



**Lugar Certo**  
OS MELHORES IMÓVEIS ESTÃO AQUI



ADMITE-SE

NEGÓCIOS & OPORTUNIDADES

11.975 OFERTAS

ESTADO DE MINAS

# Arquitetura gourmet

LUZ, COR E TEXTURA PODEM INFLUENCIAR NA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA. UM BOM PROJETO E A ESCOLHA CORRETA DO MOBILIÁRIO SÃO FUNDAMENTAIS

JAIR AMARAL/EM/D. A PRESS

JOSÉ ALBERTO RODRIGUES\*

Quem acha que a arquitetura e a gastronomia são artes muito diferentes está bem enganado. Ambas exploram e precisam de muito estudo, técnica, criatividade e muita observação. Os conceitos se alinham principalmente na hora de criar espaços gastronômicos. O projeto, assim como a elaboração de um cardápio, deve contemplar aspectos técnicos, funcionais e conceituais. O espaço é preciso ser pensado para uma melhor experiência gastronômica e isso envolve desde o alimento até a ambientação.

Para o arquiteto Junior Piacesi, é necessário escolher cores, luz, texturas e os mobiliários certos para compor um ambiente que influencie de maneira positiva a experiência das pessoas, que consiga acrescentar, inclusive, mais gosto ao paladar do cliente. "Para a criação de um prato, o chef precisa trabalhar todos esses elementos e habilidades, e o mesmo ocorre quando se vai projetar um ambiente gastronômico", comenta.

No caso do projeto de um ambiente gastronômico, a criatividade e a técnica também são fundamentais, já que são importantes para a criação de experiências positivas e surpreendentes para os clientes. Imprescindíveis para que se sintam à vontade, acolhidas e tenham o desejo de voltar sempre. "A personalidade de qualquer empreendimento gastronômico está ligada ao que ele serve, como serve e ao ambiente em que ele apresenta seus produtos e serviços", pontua Piacesi. O planejamento requer sensibilidade e atenção minuciosas na escolha das cores, contrastes e texturas.

Durante um projeto de arquitetura gastronômica, é preciso desenvolver um estudo de cores e materiais para que tudo harmonize, pois a cor/textura é um elemento da experiência das pessoas. "O ambiente deve surpreender, de maneira que as pessoas se sintam motivadas a voltar e indicar o local aos seus amigos, é esse tipo de ambiente que ajuda a consolidar marcas", explica.

Seja para um breve lanche, almoço, ou um elaborado jantar, na hora de escolher os itens o arquiteto deve levar em conta o perfil dos clientes daquele estabelecimento especificamente. "Quais são seus sonhos, seus desejos, que experiências eles querem vivenciar. Além disso, quais são os objetivos daquele estabelecimento, daquele negócio, de que forma o ambiente pode contribuir proporcionando uma experiência única, que envolva cores, iluminação, aromas, texturas e sons", destaca.

Para Junior Piacesi, um restaurante que tem um ambiente capaz de estimular a convivência e a sociabilidade, deixando as pessoas à vontade, confortáveis e mais felizes, influencia diretamente a predisposição ao consumo. "O sucesso vai muito além de um bom prato. A iluminação, os sons, os aromas, as cores e texturas são determinantes para que as pessoas se sintam ou não à vontade no local."

De acordo com o arquiteto, a chave para a identificação das pessoas com qualquer iniciativa que se deseja empreender é o posicionamento, para que a experiência seja desenvolvida a partir dele, e envolve definições não só do paladar, mas da forma, espaço e tempo que se deseja que o cliente passe no local. "Ao sair de casa para comer, a busca não é só pelo alimento, mas também pela autenticidade, que leva em consideração o va-



O arquiteto Junior Piacesi afirma que o ambiente gastronômico deve surpreender, de forma que as pessoas se sintam motivadas a voltar e indicar o local para amigos

GUSTAVO XAVIER/DIVULGAÇÃO



Uso de plantas dá charme especial ao espaço e ajuda na experiência do cliente

lor do produto oferecido e também a experiência que se terá ao consumi-lo, de modo que possa se realizar, se perceber naquele contexto", comenta.

**DECORAÇÃO** A atmosfera sensorial e visual, favorecendo cada experiência que o restaurante pode proporcionar, é

essencial. "Isso é o que fica na memória, é o que fará as pessoas não só voltarem, mas indicar a outras pessoas", afirma o arquiteto. O planejamento e acompanhamento de um profissional trazem influência direta no resultado do restaurante como um negócio rentável e bem-sucedido.

Além disso, o projeto de um restaurante demanda equilíbrio entre cores, iluminação, aroma, texturas e sons. "Se for para dar uma dica, ter atenção ao estudo de cores e materiais para escolher cada item, cor/textura é o elemento número 1 da experiência das pessoas e, além disso, a iluminação, que também é essencial, ajuda a agregar aconchego ao espaço, com atenção para que tudo converse entre si, formando um conjunto coerente", comenta.

**SUSTENTABILIDADE** Junio Piacesi afirma que é importante reconhecer o ambiente natural como um constante agente sobre as criações da ação humana para que a arquitetura saiba aproveitar os benefícios desses recursos de forma harmônica, respeitando suas particularidades, agregando ao projeto arquitetônico e, ao mesmo tempo, contribuindo para que eles perdurem ao longo dos anos. "Por outro lado, a sustentabilidade na arquitetura vai além, envolve também a adequação do projeto, ou seja, da criação humana, às particularidades do ambiente que pretende projetar, de forma que o resultado seja adequado àquele local e àquele grupo de pessoas que vai frequentá-lo, sem demandar reajustes e adequações o tempo inteiro", pondera.

Uma grande aliada para deixar o espaço mais transparente é a iluminação natural. "A partir da orientação solar, ou seja, da verificação prévia da movimentação do Sol e da forma como os raios solares atingem o local, são definidas a volumetria e o número de aberturas para a entrada da luz natural", explica. Cada tipo de ambiente demanda uma quantidade de luz diferente, que depende das

atividades desempenhadas no local. O arquiteto dá o exemplo de um restaurante que funciona o dia todo, já que é interessante que possa ser iluminado pela luz solar o máximo de tempo possível, mas não de forma muito intensa ou incômoda, levando-se em conta que é necessário que haja o conforto térmico. "O que vai fazer a diferença é saber posicionar as aberturas de acordo com a orientação geográfica e o estudo da orientação solar."

O conforto térmico também é um fator a ser ponderado, já que recebe forte influência dos revestimentos de parede e piso, tecidos das cortinas, estofados, folhas das vidraças, quantidade de elementos vazados para ventilação, o que gera economia de energia elétrica, contribuindo também para a sustentabilidade. "Tudo isso deve ser criteriosamente planejado para que se tenha um restaurante sustentável, confortável e bem iluminado", explica.

**SEGURANÇA** O projeto deve se pautar também pelas normas e orientações que o restaurante, assim como toda empresa, tem, além de respeitar legislação e normatizações, desde alvarás e regras de segurança alimentar, às normas para segurança física, como no caso da normatização da ABNT para escolher as cadeiras. Para o arquiteto, tudo começa no conceito do restaurante, "depois ele se desdobra numa experiência, e essa experiência precisa se desdobrar em cadeiras resistentes que aguentarão o fluxo do restaurante". O conhecimento técnico nesse sentido é essencial para tornar viável a experiência idealizada pela criatividade.

\* Estagiário sob a supervisão da editora Teresa Caram

Avaliação, compra, venda ou locação dos melhores imóveis no Centro Sul de BH.

Categoria Ouro CMI/Secovi-MG



**RB Imóveis.**  
Seu melhor negócio mora aqui!



Uma evolução  
**CMA**  
Desde 1960  
PJ 26

RBIMOVEIS.com.br (31) 3275 1510