



ARQUITETURA E URBANISMO

SABRINA DE FÁTIMA RIBEIRO DE FREITAS

**PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DO MUSEU DA CACHAÇA EM
MIRACEMA-RJ**

Itaperuna

2021

SABRINA DE FÁTIMA RIBEIRO DE FREITAS

**PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DO MUSEU DA CACHAÇA EM
MIRACEMA-RJ**

Trabalho de Conclusão de
Curso apresentado como
requisito parcial para a
obtenção do título de Bacharel
em Arquitetura e Urbanismo
ao Centro Universitário
Redentor.

Orientador: Bárbara Thomaz

Itaperuna
2021

Resumo

Situada na cidade de Miracema-RJ, Noroeste Fluminense, a proposta apresentada comotema busca valorizar um produto local da cidade: a cachaça, criando para ela um Museu com espaço de visitação e lazer. Apesar de ser muito conhecida e consumida, na região, a cachaça Miracema possui forte potencial de alcançar uma maior expansão, impactando diretamente na cultura e economia da cidade, trazendo visitantes de diferentes cidades da região, movimentando o eixo turístico. A proposta do projeto arquitetônico do Museu da Cachaça tem como objetivo uma maior exposição do produto, valorizando sua trajetória, incentivando os pequenos produtores, estimulando a produção artesanal da cachaça por meios sustentáveis, de forma a atrair diferentes públicos, que tenham interesse em um maior conhecimento histórico da cidade e possuam curiosidades sobre o produto citado.

Palavras chave: Museu da cachaça – Arquitetura Cultural – Turismo.

SUMÁRIO EXATAS

RESUMO	2
1 INTRODUÇÃO	5
2 MATERIAIS E MÉTODOS	18
2.1 Descrição da área de estudo/amostra.....	18
2.2 Metodologia de coleta de dados	19
2.3 Metodologia de análise de dados	19
3 RESULTADOS.....	30
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	35

1. Introdução

A cidade de Miracema, localizada no Noroeste Fluminense, conforme Figura 1, possui 26.829 habitantes, e conta diversas riquezas naturais e culturais, e um dos produtos fabricados nesta cidade, que ganha destaque na região é a “Cachaça Miracema”. Produzida desde 2005 na fazenda Santa Rita, em um engenho, feita de forma artesanal em processos totalmente sustentáveis, onde se reaproveita todo insumo resultante da fabricação.

Figura 01- Localização de Miracema no Noroeste Fluminense



Fonte: Cidade Brasil, 2012.

A cachaça Miracema tem sido uma das principais responsáveis pelo crescimento e reconhecimento da cidade, na região. O produto já foi destaque em alguns eventos fora da cidade, e ganhou premiações por sua qualidade e sabor característico. Sua forma de produção também é um dos seus destaques, uma vez que é feita através da fermentação do milho, e todo seu resíduo é reaproveitado na adubagem da plantação de cana-de-açúcar que alimenta o engenho.

O produto é promovido durante as exposições agropecuárias da cidade, e recebe muitos visitantes em seu stand, porém esse tipo de promoção só acontece uma vez ao ano. A cachaça que é muito conhecida e consumida, possui grandes chances de ser um produto ainda mais visível na região, impactando diretamente na cultura e economia da cidade.

Ao falar sobre a importância da cachaça no Brasil, sabemos que ela foi o primeiro destilado produzido no continente americano em grande escala, e que teve alto grau de relevância econômica. Atualmente, este produto é exportado em grande escala para diversos países, tais como: Alemanha, Paraguai, Estados Unidos, França, Portugal, Bolívia, Espanha, Itália, Reino Unido, Uruguai, entre outros. Esta exportação chega a quase 9.000.000 litros de cachaça no ano de 2018, um valor considerável para a economia brasileira. (MARTINELLI, SPERS, COSTA, E FIGUEIRÔA, 2001).

O trabalho tem como objetivo, propor o Museu da cachaça Miracema, com espaço para lazer, visitação e comercialização do produto. A ideia do trabalho é a realização do museu onde se pode expor ainda mais o produto, valorizando toda a trajetória dos pequenos produtores, atraindo desta forma visitantes e compradores para a cidade. Espera-se que a proposta deste empreendimento impulse o turismo, valorize a cultura local, movimente a economia, e fortaleça uma cultura tão importante.

1.1. Um breve histórico sobre a cachaça como patrimônio cultural no Rio de Janeiro

O patrimônio cultural se dá a partir da junção de costumes, crenças, imóveis, e objetos que caracterizam um determinado grupo social, ou período vivido. De acordo com ÀVILLA (2009, p. 3), ele aponta que “cultura envolve todos os aspectos da vida de uma sociedade, sendo o resultado de uma construção histórica, dizendo respeito ao pensar, ao sentir e ao fazer dos povos”.

Desta forma, tem-se que a cultura é um bem passado hereditariamente, e também compartilhado entre povos. É um bem necessário para a identificação de um passado e também para a construção de um futuro, mantendo as raízes de determinados grupos. De acordo com BARRETO (2003), é necessário preservar esta cultura de grupos para identificar suas origens, de onde vieram.

Um produto com grande papel cultural que vem acompanhando os brasileiros, desde a sua colonização, é a cachaça: líquido destilado proveniente da fermentação da cana-de-açúcar, que ganhou destaque entre a população com o passar dos anos. Inicialmente, nos primeiros anos de sua fabricação, a cachaça era vista como uma bebida desprovida de valor, e era consumida somente entre pessoas pobres e escravas.

Observa-se que em uma retrospectiva histórica, temos acontecimentos que relatam a falta de incentivo fiscal sobre o produto, o que influenciou negativamente em seu comércio, no Brasil. Em 1635, por decisão da primeira corte de Portugal, foi proibido o consumo da cachaça no Brasil. Em 1647, devido ao monopólio de vendas do vinho e bagaceira (destilado português) a Companhia Geral do Comércio proíbe o comércio da cachaça no Brasil, para que ela não atrapalhasse o sucesso nas vendas dos outros líquidos.

Após a resistência brasileira sobre a proibição, em 1660, os produtores se rebelaram sobre as altas taxas de impostos e tomaram o poder do Rio de Janeiro, acabando com as taxas e liberando o comércio da bebida, este movimento ficou conhecido como “Revolta da Cachaça”. E após anos de luta, entre Brasil e Portugal, sobre a liberação do comércio deste líquido destilado, é válido o reconhecimento da cachaça como uma das marcas de libertação do povo (VAN DEURSEN, 2010).

Com o passar dos anos, de acordo com as melhorias de produção da cana-de-açúcar, a cachaça começa a ganhar mais visibilidade entre as classes altas, a partir de então passa a ser comercializada em maior escala e consumida de forma mais elevada.

Mesmo depois da conquista de tornar a cachaça um símbolo de luta, e dar a ela um grande valor histórico no país, a cachaça ainda não é reconhecida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural em todo o território Brasileiro. Somente no estado do Rio de Janeiro, após a aprovação da Lei nº 6291 de 06 de julho de 2012, a cachaça passa a ser considerada como Patrimônio Histórico Cultural do Estado do Rio de Janeiro.

Portanto, pode-se concluir, que ainda há a necessidade de expor os acontecimentos que giraram em torno da fabricação da cachaça, no Brasil, a fim de resgatar seu valor histórico e incentivar sua valorização como produto originalmente brasileiro, tornando-a efetivamente um patrimônio cultural em todos os estados brasileiros.

1.2. Patrimônio cultural e museu

A fim de se preservar bens e conservar patrimônios, que comunicam e interpretam sociedades através do tempo, houve a criação dos museus. De acordo com a Lei nº 11.904, de 14 de janeiro de 2009 (Brasil, 2009), instituída pelo Estatuto do Museu, esses bens preservados e conservados, que buscam comunicar aos povos, devem ser de acesso democrático, aberto a todos, a serviço do desenvolvimento da sociedade.

Entende-se como principais objetivos dos Museus, a administração e valorização de patrimônios, adquiridos, através da conservação e exposição, tornando-o democrático e de fácil acesso para o conhecimento popular.

É notório que a cachaça possui suas particularidades históricas, e chegou a se tornar um símbolo de resistência pela liberdade, e com isso passou a ser considerada um patrimônio cultural no estado do Rio de Janeiro, devido à sua importância.

Contudo, para que a sociedade integrasse o conhecimento do patrimônio definido pelo Estado do Rio de Janeiro e o acesso ao Museu, surgiu a criação do primeiro Museu da cachaça em 1991, e de acordo com o registro, no site oficial da prefeitura municipal em Paty de Alferes- RJ, ele comporta registros históricos da produção da cachaça no Brasil, e centenas de exemplares expostos, buscando dessa forma preservá-los.

Em análise ao contexto histórico, do período colonial brasileiro, em que se iniciou a produção da cachaça no Brasil, observa-se que a arquitetura é um dos principais elementos que marcaram essa fase. Essa arquitetura possui características únicas, de um estilo, que foi adaptado aos materiais e técnicas disponíveis em dado momento.

Como uma forma de resgatar características desse período, alguns museus da cachaça, adotaram o estilo colonial em suas construções, afim de incorporar elementos característicos ao produto exposto em seus ambientes. Nota-se que algumas técnicas, como parede de adobe ou pedra seca, taipa de pilão, telhado colonial, janelas de madeira e vidro, são presentes em diversos museus da cachaça.

Dessa forma, conclui-se que os espaços museológicos conseguem cumprir fielmente seu papel diante da sociedade, afim de resgatar, preservar, e expor elementos e fatos importantes na construção da identidade de um povo.

1.3. Problemática

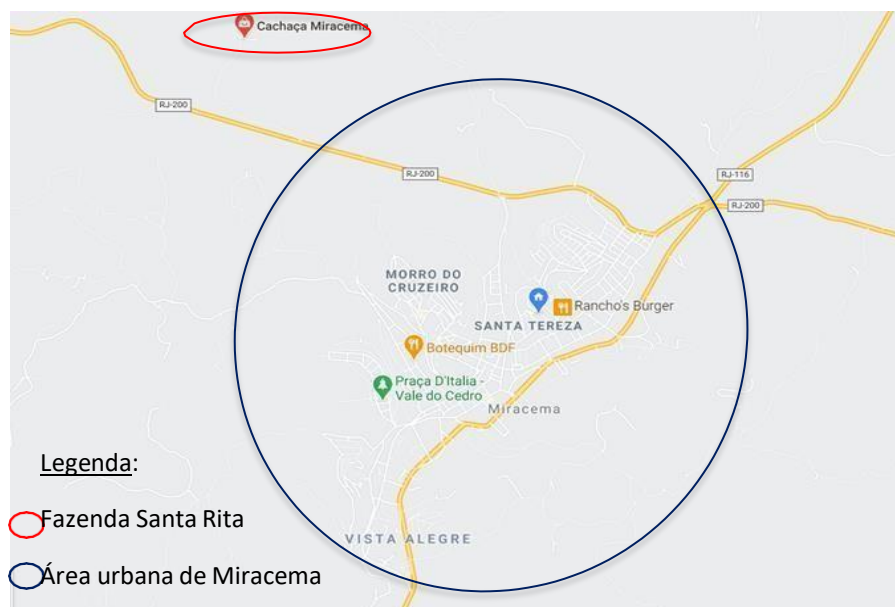
A cidade de Miracema, atualmente, conta com diversos espaços culturais, de danças, leitura, oficinas e teatro, o que faz com ela se destaque no eixo cultural na região. Entre os espaços culturais estão o Caxambu de Miracema, o Centro Cultural Melchades Cardoso, Pavilhão Cultural Maria do Carmo Monteiro Linhares, entre outros. Todos esses espaços possuem a função de propagar algum tipo de manifestação cultural, valorizando-

as.

Enquanto diferentes tipos de culturas são difundidos, outras são amenizadas e pouco exploradas. A cultura da cachaça por exemplo, não possui um espaço dentro do perímetro urbano, que atraia visitantes, moradores e pesquisadores, de forma que se integre ao contextomorfológico da cidade de Miracema, pois o espaço de visitação existente, está localizado em um ponto não faz parte da rotina geral da população local, afastando cada vez mais o público do produto.

Um produto como a cachaça, que possui grande potencial cultural e de consumo, que futuramente tem capacidade de expandir a economia local, precisa ganhar maior destaque e reconhecimento no eixo cultural da cidade. Atualmente, a Cachaça Miracema possui pouca referência espacial, contando somente com um engenho artesanal, e uma pequena casa para degustação e exposição dos produtos fabricados, que se localizam na Fazenda Santa Rita, na RJ-200, estrada Miracema-RJ à Palma- MG, de acordo com a Figura 2.

Figura 02: Mapa do contexto urbano de Miracema e a Fazenda Santa Rita.



Fonte: Google Maps – Compilação do autor, 2021

Atualmente, o engenho conta com todo acervo de exemplares de máquinas, tonéis, garrafas, fotografias e objetos diversos, expostos em um pequeno cômodo na fazenda, e somente este espaço é insuficiente para que os visitantes tenham conhecimento acerca do que se produz ali.

Figura 03: Espaço de envelhecimento da cachaça, destinado às visitas.



Fonte: autor, 2020.

Uma vez ao ano, a cachaça também é exposta em um stand, na exposição agropecuária da cidade, que conta com fotos, registros, banners, e exemplares do produto. Entretanto, esta visibilidade ainda é pequena, se comparada com o valor histórico que ela possui na cidade.

Cabe dizer, que falta incentivo e promoção deste destilado de sabor único e aveludado, e que pouco se conhece da relação que ele tem com a cidade de Miracema. O que é exposto ao público visitante e local, é insuficiente para transmitir uma narração de toda a história e contexto, de como ela influenciou e ainda influencia na visão turística da cidade.

Uma tradição que se perde ao longo da história, descaracteriza parte de um povo, que viveu e dependeu dela para seu crescimento. Uma tradição que está sendo apagada ao longo dos anos, e que futuramente trará prejuízos culturais para um povo. Descaracterizando um período histórico que faz parte do crescimento de Miracema.

Desta forma, pode-se concluir que a problemática entre a cachaça e seu espaço de crescimento, em Miracema, se dá pela forma de integrar minimamente estes dois contextos. Isso acaba afastando histórias que aconteceram de forma paralela e dependente. E com isso

pretende-se propor o Museu da Cachaça Miracema, a fim de incorporar o contexto urbano ao contexto histórico do produto produzido nesta cidade.

1.4. Justificativa

A bebida alcoólica, que para muitas pessoas é sinônimo de diversão, acaba se tornando objeto de desejo de apreciação para outras. Há pessoas que geralmente têm uma curiosidade maior pelo conhecimento de cervejas, vinhos e cachaças, e acabam se tornando apreciadores destas bebidas, e viajam por várias cidades e até países, em busca de museus dedicados a elas. Há diversos destes museus espalhados pelo mundo, e alguns se encontram no Brasil.

A partir da análise sobre a importância dos museus, a fim de preservar acervos históricos e conhecer a importância cultural da cachaça no Brasil, surge a ideia de se propor um projeto de implantação na cidade de Miracema-RJ, o museu da cachaça. A proposta busca integrar morfologicamente o contexto da cidade e o contexto histórico da produção da cachaça na cidade.

De forma conjunta à cultura, o museu da cachaça também pode influenciar no giro da economia local. De acordo com o aumento do turismo e do grau de reconhecimento do Museu, espera-se que a cidade passe a receber maior número de pessoas interessadas em explorar a cidade, e que de alguma forma, injetará seu capital dentro desse perímetro urbano.

1.5. Objetivo geral

O objetivo geral da pesquisa, é propor um projeto arquitetônico do museu da cachaça em Miracema, buscando fortalecer diversos pontos na cidade. Espera-se ainda, que ele proporcione a ampliação do turismo em Miracema, a fim de atrair diferentes públicos, agregando valor à cultura local.

1.6 Objetivos específicos

Dentro do escopo dos objetivos apontados, cabe ainda citar que uma das metas do projeto:

- Incentivar a movimentação da economia local, a partir da venda da cachaça, gerando um resultado positivo no saldo da economia do município;
- Criar uma estrutura espacial que permita a valorização do pequeno produtor de cana-de-açúcar;

- Proporcionar um novo espaço de lazer com conteúdo educativo;
- Integrar o contexto histórico da produção da cachaça ao contexto urbano da cidade a partir do espaço do museu.
- Difundir uma nova visão sobre espaços museológicos.
- Expandir o conhecimento sobre a produção e historicidade da cachaça.

1.7 Público alvo

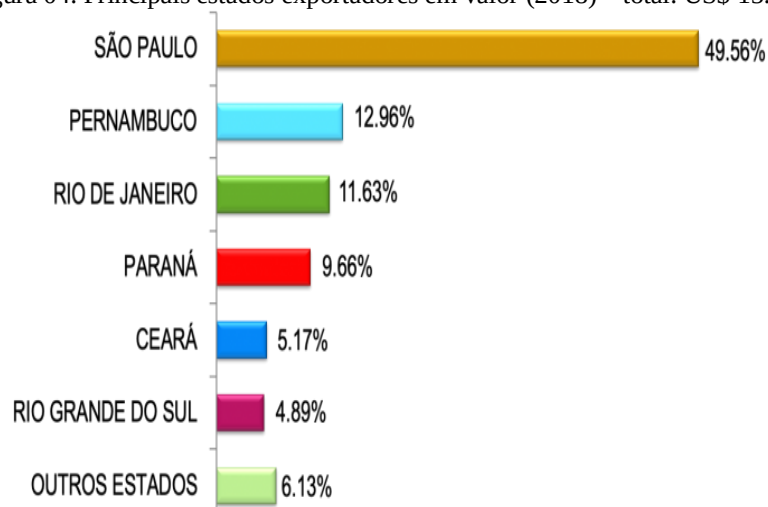
O público alvo que se pretende alcançar com a idealização do projeto “Museu da cachaça em Miracema” é de pessoas acima de 18 anos, residentes em Miracema e região.

Vale ressaltar a ideia de se atrair membros degustadores que componham confrarias presentes na região, e que se interessam pela contextualização da cachaça que consomem, geralmente um público que gira entre os 40 e 60 anos de idade.

Pesquisadores de temas, relacionados à patrimônio cultural, também são clientes ideais para compor nosso público alvo, já que o Museu contará com diversos elementos históricos sobre a produção da cachaça no Brasil, e mais especificamente em Miracema-RJ.

Em análise ao contexto brasileiro, sobre a exportação e consumo da cachaça, pode-se observar, que são inúmeros os estados e países que a consomem, deixando claro o forte público-alvo existente, e o quanto ela injeta na economia do país.

Figura 04: Principais estados exportadores em valor (2018) – total: US\$ 15.612.053,00



Fonte: Comex Stat / Ministério da Economia – NCM 2208.40.00 Elaboração: Instituto Brasileiro, 2018.

A porcentagem de 0,5 a 1,0 % é o que o Brasil exporta por ano, e apesar do maior volume de exportação se concentrar no estado de São Paulo, o estado de Minas Gerais se caracteriza como o maior produtor. Com isso conclui-se que maior parte desta produção é consumida pela própria população, em maior parte pelo público masculino, acima de 18 anos de idade, geralmente consumida em espaços de comércio, como bares e restaurantes

Hoje no Brasil, há cerca de 30.000 produtores, divididos entre pequenos e médios produtores, e o estado de Minas Gerais é responsável por 60% do que é produzido em cachaça no país. Além disso, 40% dos alambiques registrados no Ministério da Agricultura, estão presentes no estado.

1.8 Justificativa do local

O terreno escolhido para a implantação do projeto, Museu da Cachaça, está localizado na cidade de Miracema-RJ, na Rodovia Presidente João Goulart. Esta rodovia contorna a cidade fazendo uma ligação com as cidades de Santo Antônio de Pádua pela RJ-188, Itaperuna pela RJ-116 e Palma-MG pela RJ-200.

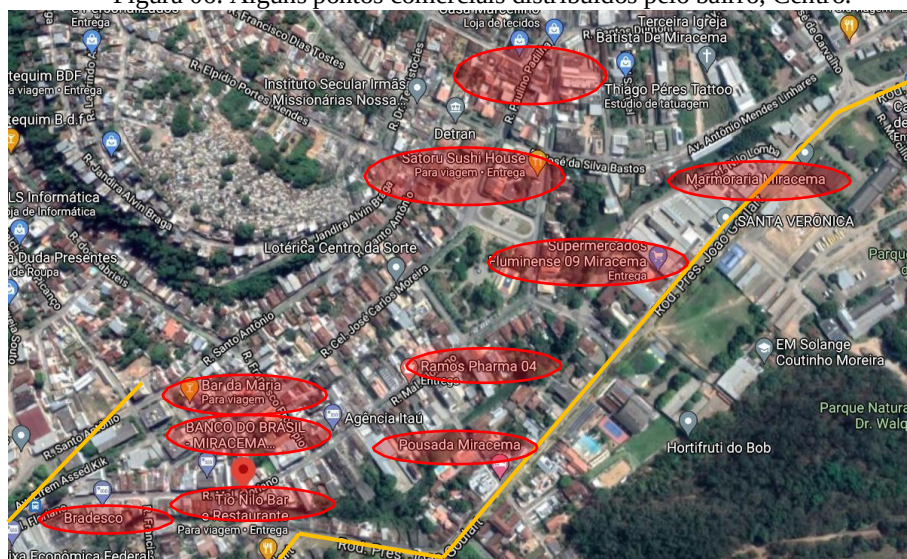
O bairro em que ele está inserido é o Bairro Centro, composto por lojas, supermercados, posto de gasolina, hotel, restaurante e conveniências, e algumas residências. Apesar de ser um bairro pouco residencial e em sua maior parte comercial, a pequena população que o compõe é de classe média alta, em sua maioria, pessoas acima dos 30 anos.

Figura 05: Situação do terreno em Miracema



Fonte: Google Maps – Compilação do autor, editada no Power Point, 2021.

Figura 06: Alguns pontos comerciais distribuídos pelo bairro, Centro.



Fonte: Google Maps – Compilação do autor, editada no Power Point, 2021.

O Supermercado Fluminense, é um novo empreendimento inserido no bairro, que atrai pessoas de várias cidades, diariamente, em grande fluxo, e está localizado em frente ao terreno escolhido. Há também a presença do Horto Municipal, aos fundos do terreno, que funciona com uma área de preservação permanente, composta por uma densa vegetação arbórea, auxiliando no controle da temperatura e qualidade do ar naquela área.

Estes e outros empreendimentos estão espalhados pela rodovia em que se localiza o terreno, fazendo dele um local valorizado, de fácil acesso e bastante visível por todos. Além disso, ele fica a apenas alguns metros da Marechal Floriano Peixoto (Rua Direita), principal ruado comércio miracemense.

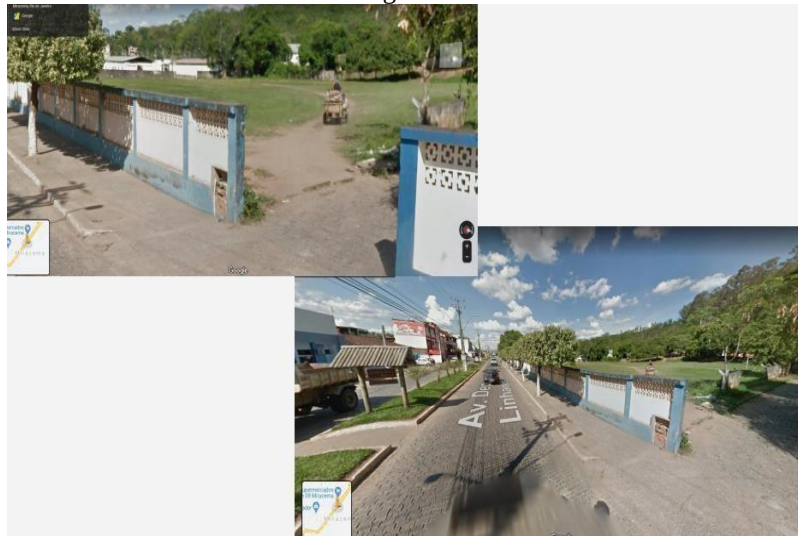
1.8.1 Levantamento fotográfico

Figura 07: Rodovia Presidente João Goulart.



Fonte: Google Maps – Compilação do autor, aditada no Power Point, 2021.

Figura 08: Acesso ao terreno.



Fonte: Google Maps – Compilação do autor aditada no Power Point, 2021.

1.8.2 Situação

O terreno está situado da Rodovia Presidente João Goulart, que se localiza no bairro Centro, de Miracema-RJ.

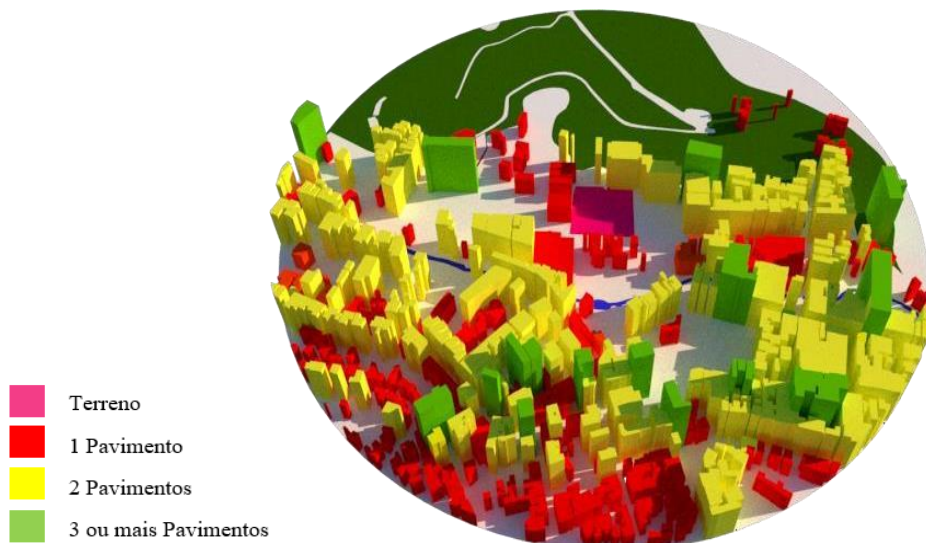
Figura 09: Posição do terreno em relação ao centro comercial da cidade.



Fonte: Google Maps – Compilação do autor aditada no Power Point, 2021.

A imagem abaixo mostra o gabarito de alturas das construções presentes no entorno do terreno, que influenciam diretamente na ventilação e insolação recebidas, figura 10.

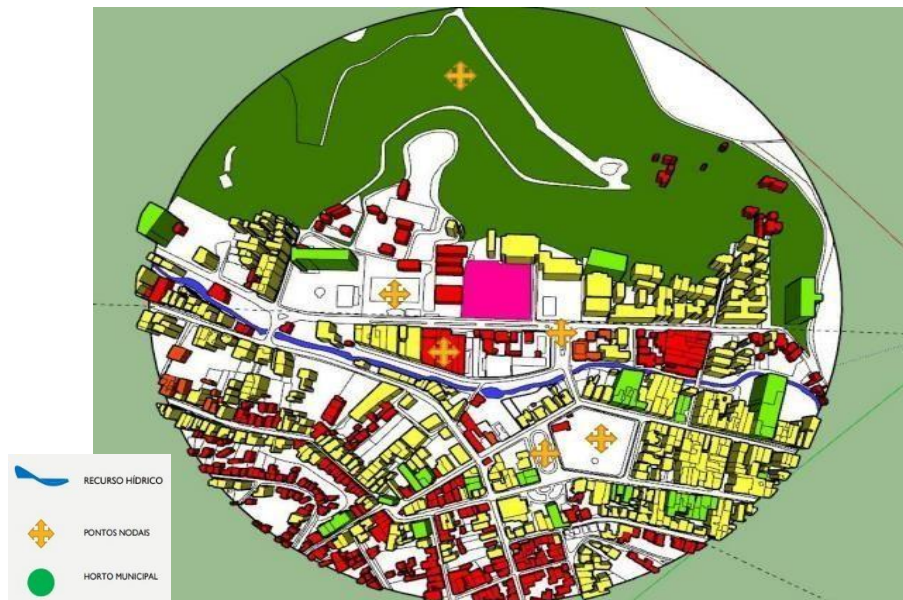
Figura 10: Gabarito de altura das edificações presentes no entorno.



Fonte: Compilação do autor, criada no Sketchup, 2021.

Há também, um estudo de relação do terreno e o seu entorno imediato, que caracteriza o contexto em que ele está inserido, figura 11.

Figura 11: Relação do terreno com o entorno imediato



Fonte: Compilação do autor, criada no Sketchup, 2021

1.8.3 Legislação

A cidade de Miracema ainda não possui um plano diretor definido para regulamentar a ocupação urbana. Devido a isto, usaremos o Plano Diretor do Rio de Janeiro para guiar a implantação da arquitetura.

As edificações obedecerão às seguintes condições de uso e ocupação do solo (Plano Diretor do Rio de Janeiro):

I - gabarito máximo das edificações:

- a) afastadas das divisas: dezesseis pavimentos contidos em sessenta metros de altura;
- b) não afastadas das divisas: seis pavimentos de qualquer natureza contidos em vinte e um metros de altura.

II - Índice de Aproveitamento de Terreno: quatro, de acordo com o Anexo VII da Lei Complementar nº 111, de 1º de fevereiro de 2011;

III - taxa de ocupação máxima para o lote: setenta por

cento; IV - superfície livre mínima do terreno: quinze

por cento;

V - afastamento frontal mínimo: três metros, observada a regra de afastamento progressivo proporcional ao número de pavimentos, conforme a legislação em vigor.

§ 1º A altura máxima da edificação é a medida entre o nível do piso do pavimento térreo e o ponto mais alto da edificação, compreendendo todos os elementos construtivos, exceto:

I - equipamentos mecânicos, caixas d'água, casa de máquinas, caixas de escadas comuns a nível do telhado;

II - dutos de ventilação de escadas enclausuradas;

III - pavimentos em subsolo enterrado e semienterrado, na forma da legislação em vigor;

IV - compartimentos localizados acima do último pavimento que constituem o coroamento da edificação.

Portanto, justifica-se o uso do Plano Diretor do Rio de Janeiro para a adoção de condições de implantação no projeto proposto a partir dessa pesquisa. A taxa de ocupação respeitará os setenta por cento, afim de favorecer a permeabilidade do solo, e os afastamentos também serão respeitados, permitindo o fluxo de ventilação entre os terrenos vizinhos.

Quando à altura máxima da edificação, essa será mantida em um único pavimento, de forma a não ultrapassar a altura permitida por lei.

2. Metodologia

A metodologia, que guiará essa pesquisa, será baseada a partir de estudos bibliográficos, e análises de referências arquitetônicas, voltadas ao tema de interesse, buscando examinar dados apresentados para o desenvolvimento do projeto.

Busca-se também, extrair conteúdos relevantes destes materiais, a fim de auxiliar na tomada de decisões e soluções de problemas. A partir de visitas técnicas e estudos de análises referenciais, se compreende melhor o funcionamento dos espaços a serem projetados, e torna-se mais claro seu entendimento.

2.1. Visita técnica - Alambique do Onésimo – Cachaça Miracema

A fazenda Santa Rita produz a cachaça Miracema desde 2005, e o processo da fabricação da cachaça é feito de forma totalmente artesanal, pensando sempre em se encaixar dentro das normas ambientais, sociais e econômicas. Para que o produto seja ecologicamente correto, não agride o meio ambiente em sua produção, sendo acessível ao público consumidor.

Analizando o projeto proposto nessa pesquisa, tornou-se necessário o embasamento

para a construção e desenvolvimento de pesquisa através da visita técnica ao Alambique, visto que esse é único local na cidade, que ainda produz a cachaça Miracema.

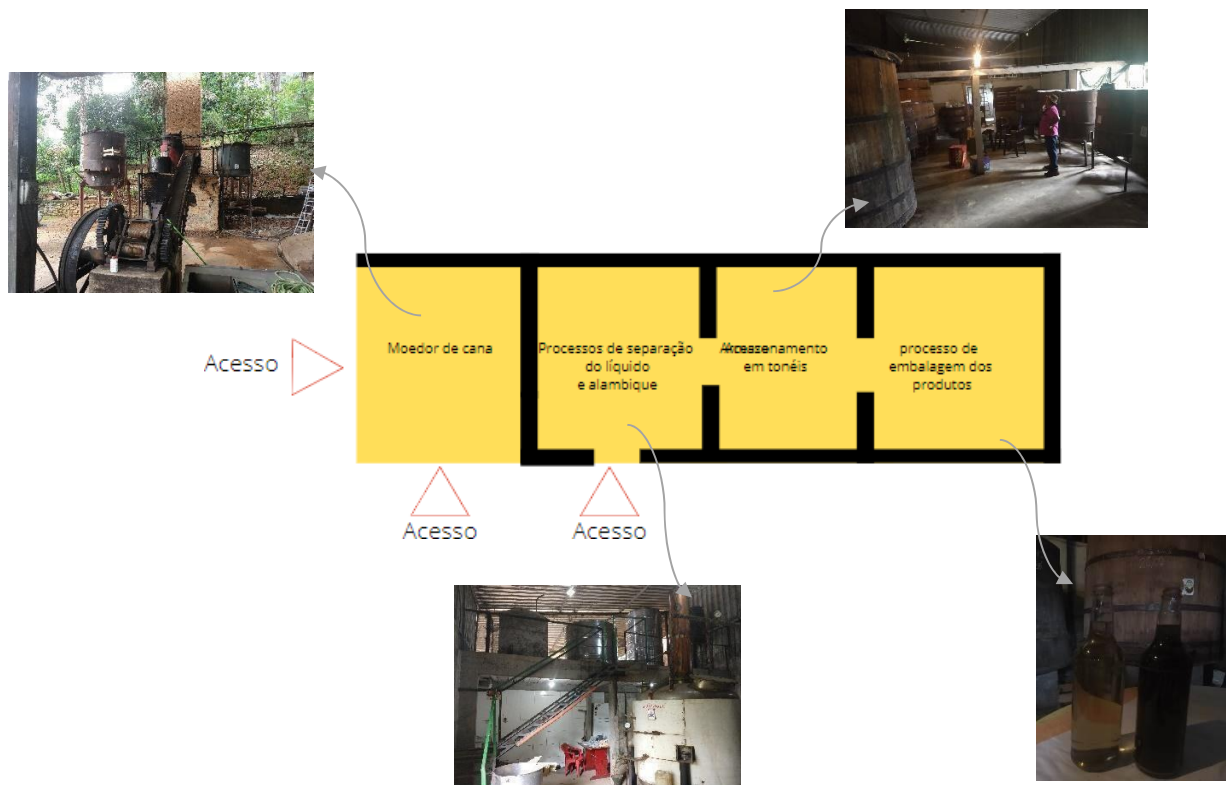
O ambiente de produção da cachaça é um grande galpão (Figura 12), adaptado para sua fabricação. Sua forma é linear e funcional, garantindo em seu interior que as etapas de fabricação sejam separadas de forma sequencial, por ambiente.

Figura 12: Galpão de fabricação da Cachaça Miracema.



Fonte: Autor, 2020.

Figura 13: Croqui da planta baixa do galpão de produção da cachaça.



Fonte: Adaptado pela autora, 2020.

Figura 14: Estudo de iluminação e ventilação do galpão.



Fonte: Autor, 2020.

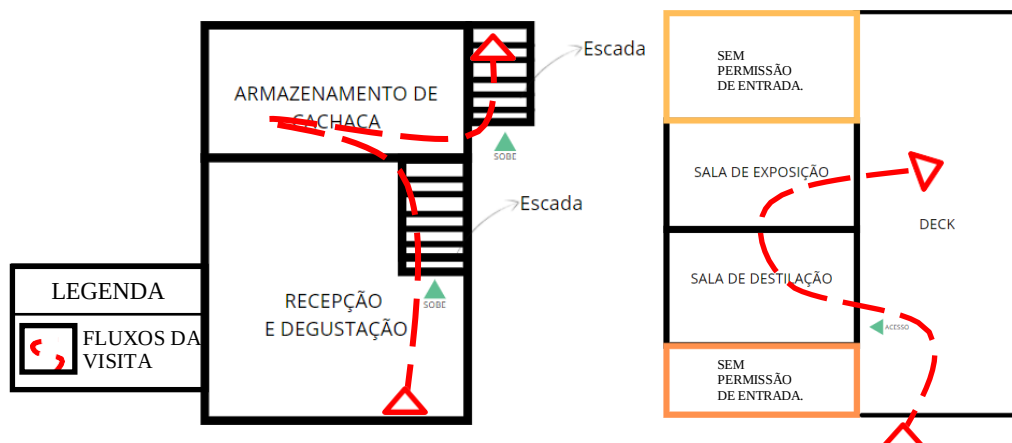
Os locais de produção e armazenamento de cachaça devem ser provenientes de pouca iluminação, para que a luz não interfira no processo de fermentação.

A média de produção anual na fazenda é de 30.000l por ano, e sua comercialização é feita na região de Miracema, Santo Antônio de Pádua, Itaocara, e principalmente em Juiz de Fora e Rio de Janeiro, onde os consumidores são mais assíduos.

2.2. Visita técnica - Museu da cachaça Paratiana

A visita técnica, realizada no Museu da cachaça Paratiana, agregou muito conhecimento à pesquisa, pois foi possível entender o funcionamento e conhecer um pouco sobre os ambientes desse tipo de museu.

Figura 15: Respectivamente o primeiro e segundo pavimentos do Museu da Cachaça Paratyana.



Fonte: Compilação do autor, por meio do programa Power point, 2021.

A recepção se integrava ao espaço de vendas, onde ficavam localizadas as cachaças, licores e alguns produtos fabricados naquela região, como geléias e temperos. Tudo isso se localizava em uma única sala, separada apenas por prateleiras.

Assim que adentramos a recepção, fomos convidados para conhecer os processos da fabricação da cachaça, que funcionam normalmente naquele espaço. Desde a moenda até o armazenamento, todos os processos funcionam ativamente no museu.

A área de destilação é composta por um alambique de cobre, apoiado sobre uma base de tijolos maciços, onde o líquido é aquecido, para a separação de etapas da bebida.

Figura 16: Áreas de destilação do Museu da cachaça Paratiana.



Fonte: autor, 2021.

Após conhecermos um pouco sobre o processo de fabricação, fomos convidados a participar de degustações, para conhecermos os sabores das diferentes cachaças produzidas ali. Também nos foi apresentado o espaço de exposições, onde ficam guardadas diversas cachaças, produzidas em épocas distintas.

Muitas daquela cachaças possuem histórias, como a cachaça do Pelé, produzida e comercializada com a foto do jogador, que após tomar conhecimento do produto, proibiu a produção com a sua imagem, tornando assim, as poucas unidades produzidas, objetos de colecionadores, e com alto valor. O exemplar presente no museu, está avaliado em 16.800 reais.

Figura 17: Espaço de exposição do museu.



Fonte: autor, 2021.

O espaço de armazenamento das cachaças, também é um lugar muito interessante, pois nele se entende um pouco sobre os diferentes tipos de madeiras usadas nesse processo. Cada barril possui sua identificação e também é datado, para que seja acompanhado e esvaziado quando necessário.

Essa sala é proveniente de pouca iluminação e pouca entrada de calor. Segundo a guia do museu, esses fatores influenciam na qualidade final do produto.

Contudo, essa visita influenciou diretamente na concepção do meu projeto, pois abriu portas para que entendesse mais especificamente o funcionamento e a setorização de um museu da cachaça.

2.2.1. City Tour da cachaça em Paraty –RJ

O tour foi iniciado pelo guia Rafael, que se apresentou como um apaixonado pelo contexto histórico da cidade de Paraty, formado em geografia, pela UFRJ.

Figura 18: Visita ao alambique Antônio Mello.



Fonte: autor, 2021.

Após sua apresentação, o guia começou a explicar qual seria o roteiro, e deu uma breve contextualização do cenário da produção da cana-de-açúcar no Brasil. Vinda do Sudoeste asiático, essa planta era cultivada no Brasil, inicialmente, para servir de alimento aos animais e aos escravos. O produto final, que é o açúcar, tinha alto valor no comércio, e era visto como uma joia, consumida apenas por quem possuía alto poder aquisitivo.

A monocultura da cana-de-açúcar, no Brasil, era algo hereditário, entre as famílias mais poderosas, e era feita apenas em terrenos específicos, separados somente para seu plantio, garantindo qualidade para a exportação.

Segundo o guia, Rafael, a produção do açúcar, no Brasil, se deu por volta de 1532, em maior escala na Bahia, Pernambuco e São Vicente. E a primeira cana plantada em terras brasileiras, foi a cana crioula, pois seu plantio era favorecido pelo clima tropical do país. Ela era usada para alimentar os animais, os escravos, e para produzir o açúcar.

Logo após, há a inserção de novas qualidades da cana-de-açúcar, como a cana caiana e a cana javanesa.

O guia nos explica, que há diversas teorias sobre a descoberta da cachaça, porém, uma teoria que mais se aplica, seria a de que durante a fermentação da cana, que ficava guardada em grandes potes, a espuma que fermentava nas tampas, e era dada para os animais, alterava o comportamento dele. A cagaça, como é chamada, é uma espuma que fermenta nesse processo, introduzindo teor alcoólico à bebida.

Observando isso, os escravos começaram a consumir a “cachaça”, e se sentiam alegres e mais relaxados após um dia cansativo de trabalho.

Após perceberem essas alterações comportamentais dos escravos, os fazendeiros começaram a investigar aquela espuma, com o interesse de poder comercializar um novo produto.

Em 1560, a cachaça passa a ser um produto muito mais valorizado, servindo até como moeda de troca de mercadorias, e ganha gosto no paladar do povo.

Após diversos acontecimentos históricos, a expedição de Portugal descobre o ouro em Minas Gerais, deixando a produção da cachaça em menor escala. Paraty se torna então, uma vila com porta de entrada e saída para o que buscavam se enriquecer com o ouro. Aumentando assim, o fluxo de pessoas no interior do Brasil.

Paraty passa por um novo ciclo, no início do século XIX, com o plantio de café, trazendo muitas modificações para os engenhos, e muitos acabaram abandonando a produção da cachaça para se dedicarem ao plantio do café.

A pequena produção da cachaça continua, e as pequenas quantidades que eram levadas para Minas Gerais, pelo caminho real, eram colocadas em barris de madeira. Pela estrada, a cachaça ia tendo contato com a madeira, e era percebida uma alteração em seu sabor, após o percurso. Com isso, o povo de Minas Gerais, começa a testar o envelhecimento da cachaça em barris de madeira, o que resultou em uma diversidade de aromas e sabores.

Minas Gerais, era um estado com condições muito favoráveis para a produção da cachaça, com isso os mineiros investiram em sua produção, passando a serem grandes consumidores também.

O guia nos conta, que após o sucesso da cachaça em terras brasileiras, a coroa portuguesa percebe que a ela acabou interferindo na venda dos vinhos brancos e outras bebidas portuguesas, e resolveram taxar sua venda nos portos.

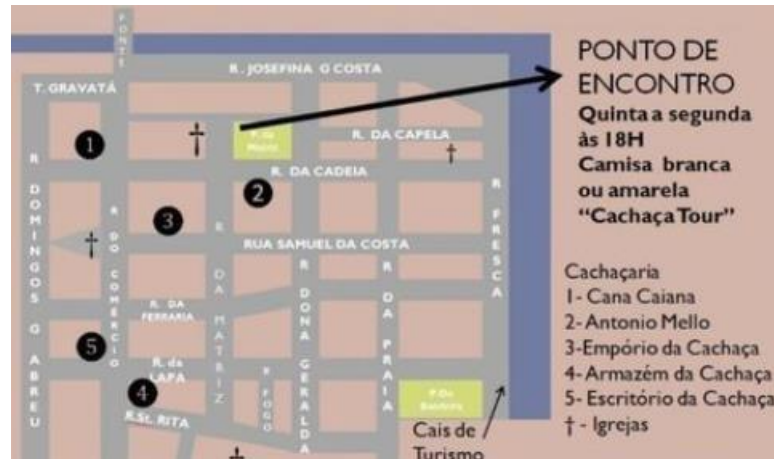
A cidade de Paraty, que havia sido esquecida por quase 100 anos, após a abolição da escravidão, em 1945 começa a se reerguer, e passar a ser considerada Monumento Estadual, pelo decreto da lei n.1450. Com isso, a cidade passou a ser um local de passeio e a receber diversos turistas, anualmente.

Hoje, a cidade de Paraty, possui o Centro Histórico preservado, que conta histórias a partir de suas arquiteturas. Suas ruas com calçamento pé de moleque, que foram feitas por crianças escravizadas.

Após o apanhado histórico, o guia nos levou para conhecermos algumas cachaçarias

da cidade, e nos contar um pouco sobre a produção e venda em cada uma delas, observe os pontos demarcados, apresentados no mapa abaixo (figura 16).

Figura 19 :Mapa do centro histórico de Paraty, com marcação dos pontos vistos.



Fonte: Cachaça Tour Paraty, 2021.

Um dos alambiques mais visitados na cidade, é o Alambique Antônio Mello, nele há espaços históricos, com exemplares de cachaças e artefatos preservados. Há também um restaurante, que serve de apoio para os visitantes. Esse alambique funciona como ponto de venda e de exposição da cachaça Coqueiro, produzida na Fazenda do Cabral, em Paraty-RJ.

Figura 20: Visita ao alambique Antônio Mello.



Fonte: autor, 2021.

3.0. Referência projetual - Museu da Cachaça de Salinas

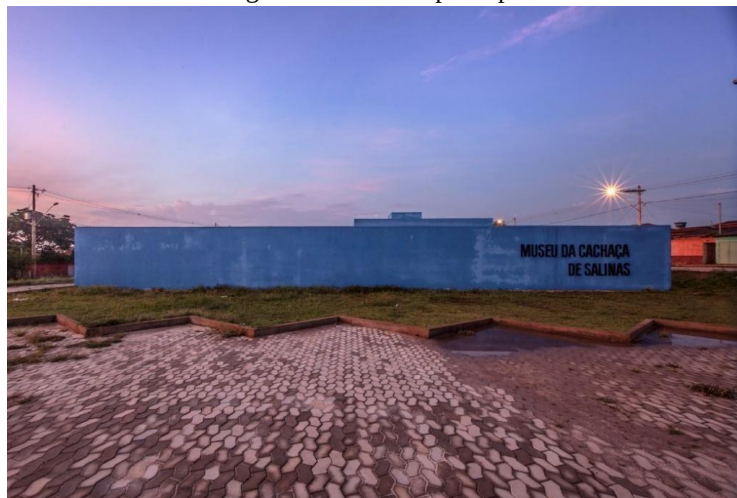
O museu analisado como referência projetual, localiza-se na região norte do estado de Minas Gerais, em Salinas, sendo essa uma das maiores exportadoras de cachaça no Brasil.

A cidade possui clima quente, praticamente durante o ano inteiro, e por isto foi escolhida pelo Governo do Estado de Minas Gerais, para ser sede de implantação de um museu da cachaça (M. PEREIRA).

Procurou-se realizar um projeto que refletisse os anseios de todos para abrigar o Museu da Cachaça. Portanto a implantação e organização espacial devem contribuir significativamente para a transformação do espaço urbano circundante, resgatando desejável área de socialização e gerando visões inusitadas do entorno a partir do novo espaço público (M. PEREIRA).

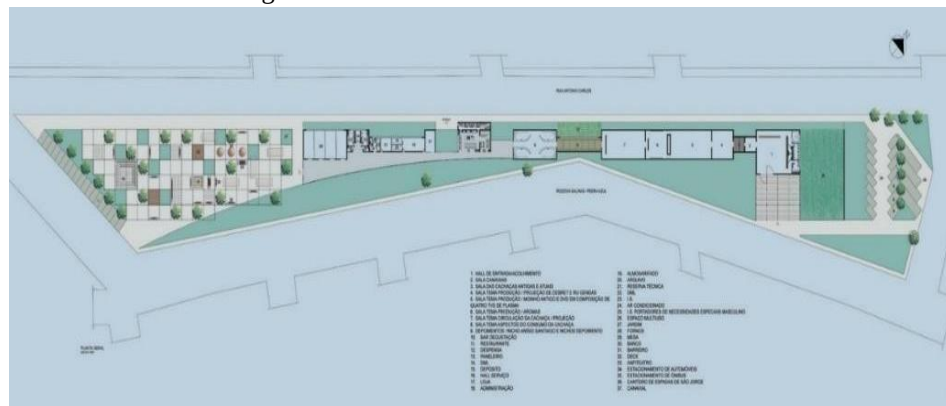
Analisando as imagens abaixo, consegue-se observar a composição formal que originou o museu.

Figura 21: Fachada principal do Museu



Fonte: ArchDayli, 2012.

Figura 22: Planta Baixa do Museu de Salinas



Fonte: ArchDayli, 2012.

Figura 23: Perspectiva dos fundos do Museu, com amostra do canavial.



Fonte: ArchDayli, 2012.

Após o estudo dessa referência, algumas técnicas construtivas foram aproveitadas, de forma que se integrassem à composição do projeto proposto, na pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso. Dentre eles pode-se citar as linhas retas e volumes geométricos, que foram usados no projeto em resgate às tipologias arquitetônicas do período colonial, a passarela de vidro, trazendo uma maior conexão entre o usuário e o espaço proposto, e o uso de grandes aberturas lembrando as janelas coloniais, que permitiam boa entrada de iluminação e ventilação.

A análise desse projeto, trouxe grande relevância temática para essa pesquisa, pois refere-se à uma arquitetura voltada à essência da produção e valorização da cachaça. O estudo possibilitou a compreensão de como acontece a setorização de um respectivo museu e a distribuição devida dos ambientes, entender seu funcionamento e deduzir quais seriam as melhores técnicas construtivas a serem adotadas.

4.0. Referência fomal – Casa colonial de Oscar Niemeyer

Diferente de muitas arquiteturas projetadas pelo arquiteto, Oscar Niemeyer, que sempre esbanjam formas ousadas, e estilo predominantemente modernista, a casa colonial, foi projetada para servir de moradia, para ele e sua família, no Parque Way em Brasília, e traz traços bucólicos, característicos das construções do período colonial brasileiro.

Esta é uma casa térrea, de planta totalmente retangular, com linhas simples e retas, e possui uma área de 563 m², implantada em um terreno de 100x200m. De cor branca e bem aconchegante, a casa possui um alpendre, que percorre toda a arquitetura, trazendo uma conexão entre a construção e o meio natural existente. Esse alpendre é sustentado por pilares marcadamente robustos. Conta ainda com simétricas aberturas, janelas alinhadas, e compostas de madeira e vidro.

Alguns dos elementos que serão referenciados no projeto proposto nesta pesquisa, são as janelas com grandes aberturas e compostas de madeira e vidro, os pilares robustos para a sustentação da cobertura, e alpendres. O forro de madeira que esconde os detalhes do telhado, também será colocado em alguns ambientes do museu, e ele servirá para trazer a sensação de aconchego e receptividade.

Figura 24: Elementos arquitetônicos da casa colonial.



Fonte: ArchDayli, adaptado pela autora, 2021.

Oscar Niemeyer, traz em sua arquitetura uma característica marcadamente colonial, que é a elevação do piso na construção, essa técnica que era usada para tornar as construções mais salubres, é muito bem empregada neste projeto, visto que o piso se difere em alguns ambientes devido à não movimentação de terra no terreno. O arquiteto respeita o terreno e sua forma natural e adapta o que é construído, agredindo minimamente o ambiente em questão.

No projeto do Museu da cachaça, o piso também será elevado, porém a justificativa

do mesmo se apoia na questão de proteger o interior do museu contra pequenos alagamentos, que são características em fortes períodos de chuva, pois a infraestrutura urbana, na área proposta para a implantação, não é suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Figura 25: Fachada da casa colonial de Oscar Niemeyer.

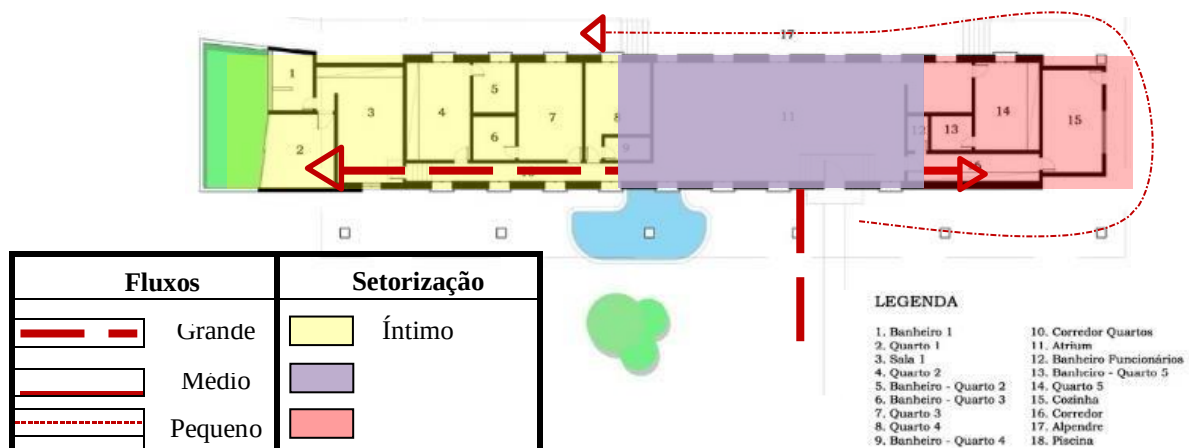


Fonte: ArchDayli, adaptado pela autora, 2021.

Quanto ao fluxo da casa colonial, ele acontece de forma linear, e predominantemente próximo à fachada por meio de um corredor, que dá acesso aos ambientes. O alpendre já recebe um fluxo menor, e de forma contínua, sem interrupções. A setorização se divide em setor íntimo, social e de serviço.

Essa setorização também acontecia no período colonial, onde as funções dos ambientes eram incisivamente marcadas e separadas. O social era, usado para receber as visitas, e a área íntima se alocava de forma discreta e não permitia fácil acesso à quem não era morador. A área de serviços acontecia de forma totalmente separada do contexto da casa, ou ficava aos fundos do terreno, considerada insalubre.

Figura 26: Estudo da setorização e fluxos.



Fonte: Archdayli, adaptado pela autora, 2021.

Analisando o contexto da produção da cachaça em Miracema, e o seu atual local de produção, temos uma problemática voltada ao distanciamento dessas duas realidades. O engenho onde acontece a produção, se localiza na zona rural da cidade, ficando afastado morfológicamente do contexto urbano, onde ela é comercializada e consumida. Vale ressaltar, que seu conteúdo histórico também é pouco divulgado.

A primeira forma implantada no terreno, foi relacionada a tipologia da casa urbana térrea. Essa tipologia foi escolhida para retratar o meio urbano, onde residiam as pessoas que tiveram o primeiro contato com o plantio da cana-de-açúcar em Miracema. Esse resgate, busca valorizar os pequenos produtores de cana-de-açúcar, que marcaram o início da emancipação da cidade, fortalecendo o seu desenvolvimento agrícola.

A segunda forma implantada, foi a tipologia de arquitetura colonial rural, a chácara. Esse modelo se caracteriza por sua forma mais bruta, composta de linhas retas, dividida internamente por quadrados e retângulos simples. Essa tipologia, resgata o espaço rural, onde atualmente está localizado o engenho de produção da cachaça Miracema.

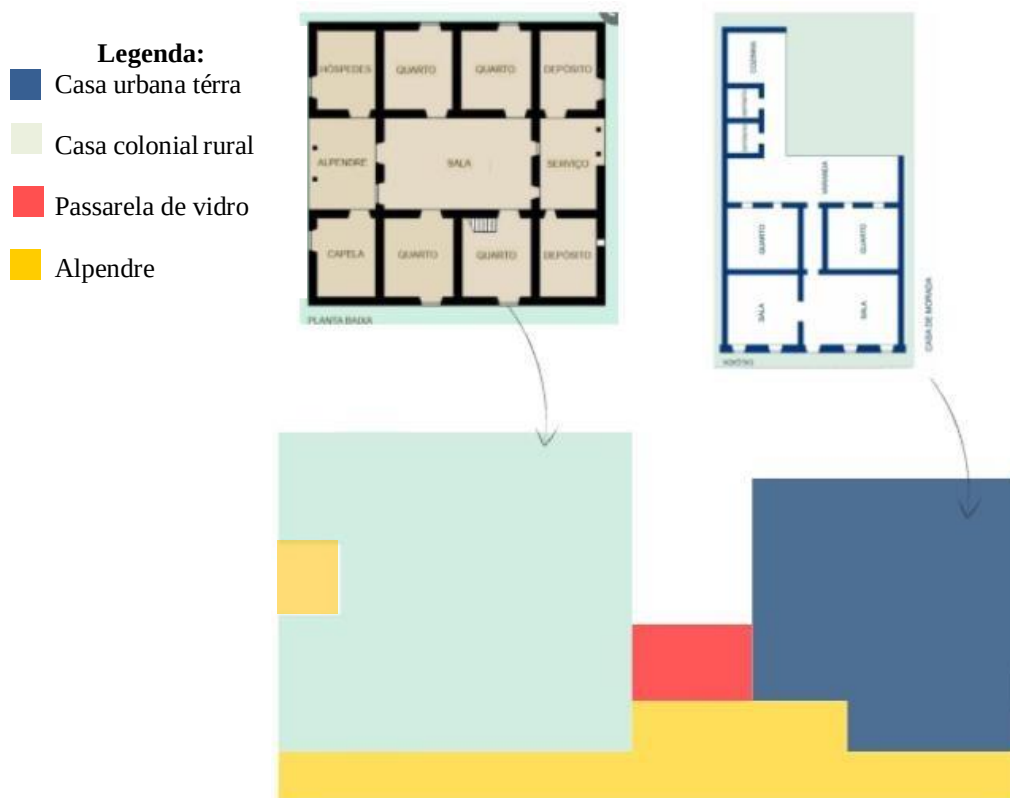
Um outro elemento, que possui grande importância nesse projeto, é a passarela de vidro. Ela se caracteriza como um elemento de ligação entre esses dois contextos arquitetônicos, a casa urbana térrea e a casa colonial rural. Sua principal função no museu, é levar o usuário a uma contemplação pelo canavial, de forma segura e salubre. Seu piso de vidro permite que o indivíduo se sinta mais próximo do solo, e tenha um maior contato com a pequena plantação de cana de açúcar, projetada na área externa do museu.

O esquema abaixo, explica como as formas foram alocadas no terreno, e quais foram as adaptações feitas para que elas cumprissem suas funções no projeto.

A casa urbana térrea, que foi a primeira tipologia implantada no terreno, foi rotacionada em 90°, levando a parte posterior da tipologia para a fachada principal, a fim de criar uma forma mais convidativa para os usuários que estejam no ambiente externo. Assim, foi possível aplicar o programa de necessidades de maneira mais funcional neste espaço.

Já a casa colonial rural, foi rotacionada em 45°, essa rotação se fez necessária, pois foi avaliada a questão estética do projeto e também a necessidade da criação de um outro acesso para o museu, onde foram outros tipos de atendimento.

Figura 28: Estudo da implantação do projeto do proposto.



Fonte: compilação do autor, no Canva, 2021.

O terceiro elemento, setorizado aos fundos do terreno, foi um retângulo simples, com a função de um restaurante, para dar apoio aos usuários do museu. Ele faz referência às antigas cozinhas coloniais, que também eram dispostas aos fundos dos terrenos, pois eram considerados espaços somente de serviços e de condições insalubres.

No terreno, o restaurante possui uma localização estratégica, e está situado na fachada sul. Ele recebe maior iluminação natural durante o período da manhã, permitindo um maior conforto aos usuários, e está bem próximo da maior área de preservação ambiental existente no município.

Quanto à setorização do museu, no setor de exposições, ela acontece a partir dos processos de fabricação da cachaça, os ambientes serão distribuídos de acordo com cada processo, e reunirá características essenciais em cada um deles. Ao acessar o museu, o usuário é abraçado pela forma, e isso se refere ao primeiro processo da fabricação da

cachaça, que é a moenda da cana, onde a planta é envolvida pelo moinho. Logo após sua entrada, ele terá acesso à passarela de vidro, que é um ambiente referenciado ao processo de destilação, onde a cana recebe uma alta temperatura, e começa a passar por um processo químico de separação de substâncias, na passarela, foram criadas grandes aberturas, para favorecer a entrada da luz solar, e tornar o ambiente aquecido.

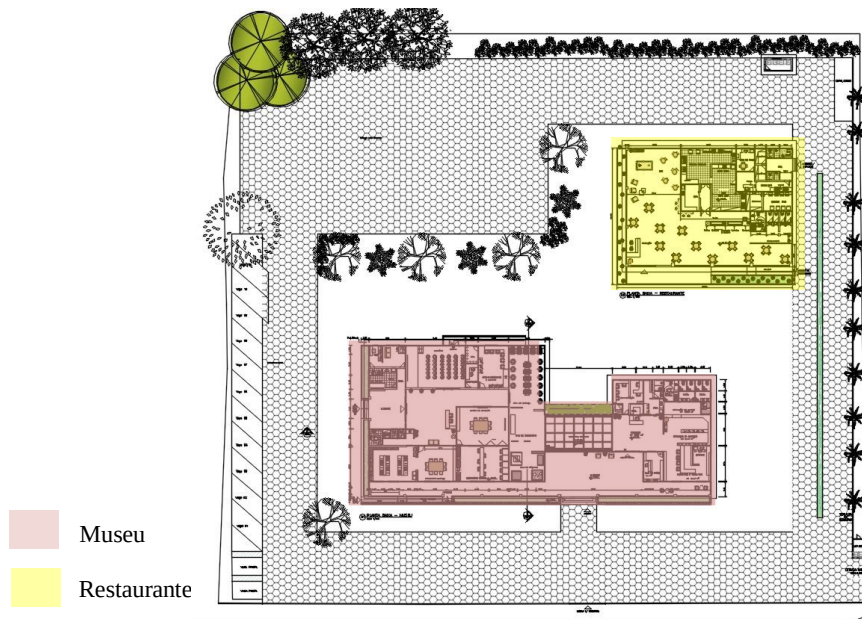
Após a experiência na passarela de vidro, o usuário chega a uma sala mais fechada, com pouca entrada de luz, e essa sala se referencia ao processo de armazenamento da cachaça, onde o líquido fica em fermentação, geralmente em salas amplas e com pouca iluminação, até ser consumida.

Já no setor técnico, a setorização acontece de forma funcional, mas não possui referência na produção da cachaça. Os ambientes internos foram dispostos obedecendo à forma das casas coloniais rurais, e suas funções foram determinadas a fim de garantir um bom fluxo dentro da forma.

O programa de necessidades, que constitui o projeto, é composto por uma recepção, longe de degustação, espaços de exposição de cachaças, lavabos de clientes, lavabos de funcionários, almoxarifado, mini copa, guarda-volumes, DML, uma passarela de vidro (circulação), um pequeno canal, sala de fotografias, sala de exposição de máquinas, auditório cultural. Também conta com salas de oficina de costura e artesanato, curso de sommelier, curso de gastronomia da cachaça, laboratório químico, cozinha experimental e uma loja para a venda de artesanatos produzidos no museu, e alpendres. Uma praça seca, para a realização de eventos, estacionamento com nove vagas comuns e duas para portadores de necessidades especiais.

Aos fundos do terreno há um restaurante, que conta com um programa funcional, composto por lavagem de alimentos, câmara fria, despensa de alimentos secos, um bar, cozinha de preparo, copa, vestiário e lavabos para funcionários. Na área externa do restaurante, há o espaço para o consumo, com mesas dispostas e lavabos masculinos e femininos. Observe o esquema gráfico e o fluxograma explicativo.

Figura 29: Esquema gráfico da implantação do museu e do restaurante.



Fonte: Projeto do autor, produzido em Autocad, e editado no Power Point, 2021.

Figura 30: Fluxograma do Museu proposto.



Fonte: Autor, 2021.

O Museu da Cachaça Miracema, foi projetado com uma setorização que permite o fluxo do usuário de maneira contínua e sem obstáculos. O caminhar do usuário, se remete ao ritmo da produção da cachaça, que no projeto foi pensado da seguinte forma: a entrada principal funciona como um ambiente acolhedor, de forma côncava, que faz lembrar a moenda da cana de açúcar, que abraça a planta, para que ela possa passar pelo processo.

A passarela de vidro, além de conectar os ambientes, leva o usuário para uma experiência que o aproxima da plantação da cana de açúcar, onde ele pode observar e ter contato com a planta, mas de forma segura. Este ambiente possui uma grande abertura, que permite muita entrada de luz solar, e está ligado à destilação da cana, no processo qual se necessita de bastante calor para a fermentação.

Após a caminhada pela passarela, o usuário adentra a sala de máquinas e fotografias, onde pode ter contato com o produtor, e também passa a ser conhecedor do contexto histórico da cachaça na cidade de Miracema.

Em seguida, chega-se ao armazenamento das cachaças, uma sala ampla, com barris de diferentes madeiras, onde acontece o processo de envelhecimento. Nesta sala não há aberturas, e sua iluminação se dá somente por meio de uma lâmpada central no teto. Uma exposição dos barris à grande quantidade de luz e calor, altera significativamente o processo de envelhecimento da cachaça.

Seguindo pelos ambientes do museu, após a sala de envelhecimento, chega-se ao espaço destinado aos cursos profissionalizantes de sommelier, gastronomia da cachaça, artesanato e costura, e espaços culturais, que podem ser acessados por uma porta, ou pela entrada secundária direcionada do estacionamento.

O programa proposto no projeto, busca levar oportunidades e conhecimentos diversos aos cidadãos de Miracema e região, além de proporcionar experiências voltadas à cachaça.

Contudo, essa pesquisa visa contribuir de forma positiva para o desenvolvimento da cidade, através de uma proposta de projeto de implantação do Museu da cachaça Miracema.

Inicialmente, acredita-se que essa proposta trará um maior fluxo turístico para a cidade, impactando positivamente na economia, seja através do consumo feito por turistas, em bares, restaurante e afins, ou até mesmo através da venda das cachaças produzidas na cidade.

Espera-se também que o eixo cultural ganhe força, sendo apoiado através de um espaço museológico, podendo ser amplamente divulgado. Vale citar, que o resgate

histórico da produção da Cachaça Miracema, também é um dos principais pontos a serem trabalhados no museu, através da adoção de práticas que organizarão o seu funcionamento.

6.0. Referências bibliográficas

COSTA, Ewerton Rubens; PEREIRA, Anderson - “Indicações geográficas e o decreto da cachaça como mecanismos de preservação do patrimônio cultural brasileiro.” - Universidade Federal de Uberlândia – Disponível em: eumed.net/cursecon/ecolat/br/15/patrimonio-cultural.html – acesso em: 23/11/2020.

IBRAC - Instituto Brasileiro da Cachaça. (2014). Mercado externo. Disponível em: <https://ibrac.net/servicos/mercado-externo>. Acesso em 08/10/2020.

IPHAN - Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2014). Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Disponível em < <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12308&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional> >. Acesso em:15/05/2021.

MARTINELLI, Dante Pinheiro; SPERS, Eduardo Eugênio; COSTA, Aline Figueirôa. Ypióca: introduzindo uma bebida genuinamente brasileira no mercado global. In: *Marketing & exportação*[S.l.: s.n.], 2001.

FEITOSA, Patrícia Cristina Leite – “ A cachaça como identidade cultural”- UnB (Universidade de Brasília) - https://bdm.unb.br/bitstream/10483/620/1/2005_PatriciaCristinaLeiteFeitosa.pdf - acesso: 20/04/2021.

SOUTO MAIOR, Mário - “Dicionário folclórico da cachaça”. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2004. – Disponível em:

TAVARES, Amanda Gama; DANTAS, José da Paz; NÓBREGA, Wilker Ricardo Mendonça – Patrimônio cultural e turismo: “A cachaça como instrumento de valorização e desenvolvimento”. Disponível em: www.rev Hosp.org. > hospitalidade. São Paulo: Revista Hospitalidade, 2015. Acesso em: 20/04/2021

VASCONCELOS. “Cachaça sem mistério”. Revista Pesquisa FAPESP, edição 87, maio/2003. Disponível em: < <http://revistapesquisa.fapesp.br/2003/05/01/cachacasem-misterio/> >. Acesso em