

O BAR JÁ É O ASSUNTO

PAIXÕES DOS DONOS e vontade de se diferenciar geram onda de estabelecimentos temáticos na Capital

BRUNA VARGAS
bruna.vargas@zerohora.com.br

Fazer uma happy hour em Porto Alegre não precisa mais ser só uma desprezível saída com os amigos. Em franca multiplicação nos últimos anos – só em 2017, surgiram pelo menos cinco novas opções –, os bares temáticos caíram em definitivo nas graças da boemia da Capital, tornando-se o motivo de alguns encontros e assunto entre grupos de amigos.

Somente na região central, a reportagem contou mais de 20 estabelecimentos voltados a explorar produtos, conceitos, personagens ou nichos específicos. Em geral, dispõem de tudo que um bar comum tem: bebida, comida, e, por vezes, atrações musicais. A diferença é que foram pensados para proporcionar aos clientes uma experiência a mais, seja ela intelectual ou gastronômica.

– Sob o ponto de vista da estratégia de negócio, é preciso buscar diferenciação, ser criativo, e os bares temáticos possibilitam isso. Também, o comportamento do consumidor mudou: as novas gerações são menos materialistas e mais experientialistas. E os temáticos podem ser uma experiência legal – avalia Lélis Espartel, professor da Escola de Negócios da PUCRS.

A aposta de estabelecimentos em um único tema tem dado certo para os empreendedores. Basta circular pela cidade nos fins de semana para constatar o sucesso desse tipo de bar – boa parte deles comemora mesas cheias desde a inauguração.

Na visão de Espartel, o que faz os temáticos levarem vantagem sobre os generalistas, para além da curiosidade com o novo, é que, como se especializam em certos assuntos, alimentos e bebidas, eles tendem a oferecer produtos mais qualificados.

Fãs de Quentin Tarantino, por exemplo, podem tomar um chope diante de pôsteres e cenas de filmes do diretor na Cidade Baixa. A metros dali, shows de Drag Queens transportam os clientes para o universo do reality show *RuPaul's Drag Race*. No Bom Fim, é possível tomar sangria com tapas no melhor estilo espanhol, ou, cruzando a rua, degustar drinks sob luz baixa, como nos tempos da Lei Seca americana.

Abundantes e cada vez mais populares, os temáticos têm potencial para se desenvolver a longo prazo. Mas para que a proposta não envelheça, é importante sempre buscar novas abordagens para o assunto.

– Nesses bares, o que se tenta criar é um ambiente com que as pessoas se identifiquem. Mas isso também vai excluir gente. Para que eles durem, é importante ouvir muito o público – diz o especialista em marcas e professor da Unisinos Guilherme Caon.

Essa busca de uma abordagem criativa, seria o fim dos pés-sujos? Não é o que acredita Caon:

– Tem muita gente que não tem esse ânimo de pensar em um tema e fazer um cardápio específico, até porque isso necessita de um certo investimento. Vão continuar aparecendo botecos, coisas mais simples. Abrir uma portinha, vender cerveja barata também não deixa de ser uma proposta de marca.

Von Teese e o improviso burlesco

Seria simplista dizer que o Von Teese é um bar burlesco. Batizado com o sobrenome de um dos ícones dessa cultura, Dita Von Teese, o local explora a temática fetichista na decoração, no cardápio e em parte das atrações. Mas o estabelecimento localizado em um casarão de pé direito alto na Rua Bento Figueiredo, no Bom Fim, também é circo, tenda esotérica, casa de chá e, principalmente, a segunda casa dos proprietários, que esbanjam bom humor sem custo adicional.

– Tudo aqui é evento. Se não tiver evento, a gente inventa. Pode ser com comida, como um dia da lasanha, ou o dia de fazer o próprio drink... – conta Diovana Gheller, uma das sócias.

Não é modo de dizer. Somente nas primeiras semanas de 2018, o bar já promoveu o “Dia de Inaugurar o Sofá” – o antigo foi trocado por um modelo em vermelho –, um dia de “brincar”, um dia da pizza, uma ba-

talha de dublagem e um evento de contação de histórias. Tudo isso fora as atrações “tradicionais” da casa: apresentações fetichistas, burlescas, eróticas, shows de jazz, além de atividades como o tarô e a leitura da borra do café.

Em um dia qualquer, um cliente pode deparar, por exemplo, com uma das donas escalando um ferro de pole dance com uma boia de flamingo na cintura – o que ocorreu durante a visita da reportagem. Pode ser recebido com uma nuvem de bolhas de sabão ou presenciar um strip tease de algum frequentador empolgado. Mas também é possível simplesmente assistir a um bom espetáculo tomando um drink, consultar com uma taróloga ou provar o high tea – uma espécie de torre de doces e salgadinhos acompanhada de chá. A regra é não ter regra: o que for diferente, divertido ou espontâneo (ou as três coisas) pode virar atrativo no local, inaugurado em julho de 2015.



Pole dance é um dos “eventos” do casarão

No Vaca, o clima da comida caseira

Em mundo de hábitos alimentares cada vez mais específicos, talvez o mais próximo que se chega a um consenso seja a clássica comida de vó. O Vaca, no Bom Fim, conta justamente com as boas lembranças da clientela sobre as refeições em família.

– O objetivo é trazer uma memória de casa de vó. O nome Vaca é porque a nossa cultura alimentar lida muito com a carne, mas também com a questão do campo – conta Mahara Soldan, uma das sócias.

O “bar campeiro”, como se apresenta, ganhou ar sofisticado, mas nem por isso menos aconchegante, na casa da Rua Bento Figueiredo, onde funciona desde 2017. Na decoração, além de elementos e estampas que lembram o campo, há fotos das famílias das sócias – para inspirar memórias.

O cardápio revisita clássicos da mesa de quase qualquer lar gaúcho, como carreteiro, pudim de leite condensado e pastel. Nos pratos com carne, valoriza os cortes menos “nobres”, como o bife de miolo de acém, com foco no consumo consciente. O regionalismo se estende aos drinks com ingredientes locais: cachaça de butiá, pimenta rosa, figo em conserva e bergamota.

Proprietária de outros dois bares temáticos, Mahara acredita que escolher um foco permite explorar as possibilidades de um modo mais criativo.

– A gente quer dar mais identidade, ter mais brincadeiras. Justificar o porquê de aqueles produtos estarem ali – conta.



Clássicos gaúchos estão no cardápio

Astros alinhados para drinks e um bom papo na Lopo



No Cósmica, drinks e mapa astral

Um capricorniano típico teria tudo para não se interessar pelo Cósmica. Práticos e com tendência ao ceticismo, os nativos deste signo provavelmente só cruzariam a porta de um bar de signos se os drinks fossem baratos, porque, diz a astrologia, economizar é com eles mesmos.

Para a sorte das donas do local, o universo é vasto e há outros 11 signos mais dispostos a experimentar. Assim, gente das mais diferentes personalidades cruza a porta do bar na Rua Lopo Gonçalves desde a inauguração, em outubro passado.

– As pessoas têm uma visão preconceituosa da astrologia. Ela não se limita ao horóscopo, serve também para a pessoa descobrir

mais de si pelos arquétipos – defende a geminiana Natália Lescano, uma das sócias.

Primeiro, Natália pensou em aplicar a temática à produção de cerveja, em rótulos destinados aos 12 signos do zodíaco. Empecilhos financeiros fizeram com que ela e a sócia Laurie Martignago – uma escorpiana com quem, “por incrível que pareça”, dá-se muito bem – resolvessem migrar a ideia para um bar.

No Cósmica, um bar libriano – “melhor anfitrião do zodíaco”, segundo Natália –, a temática é explorada em quase tudo: nos 12 drinks cujos ingredientes brincam com características dos signos, nos nomes das comidas e até no som que embala as noites.

Quem tem medo do Spoiler?

Parece improvável que um bar de seriados lucre com o pior pesadelo de fãs de seriados. Mas foi brincando com a inconveniência de antecipar às pessoas o que acontece em um episódio – o famoso spoiler – que um bar se firmou na Cidade Baixa.

Fãs de cultura pop, Taiane Panizzi, 25 anos, e Thais Ribeiro, 30, queriam um negócio que levasse os clientes a um mundo à parte. O Spoiler seria um bar para loucos por séries que brincasse com referências.

– Aparentemente (o spoiler) é negativo, então queríamos tirar graça disso. Além disso, o cliente tem a opção de ver ou não ver. É um spoiler opcional – brinca Taiane.

Nada escapa à temática: há adesivos com spoilers colados pelas mesas, e garçons escrevem revelações – nem sempre verdadeiras – na comanda. Entre os 12 drinks autorais, é possível beber em um tubo de ensaio para matar a saudade do Walter White de *Breaking Bad* ou mesmo voltar à infância, servida em um barril igual ao do Chaves.

A imaginação fértil dos mixologistas do bar já viralizou na internet. Inspirado no seriado médico *ER*, o drink County General vem sendo quentinho... em um coletor de urina. “Pode parecer estranho, mas você vai adorar essa experiência”, dizia o post, que virou assunto nacional.

– Existem mil copos bonitos, mas a gente acha que a experiência é mais interessante. Se tu não dá uma experiência para o cliente, não está entregando nada – diz Taiane.



No Spoiler, drink lembra *Breaking Bad*

Porkaria: humor e celebração suína

Não tem meio termo para quem senta à mesa do Porkaria, no Centro. É porco ou porco: entre os cerca de 40 pratos do cardápio, tem de costelinha a joelho, de torresmo a barriga, e para quem é porcomaniaco mesmo se arranja até uma caipirinha com bacon.

O pesadelo vegetariano se exhibe sem pudores no bar de nome controverso, que prima pelo bom-humor. Na vitrine, diferentes cortes de porco assado servem de convite – ou insulto, dependendo dos seus hábitos alimentares. Do lado de dentro, bibelôs, quadros e utensílios dos mais diversos, todos em versão suína, transformam até as paredes em atrativo.

Inaugurado em outubro passado, foi inspirado em um restaurante norte-americano descoberto pelo dono anos atrás. Em uma feira internacional, Eduardo Natalício começou a alimentar a ideia de abrir um negócio ao conhecer o The Purple Pig, em Chicago.

– Adorei porque só tinha carne de porco. E carne de porco, quem gosta, ama – conta.

Desde então, o pernambucano começou a criar receitas e colecionar objetos para a decoração temática – hoje, ganha mimos também dos clientes. No cardápio, nomes divertidos. Um dos carros-chefes da casa é o Três Porquinhos: pedaços de barriga de porco em uma colher recheada com purê de batatas.



Clientes colaboram com a decoração