

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ
DIRETORIA DE ENSINO
DEPARTAMENTO DE ENSINO SUPERIOR
COORDENAÇÃO DE DESIGN
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESIGN DE INTERIORES

ANA CARLA MAIA DA SILVA
ANA LUIZA ROCHA DE GUSMÃO

BISTRÔ “O BEM DA TERRA”
ESTUDO PRELIMINAR DE SALÃO DE REFEIÇÕES BASEADO NOS PRINCÍPIOS
DO *SLOW FOOD*

MACEIÓ
2019

ANA CARLA MAIA DA SILVA
ANA LUIZA ROCHA DE GUSMÃO

BISTRÔ “O BEM DA TERRA”
ESTUDO PRELIMINAR DE SALÃO DE REFEIÇÕES BASEADO NOS PRINCÍPIOS
DO *SLOW FOOD*

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Design de Interiores do Instituto Federal de Alagoas, como requisito parcial à obtenção do grau de Tecnóloga em Design de Interiores.
Orientação da Prof Ms Denise Lages Vieira da Silva.

MACEIÓ
2019



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maceió
Biblioteca Benevides Monte

S586a

Silva, Ana Carla Maia da.

Bistrô “o bem da terra”: estudo preliminar de salão de refeições baseado nos princípios do *slow food*. / Ana Carla Maia da Silva, Ana Luiza Rocha de Gusmão. 2019.

88 f. : il.

1 CD-ROM: il. ; (1 arquivo : 3.594 kilobytes).

Orientação: Prof.^a Me Denise Lages Vieira da Silva.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Design de Interiores) – Instituto Federal de Alagoas,, *Campus Maceió*, Maceió, 2019.

CD-ROM contendo o arquivo no formato PDF do trabalho acadêmico, acondicionado em caixa acrílica (12,5 cm x 14 cm).

Trabalho acadêmico editado em versão impressa e em meio digital.

1. Design de Interiores. 2. Design de Interiores - Bistrô. 3. Bistrô – Estudo preliminar 4. Bistrô – *Slow Food*. I. Título.

CDD: 745

Mariana Duarte de Assunção
Bibliotecária
CRB-4/1673

ANA CARLA MAIA DA SILVA
ANA LUIZA ROCHA DE GUSMÃO

BISTRÔ “O BEM DA TERRA”:
UM ESTUDO PRELIMINAR DE SALÃO DE REFEIÇÕES BASEADO NOS
PRINCÍPIOS DO SLOW FOOD

Trabalho de Conclusão de Curso de Tecnologia em Design de Interiores do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Tecnóloga em Design de Interiores, em 19/11/2019, sob avaliação da banca examinadora composta dos seguintes membros:



Profa. Ms. Denise Lages Vieira da Silva
Orientadora/IFAL

Profa. Ms. Juliana Aguiar Cavalcante Monteiro
Avaliadora Interna/IFAL

Profa. Dra. Miquelina Rodrigues Castro Cavalcante
Avaliadora Interna/IFAL

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus, nosso pai, por seu amor, por nos agraciar com o dom da vida e por estar sempre conosco. Pela intercessão de nossa senhora que nos colocou no melhor lugar e junto das melhores pessoas nessa nossa jornada acadêmica.

A nossas famílias e amigos, nossa base. Por todo o apoio, compreensão, dedicação, assistência e amor nos momentos necessários. Aos nossos professores, pelos ensinamentos e por se fazerem sempre disponíveis quando precisávamos.

E por último, mas não menos importante, agradecemos aos amigos de turma pelo suporte que nos deram sempre que precisávamos, em especial a Ana Gleide, Edja, Rafaela, Bruna e Philippe por estarem ainda mais próximos.

“É inútil forçar os ritmos da vida. A arte de viver consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas”.

Carlo Petrini

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo a elaboração de um estudo preliminar de um salão de refeições do bistrô O Bem da Terra baseado nos princípios do *Slow Food*. O movimento atua como uma nova gastronomia e defende o alimento consciente ligado as questões ambientais e sociais, visando o prazer em alimentar-se com o lema “bom, limpo e justo”. O foco é a valorização da diversidade. Dessa maneira, a problemática a ser esclarecida nesta pesquisa foi: como os princípios, conceitos e o lema do movimento podem ser transferidos para um ambiente, contribuindo para a experiência do cliente se utilizando do Design de Interiores? Para isso, fez-se necessário conhecer a história do movimento através de Carlo Petrini, precursor desta rede, e também analisar os fundamentos do Design de Interiores aplicados em um bistrô. Na realização deste trabalho foram utilizados como métodos: abordagem qualitativa, pesquisas aplicada, bibliográfica, documental e exploratória através da coleta de dados por meio de uma entrevista semiestruturada e um quadro de referências. A metodologia de projeto, desenvolvida a nível de estudo preliminar, é composta pelas análises e coleta de dados através do briefing composto pelo perfil do cliente, público-alvo, proposta do espaço, programa de necessidades e conceito. Por fim, foi desenvolvido o estudo preliminar, contando com zoneamento, fluxograma, processo criativo, análise do layout, paleta de cores, materiais, mobiliário e a perspectiva do projeto em 3D.

Palavras-chaves: estudo preliminar, bistrô, *Slow Food*, Design de Interiores

ABSTRACT

The objective of this paper was to prepare a preliminary study of a dining room of the bistro O Bem da Terra based on Slow Food principles. The Slow Food movement proposes a new gastronomy and defends conscious food linked to environmental and social issues, aiming at the pleasure of eating with the motto “good, clean and fair”. The focus is on valuing diversity. Thus, the problem to be clarified in this research was: how can the principles, concepts and motto of the movement be transferred to an environment, contributing to the customer experience using Interior Design? It was necessary to know the history of the movement through Carlo Petrini’s work, the precursor of this network, and also to analyze the fundamentals of Interior Design applied in a bistro. In the accomplishment of this work these methods were used: qualitative research, applied research, bibliographical and documentary research, and the exploratory research by collecting data through a semi-structured interview and a framework of reference. The project methodology, developed as a preliminary study, is composed by analysis and data collection through a briefing based on the client profile, target audience, space proposal, needs program and concept. Finally, the preliminary study was developed, with zoning, flowchart, creative process, layout analysis, color palette, materials, furniture and the perspective of the 3D project.

Key words: preliminary study, bistro, Slow Food, Interior Design

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Chef Alex Atala _____	27
Figura 2 - Alex Atala e Jorge Ferreira na Mata Atlântica de Paraty _____	28
Figura 3 - Praia de Maceió _____	29
Figura 4 - Rendeira finalizando o filé, renda famosa na cidade de Maceió _____	30
Figura 5 - Os sabores e temperos alagoanos _____	31
Figura 6 - Maceioense está dando prioridade ao consumo de produtos orgânicos _____	33
Figura 7 - Croqui da Planta Baixa de Setorização do Restaurante Ser-Afim _____	39
Figura 8 - Painel Semântico _____	47
Figura 9 - Zoneamento _____	51
Figura 10 - Fluxograma _____	51
Figura 11 - Painel de Referência _____	52
Figura 12 - Esboços e Croquis 1 _____	53
Figura 13 - Esboços e Croquis 2 _____	53
Figura 14 - Paleta de Cores _____	54
Figura 15 - Painel de Materiais _____	55
Figura 16 - Painel de Mobiliário _____	56
Figura 17 - Planta Baixa de Layout _____	58
Figura 18 - Vista 1 _____	59
Figura 19 - Vista 2 _____	59
Figura 20 - Vista 3 _____	59
Figura 21 - Vista 4 _____	60
Figura 22 - Perspectiva 1 _____	60
Figura 23 - Perspectiva 2 _____	61
Figura 24 - Perspectiva 3 _____	61
Figura 25 - Perspectiva 4 _____	62
Figura 26 - Perspectiva 5 _____	63
Figura 27 - Perspectiva 6 _____	63
Figura 28 - Perspectiva 7 e 8 _____	64
Figura 29 - Perspectiva 9 e 10 _____	65
Figura 30 - Perspectiva 11 _____	65
Figura 31 - Perspectiva 12 _____	66
Figura 32 - Perspectiva 13 _____	66

Figura 33 - Perspectiva 14	67
Figura 34 - Perspectiva 15	67
Figura 35 - Perspectiva 16	68
Figura 36 - Perspectiva 17	68
Figura 37 - Perspectiva 18	69
Figura 38 - Perspectiva 19	70

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Matriz de Referência do Slow Food _____	35
Quadro 2 - Programa de Necessidades _____	46

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. METODOLOGIA DA PESQUISA E DO PROJETO	15
3. CONCEITUAÇÃO DO MOVIMENTO <i>SLOW FOOD</i>	18
3.1 Histórico da Origem	19
3.2 Os Princípios	21
3.3 <i>Slow Food</i> no Brasil	24
3.4 <i>Slow Food</i> em Maceió	29
3.5 Costumes e culinária, produção local de alimentos	32
4. PESQUISA DE REPERTÓRIO – O RESTAURANTE SER-AFIM	34
4.1 Análise do Ambiente com Observação Participante	37
5. O DESIGN DE INTERIORES E O BISTRÔ	41
6. ESTUDO PRELIMINAR: SALÃO DE REFEIÇÕES DE UM BISTRÔ	44
6.1 Briefing	44
6.1.1 Perfil do Cliente	44
6.1.2 Perfil do público-alvo	45
6.1.3 Proposta do Bistrô	45
6.1.4 Programa de Necessidades	46
6.2 O Conceito	46
6.3 BISTRÔ “O BEM DA TERRA”	48
6.3.1 Zoneamento e Fluxograma	50
6.3.2 Processo Criativo	52
6.3.3 Paleta de Cores	53
6.3.4 Materiais	54
6.3.5 Mobiliário	56
6.3.6 Planta Baixa de Layout	58
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	71

REFERÊNCIAS	73
APÊNDICE	75
ANEXO	84

1. INTRODUÇÃO

O *Slow Food* é um termo que designa tanto o movimento assim denominado, como também uma rede, que atua em busca de uma nova gastronomia e defende o alimento aliado às questões ambientais e ao social, pregando alimentação consciente e o prazer em alimentar-se com responsabilidade.

O movimento carrega como lema principal, conforme Petrini (2015, p. 33), o “bom, limpo e justo”, que está relacionado a como o alimento deve ser e como essa nova forma de gastronomia apenas se torna possível quando a diversidade é cuidada e valorizada.

Nesse trabalho sob o tema *Slow Food*, o foco central foi a valorização da diversidade e da biodiversidade, que o autor destaca como viável se trabalhada na escala local que, no caso, será a cidade de Maceió – AL. Assim, objetiva apresentar como produto final um estudo preliminar de um projeto de interiores para um salão de refeições de um bistrô baseado nos princípios do movimento *Slow Food*.

A elaboração desse projeto buscou melhor conhecer o movimento *Slow Food* e como seus princípios e conceitos podem ser transferidos para um ambiente, contribuindo para a experiência do cliente se utilizando do Design de Interiores. Este trabalho se encontra dividido em cinco seções interligadas entre si.

No primeiro capítulo foi apresentada a metodologia usada na pesquisa discriminando os métodos e etapas que auxiliaram sua construção do trabalho em estudo.

O segundo capítulo foi dedicado ao conhecimento da temática *Slow Food* - sua conceituação, histórico de sua origem e seus princípios básicos, traz o *Slow Food* no Brasil, alguns aspectos da cultura brasileira que são exemplos para o movimento e também os reflexos do movimento em Maceió. Estes últimos fazem não rigorosamente parte da rede *Slow Food*, mas realizam um trabalho semelhante ao divulgado pelo movimento. O capítulo aborda ainda sobre a questão do alimento que é produzido em Maceió e imediações.

O terceiro capítulo teve como tema o Design de Interiores e algumas informações sobre o funcionamento de um bistrô. É apresentada uma curta introdução ao design passando pela sustentabilidade e interligando com as necessidades de um bistrô, baseadas nas normas da ABNT.

O quarto capítulo foi dedicado à pesquisa de repertório, apresentando uma análise do ambiente do restaurante Ser-Afim, existente na cidade de Maceió, e contendo uma entrevista semiestruturada baseada no quadro Matriz de Referência do *Slow Food*.

Por fim, no último capítulo, a proposta do estudo preliminar de um salão de refeições de um bistrô com base nos princípios do movimento *Slow Food*, que pretendeu confirmar o conhecimento adquirido e revelar a fundamentação embasada nos princípios através do *layout* e da especificação deste espaço.

2. METODOLOGIA DA PESQUISA E DO PROJETO

Este capítulo aborda os procedimentos metodológicos utilizados para desenvolver a fundamentação teórica, explicando os instrumentos usados para obtenção de informações como também a metodologia de projeto para desenvolvimento do estudo preliminar.

Nesta etapa se inicia a metodologia de pesquisa. Foi usado como referencial teórico principal o jornalista italiano Carlo Petrini, como fonte central por ser este autor o fundador do movimento *Slow Food*, com o objetivo de obter embasamento adequado sobre o tema.

Outras fontes para embasar as características do *Slow Food*, da gastronomia e da cultura do Brasil, além de dados sobre a cidade de Maceió que foram obtidos nos endereços eletrônicos da Secretaria Municipal de Turismo de Maceió (SEMTUR), do restaurante D.O.M, comandado pelo chef Alex Atala e do W Gourmet, administrado pelo chef Wanderson Medeiros, que forneceram informações necessárias para a estrutura do trabalho. Informações sobre produtos orgânicos, referências de chefs de cozinha, bistrôs e restaurantes também complementaram a pesquisa.

A pesquisa proposta é de abordagem qualitativa por buscar o aprofundamento da compreensão e é considerada como de natureza aplicada, resultando em um estudo preliminar de um ambiente. Segundo Duarte (2004), a pesquisa qualitativa se destaca não necessariamente pelo recurso utilizado, mas principalmente pelo embasamento teórico-metodológico do trabalho usado para obter o objeto de pesquisa e para analisar o material coletado no campo.

Como ferramenta, foi utilizada a pesquisa bibliográfica e documental, visando a fundamentação dos conceitos empregados. Esse tipo de pesquisa visa entender e explicar os fenômenos, analisando experiências de indivíduos ou grupos através da observação, tomando registro de práticas de interação e comunicação da rede, investigando documentos, livros, revistas e vídeos (ANGROSINO, 2009).

A pesquisa bibliográfica foi utilizada para obter embasamento teórico para a compreensão do *Slow Food*, para o entendimento do funcionamento de um bistrô através do documento eletrônico do SEBRAE e para obter conhecimento sobre o funcionamento de projetos na área do Design de Interiores pois, segundo Severino

(2007), fundamenta-se na análise de categorias teóricas anteriores, apoiando os conceitos pesquisados.

Foi usada a pesquisa exploratória com a intenção de obter informações a respeito do restaurante abordado no trabalho. A coleta de dados foi realizada por meio de uma entrevista semiestruturada feita com os proprietários do Restaurante Ser-Afim, cujo objetivo foi conhecer profundamente a filosofia do estabelecimento. Utilizou-se um quadro de referências mostrando a relação entre as perguntas aplicadas e os pontos mais relevantes do movimento *Slow Food*. Nesta ocasião, fez-se uma análise do ambiente através da observação e percepção dos componentes estéticos pois, de acordo com Severino (2007), esse tipo de pesquisa visa o levantamento de informações, delimitando um campo de trabalho e estudando a manifestação do objeto.

Quanto à metodologia do projeto, foi melhor explicada no último capítulo do trabalho, onde foi apresentado o estudo preliminar resultante das pesquisas, análises e coleta de dados, dando forma ao salão de refeições de um bistrô baseado nos princípios do *Slow Food*.

De acordo com Gurgel (2007, p.17) “todo projeto deve partir da criação de um briefing, ou seja, o perfil do cliente, uma lista de instruções, com todas as especificações relativas a quem se destina(m) o(s) espaço(s) em questão e a necessária inter-relação espacial entre ele(s)”.

No briefing foi estudado o perfil do cliente que inclui seus gostos, preferências, sua rotina, anseios e as necessidades tanto pessoais quanto conjuntas do espaço comercial. Também foi analisado o público alvo, já que vão ser os utilizadores do espaço coletivo. Foi montada uma proposta para o bistrô juntando informações do *Slow Food* e características gerais do espaço físico destinado a cada finalidade.

Foi construído o programa de necessidades para o estudo de cada espaço necessário para a setorização, atendendo ao que cada ambiente necessita ter através uma tabela para auxiliar na visualização.

Nas palavras de Karlen (2010), os programas de necessidade qualificam e quantificam as necessidades do cliente ou dos usuários, incluindo a definição geral do problema, um programa detalhado e funcional que descreve as necessidades espaciais, mobiliário, equipamentos e preocupações do projeto, sustentando as escolhas que foram tomadas nesse processo.

Em seguida, foi realizada a análise espacial através da planta baixa já existente do ambiente. Nessa etapa houve o estudo do espaço, análise das dimensões gerais e familiarização do local. Esse momento foi para a discussão sobre a tarefa de resoluções de problemas, como Karlen (2010) indica, focando na transição da fase analítica, que seriam os estudos preliminares, a fase inicial para a fase de desenvolvimento criativo do projeto.

O processo criativo começou então pela elaboração do conceito, discutido por Gibbs (2017) como sendo uma base da construção do estudo preliminar, proporcionando parâmetros para desenvolver as ideias adequadamente, tendo um caminho norteador para as pesquisas de referências, estudos através de croquis, definição de um layout, construção de zoneamento, fluxograma, pesquisa de paleta de cores e investigação de materiais e mobiliário que compõem o projeto.

Ao final, foi construída a perspectiva do projeto em 3D através do *software* SketchUp para expressar melhor a ideia do Bistrô “O Bem da Terra”, dando um tom maior de realidade e mostrando os detalhes de uma forma geral através do uso de recursos gráficos tridimensionais em maquete eletrônica.

3. CONCEITUAÇÃO DO MOVIMENTO *SLOW FOOD*

Slow Food é um movimento e uma rede que teve origem na cidade de Bra, na Itália, no ano de 1986, inicialmente com o nome de *Arcigola*. Foi idealizado e fundado por Carlo Petrini com o intuito de mudar o cenário no qual o alimento estava inserido, onde nada importava mais que o sabor. Por essa razão Carlo Petrini foi o principal referencial teórico usado nesse trabalho (PETRINI, 2015).

Petrini e seus companheiros de trabalho perceberam que a gastronomia era algo complexo e que era necessário analisar o alimento desde o cultivo até o prato, dando o devido reconhecimento a quem participava das etapas iniciais (produtores), às práticas sustentáveis de cultivo, à valorização do ambiente em que está inserido, ou seja, ter uma visão holística do alimento.

A filosofia *Slow Food* se baseia em três princípios, segundo Petrini (2015): **O Bom** – relacionado ao sabor do alimento e ao prazer que ele pode proporcionar; **O Limpo** – relacionado a todo o processo ligado ao alimento, as formas de cultivo, de colheita, de distribuição que devem ser sustentáveis, buscando respeitar a natureza, a diversidade; **O Justo** – relacionado à valorização das pessoas que trabalham com o cultivo (produtores) e à valorização de seu trabalho.

De acordo com o editor do site *Slow Food Brasil*¹, o movimento pede que ao invés de apenas consumidores, sejamos coprodutores, que haja o interesse por todo processo do alimento, que se busque conhecer de onde veio, como foi cultivado, quem o cultivou e se está sendo justo o que é pago para ele. É também conhecido como um movimento de ecogastrônomos pois, para o autor, quem consome os alimentos da terra não pode ficar insensível aos temas ambientais e acredita que o ato de se alimentar deve ser prazeroso, mas também responsável.

Outro ponto importante é que o movimento se opõe à homologação do alimento, já que a valorização da diversidade como um todo é essencial, senão a mais importante, pois é a partir dela que a mudança de paradigma em relação ao alimento e tudo que o envolve se torna possível. As identidades se fortalecem quando a diversidade é respeitada, não no sentido negativo de se fechar nos seus, mas em um sentido mais amplo, de mostrar sua cultura, conhecer outras novas e agregá-las. E trabalhando numa escala local é que se consegue preservá-la.

¹ Site Oficial *Slow Food* Brasil - www.slowfoodbrasil.com

Enfim, segundo o editor do site *Slow Food Brasil*, o movimento assume o compromisso de salvaguardar alimentos, formas tradicionais de cultivo, matérias-primas e transformações do alimento. Ainda luta para proteger a biodiversidade de variedades e locais de convívio que formam a herança cultural devido a seu valor histórico, artístico e social.

3.1 Histórico da Origem

No ano de 1986, o episódio conhecido por escândalo do metanol chocou o mundo. Vinhos de renome que apresentavam uma alta concentração de metanol levaram 23 pessoas à morte e tantas outras foram hospitalizadas. Por esse feito, os enólogos italianos sofreram graves consequências, pois a população que trabalhava de forma correta e limpa foi prejudicada pelo erro de alguns, ocasionando uma queda na venda de seus produtos por receio dos consumidores (PETRINI, 2015).

Carlo Petrini, fundador do movimento *Slow Food* e seus companheiros, que costumavam visitar com frequência os produtores em seus vinhedos ou nas cantinas, ficaram inquietos com o fato e, por compartilharem do mesmo sentimento e objetivos, criaram a rede *Arcigola*, nome inicial da rede, que depois viria a ser chamada *Slow Food*. O autor sintetiza bem a motivação para sua criação:

Queríamos trabalhar com a qualidade, cultivando-a junto dos produtores que dela faziam uma bandeira e um estilo de vida. Queríamos aprender a reconhecê-la e a promovê-la, aprofundá-la e calibrá-la sobre aquela fórmula que acabara de nascer e que depois seria escrita e definida uns dois decênios mais tarde: aquele “bom, limpo e justo” que, não apenas em âmbito teórico, libertou a gastronomia, a qual tinha ficado relegada aos gourmets que não perguntavam a si próprios nada mais do que era bom e o que não era (PETRINI, 2015, p.18).

Naquele momento eles perceberam que do alimento precisava ser considerado muito além de seu sabor. Tudo que faz parte dele, tudo que o engloba era extremamente necessário. Iniciou-se então o “andar pelos campos”, que é um trabalho de busca, de pesquisa, de aprofundamento e descoberta que os sócios da *Arcigola* tomaram como missão. Viajavam pela Itália à procura de vinhas, cantinas, paisagens, produtores e formas de cultivo, sempre registrando tudo e compartilhando com os amigos, fazendo a rede crescer como afirma o autor:

Talvez ainda não estivéssemos totalmente conscientes, mas visitar os agricultores, os hospedeiros e os enólogos em suas casas significava

revolucionar a gastronomia. Liberá-la depois de quase dois séculos de seu nascimento na sua forma moderna, para que abraçasse outros elementos fundamentais da nossa existência, como a sociabilidade e a convivência, a salubridade do ar, da água, da terra, a memória e a história, a sobrevivência e a salvaguarda dos nossos territórios: a beleza e o bem viver no sentido mais pleno do termo, o saber sem as armadilhas da especialização obstinada que reina nos templos oficiais do conhecimento (PETRINI, 2015, p. 21).

Isso daria início a uma revolução na gastronomia, a chamada ecogastronomia. Em 2001 foi publicado no jornal *The New York Times* um artigo intitulado “*The Year in Ideas: A to Z*” (O Ano em Ideias: de A a Z) de Lawrence Osborne e constava na letra S estava a seguinte definição de *Slow Food*:

é a versão gastronômica do Greenpeace: uma determinação rebelde para salvaguardar os alimentos não industriais e que requerem grande consumo de tempo, para evitar que sejam expulsos do mapa culinário. E, assim como o ativismo anti-Organização Mundial do Comércio (anti-WOT), o movimento é um protesto contra a globalização. Mas o ativismo da *Slow Food* não toma a forma das demonstrações de rua. Ao contrário, os ativistas são encorajados a degustar repolhos orgânicos e a debater as alegrias da trufa em suas cozinhas. O protesto nunca foi tão divertido (PETRINI, 2015, p.28 apud OSBORNE, 2001).

O texto, embora possua veracidade, como o próprio autor escreve, induz a alguns erros de avaliação:

1. Quando Osborne escreve que a *Slow Food* é contra a globalização quando na verdade o movimento possui um ativismo de valorização de cada território;
2. Quando ele escreve sobre debater as alegrias da trufa na cozinha dando um ar lúdico a experiências como os Laboratórios do Gosto²;
3. Na referência aos repolhos orgânicos, pois, na época em que o artigo foi escrito, havia uma rede de produtores e consumidores de produtos orgânicos nos Estados Unidos, que mesmo que chegando próximo a obsessão em alguns casos, trouxe um grande benefício a milhões de norte-americanos;
4. Quando se refere ao consumo de tempo, que é uma dúvida constante, principalmente se levarmos a tradução ao “pé da letra”, *Slow Food* (Comida Lenta), mas que não é bem isso, o movimento é dotado de grande complexidade.

²Evento da rede *Slow Food*: uma mostra de alimentos que tem o intuito de vivenciar o ato prazeroso de levar a comida até a boca, libertando-se do cotidiano, fugindo do automático e carregando significados culturais e simbólicos.

O autor via o artigo positivamente por não classificar o *Slow Food* apenas em contraposição ao *Fast Food* e despertar certa curiosidade sobre um outro conceito de alimentos ou uma nova ciência gastronômica. Quando Petrini comenta o uso do termo “versão gastronômica do Greenpeace”, julga-o um pouco exagerado, pois, na filosofia e atitudes do *Slow Food* busca-se o:

direito ao prazer do alimento contra a homologação dos sabores, por meio de uma abordagem nova à degustação, além do “caminhar pelos campos” e da sucessão de escândalos alimentares e desastres ecológicos, tínhamos enfim amadurecido a convicção de que um gastrônomo que consome os produtos da terra não pode ficar insensível diante dos temas ambientais (PETRINI, 2015, p.30).

Essa atitude desagradou aos ambientalistas provavelmente porque foi entendido como uma invasão em seu campo profissional ou querer dar a sua missão um ar pouco sério (PETRINI, 2015).

Ainda nos anos 2000, o *The New York Times* usou um neologismo para descrever o *Slow Food*: um movimento de “ecogastrônomos”. O termo “ecogastronomia” logo agradou, pois sintetizava a visão holística, tão prezada pelo autor, que a gastronomia tanto necessitava: uma relação sensível às problemáticas econômicas em escala global, às profundas modificações no mundo rural e à urgente necessidade de salvaguardar a biodiversidade (PETRINI, 2015, p.31).

3.2 Os Princípios

Na busca por algo que sintetizasse e facilitasse a compreensão do pensamento *Slow Food* os participantes do movimento chegaram à tríade do **Bom, Limpo e Justo** (BLJ) que, ao primeiro momento, pareceu um pouco banal, mas, aos poucos mostrou-se como ideal. Essas três palavras se transformariam em um *slogan* ou um lema para a associação, objetivando divulgar as manifestações organizadas e ordenar os pensamentos e ações englobados pela filosofia do movimento. Os princípios BLJ, são assim definidos por Petrini (2015, p.38):

- **Bom:** a atenção à qualidade organoléptica³, ao prazer (pessoal ou partilhado, convivial), ao gosto compreendido também em termos culturais (o que é bom para mim pode não ser bom na África, na América do Sul, no Extremo Oriente e vice-versa).

³ Capacidade de impressionar nossos sentidos. (Dicio, Dicionário online de Português, online, 2018)

- **Limpo:** a sustentabilidade e a durabilidade de todos os processos ligados ao alimento, desde a sementeira com respeito à biodiversidade, passando pelo cultivo, pela colheita e pela transformação dos transportes, até a distribuição ao consumo final, sem desperdício e por meio de escolhas conscientes.
- **Justo:** sem explorações, diretas ou indiretas, de quem trabalha nos campos, com retribuições gratificantes e suficientes, e mantendo, ao mesmo tempo, o respeito ao bolso de quem compra, valorizando a equidade, a solidariedade, a doação e o compartilhamento.

Os itens acima obedecem à visão holística do *Slow Food* onde todas as partes têm a mesma importância, podendo-se, como afirma o autor, até buscar somente uma ou outra, mas, em algum momento, percebe-se a falta de alguma, pois são inseparáveis. Petrini acredita que “não se pode olhar o alimento de um único ponto de vista” (PETRINI, 2015, p.38).

Na virada dos anos 2000, uma comissão de colaboradores na cidade de Bra, na Itália, liderada por Petrini investiu em um empreendimento fundamental para completar a libertação da gastronomia, cuja teoria da complexidade dessa ciência e o “bom, limpo e justo” seriam defendidos e propagados. Como a edificação, a *Agenzia di Pollenzo* que era uma grande quinta de estilo neogótico por fora e neoclássico por dentro, era grandiosa instalaram um hotel, um restaurante e uma universidade: a Universidade de Ciências Gastronômicas - UNISG, como é conhecida (PETRINI, 2015).

De acordo com o autor, a *Slow Food* há tempos já se empenhava na educação alimentar e do gosto e buscava compartilhar esse conhecimento por meio de vários tipos de eventos. A medida que esse empenho evoluía, perceberam a necessidade de encarar a gastronomia como uma verdadeira ciência no campo acadêmico. Petrini (2015, p.60) afirma “ tínhamos criado uma nova matéria para os estudos universitários, e com isso dado dignidade à gastronomia também no campo acadêmico. Outro passo fundamental da gastronomia libertada”.

Em 2005, segundo Petrini (2015), foi lançado o livro *Slow Food: princípios da nova gastronomia*, mas a ideia da universidade já existia. Em 2004, segundo Petrini (2015), foram inaugurados o banco do vinho, o hotel da *Agenzia*, o restaurante Guido e a Universidade de Ciências Gastronômicas que, teve de início 75 alunos sendo a maioria estrangeiros.

Nomes como Carlo Petrini, Massimo Montanari, Marco Riva e Fausto Cantarelli reuniam-se para definir o que deveria ser estudado por um gastrônomo: a história da gastronomia, a análise sensorial. Segundo o autor (2015, p.62), “ademais

devíamos oficializar também uma das melhores maneiras como um gastrônomo tinha de aprender, aquela sobre a qual os da minha geração, todos autodidatas, haviam se formado: a viagem e o conhecimento direto, o “andar pelos campos” e os locais de produção”.

Definiram o programa de estágio formativo onde os alunos viajam pelo mundo acompanhando processos, pelos campos, em presídios do alimento⁴, descobrindo tradições, adquirindo conhecimento de forma prática e beneficiando também agricultores, artesãos, produtores, criadores e distribuidores sustentáveis, pois esse trabalho trazia o direito à dignidade acadêmica aos seus saberes (PETRINI, 2015).

A UNISG assim como a Terra Madre⁵ foi considerada, pelo autor, como a melhor joia gerada no percurso feito pela *Slow Food*. Ela abriu novas perspectivas em favor do bom, limpo e justo e, metade dos alunos sendo do exterior, estariam reunidas representações de todos os continentes. Então o que era aprendido lá poderia ser difundido e implantado em qualquer lugar do mundo, através de uma nova forma de transmissão de conhecimento: a tão almejada visão holística de que a gastronomia necessita (PETRINI, 2015). O autor complementa:

um laboratório onde se estuda a sustentabilidade do alimento de modo científico, onde a abordagem humanística se casa com a tecnológica, a história anda de mãos dadas com a química, a etnobotânica com a estética, as produções vegetais e animais com a análise sensorial. Em Pollenzo se estuda a rede do alimento e se alimenta a rede de quem quer aquele alimento com a mais absoluta qualidade, respeitando os parâmetros do tríptico cunhado pela *Slow Food* (PETRINI, 2015, p.65).

Petrini considerava que depois de todo esse processo a gastronomia estaria libertada, e que de fato houve um rompimento, porém ela ainda caminhava a passos incertos. O cenário da gastronomia com frequência, importava-se ainda tão somente com a receita perfeita, fotografável (o bom), como define Carlo Petrini, e se esquecendo do limpo e do justo. Como era visto na televisão e na mídia:

o alimento é espetacularizado de modo forçado, as competições entre cozinheiros são apenas uma corrida contra o tempo, as receitas devem ficar prontas em poucos minutos [...] o *chef* alterna excessos de asperezas e de sedução, a matéria-prima é indiferente, os produtores e os agricultores são tratados como animais de zoológico a serem exibidos acentuando seus lados curiosos, senão bizarros (PETRINI, 2015, p.67).

⁴Projeto criado para salvaguardar espécies de alimentos que correm risco de extinção. (Petrini, 2015)

⁵ Esta iniciativa reúne comunidades do alimento que trabalham pela sustentabilidade de seus produtos alimentares, pela qualidade que confere sabor excepcional e pelo respeito ao ambiente e ao povo. (slowfoodbrasil, online, 2018)

Nesse processo alguns melhores cozinheiros do mundo reuniram-se, em Lima no Peru, em 2011 e elaboraram a “carta aberta aos cozinheiros do amanhã” ou a “Declaração de Lima” mostrando como se inserir nessa mudança de atitude frente ao alimento. A tradução na íntegra da carta feita por Paolo Marchi se apresenta no anexo deste trabalho (ANEXO A).

Esta declaração se tornou uma espécie de cartilha prática da utilização dos princípios que coincidem com a filosofia BLJ. Apesar do grupo dos nove cozinheiros, Ferran Adrià (elBulli, Espanha), René Redzepi (Noma, Dinamarca), Alex Atala (D.O.M., Brasil), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italia), Gastón Acurio (Astrid y Gastón, Peru), Dan Barber (Blue Hill, Estados Unidos), Michel Bras (Bras, França), Yukio Hattori (Japão) e Heston Blumenthal (The Fat Duck, Inglaterra – Blumenthal que depois “se retratou” por sua assinatura a esta carta, pedindo que seu nome fosse retirado da lista, N.A.) não fazer parte da rede *Slow Food*, foi uma prova que o trabalho de tantos anos não foi em vão e que frutificou mesmo que fora da rede propriamente dita.

Para o autor, é preciso “certificar-se de que o alimento se torne instrumento de uma transformação tão profunda que consiga tornar melhores e mais felizes as nossas vidas e as vidas das gerações futuras” (PETRINI, 2015, p.72). A mudança foi proposta e cabe aos cidadãos mantê-la e preservar a cultura local.

3.3 *Slow Food* no Brasil

No ano de 1983, Carlo Petrini esteve no Brasil no intuito de conhecer algumas cidades e locais turísticos, dando ênfase maior à Amazônia. Como Bra, a cidade de onde vieram, era um pequeno centro, a notícia logo se espalhou que iriam a Manaus. Então, uma senhora os procurou para que tentassem encontrar seu filho, Cravero, que tinha ido partido como missionário para uma cidade próxima, e entregassem uma carta e alguns alimentos para que ele a sentisse presente (PETRINI, 2015).

Chegando à Manaus, procuraram-no entre os religiosos de origem italiana, deparando com a escola salesiana, onde finalmente o encontraram. Segundo Petrini neste encontro, Cravero lhes mostrou algo surpreendente: um altar de macumba,

constatando que o missionário salesiano agora era pai de Santo, pois acreditava que:

era a única forma de espiritualidade que as pessoas do local conheciam e reconheciam, que continha elementos do catolicismo e ele não conseguia nem queria levar a elas nada diferente. Sua vocação de guia espiritual tinha, portanto se adaptado às circunstâncias: ele ficou fascinado por aqueles ritos e por seu significado [...] (PETRINI, 2015, p.76)

O sincretismo brasileiro, para Petrini, foi um exemplo que mostra que quando a diversidade é respeitada e agregada, ela é capaz de chegar a lugares outrora impossíveis. O pensar complexo, a consideração do todo, a visão 360º apenas se concretiza dessa forma, como reforça o autor:

Se a diversidade é adotada como guia e reconduzida ao centro de um profundo respeito pelos outros, ela pode chegar a conquistar sem reservas [...] a converter a uma vida mais livre, mais feliz. [...] é o motor mais poderoso que move o mundo, tanto culturalmente como em âmbito biológico. Defender a diversidade, promovê-la em todos os níveis, fazer dela a razão de intercâmbios e encontros são os instrumentos que temos mais prontamente à disposição para projetar a mudança de paradigma que esperamos com a gastronomia libertada (PETRINI, 2015, p. 77).

Segundo o autor, a diversidade nos faz mais criativos, traz respeito pelas identidades. A própria natureza nos mostra o quanto um sistema com maior biodiversidade é mais forte, mais desenvolvido, mais rico, mais propenso a contornar as adversidades.

Com o cenário de homologação e desperdício do alimento que parece não ter saída, Petrini afirma que se faz necessária uma desestabilização para mudar essa realidade:

A resposta é trabalhar em escala local, porque é nesse nível que se tutelam e se tornam férteis tanto a biodiversidade da natureza como a diversidade cultural que a ela se segue. Porque a cultura alimentícia - e não apenas ela - deve se formar em relação ao contexto, aos recursos presentes em um território, aos ecossistemas, às relações com os vizinhos. Assim se estratifica e se torna sólida, transformando-se naquilo a que chamamos de tradição e chega a construir uma identidade (PETRINI, 2015, p.90).

Para o autor, a diversidade é parte essencial da identidade. Embora muitos acreditem que a identidade é algo imóvel, fechado, ele afirma que ela é na verdade fruto da troca e que em tempos de globalização essa troca atinge um novo patamar, pois a globalização é bem-vinda e extremamente importante para o movimento exceto quando deixa predominar a homologação.

Petrini diz que os agricultores são, com frequência, considerados “os últimos” na ordem social quando deveriam ser considerados os primeiros pela importância do trabalho que eles executam para a humanidade, por guardarem nossa principal fonte de sustento e que deveríamos não só dar o devido reconhecimento, mas fazer deles o eixo no qual possamos planejar o nosso futuro, os nossos futuros possíveis: as mulheres, os idosos, os jovens e os nativos (PETRINI, 2015).

Segundo Petrini (2015, p.112), as mulheres são consideradas pelo movimento como essenciais, “[...] na preservação da biodiversidade agrícola (são as principais conservadoras e multiplicadoras das sementes), na criação e na custódia dos saberes culinários tradicionais, no engenho, na paixão e no amor que colocam nas atividades de economia familiar das sociedades agrícolas mais pobres”.

E os idosos, por guardarem a memória, transmitirem o saber para os mais jovens, inclusive a importância para o futuro, daquilo que foi vivenciado do passado. Os jovens, criativos e entusiasmados, por atualmente saberem o valor da verdadeira qualidade de vida, e que a sustentabilidade é uma missão para salvaguardar a terra e o futuro (PETRINI, 2015).

E toda sabedoria dos nativos pelo respeito e a importância que dão à terra. Por isso Petrini (2015, p.121) acredita que “[...] para libertar a diversidade, precisamos das populações nativas, da inspiração delas e de sua bagagem de saberes em relação ao direito ao alimento, à soberania alimentícia, à salvaguarda da biodiversidade e à sustentabilidade”.

De acordo com Petrini, em 2010 houve uma edição da Terra Madre dedicada aos nativos, reunindo seis representantes vindos de todo o continente pregando o respeito e aceitação entre as pessoas em suas diferentes culturas. O discurso que se encontra no anexo deste trabalho (ANEXO B) do representante brasileiro, Adolfo Timóteo Verá Mirim, do povo Guarani Mbya, falou do processo que os indígenas passaram desde a invasão espanhola e portuguesa ao continente americano, da sua luta para manter seus territórios, cultura, religião, idioma que mesmo após a colonização e diz que somos sagrados como a terra e ela é nossa mãe. Respeitam a natureza por saberem que os recursos estão se esgotando pelas formas de produção econômica predominantes no mundo.

Todos estes “futuros possíveis”- mulheres, idosos, jovens e nativos - conforme afirma Petrini (2015), são os guardiões do nosso futuro, são a parte humana da biodiversidade.

Para o autor, a diversidade, já tão falada, é o instrumento que pode liberar energia e fazê-la acessível no mundo, impulsionando uma mudança lenta e gradativa, que quando iniciada não se pode voltar atrás. Tudo que já foi conquistado, toda ação ou conhecimento compartilhado, para valorização da terra, do alimento, da cultura, das identidades, é pela diversidade e graças a ela.

Petrini fala que o sincretismo, falado anteriormente e a capacidade que o brasileiro tem de valorizar, de agregar, de unir, torna-se para ele um exemplo, assim como a implantação do programa Fome Zero.

Dentro da gastronomia brasileira temos um representante do movimento que leva o nome do Brasil ao cenário mundial - Alex Atala (FIGURA 1).

Figura 1 - Chef Alex Atala



Fonte: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html> (2019)

Além do restaurante D.O.M. de sua propriedade, maior vitrine de seu trabalho, estão entre seus empreendimentos o restaurante e o mercadinho Dalva e Dito, com uma linha de produtos chamada “retratos do gosto” (em sociedade com a MIE Brasil), empresa de desenvolvimento de marcas de alimentos de consumo mais

consciente, além do resgate do Riviera Bar, em parceria com Fernando Guerra e o instituto ATÁ (D.O.M., 2013, documento eletrônico).

No trabalho que desempenha tem como eixo central a valorização dos ingredientes e a cultura alimentar de seu país. Para isso ele realiza o “andar pelos campos”, citado no primeiro capítulo deste trabalho, fazendo expedições pelo Brasil (FIGURA 2) em busca de encontrar ou descobrir novos ingredientes (D.O.M., 2013, documento eletrônico).

Figura 2 - Alex Atala e Jorge Ferreira na Mata Atlântica de Paraty



Fonte: <http://www.paraty.com.br/blog/alex-atala-e-jorge-ferreira-na-mata-atlantica-de-paraty/>.
Ricardo Gaspar (2014)

Em uma entrevista recente à Revista Época NEGÓCIOS, quando perguntado sobre o que é comer bem, ele cita Carlo Petrini, diz que gosta muito da definição do **bom, limpo e justo** e que quando o alimento obedece a esses três princípios, significa comer bem (MENEGUETTI, 2018, documento eletrônico).

Mesmo não fazendo parte da rede *Slow Food*, temos Atala como representante, pois realiza um trabalho semelhante ao que é pregado pelo movimento, tanto que já ministrou aulas em eventos da rede e participou da comissão da Declaração de Lima, citada no quarto capítulo.

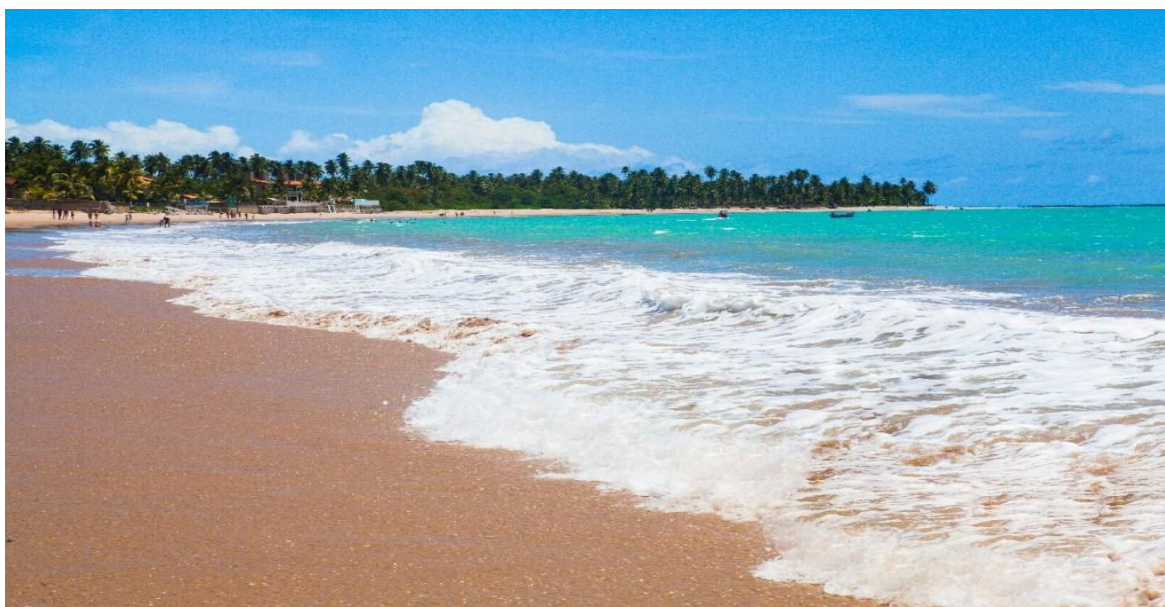
Fiel aos princípios do movimento, Atala alia o prazer da alimentação à responsabilidade que temos com o planeta, com os recursos por ele oferecidos. É ativo na defesa da biodiversidade, em adquirir conhecimento sobre ela e difundi-lo por meio de livros escritos por ele ou em parcerias (D.O.M., 2018, documento eletrônico).

Desse modo, podemos dizer que a diversidade e o sincretismo encontrados no Brasil se conectaram à filosofia do *Slow Food* quando Petrini visitou o país. Até hoje essas características são bem marcadas e cada vez mais valorizadas por chefs espalhados pelo país que se identificam com rede e difundem os conceitos e teorias do *Slow Food*.

3.4 *Slow Food* em Maceió

Maceió, capital do estado de Alagoas (FIGURA 3), conhecida como “Paraíso das Águas” e que atrai turistas de todo o mundo, é banhada pelas lagoas Mundaú e Manguaba, um mar que mescla o azul-turquesa e o verde-esmeralda e belas praias de extensos coqueirais. Historiadores afirmam que a capital do estado de Alagoas nasceu de um antigo engenho de açúcar, por volta do século 18. Para outros, seu surgimento está ligado a uma pequena vila de pescadores (SECRETARIA DO TURISMO DE MACEIÓ, documento eletrônico).

Figura 3 - Praia de Maceió



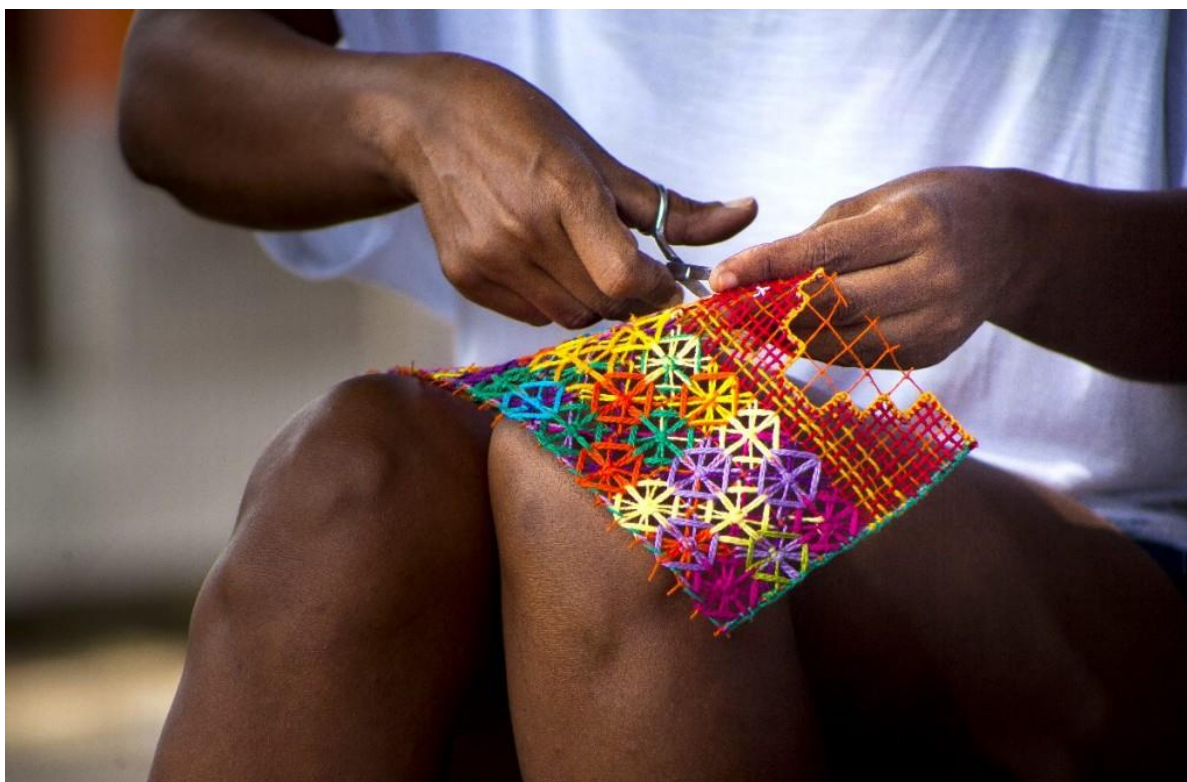
Fonte: <http://www.maceio.al.gov.br/turismo/belezas-naturais/>

De acordo com a Secretaria do Turismo de Maceió,

a cultura maceioense é expressiva e marcante, principalmente pelo seu rico folclore, além de seus artistas, escritores e músicos. Entre as manifestações folclóricas há os folguedos como: Caboclinho, Cavalhada, Chegança, Bumba Meu Boi, Coco Alagoano, Festa de Reis, Guerreiro, Pastoril, Reisado, Quilombo e Zabumba. O artesanato representado pelo filé e pela cerâmica que encanta a todos por sua criatividade, originalidade e beleza (SECRETARIA DO TURISMO DE MACEIÓ, documento eletrônico).

Esses traços e características formam a identidade da cidade de Maceió (FIGURA 4). Com a gastronomia não poderia ser diferente. A gastronomia alagoana é uma mistura das tradições indígenas, dos portugueses e de africanos que vieram para o Brasil como trabalho escravo.

Figura 4 - Rendeira finalizando o filé, renda famosa na cidade de Maceió



Fonte: <http://www.maceio.al.gov.br/turismo/cultura/>

É considerada uma das riquezas da cidade através de uma diversidade de alimentos que são comuns entre o povo maceioense, sua cozinha tradicional se encaixa entre os peixes e mariscos encontrados nas lagoas que banham a cidade, a tapioca, as comidas a base do coco, da mandioca e do milho, entre outras que

compõem o plano gastronômico cultural do estado (SECRETARIA DO TURISMO DE MACEIÓ, documento eletrônico).

Segundo pesquisa realizada pela Secretaria Municipal de Turismo de Maceió (SEMTUR),

a gastronomia é, atualmente, o segundo motivo que atrai turistas para Alagoas. É aproveitando essa onda que o governo, juntamente com o segmento, tem investido em eventos para fomentar a culinária do estado, já que a pesquisa tem mostrado que cerca de 80% dos visitantes avaliam nas redes sociais a gastronomia da capital alagoana como “excelente” ou “muito boa” e, 49% do público que chega à cidade se considera “gourmet”.

Para promover a sustentabilidade da cultura da alimentar da região, o turismo gastronômico pode contribuir, para estimular e desenvolver o uso do alimento local, mesmo que trabalhado como alta gastronomia. Esse tipo de turismo colabora para a evolução da culinária alagoana de forma mais saudável e sustentável (FIGURA 5). O movimento *Slow Food* participa como elemento importante, tanto nos processos do cultivo até o consumo final, através do “respeito à biodiversidade, expandindo informações sobre valorização das tradições locais e educação do gosto” (MARTINS, GURGEL, MARTINS, 2016, p. 232).

Figura 5 - Os sabores e temperos alagoanos



Fonte: <http://www.maceio.al.gov.br/turismo/gastronomia/>

Na cidade há diversos restaurantes em que se pode experimentar a gastronomia tradicional. Dentre eles estão restaurantes que possuem um cardápio tipicamente regional e que utilizam bastante a matéria prima local, tendo entre seus pratos comidas como o cuscuz, a tapioca, o queijo coalho, o peixes e mariscos, a carne do sol, a macaxeira, a charque e os derivados do coco. Dessa forma, contribuem para o avanço da valorização do que é local e com a sustentabilidade, e a economia, cultura e identidade locais.

3.5 Costumes e culinária, produção local de alimentos

Um dos nomes de destaque da gastronomia nacional que emprega e defende os princípios do *Slow Food* estabelecido em Maceió é o chefe Wanderson Medeiros, que segundo Petrini, é um jovem chef protagonista da cozinha brasileira. A frente do restaurante Picuí e do Buffet W Gourmet, Wanderson é atento à importância da matéria prima local. Seu site afirma que:

Wanderson é um dos criadores e adeptos da Nova Cozinha Nordestina, estilo gastronômico que mescla técnicas extremamente apuradas aplicadas aos ingredientes regionais, dando um toque de sofisticação que levou o chef a apresentar seu trabalho em todo o país e até no exterior (W GOURMET, 2017, documento eletrônico).

Com um trabalho significativo, Wanderson leva a cultura gastronômica, da cidade de Maceió e de uma parcela do Nordeste do país, a escalas mundiais, valorizando os processos do cultivo do alimento até a elaboração do prato e apoiando o movimento do *Slow Food*.

Também coerente aos princípios do *Slow Food* de uso de matéria prima local, preocupação com o meio ambiente e sustentabilidade, com as formas limpas de cultivo dos alimentos em restaurantes, há na cidade um restaurante vegetariano chamado **Ser-Afim**, que além de oferecer refeições saudáveis com alimentos orgânicos, promove feiras orgânicas e aulas de atividades como yoga, etc.

Segundo a jornalista Alinne Mirelle,

consumir orgânicos é mais que consumir produtos naturais. É consumir produtos vivos, cheios de energia vital. É fazer política de saúde, econômica, social e ambiental. É incentivar produtores a não utilizar agrotóxicos em suas plantações (e assim não se contaminarem nem envenenarem nossa mesa). É comprar com preço justo. É respeitar o social. É cuidar do meio ambiente (EKONATIVA, 2018, documento eletrônico).

Assim, observa-se que a produção de orgânicos está em plena sintonia com o *Slow-Food*. Existem algumas feiras orgânicas (FIGURA 6) espalhadas por Maceió: Feira Agroecológica do Mercado do Jaraguá, a mais tradicional da cidade, Feira da Praça Centenário, Feira na rua fechada da Pajuçara, Feira orgânica da Secretaria de Estado do Meio Ambiente e dos Recursos Hídricos, Feira da UFAL, Feira da Praça Caruaru, Feira da Secretaria de Agricultura, acontecendo em dias específicos da semana ou do mês. Os orgânicos podem ser adquiridos em lojas específicas de produtos naturais (EKONATIVA, 2018).

Figura 6 - Maceioense está dando prioridade ao consumo de produtos orgânicos



Fonte: <http://www.maceio.al.gov.br/2018/06/feira-agroecologica-estimula-comercio-de-organicos/>.
Tatiane Gomes/ Ascom Semtabes. (2018)

Percebe-se que no quesito orgânicos a cidade ainda caminha a passos lentos, ainda se faz necessária uma conscientização maior em relação a esse tipo de produto e a valorização desses produtores. Porém para quem é adepto a esse tipo de consumo a cidade oferece algumas opções.

4. PESQUISA DE REPERTÓRIO – O RESTAURANTE SER-AFIM

De acordo com Gibbs (2017), é importante realizar certos estudos prévios ao projeto de interiores. No caso de um restaurante, é essencial no processo de formulação de ideias a visitação a estabelecimentos semelhantes para a observação do espaço, do layout, do estilo e da identidade do local.

A pesquisa de repertório objetiva obter conhecimentos, inclusive empíricos através da observação local, para identificar a incidência dos princípios do movimento *Slow Food* dentro da estrutura física de um espaço para restaurante.

Mesmo tendo o chef Wanderson Medeiros, membro do *Slow Food* em Maceió, este se dedica à pesquisa em relação à culinária local basicamente em sua atuação em eventos pelo Buffet W gourmet e não no espaço do restaurante, por essa razão não foi selecionado como referência para o projeto.

Buscou-se, portanto, um aprofundamento em relação às características físicas e sensoriais do restaurante Ser-Afim, por sua potencial proximidade com o apregoado pelo *Slow Food*. O restaurante Ser-Afim está localizado na cidade de Maceió- AL, no bairro Jatiúca, Rua Paulina Maria de Mendonça, 141. O local apresenta uma proposta de alimentação saudável objetivando priorizar a qualidade de vida de maneira natural.

A pesquisa exploratória foi feita para coleta de dados através de observação local e entrevista, familiarização com o tema e contribuir com a metodologia projetual. Um quadro de referência colaborou para a construção da entrevista (APÊNDICE A) e posterior análise.

Essa Matriz de Referência é formada por tópicos sobre o tema abordado, construída por tópicos subdivididos de acordo com os princípios e competências do movimento *Slow Food* (base motivadora), relacionando a informação obtida com a pesquisada. O quadro 1 traz perguntas de uma entrevista semiestruturada (APÊNDICE A), formuladas para um dos proprietários e administradores do Restaurante Ser- Afim.

Quadro 1 - Matriz de Referência do Slow Food

QUADRO MATRIZ DE REFERÊNCIA DO <i>SLOW FOOD</i>	
PERGUNTAS	PRINCÍPIOS E TERMOS DO <i>SLOW FOOD</i> - BASE MOTIVADORES PARA GERAÇÃO DAS PERGUNTAS
Qual a proposta principal do restaurante Ser-Afim?	Relação do restaurante com o movimento <i>Slow Food</i>
Há alguma preocupação com a valorização do regional? Você pode me falar um pouco mais sobre o trabalho que você faz?	Valorização da diversidade em escala local para que o original seja preservado
Os produtos que você utiliza em suas receitas, são comprados direto dos produtores? Eles são daqui de Maceió ou das imediações? Onde? Quais são?	“Justo”, último dos três princípios do movimento, valorização dos produtos e dos produtores locais
Há por parte de vocês um trabalho de busca, de pesquisa, de aprofundamento e descoberta, de novos produtos, de formas de cultivo, de culturas?	Ao que Petrini chama de “Andar pelos Campos”, que é um processo de pesquisa e descoberta no qual o indivíduo sai em busca de novos produtos, métodos ou formas de cultivo
Você já ouviu falar na expressão “Andar pelos Campos”?	
Quais as preocupações em relação ao alimento oferecido ao cliente?	“Bom e Limpo”, dois primeiros dos três princípios do movimento, estão relacionados respectivamente ao gosto e a forma de cultivo do alimento
Quais as preocupações em relação às pessoas que trabalham com o cultivo (produtores)?	“Justo”, último dos três princípios do movimento, valorização dos produtos e dos produtores locais
Como deve ser para você, um ambiente de um restaurante dentro da sua proposta de trabalho?	Relação do restaurante com o movimento <i>Slow Food</i>
Tem alguma diferença entre as instalações de uma cozinha industrial para as da sua cozinha? Se sim quais são?	
Você já ouviu falar em <i>Slow Food</i> ?	
A proposta do restaurante tem alguma identificação com o movimento?	
Você conhece algum restaurante baseado no movimento <i>Slow Food</i> ? Onde?	

Fonte: as autoras (2019)

O contato com o ambiente do restaurante foi fundamental coletar informações, percepções e significados e compreender a relação do Restaurante Ser-Afim, com o pensamento e filosofia do *Slow Food* e como transmitir esses conceitos para a proposta do estudo preliminar.

O Restaurante Ser-Afim está ligado à história da família proprietária, através da alimentação e a sua filosofia. O estabelecimento com sete anos de funcionamento concilia a alimentação com terapias alternativas, sendo um dos poucos que oferecem esse serviço na cidade. O restaurante procura fazer um trabalho de valorização do local a partir do contato direto com os trabalhadores, fornecedores, agricultores, produtores, principalmente os de pequeno porte.

O espaço do restaurante conta com uma feira de produtos orgânicos, que atende também à preparação dos pratos servidos no restaurante. São fornecedores fixos uma cooperativa de pequenos produtores e um fornecedor um pouco maior, a ecofazenda Caúna, localizada na Barra de Santo Antônio, litoral norte.

A ecofazenda Caúna trabalha com o sistema agroflorestal (SAF). Os sistemas agroflorestais são

[...] uma alternativa de produção agropecuária que minimiza o efeito da intervenção humana. Imitando o ambiente natural pela consorciação de várias espécies dentro de uma área, eleva-se a diversidade do ecossistema e são aproveitadas as interações benéficas entre as plantas de diferentes ciclos, portes e funções (CARVALHO, GOEDERT E ARMANDO, apud SANCHEZ, 1995 e YOUNG, 1997).

Outro fornecedor é o SESCOOP, um órgão que faz o trabalho de apoiar as cooperativas no escoamento da produção, mantendo a ligação com alguns pequenos produtores.

No restaurante Ser-Afim há a valorização dos pequenos produtores, tanto na agricultura artesanal para o desenvolvimento econômico local como dos artistas locais, exibindo seus trabalhos no ambiente e apoiando os eventos na cidade ou procurando instituições da sociedade civil que fazem atividades para a melhoria da qualidade de vida da população.

O local se tornou referência pelos produtos vendidos, a alimentação oferecida e os serviços proporcionados. Procuram trabalhar com tudo orgânico, com produtos o menos industrializado possível, feitos no próprio restaurante, e que seja cultivado em Maceió. Pela demanda da região e reduzida produção local, eles ainda não têm condições de trabalhar exclusivamente com o orgânico.

Estabelecer um vínculo com os fornecedores através de visitas e trocas de energia e de conhecimento é um dos princípios que eles têm como base, acreditando na relação indivíduo-alimento e da energia compartilhada que vem da terra até o prato. Segundo o proprietário, eles procuram obter essa busca de saúde sempre de uma forma mais alternativa, através da vivência e fugindo da medicina tradicional.

Em relação às receitas, o restaurante procura inovar nos pratos e aproveitar o máximo do alimento, todas as partes da raiz até a casca, trabalhando esse tipo material e trazendo novos sabores. O restaurante procura conhecer a procedência dos produtos e preocupa-se com a qualidade do produto oferecido ao cliente.

O foco não é apenas no alimento, pois procuram trabalhar a conscientização das pessoas, com oficinas culinárias para poder ensinar os pratos que preparam no restaurante.

Prega-se que tudo é alimento: o que se escuta, o que se vê, o que se pensa. O alimento nutre o corpo físico e o ambiente proporciona essa reflexão. Neste contexto, buscam torná-lo agradável e provocar boas sensações através do contato com a natureza, das músicas, que são selecionadas pelas letras e melodias, especialmente brasileiras, do atendimento, que procura ser o mais pessoal e diferenciado possível. Cria-se uma atmosfera de paz para as pessoas no meio da cidade.

De acordo com o entendimento do entrevistado, a semelhança com o *Slow Food*, perpassa pela ideia do natural e menos processado possível, do ambiente tranquilo que provoque no cliente o desejo de se desconectar do agito do dia a dia e de que o tempo no lugar se estenda. Os proprietários na entrevista mencionaram que “não gostam de se rotular, mas entendem o lugar como um espaço holístico, onde terapias alternativas e a alimentação fazem parte da experiência que o local proporciona”.

4.1 Análise do Ambiente com Observação Participante

Paralela a aplicação da entrevista semiestruturada foram feitas as observações de campo como uma fonte de informação, tomando registros sobre o espaço. Foram traçados critérios para a análise do local como aspectos do ambiente: setorização, iluminação, conforto, fluxo, comportamento dos clientes e as

sensações adquiridas no espaço. Essa análise auxiliou na exemplificação de um espaço em sintonia com o movimento *Slow Food* e na concepção do estudo preliminar.

O ambiente pode ser definido como um “espaço-casa”⁶ e transmite seu pensamento através de manifestações de arte - mensagens, frases, quadros e esculturas que estão espalhadas por todo o lugar. Estas estão relacionadas ao próprio contexto da filosofia do restaurante, tendo como obras principais as de Myrna Maracajá, artista visual local.

O espaço traz referências à natureza – árvores e diferentes tipos de plantas, naturais ou até mesmo pintadas nas paredes que fazem com que haja um conforto e acolhimento no lugar, em sintonia com a proposta do restaurante. A paleta de cores caminha entre o vibrante e o relaxante, trazendo equilíbrio para o ambiente com as cores verde, amarelo, terracota, tons de azul e o branco.

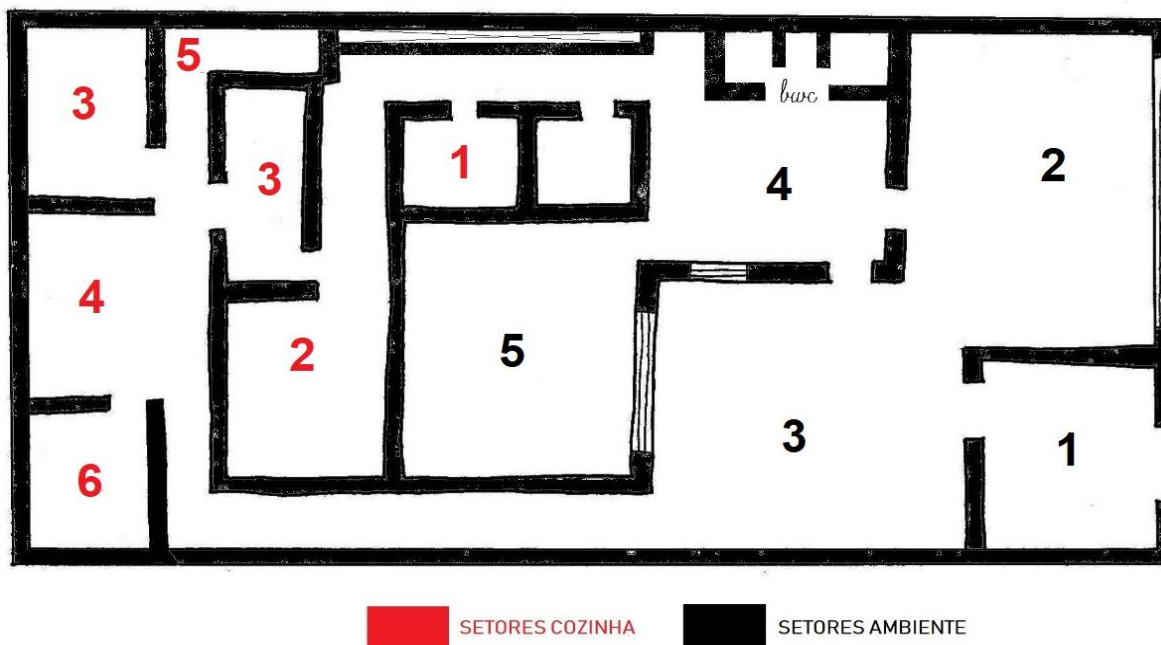
Há também no local serviços terapêuticos e alternativos (massagem, tarô e yoga), e palestras, cursos, feira orgânica, loja de produtos (incensos, óleos essenciais, entre outros), em sua maioria locais, alguns artesanais e sustentáveis. Esses serviços proporcionam a interação dos colaboradores numa relação gentil e amigável. A relação dos clientes com os funcionários e o próprio ambiente é o mais intimista possível, de troca, conversas e respeito.

O espaço é de relaxamento com músicas escolhidas de acordo com o perfil dos frequentadores e com o conceito do restaurante. No local, alguns cheiros são marcantes devido a alguns produtos como incensos e os temperos da própria comida. A valorização local é algo muito presente na filosofia do restaurante e se materializa no que é servido aos clientes, no que é comercializado no local, nos eventos e no que é exposto no espaço, que ajuda a proporcionar experiências.

Foi percebido que a divisão do ambiente se dá em cinco setores (FIGURA 7). O primeiro setor é a entrada do restaurante que também funciona como recepção e loja, em que são comercializados produtos que se enquadram na filosofia do restaurante. O segundo é uma área aberta com uma só mesa e espaço interativo para eventos.

⁶ Expressão criada pelas autoras para definir o ambiente como um lugar afetivo, confortável, especial.

Figura 7 - Croqui da Planta Baixa de Setorização do Restaurante Ser-Afim



Fonte: as autoras (2019)

O terceiro é uma área coberta semi-aberta, com mesas, redes, área infantil, espaço de biblioteca e espaço para massagem. O quarto é uma área fechada central e conta com uma disposição de mesas ao redor da ilha de exposição de alimentação e com um lavabo feminino/masculino com lavatório externo.

E o quinto setor é também uma área fechada, porém mais íntima e confortável com sofá integrado com as mesas (canto alemão) e janelas para integrar com o exterior.

A segmentação da cozinha é dividida em seis setores. O primeiro setor é a despensa de alimentos secos e industrializados e de descartáveis. O segundo é outra despensa que conta também com geladeiras e freezer. O terceiro é a parte da produção ou cocção e preparo, composta por bancadas, fornos e fogões. O quarto e o quinto são de higienização de utensílios utilizados como panelas, copos, pratos, talheres, entre outros. E o sexto setor é a área dos funcionários, um local de apoio para os colaboradores. A cozinha do Restaurante Ser-Afim é uma cozinha tradicional que conta com alguns equipamentos de cozinha industrial (fogão industrial 5 bocas, forno elétrico e refrigeradores inox).

A iluminação natural é aproveitada ao máximo nos ambientes abertos, já os ambientes fechados contam com uma iluminação artificial mais intimista disposta de luminárias pendentes sobre cada mesa e spots direcionados para as obras de arte

do local. O conforto térmico do ambiente se dá por meio da ventilação artificial com ar condicionado nos ambientes fechados e ventilação natural auxiliada por ventiladores nos ambientes abertos.

O fluxo de pessoas pelo ambiente é bem livre. O cliente entra no estabelecimento pela loja e faz um pequeno trajeto para escolher em qual setor ficará mais à vontade, já que cada espaço traz uma experiência diferente, tanto na área aberta quanto na área fechada. Ao sair o cliente repete mesmo trajeto, porque o pagamento é feito na recepção/loja de entrada.

Os clientes apreciam o ambiente e utilizam todos seus recursos. Como não é um ambiente de ciclos rápidos, ou seja, de alta rotatividade, os clientes seguem um ritmo mais lento e aproveitam o tempo e o sossego que o lugar proporciona. Em sua maioria, os clientes prolongam sua estadia no local e geralmente interagem entre eles e com o ambiente.

A composição geral do ambiente propriamente dito, sua luz, as pinturas, as frases, o som, os cheiros, as plantas conduzem o cliente a um estado de relaxamento e bem-estar. Mais do que um simples “alimentar-se”, esses componentes interligados oferecem ao cliente uma experiência diferenciada.

A entrevista semiestruturada e a análise do ambiente com observação participante serviram para que tivéssemos contato com a experiência prática, para comprovar que é possível se trabalhar dentro dos princípios do *Slow Food* sem necessariamente fazer parte da rede. Foi útil para percebermos a importância da relação mais próxima com cliente e de como tudo no ambiente pode ser pensado para o conforto, bem-estar e relaxamento do mesmo, fazendo com que eles estejam mais presentes e aproveitem melhor do tempo que possuem.

5. O DESIGN DE INTERIORES E O BISTRÔ

O modo como nos comportamos e sentimos é determinado pelo espaço que nos rodeia, seja ele residencial ou comercial. É um elemento a mais nas relações humanas que hoje em dia fazem parte da responsabilidade do design de interiores, mexendo com as expectativas concretas e emocionais particulares de um indivíduo (GURGEL, 2007).

O Design de Interiores vive em um momento de ascensão onde os profissionais estão capacitados a maximizar o uso do espaço, introduzir materiais e acabamentos inovadores, incorporar a tecnologia fundamental na vida atual, se tornando cada vez mais globalizado. O papel do profissional é captar a essência das necessidades do cliente e transmitir seus desejos e aspirações através de uma ambientação apropriada (GIBBS, 2017).

Segundo Gurgel,

chamamos de design a arte de combinar formas, linhas, texturas, luzes e cores para criar um espaço ou objeto que satisfaça três pontos fundamentais: a função, as necessidades objetivas e subjetivas dos usuários e a utilização coerente e harmônica dos materiais (GURGEL, 2017, p. 25).

Hoje, a partir desta combinação de elementos que o design oferece, a sustentabilidade é uma necessidade para preservar os recursos naturais, refletindo tanto na vida útil humana quanto na produção e durabilidade de um projeto de interiores.

Questões como o impacto causado em nosso meio ambiente pela especificação equivocada de métodos construtivos e instalações de edificação e a exploração desmedida dos recursos naturais na construção devem ser consideradas em relação ao seu uso em projetos de interiores, pois tem causado uma enorme pressão sem precedentes em nosso meio ambiente. O atual estilo de vida causa um forte impacto negativo sobre os recursos naturais do planeta, porém o designer também pode assumir um posicionamento em relação à consciência ambiental aumentando o respeito ao meio ambiente em seus projetos, especificando produtos não prejudiciais ao espaço natural e adquiridos de fontes locais (GIBBS, 2017).

O design sustentável vem adquirindo espaço e contribuindo cada vez mais para novos projetos, abrindo novos caminhos. O que pode também ser chamado de “ecodesign” vem cooperando para o bem-estar mundial, ajudando a estabelecer

uma sociedade que se desenvolva sem prejudicar o futuro. A utilização de materiais e equipamentos sustentáveis, o respeito à natureza e aos recursos naturais são princípios base para preservar e conservar o que ainda nos resta (GURGEL, 2017).

Nesta filosofia de ligação com as razões ambientais, cultura, respeito, integração e valorização vital da matéria prima, preservação dos recursos naturais de forma limpa e o cultivo de sensações se ligam a um perfil de negócio como o de um bistrô.

Os bistrôs surgiram na França como pequenos restaurantes, simples e de decoração rústica, seguindo a liderança de uma linha familiar e oferecendo pratos tradicionais, sendo fartos e baratos. Porém, a maioria dos bistrôs brasileiros são um pouco diferentes dos originais franceses, pois se transformaram em pequenos restaurantes de decoração requintados liderados por especialistas em culinária francesa. Os pontos em comum desses tipos de bistrôs são o ambiente acolhedor, a qualidade diferenciada dos pratos e o atendimento diferenciado, com pratos contemporâneos, que misturam tendências de várias culturas, criando uma relação intimista com o consumidor em um ambiente com atmosfera descontraída e informal (SEBRAE, documento eletrônico).

A acomodação desse tipo de ambiente depende muito do estilo que se quer adotar e do público que o espaço vai receber. A estrutura de um bistrô deve ser bem planejada para dar mobilidade aos funcionários e clientes e ainda oferecer conforto, que é um item fundamental. Os ambientes podem ser divididos entre escritório, banheiros para clientes e funcionários, depósito, cozinha e salão com mesas contando com acessibilidade para portadores de necessidades especiais e fazendo com que o atendimento seja especial, pois o cliente de um espaço como este busca uma experiência gastronômica diferente (SEBRAE, documento eletrônico).

Segundo o Ideias de Negócios do SEBRAE, o segmento do bistrô é entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 5611-2/01 como a atividade de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral. Para sua execução e funcionamento, algumas normas são aplicáveis em um bistrô como:

- ABNT NBR 15842:2010 - Qualidade de serviço para pequeno comércio – Requisitos gerais.
- ABNT NBR 12693:2010 – Sistemas de proteção por extintores de incêndio.

- ABNT NBR 5410:2004 Versão Corrigida: 2008 - Instalações elétricas de baixa tensão.
- ABNT NBR ISO/CIE 8995-1:2013 - Iluminação de ambientes de trabalho - Parte 1: Interior.
- ABNT NBR 9050:2004 Versão Corrigida: 2005 - Acessibilidades a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

O espaço de um bistrô é sempre ligado à ideia de um ambiente pequeno, intimista e aconchegante, diferente da imponência e grandeza dos restaurantes. É um lugar ligado a família e bons amigos, sendo simples, porém com pontos de sofisticação e pensado de forma pessoal para uma degustação singular.

6. ESTUDO PRELIMINAR: SALÃO DE REFEIÇÕES DE UM BISTRÔ

O estudo preliminar teve como objetivo projetar um espaço adequado para receber um bistrô, dentro dos princípios do movimento *Slow Food*, alusão à cultura gastronômica local e a cidade de Maceió, seus produtos e suas referências. O projeto do bistrô fundamenta-se na experiência do prazer, nos sentidos vividos em um ambiente aliando função e beleza para um espaço único e inovador.

Nesta etapa foram estudadas alternativas para o layout do ambiente e a definição de uma planta baixa. Houve um estudo analisando posicionamento de mobiliário, formatos, cores, texturas e as necessidades do dia a dia, definindo ambientes para um bom funcionamento espacial.

O bistrô está localizado na cidade de Maceió, em Alagoas. É um ambiente que se liga com a natureza, porém encontra-se no meio do agito da cidade, sendo cheio de identidade. O lugar já se interliga com os próprios conceitos que se fundamenta o trabalho, valorizando a experiência como um todo, que é o objetivo e proposta do bistrô.

O processo projetual pretende contemplar o conhecimento adquirido através dos conteúdos ministrados nas disciplinas do 1º ao 6º período, como síntese para a conclusão de curso.

6.1 Briefing

De acordo com Gurgel (2007), o briefing é de extrema importância para o projeto, pois é a partir dele que diretrizes serão viabilizadas montando a base e organização de todo o processo através das soluções dos questionamentos dados no processo criativo, como “o que”, “onde” e “para quem”.

6.1.1 Perfil do Cliente

A proprietária do ambiente é uma chef de cozinha, formada em gastronomia. Atua na área há 10 anos e tem foco na valorização do alimento, em práticas sustentáveis de cultivo, em relação a identidade e cultura e à valorização do ambiente em que está inserido. Alia essa sua filosofia de vida ao próprio bistrô,

fazendo com que o espaço esteja interconectado em relação à identidade e a cultura local.

6.1.2 Perfil do público-alvo

O público alvo é composto por pessoas que tem interesse em alimentação saudável e que se importam com o bem-estar do meio ambiente. Identificam-se com práticas sustentáveis e com a preocupação dos danos já causados pelo consumismo irresponsável. Procuram um ambiente intimista e calmo, uma fuga da rotina agitada do dia a dia, visando aproveitar e valorizar o momento da alimentação.

6.1.3 Proposta do Bistrô

O espaço de um bistrô, por definição, "são pequenos restaurantes com ambiente acolhedor, qualidade diferenciada dos pratos e atendimento personalizado", com um ambiente confortável, onde clientes podem consumir bebidas, cafés, chás, além de pratos modestos a custo justo (SEBRAE, documento eletrônico).

A valorização do espaço e do próprio alimento, a cultura e a identidade são palavras chave do projeto do bistrô "O Bem da Terra". A proposta é de valorização das formas, cores e texturas no ambiente para que se possa sentir tudo o que o conceito do projeto deseja transmitir.

De acordo com Gibbs,

o termo holístico costuma ser muito utilizado para designar projetos de interiores que consideram os sentidos humanos. No entanto, um projeto de interiores realmente holístico é aquele que considera todos os produtos especificados desde a sua compra e produção até o seu descarte, certificando-se de sua qualidade estética e funcional (2017, p. 68).

A proposta do bistrô procurou pensar nos ciclos dos materiais utilizados e na funcionalidade do espaço, unindo a sustentabilidade e a reciclagem através do projeto de interiores e considerando as necessidades de um indivíduo no ambiente.

6.1.4 Programa de Necessidades

De acordo com o quadro 2, os ambientes estão descritos a partir de sua área útil, as ações que ocorrem no ambiente e os usuários que irão utilizar o local, sistematizando as necessidades que o bistrô requer.

Quadro 2 - Programa de Necessidades

AMBIENTE	ÁREA	AÇÕES	USUÁRIOS
Balcão de Atendimento	31.36 m ²	Apoio ao o cliente para informações, pagamentos e área de bar, com apoio da cozinha	Cliente e Funcionário
Lavabo	13.49 m ²	Instalações sanitárias e área para higienização com cubas para apoio	Cliente
Lounge	7.52 m ²	Área de espera e descanso para os clientes	Cliente
Loja/Exposição	4.04 m ²	Venda e exposição de produtos e artistas locais, dando oportunidade de conhecimento ao cliente	Cliente
Área de Refeições	85.60 m ²	Área dedicada a alimentação e aproveitamento do cliente	Cliente

Fonte: as autoras (2019)

A palavra-chave da proposta de layout para o bistrô foi integração, por este motivo a divisão de ambientes ficou por conta das pinturas diferentes, da delimitação de pisos, divisórias e mobiliário. O ambiente conta com um balcão de atendimento com as funções de apoio ao cliente para informações, caixa financeiro e área de bar e apoio da cozinha, um lavabo contendo área feminina e masculina, um lounge, uma loja/exposição e a área de refeições.

6.2 O Conceito

A expressão “O Bem da Terra”, encarada como a preciosidade que a natureza oferece, refere-se, nesse contexto, ao alimento que mata a fome, que nutre, que dá prazer, que exprime cultura, que diferencia lugares, comunidades, que possibilita uma infinidade de experiências e que seduz pessoas.

“O Bem da Terra” é o conceito que bem exprime o sentido do projeto de três formas: o primeiro, relacionado à preciosidade, o segundo ao bom, como algo que faz bem e o terceiro a intensidade, algo que é de fato da terra, tem origem nela.

Figura 8 - Painel Semântico



Fonte: as autoras (2019)

O conceito sintetiza primeiramente a identidade que é o que torna algo único, mesmo que por ventura haja características semelhantes, haverá sempre algo para diferenciar, algo original; Identidade cuja valorização é de extrema importância para o movimento *Slow Food*, nesse caso valorização do lugar.

Sintetiza também o significado do **bom, limpo e justo**, lema do movimento e que explicita o que o bem da terra deve ser: vinculado à natureza e à simplicidade, que vem dessa forma de lidar com a terra e com o que ela oferece. Reflete a importância do cuidado que se deve ter em todo o processo, a atenção a cada etapa do ciclo do alimento e a consciência da responsabilidade que nos cabe enquanto humanidade de cuidar, de zelar, de preservar para que esse bem possa perpetuar (PETRINI, 2015).

6.3 BISTRÔ “O BEM DA TERRA”

Por se tratar de um projeto comercial, o intuito é representar algo, exaltar elementos culturais, traduzir um estilo de vida. No caso, são os princípios do *Slow Food* no espaço do salão de refeições do bistrô, sendo fiel a imagem dessa empresa e valorizando conceitos intrínsecos ao serviço prestado, que cabe ao designer de interiores identificar as características relevantes para retratar no projeto de interiores (GURGEL, 2017).

Gurgel (2017, p.200) afirma que “a existência de cores-padrão, os materiais ou quaisquer outros elementos que vão estar presentes no espaço, bem como as sensações que devem causar nos usuários dos ambientes, são agora observados”.

Após as pesquisas sobre os princípios do *Slow Food* e como é o funcionamento de um bistrô, foram considerados alguns aspectos que podem ser aplicados em um ambiente ligado a essa filosofia, como:

- Acessibilidade;
- Um espaço acolhedor, personalizado, com uma qualidade diferenciada;
- Integração visual de todo o ambiente;
- Simplicidade e organização – ambientação despojada e contemporânea;
- Uso de materiais frios e quentes - combinações de cores em equilíbrio;
- Ambiente bem iluminado e com toques de cor;
- Aconchego e estímulo através dos sentidos;
- As texturas e sensações são fatores de vital importância;
- Estreitamento de relações;
- Características do ambiente que façam parte do perfil do cliente e do desejo de consumo;
- Conscientização indireta sobre os aspectos ambientais através do ambiente;
- Utilização racional dos recursos naturais;
- Oferecer espaço para realização de eventos e exposições de arte;
- Criar um ambiente com características próprias que o diferencia dos demais;
- Compartilhar a arte através da visibilidade;
- Usar materiais com o objetivo de ampliar os níveis de satisfação dos clientes;
- Hospitaleiro;
- Ter um som ambiente agradável.

O conforto ambiental é parte primordial na concepção de um projeto de interiores. O espaço deve atender a alguns requisitos pré-estabelecidos, as normas técnicas, que são frutos de estudos de representantes dos setores envolvidos e estão regulamentados segundo a ABNT (associação brasileira de normas técnicas). De acordo com as normas existentes é necessário ao profissional se atentar ao desempenho térmico, acústico e lumínico e ainda a saúde, higiene e qualidade do ar.

O conforto térmico ocorre quando um trabalhador, por exemplo, em seu local de trabalho não sente frio nem calor. Dessa maneira ele está conseguindo manter a sua temperatura interna facilitando assim a realização de suas atividades (PINHEIRO E CRIVELARO, 2016, p. 38).

Nesse quesito foi pensado para o ambiente o uso de ar condicionados, pelo restaurante estar localizado em uma cidade de clima tropical e possuir na maior parte do tempo temperaturas elevadas.

De acordo com Gurgel (2017, p.132), “controlar o ruído interno gerado pela execução das atividades diárias de uma empresa é um tanto complicado, mas, basicamente, o problema pode ser contornado com a escolha correta de materiais para as diferentes superfícies do projeto”.

Por esta razão, optou-se por materiais mais indicados para ambientes barulhentos e com alto nível de emissão de sons, como o uso da vegetação em grande quantidade, revestimentos como a fibra do coco, a textura Cristallini, mobiliário com o predominante uso da madeira além de seus estofados que ajudam a diminuir o impacto sonoro. Além disso, foi considerado o uso de um sistema de som, que será uma ferramenta para envolver o cliente em uma experiência transmitida dentro do ambiente.

A luz natural deve ser predominante durante o dia, enquanto as fontes de luz artificiais, pela noite. A iluminação destas duas fases distintas deve ser pensada para que a iluminação esteja sempre de acordo com as necessidades do espaço a ser bem iluminado (PINHEIRO E CRIVELARO, 2016, p. 38).

Em relação ao desempenho lumínico do espaço, conta com grandes janelas que permitem o aproveitamento da luz natural, já para a artificial serão usadas lâmpadas LED, pois segundo Pinheiro e Crivelaro (2016) é um produto ecológico, com baixo consumo de energia e longa vida útil. Além da eficiência energética desse tipo de lâmpada, ela se mostra como uma alternativa sustentável, preceito que se

faz presente no conceito utilizado para a concepção do estudo preliminar em questão.

Já na ergonomia, que é o estudo do relacionamento entre o homem e seu trabalho, equipamento e ambiente e, particularmente, a aplicação dos conhecimentos da anatomia, fisiologia e psicologia na solução dos problemas, foi pensado nas dimensões em relação a mobilidade do espaço através das medidas de cadeiras, mesas, bancadas, entre outros (PINHEIRO E CRIVELARO, 2016, p. 57).

Por esta razão o layout do ambiente foi todo pensado de acordo com as medidas necessárias para um maior conforto indivíduo-ambiente, segundo Panero e Zelnik (2015), tanto para funcionários como para clientes.

Como buscou-se trazer conforto e acolhimento para o projeto, foi feito o uso do estilo rústico, que é caracterizado pelo uso da madeira e peças de demolição por serem materiais recorrentes na sustentabilidade, tons terrosos, acabamentos ásperos, tijolo aparente, assentos confortáveis e tecidos com texturas. Aliado a esse estilo, o contemporâneo é marcado no espaço pela personalização e busca pelo equilíbrio e intimismo dos ambientes através da funcionalidade e do conforto. A união dos dois estilos traz uso de produtos e materiais regionais caracterizando e trazendo identidade para o ambiente (CONCEITO DE ESTILO, 2019, documento eletrônico).

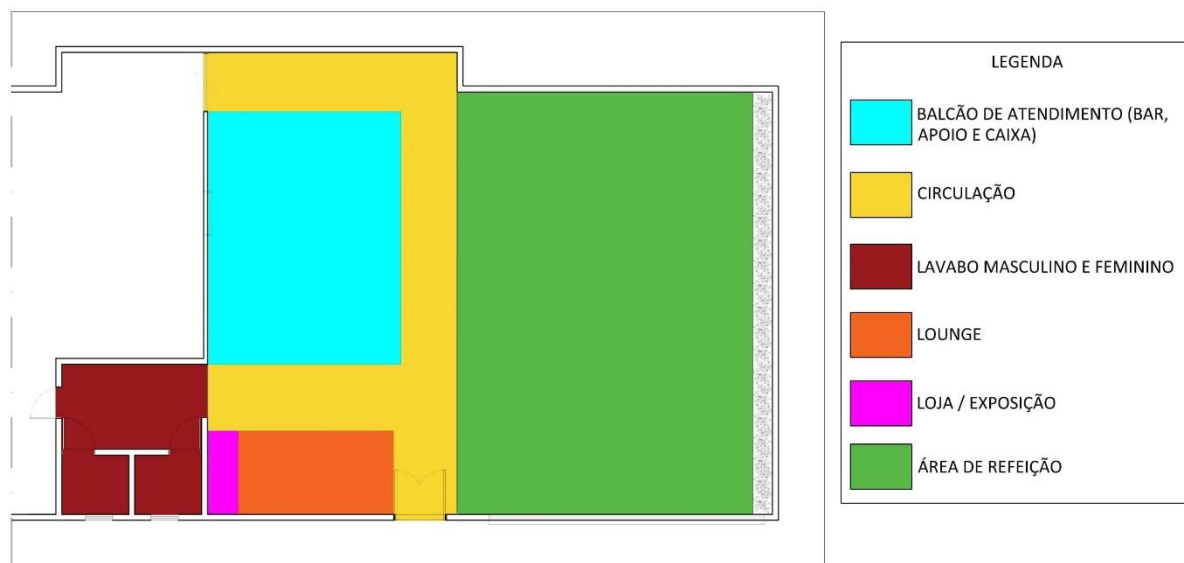
6.3.1 Zoneamento e Fluxograma

O zoneamento (FIGURA 9) foi utilizado para o planejamento do espaço do bistrô, sendo dividido em 5 ambientes que são: o balcão de atendimento contendo a área do bar, caixa e informações, o lavabo dividido entre feminino e masculino, o lounge, a loja/exposição e a área de refeições.

Segundo Gurgel,

todos os espaços destinados a circulação deverão, como o projeto na sua totalidade, seguir dimensionamentos, considerações e normas ditadas pelos órgãos de fiscalização competentes, respeitando a legislação que garante acesso e conforto às pessoas portadoras de deficiência física (GURGEL, 2017, p. 27).

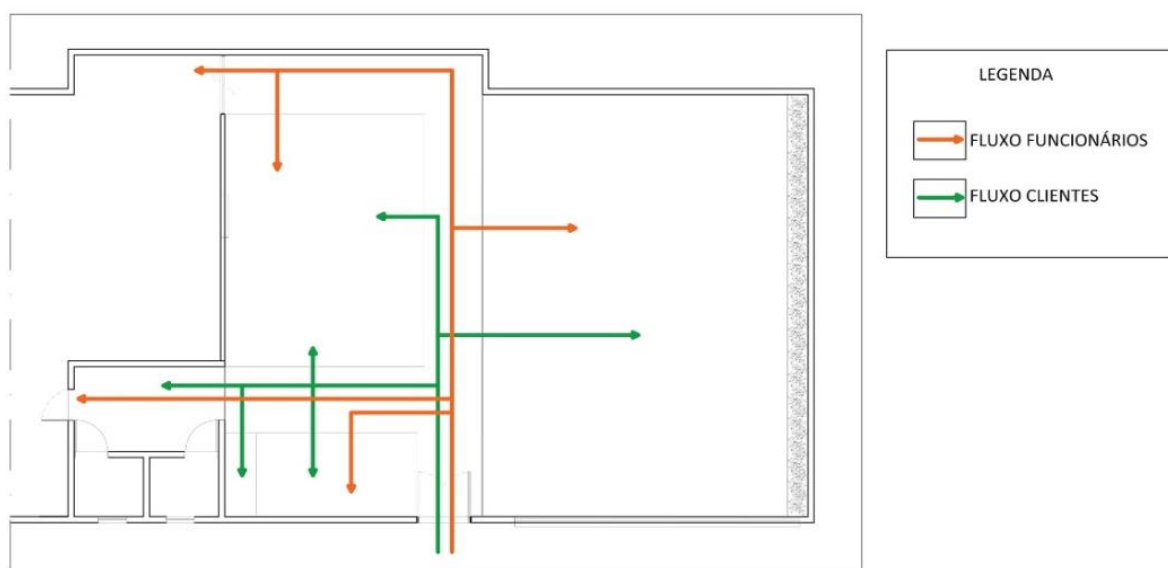
Figura 9 - Zoneamento



Fonte: as autoras (2019)

O fluxograma (FIGURA 10) do bistrô se divide em dois, o dos clientes e o dos funcionários. O cliente ao entrar tem a opção de seguir para todos espaços com o fluxo livre e estratégico, pensando nos caminhos possíveis que ele pode fazer para aproveitar as funções de cada canto do ambiente, tanto na entrada quanto na saída. Os funcionários têm as opções de todos os caminhos que os clientes podem fazer, acrescentando apenas a entrada na área da cozinha, que é reservado apenas para funcionários.

Figura 10 - Fluxograma



Fonte: as autoras (2019)

O espaço de circulação do bistrô foi pensado de acordo com as medidas apropriadas para qualquer tipo físico de cliente. A circulação natural, não é induzida, é livre, sem nenhum elemento bloqueador.

6.3.2 Processo Criativo

Gurgel (2007) fala que o projeto é um processo criativo que utiliza espaço, forma, linhas, texturas, padronagens, luz e cores para solucionar problemas e atingir metas, considerando princípios básicos como equilíbrio, ritmo, harmonia, unidade, proporção, contraste, ênfase e variedade.

Este painel de referências (FIGURA 11) reúne ambientes que foram inspiração para o desenvolvimento do espaço do bistrô através de estilos, materiais, cores e formatos pois, segundo Gibbs (2017), os painéis conceituais comunicam a essência do projeto.

Figura 11 - Painel de Referência



Fonte: as autoras (2019)

14) foi escolhida visando o equilíbrio das cores, dando a sensação de acolhimento com o toque de frescor e leveza através de tons terrosos.

Figura 14 - Paleta de Cores



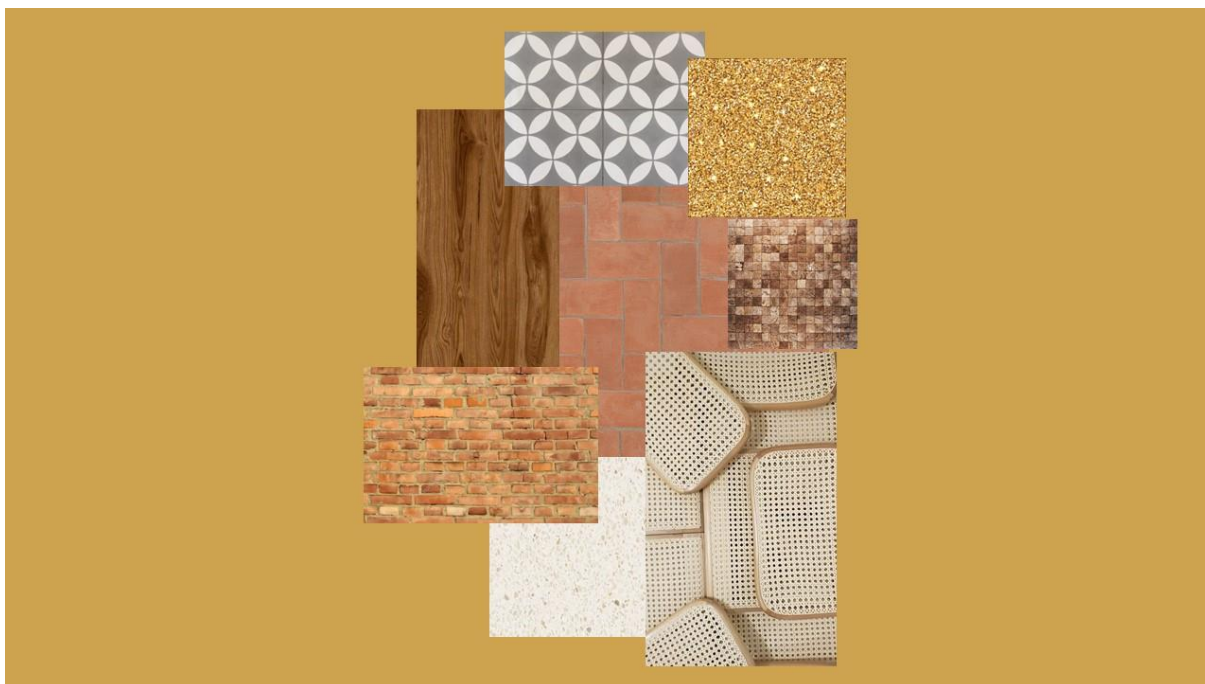
Fonte: as autoras (2019)

Foi pensado no uso dos tons naturais, como a cor verde que vem da vegetação, a cor marrom proveniente dos tons da madeira e da terra, a cor bege que remete a areia, a cor terracota que lembra os tons de barro, e o amarelo para evidenciar a luz solar que é quase constante na cidade de Maceió. Foi utilizado a analogia da cor laranja, sendo seus adjacentes do terracota ao amarelo, e o contraste de saturação com os tons de verde, sendo diluída em vários tons (GRIMLEY, 2016).

Nessa paleta há a mistura de cores quente e cores frias, havendo um contraste de temperatura de cor, causando o equilíbrio e a combinação harmoniosa. Para Itten, os contrastes de temperaturas de cor são extremamente versáteis em seus níveis de expressividade (GRIMLEY, 2016 apud. ITTEN, 1997).

6.3.4 Materiais

Dentre todos os materiais (FIGURA 15) utilizados no projeto do bistrô, alguns são mais marcantes e característicos no ambiente. A madeira, por exemplo, foi utilizada para trazer a sensação de aconchego, proximidade com a natureza, por sua resistência, durabilidade e versatilidade, além da integração dos ambientes e sustentabilidade através do reaproveitamento, pois as peças usadas foram da madeira de reaproveitamento, que serviu como bancadas e tampos de mesas e da madeira de demolição que foi utilizada como bancada e apoio para luminária.

Figura 15 - Painel de Materiais

Fonte: as autoras (2019)

A palha por estar diretamente ligada a utilização dos recursos naturais e ao artesanato, por trazer regionalidade e ser traço característico da cultura alagoana. A textura Cristallini Granulada Areia da Ibratin por remeter a terra, de onde vem o alimento, base principal do ciclo e por estar extremamente ligada ao conceito. O revestimento pastilha de coco foi utilizado por ser feito a partir de um material que é encontrado com facilidade e por ser característico da cidade de Maceió.

O ladrilho hidráulico e o revestimento imitando barro batido foram utilizados por ser carregado de memória, pois era muito utilizado nas construções antigas de Alagoas. O tijolinho pela naturalidade que transmite no ambiente, deixando o toque moderno e rústico, e ao mesmo tempo dando um toque de regionalidade. O piso granilite foi utilizado pela alta durabilidade, fácil manutenção e baixo custo, além de remeter a rusticidade dos pisos de antigamente. E o teto foi pensado com um rebaixamento de gesso de 15cm com junta dilatação de 5 cm, para tornar o projeto clean utilizar iluminação embutida e aproveitar o pé direto de 2,75 m.

Também é importante citar a utilização de equipamentos que consomem menos energia e a utilização de placas solares, pensando nas questões sustentáveis e no meio ambiente.

6.3.5 Mobiliário

Como tudo no projeto advém do conceito de valorização da identidade e da diversidade, com o mobiliário (FIGURA 16) não poderia ser diferente. Por essa razão optou-se que a maioria dos móveis especificados tivesse origem brasileira e a maioria dos criadores das peças tivesse alguma ligação com o que é pregado pelo *Slow Food*. Abordaremos nesse tópico as peças que expressam o conceito trabalhado para o desenvolvimento do projeto.

Figura 16 - Painel de Mobiliário



Fonte: as autoras (2019)

A mesa Galho (01), os puffs Carambola (02) e a poltrona Caçuá (03) são criações do designer Sérgio Matos, que foi escolhido pela brasilidade de suas peças que são carregadas de identidade, memória e cultura e pela parceria com artesãos.

O banco Kraft (04) é de autoria do designer Domingos Tótora, que trabalha com reaproveitamento de materiais, especificamente o papelão, que é a matéria

prima de suas peças e, além disso, tem uma ligação direta com alguns princípios do *Slow Food*, pois seu trabalho sustentável não se limita apenas ao uso de material reciclável, mas se vale da parceria com artesãos, trazendo desenvolvimento econômico para a comunidade e valorização da identidade e cultura de sua localidade (PINHO, 2013).

A cadeira Cangaço (05), de autoria dos designers Irmãos Campana com o mestre artesão coureiro Espedito Seleiro, foi escolhida por ser uma referência brasileira pelo mundo, pela parceria com o mestre coureiro e por trazer esse conceito tão característico da região nordeste com essa peça.

A banquetta alta láia (06), do designer Gustavo Bittencourt está presente no projeto pelo conjunto de materiais da peça como a madeira, o couro, a palhinha e o metal, que conversaram bem com o layout e o conceito do ambiente. A banquetta Bossa (07), do designer brasileiro Jader Almeida, traz memórias de brasilidade através da simplicidade.

A cadeira Josefina (08) é criação do artista Joaquim Tereiro, português que fez história no Brasil sendo considerado, segundo Kindle (2013), o pai do modernismo, e dando início a criação de peças de madeira com estética mais leve, por essa razão foi escolhido devido aos materiais usados na confecção da cadeira (CASA VOGUE, 2013, documento eletrônico).

O tamborete São João (09) é criação do designer alagoano Rona Silva, que também trabalha com reaproveitamento de materiais. Por esse motivo foi escolhido pela junção de regionalidade e sustentabilidade, valorizando o que é local.

O banco do seu Fernando da Ilha do Ferro – AL (10) não poderia faltar no layout desse bistrô, por ser uma peça referência quando se fala em mobiliário alagoano e pelo reconhecimento da ilha como um seleiro de artesãos.

A poltrona Allegra (11), a poltrona Elis (12), a poltrona Oasis (13) e a poltrona Berjou (14) estão no ambiente por meio de seu estilo contemporâneo, conforto e materiais utilizados como a madeira maciça, o polipropileno que é um plástico 100% reciclável e o couro.

As mesas, bancadas e tampos em madeira de reaproveitamento (15) são do ebanista Roberto Petrosino, italiano residente em Maceió que desenvolve trabalhos a partir de madeiras de árvores descartadas.

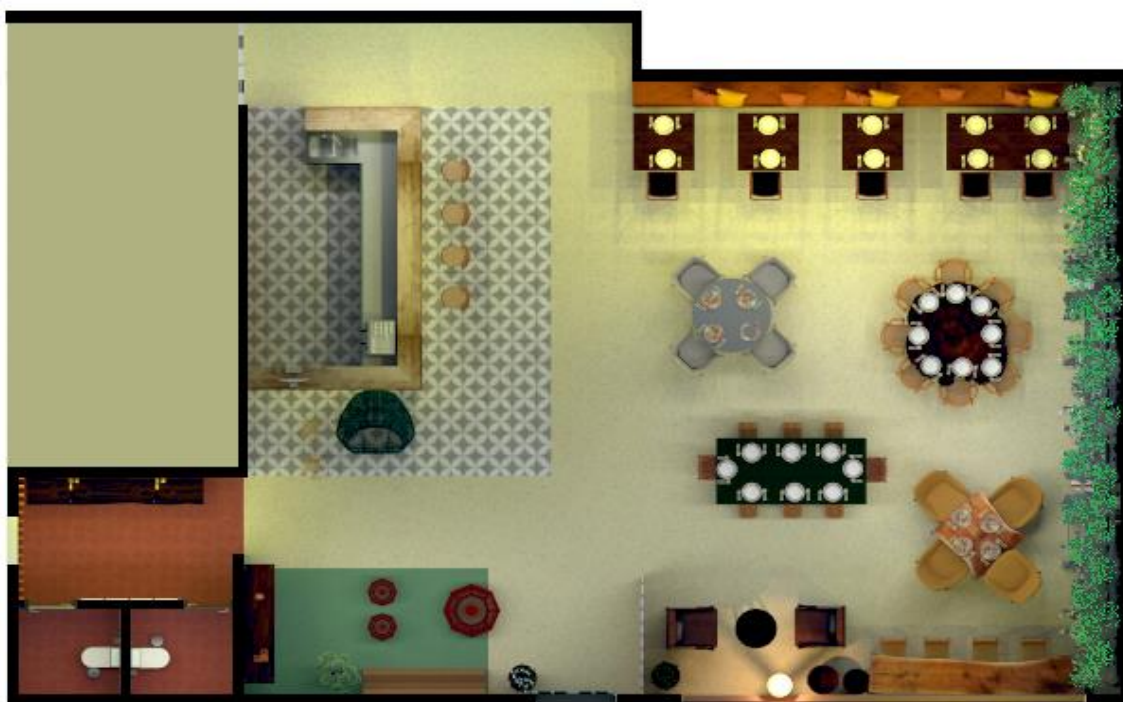
O artesanato também se faz presente no local e é representado no projeto por três alagoanos. Algumas obras de Dona Irineia (16), mestra, patrimônio vivo do

estado, uma das artesãs ceramistas mais reconhecidas quando o assunto é arte popular no Brasil, foram utilizadas na área de exposição do bistrô. O cobogó cerâmico (17), peça do artesão ceramista Eduardo Faustino, foi exposta compondo uma divisória logo a entrada do ambiente. Já as peças em cabaça (18), da artesã Valéria Santos, foram utilizadas para compor a parede de fundo, sendo suspensas em prateleiras em diferentes níveis. Ambos foram alunos do curso técnico de artesanato do IFAL.

6.3.6 Planta Baixa de Layout

Após todas as informações que foram obtidas através da construção do briefing, pesquisas e estudos de forma através de croquis, conceituando a proposta. A etapa da definição do layout (FIGURA 17) se solidifica como forma de representação gráfica bidimensional, utilizada para expressar a ideia principal do projeto, onde se inicia a análise de como a imagem da empresa solicitada ao designer está clara, se a função e os objetivos estão adequados, se os materiais escolhidos bem aplicados, se o resultado estético está corretamente representado e se as normas técnicas bem aplicadas (GURGEL, 2017).

Figura 17 - Planta Baixa de Layout



Fonte: as autoras (2019)

O estudo preliminar do Bistrô O Bem da Terra foi pensado com a intenção de proporcionar uma experiência a cada cliente, sendo ela gastronômica e cultural, fazendo com que cada espaço desse ambiente seja sentido e aproveitado de uma maneira única.

Para a composição do ambiente foi levado em consideração o conceito do movimento *Slow Food*, apresentado no terceiro capítulo deste trabalho. Este espaço integra a valorização da regionalidade, o respeito à história local, ao alimento e ao produtor, trazendo uma sensação de aconchego e bem-estar, com o intuito que o cliente aproveite o momento e a sua refeição (FIGURA 18, 19, 20 e 21).

Figura 18 - Vista 1



Fonte: as autoras (2019)

Figura 19 - Vista 2



Fonte: as autoras (2019)

Figura 20 - Vista 3



Fonte: as autoras (2019)

Figura 21 - Vista 4



Fonte: as autoras (2019)

O bistrô foi pensado como um espaço integrado e amplo, compondo os ambientes que formam esse local. Ao entrar no recinto, é possível visualizar o balcão de atendimento que é composto por uma bancada de madeira de demolição em U e revestimento branco na parte central, com bancada de apoio em inox, por ser necessária a utilização de um material que esteja dentro das normas de manipulação de alimentos. Conta com um rebaixamento de gesso de 25cm, uma pintura geométrica na cor ocre de parede e teto, e uma demarcação de piso em ladrilho hidráulico que setoriza os serviços de atendimento geral, caixa, bar e apoio. A iluminação é geral, apenas com pendentes em palha para dar um destaque a bancada e a área do bar (FIGURA 22, 23, 24 e 25).

Figura 22 - Perspectiva 1



Fonte: as autoras (2019)

Figura 23 - Perspectiva 2

Fonte: as autoras (2019)

Figura 24 - Perspectiva 3

Fonte: as autoras (2019)

Figura 25 - Perspectiva 4



Fonte: as autoras (2019)

À esquerda está localizado o *lounge* e a loja/exposição, que conta com uma pintura geométrica de piso e parede na cor verde musgo para demarcar o espaço e a obra da designer e muralista alagoana Júlia Maria Nogueira, autointitulada Ser'Tão Encantado, sendo possível representar e valorizar a arte local que se relaciona com o que o bistrô propõe, a natureza através de árvores e plantas e o alimento que vem da terra. Prateleiras de madeira com estrutura de cordas, que é um material regional e náutico, lembrando a cidade de Maceió (FIGURA 26 e 27).

Nesse ambiente da loja que também será a área de exposição, haverá a comercialização de produtos, como peças do artesanato local, produtos alimentícios orgânicos e a exposição de peças artísticas como esculturas e pinturas feitas com artistas locais para terem visibilidade e serem mais valorizadas, fazendo com que a população local conheça sua cultura através da arte.

Figura 26 - Perspectiva 5



Fonte: as autoras (2019)

Figura 27 - Perspectiva 6



Fonte: as autoras (2019)

Estes ambientes integrados são compostos pelo mobiliário do designer mato-grossense Sérgio Matos, como o puff Carambola e o sofá Caçuá, e pelo mobiliário do designer mineiro Domingos Tótorra, como os módulos do banco Kraft, sendo

encontrados no *lounge*. Já no balcão de atendimento é encontrada a banqueta alta *laiá*, do designer carioca Gustavo Bittencourt.

Mais adiante encontra-se o lavabo, com uma área comum composta por bancada com cuba esculpida em madeira de reaproveitamento, pelo artista italiano Roberto Petrosino, que atualmente reside e produz na cidade de Maceió, junto a um painel ripado em L para dar continuidade da parede ao teto, deixando a porta de giro conjunta ao painel e disfarçando essa abertura, que é uma das passagens para cozinha. A utilização de ripas de madeiras no teto dá a ideia de alongamento, relaxamento, tranquilidade e aconchego devido ao uso da madeira e o rebaixamento do teto.

O lavabo foi pensado como um ambiente rústico e regional, porém aconchegante. Foram utilizados materiais que trazem sensações e memórias culturais da região alagoana, como o revestimento da pastilha de coco natural, a textura Cristallini Granulada Areia da Ibratin, a mistura de cores quentes com as cores frias, como os tons terrosos do revestimento de piso imitando barro batido e o verde da vegetação e pintura. A iluminação fica por conta de fita de LED no painel do teto e das arandelas ao lado dos espelhos para dar uma iluminação intimista e confortável (FIGURA 28 e 29).

Figura 28 - Perspectiva 7 e 8



Fonte: as autoras (2019)

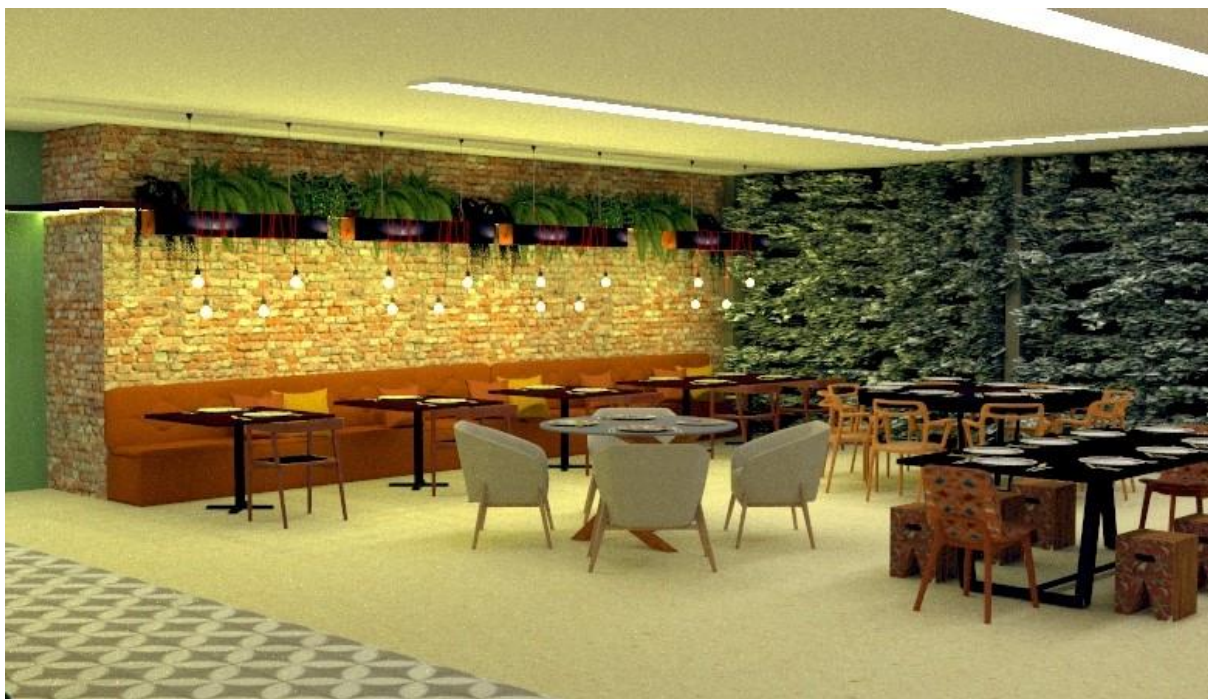
Figura 29 - Perspectiva 9 e 10

Fonte: as autoras (2019)

Para a área de refeições foi pensado em um espaço que trouxesse sintonia entre o meio ambiente e a cidade, trazendo esse contato e proximidade com a natureza para dentro do bistrô. Devido a isso foi utilizado a janela vitrine para a entrada de luz natural no ambiente junto a bancada em madeira de reaproveitamento (jaqueira) com as banquetas Bossa do designer catarinense Jader Almeida, além disso o uso total de uma parede de jardim vertical hidropônico (FIGURA 30, 31 e 32).

Figura 30 - Perspectiva 11

Fonte: as autoras (2019)

Figura 31 - Perspectiva 12

Fonte: as autoras (2019)

Figura 32 - Perspectiva 13

Fonte: as autoras (2019)

Conta também com uma parede em tijolinho rústico, material que traz um traço regional ao ambiente, junto ao canto alemão, sendo um espaço mais confortável e íntimo para o cliente. Para dar continuidade a parede, foi pensado em

uma prateleira que acompanha todo o percurso até a entrada da cozinha, servindo de suporte para vegetação e as peças de cabaças penduradas com corda da artesã alagoana Valeria Santos (FIGURA 33, 34, 35, e 36).

Figura 33 - Perspectiva 14

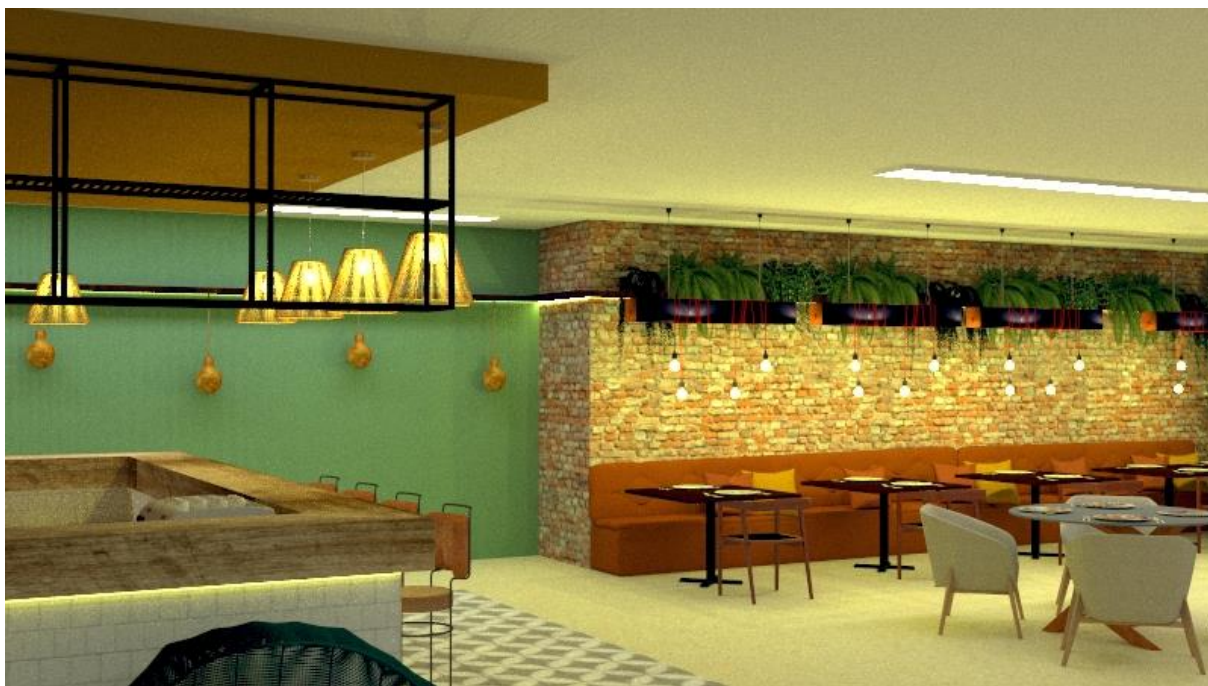


Fonte: as autoras (2019)

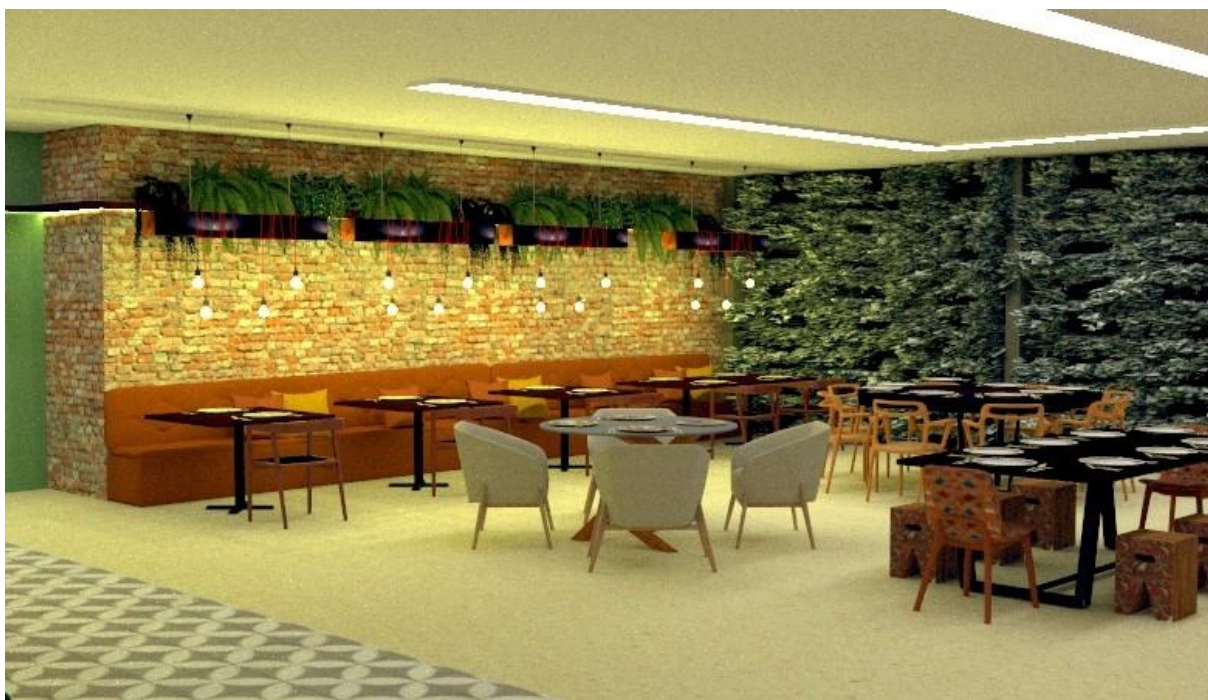
Figura 34 - Perspectiva 15



Fonte: as autoras (2019)

Figura 35 - Perspectiva 16

Fonte: as autoras (2019)

Figura 36 - Perspectiva 17

Fonte: as autoras (2019)

Foi utilizado no ambiente mesas de diferentes formatos, contando com duas mesas de tampo de madeira de reaproveitamento (jaqueira), uma mesa Galho do designer mato-grossense Sérgio Matos e uma mesa com tampo de porta

reaproveitada e vidro. Em relação as cadeiras foram utilizadas a Caganço, dos Irmãos Campana em colaboração com o metre artesão coureiro Espedito Seleiro, o banco São João do designer alagoano Rona Silva, a cadeira Josefina, a cadeira Sissi, a poltrona Oasis e a poltrona Ellis.

Para uma área mais reservada no salão, foi projetado um espaço mais íntimo com poltronas em couro e uma mesa de apoio, junto de uma divisória formada pelas peças de cobogó cerâmico do artesão alagoano Eduardo Faustino, com o intuito de que o cliente se sinta mais à vontade, aproveitando e se sentindo em casa. Além disso o espaço conta com música ambiente espalhada por todo o bistrô através de caixas de som embutidas no teto, com o intuito de fazer parte da experiência do cliente (FIGURA 37 e 38).

Figura 37 - Perspectiva 18



Fonte: as autoras (2019)

Figura 38 - Perspectiva 19



Fonte: as autoras (2019)

O local é propício à reflexão, aberto a conversas e entendimentos sobre os processos do espaço e sobre seus conceitos, fazendo com que o cliente se desconecte do mundo e aproveite o momento.

As perspectivas são utilizadas para que o ambiente seja visto com realismo. Nela é possível visualizar os materiais que serão usados, como cores, texturas, mobiliário, revestimentos e tudo que foi especificado no projeto. O projeto foi construído no programa de modelagem tridimensional *SketchUp*, e para trazer realismo as imagens foi usado o programa de renderização *V-Ray*, dando forma ao bistrô O Bem da Terra.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção desta pesquisa possibilitou conhecer a história do movimento *Slow Food*, fazendo com que nos aprofundássemos nessa nova filosofia na forma de se alimentar e preparar o alimento e, mais do que isso, de viver. Por intermédio da gastronomia e do Design de Interiores, foi possível materializar os conceitos do movimento no espaço por meio de elementos no projeto. Além disso, uma pesquisa bibliográfica, documental e exploratória, permitiu a obtenção de dados mais coerentes sobre as etapas dos processos da metodologia de pesquisa e da metodologia de projeto, dando como resultado um projeto em nível de estudo preliminar.

O início deste trabalho introduziu a origem do *Slow Food*, sua conceituação, seus princípios e como este movimento funciona em escala nacional e escala local, através dos costumes e da cultura de produção. Conhecer essa rede possibilitou o conhecimento de um novo modo de encarar nossa participação no mundo. Com isso, foi possível se familiarizar com temas ligados a conservação e respeito ao meio ambiente, observar os ciclos de produção e refletir sobre os processos conscientização e alimentação e como isso interfere no espaço em que vivemos. O conhecimento sobre nosso estado de Alagoas também fez lembrar o que a região tem de mais importante, que é a cultura, arte e a gastronomia alagoana, valorizando o que é nativo e essencial.

Com a pesquisa de repertório, tomou-se conhecimento da parte prática do funcionamento de um restaurante, que trabalha a partir de uma filosofia que é condizente com os aspectos que são pregados pelo movimento. Foi observado a importância de imergir em um dia de trabalho dentro do restaurante analisando o fluxo dos clientes e funcionários, a divisão de zonas, o atendimento, o conforto térmico e acústico, o uso dos materiais e espaços. A análise desses fatores fez-se atentar para as necessidades a serem supridas no projeto do bistrô.

Dada a importância do assunto, foi possível analisarmos o papel do design de interiores no uso dos espaços, se tornando cada vez mais visível e globalizado. A preocupação com a sustentabilidade propiciou a reflexão sobre os produtos necessários com o impacto causado no meio ambiente. Relaciona-se a isso, a filosofia *Slow Food* aplicada ao bistrô, sendo fundamental conhecer sua origem, estrutura e funcionamento. Este estudo foi essencial para sua aplicação na área do

design comercial do ramo alimentício, pois as autoras não haviam tido a oportunidade de desenvolver esse tipo de projeto no decorrer do curso.

Por fim, foi elaborado o estudo preliminar do salão de refeições do bistrô O Bem da Terra, pondo a teoria em prática, onde foram materializados os princípios do movimento *Slow Food* e colocados junto aos elementos do design de interiores. O grande desafio foi montar um projeto integrado, de escala local, focado na valorização e originalidade dando ênfase ao segmento regional, se baseando no que é produzido no país.

Ao encerrar o processo de pesquisa, foi possível perceber como a filosofia *Slow Food* ultrapassa os limites gastronômicos para se tornar um estudo sobre o respeito ao ser humano, a cultura e ao meio ambiente.

Por fim, acredita-se que este trabalho contribuirá para a reflexão sobre o tema e o avanço da singularidade estética e funcionalidade dos espaços de alimentação, pensando no estímulo do prazer e consumo consciente.

REFERÊNCIAS

- Alex Atala cozinha em Paraty.** Disponível em:<<http://www.paraty.com.br/blog/alex-atala-e-jorge-ferreira-na-mata-atlantica-de-paraty/>>. Acesso em: 08/05/2019
- ANGROSINO, Michael. **Etnografia e Observação Participante.** Porto Alegre: Artmed, 2009
- CARVALHO, R; GOEDERT, W.J; ARMANDO, MS. **Atributos físicos da qualidade de um solo sob sistema agroflorestal.** Pesq. agropec. bras., Brasília, v.39, n.11, p.1153-1155, nov. 2004
- Como montar um bistrô – SEBRAE.** Disponível em:<<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-um-bistro,efe87a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 30/05/2019
- Conceito de estilo.** Disponível em: <<https://www.conceitodeestilo.com.br/2015/05/estilo-rustico-funciona-sozinho-ou.html>>. Acesso em: 22/06/2019
- DUARTE, R. **Entrevistas em pesquisas qualitativas.** Educar, Curitiba, n. 24, p. 213-225, 2004. Editora UFPR
- Feira Agroecológica estimula comércio de orgânicos – Prefeitura de Maceió – Juntos Construímos um Novo Tempo.** Disponível em:<<http://www.maceio.al.gov.br/2018/06/feira-agroecologica-estimula-comercio-de-organicos/>>. Acesso em: 29 novembro 2018
- Feiras Orgânicas em Maceió: todo dia tem! I ekonativa.** Disponível em:<<https://ekonativa.wixsite.com/ekonativa/single-post/2018/02/28/Feiras-org%C3%A2nicas-em-Macei%C3%B3-todo-dia-tem>>. Acesso em: 29 novembro 2018
- GIBBS, Jenny. **Design de Interiores - Guia Útil para estudantes e profissionais.** 1º edição. São Paulo: Gustavo Gili, 2015.
- GRIMLEY, Chris. **Cor, espaço e estilo: todos os detalhes que os designers de interiores precisam saber, mas que nunca conseguem encontrar –** São Paulo: Gustavo Gili, 2016
- GURGEL, Mirian. **Projetando espaços: Design de Interiores.** Editora Senac, São Paulo, 2007.
- GURGEL, Mirian. **Projetando espaços: Guia de arquitetura de interiores para áreas comerciais.** 6ª edição. Ver. Editora Senac - São Paulo, 2017.
- Home D.O.M.** Alex Atala. Disponível em:<<http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html>>. Acesso em: 10 de outubro de 2018
- KARLEN, M. **Planejamento de espaços internos com exercícios.** – 3ª Edição – Porto Alegre: Bookman, 2010.
- MARTINS, Uiara; GURGEL, Lorena; MARTINS, José. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.** 14 N° 1. Enero 2016
- MENEGUETTI, Fernanda. **"Como aquela comida vegana foi produzida?", diz Alex Atala.** Época NEGÓCIOS | Empresa. Disponível

em:<<https://epocanegocios.globo.com/Empresa/noticia/2018/04/como-aquela-comida-vegana-foi-produzida-pergunta-alex-atala.html>>. Acesso em: 10 outubro de 2018

PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. **Dimensionamento humano para espaços interiores**. São Paulo: Gustavo Gili, 2015.

PETRINI, Carlo. **Slow Food - Princípios da Nova Gastronomia**. Editora Senac. São Paulo, 2015.

PINHEIRO, Antonio Carlos da Fonseca Bragança. **Conforto ambiental: iluminação, cores, ergonomia, paisagismo e critérios para projetos**/ Antonio Carlos da Fonseca Bragança Pinheiro, Marcos Crivelaro. – 1. ed. – São Paulo: Érica, 2014.

PINHO, Maria Sonia Madureira de. **Domingos Tótora**. 1. ed. – Rio de Janeiro: Papel & Tinta, 2013

Sabor D.O.M. Por Trás do Sabor. Disponível em:<<http://domrestaurante.com.br/pt-br/sabor.html>>. Acesso em: 10 de outubro de 2018

Secretaria do Turismo de Maceió. Disponível em:<<http://www.maceio.al.gov.br/turismo/cultura/>>. Acesso em: 28 novembro 2018

Secretaria do Turismo de Maceió. Disponível em:<<http://www.maceio.al.gov.br/turismo/belezas-naturais/>>. Acesso em: 28 novembro 2018

Secretaria do Turismo de Maceió. Disponível em:<<http://www.maceio.al.gov.br/turismo/gastronomia/>>. Acesso em: 28 novembro 2018

SEVERINO, Antônio Joaquim, 1941. **Metodologia do trabalho científico**/ Antônio Joaquim Severino. – 23. ed. ver. e atual. – São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Gilberto Figueira; PINHO, Maria Luiza Carvalho de Aguillar; ROCHA, Angela Maria Cavalcanti; PINHO, Celso Roberto de Aguillar. **Alex Atala e a Promoção da Gastronomia Brasileira**. EDU-3 - Educação, Pesquisa em Administração e Casos de Ensino. PUC-RJ. Novembro 2016.

Valorização dos Alimentos Orgânicos – Organicsnet. Disponível em:<<http://www.organicsnet.com.br/2012/03/valorizacao-dos-alimentos-organicos/>>. Acesso em: 10 de outubro de 2018

W Gourmet. Disponível em:<<http://www.wgourmet.com.br/>>. Acesso em: 29 novembro 2018

APÊNDICE

APÊNDICE A – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA COM O RESTAURANTE SER-AFIM

Qual a proposta principal do restaurante?

É [...] Ser-Afim, ele tá muito ligado à história da nossa família, né? Porque tanto na questão da alimentação quanto [...] é [...] em relação a filosofia do restaurante de maneira geral. É [...] os meus pais, eles sempre gostaram de estudar muito, é [...] a respeito de qualidade de vida de uma maneira mais natural né, fugindo um pouco da questão da medicina tradicional e aí envolvendo os aspectos de alimentação, práticas de atividade física, yoga, meditação, todas essas coisas né. E durante muitos anos eles vivenciaram isso daí né, na criação dos filhos, nós somos quatro filhos, nós fomos criados [...] é [...] dentro do vegetarianismo né, depois a gente se desvirtuou um pouco, mas a gente foi criado dentro desse sentido. É [...] e [...] a gente na realidade sempre trabalhou em outros segmentos, principalmente o meu pai, ele sempre teve uma paixão muito grande por barcos, né? Os dois são argentinos, meu pai e minha mãe mas moram aqui no Brasil há mais de 30 anos. Mas a gente sempre trabalhou nessa linha, né? Primeiro fazendo passeios turísticos e depois na construção naval. É [...] mas chegou determinado momento que a gente sentiu necessidade de mudar de área, porque sempre trabalhou a família toda né? Só que aí os filhos foram crescendo e cada um querendo ir para sua vocação. E [...] e aí chegou um determinado momento que a gente não quis mais continuar dentro dessa área, né? E aí eles sempre trabalharam por conta própria também. E assim a gente ficou pensando o que a gente poderia fazer, né? E as pessoas sempre elogiaram muito esse talento da dona Nídia, que a minha mãe, de poder [...] de cozinhar, né? Agora de fazer o que normalmente as pessoas não gostam, né? Mas de uma maneira saborosa e atraente. As pessoas sempre elogiaram muito isso então surgiu essa ideia e [...] aí a gente começou fazendo, né? Sem dinheiro para fazer as coisas como normalmente é nas empresas pequenas, a gente procurou um espaço pra poder [...] a gente fez dois eventos antes disso para arrecadar dinheiro: um foi o Dia dos Pais e o outro foi no outro final de semana para poder testar e realmente ver se o pessoal ia gostar e o pessoal gostou, e a gente arrecadou o dinheiro disso daí depois procurou espaço, alugou sem dinheiro pro primeiro aluguel,

alugou as mesas, pegou que tinha lá em casa para decorar aqui. E aí começou e aí, a gente vai fazer 7 anos esse ano, né? E [...] e é muito assim, de fazer o que a gente acredita, né? Que a gente vivenciou e poder transmitir um pouco disso. E aí sente que tem uma carência muito grande disso aqui no Nordeste, de maneira geral. E aqui em Alagoas também. É, no início um pouco mais difícil por conta da cultura local, apesar de ainda ter essa cultura nordestina muito forte, né? De carne, de tudo mais, mas as pessoas tão tendo uma mentalidade bem diferente. Hoje é muito diferente de como era a 7 anos atrás, né? De uma forma geral em todo o Brasil e aqui a mudança é mais devagar, mas também a gente tá sentindo, né? Então começou mais ou menos dessa forma. (Entrevistado)

Há alguma preocupação com a valorização do regional? Você pode me falar um pouco mais sobre o trabalho que você faz?

A gente procura fazer esse trabalho de valorização. É [...] a gente faz esse trabalho de algumas formas, né? É, mas assim, principalmente procurando valorizar os [...] assim, os trabalhadores, os fornecedores daqui, os agricultores, os produtores e principalmente os pequenos, né? É [...] a gente tem [...] a gente tem a feirinha de produtos orgânicos, né? Que são [...] são dois fornecedores, um é um pouco maior e o outro são várias cooperativas pequenas que se reúnem, é [...] e várias coisas que a gente fornece aqui no restaurante, sobremesas e tudo, são pessoas pequenas que trabalham, é [...] a gente de vez em quando recebe proposta de grupos maiores, mas a gente gosta de trabalhar com os pequenos, é [...] e assim, porque a gente já foi, hoje tá num porte um pouco maior, mas a gente já foi pequeno e a gente sabe que o pequeno, ele tem uma atenção maior quando ele faz, é um trabalho mais artesanal, é um trabalho de [...] até de [...] assim de [...] de incentivo ao desenvolvimento econômico, né? Dos pequenos, é [...] também na questão do os artistas locais, né? A gente gosta de apoiar os eventos quando tem. Recentemente teve um evento do festival das mulheres engraçados, a gente apoiou também. É [...] tem algumas instituições de [...] é, da sociedade civil, né? Que fazem um [...] que tem atividades para melhoria da população, a gente gosta de apoiar quando dá também. É [...] a gente tem algumas exposições também, de artistas locais que a gente vende seus produtos, né? E é nesse sentido que a gente procura valorizar e trabalhar dessa forma. (Entrevistado)

Eu acho que foi a partir daí também [...] eu não sei como é que surgiu a ideia da lojinha aqui na frente, que é incrível e acho que foi a partir disso também, né? Que tem muita coisa local, tem muita [...] dá pra perceber, assim, essa valorização.

(Entrevistadora)

É, e é muito assim, o que a gente acha interessante é que as próprias pessoas procuram a gente para poder oferecer, né? Muitas das coisas que a gente começou foram os nossos clientes que [...] é, que se sentiram assim, né? Que tem a ver, tão em sintonia. E o pessoal vem oferecer muitas coisas, né?

Já vira uma certa referência, né? (Entrevistadora)

É, de certa forma já é uma referência. Às vezes o pessoal procura “ah, fulano me indicou” que tem a ver esse nosso produto com a gente, e a gente vai trabalhando assim. (Entrevistado)

Os produtos que você utiliza em suas receitas, você os compra direto dos produtores? Eles são daqui de Maceió ou das imediações? Onde? Quais são?

Na medida do possível a gente procura trabalhar, é [...], com tudo daqui e se possível orgânico. A gente ainda não tem, é [...] assim, condições pela produção local de trabalhar com tudo 100% orgânico, né? E local. Tem outros polos, como São Paulo e outras cidades, que já tem essa condição. Ainda tá se desenvolvendo isso daí, mas a gente trabalha [...] como a gente é um restaurante vegetariano, a gente usa tudo [...] quase tudo muito fresco, né? E a gente gosta de [...] de procurar fazer tudo na nossa cozinha, né? Então, a gente nunca vai achar nenhum tempero industrializado. É [...] e assim, molho pronto, esse tipo de coisa, a gente não gosta de trabalhar, a gente gosta de fazer tudo na cozinha porque a gente tem um controle maior e também dentro desse sentido de trabalhar com os produtores locais e sempre que possível ir visitar eles também pra estabelecer um vínculo não só profissional e conhecimento, mas também um vínculo pessoal, de conhecer quem que é, né? Porque a gente acredita muito também na energia dos alimentos, né? Não é só a questão nutricional, é [...] biológica, né? É também muito do [...] da energia do sentimento que a pessoa trabalha, transmite isso e eu acho que também é um [...] é um dos nossos pontos que as pessoas percebem e sentem isso aí.

(Entrevistado)

Mas assim, você sabe de alguns, quem são ou assim, lugares específicos [...]

(Entrevistadora)

[...] algumas referências assim, tipo “tem esse fornecedor aqui que é interessante porque ele pega, não sei, de algum lugar que é dele próprio, cultiva em casa” algo assim. (Entrevistadora)

A gente a gente trabalha bastante com a fazenda que tem no litoral norte e [...] Barra de Santo Antônio, que é a Fazenda Caúna, que eles trabalham no sistema agroflorestal, né? Que é um sistema ecológico de produção e que é bem interessante, eu acho que como referência maior são eles, né? Porque depois deles tem, é [...] existe um órgão que é o SESCOOP que é como se fosse o SEBRAE das cooperativas, né? Que eles, eles fazem um trabalho de [...] de apoiar as cooperativas no escoamento da produção, né? Então tem várias cooperativas do Sertão e de outros lugares, mas que a gente faz contato diretamente com SESCOOP, né? Porque, é [...] são mais distantes e são muitos produtores produzem pouco, então eles fazem esse trabalho de reunir e trazer para a gente, então nesses a gente não tem um contato tão direto, né? Mas esse da Caúna acho que é interessante até se for possível conhecer. (Entrevistado)

Há por parte de vocês um trabalho de busca, de pesquisa, de aprofundamento e descoberta, de novos produtos, de formas de cultivo, de culturas?

A gente [...] a gente [...] procura sim, sabe? E é muito da [...] da vivência da gente, né? A gente gosta de [...] é, de fazer essa busca de saúde sempre de uma forma mais alternativa, que fuja da medicina tradicional, né? É [...] e tem muitas coisas que o pessoal vem porque só tem aqui, né? Por exemplo, a gente tem [...] é, o cone chinês é uma terapia alternativa pra limpeza energética e limpeza do ouvido de uma forma não invasiva, né? Não tem em Maceió isso daí, o pessoal tá curioso, a gente só tem aqui. A gente tem vários incensos, vários óleos essenciais, né? Que tem uma função medicinal grande que as pessoas ainda tão descobrindo, também muito difícil da pessoa encontrar por aqui e a gente traz. O próprio palo santo, que é uma madeira peruana e os peruanos consideram uma madeira sagrada e pessoal faz muito incenso dela, não tem muito por aqui, a gente tem, mas a gente tem a própria madeira in natura também, né? E em relação às receitas também, né? A gente procura sempre trazer coisas diferentes, aproveitar o máximo. É [...] aproveitar o máximo, é [...] todas as partes, né? Dos alimentos, né? Porque a gente sabe que a maioria das pessoas descascam muita coisa da casca, das raízes, das folhas, de muitas coisas que tem um valor, é [...] nutricional grande, né? E é preciso saber

trabalhar esse tipo de coisa, aí através da pesquisa a gente vai, é [...] incluindo isso daí pra trabalhar a questão do reaproveitamento, a questão nutricional e trazer novos sabores também. (Entrevistado)

Você já ouviu falar na expressão “Andar pelos Campos”?

Na verdade, não. (Entrevistado)

Quais as preocupações em relação ao alimento oferecido ao cliente?

É [...] primeiro a gente procura saber de onde que tá vindo, né? Porque como eu falei a gente ainda não tem uma posição 100% orgânica aqui em Alagoas, ainda tem algumas coisas de fora, mas na medida do possível a gente procura conhecer a origem pra poder conhecer a qualidade do produto, né? E como eu falei também, é [...] a gente procura fazer o máximo aqui porque a gente tem um controle maior em relação à produção, principalmente em relação ao [...] as químicas que são adicionadas aos alimentos, né? Conservantes, o mínimo de enlatado possível, óleo a gente procura usar, que é uma coisa que se usa muito na cozinha, a gente procura usar o óleo de gergelim. É [...] a gente tem alguns temperos aqui, por exemplo, que a gente mesmo faz, o iogurte que a gente usa a gente faz, a mostarda que a gente usa a gente faz, todos os sucos que a gente tem são todos sucos da fruta, a gente não usa polpas, a gente procura no nosso cardápio colocar um [...] a mesa é sempre muito colorida, né? Então assim, fazer uma gama de alimentos que atenda às necessidades do ser humano, né? Nutricionistas falam, as pessoas que estudam de forma geral que quanto mais colorido o prato mais saudável então a gente procura trabalhar nesse sentido também, porque ainda existe uma, é [...] um mito muito grande em relação a necessidade de alimentação de carne, né? Animal. E na realidade as pessoas que se preocupam um pouco mais com estudo e a gente tem diversos clientes que são vegetarianos e veganos e tem clientes que sempre foram assim, tem cliente que nunca comeu carne, são poucos mais a gente tem, né? E a pessoa tem uma saúde excelente, melhor do que a maioria de nós, né? Então assim, é [...] é um mito as pessoas ainda acreditam que a proteína animal, ela é preciso ser consumida e que é muito difícil substituir, mas é muito fácil isso daí, né? É [...] e a gente procura além de fazer, de ter isso aqui no restaurante, a gente procura trabalhar também a conscientização das pessoas, né? Então a gente gosta de fazer, a gente faz normalmente de 2 em 2 ou de 3 em 3 meses oficinas de

culinária pra poder ensinar os pratos que a gente faz aqui. A gente não tem esse receio que algumas pessoas tem de esconder as receitas que a gente faz, né? É [...] porque o que a gente procura oferecer vai muito além da comida, então a gente não tem medo de perder o cliente por conta disso. E o que a gente procura fazer é assim, realmente, é de alguma forma, é [...] chegar nas pessoas pra que a pessoa tenha uma melhoria na qualidade de vida, então a gente procura trabalhar de uma forma ampla pra poder alcançar isso daí. (Entrevistado)

Quais as preocupações em relação às pessoas que trabalham com o cultivo (produtores)?

É, a gente procura fazer, é [...] esse trabalho de [...] na medida do possível de conhecer eles, né? É, e de trabalhar com os pequenos, né? E assim, a preocupação que a gente tem é essa de conhecer e tá sempre conversando com eles, é [...] pra poder, se tem alguma coisa que tá chegando dentro de um padrão que não atenda as nossas necessidades, conversar pra poder melhorar, né? E [...] conversar pra poder, assim, ver do que a gente usa, o que eles podem produzir também, muitos deles conversam com a gente pra saber quais são as nossas necessidades, pra gente poder tá trabalhando alinhado mas é mais no sentido de conhecer a produção para poder, é [...] ter uma qualidade melhor em relação aos nossos pratos mesmo. (Entrevistado)

Como deve ser para você, um ambiente de um restaurante dentro da sua proposta de trabalho?

É [...] a gente acredita que vai muito além da alimentação, né? A alimentação, ela nutre o corpo, né? O nosso corpo físico, ele é nutrido pela alimentação que a gente tem. É [...] sempre de forma natural ou o máximo possível, com menos conservantes e esse tipo de coisa, mas a gente procura trazer todo um ambiente que seja propício, é [...] a reflexão também, né? Então a música que a gente escuta [...] na realidade, a gente acredita que tudo que a gente coloca para dentro da gente é alimento, né? A comida que a gente come é alimento, a bebida que a gente bebe é elemento, o suco que a gente bebe é alimento, o ar que a gente respira é alimento, os pensamentos que a gente trabalha dentro da gente são alimentos também porque através dos pensamentos a gente toma algumas atitudes, a música que a gente escuta é alimento, então, é [...] o que a gente vê é alimento, então a gente procura, é [...] assim, fazer um espaço agradável, com bastante planta, na medida

do possível em contato com a natureza porque a gente transmite energia e recebe também então isso traz uma paz, né? As músicas gente seleciona, é [...] principalmente pelas letras e pela melodia, né? O atendimento a gente também faz um trabalho pra poder ser uma coisa mais pessoal, né? Fugir do padrão, né? É [...] a gente gosta sempre de conversar com as pessoas, na medida do possível conhecer os clientes pelo nome, né? Fazer uma coisa mais pessoal possível, né? Pra que as pessoas venham e consigam encontrar no meio da cidade um momento de [...] pra parar um pouquinho e ter um pouco de tranquilidade. (Entrevistado)

Tem alguma diferença entre as instalações de uma cozinha industrial para as da sua cozinha? Se sim quais são?

Olha, não tem muita diferença não na realidade, é [...] a diferença maior é no método de preparo, né? É [...] o que pode ter [...] a gente tem um cardápio muito variado e a nossa produção é muito artesanal, então assim, em cozinhas mais industriais tem equipamentos, assim, pra fazer as massas eles tem masseira, né? A gente gosta de fazer na mão para que ter esse contato maior. A gente não [...] a gente frita muito pouco, a gente tem um prato frito por dia, a gente poderia ter mais [...] na realidade, tudo que é frito o pessoal gosta, né? Mas mesmo assim a gente procura reduzir isso daí, né? E de forma geral, a gente procura fazer menos quantidades e maior variedade do que [...] a cozinha industrial, ela faz maior quantidade e menor variedade e a gente não faz pra armazenar pra outros dias. A gente procura fazer [...] no máximo a gente faz pra no dia seguinte para poder organizar a cozinha, que tem pratos que senão fica muita coisa mas a gente não armazena alimentação pronta porque quanto mais fresco, a energia do alimento tá mais viva e nutricionalmente também é mais saudável. (Entrevistado)

Você já ouviu falar em Slow Food?

Eu tenho pouco conhecimento, né? Mas, é [...] pelo que eu entendo é [...] é o menos, assim, dá forma mais natural possível, né? É [...] fazer com que a comida chegue da forma mais natural possível e de uma forma menos [...] menos processada, né? E num ambiente tranquilo, sem necessidade [...] justamente o oposto do *Fast Food*, né? Que é também o que a gente procura fazer aqui no sentido de [...] às vezes o pessoal chega aqui logo cedo e só sai no finalzinho do expediente, né? Que seja um ambiente propício justamente esse ambiente tudo que

a gente procura fazer é que as pessoas se sintam, se sintam agradável, que façam o que tiver, aqui tem até rede depois almoçar se a pessoa quiser deitar um pouquinho, para pessoa se desconectar, fugindo do *Fast Food*, né? (Entrevistado)

A proposta do restaurante tem alguma identificação com o movimento?

A gente não gosta de se titular, sabe? De se rotular. É [...] tanto a gente é um restaurante vegetariano e vegano mas até nisso a gente não comunica, muito também por conta da cultura local, né? Se a gente falar que é um restaurante vegetariano, já tem gente que não quer vir. A gente diz que é um restaurante natural, de comida natural. Já tem muitas vezes clientes, até a gente conversa isso com os clientes, aí o pessoal quando quer convidar alguém fala que é um restaurante de comida natural, aí a pessoa vem, aí come e aí acha tudo uma beleza, aí depois diz “ah, vegetariano?” e depois fica sabendo. Mas a gente não se intitula não, a gente gosta de entender o Ser-Afim como um espaço holístico, né? Um espaço de terapias alternativas integradas e a alimentação é uma das que faz parte. (Entrevistado)

Você conhece algum restaurante baseado no movimento Slow Food? Onde?

Aqui em Maceió ou de forma geral? (Entrevistado)

De forma geral. (Entrevistadora)

Não, diretamente dentro dessa proposta de *Slow Food* não, a gente conhece alguns restaurantes, é [...] de comida vegetariana, né? É [...] mas, é mais de conhecimento assim, pela internet, pelas redes sociais e o pessoal fala e a gente procura saber também mas não propriamente dito também porque a gente sai muito pouco daqui, é. (Entrevistado)

APÊNDICE B – PRANCHA TÉCNICA

PRANCHA 01 – PLANTA BAIXA DE LAYOUT FALADA

ANEXO

ANEXO A - CARTA ABERTA AOS COZINHEIROS DO AMANHÃ OU DECLARAÇÃO DE LIMA

“[...] Em um momento em que a sociedade está mudando com rapidez, nossa profissão deve responder ativamente aos novos desafios. A profissão culinária hoje oferece um vasto leque de oportunidades e percursos. Nós, cozinheiros, compartilhamos a paixão pela cozinha e a convicção de que o nosso trabalho também é um estilo de vida. A culinária nos oferece inúmeras possibilidades para que nos expressemos livremente, perseguindo os nossos interesses e realizando os nossos sonhos. De fato, consideramos que a culinária não é apenas uma resposta à necessidade fundamental do homem de se nutrir, mas é também a procura da felicidade. É um poderoso instrumento de transformação que, por meio do esforço conjunto com os produtores e consumidores, pode mudar a própria maneira de se alimentar. É por isso que sonhamos com um futuro em que o *chef* se empenhe no social, de maneira consciente e responsável, a fim de dar sua contribuição para chegar a uma sociedade justa e sustentável. [...] Eis aqui a nossa ‘Carta aberta aos cozinheiros do amanhã’. Seguem sete pontos, subdivididos em quatro temas: natureza (dois), sociedade (dois), conhecimento (dois) e valores (um):

Caro chef, em relação à natureza:

1. O nosso trabalho depende dos presentes que a natureza nos dá. Todos nós temos a responsabilidade de conhecer e proteger o ambiente, de usar a nossa cozinha e a nossa voz como um instrumento para a recuperação de variedades que são patrimônio histórico e que agora estão em via de extinção, assim como para promover novas espécies. Desse modo, podemos contribuir para proteger a biodiversidade da Terra, bem como preservar e criar sabores e preparações.
2. Ao longo de milhares de anos, o diálogo entre homem e natureza levou à criação da agricultura. Em outras palavras, somos todos parte de um sistema ecológico. Para garantir que essa ecologia seja a mais saudável possível, devemos encorajar e praticar, seja nos campos, seja nas cozinhas ou nas produções sustentáveis. Dessa forma, podemos criar sabores autênticos.

Em relação à sociedade:

1. Como chefs, somos o produto da nossa cultura. Cada um de nós é herdeiro de um patrimônio de sabores, de modos de estar à mesa e de técnicas de cozimento. Mas não devemos viver essa herança passivamente. Por meio da nossa cozinha, da nossa ética e da nossa estética, estamos em condições de contribuir para a cultura e para a identidade de um povo, de uma região, de uma nação. Com o nosso trabalho, podemos também nos tornar pontes entre culturas diferentes.
2. Exercemos uma profissão que tem o poder de influenciar o desenvolvimento socioeconômico dos outros. Podemos ter um impacto econômico significativo, favorecendo a exportação da nossa cultura culinária e estimulando o interesse dos outros. Ao mesmo tempo, colaborando com os produtores locais e aplicando a eles condições econômicas favoráveis, estamos em condições de gerar riqueza local, reforçando financeiramente as nossas comunidades.

Em relação ao conhecimento:

1. Mesmo que o objetivo primário de nossa profissão seja o de dispensar felicidade e suscitar emoções, por meio do nosso trabalho e trabalhando com especialistas na área da saúde e da instrução, temos uma oportunidade única para transmitir nossos conhecimentos ao público, ajudando, por exemplo, os nossos clientes a preferir os melhores métodos de cozimento e a fazer melhores escolhas alimentares para a saúde deles mediante os alimentos que consomem.
2. Por intermédio da nossa profissão, temos a oportunidade de gerar novos conhecimentos, que pode se tratar de alguma coisa tão simples, como o desenvolvimento de uma receita, ou de algo bem mais complicado, como um projeto de pesquisa aprofundado. E exatamente como nos beneficiamos pelo ensinamento dos outros, temos, por nossa vez, a responsabilidade de compartilhar tudo que aprendemos.

Em relação aos valores:

1. Vivemos em uma época em que cozinhar pode ser uma maneira esplêndida de nos exprimirmos. Cozinhar, hoje, é um campo em contínua evolução, que abrange muitas disciplinas diferentes. Por esse motivo, para desenvolver nossas pesquisas e realizar os nossos sonhos, é importante enchê-los de autenticidade, humildade e, sobretudo, paixão. Definitivamente, somos todos guiados pela nossa ética e pelos nossos valores.

Tudo foi assinado por Ferran Adrià (elBulli, Espanha), René Redzepi (Noma, Dinamarca), Alex Atala (D.O.M., Brasil), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italia), Gastón Acurio (Astrid y Gastón, Peru), Dan Barber (Blue Hill, Estados Unidos), Michel Bras (Bras, França), Yukio Hattori (Japão) e Heston Blumenthal (The Fat Duck, Inglaterra – Blumenthal depois “se retratou” por sua assinatura a esta carta, pedindo que seu nome fosse retirado da lista, N.A.) O G9 da restauração.”

ANEXO B - DISCURSO DE ADOLFO TIMÓTIO VERÁ MIRIM

Agradeço em primeiro lugar Nhanderu, nosso Pai Supremo, por me ter permitido estar aqui hoje, com força e saúde. Quinhentos e dezoito anos depois da invasão espanhola ao continente americano, aqui estou, para dizer que Nhanderu nos iluminou e nos guiou e, seguindo a sua luz, conseguimos atravessar todo processo de colonização, lutando contra a escravidão, pelo direito às nossas terras, pelo direito de manter nosso idioma, a nossa religião e as nossas tradições. E chegamos aqui para dizer que estamos vivos, que não fomos destruídos, que a nossa cultura e o nosso povo estão em pé até hoje [...].

Sou o chefe da minha comunidade, que fica na terra nativa Ribeirão Silveira, no estado de São Paulo. Também sou produtor e coordenador do Presídio Slow Food do Palmito Juçara. Hoje nós, guaranis, somos 40 mil pessoas que vivem em territórios localizados nas regiões do sul, sudeste e centro-oeste do Brasil, e no Paraguai, na Argentina e na Bolívia. Esses eram o nosso território antes que os portugueses e os espanhóis chegassem à América do Sul. Não fomos nós a criar as fronteiras. Mas no Brasil, de onde eu venho, existiam mais do que mil povos e 5 milhões de indígenas. Tudo isso mudou com a invasão. Perdemos os nossos territórios; nossos homens e nossas mulheres foram escravizados ou mortos, vítimas de guerras e de doenças que desconhecíamos.

No Brasil, das mil populações que ali habitavam, restam hoje apenas 225.

Os 5 milhões de habitantes foram reduzidos a 800 mil nativos.

Com o final da colonização, tivemos de continuar a lutar contra os donos do poder econômico e político para manter o direito de viver como povos diferenciados [...].

Todos nós somos seres sagrados. A Terra é sagrada. É a nossa mãe. Por isso respeitamos a natureza. De vez em quando pegamos alguma coisa da floresta para a nossa sobrevivência - seja a madeira, seja uma fruta, seja um animal - , mas antes pedimos licença aos espíritos protetores dos seres que vivem na floresta. Respeitamos também o momento mais certo para plantar, caçar, cortar a lenha. Todos dizem que a Terra está doente. Que os recursos naturais estão terminando. Falam do aquecimento global que ameaça destruir a vida no planeta. Sabemos que as formas de produção econômica que predominam no mundo são a principal causa disso tudo. Os nossos xamãs sempre falavam, durante rituais religiosos, dessa tragédia que hoje atinge a Terra. Tinham previsto que o mundo ficaria doente, que

pouco a pouco seria destruído pelo homem branco. Não seria Deus a destruir a Terra.

Temos de nos unir para dizer ao mundo que existem outras maneiras de se relacionar com a natureza e entre os seres humanos. Que podemos ter acesso aos recursos da Terra sem destruí-la. Que existem maneiras mais justas e sustentáveis de organizar as sociedades humanas, em que prevaleça a justiça, a igualdade e o respeito entre as pessoas e as diferentes culturas. Em que as diferenças sejam aceitas e respeitadas por todos.