

A TRIBUNA COM VOCÊ EM BAIRRO DE FÁTIMA

# Ela é a rainha dos doces na comunidade

Dona de loja de doces finos no bairro, Daniela Mosé deixou a carreira de farmacêutica para se dedicar somente ao mundo das guloseimas

Thainná Karina

Muitas mulheres que começam a trabalhar com vendas de doces costumam dizer que o talento foi descoberto ao fazer a festa de aniversário do primeiro filho. No caso de Daniela Mosé, 30 anos, não foi diferente, mas ela também trocou a carreira de farmacêutica para se dedicar exclusivamente ao mundo das guloseimas.

Há dois anos, Daniela abriu uma cafeteria e doceria em Bairro de Fátima, Serra, e se tornou uma famosa cake designer e doceira, a rainha dos doces da região. São 100 variedades que podem ser degustadas na hora, ou quem quiser também pode encomendar as delícias.

“Assim que terminei toda a produção de doces para a festa de um ano da minha filha, percebi que es-

sa seria a profissão que eu gostaria de seguir. Mas só no aniversário de 5 anos que o talento em fazer doces virou minha nova atividade de lucro”, contou Daniela.

Junto da sogra, a empresária Gersusa Nascimento, 51, ela abriu a loja Dani Doces Finos, que fica na rua Olívia Ludgero. O sucesso tem sido tanto que, este ano, ambas tiveram a oportunidade de ampliar os negócios e abriram outra loja na Enseada do Suá, em Vitória.

Entre as opções estão os doces finos, tradicionais, gourmet, guloseimas e tortas. Quem vai à loja pode experimentar a cupcakes, trufas, brownies, cookies, mini donuts, palha italiana, copinho de chocolate em pérolas, quindim,

## COMO FAZER CONTATO

### Sugira uma reportagem

Moradores de Bairro de Fátima, na Serra, podem sugerir reportagens e reivindicar melhorias para o bairro. As solicitações podem ser enviadas para o e-mail [atcomvoce@redetribuna.com.br](mailto:atcomvoce@redetribuna.com.br), com nome e telefone. Moradores de outros bairros também podem enviar sugestões.



DANIELA vende bolos, quindins e outros doces com ingredientes especiais

pão de mel, entre outros.

## SUCESO

Segundo Daniela, não só os preços atraem clientes do bairro e de toda a Grande Vitória, mas a forma com que as delícias são preparadas, com ingredientes especiais.

“Usamos chocolate nobre em tudo o que fazemos. É um chocolate que só tem manteiga de cacau, sem gordura hidrogenada. Também usamos chocolate belga e fru-

tas e sementes naturais. Na loja, o doce mais em conta sai por R\$ 1. Já um quilo da torta, sai por R\$ 60. Mas por encomenda, o preço é diferenciado, dependendo da quantidade”, informou.

Daniela contou que são mais de três mil doces por semana, por isso conta com a ajuda de mais duas funcionárias para atender todos os clientes. “Eu cuido da fabricação e coordeno a equipe. Já Gersusa atua na área administrativa”.

## CONHEÇA OS TALENTOS DO BAIRRO

### Tatuador vai em busca de novidades na Europa

Uma das especialidades do tatuador Breno Lenda, 36, é trabalhar com realismo colorido – desenhos que se aproximam mais da realidade, como imagens 3D, além de preto e branco. E para aperfeiçoar seu trabalho, ele viaja por todo o Brasil e exterior.

“No próximo dia 12, vou estar no congresso internacional de tatuagem na França, onde estarão 350 artistas do mundo todo. Serão três dias de evento, com palestras, workshop, desfiles, competição. Já é a terceira vez que vou ao exterior em busca de novidades.”



BRENO faz tatuagem em 3D. Ele vai a congresso na França



LEANDRO E HELDER querem agremiação no Carnaval de Vitória

### Moradores criam escola de samba

Moradores de Bairro de Fátima e região, decidiram montar um bloco carnavalesco em 2013. O sucesso tem sido tão grande que eles formaram a primeira escola de samba, a Grêmio Recreativo Império de Fátima.

O presidente Helder Luduvico, 33, e o vice Leandro Ferraço, 29, disseram que fazem rodas de samba e feijoadas.

“Nosso objetivo é fazer parte do Carnaval de Vitória e desfilar no Sambão do Povo”, disse Helder.

KADIDJA FERNANDES/AT

ANTÔNIO MOREIRA/AT



LUCIANO faz coxinhas e vende no bairro

### Após desemprego, morador faz sucesso com salgados

O desemprego revelou o talento na culinária de um casal e trouxe uma nova chance de trabalho. No próximo mês, os salgadeiraos Luciano Sousa Vale, 53, e a mulher Marta Deleprane Sartor, 46, completam 15 anos de tradição no bairro.

“Abrimos a fábrica Bacalhau dos Desejos e passamos a receber encomendas e vender na praça do bairro. São vários salgados, mas a coxinha e o bacalhau são carros-chefe”, disse Luciano.