

Forneria San Paolo

Por Cláudia Sá
Fotos: Rômulo Fialdini

Luz discreta e romântica
integra design de interiores

COBRE, MÁRMORE TRAVERTINO, MADEIRA, VIDRO E PEÇAS assinadas por designers consagrados internacionalmente. Esses são os principais elementos que compõem a luxuosa arquitetura da segunda unidade da Forneria San Paolo, inaugurada em janeiro, no primeiro piso da boutique Villa Daslu, na zona oeste da capital paulista. A casa, especializada em sanduíches à moda italiana, integrou a grife Fasano até 2006, quando passou a ser comandada apenas pelo empresário João Paulo Diniz.

O projeto arquitetônico, assinado pelo arquiteto Márcio Kogan, teve como proposta estabelecer uma nova abordagem da matriz, localizada na badalada Rua Amauri, no bairro

Itaim Bibi. “O principal objetivo era conceber o projeto com uma nova abordagem da identidade do restaurante”, afirmou o arquiteto. No local, a cozinha, que é a alma de qualquer restaurante, tem lugar privilegiado - entre o salão principal e o bar - e possui paredes de vidro revestido de película lumisty, para que os clientes possam acompanhar a preparação dos pratos.

O projeto de iluminação, assinado pelo lighting designer Maneco Quinderé, complementou o design de interiores, com uma ambientação que definiu como “discreta e romântica”. “Nossa intenção era iluminar com precisão o essencial, não poluindo o ambiente com excesso de elementos, com



vários spots no teto”, acrescentou. Para predominar o romantismo, o conforto e a beleza, Maneco optou por luz indireta e definiu temperaturas de cor entre 2700K e 3000K, além de lançar mão de peças de cobre customizadas. A iluminação é automatizada e dimerizável, e possui quatro cenários predefinidos.

Salão principal

Com 278 metros quadrados, o salão principal tem suas paredes externas de vidro, oferecendo vista panorâmica da cidade, e as internas revestidas de réguas de madeira, assim como o forro. O piso é de mosaicos de mármore travertino.

No ambiente, têm presença marcante os lustres de cobre, assinados pelo designer Tom Dixon, modelo Cooper Shade G, postos sobre a fileira de mesas que beira a parede externa de vidro. Essas peças, equipadas com lâmpadas de 60W, decoram e reforçam a iluminação local. As demais mesas são iluminadas com a luz tênue de velas.

Expostos na parede que separa o salão do bar, 15 relógios de diferentes tamanhos e formatos, criados pelo designer norte-americano George Nelson nas décadas de 1950 e 1960, foram destacados por luminárias foscas com filtro difusor, para lâmpadas dicróicas de luz branca de 50W, instaladas em um rasgo no teto.

A luz-ambiente é fornecida de forma indireta, por lâmpadas de xenon de 78W por metro linear, abrigadas em uma sanca que perfaz o contorno do teto.



Sobre as mesas, pendentes assinados pelo designer Tom Dixon. Ao fundo, a cozinha envidraçada, com sua luz funcional e de destaque.

Bar

No bar, que é integrado ao corredor de entrada, lâmpadas xenon de 78W por metro linear foram aplicadas próximo às paredes revestidas de madeira e aos cortineiros e nos detalhes da marcenaria, produzindo um efeito wall washer. “Esses equipamentos forneceram luz difusa rebatida para o ambiente como um todo”, explicou Maneco.

As garrafas de bebidas em exposição foram evidenciadas por um efeito dramático, criado por



Relógios criados pelo designer norte-americano George Nelson são destacados por focos de luz emitidos de sanca no teto.



Cozinha é contornada por uma luz funcional amarelada, proveniente de lâmpadas fluorescentes T5 de 28W, a 3000K, com gelatina.

lâmpadas fluorescentes T5 de 28W, instaladas embaixo dos tampos dos móveis que as abriga. “A luz sob as garrafas realçam as tonalidades de cada uma e dão um toque teatral e pictórico ao ambiente”, disse Quinderé.

Sobre o balcão de atendimento, uma sequência de luminárias pendentes de formato cilíndrico, modelo Bit Shall Tall Bls 03, com três lâmpadas incandescentes de 60W cada uma, iluminam e decoram o local.



Cozinha

Para a cozinha, que tem paredes de vidro e cobre para que os clientes observem a preparação da comida, Quinderé determinou dois tipos de iluminação: uma funcional – com lâmpadas fluorescentes T5 de 28W, a 3000K, com gelatina, instaladas em uma sanca que contorna o ambiente – ideal para a execução do trabalho dos cozinheiros; a outra – feita com lâmpadas incandescentes de 500W instaladas em luminárias pendentes que contornam as paredes de vidro – tem a intenção de chamar a atenção dos visitantes para o local. ◀



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Maneco Quinderé

Arquitetura:
Marcio Kogan

Lâmpadas:
Osram

Luminárias:
Tom Dixon (importadas pela Lumini)
e La Lampe

Automação:
Lutron

Pendentes com lâmpadas incandescentes aparentes têm a função de atrair a atenção dos clientes para a cozinha envidraçada.