

44^a PREMIAÇÃO ANUAL

prêmio arquiteto do amanhã • prêmio urbanidade • personalidade e profissional do ano • premiação anual do IAB RJ

**INSTITUTO DE ARQUITETOS DO BRASIL
DEPARTAMENTO DO RIO DE JANEIRO**

MENÇÃO

Categoria: Arquitetura. Edifícios para fins religiosos; para atividades sociais, culturais e educativas; para o lazer e o entretenimento.

MUSEU DA GASTRONOMIA BAHIANA
Arq. Victor Noel Saldanha Marinho, Arq. Patrícia Marinho e
Arq. Raul Lodi

Rio de Janeiro, 8 de dezembro de 2006

Arq. Fernando Alencar - Presidente IAB-RJ



cozido bom-bocado abacaxi banana manê quiabada abará caruru vatapá amorí eguedé efé moqueca
xinxim arrozdehaussá farofa ebô axoró bobódecamarão aluá molhodepimentaelimão doboru
molhodeescabeche melado arrozdoce matipá mugunzá amalá aruá cuscutz canjica molhonagô cocada

Bobó
camarão
Moqueca
cocada
Gengibre
Baipim
Bará
vatapá a
caruru acarajé
dendê

Museu da Gastronomia Baiana

senac 

cozido bom-bocado abacaxi banana manê quiabada abará caruru vatapá amorí eguedé efé moqueca
xinxim arrozdehaussá farofa ebô axoró bobódecamarão aluá molhodepimentaelimão doboru
molhodeescabeche melado arrozdoce matipá mugunzá amalá aruá cuscutz canjica molhonagô cocada



Antonio Oliveira Santos
Presidente da Confederação Nacional do Comércio

Rui Pereira Santana
Representante do Ministério da Educação

DEPARTAMENTO NACIONAL

Sidney Cunha
Diretor Nacional

Carlos Martins Marques de Santana
Representante do Ministério do Trabalho

CONSELHO REGIONAL

Carlos Fernando Amaral
Presidente

Alberico Ribeiro Sucupira
Representante da Federação dos Empregados
do Comércio do Estado da Bahia

ADMINISTRAÇÃO REGIONAL

Edson Esdras Mascarenhas
Vice-Presidente

Marina Vianna Alves de Almeida
Diretora

Conselheiros

Avani Perez Duran
Gontran Guimarães Netto
José Baracho Schmalb
José Heliodoro Viana
Luiz Antônio Costa Santana
Manoel José Cerqueira
Milton Edgard Veloso da Silva
Nelson Franklin Clement
Wu Shih Jung

Angélica Maria Renaldy Cruz Leahy
Assessora Especial

Luis Carlos Abreu Sampaio de Souza
Superintendente de Administração e Finanças

Liana Santiago Brandão
Superintendente Técnica

Museu da Gastronomia Baiana

Raul Lody
Curador

Noel Saldanha Marinho
Patricia Marinho
José Marcos Lopes
Arquitetura

Maria Helena Pereira da Silva
Design Visual

SALVADOR • BAHIA • BRASIL
2006



Museu da Gastronomia Baiana

A história do Museu das Portas do Carmo começa em 1974 com a aquisição e restauração, feita pela Federação do Comércio do Estado da Bahia, dos quatro casarões coloniais do Século XIX, situados no Largo do Pelourinho, Centro Histórico de Salvador.

Trinta anos depois, surge um novo modelo de Museu, um lugar para vivenciar, valorizar e conhecer a cultura da Bahia, terra do mistério e da magia, onde convivem em harmonia, raças e culturas diferentes.

O Senac Bahia, sob a coordenação do seu Presidente, *Carlos Amaral* e sua Diretora, *Marina Almeida*, com o apoio do Departamento Nacional na pessoa do Diretor, *Sidney Cunha*, idealizou um projeto museológico com a configuração conceitual, filosófica e executiva do museólogo e antropólogo *Raul Lody*, juntamente com o arquiteto *Noel Saldanha Marinho* e participação técnica do arquiteto *José Marcos Lopes*.

A ideia do Museu da Gastronomia Baiana, no cenário secular é oferecer um aconchegante espaço que irá preservar a história e o patrimônio cultural. Integrando-se à comunidade local, o ambiente proporcionará aos visitantes e turistas a oportunidade de conhecer e saborear a gastronomia regional no Restaurante Escola, o contato com a arte, através do espaço de exposição de longa duração, além da Loja Doces & Livros, onde serão comercializadas publicações das Editoras Senac e doces regionais, para quem deseja adquirir as delícias tradicionais da Bahia.

Em paralelo, funcionarão a Galeria de Arte Nelson Daiha, centro de fomento cultural de artistas locais, e a Sala São Salvador, criada para manter, conservar e expor os objetos do antigo Museu das Portas do Carmo.



O Museu da Gastronomia Baiana, iniciativa do Senac Bahia e do Departamento Nacional, projeto pioneiro no Brasil, interpreta a comida em contextos sociais e culturais, destacando seu valor patrimonial.

O Museu é organizado em exposição de longa duração, integrando, em seu espaço, as muralhas de Santa Catarina (Século XVII), testemunhas da história da cidade do São Salvador.

O Museu estende-se ao Restaurante Escola Senac, proporcionando experiências gastronômicas em amplo cardápio de pratos do recôncavo e do sertão.

Assim, compreende-se a culinária desde a escolha dos ingredientes, tecnologias de preparo, utensílios, maneiras de servir e rituais de comer, construindo identidades e singularizando pessoas e lugares.

A Unesco destaca os sistemas alimentares dos povos enquanto expressões notáveis da capacidade simbolizadora do homem. Por isso a importância em preservar e registrar as culinárias no âmbito do patrimônio cultural.

No caso da Bahia, destaca-se a multiculturalidade de um estado marcadamente afrodescendente, reunindo testemunhos dos povos indígenas e de imigrantes estrangeiros de diferentes regiões do Oriente e do Ocidente.

Conhecer a Bahia pela boca, por seus sabores é conhecer verdadeiramente a Bahia.

Raul Lody
curador

cozido bom-bocado abacaxi banana manê quiabada abará caruru vatapá amorí eguedé efê moqueca
xinim arroz de haussá farofa ebô axoxó bobó decamarão aluá molhode pinentacelímão doboru
molhode escabeche melado arroz doce matipá mugunzá amalá aruá cus-cuz carijica molhonagô cocada

cozido, bom-bocado, abacaxi, banana, manê, quiabada, abará, caruru, vatapá, amoi, eguedê, efo, moqueca, vinxim, arrozeira, fariña, ebu, axoxá, bobádecarnião, aluá, molhodepinentelima, doboru, molhodecabeche, melado, arrodoce, málipá, munguzá, amalá, aruá, cuscutá, canjica, molhoragô, cocada.

Circuito Dendê

- Chegada ao Largo do Pelourinho
- Situação ambiental
- Visita ao conjunto externo/arquitetura, compreendendo desde a Igreja do Rosário às Portas do Carmo até o prédio que abriga a Exposição de Longa Duração
- Visita à Exposição de Longa Duração
- Chegada ao prédio do Restaurante Escola SENAC
- Almoço de pratos da culinária da Bahia
- Visita ao Ponto de Venda • Doces & Livros • destacando-se a série de livros *Formação da Culinária Brasileira* - SENAC
- Final da visita

DURAÇÃO PREVISTA: 2 HORAS

Circuito Carimã

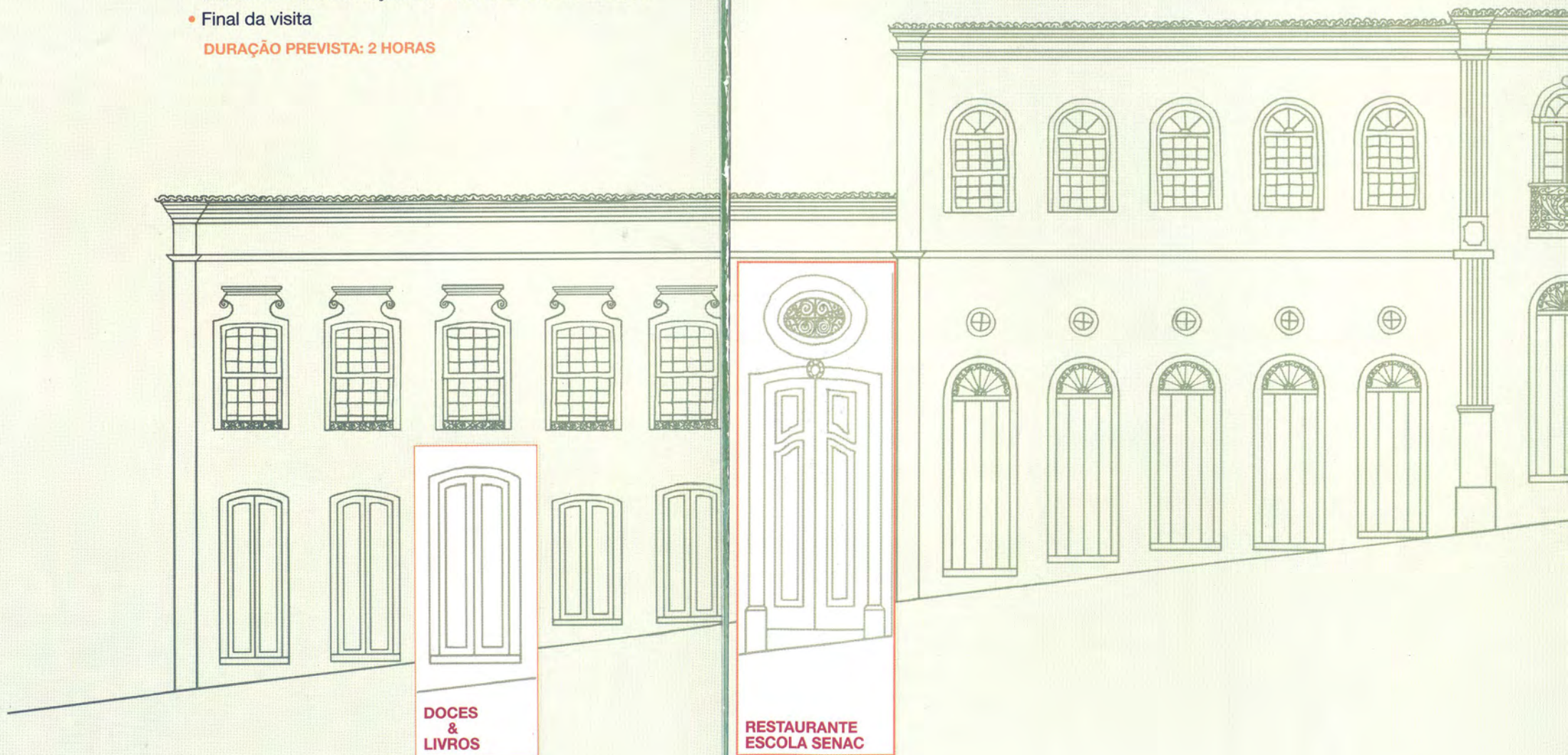
- Chegada ao Largo do Pelourinho
- Situação ambiental
- Visita ao conjunto externo/arquitetura, compreendendo desde a Igreja do Rosário às Portas do Carmo até o prédio que abriga a Exposição de Longa Duração
- Visita à Exposição de Longa Duração
- Visita ao Ponto de Venda • Doces & Livros

DURAÇÃO PREVISTA: 1 HORA

Circuito Ocarajé

- Chegada ao Largo do Pelourinho
- Visita à Exposição de Longa Duração
- Visita ao Ponto de Venda • Doces & Livros

DURAÇÃO PREVISTA: 40 MINUTOS



DA TERRA

DO NOVO MUNDO, DO BRASIL, DA TERRA BRASILEIRA

DA COSTA

DA ÁFRICA, DA COSTA AFRICANA

DO REINO

DE PORTUGAL, DA EUROPA, DO ORIENTE

A formação social e cultural do brasileiro pode ser entendida pelo que se come e como se come.

A nomenclatura dos produtos, ingredientes, temperos aponta para a diversidade de povos e de civilizações que integram nossa mesa e nossos hábitos alimentares.



EXPOSIÇÃO
DE LONGA
DURAÇÃO



Circuito Dendê



Circuito Carimã



Circuito Acarajé

FOTOS: MARISA VIANNA

Museu da Gastronomia Baiana

Praça José de Alencar, 13/19 • Largo do Pelourinho

CEP 40025-140 • Salvador • Bahia • Brasil

Tel. (55) 71 3324-4553

museu.gastronomia@ba.senac.br • www.ba.senac.br