

AGAZETA
PROJETO DE MARKETING

Belezas do Espírito Santo

Confira tudo o que há do bom e
do melhor no nosso Estado



Comidas
típicas das
culturas
alemãs e
italianas
para você
saborear

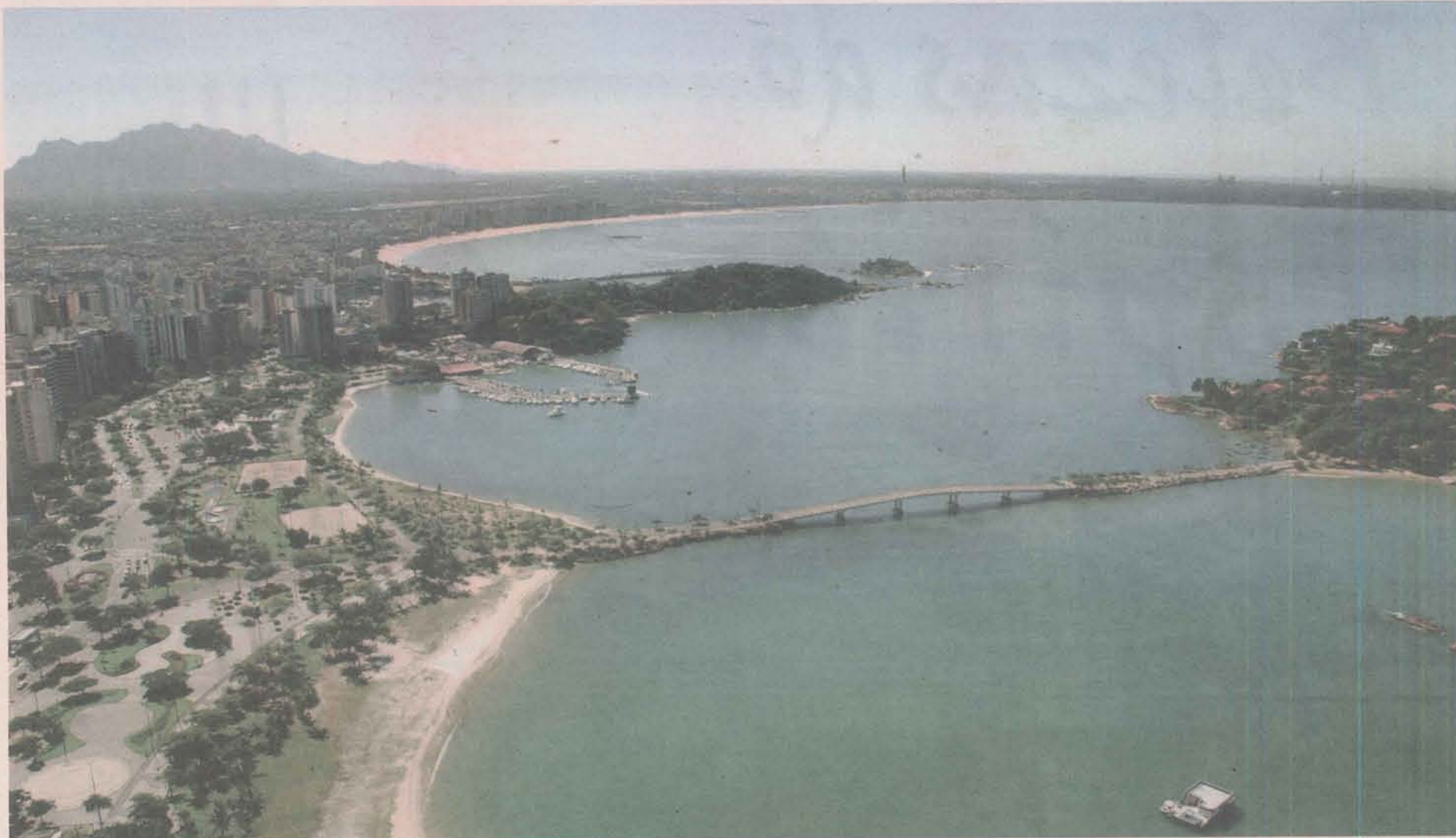


A deliciosa
moqueca
com o
requisite da
tradição
milênaria
indígena

1521306-2

Espírito Santo: potencial para receber turistas

FOTO GABRIEL LORDELLO



O Espírito Santo possui localização estratégica, possuindo uma área de 46.184 km² e 78 municípios. Fazendo parte da região Sudeste, está próximo aos grandes centros econômicos do País e aos maiores emissores de turistas. Além disso, possui fácil acesso rodoviário, estando ligado aos demais estados pela BR 101 e pela BR 262, que o interliga com o Centro-Oeste.

VANTAGENS

São inúmeras as vantagens para se visitar o Espírito Santo. O Estado possui vocação especial para o comércio exterior. Em termos de infra-estrutura, seja para o mercado interno ou externo, o Estado se destaca, principalmente, por seu complexo portuário que é um dos maiores da América Latina, integrado por uma malha rodod-ferroviária eficiente. Hoje, o Espírito Santo é um dos Estados brasileiros que mais cresce que está pronto para receber investimentos. A rede rodoviária estadual possui quase

30 mil km de extensão, com todos os municípios interligados por estradas asfaltadas. A Rodovia do Sol, ligando Vitória a todo o Litoral Sul, é uma das principais do Estado. Ela foi duplicada no trecho entre Vila Velha e Meaípe, privatizada e sob regime de concessão para a Rodosol.

O aeroporto de Vitória é o 14º em movimentação de passageiros do Brasil, embarcaram e desembarcaram no ano de 2006, 1.661.192 passageiros. É o 14º em movimentação de cargas, transportou no ano de 2006, 13.023.544 kg. O Aeroporto de Vitória, após suas obras de expansão permitirá vôos internacionais. Vitória tem o maior porto em movimentação por toneladas do Brasil.

QUALIDADE DE VIDA

Vitória é a capital do estado do Espírito Santo e é uma das três ilhas-capitais do Brasil, as outras são Florianópolis e São Luís. Vitória é uma cidade exemplo em qualidade de

vida. A cidade possui o 3º melhor IDH e é a 9ª melhor cidade do Brasil para trabalhar.

A capital tem a maior renda per capita entre as capitais do Brasil. A esperança de vida (em anos) ao

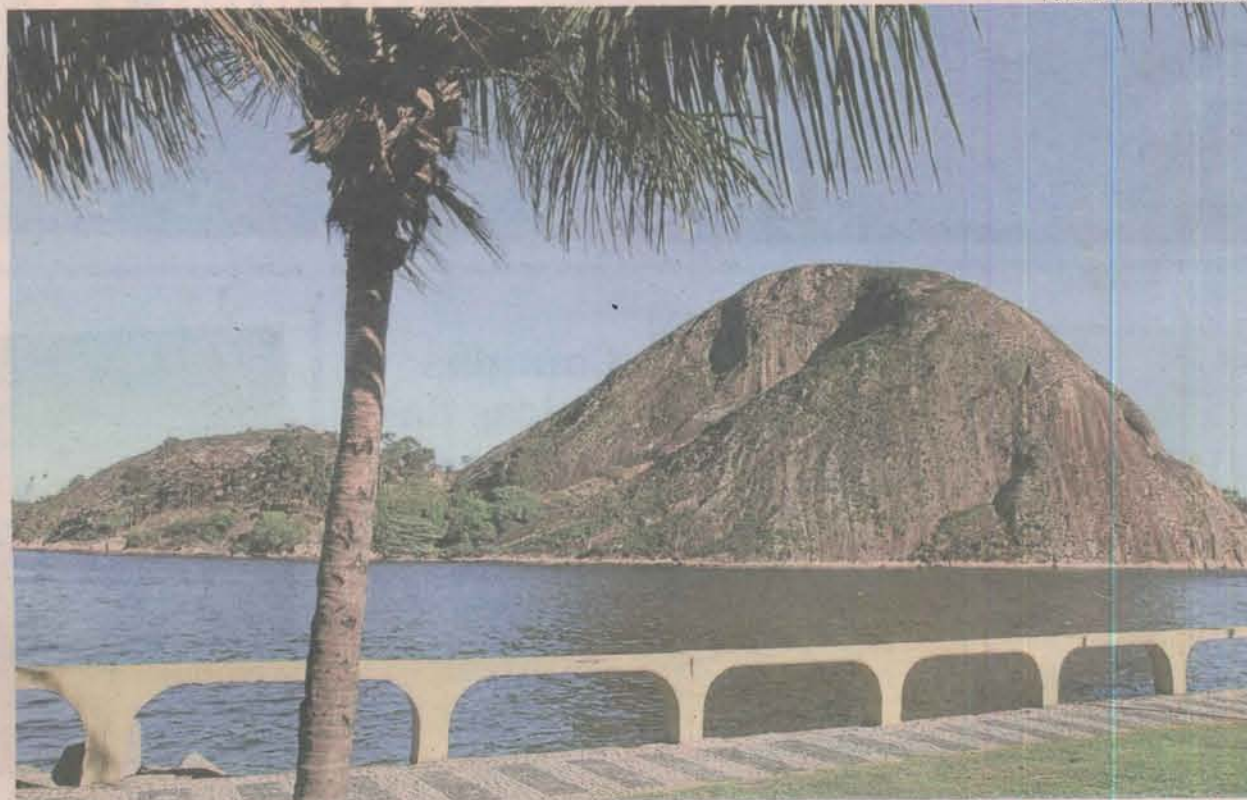
nascer é 70,74 (4ª posição entre as capitais). Tem a menor população das capitais da região sudeste.

Com uma população de 314.042 habitantes (IBGE 2007), a capital integra uma área geográfica de

grande nível de urbanização denominada Região Metropolitana da Grande Vitória, compreendida pelos municípios de Vitória, Cariacica, Fundão, Guarapari, Serra, Viana e Vila Velha.

Vitória é cercada pela Baía de Vitória, é uma ilha de tipo fluviomarinho. Além da ilha principal, outras 34 ilhas e uma porção continental perfazem um total aproximado de 93,38 km².

FOTO GABRIEL LORDELLO



TURISMO RELIGIOSO É A FÉ QUE AGITA O POVO

FOTO: DIVULGAÇÃO

Além das belezas naturais formada por muitas praias e montanhas, a religiosidade do povo capixaba é muito forte e se faz presente durante o ano todo com grandes manifestações. A maior delas é a Festa da Penha, uma homenagem a Nossa Senhora da Penha, padroeira do Espírito Santo, que é comemorada com romarias e missas no Convento da Penha em Vila Velha. O Convento da Penha, um dos ícones do Espírito Santo, é um santuário construído pelos escravos em 1558 em cima de um grande rochedo. De lá é possível ter uma linda vista da Baía de Vitória, de Vila Velha e de

belas praias.

Outra manifestação religiosa muito popular é a Festa de São Benedito, uma tradição comemorada em vários municípios do Estado. Além disso, "Os Passos de Anchieta", a festa de Corpus Christi de Castelo e o "Circuito Caminhos da Sabedoria" refletem bem essa busca pela fé e pela espiritualidade.

A padroeira do Espírito Santo é homenageada com o Oitavário, missas no campinho da Prainha e romarias de vários locais do município de Vila Velha. A Romaria dos Homens, a mais tradicional da festa, é realizada há 53 anos, saindo da Catedral Metropolitana de

Vitória, com chegada no Convento da Penha. Em 2011 contou com um público de mais de 100 mil fiéis.

Outras romarias merecem destaque: a das Mulheres, com saída do Santuário de Vila Velha; a Procissão Marítima, que mantém viva uma das mais antigas formas de acessar o Convento: partindo da Ilha das Caieiras e chegando pelo mar à Prainha de Vila Velha; e por fim a recém-criada Romaria dos Portadores de Deficiência, com saída na Praça Duque de Caxias, no Centro de Vila Velha. A festa ainda tem uma programação cultural com shows de artistas locais e nacionais.



Convento da Penha em Festa

FOTO: FÁBIO MACHADO



Igreja matriz Nossa Senhora do Rosário

Igrejas ícones dos capixabas Reconhecidas e amadas

« São muitos os ícones da religiosidade capixaba. Entre eles podemos destacar: Igreja Tirol, em Santa Leopoldina, construída em 1988 em estilo neogótico; Igreja Matriz Nossa Senhora da Penha, no município de Alegre, feita de barro e madeira em 1851; Igreja Nossa Senhora das Neves, construída em meados do século XVII, na Praia das Neves, em Presidente Kennedy; Igreja

Nossa Senhora do Amparo, o principal marco histórico do município de Itapemirim, inaugurada em 1885; Santuário-Basilica de Santo Antônio, igreja principal da Paróquia de Santo Antônio, em Vitória-ES.

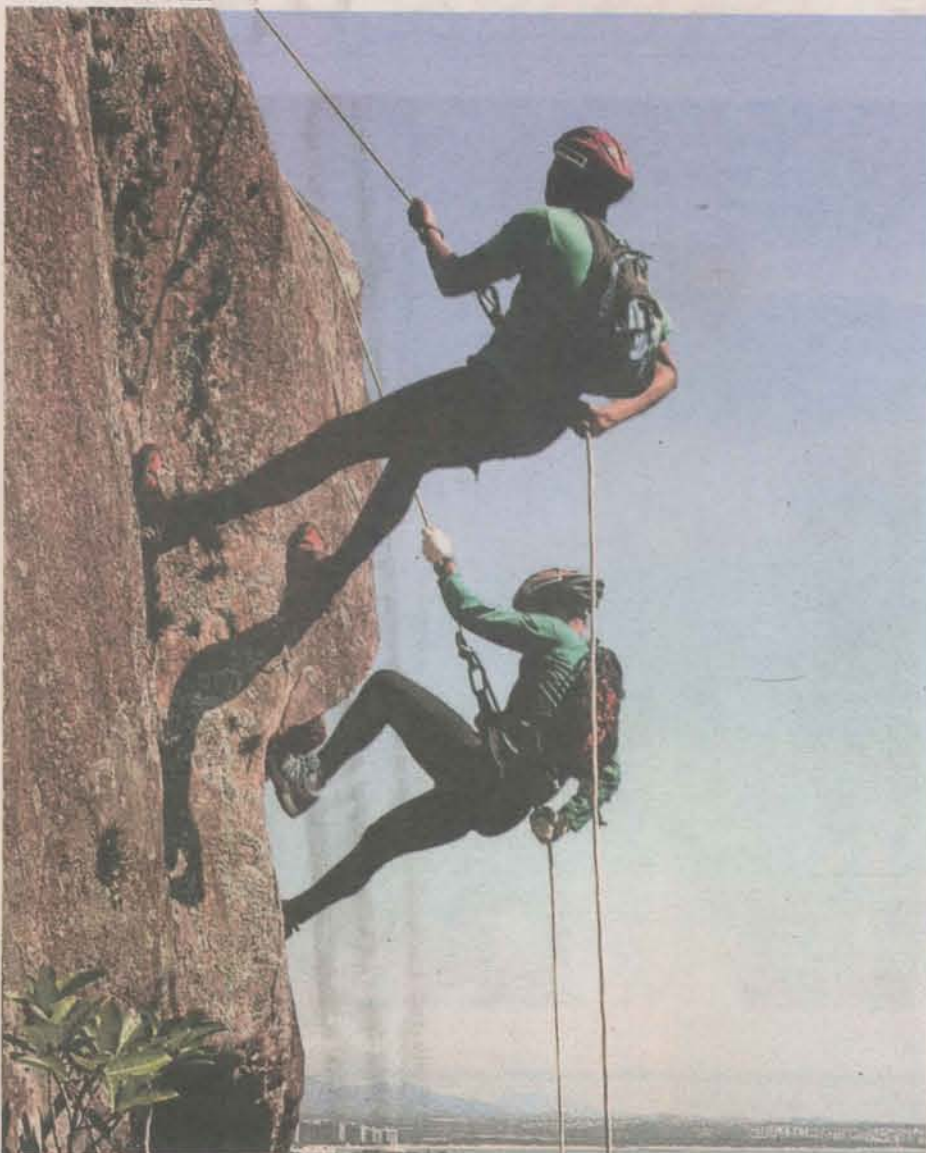
Outro ponto importante é a Igreja do Rosário, a mais antiga do Estado, com sua construção iniciada em 1535. Essa igreja é um bem tombado pelo

“IPHAN” (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), em 1950.

Temos também a Catedral Metropolitana de Vitória e a Igreja e Residência Reis Magos. Localizada em Nova Almeida, está numa região estratégica, 40 metros acima do nível do mar, de onde se pode ver todo o entorno. Esta também é tombada como patrimônio histórico cultural pelo IPHAN.

Cenário natural perfeito para o turismo de aventura

FOTO: GABRIEL LORDÉLLO



Equipe Patheron, do enduro de aventura, treinando no Morro do Moreno

O Espírito Santo é o cenário perfeito para a prática de rafting, bóia-cross, canoing, floating, rapel, montanhismo, off-road e outros esportes radicais. Sua formação física e geológica favorece o turismo de aventura.

Na região Serrana, os principais pontos são: os municípios de Afonso Cláudio e Castelo que possuem riquezas naturais fantásticas como cachoeiras, montanhas, rios e temperatura amena que facilitam a prática de esportes radicais, como o voo livre de parapente que utiliza rampas naturais com visual maravilhoso.

Para a prática de trekking, escaladas e mountain bike, o destino é o Parque Municipal de Itabira, em Cachoeiro de Itapemirim. Domingos Martins é o endereço certo para quem quer fazer rafting e boia-cross, no Rio Jucu.

As trilhas do Parque Estadual da Pedra Azul são imperdíveis e também é lá que se pode desfrutar de uma cavalgada até as piscinas naturais.

As praias da Região Me-

tropolitana da Grande Vitória são cenários ideais para a prática do kite surfe, surfe, vela, hobbie cat, bodyboarding, e no extenso manguezal de Vitória a pedida é se divertir com o wakeboarding.

Famosas pela pureza das águas e diversidade de espécies, as praias de Guarapari são indicadas para o mergulho esportivo. Além da vida marinha, vale observar os pontos de naufrágios. Entre as ilhas Raras e Escalvada estão os restos do navio Victory 8B, afundado de forma controlada para servir de recife artificial.

PESCA OCEÂNICA

A pesca oceânica e os esportes náuticos também são destaques no Espírito Santo. Pescadores do mundo inteiro são atraí-

dos pela quantidade e tamanho dos peixes do litoral do Estado.

Considerada a capital mundial do marlin, Vitória tem dois recordes internacionais pela captura de marlim azul e branco.

MERGULHO

Velejadores de Laser, Hobbie Cat e pequenas embarcações encontram raias privilegiadas por correntes e ventos no litoral capixaba. Para os adeptos do mergulho, o arquipélago de Três Ilhas, em Guarapari, guarda muitas surpresas. Suas águas calmas permitem até o mergulho noturno. Na Ilha Escalvada, pode-se mergulhar e visitar o recife artificial marinho, criado a partir do afundamento do navio Victory B8.

FOTO: DIVULGAÇÃO



Mergulhadores, com uso de balão de oxigênio

Passos de Anchieta e Caminhos do Imigrante

Principais focos para quem curte uma boa e corajosa caminhada

FOTO: GABRIEL LORDÉLLO

Primeiro roteiro cristão das Américas, "Os Passos de Anchieta" resgatam o caminho percorrido pelo primeiro mestre do Brasil nos seus últimos anos de vida.

O roteiro reconstitui a trilha habitualmente percorrida pelo Padre Anchieta nos seus deslocamentos da Vila de Rerigtiba, atual cidade de Anchieta, à Vila de Nossa Senhora da Vitória onde cuidava do Colégio de São Tiago, em caminhadas quinzenais que ele empreendia nos últimos anos de sua vida quando preferiu recolher-se à vila indígena nas costas do Espírito Santo que tanto lhe evocava a sua San Cristoban de Laguna, em Tenerife, nas Ilhas Canárias, onde nasceu.

A força da personali-

de que seguramente foi um dos maiores nomes do Brasil no primeiro século deste país e o interesse em conhecer um de seus cenários prediletos tem atraído um público especial de várias partes do país, nos últimos anos.

Segundo a organização do circuito, a rota dos Passos de Anchieta é uma das primeiras das Américas e a primeira do Brasil. Em sua extensão original poderia ser considerada das maiores do mundo visto que se estenderia de São Paulo de Piratininga ao Recife, terreno percorrido pelos eméritos andarilhos que eram os soldados da Companhia de Jesus.

Em 2011, na 14ª edição, os passos aconteceram entre os dias 23 e 26 de junho. Participe!



Andarilhos dos Passos de Anchieta passando pela curva do Saldanha

Natureza privilegiada: bons ventos e muita água

A prática de esportes diretamente ligados à natureza como mencionamos na matéria anterior merece um capítulo à parte no nosso caderno, principalmente quando falamos de vôo livre e parapente. O Espírito Santo é referência nacional e mundial em cenários para este esporte.

Há séculos o homem busca técnicas de vôo parecidas com as dos pássaros para alimentar o sonho de voar. E os pilotos de vôo livre em asa delta e parapente são unânimes em destacar a sensação de liberdade que é uma verdadeira terapia no ar.

No Espírito Santo existem vários pontos considerados perfeitos para a

prática desse esporte, que são o Morro do Moreno, em Vila Velha e os municípios de Baixo Guandu, Pancas e Vila Valério.

PANCAS

O Município de Pancas conta com uma excelente topografia para a prática do vôo livre, atraindo voadores para a região noroeste. Aliás, foi criada uma Associação da Categoria com 21 integrantes.

Baixo Guandu

Já no município de Baixo Guandu, existe um projeto para incrementar a prática do vôo livre e parapente pelas excelentes condições topográficas da região, registrando no

ponto mais alto mais de 900 metros.

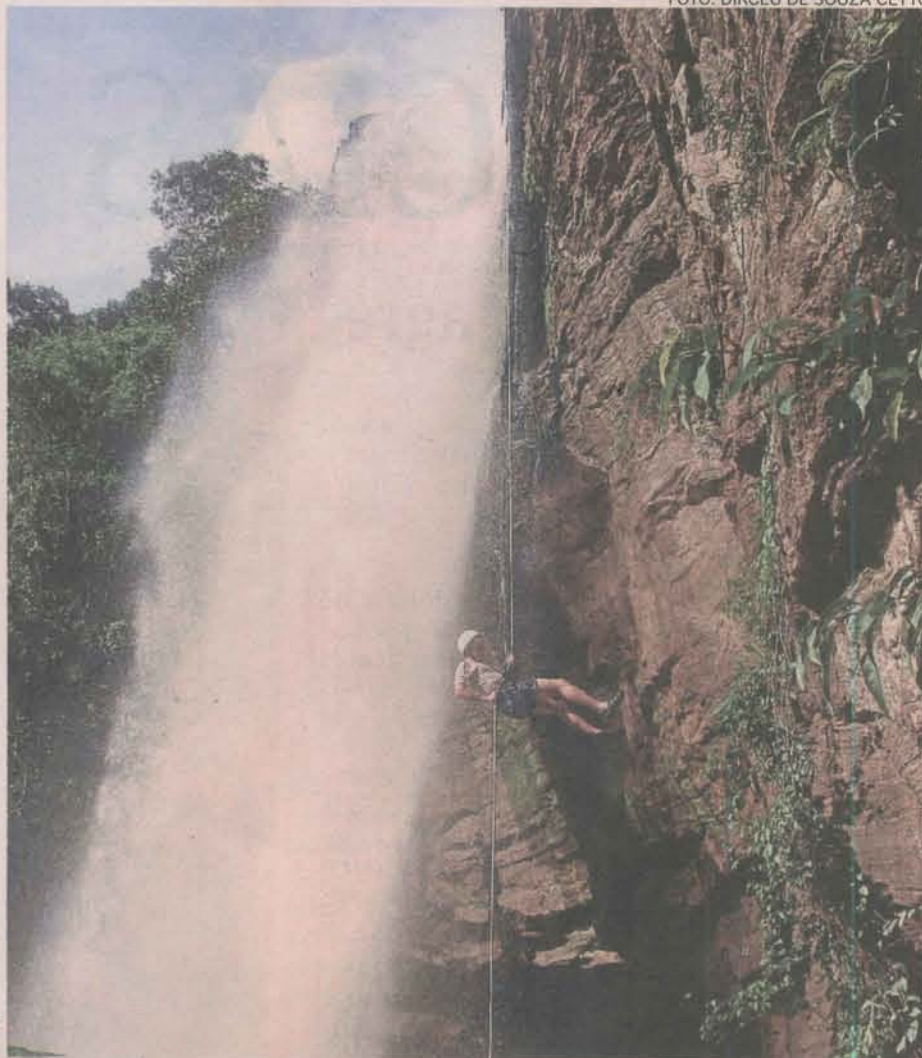
Tod ano é realizado em Baixo Guandu uma etapa do Campeonato Capixaba dessa modalidade.

CACHOEIRAS

Considerada uma das mais bonitas do estado, a Cachoeira de Matilde, em Alfredo Chaves é um cenário perfeito para um rapel de 40 metros, com o maior trecho em descida negativa, ao lado de uma grande queda.

O distrito de Alfredo Chaves, além de Matilde possui outros pontos de rara beleza, como as cachoeiras de Iracema, Iraceminha e Darós. E o lugar reserva outras atrações como antigas construções, estrada de ferro, a antiga Estação Ferroviária de Mathilde que agora é um museu, túnel subterrâneo com 90 metros de extensão, e lindos vales.

FOTO: DIRCEU DE SOUZA CETTO



Rappel em Alfredo Chaves-ES

FOTO: LU LIMA



FOTO: VITOR JUSINI



FOTO: GILDO LOYOLA



Agroturismo

EMPREGO E DELÍCIAS

DIVULGAÇÃO



Fabricação de queijo artesanal na cidade onde o agroturismo começou: Venda Nova do Imigrante

O agroturismo agrega valor ao trabalho do homem do campo

▲ O agroturismo surgiu como forma de agregar valor ao trabalho do homem do campo e fixá-lo na sua terra. A 100 quilômetros da capital do Estado, Venda Nova do Imigrante é uma colônia de descendentes italianos com 20.468 habitantes. Foi lá que nasceu e cresceu o agroturismo no nosso Estado. Atualmente, com mais de 10 anos de atividade, muitas famílias são envolvidas neste trabalho e mais de 500 empregos diretos são gerados.

O agroturismo é um grande fator para o desenvolvimento da região. As dificuldades de comunicação e transporte fizeram com que os italianos fabricassem vários produtos em casa, como queijo, pães, vi-

inhos, biscoitos, doces, massas, aguardentes e moinho para milho e café.

HISTÓRIA

Ao final da década de 80, a situação para as famílias descendentes de italianos de Venda Nova não era muito promissora. As principais possibilidades eram ir para a cidade ou continuar no campo sem grandes perspectivas de crescimento.

OS CARNIELLI

A família Carnielli foi a pioneira na atividade em Venda Nova do Imigrante. Tinha na cultura do café a principal fonte de renda, mas sempre manteve um curral com algumas vacas para a pro-



FOTOS: VITOR JUBINI



Os produtos Carnielli são muito famosos no agroturismo de Venda Nova

dução de leite e queijo para o próprio consumo.

O queijo da nonna começou a ser notícia no vizinho, que contava para o amigo, que trazia outro. De repente, a varanda da casa estava cheia. Pessoas que buscavam queijo, fubá, café, biscoito, doce e muito bate-papo.

Hoje, o interesse no agroturismo não é apenas o de comprar o produto, mas de conhecer o processo de fabricação.

FESTA DA POLENTA

Realizada sempre na segunda semana de outubro, durante três dias, a Festa da Polenta mostra essa importan-

te influência da gastronomia e cultura italiana, com atrações como danças, músicas e comidas típicas.

O Senac tem proposta de instalar uma Escola de Gastronomia em Venda Nova do Imigrante, para formação de chefs.

FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

Pedra Azul Gourmet De 4 a 6/11 e 11 a 15/11 na região de Pedra Azul

Reúne diversos empreendimentos das áreas de hotelaria, gastronomia, artesanato, agroturismo e lazer para agitar a região com muita música, jantares e

degustações de alimentos (como os defumados) e cachaças.

Festival de Gastronomia Alemã Gastronomefest. Até 27/11 em Domingos Martins O festival oferece apresentação dos pratos principais.

recepção pelas rainhas e princesas das Sommerfest e Pommerfest, shows de grupos de dança e música alemã. A cidade será enfeitada com faixas e cores da bandeira alemã e cada restaurante inscreve seu prato alemão.

Sabores da NOSSA TERRA

Socol, queijos, bolos e muitas geléias

A gastronomia é uma das mais expressivas evidências das fortes raízes que a cultura italiana fincou no interior do Espírito Santo, que vão além das feições e da fala do povo.

A mesa, revelam-se hábitos que transcenderam gerações. Uma das mais saborosas relíquias que recebemos de herança dos imigrantes é, certamente, o socol, de fabricação amplamente difundida em Venda Nova.

O socol – embutido à base de lombo de porco – mais famoso da região é

feito por Cacilda Lorenção e sua família. No Sítio Lorenção, é possível conhecer todas as etapas de fabricação: do corte da carne, que vem de frigoríficos, à exposição para venda. O quilo da peça, que acaba pesando entre 500g e 1,2Kg, custa R\$ 30.

Antigamente, o costume era abater o porco e retirar dele a carne do pescoço, de onde vem o nome “ossocolo”, do dialeto italiano. Daí, a língua portuguesa encarregou-se de chamá-lo de socol em pouco tempo. A

opção pelo lombo, segundo Bernadete Lorenção, a nora de dona Cacilda, deve-se ao fato de a peça ser menos gordurosa, resultando um embutido mais fino, ideal para ser degustado com vinho tinto.

CARNE MATURADA

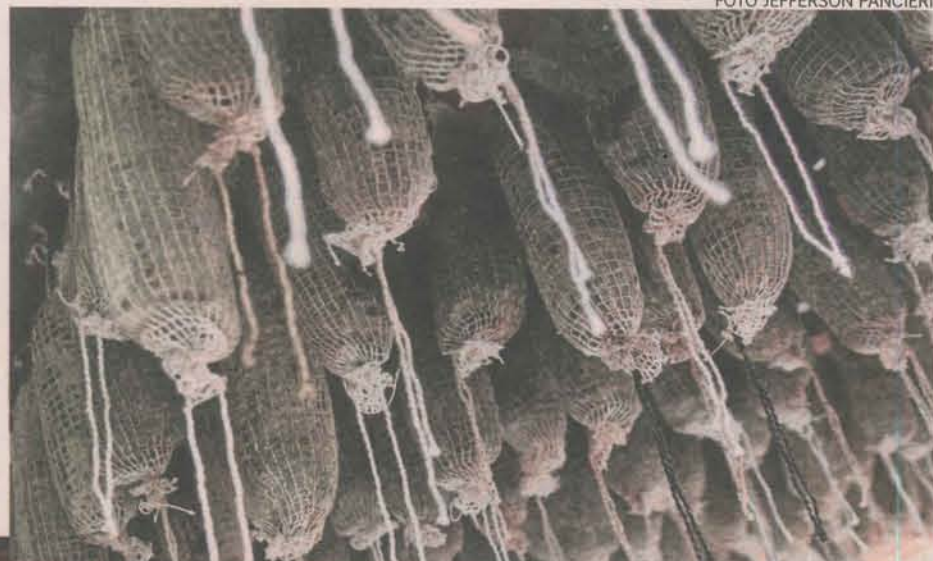
O processo artesanal de fabricação do socol é pra lá de interessante. Do lombo cortado e deixado 48 horas na salmoura, depois temperado com alho e pimenta-do-reino, dona Cacilda parte para a



FOTO VITOR JUSINI

Os queijos da famosa família Busato são encontrados em Venda Nova do Imigrante

FOTO JEFFERSON PANCIERI



Uma das principais atrações da culinária da região montanhosa do nosso Estado é o socol

etapa seguinte: envolver a carne no peritônio, pele que fica entre a banha e os órgãos do porco. Esse invólucro protege a peça da ação dos fungos que se proliferam com o tempo.

SABOR PECULIAR

Assim como acontece com alguns queijos e vinhos, o fungo tem papel fundamental na maturação do socol. Depois de envolvida no peritônio, a peça é colocada dentro de uma rede elástica, importada da Itália, e pendurada em um varal de ambiente seco e arejado. Lá fica por cinco meses, tempo hábil para ação dos fungos, que ajudam a curar a carne, transformando-a no embutido em questão.

À primeira vista, o socol é uma mistura de salame, carpaccio e presunto de Parma. No entanto, seu sabor é único e muito peculiar. A carne é tenra, deve ser cortada em fatias bem finas, quase transparentes. A riqueza do embutido está na tradição por trás do manuseio e na hora da prova: revela-se um tira-gosto de qualidade, digno das mais requintadas cozinhas.

SÍTIO LORENÇÃO

Socol, tomate seco, lischia e goiaba. Visitações das 7h às 17h30, diariamente. BR 262, Km 101, Tapera, Venda Nova do Imigrante. (28) 3546-1130.

FOTO: JEFFERSON PANCIERI



Típica mesa dos cafés coloniais servidos aos turistas na região das montanhas capixabas. Vale conferir!

MONTANHAS CAPIXABAS

Ar puro, clima europeu e requinte

Passar em Domingos Martins e na região da Pedra Azul é conhecer o outro lado do turismo do ES

▲ A Pedra Azul ou Pedra do Lagarto está localizada no km 89/90 da BR 262, no município de Domingos Martins (ES). Distante a apenas 89 km da Capital Vitória (ou a cerca de 40 minutos de automóvel), o maciço da Pedra Azul tem seu pico de 1.822 metros de altitude. Também é conhecida como a Pedra do Lagarto, devido a uma saliência em forma de um animal que parece subir pela sua encosta. Aos fundos, na mesma formação rochosa de granito e gnaisse, avista-se a Pedra das Flores, com 1909 metros de altura.

PARQUE ESTADUAL DA PEDRA AZUL

Reserva natural com uma área total de 1.240

hectares, compreende várias trilhas e fauna e flora bastante diversificadas. Os maiores atrativos do parque são mesmo as formações rochosas, destacando-se a Pedra do Lagarto unida à Pedra Azul e a Pedra das Flo-

FOTO ROBERLY PEREIRA



A produção de morangos é intensa na região

res. O Parque Estadual da Pedra Azul foi criado pela Lei nº 4.507/91, para proteger um conjunto de valores naturais.

TRILHAS

O local possui três trilhas abertas à visitação: a Trilha do Lagarto, com 480 metros, de onde se contempla o Caparaó e o Parque Estadual Forno Grande; a Trilha das Piscinas, com 1200 metros, onde se observa nove piscinas naturais escavadas pela ação das águas; e a Trilha da Pedra Azul, com 945 metros, onde se tem contato direto com o paredão rochoso de 500 metros de altura.

COMO VISITAR O PARQUE

Para a visitação é necessário entrar em contato com o Escritório do Parque, pelo telefone (27) 3248-1156, com antecedência de 24 horas. Os grupos deverão ser compostos por, no máximo, 25 pessoas para a Trilha das Piscinas, e 40 pessoas para a Trilha do Lagarto ou da Pedra Azul. Durante todo o percurso das trilhas, os visitantes são acompanhados por guardas florestais e monitores. O Parque é aberto para visitação de quarta-feira a domingo, de 8 às 17h30. Os passeios são realizados pela manhã e à tarde.

A vista do lago da Pedra Azul



FOTO ROBERLY PEREIRA

O portal de Domingos Martins é típico da arquitetura alemã trazida para o Estado

FOTO GILDO LOYOLA

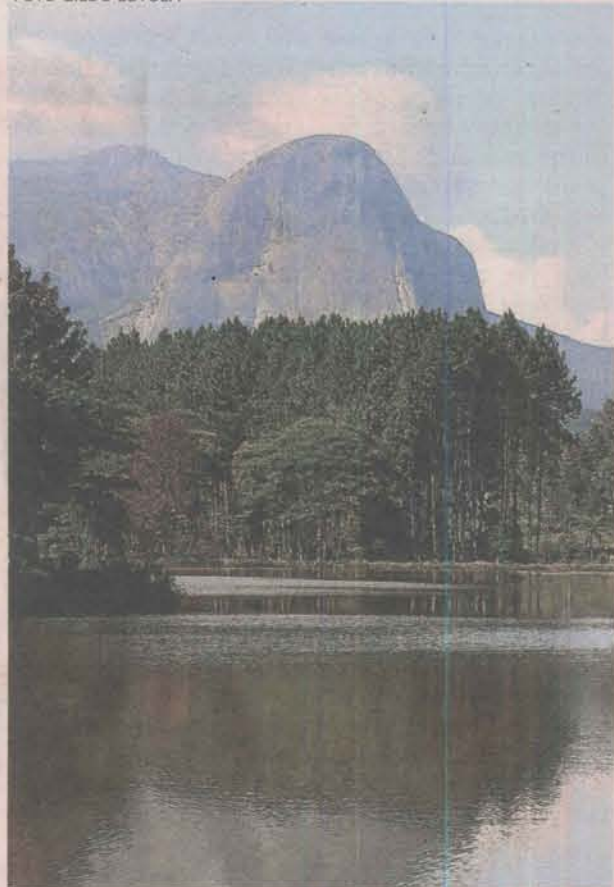
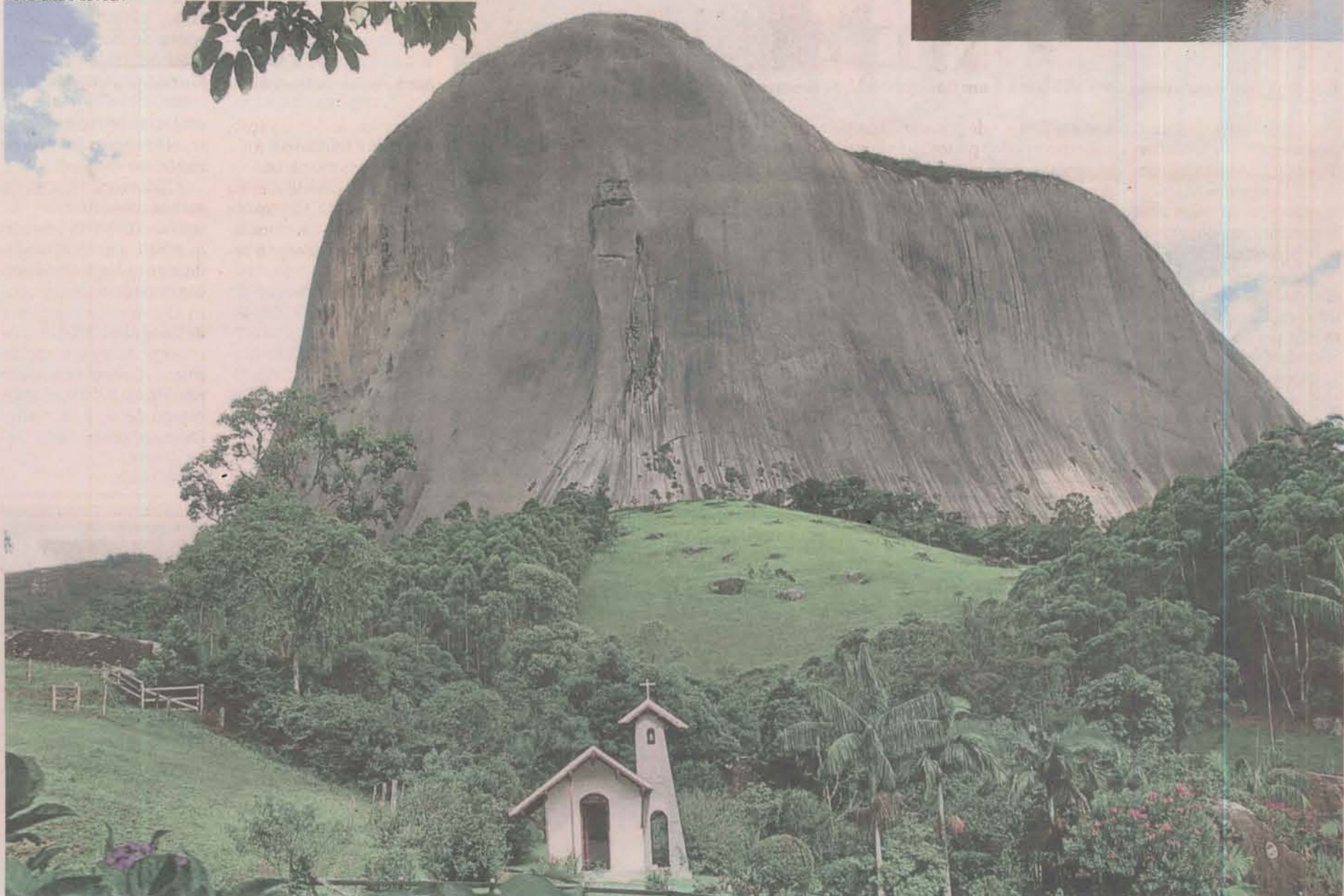


FOTO GILDO LOYOLA



ÁGUA NA BOCA

CULINÁRIA TÍPICA

Alemães e italianos oferecem pratos irresistíveis nas montanhas

GABRIEL LORDÉLLO



Eisbren (joelho de porco) com chucrute é um dos pratos mais procurados pelos turistas na região das montanhas onde moram descendentes de alemães

Os imigrantes levaram muitas delícias da Alemanha e da Itália para as mesas de Domingos Martins. Ponto para os visitantes que encontram boas casas para provar as comidas típicas dos descendentes das duas nações na acolhedora Campinho e em toda a região das montanhas do Espírito Santo.

Exemplo dessas delícias são: o Eisbren (joelho de porco), a Kasler (chuleta de porco), o Bockwürst (a famosa salsicha alemã), a Sauerkraut (chucrute), e o

kuchen (bisteca de porco), ingredientes dos pratos típicos alemães encontrados, por exemplo, no restaurante Fritz Frida.

Já na culinária italiana temos os conceituados pratos como a Bruschetta, o Carpaccio, o clássico macarrão, pizzas, a Ciabatta, Porcino, Risoto, Cappelacci, Tartufi e Cannelloni.

DOMINGOS MARTINS

O município de Domingos Martins faz parte da Rota do Mar e das Montanhas e por lá encontram-se

boa parte dos restaurantes típicos. Dois eventos importantes realizados nessa época do ano são o Festival Internacional do Vinho e o Festival de Inverno.

SETUR

O desenvolvimento sustentável da Região Turística das Montanhas Capixabas está entre as prioridades da Secretaria de Estado do Turismo do Espírito Santo.

A Setur assumiu o papel de mobilizador junto aos demais órgãos do governo

e ao trade turístico, visando discutir a implementação de projetos de infraestrutura, visando facilitar o acesso (estradas e sinalização turística nos atrativos e nas entradas da região) e a

comunicação (divulgação, internet e telefonia), totalizando seis membros.

Uma das prioridades é a construção do Centro de Convenções nas montanhas, visando dotar a re-

gião com um equipamento voltado para o turismo de negócios e eventos.

A área total construída do empreendimento deverá ser de 14.584 metros quadrados, com capacidade para cerca de 3 mil pessoas e estacionamento para 257 vagas. A previsão é de geração de 15 postos de trabalhos diretos e 50 indiretos. A obra tem custo previsto de R\$ 9 milhões, e o modelo de administração é por concessão.

FOTO GABRIEL LORDÉLLO



As macarronadas com seus diversos molhos vêm dos italianos

PEIXE FINO

MOQUECA

CAPIXABA

Pratos típicos como a torta capixaba conquistam amantes dos frutos do mar



Torta Capixaba

FOTO FABIO MACHADO

A panela de barro é sem dúvida uma das maiores expressões da cultura popular do Espírito Santo. Desde a sua origem – nas tribos indígenas que habitaram o litoral do Estado – até os dias de hoje, a técnica de sua confecção e a estrutura social das artesãs pouco mudaram.

Os frutos do mar estão presentes nos principais ícones da gastronomia típica da cidade de Vitória: a moqueca e a torta capixaba. O preparo destes pratos envolve uma peça muito importante do nosso artesanato, a panela de barro.

O trabalho artesanal das paneleiras sempre garantiu a sobrevivência econômica de suas famí-

lias, como também de suas tradições.

A região de Goiabeiras, ao norte da Ilha de Vitória, sempre foi o local tradicional da produção de panelas de barro. No início, o trabalho era de cunho familiar e as panelas eram feitas nos quintais das casas das paneleiras. Recentemente, com a criação da Associação das Paneleiras e ações da Prefeitura Municipal e outras entidades, foi construído um galpão onde concentrou-se toda a produção.

A panela de barro é suporte indispensável para o preparo da moqueca e da torta capixabas, pratos típicos da culinária capixaba. Os produtos nela prepara-

dos têm aspecto e paladar bem mais apetitosos.

Elas são produzidas por grupos de mulheres – alguns homens também já estão aderindo à essa nova atividade econômica – residentes no bairro de Goiabeiras, em Vitória. Possuem uma associação, que fica ao lado de um manguezal, de onde são retiradas todas as

matérias-primas necessárias para a fabricação das panelas.

Há mais de 400 anos, a produção dessa panela é passada de mãe para filha, garantindo a sobrevivência das paneleiras e da nossa tradição.

TORTA CAPIXABA

Chega a Semana Santa e em todo Brasil reno-

vam-se as cerimônias religiosas que recordam a morte e ressurreição de Jesus Cristo. E existe uma tradição nesta data cristã que é exclusivo do Espírito Santo: a torta capixaba. Experimentá-la é literalmente devorar a história.

A torta capixaba é um prato tão presente na história do nosso Estado que até Pero Vaz de Caminha comentou nas cartas sobre o hábito dos índios de comerem uma mistura de frutos do mar com palmito. Segundo o historiador Adilson Vilaça, a mistura indígena não era a torta como conhecemos agora, mas com certeza foi o que podemos chamar de “tataravô” da atual.

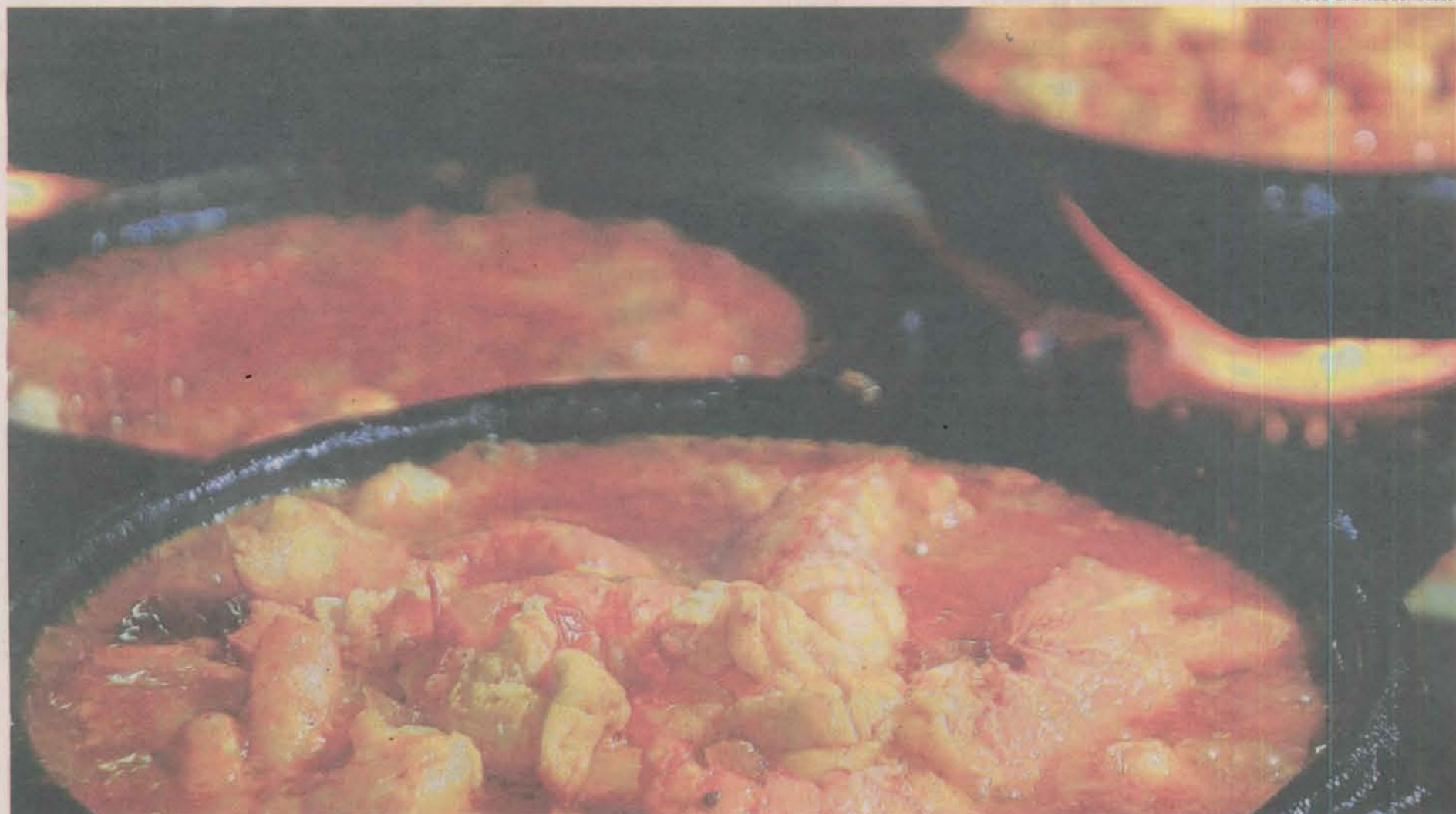
É somente por volta do século IX que a torta como conhecemos começa a tomar forma. Os portugueses já tinham o hábito de comer frutos do mar e com a forte influência que a igreja católica possuía sobre o povo lusitano, o hábito de não comer carne na Semana Santa era seguido à risca. Foi nessa época que os portugueses tiveram a idéia de acrescentar o marisco e o bacalhau à mistura feita pelos índios. Nascia a torta capixaba.

FESTA DAS PANELEIRAS

Local: Galpão das Paneleiras em Goiabeiras. **Quando:** de 25 a 27/11. **Horário:** **Como será:** atrações musicais e muita torta capixaba.



FOTO GABRIEL LORDELLO



É O CONGO!

É CAPIXABA!

FOTO: ANTONIO CARLOS NASCIMENTO



A banda de congo Amores da Lua é um dos mais tradicionais e queridos

Música, dança, cores e muita fé no folclore do nosso Estado

O Espírito Santo é um caldeirão de diversidade cultural. Esta terra acolheu negros, índios, italianos, alemães, pomeranos, libaneses e vários povos que transmitiram seus costumes. Hoje vemos tudo traduzido nos ritmos, nas danças, na culinária e nas festas.

O congo é o ritmo mais tradicional conhecido em todo o Estado. Ele faz referência aos escravos, aos santos de devoção, ao amor e ao mar.

HISTÓRIA

As primeiras bandas teriam surgido por volta de 1855, segundo relato do padre Antunes Siqueira.

Banda de Congo é um

conjunto musical típico das regiões litorâneas do Espírito Santo. Ela toca e canta principalmente em festas religiosas, como as de São Benedito, São Pedro, São Sebastião e Nossa Senhora da Penha.

São grupos compostos por pessoas simples, que utilizam instrumentos rudes feitos por eles mesmos com pau oco, barricas, taquaras, peles de animais, folhas-de-flandres e ferro torcido.

Tambores, caixas, cuícas, chocalhos, casacas, ferrinhos ou triângulos, pandeiros. Ao som desses instrumentos, homens e mulheres cantam velhas e tradicionais toadas, em que há referências à escravidão.



FOTO: GABRIEL LORDÉLLO

Mascarados participando do carnaval de congo de Roda D'Água que costuma atrair milhares de pessoas todo ano a Cariacica

vidão, à guerra do Paraguai, aos santos de devoção popular, ao amor, à morte e ao mar.

São toadas marcadas pelo alongamento das vogais finais no fecho dos versos, o que confere um certo ar melancólico entre as batidas de percussão.

TICUMBI

Além dele, o ticumbi também é marcante, com sons de violas e pandeiros, e cantorias em versos e rimas em louvor a São Benedito. O Encontro Nacional

de Folia de Reis, no mês de outubro, e o Boi Pintadinho, no Carnaval, no município de Muqui, também são duas manifestações culturais tradicionais capixabas.

RODA D'ÁGUA

O Carnaval de Congo de Roda D'água e o Carnaval de Máscaras é a principal atração folclórica capixaba do município de Cariacica.

A festa é uma tradição que acontece todos os anos nos domingos de Ra-

mos, Páscoa e no dia de Nossa Senhora da Penha, que é a padroeira do Espírito Santo. O evento costuma atrair muitos visitantes. Cerca de 5 mil pessoas a cada edição. A programação começa sempre pela manhã com procissão com a imagem de Nossa Senhora da Penha. Quando termina a procissão, inicia-se a cantoria na sede da Banda de Congo Santa Izabel de Roda D'Água, com participação de todas as bandas do município e dos mascarados.

FOTO: DIVULGAÇÃO



Os instrumentos do congo, que são feitos de maneira artesanal, animam as festas e são também vendidos aos turistas e amantes do folclore