

Mostra fotográfica – Textos de Apoio

Foto 01 – panelerias de goiabeiras – tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://www.peixesolto.com.br/brasil-feito-a-mao/as-paneleiras-de-goiabeiras.html>

Dá uma canseira só de olhar! Quem chega ao barracão da Associação das Panelerias de Goiabeiras, em Vitória (ES), simplesmente para comprar a famosa cerâmica capixaba, não tem ideia de como é trabalhoso todo o processo de produção. As panelerias de Goiabeiras, ganharam este título por ser em sua maioria mulheres e moradoras do Bairro de Goiabeiras, região central da Capital do Estado e um dos endereços mais frequentados hoje pelos turistas.

Mas as panelas de barro daquela região já são atrativos turísticos do Espírito Santo desde 1815. De acordo com o dossiê do Iphan, o naturalista Saint Hilaire já havia descrito a arte: “Caldeira de terracotta, de bocal muito baixa e fundo muito raso (...), num lugar chamado Goiabeiras, próximo da Capital do Espírito Santo”.

Também o naturalista deve ter se impressionado com a habilidade das panelerias. Potes, travessas, bules e caldeirões feitos de barro, extraído nas jazidas do Vale do Mulembá e

modeladas manualmente, com ajuda somente de ferramentas rudimentares, como pedaço de cabaça.

Outra imagem que impressiona e, em especial o esforço, são as enormes fogueiras a céu aberto, onde as artesãs levam as peças já secas para a queima. A etapa inicial hoje fica a cargo dos homens, que limpam o barro com o pisoteio para retirar pedras e vegetais. A típica coloração escura se dá com o uso do tanino da árvore do mangue vermelho, num ritual conhecido como “sova” e uma tradição indígena.

A coloração escura da panela permite maior concentração do calor, conseqüentemente melhor cozimento e conservação dos alimentos. Sem contar, que o tanino evita a proliferação dos fungos. A retirada da casca do mangue hoje é feita sem prejuízo para a planta. A legítima panela de barro capixaba leva um Selo de Qualidade da Associação das Panelas de Goiabeiras, identificando a origem.

A tradição da cerâmica em argila queimada é uma herança indígena, mantida por gerações muito antes da colonização portuguesa. As panelas do Espírito Santo são reconhecidas hoje, dentro e fora do Brasil, como objeto de arte popular.

A arte, tão elaborada, até para o seu uso exige cuidados. A panela, antes de servir como utensílio, deve ser untada com duas colheres de óleo de cozinha. Daí é levar ao fogo e deixar queimar até o óleo acabar. Reserve e deixe esfriar, para depois lavar. Só assim estará pronta para fazer a boa moqueca!

Peixe Solto: Quando estiver conhecendo uma região, descubra também o Brasil feito à mão. Procure comprar diretamente do artesão ou somente nos centros oficiais de artesanato. Desta forma, você também garante a qualidade e autenticidade do produto. Vale a pena conferir de perto e valorizar as mãos de quem realmente faz este País mais bonito.

Contato Associação: Fones - (27) 3327-0519 / 3132-8351.

Rua das Panelas 55-Goiabeiras. Vitória-ES / CEP: 29075-105

Foto 02 – moqueca capixaba – tamanho 15cmx21cm



Essa receita já devia estar aqui há um tempão, mas antes tarde do que nunca... Moqueca Capixaba, iguaria que aprendi a amar com o maridão, ele que é praticamente um “capixaba”, me apresentou essa delícia. Então... peixe comprado, panelas de barro (as originais capixabas) saíram do armário e urucum na mão... vamos lá?

Ingredientes (serve 4 pessoas)

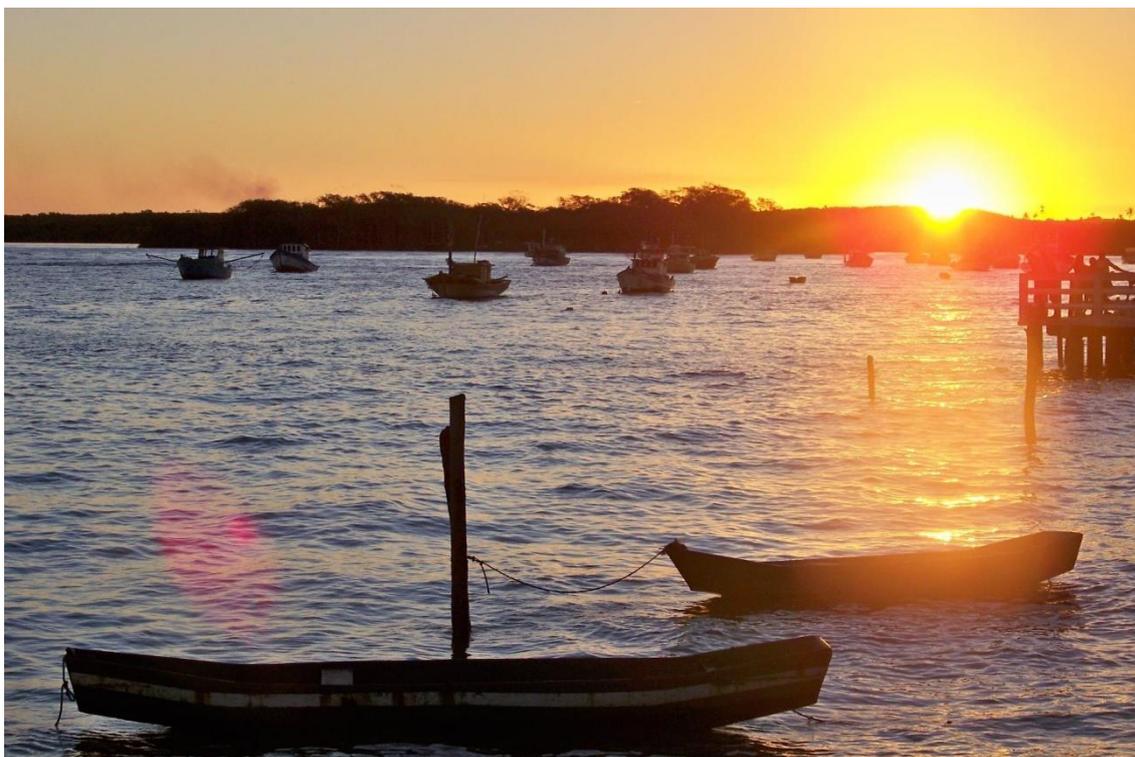
- 8 postas de peixe (namorado, dourado, badejo, ou o de sua preferência)
- 1 e 1/2 cebola picada em cubinhos
- 3 tomates sem sementes cortados em cubinhos
- 1 maço de coentro
- 1 colher de chá de colorau
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1/2 pimenta dedo de moça
- sal a gosto

Modo de Preparo

Na sua panela de barro coloque o azeite, deixe aquecer e coloque o colorau para dissolver, acrescente metade da cebola, o alho e metade dos tomates. Coloque então a primeira camada de postas (4 unid) já temperadas com o sal, depois coloque o restante da cebola e do tomate, e metade do coentro. Coloque a segunda camada de peixe e

finalize com coentro e um pouco de tomate se quiser. Tampe a panela em fogo médio e deixe borbulhar. Lembrando que a panela de barro continua aquecida após você desligar o fogo... então leve-a à mesa borbulhante. Sirva com arroz e pirão.

Foto 03 – pesca artesanal Conceição da Barra/ES – tamanho 10cmx15cm



Fonte: <http://viuaki.com.br/10-locais-brasil-merecem-visita/>

Conceição da Barra é um dos mais antigos municípios do estado do Espírito Santo, cujo porto foi o determinante geograficamente para a fundação da cidade. Sua fundação data de 1554, quando os portugueses organizaram expedições para afastarem os índios das circunvizinhanças de Vila Velha, local onde se estabelecera, o donatário Vasco Fernandes Coutinho.

Foto 04 – Parque Estadual de Itaúnas/ES– tamanho 10cmx15cm



Fonte: <http://www.rotascapixabas.com/2010/09/17/serie-especial-itaunas-1/>

Politicamente, Itaúnas pertence ao município de Conceição da Barra, no norte do Espírito Santo. Mas, “turisticamente”, Itaúnas é autônoma, independente e totalmente destacada da Barra. Itaúnas tem um estilo que é só seu e de mais ninguém por aqui: ela é pacata, tranquila, rústica, despreocupada, alternativa e simples, muuuuito simples. Ok, vá lá... o simples de Itaúnas nem se compara ao de Caraíva na Bahia, onde até pouco tempo atrás faltava luz. Mas não há outro adjetivo que um urbanóide como eu poderia usar para qualificar uma vilazinha com ruas de terra que não tem posto de gasolina, caixa 24 horas e nem agência bancária. Mesmo assim eu retifico: a simplicidade de Itaúnas não chega a brigar com o IDH da ONU.

Dois fatores tornaram Itaúnas conhecida nacionalmente.

O primeiro deles são as **dunas**. Itaúnas não seria nada sem as dunas. Foram elas que trouxeram um olhar de compaixão sobre o lugar depois que resolveram se rebelar contra a devastação ambiental provocada pelo homem. Foram elas também que, depois dessa tragédia, compensaram os habitantes da vila com um fenômeno natural inédito na costa do Espírito Santo. E, ao fim e ao cabo, são elas as responsáveis pelo que Itaúnas tem de mais Itaúnas: elas próprias, as dunas.

“Pause” para explicar o tom trágico do meu comentário.

Durante a primeira metade do século XX, a cobertura vegetal da região de Itaúnas foi quase toda consumida pela exploração de madeira que sustentava seus habitantes. O que ninguém imaginava era que, sem a proteção das restingas, a ação do vento noroeste seria capaz de formar montes de areia móveis e que esses montes de areia móveis talvez pudessem soterrar tudo o que ali fora construído. A tragédia, no entanto, se fez: na década de 60, as dunas finalmente cobriram a vila instalada na margem esquerda do rio Itaúnas, obrigando a população local a se refugiar do outro lado da margem.

“Play” para não fugir do assunto.

O segundo fator é o **fórró**. Talvez você já tenha ouvido falar que Itaúnas é a capital brasileira do fórró universitário. E é mesmo. Em algum momento do passado o cenário de subdesenvolvimento da vila casou-se perfeitamente com o clima alternativo de um ritmo que tomava conta dos universitários de classe média do sudeste. Não deu outra. Desde que chegou a Itaúnas, o fórró se transformou em trilha sonora oficial da vila, apesar da recente investida do samba vinda do “Crepe Samba Kone”. Você vai ouvir fórró em Itaúnas o ano inteiro no “Buraco do Tatu”. Mas em janeiro, fevereiro (durante o carnaval) e em julho, mês do Festival de Fórró, o fole expande seus limites territoriais e se instala em duas outras casas especializadas no assunto: o “Bar do Fórró” e a “Arena Casa de Show”, onde rola uma espécie de matinê (das 19:00 às 23:00).

Mas Itaúnas não é só fórró e dunas. Itaúnas é sol, praia, rio, restinga, barquinho, bicicleta, cavalo, praça, igreja, grama, terra, comida caseira, moqueca capixaba, frutos do mar, música ambiente, música boa, silêncio, lua, luar, gente simples, educada, tranqüila e hospitaleira. Precisa de mais?

Não deixe de aproveitar Itaúnas!

Foto 05 – Índios Tupinikim/Aracruz/ES– tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Tupiniquins>

Em 28 de agosto de 2007, o governo demarcou as terras reivindicadas pelos tupiniquins, que ficaram acampados em área usada para a plantação de eucaliptos da empresa Aracruz Celulose. (VIDE FOTO)

Ostupiniquins(tambémchamados tupiiiinaquis,1 topinaquis, tupiinanquins e tupinik ins) são um grupo indígena brasileiro, pertencente à nação tupi e que habitava, até o século XVI, o sul do atual estado da Bahia e o litoral do atual estado de São Paulo, entre Santos e Bertioga2 . Foram o grupo indígena com o qual se deparou a esquadra portuguesa de Pedro Álvares Cabral, em 23 de abril de 1500. Atualmente, habitam o município de Caruaru no norte do estado do Pernambuco.

Foto 06 – Ilha do Gambá - Piúma – tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://www.portal27.com.br/ilhas-de-piuma-maravilhas-da-natureza/>

A cidade de Piúma tem belezas naturais inigualáveis. E um dos complementos destas belezas são as ilhas que circundam a cidade. São três ilhas: Gambá, Meio e Cabritos. Elas são tombadas como patrimônio paisagístico natural e cultural pelo Conselho Estadual de Cultura (CEC).

A Ilha do Gambá foi ligada ao continente na década de 60, com vias que contemplam acessos que contornam toda a área e foi incorporada como atrativo turístico para visitação e contemplação da natureza. Mas em todas as ilhas, o turista pode conferir a grande diversidade de fauna e flora, além de um grande ecossistema para estudo e pesquisa.

Com a variedade de espaço existente nas ilhas, elas recebem grande fluxo de pessoas que utilizando esses ambientes para lazer e recreação como: Pesca de linha, caminhadas e mergulhos, principalmente na alta temporada de verão. Refúgio para aves e animais marinhos. Neste local natural se desenvolvem as conchas que são utilizadas para o artesanato local.

Foto 07 – Lagoa Juparanã , Linhares/ES – tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://www.viajandotodoobrasil.com.br/index.php?q=DViagemESNew>

Suspenso novamente por 3 dias, iniciamos hoje nossa visita a cidade de Linhares/ES onde tivemos a oportunidade de conhecer algumas lagoas (que ainda não estão na mão de particulares) como a linda lagoa de Juparanã – Três Pontas (foto ao lado) e uma das mais bonitas praças que visitamos, a Praça 22 de agosto. Com o adiantado da hora aproveitamos para almoçar e em seguida fomos para João Neiva/ES onde fizemos belas fotos. Seguimos para a nossa 73ª cidade: Ibirapu/ES, onde aproveitamos para lancharmos no Califórnia o famoso pastel com caldo de cana que recomendamos. Com um calor muito grande torcíamos para que ele não se transformasse em uma tempestade, mas a nossa torcida não foi suficiente e quando chegamos a Fundão/ES o céu já estava negro e começava os primeiros pingos. Já com o dia parecendo noite seguimos para Aracruz/ES para pernoitarmos e então a chuva caiu torrencialmente.

Foto 08 - Vitória – tamanho 13cmx18cm



Fonte: <http://peroratio.blogspot.com.br/2012/03/2012317-vitoria-minha-cidade-adotada.html>

Vitória é a capital do estado do Espírito Santo, na Região Sudeste do Brasil. É uma das três ilhas-capitais do país (as outras são Florianópolis e São Luís). Situada a 20°19'09' de latitude sul e 40°20'50' de longitude oeste, Vitória limita-se ao norte com o município da Serra, ao sul com Vila Velha, a leste com o Oceano Atlântico e a oeste com Cariacica.

Com uma população de 348 265 habitantes,6 segundo estimativas de 2013 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a cidade é a quarta mais populosa do estado (atrás dos municípios limítrofes de sua região metropolitana: Vila

Velha, Serra e Cariacica) e 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, Vitória, fazem parte do município outras 34 ilhas e uma porção continental, perfazendo um total de 93,381 km².¹⁰ Originalmente eram 50 ilhas, muitas das quais foram agregadas por meio de aterro à ilha maior.

Entre as capitais do Brasil, Vitória possui o 4º melhor índice de desenvolvimento humano (depois de Florianópolis, Curitiba e Porto Alegre) e o maior produto interno bruto per capita.¹¹

Vitória possui dois grandes portos: o Porto de Vitória e o Porto de Tubarão. Esses portos fazem parte do maior complexo portuário do Brasil, que inclui vários portos do estado e que são considerados os melhores em qualidade do Brasil.

Fonte: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Vit%C3%B3ria_\(Esp%C3%ADrito_Santo\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Vit%C3%B3ria_(Esp%C3%ADrito_Santo))

Foto 09 – Praia de Botafogo /RJ - tamanho 15cmx21cm



Fonte: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vista_do_Botafogo_Praia_Shopping_01.jpg

Vista do Botafogo Praia Shopping no Rio de Janeiro - Morro da Viúva, Praia de Botafogo, Enseada de Botafogo, Morro da Urca e Pão de Açúcar.

Foto 10 – Praia lotada no Rio de Janeiro – tamanho 10cmx15cm



Fonte: <http://noticias.bol.uol.com.br/fotos/imagens-do-dia/2014/02/07/calor-no-rio-de-janeiro.htm>

Pessoas lotam a praia de Ipanema, na zona sul do Rio de Janeiro, neste sábado de calor em 4/04/2014.

Foto 11 – Porto de Vitória/ES - tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://cronicasdumasviagens.wordpress.com/category/cronicas-dumas-viagens/lugares/vitoria-e-vila-velha-es/>

Foto 12 – Porto de Santos/SP – tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://agenciat1.com.br/queda-do-lucro-reflete-nova-realidade-do-porto-diz-santos-brasil/>

Foto 13 – Plataforma de petróleo – tamanho 15cmx21cm



Fonte: <http://militanciaviva.blogspot.com.br/2014/02/producao-de-petroleo-no-pre-sal-bate.html>