

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA
SOUZA ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL – ETEC ITAQUERA II
Curso Técnico em Design de Interiores**

Natalia da Silva Santos

Nicolas Aguiar Pires

Victoria Natália Silva Nogueira

LA DOLCE VITA: Temática Sustentável

São Paulo

2025

Natalia da Silva Santos

Nicolas Aguiar Pires

Victoria Natália Silva Nogueira

LA DOLCE VITA: Temática Sustentável

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Técnico em Design de Interiores da Etec Itaquera II, orientado pela Profª Talita Coelho, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Design de Interiores.

São Paulo

2025

RESUMO EM LÍNGUA NACIONAL:

O projeto tem como objetivo incentivar a preservação da vida natural, contextualizando e integrando ela ao meio urbano, de modo que se torne uma característica visível do ambiente. Como principal destaque, apresenta uma evidente inspiração na gastronomia sul-italiana, refletida em seus aspectos internos. Do ponto de vista arquitetônico, o projeto possui influência europeia, utilizando arcos romanos e materiais em tonalidades terrosas, unificando seus elementos dentro da proposta.

RESUMO EM LÍNGUA ESTRANGEIRA:

Il progetto mira a favorire la conservazione della vita naturale, contestualizzandola e integrandola nell'ambiente urbano, in modo che diventi una caratteristica visibile dell'ambiente. Come punto di forza principale, presenta un'evidente ispirazione alla gastronomia del Sud Italia, che si riflette nei suoi aspetti interni. Da un punto di vista architettonico, il progetto ha un'influenza europea, utilizzando archi romani e materiali dai toni della terra, unificandone gli elementi all'interno della proposta.

Figura 1 - Culinária do bistrot	8
Figura 2 - Fachada do bistrot.....	8
Figura 3 - Interior do bistrot	9
Figura 4- Itaim Bibi.....	11
Figura 5 - Layout do Restaurante Il Carpaccio	12
Figura 6 – Cobertura.....	13
Figura 7 - Corte Lateral 1.....	14
Figura 8 - Corte Lateral 2.....	14
Figura 9 - Corte do salão principal	15
Figura 10 - Perspectiva Interior.....	15
Figura 11 - Vista Isométrica	16
Figura 12 - Fachada	16
Figura 13 - Áreas projetadas.....	17
Figura 14 - Planta de reforma.....	18
Figura 15 - <i>Moodboard</i> dos revestimentos utilizados	20
Figura 16 - Layout da área projetada.....	20
Figura 17 - <i>Moodboard</i> do salão principal	21
Figura 18 - <i>Moodboard</i> do salão secundário	21
Figura 19 - Fachada do restaurante.....	22
Figura 20 - Layout do Salão Principal	23
Figura 21 - Corte do lado direito (AA).....	23
Figura 22 - Corte do lado esquerdo (BB)	23
Figura 23 - Perspectiva interior.....	24
Figura 24 - Perspectiva interior.....	24
Figura 25 - Renderização por IA	25
Figura 26 - Layout do Salão Secundário	26
Figura 27 - Corte do lado direito (AA).....	26
Figura 28 - Corte do lado esquerdo (BB)	26
Figura 29 - Perspectiva interior.....	27
Figura 30 - Perspectiva interior.....	27
Figura 31 - Renderização por IA	28
Figura 32 - Layout da Adega	29
Figura 33 - Corte lado direito (AA).....	29
Figura 34 - Corte lado esquerdo (BB).....	29
Figura 35 - Perspectiva interior.....	30
Figura 36 - Perspectiva interior.....	30
Figura 37 - Renderização por IA	31
Figura 38 - Interior cozinha	32
Figura 39 - Interior cozinha	32
Figura 40 - Renderização por IA	33
Figura 41 - Layout do Lavabo	34
Figura 42 - Área do lavabo (Vista 1)	34
Figura 43 - Cabine masculina (Vista 2).....	35
Figura 44 - Cabine feminina (Vista 3)	35
Figura 45 - Lavabo acessível (Vista 4).....	36

SUMÁRIO

1. Introdução.....	5
1.1 Conceitos Iniciais	5
1.2 Estudo de caso.....	7
1.2.1 Levantamento	10
1.2.2 Público Alvo.....	11
1.2.3 Análise do projeto original.....	11
1.2.4 Programa de necessidades	17
1.2.5 Planta de reforma	17
1.2.6 Listagem de ambientes.....	18
1.3 Definição de materiais.....	19
1.4 Escolha de mobiliários	20
1.4.1 Salão principal.....	22
1.4.2 Salão Secundário	25
1.4.3 Adega	28
1.4.4 Cozinha	31
1.4.5 Lavabos.....	33
1.5 Considerações finais	37
2. REFERÊNCIAS.....	38

1. INTRODUÇÃO

1.1 Conceitos Iniciais

O bistrô, uma palavra que teve sua origem na Segunda Guerra Mundial, quando a Rússia invadiu a França. Durante esse momento da história, russos costumavam gritar "быстро!" que sonoramente soava como "bystro!", que significa "rápido!", palavra pronunciada nas cantinas pelos cossacos sedentos que ocuparam Paris após a Batalha de Paris (1814). (WIKIPÉDIA, 2022)

“Possui uma origem alternativa, que se passa em 1815 onde muitos homens franceses partiam para trabalhos e guerras, e suas esposas, abriam suas portas para refeições rápidas”. (BONDE, 2011)

Seu significado foi alterado com o tempo, hoje em dia tendo uma clara inspiração francesa. Em seu país de origem, possui traços bem descontraídos e possui uma atmosfera acolhedora, e pratos acessíveis. Já em território brasileiro, o estabelecimento possui aspectos de requinte e sofisticação, não sendo tão acessível quanto na França. (BLOG CONSUMER, 2023)

“Aqui, frequentar um bistrô é sinônimo de ter uma experiência gastronômica sofisticada “. (BLOG CONSUMER, 2023)

Dito isso, a proposta ofertada seria um bistrô de comida italiana com temática sustentável, na qual conversa com debates e problemáticas ambientais atuais. (G1.GLOBO, 2025)

“Com 34,8°C no domingo, cidade de SP tem dia mais quente num mês de março, diz Inmet; onda de calor vai até domingo “ (G1.GLOBO, 2025)

Com ondas de calor cada vez mais fortes e recorrentes, se vê necessário incentivar e propagar não só o conforto do ambiente proposto, como a

conscientização da causa. A sustentabilidade ambiental apresenta uma capacidade de suprir necessidades presentes no meio natural sem precisar interferir em sua conservação para o futuro, assim gerando um consumo consciente e equilibrado, visando pelo equilíbrio ecológico e inibição de extração desnecessária da natureza. (G1.GLOBO, 2025)

Sabe-se que a sustentabilidade é a capacidade de suprir as necessidades humanas presentes sem que haja o comprometimento das capacidades das futuras gerações em atenderem suas próprias, não resumindo-se apenas na ligação do homem com a natureza e sim em todos os aspectos humanos. Sendo assim o projeto tem como propósito trazer aspectos sustentáveis não apenas na arquitetura e interiores, mas também em sua gastronomia. Em 2022, foram gerados 1,05 bilhão de toneladas de resíduos alimentares (incluindo partes não comestíveis), totalizando 132 quilos per capita e quase um quinto de todos os alimentos disponíveis para os consumidores. Do total de alimentos desperdiçados em 2022, 60% aconteceram no âmbito doméstico, com os serviços de alimentação responsáveis por 28% e o varejo por 12%. (ONU, 2022).

Dada a situação visamos na criação de um cardápio sazonal, onde haverá a elaboração de pratos baseando-se não apenas na culinária sul italiana bem como em ingredientes estacionais de alta qualidade, o que irá enriquecer a experiência gastronômica bem como reduzir os custos consideravelmente em sua produção. Pensando nessas características indispensáveis para um projeto premeditado a esse problema atual, deve-se portanto haver uma forma de contribuir com algo além de sua estrutura arquitetônica, voltando-se ao trabalho e ao produto ofertado no estabelecimento, ao qual pode-se haver a utilização do conceito explicado anteriormente, de produtos sazonais, ideia que apresenta demandas maiores do ramo alimentício em certos períodos do ano, assim melhorando a qualidade dos alimentos, seu frescor e vinculando com a temática proposta. (F360.COM.BR, 2024)

Com isso se vê uma necessidade de reconexão com o natural, aplicando o conceito de Biofilia, na qual mostra essa conectividade entre o ser humano e a busca por voltar para a natureza e outras formas de vida. Esse conceito não é aplicado exclusivamente em locais onde o entorno é totalmente natural, ele pode ocorrer em zonas urbanas como por exemplo, em raios solares entrando pela janela, vegetação, ou formas, móveis e objetos que remetam a vida orgânica dentro de áreas residenciais, tais fatores que contribuem para a elaboração da temática do projeto, em um cenário quente e mal estruturado, como cidades metropolitanas, que não suporta demandas que a zona urbana recebe, a ideia é trazer aspectos naturais para incentivar outras marcas, empresas e estabelecimentos adotarem o conceito do projeto, pois com mais membros colaborando, podemos ter um ambiente melhor de se conviver e ecologicamente correto. (WIKIPÉDIA.COM, 2022)

1.2 Estudo de caso

Restaurante Lvtetia - Chef Erick Jacquin

Um restaurante especializado em comidas italianas, com uma culinária mediterrânea. Ele faz parte dos restaurantes do chefe nacionalmente conhecido pelo programa "Master Chef", Erick Jacquin, inaugurado no ano de 2021. O Lvtetia tem esse diferencial, é um restaurante italiano, com culinária mediterrânea e um "tompêro" único. A escolha do estabelecimento foi baseada em sua localização nobre, fator que contribui para visibilidade e sofisticação do bistrô, juntamente com as propostas de fatores visuais e gastronomia. (FACEBOOK, 2024) (29 HORAS, 2021)

O estabelecimento está localizado na Rua da Consolação no bairro Jardins e próximo da Rua Oscar Freire, em volta de lojas e restaurantes próximos. Possui uma localização privilegiada, sendo ambas umas das ruas mais populares da cidade de São Paulo. Os aspectos usados como referência para a execução do nosso projeto foram: A biofilia, devido a grande quantidade de vegetação local; O uso de materiais sustentáveis na composição da fachada

e do interior, como pedras e madeira; Além de sua localização, que se restringe a um público com maior poder aquisitivo e por oferecer uma experiência gastronômica única e nichada. (GOOGLE MAPS, 2025)



Figura 1 - Culinária do bistro

Fonte: Instagram Lvtetia, 2025.



Figura 2 - Fachada do bistro

Fonte: Instagram Lvtetia, 2025.

Bistrot de Paris

O Bistrot de Paris localizado nos Jardins, em São Paulo, é um restaurante que busca trazer a experiência de um bistrô francês para a cidade de São Paulo. Foi fundado por Alain Polett, e se destaca por oferecer pratos clássicos da culinária francesa, preparados com ingredientes de alta qualidade. O ambiente inspirado nas brasseries francesas do século XIX, foi cuidadosamente reformulado para proporcionar uma verdadeira experiência de bistronomia. (CLUB JARDINS, 20–)

As brasseries francesas do século XIX surgiram conforme o desenvolvimento da indústria de cerveja foi se popularizando como locais de encontro para a alta sociedade. Os ambientes eram descontraídos para refeições e bebidas, que iam desde cerveja, á vinho e outras bebidas. As brasseries mais emblemáticas dessa época, e são muito frequentadas hoje em dia, incluem Le Vaudeville, Le Grand Colbert, Lipp e Bofinger. (CONEXÃO PARIS, 202-)

Os aspectos usados como referência do Bistrot de Paris são similares com o Lvtetia, visto que esse projeto também tem como ênfase cores solidas e neutras, com atmosfera acolhedora e intimista, que apresenta a estética biofílica se mesclando a fatores propostos adentro da temática principal além de prover uma experiência gastronômica exclusiva.



Figura 3 - Interior do bistrot

Fonte: Google Imagens, 2025.

1.2.1 Levantamento

O Itaim Bibi, fundado em 1954, está localizado na Zona Sul, e é conhecido por ser um dos bairros mais nobres de São Paulo. Atualmente é administrado pela Subprefeitura de Pinheiros e possui uma grande diversidade cultural, vida noturna vibrante, arquitetura inovadora e proximidade com centros econômicos. É um dos bairros mais arborizados de São Paulo, com ruas repletas de árvores e outros tipos de vegetação. (FOLHA UOL, 2022)

A região consolidou-se como um polo gastronômico após a chegada de chefs renomados e novas opções gastronômicas. Destinada principalmente àqueles que buscam experiências culinárias diversificadas, oferecidas através das diversas técnicas de preparo e criatividade. Ou seja, o bairro oferece restaurantes sofisticados que vão desde culinária brasileira à cozinha internacional, com ambientes e preços variados. (IMÓVEIS CRÉDITO REAL, 2022)

Por ser um bairro arborizado, com ruas repletas de árvores, está entre os dez distritos mais arborizados de São Paulo. O que facilita a ideia principal do nosso projeto de trazer “o campo para a cidade” usando a estética da biofilia. (TRISUL, 2024)

Como podemos observar na imagem a baixo, o bairro está situado em uma região estratégica da cidade e apesar de não existir uma estação de metrô, é possível chegar lá de trem através das estações: Vila Olímpia, Berrini e Cidade Jardim. Está localizado próximo a importantes avenidas e vias de acesso, como a Avenida Cidade Jardim, Santo Amaro, Nove de Julho, Brigadeiro Faria Lima, Marginal Pinheiros, Avenida das Nações Unidas, Rebouças e Avenida Juscelino Kubitschek. Facilitando assim a locomoção por meios privados como carros e motos, ou serviços prestados por aplicativos como Uber e 99. (LOPES, 2018)

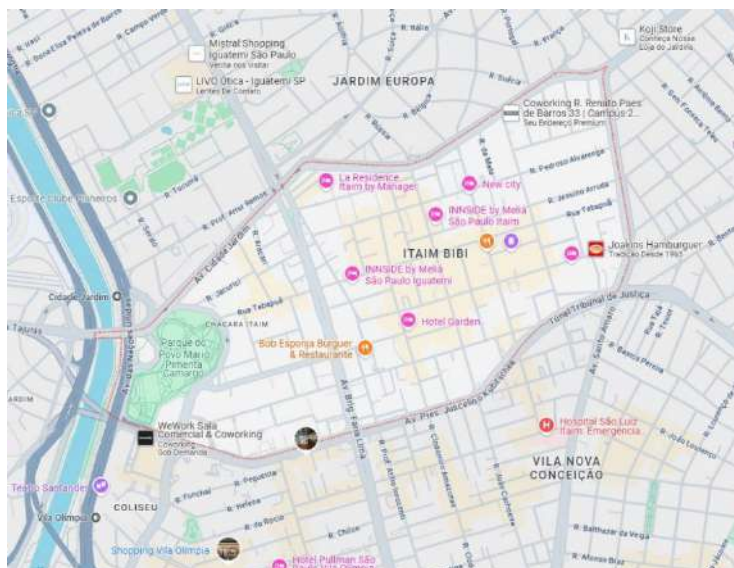


Figura 4- Itaim Bibi

Fonte: Google Maps, 2025.

A região também conta com parques, shoppings, museus e diversas opções de comércio, como lojas e shoppings de alto padrão, (JK Iguatemi e Shopping Cidade Jardim). (TEGRA, 20--)

1.2.2 Público Alvo

Devido a sua localização o público alvo envolve pessoas de médio a alto poder aquisitivo que buscam a aproximação com o natural através de uma experiência gastronômica diferenciada e exclusiva. Além disso, o diferencial do nosso projeto se resume a adega que proporciona o serviço de degustação de vinhos com teor intimista, sejam eles importados ou historicamente prestigiados por sua qualidade e acervo.

1.2.3 Análise do projeto original

O projeto original, foi desenvolvido em 2024 pelo escritório FJ55 administrado por Felipe Castilho Perez e seu irmão Jordan Castilho Perez. Busca reinterpretar a simplicidade material dos elementos tradicionais da arquitetura

italiana, e, é complementado por acabamentos refinados, como painéis de lâmina de pau-ferro – espécie nativa brasileira – com acabamento brilhante, chapas de aço inox e diferentes tonalidades de pedras de extração nacional. (ARCHDAILY,2024)

Sendo assim, é possível observar que as imagens abaixo foram utilizadas como referência para a execução de nosso projeto. A figura 5 ilustra o layout original do Restaurante Il Carpaccio, localizado na Rua Jerônimo da Veiga, 382 no bairro do Itaim Bibi em São Paulo, que foi utilizado como base devido a sua amplitude arquitetônica e a forma como os conceitos biofílicos foram agregados através de janelas e portas inspiradas em dois tipos de arquiteturas diferentes: Românica e Gótica, tendo como características marcantes, sua altura e o uso de arcos ogivais em suas extremidades superiores. O restaurante é composto de apenas 1 pavimento e possui 500 m². (ARCHDAILY, 2024)



Figura 5 - Layout do Restaurante Il Carpaccio

Fonte: Archdaily, 2025.

Na figura a seguir, a cobertura é representada através de blocos que permitem a compreensão do espaço e dos possíveis materiais utilizados. Do lado esquerdo, é subentendido que as divisões representam o teto retrátil, que

possibilita a entrada de luz e ventilação natural. Esse tipo de cobertura representa uma solução de design moderno e adaptável que busca integrar o ambiente interno com o externo, oferecendo conforto a quem utiliza o espaço. (ARCHITECTURESSTYLE, 2025)

Enquanto ao lado esquerdo, os ambientes são mais intimistas, devido à proximidade com áreas restritas que são redirecionadas aos funcionários e ao preparo e armazenamento de alimentos, além dos lavabos.



Figura 6 – Cobertura

Fonte: Archdaily, 2025

As próximas figuras ilustram de forma mais clara a distribuição do espaço, incluindo a vista do bar, das mesas, cadeiras, implantação, portas e janelas. Deixando em, evidencia o conceito do projeto original.

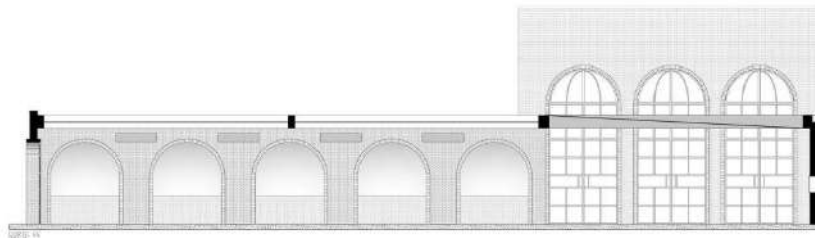


Figura 7 - Corte Lateral 1

Fonte: Archdaily, 2025.

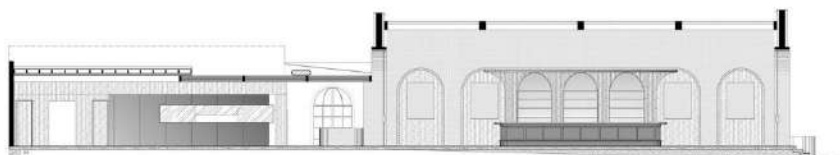


Figura 8 - Corte Lateral 2

Fonte: Archdaily, 2025.

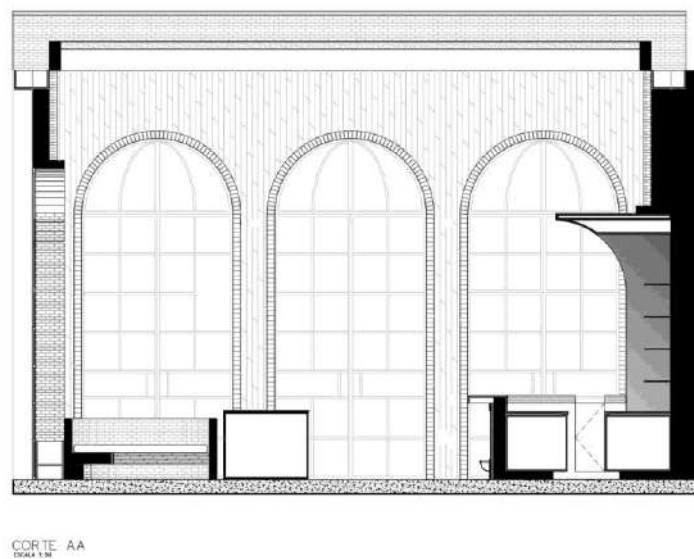


Figura 9 - Corte do salão principal

Fonte: Archdaily, 2025.

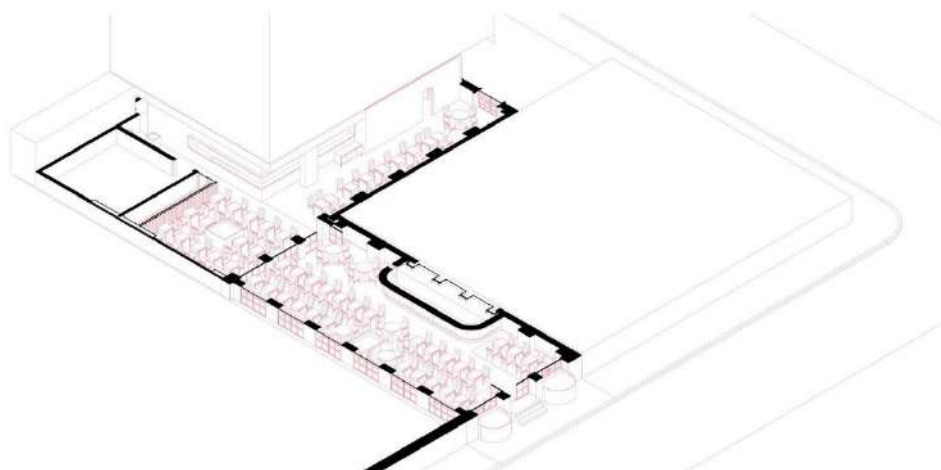


Figura 10 - Perspectiva Interior

Fonte: Archdaily, 2025.

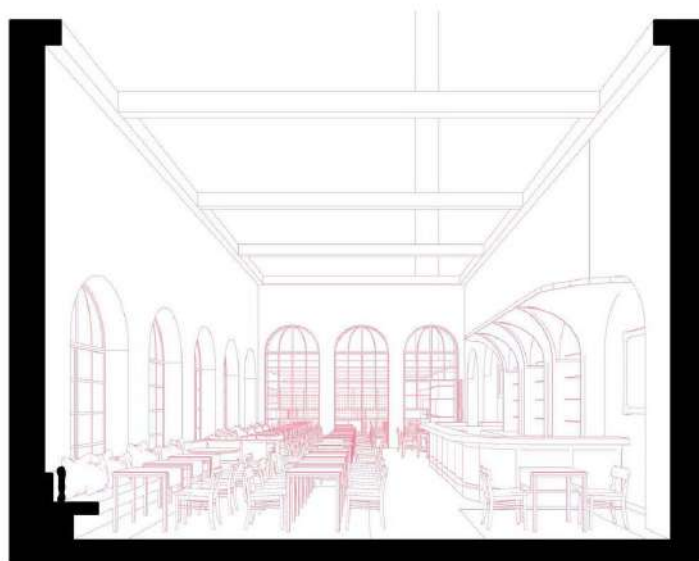


Figura 11 - Vista Isométrica

Fonte: Archdaily, 2025.

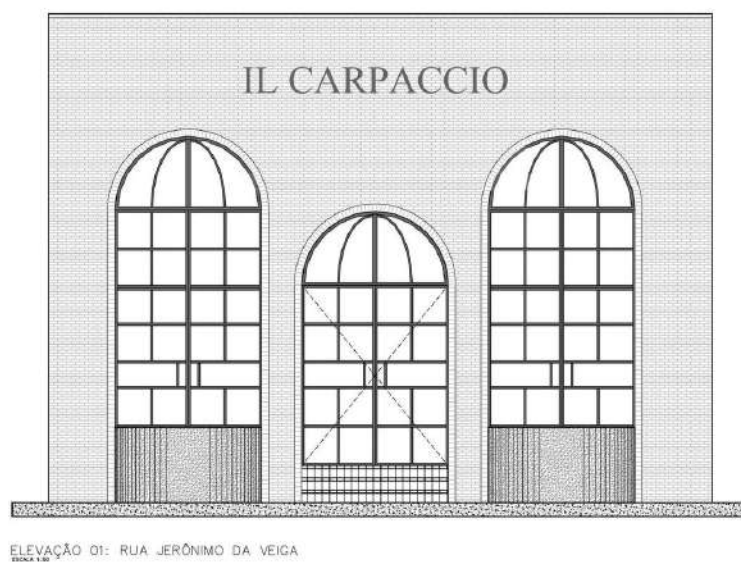


Figura 12 - Fachada

Fonte: Archdaily, 2025

1.2.4 Programa de necessidades

O programa de necessidades é uma forma de representar em tópicos as áreas necessárias para o desenvolvimento do projeto e suas respectivas setorizações. Sendo assim serão necessárias áreas de atendimento, socialização, preparação (cozinha), serviço (lavabos) e administrativas.

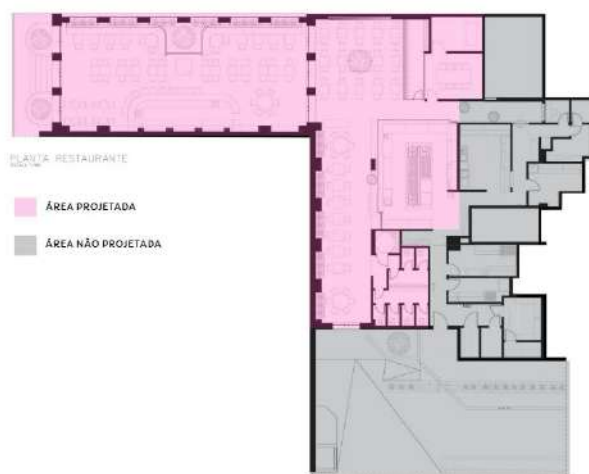


Figura 13 - Áreas projetadas

Fonte: Canva, 2025.

1.2.5 Planta de reforma

Ao longo do projeto foram necessárias três transformações na planta original. Ao lado esquerdo optamos pela demolição de uma das paredes para ampliar o espaço disponível e destina-lo ao serviço de degustação de vinhos, enquanto ao lado inferior direito foram feitas duas alterações para a circulação e armazenamentos dos produtos destinados ao consumo. Apesar disso o bistrô atende todas as nossas necessidades e por este motivo a maioria das paredes permanecerão.

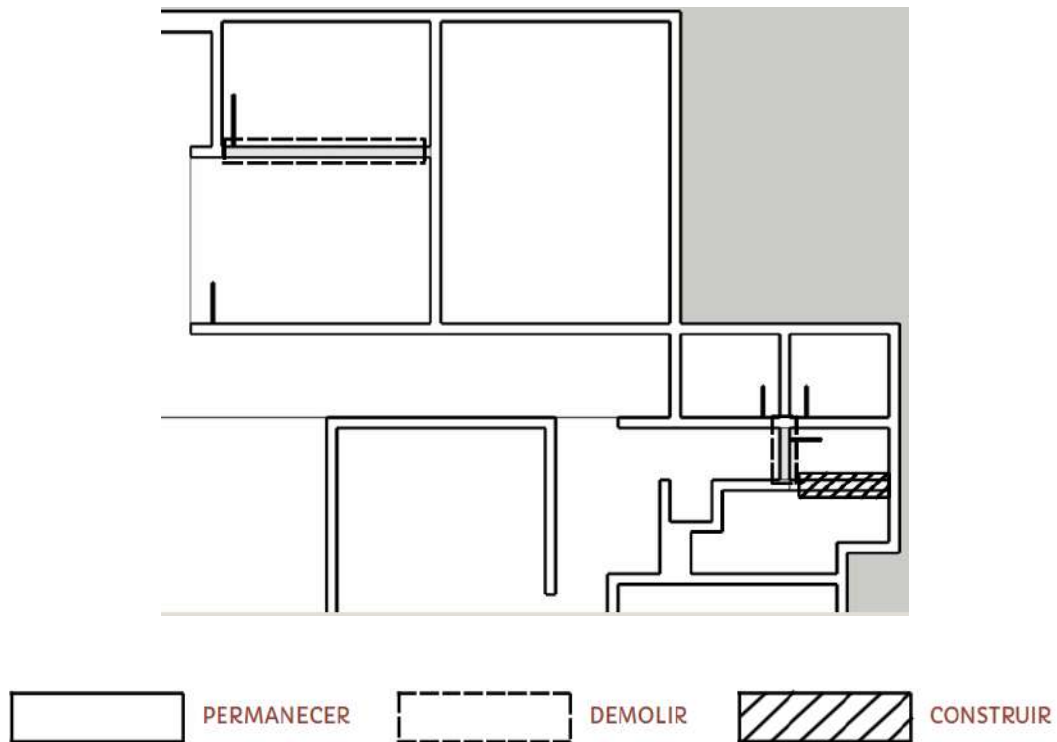


Figura 14 - Planta de reforma

Fonte: Canva, 2025.

1.2.6 Listagem de ambientes

A listagem de ambientes é setorizada de acordo com o percurso feito pelo estabelecimento para definir sua funcionalidade, estética e circulação. Tendo na área de socialização o salão principal e o bar, a área de socialização intimista o salão principal e a adega, a área de serviço com os lavabos femininos e masculinos, a área de preparação com a cozinha principal e cozinha de apoio e por fim a área administrativa com depósitos e escritórios.



Figura 15 - *Moodboard* dos revestimentos utilizados

Fonte: Canva, 2025.

1.4 Escolha de mobiliários

Priorizamos escolher mobiliários que remetessem a arquitetura presente na Itália, que vai desde o estilo clássico ao renascentista, barroco e gótico. Utilizando objetos curvados, arredondados e em tons claros. Realçando sempre a ideia de simetria e proporção a partir da utilização de nichos e prateleiras para a composição do ambiente. (VIVADECORA, 2018)



Figura 16 - Layout da área projetada

Fonte: Sketchup, 2025.

Os *moodboards* a seguir, ilustram alguns dos mobiliários utilizados, acompanhados de suas marcas, dimensões e tipo de MDF, quando feitos de forma autoral por motivos de preferência estética e funcionalidade.

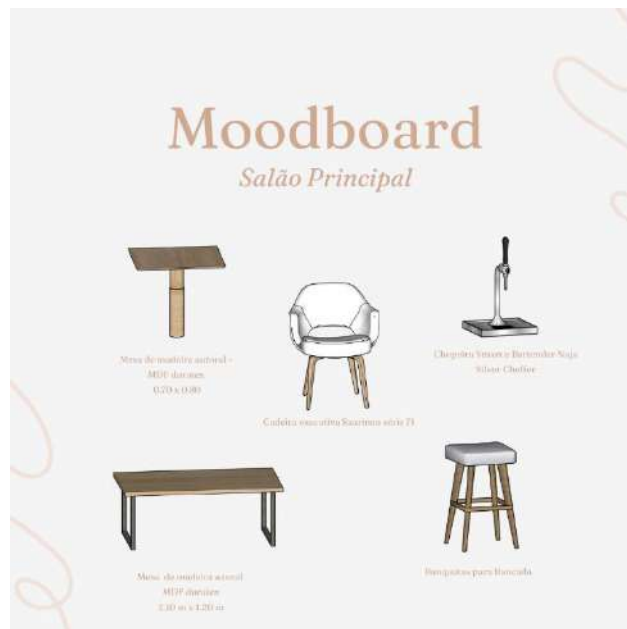


Figura 17 - *Moodboard* do salão principal

Fonte: Canva, 2025.



Figura 18 - *Moodboard* do salão secundário

Fonte: Canva, 2025.

1.4.1 Salão principal

A fachada do restaurante possui como elementos principais: o letreiro com o nome *La Dolce Vita*, A Doce Vida, em italiano; a taça de vinho relembrando o tipo de serviço oferecido pelo estabelecimento, além de remeter a cultura europeia; e as duas grandes árvores que introduzem de forma imponente os aspectos biofílicos, tema central do projeto, explorado de inúmeras maneiras. Além do uso de materiais sustentáveis como os tijolos de demolição para a construção de sua edificação e a madeira.

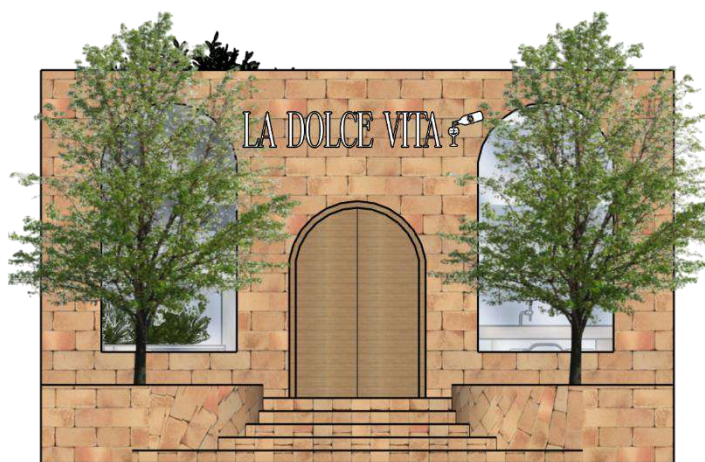


Figura 19 - Fachada do restaurante

Fonte: Sketchup, 2025.

Ao entrar no bistrô, o primeiro espaço a ser observado é o salão principal, uma área que tem como função abrigar os clientes que acabaram de chegar ao estabelecimento. Com a presença de uma grande árvore ao centro e pequenas samambaias dispersas ao redor das diversas mesas e cadeiras, esse ambiente foi projetado para oferecer uma sensação de acolhimento e bem-estar, onde os consumidores podem aguardar confortavelmente enquanto apreciam os elementos naturais e as ornamentações clássicas com elementos da arquitetura europeia do ambiente.



Figura 20 - Layout do Salão Principal

Fonte: Sketchup, 2025.

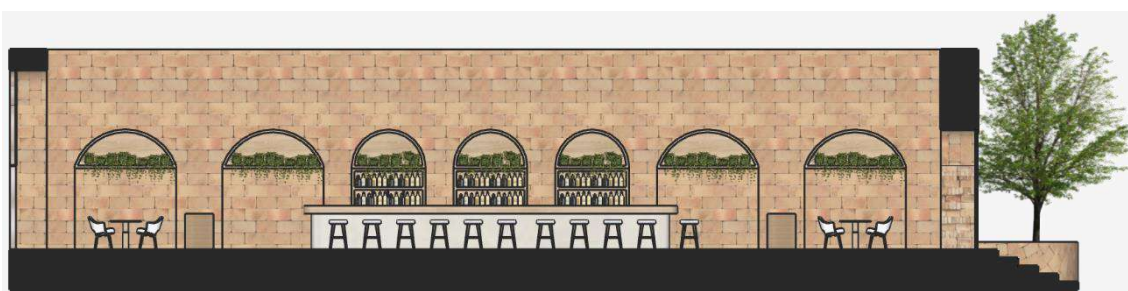


Figura 21 - Corte do lado direito (AA)

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 22 - Corte do lado esquerdo (BB)

Fonte: Sketchup, 2025.

O piso escolhido para o interior foi um vinílico que possui uma estética clássica e realista que imita a madeira natural com tons e padrões variados. Sua tonalidade é de marrom claro com um fundo que remete ao tom da canela, que equilibra o ambiente e o torna aconchegante, contribuindo para sua amplitude. Além disso a iluminação do espaço foi pensada para ser de forma indireta, visto

que há presença de grandes portas e janelas, além do teto retrátil que agrega ao ambiente a presença de iluminação natural abundante.



Figura 23 - Perspectiva interior

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 24 - Perspectiva interior

Fonte: Sketchup, 2025.

A seguir, segue a imagem renderizada pela Meta IA, ferramenta que busca dar suporte aos usuários do aplicativo *Whatsapp* de diversas formas, tornando possível a realização de tarefas e comandos fictícios. (O GLOBO, 2024)



Figura 25 - Renderização por IA

Fonte: Whatsapp, 2025.

1.4.2 Salão Secundário

O salão secundário diferentemente do primeiro, possui um teor mais intimista, por estar localizado próximo a áreas restritas e distante da área do bar, onde a maioria dos clientes se encontram com o objetivo de socializar enquanto degustam vinhos ou consomem alguns aperitivos. Suas longas vidraças integram a área da adega e a cozinha de forma indireta. Deixando claro o que está acontecendo no ambiente ao lado, instigando curiosidade para explorar o local e conhecer melhor o estabelecimento. Além disso, o público tem a oportunidade de se conectar com a experiência gastronômica oferecida, visto que é possível observar os pratos sendo feitos na cozinha principal.

A seguir é possível observar os cortes do lado direito e esquerdo do Salão secundário, que detalham de forma técnica os elementos e mobiliários ali presentes. Além disso, a amplitude do espaço e seus ornamentos em formatos de arcos ficam em evidência através dos nichos nas paredes, compostos por tijolos de demolição e canteiros com Lírios-da-paz.

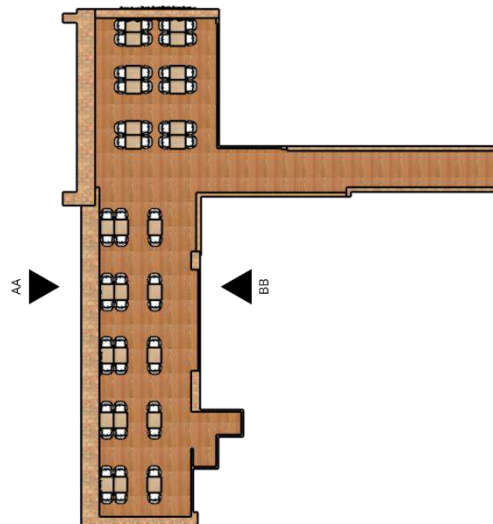


Figura 26 - Layout do Salão Secundário

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 27 - Corte do lado direito (AA)

Fonte: Sketchup, 2025.

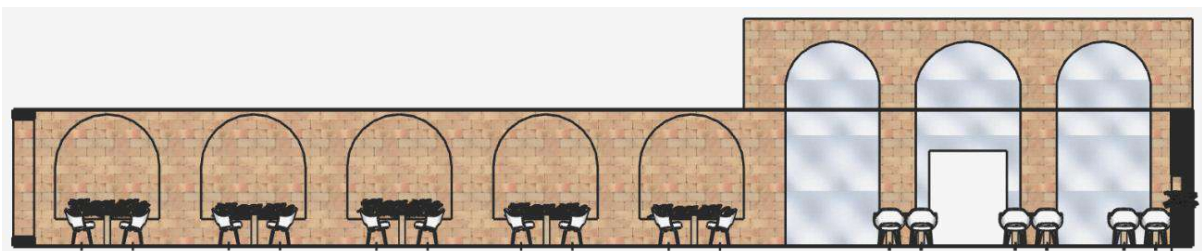


Figura 28 - Corte do lado esquerdo (BB)

Fonte: Sketchup, 2025.

A biofilia presente desde o primeiro momento, se apresenta de diferentes formas, seja nos Lírios dispostos nos canteiros; nos materiais naturais como a madeira e os tijolos de demolição; e no teto retrátil que além de trazer apelo estético, contribuem em prol do meio ambiente e do bem-estar, devido a suas tecnologias. (RECLAIMED BRICK COMPANY, 2025)



Figura 29 - Perspectiva interior

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 30 - Perspectiva interior

Fonte: Sketchup, 2025.

A seguir, é possível observar a imagem renderizada pela Meta IA, ferramenta que busca dar suporte aos usuários do aplicativo *Whatsapp* de diversas formas, tornando possível a realização de tarefas e comandos fictícios. (O GLOBO, 2024)



Figura 31 - Renderização por IA

Fonte: Whatsapp, 2025.

Houve um erro no lado direito, devido a dificuldade de entendimento das ordens dadas, porém, deste lado está localizado a área da adega, que contém o estoque de vinhos.

1.4.3 Adega

A área da adega foi projetada especialmente para todos aqueles que possuem interesse em degustar vinhos exclusivos e com acervo histórico. A grande abertura em formato circular remete a ideia de dar continuidade ao ambiente anterior e a arquitetura italiana. É composta por uma bancada com algumas banquetas brancas e duas poltronas mais confortáveis no canto do ambiente.

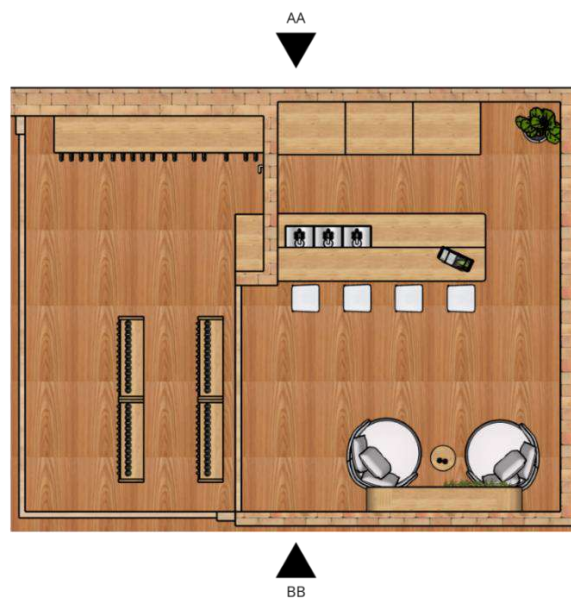


Figura 32 - Layout da Adega

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 33 - Corte lado direito (AA)

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 34 - Corte lado esquerdo (BB)

Fonte: Sketchup, 2025.

Neste mesmo ambiente é possível observar também altos armários com 3 divisões e portas de vidro, onde alguns vinhos e outras bebidas estão armazenados e dispostos para consumo e exposição. Suas paredes são revestidas com tijolos de demolição, enquanto o piso vinílico de madeira trás novamente a ideia de implementar materiais naturais a todos os ambientes.

Ao lado do balcão, apenas funcionários podem ter acesso a área de maior armazenamento de bebidas e vinhos do estabelecimento, dispostos em altas prateleiras e expositores de madeira, trazendo uma estética retrô e sofisticada ao ambiente como um todo.



Figura 35 - Perspectiva interior

Fonte: Sketchup, 2025.



Figura 36 - Perspectiva interior

Fonte: Sketchup, 2025.

A seguir, é possível observar a imagem renderizada da adega pela Meta IA, ferramenta que busca dar suporte aos usuários do aplicativo *Whatsapp* de diversas formas, tornando possível a realização de tarefas e comandos fictícios. (O GLOBO, 2024)



Figura 37 - Renderização por IA

Fonte: Whatsapp, 2025.

1.4.4 Cozinha

A cozinha é um ambiente onde serão realizadas as atividades culinárias, local onde serão preparados os pratos principais, sobremesas e aperitivos. Por se tratar de um espaço com a presença de objetos cortantes é imprescindível que o mesmo seja bem iluminado e amplo, para que não haja interferências entre os funcionários e possíveis acidentes.

O piso de madeira oposto do salão principal e secundário é um porcelanato esmaltado, sua tonalidade é um marrom claro, semelhante a madeira de carvalho, que transmite calor e conforto ao ambiente através de tons irregulares evocando sensações de solidez e elegância ao espaço. O porcelanato esmaltado com a plaqueta de demolição traz a harmonia completa a área, de forma que os tamanhos e texturas diversas com o acabamento rústico das

plaquetas juntamente com a suavidade e modernidade do porcelanato trazem a sensação de conforto, amplitude, versatilidade, elegância e comodidade aos que estão presentes no local.



Figura 38 - Interior cozinha

Fonte: Sketchup, 2025.

Esse espaço se destaca por seus equipamentos pensados para uma produção gastronômica profissional. Fazendo assim o uso de ferramentas utilizadas como as geladeiras brancas, micro-ondas, *cooktops* e fornos de embutir da marca Brastemp. Além disso, a cozinha é composta por diversos armários de diferentes dimensões e prateleiras que buscam ampliar o espaço disponível para armazenar utensílios ou ingredientes. (ABRAHAO, 2023)



Figura 39 - Interior cozinha

Fonte: Sketchup, 2025.

A seguir, é possível observar a imagem renderizada da adega pela Meta IA, ferramenta que busca dar suporte aos usuários do aplicativo *Whatsapp* de diversas formas, tornando possível a realização de tarefas e comandos fictícios. (O GLOBO, 2024)



Figura 40 - Renderização por IA

Fonte: Whatsapp, 2025.

1.4.5 Lavabos

O banheiro se mostra uma experiência imersiva no quesito sensorial aplicando tons em suas paredes que remetem ao mundo natural. A tonalidade verde foi usada principalmente para interligar com as plantas dos salões, criando coerência visual e destaque. Foi utilizado para representar em seus aspectos que remetem a saúde e bem-estar, permanecendo fiel a sua ideia naturalista e sustentável. (INDUSTRIASANTALUZIA, 2021)

A seguir é possível observar nas vistas, numeradas de 1 a 4, a forma com que os materiais foram aplicados para compor o ambiente; a dimensão de cada espaço e de que maneira os conceitos biofílicos foram inseridos nos lavabos.

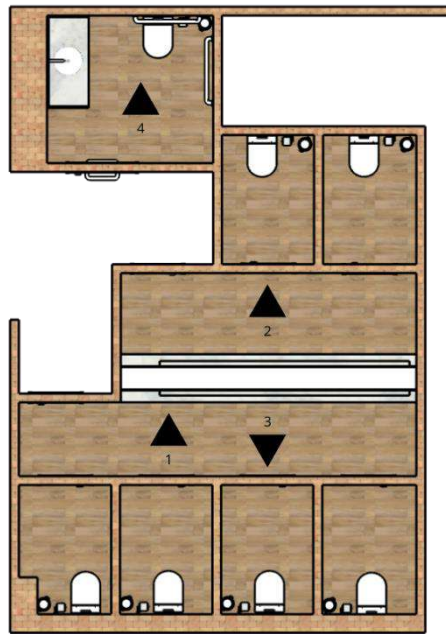


Figura 41 - Layout do Lavabo

Fonte: Sketchup, 2025.

Com objetivo de trazer a clareza do restante do projeto, foi instalada uma bancada de mármore branco, esculpida para adicionar presença e imponência no ambiente, buscando também destacar a sua delicadeza e luxo.

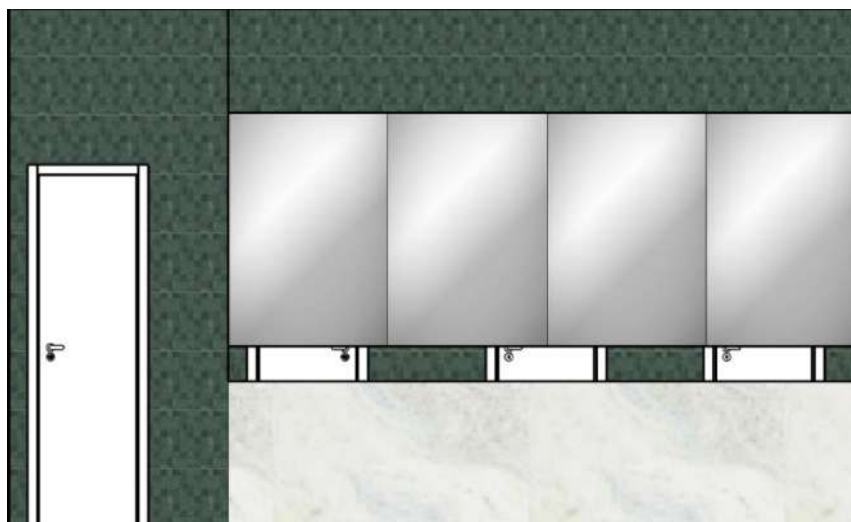


Figura 42 - Área do lavabo (Vista 1)

Fonte: Sketchup, 2025.

Em suas cabines, é apresentada uma tonalidade esverdeada bem mais suave, uma coloração branca se apresenta nos sanitários e nas peças básicas para a composição dessas divisões. A utilização da marca "Deca" nas instalações dos lavabos como, bacias sanitárias e torneiras, se fez necessária para intensificar o nítido nível de qualidade presente na composição de ambiente, que além de sofisticado, retrata a biofilia através da sutilidade.

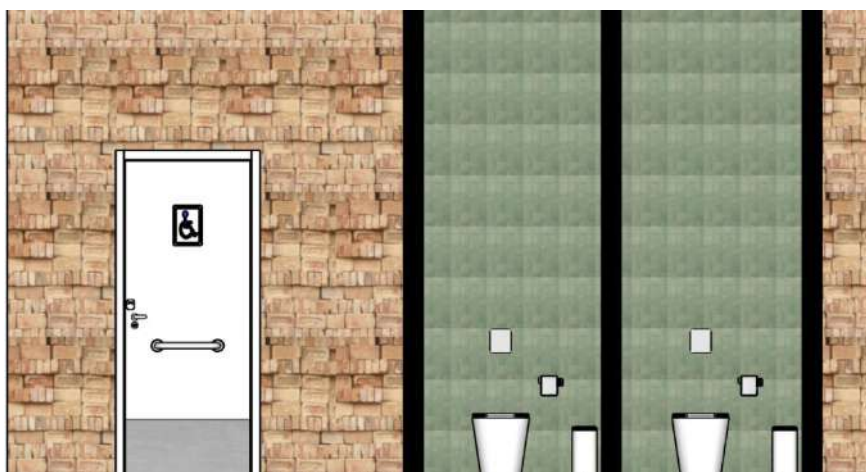


Figura 43 - Cabine masculina (Vista 2)

Fonte: Sketchup, 2025.

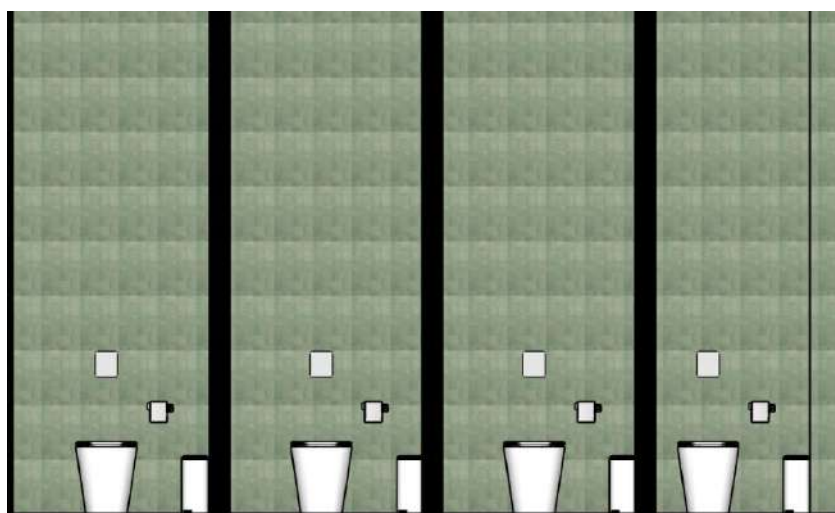


Figura 44 - Cabine feminina (Vista 3)

Fonte: Sketchup, 2025.

A completude do ambiente acontece quando deixamos ele acessível a qualquer tipo de necessidade ou pessoa, dito isso, foi feito um banheiro com total acessibilidade a pessoas com algum tipo de deficiência. Principalmente por ser um estabelecimento com pautas ambientais em evidência, não deixaria de atender necessidades humanas, sejam quais forem. (FADERS, 2012)

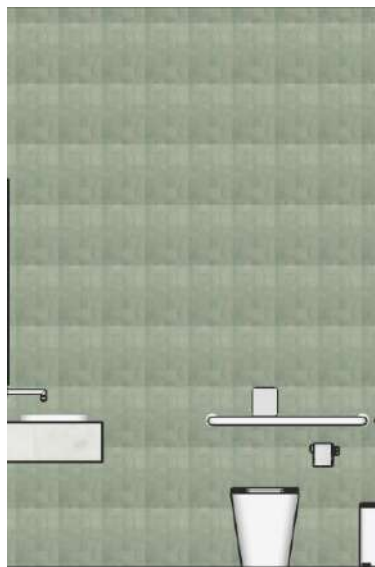


Figura 45 - Lavabo acessível (Vista 4)

Fonte: Sketchup, 2025.

1.5 Considerações finais

O bistrô italiano La Dolce Vita, desenvolvido por nós, busca trazer o campo para a cidade através da estética biofilia. Além disso, possui um cardápio sazonal, que se modifica conforme as estações do ano, para melhor aproveitamento de frutas e verduras; oferece pratos típicos da culinária italiana e serviço de degustação, para todos os apreciadores de vinhos.

No contexto do cenário climático global atual, marcado por diversas divergências, percebe-se a crescente necessidade de um olhar mais atento sobre o tema.

Sendo assim, torna-se evidente a importância de incorporar aspectos biofílicos na ambientação urbana, com a finalidade de promover a reintegração da flora de maneira eficiente e prática, especialmente em grandes metrópoles.

Nosso projeto tem como objetivo contribuir socialmente e ambientalmente a vida cotidiana. Tendo em destaque temas atrelados a saúde e bem-estar, tópicos que geralmente são pouco abordados e visibilizados.

Sendo assim, além de garantir experiências únicas e diversificadas em nosso bistrô, traríamos reflexões em relação a importância da sustentabilidade, especialmente em áreas urbanas.

2. REFERÊNCIAS

ARCHDAILY, Susanna Moreira, **Restaurante Il Carpaccio/ FJ55 Arquitetos**, 2024. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/1020121/restaurante-il-carpaccio-fj55-arquitetos> Acesso em: 20 de Abril de 2025.

ARCHITECTURES STYLE, Archistyladmin, **How Retractable Roofs Enhance Modern Home Designs**, 2025. Disponível em: <https://architecturesstyle.com/retractable-roofs/> Acesso em: 15 de Outubro de 2025.

ABRAHÃO, Redação Abrahão, **Equipamentos para cozinha de restaurante: itens obrigatórios**, 2024. Disponível em: <https://www.abrahao.com.br/blog/administracao/equipamentos-para-cozinha-de-restaurante> Acesso em: 25 de Novembro de 2025.

BRAITE, Fernanda, **Bistrô: o requinte do simples**, 2019. Disponível em: <https://blog.sonoma.com.br/bistro-o-requinte-do-simples/%23:~:text=%3DPara%2520come%25C3%25A7ar%252C%2520o%2520nome%2520%25E2%2580%2593%2520a,que%2520significava%2520%25E2%2580%259Cr%25C3%25A1pido!%25E2%2580%259D.&ved=2ahUKEwjK44mjtOmMAxU4gWEGHWJwBwAQFnoECBIQBQ&usg=AOvVaw3rwMf3SqH9HIW5HZ26-0sX> Acesso em: 20 de Abril de 2025.

BONDE, Redação, **Da França para o mundo. Você sabe o que é um bistrô?**, 2011. Disponível em: <https://www.bonde.com.br/gastronomia/cursos-e-eventos/da-franca-para-o-mundo-voce-sabe-o-que-e-um-bistro--173340.html> Acesso em: 20 de Abril de 2025.

CONSUMER, **O Que é um Bistrô? Vale a Pena Abrir um Bistrô no Brasil**, 2023. Disponível em: <https://blog.consumer.com.br/o-que-e-um-bistro/> Acesso em: 20 de Abril de 2025.

FOLHA UOL, **Itaim bibi se consolida como a nova fronteira da gastronomia paulistana**, 2022. Disponível em: <https://guia.folha.uol.com.br/restaurantes/2022/09/itaim-bibi-se-consolida-como-a-nova-fronteira-da-gastronomia-paulistana.shtml> Acesso em: 08 de Junho de 2025.

FADERS, Christiane, **A importância da existência de banheiros adaptados para uma pessoa ostomizada**, 2012. Disponível em: <https://www.faders.rs.gov.br/a-importancia-da-existencia-de-banheiros-adaptados-para-uma-pessoa-ostomizada#:~:text=Quando%20a%20pessoa%20ostomizada%20usa,tem%20atualmente%20e%20sem%20medo> Acesso em: 15 de Outubro de 2025.

GLOBO, Redação tv, **Com 34,8°C no domingo, cidade de SP tem dia mais quente num mês de março, diz Inmet; onda de calor vai até domingo**, 2025. Disponível em: <https://g1.globo.com/google/amp/sp/sao-paulo/noticia/2025/03/03/com-348oc-no-domingo-cidade-de-sp-tem-dia-mais-quente-num-mes-de-marco-diz-inmet-onda-de-calor-vai-ate-domingo.ghtml> Acesso em: 20 de Abril de 2025.

O GLOBO, Redação tv, **O que é a Meta AI? Veja como ativar no seu WhatsApp**, 2024. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/economia/tecnologia/noticia/2024/10/24/o-que-e-a-meta-ai-veja-como-ativar-no-seu-whatsapp.ghtml> Acesso em: 25 de Novembro de 2025.

Galhardo, Maurício, **Produtos sazonais: o que são e como lucrar durante o ano todo?**, 2024. Disponível em: <https://f360.com.br/blog/financas/produtos-sazonais/#:~:text=Os%20produtos%20sazonais%20consistem%20em,de%20mais%20ou%20menos%20sa%C3%ADda>. Acesso em: 20 de Abril de 2025.

HOTEIS, **Ruas mais populares São Paulo**, 20--. Disponível em: <https://www.hoteis.com/go/brasil/ruas-mais-populares-sao-paulo> Acesso em: 02 de Junho de 2025.

HOTEIS, **Ruas mais populares São Paulo**, 20--. Disponível em: <https://www.hoteis.com/go/brasil/ruas-mais-populares-sao-paulo> Acesso em: 02 de Junho de 2025.

IMÓVEIS CRÉDITO REAL, **Itaim bibi: personalidade e sofisticação em São Paulo**, 2022. Disponível em: <https://www.creditoreal.com.br/blog/itaim-bibi-personalidade-e-sofisticacao-em-sao-paulo> Acesso em: 08 de Junho de 2025.

INDUSTRIA SANTA LUZIA, **Psicologia das cores na arquitetura: a influência da cor em projetos**, 2021. Disponível em: <https://www.industriasantaluzia.com.br/blog/psicologia-das-cores-na-arquitetura/#:~:text=infantilizada%20e%20inocente.-,Verde,aposta%20para%20locais%20mais%20s%C3%B3brios>
Acesso em: 15 de Outubro de 2025.

JACQUIN, Lvtetia Erick. **"Aquele toque de chefe de milhões que só o Erick Jacquin sabe dar a cada prato! [...]"**, 2024. Facebook: Lvtetia Erick Jacquin. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=769455422063627&vanity=lvttetiaerickjacquin&slug=aquele-toque-de-chef-de-milh%C3%B5es-que-s%C3%B3-o-chef-erick-jacquin-sabe-dar-a-cada-prato>
Acesso em: 08 de Junho de 2025.

LOPES, Itaim Bibi: **motivos para morar em um bairro com uma ótima infraestrutura**, 2018. Disponível em: <https://www.lopes.com.br/blog/conheca-seu-bairro/itaim-bibi/> Acesso em: 08 de Junho de 2025.

ONU, PNUMA, **Índice de Desperdício de Alimentos**, 2024. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/264460-%C3%ADndice-de-desperd%C3%ADcio-de-alimentos-2024> Acesso em: 15 de Outubro de 2025.

RAÍZEN, **Times de Sustentabilidade e Comunicação Corporativa da Sustentabilidade: O que é e por que é importante**, 2020.

Disponível em: <https://www.raizen.com.br/blog/sustentabilidade-empresa#:~:text=Ele%20deriva%20da%20compreens%C3%A3o%20de,permanecer%20ao%20longo%20das%20gera%C3%A7%C3%B5es>. Acesso em: 20 de Abril de 2025.

RECLAIMED BRICK COMPANY, Chris Bourne, **The Environmental Benefits of Reclaimed Bricks, 2025**. Disponível em: <https://reclaimedbrickcompany.co.uk/blogs/yard-display/the-environmental-benefits-of-reclaimed-bricks#:~:text=Long%2DLasting%20and%20Durable,contain%20VOCs%20or%20synthetic%20chemicals> Acesso em: 15 de Outubro de 2025.

TEGRA, **Conheça o Itaim Bibi, 20--**. Disponível em: <https://www.tegraincorporadora.com.br/sp/sao-paulo/sul/itaim-bibi> Acesso em: 08 de Junho de 2025

TRISUL, **Itaim Bibi: conheça mais sobre esse bairro super valorizado em São Paulo, 2024**. Disponível em: <https://www.trisul-sa.com.br/blog/itaim-bibi-conheca-mais-sobre-esse-bairro-super-valorizado-em-sao-paulo> Acesso em: 08 de Junho de 2025.

TRISUL, **Itaim Bibi: conheça mais sobre esse bairro super valorizado em São Paulo, 2024**. Disponível em: <https://www.trisul-sa.com.br/blog/itaim-bibi-conheca-mais-sobre-esse-bairro-super-valorizado-em-sao-paulo/> Acesso em: 16 de abril de 2025.

VIVADECORA, **Arquitetura italiana: descubra porque ela é a mais influente da história**, 2018. Disponível em: [Arquitetura italiana: características, obras + influência no sul](#) Acesso em: 9 de outubro de 2025.

WIKIPÉDIA, **Bistrô**, 2025. Disponível em: [https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://pt.wikipedia.org/wiki/Bistr%C3%B4:~:text=Segundo%20uma%20etimologia%20popular%2C%20o,Batalha%20de%20Paris%20\(1814\).&ved=2ahUKEwj44mjtOmMAxU4gWEGHWJwBwAQFnoEChQBQ&usg=AOvVaw1iBGYE9VI_vUpwoA_mszkc](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://pt.wikipedia.org/wiki/Bistr%C3%B4:~:text=Segundo%20uma%20etimologia%20popular%2C%20o,Batalha%20de%20Paris%20(1814).&ved=2ahUKEwj44mjtOmMAxU4gWEGHWJwBwAQFnoEChQBQ&usg=AOvVaw1iBGYE9VI_vUpwoA_mszkc) Acesso em: 20 de Abril de 2025.

WIKIPÉDIA, **Biofilia**, 2022. Disponível em: <https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Biofilia> Acesso em: 20 de Abril de 2025.

29 HORAS, **O mais brasileiro dos chefs franceses, Erick Jacquin inaugura o restaurante italiano Lvtetia**, 2021. Disponível em: <https://29horas.com.br/comida-bebida/o-mais-brasileiro-dos-chefs-franceses-erick-jacquin-inaugura-o-restaurante-italiano-lvtetia/> Acesso em: 08 de Junho de 2025.