

O projeto do novo centro gastronômico inaugura-se do acender de um fogo cálido e amigo, gregário e gentil nos arredores da Praça Coronel Pedro Osório, no coração histórico da cidade de Pelotas-RS e, ao lado da antiga sede do Banco do Brasil, rapidamente converte-se na cozinha da cidade, a casa de todos nós.

Intervenção discreta e elegante, insere-se no tecido urbano da região central da cidade gaúcha, procurando lidar com a densidade histórica do patrimônio construído a partir da ideia de continuidade, ao renovar as condições do espaço com a promoção de novos usos e dinâmicas urbanas: o edifício-cozinha surge anexo à sala de estar encarnada no antigo e restaurado edifício do Banco do Brasil, onde os tesouros da tradição serão celebrados em cuidadosa e pública exposição museográfica: um apelo à memória, de onde todos viemos e naturalmente retornaremos, veiculada no reconhecimento do alimento e da alimentação como portadores do legado cultural de um povo. Logo à frente, o Mercado Público Municipal, hoje dedicado à função institucional de incentivo à cultura e ao turismo que, em um resgate de sua função histórica, faz as vezes da despensa onde o protagonista é o produtor e sobressaem em destaque os víveres in natura, aguardando para cumprir seu destino no prato.

O novo edifício, valendo-se da técnica contemporânea, constrói-se de esbelta estrutura pré-fabricada em aço com fachada ventilada envolta por uma pele de policarbonato, cuja translucidez converte a dança poética de seu fogareiro fundamental em uma lanterna para a cidade, alinhando-se com sua luz à vizinhança histórica. No contato com a preexistência, um volume de concreto aparente descansa, sóbrio, deixando o protagonismo para seu antecessor e abrigando as áreas molhadas servidoras de ambos os edifícios. Em reforço à metáfora da continuidade histórica e espacial, passarelas suspensas conectam e estabelecem a comunicação do corpo de concreto adossado à antiga sede ao edifício novo, onde concentrar-se-ão os usos educacionais.

No contato com o solo, histórica aporia da arquitetura brasileira, procura-se o bem receber da cidade com um abraço de adequação e domesticação de sua escala pelo edifício, onde o pedestre converte-se em conviva e desfruta dos espaços de coworking voltados para uma pequena praça. Criada como mediação entre as esferas privada e pública será o espaço desde onde os eventos e celebrações alcançam o público.

A cidade-casa ganha, afinal, uma máquina, um equipamento-cozinha, idealizado para responder às necessidades técnicas, logísticas e didáticas de uma escola de gastronomia que, enquanto edifício, procura conciliar as diferentes escalas do espaço e tenta concertar os diferentes graus de sofisticação da técnica no âmbito prático ou simbólico: da fixação e do domínio do fogo -- origem mítica da arquitetura e da gastronomia--, ao seu emprego nas mais diversas atividades, seja a iluminação que lança sobre a cidade, seja a fundição do aço do qual constrói-se, seja o preparo dos alimentos para o qual destina-se.

Abrigando em seu âmago, assim como a fomalha fumegante da máquina de outrora, o calor e o fascínio da chama que ilumina, aquecem, agrega e graças ao engenho humano perpetua-se no tempo, o edifício busca evocar as afinidades poéticas entre gastronomia e arquitetura. Faz-se ao traduzir em sua forma a atenção aos vários âmbitos tangentes às disciplinas nas suas relevâncias históricas, espaciais, simbólicas, técnicas e representativas.