



A valorização das cachaças paraibanas nos cardápios dos restaurantes de João Pessoa – PB.

Resumo

Esta pesquisa consiste em um levantamento de informações sobre os cardápios dos restaurantes da cidade de João Pessoa, capital da Paraíba, com o objetivo de analisar o posicionamento e a oferta de cachaças paraibanas nos respectivos cardápios. A preocupação que permeia o estudo diz respeito à valorização da bebida típica da região e a sua valorização pelos estabelecimentos comerciais locais, de forma que permita ao turista o acesso à bebida. Para tanto, desenvolveu-se uma pesquisa exploratória nos nove restaurantes com melhores avaliações no Tripadvisor. Os resultados demonstram que há a presença de cachaças nos cardápios dos empreendimentos, porém foram identificados erros de nomenclatura, mal posicionamento da bebida e falta de identificação da marca, o que demonstra pouca valorização do produtor ou da origem da bebida. Conclui-se que a cachaça paraibana está em processo de valorização, sendo necessárias maior visibilidade nos cardápios e utilização da bebida em harmonizações com preparações.

Palavras-chave

Cachaça; Restaurantes; Cardápio; João Pessoa

Introdução

A cidade de João Pessoa, capital da Paraíba, abriga uma diversidade de atrações turísticas, como suas praias, o centro histórico e as atividades culturais. O município tem 433 (quatrocentos e trinta e três) anos, possui cerca de 800 mil habitantes e um fluxo anual de 1.242.633 (um milhão, duzentos e quarenta e dois mil e seiscentos e trinta e três) turistas na região metropolitana da cidade. Outro fato observado é que 76,5% dos turistas tem como preferência a escolha de bares e restaurantes para realizar as refeições (FECOMÉRCIO, 2018), já que precisam alimentar-se e estão fora de seus lares.

Desse modo, os restaurantes são um importante composto da hospitalidade, sendo responsável por introduzir a gastronomia local ao turista. Segundo Flandrin e Montanari (1998), o restaurante é um empreendimento que mediante o pagamento oferece ao comensal o usufruto do espaço e de uma refeição fora de casa.

Os alimentos e bebidas comercializados no restaurante são oferecidos aos consumidores por meio do cardápio, que é o primeiro contato do cliente com o serviço. Assim, ele deve ser cuidadosamente estudado e elaborado, pois planejá-lo corretamente é essencial para o funcionamento da empresa. A sua principal função é a venda de produtos a partir da estimulação dos desejos dos clientes. Para Braga (2008), os clientes sempre procuram restaurantes que estão sempre inovando e fazendo a diferença, mas para isto, na elaboração dos cardápios deve-se ter um cuidado na descrição dos pratos e nos nomes que são dados, evitando assim, dúvidas por parte do cliente.

Os critérios que devem ser avaliados pelo empreendimento no desenvolvimento dos cardápios são de vital importância, Teichmann (2007) afirma que a carta de preparações é um reflexo do restaurante, ou seja, deve conter a estética do empreendimento, atender ao perfil do público-alvo, estar



de acordo com o tipo de serviço ofertado e criatividade no desenvolvimento do mesmo.

Desde o surgimento dos primeiros restaurantes, bebidas alcoólicas já estavam presentes nos produtos comercializados. Tal como afirma Flandrin e Montanari (1998, p.573): “Essencialmente, nos estabelecimentos que vendiam bebidas alcoólicas e que propunham pratos simples e baratos [...] além de vinho, cerveja ou aguardente, objeto principal de seu comércio”.

Para tanto, o cardápio dessas bebidas alcoólicas é normalmente apresentado à parte. Chamado de carta, é onde estão localizadas todas as bebidas oferecidas pelo restaurante. É importante enfatizar a importância das bebidas alcoólicas nesses empreendimentos, visto que muitas preparações requerem a presença de uma boa harmonização, podendo citar no caso, os vinhos, cervejas e alguns destilados.

Dentre os destilados, está a Cachaça, bebida famosa no Nordeste brasileiro. A cachaça é uma bebida originalmente brasileira a base de cana-de-açúcar, que por muitos anos foi bastante desvalorizada. Entretanto observa-se que a qualidade do destilado tem aumentado, ocasionando, assim, sua valorização. Braga (2015) explica que com a modificação desta imagem percebida da bebida, a cachaça tomou um espaço favorecido no cenário de boas bebidas. Assim sendo, este produto típico gastronômico pode ser escolhido pelos estabelecimentos que priorizam o uso de bebidas e produtos locais na criação de seus pratos, como restaurantes de alta gastronomia.

Criada acidentalmente no início da época colonial, a cachaça é um destilado que acompanhou e cresceu com a história do país, passando por várias alterações em sua nomenclatura, desde o período em que foi descoberta. A bebida também sofreu alteração no modo de produção até chegar ao que atualmente é considerada pelo extinto Ministério da Cultura (2013) como patrimônio histórico e cultural do Brasil (Secretaria Especial da Cultura, 2019).

De acordo com dados da Euromonitor International (2018) disponibilizados ao site G1, a cachaça é amplamente consumida em todo território brasileiro, sendo a segunda bebida alcoólica mais consumida no país, em média foram consumidos 520,3 mil litros, ficando atrás apenas da bebida alemã, a cerveja, com seus 12526,9 mil litros.

A cachaça paraibana está inserindo-se no mercado nacional e internacional e, dentro da Paraíba, a região que se destaca é a do Brejo Paraibano. É no Brejo que está grande parte da produção da cachaça de alambique do Brasil e, de acordo com a Associação Paraibana dos Engenhos de Cachaça de Alambique, lá são produzidos cerca de 12 milhões de litros por ano (ASPECA, 2018). A distribuição da bebida é a nível nacional, sendo a região nordeste a principal consumidora.

Tendo em vista os fatos apresentados o presente estudo tem como objetivo analisar os cardápios dos restaurantes com melhor avaliação no TripAdvisor na cidade de João Pessoa-PB, buscando analisar o posicionamento e a oferta de cachaças paraibanas nos respectivos cardápios.

Para tanto, apresentada a introdução do estudo, o presente resumo expandido possui ainda uma seção com a metodologia do estudo, seguida dos resultados e considerações finais.



Metodologia

A presente pesquisa foi realizada na cidade de João Pessoa, cidade que tem cerca de 150 (cento e cinquenta) restaurantes filiados à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). Para realização deste estudo, porém, foram selecionados os dez empreendimentos com melhor avaliação no TripAdvisor. No entanto, dois empreendimentos são do mesmo grupo e apresentam o mesmo cardápio, por isso, nove restaurantes foram objeto de análise.

Assim, foi realizada uma pesquisa de caráter exploratório que de acordo com Lakatos e Markoni (2003, *apud* Tripodi *et al.* 1975) tem como objetivo a formulação de questões com o propósito de se familiarizar com o tema a fim de realizar no futuro uma pesquisa mais precisa.

Deste modo, após análise dos restaurantes mais bem avaliados no TripAdvisor, quando foram utilizados os filtros “restaurantes” e “João Pessoa” na plataforma, foram realizadas visitas aos estabelecimentos para que se tivesse acesso aos cardápios dos empreendimentos. Nos empreendimentos, não se conseguiu doação ou empréstimo dos cardápios e, por isso, foram feitas fotografias de todas as páginas dos menus.

As fotos foram posteriormente analisadas com base na literatura existente sobre cardápios, especificamente Techmann (2007) e, depois, a análise foi feita por meio de descrição das informações.

Apresentada a metodologia do estudo, a seguir estão os resultados da pesquisa.

Resultados e Discussões

Para alcançar os objetivos do estudo, primeiramente, foi observada a presença da cachaça paraibana nos respectivos restaurantes, como apresentado na quadro 1:

Quadro 1- Cachaças Paraibanas disponibilizadas nos restaurantes

Cachaças paraibanas	Número de restaurantes que disponibilizam
Arretada	2
Nobre	2
Serra Limpa	8
Turmalina da Serra	1
Volúpia	8

Fonte: Dados da pesquisa, 2019

Como demonstra a quadro 1, grande parte dos restaurantes possui a cachaça paraibana em seu empreendimento, apresentando assim uma valorização da produção do estado. A cachaça paraibana está sendo reconhecida nacionalmente pela sua qualidade, segundo uma pesquisa realizada anualmente pela Cúpula da Cachaça (2018) as cachaças paraibanas ocupam a 5^o e 8^o posições das melhores cachaças brancas, sendo



respectivamente a cachaça Volúpia e Serra Limpa. Esse dado corrobora com a informação da ASPECA (2018), que afirma que a Paraíba é o segundo maior produtor de cachaça de alambique do Brasil.

O quadro 2, a seguir, demonstra uma análise dos cardápios em relação ao posicionamento da cachaça nos estabelecimentos estudados. Como primeiro critério de avaliação, foi observada a presença da carta de bebidas, objeto com a mesma função de um cardápio, porém contém apenas as bebidas e coquetéis oferecidos pelo restaurante.

Apenas quatro empreendimentos dispõem da carta de bebidas, enquanto cinco incluem as bebidas juntamente com as preparações. A presença deste tipo de cardápio é considerado um diferencial para o estabelecimento, visto que os restaurantes que apresentam o mesmo possuem um público-alvo bem definido, sendo normalmente clientes de alto poder aquisitivo.

Outra informação do Quadro 2 é a presença ou não das cachaças paraibanas nos empreendimentos. Oito estabelecimentos contém a cachaça paraibana, porém um restaurante não informa a origem da cachaça. O cardápio tem a função de informar o cliente sobre as preparações oferecidas, e é importante a descrição da preparação e, no caso das bebidas, seria relevante indicar a marca do produto.

Quadro 2: Análise do posicionamento da cachaça nos cardápios

Categorias	RESTAURANTES								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Presença de carta específica para bebidas	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Presença de cachaças paraibanas no cardápio	●	●	●	●	⊘	●	●	●	●
Presença de cachaça de outros estados	●	●	●	●	⊘	●	●	●	●
Presença de cachaça sem origem definida	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cachaça como protagonista do cardápio (fotos, coquetéis)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sugestão do chef incluindo cachaças paraibanas	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Legenda: ● Sim ● Não ⊘ Não informa

Fonte: Dados da pesquisa (2019)

Foi observada ainda a presença de cachaças de outros estados, como a Sagatiba e Salinas, ambas de Minas Gerais, e a Nega Fulô do Rio de Janeiro. O estado de Minas Gerais é um grande produtor de cachaça, sendo reconhecido pela qualidade de seus produtos, os quais são afetados por uma certificação criada pelo governo do estado com o objetivo de melhorar todos os quesitos relacionados à bebida produzida na região (Instituto Mineiro de Agropecuária, 2012).

A diversidade de cachaças apresentadas pelos empreendimentos demonstra o compromisso em inserir a bebida em seus respectivos cardápios, ocasionando assim a valorização do produto.

Ademais, foi identificado um erro de nomenclatura por parte de um estabelecimento, inserindo produtos destilados, como a Steinhaeger, aguardente de trigo alemã, e a Grappa Miolo, um destilado de uva italiana, na categoria de cachaças. De acordo com o art. 53 do decreto nº 6871, a designação “cachaça” é exclusiva para aguardente de cana-de-açúcar produzida no Brasil.

Apenas um empreendimento apresentou em seu cardápio a cachaça sem identificação, este tipo de informação é importante para o cliente pois facilita o pedido e a escolha da marca da bebida. A marca é uma característica significativa, influenciando na escolha do comensal que identifica a qualidade do produto, tornando assim o pedido mais eficaz.

Outro ponto observado foi o protagonismo da cachaça nos cardápios, onde apenas quatro empreendimentos enaltecem o produto, o colocando em destaque em suas cartas. Os demais apresentam o destilado em posições inferiores e não apresentam preparações com a bebida, podendo citar os coquetéis. Nenhum restaurante dispõe de fotos da cachaça ou qualquer outra bebida.

O último ponto verificado foi a sugestão do chef, comum em restaurantes que possuem cartas assinadas por profissionais da área. Entretanto, nenhum empreendimento indica a sugestão do chef em seus respectivos cardápios, também não foi observado propostas de harmonização da bebida com alguma preparação.

Considerações Finais

O presente estudo teve como objetivo estudar os cardápios dos dez restaurantes com melhor avaliação, de acordo com o TripAdvisor, na cidade de João Pessoa-PB.

Considerando que o objeto de estudo, o cardápio, é fundamental para as vendas de um restaurante, é de extrema importância que o mesmo contenha produtos de origem local valorizando assim, a cultura do estado.

A cachaça está inserindo-se nos restaurantes como um destilado de qualidade, estando cada vez mais presente em restaurantes mais sofisticados. Na cidade de João Pessoa-PB foi observado a presença da cachaça em todos os estabelecimentos estudados, porém era mais evidente o seu uso em coquetéis.

Alguns erros foram identificados nos cardápios analisados, como destilados classificados como cachaça em um dos empreendimentos e também a falta de identificação da marca da bebida. É válido ressaltar a importância



que o cardápio possui em fornecer informações aos clientes sobre o conteúdo da preparação.

Como sugestão para futuros estudos, propõe-se o aprofundamento no conhecimento a respeito da valorização da cachaça nos restaurantes, pesquisando não apenas os cardápios mas também pesquisando a opinião dos chefs e proprietários, por meio de entrevistas em um estudo mais detalhado.

As implicações gerenciais do estudo sugerem que os empreendimentos busquem melhorias para seus cardápios, para uma maior valorização e o fornecimento de informações mais precisas sobre as bebidas que estão sendo comercializadas.

Por fim, conclui-se que a cachaça paraibana está em processo de valorização por parte dos restaurantes de João Pessoa-PB, vista que todos os restaurantes apresentam alguma cachaça local em seu cardápio, no entanto, ainda é necessária uma maior sensibilização para que elas ganhem o protagonismo adequado tendo em vista o que representam para a cultura brasileiro e nordestina.

Referências

BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. **A cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor**. Revista de Turismo contemporâneo, v. 3, n. 2, 2015.

BRASIL. DECRETO Nº 6.871, DE JUNHO DE 2009. **Padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas**. Brasília, DF, junho de 2009. Disponível em : <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm>. Acesso em: 11 de maio de 2019

CÚPULA DA CACHAÇA. **III ranking da cachaça**. Disponível em: <<http://www.cupuladacachaca.com.br/iii-ranking-cupula-da-cachaca-resultados-oficiais/>>. Acesso em: 23 de abril de 2019

História da alimentação / sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari ; [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira]. — São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

Instituto Fecomércio de Pesquisas da Paraíba. **Pesquisa Anual do Desenvolvimento Turístico na região Metropolitana de João Pessoa**. João Pessoa, 2018.

JORNAL DA PARAÍBA. **Paraíba é o maior produtor de cachaça de alambique do Brasil**. Disponível em: <<http://www.jornaldaparaiba.com.br/economia/paraiba-e-o-maior-produtor-de-cachaca-de-alambique-brasil.html>>. Acesso em: 23 de abril de 2019

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica,**



projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 5 edição. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** Educ's, 2007.

G1. Brasil é o 10º maior mercado de vodca, a bebida 'anfitriã' da Copa. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/brasil-e-o-10-maior-mercado-de-vodca-a-bebida-anfitriã-da-copa.ghtml>>. Acesso em: 29 de abril de 2019

Secretaria Especial da Cultura. Cachaça também é cultura. <<http://cultura.gov.br/cachaca-tambem-e-cultura/>>. Acesso em: 02 de maio de 2019

ABRASEL. **Associados.** Disponível em: <<https://pb.abrasel.com.br/associe-se/>>. Acesso em: 11 de maio de 2019

IMA. **Cachaça mineira se destaca pela qualidade e se prepara para ganhar o mundo na copa.** <<http://www.ima.mg.gov.br/acontece-no-ima/1722-cachaca-mineira-se-destaca-pela-qualidade-e-se-prepara-para-ganhar-o-mundo-na-copa>>. Acesso em: 11 de maio de 2019.