

ECOS

Experiências & Viagens

www.ecosrevistadigital.com.br

1ª Edição

Novembro 2020

Foto: Andresa Alcoforado

PÁSSAROS VIRARAM ARTE NO CAPARAÓ CAPIXABA

Pág. 40

GASTRONOMIA

Flores, sabores
e a simplicidade
do Caparaó

Pág. 40

Cervejarias artesanais nas Montanhas Capixabas

Pág. 17

CIRCUITO TURÍSTICO NOS TRILHOS DE ARAGUAYA

Lançamento do Cardápio
Turístico virtual.

Pág. 27





EXPEDIENTE

ECO's Experiências & Viagens. Sua revista digital. Esta é uma publicação legal, com distribuição gratuita através de canais de mídias digitais. A revista não se responsabiliza por conceitos em artigos assinados ou qualquer conteúdo publicitário e comercial, sendo este último de inteira responsabilidade dos anunciantes.

Realização:

ECO's Desenvolvimento Sustentável:

Empresa com 17 anos de mercado prestando consultoria e instrutoria nas áreas de Marketing, Turismo, Desenvolvimento Territorial e Economia Criativa.

LUVA Comunicação: Agência com mais de 17 anos de experiência no mercado de publicidade (antiga Fato/Lamas). Responsável pela identidade visual de grande parte dos Circuitos Turísticos do ES.

Equipe responsável:

João Márcio da Rocha - ECO's
Desenvolvimento Sustentável
Organização e Marketing

Luciana Lopes - Luva Comunicação
Comunicação e Design

EXPEDIENTE



Vanusa Paraíso - Luva Comunicação
Atendimento e Vendas

Andressa Alcoforado - Blog Rota Verde.
Jornalista Responsável

Colaboradores desta edição em PDF

Adélia Maria de Sousa - Turismóloga
Asazul Desenvolvimento Sustentável

Andréia Rosa
Especialização Gestão Pública

Raquel d'Ávila – Jornalista
ECO's Revista Digital

Rogério A. da Silva - Turismólogo
Guia de Turismo

Sebastião F. Alves - Biólogo
Diretoria ECO's Desenvolvimento Sustentável

Sirlane Fernandes - Designer / Artista
CEO Artofficebusiness

Viviane Lemes
Diretora da Operadora Flanar Turismo

EDITORIAL



Sejam bem vindos a ECO's Experiências e Viagens!

*A revista nasceu
da oportunidade
de divulgar, em
mídias digitais
acessíveis, experiências,
viagens, memórias,
gastronomia,
eventos e cultura,
tudo isto com boas
práticas sustentáveis,
dos diversos destinos
do ES e do Brasil.*



João Márcio da Rocha
Consultor de Marketing
- ECO'S Desenvolvimento
Sustentável



Luciana Lopes
Publicitária
- Luva Comunicação



Andresa Alcoforado
Jornalista
- Blog Rota Verde

Nossa intenção é levar aos amantes das culturas e viagens conteúdos leves para uma boa leitura, ao mesmo tempo que possibilita potencializar o fluxo de turistas, de forma responsável e segura nos diversos destinos, circuitos, empreendimentos, atrativos turísticos e setores da Economia Criativa.

Além do formato de site, serão quatro edições ordinárias anuais em PDF para leitura off-line em mobile:

Primavera / Verão / Outono / Inverno.

E também edições especiais e comemorativas e cadernos especiais temáticas.

Boa Leitura! Boa Viagem!



Hospedagem rural junto à Mata Atlântica,
com diversos atrativos de lazer.



A sua estadia nas Montanhas Capixabas!

Clique nos botões e veja mais:



Rod. Francisco Stockl, km 04. Santa Maria
de Marechal – Marechal Floriano/ES



SUMÁRIO

Montanhas Capixabas tem
ponto de apoio ao turista **Pág. 09**

Happy Day:
Um dia com
Ninkasi **Pág. 17**



Circuito Turístico nos
Trilhos de Araguaya **Pág. 27**



Vestindo com Arte
ARTOFFICEBUSINESS

..... **Pág. 36**

Pássaros viraram arte no
Caparaó Capixaba **Pág. 40**

SUMÁRIO



**Flores, sabores
e a simplicidade
do Caparaó** **Pág.50**



**Escola Família Turismo –
Uma escola que dá gosto** **Pág. 56**



**Operadora de
turismo promove
roteiros regionais** **Pág. 62**

**Turismo Gastronômico-cultural
no Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba
como alternativas regionais** **Pág. 68**

Experiências Sustentáveis **Pág. 73**



MONTANHAS CAPIXABAS TEM PONTO DE APOIO AO TURISTA

Por Andresa Alcoforado

"A Casa do Turista acolhe os visitantes com informações, dicas e muito entretenimento para os dias de folga".

Viajar e ter informações corretas de locais, preços e atrações, claro que isso é tudo que os turistas esperam de uma viagem, tanto no período de planejamento, como também, durante o passeio. A região turística das Montanhas Capixabas tem o privilégio de contar com um lugar dedicado ao acolhimento de quem chega. A Casa do Turista fica localizada no distrito de Pedra Azul, em Domingos Martins, no Espírito Santo. O lugar fica aberto todos os

dias, além disso, as pessoas também podem acessar as redes sociais para buscar informações. Não faltam histórias e bons roteiros.

Quem vai abrir as portas da Casa do Turista pra gente, é a Administradora Andréia Rosa, que é a secretária Executiva do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, que é uma entidade sem fins lucrativos, que objetiva colaborar para o desenvolvimento sustentável do turismo das Montanhas Capixabas.



► Andréia Rosa

Já são 12 anos se dedicando ao turismo desse pedacinho raro do Espírito Santo. "O que me encanta no meu trabalho é gerar emprego e renda, através de uma indústria limpa que é o turismo. Esse interior, não tem vocação para grandes

polos, o turismo é a melhor forma de trazer desenvolvimento para esse território. Turismo vai além de viagens, tem uma infinidade de atra-

tivos turísticos e oportunidade para crescer, tanto a âmbito nacional como internacional. As Montanhas Capixabas é um destino a ser descoberto"; afirma Andréia.



► Foto: Andréia Rosa / Casa do Turista

A região das Montanhas Capixabas compreende os municípios de Afonso Cláudio, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante. Essa divisão partiu do Plano Nacional do Turismo, conforme proposta de gestão descentralizada e regionalizada. Há seis anos, a Casa do Turista foi inaugurada, mudando o jeito de receber o visitante. "Uma oportunidade de receber todas as informações sobre atrativos, meios de hospedagem, restaurantes,

agroturismo e roteiros da região. A infraestrutura é ótima para atender ao turista e também ao trade turístico, além do salão principal de atendimento, o espaço conta com auditório e sala de reuniões", destaca a Secretária Executiva Montanhas Capixabas Convention, Andréia Rosa.



Foto: www.montanhascapixabas.org.br

Os números dizem muito sobre toda essa movimentação na região das Montanhas Capixabas, só no ano de 2019 a Casa do Turista recebeu 106 mil visitantes, um pouco mais do dobro do ano anterior, quando foram 53 mil turistas. A visitação deu um salto grande, graças às divulgações constantes da região e os atrativos naturais que deixam os turistas apaixonados, boa parte sempre retorna para

viverem novas experiências. Este 2020 foi um ano atípico, devido a pandemia do Covid 19, mas aos poucos, com a flexibilização econômica e a redução dos casos, a vida turística tem voltado ao normal na Serra.

A artesã Inês Carnieli, que trabalha com artesanato em madeira, acredita que a Casa do Turista movimentará a região. Ela mora em Venda Nova do Imigrante e antes da pandemia chegou a fazer várias exposições no local para a divulgação dos seus trabalhos. "O lugar direciona as pessoas que chegam e não conhecem nada na região, um local para buscar informações do que de fato estão querendo conhecer. A gente várias vezes já foi expor na Casa do Turista. Ela está bem situada, onde tem mais gente que necessita de informação", destaca a artesã.



Passear pela Casa do Turista é conhecer um pedacinho dos nove municípios da região, as festas tradicionais, a cultura, os sabores da agricultura, o artesanato e o sabor dos produtos nativos. É no local que acontecem muitas degustações e venda promocional desses produtos, uma força a mais para os empreendedores da região que estão sempre se renovando.



"A Casa do Turista é um projeto que conta com a parceria do Governo do Estado por meio da Secretaria de Turismo - SETUR, da Instância de Governança - Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, ATPA - Associação Turística de Pedra Azul, e dos nove municípios

que compõem as Montanhas Capixabas. Sendo a sede do Montanhas Capixabas Convention e da ATPA", destaca Andréia.

Como em toda casa existe um administrador, no caso deste ponto turístico, o Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau fica com o papel de Instância de Governança e gestor da Casa do Turista. "A preocupação é divulgar todos os municípios para ter de fato um igual crescimento do turismo regional. Exatamente por isso, acontecem cursos e treinamentos, concentra também reuniões do trade, aplicação de pesquisas e estamos sempre de portas abertas para o poder público, empreendedores e o nosso turista", finaliza Andréia.

Saiba mais:

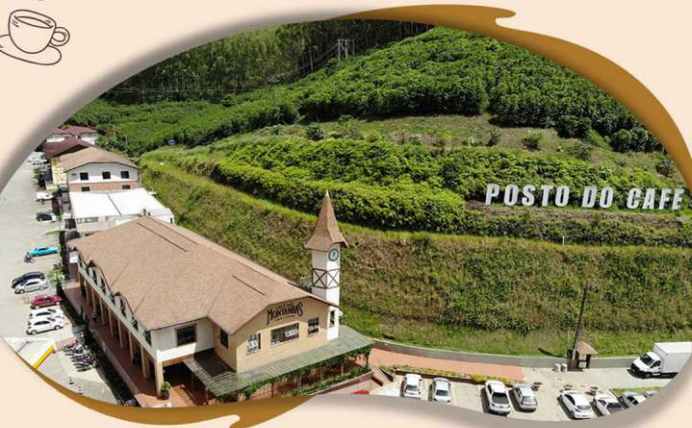
- A Casa do Turista fica na rodovia BR 262, Km 88, em Domingos Martins. Fica próximo ao termômetro no início da Rota do Lagarto
- A Casa do Turista funciona de segunda a sexta, das 9 às 17 horas. Já nos fins de semana e feriados, o horário de atendimento é das 8h às 15:30h.

Visite também:

<https://montanhascapixabas.org.br/>



Situado na BR 262, no Posto do Café, o empreendimento conta com serviços de cafeteria, lanchonete, restaurante no sistema self-service e venda de produtos da agroindústria regional.



A sua parada nas Montanhas capixabas!

Clique nos botões e veja mais:



BR 262, Km 58,5 – Santa Maria de Marechal
Marechal Floriano / ES.



VIAGENS / ROTEIROS TURÍSTICOS

HAPPY DAY: UM DIA COM NINKASI!

Por Raquel D'Ávila – Jornalista



Um dia de Roteiro nas montanhas capixabas, o turista conhece o melhor das cervejas artesanais do Espírito Santo.

Feche os olhos e imagine: dia estressante, problemas ainda sem solução, mas.... é fim do expediente! Você pode sair, sentar num barzinho e ter “aquela” hora feliz! Abrir uma cerveja puro malte gelada e relaxar com os amigos! Parece ótimo, não?

Pode abrir os olhos... então, não é nada disso que vamos falar aqui (risos). A proposta é pensar fora da caixa e ter uma experiência muito mais feliz com os amigos, curtindo cervejas especiais em locais super agradáveis. Faça um brinde comigo e segue a leitura!

As Montanhas Capixabas, com seus diversos atrativos do agroturismo, gastronomia, hospedagem, há alguns anos vem agregando cervejarias artesanais no seu cardápio de delícias. É possível, em um único dia, passar por algumas delas e saborear cervejas incríveis em ambientes com estilos variados, com a paisagem sempre te brindando.

Rota da cerveja

Quem teve um faro fino para elaborar e desenhar esse roteiro foi Rogério Agripino, proprietário da Rota Brasil Turismo. Ele visitou várias cervejarias na região e como se juntasse

malte, lúpulo e água, criou uma receita digna dos melhores mestres cervejeiros. Tem cervejaria para todos os gostos.

“Já tinha na Rota Brasil um roteiro para apreciadores do vinho indo para vinícolas no Sul do País e que é um sucesso. Como as cervejas artesanais estão conquistando cada vez mais espaço, pensei em um roteiro para adultos que querem experimentar nossa produção Capi-xaba em um dos lugares mais charmosos do Espírito Santo”, comenta Rogério.

Cervejarias artesanais

Embarquei com Rogério e um grupo de 20 pessoas nessa viagem etílica logo cedo. Pegamos a BR 262 e subimos animados. Nosso primeiro destino, fica em um sítio entre Pedra Azul, distrito de Domingos Martins, e o município de Venda Nova do Imigrante: a cervejaria Altezza.

Cervejaria Altezza

Localizada a 1.100 metros acima do nível do mar, o nome quer dizer altitude em italiano. Ao chegar, você terá uma bela vista panorâmica das montanhas e de um casarão colonial de época, que lembra a casa da nona.



► Fachada da cervejaria



As cervejas são preparadas com maltes, lúpulos e leveduras importados e água pura da região, que conferem aromas e sabores convidativos. Com um cardápio primoroso, privilegia a

cozinha italiana e alemã, que podem ser harmonizadas com as cervejas. O ambiente é bem familiar e ideal para almoçar, curtindo a tranquilidade do lugar.

Cervejaria Ronchi

Seguimos o nosso passeio, a próxima parada foi na cervejaria Ronchi, onde nós enchemos além dos copos, a alma com uma vista privilegiada para o cartão postal mais famoso do ES: a Pedra Azul.

O ambiente é mais jovem, desde a música, decoração e os três proprietários. Segundo Carlos Eduardo Uliana, um dos sócios, eles se juntaram ao sonho de ter uma cervejaria e aprimorar o turismo nas Montanhas Capixabas.





► Esquerda (foto dos sócios - arquivo cedido pela empresa.)

“Pensamos em todos os detalhes, desde o local da produção que é com portas de vidros, para mostrar a transparência do processo, até o atendimento. Temos vários estilos de cervejas, petiscos e a arquitetura que encanta a todos”, descreve Uliana.

Ele conta ainda, que a cerveja que se destaca é a IPA, mas, vários sabores podem ser experimentados como a Beer Weiss, a Red Ale, a Pilsen, dentre outras. Todas as receitas tem a assinatura do mestre cervejeiro, Mateus José da Silva.

Apesar do ano desafiador de 2020, com a pandemia, a Ronchi conseguiu entrar nas grandes redes de supermercado do ES, ampliou a pro-

dução pela segunda vez no ano, desde outubro lançou uma nova cerveja: a Ronchi Beer Catharina Sour de Morango. Que remete a tradicional produção de morangos na região.

Cervejaria Barba Ruiva

Ao cair da noite, nos deslocamos até a sede de Domingos Martins, até a cervejaria Barba Ruiva, vencedora do prêmio de melhor cerveja do mundo no World Beer Awards 2019. Na categoria Smoke, a medalha de ouro foi para a Rauch Bock, uma cerveja defumada. É um excelente local de diversão para quem curte bandas de rock e folk, com repertórios variados, chegando a formar fila para entrar nas noites de eventos. Devido à pandemia e às restrições para quantidade de pessoas, os shows foram suspensos, mas a promessa é que voltem assim que for possível.



A decoração abusa dos grafites, luz ambiente e aspecto de fábrica. Na área externa, um contêiner estiloso é um convite às selfies e fotos com os amigos. Tudo isso e um copo com uma cerveja campeã, dão ao Barba Ruiva um estilo único e aconchegante.



Descendo as Montanhas Capixabas

Depois dessa viagem ao universo de Ninkasi, a deusa da cerveja para os sumérios, o grupo, muito a contragosto é verdade, voltou para o ônibus para retornar à Capital. Não pude deixar de notar que, apesar da vontade de ficar um pouco mais, o pessoal estava mais animadinho do que no início do passeio. Por que será?

Bom, não sou eu que vou contar o que rolou no

ônibus depois, só sei que não vou querer mais essa coisinha de happy hour não... Quero mais é um happy day igual a esse! Que venham muitos!



► Rogério, o idealizador do Tour

Rota Brasil Turismo – Tour Cervejaria nas Montanhas Capixabas

Próximos passeios: 31/10/20 - 21/11/20 - 12 e 19/12/20. R\$ 75,00 por pessoa

Saiba mais: Face:

rotabrasilturismoagencia

Insta: @rotabrasilturismoagencia

Contato:

Rogério Agripino: (27) 99874-6691.



Momentos especiais requerem
uma **Ginbox personalizada...**
Especiarias exóticas.



**A MELHOR COMPANHIA
PARA O SEU DRINK!**

Clique nos botões e veja mais:



@drinksdaju



(27)99265-9511

Entregamos na Grande Vitória e
enviamos via correios para todo o Brasil.



VIAGENS

/ CIRCUITOS TURÍSTICOS



CIRCUITO TURÍSTICO NOS TRILHOS DE ARAGUAYA

Por João Márcio da Rocha

Cardápio Turístico, para degustar e se apaixonar!...

Quem passa pela ES146, que liga a BR262 a BR101, no Espírito Santo, se surpreende com um lugar, que mais se assemelha a um presépio. Sim, um presépio, pois parece que tudo foi cuidadosamente arrumado: do casario ao paisagismo, que encanta logo pelo colorido e pelo capricho. É o distrito de Araguaia, em Marechal Floriano-ES.

Araguaya, como é mais conhecido o distrito, situa-se a menos de 70 km da Capital.

É rodeada de história, cultura e natureza, que encanta, pela delicadeza do paisagismo e receptividade dos seus moradores.

Imponente e singela, a antiga estação ferroviária, preservada até hoje do seu estilo original, é a primeira parada para os turistas que visitam o local. Anfitriã zelosa, dispõe aos visitantes de apoio, informações turísticas da região e uma diversidade de artesanatos, trabalhos manuais e produtos da agroindústria municipal e regional que podem ser adquiridos como uma lembrança da região, para o consumo ou para presentear.



Marco da Imigração Italiana no ES, Araguaya respira cultura: na culinária, danças, manifestações e festejos, tudo eternizado no Centro Cultural Ezequiel Ronchi, que conta com o maior acervo histórico de documentos, mobiliários, objetos de época desta etnia no ES,

com mais de 900 peças.



Vale também uma visita a Casa do Nono, reconstituição perfeita da arquitetura rural de imigrantes, com traços do italiano, das casas construídas no período da imigração – Século XIX.



O casario, representante do Ecletismo Brasileiro, fins do século XIX e início do XX, preservados e bem cuidados, dão a impressão de que o tempo parou. O Museu Casa Rosa ilustra por fora e por dentro este patrimônio.

Uma parada pro almoço no restaurante Estação Araguaya, é uma pedida certa para saborear a culinária caseira da região, tudo servido num charmoso fogão a lenha. E depois, tomar um cafezinho na Padaria Regiani, onde, além do atendimento agradável e dos lanches saborosos, é possível comprar os produtos da agroindústria local: pães, bolos, biscoitos, massas, doces, além dos cafés da região.





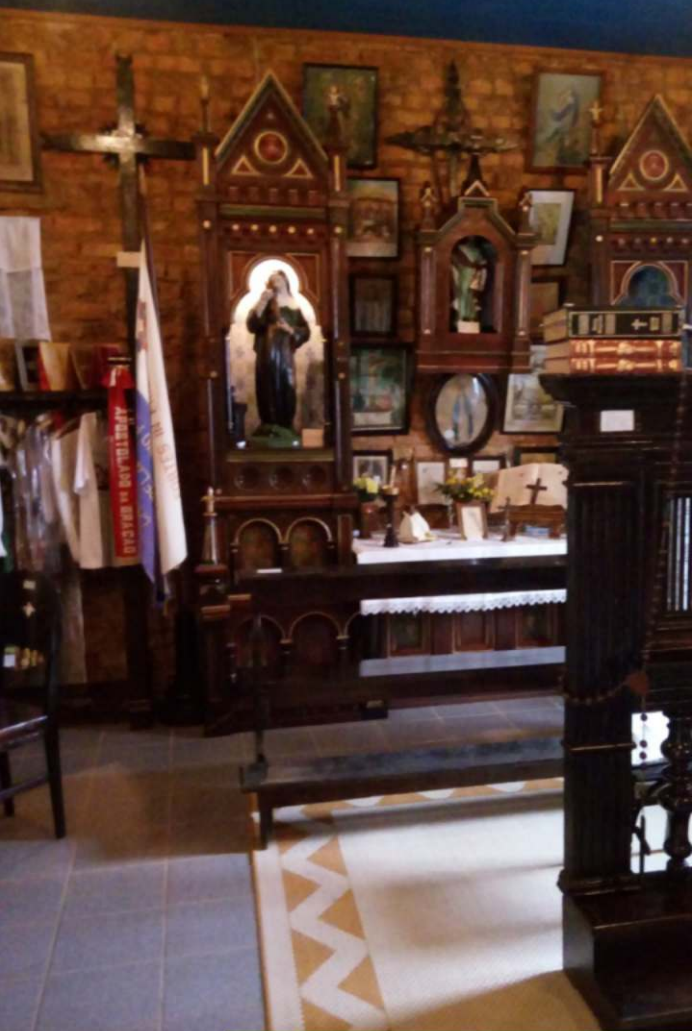
Orquídeas e Bromélias destacam-se nas paisagens preservadas de Mata Atlântica do Município, que podem também ser adquiridas nos orquidários das proximidades. Outro destaque da região fica por conta das cachoeiras e do clima ameno de montanha.





E somado a tudo isso, o Circuito Turístico nos Trilhos de Araguaya completa as opções de entretenimento, com atrativos e empreendimentos turísticos com serviços de hospedagem, alimentação e lazer, que encantam pela beleza e hospitalidade dos seus empreendedores, preparados para receber você, com segurança e práticas sanitárias adequadas.





► Interior do Museu Casa Rosa

Cachoeira
do
Zeca

Espaço junto à natureza com
hospedagem rural rústica,
restaurante, petiscos, bebidas
e venda de artesanatos.



*O seu lazer nas
Montanhas Capixabas!*

Clique nos botões e veja mais:



Sítio Krohling, Santa Maria de Marechal - Marechal Floriano / ES

Clique na imagem a seguir, escolha os empreendimentos e trace o seu roteiro. Agende suas visitas e boa viagem!

*Circuito Turístico
Nos Trilhos de
Araguaya*



Para ler o QR Code basta baixar aplicativo próprio no Play Store (android) ou APP Store (iphone)

Cardápio Turístico

As informações detalhadas de cada empreendimento podem ser consultadas, baixando o cardápio virtual. Leia o QR Code e baixe o arquivo no seu celular.

**Você também pode acessar o link
para baixar o Cardápio Virtual:**

www.bit.ly/3eX2mv0

Araguaya, Região das Montanhas Capixabas.
Marechal Floriano / ES 2020

Araguaya espera por você!



EXPERIÊNCIAS

/ ARTES VISUAIS E PLÁSTICAS



Por João Márcio da Rocha

VESTINDO COM ARTE – ARTOFFICEBUSINESS

Por Sirlane Fernandes – Artista plástica e designer

Que tal se vestir com arte? Esta é a proposta de Sirlane Fernandes, artista plástica, visual e designer contemporâneo. Nascida em Minas Gerais, radicou-se no Espírito Santo, onde estudou e atua profissionalmente há 20 anos.

Com umarrojado senso estético, a artista desenha, pinta e expressa sua criatividade em telas, tecidos e objetos utilitários, nos quais imprime suas obras, como "wearable art".

Com exposições realizadas no Brasil e no exterior, para a artista, a arte inspira a moda e ambas refletem o modo como ela pensa, sente, vê e percebe o mundo ao seu redor.

➔ **Veja o site www.sirlanefernandes.com.br**

É sócia-fundadora e vice-presidente do IADES - Instituto Arte e Design do Espírito Santo -, criado em 2016, hoje com 12 componetes. A instituição vem participando e promovendo ações e eventos no mundo das artes, como nas edições da Casa Cor ES e o Circuito Artes, que no fim deste ano apresenta a sua VI Edição.

➔ **Veja o o portfólio clicando [AQUI](#)**

As obras de Sirlane Fernandes são preciosidades, verdadeiros souvenirs que remetem a histórias reais e do seu modo particular de ver a vida. É arte democratizada e eternizada em tecidos e objetos. A artista lança agora uma linha assinada de lenços de seda artificial, que podem ser usados em volta do pescoço, cabeça, cintura, moldura, ou onde couber a sua

criatividade. A coleção convida o cliente a brincar e libertar sua veia artística.

➔ **Veja os modelos clicando [AQUI](#)**

Em novembro de 2019 inaugurou o Artoffice-business, escritório de arte e design, em Vila Velha/ES, onde recebe, com exclusividade, os interessados em arte e moda. Conta também com uma loja virtual para atendimento em domicílio.

Vale agendar uma visita, não acha?

➔ **Conheça a loja virtual clicando [AQUI](#)**

Veja alguns modelos:



▶ Veja mais fotos em nosso site, clique **[AQUI](#)**



Veja mais fotos em nosso site, clique **AQUI**





EXPERIÊNCIAS

/ ARTESANATO E DESIGN



PÁSSAROS VIRARAM ARTE NO **CAPARAÓ** **CAPIXABA**

Por Andresa Alcoforado

"O turista que visita a região descobre recantos mágicos, culinária tradicional, passeia por belas paisagens e ainda leva pra casa um pedaço do lugar".

Uma região que tira suspiros pela mata preservada, a tranquilidade do lugar, animais típicos e um povo acolhedor. O Caparaó Capixaba que fica bem na divisa com Minas Gerais, virou rota obrigatória dos adeptos a natureza e exploradores dos recantos mais isolados do Brasil. A população nativa é pequena, mas já se acostumou a dividir o trabalho nas lavouras, as novidades que o turismo vem ofertando nas últimas décadas, com a geração de mais emprego e renda. Foi exatamente o que aconteceu com um grupo de mulheres que mora nos limites dos municípios de Dorcas do Rio Preto e Divino de São Lourenço, no estado do Espírito Santo. Elas largaram o trabalho puxado na roça e se dedicam a produção de pássaros artesanais.



As várias espécies foram tomando formas nas mãos das moradoras, como o *beija-flor-de-topete-verde*, *corrupião*, *saíra-lagarta*, o *beija-flor-de-fronte-violeta* e o *sabiá-do-campo*, entre outros pássaros, alguns já estavam extintos e morando apenas na lembrança de quem vive no lugar. As mulheres uniram a criatividade, com a necessidade de dar ao turista uma boa recordação da região, sem contar que a renda extra, ajudou as famílias financeiramente. “Nós tivemos uma consultoria em Patrimônio da Penha, com o Sebrae, que trouxe a ideia de fazer algum produto para o turista, antes não havia nada para ser oferecido. Começamos com as flores, mas não tiveram muitas saídas, depois de uma observação de pássaros em uma pousada da região, resolvemos fazer as aves”, conta a artesã, Josiane de Fátima Pirovani.

E assim começou o trabalho que vem ganhando a região e os estados brasileiros, na época, com uma pesquisa de biólogos foram levantadas 19 espécies de aves nativas. “Éramos um grupo de 23 mulheres, aconteceu técnicas manuais foram divididas: croché, bordado, ponto cruz, entre outros trabalhos. Pesquisamos muito o jeito de fazer, até chegar à arte final”,

lembra Josiane.

O grupo foi ficando menor ao longo dos anos, hoje apenas cinco mulheres fazem a produção, o detalhe é que são todas da mesma família, a produção uniu ainda mais essas histórias e fez crescer os planos para o futuro. Antes o trabalho da roça era pesado, mal dava tempo de apreciar tanta beleza, ou mesmo, saber a diferença do canto dos pássaros.



► As artesãs, da direita para a esquerda: Selma, Joquebedis, Josi, Franciane e Pâmela

Outros pássaros

O trabalho das artesãs agora não se restringe apenas aves da região do Caparaó, ganhou mais apaixonados por outras regiões. Com os estudos e a divulgação da técnica nas redes sociais, hoje são 76 espécies que já foram confeccionadas. Os clientes olham os traba-

lhos nas páginas de divulgação e acabam pedindo outras espécies de pássaros. As peças estão seguindo para longe, as encomendas são pedidas em Minas Gerais, Alagoas, Tocantins, além de outros estados, para a surpresa delas, o artesanato feito com tanta dedicação já chegou até Portugal e a Itália.

A artesã Celma Helena Pirovani Domingues, confessa que a cada dia está mais apaixonada pelo trabalho. “Eu fico muito feliz, porque todo o trabalho e a dedicação vêm dando certo, lembro que fiz meu primeiro pássaro, a consultora pedia e ninguém conseguia, tentávamos não dava certo e finalmente conseguimos. Deus fez um milagre em nossas vidas” acredita Celma, que viu de fato a rotina com a chegada do artesanato.



► Veja mais fotos em nosso site, clique **AQUI**

Vendas na pandemia

O maior medo das artesãs chegou junto com a pandemia da nova Covid 19, elas pensaram



► Veja mais fotos em nosso site, clique **AQUI**

que o mercado ficaria parado, principalmente porque sem os turistas nas cidades do entorno ficaria difícil vender, foi então que as vendas pela internet começaram e deram um salto no faturamento.

“As pessoas ficaram muito tempo em casa e as coisas melhoraram, passaram a ver mais o nosso trabalho, começamos vender mais quantidade por mês do que antes. Tudo isso nos deixou ainda mais unidas”, fala Celma.

Cada mulher tem uma história diferente com os pássaros, a Pâmela Dias, conta que sempre achou bonito o trabalho artesanal e não sabia fazer nada. Só que depois que casou a sogra fez questão de ensinar, de imediato aprendeu o crochê e o ponto cruz. “Me ajuda a distrair a cabeça, de dois anos pra cá, passei por momentos difíceis na vida e o artesanato ajuda a espairecer a mente”, conta a artesã Pâmela, que acrescenta ainda que, depois que a produção começou olhou com mais atenção para o quintal, aos pés do Parque Nacional do Caparaó, com muita área verde, cada dia pode ser uma surpresa pelo céu da região.



Nem dá pra dizer que a história do bordado não é de família, a Joquebedes Nunes Pirovani Candido, por exemplo, conta que a avó já fazia

muitos trabalhos manuais durante toda a vida. “Eu fazia carteira, bordava em tecido, começaram a falar que se fizessem os pássaros no modelo do nosso, daria certo. Mesmo morando perto, a gente demorava a se encontrar, quando nos encontrava uma estimulava a outra, mas sempre com aquela sensação que não daria certa. Lembro que o primeiro que fiz foi um corocoxó, todos gostaram, nem ficou muito tempo comigo e logo vendi. Comecei a fazer outras espécies e sei que tem muita coisa pra melhorar e aos poucos vamos aperfeiçoando”, conta Joquebedes.

Sem medo de lutar

Cada pedaço dessa história acaba se encaixando. É o caso da Franciane Pirovani que dirigia uma retroescavadeira junto com o marido para dar conta do orçamento de casa, só que então veio a gravidez e ela sentiu a necessidade de estar mais com o filho. “Depois que fiquei grávida não quis mais ir para o serviço puxado, a cada pássaro que eu termino nem parece que fui eu que fiz. Sou independente, uma oportunidade muito boa, acompanho toda a infância do meu filho de perto e vejo as coisas acontecerem pra gente”, afirma Franciane. Ela é o braço forte do grupo, dirige e

resolve todas as questões de entrega, assim a equipe vai crescendo: com cada uma fazendo a sua parte.



Onde elas estão:

Todas as artesãs moram em dois municípios capixabas que fazem limite: Dores do Rio Preto e Divino de São Lourenço, juntos eles tem cerca de 10 mil habitantes. A zona rural é grande, assim como a produção de café e leite, o turismo em torno do Parque Nacional do Caparaó, começou há cerca de 20 anos e ainda segue em constante crescimento.

Encomendas pelo WhatsApp:

(28) 99999-9418 – Josi



Mimos,
lembranças
e presentes
exclusivos!

*Entregamos em
todo o Brasil.*



ATELIÊ

*Sintonia
da arte*

BONECAS E BICHOS DE PANO

Márcia Veronez



28 99908-8246



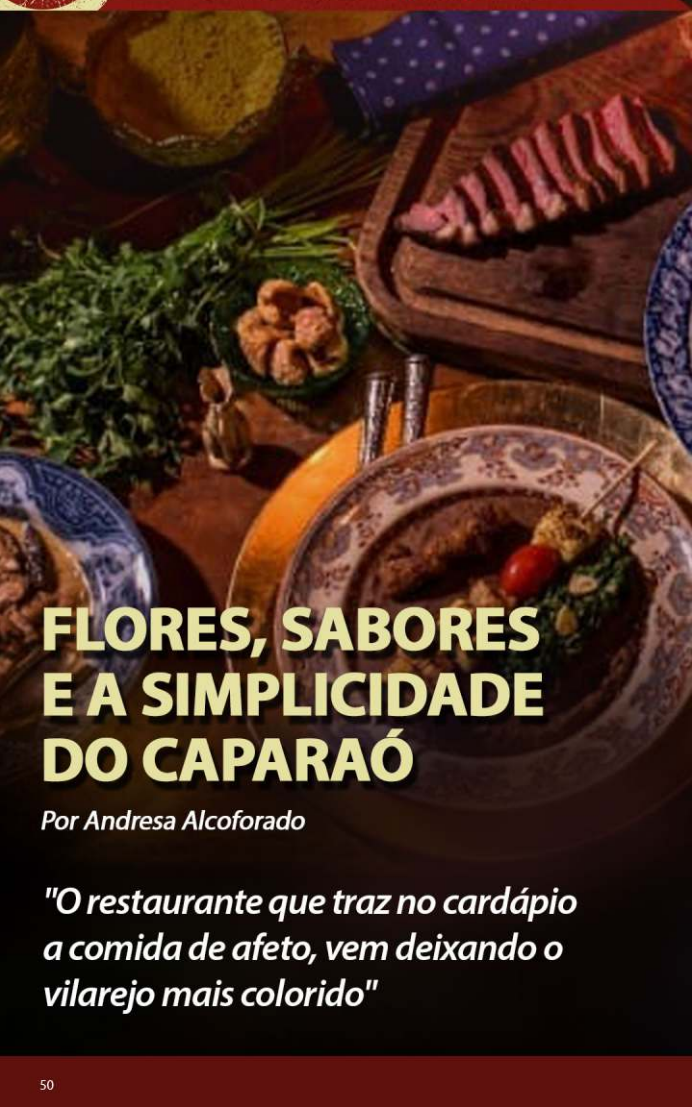
@veronez_marcia

sintonia da arte Márcia Veronez



EXPERIÊNCIAS

/ GASTRONOMIA



FLORES, SABORES E A SIMPLICIDADE DO CAPARAÓ

Por Andresa Alcoforado

*"O restaurante que traz no cardápio
a comida de afeto, vem deixando o
vilarejo mais colorido"*

Na rua principal de Patrimônio da Penha, em Divino de São Lourenço, uma casa antiga levou um banho de cores, traçados de artistas, um quintal que mais parece um horto e o cheiro que vem da cozinha e que faz lembrar os temperos da vovó. O estilo simples e aconchegante traduz a essência do restaurante "Flores e Sabores", das proprietárias Bárbara Rossi e Carolina Gontijo. Que começaram escrever essa história no vilarejo desde o início do ano, trazendo experiências de outros restaurantes também na região.



"O Flores e Sabores surgiu há sete anos quando eu conheci a Barbara e resolvi mudar para o Caparaó, o sonho sempre foi estar em Patrimônio da Penha, mas durante um tempo,

a gente resolveu apostar em Guaçuí. A família dela sempre envolvida com floricultura e a minha com sabores. A ideia de se ter um restaurante dentro de um horto florestal nos deixou empolgadas, ficamos lá por um tempo. Depois mudamos para outro endereço, conseguimos ir para uma casa maior e ampliamos nossa clientela, também o número funcionários. A gente conseguiu implementar nossa gastronomia de alto nível numa cidade de interior. O lugar teve um crescimento desordenado, por isso, resolvemos dar uma pausa e voltar a fazer comida com amor", conta Carol.



► Bárbara e Carol, proprietárias do Flores & Sabores

Com a idealização no coração das proprietárias, o sonho inicial de ter um lugar em Patrimônio da Penha foi tomando forma. O primei-



ro passo foi montar um projeto de verão, que começou em janeiro de 2020, para ver o que o público gostaria de encontrar no empreendimento. Um lugar menor, antes do atual, mas que foi super aceito que trouxe parte da clientela de volta e o sorriso nos rostos das donas, para voltar a fazer cozinhar com prazer. Estar numa vila menor encurtou os espaços com o produtor que fornece a matéria prima para o restaurante. "Temos a simplicidade no coração, queremos comprar do produtor rural



produtos orgânicos. Temos a certeza que é a nossa hora. O Flores e Sabores tem uma característica de misturar arte com comida. São receitas de família, de avó e pai, temos todo o aval deles. O pequeno produtor entrando e sendo o protagonista de nossos pratos. Flores comestíveis finalizam o prato. Sempre misturamos flores e tempero, os artistas estão envolvidos no nosso negócio, um exemplo é o nosso forno que foi feito por um italiano, que nos ensinou em todos as etapas deste o processo da construção até a magia do forno na hora de acender", destaca Carolina, que disse ainda, que a Bárbara gosta de estar junto com o produtor, colher e acompanhar o alimento do campo até o produto final.

O resumo de todo esse relacionamento com os alimentos, natureza, arte e simplicidade, o cliente encontra sem precisar rotular. "Esqueça os rótulos, o que foi passado, escrito e vivido será honrado pelo nosso olhar, da natureza de acolhimento, sempre falando com calma e leveza. Comida é arte, sem prazer o lugar não anda, além disso, o cliente está procurando muito a experiência, talvez a frieza de alguns lugares não proporciona isso. Dizem que montanha chama, só fica quem realmente ela quer, estamos enxergando um futuro mágico, somos gratos a Vila de Patrimônio da Penha e a Montanha Sagrada", finaliza Bárbara.



Veja mais na matéria em nosso site, **CLIQUE AQUI**



ESCOLA FAMÍLIA TURISMO – EFTUR UMA ESCOLA QUE DÁ GOSTO.

Por Adélia Maria de Sousa - Turismóloga



Cardápio Turístico, para degustar e se apaixonar!...

Há 18 anos, um grupo de empresários do trade turístico, em parceria com as prefeituras de Anchieta, Piúma e Iconha, sob a coordenação do MEPES, desenvolveram o projeto da Escola Família Turismo, EFTUR. Mais importante que as paisagens, era encontrar uma maneira de mostrar ao visitante os

valores das pessoas que vivem no local, por meio do resgate e da preservação da identidade cultural da região.

O pontapé do projeto aconteceu durante uma palestra sobre escolas alberguistas italianas, quando o fundador do Mepes,

Pe. Jesuíta Humberto Pietrogrande, convidou o amigo italiano, Prof. Bruno Brunello da AES - Associação dos Amigos do ES na Itália -, com experiência em Escolas Famílias de Turismo na



► Eliza Venzi, diretora da Eftur



► Adélia Maria, Turismóloga

Região do Vêneto - Itália -, para ministrar esta palestra. A inspiração perfeita para a escola começar a ser traçada.

De acordo com a diretora da Eftur, Eliza Venzi a escola tem como base o turismo, mas consegue chegar a outros setores. "A

Escola baseia-se no turismo como vetor de encontro de culturas e intercâmbio de conhecimentos, por meio da formação técnica, dentro de uma visão humana, global e multidisciplinar, buscando a melhoria da qualidade de vida, emprego e renda dos participantes, conforme missão da escola”, conta Eliza.

A qualificação profissional é uma meta da escola, graças a parcerias com os municípios de Anchieta, Piúma e Iconha, foram realizados diversos cursos, aulas shows e palestras para as comunidades locais. Os conteúdos ministrados compreenderam as atividades de restaurante e hotelaria, que passaram pelas áreas de cozinha, bar, sala, copa e recepção. Gerando mais emprego e renda para região, mas fazendo a acolhida necessária ao visitante.



Ao longo dos anos, a oferta vem se aperfeiçoando, atualmente a EFTUR oferece à comunidade o curso Pós-médio de Educação Profissional, Técnica Serviços de Restaurante e Bar. São turmas anuais com 25 vagas cada, com duração de um ano. Também oferta cursos de qualificação, com duração de 4 a 20 horas, em áreas específicas ligadas ao setor de alimentação, hotelaria e eventos.

Na escola, o estudante recebe os ensinamentos teóricos com professores especializados, mas a prática é muito importante para a conclusão do curso, por isso, o aluno tem a possibilidade de estagiar em hotéis, pousadas, restaurantes e empresas de eventos da região. Em 2020, a escola completou 15 anos, dando mais um passo para modernidade, com aulas também sendo ministradas no ambiente virtual.

Cultura nativa

É possível observar que a comida diz muito sobre o lugar, isso em qualquer parte do Mundo, as histórias das comidas da região são estudadas. Desde os primeiros nativos, agregando a contribuição de vários povos que chegaram na região vindos de terras distantes, como Europa e África, e ainda sim, continua a

receber influências até os dias atuais. Cada etnia, de modo distinto, contribuiu para alterar o cardápio básico composto pelo que vinham do mar e dos rios (peixes e frutos do mar) e da terra (raízes, sementes e frutos). Tão diversos são os seus sabores e tão matizadas as suas cores.



O calendário anual de eventos gastronômicos da escola é rico, diversificado e aberto ao público, onde os clientes podem apreciar os diversos pratos e drinks elaborados por seus alunos, com a monitoria dos instrutores. Tudo orquestrado com o requinte da boa mesa, além da etiqueta impecável.

Para complementar, as saborosas sobremesas fecham os eventos, levando no paladar as lembranças e saudades dos momentos prazerosos

de cada iguaria servida.

A Escola, em suas aulas de culinária, mantém a simplicidade nos sabores e temperos caseiros e nas lembranças de gostos e aromas que se trás desde a infância. Assim, perpetua-se a história e cultura das localidades.

Você não pode deixar de experimentar! Aguarde o retorno das atividades, consulte os eventos e agende o seu banquete. Fica a dica!



www.mepes.org.br/eftur/

Fonte: História da Gastronomia de Anchieta / Site EFTUR / Mepes / Gerência Estratégica de Cultura e Patrimônio Histórico de Anchieta.



OPERADORA DE TURISMO PROMOVE ROTEIROS REGIONAIS

Por Andresa Alcoforado

Experiências que fazem toda a diferença!

A viagem dos sonhos precisa ser planejada, estruturada e principalmente, o roteiro feito por

profissionais faz toda diferença. A proprietária da agência Flanar Turismo, Viviane Lemes, sabe bem o que é colocar em prática os desejos e sonhos dos turistas. São muitos anos no mercado, com qualificação, busca de novos roteiros, prêmios e valorização regional, a empresa tem uma história de sucesso. A pandemia promoveu uma pausa no setor, que começa a se reestruturar aos poucos e já oferta ótimas opções de passeios. A Revista ECO's Experiência & Viagens conversou com a proprietária, então, conheça um pouco da Flanar Turismo.

Onde fica a Flanar Turismo e qual a proposta da agência?

Somos uma operadora de turismo localizada em Uberlândia (MG), Região do Triângulo Mineiro, com 12 anos de estrada e com um propósito claro: ofertar viagens memoráveis e culturalmente enriquecedoras. Nossos programas são especialmente recomendados para quem deseja ir além dos limites de uma viagem convencional e obter conhecimentos apurados sobre a história e identidade dos locais visitados. Nosso diferencial é ofertar aos viajantes experiências memoráveis por meio de atividades imersivas e outras atividades turísticas que respeitem o meio ambiente,



levando-os a se encantar com a beleza dos lugares, as delícias dos sabores e surpreenderem-se com a qualidade de serviços de hospitalidade em cada destino.

Como a Flanar Turismo relaciona as questões de sustentabilidade às experiências dos visitantes?

Ao longo desse período, estivemos com o espírito aberto para assimilar novos conhecimentos e busca de modelos de viagens sintonizados com as questões relacionadas à sustentabilidade, responsabilidade socioambiental e a contribuição efetiva para o desenvolvimento dos lugares e das pessoas inseridas nos destinos visitados, sobretudo as mulheres ligadas ao turismo rural e de base comunitária. Em vitude disso, muitos de nossos projetos e roteiros de viagens foram premiados em importantes fóruns do turismo nacional como a BRAZTOA e até reconhecidos internacional-

mente pela OITS (Organização Internacional de Turismo Social).



► Para assistir ao vídeo clique na imagem com play

Quais foram os efeitos da pandemia nas agendas de viagens?

A expectativa era que 2020 fosse um ano perfeito para nós, todo um planejamento estruturado, com 40 viagens programadas, novos territórios a serem apresentados aos nossos

clientes. A pandemia que assolou o mundo impôs à Flanar Turismo e o agenciamento no Brasil uma série de limitações, causando um impacto direto no fluxo de viagens e negócios relacionados. Por mais paradoxal que fosse a realidade, o cenário exigia cautela, criatividade e descortinou a todos a consciência de que era chegada a hora da real valorização dos destinos regionais e nacionais. Como as viagens internacionais ficarão limitadas, o cenário do turismo nacional configurou-se como uma oportunidade rara de valorização e desenvolvimento do turismo regional, por meio, de um novo olhar e a descoberta de potencialidades locais. Foi nesse contexto de busca de compreensão que passamos a vislumbrar, juntamente com um grupo de empreendedores ligados à produção associada ao turismo, alternativas por meio de um novo projeto que expressasse essa nova configuração de viagens, como é o caso da Matula Mineira Comidas de Viagens e Outras Memórias, que será destaque desta em outra matéria desta revista. O Projeto já se encontra em desenvolvimento, assim como outros roteiros surpresa planejados para 2021 e que logo serão divulgados.

Aguardem!





EXPERIÊNCIAS

/ GASTRONOMIA - ROTEIROS E PACOTES

TURISMO GASTRONÔMICO-CULTURAL NO TRIÂNGULO MINEIRO E ALTO PARANAÍBA COMO ALTERNATIVAS REGIONAIS

Por Viviane Lemes, diretora da Flanar Turismo



ASSISTA O CLIPE DA MATULA MINEIRA.
Clique no Play.

***Matula no linguajar mineiro significa
lanche, saco em que se carrega comida para
uma viagem. Diferente dos dias atuais, em
que nos meios de transportes são oferecidos
serviços de bordo, no passado não se
viajava sem levar uma matula.***

Matula no linguajar mineiro significa lanche, saco em que se carrega comida para uma viagem. Diferente dos dias atuais, em que nos meios de transportes são oferecidos serviços de bordo, no passado não se viajava sem levar uma matula. Era uma garantia caso a viagem se atrasasse ou por questões de economia. Esses são traços da rica história popular de Minas Gerais, junto com os "causos" vividos e contados por gerações e que encantam os turistas até hoje.

Comer bem em Minas Gerais, sem dúvida nenhuma, é assunto sério. Não é por acaso que a gastronomia é a principal imagem de Minas para 29% dos turistas que visitam o estado, de acordo com o da Pesquisa de Demanda realizada pela SECTUR-MG. Atualmente, a gastronomia mineira é considerada um cartão de visitas para quem vem a Minas, é uma referência nacional, ocupa a terceira posição entre as principais motivações que levam turistas a viajar, ficando atrás de natureza (segundo lugar) e cultura (primeiro lugar).

O Projeto que ganhou o nome de Matula Mineira, vai contemplar o recorte territorial do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, onde

predomina uma diversidade de culturas e produtos alimentícios originários do Cerrado, com peculiaridades os distinguem de outras regiões. A Flanar Turismo, empresa que está à frente deste projeto, diante desta diversidade, acredita que este grande baú gastronômico (com seus frutos, aromas, sabores e saberes ancestrais) projetará as singularidades de cada município. Ações coletivas irão promover produtores e produtos.



O projeto tem como meta fomentar um conjunto de atividades ligadas ao Turismo Rural, de Experiências e Gastronômico-cultural, realizadas em 14 municípios do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, com foco na gas-

tronomia, ofícios e práticas artesanais mineiras que caíram no desuso, deixaram de existir ou se perderam ao longo da história. O objetivo é destacar em cada município a identidade cultural alimentar, os ofícios raros e seus artesãos. O objetivo é ofertar produtos e experiências sensoriais capazes de remeterem à nostalgia da vida próxima à natureza, ao fortalecimento de valores ecológicos, simbólicos e culturais, estabelecendo conexão entre as raízes históricas do passado e as inovações do presente.

Além da contextualização histórica, contato com a natureza, gastronomia e pessoas do lugar, que são verdadeiros legados desta região de Minas Gerais, uma cesta com os tradicionais produtos de origem integra a experiência. É para dar água na boca, não é? Não é só isso, é perpetuar a riqueza de Minas Gerais que está principalmente na cultura, no novo e ao mesmo tempo no secular: "Ouro de Minas". Coletivamente, estão



sendo construídos novos contornos para atividade turística regional, com práticas inovadoras como resposta aos desafios da nova configuração global e cenário de recuperação da economia, concebendo o turismo como estratégia para o desenvolvimento local, fortalecimento da identidade com geração de novas oportunidades de emprego e renda.



Alguns produtos que fazem parte da Matula Mineira.



Conheça as Matulas e os Roteiros, CLIQUE AQUI



*Por Sebastião Alves - Biólogo, Gestor e
Proprietário da RPPN Remy Luiz Alves-ES*



EXPERIÊNCIAS SUSTENTÁVEIS

*Turista precisa ter consciência ambiental e
preservar os locais de visitação*

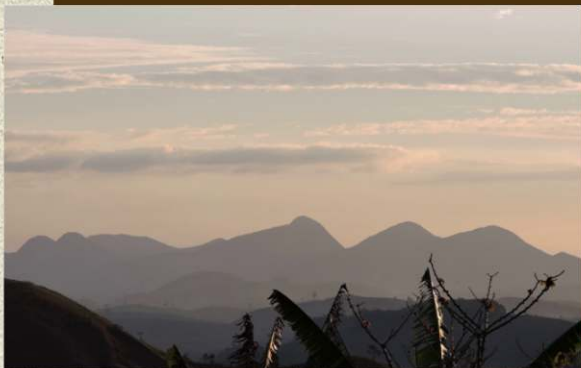
*"Ter respeito aos locais de visitação
representa um turismo de qualidade,
pensando em evitar desperdício e ter a
certeza que cuidando, as próximas
gerações também vão usufruir das
paisagens".*



O mundo onde vivo pode ser melhor, depende de mim! Essa frase nos chama atenção para contribuirmos melhor com a conservação do meio ambiente. Sempre observamos detalhes daquilo que esperamos nos serviços ou produtos que adquirimos, mas raramente prestamos atenção para muitas coisas que podem ser melhoradas com nossas atitudes. O momento é muito oportuno para adotar novas atitudes, já que passamos por um momento especial em que todos, sem exceção estamos sujeitos aos mesmos fatores sanitários que podem nos afetar a todos igualmente.

Aproveitar esta situação em termos a oportunidade "forçada pelas circunstâncias" e pro-

mover uma profunda revisão de qual futuro desejamos para nós ou para aqueles que vierem depois, nas próximas gerações, é extremamente oportuno para adoção de novos hábitos e desenvolver novos costumes mais saudáveis para nós, nossos familiares, nossa comunidade e região.



Toda vez que viajamos nos deparamos com atitudes novas com aqueles que nos recebem, algumas muito diferentes do nosso dia a dia, outras nem tanto. Quase sempre não observamos as marcas que deixamos por onde passamos principalmente pessoas com quem nos relacionamos e lugares onde estivemos. Trazemos as imagens e registros de momentos inusitados para nós, mas a pergunta aqui é:

qual a imagem que seu anfitrião tem ou ficou sobre sua estada em seu empreendimento? Você pode estar falando: Quase nunca me preocupei com isso.



Pois é, se pergunte quantas vezes recebeu uma mensagem de feedback dos locais onde esteve e se o seu anfitrião teria motivos para te retornar com uma mensagem surpreendente. Perguntar a si próprio, que turista sou eu? O que deixei de marca onde passei?

Deixei apenas dinheiro ou algo mais que isso? Será que a imagem que se tem de brasileiros melhorou com minha estada? O que poderia ter feito para deixar um diferencial?

Sabemos que você leitor, que está aqui buscando algo que possa tornar suas viagens e

experiências mais agradáveis e marcantes tem histórias e hábitos bem distintos, mas, no final, todos nós queremos a mesma coisa: viajar para lugares e retornar em segurança e, mais do que isso, experimentar momentos únicos e marcantes de felicidade.

Se desejo um mundo melhor, preciso começar por mim. Nada mudará se eu continuo o mesmo. Preciso e posso melhorar. Posso e devo ser exemplo com pequenas atitudes. Que tal praticar a tolerância, compreensão, respeitar os que pensam diferente de mim e não é concordar com eles. O mundo só melhorará, se eu melhorar os meus jeitos e atitudes. Não conheço alguém que cuspa no chão da sua própria casa ou carro, mas muitos fazem isso na rua. Dá para mudar isso?



Fumantes não jogam guimba debaixo da cama, muitos lançam pela janela, no sanitário, nas calçadas, ruas e estradas, neste caso para esta época do ano, quase sempre causando incêndios florestais criminosos.



Como é o consumo de energia ou água quando está hospedado em viagem? É igual ao de sua residência? Talvez você pense que só porque está pagando pode desperdiçar. Do outro lado, importante oferecer a quem te hospeda a separação do lixo é um estímulo para outros visitantes também. A busca pelo turismo em reservas particulares e públicas, como RPPNs e Parques, cresceu muito nos últimos anos, mas se comportar nesses locais é essencial. As pessoas têm o hábito de pegar nas coisas, mas dentro de espaços assim, precisa ter cautela, o animal precisa de distanciamento e as plantas também não podem sofrer esse impacto. A responsabili-

dade de quem faz a gestão desses lugares é extrema e o visitante não pode interferir naquilo que está ali há milhares de anos. Esse impacto é negativo em alguns momentos, precisamos preservar e não o contrário.



► A lagarta que usa do mimetismo para se parecer com uma cobra.

E o que vem dando muito certo nessas mudanças é o turismo de base comunitária, onde as pessoas que vivem no local precisam estar preparadas e se sentirem realmente pertencentes a esses locais. Esse comprometimento é importante, para daqui há 10 ou talvez 20 anos, os lugarejos não fiquem sem identidade. No Brasil, tem gente fazendo coisa muito boa e interessante. Todos se preparam para exigir o melhor, inclusive o cliente deve deixar marcas

positivas. É preciso trabalhar para que nas duas pontas tenham responsabilidade, nas mínimas práticas até as maiores. E você? Que tipo de turista quer ser? Qual a pegada ambiental que você deixou?



► A simplicidade e o som da natureza encanta



► Veja mais fotos em nosso site, clique **AQUI**

Fique informado(a)
sobre o
Meio Ambiente



Clique nos botões para interagir

www.rotaverde.com.br



Acompanhe as novidades do turismo!



www.ecosrevistadigital.com.br

ECCOs
Experiências & Viagens