

Cidades

A TRIBUNA COM VOCÊ NA ILHA DAS CAIEIRAS

Opções de torta a partir de 4 reais

Restaurantes do bairro já preparam pratos especiais para a Semana Santa, como a torta capixaba e a moqueca

Verônica Aguiar

Nas ruas de Ilha das Caieiras, em Vitória, já é possível ver o trabalho das desfiadeiras de siri focadas nos pratos que serão preparados especialmente para a Semana Santa, época que movimentam os restaurantes do bairro.

A previsão do polo gastronômico do bairro é de que, entre os dias 9 e 16 de abril, 30 mil quilos de mariscos e peixes serão saboreados por capixabas e turistas em pratos produzidos no local, como a moqueca e a torta capixaba, com preços a partir de R\$ 4.

No Restaurante Teresão, a proprietária, Fabiana Wais Fernandes, 30, contou que já está fazendo estoque de palmito e mariscos.

O estabelecimento tem três an-

dares, com vista para o mar, para o Mestre Álvaro e o Moxuara. “Na Semana Santa, o prato que mais sai é a torta capixaba”, destacou Fabiana. Os preços da torta estão a partir de R\$ 60 (meio quilo).

“Peço a Deus para abençoar os comerciantes do bairro, para que venham muitos turistas saborear a nossa comida e conhecer a ilha”, comentou.

Outro restaurante que também está se preparando é o Beco do Siri. A proprietária, Eliana Santos Muniz Correa, 58, contou que está pensando em tudo.

“Já tenho torta capixaba congelada e estou comprando panelas de barro, pois quem compra minha torta também ganha a panela”, explicou a comerciante.

No local, há opções de tortas a partir de R\$ 4. “Eu amo o que faço, gosto de brincar na cozinha, de inventar receitas. Faço, por exemplo, a feijoada de mariscos e uma sopa especial para curar ressaca”, acrescentou ainda.

Os dois restaurantes ficam na rua Felicidade Correia dos Santos.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores da Ilha das Caieiras, em Vitória, podem sugerir reportagens pelo e-mail: atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem mora em outras regiões da Grande Vitória também pode usar o mesmo endereço de e-mail para sugerir a visita do projeto ao seu bairro.



ELIANA SANTOS: panela de brinde

O que há no bairro

A Ilha das Caieiras tem 13 restaurantes

FICHA TÉCNICA

- > MUNICÍPIO: Vitória
- > POPULAÇÃO: 3.500 habitantes
- > BAIRROS VIZINHOS: Santo André e São Pedro. Condusa e São Pedro III também são próximos.



MAPA COMERCIAL

- | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| > 1 açougue | > 1 loja de areia | > 1 pão com carne |
| > 3 bares | > 1 lan house | > 2 peixarias |
| > 1 cerimonial | > 2 lojas de material de construção | > 8 pontos de venda de siri desfiado |
| > 2 disque-mariscos | > 1 mercadinho de verduras | > 1 quilão |
| > 3 creches públicas | > 2 mercearias | > 13 restaurantes |
| > 2 depósitos de bebidas | > 1 oficina de carros | > 2 salões de beleza |
| > 3 escolas públicas | > 1 padaria | > 1 supermercado |
| > 1 fábrica de salgados | | |
| > 1 lava a jato | | |

FONTE: MORADORES DO BAIRRO

FOTOS: ANTONIO MOREIRA/AT



FABIANA com torta capixaba, o prato que mais sai no seu restaurante

DESTAQUES DO COMÉRCIO

Realização de festas

Proprietária da D'Buar Festas, Arielle Barreto Dubois, de 30 anos, trabalha há 15 anos promovendo festas no bairro Ilha das Caieiras.

Realizando sonhos de crianças e adultos, ela promove eventos como aniversários e casamentos, entre outras comemorações. Nas festas infantis, passa por temáticas como contos de fadas e histórias de super-heróis. Arielle recebe encomendas em casa e tem um ponto de atendimento na rua Felicidade Correia dos Santos.



ARIELLE: festas com super-heróis



EVA ZEFERINO: diversidade

“De tudo um pouco”

Quem deseja comer doces tem diversas opções na Doceria Danny, na Ilha das Caieiras. Mas o local também passou a oferecer novos produtos à medida que os seus clientes foram procurando.

No estabelecimento, que funciona de domingo a domingo, há macarrão, extrato de tomate, entre outros produtos. “Tem de tudo um pouco”, contou a proprietária, Eva Zeferino Peixoto Lenze, de 58 anos.

Desfiadeira de siri

Com trabalho manual, a desfiadeira de siri Girlane de Souza Neves Barbosa e o pescador Valcemir Virgílio ganham a vida.

Girlane contou que o marido trabalha na pesca enquanto ela descasca os siris para vender a turistas e restaurantes do bairro, com preços a partir de R\$ 10. Em épocas de maiores encomendas, ela prepara cerca de 30 quilos e já deixa pronto para a venda. À medida que vai vendendo, prepara mais para ser comercializado.



VALCEMIR e Girlane trabalham juntos