

Descobrimos os sabores de Cabrália

Praia da Coroa Vermelha destaca-se por sua tranquilidade

Marco da chegada dos portugueses ao Brasil, Santa Cruz Cabrália conquista pelo paladar e pelas belezas naturais. Ao lado de Porto Seguro, o município oferece tranquilidade e alta gastronomia para os turistas

POR SUZANO ALMEIDA

Um paraíso de sabores, paisagens e sentidos. Esses são alguns atributos que definem um pouco Santa Cruz Cabrália, marco da chegada dos europeus ao Brasil no século 16, em especial de Pedro Álvares Cabral, ao sul da Bahia. Batizada com o nome do desbravador português e em homenagem à cruz da primeira missa celebrada no país, na Praia da Coroa Vermelha, o município tem praias calmas, clima tipicamente tropical e restaurantes e hotéis que valem a estadia por muitos dias.

Diferentemente da agitação de municípios vizinhos, Cabrália — como preferem chamar os moradores da região — é literalmente um paraíso. O mar é ideal para quem quer curtir com a família. Em toda a costa, bons restaurantes, com pratos que misturam sabores locais e o melhor

da cozinha internacional, ampliam o leque de atrativos para os turistas.

“A tranquilidade das nossas praias é o grande diferencial. Com a menor agitação, o turista pode curtir em paz. Hoje, estamos trabalhando para melhorar a qualidade do nosso atendimento e de forma personalizada, para que o cliente tenha a vontade de voltar. Por isso, estamos trazendo constantemente palestrantes de renome para mostrar como fazer”, detalha o secretário de Turismo de Santa Cruz Cabrália, Paulo César Magalhães.

A cultura indígena, ainda muito presente, mantém viva a chama dos nossos primeiros ancestrais, que aqui estavam séculos antes da chegada dos primeiros “homens brancos”. São descendentes de diversas etnias, sendo a maior parte da Pataxó.

Para quem chega a Cabrália, a primeira parada é o restaurante à beira-mar Oh Belisco Gastronomia e Beach Club. O local conta com os pratos do chef Marcelo Vitorino, que mistura o conhecimento adquirido nos tempos em que

morou na França e na Inglaterra com a cozinha indígena da região, usando temperos e produtos locais, que atraem, inclusive, turistas de outros países. “Eu morei por dois meses com uma tribo, me apaixonei pela forma de preparo e resolvi incorporar a cultura deles aos meus pratos”, conta.

Os proprietários Ricardo Power e Alessandra Cordeiro também se declaram ao chef. “Turistas de outros países ficam sabendo da nossa cozinha e vêm apenas para conhecer. Até casamentos são realizados aqui. Temos uma área de camping e oferecemos almoço de alto padrão durante o dia e pizzas especiais à noite”, detalham os empresários.

Um pedacinho da Itália

O turismo gastronômico de Cabrália também conta com a maravilhosa culinária italiana do Restaurante Trigo, dos chefs e proprietários Francesca Daliesio e Paolo Gioggi. O lugar casa em tudo o sabor e o ambiente do país europeu, com ótimas massas e vinhos de qualidade. “Eu quis trazer para cá o que aprendi com a cozinha da minha avó. Uso os mesmos ingredientes que ela.