

# Centro

## No Bar Barão, atração é chope com colarinho

FRANCIS JONES  
Especial para o Seu Bairro

A serpentina de aço inoxidável com 150 metros é a mesma desde 1968, garantem os gerentes. A marca do chope — Brahma — é também do início do bar, que continua sendo servido no mesmo horário e com o mesmo colarinho, maior que o normal. A família que gerencia o bar está no local desde sua abertura e os frequentadores são antigos. Apesar da modificação do nome, o Bar Barão ainda conserva a herança de um dos seus fundadores, Leopoldo Urban, o Léo.

Na disputa do "melhor chope da cidade", o Bar Barão (antigo O Léo) concorre com o Bar Léo, da Rua Aurora, também aberto pelo Léo. "A máquina é a mesma", diz Edilon Motta, um dos gerentes.

Motta conta a história. O Léo, falecido em 1974, fundou três bares, com diferentes sócios: o Bar Léo, o Amigo Leo (hoje Amigo Leal) e bar O Léo. Há cerca de dois anos, no entanto, O Léo teve de mudar de nome, pois a marca havia sido patenteada pelos proprietários do Bar Léo. O atual proprietário do Bar Barão, o austríaco Franz Partel, de 76 anos, entrou como sócio em 1971 e desde 74 é o único dono.

O tio de Edilon Motta, Hélio Motta, também gerente, trabalha como garçon desde 58 e fez um tipo de estágio no Bar Léo, antes de ser aberto o Bar Barão. Entre os ensinamentos de Léo, Hélio recorda a rigidez no horário de fechamento do bar ("o horário é sagrado"). Por volta das 20h30, uma das portas é fechada. Às 21 horas, fecham-se as duas.

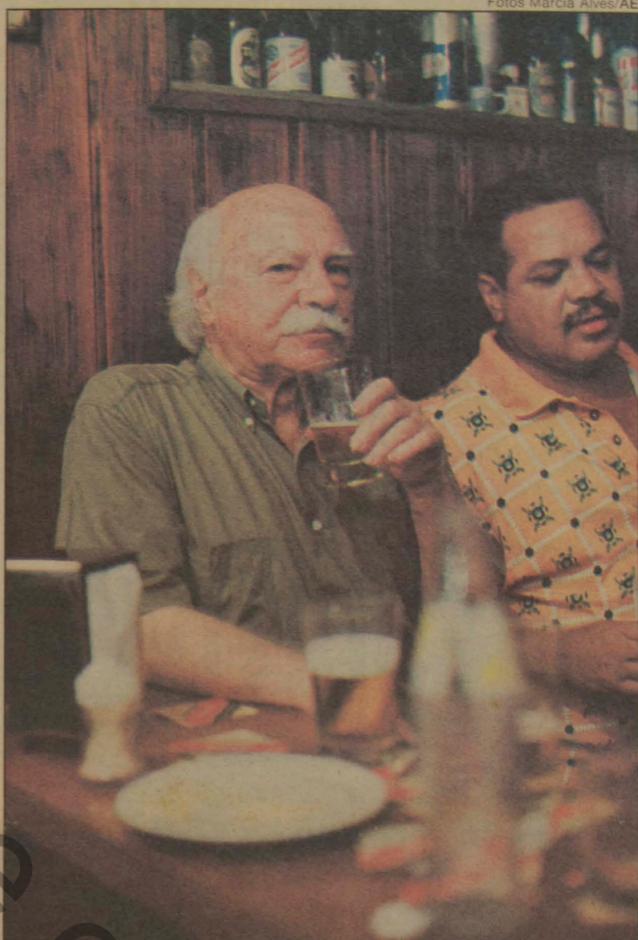
O colarinho maior, que chega a ocupar quase metade do copo de fundo grosso, também é uma norma da casa. "Mesmo que as pessoas peçam, não servimos sem o colarinho", diz Hélio. Segundo Edilon, isso faz parte do "ritmo da casa". O Bar Barão

tem também uma característica das tradicionais casas de chope: só pára de trazer se o cliente coloca a "bolacha" que serve de porta-copos em cima do copo.

O barão — Edilon afirma que o novo nome do bar está relacionado ao nome da rua em que se encontra (Barão de Duprat, prefeito de São Paulo no início do século), mas muitas pessoas chegam a pensar que o nome tem a ver com um dos (vários) frequentadores mais antigos do bar, o Barão.

Fora do bar, o Barão é mais conhecido como o pintor Hermelindo Fiaminghi, de 74 anos. "Só aqui é que me chamam assim", diz. O

**LOCAL**  
**FECHA**  
**SEMPRE ÀS 21**  
**HORAS**



Fiaminghi, o Barão: segredo é não jantar ou almoçar bebendo



Os gerentes Hélio e Edilon: chope só pára de ser servido se houver uma "bolacha" na boca do copo



Máquina antiga: ritmo da casa dita colarinho no meio do copo

apelido, conta Fiaminghi, vem da semelhança com o Barão de Rio Branco, desenhado na antiga nota de cinco cruzeiros. Morador do Ipiranga, o Barão frequenta o bar desde sua fundação. "Durante 10 ou 15 anos, vinha aqui todos os dias", relembra. "Agora venho umas duas vezes por semana".

Conhecido e cumprimentado por praticamente todos os frequentadores, o Barão conta que começou a tomar chope com "seu Leonardo". "Antes, eu achava que chope era bebida de barrigudo", afirma. Depois de todos esses anos de chope, o Barão não apresenta qualquer sinal de barriga e dá a dica: nunca almoça ou janta tomando chope, mas sempre "belisca". Outro fator que pode ter aju-

dado a manter a forma do Barão é o fato dele sempre beber em pé, no balcão. "Cansa, mas é bom", diz.

As mesas amarelas sem toalhas, pé-direito alto, ventiladores nada modernos, coleção de canecos pendurada na parede é o cenário deste bar, onde velhos amigos e bebedores de chope se encontram. O industrial italiano Cláudio Canova, que mora no Brasil desde 1948, é um dos frequentadores assíduos da casa e garante que no Bar Barão se toma o "melhor chope do mundo". "Digo isso de boca cheia, pois já tomei no mundo inteiro", afirma Canova. Para Canova, o colarinho é bom, pois serve de capa térmica, mantendo o sabor do chope.

O comerciante Luciano Gomes



Dias: frequentador assíduo

### Bolinho também faz sucesso

Às quartas e aos sábados é servida a segunda especialidade da casa: o bolinho de bacalhau. Irmão de Hélio e tio de Edilon, Salésio Motta se encarrega de todo o processo de produção do bolinho, desde a compra do bacalhau no Mercado Municipal até sua fritura. "É o único de São Paulo que não leva farinha de rosca nem de trigo", garante Salésio.

O fornecedor do bacalhau, Romano Dias, o Romão, tem uma banca no Mercado e é frequentador do bar desde sua inauguração. "Ele (Salésio) só leva o lombo do bacalhau do Porto extra-branco". Só para os bolinhos são comprados entre 15 e 20 quilos de bacalhau por semana. Segundo Salésio, a casa chega a vender, em duas horas, de 600 a 700 bolinhos.

Além dos bolinhos e das porções de frios, o Bar Barão serve almoço, cujo cardápio conta com pratos típicos alemães, como o eisbein (joelho de porco com repolho e batata) e kassler (bisteca de porco defumada com repolho e batatas cozidas), ambos por R\$ 12,00. (F.J.)

Fontes, que visitava o bar pela primeira vez na semana passada, no entanto, não se conformava em não ter sido atendido em seu pedido para um colarinho menor. "Eles servem o chope como eles querem e não como o cliente quer", reclamava. Mas ainda é raro encontrar no bar novos clientes. "A grande maioria dos frequentadores é antiga", afirma Edilon. Entre os "famosos" que já frequentaram o bar estão Tarcísio Meira, Chacrinha e vários jogadores de futebol.

■ Bar Barão — Rua Barão de Duprat, 561, Centro. Telefone: 227-9681. Aberto de segunda a sexta, das 11 às 21 horas; aos sábados, das 11 às 15 horas. Fechado aos domingos e feriados.