

Mercado do Rio Vermelho é atrativo para baianos e turistas

Lazer

Postado em: 26/03/2015 09:00

Espaço oferece cardápios diversificados nos restaurantes, bares e lanchonetes, além de ingredientes para montagem de pratos em casa.

Reinaugurado há nove meses pelo Governo do Estado, com a proposta de ser mais uma opção no roteiro turístico e comercial da capital baiana, o Mercado do Rio Vermelho – conhecido por Ceasinha - se transformou em importante centro de compras de Salvador.

Produtos variados e selecionados estão à venda no espaço, que hoje é também ponto de encontro de turistas e boêmios apaixonados por gastronomia e música. São mais de 20 opções de estabelecimentos, entre bares, restaurantes e lanchonetes onde o público encontra o melhor da culinária brasileira e também internacional.

Em companhia da sogra e da esposa, o médico Gustavo Rios aproveitou a folga no último sábado (21) para saborear uma feijoada no Mercado do Rio Vermelho. “Deu para perceber grande melhora na qualidade dos serviços. Aqui é interessante porque é possível fazer muita coisa, ao mesmo tempo, fazer mercado, comprar coisas bacanas pra casa e almoçar”.

Dedicação

Um dos mais antigos permissionários do mercado, Edson Alípio, conhecido por Edinho, garante que tudo é feito com o maior capricho para agradar aos mais exigentes paladares. “O tempero é meu e de minha mulher, Irene. A gente faz o que a gente gosta”. Segundo ele, que está na Ceasinha há 40 anos, Salvador precisava de um local como esse.

Daniela Lisboa, uma das sócias do restaurante Filhas D. Ana, explica que utiliza os critérios dedicação e profissionalismo para selecionar os colaboradores. Em atividade há 30 anos, o estabelecimento trabalha com bufê variado. “Seguimos todas as normas que a vigilância [sanitária] exige. Temos uma equipe bem preparada e clientes fiéis durante a semana e nos finais de semana”.

Entre os pratos mais solicitados no Mercado do Rio Vermelho muitos são caseiros. Um exemplo é o picadinho ‘Jammil’, feito com alcatra, ovo, farofa, arroz e banana da terra, e o Ivete Sangalo, com carne de sol de filé mignon, banana da terra e arroz com salsa, ambos exclusividade do Boteco Marta Góes.

Quem gosta de peixe, não pode deixar de provar o bacalhau com batatas ao murro (amassadas à mão) no Le Petit Bistrô. Os turistas pernambucanos Leôncio Carvalho e Ajon Tenório, que são médicos, vieram de longe saborear o famoso prato comercializado no mercado. “[É] de primeira linha. Não tem muito sal. Acho que é um dos melhores bacalhaus que comi em Salvador”.

Cardápio

Para quem prefere montar o próprio cardápio e escolher pessoalmente os ingredientes, o Mercado do Rio Vermelho dispõe de uma infinidade de produtos, entre doces, biscoitos, castanhas, queijos, carnes e frutos do mar.

O agropecuarista Jurandir Rebouças, do município de Itabuna, no sul da Bahia, foi com a esposa e o casal de filhos conhecer o mais novo espaço de compras e lazer de Salvador. Para ele, o local não perde em estrutura e diversidade de produtos para os mercados de São Paulo e Belo Horizonte.

“Estive aqui há muitos anos quando funcionava o sistema antigo. Vim hoje conhecer e achei muito bom. Os produtos estão muito bonitos, como este camarão e este bacalhau. Valeu o investimento e o esforço do governo [do Estado]”.

O Mercado do Rio Vermelho possui 171 boxes distribuídos em 8,7 mil metros quadrados. Os boxes funcionam de segunda a sábado, das 7h às 20h, e aos domingos, das 7h às 14h. Já a praça de alimentação fica aberta de segunda a sábado, das 7h às 21h e, aos domingos, das 7h às 16h.