

A Rota do Mineroduto

5

Anchieta e Guarapari

têm suas economias fortemente impactadas pela usina de pelotização da Samarco Mineração. Centenas de empresas se instalaram nestes dois municípios, nos últimos anos, para atender demandas específicas da mineradora.

Com a obra da terceira usina, os dois municípios deverão registrar novo salto econômico. Anchieta e Guarapari somam um PIB de **R\$ 1,26 bilhão**, equivalente a **39,7%** de todo o PIB da Rota do Mineroduto.

A **Rota do Mineroduto** é uma extensa faixa de terra situada no extremo sul do Estado, com 491 mil habitantes e um PIB de **R\$ 3,18 bilhões**, correspondendo a **14,6% da população** e a **10,9% da riqueza estadual**.

A rota abrange os 12 municípios da zona de influência da Samarco e é palco de um megainvestimento de **US\$ 1,1 bilhão** destinado a ampliar em **50%** a capacidade instalada da empresa. A região está recebendo a terceira usina de pelotas e um novo mineroduto. O investimento insere de vez esses municípios no contexto da economia globalizada

BELO HORIZONTE
Região Metropolitana



QUEM FAZ PARTE DA ROTA

Município	População	PIB (R\$ milhões)	
1	Dores do Rio Preto	6.662	23,8
2	Guaçuí	27.302	104,0
3	Alegre	32.377	97,0
4	Muniz Freire	19.449	50,9
5	Jerônimo Monteiro	10.130	32,9
6	Cachoeiro de Itapemirim	191.033	1.184,3
7	Vargem Alta	19.579	79,0
8	Itapemirim	31.334	234,9
9	Rio Novo do Sul	11.921	42,0
10	Piúma	17.838	67,0
11	Anchieta	21.352	835,5
12	Guarapari	102.089	429,9
	Total da Rota	491.066	3.181,2
	Total do ES	3.352.024	28.954,5
%	Participação	14,64%	10,98%

Fonte: IBGE

11 Anchieta



Área	404,88 km2
População	21.352 habitantes
Densidade	52,73 hab/km2
Domicílios (Total)	4.963
- Urbano	3.693
- Rural	1.270
Residências ligadas à rede de água	3.742
Domicílios ligados à rede de esgoto	394
População Economicamente Ativa	9.686
Salário médio mensal	R\$ 453,38
Massa mensal de salários formais (dez 2005)	R\$ 5,43 milhões
Número estabelecimentos formais	317
Empregos com carteira assinada	4.249
Estabelecimentos de saúde	26
Matrículas escolares	4.550
- Ensino fundamental	3.670
- Ensino médio	880
- Ensino superior	Não informado
Instituições financeiras	3
Movimento financeiro	R\$ 45,2 milhões
- Operações de crédito	R\$ 16,85 milhões
- Depósitos à vista	R\$ 7,6 milhões
- Poupança	R\$ 16,45 milhões
- Depósitos à prazo	R\$ 4,3 milhões

Fonte: IBGE/MTE(Rais)

12 Guarapari



Área	592,23 km2
População	102.089 habitantes
Densidade	172,38 hab/km2
Domicílios (Total)	24.544
- Urbano	22.975
- Rural	1.569
Residências ligadas à rede de água	20.900
Domicílios ligados à rede de esgoto	8.605
População Economicamente Ativa	43.383
Salário médio mensal	R\$ 566,27
Massa mensal de salários formais (dez 2005)	R\$ 8,38 milhões
Número de estabelecimentos formais	2.609
Empregos com carteira assinada	14.968
Estabelecimentos de saúde	57
Matrículas escolares	23.377
- Ensino fundamental	17.297
- Ensino médio	4.344
- Ensino superior	1.736
Instituições financeiras	8
Movimento financeiro	R\$ 187,73 milhões
- Operações de crédito	R\$ 71,08 milhões
- Depósitos à vista	R\$ 22,47 milhões
- Poupança	R\$ 75,22 milhões
- Depósitos a prazo	R\$ 18,82 milhões

Fonte: IBGE/MTE(Rais)

Sob o impacto das pelotas

Anchieta e Guarapari têm na Samarco sua fonte de renda; uma com os empregos diretos na indústria, outra com o impacto no comércio e serviços

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Os empregos diretos e indiretos gerados pela Samarco são a principal fonte de renda de Anchieta e Guarapari. A primeira cidade tem a grande indústria exportadora como o principal empregador, com 1.577 empregos formais, número correspondente a 37,1% do total de 4.249 vagas no município, segundo levantamento da Relação Anual de Informações Sociais (Rais), do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). Em Guarapari, que possui um universo de 14-

968 trabalhadores com carteira assinada, os setores de comércio e serviços são responsáveis pelo maior número, com uma oferta de 10.250 vagas, equivalente a 68,5% do total.

Apesar da forte presença da indústria, o setor público ainda é um grande empregador em Anchieta, com 1.321 registros em carteira - 31,1% do total. São os funcionários comissionados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Os servidores efetivos têm regime de trabalho próprio e não figuram na Rais. O comércio e os serviços, respectivamente com 360 e 830



JA SARCINELLI

Pelotas de minério de ferro: principal produto da região

vagas, vêm em terceiro plano. A agricultura em Anchieta emprega apenas 161 pessoas (3,8%), com destaque para a pecuária, com 77 vagas.

Guarapari é uma cidade voltada ao comércio e à prestação de serviços, muitos deles surgidos nesta década para atender a demanda da Samarco.

Diversificação é maior em Guarapari

Guarapari já não é mais aquele balneário bucólico do passado, vivendo exclusivamente do turismo de lazer. A economia evoluiu e se diversificou a ponto de a cidade já poder viver da própria renda interna. O município sedia 185 atividades diferentes, o que corresponde a um índice de diversificação de 30,1% comparado com as 614 atividades existentes no país e de 38,1% considerando o universo de 485 atividades no Espírito Santo.

Anchieta tem uma economia mais simples, abrangendo um leque de apenas 87 atividades. O índice de diversificação é de 14,2%, em relação ao país, e de 17,9% comparado com o Estado.

OFERTA DE EMPREGOS POR ATIVIDADE ECONÔMICA

ANCHIETA

ATIVIDADES	EMPREGOS (*)
Agricultura	161
• Cultivo de café	6
• Criação de bovinos	77
• Produção mista: lavoura e pecuária	12
• Exploração florestal	21
• Serviços relacionados com a agricultura e a pecuária	38
• Outras criações e cultivos	7
Indústria	1.577
• Atividades de serviços relacionados com a extração de petróleo e gás	5
• Extração de minério de ferro	663
• Abate de reses e preparação de produtos de carne	26
• Preparação e preservação do pescado e fabricação de conservas de peixes	34
• Fabricação de rações balanceadas para animais	7
• Desdobramento de madeira	14
• Fabricação de produtos cerâmicos não-refratários	26
• Britamento, aparelhamento e outros trabalhos em pedras	22
• Fabricação de estruturas metálicas para edifícios, pontes e torres	36
• Fabricação de outras máquinas e equipamentos de uso específico	258
• Fabricação de peças fundidas de ferro e aço	5
• Têmpera, cementação, tratamento térmico do aço e serviços de usinagem	110
• Fabricação de sorvetes	11
• Construção civil e obras viárias	340
• Outros	20
Comércio	360
• Comércio a varejo de combustíveis	20
• Comércio varejista de artigos do vestuário e complementos	6
• Com. varejista de produtos farmacêuticos, artigos médicos e ortopédicos	30
• Com. varejista de produtos de padaria, de laticínio, frio	30
• Com. varejista geral, com predominância de alimentos (supermercado, hipermercado, mercearias e lojas de conveniência)	111
• Com. varejista de mat. de construção, ferragens e ferramentas	38
• Demais ramos do varejista geral	42
• Bares, lanchonetes, restaurantes, cozinha industrial e similares	70
• Outros	13
Serviços	830
• Estabelecimentos hoteleiros e outros tipos de alojamento	50
• Transporte rodoviário de cargas em geral	53
• Armazenamento e depósitos de cargas	21
• Intermediação financeira e produtos bancários	28
• Atividades do mercado imobiliário	21
• Condomínios prediais	25
• Produção de energia elétrica	21

• Ativ. de imunização, higienização e de limpeza em prédios e domicílios	183
• Atividades de contabilidade, assessoria técnica, empresarial e jurídica	27
• Outros serviços prestados às empresas	212
• Atendimento à saúde	9
• Atividades associativas (sindicatos, igrejas e outros)	144
• Atividades de serviços pessoais e domésticos	5
• Outros serviços	31
Sector público	1.321
• Administração pública em geral	1.321
Total	4.249

GUARAPARI

ATIVIDADES	EMPREGOS (*)
Agricultura	303
• Cultivo de café	8
• Cultivo de hortaliças, legumes e outros produtos da horticultura	7
• Criação de bovinos	93
• Cultivo de outros produtos de lavoura permanente	49
• Criação de suínos	9
• Criação de outros animais de grande porte	27
• Produção mista: lavoura e pecuária	4
• Exploração florestal	13
• Serviços relacionados com a agricultura e a pecuária	72
• Pesca e serviços relacionados	3
• Outras criações e cultivos	18
Indústria	1.869
• Extração de pedra, areia e argila	39
• Extração de outros minerais não-metálicos	8
• Britamento, aparelhamento e outros trabalhos em pedras	68
• Edição e impressão gráfica	15
• Processamento, preservação e produção de conservas de frutas	11
• Fabricação de embalagem de plástico	22
• Fabricação de artefatos de concreto, cimento, fibrocimento e outros	54
• Fabricação de artigos de perfumaria e cosméticos	11
• Fabricação de confecções, peças e acessórios do vestuário e de tecidos especiais	122
• Produção de móveis	23
• Fabricação de esquadrias de madeira, de casas de madeira pré-fabricadas	45
• Fabricação de esquadrias de metal	22
• Fabricação de sorvetes	9
• Fabricação de produtos de padaria, confeitaria, pastelaria e de massas e produtos alimentícios em geral	163
• Preparação do leite e fabricação de produtos do laticínio	37
• Construção civil e obras viárias	1.171
• Outros	49
Comércio	5.318
• Comércio atacadista em geral	127
• Comércio atacadista de pescados	7

• Comércio atacadista de bebidas	98
• Com. atacadista de matérias-primas agrícolas e produtos semi-acabados	22
• Com. a varejo e por atacado de veículos e de peças e acessórios para veículos	222
• Comércio a varejo de combustíveis	212
• Comércio varejista de artigos do vestuário e complementos	463
• Comércio varejista de calçados, artigos de couro e viagem	109
• Com. varejista de produtos farmacêuticos, artigos médicos e ortopédicos	279
• Comércio varejista de tecidos e artigos de armarinho	113
• Com. varejista de produtos de padaria, de laticínio e de frio	208
• Com. varejista em geral, com predominância de alimentos (supermercado, hipermercado, mercearias e lojas de conveniência)	1.112
• Com. varejista de móveis, artigos de iluminação e outros	200
• Com. varejista de material de construção, ferragens e ferramentas	521
• Demais ramos do comércio varejista em geral	643
• Bares, lanchonetes, restaurantes, cozinha industrial e similares	948
• Outros	34
Serviços	4.932
• Estabelecimentos hoteleiros e outros tipos de alojamento	386
• Transporte rodoviário de passageiros, regular, não-urbano	107
• Transporte rodoviário de passageiros, regular, urbano	431
• Transporte rodoviário de cargas, em geral	40
• Atividades auxiliares dos transportes terrestres e de agentes de viagem	40
• Intermediação financeira e produtos bancários	143
• Atividades do mercado imobiliário	45
• Condomínios prediais	1.698
• Distribuição de energia elétrica	23
• Captação, tratamento e distribuição de água	39
• Manutenção e reparação de veículos automotores	77
• Processamento de dados e informática	49
• Atividades de contabilidade, assessoria técnica, empresarial e jurídica	121
• Outros serviços prestados às empresas	120
• Atividades fotográficas	43
• Atividade de rádio, TV e de projeção de filmes	46
• Limpeza urbana e esgoto e atividades relacionadas	84
• Educação (infantil-pré-escola, fundamental, médio e superior)	458
• Atendimento à saúde	225
• Atividades associativas (sindicatos, igrejas e outros)	88
• Atividades de serviços pessoais e domésticos	74
• Atividades culturais, desportivas e relacionadas com o lazer	211
• Grandes movimentações de terra	23
• Serviços sociais (Sesi, Sesc, Senac e etc.)	159
• Outros serviços	201
Sector público	2.546
• Administração pública em geral	2.161
• Atividades de apoio à administração pública	385
Total	14.968

Investimento prioriza a inclusão local

Maioria dos trabalhadores e dos fornecedores da obra da 3ª usina é de Anchieta e Guarapari; opção traz mais renda para as duas cidades

JOSE ANTONIO SARCINELLI

Sempre que possível, recorrer a fornecedores de bens e serviços e trabalhadores da própria região. Este princípio rege o investimento da Samarco na implantação da terceira usina de pelotização e é um dos motivos do grande impacto da obra na geração de empregos e renda em Anchieta e Guarapari. O índice de inclusão local chega a 53% na mão-de-obra e a 40% no fornecimento de bens e serviços na parte de construção civil e montagem.

O diretor de Desenvolvimento e Planejamento e diretor do projeto da Terceira Pelotização, Paulo Rabelo, diz que a inclusão local faz parte do planejamento estratégico do projeto, que inclui ainda o controle ambiental e investimentos sociais nos municípios situados na área de



Paulo Rabelo: qualificação

influência da empresa. O investimento totaliza R\$ 3 bilhões, sendo 50% – R\$ 1,5 bilhão – na usina, beneficiando diretamente Anchieta e Guarapari.

NOVO PERFIL

“O perfil da região muda com a obra da Samarco. Estamos estimulando as empresas a hospedar os trabalhadores nos hotéis da região em vez de erguer alojamentos no canteiro de obras. Em Anchieta e Guarapari, vários hotéis estão atendendo exclusivamente a Samarco e empreiteiras. Lavanderias, mercearias, restaurantes, hotéis, todo o comércio e serviços estão voltados para a obra. É um impacto difícil de medir, mas que representa a injeção direta de recursos na economia, que se eleva ainda mais quando se inclui a massa de salários, que, em boa parte, gira nestas duas cidades”, diz.

Grças à expansão da Samarco, os pequenos hotéis e pousadas de Anchieta estão operando com elevado índice de ocupação. A temporada de verão ainda não começou, mas na cidade já não havia vagas na última semana. Só havia quarto disponível em Iriri e Ubu.

A Samarco empregava em 2005, no Espírito Santo, 661 funcionários próprios e 923 terceirizados, representando um desembolso de R\$ 37 milhões em salários e encargos no ano, incluindo a participação nos resultados. Em 206, o número de empregados já de 700 diretos e 1.100 indiretos. No canteiro de obras da terceira usina, em Anchieta, atuam cerca de 2.000 trabalhadores e na implantação do mineroduto, outros 2.000.



Obras de expansão da Samarco, em Anchieta: R\$ 3 bilhões em um projeto que eleva a capacidade instalada da empresa em 50%

Mineroduto com 50% do trecho já concluído

Dos 398,4 quilômetros da nova linha de tubos, 200 já estão instalados, comemora o diretor Paulo Rabelo. Faltam ainda 198,4, o equivalente a 49,7% do percurso. O minério é do tipo fino e vem misturado com água. A viagem da mina de Germano, em Mariana (MG), até a usina de Ubu, em Anchieta, dura 61 horas. O minério viaja a uma velocidade entre 1,5 e 1,8 metro por segundo.

A empreiteira responsável pela obra é a Techint, empresa que possui sede na França e filiais em várias países e que acumula a implantação em todo o mundo de 70 mil quilômetros de linhas, entre gasodutos, oleodutos, aquadutos e minerodutos. Trabalham na implantação do novo mineroduto cerca de 2.000 pessoas, diz Paulo Rabelo. Além dos tubos, as equipes de campo implantam, também, uma linha de fibra ótica, cujo objetivo é aprimorar o monitoramento do sistema, operação que hoje é feita por satélite.

O mineroduto da Samarco é o maior da América Latina e um dos maiores do mundo. A linha atual completou 25



Chegada do mineroduto na usina: o maior do gênero no país

anos de atividade e sua capacidade de transporte é de 16,5 milhões de toneladas/ano de minério. O novo mineroduto terá capacidade menor, adequada à necessidade da nova usina. Um dos pontos críticos do percurso é a travessia do Rio Itapemirim. A empresa ainda avalia se a linha ficará suspensa sobre as águas ou seguirá um curso subterrâneo sob o leito do rio.

A nova usina da Samarco

produzirá pouco mais de 7 milhões de toneladas/ano de pelotas, um acréscimo de 50% sobre a produção atual de 14 milhões de toneladas. A obra será concluída em 2008. O investimento consolida o Espírito Santo como o maior produtor mundial de pelotas e a Samarco como a segunda maior fornecedora do produto, com 21,6 milhões de toneladas/ano, abaixo apenas da Companhia Vale do Rio Doce.

Obra da usina emprega 1.983 pessoas

Um universo de 1.983 trabalhadores atua nas obras da construção da terceira usina de pelotização da Samarco, em Ubu, Anchieta. O investimento total no projeto é de R\$ 3 bilhões, sendo que nas obras da nova usina, compra de equipamentos e adequações no porto serão alocados 50% do valor, uma quantia correspondente a R\$ 1,5 bilhão. A maior parte dos trabalhadores, 1.043 pessoas – 53% do total – é do entorno da fábrica, mais precisamente dos municípios de Anchieta e Guarapari.

A planilha de monitoramento da mão-de-obra empregada na construção da usina, datada de 24 de novembro último, havia ainda outros 199 trabalhadores da região, correspondendo a 10% do total. São pessoas dos demais municípios capixabas, acrescenta o diretor Paulo Rabelo. Este grupo de trabalhadores somado com o originário de Anchieta e Guarapari totaliza 63% de mão-de-obra capixaba no projeto. Apenas 37% dos trabalhadores – 741 pessoas – são de fora do Estado.

TREINAMENTO

Para viabilizar a inclusão da mão-de-obra local, a Samarco investiu em conjunto com a Prefeitura de Anchieta e o Sistema Findes na implantação de um centro de treinamento. A unidade funciona em Anchieta, ao lado da sede da prefeitura e focou, inicialmente, a preparação para a primeira etapa das obras, que é a construção civil.

O prefeito de Anchieta, Edival Petri, diz que os cursos começaram a ser aplicados em março de 2005 e que em 12

meses foram treinadas 1.980 pessoas em funções como carpinteiro, pedreiro, serralheiro, mecânico e eletricista. Serão preparadas agora mais 2.000 pessoas para a fase seguinte, que é a montagem de equipamentos. Segundo ele, dos treinados na primeira fase, 1.200 foram contratados pela Samarco. Outros estão atuando em companhias da Grande Vitória e até do exterior. Há caso de um grupo contratado por empresa da África do Sul, revela.

O centro de treinamento funciona no que era o único giná-

sio de esportes da cidade. A população abriu mão do lazer pela qualificação profissional e a chance de inclusão no grande vetor de desenvolvimento do município, que é a expansão da Samarco. O futebol e o vôlei são praticados agora ao ar livre, nas areias da praia.

Dentro da parceria para a implantação da unidade, a prefeitura entrou com o espaço físico e o custeio (água, energia e a limpeza); a Samarco e o Sistema Findes assumem a parte dos equipamentos, manutenção e dos instrutores.

Megacidade substituirá vila num piscar de olhos

Anchieta abriga hoje 20 mil habitantes e em oito anos número deve chegar a 100 mil; bucolismo e poesia darão lugar a um ritmo urbano intenso

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

A doce brisa que assanha as palmeiras e encrespa as ondas da praia; a serenidade nos rostos dos pescadores à espera das primeiras luzes da manhã para buscar peixinhos no mar; o vaivém nas ruas de uma gente alegre e descompromissada e o tempo deixando um rastro preguiçoso de sua passagem pela cidade. Anchieta é pura poesia e o bucolismo do lugar toca fundo a alma.

A implantação de um pólo mínero-siderúrgico e petrolífero, no entanto, transformará o município. A população, hoje de 20 mil habi-

tantes, em apenas oito anos, passará a somar 100 mil, prevê o prefeito Edival Petri, um salto de 400%. São cerca de 80 mil novos moradores que virão de outras regiões atraídos pelo "boom" de desenvolvimento. Se por um lado isso significa mais dinheiro para a cidade, por outro representa uma mudança radical no estilo de vida e mais pressão sobre o poder público. Em vez de poesia e bucolismo, um frenético ritmo urbano tomará conta do lugar.

"Se a população crescer cinco vezes, será preciso multi-

plicar tudo por cinco. Vamos precisar de cinco vezes mais escolas, hospitais, esgotos, telefonia, água e energia. Será preciso ainda uma solução para o destino do lixo e para o transporte", adianta o prefeito. Segundo ele, neste novo cenário, a malha urbana de Anchieta se interligará com a de Guarapari e será preciso um anel viário para desviar o trânsito pesado de dentro da nova cidade.

RECEITA

Anchieta provavelmente será a principal base para a exploração e produção de petróleo no Estado. O porto de Ubu, que já sedia uma base supply e uma empresa especializada em implantação de gasodutos submarinos, a Subsea7, deve sediar também uma unidade de tratamento de gás e um terminal da Petrobras. Ali deverá chegar todo o gás natural a ser produzido nos campos situados no litoral sul capixaba.

Além dos megainves-

timentos do setor petrolífero, Anchieta deverá sediar também uma siderúrgica e cinco novas usinas de pelotas no período. Tudo isso porque a Grande Vitória está "estrangulada" e não há mais espaço físico e ambiental para a CST e a Vale continuarem crescendo. O município é, portanto, o novo site para os futuros projetos destas duas companhias.

Para Edival, todo este impacto preocupa porque o município não dependerá só de seus recursos para atender as novas demandas sociais. A expansão dos serviços essenciais, como telefonia, energia, água e saneamento básico, dependem de investimentos das empresas concessionárias desses serviços. A implantação de uma usina de lixo e uma nova infra-estrutura de transportes dependerá do apoio do Estado. O prefeito também espera obter recursos federais para a construção de novas moradias.



FOTOS: JÁ SARCINELLI

Funcionário prepara deck do Hotel Pontal de Ubu para o verão; plataforma de petróleo, ao fundo, sinaliza o novo tempo que está por vir

Receita cresce 27% e soma R\$ 89 milhões

O orçamento da Prefeitura de Anchieta já começa a refletir o "novo tempo" que paira sobre a cidade. São R\$ 19 milhões a mais de receita para 2007, originários de repasses do ICMS. O índice de participação do município no bolo do imposto cresceu 0,5 ponto percentual, indo de 2,46% para 2,96%. O incremento, diz o prefeito Edival Petri, é puxado basicamente pela Samarco e pelas empresas situadas na retroárea do Porto de Ubu. Anchieta tem o oitavo maior índice de participação entre os 78 municípios capixabas.

O orçamento deste ano prevê

uma receita própria de R\$ 70 milhões. Para 2007, são R\$ 89 milhões, um salto de 27%. O prefeito não tem dúvidas de que em 2008, quando começa a operar a terceira usina de pelotas da Samarco, haverá um salto ainda maior na receita. Neste ano, houve sobra de 10% para investimento. Em 2007, o índice deve ser maior.

O município adota o sistema de orçamento participativo, com adesão de 27 comunidades. Os investimentos somam R\$ 1,6 milhão e a obra demandada por 60% das comunidades é a construção de espaço para lazer, convivência e treinamentos.

Medidas para amenizar impacto

Eufórica com o "boom" econômico e ao mesmo tempo temerosa pelos impactos sociais, Anchieta se prepara para o advento da indústria do petróleo como se estivesse à espera de uma *tsunami*. São duas frentes de ação, que objetivam garantir a inclusão das empresas e dos trabalhadores locais e tornar a cidade independente em relação à nova atividade.

A primeira frente se concentra no fortalecimento dos arranjos produtivos locais, principalmente o turismo, inclusive o turismo religioso, a pesca, a agropecuária e os pequenos empreendimentos familiares, como os alambiques de cachaça e as fábricas de mariola. "Não podemos abrir mão da nossa base econômica e vi-



Edival Petri: proteção dos arranjos

ver de *royalties*. Se o petróleo um dia acabar, teremos como sobreviver sem ele", justifica o prefeito Edival Petri.

Igualdade na disputa por vagas

A qualificação profissional é o principal investimento para a inclusão dos trabalhadores de Anchieta no novo cenário econômico. O objetivo é dar igualdade de condições na disputa por uma vaga. "Não queremos que os novos empregos sejam todos ocupados por técnicos de fora enquanto as pessoas daqui ficam a ver navios", afirma o prefeito Edival Petri.

O prefeito quer que os empresários aproveitem as oportunidades. O turismo de negócios, revela, tende a crescer muito e as pousadas locais devem investir e explorar isso.

O principal investimento em qualificação é o centro de treinamento implantado em parceria com a Samarco e o Sistema Findes e que funciona ao lado da prefeitura. Dois terços das vagas são para moradores de Anchieta e um terço para moradores de Guarapari. O centro foi criado para atender a Samarco e o convênio vai até julho de 2007. Edival Petri diz que a meta é fazer dele um centro permanente de qualificação e se os atuais parceiros não renovarem o convênio, buscará parceiros substitutos.

Outra ação é atrair cursos de nível superior para a cidade. Como Anchieta não tem faculdades – só existe a oferta de curso superior à distância – a prefeitura custeia o transporte de 900 universitários. São jovens que cursam faculdades em Cachoeiro de Itapemirim, Guarapari e na Grande Vitória e se deslocam em vãs, kombis e microônibus à serviço do município. São 70 linhas que representam um custo anual da ordem de R\$ 1,8 milhão.

Edival diz que refletirá sobre este benefício e que talvez seja melhor incentivar a implantação de cursos técnicos superiores com grade simplificada e duração de apenas dois anos na própria cidade.

Para fortalecer os arranjos locais, o município criou um fundo especial de financiamento com parcela da receita dos *royalties* do petróleo. Anchieta não produz óleo ou gás. Os *royalties* são devidos ao fato de sediar base de apoio à atividade petrolífera. São cerca de R\$ 250 mil mensais revertidos quase que integralmente em obras de infra-estrutura.

A partir de 2009, quando a Shell iniciar a produção de óleo no Bloco BC-10, se transformará em município produtor e a receita será bem maior. Com a unidade de tratamento de gás, o salto será gigantesco. Edival Petri prefere não adiantar valores. Mas a expectativa é de que o repasse mensal salte para a casa dos milhões.

Hotel cassino na 'belle époque'

Inaugurado em 1953, em frente à praia da Areia Preta, o Radium Hotel foi um dos mais chiques e grandiosos hotéis do país. Personagens famosos da história capixaba e brasileira se hospedaram no hotel e o transformaram em um dos principais pontos turísticos do Brasil.

Transformado em um dos maiores hotéis cassinos da Região Sudeste na época, foi freqüentado por diversas celebridades, entre elas, a cantora Elza Soares, o jogador Garincha, o governador de São Paulo, Adhemar de Barros, e o então Presidente da República, João Goulart.

Devido ao grande movimento de hóspedes, foi necessária a construção da ponte que liga o centro da cidade a Muquiçaba e também ao aeroporto.

O aposentado Alderiques Alves Ferreira, 59, que mora em Guarapari há 20 anos, conta que quando chegou à cida-

de, o hotel estava no auge e era a principal atração turística da região. "Naquela época, eu era proprietário de um açougue e fazia várias entregas no hotel. Ele era muito badalado e vários famosos freqüentavam o local. Quando foi fechado, muitas pessoas lamentaram, pois era uma atração à parte em Guarapari".

No início da década de 60, o Governo Federal fez valer a Lei que proibia os jogos de azar e o funcionamento de cassinos clandestinos. Com isso, na década de 80 foi decretada a falência do hotel, que ainda deixou uma grande dívida trabalhista.

Em 1998, o Radium Hotel foi tombado como patrimônio histórico e hoje nenhuma edificação pode ser construída no local. Os moradores da cidade querem a construção de um Centro Cultural e um museu histórico no local.

RENATA LOPES



O Rádium Hotel já hospedou celebridades

Cidade prioriza turismo de lazer

O crescimento industrial ao redor do balneário de Guarapari traz consigo uma preocupação que está afetando a vida de muitas pessoas da região e, principalmente, da administração local. Segundo a secretária de Desenvolvimento e Expansão Econômica de Guarapari, Aurelice Vieira Souza, há um certo medo entre as pessoas de que Guarapari se torne uma cidade isolada, freqüentada prioritariamente por funcionários de indústrias próximas, como a Samarco.

Mas a secretária deixou claro que a prioridade econômica da atual administração é fazer com

RENATA LOPES



Aurelice: pólo turístico

que o município continue sendo um pólo turístico e não um pólo de serviços. "Por entender que Guarapari é a porta de entrada do turismo no Estado, estamos nos esforçando para que a cidade não perca essa característica. Queremos continuar a ser turismo e não negócios. Mas é claro que não podemos ignorar o crescimento industrial. Para isso, algumas ações devem vir de dentro para fora. E a prefeitura está se empenhando para isso".

Segundo a secretária, algumas ações já foram adotadas. "No Plano Diretor Municipal, por exemplo, está prevista a delimitação de uma área para a criação de indústria no município, com o propósito de centralizar esse tipo de atividade".

A Praia do Morro é outro exemplo de mudança. Serão criadas áreas de esporte, mais banheiros e haverá a reorganização dos quiosques para atender a população da melhor forma possível.

Outra prioridade da Prefeitura é a inserção do município no Projeto Orla, que prevê o ordenamento do uso das praias, fazendo uma reestruturação que beneficie tanto os turistas quanto a comunidade local.

Guarapari: um também so

Turistas querem mais que sol e praia e balneário já oferece opções como mergulho e aventura em ilhas

RENATA LOPES

Que o município de Guarapari é conhecido como pólo turístico do Espírito Santo muitos sabem. Afinal, no verão, a cidade, que abriga aproximadamente 120 mil pessoas, chega a receber até 800 mil turistas. Mas o que talvez poucos saibam é que o perfil desse turista que visita o balneário de praias exuberantes está mudando. Não é mais aquele que fica o dia todo curtindo a praia.

O turista de hoje quer mais do que sombra e água fresca. Quer aventura, diversão e ainda, de quebra, se livrar do estresse do ano inteiro. E nessa antiga aldeia de pescadores, fundada em 1585 pelo Padre José de Anchieta, o que não faltam são atrativos para atender a essa demanda. As opções vão desde a visitação a aquários gigantes até à prática de esportes radicais, como o rapel.

Mas as belezas de Guarapari não se restringem ao que é oferecido em terra. As águas cristalinas e azuladas estão entre as melhores do país para a prática de mergulho e pesca submarina.

Até mesmo o potencial gastronômico da cidade está sendo mais explorado. Os restaurantes da Praia de Meaipe, que guardam algumas das boas culinárias do Estado, ficam lotados no verão. Lá, é possível encontrar um dos melhores restaurantes de pescados do país, o Guaramare, e as melhores moquecas capixabas, servidas no Cantinho do Curuca e no Gaeta.

Para o gerente da operadora



Mergulhador entre os escombros do navio inglês Bellucia, afundado

de turismo submarino local Atlantes Guarapari, José Flavio Barattella, o perfil do turista está mudando para melhor. "O público que Guarapari recebe hoje não é mais aquele que ficava o dia todo na praia lendo um livro e tomando cerveja. É um público que procura se livrar do estresse do dia-a-dia e por isso explora todo o potencial da cidade; faz rapel, mergulho e visita outros lugares além das praias".

No verão, a Atlantes Guarapari chega a atender cerca de 50

mergulhadores por dia. São pessoas que vão desde estudantes até médicos e advogados, que procuram no turismo submarino descontração e aventura ao mesmo tempo.

Para o instrutor de mergulho da operadora, Julio Yaber, o turismo submarino proporciona o relax de um vôo subaquático produzido pela falta da gravidade e a exploração de antigos naufrágios, além de muitas outras opções.

José Flávio Barattella acredita que o turismo de aventura vem

DIVULGAÇÃO/ATLANTES GUARAPARI



Os peixes e corais são um espetáculo à parte

Um calei

As Ilhas de Guarapari podem ser consideradas um verdadeiro paraíso submarino. Famosas entre mergulhadores de todo o país pela quantidade e variedade de vida, as Ilhas Rasas, Escalvada e as Três Ilhas começam a ser descobertas pelos turistas.

Em 1997, durante o 12º Congresso Brasileiro de Ictiologia, o balneário foi reconhecido oficialmente como local de maior biodiversidade de algas e peixes recifais do Brasil.

Além de peixes coloridos, polvos, lagostas e outros muitos animais marinhos que se alimentam ou se abrigam nos recifes cobertos de esponjas, al-

Um sonho lindo sob as águas



Divulgação/Atlantes Guarapari

Curiosidades do mar em exposição

Uma exposição do mundo submarino em terra pode ser encontrada em Guarapari. A Expomar, que fica na Ilha das Gaivotas, é considerada o maior aquário marinho do Espírito Santo, com mais de 150 espécies. Lá, é possível conhecer as mais fantásticas e exóticas espécies da fauna e flora marinha do Brasil e do mundo.

No verão, a Expomar recebe mais de 10 mil visitantes, que se encantam pela variedade, beleza e exotismo dos peixes e de outras espécies da fauna marinha. Para atender às curiosidades e perguntas, que não são poucas, oito estagiários de turismo, oceanografia e biologia monitoram as visitas.

Segundo a gerente da Expomar, Ariella Rocha de Souza, os peixes que mais chamam a atenção, principalmente das crianças, são os tubarões-lixia, que podem chegar a quatro metros de comprimento, o peixe-palhaço e cavalos marinhos. As lagostas, de até cinco quilos, também são alvo das atenções.

OCEANO PACÍFICO

Até peixes do Oceano Pacífico podem ser encontrados no aquário, como é o caso do peixe-leão e do peixe-pantera. O minimanguezal, com sistema de marés, também é um atrativo à parte.

Mas a exposição não retrata apenas a vida marinha. Preocupados em transmitir a educação ambiental para os visitantes, foi criado o "aquário do mau exemplo", construído com o próprio lixo encontrado no mar de Guarapari por um biólogo da equipe. A idéia é mostrar o impacto que a poluição do mar traz para a vida marinha e a partir daí fazer um trabalho de educação ambiental.

A Expomar funciona o ano todo. Na alta temporada, de janeiro até a semana do carnaval, abre todos os dias, de 15 às 21 hs. Já na baixa temporada a exposição funciona de segunda a sexta-feira, das 14 às 18 e sábado, domingo e feriados, das 14 às 19 hs. O ingresso custa R\$ 5,00 e crianças de até dois anos não pagam.

RENATA LOPES



Peixe-leão: destaque na Expomar



RENATA LOPES

A brasileira Eutália Santana já comprou um imóvel na cidade

Areias pretas ainda seduzem

Rodeada de belas praias e paisagens deslumbrantes, Guarapari não recebeu o apelido de cidade saúde devido à beleza de seu litoral, e sim pela famosa praia da Areia Preta, no centro da cidade.

As areias monazíticas, com seu poder de curar doenças reumáticas, atraem turistas de todo o país e até do mundo. As areias, de cor amarela, sendo um fosfato de diversos metais, possuem substâncias eficazes no tratamento de problemas reumáticos e de articularização.

Por isso, é muito comum encontrar pessoas enterradas na areia da praia diariamente. A enfermeira aposentada Eutália Santana, 78, conhece o município há seis anos, e sempre que pode vem de Brasília, onde mora, para se tratar nas areias de Guarapari.

"A cidade é tão encantadora que até comprei um apartamento na Praia do Morro. As-

sim, aproveito para fazer o tratamento e curtir o ano novo", disse a aposentada, que já trouxe vários familiares para se tratarem nas areias monazíticas.

A carioca Helena Catalão, 69, que reside em Guarapari há 8 meses, sempre ouviu falar das propriedades das areias monazíticas e resolveu conferir de perto os benefícios. "Sempre ouvi dizer, mas queria conferir na prática, já que tenho osteoporose. Como moro perto, não custa tentar, já que é de graça. Venho todos os dias, só não apareço quando chove".

Helena Catalão ainda dá a dica para quem quer êxito no tratamento. "É preciso se enterrar na areia e permanecer um bom tempo", ensinou a aposentada, que aproveita a beleza e tranquilidade da Praia das Castanheiras para terminar sua manhã, acompanhada do marido.

Armadilha na costa de Guarapari, em 1903: turismo submarino é atração

se destacando no balneário há pelo menos dois anos. Para ele, os empresários que investem nesse novo perfil turístico têm retorno garantido.

A mudança é tão significativa que os comerciantes de beira de praia sentem no bolso a diferença. O comerciante Arnaldo Recla, 46 anos, trabalha na Praia das Castanheiras desde 1970 e reclama da falta dos antigos turistas. "Há três anos eu conseguia vender cerca de R\$ 700,00 nos fins de semana. Hoje não chega

a R\$ 150,00. As pessoas vêm para as praias, ficam um pouco e logo vão embora".

Arnaldo Recla reconhece a mudança no perfil dos turistas, mas também atribui essa mudança à falta de administração do município. Para ele, as praias não têm muita infra-estrutura para atender aos visitantes. "A cidade é maravilhosa, a mais bonita do Estado. Guarapari jamais vai deixar de receber turista, mas para isso precisamos melhorar nossa infra-estrutura".

Idoscópio de cores

gas e corais, as atrações se voltam para os famosos naufrágios capixabas.

O Bellucia, um navio inglês que afundou em 1903, está localizado a uma hora de navegação da cidade saúde e seus destroços podem ser visitados entre 18 e 26 metros de profundidade. Em janeiro de 2004, o Bellucia foi considerado o melhor naufrágio do Brasil pela Revista Mergulho.

Outra atração especial é o naufrágio Victory 8B - o maior refúgio artificial da América Latina e um dos mais visitados pela sua história. Ele foi o primeiro navio afundado de forma controlada do país.

Em Agosto de 1997 o navio, de bandeira grega, foi apreendido a pedido do Banco Central da Grécia. Existia ainda uma dívida referente à multa por atraso na entrega da carga. A embarcação ficou, então, impedida de deixar o Porto de Vitória.

Após permanecer 18 meses a bordo do navio apreendido, a tripulação de 22 romenos pediu extradição à Polícia Federal e o cargueiro foi abandonado na Baía de Vitória. Foram três anos de preparação antes do naufrágio. Hoje, aquele gigante de aço antes abandonado está coberto por um tapete multicolorido de vida.

Praia de Anchieta terá selo internacional

JOSE ANTÔNIO SARCINELLI

JÁ SARCINELLI

Pelas mãos de uma organização não-governamental dinamarquesa, a Foundation for Environmental Education (FEE), Anchieta espera atrair fluxos maiores de turistas. A ONG é responsável pela emissão de um selo de qualidade de praia dos mais respeitados em todo mundo, o Bandeira Azul (Blue Flag), e elegeu a Praia dos Castelhanos, no município, como uma das dez do Brasil em condições de receber a certificação.

O município terá que realizar uma série de investimentos para atender todas as exigências. A lista possui 29 itens. Entre eles, a implantação de acesso especial para deficientes e até mesmo de um fraldário. No Espírito Santo, além de Castelhanos, só Praia Grande, uma pequena faixa de areia da Ilha do Boi, em Vitória, foi relacionada pela ONG.

O prefeito Edival Petri diz que o município não perderá a oportunidade e fará os investi-



Castelhanos: bandeira azul

mentos necessários. O secretário de Meio Ambiente, Herman Damázio Doellinger Filho, disse que espera contar com o selo já para a temporada de 2008. Anchieta deve receber neste verão 40 mil turistas.

Nos passos do padre José de Anchieta

Turismo religioso atrai por ano 5 mil pessoas de várias partes do País e do exterior; movimento de fiéis rende R\$ 1 milhão para a cidade de Anchieta

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Todo ano, Anchieta recebe cerca de cinco mil turistas de várias partes do país e do exterior atraídos pelo sítio histórico da Igreja de Nossa Senhora da Assunção, santuário criado pelo padre José de Anchieta, em 1569. A igreja ainda está de pé e todos os domingos é celebrada missa no local.

Considerando que cada um gasta, em média, entre hospedagem, alimentação, souvenir e transporte, R\$ 200,00, o turismo religioso injeta na economia da cidade R\$ 1 milhão. Entre março e novembro, no livro de registro de visitantes já consta 2.880 assinaturas. Ali figuram visitantes de Brasília, Manaus, Fortaleza, Belo Horizonte, Aracaju, Ouro Preto (MG), Rio de Janeiro, São Paulo, Itália, Alemanha e Japão, entre outros.

HISTÓRIA

Percorrer as instalações do santuário é um verdadeiro mergulho na história. Ali estão a igreja matriz Nossa Senhora da Assunção intocada e as ruínas do que outrora era um colégio jesuíta. Quando os jesuítas foram

expulsos do Brasil, em 1759, as instalações foram derrubadas. Só foi mantida a igreja, que passou para a congregação franciscana.

A guia turística Maria do Carmo Simões Martins conta que o padre José de Anchieta desembarcou no Brasil aos 19 anos, originário das Ilhas Canárias. Ele atuou como missionário nas localidades de Porto Seguro, Rio de Janeiro e São Paulo e teve várias passagens pelo Espírito Santo.

Anchieta sofria de tuberculose óssea e decidiu, aos 53 anos, morar de vez na vila de Anchieta (na época aldeia de Reretiba), onde passou os últimos dez anos de sua vida. Ali passava boa parte do dia escrevendo poemas em latim nas areias da praia das Castanheiras e catequizando índios tupis, guaranis, tupiniquins e tupi-guaranis.

Entre 1994 e 1997, quando foi feita a última restauração do santuário, foi descoberta a fachada original do século XVI, em azulejos portugueses. A atual imagem de Nossa Senhora da Assunção é uma réplica. A original foi perdida pelo próprio padre José de Anchieta, durante uma proclamação marítima.

Uma vida em defesa do Poço dos Jesuítas

RENATA LOPES

Beatriz Bueno Graeser, 61 anos, é formada em Educação Física, mas sua grande contribuição para o município de Guarapari vem de uma tarefa que não tem muito a ver com sua formação escolar e sim com sua história de vida. Foi pelas mãos de Beatriz que o município teve sua história resgatada e documentada.

A professora começou a pesquisar sobre a região em 1983, ao presenciar a degradação de um monumento histórico que fez parte de sua vida: o Poço dos Jesuítas. "Morava no interior do Estado e sempre passava férias em Guarapari. Em 1960 meu pai comprou uma casa próxima à fonte. Como era freqüente a falta de água naquela época, todos usavam a água da fonte. Quando as pessoas começaram a invadir o Morro do Atalaia, que fica próximo ao poço, percebi que parte não

só da minha história de vida mas também da história da cidade estava indo embora".

Beatriz procurou os órgãos competentes na época para que eles tomassem as providências. Como nada foi feito, ela mesmo decidiu lutar pela preservação do monumento. Foi até a Prefeitura pedir o tombamento histórico do Poço dos Jesuítas. Mas para isso era necessário um embasamento histórico. Foi quando começou a pesquisa sobre a história do município, já que não havia em lugar algum documentação a respeito.

PASSOS

Para se ter uma idéia do tamanho da vontade de Beatriz Bueno em manter viva a história do município, desde que existe os Passos de Anchieta ela faz questão de ficar na Fonte dos Jesuítas contando a história do local para todos que



A igreja de Nossa Senhora da Assunção foi fundada em 1569 e recebe fiéis para missa aos domingos

Movimento quer a santificação do beato

O padre José de Anchieta foi apenas beatificado pela Igreja Católica. As graças atribuídas a ele não foram suficientes para alçá-lo à condição de santo. Mas o movimento por sua santificação continua firme e deve ser reativado, agora que a Igreja Católica conta com um novo papa. Se Anchieta virar santo, o turismo religioso na cidade capixaba que leva o seu nome terá grande impulso.

O beato morreu em 9 de junho de 1597. Seu corpo foi levado à sede da província, em Vitória, e se-

pultado na igreja de São Thiago, que depois veio a ser transformada no atual Palácio Anchieta.

A guia Maria do Carmo conta que em 1888 o governador do Espírito Santo doou a tibia do padre para o santuário de Nossa Senhora da Assunção, em Anchieta. O osso fica exposto à visita pública no quarto onde o beato morreu.

Pedaços de ossos do padre José de Anchieta foram distribuídos entre as demais cidades onde atuou no país e também em sua terra natal, as Ilhas Canárias.

O Santuário de Anchieta sedia museu com um rico acervo que preserva a história da presença dos Jesuítas no País e no Estado



Beatriz Bueno: preservação da memória

passam por lá. "Faço isso para mostrar às pessoas que temos passado. No próximo ano pretendo treinar algumas pessoas para me ajudar a divulgar a história daquela região".

Beatriz não conseguiu o tombamento histórico do Poço dos Jesuítas, pois fica num terreno particular, mas conseguiu fazer

com que o local se tornasse uma área de preservação. Para ela, o trabalho desenvolvido possibilitou mais que isso: proporcionou momentos de satisfação ao conhecer belas histórias que estavam perdidas no tempo.

600 PÁGINAS

A determinação da professora em resgatar a história de Guarapari fez com que ela fosse além das pesquisas. Desde 1994, escreve um livro com todo o registro histórico do município.

O livro, intitulado "Guarapari, muito mais que um sonho lindo", tem mais de 600 páginas que retratam os aspectos históricos, geográficos e culturais da região, e só não foi editado ainda por falta de recursos financeiros, mas isso não desmotiva a professora.

"Nesses anos, pesquisei muito sobre Guarapari. Para se ter uma idéia, além do Poço dos Jesuítas, analisei outros três monumentos históricos: a Gruta de Sant'Ana, a Casa da Cultura e as Ruínas. Quero fazer uma obra em que as pessoas possam consultar o máximo de informação possível a respeito de Guarapari".

Uma história repleta de curiosidades

Muitas pessoas conhecem Guarapari pelas belezas de suas praias e nem sequer imaginam o quanto a história da cidade é rica em detalhes e curiosidades e pode ser considerada um atrativo à parte. A Igreja da Antiga Matriz, por exemplo, é o marco da fundação de Guarapari e o primeiro monumento da cidade tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em 1970.

Foi construída pelo Padre Anchieta em 1585 e em 1880 recebeu um revestimento com características do clássico neobarroco do século XVIII.

Outra curiosidade histórica da cidade é sobre o antigo cemitério. O prefeito da época levou dez anos para conseguir inaugurá-lo, pois ninguém morria na cidade. Para resolver o problema, foi necessário trazer um defunto emprestado de Anchieta. De tão curioso, o caso foi parar em um dos episódios da novela "O Bem Amado".

'Concha da Shell' cria turismo gastronômico

Hotel Pontal de Ubu investe na produção comercial da coquille Saint Jacques apostando no filão dos amantes da boa gastronomia e de pratos afrodisíacos

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

A coquille Saint Jacques — conchinha incorporada pela Shell em sua logomarca — nasceu para o sucesso. Primeiro, pelo sabor único, aprovado pelos paladares mais exigentes; segundo, pelo requinte do prato e do ambiente onde costumeiramente é servida; terceiro, pelo status que proporciona aos consumidores. Se não bastasse tudo isso, há ainda um quarto item que por si só garantiria o sucesso da iguaria: a coquille é afrodisíaca!

Apostando no filão do turismo gastronômico, o Hotel Pontal de Ubu, em Anchieta, há oito anos investe firme na produção da concha e agora que conseguiu obter escala comercial planeja fazer dela uma grande âncora para o negócio hoteleiro. O empresário Juarez Leite Filho acredita que na medida em que os apreciadores souberem que a iguaria consta do cardápio do hotel se sentirão estimulados a vir a Anchieta.

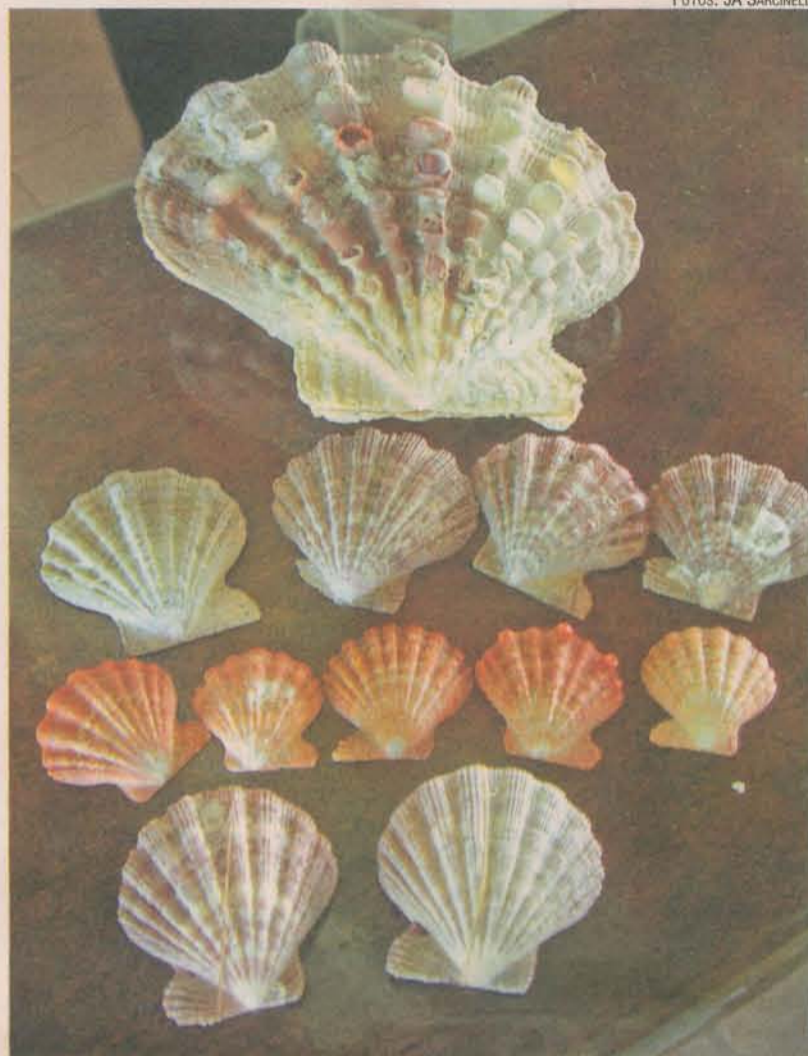
O Pontal de Ubu tem a seu favor o fato de ser um dos dois únicos produtores da coquille no país. Além de An-

chieta, ela só é encontrada em Angra dos Reis. "É uma vantagem que pode trazer frutos para o hotel e garantir um fluxo de turistas no período fora da temporada".

VALORES

A dúzia de coquilles sai por R\$ 40,00. Se os fregueses insistirem em levar as conchas, o valor sobe para R\$ 50,00. O motivo é que a concha tem alto valor no mercado e é muito demandada por artesãos e colecionadores. Neste segundo segmento de mercado, as conchas mais valorizadas são as adultas (com diâmetro em torno de oito a dez centímetros), em tom laranja e com os nós preservados, semelhantes a uma pata de leão. Segundo ele, um exemplar pode sair por até US\$ 80,00.

Juarez vende por ano cerca de 7 mil conchas para colecionadores e artesãos. A coquille valoriza as peças de artesanato e os artesãos pagam em média de R\$ 3,00 a R\$ 4,00 por unidade da concha (duas bandas). Boa parte das conchas destinadas a colecionadores é adquirida por um intermediário de Guarapari, diz.



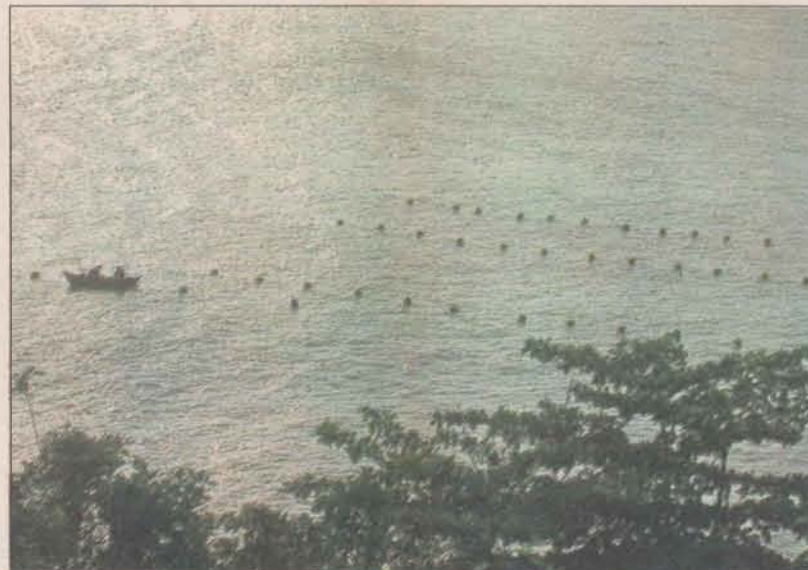
FOTOS: JA SARCINELLI

As conchas coquille também são vendidas para colecionadores

Moqueca sai por R\$ 180,00

O Hotel Pontal de Ubu serve rotineiramente a coquille ao vinagrete ou gratinada. Mas já planeja novos pratos, como o carpaccio e a moqueca. Nos dois casos, serão necessárias mais que uma dúzia de conchas para elaborar o prato. O preço, portanto, vai além dos R\$ 40,00 correspondentes a 12 unidades. A moqueca de coquille, antecipa o empresário Juarez Leite Filho, deve sair por R\$ 160,00 ou R\$ 180,00.

As conchas são produzidas em 40 lanternas colocadas no mar ao lado do hotel. São frescas e de alta qualidade. O empresário diz que o preço não assusta os consumidores. Em Angra dos Reis, a procura é grande e também em Anchieta ela poderá ser crescente. Ele destaca que a Rede Globo vem citando o molusco em suas novelas e essa divulgação espontânea tem contribuído para ampliar o mercado de consumo.



A fazenda marinha fica ao lado do Hotel Pontal de Ubu

Ostras são comuns em toda a orla

Praticamente em toda praia é comum encontrar pessoas vendendo ostras. Geralmente, são oferecidas "in natura", acompanhadas de um limãozinho para o cliente degustá-las. Mas em Guarapari, esse petisco apreciado por tantos frequentadores de praias, vem recebendo um tratamento especial. São cultivadas em cativeiro e oferecidas de formas variadas: in natura, gratinadas e até pré-cozidas.

Tudo isso foi possível graças à iniciativa da presidente da Associação Aquícola de Guarapari, Araci Vieira de Almeida. "Queria mudar a concepção de catadores de ostras e de caranguejos que só tiravam da natureza os recursos e às vezes não tinham a preocupação em preservar o meio ambiente. A ideia era mostrar que não é só explorar os recursos. Então comecei um projeto de conscientização ambiental com algumas dessas pessoas".

O cultivo de ostras em cativeiro teve início em 2000. Na época eram apenas dez famílias associadas. Hoje são 20 famílias de ostreiros, 20 de catadores de caranguejo e dez de catadores de sururu. Araci Vieira conta que depois de enfrentar as dificuldades do início do negócio, em 2003, com ajuda do então secretário de Agricultura do Estado, Ricardo Ferraço, que forneceu o material necessário para o primeiro cultivo, os resultados começaram a aparecer. "No primeiro cultivo conseguimos produzir 50 mil ostras. Daí para frente conseguimos parcerias com a Fundação Banco do Brasil e com a Petrobras, o que possibilitou novos investimentos, como melhores instalações do cativeiro, escritório e uma pequena loja de comercialização dos produtos".

Hoje, a Associação tem carrinhos padronizados e alguns contam inclusive com forno para oferecer a ostra gratinada. Agora, estão começando a comercializar a ostra pré-cozida e esperam produzir conserva de ostras em breve. A produção anual gira em torno de 100 mil ostras e possibilita no verão um rendimento mensal de dois a cinco salários mínimos para cada associado.

MARCOS SALLES - 19/12/2003



Ostras: pratos variados

Expediente

CADERNO ROTA DO MINERODUTO
ANCHIETA E GUARAPARI

Editor

José Antônio Sarcinelli
Reportagem
José Antônio Sarcinelli e
Renata Lopes

Editoração eletrônica

Andressa Rodrigues Machado
Tratamento de Imagem
Renan França Martinelli

Capa: Praia do Morro

Pesca é fonte de renda para 300 famílias

Anchieta é o segundo maior pólo de pesca do Sul do Estado, abaixo apenas de Itapemirim; atividade tem pouco peso no PIB, mas grande importância social

JOSÉ ANTÔNIO SARCINELLI

Por trás dos barquinhos coloridos que circulam pelo mar de Anchieta está o destino de 300 famílias. São as famílias dos pescadores artesanais da cidade, que têm na atividade a fonte de sustento e de sua sobrevivência. A renda não é expressiva e, devido à informalidade elevada, sequer figura na Relação Anual de Informações Sociais (Rais), do Ministério do Trabalho e Emprego, e tampouco consta do Produto Interno Bruto (PIB). Mas certamente é uma das atividades do município com maior peso social.

Anchieta é o segundo maior entreposto pesqueiro do Sul Capixaba, perdendo apenas para Itapemirim. A colônia de pesca tem 800 pescadores cadastrados, mas nem todos estão ativos. O empresário Ademir Perdigão, que possui oito barcos, um ancoradouro e uma fábrica de gelo, diz que os peixes vão para várias partes do mundo, como México, França, Es-

tados Unidos e Itália. Em Anchieta, o maior atacadista de pescado é a empresa Centroleste.

No ancoradouro privativo de seu Aldemar circulam por dia 45 barcos. Cada um leva por viagem 8.000 quilos de gelo. O volume de pesca equivale a cerca de 100 toneladas/mês, acrescenta. Um dos peixes com maior giro é o dourado. Incluindo o comércio atacadista, o movimento da pesca na cidade salta para 160 toneladas/mês, acredita o empresário.

Os barcos de maior porte partem sempre em busca de grandes peixes no alto mar. Eles per-

correm a costa entre o Rio de Janeiro e a Bahia, onde há maior concentração de cardumes. As pequenas embarcações, porém, têm na pesca artesanal na praia da própria cidade a razão de sua existência.

PEIXINHOS

João Batista é um dos 30 pescadores que se dedica à pesca em batelão (espécie de canoa) na Praia das Castanheiras, no centro de Anchieta. A pesca é com rede de arrasto e dela participam sempre quatro companheiros. Um grupo fica em terra e é responsável pelo manejo dos calões e por recolher a rede. Predominam peixinhos de 300 e 400 gramas. No máximo, chega a cinco quilos. Mesmo porque, acima deste peso, a rede não agüentaria a tração.

No inverno, predominam parati e tainha. No verão, corvina (tararaca), pé de banco e pescadinha. São oito batelões ativos na Praia das Castanheiras. No entar-

tardecer, são recolhidos para um ponto próximo ao calçadão, onde pernoitam. Nas primeiras luzes da manhã, partem novamente para o mar, deslizando em roletes sobre a areia. Não há motor. A propulsão é a remo. A pesca, segundo João Batista, é um jogo. Às vezes pega 100 quilos, 200 quilos e outras vezes nada. A renda mensal é de um salário mínimo.



João Batista: peixinhos de 300 gramas

Tartarugas são atração extra no verão de Anchieta

Elas chegam à noite, se arrastam pela praia e, silenciosamente, enterram centenas de ovos sob a areia quente. São as tartarugas marinhas cabeçudas (caretta-caretta), que todo ano chegam à Anchieta para garantir a perpetuação da espécie. Graças aos rastros na areia o grupo responsável pela proteção das tartarugas consegue identificar a localização dos ninhos.

Anchieta é o segundo maior ponto de desova de tartarugas marinhas no Estado. O maior é Linhares. Na última semana, já haviam sido localizados no trecho entre Parati e Castelhanos 31 ninhos. A maior concentração ocorre na Praia da Guanabara, onde funciona, inclusive, uma unidade do Projeto Tamar, do Ibama.

O secretário de Meio Ambiente, Herman Damázio Doelinger Filho, diz que a desova ocorre no período de novembro a março, em pleno verão. Antes, o trabalho de proteção era feito só pela Prefeitura. Agora é feito em parceria com o Ibama. O município mantém uma brigada de quatro caribeiros (tartarugueiros), que to-



A bióloga Leticia e um dos ninhos de ovos de tartaruga; no destaque a corrida dos filhotes ao mar

rugos que nascem, só duas chegam à fase adulta, quando costumam pesar 150 quilos. Uma tartaruga vive, em média, 120 anos. No pico da desova, a região de Anchieta chega a registrar 60 ninhos.

O nascimento e a corrida dos filhotes em direção ao mar são um espetáculo aberto aos veranistas, que se amontoam em torno dos ninhos para não perder nenhum detalhe. A emoção é geral, diz o secretário Herman. "É uma das grandes atrações do nosso verão", afirma.



João Carlos: espinhel de 600 anzóis e apenas três peixes

Peixes cada vez mais distantes

Viver da pesca está exigindo dos homens do mar mais suor. Os peixes estão cada vez mais distantes e esparsos. Os barquinhos precisam se afastar mais e mais da costa, indo além da linha do horizonte. Os pescadores ficam até 15 dias sem avistar a terra.

Há 20 anos vivendo da pesca em Anchieta, João Carlos Trindade Pereira diz que os peixes vêm em menor quantidade. Normalmente passa duas semanas no mar a bordo do pequeno barco "Jesus é Fiel", entre Anchieta e Abrolhos, na Bahia. "Às vezes, colocamos 600 anzóis na água e vêm apenas três ou quatro peixes", diz.

O melhor pesqueiro no Es-

pírito Santo é o litoral de São Mateus, revela. São 30 horas de viagem até aquela região. João Carlos pesca com mais três companheiros e utiliza a técnica do espinhel, que consiste em uma linha com quatro milhas (6,6 quilômetros) de comprimento repleta de anzóis. Puxar tudo isso para pegar só três peixes é desestimulante", revela. O espinhel é içado a cada 12 horas.

A renda é pequena. Descontada a despesa, 30% vai para o dono do barco e 70% fica com a equipe. Em média, consegue tirar por mês com a pesca um salário mínimo (R\$ 350,00). "Quando consegue R\$ 1 mil, tem que agradecer muito a Deus".

Prefeitura incentiva a produção em cativeiro

Reduzir os riscos e garantir uma fonte segura de receita para os pescadores. Assim pode ser resumido o principal projeto do município para o setor de pesca, que tem por meta estimular a criação de peixes, ostras e mariscos em cativeiro como alternativa à pesca de captura. "Ninguém sabe do futuro. Hoje já não temos mais peró e a amanhã outros peixes poderão estar extintos e a pesca extrativista minguar", justifica o secretário municipal de Pesca, Adair José Marchiori.

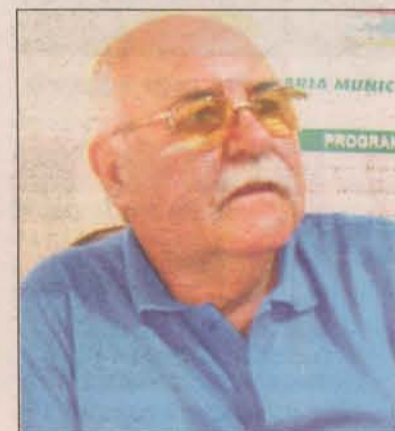
Há dez anos foi implantado em Anchieta um programa de maricultura, com a adesão de 80 pes-

soas. Hoje só 18 continuam criando as ostras em tanques-rede. Adair diz que a meta é estimular o retorno destes pescadores ao projeto e voltar a contar com pelo menos 80 criadores de ostras.

O projeto de incentivo à criação de peixes, ostras e mariscos em cativeiro já está pronto e será desenvolvido simultaneamente pelos nove municípios integrantes da Região Sul Expandida. "São alternativas que estamos criando para estas pessoas, em um momento em que todas as atenções se voltam para a indústria do petróleo".

Segundo o secretário, a presença de novas plataformas de petróleo na região impacta a pesca, porque as companhias não deixam os pescadores se aproximarem das plataformas, mesmo elas estando posicionadas em meio a pesqueiros. "A produção de peixes em cativeiro é saída para o setor", afirma. Ele comemora a concessão de outorga pelo Ibama para a produção de tilápias, em tanques-rede, na lagoa Maimbá. Os primeiros quatro tanques serão instalados em janeiro.

Na parte de infra-estrutura, a Prefeitura pretende ampliar o ancoradouro público de descarga de peixes e dotá-lo de cobertura.



Marchiori: pesca sem risco

Látex de Guarapari em pneus da Michelin

Seringais do município se somam aos do restante do Estado para fornecer 30% da borracha utilizada pela multinacional

RENATA LOPES

Ao contrário do que muitas pessoas pensam, Guarapari não respira só turismo. Hoje, a cidade que ficou conhecida no cenário nacional pelas belas praias, é responsável, junto com outros municípios do Estado, pelo fornecimento de cerca de 30% da borracha utilizada na fabricação dos pneus da multinacional Michelin.

A matéria-prima, o Cernambi Virgem Prensado (CVP), vem da árvore seringueira. O látex extraído da planta forma um coágulo que é armazenado em potes coletores. Depois de prensado, esse coágulo dá origem ao CVP. Das 300 toneladas



por mês de CVP que a Cooperativa de Plantadores de Seringueira (Hevecoop) fornece para a indústria, 120 são provenientes de Guarapari.

Para se ter uma idéia, a produção anual do produto em Guarapari gira em torno de

1.450 toneladas, o que corresponde a um faturamento de R\$ 3,5 milhões por ano. Segundo o diretor comercial da Hevecoop, Pedro Inácio Wandekoken, Guarapari possui 800 hectares de seringueiras em produção e 210 novos hectares, distribuídos entre 55 produtores. Nesses 800 hectares em produção são empregados, em média, 200 seringueiros.

Pedro Carlos de Andrade é um dos produtores da região e diz estar satisfeito com a produção de seringueiras. "Trabalho no ramo há 20 anos e há 12 tenho árvores em produção. Já passei por períodos de crise, mas hoje sou um dos produtores que mais fornece para a cooperativa. Então, estou satisfeito".

Na propriedade de Pedro Andrade, que fica na região de Jabuti, são 8.000 árvores plantadas, sendo que destas 4.500 estão em produção. Cada árvore produz em torno de 0,7 Kg de CVP por mês. O quilo é comercializado a R\$ 2,20.



O município produz 120 t/mês de insumo para a borracha natural

Referência mundial em Mangalarga Marchador

Localizada no km 337 da BR 101 Sul, em Guarapari, a Fazenda Sedução, com 200 hectares, se destaca nacional e internacionalmente pela criação de cavalos da raça Mangalarga Marchador. Tanto é que de lá já foram exportados mais de 30 cavalos para países como Alemanha, Portugal e Estados Unidos.

E não é só isso. Segundo o proprietário, Pedro Luciano Balbi de Queirós, 63 anos, mais de 1.500 animais criados em sua fazenda já foram vendidos para várias partes do Brasil.

O empresário contou que tudo começou há 32 anos, pela paixão que sempre teve por cavalos. "Desde os 15 anos montava a trabalho conduzindo gado entre os municípios de Morro do Côco e Campos (RJ). A sela confortável do marchador foi o motivo da conquista do primeiro animal. Comecei a criar por amor, mas chegou um momento

em que a fazenda não suportava mais o volume de animais, foi quando optei pelas vendas".

Atualmente são criados cerca de 300 animais na fazenda. Só de éguas matrizes são 60, o que significa uma produção anual de 60 animais.



Os animais da raça são famosos pelo cavalgar firme e confortável

O custo mensal para a criação dos cavalos gira em torno de R\$ 15 mil.

Mas além de ser conhecida mundialmente por conta da venda de cavalos, a fazenda também se destaca por ter criado animais campeões. O mais famoso, segundo o proprietário, foi o cavalo Herdade Capricho. "Esse cavalo foi a minha segunda aquisição. Muitos o consideravam como o Pelé dos cavalos. Desde o 1º campeonato conquistado por Capricho, a fazenda vêm se mantendo sob a luz dos holofotes".

Com muitos cavalos campeões, a fazenda se tornou um dos criatórios mais visitados e respeitados do país. Todo ano realiza, na última semana de janeiro, um dos principais leilões do Brasil, onde mais de 40 criadores entre vendedores e compradores da raça Mangalarga Marchador do país inteiro participam.

Coleção de mil aves silvestres

O nome do município foi a inspiração que o empresário Manoel Duarte Matos precisava para colocar em prática um sonho de criança: criar aves silvestres. Guará, na língua indígena, quer dizer garça e pari, armadilha, ou seja, armadilha de pássaros. A espécie de guará é considerada por muitos uma das mais belas aves brasileiras, por causa da cor de sua plumagem.

Para que o sonho fosse realizado, Duarte fez várias pesquisas por todo o país. Visitou zoológicos em São Paulo, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Belo Horizonte. O criadouro, chamado Augusto Ruschi, foi montado em 1982, e os primeiros guarás chegaram em 1986, vindos de um criadouro de Minas Geras.

Depois de três anos, nasceu o primeiro filhote da espécie. Segundo Duarte, o criadouro é reconhecido como o único no Brasil que conseguiu a reprodução da espécie em cativeiro. "Consegui reproduzir um filhote depois de três anos de muito trabalho e pesquisa. Foram cinco adaptações para conseguir a procriação, mas a satisfação vale a pena e hoje tenho 20 guarás".

Atualmente, o criadouro abriga mais de 1.000 aves de 40 espécies diferentes. Todas são criadas por puro prazer. Manoel Duarte não vê mercado para o comércio das aves no Estado e



Manoel Duarte: guarás

prefere manter a criação como um hobby, apesar do alto custo, que gira em torno de R\$ 7 mil por mês.

Mas não é isso que desanima o empresário. "O custo alto é compensado pela satisfação de criar as aves, mas o que mais desanima é que o Estado não oferece condições de reintrodução das espécies no meio ambiente. Com isso não tenho estímulo para recriar. Há doze anos, recriava cerca de 80 filhotes por ano. Hoje tenho condições de aumentar esse número para 1.200 filhotes, mas só reproduzo 10 por ano. Acredito que o problema está na falta de educação ambiental entre as pessoas".

Mariola na vila dos Brandão

Comunidade de Anchieta se destaca por casamento generalizado entre primos, resgate da cultura lusitana e produção familiar de bananada orgânica

JOSE ANTÔNIO SARCINELLI

Era uma vez uma vila com 267 pessoas sendo 220 de uma mesma família. Não é conto de fadas e nem história de pescador. A vila existe de fato e, apesar do nome, fica a pouco mais de 70 quilômetros de Vitória. É a comunidade de Belo Horizonte, em Anchieta, fundada por Alexandrino Brandão, um tenente da Guarda Naval que recebeu da Velha República 200 alqueires para instalar um povoado. A explicação para tanto Brandão é a sucessão de casamentos entre primos ao longo de décadas.

Os moradores levam tão a sério a origem comum que decidiram resgatar a tradição portuguesa. Criaram um grupo de dança

infantil, formado por 17 crianças, 14 da família Brandão. São oito pares de dançarinos e um porta-estandarte e as apresentações são freqüentes na região. O nome escolhido para o grupo não poderia ser outro: "Os Brandarinos", uma mistura de Brandão com dançarinos.

"É a forma que encontramos para divulgar a comunidade", diz o coordenador do grupo, Nilton César Simões Brandão. Em cada apresentação leva consigo centenas de bolinhos de bacalhau para venda no evento. "Arrebata", "A Valsa", "Deixa Passar", "Sarapicopico" e "Ora pois pois" são algumas das músicas do repertório. As crianças se apresentam em trajes típicos elaborados pela madrinha Marlene da Penha Brandão.



Marlene Brandão e os doces feitos com banana prata: exclusividade

DOCE

Marlene tem outra habilidade além da costura de trajes da época dos imigrantes portugueses: ela consegue produzir mariolas com banana prata, quando o "normal" é produzir o doce usando a variedade nanica. A mariola ganha um sabor único e uma tex-

tura bem mais suave. "Ela não forma a casquinha crocante em volta", explica.

A produção é feita em parceria com os sobrinhos Marcelo e Saulo Nunes Brandão, cuja família é dona de um extenso bananal. Marcelo conta que montou uma pequena agroindústria com financiamento de R\$ 9,5 mil do

Programa Nacional de Agricultura Familiar (Pronaf). A família colhe 2,5 mil quilos (cerca de 150 cachos) de banana por quinzena e a maior parte é vendida para atravessadores. "Queria agregar valor à banana, transformando-a em mariola", explica.

A produção ainda não é regular porque a família precisa primeiro atender toda uma série de exigências fiscais e tributárias antes de colocar o produto no comércio. Por enquanto, as mariolas são produzidas sob encomenda. Os pedidos devem ser feitos com antecedência de pelo menos duas semanas pelo telefone celular da família - (28) 9881-4466. A unidade sai por R\$ 0,15.

A pequena agroindústria familiar já recebeu neste ano dois grandes pedidos de um mesmo cliente: a Samarco. O primeiro, de 1,5 mil unidades, em meados do ano; o segundo, de 2 mil unidades, é bem mais recente. Os doces foram entregues na última quinta-feira.

ORGÂNICO

Saulo conta que para produzir 2 mil mariolas são necessários 11 cachos. A banana prata é colhida no próprio sítio e amadurece naturalmente. "Não usamos química e nem agrotóxico. Talvez por isso conseguimos obter ponto de mariola com a nossa banana prata", acrescenta. Marcelo sonha em aumentar a escala de produção e ter não só Saulo, mas também os dois outros irmãos - Júlio César e Helenilton - envolvidos no projeto. "O sonho é reunir novamente a família", diz.

Os irmãos são técnicos agrícolas formados em escola-família do Mepes e estão desenvolvendo atividades em empresas privadas da região.

Quem diria que um tubo que passa por baixo da terra traria tanto benefício aqui em cima.

Além de transportar minério de ferro, de forma ambientalmente correta por 10 municípios capixabas, o mineroduto da Samarco promove o desenvolvimento e contribui para a melhoria da qualidade de vida da população. Você pode não ver por onde passa o mineroduto da Samarco no Espírito Santo, mas percebe o crescimento que ele traz.

Municípios por onde passa o mineroduto no Espírito Santo: **Dores do Rio Preto • Guaçuí • Alegre • Jerônimo Monteiro • Cachoeiro de Itapemirim • Vargem Alta • Rio Novo do Sul • Itapemirim • Piúma • Anchieta**



SAMARCO

samarco.com