

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS UNISINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE EDUCAÇÃO CONTINUADA
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO: GESTÃO E GASTRONOMIA
EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

LETICIA D'EMILE KALICHESKI MAIRESSE

**O CONCEITO *COMFORT FOOD* ENTRE DOIS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS
DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Porto Alegre

2015

LETICIA D'EMILE KALICHESKI MAIRESSE

**O CONCEITO *COMFORT FOOD* ENTRE DOIS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS
DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE PORTO ALEGRE**

Artigo apresentado como requisito parcial
para obtenção do título de especialista em
Gestão e Gastronomia em Serviços de
Alimentação da Universidade do Vale do
Rio dos Sinos - UNISINOS

Prof^a. orientadora: Ms. Ágata Morena de Britto Oliveira

Porto Alegre

2015

O CONCEITO *COMFORT FOOD* ENTRE DOIS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE PORTO ALEGRE

Leticia D'Emile Kalicheski Mairesse¹

Ágata Morena de Britto Oliveira²

Resumo: O alimento é a alma da cozinha, faz com que a culinária, simples ato de cozinhar esteja inserida como uma das grandes áreas que abrangem a ciência da gastronomia, que atualmente é considerada um imenso campo de estudos multidisciplinares, onde está incluída a temática abordada nesse artigo, o *Comfort Food*, a comida que conforta, que traz à tona lembranças, emoções e sensações, e procura mostrar o prazer pelo ato de comer. *Comfort Food* é um conceito americano, portanto, trata-se nesse artigo das quatro condições que classificam o alimento como sendo *Comfort Food*, segundo pesquisa feita por Locher, são elas: nostalgia, indulgência, conveniência e as sensações físicas. No artigo também é apresentada a visão de outros autores sobre o prazer proporcionado pelo alimento e o que serve de referência é Brillat-Savarin, um apaixonado pelo prazer de comer. A intenção desse artigo é observar se os aspectos do conceito *Comfort Food* estão sendo utilizados pelos estabelecimentos pesquisados.

Palavras-chave: *Comfort Food*. Alimentação. Gastronomia. Buffet. Conforto.

Abstract: Food is the soul of the kitchen, it makes culinary, the simple act of cooking, to be included as one of the great areas that covers the science of Gastronomy which is currently a huge multidisciplinary field for studies that includes this article's subject, Comfort Foods. Comfort Food as the name says is the food that comforts, that brings up memories, emotions and sensations and seeks to show the pleasure by the act of eating. Comfort Food is an american concept, therefore this article is about the four conditions that classify the food as Comfort Food, according to researches by Locher, they are: nostalgia, indulgence, convenience and physical sensations. In this article the point of view of other authors about the pleasure provided by food are also presented and the one used as reference is Brillat-Savarin, a passionate about the pleasure of eating. The intention of this article is to see whether aspects of Comfort Food concept being used by surveyed establishments.

Keywords: Comfort Food. Diet. Gastronomy. Buffet. Comfort.

1. Mairesse, Leticia D'Emile Kalicheski. Administradora de Empresas pela Faculdade de Ciências Contábeis e Administrativas de Porto Alegre – FAPCCA. email: leticiademile@gmail.com

2. Oliveira, Ágata Morena de Britto. Doutoranda em Planejamento Urbano e Regional pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. Coordenadora e docente do curso de Gastronomia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS. email: agatabritto@gmail.com

INTRODUÇÃO

A associação da comida como conforto, vinculando o ato de comer com lembranças e emoções, antes de se tornar um conceito, já era descrita por alguns autores, um deles, Brillat-Savarin, que narra o gosto pela comida e as suas sensações em várias passagens do seu livro, *A Fisiologia do Gosto*, considerado a certidão de nascimento da gastronomia. Esse livro foi escrito há aproximadamente 170 anos atrás e inspirou esse artigo.

Segundo o autor, “Enfim, porque ao comermos experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comermos reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência” (SAVARIN, 1995, p.50).

Ao comer tem-se muitas vezes a sensação de preenchimento de um vazio, algo que não se consegue explicar, mas que com determinados alimentos associados a lembranças boas gera um grande conforto, um alívio na alma. Muitas vezes durante um momento de tristeza e depressão ao comer um chocolate, ao beber um café quente, tem-se uma sensação de tranquilidade e até um tipo de saciedade daquele sentimento ruim. Mas ao comer também se sente prazer e satisfação, e isso pode se dar em momentos alegres, com amigos e familiares e ser muito reconfortante, alegrando nossa alma.

Dentro do vasto campo dos estudos multidisciplinares da gastronomia, encontra-se a temática abordada nesse artigo, o *Comfort Food*, que trata da relação do homem com o prazer e as emoções que o alimento proporciona. Afeta o corpo e a mente, provocando diversas sensações gustativas, olfativas e até sensoriais. O alimento que conforta a alma, que alivia as tristezas e a saudade dos tempos da infância, traz à tona a lembrança da comida da mãe, da avó, que consola e transmite sensação de segurança.

O conceito *Comfort Food*, como se conhece nos dias de hoje, é originário dos Estados Unidos e tem sua definição incluída no *Webster's Dictionary*, no ano de 1977, que diz: “O alimento é gratificante, porque é preparado de forma simples ou tradicional e lembra a casa, a família ou os amigos”.

Neste artigo o referencial teórico será baseado nos livros e artigos dos autores, Brillat-Savarin, Ariovaldo Franco, Dolores Freitas, Guta Chaves, Nina Horta, Julie Locher e outros.

O foco do artigo é examinar os dois estabelecimentos encontrados na cidade de Porto Alegre que se auto definem *Comfort Food*, Esses dois locais fornecem tipos diferentes de serviço, um deles trabalha com alta gastronomia e outro com sistema de buffet.

O restaurante A trabalha com alta gastronomia e utiliza o conceito *Comfort Food*, fica localizado no bairro Higienópolis, atende almoço de segunda à sexta-feira e jantar de terça a sábado. Seu cardápio é composto de carnes, risotos, sobremesas e massas artesanais, usam temperos frescos plantados no quintal do próprio espaço.

O restaurante B trabalha com serviço de buffet, durante o horário de almoço, atende de segunda à sexta-feira e fica localizado no bairro Floresta. Um dos seus destaques é o frango com molho da vovó, receita de família dos proprietários e também utiliza o conceito de *Comfort Food*.

A questão de pesquisa desse artigo procura entender porque esses dois tipos de estabelecimentos de alimentação na cidade de Porto Alegre se identificam com o conceito de *Comfort Food*.

O objetivo geral será analisar os dois tipos de estabelecimentos encontrados em Porto Alegre que se definem *Comfort Food*.

E os objetivos específicos serão: compreender o que significa o conceito de *Comfort Food* para os estabelecimentos pesquisados; verificar se o cardápio oferecido atende aos conceitos de *Comfort Food*; identificar se os elementos do ambiente remetem ao conceito de *Comfort Food*; descrever os serviços de atendimento praticados nos estabelecimentos e verificar se estão de acordo com o conceito de *Comfort Food*.

Esse artigo poderá servir de base para estabelecimentos que servem refeições de acordo com a cultura de seus povos, como as cantinas italianas, os restaurantes chineses, os botecos nordestinos e outros que poderiam muito bem utilizar o conceito de *Comfort Food*, pois se enquadram nos aspectos da análise do referencial teórico e desenvolvem itens do *Comfort Food*, porém não utilizam o conceito e não percebem a vasta oportunidade de referência e atratividade para o mercado.

Também poderá fazer surgir o interesse de novos estabelecimentos que não conhecem o *Comfort Food* a adotarem o conceito expandindo seus negócios e oferecendo uma comida reconfortante, simples e saudável aos seus clientes.

REVISÃO TEÓRICA

“É impossível precisar quando o alimento, necessidade humana sempre presente, se transformou em prazer da mesa”. (FRANCO, 2010, p.22).

O começo das civilizações está relacionado com a busca do alimento para a sobrevivência. O homem da pré-história obtinha da natureza tudo aquilo que precisava para se alimentar, como frutas e raízes, e também a caça e a pesca. Com a descoberta do fogo o homem transforma seus dias e se distingue dos outros animais. Começa a preparar melhor os alimentos, criando rituais, sentindo o prazer de comer e compartilhando as refeições.

O homem ao contrário do animal, não come somente para saciar a fome, ele faz do alimento um ritual, uma forma de se socializar, de compartilhar a boa comida e as boas companhias.

Segundo Ariovaldo Franco, em seu livro *De Caçador a Gourmet*, uma história da gastronomia:

A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes.

(FRANCO, 2010, p. 25).

Como descreve o Dicionário do Aurélio, gastronomia é o conjunto de conhecimentos e práticas relacionados com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear e apreciar iguarias.

Quando observada essa singela descrição nota-se que já existe o entendimento da relação do alimento com prazer, pois a arte de saborear e apreciar, nos remete ao prazer da refeição.

A palavra “gastronomia” deriva do vocábulo grego *gaster*, que significa ventre ou estômago e *nomos*, para designar lei ou estudo, finalizando com o sufixo *ia*, para a formação do substantivo. “Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago”. (FRANCO, 2010, p. 37).

Ao falar em alimentação pensa-se na sociedade e suas tradições, nas suas preferências, no seu conhecimento que é passado desde os primórdios para as

futuras gerações, das experiências na cozinha, dos livros e receitas, dos gostos e sabores, do prazer de compartilhar as refeições. Ao abranger todos esses aspectos, trata-se da alimentação como cultura dos povos e essa cultura é o que se constrói e se pesquisa na área da gastronomia.

Em suas pesquisas, Freixa e Chaves (2013), citam que a primeira definição de gastronomia se encontra no *Hedypatehia*, um compilado das experiências do poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a. C., como apreciador da boa mesa, durante suas viagens provou a diversidade das cozinhas locais e criou esse tratado dos prazeres da comida, onde traz conselhos de como comer bem.

Ainda sobre gastronomia é interessante observar o conceito que se expandiu através do escritor francês apaixonado pelos prazeres do comer, Brillat-Savarin, que em seu livro, *A Fisiologia do Gosto*, diz:

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem.

(SAVARIN, 1995, p.57-58).

A gastronomia envolve estudos multidisciplinares, pois abrange diversas áreas e trata também de todos os aspectos teóricos e práticos do que diz respeito aos prazeres da mesa. Pode-se então considerar a gastronomia como o conhecimento teórico e prático da alimentação humana, desde seu conceito histórico e cultural, até suas receitas, o preparo e o consumo do alimento, seus aspectos sociais e antropológicos e tantos outros. Dentro dos vários estudos que envolvem a gastronomia, a temática escolhida para a pesquisa foi o *Comfort Food*.

O conceito *Comfort Food*, surgiu nos Estados Unidos, no primeiro momento, associando a comida que conforta com as lembranças da infância, da casa da mãe, da avó, fazendo com que essas lembranças trouxessem a sensação de conforto e segurança. Normalmente essa busca se dá após situações de traumas como, por exemplo, guerras e atentados, onde as pessoas procuram o conforto do alimento para aliviar seus sentimentos de tristeza, saudade, dor e perda. Muitos estabelecimentos na área da alimentação perceberam essa necessidade e

passaram a oferecer essas refeições reconfortantes, que até então eram servidas no aconchego do lar, seja em companhia da família ou dos amigos.

Nos anos 2000, se intensificou o uso do conceito de *Comfort Food*, chegando também ao Brasil, onde ainda é um conceito tímido, pois aqui não é devido aos grandes traumas, como guerras e atentados, por exemplo, que as pessoas buscam o conforto da refeição, mas na maioria das vezes é pelo saudosismo de casa, pela lembrança das origens, pois somos um país de muitas culturas e povos.

Comfort Food, termo inglês que quer dizer “comida que conforta”, tem uma definição geral que diz, um alimento específico sendo consumido em uma determinada situação específica poderá obter o conforto psicológico. (Wansink e Sangerman Apud LOCHER et al, 2005).

Na verdade todas as definições para *Comfort Food* seguem numa mesma direção, mudam apenas as palavras, mas o sentido é semelhante. Uma dessas definições é a de Locher, que diz, “qualquer alimento consumido pelo indivíduo, muitas vezes, durante períodos de estresse, que evoca emoções positivas e está associado com as relações sociais significativas”. (2005, p.274).

Os ingredientes que os praticantes do *Comfort Food* usam são simples. Atualmente, os alimentos naturais e orgânicos estão sendo mais valorizados, sem perder o significado. Muitos chefs estão reconstruindo pratos antigos, mantendo a originalidade, e assim agradando e emocionando seus clientes. *Comfort food* é a comida que conforta! A galinhada da vovó, o pudim de leite da mãe, a cuca de uva da tia, e porque não aquele belo hambúrguer com batatas fritas? Nos restaurantes tudo isso pode ser reinventado e ainda assim preservar as sensações e as emoções. Toda comida que nos faz bem, que acalma a alma e que muitas vezes ao prová-la nos arranca suspiros, é sim, *Comfort Food*. (LOCHER et al, 2005).

Nina Horta diz em seu livro *Não é Sopa* (1996), no capítulo de abertura, “Comida da Alma”, que a comida que conforta tem que ser neutra, deve escorregar pela boca sem esforço, é a canja de galinha da mãe, o macarrão cabelo de anjo cozido mole e passado na manteiga, os pudins e cremes, os caldos, sopas e gelatinas, os purês, ela também diz que sorvete não pode ser comida de alma, comida que conforta, pois é gelado e a tristeza não suporta. E chocolate não pode, pois ao comê-lo sente-se prazer, chocolate é sedutor, sexy, pressupõe culpa.

Em contrapartida a esse capítulo de abertura do livro de Nina Horta temos o artigo, *Comfort foods: An exploratory journey into the social and emotional*

significance of food (*Comfort foods*: Uma jornada exploratória dentro do significado social e emocional da comida) de Locher et al (2005), que fala em algumas condições para o alimento ser *Comfort Food*, e classifica também alimentos que proporcionam prazer e culpa como sendo comida que conforta, pois a sensação de culpa e ansiedade é sentida após o prazer.

Locher fez uma pesquisa com um grupo de estudantes para entender sua relação com a comida. Nessa pesquisa observou-se que o *Comfort Food* se enquadra em quatro tipos de condições e são classificados em: alimentos de nostalgia, alimentos de indulgência, alimentos de conveniência e alimentos de conforto físico. É preciso num primeiro momento observar as semelhanças entre esses alimentos, todos trazem a sensação de familiaridade, foram consumidos em momentos onde os estudantes pesquisados estavam se sentindo para baixo e precisavam de conforto, e a maioria afirmou que preferia consumir o alimento sozinho, onde não havia ninguém por perto.

Alimentos nostálgicos são aqueles identificados num determinado tempo ou história, como por exemplo, a primeira infância. Conforme relataram os estudantes pesquisados, ao comerem esse tipo de alimento sentiram uma sensação de paz e felicidade. O desejo pelo consumo do alimento nostálgico sustenta o senso de cultura, de família, de autoidentidade. Quando existe uma desconexão física com uma comunidade, com a família, com qualquer grupo principal que define quem somos, consumir esse tipo de alimento intimamente ligado ao passado faz reparar as perdas e ajuda a manter a continuidade de si mesmo em ambientes desconhecidos.

Os alimentos nostálgicos também estão ligados à memória de ser cuidado por outro, por exemplo, quando doente a mãe fazia uma canja, hoje quando doente e consome uma canja, lembra do cuidado da mãe. Também pode ser associado à partilha dos alimentos, durante eventos e atividades especiais, por exemplo, quando deprimido, triste ou entediado, o estudante comprava um saco de torresmo, o que fazia com que lembrasse quando comia compartilhando com o pai, assistindo jogos de futebol.

Mais uma situação onde ocorre a condição de alimento nostálgico é a lembrança das cozinhas de suas mães, quando juntos faziam pães, bolos, biscoitos caseiros, salada de frutas e, hoje, quando preparam esses alimentos com amigos e familiares recriam esses sentimentos de emoção e intimidade. Essa socialização que

muitas vezes ocorre na cozinha traz uma sensação de relaxamento, podendo ser vista como uma terapia na cozinha.

Ainda se pode associar o alimento nostálgico às áreas geográficas, muitos estudantes de outros países usam a comida para aliviar a saudade de casa, uma estudante japonesa levou macarrão japonês para classe, pois lembrava a comida da mãe. Mas para mostrar que *Comfort Food* não é somente o alimento partilhado em família, um rapaz levou uma salada alemã, pois lembrava a ele os bons momentos passados com amigos enquanto servia como militar na Alemanha.

Alimentos indulgentes são aqueles que mesmo trazendo sensação de conforto, nesse caso muito relacionados ao prazer de comer, acabam provocando culpa, pois são alimentos considerados caros e calóricos, contém gordura e açúcar em seu preparo. Uma estudante relata que ao comer pizza, por exemplo, sentiu-se culpada por saber que era ruim para sua saúde, pois tem muitas calorias e engorda, mas mesmo assim era muito saborosa e ela sentiu-se muito bem ao comer.

O chocolate é uns dos alimentos de indulgência mais consumidos, as pessoas relatam que ao morder um chocolate e sentir o seu sabor se sentem reconfortadas. Algumas pessoas tendem a comer esse tipo de alimento somente em ocasiões especiais, como no dia dos namorados. Muitas mães consolam seus filhos oferecendo chocolates, quando estes estão para baixo, tristes, ou até mesmo como recompensa, quando adultos seguem repetindo esse consumo em busca da sensação de conforto, aceitação e segurança que a mãe lhes oferecia.

A maioria das pessoas que consomem alimentos de indulgência sabe que possuem alto teor de gordura e calorias, mas não permitem que essas reflexões relacionadas com a saúde afetem suas escolhas do que comer, pois a escolha se faz muito mais pelo conforto e prazer em detrimento aos aspectos nutricionais. Em muitos casos o que afeta o consumo desses alimentos são seus altos valores, tanto calóricos quanto monetários. Mas independente desses fatores acabam sendo adquiridos para aliviar as tensões da vida cotidiana. Essas pessoas relatam que após consumir esses alimentos experimentam a sensação de culpa e ansiedade.

Alimentos de conveniência são aqueles de preparo rápido, de fácil acesso, como os industrializados, congelados e de tele-entrega. É a comida disponível para o consumo imediato. São os alimentos que proporcionam conforto sem o trabalho do preparo, como as batatas fritas, lasanhas, pizzas e tantos outros congelados, que só vão ao forno e pronto. Entram nesse grupo também as tele-entregas de comidas

prontas e pizzas. Os biscoitos e chocolates, os salgadinhos, tudo aquilo que dá prazer, sem o trabalho do preparo iniciado do zero.

Alimentos de conforto físico são aqueles que, ao serem consumidos, provocam além de sensações emocionais, mudanças físicas. Os pudins, sopas e sorvetes são alimentos reconfortantes que provocam pouco esforço físico, exige pouca mastigação, ajuda quando se está num momento de tristeza e depressão e sem vontade de fazer qualquer tipo de esforço, onde até comer pode ser uma tarefa esmagadora, nesses momentos se prefere uma comida de textura macia e suave.

Alguns homens e mulheres relataram que o álcool proporciona conforto físico, pois relaxa e torna a pessoa mais sociável e amigável. Outra bebida considerada reconfortante é o café, pois tem uma textura e um aroma tão agradável que provoca calor e ânimo. Outros alimentos citados são pães caseiros e bolinhos, pois nesse caso o aroma está associado às sensações de conforto e prazer. (LOCHER et al. 2005).

Durante o estudo da revisão teórica, analisando o artigo de Locher, percebe-se que para os americanos o mais importante e principal item do *Comfort Food* é a comida em si, prezam a companhia da família e dos amigos, mas outros aspectos, como o ambiente e o atendimento não são mencionados.

Na pesquisa que segue, realizada nos dois estabelecimentos encontrados na cidade de Porto Alegre, observou-se o uso do conceito *Comfort Food* como um todo. Ambos entendem a importância da comida, mas acreditam que deva ser aliada a um ambiente acolhedor e seguro e ter um atendimento gentil e personalizado.

MATERIAL(IS) E MÉTODOS

No artigo será utilizada a pesquisa exploratória, de natureza qualitativa, usando como delineamento o estudo de campo.

As unidades de análise serão dois estabelecimentos pesquisados localizados na cidade de Porto Alegre, denominados como restaurante A e restaurante B.

Para as entrevistas foi adotado um questionário semiestruturado e as questões foram respondidas pelos proprietários dos estabelecimentos.

Questão	Restaurante A	Restaurante B
Quando falamos em <i>Comfort Food</i> quais palavras vem à sua mente?	Comida de casa Infância Memórias Comida sentimental	Lembranças Comida saudável Paz e tranquilidade Harmonia e calma
Cite alguns pratos do cardápio que foram criados pensando no conceito <i>Comfort Food</i> :	Vários pratos são pensados para proporcionar conforto, como O Ovo (servido numa terrina como um ninho, com cama de ragú de cogumelos, brioche e azeite trufado), também o Ravioli de Batata Doce, o Risoto de Galinha Caipira e a Giulieta, sobremesa de queijo gorgonzola com goiabada cascão.	O cardápio foi criado pensando nas receitas de família, passadas da avó para a filha e depois para as netas. Servem o frango da vovó, o pernil assado feito em época de Natal, sobremesas como o arroz de leite e a ambrosia feita pelo pai. O mais importante conteúdo das receitas é o tempero de família.
De que forma o ambiente está ligado ao <i>Comfort Food</i> ?	O ambiente é um espaço aconchegante, na decoração foram incluídas colunas de madeira, também móveis e artefatos antigos. Disponibilizam na estante seus livros de receitas trazidos de casa e jornais do dia.	O ambiente é um espaço pequeno e aconchegante, foram incluídos móveis de madeira e artefatos antigos, o ambiente é pintado com cores que promovem a tranquilidade dos frequentadores.
Qual a relação da equipe de trabalho com o conceito <i>Comfort Food</i> ?	A equipe está imbuída no espírito de proporcionar um atendimento personalizado e gentil, fazendo os clientes se sentirem confortados.	A equipe vivencia no dia a dia a idéia do conceito de conforto para o cliente e a gentileza se faz presente durante o atendimento.

<p>Como é tratado o conceito de <i>Comfort Food</i> no dia a dia do restaurante?</p>	<p>O restaurante A procura atender o cliente de forma personalizada, observando suas necessidades e oferecendo uma comida que mesmo sendo sofisticada o faça sentir-se confortado. Procura valorizar os produtos locais e busca a associação da comida como cultura.</p> <p>A chef relata que usando o <i>Comfort Food</i> pode cozinhar com liberdade, criando pratos que estimulem a emoção de seus clientes.</p>	<p>O restaurante B entende que <i>Comfort Food</i> é um conjunto harmônico onde estão inseridos a boa comida, preparada da melhor forma possível, o bom atendimento ao cliente, e o ambiente acolhedor, onde os clientes sentem-se em família.</p> <p>Utiliza bons produtos e valoriza o tempero da família passado de geração em geração.</p>
<p>Segundo Locher em que condição de comfort food o estabelecimento se enquadra?</p>	<p>Conforme a conversa o restaurante A está associado à condição de alimento nostálgico, pois busca trazer para o cliente a comida que conforta e a sensação de prazer e segurança através das lembranças</p>	<p>Conforme a conversa o restaurante B está associado à condição de alimento nostálgico, pois busca trazer para o cliente a comida que conforta e a sensação de prazer e segurança através das lembranças.</p>

RESULTADOS

Durante as entrevistas observou-se que nos dois restaurantes encontrados em Porto Alegre prevalece a busca do conforto em todos os aspectos. Em ambos locais seus proprietários entendem que *Comfort Food* não se aplica somente a comida, ao ato de comer e sim ao conjunto oferecido ao cliente, julgam importante que o ambiente e o atendimento também causem emoções, sensações e lembranças. Investem nesses aspectos para atrair e conservar seus clientes.

Mas como o aspecto principal do conceito *Comfort Food* é a comida, se preocupam em oferecer comidas e sobremesas que agucem a memória dos clientes e os façam sentir em casa, que tenham boas lembranças da casa da mãe, da avó, que durante a refeição se sintam acolhidos e seguros. Para isso usam ingredientes simples e de ótima qualidade, cozinham com capricho e cuidado e têm uma equipe e um ambiente acolhedores.

O que se percebe durante a pesquisa teórica é que o conceito *Comfort Food* nos Estados Unidos, de onde é originário, mostra que as pessoas estão mais preocupadas com a comida, sendo esse o foco maior e o que realmente importa aos que buscam o *Comfort Food*. Não foram encontradas referências ao ambiente e ao atendimento, contudo é observado o ato de comer em família e com amigos, mas quando se fala em estabelecimentos comerciais, mostra o valor que tem a comida associada às lembranças, pois procura suprir nos momentos fora de casa, a sensação de conforto em família.

CONSIDERAÇÕES FINAIS E SUGESTÕES

Um dos objetivos do artigo foi verificar se o cardápio oferecido pelos restaurantes atendia o conceito *Comfort Food*. Analisando o referencial teórico e tendo como base a pesquisa de Locher, observou-se que os cardápios oferecem alguns pratos que atendem ao conceito e estão dentro da categoria de alimentos nostálgicos. Pois os cozinheiros desses locais usam receitas familiares passadas de geração em geração, temperos especiais, também criam pratos diferentes mas com aqueles ingredientes que lembram a infância, a casa da avó, da mãe.

Outro objetivo foi identificar se o ambiente remetia ao conceito *Comfort Food*. Durante a pesquisa não foi encontrada alguma referência clara ao ambiente associado ao conceito *Comfort Food*, fala-se em estar em família ou com amigos. Nos restaurantes pesquisados observou-se que seus responsáveis acreditam na importância do ambiente para que seus clientes sintam-se confortáveis durante a refeição, investem em decoração com móveis e artefatos com aspecto antigo. Também dão importância as cores e a música.

O último objetivo foi descrever os serviços de atendimento praticado nos locais e se estavam de acordo com o conceito *Comfort Food*. Novamente analisando a teoria não se encontrou referência ao atendimento. Mas nos locais pesquisados um ótimo atendimento faz parte do serviço oferecido aos clientes, ambos consideram que para uma refeição ser completa e *Comfort Food*, é importante tratar os clientes com gentileza, atenção e carinho, isso faz com que sintam-se seguros e confortáveis.

Quando analisados os objetivos do artigo que se referem ao ambiente e ao atendimento observa-se que a pesquisa de Locher não tem referência a ambos os aspectos, pois está baseada no próprio ambiente do indivíduo pesquisado, portanto seu foco principal é a comida. Mas para os estabelecimentos comerciais nota-se a importância da comida sempre aliada ao ambiente e ao atendimento, formando um conjunto de sensações confortáveis, pois como a refeição está sendo feita fora de casa, procuram recriar da forma mais agradável e acolhedora o ambiente familiar.

É preciso salientar que no início da pesquisa havia um terceiro estabelecimento, mas durante o processo de desenvolvimento do artigo mudou seu posicionamento, no começo trabalhava com almoço e oferecia comida *Comfort Food* e à noite era um bar. Com o tempo observaram que os clientes não entendiam o que

era o conceito. A sociedade por fim se desfez e o novo foco passou a ser rodízio de cervejas e chopes artesanais à noite. Para acompanhar o rodízio de cervejas e chopes vão servir um menu degustação de comidas artesanais que ainda está em desenvolvimento. No seu novo logotipo, em vez de *Comfort Food* agora está escrito “Comidinhas Artesanais”.

Concluí-se que em Porto Alegre, os dois locais que na pesquisa se identificam com o conceito *Comfort Food* entendem a importância do conceito para seus negócios, elaboram a comida com cuidado e carinho, buscam provocar em seus clientes as boas lembranças que o alimento proporciona, prezam pelo conforto, remetem ao saudosismo, e deixam a vontade de voltar. Acreditam na importância do conjunto, por isso associam o ato de comer com um local aconchegante e um atendimento gentil e personalizado.

Para pesquisas futuras sugere-se observar se o conceito americano *Comfort Food* é adequado à cultura brasileira. Seria interessante pesquisar se o uso do conceito *Comfort Food* em seu teor, mas com outras nomenclaturas, poderá ter um maior valor comercial facilitando sua inserção no mercado brasileiro.

Também poderão ser itens para pesquisas futuras a influência do ambiente e do atendimento nos estabelecimentos que utilizam o conceito *Comfort Food* e se esses aspectos aliados ao alimento irão proporcionar realmente mais emoções, lembranças e conforto aos clientes.

REFERÊNCIAS

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A Fisiologia do Gosto**. 8 Reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

DICIONÁRIO DO AURÉLIO

Acessado em 30/10/2014.

Link: <http://www.dicionariodoaurelio.com/gastronomia>

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet, Uma história da gastronomia**. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2 ed. 3 Reimp. Rio de Janeiro. SENAC Nacional, 2013.

HORTA, Nina. **Não é Sopa**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

LOCHER Julie L.; YOLES, William C.; MAURER, Donna; van ELLS, Jillian. (2005). ***Comfort foods: An exploratory journey into the social and emotional significance of food***. *Food and Foodways*, 13:4, 273 — 297.

Acessado em 30 de outubro de 2014.

To link to this Article: DOI: 10.1080/07409710500334509

URL: <http://dx.doi.org/10.1080/07409710500334509>

<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710500334509#.VO3mknzF9xA>

WEBSTER DICTIONARY

Acessado em 30/10/2014.

Link: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/comfort%20food>