

Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ EM MANGUINHOS

Receita da sogra para ter sucesso

Dono de restaurante mantém em segredo a receita da moqueca que sua sogra fazia para preservar a tradição do prato

Thainná Karina

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

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

De acordo com ele, o segredo para fazer a moqueca é simples, mas existe o toque especial que sua sogra deixou como herança para que sua mulher e seu cunhado seguissem com a tradição.

“O sucesso está no preparo do tempero e a forma de usá-lo no peixe, e isso não revelamos para ninguém. É uma tradição da família para garantir o sucesso da nossa moqueca”, disse.

Geraldinho contou que há 70

anos Dona Arlete fazia moqueca de peixe fresco, prato muito vendido em qualquer época, mas principalmente no verão.

“Ela e meu sogro tinham um pequeno comércio que vendia de tudo, desde arroz, feijão a outros mantimentos. Meu sogro pescava e trocava os peixes que sobravam por alimentos para vender no comércio. Então minha sogra, para ganhar um dinheiro a mais, fazia a moqueca”, contou.

Geraldinho disse que, depois da morte do sogro, a venda virou bar, mas continuou com a tradição na culinária. “Foi a partir disso que investimos na estrutura do espaço, que também virou restaurante.”

Hoje, o estabelecimento possui dois andares e oferece música ao vivo às sextas-feiras. Além disso, possui o Espaço Enseada, na orla da praia, que tem um ambiente mais tranquilo, longe dos agitos.

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 mora em outro bairro pode sugerir uma visita do projeto **A Tribuna com Você** ao local.

O que há no bairro

Manguinhos tem 60 pescadores e 12 restaurantes

FICHA TÉCNICA

- > **MUNICÍPIO:** Serra
- > **POPULAÇÃO:** Mais de 2 mil habitantes
- > **BAIRROS VIZINHOS:** Bicanga, Portal de Jacaraípe, Vila Nova de Colares e Feu Rosa.



MAPA COMERCIAL

- | | | |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| > 1 açaiteria | > 2 eletricitas | > 1 mercearia |
| > 3 artistas plásticos | > 1 escola de informática | > 1 padaria |
| > 1 banca de revista | > 1 escola de capoeira | > 3 peixarias |
| > 1 barbearia | > 1 escritório | > 60 pescadores |
| > 11 bares | > 1 escritório de advocacia | > 2 pizzarias |
| > 1 borracharia | > 1 estúdio de tatuagem | > 5 pousadas |
| > 1 casa de shows | > 1 faculdade particular | > 1 posto de gasolina |
| > 1 casa de ração | > 1 farmácia | > 1 quilão |
| > 2 caldos de cana | > 1 loja de artesanato | > 12 restaurantes |
| > 1 cemitério | > 1 loja de móveis rústicos | > 4 salões de beleza |
| > 1 centro comercial | > 2 lojas de móveis usados | > 2 sorveterias |
| > 2 cerimoniais | > 2 lojas de roupas | > 1 serralheria |
| > 4 clubes | > 1 marcenaria | > 1 vidraçaria |
| > 5 costureiras | | > 1 trailer |

FONTE: MORADORES E COMERCIANTES DE MANGUINHOS

FOTOS: RODRIGO GAVINI/AT



GERALDINHO diz que recebe clientes de várias partes do Brasil e do mundo

DESTAQUES DO COMÉRCIO LOCAL

Opção musical nas noites de quarta-feira

Num cantinho especial de Manguinhos, a 100 metros da praia e com um ambiente rústico e aconchegante, está a Casa do Mestre, com o cardápio de pizzas e sushi.

O estabelecimento abre as portas todas as noites de verão, a partir das 19 horas, e às quartas-feiras oferece música ao vivo, com MPB, reggae violado e bossa nova. No mês passado, o proprietário Flávio Sérgio Ribeiro Lima, 39, inaugurou no local a culinária oriental. “Vejo que é um cardápio muito apreciado, o que passou a atrair cada vez mais o público.”



FLÁVIO inaugurou culinária oriental



ZENI diz que o peroá frito é um dos pedidos prediletos dos clientes

Ela largou duas lojas para trabalhar na praia

Ela decidiu largar duas lojas em Vitória para colocar a mão na massa e coordenar uma equipe de 10 funcionários na praia, no restaurante Recanto de Manguinhos.

Segundo Zeni Fernandes de Lima, 57, o estabelecimento abre as portas todos os dias, a partir das 9 horas, com petiscos e até churrasco, mas o

carro-chefe é a moqueca e o peroá frito. “Nosso peroá é acompanhado de camarão, arroz, banana e batata fritas, farofa e vinagrete. O prato sai por R\$ 79,90 e serve até três pessoas.”

Às sextas à noite, sábado à tarde e à noite, e domingo à tarde, o restaurante oferece música ao vivo.