

Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ EM BAIRRO DE FÁTIMA

Sucesso com bolinho de bacalhau

Depois de saírem da empresa onde ficaram por mais de 10 anos, Marta e Luciano deram a volta por cima com a venda de salgados

Thainná Karina

O desemprego revelou o talento na culinária de um casal e trouxe uma nova oportunidade de trabalho em Bairro de Fátima, na Serra. Tudo começou após os dois serem demitidos de uma empresa onde trabalharam por mais de 10 anos.

Os salgadeiros Luciano Sousa Vale, 52 anos, e Marta Deleprane Sartor, 45, sem perspectiva de emprego, passaram a fazer salgadinhos em casa e vender na praça Libertadores da América, no bairro. Hoje, eles revendem as delícias para toda a Grande Vitória.

Hoje, o casal continua com as vendas na praça. Eles montaram uma barraca de comida artesanal com especialidade em bolinhos de bacalhau, além dos tradicionais salgados. Ao todo, são comercializados cerca de 10 mil por mês, o

que revela o sucesso de seus produtos.

“Unimos o útil ao agradável, ou seja, o talento da Marta na cozinha, que sempre foi destaque, e o meu talento para vender. Tudo deu muito certo. Atualmente, somos referência no bairro”, comentou Luciano.

Entre os moradores da região, é difícil encontrar alguém que nunca tenha comido um salgadinho da Bacalhau dos Desejos, fábrica conquistada por eles depois de cinco anos.

“Passamos muita dificuldade até montar nossa fábrica. Foram cinco anos sem lucro, só de investimento em materiais para a construção da empresa e compra de equipamen-

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores de Bairro de Fátima, na Serra, podem sugerir matérias e reivindicar melhorias para o bairro. As solicitações podem ser enviadas com o nome e telefone para o email atcomvoce@redetribuna.com.br. Moradores de outros bairros podem pedir a visita do projeto no local.



MARTA E LUCIANO com os bolinhos de bacalhau que fabricam e vendem

tos e materiais para preparar os salgados. Agora, olhamos para trás e vemos que todo o esforço valeu a pena. Conquistamos nossa independência”, disse Marta.

CRESCIMENTO

O casal contou a história de dedicação, trabalho e cuidado com a qualidade dos produtos para manter fiel a clientela.

“Fizemos cursos de especialização na área, participamos de pales-

tras sobre higienização dos alimentos, buscamos melhorias nas receitas, tudo para conquistar cada vez mais os clientes”, afirmou Luciano.

Ele contou que, em 14 anos de trabalho, montou a fábrica e tem três funcionários, adquiriu bens, trouxe melhorias para a educação dos filhos e conquistou uma agenda de clientes. “O segredo do sucesso é parceria, simpatia, qualidade e bom preço”, garantiu.

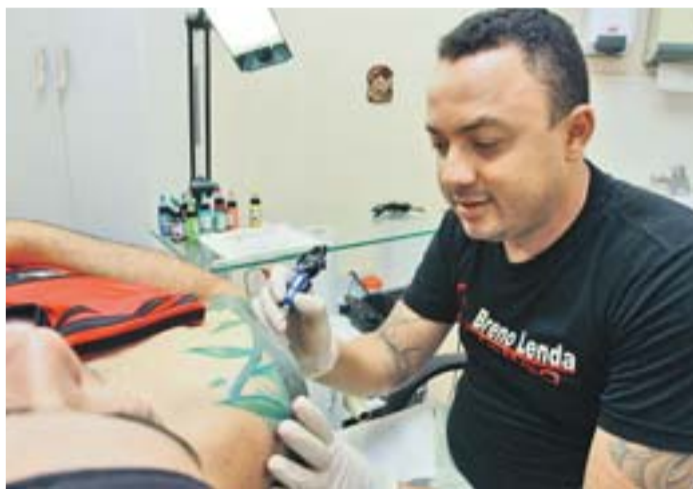
CONHEÇA OS TALENTOS DO BAIRRO

Tatuador inova com desenhos do realismo

Uma das especialidades do tatuador Breno Lendas, 34, é trabalhar com realismo colorido – desenhos que se aproximam mais da realidade, como imagens 3D, além de preto e branco.

Ele explicou que utiliza separações das cores no desenho para fazer a técnica e que está sempre aperfeiçoando seu trabalho por meio de eventos sobre o assunto.

“Neste final de semana, participo de um evento de tattoo em Belo Horizonte. No próximo dia 23, estarei em Luxemburgo, na Europa”, disse.



BRENO tatua cliente com técnica de separação de cores



A ARTESÃ Maria da Penha com galinha e relógio feitos por ela

Produto descartável vira arte nas mãos dela

Dentre vários objetos de decoração feitos pela artesã Maria da Penha Gaiba, 57, os relógios da fortuna feitos de madeira e sementes são o maior sucesso. Ela reaproveita janelas velhas para transformar em quadros rústicos em seu ateliê Arte Gaiba.

“Há 35 anos atuo como artesã. Comecei bordando em casa, aprendi novas técnicas e a reaproveitar materiais. Produtos que iriam para o lixo viram peças de luxo.”



DANIELA e Gerusa mostram tortas e bolos

Rainha dos doces finos de Bairro de Fátima

Ela trocou a profissão de farmacêutica por cake designer doceira. A paixão foi descoberta há dois anos, após preparar a festa de aniversário do filho. Hoje, Daniela Marchesi de Barros, 29, recebe encomendas de clientes de toda a Grande Vitória junto com sua sócia, Gerusa Nascimento.

Elas fabricam mais de dois mil doces por semana. “Também atendemos quem vem à loja para degustar a variedades de doces”, disse Daniela.