



FOTOS: LUCIANA ALMEIDA

OS IRMÃOS Pedro, Maria Ivani e Carlos Humberto oferecem moquecas e outros pratos com frutos do mar

HISTÓRIA DO BAIRRO

Frutas variadas

- > O **BALNEÁRIO** de Ponta da Fruta foi fundado por uma família de pescadores, há cerca de 90 anos.
- > EM 1945, a Igreja Nossa Senhora dos Navegantes foi construída por um imigrante conhecido como Augusto Italiano.
- > **ANOS DEPOIS**, o bairro ganhou o nome de Ponta da Fruta, devido ao formato de ponta do terreno local e à grande quantidade de frutas existentes na região.
- > **ALGUMAS FAMÍLIAS** possuíam pequenos rebanhos de gado leiteiro.
- > **MAS A RENDA** principal dos primeiros moradores vinha da pesca.
- > EM 1960, foi iniciado o loteamento de terras na região.
- > **ANOS DEPOIS** chegou a energia elétrica, água encanada e o transporte coletivo.
- > **ATUALMENTE**, o loteamento ainda preserva uma grande extensão de mata nativa e inúmeras espécies da fauna.

Fonte: Moradores da região.

A TRIBUNA COM VOCÊ

AJ18306

Receita de família faz sucesso em Ponta da Fruta

Irmãos que são donos de restaurante no balneário garantem que já venderam mais de 140 mil moquecas. Tempero é o segredo

Luciana Almeida

Um segredo de culinária já rendeu à família Bonna mais de 140 mil moquecas capixabas vendidas em Ponta da Fruta, Vila Velha.

É o que conta o comerciante Pedro Bonna, 56 anos, um dos proprietários do restaurante Rei da Moqueca, localizado às margens da Rodovia do Sol. O local, rodeado de plantas nativas, é tradição em moqueca capixaba desde 1972.

Segundo ele, a receita dos pratos é sempre modificada, com a adição de temperos novos, para atrair a atenção dos clientes.

Entre os peixes utilizados nas delícias estão o badejo, o robalo, a garoupa e o dourado, todos vindos da Bahia. Isso porque, segundo Pedro, aqui no Estado não há mais esse tipo de peixe.

“Nossos melhores pratos são feitos com peixes de elite como esses. Não encontramos mais aqui no Estado, por isso, trazemos de fora”, explicou.

Mas o local também serve pratos com peixes locais, como a pescadinha frita com pirão e arroz.

Seu irmão Carlos Humberto Bonna, 47, é quem dá as dicas para a preparação dos pratos.

Com vários cursos técnicos em gastronomia, é ele quem testa novos temperos e ajuda na elaboração das delícias.

“Nosso tempero aqui é especial, e todas as receitas são segredo de família. Acho que é por isso que já vendemos tantos pratos. Nosso recorde foi de 100 moquecas em apenas um dia”, contou.

Mas não é apenas o tempero que atrai os clientes para o restaurante na Ponta da Fruta.

A irmã de Pedro e Carlos Humberto, Maria Ivani Bonna, 54, conta que a apresentação do prato também é muito importante.

“Usamos panelas de barro e a decoração também é feita com produtos em bom estado. Isso é fundamental para deixar os clientes com água na boca”, contou.

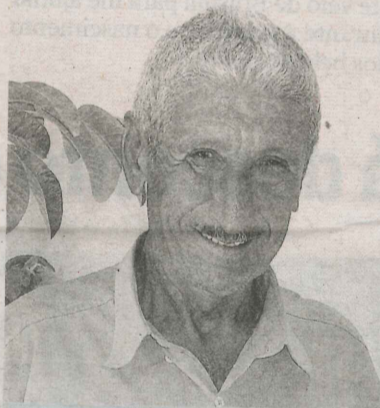
Os irmãos Bonna não revelam o segredo do tempero, mas ensinam que, para não errar na moqueca, é preciso usar tomates maduros, coentro e cebola, e não pôr azeite nem óleo de soja no preparo.

ONDE ESTÁ A URNA

Sugira uma reportagem

Os moradores de Ponta da Fruta, Vila Velha, podem sugerir reportagens e reivindicar melhorias para o bairro. Basta que depositem as dicas na urna do projeto **A Tribuna com Você**, no Pinter Material de Construção, Rodovia do Sol, Km 25 Norte.

AS RECORDAÇÕES



ALCENDINO: “Cavar poços”

Animais no pasto

Morador do bairro desde a década de 80, o aposentado Alcendino Candido Calixto, 69 anos, lembra que na região havia muito mato e animais soltos pelos pastos. Ele conta que enfrentou muitas dificuldades, como a falta de água encanada e transporte.

“A gente precisava cavar poços para encontrar água limpa e para embarcar em ônibus era preciso ir até a Rodovia do Sol”, contou.

Hoje ele diz que tudo melhorou.



CECÍLIO passou a vida no balneário

Saídas no escuro

O aposentado Cecílio Evangelista Martins, 88 anos, nasceu e passou a vida no balneário. Da infância, ele lembra que para fazer compras, era preciso ir até Paul, ou a Vila Rubim, Vitória.

“A gente ia a pé até o centro de Vila Velha, onde entrava no bonde. Era preciso sair de casa ainda no escuro para dar tempo de voltar”, contou.

No local, o aposentado cresceu, casou, teve oito filhos e 73 netos. “Tenho uma vida maravilhosa.”

COMUNICADO

A Oi informa que, por razões de ordem técnica, ocorreu a interrupção do tráfego telefônico local e/ou interurbano das localidades: Quilômetro Quinze – das 13h25min às 19h28min do dia 13/02/2011; Ponta Belo – das 00h08min às 15h01min do dia 14/02/2011; Quilômetro Quinze – das 19h56min do dia 13/02/2011 às 20h57min do dia 14/02/2011; Vila Verde – das 12h16min do dia 13/02/2011 às 16h54min do dia 14/02/2011. Sistema normalizado após ações de manutenção. A Oi informa que, por razões de ordem técnica, ocorreu interrupção do tráfego celular e/ou serviço 3G nas localidades: Vila Pavão – das 18h05min às 20h03min do dia 13/02/2011; Guarapari – das 03h25min às 04h05min do dia 14/02/2011 e das 20h52min do dia 14/02/2011 às 00h33min do dia 15/02/2011; Governador Lindenberg – das 06h42min às 10h33min do dia 14/02/2011; Vila Valério – das 06h42min às 10h34min do dia 14/02/2011; Itapemirim – das 08h40min às 10h35min do dia 14/02/2011; Conceição do Castelo – das 11h20min às 12h59min do dia 14/02/2011; Mimoso do Sul – das 12h51min às 15h00min do dia 14/02/2011; Itaguaçu – das 21h42min do dia 14/02/2011 às 02h45min do dia 15/02/2011. Sistema normalizado após ações de manutenção. Para todos os casos não houve meios alternativos para minimizar as consequências advindas da interrupção. A Oi agradece a compreensão de seus clientes e comunica que as localidades já se encontraram com seus serviços plenamente restabelecidos.

ERRATA ELETROCITY

NO ENCARTE ELETROCITY COM VALIDADE DE 13 À 17.02.2011, O NETBOOK ACER DE CÓD.: 414760 INFORMA DE FORMA EQUIVOCADA, A FUNCIONALIDADE DE, GRAVADOR DE DVD. QUANDO O MESMO NÃO POSSUI.