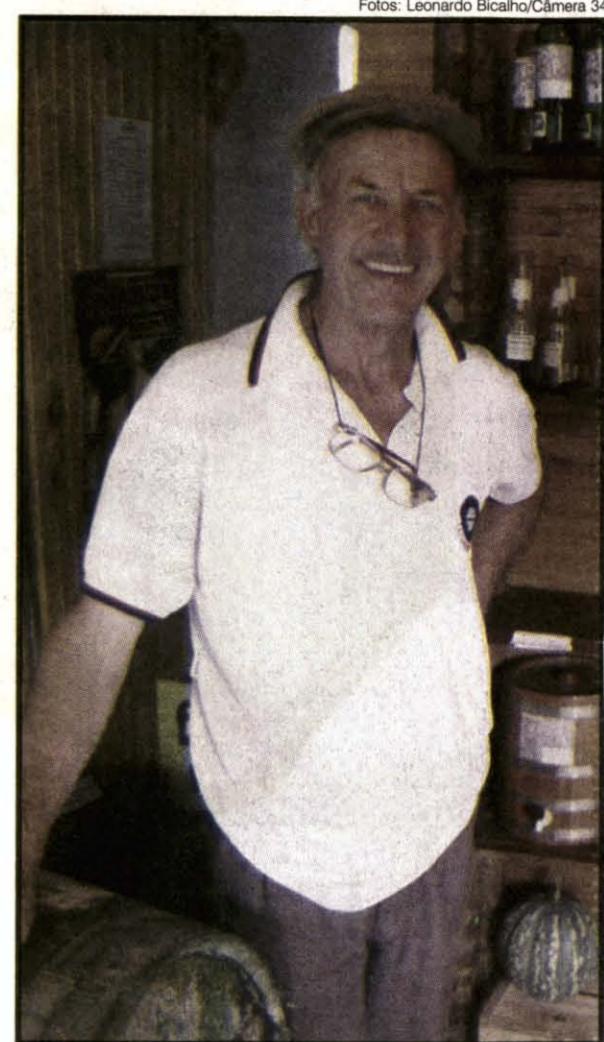
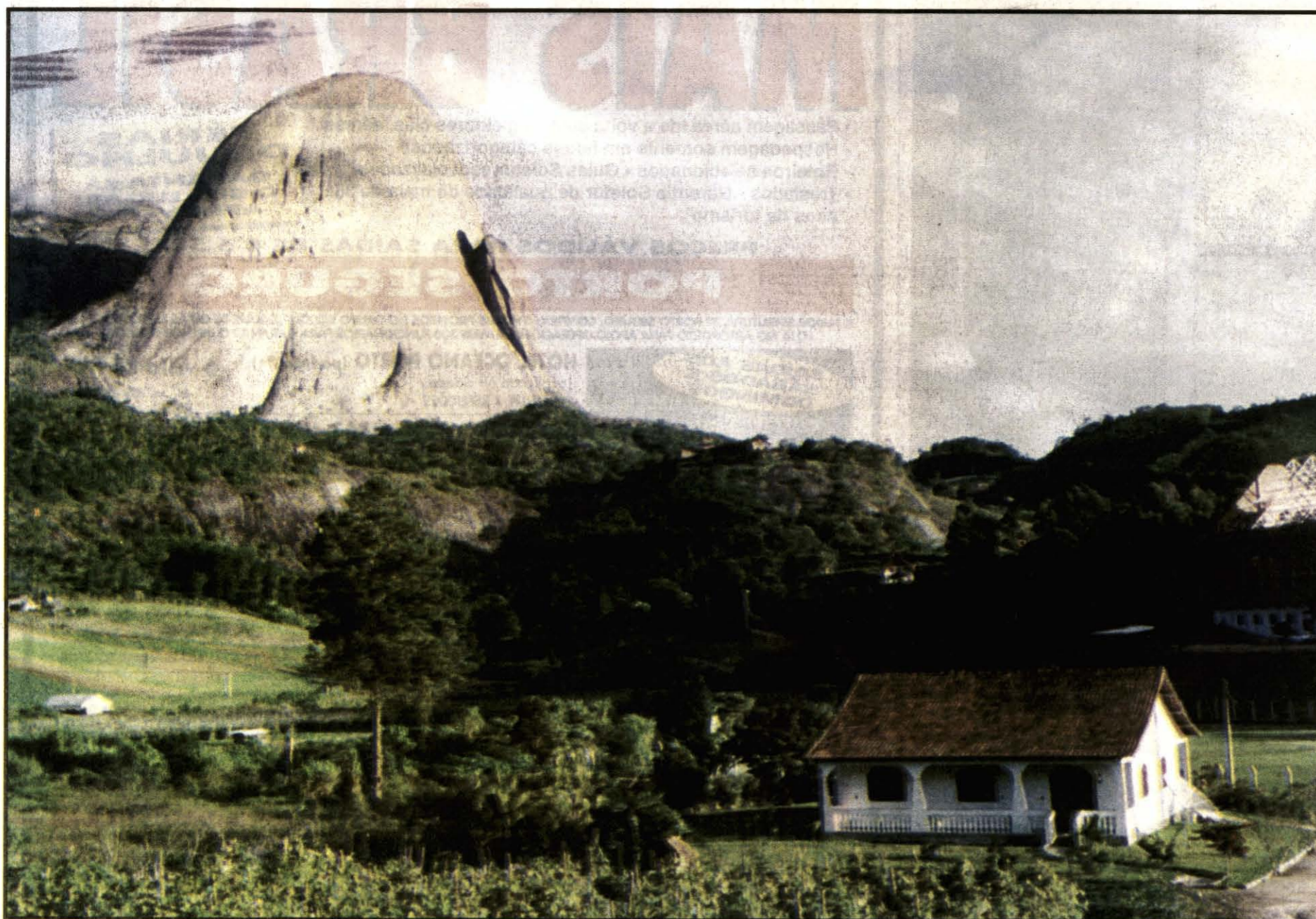


25/6/98 829
288

SERRA CAPIXABA



Fotos: Leonardo Bicalho/Câmera 34
A Pedra Azul e a Pedra do Lagarto (à esquerda) são os marcos de um parque que preserva a Mata Atlântica serrana do Espírito Santo. Espécies exóticas de orquídeas (no detalhe) e bromélias são protegidas na região, e cultivadas no Orquidário de Roberto Kautsky, um dos muitos descendentes de europeus da região. Alemães, prussianos e italianos (acima) são numerosos.

Mata Atlântica com sotaque europeu

Alexandre Calais
de Domingos Martins

Às margens da BR-262, que liga Vitória a Belo Horizonte, ergue-se, a mais de 1,9 mil metros, a Pedra Azul. Recoberta de líquens, adquire várias tonalidades de cores: verde, vermelho, amarelo, azul, ao sabor da incidência do sol. Daí o nome. Tem formato arredondado. Grudada a ela fica a Pedra do Lagarto, que ganhou essa alcunha por causa de sua forma — semelhante a um lagarto subindo numa rocha. No sopé da montanha, parte do que ainda resta da Mata Atlântica no Espírito Santo.

Com essas características, nada mais natural que a Pedra Azul ganhasse status de Parque Estadual. O que ocorreu em 1991. Hoje, o parque é a parte mais visível e visitada de uma região que esconde belas paisagens. A serra capixaba, a não mais de 50 quilômetros de distância das praias de Vitória, preserva em suas cidades uma mistura de colonização germânica e italiana.

Atraídos pelo clima do local, que lembra um pouco o europeu, com temperaturas que atingem abaixo de zero

no inverno, os imigrantes começaram a chegar à região em meados do século passado. E deixaram suas marcas na arquitetura, nos costumes e até no modo de falar dos moradores locais.

Partindo de Vitória, a 42 quilômetros, fica Domingos Martins. Seus fundadores são de origem alemã, italiana e prussiana. Sente-se isso no rosto dos habitantes, muito brancos e loiros. A arquitetura de grande parte das casas é tipicamente europeia. E um dos maiores orgulhos da cidade é sediar o primeiro templo evangélico do País que ostenta uma torre: a Igreja Luterana, erguida em 1866, e que fica na praça central do município.

A maior atração da cidade é o clima. A média é de 19 graus centígrados durante todo o ano, mas durante o inverno a temperatura cai muito abaixo disso. A mínima já registrada foi de 7 graus negativos. Clima propício, portanto, para se beber os vinhos e licores fabricados na própria região. Um bom local para isso é a Adega Schwambach, logo na rodovia que dá acesso à cidade. A bebida mais famosa é o licor de jabuticaba. Há outras opções à venda na Casa do Artesanato, bem ao lado do pórtico na entrada da cidade. No local também podem ser encontrados outros produtos como

artesanatos em madeira e tecido, doces, biscoitos e geléias.

Um bom passeio para se fazer é conhecer o Orquidário Kautsky, de propriedade do botânico Roberto Kautsky. Numa área de cerca de 300 mil metros quadrados de Mata Atlântica são cultivadas diversas espécies de orquídeas, bromélias e begônias. No centro da cidade há ainda o Museu Histórico de Domingos

Martins, que tenta resgatar a memória da colonização alemã e italiana. Um pouco mais longe, o Rio Jucu. Em suas corredeiras é disputada uma competição oficial do circuito brasileiro de canoagem. E o rio tem belas quedas d'água, como a Cachoeira do Galo.

Saindo de Domingos Martins e seguindo pela BR-262, chega-se à Venda Nova do Imigrante, talvez a mais italiana das cidades capixabas de colonização italiana, a 103 quilômetros de Vitória. Os primeiros imigrantes chegaram à cidade, então apenas mato cerrado, em 1892. Mais de cem anos depois, suas tradições

continuam conservadas. Grupos musicais e de danças folclóricas formados pelos descendentes e jogos como a bocha, muito comum na região, são prova disso. Também é herança italiana a Festa da Polenta, realizada anualmente em outubro.

A sede do município de Venda Nova está a 730 metros de altitude, o que lhe garante, no inverno, uma temperatura média de 12 graus centígrados, podendo chegar bem abaixo disso. A cidade fica numa espécie de vale cercado de montanhas por todos os lados. O que não falta, por isso mesmo, são mirantes de onde

se pode ter uma boa visão de toda a região. O principal deles é o Mirante da Torre de TV. Fica a 1.189 metros de altitude, a cerca de 7 quilômetros do centro, numa subida em estrada de terra, mas em boas condições. De cima, uma bela visão de pontos como a Reserva Florestal do Forno Grande, localizada nos limites geográficos do vizinho município de Castelo, onde destaca-se o Pico do Forno Grande, cujo



Parque tem trilhas exuberantes

Reserva Florestal, o Parque Estadual da Pedra Azul tem 1.240 hectares de Mata Atlântica

No alto da Pedra Azul, ouvidos apurados podem captar diversos barulhos: o vento nas folhas, pássaros cantando, água caindo em algum lugar da rocha. Mas não mais que isto. Olfatos urbanos sentirão falta de cheiros de uma poluição qualquer, mas com certeza os pulmões agradecerão por tanto ar puro. Pernas não acostumadas a exercícios pedirão arrego nos primeiros metros de caminhada. O melhor é, no entanto, não se deixar abater. O esforço de subir a pedra é compensador.

O Parque Estadual da Pedra Azul, criado como reserva florestal em 1960, é uma área de 1.240 hectares de Mata Atlântica que circula e sobe pela pedra que lhe dá nome; pela Pedra do Lagarto, recostada na Pedra Azul; e pela Pedra das Flores, a mais alta do conjunto, com 1.909 metros. A vegetação nativa era rica em orquídeas e bromélias. Hoje são um pouco mais escassas, em virtude de os antigos visitantes terem levado as plantas para casa.

Tempos passados. Atualmente, os seis guardas florestais que trabalham no parque tomam conta da área como se ela fosse a própria casa. E ficam irritados quando alguém depreda alguma coisa. "Não se pode

cochilar nem por um instante", diz o guarda Erildo Gomes da Páscoa, há dois anos e meio trabalhando no Parque Azul. "Essas inscrições, por exemplo, foram feitas quando estávamos guiando um grupo na subida da pedra. Os que não se arriscaram a subir acabaram riscando-a." Rabiscos do tipo "fulano ama beltrana", que realmente quebram o espírito de preservação do parque. "Já tentamos remover isso de todas as formas, mas é difícil", prossegue Gomes.

Os passeios pela Pedra Azul, sempre monitorados, são divididos em três trilhas, todas compensadoras. A primeira, mais leve, é a do Lagarto. Com 480 metros de extensão, leva do Centro de Apoio ao Visitante, na entrada do parque, à base da Pedra do Lagarto.

Do mirante, localizado no final desta trilha, têm-se uma bela vista da montanhosa região, com seus condomínios fechados, hotéis e imponentes casas. Desfruta-se também uma visão magnífica da vizinha reserva florestal de Forno Grande. A segunda trilha tem 945 metros. Um pouco mais árdua, com subidas mais íngremes. É a Trilha da Pedra Azul, que faz o contorno da pedra.

A terceira opção de passeio é a mais desafiadora. Subir a Trilha das Piscinas, com 1,2 mil metros, não é

nenhum feito realmente heróico. A primeira etapa da subida, por um paredão rochoso de 500 metros, com a ajuda de uma corda, pode assustar. Mas o esforço vale a pena. A trilha leva a uma série de piscinas naturais escavadas na rocha. Em dias quentes, ou mesmo aproveitando o calor da subida, muitos tomam banho, embora a água seja gelada. Uma quarta trilha, a do Pico da Pedra Azul, deverá estar aberta ao público em breve. Terá cerca de 2,5 mil metros de caminhada íngreme até o topo da rocha. Na verdade, é uma escalada, e não deve ser qualquer um que se arriscará a enfrentá-la.

A fauna do parque é variada. É comum a ocorrência de espécimes como tatus, gambás, tamandú de coleite, quati, paca, sagüi de cara branca e macaco-prego. Também registra-se a presença de animais ameaçados de extinção, como a preguiça de coleira, o veado campeiro, o barbado (uma espécie de macaco), o gato do mato e a jaguatirica.

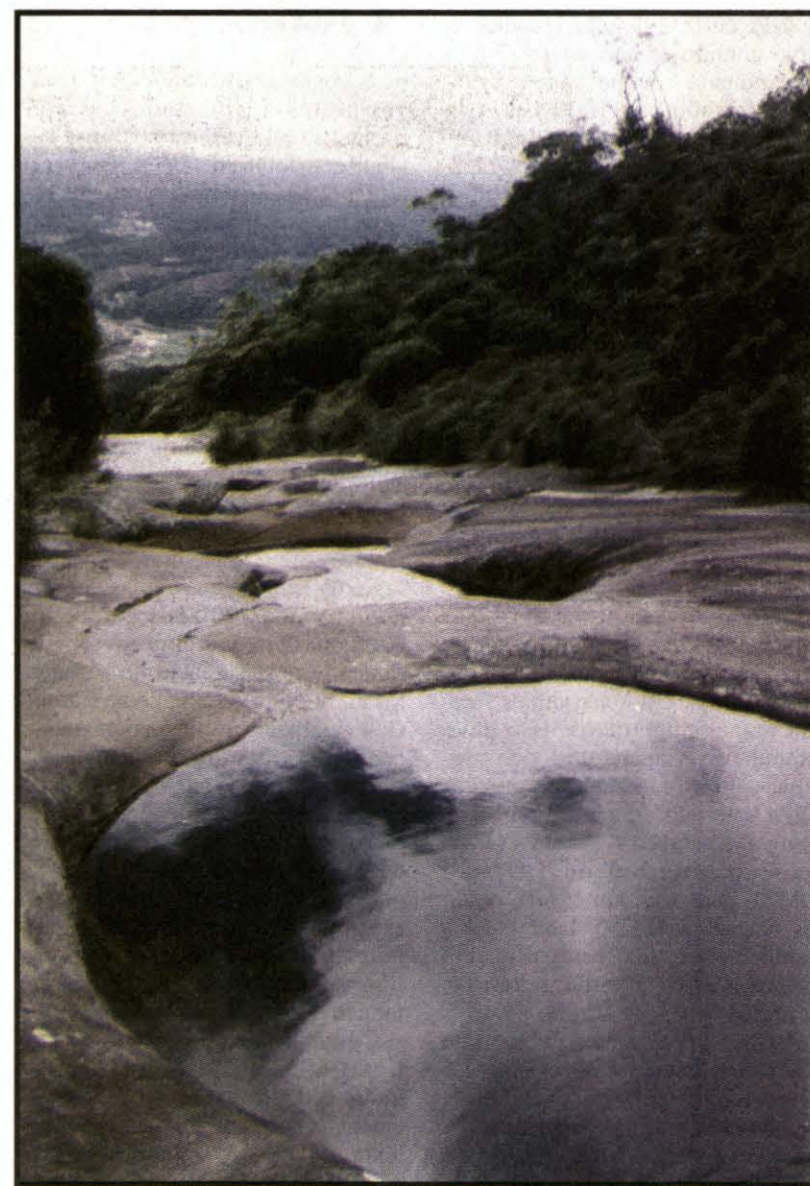
No entanto, é muito raro ver algum desses bichos durante uma caminhada pelas trilhas do parque. "Mesmo assim os visitantes costumam ter muito medo de qualquer barulho, por acharem se

tratar de uma onça", diz o guarda florestal Gomes.

É possível ter uma amostra de toda essa fauna no escritório do parque estadual, que fica às margens da BR-262. No local são exibidos uma série de animais empalhados. Além dos citados, há exemplares de cobras, pássaros, aranhas e outras espécies locais. "A maior parte dos animais foi atropelada nas estradas e recolhida por nós ou aprendidos de caçadores", explica o administrador do Parque Azul, o biólogo Edson Valpassos.

As visitas ao parque são restritas a grupos não inferiores a cinco pessoas e não superiores a 40. Devem ser agendadas previamente no escritório da administração. Os hotéis da região fazem este serviço para os interessados.

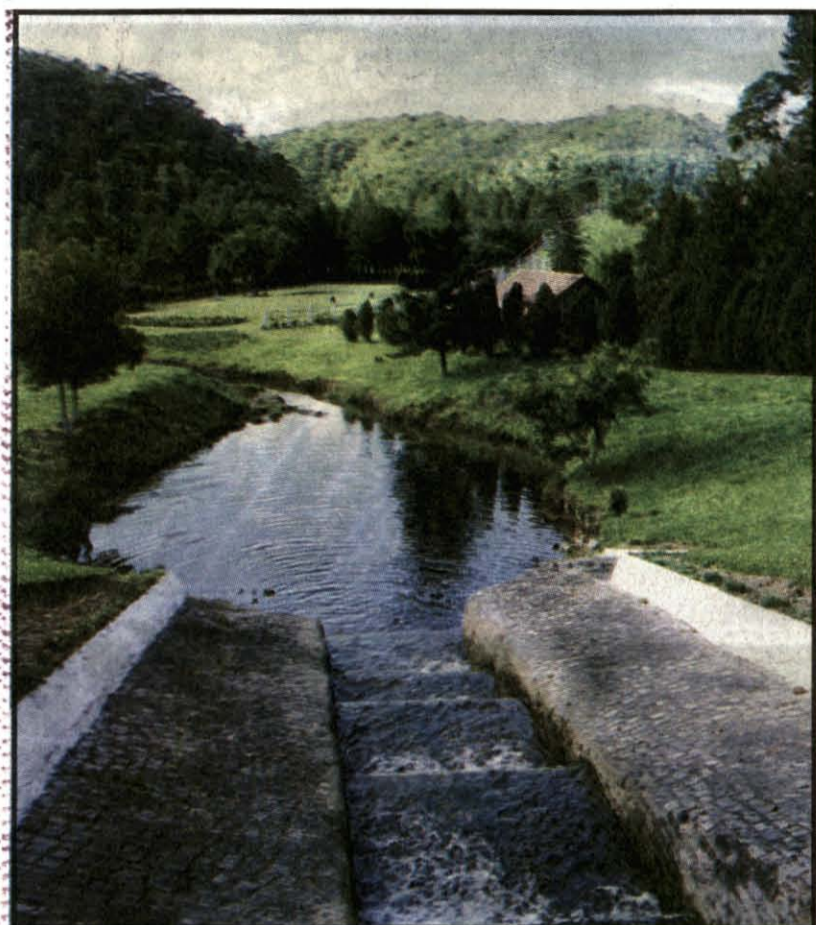
No mesmo escritório são marcadas as visitas orientadas à reserva florestal de Forno Grande. São 621 hectares de área, também de Mata Atlântica, com ocorrências de fauna e flora parecidas com as da Pedra Azul. Há apenas uma trilha a ser feita na reserva. Mas que exige fôlego: são 4 mil metros de extensão, que levam ao alto do Pico do Forno Grande, situado a 2.039 metros de altura. ■



(A.C.) Água natural, geladíssima, aguarda o visitante disposto a galgar a Trilha das Piscinas

SERRA CAPIXABA

Japoneses levaram golfe à montanha



Campo foi construído para executivos do grupo japonês Aoki



Hotel tem 24 chalés em estilo europeu e fica numa fazenda com área de mais de 2,6 mil hectares de Mata Atlântica, numa altitude média de 1,2 mil metros

Alexandre Calais
de Vargem Alta

Todo final de mês, dezenas de pessoas acorrem à pequena cidade de Vargem Alta, no meio da serra capixaba, de tacos em punho. À primeira vista, pode parecer uma convenção de alguma empresa japonesa, tal a quantidade de nipônicos. Mera impressão. Japoneses, mesmo, são poucos. A maior parte são apenas descendentes. Alguns, nem isso: têm ancestrais coreanos. E os tacos em punho não significam nenhuma preparação para uma batalha campal. A convenção é somente um torneio de golfe.

Em Vargem Alta fica localizado o Hotel Fazenda Monte Verde. O estabelecimento tem um belo campo

de golfe, com nove buracos, à disposição dos hóspedes. Mesmo quem nunca jogou, pode arriscar-se a dar suas tacadas. De acordo com o gerente de marketing e vendas do hotel, Jorge Uliana, um professor está sempre à disposição para ensinar os primeiros truques deste antigo jogo de origem escocesa.

Segundo Uliana, o Hotel Monte Verde surgiu em função do campo de golfe. "A idéia do grupo Aoki (de origem japonesa) era construir aqui um clube para a prática deste esporte, que seria freqüentado principalmente pelos executivos do conglomerado. Como seria necessária uma infra-estrutura para que eles pudessem se hospedar, foi erguido, com o campo, um pequeno hotel com quatro apartamentos", explica. A partir daí, verificou-se a viabilidade de um

empreendimento hoteleiro na região. Atualmente, além dos quatro apartamentos originais, o Monte Verde conta com 24 chalés à beira de um lago, em estilo europeu, com lareira. Outros seis chalés estão em construção, devendo ser entregues até o final de outubro.

A área em que está o hotel é, na verdade, uma fazenda pertencente ao grupo Aoki, com mais de 2,6 mil hectares. Fazenda no sentido exato da palavra: aproveitando o clima frio da região, planta-se frutas como morango e kiwi. É uma belíssima região, com altitude média de 1,2 mil metros, temperaturas amenas no verão e muito baixas no inverno, em meio à Mata Atlântica. Montanhas por todos os lados. Belas trilhas a serem percorridas, passando por riachos, cachoeiras e por entre uma ve-

getação de rara beleza. Na mesma área, no alto de uma pequena montanha, há um condomínio residencial de alto luxo, com belas construções. Nada barato: uma das casas está à venda por R\$ 350 mil.

Os japoneses têm uma ligação mais do que estreita com o golfe no Espírito Santo. Foram eles que levaram o esporte para o estado no início da década de 80, quando a Kawasaki Steel enviou para lá seus engenheiros, que iriam participar da construção da Companhia Siderúrgica de Tubarão (CST). Na época, a empresa comprou uma área no município da Serra, região metropolitana de Vitória, e construiu um campo com três buracos (os usados no circuito internacional têm 18). Apenas os japoneses jogavam.

Com o passar do tempo, alguns

capixabas passaram a arriscar suas primeiras tacadas. O campo foi ampliado para nove buracos. É de propriedade do Clube Nipo-Capixaba de Golfe. Dos quase 200 japoneses que chegaram a freqüentar o clube, poucos restaram. A enorme maioria dos atuais cem sócios é de brasileiros. Novas cotas serão abertas.

O clube, além do seu campo próprio, mantém um convênio com o Hotel Fazenda Monte Verde e é o responsável pela invasão de golfistas no local todo final de mês. Há pouco tempo, foi inaugurado o terceiro campo de golfe no Espírito Santo. Fica em Cachoeiro de Itapemirim.

O conselheiro do clube, João Bosco Pinheiro de Almeida, engenheiro da CST, acredita que o golfe tem um grande potencial de desen-

volvimento no estado. "Abrimos dois cursos por ano, com professor especializado, e a freqüência de adolescentes é muito grande", diz. "Hoje, já é possível ver meninos de 15 anos jogando golfe de bom nível." Segundo ele, não é necessário um investimento muito grande para se tornar um golfista: com cerca de R\$ 1 mil é possível adquirir o material básico — sacola, carrinho e tacos. A mensalidade do clube é de R\$ 150,00.

Almeida é um exemplo de capixaba que se apaixonou pelo esporte por influência dos japoneses. "Eles sempre me chamavam para jogar. Resolvi experimentar e acabei gostando", diz. E explica porque: "É um esporte que exige longas caminhadas, muita concentração, além de favorecer o convívio social." ■

Famílias ganham mais com o turismo rural

Atividade já responde por até metade dos rendimentos

Se você não é descendente de italianos, desses que fazem questão de manter suas tradições, provavelmente nunca ouviu falar de socol. Uma visita à Venda Nova do Imigrante pode responder a esta questão e dirimir outras dúvidas que os seres urbanos sempre têm quando se fala em fazenda. Como se faz um queijo, como funciona um alambique, são fabricados licores e geléias e se cultivam orquídeas. O agroturismo, que consiste em levar o visitante até o interior das propriedades rurais e mostrar como é o dia-a-dia dos moradores torna-se a cada dia mais forte na cidade, e já chega a ser responsável por algo entre 30% a 50% dos rendimentos dos produtores rurais.

Como forma de aumentar os ganhos, a idéia foi muito bem-vinda. Mesmo porque grande parte das propriedades no município é de pequeno porte, com cerca de 1,5 a 2 alqueires. Como os proprietários rurais em geral têm muitos filhos para dividir a terra, o agroturismo veio a calhar. O pequeno sítio de Antônio Alto é um exemplo. Pai de quatro filhos, ele produz cestas de bambu artesanalmente e as comercializa. Um dos filhos cuida de uma plantação de rosas com cerca de 15 mil pés. Uma das noras faz biscoitos e doces. A irmã ajuda na produção das guloseimas, além de fabricar licores. Há ainda uma pequena plantação de café. Tudo numa área de 1,5 alqueire, bem cuidada, com casas simples e bonitas.

Em Venda Nova, cerca de 55% dos 15 mil habitantes vivem na área rural. As principais atividades são o cultivo do café, a pecuária leiteira e a produção de hortifrutigranjeiros — destaque para verduras, ovos e abacate. A agricultura é responsável

por 54% do total da arrecadação municipal. O agroturismo é uma atividade relativamente nova, de certa forma ainda incipiente. Mas já modificou bastante a vida dos moradores. A preocupação da Secretaria de Turismo do município é manter o nível de renda dos participantes do programa exatamente como está hoje, em torno de 40%. "Acima deste patamar, torna-se a atividade principal das propriedades, o que não é interessante", diz Helina Canal, da secretaria. "A idéia é que o agroturismo seja apenas uma fonte de renda complementar às atividades principais dos moradores, a agricultura e a pecuária."



A propriedade de Antônio Altoé foi concebida para receber turistas

Não se sabe com certeza quando a atividade começou na região, e não falta quem reivindique a paternidade da idéia para sua própria família. Certo mesmo é que, como atividade organizada, surgiu em 1991, quando 150 produtores dos municípios capixabas de Venda Nova, Castelo, Vargem Alta, Afonso Cláudio, Domingos Martins, Viana e Conceição do Castelo decidiram criar o Centro de Desenvolvimento Regional do Agroturismo. Em Venda Nova, foi aberta uma loja bem no centro para divulgação dos produtos e das propriedades ligadas ao programa. As despesas sempre correram por conta dos participantes.

Em Venda Nova, embora as famílias façam de tudo um pouco, há um certo grau de especialização. A cachacha, por exemplo, é produzida pela família de Luís Sossai — que também vende biscoitos e doces, licores e geléias, produtos agrícolas como abóbora e café e até artesanato. O patriarca mostra-se feliz com os resultados do agroturismo. "O número de visitantes é grande nos finais de semana, o que nos permite aumentar bem o rendimento", diz ele. O ganho extra é muito importante para a família, de 11 pessoas.

Já Dona Carmem Altoé Feitosa é especializada no socol. Ela explica:

"É uma espécie de salame, feito de lombo de porco, condimentado e maturado durante dois meses." Diga-se de passagem, delicioso. Outra das especialidades de sua propriedade é o queijo de leite de cabra — a matéria-prima vem de seu plantel, com cerca de 50 animais.

Para participar do programa, as famílias investem nas propriedades. Nas terras de Antônio Altoé, cada casa é construída tendo em vista o agroturismo. E procurando gastar o mínimo, aproveitando-se ao máximo os recursos que a própria terra oferece. Assim, a loja onde a nora de Altoé vende seus biscoitos é totalmente feita de madeira, e o corrimão da escada é de cipó. "Estamos o tempo inteiro pensando em novos atrativos para o turista", diz um dos filhos do patriarca, Ricardo, responsável pela plantação de rosas.

A essência do agroturismo está na degustação dos produtos da fazenda no próprio local. Dificilmente, depois de experimentar um biscoito, o turista deixará de comprar. Numa segunda etapa, o programa deverá cuidar da hospedagem dos turistas, a fim de permitir com que eles possam pernoitar nas fazendas. ■

(A.C.)