

Restaurante em São Paulo

Por Adriano Degra
Fotos: Rubens Campo e Algeo Cairolli

Tordesilhas recebe iluminação acolhedora e intimista



A GASTRONOMIA DA CIDADE DE SÃO PAULO É RECONHECIDA não apenas por sua qualidade como também pela alta diversidade. Na capital paulista é possível saborear as mais distintas iguarias típicas de diferentes regiões do planeta, entretanto, também existem ótimas alternativas para aqueles que preferem degustar a genuína comida brasileira, como o restaurante Tordesilhas, há 23 anos no ramo gastronômico e detentor de diversos prêmios promovidos por publicações especializadas na área, como O Melhor de São Paulo 2012/2013, realizado pela revista Época São Paulo, na categoria Brasileiro.

O Tordesilhas está de casa nova desde maio de 2013. Localizado na Alameda Tietê, 489, no bairro dos Jardins, ocupa um imóvel de dois pavimentos. No térreo funciona o salão principal e uma varanda coberta com vista para a rua e, no pavimento inferior, a chef Mara Salles e seu marido e sócio Ivo Ribeiro promovem eventos, degustações e aulas de culinária.

Aproveitando a mudança de endereço, os proprietários decidiram implantar algo novo no espaço, porém sem perder o conceito e a tradição conquistada ao longo dos anos. Para criar este aspecto de "inovação", decidiram contratar a lighting designer Rosane Haron, arquiteta titular do escritório Espaço Luz, para desenvolver o projeto de iluminação de todo o restaurante, algo que não existia anteriormente e, segundo Ivo, era uma das principais deficiências do Tordesilhas.

O projeto de iluminação buscou oferecer flexibilidade de uso e de layout aos ambientes. Para tanto, a solução adotada foi uma combinação variada e harmoniosa de luz: direta e indireta, difusa e pontual. "A proposta foi tornar o ambiente o mais pessoal e acolhedor possível, sugerindo o convívio em torno das mesas, como se remetesse à iluminação de uma casa de fazenda", disse a lighting designer. Para Ivo Ribeiro, o desenvolvimento deste trabalho foi muito importante para o restaurante, pois, afinal, proporcionou sofisticação e ampla sensação de conforto aos visitantes. "Solicitamos um projeto funcional e com ênfase nos pontos mais interessantes da casa e o resultado ficou exuberante", afirmou. Ainda de acordo com Ribeiro, um restaurante iluminado adequadamente promove o bem-estar dos clientes, evidencia as características do imóvel e, claro, propicia um clima mais agradável a todos.



Fachada e varanda

O que caracteriza a discreta iluminação da fachada são pequenos projetores embutidos no piso, aplicados ao longo de jardineiras – localizadas em frente e na lateral do restaurante –, equipados com halógenas PAR 20 de 50W e 3000K, proporcionando efeito uplight na pequena área verde do terreno.

Outro fator que contribui para a iluminação da fachada é a varanda, que proporciona um efeito de luz de “dentro para fora”, já que seu fechamento é todo em vidro transparente. Neste ambiente, que também funciona como uma espera, os clientes podem se acomodar e pedir um drink, enquanto aguardam a disponibilidade de uma mesa. A iluminação deste espaço ficou por conta de arandelas – herdadas da antiga casa – com hastes de cobre e cúpula de papel arroz, posicionadas na periferia do ambiente e equipadas com incandescente leitosa de 60W. O acabamento destas arandelas proporciona uma luz mais suave e difusa, se comparada à do salão principal. Contribui, ainda, para a iluminação deste ambiente, uma antiga cristaleira localizada no fundo da varanda com suas prateleiras equipadas com fitas de LED de 4W/m a 2700K. “Esta solução permite uma integração visual entre a rua e o interior do restaurante, sem que as mesas necessitem estar na calçada”, disse a lighting designer. O acesso principal ao restaurante se dá por meio de uma

rampa iluminada por balizadores embutidos na parede com LED de 1W e 2700K.

Salão principal

No Tordesilhas, o salão do pavimento térreo é o principal ambiente da casa. Com pé-direito duplo, vigas, tesouras e pilares aparentes, todo o espaço foi pensado para que predominasse o tom acolhedor, promovendo a sensação de bem-estar e aguçando ainda mais o apetite de seus frequentadores. Foi adotada uma iluminação indireta por meio de sancas nas laterais do salão e utilização de fitas de LED de 10W/m e 2700K. As mesmas fitas de LED foram também instaladas sobre as vigas e tesouras aparentes, iluminando o forro de madeira. “Essas duas soluções atuaram de forma conjunta para iluminação geral do salão, além de ressaltarem toda a amplitude do forro”, disse Rosane Haron.

Para iluminação difusa, optou-se por quatro pendentes com cúpulas de tecido e fechamento inferior em vidro temperado translúcido fixados na estrutura do forro de madeira e equipados com fluorescentes compactas eletrônicas de 15W e 2700K. Arandelas com o mesmo acabamento dos pendentes, para fluorescentes compactas eletrônicas de 15W e 2700K, foram distribuídas pelo salão e complementam a solução. “Durante a concepção do projeto, julgou-se que o salão, por ter um pé-direito alto e forro de madeira, deveria receber uma ilumina-

Na varanda, arandelas com incandescente leitosa de 60W proporcionam efeito de luz de “dentro para fora”, através do fechamento em vidro transparente. Além disso, a prateleira, ao fundo, é iluminada com fitas de LED de 4W/m a 2700K.



ção indireta junto à periferia, para se somar à luz difusa dos pendentes e das arandelas, daí o motivo da aplicação das sancas”, elucidou a lighting designer.

Situado em um dos cantos do salão principal, o bar do restaurante Tordesilhas possui uma vasta carta de bebidas, ideais para acompanharem os pratos da culinária brasileira. Para destacar a parede acima do bar, com ilustrações e receitas de caipirinha, e um móvel com coleção de pimentas nacionais, foram instalados, nas laterais das vigas de madeira, trilhos eletrificados com projetores para PAR 20 de 50W/30° e 3000K. Na mesma área, sobre as vigas e tesouras aparentes, fitas de LED de 10W/m e 2700K, em linhas contínuas, iluminam o forro de madeira.

Pavimento inferior

O salão do pavimento inferior, onde a chef Mara Salles e Ivo Ribeiro promovem eventos, degustações e aulas de culinária, é ligado ao térreo através de uma escada iluminada por pequenos balizadores com LED de 1W e 2700K embutidos na parede a 20cm do piso do degrau. Sob o patamar da escada, contornando o seu perímetro, uma fita de LED de 10W/m realça uma montagem de antigos vasos em uma base de bolinhas de gude.

A iluminação para o pavimento inferior procurou dar flexibilidade de uso ao am-



biente. No salão com pé-direito baixo, forro recortado por vigas de madeira no sentido transversal e uma grande viga metálica no sentido longitudinal foram utilizadas arandelas de vidro opalino para duas lâmpadas incandescentes de 40W e também luminárias para lâmpadas dicroicas de 50W/38° e 3000K, embutidas no forro, em intervalos entre vigas.

Complementando a iluminação, foi instalado um trilho eletrificado com projetores para lâmpada PAR 16 de 50W /30° e 3000K na lateral da viga de madeira junto à parede do fundo, com o objetivo de iluminar a bancada em caso de curso de culinária ou de degustação de vinhos. “Optamos por dimerizar todos os circuitos deste salão para auxiliar nas diversas atividades realizadas no local”, finalizou Rosane Haron. ◀

Na foto maior, trilhos eletrificados com projetores para PAR 20 de 50W/30° e 3000K, destacam o painel ilustrativo do bar, enquanto fitas de LED de 10W/m a 2700K, realçam o forro de madeira. Na foto menor, balizadores com LED de 1W a 2700K, iluminam a escada que liga o piso inferior ao térreo.



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Rosane Haron/
Espaço Luz Projetos e
Consultoria em Iluminação

Ambientação:
Fuad Murad

Lâmpadas e Reatores:
Osram e Phillips

Luminárias:
Reka e Armazém da Luz

LED:
Golden