

**VEÍCULO:**  
Diário Oficial

**DATA:**  
10/04/15

## Bares de comunidades pacificadas participam de concurso gastronômico

Três estabelecimentos de áreas com UPPs concorrem no Comida di Buteco

VERONICA LOPES

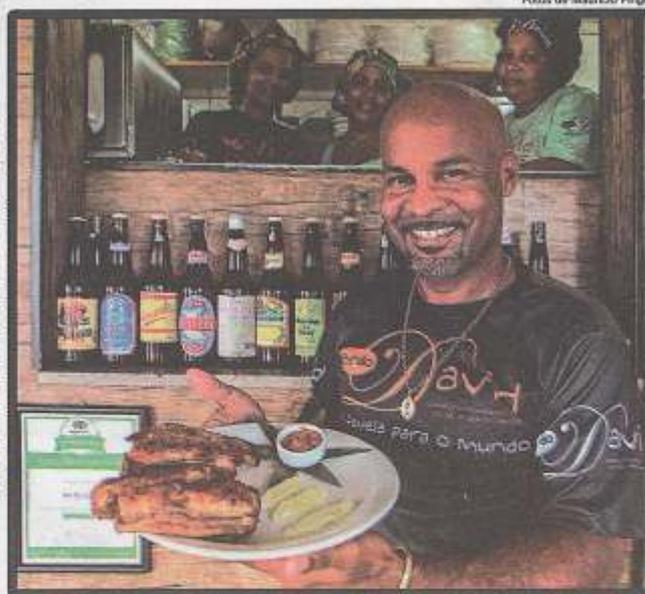
• Responsáveis por movimentar R\$ 12,3 bilhões em 2014, de acordo com pesquisa do Instituto Data Popular, as comunidades do Rio vêm ao longo dos últimos anos oferecendo serviços de qualidade a uma clientela ávida por conhecer territórios que eram pouco acessíveis antes do processo de pacificação. A partir de hoje até 10 de maio, cariocas e turistas terão um motivo a mais para visitar essas regiões. Três dos 45 bares participantes do concurso Comida di Buteco estão em comunidades pacificadas.

Veterano no evento, David Bispo, proprietário do Bar do David, no Chapéu-Mangueira, no Leme, recebe em seu estabelecimento clientes que, segundo ele, não frequentariam o local antes da instalação da UPP.

**Comunidades do Rio de Janeiro movimentaram R\$ 12,3 bilhões em 2014**

– Recebo por final de semana cerca de 500 clientes e isso só é possível graças à segurança que temos aqui – disse David, que participa pela quinta vez do evento e ganhou nos últimos dois anos o segundo e terceiro lugares. O prato desta edição será o Estrela de David: costela de porco com geleia de abacaxi, pimenta e hortelã.

Veterano no evento, David recebe em seu bar clientes que não frequentariam a comunidade antes da Unidade de Polícia Pacificadora: este ano, a atração será costelinha de porco



Fotos de Maurício Pingo

**Petiscos famosos na cidade**

Há cinco anos, Omar Monteiro abriu uma birosca no Morro do Pinto, na Zona Portuária. O Bar do Omar ficou famoso pela vista para a Baía de Guanabara e os quitutes preparados por sua esposa, Ana Helena. Participando do concurso pela segunda vez, o bar oferece o Sol D'Omar: carne de sol de contrafilé, aipim e farofa de banana.

– Meu público é quase 100% de fora e ter a pacificação nessa região foi muito importante para ampliar nossa clientela, especialmente na época do festival. Participar desse evento transformou minha vida – afirmou Omar.

Ivan de Avelar tem seu próprio negócio na comunidade onde mora, a Ladeira dos Tabajaras, há oito anos. No Bar do Baiano, a especialidade escolhida para o Comida di Buteco é a Tilápia ao Tropical, acompanhada com molhos de manga, laranja e maracujá e de maionese com limão e coentro.

– Vi o antes e depois da instalação da UPP e as coisas melhoraram bastante. Antes tinha um bar que só servia lanches aos moradores. Agora, vendo até 100 quilos de tilápia por semana, principalmente a visitantes – disse Ivan, que participa pela segunda vez do festival e levou o segundo lugar em sua estreia, no ano passado.

Nesta 16ª edição do Comida di Buteco, o tema escolhido foi frutas. Os cerca de 500 bares participantes, de todo o país, serão julgados pelo público e por um corpo de jurados.



O Bar do Omar fez sucesso no Rio: 'Ter a pacificação nesta região foi muito importante para ampliar nossa clientela'

**VEÍCULO:**  
*Diário Oficial*

**DATA:**  
*10/04/15*



Bar do Baiano concorre pela segunda vez no festival: tiliapia é a especialidade

## Desenvolvimento econômico

O segmento de alimentação, que inclui bares, restaurantes e lanchonetes, é o mais significativo dentre os grupos atendidos pelo Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae-RJ) em comunidades pacificadas. Cerca de 18,5% dos empresários que buscam por informações sobre orientação empresarial, capacitação e formulação atuam na área.

O setor também foi o que mais buscou financiamento nos últimos anos através do

microcrédito oferecido pelo Fundo UPP Empreendedor – 21,3% do total. O fundo, que é administrado pela AgeRio, Agência de Fomento do Estado, vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Energia, Indústria e Serviços, já fechou mais de 7 mil contratos, totalizando R\$ 30 milhões em operações de empréstimo, com baixo índice de inadimplência (cerca de 1,9%).

– Percebemos que os negócios que existem nas

comunidades não deixam em nada a desejar e que estão se qualificando mais a cada dia. Vemos que muitos clientes de bairros formais têm procurado esses empreendimentos para consumir, sejam restaurantes, salões de beleza e lojas de roupa. Isso é um círculo virtuoso no fluxo financeiro, ajudando a criar uma cidade única, sem divisões, onde as comunidades viram bairros constituídos – disse o presidente da AgeRio, Domingos Vargas.