

G

GAZETA
NOS
BAIRROSILHA DAS
CAIEIRAS

ELIANA SANTOS MUNIZ CORREIA/COMERCIANTE

SALÃO DE BELEZA VIROU BAR, DA NOITE PARA O DIA

ELIANA SANTOS CORREIA CONTA COMO PASSOU DE CABELEIREIRA A DONA DE UM DOS RESTAURANTES MAIS FAMOSOS DO BAIRRO, O BECO DO SIRI

Nascida e criada na Ilha das Caieiras, Eliana Santos Muniz Correia, de 48 anos, passou de integrante da Cooperativa das Desfiadeiras de Siri a dona do próprio restaurante, o Beco do Siri. Atualmente, para atrair a

clientela, o estabelecimento resolveu inovar e também servirá, além de frutos do mar, carnes, de quinta-feira a domingo.

Como começou a sua trajetória de sucesso?

Eu nasci e fui criada na Ilha das Caieiras. Aqui era tudo uma ilha cercada por manguezal, que acabou dando origem à Grande São Pedro. No início era assim que nos tratavam, mas queríamos ser reconhecidos como Ilha das Caieiras. Então, o nosso trabalho começou a aparecer na mídia. Fomos reconhecidos por nossa cultura e por nossa comida. Isso

chamou muitos clientes. Então resolvi fazer parte da Cooperativa das Desfiadeiras de Siri e, em 1996, montei o meu restaurante. Comecei com três mesinhas no Beco do Siri. Antes, era um salão de beleza e o transformei em bar da noite para o dia. Abri na véspera de Finados e fui chamada de louca. Com dois dias, paguei tudo que tinha pegado fiado e passei a comprar tudo à vista. Com dois anos, fiz a primeira reforma. Depois de quatro anos, coloquei a casa abaixo, construí três pavimentos e montei o restaurante no último andar. Hoje te-

mos capacidade para atender a 50 pessoas.

Quais as dificuldades encontradas?

Para a dificuldade financeira, a gente sempre encontra um jeitinho. Tive mais trabalho para divulgar o nosso trabalho.

Em algum momento, pensou em desistir?

Depois de nove anos de estrada, há três meses pensei em vender tudo e ir embora, mas voltei atrás e decidi continuar. Aí inovei. Agora, além de vender mariscos, de quinta-feira a domingo, abro a casa com churrasco. Uni-

mos o melhor da culinária capixaba com o churrasco.

Qual é a receita de sucesso?

A receita de sucesso é a torta capixaba da Eliana, que já apareceu até no Fantástico, da Rede Globo. Acima de tudo, acreditar em Deus e em mim, e agradecer a Ele todos os dias por estar viva e com saúde.

Quais os planos futuros?

Estou ampliando a minha cozinha para ter um espaço melhor e, futuramente, aumentar o primeiro andar para vender artesanato e tira-gosto.



PERSISTÊNCIA. Eliana Correia: "Abri na véspera de Finados e fui chamada de louca."

LUIS CESAR DE AZEVEDO/COMERCIANTE

SOLDADO RESOLVE ALIAR A FARDA À GASTRONOMIA

LUIS CESAR DE AZEVEDO NÃO SABIA COZINHAR, MAS VIU NA EXPANSÃO DOS RESTAURANTES DE FRUTOS DO MAR UMA BOA CHANCE DE NEGÓCIO NA ILHA DAS CAIEIRAS. RESULTADO: CHAMOU UMA VIZINHA E CRIOU O MIRANTE DA ILHA

Natural de Bom Jesus de Itabapoana, no Rio de Janeiro, o comerciante Luis Cesar de Azevedo, de 46 anos, veio ao Espírito Santo para passear e resolver fazer uma prova do concurso da Polícia Militar. Resultado: passou e mudou de vez para o Estado. Depois de alguns anos, resolveu montar um restaurante com a esposa, hoje um dos mais famosos da Ilha das Caieiras, o Mirante da Ilha. E ele ainda mantém a sua carreira militar.

Como começou a sua trajetória de sucesso?

Sou natural de Bom Jesus, no Rio de Janeiro, e, em 1982, vim passear no interior e fiquei sabendo do concurso da Polícia Militar. Passei na prova e vim morar de aluguel em Itararé. Juntei dinheiro, comprei um terreno na Ilha das Caieiras. Depois de minha esposa perder o emprego, decidimos abrir um boteco. Não tínhamos freezer, e o que vendíamos era biscoitos e doces. Com o sucesso do boteco, depois de um

mês, passamos a vender bebidas. Alguns meses depois, fiz três mesinhas. Assim, consegui montar uma mini-mercearia. Um dia, vendo o sucesso do Tereza, decidimos montar o restaurante. Só havia um problema: não conhecíamos a culinária. Então, convidamos uma cozinheira e fomos em frente. No início, o local tinha apenas 30 metros quadrados. Eu era garçom e a minha esposa era auxiliar de cozinha. Com seis meses, aprendemos a fazer a moqueca. Hoje te-

mos cerca de 80 metros quadrados. Trabalhamos eu, a minha esposa, dois garçons e três auxiliares de cozinha.

Quais as dificuldades encontradas?

Financeira, principalmente. No início, não tínhamos muito recurso e o que ganhávamos era investido no próprio negócio.

Em algum momento, vocês pensaram em desistir?

Às vezes, a gente fraqueja, mas sempre temos um pla-

no B para enfrentar as dificuldades sem desistir.

Qual é a receita de sucesso?

Persistência, arrojo e otimismo. Se a gente não tem isso, não vai em frente. O principal ingrediente da nossa moqueca, além dos produtos de qualidade, é o prazer em fazê-la. Fazemos tudo com muito carinho.

Quais são os planos futuros?

Montar uma pousada em uma praia de águas limpas.



APRENDIZADO. Luis Cesar de Azevedo: "No início, eu era garçom e a minha esposa era auxiliar de cozinha."

Texto TATIANA PAYSAN
Fotos GABRIEL LORDÉLLO

■ tmattos@redegazeta.com.br
■ Fax: 3321-8765
■ Tel.: 3321-8244
■ Das 13h às 18h
■ Rua Chafic Murad, 902, Ilha de Monte Belo, Vitória, ES. CEP: 29.050-901



PERSISTÊNCIA. Eliana Correia: “Abri na véspera de Finados e fui chamada de louca. Com dois dias, paguei tudo que tinha pegado fiado e passei a comprar tudo à vista”



APRENDIZADO. Luis Cesar de Azevedo: “No início, eu era garçom e a minha esposa era auxiliar de cozinha. Com seis meses, aprendemos a fazer a moqueca”