

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

FERNANDA PEREIRA PINTO

**EROTISMO E ALIMENTOS AFRODISÍACOS COMO INSTRUMENTO PARA A
IMPLEMENTAÇÃO DE UM BAR ERÓTICO**

RIO DE JANEIRO
2018

FERNANDA PEREIRA PINTO

**EROTISMO E ALIMENTOS AFRODISÍACOS COMO INSTRUMENTO
PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE UM BAR ERÓTICO**

Projeto de pesquisa apresentado à
Universidade Federal do Rio de Janeiro -
UFRJ, como requisito parcial para
obtenção do grau de bacharelado em
Gastronomia.

BANCA EXAMINADORA:

Orientador: Prof.^a. Daniela Alves Minuzzo
UFRJ

Prof. Márcio Marques da Silva
UFRJ

Prof. Ivan Bursztyn
UFRJ

Aprovado em: ____ / ____ / ____

Rio de Janeiro - RJ
2018

CIP - Catalogação na Publicação

PP659e Pinto, Fernanda Pereira
Erotismo e alimentos afrodisíacos como
instrumento para a implementação de um bar erótico /
Fernanda Pereira Pinto. -- Rio de Janeiro, 2018.
40 f.

Orientadora: Daniela Alves Minuzzo.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto
de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em
Gastronomia, 2018.

1. Gastronomia. 2. Alimentos afrodisíacos. 3. Bar
temático. 4. Erotismo. I. Minuzzo, Daniela Alves,
orient. II. Título.

AGRADECIMENTOS

É difícil agradecer todas as pessoas que de algum modo, nos momentos difíceis, fizeram ou fazem parte da minha vida, por isso primeiramente agradeço a todos.

Agradeço a amiga e irmã Juliene Almeida que a vida me permitiu escolher e que sempre esteve do meu lado acreditando que eu era capaz de chegar onde eu cheguei, me falando isso todas as vezes que cheguei a pensar em desistir.

Agradeço aos meus colegas de classe e com certeza futuros excelentes profissionais.

Não poderia deixar de agradecer o companheirismo e carinho de duas grandes amigas que fiz na universidade, Maria do Carmo e Natália Rodrigues, que sempre estiveram ao meu lado.

Agradeço a todos os professores do curso de gastronomia UFRJ, que a cada dia se dedicaram a nossa formação profissional, sempre buscando alternativas para que tivéssemos as melhores experiências dentro e fora dos laboratórios universitários, em especial aos convidados a compor minha banca Ivan Bursztyn, Márcio Marques da Silva e à minha querida e amável orientadora que teve muita paciência e dedicação em corrigir cada parte desse trabalho.

E finalmente venho agradecer a quem dedico cada minuto da minha vida, o criador Deus, por proporcionar estes agradecimentos a todos que tornaram minha vida mais afetuosa, além de ter me dado uma família maravilhosa e amigos sinceros. Deus, que a mim atribuiu alma e missões pelas quais já sabia que eu iria batalhar e vencer, agradecer é pouco. Por isso lutar, conquistar, vencer e até mesmo cair e perder, e o principal, viver é o meu modo de agradecer sempre.

Resumo

A alimentação é a preocupação mais básica do ser humano, pois provém do próprio instinto e da necessidade de sobrevivência. Entretanto, com a melhor capacitação humana para a produção de seus próprios alimentos, foi ocorrendo gradualmente uma mudança em seus hábitos alimentares, fazendo uma distinção entre a necessidade de sobrevivência provinda da alimentação, com a busca de prazeres advindos do mesmo. A percepção do prazer através da alimentação motivou a realização desse trabalho que buscou estabelecer uma relação entre a gastronomia e o erotismo, em relação à criação e ao estabelecimento de um bar erótico na região Sul do Brasil, denominado Valen Bar. Para isso, foi realizado levantamento bibliográfico sobre alimentação e prazer e alimentos afrodisíacos, e uma análise em forma de estudo de caso do Valen Bar, através de entrevista e análise de dados disponíveis na internet sobre o mesmo. Foram investigados os meios para o estabelecimento do bar, e a sua relação com os alimentos afrodisíacos. Observando assim, que o bar possui uma junção de características, feitas pela gastronomia erótica, pelo ambiente e suas atrações, que proporcionam uma experiência única para o cliente.

Palavras-chaves: Gastronomia; Alimentos Afrodisíacos; Bar Temático.

Abstract

Food is the most basic concern of the human being, because it comes from the instinct itself and the need for survival. However, with the best human training for the production of their own food, a change in their eating habits gradually took place, making a distinction between the need for survival from food and the search for pleasures derived from it. The perception of pleasure through food motivated the accomplishment of this work that sought to establish a relationship between gastronomy and eroticism, in relation to the creation and establishment of an erotic bar in the southern region of Brazil, called Valen Bar. a bibliographic survey on food and pleasure and aphrodisiac foods, and an analysis in the form of a case study of Valen Bar, through an interview and analysis of data available on the internet about it. We investigated the means for establishing the bar, and its relationship with aphrodisiac foods. Noting that the bar has a combination of characteristics, made by the erotic gastronomy, the environment and its attractions, which provide a unique experience for the client.

Keywords: Gastronomy; Aphrodisiac foods; Thematic Bar.

Listas de Figuras

Figura 1 - Canudo com formato de pênis	28
Figura 2 - Recados colocados nas bebidas	29
Figura 3 - Cup cake adornado por um pênis	29
Figura 4 - Representação das janelas de Amsterdã e algemas na parede	30
Figura 5 - Referências de imagens publicitárias eróticas na parede	31
Figura 6 - Luminária representando o corpo de uma mulher	31

Lista de Quadros

Quadro 1 - Cardápio: Rapidinhas & Preliminares.....	26
Quadro 2 - Cardápio: Hora H	27
Quadro 3 - Cardápio: Cigarrinho	27
Quadro 4 - Cardápio: Top Drinks	27

Sumário

1. INTRODUÇÃO	8
2. OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo Geral	10
2.2 Objetivos Específicos	10
3. JUSTIFICATIVA	11
4. METODOLOGIA.....	12
5. REFERENCIAL TEÓRICO	15
5.1 Afrodite.....	15
5.2 A alimentação e os aspectos sexuais	16
5.3 Gastronomia e o amor	17
5.4 Alimentos afrodisíacos	18
5.5 Gastronomia e cultura	21
5.6 Bares e sua tematização.....	23
6. DESENVOLVIMENTO	26
6.1 Análise de cardápio.....	26
6.2 Análise da ambientação.....	30
6.3 Discussão conceitual	32
7. CONCLUSÃO.....	37
REFERÊNCIAS.....	38

1. INTRODUÇÃO

Uma das preocupações mais básicas do ser humano, desde os tempos antigos, diz respeito a sua alimentação. Buscava-se, no início da história dos seres humanos, alimentos provindos essencialmente da natureza, até que, através da observação e experiência, a humanidade começou a cultivar e domesticar animais, produzindo assim, seus próprios alimentos (BASSO, 2004).

Em seguida, já na Grécia antiga, começa-se a atribuir novas formas e rituais à alimentação, procurando, dessa forma, um modo de bem-estar, compreendendo melhor situações de higiene, e de hábitos alimentares gerais (BASSO, 2004).

Com isso, adota-se conceitos e valores à alimentação, observando-se entre eles que o ato de se alimentar pode estimular prazeres sensuais diversos. Assim, já na Antiguidade, os alimentos afrodisíacos, bem como, a gastronomia, o amor e os desejos e prazeres em geral advindos das sensações humanas, começaram a despertar um grande interesse na humanidade, nas mais diversas culturas (ABULQUERQUE, 2004).

O termo “afrodisíaco” tem sua origem a partir da deusa grega Afrodite, que é a deusa do amor e tudo que provem desse sentimento. Assim, o “afrodisíaco” trata-se de uma substância, ou qualquer coisa, que estimule o apetite sexual (MAGALHÃES, 2008).

A necessidade da alimentação pode ser distinguida do prazer que provém do mesmo, já que as duas coisas se relacionam à conceitos diferentes, pois a necessidade é atrelada à própria sobrevivência que é feita através da ingestão de alimentos, e os prazeres se dão pela interação dos alimentos com as papilas gustativas (BONA, 2013).

A gastronomia por si, trouxe a própria necessidade de subsistência humana relacionada à alimentação, uma maneira de prazer sensorial, relacionada aos prazeres orais, provindas, essencialmente, do paladar (NASCIMENTO, 2007).

Assim, a relação entre comida e sexualidade – tais como os prazeres sensuais – possuem um vínculo que é mais próximo do que parece. A própria alimentação modificou o corpo humano com o passar dos tempos, diante de seu processo evolutivo, modificando também o cérebro do homem, bem como seus hábitos e comportamentos alimentares, produzindo uma relação que acabou por influenciar o seu comportamento sexual, e outras funções do corpo (BONA, 2013).

Alimentos considerados afrodisíacos têm um alto percentual de credibilidade, e são amplamente utilizados em restaurantes e bares do mundo todo. Porém, no Brasil, restaurantes segmentados são escassos, mesmo com tanta variedade de alimentos.

De acordo com Ana Miranda (2004, p. 18), vários alimentos e bebidas, assim como receitas de pratos completos, foram se destacando por suas propriedades como estimuladores sexuais. A autora lembra que algumas ervas aromáticas e especiarias, e algumas partes dos animais, como miolos e órgão genitais, além de outros ingredientes tanto ou mais exóticos, já fizeram prova das suas potencialidades e são as mais indicadas para a estimulação sexual. Afirma, ainda, que, no caso das especiarias, os seus efeitos eram tão surpreendentes que algumas até foram proibidas nos mosteiros e conventos.

Na sociedade atual muito se fala de gastronomia com uma recente valorização do tema. A alimentação passou a ser destaque em virtude das mudanças no perfil de consumo da população que parece redescobriu a alimentação não com elemento de sobrevivência a escassez, mas a fartura, quando comparada a necessidade individual (MIRANDA, 2004).

É neste universo que ressurgem as discussões acerca dos afrodisíacos que faz parte da cultura com suas crenças, mitos e ritos por serem manifestações de um multiculturalismo global. Muitas pessoas acreditam nos seus poderes de aumento do desejo e com isso dá lugar a imaginação, que esta sim, aumenta o nível de sedução que se deseja obter com o consumo dos afrodisíacos (CASTRO & PERRONE, 2016).

O interesse em discutir o tema surgiu da necessidade de esclarecer as curiosidades referentes à eficácia dos alimentos afrodisíacos, seu surgimento e todas as histórias e crenças existentes sobre os mesmos. Justifica-se também na escassez de trabalhos acadêmicos sobre o tema, mesmo com a diversidade de produtos afrodisíacos que o mercado brasileiro oferece.

Dessa forma, o presente trabalho se dá buscando analisar a viabilidade do estabelecimento de um bar erótico. Para isso, faz-se um levantamento bibliográfico sobre os alimentos afrodisíacos, e uma coleta de dados através de entrevista ao Valen Bar, e uma análise de seu endereço de sítio eletrônico, abordando os alimentos que são oferecidos no cardápio, bem como sua forma, composição e apresentação.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Estabelecer uma relação entre erotismo e alimentação no âmbito teórico e como estratégia prática mercadológica

2.2 Objetivos Específicos

- Realizar levantamento bibliográfico sobre alimentação e erotismo;
- Realizar levantamento bibliográfico sobre alimentos afrodisíacos;
- Realizar um estudo de caso a respeito de um bar temático erótico na região Sul do Brasil, através das seguintes análises: (1) cardápio de alimentos e bebidas; (2) ambientação; (3) criação e implementação.

3. JUSTIFICATIVA

O ato instintivo de se alimentar, que é uma necessidade para a sobrevivência, foi se modificando, e ganhando novas “funções” para os homens. Através da gastronomia, este ato passa a representar questões de prazeres sensuais.

Os diversos gostos e sabores, começaram a mudar e se desenvolver com o passar dos anos, e os mesmos foram ficando cada vez mais sofisticados, incorporando outros tipos de prazeres, que vão além do prazer unicamente gustativo, tornando-se uma ótima fonte de prazeres de caráter afrodisíaco.

Com isso, ampliou-se um grande espectro de funcionalidade para a gastronomia, o que proporcionou um aumento em seu emprego mercadológico. Isso é visto na sua aplicação em bares e restaurantes temáticos, e mesmo na sua relação sexual, que é aproveitado por muitos lugares, tal como o Valen Bar, que é o objeto desse estudo.

Justifica-se este trabalho a partir desta premissa, buscando fazer uma análise da relação entre a gastronomia e o erotismo, além de discutir a atribuição dessas duas coisas juntas sendo postas em prática através de um estudo de caso.

4. METODOLOGIA

No presente trabalho foi utilizada uma abordagem qualitativa e quantitativa feita através da coleta de dados por meio de um questionário, com conceitos teóricos submetidos a um levantamento bibliográfico relacionado ao tema proposto.

A pergunta que norteia este estudo é: como se dá o processo de criação e implementação de um bar erótico, através da abordagem de alimentos afrodisíacos?

A partir desta premissa, realizaremos um estudo de caso pois, no contexto de estudos denominados qualitativos, o estudo de caso tem a função, no contexto da pesquisa, de focalizar um fenômeno particular, levando em conta seu contexto e suas múltiplas dimensões. Valoriza-se o aspecto unitário, mas ressalta-se a necessidade da análise situada e em profundidade (OLIVEIRA, 2011).

Oliveira (2011) ainda destaca que existem certas dificuldades quando se trata de delimitar alguns limites em uma pesquisa com metodologia qualitativa ou quantitativa, sendo necessário o afastamento de ideias que defendem que somente o que for mensurável é passível de ser validado cientificamente.

Assim, foram utilizados artigos, trabalhos e obras de cunho acadêmico, bem como revistas e periódicos. Além disso, foi feita a análise do site do Valen Bar, relacionando o conteúdo, e o que eles oferecem, com a fundamentação produzida através da pesquisa bibliográfica.

Dessa forma, sustenta-se o presente trabalho por meio de um estudo de caso, e, além disso, faz-se um trabalho de revisão literária, onde são utilizadas bases de dados eletrônicos, e outras fontes como periódicos, revistas, obras em geral.

O questionário foi proposto e desenvolvido com a função de coletar dados a respeito das principais informações do Valen Bar. Para isso foram elaboradas 26 perguntas, divididas em 5 temas principais, que são: sobre a criação do negócio, sobre o cardápio, sobre as atrações e entretenimento, sobre o público e questões diversas.

Demonstra-se assim o questionário abaixo.

QUESTIONÁRIO

SOBRE A CRIAÇÃO DO NEGÓCIO

- | |
|---|
| 1- Como surgiu a ideia da criação do empreendimento? |
| 2- Foi realizado um plano de negócio antes da abertura do bar? |
| 3- Foi realizada alguma pesquisa de mercado antes da abertura do bar? Se sim, o que a pesquisa apontou? |
| 4- Como foi a escolha pelo nome Valen Bar? |

SOBRE O CARDÁPIO

- | |
|--|
| 1- O planejamento do cardápio buscou inserir a temática do erotismo? Se sim, de que forma? |
| 2- No site do bar há a informação de que usam ingredientes considerados afrodisíacos no cardápio. Quais são eles? |
| 3- A apresentação dos pratos busca remeter ao erotismo? De que forma? |
| 4- A louça utilizada para servir os pratos tem relação com erotismo? Se sim, de qual forma? |
| 5- A carta de drinks também utiliza ingredientes afrodisíacos? Se sim, quais? |
| 6- Os copos utilizados para servir os drinks tem relação com erotismo? Se sim, de qual forma? |
| 7- Além dos pontos questionados acima, foi pensada alguma outra forma de associar o cardápio com a temática erótica? |
| 8- Como enxerga a interação dos clientes com a comida e a temática do erotismo? |
| 9- Se possível, gostaríamos de solicitar fotos do cardápio, carta de drinks, pratos e drinks. |

SOBRE AS ATRAÇÕES E ENTRETENIMENTO

1- A decoração local remete ao erotismo? Se sim, de qual forma?

2- Existem atrações extras no bar além das encontradas nos bares em geral como jogos ou shows?
--

3- Os clientes interagem com a decoração e outros atrativos. Se sim, de qual forma?

4- Se possível, gostaríamos de solicitar fotos da decoração e ambiente.

SOBRE O PÚBLICO

1- Qual era o seu público alvo na criação do bar?

2- Esse público alvo permanece o mesmo?

3- Já realizou alguma pesquisa de mercado após a abertura do bar para conhecer melhor seu público?
--

4- Existe predominância de algum gênero, idade ou grupo social no público do bar?

5- Sabe informar o que os clientes alegam como sendo o principal motivo de frequentar o bar?
--

QUESTÕES DIVERSAS

1- Como é a aceitação da sociedade, comerciantes próximos e mídia pela temática do bar?

2- Alguma vez algum cliente já exagerou no estímulo ao erotismo e apresentou atitudes desagradáveis aos demais clientes?
--

3- Como enxerga o futuro desse negócio? Acredita que há espaço para expandir?

4- De um modo geral, como diria que ocorre a mistura entre o erotismo e a comida no bar?
--

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 Afrodite

Magalhães (2008) relembra à lenda de Hesíodo a chamada “Teogonia”, onde o autor afirma que Urano estava banindo seus filhos para o Tarturo quando a sua esposa Gaia influenciou Cronos seu filho mais poderoso a enfrentar o pai, para que assim tomasse o poder que o genitor detinha. No confronto o filho com uma pequena foice castrou o pai jogando sua parte íntima no mar, permanecendo naufragado por muito tempo sendo levado pelas ondas que com suas espumas brancas envolveram o órgão formando uma concha aproximando de Cítera indo para Chipre.

Ao chegar na praia a concha se abriu e de dentro dela surgiu uma deusa modesta e bela, com um suave sorriso e caminhando pela praia a medida que andava brotavam sobre seus pés flores, sendo acolhida por Horas foi vestida de por roupas bastante perfumadas, e com acessórios de ouro como colar e coroa. Logo após, foi levada ao mundo dos deuses por bombos.

A chamada Afrodite era frágil e ao mesmo tempo pura cheio de suspiro e com ar de renovação. Segundo Magalhães (2008) além de graciosa a deusa era sedutora o que fez com que todos os deuses se levantassem e saudassem na sua chegada, tratando-a como uma rainha, desde então Afrodite reina no reino de Olimpo.

Sustenta ainda a autora que em Afrodite é a representação da sabedoria da vida que diz respeito a vida e a morte a idade de pleno poder precedida da rápida juventude e posteriormente a velhice, sendo este o poder reprodutor da natureza e consequentemente a perturbação da vida e das espécies.

Nestes modos, pode-se dizer que Afrodite por intermédio de seu jeito luminoso representa a vida primaveril em decorrência do esplendor anual das plantas e a renovação anual pelas circunstâncias do amor e do desejo, pois é na primavera que vem a fertilidade na falta desta não vida. Logo Afrodite se torna o símbolo da fertilidade pelo instinto natural da reprodução. Afrodite também é conhecida como a deusa do Amor.

Volpato (2004) realizou um estudo sobre a deusa Afrodite e afirma que ao se apaixonar e ser correspondida uma mulher se personifica ao arquétipo de Afrodite, capaz de incorporar uma mortal e assim a deusa se sente atraente e sensual se tornado irresistível.

Assim as duas autoras de uma forma ou de outra procuram ressaltar Afrodite com toda a simbolização de beleza e todos os encantamentos presentes nas lendas gregas.

A história desta deusa grega se fez presente nesse trabalho, pois, foi a partir do seu nome Afrodite que derivou na palavra afrodisíaco, que se relaciona no mundo da gastronomia, e tendo um contexto essencial para o desenvolvimento do estudo.

5.2 A alimentação e os aspectos sexuais

“Toda existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo.” (CASCUDO, 2004)

É possível encontrar esta frase em diversos livros correspondente a alimentação. Pasini (1997) por exemplo assim citou: “O erotismo está para a sexualidade tal como a gastronomia para a cozinha”.

O verbo “comer”, linguagem popular, está atrelado para o simples ato de se alimentar como na linguagem sexual. Estas interpretações são simplesmente comprovadas em uma simples busca no dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI que introduziu essas duas conotações: “Chulo. Possuir sexualmente; copular com; papar, traçar, faturar”.

Na linguagem popular, os alimentos fazem parte de várias figuras de linguagens no dia a dia das pessoas. Como, por exemplo, “pele de pêssego”, “meu pão de mel”, “olhos de jabuticaba” ou “cor de avelã”, “boca de morango”, “lábios carnudos”, “formas apetitosas”, sem esquecer a “lua-de-mel” que, tantas vezes, acaba com o “caldo entornado”.

Pasini (1997) também relacionou a sexualidade e a comida, por intermédio da religião.

É no âmbito religioso que os alimentos começam por adquirir conotações eróticas: primeiro com as bacantes, depois com os astecas e com os cristãos. A comunhão com a divindade passa pela ingestão de sua carne e do seu sangue. (PASINI, 1997)

Ainda enfatizou o autor:

A gula e a luxúria são pecados que estão no topo da lista dos pecados da carne, e que a sociedade vai impondo normas mais ou menos complexas para a regulação dos comportamentos alimentares, tal como os afetivos e eróticos, de modo a tentar o controle das forças instintivas que estão na sua base. (PASINI, 1997)

Foi no ano 60 que os boatos, proibições e tabus, com o tema da sexualidade iniciou um processo de “superação”. Já alguns autores britânicos, como também americanos, começaram a visualizar na alimentação, com o aspecto nutricional, observando os significados de sexo, poder e arte que nela se faz presente.

No ano de 1963, essa questão começa a ser difundida a partir da influência midiática, como, por exemplo, o grande impacto que a cena do banquete durante o filme *Tom Jones*, de Tony Richardson, buscou demonstrar os desejos e possibilidades eróticas envolvendo a comida.

Nas memórias, que foi publicada no ano 1999, com o título *My Kitchen Wars*, de autoria de Betty Fussell, autora que publicou diversos livros de receita, afirmou ter conhecido a sensualidade no âmbito da culinária francesa no período da sua estadia em Princeton, por volta dos anos 60. Na criação de um novo prato, a sexualidade aparecia de modo análogo.

A exploração dos interstícios em um escargô, com ajuda de uma faca e um grampo, as cascas deixadas em sua disposição no prato quente de metal, são exemplos de pratos eróticos.

5.3 Gastronomia e o amor

Desde os primórdios do desenvolvimento da culinária e gastronomia, a comida vai muito além da mera necessidade fisiológica, e é tida como uma importante fonte de prazer, pois através de sua degustação constrói-se momentos considerados agradáveis e inesquecíveis por todos os que compartilham.

Allende (2002) sugere aos amantes que logo após servir um belo jantar, seja servido alguns vinhos e especiarias, com isso sentidos são auferidos pela pele e, após alguns segundos, é possível distinguir cada um deles. Assim, segundo o autor, primeiro os sentidos são aguçados pela comida, logo após despertados pelas carícias, com isso o encontro é marcado pelas multiplicidades de sensações prazerosas.

Com isso, um belo prato pode ser uma complementação do prazer, pois a comida pode ser transformada em algo tão trivial como o sexo em uma ocasião inesquecível.

Contudo o ato de comer ou copular, segundo Allende (2002), são atos que dependem menos do sistema digestivo do que do cérebro, ou seja, no que

corresponde a sexualidade e alimentação, a natureza exige apenas o simples com a intenção da manutenção da espécie. O indivíduo que a transforma em algo festivo.

Frazão (2003) defende que o ambiente em uma cozinha vai além do que um aconchego de fogo pode proporcionar; é dentro desta que se criam aromas, perfumes e óleos, capazes de elaborar filtros amorosos com vinhos, vinagres, flores e ervas. Ainda, é dentro do âmbito da cozinha que se encontra a harmonia perfeita entre os cinco sentidos e as ramificações do amor.

A autora ainda enfatiza que faz parte da arte da cozinha encontrar o amor na mistura da farinha com os ovos, ou achar o desejo em velho fogão. É a partir do cozimento que a água se integra a terra, dando origem a pratos surpreendentes, sendo nesse aspecto, que o fogo arde no coração dos amantes e o vento arrepiam os pelos da luxúria. Assim, os alimentos podem se misturar com o desejo e inspirando os indivíduos, os chefes e também os poetas.

Não é de hoje que a gastronomia e o mito de Afrodite, a deusa grega da beleza, do amor e da sedução, faz com que o homem busque novas fórmulas e receitas para alavancar o prazer através do alimento, como um afrodisíaco responsável pelos efeitos que os mesmos geram nos amantes e apaixonados (NETO, 2010).

Ferran Adriá (*apud* Neto 2010) afirma que: “comer e fazer amor são atividades tão intensamente relacionadas que, às vezes, se confundem...”.

É possível observar que a cultura popular e a literatura universal acompanham a ideia defendida pelo chefe, uma vez que têm consagrado, através dos tempos, as substâncias afrodisíacas, suas propriedades e seus efeitos aos estímulos sexuais.

A partir dessas premissas, observa-se como as ervas aromáticas e especiarias, casadas com algumas partes dos animais, podem servir como estímulo para a sexualidade.

Contudo, praticamente não existe nenhum precedente científico que fale sobre a capacidade erótica dos alimentos, conforme ilustrado por Isabel Allende em seu livro *Afrodite* (1998), “o único afrodisíaco realmente infalível é o amor.”

5.4 Alimentos afrodisíacos

O termo afrodisíaco, como já foi tratado, vem “*aphrodisiakós*”, e é provindo da Grécia Antiga, sendo usado desde o século I a.C., pela influência da cultura local,

tendo a Afrodite como a deusa do amor, da beleza, da sensualidade e da ternura (ABULQUERQUE, 2004).

O afrodisíaco pode ser qualquer substância que resulte no aumento do apetite sexual. Porém, também pode ser considerado agentes químicos ou odores que elevam o desejo sexual e a potência do homem. Dessa maneira, pode-se remeter à uma comida, ou um prato bem feito e apetitoso, onde, através da sua degustação, ou mesmo de seus odores, resulta em um estado de euforia, que pode conduzir ou aumentar o próprio desejo sexual (ABULQUERQUE, 2004).

Sempre buscou-se observar e analisar o poder sexual dos alimentos. Segundo Basso (2004), o homem,

(...) fez análises, estudos, venerações e provou todas as combinações possíveis, os ingredientes afrodisíacos que podem contribuir a própria satisfação sexual. Um prato atraente, com certos ingredientes que possui um poder afrodisíaco inegável, uma bebida sexy, um mínimo de decoração, um pouco de imaginação e de criatividade o resultado é garantido. Nesta mesma direção os antigos rituais de acasalamento incluíam refeições antes do sexo, e mesmo hoje o ato de comer é tão associado ao ato de fazer amor. Terapeutas sexuais às vezes receitam um jantar romântico como uma forma eficiente de preliminar (BASSO, 2004, p. 47).

Não obstante, não existem muitas evidências científicas em relação à “capacidade erótica” dos alimentos, porém, existem algumas crenças, ou lendas populares, relacionados a certos alimentos.

Nascimento (2007), trata sobre alguns deles, descrevendo também como os mesmos se misturam à crenças e superstições:

(...) a crença no poder de amendoins e ovos de codorna, entre outros, é compartilhada por muitos, alguns baseados na ideia de “se não faz mal, não custa arriscar”. E em plena era tecnológica continua vingando a ideia de que alimentos com formato dos órgãos sexuais, como aspargos, banana, pepino (masculinos), morango e figo (semelhantes à vulva) despertariam o desejo sexual. E ainda há quem acredite que o licor amaretto é ideal para uma noite de amor. Esta ideia é baseada na lenda que a amêndoa teria surgido no ventre de uma deusa. A divulgação e estímulo de receitas afrodisíacas, muitas vezes alternadas com “simpatias”, mostra como a imprensa e a Internet ajudam a manter crenças e superstições que misturam comida e sexualidade (NASCIMENTO, 2007, p. 113).

Já para Zanin (2017), vários são os alimentos afrodisíacos, no entanto alguns são capazes de gerar um estímulo sexual e aumentar a produção de hormônios, como por exemplo, a canela e a pimenta que ajudam a melhorar a libido. Porém, suas propriedades vão além de um estimulante sexual para homens e mulheres, são alimentos que causam a sensação de bem-estar a quem ingere (ZANIN, 2017).

Não é preciso consumir os alimentos afrodisíacos na sua forma pura, estes podem ser adicionados às refeições de modo habitual, e por muitas vezes, podem até passar despercebidos, sendo introduzidos em pequenas quantidades, adicionando sabor e valor nutritivos às refeições (ZANIN, 2017).

Alguns alimentos por si só são considerados afrodisíacos, pois, esta qualidade está atrelada a sua forma, outros recebem essa qualificação pelo aroma que possui, mas, por outro lado, alguns alimentos possuem sua base química capaz de causar uma estimulação sexual, como é o caso da pimenta, baunilha, mel, dentre outros (CYRULIN, 2016).

Muitas pessoas sofrem com o problema da impotência sexual, e este problema está atrelado a muitos fatores, desde um problema de saúde até ao tipo de alimentação que o indivíduo possui. Dessa forma, para resolver tal questão, muitas vezes há a possibilidade de que seja feita com ajuda de alimentos considerados afrodisíacos, juntamente com tratamento médico.

O Dr. Juliano Pimentel, assegura que alguns dos alimentos considerados como afrodisíacos, são capazes de aumentar a libido e, conseqüentemente, ajudar no tratamento de impotência e muitas outras doenças relacionadas a sexualidade. (PIMENTEL, 2018).

No entanto, defende o médico, que embora os alimentos afrodisíacos sejam capazes de mexer com a função do organismo, fazer com que este também altere o desejo sexual requer esforços, pois para que este seja alcançado, requer a influência de outros fatores sejam eles psicológicos ou até mesmo físicos.

Também existem alguns estimulantes que são derivados de animais, como o caso do pó de chifre de rinoceronte ou outras substâncias provenientes deste animal (PIMENTEL, 2018).

Embora, com toda a tecnologia dos dias atuais, não há nenhuma comprovação científica que considera tais substâncias, de forma isolada, como responsáveis por provocar o desejo sexual de maneira individualizada. O alimento afrodisíaco é um dos elementos necessários, e é preciso a participação do indivíduo para que tal estimulação seja completa.

O que realmente é comprovado é a ligação do clima erótico com certos alimentos, como é o caso do morango levado à boca de forma erótica, ou incenso com aroma suave juntamente com a iluminação apropriada, ou uma taça de vinho

oferecida na proximidade de uma estes e vários alimentos como amendoim, chocolates são capazes de estimular o desejo sexual (PIMENTEL, 2018).

A partir dessa premissa, Abulquerque (2004) ainda classifica os afrodisíacos em 3 categorias distintas: os químicos, os fálicos, e os derivados de lendas:

- Os químicos: a arginina, um aminoácido existente nos laticínios, na carne e no chocolate, tem a função de liberar o óxido nítrico, um neurotransmissor que, segundo as pesquisas, ajuda o pênis a manter uma ereção sólida. As ostras possuem uma grande quantidade de zinco, que ajuda a produção de testosterona. O álcool dilata os vasos sanguíneos, faz o sangue afluir aos genitais, só não pode ser bebido em exagero. A vitamina B3, encontrada nos peixes, aspargos e amendoins, também tem como princípio a dilatação dos vasos sanguíneos, fazendo com que os genitais se encham de sangue e, desse modo, todo o seu corpo reaja. No mel, a alta presença de vitaminas do complexo B e C e de minerais do pólen das flores estimula a produção de hormônios sexuais.
- Os que derivam das lendas: na Idade Média, as bruxas preparavam poções mágicas para o amor, e um grande antiafrodisíaco da época, o mau hálito, era curado com um preparado de ervas, hoje consideradas afrodisíacas. As ervas e especiarias são campeãs neste aspecto, para quase todas há uma lenda e algumas chegaram a ser proibidas. Além de ser um afrodisíaco químico, o mel é conhecido como o néctar de Afrodite.
- Os fálicos: segundo a lei da semelhança, as comidas que se parecem com os órgãos sexuais fazem com que eles despertem o desejo pelo sexo. Exemplos disso são os aspargos, que também possuem vitamina B3, o morango, o figo (em alguns países da Europa, significa vulva). Na Alemanha medieval, preparava-se para a mulher prestes a dar à luz uma torta em forma de vulva. Daí vê-se que não era apenas o órgão sexual masculino a forma mais representada. Os romanos ofertavam à deusa Ísis pequenos pães semelhantes à vulva (ABULQUERQUE, 2004, p. 25-26).

Entretanto, ainda é preciso fazer um trabalho científico sobre isso, baseado em evidências, pois as próprias definições não são o suficiente para a apropriação dos sentidos. Dessa maneira, deve-se distinguir o que são as crenças mitológicas, das verdades empíricas (BASSO, 2004).

5.5 Gastronomia e cultura

Abordando um contexto histórico, observa-se que os rituais relacionados à alimentação se mantiveram presente nas mais diversas culturas, e semeados a milhares de anos. Além disso, mesmo sendo complicado atribuir um parâmetro histórico exato para tratar do prazer em se alimentar, a própria necessidade da nutrição para a subsistência já a faz ser uma questão essencial para a humanidade (GIMENES, 2004).

Também nota-se que os rituais advindos da alimentação – bem como a própria alimentação – sofrem mudanças de acordo com o espectro social que o circunda. Para Gimenes (2004):

Por tratar-se de um fenômeno diretamente relacionado ao arcabouço cultural em que uma sociedade se insere, mudanças sociais, econômicas e tecnológicas terminaram por moldar a alimentação contemporânea, transformando-a, mais do que nunca, em objeto passível de comercialização (GIMENES, 2004, p. 75).

Para a gastronomia, ocorre uma manutenção da sua presença nas relações humanas. Esta ultrapassa as próprias barreiras fisiológicas da necessidade da nutrição para a sobrevivência, relacionando com o prazer humano. E, além disso, também transcende as barreiras geográficas, proporcionando formas diferentes de consumo, de acordo com a cultura de um local (MENDES et al., 2014).

Dessa forma, tem-se a gastronomia como um fenômeno cultural, que representa determinados grupos em certos territórios, fazendo com que a mesma ocupe um papel importante na vida do homem, em diversos âmbitos, tal como no nutricional, cultural ou histórico. Ou seja, pela própria alimentação, é possível identificar uma sociedade, uma cultura e estilos de vida, ou mesmo uma determinada época ou acontecimento (MENDES et al., 2014).

Tratando dessa questão, Mendes et al (2014) explanam:

Neste sentido, a diferenciação gastronômica do ponto de vista cultural torna-se evidente, (...) o que torna possível conceber a gastronomia étnica como um produto turístico e um patrimônio cultural. Daí a gastronomia sob o enfoque de patrimônio cultural e como instrumento de percepção do costume dos povos, “assume-se também como um importante veículo da cultura popular, ao mesmo tempo em que possibilita uma percepção acerca da forma como vivem os habitantes de cada região, numa dada época” (MENDES et al., 2014, p. 68).

A gastronomia então, faz parte da cultura e de uma determinada sociedade. Não obstante, desenvolve-se locais que representam a gastronomia de um local, “integrando a paisagem urbana e fazendo parte dos hábitos de consumo de milhares de pessoas, bares, restaurantes e similares, quando analisados à luz do fenômeno turístico, ganham ainda outros matizes e importâncias.”¹

A sociedade começa a usufruir das facilidades, e de sabores diversos que existem nas refeições feitas nesses locais, que além de proporcionarem a culinária

¹ GIMENES, 2004, p. 76.

típica de uma região, pode oferecer sabores tão peculiares, que podem se tornar lugares atrativos (GIMENES, 2004).

Dessa forma consolida-se a representatividade e a importância da gastronomia enquanto um patrimônio regional, ou um bem de natureza cultural inatingível, onde tais símbolos se mantêm no imaginário social, relacionando-se com as sensações gustativas das pessoas, podendo fazer um local ser único pelo sabor que ele oferece (MENDES et al., 2014).

Através dessa premissa, tratando sobre a cultura gastronômica de um local, Mendes et al (2014) explicam:

A partir, então, do momento em que o universo da gastronomia, que envolve desde os ingredientes, ao preparo, os ritos e os utensílios, se estabelece como patrimônio cultural, suas peculiaridades se asseguram no sentido de conservação das tradições. Somente através dessa condição, a gastronomia se mantém preservada diante das transições do mundo globalizado. Contudo devemos considerar que as adaptações culinárias existem e sempre existirão, uma vez que o acesso à matéria-prima ocorre conforme a localidade, a sazonalidade, a condição financeira, ou até mesmo o tempo. No entanto, em sua essência, a gastronomia deve ser conservada e cultivada como um alimento cultural que, como produto turístico, transcende as barreiras geográficas (MENDES et al., 2014, p. 69).

5.6 Bares e sua tematização

O surgimento dos bares não é completamente conhecido, apenas sabe-se que tipos de estabelecimento que comercializavam bebidas já existiam desde a data de 3000 anos a.C, com registros encontrados no império egípcio e na Suméria sobre isso (SOBOTKA, 2012).

Na própria Suméria considera-se que para a produção de cerveja, era utilizado 40% da cevada cultivada na região, e os mesmos a produziam para vender em camelos nas ruas. Ou mesmo na América pré-colombiana, tem-se registros de que os maias, incas e os olmecas também possuíam comércio de bebidas e alimentos (SOBOTKA, 2012).

Porém, o serviço de comercialização de alimentos, nos moldes atuais começou em uma história mais “recente”. Segundo Gimenes (2004),

(...) serviço comercial de alimentação tal como conhecemos hoje começou a ser desenhado em meados de 1700 na França e, ao longo dos anos, aprimorou-se e multiplicou-se, incorporando características, especializando-se em determinadas iguarias, ambientes e públicos, criando a vasta tipologia de empreendimentos que se tem hoje (como casas noturnas, danceterias, lojas de fast-food, restaurantes típicos, churrascarias, pizzarias, deliveries,

dentre outros), compondo com diversidade evidente o setor denominado Alimentos e Bebidas, ou ainda Food Service (GIMENES, 2004, p. 76).

O aprimoramento desses locais foi sendo desenvolvido a partir das características culturais de uma região, representando a identidade de um grupo, ou mesmo um conjunto de valores e símbolos que compõe essa identificação. Observando o Brasil, por exemplo, Silva (2008) considera,

o bar, o boteco e o botequim são considerados uma instituição nacional. Lugares em que o sujeito brasileiro se encontra para confraternizar. Refletir sobre a relação entre bar/boteco/botequim e seus frequentadores é procurar compreender, pois, o discurso social em seus efeitos de sentido e de sujeito; é procurar compreender um pouco como se constrói a identidade do brasileiro (SILVA, 2008, p. 1).

Através dessa identificação com o meio, e do aprimoramento desses locais, começaram a surgir os bares e restaurantes temáticos. Estes possuem uma grande importância na relação da identidade e características regionais, e, inclusive, nacionais, sendo ainda mais intensificado nesse mundo globalizado (MENDES et al., 2014).

Os bares e restaurantes temáticos também representam a tendência em utilizar as características que muitas vezes são simbólicas, ou mesmo estereotipadas, de uma região e/ou cultura. Isso pode ser notado através da decoração, da gastronomia, e da experiência geral que se tem nesse ambiente. Assim, é possível observar a tematização ocorrendo em vários segmentos do mercado, buscando, essencialmente, proporcionar diversas experiências de consumo (MENDES et al., 2014).

Com isso, é possível afirmar que os bares e restaurantes temáticos são produtos de espaços que são usados como símbolos de um processo ou uma produção cultural. Segundo Mendes (2014):

A tipologia temática é estabelecida em torno de um tema, ou seja, de uma ideia principal identificada através de diferentes segmentações, como: a proposta oferecida; a gastronomia; o serviço; a decoração; e os atrativos utilizados que o diferenciam das demais caracterizações (MENDES et al., 2014, p. 69).

Os espaços temáticos também podem possuir diversos elementos, misturando vários aspectos e valores culturais de regiões diferentes, trazendo novas representações para os consumidores. Relacionando essa questão ao mundo real, Sobotka (2012) observa:

Um exemplo são os bares temáticos de Fortaleza que usam a figura do vaqueiro e do sertão em sua arquitetura. A cenografia é projetada com objetos do sertão o cardápio é todo baseado na culinária regional e com apresentações musicais de grupos nordestinos (SOBOTKA, 2012, 38).

A estética usada na decoração de um bar ou restaurante tematizado é um elemento a mais para atrair o consumidor, fazendo um apelo direto ao seu imaginário, através de sensações e estímulos visuais, olfativos, ou até sonoros. Sobotka (2012) considera que:

(...) a tematização do ambiente oferece vantagens, pois proporciona a diversificação do estabelecimento algo que o diferencia dos outros que não trazem nada de novo para o setor, e ainda oferece ao visitante uma experiência memorável com um toque especial (SOBOTKA, 2012, 38).

Não obstante, isso deve estar relacionado com a hospitalidade, que ultrapassa o próprio conceito do espaço, e propõe uma ideia de implantação de um ritual de acolhimento, sendo uma prática que caracteriza a provisão de terceiros, onde o anfitrião assume a responsabilidade pelo bem-estar de seus hóspedes (OLIVEIRA et al., 2016).

Dessa maneira, atribui-se um conceito de ambiente que seja agradável ao público, tanto na questão da temática, na interação do cliente com o meio proposto, quanto na relação de serviços, propondo um ambiente que o consumidor se sinta acolhido.

6. DESENVOLVIMENTO

Nesta etapa do trabalho desenvolve-se o seu argumento, onde é abordado as respostas do questionário, bem como feita uma análise mais geral do bar, propondo uma discussão do conceito do bar, como temático e erótico, em junção com os autores já tratados anteriormente.

Tratando especificamente sobre o estabelecimento objeto do estudo, o Valen Bar foi inaugurado em 2013, na cidade de Porto Alegre - RS, e se trata do primeiro bar temático de erotismo no Brasil. Desde então, tem adquirido considerável sucesso, propondo uma gastronomia afrodisíaca, decoração inspirada em arte erótica e interações com os clientes.

6.1 Análise de cardápio

De início, divide-se o cardápio já inserindo a questão do erotismo, com sua divisão ocorrendo da seguinte forma: Rapidinhas/Preliminares (nas entradas e petiscos), o Na hora H (pratos principais), e o Cigarrinho (sobremesa). Na descrição dos pratos e em produtos afrodisíacos.

Nos quadros abaixo são demonstrados todos os componentes do cardápio, já divididos em seus respectivos grupos:

Quadro 1 - Cardápio: Rapidinhas & Preliminares

RAPIDINHAS & PRELIMINARES
Frango Teriyaki
Isclas de filé carameladas com tamarindo e amendoim
Duo de batatas fritas com molho de páprica picante e barbecue
Isclas de filé crocantes ao molho de roquefort
Dadinhos de Queijo Brie Empanado, acompanha mel de framboesas e foccacias
Frango Crocante com molho de queijo brie

Fonte: Retirado do site do Valen Bar e adaptador pela autora.

Quadro 2 - Cardápio: Hora H

HORA H
Pizza Marguerita
Pizza de Pepperoni
Pizza de Queijo Brie
Hambúrguer de Costela
Hambúrguer de Linguiça
Hamburguer de Entrecot com Molho de Queijo Roquefort
Hamburguer de Bacon Picante
Hamburguer de Picanha com Cheddar

Fonte: Retirado do site do Valen Bar e adaptador pela autora.

Quadro 3 - Cardápio: Cigarrinho

CIGARRINHO
Porção de Churros com Doce Leite Uruguaio
Brownie de Nutella com sorvete de Baunilha e calda de chocolate
Mini Fondue de Chocolate com Bombons Eróticos

Fonte: Retirado do site do Valen Bar e adaptador pela autora.

Quadro 4 - Cardápio: Top Drinks

TOP DRINKS
Caipirosca Vodka Standard
Mojito
Jarra de Clericot
Aperol Spritz
Taça de Espumante com Algodão Doce

Fonte: Retirado do site do Valen Bar e adaptador pela autora.

No cardápio é possível identificar na produção do cardápio a utilização de ingredientes de caráter afrodisíaco, até em um sentido mitológico. Na construção dos pratos e da carta de bebidas, faz-se a utilização de amendoim, pimenta, catuaba, entre outros.

Além disso, a própria apresentação dos pratos busca remeter ao erotismo, tal como um picolé em formato de pênis, ou mesmo bombons do Fondue em diversas formas de representação de zonas erógenas do corpo humano. Além da louça utilizada para servir os pratos e as bebidas virem com diversos recados de cunho erótico.

Dessa maneira, pode-se ver nas imagens abaixo como isso é representado.

Figura 1 - Canudo com formato de pênis



Fonte: Retirado da conta do Instagram do Vale Bar

Figura 2 - Recados colocados nas bebidas



Fonte: Retirado da conta do Instagram do Vale Bar

Figura 3 - *Cup cake* adornado por um pênis



Fonte: Retirado da conta do Instagram do Vale Bar

6.2 Análise da ambientação

A decoração do bar, com relação à sua tematização, é um elemento crucial na construção do seu ambiente. O Valen Bar dispõe de diversos atributos em sua arquitetura que remetem ao erotismo.

Isso pode ser observado em toda parte do bar, tal como nos pés das mesas com a forma de mulher, papel de parede temático, tv's simulando as famosas janelas de Amsterdã, ou passando os segredos e fantasias dos clientes de forma anônima, neons, entre outros.

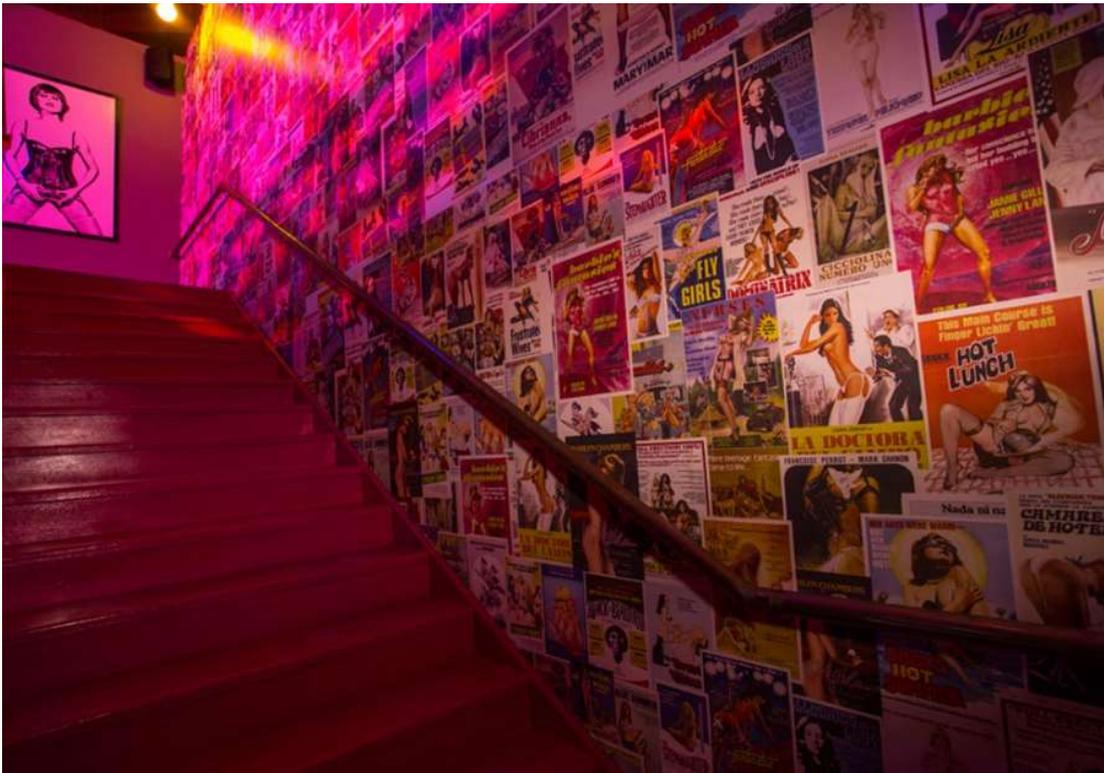
Dessa forma, demonstra-se as imagens abaixo constando alguns exemplos da tematização erótica do bar.

Figura 4 - Representação das janelas de Amsterdã e algemas na parede



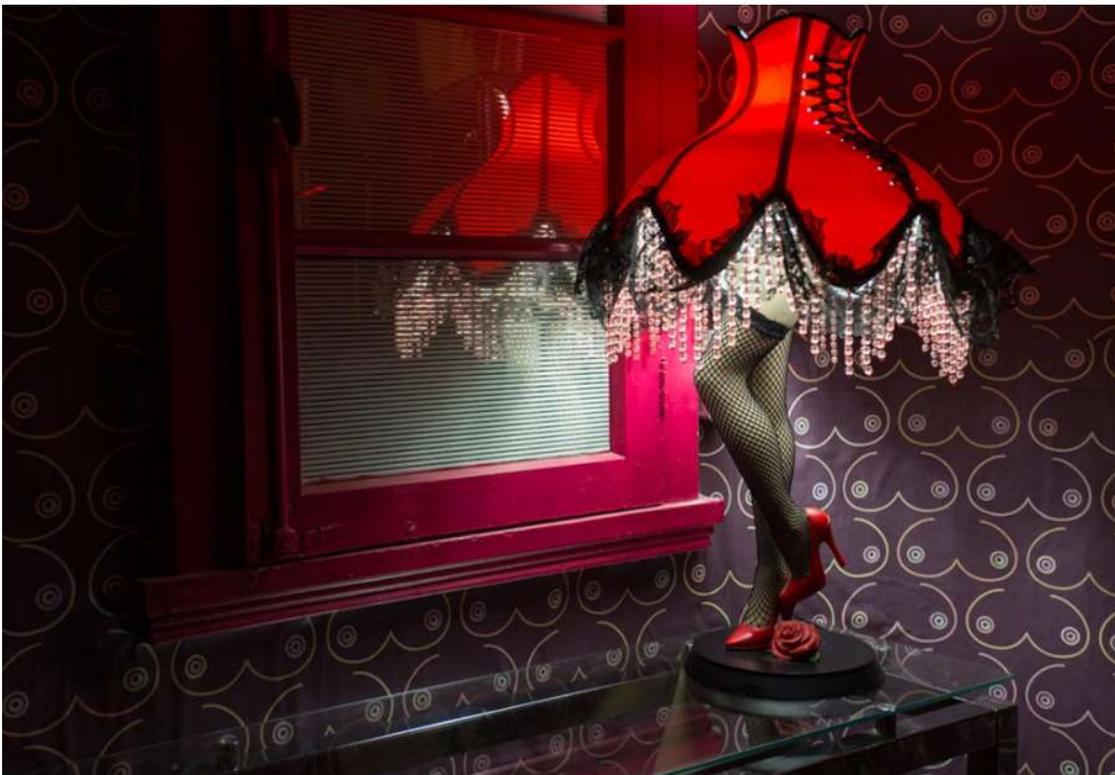
Fonte: Retirado do site do Valen Bar.

Figura 5 - Referências de imagens publicitárias eróticas na parede



Fonte: Retirado do site do Valen Bar.

Figura 6 - Luminária representando o corpo de uma mulher



Fonte: Retirado do site do Valen Bar.

A própria tematização do lugar permite que o cliente interaja com o ambiente, como na cortina de algemas, ou com chicotes, bonecos infláveis, e mais diversas coisas. Ademais, através das atrações oferecidas pelo bar, constrói-se um espectro erótico no local, tais como apresentações de strip burlesco, shows de aéreos, acrobacias e contorcionismo, concurso de orgasmo simulado etc.

6.3 Discussão conceitual

Por meio da apresentação do cardápio, representando alimentos que possuem características afrodisíacas, – tanto de caráter mais mitológico, como “científico” – e da apresentação de seu ambiente, pode-se observar algumas atribuições conceituais que já foram abordadas anteriormente no trabalho.

Abordando primeiro a questão da gastronomia sendo usada para “atrair” novos clientes, tal como já foi visto, existe uma intensa relação entre a gastronomia, e a “identidade cultural” de algum local. Isso proporciona novos interesses às pessoas, em relação ao turismo, por exemplo.

Segundo Ventura e Mathias (2017),

(...) A gastronomia e o turismo são dois elementos que andam juntos, pois o alimento é um dos elementos essenciais para a demanda turística, podendo apenas satisfazer necessidades, ou ser visto como um atrativo a mais para o destino. Isso é fortalecido no Brasil em virtude de suas dimensões continentais e as diversas misturas culturais existentes em cada canto do país, e a culinária é um grande reflexo disso, variando drasticamente de região para região, o que faz despertar no turista a curiosidade por conhecer a gastronomia daquele lugar (VENTURA; MATHIAS, 2017, p. 33)

Nessa relação, da gastronomia atuando de acordo com traços culturais, pode-se abordar as características afrodisíacas nos ingredientes empregados no cardápio do Valen Bar, tais como o amendoim, a catuaba, a pimenta, a canela etc. Verificando uma questão “mitológica” da utilização das mesmas receitas, provinda de heranças culturais, já que não existem muitas evidências científicas quanto a capacidade de um alimento ser afrodisíaco.

Tal como indica Nascimento (2007), muitas dessas crenças são nascidas de certas superstições, tais como alimentos com formatos de órgãos sexuais, e acabam sendo fomentadas, nos dias de hoje, através da imprensa, e da grande difusão da internet.

Não obstante, Zanin (2017) observa que alguns alimentos podem ser considerados afrodisíacos no contexto fisiológico, tal como a canela e a pimenta, que também são ingredientes empregados no Valen Bar, e que, segundo o autor, podem gerar um estímulo sexual, e aumentar a produção de hormônios.

Porém, sendo ou não possível identificar de modo científico a capacidade erótica dos alimentos, deve-se levar em consideração, tal como trata Cyrulin (2016), que existe no imaginário popular uma relação do afrodisíaco, com a forma, ou mesmo o aroma.

Abordando essa questão, que a sensação erótica provinda dos alimentos, não precisam ser necessariamente feitas através de uma condição fisiológica, mas na relação da forma e do aroma. O Valen Bar proporciona comidas de caráter estimulante nesses casos, utilizando formas de genitálias, que, de uma forma descontraída, remete-se ao imaginário sexual.

Além disso, a questão da gastronomia se relaciona de forma essencial com o tipo ambiente ao qual o bar proporciona, pois, o mesmo propicia uma experiência que permite ao indivíduo ficar totalmente inserido naquele contexto, recebendo estímulos através de todos os seus sentidos.

Dessa maneira, busca-se criar algo único, trazendo clientes que buscam exclusivamente certos bares, ou comidas relacionadas às suas experiências e gostos pessoais. Assim, o ambiente e a gastronomia oferecida no local, possui uma grande importância nessa questão, tal como trata Narita (2017):

Os empreendedores, sabendo disso, trouxeram ideias inovadoras, com temáticas para estes estabelecimentos, criando assim um novo conceito a ser explorado. Porém, através da pesquisa realizada, notou-se que o diferencial realmente não está na decoração do lugar somente, mas principalmente no atendimento que o lugar oferece, o comprometimento do dono do bar em levar uma equipe treinada e pronta para atender o público (NARITA, 2017, p. 34).

Isso torna-se uma característica extremamente importante, já que, tal como propõem Ventura e Mathias (2017), buscar a diferenciação é essencial dentro do contexto de grande concorrência que existe no mercado de bares, com isso, a tematização dos mesmos torna-se uma ótima alternativa para essa diferenciação

Esse atributo, segundo os mesmos autores,

(...) é que este tipo de bar procura oferecer uma experiência de imersão para seus frequentadores de acordo com a temática escolhida, seja ela uma atividade, estilo de vida, um filme, determinado local, país ou até mesmo um

tempo passado ou futuro, limitado apenas pela criatividade e recursos de seus idealizadores. A ideia básica é mexer com a emoção das pessoas e atrair determinado tipo de clientela que se identifique com o tema, já que quando a paixão das pessoas é atingida, a probabilidade de que ela volte em outra oportunidade aumenta consideravelmente, diferenciando assim o local dos demais bares “genéricos”, que dificilmente conseguem transmitir a mesma emoção (VENTURA; MATHIAS, 2017, p. 35).

Silva (2013) considera esse diferencial como uma nova ideia para os bares, provindas das últimas décadas, que seria a questão da multiplicidade de funções, onde um bar ou restaurante passa a exercer diversas formas de atratividade e interação ao cliente, que se relacionam ao cotidiano da população, ou de suas características culturais.

Os clientes, dessa maneira, buscam novas experiências para seus momentos de lazer. Assim, descreve Narita (2017)

(...) o diferencial competitivo deixou de ser a comida e a bebida, dos quais os concorrentes também oferecem, mas sim a experiência. Essa experiência pode ser exemplificada através da apresentação de um prato, o cheiro e sabor da comida, música, localização e principalmente, o atendimento. A experiência em si precisa envolver os sentidos para que seja inesquecível (NARITA, 2017, p. 34).

A tematização do bar confere uma relação de identidade ao mesmo, tal como Mendes et al (2014) aborda, que tem se tornado uma tendência que está ocorrendo em vários segmentos, atribuindo à novas experiências de consumo para o cliente.

Não obstante, a questão da diferenciação através da tematização também tem se tornado um desafio cada vez maior, já que é preciso aliar a qualidade de um serviço, tal como os gastronômicos, oferecido por um bar, em junção com a ambientação com as diversas características que existem ao tema escolhido (VENTURA; MATHIAS, 2017).

O Valen Bar utiliza bem esse viés da relação de proporcionar experiências novas ao cliente, pois, além do próprio estímulo visual proporcionado pelo ambiente, ainda é possível interagir com o meio, bem como com as atrações proporcionadas pelo próprio bar.

Sobotka (2012) considera como os espaços temáticos podem misturar diversos aspectos, como os de valores culturais, o que traz novas representações para os consumidores, e que os fazem identificar no bar questões únicas, proporcionando uma identidade ao mesmo.

É preciso levar em consideração também que a tematização também traduz em uma seleção dos clientes, já que os mesmos buscam atender suas necessidades pessoais de lazer. Ventura e Mathias (2017) tratam das consequências disto da seguinte maneira:

Outro ponto a ser levado em conta em relação a tematização de bares, é que ao mesmo passo que esta diferenciação busca atrair uma boa parcela de consumidores fãs do tema proposto, ela também pode dificultar ou até repelir uma outra parte do público que não é familiarizado com o tema. Muito em função disto, é necessário que a escolha final do tema para esta segmentação seja pensada e repensada repetidas vezes, para que seja evitado erros neste estágio do projeto. Modismos e assuntos passageiros devem ser deixados de lado no momento da escolha, pois o interesse dos clientes nestes assuntos tende a esfriar com o passar do tempo (VENTURA; MATHIAS, 2017, p. 35).

Relaciona-se também, a abertura do Valen Bar com uma quebra de tabu, já que o mesmo foi o primeiro bar de temática erótica a ser aberto no Brasil – apenas em 2013 – constituindo um tema que ainda é socialmente complicado de ser tratado em um país com fortes raízes religiosas.

Tal como aborda Fachini (2007)

(...) diante da perspectiva filosófica-histórica aborda que a sexualidade humana demanda uma definição mestiça de subjetividade existencial e a realidade da dimensão política, pois são as atitudes políticas que marcam a ruptura do pensamento dominante da sexualidade. Em cada época as relações sociais e, as sociedades se construíram diante da história, da cultura, assim os modelos de sociedade precisam ser apontados para assoalhar os mitos e tabus que envolvem o tema (FACHINI, 2007, p. 11).

Como constitui uma abordagem da sexualidade humana, fica inerente o valor social empregado à essa questão, principalmente quanto às camadas mais conservadoras da sociedade, que abordam o tema da erotização como um objeto de cunho privado, que não deve ser discutido em um âmbito social. Nota-se isso também, nas pessoas mais velhas, que mantém essas ideias mais presentes, tal como aborda Santos (2015)

A sexualidade humana, apesar de ser muito estudada, continua sendo um assunto que gera dúvidas e receios que, na maioria das vezes, é tratado de forma reservada por ser assunto íntimo, privado (...) e até mesmo um tabu entre algumas gerações, como entre as pessoas idosas (SANTOS, 2015, p. 5).

Todas essas questões, fazem do Valen Bar um estabelecimento que propõe uma ideia interessante, priorizando quatro pilares fundamentais para este tipo de negócio, que são a gastronomia, atrações, interações e a tematização. Dessa maneira, estabelece um vínculo que pode alcançar o cliente de diversas maneiras possíveis.

7. CONCLUSÃO

Desde a concepção da gastronomia, atribui-se ao ato de comer diversas outras questões que ultrapassam a linha única e essencial do instinto de sobrevivência. Onde, este ato, passou a se relacionar com os mais distintos prazeres do homem.

Através dessa premissa, começaram a ser atribuídos alimentos de caráter erótico, ou afrodisíacos, onde, os mesmos, teriam a função de proporcionar um estímulo sexual nos indivíduos. Dessa maneira, nasceram diversos mitos e crenças de vários alimentos que se integram nessa questão.

Não obstante, a alimentação começou a infundir novos hábitos culturais, promovendo tipos alimentares específicos de certas sociedades, além de proporcionar novas relações entre as pessoas, através da reunião de indivíduos compartilhando o prazer proporcionado pelos alimentos.

Abordando todas essas questões, e atribuindo uma análise do Valen Bar, observa-se como a questão dos alimentos afrodisíacos, bem como da mentalidade do estímulo erótico permeia a sociedade, construindo uma identidade única para o bar.

Dentro da análise com o Valen Bar, foi elaborado um questionário, onde foram encontradas certas dificuldades diante de respostas taxativas, sendo necessário buscar informações complementares através de pesquisas na internet, no próprio site, e em outros lugares tratando de relatos pessoais da experiência no bar, tal como de sua gastronomia, e de seu ambiente.

Assim, conclui-se a importância de todos esses atributos para a constituição de um bar, onde, por meio do oferecimento gastronômico, com alimentos de caráter afrodisíaco, da tematização, que faz deste um ambiente exclusivo, e das atrações e interações com o cliente, são proporcionadas experiências únicas, que estimulam o engajamento das pessoas.

REFERÊNCIAS

- ABULQUERQUE, Soraya Sousa de. *A GASTRONOMIA E O AMOR: Os alimentos afrodisíacos*. 2004. 76 p. Monografia (Especialista em Gastronomia e Segurança alimentar) - Universidade de Brasília, Brasília – DF, 2004)
- ALLENDE, Isabel. **Aphrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos**. 2. ed. Trad. de Claudia Schilling. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. 238p.
- BASSO, Marina Rosana. *Alimentos afrodisíacos: Mitos, Ritos, Crenças e Verdades*. 2004. 119 p. Monografia (Especialista em Gastronomia e Segurança Alimentar) – Universidade de Brasília, Brasília – DF, 2004.
- BONA, Fabiano Dalla. Comer e ser comida: corpo, gastronomia e erotismo. *Revista Interfaces*, número 19, vol. 2, julho–dezembro 2013.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTRO, Claudia Monteiro. **Crônicas de amor, sexo e culinária**. São Paulo: Escrituras Ed., 2001. 94p
- CASTRO, B; PERRONE, G. **Receitas eróticas para vida sexual saudável**. São Paulo: Livraria Nobel, 2016.
- FACHINI, Michele Alexandra. *Educação Sexual e Escola: trajetórias e trilhas para além da orientação transversal – Um estudo interpretativo do Programa de Orientação Sexual nas séries iniciais de Campinas – SP*. 2007. 76 p. Trabalho de conclusão (curso de Pedagogia) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas – SP, 2007.
- FRAZÃO, Márcia. **Amor se faz na cozinha**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. 176p.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Bares e Casas Noturnas: um estudo exploratório sobre consumo e sociabilidade. *Turismo em Análise*, v. 15, n. 1, p. 73-88, maio 2004.
- MATTEDI, Marlon. **Alimentos afrodisíacos**. Disponível em: <<http://sexosemduvida.com/alimentos-afrodisiacos-e-o-poder-da-mente/>>. Acesso em 5 de maio de 2018.
- MENDES, Marina de Carvalho et al. Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos: Um estudo de caso em Balneário Camboriú, SC. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 6, n. 1, p. 66-75, jan-mar, 2014.
- MIRANDA, A. **A alimentação através dos tempos**. Paraná: Editora da Universidade Federal de Santa Catarina; 2004. 306p
- NARITA, Ângela Cunha. *Bar temático: análise de aceitação de mercado*. Trabalho de Conclusão de Curso (título de graduado em Publicidade e Propaganda) – Universidade Anhanguera, Jacareí – SP, 2017.

NASCIMENTO, AB. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007. 290 p.

OLIVEIRA, Josildete Pereira et al. Arquitetura hoteleira sob a ótica da sustentabilidade e da hospitalidade do espaço: um estudo sobre a aplicação dos conceitos de sustentabilidade e hospitalidade do espaço em projetos de hotéis. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. São Paulo, v. 10, n. 1, p. 189-209, jan./abr. 2016.

OLIVEIRA, MAXWELL FERREIRA DE. *Metodologia científica: um manual para a realização de pesquisas em Administração*. Catalão: UFG, 2011. 72 p.

PASINI, Willy. **A alimentação e o amor**. Trad. Paulo Nuno Correia e Jorge

PIMENTEL, Juliano. **Alimentos Afrodisíacos: Conheça Os Principais**. Disponível em: <<https://drjulianopimentel.com.br/alimentacao/alimentos-afrodisiacos>>. Acesso em: 5 de maio de 2018.

PINHEIRO. Lisboa: **Difusão Cultural**, 1997.

SANTOS, Dayane Luizy Ribeiro dos. *Saúde sexual e sexualidade de mulheres idosas: revisão de literatura*. 2015. 36 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Enfermagem) - Universidade de Brasília, Brasília – DF, 2015.

SILVA, Andréia Lemos. *Bar, boteco, botequim: individualização e identidade do sujeito brasileiro*. 2008. 16 p. Trabalho de Conclusão de Curso; (Graduação em Letras) - Universidade Católica de Brasília, Brasília – DF, 2008.

SILVA, Vanuely Batista da. *Gestão da qualidade dos serviços prestados em bares e restaurantes na Praia da Redinha (Natal-RN)*. 2013. 64 p. Trabalho de Conclusão (título de bacharel em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal – RN, 2013.

SOBOTKA, Adrieli. *Viabilidade de implantação de um bar temático country no município de Irati – PR*. 2012. 57 p. Monografia (Curso de Turismo) - Universidade Estadual do Centro-Oeste: Unicentro, Irati – PR, 2012.

VENTURA, Arthur Claudio; MATHIAS, Murilo Koenig. *Plano de negócio para verificar a viabilidade de um bar temático esportivo em Florianópolis*. 2017. 99 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Administração) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis – SC, 2017.

VOLPATTO, Rosane. Disponível em: <<http://feiticoecia.blogspot.com>>. Acesso em 30 de abr. de 2018.

ZANIN, Tatiana. **12 Alimentos afrodisíacos para apimentar a relação**. Disponível em: <<https://www.tuasaude.com/alimentos-afrodisiacos/>>. Acesso em: 5 de maio de 2018.