PROJETO DE LEI Nº 05/18

Denomina um espaço público municipal da Cidade do Salvador Antônio Moreira da Silva, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º O Poder Executivo denominará o largo Público Municipal na Cidade do Salvador, local onde funciona o Restaurante Porto do Moreira, localizado a Rua Carlos Gomes na entrada do bairro Dois de Julho, Centro, como; LARGO ANTÔNIO MOREIRA DA SILVA.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Sala das Sessões, 7 de fevereiro de 2018.

TIAGO CORREIA

JUSTIFICATIVA

ANTÔNIO MOREIRA DA SILVA, foi um dos administradores do Restaurante Porto do Moreira fundado por José Moreira da Silva em 1938, sempre aperfeiçoando as receitas do fundador seguiu fazendo sucesso juntamente com seu irmão Francisco Moreira, sempre de bom humor fazia questão de dá a seus clientes um atendimento personalizado.

O empresário tinha 72 anos e morreu vítima de um infarto fulminante na madrugada do dia 02 de janeiro de 2018.

Ao lado do irmão Francisco Moreira, eles geriam o negócio fundado pelo pai há 79 anos. O restaurante com cara de boteco é um dos mais tradicionais da região do Dois de Julho, no Centro de Salvador. Tradicional, o restaurante, que fica próxima à esquina entre as ruas do Cabeça e Carlos Gomes, estava na lista dos restaurantes preferidos do escritor Jorge Amado.

A história do Porto do Moreira teve início na Europa, o pai de Antônio e Francisco, José Moreira da Silva, aos 19 anos, era carpinteiro, até que foi convidado, em 1928, para trabalhar no Brasil e não pensou duas vezes e desembarcou na Bahia no dia 8 de dezembro do mesmo ano.

Trabalhando como restaurador, tinha uma rotina exaustiva, mas sempre almoçava em um restaurante ítalo-brasileiro. Foi aí que conheceu a italiana

Maria Francesca, sua futura esposa. Após 10 anos no Brasil, já casado e com quase 30 anos, José cansou da carpintaria e abriu o restaurante.

A maioria dos pratos estão no cardápio há décadas e são conhecidos pela clientela fiel, que inclui o cantor Caetano Veloso. Dentre eles, galinha ao molho pardo, bacalhau com verduras e salada de camarão. O mais pedido da casa é a moqueca de carne, que leva camarão, ovo, pimentão e muito dendê para acompanhar, arroz, pirão e farofa d'água.

Diante de sua trajetória como como empresário da área gastronômica e notória é que levo a esta Casa Legislativa rogando pelo deferimento da preposição em comento.

Sala das Sessões, 7 de fevereiro de 2018.

TIAGO CORREIA