

## DESENVOLVIMENTO LOCAL

# Sete regiões de Vitória serão referência em boa gastronomia

FOTOS MARCOS FERNANDEZ



As amigas Kelly e Marina querem novidades com polo gastronômico na Rua 7



Além da Rua 7, outras regiões da Capital serão consideradas points culinários

**Bares e restaurantes desses polos culinários vão ainda se unir para reduzir custos ao cliente**

WESLEY RIBEIRO  
wribeiro@redgazeta.com.br

Jardim da Penha, Praia do Canto e Ilha das Caieiras já são referência em boa mesa. Agora, esses bairros e outras quatro regiões de Vitória vão receber títulos de polos gastronômicos.

A intenção é oferecer uma variedade de sabores e pratos para atender consumidores de todas as idades e gostos. A mudança vai refletir no bolso da população, segundo os responsáveis pelo projeto.

“Com a implantação dos polos, os estabelecimentos associados poderão realizar compras em conjunto, diminuindo custos e, com isso, o preço final ao consumidor tende a diminuir”, explica o presidente do Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares do Espírito Santo (Sindibares), Wilson Calil.

Mata da Praia, Jardim Camburi, Curva da Jurema e Rua Sete, no Centro, são os novos locais, sugeridos pela Prefeitura de Vitória e pelo Sindibares, para serem vendidas como point culinário.

Mas não há data definida, uma vez que é preciso consolidar os três primeiros polos, que devem funcionar

a partir de junho, segundo o secretário de Turismo de Vitória, Leonardo Khrolling.

Além do Sindibares e da Prefeitura, o Sebrae/ES também apoia o projeto.

O comerciante Mauro Honório Fagundes, proprietário de um estabelecimento na Rua 7, está de acordo com a proposta. “Tenho certeza que vai melhorar muito para gente. Mas deve haver mais apoio da prefeitura”, diz.

Quem costuma frequentar a região, como a auxiliar administrativo Marina Azevedo, 26 anos, concorda com o polo. “Desde que tragam novidades e que com isso a prefeitura melhore a segurança no Centro, que hoje deixa a desejar”, diz.

## Estabelecimentos apostam na união e na organização para qualificar serviço

As organizações de moradores e da prefeitura, para definição de necessidades e possíveis soluções. “Cada polo gastronômico terá suas demandas específicas, que envolvem qualificação, acesso, iluminação pública, estrutura e segurança”, explica ele.

Com o atendimento dessas demandas, será possível oferecer um serviço mais qualificado aos clientes, segundo o presidente.

Os critérios para escolha dos locais dos polos foram: a frequência e a aglomeração de clientes, a organização e o número mínimo de estabelecimentos interessados na associação, que é de 13.

Para se associar, os proprietários de estabelecimentos situados dentro das áreas demarcadas precisarão buscar mais qualificação e manter presença em todas as reuniões ordinárias de maneira ativa, explica Calil.