PROJETO DE LEI Nº

"Concede o nome "mercado público da redinha GERALDO E DALILA JANUÁRIO" ao atual mercado público da redinha".

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Natal/RN aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - O Mercado Público da Redinha, localizada à Rua Maruim - Redinha, Natal - RN, 59122-000, passa a se chamar "MERCADO PÚBLICO DA REDINHA GERALDO E DALILA JANUÁRIO".

Art. 2º - As despesas decorrentes da execução da presente Lei correrão por conta das verbas próprias do orçamento, suplementadas se necessário.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA

O Mercado Público da Redinha localiza-se na Praia da Redinha, em Natal, estado do Rio Grande do Norte, no Brasil.

A homenagem em denominar o Mercado Público da Redinha com o nome do casal Geraldo Januário (in memoriam) e Dona Dalila Januário (in memoriam), se deve a relevante história deles naquela comunidade.

Seu Geraldo foi um dos pioneiros comerciantes no mercado, e sua esposa a idealizadora da ginga com tapioca entre os anos 50 e 60.

Além do excelente relacionamento deles com os moradores da Redinha, eles eram muito queridos e respeitados pelos veranistas. Na extensa lista de clientes que frequentavam o ponto deles no mercado, constavam nomes de políticos, artistas e cantores famosos que quando vinham a Natal faziam questão de visitá-los para saborear a ginga com tapioca.

Moradores da Redinha, ali eles constituíram uma linda família, com 16 filhos. Muitos seguiram o mesmo ramo dos pais, comerciantes também no mercado. Inclusive, atualmente encontramos com ponto no mercado, vendendo a famosa ginga com tapioca criada por Dona Dalila, duas filhas (Ivanize e Ivete) e uma neta (Janeide) do casal.

O Mercado Público da Redinha vale uma visita para quem quiser conhecer e provar a iguaria local ginga com tapioca, saboreada em muitos dos quiosques do local. A ginga é um peixe frito com óleo de dendê bem quente, e servido com tapioca, uma iguaria regional feita de goma. Hoje, porém, a ginga com tapioca pode possuir vários ingredientes e versões.

Pela relevância da matéria, rogo aos nobres pares o imprescindível apoio para a aprovação da presente proposição.

Atenciosamente,

Ver. Margarete Régia - PROS