O Espaço, A Cultura e A Culinária Japonesa

Proposta de complexo gastronômico plural e imersivo para a cidade de Uberlândia

Ana Laura Dornelas Ribeiro

2024

2024

O Espaço, A Cultura e A Culinária Japonesa

Proposta de complexo gastronômico plural e imersivo para a cidade de Uberlândia

Ana Laura Dornelas Ribeiro
Orientador: Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior

Trabalho de Conclusão de Curso II
Universidade Federal de Uberlândia
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e Design - FAUeD
Abril, 2024

Resumo

Este trabalho apresenta uma análise da arquitetura e gastronomia de restaurantes e bares japoneses e apresenta a proposta de ambientes que promovam uma experiência cultural autêntica e agradável para os clientes. A pesquisa também explora as tradições e outros elementos essenciais, como a cerimônia do chá e os jardins japoneses.

O estudo inclui uma análise de materiais que destacam a importância da estética e da funcionalidade na concepção de espaços para esses estabelecimentos, de forma a considerar também a influência da cultura e tradições japonesas na arquitetura contemporânea. Ademais, são examinados estudos de caso que ilustram como esses princípios arquitetônicos são aplicados.

Os resultados enfatizam a relevância da integração de elementos tradicionais japoneses, como a relação com a natureza e a manipulação adequada da luz, que desempenham um papel crucial na criação de uma atmosfera autêntica e acolhedora. Espera-se proporcionar uma compreensão mais profunda dessa valiosa cultura, assim como oferecer material para profissionais interessados em projetar espaços que englobam de forma adequada esses aspectos.

Palavras-chave: Arquitetura, Gastronomia e Cultura

"arte que te abriga arte que te habita
arte que te falta arte que te imita
arte que te modela arte que te medita
arte que te mora arte que te mura
arte que te todo arte que te parte
arte que te torto ARTE QUE TE TURA"

Paulo Leminski*

*Paulo Leminski (1944-1989) foi um dos principais poetas brasileiros a utilizar o haicai como forma de manifestação, tal forma poética tem origem japonesa e é marcada pela concisão e pela objetividade.

Agradecimentos

Agradeço à minha família, que sempre acreditou em mim e por serem minha constante inspiração. Agradeço principalmente à minha mãe, por ser minha força, e ao meu pai, que mesmo não mais fisicamente presente, me fez ser quem eu sou hoje.

Às diversas pessoas que sempre estiveram comigo e às que encontrei ao longo desse caminho e que me apoiaram. Em especial à Maria Laura e Mariana, minhas colegas de turma que compartilharam comigo as alegrias e desafios dessa jornada.

Ao meu orientador Carlos Maurício Mercadante, pelas valiosas contribuições que foram fundamentais para o desenvolvimento e aprimoramento desse trabalho.

Também quero agradecer a todos os outros professores e profissionais que igualmente colaboraram, mesmo que indiretamente, para essa realização.

Cada um de vocês desempenhou um papel crucial nisto, e por essa razão, expresso meu sincero agradecimento.

Sumário

07 **Introdução**

Capítulo 1 **A Cultura e A Culinária**

09 A relação nipo-brasileira

11 A religião

13 A cultura alimentar através dos anos

Capítulo 2 **A Arquitetura**

21 A casa tradicional

34 A arquitetura contemporânea

Capítulo 3 **Estudos de Caso**

38 Restaurante Kotobuki

40 Toro Sushi

42 Tori Tori Altavista

44 Kosushi Viradouro

46 Casa de Chá

48 Izakaya Yorimichi

50 IRU Izakaya

Capítulo 4 **O Projeto**

53 O local

62 O processo criativo

67 Sakura e o paisagismo

75 Os acessos

78 O izakaya

80 O restaurante

82 A cozinha

83 A cobertura

92 A estrutura

97 **Bibliografia**

Introdução

Neste trabalho de conclusão de curso, foi desenvolvido um projeto que contempla um restaurante com sala de chá, um bar tradicional (Izakaya) e jardins japoneses para a cidade de Uberlândia. A relação entre o Japão e o Brasil é caracterizada por uma colaboração contínua em várias esferas, abrangendo aspectos econômicos e culturais. A escolha desse tema surgiu do meu interesse pessoal em aprofundar meu conhecimento sobre os hábitos, culinária e arquitetura tradicional japonesa.

A partir desse interesse inicial, foi conduzida uma investigação aprofundada sobre o assunto, o que se revelou crucial para o subsequente desenvolvimento do projeto. A escolha de Uberlândia como local baseou-se na crença de que a iniciativa seria bem recebida pelos habitantes da cidade e, especialmente, pelos residentes da região circundante. Portanto, este projeto não oferece apenas um espaço para desfrutar da gastronomia japonesa, mas também visa disseminar conhecimento e experiências relacionadas a essa cultura rica, porém subexplorada no Brasil, tanto entre a população em geral quanto no âmbito das instituições de arquitetura.

A pesquisa está estruturada em quatro capítulos. O primeiro apresenta um levantamento sobre a cultura e a culinária japonesa. O segundo fornece um resumo da história da arquitetura tradicional japonesa e sua relevância até os dias atuais. O terceiro aborda estudos de caso pertinentes ao tema. Por fim, o quarto capítulo apresenta a proposta de intervenção, de forma a abordar questões relacionadas à gastronomia, cultura e qualidade do espaço projetado.

Capítulo 1
A Cultura e A Culinária



Imagem 01 - O Japão no período Meiji | Arnorld Genthe, 1908. / Library of Congress

1.1 A relação nipo-brasileira

Em 1888, com o fim da escravidão no Brasil, a escassez de mão de obra nos cafezais levou a uma colaboração entre Brasil e Japão. Isso ocorreu porque brasileiros e imigrantes europeus não estavam dispostos a trabalhar nas condições oferecidas pelos proprietários das fazendas. Assim, os primeiros imigrantes japoneses chegaram no navio Kasato Maru (Imagem 02), em 1908, inicialmente com a intenção de retornar ao Japão com suas economias.

Muitos desses imigrantes não se adaptaram ao Brasil e logo voltaram, enquanto outros optaram por trabalhar de forma independente nos grandes centros urbanos ou encontraram sucesso no setor do agronegócio. Como resultado, diversas famílias estabeleceram raízes e aqui permaneceram, principalmente na região que hoje abriga o Bairro da Liberdade, em São Paulo. Portanto, atualmente, o Brasil é o país que acolhe a maior comunidade de imigrantes japoneses, e é importante reconhecer não apenas a sua contribuição para o desenvolvimento econômico, mas também o fato de que esse grupo hoje faz parte da cultura brasileira.

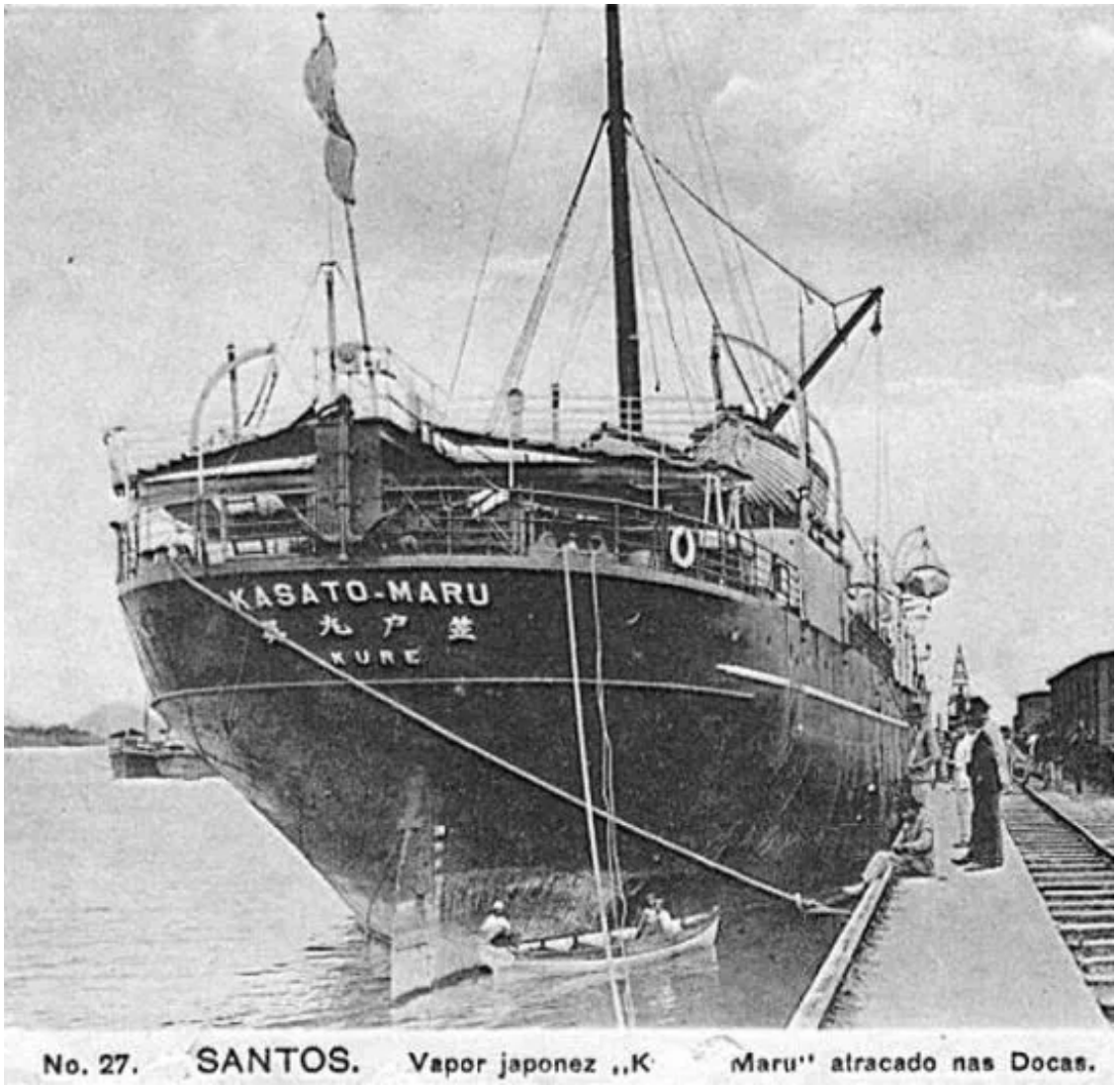


Imagem 02 - Navio Kasato Maru atracado no porto de Santos em 1908. | Reprodução / Cartão Postal

Um dos aspectos mais marcantes do Japão é a religião, e, ao se tratar dela, os japoneses introduziram no Brasil o Budismo, que foi muito bem recebido e a cada ano ganha mais adeptos. Já sobre esportes, até então os brasileiros tinham conhecimento limitado sobre diversas modalidades de combate, assim, as mais populares eram o pugilismo e a capoeira. Com a chegada dos japoneses, vieram as artes marciais, fato que vários pensadores acreditam ter sido um caminho importante para os brasileiros entenderem e adotarem aspectos dessa cultura, tanto em termos de mentalidade quanto de práticas físicas.

Os animes e a música japonesa também chamam atenção, principalmente do público mais jovem, já a culinária é um aspecto que agrada as mais diversas faixas etárias e paladares. Atualmente, essa comida desfruta de grande popularidade no Brasil, com algumas adaptações ao paladar ocidental, e têm ganhado reconhecimento por ser uma opção saudável. Além dos pratos tradicionais, como sushi, sashimi e tempurá, a presença dos imigrantes japoneses permitiu a introdução de uma variedade de ingredientes, frutas, verduras e legumes na culinária brasileira. Entre eles estão o caqui, maçã, pera, acelga, espinafre japonês, broto de feijão, broto de bambu, rabanete, abóbora cabotiá, e muitos outros produtos. Essa diversidade enriqueceu a culinária local e ofereceu uma gama mais ampla de sabores e opções.

A história de troca entre as duas nações é marcada por inúmeros eventos significativos e, atualmente, uma série de monumentos e instituições são mantidas em conjunto pelos governos brasileiro e japonês, com o objetivo de homenagear essa história, como é o caso do Pavilhão Japonês (Imagem 03), localizado no Parque do Ibirapuera, em São Paulo.



Imagem 03 - Sacada sob o lago de carpas do pavilhão. | Hina Matsuri, 2007

1.2 A religião

O Xintoísmo, primeira religião que se tem registros no país e cujo nome pode ser traduzido em "caminho dos deuses", continua a influenciar fortemente a vida dos japoneses. Ela originou-se durante o período Yayoi (300 a.C a 300 d.C.), influenciada pelo sistema de arrozais, que levou ao desenvolvimento de rituais agrícolas e festivais. Os kami são divindades presentes na natureza, em elementos como rochas, árvores e montanhas, e são reverenciados individualmente ou coletivamente em suas práticas. O Xintoísmo não possui escrituras sagradas ou mandamentos morais, mas enfatiza a pureza nos rituais e a purificação daqueles que interagem com os kami.

É importante ressaltar também que no país a história da religião é marcada por um longo processo de influências e tradições religiosas e, atualmente, o sincretismo religioso é um marco. Apesar de até os dias atuais o Xintoismo continuar a ser a principal religião japonesa, com a introdução do Budismo, no século VI, essas duas crenças passaram a interagir pacificamente, de forma que o maior exemplo disso seja a teoria de "honji suijaku", na qual o kami Xintoísta foi visto como a encarnação de divindades Budistas.

Assim, essa segunda religião, originária da Índia, teve sua expansão inicial impulsionada por influências pró-budistas e imperiais, de forma que seitas tradicionais ganhassem destaque na corte imperial. No período Kamakura (1185-1333), o Zen se estabeleceu, enfatizando a meditação e autodisciplina e o Budismo popular também cresceu. No período Edo (1600-1868), o governo obrigou a filiação a templos budistas, mas isso entrou em colapso no início do período Meiji (1868-1912), quando o Budismo redefiniu seu papel diante das mudanças sociais e políticas. Atualmente, entre suas principais crenças estão a autoconsciência, as práticas meditativas e fazer o bem a si e ao outro.

Apesar do surgimento de novas religiões ao longo dos anos e da mudança de percepção e práticas religiosas por parte de muitas pessoas, ainda há um considerável número que frequenta templos e santuários em celebrações anuais e rituais tradicionais. Além disso, como mencionado anteriormente, a religião desempenha um papel significativo no país e exerce uma influência substancial na cultura e nos hábitos do Japão, incluisive na gastronomia.



Imagem 04 - Salão principal do Templo Sensoji. | Alexis Jetsets, 2019

1.3 A cultura alimentar através dos anos

Nos séculos posteriores à introdução do Budismo no Japão, leis e decretos imperiais eliminaram gradualmente o uso de diversos tipos de carne animal e aves na alimentação, o que impactou fortemente na tradição culinária do país. Assim, o estilo vegetariano conhecido como "shojin ryori" foi popularizado pelo segmento Zen.

Por volta do século XV, muitas das comidas e ingredientes da alimentação japonesa atual já haviam sido introduzidos, como o shoyu e o tofu. Além disso, no mesmo período, o "honzen ryori" se popularizou, sendo ele uma espécie de banquete formal criado a partir da culinária da corte aristocrática e um dos três estilos básicos de culinária japonesa, juntamente com o "chakaiseki ryori" e o "kaiseki ryori". O segundo estilo citado trata de uma culinária que enfatiza a apresentação de ingredientes sazonais frescos e une a formalidade com o espírito e simplicidade do zen. Já o último, ligado às cerimônias do chá (chanoyu), une as características dos anteriores a um estilo com menos regras de etiqueta e uma atmosfera mais tranquila.

O sushi, um dos pratos japoneses mais reconhecidos mundialmente, se desenvolveu no início do século XIX, em Edo, atual Tóquio. Na época, ele era vendido em tendas como petisco.

As primeiras trocas de técnicas culinárias entre o Japão e outros países aconteceram durante a chegada de missionários europeus na segunda metade do século XVI e, posteriormente, com a reabertura do país ao Ocidente em meados do século XIX. Assim, novos hábitos de preparo e alimentação foram introduzidos, como as primeiras frituras com frutos do mar e vegetais e o consumo de temperos importados e carne.

Nas duas últimas décadas, com a crescente valorização de dietas saudáveis, tem-se um crescimento significativo no número de restaurantes japoneses pelo mundo. Aqueles localizados no Japão geralmente se especializam em um único tipo de prato, diferentemente dos no exterior, que oferecem diversas opções. Além disso, destaca-se também o número de restaurantes especializados em pratos de baixo custo à base de macarrão, como o lamen e o soba.

Outra característica que se sobressai nos restaurantes do Japão é a hospitalidade, sendo esse princípio chamado de "omotenashi". Um exemplo disso são as "oshibori", ou seja, toalhinhas de mão úmidas oferecidas aos clientes antes da refeição e que servem tanto para a higienização, quanto para trazer uma sensação de relaxamento. Além de esterilizadas, elas podem ser entregues frias ou quentes, dependendo da época do ano.

Em 2013, o "washoku" (culinária tradicional japonesa) foi reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade, pela sua singularidade cultural que deve ser preservada e passada para as próximas gerações. Ele utiliza a diversidade e o frescor dos ingredientes valorizando o sabor de cada um deles e apresentando equilíbrio nutricional.

Além disso, a comida, as louças e a apresentação dos pratos expressam as mudanças sazonais e possuem uma estreita ligação com as celebrações anuais e principalmente religiosas. O "washoku", portanto, se dá como uma experiência que traz diálogo com a natureza e tem a capacidade de realçar o umami, que pode ser extraído de peixes e vegetais e é considerado o quinto gosto básico do paladar humano.



Imagem 05 - Pratos do "washoku". | Jetro

A chanoyu

Para os japoneses o chá sempre foi muito precioso e, embora usado principalmente como bebida, era tido também como remédio. Tem-se registros de que ele foi introduzido no Japão no século 8, sendo originário da China. Porém, o "matcha" (Imagem 06), tomado atualmente nas cerimônias e também de origem chinesa, chegou ao país apenas no fim do século 12.

O hábito de seu consumo, ligado inicialmente aos budistas, com o passar do tempo se difundiu para além dos sacerdotes de Zen, de forma que as classes superiores passassem a competir pela produção do melhor chá ou o consumissem em reuniões sociais. A partir das formalidades de tais encontros, surgiram certas regras e procedimentos que os participantes de uma reunião de chá deveriam obedecer.



Imagem 06 - O chá e os utensílios utilizados na cerimônia. | Big Stock Photos

Objetiva-se, na Chanoyu (cerimônia do chá), purificar a alma do homem e se conectar com a natureza, além disso, tem-se como intuito reconhecer a verdadeira beleza na modéstia e simplicidade e manter a calma e a graça. Para além disso, ela se dá como uma atividade estética que envolve a apreciação do ambiente, da sua decoração, do jardim conectado a ele e dos utensílios utilizados (Imagem 05). São eles: a tigela (chawan), o recipiente (chaire), a vassourinha de chá feita de bambu (chasen) e a concha de chá também feita de bambu (chashaku). Além disso, normalmente são usadas roupas de cores discretas, mas, em ocasiões formais, são usados quimonos de seda e meias brancas.

A cerimônia do chá (Imagem 07) compreende quatro etapas, incluindo a primeira sessão com uma rápida refeição chamada "kaiseki ryori", seguida pela "Nakadachi" ou breve pausa. A parte central da cerimônia é a "Gozairi", na qual o chá de textura espessa conhecido como "kaicha" é servido. Por fim, ocorre a ingestão do "Usucha", que é o chá de textura fina. Após essas etapas, o anfitrião retira os utensílios da sala e faz uma reverência silenciosa aos convidados.

A cerimônia se estende por cerca de quatro horas, mas muitas vezes apenas o "usucha" é servido, de forma que dure apenas uma. A forma como ela é realizada varia de acordo com a ocasião, a estação do ano e a escola a qual o anfitrião pertence, porém os elementos essenciais apresentam semelhanças básicas.



Imagem 07 - A cerimônia do chá. | Yōshū Chikanobu / Wikimedia Commons

O kaiseki ryori



Imagem 08 - Jantar completo Kaiseki. | KPG_Payless / Shutterstock

O kaiseki ryori, como mencionado anteriormente, tem suas raízes nos pratos servidos durante as cerimônias do chá e evoluiu para sua forma atual no início do século XIX. Este estilo culinário fundamental valoriza ingredientes frescos, locais e sazonais, realçando o sabor natural dos alimentos com uma apresentação equilibrada em termos de cores e texturas, de forma a criar uma experiência gastronômica sequencial e artística.

A sequência de pratos começa com um leve, chamado sakizuke, geralmente acompanhado de saquê ou licor. Em seguida, são servidos aperitivos, seguidos pelo sashimi. Depois disso, é apresentado o futamono, que é uma sopa clara com peixe e legumes servida em uma tigela com tampa. Posteriormente, é oferecido um prato grelhado, que pode ser à base de peixe ou carne, seguido pelo takiawase (legumes com peixe, marisco, carne ou tofu cozidos) e o nimono (legumes e peixe cozidos no vapor).

Antes de concluir a refeição, o arroz é servido com acompanhamentos e uma sopa de miso ou legumes. Por último, é oferecido o mizumono, uma sobremesa que pode incluir frutas japonesas e ocidentais. Durante o kaiseki, é comum servir pequenos pratos ácidos, como suzakana, para limpar o paladar.

É importante destacar que o kaiseki proporciona um ambiente refinado e tranquilo para desfrutar dos pratos e continua a ser servido nos melhores restaurantes e estabelecimentos tradicionais, definindo a base da culinária japonesa contemporânea em termos de tipos de alimentos e sua ordem de serviço.



Imagem 09 - Hossomakis e niguiris. | Gramado Oficial

O cardápio atual

Como citado, a culinária japonesa atual é fruto de inúmeras trocas, portanto, hoje muitos restaurantes buscam oferecer uma experiência contemporânea e diversificada, mas que respeite os fundamentos da cozinha japonesa. Assim, além dos pratos tradicionais, entre os mais populares servidos estão:

- Sushi: bolinho de arroz com alga, recheado com frutos do mar, peixe ou vegetais;
- Hossomaki: versão menor do sushi;
- Uramaki: sushi "invertido" com arroz na camada externa;
- Hot Roll: sushi empanado e frito;
- Temaki: cone de alga com arroz e recheio como atum, pepino e salmão.
- Sashimi: finas tiras de peixe cru, como salmão, atum ou tilápia;
- Niguiri: porção de arroz coberta por pedaços de peixe ou frutos do mar;
- Sunomono: pepino japonês temperado com sementes de gergelim e molho ácido;
- Shimeji: cogumelos fritos na manteiga com molho shoyu;
- Teppan: carnes e peixes grelhados em chapa de ferro;
- Tempurá: massa frita com legumes e frutos do mar;
- Guioza: pastel com massa fina recheada com carne de porco moída ou legumes;
- Yakisoba: macarrão refogado com legumes e carnes;
- Harumaki: rolinho primavera com massa leve e diversos recheios;
- Banana Flambada: banana cozida com manteiga, açúcar e outros ingredientes, servida com sorvete;
- Wagashi: doces tradicionais feitos de feijão azuki, mochi e frutas, servidos com chá.

Já ao se tratar das bebidas, para harmonizar com tais pratos, são indicados sabores leves ou que são característicos da comida, como gengibre e limão. Entre os mais servidos estão chás, tônicas, sodas, sour mix, saquê, gin, vinho, vodka, tequila, cachaça, whisky, cerveja e rum prata.

O Izakaya

Os "Izakayas" são espaços tradicionalmente japoneses que têm experimentado um aumento de popularidade nas últimas décadas. Eles não se restringem a ser simplesmente bares, mas também não se enquadram inteiramente na categoria de restaurantes. Esses estabelecimentos proporcionam uma oportunidade única para os clientes de imersão nas tradições e na gastronomia popular.

Suas origens remontam aos séculos XVII e XIX e o nome "Izakaya" deriva das palavras "i", que significa sentar, e "sakaya", que pode ser traduzida como "loja de saquê". Embora no passado fossem considerados simples bares populares, atualmente oferecem uma ampla variedade de opções e faixas de preço.

Nesses locais, as bebidas se assemelham às dos restaurantes, assim como alguns pratos mais "simples", como as variações do sushi, temaki, niguiri, sashimi, sunomono e yakisoba. Outros já são comumente encontrados em Izakayas, entre eles estão:

- Kushiyaki: frango (yakitori), carne, peixe e vegetais assados no espeto;
- Okonomiyaki: panqueca japonesa;
- Takoyaki: bolinho frito de polvo;
- Hiyayakko: tofu macio frio com diversas coberturas;
- Karaage: frango frito;
- Edamame: grãos de soja fervidos e salgados;
- Ochazuke: sopa de arroz;
- Peixe grelhado;
- Batata frita.

A decoração dos Izakayas é um dos seus destaques, e frequentemente inclui lanternas de papel tradicionais chamadas "chochin" na entrada (Imagem 10). Muitos desses estabelecimentos oferecem a opção de se sentar em tatames e comer em mesas baixas, o que é característico da cultura japonesa. Já para grupos menores, é comum se sentar no balcão. Esse conjunto de elementos, juntamente com as saudações barulhentas, cantos, danças e conversas criam uma atmosfera descontraída e uma experiência única e autêntica.



Imagem 10 - Pontocho-dori em 2012, com destaque para as lanternas japonesas. | Bogdan Lazar / Dreamstime

Capítulo 2
A Arquitetura



Imagem 11 - Sala de tatame em uma casa japonesa. | Archzine

A Arquitetura

A arquitetura japonesa tem suas raízes na paisagem única do país, caracterizada por montanhas íngremes que se elevam do mar e densas florestas. O Japão, sendo um arquipélago com fronteiras naturais e com poucas matérias primas, não foi alvo de invasões estrangeiras. Isso teve um impacto positivo na arquitetura, pois permitiu a preservação de dois sistemas construtivos tradicionais: as estacas cruzadas das cabanas do período neolítico e as casas elevadas do solo, usadas para o cultivo de arroz. No entanto, o isolamento geográfico também significou que o Japão teve poucas interações políticas, econômicas, sociais e culturais com outras regiões, o que resultou em um processo de mudanças mais lento.

A partir do século V, os japoneses começaram a receber influências significativas da China, incluindo princípios urbanísticos e sistemas burocráticos. Além disso, as religiões também desempenharam um papel importante na formulação de uma nova arquitetura. Portanto, pode se dizer que a concepção espacial japonesa é uma síntese de hábitos, tradições, filosofias e princípios religiosos, com forte ligação com a natureza. Ademais, esses espaços são ricos em significado e baseados na interação entre o corpo, espírito e mente.

Atualmente, nota-se como a arquitetura japonesa é ainda um reflexo de uma rica história enraizada em tradições, costumes e cultura. Mesmo com o avanço da modernidade ao longo dos anos, é evidente como o elemento tradicional ainda se mantém belo e presente no cenário contemporâneo.

2.1 A casa tradicional

Os japoneses conseguiram, ao longo de diferentes eras de sua história, equilibrar suas tradições e cultura com elementos importados. A introdução da Cerimônia do Chá, por exemplo, desempenhou um papel crucial no desenvolvimento da arquitetura residencial. Este estilo atingiu seu auge durante a Era Edo, um período de isolamento do Japão que durou de 1600 a 1850, e é hoje considerada a verdadeira expressão da arquitetura tradicional japonesa.

De forma a condizer com a percepção do espaço por eles, essa casa é um ambiente que integra tanto elementos psicológicos quanto sensoriais. Assim, ela é, portanto, um ambiente de experimentação concebido para envolver os cinco sentidos e que possui alguns elementos marcantes.

Em seu livro "Em louvor da sombra", de 1933, o autor Junichiro Tanizaki realiza uma reflexão profunda sobre a cultura japonesa, explorando o contraste entre a penumbra e a claridade em vários aspectos da vida cotidiana, como a arquitetura, o teatro, a comida, o vestuário, o uso do papel e até mesmo a tonalidade da pele, e, portanto, perpassa por vários desses elementos, de forma que suas citações contribuam com a análise da casa tradicional japonesa.

O telhado e a estrutura

Essas casas atribuíam grande importância ao telhado, conhecido como "ya", que tinha uma conotação de ser um lugar para ficar e se proteger. Tanizaki (1933) ressalta que:

> **"Sou totalmente leigo em matéria de arquitetura, mas, segundo me dizem, a beleza das igrejas de estilo gótico reside em suas torres altas, muito altas e pontiagudas, quase a tocar o céu. Ao contrário, um templo em nosso país começa a ser construído pela cobertura, ampla e revestida de pesada telha; e na sombra densa limitada pelo beiral recolhemos toda a edificação. Externamente, o que mais se destaca nas construções japonesas, sejam elas templos, palácios ou casas populares, é o telhado - por vezes revestido de telha, por vezes revestido de colmo - e a espessa sombra reinante sob o beiral. [...]"**
>
> **(TANIZAKI, 1933, p. 36.)**

Inicialmente, ao lançar a estrutura de pilares para sustentar o telhado, permitiu-se que o layout da casa se libertasse das paredes pesadas e fixas, o que proporcionou uma maior flexibilidade nos espaços. Do ponto de vista estrutural, as construções eram uma combinação axial de colunas e vigas horizontais (lintel). As colunas eram geralmente deixadas visíveis e eram finas, contribuindo para a sensação de leveza e elegância que caracteriza a arquitetura japonesa.



Imagem 12 - Interpretação e renovação de uma casa tradicional japonesa, com destaque para o telhado. | Takashi Okuno & Associates



Imagem 13 - Interpretação e renovação de uma casa tradicional japonesa, com destaque para a materialidade. | Takashi Okuno & Associates

A materialidade

A essência dos espaços interiores das casas tradicionais japonesas é marcada pela presença de materiais naturais e texturas em tons neutros. Materiais como madeira, bambu, palha e papel são consistentemente utilizados, criando ambientes que emanam tranquilidade e uma sensação de serenidade mental. Quanto a isso, Junichiro (1933) diz:

> **"Nos últimos tempos, a crescente popularidade dos abajures elétricos muito parecidos com seus precursores medievais - aqueles providos de quebra-luz de papel vem provar que desperta entre nós uma vez mais a percepção momentaneamente adormecida de que o papel, além de macio e cálido, também se harmoniza mais que o vidro com uma casa japonesa. [...]"**
>
> **(TANIZAKI, 1933, p. 24.)**

E completa:

> **"[...] O elemento de beleza primordial de nossos aposentos é pura e simplesmente essa dúbia luz indireta. Pintamos intencionalmente as paredes em tons esmaecidos para que essa claridade frágil, desolada e tímida nelas se infiltrasse com tocante serenidade. [...]"**
>
> **(TANIZAKI, 1933, p. 37.)**

A entrada principal

"Genkan" é o termo japonês que se refere à entrada principal de uma casa tradicional. Este espaço se dá como uma simbólica divisão entre o "exterior sujo" e o "interior limpo" e é o local onde os japoneses têm o costume de remover e guardar seus sapatos antes de entrar na casa, substituindo-os por chinelos adequados. A distinção deste espaço é marcada por um pequeno desnível em relação ao interior da casa e pelo uso de materiais diferentes, geralmente com piso de pedra ou madeira (Imagem 14).

O "Genkan" é decorado com elementos como arranjos de flores, bonsais e incensos, que servem como expressões de alegria, amor e afeto aos visitantes. Além disso, a decoração deste ambiente tem o propósito de simbolizar a função de purificar e reter qualquer impureza que possa vir do exterior. O design deste espaço leva em consideração a movimentação do usuário, que costuma ficar de frente para o belo jardim iluminado enquanto retira os sapatos, de forma que sua luminosidade seja mínima. Ao mesmo tempo, a disposição é cuidadosamente planejada para que não haja visão direta para as áreas mais privadas da casa.

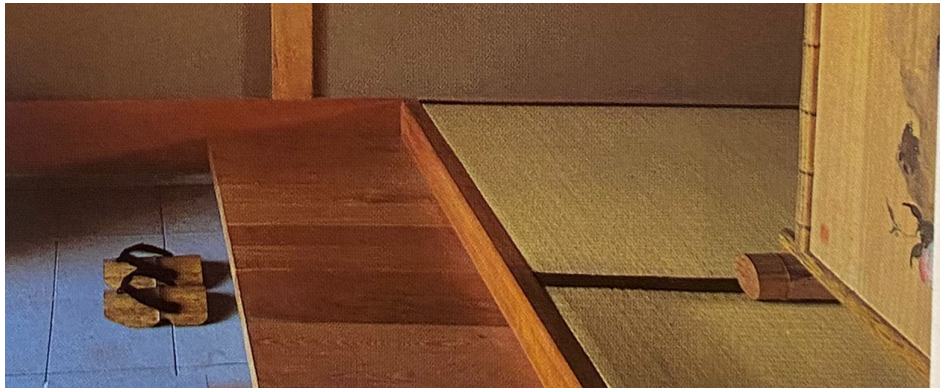


Imagem 14 - Desnível e piso do "genkan". | Ryo Hata

O tatame

O tatame é uma esteira ou tapete tradicionalmente utilizado no Japão para sentar, dormir ou caminhar. Ele é confeccionado com uma base de palha de arroz, coberto por junco e finalizado com tecido ou fita nas laterais.

As dimensões típicas de um tatame são aproximadamente 0,91x1,82 metros, de forma a ter o tamanho adequado para acomodar uma pessoa deitada ou duas em pé confortavelmente. Portanto, o tatame é também usado como medida de área em construções e desempenham um papel importante na disposição e organização dos espaços em casas tradicionais japonesas, como as salas de tatame, chamadas "washitsu" (Imagem 15).

Os tatames mostram uma notável durabilidade e são de fácil manutenção, exigindo apenas um pano úmido ou aspirador com escova específica para limpeza. É importante evitar o uso de sapatos e móveis com pernas de ripas ou grades. Ademais, é relevante destacar que tatames são mais adequados para ambientes internos e não possuem resistência ao fogo.



Imagem 15 - Sala de tatame. | iStock

A varanda

A relação do japonês com a natureza é de extrema importância. Isso é refletido no ideal da casa tradicional japonesa, que é composto por três partes essenciais: o exterior (jardim), o espaço intermediário (varanda) e o interior.

Essas varandas, chamadas de "engawa" (Imagem 16), desempenham múltiplos papéis. Além de proteger contra chuva e calor por meio de venezianas, elas permitem a criação de cenários e grafismos com a iluminação, gerando desenhos que enfatizam a transição entre o exterior e o interior. Elas também encapsulam a dualidade conceitual, sendo tanto uma extensão do espaço interno quanto do externo. Dessa forma, quando ela está próxima do nível do piso de dentro da casa (que geralmente está elevado), a varanda é construída com madeira e bambu. Quando está próxima do chão, ela é feita de pedra e assume as características do jardim.



Imagem 16 - Varanda tradicional japonesa. | Live

O norem e o sudare

Outro elemento importante nas casas japonesas, com a função de proteger o espaço interno dos raios solares, são as "cortinas externas". Essas cortinas são leves, removíveis e retráteis e são conhecidas como "noren", quando feitas de pano ou linho, e como "sudare", quando são compostas por tiras de bambu.

O "noren" era inicialmente usados como cortinas em casas, mas depois substituíram portas de grandes lojas para facilitar a entrada de clientes. Hoje, essa tradição persiste e proporciona um espaço publicitário único para a empresa. Além disso, esse elemento indica se o estabelecimento está aberto para negócios - se não estiver visível, ou ainda estiver atrás da porta, significa que o local está fechado.

Já o "sudare" (Imagem 17), localizado na extremidade das varandas, pode ser enrolado e criar igualmente um efeito de abertura ou fechamento. Assim como o "norem", essas cortinas externas não apenas protegem contra a luz solar direta, mas também permitem a circulação de ar. Além disso, elas desempenham um papel estético ao adicionar textura à fachada.



Imagem 17 - Sudare. | Japão em Foco

O shoji e o fusuma

Os "Shoji" (Imagem 18) são painéis ou portas de correr tradicionalmente construídos em madeira e preenchidos com papel. Esses elementos são originários da China, mas são amplamente utilizados no Japão, especialmente nas casas tradicionais. Eles desempenham um papel fundamental na transição entre o interior e o exterior da casa. O papel translúcido utilizado nesses painéis permite certa entrada de luz para o interior e cria um ambiente agradável. Ao se tratar não somente deles, como também das varandas já citadas, o autor comenta:

> **"[...] Nós, os japoneses, ampliamos o beiral diante dos zashiki, já de si tão pouco insolados, e ali construímos varandas com o intuito de afastar ainda mais o sol. Em seguida, providenciamos para que o reflexo proveniente do jardim atravessasse o shoji e se infiltrasse vagamente no interior do aposento. [...]"**
>
> **(TANIZAKI, 1933, p. 37.)**



Imagem 18 - Shoji de madeira e papel na lateral esquerda e fusuma com desenhos característicos japoneses no Templo Tenryu-ji, Arashiyama, Quioto. | Muza Chan

Já sobre as divisões internas, diferentemente das fixas vistas no ocidente, nas casas tradicionais japonesas, as divisões são flexíveis e podem ser ajustadas de acordo com as necessidades, permitindo várias possibilidades de layout. A filosofia da constante mudança do Taoísmo é portanto aplicada na versatilidade dos espaços japoneses. Os fechamentos móveis opacos são chamados de "Fusuma" (Imagem 18) e se dão como portas de correr ou painéis com armação de madeira e com pano ou papel não translúcido em ambos os lados, de forma que eles permitam também ser decorados com pinturas e caligrafias.

A luz e a sombra

Como já citado, a religião tem enorme influência da arquitetura japonesa. No Xintoísmo, por exemplo, a reverência pelo kami, que representa os espíritos ou divindades da natureza, é fundamental. De acordo com essa crença, é da escuridão que a vida e os espaços emergem. Assim, para os japoneses, os espaços não são valorizados apenas pelas suas formas geométricas, mas também pela maneira como a luz e a sombra interagem. Já o Taoísmo, por sua vez, introduz o conceito do Tao, que é um equilíbrio dinâmico entre opostos, representado pelo yin e yang. Esse princípio se reflete na abordagem do espaço, com a exploração de contrastes nos materiais, nas texturas e, principalmente, no jogo de luz e sombra.

Sobre a beleza contida nesse contraste são feitas várias reflexões, entre elas Junichiro Tanizaki (1933) diz:



Imagem 19 - Restaurante Seito Sushi, em Orlando, que tem como um dos seus atrativos a iluminação. | Vai pra Disney

> **"Mas como a beleza sempre se desenvolve em meio à realidade do nosso cotidiano, nossos antepassados, obrigados a habitar aposentos escuros, descobriram beleza nas sombras e, com o tempo, aprenderam a usar as sombras para favorecer o belo. Realmente, a beleza do aposento japonês é apenas gradação de sombras, nada mais nada menos. [...]"**
>
> **(TANIZAKI, 1933, p. 37.)**

Já ao relacionar o tema com a culinária, o autor evidencia:

> **"[...] Diz-se que a culinária japonesa é para ser contemplada e não consumida, mas aqui, eu diria mais: ela é digna de meditação. É melodia inaudível, concerto executado pela vela a bruxulear no escuro e pelos vasilhames de laca. [...] Creio que a culinária da maioria dos países foi concebida para se harmonizar com o serviço de mesa e com a tonalidade das paredes. Pois a culinária japonesa, especialmente, perde metade da apetência quando servida em ambiente e pratos claros. [...]"**
>
> **(TANIZAKI, 1933, p. 34 e 35.)**

A iluminação difusa é também amplamente utilizada em ambientes japoneses, sendo exemplos de recursos muito explorados os "shoji", a iluminação no chão e as lâmpadas que fazem uso de junco ou papel, como é o caso das já citadas lanternas "chochin".

O sukiya

No Japão, a casa de chá é o espaço onde a Cerimônia do Chá é realizada e que pode ir desde uma sala simples dentro da própria casa, até uma estrutura independente localizada em meio ao jardim. Ela é pensada para ser um pequeno mundo à parte da vida cotidiana, proporcionando um ambiente onde a mente pode se acalmar e a harmonia entre as pessoas pode ser restabelecida.

Nela são ressaltados elementos essenciais do design tradicional dessa arquitetura, de forma que esse espaço incorpore "wabi" (quietude simples) e "sabi" (simplicidade elegante), que são são conceitos fundamentais na estética e na filosofia japonesa, frequentemente associados à apreciação da simplicidade, imperfeição e transitoriedade. Além disso, na Cerimônia do Chá também fica evidente a beleza do vazio.

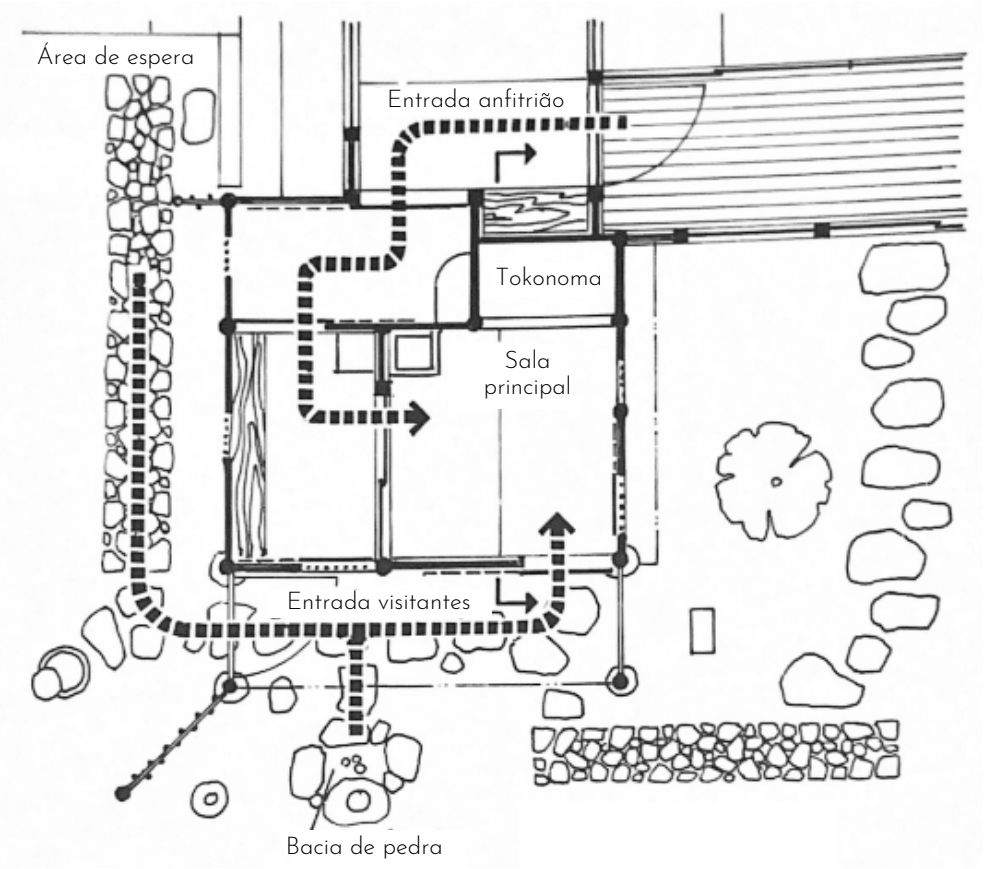
Tal construção é composta por um caminho ajardinado (roji), onde se encontra uma bacia de pedra com água fresca para lavagem das mãos; uma sala de espera (yoritsuki); um jardim interno; uma sala de preparo (mizu-ya) e uma sala de chá (cha-shitsu). Essa última possui um fogareiro fixo ou portátil para a chaleira e um "tokonoma", que se dá como uma espécie de oratório comumente elevado com um pergaminho e alguns ornamentos simples, sendo ele o ponto focal durante a cerimônia (Imagem 20).

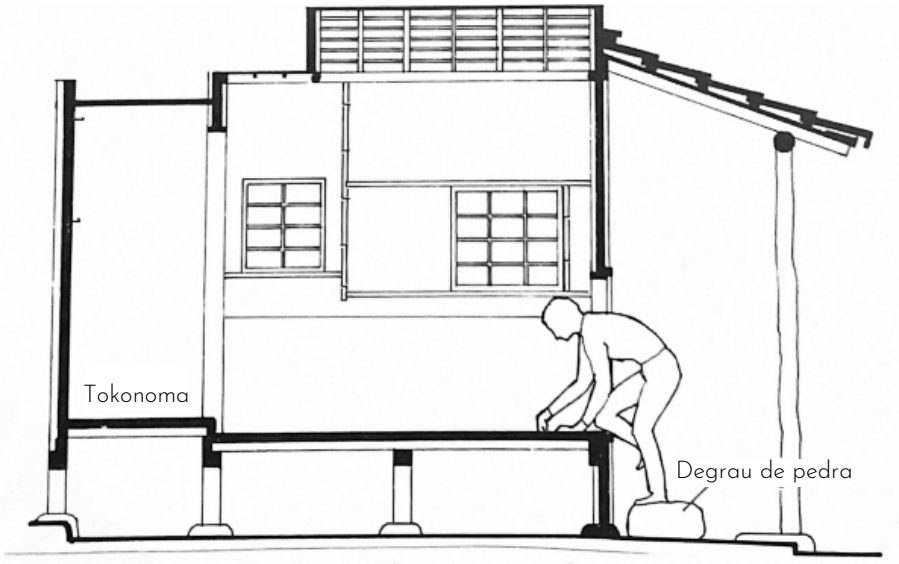


Imagem 20 - Tokonomai, em Kannon-in, em Tottori. | Jera: Arquitetura e Obras

Geralmente, uma casa de chá tem um espaço de 4½ tatame, o que equivale a aproximadamente 2,74 metros por 2,74 metros. No entanto, também é possível encontrar casas de chá menores, com apenas dois tatames, que medem cerca de 1,83 metros por 1,83 metros. O "tokonoma," geralmente tem o tamanho de um tatame. O pé direito, por sua vez, é de cerca de 1,90 metros. Esses tamanhos reduzidos são pensados para criar uma sensação de intimidade e proximidade com o ambiente circundante, enfatizando a conexão entre os participantes e a natureza.

Além disso, é importante ressaltar que as únicas aberturas desse espaço são algumas aberturas translúcidas, eventuais janelas no teto e as entradas do anfitrião e dos convidados (nijiriguchi), sendo que essa segunda mede aproximadamente 0,70 metros de altura por 0,60 metros de largura, de forma que os convidados precisem se ajoelhar ou se curvar para entrar. Esse ato de humildade é simbólico e serve como um lembrete da igualdade de todos os participantes perante a cerimônia do chá.





Imagens 21 e 22 - Planta e corte (sem escala) de Tai-an, uma sala de chá com dois tatames, onde os visitantes entram rastejando por uma entrada estreita e baixa. | Remodeling House Ideas

O jardim japonês

A origem exata dos jardins japoneses é incerta, mas, com base em pinturas e documentos, é tido que esses elementos com grande relevância cultural e histórica surgiram durante o período Asuka da era Yamato no Japão (250-710). Esses ambientes eram, inicialmente, criados com base em cenários marítimos, com grandes lagos e ilhas artificiais, de forma a exibir o poder de algumas famílias e gerar certo distanciamento em relação às províncias do império japonês.

É importante ressaltar que, apesar deles terem surgido em mansões e palácios, muitos dos principais jardins do Japão estão em templos ou foram concebidos por monges do Zen. A natureza sempre foi vista por esse povo como um elemento divino e muitos de seus signos estão ligados à religião.

Atualmente, a influência ocidental também é presente, de forma que seja comum ver ambientes gramados, mas que não se desvinculam da tradição histórica. Esse é o caso do Jardim Nacional Shinjuku Gyoen (Imagem 23), em Tóquio, que originalmente era a casa de senhores feudais, mas, após sua reconstrução devido à Segunda Guerra Mundial, passou a ser um centro botânico aberto ao público. Além disso, hoje em dia, esses jardins são dados como importantes expressões artísticas de reconexão com a natureza e o espírito e apresentam espécies específicas de plantas, pedras, animais e outros elementos com motivações que vão além da estética.



Imagem 23 - Jardim Nacional Shinjuku Gyoen, em Tóquio. | Get Your Guide

Os princípios essenciais da abordagem japonesa aos jardins são a capacidade de aprender com a natureza, assim, não será feita uma cópia, mas sim uma reinterpretação de seus elementos; alcançar um equilíbrio harmonioso entre o que é natural (niwa) e o que é construído (sono); incorporar as estações do ano, de forma a refletir as mudanças cíclicas da natureza; estabelecer uma relação equilibrada e respeitosa entre o ser humano e a natureza, onde ambos coexistem harmoniosamente; preservar as tradições transmitidas por mestres de jardim, ao mesmo tempo em que se adaptam às necessidades e preferências dos usuários, e projetar o jardim de forma que o usuário possa realizar a manutenção adequada e assim garantir sua beleza e integridade ao longo do tempo.



Imagem 24 - Jardim de pedras e areia. | Website Faz Fácil



Imagem 25 -Lago japonês com ponte e carpas. | Deposit Photos

Já se tratando de seus elementos essenciais, estão:

- Pedras:

Para os xintoístas, as pedras eram usadas como apoio ou até abrigo para as divindades, de forma que fosse comum jardins de pedra projetados por monges. Ademais, é importante ressaltar que o Monte Fuji, considerado um dos locais mais sagrados do país, trata de um vulcão ativo localizado na ilha principal do arquipélago japonês.

Atualmente esse elemento compõe caminhos que guiam visitantes e é usado na confecção de fontes, estátuas e bancos, por exemplo. Além disso, as lanternas de pedra são muito vistas e frequentemente ligadas ao budismo, de maneira a criar uma atmosfera de contemplação e indicarem a busca pela espiritualidade.

- Água

Para os budistas a água simboliza a pureza e a serenidade e é um elemento essencial nos jardins japoneses, de maneira a estar presente de formas diversas, como espelhos d'água, fontes, riachos e lagos. Nesses últimos casos, sua travessia é feita usualmente através de pontes e é comum a presença de carpas, que, além de trazerem vida, representam força, coragem e determinação (Imagem 25).

Um recurso muito utilizado para a remeter a água sem fazer seu uso são os jardins Karesansui, cujos principais elementos são pedra, cascalho e areia branca ou amarela. Esse último, através de suas ondulações e deslocamentos sugere o movimento do mar (Imagem 24).

- Vegetação

Para a cultura japonesa, a mudança das estações possui um simbolismo e beleza à parte, de forma que nos seus jardins a constante transformação seja valorizada e convide os visitantes a redescobri-lo com o passar dos meses. Além disso, algumas plantas possuem significados místicos, sendo os bordos japoneses (Imagem 26), os pinheiros, os musgos, as cerejeiras e os bambus algumas das espécies mais utilizadas.

Outro ponto a ser destacado é que, pela falta de espaço em alguns templos e residências japonesas, é comum o emprego de muros baixos no jardim, de forma que o fundo componha a vista e una o ambiente criado ao natural existente.

- Pontos de descanso

Como já citado, o contato com a natureza, a meditação e a contemplação do ambiente são práticas essenciais para os japoneses, portanto, para além da questão do descanso, é importante que sejam pensados pontos de parada nesses jardins, como bancos e balanços de madeira (Imagem 27), gazebos e pavilhões ou deques de pedra e madeira.

- Torii

Na entrada dos templos xintoístas é comum a presença de portais de madeira (Imagem 28) ou pedra que representam a passagem do mundo mundano para o sagrado. Apesar de não serem exatamente elementos desses jardins, eles são muitas vezes vistos, além de serem marcantes nos cenários japoneses.



Imagem 26 - Plantas características do jardim japonês, com destaque para o bordo japonês vermelho à frente. | Queridas Plantas



Imagem 27 - Banco de madeira em um jardim japonês. | Veectezy



Imagem 28 - Torii vermelho de madeira. | Pixabay

O Hanami Matsuri

O Hanami Matsuri, festival dedicado à contemplação das flores de cerejeira (Sakura) teve início durante o Período Nara, quando a dinastia Tang, da China, influenciava o Japão e apresentava esse costume. Além disso, essa admiração também tinha um caráter religioso, visto que muitos acreditavam que os deuses estavam dentro das árvores e faziam oferendas em suas raízes para pedir boa sorte e colheita.

Significados amorosos, poéticos e filosofais foram igualmente dados à árvore e, com o tempo, ela ganhou importância na cultura japonesa, sendo retratada nas mais diversas artes, roupas e até moedas.

O festival acontece na primavera japonesa, entre os meses de março e maio, e atrai não somente japoneses como turistas de vários países. O momento do florescer é muito especial pois dura apenas de sete a dez dias, assim, o mais poético é sua relação com a brevidade da vida. Durante esse período são desenvolvidas diversas atividades envolvendo o tema, sendo o piquenique sob as árvores a principal delas.

No Brasil, as cerejeiras são espécies introduzidas, e o auge da sua floração acontece durante o inverno, principalmente entre os meses de julho e início de agosto.



Imagem 29 - Festival Hanami Matsuri. | Fred Tour

2.1 A arquitetura contemporânea

Como dito, a arquitetura tradicional japonesa se destaca por sua sensibilidade à natureza, de maneira a incorporar elementos como integração com o ambiente externo e uso de materiais como madeira. Além desse, outros conceitos como minimalismo, suavidade, fluidez, flexibilidade e ausência de hierarquias continuam a influenciar a arquitetura e o design contemporâneo japonês.

Com a Revolução Meiji (1868-1889) e o subsequente processo de ocidentalização, houve uma notável influência da arquitetura ocidental, especialmente de arquitetos como Le Corbusier e Mies Van Der Rohe. Alguns tradicionalistas japoneses viam essa transformação como uma evolução tecnológica que era inicialmente rejeitada pela população.

Os metabolistas japoneses, liderados por arquitetos como Kenzo Tange, Kisho Kurokawa, Fumihiko Maki e outros, surgiram desse movimento diretamente influenciado pelo modernismo. Eles propuseram uma fusão entre o design tradicional japonês, a arquitetura pop e as ideias modernistas de Le Corbusier. Essa integração foi facilitada pela preservação dos elementos culturais na arquitetura contemporânea, assim, fica evidente como a herança do passado é intrínseca à sua expressão arquitetônica atual.

Atualmente, para além dos conceitos tradicionais mantidos, outros foram incorporados e agregaram ainda mais a essa arquitetura e design tão ricos. Entre eles estão:

- Uso inteligente do espaço: devido à escassez de espaço nas áreas urbanas densamente habitadas, os arquitetos japoneses são conhecidos por conceber soluções inovadoras para otimizar o disponível. Isso pode abranger a implementação de móveis multiúso, a utilização de divisórias deslizantes, como as tradicionalmente empregadas, e a aplicação de técnicas de design que conferem a ilusão de amplitude ao ambiente;
- Tecnologia e inovação: a arquitetura japonesa contemporânea muitas vezes incorpora tecnologia avançada e soluções inovadoras de construção, o que inclui sistemas de automação residencial e materiais e técnicas de construção de última geração;
- Sustentabilidade: essa preocupação é uma tendência crescente na arquitetura contemporânea em todo o mundo, por isso, muitos arquitetos do Japão estão incorporando técnicas e materiais sustentáveis em seus projetos para minimizar o impacto ambiental.

1.8M Width House - Atelier YUUA

Ficha Técnica

- Arquitetos: YUUA Arquitetos e Associados
- Localização: Toshima-ku, Tóquio, Japão
- Área: 22,25 m²
- Ano: 2010-2012

A casa com apenas 1,8 metros de largura é localizada em Toshima e ilustra perfeitamente o desafio da pressão urbana no Japão e a exploração do potencial construtivo de espaços urbanos reduzidos. O Atelier YUUA, responsável pelo projeto, buscou, por meio de um design espacial minimalista e fluído, atender a um programa simples: uma casa para um casal, composta por um primeiro andar que abriga o quarto e o espaço de trabalho; um segundo andar com a sala de estar e a cozinha; e, no topo, o banheiro, o terraço e o sótão. Já na cave, está localizado um quarto de hóspedes.

A estrutura é linear em aço, o que permite a utilização de elementos com perfis mais reduzidos e as lajes são de madeira. A fachada é revestida em zinco no exterior e composta por painéis de gesso cartonado estucados e pintados em azul índigo. As escadas são feitas de metal e os objetos são projetados para cumprir mais de uma função.

No que se refere ao tratamento da luz, sua entrada acontece pelas fachadas frontal e traseira, nas quais os arquitetos incorporaram grandes aberturas que iluminam os espaços adjacentes. A sombra é enfatizada pelas paredes escuras e pelo contraste com essas aberturas, assim, é possível traçar uma proximidade com a arquitetura tradicional, na qual a luz não parece sobrepor-se à à penumbra.

O minimalismo é uma característica fundamental que permite superar as limitações do terreno. Alguns exemplos incluem a mesa de jantar, que também serve como plataforma de acesso à escada vertical, os degraus das escadas que funcionam como prateleiras e o design dos objetos de iluminação, que reflete esses traços. É notável uma evolução da ideia do vazio, da multifuncionalidade e da importância da textura dos materiais na definição do ambiente, bem como da simplicidade e da geometria dos objetos.

No que se refere à relação com a natureza, essa característica é majoritariamente descontinuada. A casa ocupa todo o terreno, e a possibilidade de criar uma conexão entre o interior e o exterior, bem como um espaço específico para elementos naturais, é praticamente inexistente. Apesar dessas limitações, é perceptível que eles estão presentes de alguma forma, por meio de vasos distribuídos pela casa. Ademais, o Atelier YUUA evidencia que a fluidez espacial é a chave para superar a limitação do terreno. Apesar da definição da função dos espaços, é notável que grande parte deles pode ser adaptada para outras funções, com exceção da cozinha e do banheiro.

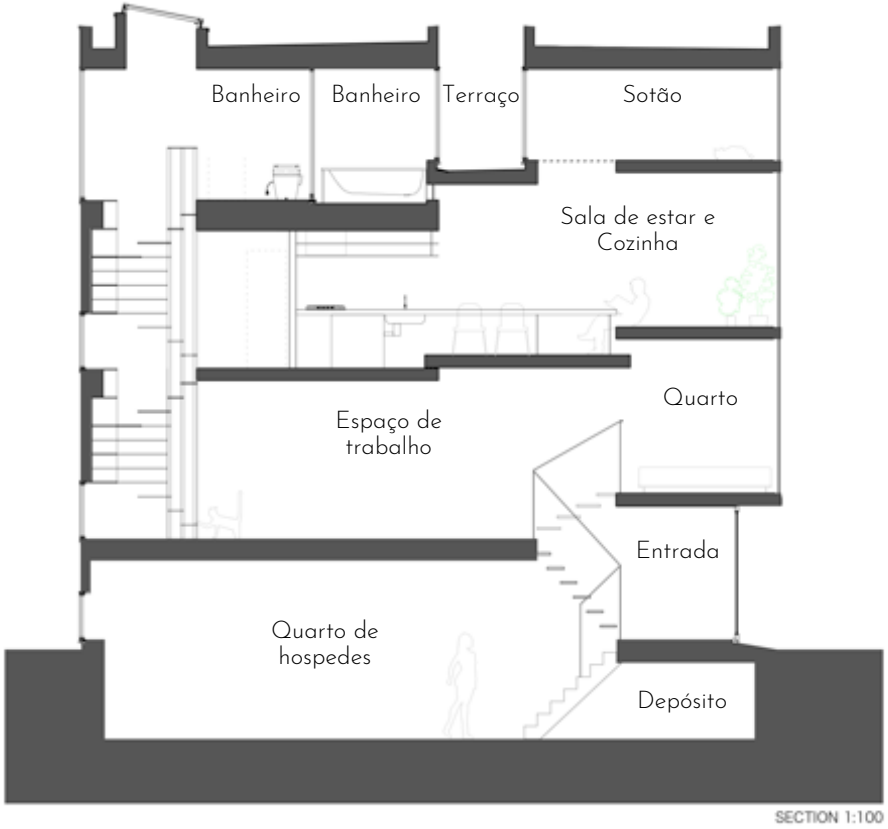
Por último, no que diz respeito à modularidade, ao contrário do tatami, que definia proporções e escala, nesse caso o módulo varia conforme a proporção e escala definidas pelo sistema construtivo e pelo arquiteto. Entretanto, há uma semelhança entre o tatami e a casa, pois sua largura equivale aproximadamente ao comprimento do tatami, o que de certo modo garante um espaço minimamente confortável.











Imagens 30, 31, 32 e 33 - Fachada e detalhes da casa, com destaque para suas dimensões, aberturas e escada. | Toshihiro Sobajima

Imagem 34 - Corte (sem escala) 1.8M Width House. | Decor 10

Capítulo 3
Estudos de Caso



Imagem 34 - Venda japonesa | Archzine

3.1 Restaurante Kotobuki

O restaurante Kotobuki, renomado pela sua tradição na culinária japonesa no Rio de Janeiro e um dos pioneiros no ramo, encontrava-se com uma linguagem arquitetônica desatualizada, que não condizia com a excelência dos produtos oferecidos. Assim, a necessidade de expandir lateralmente o espaço ofereceu uma oportunidade ideal para uma reformulação completa. Isso resultou na renovação da fachada e dos acabamentos, além da criação de vários ambientes distintos, cada um com suas características próprias.

O ponto de partida para o projeto foi a escolha de materiais que evocassem os elementos naturais, intrinsecamente ligados à cultura japonesa. A integração destes elementos, juntamente com cerâmicas e a presença pontual da cor vermelha - identidade da marca Kotobuki - contribuíram para a atmosfera desejada. Dessa forma, a entrada do restaurante recebeu uma fonte de água corrente, ladeada por uma parede revestida de pedra natural. Painéis de madeira intercalados por luminárias embutidas foram dispostos nas paredes, evocando a tonalidade do fogo, e o ritmo das peças de madeira que descem do teto criam uma textura marcante (Imagem 39).

O layout foi planejado de modo a permitir diferentes usos entre o horário de almoço e jantar e oferecer opções variadas de ambientes, como mesas estilo tatame (Imagem 37), áreas reservadas (Imagem 36) e o balcão (Imagem 39). Além disso, houve uma ênfase na criação de ambientes aconchegantes, destinados a serem palcos de momentos agradáveis, através da otimização dos fluxos e da redefinição espacial.

Ficha Técnica

- Arquitetos: Ivan Rezende Arquitetura
- Localização: Barra da Tijuca, Rio de Janeiro
- Área: 265 m²
- Ano: 2012









Imagens 36, 37, 38 e 39 - Detalhes Restaurante Kotobuki. | MCA Studio

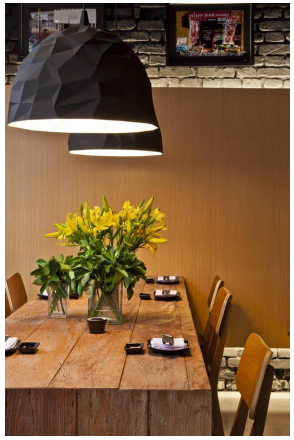
Imagem 40 - Planta (sem escala) restaurante Kotobuki. | Ivan Rezende Arquitetura

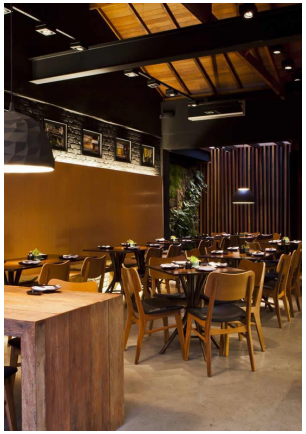


01: Acesso
02: Salão
03: Varanda
04: Sushi Bar
05: Espaço Reservado
06: Reservado Fechado
07: Sala Reservada
08: Bar
09: Cozinha
10: Circulação Interna
11: Apoio
12: WC

Ficha Técnica

- Arquitetos: Naoki Otake Arquitetura + Design
- Localização: Moema, São Paulo
- Área: 180 m²
- Ano: 2010-2011









Imagens 41, 42, 43 e 44 - Detalhes Toro Sushi. | Lufe Gomes

3.2 Toro Sushi

O restaurante Toro está situado em uma casa acolhedora em Moema, São Paulo, e recebeu esse nome em homenagem à expressão japonesa 'toro', que se refere à parte especial do peixe bluefin, conhecido como o 'rei dos atuns'. O arquiteto Naoki Otake, responsável pelo projeto, descreve a arquitetura como uma fusão entre um boteco e um espaço zen, e isso se reflete na simplicidade, aspecto valorizado na cultura japonesa.

A casa originalmente era pequena, com quatro ambientes, e para acomodar a cozinha, o estoque e o escritório, foi necessário criar novas áreas. Apesar da intenção de manter a simplicidade da escala de uma casa, o ambiente foi projetado para proporcionar conforto sem excessos de sofisticação, assim as paredes foram removidas, o que resultou em um amplo salão.

O Restaurante Toro é conhecido por seus espaços acolhedores e atmosfera agradável. Dessa forma, desde a entrada, que possui uma fachada de vidro (Imagem 45), a ambientação é simples, de maneira a remeter a um bar, mas condizente com a proposta de um restaurante japonês. A utilização de materiais rústicos, como pedras, madeira, cimento queimado e tijolo aparente, também transmite uma sensação de conforto. A paleta de cores privilegia a rusticidade, com tons que vão dos terrosos aos cinzas, já a iluminação, tanto natural quanto artificial, integra os espaços internos e externos. O teto retrátil permite a entrada de luz solar quando desejado e, à noite, faz-se uso de luzes indiretas de baixa intensidade. Além disso, um pequeno jardim de inverno vertical (Imagem 43) traz elementos naturais para o ambiente.

No interior, a combinação do estilo rústico com elementos modernos é ressaltada pelo pé-direito alto, que harmoniza os 60 m² ocupados pelo salão principal e pelo sushi bar. As paredes escuras contrastam com os lambris de madeira e fazem referência À restaurantes populares no Japão.

O balcão do sushi bar proporciona conforto adicional com o uso de poltronas em substituição aos bancos tradicionais. O restaurante também possui um deque de madeira com mesas e sofás para espera, separado da calçada por uma parede de vidro (Imagem 45). Naoki define o Toro como um projeto que eleva a simplicidade ao extremo, valorizando-a, assim, trata-se de um projeto enxuto, mas visualmente impactante.



Imagem 45 - Fachada Toro Sushi. | Lufe Gomes

3.3 Tori Tori Altavista

Como parte de sua estratégia de marketing, cada restaurante Tori Tori é único e expressa sua identidade singular. Após a bem-sucedida colaboração no projeto do Tori Tori Temistocles, Héctor Esrawe e Michel Rojkind foram mais uma vez convidados para contribuir com o desenvolvimento do novo restaurante da franquia, localizado no sul da Cidade do México, cuja inspiração foi amplamente influenciada pela arquitetura brutalista e pela riqueza das montanhas.

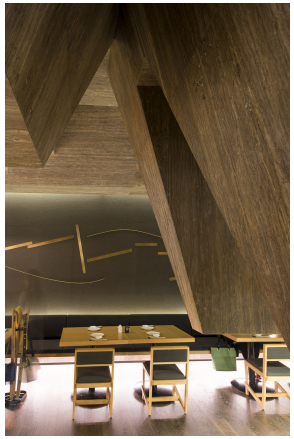
Situado em uma praça comercial no bairro de San Angel, o espaço compreende dois níveis: o primeiro é um ambiente interior estreito que se conecta ao segundo nível e às áreas verdes do terraço através de uma escada em espiral (Imagem 48). Ao entrar no espaço, os visitantes são recebidos por um jogo meticuloso de variações na altura do teto de mármore, o que cria uma sensação de compressão e continuidade que lembra a entrada de uma caverna (Imagem 49).

À direita, há um sushi bar onde os clientes podem observar a preparação dos pratos, graças às qualidades reflexivas do teto de latão polido (Imagem 49). Do lado oposto, há um banco contínuo com uma obra de arte do artista Marco Rountreena parede.

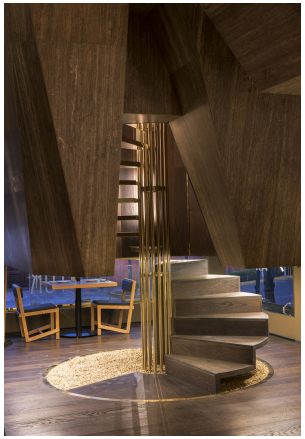
O piso superior é cercado por áreas verdes e proporciona uma sensação de abertura e conexão com a natureza, o que permite aos clientes apreciar as copas das árvores das casas vizinhas, uma característica distintiva do bairro. No entanto, as lembranças da experiência anterior são refletidas através das mudanças no nível do solo, que mantêm a mesma materialidade do mármore presente no espaço anterior.

Ficha Técnica

- Arquitetos: ESRAWE Studio + Rojkind Arquitectos
- Localização: San Ángel Inn, Cidade do México, México
- Área: 458 m²
- Ano: 2014

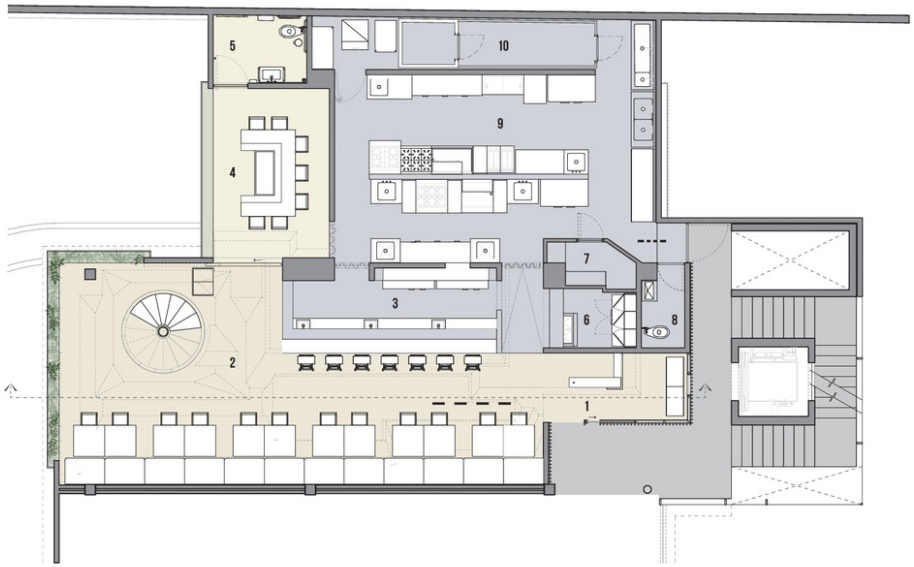








Imagens 46, 47, 48 e 49 - Detalhes Tori Tori Altavista. | Jaime Navarro



Térreo

01: Acesso / Recepção
02: Restaurante
03: Sushi Bar
04: Teppanyaki
05: Banheiro Acessível
06: Bar
07: Depósito
08: Banheiro para Funcionários
09: Cozinha
10: Sala Refrigerada



Terraço

01: Restaurante
02: Bar
03: Banheiro Masculino
04: Banheiro Feminino
05: Adega

Imagens 50 e 51 - Plantas (sem escala)
Tori Tori Altavista. | Archdaily

3.4 Kosushi Viradouro

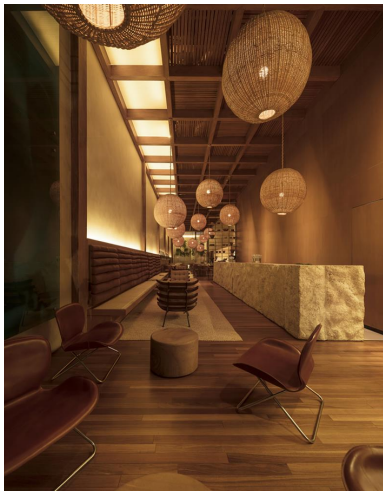
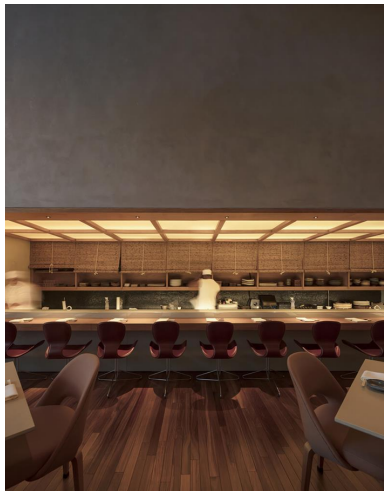
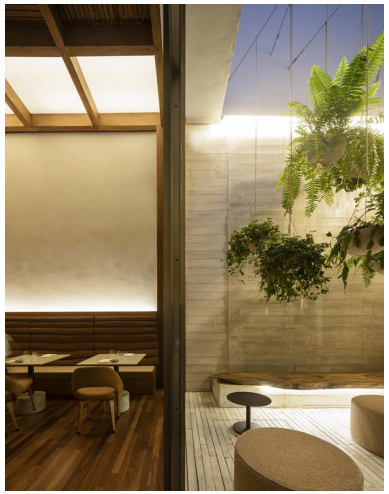
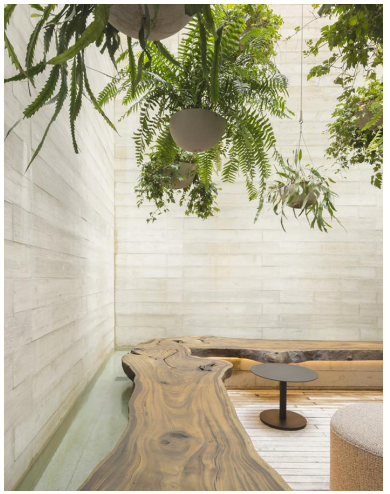
Ficha Técnica

- Arquitetos: Studio Arthur Casas
- Localização: Itaim Bibi, São Paulo
- Área: 283 m²
- Ano: 2017

São Paulo abriga uma das maiores comunidades de imigrantes e descendentes de japoneses do mundo e, portanto, a culinária japonesa tornou-se parte do cotidiano dos habitantes da cidade. O restaurante Kosushi, com 25 anos de história e um projeto original concebido pelo Studio Arthur Casas, procurou novamente a equipe com o objetivo de realizar uma atualização e modernização em sua unidade principal. A proposta incluía uma nova fachada, alterações no espaço externo, redução de mesas na área interna e expansão do espaço do bar.

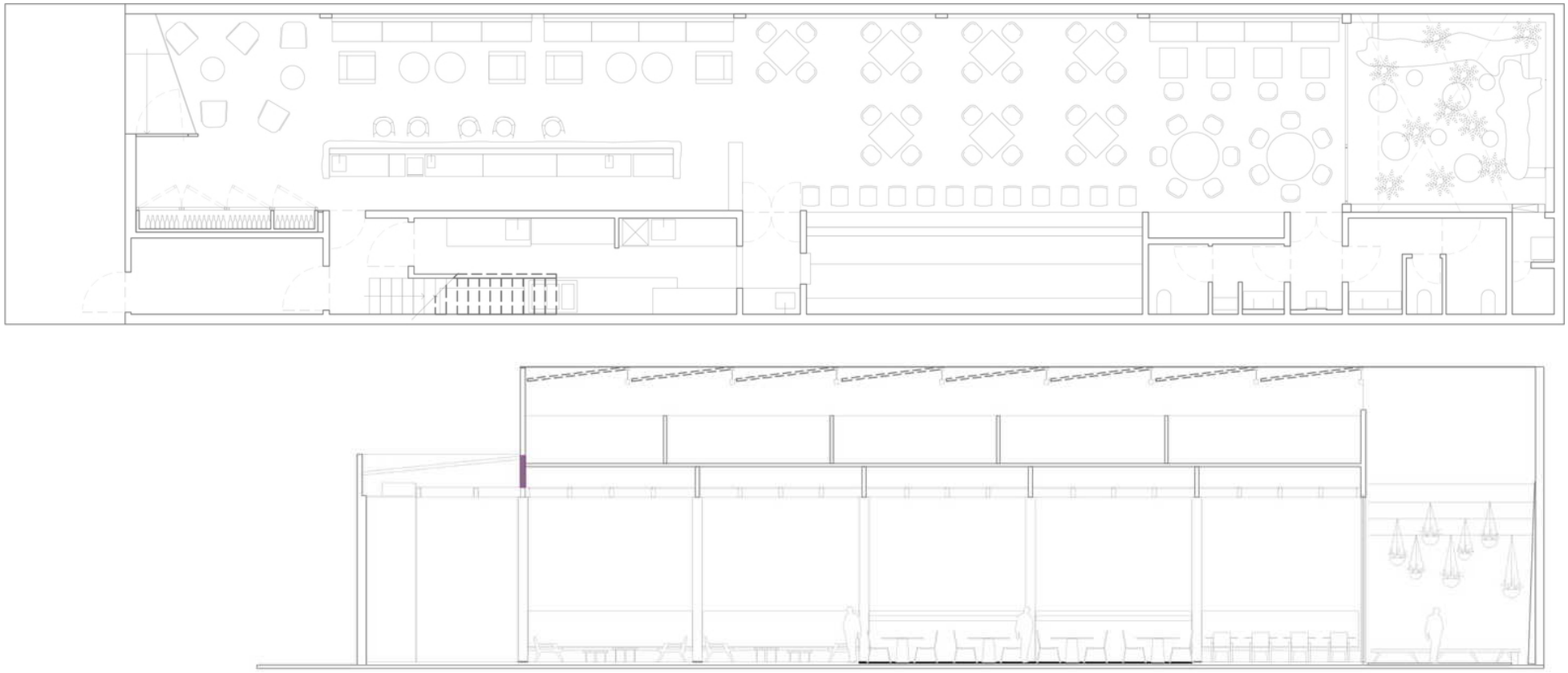
Segundo os responsáveis pela obra, a base do projeto foi o reconhecimento dos elementos arquitetônicos do design original, que mostraram-se ainda relevantes e atemporais e que, portanto, optou-se por mantê-los. A fachada do restaurante, situado em uma via de baixo tráfego, agora conta com uma ampla vitrine, permitindo uma maior conexão entre os espaços internos e a rua (Imagem 52). Na área que anteriormente era exclusiva ao salão principal, foi instalado um extenso balcão feito de granito rústico (Imagem 53). A parte traseira do restaurante agora conta com um generoso espaço ao ar livre, revestido com concreto branco, duas grandes cascatas, toras naturais e mobiliário solto que compõem o ambiente. É importante ressaltar que, utilizando vasos suspensos e atirantados, o paisagismo complementa a decoração (Imagens 55 e 56).



Imagens 52, 53, 54, 55 e 56 - Detalhes Kosushi Viradouro. | Fernando Guerra | FG+SG

Mesas com tampo de silestone e pés de concreto branco, pendentes e uma estante metálica ornamentada com cerâmica japonesa foram especialmente desenhados para a área dos assentos, que não sofreu grandes alterações nessa reforma. Com uma paleta de cores neutras, essas peças trazem toques de cor à arquitetura. A iluminação interna é suave, com focos de luz em cada mesa e no bar, e pendentes de vime, distribuídos pelo salão em diferentes alturas, criam um efeito surpreendente no ambiente (Imagem 53). Na área externa, a iluminação incide linearmente sobre as cascatas e é refletida pela água, proporcionando um efeito cênico notável.



Imagens 57 e 58 - Planta e corte (sem escala) Kosushi Viradouro. | Archdaily

3.5 Casa de Chá

Ficha Técnica

- Arquitetos: Hill Architecture
- Localização: Zhuantang, Xihu District, Zhejiang, China
- Área: 2040 m²
- Ano: 2016

O projeto se inspira na ideia de um pavilhão nas nuvens, situado no Jardim Tongli Town em Wu Jiang. Dividido em duas camadas, a primeira estrutura é um pavilhão de verão, conectado por degraus de pedras artificiais à segunda, que é mais alta e abriga um quiosque de chá, onde a vista é um dos pontos mais destacados. É possível avistar o Pavilhão Fragrance Waters, a casa de meditação e o lago de lótus, situados do outro lado da montanha.

A segunda estrutura foi projetada em dois níveis, com um banheiro e um estúdio no primeiro e a casa de chá no segundo. Um caminho em rampa circunda o núcleo central, acompanhado por um corrimão de ferro e bambu, e leva à casa, cuja entrada foi personalizada com ferro reciclado em alto relevo que harmoniza com o muro de concreto. Materiais reciclados, como ardósia, latão, pinho, tijolos e bambu, foram empregados na sua construção e o mobiliário interno foi confeccionado em tecido e madeira. Essas matérias-primas trazem consigo as marcas do tempo e conferem à casa de chá uma atmosfera zen, simples e serena.

Uma estrutura de concreto reforçado, moldada no local, sustenta todo o edifício e, para criar contraste, uma fôrma de pinheiro mais áspera foi utilizada no exterior, enquanto uma de madeira lisa foi empregada no interior. Este mesmo sistema estrutural também suporta a parte em balanço da casa de chá, de forma a revelar dois cubos na forma do edifício, um de concreto e outro de vidro.

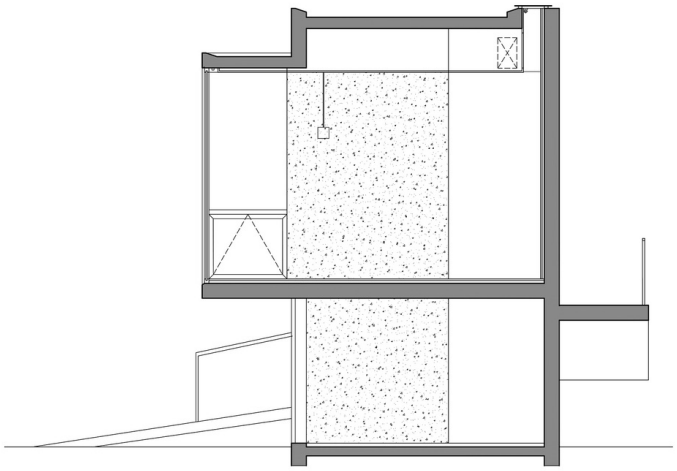


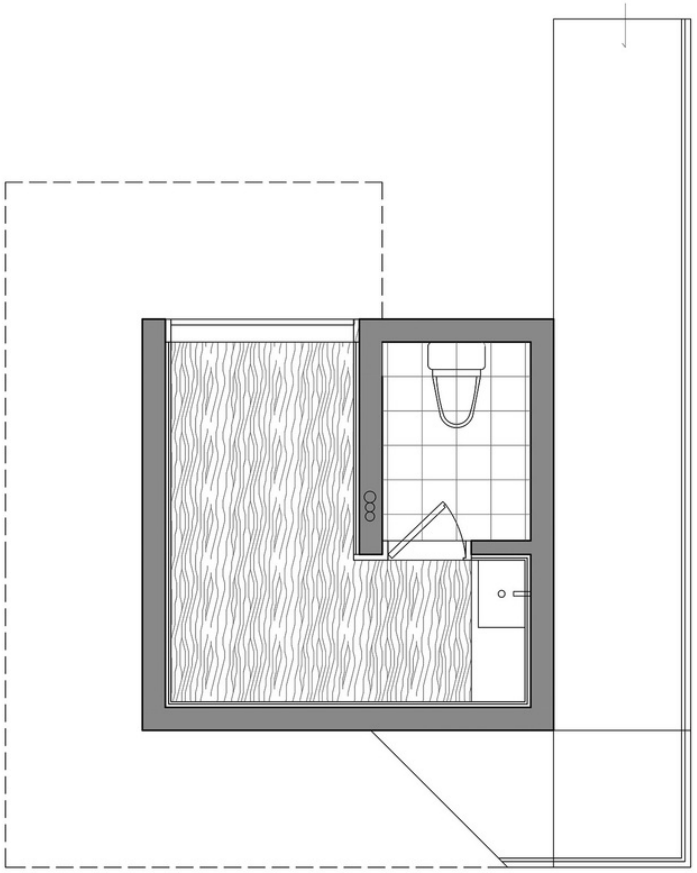


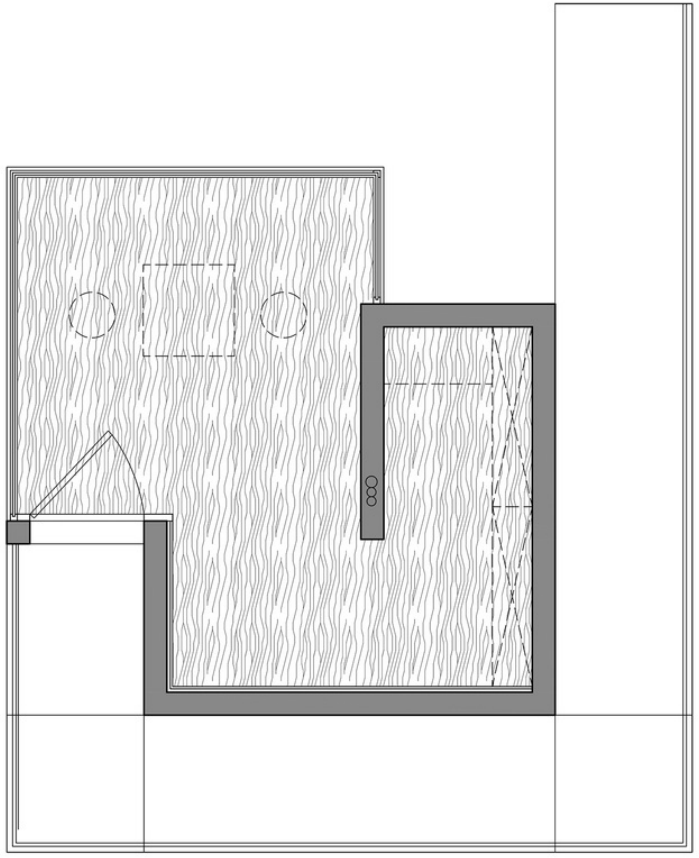


Imagens 59, 60, 61, 62 e 63 - Detalhes da Casa de Chá. | Ryan Chiu

Próximo à casa, encontra-se um pequeno lago com revestimento de pedras (Imagem 59). O jardim adjacente apresenta uma variedade de vegetação, como salgueiros, cânforas, pinheiros, bambus, bananeiras, nandinhas, ophiopogon e musgo. Pedras, colunas, tijolos e fundações foram dispostos em conformidade com a topografia e a paisagem e o pátio é cercado por vegetação densa, isolando a construção do ambiente ao redor. A ampla gama de materiais naturais empregada proporciona uma rica experiência visual e tátil ao projeto. Além disso, as janelas do chão ao teto permitem que a paisagem circundante ocupe o espaço e proporcionam uma atmosfera de relaxamento (Imagens 59 e 63).





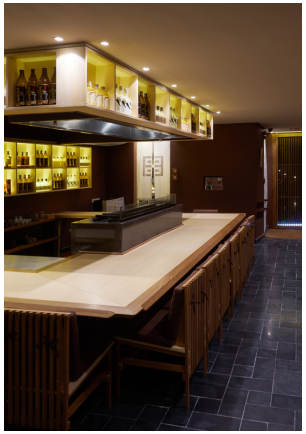


Imagens 64, 65 e 66 - Corte e plantas (sem escala) Casa de Chá. | Archdaily

Ficha Técnica

- Arquitetos: Albert Sugai | Arquitetura e Design
- Localização: Paraíso, São Paulo
- Área: 120 m²
- Ano: 2016









Imagens 67, 68, 69 e 70 - Detalhes Izakaya Yorimichi. | Fabio Okamoto

3.6 Izakaya Yorimichi

O Izakaya Yorimichi, localizado no bairro do Paraíso em São Paulo, foi concebido como um bar para atender a região com forte presença de empresas japonesas. O espaço de 120m² distribuídos em dois pavimentos, com 5 metros de frente e 12 metros de profundidade, foi adaptado a fim de atender às necessidades do cliente e ser discreto. No térreo, a prioridade era uma cozinha compacta, um balcão e uma churrasqueira, enquanto o pavimento superior, abrigar salas privativas, depósitos e banheiros.

O projeto visava harmonizar a cultura oriental com um toque de brasilidade, conforme sugerido pelo arquiteto, assim, optou-se por utilizar materiais nacionais, conferindo ao ambiente moderno e elegante, de modo a respeitar a tradição japonesa. Cada detalhe, desde o balcão e tatames até as portas, logotipo, cardápio, sinalização e cadeiras, foi meticulosamente desenhado pelo arquiteto e a escolha das cerâmicas e obras de arte também passou por sua orientação.

A fachada foi projetada com uma empena cega texturizada com um mosaico de ardósia mineira preta e ferrugem, com diferentes espessuras, e a placa da marca da empresa, esculpida no granito, adiciona um toque distintivo (Imagem 70). O acesso ao estabelecimento é marcado por certo mistério e curiosidade, visto que para adentrar o cliente deve passar por um pequeno túnel escuro entre o noren (cortina) e a porta. As bebidas exclusivas foram tratadas de forma especial e exibidas em nichos de madeira iluminados (Imagem 68).

Para chegar ao pavimento superior, o cliente percorre o salão, passa por uma "floresta" de bambus e segue em direção à escada sem apoios (Imagem 67). Nas salas superiores, os tatames proporcionam certa privacidade, ao mesmo tempo em que são levemente expostos pelos noren e ripados, o que cria um jogo intrigante de luz e sombras (Imagem 69).

É notável a ênfase nos materiais e em suas características originais, fato visto desde o piso e fachada em ardósia, até a madeira dos mobiliários e as bancadas de pedra. Ademais, a paleta de cores foi escolhida cuidadosamente para evocar aconchego e beleza no ambiente.





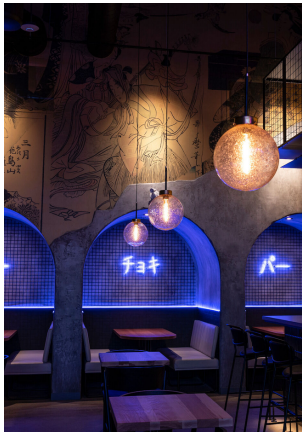
Imagens 71, 72 e 73 - Plantas e corte Izakaya Yorimichi. | Archdaily

01: Banheiro Acessível
02: Caixa
03: Cozinha de Apoio
04: Intrabalcão
05: Balcão
06: Depósito
07: WC
08: Tatame 1
09: Tatame 2
10: Tatame Sala Master

Ficha Técnica

- Arquitetos: Cléo Katcho Design Architectura
- Localização: Beossard, Canadá
- Área: 341 m²
- Ano: 2022









Imagens 74, 75, 76 e 77 - Detalhes IRU Izakaya. | Francis Champoux

3.7 IRU Izakaya

Com o objetivo de criar um ambiente que convidasse à descoberta da culinária japonesa e da atmosfera izakaya, o Chef Frédéric Dufort e sua equipe escolheram a Cléo Katcho Design Architectural para conceber seu novo espaço em Brossard, no Canadá. Após uma imersão na história dos izakayas, a equipe optou por uma abordagem conceitual que harmonizasse a modernidade do local com suas raízes. Essa dicotomia entre a rica tradição dos izakayas e a contemporaneidade do restaurante orientou uma série de intervenções de design caracterizadas por contrastes.

O conceito foi influenciado pelos becos do pós-guerra e sua aura sombria e autêntica. Isso se refletiu nas escolhas de materiais e no design de iluminação que buscaram criar um equilíbrio entre o suave e o áspero, o calor e o frio, o primitivo e o sofisticado, com o objetivo de proporcionar uma experiência sensorial imersiva. A iluminação desempenhou um papel fundamental nesse processo.

O espaço, que já possuía algumas características arquitetônicas, foi dividido em seções distintas. Diferentes tipos de iluminação e assentos foram usados para criar transições espaciais em um amplo espaço aberto. Um deles evoca essa atmosfera de beco, com letreiros visíveis do lado de fora e é identificável por uma série de alcovas e elementos em néon azul nas paredes, que têm influência na cultura japonesa (Imagem 75). O bar, situado no centro do projeto, apresenta uma estrutura em forma de lanterna como uma homenagem ao ritual do saquê (Imagem 77).

Além dessas áreas, uma seção VIP oferece uma experiência visual única, com reflexos infinitos de várias luzes suspensas nas paredes e teto espelhados. Os banheiros também receberam atenção especial, cada um com sua própria decoração.

O jogo de luzes e suas diferentes temperaturas de cor contribuíram para a atmosfera do local, destacando esse lado misterioso (Imagem 78). No centro do restaurante, a lanterna, quando acesa, se torna o ponto focal, enquanto a luz acolhedora do bar contrasta com as temperaturas de cor mais frias usadas na seção das alcovas e na entrada do restaurante.

A divisão do espaço permite aos clientes observarem a cozinha aberta, de forma que o bar se torne um dos elementos arquitetônicos centrais. Já a arte das paredes, busca transmitir a narrativa única que define o Iru e assim proporciona uma experiência única e muito visual aos visitantes (Imagem 76).



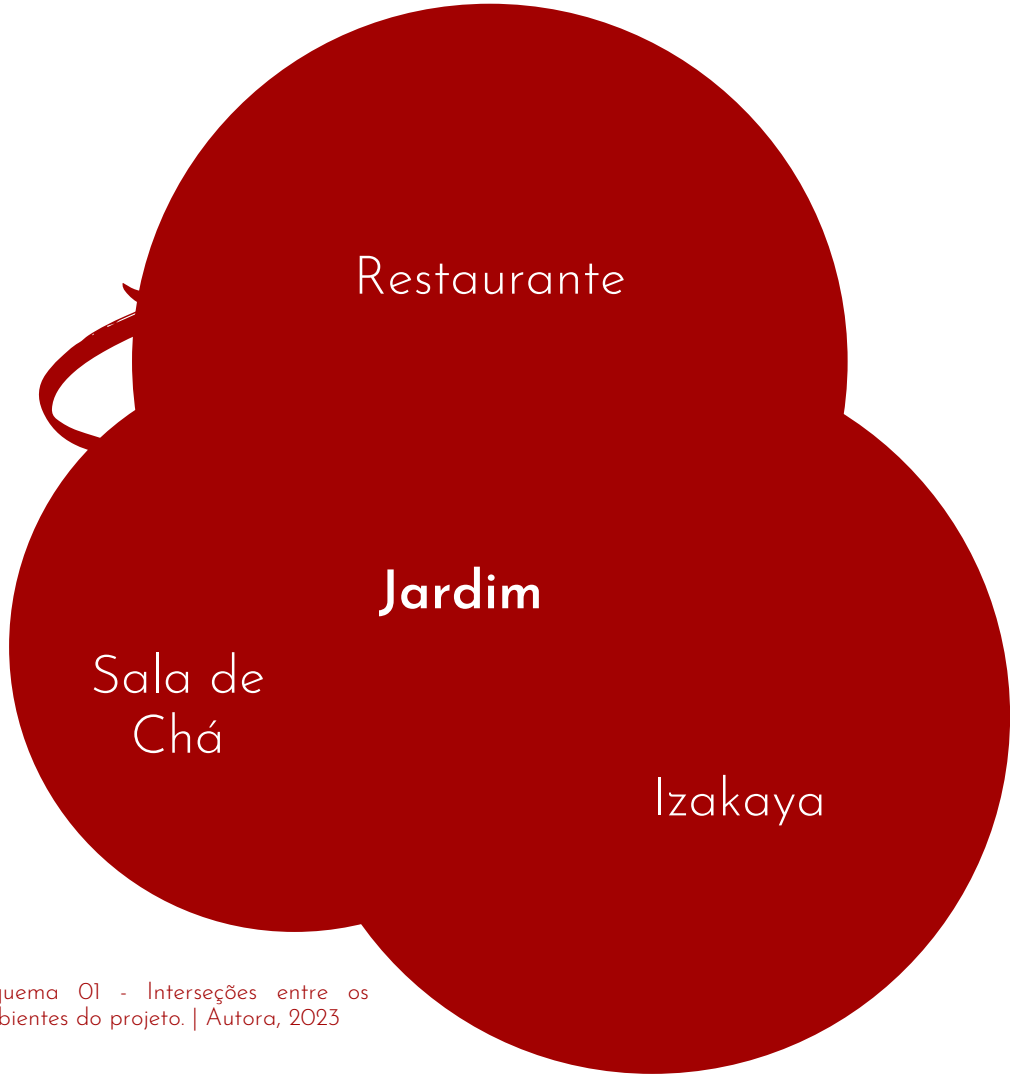
Imagem 78 - Jogo de luzes IRU Izakaya. | Francis Champoux

Capítulo 4
O Projeto

Proposta de projeto

A partir da contextualização apresentada sobre essa cultura e seus impactos na culinária e arquitetura, o presente trabalho propõe um complexo que abrange todos esses aspectos e engloba um restaurante com uma sala de chá, um bar tradicional (Izakaya) e um grande e característico jardim japonês.

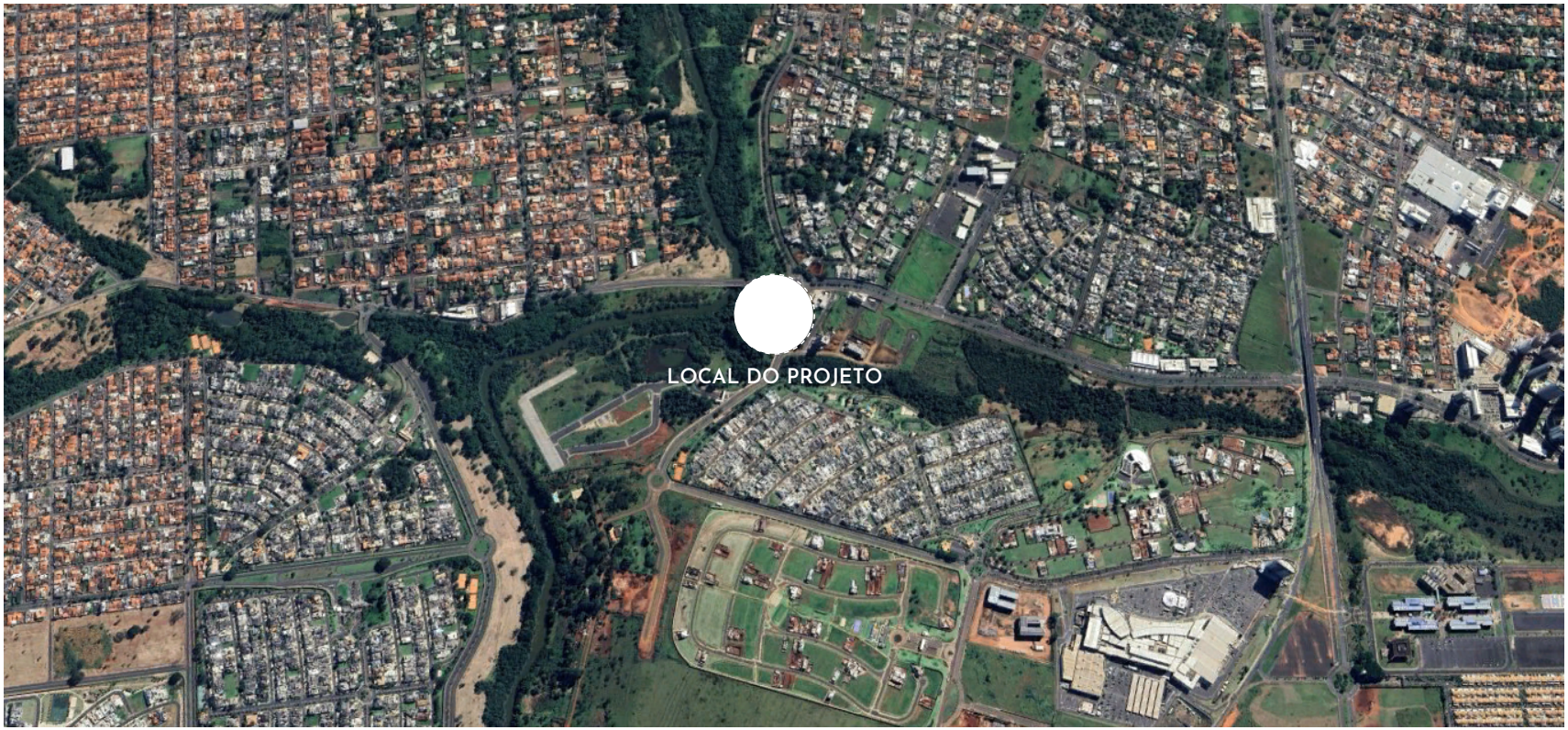
Além de ser um local para degustar dessa culinária, o projeto tem como objetivo central proporcionar uma verdadeira imersão nessa cultura. Tal experiência é caracterizada, principalmente, pela forma, materialidade e contato com a natureza.



Esquema 01 - Interseções entre os ambientes do projeto. | Autora, 2023

4.1 O Local

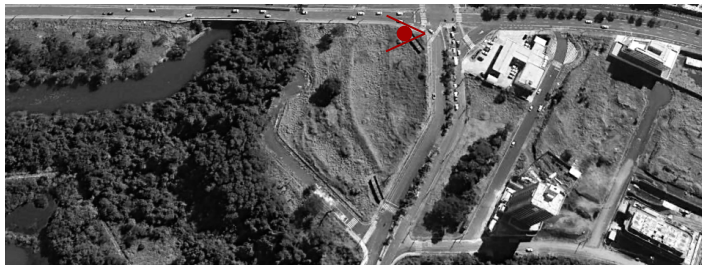
A escolha de Uberlândia como local foi fundamentada na convicção de que a iniciativa seria acolhida de maneira positiva pelos cidadãos da cidade e, em especial, pelos moradores da área circundante. Além disso, a proximidade com uma região de densa vegetação e a presença do Rio Uberabinha se mostraram altamente congruentes com a proposta.

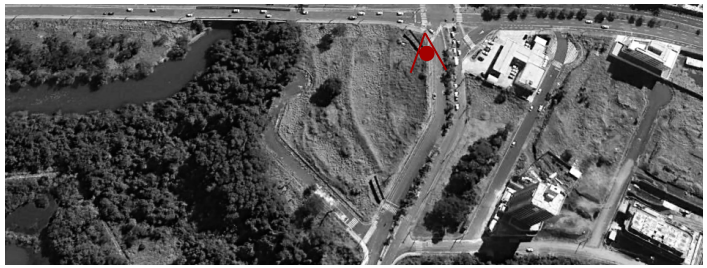


Mapa 01 - Imagem satélite local do projeto | Google Earth, 2023















Imagens 79, 80, 81, 82, 83 e 84 - Vistas do local do projeto. | Autora, 2023

Situada na Zona Sul do município, a área designada encontra-se em uma região majoritariamente residencial com predominância de edificações de um ou dois pavimentos. Além disso, ela está em estreita proximidade com diversos condomínios fechados de elevado padrão, o que, por si só, proporciona um substancial fluxo de clientes para o empreendimento.



Mapa 02 - | Locais próximos à área de intervenção. | Autora, 2023



Planta de Situação | Escala 1:5000

As vias e os meios de transporte

Ao se colocar no encontro entre a Rua da Carioca e Avenida dos Vinhedos, o projeto situa-se em uma área de grande fluxo e fácil acesso.

Hierarquia de Vias



- Via Coletora
- Via Arterial
- Via Local

Áreas com maior fluxo de veículos



- 12:30h e 18:30h
- Principalmente às 18:30h

Pontos de Ônibus



- A121 (30-60 min): Terminal Central - Cidade Jardim
- A131 (60 min): Terminal Central - Faculdades (Setor Sul)
- A133 (30-60 min): Terminal Central - Jardins (Via Faculdade)
- I134 (20 min): Terminal Santa Luzia - Terminal Planalto (Via Uberlândia Shopping)

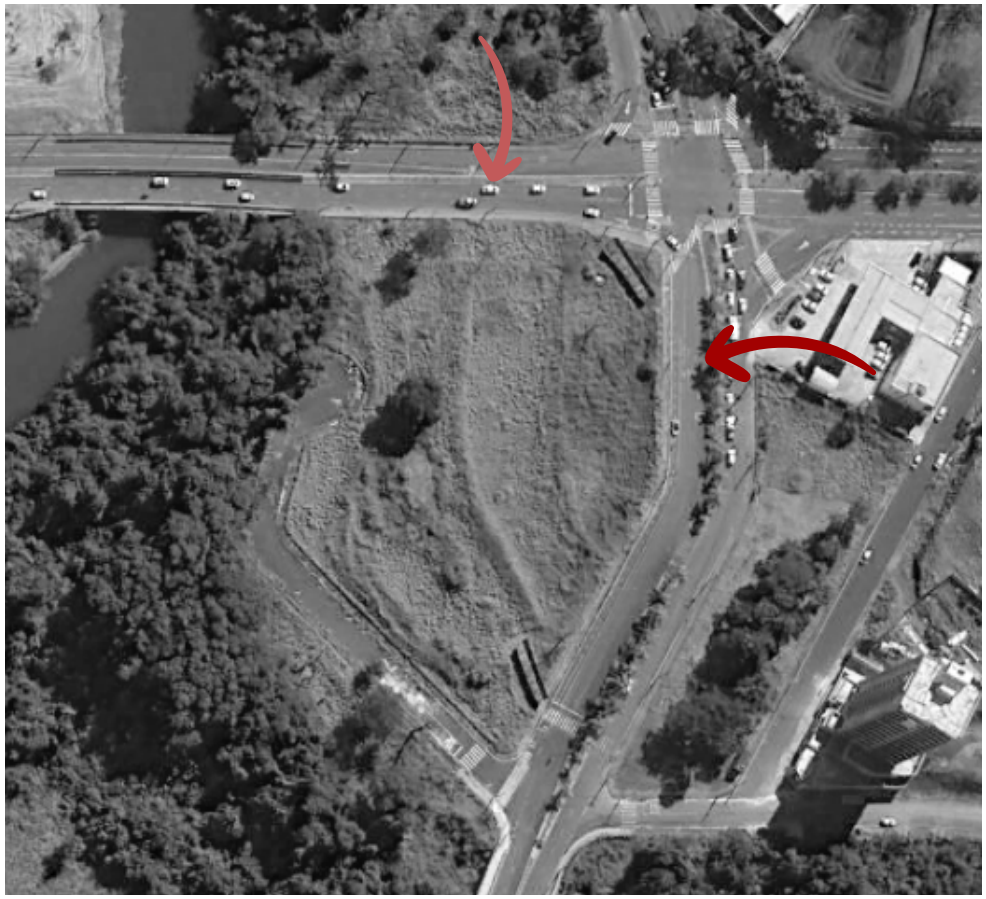
Faixas para ciclistas



- Ciclovia

Mapas 03, 04, 05 e 06 - I Análises viárias e de infraestrutura urbana. | Autora, 2023

A bioclimatologia



N

Mapa 07 - Análises dos ventos predominantes. | Autora, 2023

Os ventos

A direção predominante do vento em Uberlândia varia, sendo o mais frequente advindo de Leste, do início de fevereiro ao final de novembro, e, durante o restante do ano, de Norte.

Vento advindo de Leste

Vendo advindo de Norte

O sol

A orientação da construção em relação ao sol faz com que cada face da edificação receba diferentes quantidades de calor ao longo do dia. Essa condição tem um impacto direto no conforto térmico do ambiente e afeta a qualidade de vida das pessoas que trabalham e frequentam o espaço, podendo determinar se será ou não um local agradável.

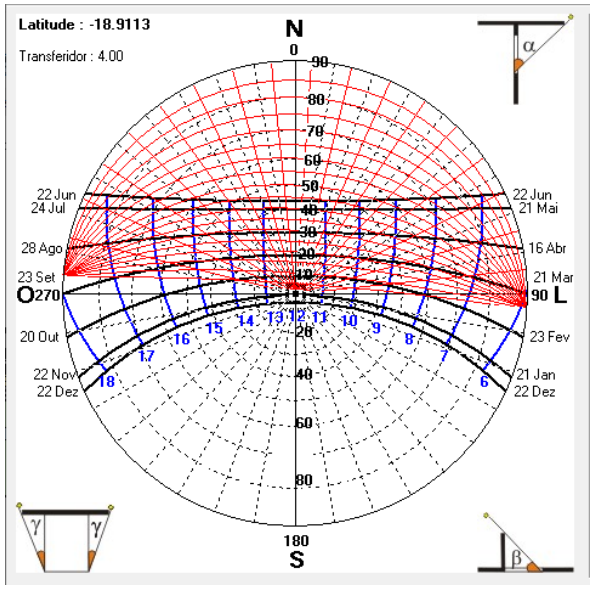






Gráfico 01, mapa 08 e tabela 01 - Análise insolação. | Autora, 2023

Solst. de inverno (22 Jun)	Equinócios (23 Set e 21 Mar)	Solst. de verão (22 Dez)
06:30 - 17:30	06:00 - 17:45	-

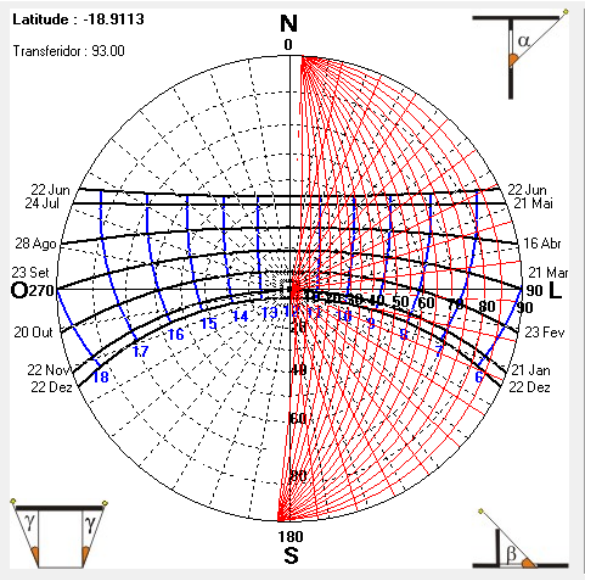
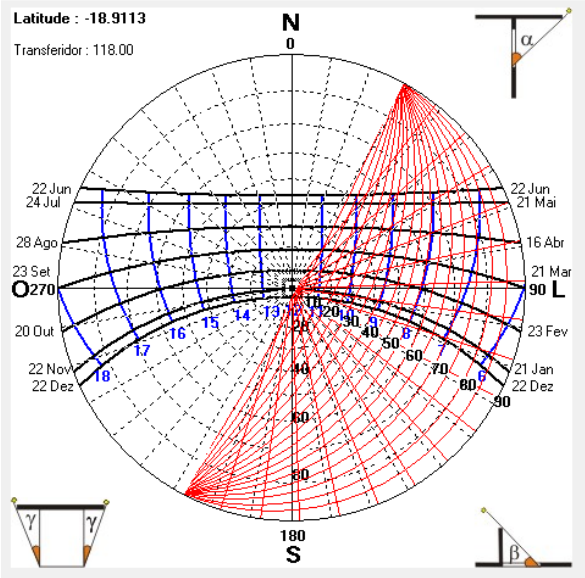






Gráfico 02, mapa 09 e tabela 02 - Análise insolação. | Autora, 2023

Solst. de inverno (22 Jun)	Equinócios (23 Set e 21 Mar)	Solst. de verão (22 Dez)
06:30 - 11:30	06:00 - 11:45	05:30 - 12:00



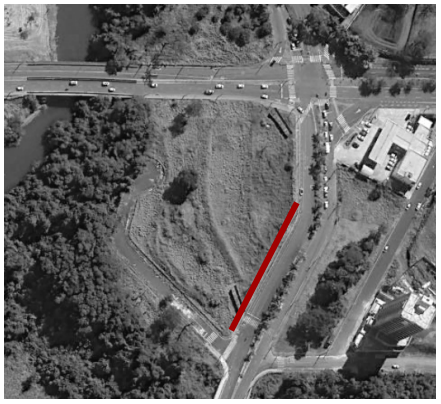
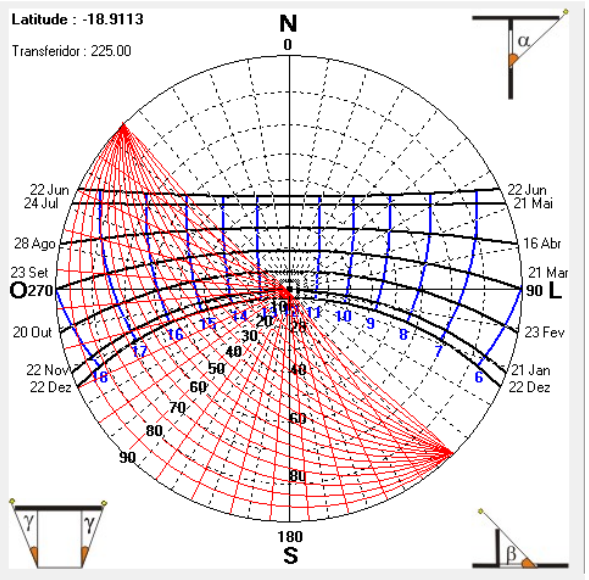




Gráfico 03, mapa 10 e tabela 03 - Análise insolação. | Autora, 2023

Solst. de inverno (22 Jun)	Equinócios (23 Set e 21 Mar)	Solst. de verão (22 Dez)
06:30 - 10:15	06:00 - 10:00	05:30 - 12:00



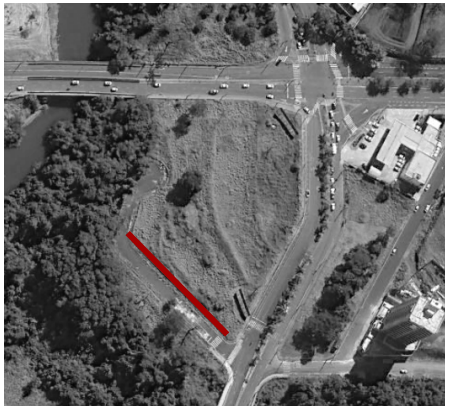
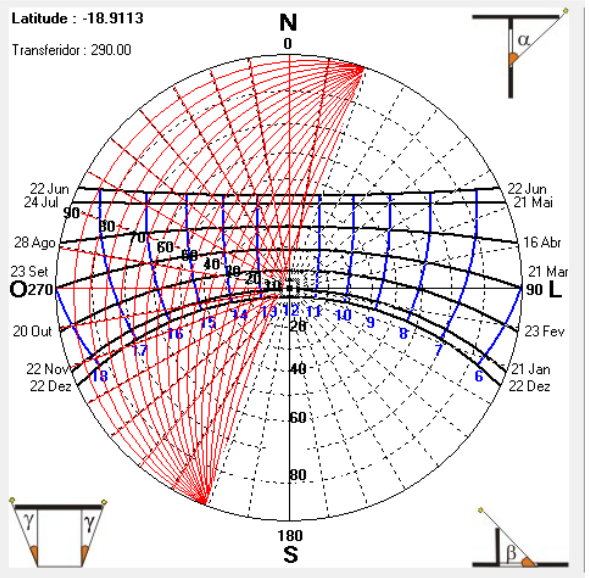




Gráfico 04, mapa 11 e tabela 04 - Análise insolação. | Autora, 2023

Solst. de inverno (22 Jun)	Equinócios (23 Set e 21 Mar)	Solst. de verão (22 Dez)
15:00 - 17:30	13:30 - 18:00	12:00 - 18:30



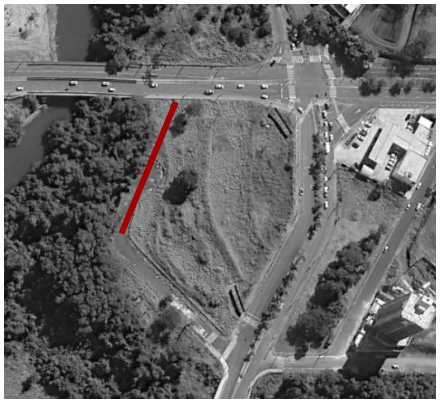


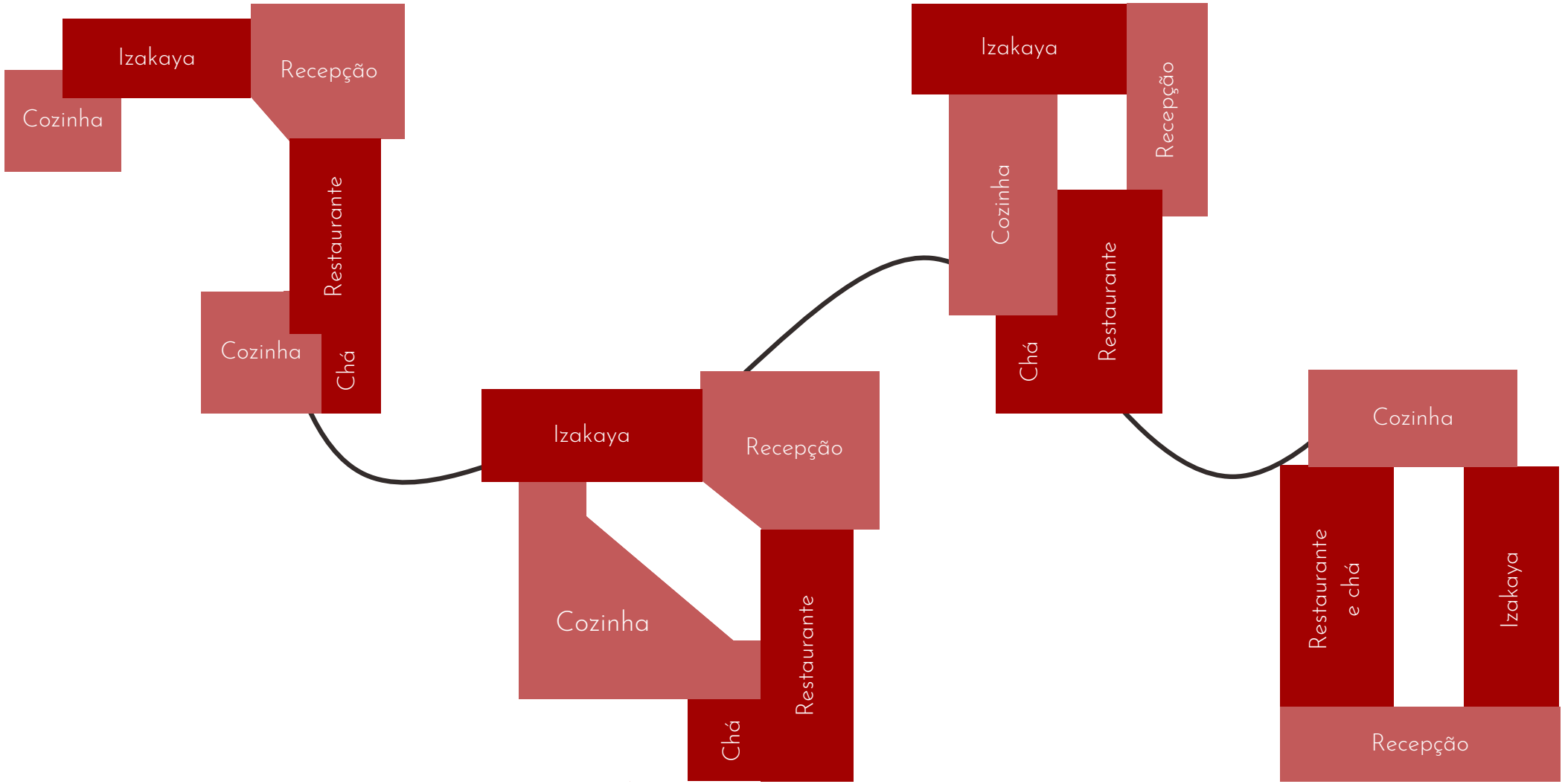


Gráfico 05, mapa 12 e tabela 05 - Análise insolação. | Autora, 2023

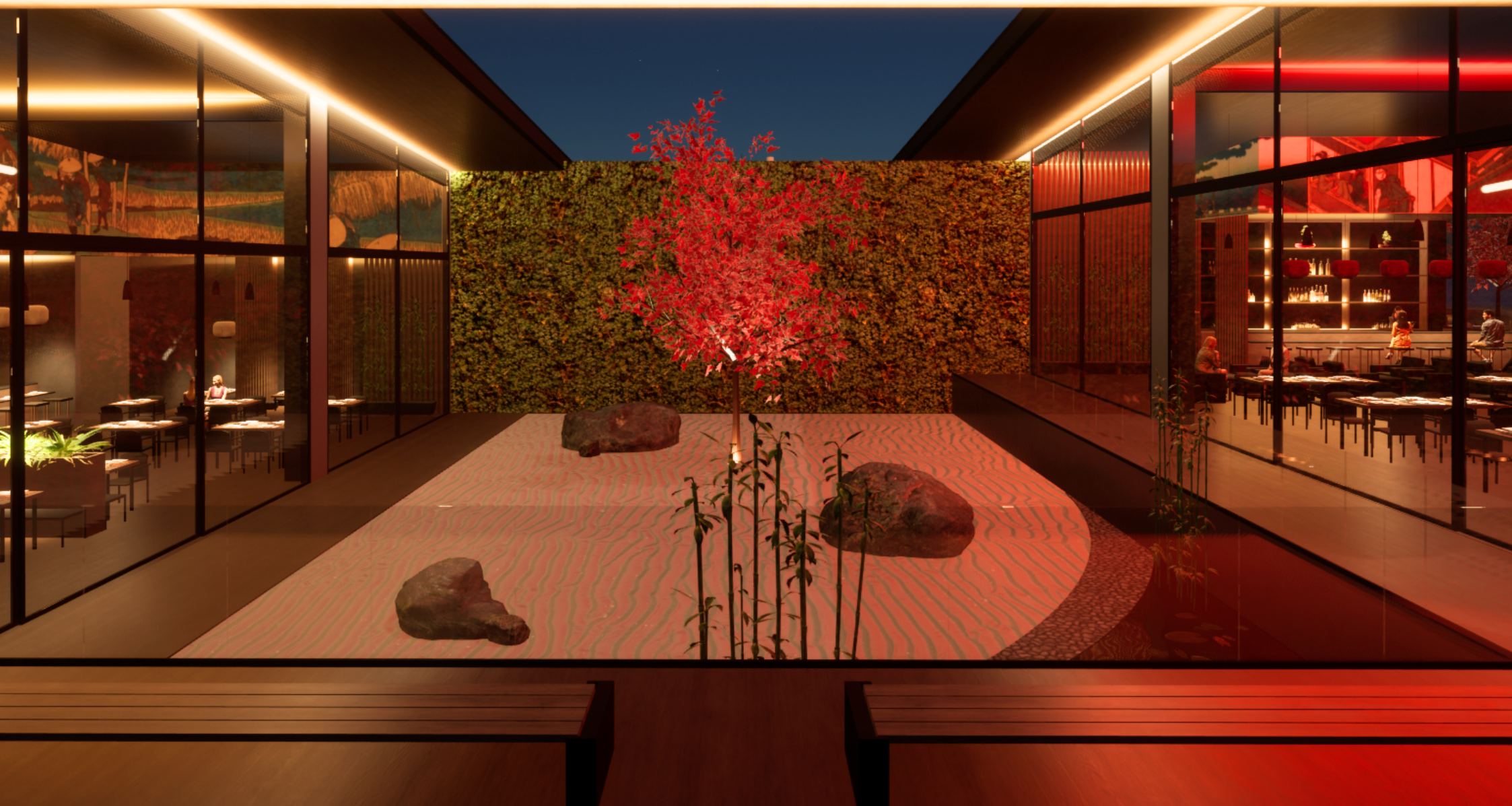
Solst. de inverno (22 Jun)	Equinócios (23 Set e 21 Mar)	Solst. de verão (22 Dez)
11:15 - 17:30	11:45 - 18:00	12:15 - 18:30

4.2 O processo criativo

Embora os princípios projetuais tenham sido mantidos ao longo do tempo, durante o processo criativo, a configuração e disposição dos espaços passaram por significativas alterações. Isso foi feito com o intuito de assegurar a otimização da logística interna, o bem-estar dos clientes e a fidelidade aos conceitos associados ao ambiente, cultura e culinária japonesa.

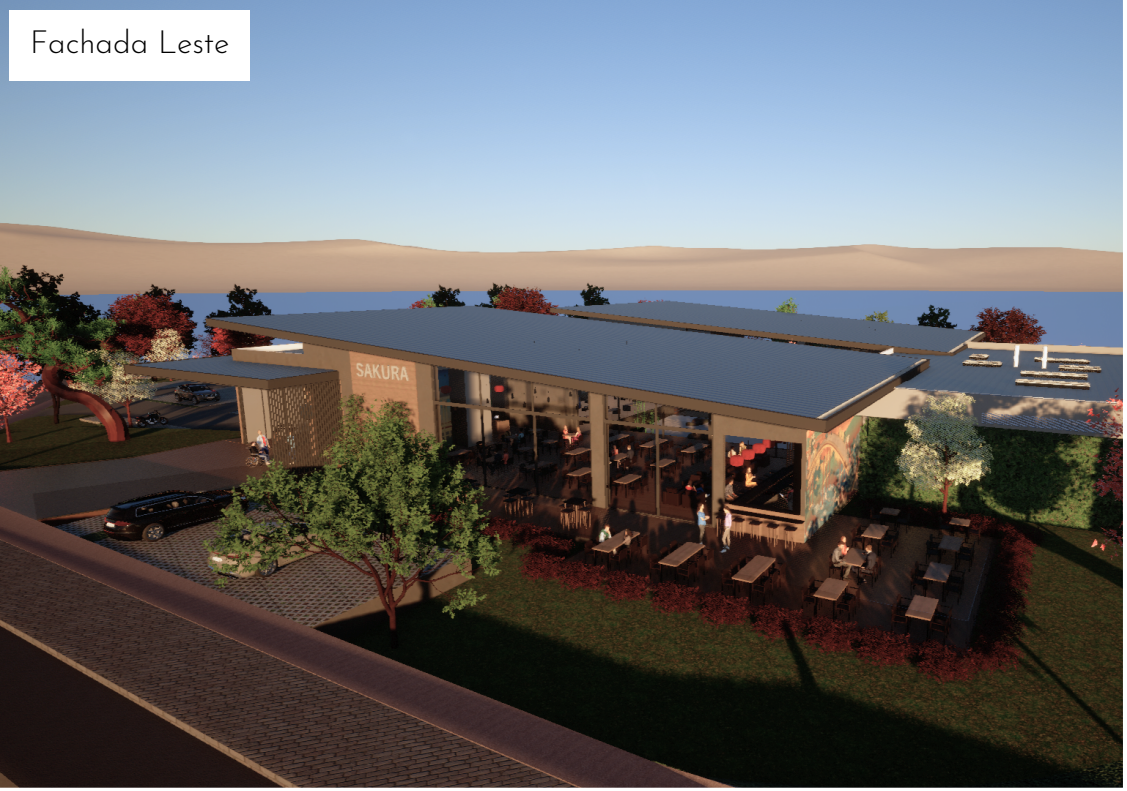


Complexo Gastronômico e Cultural
Sakura




Área do terreno: 10.398,44 m²
Área construída: 2.384,9 m²
Área permeável: 68,82%
Taxa de ocupação: 21,95%
Coeficiente de aproveitamento: 0,23
N

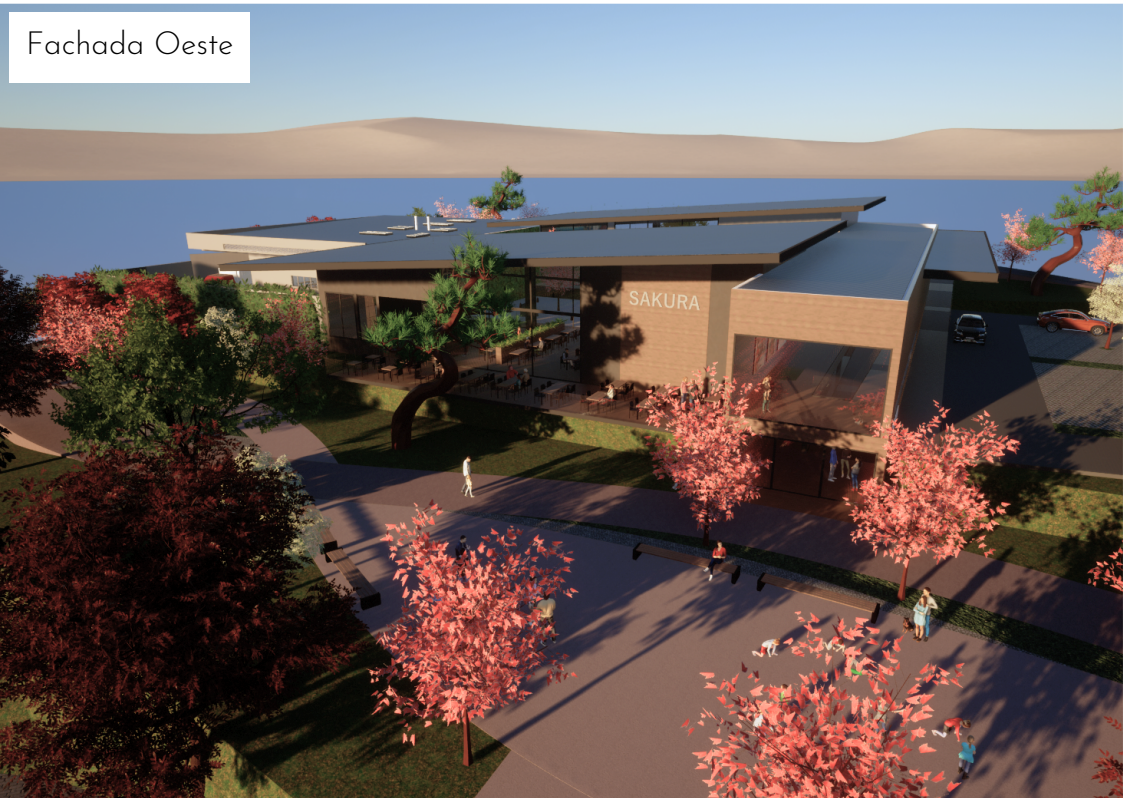
Fachada Leste



Fachada Sul

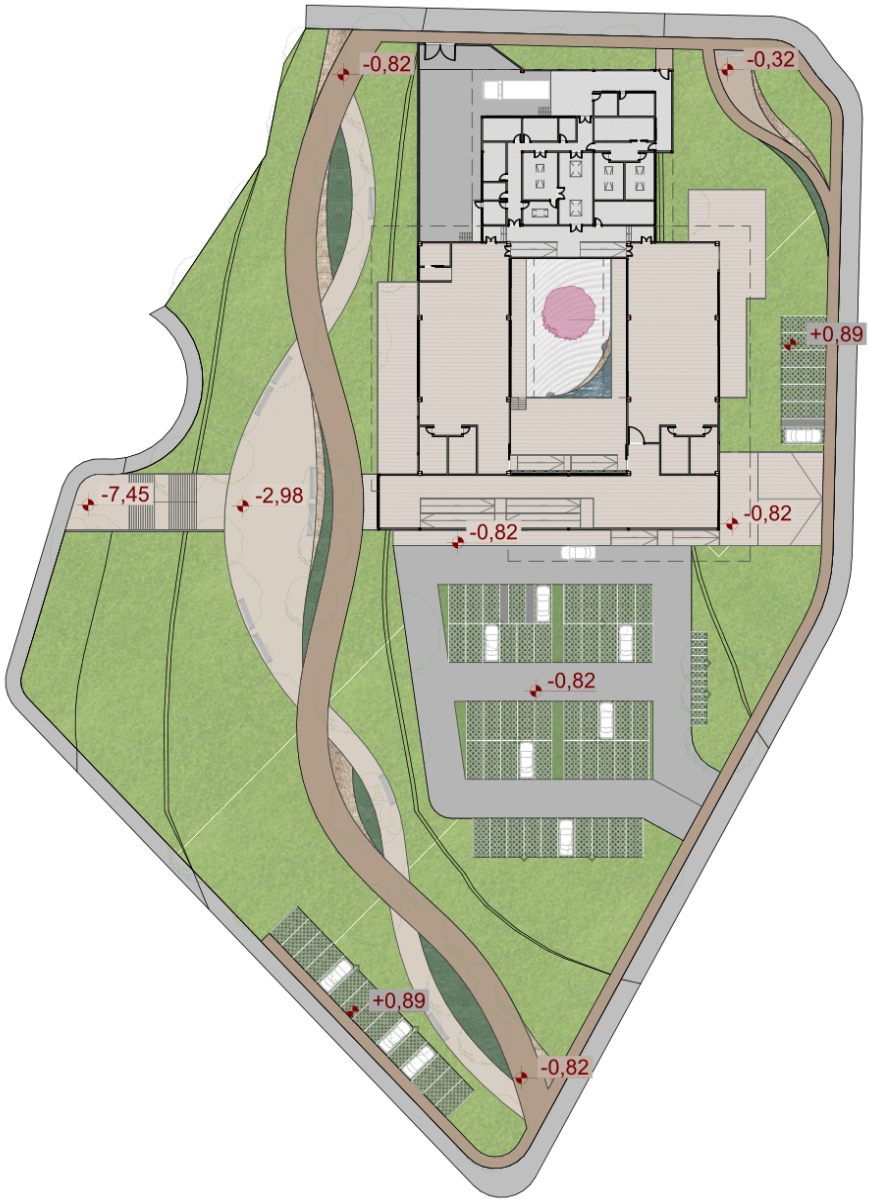


Fachada Oeste

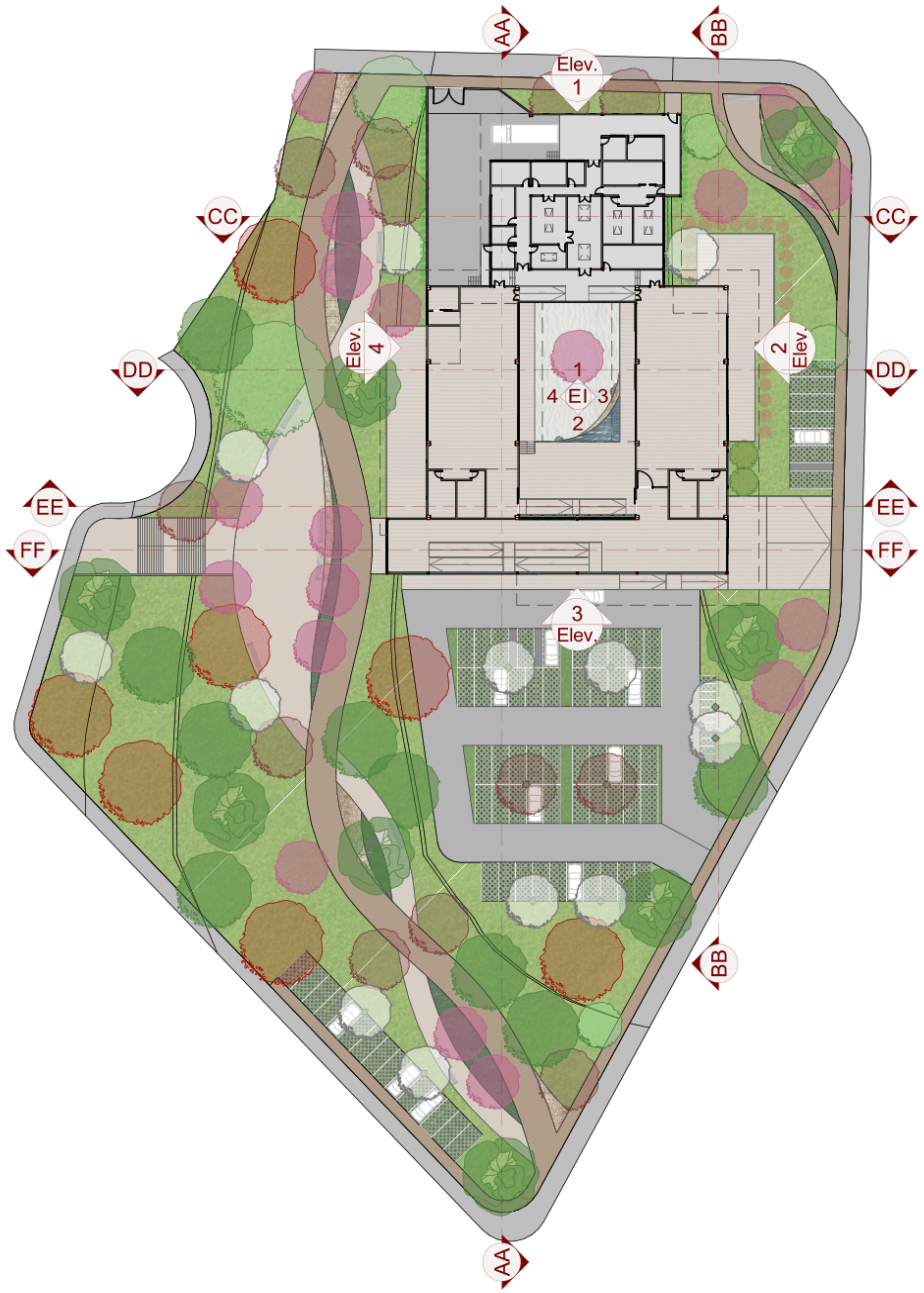


Fachada Norte





Planta de Implantação | Escala 1:1000



Planta de Paisagismo | Escala 1:1000

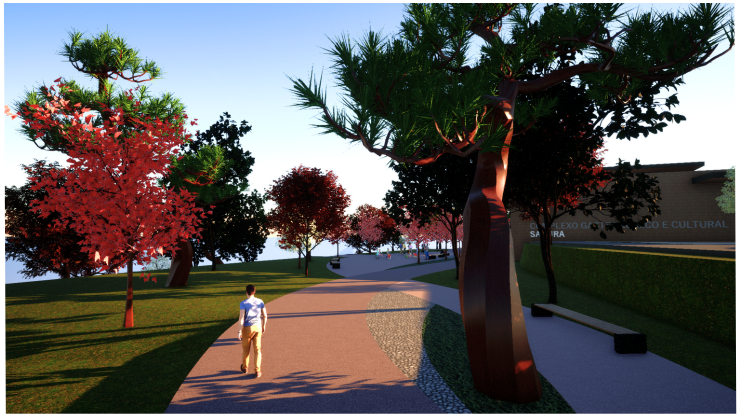
4.3 Sakura e o paisagismo

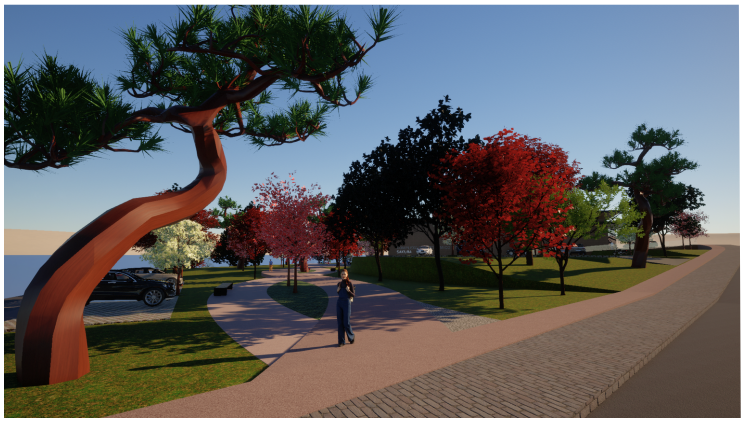
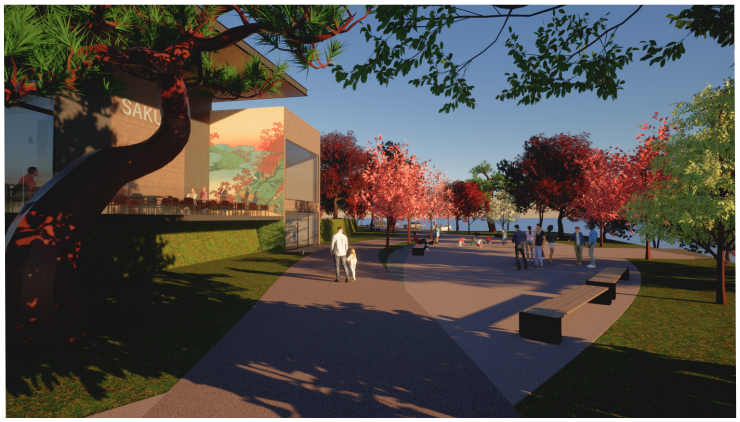
Como dito, o Hanami Matsuri, conhecido como o festival dedicado à contemplação das flores de cerejeira, é uma prática profundamente valorizada no Japão, repleta de significados. Por isso, o complexo foi simbolicamente designado Sakura, que em japonês significa "for de cerejeira", destacando sua conexão com essa tradição. Assim, um dos seus aspectos mais marcantes é a paisagem cuidadosamente planejada.

Para promover uma harmonia entre as espécies do jardim japonês e do cerrado, e preservar as árvores já existentes, o jardim externo foi adornado com uma variedade de plantas, como cerejeiras japonesas rosas, cerejeiras brancas, bordos japoneses, pinheiros negros japoneses, cedros, flamboyants vermelhos, pinheiros-buda, pitosporos e nandinas. O uso de grama coreana e cascalho adiciona textura e contraste ao ambiente, enquanto a paleta de cores predominantes inclui tons de rosa, vermelho, branco, verde e marrom.

Tipo	Espécie	Nome Científico	Representação	Quantidade	Porte	Copa	Iluminação
Árvore	Preexistente	-		5	-	-	-
Árvore	Bordô-japonês	Acer palmatum		12	6 a 10m	8m	Sol pleno
Árvore	Pinheiro Negro Japonês	Pinus thumbergii		8	Até 35m	10m	Sol pleno
Árvore	Cerejeira-japonesa-rosa	Prunus campanulata		18	4 a 10m	7m	Sol pleno ou meia sombra
Árvore	Cerejeira-branca	Prunus serrulata		13	4 a 6m	7m	Sol pleno
Árvore	Cedro	Cedrela fissilis		9	20 a 25m	10m	Sol pleno
Árvore	Flamboyant Vermelho	Delonix regia		7	Até 12m	11m	Sol pleno
Arbusto	Pitosporo	Pittosporum tobira		2	Até 6m	-	Sol pleno
Arbusto	Pinheiro-buda	Podocarpus		55	Até 6m	-	Sol pleno ou meia sombra
Arbusto	Nandina	Nandina domestica		24	Até 2,5m	-	Sol pleno ou meia sombra
Arbusto	Bambú da Sorte*	Dracaena sanderiana		14 (total)	1 a 1,5m	-	Meia sombra
Grama	Grama Japonesa/Esmeralda	Zoysia japônica		-	Até 15cm	-	Sol pleno
Grama	Grama Coreana	Zoysia tenuifolia		-	Até 15cm	-	Sol pleno
Aquática	Lótus	Nelumbo nucifera		5	-	-	Sol pleno
Aquática	Bambú da Sorte*	Dracaena sanderiana		-	-	-	Meia sombra

O belo caminho que liga a Rua da Carioca à Ponte Cícero Naves de Ávila foi projetado para proporcionar uma verdadeira imersão urbana. Feito com Piso Fulget Drenante da marca Braston, ele oferece durabilidade, segurança, permeabilidade e um visual homogêneo, além de ser atérmico. Duas tonalidades foram escolhidas para marcar áreas de descanso e convívio, com possibilidade de realização de feiras ao ar livre ou eventos, e uma pista para caminhadas que circunda o complexo por cerca de 350 metros.

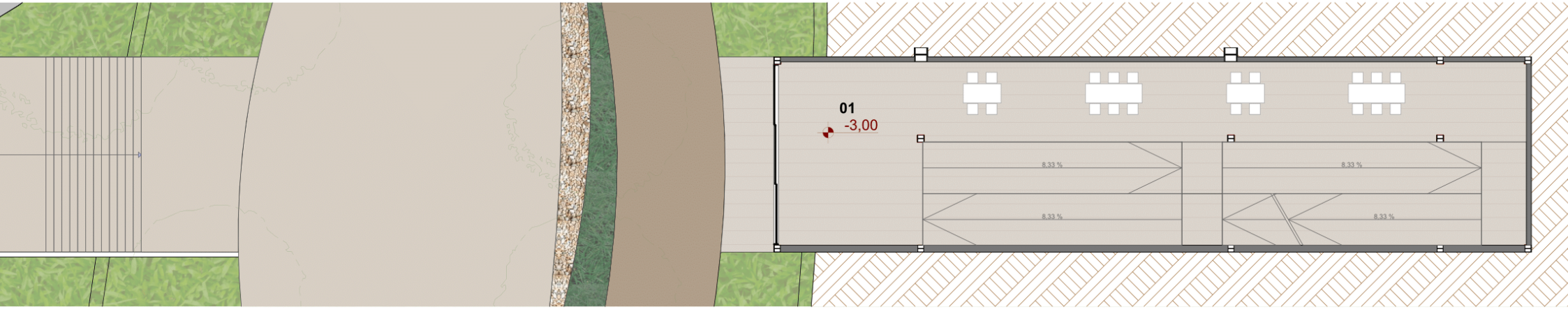



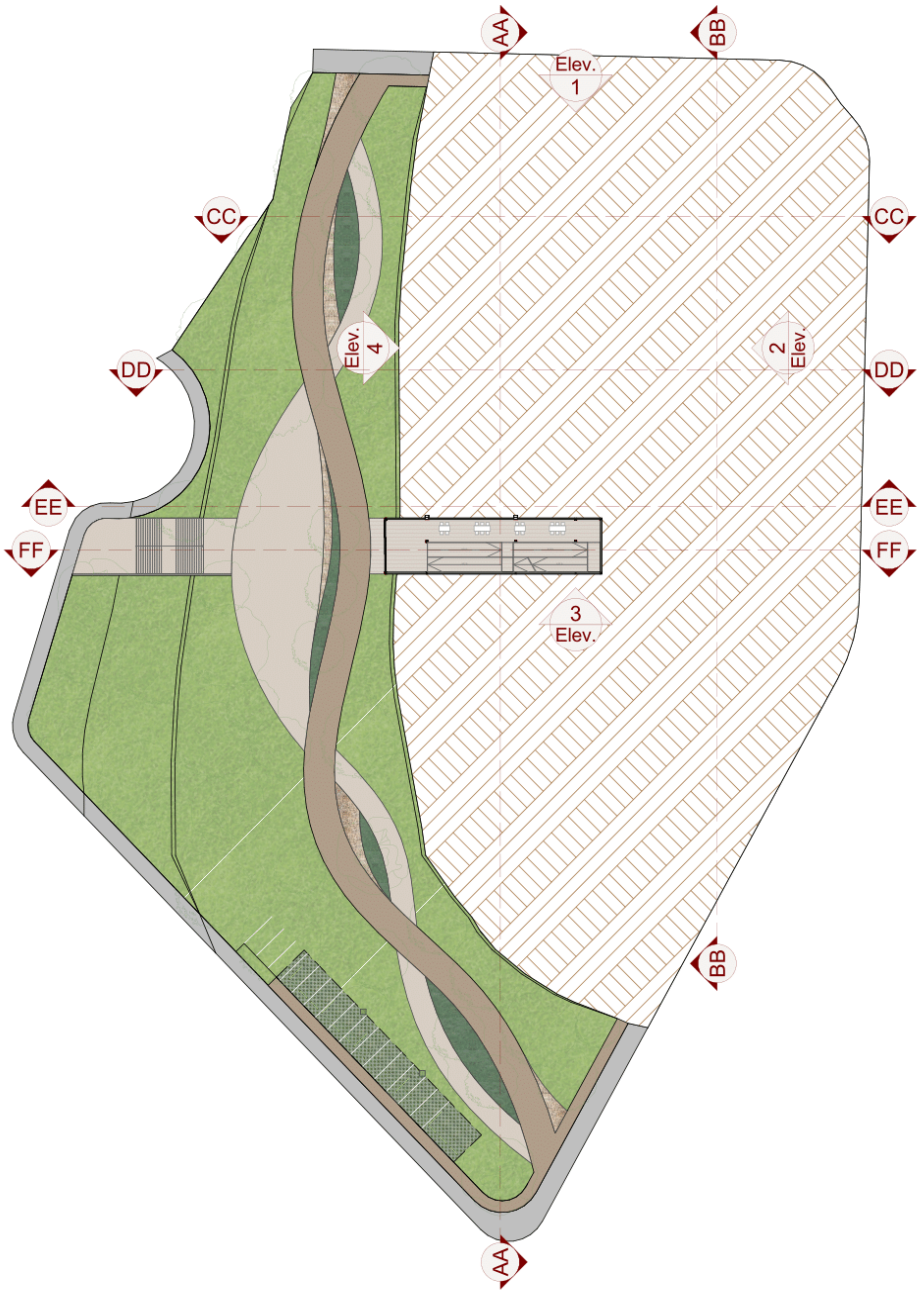

Este caminho se conecta ao cul-de-sac da Rua JW4 por meio de uma imponente escadaria e, ao complexo, através de uma entrada no nível inferior que leva à recepção por meio de rampa. Ainda nessa área de baixo, os visitantes podem desfrutar de uma área de permanência coberta e apreciar algumas das obras do conceituado artista japonês Katsushika Hokusai.

Tal artista produziu renomados retratos, pinturas mitológicas e ilustrações de paisagens, flora e fauna. Sua contribuição para a arte japonesa e sua influência internacional são significativas e suas obras estão espalhadas por todo o complexo, criando uma atmosfera única e acolhedora.

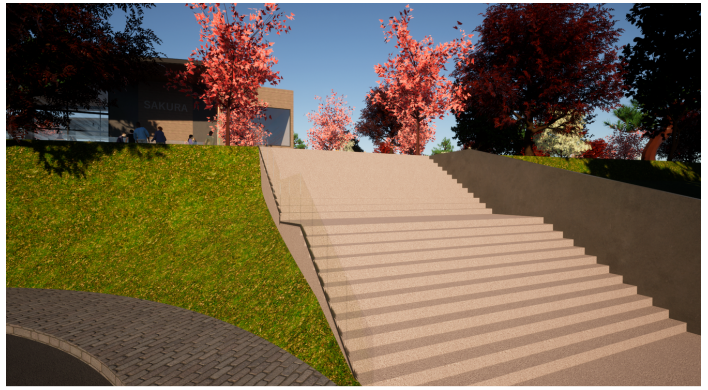
Núm.	Zona	Área (m²)
01	Nível Inferior	102,09



Planta Nível Inferior | Escala 1:200



Planta Nível Inferior | Escala 1:1000









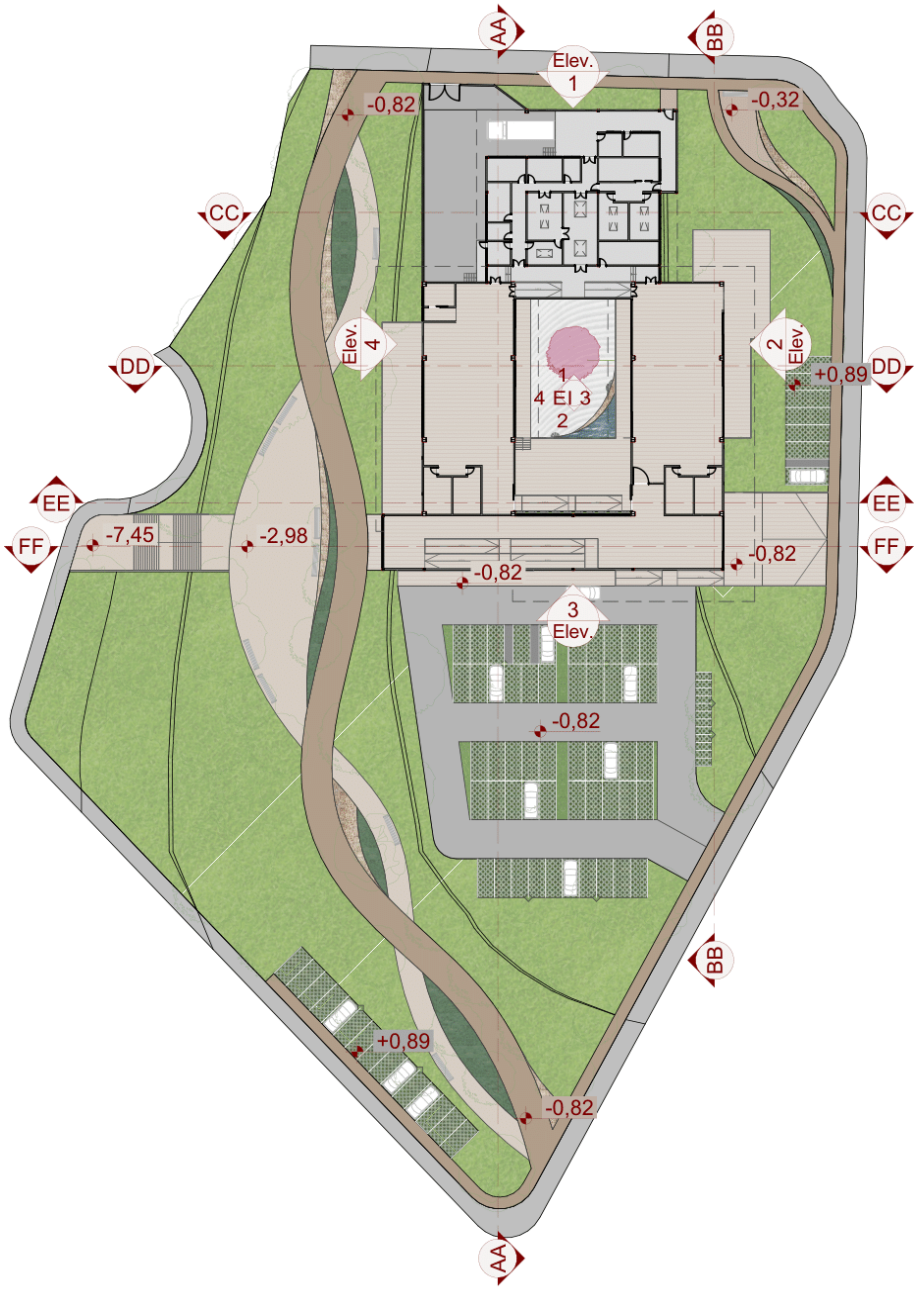
O jardim interno propõe uma experiência contemplativa, com areia branca, cascalho, pedras e um lago com carpas. Bambus da sorte, flores de lótus e uma cerejeira japonesa rosa estrategicamente posicionada, assim como nas outras áreas, complementam o ambiente. Graças às amplas aberturas, este jardim se torna o ponto focal da recepção, do izakaya e do restaurante. Além disso, ele possui um deck com bancos e mesas baixas características do Japão, convidando os visitantes a permanecerem e apreciarem a beleza do lugar.





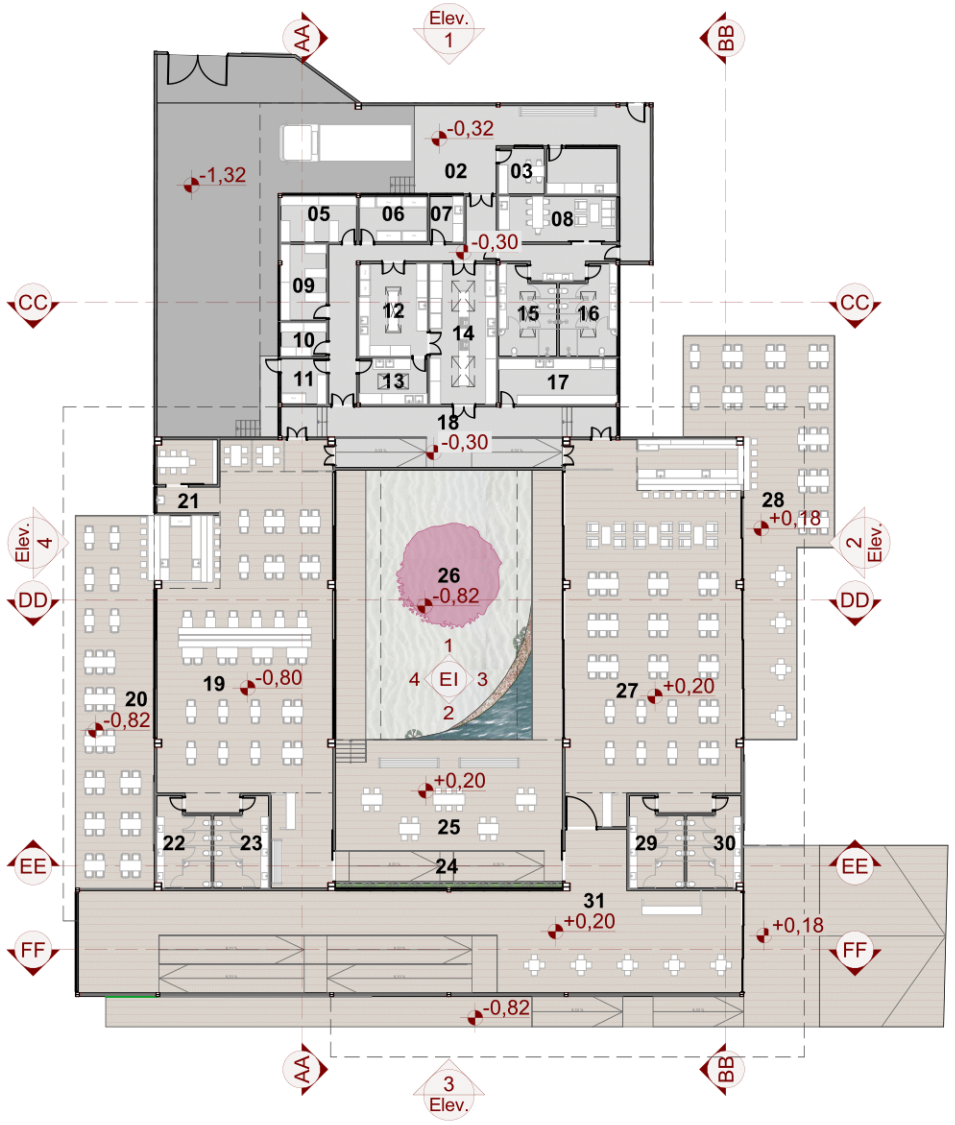






Planta Térreo Implantado | Escala 1:1000

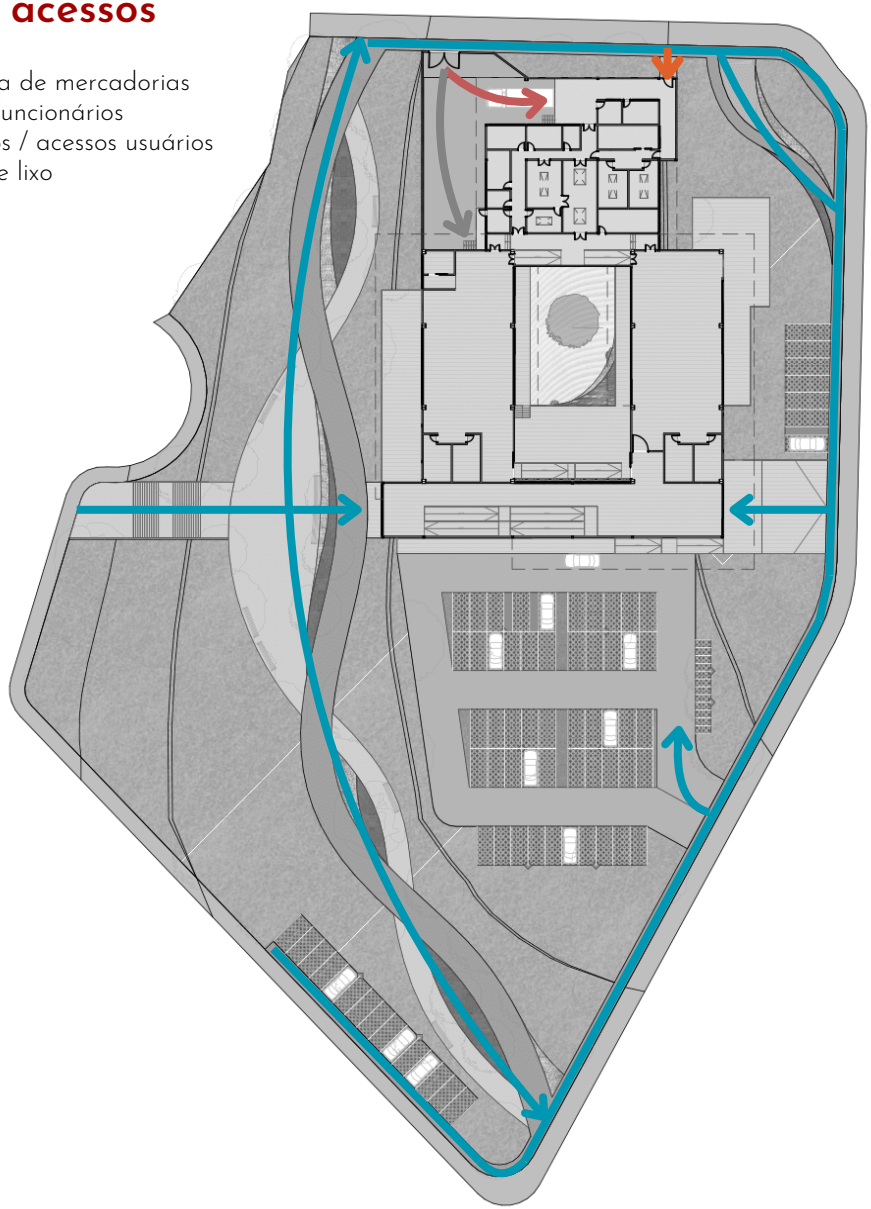
Núm.	Zona	Área (m²)
02	Recepção e Inspeção	32,52
03	Administração	9,00
04	Apoio Material Externo	13,87
05	Armaz. Seca	15,00
06	Armaz. Fria	13,50
07	Pré Higienização	6,60
08	Copa Funcionários	23,41
09	Dep. Reserva e Eventos	15,00
10	Dep. Limpeza	6,60
11	Dep. Lixo	9,00
12	Pré-preparo	27,47
13	Limp. Utensílios	13,50
14	Cocção	40,67
15	Vestário Femininao	20,77
16	Vestiário Masculino	20,77
17	Lavanderia	23,41
18	Área de Distribuição	74,45
19	Salão Restaurante	281,28
20	Deck Restaurante	120,00
21	Sala de Chá	20,19
22	WC Masculino Rest.	19,50
23	WC Feminino Rest.	19,50
24	Acesso Restaurante	27,60
25	Deck Jardim Interno	184,28
26	Jardim Interno	285,70
27	Salão Izakaya	285,70
28	Deck Izakaya	155,42
29	WC Feminino Iza.	19,50
30	WC Masculino Iza.	19,50
31	Recepção	312,44



Planta Pav. Térreo | Escala 1:500

4.4 Os acessos

- Chegada de mercadorias
- Acesso funcionários
- Percursos / acessos usuários
- Saída de lixo



Planta complexo - Análise dos Fluxos | Escala 1:1000

N

A entrada principal pela Rua da Carioca leva a uma espaçosa recepção, capaz de acomodar até vinte pessoas sentadas. Este espaço oferece uma vista privilegiada para os jardins interno e externo, além de apresentar obras adicionais de Katsushika Hokusai, proporcionando uma imersão nos temas da cultura e religião japonesa.

O acesso ao izakaya é feito pelo lado direito, próximo ao balcão de recepção. No mesmo local, os clientes têm acesso ao deck do jardim interno e à rampa que conduz ao restaurante. Uma rampa localizada à frente da porta de entrada permite o acesso ao jardim externo.



Uma entrada separada para veículos, próxima à entrada principal, inclui um porte-cochère para maior conveniência dos clientes. À frente do izakaya, são disponibilizadas sete vagas de estacionamento, enquanto no estacionamento principal há espaço para 51 carros e 12 motos. Adicionalmente, próximo ao caminho externo, são oferecidas mais 15 vagas, visando atender também às pessoas que desfrutam desse ambiente.

Na Avenida dos Vinhedos estão dispostas as áreas de chegada de mercadoria e saída de lixo, além do acesso de funcionários.











4.5 O izakaya

O bar possui capacidade para acomodar 83 pessoas em seu salão e 67 pessoas no deck, totalizando um espaço para até 150 clientes. Além disso, oferece uma variedade de opções para atender diferentes grupos, incluindo mesas para dois, quatro e seis pessoas, conjuntos com poltronas, bem como a oportunidade de sentar-se individualmente ou em grupo no balcão e apreciar a preparação de drinks. O bar se integra ao deck, proporcionando uma bela vista para a Rua da Carioca e para o jardim externo.

Pendentes simples suspensos sob as mesas oferecem maior conforto visual aos clientes e contrastam com as luzes vermelhas de destaque no teto, evocando a atmosfera dos bares tradicionais do Japão. Além disso, pendentes modernos vermelhos, inspirados nas lanternas japonesas, são estrategicamente colocados próximo ao caixa e ao bar, adicionando um toque contemporâneo ao ambiente.







Outro destaque são os murais decorativos com pinturas de Hokusai, presentes no bar, no hall entre os banheiros e em uma das fachadas próximas ao deck, adicionando elementos visuais que complementam a atmosfera única do local.

Para o bar, assim como para o restaurante, recepção e decks, foi escolhido o Piso Frisado Cumaru, sendo ele valorizado por sua beleza natural, superfície antiderrapante, resistência e durabilidade, tornando-o uma escolha ideal para essas áreas internas e, pincipalmente, externas.







4.6 O restaurante

O restaurante também visa atender a uma ampla gama de grupos, oferecendo espaço para 82 pessoas em seu salão e outras 60 no deck, totalizando uma capacidade de até 142 clientes. O ambiente apresenta também mesas ao longo de um grande banco com jardineira, que traz a natureza para dentro do espaço, enquanto ao fundo, está posicionado um sushi bar e mesas tradicionais baixas divididas por biombos. O deck, parcialmente suspenso, oferece uma vista panorâmica do caminho ajardinado e das paisagens ao redor do rio, aproveitando a topografia do terreno.

Semelhante ao bar, foram instalados pendentes simples sob as mesas, mas neste caso, aqueles que remetem às lanternas japonesas são brancos e as luzes de destaque no teto possuem um tom amarelado, proporcionando maior conforto e harmonia com a atmosfera desejada. Além disso, grandes murais do mesmo artista adornam algumas paredes de forma similar.

Próxima às mesas baixas, encontra-se uma Sala de Chá que acomoda seis pessoas, além do anfitrião, e oferece uma vista que conecta os frequentadores à natureza. Antes de entrar na sala, os clientes passam por uma bacia de pedras para lavar as mãos e, ao atravessar a porta, são recebidos por um ambiente tradicional, simples e acolhedor, ideal para a realização desta cerimônia tão valorizada.





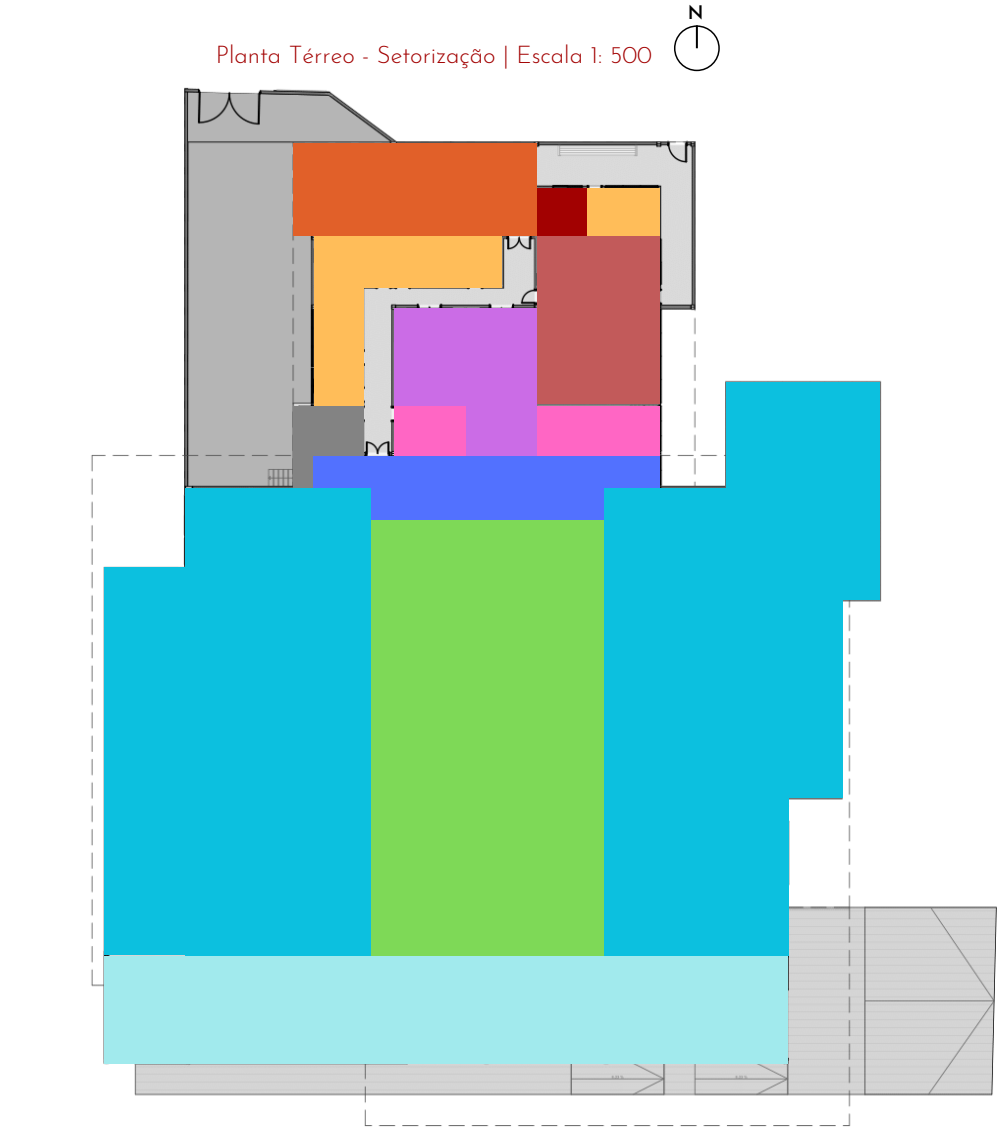


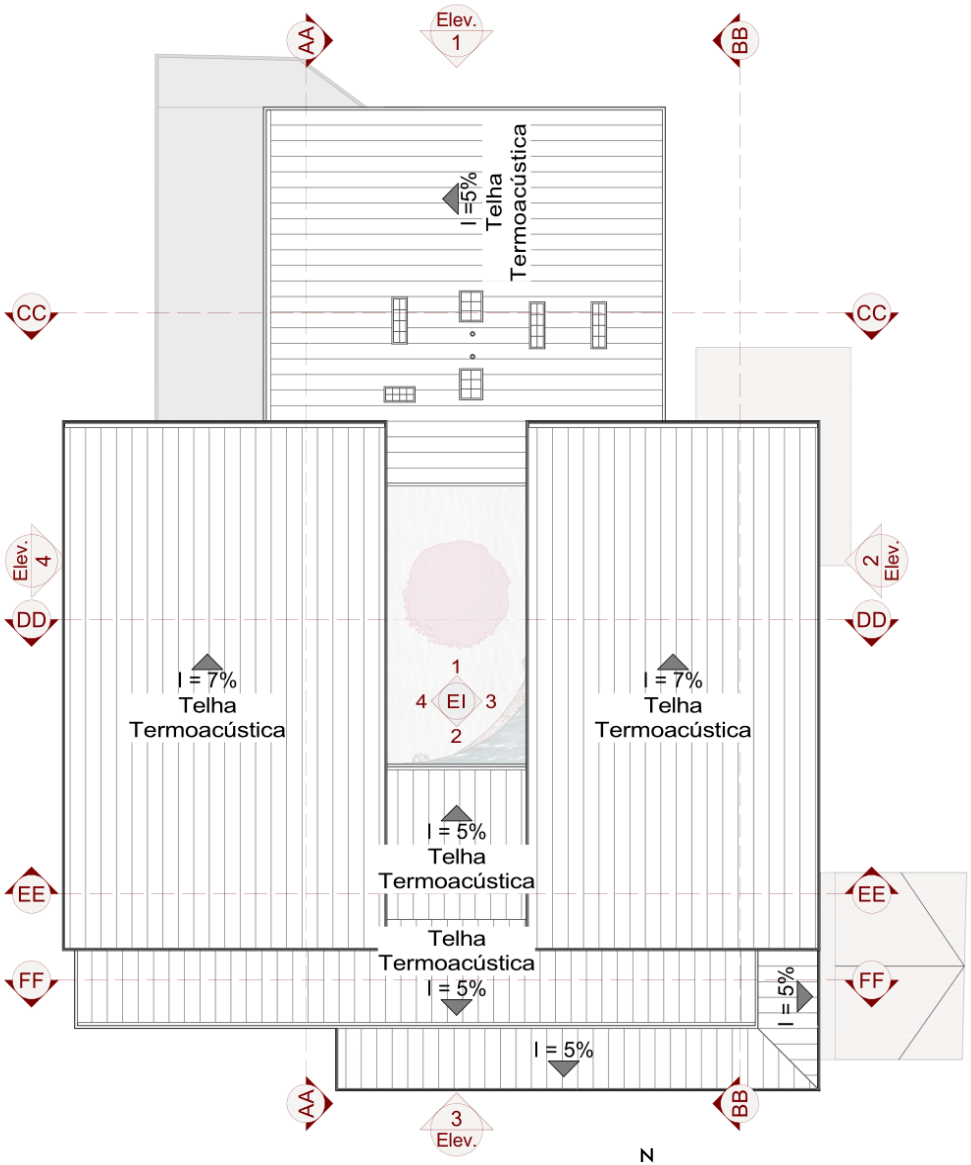
4.7 A cozinha

A área da cozinha foi meticulosamente planejada para otimizar a logística interna. Desde a área de descarga até as áreas de pré-higienização, estocagem e cocção, cada etapa foi considerada. Além de espaços específicos para limpeza de utensílios e pré-preparo, destaca-se uma lavanderia. O acesso dos funcionários inclui vestiários e uma copa, enquanto a saída de lixo é direcionada para uma área separada.

De acordo com as normas da Anvisa, nessas áreas as paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Já para o piso, foi escolhido o piso monolítico PU-CIM AN (Uretano) da empresa Miaki, visando sua alta durabilidade, caráter antiderrapante, fácil limpeza e conservação e alta resistência a choques térmicos, abrasão, tráfego intenso e ataques químicos.

Planta Térreo - Setorização | Escala 1: 500



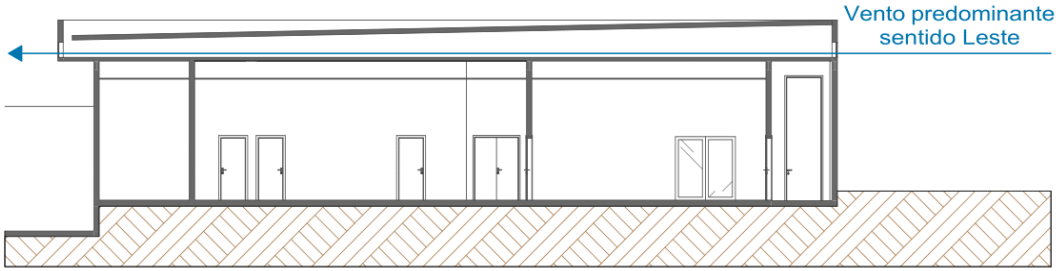


Planta de Cobertura | Escala 1:500

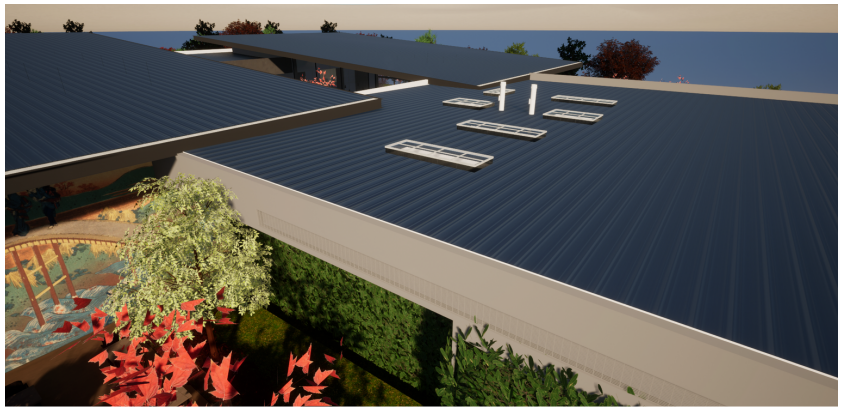
4.8 A cobertura

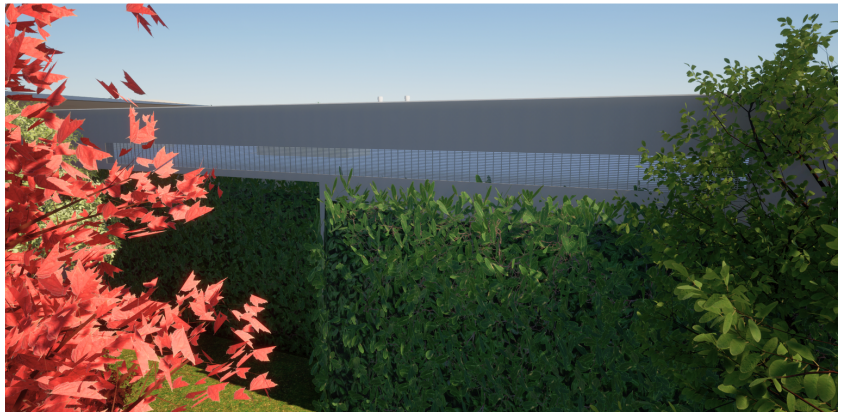
Além das considerações sobre a varanda, os jardins e a influência da cultura do chá e do izakaya, o projeto resgata outro elemento cultural japonês significativo: o telhado. As amplas coberturas inclinadas do bar e do restaurante destacam-se, evocando a ideia de proteção, e o forro de madeira reintroduz a essência dessa materialidade tão característica das residências japonesas. A inclinação do telhado e o pé direito elevado possibilitaram a instalação de grandes janelas altas, assegurando uma bela iluminação, um aspecto também profundamente apreciado na cultura japonesa.

Na cozinha, nas áreas de limpeza de utensílios, pré-preparo, cocção e vestiários, utilizou-se ventilação e exaustão mecânicas, além de instalar clarabóias. Essa segunda escolha foi feita devido aos benefícios desse tipo de iluminação, que incluem economia de energia, aumento do bem-estar, melhora da qualidade visual e oferta de uma iluminação "higiênica". Ademais, ao aumentar a distância entre a telha e o forro e posicionar corretamente aberturas de acordo com o vento predominante na região, foi possível facilitar a troca de ar nessa área e obter uma melhoria significativa no conforto térmico.

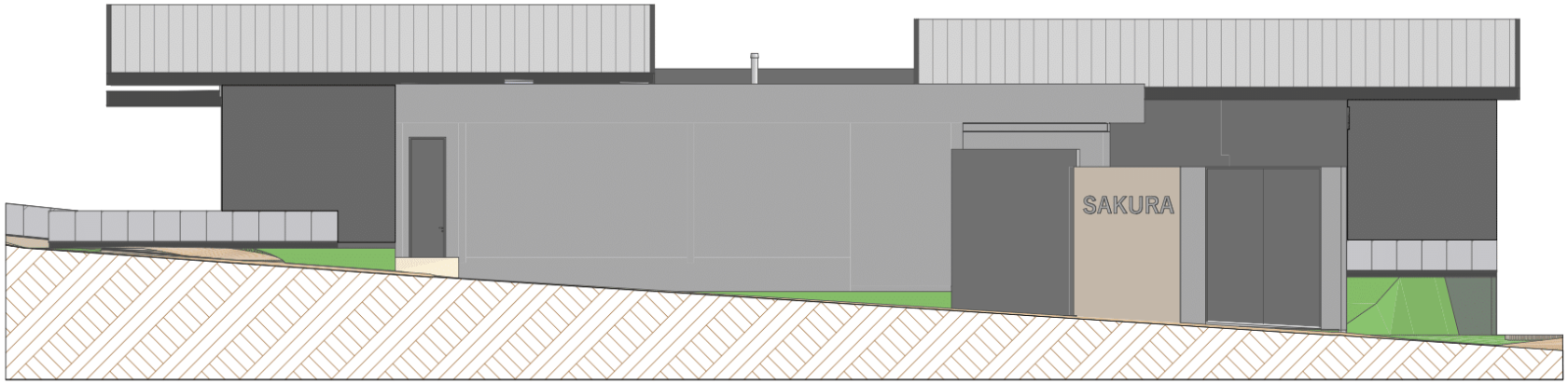


Detalhe Ventilação Cozinha | Escala 1:250

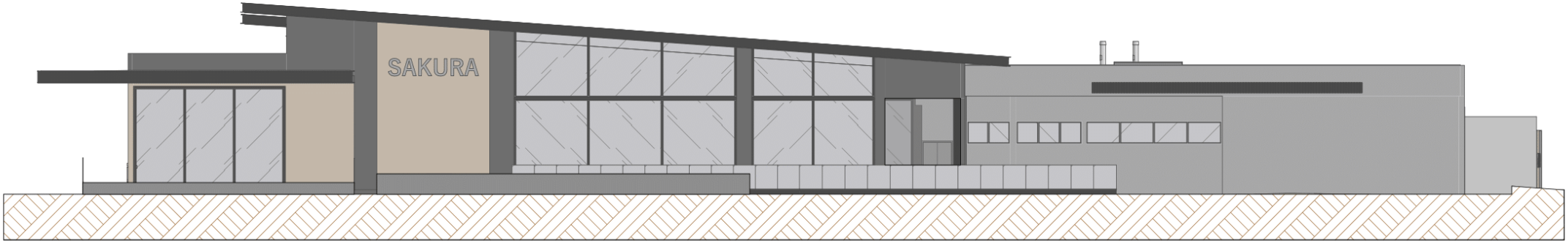




Elevações

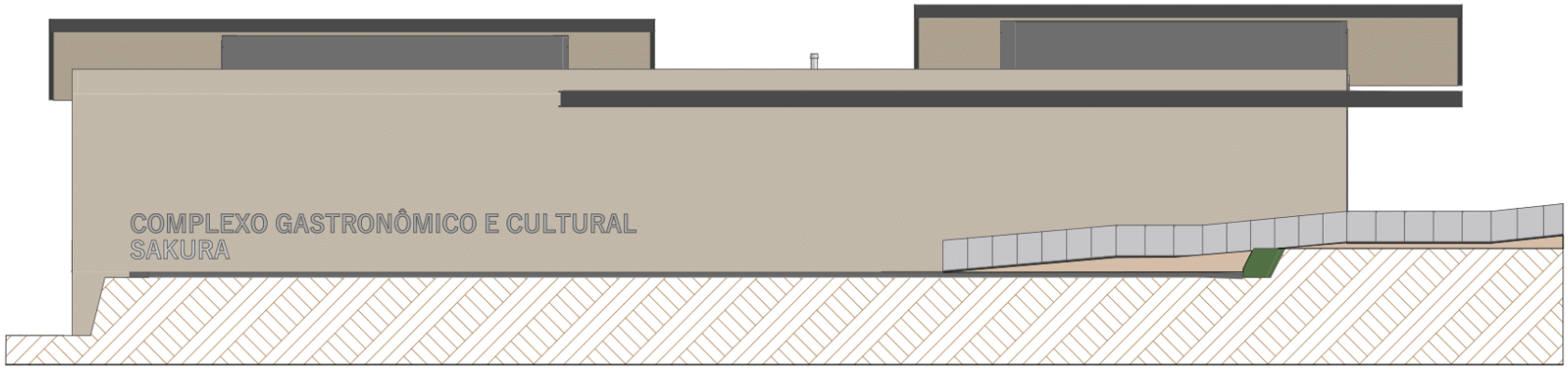


Elevação 1 | Escala 1:250

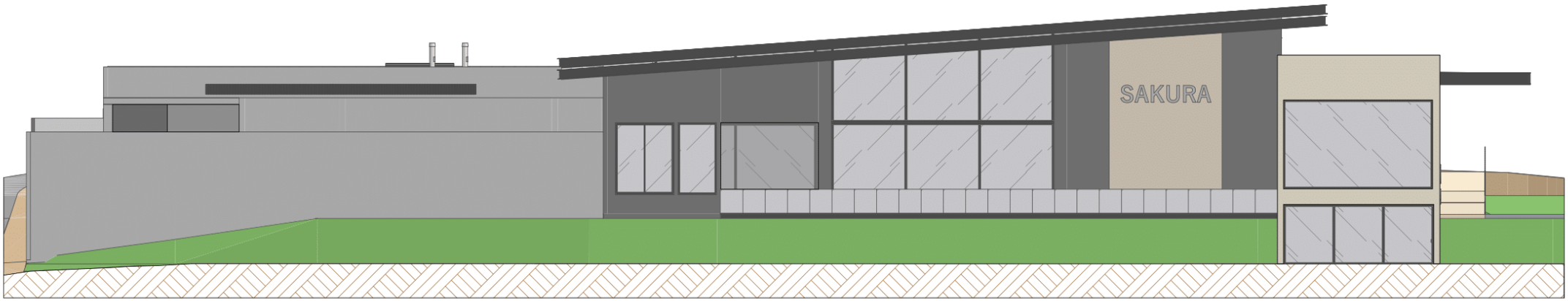


Elevação 2 | Escala 1:250

Elevações

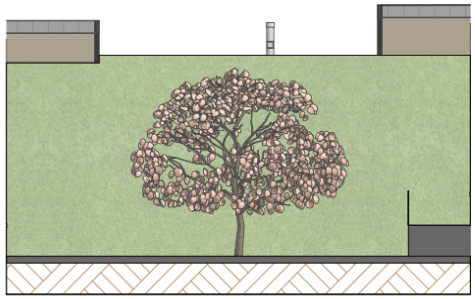


Elevação 3 | Escala 1:250

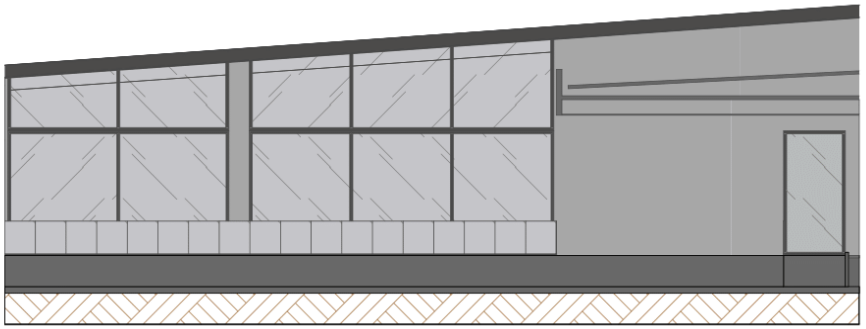


Elevação 4 | Escala 1:250

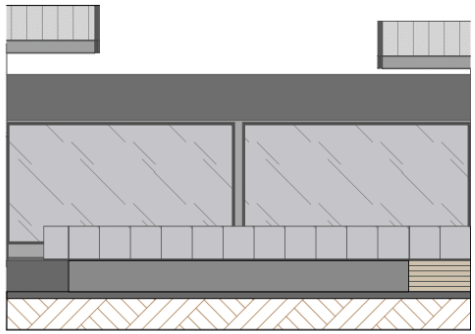
Elevações Internas



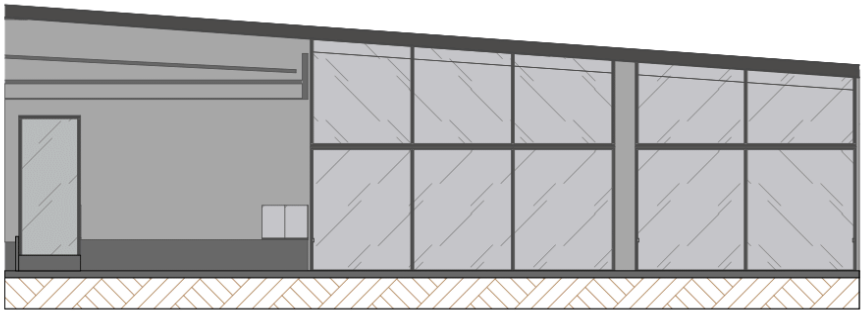
Elevação Interna 1 | Escala 1:250



Elevação Interna 2 | Escala 1:250

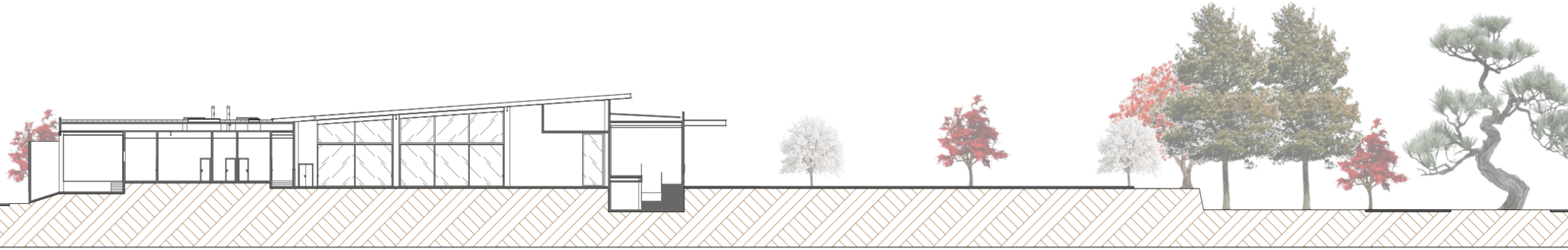


Elevação Interna 3 | Escala 1:250

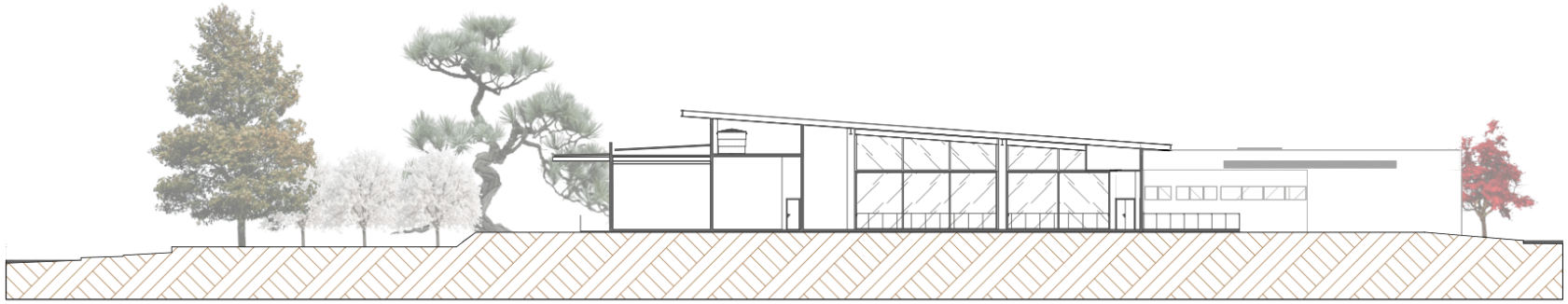


Elevação Interna 4 | Escala 1:250

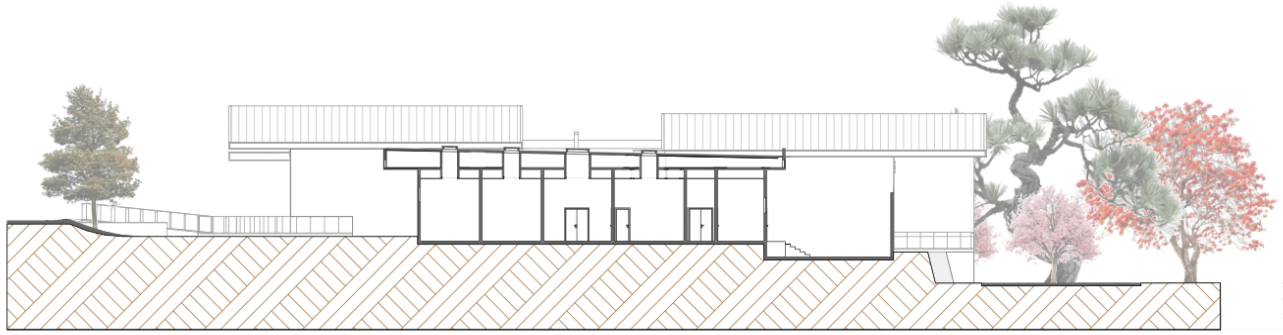
Cortes



Corte AA | Escala 1:500



Corte BB | Escala 1:500

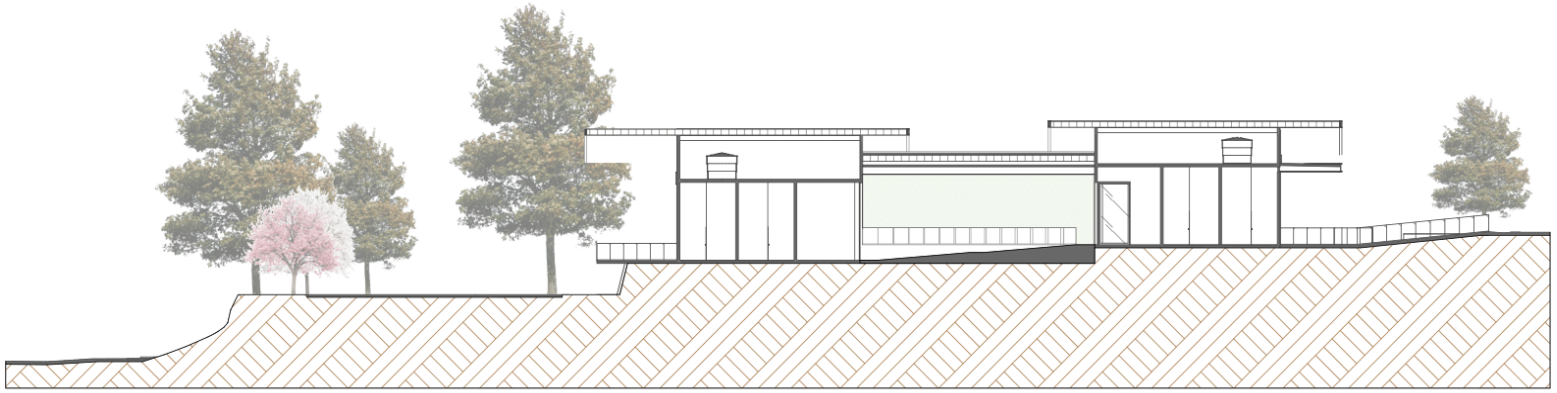


Corte CC | Escala 1:500

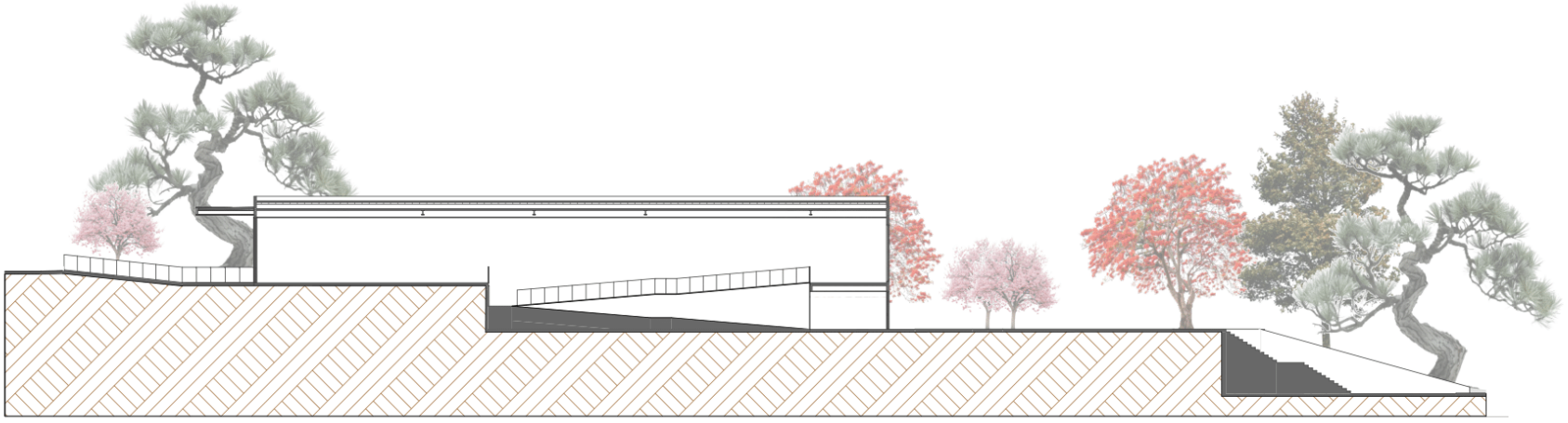
Cortes



Corte DD| Escala 1:500

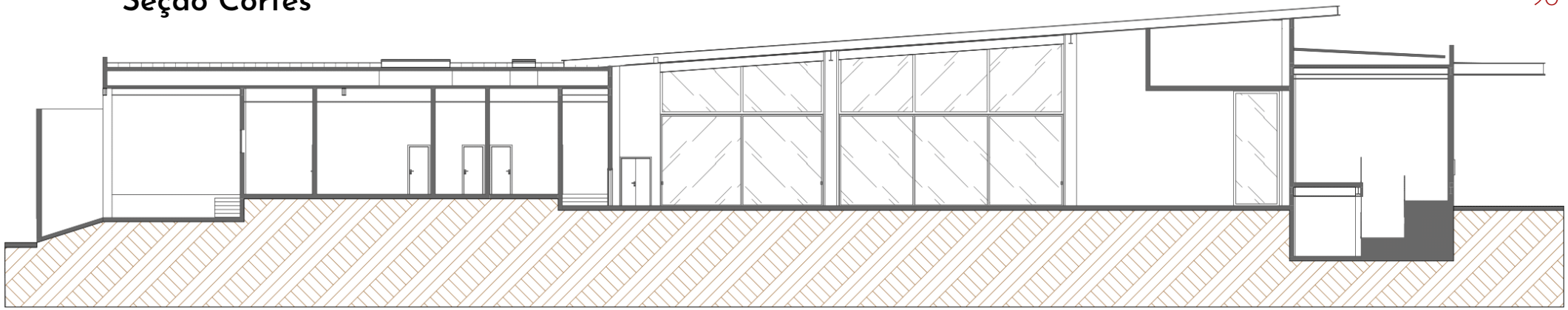


Corte EE | Escala 1:500

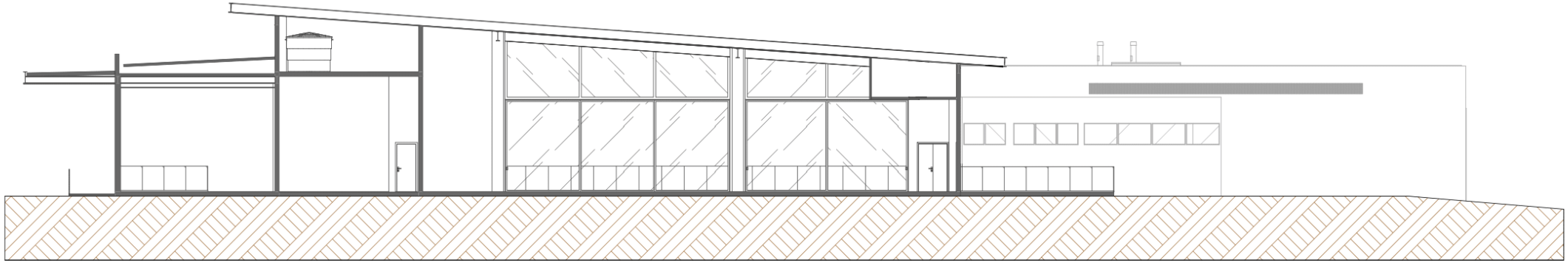


Corte FF | Escala 1:500

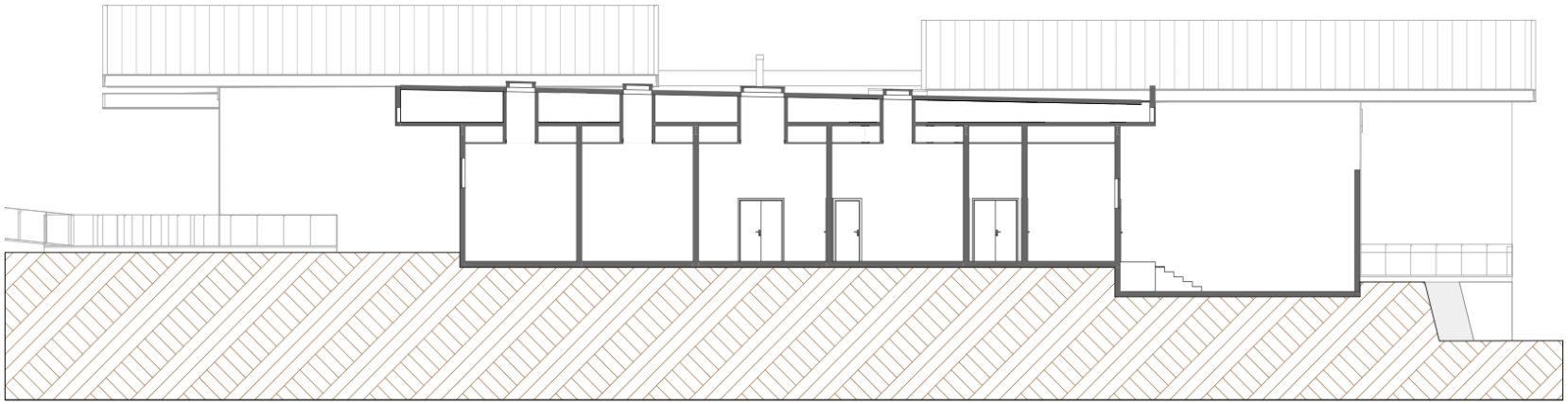
Seção Cortes



Seção Corte AA | Escala 1:250

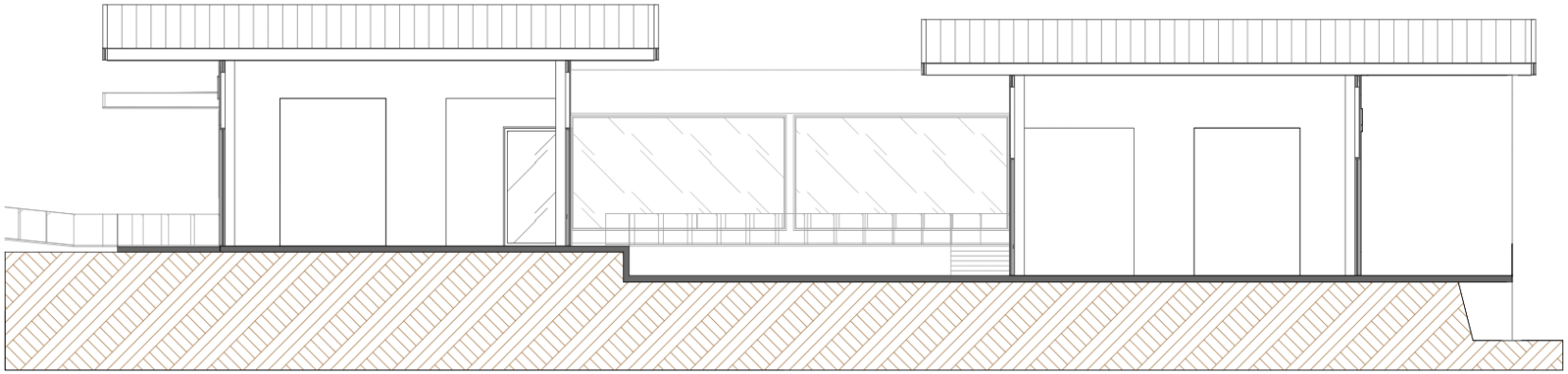


Seção Corte BB | Escala 1:250

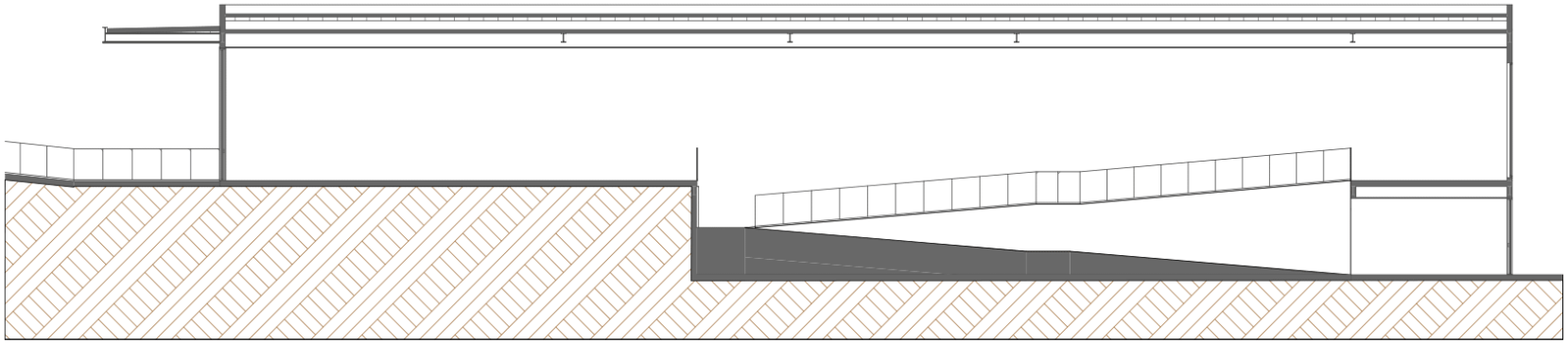


Seção Corte CC | Escala 1:250

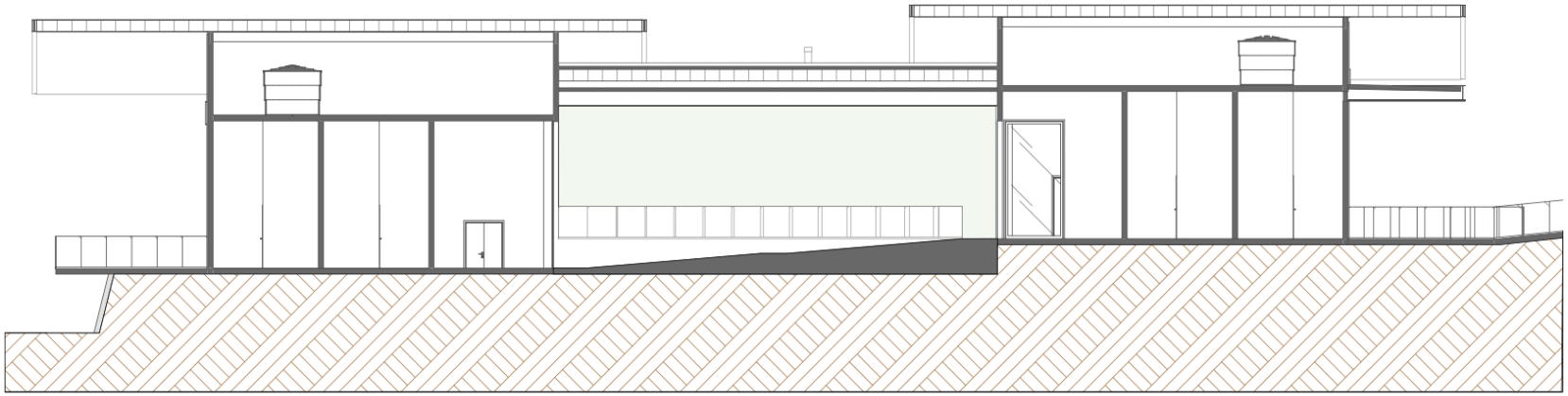
Seção Cortes



Seção Corte DD | Escala 1:250



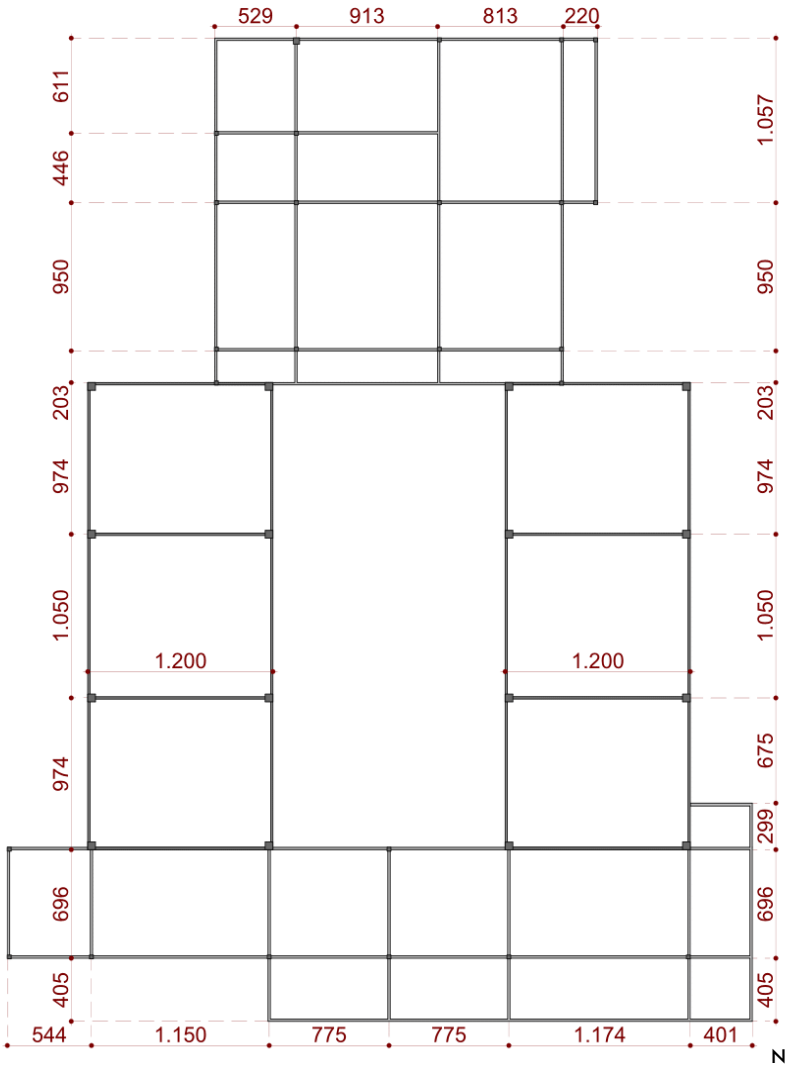
Seção Corte EE | Escala 1:250



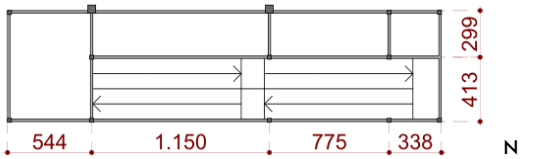
Seção Corte FF | Escala 1:250

4.9 A estrutura

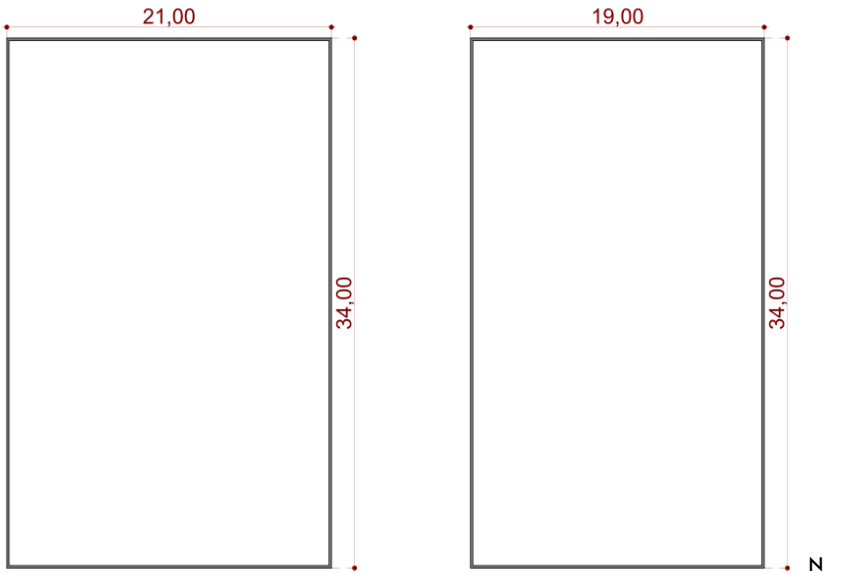
A fim de atender às necessidades do projeto, optou-se por uso de estrutura metálica. Esse material, para além de permitir grandes vãos, também oferece beleza, modernidade, versatilidade, leveza, agilidade no processo de construção, resistência, durabilidade e segurança.



Planta Estrutural Térreo | Escala 1:500



Planta Estrutural Nível Inferior | Escala 1:500



Planta Estrutural Cobertura | Escala 1:500





Entradas









Izakaya









Restaurante



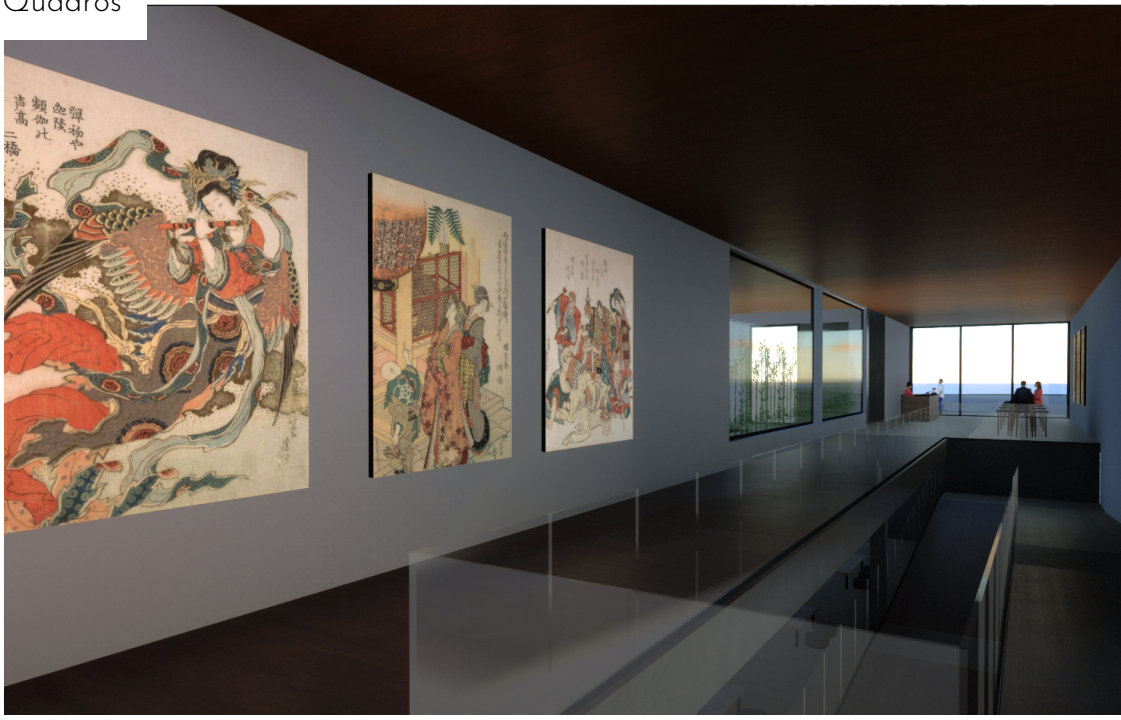






Murais e Quadros





O complexo é um convite à imersão na riqueza da cultura nipônica, unindo arquitetura, natureza e experiências sensoriais para criar um ambiente único e acolhedor.

Bibliografia

AGAREZ, R. Tradição continuada: Uma análise da influência da arquitetura tradicional japonesa na arquitetura contemporânea japonesa. Tese (Mestrado em Arquitetura) – Universidade de Évora. Évora, p. 148. 2019.

CAMPOS, Júlia. A herança nipo-brasileira potiguar: Um estudo sobre os Jardins Japoneses no Brasil como o símbolo de irmandade entre as nações. Orientador: Prof. Dr. Luciano Cesar Bezerra Barbosa. 2003. 89 f. TCC (Graduação) – Curso de Bacharelado em Design, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/53855>. Acesso em: 07 ago. 2023.

Casa de Chá / Hill Architecture. Archdaily Brasil, 2018. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/899976/casa-de-cha-hill-architecture?ad_campaign=normal-tag>. Acesso em: 09 set. 2023.

Case2. Albert Sugai Arquitetura, 2016. Disponível em: <http://www.albertsugaiarquitetura.com.br/case2.html>. Acesso em: 09 set. 2023.

Chanoyu: Cerimônia do Chá. Embaixada do Japão no Brasil, 2012. Disponível em: <https://www.br.emb-japan.go.jp/cultura/chanoyu1.html#>. Acesso em: 15 ago. 2023.

Comida Japonesa: Entenda os Principais Pratos. Djapa, 2012. Disponível em: <https://www.djapa.com.br/blog/comida-japonesa/comida-japonesa-entenda-os-principais-pratos/>. Acesso em: 20 ago. 2023.

Cultura Alimentar. Embaixada do Japão no Brasil, 2012. Disponível em: <https://www.br.emb-japan.go.jp/cultura/culturaalimentar.html#>. Acesso em: 12 ago. 2023.

Gastronomia Japonesa: Kaiseki. Viagem Japão, 2022. Disponível em: <https://viagemjapao.com/gastronomia-japonesa-kaiseki/>. Acesso em: 20 ago. 2023.

IRU Izakaya: When Tradition Meets Modernity. Archello, 2022. Disponível em: <https://archello.com/project/iru-izakaya-when-tradition-meets-modernity>. Acesso em: 17 set. 2023.

KAWANAMI, Silvia. Hanami Festival: Contemplar as flores de cerejeira. Japão em Foco, 2018. Disponível em: <https://www.japaoemfoco.com/hanami-festival-contemplar-as-flores-de-cerejeira/>. Acesso em: 07 set. 2023.

KAWANAMI, Silvia. Izakaya, os bares tradicionais japoneses. Japão em Foco, 2012. Disponível em: <https://www.japaoemfoco.com/izakaya-os-bares-tradicionais-japoneses/>. Acesso em: 23 ago. 2023.

KARPOUZAS, H. A casa moderna ocidental e o Japão : a influência da arquitetura tradicional japonesa na arquitetura das casas modernas ocidentais. Tese (Mestrado em Arquitetura) – Faculdade de Arquitetura, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 151. 2003

Kosushi Viradouro - Factsheet. Arthur Casas, 2018. Disponível em: <https://www.arthurcasas.com/app/uploads/2018/11/1614-kosushi-viradouro-factsheet-pt.pdf>. Acesso em: 09 set. 2023.

LANE, Greg. A Beginner's Guide to Japanese Izakaya. Tokyo Cheapo, 2012. Disponível em: <https://tokyocheapo.com/food-and-drink/drinking/beginners-guide-japanese-izakaya/>. Acesso em: 23 ago. 2023.

MELLO, Tais. Restaurante Toro Sushi. Galeria da Arquitetura, 2011. Disponível em: <https://m.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/naoki-otake-arquitetura-design_/restaurante-toro-sushi/1114>. Acesso em: 17 set. 2023.

Religião. Embaixada do Japão no Brasil, 2016. Disponível em: <https://rojkindarquitectos.com/work/tori-tori-altavista/>. Acesso em: 17 set. 2023.

Restaurante Kotobuki. Ivan Rezende Arquitetura, 2012. Disponível em: <http://ivanrezendearquitetura.com.br/projetos/restaurante-kotobuki-rio-design-barra/>. Acesso em: 07 ago. 2023.

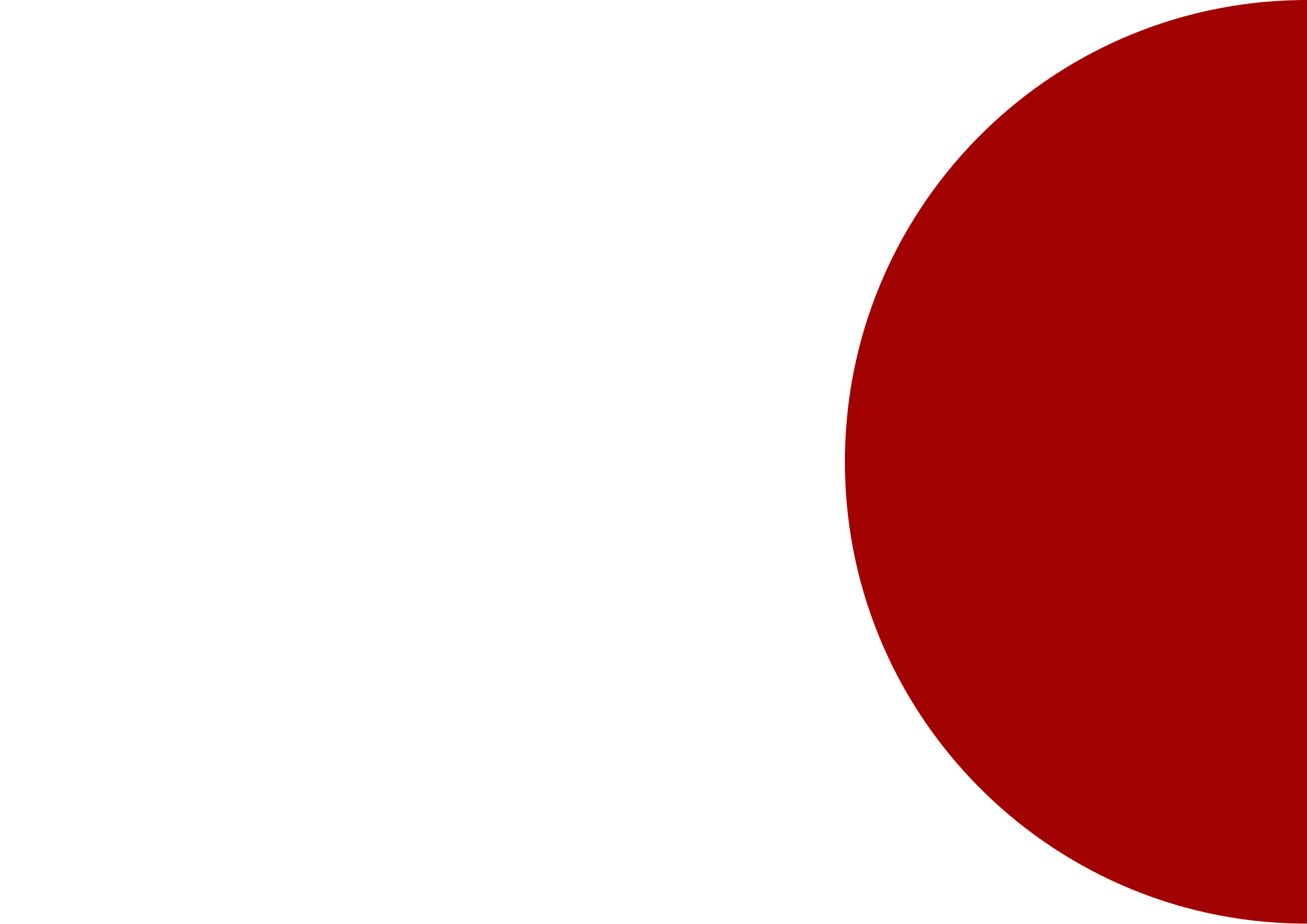
TANIZAKI, Junichiro. Em louvor da sombra. Tradução: Leiko Gotoda. São Paulo: Editora Schwarcz S.A., 2020.

Tori Tori Altavista. Rojkind Arcquitectos, 2012. Disponível em: <https://www.br.emb-japan.go.jp/cultura/religiao.html>. Acesso em: 07 ago. 2023.

VIETEN, Martina. Elementos da arquitetura tradicional e contemporânea japonesa na obra de Toyo Ito. Arquiteturas Contemporâneas, 2021. Disponível em: <https://arquiteturascontemporaneas.wordpress.com/2021/12/01/elementos-da-arquitetura-tradicional-e-contemporanea-japonesa-na-obra-de-toyo-ito/>. Acesso em: 07 set. 2023.

Washoku: a tradição da culinária japonesa. Japan House, 2017. Disponível em: <https://www.japanhouse.jp/pt/stories/08-washoku.html>. Acesso em: 15 ago. 2023.

YAGI, Koji. A japanese touch for your home. Japan: Kodansha International , 1982.



ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL

O Espaço, A Cultura e A Culinária Japonesa

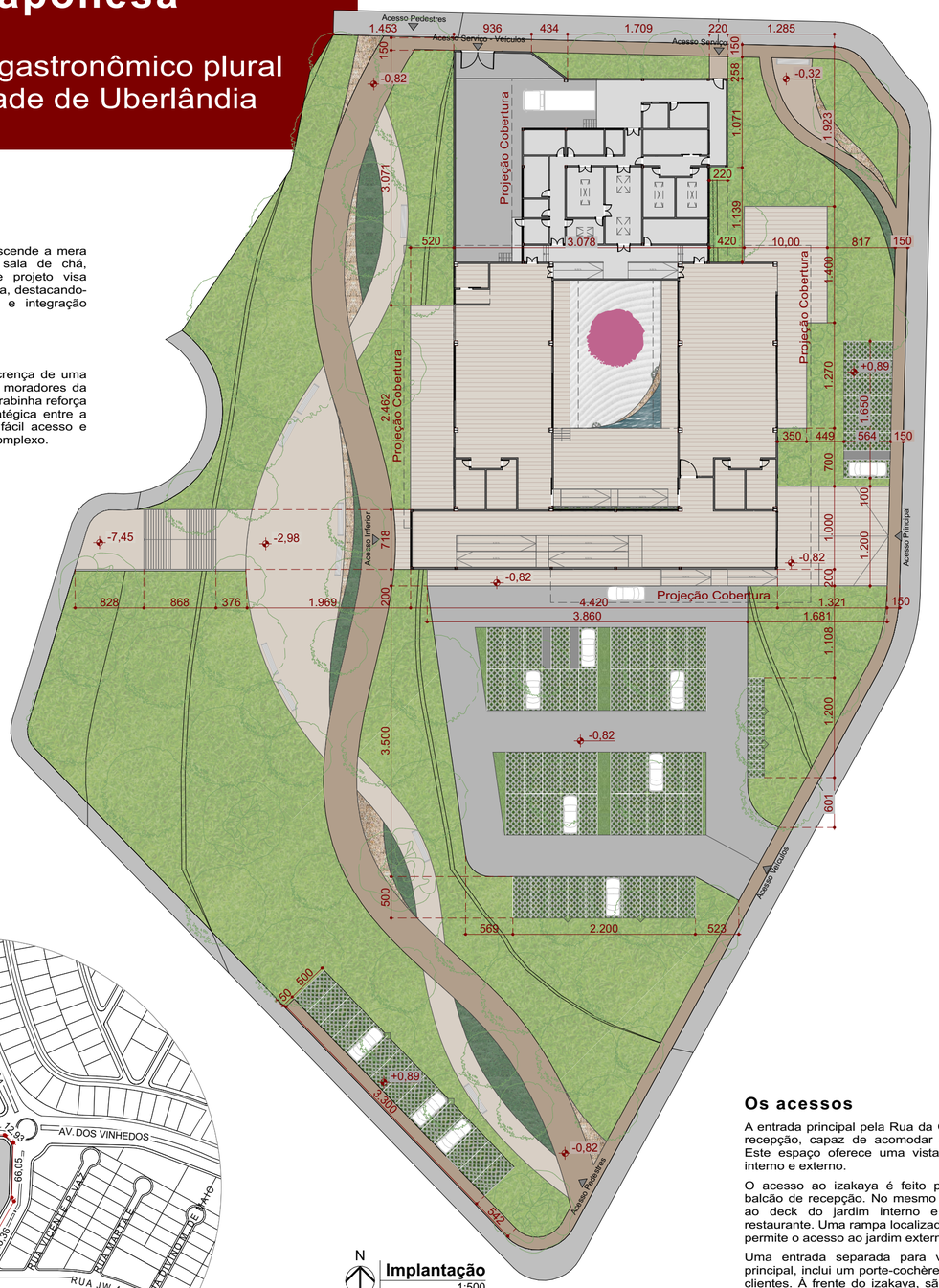
Proposta de complexo gastronômico plural e imersivo para a cidade de Uberlândia

A proposta

O complexo propõe-se a ser um local ímpar que transcende a mera experiência gastronômica, englobando restaurante, sala de chá, izakaya (bar tradicional) e jardins japoneses. Este projeto visa proporcionar uma autêntica imersão na cultura japonesa, destacando-se pela forma arquitetônica, escolha de materiais e integração cuidadosa com a natureza.

A localização

A escolha da cidade de Uberlândia é embasada na crença de uma recepção positiva da comunidade, especialmente dos moradores da Zona Sul. A proximidade com áreas verdes e o Rio Uberabinha reforça a congruência com a proposta. Sua localização estratégica entre a Rua da Carioca e Avenida dos Vinhedos, áreas de fácil acesso e grande fluxo, amplifica a visibilidade e atratividade do complexo.



N
Implantação
1:500



N
Situação
1:5000

Os acessos

A entrada principal pela Rua da Carioca leva a uma espaçosa recepção, capaz de acomodar até vinte pessoas sentadas. Este espaço oferece uma vista privilegiada para os jardins interno e externo.

O acesso ao izakaya é feito pelo lado direito, próximo ao balcão de recepção. No mesmo local, os clientes têm acesso ao deck do jardim interno e à rampa que conduz ao restaurante. Uma rampa localizada à frente da porta de entrada permite o acesso ao jardim externo pelo nível inferior.

Uma entrada separada para veículos, próxima à entrada principal, inclui um porte-cochère para maior conveniência dos clientes. À frente do izakaya, são disponibilizadas sete vagas de estacionamento, enquanto no estacionamento principal há espaço para 51 carros e 12 motos. Adicionalmente, próximo ao caminho externo, são oferecidas mais 15 vagas, visando atender também às pessoas que desfrutam desse ambiente.

Na Avenida dos Vinhedos estão dispostas as áreas de chegada de mercadoria e saída de lixo, além do acesso de funcionários.



Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO	**10.398,44 m²**	COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	**0,23**
ÁREA CONSTRUÍDA	**2.384,9 m²**	ÁREA PERMEÁVEL	**2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO	**21,95%**		

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

DIMENSÃO DA FOLHA
A2

CONTEÚDO

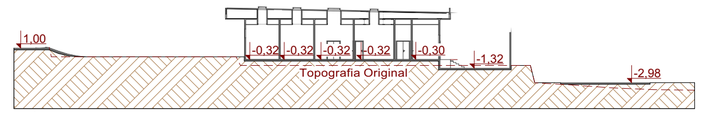
Situação e Implantação

FOLHA
01 / 08

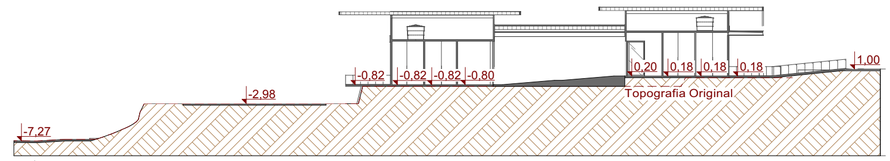
DATA
15/04/2024

ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL

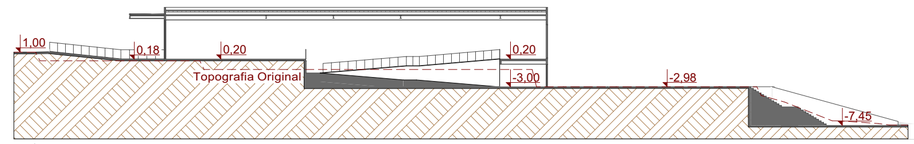
Tabela de Espécies							
Tipo	**Espécie**	**Nome Científico**	**Repres.**	**Quant.**	**Porte**	**Copa**	**Iluminação**
Árvore	Preexistente	-		5	-	-	-
Árvore	Bordo japonês	Acer palmatum		12	6 a 10m	8m	Sol pleno
Árvore	Pinheiro negro japonês	Pinus thumbergii		8	Até 35m	10m	Sol pleno
Árvore	Cerejeira japonesa rosa	Prunus campanulata		18	4 a 10m	7m	Sol pleno / meia sombra
Árvore	Cedro	Cedrela fissilis		9	20 a 25m	10m	Sol pleno
Árvore	Flamboyant vermelho	Delonix regia		7	Até 12m	11m	Sol pleno
Árvore	Cerejeira branca	Prunus serrulata		13	4 a 6m	7m	Sol pleno
Arbusto	Pitosporo	Pittosporum tobira		2	Até 6m	-	Sol pleno
Arbusto	Pinheiro buda	Podocarpus		55	Até 6m	-	Sol pleno / meia sombra
Arbusto	Nandina	Nandina domestica		24	Até 2,5m	-	Sol pleno / meia sombra
Arbusto	Bambú da sorte*	Dracaena sanderiana		14 (total)	1 a 1,5m	-	Meia sombra
Grama	Grama esmeralda	Zoysia japônica		-	Até 15cm	-	Sol pleno
Grama	Grama coreana	Zoysia tenuifolia		-	Até 15cm	-	Sol pleno
Aquática	Lótus	Nelumbo nucifera		5	-	-	Sol pleno
Aquática	Bumbú da sorte*	-	-	-	-	-	-



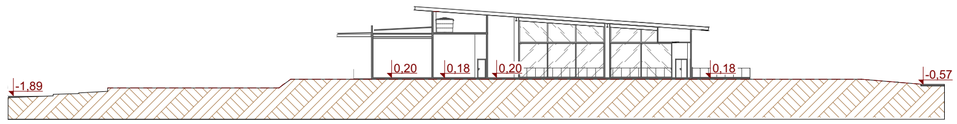
CC **Corte** 1:500



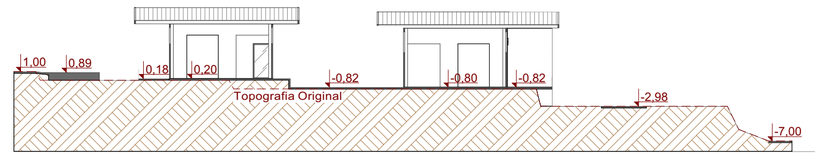
EE **Corte** 1:500



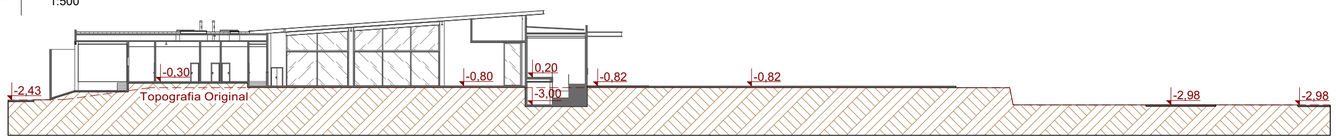
FF **Corte** 1:500



BB **Corte** 1:500



DD **Corte** 1:500



AA **Corte** 1:500



N **Paisagismo** 1:500

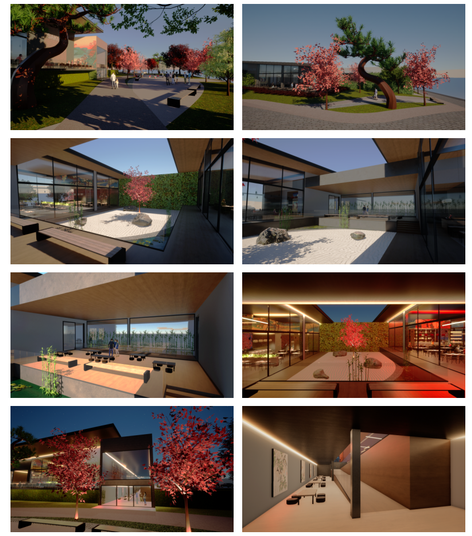
Sakura e o paisagismo

O Hanami Matsuri, um festival que reúne milhares de pessoas no Japão pela contemplação das flores de cerejeira, inspirou o complexo a ser simbolicamente batizado de Sakura, que em japonês significa "flor de cerejeira", ressaltando sua ligação com essa tradição. Sua paisagem meticulosamente planejada destaca-se pela diversidade de plantas, como cerejeiras, bordos japoneses, pinheiros negros japoneses, flamboyants e nandinas, entre outros, visando a harmonia entre o jardim japonês e o cerrado. O uso de grama coreana e cascalho adiciona textura, enquanto uma paleta de cores vibrantes, incluindo tons de rosa, vermelho e verde, realça sua beleza.

O caminho que une a Rua da Carioca à Ponte Cícero Naves de Ávila foi cuidadosamente projetado para proporcionar uma experiência urbana única. Duas tonalidades distintas de piso marcam áreas de descanso e convívio e uma pista para caminhadas, que totaliza cerca de 350 metros de extensão. Este caminho conecta-se ao cul-de-sac da Rua JW4 por meio de uma impressionante escadaria, e ao complexo por uma entrada no nível inferior, que leva à recepção através de uma rampa. Nessa área, os visitantes podem desfrutar de uma área coberta e apreciar algumas obras do renomado artista japonês Katsushika Hokusai que estão espalhadas pelo Sakura.

Jardim interno

O jardim interno propõe uma experiência contemplativa, com areia branca, cascalho, pedras e um lago com carpas. Bambus da sorte, flores de lótus e uma cerejeira japonesa rosa estrategicamente posicionada, assim como nas outras áreas, complementam o ambiente. Graças às amplas aberturas, este jardim se torna o ponto focal da recepção, do izakaya e do restaurante. Além disso, ele possui um deck com bancos e mesas baixas características do Japão, convidando os visitantes a permanecerem e apreciarem a beleza do lugar.



Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO	**10.398,44 m²**	COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	**0,23**
ÁREA CONSTRUÍDA	**2.384,9 m²**	ÁREA PERMEÁVEL	**2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO	**21,95%**		

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

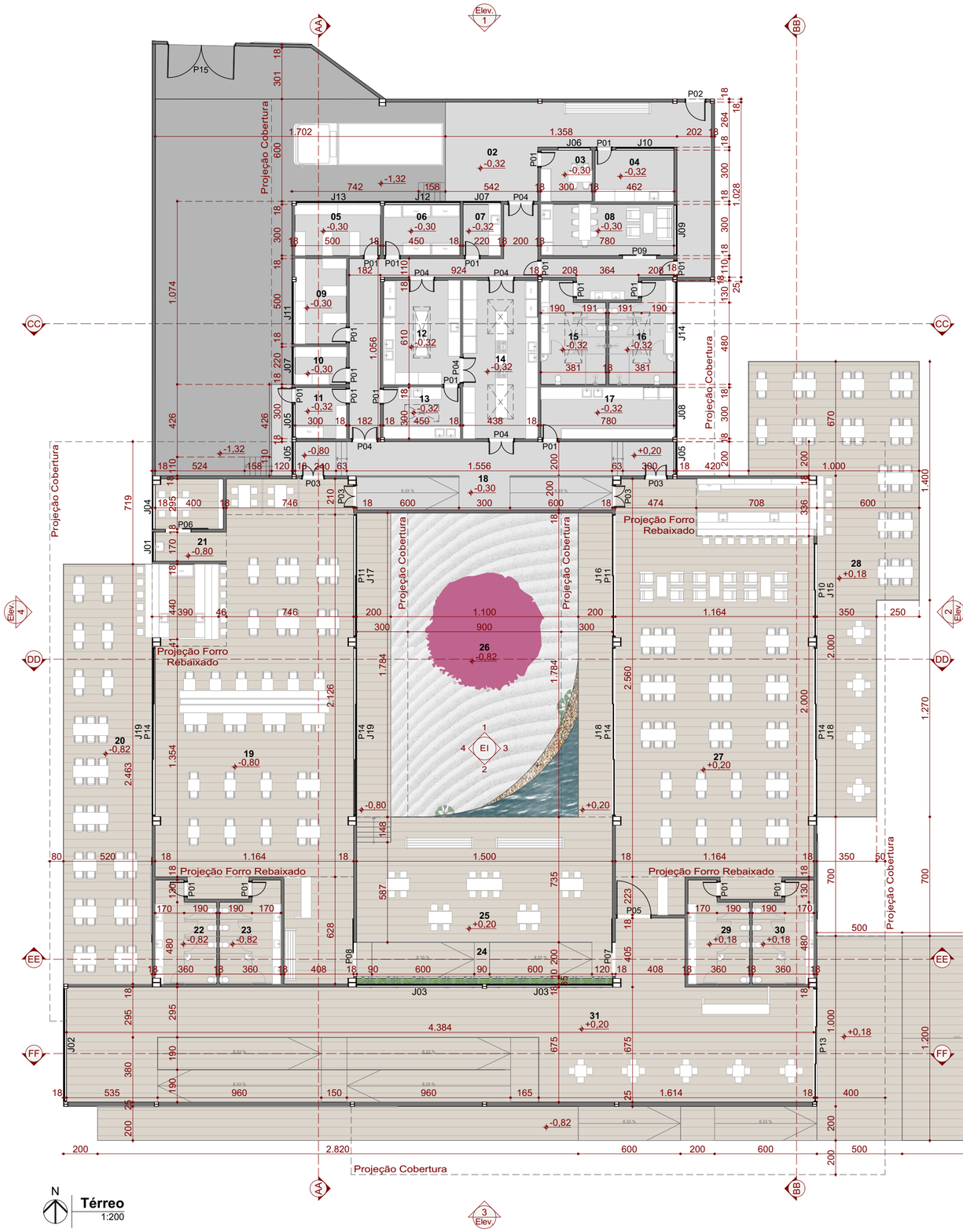
DIMENSÃO DA FOLHA
A2

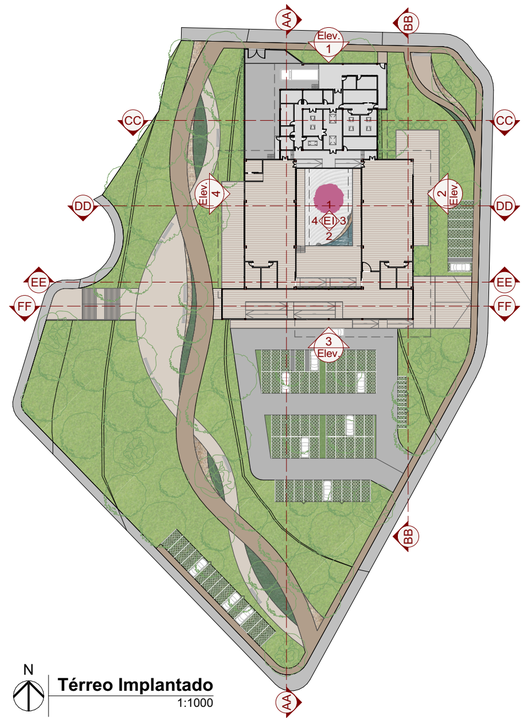
CONTEÚDO
Planta de Paisagismo, Tabela de Espécies e Cortes

FOLHA
02 / 08

DATA
15/04/2024

ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL





Mapa de Zonas		
Número	**Zona**	**Área (m²)**
01	Nível Inferior	102,09
02	Recepção e Inspeção	32,52
03	Administração	9,00
04	Apoio Material Ext.	13,87
05	Armaz. Seca	15,00
06	Armaz. Frios	13,50
07	Pré Higienização	6,60
08	Copa Funcionários	23,41
09	Dep. Reserva e Eventos	15,00
10	Dep. Limpeza	6,60
11	Dep. Lixo	9,00
12	Pré-preparo	27,47
13	Limp. Utensílios	13,50
14	Cocção	40,67
15	Vest. Fem.	20,77
16	Vest. Masc.	20,77
17	Lavanderia	23,41
18	Área de Distribuição	74,45
19	Salão Restaurante	281,28
20	Deck Restaurante	128,00
21	Sala de Chá	20,19
22	WC Masc. Rest.	19,50
23	WC Fem. Rest.	19,50
24	Acesso Restaurante	27,60
25	Deck Jardim Int.	184,28
26	Jardim Interno	196,24
27	Salão Izakaya	285,70
28	Deck Izakaya	155,42
29	WC Fem. Iza.	19,50
30	WC Masc. Iza.	19,50
31	Recepção	312,44

O izakaya

O bar possui capacidade para acomodar 83 pessoas em seu salão e 67 pessoas no deck, totalizando um espaço para até 150 clientes. Além disso, oferece uma variedade de opções para atender diferentes grupos, incluindo mesas para dois, quatro e seis pessoas, conjuntos com poltronas, bem como a oportunidade de sentar-se individualmente ou em grupo no balcão e apreciar a preparação de drinks. O bar se integra ao deck, proporcionando uma bela vista para a Rua da Carioca e para o jardim externo.

O restaurante

O restaurante também visa atender a uma ampla gama de grupos, oferecendo espaço para 82 pessoas em seu salão e outras 60 no deck, totalizando uma capacidade de até 142 clientes. O ambiente apresenta também mesas ao longo de um grande banco com jardineira, que traz a natureza para dentro do espaço, enquanto ao fundo, está posicionado um sushi bar e mesas tradicionais baixas divididas por biombos. O deck, parcialmente suspenso, oferece uma vista panorâmica do caminho ajardinado e das paisagens ao redor do rio, aproveitando a topografia do terreno.

Próxima às mesas baixas, encontra-se uma Sala de Chá que acomoda seis pessoas, além do anfitrião, e oferece uma vista que conecta os frequentadores à natureza. Antes de entrar na sala, os clientes passam por uma bacia de pedras para lavar as mãos e, ao atravessar a porta, são recebidos por um ambiente tradicional, simples e acolhedor, ideal para a realização desta cerimônia tão valorizada.

A cozinha

A área da cozinha foi meticulosamente planejada para otimizar a logística interna. Desde a área de descarga até as áreas de pré-higienização, estocagem e cocção, cada etapa foi considerada. Além de espaços específicos para limpeza de utensílios e pré-preparo, destaca-se uma lavanderia. O acesso dos funcionários inclui vestiários e uma copa, enquanto a saída de lixo é direcionada para uma área separada.

Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO	**10.398,44 m²**	COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	**0,23**
ÁREA CONSTRUÍDA	**2.384,9 m²**	ÁREA PERMEÁVEL	**2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO	**21,95%**		

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

DIMENSÃO DA FOLHA
A2

CONTEÚDO

Térreo, Térreo Implantado e Mapa de Zonas

FOLHA

03 / 08

DATA
15/04/2024

ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL

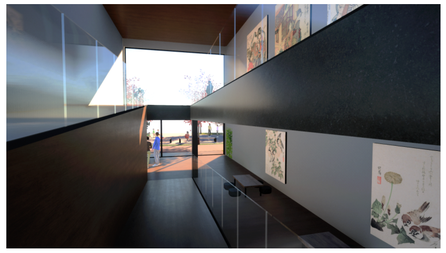


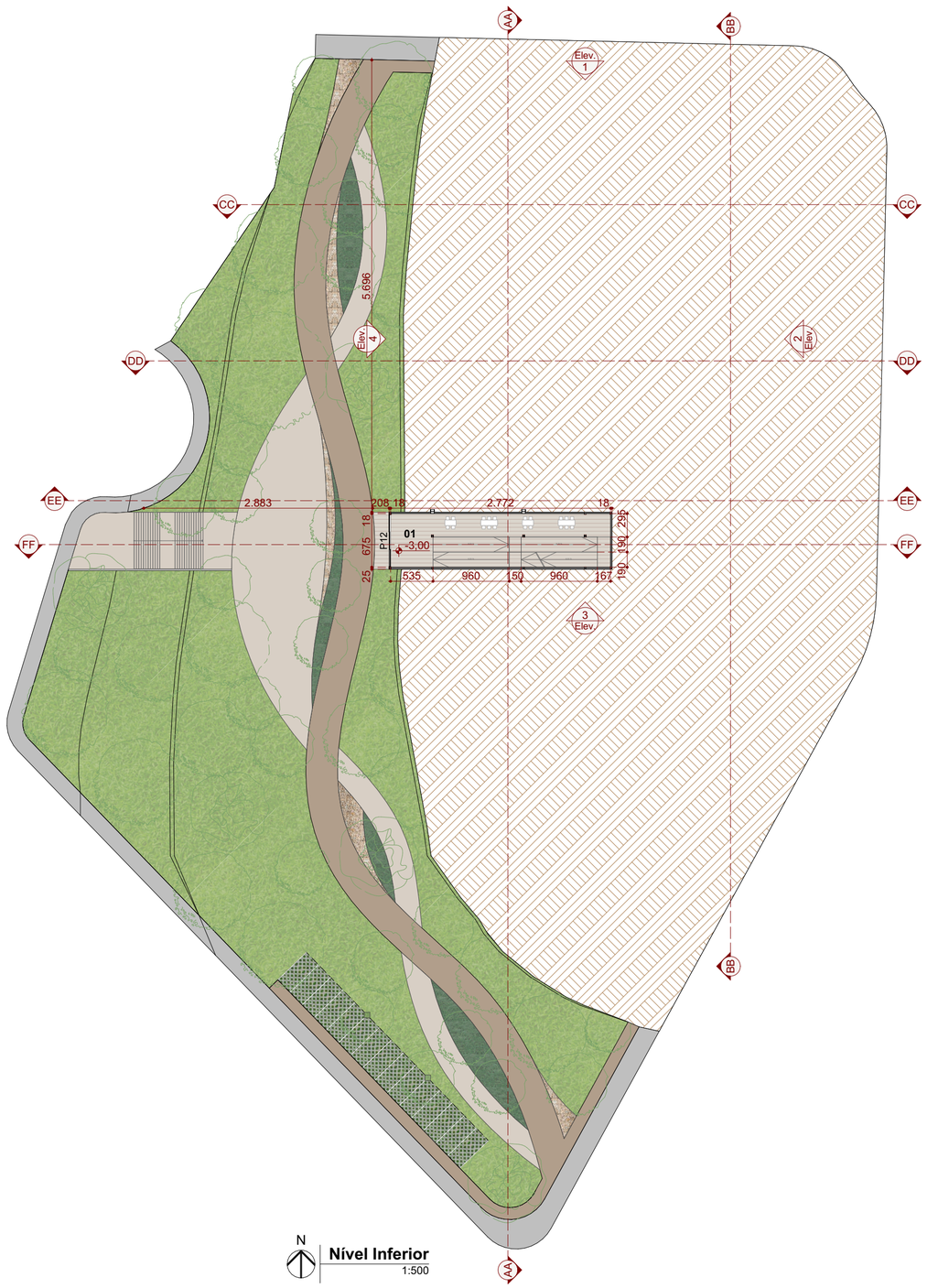












N

Nível Inferior
1:500

Mapa de Portas

ID	Quantidade	Material	Tipo de Abertura	Tamanho (L x A)
P01	20	Madeira	Abrir Simples	0,90×2,10
P02	1	Madeira	Abrir Simples	1,20×4,10
P03	4	Madeira	Abrir Dupla	1,30×2,10
P04	6	Madeira	Abrir Dupla	1,50×2,10
P05	1	Alumínio; Vidro	Abrir Simples	2,00×4,00
P06	1	Alumínio; Vidro	Correr 1 Folha	1,50×4,00
P07	1	Alumínio; Vidro	Correr 1 Folha	2,00×4,00
P08	1	Alumínio; Vidro	Correr 1 Folha	2,00×5,00
P09	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	2,00×2,10
P10	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	5,45×4,00
P11	2	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	7,15×4,00
P12	1	Alumínio; Vidro	Correr 3 Folhas	6,65×2,60
P13	1	Alumínio; Vidro	Correr 3 Folhas	6,65×4,50
P14	4	Alumínio; Vidro	Correr 3 Folhas	9,85×4,00
P15	1	Alumínio	Abrir Dupla	4,00×5,60

Mapa de Janelas

ID	Quantidade	Material	Tipo de Abertura	Tamanho (L x A)	Altura do Peitoril
J01	1	Alumínio; Vidro	Fixa	1,70×3,15	0,85
J02	1	Alumínio; Vidro	Fixa	6,60×3,90	0,10
J03	2	Alumínio; Vidro	Fixa	7,37×3,90	0,10
J04	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	2,60×3,15	0,85
J05	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	1,90×1,00	1,80 / 2,50
J06	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	1,90×1,70	1,10
J07	2	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	2,20×1,00	1,80
J08	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	2,90×1,00	2,50
J09	1	Alumínio; Vidro	Correr 2 Folhas	2,90×1,70	1,10
J10	1	Alumínio; Vidro	Correr 3 Folhas	3,40×1,00	1,80
J11	1	Alumínio; Vidro	Correr 3 Folhas	3,65×1,00	1,80
J12	1	Alumínio; Vidro	Correr 4 Folhas	4,40×1,00	1,80
J13	1	Alumínio; Vidro	Correr 4 Folhas	4,90×1,00	1,80
J14	1	Alumínio; Vidro	Correr 4 Folhas	6,00×1,00	2,50
J15	1	Alumínio; Vidro	Fixa	5,45x1,80-1,45*	4,00
J16	1	Alumínio; Vidro	Fixa	7,15x1,80-1,30*	4,00
J17	1	Alumínio; Vidro	Fixa	7,15x2,31-1,83*	4,00
J18	2	Alumínio; Vidro	Fixa	9,85x2,53-1,84*	4,00
J19	2	Alumínio; Vidro	Fixa	9,85x3,05-2,36*	4,00

* Altura máxima e mínima da esquadria

Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO **10.398,44 m²**
ÁREA CONSTRUÍDA **2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO **21,95%**

COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO **0,23**
ÁREA PERMEÁVEL **2.384,9 m²**

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

DIMENSÃO DA FOLHA
A2

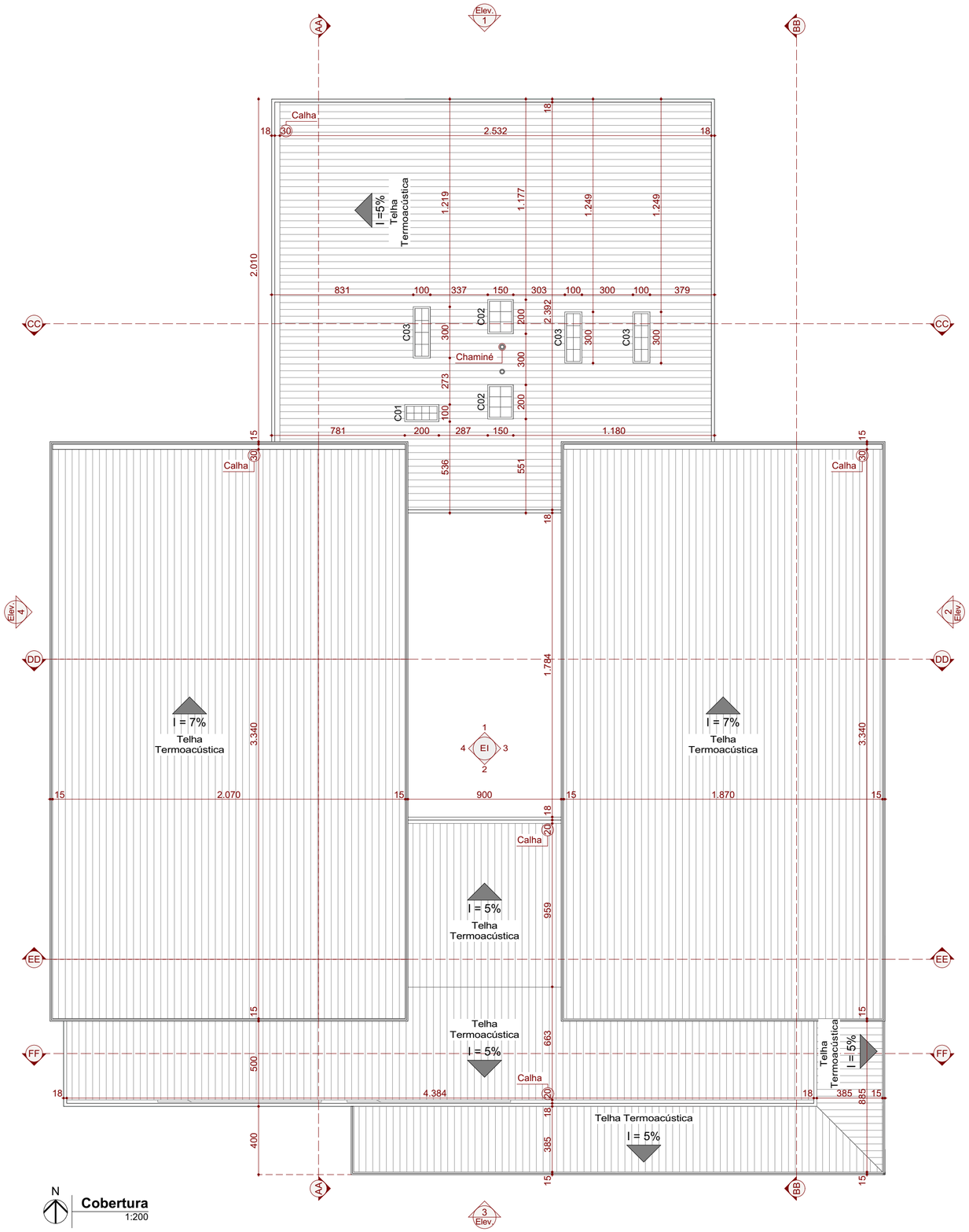
CONTEÚDO

Nível Inferior e Mapas de Esquadrias

FOLHA
04 / 08

DATA
15/04/2024

ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL



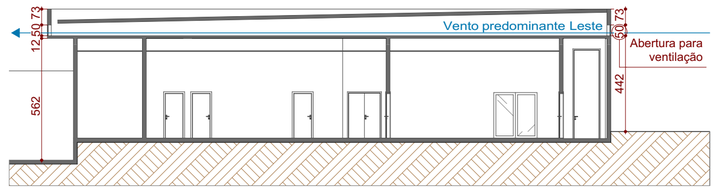
A Cobertura

As amplas coberturas inclinadas do bar e do restaurante destacam-se, evocando a ideia de proteção, e o forro de madeira reintroduz a essência dessa materialidade tão característica das residências japonesas. A inclinação do telhado e o pé direito elevado possibilitaram a instalação de grandes janelas altas.

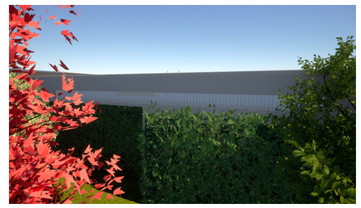
Na cozinha, nas áreas de limpeza de utensílios, pré-preparo, cocção e vestiários, utilizou-se ventilação e exaustão mecânicas, além de instalar clarabóias. Essa segunda escolha foi feita devido aos benefícios desse tipo de iluminação, que incluem economia de energia, aumento do bem-estar, melhora da qualidade visual e oferta de uma iluminação "higiênica". Ademais, ao aumentar a distância entre a telha e o forro e posicionar corretamente aberturas de acordo com o vento predominante na região, foi possível facilitar a troca de ar nessa área e obter uma melhoria significativa no conforto térmico.

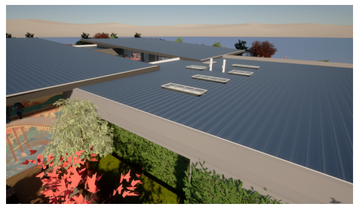
Mapa de Clarabóias			
ID	**Quantidade**	**Material**	**Tamanho**
C01	1	Alumínio; Vidro	1,00×2,00
C02	2	Alumínio; Vidro	2,00×1,50
C03	3	Alumínio; Vidro	3,00×1,00

Nomenclatura	Quantidade	Material	Tipo de Abertura	Tamanho (L x A)
Abertura para Ventilação	2	Alumínio; Tela Mosquiteira	Fixa	12,00×0,50



Detalhe Cobertura Cozinha
1:200





Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO **10.398,44 m²**
ÁREA CONSTRUÍDA **2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO **21,95%**
COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO **0,23**
ÁREA PERMEÁVEL **2.384,9 m²**

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

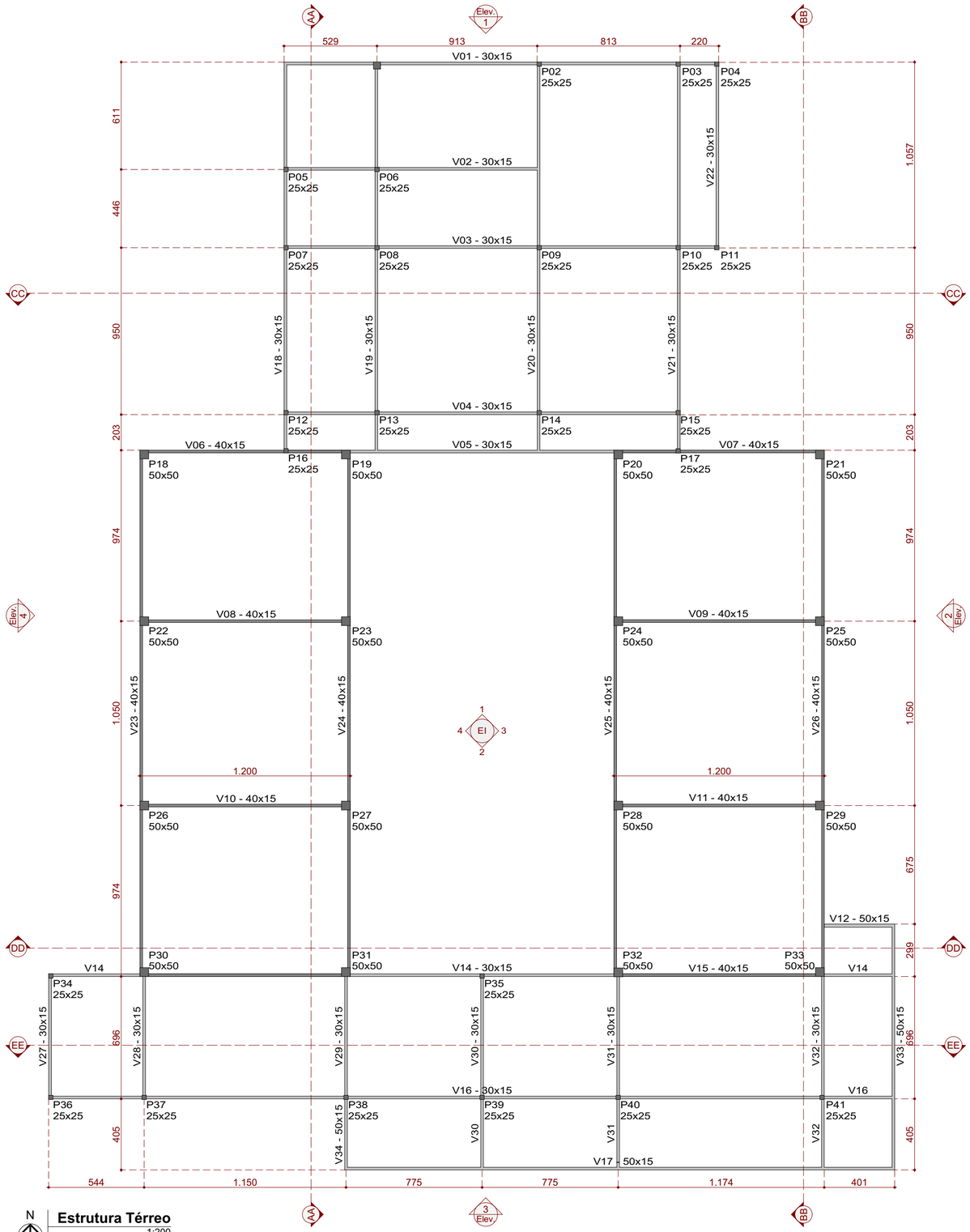
DIMENSÃO DA FOLHA
A2

CONTEÚDO
Cobertura, Detalhe Ventilação Cozinha e Mapa de Clarabóias

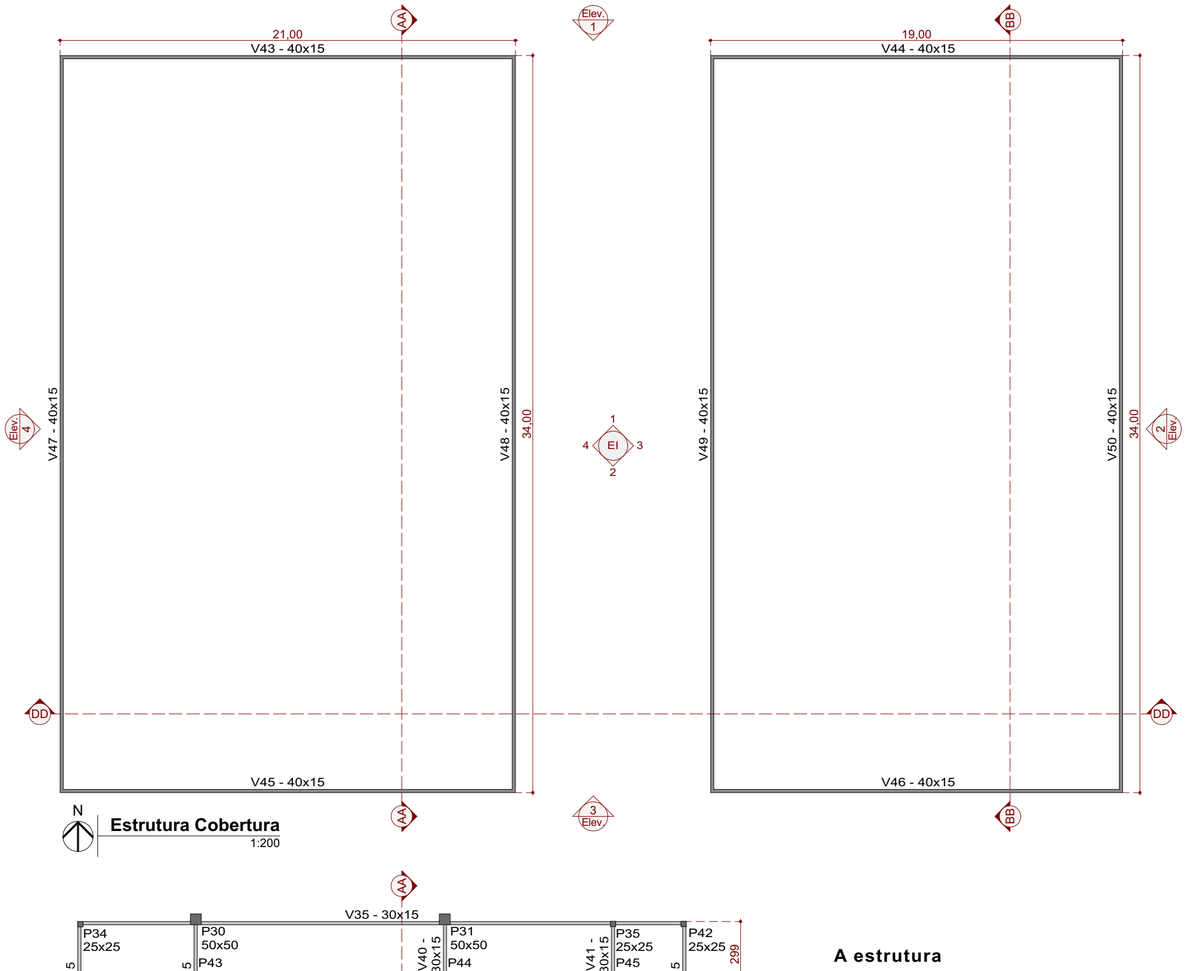
FOLHA
05 / 08

DATA
15/04/2024

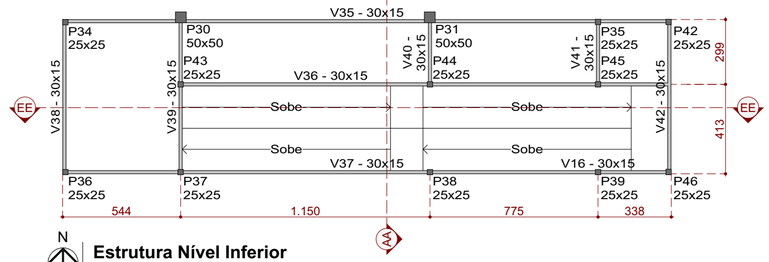
ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL



Estrutura Térreo
1:200



Estrutura Cobertura
1:200



Estrutura Nível Inferior
1:200

A estrutura

A fim de atender às necessidades do projeto, optou-se por uso de estrutura metálica. Esse material, para além de permitir grandes vãos, também oferece beleza, modernidade, versatilidade, leveza, agilidade no processo de construção, resistência, durabilidade e segurança.

Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO	**10.398,44 m²**	COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	**0,23**
ÁREA CONSTRUÍDA	**2.384,9 m²**	ÁREA PERMEÁVEL	**2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO	**21,95%**		

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

DIMENSÃO DA FOLHA
A2

CONTEÚDO

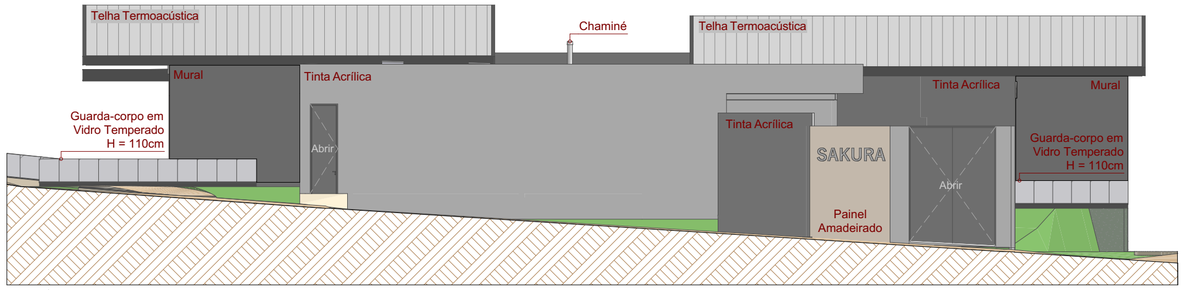
Estrutura Térreo, Nivle Inferior e Cobertura

FOLHA

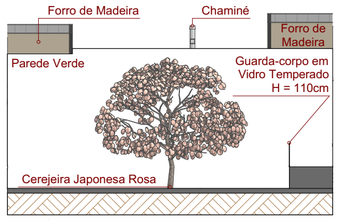
06 / 08

DATA
15/04/2024

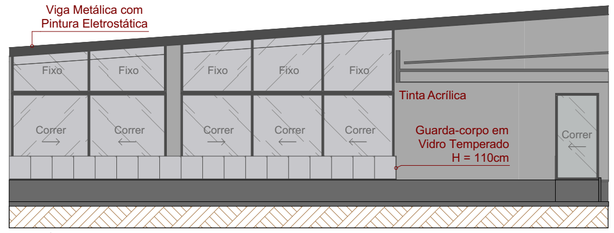
ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL



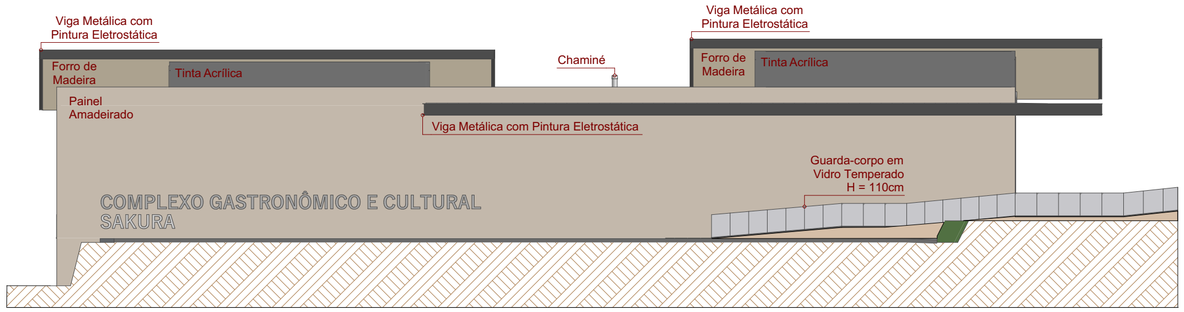
1 Elevação
1:200



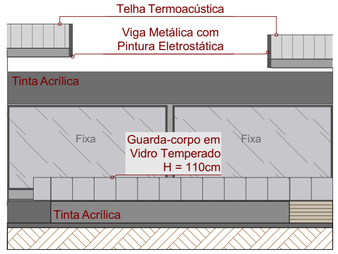
1 Elevação Interna
1:200



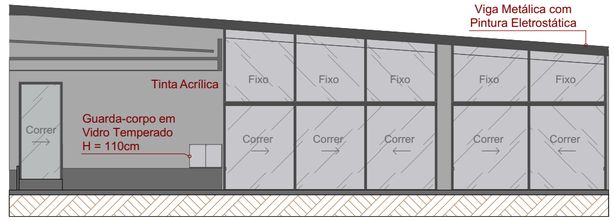
2 Elevação Interna
1:200



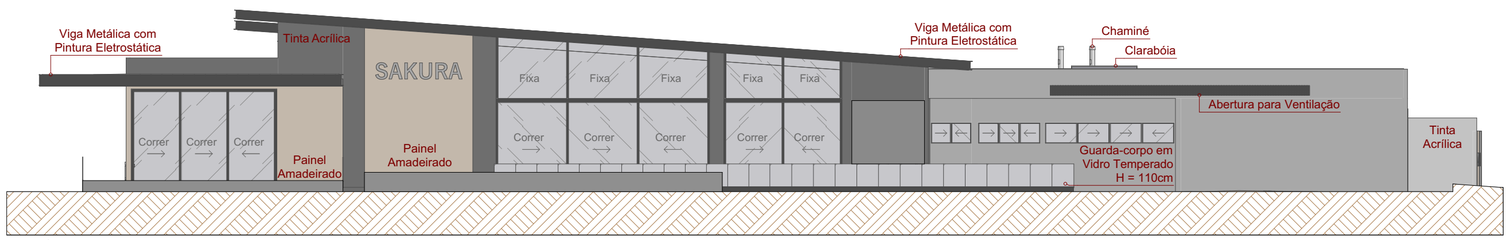
3 Elevação
1:200



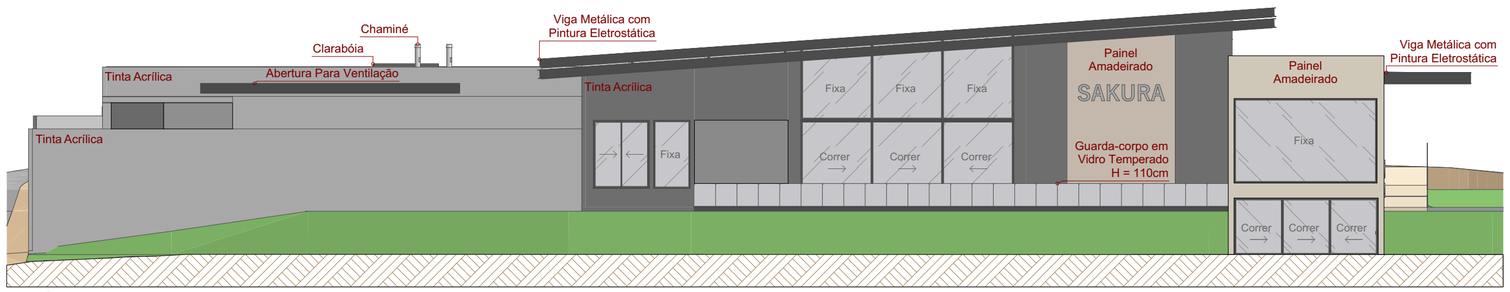
3 Elevação Interna
1:200



4 Elevação Interna
1:200



2 Elevação
1:200



4 Elevação
1:200

Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO **10.398,44 m²**
ÁREA CONSTRUÍDA **2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO **21,95%**

COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO **0,23**
ÁREA PERMEÁVEL **2.384,9 m²**

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**
ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

DIMENSÃO DA FOLHA
A2

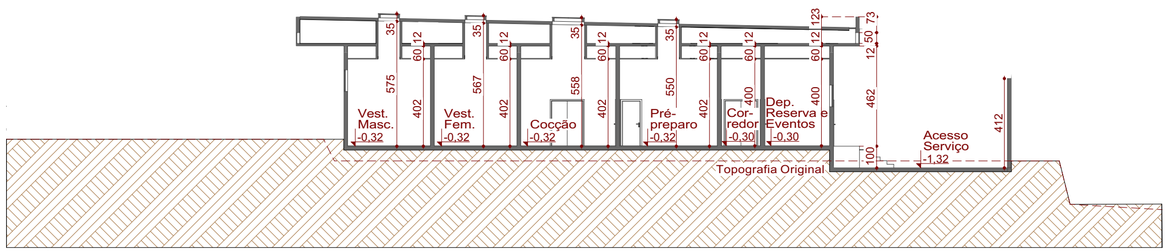
CONTEÚDO

Elevações

FOLHA
07 / 08

DATA
15/04/2024

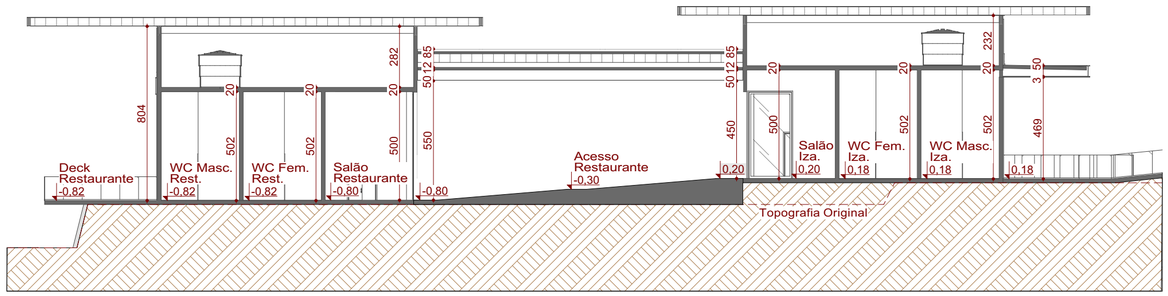
ARCHICAD VERSÃO EDUCACIONAL



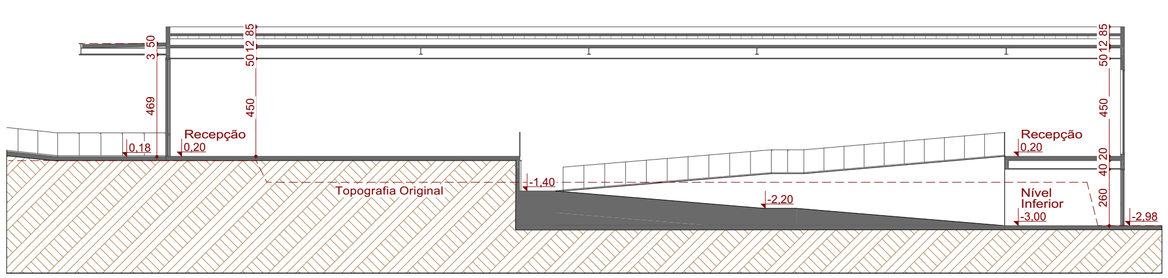
CC Seção do Corte
1:200



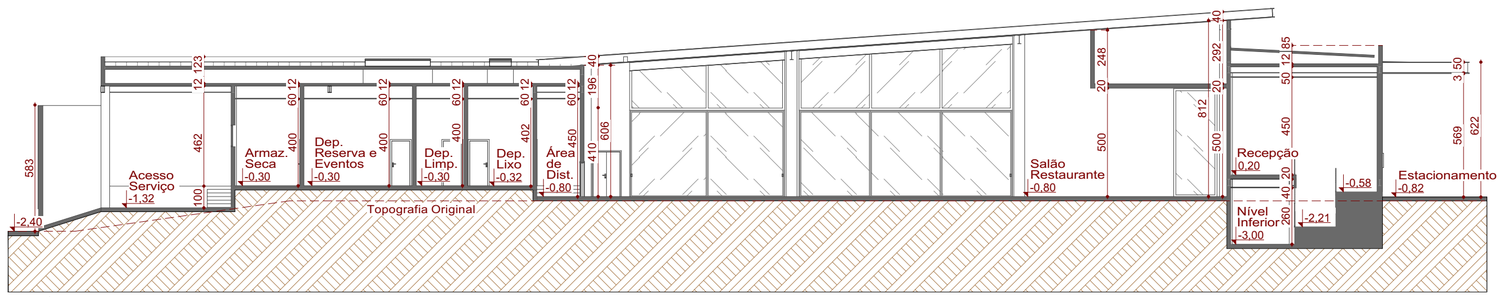
DD Seção do Corte
1:200



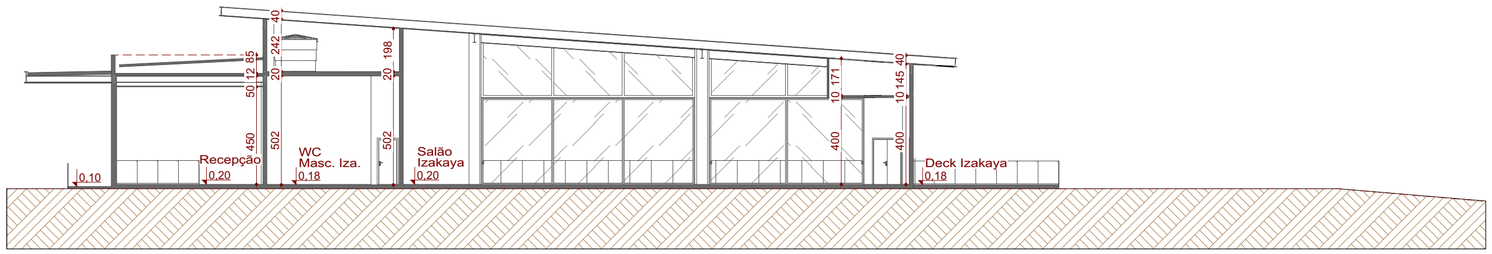
EE Seção do Corte
1:200



FF Seção do Corte
1:200



AA Seção do Corte
1:200



BB Seção do Corte
1:200

Complexo Gastronômico e Cultural Sakura

ENDEREÇO
Rua da Carioca, 2076 - Morada da Colina

CIDADE
Uberlândia

ESTADO
Minas Gerais

ÁREA DO TERRENO **10.398,44 m²**
ÁREA CONSTRUÍDA **2.384,9 m²**
TAXA DE OCUPAÇÃO **21,95%**

COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO **0,23**
ÁREA PERMEÁVEL **2.384,9 m²**

Universidade Federal de Uberlândia | Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUeD)

ORIENTANDA **Ana Laura Dornelas Ribeiro**

ORIENTADOR **Prof.° Carlos Maurício Dias Mercadante Júnior**

PROJETO
Trabalho de Conclusão de Curso II

ESCALA
Indicada

DIMENSÃO DA FOLHA
A2

CONTEÚDO

Seção Cortes

FOLHA

08 / 08

DATA
15/04/2024