

# Cidades

## Estudo vai dizer como evitar o fim da panela de barro

A argila do Vale do Mulembá deve durar até 2020. No ano que vem, começa a pesquisa de outras jazidas

Texto **MANUELLA SIQUEIRA** / @redegazeta.com.br  
Fotos **GILDO LOYOLA**

Elas gera emprego e renda para mais de 90 famílias, carrega os dois principais pratos da culinária local - a moqueca e a torta capixabas -, e o seu ofício foi o primeiro do país a ser tombado como patrimônio histórico nacional.

Mas o barro da legítima panela de barro, produzida nos quintais e no galpão de Goia-beiras Velha, em Vitória, está com os dias contados. É que a tradicional argila do Vale do Mulembá, extraída pelas artesãs para a confecção manual das peças, deve acabar em 15 anos.

**Pesquisa científica.** Preocupado com o futuro das paneleiras, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) inicia, já no

ano que vem, um estudo científico para descobrir outras alternativas à argila do Mulembá, apontada pelas artesãs como a de melhor "liga" para uma panela resistente.

Antes mesmo que o estudo comece, o IPHAN fará um projeto de educação ambiental com as paneleiras. Elas vão aprender como evitar desperdícios e a degradação do Meio Ambiente durante a extração da argila. A ideia é prolongar, ao máximo, a vida útil das jazidas do vale.

"Existe uma crença entre as paneleiras de que o barro não acaba e isso a gente terá que trabalhar", disse a superintendente do órgão no Estado, Carol de Abreu.

**Prazos.** O tempo de duração do barro do Mulembá foi

apontado no estudo de impacto ambiental, feito pela Figueiredo Ferraz Consultoria e Engenharia, e aprovado pelo Instituto Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (Iema), em 2003.

O levantamento, pré-requisito para a Associação das Paneleiras conseguir a licença ambiental de extração do barro, apontava, na época, que o potencial do vale estaria esgotado em 17 anos.

Há anos, as pesquisas divergem quanto ao tempo de vida da argila do vale (seis, 18 e até 106 anos). "O fato é que o barro é um recurso não renovável e, com as extrações de anos, ele vai acabar", alerta o gerente de Licença de Mineração do Iema, Aladim Fernando Cerqueira.

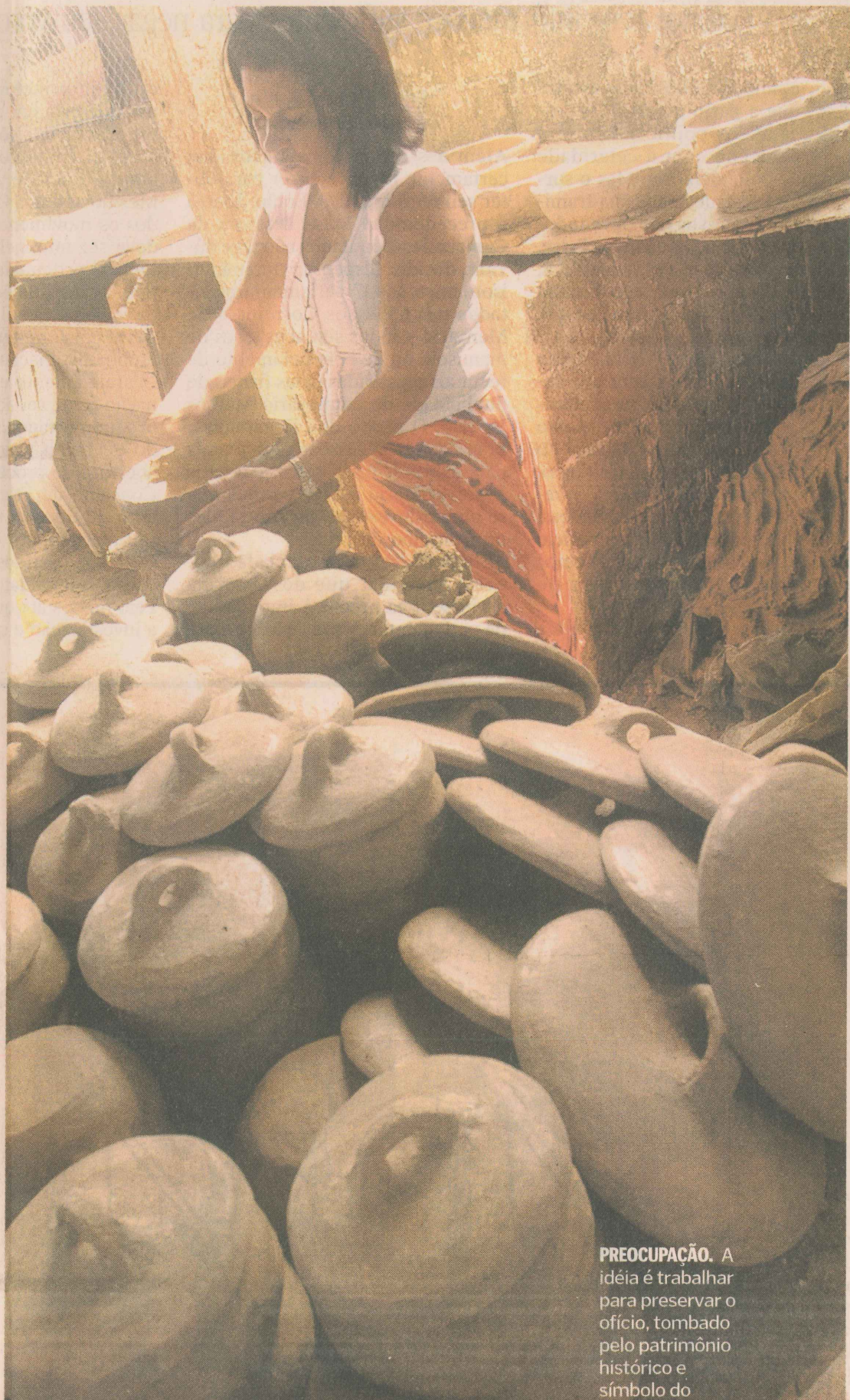
Do barreiro à mesa Saiba como a panela de barro é produzida

Extração da argila

Escolha

Modelagem

As artesãs retiram a quantidade de barro para confeccionar a peça. A seguir, amas-



Vitória (ES), domingo  
18 de setembro de 2005  
Editora: **Cintia B. Alves**  
calves@redegazeta.com.br  
Tel.: 3321-8446

**PREOCUPAÇÃO.** A ideia é trabalhar para preservar o ofício, tombado pelo patrimônio histórico e símbolo do



## Extração da argila

Ela é retirada do barreiro do Vale do Mulembá, no bairro Joana D'arc, em Vitória.



## Escolha

Com uso de água, para amolecer o barro, são retiradas as impurezas (folhas, raízes). Depois o barro é dividido em bolas, que são vendidas às artesãs. Cada uma serve para produzir uma ou mais peças



para confeccionar a peça. A seguir, amassam a argila com a ajuda de água. Fazendo movimentos com as mãos e o cuité (parecido com casca do coco) a panela vai tomando forma

## Secagem, raspagem e polimento

O barro é colocado para secar. Depois, com faca, pedra e arco, são retiradas as impurezas que restam no barro, como pedaços de raízes e folhas. Nesta fase, o fundo da panela é arredondado. Em seguida, com pedra de rio, as panelas são polidas até ficarem uniformes e brilhantes. As peças vão secar ao ar livre, novamente



## Pintura

A tintura de tanino, obtido da casa de uma árvore do mangue, é preparada previamente. Quando as peças, em meio ao calor da queima, ficam avermelhadas, são retiradas do fogo e açoitadas com o tanino, um ramo de folhas natural do local conhecido como "vassourinha de muxinga". FOTOS: GILDO LOYOLA



Fonte: Associação das Panelas de Goiabeiras

## Queima

A queima acontece ao ar livre, numa fogueira. As peças são colocadas num terreno plano e são cobertas, cuidadosamente, por lenha. Quando elas ficam num tom avermelhado são retiradas da fogueira com uma vara

## VALE DO MULEMBÁ

### ■ Localização

O Vale do Mulembá fica no bairro Joana D'arc, em Vitória, entre a Pedreira Rio Doce, o loteamento São José. O acesso é pela Rodovia Serafim Derenzi

### ■ Formato

O vale possui formato em "U" alongado nas duas pontas, com largura variável de 100 a 180 metros e comprimento de cerca de 700 metros. Está cercado de elevações com cota máxima de 132 metros a sul e 120 metros na direção da Pedreira Rio Doce.

### ■ Vegetação

A vegetação do Mulembá é escassa, partes alagadas e várias depressões, de onde são extraídas argila para a fabricação de panelas de barro

### ■ Argila

É uma argila caulinitica, de granulação fina, de cor variável do amarelo-ocre ao cinza-azulado. Ela contém feldspato, mica, matéria orgânica, sais de ferro, sílica livre e outras impurezas

### ■ Qualidade da argila

Já foram identificados três tipos de argila no Vale do Mulembá. A mais resistente é ideal para a produção das panelas são as argilas plásticas, de cor amarelada e cinza, com matéria orgânica e pouca sílica livre

### ■ Mistura

Para dar conta de tanta panela, as artesãs costumam misturar as argilas plásticas com argilas de menor qualidade

### ■ Verdadeira panela

As panelas de barro do Vale do Mulembá produzidas pelas panelas de Goiabeiras têm cor preta fosca (pouco brilho) e o acabamento é simples porque a modelagem é feita à mão. Elas são mais resistentes ao fogo, (não racham) e conservam a temperatura dos alimentos por mais tempo

## Criação de parque preocupa panelas

Prefeitura de Vitória garante que manterá área usada para a extração de barro

A criação do Parque do Mulembá, anunciada pela Prefeitura de Vitória (PMV), está preocupando as panelas de Goiabeiras Velha. Elas temem que a área para extração da argila, usada na produção das panelas de barro, seja reduzida.

"Sem jazida não há paneleira. Eles falaram que deixarão uma área para a gente, mas será que ela será suficiente para a produção das panelas?", pergunta, em tom de preocupação, a presidente da Associação de Panelas de Goiabeiras, Alcení Maria Rodrigues.

O secretário de Meio Ambiente de Vitória, Antônio Tarcício Correia de Mello, disse que o projeto do parque ainda está sendo projetado mas que o espaço para as panelas está garantido.

"Vamos manter o espaço que for necessário para as panelas. Não só pelo valor cultural, mas porque várias famílias vivem disso", disse.

Com a doação de 613 mil metros de área, feita pelo Governo do Estado, somado aos 560 mil metros que já pertenciam à PMV, o parque se transformará no maior da Capital, com 1,1 milhão de metros de área. Ele deve ficar pronto em 2007.

## Jazidas testadas não tiveram um bom resultado

As panelas feitas com outros tipos de barro racharam ou não tiveram a cor aprovada

No Espírito Santo, já foram identificadas jazidas de argila com chance de serem usadas na produção de panelas de barro. Elas ficam nas proximidades do Mestre Álvaro e em Putiri, na Serra, e no Patronato da Garoto.

Em 1993, elas foram misturadas e testadas mas, na época, algumas racharam quando foram submetidas ao fogo ou ganharam coloração diferente da preta típica das panelas de barro capixabas.

Na conclusão dos estudos, os técnicos sugeriam novos testes, que alterassem a concentração das argilas misturadas para descobrir se elas seriam ou não alternativas ao barro do Vale do Mulembá, que fica no bairro Joana D'arc, em Vitória.

A substituição da argila do vale, no entanto, não será uma tarefa fácil. Ela esbarra na crença das panelas de que o barro do Mulembá nunca acabará e no fato da maioria das famílias que vive da atividade morar em Goiabeiras Velha, próxima ao local de extração.

Além disso, é preciso que as argilas que serão testadas suportem altas temperaturas e mantenham a coloração preta da panela de barro capixaba.



ATENÇÃO PANELA MUITO LISINHA E PERFEITA NÃO É A BOA

# Panelas inovam com produtos decorados

Para fazer frente à tecnologia, as artesãs estão investindo em enfeites

MANUELLA SIQUEIRA  
mromeiro@redgazeta.com.br

As tradicionais panelas de barro de Goiabeiras não são os únicos objetos que podem ser feitos com o barro do Vale do Mulembá. Para vencer a concorrência das panelas de barro industriais e atrair clientes, as paneleiras estão investindo em novidades.

Além das tradicionais panelas, elas estão produzindo panelas decoradas com desenhos de lagostas e temperos, cofres, cinzeiros e até churrasqueiras de barro.

Os produtos ficam expostos no galpão da sede da Associação de Paneleiras de Goiabeiras, em Vitória. O local concentra várias artesãs e funciona de segunda a sábado, das 7h30 às 19 horas. Os preços das peças variam de R\$ 2,00 a R\$ 65,00.

“Ninguém sabe como começou a tradição das paneleiras, mas o fato é que isso passa de geração a geração. Para manter o mercado, a gente está sempre inovando

os produtos”, conta a presidente da entidade, Alceli Maria Rodrigues, 44.

A produção das panelas de barro de Goiabeiras não está restrita à associação. Na verdade, a tradição começou e continua sendo feita até hoje nas casas das famílias, que preferem produzir e comercializar os produtos no fundo dos quintais.

Alceni dá a dica para não errar na hora de escolher a panela. “Se encontrar uma panela com a textura perfeita e bastante brilhosa ou uma promoção do tipo três por R\$ 10,00, desconfie”, diz.

## Serviço

- Associação de Paneleiras de Goiabeiras
- Endereço: Rua das Paneleiras, nº 55, Goiabeiras Velha, Vitória-ES
- Telefone: (27) 3327-0519
- Funcionamento: de segunda-feira a sábado, das 7h30 às 19 hs



**NOVIDADES.** As panelas decoradas e as novidades, como a churrasqueira de barro, fazem sucesso e garantem uma renda extra às paneleiras. FOTO: GILDO LOYOLA

## “Paneleiro não. Sou artesão”



**HOMEM TAMBÉM ENTRA.** Eles são minoria, mas tiram das panelas o seu sustento e ajudam a comunidade a manter acesa a tradição do bairro Goiabeiras, em Vitória. Das 92 pessoas que trabalham na Associação de Paneleiras, as mulheres são maioria: somam mais de 80. Apesar de estarem em menor número, eles participam de todo o processo de produção das panelas de barro, sobretudo das atividades mais pesadas, como extrair a argila, prepará-la para a modelagem e queimar as panelas. Mas o trabalho acaba rendendo brincadeiras. “Estou há 20 anos nisso e não tem jeito, sempre ouço alguma coisa do tipo ‘panela é coisa de mulher’. Então, quando alguém me chama de paneleiro aviso logo: sou artesão”, explica Lailson Gomes Ferreira, 42 anos. FOTO:

GILDO LOYOLA

## QUANTO CUSTA?

- **Panelas.** De R\$ 2,00 (para pimenta) a R\$ 60,00 (para cozinhas industriais)
  - **Churrasqueira.** A partir de R\$ 35,00
  - **Rechaud (para aquecer as panelas).** De R\$ 5,00 a R\$ 15,00
  - **Cofrinhos.** R\$ 5,00
  - **Suporte de panelas.** R\$ 3,00
  - **Cinzeiros.** R\$ 2,50
- Fonte: Associação das Paneleiras de Goiabeiras