

De rua a avenida, caminho de 100 anos

A Florianio Peixoto, uma das principais vias do Gonzaga e da Cidade, chega ao centenário depois de muitas mudanças e adequações ao tempo

DA REDAÇÃO

Uma das mais famosas vias do Gonzaga, a Marechal Florianio Peixoto celebrou ontem o primeiro centenário de existência. Ao longo de um século, as modificações inevitáveis do tempo só serviram para consolidar a via no imaginário, e na rotina dos santistas.

Por exemplo, as casas arborizadas, estritamente residenciais, dos que trocaram o Centro para ficar mais próximos da praia já não existem mais. Deram lugar a centenas de prédios e comércios, pelos 1.200 metros de extensão da via, que se estende do Canal 1 à Praça Independência.

E por 50 anos, a aniversariante manteve o status de rua. Apenas em 1964 virou avenida. Foi justamente nessa década que aflorou o seu lado comercial, com o surgimento de lojas em vários segmentos.

Entre as pioneiras e bem conhecidas, para quem era adolescente naqueles anos, estão a Afonso Moreira, Mahfuz, Marques Magazine, Sapatinho de Criança, Magnata. Todas ficaram no trecho próximo à Praça Independência.

Naquela época, mesmo com o expediente encerrado, era rara a loja com portas de ferro para cerrar as vitrines aos olhares cobiosos, ou apenas curiosos, dos passantes. E o santista aproveitava: antes da chegada dos shoppings ao Gonzaga, 'flanar' por ali admirando os manequins com as últimas modas masculina e feminina era um programa corriqueiro, que fazia esquecer até a austeridade embutida no nome da via: afinal, Marechal Florianio Peixoto foi o segundo presidente da República.

A despeito da fama histórica, e da aura de 'celebridade' de hoje em dia, dos passantes aos comerciantes e moradores, ninguém sabia que a avenida fazia aniversário ontem. "Você me pegou de surpresa. Moro desde 1978 na Florianio, mas nem sabia. Tá velhinha demais", diz a aposentada Vilma Seixas Ribeiro Andrade, de 71 anos.

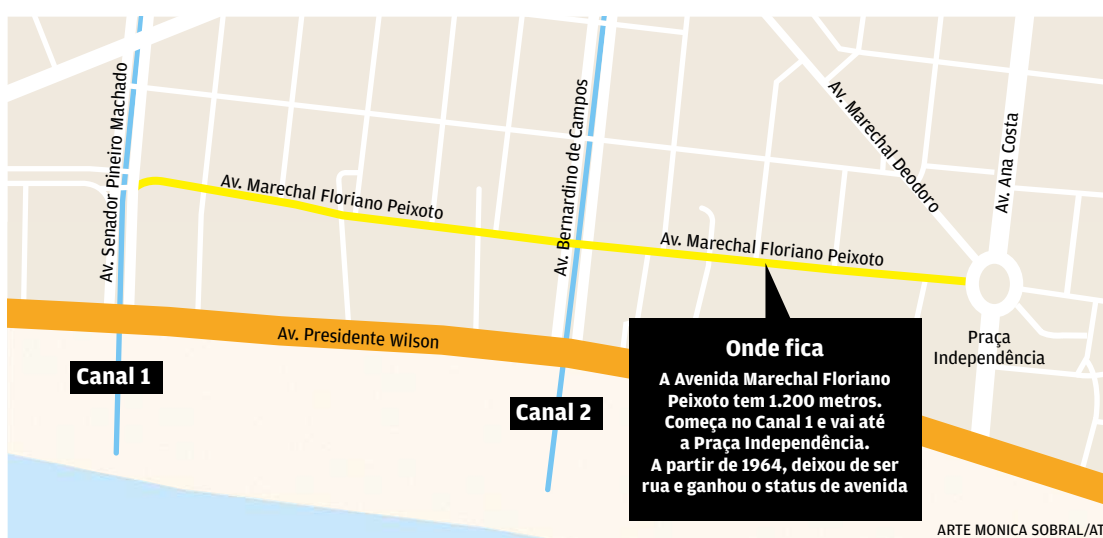
CENAS DA MEMÓRIA

Carlos Ernesto Campos Witt, de 67 anos, frequenta o bairro desde menino, e lembra com carinho de Seo Joaquim, um dos atendentes da loja de armários e aviamentos que ficava nas esquinas da Florianio Peixoto com a Rua Marcílio Dias. "Ele tinha uma paciência hercúlea para atender as senhorinhas que



Em 1942, passando por uma das várias obras de modernização. Nota-se a predominância das casas

Do Canal 1 à Praça Independência



buscavam apenas um botão ou outras miudezas. Era incrível".

Ele recorda que os comerciantes mais conhecidos foram Grottone, dono de uma peixaria no mercadinho, onde hoje é o Shopping Miramar, e o Costa, da Merceria Indaiá, nas proximidades. "Eram bem conhecidos por conta do tempo de atuação no ramo e a cordialidade no atendimento".

Desde que começou atrás do

balcão, em 1973, José Amilton dos Santos, funcionário do açougue do Centro Comercial Gonzaga, ao lado da Galeria AD Moreira, diz que o perfil e os hábitos da clientela mudaram bastante.

Em sua lembrança, as pessoas andavam mais arrumadas e compravam carne com maior frequência, antes do surgimento dos super e hipermercados. "Vendíamos mais de 600 qui-

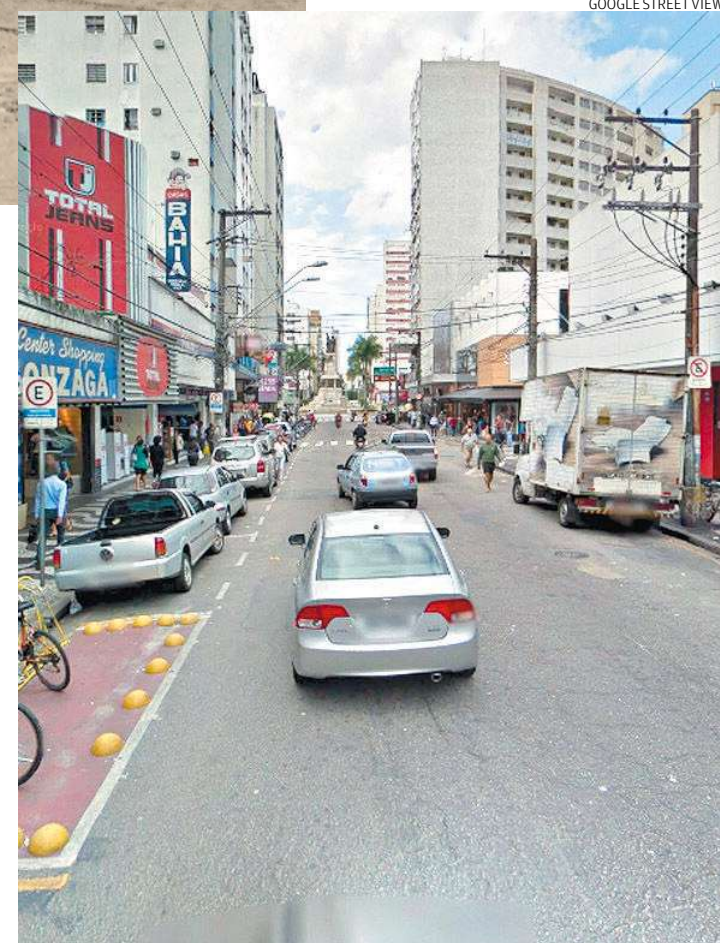
los de carne antigamente (anos 70 e 80) por semana. Hoje, não passa de 160 quilos".

POLÊMICA

Para alguns, o faturamento caiu, para outros, abrir uma filial na avenida era vantajoso. Foi assim que Andres Coussel pensou há mais de 20 anos, quando inaugurou a sua loja, especializada em afiar tesouras, facas e similares, na Florianio Peixoto.



GOOGLE STREET VIEW



Hoje em dia, gente, carros, movimento e efervescência comercial

"Foi um jeito também de não ter que fazer meu cliente se deslocar até o Centro para fazer o serviço na minha outra loja, onde estou há 51 anos".

Com lojas há dezenas de anos no bairro, o presidente da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) Santos - Praia, Nicolau Obeidi, lembra que um dos momentos mais polêmicos da história da aniversariante ocorreu na gestão de

Oswaldo Justo (1984-1988).

Na ocasião, o chefe do Executivo santista determinou que a avenida tivesse duas mãos, para liberar a passagem de um trólebus da linha Canal 3-Orquidário.

"Teve um grande *bafafá*, porque ocorreram acidentes em razão da mudança. Não sei quanto tempo depois, ele (Justo) acabou cedendo e voltou a ser mão única".

Alimentos saudáveis, do cultivo à mesa

DA REDAÇÃO

A partir das 14 horas de hoje, a população da Baixada Santista poderá conferir de perto as vantagens da alimentação orgânica, no III Encontro de Alimentação Orgânica. Com o tema Sistemas de Colaboração entre Produtor e Consumidor de Alimentos Orgânicos, o encontro regional faz parte da programação nacional da Semana de Alimentos Orgânicos 2014.

O evento se estende até 17 horas no auditório do Centro de Convenções da Costa da Mata Atlântica, na Avenida Capitão Luís Antônio Pimenta, 811, Parque Bitaru, em São Vicente.

A atividade visa promover a alimentação orgânica nas cidades da região, ampliando a comercialização desses produtos. Durante a tarde, palestras sobre compras coletivas, troca de experiências com produtores rurais do Vale do Ribeira, avaliação de engenheiros agrônomos e degustação de produtos e alimentos de origem orgânica fazem parte da programação.



Encontro pretende promover a alimentação orgânica na Baixada Santista

Segundo o engenheiro agrônomo Paulo Marco de Campos Gonçalves, a produção orgânica utiliza técnicas de cultivo sem agrotóxicos e com uso responsável de recursos naturais.

"Aquisição do orgânico colabora com a preservação ambiental e saúde do produtor rural. Além disso, como o solo é livre de veneno, a planta cresce mais nutritiva. Um exemplo disso é a

maior durabilidade do vegetal na geladeira", explica.

FEIRA DE ORGÂNICOS

Em Santos, a Feira de Orgânicos do Jardim Botânico - realizada todo primeiro domingo de cada mês - já tem edição no Gonzaga (UME Leonor Mendes de Barros) todo terceiro domingo.

"Já estão nos pedindo a feira na Ponta da Praia. No dia 18 de junho teremos também na Pompeia", diz Gonçalves sobre o aumento da demanda na Cidade.

A próxima feira acontece no domingo, no Jardim Botânico. Das 9 às 13 horas será possível conferir hortaliças, frutas, laticínios, ovos e mantimentos, como molho de tomate, chocolate, geleias, mel e alimentos veganos (sem qualquer origem animal).

O evento também oferece atividades culturais e esportivas. Informações 3203-2905 ou no Facebook Feira de Orgânicos do Jardim Botânico de Santos.

Click

Fúria dos mares. O mês de maio já vai pra lá de adiantado e as tradicionais ressacas da época começam a mostrar sua força. Neste exemplo, no Gonzaguinha, em São Vicente, a rebentação encontrou a mureta e se precipitou mais de dois metros



CARLOS NOGUEIRA