

## Cidades

## Serviço

**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
 PROCON ESTADUAL ☎ 151  
 DELEGACIA DO CONSUMIDOR (DECON) ☎ 3132-1921  
 PROCON VITÓRIA ☎ 156

**FARMÁCIAS DE PLANTÃO**

**FARMÁCIA SANTA LÚCIA:** rua Aleixo Neto, 417, Praia do Canto, Vitória ☎ 3382-3300/3382-3330  
**DROGARIA AVENIDA:** avenida Dante Michelini, esquina com Eugênio Ramos - Jardim da Penha ☎ 3382-5008  
**DROGASIL:** praça Regina Frigeri Furno, 340, Jardim da Penha ☎ 3382-3932  
**REDE FARMES:** rua Alcino Pereira Netto, 412, Jardim Camburi ☎ 3237-2475/3237-2485  
**FARMÁCIA MÔNICA:** avenida Central, 775, Laranjeiras, Serra ☎ 3138-8333; avenida Região Sudeste, 595, Barcelona, Serra ☎ 3138-8338; avenida Getúlio Vargas, 219, Serra-Sede ☎ 3251-7611

**PONTOS DE TÁXI**

LIGUE-TÁXI ☎ 3349-8171  
 RADIOTÁXI ☎ 3246-3900/0800-7077111  
 VILA RUBIM ☎ 3223-6163  
 PRAÇA COSTA PEREIRA ☎ 3223-0049  
 PRAÇA DE EUCALIPTO ☎ 3225-4153  
 JUCUTUQUARA ☎ 3222-0460  
 ENSEADA DO SUÁ ☎ 3345-5189  
 JARDIM DA PENHA ☎ 3325-7925  
 PRAIA DO CANTO ☎ 3225-0374  
 QUALITY/P. DA COSTA ☎ 3349-9744  
 BAIRRO DE FÁTIMA ☎ 3347-3737  
 ARIBIRI/POSTO 7 ☎ 3119-5124  
 CENTRO DE VILA VELHA ☎ 3034-8123  
 JARDIM AMÉRICA ☎ 3226-4721  
 CAMPO GRANDE ☎ 3336-0761  
 COMPANY TÁXI ITAPOÁ ☎ 3329-8558  
 COOPERTÁXI ☎ 3200-2021/3038-6401  
 EXPRESSO RADIOTÁXI ☎ 3200-2300  
 PERSONAL TÁXI ☎ 3082-5888  
 JARDIM CAMBURI ☎ 3337-8377  
 SANTA MÔNICA ☎ 3339-1304  
 EPA/MARECHAL CAMPOS ☎ 3071-5053

**TELEFONES ÚTEIS**

DEFESA CIVIL/VITÓRIA ☎ 8818-4432/3382-6167/6168  
 RODOVIÁRIA DE VITÓRIA ☎ 3222-3366  
 PREVIDÊNCIA SOCIAL ☎ 135  
 RADIOPATROLHA ☎ 190  
 PLANTÃO JUDICIÁRIO ☎ 3334-2096  
 DEFENSORIA PÚBLICA ESTADUAL ☎ 129  
 JUSTIÇA VOLANTE ☎ 3223-1706/3198-3000/3098  
 OUVIDORIA JUDICIÁRIA ☎ 0800-9702442  
 OUVIDORIA DO INMETRO ☎ 0800-2851818  
 OUVIDORIA DE VILA VELHA ☎ 0800-2839059  
 CORPO DE BOMBEIROS ☎ 193  
 DISQUE-DENGUE ☎ 156 (Vitória), 3388-4300 (Vila Velha)  
 DISQUE-SILÊNCIO ☎ 156 (Vitória) e 0800-2839157 (Vila Velha)  
 DISQUE-DENÚNCIA ☎ 181  
 CAPITANIA DOS PORTOS ☎ 2124-6526  
 LIG-LIXO VITÓRIA ☎ 0800-2839700  
 CESAN ☎ 115  
 ESCELSA ☎ 0800-7210707  
 ALCÓOLICOS ANÔNIMOS (AA) ☎ 3223-7268  
 NARCÓTICOS ANÔNIMOS ☎ (27) 3084-8508  
 CENTRO DE VALORIZAÇÃO DA VIDA (CVV) ☎ 141/3223-4111  
 S.O.S VIDA ☎ 3323-0909

**FEIRAS DE HOJE**

**SANTO ANTÔNIO (VITÓRIA):** rua Archimino Mattos  
**ITARARÉ (VITÓRIA):** rua das Palmeiras  
**JARDIM DA PENHA:** Praça Conjunto dos Estados  
**SÃO TORQUATO (VILA VELHA):** rua 29 de Julho  
**VILA NOVA (VILA VELHA):** rua 1  
**CRISTÓVÃO COLOMBO (VILA VELHA):** rua Alcino Guanabara  
**NOVA ALMEIDA (SERRA):** av. Colatina  
**SERRA DOURADA II (SERRA):** av. Belo Horizonte  
**JACARAÍPE (SERRA):** rua Goytacazes  
**PORTO DE SANTANA (CARIACICA):** rua do Britador  
**VERA CRUZ (CARIACICA):** rua Arnaldo Loureiro  
**RIO MARINHO (CARIACICA):** rua Moacir Ribeiro



FOTOS: KADIDJA FERNANDES/AT

**MARINETE CORRÊA LOUREIRO e Vanessa Alves Lucidato** contam que a produção artesanal e o preço são os principais atrativos para turistas, que vão até o galpão comprar as peças direto das panelas

A TRIBUNA COM VOCÊ EM GOIABEIRAS

## Tradição das panelas de barro a partir de R\$ 4

Cerca de 80 panelas trabalham no bairro e vendem em média 200 peças por dia no galpão. Procura aumenta durante Semana Santa

Thainná Karina

Reconhecidas como patrimônio cultural do Brasil há 13 anos, as panelas de barro de Goiabeiras, em Vitória, fazem sucesso durante o ano todo com seus preços e tamanhos variados. Elas custam entre R\$ 4 e R\$ 140.

As mais baratas são miniaturas e podem ser usadas na cozinha como pimentadeiras ou até mesmo para preparar pirão. Já as peças maiores são mais procuradas por quem quer preparar a tradicional moqueca capixaba.

De acordo com a vice-presi-

dente da Associação das Panelas de Goiabeiras, Marinete Corrêa Loureiro, de 60 anos, a produção artesanal e o preço são os principais atrativos para turistas, principalmente estrangeiros.

“Eles ficam encantados com o resultado do nosso trabalho artesanal. Temos compradores de várias regiões do Brasil e nossa maior venda é para donos de restaurantes”, explicou Marinete.

Segundo ela, cerca de 200 panelas são vendidas por dia, mas há época em que a venda aumenta, como durante o verão e na Semana Santa.

“Ontem (segunda-feira) enviamos 400 panelas de barro de três tipos de tamanho para o Rio de Janeiro. Sempre temos encomendas”, disse Marinete.

“Ao todo, são cerca de 80 panelas, entre mulheres e homens, que trabalham no galpão e aqueles que exercem a função e têm espaço em casa, onde fazem a co-

mercialização por lá”, contou a paneleira Vanessa Alves Lucidato, de 32 anos.

“Só no galpão são 32 boxes, e cada paneleira comercializa seu produto em um deles. O material usado é o mesmo para todas, assim como o modelo, que é padrão”, explicou Vanessa.

### PROFISSÃO

Segundo Marinete, para ser uma paneleira, a pessoa tem de fazer um curso de seis meses. “Ela aprende desde tirar o barro até a queimar a panela. Só consegue o cadastro quem passa no teste. Além disso, é preciso gostar de fazer o trabalho, pois é um serviço delicado”, afirma.

Ela explicou que a maioria das panelas herdou a tradição da família. “Eu aprendi com minha mãe, que aprendeu com minha avó, que aprendeu com a bisavó. É uma corrente de ensinamentos”, contou.

### HISTÓRIA DO BAIRRO

#### Região era um mangue

- > A REGIÃO começou a ser povoada na década de 1930, e era constituída de baixadas cobertas de manguezais.
- > O BAIRRO foi fundado em 1944, após ser desmembrado do município da Serra. Em 1950 eram apenas 642 moradores na região.
- > MORADORES antigos dizem que o bairro foi batizado como Goiabeiras pela grande quantidade de árvores goiabeiras plantadas na região.
- > A INAUGURAÇÃO do aeroporto Eurico de Aguiar Salles, em 1946, fez o bairro expandir comercialmente.
- > DAS TRADIÇÕES antigas, ainda permanece o trabalho das panelas, que é passado de geração a geração.

Fonte: Moradores de Goiabeiras.

### COMO FAZER CONTATO

#### Sugira uma reportagem

Os moradores de Goiabeiras, em Vitória, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro. As sugestões podem ser enviadas para o e-mail [atcomvoce@redetribuna.com.br](mailto:atcomvoce@redetribuna.com.br). Quem é de outro bairro pode sugerir uma visita do projeto **A Tribuna com Você** ao local.

## Sucesso nas vendas da torta capixaba

“Assim como a tradicional moqueca, a torta capixaba é aquele tipo de prato que as pessoas de outros lugares até tentam fazer igual, mas é difícil ficar a mesma coisa”, disse a presidente da Associação das Panelas de Goiabeiras, Berenice Corrêa Nascimento, 57.

Nascida e criada no bairro, ela destacou que as mulheres da região seguem com a tradição de vendas da torta capixaba na Semana Santa, e o segredo do sucesso das vendas é o amor na hora do preparo.

“A torta capixaba é o carro-chefe dos cardápios da Semana Santa. Ela leva bacalhau, camarão, siri, palmito, batata, azeitona, azeite,

tempero verde e demais ingredientes. Mas o segredo é o amor com que ela é preparada”, disse.

Segundo a paneleira Luci Barbosa Sales, 72, a torta é feita e assada na própria panela de barro, ou seja, além do consumidor comprar a torta, ele leva, de brinde, a panela.

“Os preços variam de R\$ 80 a R\$ 140. Também fazemos a torta de acordo com o pedido do cliente. Mas ela só é preparada sob encomenda. Quem preferir pode ligar e agendar um horário para degustá-la no galpão”, informou.

De acordo com o subsecretário de Turismo de Vitória, Felipe Ramaldes, são esperadas mais de 400

pessoas para visita ao galpão das panelas, tanto para comprar a panela como a torta, durante a Semana Santa.

“A partir de sexta-feira, o movimento para as compras da panela de barro aumenta. E vale lembrar que a torta capixaba é um prato único do Estado, diferente da moqueca, que é feita em outras regiões do País”, disse Ramaldes.

As vendas da torta começam na próxima quarta-feira e vão até o domingo de Páscoa. Já as panelas podem ser adquiridas todos os dias, das 8h às 19h. Mais informações nos telefones: 99899-1055 ou 99841-4316.



BERENICE e Luci: amor no preparo