

MEMÓRIA »

Para dar sustança

Livro que será lançado hoje resgata a história do Bar do Nonô, estabelecimento no Centro de Belo Horizonte que ficou conhecido por servir o mais tradicional caldo de mocotó da cidade

Eduardo Tristão Girão

Publicação: 13/03/2014 04:00



Crélío, filho do fundador, mantém viva a tradição do democrático Bar do Nonô

Flanelinhas, desembargadores, garçons, pintores, camelôs, policiais, seguranças. Essa é apenas parte da freguesia do Bar do Nonô, que há exatos 40 anos se mantém como sólida referência no Centro de Belo Horizonte. A razão é uma só: a receita que lhe conferiu o slogan de “O rei do caldo de mocotó”, procurada noite e dia (a casa funciona 24 horas), faça calor ou faça frio, com dois ovos de codorna que cozinham no calor da caneca e um punhado de cebolinha. O lançamento de Nonô - O rei do caldo de mocotó, livro que mercadamente registra essa história, será hoje à noite, na Academia Mineira de Letras, em BH.

O Nonô em questão é Raimundo de Assis Corrêa, mineiro de Pedro Leopoldo que veio para a capital mineira em busca de oportunidades. Trabalhou em mineração, em padaria, teve um comércio de “secos e molhados” e uma lavanderia, vendeu sardinha frita, foi camelô e chegou a catar papel na rua para sobreviver. O bar que teve na Avenida Silviano Brandão não deu certo e o senhor que o comprou de Nonô, num encontro ao acaso, mais tarde, lhe disse que caldo de mocotó era um produto bom de vender.

A sugestão foi aceita e ele passou cerca de seis meses testando receitas até ficar satisfeito com o resultado. Nessa época, meados dos anos 1960, Nonô e a família foram morar no Barreiro, atraídos pelo desenvolvimento da região com a instalação da siderúrgica Mannesmann. Por ser barato e forte, o caldo teve boa aceitação entre os funcionários da empresa e não tardou para que ele tivesse de administrar, além de uma barraquinha, uma loja em frente a um ponto final de ônibus.

Com a inauguração do Clube Colina, Nonô teve oportunidade de abrir lá um bar, no qual também passou a servir o caldo de mocotó. Os fregueses aumentaram e alguns começaram a se queixar da distância, já que muitos apreciadores vinham de longe só para tomá-lo. Foi quando resolveu abrir uma unidade no Centro, na Rua Tupis. Ele gostava do comércio: fazia e desfazia negócios, mudava de imóvel, enxergava possibilidades.

Com sua morte, em 1973, só não assistiu à ampliação do bar, que ganhou sua configuração atual com uma segunda entrada, pela Avenida Amazonas. Sempre com administração familiar, a casa enfrentou dificuldades, como a escassez de mocotó nos anos 1980, e conquistou marcas significativas, a exemplo do reconhecimento como estabelecimento que mais vende cerveja Caracu no Brasil. Hoje, estão no comando cinco filhos de Nonô: Nívio, Décio, Dênio, Clelson e Crélío.

Casos

“Entrevistamos proprietários, familiares, clientes e gente que trabalhou com Nonô”, afirma a historiadora Marina Camisasca, autora do livro ao lado de Osias Ribeiro Neves. Além disso, os dois promoveram uma campanha no bar estimulando os fregueses a contar histórias vividas ali. Cerca de 30 pessoas enviaram relatos e vários deles foram incluídos no livro. “Num deles, a pessoa conta ter conhecido seu amante no bar”, conta ela.

Entre as peculiaridades que chamaram a atenção da autora está o fato de o bar manter relação de

fidelidade com seus fornecedores e funcionários. A cebolinha polvilhada sobre o caldo fumegante, por exemplo, é comprada desde os anos 1970 de um produtor de Ibirité e a responsável por picá-la na cozinha é a mesma funcionária há nada menos que 27 anos.

Nonô - O rei do caldo de mocotó

. De Marina Camisasca e Osias Ribeiro Neves. Editora Escritório de Histórias, 164 páginas, R\$ 30.

. Lançamento hoje, das 19h às 21h, na Academia Mineira de Letras, Rua da Bahia, 1.466, Centro.

Informações: (31) 3222-5764.