

Sucesso que atravessa décadas

Pratos e histórias que sobrevivem ao tempo são destaques em restaurantes e bares tradicionais da Grande Vitória

Monique Tassar

Quais são os ingredientes que compõem uma história de sucesso? Em bares e restaurantes da Grande Vitória, eles se revelam como uma combinação de qualidade, amor e dedicação, tempero para décadas de muito

trabalho e reconhecimento.

É o caso do Empório Árabe, referência desde 1986, comandado pelo casal Eugênia Cauerk Moysés Ázar, 59 anos, filha de libaneses, e Fayez Ázar, 57, nascido na Síria.

O negócio começou na rua Dionísio Rosendo, no centro de Vitória, como uma loja de produtos árabes que virou restaurante. Depois passou para a Praia de Santa Helena, onde, até hoje, o bufê é servido, de segunda a sábado, a R\$ 49,50 por pessoa. O casal já recebeu vários artistas, como Herson Capri e Flávio Galvão.

Na Praia do Canto, uma história é escrita ao longo de mais de cinco décadas, na Cantina Fiorenti-

na do Mário. Inicialmente instalada na Praia do Suá, com o nome de Cantina Florença, o espaço fundado pelo casal italiano Mario e Antonietta Cangini mudou-se para o atual endereço em 1995 e serve no almoço delícias italianas e brasileiras.

Também em Vitória, o Partido Alto comemora, neste mês, três décadas de sucesso, com unidades na Praia do Canto e em Jardim da Penha, onde serve pedidas da culinária capixaba e brasileira.



EUGÊNIA E FAYEZ ÁZAR comandam o Empório Árabe, na Praia do Suá, e já servem



DIVULGAÇÃO E ANTONIO MOREIRA/AT



47 anos
ATLÂNTICA

Cardápio com poucas mudanças

Em 1967, com apenas 23 anos, Odemar Bodevan Bastos (foto), hoje com 70, deixou Dorcas do Rio Preto para visualizar, na Praia da Costa, então quase desabitada, o lugar perfeito para montar o bar e lanchonete Atlântica.

Pouco tempo depois, o espaço virou restaurante e mantém o cardápio fiel à época da inauguração, mas com novidades.

No ambiente, chamam a atenção pinturas feitas pelo próprio dono, muitas à venda.

“São pinturas de paisagens, flores, Convento da Penha e abstratas, minhas e do pernambucano Caru”, explica. Atualmente, Odemar conta com o apoio do filho Ricardo Bodevan, de 38 anos, para tocar o negócio e criar pratos como o camarão no coco, que serve de três a quatro pessoas (R\$ 94,80).

Receitas típicas baianas

Há 45 anos Valdomiro Vieira, o Vadinho (foto), baiano de Itapetininga, inaugurou o Recanto Baiano, na Praia da Costa, com um cardápio repleto de delícias de sua terra. Atualmente na praia de Itaparica, o espaço continua sob o comando de Vadinho, aos 88 anos, e dos filhos. A casa mantém até hoje no menu a carne de sol de picanha com pirão de leite (R\$ 98,90, para duas pessoas).



ACERVO AT

45 anos
RECANTO
BAIANO



ADEMIR RIBEIRO/AT

44 anos
COPA 70

Histórias dignas de um livro

As histórias que marcam os 62 anos de tradição do restaurante São Pedro, na Praia do Suá, em Vitória, viraram livro nas mãos da jornalista Andréia Curry, neta dos fundadores, com a publicação “São Pedro - 60 anos de tradição em moqueca”, lançado no último dia 11.

No livro, Andréia conta a história do restaurante, o primeiro a servir a moqueca capixaba em panelas de barro, na época, feita pelas mãos de dona Almerinda, servidas por seu Hercílio e, hoje, sob a supervisão de sua tia, Ruth Alves (na foto com Andréia), atual proprietária.

Foi no São Pedro que a máxima “moqueca só capixaba, o resto é peixada”, do jornalista Cacau Monjardim, foi lançada. O prato com badejo e camarão médio custa R\$ 170,00 e serve duas pessoas.



GUSTAVO FORATTINI/AT

62 anos
SÃO
PEDRO



Tudo começou com um austríaco

Idealizado pelo austríaco Jorge Urhñjak em 1983, o Taurus Restaurante, na Praia do Canto, em Vitória, mantém o cardápio tradicional que cativou o público ao longo dos anos, mesmo após o retorno do fundador à Áustria.

Na casa, permanecem três dos cozinheiros originais, além do garçom Divino, considerado pelos clientes e pelo atual proprietário, Gersino Coser, um “patrimônio” do local.

Servido pelo garçom Adelair Lords, 62 anos (na foto abaixo), o steak au poivre, composto por filé mignon médio grelhado ao molho de pimenta-do-reino e guarnecido por arroz branco, batata sauté e vagem, é uma das pedidas com décadas de sucesso (R\$ 59,50, individual).



ADEMIR RIBEIRO/AT

31 anos
TAURUS
RESTAURANTE

AT2 Fim de Semana

ADEMIR RIBEIRO/AT

27
anosEMPÓRIO
ÁRABE

Viram delícias para atores em visitas ao Estado, como Flávio Galvão (destaque)

Delícias de uma casa portuguesa

A trajetória do Lareira Portuguesa, atualmente na Praia do Canto, em Vitória, começou em Guarapari, em 1979, com o casal português formado pela nutricionista Liseta e pelo chef de cozinha Romeu Fonseca.

A ideia de abrir o restaurante partiu da percepção de que, na época, o balneário possuía poucas opções gastronômicas. E a mudança para a capital aconteceu a pedidos dos clientes, com a maioria composta por moradores da cidade.

Atualmente, o restaurante está sob a batuta de Fernando Fonseca (foto), 51 anos, que assina, como sua mãe, algumas das delícias do cardápio, como o bacalhau à lareira, que leva amêndoas fritas, batatas, couve de Bruxelas e arroz de brócolis (R\$ 182,00, para dois).

ADEMIR RIBEIRO/AT

35
anosLAREIRA
PORTUGUESA

ACERVO/AT



Caranguejo pioneiro

O Copa 70, em Jucutuquara, primeiro bar de Vitória a servir caranguejo, como o nome diz, abriu as portas na época do mundial em que o Brasil foi tricampeão, sob a batuta de David Carminati, que morreu há três anos. Hoje, quem comanda o espaço é seu herdeiro Ronald. Ao seu lado, o garçom Julinho, de 61 anos – sendo 31 deles trabalhados na casa – ajuda a manter a tradição do lugar.

O caranguejo (R\$ 6,50) até hoje é o carro-chefe, mas há espaço para receitas como os camarões médios em massa de queijo parmesão, empanado com tapioca (R\$ 40,00, porção com oito).

ACERVO/AT

32
anos

PIRÃO



Point de famosos

Em 1982, Hercílio Alves da Silva Filho (foto), o Pirão, fundou aquele que é considerado umas das referências em moqueca capixaba no Estado.

O espaço cujo nome leva seu apelido, dado por amigos que o viam ajudando a mãe desde os 9 anos de idade, fica na Praia do Canto e é frequentado por clientes de dentro e de fora do Estado, inclusive famosos que passam por Vitória, como Alcione, João Bosco e Elba Ramalho.

O item mais pedido do cardápio, composto exclusivamente por peixes e mariscos, é a moqueca de badejo (R\$ 162,50, para dois, guarnecida por arroz e pirão).

ONDE COMER

- > **GERALDO RESTAURANTE** – Aberto em Manguinhos desde 1957. Av. Ceciliano Abel de Almeida, 8, **Manguinhos**, Serra (3243-1118). Av. Anísio Fernandes Coelho, 1, **Jardim da Penha**, Vitória (3225-3490).
- > **MINÊ** – Primeiro restaurante japonês de Vitória, aberto em 1989. Rua Des. Demerval Lyrio, 56, **Mata da Praia**, Vitória (3225-6870).
- > **CEARÁ BAR** – Funciona há 54 anos. Av. Paulino Müller, 916, **Jucutuquara** (3223-7953).
- > **BAR DO ZÉ** – Serve petiscos há 34 anos. R. José Machado, 151, **Santos Dumont**, Vila Velha (3339-0601).
- > **RECANTO MIRAMAR** – Serve frutos do mar desde 1981. R. Iolanda Noé, 63, **Jacaraipe**, Serra (3243-6384).
- > **RECANTO BAIANO** – Rodovia do Sol, **Itaparica**, Vila Velha (3389-0106).
- > **ATLÂNTICA** – Av. Gil Veloso, 80, **Praia da Costa**, Vila Velha (3329-2341).
- > **SÃO PEDRO** – R. Ferreira Coelho, 98, **Praia do Suá**, Vitória (3227-0470).
- > **LAREIRA PORTUGUESA** – Av. Saturnino de Brito, 260, **Praia do Canto**, Vitória (3345-0329).
- > **PARTIDO ALTO** – Rua Joaquim Lírio, 865, **Praia do Canto** (3227-7917). Rua Eduardo Monteiro Filho, 20, **Jardim da Penha** (3225-5820).
- > **EMPÓRIO ÁRABE** – Rua Duckla de Aguiar, 187, **Praia de Santa Helena**, Vitória (3227-5599).
- > **TAURUS** – Rua Madeira de Freitas, 174, **Praia do Canto**, Vitória (3225-4888).
- > **COPA 70** – Av. Paulino Müller, 915, **Jucutuquara** (3322-1869).
- > **MAR E TERRA** – Travessa Santuário, 145, **Santo Antônio** (3223-0252).
- > **CANTINA FIORENTINA DO MÁRIO** – Rua Eugênio Neto, 336, **Praia do Canto**, Vitória (3227-5797)

Fama desde 1941

A história do restaurante Mar e Terra começou em 1941, quando Maria José Ximenes abriu um espaço na Vila Rubim, em Vitória, para servir suas receitas, como a galinha ao molho pardo.

Mais antigo do menu da casa, o prato resistiu ao tempo e permanece com status de carro-chefe. Guarnecida por polenta, quiabo, arroz e couve, a porção farta sai a R\$ 50,00 e serve duas pessoas.

Até 1989 na Vila Rubim, o Mar e Terra mudou para a Praia do Canto, onde funcionou até 1993. Depois de 10 anos reabriu no cais do hidroavião, em Santo Antônio. Em 2011, aconteceu a mudança para o atual espaço, no mesmo bairro.

Hoje, quem comanda o local é o herdeiro de Maria José, Robecy Ximenes (foto), 71 anos, ao lado da filha Andréia Ximenes, 43 anos.

Além do carro-chefe da casa, o Mar e Terra também serve churrasco e pratos com frutos do mar, como a tradicional moqueca.

73
anosMAR
E TERRA

ADEMIR RIBEIRO/AT

