



**eco101**  
**revista**

# Moqueca é capixaba!

PRATOS TÍPICOS DA CULINÁRIA CAPIXABA  
SÃO DESTAQUES NO MÊS DE ABRIL

**Rodovia mais segura.**

No primeiro trimestre de 2015, o índice  
de acidentes com mortes caiu 50%

Pag. 08

Edição  
NÚMERO

**07**  
Abril/2015

# Sumário

Edição Número 7, ano 2015



## 08

### SEGURANÇA.

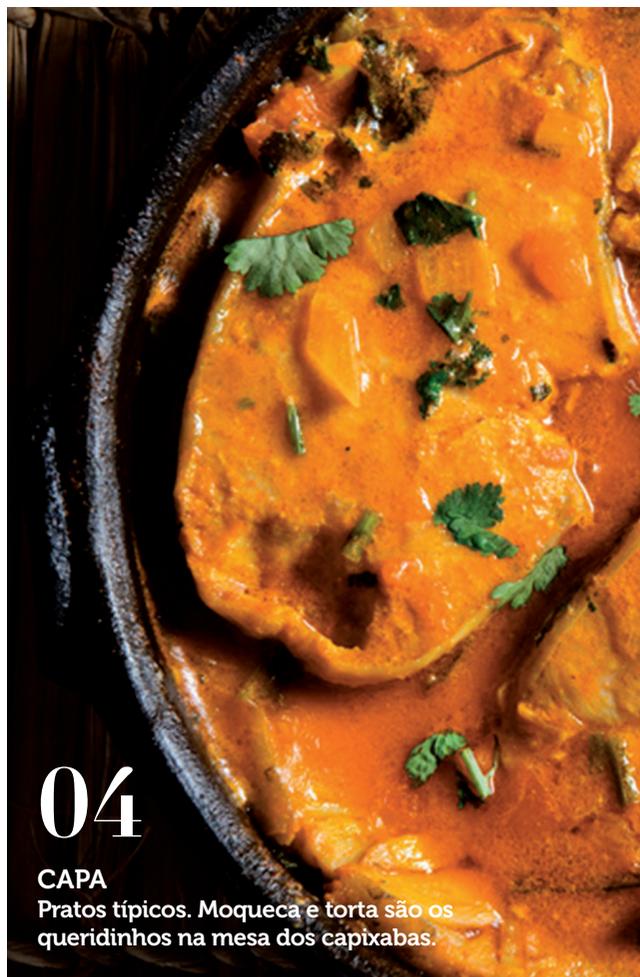
Cai pela metade o número de acidente com mortes na BR-101/ES/BA.



## 10

### SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO USUÁRIO.

Implantação das 12 bases SAU definitivas ao longo de todo o trecho sob concessão.



## 04

### CAPA

Pratos típicos. Moqueca e torta são os queridinhos na mesa dos capixabas.

## Editorial

Iniciamos o editorial deste mês comemorando a redução de 50% de acidentes com óbitos no primeiro trimestre de 2015 e agradecendo a importante participação do usuário da BR-101 para que pudéssemos alcançar este índice. A Eco101 realiza constantes investimentos na melhoria da infraestrutura da rodovia 101, como a implantação de dispositivo de segurança, reforço de sinalização horizontal e vertical, campanhas de conscientização e ações de educação no trânsito. Mas é de grande importância a parceria com a Polícia Rodoviária Federal (PRF) e a colaboração do usuário.

Com o objetivo de proporcionar mais segurança e conforto para os usuários da rodovia, damos sequência aos investimentos com a construção das bases de Serviço de Atendimento ao Usuário (SAU) definitivas. As estruturas serão compostas por uma sala de recepção (água, café e cadeiras para descanso), fraldário e três banheiros – sendo um

específico para pessoas com deficiência. Anexo a toda estrutura, o usuário encontrará os serviços de atendimento operacional, socorro mecânico e médico 24 horas por dia, como já acontece atualmente.

Os postos de atendimento serão localizados em Pedro Canário (Km 0+800), Conceição da Barra (Km 42+300), São Mateus (Km 85+800), Linhares (Km 123+900), Aracruz (Km 171+700), Ibirapu (Km 210+800), Serra (Km 242), Cariacica (Km 279+400), Guarapari (320+800), Anchieta (359+600), Itapemirim (Km 398+900) e Mimoso do Sul (Km 452).

Além das novidades da rodovia, a edição deste mês traz na capa as tradições culinárias do Espírito Santo. Afinal, o mês de abril é o período em que a moqueca e a torta capixaba estão no cardápio de todo o capixaba.

### Boa leitura!

**Roberto Paulo Hanke**

Diretor superintendente da Eco101



### Sua foto no Instagram

Quer ver o seu melhor click das belezas do Espírito Santo divulgado no perfil da EcoRodovias no Instagram? Marque **#viajecomagente** ou **#vcg** em suas fotos e compartilhe com os demais usuários os melhores ângulos do Estado.

No perfil **@viajecomagente**, você encontrará os melhores visuais das regiões Sul e Sudeste do País, nos trechos do entorno das rodovias administradas pelas concessionárias do Grupo.

Eco101 Revista é uma publicação do Grupo EcoRodovias, produzida pela Assessoria de Comunicação Empresarial da Eco101, concessionária responsável pela administração de 475,9 quilômetros da BR-101, de Mucuri, no sul da Bahia, a Mimoso do Sul, na divisa com o Rio de Janeiro. Atualizada de acordo com as atividades realizadas pela Concessionária. Telefone: 0800 7701 101. **Editor e jornalista responsável:** Maria Clara Cabral (MTB 45173/SP). **Produção e edição de conteúdo:** Eco101. **Diagramação:** Link Editoração. **Foto da capa:** Mosaico Imagens. **Tiragem:** 25 mil exemplares. **Distribuição gratuita.** O conteúdo publicado na Eco101 Revista pode ser reproduzido, desde que a fonte seja devidamente citada.



## Fale com a Eco101

- Para atendimento de emergência médica e mecânica: 0800 7701 101
- Ouvidoria: 0800 7701 101/ ouvidoria@eco101.com.br
- Para deficientes auditivo e da fala: 0800 757 0757
- Site: www.eco101.com.br

## Tarifas de pedágio

Toda cobrança é bidirecional, ou seja, ocorrerá nos dois sentidos da rodovia e as tarifas serão ajustadas anualmente de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

Confira abaixo as tarifas praticadas:

CIDADE	KM	TARIFA
Pedro Canário	1,2	R\$ 2,80
São Mateus	84,6	R\$ 3,80
Aracruz	170,2	R\$ 3,60
Serra	239,8	R\$ 3,40
Guarapari	318,4	R\$ 3,50
Itapemirim	396,9	R\$ 3,00
Mimoso do Sul	449,4	R\$ 1,60

## Bases de Serviço Operacional BR-101/ ES-BA

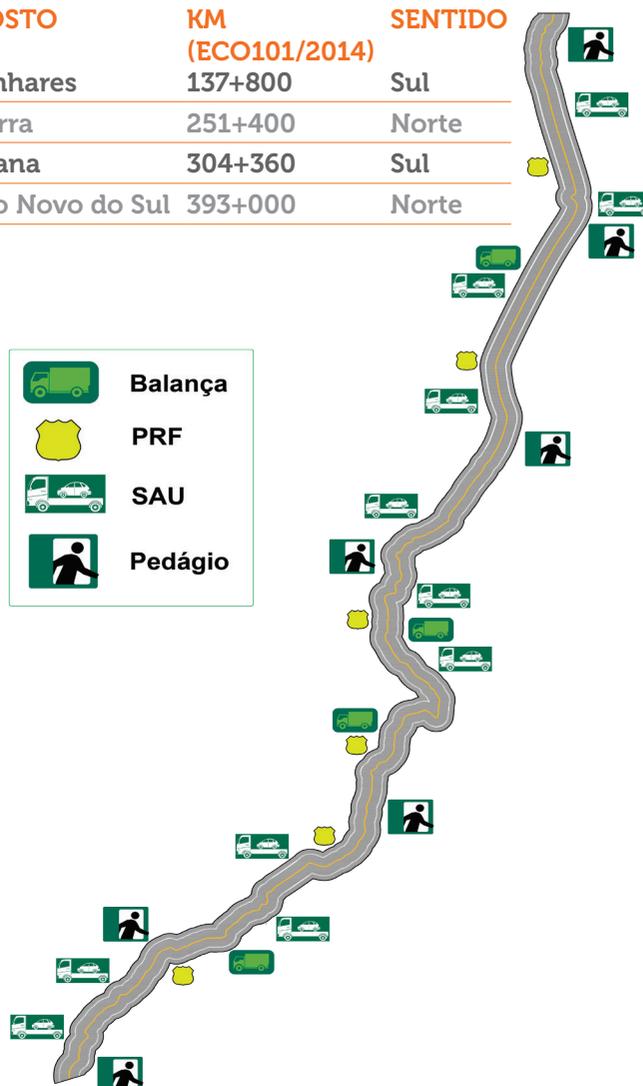
IDENTIFICAÇÃO (BR)	MUNICÍPIO	KM	SENTIDO
SAU 1	Pedro Canário	12	Sul
SAU 2	Conceição da Barra	46	Norte
SAU 3	São Mateus	84,5	Sul
SAU 4	Linhares	123,7	Sul
SAU 5	Aracruz	163	Sul
SAU 6	João Neiva	203	Sul
SAU 7	Serra	244	Norte
SAU 8	Serra	264,5	Norte
SAU 9	Guarapari	325	Sul
SAU 10	Anchieta	372,3	Norte
SAU 11	Itapemirim	414	Sul
SAU 12	Mimoso do Sul	442	Sul

## Postos da Polícia Rodoviária Federal BR101/ES-BA

MUNICÍPIO	KM	SENTIDO
São Mateus	57,3	Sul
Linhares	152,8	Sul
Serra	251,8	Sul
Viana	304,6	Sul
Guarapari	345,5	Sul
Cachoeiro de Itapemirim	414,1	Norte

## Postos de Pesagem

POSTO	KM (ECO101/2014)	SENTIDO
Linhares	137+800	Sul
Serra	251+400	Norte
Viana	304+360	Sul
Rio Novo do Sul	393+000	Norte



Utilidade Pública

Serviço Eco101 de atendimento: 0800 7701 101  
 Polícia Rodoviária Federal: 191 - Polícia Rodoviária Estadual: 198 - Polícia Militar: 190  
 Corpo de Bombeiros: 193 - SAMU / SIATE: 192 - Denúncia contra abuso sexual infantil: 100 - Narcodenúncia: 181  
 Dnitt: 0800 611 535 - Ouvidoria da ANTT: 166



Fotos: Mosaico Imagem

# Comida típica

## A TRADIÇÃO DA PREPARAÇÃO DOS PRATOS NA POPULAR PANELA DE BARRO

Quando pensamos na cultura de uma região, a culinária quase sempre ocupa um lugar de destaque. Quem visita o Espírito Santo não pode deixar de experimentar a moqueca e a torta capixaba, a muma de siri e a caranguejada. A receita dos pratos é uma das heranças da cultura indígena e pode ser encontrada nos mais diversos restaurantes.

Reconhecida internacionalmente, a moqueca capixaba se diferencia da moqueca baiana por não ter na receita azeite de dendê e leite de coco. O prato leva este nome por causa do modo de preparo do alimento, que consiste no cozimento sem água, apenas com os ingredientes.

Em 30 de setembro de 2012, a Câmara Municipal de Vitória aprovou a Lei 8.313/2012, em comemoração ao Dia da Moqueca Capixaba. A data foi escolhida em homenagem ao jornalista e escritor,

Cacau Monjardim, aniversariante e autor da popular frase “Moqueca, só capixaba. O resto é peixada”.

Além da popularidade da moqueca, a torta capixaba tem um lugar especial nas tradições de quem mora no Estado. Um prato tradicional que é culturalmente preparado durante a Semana Santa, tem como base dos ingredientes frutos do mar, siri desfiado, camarão, sururu, bacalhau e palmito.

Outro diferencial da culinária capixaba é a tradição da preparação dos pratos na popular Panela de Barro. O utensílio é produzido artesanalmente pelas famosas paneleiras da região de Goiabeiras, em Vitória, desta comunidade sai boa parte da produção das panelas usadas no preparo moqueca e da torta capixaba. Mesmo com todo o reconhecimento dos pratos, as panelas possuem um lugar de destaque.

### Uma delícia de visita!

Um dos alimentos mais ligados ao bem estar, o chocolate também é o queridinho para quem quer conhecer as tradições capixabas. No município de Vila Velha, fica localizada a fábrica da Chocolates Garoto, considerada um ponto de visita para quem passeia por essas bandas. Por ser um “delicioso” programa, a fábrica ocupa o segundo lugar dos destinos preferidos no Espírito Santo e fica atrás apenas do Convento da Penha.

Para os apaixonados por chocolate, a empresa mantém um tradicional programa de visitas Chocotour, que recebe mais de 350 mil pessoas por ano, interessadas em conhecer as linhas de fabricação de produtos. Além da linha tradicional de chocolates, como por exemplo a famosa caixa amarela de bombons sortidos, a Chocolates Garoto produz ovos de páscoa desde 1954, sendo pioneira no mercado brasileiro na confecção deste produto.

## Aprenda a fazer a torta capixaba

### Ingredientes:

- Cebola, alho, azeite doce, azeitona, limão, coentro, cebolinha verde, tomate a gosto;
- ½kg de palmito natural previamente cozido;
- 200gr de siri desfiado e cozido;
- 200gr de caranguejo desfiado e cozido;
- 200gr de camarão cozido;
- 200gr de ostra cozida;
- 200gr de sururu cozido;
- 200gr de badejo desfiado e cozido;
- 500gr de bacalhau desfiado e cozido.

**Observação:** Para cozinhar esses ingredientes, fazem-se as moquecas de cada um e retira-se todo o caldo, deixando-os o mais seco possível.

### Modo de Preparo:

Prepare um refogado com cebolas, alho, pimenta, azeite doce, azeitonas e limão. Leve-o ao fogo com o palmito natural e espere até desaparecer a água e ganhar consistência. Junte, depois de limpos, desfiados, cozidos e espremidos, os ingredientes, mexendo até evaporar a água. Retire para esfriar um pouco. Misture uma parte da espuma de 6 claras em neve com as gemas. Quando adicionarem os temperos aos mariscos, deve-se colocar o bacalhau para enxugar e dar liga à massa. Cozinhe à parte 6 ovos, que servirão apenas para enfeite juntamente com azeitonas e rodela de cebola. Coloque a massa em uma panela de barro e a leve ao forno, retirando-a quando a espuma estiver bem coradinha.

### Rendimento:

Prato para 6 pessoas.





## História das paneleras

As famosas panelas de barro são produzidas artesanalmente e fazem parte da cultura popular do Estado. Com técnica simples, porém para modelar as panelas, a prática é destaque neste quesito, fazem com que as panelas tomem a forma em vários tamanhos. Com barro e água, manualmente as panelas vão sendo criadas utilizando movimentos das mãos, tanto circulares como verticais, arredondando e definindo o formato da peça com a ajuda de ferramentas rudimentares, como pedras lisas, cascas de coco, coité (pedaço de cabaça) e objetos similares.

As panelas são encontradas no Galpão, localizado em Goiabeiras, Vitória. O bairro de Goiabeiras é conhecido também pela Banda do Congo, pela Folia de Reis e pelo Boi Estrela. O Congo é um auto popular brasileiro de temas africanos, com variações regionais.



**O processo de fabricação artesanal permite que a identidade cultural desta atividade seja mantida.**

# As belezas do Morro do Mestre Álvaro

Para quem quer se aventurar e relaxar, o Espírito Santo oferece alguns lugares com vistas e paisagens deslumbrantes, como é o caso do Morro do Mestre Álvaro, na Serra. O local é uma área de proteção ambiental e atrai milhares de pessoas que sobem a montanha pelas trilhas. Uma bastante conhecida é a trilha que passa próximo ao Restaurante Sítio Mestre Álvaro.

Com aproximadamente 833 metros de altura, a vista da montanha é privilegiada, pois do alto pode-se visualizar vários pontos da Grande Vitória. A montanha está posicionada há uma distância de 27 km do centro da capital, Vitória. Uma caminha de mais de quatro horas somente para subir da montanha é compensada pelo visual ao chegar no “topo”.

Além da vista maravilhosa, o que pode ser encontrado ao longo da subida do Morro é o contato a fauna e flora, sendo possível encontrar algumas espécies em extinção. Ao longo da trajetória da subida, muitas plantas nativas fazem parte do visual, entre elas as orquídeas. Como há muitas árvores, o clima é um pouco frio.

Para quem gosta das delícias do campo, a montanha também concentra vários restaurantes com venda de produtos caseiros, como doces, pães, licores, queijos e até mesmo artesanato local.

## Sítio Recanto do Mestre Álvaro

Sítio com área de lazer e restaurante rural com comida caseira servida no fogão a lenha, piscina natural, passeio a cavalo, charrete, banho de bica e trilhas.



## Serviço:

Funcionamento: De sexta a domingo e nos feriados nacionais, das 10h às 17h; horário de almoço - 11h às 15h. O lazer é somente aos finais de semana e feriados.

Contato: Maria Helana e Gil – (27) 3074-7445 / (27) 99839-5484

E-mail: [sitiorecantomestrealvaro@hotmail.com](mailto:sitiorecantomestrealvaro@hotmail.com)

Endereço: Estrada de Itaiobaia

Distância: 3 km de Serra Sede

## Depoimentos

### Bruno Alves:

“Essa foto foi tirada quando eu estava gravando em Cachoeiro, uma série para a TV. Gostei desse ângulo e claro, as pedras aparecendo devido o volume baixo do rio também chamavam a atenção. Foi tirada em outubro do ano passado.”



### Bruno Coelho:

“Essa imagem foi bem interessante pois foi nesse último carnaval. Estava próximo da cidade de Piúma e tentei buscar algum lugar interessante para fotografar o nascer do sol. As 4h30 da manhã no último dia de carnaval e ainda tinha muita gente nas ruas, enquanto eu buscava um local à beira da praia para fotografar. Achei esse local onde os vendedores dos quiosques da praia

estavam montando toda a estrutura para iniciar o dia. E conforme fui fotografando e buscando uma visão diferente do local para chegar a foto que desejava.”



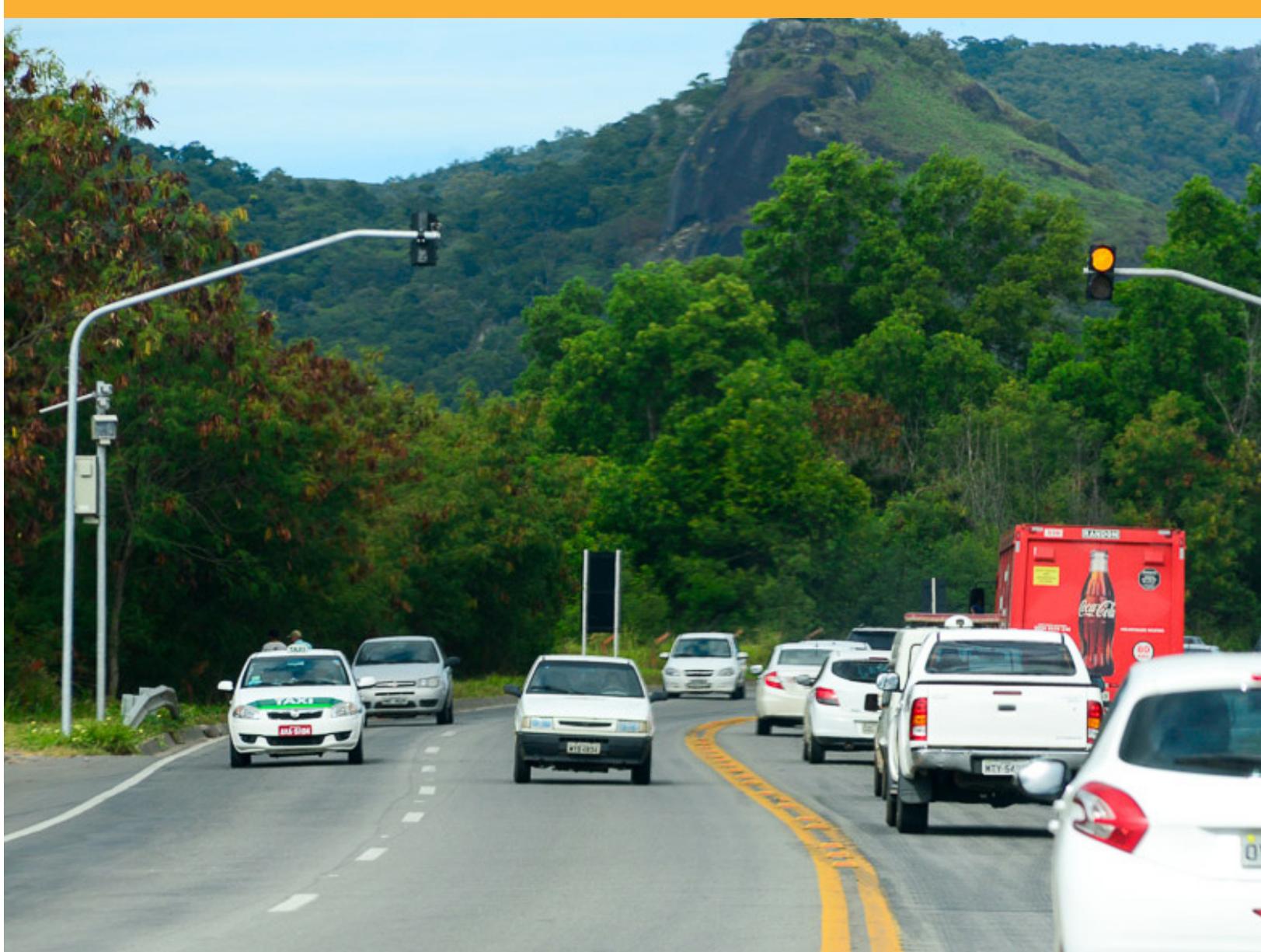
### Tatiana Pezzin:

“A foto foi feita na Escadaria do Palácio Anchieta, em Vitória.

Eu me identifico muito com o centro de Vitória, principalmente a parte histórica e essa imagem faz parte da minha exposição fotográfica Sentimentos Urbanos. Escadas tem um significado importante para mim, simbolizam ascensão e elevação espiritual, ao mesmo tempo o contrário, dependendo do ponto de vista de cada um.

As ruas refletem os sentimentos que existem em nós, é pra ela que levamos e elevamos nossos anseios e projeções, nossas expectativas de mudança, nosso despertar diário. Essa imagina significa para mim a poética do ir e voltar, elevação e queda. Aprender e transcender, partir e voltar.”





## Balanço de acidentes

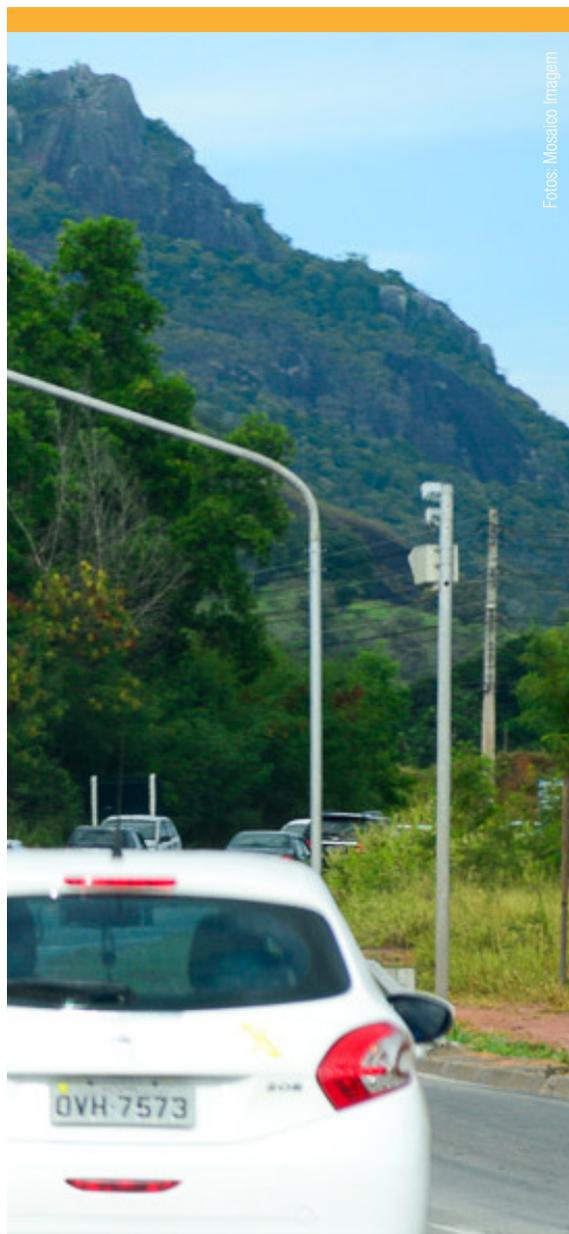
DURANTE OS PRIMEIROS TRÊS MESES DE 2015 O NÚMERO DE ACIDENTES NO TRECHO SOB CONCESSÃO **REDUZIU EM 3,7%**

A Eco101, empresa que administra a BR-101 de Mucuri, na Bahia, até Mimoso do Sul, na divisa com o Rio de Janeiro, registrou queda de 50% no número de acidente seguido de óbito na rodovia durante o primeiro trimestre de 2015, se comparado ao mesmo período de 2014.

Entre janeiro e março deste ano também houve redução de 3,7% no número de acidentes. Durante 2014 a concessionária realizou 24.950 atendimentos.

“A redução de acidentes é o resultado de um esforço mútuo que envolve a concessionária e a Polícia Rodoviária

Federal (PRF). Não podemos esquecer da contribuição do usuário, que precisa criar o hábito de uma condução mais segura. Esperamos continuar reduzindo este índice durante todo o ano”, disse o gerente de operações da Eco101, Valter Henrique Fernandes.



Fotos: Mesario Imagem

Segundo dados de janeiro, fevereiro e março de 2014, foram registrados 36 óbitos na BR-101. Já com nos três primeiros meses de 2015, a Eco101 registrou queda de 50% de mortes na rodovia, com 18 óbitos. Contudo, foram registradas 398 vítimas envolvidas em ocorrências.

Considerados como pontos críticos de acidentes ao longo da BR-101 que corta o Espírito Santo, os municípios de Linhares e Serra ocupam o ranking com maior redução de acidentes com registro de vítimas fatais. Os trechos ficam atrás apenas de Conceição da Barra, com queda de 90% de óbitos.

Em Linhares, o número de vítimas fatais caiu de sete para um (01) no primeiro trimestre de 2015, o que representa menos 85,7% óbitos a menos que o mesmo período de

2014. Além da redução da quantidade de óbitos na BR-101, no acumulado deste ano houve uma redução de 7,1% no total de acidentes.

Já no município de Serra, a redução de óbitos seguiu a estatística da região norte do Estado com queda de 85,7%. Contudo, o número de acidentes aumentou se comparado aos primeiros meses do ano passado. Em 2014 foram registrados 325 acidentes e em 2015 este número subiu para 350, 7,7% a mais.

“Percebemos que o número de acidentes aumentou, mas a gravidade da ocorrência diminuiu. Por isso, conseguimos registrar queda no número de óbitos. É preciso ter mais atenção às leis de trânsito e a sinalização da rodovia”, salientou o gerente de operações da concessionária.

## Dados

	2014	2015
<b>Acidentes com vítimas*</b>	414	398
	Comparativo (%)	2014/2015 (-3,7%)

Óbito por trecho*	2014	2015	Comparativo (%)
Conceição da Barra	11	01	- 90%
Linhares	07	01	- 85,7%
Serra	07	01	- 85,7%
Aracruz	04	02	- 50%
Mimoso do Sul	04	03	- 25%

## Novas bases de atendimento ao usuário em maio na BR-101

A Eco101, concessionária responsável pela administração de 476 quilômetros da BR-101 desde Mucuri, no sul da Bahia, até Mimoso do Sul, na divisa com o Estado do Rio de Janeiro, deu início às obras de construção da estrutura definitiva das 12 bases de serviço de atendimento ao usuário (SAU). A previsão é que os prédios sejam entregues em maio deste ano. O investimento é de R\$ 10 milhões para a construção definitiva de todas as bases.

Os postos de atendimento serão localizados em Pedro Canário (Km 0+800), Conceição da Barra (Km 42+300), São Mateus (Km 85+800),

Linhares (Km 123+900), Aracruz (Km 171+700), Ibirapu (Km 210+800), Serra (Km 242), Cariacica (Km 279+400), Guarapari (320+800), Anchieta (359+600), Itapemirim (Km 398+900) e Mimoso do Sul (Km 452).

As bases estão instaladas aproximadamente a 40 Km ao longo da rodovia, em pontos estratégicos para atender as ocorrências em menor tempo possível. Os SAU's terão estrutura de madeira, remetendo a ideia de chalés, o que proporcionará mais conforto para os usuários.

“A estrutura foi planejada para dar mais conforto aos usuários que

trafegam na rodovia. As bases são fundamentais para a prestação de serviço de atendimento, inspeção do tráfego e segurança dos usuários, que podem recorrer ao local mesmo não havendo acidentes”, explica o gerente de engenharia Everton Souza.

A estrutura será composta por uma sala de recepção (água, café e cadeiras para descanso), fraldário e três banheiros – sendo um específico para pessoas com deficiência. Anexo a toda estrutura, o usuário encontrará os serviços de atendimento operacional, socorro mecânico e médico 24 horas por dia, como já acontece atualmente.



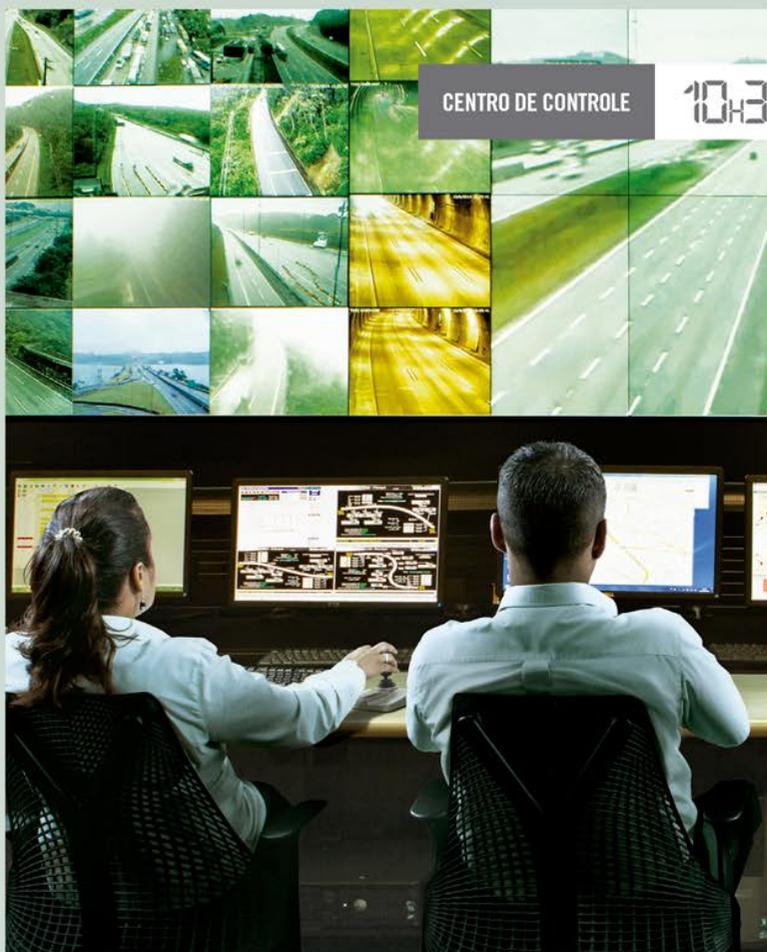
## Bases de Atendimento ao Usuário

Município	Km
Pedro Canário	0+800
Conceição da Barra	42+300
São Mateus	85+800
Linhares	123+900
Aracruz	171+700
Ibiraçu	210+800
Serra	242
Cariacica	279+400
Guarapari	320+800
Anchieta	359+600
Itapemirim	398+900
Mimoso do Sul	452



# BAIXE GRÁTIS NOVO APP ECORODOVIAS

ECORODOVIAS.COM.BR/APP



SAIBA  
NA HORA,  
BAIXE  
AGORA.

NOVO APP ECORODOVIAS:  
ACOMPANHE AS CONDIÇÕES  
DE NOSSAS RODOVIAS  
EM TEMPO REAL

INFORME-SE COM QUEM  
MAIS ENTENDE DE RODOVIA  
NO PAÍS. SAIBA TUDO  
EM PRIMEIRA MÃO  
E PROGRAME-SE.



BAIXE GRÁTIS AGORA  
E APROVEITE   ECORODOVIAS.COM/APP

  
eco101

  
ecorodovias  
GRUPO