

Regional

VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Capital brasileira do agroturismo

FOTOS: LEANDRO FIDELIS

Município da região serrana inicia estudo para provar que é pioneiro na atividade no País. Tradição veio do norte da Itália

Leandro Fidelis

VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Conhecida como Capital Nacional do Agroturismo, Venda Nova do Imigrante, na região serrana, quer provar o pioneirismo do município nessa atividade no País. A ideia é criar uma marca coletiva para garantir a exclusividade do serviço oferecido pelas agroindústrias locais.

Em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Micro Empresas (Sebrae-ES), a prefeitura iniciou um estudo semelhante ao que culminará, no início de 2016, na Indicação Geográfica (IG) do socol, embutido feito com lombo de porco no município com origem e tradição protegidas.

A indicação geográfica é uma garantia de procedência do produto, de que só é feito em determinado lugar, por exemplo, como o champanhe, que é produzido na região de Champagne na França.

Segundo o secretário municipal de Turismo, Marco Grillo, existem características culturais na forma de atender o turista que tornam Venda Nova única no segmento.

“O agroturismo prega que deve-se produzir, transformar e comercializar dentro da propriedade, aceitando vender o produto do vizinho e mão de obra externa à família. O turista que chega aqui está atrás da nossa história, não somente do produto”, afirma Grillo.

Ainda não se sabe a forma como o município será certificado de modo a promover a rastreabilidade do agroturismo vendanovense, já que a IG para serviços é rara no País.

Inicialmente, o Sebrae-ES vai fazer um inventário dos empreendimentos e regiões limítrofes ao município, para levantar o maior número de provas que atestem a vanguarda do agroturismo local.

“Uma marca coletiva agregaria valor à produção artesanal. Nosso objetivo não é padronizar os produtos, mas identificá-los pela sua história e tradição”, frisou Grillo.

O agroturismo em vigor originou-se no norte da Itália, região de origem dos imigrantes que colonizaram a região a partir de 1891. No fim dos anos 1980, fazendas com renda só da agricultura e pecuária passaram a abrir as portas aos turistas.

Dos pioneiros, Leandro Carnielli foi mais longe. Além de receber visitantes na propriedade, é convidado para contar sua experiência em feiras de todo o País. “Buscamos respeito às questões culturais dos nossos produtos, sem entrar no campo político. O trabalho bem feito de hoje é patrimônio de quem construiu”, diz.



OS NÚMEROS

1989

É O ANO DE INÍCIO DO AGROTURISMO EM VENDA NOVA

2016

VAI SER APRESENTADO O ESTUDO SOBRE A CIDADE



LEANDRO CARNIELLI é um dos pioneiros do agroturismo em Venda Nova. O secretário de turismo, Marco Grillo (abaixo), diz que a indicação vai dar mais valor aos produtos

ROTEIROS

Providência e Tapera

Acesso pelo trevo de Venda Nova ou pela ES-166.

CAFÉ ALTOÉ DA MONTANHA

> ATRAÇÃO: café colonial
> INFORMAÇÕES: (28) 99915-9922
> FUNCIONAMENTO: aberto de terça a domingo, das 8h às 19h

SÍTIO BUSATO

> ATRAÇÃO: cachaça Teimosinha
> INFORMAÇÕES: (28) 99945-7015
> FUNCIONAMENTO: todos os dias, das 8h às 17h30

FAZENDA CARNIELLI

> ATRAÇÃO: queijos, café e socol
> INFORMAÇÕES: (28) 3546-3152
> FUNCIONAMENTO: de segunda a sábado, das 8h às 17h30, e aos domingos, das 8h às 16h30

SÍTIO BRIOSCHI

> ATRAÇÃO: queijos e defumados
> INFORMAÇÕES: (28) 3546-1024
> FUNCIONAMENTO: todos os dias, das 8h às 17h30

FAMÍLIA ALTOÉ E LOJA DA CLÁUDIA E TIA CILA

> ATRAÇÃO: biscoitos e artesanatos
> INFORMAÇÕES: (28) 3546-1581
> FUNCIONAMENTO: todos os dias, das 8h às 17h30



LEANDRO FIDELIS

PARK SELVA SASSIRI: diversão

SÍTIO ADEGA TONOLE

> ATRAÇÃO: uva e vinhos
> INFORMAÇÕES: (28) 99986-8421
> FUNCIONAMENTO: todos os dias, das 8h às 17h30

FAZENDA SAÚDE

> ATRAÇÃO: área de lazer e bufê
> INFORMAÇÕES: (28) 3546-1528
> FUNCIONAMENTO: sábados, domingos e feriados, das 11h30 às 15h30

SÍTIO LORENÇÃO

> ATRAÇÃO: socol e antepastos
> INFORMAÇÕES: (28) 3546-2677
> FUNCIONAMENTO: todos os dias, das 8h às 17h30

SÍTIO ORQUIDÁRIO TAPERA

> ATRAÇÃO: orquidário
> INFORMAÇÕES: (28) 99982-3267
> FUNCIONAMENTO: de segunda a sexta, das 7h às 17h. Aos finais de semana, só com agendamento.

Vale do Caxixe e Providência

Acesso pelo km 99 da BR-262 (trevo de Alto Caxixe) ou pela rodovia ES-166, no sentido a Castelo

PARK SELVA SASSIRI

> ATRAÇÃO: arvorismo, tirolesa e restaurante. Prática de esportes devem ser agendadas com o parque.
> INFORMAÇÕES: (27) 99977-8094 e www.selvasassiri.com
> FUNCIONAMENTO: aberto aos fins de semana e feriados, das 11h às 17h.

CASOS



Artesanal

Com pouco mais de um ano de funcionamento, a cervejaria Altezza já virou destino certo para quem visita Venda Nova do Imigrante. Mais do que degustar a bebida, o turista fica conhecendo o processo de produção da bebida artesanal com Emílio Caliman e o cervejeiro Gino Rigo.

Elas no comando

A loja dos Brioschi surgiu como alternativa de trabalho para as mulheres da família. Hoje, é a principal fonte de renda da fazenda que produz café, socol, lombo defumado e queijos.

“Nosso jeito de fazer turismo é diferente, não se vê em outro lugar”, diz Priscila, de 22 anos.



Sabor italiano

A cidade continua a receber imigrantes italianos 124 anos após a colonização. Um deles é o queijeiro Amedeo Mazzocco, prestes a inaugurar um ponto de venda de queijos com receitas do seu país de origem. “Nossa meta é produzir um queijo de excelência e que agregue ao agroturismo local”, diz o italiano.

Regional**ROTEIROS****SÍTIO BELLA TOZA**

- > **ATRAÇÃO:** socol e roupas típicas
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 99963-2527 e www.sitiobellatoza.com.br
- > **FUNCIONAMENTO:** sábado, domingos e feriados, das 8h30 às 17h

SABOR DAS MONTANHAS

- > **ATRAÇÃO:** laticínios
- > **INFORMAÇÕES:** (27) 99935-4435
- > **FUNCIONAMENTO:** visitas somente com agendamento e em grupo

SÍTIO GUAÇU-VIRÁ

- > **ATRAÇÃO:** casa de campo
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-1436
- > **FUNCIONAMENTO:** de segunda a sexta-feira, das 8 às 17h (agendado)

CERVEJARIA ALTEZZA

- > **ATRAÇÃO:** cervejas artesanais
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 99989-3311 e www.cervejariaaltezza.com
- > **FUNCIONAMENTO:** sábados, domingos e feriados, das 10h às 17h. Segunda a sexta, só agendamento

POUSADA BELA AURORA

- > **ATRAÇÃO:** pousada com bangalôs e culinária com influência italiana
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 99925-6197
- > **FUNCIONAMENTO:** almoço todos os dias das 11h30 às 15h. Sexta e sábado, jantar das 19h às 22h

SÍTIO JABUTICABEIRA

- > **ATRAÇÃO:** doces e compotas
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-6206
- > **FUNCIONAMENTO:** todos os dias, das 7 às 18h

QUEIJARIA DA INÊS

- > **ATRAÇÃO:** laticínios
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-6189
- > **INFORMAÇÕES:** de segunda a sábado, das 8 às 17h

CAPRINOVA

- > **ATRAÇÃO:** saboaria e socol
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-1239
- > **FUNCIONAMENTO:** todos os dias, das 7h às 18h.

Bananeiras e São João de Viçosa

Acesso pela BR-262 ou pela avenida lateral à rodovia, ambos no sentido para Belo Horizonte (MG)

RECANTO DO TIO VÉ E BELA VISTA

- > **ATRAÇÃO:** socol e pães
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 99926-3436
- > **FUNCIONAMENTO:** todos os dias, das 8h às 17h.

PRODUTOS NAIR E LUZIA

- > **ATRAÇÃO:** biscoitos
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-6496
- > **FUNCIONAMENTO:** de segunda a sábado, das 6h às 18h. Aos domingos, com agendamento.

ASSOCIAÇÃO DOS AGROPECUARISTAS DE VENDA NOVA

- > **ATRAÇÃO:** laticínios
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-1611
- > **FUNCIONAMENTO:** de segunda a sexta-feira, das 7 às 17h; e aos sábados das 7h às 15h.

**ROUPAS** de época no sítio Bella Toza**VENTURIM**

- > **ATRAÇÃO:** restaurante, casa de massas, loja de conveniência e hotel
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 99945-6836
- > **FUNCIONAMENTO:** todos os dias, das 10h30 às 14h30 (almoço) e das 18h30 às 21h30 (jantar). Loja de conveniência: das 6h às 22h

CASA DAS ORQUÍDEAS

- > **ATRAÇÃO:** orquídeas
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 99925-0415 e www.orquideasvendanova.com.br
- > **INFORMAÇÕES:** todos os dias, das 7h às 17h

CHÁCARA DELÍCIAS DA TERRA

- > **ATRAÇÃO:** pastel, capelete e doces
- > **INFORMAÇÕES:** (28) 3546-6573
- > **FUNCIONAMENTO:** todos os dias, das 8h às 17h.

Fonte: Estabelecimentos consultados.

VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Estudo inédito para produção do socol

O socol, o embutido feito com lombo de porco e exclusivo de Venda Nova do Imigrante, é objeto de um estudo inédito que promete uma produção mais rápida e padronizada nas agroindústrias do município.

A pesquisa é feita no campus local do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) em parceria com a Universidade Federal de Lavras (UFLA), de Minas Gerais, e participação de três alunos bolsistas do curso de ciência e tecnologia de alimentos da primeira instituição.

A coordenadora do projeto, a professora Maíra de Oliveira, que tem pós-doutorado em Microbiologia Agrícola, explica que o foco do estudo é identificar quais os fungos que fazem parte da fermentação e selecionar os mais benéficos.

Diferente de outros embutidos suínos, o socol é preparado artesanalmente e não é defumado. Temperado com sal, pimenta e alho, o produto fica curtindo de quatro a seis meses ao ar livre, sem o uso de conservantes.

“Acreditamos que o tipo de fungo pode variar conforme a agroindústria e a época do ano. A ideia é desenvolver um microorganismo em laboratório a ser aplicado no socol e impedir a ação de fungos ruins”, destaca Maíra.

Desde agosto deste ano, estão sendo analisados em laboratório produtos de três agroindústrias com tradição familiar no socol de Venda Nova: Caprinova, Carnielli e Sítio Recanto do Tio Vé. A previsão é que a pesquisa seja concluída em julho de 2016.

Segundo Maíra, o estudo deverá ser publicado em congressos da área e contribuir para novas pes-

**A PROFESSORA** Maíra de Oliveira coordena projeto sobre o socol

quisas. “Até então, o socol só havia sido pesquisado na área nutricional”, disse.

O curso de Ciência e Tecnologia do Ifes, que é bacharelado, é o primeiro do Espírito Santo e conta com 24 alunos em sua turma estreatante. Os estudantes também estão envolvidos em projetos ligados à cafeicultura.

“Acreditamos que o tipo de fungo (do socol) pode variar conforme a agroindústria e a época do ano”

Maíra de Oliveira, professora

LEANDRO FIDELIS