

## ANCHIETA

# Turismo cresce após canonização

**Em quatro meses, 7 mil pessoas visitaram a cidade que leva o nome do santo José de Anchieta**

BEATRIZ CALIMAN  
cachoeiro@redgazeta.com.br

Depois que o beato José de Anchieta virou santo, o turismo na cidade do Litoral

Sul que leva o seu nome cresceu. Em quatro meses, cerca de 7 mil pessoas visitaram o santuário. O município, que somente recebia um grande volume de turistas no verão, espera agora que mais visitantes venham para a cidade fora da alta temporada.

O termômetro é o livro de registros do Museu Nacional de Anchieta, localizado junto à Igreja Matriz de Nossa Senhora da Assunção, no Centro. Objetos históricos como móveis antigos do santo padre, peças arqueológicas, além da relíquia de um de seus os-

tos (tíbia), fazem parte do acervo do museu.

Segundo o historiador que administra o local, Marcelo Negrão, o aumento de visitas, desde abril quando o santo padre foi canonizado, é consequência tanto de grupos organizados nos períodos de festas, quanto de

pessoas que incluem a cidade no roteiro quando viajam pelo litoral do país. "As pessoas querem saber um pouco mais sobre a história do nosso santo", revela.

Com tantas visitas, o número de celebrações no santuário também sofreu alterações. O páro-

co, padre Vanildo Pereira, diz que a quantidade de missas celebradas na Igreja Matriz de Nossa Senhora da Assunção aumentou. "Futuramente, pensamos em colocar uma missa fixa semanal para acolher os devotos de fora", afirma o padre.

DIVULGAÇÃO



Regina criou o Bicoito Santo Padre, vendido no museu

## Biscoito divulga história e cultura

Desde que foi canonizado, no dia 3 de abril deste ano, José de Anchieta tem inspirado dezenas de mulheres da Escola Família Turismo (Eftur), que ministra cursos gratuitos no segmento de bares e restaurantes. Regina Ribas da Costa, 60, é um exemplo. Aluna do curso técnico, ela criou o Biscoito Santo Padre.

Segundo ela, o biscoito surgiu durante o desenvolvimento do projeto de conclusão do curso, em julho. "Queria fazer algo diferente. Foram pelo menos 15 tentativas até chegar ao produto desejado. Tivemos aula sobre a história e percebi que o Estado vem perdendo a identidade, característica. Preocupada com isso, pesquisei sobre a história da canonização", conta.

O biscoito é um produto artesanal, vendido ainda em pequena escala para turistas que visitam o museu e feiras. A base do produto é

farinha de trigo e tapioca. Tal ingrediente não entra na receita por acaso. "O objetivo é agregar o máximo de valor possível nesse biscoito. E, a mandioca era a base da alimentação indígena".

### HÓSTIA

A forma também foi pensada. Ele é produzido em formato de hóstia e leva o relevo da imagem de José de Anchieta. Cada pacote custa R\$ 1,00 e vem com uma panelinha de barro, um panfleto escrito em português e inglês, contando a história da fabricação da panela, da tapioca, e claro, do santo.

Paulista, a aposentada Regina se considera uma capixaba de coração. Ela mora em Anchieta há três anos, após perder um dos pés em um acidente no Rio de Janeiro. "Uma amiga me chamou para conhecer a escola e me encantei. Eu tento contribuir com a região. É como se diz: se ensina com exemplos".

**445 LITROS FROST FREE INOX**

**Continental**

- Refrigerador Frost Free
- Panela eletrônica interna com função Gela Rápido

**desconto de R\$ 400**

De: R\$ 2.699,00  
por: R\$ 2.299,00 à vista (cada)

**10X R\$ 229,90**  
sem juros\*

# DESCONTO EM D

**TV digital integrada**

**POSITRON**

- DVD automotivo
- Tela 71" retrátil
- USB • TV digital
- Entrada auxiliar

**10X R\$ 79,90**  
sem juros\*  
R\$ 799,00 à vista

**pontofrio**  
viva a inovação

Cartão Pontofrio. Peça agora o seu e aproveite as vantagens.

EM ATÉ 10X SEM JUROS\* em todos os cartões.

A Via Varejo está com vagas abertas para profissionais com deficiência. Os candidatos deverão cadastrar o currículo pelo site [www.pontofrio.com.br/trabalheconosco](http://www.pontofrio.com.br/trabalheconosco)

acesse [pontofrio.com](http://pontofrio.com) | Televendas 4002