



DESCUBRA EL ESPIRITO SANTO – Brasil

Conozca con el corazón

El contraste del paisaje y la proximidad entre el mar y la montaña siempre fueron los principales atractivos turísticos del Espírito Santo.

En menos de una hora, se puede salir una playa de aguas claras, después de saborear una moqueca preparada en olla de barro, y llegar a la montaña, donde el clima templado sugiere una cena típicamente europea, con ingredientes producidos en la región.

El fortalecimiento de la economía local ofrece nuevas oportunidades. En la actualidad, Espírito Santo ha llamado la atención por su potencial para el desarrollo sostenible, que agrega valor a las actividades económicas de sus municipios. El turismo de eventos y negocios está en evidencia y se incrementa a buen ritmo - el 23,5%, el último año. Frente al creciente y bien organizado sector de servicios, conocer las bellezas naturales y la cultura de la gente capixaba es hacer del trabajo un placer.

Un estado de emociones

El Espírito Santo es uno de los más atractivos Estados brasileños. Su belleza, combinada con las tradiciones de indios, negros, portugueses, italianos, alemanes y de otras gentes que participaron en la construcción de la historia del Estado, compone un rico mosaico. En este escenario, el Estado se destaca por ser muy rico en posibilidades turísticas, sean de disfrute sean de negocios.

Integrando la Región Sureste, el Estado de Espírito Santo tiene alrededor de 46 mil km², repartidos entre Vitória - la capital - y otros 77 municipios. Con una población de 3,35 millones, muestra un crecimiento económico por encima del promedio nacional.

El estado tiene importantes ventajas logísticas, que promueven el desarrollo económico. El complejo portuario capixaba es uno de los más bien estructurados del país. Responde por alrededor del 25% de la actividad total llevada a cabo por los puertos nacionales. En cuanto a la red ferroviaria, el Espírito Santo es representado por la Estrada de Ferro Vitória-Minas (EFVM), responsable de aproximadamente un 40% de las operaciones brasileñas por ferrocarril.

Además de las carreteras que cruzan su territorio, el Espírito Santo cuenta con un aeropuerto, que actualmente se está expandiendo. Este escenario se completa

con la captación de grandes empresas, el descubrimiento de reservas de petróleo en el litoral capixaba y potencialidades locales existentes tanto en la agricultura como en la extracción y beneficiación de rocas ornamentales.

TRADICIÓN Y BELLEZAS NATURALES

Entre las principales atracciones están: la cercanía entre el litoral de aguas claras y la región de las montañas, de clima templado; las áreas de preservación ambiental, que garantizan un contacto directo con la naturaleza; lugares propios para la práctica de deportes radicales y náuticos; las pequeñas propiedades rurales, que ostentan las viejas costumbres y tradiciones; la gastronomía típica, resultado de la mezcla étnica de los que poblaron este rincón de Brasil.

En la actualidad, el turismo de negocios y eventos se ha convertido en una fuerte tendencia, gracias al aumento de las transacciones comerciales que se realizan en el Estado.

Frente a tantos atractivos, se han creado en Espírito Santo distintas rutas turísticas, que reúnen municipios por sus características comunes. Son ellas: la Ruta del Sol y de la Moqueca, Ruta del Mar y de las Montañas, Ruta del VerTradición y bellezas naturales de y de las Aguas, Ruta de los Valles y del Café, Ruta de la Costa y la Inmigración, Ruta del Caparaó, Ruta de los Caminos del Inmigrante y Ruta Mármol y Granito.

Para atender al público interesado en visitar dichas rutas, el Estado ha organizado el turismo de manera profesional, invirtiendo en el sector de manera significativa, con el objeto de mejorar su infraestructura. La expansión del sector terciario es muy relevante. La expansión de la red hotelera, de locales para la realización de eventos y el número de restaurantes ratifican la política de gestión del turismo capixaba.

VITÓRIA

Vitória, capital del Espírito Santo, es el punto de partida para la mayoría de las rutas turísticas del Estado. La ciudad, una de las tres islas del país en la condición de capital, tiene en el desarrollo sostenible una de sus marcas y figura entre las ciudades de más rápido crecimiento económico en Brasil. Sin embargo, grandes oportunidades de negocios están siempre en consonancia con la preservación de su historia, su cultura y sus ecosistemas.

Con una población de 314.042 habitantes, Vitória es un excelente lugar para vivir. Muy acogedora, su economía se basa en las actividades portuarias, el comercio y

los servicios. Con una ubicación estratégica, la capital es uno de los principales puntos de circulación de la producción nacional.

Para ello, posee una excelente infraestructura logística. Sus vías de acceso comprenden, además de carreteras en excelentes condiciones, dos grandes puertos - el de Vitória y el de Tubarão (Tiburón), que se encuentran entre los más importantes complejos portuarios del país – ferrocarril y un aeropuerto que actualmente se encuentra en fase de expansión.

Otro sector económico de Vitória que ha registrado un crecimiento superior a la media es el turismo de negocios. Para hacer frente a esta demanda, la ciudad invierte en el aumento de la infraestructura de la red hotelera, de espacios para eventos, restaurantes y otros servicios, relacionados con el sector.

Fundada en 1551, Vitória conserva algunos ejemplos arquitectónicos de la época. Son casas antiguas, iglesias, palacios y escaleras. La mayor parte de ellos se encuentra en el Centro de la ciudad. La riqueza de su historia, la belleza de sus parques y de sus playas - muy buscadas para deportes náuticos- y sus características económicas atraen a turistas de todo el mundo, interesados en las oportunidades de ocio y de negocios, lo que hace de la capital capixaba un local de grandes posibilidades turísticas.

HISTORIA

Indios, portugueses, emigrantes europeos, principalmente italianos (responsables por 70% de los descendientes del Estado), y alemanes, dejaron su huella en la cultura local. Algunas tribus indígenas todavía viven en el litoral de Aracruz, al norte del Estado y , también en esa misma región, los casarones de São Mateus nos remiten al tiempo en que los esclavos eran responsables por el desarrollo del Puerto de São Mateus, exportando el principal producto de la región, la mandioca. El predominio de las construcciones portuguesas pueden ser visto en los casarones e iglesias, principalmente en la región metropolitana.

La capital del Estado guarda también preciosidades de la época del Imperio Brasileño. Muchas de ellas están cerca de los balnearios, lo que posibilita un paseo por 500 años de historia en los conjuntos arquitectónicos marcados por palacios, fuertes, iglesias y casarones seculares. Una parte de la historia puede ser evidenciada en la Catedral Metropolitana de Vitória, construida entre las décadas de 20 y 70 localizada en la Ciudad Alta, muy cerca del Palacio Anchieta, sede del gobierno estadual y construido por los jesuitas a partir del siglo XVI.



LOCALIZACIÓN E INFRAESTRUCTURA

Espírito Santo está estratégicamente localizado, y posee un área de 46.184 km y 78 municipios; está en la región Sudeste cerca de las principales metrópolis del país. Esto lo hace una atracción para los turistas en vacaciones, negocios o eventos, provenientes principalmente de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro y Brasília.

Las ventajas de visitar Espírito Santo son numerosas. Tiene un fácil acceso terrestre, pues está unido a los demás estados por las carreteras BR 101 y BR 262, ésta última lo une con el Centro-Oeste del país. Con relación a la logística de transportes, tenemos también el Aeropuerto de Vitória, que, una vez terminadas las obras de expansión, permitirá el servicio de vuelos internacionales.

Para ello cuenta con espacios que permiten la realización de eventos de pequeño, mediano o gran tamaño, en el Centro de Convenciones y en el Parque de Exposiciones de Carapina.

AGROTURISMO

Más de diez años de trabajo, cerca de 40 familias involucradas y 500 empleos directos generados. Este es el resultado numérico del agroturismo que nació y creció en Venda Nova do Imigrante, una pequeña ciudad de las montañas “capixabas”.

A cien kilómetros de la capital del Estado, Venda Nova do Imigrante es una colonia de descendientes de italianos con 19 mil habitantes. La naturaleza exuberante, la gente alegre y de festiva sangre italiana, encontró en el agroturismo una manera de preservar su cultura y vivir dignamente en el campo.

El agroturismo surge como una forma de agregar valor al trabajo del hombre del campo y mantenerlo en su tierra. Al final de la década de los ochenta, la situación para las familias de descendientes de italianos de dicha localidad no era muy prometedora. Las principales perspectivas eran ir a la ciudad o continuar en el campo sin mayores posibilidades de crecimiento.

La familia Carnielli fue la pionera en la actividad en Venda Nova do Imigrante. La familia tenía en el cultivo del café su principal fuente de renta. Pero siempre mantuvo una crianza de vacas para la producción de leche y queso para consumo propio. El queso de la “nonna” comenzó a ser noticia entre los amigos que contaban para otros y así sucesivamente. De repente la terraza estaba llena de

gente que buscaba queso, harina de maíz, café, galletas, mermeladas y buena charla.

El interés no es sólo por comprar los productos, sino, de conocer el proceso de fabricación. Ver las vacas en el corral, la leche siendo enfriada, el queso madurando en la cámara fría, el molino de piedra para hacer harina de maíz, el café secando en el patio. De repente todo se volvió una atracción. Las puertas y los portones estaban definitivamente abiertos, mostrando la vida de aquellas personas. De una forma espontánea emana de la intimidad de la comunidad ésta nueva modalidad de turismo.

En 1992 surge un grupo de personas preocupadas en estudiar el comportamiento del visitante y percibir las oportunidades de crecimiento para la actividad agroturística. Un año más tarde es creada la AGROTUR y con ella nace una tienda que reúne productos de cuatro familias. La tienda creció y hoy es una vitrina para el agroturismo, lugar de informaciones y una invitación a conocer las propiedades de la región.

El asociativismo marca la profesionalización del agroturismo. Organizados, los productores tienen más fuerza en número e importancia. Los alimentos tradicionales y la artesanía son descubiertos como productos comerciables y el agroturismo como forma de valorizar la cultura y tradición. Pero vender la mermelada hecha desde siempre exige profesionalización. En este sentido es creado el SIM (Sello de inspección Municipal) para garantizar la calidad de los productos de origen vegetal y animal. Así se busca la calidad máxima de los productos, protegiéndose su originalidad.

Los productores participan constantemente de cursos realizados por organismos gubernamentales. Por medio de un convenio firmado con Italia, un grupo de 40 productores del Estado, estuvo allí perfeccionando sus técnicas e intercambiando experiencias.

Bella naturaleza, campos cultivados, clima agradable, buena comida y mucha historia, son los atractivos irresistibles del agroturismo de Venda Nova do Imigrante. El “agroturista” aprecia el contacto con la naturaleza. Las montañas de Espírito Santo ofrecen senderos para caminatas, rampas para vuelo libre, paredones naturales para “rapel”, cascadas para baño y mucho aire puro.

Los hoteles y posadas de la región son socios importantes de los productores, ya que el huésped puede pasar el día en las propiedades del agroturismo, disfrutando de toda la naturaleza y cultura del lugar. El agroturismo es una actividad esencialmente familiar, practicada en las pequeñas propiedades rurales

en las que el turista puede tener la oportunidad de acompañar todo el proceso de producción de lo que va a comprar. El agroturismo de Venda Nova do Imigrante ofrece una gran variedad de productos: mermeladas, dulces galletas, panes, café, harina de maíz, embutidos, leche, queso, ricota, yogurt, vino, licores, aguardiente, artesanía, bordados.

Hacer agroturismo significa para el turista volver a sus orígenes. Gran parte de los turistas es descendiente de campesinos, sus padres y abuelos emigraron hacia la ciudad en busca de mejores condiciones de vida. De esta manera ver un pueblo feliz con la tierra que cultiva es un gran atractivo. El turista quiere la hospitalidad familiar, valoriza el trabajo del hombre del campo, la culinaria y la artesanía local.

Además, el visitante procura y valoriza las manifestaciones culturales. Lo que incentiva a la población local a mantener y rescatar sus tradiciones culturales. El agroturismo surgió exactamente en un momento de crisis de los antiguos valores en Venda Nova do Imigrante. El fin de la dictadura y la apertura al mercado internacional marcaron la exaltación de lo moderno, condenando incluso a la cultura italiana, que ya durante la Segunda Guerra Mundial había sido reprimida fuertemente.

El movimiento del agroturismo puede ser identificado como incentivador del regreso a los orígenes italianos. La presencia del extranjero, en el caso del turista, que incentiva a la población a contar su historia y le hace percibir la importancia de la preservación de su cultura. Las dificultades enfrentadas por los emigrantes, el largo viaje, la exploración de lo desconocido, la historia y victoria de un pueblo son hoy un orgullo declarado por los vendanovences. Ancianos, adultos y niños cuentan la historia de sus vidas en una charla fácil que invita enseguida para conocer la cocina, el corazón de la casa donde todo acontece.

Efectivamente, la gran cocina de Venda Nova do Imigrante, aparece el mes de octubre, fecha de la fiesta de la Polenta. Son 600 voluntarios preparando más de cuatro toneladas de polenta que serán consumidas en los tres días de fiesta por cerca de 30 mil personas. Música, baile, vino, comida todo lo que el pueblo italiano puede ofrecer. La Fiesta de la Polenta es el escenario perfecto de Venda nova do Imigrante, tierra de “buonna gente” que celebra y trabaja.

ARTESANIA CAPIXABA –LAS TRADICIONALES OLLAS DE BARRO

La expresión máxima de la artesanía “capixaba” es la olla de barro, donde son preparados los dos platos principales de la culinaria local”la Torta y la Moqueca”. Hecha de manera artesanal, su origen está ligado con las raíces indígenas en una tradición de más de 400 años. La mayor parte de los artesanos son mujeres,

conocidas como las “Paneleiras de Goiabeiras”, llamadas así por vivir en el barrio de Goiabeiras, en Vitória, capital del Estado.

Con gran destreza confeccionan en barro, ollas, potes, fuentes, calderones, sartenes, etc de diferentes formas y tamaños. El proceso de fabricación es prácticamente el mismo que los indios usaban a la llegada de los portugueses, en la época del descubrimiento.

La enseñanza transmitida de padres a hijos, permite que la identidad cultural de esta actividad sea mantenida por varias generaciones en que abuelas, madres, hijas y nietas ejercen el mismo oficio.

Antiguamente, las “paneleiras” trabajaban individualmente en sus propias casas. Hoy, más organizadas, están agrupadas en la “Associação das Paneleiras de Goiabeiras”, una especie de cooperativa, que produce y comercializa sus propias piezas.

La “Associação” es uno de los principales puntos turísticos de la ciudad y es visitada regularmente por turistas, periodistas, estudiantes interesados en conocer todo el proceso de fabricación de las ollas de barro. La materia prima principal, el barro, es extraído de la propia región desde yacimientos del “Vale do Mulembá”. La arcilla, antes de ser usada, pasa por un proceso de limpieza denominado “escolha” y que consiste en retirar las impurezas como piedra y restos vegetales. Enseguida, debidamente envuelta en plástico para mantener la humedad, es almacenada, descansando por un tiempo antes de ser usada.

Esta pesada tarea, que antes era hecha por la mujeres, actualmente es realizada por los hombres que amasan el barro con los pies, pisando repetidamente, hasta volverlo uniforme, consistente y con plasticidad adecuada.

El formato de las ollas es hecho manualmente, sin el uso de torno. La pared va siendo levantada con la forma deseada, usándose la técnica de “roletes”, o directamente, excavando la bola de arcilla, “puxando a panela”, como dicen, a través de movimientos con las manos, tanto circulares como verticales, arredondando y definiendo el formato de la pieza con la ayuda de herramientas bastante rudimentarias, como piedras lisas, cáscaras de coco, coité (pedazo de calabaza) y objetos similares.

Las ollas, una vez modeladas, permanecen en un lugar ventilado y protegido del sol hasta estar completamente secas. Sólo después son cocidas, no en horno, sino en hogueras a cielo abierto (un método bastante primitivo adoptado por las tribus indígenas).

El proceso consiste en apilar las ollas sobre gruesos troncos, formando lo que se llama de “cama”, para permitir de ese modo la circulación del aire por la parte inferior. En los lados y encima, son colocados pedazos más pequeños de madera. El fuego es encendido en una de las extremidades, en la cabecera de la “cama”, que con la ayuda de la ventilación natural se expande en todo el conjunto. Dependiendo del número de piezas, la cocción puede durar una hora o más.

Es digno de ser resaltado que el tipo de cocción es ecológicamente correcto, ya que no se retiran árboles de la región. Para hacer el fuego se utilizan restos de madera, de preferencia sobras de la construcción civil. Aunque este tipo de madera no siempre tiene un buen poder calorífico, el resultado final es satisfactorio si el calor es intenso, uniforme y dura el tiempo necesario.

La característica más destacada de las ollas es su color oscuro, obtenido por medio de la impregnación de la pieza con tanino (corteza retirada del árbol mangue-vermelho, “rhizophora mangle” que colocadas de remojo en agua dulce para curtirse por tres días produce el color deseado). Nótese que el color oscuro de la olla permite una mejor concentración del calor, facilitando la cocción y conservación de los alimentos.

Destacamos el hecho que esta práctica en la región no es predatoria, pues existe una clara conciencia de parte de los “casqueiros”. En este sentido, sólo retiran la corteza de uno de los lados del tronco, en poca cantidad, ya que este procedimiento no perjudica al árbol ni al ecosistema del manglar.

La aplicación del tanino en las ollas es hecha golpeando vigorosamente con una escobilla empapada con el mismo, en la pieza aún caliente inmediatamente después de haber salido del fuego. Este proceso de impregnación es conocido como “açoite”. Como resultado, el tanino penetra en los poros de la cerámica, cubriendo las fisuras y haciéndola impermeable, lo que sirve también para evitar la proliferación de hongos que con el paso del tiempo deshacen el barro.

Para facilitar el almacenamiento, son fabricadas ollas grandes llamadas de madres y pequeñas llamadas de hijas. Las pequeñas son colocadas dentro de las grandes formando una “casada”. Algunos modelos poseen asas, llamadas de “orejas” que facilitan el uso entre el fogón y la mesa. Se usa también apoyar las ollas en armazones de fierro para llevarlas a la mesa.

Las ollas, calderones, y sartenes hechas en Goiabeiras van directo al fuego. Sin embargo, antes del primer uso, deben ser untadas con aceite y dejadas quemar hasta secar completamente. Después de este proceso, están listas para el uso.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria do Turismo

Para tener una exacta dimensión de la importancia de esta actividad cultural, fue aprobado por el IPHAN (Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional), en sesión del 21/11/02, el registro del oficio de las “Paneleiras de Goiabeiras” en el “Livro de Registros dos Saberes” y declarado Patrimonio Cultural de Brasil.

LOS PASOS DE ANCHIETA

En el siglo XVI llegó a tierras “capixabas” el jesuita José de Anchieta, que recorría la distancia de 105 km. entre la aldea de los indios Reritiba al Colegio São Tiago en Vitória, con la misión de evangelizar a los nativos. El recorrido era hecho regularmente dos veces al mes y era denominado “camino de las doce leguas” que el jesuita vencía en compañía – frecuentemente en la delantera- de los indios Temiminós que lo acompañaban con la misión de cuidar el Colegio de São Tiago, hoy sede del Gobierno del estado de Espírito Santo, denominado Palacio Anchieta.

De allí surgió la idea de crear la ruta “Los pasos de Anchieta”, con la intención de rescatar el camino recorrido por el Beato, en que caminantes realizan la misma ruta hecha por el jesuita. Debido al éxito en sus casi diez años de evento, se transformó en uno de los principales caminos religiosos del mundo. Para la caminata, se reúnen personas de todas las edades con el objetivo de reproducir el camino de forma saludable, ecológica, mística y religiosa.

El inicio del trayecto empieza frente a la Catedral Metropolitana de Vitoria, bajo las bendiciones de Nuestra Señora da Vitoria. Después se sigue hacia Vila Velha, lugar en el que se encuentra el Convento de Nuestra Señora da Penha, la patrona del Estado. La caminata sigue por la orilla del mar, pasando por tierras de Guarapari hasta llegar a Anchieta.

Los Pasos de Anchieta tienen como fecha oficial el feriado de Corpus Christi. Es un trayecto permanente y que puede ser hecho en cualquier época del año. No hay ninguna posibilidad de extraviarse, todo el recorrido está debidamente señalizado, con indicaciones de distancia, además del apoyo ofrecido por la ABAPA (Associação Brasileira dos Amigos dos Passos de Anchieta) durante toda la ruta.

Anchieta recorría el trecho entre Reritiba y Vitoria en 48 horas. En la caminata actual, el plazo fue extendido a cuatro días, recorriendo un promedio de 25 km por día. El recorrido es hecho en cuatro días, dividido de la siguiente manera: el primero, entre Vitória y Barra do Jucú, en Vila Velha se recorre un promedio de 25 km. El segundo tramo comprende la Barra do Jucú hasta Setiba en Guarapará con



28 km. El tercer día son recorridos 24 km entre Setiba y Meaípe aún en Guaraparí. Y finalmente los 23 km finales que corresponden de Meaípe a Anchieta, en la iglesia Matriz del municipio.

La experiencia de la caminata mezcla encantos, tales como, el conocimiento de sitios históricos, con paisajes que ofrecen a los caminantes una secuencia de bellos cuadros de la naturaleza, en una región que es un marco geográfico de la costa brasileña, donde las culturas del norte y del sur del país se encuentran.

La ruta viene consolidándose como un camino perenne, que puede ser recorrido o conocido en cualquier época del año, por cualquier tramo del recorrido. Los creadores del proyecto concibieron una caminata anual para efectos de promoción de la iniciativa, cuyo número de participantes aumenta a cada edición. La caminata anual es promovida por la ONG ABAPA- Associação Brasileira dos Amigos dos Passos de Anchieta www.abapa.org.br

CONOZCA ESPÍRITO SANTO

Espírito Santo es así: playas famosas y paradisíacas, con una culinaria a base de pescados y mariscos. El clima es agradable y permite la degustación de vinos, licores, galletas caseras y pastas en propiedades de agroturismo.

Si en el litoral la música local viene de origen indígena y africano (el Congo en la región metropolitana del estado) y el Tucumbi (al norte del Estado), en la región montañosa, los tradicionales bailes folclóricos de los descendientes de europeos garantizan la animación.

Espírito Santo posee lugares ideales para la práctica de deportes radicales, como el rafting, el rapel , el vuelo libre y, fiestas como el Festival Internacional de Invierno de Domingos Martins, el festival Internacional de los Amigos del Vino; la Fiesta de la Polenta, la Fórmula Renault, la regata Eldorado Brasilis (Vitoria/Trindade/Vitoria), el Circuito Nacional de Forró de Itaúnas y otros eventos.

Fiestas religiosas como la Fiesta da Penha y los Pasos de Anchieta se contraponen a fiestas profanas como el Vital (carnaval fuera de época) y el Forró de Itaúnas, que atraen turistas de todas las regiones de Brasil y de otros países.

Conocer Espírito Santo es viajar por la historia de su pueblo conociendo los casarones del patrimonio histórico cultural, como en São Mateus (norte del Estado), el Convento de Nuestra Señora da Penha (Vila Velha), la Iglesia de los Reyes Magos (Serra) y la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción/ museo



Anchieta (Anchieta) y las construcciones de Vitoria. Pero Espírito Santo también es desarrollo.

Los baños en el mar, los senderos ecológicos, los centros de estudio e investigación como el Projeto Tamar y la Reserva Forestal de la Vale do Rio Doce, además de la Moqueca hecha en ollas de barro- herencia indígena hecha de modo artesanal por las “paneleiras de Goiabeiras”- ayudan a componer el mosaico que es el Estado. La Torta Capixaba (hecha de mariscos, pescado y palmito) es el plato principal de la culinaria capixaba durante la Semana Santa.

El actual momento económico, sumado a la calidad de vida que ofrece, transformó a Espírito Santo en una de las alternativas para el turismo de negocios. Durante los últimos años, el crecimiento industrial del Estado está sobre el promedio nacional, lo que ha llamado la atención de los empresarios para su potencial, particularmente en las áreas de petróleo y gas.

Este sector ha venido a ampliar la economía ya dinamizada por grandes sectores locales de muebles, confecciones, piedras ornamentales, metalurgia, frutas, entre otros, y que representan los principales factores de desarrollo económico.

RUTA DEL SOL Y DE LA MOQUECA

Ésta fue la primera ruta creada en Espírito Santo. Es ideal para quien le gusta la playa, el turismo náutico, el turismo religioso, el histórico-cultural y el gastronómico. La culinaria capixaba se destaca por la moqueca y por la torta capixaba, platos típicos hechos a base de mariscos, servidos en ollas de barro, artesanía típica ligada a las tradiciones indígenas. Vitoria tiene también uno de los mayores carnavales fuera de época de la región sudeste, el Vital.

En el municipio de Serra, las características folclóricas del pueblo capixaba pueden ser apreciadas por medio de las manifestaciones culturales. La fiesta de San Benedicto reúne tradiciones indígenas, negras y portuguesas. Las bandas de Congo que homenajan a dicho santo son una de las principales manifestaciones folclóricas del estado. Las playas mantienen características bucólicas y son propicias para la natación y algunas también lo son para la práctica del surf.

Vila Velha, la ciudad más antigua del Estado, posee patrimonios como el Convento de Nuestra Señora da Penha, símbolo de la fe capixaba y que guarda en su acervo el cuadro más antiguo de América Latina, la imagen de Nuestra Señora de las Alegrías. Otro patrimonio es la Iglesia de Nuestra Señora del Rosario, la primera iglesia construida en Brasil por los colonizadores. Algunos

aspectos históricos también pueden ser admirados en el Faro de Santa Luzia y en el Museo Vale do Rio Doce, que narra la historia de la ferrovía Vitoria-minas y permite admirar la primera locomotora a vapor restaurada. Playas como Praia da Costa, Itapoã e Itaparica garantizan um placentero baño de sol y de mar.

Guarapari, conocida como ciudad Salud por la propiedades medicinales de sus arenas monazíticas, es uno de los balnearios mas famosos del litoral capixaba. Los paseos en escuna y servicios de buceo le permiten al turista conocer la biodiversidad marina de la costa capixaba. Las casas nocturnas y restaurantes garantizan la diversión, principalmente en verano.

El municipio de Anchieta, ubicado en el litoral sur de Espírito Santo, se caracteriza por el famoso carnaval callejero. Posee playas de aguas cristalinas donde es practicada la pesca submarina y el windsurf. En el ámbito histórico, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción abriga el Museo Nacional de Anchieta que reúne piezas de alto valor histórico y sacro. En el aspecto histórico-cultural, es realizada la caminata que recrea la ruta del beato José de Anchieta, más conocida como Los Pasos de Anchieta, que a su vez finaliza la ruta turística resaltando las tradiciones y posibilitando disfrutar de las bellezas del litoral del Estado.

RUTA DEL MAR Y DE LAS MONTAÑAS

Viana forma parte de la región metropolitana de la Gran Vitoria aunque continúa manteniendo características de una apacible ciudad interiorana. Esta condición puede ser vista en todo el municipio , donde el agroturismo y el turismo rural son destacados. Aquí, se puede realizar un agradable paseo por las propiedades rurales que preparan artesanalmente varios tipos de productos caseros.

Todo viene de la tradición dejada por los emigrantes que llegaron al municipio durante el siglo XIX: portugueses, negros, indígenas, italianos y alemanes. En la Casa de la Cultura, es posible regresar al pasado contemplando el acervo fotográfico, utensilios y mobiliario que preservan la historia. La casona que pertenecía a la familia Lirio, localizado en el centro de la ciudad, es una reliquia de la arquitectura azoriana. Esta casa, que ya hospedó incluso al Emperador Don Pedro II, es considerada una de las construcciones más antiguas de Espírito Santo.

Otra opción es la práctica de deportes radicales: treetking, vuelo libre, caminatas o motocross. Y para completar, un chapuzón en el parque acuático, con toboganas y vertientes de agua natural....La diversión está garantizada.

Domingos Martins se caracteriza por las particularidades de la culinaria resultante de la influencia de los colonizadores alemanes e italianos. La ciudad posee una arquitectura marcante y clima europeo. Además el municipio posee una excelente infraestructura hotelera, con opciones de cafés coloniales y paisajes exuberantes. El turismo de aventura también es apreciado en esta región y practicado en la cadena de montañas. El Parque Estadual Pedra Azul, es una referencia en la región por sus senderos y piscinas naturales.

En Domingos Martins acontecen eventos como: el Encuentro Internacional de los amigos del Vino, que reúne los mayores someliers del país y atracciones internacionales y el Festival Internacional de Invierno, que presenta conciertos musicales que atraen gran cantidad de visitantes y turistas.

Conocida como Ciudad de las Orquídeas, Marechal Floriano posee una vasta cantidad de especies de orquídeas en los bosques que rodean la ciudad. De la emigración italiana y alemana, se pueden apreciar deliciosos platos típicos en los restaurantes tradicionales de la región acompañados por un agradable clima de montaña. El baile y los coros cultivan las tradiciones, con grupos italianos y alemanes que viajan por todo Brasil llevando en sus presentaciones, la alegría traída por los emigrantes y la esperanza de progreso en nuevas tierras, donde hoy predomina la agricultura familiar.

Venda Nova do Imigrante, es conocida por la Fiesta de la Polenta, que preserva costumbres y tradiciones italianas. El municipio también guarda los rasgos fisionómicos del tiempo de la colonización. Entre los segmentos explotados, se destaca el agroturismo, el turismo de aventura y el ecoturismo.

El agroturismo en Venda Nova do Imigrante es una referencia del turismo nacional. Las propiedades rurales ofrecen opciones de compra de una gran variedad de productos caseros como dulces, mermeladas, panes, café, queso, donde además el turista tiene la oportunidad de acompañar los procesos de producción de los alimentos y el cotidiano de la vida rural.

RUTA DEL VERDE Y DE LAS AGUAS

La ruta del Verde y de las Aguas constituye una ruta de extremas riquezas naturales que le permite al turista conocer la historia de los municipios y vivenciar el bucolismo de las playas.

A 50 km de la capital se encuentra Aracruz, la que rodeada de atractivos naturales abraza las reservas de las tribus Tupiniquins y Guaraní, las que además

comercializan sus artesanías. A partir de la instalación de la Fábrica de producción de la Aracruz celulose, el municipio se volvió una referencia nacional.

Linhares, municipio conocido como Paraíso de las Aguas, abriga 25% de las reservas de “Mata Atlántica” del Estado y 64 lagunas que forman el mayor complejo lacustre de la región sudeste, siendo la principal la laguna de Juparanã, con 38 km de extensión. El mar, de olas fuertes es apropiado para la práctica de deportes acuáticos. En la localidad de Regência, se desarrolla el proyecto Tamar que se ocupa de la preservación de las especies de tortugas marinas. Cuatro de las cinco especies encontradas en Brasil se reproducen en Espírito Santo.

São Mateus coloca a disposición del turista un rico patrimonio histórico y cultural. En este municipio se encuentra el puerto de São Mateus alrededor del cual se ubican 32 construcciones edificadas durante los siglos XVII y XIX y que han sido declaradas patrimonio por el Patrimonio Histórico y Artístico Nacional, que remiten al turista a la época de la aristocracia rural de la región. En el litoral, la isla de Guriri, una de las más grandes del Estado y unida al continente por un puente sobre el río Mariricu, es el principal punto turístico para quien busca diversión.

Conceição da Barra, es la capital capixaba del forró, posee dunas y playas que presentan piscinas cuando la marea está baja.. En el municipio también acontece el famoso baile de Congo, un auto teatral popular con duración de una semana. La fiesta conocida como Ticumbi retrata la lucha entre los reyes del Samba y los del Congo quienes se disputan el privilegio de promover la fiesta en homenaje a San Benedicto.

Itaúnas es el conjunto turístico más importante del municipio. La principal característica de Itaúnas son sus dunas y el poblado. Las dunas son formadas por la acción del viento nordeste que invade las casas y enterró el primitivo núcleo poblacional hace más de 300 años. El municipio preserva el Parque estadual de Itaúnas creado en 1991 y presenta una variedad de ecosistemas integrados a la fauna y flora que le ha dado el título de Patrimonio de la Humanidad concedido por la Unesco.

PRINCIPALES ATRACCIONES

El turismo en Espírito Santo está siendo organizado en destinos turísticos, en los cuales el visitante puede disfrutar de las delicias del litoral, del turismo religioso, náutico, ecoturismo y de agroturismo. Los destinos fueron divididos en tres rutas, todas con acceso desde Vitoria donde se encuentra el principal aeropuerto del Estado.

La dinámica económica de la principal ciudad del Estado posibilita el turismo de eventos y negocios, el turismo náutico y gastronómico, con sus numerosos restaurantes en los cuales el plato más pedido es sin duda la Moqueca capixaba. Vitória forma parte de un archipiélago compuesto por 34 islas y una parte continental. Otra característica de la capital, son sus 891,8 hectáreas de manglares.

CONGO

El Congo, es una de las mayores manifestaciones folclóricas de Espírito Santo, con predominio en la región metropolitana. Las Bandas de Congo tienen origen africano con instrumentos fabricados por los propios integrantes del grupo, con troncos huecos, cañas, pieles de animales, latas, hierros retorcidos y barricas.

Los negros, impedidos de asistir a las principales fiestas religiosas del Estado, se reunían para celebrar a los santos de su devoción como San Benedicto, San Pedro, San Sebastián y Nuestra Señora da Penha. Ellos se juntaban para manifestar sus añoranzas y realizar sus lamentos cantando también al amor, la muerte y el mar. Al son de tambores, cajas, “cuicas”, cascabeles, casacas, triángulos y panderetas, hombres, mujeres y niños cantaban sus sentimientos.

El mayor número de Bandas de Congo se concentra en el municipio de Cariacica, en la localidad de Roda D'Água, donde anualmente, el día de Nuestra Señora da Penha (con fecha móvil siete días después de la Pascua), acontece el Carnaval de Congo de Roda D'Água que reúne las bandas del Estado. Otro gran encuentro de los “congueiros” es la fiesta de San Benedicto en el municipio de Serra.

El rico folclore de este municipio está centrado principalmente en torno de la devoción de San Benedicto. Las bandas de Congo alegran la “Puxada do Mastro”, todo día 26 de diciembre: un barco, el Palermo, es arrastrado por los devotos en medio a una multitud que recorre las calles en procesión hasta el atrio de la iglesia matriz. Allí se realiza el lanzamiento del palo y se lo planta delante del templo. Los grupos de congo, compuestos por bombos, congos, cuicas, cascabeles y casacas (instrumento de percusión compuesto por una cabeza tallada) cantan sus alabanzas al “Santo Bino”.

LA GASTRONOMIA CAPIXABA

Espírito Santo posee una culinaria típica a base de mariscos, dada la mezcla racial indígena/africana/portuguesa, las principales etnias que ocuparon la región. Los principales platos son la Torta Capixaba y la Moqueca Capixaba. El más famoso es la Moqueca de pescado que es servida acompañada con arroz y “pirão”. En la

composición de éste delicioso plato no pueden faltar: cilantro, cebolla, tomate, pimienta, limón, ajo, aceite de oliva, aceite, colorante y sal.

También es muy apreciada durante Semana Santa la Torta Capixaba, preparada con cangrejo, jaibas, ostras, almejas, pescado, gambas, huevos, palmito natural, y muy bien condimentada con cilantro, ajo, cebolla, tomate, pimienta, sal y aceite de oliva.

La moqueca y la Torta Capixaba quedan con un sabor más acentuado cuando son preparadas y servidas en ollas de barro, expresión máxima de la artesanía capixaba. Las ollas son confeccionadas de manera totalmente artesanal, por un grupo de mujeres conocidas como “Paneleiras de Goiabeiras” las que mantienen viva una tradición secular.

RECETA DE LA MOQUECA CAPIXABA

INGREDIENTES

1 kilo de pescado (badejo, dentão, robalo, papa terra, namorado o cheme)
3 paquetes de cilantro
1 cebolla mediana
3 dientes de ajo
4 tomates
Ají
3 limones
Aceite de oliva
Colorante
Aceite de soya o de algodón
Sal fina

PREPARACIÓN

Corte el pescado en postas de cinco centímetros, lávelas con limón y déjelas reposar en agua con un poco de sal. Pique los condimentos verdes. Machaque los dientes de ajo con tres rodajas de cebolla, dos ajíes, un paquete de cilantro y sal. Unte la olla de barro con aceite y refriegue su interior con los condimentos machacados. Estos ingredientes forran la olla. Tome las postas de pescado e imprégnelas con los condimentos machacados por ambos lados.

Disponga las postas en la olla de manera que no queden unas encima de las otras. Sobre las postas ponga en este orden: cilantro picado, tomate picado y tres ajíes machacados. Derrame encima de todo aceite de oliva y jugo de limón, deje reposar entre 20 ó 40 minutos. Disuelva en aceite tres cucharadas de colorante y derrámelo sobre la moqueca.



Deje en fuego alto durante 20 a 25 minutos con la olla tapada. No coloque agua ni dé vuelta las postas. Mueva la olla de vez en cuando para que las postas no se peguen en el fondo. Cuando empiece a hervir verifique la sal. Sirva con arroz y “pirão”.

NEGOCIOS Y EVENTOS

Espírito Santo se ha destacado en el escenario nacional , en el competitivo mercado del turismo de negocios. El Estado, con uno de los mayores índices de crecimiento económico del país por más de una década, es el lugar perfecto para la realización de negocios y eventos en las más diversas áreas , entre las cuales podemos mencionar el sector de muebles, celulosa, café, fruticultura y petróleo.

Sede de grandes empresas como la Compañía Vale do Rio Doce, Compañía Siderúrgica de Tubarão, Aracruz Celulose, SAMARCO y Chocolates Garoto, Espírito Santo viene creciendo en este segmento, principalmente por su localización privilegiada y cercanía con los principales polos económicos y mercados emisores del país.

El Estado cuenta con una excelente infraestructura hotelera y un diversificado sector de comercio y servicios, unido a un amplio y moderno complejo portuario. Todos estos atributos, sumados a la diversidad de oferta turística, como las rutas del Sol y de la Moqueca, la Ruta del Mar y de las Montañas, la Ruta del Verde y de las Aguas, la Ruta de los Valles y del Café y más recientemente, la Ruta de la Costa y de la Emigración, hacen del Estado un lugar ideal para la realización de eventos y negocios.

Acontecimientos como la Feria Internacional del Mármol y Granito de Vitória, Vitória Oil Gás, FEIPPETRO, Expo Portos, Fórmula Renault, Encuentro Internacional del Vino, ya están consolidados, atrayendo demandas significativas y generando grandes negocios para organizadores, expositores y toda la cadena productiva del turismo.

Otro ejemplo del crecimiento del turismo de negocios es el encuentro de los dirigentes y franqueados de la Flytour, la empresa emisora de pasajes aéreos más grande de América Latina, que escogió Vitoria para el encuentro anual de sus franqueados.

Espírito Santo tiene en marcha un proyecto de ampliación y transformación del actual aeropuerto internacional y la construcción de nuevos Centros de Convenciones en vista al gran movimiento generado por el sector de negocios y eventos.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO

Secretaria do Turismo

Comunicados de prensa:

La Oficina de Prensa Setur

Tel.: (27) 3636-8006

Tatiana Negris - (27) 99805-1308

imprensa@turismo.es.gov.br

imprensaturismoes@gmail.com

<http://www.turismo.es.gov.br/>

Instagram: @descubraoespiritosanto

Facebook: Turismo Espírito Santo

Twitter: Turismo_ES