

Grana Esmeralda - VENDAS

www.granoto.com.br

Direto do produtor - Preço ESPECIAL Grana natural - melhor negócio

Encontro

Agora nos tablets.

Disponível em:



Assine Já | Fale Conosco | Quem Somos | Expediente

Belo Horizonte,
13/MAR/2014

BUSCAR

20° / 29°

Capa

Revista

Gastrô

Sociedade | HIT

Atualidades

Encontro Indica

Tradição »

O rei da simpatia

Bar do Nonô, no centro de Belo Horizonte, mistura bom atendimento, sabor e tradição

+1

0

Curtir

Compartilhar

135

Tweeter

0

Marcelo Fraga - Redação

Publicação: 11/03/2014 19:02 Atualização: 12/03/2014 13:47

O cruzamento entre a avenida Amazonas e a rua Tupis, em plena região central de Belo Horizonte, abriga um ponto discreto, porém tradicional da capital mineira: o Bar do Nonô - conhecido como "O Rei do Caldo de Mocotó". Há meio século, antes mesmo de o simpático bar ser inaugurado, o sr. Raimundo Corrêa - o Nonô - já conquistava clientes com seu saboroso caldo, que ainda era vendido na calçada, em uma barraca simples, na região do Barreiro.

Hoje, o legado de Nonô, que faleceu em 1973, está nas mãos de três de seus filhos, que, juntos, mantêm viva a tradição do caldo de mocotó. "Gostamos do que fazemos, e tudo é feito com muito carinho. É gratificante continuar um trabalho deixado por meu pai", conta Clelson Luiz Corrêa, de 58 anos, um dos filhos do sr. Raimundo.

Os números do bar do Nonô impressionam e fazem jus ao título de rei do caldo de mocotó. De acordo com Clelson, são vendidos aproximadamente mil caldos todos os dias. Por semana, 1 tonelada e meia de mocotó - ou cerca de mil pés de boi - são cuidadosamente limpos, cortados e preparados para o cozimento. O bar conta ainda com uma venda expressiva de cerveja preta, do tipo malzbier: 35 mil latas de 350 ml por mês.

O segredo do sucesso, além do sabor singular do caldo de mocotó, está na fidelidade dos clientes, conquistada e mantida dia a dia pelos 21 funcionários da casa. Todo mundo que vai ao bar do Nonô é tratado pelo nome. O filho Clelson reconhece a simplicidade do estabelecimento e ressalta os méritos do pai, sr. Raimundo: "Aqui não tem conforto, não tem lugar pra sentar, mas meu pai nos ensinou a sermos educados com as pessoas e tratá-las sempre bem. Passamos isso para os funcionários".

Livro

A tradição do caldo de mocotó do Nonô já está gravada na memória dos clientes e agora ficará registrada também nas



ÚLTIMAS NOTÍCIAS

MAIS ACESSADAS

- 14:01 Osteria Mattiazzi comemora 15 anos com festivais
- 19:02 O rei da simpatia
- 14:51 Semana da Índia em BH
- 13:17 Conheça o chef peruano que comanda o melhor restaurante da América Latina
- 14:57 Casa cheia, agora na Savassi
- 13:37 Iniciação ao vinho da Rio Verde
- 16:26 Preparação de peso

SEU VERÃO COM ÁGUA DE QUALIDADE

PURIFICADOR BRASTEMP ATIVE!
A PARTIR DE

R\$ 2,33* /Dia

LIGUE 3004-9590

GARANTA JÁ O SEU!

*MODELO BRANCO: R\$ 79,90 MENSAIS; MODELO ALL BLACK: R\$ 94,90 MENSAIS

páginas do livro Nonô O Rei do Caldo de Mocotó - 50 Anos de Tradição. A obra foi produzida pelos escritores Osias Ribeiro e Marina Camisasca.



Com casos curiosos e mais de 50 fotos, o livro resgata a história do rei do caldo de mocotó desde a década de 1940, quando ele ainda morava em Raposos, na região metropolitana de BH. "Fizemos um resgate da vida do sr. Raimundo. Buscamos imagens antigas e pegamos depoimentos dos clientes, amigos e familiares", conta Marina Camisasca. A autora explica que para ajudar no processo de pesquisa, foram disponibilizados formulários no bar, para que os clientes contassem suas histórias relacionadas ao estabelecimento. O livro será lançado na quinta-feira (13), na Academia Mineira de Letras, em Belo Horizonte.

Para fazer o famoso caldo de mocotó, são consumidos mil pés de boi por semana

Promoção

Quer concorrer a exemplares do livro Nonô O Rei do Caldo de Mocotó? Acesse o portal de promoções do Uai: divirta-se.uai.com.br/promocao

Anúncios Google

Gramma Esmeralda - VENDAS

Direto do produtor - Preço ESPECIAL
Gramma natural - melhor negócio

www.granoto.com.br

COMENTÁRIOS

Os comentários são de responsabilidade exclusiva dos autores.

SUA CONTA ENCONTRO



Comentar...

Publicar também no Facebook

Publicando como Marina Camisasca ([Trocar](#))

[Comentar](#)

Plug-in social do Facebook

[Assine Já](#) | [Fale Conosco](#) | [Quem Somos](#) | [Expediente](#)

[REVISTA](#) | [GASTRÔ](#) | [SOCIEDADE | HIT](#) | [ATUALIDADES](#) | [ENCONTRO INDICA](#)

PORTAIS

[Admite-se](#)
[Concursos](#)
[Divirta-se](#)
[Dzaí](#)
[Lugar Certo](#)
[SuperEsportes](#)
[Uai](#)
[Vrum](#)

JORNAIS

[Estado de Minas](#)
[Aqui](#)
TELEVISÃO
[TV Alterosa](#)
RÁDIO
[Guarani FM](#)

REVISTAS

[Encontro Brasília](#)

OUTROS

[Alterosa Cinevídeo](#)
[Clube A](#)
[EM Log](#)