EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

O dia 25 de maio de 1935, data do churrasco comemorativo ao centenário da Revolução Farroupilha, promovido no Parque da Redenção pelo então governador Flores da Cunha e cujo assador responsável foi o senhor Antônio Aita, marcou a inauguração oficial do “Restaurante do Antônio”, na Rua Dr. Timóteo, ainda que os negócios gastronômicos da família houvessem começado cinco anos antes, por iniciativa da senhora Conchetta Aita, esposa de Antônio.

A imigrante italiana deu início ao restaurante seguindo suas raízes, servindo massas e a especialidade da casa, frango recheado. Nesse período, Antônio Aita trabalhava como motorista da Companhia Carris Porto-Alegrense (Carris), permanecendo boa parte do dia na região do Mercado Público. Essa situação possibilitava a ele conhecer muitas pessoas, para as quais não perdia a chance de fazer propaganda do restaurante de sua esposa. As conversas caprichadas de Antônio atraíram a consulta do assessor do governador para a realização do Churrasco do Centenário Farroupilha. Com o sucesso do evento, Antônio percebeu que a carne deveria fazer parte das refeições oferecidas por Conchetta.

Com o crescimento do restaurante, já com os filhos e as noras reforçando o trabalho, Antônio deixou a Carris e juntou-se à família no serviço do estabelecimento, ocupando o posto de assador, enquanto sua esposa seguia comandando a cozinha. Após o falecimento do patriarca da família, em 1946, o filho Caetano, gerente do negócio, viu-se em um momento delicado. Contudo, a partir do conselho do açougueiro italiano Francisco Giuseppe Rosito – que mencionara um corte de muito sucesso na Europa, o filé mignon –, Caetano criou o famoso “Filé Santo Antônio”, prato que até hoje é o sucesso da casa.

A família seguiu trabalhando junta, fazendo as adaptações e as reestruturações necessárias ao restaurante, incluindo suas regularizações. Em 1949, os irmãos Caetano, Humberto, João e Orlando tornaram-se, oficialmente, sócios. O nome do estabelecimento surgiu a partir da visita de um amigo recém-chegado de uma viagem pela Itália, que presenteou a família com uma imagem de Santo Antônio trazida daquele país. A estatueta foi colocada em um pequeno pedestal e a fachada do restaurante foi pintada com os dizeres “Bar, Restaurante, Churrascaria e Sorveteria Santo Antônio”.

O restaurante prosperou, assim como Porto Alegre, que já se tornava uma das principais capitais do País. A família Aita também crescia, e representantes da terceira geração da família ingressavam no negócio.  João e Humberto deixaram a sociedade; Caetano seguiu comandando a administração e contou com o apoio de sua filha Elaine; Orlando seguiu cuidando do salão; e o filho mais novo de Caetano, Jorge, posteriormente se juntou ao time, promovendo as principais mudanças ocorridas nos negócios dos Aita. Elaine e Jorge trabalhavam em sintonia e, aos poucos, Caetano se afastava das tarefas do restaurante. Orlando faleceu em 1984, e Caetano perdia seu último sócio. Era chegado, então, o momento de passar, oficialmente, o comando do restaurante para terceira geração dos Aita.

Tendo de enfrentar as crises dos anos 1980, o congelamento dos preços e as dificuldades de abastecimento, o restaurante sobreviveu graças à dedicação transmitida na tradição familiar dos Aita. Mesmo após o falecimento de Caetano, em 1998, Jorge ainda ampliou seus negócios, procurando novos palcos para a marca da família Aita. Desde 1992, o Restaurante Santo Antônio abre uma operação na Expointer, sempre cercada de sucesso junto ao público. No início dos anos 2000, Jorge criou uma nova empresa, a Jorge Aita Gastronomia, responsável por organizar e servir diferentes tipos de cardápio nos mais variados eventos. Em 2004, o restaurante chegou ao litoral, abrindo uma filial na Sociedade dos Amigos do Balneário de Atlântida (SABA) durante o verão, e foi eleito o Destaque da Gastronomia da temporada. Em 2013, o restaurante se mudou para Avenida Central. Em sociedade com a esposa, a psicóloga Maria Olinda, Jorge Aita abriu também o Santuá Boteco.

Na comemoração das bodas de 70 anos do Restaurante Santo Antônio, em 2005, Jorge recebeu, do governador em exercício, Antônio Holfeldt, a medalha Negrinho do Pastoreio, distinção entregue pelo governo do Rio Grande do Sul a personalidades com relevantes serviços prestados à comunidade. Hoje, a quinta geração da família Aita já se faz presente nos negócios da família. Uma história de tradição, uma referência gastronômica que se desenvolveu junto com a capital gaúcha.

Proponho o presente Projeto de Resolução para homenagear esse valoroso estabelecimento e a família Aita, e, conhecendo a sensibilidade desta Casa, conto com o apoio dos nobres vereadores para sua aprovação

Sala das Sessões, 9 de junho de 2020.

VEREADOR MENDES RIBEIRO

**PROJETO DE RESOLUÇÃO**

**Concede a Comenda Porto do Sol ao Restaurante e Churrascaria Santo Antônio – Aita & Aita Eventos Ltda.**

**Art. 1º**  Fica concedida a Comenda Porto do Sol ao Restaurante e Churrascaria Santo Antônio – Aita & Aita Eventos Ltda., com base na Resolução nº 2.083, de 7 de novembro de 2007, e alterações posteriores.

**Art. 2º**  Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

/JEN