

ASPECTOS DE INOVAÇÃO NO ESPAÇO DA COZINHA: UMA ANÁLISE DA GOURMETIZAÇÃO COMO TENDÊNCIA EM ARQUITETURA E URBANISMO

Aurea Victoria Oliveira Baú Aluna do 5º período do curso de Arquitetura e Urbanismo FAE Centro Universitário. Bolsista do Programa de Apoio à Iniciação Científica (PAIC 2018-2019). Caroline Cavalcanti de Oliveira Doutora em Comunicação e Linguagens pela Universidade Tuiuti do Paraná. Professora da FAE Centro Universitário.

Contato: aureabau@yahoo.com.br
caroline.deoliveira@fae.edu

RESUMO

Com o objetivo de evidenciar as marcas da valorização da gastronomia no campo da arquitetura e urbanismo, o artigo aponta transformações no ambiente da cozinha e sua relação com os sujeitos. São descritas e analisadas práticas e processos da arquitetura e urbanismo, procurando-se evidenciar, nos contextos privados e públicos, como materializam a tendência de consumo relacionada à *gourmetização*. De fato, observa-se no contexto pós-moderno uma busca pelo prazer, pelo lazer e pelo caráter experiencial do consumo, e aqui nota-se que a importância dada ao comer e especialmente ao cozinhar, que se traduz em um “fenômeno de *gourmetização*” (OLIVEIRA, 2018), se relaciona ao comportamento do período. Esta valorização afeta diversos setores, incluindo-se a arquitetura e o urbanismo. Para o desenvolvimento das análises, foi realizada pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, recorrendo-se à observação de campo não participante e a fontes midiáticas, além da ampla consulta ao referencial teórico sobre a arquitetura, a cozinha e a gastronomia. Como resultados, entende-se que o espaço gourmet, a cozinha *gourmet*, a varanda *gourmet*, assim como a reconfiguração dos *shopping centers* em função da valorização da cozinha e do cozinhar, e em especial o surgimento das vilas gastronômicas são as marcas específicas da tendência de consumo da *gourmetização* no campo da arquitetura e urbanismo.

Palavras-chave: Cozinha. *Gourmetização*. Arquitetura e Urbanismo. Tendência. Inovação.