



Série Guias Didáticos de Ciências

55

**Três Circuitos Agroeducativos
para o município de
Venda Nova do Imigrante ES:**

Circuito Fermentação, Circuito Agroturismo e Circuito Histórico-cultural

**Luciane da Silva Lima Vieira
Manuella Villar Amado**

**Editora Ifes
2017**



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO EM
CIÊNCIAS E MATEMÁTICA**
Mestrado Profissional em Educação em Ciências e Matemática

Luciane da Silva Lima Vieira
Manuella Villar Amado

**Três Circuitos Agroeducativos Para o Município de Venda Nova
do Imigrante: Circuito Fermentação, Circuito Agroturismo e
Circuito Histórico-Cultural**

Série Guia Didático de Ciências – 55

Grupo de Pesquisa GEPAC



**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito
Santo**
2017

(Biblioteca Nilo Peçanha do Instituto Federal do Espírito Santo)

V658t Vieira, Luciane da Silva Lima.

Três circuitos agroeducativos para o município de Venda Nova do Imigrante ES: circuito fermentação, circuito agroturismo e circuito histórico cultural / Luciane da Silva Lima Vieira, Manuella Villar Amado. – Vitória: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 2017.

112 p. : il. ; 21 cm (Série guia didático de ciências ; 55)

ISBN: 978-85-8263-263-5

1. Professores - formação. 2. Educação não formal. 3. Agroturismo. 4. Ciência – Estudo e ensino. I. Amado, Manuella Villar. II. Instituto Federal do Espírito Santo. III. Título

CDD: 370.71

Editora do Ifes

Instituto Federal do Espírito Santo

Pró-Reitoria de Extensão e Produção

Av. Rio Branco, 50, Santa Lúcia, Vitória – Espírito Santo

CEP: 29056-255

Tel. (27) 3227-5564

E-mail: editoraifes@ifes.edu.br

Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Matemática

Centro de Referência em Formação e Educação a Distância –
CEFOR/IFES

Rua Barão de Mauá, 30, Jucutuquara, Vitória – Espírito Santo

CEP: 29040-860

Comissão Científica

Carlos Roberto Pires Campos, D.L. - Ifes

Manuella Villar Amado, D.Sc. - Ifes

Antonio Donizetti Sgarbi, D.Ed. -Ifes

Thiago Holanda Basílio, D.Sc. - Ifes

Coordenação Editorial

Alex Jordane de Oliveira, D.Ed. -Ifes

Danielli Veiga Carneiro Sondermann, D.Ed. -Ifes

Revisão do Texto

Manuella Villar Amado, D.Sc. -Ifes

Capa e Editoração Eletrônica

Programa Educimat –Ifes

Luciane da Silva Lima Vieira

Produção e Divulgação

Grupo de Estudo e Pesquisa em Alfabetização Científica e Espaços de Educação Não Formal (GEPAC) Programa Educimat (Ifes Campus Vitória)



Instituto Federal do Espírito Santo

Jadir José Pella

Reitor

Adriana Pionttkovsky Barcellos

Pró-Reitor de Ensino

André Romero da Silva

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-graduação

Renato Tannure Rotta de Almeida

Pró-Reitor de Extensão e Produção

Lezi José Ferreira

Pró-Reitor de Administração e Orçamento

Ademar Manoel Stange

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Diretoria do Campus Vitória - Ifes

Hudson Luiz Côgo

Diretor Geral do Campus Vitória – Ifes

Marcio Almeida Có

Diretor de Ensino

Márcia Regina Pereira Lima

Diretora de Pesquisa e Pós-Graduação

Christian Mariani Lucas dos Santos

Diretor de Extensão

Roseni da Costa Silva Pratti

Diretor de Administração

MINICURRÍCULO DOS AUTORES

Luciane da Silva Lima Vieira: Licenciada em Ciências com habilitação em Biologia pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Alegre (1998). Possui especialização em Gestão Ambiental pelas Faculdades Integradas de Jacarepaguá (2005), licenciada em Pedagogia pela Universidade de Uberaba (2011) e mestrado em Educação em Ciências e Matemática – EDUCIMAT (2017) pelo Instituto Federal do Espírito Santo, linha de pesquisa Educação Não Formal, Diversidade e Sustentabilidade no Contexto da Educação em Ciências e Matemática. Atualmente é professora efetiva da Secretaria de Educação do Estado do Espírito Santo. Com experiência na área de Ensino de Biologia-EM e Ciências-EF.

Manuella Villar Amado: Graduada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal do Espírito Santo (2002), mestre em Ciências Biológicas pela Universidade Federal do Espírito Santo (2004), doutora em Biotecnologia pela Universidade Federal do Amazonas (2008) e pós-doutora na área de Divulgação e Ensino das Ciências pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto - Portugal (2014). Líder do Grupo de Estudos e Pesquisa em Alfabetização Científica e Espaços de Educação Não Formal (GEPAC). Professora do curso Técnico em Biotecnologia no Ifes Campus Vila Velha, professora e orientadora no Mestrado Profissional do Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências e Matemática (Educimat) no Ifes Campus Vitória. Pesquisadora na área de Ensino de Ciências, realizando pesquisas em Educação Científica e em Espaços de Educação Não Formal. Tem experiência nas áreas de Biologia Animal, Ecologia, Genética da Conservação, Biologia Molecular, Biotecnologia, Ensino de Ciências, Alfabetização Científica, Espaços Educativos Não Formais, Educação para uma Cultura Sustentável.

Dedicamos este trabalho aos professores que desejam olhar para os cenários comuns da cidade e vislumbrarem mais do que possa refletir a luz sobre eles.

Recriando espaços de trocas

Os mestres no seu cotidiano cultivam,
plantam,
cuidam,
fazem a colheita de seu cultivo,
de sua cultura.

Na organização seriada, gradeada,
nos restritos espaços da turma,
da disciplina de cada quintal
não há como trocar colheitas.

Os mestres sentem necessidade de feiras, de espaços de trocas.
Encontrei um professor saindo da escola, carregava pastas e sacolas.

“Como o conhecimento é pesado”, brinquei.

“Sou professor, sacoleiro do saber”, respondeu.

[...] O que os leva a ir tão longe?

O que levam para trocar?

O mesmo produto que encontram em bazares e feiras?

Índices de reprovação, evasão?

Fracassos-insucessos?

O que mais trocam os mestres?

Que trocam nas oficinas, às noites,

ao redor das fogueiras, das músicas e danças,

das representações artísticas?

Cada um conta a sua história.

E na longa viagem de retorno a suas casas e para suas escolas

cada história e cada prática trocada

se converterá em outra história e outra prática.

Troca-se memória coletiva, autoimagens construídas.

Sumário

Introdução	10
1- Circuito Agroeducativo Fermentação	15
1.1 Família Busatto	20
1.2 Família Brioschi.....	28
1.3 Cervejaria Altezza.....	36
2- Circuito Agroeducativo Histórico-Cultural	43
2.1 Família Lorenção.....	50
2.2 Afepol e Centro de Eventos - Polentão	58
2.3 Associação Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo.....	68
3 - Circuito Agroeducativo Agroturismo	78
3.1 Fazenda Carnielli.....	78
3.2 Tia Cila.....	78
3.3 Café da Roça-Altoé da Montanha.....	78

Introdução

O material apresentado contém uma proposta de três circuitos educativos a serem desenvolvidos na cidade de Venda Nova do Imigrante-ES. É resultado de atividades realizadas nos espaços educativos estudados na pesquisa de mestrado “PROPOSTA DE CIRCUITOS EDUCATIVOS PARA O MUNICÍPIO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE: POTENCIALIDADES DO AGROTURISMO PARA A PROMOÇÃO DA ALFABETIZAÇÃO CIENTÍFICA”. Uma das etapas da pesquisa refere-se a visitas a nove espaços da cidade para conhecer suas atividades, de maneira a coletar dados a respeito da história, do funcionamento e de suas potencialidades educativas.

No decorrer da pesquisa foram identificados conceitos científicos nas atividades realizadas pelos espaços pesquisados. Ao perceber a possibilidade de integrar conteúdos curriculares desenvolvidos no ambiente formal da escola e os conceitos presentes nas atividades desenvolvidas por esses espaços foi proposto a criação de circuitos educativos que potencializassem espaços do município, relacionados com agroturismo, como espaços de educação não formal. O propósito foi desenvolver, nesses espaços, atividades educativas que estimulem e favoreçam a promoção da alfabetização científica com enfoque CTS/CTSA.

Nas concepções de Freire (2007), os ambientes da cidade são espaços de aprendizagem. Portanto, a cidade se faz educativa pela necessidade de educar, de aprender, de ensinar, de conhecer, de criar, de sonhar e de imaginar, que todos, mulheres e homens, impregnam nos espaços da cidade e deixam em tudo o selo do tempo, do estilo e do gosto de certa época. Assim, toda cidade é cultura, criação, não só pelo que fazemos nela e dela, mas pelo que criamos nela e com ela.

Toda cidade é rica de espaços com potencial educativo, como praças, ruas, museus, igrejas, clubes, associações, parques, sítios etc. Esses locais, quando visitados com uma intencionalidade de educar tornam-se espaços de educação não formal, os quais possuem especificidades diferentes daqueles esperados pela educação formal. A valorização e exploração dos potenciais educativos desses espaços os transformam em lugares com possibilidade de ensinar e aprender (FREIRE, 2001).

O conceito de espaço de educação não formal proposto por Gohn (2004) é “aquele que se percebe nos mais diferentes espaços educativos onde há a intencionalidade de educar”. Esse conceito articula-se de forma muito própria com as mudanças que o ensino sofreu nas últimas décadas e se torna um forte aliado frente aos problemas educacionais, sociais e ambientais.

Além disso, os espaços de educação não formal podem ser potencializadores da promoção da alfabetização científica de alunos da educação básica, principalmente quando o professor se torna um mediador entre a teoria e a prática, ao proporcionar momentos de reflexão, observação, análise e crítica (GONH, 2004).

Chassot (2006) descreve a alfabetização científica como “o conjunto de conhecimentos que facilitariam aos homens e mulheres fazerem uma leitura do mundo onde vivem”. Promover a alfabetização científica é importante e necessária para fazer com que a ciência possa ser não apenas medianamente entendida por todos, mas e, principalmente, facilitadora do estar fazendo parte do mundo. Isso porque a ciência torna o cidadão capaz de fazer uma leitura do seu entorno e competente para protagonizar mudanças significativas em sua realidade.

Essa proposta contempla a alfabetização científica com enfoque CTS/CTSA. De acordo com Santos (2007), um currículo com ênfase CTS/CTSA trata das inter-relações entre explicações científicas, tecnologias, soluções de problemas e tomada de decisões sobre temas práticos, integrando a educação tecnológica, científica, social aos conteúdos científicos e tecnológicos. Agregado a esse estudo faz-se necessário promover discussões que abordem aspectos históricos, éticos, políticos, socioeconômicos e ambientais de forma crítica. Busca-

se uma educação problematizadora, de caráter reflexivo e de desvelamento da realidade, que se desenrola de forma dialógica entre educador e educando.

Santos e Auler (2011) defendem o diálogo construído por meio de interações entre as concepções CTS/CTSA e o ensino de ciências envolvendo temas sociocientíficos, que desencadeariam reflexões acerca das concepções científicas dentro dos contextos econômicos, utilitários, culturais, democráticos e éticos (SANTOS e AULER, 2011).

Nesse sentido, identificar o potencial educativo dos espaços de educação não formal de um município pode colaborar para o desenvolvimento do contexto crítico apresentado pelo movimento CTS/CTSA. Os espaços de educação não formal podem servir de palco para problematizar situações comuns à sociedade e estimular a identificação de temas sociocientíficos que envolveriam o ensino de ciências em diálogos dentro dos problemas particulares e próprios da realidade social dos alunos.

Objetivamos, ao sugerir os circuitos aqui apresentados, criar propostas que subsidiem ações educativas interdisciplinares promovedoras da alfabetização científica com enfoque CTS/CTSA em espaços de educação não formal com base em três conceitos: 1- O processo de fermentação na produção de alimentos; 2- As manifestações culturais e

o voluntariado forjando as ações de uma comunidade; e 3- O agroturismo e a produção agrícola sustentável como atividade econômica. A escolha dos temas surgiu da observação das atividades realizadas em espaços educativos, a presença de conceitos científicos, históricos e culturais no desenvolvimento dessas atividades, e das possibilidades de integrar essas atividades com os processos de ensino e aprendizagem desenvolvidos no ambiente escolar por meio da educação formal.

Os circuitos foram intitulados “Circuitos Agroeducativos”, pois privilegiam espaços rurais em que se pratica o agroturismo, atividade econômica que une os fazeres do dia a dia de uma propriedade rural, os produtos fabricados na propriedade, com a visitação de turistas e a comercialização desses produtos.

Foram elaborados três circuitos (Figura 1): Circuito Agroeducativo Fermentação, Circuito Agroeducativo Histórico-Cultural e Circuito Agroeducativo Agroturismo. São sugestões para enriquecer a prática do professor e, diante de novas intencionalidades, podem se articular de outras formas. Isso porque cada professor, considerando suas dinâmicas de trabalho, escola, alunos e seus contextos particulares, pode somar a eles a própria criatividade e seus saberes, gerando novas experiências, novos encontros e novas formas de promover a aprendizagem em seus alunos.

1. Circuito Agroeducativo Fermentação

Figura 2 - Espaços que formam o Circuito Agroeducativo Fermentação

 <p>CIRCUITO FERMENTAÇÃO</p> <p>Família Brioschi Família Busatto Cervejaria Altezza</p> <p>Esse circuito percorre três propriedades que utilizam na fabricação de seus produtos a fermentação, processo causado por microrganismos para transformar o substrato originando produtos variados. A fermentação é utilizada na produção produtos alimentícios, como: iogurte, queijo, ricota e outros derivados de leite; pães, bolos, e outras massas; bebidas como cerveja, vinho e cachaça além de diversos tipos de vinagre.</p>	<p>Família Busatto Cachaça Temosinha</p>  <p>A família Busatto trabalha na agroturismo com a produção de cachaça, açúcar mascavo, rapadura, melado, feijão, fubá e licores. A loja dos produtos do sítio fica embaixo de um casarão centenário que também abriga uma adega. O alambique, que produz a famosa cachaça Temosinha, pode ser visitado e as etapas de produção da cachaça podem ser observadas.</p> <p>Contatos: (28) 99945-7015 – Izabel Fardin Busatto cmbusatto@gmail.com / Rodovia Pedro Cola, km 4,5 – Providência, Venda Nova do Imigrante-ES.</p> <p>Família Busatto / Família Brioschi 900m - 1 min. 🚗 Família Busatto / Cervejaria Altezza 8,3km - 18 min. 🚗</p>
<p>Cervejaria Altezza</p>  <p>A Cervejaria Altezza, funciona em um casarão colonial antigo e restaurado, produzindo 10 estilos de cervejas artesanais. Tendo acesso visual as áreas de produção, os visitantes conhecem as características dos ingredientes usados para a produção da cerveja; as etapas da produção da pré-cerveja; os tanques de fermentação e maturação e os espaços onde acontecem a gasificação e a adega.</p> <p>Contatos: (28) 99989-3311 / (28) 99988-4493 – Gino Rigo rigojino@gmail.com.br / www.cervejariaaltezza.com São José do Alto Viçosa, Venda Nova do Imigrante-ES.</p> <p>Cervejaria Altezza/Centro 16,5km - 26 min. 🚗</p>	<p>Família Brioschi</p>  <p>No sítio da família Brioschi, o agroturismo é praticado por três gerações, a vó Ana, a mãe Eliz Ângela e a filha Priscila, que recebem os visitantes com uma deliciosa conversa sobre a história e a cultura italiana. No sítio é possível conhecer o curral, visualizar a produção do laticínio. O sítio produz e comercializa vinho, doces, café, feijão, linguça, socolo, lombos, queijos e iogurtes.</p> <p>Contatos: (28) 99986-2073 / 3546-1024 – Priscila Brioschi priscilafilietebrioschi@gmail.com Rodovia Pedro Cola, Km5, Providência, Venda Nova do Imigrante-ES.</p> <p>Família Brioschi / Cervejaria Altezza 7,4km - 17 min. 🚗</p>

Fonte: Elaborado pela autora (2017)

A fermentação é um fenômeno causado por microrganismos vivos, podendo ser bactérias, fungos ou leveduras, que decompõem e transformam o substrato no qual se encontram, originando produtos variados, dependendo da composição do substrato e dos microrganismos presentes no processo (FILHO, 2010).

A fermentação é o processo de glicólise anaeróbica, visto que ocorre sem a presença de oxigênio. Existem muitos tipos de fermentação, e todos obedecem a um padrão comum: uma primeira etapa, glicólise (quebra da glicose), em que a glicose é convertida em piruvato com produção de NADH (nicotinamida adenina dinucleotídeo reduzido), e uma segunda etapa, redução do ácido pirúvico, em que acontece a conversão do NADH a NAD⁺ (nicotinamida adenina dinucleotídeo oxidado). As fermentações diferem-se pelas reações que efetuam a regeneração do NAD⁺, convertendo o piruvato, segundo as enzimas que as células dispõem, em compostos diferentes, como, por exemplo, lactato, etanol, propionato, butirato etc. As fermentações são designadas conforme o produto final: fermentação láctica, alcoólica, propiônica etc. (MARZZOCO e TORRES, 2014).

Foi o cientista francês Louis Pasteur que criou, no final do século XIX, o termo fermentação, reservado apenas para processos em que as transformações provocadas por leveduras ocorrem na ausência do ar.

Segundo Fellows (2006), os alimentos fermentados estão entre os mais antigos alimentos processados; há milênios têm formado uma parte tradicional da dieta na maioria dos países e continuam sendo um dos principais processos utilizados na produção de alimentos ao empregar a ação controlada de microrganismos selecionados e combinados com

diferentes substratos. A fermentação pode ser utilizada para alterar a textura dos alimentos, preservá-los ou para produzir aromas e sabores que aumentam e valorizam as matérias-primas. São exemplos destes os produtos de panificação, bebidas alcoólicas, iogurtes, queijos, produtos à base de soja, entre outros.

Na produção caseira ou industrial de muitos produtos alimentícios conhecidos e consumidos pelos seres humanos esse processo é utilizado, como, por exemplo:

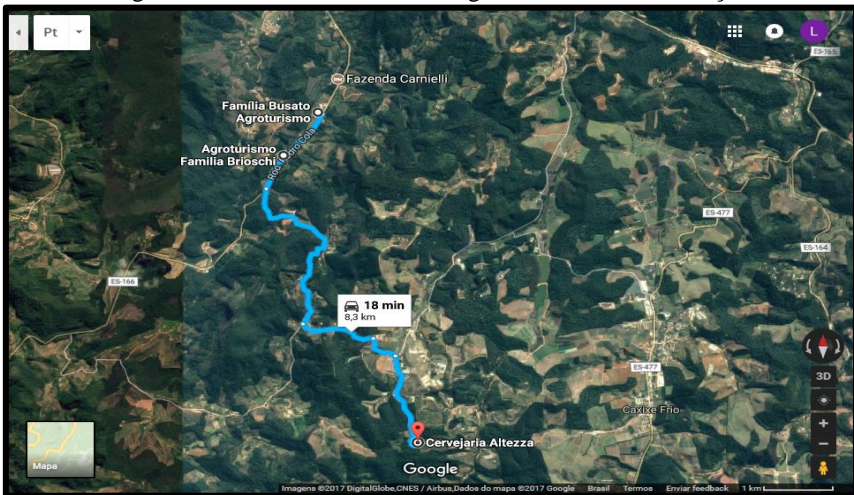
1. O iogurte, o queijo, a ricota e muitos outros derivados de leite são produzidos pela **fermentação láctica**, pela qual as bactérias, denominadas de lactobacilos, produzem ácido láctico;

2. Pães, bolos, pizzas e muitas outras massas, assim como a cerveja, o vinho, a cachaça e outras muitas bebidas são produzidas pela **fermentação alcóolica**, na qual a fermentação é realizada por leveduras do gênero *Saccharomyces*, que produzem no final do processo álcool e dióxido de carbono. Esse álcool é volatilizado durante o aquecimento das massas, mas se mantém dissolvido nas bebidas alcoólicas.

O Circuito Agroeducativo Fermentação é composto por três propriedades rurais, o Sítio Busatto, o Sítio Brioschi e a Cervejaria

Altezza. Os Sítios Busatto e Brioschi localizam-se na Rodovia Estadual Pedro Cola, ES 166 - Km 4,5 e Km 5, respectivamente, e a Cervejaria Altezza localiza-se na região de São José do Alto Viçosa (Figura 3). As propriedades fabricam produtos que necessitam dos processos de fermentação e disponibilizam aos visitantes, turistas ou estudantes, condições de conhecer e visualizar os ambientes nos quais são fabricados esses produtos, além dos demais espaços das propriedades.

Figura 3 - Percurso do Circuito Agroeducativo Fermentação



Fonte: Google Maps (2017)

1.1 Família Busatto

Um pouco da história

O sítio da família Busatto produz a famosa cachaça Temosinha, envelhecida em barril de carvalho, cerejeira e castanheira, que fica armazenada na adega localizada na parte inferior do casarão centenário do sítio (Figura 4). O casarão retrata as antigas moradias construídas com estrutura de madeira e paredes de estuque. Ao lado do casarão está o alambique no qual a família trabalha para produzir os derivados de cana-de-açúcar: cachaça, açúcar mascavo, melado e rapadura.

Figura 4 - Casarão Centenário



Fonte: Acervo da autora (2017)

O agroturismo começou na propriedade há aproximadamente 21 anos, com a produção e comércio de queijos, a rapadura, açúcar mascavo e o melado de cana. Esses produtos eram fabricados nos finais de semana,

pois durante a semana a família se dedicava aos ofícios da roça. Os proprietários produziam cachaça artesanalmente e para consumo próprio, mas foram incentivados a produzir em maior escala e a comercializá-la por outras famílias de amigos que trabalhavam com o agroturismo e sabiam que ela seria bem aceita pelos turistas por sua qualidade.

A produção da cachaça e sua regulamentação nos órgãos públicos demandou muita persistência da família. Toda a teimosia para conquistar os objetivos para produzi-la originou o nome da bebida, “Cachaça Temosinha” (Figura 5).

Figura 5- Cachaça Temosinha



Fonte: Acervo da autora (2017)

Todo o processo de produção da cachaça, começando pelo plantio da cana, é realizado no sítio. Um diferencial da produção está na colheita da cana, que é realizada sem a queima das folhas, procedimento que facilita o corte da planta na colheita e seu preparo para a moagem, mas interfere na qualidade da bebida; não queimar as folhas garante mais qualidade e um sabor melhor à bebida. A cachaça é 100% natural, visto que não existe adição de nenhuma substância química à bebida. A produção é totalmente regulamentada de acordo com os critérios fiscais e ambientais.

Em suma, participar do agroturismo representa uma oportunidade de agregar mais valor aos produtos cultivados na propriedade, anteriormente vendidos como matéria-prima para serem beneficiados por terceiros, e agora utilizados na fabricação e comercialização de diversos produtos no sítio.

Como é a visita

A visita ao Sítio Busatto é mediada pela proprietária, Izabel Busatto. Adultos podem realizar visitas monitoradas ao alambique e à produção de açúcar mascavo. Nos meses de setembro a novembro, meses de produção da cachaça, é possível observar o alambique em funcionamento e a ação dos processos químicos para produzi-la. Podem ser observados os espaços destinados à fermentação e o caldo de cana

armazenado em tanques abertos. Durante esse momento é possível observar a liberação de gás carbônico proveniente do processo de fermentação. Esse caldo, chamado mostro, é filtrado e depois levado para os tanques de destilação, em seguida, a cachaça passa por filtros para retirar impurezas e, após essa etapa, está pronta (Figura 6).

Figura 6 - Espaço interno da alambique



Fonte: Acervo da autora (2017)

Após a fabricação, começa, então, o processo de engarrafamento das cachaças que serão vendidas e o armazenamento em tonéis de madeira da cachaça que será envelhecida. As cachaças ficam armazenadas em uma adega, localizada na parte inferior do casarão. Ainda no alambique é possível observar, por janelas de vidro, o espaço destinado à produção do melado de cana e o açúcar mascavo. Adentrar ao local não é possível por impedimento da vigilância sanitária, e busca garantir a produção com alto rigor de higienização.

Também é possível visitar a adega e a loja em que são vendidos os produtos, que ficam na parte inferior do casarão antigo do sítio (Figura 7). Os proprietários residem nesse antigo casarão construído pelos imigrantes e que tem suas características preservadas, como, por exemplo, as paredes de estuque, feitas de madeira trançada preenchida com barro dos dois lados.

Figura 7- Adega e detalhe da parede de estuque



Fonte: Acervo da autora (2017)

No passado, construir as casas com tijolos era muito caro, a matéria-prima em abundância era a madeira, essas eram utilizadas para fazer as paredes de estuque. O casarão não pode ser visitado internamente, pois é a residência dos proprietários, mas sua beleza original foi preservada por eles. Toda a imponência do casarão pode ser observada externamente. Uma parte de parede de estuque foi deixada à mostra para visualização e compreensão da forma como foi construída. Nas falas da proprietária, o casarão é a história viva da família.

A propriedade vende os produtos derivados de cana-de-açúcar (cachaças, açúcar mascavo, melado, rapadura, licores de diversos sabores) na lojinha de agroturismo (Figura 8).

Figura 8 - Produtos fabricados e comercializados:



Fonte: Acervo da autora (2017)

Caso os visitantes sejam crianças, elas podem conhecer os espaços rurais característicos de um sítio e a rotina de um dia na roça, podendo visitar o curral, observar a ordenha mecânica das vacas, visitar o chiqueiro, o galinheiro e todo o quintal em torno da casa (Figura 9).

Figura 9 - Curral, chiqueiro e galinheiro



Fonte: Acervo da autora (2017)

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Izabel Fardin Busatto
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	Uma semana de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visitação	Todos os dias da semana, inclusive feriados e final de semana.
Horário	Das 8h às 11h e das 12h às 17h
Duração da visita	Em torno de 40 minutos
Telefone	(28) 99945-7015
E-mail	cmbuzatto@hotmail.com
Site	Não possui.
Endereço	Rodovia Pedro Cola, Km 4,5 – Bairro Providência.
Localização	24 K 277931 UTM 774596 20° 22' 17.72"S; 41° 07' 39.32"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado ao lado da rodovia estadual ES-166.
Observações	A visualização do alambique em funcionamento se restringe ao período da tarde e aos meses de funcionamento (setembro a dezembro). Não possui restrição de faixa etária. Em respeito às leis federais, menores de 18 anos não podem comprar, consumir ou degustar bebidas alcólicas no estabelecimento.

1.2 Família Brioschi

Um pouco da história

Como conta a neta Priscilla, a propriedade foi adquirida pelos seus bisavôs e doada a seus avôs quando se casaram a 51 anos. Hoje, o sítio é mantido pelos avôs e filhos que, juntos, cuidam da propriedade e nela desenvolvem atividades agropecuárias e o agroturismo, que começou há cerca de vinte anos, quando a vó Ana foi chamada para fazer parte da AAGROPE- Laticínios Venda Nova, associação que iniciava as atividades agroturísticas no município. Dona Ana viu nesse momento a possibilidade de diversificar as atividades da propriedade e melhorar as condições de trabalho das mulheres da família, que até então auxiliavam os homens nos trabalhos pesados da roça. A associação possuía uma lojinha no centro da cidade na qual os produtos dos agricultores eram deixados para a comercialização. O primeiro produto comercializado por dona Ana foi o vinho de jabuticaba, depois os doces em calda de carambola, laranja sidra e figo; as frutas usadas para os doces eram colhidas no quintal. Dona Ana também fazia os doces de leite, biscoitos diversos e o socol.

Com o passar dos tempos, os biscoitos deixaram de ser produzidos, pois já eram vendidos por outras famílias e a propriedade se direcionou apenas para a produção de embutidos de carne suína, derivados de leite

e diferentes tipos de doces. Com exceção da carne utilizada no socol, que vem de frigoríficos, todos os outros produtos são fabricados com matéria-prima retirada da propriedade.

Com o aumento da demanda de visitantes na propriedade a família decidiu se estruturar melhor para recebê-los, uma vez que as pessoas chegavam, queriam conhecer o processo de produção, comprar os produtos, saber a história da família, permanecendo bastante tempo na propriedade. Foi quando, há dez anos, foi construída a lojinha na propriedade e toda a estrutura necessária para receber bem o turista foi montada (Figura 10).

Figura 10 – Imagem 1- Loja de Agroturismo; Imagem 2 - as três gerações de proprietárias



Fonte: Imagem 1-Acervo da autora (2017); Imagem 2 - AGROTUR (2017)

Nessa época, a neta Priscilla começou a se dedicar ao agroturismo, junto

com sua mãe Elis Ângela e a avó Ana, ampliando e dando continuidade ao empreendimento agroturístico da família, investindo na diversificação dos produtos e na manutenção da cultura italiana.

Como é a visita

A visita ao sítio é mediada pela neta Priscila. Começa com um bate-papo com as três gerações dos descendentes italianos que, com prazer, relembram e relatam os hábitos e costumes mantidos pelas famílias em seu dia a dia, e a herança dos costumes relacionada à produção de seus alimentos.

Após esse bate-papo, os visitantes são direcionados para conhecer o processo de beneficiamento do leite. Inicia-se com uma visita ao curral em que as vacas da raça holandesa vivem em sistema semiextensivos (Figura 11) e podem ser observadas pastando livremente pelo campo ou dentro do curral sendo alimentadas ou ordenhadas.

Figura 11- Regime semiextensivo



Fonte: Acervo da autora (2017)

As vacas são ordenhadas mecanicamente e para visualizar a ordenha mecânica é necessário estar na propriedade nos horários em que ela acontece, durante a manhã, às 6h, e à tarde, depois das 15h. São produzidos em torno de vinte litros de leite diariamente (Figura 12).

Figura 12- Visita ao Curral



Fonte: Acervo da autora (2017)

A propriedade possui seu próprio laticínio (Figuras 13) e permite visualizar externamente o processo de fabricação de seus queijos por meio de portas e janelas envidraçadas.

Não é possível adentrar as instalações do laticínio por critérios de higiene, determinados por lei e respeitados pelos proprietários, mas é possível observar as etapas dos processos de fabricação dos queijos que acontecem na sala de produção e na sala de cura.

Figura 13- Laticínio - parte externa e parte interna



Fonte: Acervo da autora (2017)

Embutidos de carne suína também são produzidos pela família Brioschi. A carne suína é a única matéria-prima que não é produzida no sítio, sendo adquirida em frigoríficos da região. Dos embutidos produzidos na propriedade, o socol é o mais tradicional da região, pois é feito de acordo com receitas que já estão na família há mais de cem anos. Além do socol são produzidos lombos defumados e recheados com temperos diversos e linguiças defumadas. Visualizar os processos de produção dos embutidos não é possível, mas suas histórias se misturam às da propriedade e da gastronomia da família.

O Sítio Brioschi também é produtor de café arábica. Caso a visita seja feita nos períodos de colheita e beneficiamento do café, entre os meses de abril a setembro, pode-se conhecer as etapas de produção, visitar as estufas (Figura 14) nas quais o café é manufaturado e o processo de

beneficiamento. Este consiste em despolar, secar e pilar o café, que será selecionado, ensacado, torrado, moído e comercializado.

Figura 14 - Estufa



Fonte: AGROTUR (2017)

A propriedade possui uma lojinha para comercializar os produtos, derivados de leite, café torrado e moído, feijão, diversos tipos de doces e geleias, vinho de jabuticaba e embutidos de carne. É um ambiente agradável, decorado com peças originais, utilizadas no sítio e que lembram a vida na propriedade antigamente. Possui também muitas fotos com recordações de momentos ali vivenciados (Figura 15).

Figura 15 - Loja e produtos do sítio



Fonte: Elaborado pela autora (2017)

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Priscilla Brioschi ou Elis Ângela Brioschi
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	Uma semana de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visita	Todos os dias da semana, inclusive feriados e final de semana
Horário	Das 8h às 11h e das 12h às 17h
Duração da visita	Em torno de 1 hora
Telefone	(28) 99987 2060 / (28) 99886-2073 / (28) 3546-1024
E-mail	priscilafiletebrioschi@gmail.com
Site	Não possui.
Endereço	Rodovia Pedro Cola, Km 5, Providência.
Localização	24 K277373 UTM 7745175 20° 22' 43.07"S; 41° 0 7' 58.91"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado ao lado da rodovia estadual ES-166.
Observações	A visita da ordenha deve ser combinada no agendamento, pois só é possível observá-la das 15h às 16h30min. A visita à manufaturação do café está condicionada ao período de produção, abril a setembro. Não possui restrição de faixa etária.

1.3 Cervejaria Altezza

Um pouco da história

A Cervejaria Altezza, nome que significa "altitude" em italiano, está localizada a 1.100m de altitude. Funciona em um casarão colonial antigo e restaurado (Figura 16). Com as influências turísticas da região, agregadas à disponibilidade de espaço do casarão, surgiu a ideia de transformar o hobby de produzir cerveja artesanal em um empreendimento; foi quando a casa foi estruturada para abrigar a indústria cervejeira.

Figura 16- Casarão restaurado e adaptado



Fonte: Cervejaria Altezza (2017)

A ideia inicial era produzir uma cerveja artesanal de alto padrão, diferenciada, de qualidade, visando como principais apreciadores os

visitantes que frequentavam os estabelecimentos turísticos da região. À medida que a cerveja ficou conhecida, surgia em seus apreciadores a curiosidade em saber sua procedência. Nessa época, a cervejaria começou a receber visitantes frequentemente e seus proprietários começaram a fazer adequações em suas estruturas para receber os apreciadores. Quem visita a cervejaria, além de consumir a cerveja, tem o privilégio de conhecer a história da cerveja e as etapas de sua produção, pois a cervejaria possui portas e painéis de vidro para que os visitantes possam observar os processos de produção.

A cervejaria produz 10 estilos de cervejas artesanais de alto padrão, a variação dos estilos ocorre em relação ao teor alcoólico, textura, sabor, cores e aromas distintos, contemplando as grandes escolas cervejeiras mundiais, tendo cervejas alemãs, belgas, inglesas e americanas (Figura 17).

Figura 17- Os dez estilos de cervejas produzidos



Fonte: Acervo da autora (2017)

Como é a visita

A visita à Cervejaria Altezza é mediada por guia experiente, que fornece todas as informações técnicas dos processos de fabricação das cervejas. Esse momento foi planejado pelos proprietários, que têm a intenção de partilhar com os visitantes os detalhes da produção da cerveja e divulgar a cultura cervejeira.

As explicações do monitor começam esclarecendo a importância e a influência que a água exerce sobre a qualidade da cerveja, destacando suas características físico-químicas, principalmente possuir minerais e ser levemente ácida, uma vez que a água é aproximadamente 92 a 95% do peso da cerveja. É necessário que seja uma matéria-prima de qualidade.

Em seguida são apresentados os demais ingredientes necessários à produção da cerveja (Figura 18). São apresentados os maltes e o lúpulo, ingredientes importados. Os maltes definem as matérias-primas resultantes da germinação controlada de qualquer cereal, a cervejaria utiliza o malte de cevada e de trigo, que são os mais tradicionais, crus e torrados.

O lúpulo é produzido da flor da planta *Humulus lupulus*, de origem asiática, uma videira trepadeira da família das *Cannabidaceae*, que

floresce em zona de clima temperado, com dias longos e frios. As flores femininas dessa videira possuem glândulas que produzem grânulos de lupulina, substância responsável pelo amargor e aroma característico das cervejas. As flores são colhidas e trituradas, originando o lúpulo, que é importado na forma de pellets, ou seja, granulado. O malte e o lúpulo são ingredientes que podem ser provados pelos visitantes.

Figura 18- Imagem 1-Ingredientes (maltes e lúpulo); Imagem 2- Flor de *Humulus lupulus*



Fonte: Imagem 1- Acervo da autora (2017); Imagem 2- APCV (2017)

Após apresentar os ingredientes, os visitantes seguem para a área de produção, são duas salas com tanques; como áreas essenciais, não podem ser acessadas, a visualização é feita por portas e painéis de vidro. Nessas salas ocorrem as etapas do processo de moagem, brassagem, fermentação e maturação (Figura 19).

A moagem é a quebra do grão para fazer a brassagem. A brassagem é um termo que vem do termo “brasserie”, padaria, originário de quando os padeiros eram os responsáveis pela produção de cerveja. A brassagem é a etapa em que os ingredientes são transformados na pré cerveja ou mostro, sendo o amido transformado em açúcar, antes da fermentação. O mostro é filtrado, fervido, e adiciona-se o lúpulo.

Figura 19- Sala de preparação do mostro



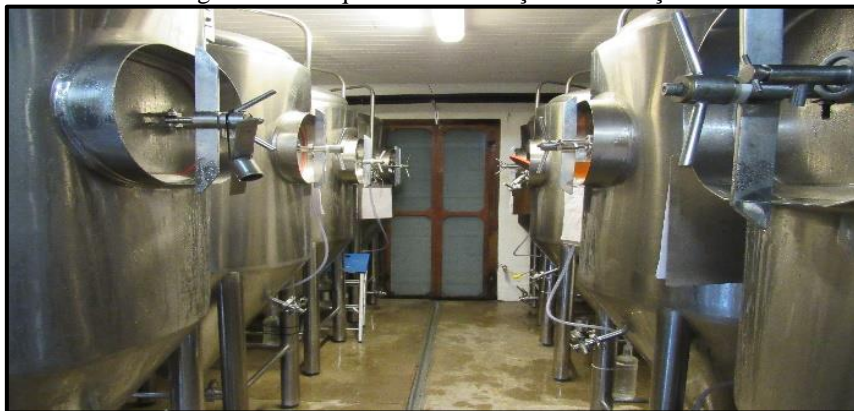
Fonte: Acervo da autora (2017)

Após esse ciclo de produção do mostro, a pré cerveja vai para tanques para fermentar. Nos tanques, depois da fermentação vem a maturação (Figura 20).

Após visualizar esses processos, os visitantes visitam o porão, espaço em que acontece a gaseificação e o engarrafamento. A gaseificação é feita adicionando açúcar na garrafa para estimular a fermentação e a

gaseificação natural. Esses espaços também são essenciais e não podem ser adentrados, possuindo apenas acesso visual. Por fim, visita-se a adega, na qual as cervejas já estão engarrafadas.

Figura 20- Tanques de fermentação e maturação



Fonte: Acervo da autora (2017)

Durante a visitação as pessoas têm acesso visual às áreas de produção, à adega e podem realizar a degustação. Em respeito às leis federais, menores de 18 anos não podem comprar, consumir ou degustar bebidas alcóolicas no estabelecimento.

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Gino Rigo
Público	Estudantes, técnicos e turistas
Agendamento	15 dias de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visitação	De terça a quinta-feira – Não realiza visitas técnicas nos feriados, finais de semana, na segunda-feira e na sexta-feira.
Horário	8h às 16h
Duração da visita	Em torno de 40min
Telefone	(28) 99989-3311 / (28) 99988-4493
E-mail	rigogino@gmail.com.br
Site	www.cervejariaaltezza.com
Endereço	São José do Alto Viçosa
Localização	24 K 279443 UTM 7740362 20° 20' 20" S / 41° 06' 53" O
Acesso	Localização em região de grande altitude, estradas rodeadas de árvores com galhos baixos e o trecho final do percurso sem pavimentação dificultam o acesso de ônibus de grande porte, o que não acontece com ônibus de pequeno porte e vans. Durante os períodos de muita precipitação de chuvas a estrada pode apresentar dificuldades de trânsito.
Observações	Grupos de 45 pessoas serão subdivididos para favorecer o trânsito pelos espaços de visitação. O estabelecimento não permite a venda e/ou a degustação de bebidas alcólicas para menores de 18 anos.

2. Circuito Agroeducativo Histórico-Cultural

Figura 21- Espaços que formam o Circuito Agroeducativo Histórico-Cultural

 <p>CIRCUITO HISTÓRICO CULTURAL</p> <p>Família Lorenção Afepol Centro de Eventos Voluntárias do Hospital PM</p> <p>Os imigrantes que formaram a colônia de Venda Nova do Imigrante, chegaram ao Espírito Santo no século XIX. Aqui lavraram a terra e desenvolveram a agricultura. A cultura e a tradição herdadas dos seus antepassados e o legado deixado pelos imigrantes é preservado e transmitido às novas gerações através da religião, das festas, da gastronomia, do voluntariado e nas ações realizadas em prol da sociedade.</p>	<p>Família Lorenção</p> <p>No sítio da família Lorenção, os visitantes são recebidos com alegria e muita história. Um local agradável, onde se pode conhecer o Socol, um embutido feito de lombinho de porco maturado e com sabor único, adquirido a partir das características climáticas e biológicas da região. A propriedade conserva suas memórias através de uma exposição de peças antigas, que contam a história da família, da propriedade e do município.</p> <p>Contatos: (28) 3546 2677 / 99988-2923 - Dete ou José Lorenção socolorencao@gmail.com / Tapera, às margens da BR 262</p> <p>Sítio Lorenção / Afepol 2,6km - 7 min. 🚗 Sítio Lorenção / Voluntárias Hospital 4,2km - 10 min. 🚗</p> 
<p>Afepole Centro de Eventos</p> <p>A Associação Festa da Polenta, surgiu com o objetivo de dar personalidade jurídica a maior festa cultural da região, a Festa da Polenta, que acontece desde 1979, com o objetivo de angariar fundos para o hospital da cidade. Hoje, auxilia outras instituições sociais e mantém viva a cultura do imigrante italiano. A festa acontece no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, local onde encontramos construções que retratam os costumes e as tradições dos imigrantes.</p> <p>Contatos: (28) 3546 2112 / 99958 8126 - Schaiane polenta@festadapolenta.com.br / www.festadapolenta.com.br Rua Padre Antônio Martinez, 116 - Santa Cruz.</p> <p>Afepol / Voluntárias Hospital 1,7km - 6min. 🚗</p> 	<p>Voluntárias do Hospital Padre Máximo</p> <p>Grupo de mulheres que desenvolvem um trabalho voluntário em prol do Hospital Padre Máximo há mais de 30 anos, juntas doam seu trabalho, seus talentos e seu tempo, para a confecção de peças de artesanatos, que são vendidas na loja anexa a sede e em bazares filantrópicos. O resultado do trabalho é transformado em benefícios para o hospital da cidade.</p> <p>Contatos: (28) 3546-1470 / voluntarias@voluntarias.org.br www.voluntarias.org.br / Rua Bougainvillea - s/n</p> <p>Voluntárias Hospital / Centro 1,4km - 5min. 🚗</p> 

Fonte: Elaborado pela autora (2017)

O Circuito Agroeducativo Histórico-Cultural é formado pelo Sítio da Família Lorenção, Afepol - associação Festa da Polenta, e Associação das Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo; as associações se localizam na área urbana da cidade e o Sítio Lorenção localiza-se a 5 km do centro da cidade. O circuito foi elaborado pensando nas características que marcam as atividades desenvolvidas no município e

se relacionam com a prática do voluntariado, atividade que permeia as ações da Afepol e da Associação de Voluntárias pró-HPM, e é contada pela família Lorenção. Além do voluntariado, da cultura, das tradições, a culinária e muitos outros fatores históricos e culturais do município, do Estado do Espírito Santo e do Brasil, podem ser analisados, explorados, debatidos e criticados nesse circuito.

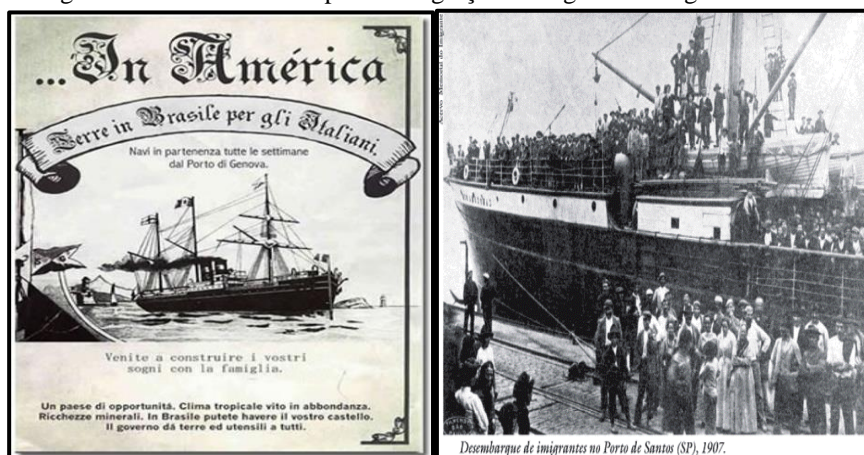
Historicamente, a região na qual se encontra Venda Nova do Imigrante era habitada por índios, possivelmente Puris, pois muitos dos objetos utilizados pela tribo foram encontrados e são guardados hoje por moradores da cidade. A região abrigava parte de grandes fazendas cafeeiras, mas com o fim da escravidão e a escassez de mão de obra escrava, essas fazendas foram abandonadas e, posteriormente, divididas em pequenas glebas e vendidas. A partir do final do século XIX e início do século XX, famílias italianas imigraram para o Brasil. Deixaram na Itália suas vilas e regiões, assoladas pela pobreza e pela falta de perspectiva, proveniente da Guerra pela Unificação do Estado Italiano.

A imigração de italianos para o Brasil aconteceu na primeira metade do século XIX como forma de promover a colonização de terras e a criação de núcleos coloniais, quando ainda havia escravidão. Depois, na segunda metade do século XIX, para inserir mão de obra devido à abolição paulatina da escravidão, que começou em 1850, com a lei Euzébio de Queiroz, ao proibir o tráfico negreiro, e terminou em 1888,

com a Lei Áurea. O Brasil subsidiou a imigração de italianos por diversos motivos, extremamente questionáveis atualmente, principalmente no que diz respeito à falta de políticas públicas para inserção dos escravos libertos na comunidade e no mercado de trabalho assalariado, o que os impediu de alcançar condições dignas de sobrevivência, moradia, trabalho e educação.

Nesse período, o Brasil desenvolveu políticas públicas oficiais imigratórias para substituir a mão de obra escrava, subsidiando a imigração de europeus por meio do pagamento de passagens de navio. O convite era feito por agentes brasileiros que faziam propaganda de enriquecimento rápido e despertavam a esperança dos imigrantes de se tornarem também proprietários de terra (Figura 22).

Figura 22 - Cartaz convite para a imigração e imigrantes chegando ao Brasil



Fonte: Pesquisa italiana (2017)

Ao chegar ao Brasil, na maioria das vezes, os imigrantes encontravam

nas fazendas uma realidade muito diferente da que havia sido oferecida pelos agentes do governo brasileiro: endividamento, exploração do trabalho e maus-tratos, herança da cultura de violência aplicada aos escravos e associada ao trabalho braçal, além de fracasso no sistema de parceria estabelecido entre proprietário e imigrantes. A desilusão ao chegar às terras oferecidas pelo governo brasileiro fez o imigrante italiano procurar outros locais, com melhores condições de trabalho. Foi nesse período que muitos buscaram as regiões interioranas, como a região serrana do Estado do Espírito Santo, onde já havia sido fundado alguns núcleos coloniais de imigrantes europeus (BRASIL.2017).

Um dos locais que oferecia melhores condições de vida para os imigrantes era a região da venda nova, assim conhecida por possuir um casarão antigo que funcionava como venda para mineradores. Essa venda, apesar de velha, era chamada de venda nova, pois na redondeza havia outra ainda mais antiga.

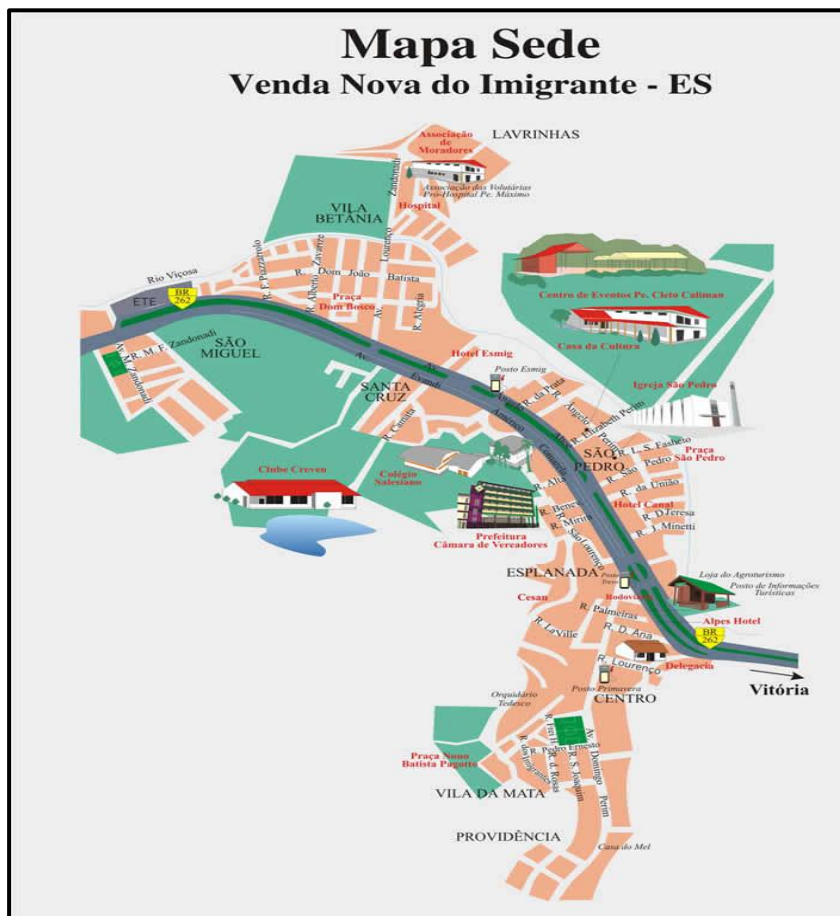
A região onde hoje se localiza o município de Venda Nova do Imigrante foi colonizada por imigrantes italianos provenientes da região de Vêneto, Província de Treviso. Surgiu com a chegada dos primeiros imigrantes em 1892, e ainda hoje conserva traços fortes da cultura desses imigrantes, principalmente o espírito comunitário e progressista, manifestados em 1922 com a construção da primeira escola, a instalação

da linha telefônica em 1925, a criação da Cooperativa Agrária de Larvinhas, em 1927, ou mesmo a construção dos primeiros 20 km de estrada em regime de mutirão. Até a década de 1940, todos os habitantes da localidade eram descendentes de italianos e só falavam a língua vêneta, ou simplesmente, o vêneto, dialeto da língua italiana da região de mesmo nome no nordeste da Itália.

Venda Nova se expandiu mantendo sua identidade sem maiores afluências de estranhos, até que se viu "rasgada" pela BR 262 (Rodovia Presidente Costa e Silva), nos idos de 1957, experimentando um crescimento extraordinário, graças ao impulso dado pela ligação com grandes centros, como Vitória e Belo Horizonte.

O Município de Venda Nova do Imigrante (Figura 23) foi criado em 10 de maio de 1988, pelo Decreto Lei nº 4069, de 06/05/1988, possui uma área de 188,9 km², compreendendo, além da sede, os distritos de São João de Viçosa e Alto Caxixe, além de outras 12 comunidades. Hoje, o município possui uma população estimada de 24.575 habitantes, tem sua economia baseada na agricultura e no turismo que, juntos, formam o agroturismo.

Figura 23 - Mapa atual do município



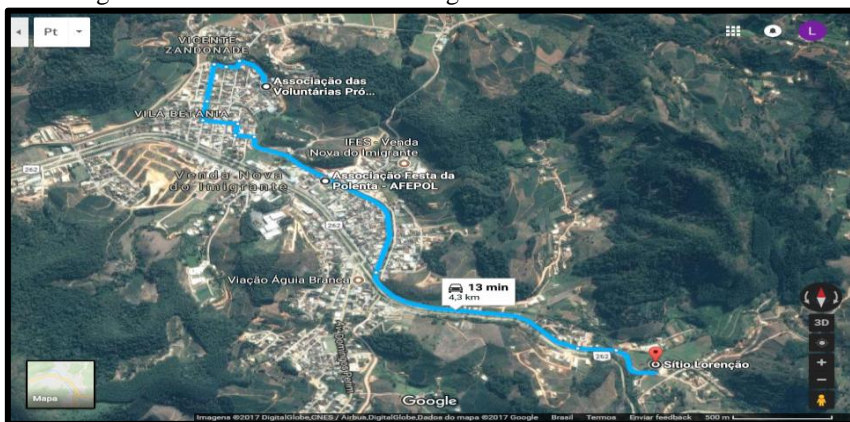
Fonte: Câmara municipal de VNI (2017)

O evento marcante no município que retrata e simboliza toda a trajetória da imigração italiana na cidade é a Festa da Polenta, realizada no mês de outubro. Tem como objetivo principal angariar fundos e revertê-los em benfeitorias para melhorar o atendimento do hospital da cidade. O

diferencial da festa está no fato de ser totalmente realizada por voluntários, que doam seu tempo, trabalho e alegria para receber o turista e mostrar o que a cidade tem de melhor, sua história, cultura e tradições.

Os três espaços de educação não formal do município que compõem o circuito, Sítio Lorenção, Afepol/ Centro de Eventos e Associação de Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo (Figura 24), têm suas histórias diretamente relacionadas com atividades voluntárias, iniciativa presente nos fazeres atuais que se tornou uma forma cultural de reviver ações coletivas do passado.

Figura 24 - Percurso do Circuito Agroeducativo Histórico-Cultural



Fonte: Google Maps (2017)

2.1 Família Lorenção

Um pouco da história

A família Lorenção trabalha há vinte e três anos com agroturismo e sempre foram produtores rurais. A proximidade da capital Vitória foi utilizada para vender seus produtos, plantados organicamente, nas feiras realizadas semanalmente nos bairros da capital, o que agregava mais valor aos seus produtos, pois evitavam os atravessadores. Com o passar do tempo, além de comercializar seus produtos, eles recebiam encomendas de seus fregueses para comprar e levar outros produtos da região, como o queijo e a linguiça, fabricados por produtores vizinhos. E assim eles fizeram por longos treze anos.

Contudo, mesmo trabalhando muito, a vida não era fácil, passavam por muitas dificuldades e sabiam que precisavam pensar em algo que melhorasse a renda familiar. Ao partilhar suas dificuldades com os vizinhos, perceberam que não estavam sozinhos no desejo de inovar. Reunidos informalmente, entre famílias, em conversas que aconteciam aos domingos após a missa das dez horas, compartilharam suas dificuldades e surgiu a ideia de procurar formas de valorizar os produtos de seus sítios. Uma das opções era trazer o turista para conhecer as propriedades e comprar os produtos. A estratégia era convidar os clientes das feiras para conhecer a cidade e fazer suas compras. Apesar

de não ter alcançado sucesso de imediato, os proprietários não desanimaram, pelo contrário, começaram a diversificar seus produtos para atrair os fregueses.

Esse movimento chamou a atenção de um dos editores do programa Jornal do Campo, da Rede Gazeta, que visitou a cidade e fez diversas matérias sobre as propriedades. O editor do programa foi um grande incentivador dos proprietários, confirmando que a estratégia teria sucesso, principalmente se eles mantivessem em seu dia a dia e no tratamento ao turista suas características, sendo exatamente o que eles eram, que não negassem suas origens e sua história, e continuassem fabricando seus produtos tradicionalmente. Em uma dessas visitas, esse editor conheceu o socol (Figura 25) e orientou os proprietários sobre o potencial do produto na comercialização.

Figura 25- Socol



Fonte: AGROTUR (2017)

O socol sempre foi produzido pela família Lorenção, Tia Cacilda (Figura 26), a matriarca da família, aprendeu a fazer com seu pai. Ela conta que, quando o pai matava o porco, eles aproveitavam tudo, faziam a banha para guardar as carnes mais nobres, faziam a linguiça, o escudigui, o culatelo, figadeia e o socol, aproveitando todo o porco. Como não existia geladeira, essas eram as formas de conservar as carnes. O socol era feito com a parte da carne do pescoço do porco, por isso se falava socolo, outros falavam sacol, mas na verdade é o osso colo, carne do pescoço ou colo do porco, temperada com os ingredientes típicos de cada família, envolto no peritônio para ser curtido. Atualmente, o socol é feito da carne do lombo do porco, é o principal produto fabricado e vendido pela família Lorenção.

Figura 26 - Cacilda e Máximo Lorenção



Fonte: Acervo da autora (2017)

A família Lorenção faz questão de manter as tradições dos descendentes italianos que, quando vieram para o Brasil, viviam da barganha, da

colaboração e da união de suas forças e habilidades para se ajudarem.

Como é a visita

A visita ao Sítio Lorenção é mediada por integrantes da família. O sítio está localizado perto do centro da cidade e possui fácil acesso. É um local agradável em que se pode conhecer o dia a dia de uma propriedade rural. A loja do sítio (Figura 27) é muito aconchegante e caprichosamente decorada para receber bem os visitantes. Nela encontram-se muitos registros em livros e fotos que ilustram a história da família, da imigração italiana no Estado e a participação da família no desenvolvimento do agroturismo na cidade.

Figura 27 - Loja de agroturismo



Fonte: Acervo da autora (2017)

Na propriedade encontramos um antigo paiol, hoje um museu que

guarda peças raras e que também ilustra as histórias do passado, contada com orgulho por quem viveu cuidando da terra e retirando dela o sustento de muitas gerações (Figura 28).

Figura 28- Peças do museu



Fonte: Acervo da autora (2017)

No museu estão guardadas antigas pedras, que foram encontradas enterradas no solo da propriedade. As pedras foram estudadas por especialistas da Universidade Federal do Espírito Santo, que comprovaram que pertenciam a índios da tribo dos Puris. Essas pedras

marcam e comprovam a presença dos índios na região (Figura 29).

Figura 29- Pedras de origem indígena



Fonte: Acervo da autora (2017)

Durante a toda a visita somos contemplados com um delicioso e animado bate-papo sobre todas as características da cidade, do movimento realizado pelas famílias na década de 90 para iniciar o agroturismo. Os patriarcas da família, Sr. Máximo Lorenção e sua esposa, dona Cacilda, fazem parte do grupo de voluntários que participou da realização da primeira Festa da Polenta e contam como tudo começou, relatando a união das famílias para desenvolver as atividades da festa com o trabalho voluntário.

Na propriedade é possível conhecer o socol (Figura 30), um embutido de carne de porco, um tipo de presunto cru feito de lombinho de porco maturado. Teve sua importância para a época da colonização italiana como forma de conservação de carne para as famílias, ganhou

características únicas na região por influência da temperatura e da microbiota da região. O modo de preparo é explicado, mas não detalhado, pois é mantido tradicionalmente como um segredo de família, que é passado de geração para geração.

Figura 30 - Socol



Fonte: Acervo da autora (2017)

A história do socol se mistura às muitas histórias que permeiam a cultura da cidade e são contadas pelos proprietários do sítio durante a visita.

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Bernadeth ou José Lorenção
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	15 dias de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visita	De terça a sexta-feira - Não realiza visitas técnicas nos feriados, finais de semana e na segunda-feira.
Horário	Das 9h às 17h
Duração da visita	Em torno de 40 minutos
Telefone	(28) 3546 2677 / (28) 99988-2923 / (28) 99982 - 3448
E-mail	socollorencao@gmail.com socollorencao@hotmail.com
Site	Não possui.
Endereço	Bairro Tapera, as margens da BR 262
Localização	24K 277222; UTM 7751545 / 20° 20' 23.77"S; 41° 06' 56.05"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado ao lado da rodovia federal BR 262.
Observações	Não possui restrição de faixa etária e busca se adequar aos objetivos das propostas educativas, os quais devem ser relatados no agendamento. Não recebe para visitas técnicas na segunda-feira, destinada a trabalhos internos, e o final de semana é destinado às visitas turísticas.

2.2 Afepol e Centro de Eventos - Polentão

Um pouco da história

A Afepol - Associação Festa da Polenta - foi criada em 1991 com o objetivo de dar personalidade jurídica à Festa da Polenta. A ideia de realizar a Festa da Polenta partiu do pároco da cidade, Padre Cleto Caliman, em 1979, cujo objetivo era angariar recursos para ajudar o Hospital Padre Máximo. O padre visitou uma cidade que realizava uma festa parecida e, com o mesmo propósito, convidou alguns moradores da cidade e partilhou a ideia. A comunidade aderiu e realizou o primeiro Festival da Polenta, que mudou o nome para Festa da Polenta a partir da nona edição.

A festa acontecia no pátio do Colégio Salesiano, hoje EEEFM Fioravante Caliman. O público que frequentava a festa era pequeno, em sua maioria moradores da cidade, que se juntavam para cantar, dançar e se divertir. Com o passar dos anos a festa foi divulgada e ficou conhecida em todo o Estado, suas características peculiares, sempre direcionadas pela cultura italiana, atraíam um grande público. Dessa forma, o espaço do pátio da escola ficou pequeno para abrigar os visitantes. Foi então que, em 1995, o poder público municipal construiu o Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o Polentão, que passou a abrigar, a partir de 1996, a Festa da Polenta e os demais eventos festivos da cidade (Figura 31).

Figura 31- Centro de Eventos



Fonte: Acervo da autora (2017)

O Centro de Eventos Padre Cleto é conhecido por Polentão, uma estrutura que abriga vários palcos para shows. Além dos palcos, há no Polentão várias outras construções caracterizadas, que buscam retratar a forma como viviam os descendentes italianos e demonstrar como a vida transcorria no início da colonização. Estão construídos dentro do Centro de Eventos a Casa da Nona, o Paiol do Nono, a Casa de Vinho e o Armazém da Polenta.

A Festa da Polenta é realizada no mês de outubro, mas ela é precedida por outras festas realizadas pelos moradores da cidade. Em março, membros da comunidade se juntam para o Plantio de Milho. Em julho acontece a Serenata Italiana, noite em que as comunidades saem em conjunto, cantarolando as canções dos antepassados, bebendo vinho e

degustando comidas típicas; as comunidades se encontram no Centro de Eventos e a festa continua até o amanhecer. Em setembro, é realizada a Colheita do Milho, que será usado para fazer a polenta da festa (Figura 32). Finalmente, quando chega outubro e começa a festa, muitas atrações são realizadas, o desfile das famílias, a eleição da rainha e princesas, e o famoso Tombo da Polenta, momento em que um caldeirão que está cozinhando a polenta é erguido e virado para derramar a polenta que será servida. São produzidas durante os dois finais de semana da festa doze toneladas de polenta.

Figura 32- Plantio colheita do milho



Fonte: AFEPOL (2017)

Para realizar a Festa da Polenta são necessários em torno de mil e duzentos voluntários, distribuídos em dezoito equipes, cuja administração das atividades é desenvolvida pelas equipes, sob

responsabilidade da Afepol. Esses voluntários são pessoas da cidade e de outros municípios que oferecem seu tempo e trabalho para que o evento aconteça. A maior motivação dessas pessoas é o objetivo da festa, mantido o mesmo desde a primeira festa, angariar recursos para ajudar o hospital e, atualmente, contribuir com as demais entidades filantrópicas, de assistência social e educativa da cidade.

Como é a visita

A visita acontece em dois momentos diferentes, primeiro, na sede da Afepol, e depois, no Centro de Eventos, sendo mediada por um dos integrantes da Afepol. Durante a visita à sede da Afepol, pode-se conhecer toda a história da Festa da Polenta, as explicações começam pela organização necessária para realizar o evento, quais equipes fazem parte da festa e como realizam seu trabalho.

No ambiente estão expostos os cartazes (Figura 33) de quase todas as festas, momento em que podemos ver as mudanças que ocorreram com o passar do tempo. Também estão expostos quadros com fotos das Rainhas da Festa da Polenta e uma exposição com os vestidos usados por elas nos seus desfiles.

Figura 33- Cartazes antigos da Festa da Polenta



Fonte: Acervo da autora, 2017.

Durante as explicações das atividades realizadas pela associação são relatadas suas atividades educativas. A Afepol oferece à comunidade um curso de italiano uma vez por semana, os alunos pagam um valor reduzido e, ao término, são certificados pela Alcies - Associação Língua e Cultura Italiana Espírito Santo. A Afepol também investe em diversos projetos culturais que objetivam resgatar músicas e danças típicas, apoia o Coral Santa Cecília, que nasceu há mais de 70 anos e tem como objetivo resgatar as canções italianas, e o coral infanto-juvenil Sol da Manhã. Dois grupos de dança também são apoiados pela associação, o grupo adulto Granello Giallo e o grupo infanto-juvenil Dei Bambini (Figura 34). Na visita também são citadas as entidades beneficiadas com os recursos da festa, quais critérios são utilizados para selecionar as entidades e como a distribuição dos recursos é feita.

Figura 34 - Grupo Granello Giallo e Grupo Dei Bambini



Fonte: AFEPOL (2017)

Encerrada a primeira parte da visita na sede da Afepol, os visitantes são direcionados para o Centro de Eventos, localizado em frente à sede. No Centro de Eventos, os visitantes percorrem os espaços nos quais acontece a Festa da Polenta. Neles são realizadas paradas e explicações acerca das atividades desenvolvidas no local durante a festa.

Um dos espaços característicos do centro de eventos é a Casa da Nona (Figuras 35 e 36), um sobrado de dois andares que externamente retrata como eram feitos os jardins e as hortas, e internamente foram reproduzidos vários ambientes típicos, a sala com as antigas poltronas na qual as nonas faziam seus bordados, a cozinha com o tradicional fogão a lenha, os antigos guarda-comidas com suas canecas de esmalte e paninhos decorativos, além de outros utensílios típicos da época. Já no segundo andar do sobrado foi reconstruído o quarto com móveis

característicos, todos os ambientes retratam a simplicidade e o aconchego das casas das nonas.

Figura 35- Casa da Nona – parte externa



Fonte: Acervo da autora (2017)

Figura 36- Casa da Nona – parte interna



Fonte: Acervo da autora (2017)

O Paiol do Nono (Figura 37) é um espaço aberto no qual acontece durante a Festa da Polenta o “baile de tuia”, momento do forró. Esse espaço também é caracterizado como no passado, nele podemos encontrar fogão a lenha, moinho de cana-de-açúcar, tacho para produção de açúcar mascavo, forno para assar pães e biscoitos, carro de boi e tudo mais que um paiol guardava.

Figura 37- Paiol do Nono



Fonte: Acervo da autora (2017)

Além da Casa da Nona e do Paiol do Nono, a praça de alimentação do Centro de Eventos (Figura 38) é outro espaço de parada e explicações. A praça é caracterizada com painéis que lembram as casas das vilas antigas da Itália, com suas varandas, sacadas floridas e cortinas nas janelas, esse espaço faz o visitante fazer uma viagem ao passado e nele a história da imigração ganha destaque. Esse ambiente também acomoda, sobre um gigante fogão a lenha, a panela de ferro que cozinha

a polenta distribuída e vendida durante a Festa da Polenta e no qual acontece o famoso tombo da polenta, momento em que é derramada mais de uma tonelada de polenta que foi preparada na presença do público. A panela gigante é uma réplica das panelas de ferro utilizadas pelas nonas, tem capacidade de 1.390 litros e foi fabricada em aço fundido pela Companhia Siderúrgica de Tubarão - CST, em Vitória. Um engenheiro mecânico da cidade doou o projeto da peça, que tem 1,60 metros de diâmetro e 1 metro de altura.

Figura 38- Praça de alimentação e tombo da polenta



Fonte: AFEPOL (2017)

O Centro de Eventos é um espaço da comunidade, administrado pela prefeitura. Nele, além da Festa da Polenta, são realizadas todas as atividades festivas da cidade e seus espaços são usados pela comunidade para a prática de esportes e treinamento durante a semana.

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Secretária da Afepol
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	15 dias de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visitação	De segunda a sexta-feira
Horário	Das 8h às 17h - mesmo horário de funcionamento da associação
Duração da visita	Em torno de 1 hora
Telefone	(28) 3546-2112 / (28) 99958- 8126
E-mail	polenta@festadapolenta.com.br
Site	www.festadapolenta.com.br
Endereço	R. Padre Antônio Martinez, 116 – Santa Cruz
Localização	24K 277489; UTM 7750855 20°19'38.47"S 41° 7'52.38"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado ao lado da rodovia estadual ES-166.
Observações	As visitas são realizadas apenas durante os dias da semana, durante os finais de semana a associação não funciona, apenas o Centro de Eventos pode ser visitado por ser um espaço aberto ao público. No momento do agendamento é preciso esclarecer os objetivos da visita. Não há restrição de faixa etária.

2.3 Associação Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo

Um pouco da história

A Associação das Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo foi criada há mais de 30 anos, foi ideia de um dos médicos da cidade que, ao participar de um congresso em São Paulo, no Hospital das Clínicas, conheceu o trabalho do grupo de voluntárias que trabalhava para angariar recursos para esse hospital. Assim, ao retornar para Venda Nova do Imigrante, compartilhou com um grupo de senhoras essa experiência e a ideia de formar um grupo de voluntárias para o hospital, que foi amplamente aceita. Para orientar o início das atividades, uma representante das voluntárias do Hospital de São Paulo esteve na cidade e, a partir desse contato, o trabalho das voluntárias foi sendo desenvolvido, de acordo com o tamanho do hospital e da cidade. As primeiras reuniões foram realizadas na Escola Domingos Perim, inicialmente com um grupo de 20 senhoras. Elas produziam peças artesanais e com o tempo passaram a angariar recursos por meio bazares realizados nas casas das voluntárias e nas festas da comunidade, na qual também realizavam bingos, almoços beneficentes, leilões etc.. Toda renda obtida era direcionada para beneficiar o hospital.

A associação foi fundada em 22 de agosto de 1979, possui uma diretoria bienal, que atua voluntariamente, composta por uma presidente, uma

vice-presidente, uma tesoureira e uma secretaria. Funciona em sede própria (Figura 38), um prédio ao lado do hospital que comporta a loja para a venda dos produtos e os ateliês de artesanato, todos muito bem estruturados, com salas de bordado, salas de costura, secretaria, sala de informática, almoxarifado, cozinha e banheiros. O prédio também abriga a sede do Instituto Jutta Baptista da Silva (IJBS), um dos principais parceiros das voluntárias na organização de eventos para a venda dos produtos e na captação de recursos financeiros para as voluntárias; outro parceiro na captação de recursos é a Afepol – Associação Festa da Polenta - que tem as voluntárias no grupo de beneficiários dos recursos da festa.

Figura 38- Sede da Associação das Voluntárias



Fonte: Acervo da autora (2017)

Atualmente, a associação adequou-se os critérios das leis federais e tem como público-alvo a instituição Hospital Padre Máximo, seus pacientes,

acompanhantes e as próprias voluntárias. Tem como objetivo desenvolver ações sociais para esse público, promover cursos para gestantes, prestar atendimento psicológico aos acompanhantes, auxiliar economicamente, fisicamente e espiritualmente os carentes e os pacientes não residentes. As voluntárias também têm um tratamento diferenciado pela diretoria da associação, fazem parte de um projeto social que desenvolve momentos com palestras interativas (Figura 39) e discussões acerca de temas escolhidos por elas e relacionados ao cotidiano da terceira idade. Podem se aperfeiçoar digitalmente em uma sala que disponibiliza computadores e monitoria. O transporte das voluntárias de suas residências para a sede da associação é ofertado pela municipalidade. Essa ação garante a segurança e a participação assídua das voluntárias, assim como a tranquilidade dos familiares.

Figura 39 - Palestra para as voluntárias e voluntárias trabalhando



Fonte: Acervo da autora (2017)

São mais de 130 mulheres voluntárias, de todas as idades, origens e

costumes, divididas em grupos que trabalham na sede em dois dias da semana. Existe a possibilidade de ser voluntária sem necessariamente frequentar as atividades na sede da associação; muitas mulheres da comunidade que não podem se ausentar de suas casas por motivos particulares, mas manifestam o desejo de colaborar, recebem peças para serem feitas em casa, por exemplo, como a confecção do artesanato é feita por etapas, qualquer contribuição auxilia na produção (Figura 40). As voluntárias trabalham naquilo que gostam e sabem fazer, seja cortando, alinhavando, bordando ou costurando, estão sempre ensinando e aprendendo umas com as outras e juntas trabalham para alcançar o mesmo objetivo, ajudar o próximo.

Figura 40- Montagem de peças



Fonte: Acervo da autora (2017)

A associação não repassa recursos em dinheiro para o hospital,

transforma os recursos adquiridos com as vendas de seus produtos em benefícios para o hospital. As doações são feitas de forma constante no que se refere à rouparia em geral, mas a parceria entre as voluntárias e o hospital vai além, sempre buscam suprir as necessidades emergenciais do hospital em todos os sentidos. O auxílio acontece assiduamente há tantos anos que são incontáveis os materiais doados pelas voluntárias para o hospital.

No trabalho das voluntárias percebe-se uma corrente de fraternidade para com os pacientes moradores da cidade e para aqueles que vêm dos municípios circunvizinhos. Distribuem muito mais do que benefícios materiais e alimento para o corpo, mas enchem elas mesmas e os outros de gratidão, sentimento que transborda e contagia todos que participam das atividades desempenhadas pelas voluntárias do Hospital Padre Máximo. A comunidade tem uma consciência de responsabilidade para com o hospital, nas falas das voluntárias ecoa a máxima: “Hoje você faz para o desconhecido, amanhã farão por você!”

É necessário esclarecer que o trabalho das voluntárias não é a única nem a maior fonte de recursos que mantém o hospital da cidade.

Como é a visita

A visita à associação é mediada por integrantes do grupo que apresentam aos visitantes as atividades desenvolvidas pela Associação das

Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo (HPM). É um momento de presenciar o trabalho de um grupo de senhoras produzindo lindas peças de artesanato, em um ambiente de entusiasmo, alegria, companheirismo e voluntariado. O grupo de 120 voluntárias se reúne em sua sede duas vezes por semana, às terças e quintas-feiras, para realizar as etapas de produção das peças artesanais e administrar a associação (Figura 41). A sede é dividida em espaços nos quais funcionam escritórios administrativos, diversos ateliês e a loja que comercializa os produtos. Nos espaços administrativos estão instaladas as sedes das Voluntárias do Hospital Padre Máximo e do Instituto Jutta Batista da Silva, parceiro da Associação das Voluntárias do HPM no desenvolvimento de ações para a divulgação e a venda dos produtos fabricados.

Figura 41- Peças prontas para comercialização



Fonte: Acervo da autora (2017)

No primeiro andar do prédio encontra-se estruturado um grande ateliê, no qual várias atividades são desenvolvidas. Durante a visita é possível

interagir com as voluntárias que, em um clima de muita animosidade, se reúnem para confeccionar seus bordados, marcas e crochês, cortar, alinhar e costurar retalhos que darão origem a uma infinidade de peças. Entre elas, lindas toalhas de mesa, panos de prato, guardanapos, jogos americanos, passadeiras de mesa, bonecas, tapetes, boinas, colchas, mantilhas e jogos de cama, mesa e banho (Figura 42).

Figura 42- Ateliê de costura e parte interna da loja



Fonte: Acervo da autora (2017)

Esse espaço é amplo e a interação que nele acontece demonstra o prazer com que as voluntárias realizam seus trabalhos. É um ambiente rico em trocas de experiências e aprendizado, que vão muito além do trabalho manual. Nele, as voluntárias nos ensinam que pequenos gestos podem construir grandes obras, que não existe idade limitando o fazer voluntário, e que, muitas vezes, não precisamos saber a quem ajudamos,

basta apenas ajudar.

Figura 43 - Atividades do ateliê de bordado



Fonte: Acervo da autora (2017)

Durante a visita à sede, podem ser percorridos todos os ateliês em que são realizadas as diversas etapas de produção das peças artesanais; são salas nas quais elas selecionam os tecidos, transferem os desenhos para o tecido, escolhem as linhas que serão utilizadas para bordar e os demais detalhes da peça são resolvidos (Figura 43). A organização desses

momentos garante que as peças mantenham entre si harmonia, diversidade e um padrão de qualidade. Após definir o design, as peças são disponibilizadas para as bordadeiras escolherem quais querem confeccionar.

Outro ateliê visitado foi o de costura, local onde as voluntárias confeccionam almofadas, colchas, bolsas e outras peças de patchwork (Figura 44).

Figura 44- Ateliê de costura



Fonte: Acervo da autora (2017)

Durante toda a visita fica evidente o empenho, o carinho e a dedicação das senhoras na realização dos trabalhos, que geram muito mais do que aprender a fazer voluntariado, aprende-se muito de humanidade, ajuda ao próximo e solidariedade.

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Secretária
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas e outros.
Agendamento	Uma semana de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visita	Terças e quintas-feiras
Horário	Das 12 às 16h
Duração da visita	Em torno de 40 minutos
Telefone	(28) 3546-1470
E-mail	voluntarias@voluntarias.org.br
Site	www.voluntarias.org.br
Endereço	Rua Buganville, 50 - Residencial do Bosque - Vila Betânea
Localização	24K- 277222; UTM 7751545 20° 19' 15.93"S; 41° 08 ' 01.27"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado na região urbana da cidade.
Observações	Os grupos de visitantes podem ser divididos em grupos menores para conhecer os espaços da associação. A loja de comercialização dos produtos fabricados pela associação funciona todos os dias no mesmo horário, das 12 às 16 horas.

3. Circuito Agroeducativo Agroturismo

Figura 45- Espaços que formam o Circuito Agroeducativo Agroturismo

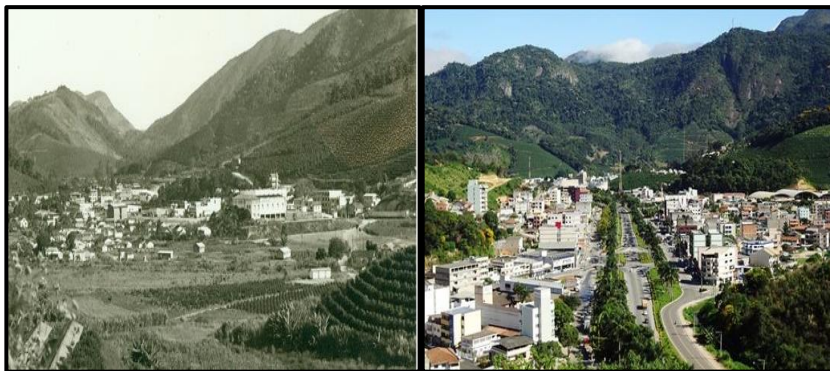
 <p>CIRCUITO AGROTURISMO</p> <p>Fazenda Carnielli Tia Cila Café da Roça</p>	<p>Café da Roça Altoê da Montanha</p>  <p>O Café da Roça é uma cafeteria estilo colonial, que serve o café à mesa, coado em coador de pano. Comercializa produtos processados a partir de matéria-prima colhida no sítio dos proprietários e cultivada de forma orgânica. Produz a pizza de polenta, exclusividade da casa, criada para valorizar a cultura e a culinária da região. Buscam demonstrar a importância e o valor do agroturismo para a economia do município.</p> <p>Contatos: (28) 99915 9922 / 3546-1888 – Lúcia Altoê altoedamontanha1@hotmail.com / BR 262- Km 107</p> <p>Café da Roça Altoê da Montanha / Centro 2,6 km - 5 min. 🚗</p>
<p>Tia Cila</p>  <p>A Lojinha da Tia Cila é uma das mais tradicionais lojas de agroturismo da cidade, administrada pelas irmãs Sônia e Lúcia, produz biscoitos, bolos, geleias e licores, seguindo as receitas centenárias da mãe. Utilizam para assar as massas um antigo forno a lenha. Valorizando a simplicidade e o aconchego da vida no campo, as irmãs relatam a importância do voluntariado no início da colonização e para o desenvolvimento da cidade.</p> <p>Contatos: (28) 3546-1581- Sônia ou Lúcia sonialtoe@hotmail.com / Av. José Altoê, 157-Providência.</p> <p>Tia Cila / Café da Roça Altoê da Montanha 4,5 km - 9 min. 🚗</p>	<p>Fazenda Carnielli</p>  <p>A fazenda é pioneira no agroturismo, iniciando suas atividades neste setor na década de 80. A fazenda realiza o Projeto Educativo "Turismo Pedagógico", recebendo visitação para a realização de visitas técnicas e atividades interativas que podem tratar de questões ambientais, agroindústria e agroturismo, colonização italiana, cultura e história do município de Venda Nova do Imigrante.</p> <p>Contatos: (28) 3546-1272 / 3546-3152 carnielli@carnielli.com.br / www.carnielli.com.br Rodovia Pedro Cola, km 4 – Providência.</p> <p>Fazenda Carnielli / Tia Cila 2,6 km - 3 min. 🚗 Fazenda Carnielli / Café da Roça Altoê da Montanha 71 km - 12 min. 🚗</p>

Fonte: Elaborado pela autora (2017)

A cidade de Venda Nova do Imigrante foi colonizada por volta de 1892 por descendentes de italianos provenientes da região de Vêneto. Esses imigrantes vieram para a região com o sonho de fazer das terras do

Espírito Santo um local agradável para criar suas famílias. Antes da colonização italiana, grandes fazendas de café de propriedade dos portugueses floresciam no altiplano serrano, onde mais tarde nasceria Venda Nova. Entre as fazendas destacam-se: Providência, Lavrinhas, Tapera, Bananeiras, Bicuíba e Viçosinha. Junto com os portugueses vieram os negros escravos, que lidavam na lavoura. Contudo, com a abolição da escravatura, essas fazendas caíram no abandono até que colonos, imigrantes italianos foram atraídos ao procurarem terras nas localidades de São Pedro do Araguaia, Matilde, São Martinho e Carolina, sendo inicialmente de 18 a 20 famílias (Figura 46) (IBGE,2016).

Figura 46 - Vila da Venda Nova- Início do séc. XX e Município de Venda Nova do Imigrante - séc. XIX



Fonte: Prefeitura municipal de VNI (2017)

O município baseia-se economicamente na agricultura, principalmente do café, que compreende 90% das propriedades, além da produção de

hortifrutigranjeiros e uma pecuária ascendente. Venda Nova é referência em todo o país como o berço do agroturismo, modalidade de turismo rural que associa a vivência do cotidiano agrícola ao lazer, à visitação e à valorização do meio ambiente. Reconhecida como a Capital Nacional do setor pela Abratur em 1993, o município capixaba começou a desenvolver o agroturismo em 1987, quando a atividade nem tinha nome no Brasil. O agroturismo no município hoje envolve cerca de 70 propriedades, com 300 famílias, e 1.500 pessoas atuando na área, aproximadamente, com destaque para a confecção artesanal e caseira de produtos típicos, principalmente na gastronomia (embutidos como o socol, doces, geleias, licores, biscoitos etc.).

O agroturismo foi um grande fator para o desenvolvimento da região. As dificuldades de comunicação e transporte fizeram com que os moradores fabricassem em casa seus alimentos, como queijo, pães, vinhos, biscoitos, doces, massas, aguardentes e moinho para milho e café. Com o desenvolvimento da região e a construção da rodovia que corta a cidade, as propriedades viram a oportunidade de vender seus produtos para os viajantes que por ali passavam. Surgiu, assim, a união entre a agricultura e o turismo, o agroturismo. Em 1993, a Abratur – Associação Brasileira de Turismo Rural - reconheceu Venda Nova do Imigrante como a “Capital Nacional do Agroturismo” (Figura 47). É modalidade de Turismo Rural que consiste em atividades internas das propriedades rurais, complementares às atividades agrícolas, tendo por

objetivo agregar serviços e bens às famílias, passam a integrar o cotidiano da propriedade e são realizadas com eventuais contratações de mão de obra externa (Brasil, 2005).

Figura 47- Placa "Capital Nacional do Agroturismo"



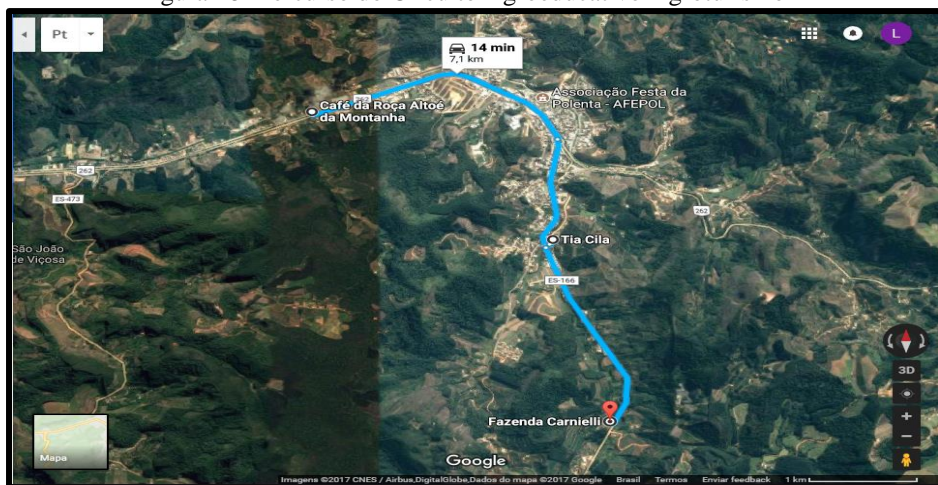
Fonte: Câmara municipal de VNI (2017)

Nas propriedades da região são produzidos e comercializados produtos com um ingrediente único, a “História de cada família”. Esse ingrediente agrega a cada produto um sabor especial e único. Algumas iguarias encontradas durante as visitas às propriedades são o Socol, (embutido bem condimentado) de carne de porco, o Limoncello (licor amarelo de limão siciliano), o queijo tipo Resteia (de textura macia e sabor adocicado), a Puína (ricota cremosa), a Grappa (destilado do bagaço de cana), e a Caponata (antepasto preparado à base de berinjela). Outros produtos são café arábica, cachaça, doces (em compota, cristalizados e

cremosos), geleias, biscoitos, vinho, fubá de moinho de pedra, artesanatos e flores.

Em 1991, os produtores se associaram ao Centro de Desenvolvimento Regional do Agroturismo, criando e organizando roteiros de visitação para os turistas e abrindo uma lojinha no centro da cidade. Atualmente, os produtos são vendidos em lojas nas propriedades. O agroturismo desenvolveu-se para uma prática organizada e hoje é a atividade econ mica responsável por grande parte da renda das famílias que agregam valor a matéria-prima produzida. Além disso, agrega mais valor ao trabalho no campo, como exemplificam os três espaços de educa o não formal do município que compõem o Circuito Agroturismo (Figura 48).

Figura 48- Percorso do Circuito Agroeducativo Agroturismo



Fonte: Google Maps (2017)

3.1 Fazenda Carnielli

Um pouco da história:

A Fazenda Carnielli é administrada atualmente pelos filhos do Sr. Domingos Carnielli e da Sr.^a Enedina Zorzal (Figura 49), ele é filho de Domenico Carnielli, que deixou a Itália em 1888, junto com o irmão Giovanni, rumo ao Brasil em busca de novas oportunidades de trabalho. Os irmãos se instalaram a princípio na região de São Pedro de Araguaia, atualmente município de Alfredo Chaves. Em 1921, ao saber da existência de terras férteis na região de Sapucaia em Venda Nova, Domenico compra a propriedade que atualmente é a fazenda.

Figura 49- Casal Domingos e Enedina Carnielli



Fonte: Acervo da autora (2017)

Sempre pertencendo a uma família agrícola, a Fazenda Carnielli foi a

pioneira no agroturismo em Venda Nova do Imigrante. Porém, ao trabalhar por mais de 100 anos com as mesmas atividades agropecuárias, a família sentiu necessidade de mudar suas práticas, inovar e desenvolver novas atividades agrícolas que melhorassem o desempenho da propriedade e as condições de vida da família, investindo em inovações no tratamento do rebanho leiteiro e no cafezal.

As inovações da fazenda despertaram a curiosidade dos agricultores vizinhos, que começaram a visitar a propriedade para conhecer o manejo com o rebanho. Aos produtores e técnicos que visitavam a fazenda em visitas técnicas era oferecido um lanche. Nesse momento, envoltos em agradáveis conversas sobre a produção agrícola e as histórias da família, os visitantes também bebiam do café plantado e colhido na fazenda, comiam do queijo, do pão e dos biscoitos produzidos na cozinha. Quando iam embora, queriam comprar queijos para levar para suas casas, vendo que a fazenda possuía moinho de fubá, queriam levar o fubá moído na pedra, sentindo o cheiro do café sendo torrado e moído, queriam comprar o pó de café, e assim seguiam as visitas e as vendas. Naquela época, ainda não era possível compreender que movimento era esse, isto é, as pessoas vinham visitar a fazenda, conheciam o curral, conversavam acerca das histórias da família, saboreavam os produtos e, ao irem embora, compravam o que tinha à disposição para vender.

As inovações desenvolvidas na fazenda despertaram o interesse da

imprensa quando um diretor do programa *Jornal do Campo*, transmitido pela Rede Gazeta, visitou a fazenda para produzir uma matéria sobre o cultivo do café. O cafezal estava recebendo um tratamento de poda (corte dos galhos) diferenciado em suas plantas que promovia o aumento da produtividade. Durante a entrevista, o jornalista conheceu a prática de visitação à fazenda e resolveu divulgá-la em seu programa, sugeriu que ela fosse denominada “agroturismo”, inspirando-se em prática semelhante a essa desenvolvida na Itália e conhecida como “agroturismi”. A família concordou e o programa foi ao ar em um domingo de manhã. Durante a veiculação da matéria foi divulgado o telefone da fazenda e, a partir desse momento, a fazenda começou a receber ligações de diversas pessoas, agricultores, técnicos e turistas, que desejavam conhecer a fazenda e suas atividades. No mesmo período estava sendo inaugurado na cidade um novo hotel que recebia os turistas e organizava visitas à fazenda nos finais de semana, o que promoveu a divulgação do agroturismo para outras cidades do Espírito Santo e demais regiões do país.

Mas a prática não ficou restrita à Fazenda Carnielli, era necessário descobrir novas propriedades com potencial e desejo de implantar a atividade agroturística. Foi nesse momento que as famílias Altoé, Busatto, Lorenção e Brioschi e outras juntaram-se para desenvolver o agroturismo na região. Desse modo surgiu o agroturismo, ou seja, da

união das famílias, cada uma desenvolvendo e aperfeiçoando suas qualidades, preservando suas origens e conquistando um desenvolvimento rural que valoriza o trabalho do campo e suas origens.

Como é a visita

A visita mediada à Fazenda Carnielli começa no momento em que é contada a história de imigração dos italianos para o Brasil, na segunda metade do século XIX. Um painel de fotos e mapas mostrando a localização dos países e fotos dos imigrantes e suas famílias (Figura 50) ilustra as falas dos mediadores e auxilia na compreensão dos fatos que caracterizam esse momento histórico.

Figura 50- Painel histórico da família



Fonte: Acervo da autora (2017)

Após relatar a história da imigração, os visitantes são convidados a conhecer as quatro agroindústrias da fazenda.

As primeiras informações referem-se à agroindústria de beneficiamento de café arábica, que permite conhecer os diversos momentos do beneficiamento do café. A apresentação começa com o manuseio dos grãos em diversos estágios: o café em coco ou em casca, o café pilado, em cereja, descascado ou despulpado, e o café torrado, usados para produzir o café expresso e o café moído. Durante a visitação é possível conhecer a sala de torrefação (Figura 51).

Figura 51- Sala de torrefação de café e planta de café



Fonte: Manuella Amado (2017)

A fazenda utiliza como matéria-prima o café plantado e colhido na propriedade por meio de processos diferenciados de produção, colheita e separação dos grãos para garantir o melhor sabor e aroma ao produto final (Figura 52). Produz desde o café comum ao café exótico, proveniente da separação dos grãos por lotes que possuem

características diferenciadas de acordo com fatores ambientais, como incidência do sol, da altitude da plantação e tipos de solo. Produz também um café mais tradicional, o café do “nono”, que significa avô em italiano, e recebe esse nome em homenagem aos patriarcas da família. As explicações sobre o café continuam dentro do grau de interesse dos visitantes, podendo ser técnica para especialistas em cafeicultura.

Figura 52- Exemplos de café para observação



Fonte: Acervo da autora (2017)

A segunda agroindústria da fazenda é a de produtos derivados de leite, sendo o queijo o produto principal por sua história e suas variedades. As áreas de produção não podem ser visitadas, mas algumas etapas do processo de produção podem ser visualizadas por janelas de vidro (Figura 53). O leite não é mais produzido na fazenda, mas comprado de laticínios.

Figura 53- Janelas para visualização interna do laticínio



Fonte: Acervo da autora (2017)

A fazenda produz uma grande diversidade de laticínios, são fabricados os queijos minas, parmesão, queijos minas condimentados, iogurte sem lactose e o natural, a Puína, nome de origem no dialeto Vêneto. É um tipo de ricota cremosa, sem ser prensada, feita com o soro do queijo, com pouca gordura e pouca caloria, muito utilizada na gastronomia. A fazenda produz exclusivamente no Brasil dois tipos de queijos de origem francesa, o Morbier, que recebe camadas de carvão vegetal digestivo e é coberto com urucum, e o queijo italiano Resteya, que possui massa de textura macia e sabor doce (Figura 54).

Figura 54- Queijo Morbier e queijo Resteya



Fonte: Acervo da autora (2017)

A terceira agroindústria da fazenda é a de beneficiamento de milho para a produção da farinha de milho (fubá) e da canjica de milho, cuja produção pode ser visualizada por janelas. Os grãos de milho são moídos em um moinho de pedra (Figuras 55), fabricado com as mesmas pedras utilizadas pelos antepassados nos primeiros moinhos construídos na fazenda.

Uma das principais vantagens do milho moído entre essas pedras em relação aos produzidos pelos moinhos industriais é o fato de, em seu beneficiamento, não ocorrer a trituração da “casca” ou pericarpo do grão, que é separada do milho. Esse processo impede que o fubá e os alimentos com ele produzidos possuam um sabor amargo e outra grande vantagem é o fato de o “miolo” ou gérmen do grão, região rica em amido

de milho, não ser retirado na moagem e ficar misturado ao fubá. As indústrias separam e vendem o amido de milho separado do fubá. O milho não é produzido na fazenda, uma parte dele é comprada de produtores da região e os grãos ficam armazenados em silos.

Figura 55 - Sala de moagem do milho com moinhos de pedra



Fonte: Acervo da autora (2017)

A fazenda possui uma quarta agroindústria de embutidos de carne de porco, que produz o tradicional socol de Venda Nova do imigrante, também produz lombo de porco defumado e embutido de pernil, defumado e sem gordura. A produção dos embutidos não pode ser visitada por critério de higiene determinados por lei.

A fazenda oferece atividades para visitantes de todas as idades; para as crianças são planejadas visitas interativas em que é possível e pela fazenda, participar das colheitas, moer o milho para fazer o fubá e a

canjica e, com eles, tratar galinhas e pássaros. Outros públicos podem participar de palestras que abordam questões e práticas ambientais como o reflorestamento, a sustentabilidade com a visitação à usina de energia e à estação de tratamento de água, além de agroindústria, agroturismo, colonização italiana, cultura do município e gestão do agronegócio, realizadas por equipe técnica e especializada. O Sr. Domingos Carnielli, patriarca da família, que vivenciou o desmatamento das florestas para a produção de terras cultiváveis, hoje coleta sementes de árvores nativas das matas, produz mudas e, nos últimos anos, vem reflorestando áreas da fazenda antes utilizada como pastagens. Ao comparar as fotos (Figura 56) da fazenda no passado e hoje se percebe a diferença na paisagem.

Figura 56- Fazenda antigamente com pastagens e atualmente reflorestada



Fonte: Acervo da autora, 2017.

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Secretária
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	3 dias de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visita	Terça a sexta-feira
Horário	Das 8h às 17h
Duração da visita	De 40 min a 2 horas
Telefone	(28) 3546-3152 /3546-1272
E-mail	carnielli@carnielli.com.br
Site	www.carnielli.com.br
Endereço	Rodovia Pedro Cola, km 4 – Providência
Localização	24K 278225; UTM 7746607 20° 21' 56.88"S; 41° 07' 28.90"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizada ao lado da rodovia estadual ES-166
Observações	É cobrada uma taxa de visitação: R\$ 5,00 (inclui palestra, visitação e degustação de queijo da roça, café e queijo cremoso com geléia de morango). Também pode ser servido um lanche típico opcional, a combinar, com produtos da região.

3.2 Tia Cila

Um pouco da história

A propriedade da família foi adquirida pelo Sr. Ângelo Altoé, que imigrou para o Brasil com o pai, a mãe e irmãos em 1880. A família se instalou nas proximidades de Matilde e superou muitas dificuldades para garantir a sobrevivência. Essas situações difíceis fizeram com que o Sr. Ângelo Altoé buscasse outros locais para morar e trabalhar com a esposa e filhos (Figura 57). Sabendo do abandono das fazendas cafeeiras na região serrana e percebendo uma nova oportunidade, ele buscou formas de se instalar na região e se mudou com a família, retomando suas atividades agrícolas na região, sendo considerado um dos primeiros moradores da cidade de Venda Nova do Imigrante.

Figura 57- Filhos de Angelo Altoé



Fonte: Débora Altoé (2017)

Com o passar do tempo, muitas outras famílias de italianos migraram para a região e, quando chegavam, recebiam o apoio dos que ali já

estavam. Um exemplo de solidariedade entre eles era o costume da esposa do Sr. Ângelo de presentear as famílias recém-chegadas com uma galinha e uma dúzia de ovos, presente que estimulava a criação de outras galinhas e garantia, assim, o abastecimento de carne e ovos para essas famílias. Outro costume era ajudar nas colheitas de café; quando uma família terminava sua colheita, seguia para propriedades vizinhas e auxiliava nas colheitas, só deixavam de trabalhar juntos quando todos tinham seus cafés colhidos.

Exemplos como esse retratam costumes presenciados ainda hoje na comunidade, além de justificar o voluntariado existente nas atividades sociais realizadas na cidade. As irmãs Sonia Maria e Maria Lúcia Altoé orgulham-se de contar essa história.

A loja de agroturismo da Tia Cila (Figura 58), especialista em pães e bolos, é administrada pelas irmãs Sonia e Lúcia, filhas de José e Rosália Altoé, e netas do Sr. Ângelo Altoé e Eliza Altoé. A loja foi idealizada pela irmã Cila, que era a mais velha e ajudava a mãe nos afazeres domésticos. Com o falecimento da mãe, a irmã Cila, sendo a mais velha, continuou cuidando da família, da casa, e cozinhando com as receitas de sua mãe. Quando a cidade começou a promover uma feira de agricultores no Colégio Salesiano, um de seus sobrinhos, que comercializava seus produtos nessa feira, sugeriu que a tia Cila fizesse bolos, pães e biscoitos para vender para ela.

Figura 58- Loja de agroturismo



Fonte: AGROTUR (2017)

Nessa mesma época, outras famílias de agricultores da cidade estavam se organizando para divulgar e comercializar seus produtos para os turistas que passavam pela região. Tia Cila foi convidada para participar desse grupo e também da organização do agroturismo na cidade. Acabou participando de circuitos turísticos e de reportagens para programas na TV Gazeta no programa Jornal do Campo, aproveitando para divulgar as inovações dos sítios da região que começavam a desenvolver uma atividade conhecida como agroturismo. Essa parceria estimulou as proprietárias a aperfeiçoar os processos de fabricação de seus produtos e o atendimento na loja (Figura 59), tudo isso sem perder as características dos produtos que ainda são feitos baseados nas receitas centenárias da família e são apreciados por todos que experimentam.

Figura 59- Produtos Tia Cila



Fonte: Manuella Amado (2017)

As irmãs contam com orgulho, detalhes e muito carinho a história da família, da cidade e do agroturismo.

Como é a visita

A visita à loja da Tia Cila é mediada pelas irmãs Sônia e Lúcia Altoé, que se revezam e agradavelmente explanam a respeito da história da imigração italiana. Para tal, elas relatam a história do avô, Sr. Ângelo Altoé, e os feitos dos primeiros moradores da cidade, as necessidades enfrentadas pelos imigrantes que desbravavam a região para produzir suas lavouras e sustentar suas famílias. Descrevem as dificuldades da época e como as famílias se ajudavam para conseguir sobreviver, prosperar e, juntas, melhorarem as condições de vida na comunidade.

Em suas explanações as irmãs falam do crescimento do município e da influência do agroturismo nesse desenvolvimento, descrevem as primeiras iniciativas das famílias para organizar a atividade, as dificuldades enfrentadas, os investimentos, as aprendizagens e dificuldades para que o agroturismo se expandisse e se tornasse o que é atualmente (Figura 60).

Figura 60- Visão externa da loja Tia Cila



Fonte: Acervo da autora (2017)

Com muito carinho e valorizando a simplicidade da vida no campo, no aconchego da conversa simples, mas ao mesmo tempo enriquecida de detalhes, as irmãs estimulam os visitantes a fazer perguntas. Com a curiosidade de quem quer saber mais, vão construindo um diálogo que descreve a construção do agroturismo, sua importância econômica para as famílias e para o município.

Ao falar, as irmãs destacam que, semelhante ao passado, a cooperação,

o trabalho e, principalmente, a educação, foram pilares para vencer as dificuldades e promover o desenvolvimento das famílias. Nesse sentido, as famílias, as escolas e a cidade devem educar suas crianças com muita qualidade, pois é a educação ofertada a elas que vai garantir o futuro da cidade. Para elas, educar uma criança não é apenas ensinar matemática e português, educar uma criança é também ensiná-la a entender, respeitar e valorizar a história da cidade, sua cultura e seus costumes. Isso porque, ao conhecer o passado, compreendemos o potencial da cidade e o que ela tem a oferecer no futuro para melhorar a qualidade de vida de seus moradores, sem perder, nem esquecer, mas principalmente valorizar suas origens.

Durante a conversa, as proprietárias repetem uma analogia utilizada por um antigo pároco da cidade em um de seus sermões, que refletia acerca da importância de valorizar a história da comunidade para a educação dos filhos. Segundo elas, o pároco dizia: “A história é como um arco e flecha, quanto mais se puxa o arco para trás, mais longe vai a flecha”, ou seja, quanto mais se aprende e ensina a história da cidade, mais gerações a conhecerão e a respeitarão.

Além de tudo, devido à loja da Tia Cila ser uma das lojas de agroturismo mais tradicionais da cidade, produtora de biscoitos e bolos, é um privilégio poder conhecer durante a visita as etapas de fabricação das

massas, que são assadas em um antigo forno a lenha, construído com tijolos artesanais feito pelo pai das proprietárias (Figura 61).

Figura 61- Forno a lenha



Fonte: AGROTUR (2017)

No mesmo sítio se encontra e pode ser visitado um dos muitos jequitibás centenários e preservados pelos moradores da cidade (Figura 62), além de outras duas lojas de produtos artesanais.

Figura 62 - Jequitibá centenário



Fonte: Acervo da autora, 2017.

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Sônia ou Lúcia Altoé
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	3 dias de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visita	Terça a sexta-feira
Horário	Das 8h às 17h
Duração da visita	Em torno de 40 min
Telefone	(28) 3546 1581 / (28) 99910 1800
E-mail	sonialtoe@hotmail.com
Site	Não possui
Endereço	Rua Rosália Caliman Altoé s/nº - Paralelo a Av. Domingos Perim
Localização	24 K 277577; UTM 7748921 20° 20' 41.38"S; 41° 07' 50.20"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado ao lado da rodovia estadual ES-166
Observações	Não tem restrição de faixa etária e busca se adequar aos objetivos das propostas educativas; esses objetivos devem ser relatados no agendamento.

3.3 Café da Roça – Altoé da Montanha

Um pouco da história

O Café da Roça – Altoé da Montanha é uma cafeteria em estilo colonial, resultado do trabalho da família de Lúcio Altoé que, com esposa Dulce e os filhos (Figuras 63), produz e vende uma diversidade de produtos fabricados com matéria-prima cultivada organicamente no sítio da família.

Figura 63- Café da roça e proprietários do Café da Roça



Fonte: Acervo da autora (2017)

O trabalho no agroturismo sempre esteve presente na vida de Lucio Altoé, cujo primeiro produto fabricado e vendido para turistas foi a cachaça, produzida em um alambique artesanal no sítio de seu pai. Por

muito tempo a família produziu e se sustentou com a renda anual do café, porém trabalhar no agroturismo foi a oportunidade de agregar mais valor aos outros produtos do sítio e obter uma renda constante. Desse modo foi possível vencer a dificuldade financeira de quem apenas planta, colhe e vende a safra de café uma vez ao ano e administra o lucro para suprir as necessidades familiares até a próxima colheita.

Anexo ao café há uma agroindústria que processa uma parte do que é colhido no sítio; com as frutas são fabricadas geleias, doces em calda e cristalizados (Figuras 64). Com a mandioca são produzidos bolos e biscoitos, também fabricados com o fubá de milho, a matéria-prima da polenta, bem como o café é torrado e moído para ser comercializado e vendido. Desse modo são fabricados muitos produtos com tudo o que pode ser aproveitado no sítio, o que agrega à matéria-prima do sítio um valor significativo.

Figura 64 - Produtos Café da Roça



Fonte: Acervo da autora (2017)

Café da Roça-Altoé da Montanha produz a famosa pizza de polenta

(Figuras 65). A polenta é um alimento presente na cultura e nas tradições da cidade e traz consigo a valorização do milho, que era o alimento mais utilizado pelos imigrantes no início da colonização, pois seu cultivo era rápido e seu beneficiamento não necessitava de muita tecnologia. O milho moído alimentava os familiares em todas as refeições diárias e a polenta de fubá e a canjica do milho alimentavam os animais.

Figura 65- Pizza de Polenta



Fonte: AGROTUR (2017)

Outro atrativo do Café da Roça é o ato de coar o café para o cliente em um coador de pano, à mesa (Figuras 66). O café servido é colhido no sítio dos proprietários, no qual os grãos são selecionados, torrados e moídos e produzem uma bebida com sabor e aroma especial.

Figura 61- Café servido na mesa



Fonte: Acervo da autora (2017)

Os proprietários trabalham em família e demonstram que o agroturismo é importante para a economia do município e para a valorização do trabalho agrícola. Em suas atividades, destacam a importância de preservar as tradições e a cultura, mostram que com a prática do agroturismo é possível agregar valor à matéria-prima cultivada e colhida na roça, e que não é necessário abandonar as atividades rurais para conseguir progredir.

Como é a visita

A visita ao café da roça é mediada pelos proprietários; os visitantes são recebidos e acomodados dentro do estabelecimento, em um ambiente aconchegante, decorado com peças antigas e com painéis de fotos que ilustram a influência dos imigrantes italianos na cultura da cidade, a

forma de vida dos descendentes retratando as moradias e as grandes famílias. Esses painéis também são compostos por reportagens que retratam a importância do agroturismo para o desenvolvimento econômico da região (Figura 67).

Figura 67- Painel com fotos e reportagens



Fonte: Acervo da autora (2017)

A visita começa com os proprietários contando suas experiências como agricultores que praticavam a monocultura, destacando fatores diversos da vida dos produtores, como o fato de a lavoura não produzir o suficiente e as famílias passarem por dificuldades financeiras. Todavia, destacam também as vantagens da prática da diversificação das culturas e os benefícios proporcionados pelo agroturismo para os agricultores do município, gerando mais prosperidade e novas possibilidades de trabalho para os jovens. Para o proprietário, o agroturismo reforça a valorização do homem do campo, quebra o paradigma de que viver no

campo é difícil e inviável, reitera a certeza de que a atividade rural pode ser lucrativa, incentiva a produção com qualidade, e o cultivo da terra une-se à preservação do meio ambiente.

A visita ao Café da Roça permite conhecer como os alimentos cultivados podem adquirir valor agregado quando são transformados em produtos alimentícios e comercializados, ensinam que produtos que antes eram descartados podem ser transformados em novos alimentos. O proprietário cita como exemplo o doce cristalizado feito com a casca de frutas, como laranja e mexerica. Essa matéria-prima era considerada lixo e descartada, hoje, é transformada em alimento e vendida. Outro exemplo são os doces produzidos com as frutas da estação, colhidas sem nenhum tipo de produto químico (Figura 68). Inovações como essa geram produtos com um valor agregado muito grande e mostram que a criatividade pode gerar muito lucro para o produtor rural.

Figura 68 - Doces de frutas da época



Fonte: Acervo da autora (2017)

Outro destaque entre os produtos fabricados e comercializados no Café da Roça é a certeza da origem orgânica de seus produtos. Como a matéria-prima é retirada do sítio do proprietário, existe a garantia de origem dos produtos e a certeza de que não foram aplicados defensivos químicos nas culturas. Essa informação provoca nos visitantes uma reflexão acerca da necessidade e possibilidade de cultivar terra em conjunto com a preservação do meio ambiente e para a qualidade de vida (Figura 69).

Figura 69- Produtos do Café da Roça



Fonte: Acervo da autora (2017)

Como agendar visitas

Informações	
Responsável	Lúcio ou Dulce Altoé
Público	Estudantes, grupos de melhor idade, visitas técnicas, turistas e outros.
Agendamento	Uma semana de antecedência
Capacidade	45 pessoas
Dias de visitação	De terça a sexta-feira
Horário	Das 8h às 19h
Duração da visita	Em torno de 40 min
Telefone	(28) 3546-1888 / 99915-9922 / 99955-2085
E-mail	altoedamontanha1@hotmail.com
Site	Não possui.
Endereço	Av. Prefeito Nicolau Falqueto, Bairro Bananeiras. BR 262 – Km 107
Localização	24K 275263; UTM 7750614 20° 19' 45.37"S; 41° 09' 09.20"O
Acesso	Não apresenta dificuldades, pois está localizado ao lado da rodovia estadual BR-262.
Observações	Não possui restrição de faixa etária e busca se adequar aos objetivos das propostas educativas, esses objetivos devem ser relatados no agendamento.

Referências

- AIKENHEAD, G. Research into STS science education. **Educación Química**, Cidade do México, v. 16, p. 384-397, January 2005. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/253025281> Research into STS science education Article · January 2005>. Acesso em: 1º ago. 2017.
- ALTOÉ, D. Disponível em:<debora-e-arte.blogspot.com> Acesso em: 25fev. 2017.
- ARROYO, M. G. **Ofício de Mestre: imagens e auto-imagens**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. 251 p.
- ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DO AGROTURISMO, 2017. Disponível em:< www.agrotur.com.br> Acesso em: 20 jan. 2017.
- ASSOCIAÇÃO FESTA DA POLENTA, 2016. Disponível em: <<http://www.festadapolenta.com.br>> Acesso em: 10 de jan. 2017.
- ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS PRODUTORES DE CERVEJA, 2017. Disponível em:< <http://www.apcv.pt/pdfs/lupulo.pdf>> Acesso em: 22 jan. 2017.
- CERVEJARIA ALTEZZA, 2017. Disponível em: <<http://www.cervejariaaltezza.com.br>> Acesso em: 17 de jan. 2017.
- CHASSOT, A. Alfabetização científica: uma possibilidade para a inclusão social.. **Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação**, 2006.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FILHO, W. G. V. **Bebidas alcoólicas: Ciência e tecnologia**. 1. ed. São Paulo: Blucher, v. 1, 2010.

FREIRE, P. **Política e Educação**. São Paulo: Cortez, 2001.

_____, P. **Educação como prática da liberdade**. 30. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

GONH, M. D. G. A educação não formal e a relação escola-comunidade. **Revista Científica**, São Paulo, v. 6, p. 39-65, 2004. ISSN 2.

GOOGLE MAPS, 2017. Disponível em:<
<https://www.google.com.br/maps/dir> > Acesso em: 20 jan. 2017.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

PESQUISA ITALIANA, 2017. Disponível em:<<http://www.pesquisaitaliana.com.br>> Acesso em: 28 jan. 2017.

SANTOS, W. L. P. D. Contextualização no ensino de ciências por meio de temas CTS em uma perspectiva crítica. **Ciencia & Ensino**, v. 1, novembro 2007.

SANTOS, W. L. P. D.; AULER, D. **CTS e Educação Científica: desafios, tendências e resultados de pesquisa**. 1. ed. Brasília: Universidade de Brasília, 2011.

SANTOS, W. L. P. D.; MORTIMER, E. F. Uma análise de pressupostos teóricos da abordagem C-T-S (Ciência - Tecnologia - Sociedade) no contexto da educação brasileira. **Ensaio - Pesquisa em Educação em Ciências**, Belo Horizonte, v. 02, p. 1-23, dezembro 2002. ISSN 2.

VENDA NOVA DO IMIGRANTE, 2016. **Câmara Municipal de Vereadores**. Disponível em:< <http://www.camaravni.es.gov.br>> Acesso em: 18 jan. 2016.

VENDA NOVA DO IMIGRANTE, 2016. **Prefeitura Municipal**. Disponível em: <<http://vendanova.es.gov.br>>. Acesso em: 18 jan. 2016.



Agência Brasileira do ISBN



ISBN: 978-85-8263-263-5

