

Regional

TURISMO EM ANCHIETA

Circuito da roça a 32 km da praia

Visitantes podem ir a propriedades rurais, pousadas e os locais onde são feitos queijos, biscoitos, artesanato, entre outros produtos

Roberta Bourguignon
GUARAPARI

Além das praias badaladas e bucólicas, o turismo ecológico e religioso, o município de Anchieta esconde circuitos rurais a 32 km do Centro. São locais onde é possível encontrar produtos caseiros, como biscoitos, além de queijos, massas e artesanato.

Pela BR-101, a entrada fica em portal de Jaqueira, km 347 da rodovia. Logo no início do circuito, há um mercadinho simpático, a Casa da Roça, que revende tudo que é feito na região conhecida como Vale Viver Corindiba.

No local, a atendente Inês Aparecida Loyola, 48 anos, calcula que pelo menos 400 pessoas passam todos os finais de semana para levar os produtos da roça.

Há biscoitos, tapiocas, cachaça, feijão, coco, bolo, pães, massas, ovo caipira, queijos, linguiça, defumados de suínos e peixes, mel, artesanato e muitos temperos.

Seguindo o caminho do Vale Viver Corindiba, os visitantes podem conhecer várias propriedades, inclusive restaurantes, pousadas e os locais onde são fabricados os produtos vendidos na Casa da Roça.

Para descansar apenas ouvindo o barulho das águas, a proprietária e engenheira agrônoma Swenka Volpato Gaigher, dona da "Estância" resolveu transformar a casa onde vivia em um local para rece-



SWENKA VOLPATO recebe hóspedes em sua Estância, onde visitantes podem ter contato com a natureza

ber hóspedes.

"Nós sempre recebíamos amigos na nossa casa. A casa é grande e com piscina. Um amigo advogado me deu a ideia de abrir o local para as pessoas se hospedarem, já que muitos gostariam passar o final de semana no local aconchegante", conta ela

E a ideia deu tão certo que a proprietária já planeja a construção de outras pousadas agregadas ao local. Quem pretende apenas passar o dia, basta fechar o pacote com Swenka. Cada um paga R\$ 15

e tem direito a usar a cozinha, área de churrasco e a piscina.

"Para que as pessoas tenham um contato maior com a natureza, também liberamos a colheita das frutas diretamente no pé. Tem acerola, jabuticaba, jambo, abricó, bacupari, pitanga e araçáúna".

E é possível dormir no local. "O objetivo é justamente descansar, então não permitimos carro de som e música alta", disse. Custa a partir de R\$ 30 por pessoa. Contatos: (28) 99915 - 6600 ou estancia-recantodasaguas@gmail.com

FOTOS: ROBERTA BOURGUIGNON



MARIA IZABEL fabrica pães e bolos

Delícias com produtos cultivados na própria fazenda

Pães, bolos, brevidade, broinha, biscoito de coco, leite condensado, bala de coco, macarrão, capeletti e muitas outras delícias são feitas por Maria Izabel Catani Brambati, 49 anos, dona da Produtos Bebel.

Há décadas ela fabrica todos os produtos no Vale Viver Corindiba e todas as sextas-feiras sai para entrega. "Saio para entregar os produtos que foram fabricados durante toda a semana. No caminho muitas pessoas já ficam esperando para comprar. E o que sobra eu deixo na Casa da Roça, na entrada de Jaqueira", conta ela.

A matéria-prima para a fabricação dos produtos é colhida na própria fazenda. Maria Izabel calcula que vende no mínimo 200 produtos por semana. "São 6 quilos de biscoito, 10 quilos de macarrão caseiro, muitos metros da bala de coco, além dos bolos e pães", disse. Contato: (27) 997299986.



CASA DA ROÇA: produtos caseiros

Clube no lugar de fábrica de farinha

O espaço do quitungo, onde a família Ferreira fabricava farinha, deu lugar ao clube que, desde 2010, abriu as portas para receber o público.

Um dos proprietários do Ferreira Club, Paulo Ferreira, 45 anos, conta como começou a história do local.

"Depois que paramos de fabricar farinha, cada filho foi morar em uma localidade e o espaço ficou vazio. Minha mãe começou a pensar em algo que pudesse chamar a atenção dos filhos e fez um campo de futebol e as piscinas para passarmos os finais de semana aqui", lembra.

Depois de alguns anos, os filhos viram no projeto da mãe, uma oportunidade para ganhar dinheiro. Construíram uma cozinha e passaram a oferecer almoço.

"No horário do almoço tem self-service e prato feito. Quando tem forró à noite também oferecemos alimentação", destaca Paulo Ferreira.

O local passou a ser conhecido pela comunidade e a propaganda



FERREIRA CLUB tem self-service na hora do almoço e forró à noite, além de piscina para os visitantes

de boca a boca levou muita gente ao Ferreira Club.

ENTRADA

Paulo calcula que pelo menos 200 pessoas visitam as piscinas todos os finais de semana. A entrada custa R\$ 3 e dá direito a usar todo o clube. Contato: (28) 98164-2797.



Jovem criou tapiocaria após projeto em escola

A jovem Maíra dos Santos Loureiro, 19 anos, estudou durante 8 anos na escola Família Agrícola, em Anchieta, e, por meio de um projeto profissionalizante que precisou fazer, surgiu a Tapiocaria Sabores do Vale.

"Meu pai sempre teve o sonho de fabricar farinha e na região ninguém fabricava tapioca, foi aí que surgiu a ideia. Conheci algumas fábricas de tapioca, aprendi a fazer e criei minha receita", conta a jovem empreendedora.

Atualmente a família vende 120 pacotes de tapioca por semana. Além da tradicional, são vendidas as recheadas com coco, coco com açúcar mascavo, goiabada e também amendoim.

"Tem apenas três meses que terminamos a construção da fábrica e passamos a fazer todos os dias. É bem familiar mesmo. Meus pais são pessoas extremamente importantes para o desenvolvimento do produto final", explica Maíra.



MAÍRA vende a tapioca em pacotes

VISITAS

Para quem deseja fazer a tapioca em casa, a família também vende a goma, que é a farinha pronta. O espaço onde a tapioca é preparada pode ser visitado.

Custa a partir de R\$ 5 o pacote. Contato: (28) 99753-6668