

LUMÉ

ARQUITETURA

ANO XX - Nº 117
AGO/SET 22

Projetos de iluminação:
Monumentos Históricos,
Empório, Loja e Paisagismo

Entrevista:
Novo Presidente da Abilux



Expolux 2022 • Prêmio Abilux Design de Luminárias • Artigo: O direito à noite



Empório em São Paulo

Por Erlei Gobi
Fotos: Ricardo Bassetti

Iluminação minimalista zoneia espaços de vendas e proporciona ambientes sofisticados e modernos ao Empório Santa Maria

O EMPÓRIO SANTA MARIA É UM MERCADO GOURMET – REFERÊNCIA de boa gastronomia na cidade de São Paulo, que oferece um portfólio de mais de 10 mil itens e especialidades, como padaria 100% artesanal com ingredientes orgânicos, confeitaria, açougue, hortifruti direto do produtor e rotisserie com artigos de fabricação própria, entre outros. Conta também com uma adega com mais de mil rótulos selecionados e sommeliers à disposição dos clientes; além de uma linha casa com utensílios domésticos. O público ainda tem acesso a uma seleção de queijos, presuntos e demais

embutidos, floricultura, produtos saudáveis, açougue, mercearia e importados.

Após mais de 28 anos de história na Av. Cidade Jardim, em outubro de 2021 uma filial foi inaugurada no Morumbi Shopping, também na zona sul da capital paulista, com mais de 1.600 metros quadrados de área construída. O projeto de arquitetura, assinado pela arquiteta Jovita V. Torrano, titular do escritório Espaço Novo, teve como filosofia a frase "Acreditamos que a vida deve ser celebrada todos os dias". "Propusemos um ambiente sofisticado



e moderno adequado à alta qualidade dos produtos expostos. Utilizamos materiais nobres e criamos, através do contraste entre diferentes atmosferas, dinamismo e encantamento durante a experiência de compra. O layout foi pensado tanto para um agradável passeio como para a praticidade da compra do dia a dia. Um eixo central, ligando os dois acessos, funciona como uma 'alameda' garantindo a visibilidade de todos os setores da loja", detalhou Jovita.

Já o projeto luminotécnico do Empório Santa Maria ficou a cargo do escritório Mingrone Iluminação, do titular Antonio Carlos Mingrone, que teve como conceito inicial zonestar os espaços de venda por meio da luz. "Sem falsa modéstia, fomos os precursores desta questão do zonestar o espaço de venda do supermercado pela luz. Fizemos isso há cerca de 30 anos na Casa Santa Luzia, e ela foi uma referência por muito tempo para os supermercadistas que queriam uma loja com algo extremamente inusitado do ponto de vista de tratamento", lembrou Mingrone.

A iluminação também foi projetada dentro de uma linguagem extremamente minimalista, com a aplicação de produtos de dimensões bastante reduzidas, com LEDs de última geração de elevadíssimo nível de reprodução de cor e alto grau de controle de ofuscamento. "Havia uma premissa de utilização do melhor que o estado da arte permitisse em termos de tecnologia para os produtos de iluminação. Os perfis retilíneos de luz difusa não passam de três centímetros de largura, assim como as luminárias com alto controle ótico e intensidade de brilho; e quando há projetores em trilhos, como no restaurante e na adega, também são extremamente diminutos, apenas um pouco maiores do que o polegar de uma mão", detalhou o lighting designer.

Sushi bar, Wine Bar e Adega

Na área central, estão os grandes destaques do Empório, ou o "coração" da loja: o Sushi Bar, a Adega e o Wine Bar, localizado entre eles e que atende a ambos. "Nestes setores de maior

Trilhos eletrificados com projetores orientáveis de 11W, 17W, 22W, 28W e 40W, todos a 2700K, e diversos ângulos de abertura, proporcionam cenas distintas no Sushi Bar.

Adega com projetores orientáveis de 13W/43º a 2700K em trilhos eletrificados, além de perfil flexível de LED de 8W/m a 3000K embutido na parte superior das prateleiras para downlight nas garrafas.

permanência, utilizamos piso em peroba dourada, balcões em mármore Nero Marquina acrescidos de mobiliários e equipamentos em cores escuras para criar uma atmosfera bastante acolhedora. A unidade entre estes três setores é feita através de um forro de desenho fluido e prismático que os envolve e finaliza em um mural decorativo no Sushi Bar", contou Jovita.

De acordo com Mingrone, esse forro diferenciado composto por planos em várias orientações o impactou de pronto: "Ele possui uma conformação em volumetria que também não é muito habitual de se encontrar, então foi preciso imaginar diferentes alturas de instalação e formas de controlar o fluxo total. Foi um belo exercício luminotécnico do ponto de vista de cálculo pra que a gente chegasse a uma conclusão conveniente. A solução imaginada foi concorrer com elementos lineares que, devido a flexibilidade pretendida, se deu por trilhos eletrificados com projetores orientáveis de 11W, 17W, 22W, 28W e 40W, todos a 2700K, e diversos ângulos de abertura".

O lighting designer também contou que o Sushi Bar dispõe de diversas cenas de iluminação, já que os clientes que o frequentam durante o dia possuem um perfil bastante distinto dos que o visitam no período noturno: "Durante o dia, em razão dos muitos escritórios no entorno, executivos e profissionais recorrem ao shopping para almoçar. Já no período noturno, o restaurante é mais frequentado por famílias e casais. Por este motivo, toda a iluminação tem adotada a programação de cenas através de um sistema de automação com protocolo DALI. Com isso, temos uma flexibilidade grande para desenvolver cenários alternativos para almoços, happy hours e jantares".

Luminárias de pé, com design assinado, também foram dispostas no ambiente para apoio estético. "Essas peças estão aplicadas ao longo das mesas criando também aquele ar tão agradável que a gente procura encontrar efetivamente em um espaço de restaurante", afirmou o lighting designer.



A área de preparo dos pratos, onde trabalham os chefs de cozinha e seus colaboradores, possui uma solução de iluminação linear no forro, com dois grandes perfis de LED de 335W a 3000K. "Essa área que se descortina para todo o restaurante é um ponto de interesse dos frequentadores, porque todo mundo quer ver o chef e como saem os pratos, que são quase miniobras de artes, por isso ela precisava ser muito bem iluminada", contou Mingrone.

Na Adega em formato curvilíneo, a arquitetura optou por não utilizar forro e deixar as instalações aparentes pintadas de preto para um ambiente mais surpreendente e diferenciado. A iluminação deste espaço se dá majoritariamente com o mesmo tipo de solução aplicado no Sushi Bar, ou seja, trilhos eletrificados com projetores orientáveis de 13W/43° a 2700K. "A ideia era ter uma adega mais introspectiva,

onde o produto não ficasse vultuosamente exposto, mas insinuasse sua presença de modo que o cliente pudesse sacá-lo da prateleira e ir a uma zona do próprio ambiente para ler seu rótulo em condição mais adequada. Então o nível de luz é bem reduzido no sentido de criar esse clima de expectativa, de busca por algo inusitado. É para o aficionado mesmo", lembrou o lighting designer. Os últimos três níveis de prateleira contam ainda com um perfil flexível de LED de 8W/m a 3000K embutido na parte superior da marcenaria para downlight nas garrafas.

Queijos e Frios

Em frente ao Sushi Bar estão dispostos três refrigeradores baixos onde ficam expostos os queijos e frios, separados por três grandes pilares. "Com o intuito de setorizar esta área de vendas de produtos diferenciados, criamos três grandes painos

Três grandes painos envoltórios de iluminação de fundo de característica difusa, cada um com oito luminárias lineares de 54W a 3000K, de apenas três centímetros de largura, proporcionam em primeiro plano uma luz de efeito na área de queijos e frios. Já embutidos no forro de 40W e 52W a 3000K e com ângulo de abertura de 48°, cada um com três fontes de luz acomodadas em pequenos louvres recuados, destacam os produtos.



envoltórios de iluminação de fundo de característica difusa, cada um com oito luminárias lineares de 54W a 3000K, de apenas três centímetros de largura, que proporcionam em primeiro plano uma luz de efeito compondo com a visualização. A solução que realiza o papel de valorização e de identificação maior em termos de destaque dos produtos é composta por embutidos no forro de 40W e 52W a 3000K e com ângulo de abertura de 48°, cada um com três fontes de luz acomodadas em pequenos louvres recuados que, à distância, dão a sensação de estarem apagados. Parece que todo o efeito de luz é como um halo envolvendo a área, mas quando eu olho a mercadoria, ela está sobrepujada pela luz. Isso é o que mais me agradou como resultado. É uma das áreas que eu mais gostei de ver efetivada a nível do projeto", detalhou Mingrone.

Esse mesmo tipo de solução utilizado na área de Queijos e Frios também se faz presente em outros espaços do Empório, como na Padaria, Confeitaria, Açougue, e sobre os caixas. "Acho

fantástica essa sensação de ver essas luminárias apagadas mesmo a dois metros de distância delas. Olho para o teto e pergunto: cadê a luz? Preciso me aproximar mais, e aí começo a enxergá-la na perpendicular. Estão aqui os microfocos, muito bem! Microfocos esses que não gastam mais do que 2W, então é surpreendente a otimização do fluxo luminoso dessas luminárias", entusiasmou-se o lighting designer.

Ao fundo das áreas de trabalho da Padaria, Confeitaria, Açougue, há sempre uma linha de luz com perfis de LED de 40W a 3000K. "Empregamos essa solução no sentido de garantir os níveis de luz de trabalho e para revelar o plano de fundo, dessa forma o cliente tem a sensação de profundidade e composição da própria área", disse Mingrone.

Corredores de Gôndolas

Para os corredores de gôndolas, o lighting designer manteve o seu conceito de linhas de luz, porém com uma solução

Downlights de 25W/60° a 3000K em formato cilíndrico aplicados em um rasgo linear garantem a exposição correta dos planos verticais dados pelos expositores lateralmente dispostos, enquanto projetores orientáveis de 9W a 3000K com ângulos de abertura de 13° e 26° destacam os produtos expostos nas cabeceiras de gôndolas dos corredores.

inusitada: "Como resolver corredores de gôndola onde os produtos se dispõem com exposição ao longo das prateleiras de forma a serem visualizados num único plano vertical sem romper com o partido inicialmente pretendido? Tivemos a ideia de criar um rasgo linear, uma reentrância no forro, e introduzir downlights de 25W/60° a 3000K em formato cilíndrico. Essa abertura de fecho garantiu a exposição correta dos planos verticais dados pelos expositores lateralmente dispostos. Essa inspiração veio de uma situação que apreciei demais do arquiteto Renzo Piano para o New York Times. Ele tem essa abertura para determinados espaços e introduz os mesmos cilindros".

Mingrone lembrou ainda que todas essas luminárias se mantêm faceadas à superfície plana do forro: "Não admitimos a condição de elas ficarem no fundo do rasgo, como muito se usou no passado, porque a luz bate nas paredes laterais da reentrância e deturpa o efeito óptico inicialmente dado pelo refletor da luminária".

Para destaque dos produtos expostos nas cabeceiras de gôndolas dos corredores, a opção foi por projetores orientáveis de 9W a 3000K com ângulos de abertura de 13° e 26°. "Essa solução favorece a leitura completa do plano vertical desses expositores valorizando todos os produtos neles dispostos", contou o lighting designer.

Hortifruti e Checkout

A área do Hortifruti conta com um pergolado de madeira sobreposto em um forro preto. "É muito habitual nessas áreas de frutas, legumes e verduras a utilização de projetores direcionáveis. Mas neste caso não, pretendíamos um brilhante teto luminoso, daí novamente a ideia dos cilindros de 18W/50° a 3000K prevaleceu. Tanto o fundo preto da pérgola quanto as luminárias nesta mesma cor dão um ar muito requintado à área de FLV", disse Mingrone.

O Empório Santa Maria possui dois acessos, um direto para o estacionamento

Cilindros de 18W/50° a 3000K na cor preta aplicados no enterrripas dão um ar muito requintado na área do Hortifruti.



e outro para o mall do Morumbi Shopping, sendo que este último possui um conjunto de luminárias industriais amarelas equipadas com lâmpadas de 9W a 3000K na área dos Chocolates. "Entendemos também que todo o desenho muito minimalista, às vezes, guarda um pouquinho da necessidade de ter alguma coisa mais de alma. Tudo oculto, não se vê, o velho problema do minimalismo versus o maximalismo, como defendem alguns arquitetos. Então por que não adotarmos aqui uma grande família de luminárias pendentes que traduziriam as necessidades de iluminação, mas, ao mesmo tempo, estariam voltadas para a exposição dos produtos?", questionou o lighting designer.

Sobre os caixas dos dois acessos, foram instaladas luminárias de 10W/48° a 3000K como as utilizadas nas áreas de Queijos e Frios, Padaria, Confeitaria e Açougue. No entanto, no acesso do mall, elas estão no enterrripas de um elemento de madeira, enquanto no acesso

Conjunto de luminárias industriais amarelas equipadas com lâmpadas de 9W a 3000K proporcionam diferencial na área dos Chocolates. Sobre os caixas, luminárias de 10W/48° a 3000K aplicadas no enterrripas do elemento de madeira.

ao estacionamento foram embutidas no forro de gesso. "São leituras diferentes para o mesmo produto que resultam também em impressões bastante distintas. A sensação da entrada do mall é muito mais interessante pela associação com o forro de madeira. Por isso sempre digo que a arte do projeto às vezes reside em escolher o produto correto na condição de aplicação adequada e que revele o seu maior potencial estético e de desempenho luminotécnico. Não existe peça decorativa, todos os agentes que emitem luz em um ambiente são protagonistas, são unidades projetuais", finalizou Mingrone. ◀



Ficha técnica

Projeto de iluminação:
Antonio Carlos Mingrone/
Mingrone Iluminação

Projeto de arquitetura:
Jovita V. Torrano/
Espaço Novo

Luminárias:
Light Design + Exporlux,
Omega Light e Stella

Automação:
Helvar