

A TRIBUNA COM VOCÊ EM JACARAÍPE

Jovem larga o Direito para criar receitas

Lara Lafetá, de 28 anos, deixou o sonho de ser juíza para se aventurar na gastronomia. Ela faz delícias com frutos do mar em restaurante

Thainná Karina

Uma jovem de Jacaraípe, na Serra, trocou os livros de Direito pelas panelas e pelo fogão. Lara Lafetá, 28 anos, desistiu dos concursos públicos e passou a estudar receitas de frutos do mar, que estão fazendo sucesso na orla da praia.

Ela contou que a troca do Direito pela culinária foi por influência de seu pai, que tem restaurante há 32 anos na avenida Nossa Senhora dos Navegantes, o Berro D'Água, de frente para a Praia do Barrote.

“Eu sempre gostei de cozinhar. Cozinho desde os 15 anos e aprendi vendo meus pais trabalhando. Mas tinha o desejo de fazer Direito para ser juíza e acabei desistindo da carreira para me aventurar na gastronomia”, disse.

A paixão pela culinária é tanta que Lara já viajou para outros países para conhecer novas receitas de mariscos. Entre os experimentos que fez, criou o “filé de peixe ao Berro”, que ganhou o prêmio de melhor prato no Festival de Panela

de Barro, em 2012.

“Foi eu quem criei a receita. O prato é feito de filé de badejo com camarões-rosa regados ao molho Berro D'água. Esse molho é o sucesso da casa, por isso não passo a receita para ninguém”, contou Lara entre sorrisos.

Segundo ela, é o prato mais vendido da casa. Ele sai por R\$ 89,90 e serve duas pessoas. “Todo turista que chega aqui pede esse prato. Recebemos cerca de 100 pedidos aos finais de semana.”

E para garantir o sucesso da casa, as viagens de Lara não param. A última foi a Lima, no Peru, há quatro meses. Ela afirmou que conheceu a cozinha do restaurante mais famoso do país.

“Conheci o Astrid e Gastón – Casa Moreyra, considerado um dos melhores do mundo em menu de degustação. Por isso, em breve teremos novidades”, revelou.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

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



LARA LAFETÁ com um dos pratos criados por ela: viagens para aprender

DESTAQUES DO COMÉRCIO LOCAL

THAINNÁ KARINA



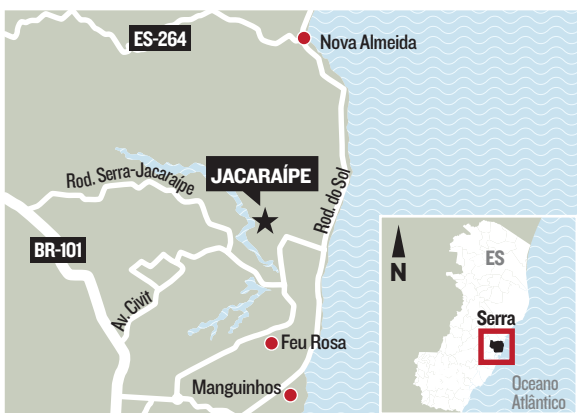
FLÁVIA mostra o prato de tilápia que é servido com farofa, vinagrete, arroz, além de batata e banana fritas

O que há no local

Jacaraípe tem 5 supermercados e 5 bancos.

FICHA TÉCNICA

- > **CIDADE:** Serra.
- > **POPULAÇÃO:** cerca de 40 mil habitantes.
- > **BAIRROS VIZINHOS:** Manguinhos, Feu Rosa e Nova Almeida.



MAPA COMERCIAL

- | | | |
|---|----------------------------------|------------------------------|
| > 10 açougues | > 1 clube | > 10 farmácias |
| > 6 abatedouros de frango | > 3 corretoras imobiliárias | > 4 hotéis |
| > 8 academias | > 10 depósitos de gás | > 18 lanchonetes |
| > 2 agências dos Correios | > 4 eletricitas | > 7 lava a jato |
| > 10 barbearias | > 2 escolas de informática | > 10 lojas de roupa |
| > 8 bancas de revista | > 6 escolas particulares | > 20 materiais de construção |
| > 5 bancos | > 1 cemitério | > 5 marcenarias |
| > 6 caldos de cana | > 1 faculdade particular | > 10 mercearias |
| > 3 capotarias | > 4 escritórios de advocacia | > 10 oficinas mecânicas |
| > 2 casas lotéricas | > 4 escritórios de contabilidade | > 8 oficinas de bicicleta |
| > 10 casas de ração | | > 15 restaurantes |
| > 7 consultórios dentários particulares | | > 5 supermercados |
| | | > 3 vidraçarias |

FONTE: COMERCIANTES E MORADORES DE JACARAÍPE.

Cardápio especializado em tilápia

Na antiga vila de pescadores, em Jacaraípe, está a Lagoa Juara, que impressiona pela beleza, extensão e volume d'água. No local está um restaurante e uma peixaria, mantidos pela Associação de Pescadores da Lagoa Juara, que tem como prato principal a tilápia.

A pessoa escolhe o peixe direto dos tanques-rede dispostos na lagoa e aí

decide se prefere degustá-lo no restaurante ou levar para casa.

Segundo a garçonete Flávia Sandra Efgem Areas, 32, o prato acompanha batatas e bananas fritas, farofa, vinagrete e arroz. Sai por R\$ 30 e serve até quatro pessoas. “Também servimos bolinho, quibe, porções e tira-gosto de tilápia, todos os dias, das 8h às 17h.”

ANTONIO MOREIRA/AT



NAYARA com os caranguejos

Point do caranguejo

Um dos restaurantes que vem fazendo sucesso na orla da praia de Jacaraípe é o Primos Bar, que abre as portas todos os dias, das 8 às 19 horas. Uma das especialidades da casa é o caranguejo que pode ser escolhido pelo cliente.

Segundo a proprietária Nayara da Penha Silva Almeida, 26, a unidade sai por R\$ 6 e acompanha farofa e vinagrete, mas a venda só é feita dentro das normas de comercialização.

“A venda retorna no dia 12. Por isso, oferecemos outras opções no cardápio, como porções de peroá, pescadinho, moqueca e carnes em geral.”

THAINNÁ KARINA