Comerciantes comemoram grande público e organização do Arraiá da Conquista 2025

Date : 22-06-2025

Além de ser uma celebração das tradições nordestinas, honrando a vocação de Vitória da Conquista para a cultura, o Arraiá da Conquista 2025 é uma iniciativa que impulsiona a economia do município, movimenta hotéis, bares, restaurantes e outros diversos serviços que lidam direta ou indiretamente com o público, seja ele conquistense ou visitante.

Um outro segmento que se beneficia de uma grande festa como essa é o dos comerciantes de bebidas e alimentos, que veem no São João uma oportunidade de ganhar uma renda a mais e compensar épocas de menor movimento.

GREGO
KI DELICIA
@Gregokidelicia
HOT DOG

Neste ano, com a mudança para o Parque de Exposições, o Arraiá da Conquista tem 69 pontos para comercialização de bebidas e alimentos, entre barracas, carrinhos e foodtrucks/trailers. Há também um espaço dedicado ao grupo de Economia Solidária.

Neta de Dona Dió, uma figura histórica de Vitória da Conquista, Dionizia Oliveira mantém viva a tradição do acarajé, que segue sendo um dos favoritos, mesmo em época de comidas típicas. “O movimento está muito bom. Trabalho com acarajé há 29 anos. Há muito tempo, participamos também do São João. A estrutura está muito bem feita, facilita pra gente trabalhar, os clientes têm mais conforto. Ontem lotou, hoje também, e esperamos vender bem em todos os dias”.

Dionizia

Iuri Dantas

Márcia Mendes

Dono de uma barraca que vende bebidas, Iuri Santos veio preparado para agradar a todos os públicos. “Para quem não bebe, a gente tem o coquetel sem álcool, que é feito de morango. Tá frio também, o pessoal gosta demais. Ontem foi o campeão de vendas. Tem com álcool também, o pessoal que quer algo pra esquentar, pra dançar. Tá saindo muita coisa. Ontemg, a ente trabalhou com três pessoas aqui dentro da barraca e não deu conta. O Arraiá da Conquista tá bonito, as barracas bem organizadas. Muita gente vindo, tá maravilhoso de ver”.

Marcia Mendes, responsável por um trailer de lanches, também está satisfeita com as vendas. “Aqui o pastel é o mais vendido, o que o pessoal mais procura. Costumam vir nos intervalos dos shows, rodam pelo Parque e ainda fazem um lanche”.

Maico MaresCoordenador da Vigilância Sanitária, Maico Mares destacou o trabalho feito com os comerciantes para garantir as melhores condições de higiene e segurança para o público. “A preocupação da Vigilância Sanitária é procurar chegar antes do problema. Nós começamos a parte educativa desde a instrução, com o curso de boas práticas realizado antes do evento. A gente começa a se preocupar com a segurança alimentar a partir dali, instruir todas as pessoas que manipulam a comida a armazenar corretamente, escolher alimentos de qualidade. Afinal de contas, é um evento de massa. São milhares de pessoas presentes, e o alimento é muito rotativo. Termina um, já começa a preparar o outro. Nossa preocupação, como Vigilância Sanitária, é a de conferir detalhe por detalhe, e estamos satisfeitos com o que estamos vendo”.