Evaldo Perissinotto, o Vado (48), pai da Clara (10), engenheiro e sumareense de Nova Veneza, fez carreira na área de engenharia da indústria automotiva, onde trabalhou por aproximados trinta anos. Homem da noite, amante dos bares da Savassi (BH) e Cambuí em Campinas (SP), tinha como hobby tocar e cantar MPB nesses locais o que, certamente, o aproximaria ainda mais do seu projeto pessoal: um barzinho. Nos anos 2000 e após o nascimento da filha Clara, as viagens a trabalho o mantinham cada vez mais longe de casa e do crescimento da filha. Já cansado do exaustivo mundo corporativo, decide mudar o rumo da própria história e toma a seguinte decisão: viver menor, com qualidade de vida e perto da família. Surge então, em janeiro de 2018 e após quase dois anos de planejamento, o Bar do Pico. A proposta era de montar um lugar rústico, mas aconchegante e que pudesse, além de servir bem, exaltar a cultura da cidade de Sumaré, sobretudo a musical. É sabido que nossa cidade é berço de grandes músicos, virtuoses discípulos do nosso maestro mor, Dorival Gomes Barroca, o Pico. Ainda, palco de ícones culturais que contribuíram e ainda contribuem para a consolidação da cidade como referência cultural, como por exemplo, a maestrina Mildred de Souza Lara Neto (Neguita). A decisão de homenagear o Maestro Pico Barroca vem das noites de Campinas quando frequentava assiduamente o Tonico’s Boteco, localizado na antiga cervejaria Continental da Rua Barão de Jaguara. O Tonico’s, do amigo Paulo Henrique Oliveira, leva o nome de Nhô Tonico, apelido carinhoso de infância do grande maestro Antônio Carlos Gomes (O Guarani, 1870). Assim, esse quase plágio nominativo, serviu de inspiração para batizar o bar que estava nascendo em nossa cidade. Pensou: “se o maestro de Campinas é o Tonico, o de Sumaré é o Pico”. Uma conversa com o publicitário Bruno Simionatto (Humann, Sumaré), consolida o nome do bar com uma criação de logomarca tão assertiva quanto o próprio nome dado ao empreendimento. Hoje, o Bar do Pico, é marca registrada.

Criar uma identidade e oferecer um ambiente simples, aconchegante e culturalmente atrativo era apenas uma das metas do projeto, era preciso transcender também com o cardápio. A decisão de montar um grupo de degustação para avaliar as próprias receitas foi a saída encontrada para garantir aceitação dos pratos. Alguns deles, aprovados na primeira tentativa ainda vendem bastante, mesmo após três anos e meio de existência, mas nada se compara com o sucesso do prato principal, o carro chefe da casa: O Jiló Recheado, campeão do Festival Brasil Sabor 2021. O prato passou por quatro revisões de receita antes de compor o cardápio. Trabalhoso, mas, certamente, recompensador. Outros pratos também chamam a atenção pela peculiaridade e originalidade, mas o queridinho da casa, apesar das torcidas de nariz ao primeiro contato, é mesmo o jiló. O bar tem recebido visitas de pessoas de outras cidades que vêm em busca da iguaria: Hortolândia, Monte Mor, Indaiatuba, Nova Odessa, Americana, Paulínia, Campinas, Jundiaí, Cosmópolis e Capivari, são exemplos de cidades que têm prestigiado o Bar do Pico e Sumaré. Vale lembrar que, aproximadamente 45% do público que frequenta o bar é de fora da cidade.

São três anos e meio de desafios e adaptações em busca de aperfeiçoamento e, mais recentemente, sobrevivência. Mesmo com todas as dificuldades, o Pico manteve os colaboradores e segue se reinventando na luta pela manutenção das atividades. Exemplo disso, é que há apenas um mês, iniciou a atividade de trattoria italiana nos almoços de quinta a domingo, gerando receita, renda e empregos.

Em suas paredes, o bar conta um pouco da história da cidade desde Rebouças. A memória fotográfica mostra, em preto e branco, pontos tradicionais como a Matriz de Santana, a Praça das Bandeiras, o velho pronto socorro hoje sede do Pró-Memória de Sumaré bem como eventos e festas animados pelo maestro Dorival Gomes Barroca. Anualmente, homenageia uma personalidade da cidade ligada à cultura e as artes em geral. Em noite de festa, o homenageado ou a família, recebe uma placa e tem o retrato exposto no bar, normalmente ao som de ex-integrantes da orquestra.

O convite para o festival veio da própria ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) quando o bar buscava apoio e suporte durante a pandemia. Associado desde fevereiro 21, é a primeira vez que participa de um festival gastronômico, vencendo em duas modalidades: melhor gastronomia e melhor atendimento. “Foi uma grande surpresa para nós recebermos dois dos três prêmios do Brasil Sabor, principalmente por estarmos entre gigantes tradicionais da RMC como: Giovanetti, Seo Rosa, Fellini, Bonelli, Vila Paraíso, Candreva e tantos outros”, disse Vado Perissinotto. “Vamos continuar nos empenhando para fazermos o nosso melhor para nossos clientes, nossa cultura e nossa cidade”, completa.

O público é naturalmente seleto, acima de trinta e feminino na grande maioria. Nas redes sociais, já movimentou 140 mil visualizações em uma única publicação (2021) e 180 mil em um único mês (2019). Está presente no Facebook e Instagram onde, normalmente, veicula programações, cardápio, fotos, pratos, eventos, homenagens e muito mais. Enraizado, o Bar do Pico é honradamente sumareense, feito em casa com bastante orgulho.