



★★★
ESPECIAL
**CARNEIRO DO
ORDONES**
O ORIGINAL E BUTIQUIM

WWW.OPOVO.COM.BR
8 DE JANEIRO DE 2025, FORTALEZA - CEARÁ

OPOVO

A
*dona da
marca*

IRISMAR FURTADO CRIOU E REGISTROU
O CARNEIRO DO ORDONES E AS
RECEITAS DO BAIÃO DE DOIS E DO
CARNEIRO QUE SÃO SUCESSO ATÉ HOJE
NO ORIGINAL E BUTIQUIM

EXPEDIENTE

EMPRESA JORNALÍSTICA O POVO
S.A PRESIDENTE INSTITUCIONAL & PUBLISHER: Luciana Dummar
PRESIDENTE EXECUTIVO: João Dummar Neto | DIRETOR DE NEGÓCIOS: Alexandre Medina Néri | DIRETOR DE ESTRATÉGIA DIGITAL E NOVOS NEGÓCIOS: André Filipe Dummar de Azevedo

ESPECIAL CARNEIRO DO ORDONES
GERENTE DE NEGÓCIOS: Ranielle Barbosa | COORDENAÇÃO GERAL: Paula Lima | ESTRATÉGIA E RELACIONAMENTO: Flávia Oliveira | ANÁLISE DE PROJETOS: Beth Lopes | ANÁLISE DE MARKETING: Álvaro Guimarães

Este produto é customizado pela área de Produtos Comerciais - estúdio de branded content do O POVO.
EDITORA-EXECUTIVA: Paula Lima | TEXTOS: Letícia do Vale e Lucas Casemiro | DIREÇÃO DE ARTE: Jansen Lucas | DESIGNER: Natasha Lima | REDES SOCIAIS: Juliete Costa e Sofia Constance



HISTÓRIA VOCÊ SABE QUEM É O **OR DO NES?**

O CARNEIRO DO ORDONES O ORIGINAL E BUTIQUIM FORAM FUNDADOS POR IRISMAR, MÃE DO ORDONES, O DONINHO, QUE AO NASCER MUDOU OS RUMOS DA VIDA DA COMERCIANTE QUE JÁ MORAVA NA AZEVEDO BOLÃO

Em 1988 Irismar Furtado deu a luz ao quarto filho: o Doninho. Esse é o apelido carinhoso de Ordones Filho. Nos primeiros anos de vida, ele recebeu o diagnóstico de autismo. "Ele é a luz da minha vida", ela se emociona ao contar. É assim que começa a história do Carneiro do Ordones.

Na década de 80, Irismar já morava na rua Azevedo Bolão, na garagem da sua casa comandava o Mercadinho Estrela e era funcionária da rede municipal de ensino. Mas a renda para o tratamento do filho seria insuficiente e o tempo comprometido. Pediu exoneração do Estado, a mercearia virou bar e ela passou a vender confecção. "Eu tinha que cuidar do meu filho".

Com o sucesso, a casa toda virou restaurante e Irismar construiu uma casa



“
O Carneiro do Ordones Original e Butiquim existem porque meu filho precisou de tratamento e fui atrás de pagar. Ele é uma benção na minha vida

Foi em 93 que tudo mudou. Em uma das vezes que o pai de Irismar, Seu Chaguinha, trouxe um carneiro de Reriutaba, cidade natal dela. "Os clientes que estavam bebendo cerveja na calçada da mercearia pediram um tira-gosto. Eu disse: só se eu servir o almoço dos meus filhos". Então chegou à mesa uma porção de "carneiro torradinho da frigideira e o baião bem melado, com queijo". O boca a boca espalhou onde comer o melhor carneiro e baião de dois de Fortaleza.

A cozinha da família de Irismar virou point. "Em 95 a rua era lotada de mesas. Os homens pediam carneiro e as mulheres espetinho de alcatra. Meu pai trazia o carneiro de Reriutaba, mas as mulheres discriminavam. Eu tinha para servir batata frita, arroz, farofa, vinagrete, as duas opções de carne e o magnífico baião, que foi Deus que me deu essa receita", lembra.

Quem anda pelo Carneiro do Ordones O Original e o Butiquim, os dois na esquina da antiga casa em que tudo começou, vai sempre cruzar com Irismar e seus filhos Doninho, Mariana ou Verônica. As meninas se dividem na administração do Butiquim e do Original, respectivamente. Doninho ainda encontra ali a cozinha da sua casa também.

Hoje, Irismar continua guardando em cima para morar. Em 1997 foi necessário mudar o registro da atividade da mercearia para restaurante, foi então que ela fez a homenagem ao filho caçula e registrou a marca Carneiro do Ordones. O pai de Irismar orgulhou-se e passou a casa para o nome da filha.

Até o ano 2000, Irismar ainda conciliava o comando do Carneiro do Ordones com a venda de confecção. Até que o restaurante se tornou suficiente. "Passei 23 anos sem dormir. Era cozinheira, caixa, faxineira e garçonete. O restaurante fechava eu continuava dentro para preparar o almoço do dia seguinte, na hora do almoço ia pro caixa, mas nunca deixei de pagar o tratamento do meu filho e as portas nunca se fecharam pra mim. Tudo cresceu naturalmente", sorri.

Quem anda pelo Carneiro do Ordones O Original e o Butiquim, os dois na esquina da antiga casa em que tudo começou, vai sempre cruzar com Irismar e seus filhos Doninho, Mariana ou Verônica. As meninas se dividem na administração do Butiquim e do Original, respectivamente. Doninho ainda encontra ali a cozinha da sua casa também.

Hoje, Irismar continua guardando em cima para morar. Mantém no Carneiro do Ordones O Original e no Butiquim as receitas que há 40 anos conquistaram os clientes. Todo dia ela circula pelas duas lojas inteiras. "Fico 24 horas dentro das minhas duas lojas. Olho piso por piso até a laje para ver se está limpo. Continuo andando na linha do trem, tenho a mesma dedicação de quando comecei", conta.

A menina que aos 8 anos já era vendedora no magazine de tecidos do pai em Reriutaba, a Loja do Povo, aprendeu que rotatividade faz o sucesso do negócio.

"Pode ver que meu cardápio tem preço justo e sempre tem promoção", garante.

Irismar segue conduzindo os restaurantes com coração de cozinheira. "Eu amo cozinhar e cozinheiro tem um prazer enorme de receber elogio pela comida, é a coisa mais deliciosa do mundo", se diverte.

3

COZINHA AFETIVA DO SIMPLES AO ELABORADO, PRATOS TÊM TEMPERO DE AMOR

AS COZINHAS DO CARNEIRO DO ORDONES
O ORIGINAL E DO BUTIQUIM SÃO A ALMA DA
GASTRÔNOMIA NO PARQUE ARAXÁ



Irismar garante que sabe cozinhar todos os pratos do cardápio e comanda hoje duas cozinhas com 16 cozinheiros



Carneiro Metido a Besta

Para quem valoriza e adora a culinária nordestina, experimentar bons momentos com a família ou com a turma do trabalho, ou até mesmo sozinho, o Carneiro do Ordones O Original e Carneiro do Ordones Butiquim são os locais certos, pois têm pratos preparados com muito amor, carinho e ingredientes de primeira qualidade.

Além da fundadora Irismar Furtado, à frente da cozinha, que é a alma dos restaurantes está a filha Verônica, que cursou administração e gastronomia para estar mais por dentro dos negócios. Hoje, Verônica é a gastrônoma das cozinhas dos restaurantes da família e não deixa de faltar o tempero caseiro em todas as receitas.

Ela se recorda que com os irmãos foi criada passando as férias no interior, em Reriutaba, e que sua avó gostava muito de cozinhar. "Ela abatia os porcos, fazia torresmos. Eu sempre via muitos panelões de torresmo. Assim como galinha caipira, carneiros e muitas criações. Via minha avó e minha mãe preparando esses pratos para toda a família."

Verônica lembra que Irismar começou a

cozinhar no mercadinho que tinha em casa e os clientes, na sua memória, eram os amigos da família.

Assim, dessas histórias familiares, sempre regadas a afeto com tempero de amor, são preparados milhares de pratos semanalmente. Muitas vezes acompanhados daquela cervejinha trincando.

O carneiro, que dá nome aos estabelecimentos, junto com a homenagem de Irismar ao filho Ordones, é o prato mais pedido e também o que está sempre recebendo nos tempos, composições, harmonização e variedade no cardápio.

"Preparamos nas nossas cozinhas uma comida bem nordestina e colocamos o carneiro com torresmos, com tripinhas, paçoca e o nosso baião de dois, que também é preparado com um diferencial autoral. Ele é servido mais molhadinho com nata, feijão branco, queijo, feijão verde e guisado", conta Verônica quase entregando a receita da mãe.

"Ainda passeando pela cozinha nordestina, são preparados peixes e camarões. Tudo bem rústico, mas com uma pegada de

sophisticação desde os pratos executivos aos pratos mais elaborados", diz a responsável pela cozinha.

Um dos pratos especiais das cozinhas O Original e Butiquim é o fray rack, um corte da costela do carneiro pegando o filé. "Caiu no gosto dos clientes, porque ela é muito saborosa e ideal para comer com arroz de carneiro", revela.

Quando o assunto é petisco, o Ordones Original e Butiquim também se destacam, já que são preparados na própria cozinha as bolinhas de carne de sol e peixe, assim como as deliciosas linguiças artesanais de carneiro. A famosa é a linguiça caracol, servida no peso, já a de carneiro na versão normal e picante é na unidade.

As cozinhas também preparam picanha bovina, fraldinha, maminha e até pizza com uma grande variedade de sabores.

Na parte de sobremesa são oferecidas cocadas autorais, típicas nordestinas, que alternam com sobremesas tradicionais como petit gateau, brownie e pudim. Tudo preparado nas casas, como numa cozinha de família.

INOVAÇÃO NO PREPARO DO CARNEIRO

Para um prato básico de carneiro, não pode faltar os temperos como tomate, cebola, pimentão, pimenta e cheiro verde. E, segundo Irismar Furtado, em geral, o carneiro deve ser acompanhado de cuscuz, ou pirão, caldo e até mesmo de um arroz de carneiro, que é o "arroz com o carneirinho desfiado".

Com a evolução da cozinha e as possibilidades de unir novos ingredientes, o carneiro também pode ser apreciado na versão com vinho e ervas. As novas receitas são experimentadas pela própria família e pelos amigos. Aprovadas, elas vão para o cardápio.

Assim foi com o arroz de carneiro, que após preparado e cozido ele leva caldo, queijo e o grão. Já na receita ao vinho, o ingrediente principal é cozinho com a bebida que tem sua acidez reduzida. Ele é aromatizado com manjericão, alecrim e hortelã e acompanhado de arroz cremoso com parmesão e molho branco.

Já o carro-chefe é o carneiro envolvido com presunto ao molho madeira, champignon, palmito e acompanhado de arroz à piamontese e salada de acelga. Outros com muita saída na cozinha também são a costela de carneiro na brasa e o carneiro desossado, inovação de Irismar, que foi o primeiro do Brasil.

O criação mais recente que sai da cozinha é o prato executivo carneiro metido a besta. Montado com o carneiro assado, regado ao molho escuro, acompanhado de arroz cremoso e puxado no molho da carne, com batatas cozidas e queijos levados ao forno.

66 O carneiro é o prato mais pedido e também o que está sempre recebendo novos temperos, composições e harmonização



Cerveja sempre "mofada"



Peixadinha



Carne de Sol Raiz



Fray Rack Original



PELOS SALÕES DO ORIGINAL E DO BUTIQUIM

HÁ 44 ANOS, O SALÃO DA IRISMAR É PALCO PARA CELEBRAÇÕES, NOITES EM FAMÍLIA, REUNIÕES DE AMIGOS, CONVERSA BOA E UMA CULINÁRIA AFETIVA QUE, PELA QUALIDADE E PREÇO JUSTO, FAZ FILA NA PORTA



O Carneiro do Ordones O Original e o Butiquim, no cruzamento enviesado, são lugares de mesas reservadas para grupos numerosos, de amigos que se reúnem depois do trabalho, palco para festas com bolos temáticos e presentes de aniversário. Há também encontro de casais que se aproximam para um beijo tímido, famílias que se dedicam a alimentar crianças - muito mais interessadas no parquinho do salão - ou moradores dos quatro cantos do Ceará que pousam por lá.

O ambiente acústico tem som ambiente, telão com os principais jogos de futebol e área reservada para eventos. As varandas amplas ou os ambientes climatizados têm acesso ao mesmo cardápio, que para o cliente indeciso conseguir escolher, leva uns bons minutinhos. São 397 itens entre entradas, carnes, peixes, pizzas, guarnições e sobremesas. Sem contar as bebidas. Tanta fartura é ideia da Irismar. "Eu gosto que o cliente chegue e não saia. Tem o que ele comer", resume.

O carro-chefe segue sendo o churrasco. São consumidas duas toneladas de maminha e uma tonelada de

carneiro por mês. Já teve o próprio carneiro criado em Reriutaba, mas depois de nove anos sendo cinco de seca, Irismar descartou a empreitada. "A seca não permite ter um carneiro confinado, que precisa de cocheira, piquetes. Mas enquanto durou era uma carne excelente", lembra. Hoje, a melhor carne do Brasil vem do Rio Grande do Sul, de uma região que não foi impactada pelas enchentes de 2024.

O custo-benefício é outro cartão de visita dos Ordones O Original e Butiquim. O prato Carneiro Tradicional, 400g de carne, acompanhado de baião de dois, paçoca e salada verde, serve bem duas pessoas e o preço é justo. O executivo de maminha (200g) com baião e batata frita

“

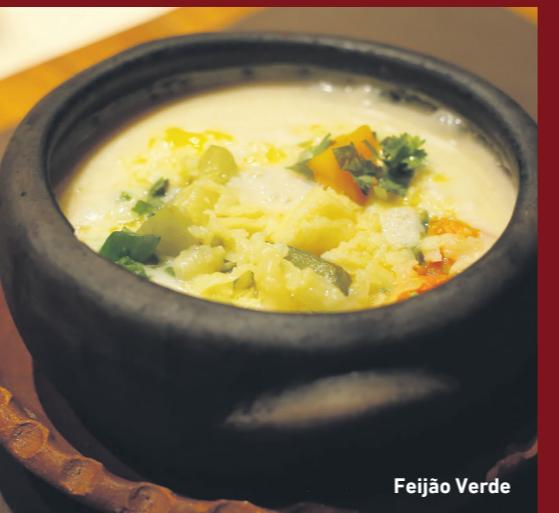
O cardápio conta com 397 itens entre entradas, carnes, peixes, pizzas, guarnições e sobremesas, sem contar as bebidas

para uma pessoa é boa opção para a semana. E no Butiquim, de segunda a sexta, tem self-service com preço único. São duas proteínas servidas e guarnições à vontade. "Quem trabalha com comida a preocupação é grande. Tem que ter qualidade e preço justo, se não bota a clientela para correr. Aqui é a cozinha da minha família, viemos almoçar e jantar todos os dias", conta Irismar.

Dia de quinta-feira, o cliente que quer saborear o caranguejo tem que chegar cedo. "Nunca pensei em servir caranguejo, mas hoje, se você chegar quinta-feira 21 horas, não tem mais nada". Só o caldo de caranguejo, esse tem todo dia.

Por entre as mesas, o que Irismar serve mesmo é afeto, boa conversa e o melhor carneiro e baião de dois do Brasil.

FOTOS: JOÃO FILHO/AVARES



CLIENTES

JANAELE MELO, 32, AUTÔNOMA

Acompanhada de três amigos e residente da Parquelândia, Janaele conta que o Ordones Butiquim é a escolha principal da turma para se reunir, até mesmo pela amiga que mora em Messejana. Para ela, a vibe do restaurante é mais jovem e o prato que sempre pedem é a tripa. "Aqui é um lugar que vem só a turma porque é barato, o ambiente é agradável e o público também. Sempre viemos comer, comemorar aniversários. Eu venho há anos", destaca.

LEONARDO COELHO, 54, MOTORISTA ADMINISTRATIVO

Leonardo frequenta o Carneiro do Ordones desde quando só existia uma sede do restaurante. O motorista conta que era tradição sair do trabalho, no Colégio Santa Isabel, na Bezerra de Menezes, assim que o relógio marcava 17h, toda sexta-feira, direto para o local com os amigos comemorar o final de semana. Hoje, acompanhado de outros colegas, ele celebra o aniversário de 53 anos da amiga Jacira, com direito a bolo e velinha. "O preço é bom, a comida é boa, o ambiente é muito bom, a cerveja é gelada e o tira gosto é bom", relata.

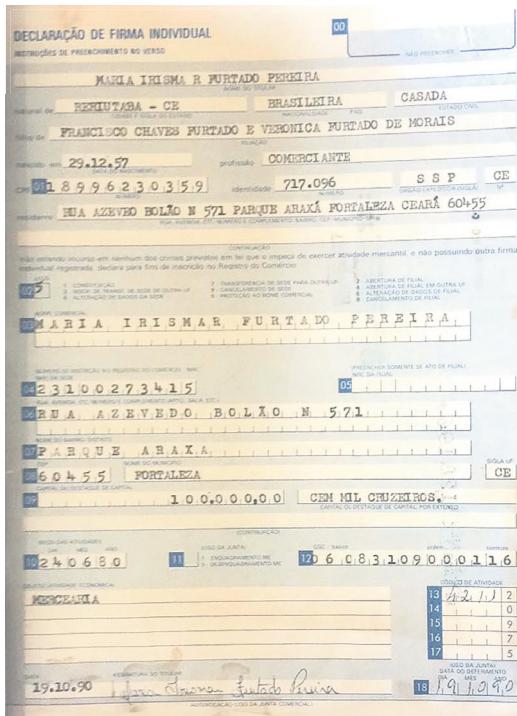


Amalia já foi surpreendida com uma festa de aniversário no restaurante, organizada pela irmã e pela própria Irismar. De tanto frequentar o local, a economista se tornou amiga da proprietária.

"É como se fosse a minha casa. 99% dos meus aniversários são aqui. Tudo é aqui. Me sinto à vontade, pois todo mundo me conhece. Nos aniversários de amigos sempre reservo e vou com muita gente. levei amigos de São Paulo, Rio de Janeiro, Manaus... Em fevereiro, numa segunda-feira, levei 40 pessoas de Salvador para provar o caranguejo feito especialmente para nós", conta. Amalia diz orgulhosa que os visitantes de outros estados ficam impressionados com a variedade do cardápio e que tiram foto para mostrar aos amigos.

O contato entre Amalia e a equipe do restaurante já é familiar. Em 2021, quando estava internada em consequência da Covid-19, relembra emocionada o vídeo que recebeu. "Era a Irismar e os dois gerentes dizendo que estavam em oração, me esperando, e que o Carneiro do Ordones Original e Butiquim sentiam muito minha falta. É isso que cativa, a humildade. Quando eu não posso ir, mas algum amigo ou familiar vai, ligo para o Augusto ou para o João Carlos, os gerentes, e reservo as mesas", revela. E conta, ainda que: "No meu aniversário de 2022 foi saindo todo mundo do restaurante e ficou só eu e ela, aí ela chamou os garçons com as panelas para cantar parabéns. Eu brinco que sou sócia, só que com 1%".

LINHA DO TEMPO



24/08/1980

ONDE TUDO COMEÇOU

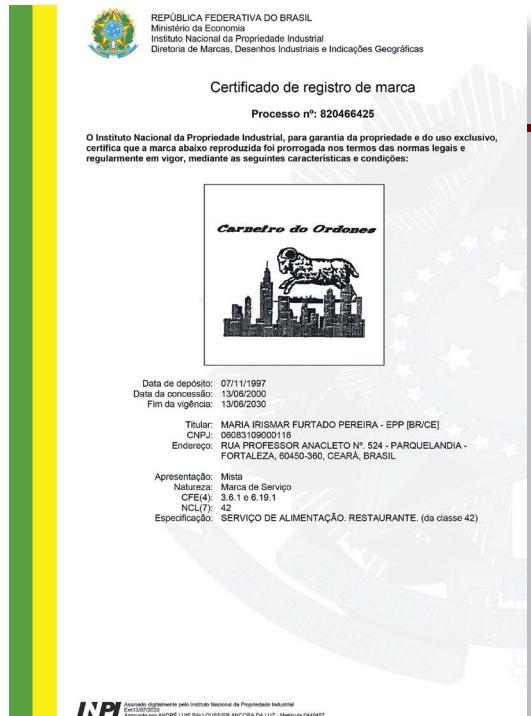
Maria Irismar Furtado Pereira registrou em cartório a Mercearia na Rua Azevedo Bolão, 571 - Parque Araxá. Era o Mercadinho Estrela.



Anos 90

A VIRADA DE CHAVE

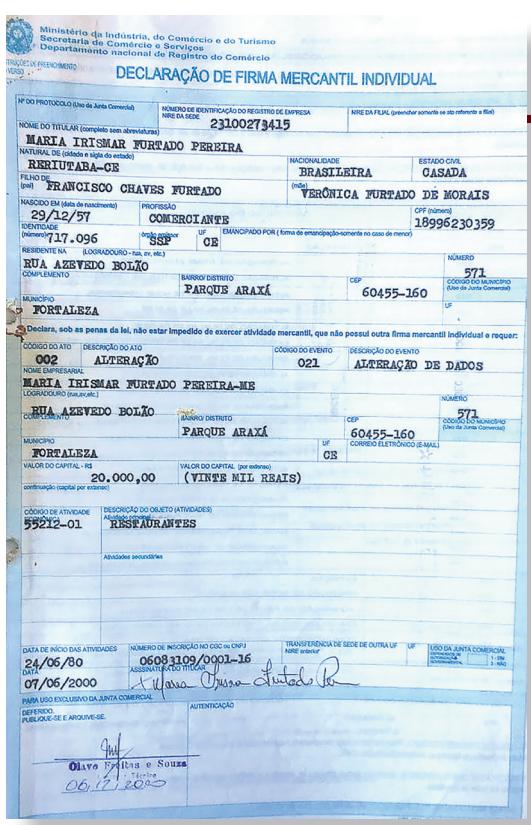
Início informal das atividades de bar e restaurante. Ali na casa de Irismar Furtado, os clientes do Mercadinho Estrela começaram a provar do almoço dos filhos de Irismar e o negócio foi mudando de rumo.



07/11/1997

O REGISTRO OFICIAL

Maria Irismar Furtado Pereira registra a marca Carneiro do Ordones no Instituto Nacional da Propriedade Industrial. A marca original é de propriedade e uso exclusivo de Irismar. O nome é em homenagem ao filho Ordones, o Doninho.



07/06/2000

A DEFINIÇÃO REAL

A declaração de firma individual de mercearia já não contemplava as atividades da esquina da Azevedo Bolão, 571, casa que Irismar ganhou do pai, Seu Chaguinha. Então, Maria Irismar Furtado mudou em cartório a atividade de negócios para restaurante.

SERVIÇO



Venha experimentar o tradicional carneiro cearense!

CARNEIRO DO

ORDONES ORIGINAL

Rua Azevedo

Bolão, 621 - Parque

Araxá, Fortaleza

Horário de

funcionamento: Todos os dias a partir das 11hs até 01h da manhã.

Mais informações:

(085) 3048-4550

Instagram: @carneirodoordonesoriginal

Delivery: Ifood ou

peça pelo whatsapp: (085) 3048-4550



Este é o lugar para diversão e cerveja gelada!

CARNEIRO DO

ORDONES BUTIQUIM

Rua Azevedo

Bolão, 570 - Parque

Araxá, Fortaleza

Horário de

funcionamento: Todos os dias a partir das 11h

Mais informações:

(85) 3055-5506

Instagram: @carneirodoordonesbutiquim

Delivery: Ifood ou

peça pelo whatsapp: (85) 3055-5506