



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



Indicação Geográfica
**Panelas 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 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 Panelheiras 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.





Raspagem e polimento panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Humberto Capai | www.usinadeimagem.com.br 2004



Modelagem da panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil
André Alves | 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)

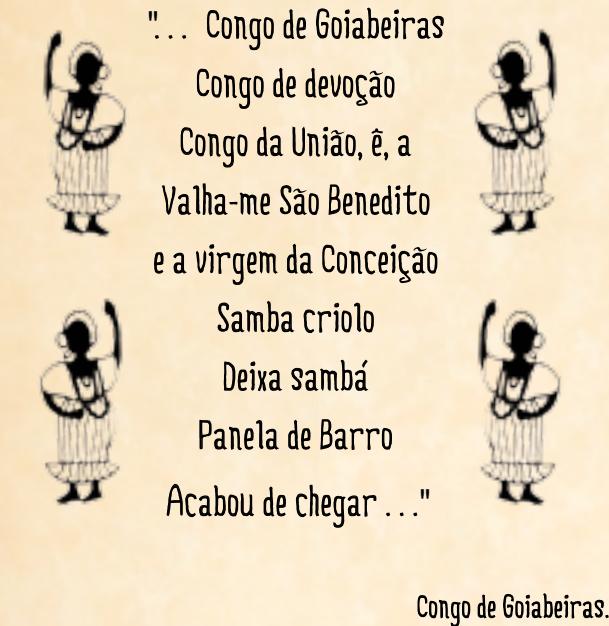
e a torta da Semana Santa, que constituem os pratos típicos da culinária capixaba.

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



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 panelas 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 paneleiras. Desde então, os 42 componentes já fizeram mais de cem apresentações em todo o Estado.

A história

O processo de produção das panelas 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 produziam panelas de barro.

O naturalista Saint-Hilaire visitou a região em 1815 e fez a primeira referência a essas panelas, 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 panelas 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 panelas 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, panelas 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 tintura 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 paneleiras, praticantes desse saber há várias gerações.

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

uma referência na formação de sua identidade cultural, é provavelmente, uma das principais razões da continuidade histórica da fabricação artesanal das panelas 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 panelas pretas. Enquanto a cidade crescia, as paneleiras 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 panelas de barro ganharam o mundo e configuraram, na literatura gastronômica, “a mais brasileira das cozinhas”, por reunirem e mesclarem elementos das culturas indígena, portuguesa e africana.

O ofício

A fabricação artesanal de panelas de barro é o ofício das paneleiras 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 tintura de tanino.

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

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 Paneleiras 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 2.002. Esse registro inaugurou o Livro e, a partir dessa data, o Ofício das Paneleiras 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

INPI à Associação das Paneleiras 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 paneleiras 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 Paneleiras de Goiabeiras e, em 1987, juntamente com a Prefeitura Municipal de Vitória, foi construído o Galpão das Paneleiras.

O Galpão das Paneleiras está situado na margem esquerda do manguezal da baía norte do município de Vitória, na Rua das Paneleiras 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).

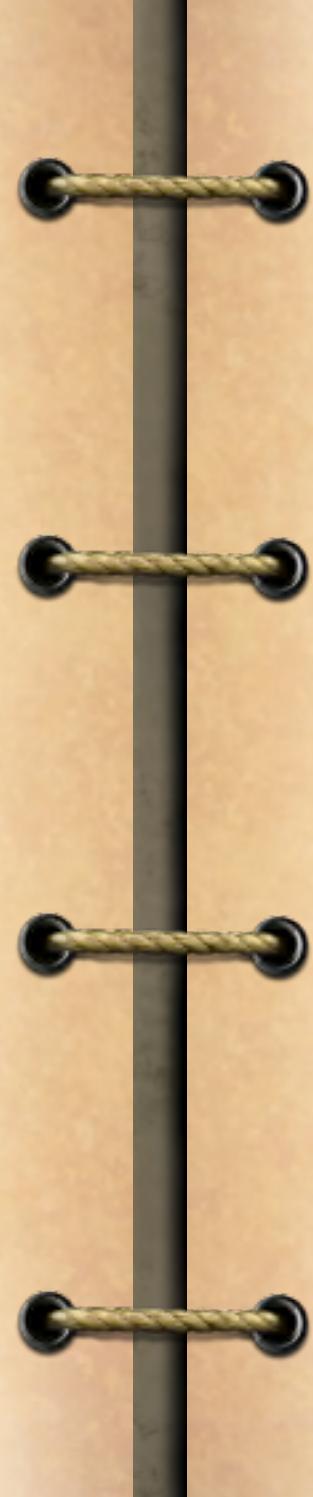
A área delimitada para a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA identificada como Goiabeiras, situa-se na parte continental da cidade de Vitória e está assim delimitada:

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 Paneleiras, 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

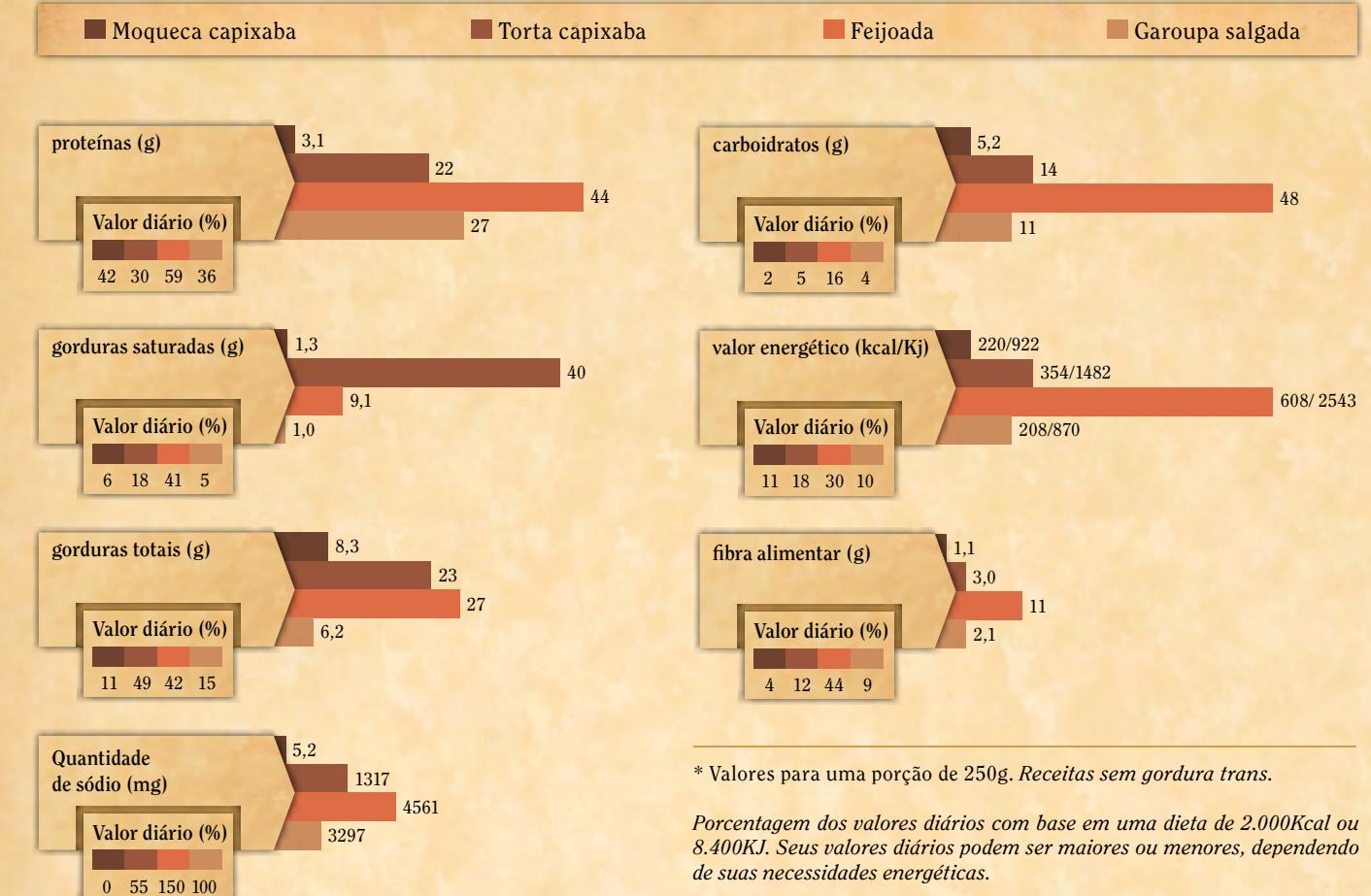
São famosos os ditos populares que afirmam a moqueca como um prato tipicamente capixaba. Aparentemente simples, ela produz cores vibrantes e sabores intensos.

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*



* Valores para uma porção de 250g. Receitas sem gordura trans.

Porcentagem dos valores diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

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 rodelas 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

Tempo:

2 cebolas grandes picadinhos
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, linguiça 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 rodelas) 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 rodelas
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 2010



Antes da queima da panela de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Sérgio Cardoso | www.usinadeimagem.com.br 2010



Panela de barro pronta para comercialização - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Humberto Capai | www.usinadeimagem.com.br 2004



Panela de barro pronta para comercialização - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Humberto Capai | 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
Melchiadie 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
Waldetor Maria Monhengue
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

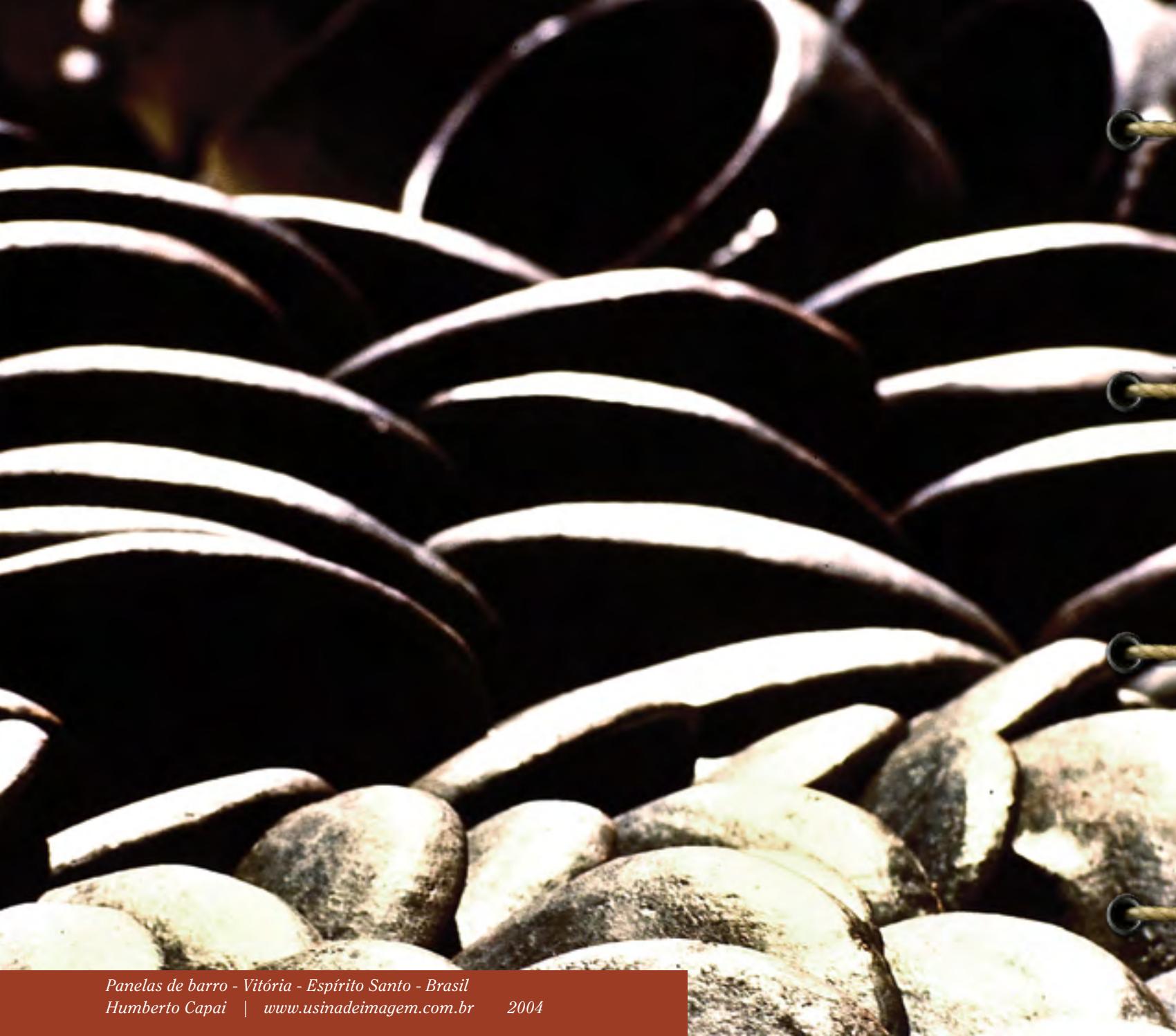
Listas de siglas

- 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: paneleirasdegoiabeiras@hotmail.com





Panelas de barro - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Humberto Capai | www.usinadeimagem.com.br 2004



Culinária Capixaba - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Pix Fotografia | www.pixfotografia.com.br 2011



Culinária Capixaba - Vitória - Espírito Santo - Brasil
Pix Fotografia | www.pixfotografia.com.br 2011



SEBRAE

The SEBRAE logo features the word "SEBRAE" in a bold, black, sans-serif font. Above the letter "E", there are three horizontal blue bars of varying lengths, creating a stylized "E" shape.