Fotos: Alex Ramos

Gabriel Campos é um dos empresários da Rua Salvatori. Partiu do delivery, em casa, e depois abriu seu restaurante

Já Leonardo Nogueira investiu, com a mulher, num food truck variado

Sabor e diversão garantidos

VARIEDADE, BONS PREÇOS E AMBIENTE AGRADÁVEL SÃO ATRATIVOS PARA O PÚBLICO

A Rua Salvatori, ou Repartição, como é conhecida popularmente pelos moradores do município, é o lugar ideal para quem gosta de apreciar uma boa culinária, além de ser um bom espaço para encontro entre amigos. O Polo Gastronômico de São Gonçalo reúne diversas opções de comidas e bebidas especialmente destinadas para aqueles que gostam de comer bem, com a garantia de um bom atendimento. De acordo com os donos dos estabelecimentos da rua, os dias mais procurados vão de quinta a sábado, quando a disputa por lugares nas mesas é acirrada. A Salvatori se destaca pela diversidade de opções oferecidas, atraindo muitos gonçalenses ao local.

"Gosto de frequentar a Salvatori porque tem diversas opções de comidas com valores acessíveis. Além de ser um ambiente agradável. Já comemorei um aniversário com toda a minha família e amigos reunidos, achei um clima muito agradável, ficamos muito confortáveis", disse a analista de sistema Fabiane Moura.

Concentração de bares e restaurantes faz da Rua Salvatori uma opção de lazer para curtir com a família e os amigos

Anos atrás, Gabriel Campos, de 27, mantinha um delivery de hambúrgueres em casa. Com o crescimento do negócio, o empresário teve a oportunidade de abrir o restaurante Steak Burguer Tia Su, na Rua Salvatori. E a evolução não para.

"O público da Salvatori está em busca de comida de qualidade e um ambiente bom para se divertir. Estamos trabalhando para que a tradição do local não se perca", afirmou Gabriel.

No local, são servidos os mais variados tipos de hambúrgueres, dos mais simples aos tão pedidos artesanais.

Tendência em alta - A febre dos food trucks rendeu frutos em São Gonçalo. Estacionados próximos à Rua Salvatori, a modernização da proposta de vender comida na rua com food trucks vem atraindo a atenção dos moradores de São Gonçalo. Assim como a do casal Suelen e Leonardo Nogueira, que, além de hambúrguer e a famosa "batata turbinada", também oferece pastel e açaí.

"Estamos sempre tentando levar novidades para os nossos clientes. Prezamos pela qualidade e o bom preço, além da agilidade em entregar nosso produto, já que a comida de rua exige isso", garantiu Suelen.

Feira nordestina - São Gonçalo está prestes a ganhar mais um espaço onde a gastronomia e a cultura estarão lado a lado. O Centro de Tradições Nordestinas, que ficará na Rua José Augusto Pereira dos Santos, em Neves, vai apresentar aos visitantes a marcante cultura do Nordeste. De acordo com a Prefeitura, a previsão de entrega das obras é entre outubro e novembro deste ano.

Serão 24 quiosques destinados para artesanato, comidas e bebidas típicas nordestinas, em um local de 21 metros quadrados.

O espaço vai contar com mesas e cadeiras padronizadas, pista de dança, banheiros de uso público, masculino e feminino, palco para a realização de shows e eventos artísticos, área de backstage para os artistas e estacionamento.

O Centro funcionará às sextas, de 18h a 1h; aos sábados, de 12h a 1h; aos domingos, de 10h às 22h; vésperas de feriado, de 18h a 1h; e feriados, de 10h às 22h.■