

Projeto de conclusão de curso desenvolvido por
Marília Ribeiro Favaron

Orientado por
Cassia Leticia Carrara Domiciano

COZINHEI Com amor

unesp 

 Faculdade de
Arquitetura, Artes,
Comunicação
e Design

DEP/
ART/
AME
NTO
DESIGN

F272c Favaron, Marília Ribeiro
Cozinhe com amor : Cartões que contam histórias culinárias
afetivas / Marília Ribeiro Favaron. -- Bauru, 2023
60 p. : il., fotos

Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado - Design) -
Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Arquitetura,
Artes, Comunicação e Design, Bauru
Orientadora: Cassia Leticia Carrara Domiciano

1. Design Gráfico. 2. Ilustração. 3. Food Design. 4. Comida afetiva.
5. Design emocional. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca da Faculdade de
Arquitetura, Artes, Comunicação e Design, Bauru. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.



Índice

•	Resumo	04	5.2	Ilustrações	35
•	Agradecimentos	05	5.3	Cartões	36
•	Apresentação	06	5.4	Diagramação	45
1.0	Introdução	07	5.5	Embalagem	47
2.0	Comida afetiva	10	5.6	Ítems extras	50
2.1	Minha história	11	5.7	Gráfica	51
2.2	O projeto	13	6.0	Próximos passos	53
3.0	O objetivo	14	7.0	Considerações finais	55
4.0	Processo criativo	16	8.0	Bibliografia	57
4.1	Pré-produção	17			
4.2	Captação das histórias	19			
4.3	Análise e desenvolvimento	20			
4.4	Histórias finalizadas	22			
5.0	Produção	29			
5.1	Identidade visual e Nomeação	30			



RESUMO

Criado com o objetivo de sensibilizar as pessoas sobre suas relações interpessoais através da comida afetiva, Cozinhe com Amor é um conjunto de cartões que contêm histórias e receitas de pessoas que compartilharam alguns de seus momentos mais memoráveis relacionados à culinária, demonstrando, portanto, como o repertório emocional pode auxiliar na criação de projetos de design autorais. O conjunto é composto por 6 cartões ilustrados e diagramados – entre outras peças gráficas –, envolvidos por uma embalagem de papel e tecido que colabora para a totalidade do conceito do projeto. A fim de potencializar a temática do projeto, foi elaborada uma identidade visual incluindo cores, elementos, estilo de ilustração e tipografias que enaltecem a mistura do contemporâneo com o antigo e tradicional. Este relatório abordará a metodologia utilizada para a coleta dos relatos e todo o processo decorrente, envolvendo seleção dos conteúdos, desenvolvimento do projeto gráfico e montagem do produto final.

AGRADECIMENTOS

Agradeço e dedico este projeto a todas as pessoas que estiveram ao meu lado e acompanharam meu desenvolvimento pessoal e acadêmico. À minha família que sempre me apoiou em minhas decisões e me deu a base e oportunidade de cursar uma faculdade prestigiada tão longe de minha cidade natal. Aos amigos que fiz no caminho que me deram apoio e formaram uma nova família aqui em Bauru. À minha namorada que desde o início da faculdade me ensinou os mais variados conhecimentos sobre Design e que esteve ao meu lado em cada passo do TCC. Todos os professores que passaram em meu caminho ao longo da faculdade, levarei comigo os aprendizados passados por cada um deles. Mas em especial à minha orientadora Profa. Cassia, que além de me guiar e ajudar no projeto de conclusão teve imensa importância no meu desenvolvimento profissional através de suas aulas. Agradeço imensamente também às pessoas que contribuíram com as pesquisas para concluir este projeto e em especial às pessoas que cederam um pedaço de suas histórias para criar os relatos.

APRESENTAÇÃO

A comida possui um poder quase mágico de trazer as pessoas para perto. Quando falamos de comida afetiva, praticamente todo mundo tem uma história para contar. Pode ser um bolo que só aquela pessoa específica sabe fazer, aquela comida que foi passada de geração para geração ou até quem sabe aquele delivery no dia mais cansativo da semana. Não existe uma regra quando se trata de afetividade, o que determina qual memória vai ficar marcada em nossas mentes são as pessoas, os lugares e as nossas experiências, assim como (CARDOSO, 2011, p.62) em O Design Para Um Mundo Complexo,

[...] significado, em última instância, reside unicamente na percepção dos usuários (sendo quem faz, o autor ou criador, considerado usuário também). Sem um sujeito capaz de atribuir significado, o objeto não quer dizer nada; ele apenas é.

Cozinhe com Amor é um projeto de design gráfico que consiste em um conjunto de cartões que carregam histórias de carinho contadas por pessoas sobre algumas de suas comidas afetivas, e visa mostrar o papel da culinária na construção de relações interpessoais e como ela pode ser uma ferramenta de comunicação social. Sente-se à mesa e aproveite este banquete de memórias gastronômicas.

1.0

Introdução



1.0 Introdução

Podemos compreender o papel da comida afetiva traçando um paralelo entre a cozinha e a linguagem. Assim como apontado em *A cozinha, lugar da identidade e das trocas* (Montanari, 2009), a comida carrega a cultura e tradições do indivíduo ou de um grupo envolvido e que, portanto, possui um valor simbólico e sentimental.

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos de convívio). (MONTANARI, 2009, p.11)

Se tratamos a cozinha como linguagem, isso significa que ela tem o poder de comunicar, e que portanto, incentiva a integração e possibilita a transmissão de sentimentos. Gosto desta comparação pois conseguimos claramente ver isso tomando forma no nosso cotidiano e em criações da cultura pop.

Em filmes e séries a refeição é comumente retratada como um momento de reconciliação e felicidade. Por outro lado, se as relações estão estremecidas é durante ela que vemos a solidão e a tristeza do personagem em questão. Não posso deixar de mencionar *Ratatouille* (2007). Sendo uma das primeiras referências populares de animação que lembro quando o assunto é comida afetiva, é possível identificar nitidamente o papel de transformação que a comida possui nos personagens ao longo do filme, podendo destacar o momento de revelação que, o tão ríspido crítico gastronômico, Anton Ego, tem após provar sua comida afetiva de infância que evoca memórias e o transforma em um personagem completamente novo, amoroso e feliz.

Este aspecto emocional e cultural do alimento pode ser visto pelo autor Carlos Roberto Antunes dos Santos que aborda a diferença entre se alimentar e comer causada pelo impacto sociocultural. Neste ele explica como o significado atribuído ao alimento culturalmente potencializa a capacidade do mesmo comunicar e contar histórias.



Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. (...) A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2011, p.108)

Já o design possui um papel fundamental na forma como as pessoas percebem e interagem com o mundo ao seu redor, portanto, trazer a comida afetiva como pauta e utilizar o design como ferramenta para desenvolver um projeto pode gerar um produto de grande valor emocional.

Utilizar um tópico emocional e sensível ao designer autor, pode auxiliar na criatividade e envolvimento no projeto. Temos mais facilidade em nos conectar com temas que nos afligem. No caso do design gráfico isso pode ser a diferença entre um projeto bom e um excelente, já que, para criar algo dependemos da criatividade, que por sua vez, geralmente se desenvolve melhor quando estamos descansados, emocionalmente bem e mentalmente estimulados positivamente.

Desenvolver projetos com assuntos de interesse próprio e que despertam sentimentos auxilia também na conexão com o público e pode facilitar na transmissão da mensagem principal. Projetos que deveriam transmitir emoções ao seu público, mas que não obtiveram este mesmo retorno por parte do designer possuem chance de não serem comunicados por completo.

2.0

Comida afetiva

2.1 Minha história

2.2 O projeto



2.1 Minha história

Aprendi a cozinhar ainda muito pequena. Passava minhas manhãs antes de ir para a escola na casa da minha avó e muitas dessas vezes assistia a ela fazer o almoço. Mesmo não tendo idade o suficiente para entender muita coisa, comecei a ver o amor que ela colocava naquelas comidas diariamente. Enquanto crescia, criei o costume de ficar perto dela sempre que ela ia cozinhar algo, desse jeito aprendi todas as suas técnicas e famosas receitas.

Já em casa, cozinhalva para os meus irmãos para ajudar a minha mãe que trabalhava até tarde e que, por isso, muitas vezes não conseguia deixar o jantar pronto. Eram coisas simples tipo preparar salsicha, cozinhar milho ou arrumar a mesa com pão e manteiga, mas era o suficiente para me deixar cada vez mais confiante em cozinhar coisas novas. De receita em receita fui aprendendo o gosto dos temperos e como cada alimento deveria ser preparado. Aos poucos não preparava apenas o jantar, comecei a desenvolver receitas mais complexas, fazia lanches da tarde e almoços também.

Experimentar uma receita nova era sempre divertido, juntava todos presentes naquele momento para experimentar a mais nova invenção. Ra-

pidamente fui percebendo como no meu ambiente familiar a comida estava ligada a momentos felizes. E assim, essa foi se tornando minha linguagem de amor. Cozinhar para outras pessoas era sobre cuidar e demonstrar afeto.

Fui envelhecendo e essa paixão foi crescendo comigo. Nunca mais me distanciei da cozinha. Durante o cursinho, eu era a responsável por todas as refeições em casa. Na escola e no início da faculdade fazia doces para vender. Criei também o hábito de fazer bolos de aniversários para as pessoas próximas, o desafio era deixar mais gostoso a cada ano. Ver as pessoas gostando das minhas comidas me preenchia de satisfação e felicidade.

Hoje em dia, quando visito minha avó, ela sempre me pede para preparar alguma comida, seja alguma janta que ela está com vontade ou um docinho para comermos no meio da tarde. A satisfação de vê-la aproveitar uma comida feita por mim é indescritível. Saber que estou podendo retribuir o cuidado que ela sempre teve comigo é maravilhoso.



Já com a minha mãe a história era diferente. Conversas sobre sentimentos eram quase inexistentes e sempre muito pesadas para mim. Dentro de casa, a demonstração de emoções era vista como uma fraqueza, mas não se engane, isso não significa que eu e meu irmão não recebíamos amor. Por não ser boa com palavras, minha mãe usava de atos de serviços e cuidado para mostrar seu carinho.

Assim, passei a retornar o sentimento da mesma maneira e a comida teve um grande papel nisso. Por ela ficar muito tempo fora de casa trabalhando, eu tentava ajudar com todas as refeições possíveis ou fazer alguma comida gostosa diferente para que quando chegasse em casa, ela pudesse aproveitar sem se preocupar com mais essa tarefa.

Já meu pai era o oposto, queria saber de tudo. Nos abraçava o tempo todo sempre nos dizendo que nos amava. Mas por ser separado da minha mãe e morar em outra cidade, não nos víamos muito. Então, para mim, os momentos que estávamos juntos eram muito memoráveis. Ele, por não ter um repertório culinário muito vasto e sermos crianças 'enjoadas' para comer, sempre cozinhava os mesmos pratos, 'frango de casquinha com creme de milho e arroz' e 'miojo com batata palha'. O valor

nutricional desses pratos era um tanto questionável, mas o emocional era imenso. Passava a semana inteira ansiosa para ir na casa dele saborear estas iguarias.

Meu pai tinha também o costume de criar eventos em torno das comidas. O tão amado 'festival da pipoca' era clássico. Consistia em nada mais, nada menos que alguns baldes de pipoca de sabores diferentes que comíamos aos sábados à noite com a família reunida. Nestas mesmas ocasiões era muito comum pedirmos pizza e transformar a noite em risadas e assuntos infinitos enquanto jogávamos jogos.



2.2 O projeto

Carregando toda essa bagagem emocional, eu trouxe comigo para a faculdade o sonho de fazer um livro de culinária. Nos primeiros anos do curso tentei colocar essa vontade em prática de forma independente, mas principalmente por causa dos projetos de extensão que participava, acabei deixando a ideia para depois por não ter muito tempo.

No entanto, quando me vi começando a pensar sobre o meu projeto de conclusão de curso, no fundo eu sabia que essa seria minha oportunidade para explorar este assunto que morava no meu coração. Inicialmente tive medo de abordar um tema tão sensível para mim, mas todas as outras opções de temática que conseguia pensar não pareciam meramente tão importantes quanto essa.

Sentia que trabalhar em um projeto que fosse importante para mim, me auxiliaria na qualidade e na conclusão dele. E acredito que este sentimento estava certo, pois em diversos momentos que me encontrava presa sem conseguir prosseguir com alguma parte do projeto, explorar as emoções das histórias abordadas nos relatos me ajudava a ver as coisas por uma nova perspectiva e dar continuidade. Além de que, ouvir e conversar sobre o tema com outras pessoas me deixava cada vez mais animada para ver o projeto acontecer e me incentivava a trabalhar nele.

Assim nasceu o Cozinhe com Amor, um projeto de Design que incentiva a demonstração de afeto através da comida e mostra o quão importante a culinária pode ser na construção de relações.

3.0

Objetivo



3.0 Objetivo

Este projeto tem como objetivo sensibilizar pessoas sobre suas relações interpessoais através da comida afetiva e mostrar como repertórios emocionais podem auxiliar na criação de projetos de design autorais.

O **Cozinhe com Amor** contém histórias e receitas de 6 pessoas que compartilharam alguns de seus momentos mais memoráveis relacionados a refeições. Ler estes contos evidencia o papel que a comida pode ter em nossas relações diárias e como as interações mais simples podem se tornar afetivas.

Trabalhar histórias reais no projeto cria uma ligação do passado com o presente e ressignifica as memórias, trazendo-as para um contexto de compartilhamento e de recordação. Por se tratar de um tema tão identificável, acaba gerando empatia, alcançando novos indivíduos e gerando novas memórias.

4.0

Processo criativo

-
- 4.1 Pré-produção
 - 4.2 Captação das histórias
 - 4.3 Análise e desenvolvimento
 - 4.4 Histórias finalizadas



4.1 Pré-produção

Até chegar ao resultado que tenho hoje, passei por muitas mudanças de planejamentos sobre qual seria a mídia que hospedaria as histórias. Minha intenção inicial era produzir relatos em vídeo para serem divulgados no instagram em um estilo documental, no qual o dono de cada história estaria contando-a em áudio, enquanto a receita iria sendo preparada ao longo do vídeo. Nesta versão inicial do projeto, a mídia física contendo os relatos em forma de livro apenas existiria caso sobrasse tempo.

No entanto, eu estava tendo dificuldades em relacionar a mídia física com a virtual em um único projeto, sempre pareciam dois projetos com propostas distintas. Além de que, por questões pessoais, eu não poderia prolongar o projeto para 2024, o que poderia acontecer caso seguisse com a criação de vídeos. Portanto, decidi inverter a ordem de prioridades. Iria desenvolver um livro físico e, caso sobrasse tempo, desenvolveria algum tipo de divulgação digital, seja ela vídeo, imagens, ou animação.

Essa decisão ainda recebeu algumas modificações, mas a proposta principal, que era criar elementos físicos, se manteve e acabou sendo a escolha certa, pois além de se encaixar melhor na proposta que possuía

para o projeto, sempre gostei muito de desenvolver projetos artesanais e experimentais, o que também combina perfeitamente com a ideia de criar um livro.

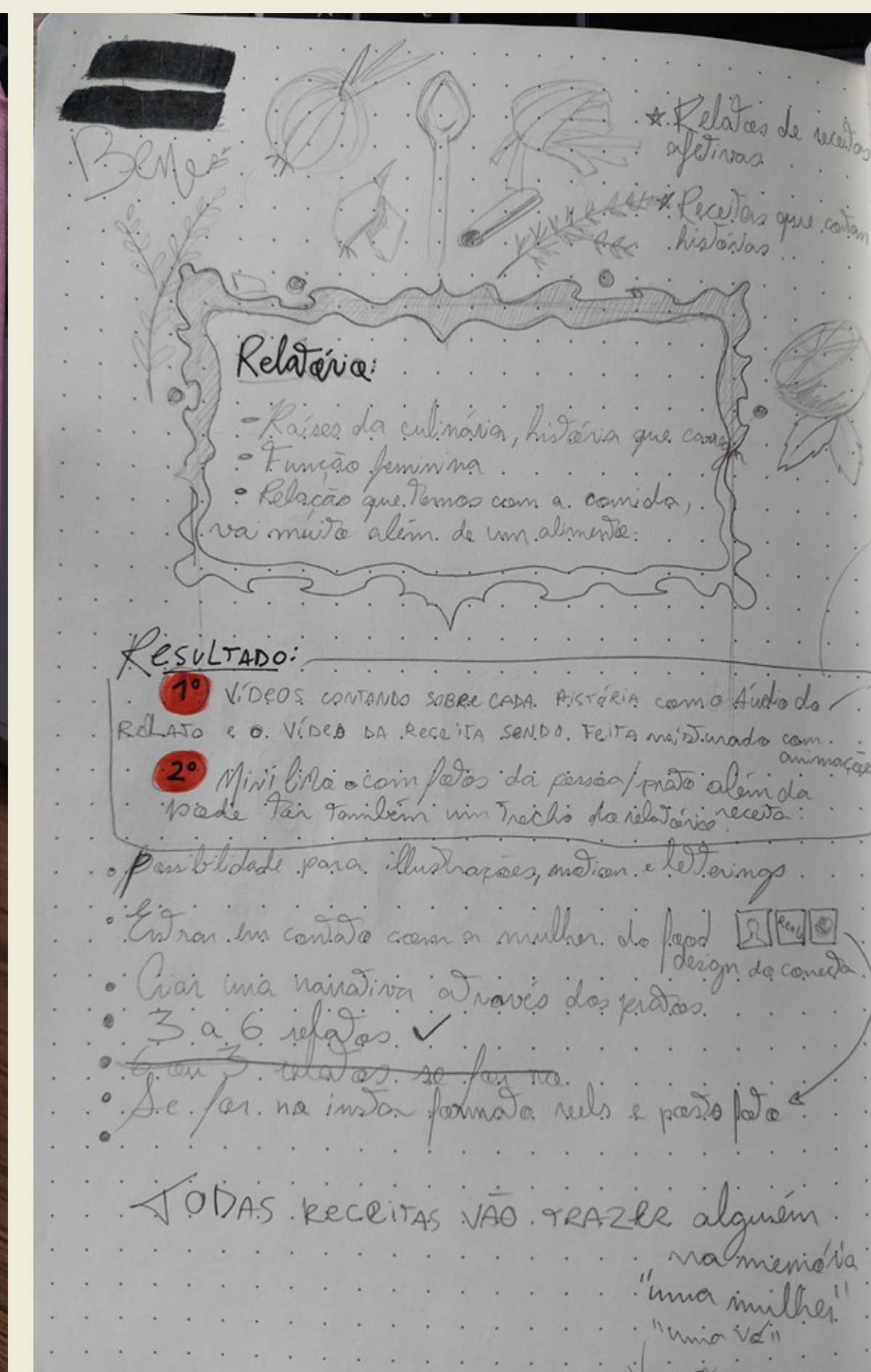
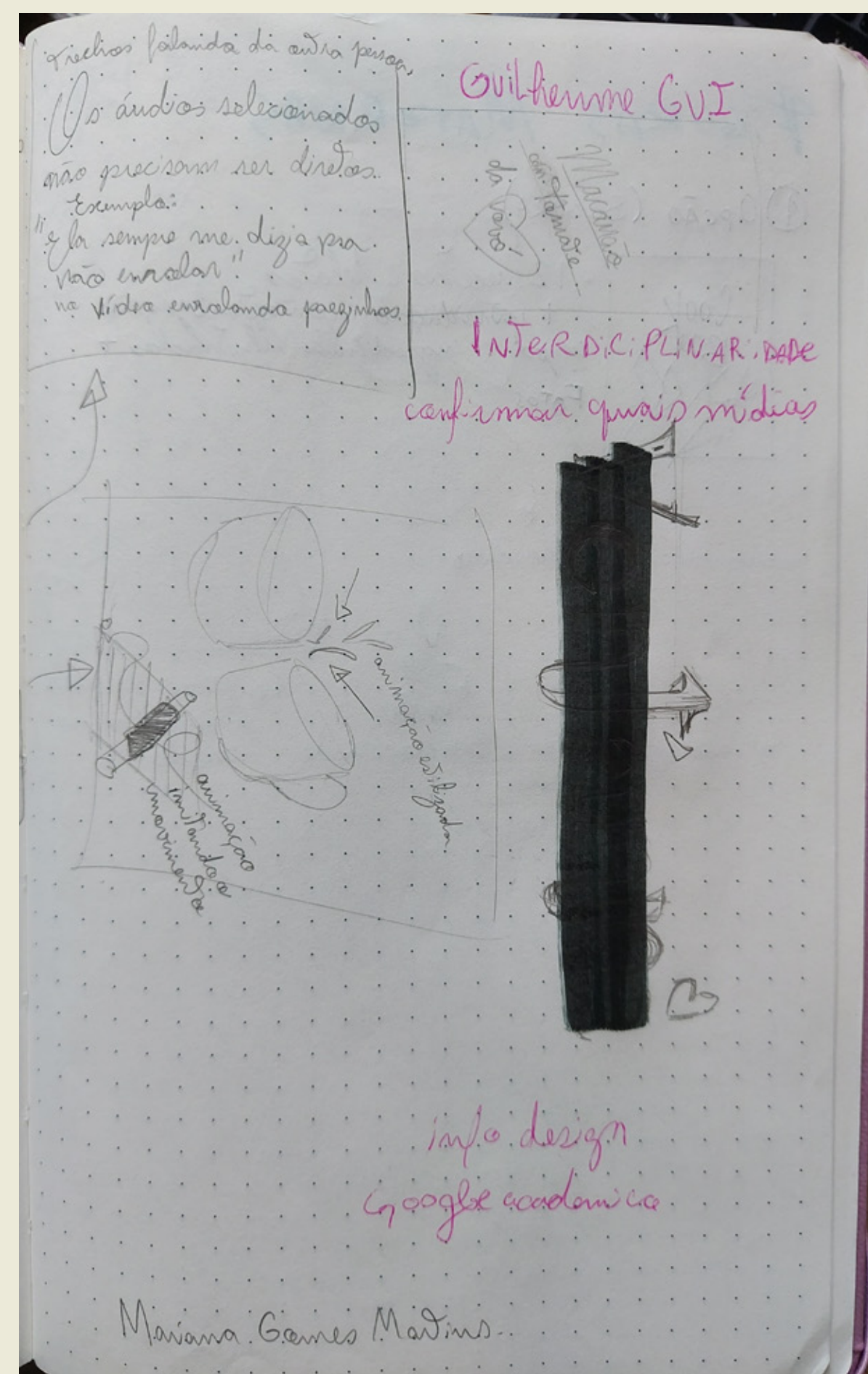
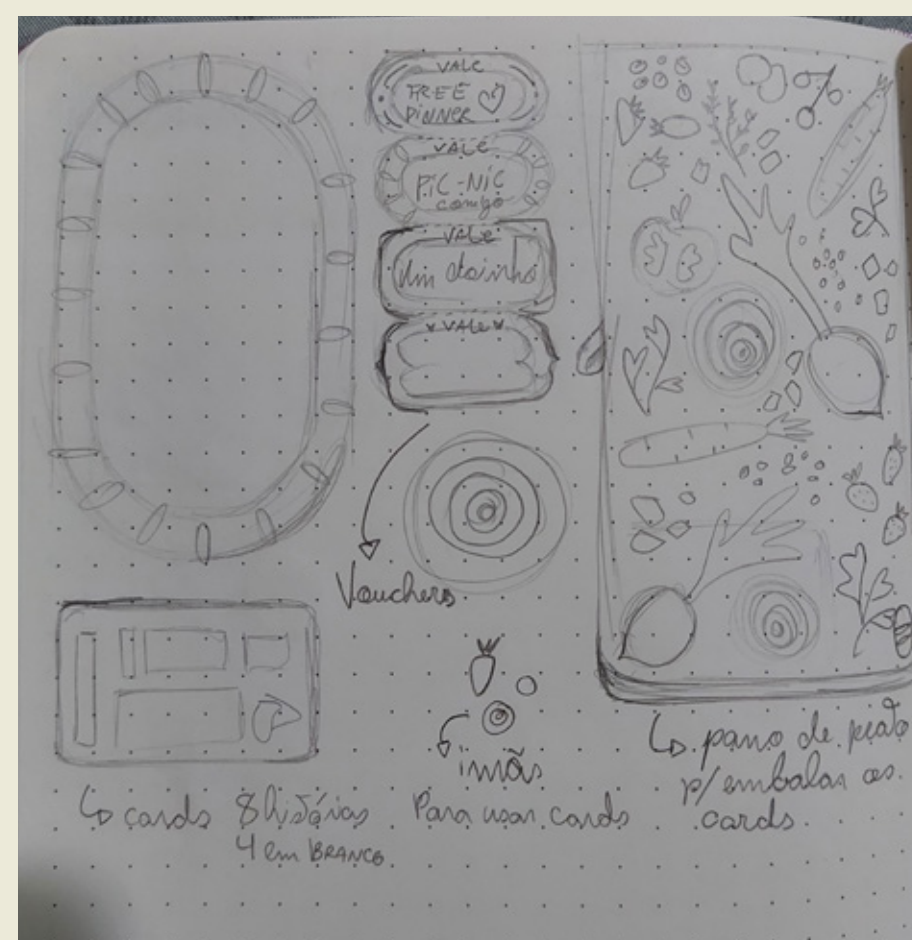
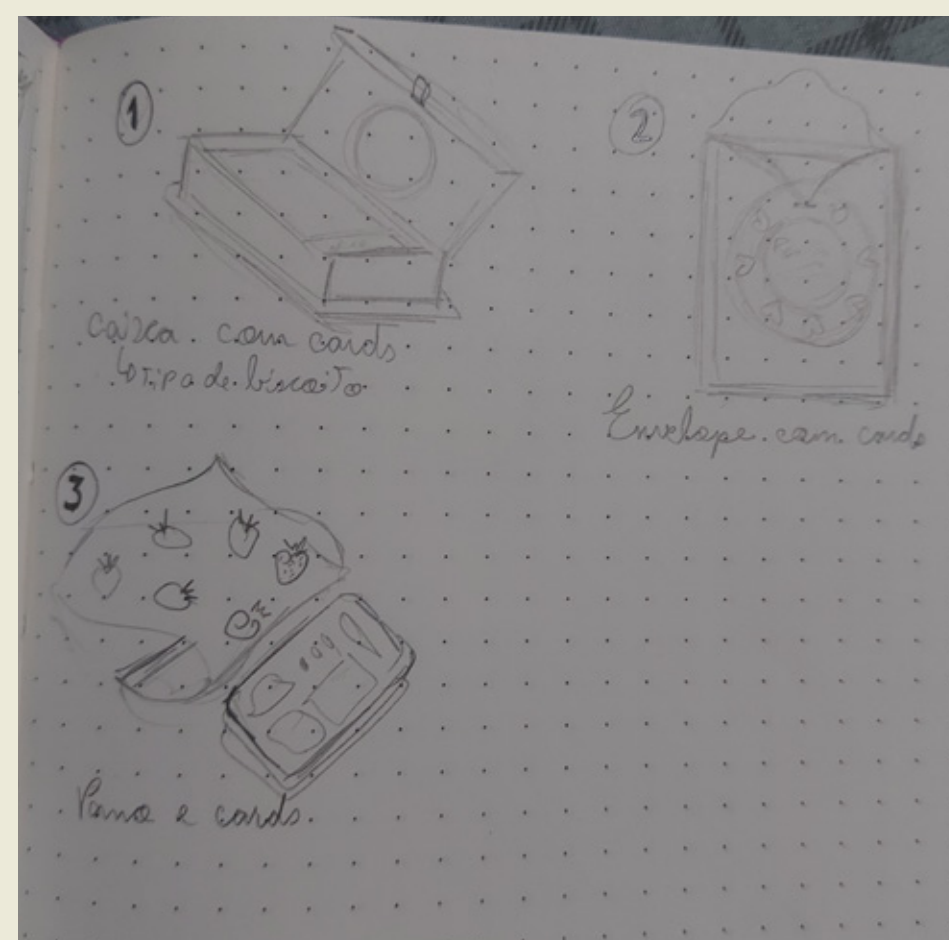
O processo pelo qual passei para entender que cara meu projeto deveria tomar não foi nada linear ou simples, passei por vários testes e tive que dar alguns passos para trás, mas minha única certeza desde o início era que eu queria registrar histórias culinárias afetivas.

O primeiro passo que dei para começar a construir a minha narrativa foi anotar tudo que conseguia pensar do projeto. E assim, com várias ideias e alguns conceitos jogados, passei a pesquisar por referências e organizar um pouco melhor qual seria o produto final criado.

Esta etapa gerou muitas opções, portanto, o que tinha pela frente era afunilar e entender quais eram minhas prioridades e como seria a melhor forma de comunicar meu projeto. A este ponto, ainda estava incerta sobre qual caminho seguir e comecei a sentir um bloqueio criativo, então foi neste momento que decidi compartilhar o formulário do Google para recolher histórias e entender como este assunto era visto por outras pessoas.

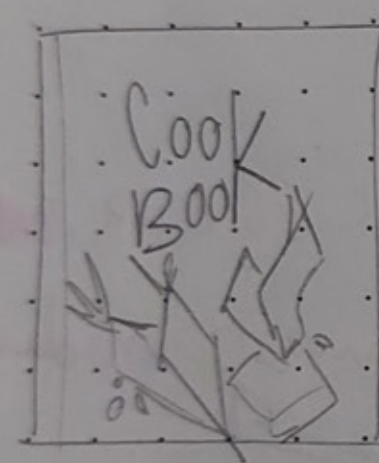


Ideias



FIGURAS MATERNAIS

① OPÇÃO (SEGURA)



- 12 receitas e relatos
- + introdução e contextualização
- mapa e ingredientes ilustrados + fotos

4.2 Captação das histórias

As histórias foram todas obtidas através de um formulário do Google criado por mim, com perguntas selecionadas. Este formulário serviu não apenas para recolher os relatos, mas também para me ajudar a entender como este assunto era visto por outras pessoas e abordado em outras famílias. Entender isso foi crucial para a construção do projeto. Divulguei o formulário em todos os lugares possíveis, não queria que tivesse um público nichado, todos poderiam responder. No fim, recebi um total de 22 respostas.

As perguntas que coloquei dentro do formulário foram as seguintes:

- 1** *Idade*
- 2** *De onde você é?*
- 3** *Você acha que a ascendência da sua família influenciou nas comidas típicas que rodeiam as reuniões familiares e no dia a dia? como?*
- 4** *O que significa comida afetiva pra você?*
- 5** *Qual sua relação com Comida/Culinária/Cozinha ao longo da sua vida?*
- 6** *Existe alguma comida que te faz sentir nostalgia? Qual?*
- 7** *Essa comida nostálgica te faz lembrar de alguém? Se sim, quem?*
- 8** *Caso queira contar um pouco mais sobre essas lembranças, este é um espaço aberto e seguro para isso. (ex: O contexto em que você comia essa comida)*
- 9** *Na sua família ou ciclo próximo vocês têm/já tiveram algum hábito culinário que torna/tornava o momento memorável e especial?*
- 10** *Quem é sua referência culinária?*
- 11** *Existe algum tempero que te faz lembrar carinhosamente de algo ou alguém?*
- 12** *Você gostaria que sua história fosse referenciada no meu TCC?*
- 13** *Você toparia fazer uma breve entrevista para explorar mais as histórias contadas neste formulário?*
- 14** *Caso tenha interesse em ser citado e respondeu sim nas duas perguntas anteriores, por favor, informe seu nome e um número de WhatsApp para contato.*



4.3 Análise e desenvolvimento

Posso dizer que ler as respostas me trouxe o que eu estava precisando. Encontrei-me imersa em cada história. Li cada uma sentindo o que cada escritor queria me contar. Ri, chorei e me emocionei com todas e ali entendi realmente o significado de comida afetiva. Não era só para mim que este tópico se manifestava fortemente, todos temos uma história ou outra para contar.

"O que significa comida afetiva pra você?" era a segunda pergunta relacionada ao tema afetivo. Coloquei-a logo no início para que quem estivesse respondendo-a ainda estivesse de cabeça limpa, sem muitas lembranças elaborando seus pensamentos. As respostas falavam de relações, conforto, casa, mas principalmente memória. Isso porque antes de qualquer coisa, estas comidas despertam lembranças, seja de pessoas queridas, momentos especiais ou até lugares importantes.

Uma das respostas que mais se destacou para mim, foi esta "Eu penso primeiro que "afeto" se constrói com pessoas, então comida afetiva para mim é aquela que me lembra alguém, que eu compartilho com alguém, que gera memória com uma ou mais pessoas, gera repertório, alegria, saudade... É a comida aliada ao sentimento compartilhado".

As comidas afetivas vão muito além da mera alimentação por necessidade, elas criam laços e histórias; possuem o poder de unir pessoas e curar feridas; elas conseguem te levar a uma viagem pelo espaço e pelo tempo; através delas quem sabe seja até possível matar as saudades de quem a saudade não pode ser matada. Um alimento não para o corpo, mas para a alma.

Após a análise de todas as respostas, eu não tinha dúvidas, as histórias que seriam contadas nos meus cartões viriam de lá. No entanto, escolher apenas 6 delas foi uma das coisas mais difíceis de fazer. Cada uma tinha sua beleza, e cada uma delas representava vivências reais.

Após muito pensar acabei optando por histórias que contassem diferentes perspectivas, que despertassem diferentes sentimentos, justamente para mostrar que este assunto pode ser interpretado de diversas formas pelas pessoas. Preferi também por respostas que estivessem um pouco mais elaboradas, já que só assim eu poderia compreender um pouco mais sobre cada uma delas e contá-las mais facilmente. Outro ponto que entendi necessário enquanto as separava foi que, por mais difícil e enviesado que parecesse ser, eu deveria adicionar meu



próprio relato ali. O projeto apenas se completaria se eu também contasse minha história e o que me motivou a estar hoje desenvolvendo este projeto.

Após a seleção, entrei em contato com os donos de cada relato para informar que iria utilizar suas histórias em meu projeto e pedir suas permissões, adquirir as receitas originais, recolher quaisquer informações adicionais que pudessem complementar as histórias e me ajudar a montar a imagem mental de cada receita para as ilustrações. Todos os contatos foram um sucesso, os respectivos donos amaram poder participar do projeto.

Com as devidas permissões e informações reunidas, comecei a montar uma narrativa e transformá-la em um texto. Algumas histórias quase não precisavam de edição, os textos respondidos no formulário já eram o necessário. Outras precisaram ser mais trabalhadas para chegar ao resultado desejado.

Todas as histórias ganharam também um título que introduz e instiga a leitura das mesmas.



4.4 Histórias finalizadas

Confira a seguir, na íntegra, as histórias selecionadas já editadas.

O mais famoso

Ainda muito nova me tornei a responsável pelo almoço de casa, já que todos da minha família tinham jornada dupla e só iam pra casa no horário de almoço. Aos 13 anos virei vegetariana e comecei a aprender mais sobre o preparo de vegetais. Minha escola no ensino médio não tinha merenda então eu preparava minhas marmitas diariamente e desde que vim para Bauru aos 21 anos tenho o hábito de preparar minhas refeições da semana e evito ao máximo comprar coisas prontas como bolos, pães e comida congelada.

Mas a comida que realmente me marcou é o pastel de nata mineiro. Comia sempre na casa das minhas avós quando visitávamos a família da minha avó materna em Três Corações - MG. Minha tia era conhecida na cidade toda por vender os pastéis.

Além disso, como tínhamos o costume de fazer todas as comidas ao invés de comprar pronto, em todo aniversário de criança as mulheres da minha família sentavam juntas à mesa para enrolar coxinhas e bolinhas de queijo. Sempre um momento memorável.

por Beatriz



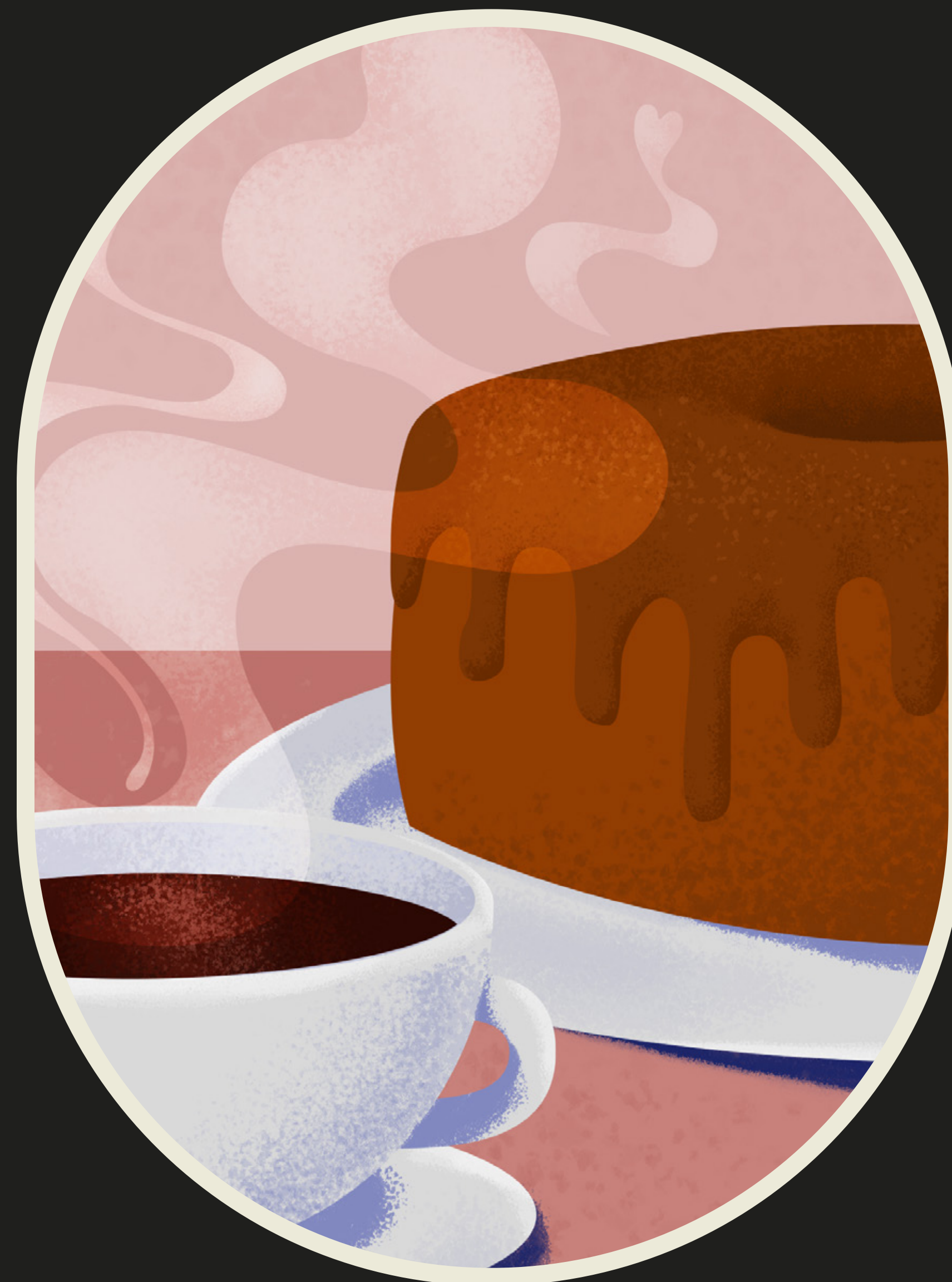
Jeitinho de vó

Eu não cozinhava muito antes de vir para a faculdade, mas a comida sempre esteve muito presente na minha vida, não apenas porque é algo necessário diariamente, mas também como forma de presentear, mostrar carinho e como fonte de renda.

Bolos "clássicos" como chocolate, fubá e farinha me lembram meus avós. Depois do almoço, minha avó ia ver novela e ficava lá umas 2 horinhas, aí ela levantava em um dos intervalos e às vezes dizia "nossa, não tem nada de bom pra comer nessa casa", daí ela já pegava uns ingredientes e do nada batia um bolo, colocava no forno e voltava pra novela. "Mas vó, o bolo não queima?" e ela falava "não filha, é o tempo certinho de acabar a novela".

Acabava a novela e ela ainda passava um cafezinho antes de tirar o bolo do forno, deixava esfriar e sempre chegava alguém para sentar à mesa e comer junto com a gente. O final da tarde era um momento calmo, sem muita conversa, mas era muito carinhoso e cheio de afeto!

por **Juliana**



Sábado à noite

Pra mim, cozinhar sempre foi sobre demonstrar amor. A maioria das minhas lembranças mais queridas estão ligadas a comidas, especialmente reuniões familiares. Se tinha algo para comemorar, sem dúvidas essa comemoração iria ser com comida.

Acompanhar quase todos os dias minha avó fazendo o almoço com tanto carinho talvez seja o que me ensinou a demonstrar amor através da comida. Ela sempre fazia tudo do zero, com muito orgulho e levando o título de cozinheira de mão cheia, absolutamente tudo ficava gostoso nas mãos dela.

Mas o que realmente me mostrou o poder que a comida tem de unir as pessoas foram os sábados à noite comendo pizza na casa do meu pai. O apartamento não era muito grande, mas aconchegava perfeitamente todo mundo em um clima de brincadeiras e jogos. Era o momento de juntar a família inteira e eu amava demais.

Essas noites de pizza, que muitas vezes eram acompanhadas de pipoca, não tinham comidas caseiras como minha avó fazia, mas isso não importava, porque a pizza ganhava um tempero especial a mais só de estarmos unidos ali aproveitando o momento.

por **Marília**



Tortura junina

Cresci em São Lourenço, uma cidade de 40 mil habitantes. Estudei dos 3 aos 17 anos na mesma escola, um lugar pelo qual guardo um afeto enorme até hoje.

Um dos momentos mais marcantes era a Festa Junina da escola, conhecida e amada pela cidade toda. Lá, a comida mais famosa era a canjiquinha mineira produzida pelas cozinheiras da escola e vendida no dia da festa. Todos os anos eu esperava ansiosamente pelo almoço do dia da festa, pois sabia que minha família teria comprado os bilhetes da canjiquinha. Lembro como se fosse hoje: a canjiquinha vinha numa marmitex de alumínio retangular acompanhada de um copinho de café recheado com doce de leite típico de lá. É um sabor único carregado de boas recordações.

As vésperas da Festa Junina eram torturantes; ficava um cheiro maravilhoso de costelinha de porco e linguiça nos corredores da escola, pois a canjiquinha já estava sendo preparada.

De vez em quando faço essa receita na minha casa e sempre lembro com muito carinho das festas da escola.

por Marina



Tempero secreto

O macarrão de minha avó era o melhor macarrão que já comi, mas já faz anos que não como. Havia alguns dias em que eu iria para a casa da minha avó depois da escola e geralmente ela fazia macarrão pois sabia que eu amava. Repetia duas ou três vezes o prato, comia até quase passar mal.

Com o tempo fui visitando-a com menos frequência e recentemente ela nos deixou e perdi a chance de experimentar uma última vez seu macarrão. Hoje, então, tento encontrar uma receita que seja tão gostosa quanto.

Fiz inclusive um trabalho para a faculdade sobre este macarrão e a busca pela receita. Tive acesso à exata receita de minha avó e tentando replicar não cheguei ao mesmo resultado ou sequer perto.

Talvez o ingrediente seja o amor e as panelas velhas.

por Rômulo



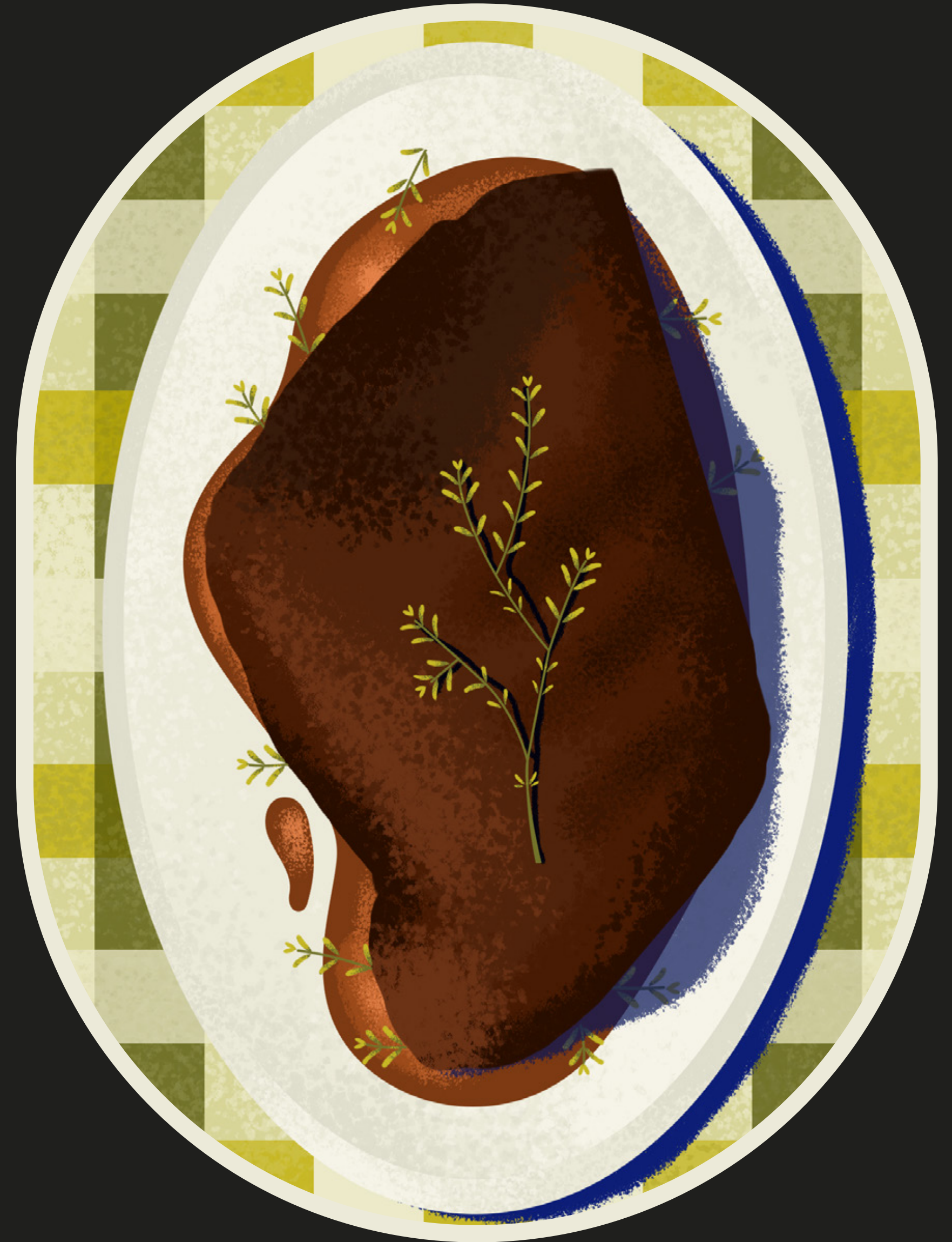
Entre gerações

Meus pais passaram muita necessidade quando jovens, então cresci ouvindo que se passa vontade de qualquer coisa, menos de comida. Essa sempre foi a prioridade em casa. O momento de comer é muito sagrado e só de pensar me deixa emocionada.

Em especial, tem uma carne de panela que meu avô fazia que guardo no coração. Quando meu pai e meus tios eram jovens, meu avô era todo atrapalhado e não sabia cozinhar absolutamente NADA. Essa receita ele criou na marra quando meus tios foram saindo de casa e sobrou só ele e minha avó, que acabou numa cadeira de rodas, logo, não conseguia mais cozinhar. O negócio é um pedaço grande inteiro de músculo que ele cozinhava e depois assa no forno e fica divino! Meu pai pegou essa ideia e trouxe pra casa e o prato acabou se tornando comida de domingo.

Acontece que, o tempo passou, meu avô envelheceu, ficou doente e infelizmente faleceu. Num dos últimos dias que a gente foi visitá-lo, ele, que não estava conseguindo comer, disse pro meu pai que queria melhorar pra comer a carnona de panela. Eu e meu pai, que estávamos lá juntos, prometemos que ele ia melhorar e que a gente iria fazer a carne. No fim não deu tempo, mas hoje ela faz parte dos nossos domingos.

por Ana Luisa



5.0

Produção

-
- 5.1 Identidade visual e Nomeação
 - 5.2 Ilustrações
 - 5.3 Cartões
 - 5.4 Diagramação
 - 5.5 Embalagem
 - 5.6 Itens extras
 - 5.7 Gráfica



5.1 Identidade visual e Nomeação

A produção da identidade visual ocorreu principalmente ao longo do processo de captação dos relatos. Comecei a desenvolvê-la antes mesmo de divulgar o formulário de pesquisa e finalizei pouco antes de começar a diagramar os cartões e criar as ilustrações.

A nomeação do projeto foi uma etapa que aconteceu também naturalmente junto à identidade visual. Procurei por um nome que remetesse ao ato de cozinhar e que ao mesmo tempo incentivasse outras pessoas a criar estes momentos afetivos. A ideia do "Cozinhe com amor" surgiu do relato sobre a macarronada em que é mencionado que talvez o tempero especial da receita sejam as panelas velhas, o que me deixou pensando na famosa ideia de que o principal tempero para uma comida afetiva, é o amor.

A primeira parte do processo para a criação da identidade foi a pesquisa de similares e desenvolvimento de um moodboard. Nesta época, estava procurando projetos que pudessem ser similares e comecei a entender quais elementos visuais poderiam me ajudar a compor a linguagem e a mensagem do projeto.

Palavras-chave como hereditariedade, conforto, memória, comida e cozinha afetiva guiaram minhas buscas. Pude encontrar muitos projetos que também trabalhavam com comidas afetivas, mas poucos que realmente se assemelhavam com a minha proposta. De qualquer forma consegui gerar uma grande gama de possibilidades e referências.

Um elemento que encontrei muito vastamente ao longo das minhas pesquisas foi o uso de texturas, mesmo que em mídias digitais. Entendi isso como um componente essencial para transmitir a sensação de conforto, além de fazer uma relação verossímil com elementos físicos e remeter aos antigos livros de receita



Moodboard



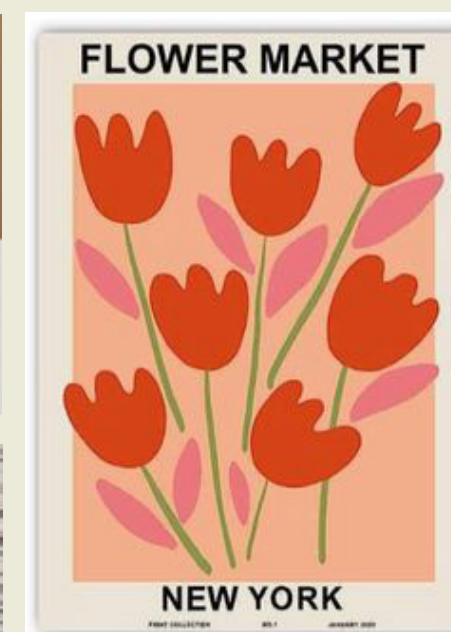
vintage e atual



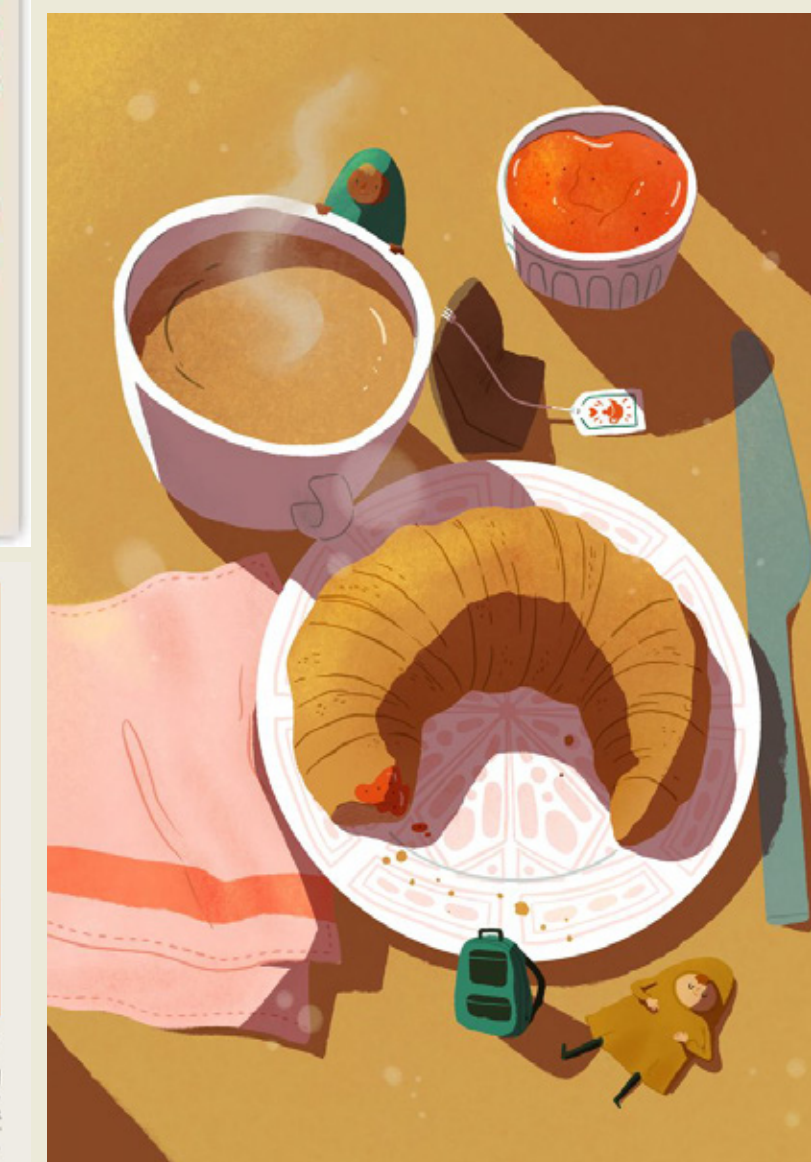
afeto



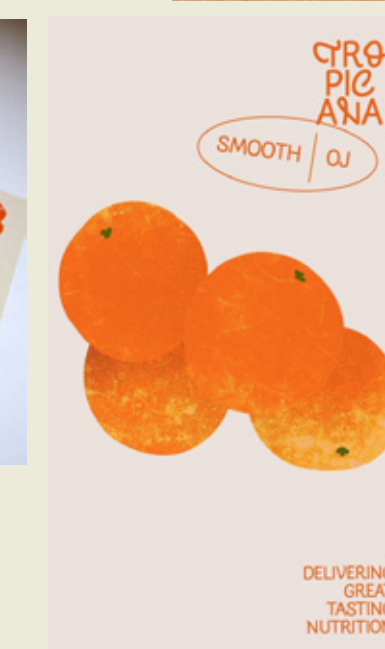
texturas



colorido



Sentidos



quente





Cores

Para a identidade foram escolhidas cores vibrantes, com subtons quentes e muito variados para trazer uma sensação agradável e feliz ao projeto, além de gerar muitas possibilidades às ilustrações.

Como principais foram escolhidas 4 cores e seus respectivos tons mais claros, e para apoio também foram selecionados um tom de off-white e outro de cinza escuro. Nas ilustrações as cores serviram como base, mas acabaram se misturando e ganhando outros tons secundários também.

C:73 M:65 Y:63 K:81 #1F1E1C		C:09 M:06 Y:18 K:00 #ECEAD9
C:20 M:73 Y:100 K:09 #BE550C		C:02 M:35 Y:00 K:89 #F6B129
C:56 M:37 Y:100 K:26 #6E7103		C:27 M:22 Y:100 K:06 #C1AE00
C:100 M:100 Y:11 K:03 #320B86		C:33 M:26 Y:00 K:00 #B4BAE9
C:18 M:100 Y:73 K:10 #BA1735		C:00 M:55 Y:33 K:00 #F59090

Tipografias

As tipografias escolhidas para a identidade foram Barriecito para a aplicação no logotipo, Bahianita em títulos e elementos de destaque e Fira Sans (Condensed e Extra Condensed) principalmente para corpos de texto e aplicações em que a legibilidade e simplicidade foram priorizadas. Estas são todas tipografias contemporâneas sem serifa e que dentro do conjunto agregam para a sensação da mistura do novo com o antigo – contemporâneo com vintage – que é uma das propostas do projeto. Todas elas estão disponíveis para livre uso no Google Fonts.

Fira Sans Condensed

Fira Sans Extra Condensed

Bahianita

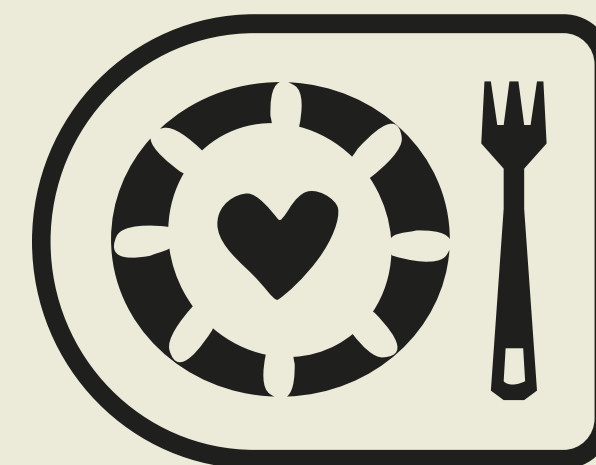
Barriecito



O logotipo teve como base a tipografia Barriecito já existente, mas que sofreu algumas mudanças e adições a algumas letras e símbolos. Para acrescentar ao conceito foi escolhida uma tipografia vernacular que lembrasse algo mais pessoal e até artesanal em que uma letra se diferencia da outra de tamanho e espessura, assim como cada história se diferencia da outra por suas vivências.

No logotipo podemos observar elementos da cozinha como um garfo e um prato, que se mostram como elementos importantes para a marca, sendo aplicados também em outros lugares, como por exemplo a luva da embalagem. Ao longo da aplicação da identidade podemos ver também a utilização de corações e molduras, especialmente nas ilustrações. Os corações como um detalhe para referenciar o nome e a intenção do projeto e as molduras que ajudam a ambientar o estilo das ilustrações e a nuance retrô do projeto.

Símbolo

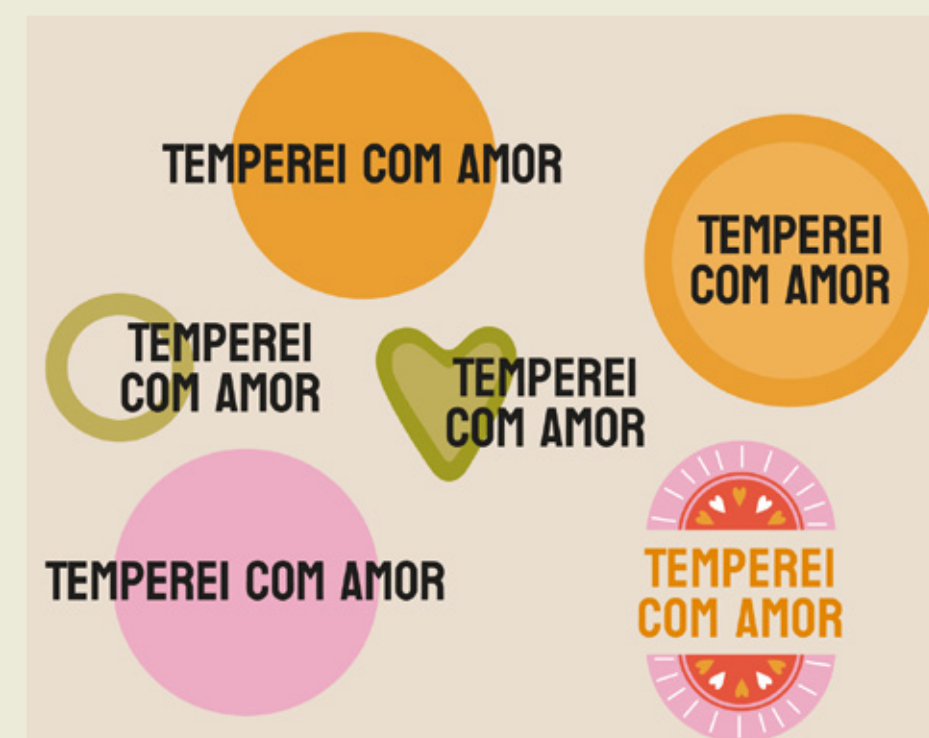


Logotipo





Sketches



Referências





5.2 Ilustrações

Para cada história, criei uma ilustração que ficaria no verso do cartão da receita. Elas existem como uma representação de cada relato e de cada receita funcionando tanto como um elemento gráfico expositivo, mas também para dar início à narrativa e ambientar a história.

Escolher o estilo das ilustrações não foi algo difícil. Ele une o digital e formas geométricas vetoriais com texturas que simulam processos manuais, como por exemplo de uma pintura. Além de ser um estilo que já estou acostumada a usar e gosto muito de fazer, ele transmite a sensação de algo atual e contemporâneo através do estilo vetorial digital, ao mesmo tempo que alude ao vintage e retrô por conta da escolha de cores vibrantes e texturas sempre presentes.

A escolha da mistura desses dois elementos (o antigo e o atual) criou-se na intenção de remeter aos livros antigos de receitas, integrá-los à nossa realidade e mostrar que as receitas evoluíram através das gerações.

Todas as ilustrações foram pré-planejadas em um sketchbook, seus vetores rascunhados no Figma e finalizadas no Adobe Photoshop.



5.3 Cartões

Criar cartões não era minha opção inicial, mas pensando na usabilidade de um livro dentro da cozinha acabei entendendo a dificuldade que seria para o manuseio e a inconveniência que seria o livro acabar ficando sujo. Então, surgiu a solução de separar as páginas com o propósito de dar muito mais autonomia e liberdade para acomodar os cartões separadamente. O conjunto acompanha um par de ímãs para facilitar o apoio em superfícies metálicas, como a geladeira. Por eles serem separados uns dos outros, também gera a possibilidade de transformá-los em uma peça gráfica expositiva, especialmente considerando o lado ilustrado do cartão.

O conjunto consiste em 8 cartões; 1 de introdução para contextualizar quem estiver lendo e tendo contato com o projeto pela primeira vez; 6 de histórias afetivas e suas respectivas receitas e ilustrações; 1 de template para que possa ser preenchido por quem quiser contar sua própria história.



FRENTE



VERSO

A comida possui um poder quase mágico de trazer as pessoas para perto. Quando falamos de comida afetiva, praticamente todo mundo tem uma história para contar. Pode ser um bolo que só aquela pessoa específica sabe fazer, aquela comida que foi passada de geração para geração ou até quem sabe aquele delivery no dia mais cansativo da semana.

Não existe uma regra quando se trata de afetividade, o que determina qual memória vai ficar marcada em nossas mentes são as pessoas, os lugares e as nossas experiências.

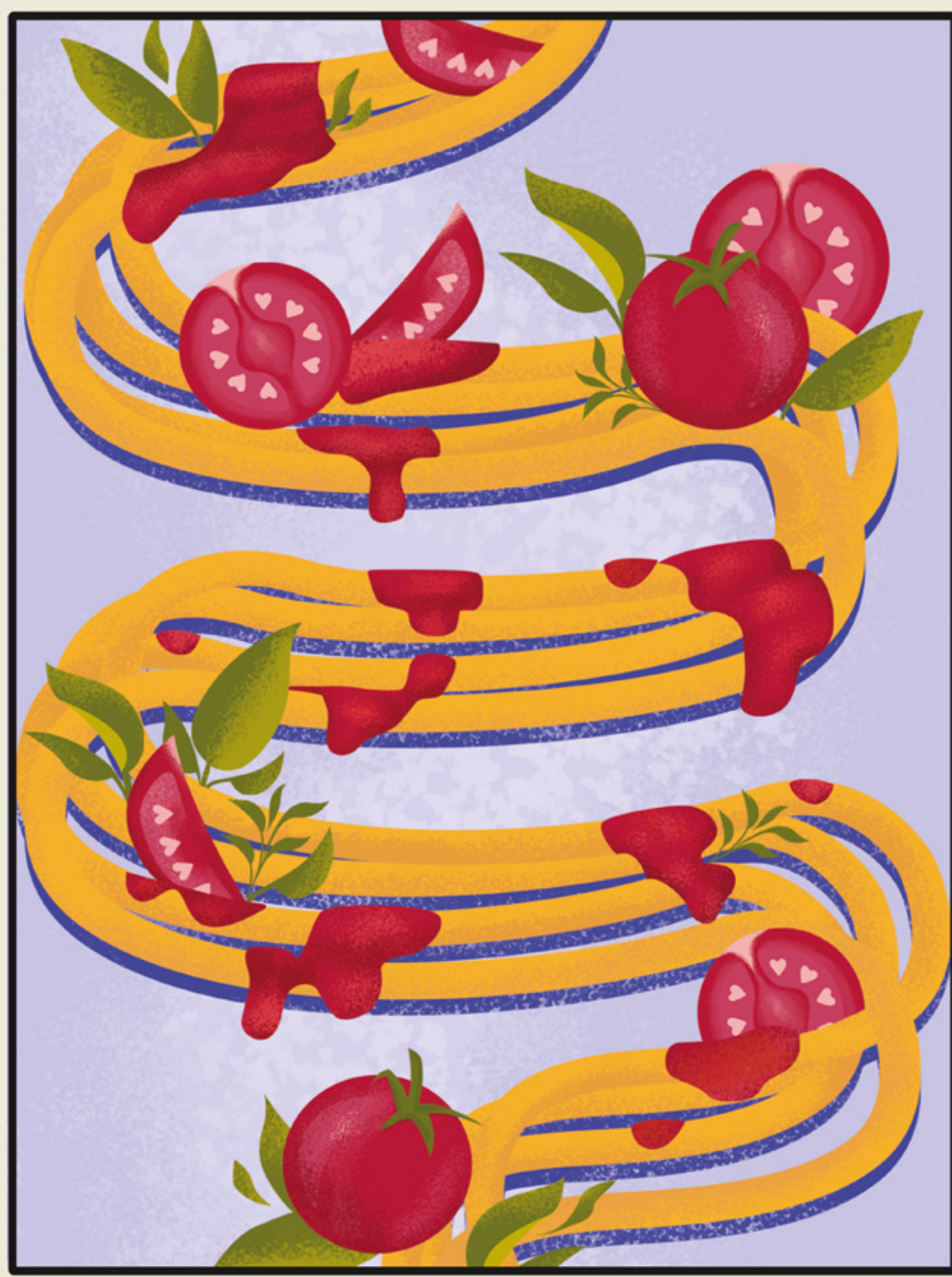
Cozinhe com Amor é um conjunto de cartões que carregam histórias de carinho contadas por pessoas sobre suas comidas afetivas. Sente-se à mesa e aproveite este banquete de histórias gastronômicas.

Conte também sua história.



FRENTE

Macarronada



Contado por Rômulo ————— Em homenagem à sua avó

VERSO

Tempero secreto

O macarrão de minha avó era o melhor macarrão que já comi, mas já faz anos que não como. Havia alguns dias em que eu iria para a casa da minha avó depois da escola e geralmente ela fazia macarrão pois sabia que eu amava. Repetia duas ou três vezes o prato, comia até quase passar mal.

Com o tempo fui visitando-a com menos frequência e recentemente ela nos deixou e perdi a chance de experimentar uma última vez seu macarrão. Hoje, então, tento encontrar uma receita que seja tão gostosa quanto.

Fiz inclusive um trabalho para a faculdade sobre este macarrão e a busca pela receita. Tive acesso à exata receita de minha avó e tentando replicar não cheguei ao mesmo resultado ou sequer perto.

Talvez o ingrediente seja o amor e as panelas velhas.



Ingredientes

- 500g carne moída
- 2 pacotes de molho de tomate
- 2 dentes de alho gordos
- ¼ cebola picada
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 folha de louro
- pitada de orégano

Preparo

Refogue o alho e a cebola com o óleo até ficarem dourados. Acrescente a carne moída e uma colher de café de sal, misture bem e adicione os temperos restantes. Cubra com os molhos de pacote e um pouco de água e deixe ferver por mais ou menos 15 minutos.

Enquanto isso, cozinhe o macarrão separadamente até ficar al dente. Escorra a água e misture o macarrão no molho até incorporar bem.

Finalize como preferir e aproveite!

FRENTE

Bolinho



Contado por *Juliana* ————— Em homenagem à *sua avó*

VERSO

Jeitinho de vó

Eu não cozinhava muito antes de vir para a faculdade, mas a comida sempre esteve muito presente na minha vida, não apenas porque é algo necessário diariamente, mas também como forma de presentear, mostrar carinho e como fonte de renda.

Bolos "clássicos" como chocolate, fubá e farinha me lembram meus avós. Depois do almoço, minha avó ia ver novela e ficava lá umas 2 horinhas, aí ela levantava em um dos intervalos e às vezes dizia "nossa, não tem nada de bom pra comer nessa casa", daí ela já pegava uns ingredientes e do nada batia um bolo, colocava no forno e voltava pra novela. "Mas vó, o bolo não queima?" e ela falava "não filha, é o tempo certinho de acabar a novela".

Acabava a novela e ela ainda passava um cafezinho antes de tirar o bolo do forno, deixava esfriar e sempre chegava alguém para sentar à mesa e comer junto com a gente. **O final da tarde era um momento cheio de conversas e risadas, um sentimento de muito carinho e repleto de afeto!**



Ingredientes

- 3 ovos
- 1½ xícara de chá de açúcar
- ½ xíc. de chá de óleo
- 1 xíc. de chá de chocolate em pó
- 2 xíc. de chá de farinha de trigo
- 1 xíc. de chá de água quente
- 1 col. de sopa de fermento em pó

Preparo

Em uma tigela, coloque os ovos e o açúcar e bata até começar a ficar claro. Adicione o óleo, o chocolate em pó e a farinha de trigo. Misture delicadamente os ingredientes.

Em seguida, adicione a água quente, misture e por último o fermento em pó e bata apenas até ficar homogêneo.

Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada com uma mistura de farinha de trigo e chocolate em pó. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos ou até espetar um palito e ele sair limpo.

FRENTE

Pastel de nata



Contado por **Beatriz** ————— Em homenagem à **sua família**

VERSO

O mais famoso

Ainda muito nova me tornei a responsável pelo almoço de casa, já que todos da minha família tinham jornada dupla e só iam pra casa no horário de almoço. Aos 13 anos virei vegetariana e comecei a aprender mais sobre o preparo de vegetais. Minha escola no ensino médio não tinha merenda então eu preparava minhas marmitas diariamente e desde que vim para Bauru aos 21 anos tenho o hábito de preparar minhas refeições da semana e evito ao máximo comprar coisas prontas como bolos, pães e comida congelada.

Mas a comida que realmente me marcou é o pastel de nata mineiro. Comia sempre na casa das minhas avós quando visitávamos a família da minha avó materna em Três Corações - MG. Minha tia era conhecida na cidade toda por vender os pastéis.

Além disso, como tínhamos o costume de fazer todas as comidas ao invés de comprar pronto, em todo aniversário de criança as mulheres da minha família sentavam juntas à mesa para enrolar coxinhas e bolinhas de queijo. Sempre um momento memorável.



Ingredientes

MASSA

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 copos de água
- 1 colher de sal
- 3 gemas
- 2 colheres de banha

CREME

- 1L de leite
- 3 col. de amido de milho
- 2 col. de farinha de trigo
- 3 gemas
- 3 copos de açúcar
- 2 col. de manteiga
- 1 col. de chá de baunilha

Preparo

Para a massa, peneire bem a farinha, junte as gemas e a banha. Esquente a água com sal e acrescente à mistura. Após misturado, sove a massa.

Divida a massa em duas partes e abra sobre uma superfície lisa e polvilhada com farinha. Passe um pouco da banha na massa aberta com a ajuda de uma faca. Enrole como um rocambole. Cubra e deixe gelar por 1 hora. Retire e abra a massa novamente e repita mais duas vezes o processo.

Para o creme, junte os ingredientes numa panela e ligue o fogo no baixo. Mexa rápido para não empelotar, por 15 minutos. Deixe esfriar.

Divida a massa em duas partes e abra bem fina. Corte com uma forma redonda. Com uma colher, coloque o recheio no centro do círculo de massa. Feche os pastéis e leve ao forno quente por 20 min.

Passe no açúcar refinado e canela e sirva.

FRENTE

Canjiquinha



Contado por Marina ————— Em homenagem à sua antiga escola

VERSO

Tortura junina

Cresci em São Lourenço, uma cidade de 40 mil habitantes. Estudei dos 3 aos 17 anos na mesma escola, um lugar pelo qual guardo um afeto enorme até hoje.

Um dos momentos mais marcantes era a Festa Junina da escola, conhecida e amada pela cidade toda. Lá, a comida mais famosa era a canjiquinha mineira produzida pelas cozinheiras da escola e vendida no dia da festa. Todos os anos eu esperava ansiosamente pelo almoço do dia da festa, pois sabia que minha família teria comprado os bilhetes da canjiquinha. Lembro como se fosse hoje: a canjiquinha vinha numa marmitex de alumínio retangular acompanhada de um copinho de café recheado com doce de leite típico de lá. É um sabor único carregado de boas recordações.

As vésperas da Festa Junina eram torturantes; ficava um cheiro maravilhoso de costelinha de porco e linguiça nos corredores da escola, pois a canjiquinha já estava sendo preparada.

De vez em quando faço essa receita na minha casa e sempre lembro com muito carinho das festas da escola.



Ingredientes

- 500g de Canjiquinha (Quirela de milho)
- 4 tomates picados sem sementes
- 250g de linguiça calabresa
- 250g de costelinha salgada
- cheiro verde
- sal a gosto
- Alho e cebola picados

Preparo

Comece fritando a linguiça picada e a costelinha dessalgada em uma panela de pressão, adicione o alho, deixe dourar, adicione a cebola e o tomate.

Coloque a canjiquinha, o sal e os temperos na panela, cubra com água até 3 dedos acima. tampe-a e deixe por 20 minutos na pressão.

Espere sair a pressão e abra a panela com cuidado. Adicione mais água se precisar.

Agora é só se deliciar e não esqueça de pegar o seu doce de leite para a sobremesa.

FRENTE

Carnona



Contado por Ana Luísa

Em homenagem à seu avô

VERSO

Entre gerações

Meus pais passaram muita necessidade quando jovens, então cresci ouvindo que **se passa vontade de qualquer coisa, menos de comida**. Essa sempre foi a prioridade em casa. O momento de comer é muito sagrado e só de pensar me deixa emocionada.

Em especial, tem uma carne de panela que meu avô fazia que guardo no coração. Quando meu pai e meus tios eram jovens, meu avô era todo atrapalhado e não sabia cozinhar absolutamente NADA. Essa receita ele criou na marra quando meus tios foram saindo de casa e sobrou só ele e minha avó, que acabou numa cadeira de rodas, logo, não conseguia mais cozinhar. O negócio é um pedaço grande inteiro de músculo que ele cozinhava e depois assa no forno e fica divino! Meu pai pegou essa ideia e trouxe pra casa e o prato acabou se tornando comida de domingo.

Acontece que, o tempo passou, meu avô envelheceu, ficou doente e infelizmente faleceu. Num dos últimos dias que a gente foi visitá-lo, ele, que não estava conseguindo comer, disse pro meu pai que queria melhorar pra comer a carnona de panela. Eu e meu pai, que estávamos lá juntos, prometemos que ele ia melhorar e que a gente iria fazer a carne. No fim não deu tempo, mas hoje ela faz parte dos nossos domingos.



Ingredientes

- 1 a 2kg de carne fibrosa, sugestão: patinho ou peixinho
- Sal
- Alecrim
- 1 limão
- Óleo

Preparo

Sele a carne com óleo em uma panela de pressão, adicione sal a gosto, suco de limão, alguns ramos de alecrim e água até quase cobrir a carne. feche na pressão e deixe por uns 15 min, abra para ver o cozimento, se necessário feche novamente e deixe mais 15 minutos, repita quantas vezes precisar, colocando água se necessário. Pedacos menores ficam menos tempo. Quando a carne estiver começando a desfiar em volta, está bom.

Tente desfiá-la um pouco e adicione um pouco de óleo para fritar mais. Quando estiver grudando e dourando o fundo da panela, adicione um pouquinho de água para criar um molho, corte em pedaços menores se quiser para servir e aproveite!

FRENTE

Pizza



Contado por *mim*

Em homenagem à *minha família*

VERSO

Sábado à noite

Pra mim, cozinhar sempre foi sobre demonstrar amor. A maioria das minhas lembranças mais queridas estão ligadas a comidas, especialmente reuniões familiares. Se tinha algo para comemorar, sem dúvidas essa comemoração iria ser com comida.

Acompanhar quase todos os dias minha avó fazendo o almoço com tanto carinho talvez seja o que me ensinou a demonstrar amor através da comida. Ela sempre fazia tudo do zero, com muito orgulho e levando o título de cozinheira de mão cheia, absolutamente tudo ficava gostoso nas mãos dela.

Mas o que realmente me mostrou o poder que a comida tem de unir as pessoas foram os sábados à noite comendo pizza na casa do meu pai. O apartamento não era muito grande, mas aconchegava perfeitamente todo mundo em um clima de brincadeiras e jogos. Era o momento de juntar a família inteira e eu amava demais.

Essas noites de pizza, que muitas vezes eram acompanhadas de pipoca, não tinham comidas caseiras como minha avó fazia, mas isso não importava, porque a **pizza ganhava um tempero especial a mais só de estarmos unidos ali aproveitando o momento.**



Ingredientes

- 2 xí. de chá de farinha de trigo
- ¾ de xíc. de chá de água
- 2 col. de sopa de azeite
- 1 col. de café de sal rasa
- 1 col. de sopa de açúcar
- 1 col. de sopa de fermento em pó

Preparo

Em uma vasilha misture a água pouco morna, o fermento, o açúcar e um pouco de farinha. Espere fazer espuma e depois misture o resto dos ingredientes.

Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos.

Ligue o forno em temperatura média, unte uma assadeira para pizza com óleo e abra a massa dentro da assadeira.

Leve para assar brevemente.

Quando a massa estiver corada, tire do forno e recheie com o que preferir.

Volte ao forno até dourar e aproveite.

Ou peça na sua pizzeria preferida ;)

FRENTE



VERSO

Conte sua própria história

Nome

Ingredientes

Preparo



Data



5.4 Diagramação

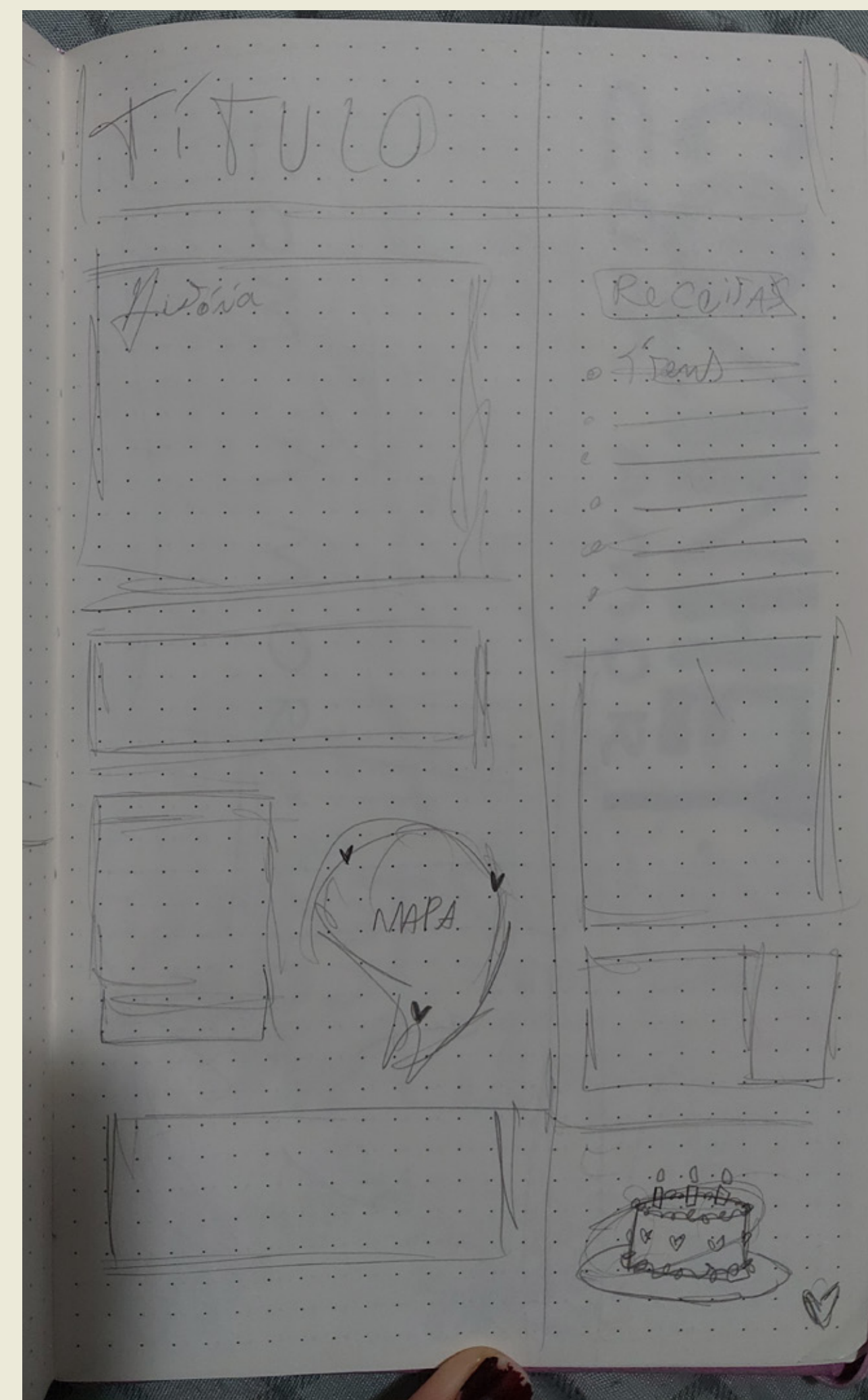
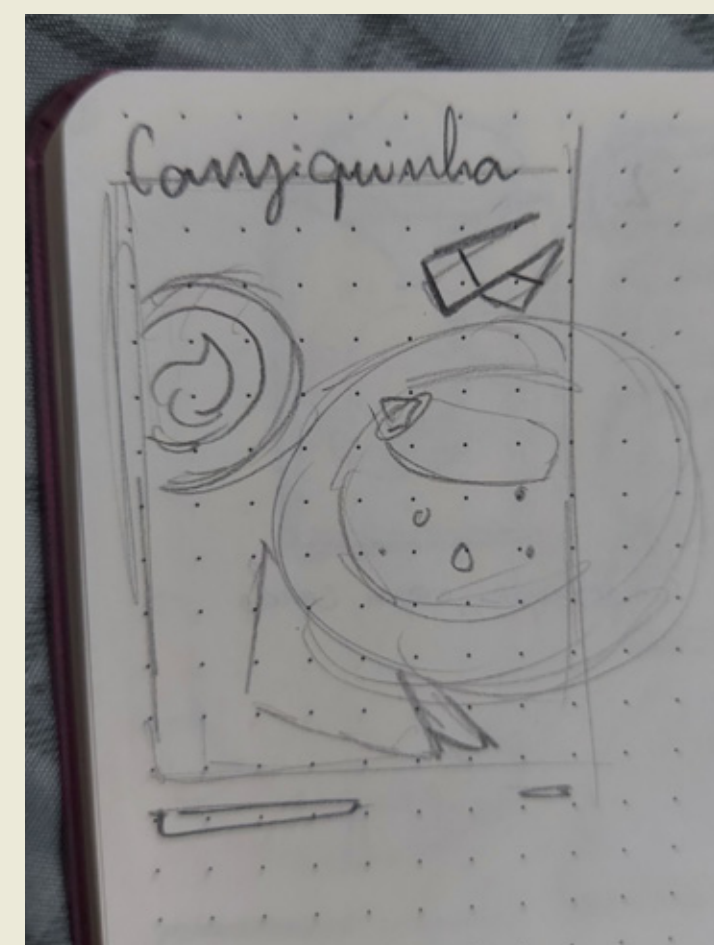
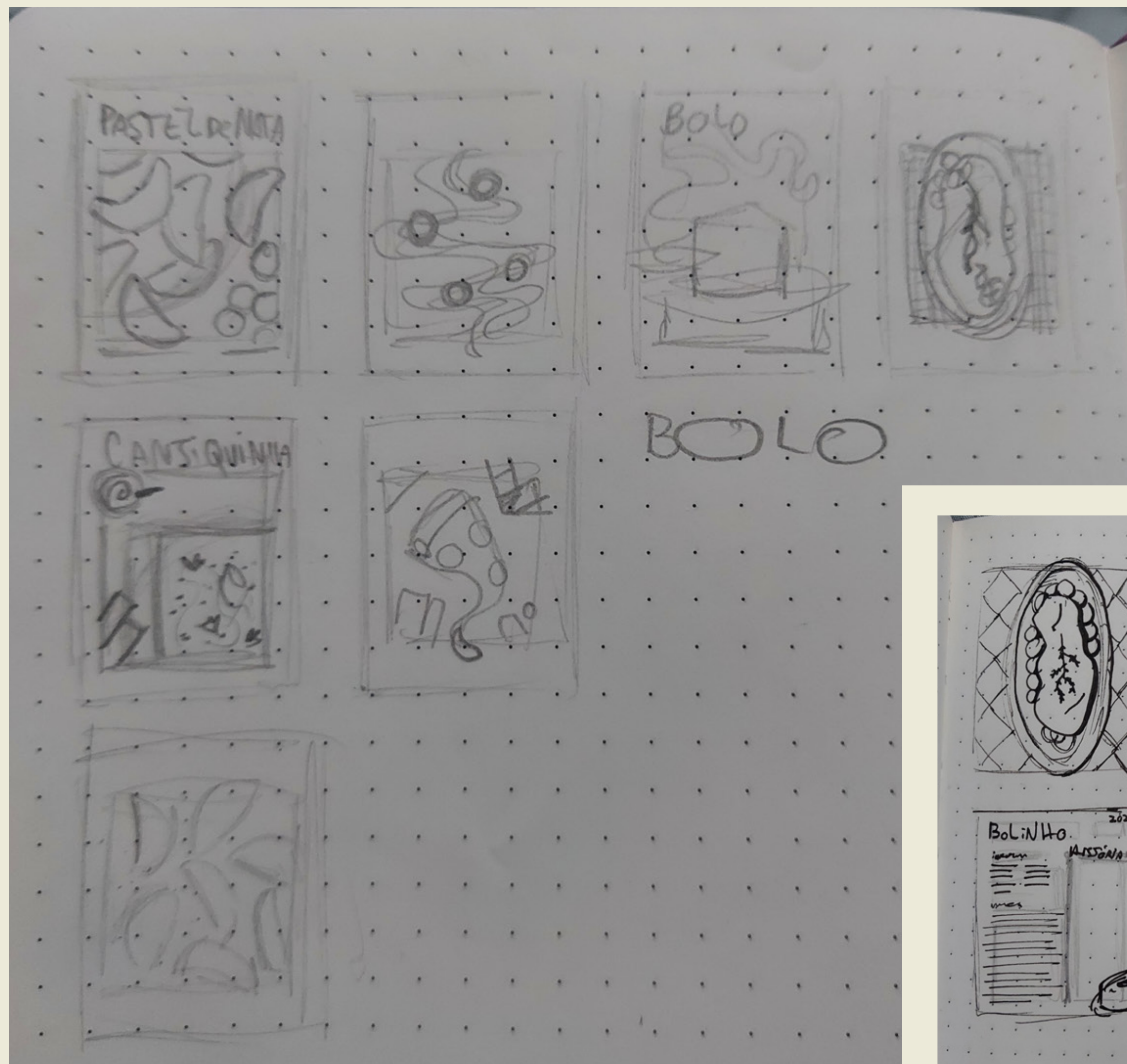
Para criar o layout dos cartões, foram feitos muitos testes de diagramação. O maior desafio era encaixar todo o conteúdo – o relato e a receita – no verso dos cartões. Optei por colocar o título da receita e a ilustração na frente do cartão, junto ao logotipo do projeto, ao nome do dono do relato e da pessoa a quem a história fazia menção. No verso, para então armazenar todas as informações, fiz um grid com duas colunas principais, criando uma clara separação visual entre relato e receita. Para acentuar a diferença entre os conteúdos, utilizei cores bastante contrastantes em cada coluna. Na coluna da esquerda se encontra o título do relato, a história e o símbolo do projeto. Já a coluna direita é apresentada a partir de uma ilustração dos ingredientes da receita em questão, seguida pela descrição dos ingredientes e do modo de preparo.

Além dos seis cartões principais, o cartão template acompanha a mesma diagramação dos demais para sua usabilidade ser intuitiva. Já o cartão de abertura traz o logotipo do projeto em uma ilustração que apresenta a proposta e ambienta a narrativa, reunindo os ingredientes das receitas a serem abordadas nos demais cartões, e em seu verso traz uma introdução do projeto ao leitor.

Em termos de cores, para cada cartão foram selecionadas duas cores principais e uma secundária dentre a paleta da identidade visual do projeto. Cada par de cores principais escolhidas eram bem contrastantes entre si, criando uma evidente separação entre os conteúdos dentro de um mesmo cartão. Já a terceira cor, a secundária, serviu como cor auxiliar. No resultado final, os cartões ficaram bem contrastantes entre si, já que cada um possui seu próprio e inconfundível esquema de cores.



Sketches





5.5 Embalagem

Quando abri mão do livro e mudei o formato do projeto para cartões, sabia que deixá-los soltos não seria uma boa ideia, eu precisaria de uma embalagem. O processo de criação dela foi longo e começou a ser melhor definido quando estava terminando de diagramar os cartões. O brainstorming gerou muitas ideias, uma das mais fortes foi que deveria remeter a alguma embalagem de comida, não precisaria ser exatamente uma específica, mas que trouxesse essa sensação. Desenvolvi muitas alternativas de protótipos para poder compreender melhor por qual caminho deveria seguir.

O logotipo teve como base a tipografia Barriecito já existente, mas que sofreu algumas mudanças e adições a algumas letras e símbolos. Para acrescentar ao conceito foi escolhida uma tipografia vernacular que lembrasse algo mais pessoal e até artesanal em que uma letra se diferencia da outra de tamanho e espessura, assim como cada história se diferencia da outra por suas vivências.

No logotipo podemos observar elementos da cozinha como um garfo e um prato, que se mostram como elementos importantes para a marca, sendo aplicados também em outros lugares, como por exemplo a luva da embalagem. Ao longo da aplicação da identidade podemos ver também a utilização de corações e molduras, especialmente nas ilustrações. Os corações como um detalhe para referenciar o nome e a intenção do projeto e as molduras que ajudam a ambientar o estilo das ilustrações e a nuance retrô do projeto.





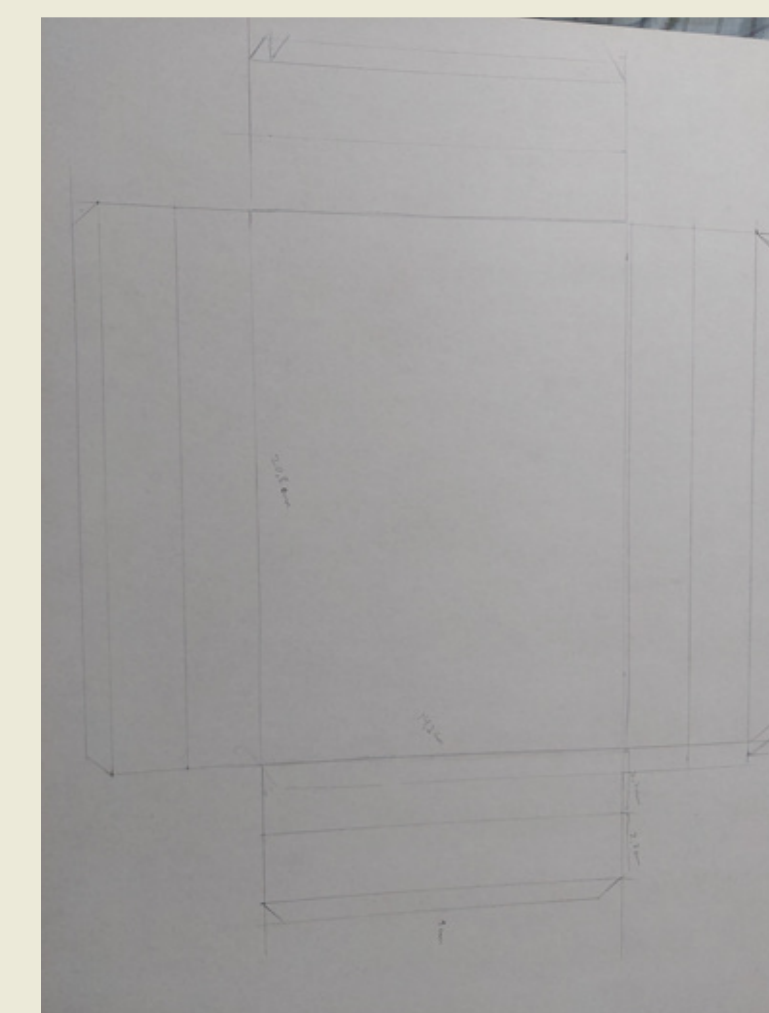
Caixa e luva



Primeiros protótipos da embalagem



Primeiros protótipos da embalagem





5.6 Itens extras

Alguns dos outros itens extras criados para compor o conjunto são os adesivos e ímãs que ficam junto dos cartões no interior da caixa e para complementar existe também o pano multiuso, como mencionado no tópico anterior, que pode assumir diversas funcionalidades em um ambiente culinário.

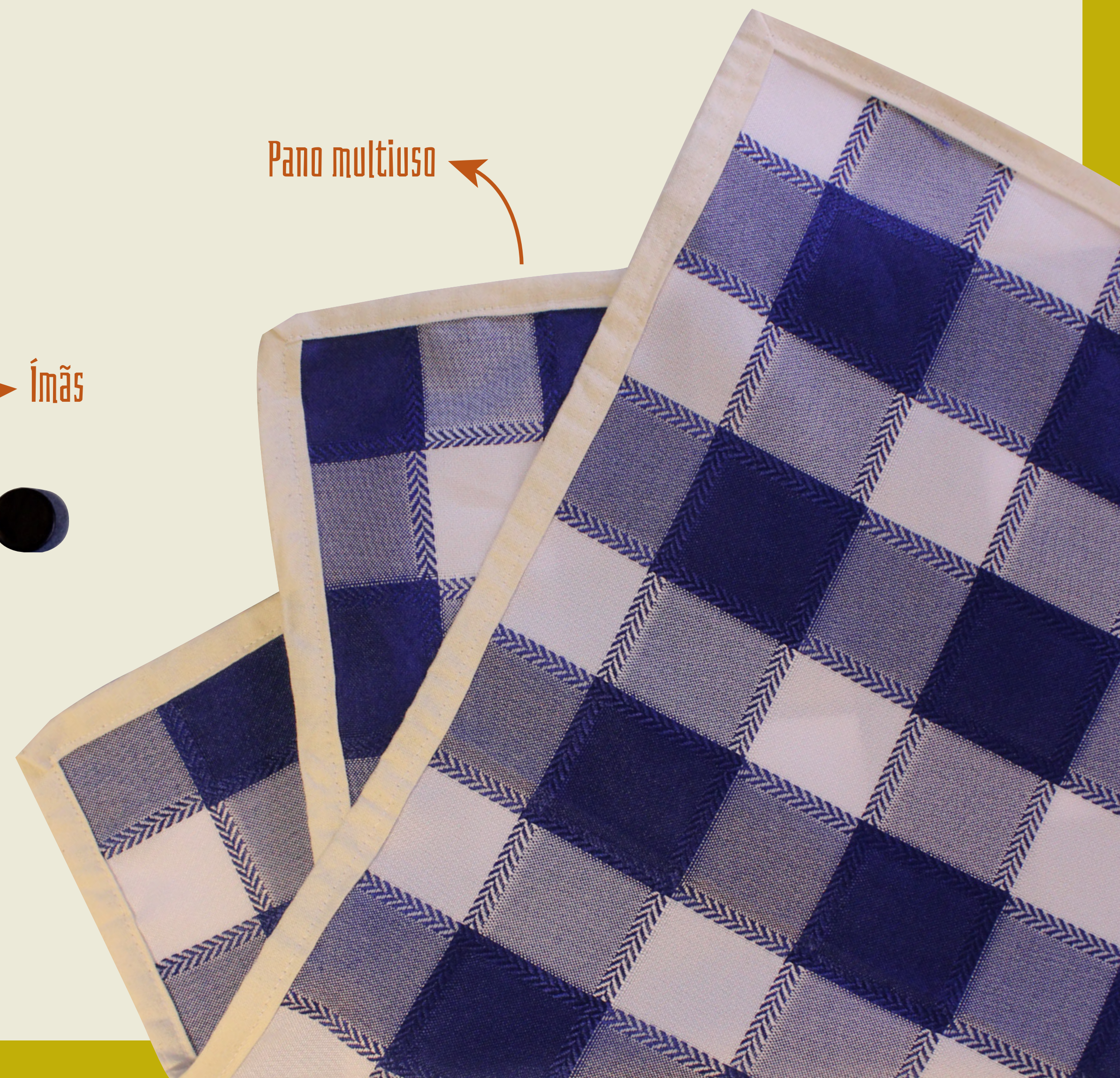


Adesivos



Ímãs

Pano multiuso





5.7 Gráfica

Os cartões, embalagens e itens avulsos foram todos impressos em CMYK em gráficas rápidas de Bauru. Apesar de gostar, não utilizei nenhuma técnica de impressão especial e manual – como serigrafia e xilogravura – pois dentro do tempo que tinha planejado não acreditava que teria tempo para explorá-las, e os tipos de ilustrações que gostaria de fazer não seriam facilmente atingidos utilizando estas técnicas. Dessa forma, a impressão seria também mais acessível e escalável, já que o projeto constitui um conjunto que poderia ser comercializável.

Tendo isso em mente, os cartões e embalagens seriam impressos em papel couchê de gramatura 250g/m² para que fossem firmes, além de uma camada com laminação fosca para uma proteção complementar para aguentar o ambiente culinário sem sofrerem estragos. Nas gráficas físicas que visitei, esta opção não existia, mas num cenário ideal em que o conjunto seja distribuído em grande escala esta opção seria desejável.

Para encontrar gráficas boas, pedi indicações a diversas pessoas e grupos, mas ninguém tinha nenhuma para me sugerir. Todos diziam que era muito variável; na mesma gráfica, às vezes a impressão poderia sair ótima e às vezes não. E eu logo experienciaria isso na pele.

Então, a fim de ter algum tipo de referência, procurei todas as artes impressas que possuía em casa que eu sabia que tinham sido feitas em Bauru nos últimos meses, entrei em contato com os responsáveis por elas e fui atrás das gráficas que me foram sugeridas.

Posso dizer que esta foi possivelmente a etapa mais estressante do projeto, justamente por sair do alcance do que eu mesma poderia fazer. Tentei contato com as gráficas indicadas, fiz testes de impressão que saíram ótimos e mesmo assim, quando fui imprimir a versão final, ela saiu com irregularidades na cor ao longo da mesma folha e com a tinta muito falhada. Em outras tentativas com outra gráfica, as folhas impressas voltaram com tamanhos errados e impressões com falhas, e mesmo contestando o ocorrido com a gráfica e recebendo uma nova impressão, ela continuava com imperfeições. Após muitas semanas e tentativas consegui uma versão o mais fiel possível ao arquivo original e aos testes de impressão que saíram bons e dei continuidade ao projeto com ela pois não possuía mais tempo para outras tentativas.

Todas as experiências mencionadas foram em gráficas bauruenses. Isso não significa que todas as experiências em gráficas serão frustrantes, mas definitivamente fica de aprendizado para sempre pegar indicações

de conhecidos, fazer testes de impressão e separar um período extra para esta etapa do processo dentro do cronograma. Vale dizer que estar presencialmente para verificar a impressão é imprescindível também.

Inicialmente havia separado uma semana para concluir as impressões, mas no fim esses imprevistos acabaram atrasando e me deixando concluir esta etapa apenas quase um mês depois.



Primeiro card teste impresso



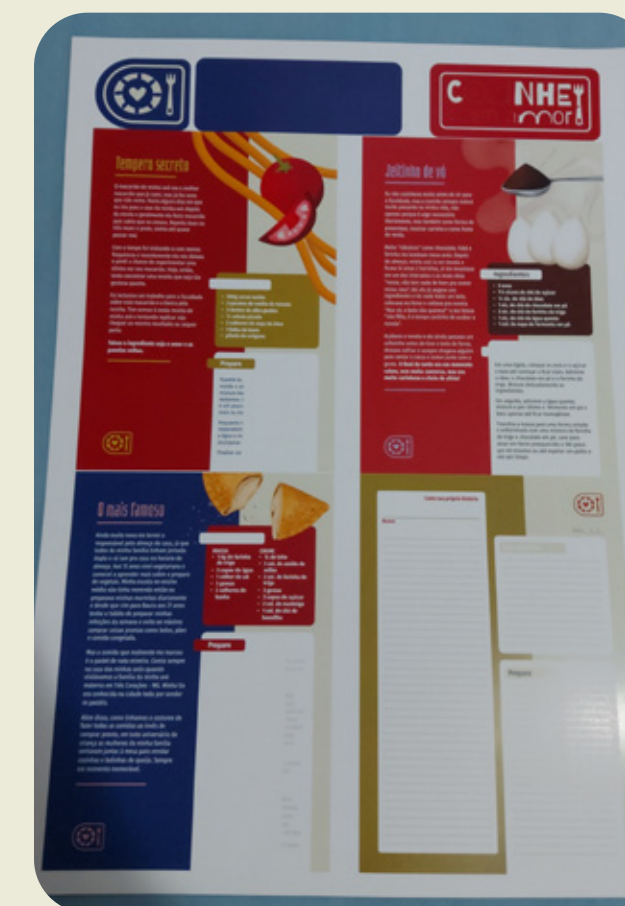
Segundo teste de impressão e tipografias



Segundo teste de impressão, ilustração e cores



Impressão na gráfica



Impressão falhada 1



Impressão falhada 2

6.0

Próximos passos



6.0 Próximos passos

Para concluir o propósito do projeto ele deve ser divulgado vastamente para que diversas pessoas possam ter contato com ele e tomar consciência sobre o assunto. Portanto, pretendo desenvolver uma divulgação digital através de redes sociais como o Instagram.

Para a divulgação devo criar uma sessão de fotografias dos cards para além de registrá-los, criar um material que acrescentaria à interpretação da identidade visual. Devo também adaptar os cards e a identidade para a mídia digital na intenção de divulgar animações stop motion com os cards físicos e as histórias.

Caso o projeto seja bem recebido pelo público, ele pode até receber uma segunda edição com novas histórias.

7.0

Considerações finais



7.0 Considerações finais

Este projeto foi feito partindo de sentimentos e memórias que devem ser lembradas e incentivadas. Cozinhar é uma forma de construir relações e demonstrar o quanto se importa com o outro. Juntar a culinária ao design e desenvolver um trabalho que una esses assuntos pode potencializar a identificação do projeto para com as pessoas.

Com esse projeto concluo meus objetivos iniciais de dar voz a histórias de amor, que mostram o poder do afeto através da comida e incentiva novas pessoas a valorizar esses momentos com seus queridos.

Aqui pude concluir um projeto autoral e através dele aplicar muitos dos conhecimentos adquiridos ao longo da faculdade – embalagem, produção gráfica, identidade visual, fotografia, ilustração, costura, conceitualização, metodologias de projeto – e explorar como tópicos afetivos podem ajudar a construir um projeto de Design que emocione e engaje as pessoas.

Considerando o tempo que pude investir no projeto, planejei alguns próximos passos como complemento que agregarão ainda mais e irão servir como divulgação para alcançar um público maior ainda.





8.0 Bibliografia

ALTOÉ, I.; AZEVEDO, E. de. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. **Revista Ingesta**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 251-273, 2020. DOI: 10.11606/issn.2596-3147.v2i1p251-273. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/167758>>. Acesso em: 26 out. 2023.

AZEVEDO, Silvana. ORTALE, Fernanda. Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. **Revista De Italianística**, nº 38, 2019. Disponível em <<https://www.revistas.usp.br/italianistica/article/view/168578>>. Acesso em 22 de ago. de 2023.

CARDOSO, R. **Design para um mundo complexo**. São Paulo: Cosac Naify, 2011. Acesso em 16 de nov. de 2023.

DAMAZIO, Vera. MILETTO, Leandro. Design Emocional e Design para o Bem-Estar: marcos, referências e apontamentos. **Estudos em Design**, Vol. 30, 2022. Disponível em <<https://estudosemdesign.emnuvens.com.br/design/article/view/1391/522>>. Acesso em 21 de set. de 2023.

ESQUIVEL L. **Sabores e amores na cozinha de Laura Esquivel**. 2017. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/lh/a/bPJsfGGctNqFgstg9wXxkK/?format=html&lang=pt>>

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi. Grandma's Project: memória e afeto na cozinha. **História Oral**, Vol. 24, Edição 1, 2021. Disponível em <<https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/1141>>. Acesso em 13 de jul. de 2023.

ISABELLA TAMAKI. **Valkirias**, 2022. Matéria. Disponível em: <<https://valkirias.com.br/a-comida-como-linguagem/>>. Acesso em: 23, jul e 2023.

RATATOUILLE. Brad Bird. Pixar, Walt Disney Pictures. 2007

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, nº 54, 2011. Disponível em <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25760/17202>>. Acesso em 11 de nov. de 2023.

SANTOS, M. de O.; BORGES DE SOUZA, J. Comida como afeto, conforto e refúgio: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 135-150, 2020. Disponível em: <<https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/42>>. Acesso em: 04 nov. 2023.

SOUZA, M. T. de. **LAR DOCE LAR**: a cozinha como centro afetivo da casa. 2021. Tese (Doutorado em Sociologia) - Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 1998. Disponível em <<https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/27450/32902>>. Acesso em 10 de nov. de 2023.



**Cozinhe
com amor!**

