

Vila Velha
AJ17637

Vila Velha registra 'boom' de restaurantes

Crescimento econômico do município vem incentivando abertura de novas casas

ANGELA TEJO

Vila Velha, rotulada até há alguns anos de cidade dormitório, despertou para o crescimento econômico. A primeira sacudida veio com a construção da Terceira Ponte, que deflagrou o boom imobiliário e a explosão demográfica. Agora, a duplicação da Rodovia do Sol promove uma nova expansão nos empreendimentos. Nesta esteira do crescimento populacional e econômico, os restaurantes estão cada vez mais se firmando e deslançando seus negócios no município. De olho nesta demanda crescente, o número de restaurantes abertos em Vila Velha triplicou nos últimos três anos. É um nicho de mercado onde a concorrência está crescendo, mas que tem clientela garantida.

Apenas o trecho da Praia da Costa, Centro, Itapoã, Itaparica e Barra do Jucu está pontilhado com mais de 60 restaurantes. São casas de todos os tipos, com ambientes luxuosos, descontraídos, populares, além das cantinas italianas, que atendem à classe baixa, média e alta. Servem desde os tradicionais pratos de frutos do mar, comidas mineiras, massas italianas, grelhados, self-service, até as comidas mais caseiras.

A rua Jair Andrade, uma das principais de Itapoã, se transformou num corredor de restaurantes, concentrando somente nas três primeiras esquinas cerca de dez estabelecimentos, que disputam a clientela entre si, numa concorrência que serviu para prosperar e dinamizar este segmento. "Criamos o Triângulo das Bermudas de Vila Velha", compara o secretário de Turismo da Prefeitura de Vila Velha, Mac Arthur Viana Fraga.

ATRAÇÃO - O secretário destaca que a explosão de restaurantes aconteceu, principalmente, na orla de Itapoã e Itaparica. Na avaliação dele, quanto mais cresce este mercado, maior é a freguesia. "O próprio crescimento populacional de Vila Velha gerou uma forte demanda para os restaurantes, que tiveram que elevar a oferta deste serviço para que os moradores do município

não cruzassem a Terceira Ponte", destacou.

Mac Viana enfatiza que à medida em que Vila Velha foi se urbanizando e crescendo economicamente, passou a atrair um fluxo maior de turistas, o que também contribuiu para expandir o número de restaurantes no município. Ele ressalta que a nova iluminação da orla, à vapor metálico, que vai da Praia da Costa à Itaparica, já teve reflexo positivo: além de atrair novos investimentos, está permitindo que as pessoas saiam mais para as ruas à noite, uma vez que têm maior segurança. Aposta, ainda, que a duplicação da Rodovia do Sol provocará um novo impacto urbano, promovendo a ocupação de restaurantes, assim como demais empreendimentos, em novos trechos.

DIFERENCIAL - Diante da concorrência acirrada, os bares e restaurantes de Itapoã estão buscando diferenciais que sirvam de atrativos para a clientela. O Sheik's Bar (Rua Jair Andrade), por exemplo, que é famoso e bastante frequentado por servir comidas caseiras em panela de barro, aumentou ainda mais o movimento depois que passou a ter o atrativo do bingo, conciliando refeição com distração. Resultado: o movimento cresceu em mais de 50%.

Dois meses depois que abriu suas portas, em agosto de 1997, o Sheik's começou a oferecer o bingo, o que atraiu a clientela que lota a casa principalmente de quinta-feira a domingo. "Tivemos 15 meses de movimento espetacular, com a freguesia crescendo mês a mês. O bingo foi um forte atrativo e reforçou o movimento", comentou Aloir Calensani, conhecido como **Esquerdinha**, que, junto com o sócio Mauro Luiz Boldrini, toca o bar/restaurante.

Além do bingo, que funciona de terça a domingo a partir das 20 horas, outro forte do Sheik's é a comidinha caseira e tira-gostos, como rabada, dobradinha com feijão branco, miúdos de frango, carne seca com batata, língua com batata, além dos caldos, moquequinhas e outros petiscos. "Ninguém aqui joga só bingo. Todo mundo come e bebe", frisou **Esquerdinha**.

Loja de
conveniência
24 horas

Villa Itália



Fotos de Evaristo Borges

CARDÁPIO

Villa Itália, no centro de Vila Velha: 43 tipos de pratos, entre massas, peixes, carnes e sopas, e movimento hoje já é o dobro em relação à inauguração

Cantinas italianas se expandem

A estatística de que 70% da população do Espírito Santo é descendente de italianos é um "prato feito" para as cantinas italianas. Atento a este filão, onde a tradição das massas não entra em crise, restaurantes especializados em massas estão se proliferando em Vila Velha, ganhando a clientela no bolso e no sabor.

O mais novo - e também o maior - restaurante italiano que abriu portas em Vila Velha é o Villa Itália, na Rua Antônio Ataíde. Para se ter uma idéia da aceitação, desde a inauguração, em fevereiro, o movimento já

O Villa Itália oferece 43 tipos de pratos, entre massas, peixes, carnes e sopas, além de entradas, sobremesas, e mais de 50 tipos de bebidas. A refeição custa a partir de R\$ 4,50, como a tradicional sopa de agnolini. Tem capacidade para 40 clientes ao ar livre e 36 no espaço fechado com ar refrigerado. Mário Elias destacou que o seu restaurante tem uma inovação: além de não cobrar 10% de taxa de serviço, o cliente ainda ganha um bônus de 10% do valor da conta, para serem gastos posteriormente. "É uma forma de agradar ao cliente e garantir que ele

A Cantina do Ettore é comandada pelo italiano Ettore Ratti e sua mulher, Vera Scalzer, que é quem prepara as massas caseiras. Com um público cativo da classe média e média alta, esta casa de massas - a mais antiga e tradicional de Vila Velha - tem 70% dos fregueses provenientes de Vitória, que atravessam a Terceira Ponte para comer no restaurante. O forte do movimento é no fim de semana, chegando a receber aos domingos entre 200 a 300 fregueses. "A casa fica lotada. Tem até fila", destaca Vera.

liana, em Itapoã, também está investindo na expansão do negócio. A casa, que comporta 45 pessoas, está dobrando a capacidade de atendimento, passando a partir de junho a funcionar com dois ambientes: um aberto e outro fechado com ar-condicionado. "A demanda aumentou bastante e estamos oferecendo a opção de um ambiente mais aconchegante ao cliente", ressaltou o proprietário italiano Marco Lombardi.

Ele, que era chefe de cozinha em um restaurante na Itália, conta que quando começou a funcionar, em

que a explosão de restaurantes aconteceu, principalmente, na orla de Itapoã e Itaparica. Na avaliação dele, quanto mais cresce este mercado, maior é a freguesia. “O próprio crescimento populacional de Vila Velha gerou uma forte demanda para os restaurantes, que tiveram que elevar a oferta deste serviço para que os moradores do município

Barra do Jucu se destaca pelas opções

Distante cerca de 10 quilômetros do Centro de Vila Velha, o balneário bucólico da Barra do Jucu esconde uma diversidade de restaurantes, que servem desde os tradicionais frutos do mar, passando por massas, até as comidas mais caseiras. Os estabelecimentos, bastante profissionais, não ficam nada a dever aos instalados na Praia da Costa e Itapoã.

Na Barra do Jucu está o mais antigo restaurante de Vila Velha: o Barramar, que funciona há 36 anos, sobrevivendo à modernidade e à grande concorrência do segmento. O restaurante avançou geração, passando de pai para filho. “Quando abriu o restaurante, meu pai comprava refrigerante e cerveja de bicicleta no Centro de Vila Velha”, conta Renato Barcellos Costa, que junto com a mãe e a mulher está administrando o negócio.

O Barramar é o maior restaurante da Barra do Jucu, com capacidade para 200 pessoas. Ele vem se mantendo graças à tradição, qualidade dos produtos e serviços, boa relação com os fornecedores e, principalmente, fidelidade da clientela. A especialidade da casa é frutos do mar, que custam a partir de R\$ 15,00 (refeição para duas pessoas). Já o prato econômico, para uma pessoa, está a partir de R\$ 10,00.

Em meio aos tradicionais restaurantes, foi aberto este ano na Barra o restaurante **self-service** Central do Brasil, que já conquistou o público pela caprichada comida caseira. À frente do negócio está Walnia Bianco, que muito otimista, aposta no crescimento a curto prazo. A Barra do Jucu tem apenas dois restaurantes deste tipo, sendo um nicho nunca antes explorado. O peçinho também é bastante camarada, custando o quilo da comida R\$ 6,80.

Localizado à beira do Rio Jucu, o Brega's, especializado em frutos do mar, tem mais do que um belo visual. Tem uma freguesia tão fiel, que foi responsável pela expansão do restaurante. Tudo começou em 1980, com caldo de cana e pastel. “Os clientes queriam mais. O movimento aumentou e passaram a nos pedir para servirmos comida”, conta Lindalva Rocha de Carvalho, mulher de Evandro Carvalho, conhecido como Brega's.

Além do bingô, o restaurante funciona de terça a domingo a partir das 20 horas, outro forte do Sheik's é a comidinha caseira e tira-gostos, como rabada, dobradinha com feijão branco, miúdos de frango, carne seca com batata, língua com batata, além dos caldos, moquequinhas e outros petiscos. “Ninguém aqui joga só bingo. Todo mundo come e bebe”, frisou **Esquerdinha**.

Sofisticação tem pouca concorrência

A clientela de melhor poder aquisitivo, que prima por pratos finos e uma comida de primeiríssima qualidade, encontra na orla da Praia da Costa e de Itapoã restaurantes mais requintados, com ambientes luxuosos, ao ar condicionado. Neste filão, onde a concorrência é mínima e a procura é grande, destaca-se o Costa Grill e os restaurantes dos hotéis Hostess Costa do Sol e Pasárgada (Il Capitano). Os proprietários, no entanto, rechaçam o rótulo destes estabelecimentos serem elitizados, preferindo classificá-los como “aconchegantes”.

O Costa Grill, na Rua Diógenes Malacarne, é especializado em carnes grelhadas. Seu grande diferencial é o tipo de carne servida, que é de primeira linha. “Trabalhamos com carnes texanas e a nossa qualidade dispensa comentários”, afirma o proprietário Regisval Soares Regis. No cardápio, algumas raridades não encontradas na cozinha capixaba, como o **T-Bone Steak** e o bife de tiras – que é a carne nobre da picanha. A partir deste mês, o restaurante vai oferecer novos pratos, como frutos do mar e massas, o que deve elevar as vendas em 30%. Dentro do plano de crescimento, também está prevenido abrir para almoço. Já no inverno, para atrair a clientela, irá trabalhar com **fondue** (prato suíço preparado basicamente com queijos fundidos em vinho branco).

Outro restaurante sofisticado e de luxo é o Il Capitano, na cobertura do Apart Hotel Pasárgada. Funcionando todos os dias para almoço e janta, ele é direcionado para um público executivo. A especialidade é a cozinha italiana, lançando a partir deste mês o rodízio de massas, custando R\$ 9,00 por pessoa, como informou o sócio-proprietário, Pedro Geraldo Paranhos Hoffmann, que além do Il Capitano, abriu no térreo do Pasárgada o Titanic, que tem um ambiente mais descontraído e só funciona à noite. Além dos pratos para a janta, serve moquequinhas, caldos, sanduíches e petiscos. Como atrativo, oferece o **happy hour** das 17 às 19h30, quando o cliente paga um chope ou drinque e bebe dois. O outro restaurante do empreendimento é o Brutu's, que funciona ao lado do Recanto Baiano.

entra em crise, restaurantes especializados em massas estão se proliferando em Vila Velha, ganhando a clientela no bolso e no sabor.

O mais novo – e também o maior – restaurante italiano que abriu portas em Vila Velha é o Villa Itália, na Rua Antônio Ataíde. Para se ter uma idéia da aceitação, desde a inauguração, em fevereiro, o movimento já dobrou. Funcionando todos os dias para almoço e de terça a domingo a partir das 18 horas para jantar, o Villa Itália está apostando em uma clientela classe A e B, que lhe dê retorno a médio prazo.

Em meio a uma crise na economia, o proprietário do Villa Itália, Mário Elias, informou que, dentro de quatro a cinco meses, vai abrir uma loja de conveniência na frente do restaurante e, ao lado, montar um barzinho. Ou seja, um triplo empreendimento para atrair a freguesia. E observou: “Crise é a mesma coisa que oportunidade”.

Casas têm tradição e diversificação

Há 29 anos, Valdomiro Vieira, conhecido como Vadinho, deixava Itapetinga (BA) para abrir um restaurante em terras capixabas. Nascia o Recanto Baiano, que mostrava em seu cardápio o que a cozinha baiana tem. No início, era um estabelecimento tímido, com fraco movimento, instalado numa rua fechada e sem asfalto na Praia da Costa. Dois meses depois, Vadinho asfaltou a rua. “O movimento explodiu”, afirma.

O Recanto Baiano hoje é referência de restaurante em Vila Velha, sendo um dos mais conhecidos e tradicionais não apenas no município, como no Estado. A casa é bastante con-

corrida, recebendo gente de todos os lugares, inclusive políticos e empresários. “No verão, por exemplo, turistas ligam reservando mesas com antecedência”, conta Vadinho. Oferecendo o melhor da cozinha baiana e capixaba, o Recanto trabalha com cerca de 70 tipos de pratos, que custam a partir de R\$ 8,50. Entre os pratos baianos destacam-se o vatapá, caruru, sarapatel, moqueca baiana, acarajé e carne-de-sol (com feijão tropeiro, aipim e pirão de leite).

O Recanto Baiano é um exemplo de restaurante de sucesso em Vila Velha, que vem sobrevivendo ao longo de quase três décadas, mantendo capacidade para 40 clientes ao ar livre e 36 no espaço fechado com ar refrigerado. Mário Elias destacou que o seu restaurante tem uma inovação: além de não cobrar 10% de taxa de serviço, o cliente ainda ganha um bônus de 10% do valor da conta, para serem gastos posteriormente. “É uma forma de agradar ao cliente e garantir que ele retorne à casa”, assinalou.

TRADIÇÃO – O primeiro restaurante genuinamente italiano a se instalar em Vila Velha foi a Cantina do Ettore (Centro). Quando abriu suas portas há dez anos, era uma pequena casa de massas, com capacidade de atendimento para 35 a 40 pessoas. Ao longo dos anos o movimento foi aumentando, a freguesia se tornando fiel e o negócio prosperando. Para atender à crescente demanda, a cantina se expandiu. Ampliou o seu espaço para a varanda e hoje comporta 55 fregueses sentados.

uma fiel freguesia. O restaurante, que no início tinha capacidade de atendimento para 32 pessoas, registrou um “estouro de freguesia”, como diz Vadinho. “Mudei o restaurante para um estabelecimento maior, no outro lado da rua, para atender à crescente procura”, enfatiza. Hoje, a casa tem capacidade para 130 pessoas sentadas, quadruplicando seu movimento. O forte das vendas ocorre no fim de semana, quando o estabelecimento chega a receber 300 pessoas para almoço.

“O sucesso do restaurante é a família estar dentro do negócio, a qualidade e o atendimento”, ressaltou o proprietário italiano Marco Lombardi.

AMPLIAÇÃO – O Restaurante Da'Nappino, outra cantina típica ita-

lizar com dois ambientes: um aberto e outro fechado com ar-condicionado. “A demanda aumentou bastante e estamos oferecendo a opção de um ambiente mais aconchegante ao cliente”, ressaltou o proprietário italiano Marco Lombardi.

Ele, que era chefe de cozinha em um restaurante na Itália, conta que quando começou a funcionar, em 1996, a freguesia era bastante reduzida. “O movimento foi aumentando devagar. Hoje, 80% de nossa clientela é cativa. São fregueses habituais, sendo que alguns freqüentam a casa desde que começamos a funcionar”, enfatiza, acrescentando que nestes três anos de funcionamento nunca enfrentou uma crise. O Da'Nappino oferece 32 pratos de massas, oito tipos de risotos, 13 tipos de carne, dez variedades de peixes, 13 tipos de entradas, além de uma grande variedade de vinhos. A refeição é para duas pessoas, custando a partir de R\$ 10,00.

ta Vadinho. Bastante “afinado” com a freguesia, ele cativa os clientes, que fazem questão de sua presença na mesa.

EXPANSÃO – Da mesma forma que há restaurantes antigos com sucesso, há casas novas também se expandindo em Vila Velha e conquistando maior espaço junto ao público. O Assim Assado, que ficou funcionando durante dez anos no Centro de Vila Velha, e em meados de março deste ano abriu uma nova casa na Praia da Costa. O novo restaurante tem dois andares, quatro ambientes e capacidade para 300 lugares. A nova investida deu resultado em curtíssimo prazo, com o faturamento dobrando em um mês de funcionamento e com a previsão de triplicar em pouco tempo.

O Assim Assado é dirigido pela família Monfá e veio para a Praia da Costa para expandir e diversificar. O proprietário, Paulo Monfá, assinala que quando o restaurante funcionava no Centro de Vila Velha era voltado para o **self-service**, abrindo apenas para almoço. Já na Praia da Costa, onde serve comida **a la carte**, atende para almoço e jantar. Além disto, oferece espaço para banquetes e festas. A melhor localização e proximidade com clientes de maior poder aquisitivo também contribuíram para ampliar o faturamento.

A especialidade do Assim Assado é a massa italiana, mas também consta do cardápio carnes, peixes, frangos, caldos, sopas e uma grande variedade de drinques. Com o sucesso do negócio a curto prazo e diante de uma forte demanda, Paulo Monfá ressaltou que já tem planos de expansão para o futuro: dentro de seis meses irá abrir uma filial do Assim Assado na Praia do Canto, em Vitória.



FREGUESIA

Recanto Baiano, na Praia da Costa: famílias, políticos e empresários freqüentam o tradicional restaurante

Evaresto Borges