

Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ NA ILHA DAS CAIEIRAS

Restaurante de pescadores atrai famosos

Conceição e Rogério, o Pirão, comandam o Pirão da Ilha há 16 anos e já atenderam Gino e Geno, Sorriso Maroto, Preta Gil e Rita Cadillac

Rayza Fontes

Pescador por 35 anos, Rogério Leonel, conhecido como Pirão, decidiu mudar de ramo e abrir um restaurante, o Pirão da Ilha, ao lado de sua mulher, Conceição Ferreira, ex-desfiadeira de siri e também pescadora.

Funcionando há 16 anos, na Ilha das Caieiras, em Vitória, o cardápio de peixes e mariscos do estabelecimento já atraiu famosos como a dupla Gino e Geno, o grupo Sorriso Maroto, Preta Gil e Rita Cadillac.

“O restaurante é simples, não tem luxo. Mas o importante é a comida, e a nossa é muito boa, vem gente de todos os lugares para comer aqui, inclusive famosos. Temos clientes que vêm há mais de 10 anos e saem de bairros nobres da Grande Vitória só para comer aqui”, contou Pirão.

O carro-chefe é a moqueca, prato típico do Estado. A casquinha de siri também disputa a preferência dos clientes. Entretanto, para os proprietários, independente do prato escolhido, o importante é oferecer o melhor e deixar a clientela com gostinho de quero mais.

“O importante é servir a melhor comida da região e deixar os clien-

tes, os turistas, com vontade voltar sempre. O lugar é bonito, os produtos são de primeira, tem tudo para dar certo”, disse Pirão.

O restaurante funciona todos os dias e é comandado pelo casal, junto há 34 anos, e os três filhos. Mas, em feriados e especialmente na Semana Santa, o Pirão da Ilha dobra o número de funcionários, contribuindo para trazer empregos na região.

PESCA

Produtos como siri, robalo, sururu, ostra e camarão também são adquiridos dos pescadores da Ilha das Caieiras. Quem viveu exclusivamente da pesca como o casal sabe os problemas de quem vive de recursos naturais, mas também não nega os bons tempos dos dias produtivos.

“O mar é cansativo, perigoso e imprevisível. Mas a gente acaba se acostumando. Tinha também a alegria da caixa cheia de siri, os peixes, para compensar os dias ruins”, lembrou Conceição, que aos 7 anos já ajudava a família no mar, pegando sururu.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores da Ilha das Caieiras, em Vitória, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro enviando um e-mail para atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem é de outro bairro pode sugerir uma visita de **A Tribuna com Você** ao local no mesmo e-mail.

O que há no bairro

Ilha das Caieiras tem 16 restaurantes.

FICHA TÉCNICA

- > MUNICÍPIO: Vitória
- > POPULAÇÃO: cerca de 2 mil habitantes
- > BAIRROS VIZINHOS: Santo André e São Pedro



MAPA COMERCIAL

- | | | |
|---------------------------|---------------------------------|---|
| > 1 açaiteria | > 2 lanchonetes | > 16 restaurantes |
| > 12 bares | > 1 lan house | > 2 salões de beleza |
| > 2 barbearias | > 2 loja de produtos artesanais | > 2 sorveterias |
| > 1 depósito de móveis | > 1 loja de festas | > 2 supermercados |
| > 1 depósito de gás | > 2 lojas de roupas | > 1 fábrica de desfilê e limpeza de frutos do mar |
| > 2 imobiliárias | > 4 mercearias | > 1 lava a jato |
| > 1 hortifruti | > 2 quilões | > 1 fábrica de doces caseiros |
| > 3 oficinas mecânicas | > 1 padaria | |
| > 1 lanternagem e pintura | | |



CONCEIÇÃO E PIRÃO com um dos pratos vendidos no restaurante do casal

OUTROS COMÉRCIOS

Exclusividade da casa

A clientela sai do Restaurante Caieiras satisfeita com a comida, o serviço de manobrista e o ambiente climatizado: exclusividade da casa, assim como o prato Lameirão com requeijão, uma moqueca que camarão e queijo e a mariscada à moda Caieiras, ambos no topo dos mais pedidos.

“O atendimento aqui é de primeira. A gente se esforça para que o cliente saia daqui 110% satisfeito e queira voltar”, contou George Nascimento, gerente do estabelecimento há três anos.



GEORGE e o lameirão com requeijão



CÉSAR E BEL: novo horário

Para driblar a crise

O restaurante mais antigo da Ilha das Caieiras ainda em funcionamento e sem nunca ter mudado de proprietários é o Mirante da Ilha.

Afetados pela crise, mas sem querer perder a marca de 17 anos em funcionamento, Bel e César Azevedo, donos do restaurante, alteraram o horário de funcionamento. Agora, quem quiser comer casquinha de siri, um dos pratos mais pedidos, vai ter de visitar o local nos fins de semana e feriados.

Do barco ao prato

Edna e Paola da Silva resolveram abandonar os empregos e tornaram-se donas do próprio negócio. Com seis meses de existência, o Restaurante IlhaBela é empreendimento familiar.

Além de mãe e filha tomarem conta da cozinha, Alex da Silva, filho de Edna, fornece a matéria-prima para os pratos de peixes e mariscos. É dono de uma canoa e pratica pesca na região. “Somos da Ilha, em casa sempre tinha camarão, siri para limpar e vender”, contou Paola.



PAOLA E EDNA têm negócio próprio

FOTOS: ANTONIO MOREIRA/AT