



Indicação Geográfica  
**Panelleiras de  
Goiabeiras**

Vitória, ES



Indicação Geográfica  
**Panelleiras de  
Goiabeiras**  
Vitória, ES

2011





# Índice

- 05 Introdução
- 06 Mensagem do diretor superintendente
- 12 A cultura capixaba e o artesanato
- 13 O congo das paneleiras
- 14 A história
- 15 O ofício
- 16 O que é a IG
- 17 Localização geográfica
- 19 Catálogo dos produtos autorizados pela IG
- 20 Instruções de uso para receitas tradicionais
- 28 Certificado de boas práticas ambientais  
Festival das Paneleiras
- 29 Lista de associados da APG
- 30 Fontes  
Siglas

*Diretoria Executiva Sebrae/ES – Quadriênio 2011 - 2014*  
José Eugênio Vieira – Diretor Superintendente  
Ruy Dias de Souza – Diretor de Atendimento  
Benildo Denadai – Diretor Técnico

*Equipe Técnica Sebrae/ES:*  
Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia  
Gláucia Zoldan – Gerente  
Nelsimar Bastos Gonçalo – Gestor do Projeto de  
Indicações Geográficas

*Unidade de Turismo e Cultura:*  
Gelisa Bosi – Gerente  
Izolina Passos – Gestora do Projeto  
Fomento ao Artesanato no Espírito Santo

*Consultores credenciados ao Sebrae/ES:*  
Foco Rural Consultoria  
Fernando Scwanke  
Elementus Consultoria Associados Ltda.  
Anselmo Buss Júnior  
Silvana Denise Palaoro

*Parceiros:*  
Associação das Paneleiras de Goiabeiras - Entidade  
Detentora  
IPHAN  
PMV – Secretaria de Cultura, Secretaria de  
Turismo e Secretaria de Meio Ambiente  
Governo do Estado do Espírito Santo – SETADES e SECULT  
SINDIBARES

*Coordenação Técnica:*  
Nelsimar Bastos Gonçalo

*Coordenação:* Contemporânea  
*Projeto gráfico e editoração:* Estúdio Zota







Retirada do barro para a confecção da panela - Vitória - Espírito Santo – Brasil  
André Alves | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



## Introdução

Este catálogo, produzido pelo Projeto SEBRAEtec-ES Indicações Geográficas SEBRAE/ES, trata sobre o ofício de confecção das panelas de barro no bairro de Goiabeiras, em Vitória, capital do Estado do Espírito Santo. No local, estabeleceu-se a notoriedade desse ofício e serviu de apoio no processo de requerimento de registro de Indicação Geográfica, hoje chancelado pelo INPI e concedido à Associação das Panelas de Goiabeiras.








## Mensagem do Diretor Superintendente

Reconhecer a importância de um ícone cultural capixaba é o melhor meio de valorizar a identidade do nosso Estado. A panela de barro é um dos maiores símbolos do Espírito Santo, tanto por levar a moqueca capixaba à mesa quanto por seu método único de fabricação em Goiabeiras, que continua intacto ao longo dos anos.

Aliando história e cultura, a panela de barro recebe a Indicação Geográfica (IG), que certifica valor e identidade ao produto, garantindo sua procedência. Agora, mais que nunca, as paneleiras assumem grande importância para a economia do Espírito Santo, com a panela de barro sendo o primeiro produto do Estado a receber uma IG.



A IG – na modalidade de Indicação de Procedência – reconhece o ofício das paneleiras como patrimônio imaterial

brasileiro, valorizando o seu produto no mercado e contribuindo para que as panelas de barro, resultantes de um saber único, sejam protegidas e reconhecidas como criação que envolve toda uma herança histórico-cultural.

O Sebrae tem orgulho por ter oferecido todo o suporte necessário para que a associação das paneleiras conseguisse essa importante vitória, trazendo ao Espírito Santo a primeira IG capixaba e a primeira IG de Artesanato do Brasil.

Vale ressaltar que a indicação certifica, além da veracidade e qualidade do produto, a forma sustentável como ele é feito. Dessa forma, o Sebrae contribui para que os principais ícones da cultura capixaba continuem fortes e seguros, representando o Espírito Santo e afirmando a cultura do Estado no Brasil e no mundo.

Esperamos que apreciem este catálogo, produzido com o intuito de levar conhecimento do processo de fabricação das panelas de barro, de sua história e do contexto cultural que permeia o artesanato capixaba como um todo.

Boa leitura!  
*José Eugênio Vieira, superintendente do Sebrae ES.*





*Modelagem da tampa da panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Humberto Capai | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



*Modelagem da panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
André Alves | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004





*Raspagem e polimento panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Humberto Capai | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



*Modelagem da panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
André Alves | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



# A cultura capixaba e o artesanato

Registra o dicionário Aurélio que artesanato é a técnica, o tirocínio ou a arte do artesão, isto é, do indivíduo que exerce, por conta própria, uma arte, um ofício manual. A expressão artesão já existia no século XV, vinda do italiano *artigiano*. O Renascimento espalhou-a por toda a Europa.

No Brasil, porém a palavra é de uso recente: o artesão, à moda portuguesa, era chamado de oficial, mestre de ofício, artífice e artista. No entanto, todos os artefatos feitos até o século XVII, quando eclodiu a Revolução Industrial, eram produzidos por artesãos.

No estudo a que denominou *Arte e Artesanato Folclórico: Uma Conceituação*, José Maria Tenório Rocha elenca as características básicas do trabalho artesanal, tomado em seu sentido artístico e folclórico. Vale a pena reproduzi-las sucintamente: trabalho manual, feito peça por peça, sem o auxílio de máquinas industrializadas; emprego de matéria-prima simples e acessível, obtida gratuitamente ou por baixos preços; técnica elaborativa de cunho rudimentar, recebida geralmente pela via da oralidade como herança familiar, fruto da observação e do fazer diário, sem o auxílio dos ensinamentos das escolas e sem o objetivo de competitividade comercial; anonimato na autoria das peças fabricadas, ficando o artesão mergulhado no limbo da sua arte; aceitação coletiva do trabalho produzido; preocupação com o sentido utilitário da peça produzida, sem prejuízo do seu valor artístico; produção realizada geralmente sem divisão de trabalho, o artesão devotado a sua arte desde a colheita do material até a última etapa

da fabricação; constância e dedicação ao trabalho; desenvolvido como forma de sustento pessoal e familiar, e não apenas como passatempo ou diversão; venda do produto diretamente ao consumidor nas tendas e oficinas, feiras e mercados, ou na própria moradia do artesão ou em associações artesanais, só excepcionalmente entrando nessa comercialização a figura do atravessador; ausência de molde padronizador na criação da peça para garantir sua simetria e homogeneidade.

Em relação ao Espírito Santo, data de 1982 o mais completo levantamento sobre seu artesanato folclórico, publicado pelo Instituto Nacional do Folclore como um dos capítulos do *Atlas Folclórico do Brasil* – Espírito Santo. Já então, o *Atlas* assinalava o empirismo da forma de aprendizado das técnicas produtivas como um dos elementos identificadores desse artesanato, baseado “na experiência de ajudar e olhar como se faz, quase sempre dentro do universo familiar, de acordo com os processos de transmissão típicos da produção folclórica”. E já ficava ressaltado também que o artesanato que se praticava no Espírito Santo podia ser considerado representativo da cultura da região sudeste do Brasil.

Recua aos indígenas pré-cabralinos o artesanato da cerâmica em terras capixabas. Estudos arqueológicos dão conta de que, há mais de um milênio, vários grupos aborígenes já dominavam a técnica de produção de artefatos de barro, no norte e no sul do atual território do Estado. Atualmente, as paneleiras de Goiabeiras constituem a

expressão máxima dessa cerâmica primitiva, pelo seu lado tradicional e utilitário. Embora não se possa precisar quando começou a atividade, referência escrita de Placidino Passos registra que as panelas eram feitas por mulheres há mais de cem anos. Pesquisas arqueológicas retrocedem esta datação a mais de milênio.

As panelas de barro são o recipiente característico em que se servem as moquecas capixabas (de peixes e mariscos)

e a torta da Semana Santa, que constituem os pratos típicos da culinária capixaba.

Além da confecção das panelas de barro, outras atividades socioculturais estão associadas às paneleiras, dentre estas, a Banda de Congo, Panelas de Barro, Folias de Reis de Goiabeiras, o grupo Boi Estrela e o Festival das Paneleiras. Além disso, há as tradições populares ligadas à religião como rezas, benzeção e brincadeiras populares.

## Congo das Paneleiras

O congo é a tradição cultural mais presente no Espírito Santo. Típico das regiões litorâneas, ocorre principalmente em comemorações religiosas, como as festas de São Benedito, São Pedro, São Sebastião e a Festa da Penha. Era a forma que os escravos encontravam para homenagear seus santos de devoção, já que eles não podiam participar das festas oficiais da igreja.

As bandas utilizam instrumentos de percussão feitos, em geral, pelos próprios músicos, com materiais acessíveis a eles, como barricas, pau oco, taquara, peles de animais e folhas de flandres. Os instrumentos utilizados são os tambores, as caixas, a casaca e a cuíca. A casaca (uma espécie de reco-reco) do congo capixaba tem uma característica única que é o detalhe da cabeça talhada em madeira no alto do instrumento. Como os tambores em geral são pesados (originalmente eram feitos de tronco de árvore oco, ou pau oco), os tocadores de tambor sentam-se sobre eles, modificando, assim, sua sonoridade. O mestre do grupo de congo de Roda D'água utiliza, ainda, uma

"... Congo de Goiabeiras  
Congo de devoção  
Congo da União, ê, a  
Valha-me São Benedito  
e a virgem da Conceição  
Samba crioulo  
Deixa sambá  
Panela de Barro  
Acabou de chegar ..."

Congo de Goiabeiras.



espécie de megafone primitivo, feito de folhas de flandres, para amplificar sua voz e marcar o ritmo das canções.

De origem popular (registro antigos apontam o surgimento do congo há cerca de 200 anos), as músicas do congo mostram nas letras das cantigas tradicionais várias referências da formação do povo brasileiro, como a escravidão, a religiosidade, o cotidiano e a ligação com o mar como fonte de vida e caminho para nova vida.

A Banda Panela de Barro foi fundada em 1938, com o nome de Banda de Congo de Goiabeiras. Na década de 1980, ela passou a ser coordenada por Arnaldo Gomes Ribeiro, proprietário da fábrica de painéis de barro em Goiabeiras. Daí veio o nome Banda de Congo Panela de Barro. Em 2001, a banda foi revitalizada pela historiadora Jamilda Alves Rodrigues Bento, nascida em Goiabeiras e filha de paineleiras. Desde então, os 42 componentes já fizeram mais de cem apresentações em todo o Estado.

## A história

O processo de produção das painéis de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que se identificam com a prática dos grupos nativos das Américas, antes da chegada de europeus e africanos.

A técnica em cerâmica utilizada é reconhecida por estudos arqueológicos como legado cultural Tupi-guarani e Una, com maior número de elementos identificados com os desse último. O saber foi apropriado dos índios por colonos e descendentes de escravos africanos que vieram a ocupar a margem do manguezal, território historicamente identificado como um local onde se produzem painéis de barro.

O naturalista Saint-Hilaire visitou a região em 1815 e fez a primeira referência a essas painéis, descritas como “caldeira de terracota, de orla muito baixa e funda muito rasa”, utilizada para torrar farinha e fabricadas “num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito

Santo”. Goiabeiras é, portanto, o lugar onde esse ofício de fabricar painéis ocorre por tradição.

Ali, foram encontrados sítios arqueológicos cerâmicos, remanescentes da ocupação indígena, no alto da pequena elevação conhecida como Morro Boa Vista e nas proximidades do aeroporto de Goiabeiras. Ainda que Saint-Hilaire não tenha mencionado as frigideiras de moqueca, provavelmente na época de sua passagem já se faziam painéis para cozinhar frutos do mar, pois este é o alimento primordial e preponderante dos nativos da região desde tempos pré-históricos. Segundo informam os estudiosos da culinária e da identidade local, “Os sambaquis, que o protocapixaba deixou, em diversos pontos do litoral do Espírito Santo, (...) são, em sua essência, um amontoado de conchas partidas e de cascas de moluscos... Esses processos milenares de coleta de frutos do mar persistem entre nós com força imorredoura. Constituem, ainda hoje, cenas diárias nas praias, manguezais e pedras do litoral [do Estado]”. Vestígios des-

ses sambaquis, compostos de grande quantidade de lascas de quartzo e de conchas de ostras, foram identificados em 2005, durante a construção da nova pista do aeroporto.

Até hoje, painéis continuam sendo modeladas manualmente, com argila sempre da mesma procedência e com o auxílio de ferramentas rudimentares.

Depois de secas ao sol, são polidas, queimadas a céu aberto e impermeabilizadas com tinta de tanino, quando ainda quentes. Sua simetria, a qualidade de seu acabamento e sua eficiência como artefato deve-se às peculiaridades do barro utilizado e ao conhecimento técnico e habilidade das paineleiras, praticantes desse saber há várias gerações.

O consumo permanente e reiterado das moquecas e da torta da Semana Santa, valorizado pelos capixabas como

A fabricação artesanal de painéis de barro é o ofício das paineleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória, capital do Espírito Santo. A atividade, eminentemente feminina, constitui um saber repassado de mãe para filha por gerações sucessivas, no âmbito familiar e comunitário. A técnica cerâmica utilizada é de origem indígena, caracterizada por modelagem manual, queima a céu aberto e aplicação de tinta de tanino.

Apesar da urbanização e do adensamento populacional que envolveu o bairro de Goiabeiras, fazer painéis de barro continua sendo um ofício familiar, doméstico e

uma referência na formação de sua identidade cultural, é provavelmente, uma das principais razões da continuidade histórica da fabricação artesanal das painéis de barro, apesar das notáveis transformações urbanas ocorridas. A cidade cresceu e alcançou Goiabeiras, que se transformou em um bairro urbanizado de Vitória. Mas ali continuam sendo feitas, como sempre, as painéis pretas. Enquanto a cidade crescia, as paineleiras iam, progressivamente, se profissionalizando e fazendo do seu ofício a mais visível atividade cultural e econômica do lugar.

Ícones da identidade cultural capixaba, a torta, as moquecas e as painéis de barro ganharam o mundo e configuram, na literatura gastronômica, “a mais brasileira das cozinhas”, por reunirem e mesclarem elementos das culturas indígena, portuguesa e africana.

## O ofício

profundamente enraizado no cotidiano e no modo de ser da comunidade de Goiabeiras Velha. É o meio de vida de mais de 120 famílias nucleares, muitas das quais aparentadas entre si. Envolve um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto, promovido pela indústria turística como elemento essencial do “prato típico capixaba”.

De fato, no Espírito Santo as painéis de barro são o recipiente indissociável de moquecas de peixe e outros frutos do mar, como também da torta capixaba, sagrada iguaria tradicionalmente consumida na Semana Santa.



O reconhecimento das panelas de barro de Goiabeiras ultrapassa as fronteiras do Espírito Santo, sobretudo quando associadas à moqueca e à torta capixaba, pratos típicos da região. De utensílios domésticos, as panelas passaram à categoria de ícone da identidade cultural do estado.

O Ofício das Panelas de *Goiabeiras* foi reconhecido como cultura imaterial, conforme o pedido de registro

aprovado na 37ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) realizada no dia 21 de novembro de 2002. A inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi feita no dia 20 de dezembro de 2002. Esse registro inaugurou o Livro e, a partir dessa data, o Ofício das Panelas de *Goiabeiras* foi declarado *Patrimônio Cultural do Brasil* pelo IPHAN.

## O que é IG

Nos mercados nacional e internacional, muitos produtos são caracterizados não apenas pela marca que ostentam, mas também pela indicação da sua verdadeira origem geográfica. Esta indicação lhes atribui certa reputação, valor intrínseco e identidade própria que os distinguem dos demais produtos de igual natureza disponíveis no mercado. O termo “indicação geográfica” foi se firmando quando produtores, comerciantes e consumidores começaram a identificar que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, atribuíveis a sua origem geográfica, e começaram a denominá-los com o nome geográfico que indicava sua procedência.

As Indicações Geográficas (IGs) são uma ferramenta coletiva de proteção e promoção comercial dos produtos tradicionais. O sistema de IG, além de proteger, deve promover os produtos e sua herança histórico-cultural, que é intransferível. Esta herança abrange inúmeras especificidades: a área de produção definida, a tipicidade e autenticidade com que os produtos são confeccionados e

a disciplina com que os produtores responsabilizam-se pela garantia da qualidade da produção. Estas especificidades garantem ao produto um nome e notoriedade que devem ser firmemente protegidos pelos produtores da área delimitada, pois somente a estes é reservado o uso do nome protegido.

O produto portador de uma IG tem identidade própria e inconfundível, possui notoriedade gerada através de uma qualidade superior, íntima ligação com o território e um sistema de garantia desta qualidade. Objetos de uma proteção distinta daquela conferida pelo direito marcário.

A IG constitui um instrumento de desenvolvimento econômico que convém ser preservado e protegido. É um bem público, um patrimônio nacional, cujo uso é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local.

Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território *que*

*se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação* de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

A Indicação de Procedência (IP) GOIABEIRAS é a primeira Indicação Geográfica capixaba e a segunda Indicação Geográfica brasileira na área do artesanato, concedida pelo

Tradicionalmente, as panelas sempre foram confeccionadas no bairro de **Goiabeiras**. Quando se indica as panelas de barro, o nome do local de fabricação sempre é citado. Portanto, essas referências são feitas tanto no discurso científico quanto no discurso popular, e essa identificação é resultado de longos anos de convivência da sociedade capixaba com o seu ícone de identidade.

As panelas de barro eram originalmente confeccionadas no quintal das casas do bairro de **Goiabeiras** Velha. Antigamente esse bairro era ampliado e completamente diferente da atual divisão urbana da cidade de Vitória. Existe registro de que ia desde onde hoje é a Rua Adalberto Simão Nader, entrando pela área que atualmente pertence à INFRAERO até a área de mangue.

Depois da década de 1970, com a ampliação do aeroporto Eurico Salles, também chamado de “Aeroporto das **Goia-beiras**”, com a construção da Universidade Federal do Espírito Santo, do Porto de Tubarão e a chegada das construções habitacionais feitas pelo Banco Nacional de Habitação

INPI à Associação das Panelas de Goiabeiras, no dia 4 de setembro de 2011 – publicada na RPI 2126. A Indicação protege e promove a PANELA DE BARRO e a herança histórico-cultural capixaba. A IG soma-se ao reconhecimento pelo Instituto do Patrimônio Histórico Nacional - (IPHAN) do ofício das panelas como primeiro patrimônio imaterial brasileiro.

## Localização geográfica

(BNH), a área sofreu mudanças consideráveis, mas o núcleo original do bairro de **Goiabeiras** Velha foi conservado.

Essa pressão desenvolvimentista diminuiu consideravelmente a área de elaboração familiar das panelas de barro. Levou à criação da Associação das Panelas de **Goiabeiras** e, em 1987, juntamente com a Prefeitura Municipal de Vitória, foi construído o Galpão das Panelas.

O Galpão das Panelas está situado na margem esquerda do manguezal da baía norte do município de Vitória, na Rua das Panelas nº 55.

A delimitação da área de **Goiabeiras** para Indicação Geográfica foi elaborada conforme os seguintes procedimentos metodológicos:

- A - localização dos sítios arqueológicos na área e no seu entorno;
- B - localização dos locais pontos onde eram feitas as panelas de barro;



C - localização das áreas onde hoje se são feitas panelas de barro - (Figura abaixo).

A área delimitada para a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA identificada como **Goiabeiras**, situa-se na parte continental da cidade de Vitória e está assim delimitada:

Na parte leste, pela Avenida Fernando Ferrari, desde a área da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) até a Avenida Adalberto Simão Nader. No flanco sul, pelo manguezal e pelo canal secundário da baía norte de Vitória. Na

parte norte, pela rua do canal que separa os bairros de Maria Ortiz e **Goiabeiras**. Na parte oeste, a área está delimitada por um morro e as ruas Agiu G. Salles e José Alves.

No centro dessa delimitação, estão as ruas João G. Loretto, Leopoldo G. Salles, José Gomes Loretto, das Panelleiras, das Mangueiras, Desembargador Henrique C. de Souza, José Alves e Argeu G. Salles.

A delimitação acima determinada está ilustrada no mapa da figura abaixo.



## Catálogo dos produtos autorizados pela IG

- 1- Assadeira
- 2- Panela de caldos
- 3- Panela de pirão e arroz
- 4- Caldeirão
- 5- Frigideira





# Instruções de uso para receitas tradicionais

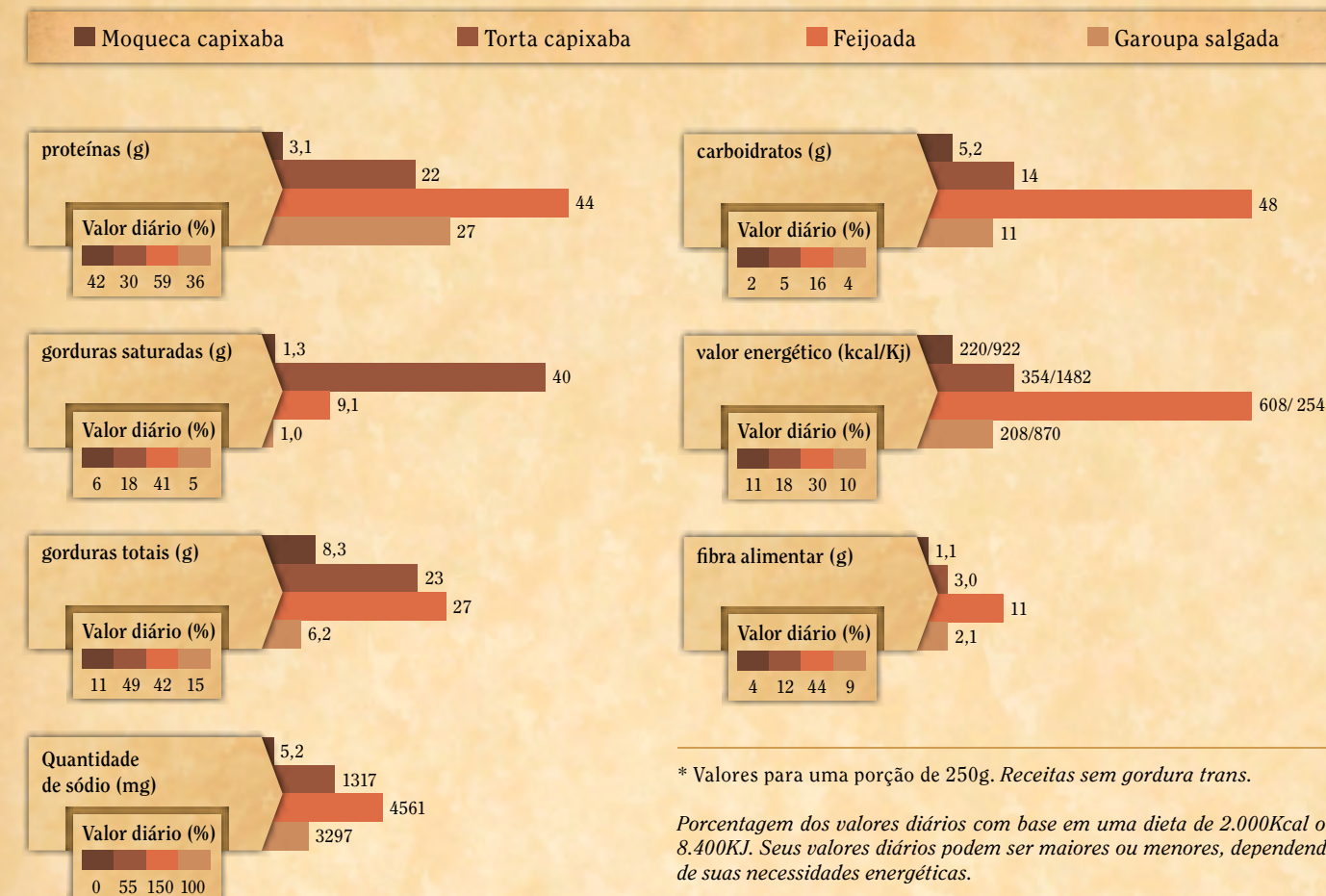
São famosos os ditos populares que afirmam a moqueca como um prato tipicamente capixaba. Aparentemente simples, ela produz cores vibrantes e sabores intensos.

São poucos os que não se rendem ao fruto de nossa herança indígena; peixe urucum, muito tempero verde e fartura de azeite doce, mesclando-se no calor inconfundível das panelas de barro desde os imemoriais tempos da Capitania Hereditária.

A legítima panela de barro capixaba tem longa durabilidade. Quando for usada pela primeira vez, deve receber um “batismo”. Use duas colheres de óleo de cozinha para untar toda a parte interna da panela. Leve-a ao fogo e deixe queimar todo o óleo. Em seguida, deixe a panela esfriar e lave-a. Está pronta para ser usada por muitos anos.

A seguir, as receitas das tradicionais moqueca, torta capixaba, feijoada e garoupa salgada, bem como, tabelas com os valores nutricionais.

## Informação nutricional\*





## Torta capixaba

### Ingredientes para 6 pessoas:

A gosto: Cebola, alho, pimenta verde, azeite doce, azeitona, limão, coentro, cebolinha verde, tomate, sal  
½ kg de palmito natural previamente cozido  
200g de siri cozido e desfiado  
200g de caranguejo cozido e desfiado  
200g de camarão cozido  
200g de ostra cozida  
200g de sururu cozido  
200g de badejo cozido e desfiado  
500g de bacalhau cozido e desfiado  
8 ovos

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

### Modo de fazer

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

## Feijoada

### Ingredientes:

1Kg de feijão preto  
100g de carne seca  
7g de orelha de porco  
70g de rabo de porco  
70g de pé de porco  
100g de costelinha de porco  
50g de lombo de porco  
100 g de paio  
Tempero:  
2 cebolas grandes picadinhas  
1 maço de cebolinha verde picadinha  
3 folhas de louro  
6 dentes de alho  
Pimenta do reino a gosto  
1 ou 2 laranjas  
Sal se precisar

### Modo de fazer

Coloque as carnes de molho por 12 horas ou mais, vá trocando a água várias vezes. Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras, em seguida as carnes moles. Quando estiver mole, coloque o feijão e retire as carnes. Finalmente, tempere o feijão.

### Acompanhamentos

Couve, arroz branco, laranja, farofa, bacon, torresmo, lingüicinha e caldinho temperado - copinhos.

## Moqueca capixaba com pirão

### Ingredientes:

2kg de peixe fresco (badejo ou papa-terra ou pargo ou robalo)  
4 a 5 maços de coentro  
4 maços de cebolinha verde  
2 cebolas brancas (pequenas)  
2 limões  
A gosto: Azeite doce, tomate, colorau e pimenta

### Modo de fazer

Limpe bem o peixe, corte-o em postas e deixe-o em uma vasilha com sal e o suco de 1 limão. Conserve assim por, pelo menos, uma hora. Separe a cabeça para o pirão. Utilizando uma panela de barro grande, coloque: 2 colheres de óleo, 1 colher de azeite doce (se preferir, pode colocar mais de uma), cebolinha verde, cebola branca, coentro (tudo bem picadinho), tomate (que pode ser cortado em rodela) e colorau. Em seguida, arrume as postas do peixe e repita a camada de temperos picados. Não adicione água ou sal. Cozinhe em fogo brando e, quando abrir fervura, coloque algumas gotas de limão. Não espere ferver, caso contrário, o peixe endurece. Tampe a panela. Espere 10 minutos e experimente o sal.

Para o pirão, o processo é o mesmo. Depois de cozida a cabeça, acrescente água fervendo e deixe que a carne cozinhe até quase desmanchar. Retire os ossos, experimente o sal e acrescente a farinha, mexendo sempre para não embolar.

## Garoupa salgada

### Ingredientes:

500g de peixe (garoupa) em pedaços médios  
1/2 colher (chá) de sal  
Suco de 1 limão  
1 colher (chá) de azeite  
6 dentes de alho pequenos amassados  
1 xícara (chá) de banana da terra cortada em rodela  
1 xícara (chá) de tomate maduro picado  
1 xícara (chá) de cebola picada  
1/2 xícara (chá) de coentro fresco picado  
1/2 colher de óleo de urucum

### Modo de preparo

Tempere o peixe com sal, limão, azeite e alho. Deixe descansar por 24 horas na geladeira, coberto com filme plástico. Coloque o peixe com o tempero e a banana em uma panela grande e leve ao fogo. Acrescente o tomate, a cebola, o coentro e o urucum. Deixe cozinhar por 10 minutos. Acrescente 1/2 xícara (chá) de água, se estiver seco. Desligue o fogo. Sirva quente.





*Panelas de barro modeladas - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Sérgio Cardoso | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2010



*Antes da queima da panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Sérgio Cardoso | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2010





*Panela de barro pronta para comercialização - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Humberto Capai | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



*Panela de barro pronta para comercialização - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Humberto Capai | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



# Certificado de boas práticas ambientais

A associação de Paneleiras de Goiabeiras (APG) ganhou reconhecimento internacional. Agora, o grupo possui o certificado 2010 Best Practices - Dubai International Award for Best Practices to Improve the Living Environment (2010 Melhores Práticas - Prêmio Internacional de Dubai para Melhores Práticas para Melhoria das Condições de Vida), distribuído pelo município de Dubai, dos Emirados Árabes Unidos, e a Organização das Nações Unidas para os Assentamentos Humanos (UN-HABITAT).

O trabalho realizado pela Associação de Paneleiras de Goiabeiras (APG) foi classificado nas categorias Engajamento Cívico e Vitalidade Cultural, Respeito à Diversidade Cultural, Redução da Pobreza, Geração de Trabalho e Renda, Geração de Emprego, Igualdade de Gênero e Inclusão Social, Poderes de Decisão para as Mulheres.

As iniciativas que satisfaçam os critérios para uma melhor prática são incluídas num banco de dados internacional e acessíveis à pesquisa. As lições aprendidas com as melhores práticas selecionadas são analisadas, em estudos de casos e de guias, e transferidas para outros países, cidades ou comunidades.

As implicações políticas e lições de melhores práticas são, ainda, incluídas no guia Estado das Cidades no Mundo - Relatório Cidades e no Relatório Global sobre Assentamentos Humanos.

Um programa de educação ambiental focado na coleta sustentável do tanino e a aquisição de direitos de extração de argila no Vale do Mulembá também estão ajudando a preservar o ecossistema local.

## Festival das Paneleiras

A Festa das Paneleiras de Goiabeiras visa promover a culinária e as panelas de barro, que fazem parte da cultura capixaba e são uma tradição de mais de 400 anos. O evento traz, além dos deliciosos pratos feitos nessas panelas, muitas atrações culturais gratuitas que envolvem música, danças típicas, exposições, folclore e shows de artistas locais e nacionais. O público pode se deliciar com a moque-

ca e a torta capixaba, servidas durante os três dias de festa, que ocorre anualmente no final do mês de novembro, que também oferece o melhor e mais tradicional dentro da culinária regional. Durante a abertura do evento, são anunciados os vencedores do Festival Gastronômico Panela de Barro. Em 2011, o evento chega à sua 18ª edição.

# Lista de associados da APG

Ademilson Rodrigues  
Alceli Maria Rodrigues  
Aldy Correa Campos  
Arcilene Rodrigues  
Berenícia Correa Nascimento  
Bernadete da Victória  
Bernancy Gomes Ferreira  
Carlos Alberto da Victória  
Carlos Barbosa dos Santos  
Cecília de Jesus Santos  
Débora Keila Barbosa de Corrêa  
Elizete Salles dos Santos  
Eloiza Helena Ferreira Lucidato  
Eonete Alves Correa  
Eonetes Fernandes dos Santos  
Eronildes Corrêa de Menezes  
Evandro Rosa R. dos Santos  
Evanilda Fernandes Correa  
Fabio Fernandes Santos  
Flávio Fernandes Santos  
Genilda Ferreira Lucidato  
Gessi Alves Correa  
Gilda Gomes Campos  
Grazielle Dias Corrêa  
Ilza dos Santos Barbosa

Inete Gomes Ferreira  
Ivone Ribeiro  
Ivoney Barbosa  
Izabel Correa Campos  
Janete Gomes Inocêncio  
Janette Alves Rodrigues  
Jaqueline Gomes Campos  
Jecilene Correa Fernandes  
João Farias de Souza  
Josélia Rodrigues Dias Gomes  
Josemere Lima Lucidato  
Josenete F. Santos Vasconcelos  
Juciléia Barboza  
Jucileida Barbosa  
Judison Barbosa do Nascimento  
Lailson Gomes Ferreira  
Lauriete da Vitória Pinto  
Leones Ribeiro  
Licéa Alvarenga Siqueira  
Lilian Alves Lucidato  
Luciete Lucidato da Vitória  
Lucila do Nascimento Correa  
Lucilina Lucidato de Carvalho  
Lucinéia de Jesus da Silva  
Lucio Alves Rodrigues

Lucy Barbosa Salles  
Maria Cirino dos Santos  
Maria Conceição Gomes Barbosa  
Maria da Penha Santana da Rosa  
Mariana Silva Santos  
Marinete Corrêa Loureiro  
Marlene Corrêa Alves  
Marly Barbosa  
Melchiadia A. C. da Vitória Rodrigues  
Nilceia Alvarenga Ambrosio  
Palmira Rosa de Siqueira  
Rejane Corrêa Loureiro  
Rogério Gomes Ribeiro  
Ronaldo Alves Corrêa  
Ronildo Alves Corrêa  
Sandra Ribeiro  
Sheila Dias Corrêa Silva  
Sonia Ribeiro  
Tânia Maria Lucidato Medina  
Valda Lucidato da Victória  
Valdelicis Salles de Souza  
Valdinéia Victória Lucidato  
Valéria Teodoro Barbosa  
Waldete Maria Monhenge  
Wanessa Alves Lucidato



## Fontes

Dossiê IPHAN 3 “Ofício das Panelas de Goiabeiras”  
Dossiê histórico e Notoriedade - Documento enviado ao INPI – SEBRAE  
Internet  
Catalogo Espírito Santo: Identidade e Universalidade  
Mão e obra: Artesanato no Espírito Santo - SEBRAE  
Sabores do Espírito Santo – SEBRAE

## Lista de siglas

APG – Associação das Panelas de Goiabeiras  
BNH – Banco Nacional da Habitação  
DO – Denominação de Origem  
IG – Indicação Geográfica  
INFRAERO - Empresa Brasileira de Infraestrutura Aeroportuária  
INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial  
IP – Indicação de Procedência  
IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
RPI – Revista de Propriedade Industrial  
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas  
UN-HABITAT – Organização das Nações Unidas para os Assentamentos Humanos

## Associação Panelas de Goiabeiras

Rua Desembargador Cassiano Castelo S/N, Bairro Goiabeiras, Vitória (ES)  
Tel: +55 27 3327 1366  
E-mail: *panelasdegoiabeiras@hotmail.com*







*Panelas de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Humberto Capai | [www.usinadeimagem.com.br](http://www.usinadeimagem.com.br) 2004



*Culinária Capixaba - Vitória - Espírito Santo - Brasil*  
Pix Fotografia | [www.pixfotografia.com.br](http://www.pixfotografia.com.br) 2011







