



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Goiabeiras

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

IG201003

Data de concessão do registro:

04/10/2011

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2126.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Goiabeiras.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação das Panelas de Goiabeiras - APG

CPF / CNPJ:

32.479.180/0001-22

Endereço:

Rua das Panelas, 55, Goiabeiras Velha

Cidade/UF: **CEP:**

Telefone: **Fax:**

E-mail:

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Localidade de Goiabeiras, conhecida como Goiabeiras Velha, na parte continental da cidade de Vitória, sendo delimitada: parte leste da Av. Fernando Ferrari, desde a área da Universidade Federal do Espírito Santo até a Av. Adalberto Simão Nader. No flanco sul, pelo manguezal e pelo canal secundário da Baía Norte de Vitória. Na parte norte, pela rua do canal que separa os bairros de Maria Ortiz e Goiabeiras. Na parte oeste, a área está delimitada por um morro das ruas Agiu G. Salles e rua José Alves. No centro desta delimitação, estão as ruas João G. Loretto, Leopoldo G. Salles, José Gomes Loretto, das Paneleiras, das Mangueiras, Desenbargador Henrique C. de Souza, José Alves e Argeu G. Salles.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome

Especificações e características:

Componentes obrigatórios:

- Argila específica
- Tanino oriundo do mangue vermelho (*Rhizophora mangle L.*)
- Água potável
- Madeira

O principal produto é a tradicional frigideira circular com tampa de alça, onde são preparadas e servidas à moqueca e a torta capixaba, pratos típicos da culinária regional. Há, no entanto, outros tipos de painéis produzidas.

As variedades são:

- Moquequeira ou Frigideira: tradicional frigideira circular com tampa e pegadores laterais, onde são preparadas e servidas à moqueca e a torta capixaba, pratos típicos da culinária regional.

- Panela de Arroz e Pirão: panela utilizada tradicionalmente para preparar e servir o pirão, o arroz de marisco, galinhada e outros pratos com caldo. Possui formato circular, com tampa e pegadores laterais.
- Caldeirão: é a panela mais alta, utilizada para preparar feijoadas, feijão e sopas. Possui formato circular, composto por 02 alças ou pegadores; são comercializados com tampa, nos tamanhos de 1 litro, 5 litros e 7 a 10 litros.
- Panela de Caldo: utilizadas para preparar e servir caldos variados. Possui formato circular, composto por 02 alças ou pegadores, comercializado sem tampa, nos tamanhos 300 e 500 mililitros.
- Assadeira: utilizadas para assar e servir a tradicional torta capixaba. Possui formato oval, com diâmetro longitudinal maior que o transversal, composta por 02 alças ou pegadores, comercializada sem tampa.

Dentro do mesmo tipo de panela, a altura varia muito pouco, enquanto que seu diâmetro varia em função da demanda.

Todas são feitas com o mesmo barro e a mesma técnica, pouco variando no diâmetro, altura e formato. O formato tipo frigideira é produzido nos tamanhos para duas e quatro pessoas, com diâmetros entre 22 e 28 cm respectivamente. A panela mais alta é o caldeirão, utilizado para sopa ou feijão. A de altura média é usada para o pirão, o arroz de marisco, galinhada e outros pratos com caldo.

Relação com área geográfica:

A confecção artesanal das panelas de barro é o ofício das Paneleiras de Goiabeiras, atividade econômica culturalmente enraizada na localidade de Goiabeiras, bairro de Vitória, Capital do Estado do Espírito Santo.

A matéria-prima para a confecção das panelas de barro, a argila, cujas características são peculiares à região, é extraída de uma jazida localizada no Vale do Mulembá, em Goiabeiras, e é feita pelos chamados de “tiradores de barro”, que a misturam com sedimentos que são encontrados na superfície, dando a “liga” necessária para a produção das panelas.

Produto da cerâmica de origem indígena, o processo de produção das panelas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a prática dos grupos nativos das Américas, antes da chegada de europeus e africanos. A técnica de confecção é um legado cultural das Tradições Tupi-Guarani, Aratu e Una. Porém as influências mais acentuadas e com maior número de elementos identificados com as Tradições Una e Aratu. O saber foi apropriado pelos novos colonos e escravos africanos, que vieram ocupar a orla da baía de Vitória, área historicamente identificada como um local onde se retira a argila e onde se produzem as panelas de barro. O conhecimento técnico e habilidade das artesãs, que são as guardiãs desse saber é resultado da tradição passada por várias gerações desde o período pré-colonial. As panelas continuam sendo modeladas manualmente com o auxílio de ferramentas rudimentares, a partir de argila sempre da mesma procedência. Depois de secas ao sol são polidas, queimadas a céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino.

A atividade, eminentemente feminina, é tradicionalmente repassada pelas artesãs paneleiras, através de gerações, às suas filhas, netas, sobrinhas e vizinhas, no convívio doméstico e comunitário.

Apesar das transformações urbanas ocorridas ao longo do tempo, a localidade de Goiabeiras, conhecida como Goiabeiras Velha, permanece como um reduto de ocupação antiga, os quintais repartidos com as famílias de filhos e netos, onde o saber fazer destas panelas de barro é o principal elemento formador da identidade cultural daquele grupo social.

É o meio de vida de mais de cento e vinte famílias nucleares de Goiabeiras, muitas das quais aparentadas entre si, e envolve um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto. As panelas de Goiabeiras são quase sempre vendidas diretamente pelas paneleiras, nos locais de sua produção, geralmente nos quintais das casas ou no galpão da Associação das Paneleiras de Goiabeiras - APG, entidade criada para encaminhar as lutas pela preservação das condições de sua produção. As paneleiras gostam de vender a panela casada, isto é, duas panelas conjugadas, sendo a menor dentro da maior - mãe e filha.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por 5 (cinco) membros, assim definidos:

- a) Três (3) membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, sendo associados-produtores, os quais escolherão entre si, o diretor e o vice-diretor do Conselho Regulador;
- b) Dois (2) membros representantes de instituições técnico-científicas, conhecimento em artesanato, indicado pela Assembleia Geral.