



Engenho Parentela

Alambique, cachaçaria, bar e restaurante.

Amanda Cristina de Paula Souza¹

Centro Universitário Academia - UniAcademia, Juiz de Fora, MG

Denyse Pereira Neves Delgado²

Centro Universitário Academia - UniAcademia, Juiz de Fora, MG

Linha de Pesquisa: Arquitetura e Urbanismo na contemporaneidade

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo dar mais visibilidade e valorização a uma bebida originalmente brasileira, a cachaça, tendo a arquitetura como veículo de promoção da importância. A cachaça, patrimônio Cultural de Minas Gerais, historicamente sofreu repressões e taxações abusivas da coroa Portuguesa, no intuito de inibir o consumo da bebida, que havia se popularizado e que ainda hoje sofre preconceito das elites. A proposta é a criação de um espaço na zona rural de Lima Duarte-MG, em meio à natureza, as colinas e o plantio de cana-de-açúcar, que abrigue um alambique de qualidade, aberto a visitação - oportunizando a visualização, participação da produção com curso de alambiqueiro, tour de experiências sensoriais, onde o visitante possa conhecer e apreciar a história e o processo da bebida. Além desses, o projeto arquitetônico idealizado compreende ainda espaços destinados à realização de confraternizações, eventos e feiras com intuito de promover e divulgar outros produtos e produtores da região e conta com um ambiente agradável de bar e restaurante para degustação, com gastronomia harmonizada, aquisição e exposição de bebidas.

Palavras-chave: Alambique. Produção de cachaça. Cachaçaria. Gastronomia. Turismo cultural.

¹ Discente do Curso de Arquitetura e urbanismo do Centro Universitário Academia - UniAcademia. Endereç o: Rua São Mateus, JF. Celular: (32) 98899-3166. E-mail: amanda.souza3@hotmail.com

² Docente do Curso de Arquitetura e urbanismo do Centro Universitário Academia - UniAcademia. Orientadora.

INTRODUÇÃO

O presente artigo fora desenvolvido como Trabalho Final de Graduação da Instituição UniAcademia, da cidade de Juiz de Fora, MG e reúne informações que tratam de um patrimônio cultural – a cachaça - e como a arquitetura, enquanto plástica e funcionalidade, pode contribuir para impulsionar a produção e o reconhecimento da bebida. Para tanto, foi escolhido Lima Duarte, município brasileiro no interior do estado de Minas gerais, pertencente a mesorregião da Zona da Mata. Cercado de belezas naturais e pontos turísticos, o terreno de aproximadamente 5.900m² encontra-se na zona rural da Cachoeira de São Bento, distante 13,8 km do centro da cidade de Lima Duarte e a 7,5 km da cidade de Olaria.

A arquitetura, considerada pelo governo federal³ como cultura, é veículo capaz de vitalizar tal proposta, trazendo mais proximidade, valorização e visibilidade a essa bebida originalmente brasileira, tal como afirma Rivera (2015), ao dizer que “os espaços que habitamos são o campo da nossa experiência cotidiana” e “qualificar esse campo não é só uma questão de infraestrutura ou funcionalidade, mas uma questão cultural urgente”.

Na pesquisa teórica deste trabalho foi constatado a existência de mercado para essa bebida não apenas nacional, mas internacionalmente, e um potencial relacionado ao turismo cultural brasileiro, pois a cachaça faz parte da história do país e da sua sociedade, é inspiração para músicas, livros, personagens de humor, poesia, culinária e um destilado bem consumido no Brasil e no mundo.

REFERENCIAL TEÓRICO

Entre os anos de 1533 e 1534, surge por acaso, em meio á produção de açúcar nos engenhos, o primeiro destilado brasileiro (FEITOSA, 2005). “Cagaça” era o nome dado à espuma que era retirada do caldo de cana durante a fabricação do açúcar. Essa espuma se tornava um líquido, que era servido como alimento para os escravos e animais. Com o tempo, se descobriu que a cagaça fermentava, obtendo teores alcoólicos. E assim surge a cachaça. A construção de engenhos torna-se atrativa, e a cachaça que era desdenhada pelos senhores de engenho, começa a se popularizar, após o aperfeiçoamento da produção em alambiques de cobre (FEITOSA, 2005).

A produção da cachaça por diversas vezes, foi proibida por Portugal, que há viu como uma forte concorrente para os vinhos, vindos da metrópole, reduzindo os lucros da

³ Informações retiradas do site www.iabsp.org.br em 26 de junho de 2020.

Coroa. Repressões, destruição de alambiques, taxaço para a produço, impostos abusivos, vindos dos portugueses, não foram capazes de evitar revoltas, e aplacar o consumo da bebida, que já havia caído no gosto da população. Para Feitosa (2005) cachaça é uma bebida eminentemente brasileira, com importância cultural, econômica e política.

“Inúmeros são os momentos históricos pelos quais transitou a descoberta e ascensão da cachaça. Além de ser marca cultural do povo brasileiro, o produto encontra na culinária e até na alta gastronomia um uso que congrega paladar e tradição” (BRAGA, 2015, p. 260).

Sendo Minas Gerais um dos maiores produtores do país com cerca de 230 milhões de litros por ano⁴. Foram realizados alguns estudos de casos que balizaram funcional, técnica e plasticamente as decisões projetuais realizadas: Alambique Dombré, Alambique e Parque Ecológico Vale Verde e cervejaria *Heineken Experience*, cujos projetos arquitetônicos dão destaque para bebida produzida, surge à ideia de um alambique com curso alambiqueiro, tour interativo para visitaço, cachaçaria, bar, restaurante e local para eventos e confraternizaço, em meio à natureza. O objetivo é valorizar e dissipar a cultura de uma bebida originalmente brasileira, que historicamente enfrentou preconceito das elites, e se popularizou.

“Calcula-se que 100 milhões de doses de cachaça são tomadas diariamente das 19 às 21 horas pelo povo trabalhador, como relaxante depois de um dia de trabalho, ou como abrideira para o jantar familiar” (FEITOSA, 2005, p. 12).

O Alambique Dombré está situado na zona rural do município de Guarani, no Estado de Minas Gerais. Projetado e concebido para produço de cachaça de forma sustentável, afim de preservar as tradiçoes seculares de fabricaço da cachaça mineira, não abrindo mão do que existe de mais moderno e eficiente em boas práticas de fabricaço e segurança dos alimentos.

O Alambique Vale Verde, o de maior destaque de Minas Gerais, está situado no município de Betim, na região metropolitana de Belo Horizonte. Localizaço privilegiada que proporciona turismo e lazer, não apenas pelo sabor da sua cachaça, mas pela experiência de conhecer as etapas da produço, pela beleza da paisagem em que se insere - o parque ecológico Vale Verde-, o museu que conta a história da bebida e pelos atrativos gastronômicos da localidade.

A cervejaria *Heineken*, localizado em Amsterdam, na Holanda, inicialmente foi uma pequena cervejaria, que se popularizou e tornou-se umas das cervejas mais consumidas do mundo. A *Heineken Experience* apresenta um tour interativo que mostra desde a herança e processo de fabricaço de cerveja, até os patrocínios e o que é necessário para produzi-la.

⁴ Informações retiradas do site www.portaldoagronegocio.com.br, em 25 de julho de 2019.

METODOLOGIA

Para o bom desenvolvimento deste projeto foram realizadas leituras e análises do terreno selecionado e a investigação teórica de diversas instruções normativas e órgãos responsáveis - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Trabalho e Emprego.

As análises realizadas contemplaram estudos que consideraram o terreno desocupado e as possíveis implantações futuras do alambique. Foram elas: o estudo solar, áreas de sombreamento, ventilação predominante, elementos naturais, vistas em potenciais, acessos e circulação, setorização dos usos, segurança e controle obrigatórios pelas seguintes legislações:

- Lei orgânica do Município de Lima Duarte-MG - 65-texto integral;
- Instrução normativa nº 5, de 31 de março de 2000 - Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido aos estabelecimentos que especifica;
- Instrução técnica no 22 - armazenamento de líquidos inflamáveis e combustíveis;
- Instrução técnica no 19 - sistema de resfriamento para líquidos e gases;
- Instrução técnica no 08 - saídas de emergência em edificações;
- Abnt NBR 9050 - acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos;
- NR 13 - Caldeiras e Vasos de Pressão (113.000-5);
- IT 14 - sistema de detecção e alarme de incêndio.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como desafio, aponta-se o exercício de conciliar todo programa de necessidade inerente a um Alambique, bem como os que foram incluídos para incrementar e otimizar o uso do empreendimento, levando em consideração a melhor utilização do espaço e das condicionantes do local, se tornou complexo pela quantidade de normativas envolvidas, e falta de exemplos de porte e estrutura semelhantes ao proposto. Também havia incoerência em materiais que são voltados para facilitar a legalização da produção de cachaça. O que evidenciou a falta de exploração e valorização dessa bebida como patrimônio cultural brasileiro a ser trabalhado. Mesmo com os dados existentes, que confirmam a demanda de produção de cachaça brasileira.

O programa de necessidades, especificamente do Alambique, compreende o espaço como áreas de serviço, que incluem administração, depósitos, vestiários, banheiros, cozinhas e áreas técnicas. Além da parte de produção de cachaça, com o setor de armazenamento de cana-de-açúcar, moagem e queima, padronização, fermentação, destilação, armazenamento da bebida, lavagem e engarrafamento, espaço para curso alambiqueiro e área para trocas de roupa e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Nos espaços de acesso dos visitantes, tem-se a recepção, brinquedoteca, tour interativo com a história da cachaça, visibilidade para as áreas de produção com explicação do processo e experiências sensoriais através da degustação, toque e cheiro dos subprodutos do processo. Além de loja, adega de envelhecimento com local de permanência e degustação da cachaça. Bar, restaurante, área externa de convívio, mezanino e varanda que podem se tornar locais para eventos e confraternizações ou funcionar como extensão do bar e restaurante, voltados para a paisagem das colinas.

A plástica arquitetônica desenvolvida foi uma tentativa de trazer uma arquitetura contemporânea e dinâmica que preza pelo conforto, e usa de tecnologias, se adequando as legislações existentes. Repleta de recortes em suas paredes, pisos e coberturas. O resultado de uma plástica imprevisível, recortada e repleta de altos e baixos, faz referência ao período histórico da criação da cachaça. Essa bebida que surgiu por acaso, em uma época difícil que deixou marcas, que inicialmente foi desdenhada, em seguida se popularizou, depois sofreu perseguição da coroa portuguesa. E que mesmo agora ainda sofre preconceito das elites.

O desenho dos telhados também faz referência aos mares de morros de Minas e da região em que o projeto está implantado. O objeto arquitetônico tenta manter uma harmonia plástica, lembrar e respeitar os alambiques tradicionais através de sua materialidade, como com as aplicações de tijolinhos, que estão tradicionalmente na maioria das construções de alambique e reforçam essa memória, fazendo a ligação com o passado; Utilização de materiais e texturas semelhantes as que fazem parte do processo, incluindo metais como cobre e aço que estão presentes em toda produção dos alambiques artesanais, e a releitura de objetos que fazem parte da produção, como barris, garrafas e canos que ganham novas funções; o vidro proporciona a permeabilidade entre os espaços; e áreas verdes e pisos permeáveis, tentam preservar a característica de zona rural na qual o Engenho Parentela está inserido;

Pilares a vista representam a força da cultura mineira. Assumindo e deixando a mostra o caráter industrial do projeto, no qual as estruturas de aço-pintadas em tom de cobre envelhecido- como treliças, pilares e vigas ficam a mostra, anunciando a sua função fabril.

O sistema construtivo escolhido, possibilita uma maior rapidez de execução, visando um retorno mais rápido para o empreendedor, com o uso de Estruturas metálicas que solucionam a necessidade de vencer vãos maiores. Para vedação foi determinado o uso de placa cimentícia devido ao sua característica pré-fabricada, possibilitando uma maior precisão nos recortes e minimizando os erros na execução. Para cobertura foram aplicadas treliças de aço, com cobertura de painel sanduíche em aço galvanizado, possibilitaram a idealização dos telhados com inclinações e desenhos distintos. A laje de *steel deck* abrange a maior parte do projeto e é mais eficiente em situações de incêndio, sendo substituída pela laje de concreto apenas nas áreas que necessitam de reforço por causa do peso, como nas áreas de caixa d'água.

O projeto dispõe de poucas vagas de estacionamento intencionalmente, cerca de 54 no total, no intuito de preservar a segurança dos visitantes e inibir a direção sob influência de álcool, além de incentivar o uso da infraestrutura da cidade de Lima Duarte que tem em sua lei orgânica⁵, a intenção de auxiliar e incentivar o turismo local ao dispor da infraestrutura necessária para auxiliar o bom funcionamento do turismo, tal como transporte subsidiado, e estimular investimentos no setor hoteleiro, fomentando a economia local e regional.

Acredita-se que este projeto, a médio prazo, possa, também, demandar incrementos no próprio programa de necessidades no que tange equipamentos de atendimento ao turista, tal como hospedagem mais próximas do empreendimento afim de atender aos interessados na vivência do local. Nesse sentido, considera-se que o terreno ao lado, próximo a estrada e de propriedade do mesmo empreendedor, apresenta-se como uma boa estratégia de ampliação e planejamento de novas estratégias do empreendimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Vale ressaltar que as diretrizes básicas e normativas que balizam projetos que se enquadram como de “manuseio de bebidas inflamáveis” apresentam seu valor no caráter impeditivo voltado para segurança de seus usuários, contudo, a fiscalização, por parte dos órgãos municipais são ineficazes uma vez que a pesquisa oportunizou conhecer diversos estabelecimentos clandestinos. Muitos deles apresentam dificuldade para legalização de seus empreendimentos devido às normativas tão restritivas e pouco interesse em percorrer inúmeros passos burocráticos em todos os órgãos que delimitam o seu funcionamento.

⁵ Lei orgânica do município (91/2016)

Embora as dificuldades projetuais para adequação para todas as exigências e normativas de um Alambique, foi possível a realização de uma proposta com resultados técnicos e funcionais condizentes com um espaço cujo a percepção plástica e cognitiva atraísse seu público e permitisse sentir seu caráter cultural/histórico contextualizado paisagem mineira e no século XXI.

Sendo assim o Engenho Parentela conta com uma multiplicidade de funções visando atrair diversos públicos, em diferentes épocas e de diferentes idades. Enaltecendo esse produto brasileiro, aproximando as pessoas dessa bebida e dos seus valores. Gerando cerca de 35 empregos formais de setores distintos, com capacidade de atender mais de 400 pessoas por dia, fomentando a economia local e da região e apresentando a cachaça mineira como cultura para mais pessoas.

ABSTRACT

The present work aims to give more visibility and appreciation to a drink originally Brazilian, cachaça, with architecture as a vehicle to promote importance. Cachaça, a cultural heritage of Minas Gerais, has historically suffered repression and abusive taxation by the Portuguese crown, in order to inhibit the consumption of the drink, which had become popular and which still suffers prejudice from the elites. The proposal is the creation of a space in the rural area of Lima Duarte-MG, in the middle of nature, the hills and the planting of sugar cane, which houses a quality still, open to visitation - providing opportunities for viewing, participation production with an alambiqueiro course, tour of sensory experiences, where the visitor can know and appreciate the history and process of the drink. In addition to these, the idealized architectural project also includes spaces for holding gatherings, events and fairs in order to promote and publicize other products and producers in the region, as well as a pleasant bar and restaurant for tasting, with harmonized gastronomy, acquisition and beverage exhibition.

Keywords: Alembic. Production of cachaça. Cachaçaria. Gastronomy. Cultural tourism.

REFERÊNCIAS

BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto (Orgs.). Revista de Turismo Contemporâneo. **A cachaça como patrimônio**: turismo, cultura e sabor, Natal, v. 3, n. 2, p. 254-275, jul./dez. 2015.

FEITOSA, Patrícia Cristina Leite. **A cachaça como identidade cultural**. 58f. Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia – Especialização em Turismo, Cultura e Lazer). Universidade de Brasília Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2005.

MACCARI, Lauren Dal Bo Roncato. **Cachaça: como legalizar seu empreendimento: conheça os procedimentos para formalizar sua empresa de produção ou comercialização de cachaça e aguardente de cana**. Brasília: Sebrae, 2013.

TAVARES, Amanda Gama; DA PAZ DANTAS, José; DE MENDONÇA NÓBREGA, Wilker Ricardo. **Patrimônio Cultural e Turismo: A cachaça como instrumento de valorização e desenvolvimento**.

RIVERA, Pedro. **Artigo: O papel da arquitetura na política cultural**. São Paulo, 22 de jun. de 2015. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/cultura/artigo-papel-da-arquitetura-na-politica-cultural-16512627>>. Acesso em: 26 de jun. de 2020.