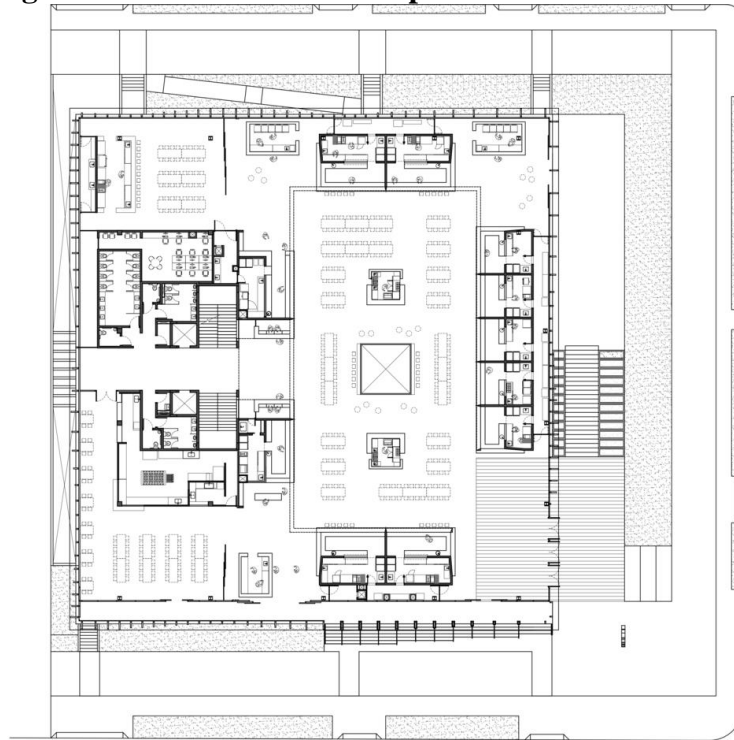
Mercado da Boca  
Jardim Canadá | Nova Lima | MG

planta pavimento inferior  
escala 1:250



Fonte: ARCHDAILY, 2018.

**Figura 12 - Planta baixa do 2º pavimento Mercado da Boca**



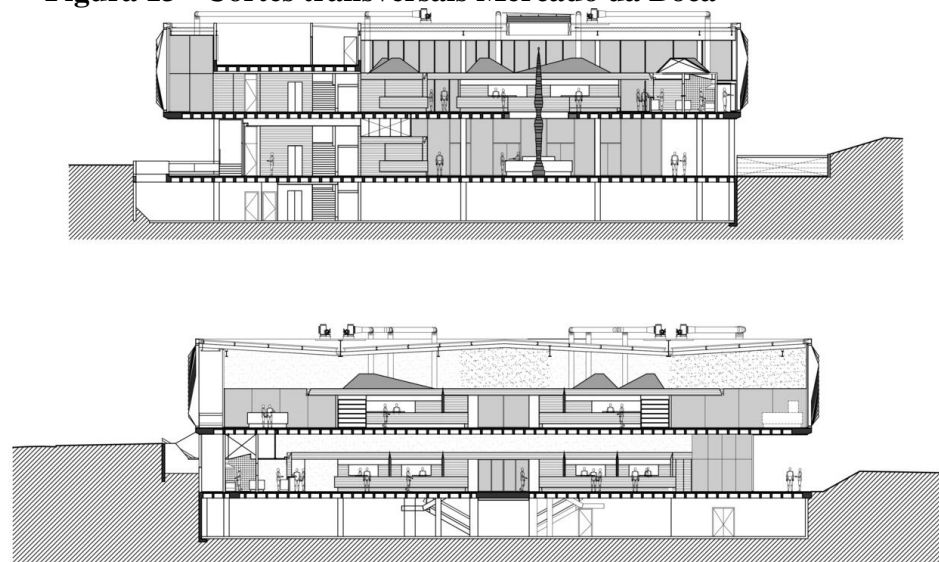
Mercado da Boca  
Jardim Canadá | Nova Lima | MG

planta pavimento superior  
escala 1:250



Fonte: ARCHDAILY, 2018.

**Figura 13 - Cortes transversais Mercado da Boca**



Mercado da Boca  
Jardim Canadá | Nova Lima | MG

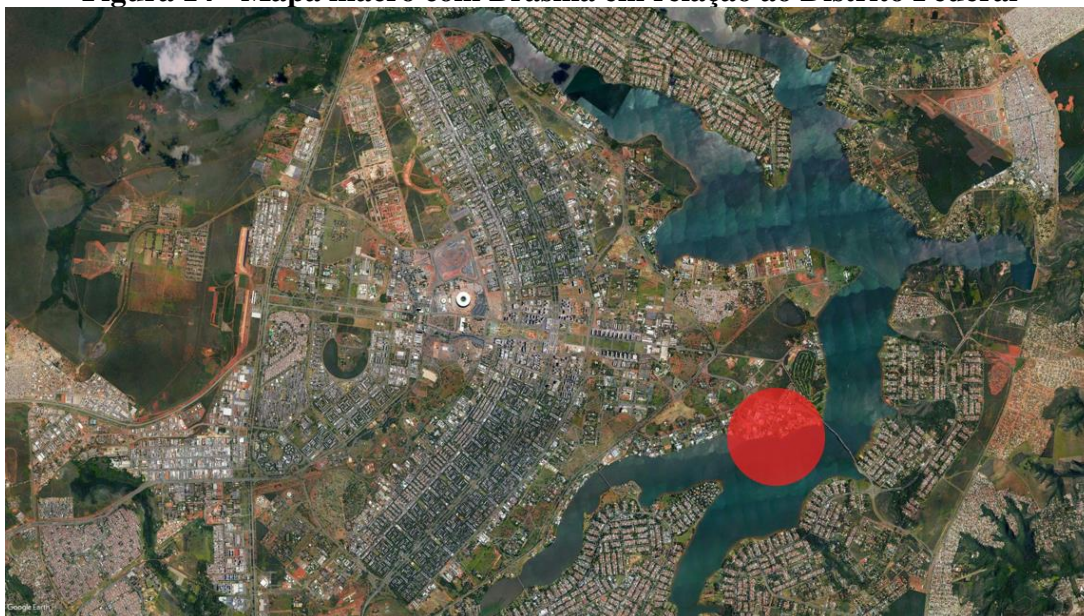
cortes  
escala 1:250

Fonte: ARCHDAILY, 2018.

## 5 A CIDADE E O SÍTIO

O local a ser implantado o centro gastronômico é Brasília, mais especificamente no Plano Piloto. Em um breve histórico, Brasília foi inaugurada em 21 de abril de 1960, e em 1964, o Distrito Federal foi subdividido em 8 regiões administrativas, de modo que Brasília passou a englobar o Guará, Núcleo Bandeirante, Candangolândia, Cruzeiro, Lago Norte e Lago Sul.

**Figura 14 - Mapa macro com Brasília em relação ao Distrito Federal**



Fonte: GOOGLE EARTH, 2019.

Em 1987, o conjunto urbanístico de Brasília foi declarado patrimônio cultural da humanidade pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) para que fossem preservadas suas 4 escalas: monumental, residencial, bucólica e gregária. Ademais, em 1997 a RA I passa ser denominada Plano Piloto, e atualmente a região é formada por Asa Norte, Asa Sul, Setor Militar Urbano, Setor de Clubes, Setor de Garagens e Oficinas, Setor de Indústrias Gráficas, Área de Camping, Eixo Monumental, Esplanada dos Ministérios, Setor de Embaixadas Sul e Norte, Vila Planalto, Granja do Torto, Vila Telebrasília, Setor de áreas Isoladas Norte.

O clima de Brasília é classificado como tropical de altitude, com um verão úmido e chuvoso e um inverno seco e relativamente frio. A temperatura média anual é de 22°C, e o

período com mais chuvas é entre outubro e maio, enquanto a seca vai de maio a setembro.

O Plano Piloto é considerado “o centro metropolitano, concentrando empregos e serviços de maior complexidade” (LARA, 2016, p. 7). Segundo a PDAD 2018, 40% da população do Distrito Federal trabalha no Plano Piloto, fato que faz com que a Região Administrativa abrigue um número grande de pessoas no dia a dia.

É válido destacar que “o Plano Piloto abriga ainda importante concentração nos setores de saúde, educação, arte e cultura, esporte e lazer” (LARA, 2016, p. 35), fato que reforça a ideia de que a capital federal presta serviços não somente aos seus moradores, mas também aos moradores do entorno do Distrito Federal. Com um recorte especial na dimensão cultural, Brasília está preparada para receber um grande número de visitantes devido à sua vasta oferta de atividades culturais, como pode ser evidenciado no pensamento de Khouri Filho e Costa (2014):

Aqui existe vasta programação de visitas, boa oferta de atrativos culturais, equipamentos propícios a grande fluxo de visitantes e condições de acesso para que a cidade possa ser explorada por percursos feitos a pé ou de bicicleta. (KHOURI FILHO E COSTA, 2014, p.109).

Outro aspecto importante na formação da cidade é a renda média do brasiliense, que segundo dados de 2017 levantados pelo IBGE a renda média do brasiliense está em torno de 5,4 salários mínimos, ocupando a 5ª posição no ranking nacional das melhores médias; neste mesmo sentido, Khouri Filho e Costa (2014) afirmam que “Brasília tem a maior renda per capita do país, o valor é de R\$ 1.326,23, em contraste com a média de R\$ 631,71 do restante do país.” Esses fatores apontam para um alto poder aquisitivo dos moradores da capital.

Os aspectos supracitados contribuirão tanto para a escolha da cidade quanto para a escolha dos sítios prováveis. Desta feita, para que o centro gastronômico possa lograr êxito e alcançar o objetivo proposto, a sua instalação deve ser prevista em um local que reúna diariamente um grande número de pessoas, com hábitos de consumo regulares.

Assim, a demanda por este equipamento se baseia em todos os dados supracitados sobre os hábitos de consumo do brasiliense, além de outros dois fatores trazidos por uma pesquisa do Instituto Data Popular em 2014, que afirma que o brasiliense gasta em média 30% de sua renda mensal com alimentação, e o hábito de comer fora faz parte do dia a dia de 65,3% da população. Por fim, as estratégias de dimensionamento da área do projeto e a concepção do programa de necessidades serão aprofundados nos capítulos Repertório e Programa de Necessidades.

Adiante, a figura 15 mostra os três possíveis lotes para a instalação do centro

gastronômico, todos com localização na zona central de Brasília, além de possuírem legislações que permitem a instalação desta tipologia arquitetônica.

**Figura 15 - Mapa meso de Brasília com o lote desejável**



Fonte: GOOGLE EARTH, 2019.

Dentre os três lotes, o sítio considerado ideal está próximo à Ponte JK, um dos cartões postais mais emblemáticos de Brasília, fato que reforça muito a topocepção e os aspectos sensoriais que podem ser explorados na futura edificação. O lote possui aproximadamente 13,5 mil metros quadrados<sup>5</sup> e é regido pelo PPCUB, legislação que traz os parâmetros urbanísticos e de ocupação do solo nos lotes urbanos de Brasília.

Além disso, o lote escolhido está próximo a dois restaurantes famosos de Brasília (NAU frutos do mar e Mangai), fato que tem reforçado um movimento gastronômico forte na região; assim, a inserção da nova tipologia pode consolidar um complexo cultural de gastronomia em Brasília, cooperando para o desenvolvimento comercial e sociocultural da região.

---

<sup>5</sup> Dados obtidos no site <https://www.geoportal.seduh.df.gov.br/mapa/>.

**Figura 16 - Mapa micro do lote escolhido, próximo à Ponte JK**

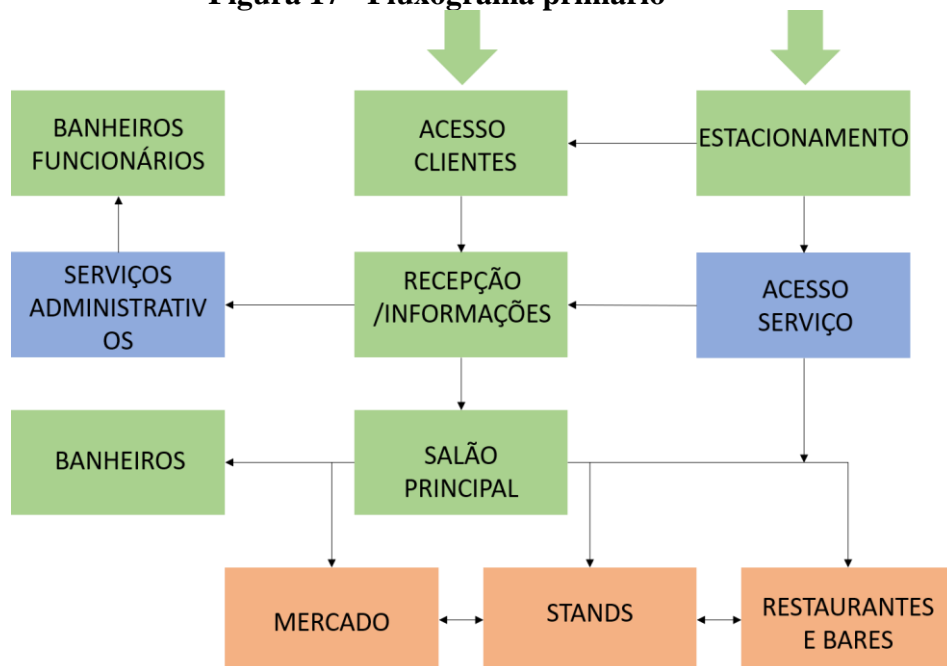


Fonte: GOOGLE EARTH, 2019.

## 6 PROGRAMA DE NECESSIDADES DO PROJETO

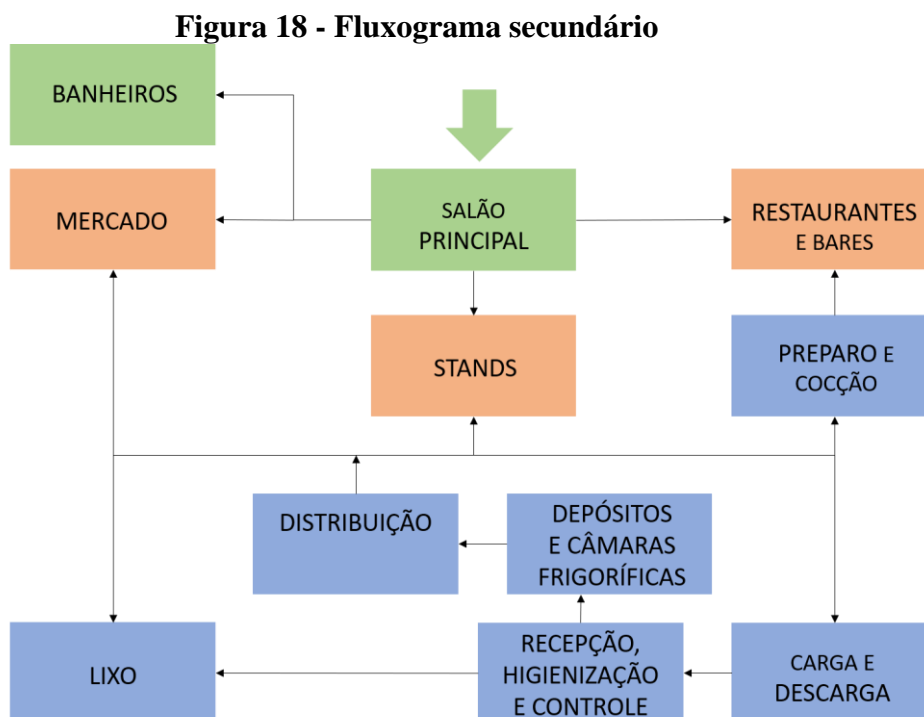
Na figura abaixo, estão os fluxogramas primário e secundário do centro gastronômico, trazendo informações básicas sobre acessos e setorizações da edificação. Este fluxograma foi pensado com base em trabalhos acadêmicos, além da pesquisa de repertório e dados censitários para definição do público alvo e demanda pelo equipamento.

**Figura 17 - Fluxograma primário**





Fonte: Do autor, 2019.



Fonte: Do autor, 2019.

O programa de necessidades foi pensado com base em duas fontes de pesquisa, sendo a primeira fonte a pesquisa de repertório com centros que foram construídos, composta por plantas baixas e outras informações técnicas que auxiliam na definição da área dos ambientes; e a segunda fonte de pesquisa foi o levantamento de dados censitários, buscando conhecer o perfil das pessoas que visitam o local em que já existe o centro gastronômico, além de obter uma aproximação deste perfil com o perfil dos moradores de Brasília que visitariam o local, se houvesse um equipamento assim em Brasília.

Na pesquisa de repertório, o Eataly, em São Paulo foi considerado o estado da arte, consistindo em um equipamento que apresenta ambientes e tipologias desejáveis em um centro gastronômico, como um mercado, restaurantes, cafeterias, entre outros, além de possuir um ambiente preparado para receber a demanda diária que por ali passa.

Na análise de dados censitários, o objetivo foi alcançado, pois a obtenção destes dados permitiu definir quem é o público alvo do centro gastronômico, considerando que o Eataly em São Paulo possui proporções parecidas com as proporções que se deseja aplicar com o centro gastronômico em Brasília.

Ademais, as pesquisas sobre os hábitos de consumo do brasileiro, o desenvolvimento do comércio alimentício no Distrito Federal, os aspectos socioeconômicos e culturais do

brasiliense, e ainda as outras pesquisas apresentadas neste trabalho serviram de base para identificar a demanda na capital federal por esta tipologia arquitetônica, e assim, montar o programa de necessidades que é apresentado na tabela a seguir.

**Quadro 1 - Programa de necessidades**

Programa de necessidades				
Setor	Ambiente	Quantidade	Área	Área total
Espaços públicos	Diretoria e coordenação	1	20m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
	Segurança	1	15m <sup>2</sup>	15m <sup>2</sup>
	Recepção	1	15m <sup>2</sup>	15m <sup>2</sup>
	Banheiros	4	25m <sup>2</sup>	100m <sup>2</sup>
	Praça de alimentação	2	300m <sup>2</sup>	600m <sup>2</sup>
	Horta	1	500m <sup>2</sup>	500m <sup>2</sup>
	Terraço	1	700m <sup>2</sup>	700m <sup>2</sup>
	Estacionamento	1	1.600m <sup>2</sup>	1.600m <sup>2</sup>
Área total: 3.550m <sup>2</sup>				
Serviços	Carga e descarga (rampas e docas)	3	25m <sup>2</sup>	75m <sup>2</sup>
	Lixo geral	1	15m <sup>2</sup>	15m <sup>2</sup>
	Vestiários e W.C. funcionários	2	25m <sup>2</sup>	50m <sup>2</sup>
	Área de descanso	2	10m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
	Central de gás	1	15m <sup>2</sup>	15m <sup>2</sup>
	Central de ar-condicionado	1	25m <sup>2</sup>	25m <sup>2</sup>
	Gerador	1	20m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
Área total: 220m <sup>2</sup>				
Espaço gastronômico	Stands	10	30m <sup>2</sup>	300m <sup>2</sup>
	Mercado	1	100m <sup>2</sup>	100m <sup>2</sup>
	Bares	5	20m <sup>2</sup>	100m <sup>2</sup>
Área total: 500m <sup>2</sup>				
Áreas técnicas – restaurantes 150 pessoas	Cocção e higienização	2	50m <sup>2</sup>	100m <sup>2</sup>
	Estoque refrigerado	2	30m <sup>2</sup>	60m <sup>2</sup>
	Despensa seca	2	15m <sup>2</sup>	30m <sup>2</sup>
	Despensa de bebidas	2	15m <sup>2</sup>	30m <sup>2</sup>

	DML	2	5m <sup>2</sup>	10m <sup>2</sup>
	Lavagem de panelas e louças	2	15m <sup>2</sup>	30m <sup>2</sup>
	Lixo	2	10m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
	Copa de garçons	2	10m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
	Recepção e espera	2	25m <sup>2</sup>	50m <sup>2</sup>
	Caixa e bares	2	10m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
	W.C. masculino	2	20m <sup>2</sup>	40m <sup>2</sup>
	W.C. feminino	2	20m <sup>2</sup>	40m <sup>2</sup>
	Administração e controle	2	10m <sup>2</sup>	20m <sup>2</sup>
	Salão de mesas	2	180m <sup>2</sup>	360m <sup>2</sup>
Área total: 415m <sup>2</sup> x 2 = 830m <sup>2</sup>				
Áreas técnicas – restaurantes 50 pessoas	Cocção e higienização	3	25m <sup>2</sup>	75m <sup>2</sup>
	Estoque refrigerado	3	15m <sup>2</sup>	45m <sup>2</sup>
	Despensa seca	3	8m <sup>2</sup>	24m <sup>2</sup>
	Despensa de bebidas	3	8m <sup>2</sup>	24m <sup>2</sup>
	DML	3	3m <sup>2</sup>	9m <sup>2</sup>
	Lavagem de panelas e louças	3	10m <sup>2</sup>	30m <sup>2</sup>
	Lixo	3	8m <sup>2</sup>	24m <sup>2</sup>
	Copa de garçons	3	10m <sup>2</sup>	30m <sup>2</sup>
	Recepção e espera	3	15m <sup>2</sup>	45m <sup>2</sup>
	Caixa e bares	3	8m <sup>2</sup>	24m <sup>2</sup>
	W.C. masculino	3	15m <sup>2</sup>	45m <sup>2</sup>
	W.C. feminino	3	15m <sup>2</sup>	45m <sup>2</sup>
	Administração e controle	3	6m <sup>2</sup>	18m <sup>2</sup>
	Salão de mesas	3	60m <sup>2</sup>	180m <sup>2</sup>
Área total: 206m <sup>2</sup> x 3 = 618m <sup>2</sup>				
<b>Área total Centro Gastronômico: 5.718m<sup>2</sup></b>				

Fonte: Do autor, 2019.

## 7 O PROJETO

Baseando-se nos projetos de referência expostos anteriormente, a intenção deste projeto é criar em Brasília um Centro Gastronômico que busca proporcionar uma experiência única aos frequentadores por meio da gastronomia de elevado conceito, e reforçar por meio da

arquitetura, a diversidade cultural de forma concreta.

Assim, a reunião de restaurantes, bares, mercados e stands dos mais variados tipos deve acontecer em um lugar que transmita esse conceito e mantenha relação de inserção natural ao seu contexto.

O local de inserção do projeto foi escolhido com base em estatísticas e dados socioeconômicos, além de considerar a topocção do espaço e a circunvizinhança, uma vez que, na região próxima ao lote, já existem dois grandes restaurantes de Brasília (Mangai e NAU Frutos do mar), que reforçam a criação de um polo gastronômico na região.

Alguns elementos do projeto, como os fluxogramas, programa de necessidades, e os mapas macro, meso e micro das proximidades do lote já foram expostos neste trabalho, portanto, o presente capítulo serve de exposição do desenvolvimento do projeto.

## 7.1 Implantação

**Figura 19 - Planta de Implantação**



Fonte: Do autor, 2019.

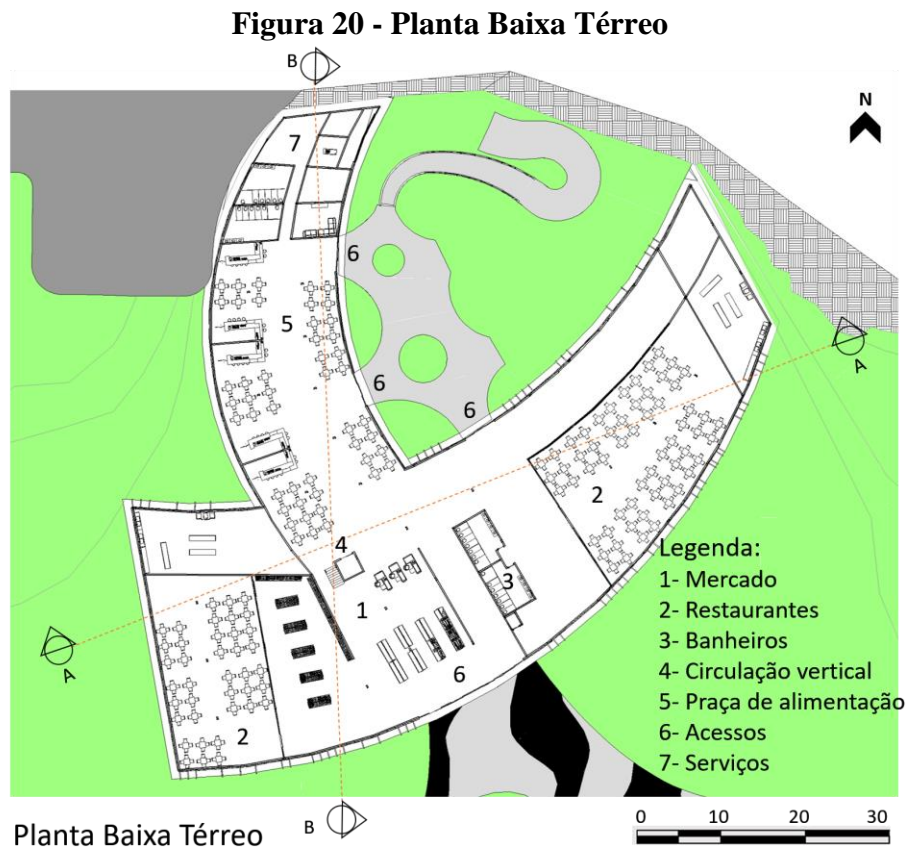
Considerando a sustentabilidade como um dos pilares do projeto, as decisões tomadas na concepção da planta baixa e da edificação como um todo colaboraram para a criação de um espaço com um bom conforto ambiental, além de uma implantação não agressiva no terreno.

Analisando a incidência solar, optou-se por alocar a edificação no eixo Norte-Sul, para que suas maiores fachadas estivessem voltadas para as áreas com menos incidência solar. O telhado verde ficou voltado para o Norte, algo desejável para as plantas que ali serão

cultivadas, além de ser uma estratégia de eficiência energética para a edificação como um todo.

Além disso, buscou-se sempre que possível a ventilação cruzada, aproveitando da ventilação natural com forte incidência do Leste em Brasília, posicionando as esquadrias de forma a aproveitar esta ventilação e manter um microclima agradável.

## 7.2 Planta Baixa



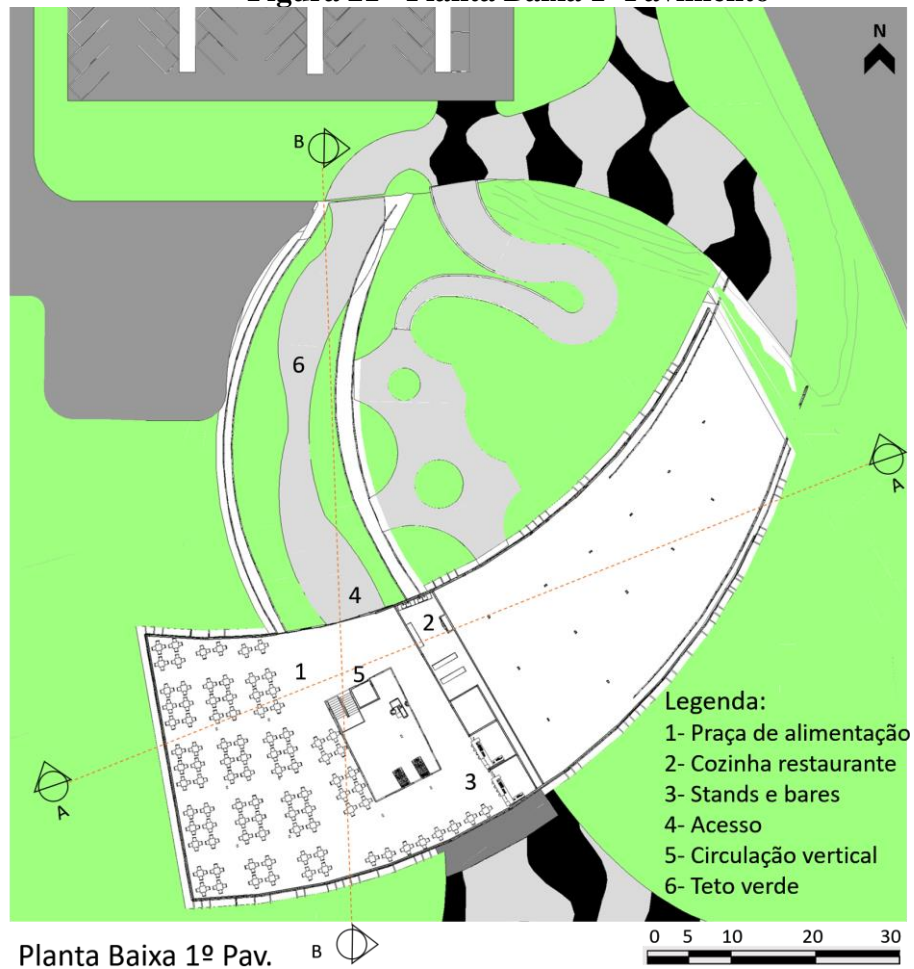
Fonte: Do autor, 2019.

O conceito do projeto é criar um lugar que apresente aspectos sensoriais de pertencimento ao terreno e de concretização dos ideais de sustentabilidade e diversidade cultural.

O partido do projeto consiste em dois volumes de formas curvas que se cruzam em determinado ponto com sua origem no próprio terreno, por meio de seu telhado verde, o qual será usado como estratégia de eficiência energética passiva. Além disso, comportará uma horta que servirá de insumo aos restaurantes e mercado do Centro Gastronômico.

Assim, a planta baixa se divide nos setores de serviço, alimentação (restaurantes e praça de alimentação central), e compras, por meio do mercado.

**Figura 21 - Planta Baixa 1º Pavimento**

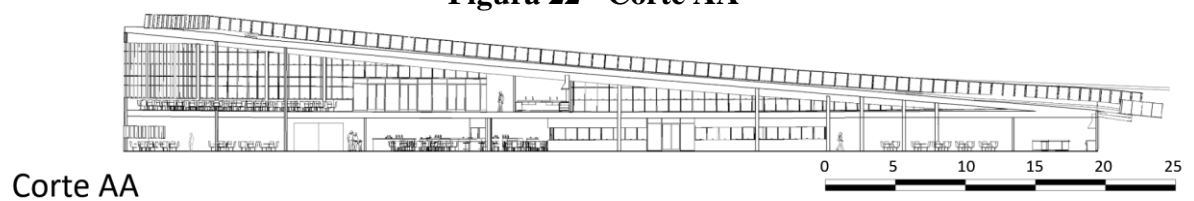


Fonte: Do autor, 2019.

O primeiro pavimento destinou-se a uma grande zona de alimentação, que garante uma visão privilegiada à Ponte JK, unindo ao ato de comer uma experiência sensorial que supera expectativas.

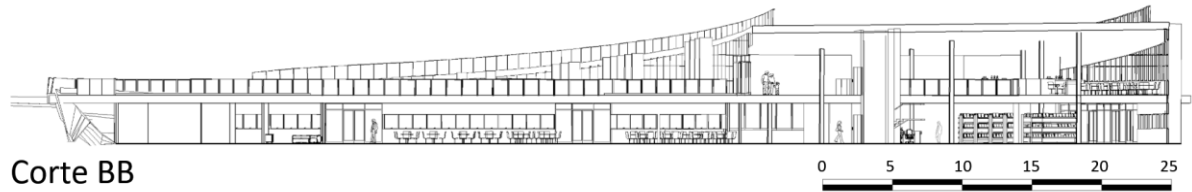
### 7.3 Cortes

**Figura 22 - Corte AA**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 23 - Corte BB**

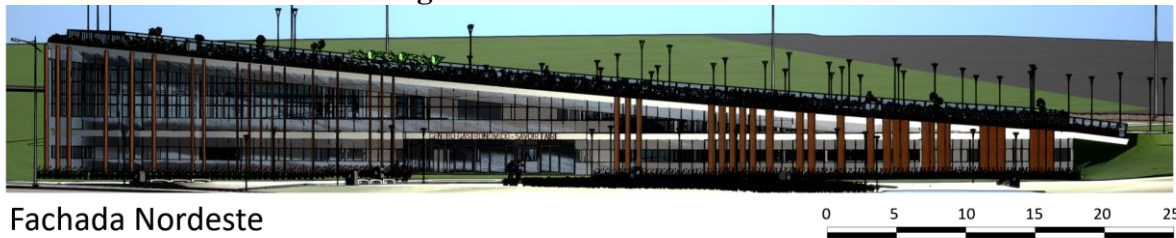


Fonte: Do autor, 2019.

Os cortes apresentam uma visão de entendimento sobre a dinâmica do projeto, que possui uma grande liberdade de locomoção e um sistema construtivo que oferece grandes vãos e permeabilidade de pessoas.

#### 7.4 Fachadas

**Figura 24 - Fachada Nordeste**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 25 - Fachada Sudoeste**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 26 - Fachada Norte**

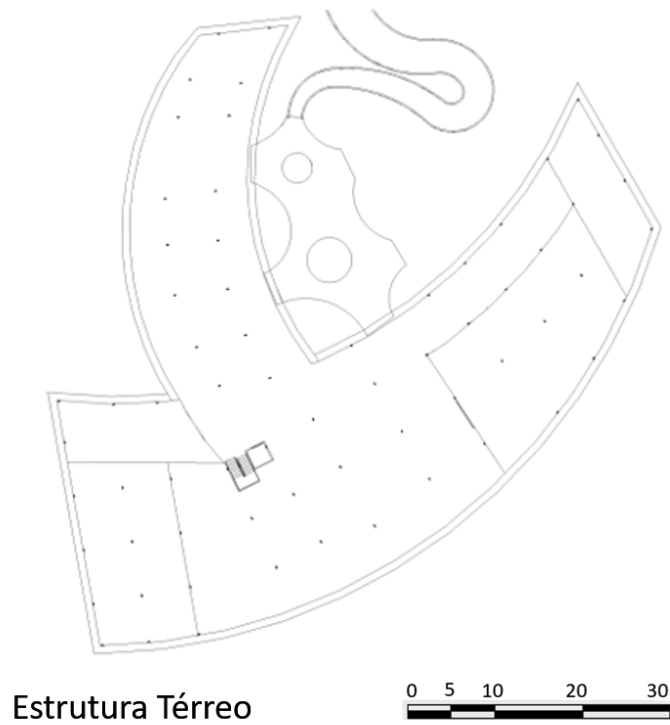


Fonte: Do autor, 2019.

As fachadas mostram de forma clara as intenções do projeto, tanto de conceito quanto de partido, pois mostram as formas curvas do edifício, as quais nascem do chão, e representam uma inserção natural e orgânica no terreno, assim como representam também movimento de pessoas, que dão sentido ao lugar, e o respeito à disseminação da cultura por meio da gastronomia.

## 7.5 Estrutura

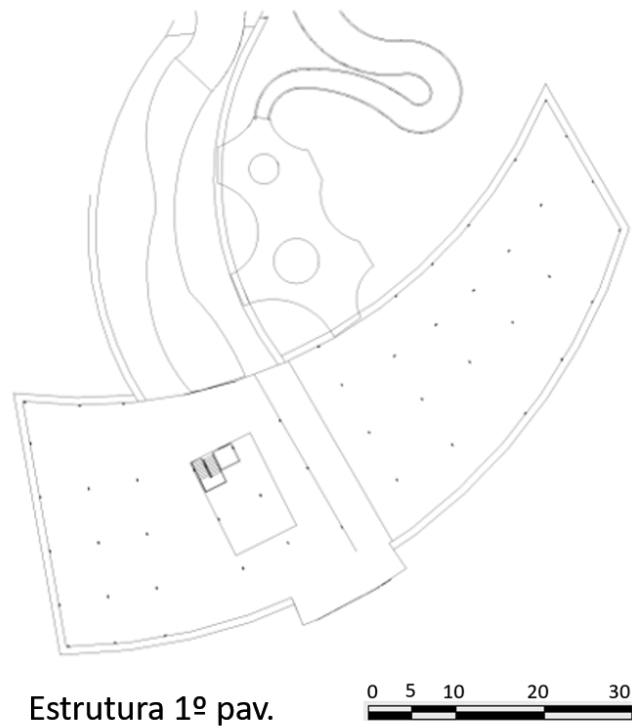
**Figura 27 - Esquema Estrutural Térreo**





Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 28 - Esquema Estrutural 1º Pav.**



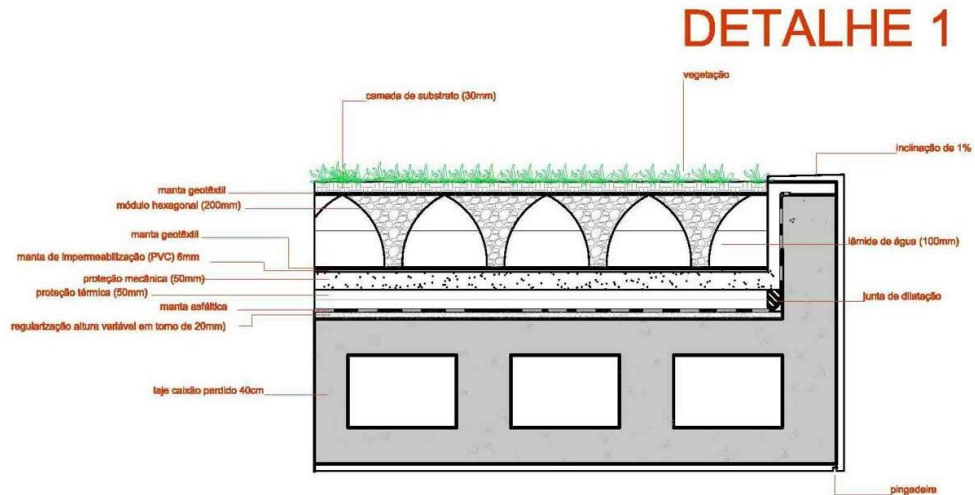
Fonte: Do autor, 2019.

O esquema estrutural apresentado mostra o posicionamento dos pilares na planta baixa do edifício. Optou-se por não se usar grandes vãos entre os pilares para não sobrecarregar a estrutura do edifício, com vãos entre 7 a 9 metros.

A estrutura consiste em pilares de concreto armado, vigas também em concreto armado, e as grandes lajes utilizando-se o modelo de laje nervurada, que é uma laje mais leve, porém com maior resistência a grandes vãos.

## 7.6 Cobertura

**Figura 29 - Detalhe da cobertura**



Fonte: Do autor, 2019.

O esquema da cobertura apresenta a presença da laje nervurada, além das proteções impermeabilizantes, e a camada de substrato e grama, formando assim o telhado verde, que traz em si a horta, além de paisagismos com arbustos e forrações diversas.

## 7.7 Perspectivas

**Figura 30 - Perspectiva aérea**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 31 - Perspectiva aérea com vista da Ponte JK**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 32 - Fachada Frontal**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 33 - Vista do estacionamento**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 34 - Teto verde com horta**



Fonte: Do autor, 2019.

**Figura 35 - Teto verde com paisagismo**



Fonte: Do autor, 2019.

## **8 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estudo apresentou a viabilidade do projeto e a relevância do tema para ser explorado por meio da arquitetura do centro gastronômico. A função social deste centro é embasada por todos os pontos angariados por meio das pesquisas bibliográficas e estatísticas, potencializando a inspiração necessária para a criação da arquitetura, para que o projeto possa alcançar o seu objetivo principal.

A temática é desenvolvida em sua plenitude, uma vez que o projeto pretende atender as expectativas sociais, difundir a cultura e causar o menor impacto ambiental por meio de sua edificação, com estratégias que potencializem a eficiência energética do edifício e o tornem sustentável.

## REFERÊNCIAS

ANDION, Carolina. Análise de redes e desenvolvimento local sustentável. **Revista de Administração Pública**, Rio de Janeiro, p.1033-1054, ago. 2003. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/6512/5096>>. Acesso em: 18 set. 2019.

Archdaily. **Mercado da Boca / Gustavo Penna Arquiteto e Associados + AR.Lo Arquitetos + Bloc Arquitetura**. 12 de abril 2019. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/914895/mercado-da-boca-gustavo-penna>>. Acesso em: 28 out. 2019.

Archdaily. **Mercado del Rio / Morales Vicaria Arquitectura**. 23 de agosto de 2017. Disponível em: <<https://www.archdaily.com/878190/mercado-del-rio-morales-vicaria-arquitetura/>>. Acesso em: 30 out. 2019.

Atlas Brasil. **Butantã São Paulo**. Disponível em: <[http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil\\_udh/27244#educacao](http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil_udh/27244#educacao)>. Acesso em: 17 out. 2019.

Atlas Brasil. **Pinheiros São Paulo**. Disponível em: <[http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil\\_udh/28369#educacao](http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil_udh/28369#educacao)>. Acesso em: 17 out. 2019.

Atlas Brasil. **Vila Mariana São Paulo**. Disponível em: <[http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil\\_udh/28673#educacao](http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil_udh/28673#educacao)>. Acesso em: 17 out. 2019.

BAKER, Angela Fiorese. **A gastronomia e sua integração com o turismo e a nutrição**. 2003. 63 f. Monografia (Especialização) - Curso de Nutrição, Universidade de Brasília, Brasília, 2003. Disponível em: <[http://bdm.unb.br/bitstream/10483/214/1/2003\\_AngelaFioreseBaker.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/214/1/2003_AngelaFioreseBaker.pdf)>. Acesso em: 16 set. 2019.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL, NO TURISMO BAIANO. **Revista de Investigación En Turismo y Desarrollo Local**, Málaga, v. 1, n. 2, p.1-10, mar. 2008. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>>. Acesso em: 15 set. 2019.

DISTRITO FEDERAL, **Lei Orgânica do Distrito Federal**. Brasília: Diário Oficial do Distrito Federal, 1993.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

Galeria da Arquitetura. **Complexo Gastronômico**. Disponível em: <[https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura/\\_eataly-ao-paulo/2933/](https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura/_eataly-ao-paulo/2933/)>. Acesso em: 05 nov. 2019.

KHOURI FILHO, Antonio; COSTA, Marcus Vinícius Melo da. **ANUÁRIO DO DF 2014**. 2014. Disponível em: <[http://www.anuariododf.com.br/wp-content/themes/anuariododf/downloads/Anuario\\_2014.zip](http://www.anuariododf.com.br/wp-content/themes/anuariododf/downloads/Anuario_2014.zip)>. Acesso em: 10 set. 2019.

LARA, Henrique. **BRASÍLIA, UMA CIDADE CENTENÁRIA. Texto Para Discussão**, Brasília, v. 1, n. 13, p.1-53, maio 2016. Disponível em: <[http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/TD\\_13\\_Brasília\\_uma\\_cidade\\_centenária.pdf](http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/TD_13_Brasília_uma_cidade_centenária.pdf)>. Acesso em: 12 nov. 2019.

PINTAUDI, Silvana Maria. OS MERCADOS PÚBLICOS: metamorfoses de um espaço na história urbana. **Revista Cidades**, São Paulo, v. 3, n. 5, p.81-100, ago. 2006. Disponível em: <<http://revista.fct.unesp.br/index.php/revistacidades/article/view/505/537>>. Acesso em: 28 out. 2019.

ROMEIRO, Ademar Ribeiro. Desenvolvimento sustentável: uma perspectiva econômico-ecológica. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 26, n. 74, p.65-92, jan. 2012. Disponível em: <<http://www.periodicos.usp.br/eav/article/view/10625/12367>>. Acesso em: 12 set. 2019.

Veja São Paulo. **Eataly São Paulo**. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/eataly-sao-paulo/>>. Acesso em: 03 nov. 2019.

VIEIRA, Ana Alice de Oliveira. **OS MERCADOS PÚBLICOS MUNICIPAIS DE SÃO PAULO-SP: AS TRANSFORMAÇÕES NOS ESPAÇOS DE COMÉRCIO E CONSUMO**. 2014. 214 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Geografia, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, São Paulo, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/handle/11449/110578>>. Acesso em: 20 nov. 2019.

Weather Spark. **Condições meteorológicas médias de Brasília**. Disponível em: <<https://pt.weatherspark.com/y/30238/Clima-característico-em-Brasília-Brasil-durante-o-ano>>. Acesso em: 07 nov. 2019.