

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade:uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

JACOBS, Jane. Morte e vida de grandes Cidades. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

LEFF, E. Epistimologia ambiental. São Paulo: Cortez, 2001.

POLLAN, M. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

LEFEVBRE, HENRI. Espaço e política. Belo Horizonte, 2008.

PALLAMIN, Vera. Formas urbbanas em mutação (Entrevista com Otília Arantes), Revista Eptic Online, 2013.

<<https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/acabar-com-fome-ate-2030-e-incerteza-alerta-relatorio-onu>>Acessado em Novembro 2020.

<<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-54288952>>Acessado em Novembro 2020.

<<https://blogs.canalrural.com.br/embrapasoja/2018/08/14/producao-e-consumo-global-de-alimentos/>>Acessado em Novembro 2020

<<https://noticias.r7.com/brasil/maioria-nao-sabe-de-impacto-ambiental-da-producao-de-alimento-16102018>>Acessado em Outubro 2020

<<https://mcl.ind.br/noticias/agricultura-urbana-uma-alternativa-para-a-producao-de-alimentos-c1075>>Acessado em Outubro

<<https://mapeamentojardinagemterritorialidade.wordpress.com/cidades-comestiveis-andre-ruoppolo-biazoti/>>Acessado em Outubro 2020

<<https://www.hojeemdia.com.br/opinião/blogs/opinião-1.363900/ecogastronomia-e-o-futuro-do-mercado-consumidor-de-alimentos-1.715357>>. Acessado em Agosto 2020

<<https://diplomatique.org.br/fissuras-na-renovacao-urbana-da-area-central-de-sao-paulo/>>. Acessado em junho 2021.

<<http://www.usp.br/aun/antigo/exibir?id=6566&ed=1160&f=29>,>. Acessado em junho 2021.

<<http://www.labcidade.fau.usp.br/regiao-da-luz-em-disputa-mapeamento-dos-processos-em-curso/>, >.Acessado em junho 2021.

<<http://www.labcidade.fau.usp.br/campos-eliseos-vivo-uma-proposta-urbanistica-e-social-para-a-regiao-da-luz/>,>. Acessado em junho 2021.

<<https://diplomatique.org.br/fissuras-na-renovacao-urbana-da-area-central-de-sao-paulo/>,>. Acessado em junho 2021.



PRODUÇÃO, CONSCINÊNCIA E COMUNIDADE
CENTRO ECOGASTRONÔMICO, DIFUSOR DE UMA CULTURA SUSTENTÁVEL
LIGADA A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS CONSCIENTE.

“ Diariamente, ao comermos, fazemos a natureza virar cultura, transformando o corpo do mundo nos nossos corpos e mentes. A agricultura fez mais para mudar a forma do mundo natural do que qualquer outra coisa que os seres humanos tenham feito, tanto no que diz respeito a suas paisagens, como à composição de sua flora e fauna. [...]. Comer nos põe em contato com tudo aquilo que compartilhamos com outros animais, e com tudo o que nos mantém à parte.
É algo que nos define.”

(POLLAN, 2007)

PRODUÇÃO, CONSCIÊNCIA E COMUNIDADE

CENTRO ECOGASTRONÔMICO :

DIFUSOR DE UMA CULTURA SUSTENTÁVEL LIGADA A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS CONSCIENTE.

Maria Brabo Silvestre Custódio

Trabalho de Graduação Integrado II

Instituto de Arquitetura e Urbanismo

Universidade de São Paulo

São Carlos, Julho 2021

Comissão de Apoio Permanente (CAP)

Aline Coelho Sanches

Luciana B.M. Schenk

Joubert J. Lancha

Amanda S. Ruggiro

Kelen Almeida Dornelles

Cordenador de Grupo Temático(GT)

Luciano B. da Costa

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca do Instituto de Arquitetura e Urbanismo
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

BC987p

Brabo Silvestre Custódio, Maria

PRODUÇÃO, CONSCIÊNCIA E COMUNIDADE CENTRO
ECOGASTRONÔMICO : DIFUSOR DE UMA CULTURA SUSTENTÁVEL
LIGADA A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS
CONSCIENTE. / Maria Brabo Silvestre Custódio. -- São
Carlos, 2021.
127 p.

Trabalho de Graduação Integrado (Graduação em
Arquitetura e Urbanismo) -- Instituto de Arquitetura
e Urbanismo, Universidade de São Paulo, 2021.

1. ecogastronomia. 2. produção urbana de alimento.
3. horta urbana. I. Título.

Bibliotecária responsável pela estrutura de catalogação da publicação de acordo com a AACR2:
Brianda de Oliveira Ordonho Sígolo - CRB - 8/8229



AtribuiçãoNãoComercial-Compartilhalgual-CC BY-NC-SA

SUMÁRIO

INQUIETAÇÕES	6
TEMA	10
QUESTÕES	12
CONCEITOS	18
TIPOS DE CULTIVO	19
CIDADE COMESTÍVEL	20
FAZENDA VERTICAL	26
ECOGASTRONOMIA	28
DESERTOS ALIMENTARES	30
RECONHECENDO O TERITÓRIO	
A CIDADE DE SÃO PAULO	32
RECORTE - REGIÃO DA LUZ	46
PERCURSO HISTÓRICO	48
PLANOS DE INTERVENÇÃO	54
TERRENO	70
REFERÊNCIAS PROJETUAIS	74
PROJETO	
DIRETRIZES	82
PROGRAMAS	84
SISTEMA	88
ESTUDOS	94
FINAL	
REFERÊNCIAS	126

RESUMO

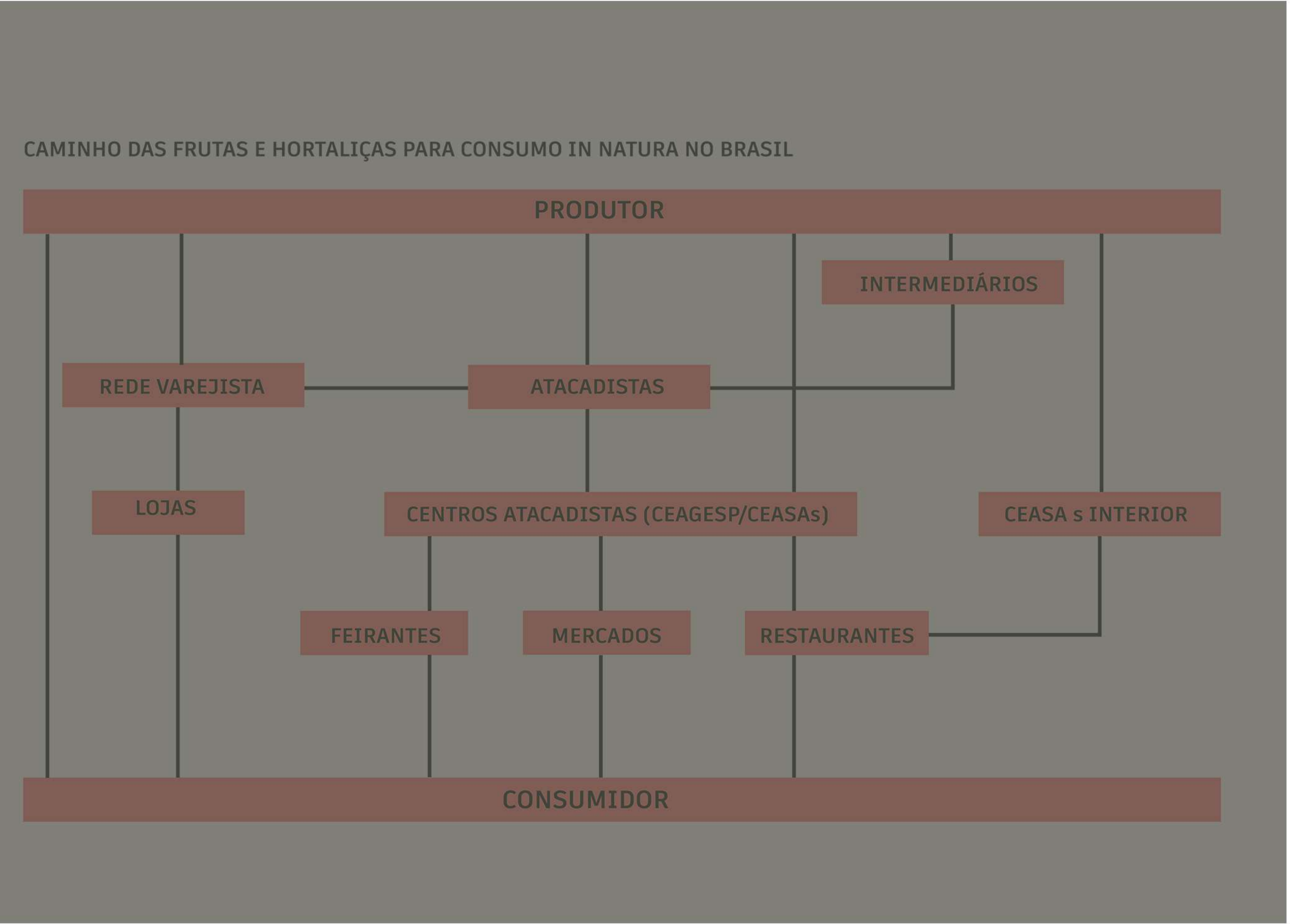
Para o trabalho de graduação integrado, optou-se por projetar uma edificação ligado à gastronomia e produção de alimentos no meio urbano. Por meio de uma construção, foi pensado em uni-los, de forma que tanto a produção do alimento, o preparo da comida e o consumo do mesmo, estejam interligados, sendo assim o consumidor acaba tendo contato e consciência de onde e de que forma seu alimento chegou até ele. Assim o projeto se resume a uma área destinada à produção do alimento, com a possibilidade de ser um local para aprendizagem, uma escola de gastronomia, restaurante, áreas de socialização, um espaço para a comercialização desses alimentos e também para o consumo do mesmo.

INQUIETAÇÕES

A inquietação primordial para este projeto surgiu ao me deparar com a distância que as pessoas têm com o alimento que elas consomem, de forma que a maioria da população não sabe nem de onde e nem como seus alimentos foram produzidos, o que em uma visão mais ampla, colabora para um consumo e um desperdício em excesso do alimento.

Essa inquietação foi acalorada a partir da matéria de Projeto IV-B, onde tivemos contato com o CEAGESP em São Paulo, como área de estudo para intervenção. Nessa matéria entendemos um pouco mais a lógica de funcionamento desse entreposto que retrata o percurso do alimento de onde ele foi produzido até chegar nos pontos de venda para o consumidor.

A questão que gerou mais inquietude foi que diversos alimentos chegam todos os dias até o CEAGESP/CEASAS, de várias partes do país, e que de lá são distribuídos para diversas regiões, e em muitos casos, voltam para locais em que já haviam passado no trajeto "produção-CEAGESP", ou seja tais produtos acabam percorrendo distâncias completamente desnecessárias. Juntamente com o modal rodoviário, principal meio de transporte do país, acaba aumentando o tráfego nas cidades e nas estradas, aumentando a emissão de carbono e consequentemente a poluição.



Esse processo gera o desperdício de alimentos perecíveis que sofrem nas viagens, como também em muitos casos devem ser colhidos prematuramente para não chegar muito maduros no destino. Causando outras perdas para o alimento, tanto em questões nutricionais, diminuição do sabor, como em questão da fruta estragar mais rapidamente depois que amadurecer. Sem contar com o uso de agrotóxicos para aumentar a produção, e fazer com que os alimentos resistam mais a essas "situacoes", trazendo outros malefícios para o ambiente e também para ser humano.

A partir disso algumas perguntas permaneceram, em relação o alimento e população: (qual o percurso do alimento até a nossa mesa)

- de onde vem o alimento;
- como eles são produzidos;
- como eles chegam até nós;

Outro fator é a "incógnita" da conta entre a quantidade de alimentos produzidos, suficientes para alimentar mais do que o dobro da população mundial, e ainda assim altos índices de fome no mundo, e essa disparidade ocorre tanto na escala mundial, nacional como regional. Ou seja, a questão da fome está muito mais ligada a uma má distribuição do que a própria falta de alimentos.

Fonte: <https://www.comidainvisivel.com.br/quem-somos>



"O CULTIVO IMPLEMENTA E INTENSIFICA O SENTIDO DE COMUNIDADE, ALÉM DE SER UTILIZADO COMO FERRAMENTA PACIFICADORA" (Giacomo Pirazzoli)

TEMA

Este projeto se desenvolve ligado à ecogastronomia e produção de alimentos no meio urbano, por meio de uma construção. Foi pensado em uni-los, de forma que tanto a produção do alimento, o preparo da comida e o consumo do mesmo, estejam interligados, sendo assim o consumidor acaba tendo contato e consciência de onde e de que forma seu alimento chegou até ele.

Dessa forma o projeto se resume a uma área destinada à produção do alimento, com a possibilidade de ser um local para aprendizagem, uma escola de gastronomia, restaurante, áreas de sociabilização, um espaço para a comercialização desses alimentos e também para o consumo do mesmo, em um espaço democrático rico em diversidades social e cultural.

Uma das referências sobre o assunto foi o conceito de cidades comestíveis e smart city. Em contato com uma palestra de Giacomo Pirazzoli sobre o assunto, onde ele afirmava que o cultivo coletivo de alimentos implementa e intensifica o sentido de comunidade, surgiu questionamentos sobre como essa mentalidade e como essa cultura de cultivo urbano poderia influenciar a cidade de diversas formas, e a proposta desenvolvida poderia ser um primeiro passo para essa transformação.

QUESTÕES

1-

O problema da fome não tem a ver com a escassez de comida no mundo, mas com a dificuldade de acessá-la ou a impossibilidade de comprá-la.

O número de pessoas que passam fome no mundo chega a níveis gigantescos, principalmente comparado com a quantidade de alimento produzido mundialmente. Em 2019 foram registrados 690 milhões de pessoas que passaram fome no mundo, segundo relatório anual da ONU. No Brasil o número chega a 10,3 milhões, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE, e em São Paulo cerca de 250 mil pessoas passam fome. Se pensarmos que o mundo produz cerca de 22,5 bilhões de toneladas de grãos, o que é mais do que suficiente para atender a demanda global, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, notamos que a questão da fome do mundo atualmente não está ligada ao déficit de alimentos, mas sim a uma má distribuição do mesmo. Assim, o grande desperdício, tanto na cadeia produtiva como pelo seus consumidores, faz com que aproximadamente um terço da produção seja desperdiçada. Além disso há estudos que apontam que em menos de dez anos o mundo não terá produção de alimento suficiente para sustentar o crescimento populacional.

A cultura, tanto de produção como a do consumo de alimentos, não é nem suficiente e nem sustentável, tanto atualmente como principalmente para as gerações futuras, sendo assim é extremamente necessário um amplo debate e revisão dos meios de produção e consumo do alimento.

2-

O distanciamento entre a produção e o consumo de alimentos, faz com que cada vez mais os consumidores percam o rastro dessa produção se tornando cada vez mais alienados, tanto em relação de onde e como esse alimento é produzido, os impactos ambientais envolvidos, até as grandes quantidades desperdiçadas nessa cadeia produtiva. O sistema de produção de alimentos é o maior consumidor de recursos naturais e também o maior emissor de gases de efeito estufa e ainda assim a maioria dos consumidores não têm consciência disso. Segundo pesquisa da World Wide Fund for Nature (WWF), 91% dos consumidores não reconhecem a ameaça ao meio ambiente causada pela cadeia produtiva de alimentos.

A produção urbana de alimentos, a valorização da agricultura familiar e meios de cultivo alternativos se apresentam como uma possível alternativa, ou pelo menos uma redução dessa situação. Ao aproximarmos o consumidor da fonte de alimento, se torna dispensável a necessidade de transporte e/ou armazenagem do mesmo, reduzindo assim o uso de combustível e desperdícios. Além disso, essa prática promove um consumo mais sustentável e consciente por meio da população que se torna envolvida nesse processo. Como também vai contra o ditado de que nos centros urbanos "nada de produz, tudo se consome", amenizando situações extremas de falta de fornecimento de alimentos para as cidades, como ocorreu com a greve dos caminhoneiros de 2018, e nta quarentena no começo da pandemia do Covid-19 em 2020, onde uma histeria coletiva surgiu nas cidade por medo da falta de alimento dada o bloqueio do transporte.

“A trajetória de um produto alimentício adquirido no mercado passa por diferentes fases: a produção, a transformação, o envase, a refrigeração, o transporte, a distribuição e a venda, o armazenamento em casa, o preparo, o consumo e a eliminação dos resíduos. O trajeto entre as matérias primas originais e a forma como estas são cultivadas, extraídas ou criadas, e o final do processo é cada vez mais longo em um duplo sentido: o da distância que separa os produtores de consumidores e a quantidade de processos e agentes intermediários. Esta distância física e psicológica contribui para ocultar as derivações econômicas, sociais e ambientais de dieta, tornando-as invisíveis aos consumidores.”
(ARTO-BLANCO;MEIRA-CARTEA, 2012, p.88)

3-

A produção de alimentos na cidade pode ocorrer de diversas formas, desde fazendas verticais altamente especializadas até hortas nos quintais das residências, terraços, lotes desocupados, podendo se tornar em hortas coletivas da comunidade. Essa cultura pode transformar a paisagem, antes locais abandonados e depredados, em locais de convívio e cuidado coletivo, "o cultivo intensifica e implementa o sentido de comunidade, além de ser utilizada como ferramenta pacificadora"(PIRAZZOLI, Giacomo). Essas práticas além de mais sustentáveis para o meio ambiente, acabam fornecendo alimentos mais frescos e saudáveis para seus consumidores, de formas que não é necessário o uso de agrotóxicos para a produção e conservação. Essa mudança de mentalidade em relação a produção dos alimentos, acaba gerando uma mudança no consumo do mesmo, juntamente com o movimento de ecogastronomia e gastronomia sustentável, que busca uma alimentação mais saudável, nutritiva, ausentes de agrotóxicos, e de procedência conhecida, geradas a partir de produções que geram menos impactos ambientais, assim como uma prática de reduzir o desperdício de alimento no preparo da comida.

Nos centros urbanos "nada de produz, tudo se consome".

CONCEITOS

“ por um lado, a indústria e as novas tecnologias da alimentação foram um processo histórico de racionalização, industrialização e funcionalização da alimentação, por outro, as consequências negativas da industrialização também começaram a ser denunciadas: contaminação ambiental com embalagens e garrafas plásticas, uso de aditivos químicos, padronização dos gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados, relações comerciais desvantajosas, principalmente para os países periféricos.”

(CARNEIRO, 2003, p.102-103)

TIPOS DE CULTIVO

Existem diversas maneiras de lidar com a produção de alimentos, desde práticas de plantio mais rudimentares e tradicionais, até mais mecanizadas, desde agricultura familiar, até grandes agronegócios. A grande demanda pela produção de alimento por conta das dinâmicas aceleradas e o crescimento populacional, levou à predominância do agronegócio, normalmente de monoculturas alimentares, transgênicas, mecanizadas e controladas por agrotóxicos. Essa lógica de produção além de ser extremamente danoso para o meio ambiente, com a necessidade de grandes áreas desmatadas para a produção, degradação e contaminação do solo e de veios d'água, também é prejudicial para a população, os pequenos produtores, e para os consumidores.

Entretanto, a presença da agricultura familiar e a orgânica, se mantiveram como contraponto a essa lógica. Além disso, pesquisas e experimentos surgiram como forma de repensar essa lógica degradante, buscando um meio mais harmônico de lidar com a produção e a natureza, surgiram assim, outros meios de produção, como a agroecologia, a permacultura e a agricultura regenerativa.

Essas novas dinâmicas buscam, além de um menor impacto ambiental, uma maior aproximação do consumidor com a produção, diminuindo em muito o interveio de grandes mercados distribuidores, como os CEASAs. Porém isso só funciona se essas áreas de produção se alocaram próximas a cidades, ou seja, próximo ao consumidor. Consequentemente, isso causa uma diminuição no desperdício dos alimentos que estragam no deslocamento até o consumidor, como também a diminuição da emissão de carbono gerada pelo transporte dos mesmos.

Nesse mesmo raciocínio, tiveram movimentos/projetos/conceitos que pensaram em trazer a produção para dentro das cidades, quebrando a lógica de que “ na cidade nada se produz, tudo se consome”.

CIDADE COMESTÍVEL / HORTAS URBANAS

INCREDIBLE EDIBLE TODMORDEN (“Incrível Comestível Todmorden”)



Fonte: <https://www.hypeness.com.br/2017/10/uma-cidade-inteira-na-inglaterra-que-pode-ser-comida-de-graca/>

A cidade de Todmorden, localizada na região West Yorkshire, Inglaterra, é exemplo de como a iniciativa de um pequeno grupo de pessoas pode transformar completamente a vida de uma comunidade. Pamela Warhurst e Mary Clear, duas moradoras da cidade, ao assistir uma palestra de Tim Lang, onde ele dizia que “*a humanidade deveria começar a plantar mais comida pelo bem do planeta*”, refletiram sobre como “*cultivar mais alimentos poderia ser um gatilho para a mudança social*”. Ambas começaram a plantar em seus jardins e colocaram a placa “Sirva-se” e como efeito dominó, outras pessoas começaram a fazer o mesmo.

“Quando começou, nós não tínhamos ideia de onde nossos sonhos iriam nos levar. Isso prova que qualquer pessoa com energia e paixão pode contribuir para um mundo melhor. Ligando os pontos e com o poder das pequenas ações, nós conquistamos em 10 anos o que muitos pensariam que é impossível e temos pesquisas para provar isso.”, contou Mary.

Desse movimento surgiu o projeto que consiste em quarenta hortas espalhadas por espaços públicos do município, em que qualquer cidadão pode colher os alimentos gratuitamente. O objetivo é incentivar os moradores a cultivar as hortas e aproximar as crianças desse cultivo, de forma que elas tenham contato com esse projeto nas escolas, sendo assim um motor de questionamento e participação popular.

O cenário da cidade alterou-se completamente. As hortas comunitárias estão presentes desde centros de saúde, até em estações policiais. Também estão presentes em residências sociais, beneficiando seus inquilinos, e em escolas, onde as crianças cuidam das plantações, como também tem aula sobre educação ambiental.



Fonte: <https://www.hypeness.com.br/2017/10/uma-cidade-inteira-na-inglaterra-que-pode-ser-comida-de-graca/>

O projeto se baseia no que eles chamam de "três pratos":

COMUNIDADE : busca unir e empoderar a população ao fazer com que as pessoas se sintam parte dos espaços públicos

APRENDIZAGEM: educar os cidadãos sobre a alimentação e desenvolver habilidades culinárias

NEGÓCIOS :fortalecer a economia local

Com isso é possível notar que essa pequena ação criou para a população uma autonomia em relação ao Mercado, assim como criou diversos benefícios, como a intensificação das relações humanas entre os moradores, a diminuição da criminalidade, a produção de alimentos de melhor qualidade e com pouco impacto ambiental, assim como um aquecimento da economia local.



Fonte: <https://www.hypeness.com.br/2017/10/uma-cidade-inteira-na-inglaterra-que-pode-ser-comida-de-graca/>



Fonte: <https://www.hypeness.com.br/2017/10/uma-cidade-inteira-na-inglaterra-que-pode-ser-comida-de-graca/>

“ 67% dos empreendimentos da cidade haviam visto um aumento na procura por alimentos produzidos localmente, enquanto 46% destes relatavam um impacto positivo nas vendas.” (Estudo “ Snall actions- big change :Delivivering regeneration in the age of austerity” 2013)

“97% dos residentes de Todmorden estavam comprando mais alimentos produzidos localmente do que antes do início do projeto – e 57% deles passaram a cultivar seus próprios alimentos. Junto a isso, a cidade também experimentou uma queda nos casos de vandalismo desde que suas ruas se tornaram “comestíveis”. ” (Hypeness, 2017)

“a cada £ 1 gasto pelo grupo, £ 5,51 retornaram para a comunidade de Todmorden.”, “ aumentou o nível de atividade física da população e que o projeto também é um propulsor do turismo local – que hoje gera mais de £ 80 mil anuais para a cidade.” (2017, University of Central Lancashire e Manchester MEtropolitan University)

CIDADE COMESTÍVEL

PROJETO MUDA - SÃO PAULO

O projeto Cidades Comestíveis é uma iniciativa do Movimento Urbano de Agroecologia (MUDA_SP) para promover a agricultura urbana na cidade de São Paulo, que visa ampliar o número de hortas urbanas na cidade, por meio de uma plataforma interativa conectando áreas ociosas da cidade (públicas ou privadas) com possíveis interessados em cultivar hortaliças, temperos ou ervas medicinais.

O Cidades Comestíveis se baseia no direito humano a uma alimentação adequada e com qualidade garantido na Constituição Brasileira. Todo cidadão deve ter o direito de produzir seu próprio alimento, seja na zona rural ou na urbana, garantindo assim a função social da propriedade e o acesso à terra e aos recursos naturais do planeta. A agricultura urbana e periurbana tem sido uma tendência mundial, na medida em que aproxima produtores de consumidores, reforça a importância das áreas verdes no perímetro urbano e conecta cidadãos aos ciclos naturais e à produção alimentar, ampliando a consciência sobre os impactos do modelo convencional de produção e sobre os benefícios da agroecologia.

A plataforma também gera a integração de pessoas para o compartilhamento de recursos para promover a agricultura urbana como composto, sementes, ferramentas e conhecimentos. A proposta do projeto é realizar a ocupação qualificada do espaço público e interferir diretamente na organização da cidade, possibilitando a convivência entre o rural e o urbano.

Fonte: <http://muda.org.br/projetos/viva-a-agroecologia-em-sp/>



**NÃO TEM FIM
QUANTO MAIS CORTO
MAIS CRESCE
MEU ALECRIM**



**VOCÊ QUE
COME
TEM FOME
CONSUME
SABE DE QUEM
PRODUZ
NOME
SOBRENOME
PRONOME?**



Se trata de ações, progressivas que tem em mente uma hipótese de cidade onde nos espaços públicos são criados novos usos e dinâmicas. Dessa forma, é notável que nessa ação, o cultivo do alimento pode ser uma gatilho para uma mudança social.

VIVA A AGROECOLOGIA EM SÃO PAULO!

O projeto tem como objetivo a inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação escolar através do plantio e criação de novos canteiros com mudas desses vegetais, além da implantação de composteira e de um viveiro de mudas de PANC. Realizado pelo Instituto Kairós e SVMA, com apoio do MUDA, Emef Amorim Lima, CHAS, Associação RAS e acompanhamento da SME/CODAE, visa fomentar um programa mais amplo nas escolas do Município, em sinergia com as diretrizes e metas da Lei Municipal da Alimentação Escolar Orgânica.

BORA PLANTAR

Mutirão de recomposição de mata ciliar através do plantio de mudas de árvores nativas da Mata Atlântica, criado em dezembro de 2014 para chamar a atenção da sociedade para a relação entre árvores e proteção das fontes de água. Já realizamos 8 mutirões, totalizando cerca de 1500 árvores em sítios orgânicos e aldeias guaranis em Parelheiros (extremo sul de SP) e no Jaraguá (zona noroeste de SP).

ESPAÇO MUDA DE CULTURA ORGÂNICA

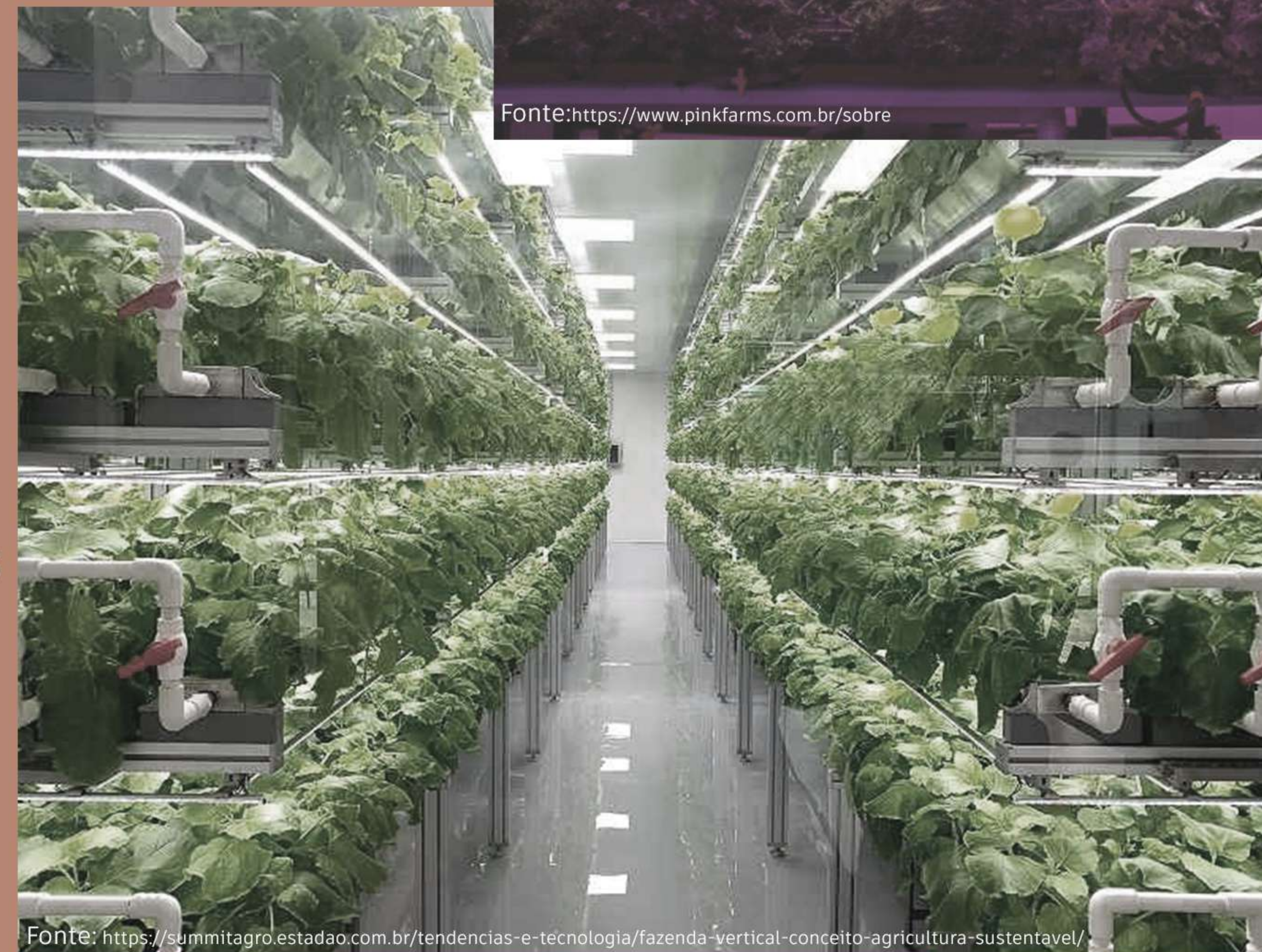
Espaço de oficinas gratuitas que acontecem uma vez por mês na Feira de Produtos Orgânicos do Shopping Villa Lobos. Lá, discutimos o valor nutricional e ambiental da produção de comidas sem agrotóxico, a biodiversidade e o papel do consumidor na preservação ambiental. Já passaram por lá colaboradoras como Bela Gil, Conceição Trucom, Leila D (Festival de Gastronomia Orgânica de São Paulo) e Manoella Mignone (MUDA SP e Coletiva Caminho Natural).

FAZENDA VERTICAL

O conceito de fazendas verticais foi criado em 1999 pelo biólogo Dickson Despommier. É o conjunto espacial destinado ao cultivo de agricultura de forma vertical em centros urbanos, e tem sido vista como a tecnologia do futuro para alimentar as próximas gerações. O cultivo pode ocorrer de forma que as plantações se alojem verticalmente empilhadas, como também em superfícies inclinadas e /ou integradas em outras estruturas como arranha-céus, armazéns e etc.

A ideia é utilizar instalações automatizadas, com todos os fatores ambientais controlados (luzes artificiais, umidade, temperatura, gases, etc) e com o menor impacto ambiental possível (algumas fazendas verticais utilizam técnicas semelhantes às estufas, aproveitando da luz solar natural, mesclada com a artificial.). Dessa forma tem sua produtividade aumentada com uma menor área utilizada para o cultivo, menor consumo de água e a não necessidade do uso de agrotóxicos.

A implantação de sistemas de fazendas verticais pode ser responsável por diminuir a quantidade de pesticidas e elevar a qualidade das hortaliças que chegam às mesas familiares. E tudo isso passa pelo uso de tecnologias de controle de ambientes, como sistemas de Inteligência Artificial, Internet das Coisas (IoT) e Big Data.



Fonte: <https://summitagro.estadao.com.br/tendencias-e-tecnologia/fazenda-vertical-concelito-agricultura-sustentavel/>

PINK FARMS



Fonte: <https://www.pinkfarms.com.br/sobre>

Em um galpão de 750 m² na capital paulista, foi criada a primeira e maior fazenda urbana vertical da América Latina. Desenvolvida por três engenheiros que acreditam que o futuro da alimentação é estar cada vez mais próximo do consumidor, a Pink Farms teve seu processo de desenvolvimento durante um ano e meio e foi inaugurada em setembro de 2019.

As grandes salas fechadas abrigam plantações de diversas verduras. A principal característica no processo de produção e que também dá o nome à empresa, é o uso de uma luz de LED de cor rosa. Os alimentos são cultivados hidronicamente, recebendo ventilação e iluminação de forma controlada. Isso permite que, por metro quadrado, o cultivo seja 100 vezes mais produtivo que o do campo. Ou seja, uma área de 20m², por exemplo, equivale a 2 mil m² no campo. Além disso, não é necessário o desmatamento para a plantação, dado que o projeto reutiliza espaços desocupados no meio urbano.

Uma das principais vantagens da produção em fazendas verticais, é a de trazer o alimento para perto do consumidor, com muito menos desperdício e com uso mais eficaz de recursos naturais. Além de que a qualidade do produto também é outra, por se tratar de um ambiente extremamente controlado, ou seja a planta recebe tudo o que precisa, torna dispensável o uso de agrotóxicos e diminui para zero o risco de contaminação do alimento.



ECOGASTRONOMIA

A ecogastronomia é um conceito que alinha as Ciências Gastronômicas e Nutricionais com a ecologia e o meio ambiente, e se fixa com o estilo de vida sustentável, baseado em uma alimentação saudável, natural e de qualidade.

O termo Ecogastronomia foi criado por Carlo Petrini, presidente do movimento Slow Food. “ É uma atitude capaz de combinar o respeito e o interesse na cultura gastronômica com apoio para aqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade no mundo todo.” (Slow Food Brasil, 2011).

Um dos princípios dessa prática é a diversidade de produtos, estimular o consumidor a escolher alimentos de forma consciente, produzidos de forma sustentável. Conhecendo as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos (PETRINI, 2001).

“O conceito da ecogastronomia é, praticamente, uma filosofia de vida que defende alguns pilares básicos, como a preservação da biodiversidade, o respeito ao alimento e ao agricultor, o uso consciente dos recursos naturais e a escolha de ingredientes de qualidade”

“Existem algumas atitudes importantes que podemos e devemos seguir em nossa rotina, como optar por ingredientes orgânicos, de pequenos produtores ou ainda provenientes da agricultura familiar. Também dar prioridade às comidas feitas em casa e deixar de lado os alimentos processados, procurando aproveitar ao máximo os ingredientes para evitar o desperdício. Ou seja, utilizar folhas, talos, raízes e cascas”,

(gastrônoma Ana Luísa Salles)

DESERTOS ALIMENTARES

Desertos alimentares são locais onde o acesso a alimentos in natura ou minimamente processados é escasso ou impossível, obrigando as pessoas a se locomoverem para outras regiões para obter esses itens, essenciais a uma alimentação saudável.

Bairros periféricos ou com baixos indicadores sociais são, em geral, locais onde o acesso a alimentos adequados é mais difícil. Pessoas consomem alimentos de acordo com oferta que encontram nas proximidades de suas residências, quer sejam frutas e verduras, quer seja fast food. A dificuldade geográfica no acesso a alimentos nutritivos é um obstáculo significativo para que uma parcela considerável da população tenha uma alimentação adequada e saudável.

Por isso, a necessidade de políticas públicas que incentivem a criação de feiras livres e de outros locais que facilitem o acesso a alimentos in natura ou minimamente processados pelas cidades, reduzindo as desigualdades, de forma que: a alimentação saudável é condição intrínseca ao exercício da cidadania.

Uma outra maneira de lidar com essa situação:

- Estimular que pequenos estabelecimentos comercializem mais produtos in natura ;
- Dedicar espaços públicos, como praças, para a criação de hortas comunitárias;
- Oferecer produtos in natura na alimentação escolar em restaurantes populares e incentivar que o mesmo seja feito em refeitórios de empresas;
- Criar meios para que as feiras livres cheguem até os desertos alimentares ;
- Regular o estabelecimento de restaurantes de fast food muito próximos uns aos outros, sobretudo em desertos alimentares;

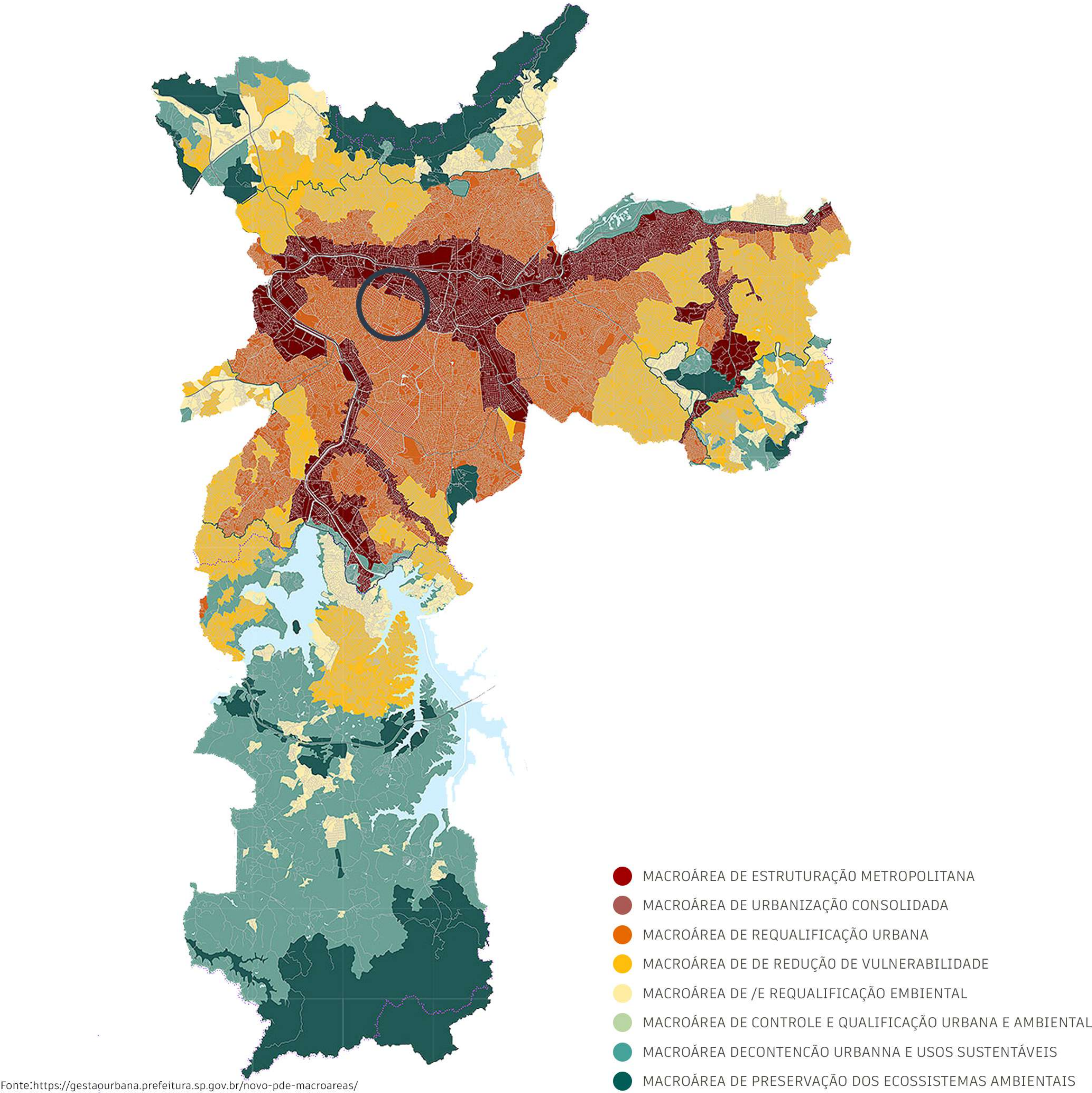
RECONHECENDO O TERRITÓRIO

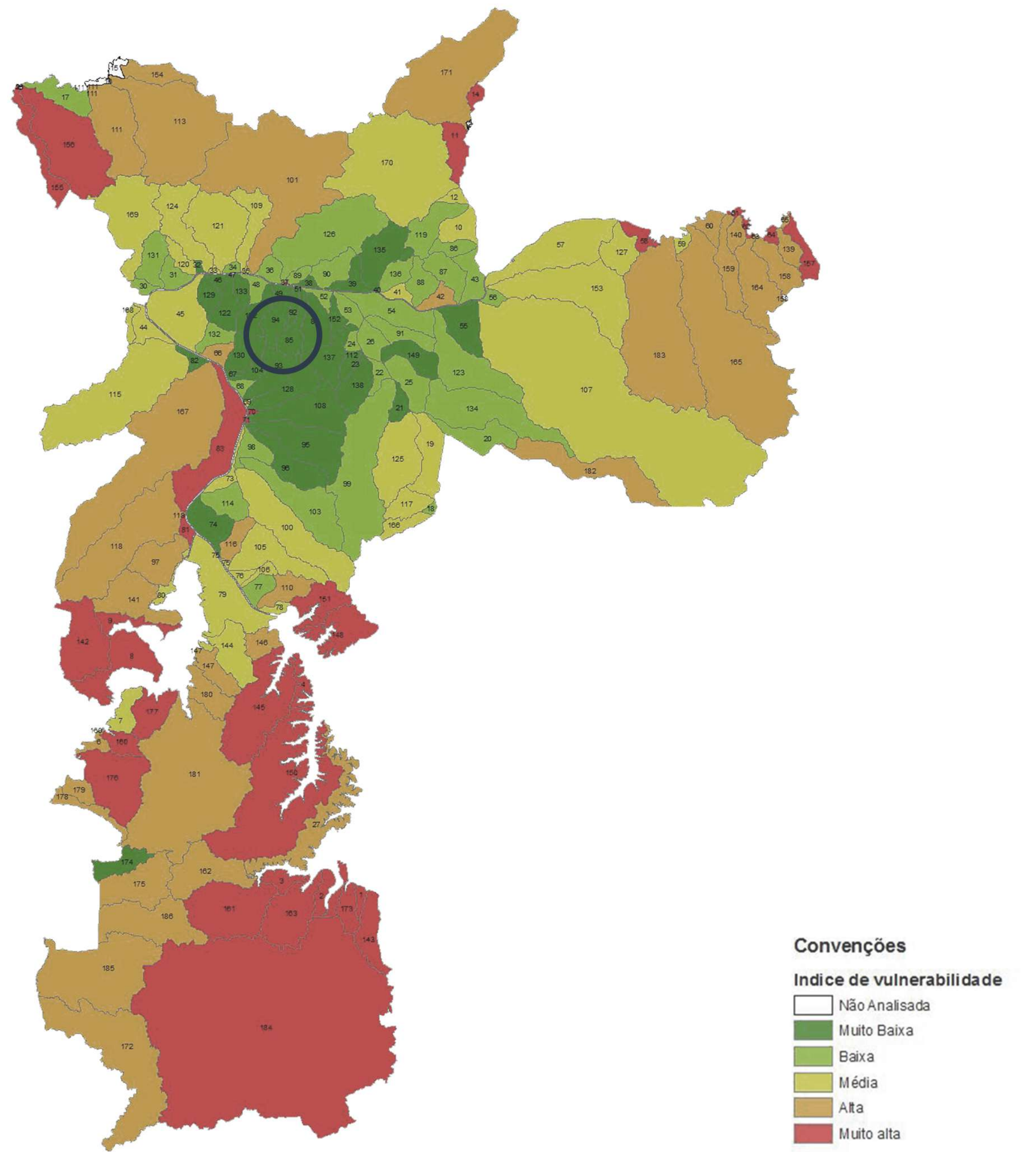
LEITURAS URBANAS

A CIDADE DE SÃO PAULO

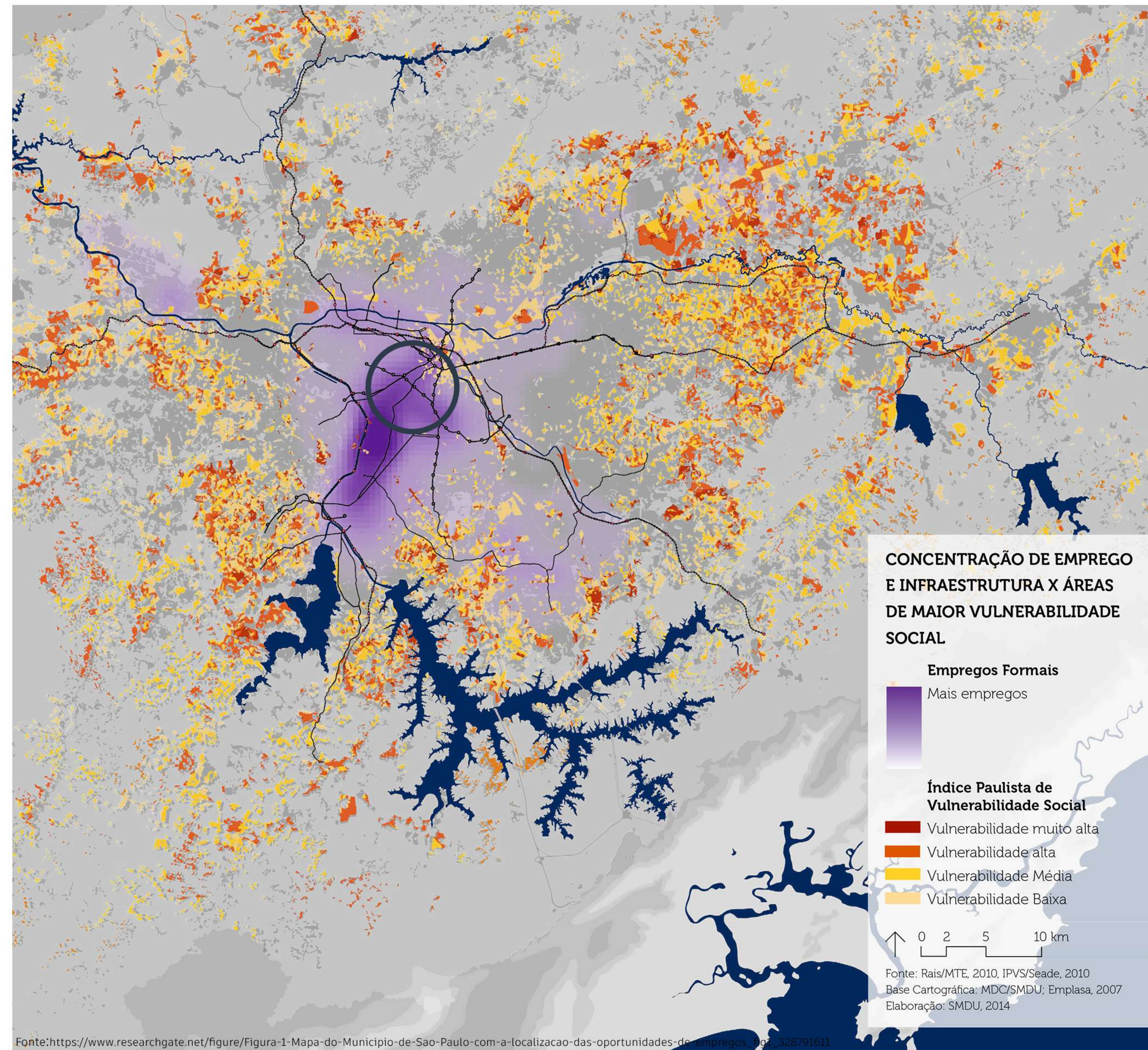
A escolha da cidade para a realização do projeto foi pautada pelas inquietações citadas anteriormente, e nas diversas relações urbanas que a cidade de São Paulo apresenta. Desde sua grande diversidade social e cultural, como também seus problemas de desigualdade, fome, e suas variadas dinâmicas urbanas.

Além disso, este projeto busca ser uma alternativa urbana para a lógica atual de produção - distribuição - consumo” do alimento, e a cidade de São Paulo é o cerne dessa lógica, sendo sede do CEAGESP o maior e mais importante entreposto de distribuição de alimentos do país.

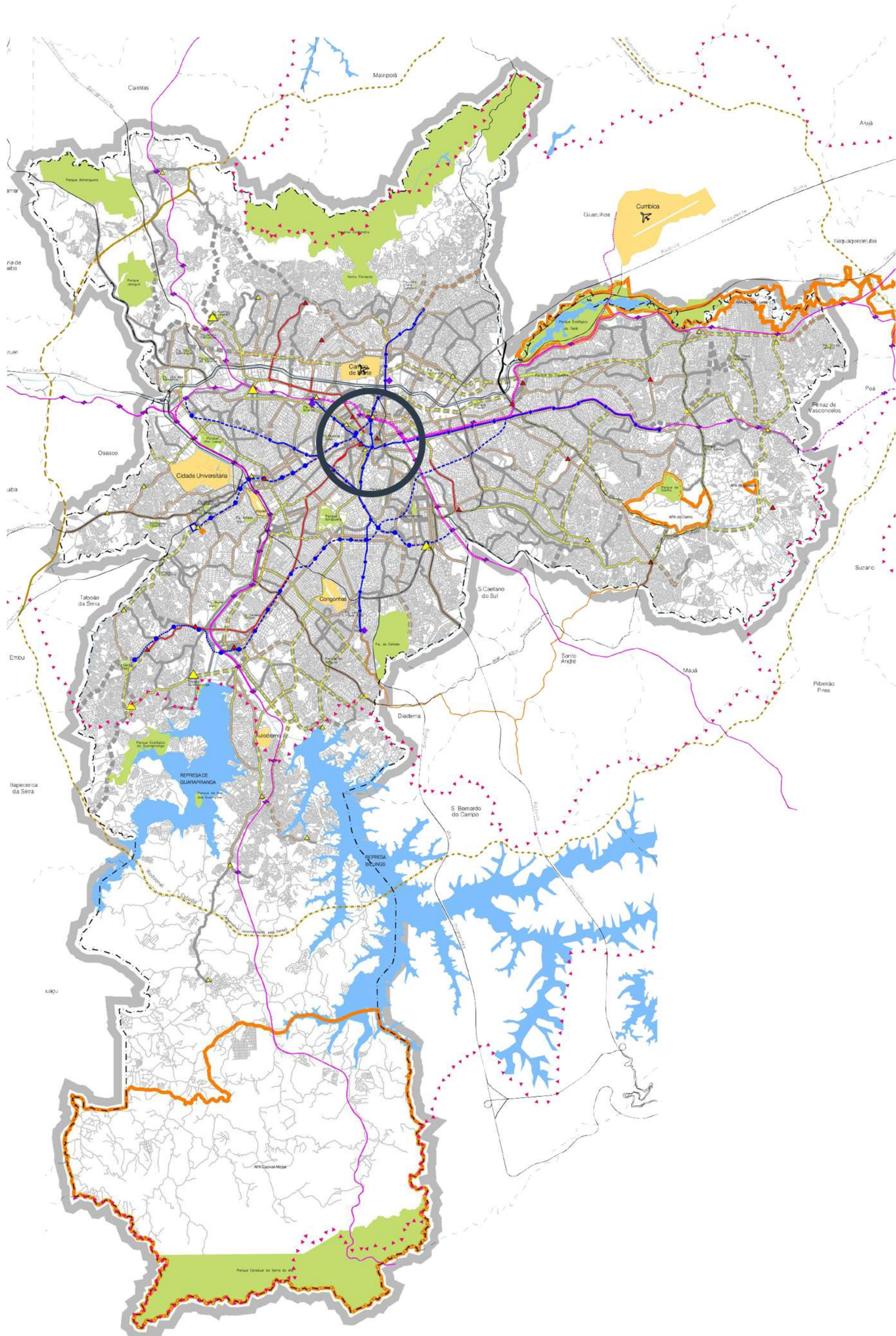




Fonte:<http://produtos.seade.gov.br/produtos/ivj/>



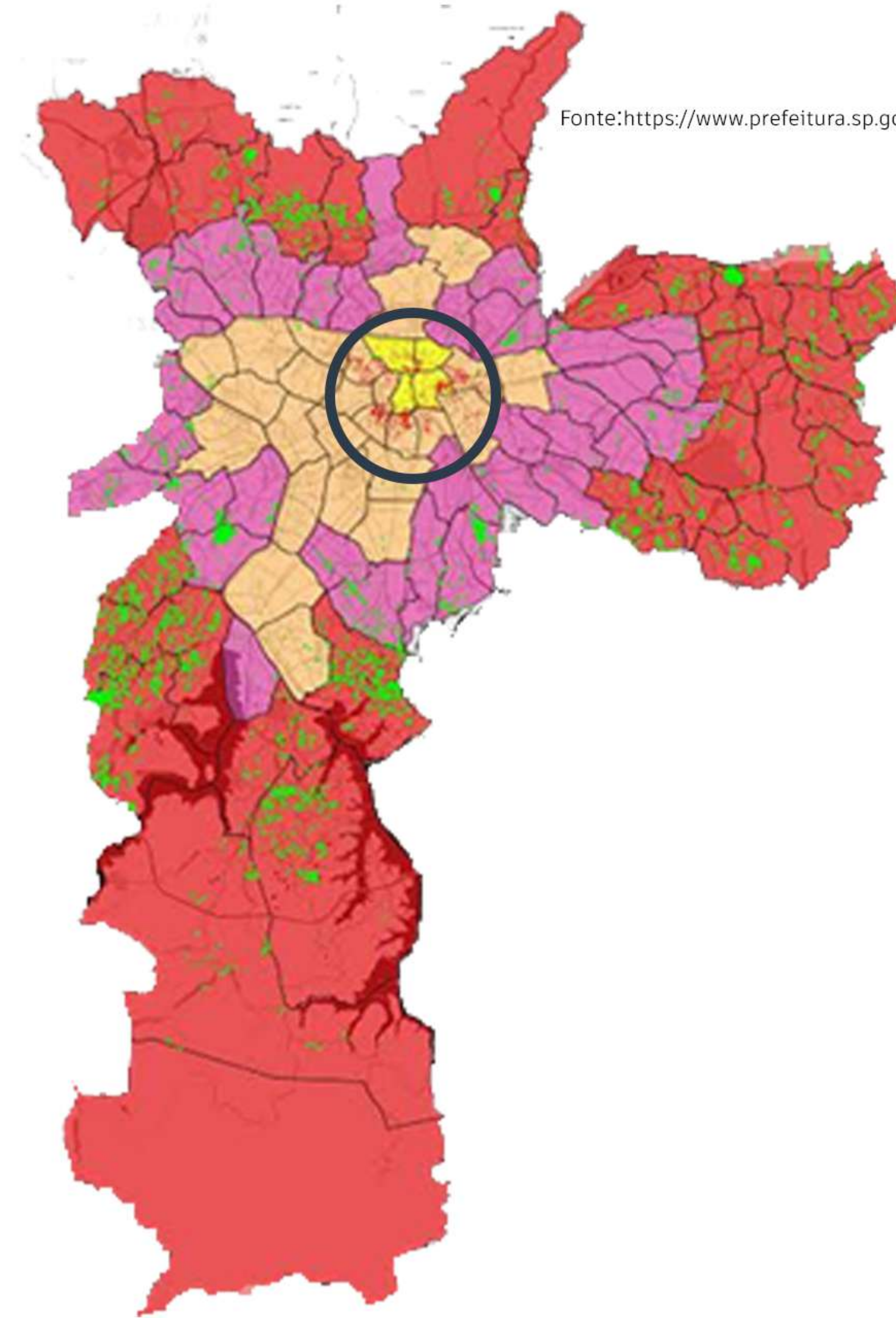
Fonte:<https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-do-Municipio-de-Sao-Paulo-com-a-localizacao-das-oportunidades-de-emprego-fig-328791611>



Fonte: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/licenciamento/desenvolvimento_urbano/legislacao/plano_diretor/index.php?p=1391

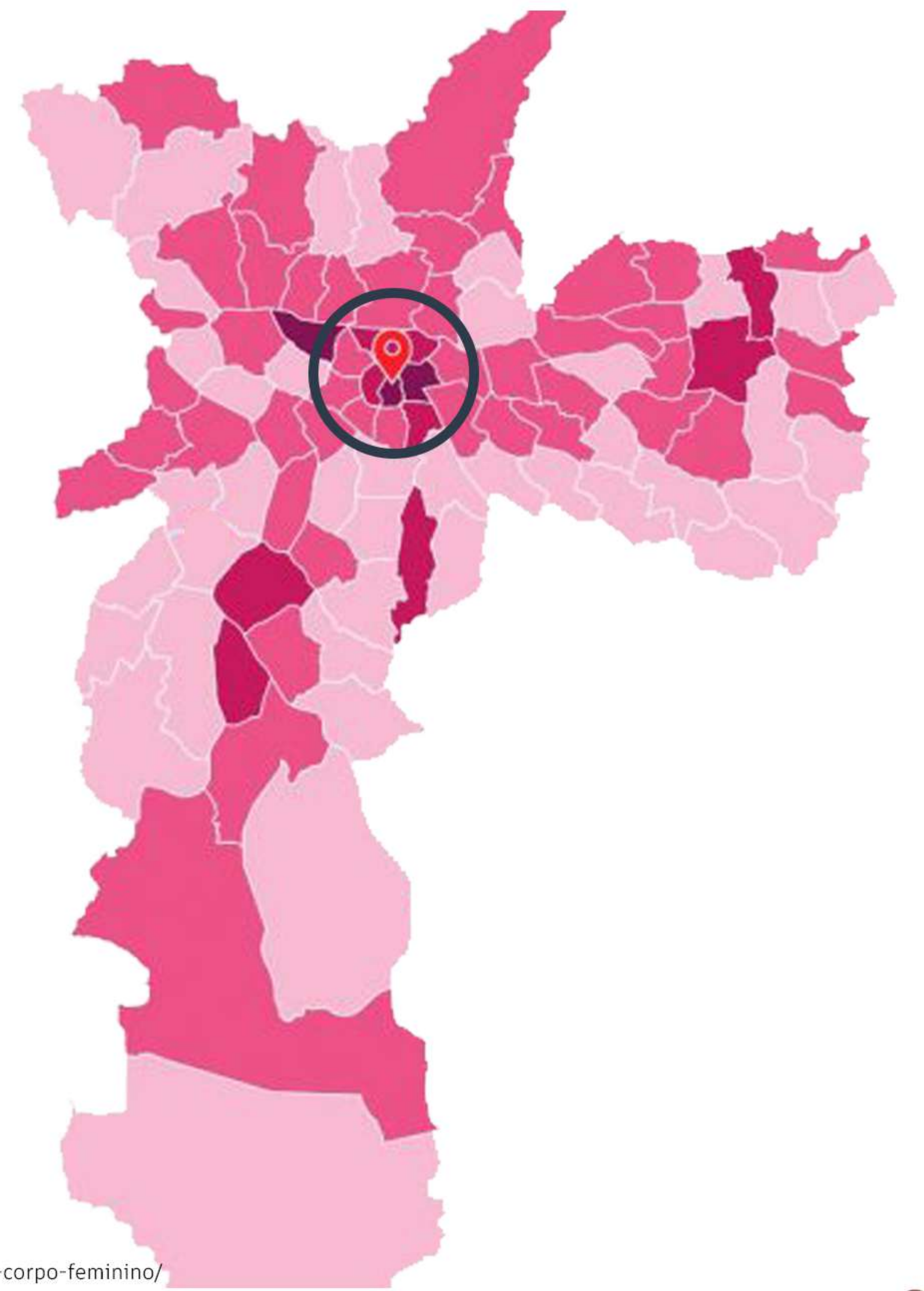
LEGENDA

- +— Metrô: Linhas e Estações Existentes
- +— Metrô: Linhas e Estações Propostas para 2006
- +— Metrô: Linhas e Estações Propostas para 2012
- +— Ferrovia: Linhas e Estações Existentes
- +— Ferrovia: trechos já modernizados
- +— Ferrovia: expansão da modernização proposta 2006
- +— Ferrovias Propostas pela Sempla para 2006:
- +— Implantação do trecho Brás-Aeroporto e Modernização do trecho São Caetano-Luz
- ▲ Terminais de Ônibus Municipais Existentes
- Corredores de Ônibus Existentes
- Sistema Integrado de Transporte Coletivo Público:
- Subsistema Estrutural
- Subsistema Estrutural: Vias a Abrir ou Melhorar em 2006 ou em 2012 (ver mapa 02)
- ▲ Terminais Planejados 2006 - 1ª etapa
- ▲ Terminais Planejados 2006 - 2ª etapa
- Corredor com prioridade operacional ao Ônibus, "Programa Via Livre 2006"
- Corredores de Média Capacidade 2006
- Corredores de Média Capacidade 2012
- Obs: Os corredores propostos poderão ser precedidos por prioridade operacional ao Ônibus, "Programa Via Livre 2006"
- Corredores de Ônibus Metropolitano Existentes
- Corredores de Ônibus Metropolitano Propostos
- ◆ Terminais Rodoviários Existentes
- ◆ Terminal Rodoviário Proposto para 2006
- Sistema Viário Estrutural
- Parques e Reservas Existentes
- APAS
- Equipamentos Urbano
- Hidrografia
- ▲ Limite dos Mananciais
- Rododanel em Operação
- Rododanel em Obras
- Rododanel (Alternativa de Traçado Proposto pela DERSA em 2002)
- Limite do Município de São Paulo
- Limite dos Municípios vizinhos de São Paulo



Fonte: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/licenciamento/desenvolvimento_urbano/legislacao/plano_diretor/index.php75976

- CORTIÇOS
- ASSENTAMENTOS PRECÁRIOS
- ÁREA 1 (distritos com até 10% dos domicílios com renda per capita de até meio salário mínimo)
- ÁREA 2 (distritos onde entre 10,01% e 20% dos domicílios com renda per capita de até meio salário mínimo)
- ÁREA 3 (distritos com mais de 20% dos domicílios com renda per capita de até meio salário mínimo)
- ÁREA 4 (distritos com as características das áreas 2 e 3 mas que se encontram no centro da cidade)

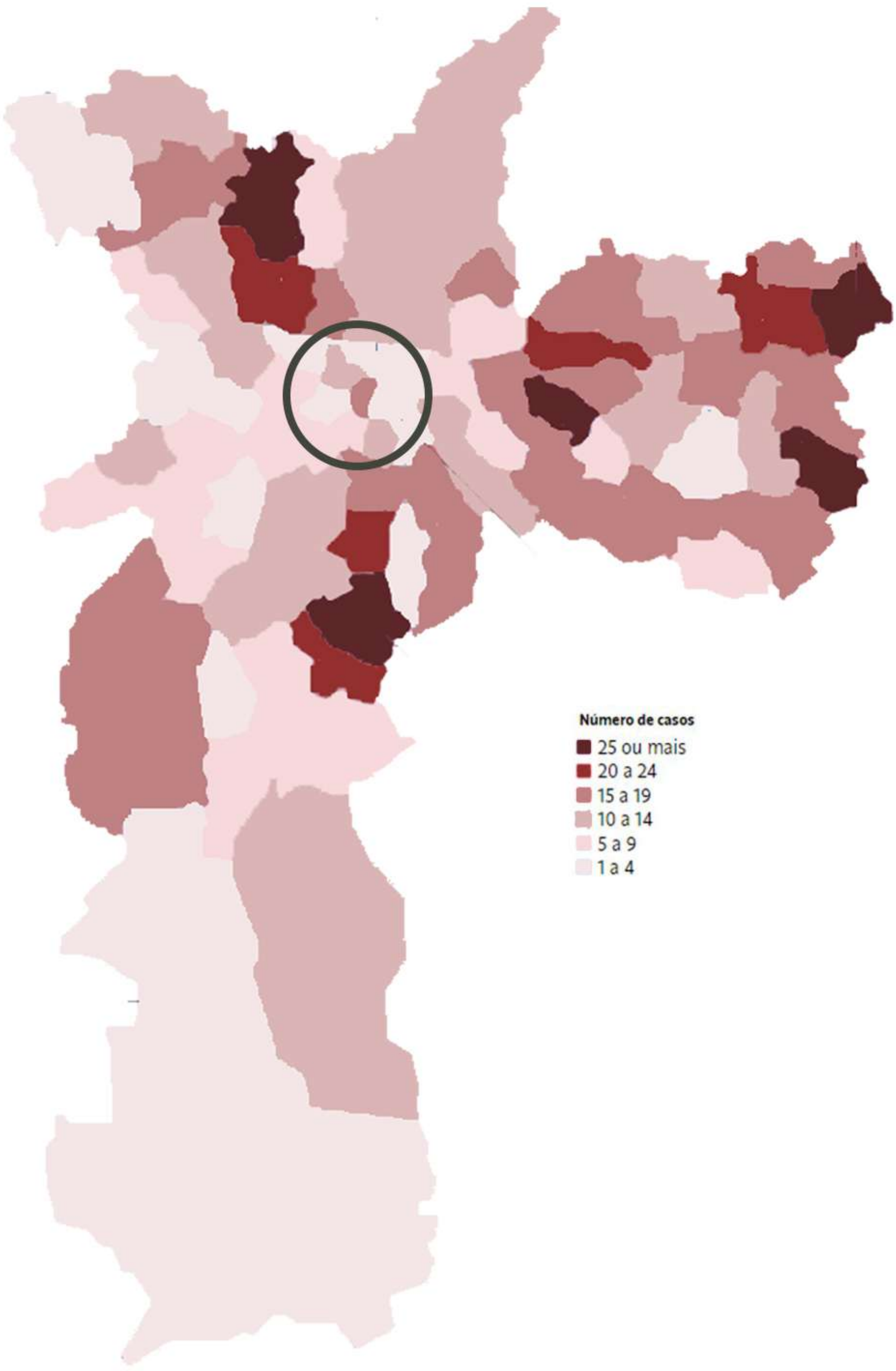
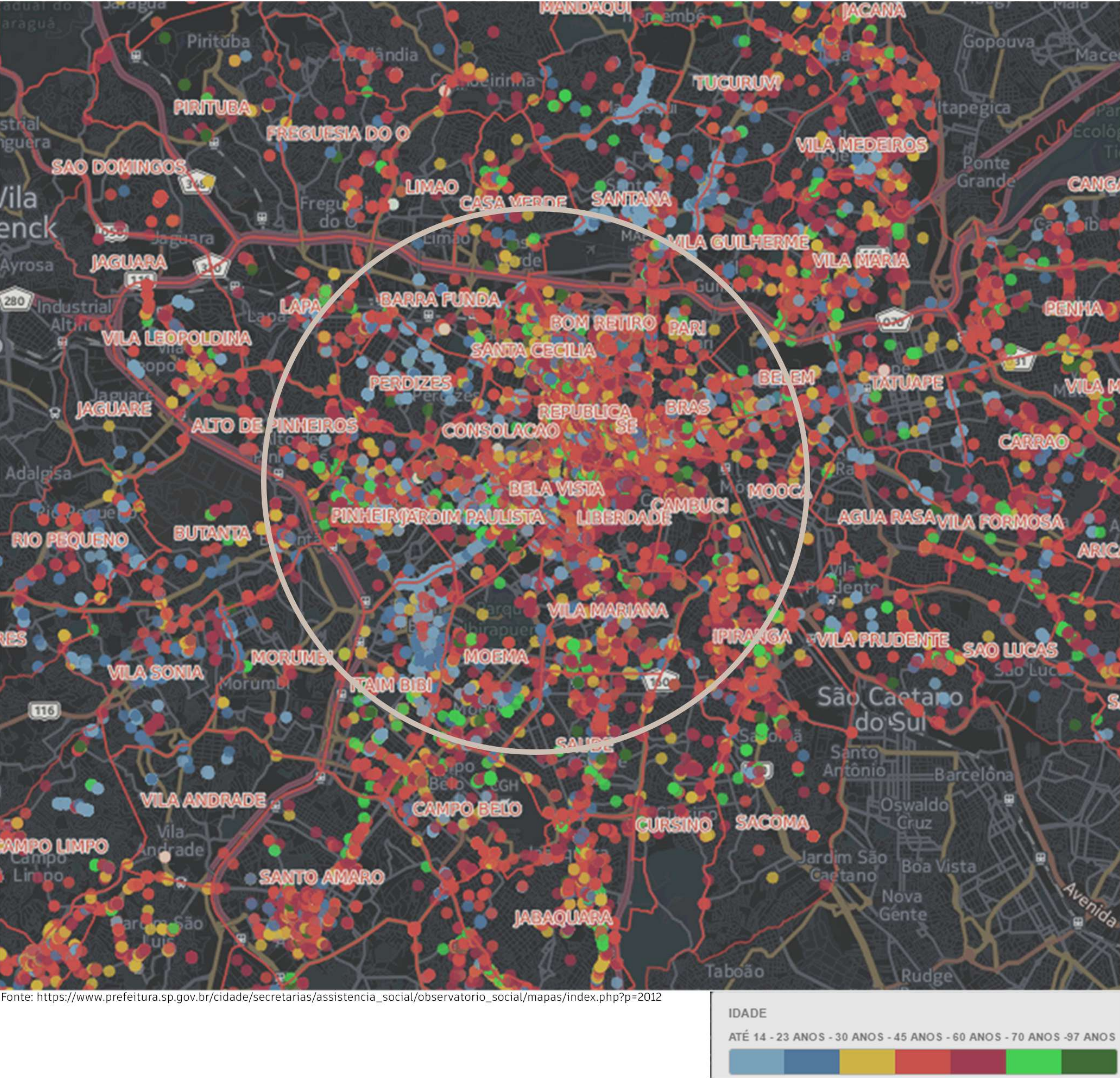


- 102,3 a 219,5
- 219,5 a 309,4
- 309,4 a 515,8
- 515,8 a 803,9

Violência contra Mulher

Fonte: <http://www.labcidade.fau.usp.br/mapeando-a-violencia-contra-a-mulher-a-velha-e-a-nova-fronteira-urbana-o-corpo-feminino/>

PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA

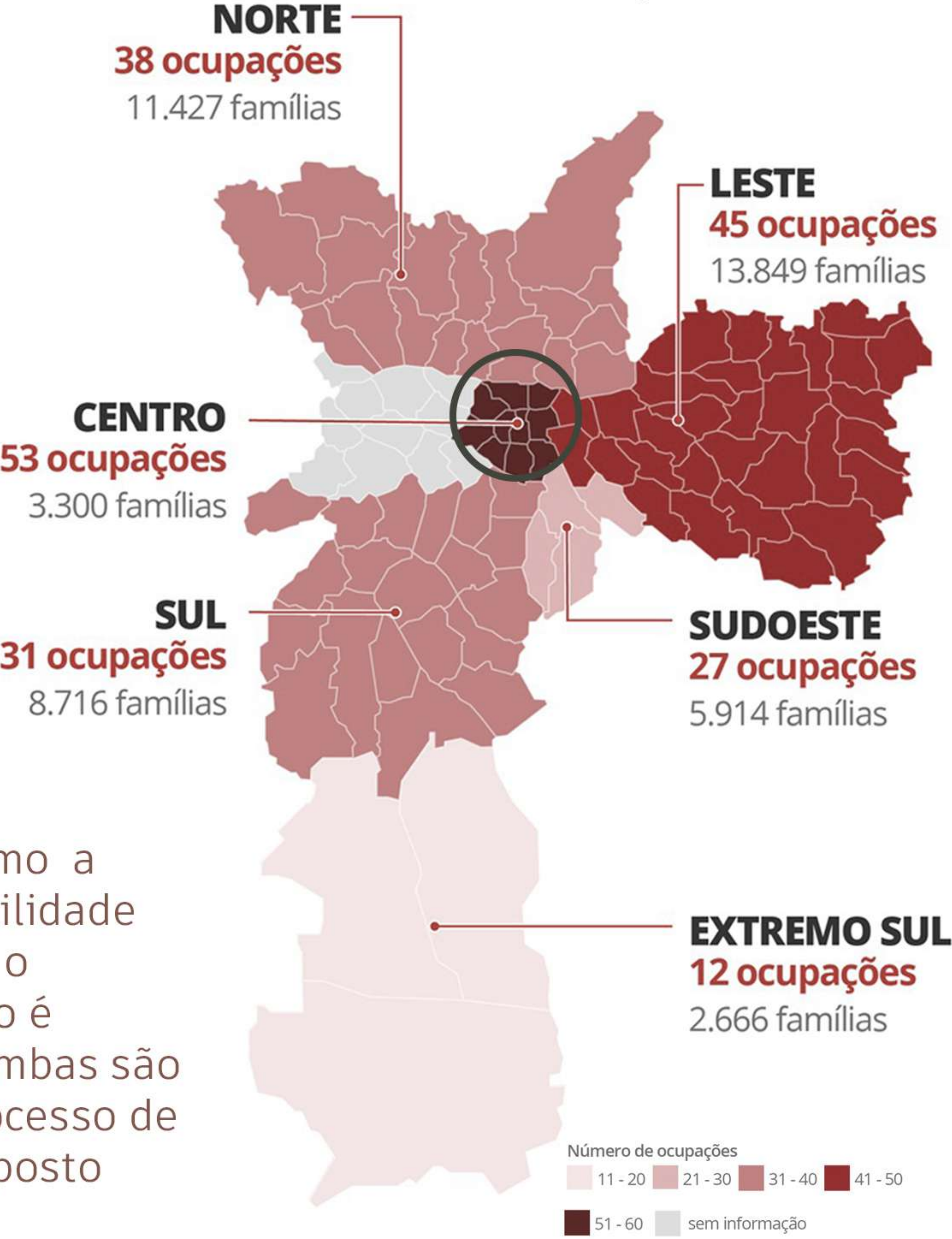


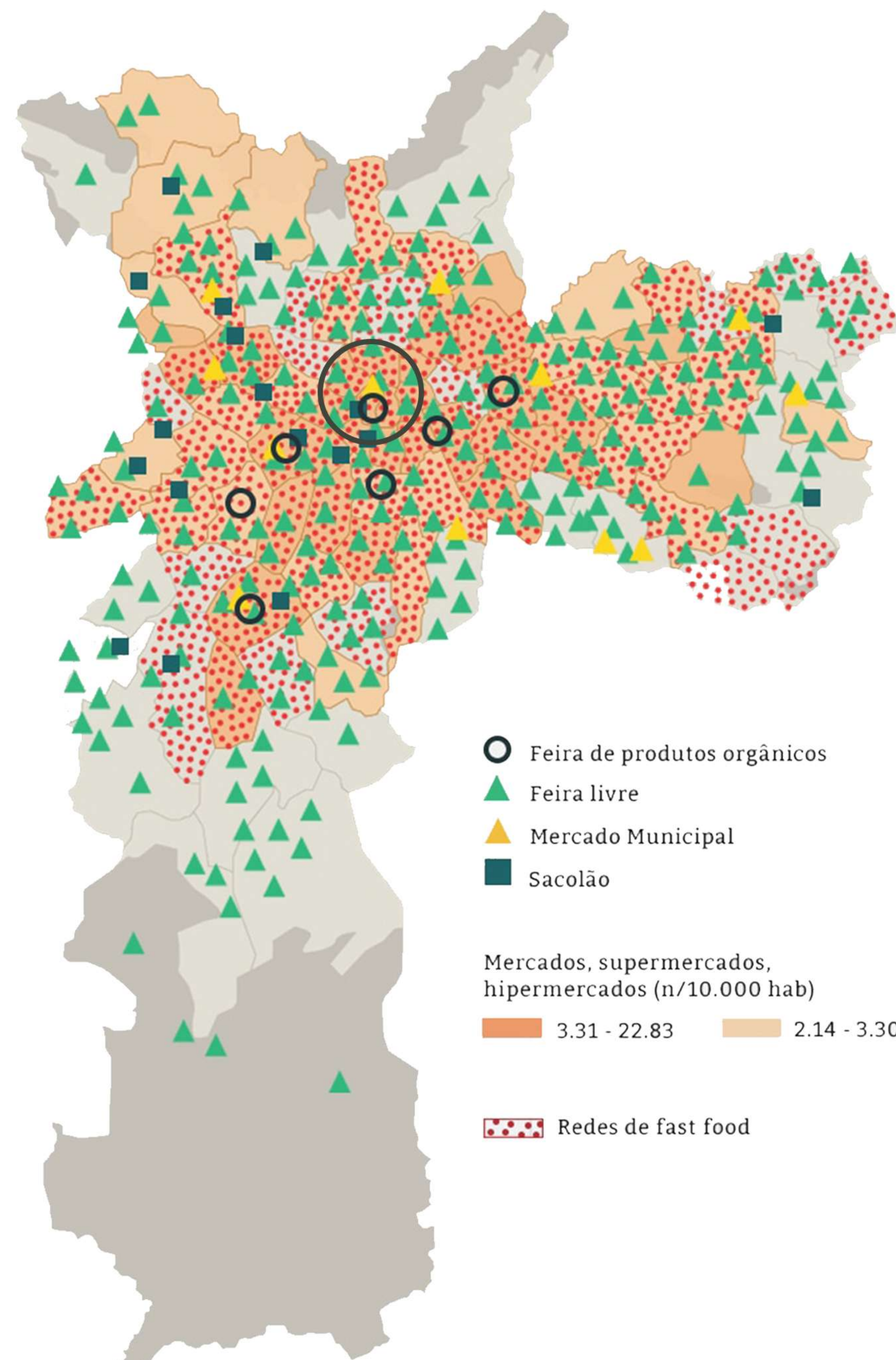
MAPA DE FOME E POBREZA (mortes por desnutrição)

Segundo Lima (2002) tanto a fome como a pobreza são determinantes da vulnerabilidade social brasileira, de forma que a fome é o aspecto mais evidente da pobreza, como é notório a partir da leitura dos mapas. Ambas são frutos de regiões marginalizadas do processo de desenvolvimento urbano, como será exposto mais à frente, na área ressaltada.

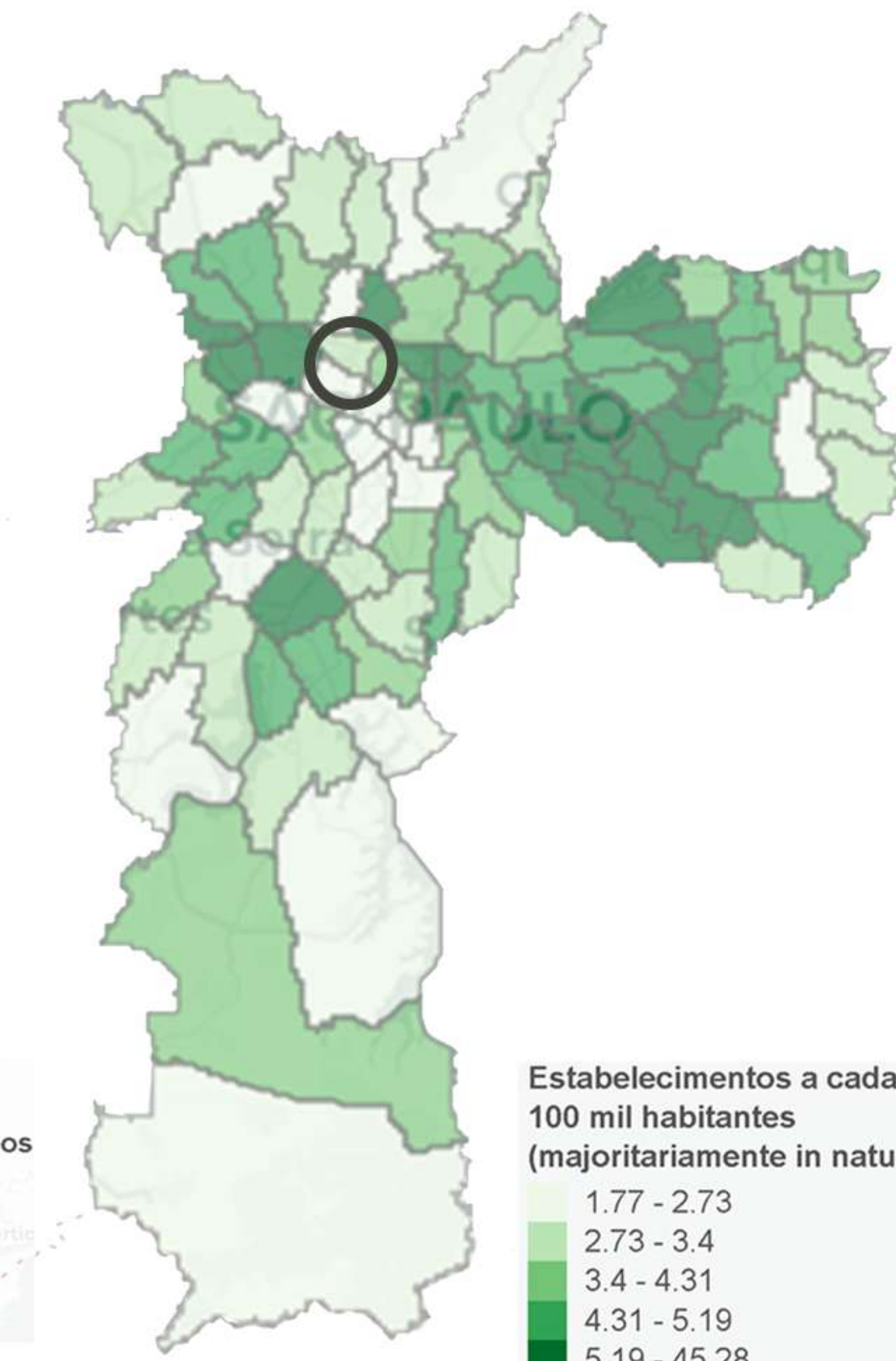
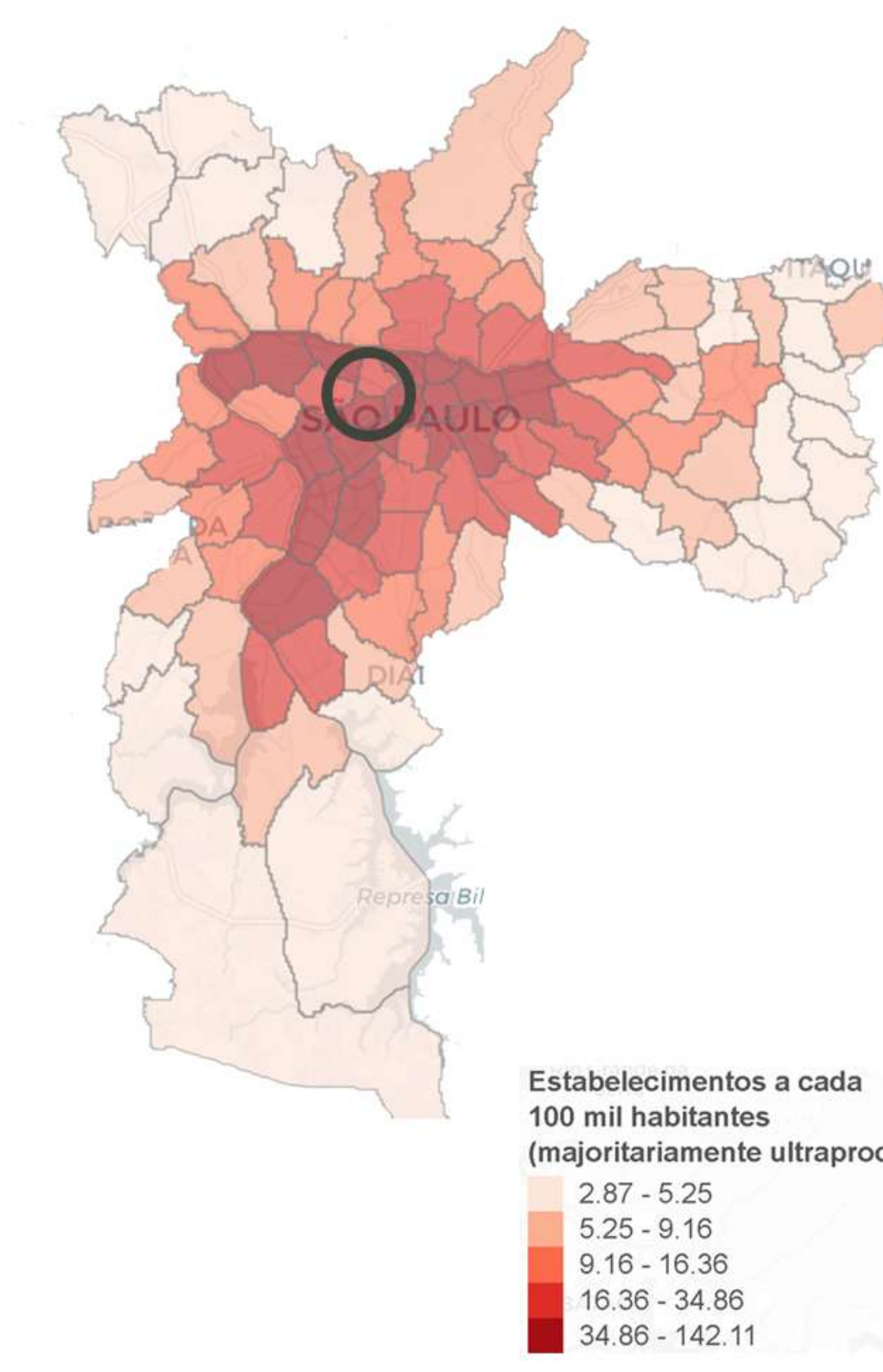
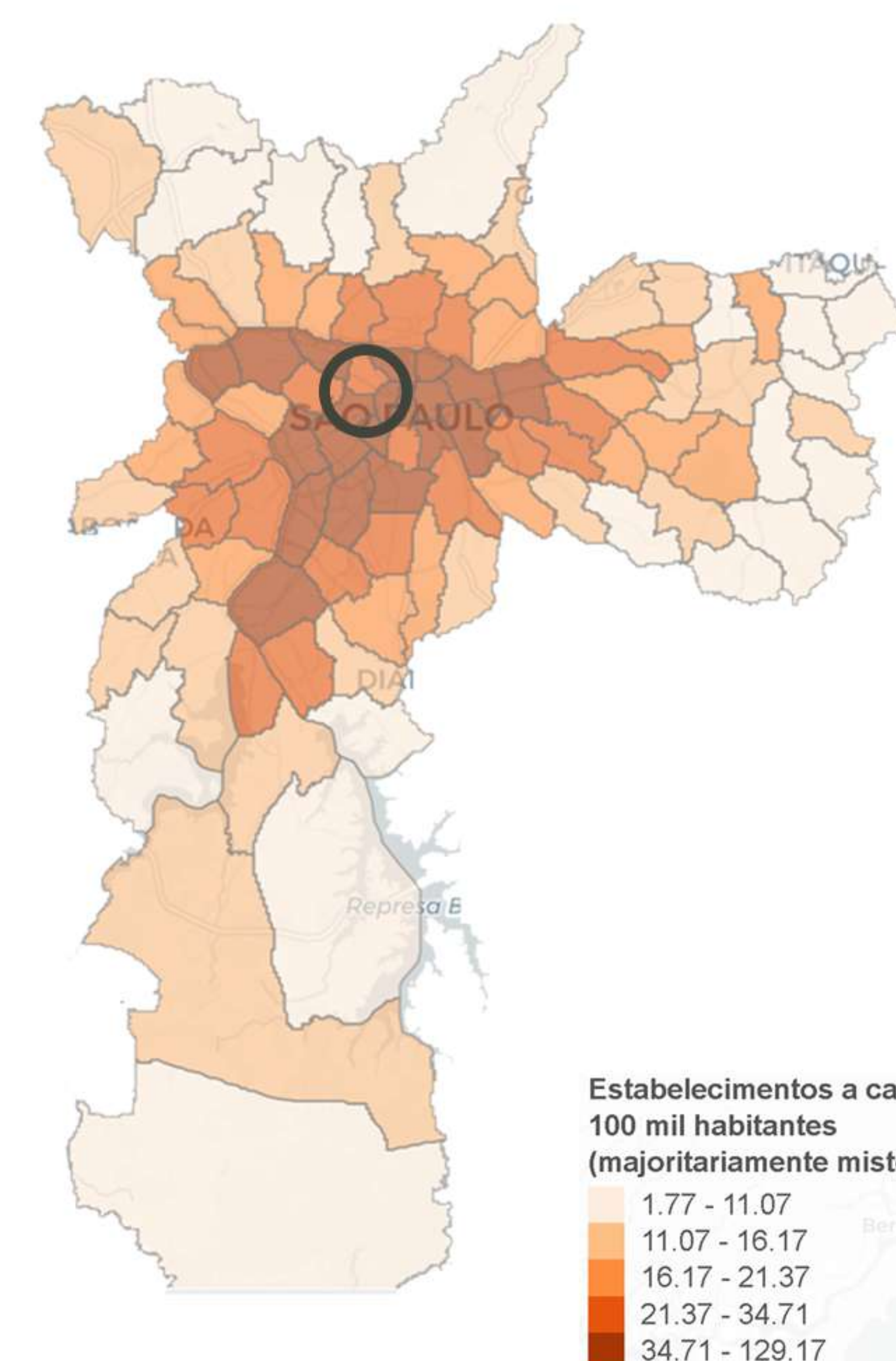
Fonte: <https://www.nossasaopaulo.org.br/2017/10/30/pobres-de-sp-passam-fome-com-dieta-repetida-e-dependencia-de-doacoes/>

MAPA DE OCUPAÇÕES IREGULARES

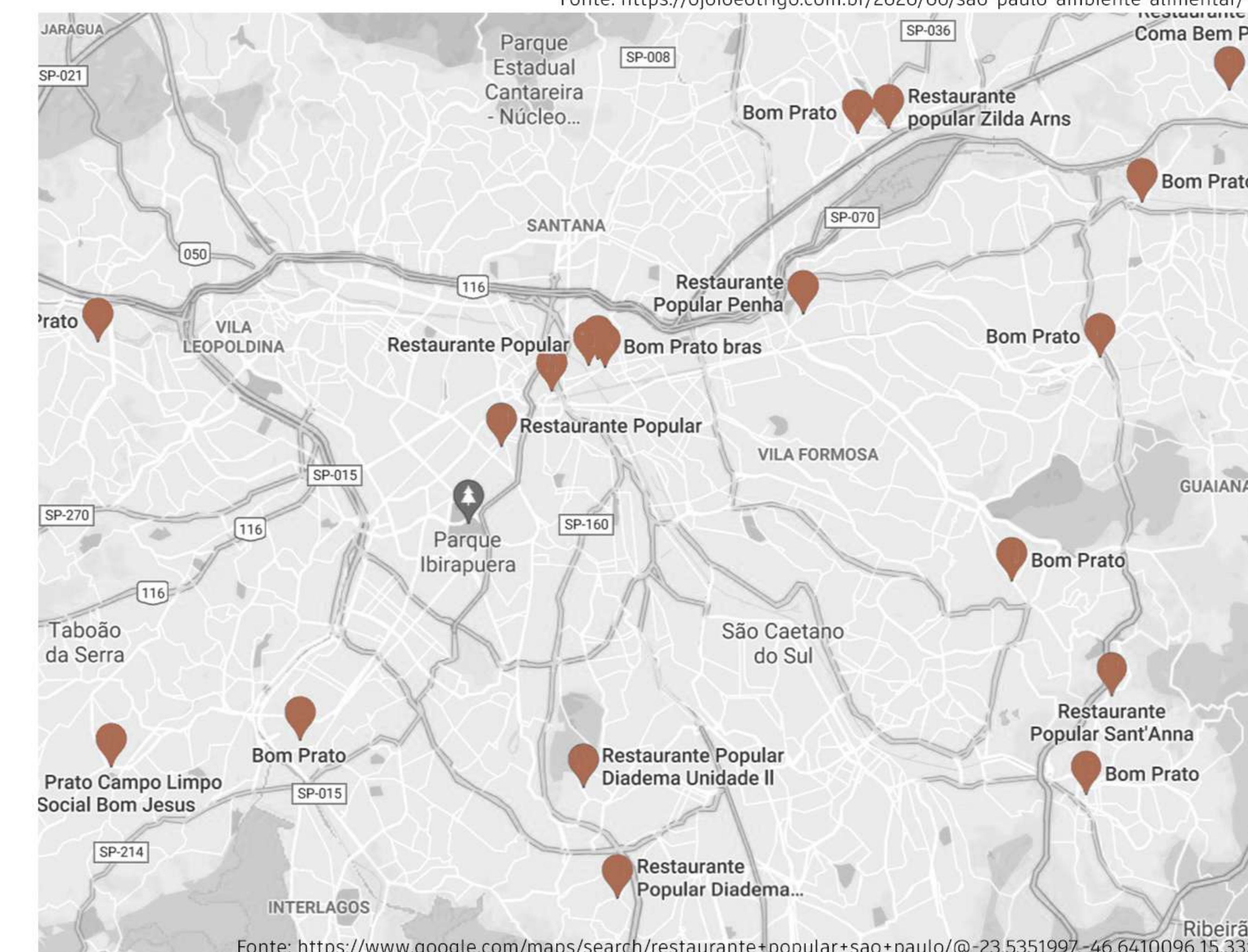


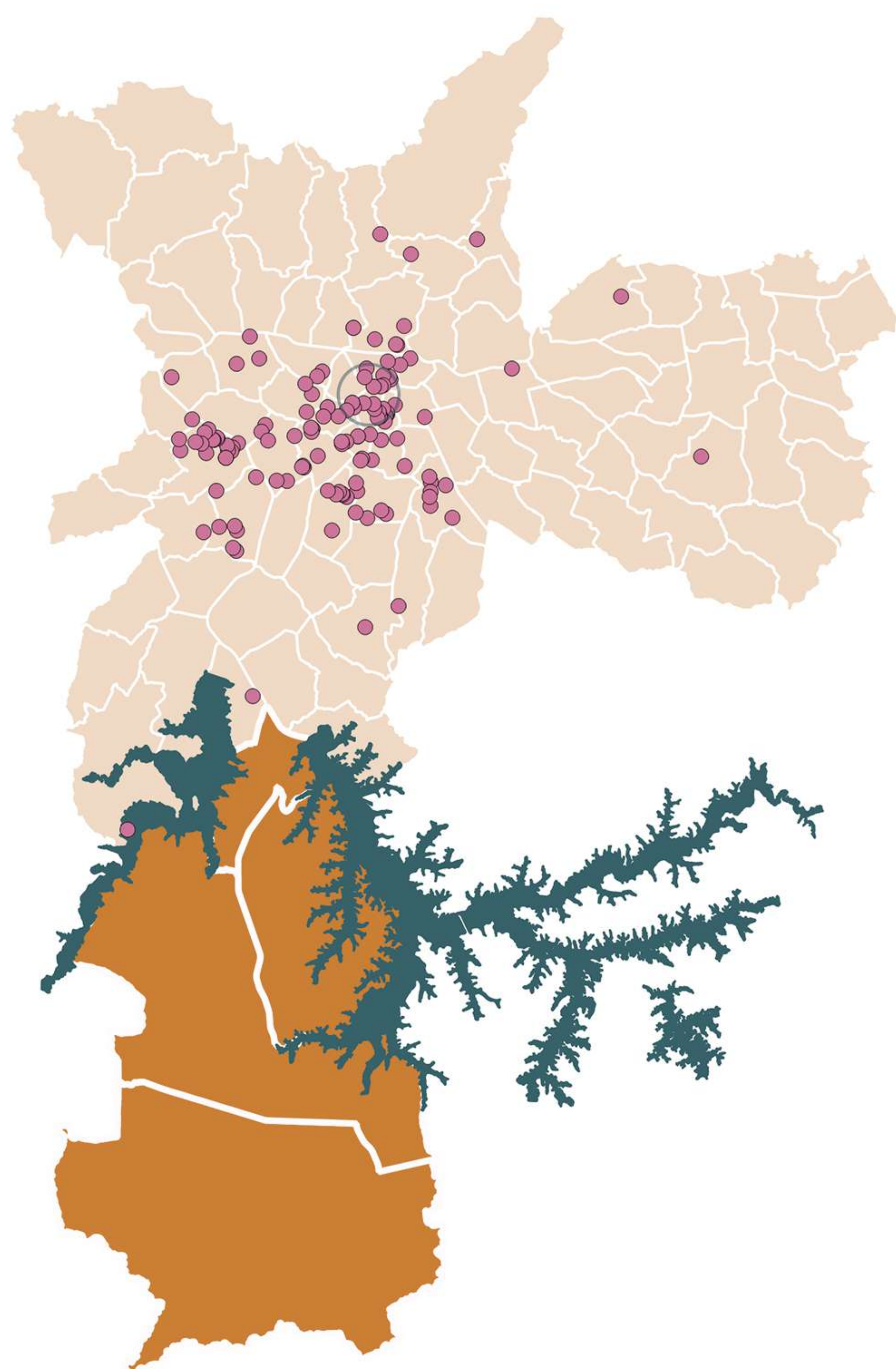


Fonte: <https://ojoioetrigo.com.br/2020/06/sao-paulo-ambiente-alimentar/>

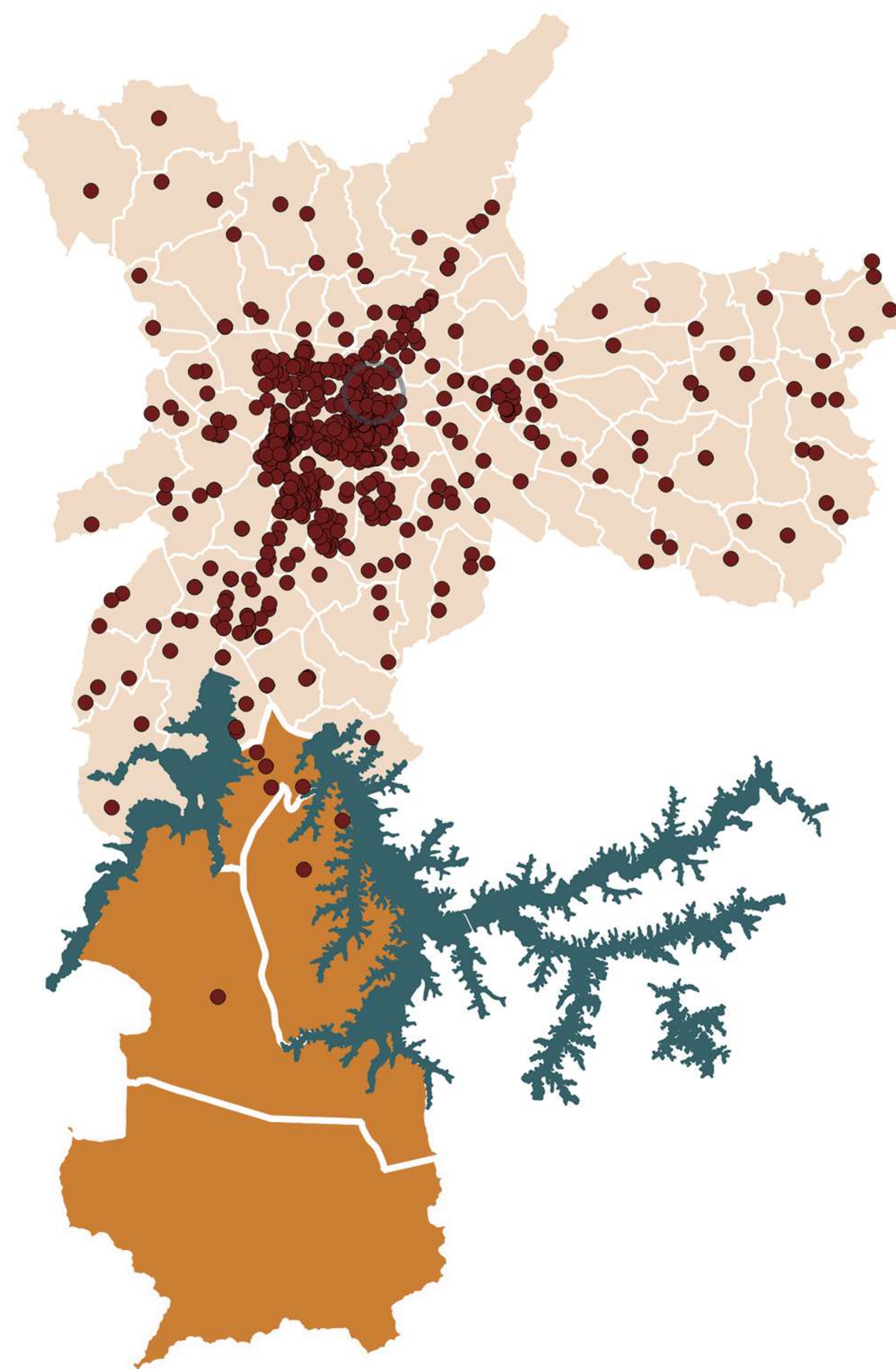


Fonte: <https://ojoioetrigo.com.br/2020/06/sao-paulo-ambiente-alimentar/>

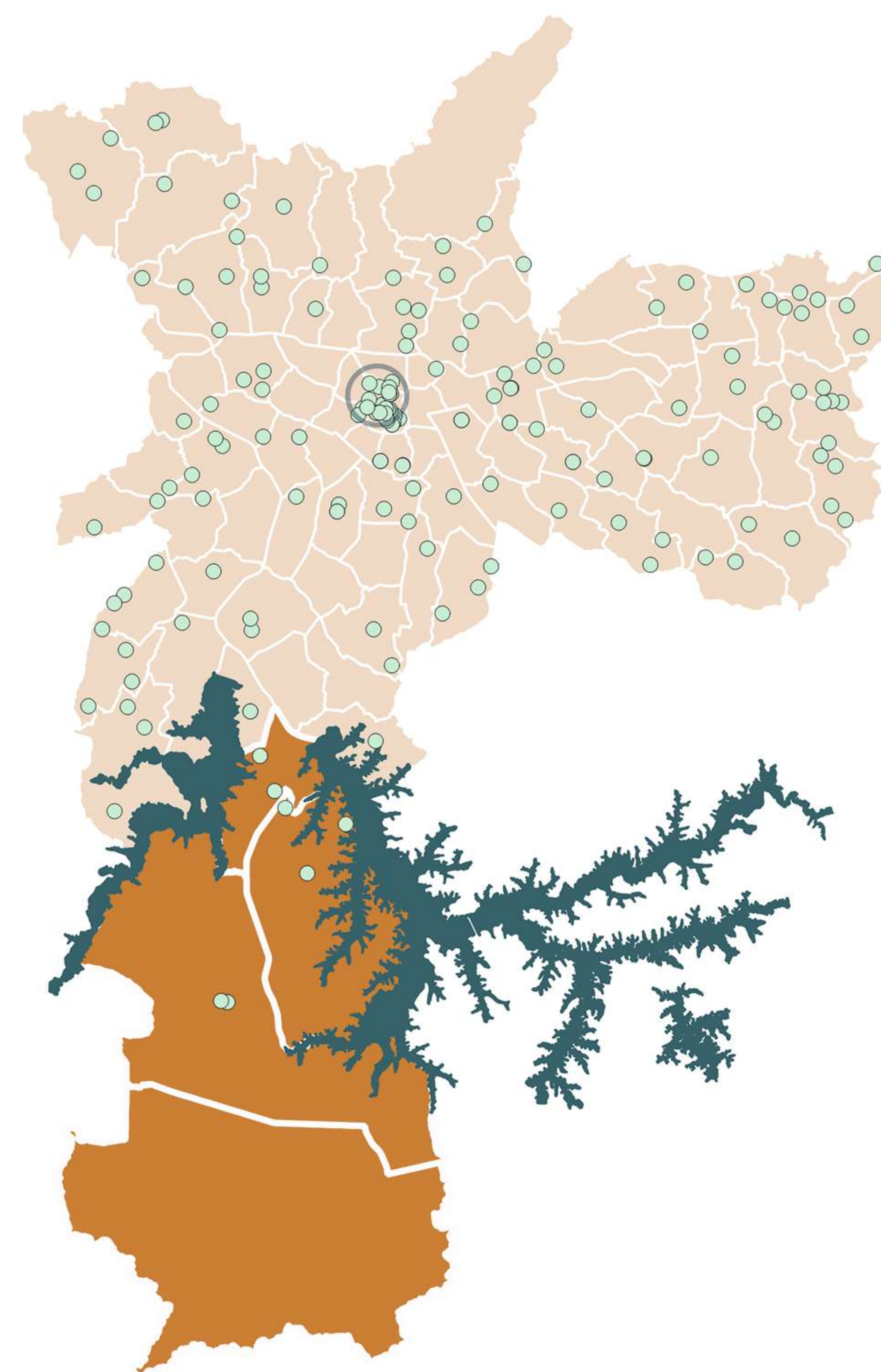




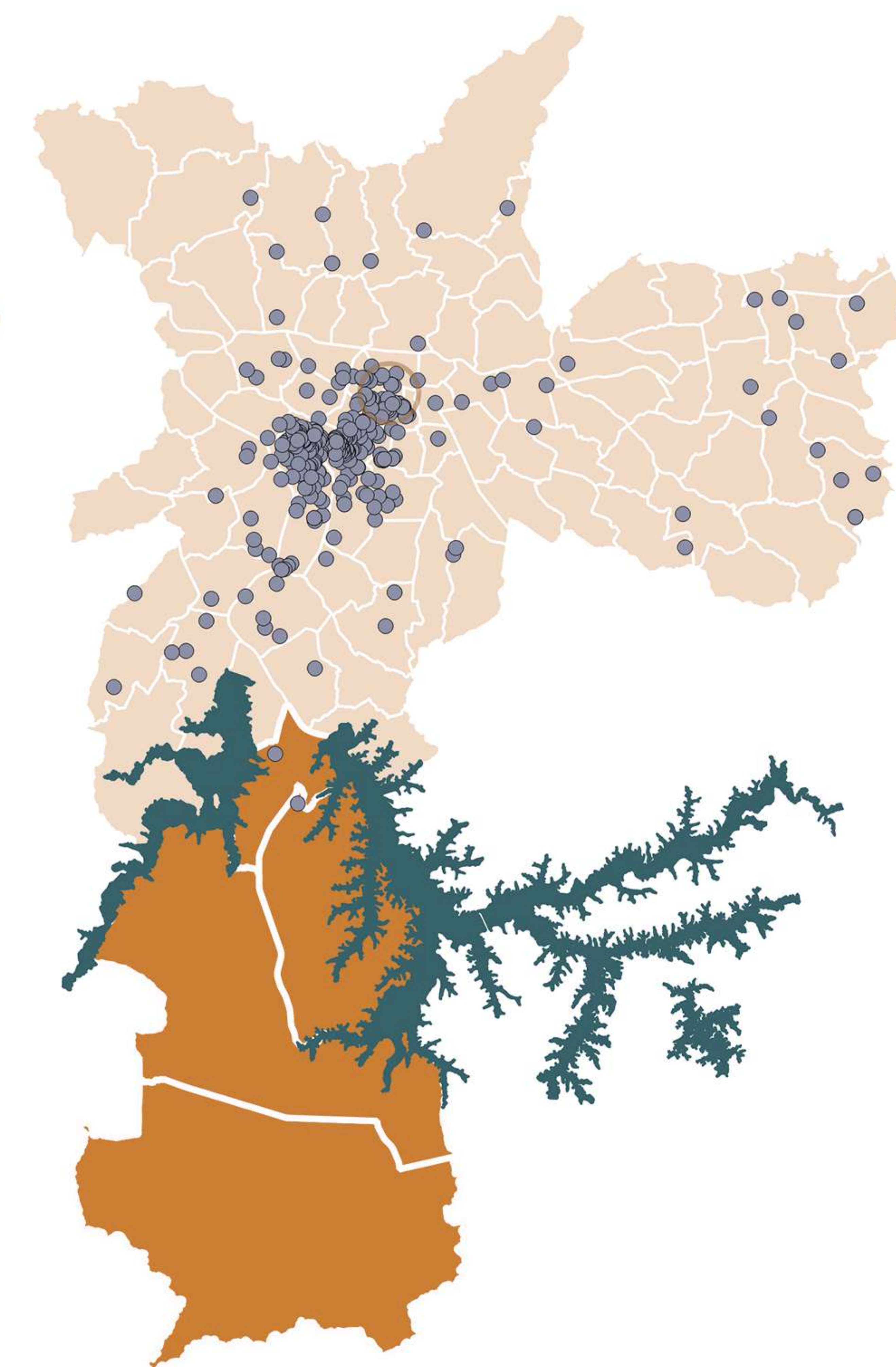
MUSEUS



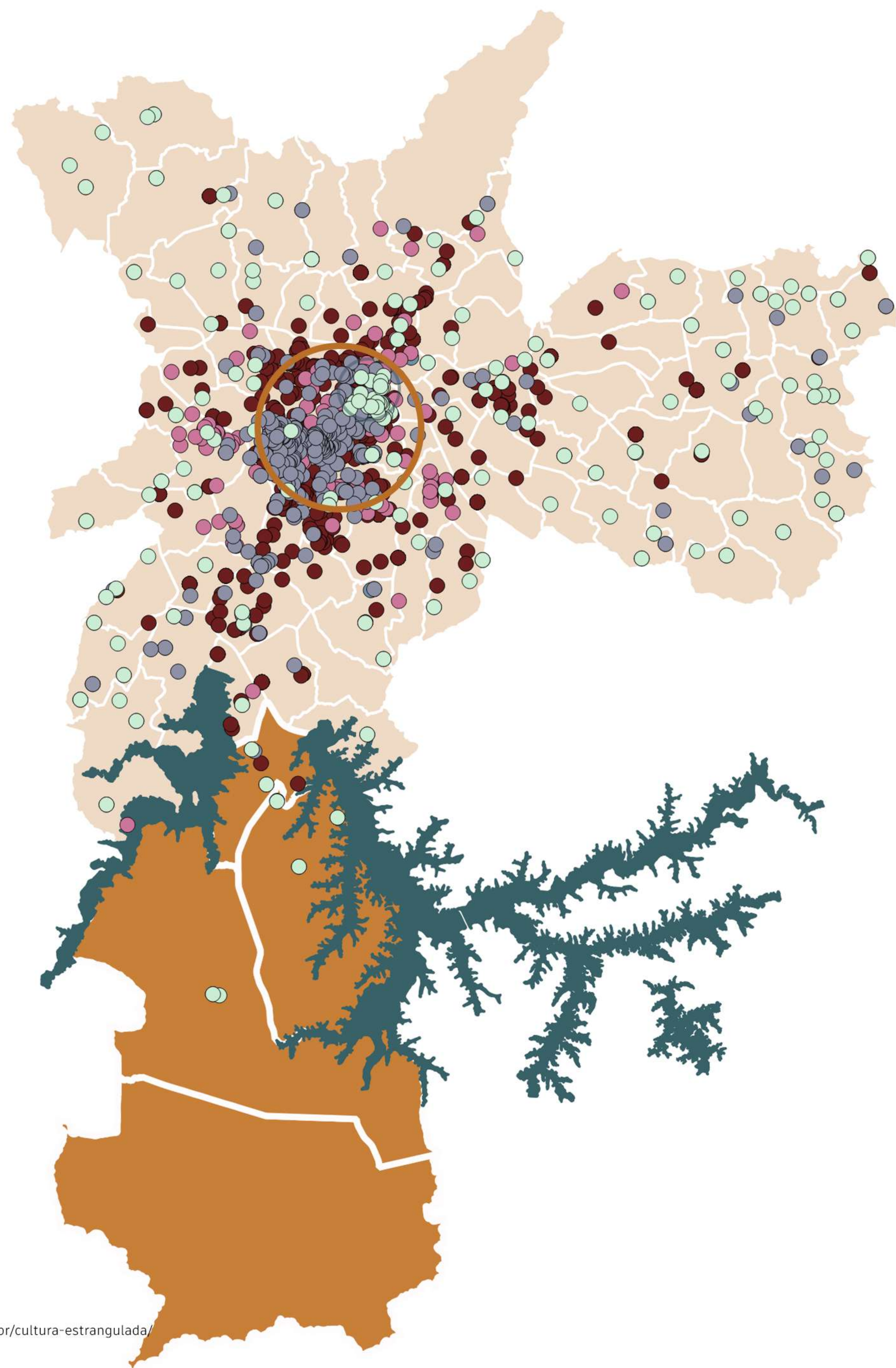
TEATRO/CINEMA



BIBLIOTECA



ESPAÇOS CULTURAIS



Fonte: <http://periferiaemmovimento.com.br/cultura-estrangulada/>

RECORTE - REGIÃO DA LUZ

A escolha pela região da Luz para o desenvolvimento do projeto se deu a partir da análise das escalas metropolitanas, principalmente ligadas à vulnerabilidade social, fome, população em situação de rua, presença de equipamentos culturais, e ao não acesso da população a alimentos, principalmente in natura e de alta qualidade.

Além disso a região da Luz apresenta dinâmicas e conflitos de interesses muito complexos, dado ao fato de se tratar de uma das regiões de São Paulo com maior infraestrutura de acesso de pessoas, como também pelo fato da presença intensa de edifícios com valor histórico, arquitetônico e cultural, e sendo uma região de alta vulnerabilidade social, como foi apresentado anteriormente.

Marque (2009) afirma que é necessária uma mudança significativa nas relações interpessoais, para se combater a pobreza. No mesmo sentido, a importância da educação social, em saber conviver com o outro e a viver com ele em comunidade, é de extrema importância para uma mudança estrutural da sociedade (Ortega,1999). Dessa forma é de grande importância que o projeto desenvolva este caráter social, possibilitando, em certa escala, uma interação, e conseqüentemente uma mudança nesse âmbito.

Comer vai além de um ato físico de se alimentar, é um ato ecológico e um ato político, pois “ o que e como comemos determinam, em grande parte, o que fazemos com nosso mundo - e o que vai acontecer com ele “
(POLLAN, 2007)

A proposta do projeto também busca ser um propulsor para uma mudança de mentalidade em relação à lógica atual de produção e consumo de alimentos. Isso ocorreria através de um espaço em que o indivíduo tenha contato desde a produção do alimento, com hortas urbanas comunitárias, ao preparo do mesmo, pautado no movimento da ecogastronomia. Além disso, o espaço busca propiciar contato com um ensino voltada a educação ambiental e gastronômica, como meio emancipador e conscientizador do sujeito em relação a forma que consome os alimentos, ou seja ao criar um lastro com o mesmo, o indivíduo se torna mais consciente e responsável com o seu consumo, e com o seu papel no coletivo.

Esse espaço busca estabelecer um vínculo entre arquitetura social e gastronomia propiciando que essa dinâmica ocorra de forma democrática e acessível para todos, possibilitando, à população, um acesso ao alimento mais fácil, como também à alimentos de melhor qualidade.

PERCURSO HISTÓRICO

A região da Luz é um dos bairros mais antigos de São Paulo, e é a vitrine da história social da cidade. O local, durante muitos anos, foi ocupado por fazendas, e onde hoje fica o centro da cidade, era pasto para o gado que andava solto pela área que era conhecida como Campo de Guaré .

O nome Luz só apareceu em 1601 quando Domingo Luís construiu uma pequena capela em homenagem à sua santa de devoção: Nossa Senhora da Luz. A construção atraiu visitantes e devotos, tornando-se uma referência geográfica para os viajantes. Passando assim a ser chamado de bairro da Luz.

Com o passar do tempo, os pântanos foram aterrados, pontes edificadas e construídos locais como o Jardim da Luz (1825), primeiro jardim público da cidade, e o Seminário Episcopal (1856).

A implantação das estradas de ferro foi uma mola propulsora para a região, que ligava os cafezais do oeste paulista ao porto de Santos. A primeira estrada de ferro do estado de São Paulo, São Paulo Railway teve sua construção iniciada em 1860 por Barão de Mauá. Em 1867, foi erguida a Estação da Luz que alteraria toda a dinâmica da área central da cidade.



1- Casa de Fidélis Nepomuceno Prates (construção 1857-1860). Segundo Ramos de Azevedo, o projeto da residência era do próprio proprietário, que foi o primeiro morador da cidade a construir em estilo neoclássico. Possuidor de uma mentalidade ainda ligada ao escravismo, mantinha no fundo do imóvel um tronco para o castigo de seus escravos urbanos. Acervo do Museu Paulista da USP

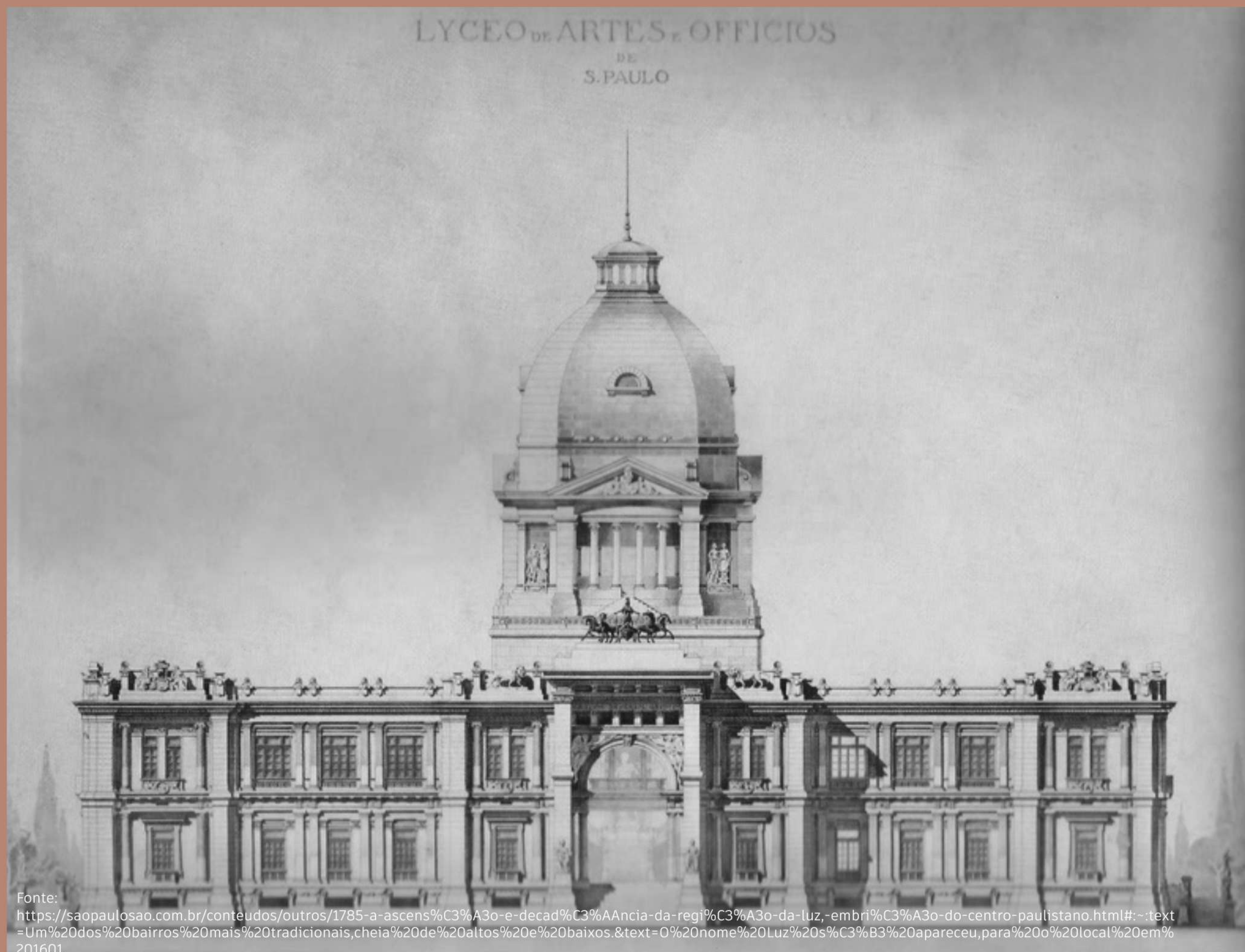


Fonte: <https://saopaulosao.com.br/conteudos/outros/1785-a-ascens%C3%A3o-e-decad%C3%Aancia-da-regi%C3%A3o-da-luz,-embri%C3%A3o-do-centro-paulistano.html#:~:text=Um%20dos%20bairros%20mais%20tradicionais,cheia%20de%20altos%20e%20baixos.&text=O%20nome%20Luz%20s%C3%B3%20apareceu,para%20o%20local%20em%201601.>

A Estação da Luz, uma das mais importantes estações ferroviárias de São Paulo, teve sua arquitetura inspirada na arquitetura britânica e neoclássica, imitando o Big Ben e a Abadia de Westminster. Não se pode perder de vista que a estrada de ferro era tão importante e inovadora que as pessoas esperavam na plataforma apenas para ver o trem chegar e por lá desfilavam figuras importantes da sociedade. Dessa forma a região se torna uma centralidade fundamental para todo o tráfego urbano e comercial de São Paulo, consequentemente, se valorizando.

No final do século XIX, houve investimentos municipais em infraestruturas, como vias de acesso ao centro, calçamentos e iluminação, instalação de bondes e melhorias no Jardim da Luz, tornando a região em um ponto de encontro das elites.





Fonte:
<https://saopaulosao.com.br/conteudos/outros/1785-a-ascens%C3%A3o-e-decad%C3%Aancia-da-regi%C3%A3o-da-luz,-embri%C3%A3o-do-centro-paulistano.html#:~:text=Um%20dos%20bairros%20mais%20tradicionais,cheia%20de%20altos%20e%20baixos.&text=O%20nome%20Luz%20s%C3%B3%20apareceu,para%20o%20local%20em%201601.>

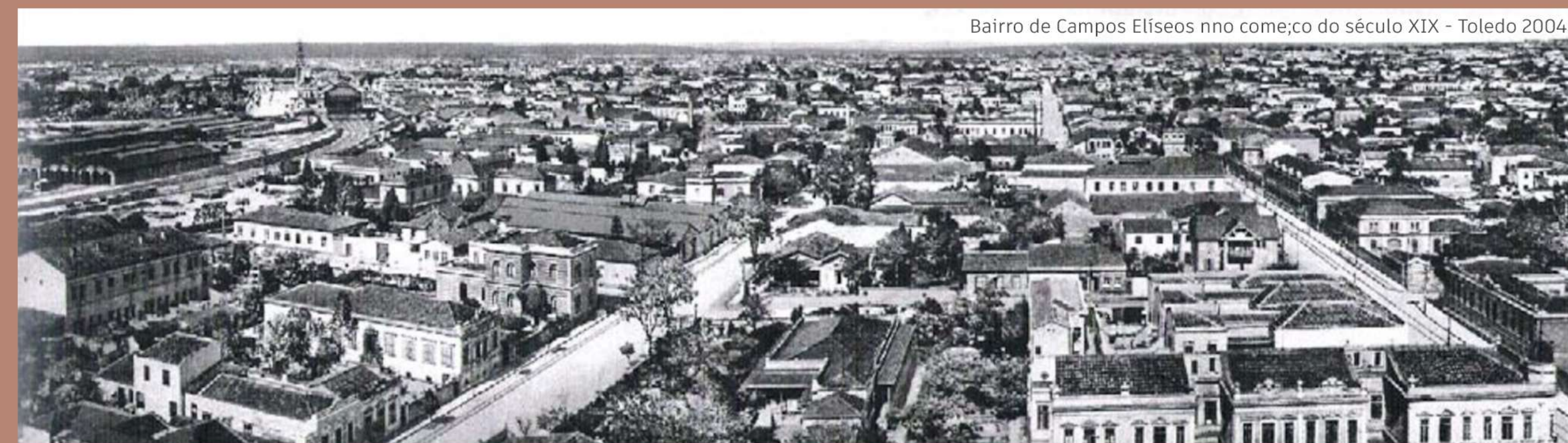
“ ... um dos fatores condicionantes do surgimento do bairro, a proximidade com a estação, acabou, aos poucos, contribuindo para a sua decadência dado o ruído e a intensa movimentação de veículos de carga local”.

(Toledo, 2004, p.108)

Para atender às novas demandas, o comércio se diversificou. Na Rua Mauá, atrás da estação, a partir dos anos 1880, surgiram hotéis luxuosos, destinados aos viajantes do interior paulista. As ferrovias também favoreceram o desenvolvimento dos bairros próximos como os Campos Elíseos, o primeiro bairro planejado da capital paulista que atraiu o dinheiro e os palacetes da elite cafeeira paulistana. Até a década de 1920, foram construídos prédios culturais importantes como o Liceu de Artes e Ofícios, Pinacoteca do Estado e o Museu de Belas Artes, consolidando a qualidade da área, mas também edifícios como o presídio e o quartel.

Devido todo esse aquecimento urbano gerado pela industrialização, fez com que alguns bairros populares também surgissem nas proximidades para abrigar os trabalhadores das ferrovias e das indústrias, como Pari, Mooca, Bom Retiro e Barra Funda, muitos dos quais eram constituídos por cortiços e vilas operárias.

Todo esse processo fez com que houvesse um primeiro movimento de saída das elites para outras regiões, devido ao aumento das atividades locais, o que começa a trazer o malefícios da vida urbana, como odores, ruídos e intensificação do tráfego. Com isso, os fatores que atraíram a elite urbana para a região da Luz, são os mesmos que geraram o processo de saída dessa elite. Assim como ocorreu com Campos Elíseos.



Bairro de Campos Elíseos nno come;co do século XIX - Toledo 2004

O Plano de Avenidas de Prestes Maia, de 1938, gerou consecutivos aumentos de trânsito na Região da Luz, dificultando a acessibilidade e o trânsito local, além de que nesse processo a ferrovia se torna uma barreira física, com passagem apenas em dois pontos, provocando assim um isolamento do bairro em relação a cidade. Isso ocorreu juntamente com o declínio das ferrovias, que não tiveram crescimento e investimento proporcional ao crescimento das cidades e a valorização do transporte rodoviário que, ocasionou ainda mais na popularização da área. Assim a estação da Luz passou a integrar o sistema metropolitano de transporte de passageiros das regiões periféricas, e atraindo para a região comércio e serviços de carácter mais popular.

o sistema de transporte ferroviário se tornou um " ... sistema viário radiocêntrico sem planos gerais e sim por somatória". (Reis F. 2004)

Além disso, a região passa a sofrer a descentralização dos centros fabris, que se espalham para diversas áreas da cidade, como a Avenida Paulista, esvaziando assim postos de emprego na região. Isso juntamente com a Lei do Inquilinato(1942) - regularizadora dos preços dos aluguéis urbanos, fazendo com que os empreendimentos habitacionais privados não tivessem mais interesse nessa região, causando assim um processo de esvaziamento do centro.



Fonte: <https://sitedosgeeks.com/cracolandia-um-documentario-de-edu-felistorque-critica/> (29/06/2021)



Fonte: <http://www.usp.br/aun/antigo/exibir?id=656&ed=1160&f=29>



Fonte: <https://apecc.com.br/noticia/lancamentos-impulsionam-o-turismo-de-compras/> (29/06/2021)



Fonte: <https://sitedosgeeks.com/cracolandia-um-documentario-de-edu-felistorque-critica/> (29/06/2021)

Em 1972, boa parte do bairro foi enquadrado como Zona Especial, restringindo novas ocupações em termos especulação comercial e imobiliárias, devido ao seu reconhecido valor histórico, arquitetônico e paisagístico. Sendo hoje em dia alvo de diversos projetos de renovação (Bom Retiro Boulevard, Campos Elíseos Vivo, Nova Luz...)

Nesse mesmo período, década de 1970 (choque do petróleo), momento em que a população urbana ultrapassa a população rural no país, a violência urbana aumentou, rompendo mais intensamente o vínculo dessas áreas e os novos bairros que se constituíram ao redor, sendo então o momento, segundo Villaca (2001) em que o centro ficou aberto à entrada de “miseráveis e ambulantes”

No fim do século XX e começo do século XXI, a região da Luz assim como seu entorno teve grande crescimento em atividades comerciais especializadas em confecções de roupas, tendo uma setorização nos tipos de confecção, além de uma grande diversidade populacional, principalmente pelos imigrantes que ocuparam intensamente a região (muitos dos quais se submetem a trabalhos semi-escravos), e também a “cracolândia”, chamada assim pela mídia desde os anos 1990.

Hoje em dia o bairro da Luz é um dos mais acessíveis metropolitaneamente, devido a quantidade de linhas ferroviárias, metroviárias, e terminais de ônibus.

RECORTE - PLANOS DE INTERVENÇÃO

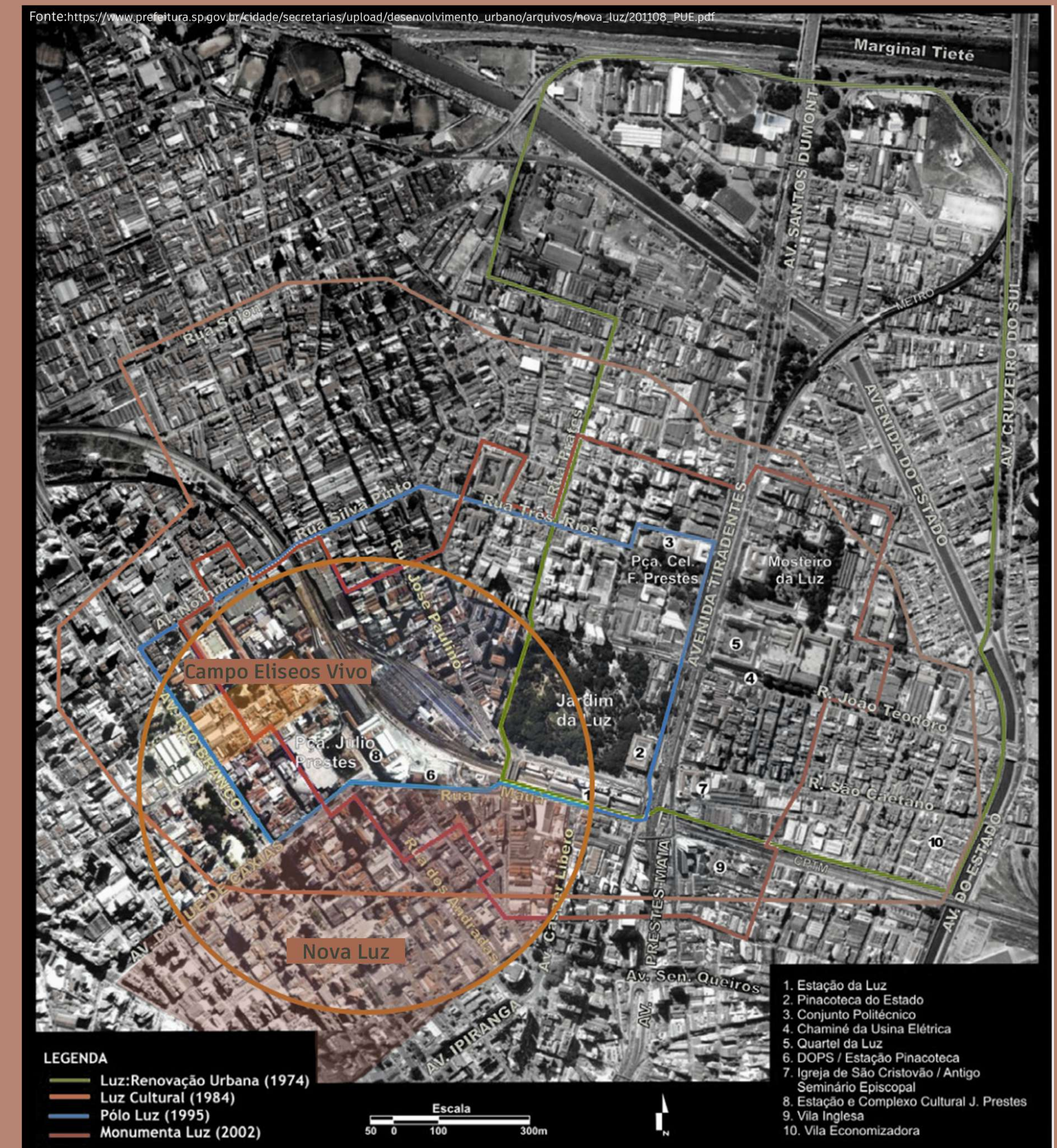
Poucas regiões na cidade de São Paulo foram tão frequentemente objeto de projetos como a Luz nas últimas décadas, um indicador de sua importância no contexto metropolitano. O tecido urbano dessa região é extremamente diversificado assim como suas dinâmicas, fazendo com que qualquer discussão sobre essa região seja extremamente delicado e complexo.

Nos últimos anos é notório os movimentos de recuperação de patrimônios históricos nas cidades, dada ao crescente reconhecimento de seu valor histórico e também econômico para a dinâmica da cidade. O que traz uma ambiguidade e uma complexidade para lidar com a situação. O que antes se resumia em restauros e conservação do patrimônio, hoje seguem motivações que vão muito além disso, pensando o entorno e a região como um todo, assim surgem os conceitos de “recuperação /revitalização/reabilitação” das áreas, e sua reintegração à dinâmica produtiva da cidade.

Alguns desses projetos apostam em intervenções pontuais, mas de grande impacto, capazes de desencadear um processo de valorização imobiliária, criando assim condições favoráveis para a participação da iniciativa privada, e seus interesses, sem levar em conta as demandas e necessidades das populações ali instauradas, gerando assim um processo intenso de gentrificação e agravamento de problemas sociais, como identificaram diversos autores (Nobre, 2002; Smith, 2006, entre outros).

A região da Luz começa a ser objeto dessas iniciativas na década de 1970, quando seus valores, histórico, arquitetônico e paisagístico começam a ser reconhecidos. Assim diversos projetos surgem para a região.

Desde meados dos anos 1990, a principal justificativa para as ações do Estado na região foi a eliminação da chamada crackolândia, primeiramente com o fechamento de hotéis e pensões, que haviam se tornado naquele período espaços de produção do crack e, depois, refúgios para dependentes, sob a justificativa de combate ao crime.



Juntamente com isso, o governo estadual impulsionou na região a política de âncoras culturais, com espaços como a Sala São Paulo, o Museu da Língua Portuguesa, entre outros, como também o incentivo fiscal para empresas se instalarem na região. O discurso naquele momento era que esses equipamentos iriam “revitalizar a região” e, conseqüentemente, atrair moradores e atividades de maior renda, o que não ocorreu.

Um dos principais obstáculos para isso ocorrer era a estrutura fundiária fragmentada que impedia a incorporação de grandes empreendimentos. Todo esse processo possibilitou a construção da narrativa de necessidade de “limpeza da área”, eliminando a presença das pessoas com dependência química, cada vez mais criminalizadas.

Diante dos obstáculos para a “revitalização” da área, a Prefeitura assumiu, em 2005, a frente dos processos de transformação com o projeto Nova Luz, que previa a utilização de um novo instrumento: a concessão urbanística. Por meio dela, seria concedido o direito de desapropriar e demolir cerca de 30% do perímetro previsto no projeto. A proposta foi narrada pela Prefeitura como uma forma de devolver à cidade aquele território ocupado pelos frequentadores da cracolândia.



PROJETO NOVA LUZ

O projeto chamado Nova Luz, trata-se da revitalização da região a partir de um plano de uso e ocupação do solo que tem como principais objetivos:

- preservação e recuperação do patrimônio histórico;
- aumento da área destinada para o uso residencial, com o objetivo de aumentar a densidade demográfica para que mais pessoas possam usufruir das vantagens locacionais deste setor da cidade;
- consolidação da área destinada a habitação de interesse social, indicada como ZEIS 3 no Plano Diretor Estratégico, com a produção de mais de 1.500 unidades habitacionais. Esta ação constitui uma importante oportunidade de garantir a consolidação de um novo núcleo habitacional de interesse social na área central da cidade;
- criação de uma rede de espaços públicos capazes de receber melhor os usuários da região assim como moradores e trabalhadores.

VISÃO: CORREDOR DA AVENIDA RIO BRANCO



VISÃO: RUA DE BAIRRO



Fonte:https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/desenvolvimento_urbano/arquivos/nova_luz/201108_PUE.pdf



As intervenções deste projeto são feitas tanto para a esfera pública quanto privada, definindo aquelas a serem realizadas através de CONCESSÕES urbanísticas. As transformações consideradas necessárias pelo projeto são:

- proposição de instrumentos de preservação das áreas protegidas, por interesse histórico ou ambiental, indicando quais imóveis deverão ser objeto de restauro e quais as regras para articulação entre as novas áreas edificadas e os bens tombados e aqueles indicados à preservação;
- proposição de padrões de ocupação, definindo a localização das atividades consideradas, indicação dos destinos das edificações;
- proposição de parâmetros de ocupação dos lotes e de composição das edificações, disposições estas que correspondem a volumetrias que darão fisionomia ao Projeto;
- proposição e qualificação das vias de acesso às redes de transporte público coletivo com definição de plano de mobilidade para a área, hierarquizando a circulação e os acessos de veículos e pedestres, e as alterações viárias previstas;

E tem como principais norteadores:

- proteger a malha urbana;
- definir portais de acesso à região;
- rede de áreas verdes;
- acessibilidade as conexões da cidade;
- definições de Setores de uso misto;

CRÍTICA AO PROJETO NOVA LUZ

Na prática, o Nova Luz iria remover famílias e comerciantes que estavam há gerações estabelecidos no bairro para dar lugar a grandes empreendimentos, voltados para um público distinto daquele que já estava na região.

Mobilizações por parte dos moradores e dos comerciantes foram feitas, fazendo com que o projeto fosse barrado na Justiça. Porém algumas demolições já haviam ocorrido, na região das ZEIS, e as pressões em torno dessa área ainda se mantêm, ou por meio do aparato policial, ou por meio da lógica de demolições e fechamento de pensões que, facilitam na questão da fragmentação dos lotes para uma desapropriação e negociação por parte da Prefeitura.

Isso abre espaço à Parceria Público-Privada (PPP) Habitacional do centro, uma ação contratada pelo Governo do Estado de São Paulo para produção de 3.863 unidades habitacionais para as famílias com renda de 1 a 10 salários mínimos, ou seja exclui as famílias mais vulneráveis que, já residem na região.



Além disso, a ação da Prefeitura desrespeita a lei ao não constituir um Conselho Gestor de ZEIS com a participação de moradores e comerciantes locais, espaço que deve servir à discussão e debate para a elaboração de qualquer plano para a área, de acordo com o Plano Diretor.

A maior crítica aos projetos para o centro de São Paulo, e principalmente para esta região, é a ideia de que essas áreas se tratam de áreas vazias, sem vida , pressupondo a necessidade de revitalização, ou seja, negando a vida ali existente como vida, que está restrita às classes médias e altas, atraídas pelos empreendimentos imobiliários.

“... o projeto Nova Luz, literalmente passou um trator pela Cracolândia e daqui por diante passará a atingir dos cortiços à classe média alta. E, como sempre, computando mais prejuízos à população de baixa renda.”

“Eu fiquei neste bairro [da Luz] no pior momento dele, por que tenho que sair agora?”

“O termo ‘revitalização’ é um erro de conceito. Revitalizar é dar vida onde não existe mais. Se no centro não existe vida, quero saber onde é que ela está”

“O projeto Nova Luz é obviamente resultado da Lei de Concessão de 2009. Essa lei é para o empobrecimento social, ela visa lucro e só”

(Paula Ribas, moradora a 37 anos, jornalista e fotógrafa no documentário “Luz”)

PROJETO CAMPOS ELÍSEOS VIVO

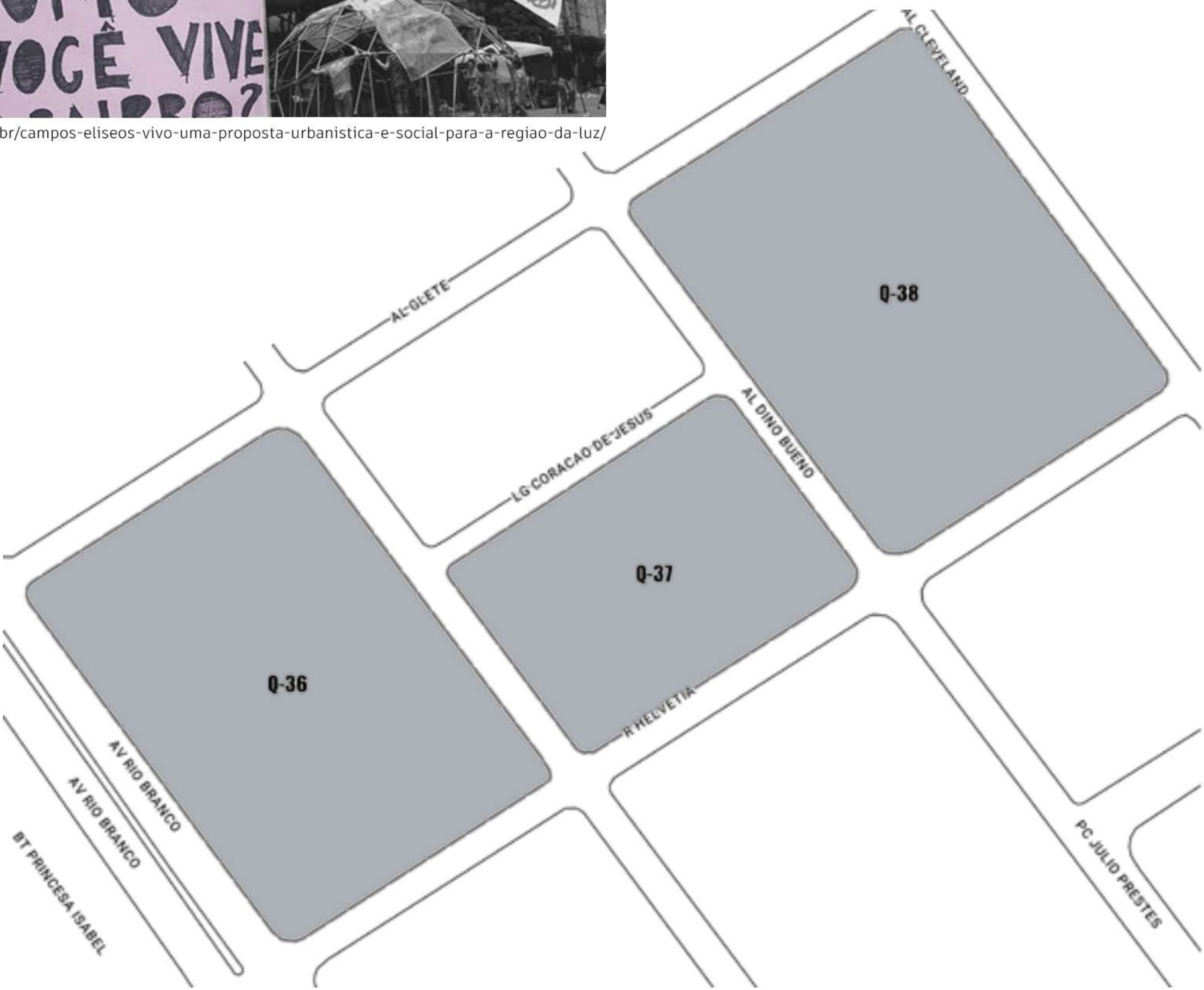
O Campos Elíseos Vivo é um projeto urbanístico e social elaborado com a comunidade e o Fórum Aberto Mundaréu da Luz, entre 2017/18. Ele se baseia na construção coletiva de um projeto a partir da escuta das necessidades e dos desejos da população local. No processo ocorreram eventos em espaços públicos do bairro, reuniões de organização do Fórum, oficinas com os moradores para discutir soluções para o território.

Além da população o projeto contou com a atuação e participação de companhias e coletivos culturais, organizações que atuam no campo da saúde mental, universidades (por meio de laboratórios e escritórios-modelo de arquitetura e urbanismo, história social e psicologia), ONGs com atuação em políticas urbanas e de assistência social, dentre outros grupos.

As atividades objetivaram conhecer e tornar visíveis as diversidades das pessoas atingidas por intervenções por parte dos governos municipal e estadual de São Paulo, como o projeto Nova Luz, citado anteriormente. As discussões buscam enfrentar as diversas questões complexas presentes nesse território, que vão desde precariedade habitacional e vulnerabilidades sociais à presença de patrimônios culturais. Este trabalho concentrou-se inicialmente a tres quadras, visadas pelos governo, que estavam sob ameaça de demolição para dar lugar a duas PPPs, a Habitacional Municipal, chamada de Casa da Família, e a do hospital Pérola Byington (local, hoje em dia, em obras e que teve seu projeto,assim como as outras desapropriações realizados sem considerar a demarcação da área como ZEIS 3 e, portanto, sem a validação do respectivo Conselho Gestor).



Fonte: <http://www.labcidade.fau.usp.br/campos-eliseos-vivo-uma-proposta-urbanistica-e-social-para-a-regiao-da-luz/>

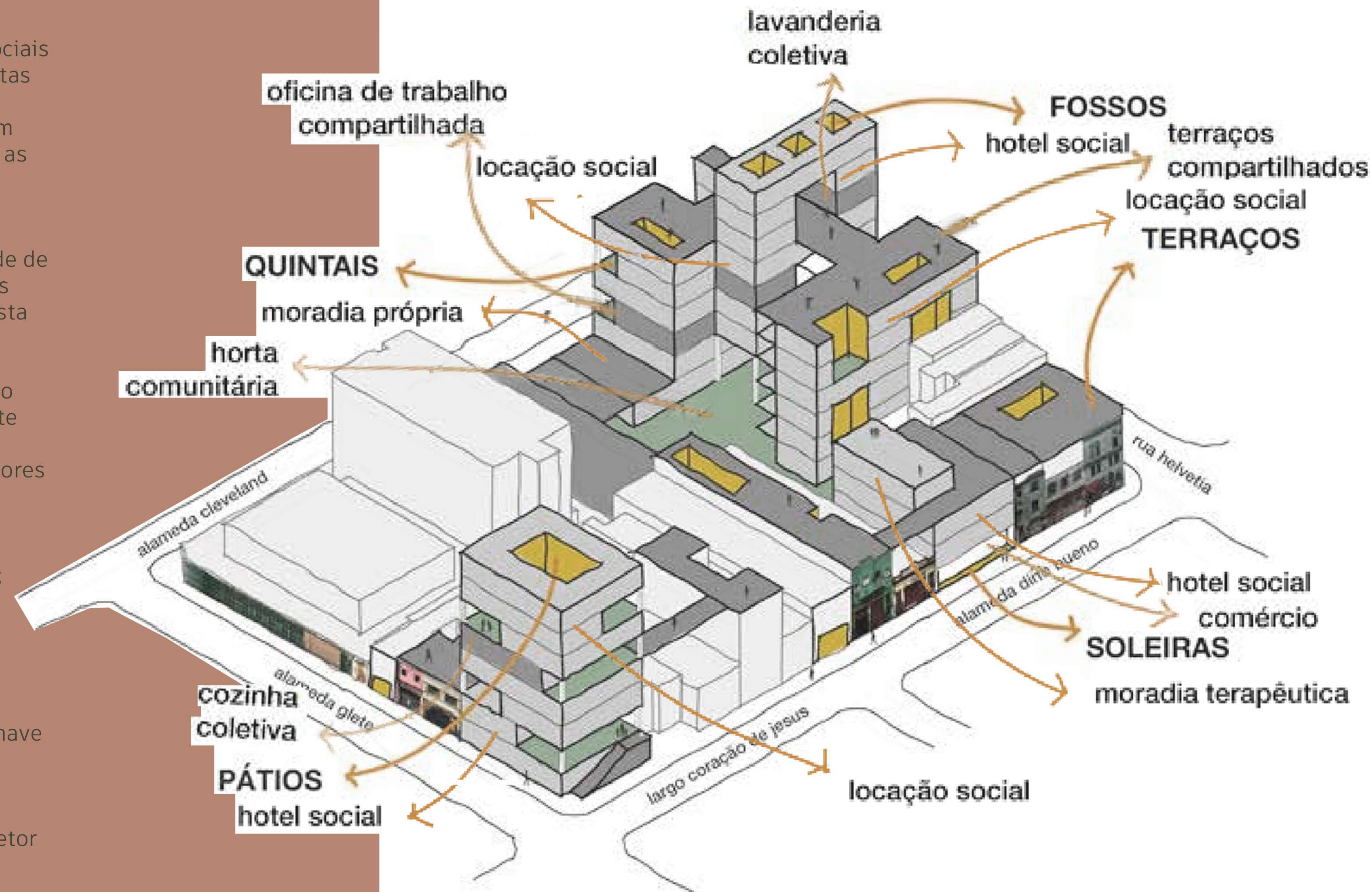


No levantamento, evidenciaram-se: as características sociais e econômicas de moradore/a/s e comerciantes; as distintas formas de morar e trabalhar na área; as formas de atendimentos aos dependentes químicos e população em situação de rua; os equipamentos coletivos existentes e as condições dos espaços públicos e de alguns espaços privados.

A questão mais importante é o reconhecimento das diversas formas de arranjos que implicam na necessidade de variadas soluções, tanto do ponto de vista das tipologias habitacionais a serem projetadas quanto do ponto de vista das modalidades de acesso à moradia. Nem todas as famílias entrevistadas têm condições de arcar com financiamentos para aquisição de um imóvel, assim como nem todas possuem o mesmo tipo de vínculo permanente com o local de moradia.

A partir disso o projeto definiu seus princípios norteadores básicos:

- Atendimento habitacional diversificado conforme a realidade social e econômica dos moradores;
- Preservação das tipologias arquitetônicas existentes;
- Intervenções sobre as áreas vazias e subutilizadas, prioritariamente, das quadras e das áreas envoltórias (mínimo de demolições)
- Realocação definitiva de famílias e indivíduos que precisarem deixar as casas e espaços comerciais hoje ocupados em função das obras previstas neste plano (chave a chave)
- Elaboração, discussão e aprovação das propostas de intervenção junto à comunidade, em todos os âmbitos e espaços decisórios, conforme determinado no Plano Diretor Estratégico do Município de São Paulo para as Zonas Especiais de Interesse Social (ZEIS)



Fonte: <http://www.labcidade.fau.usp.br/campos-eliseos-vivo-uma-proposta-urbanistica-e-social-para-a-regiao-da-luz/>

TERRENO



Fonte: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/noticias/conheca-as-diretrizes-urbanisticas-do-projeto-redencao-regiao-da-luz/>

O terreno escolhido se encontra na área de intervenção do projeto Nova Luz, entretanto o programa e diretrizes deste projeto vão contra a lógica do Nova Luz, articulando diretamente com as propostas do projeto Campo Elíseos Vivo. Enquanto o projeto Nova Luz, busca uma setorização dos usos na região, principalmente com as áreas de ZEIs, causando assim mais segregação espacial, esta proposta busca criar um espaço democrático de apropriação de diversas classes, principalmente para a população já presente na região, possibilitando relações interpessoais entre elas, de extrema importância para uma mudança estrutural no combate à pobreza, como já citado anteriormente, segundo Marques(2009).

Foi utilizado o levantamento do projeto Nova Luz, para identificar lotes de interesse para a realização deste projeto. Os lotes escolhidos são áreas de estacionamentos, na avenida Rio Branco, rodeada por comércio e habitação. No projeto Nova Luz essa área estaria destinada a serviços e escritório, em edificações de gabarito alto, e muito adensado. Em contrapartida a essa lógica, pensou-se em manter um gabarito mais baixo, não ultrapassando a média existente atualmente, juntamente com a criação de áreas livres, construindo espaços verdes e de estar.





REFERÊNCIAS PROJETOAIS

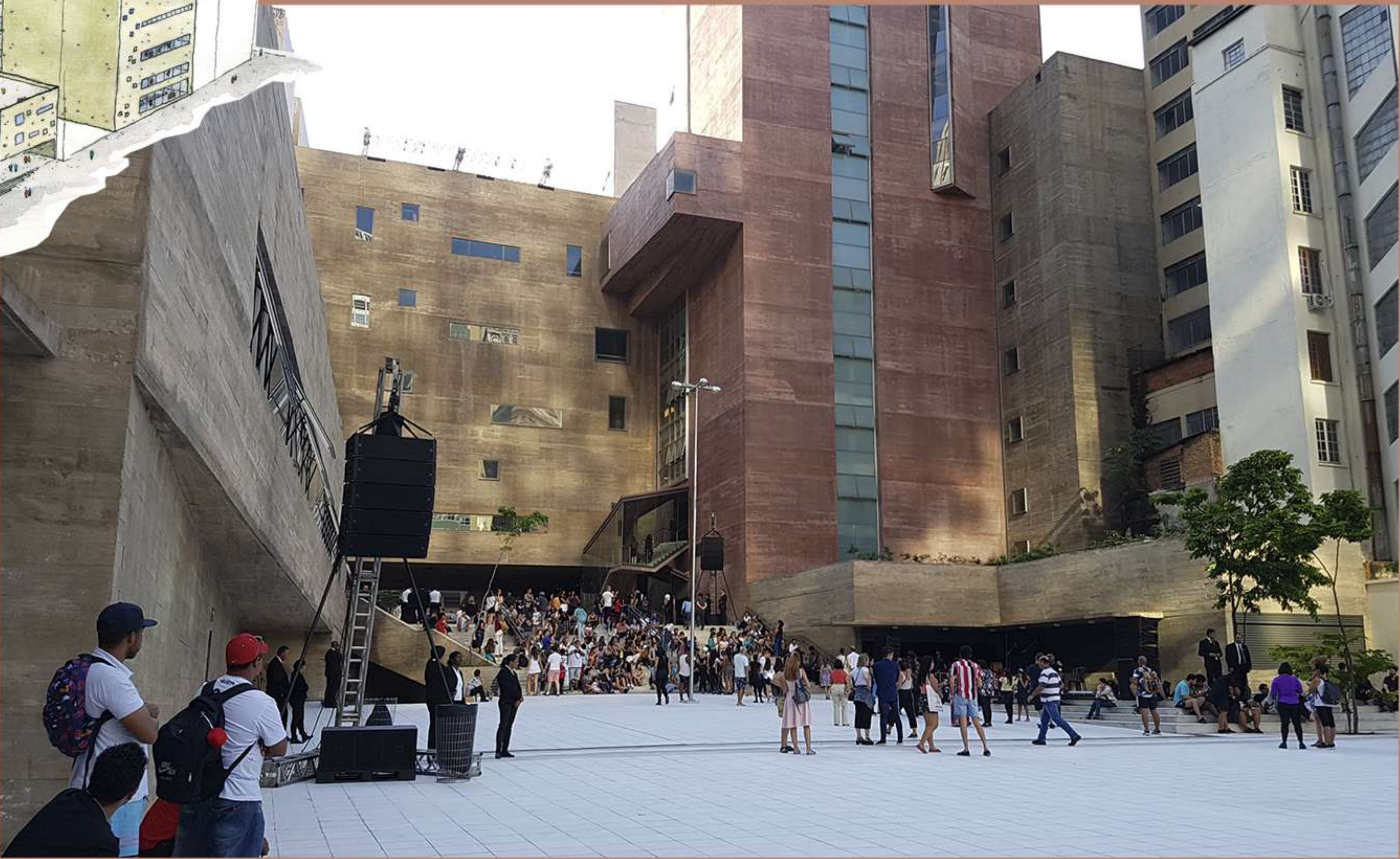
Restaurante DE KAS, Amsterdam



Fonte:<https://restaurantdekas.com/>



Fonte:<https://www.archdaily.com.br/br/626025/praca-das-artes-brasil-arquitetura>



Praça das Artes, São Paulo
Brasil Arquitetura

Projeto New York City Vertical Farm



Fonte: <https://www.behance.net/gallery/25877577/-New-York-City-Vertical-Farm->



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/70108386699220021988/>

Circulação



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/169448004713586452/>

Hortas Urbanas



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/394909461080396457/>



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/61572658029997538545/>



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/16944800432713586452/>



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/39490946108039645798/>



Fonte:<https://www.archdaily.com.br/br/01-2910/orquideorama-plan-b-arquitectos-mais-jprcr-arquitectos>



Fonte:<https://br.pinterest.com/pin/61572658029997538545/>

PROJETO

DIRETRIZES DO PROJETO

SUSTENTABILIDADE :

- buscar utilizar materiais de baixo impacto ambiental, como também utilizar recursos e mão de obra mais locais possível;
- aproveitamento dos recursos naturais, explorando a ventilação e iluminação natural para promover conforto com economia de recursos;
- eficiência energética, através de placas fotovoltaicas para a geração de energia solar;
- gestão e economia de águas, com tratamento local das águas para reutilização, assim como sistema de coleta de águas da chuva;
- gestão de resíduos, através da compostagem e a diminuição do uso de materiais que geram mais resíduos de difícil reuso/reciclagem, como embalagens;

CONVÍVIO, USO E OCUPÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO:

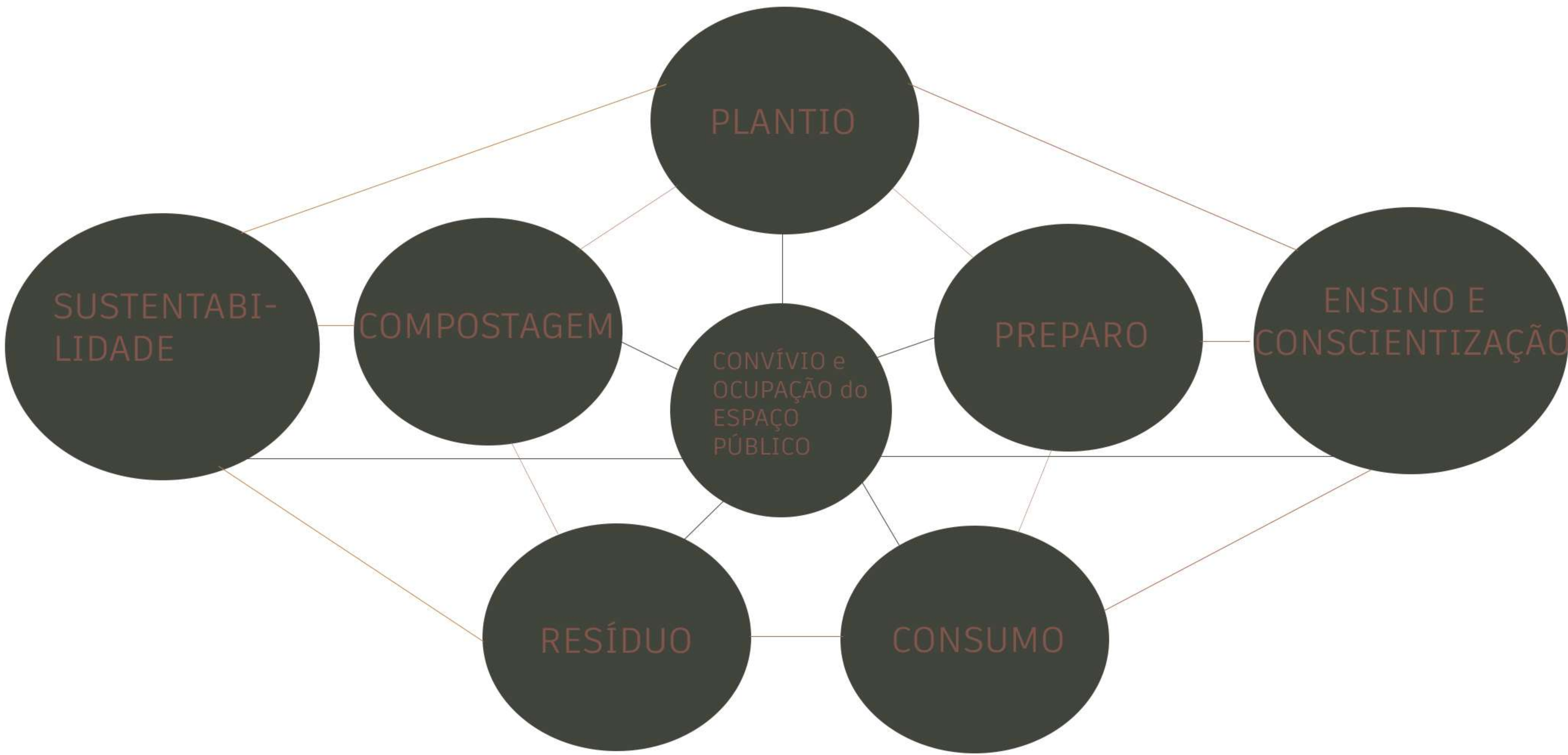
- convívio e conectividade de pessoas de diferentes idades e grupos sociais, possibilitando trocas, sendo assim um meio de mudança da estrutura da pobreza (Marques, 2009);
- apropriação do espaço público para diversos usos, sendo um local passível de ser ocupado a qualquer momento;
- conectividade entre a avenida Rio Branco com o interior do bairro por meio do terreno que atravessa a quadra, priorizando o pedestre e o ciclista;

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

- através de hortas urbanas e fazenda vertical, possibilitando para a população uma alimentação mais saudável e sustentável, tentando diminuir os desertos alimentares (p. 28) na cidade;
- criando uma aproximação da população com o alimento e com aquela área de cidade, possibilitando um sentimento maior de pertencimento e de cuidado com a região, para isso foi pensado hortas não só no terreno escolhido, mas um sistema de hortas na região como um todo, conectando as áreas do entorno como o bairro Campos Elíseos.

ENSINO E CONSCIENTIZAÇÃO:

- através de aulas/cursos ligadas ao ensino da ecogastronomia (p.31), e educação ambiental;
- atividades educativas trazendo como tema principal o ciclo alimentar;
- aproximação das pessoas com a produção do alimento (hortas urbanas e fazenda vertical);
- mostrando a importância de uma alimentação nutritiva e saudável;



PROGRAMA:

HORTAS URBANA COMUNITÁRIA: formada pela plantação e também com áreas de estar, com mesas e bancos (público de acesso livre);

FAZENDA VERTICAL/ESTUDA URBANA (acesso restrito);

HABITAÇÃO SOCIAL TEMPORÁRIA: voltada para as pessoas que estejam participando de cursos ou oficinas e também para as pessoas que vierem participar das feiras itinerantes (público de acesso restrito), não alocada no terreno de projeto, mas na região do projeto, de forma a criar um sistem que converse com o área de projeto e com a intervenção Campos Elíseos vivo;

COZINHA COLETIVA: para as pessoas que tenham interesse em cozinhar seu próprio alimento, principalmente para a poipulção local, mais carente, buscando utilizar os alimentos produzidos localmente (público de acesso restrito);

COZINHA COMUNITÁRIA: para a produção de marmitas nutritivas, para a população vulnerável da região, utilizando dos produtos locais com a prática da ecogastronomia (público de acesso restrito);

FEIRA LOCAL FIXA (MERCADO): para a comercialização dos produtos produzidos na fazenda vertical, com custo acessível, interno à edificação (funcionamento entre 6:30 e 20:00);
FEIRAS LIVRES ITINERANTES: para pequenos produtores do entorno da cidade e também para outras comercialização, como artesanatos, artes, externo à edificação, ou nas áreas cobertas (público de acesso livre) (funcionamento livre)

RESTAURANTE: de cultura ecogastronômica, utilizando os produtos locais (capacidade de 150 pessoas) (funcionamento entre 11:00 e 15:00, e 18:00 e 23:00) ;

CAFÉ: pensado como espaço de permanência e convívio, com um pequena biblioteca e espaço de leitura(acesso público, funcionamento entre 7:30 e 19:00);

ÁREAS DE ESTAR: internas e externas, promovendo o convívio e trocas entre as pessoas (púbblico de acesso livre);

COZINHA PEDAGÓGICA: para ensino ecogastronômico (capacidade de 16 pessoas);

SALAS DE AULA: para cursos, oficinas ;

SALAS EDUCATIVAS: recreativas, voltada principalmente para crianças, criando um interesse e uma aproximação com a produção do alimento (acesso público, funcionamento entre 9:00 e 18:00)

BICICLETÁRIO;

BANHEIROS;

ADMINISTRATIVO;

ALMOXARIFADO;

DEPÓSITOS: para o armazenamento de insumos e materiais recicláveis;

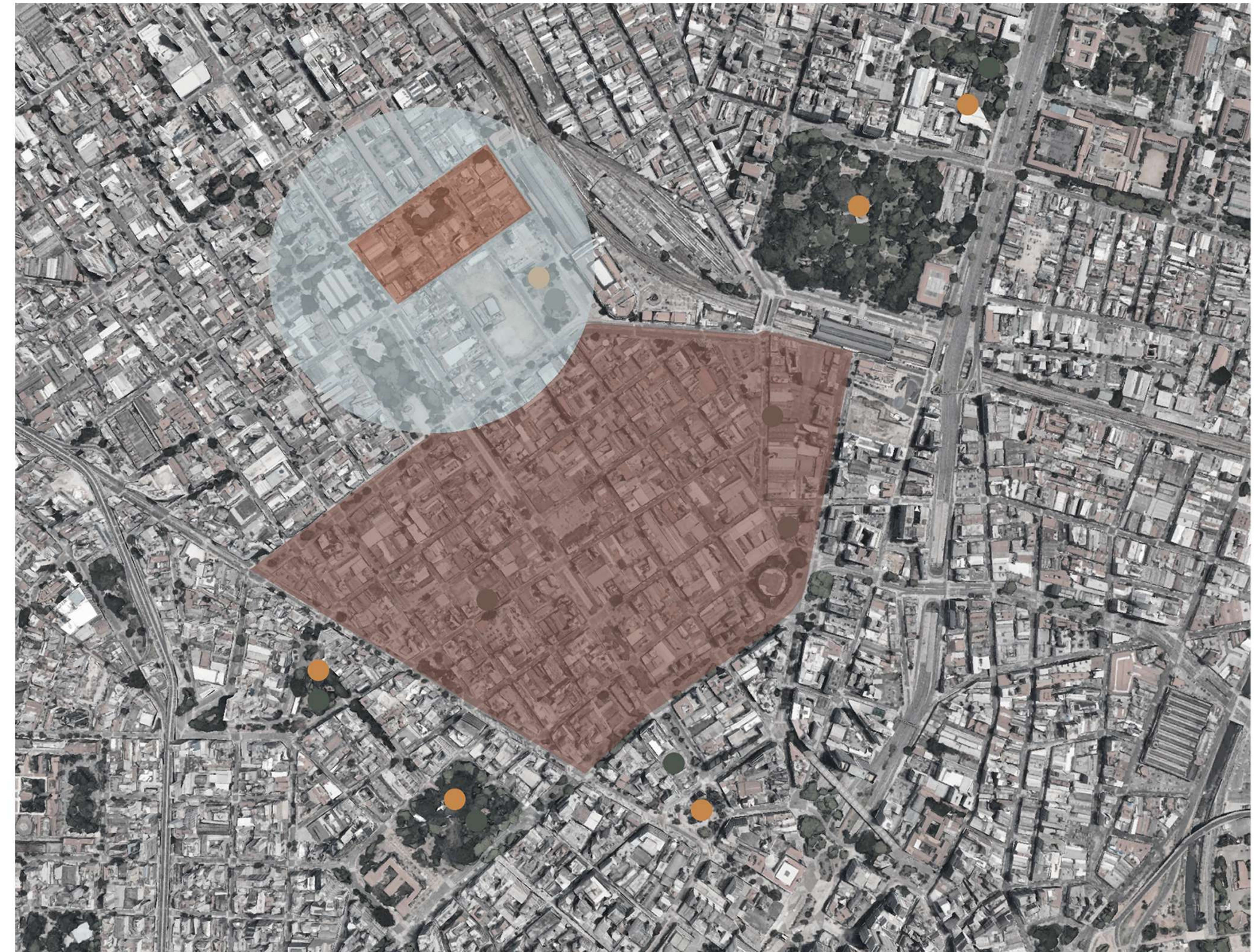
COMPOSTAGEM: espaço destinado tanto ao armazenamento como para o processo;

SISTEMAS OPERACIONAIS DO EDIFÍCIO: destinadas a coleta e tratamento de água, para alocar os painéis solares...;

Como citado anteriormente, o projeto conversa com a proposta de intervenção Campos Elíseos Vivo que, em sua formulação, pensou áreas destinada a hortas comunitárias, e espaços públicos construídos para serem extremamente ocupados pela população local.

Recuperando isso, foi pensado a implantação de hortas urbanas e feiras, espalhadas pela região, de forma a criar um sistema que pudesse fortalecer a intenção deste projeto. Além de hortas e feiras, também seria alocados equipamentos como hotel social, dialogando diretamente com o projeto de intervenção Campos Elíseos Vivo. Ou seja, criar mais espaços públicos que instigasse a ocupação e a participação da população, por meio do cultivo, fazendo com que o sentimento de comunidade se fortaleça.

As hortas foram pensadas em se alocar em praças já existentes, como também em lotes abandonados, vazios ou utilizados como estacionamentos, buscando aproximação com outros equipamentos, como escolas, creches e complexos habitacionais, e equipamentos culturais, muito presentes na áreas.



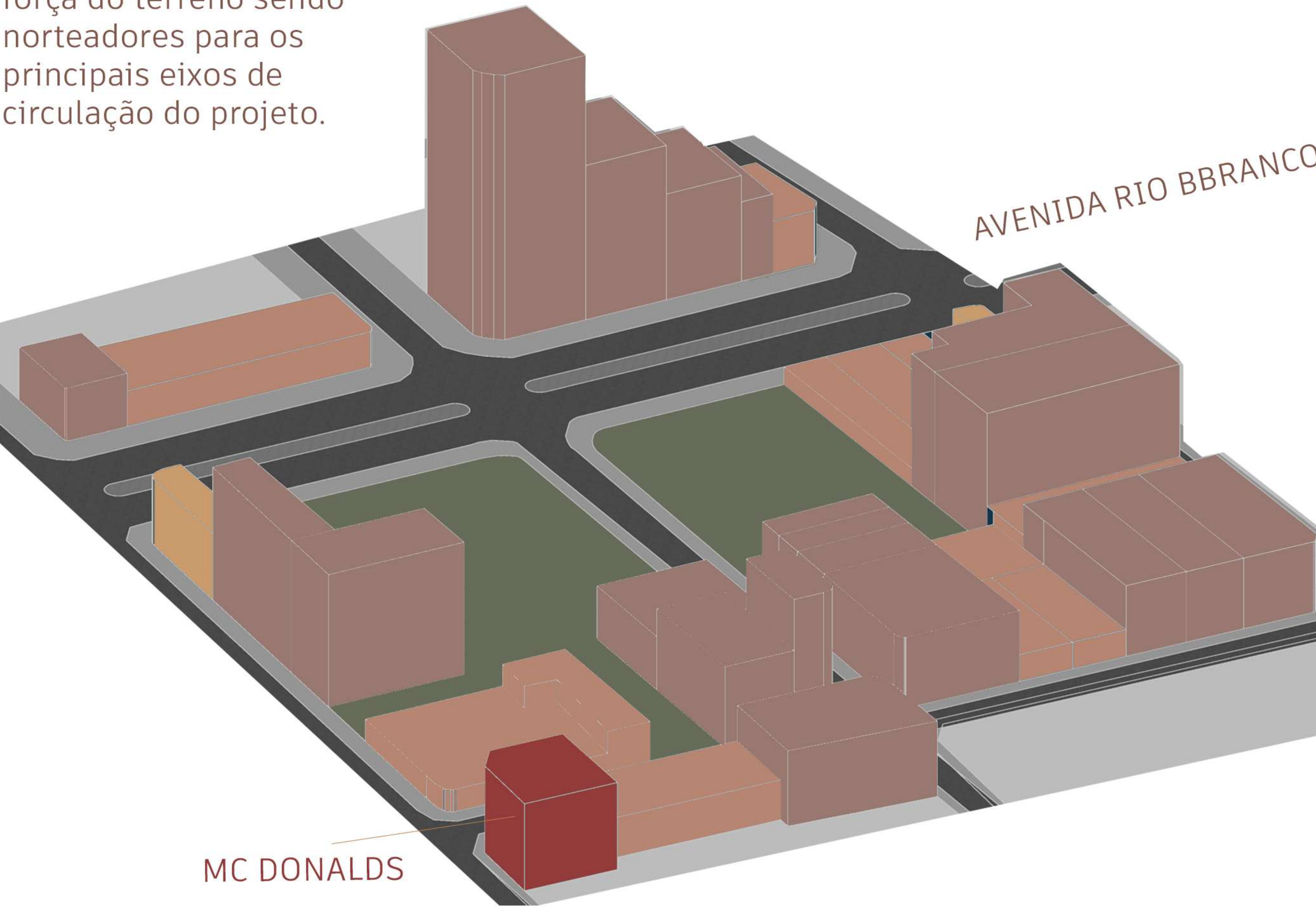
● suposta alocação das hortas

● suposta alocação das feiras

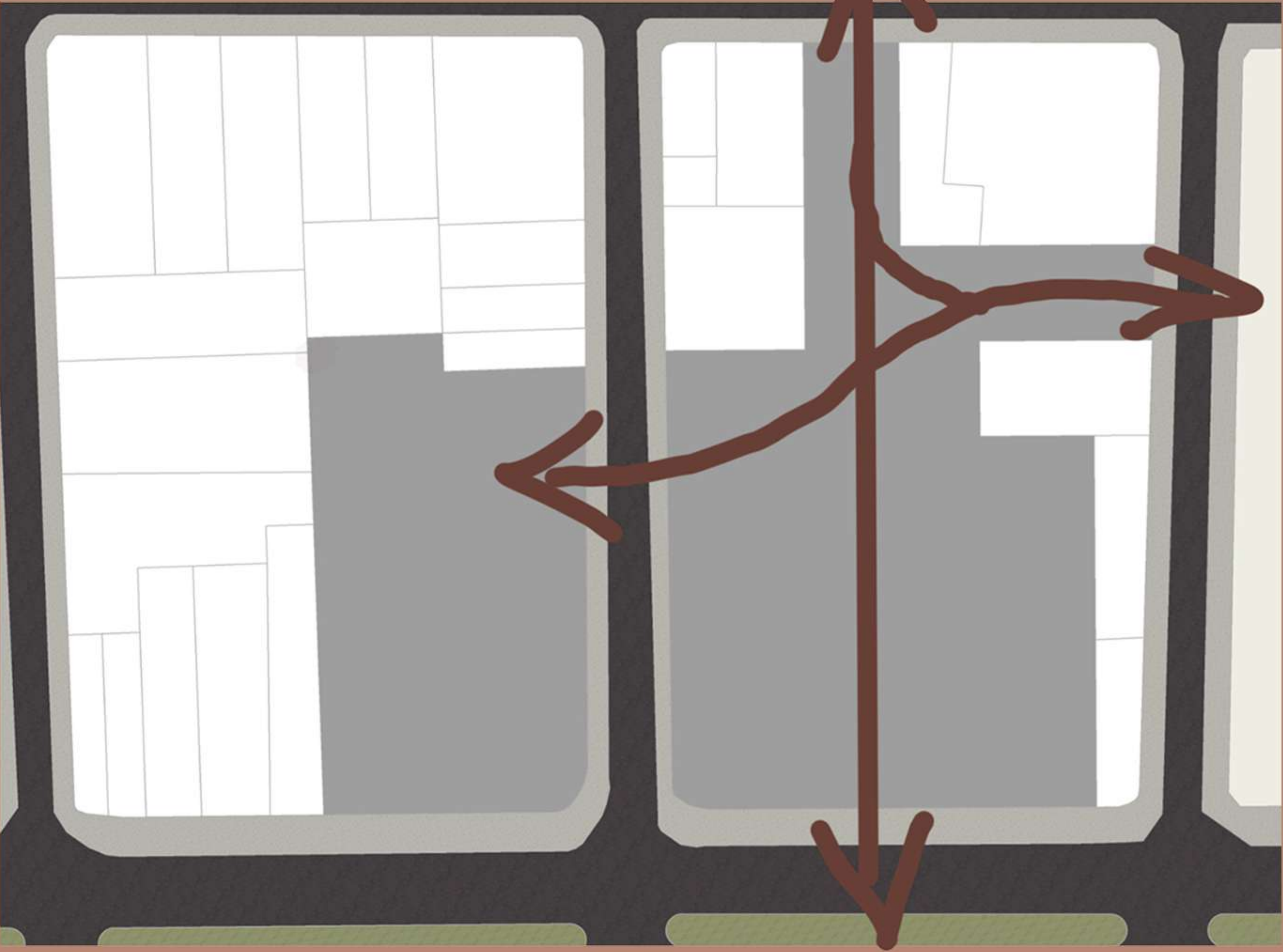


Para a elaboração do projeto como um todo, iniciou-se com a modelagem do terreno e do entorno, para assim começar estudos de intervenção sobre o lote. Em um primeiro momento foi traçada os eixos de força do terreno sendo norteadores para os principais eixos de circulação do projeto.

- TERRENO
- HABITAÇÃO+COMÉRCIO
- HABBITAÇÃO +COMÉRCIO ALIMENTO
- COMÉRCIO



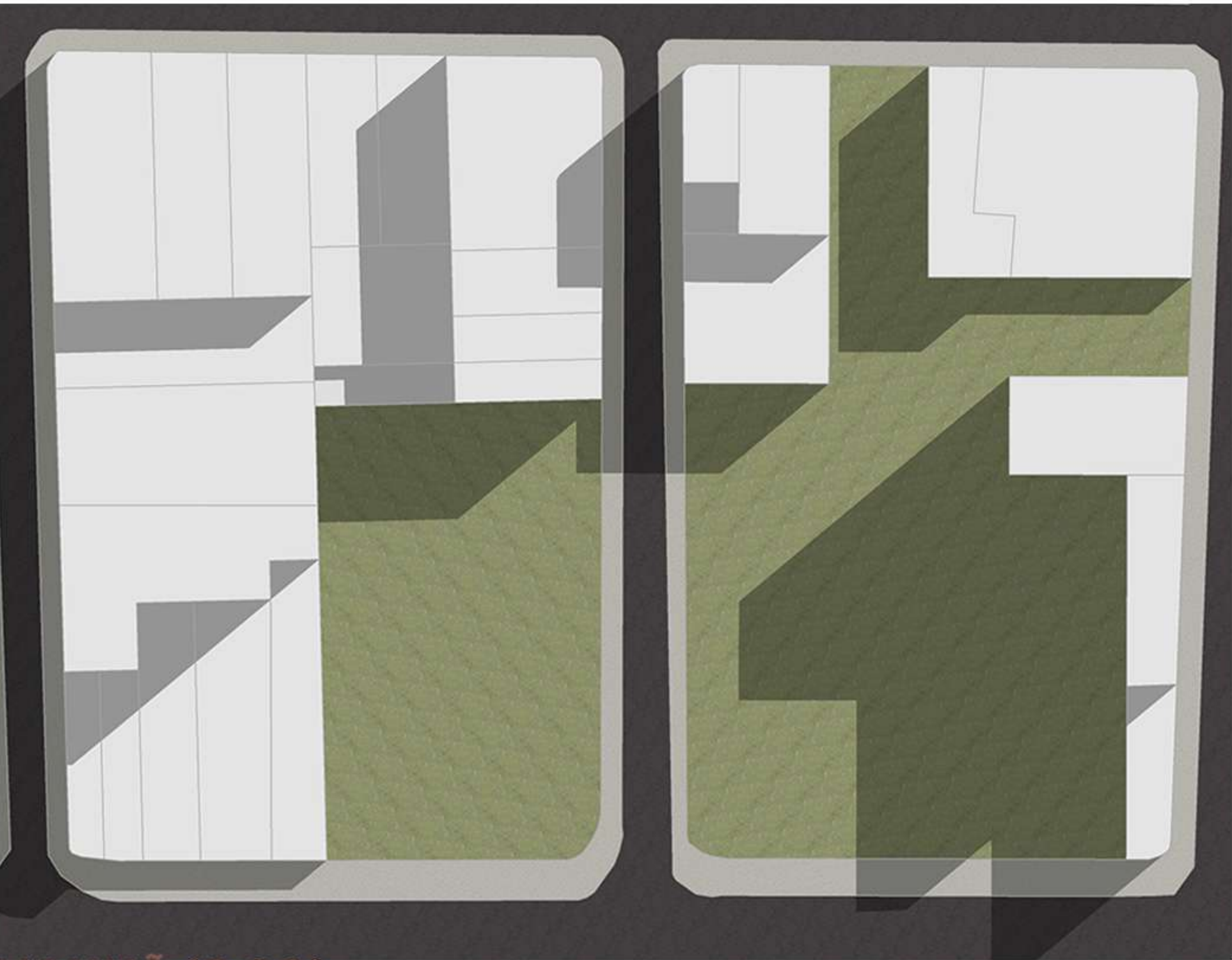
EDIFICAÇÕES ENTORNO



EIXOS ESTRUTURANTES

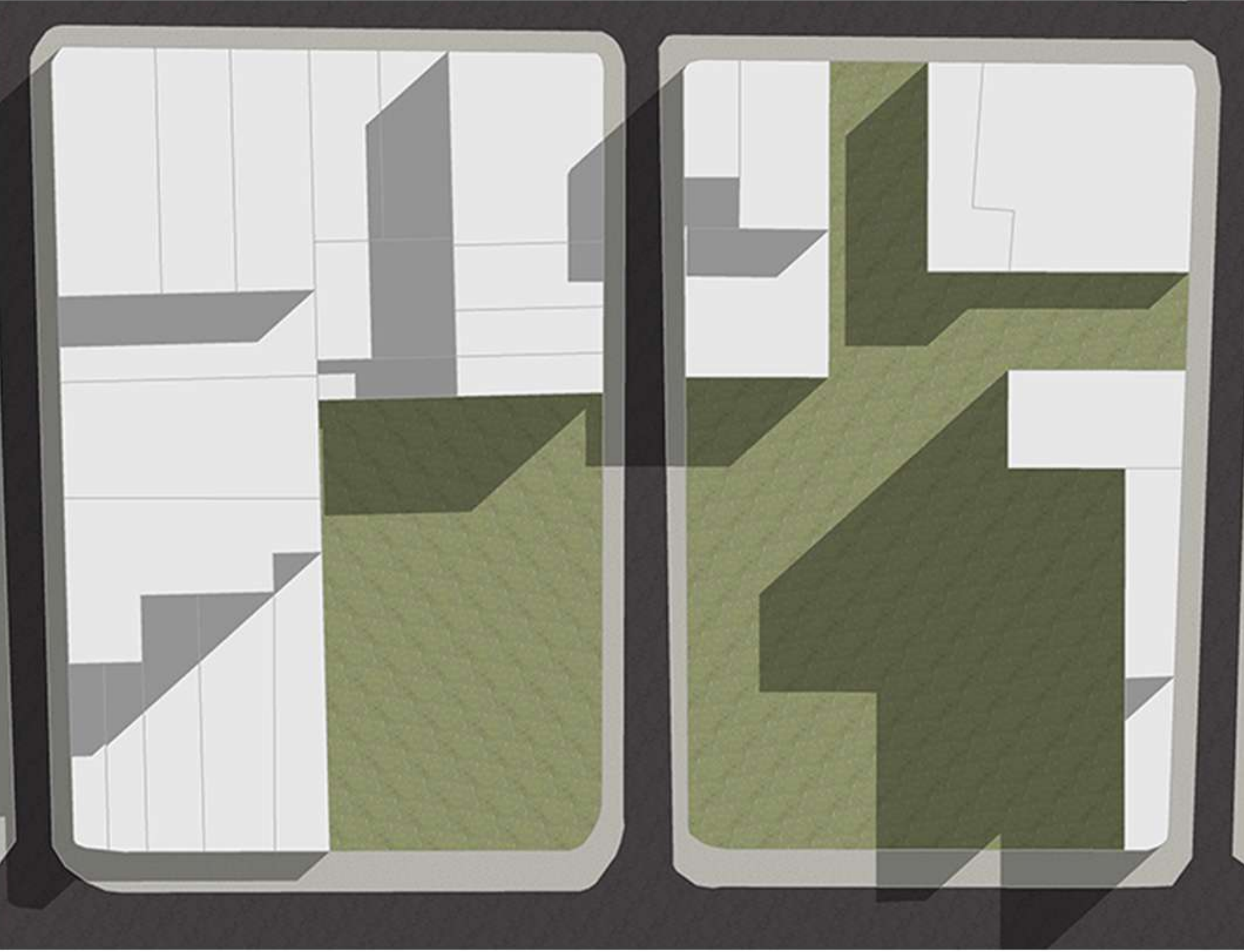
ESTUDO INSOLAÇÃO DO TERENO

Em um segundo momento foi feito um estudo de insolação no terreno, para ver a incidência solar, dada a presença de alguns edifícios altos no entorno, concluindo que a insolação no área é alta, assim, adequada para a implantação da horta urbana.

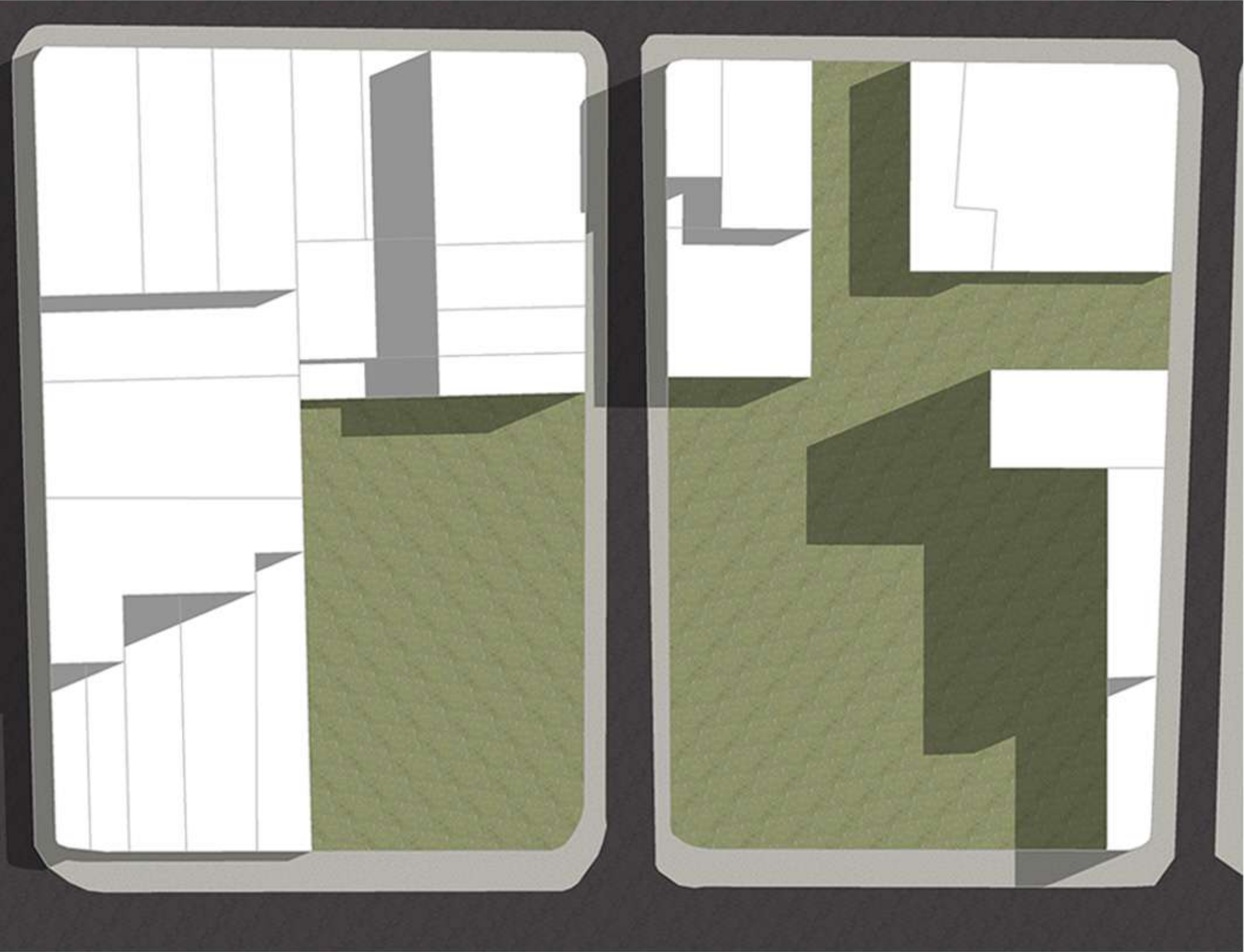


MANHÃ (9:00)
TARDE (16:00)

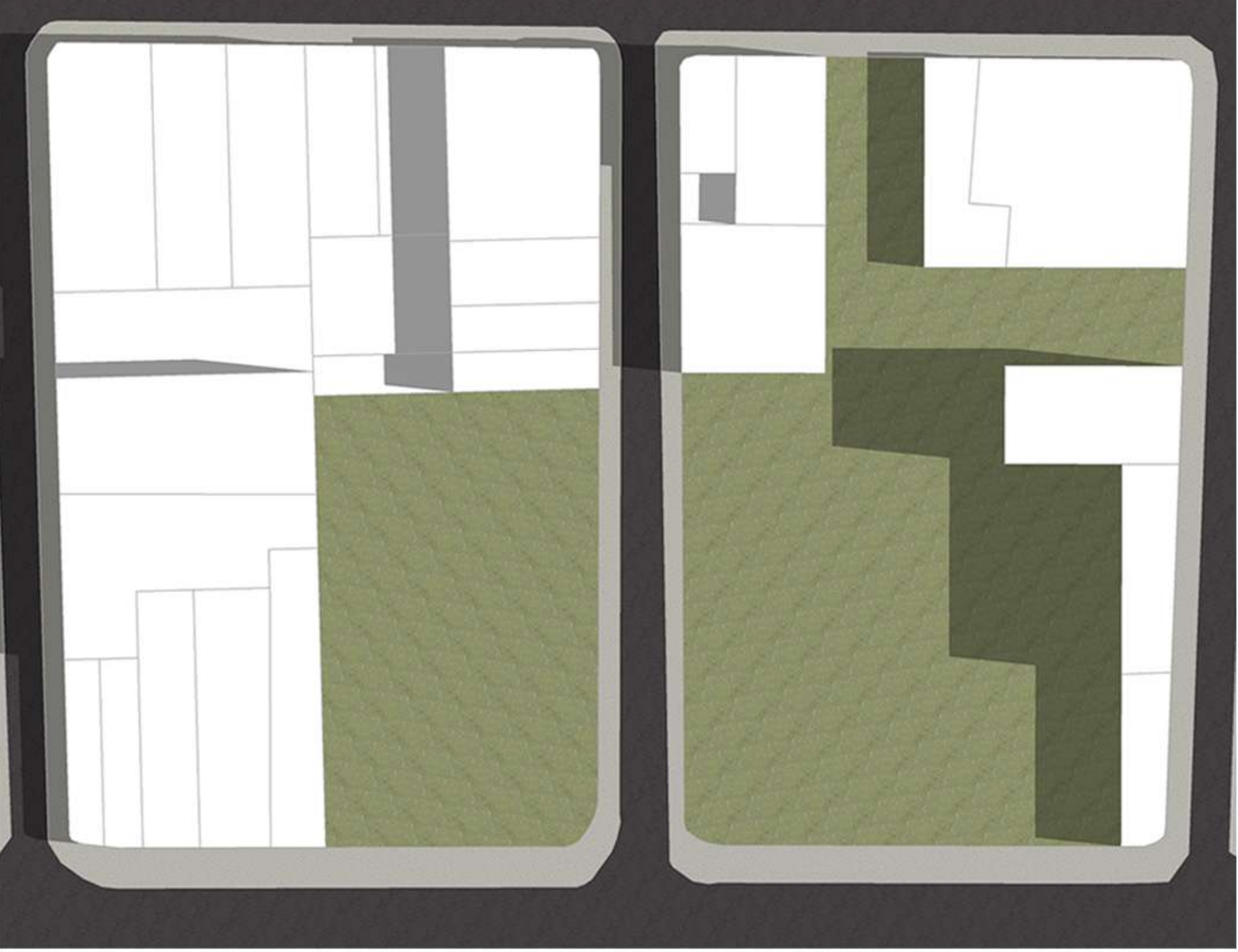
INVERNO



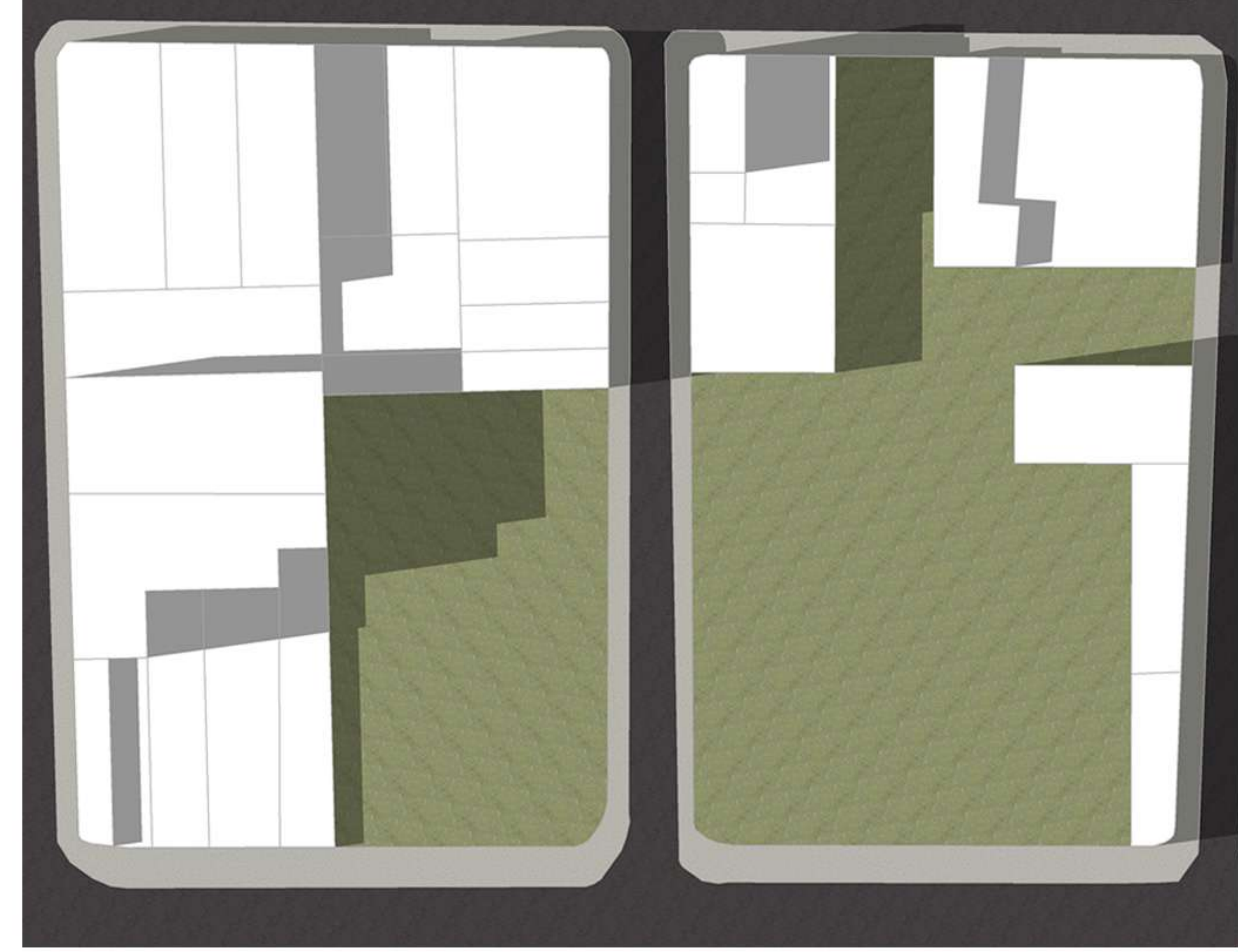
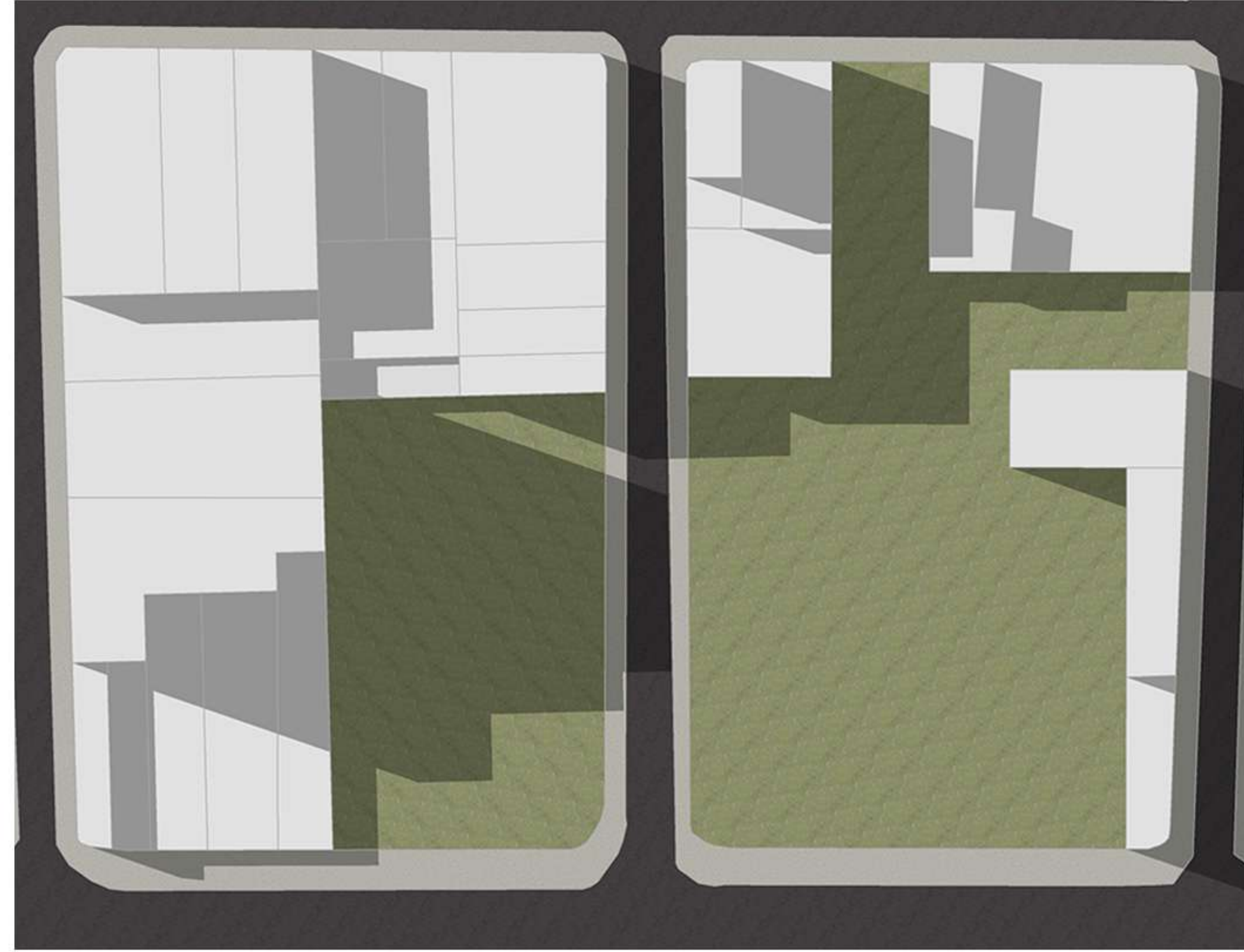
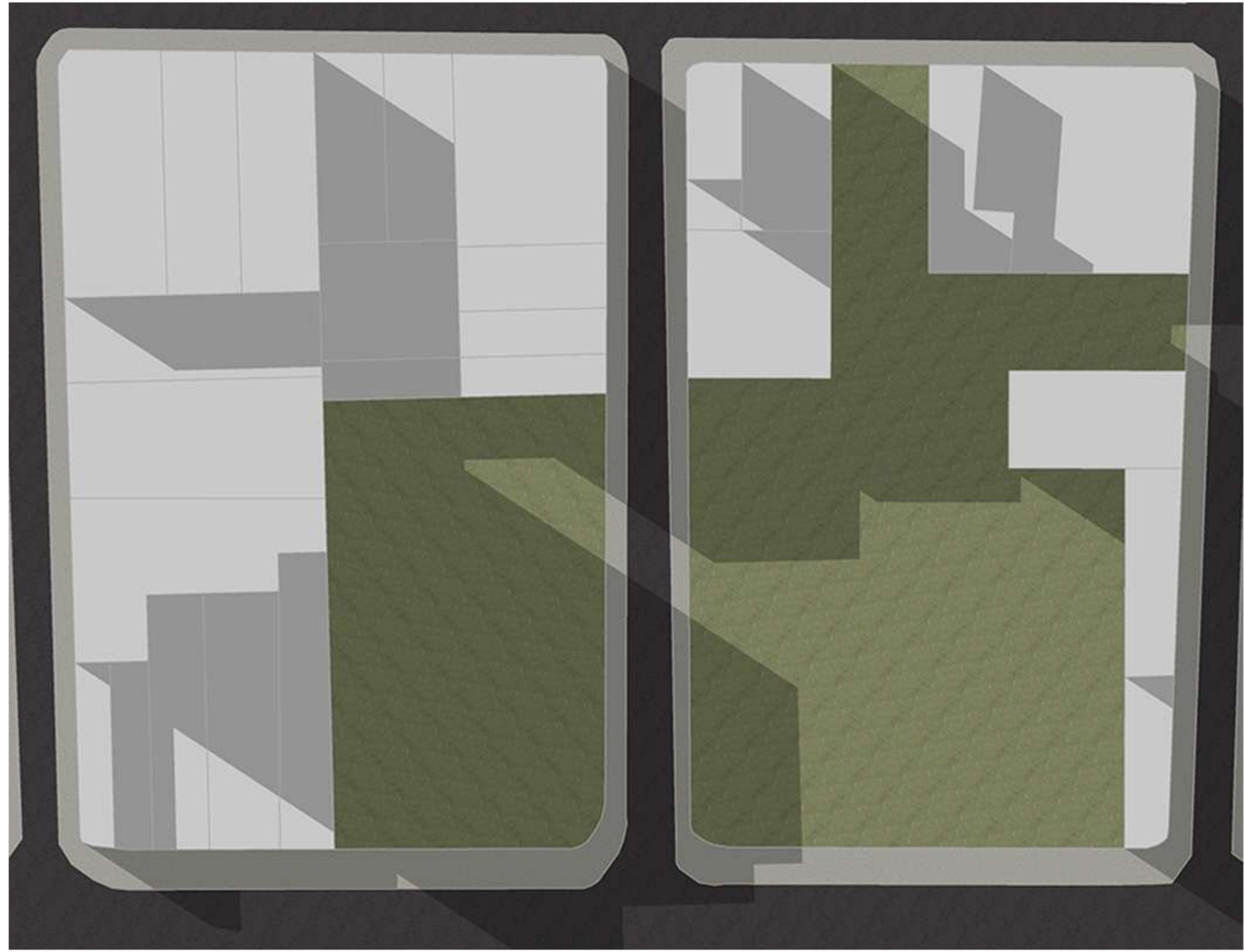
OUTONO



PRIMAVERA



VERÃO



ESTUDOS IMPLANTAÇÃO - PROCESSO

Em um primeiro momento pensou-se em deixar um dos terrenos voltado somente para produção de alimentos, com a horta comunitária, juntamente com espaços para estar, deixando o outro terreno para as outras atividades. Essas atividades seriam distribuídas entre dois edifícios, interligados entre si por passarelas, alocados no centro do terreno.

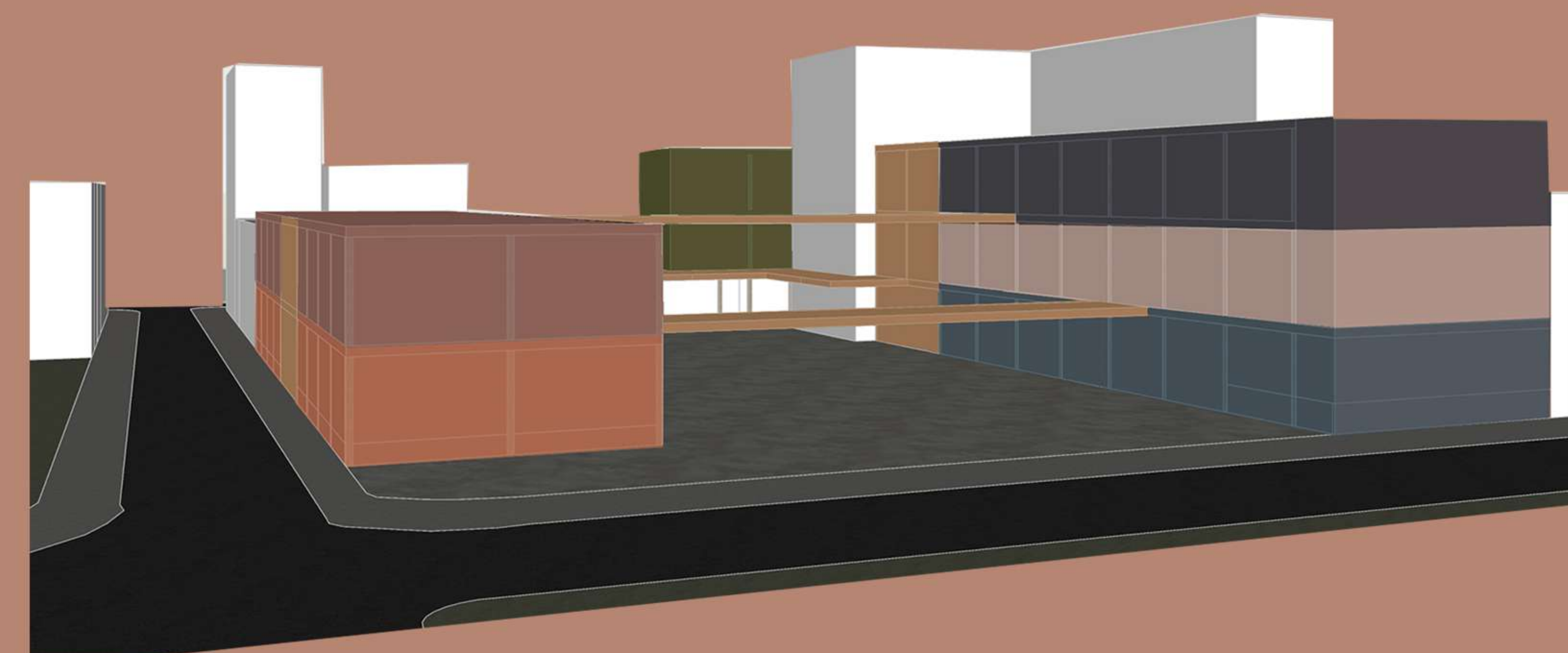
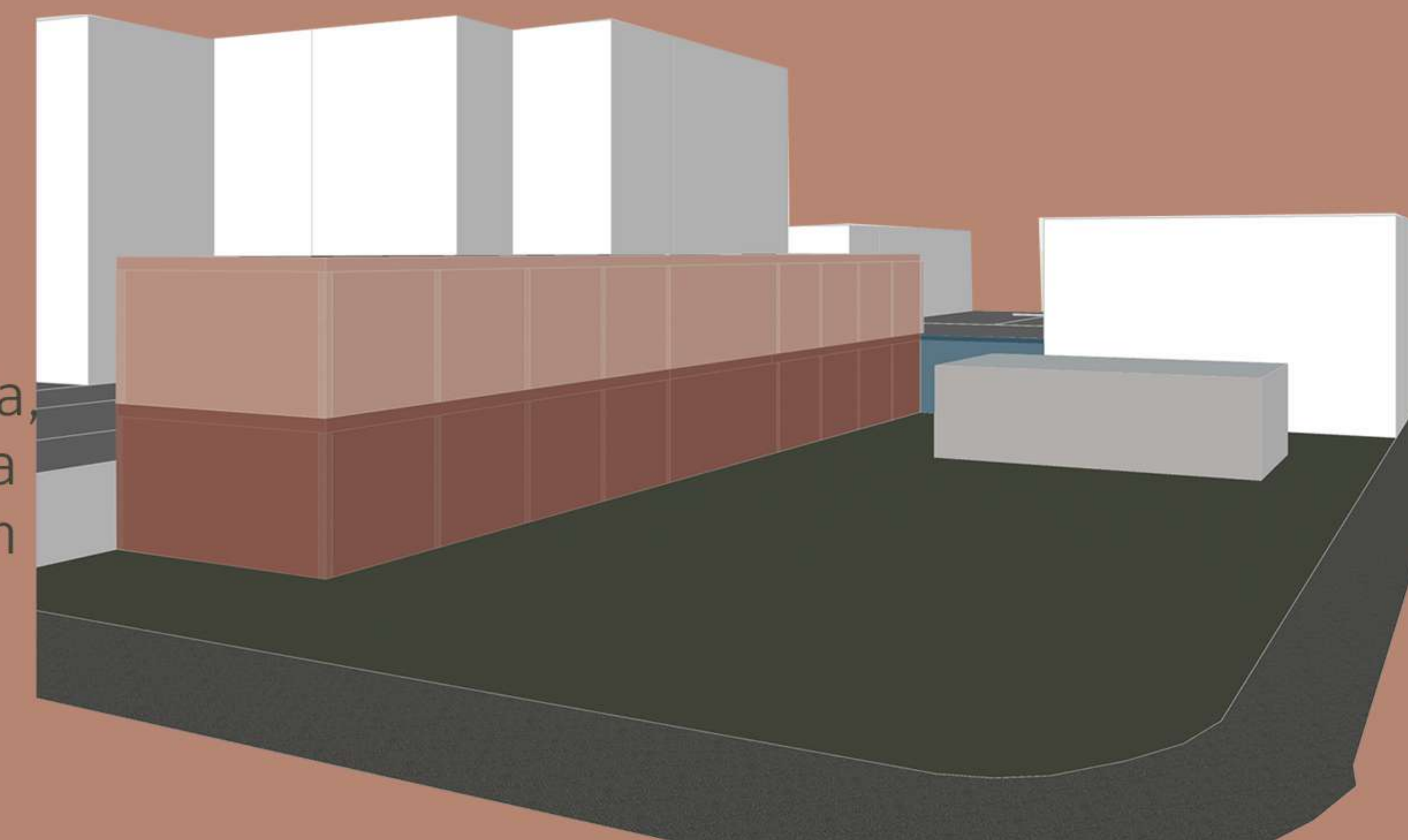
Entretanto identificou-se que esta proposta acabaria deixando o terreno com a horta comunitária desvinculado do restante. Além disso, não se criou uma boa relação dos edifícios com o terreno e com a rua, fazendo com que as aberturas para a rua lateral e de trás se tornassem apenas corredores, o que não iria de acordo com as intenções do projeto.



Assim uma segunda proposta, de estudo de implantação seria alocar um edifício junto a horta comunitária, possivelmente onde seria alocado a habitação temporária, assim como a cozinha compartilhada e a comunitária. De forma que quem estivesse morando ali, pudesse já colher os alimentos e prepará-los, assim como quem fosse buscar a refeição, tivesse um contato direto

com o alimento que iria consumir, dado que para chegar ao local, teria que passar pela horta, e ali também poderia sentar e comer.

No outro terreno se manteria as duas construções, porém ambas no limite do lote, criando uma praça no centro, onde também seriam desenvolvidas atividades, como as feiras e áreas de estar. Porém uma terceira construção seria alocada em uma das aberturas para a rua, de forma a não se tornar somente um corredor, mas trazendo a sensação de adentrar ao edifício, porém está adentrando a essa praça que, conecta a Avenida Rio Branco a rua paralela. Essas três construções seriam interligadas por passarelas, que além de serem locais de passagem, também se tornaram locais de estar.









PLANTA DE USOS PAVIMENTO 01



PRODUÇÃO DE ALIMENTO - HORTAS URBANAS :
Espaço destinado ao plantio de alimento, juntamente com áreas de estar.



DEPÓSITO E ALMOXARIFADO



ESPAÇO PEDAGÓGICO:
Espaço destinado para o cursos e oficinas ligadas à produção de alimentos, tratamento de resíduos, e ecogastronomia. Para a população mais carente, seria disponibilizado o acesso gratuito a tais eventos, possibilitando uma vivência entre diversas classes.
1- Salas
2- Cozinha pedagógica, destinada ao ensino de ecogastronomia.



TRATAMENTO DE RESÍDUOS :
Espaço para tratamento de resíduos do complexo através da utilização de composteiras e zona de raízes.



CAFÉ:
Espaço destinado à permanência, convívio, juntamente com espaço de leitura com o oferecimento de livros.



FEIRAS:
1- Local Fixa: Local para a comercialização dos produtos produzidos na fazenda vertical e hortas, com custo acessível.
02- Itinerante, para pequenos produtores do entorno da cidade e também para outras comercialização, como artesanatos, artes, nas áreas abertas da edificação.

