ARQUITETURA E CULTURA CULINÁRIA: A INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS NA CONFIGURAÇÃO DOS ESPAÇOS DE PREPARO DE ALIMENTOS

Yuna Joo (IC) e Flavio Marcondes (Orientador)

Apoio:PIVIC Mackenzie

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo investigar como a arquitetura se molda diante das práticas culturais e gastronômicas em diferentes contextos, analisando a cozinha como espaço simbólico e não apenas funcional. A alimentação é entendida como expressão de identidade cultural, e as formas de preparo e consumo revelam valores sociais, religiosos e históricos que influenciam diretamente a configuração dos espaços. A metodologia adotada baseia-se em pesquisa teórica e comparativa, com análise de casos de cozinhas budistas, italianas e árabes. O referencial teórico fundamenta-se em autores como Amos Rapoport, Gaston Bachelard e Claude Lévi-Strauss, buscando compreender a relação entre cultura, espaço e alimentação. Espera-se demonstrar que a arquitetura culinária ultrapassa a dimensão técnica, tornando-se uma linguagem capaz de traduzir valores simbólicos e modos de vida, valorizando a diversidade cultural e a identidade dos espaços de preparo de alimentos.

Palavras-chave: Arquitetura; Cultura; Gastronomia.

ABSTRACT

This research aims to investigate how architecture adapts to different cultural and gastronomic practices, analyzing the kitchen as a symbolic rather than merely functional space. Food is understood as an expression of cultural identity, and the ways of preparing and consuming it reveal social, religious, and historical values that directly influence spatial configuration. The methodology is based on theoretical and comparative research, analyzing Buddhist, Italian, and Arab kitchens. The theoretical framework draws on authors such as Amos Rapoport, Gaston Bachelard, and Claude Lévi-Strauss, seeking to understand the relationship between culture, space, and food. The study aims to demonstrate that culinary architecture goes beyond the technical dimension, becoming a language capable of translating symbolic values and ways of life, emphasizing cultural diversity and the identity of food preparation spaces.

Keywords: Architecture; Culture; Gastronomy.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação, além de sua função biológica de sustento, constitui uma das expressões mais ricas da identidade cultural de um povo. O modo como cada sociedade prepara, serve e consome seus alimentos reflete sua história, crenças, valores simbólicos, clima e estruturas sociais. Assim, as cozinhas e demais espaços de preparo dos alimentos são moldados não apenas por exigências técnicas ou funcionais, mas por práticas e significados culturais que se manifestam no espaço construído. "Assim, as cozinhas e demais espaços de preparo dos alimentos são moldados não apenas por exigências técnicas ou funcionais, mas por práticas e significados culturais que se manifestam no espaço construído." (RAPOPORT, 1969, p. 46).

A arquitetura, enquanto linguagem e prática cultural, desempenha papel fundamental na materialização desses modos de vida. Por meio dela, é possível observar como diferentes culturas imprimem suas lógicas, costumes e valores em seus ambientes cotidianos. Em templos budistas (figura 1), por exemplo, o silêncio e a espiritualidade orientam cozinhas simples e introspectivas, marcadas pela organização e pelo uso de materiais naturais. Já na tradição italiana, a convivialidade e a oralidade inspiram espaços amplos, com fornos a lenha, mesas comunitárias e atmosfera acolhedora. Na cultura árabe, a hospitalidade e o preparo coletivo conduzem a ambientes generosos, ventilados e repletos de aromas, onde cozinhar é também um ato de partilha.



Figura 1 – Chefe Jeong Kwan preparando a refeição na cozinha do templo, 2017

Fonte: Mina Park

Esse fenômeno é reconhecido mundialmente por instituições como a UNESCO, que desde 2010 declara práticas culinárias de diferentes países como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, reforçando a alimentação como expressão legítima da diversidade cultural.

Entre as tradições reconhecidas estão a culinária francesa, a dieta mediterrânea, a cozinha tradicional mexicana (Figura 2) e a croata. Esses reconhecimentos evidenciam que a gastronomia, além de técnica, é também um patrimônio simbólico e afetivo que merece ser preservado — e, portanto, projetado de forma coerente com seus valores.

De acordo com relatórios da Euromonitor International (2023), observa-se um aumento expressivo nas práticas que unem gastronomia, identidade e espaço, como o crescimento de cozinhas abertas, ambientes integrados e experiências de preparo coletivo em residências e estabelecimentos. Esse movimento aponta para uma mudança cultural: cozinhar deixou de ser apenas uma função doméstica para se tornar ato de convivência e expressão cultural, o que reforça a importância de compreender o papel da arquitetura nesse processo.

Dessa forma, entende-se que projetar uma cozinha vai muito além da disposição de fogão, pia e bancada — é projetar um modo de viver, de se relacionar e de expressar identidades. Este trabalho propõe, portanto, analisar a cozinha como um espaço cultural, simbólico e arquitetônico, evidenciando o papel da arquitetura na valorização das práticas alimentares e na preservação da diversidade humana.



Figura 2 – cozinha tradicional mexicana, 2020

Fonte - Shadia Asencio

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A cultura, segundo Clifford Geertz (1973), é um sistema de significados herdados que orienta práticas e modos de vida. Nesse sentido, a arquitetura e a gastronomia são expressões culturais inseparáveis: ambas traduzem valores, crenças e identidades. Roland Barthes (1961) reforça que os alimentos carregam mitologias sociais — o vinho, por exemplo, é símbolo da França, assim como o arroz é da Ásia. Portanto, pensar a cozinha como espaço

arquitetônico é compreender que ela não é apenas técnica, mas também simbólica, um lugar onde se materializam práticas culturais e memórias coletivas.

Essa perspectiva abre caminho para compreender que os espaços de preparo de alimentos não são neutros, mas carregam significados que refletem modos de vida e valores sociais. A cozinha, em particular, revela-se como um espaço privilegiado de análise, pois nela se entrelaçam dimensões técnicas, simbólicas e afetivas. Ao longo da história, filósofos, antropólogos e arquitetos refletiram sobre a alimentação e o espaço doméstico, destacando sua importância como prática cultural total.

Platão, em A República, já designava a culinária como uma “arte” (techné), discutindo como o comer e o beber deveriam estar ligados à moderação e ao equilíbrio da vida social. Para ele, a alimentação não era apenas uma necessidade biológica, mas parte da organização ética da pólis. Essa visão reforça a ideia de que cozinhar e comer são práticas que moldam comportamentos e valores coletivos.

Aristóteles, por sua vez, tratava a alimentação dentro da ética e da prática cotidiana. Em sua concepção de téchne, a culinária aparece como uma arte prática que une técnica e virtude, já que o alimento deveria contribuir para a vida boa (eudaimonia). Assim, cozinhar não se reduz ao ato mecânico de preparar alimentos, mas envolve escolhas morais e racionais que impactam diretamente o bem-estar humano.

No século XIX, Ludwig Feuerbach sintetizou essa relação entre alimento e existência ao afirmar: “O homem é aquilo que ele come” (Der Mensch ist, was er ißt, 1850). Essa frase tornou-se emblemática ao destacar que a alimentação molda não apenas o corpo, mas também o espírito e a identidade. Para Feuerbach, a comida é um elemento constitutivo da condição humana, e compreender o que se come é compreender quem se é.

Claude Lévi-Strauss, em O Cru e o Cozido (1964), oferece uma análise antropológica fundamental ao tratar a alimentação como sistema simbólico. Sua famosa “triangulação culinária” — cru, cozido e podre — revela como cozinhar é um ato de transformação que civiliza e organiza o mundo material em categorias culturais. Para Lévi-Strauss, “o sábio não é o homem que fornece as verdadeiras respostas; é quem faz as verdadeiras perguntas”, e cozinhar é uma dessas perguntas fundamentais que traduzem a passagem da natureza para a cultura. Quando aplicado à arquitetura, esse raciocínio permite perceber que o modo como um espaço de preparo é concebido também traduz uma visão de mundo: cozinhas que separam rigorosamente áreas “limpas” e “sujas”, ou que privilegiam o preparo coletivo em vez do individual, expressam sistemas de valores distintos sobre o que significa cozinhar e conviver.

Após essas reflexões filosóficas, que evidenciam a alimentação como prática cultural total e a cozinha como espaço de memória e simbólico, torna-se necessário observar como tais concepções se materializam em diferentes tradições. Se para Platão e Aristóteles a culinária estava ligada à ética e à moderação, para Feuerbach ela moldava a própria identidade humana, e para Lévi-Strauss representava a passagem da natureza à cultura, é nas cozinhas concretas que esses princípios ganham forma arquitetônica e social. Cada cultura organiza seus espaços de preparo de acordo com valores específicos: espiritualidade e introspecção, hospitalidade e coletividade, convivialidade e afeto. Assim, ao analisar tradições como a budista, a árabe e a italiana, é possível compreender como a gastronomia influencia diretamente a configuração dos ambientes culinários, revelando modos de vida distintos e reforçando a diversidade cultural que a arquitetura abriga.

Na tradição budista, a alimentação está profundamente ligada ao princípio do *ahimsa* (não violência) e à busca pela atenção plena. A prática culinária nos monastérios, como o *shōjin ryōri* no Japão, privilegia a simplicidade, a sazonalidade e o respeito à natureza. Mais do que nutrir o corpo, cozinhar torna-se um exercício espiritual, em que cada gesto é realizado com consciência e reverência. Essa dimensão espiritual da alimentação mostra que o ato de preparar alimentos é inseparável da prática religiosa e da meditação.

Um exemplo marcante dessa filosofia é a monja Jeong Kwan (Figura 3), apresentada ao público internacional pelo documentário Chef's Table (Netflix, 2017). Sua abordagem revela que a cozinha pode ser uma extensão da meditação: cada ingrediente é tratado como parte de um ciclo vital, e o ato de cozinhar é entendido como prática de compaixão e equilíbrio. Jeong Kwan afirma que "cozinhar é uma forma de expressar a minha vida", mostrando como a preparação dos alimentos se transforma em linguagem espiritual e artística. Sua cozinha, ao mesmo tempo austera e poética, reforça a ideia de que alimentar-se é também um ato de conexão com o mundo e com o sagrado.



Figura 3 – Chef Jeong Kwan em sua cozinha budista, 2022

Fonte: Rita Cavalli

Arquitetonicamente, os espaços monásticos refletem esses valores por meio de ambientes austeros, construídos com materiais naturais, iluminação suave e integração com jardins. A disposição dos elementos privilegia o silêncio e a introspecção, criando um cenário que favorece a contemplação. O fogo, elemento central da cozinha, é visto não apenas como instrumento técnico, mas como símbolo de vida, disciplina e transformação. Essa configuração espacial reforça a ideia de que a cozinha budista é um ambiente de equilíbrio, em que cada detalhe arquitetônico contribui para a experiência espiritual.

Essa tradição evidencia que a cozinha budista não é apenas um espaço funcional, mas um ambiente de espiritualidade e harmonia. Nela, arquitetura e gastronomia se entrelaçam para promover equilíbrio entre corpo, mente e natureza (Figura 4). Ao valorizar a simplicidade e a consciência plena, a cozinha budista mostra que preparar alimentos é também um ato de meditação, capaz de transformar o cotidiano em experiência de transcendência.



Figura 4 – Estilo de ”cozinha” na natureza, 2021

Fonte: Alex de Gingey Bites

A culinária árabe é marcada pela diversidade de países e tradições que compõem essa cultura gastronômica — Egito, Síria, Líbano, Iraque, Marrocos, entre outros. Mais do que receitas, ela traduz valores religiosos e sociais que se perpetuam há séculos. Segundo estudo publicado na Revista de Gastronomia (Richa et al., 2015), práticas como a abstenção de carne suína, o hábito de comer com a mão direita e a realização das refeições no chão refletem normas culturais e religiosas profundamente enraizadas. Esses costumes revelam que a alimentação, na tradição árabe, é também um ato de fé e disciplina, em que cada gesto carrega significados espirituais e comunitários.

Arquitetonicamente, os espaços culinários árabes são pensados para a hospitalidade. Muitas casas tradicionais possuem pátios internos, que funcionam como áreas de convivência

e preparo coletivo. Essa configuração reforça o valor da partilha, já que cozinhar e comer são atos comunitários. O uso de fornos Tandoor (Figura 5) e tachos de cobre em ambientes abertos exemplifica como a técnica se adapta ao clima quente e ao convívio social. O espaço da cozinha, nesse contexto, não é isolado, mas integrado ao cotidiano da casa, refletindo a importância da coletividade e da generosidade como valores centrais da cultura árabe.



Figura 5 – Forno Tandoor
Fonte: Live Journal, 2015

A hospitalidade árabe também se manifesta nos pratos. Preparações como o hummus, o falafel e o kebab são símbolos de generosidade e celebração, servidos em grandes porções e compartilhados entre familiares e convidados. Como destaca o roteiro cultural da La Central (2024), a gastronomia árabe integra religião, arquitetura e tradição, tornando-se parte da identidade urbana em cidades como São Paulo, onde restaurantes e confeitarias árabes se tornaram pontos de encontro cultural.

Chefs contemporâneos reforçam essa dimensão de memória e preservação. A libanesa Anissa Helou, autora de obras sobre culinária árabe e mediterrânea, afirma que cozinhar nessa tradição é um ato de resistência cultural, em que receitas e espaços de preparo mantêm vivas práticas ancestrais. Para ela, a cozinha árabe é inseparável da ideia de acolhimento: o espaço se abre para receber, e cada refeição é uma oportunidade de reafirmar laços sociais e espirituais.

Assim, a cozinha árabe exemplifica como arquitetura e gastronomia se entrelaçam para expressar valores culturais. O pátio interno, o forno comunitário e a mesa coletiva não

são apenas elementos funcionais, mas símbolos de uma tradição que valoriza a partilha, a fé e a hospitalidade como fundamentos da vida cotidiana.

A cozinha italiana construiu sua identidade em torno da convivialidade e da memória. Massimo Montanari (2006), historiador da alimentação, afirma que a comida italiana é inseparável da mesa e da família, sendo o ato de cozinhar um gesto de afeto e pertencimento. Essa perspectiva revela que a cozinha, mais do que um espaço técnico, é o coração da vida doméstica, onde se reforçam vínculos sociais e se perpetuam tradições.

No Brasil, a imigração italiana deixou marcas profundas na cultura alimentar. Pesquisa da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP (2024) mostra que restaurantes fundados por imigrantes preservaram práticas culinárias e memórias coletivas, transformando a gastronomia paulistana desde o fim do século XIX. Esses espaços não apenas serviam comida, mas funcionavam como pontos de encontro comunitário, onde a arquitetura e a disposição dos ambientes reforçavam a ideia de acolhimento e pertencimento (Figura 6).



Figura 6 – Cantinas Italianas no Bexiga, bairro predominado pela cultura italiana
Fonte: Valéria Gonçalvez, Estadão

Arquitetonicamente, as cozinhas italianas tradicionais são organizadas em torno de fornos a lenha e mesas amplas. Essa configuração favorece a troca, o improviso e a partilha, refletindo a concepção de que a cozinha é o coração da casa. O forno, elemento central, simboliza calor e permanência, enquanto a mesa amplia (Figura 7) a dimensão social da refeição. Essa lógica espacial reforça a convivialidade como valor cultural, em que cozinhar e comer são atos inseparáveis da vida comunitária.

A pizza, um dos principais símbolos da culinária italiana, tornou-se parte da identidade gastronômica da cidade de São Paulo em decorrência da forte imigração italiana iniciada no final do século XIX. Segundo a Associação Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo (APUESP, 2023), a capital paulista possui mais de 4.500 pizzarias e produz cerca de 572 mil

pizzas por dia, sendo frequentemente reconhecida como uma das maiores referências mundiais nesse segmento. Mais do que um hábito alimentar, essa tradição influenciou a configuração arquitetônica de inúmeras cantinas e pizzarias, onde fornos a lenha, salões amplos e mesas coletivas reproduzem características da cultura italiana e reforçam o papel da arquitetura como suporte das práticas gastronômicas.



Figura 7 – Cozinha típica Italiana

Fonte: Wikimedia

Além da tradição doméstica, a cozinha italiana também se manifesta em grandes projetos arquitetônicos contemporâneos. O complexo gastronômico Cidade Matarazzo, inaugurado em São Paulo em 2025, dedica 1.600 m² exclusivamente à culinária italiana, integrando restaurante, bar e sorveteria em um espaço que une memória cultural e inovação. Esse projeto mostra como a arquitetura contemporânea pode reinterpretar tradições culinárias, criando ambientes que preservam a identidade italiana ao mesmo tempo em que dialogam com a modernidade.

Chefs renomados reforçam essa dimensão cultural. Massimo Bottura, por exemplo, afirma que “cozinhar é um ato de responsabilidade social”, destacando que a cozinha italiana transcende o prato e se torna linguagem de identidade e comunidade. Sua atuação em projetos sociais, como o Food for Soul, mostra que a gastronomia italiana continua a ser espaço de memória, afeto e transformação social, em que arquitetura e cultura se entrelaçam para criar ambientes de encontro e solidariedade.

Historicamente, a cozinha foi concebida como espaço de memória, identidade e convivência. No entanto, na modernidade ela passou a ser vista sob outra ótica. A industrialização e a globalização transformaram profundamente os hábitos alimentares e os

espaços arquitetônicos, deslocando o foco da experiência simbólica para a eficiência técnica. Rosa Wanda Diez Garcia (2016) aponta que a globalização desterritorializa alimentos e serviços, conferindo-lhes caráter global, mas ao mesmo tempo enfraquece práticas locais e comunitárias.

De acordo com Azevedo (2011), a globalização é um processo de homogeneização que reduz a diversidade cultural e ecológica. Esse movimento se reflete diretamente na gastronomia: pratos tradicionais são substituídos por alimentos industrializados e padronizados, enquanto cozinhas domésticas tornam-se cada vez mais compactas e técnicas. A Embrapa alerta que tradições culinárias se perdem nesse processo, como no caso das hortaliças brasileiras — ora-pro-nobis, araruta e mangarito — que deixaram de ser cultivadas e consumidas em larga escala. A perda desses ingredientes não representa apenas uma mudança alimentar, mas também o enfraquecimento de práticas culturais ligadas ao território e à memória coletiva.

Arquitetonicamente, observa-se a consolidação de modelos universais de projeto. A chamada “regra do triângulo de trabalho” — disposição funcional entre pia, fogão e geladeira — criada nos anos 1940, tornou-se padrão global para cozinhas modernas. Embora eficiente, esse modelo ignora especificidades culturais e simbólicas, reduzindo o espaço culinário a uma lógica de ergonomia e produtividade. Como destaca a revista Claudia Casa (2025), a ergonomia é hoje o fator mais valorizado em projetos de cozinha, priorizando conforto físico e segurança, mas muitas vezes em detrimento da dimensão afetiva e cultural. A cozinha, antes lugar de permanência e encontro, passa a ser concebida como ambiente de passagem, orientado por fluxos racionais e normatizados.

Essa lógica técnica também se reflete nas normas sanitárias e arquitetônicas, como as da ABNT e as resoluções da ANVISA, que estabelecem parâmetros rigorosos para revestimentos, ventilação, iluminação e higiene. Embora indispensáveis para garantir segurança e salubridade, tais normas podem impor padrões incompatíveis com tradições culinárias específicas, como o uso de fornos a lenha, fogões abertos ou preparo coletivo em pátios. O risco é que a normatização, ao buscar uniformidade, acabe por suprimir práticas identitárias e modos de vida que dão sentido ao espaço culinário.

Além disso, a globalização gastronômica trouxe fenômenos como a comida de fusão, que mistura técnicas e ingredientes de diferentes culturas. Embora inovadora e criativa, essa tendência pode levar à homogeneização dos sabores e à perda de identidades locais. Marcos Pinheiro (2025) observa que a globalização gastronômica conecta culturas, mas também apresenta riscos de apagamento das tradições, exigindo equilíbrio entre inovação e preservação.

Portanto, como contra argumento, é possível afirmar que na modernidade a cozinha deixou de ser vista como espaço central da cultura doméstica e comunitária, tornando-se cada vez mais técnica, funcional e globalizada. Essa transformação reforça a importância de preservar tradições culinárias e arquitetônicas, para que a diversidade cultural não seja substituída por modelos homogêneos e padronizados. O desafio contemporâneo da arquitetura é justamente reconciliar eficiência e normatização com memória e identidade, garantindo que cozinhar continue sendo prática cultural total e não apenas atividade técnica.

3. METODOLOGIA

A presente pesquisa, de caráter qualitativo, foi desenvolvida em três frentes principais, descritas a seguir:

Numa primeira etapa, foi realizada a revisão e o aprofundamento do referencial teórico, abrangendo obras fundamentais de autores clássicos e contemporâneos sobre arquitetura cultural, antropologia da alimentação e design de interiores voltado à gastronomia. Foram selecionados artigos científicos, dissertações, teses e publicações técnicas que discutem a relação entre espaço arquitetônico e cultura alimentar, com ênfase em autores como Clifford Geertz, Roland Barthes, Claude Lévi-Strauss e Massimo Montanari, além de estudos recentes sobre ergonomia e normatização técnica. Essa etapa permitiu construir a base conceitual necessária para a análise dos casos culturais.

Na etapa seguinte, foram observadas cozinhas representativas de contextos culturais distintos, selecionadas por sua relevância simbólica e arquitetônica. As análises contemplaram fotos, plantas baixas e visitas de cozinhas domésticas e coletivas ligadas às tradições budista, árabe e italiana, além de espaços contemporâneos de gastronomia coletiva em São Paulo.

As pesquisas tiveram como objetivo identificar elementos arquitetônicos, simbólicos e funcionais presentes nos ambientes para análise, tais como:

- Disposição dos equipamentos (fogão, forno, pia);
- Organização espacial e fluxos de uso;
- Aspectos simbólicos das formas arquitetônicas;
- Materiais e texturas;
- Cores presentes nos ambientes;
- Mobiliário e utensílios tradicionais.

Após o levantamento teórico e a análise dos estudos de caso, os dados foram organizados e confrontados de forma comparativa, buscando evidenciar padrões, contrastes e singularidades nos espaços arquitetônicos. A ênfase esteve na identificação de como os valores culturais interferem nas decisões de projeto — desde o layout até os materiais e mobiliários — e em como a globalização e a padronização contemporânea impactam a preservação das tradições culinárias.

Essa etapa final consistiu na análise crítica das informações obtidas, seguida da discussão dos resultados e da elaboração do texto científico, que integra teoria e prática para compreender a cozinha como espaço cultural total.

4. RESULTADO E DISCUSSÃO

A análise realizada permitiu identificar que as cozinhas, em diferentes tradições culturais, mantêm forte vínculo com valores sociais, religiosos e afetivos. Nos casos estudados — budista, árabe e italiano — observou-se que a arquitetura dos espaços culinários não se limita à funcionalidade, mas traduz modos de vida e práticas coletivas.

Na cozinha budista, os ambientes monásticos revelaram austeridade e integração com a natureza, reforçando a espiritualidade e a busca pela atenção plena. O espaço arquitetônico, marcado por materiais naturais e iluminação suave, mostrou-se coerente com a filosofia do ahimsa, em que cozinhar é prática meditativa e de compaixão.



Figura 8 – Cozinha Budista

Fonte: Visit Korea

Na cozinha árabe, os pátios internos e os fornos comunitários evidenciaram a centralidade da hospitalidade. O espaço culinário é concebido como lugar de partilha, em que

cozinhar e comer são atos comunitários. Essa configuração reforça a dimensão social da alimentação, em consonância com os valores religiosos e culturais que estruturam a vida cotidiana.

Na cozinha italiana, a convivialidade e a memória se destacaram como elementos centrais. As cozinhas tradicionais, organizadas em torno de fornos a lenha e mesas amplas, mostraram-se espaços de encontro e afeto. A influência da imigração italiana no Brasil reforça esse aspecto, transformando a gastronomia paulistana e consolidando a pizza como símbolo cultural e arquitetônico.



Figura 9 – Cozinha Italiana
Fonte: Matheus Mans, Estadão

Em contraste, a análise também evidenciou a perda de práticas culturais na modernidade, marcada pela industrialização e pela globalização. Observou-se que muitas cozinhas contemporâneas são projetadas segundo modelos universais, como o “triângulo de trabalho”, priorizando ergonomia e eficiência em detrimento da dimensão simbólica. Normas técnicas e sanitárias, embora indispensáveis, podem impor padrões que dificultam a preservação de tradições, como o uso de fornos a lenha ou o preparo coletivo em pátios. Além disso, a crescente valorização da praticidade e da comida industrializada contribui para o enfraquecimento da cultura culinária doméstica, levando muitas pessoas a abandonar o hábito de cozinhar.

Essa tensão entre técnica e simbolismo revela que a arquitetura das cozinhas contemporâneas enfrenta o desafio de conciliar eficiência e normatização com memória e identidade. Os resultados apontam que preservar tradições culinárias e arquitetônicas é fundamental para evitar a homogeneização cultural e garantir que cozinhar continue sendo prática cultural total, capaz de expressar valores, afetos e pertencimento.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa buscou compreender a cozinha como espaço cultural e arquitetônico, analisando tradições distintas — budista, árabe e italiana — e contrapondo-as às transformações contemporâneas marcadas pela industrialização e pela globalização. Os resultados evidenciaram que, em diferentes contextos, a cozinha ultrapassa a dimensão técnica e funcional, tornando-se lugar de memória, identidade e convivência.

Na tradição budista, observou-se a cozinha como prática espiritual, marcada pela simplicidade e pela integração com a natureza. Na cultura árabe, destacou-se a hospitalidade como valor central, refletida em espaços coletivos e pátios internos. Já na cozinha italiana, a convivialidade e a memória familiar se revelaram como elementos estruturantes, tanto na tradição doméstica quanto em sua influência na imigração e na gastronomia brasileira.

Em contraste, verificou-se que na modernidade a cozinha tende a ser concebida como espaço técnico, orientado pela ergonomia e pela normatização. Modelos universais, como o triângulo de trabalho, e normas sanitárias rigorosas, embora necessários, podem reduzir a diversidade cultural e enfraquecer práticas tradicionais. A globalização gastronômica, ao mesmo tempo em que conecta culturas, também apresenta riscos de homogeneização e perda de identidade.

Diante desse cenário, conclui-se que preservar tradições culinárias e arquitetônicas é fundamental para garantir que a cozinha continue sendo prática cultural total, capaz de expressar valores, afetos e pertencimento. A arquitetura, nesse contexto, assume papel decisivo: projetar cozinhas não é apenas organizar fluxos funcionais, mas também traduzir modos de viver. O desafio contemporâneo está em reconciliar técnica e simbolismo, eficiência e memória, inovação e identidade, assegurando que a diversidade cultural permaneça viva nos espaços culinários.

6. REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:

https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/regulamentacao/legislacao-sanitaria-de-alimentos/rdc-216-2004 . Acesso em: 05 nov. 2025.

ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco; Poética. Tradução de Leonel Vallandro, Gerd Bornheim e Eudoro de Souza. São Paulo: Nova Cultural, 1991.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6492:2021: Representação de projetos de arquitetura. Disponível em: https://www.abnt.org.br/ . Acesso em: 20 out. 2025.

AZEVEDO, A. Diversidade cultural, globalização e homogeneização cultural. In: Desenvolvimento Regional em Debate, v. 1, n. 1, p. 71-79, 2011.

BACHELARD, Gaston. A poética do espaço. Tradução de Antônio de Pádua Danesi. São Paulo: Martins Fontes, 1989. (Título original: La poétique de l'espace, 1957).

BARTHES, Roland. Mitologias. Tradução de Lygia Calado. 3. ed. Rio de Janeiro: Difel, 1961.

CHEF'S TABLE. Jeong Kwan. Direção de David Gelb. Netflix, 2017. 1 episódio. Disponível em: https://www.netflix.com/ . Acesso em: 01 out. 2025.

CIDADE MATARAZZO. Complexo Gastronômico Italiano. Disponível em: https://www.cidadematarazzo.com.br/ . Acesso em: 30 set. 2025.

CLAUDIA CASA. Como criar uma cozinha ergonômica. São Paulo: Editora Abril, 2025. Disponível em: https://claudia.abril.com.br/decoracao/como-criar-uma-cozinha-ergonomica/ . Acesso em: 18 out. 2025.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Gastronomia, globalização e perda de identidade: dilemas de um mundo em transformação. Anais do Congresso Internacional de Gastronomia, Turismo e Cultura. 2016.

EUROMONITOR INTERNATIONAL. Relatórios sobre Tendências de Alimentos e Bebidas (2023). Disponível em: https://www.euromonitor.com/ . Acesso em: 25 set. 2025.

FEUERBACH, Ludwig. A essência do cristianismo. Tradução de José da Silva Brandão. Petrópolis: Vozes, 2013. (Título original: Das Wesen des Christentums, 1841).

GEERTZ, Clifford. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1973.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O Cru e o Cozido. São Paulo: Editora Perspectiva, 1964.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: Senac, 2006.

PINHEIRO, Marcos. A globalização e o futuro da gastronomia e a comida de fusão. Do Seu Gosto, São Paulo, 23 mar. 2025. Disponível em: https://doseugosto.com/2025/03/23/a-globalizacao-e-o-futuro-da-gastronomia-e-a-comida-de-fusao/ . Acesso em: 10 nov. 2025.

PLATÃO. A República. (Citado em P. 3)

RAPOPORT, Amos. House Form and Culture. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice-Hall, 1969.

UNESCO. The Intangible Cultural Heritage of Humanity. Disponível em: https://ich.unesco.org/en . Acesso em: 28 junho. 2025.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS (FFLCH). Cozinha(s) de herança ítalo-paulistana: sabores e saberes compartilhados e em (r...). Tese de Doutorado – FFLCH, USP, São Paulo, 2024. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8148/tde-26062024-190854/pt-br.php . Acesso em: 12 abril. 2025.

Contatos: 10416773@mackenzista.com.br e flavio.marcondes@mackenzie.br