

Riviera muito além da natureza

Bairro de Bertioga, situado entre a Mata Atlântica e o oceano, conta com shopping, supermercado, flats e edifícios de alto padrão

CARLOTA CAFIERO
DA REDAÇÃO

Ao cruzar o portal de entrada para Riviera de São Lourenço, em Bertioga, diminua a marcha e a mente. Afinal, você está entrando no maior projeto de desenvolvimento sustentável do Brasil, com alamedas ornamentadas de coqueiros, edifícios de alto padrão, excelente infraestrutura e premiados bares e restaurantes, além, claro de uma praia com 4,5 quilômetros de extensão, com areia e água limpas.

Instalada em uma área total de quase 9 mil metros quadrados, a Riviera é um bairro aberto e planejado, que fica no Km 212 da Rodovia Rio-Santos – a cerca de uma hora de viagem de Santos e duas de São Paulo.

Sua construção teve início em 1979 e, atualmente, soma 11 mil unidades habitacionais, cujos moradores ou veranistas podem contar com um shopping center e um hipermercado, além de escolas, posto de atendimento médico, postos de abastecimento, clube de golfe, flats e hotéis.

Foi em uma tarde nublada e chuvosa de março que a reportagem de *A Tribuna* desembarcou no bairro, para conhecer o flat Travel Inn Boulevard Riviera. Erguido há 15 anos na Alameda das Conchas – a duas quadras da praia –, o prédio de nove andares e 135 apartamentos oferece estrutura para casais e famílias em busca de tranquilidade, lazer e segurança.

Mesmo com uma chuva fina insistindo em cair no fim de semana de folga, famílias com crianças pequenas vieram de Suzano e São Paulo para usufruir das piscinas, playground, salões de jogos e de tevê e do farto café da manhã incluso nas diárias do Boulevard Riviera (veja quadro nesta página).

Bem equipados e com acesso à internet (*wireless*), os apartamentos duplos ou triplos acomodam com conforto um casal com duas crianças pequenas. E possuem a mesma estrutura e tamanho, com cozinha americana, geladeira e micro-ondas, sala de estar com sofá-cama, tevê a cabo e sacada, e um quarto com cama de casal ou duas camas de solteiro, tevê, ar-condicionado, guarda-roupa, cofre e suíte.

O flat oferece, ainda, um apartamento duplex com dois quartos, que comporta até oito pessoas, na cobertura com vista para a praia e a Mata Atlântica – onde há, também, sauna seca, sala de ginástica e uma piscina pequena à disposição de todos os hóspedes.

No térreo, estão mais duas piscinas (uma para adultos e outra para crianças), um parque e duas quadras de tênis. Mas o mais impressionan-

Pacotes

Feridos prolongados

>> **Dia do trabalho - 30/4 a 3/5 (3 diárias):** R\$ 2.160,00 e R\$ 2.400,00

>> **Corpus Christi - 3 a 7/6 (4 diárias):** R\$ 2.880,00 e R\$ 3.200,00

>> **Revolução de 32 - 8 a 12/7 (4 diárias):** R\$ 2.880,00 e R\$ 3.200,00

>> **Independência - 4 a 7/9 (3 diárias):** R\$ 2.160,00 e R\$ 2.400,00

>> **Nossa senhora - 9 a 12/10 (3 diárias):** R\$ 2.160,00 e R\$ 2.400,00

>> **Finados - 30/10 a 2/11 (3 diárias):** R\$ 2.160,00 e R\$ 2.400,00

>> **Consciência Negra - 19 a 22/11 (3 diárias):** R\$ 2.160,00 e R\$ 2.400,00

Tarifas para fim de semana:

>> **R\$ 425,00 (uma pessoa)**

>> **R\$ 490,00 (duas pessoas)**

>> **R\$ 545,00 (triplo)**

+ 2% de ISS

Tarifas durante a semana:

>> **R\$ 352,80 (uma pessoa)**

>> **R\$ 352,80 (duas pessoas)**

>> **R\$ 392,40 (triplo)**

+ 2% de ISS

Promoção:

Pague 2 Durma 3: dá direito ao hóspede permanecer por três noites e pagar por apenas duas. Válido até 17 de dezembro, somente para reservas on-line. Não se aplica às semanas de feriado prolongado.

te é a tranquilidade que reina desde as dependências do flat até as alamedas. Nessa época do ano, quase não há carros circulando, então, o silêncio é soberano.

COMIDA FARTA

Há, ainda, os deliciosos almoços preparados pelo chef paraense Ismael Corrêa da Silva no bar e restaurante Jeriquá – onde também se tomam o café da manhã e o almoço servido sob a forma de bufê, a R\$ 31,00 o quilo (durante a semana) e R\$ 46,00 (sábado e domingo).

Nas noites, é servido jantar à la carte, tendo como especialidade os frutos do mar, como o abadejo empanado e gratinado com aspargos e arroz de palmito a R\$ 62,00 (individual) e R\$ 120,00 (duas pessoas), e o camarão à grega, com abacaxi grelhado, provolone frito e arroz à grega por R\$ 70,00 (individual) e R\$ 135,00.

Durante o dia, o restaurante atende às solicitações dos quartos e dos hóspedes na piscina. Entre os aperitivos mais pedidos está a caipirinha de pinga



Além dos 4,5 Km de praia com areia e água limpas, Riviera de São Lourenço tem flats e prédios dotados de toda infraestrutura de lazer



Flat Travel Inn, a duas quadras da praia, oferece estrutura para casais e famílias em busca de tranquilidade

Limpeza

“O diferencial da Riviera está na limpeza e organização. Aqui, não se joga esgoto no mar”.

Christian Gustavo da Silva, gerente geral do Travel Inn Boulevard Riviera

por R\$ 18,00 e o camarão à paulista, por R\$ 65,00.

Formado em Gastronomia pelo Centro Universitário Monte Serrat (Unimonte), em Santos, o chef mora há 11 anos em Bertioga, onde também mantém uma empresa de eventos e bufê, e entre seus planos para o Boulevard Riviera está a organização de festas de casamento no salão multiuso do térreo.

FERIADOS À VISTA

As alamedas da Riviera deverão se agitar um pouco mais durante os feriados prolongados previstos para este ano, mas nada que destoe muito do seu dia a dia. Até dezembro, serão dez feriados nacionais e dois estaduais, sendo 11 deles com a possibilidade de emenda, pois cairão na segunda, terça, quinta ou sexta-feira.



No restaurante Jeriquá, almoço servido em bufê; na trattoria Maremonti, ravioli recheado com carne de costela de porco ao molho de shitake



Opções gastronômicas vão de pizza a pratos sofisticados

■ O que era bom vai ficar ainda melhor. É a pizzaria Maremonti, uma das opções gastronômicas mais antigas e conhecidas da Riviera, que agora se firma também como *trattoria*, com pratos de frutos do mar e das montanhas.

A partir de setembro deste ano, a estrutura e a equipe do primeiro restaurante da rede – há 15 anos no Lago dos Coqueiros, 15 –, serão transferidas para as dependências do extinto Gaiana, que fica na mesma rua, e ainda mais perto do mar.

Para além do novo espaço físico, que terá capacidade para 400 pessoas (100 a mais), o Maremonti vai oferecer pratos que reúnem os melhores elementos da culinária mediterrâ-

nea, em saladas, massas, carnes vermelhas, peixes e frutos do mar, e sobremesas.

Para apresentar esta novidade, o Maremonti da Riviera serviu aos jornalistas um cardápio-teste com salada de folhas, muito azeite e muçarela de búfala e um prato de entrada delicioso: ravioli com massa caseira, recheado com carne de costela de porco ao molho de shitake.

O prato principal trouxe duas opções: carne assada com nhoque ao molho de trufas ou peixe assado com tomates e risoto de arroz negro selvagem (difícil escolher). Para sobremesa, um digestivo abacaxi ou a tentação de minichurros com creme de leite. O telefone lá é (13) 3316-1604.