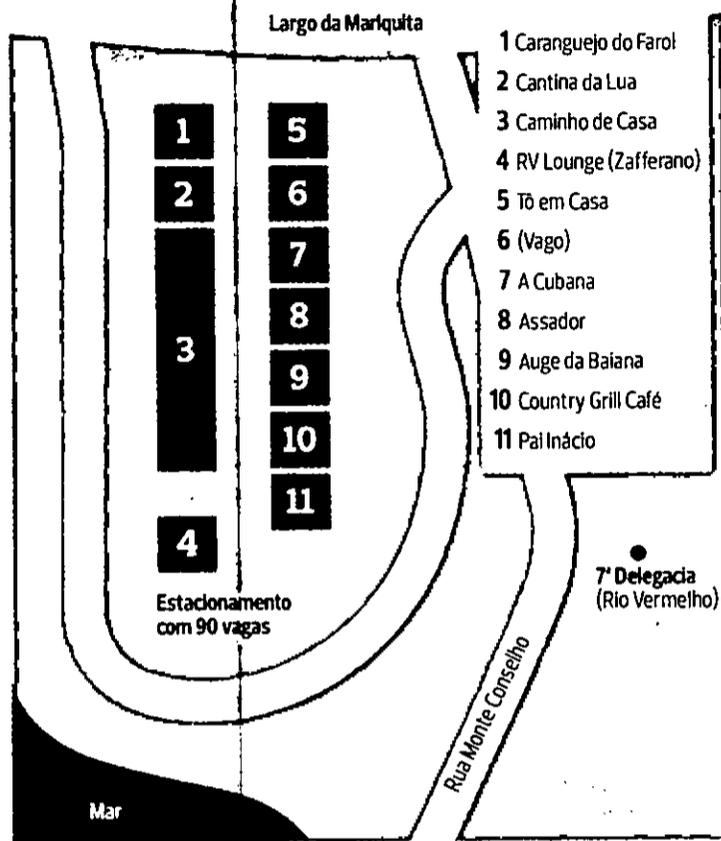


Assal:
Mourão
Data:
20/03/16

MARINA SILVA

O novo Mercado do Peixe

Com nome oficial Praça Caramuru, espaço será entregue pela prefeitura no dia 1º de abril



Trabalhadores concluem ajustes das instalações da Praça Caramuru

MAURO AKIN NASSOR



Point dos notívagos no Itaipava, Caminho de Casa tem o maior box

táculo A Paixão de Cristo será encenado este ano.

Cleodo Mércio de Jesus, que é filho do dono da Cantina da Lua original, no Pelourinho, Clarindo Silva, vai operar a nova Cantina de forma experimental nesses primeiros dias. "Eu pretendo inaugurar com operação especial, horário especial, para fazer alguns ajustes e já estar tudo funcionando no dia 1º", disse Cleodo, dono do restaurante e que foi presidente da antiga associação de permissionários.

Proprietária do Caminho de Casa, que existe, originalmente, no Itaipava, Daniela Lerner diz que a filha só abrirá mesmo no dia 1º. "Alguns equipamentos não chegaram e abriremos em regime de operação assistida para treinamento". A partir da inauguração, o espaço, que é o maior entre os boxes, promete o mesmo cardápio da matriz, embora reduzido.

O vendedor Adailton Santos Oliveira, 23, gostou da novidade. "Eu vinha muito pouco aqui, agora vou vir muito, com certeza, trazer os amigos, tomar uma cerveja", disse. A venda de cerveja, a propósito, é exclusividade da Itaipava. Mas os donos de restaurantes prometem preparar uma carta de vinhos e espumantes.

NOVO PERFIL

O secretário municipal de Cultura e Turismo de Salvador, Érico Mendonça, disse que o espaço foi valorizado. "Na verdade, ali tem um mix de operadores, que foi o que nós pedimos às empresas que venceram a licitação, para dar

uma alternativa nova às pessoas da cidade e para os turistas. Tem um pouco de tudo, com vários estilos, desde A Cubana, ao Zafferano, ao Caminho de Casa", disse.

Além desses três restaurantes, já confirmaram presença no local o Caranguejo do Farol, a Cantina da Lua, Tô em Casa, Auge da Baiana, Country Grill Café, Pai Inácio e Assador - o antigo Rei do Pernil. O Zafferano vai para o espaço com o nome de RV Lounge. O 11º estabelecimento ainda não foi definido.

Dos 11 restaurantes, quatro são de antigos permissionários, que precisaram reformular o negócio e aderir a um novo contrato. Antônio, do Country Grill Café, investiu as economias no negócio que terá pratos e sobremesas flambadas às vistas do cliente, além de decoração especial, com garçons vestidos de cowboys. Já o dono da nova Cantina da Lua decidiu encerrar o antigo box de espetos e investir numa marca familiar.

Antes, os comerciantes eram permissionários e possuíam uma licença que poderia ser suspensa a qualquer momento. Agora, eles são locatários de duas empresas que venceram a licitação de exploração do espaço: a Nova Orla e a Salvador Kiosk. Todos pagam um aluguel que, segundo permissionários, gira em torno de R\$ 100 por metro quadrado - há boxes de 16 m² a 100 m² -, além de uma taxa de condomínio, a ser definida. As duas empresas podem explorar o local por 15 anos e locam os espaços por quatro anos.

Praça tem estacionamento com 90 vagas e funciona 24 horas

Quem for à Praça Caramuru já conta com um estacionamento, administrado pela Transalvador, na área atrás dos restaurantes. São 90 vagas, em que o motorista pode estacionar mediante pagamento de cartela obrigatória. Os valores variam de acordo com o tempo de permanência: para duas horas, R\$ 3; para seis horas, R\$ 6; e para 12 horas, R\$ 9. O estacionamento funciona 24 horas.

Após o estacionamento, há também um espaço que poderá

ser usado para shows e outras apresentações, como a Paixão de Cristo, na Semana Santa. "Claro que serão shows menores, de menor porte, mas vai ser um espaço muito utilizado e com certeza vai virar um point, que vai competir até com o Farol da Barra, com a Bahia Marina", disse o secretário municipal da Manutenção, Marcílio Bastos. Segundo ele, já foi concluído o projeto para a instalação de um deck de madeira no local.

“Acho que ficou legal, antes tava muito bagunçado. Gosto daqui

MARINA SILVA



Dalva Suzana da Silva

Garçonne de 61 anos, 23 deles vividos entre mesas do Rio Vermelho



A Praça Caramuru vista de cima: lonas cobrem 11 restaurantes, que vão vender de cerveja, exclusividade da Itaipava, a vinhos e espumantes

4

Milhões de Reais
Valor do projeto

11

restaurantes vão
funcionar no local

ANIVERSÁRIO DE SALVADOR RIO VERMELHO

A volta do boêmio

“Vou vir muito, com certeza, trazer os amigos, tomar uma cerveja

MARINA SILVA



Adailton Santos

Vendedor de 23 anos, ansioso pela reabertura do espaço

Novo mercado está mais enxuto e terá pegada gourmet

Clarissa Pacheco

clarissa.pacheco@redabahla.com.br

Tivesse naufragado na costa do Rio Vermelho em pleno século XXI, é não em 1509 - magrelo e, possivelmente, de espingarda na mão - Diogo Álvares Correia, o Caramuru, talvez também tivesse se entregado às paixões baianas: além do amor de Catarina Paraguaçu, uma boa moqueca de peixe, regada a cerveja gelada, sorvete de coco e bolinho de bacalhau. Também faria sentido que um dos pontos mais boêmios do já boêmio Rio Vermelho levasse o nome do moço

português, encontrado por índios naquelas bandas.

Após oito meses de obras, a nova velha Praça Caramuru, que convencionou-se chamar, por quase 50 anos, de Mercado do Peixe, vai voltar à ativa oficialmente a partir de 1º de abril - semana passada a instalação elétrica foi concluída. No lugar onde já funcionaram 36 boxes simultaneamente, agora serão abertos 11 restaurantes com cardápio variado: da comida baiana à italiana, do sorvete ao bom e velho filé com fritas.

A garçonete Dalva Suzana da Silva, 61 anos, 23 deles vividos entre mesas do Rio Vermelho, algumas delas no próprio Mercado do Peixe, já está pronta para voltar. “Eu acho que ficou legal, antes tava muito bagunçado. Eu gosto tanto do Rio Vermelho que, quando tava de folga do meu

trabalho, vinha fazer um bico aqui nas barracas do Mercado do Peixe. Moro em Itapuã, mas pra mim o Rio Vermelho é o melhor lugar”, diz Dalva.

Na última terça-feira, o secretário municipal da Manutenção, Marcílio Bastos, acompanhou a conclusão da parte elétrica feita pela Coelba. Faltava ainda a instalação da lona tensionada sobre um último quiosque, onde vai funcionar o RV Lounge, filial do Zafferano, restaurante de comida italiana, que não estava no projeto inicial.

No local, funcionaria a colônia de pescadores Z1, do Rio Vermelho - verdadeiros do peixe fresquinho que deu nome ao lugar. Mas a turma não quis sair do imóvel, que fica ao lado. Resultado: a colônia foi reformada e abriu espaço para mais um quiosque. Todo o projeto custou cerca de R\$ 4

milhões à prefeitura.

“Terminado aqui, fica concluído o trabalho da prefeitura e aí cabe aos proprietários pedirem as suas instalações à Coelba. Vamos deixar tudo pronto para estar funcionando no dia 1º de abril”, disse o secretário Marcílio.

PRÉVIA

Alguns dos restaurantes, no entanto, vão antecipar o início dos trabalhos. O dono do Country Grill Bar, Antônio Barreto, que já trabalhava no antigo mercado, contou que outros também querem abrir antes - como a Cantina da Lua, que fará operação de teste no próximo final de semana, e do Auge da Baiana.

“Estou me preparando para abrir no dia 23, para a Semana Santa”, disse Antônio. Vai ser lá, no final da Praça Caramuru, próximo ao mar, onde o espe-