



ENTRE/SALVADOR

www.correio24horas.com.br

●● É possível ter habitações na região. A Avenida Contorno, com prédios residenciais, já provou isso. Oferta de serviços não falta. O que falta é mobilidade, acessibilidade

Francisco Senna

Historiador, sobre a ocupação do Comércio

●● Passei parte da minha vida aqui, com muita dedicação. A casa tem uma linda história, nunca imaginávamos que um dia poderia vir a desocupá-la por falha na estrutura. A família está desolada

Mara Orge

Casada com Juan Orge, ela administrava o Colon junto com o marido.

Restaurante foi fundado pelo avô espanhol de Juan

●● O que me fará sentir saudade é a forma como os proprietários interagiam com os clientes. O restaurante era uma verdadeira fraternidade

Álvaro Pereira

Fotógrafo e frequentador assíduo do Colon por 22 anos

●● O policiamento é realizado no local com viaturas empregadas diuturnamente, em rondas e abordagens

Polícia Militar

Em nota, sobre a segurança no Comércio



NILMA GONÇALVES

Café no Porto

● Inaugurado durante a pandemia, o Café no Porto funciona há nove meses no Hub Salvador. O lugar é administrado por Emanuele Lima Santos e Cintia de Oliveira, ex-funcionárias do estabelecimento anterior que existia no local, que se uniram para manter a casa. É possível realizar palestras corporativas e eventos privados. Às sextas, tem happy hour, com direito a cerveja gelada e o pôr-do-sol deslumbrante da baía de Todos-os-Santos. Saiba mais: @cafe_noport



NILMA GONÇALVES

Porto Bahia

● A Boca Bar é o outro nome do Porto Bahia, que abre para o almoço e o happy hour. Localizado na rua da Grécia, oferece opções para quem trabalha no Comércio. Às sextas-feiras tem música ao vivo das 18h às 22h. A instalação aérea Lágrimas de São Pedro, assinada pelo artista plástico Vinícius S.A., dá um ar quase lúdico ao largo onde fica o restaurante. Abre das 11h às 15h de segunda a quinta e sábados; e das 11h às 22h na sexta. Saiba mais: (71) 3242 - 4831



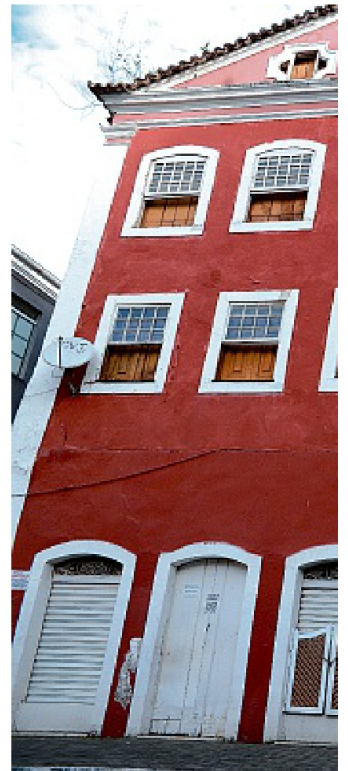
NILMA GONÇALVES

Camafeu de Oxóssi

● Com mais de 70 anos de tradição, o restaurante fica no Mercado Modelo e, há cinco anos, tem seu cardápio assinado pelo chef Hugo Calado, que é também um dos sócios. A moqueca é famosa entre os turistas, mas o chef destaca também o pastel de camarão e o mini-acarajé feito na hora. Apesar do perfil turístico, Hugo acredita que o soteropolitano devia visitar mais o mercado: "Não damos valor ao que temos aqui", diz. Saiba mais: @restaurantecamafeudeoxossi.

Comércio resiste com seu charme histórico

Restaurante Colon, de 107 anos, fechou por causa da pandemia; mas listamos outros 10 locais que se mantêm



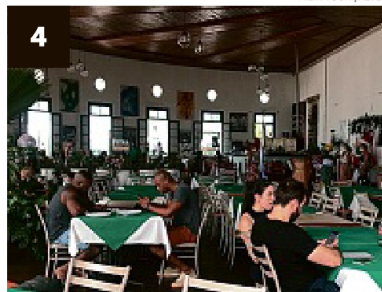
O Comércio, com sua arquitetura que remete à Paris da Belle Époque (século XIX), combinada com prédios modernos, é um dos bairros mais originais e bonitos de Salvador. No local, por 107 anos, funcionou o Colon, fundado pelo espanhol José Maria Orge, que veio para o Brasil fugido da I Guerra (1914-1918). Era tido como o restaurante mais antigo da cidade, mas não resistiu aos tempos pandêmicos.

Mara Orge, 52, casada com

Juan Orge, neto do fundador do Colon conduzia o estabelecimento ao lado do marido desde 1998. "Passei parte da minha vida aqui, com muita dedicação. A casa tem uma linda história, nunca imaginávamos que um dia poderia vir a desocupá-la por falha na estrutura [a Defesa Civil interditou o prédio de mais de 250 anos onde funcionava o restaurante no ano passado por medida de segurança]. A família está desolada", lamenta.

Citado no romance 'O Sumiço da Santa', de Jorge Amado (1912-2001) - o escritor

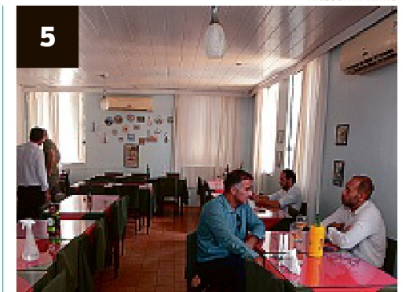
Colon foi fundado por espanhol que saiu da Europa para fugir da I Guerra e veio aportar em Salvador



NILMA GONÇALVES

Maria de São Pedro

● Dividindo espaço com o Camafeu de Oxóssi, o Maria de São Pedro tem quase 100 anos. É um restaurante familiar. Começou com a cozinheira de Santo Amaro que nomeia o lugar. Depois, veio dona Eunice e, agora, o comando fica a cargo de Maria das Graças e suas primas. As moquecas são as mais pedidas, junto ao vatapá. O cliente ainda tem à disposição uma vista deslumbrante na sacada que parece se debruçar sobre o mar da baía. Saiba mais: @restaurantemariasaoepedro



ARISSON MARINHO

Restaurante Torremolinos

● Fundado em 1991 pelo espanhol Dom Pepe Faro, figura conhecida em Salvador, o Torremolinos é tradicional no bairro do Comércio e bastante frequentado por advogados, empresários, comerciantes e políticos. O artista plástico Carybé (1911-1997) era cliente assíduo. Os pratos típicos são o malassado de filé mignon, o bacalhau, a moqueca cremosa de camarão e o arroz de polvo. Fica pertinho do Plano Inclinado Gonçalves. Saiba mais: @torremolinosgourmet



Nilma Gonçalves

texto
@nilmacrisiss



Paula Fróes

foto
paulafróes@gmail.com



O Colon funcionou em um belo casarão por 107 anos; restaurante era frequentado por Jorge Amado, que o citou em livro

DIVULGAÇÃO



RESTAURANTE SAVEIRO

10 **A arquitetura antiga do restaurante já é um convite. Lá dentro, o cliente encontra um buffet variado, que vai da salada, passando pelo prato principal, com proteínas e massas, até chegar às sobremesas. Tudo com bastante qualidade e cuidado na apresentação. O pudim brilha de tão bonito. O quilo custa R\$ 79, mas vá cedo, porque o negócio é disputado. Fica na Avenida Estados Unidos, 341, e abre das 11h às 15h, de segunda a sexta-feira. Saiba mais: @saveirorestaurante**

NILMA GONÇALVES



RECANTO DO GINO

9 **O bar, que fica entre o Elevador Lacerda e a Igreja da Conceição da Praia, é uma das preciosidades do Comércio. Há 46 anos, Igino Gonzaga, ou melhor, seu Gino, é o guardião de mais de cinco mil rótulos de cachaças e bebidas diversas de todo tipo, sabores e gradação alcoólica. Os destaques são o cravinho, Gabriela e o jatobá, todos produzidos em Irarã. Para acompanhar a 'marvada', há queijojão, salame, calabresa ou carne de fumeiro. Saiba mais: (71) 99946-1951**

THIAGO SAMPAIO/DIVULGAÇÃO



RESTAURANTE DO JUAREZ

8 **A casa simples é um reflexo da simplicidade do dono atual, Noel Torres de Freitas, que faz parte da terceira geração à frente do tradicional estabelecimento que nasceu no antigo Mercado do Ouro, em 1955. Mas, não se engane. Ali você vai provar o delicioso filé do Juarez, famoso não apenas no Comércio, mas em toda a cidade. Há quem diga que até internacionalmente. Por lá, passaram Luiz Gonzaga, Gilberto Gil e Wagner Moura. Saiba mais: @restaurantējuarez**

baiano era um dos frequentadores assíduos -, o Colon deixou seu legado no Comércio. Enquanto isso, outros estabelecimentos resistem no bairro, que também ganhou outros equipamentos (veja ao lado).

Para o historiador Francisco Senna, o Comércio precisa ser ocupado pelos próprios soteropolitanos para tornar a região mais viva. Segundo ele, o bairro tem potencial para edifícios residenciais. "É possível ter habitações na região. A Avenida Contorno, com prédios residenciais, já provou isso. Oferta de serviço não falta.

Comércio deve ser ocupado pela população para manter-se vivo, diz arquiteto

O que falta é mobilidade, acessibilidade. Espero que a situação melhore com a implantação do BRT", destaca.

Cliente do Colon por 22 anos, o fotógrafo Alvaro Pereira, 44, vai sentir falta do clima que ele tão bem capturou em suas lentes: "O que me fará sentir saudade é a forma como os proprietários interagiam com os clientes. O restaurante era uma verdadeira fraternidade", afirma.

Para outros saudosos do histórico restaurante, vale a dica de conhecer os outros sabores do Comércio:

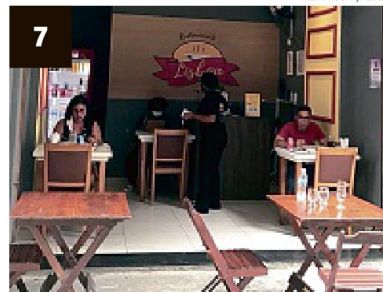
NILMA GONÇALVES



RESTAURANTE SAVOY

6 **Empresa Familiar, serve café da manhã e almoço com opções variadas de doces, salgados e tortas. A unidade do Comércio nasceu em 2008, no rastro da promessa de repaginada na região. Além do buffet a quilo, a torta de tapioca com doce de leite faz a alegria dos clientes. Segundo o site do restaurante, "É a torta de tapioca mais famosa de Salvador". "O amor pelo doce já passa de pai para filho", diz a sócia Rosa Kruschewsky. Saiba mais: @savoyrefeicoes**

NILMA GONÇALVES



RESTAURANTE LISBOA

7 **O espaço moderninho chama atenção de quem passa pela Rua Portugal. Funcionando desde 2007, recentemente foi reformado pelo arquiteto Éraldi Peterson, que é também um dos donos. Os carros-chefe são o filé com fritas e o malassado. Vale provar também o cuscuz e a carne do sol com aipim, além da moqueca, mocotó e sarapatel, que saem aos sábados e vão muito bem acompanhados de uma cervejinha gelada. Saiba mais: @restaurantelisboa_**