



Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ EM NOVA ALMEIDA

Sabor exótico conquista os estrangeiros

Turistas da Alemanha, Itália, EUA e França já provaram pratos feitos com carne de jacaré, avestruz, javali e até coelho em restaurante

Milena Souza

Embora a pesca ainda seja a principal fonte de renda de muitos moradores de Nova Almeida, na Serra, a culinária também tem sido um ponto forte da região.

Turistas de vários países como Alemanha, Itália, Estados Unidos e França já provaram e aprovaram os quitutes dos restaurantes da região.

Os turistas contam até com um heliponto no bairro para quem tem pressa para saborear tanto a comida quanto a vista para o mar.

Um dos pontos que recebem vários estrangeiros é o Ninho da Roxinha. A culinária exótica do comércio, que traz em seu cardápio, por exemplo, carne de jacaré, de avestruz, de javali, coelho e rã, chega a atrair cerca de 300 pessoas em um domingo.

“Os projetos internacionais que estão sendo implantados na região têm trazido muitos estrangeiros para esse lado. Recebemos muitos coreanos, italianos e franceses”,

afirmou o maître do restaurante, Alexandre Vial.

O leitão à pururuca é um dos carros-chefes do restaurante. “O Salvador Muroli, dono do Ninho da Roxinha, diz que esse prato é um dos melhores do País”, confessou Alexandre.

O nome do restaurante é uma homenagem de Salvador a sua mulher, Sueli, chamada carinhosamente por ele de Roxinha.

Morador de Nova Almeida desde a década de 1970, Salvador costumava receber muitos visitantes em sua casa, privilegiada com uma vista para a baía de Nova Almeida e Praia Grande e rodeada por uma área florestal de 40 mil metros quadrados.

Foi assim, em 1996, que ele decidiu abrir o local como restaurante. O Ninho da Roxinha funciona todos os dias da semana, sempre das 11 às 23 horas.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores de Nova Almeida, na Serra, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro. As indicações podem ser enviadas para o e-mail atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem vive em outro bairro, pode sugerir uma visita do projeto **A Tribuna com Você** ao local.

O que há no bairro

Nova Almeida tem quatro lanchonetes

FICHA TÉCNICA

- > **MUNICÍPIO:** Serra
- > **POPULAÇÃO:** cerca de 30 mil habitantes
- > **BAIRROS**
- VIZINHOS:** Praia Grande, Parque Santa Fé e Parque das Gaivotas



ARTE: ANDRÉ FELIX

MAPA COMERCIAL

- | | | |
|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
| > 4 açougues | > 3 corretoras de imóveis | > 4 lanchonetes |
| > 1 abatedouro de frango | > 2 costureiras | > 2 lava a jato |
| > 3 academias | > 4 confecções | > 3 mercearias |
| > 2 barbearias | > 4 depósitos de gás | > 4 oficinas mecânicas |
| > 8 bares | > 3 distribuidoras de bebidas | > 5 padarias |
| > 2 bancas de revista | > 3 eletricitistas | > 2 papelarias |
| > 1 banco | > 4 farmácias | > 4 peixarias |
| > 3 caldos de cana | > 3 escritórios de advocacia | > 2 pizzarias |
| > 1 casa lotérica | > 2 escritórios de contabilidade | > 2 pousadas |
| > 2 casas de ração | > 2 hotéis | > 4 quiosques |
| > 1 cerimonial | > 3 joalherias | > 3 restaurantes |
| > 2 choperias | | > 3 sorveterias |
| > 5 clínicas odontológicas | | > 3 supermercados |
| | | > 2 vidraçarias |

FONTE: ASSOCIAÇÃO DE MORADORES.



ALEX VIAL diz que o leitão à pururuca é um dos carros-chefes do local

DESTAQUES DO COMÉRCIO LOCAL

Carne de sol no churrasco é sucesso

O casal de comerciantes Maria do Céu Andrade, 29, e Cristiano Assis, 35, resolveu apostar no movimento do turismo de Nova Almeida para abrir o restaurante A arte do churrasco.

Naturais da cidade de Linhares, no Norte do Estado, eles estão no bairro há dois anos e, segundo Maria do Céu, o prato mais pedido é a carne de sol como churrasco. “Também sai muito o rocambole de fraldinha”, afirmou.



CRISTIANO E MARIA: turismo

Talento para doces atravessa gerações

Na família do comerciante Jorge Luiz Chagas, 61, o talento para fazer quindins foi uma herança passada de pai para filhos, assim como o comércio Cantinho's Bar.

“Meu pai começou em 1950 e meu irmão assumiu o negócio”, disse Jorge. Ele deu seguimento a cada detalhe da receita e, durante o mês de janeiro, chega a vender mil quindins.



LUIZ vende mil quindins

Sorvete artesanal conquista turistas

É difícil um turista visitar Nova Almeida e não provar um dos picolés ou sorvetes da Domingos Buffet de Sorvete. São 42 sabores de sorvete e 36 de picolé, segundo o proprietário do comércio, José Domingos Vescovi.

“O sorvete é uma tradição de família, começou com meus pais”. Os destaques do sabores são os de coco, tapioca e “romeu e julieta”, o picolé de queijo com goiabada.



DOMINGOS: sorvete é tradição