

Localizada na região Sul do Brasil, no sul do estado do Rio Grande do Sul, Pelotas é uma cidade que se destaca pela arquitetura histórica, pelos patrimônios tombados, pelas paisagens naturais e urbanas preservadas. Somam-se a esses bens a sua rica cultura, gastronomia e o seu empreendedorismo.

Sua história é contada por tradições como a prática do charque e os doces que desempenharam um papel peculiar na composição da sociedade regional, sendo um elemento cultural que amarra a diversidade de grupos étnicos e sociais que a compõe.

Fomentar o potencial criativo, inovador e atrair novos negócios para a cidade impulsionou a valorização de seus tesouros arquitetônicos e monumentos como a revitalização do Antigo Prédio do Banco do Brasil e a elaboração de um projeto para o novo Centro de Gastronomia. Tais iniciativas terão um papel transformador no comportamento e na identificação da população com o seu território.

O terreno proposto para a elaboração do projeto faz limite com o antigo prédio do Banco do Brasil. Sua construção realizou-se entre os anos de 1926 a 1928 e a sua inspiração foi na arte ecletismo historicista. Ambos, estão inseridos no centro histórico próximos às praças Coronel Pedro Osório e Sete de Julho e, rodeados de outras edificações sendo muitas tombadas pelo patrimônio histórico do município e do Estado.

Conscientes disso, buscamos concebê-lo com uma identidade arquitetônica expressiva, pura, contemporânea e monolítica que acolhesse o prédio do Banco do Brasil e às demais edificações de seu entorno de forma fluída, passiva e orgânica como se pertencesse sempre ao espaço.

O terreno a ser trabalhado para o futuro Centro Gastronômico é contíguo à antiga sede do Banco do Brasil com a fachada principal voltada para a Rua XV de Novembro.

O seu plano de necessidades contempla a criação de ambientes equipados para as atividades de produção gastronômica, ensino e treinamento que, em conjunto com as de atendimento ao público, que estarão localizadas no antigo prédio existente, representarão esse futuro empreendimento.

Sabendo dos objetivos propostos para este projeto traçamos as principais diretrizes como funcionalidade, versatilidade dos espaços, setorização de usos e respeito à edificação tombada.

Naturalmente, a arquitetura traz o resgate e a preservação da memória local, potencializa o turismo gastronômico estimulando uma economia criativa e favorável.

Para melhor acomodar o plano de necessidades criamos um subsolo e mais três pavimentos.

No pavimento inferior concentramos o uso administrativo/ apoio, as salas Sommelier e os Serviços de Restaurante. O seu acesso se dá por elevadores e pela Rua XV de Novembro através de uma escada com função de arquibancada que dará lugar às várias

atividades como aulas, cinema ao ar livre, roda de leituras, estudos, debates, exposições de artistas da região e dentre outras.

O pavimento térreo possui uma conotação de praça ao utilizar a pedra portuguesa no piso e se abre fluidamente para a rua com portas camarão revestidas em policarbonato translúcido que permite diferentes configurações dependendo da necessidade do espaço. A arquibancada torna-se um convite para experienciar o Centro de Gastronomia. Acomoda-se o laboratório destinado à Padaria e Confeitaria que se comunica com um pátio externo equipado com uma mesa que pode ser usada para o convívio e para o resgate do costume original de secagem da massa dos doces finos e coloniais. Completa-se esse programa de necessidades com o balcão de informação, os sanitários, as áreas de serviço, os acessos aos elevadores e escada. Neste nível ele se comunica com a Antiga Sede do Banco do Brasil.

Pensando num funcionamento eficaz criamos um núcleo de serviços que contempla ambientes como o armazenamento de lixo, de gás, DML, depósitos em geral, áreas de pré-lavagem de alimentos, elevador de serviço e sanitários que se repetem em todos os andares respectivamente e, são independentes da entrada principal. Uma área técnica foi instalada no subsolo para o servidor do edifício.

Os dois Laboratórios de Gastronomia (cozinha de produção) estão locados no primeiro pavimento. A divisão entre as salas se dá por painéis recolhíveis em policarbonato translúcido permitindo a integração entre elas. O espaço se torna flexível aos seus diferentes usos e eventos.

O espaço Coworking gastronômico encontra-se no segundo pavimento juntamente, com uma área de convívio de usos flexíveis como biblioteca, exposição itinerante, estudo, descompressão, etc. Um jardim externo acomoda-se nesse andar visando conectar os seus usuários à natureza e aos seus benefícios como bem-estar e filtrar os ruídos externos. Um mirante, ao ar livre, permite a contemplação dos patrimônios históricos.

O sistema construtivo escolhido foi o concreto armado moldado com tábuas horizontais de madeira reutilizada, pensando numa solução com pouca manutenção, durável, natural e aconchegante.

Com um gabarito que se relaciona pacificamente com o seu entorno, o edifício proposto possui uma fachada monolítica e envelopada em policarbonato estrutural alveolar translúcido. A sua escolha foi por ser um material forte, resistente, seguro, leve, flexível, com pouca manutenção, de fácil assepsia e instalação. A sua translucidez permite a passagem de luz, mas de forma irregular, e parte dela se dispersa e não permite que enxerguemos com total nitidez através dele.

Especificamos em ambas as fachadas o policarbonato e para as janelas basculantes, caixilhos padronizados de madeira pinus reflorestada que é facilmente encontrada na região. A considerável precipitação das chuvas na cidade tornou viável o reaproveitamento da água pluvial que terá o seu reuso destinado para a limpeza do

edifício, irrigação e sanitários, reduzindo o uso de água originada da estação de tratamento.

Seguindo o mesmo raciocínio utilizamos telhas termoacústicas, claraboias, paisagismo, iluminação e ventilação natural. Tudo isso pensando no conforto ambiental do prédio, na agilidade da construção, redução do desperdício, sustentabilidade e preservação ambiental.

Todas as salas destinadas à produção gastronômica terão paredes em policarbonato alveolar translúcido e em concreto aparente, bancadas em inox e piso em concreto feito in loco além de, uma iluminação apropriada para cada uso.

Em Pelotas, o verão é morno e abafado; o inverno é ameno e de ventos fortes. Durante o ano todo, o tempo é com precipitação e de céu parcialmente encoberto. Tais características climáticas foram importantes para a escolha do policarbonato estrutural alveolar como material predominante. Soma-se às suas atribuições a resistência a temperaturas extremas, de frio e calor, por possuir câmaras de ar internas permitindo a passagem de menos calor e frio, conservando uma temperatura agradável interna e, conseqüentemente menos uso de energia elétrica e de ar-condicionado. Ou seja, ele permite a passagem de luz para o interno de forma agradável, confortável e usufruindo dos benefícios do sol.

Em contato direto com o fogo, é um material que não espalha e não é tóxico.

A sua aplicação na fachada cria a noite, um efeito lanterna para o espaço público e, durante o dia, as sombras e os volumes do entorno são projetados nela, trazendo o movimento lúdico da luz para o espaço interno.

Em suma, o edifício do Centro de Gastronomia simboliza responsabilidade social, valores de sustentabilidade, de convívio, de cultura com espaços catalisadores de conhecimentos, ideias e cidadania. A arquitetura se torna o instrumento ideal para contribuir com a construção desse resultado.

