

Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ EM MANGUINHOS

Filho herda a receita da mãe e faz sucesso

A moqueca capixaba da Dona Arlete, tradição de 70 anos, continua sendo o carro-chefe do restaurante Enseada de Manguinhos

Thainná Karina

Os anos se passam, novos pratos em frutos do mar surgem, porém a receita da moqueca capixaba de Dona Arlete, mãe do sócio-proprietário do restaurante Enseada de Manguinhos, na Serra, Euclides Jorge Filho, 51 anos, ainda é sucesso na região.

O prato, que depois de 70 anos de tradição continua o carro-chefe da casa, atrai turistas de vários locais do Estado, inclusive de outros países, como Japão, França e Itália, é o que afirma Euclides.

Segundo ele, o segredo para fazer a moqueca é simples, mas existe o toque especial que sua mãe deixou como herança: o preparo do tempero e a forma de usá-lo no peixe.

“Minha mãe, há 70 anos, fazia moqueca de peixe fresco. Era muito vendido em qualquer época, mas principalmente no verão. Ela e meu pai tinham um pequeno comércio que vendia de tudo, desde arroz, feijão e outros mantimentos até tira-gosto, mariscos”, contou.

Euclides disse que enquanto sua mãe cuidava da venda, seu pai viajava pelo Estado para vender peixe e fazer a troca do pescado que sobrava por alimentos, como arroz e

feijão, para vender no comércio.

“Ele tinha dois barcos e uma rede. Com a rede, pescava cerca de 15 mil quilos de manjuba, xixarro e pescadinha. Já no barco, a pesca era de robalo, dourado, peroá, pargo, que eram os mais caros”, contou.

Segundo Euclides, depois da morte de seu pai, a venda virou bar, mas continuou com a tradição na culinária. “Assim que perdi minha mãe, eu, minha irmã e seu marido, assumimos o negócio e investimos na estrutura do espaço.”

De acordo com o sócio-proprietário e cunhado de Euclides, Geraldo Alves, conhecido como Geraldinho, hoje o restaurante possui dois andares e tem cerca de 70 funcionários. Além disso, possui um bar Espaço Enseada, na orla da praia.

“Atendemos todos os dias, das 10 horas à meia-noite. Cerca de mil pessoas frequentam o local no fim de semana. Temos um cardápio variado em frutos de mar, o que atrai muitos clientes”, disse Geraldinho.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores de Manguinhos, na Serra, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro. As indicações podem ser enviadas para o e-mail atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem vive em outro bairro, pode sugerir uma visita do projeto **A Tribuna com Você** ao local.

O que há no bairro

Manguinhos tem 11 restaurantes e 5 pousadas

FICHA TÉCNICA

- > MUNICÍPIO: Serra
- > POPULAÇÃO: 2.500 habitantes
- > BAIRROS VIZINHOS: Bicanga, Portal de Jacaraípe, Vila Nova de Colares e Feu Rosa.



MAPA COMERCIAL

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| > 1 açai | > 4 clubes | > 1 padaria |
| > 1 banca de revista | > 1 costureira | > 2 peixarias |
| > 1 barbearia | > 1 creche pública | > 2 pizzarias |
| > 11 bares | > 2 eletricitistas | > 5 pousadas |
| > 1 borracharia | > 1 escola de informática | > 1 posto de gasolina |
| > 1 casa de show | > 1 escritório de advocacia | > 1 posto de saúde |
| > 1 casa de ração | > 1 estúdio de tatuagem | > 1 quilão |
| > 1 caldo de cana | > 1 faculdade particular | > 11 restaurantes |
| > 1 cemitério | > 1 farmácia | > 1 salão de beleza |
| > 1 centro comercial | > 1 marcenaria | > 2 sorveterias |
| > 2 cerimoniais | > 1 mercearia | > 1 serralheria |

FONTE: ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DE MANGUINHOS.

FOTOS: JULIA TERAYAMA/AT



GERALDINHO mostra a tradicional moqueca que é vendida no restaurante

DESTAQUES DO COMÉRCIO LOCAL

Banquinha vira quilão

Há 26 anos, o dono do Kilão Sol Nascente, Arnaldo Silva, 56, começou a vender frutas, verduras e legumes em uma banquinha debaixo de uma castanheira na orla da praia. Seu negócio deu tão certo, que depois de 10, abriu um quilão e contratou seu primeiro funcionário, Denilson Ramos, 18.

“Hoje vendo de tudo. Desde frutas, verduras e legumes até arroz, feijão, ovos, refrigerantes, chips, doces, picolé, material escolar. Sonho em ter um hipermercado, se Deus quiser”, disse.



DENILSON E ARNALDO: negócio



MARCIA e o padeiro Julio Rúbio

Tradição em pão de sal

A Padaria Manguinhos faz parte da tradição do bairro. Inaugurada na década de 1990, o proprietário José Avelino, conhecido como Seu Zé oferece mais de 10 variedades em pães, porém é o pão de sal que continua batendo recorde de vendas.

Para Márcia Araújo, que também é dona da padaria, o segredo é manter sempre os mesmos funcionários, como o caso do padeiro Júlio Rúbio, 59, que trabalha há anos no local. “Vendemos mil pães por dia.”

Turista vira dona de hotel

A pousada Pomar de Manguinhos, inaugurada há quase 17 anos, começou do zero, contou a primeira funcionária a trabalhar no local, Juracy das Graças Lucas dos Santos, 54 anos.

“Trabalho aqui desde quando inaugurou. A proprietária do hotel, que é do Rio Grande Sul, veio passear em Manguinhos e se apaixonou pela região. Ela decidiu comprar um lote e construiu a pousada. Tudo foi planejado por ela. Temos 22 apartamentos, piscina, sauna, jardim. É um aconchego”, contou.



JURACY trabalha no local há 17 anos