

A MIXOLOGIA NA VISÃO DOS BARTENDERS DE FLORIANÓPOLIS

Célio de Oliveira Marcelino¹

Prof. MsC Wilton Carlos Cordeiro²

RESUMO

Com um tema, cuja discussão ainda se faz recente, cada nova visão e pesquisa é de grande acréscimo para o âmbito científico, e a partir desse ponto, esse presente trabalho tem como objetivo obter a visão dos bartenders que atuam nos bares de Florianópolis sobre o conceito de mixologia. Através de uma revisão bibliográfica e da entrevista com 13 profissionais que atuam diretamente nos bares da cidade, tornou-se possível entender a mixologia como uma parte da coquetelaria que aprofunda e estuda as preparações, técnicas, ingredientes e utensílios. No ponto de vista desses profissionais a mixologia é um objetivo a ser atingido por aquele que quer conhecer e se aprofundar na coquetelaria, onde a mesma seria a própria teoria da coquetelaria pois ela fundamenta os processos e os aprimora. Com essas definições, fica mais claro compreender a diferença entre aquele que é um bartender e um mixólogo e nesse ponto têm-se que, todo mixologista é bartender, mas nem todo bartender é um mixologista, e isso exemplifica a diferença entre ambos. A entrevista também proporcionou uma visão de como o mercado florianopolitano está nesse nicho. Para os entrevistados o mercado está em pleno crescimento e clama por mão de obra qualificada, o que torna possível que Florianópolis possa futuramente ser uma referência na mixologia.

Palavras-Chave: Bartender; Coquetelaria; Florianópolis; Mixologia;

ABSTRACT

With a theme, whose discussion is still recent, each new vision and research is of great addition to the scientific scope, and from that point, this present work aims to obtain the vision of the bartenders who work in the bars of Florianópolis about the mixology concept. Through a bibliographic review and interviews with 13 professionals who work directly in the city's bars, it became possible to understand mixology as a part of cocktail making that deepens and studies the preparations, techniques, ingredients and

¹ Acadêmico, Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia, IFSC Florianópolis-Continente.

E-mail: celiodeoliveira14@gmail.com

² Professor orientador do Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia, IFSC Florianópolis-Continente.

E-mail: wilton@ifsc.edu.br

utensils. From the point of view of these professionals, mixology is a goal to be achieved by those who want to know and delve deeper into cocktail making, where it would be the very theory of cocktail making as it underlies the processes and improves them. With these definitions, it is clearer to understand the difference between who is a bartender and a mixologist and at this point it is clear that every mixologist is a bartender, but not every bartender is a mixologist, and this exemplifies the difference between both. The interview also provided a view of how the Florianopolitan market is in this niche. For those interviewed, the market is in full growth and calls for qualified labor, which makes it possible for Florianópolis to be a reference in mixology in the future.

Keywords: Bartender; Cocktails; Florianópolis; Mixology;

1. INTRODUÇÃO

A mixologia é considerada braço da própria coquetelaria. A intenção é produzir material de pesquisa, adicionando uma visão regional de um assunto tão complexo, o que é muito pertinente para ajudar na construção de uma visão mais concreta do cenário florianopolitano da coquetelaria e mixologia.

A partir daí questionar profissionais que atuam em de Florianópolis sobre não só a visão deles acerca da definição dessa palavra mas sobre a visão deles de como esse mercado se comporta e como são suas tendências para o futuro, o que pode gerar um parâmetro daquilo que podemos esperar e o que pode ser feito para melhorar o ramo.

Dentre tantas cidades em um país continental, Florianópolis é uma das seletas cidades a ser considerada parte da Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco, “Localizada tanto na Ilha de Santa Catarina quanto no continente, Florianópolis é conhecida como a ‘Capital da Qualidade de Vida do Brasil’, a “Melhor Cidade Brasileira para o Empreendedorismo” e a ‘Capital das Ostras do Brasil’.” (UNESCO, 2014, s/p). Isso traz para a capital catarinense os holofotes do turismo e do empreendedorismo, ainda mais que a cidade entrou para esse grupo também por conta da gastronomia.

Para analisar as entrevistas é necessário formar um aparato teórico sobre a coquetelaria e a mixologia, esse é formado por uma pesquisa sobre as relações que compõem essa área, conhecendo assim o meio que abrange os entrevistados. E assim é

possível direcionar o artigo para compreender o ponto de vista dos profissionais da coquetelaria de Florianópolis sobre a mixologia.

2. REFERENCIAL

Para chegar em definições sobre o que é um coquetel, mixologia ou até mesmo um bar, deve-se rever a história desse vasto campo de estudo, remetendo diretamente à origem das bebidas alcoólicas. Segundo Cabral (2011), pode-se dizer que as bebidas alcoólicas são parte integrante do cotidiano da atualidade e a sua história mescla-se com a própria história do ser humano, e complementa ligando as bebidas aos setores econômico, político, cultural, social e religioso.

No princípio as bebidas alcoólicas eram utilizadas nos rituais de diversas religiões e sempre trouxeram essa ligação e esse significado. Contudo, constata que o álcool se expandiu deixando as práticas religiosas e adentrou no âmbito do dia à dia da sociedade, e há registros que remetem ao consumo nas civilizações Chinesa, Egípcia, Hebraica, Grega e Romana (FIGUEIREDO, 1996; *apud* CABRAL, 2011). Complementando o que foi supracitado cabe aqui destacar que:

As bebidas alcoólicas sempre tiveram espaço de destaque no cotidiano da humanidade desde a Pré-História. Os primeiros fermentados de cereais –a cerveja mesopotâmica, – foi ofertada aos sumérios pela deusa Ninkasi para saciar a sede e confortar o espírito. Em louvor à deusa foi composto um hino que descreve a composição da cerveja, a maneira de prepará-la e a alegria que o seu consumo proporcionava. A cerveja, portanto, possuía um caráter sagrado. (DE CAMPOS, 2015, p.98)

Existe muita divergência sobre o momento e em qual situação a humanidade tomou conhecimento da existência de bebidas, que nesse momento eram somente fermentadas, então responder a pergunta de qual foi a primeira bebida alcoólica se torna, momentaneamente, impossível. Existe uma teoria descreve que uma dessas possibilidades remete que no paleolítico o ser humano acabou por perceber que os produtos da sua coleta (frutos, cereais e mel) acabavam fermentado resultando em bebidas que ultimavam em um efeito um tanto estranho, dando “poderes” de desinibição, maior convívio e comunhão espiritual (BORGES, 1993 *apud* CABRAL, 2011)

Há também outra visão baseada em relatos históricos que apontam para algo entre 8.000 a 10.000 anos a.C. onde surgiram os pioneiros campos de lavoura de cereais na

Ásia Ocidental. Nesse âmbito, os agricultores colhem os grãos para a produção do pão, produção essa que se assemelha em muito à cerveja, ambos de origem de grãos, que utilizam água e fermento. Não é à toa que a cerveja já teve a alcunha de “pão líquido” (SENAC, 2012 *apud* NASCIMENTO FILHO, 2021).

Segundo o Centro de Informações sobre Saúde e Álcool (CISA, 2022), os egípcios possuíam, documentadas em papiros, as etapas de fabricação e comercialização da cerveja e do vinho. Eles também acreditavam que as bebidas fermentadas funcionavam como germicida e deveriam ser usadas como medicamentos, especialmente na luta contra os parasitas provenientes das águas do Rio Nilo.

A presença das bebidas no mundo grego, já que os famosos simpósios eram peça fundamental para a filosofia e política da sociedade helenística, e o vinho era uma das ferramentas para que as conversações avançassem. Para complementar:

Para os gregos e romanos o vinho era consagrado ao deus Dionísio/Baco e representava não somente uma bebida e um produto comercial por excelência: o vinho simboliza a própria vida do deus que a sacrificava para a felicidade dos homens. E assim saciava a sede e proporcionava momentos de alegria e prazer. (DE CAMPOS, 2015, p.98)

Curry (2020) afirma a importância do vinho tanto na sociedade romana quanto no resto da Europa quando traz o fato de que os viticultores romanos produziam vinho de maneira massiva, e que seus comerciantes transportavam pelo mediterrâneo algo em torno de dez mil ânforas por cada viagem, e depois enviavam-no no sentido norte, através dos rios em embarcações de menor porte.

Dando um salto na história temos a grande participação das bebidas destiladas na era moderna e contemporânea, colocou-se da seguinte forma:

“Os destilados representavam uma forma durável e compacta de álcool para transporte a bordo de navios e encontraram uma série de outros usos. Essas bebidas transformaram-se em mercadorias de tal importância econômica, que sua taxaço e seu controle tornaram-se assuntos de grande relevância política e ajudaram a determinar o curso da história”. (STANDAGE, 2005, *apud* ALBERTIM, 2013, s/p)

Com tudo o que foi aludido podemos ver que de maneira geral as bebidas alcoólicas como um todo são de incontestável presença e relevância para nossa história, e tendo visto isso se pode chegar a conceitos que surgiram a um curto período de tempo, como um exemplo temos a coquetelaria, o bar e o objeto central deste escrito, a mixologia.

Independente de qual a origem de fato das bebidas alcoólicas uma coisa é certa: ocorreram muitas evoluções no processo de fabricação dessas bebidas e no consumo delas.

Um ponto importante a ser considerado é o surgimento da coquetelaria data do ano de 1862. Um dos primeiros indícios desse começo é a publicação do livro *The Bartender 's Guide*, de Jerry Thomas, 1862, que é tido como o primeiro livro de receitas para coquetéis. O autor do livro era conhecido como o “pai da mixologia”, pois além da publicação do receituário ele inovou em técnicas no bar, como usar chamas no coquetel para reduzir seu teor alcoólico (MIXOLOGY NEWS, 2018).

Existem outros registros do surgimento, o primeiro deles remete a um manuscrito inglês do ano de 1870 que exaltava as benesses que as relações com os franceses trouxeram para os bares e continua;

“(…) As bebidas misturadas eram chamadas de cobbler, cooler, crusta, cup, daisy, fix, flip, julep, negus, nog, sangaree, sling, smash, rickey, posset e... cocktail. Essa mesma obra reconhecia que a arte dos coquetéis já havia chegado aos EUA. E foram os americanos, na verdade, que os consagraram, transformando-os em uma espécie de mania nacional durante os anos 1920, mesmo durante a Lei Seca, como uma maneira de disfarçar o terrível sabor das bebidas fabricadas ilegalmente.” (BRUNO, 2021, p. 4, 5).

Há outra versão que reforça o surgimento da coquetelaria na Inglaterra no ano de 1879. Consta que dois irmãos eram adeptos do fato de efetuar misturas alcoólicas e usufruir delas no próprio balcão do bar (IDEM, 2021).

Tendo em vista essas informações, podemos entender que a coquetelaria provavelmente surgiu na segunda metade do século XIX, uma época onde greves e reivindicações trabalhistas começaram no mundo. Segundo Secco (2003), mesmo que de forma limitada, o objetivo primordial dos trabalhadores era a redução da jornada de trabalho, que foi relativamente alcançada. Dessa forma os trabalhadores possuíam mais tempo de lazer, e com isso os bares e *pubs* eram seu destino. Esse espaço se fez importantíssimo para a continuidade da coquetelaria e o surgimento da mixologia e sobre esse espaço :

“Para se falar de coquetelaria, é primordial falar do bar. Os bares, ao contrário dos restaurantes, tem uma história pouco pautada em saúde, embora muito ligada à hospitalidade. Herdeiros diretos das tavernas, o bar em seu aspecto mais primordial era vinculado à estadia, ou pelo menos assim se instaurou suas matrizes ancestrais. As tavernas, além de pontos para comer e beber, comumente vinculadas a uma hospedagem ou dormitório, onde por valores módicos à época havia a garantia de um trago quente para se aquecer durante noites frias e um lugar para

descansar os músculos.” (FRANCO, 2011, *apud* TEIXEIRA JUNIOR, 2021, p. 11)

Visto o momento histórico em que a coquetelaria se desenvolveu é possível compreender que conforme o tempo passasse mais os clientes apreciariam as misturas de forma a incentivar que mais e mais bares se tornassem adeptos de possuir em seu estabelecimento alguém capaz de produzir e servir os coquetéis.

2.1. A COQUETELARIA EM FLORIANÓPOLIS

O início dos bares em Florianópolis data de 1940 com a abertura do Bar Glória, que seguia o clássico estilo dos botecos brasileiros, Culleton (2020) coloca: “O estabelecimento é um dos últimos botecos à moda antiga: um único atendente pouco sociável, uma televisão antiga ligada na Globo e fregueses que se conhecem desde jovens”. Esse bar focava em servir cerveja, destilados e alguns coquetéis, isso mostra que as bebidas e os bares têm uma história antiga em Florianópolis. (CULLETON, 2020)

Como uma cidade que recebeu a titulação de “Cidade Criativa” dada pela UNESCO por conta de sua fortíssima ligação com a gastronomia Florianópolis possui mais de 4 mil estabelecimentos com relação à hospedagem, alimentação e bebidas (SANTOS, 2019). Esse crescimento exacerbado na região mostra uma disposição do mercado para o desenvolvimento de mais bares com foco na comercialização de coquetéis.

E com essa predisposição ao desenvolvimento ocorreu uma explosão de bares de coquetéis, esse movimento teve seu início em 2016, segundo Torres (2019) com a abertura do bar Rabodigalo que foi o precursor do movimento em Florianópolis, esses bares são focados em servir coquetéis clássicos, releituras e autorais, o que representa também o aparecimento da mixologia na região. Torres (2019) ainda complementa que, em somente em 2018 abriram outros 7 bares com a mesma proposta do Rabodigalo demonstrando um crescimento exponencial desse mercado.

2.2. A COQUETELARIA

Voltando ao tema, existem algumas teorias sobre como a denominação coquetelaria surgiu. Mas antes disso é preciso destrinchar a etimologia da palavra, coquetelaria é a “arte de produzir coquetéis”, com isso podemos ir mais fundo e olhar etimologicamente a palavra coquetel, ela é a versão do português da palavra “*cocktail*”, separando “*cock*”, do inglês para “galo”, e “*tail*”, “rabo”, com isso temos a tradução livre de rabo de galo (OXFORD, 1989).

John Dóxat, um *connaisseur*¹ londrino relacionou a mistura de bebidas, com a prática de cortar o rabo dos cavalos mestiços, para parecerem de raça nobre, naquela época era um costume do interior inglês. Essa comparação faz sentido de duas maneiras, a primeira é que o rabo cortado em inglês é “*cocked tail*”, e assim como os cavalos nessa situação, os coquetéis são misturas (PUJOL, 2020). Sobre outras razões para o uso da expressão rabo de galo, esse autor afirma ainda que:

“Uma outra origem estaria associada a Betsy Flanagan, proprietária de uma taberna, teria roubado as penas do rabo de um galo do inimigo para enfeitar os drinks servidos em seu estabelecimento. Diz-se, ainda, que a tradição de brigas de galos, na região norte-americana do Mississipi, teria influenciado a criação do nome dessa bebida, pois as penas dessas aves teriam sido utilizadas para mexer os coquetéis dos apostadores.” (IDEM 2020, p.36)

Deixando a origem do nome de lado, os coquetéis consistem na mistura de uma bebida base, um agente modificador ou aromatizador, e o agente colorante ou sabor especial. Essa afirmação é de cunho geral porém existem muitas exceções a essa regra. A base é o ingrediente de maior presença no coquetel, alguns exemplos de bebidas que servem como base com mais frequência, são os fermentados como vinhos, e os destilados, dentre eles o cognac, vodka, gim e uísque. Os modificadores ou aromatizantes são aqueles itens que agregam algum sabor ou aroma, ou atenuam o sabor alcoólico realçando o sabor da base, alguns exemplos dessa classe são, suco de frutas, vermouths, aperitivos e até creme de leite. E finalizando as variações temos os agentes colorantes ou de sabor especial que como o nome já sugere incorporam cor ao coquetel tornando mais atrativo e chamativo, acabam por adicionar um sabor a mais a mistura. Podemos citar como exemplo os licores, xaropes e caldas de frutas (BRUNO, 2021).

Pacheco (2008), separa os coquetéis em quatro grandes agrupamentos. Seriam eles: grupos, finalidades, categorias e modalidades. Discorrendo de maneira geral sobre cada divisão, o grupo é dividido por características sensoriais e ingredientes específicos que devem estar presentes na preparação. Têm se uma lista dos grupos de coquetéis: **Sours**,

¹ Connaisseur: conhecedor, especialista em algum assunto específico.

Straits, Juleps, Slings, Cups, Cobblers, Pousses, Fizzes, Flips, Coolers, Crustas, Grogs (TOSCANO, 2014 *apud* PUJOL, 2020).

Segundo Pujol (2020) as Categorias definem a quantidade final de bebida que terá o coquetel e, por consequência, o tamanho do copo ou da taça em que será servido, além da necessidade ou não de gelo em sua preparação. Esse segmento se divide em três: *Long drinks, Short drinks e Hot drinks*.

As Modalidades definem os coquetéis conforme a forma de preparo e a densidade dos insumos, podendo ser divididos em três subgrupos: os **coquetéis montados, batidos e mexidos**. Por finalidade entende-se a funcionalidade dos coquetéis, que podem ser **estimulantes de paladar, digestivos e refrescantes** (BRUNO, 2021) .

2.3. A MIXOLOGIA

Pesquisando mais especificamente sobre a mixologia chega-se a uma definição etimológica do termo mixologia, deriva do verbo misturar, do inglês “*to mix*”, podemos separar “mixo” e “logia”, obtendo , com o significado das palavras isoladas “o estudo das misturas”. Temos então a seguinte visão: a coquetelaria é a arte de se preparar coquetéis e a mixologia é o estudo das misturas, ou melhor, estudo dos coquetéis (NASCIMENTO FILHO, 2020).

Sobre o que é a mixologia e a sua peculiar relação com a coquetelaria, entende-se que:

“Mixologia, na coquetelaria, é o processo de agregar conhecimentos tradicionalmente ligados às técnicas de cozinha dentro do ambiente do bar. Ela consiste na busca de estabelecer um estudo da combinação de ingredientes para a produção de um coquetel. Não se trata apenas de uma gama fixa de práticas e habilidades, mas também a identificação de novos insumos ou a redescoberta de insumos clássicos. Ela busca uma compreensão mais profunda acerca das mesclas possíveis de sabores, sobre novas texturas e como podem ser obtidas através de técnicas avançadas, mas ao mesmo tempo práticas para sua execução dentro do ambiente do bar.” (TEIXEIRA JUNIOR, 2019, p.12)

Compreende-se que a literatura entende a mixologia como uma ferramenta para tornar a coquetelaria mais completa e elevar exponencialmente sua qualidade. O mixólogo é o pesquisador que aprimora e desenvolve as receitas e os processos de produção de uma bebida. Contudo, as mídias trazem uma visão de que o mixólogo só é

responsável por grandes espetáculos e sobre isso Bueno (2015), procura desmistificar esse glamour.

Grinplastch (2020) coloca que todo mixólogo é bartender, mas nem todo bartender é mixólogo. O bartender é um profissional que prepara e serve coquetéis, é conceituado como:

“Em sua origem, o termo consiste na junção de “bar” e “tender”, onde “tender” significa cuidar. Ou seja, significa se encarregar, vigiar e guardar. Enquanto a palavra “bar” significa o mesmo que em português. No entanto, embora o termo Bartender tenha inicialmente o mesmo significado que garçom, ela é usada mais especificamente para indicar o funcionário que está pronto não só para atender os clientes. Mas também para preparar uma grande variedade de drinks, com misturas exóticas, inusitadas e de diferentes países. Portanto, o Bartender costuma ser um verdadeiro showman.” (PRUFER, 2020, s/p)

Apesar de possuírem denominações um tanto distintas, mixólogos e bartenders dividem um mesmo ambiente de trabalho e funções no geral iguais, o que os difere é o nível do aprofundamento que ambos possuem no campo da coquetelaria e suas aplicações no dia a dia do bar. O mixólogo é sim o estudioso. Ele busca novas técnicas para que os bartenders coloquem em prática, podendo desenvolver, não apenas seguir um roteiro pré estabelecido. Essas relações instigam ao aprofundamento do tema, através do olhar que os bartenders possuem sobre a mixologia.

3. METODOLOGIA

Para a produção deste material foi selecionada a pesquisa qualitativa, pois a mesma avalia e examina dados verbais de forma interpretativa, diferentemente da quantitativa que avalia os dados captados de forma numérica (MACHADO, 2021).

Os métodos escolhidos para realização deste artigo foram o bibliográfico e o exploratório. Cervo, Bervian e da Silva (2007, p.61), definem “a pesquisa bibliográfica constitui o procedimento básico para os estudos monográficos, pelos quais se busca o domínio do estado da arte sobre determinado tema”. Constituindo-se em um apanhado geral sobre diferentes áreas relacionadas com a Mixologia. Sobre esses resumos:

“O resumo de assunto exige a aplicação dos mesmos processos científicos utilizados no trabalho científico original. Não é cópia, mas a reunião das informações sobre um tema, sua compreensão, análise, interpretação, comparação e aplicação a casos semelhantes. Exige reflexão e elaboração nova e pessoal do assunto. Esse tipo de pesquisa aumenta os conhecimentos e dá o treinamento necessário para possíveis pesquisas científicas originais.” (SANTOS, 2012, p. 5)

Por sua vez, a pesquisa exploratória que segundo Gil e Vergara (2015) está destinada prioritariamente a delinear as percepções dos entrevistados quanto aos fatores que influenciam o desenvolvimento de competências desejáveis no setor investigado.

A coleta de dados se deu por meio de entrevista aberta com profissionais da área da coquetelaria, que atuam nos bares da cidade de Florianópolis. Para efetuar as entrevistas foram selecionados 30 bares localizados na cidade, identificados a partir de uma pesquisa em uma plataforma de busca para viagens (TRIPADVISOR, 2022). Selecionou-se aqueles que possuíam atendimento de bartenders. O contato foi feito via rede social do próprio bar. A coleta de informação para as entrevistas ocorreram no período de setembro e outubro do ano de 2022. As entrevistas trouxeram diferentes perspectivas para a compreensão sobre a mixologia.

4. RESULTADOS

Através das entrevistas e o aporte das pesquisas bibliográficas foi possível cumprir com os objetivos dimensionados neste artigo. Pelo fato da pesquisa ter sido feita na forma de uma conversa, de onde os bartenders discorreram sobre a mixologia abertamente, observou-se que as respostas se mantiveram bem próximas umas das outras.

Dos 30 bares identificados na pesquisa, apenas 13 se dispuseram a conversar e colocar suas visões e o fizeram por meio de mensagem de texto e áudios. Outros oito aceitaram participar, porém não responderam o questionário, por sua vez, um estabelecimento se negou a participar, e os oito restantes não retornaram o contato.

Na visão dos profissionais, a mixologia é um estudo aprofundado sobre todo o vasto universo das bebidas, e com o conhecimento extrair ao máximo de cada ingrediente despertando os sentidos de quem está consumindo aquela preparação. Pode-se dizer que não é algo muito longe do que Teixeira Junior (2019) coloca explanando que a mixologia é o processo de agregar conhecimentos técnicos ao bar. Essa proximidade das respostas traz um sentimento de peso e importância para essa área do que só agregar técnica ou estudar.

Com o decorrer das conversas, oito profissionais trouxeram visões mais profundas sobre a mixologia. Para eles ela é como uma especialização. Seguindo o pensamento de que o posto de mixólogo é fruto de estudo e pesquisa, além da experiência específica conquistada. A partir disso entende-se que conforme a gastronomia cresce como uma

formação acadêmica também serve de suporte para que áreas como a mixologia e coquetelaria tenham mais ênfase e possam se desenvolver.

Conforme a conversa flui para a situação da mixologia na capital catarinense, e sobre o futuro da mixologia, existe uma certa divergência entre os entrevistados. Um dos pontos de vista, abordados por dois profissionais, é sobre a necessidade de maior investimento e preocupação por parte dos donos de bares e restaurantes com a capacitação do bartender, para que a área avance.

Outro ponto, que foi trazido por um dos entrevistados, é que apesar da mixologia estar crescendo em Florianópolis, ela ainda está atrasada em comparação com cidades como Curitiba, São Paulo e Rio de Janeiro. Contudo, outro entrevistado trouxe a visão de que estamos no mesmo nível das cidades supracitadas. Um dos entrevistados colocou que o mercado de bares voltados para a coquetelaria e mixologia teve e está tendo uma expansão muito recente e que deve durar mais alguns anos até se estabilizar. Entre todos os pontos de vista, a posição dos entrevistados é geral: Florianópolis tem um mercado muito promissor e aberto no ramo da coquetelaria e mixologia no futuro.

Durante as conversas, em cinco entrevistas, surgiu o assunto sobre o alto nível de exigência dos clientes da região, em relação à qualidade dos produtos oferecidos pelos bares. Esse fato levantou algo que Chaves (2020), comenta como os diversos programas de televisão sobre gastronomia têm atraído a atenção de cada vez mais pessoas. A mídia tornou visível alguns dos trabalhos ocultos que compõem nossas experiências alimentares que, na maioria das vezes, aparecem de maneira romanesca e poética. Um dos entrevistados ressaltou que o fato da gastronomia ter ganho os holofotes nos últimos anos, fez com que os clientes começassem a pesquisar mais e exigir uma melhor qualidade naquilo que recebem, dando mérito àqueles que já fazem um bom trabalho e forçando o mercado a se igualar em qualidade.

Conforme foi averiguado durante a pesquisa bibliográfica grande parte do desenvolvimento da coquetelaria e da mixologia se deu na Europa, e nos Estados Unidos, contudo o avanço nas tecnologias de informação permitiu ao mundo também desenvolver suas próprias técnicas e preparações. Cabe colocar isso pois um dos entrevistados levantou que a facilidade de as informações chegarem permitiu melhores traduções dos livros que servem de base para a área, tornando esses conhecimentos mais acessíveis.

Outro tópico posto à tona por quatro entrevistados foi que apesar de os consumidores estarem mais exigentes, muitas informações que recebem ou buscam

ficam fora de contexto pois são leigos. Cabe ao profissional dar o direcionamento correto e as informações com mais precisão.

Florianópolis ainda é um nicho relativamente pequeno, porém vem se tornando mais exigente e a tendência é que ele aumente muito nos próximos anos. Na visão de dois dos entrevistados, o mercado florianopolitano está defasado e não se tem mão de obra devidamente qualificada para suprir e impulsionar o mercado. Se faz necessário o desenvolvimento de mais cursos de qualidade. Além de maior visibilidade e valorização desse profissional com conhecimento de especialista.

5. CONSIDERAÇÕES

No decorrer do trabalho foi possível perceber que grande parte do material de pesquisa disponível, tanto na área de coquetelaria quanto na área de mixologia, são pesquisas muito recentes, contando com publicações de menos de dez anos.

Na região de Florianópolis, podemos encontrar um número crescente de cursos tanto de gastronomia, quanto dos mais específicos na área de bebidas, fazendo com que mais pessoas do meio acadêmico passem a se aprofundar na mixologia. Além disso estamos vivenciando uma efervescência não só de pesquisas, mas de desenvolvimento de profissionais que conforme vão tornando seus currículos mais capacitados, acabam por impulsionar um ramo ainda em desenvolvimento na cidade. Aproveitando-se de uma região onde o turismo, a hotelaria e o lazer são uma fonte de capital massiva, dando a possibilidade de visualizarmos a mesma como uma referência neste nicho de mercado.

Quanto ao que é a mixologia, ainda não há uma definição concreta para esse campo da coquetelaria, tanto que os profissionais da área de Florianópolis e as pesquisas não possuem dela uma visão 100% concisa, porém pode-se reparar uma concordância entre teoria e prática.

Como foi possível ver e é pertinente ressaltar, Florianópolis, apesar de um mercado expoente no ramo, não só das bebidas, mas em toda a área de entretenimento e lazer, possui uma mão de obra defasada enfatizou-se em entrevistas, podendo se dar por fatores diversos; um deles fica evidente, que é a carência na disponibilidade e na qualidade do ensino superior e técnico nesse nicho.

Para se desenvolver em Florianópolis, a mixologia necessita de diversos fatores. É possível projetar que a exigência do mercado da região se alie com poder público,

trazendo a possibilidade de investimentos em educação no setor da mixologia, coquetelaria e gastronomia. Para tal, é necessário pensar em produzir talentos regionais para o mercado gastronômico e hoteleiro da região, não apenas importar de outras regiões do país.

De fato, ainda que em um tempo embrionário, o mercado da mixologia de Florianópolis mostra sinais positivos de evolução. Esse fato demonstra uma necessidade grande no desenvolvimento de pesquisas que contribuam para ampliar o conceito de Mixologia, como também no estudo de produtos que permitam que este ramos cresça na região.

6. REFERÊNCIAS

ALBERTIM, Bruno. **Destilados: Uma ressaca histórica**. Revista Continente. Disponível em:

<https://revistacontinente.com.br/edicoes/151/destilados--uma-ressaca-historica>. Acesso em: 21/05/2022.

BORGES, L. e colaboradores. **Os Adolescentes e o Álcool**. Revista da Sociedade Portuguesa de Alcoologia nº 1, vol.II, (Janeiro/Abril), pp. 99-114. 1993.

BRUNO, Priscilla Lopes. **Bebida e Coquetelaria**. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil. 2021.

BUENO, André. Mixologia em Análise. Diageo Bar Academy. 2015. Disponível em: https://www.diageobaracademy.com/uploads/documents/Mixologia_em_analise.pdf.

Acesso em: 06/06/2022.

CABRAL, Lídia do Rosário. **Consumo de bebidas alcoólicas em rituais/praxes acadêmicas**. Dissertação de Candidatura ao grau de Doutor. Porto, Portugal. 2011.

CHAVES, Viviany Moura; DANTAS, Alexsandro Galeno Araújo. **Espetáculo à mesa: midiatização da cozinha nos reality shows de gastronomia**. Revista Mídia e Cotidiano, v. 14, n. 2, p. 244-260, 2020.

CISA - Centro de Informações sobre Saúde e Álcool. **História do Álcool**. 2022. Disponível em: <https://cisa.org.br/sua-saude/informativos/artigo/item/60-historia-do->. Acesso em: 10/06/2022.

CULLETON, Billy. **Desde 1940 – Bar mais antigo de Florianópolis, em atividade, vai fechar as portas**. Floripa Centro Portal de Notícias. 2020. Disponível em:

<https://floripacentro.com.br/desde-1940-bar-mais-antigo-de-florianopolis-em-atividade-vai-fechar-as-portas/>. Acesso em: 14/12/2022.

CURRY, Andrew. **A história do consumo do álcool ao longo dos tempos**. National Geographic Portugal. Disponível em: <https://nationalgeographic.pt/historia/grandes-reportagens/1180-a-historia-do-consumo-do-alcool-ao-longo-dos-tempos>. Acesso em: 20/05/2022.

DE CAMPOS, Luciana. **A sacralidade que vem das taças: o uso de bebidas no Mito e na Literatura Nórdica Medieval**. Revista Brasileira de História das Religiões, v. 8, n. 23, p. 97-107, 2015.

GIL, Antonio Carlos; VERGARA, Sylvia Constant. Tipo de pesquisa. **Universidade Federal de Pelotas. Rio Grande do Sul**, 2015.

GRINPLASTCH, Gabriela. **Você sabe qual a diferença entre bartender e mixologista?**. Destemperados. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/bebidas/noticia/2020/10/voce-sabe-qual-a-diferenca-entre-bartender-e-mixologista-ckg8oupaq0025012tz5xt21ka.html>. Acesso em: 30/05/2022.

MACHADO, Amália. **O que é Pesquisa Qualitativa**. Blog Acadêmica Pesquisa. 2021. Disponível em: <https://www.academicapesquisa.com.br/post/o-que-%C3%A9-pesquisa-qualitativa#:~:text=Pesquisa%20qualitativa%20examina%20evid%C3%A4ncias%20baseadas.emp%C3%ADricos%2C%20coletados%20de%20forma%20sistem%C3%A1tica>. Acesso em: 14/12/2022.

MIXOLOGY NEWS. **1862 - The Bartender 's Guide, Livro de Jerry Thomas**. 2018. Disponível em: <http://mixologynews.com.br/05/2018/mixologia/the-bartenders-guide-jerry-thomas-1862/>. Acesso em: 21/05/2022.

NASCIMENTO FILHO, Isaías Alves do. **Bebidas alcoólicas: Um estudo introdutório na ciência da gastronomia**. Trabalho de Conclusão de Curso, Brasil. 2021.

OXFORD ENGLISH DICTIONARY. **Cocktail**. Disponível em: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/cocktail>. Acesso em: 20/06/2022.

PACHECO, A. **O. Manual do bar**. São Paulo: Ed. do Senac 4. ed., 2008.

PRUFER, Marcos Juliano. **O que é Bartender e Qual é a Sua Função**. Saiba Tudo 2021. Disponível em: <https://certificadocursosonline.com/blog/o-que-e-bartender/>. Acesso em: 21/05/2022.

- PUJOL, Edemilson Rosa. **Coquetelaria e turismo criativo: uma proposta pedagógico-reflexiva em curso de tecnologia em gastronomia**. Tese de Mestrado. Brasil. 2020.
- SANTOS, João Almeida; PARRA FILHO, Domingos. **Metodologia científica**. Apostila de Metodologia Científica, Faculdade Venda Nova do Imigrante. 2012.
- SANTOS, Fabiana Cristina de Souza. **Coquetelaria em Florianópolis**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.
- SENAC, D. N. Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 2012. 120 p.
- SECCO, Lincoln. **Cooperativas e conselhos operários**. Lutas sociais, n. 9/10, p. 169-178, 2003.
- SILVA, Roberto da; CERVO, Amado L; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia Científica**. São Paulo. Pearson Prentice Hall 6ª ed, 2007.
- STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 Copos. Editora Zahar. 2005.
- TEIXEIRA JUNIOR, Paulo Alves. **Relatório de estágio supervisionado obrigatório em bar burgeria temática na cidade de Recife**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.
- TORRES, Aline. **Floripa vive a febre da coquetelaria contemporânea**. Bom Gourmet. Revista Gazeta do Povo. 2019. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/restaurantes/bares-onde-tomar-drinks-em-floripa/>. Acesso em: 14/12/2022.
- TOSCANO, F. O. **Técnico em restaurante e bar: estudo das bebidas e coquetelaria**. Pernambuco: Secretaria de Educação e Esportes, 2014.
- TRIPADVISOR. Bares em Florianópolis. 2022. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Search?q=bares%20&searchSessionId=2A445842F5880698D7837B9EA1D233651669234980940ssid&sid=A63150519B3A48C5870025A43B21F5EC1669235048323&blockRedirect=true&ssrc=e&isSingleSearch=true&geo=>. Acesso em: 18/08/2022.
- UNESCO. Creative Cities Network Florianópolis. 2014. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/florianopolis>. Acesso em: 15/10/2022.