

Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ NA BARRA DO JUCU

Tradição há 47 anos em frutos do mar

A moqueca de badejo ao molho de camarão é o carro-chefe de restaurante do bairro, receita da antiga dona do estabelecimento

A117810
Thainná Karina

A tradição na culinária de frutos do mar continua a mesma após 47 anos. A moqueca de badejo ao molho de camarão é o carro-chefe do restaurante Barramar, na Barra do Jucu, em Vila Velha.

A receita vem de dona Maria Ody Barcellos Costa, 78, pioneira na região em receitas de peixes e frutos do mar, segundo a atual proprietária do restaurante, Alex Sandra Gomes Miranda Costa, 43.

“Minha sogra, conhecida como dona Didi, e seu marido, foram os primeiros comerciantes da Barra do Jucu. Por gostar de cozinhar, ela teve a iniciativa de abrir um restaurante na década de 1960”, compartilhou Alex Sandra.

Segundo ela, o bairro quase não tinha moradores, mas em época de verão, atraía muitos turistas. E por ser uma região praiana, os clientes sempre apareciam para comer a moqueca de badejo ao molho de camarão.

“Os clientes aumentaram e as op-

ções no cardápio também. Minha sogra contratou funcionários e passou a cuidar somente da administração do restaurante, por causa da crescente demanda”, comentou.

Ela disse que além da moqueca, a casa também servia outras variedades em frutos do mar. “Meu sogro tinha fornecedores de Piúma que traziam peixes e mariscos.”

Há 20 anos, ela e seu marido, Renato Barcellos Costa, 47, assumiram o restaurante, que conta hoje com serviços de self-service de frutos do mar, como salmão, bacalhau, arroz de polvo, filé de tainha assado, entre outros, e ainda mantém a tradição à la carte, com a moqueca de badejo ao molho de camarão.

“Ainda sigo as receitas de dona Didi, mas gosto de estudar sobre culinária, tanto capixaba como a portuguesa, e dou várias dicas para deixar o cardápio ainda mais sabroso”, disse Alex Sandra.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores da Barra do Jucu, Vila Velha, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro. As indicações podem ser enviadas para o e-mail atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem vive em outro bairro, pode sugerir uma visita do projeto **A Tribuna com Você** ao local.



ALEX SANDRA serve moqueca e outros pratos à la carte ou no self-service

RECEITA: MOQUECA DE BADEJO AO MOLHO DE CAMARÃO

Ingredientes

- > 400 gramas de badejo em postas
- > 200 gramas de camarão
- > 2 unidades de cebola em fatias
- > 2 unidades de tomate picado
- > 1/2 xícara (chá) coentro picado
- > 1 xícara (chá) cebolinha verde picada
- > 1 colher (chá) de azeite
- > 5 dentes de alho picados
- > 1 colher (chá) de sal
- > SUCO de 1 limão

azeite, alho e sal. Adicione as postas de badejo, cebola e água fervente para cobrir as postas. Acrescente o suco de limão. Deixe cozinhar por cinco minutos. Acrescente o tomate, o coentro, e deixe ferver por mais cinco minutos. Coloque o camarão e deixe cozinhar por três minutos. Retire do fogo, regue azeite e cebolinha picada.

Rendimento

- > 2 porções

Fonte: Restaurante Barramar.

Modo de preparo

- > EM UMA panela de barro, coloque o

O que há no bairro

Barra do Jucu tem 12 bares e 8 restaurantes

FICHA TÉCNICA

- > **CIDADE:** Vila Velha
- > **POPULAÇÃO:** cerca de 6 mil habitantes
- > **BAIROS:** Riviera da Barra, São Conrado, Praia dos Recifes e Cidade da Barra



MAPA COMERCIAL

- | | | |
|-----------------------------|---|----------------------------|
| > 1 academia | > 3 consultórios dentários particulares | > 3 fábricas |
| > 2 açougues | > 2 corretoras imobiliárias | > 2 farmácias |
| > 2 armários | > 20 costureiras | > 1 ferro-velho |
| > 2 barbearias | > 2 creches particulares | > 2 floriculturas |
| > 12 bares | > 3 depósitos de gás | > 6 lanchonetes |
| > 2 capotarias | > 2 distribuidoras de bebidas | > 2 lojas de roupas |
| > 2 casas de rações | > 6 eletricitas | > 2 materias de construção |
| > 1 casa de shows | > 2 escolas públicas | > 3 mercearias |
| > 1 cemitério | > 2 escritórios de advocacia | > 1 motel |
| > 2 cerimoniais | > 1 escritório de contabilidade | > 4 oficinas mecânicas |
| > 1 clínica de fisioterapia | | > 5 pousadas |
| > 1 clube | | > 1 posto de saúde |
| > 8 confecções de roupa | | > 8 restaurantes |

DESTAQUES DO COMÉRCIO LOCAL



MÔNICA: peças de R\$ 19 a R\$ 59

Confecção própria

Ela começou atrás de um balcão vendendo roupa aos 18 anos, e há 15, virou dona da loja Mônica Modas que possui confecção própria.

A proprietária Mônica Ribeiro Martins, 45, disse que sempre gostou de vender roupas, por isso decidiu investir também na confecção.

“Tenho duas costureiras. Mas sou eu quem crio o modelo da roupa, faço o molde e corto. Minhas peças saem todas. A peça mais em conta é R\$ 19 e a mais cara R\$ 59”, disse.

Casa de utilidades

“O depósito de equipamentos de padaria virou loja de artigos para o lar”. É assim que a proprietária da Casa de Utilidades, Ivanete Maria Ronconi Simões, 51 anos, relatou o início de sua vida como comerciante há 13 anos.

“Sai do emprego que tinha para montar meu próprio negócio. Reformei o depósito que alugava e fiz uma loja. Comecei vendendo vasilhas plásticas e hoje, vendo de tudo. Desde material escolar até artigos de decoração para casa”, compartilhou Ivanete.



IVANETE tem loja há 13 anos