



ES HOJE



ANOS DE
ESPÍRITO
SANTO

Fundado em 19 de julho de 2000
por Carlos Roberto Coutinho

Vitória, 1º de maio de 2026 » Ano XXV » Nº 1290
Edição Gratuita Semanal » www.eshoje.com.br

 /eshoje  @eshoje  eshoje  eshoje

POLÍTICA

Casagrande
sem ansiedade
para o Senado » 5



DIVULGAÇÃO

COLUNA

Crise expõe
os vícios da
rotina » 7



ESHOJE

CULTURA

Museu em VV
conecta história
e inovação » 9



DIVULGAÇÃO

Faltam jovens qualificados e sobra emprego no Estado

Indústria projeta 280 mil profissionais até 2027, mas enfrenta dificuldade para contratar diante do descompasso entre formação e novo perfil da juventude » 4



CIDADES DO ES VIRAM ABRIGO DE ESCORPIÕES » 3

DIVULGAÇÃO

Lixo, esgoto e calor favorecem proliferação do escorpião-amarelo nas áreas urbanas e ampliam risco de acidentes dentro e fora de casa em diversas regiões do Estado



DIVULGAÇÃO

De Vitória para a Copa: quanto custa?

Viagem inclui três cidades nos EUA, passagens caras e logística intensa que transforma o sonho em desafio » 8

O VINHO IDEAL PARA O SEU CHURRASCO

Escolhas certas valorizam carnes, equilibram a gordura, e intensificam sabores » 10

FOTO DA SEMANA

DIVULGAÇÃO

Delegada da Mulher, Amanda da Silva Barbosa participou de ação voltada à conscientização sobre valorização da mulher, prevenção e enfrentamento à violência feminina em escola de Aracruz

EDITORIAL**Sobram vagas, faltam talentos**

O Espírito Santo se aproxima de um paradoxo que desafia a lógica econômica tradicional: faltam trabalhadores em um cenário onde o desemprego ainda persiste entre parcelas relevantes da população, especialmente entre os jovens. É o que mostra a nossa manchete desta edição.

A projeção de necessidade de 280 mil profissionais até 2027 escancara não apenas uma demanda industrial crescente, mas, sobretudo, um desalinhamento estrutural que o Estado já não pode ignorar.

Não se trata apenas de formar mais gente. Trata-se de formar melhor — e, principalmente, de formar para a realidade. O diagnóstico apresentado pela indústria é claro: há vagas, mas não há profissionais com o perfil necessário para ocupá-las. Esse descompasso revela falhas que atravessam o sistema educacional, a política de qualificação e, em alguma medida, a própria percepção social sobre o valor do trabalho técnico.

Enquanto setores estratégicos, como a metalmeccânica e a indústria extrativa, projetam crescimento e demandam mão de obra especializada, uma parcela significativa da juventude permanece à margem. Os dados sobre jovens que não estudam nem trabalham são alarmantes

e apontam para um risco ainda maior: a consolidação de uma geração desconectada das oportunidades produtivas e, consequentemente, do próprio desenvolvimento econômico.

Mas há um elemento novo nesse cenário que não pode ser ignorado. A relação com o trabalho está mudando. Parte dos jovens já não se enxerga no modelo tradicional de emprego formal, buscando flexibilidade, autonomia e propósito. Esse movimento, legítimo em muitos aspectos, exige uma resposta igualmente inteligente das empresas e das políticas públicas. Ignorá-lo é aprofundar o abismo. Compreendê-lo é o primeiro passo para construir pontes.

O problema, portanto, não é apenas de oferta ou demanda. É de convergência. Falta diálogo entre o que se ensina e o que se exige, entre o que se oferece e o que se busca. E, nesse vazio, perdemos todos: a indústria, que vê sua capacidade de crescimento limitada; os jovens, que enfrentam

frustração e instabilidade; e o Estado, que deixa de avançar no ritmo que poderia.

A qualificação profissional surge, corretamente, como eixo central dessa equação. Mas ela precisa ser mais do que uma resposta emergencial. Deve ser pensada como estratégia contínua, integrada e conectada com as transformações do mundo do trabalho. Isso implica investir em educação técnica de qualidade, fortalecer programas de aprendizagem e, sobretudo, recuperar o valor social do trabalho como instrumento de dignidade e construção coletiva.

O Espírito Santo tem diante de si uma oportunidade rara: transformar um gargalo em motor de desenvolvimento. Mas isso exigirá mais do que diagnósticos precisos. Exigirá decisão, coordenação e compromisso com o futuro. Porque, no fim das contas, não se trata apenas de preencher vagas. Trata-se de dar direção a uma geração e sustentação a um projeto de sociedade.

ESPAÇO DO LEITOR**Os livros**

Os livros ensinam a fazer perguntas, a refletir e permanecer nelas o tempo que for necessário, sem cobrança. Foi dessa relação com a leitura que resolvi também ser escritora. Eu queria tentar oferecer aos leitores um espaço de reflexão, de pausa e reconexão com a própria essência, e recentemente publiquei meu primeiro livro. O livro acolhe e resgata no silêncio de suas páginas. Envolve a imaginação ativa, estimula o cérebro e amplia a capacidade de concentração, algo cada vez mais raro. Segundo pesquisa da Universidade de Sussex, na Inglaterra, a leitura pode reduzir o estresse em até 68%. Talvez a pergunta não seja porque você ainda lê, como se este hábito precisasse de justificativa e de aprovação. Ler para subir fotos nas redes sociais ou para cumprir uma meta. A pergunta certa pode ser outra: o que perdemos quando deixamos de ler? Perdemos mais do que um hábito individual. Perdemos repertório, senso crítico, empatia e a capacidade de enxergar o mundo sob outras lentes. Ler não é apenas um refúgio: é uma forma de permanecer atento, consciente e humano. E é isso que ainda nos permite transformar o mundo.

Cândice Gasperin

Resistência da cultura

No Brasil, pouco se discute como essas culturas resistem ao tempo. Em um país marcado pela velocidade e pelo consumo, práticas enraizadas em territórios são frequentemente invisibilizadas ou tratadas como vestígios do passado. Nas últimas décadas, a cultura de massa, a urbanização e as transformações territoriais trouxeram desafios reais. Ainda assim, o Fandango não desapareceu. Ao contrário, se reorganizou e hoje circula entre festas comunitárias, festivais e apresentações institucionais. Entre elas, destacam-se a Festa Nacional do Fandango Caiçara, em Paranaguá, e as festas realizadas em Cananéia e Ubaituba. Essa permanência revela que culturas populares não são estáticas: elas se transformam e dialogam com o presente sem romper com suas raízes. Mais do que preservar, é

preciso reconhecer essas manifestações como formas legítimas de conhecimento e fortalecer as comunidades que as mantêm vivas.

Rodrigo Fonseca

Redes e dor crônica

Em um cenário onde todos opinam sobre saúde, as redes sociais se tornaram uma fonte constante de informação, e também de distorção. O excesso de conteúdo, muitas vezes sem contexto ou embasamento, tem contribuído para um fenômeno crescente: o aumento do medo relacionado à dor. Muitos pacientes chegam aos consultórios já carregando crenças formadas a partir de relatos vistos online. Experiências individuais são frequentemente apresentadas como verdades absolutas: “minha dor piorou ao subir escadas”, “me machuquei ao treinar”, “parei e melhorei” ou até afirmações alarmistas como “correr faz o osso bater com o osso”. O problema é que cada corpo responde de forma única. O que acontece com um não define o que acontecerá com outro. A exposição excessiva a conteúdos alarmistas ativa mecanismos de alerta no cérebro. A pessoa passa a observar mais o próprio corpo, interpretar sensações com preocupação e evitar movimentos por medo. Forma-se um ciclo conhecido: medo gera tensão, tensão gera rigidez, a rigidez aumenta a dor, e a dor reforça o medo. Além disso, a repetição dessas mensagens amplia o alcance do problema. Uma experiência pessoal compartilhada sem contexto pode gerar pânico coletivo, especialmente em quem já está fragilizado. A dor deixa de ser apenas física e passa a ser influenciada pela expectativa negativa. Informação é essencial, mas precisa de critério. Nem tudo que é visto ou ouvido se aplica à realidade individual. Buscar orientação qualificada, reduzir o consumo de conteúdos alarmistas e compreender que o corpo é adaptável são passos fundamentais para quebrar esse ciclo. Em tempos de excesso de informação, proteger a mente tornou-se também uma forma de tratar a dor.

Luiz Sola

Escorpiões expõem falhas urbanas no Espírito Santo

Crescimento revela impacto do lixo, esgoto e calor na proliferação e risco à população

GIULIA REIS

jornalismo@eshoje.com.br

O avanço dos escorpiões nas cidades do Espírito Santo não é apenas um problema pontual ou sazonal, mas um reflexo direto da forma como os espaços urbanos vêm sendo ocupados e mantidos. Em meio a áreas cada vez mais abertas, acúmulo de lixo, falhas no saneamento e altas temperaturas, esses animais encontram condições ideais para se instalar e, conseqüentemente, aumentar o risco de acidentes.

Em 2025, o estado fechou o período de janeiro a agosto com 3.945 picadas, um aumento de quase 18% em relação ao ano anterior. Em 2026, até o momenton já são mais de 1.100 acidentes.

Segundo o professor do Departamento de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Marcelo Tavares, algumas espécies, especialmente o escorpião-amarelo, têm grande capacidade de adaptação ao ambiente urbano. “As cidades funcionam quase como uma savana: são áreas mais abertas, com pouca vegetação densa. Esse tipo de ambiente é muito propício para esses escorpiões”, explica.

Mais do que o espaço físico, a oferta de alimento é determinante para a formação de focos. “O escorpião pode até ter um ambiente adequado, mas, se não tiver alimento, ele não se estabelece. E, nas cidades, há uma oferta enorme,

DIVULGAÇÃO



“O ambiente das cidades é muito propício para o escorpião-amarelo”

MARCELO TAVARES, Ufes

principalmente de baratas, por causa do lixo e do esgoto”, afirma. A presença desses insetos, comum em redes de esgoto e locais com descarte irregular de resíduos, cria um ciclo que favorece diretamente a proliferação.

O clima também exerce influência importante. De acordo com o especialista, os escorpiões têm maior atividade em temperaturas elevadas, o que ajuda a explicar o aumento de ocorrências em períodos mais quentes. A combinação entre calor, abrigo e alimento acaba formando ambientes ideais para a reprodução e expansão desses animais, especialmente em regiões urbanas mais vulneráveis.

Ambientes com entulho, terrenos abandonados e áreas com pouca manutenção ampliam ainda mais o problema. Esses espaços funcionam como esconderijos durante o dia, além de concentrarem outras espécies que servem de alimento. Nesse cenário, o crescimento da população de escorpiões se torna praticamente inevitável.

CONTROLE COMEÇA NO AMBIENTE

Apesar da preocupação, o controle não passa por soluções imediatas nem pelo uso indiscriminado de venenos. A chave, segundo o professor, está na mudança das condições ambientais. “Se você diminui o alimento e elimina os abrigos, automaticamente reduz a população”, destaca. Medidas como limpeza de terrenos, eliminação de lixo orgânico e cuidado com redes de esgoto são apontadas como essenciais para conter o avanço.

O que fazer se fui picado?

Em caso de acidente com escorpião ou outro animal peçonhento, a recomendação é procurar imediatamente a unidade de saúde mais próxima. A SESA destaca que o Estado possui uma rede de atendimento com disponibilidade de soro antiveneno, distribuída em pontos estratégicos.

Para dúvidas ou orientações, a população pode entrar em contato com o Centro de Informação e Assistência Toxicológica do Espírito Santo (CIATox-ES), pelo telefone 0800 283 9904. O serviço é gratuito e funciona 24 horas por dia.



JOSÉ ROBERTO PERUCA

Maioria das picadas no ES é do escorpião-amarelo; espécie possui alta adaptabilidade urbana

Risco também dentro de casa

DENTRO DE casa, o risco também é real e frequente. Muitos acidentes acontecem no ambiente doméstico, principalmente pela entrada dos escorpiões por ralos e frestas. “Eles vêm pelo esgoto. Por isso, é fundamental vedar ralos, tanto no quintal quanto dentro de casa”, orienta. Outro cuidado importante é verificar calçados antes de usar, já que os animais costumam buscar abrigo em locais escuros e protegidos durante o dia.

Para Tavares, o cenário observado no Espírito Santo segue um padrão já registrado em outras regiões do país, onde fatores climáticos e urbanos semelhantes favorecem a presença desses animais. A tendência,

segundo ele, é de continuidade dos casos, especialmente onde há maior desorganização urbana e deficiência em serviços básicos.

Além das condições ambientais, o especialista chama atenção para a necessidade de ampliar o acesso à informação. “As pessoas continuam tendo as mesmas dúvidas todos os anos. Isso mostra que a informação não está chegando como deveria”, afirma. Ele defende campanhas mais efetivas de orientação, tanto para prevenção quanto para o encaminhamento correto em caso de acidentes, que devem ser atendidos em unidades de saúde.

A Secretária de Estado da Saúde (SESA) informou que mantém

ações contínuas de prevenção e controle de acidentes com escorpiões em todo o Espírito Santo. De acordo com a pasta, as atividades seguem diretrizes do Ministério da Saúde e incluem visitas técnicas aos locais onde há registro de acidentes, além do monitoramento de áreas com maior presença de escorpiões ou condições favoráveis à proliferação, como a oferta de alimento.

Quando há notificação de aparecimento do animal ou ocorrência de picada, a Vigilância Sanitária municipal aciona equipes responsáveis pelo controle e captura, que também realizam orientações educativas à população sobre manejo ambiental e formas de prevenção.

MITOS, VERDADES E PREVENÇÃO

• Jogar veneno resolve o problema

• **MITO.** O uso de inseticidas pode espalhar os escorpiões, aumentando o risco de acidentes. O controle mais eficaz é eliminar alimento e abrigo.

• Escorpiões aparecem apenas no calor

• **PARCIALMENTE** verdade. Ficam mais ativos em temperaturas altas, mas podem surgir durante todo o ano.

• Lixo e esgoto atraem escorpiões

• **VERDADE.** Ambientes com acúmulo de lixo e presença de baratas favorecem diretamente a proliferação.

• Escorpiões entram em casa

• **VERDADE.** Podem entrar por ralos, frestas, portas e janelas.

• Manter quintais e terrenos limpos

• **AJUDA** a eliminar abrigos e reduzir a presença desses animais.

• Evitar acúmulo de lixo orgânico

• **DIMINUI** a presença de baratas, principal fonte de alimento.

• Vedar ralos com telas ou tampas

• **IMPEDE** a entrada de escorpiões pelo esgoto.

• Instalar barreiras e telas

• **REDUZ** a chance de entrada no ambiente interno.

• Afastar camas e berços das paredes

• **DIFICULTA** o acesso dos animais.

• Sacudir roupas e calçados

• **EVITA** acidentes, já que escorpiões podem se esconder nesses locais.

• Buscar atendimento imediato em caso de picada

• **O** atendimento rápido é essencial, principalmente para crianças e idosos.

• Não cortar, furar ou sugar a picada

• Essas práticas não ajudam e podem agravar o quadro.

• Evitar receitas caseiras

• **O** tratamento deve ser feito exclusivamente em unidade de saúde.

Faltam profissionais e sobram vagas no ES

Descompasso entre indústria e mão-de-obra jovem revela crise de qualificação e mudança no mercado de trabalho capixaba

GIULIA REIS

jornalismo@eshoje.com.br

A indústria do Espírito Santo já tem um desafio claro no radar: garantir mão de obra suficiente para sustentar o crescimento nos próximos anos.

Até 2027, o Estado precisará de quase 280 mil profissionais formados ou requalificados para atuar no setor industrial. Parte dessa demanda se concentra em áreas estratégicas. A metal-mecânica deve exigir cerca de 20 mil trabalhadores. Já a indústria extrativa, que inclui petróleo, gás e mineração, terá necessidade de aproximadamente 5,6 mil profissionais.

Os dados fazem parte do Mapa do Trabalho Industrial, da Confederação Nacional da Indústria (CNI). “A falta de profissionais qualificados é um desafio que ouvimos de todas as empresas e que precisamos solucionar para aumentar a produtividade, seja com mais profissionais ou adotando tecnologias e inovações”, afirma o presidente da Federação das Indústrias do Espírito Santo (Fines), Paulo Baraona.

VAGAS ABERTAS, SEM PREENCHIMENTO

A dificuldade de contratação não aparece de forma isolada. Ela é recorrente entre empresas de diferentes segmentos e ní-



GRUPO MB

Até 2027, o Estado precisará de quase 280 mil profissionais qualificados para o setor industrial

veis de qualificação, o que indica um problema estrutural. Dados do Novo Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), do Ministério do Trabalho e Emprego, mostram que o mercado formal segue gerando vagas. Ainda assim, o preenchimento dessas oportunidades

não acontece no mesmo ritmo. Segundo o relatório, na prática, há vagas abertas, mas nem sempre há profissionais com o perfil esperado ou disponíveis para ocupá-las, especialmente entre os mais jovens. Esse cenário tem levado empresas a rever estratégias. Algumas investem

na formação de trabalhadores. Outras apostam em tecnologia para manter a produtividade.

O desafio, no entanto, não se limita à qualificação técnica. Ele também passa por uma mudança no perfil do trabalhador, que começa a impactar o mercado capixaba.

Jovens e o novo comportamento



DIVULGAÇÃO

“A falta de profissionais qualificados é um desafio que ouvimos de todas as empresas e que precisamos solucionar”

PAULO BARAONA, Fines

MESMO COM a melhora recente dos indicadores de emprego no país, os jovens continuam sendo o grupo com maior dificuldade de inserção no mercado de trabalho. Dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mostram que a taxa de desemprego entre pessoas de 18 a 24 anos segue acima da média nacional.

Além de enfrentarem mais dificuldade para conseguir o primeiro emprego, jovens também estão mais expostos à informalidade e à rotatividade, segundo estudos do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea).

Outro indicador relevante envolve os jovens que estão fora da escola e do mercado de trabalho. Levantamento do IBGE aponta que cerca de 20% dos



DIVULGAÇÃO

Jovens têm buscado mais flexibilidade e autonomia no trabalho

brasileiros entre 15 e 29 anos não estudam nem trabalham.

Ao mesmo tempo, há uma mudança de comportamento. Pesquisas da Fundação Getúlio Var-

gas (FGV) indicam que os jovens têm se afastado do modelo tradicional de emprego e buscam mais flexibilidade e autonomia.

Esse movimento ajuda a ex-

Qualificação contínua como ponto de virada

SE A falta de mão de obra qualificada aparece como principal entrave para a indústria, a formação profissional passa a ser o ponto de virada para reduzir esse descompasso.

Levantamentos da Confederação Nacional da Indústria (CNI) indicam que a demanda por trabalhadores qualificados deve crescer nos próximos anos, especialmente em áreas técnicas e industriais. No Espírito Santo, essa necessidade já aparece de forma concreta, com milhares de vagas projetadas até 2027.

Ao mesmo tempo, dados da PNAD Contínua, do IBGE, mostram que a escolaridade ainda é um fator determinante para a inserção no mercado de trabalho e para o nível de renda.

Nesse cenário, a requalificação de trabalhadores e a formação técnica ganham espaço como estratégias para aproximar empresas e jovens. A aposta envolve desde cursos profissionalizantes até programas de aprendizagem e capacitação contínua.

O desafio está em alinhar essa formação às novas demandas do mercado e, ao mesmo tempo, ao perfil de uma geração que busca mais flexibilidade e novas formas de trabalho.

Sem esse ajuste, a tendência é de manutenção do desencontro. Com ele, o Estado pode transformar a escassez de mão de obra em oportunidade de desenvolvimento econômico e inclusão produtiva.

plicar o avanço do trabalho por conta própria no país, especialmente entre as novas gerações. O resultado é um cenário de desencontro: empresas relatam dificuldade para contratar; parte dos jovens enfrenta barreiras para entrar no mercado; outra parte busca caminhos diferentes do emprego formal tradicional.

NÚMEROS

280 mil

É a quantidade de profissionais que a indústria do ES precisa

20 mil

Desses trabalhadores são para a indústria metal-mecânica

5,6 mil

São para a indústria extrativa

BASTIDORES DA POLÍTICA

Amigos e adversários (de novo)



Evair de Melo deve disputar vaga ao Senado pelo grupo de Lorenzo Pazolini

Na última edição, Bastidores noticiou que os deputados federais Evair de Melo (Republicanos) e Da Vitória (Progressistas) vão disputar as eleições em grupos diferentes. E os dois, agora em partidos distintos, têm o mesmo objetivo:

disputar uma vaga de senador. Evair com Lorenzo Pazolini, enquanto Da Vitória com Ricardo Ferraço (MDB).

Viabilizando

Evair de Melo e Da Vitória estão se cacifando para concorrer ao Senado, mas, até agora, o que têm de mais concreto é a possibilidade de reeleição. No caso do republicano, nos últimos dias, o nome de Evair foi mencionado entre opções de vice na chapa de Pazolini. O que ele rechaça: “Estou cuidando do mandato para que ele possa me credenciar para a disputa ao Senado”, disse.

Ainda sobre o...

... Republicanos, a coluna antecipou a possibilidade de o deputado estadual Pablo Muribeca disputar a reeleição e não mais fazer parte da chapa de federal do partido. Em seu lugar, já ensaia o vereador da Serra, Agente Dias.

Sem ansiedade

Tanto Da Vitória quanto Evair de Melo trabalham para viabilizar suas candidaturas.

Já Rose de Freitas (MDB) está em ritmo acelerado, nos 78 municípios e em Brasília. Já Renato Casagrande (PSB), correndo mesmo, está no calçadão de Camburi. Disse que não dá para ter ansiedade. À coluna, afirmou que, no caso de Rose e Da Vitória, que estão no projeto “Ricardo governador”, a decisão deverá vir entre maio e junho — antes das convenções.

Líder 1

Colaborando com o presidente estadual do Republicanos, Erick Musso, a prefeita Cris Samorini (Progressistas) avalia a mudança da liderança na Câmara de Vitória, de Leonardo Monjardim (Novo) para Armandinho Fontoura (PL). O Republicanos do ex-prefeito Lorenzo Pazolini trabalha pela aliança com o PL nas eleições de outubro.

Líder 2

Armandinho Fontoura assumiu outra liderança na Câmara de Vereadores de Vitória: a

da bancada do PL, substituindo Darcio Bracarense. Um “pedido” do deputado Gilvan, que segue em rota de colisão dentro do partido com o vereador. Darcio é pré-candidato a deputado federal e está bem alinhado com o senador Magno Malta.

Normal(izado)

Esse desalinhamento entre membros de um mesmo partido é mais comum do que se imagina. E não ocorre apenas em partidos de direita que filiado trabalha contra o outro!

CPI dos benefícios

Foi instituída na Câmara de Vitória, proposta pelo vereador Darcio Bracarense (PL), a CPI que vai apurar descontos indevidos, fraudes, práticas abusivas ou captação irregular de beneficiários, especialmente idosos, residentes no município de Vitória, relacionados a benefícios previdenciários pagos pelo Instituto Nacional do Seguro Social. Os membros da comissão serão indicados pelos líderes das bancadas. No

PL, não é mais o Darcio.

Nada de gastos

A Justiça determinou que o prefeito de Anchieta, Léo Português (PSB), não realize quaisquer novas contratações temporárias, bem como a renovação ou prorrogação de contratos — exceto nas atividades-fim das áreas de Saúde e Educação —, nomeações de cargos comissionados, nem mesmo substituições. Além disso, a Prefeitura de Anchieta terá que suspender todo e qualquer empenho, liquidação ou pagamento destinado à contratação de shows artísticos, bandas, infraestrutura para eventos e publicidade.

Alô, eleitor!

Não espere até 19 de julho, após a Copa do Mundo, para perceber que as eleições de 2026 já estão a todo vapor. Dentro dos partidos, a esta altura do campeonato, os movimentos são para atrair quadros militares. Policiais e bombeiros militares têm mais prazo para “filiações” no processo eleitoral.

Seja no impresso ou no digital



Aqui você realiza, no melhor preço de mercado, a sua publicação legal.

Certificação Digital credenciada pelo ICP-Brasil

Atas, Licença Ambiental, Balanço, Edital e, Atos Oficiais

Contato: Bianca Coutinho
bianca@eshoje.com.br





**Você
sempre bem
informado!**

Seja no digital
ou impresso,
**a gente te conecta
com a notícia.**



 **ESHOJE**[®]

eshoje.com.br

HUGO BORGES

João Gualberto

Redação@eshoje.com.br



O papel da Vale no desenvolvimento do ES

Acredito que não haveria a prosperidade econômica que hoje vivemos no Espírito Santo se não houvesse o Porto de Tubarão e os negócios gigantesco que ele atraiu para a região metropolitana de Vitória.

Inaugurado em 1966, comemora agora os seus 60 anos. Devemos ao porto o nosso processo recente de desenvolvimento, ocorrido nas últimas décadas. Podemos até dizer que não existiria o Espírito Santo moderno se não existissem a Vale ou o porto que ela gerou. Vou tentar explicar melhor.

Primeiro fator de sucesso nessa arrancada foi o fato de já existir aqui um porto por onde se exportava minério, o Porto de Vitória, que comemorou, no último mês de março, 120 anos de existência. Ele foi fundamental no esforço desenvolvimentista capixaba nos tempos da primeira república e do protagonismo da economia do café. Como esse ciclo cafeeiro se apoiava nas ferrovias para transportar o minério, foi criada a Estrada de Ferro Vitória-Minas.

A Vitória-Minas acabou inaugurando outro ciclo, quando começou a transportar não só o café, mas também o minério que vinha das Minas Gerais. Esse minério que obrigou o Porto de Vitória a adaptar as suas instalações para exportá-lo, e, mais tarde, criou as condições para a transferência dessas operações para a Ponta de Tubarão, como a região já era conhecida.

Uma nota importante: o professor Estilaque Ferreira escreveu um livro sobre a vida do empresário Américo Buaid, editado pela entidade empresarial Espírito Santo em Ação, em 2011. Nele, Estilaque traça o papel importante do fundador e presidente da Federação das Indústrias no nosso processo de desenvolvimento recente. O autor cita uma pesquisa coordenada pelo sociólogo José Arthur Rios e publica-

da em 1962 com o título de Desenvolvimento Municipal e Níveis de Vida do Estado do Espírito Santo.

Os resultados mostram o que era o Espírito Santo antes do processo de industrialização iniciado nos anos 1960. Naquela altura, segundo o estudo, mais de 70% dos capixabas ainda bebiam água sem qualquer tratamento, a maioria não possuía instalações sanitárias dentro de casa. Entre 50% e 90% da população andava descalça; o nível de mortalidade, no primeiro ano de vida, era superior a 40% em alguns municípios, devido à inexistência de assistência à maternidade ou de hospitais em grande parte das cidades.

Havia ainda, aponta o estudo de 1962, casas sujas, predomínio de fogões a lenha, trabalho excessivo das mulheres na agricultura, falta de higiene pessoal, analfabetismo, má conservação de estradas, aliás, não tínhamos ainda um só quilômetro de asfalto.

E olha que estamos falando de um momento em que ainda não havia ocorrido o flagelo da erradi-

cação dos cafezais, que jogou grande parte dos capixabas na miséria. Eram os meeiros que tinham que abandonar suas terras para viverem nas maiores cidades, aumentando a miséria, a violência e criando um mundo sem alternativas de prosperidade.

Foi nesse ambiente de grandes dificuldades para a maioria da população que foram pensadas as políticas públicas de industrialização que nos transformaram em um dos estados mais prósperos da federação brasileira. O engenheiro Eliezer Batista foi o pai de muitas dessas ideias, gerente da companhia no Espírito Santo e, depois, seu presidente, nomeado em 1961 por Jânio Quadros. Foi ministro das minas e energias do governo João Goulart. Teve muitos outros lugares de destaque em sua longa vida, mas quero aqui me centrar mais nesse período que gerou o nosso desenvolvimento atual.

Eliezer e um grupo de capixabas pensaram o nosso desenvolvimento. Mais do que isso, pensaram jun-

tos que esse desenvolvimento se daria a partir do Porto de Tubarão, que seria uma espécie de âncora de todo esse processo. Foi o que se deu, efetivamente. O porto seria a cabeça de um complexo metal mecânico que levou a criação da Aracruz Celulose, hoje Suzano, da CST, hoje Arcelor-Mittal, e da Samarco. Eram esses os chamados Grandes Projetos de Impacto que foram atraídos para o nosso estado pelo governador Arthur Carlos Gehardt.

Por isso, os 60 anos do Porto de Tubarão são um grande marco no perfil de exportação da economia brasileira. É preciso lembrar muito mais do que a importância de um porto. É preciso lembrar que um grupo de formuladores do nosso projeto industrial não apenas concebeu um porto, mas um hub de grandes negócios industriais, a partir da oportunidade de termos aqui esse grande equipamento. É uma invenção social dos capixabas, capazes que foram, ainda nos anos 1960, de visualizar essa enorme oportunidade.

COLUNA FEU ROSA

Uma nova rotina

Já se falou que tempos de crise são ruins - mas oferecem oportunidades. Ensejam reflexões. Quebram culturas indesejáveis. Ao contemplar a aurora da pandemia causada pelo vírus Covid-19, enfrentada pela humanidade com sacrifícios imensos, fico a pensar nisso.

Início pela resistência da administração pública quanto ao trabalho remoto. Desde que corretamente fiscalizado poupa recursos e aumenta a produtividade, conforme fartamente constatado junto a diversas empresas privadas. Já dispomos de farta tecnologia para implementá-la, com ganhos incríveis - mas permanecemos na imobilidade.

Contemplando o mundo das profissões percebo que temos verdadeira paixão por aviões. São reuniões e mais reuniões, eventos e mais eventos, às custas da movimentação custosa e ineficiente de tantas pessoas - que bem poderiam estar em suas cidades! Contemplo minha vida profissional: muitas viagens a trabalho que fiz poderiam ter sido evitadas se tecnologias hoje simples e baratas tivessem sido aplicadas.

Temos, ainda, fixação pelo compadecimento pessoal - isto tanto no universo público como no privado. De cartórios a bancos, de repartições públicas a empresas, insiste-se ainda no atendimento presencial em tempos de Internet - uma cultura a ser revista.

E as economias? Terão percebido não ser prudente confiar em uma úni-

ca matriz, seja lá do que for? Seja na produção ou nos transportes, há que existir uma via alternativa. Eis aí algo particularmente relevante para um país cuja economia continua a depender sensivelmente do exterior, apesar de instalada sobre um solo tão amplo e rico. Que insiste em transportar suas cargas quase que exclusivamente por caminhões, negligenciando meios infinitamente mais seguros e econômicos. E por aí vamos.

Dedico minha derradeira reflexão à administração pública. Sabemos ser muito melhor prevenir que remediar. E uma epidemia, tão prevista como previsível, escancarou a fraqueza dos Estados - simplesmente não estavam preparados, seja sob que aspecto for. Insistimos na cultura do dia-a-dia e da improvisação.

Não faz muito tempo o jornalista francês Émile de Girardin brindou-nos com uma sábia reflexão: "Todos falam de progresso mas ninguém sai da rotina". Pois é. Em tempos de rotina interrompida, que tal tratarmos do progresso?

PEDRO VALLS FEU ROSA
Desembargador do TJES

ARTIGO

Você julga as pessoas?

Julgar. Uma palavra simples, mas carregada de peso. No dicionário, significa formar opinião, avaliar, decidir. Mas, hoje, julgar virou mais do que isso: na maioria das vezes, virou condenar sem conhecer, rotular sem entender, atacar sem refletir.

Psicologicamente, o julgamento raramente fala sobre o outro — fala sobre nós. É projeção, insegurança, comparação. Como dizia o psicoterapeuta Carl Jung, o que nos incomoda no outro pode revelar o que não resolvemos em nós. Julgar é, muitas vezes, mais fácil do que encarar as próprias falhas.

Mas por que julgamos tanto? Porque é confortável. Porque cria uma sensação ilusória de superioridade. Porque é mais fácil apontar o dedo do que estender a mão. E o mais grave: julgamos pessoas que não conhecemos, histórias que não vivemos e decisões que nunca tivemos que tomar.

Isso se intensifica quando falamos de pessoas de sucesso. Empresários, artistas, atletas. Pessoas que geraram valor, impacto e resultados — admiradas até o primeiro erro. E então, de forma cruel, o aplauso vira crítica. A admiração vira ataque.

E algo ainda mais inquietante: há quem sinta prazer nisso. Prazer em ver alguém cair, perder ou falhar. Como se o erro do outro aliviasse a própria frustração. Como se a queda alheia validasse seus próprios insucessos e dificuldades. Não é à toa que se diz que, no Brasil, o sucesso incomoda. Mas aqui vai uma pergunta incômoda: você realmente acredita que alguém possa construir uma trajetória sem errar? Uma vida ativa exige decisões constantes — e errar faz parte do processo humano.

No ambiente corporativo, isso é evidente. Líderes são julgados por decisões difíceis. Empreendedores são criticados por riscos que poucos assumiriam. Profissionais são rotulados por um erro, ignorando anos de acertos. E o julgamento

destrói culturas, sufoca a inovação e paralisa pessoas. Ninguém ousa onde há condenação. Se acerta, era obrigação. Se erra, vem a crítica e a punição.

Como alertam filósofos, julgar sem compreender é um atalho intelectual — muitas vezes, arrogância. Pensar exige esforço. Julgar é imediato. Na Bíblia, o ensinamento é claro: "Não julgueis, para que não sejais julgados." (Mateus 7:1). O critério que você usa para julgar será usado contra você. Sócrates, considerado o pai da filosofia ocidental, defendia: antes de julgar o outro, conheça a si mesmo. O preconceito — o pré-conceito — nasce da ignorância e da pressa.

Vivemos uma era em que todos têm voz, mas poucos têm responsabilidade. As redes sociais amplificam julgamentos. A polarização política transforma divergência em ataque. E, muitas vezes, o erro alheio vira entretenimento e até mesmo comemoração.

Agora, pare e reflita: Você acha justo julgar alguém que você não conhece? É justo apagar uma trajetória inteira por um erro? A sua vida é perfeita? E se alguém expusesse em público seus erros, suas decisões, suas falhas... você suportaria?

Talvez o problema não seja apenas o julgamento, mas a falta de empatia, consciência e humildade para reconhecer que todos somos imperfeitos.

Julgar é humano. Compreender é evoluir. E talvez esteja na hora de evoluirmos.

LUCAS IZOTON
Engenheiro e empresário

Quanto custa acompanhar o Brasil na Copa 2026?

De Vitória até os EUA, saiba quanto desembolsar de forma econômica ou confortável

CAROLINA BOUERI

jornalismo@eshoje.com.br

A estreia da Seleção Brasileira de Futebol na Copa do Mundo FIFA 2026 já tem roteiro definido — e, para o torcedor capixaba que sonha em acompanhar o time de perto, o planejamento financeiro vai pesar tanto quanto a emoção.

Na primeira fase, o Brasil passa por três cidades diferentes dos Estados Unidos: joga contra o Marrocos na região de Nova York, depois enfrenta o Haiti na Filadélfia e encerra a participação contra a Escócia em Miami. A distância entre os destinos e o curto intervalo entre as partidas transformam a viagem em uma maratona logística — e cara.

Partindo de Vitória, o primeiro impacto vem das passagens aéreas. Sem voos diretos para os Estados Unidos, o trajeto exige conexão, geralmente em São Paulo ou Rio. Em período de Copa, a estimativa fica entre R\$ 7 mil e R\$ 9 mil por pessoa, podendo subir conforme a proximidade da viagem.

A hospedagem também pesa. Como o torcedor precisaria ficar cerca de 10 a 12 dias no país e ainda dividir a estadia entre três cidades, o custo se eleva. Mesmo em opções mais econômicas, o gasto total dificilmente fica abaixo de R\$ 5 mil, podendo chegar a R\$ 8 mil ou R\$ 10 mil em um padrão intermediário.

Os ingressos variam conforme o setor, mas, para os três jogos da fase de grupos, a estimativa vai de cerca de R\$ 700 nas categorias mais baratas até algo entre R\$ 2 mil e R\$ 3 mil em opções intermediárias.

DESLOCAMENTO E GASTOS DO DIA A DIA

Um ponto que pode surpreender é o deslocamento entre as cidades. O trajeto entre Nova York e Filadélfia pode ser feito de trem, mas a viagem até Miami geralmente exige avião. Somados, esses deslocamentos custam entre R\$ 1.200 e R\$ 2.500.

Além disso, entram os gastos diários com alimentação e transporte local, que variam de R\$ 300 a R\$ 600. Ao longo de toda a viagem, isso representa algo entre R\$ 3.500 e R\$ 6.500.

MAIS DE R\$ 30 MIL

No fim das contas, acompa-



Acompanhar a seleção brasileira nos três primeiros jogos da Copa 2026 pode passar de R\$ 30 mil

nhar o Brasil nos três primeiros jogos da Copa pode custar entre R\$ 17 mil e R\$ 20 mil em um cenário mais econômico. Em

um padrão mais realista, com algum conforto, o valor fica entre R\$ 25 mil e R\$ 35 mil — podendo ser ainda maior depen-

dendo das escolhas do viajante. Planejamento, nesse caso, não é luxo: é o que vai definir se o sonho cabe no bolso.

Vitória realiza a Corrida do Gari no dia 23 de maio

VITÓRIA VAI receber, no dia 23 de maio, a Corrida do Gari, evento em homenagem aos profissionais da limpeza pública da capital. A prova será realizada às 16 horas, com percurso de 5 quilômetros entre o bairro Resistência e a nova orla de São Pedro, na Ilha das Caieiras.

A iniciativa faz referência ao mês em que é celebrado o Dia dos Colaboradores da Limpeza Pública e destaca o trabalho dos garis, responsáveis pela conservação das vias e praias da cidade.

As inscrições poderão ser feitas nos dias 5 e 6 de maio. No primeiro dia, as vagas serão exclusivas para profissionais da limpeza pública. Depois, serão abertas ao público em geral e a pessoas com deficiência, por meio de inscrição online.

Para participar, será necessário doar 1 quilo de alimento não perecível.

Um dos nomes que participa da mobilização é o profissional de limpeza pública Marcelo Siqueira, conhecido como Gari Bolt. Ele destacou a importância da corrida na própria trajetória pessoal.

“Atuo nessa área há 16 anos, uma profissão que me fez chegar



Evento homenageia os profissionais da limpeza pública

aonde eu estou hoje, como gari, como atleta. A corrida pra mim é um remédio que cura todas as minhas dores, cura as minhas depressões, cura a minha ansiedade, a minha tristeza. Então, eu falo pra vocês que possam entrar nesse caminho também, podem vir junto com os garis que vocês vão conseguir alimentar essa alegria dentro de uma corrida que vai ser muito bacana”, afirmou.

SERVIÇO

CORRIDA DO GARI

- DATA: 23 de maio
- HORÁRIO: 16 horas
- PERCURSO: bairro Resistência até a nova orla de São Pedro, na Ilha das Caieiras
- INSCRIÇÕES: 5 e 6 de maio
- PARTICIPAÇÃO: mediante doação de 1 quilo de alimento não perecível

Copa Truck: Hugo Cibien defende hegemonia

O PILOTO capixaba Hugo Cibien disputa nos dias 1, 2 e 3 de maio a 3ª etapa da Copa Truck, em Cascavel (PR). Após conquistar um pódio em Santa Cruz do Sul (RS), Cibien encara o desafio do Autódromo Internacional Zilma Beux, onde detém o histórico de ser o primeiro capixaba a vencer na categoria, com o objetivo de consolidar a recuperação técnica de seu equipamento e brigar pelas primeiras posições na pista de maior velocidade média da temporada.

Com 3.058 metros de extensão, o circuito de Cascavel é famoso pela lendária curva do “Bacião” e por exigir velocidades que ultrapassam os 200 km/h. Mesmo com a restrição de radar de 160 km/h para segurança na reta oposta, a média de velocidade dos brutos em uma volta completa chega a impressionantes 140 km/h.

Para Cibien, o retorno ao oeste paranaense tem um sabor especial. Em 2025, o piloto fez história ao vencer a primeira corrida noturna da principal categoria de caminhões do mundo, realizada justamente neste traçado. Agora, ele busca superar os problemas mecânicos que marcaram o início da temporada de 2026.

“O circuito de Cascavel é o mais rápido da temporada, de maior velocidade média, e é uma pista onde me sinto muito à vontade. No ano passado, conquistei uma vitória histórica na primeira corrida noturna da categoria, e isso traz uma confiança adicional. Os problemas no caminhão que nos perseguiram desde Campo Grande e Santa Cruz do Sul parecem estar finalmente sanados”, afirma o piloto.

As duas corridas da 3ª Etapa da Copa Truck serão disputadas no domingo (3), à partir das 12h10, com transmissão ao vivo pela TV Bandeirantes, SporTV3 e pela internet nos canais da Copa Truck, High Speed, Esporte na Band e Parc Fermé no Youtube, no site da CATVE.com e também nos aplicativos Bandplay e SporTV Play.

Casa da Memória de VV ganha recursos digitais

Projeto visa qualificar experiência dos visitantes e ampliar acesso a conteúdo histórico

GIULIANO DE MIRANDA

giulianohistoria@hotmail.com

A Prainha de Vila Velha será, no mês de maio, o centro de uma iniciativa que articula preservação histórica, inovação tecnológica e formação educacional. O Museu Casa da Memória de Vila Velha passa por um processo de reestruturação que incorpora recursos digitais ao acervo, com a implantação de um hub de inovação desenvolvido por estudantes do Instituto Federal do Espírito Santo (Campus Vitória), ampliando a relação entre patrimônio, tecnologia e público.

A ação integra o projeto “Inovação Tecnológica e Digital aplicada ao Museu Casa da Memória”, realizado pelo Instituto Histórico e Geográfico de Vila Velha, com patrocínio da Petrobras, por meio da Lei Rouanet. A proposta busca qualificar a experiência do visitante e ampliar o acesso aos conteúdos históricos, estruturando um modelo de mediação que utiliza ferramentas digitais para aprofundar a compreensão sobre a formação histórica e cultural do Espírito Santo.

Parte das intervenções já foi disponibilizada ao público, incluindo um totem digital de recepção com informações sobre o sítio histórico da Prainha e o museu, além de uma sala temática dedicada às grandes navegações. Esses espaços funcionam como introdução ao percurso expositivo, que será ampliado com a abertura das demais salas no dia 23 de maio, data em que Vila Velha completa 491 anos. A escolha da data reforça a conexão entre o projeto e o calendário histórico da cidade.

O projeto prevê a implemen-

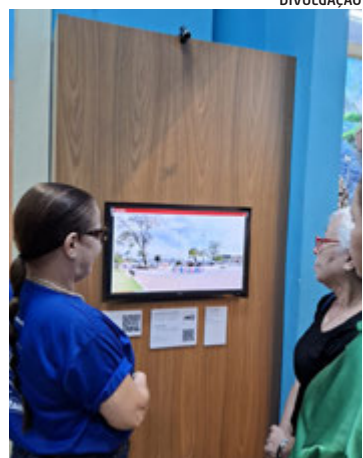


Museu Casa da Memória de Vila Velha recebe inovação desenvolvida por estudantes do Ifes

tação de um conjunto ampliado de aplicações tecnológicas distribuídas ao longo do circuito. Durante a visita, o público poderá acessar conteúdos por meio de dispositivos móveis, utilizando QR Codes para navegação em materiais hipermedia, além de interagir com experiências em realidade aumentada tridimensional, jogos educativos e ambientes digitais imersivos. Recursos como audioguias em diferentes idiomas, audiodescrição e ambientação sonora integram o sistema de mediação, ampliando as possibilidades de fruição do acervo.

ACESSO E INCLUSÃO AMPLIADOS

A acessibilidade constitui um dos eixos estruturantes da proposta. Entre as soluções adotadas estão a produção de peças táteis derivadas de impressão 3D, que permitem a interação de pessoas com deficiência visual com elementos do conteúdo expositivo. A incorporação dessas ferramentas busca atender a diferentes perfis de público, promovendo uma experiência mais inclusiva e abrangente, alinhada às diretrizes contemporâneas de democratização do acesso à cultura.



Assessibilidade é um dos eixos estruturantes da proposta

Turismo e conhecimento



Ferramentas digitais aprofundam a compreensão do visitante

A PARTIR dessas ações, será elaborado um guia turístico interativo, reunindo conteúdos produzidos ao longo do desenvolvimento do hub. O material deverá integrar informações históricas, culturais e de lazer, funcionando como instrumento de orientação e valorização dos espaços urbanos e patrimoniais de Vila Velha, com foco no território da Prainha e seu entorno imediato.

No campo expositivo, o projeto contempla ainda a criação do

espaço “Janela do Tempo Petrobras”, que apresentará uma leitura dos ciclos econômicos do Espírito Santo por meio de recursos audiovisuais. O percurso abordará períodos que vão da exploração do pau-brasil às atividades contemporâneas ligadas ao petróleo e gás, passando por ciclos como o açúcar, o café, a mineração e as rochas ornamentais, estruturando uma narrativa histórica baseada em processos econômicos.

Formação e inovação para difundir a história

O HUB de inovação vinculado ao museu envolve estudantes do curso técnico em Guia de Turismo do Ifes, selecionados por meio de processo seletivo. Os bolsistas atuarão na mediação cultural e no desenvolvimento de propostas voltadas à qualificação da experiência no espaço e no entorno da Prainha. As atividades incluem etapas de validação de projetos, com acompanhamento de professores, além da organização e sistematização de conteúdos históricos e turísticos que serão posteriormente disponibilizados ao público.

Como desdobramento, está prevista a realização do circuito pedagógico “Tour Lugares Capixabas: história, cultura e lazer em Vila Velha - ES”, que será levado a escolas do município por meio de palestras e ações formativas. A iniciativa busca aproximar o projeto da rede de ensino e contribuir para a difusão de conhecimentos sobre a história capixaba, promovendo o reconhecimento do patrimônio local por parte de estudantes e professores.

Museu se reinventa

Com visitação gratuita de terça a domingo, das 8h30 às 17h30, o Museu Casa da Memória se insere em um movimento mais amplo de atualização de equipamentos culturais, no qual tecnologias digitais passam a desempenhar papel central na mediação do patrimônio. A iniciativa articula instituições culturais, setor educacional e financiamento público, consolidando um modelo que combina preservação histórica, inovação tecnológica e formação no campo do turismo e da cultura, ao mesmo tempo em que reposiciona o museu como espaço ativo de produção e difusão de conhecimento.

Menos fome, mais gastronomia

Medicamentos mudam o apetite e forçam a cozinha a evoluir com mais consciência e precisão



RICARDO BODEVAN
@chefbodevan

Há uma transformação silenciosa em curso, que não começa

nas cozinhas nem nos restaurantes badalados, mas no organismo de milhões de pessoas. Medicamentos como o Mounjaro, à base de tirzepatida, estão redefinindo a relação com a fome, com a saciedade e, inevitavelmente, com a comida. E, quando a fome muda, tudo ao redor da mesa precisa se reinventar.

Durante séculos, a gastronomia se construiu sobre a ideia de abundância. Pratos fartos, mesas cheias, celebrações marcadas pelo excesso. Comer sempre foi mais do que nutrir: foi um ato social, afetivo e simbólico.

Agora, um novo comportamento surge. Pessoas que usam esses medicamentos relatam uma fome menos urgente, menor impulso e perda de interesse por exageros. Em muitos casos, o desejo por alimentos ultraprocessados diminui drasticamente.

Isso não representa o fim do prazer à mesa, mas uma mudança na forma como ele é percebido. Se antes a experiência estava ligada à quantidade, agora se apoia na intenção. Menos volume, mais significado.

Essa mudança já provoca efeitos. Restaurantes observam clientes que pedem menos, dividem pratos e evitam sobremesas. Buffets enfrentam um consumidor mais contido.

Para a gastronomia, isso é menos ameaça e mais oportunidade. Se o apetite diminui, a exigência aumenta. Cada prato precisa justificar sua existência. Ingredientes ganham protagonismo. A técnica deixa de ser exibicionismo e passa a ser precisão.

O conceito de “menos é mais” deixa de ser discurso e vira prática.

Menus degustação ganham força. Pequenas porções, bem pensadas, que entregam experiência sem excesso. Isso leva as pessoas a quererem comer melhor.

RISECO INVISÍVEL DA MUDANÇA

Mas há uma camada mais delicada. A comida não é só combustível. É memória, afeto, identidade. Está nos

rituais, nos encontros, nas relações.

Quando o apetite diminui, existe o risco de essa dimensão emocional também se enfraquecer. Não por falta de valor, mas porque o ato de comer deixa de ser o centro da experiência.

Surge, então, um novo desafio: preservar o significado da mesa. Talvez a resposta esteja na resignificação. Comer juntos deixa de ser sobre quantidade e passa a ser sobre presença. O que ganha valor é o encontro, a conversa, o tempo compartilhado.

A gastronomia não desaparece — amadurece. Torna-se mais consciente, mais sensível, mais alinhada ao corpo. Sai o excesso, entra a medida.

Também se abre espaço para cozinhas mais leves, com foco em equilíbrio e prazer sem culpa. A fronteira entre gastronomia e bem-estar começa a se dissolver.

No fim, essa mudança não é sobre restrição. É sobre consciência. Não é sobre abrir mão do prazer, mas refiná-lo. Porque, quando a fome deixa de comandar, quem assume o controle é o paladar, a memória e a escolha. E isso pode tornar a mesa ainda mais interessante.



COLUNA DO VINHO

GUSTAVO DEBORTOLI)) @gustavodebortoli

Vinho e churrasco

O churrasco ocupa um lugar central na vida do brasileiro. Muito mais que uma forma de consumir carne, o churrasco é uma espécie de ritual que envolve convivência e celebração, tudo regado a sabores intensos.

DIVULGAÇÃO



A escolha do vinho para a ocasião deixa de ser então um mero detalhe e passa a exercer um papel fundamental na construção da experiência. O vinho do churrasco, quando bem selecionado, não serve apenas para acompanhamento, mas amplia suas qualidades e sabores além de criar uma harmonização mais completa.

Diferentemente de preparações mais delicadas, o churrasco apresenta características bem marcantes, como gordura, intensidade de sabor, presença de sal e, muitas vezes, notas de defumação. Esses elementos exigem vinhos com estrutura suficiente para sustentar esse conjunto. Rótulos leves tendem a desaparecer no paladar, enquanto vinhos mais encorpados conseguem estabelecer um equilíbrio mais adequado, mantendo sua presença mesmo diante de sabores mais intensos.

Entre as opções mais indicadas estão vinhos elaborados com uvas como a Malbec e a Cabernet Sauvignon. Essas variedades são reconhecidas por apresentar taninos mais presentes, que interagem diretamente com a gordura das carnes, proporcionando uma sensação de limpeza no paladar. Além disso, sua estrutura e concentração permitem acompanhar cortes mais intensos sem perder protagonismo.

A origem do vinho também desempenha um papel relevante na escolha. Regiões como Mendoza, na Argentina, são amplamente reconhecidas por produzir vinhos com alta concentração, boa acidez e taninos bem definidos, características ideais para harmonização com churrasco. Esses vinhos conseguem acompanhar desde cortes tradicionais até preparações mais elaboradas, mantendo equilíbrio e intensidade.

Outro ponto fundamental é

considerar o tipo de carne servido. Cortes mais gordurosos, como picanha e costela, pedem vinhos mais robustos e estruturados, capazes de equilibrar a suculência e a intensidade do prato. Já carnes mais magras, como maminha ou fraldinha, permitem escolhas de médio corpo, oferecendo maior flexibilidade na harmonização. A presença de acompanhamentos, como farofa, vinagrete e molhos, também influencia a escolha do vinho e pode exigir ajustes no perfil selecionado.

A temperatura de serviço é outro fator frequentemente negligenciado, especialmente em churrascos realizados em ambientes abertos. O calor pode elevar rapidamente a temperatura do vinho, tornando-o mais alcoólico e menos equilibrado. Manter a bebida levemente resfriada, mesmo no caso dos tintos, contribui para preservar suas características e melhorar a experiência de consumo.

Além dos tintos mais estruturados, é possível explorar variações dentro do próprio estilo. Vinhos com boa acidez tendem a oferecer maior frescor, enquanto aqueles com passagem por madeira podem adicionar complexidade e notas que dialogam com o defumado da carne. Essa diversidade permite criar experiências mais interessantes e menos previsíveis.

Por fim, é importante destacar que a harmonização entre vinho e churrasco não deve ser encarada como um conjunto rígido de regras, mas sim como uma busca por equilíbrio e prazer. O contexto, o perfil dos convidados e o estilo do evento devem sempre ser considerados. Quando há coerência entre vinho, comida e momento, o resultado vai além da técnica e se transforma em uma experiência verdadeiramente memorável.

PEIXE GRELHADO COM CREME DE LIMÃO E LEGUMES CROCANTE

CADERNO DE RECEITAS SANDRA



Ingredientes (2 porções):

- 2 filés de peixe branco (robalo, tilápia ou linguado)
- Suco de 1 limão
- RASPAS de limão
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 abobrinha cortada em tiras finas
- 1 cenoura cortada em tiras
- SAL e pimenta-do-reino a gosto
- ERVAS frescas (salsa ou dill, opcional)

opcional)

Modo de fazer:

1. Tempere o peixe com sal, pimenta e um pouco do suco de limão. Deixe descansar por 10 minutos.
2. Enquanto isso, prepare o creme misturando o iogurte com o restante do suco de limão, as raspas e uma pitada de sal. Reserve.
3. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe os filés

por cerca de 3 a 4 minutos de cada lado, até ficarem dourados por fora e macios por dentro.

4. Em outra panela, salteie rapidamente a abobrinha e a cenoura com um fio de azeite e uma pitada de sal.
5. A ideia é manter os legumes levemente crocantes.
6. Para montar o prato, disponha o peixe, coloque o creme de limão por cima ou ao lado e finalize com os legumes e ervas frescas.



O Espírito Santo tem
identidade, tem raiz,
tem voz e o ES Hoje
conta tudo de forma

**REAL,
PLURAL
E ATUAL.**



Vem pocar com a gente!



PUBLICAÇÃO LEGAL

EDITAIS • COMUNICADOS • BALANÇOS • CONVENÇÕES • PRESTAÇÕES DE CONTAS

ESHOJE | SEXTA-FEIRA, 01 DE MAIO DE 2026)) WWW.ESHOJE.COM.BR)) BIANCA@ESHOJE.COM.BR)) ANUNCIE: (27) 2180-0678 PAG.1

EDITAL DE CONVOCAÇÃO ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA

Ficam convocados os Senhores Associados do **MARAMBAIA MANGUINHOS CLUBE**, CNPJ nº 27.349.646/0001-35, nos termos do art. 13, §1º, "a" e "b", combinados com art. 21, "a", I, II e III, e art. 21, "b", I, todos do Estatuto Social da Associação e nos termos do art. 60 do Código Civil de 2002, a participar da Assembleia Geral Ordinária de 2026, a realizar-se no dia 09 de maio de 2026 às 08:30 em primeira convocação, com a metade mais um de todos os associados, e às 09:00 em segunda convocação, com o número de presentes, que será realizada na Rua Santa Rita de Cássia, nº 129, Bairro de Lourdes, Vitória/ES, 29042-260, com a seguinte ordem do dia: 1. Ratificação da AGE de 09/11/2024, bem como do acordo judicial constante do Anexo 1 e 2, com a leitura integral da ata e do acordo em assembleia; 2. Aprovação do Relatório de atividades, Relatório Anual, Balanço Geral e contas atinentes ao exercício de 2025, conforme art. 13, §1º, a, do Estatuto; 3. Aprovação do plano de trabalho, proposta orçamentária do exercício e plano de investimentos, nos termos do art. 20, VIII, do Estatuto; 4. Tomada de decisão a respeito da dispensa do funcionário Edson e à destinação da piscina; 5. Decisões complementares para regularização do processo de dissolução do clube Marambaia; 6. Assuntos gerais.

Solicita-se que o Associado compareça à AGE munido de cópia autenticada de seus documentos pessoais, ou, no caso de representação, procuração preenchida com a finalidade específica de representação para o ato, devendo, no mesmo, constar, de forma expressa, as instruções de voto.

Vitória/ES, 29 de abril de 2026.

ASSOCIADOS

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 011/2026 PROCESSO Nº 1469/2026 ID CIDADES/TCS: 2026.009E0600004.01.0001

OBJETO: Aquisição de materiais elétricos, lâmpadas diversas, que serão utilizadas nas Secretarias da Prefeitura Municipal de Aracruz e nos seus setores. Abertura das propostas: às 08h do dia 19/05/2026. Início da disputa: às 09h do dia 19/05/2026. EDITAL: Disponibilizado no sites: PMA: <http://www.aracruz.es.gov.br>. BLL: Endereço Eletrônico de Disputa: <https://blcompras.com/Home/Login>. Endereço Eletrônico de Cadastro no Sistema: <http://bll.org.br/cadastro>. Mais informações poderão ser obtidas através do Telefone: (27) 3270-7000- Ramal 9009 Aracruz/ES, 30 de Abril de 2026.

Jane Maura Del Caro Calil
Pregoeira Oficial da PMA

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026 PROCESSO Nº 6802/2025 CÓDIGO CIDADES TCE/ES Nº 2026.052E0700001.01.0021

Objeto: Aquisição de rede para conectividade sem Fio (Wi-Fi). Local: Portal de Compras Públicas - www.portaldecompraspublicas.com.br. Data de abertura: 15/05/2026. Horário máximo de recebimento da proposta: 08h00min (Horário de Brasília-DF). Horário do início da disputa: 08h30min (Horário de Brasília-DF). O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.portaldecompraspublicas.com.br e www.novavenecia.es.gov.br, e também poderá ser lido e/ou obtido através do e-mail licitacao@novavenecia.es.gov.br ou no endereço da Prefeitura Municipal de Nova Venécia/ES, situada na Avenida Vitória, nº 347, Centro, Nova Venécia/ES, CEP: 29.830-000, nos dias úteis, no horário de 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min. Informações pelo tel. (27) 3752-9004. Nova Venécia/ES, 30/04/2026.

VALDINEI JOSÉ FÁVERO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

A Câmara Municipal de Linhares, por meio de seu Agente de Contratação e equipe de apoio, torna pública a realização de Licitação, conforme a Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006, nº 147/2014 e suas alterações a saber: Pregão Eletrônico Nº 007/2026 - EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM (ITEM ÚNICO), objetivando a Contratação de empresa especializada em fornecimento de Switches para atender a demanda da Câmara Municipal de Linhares-ES, segundo configurações mínimas solicitadas em conformidade com as especificações do Termo de Referência, em conformidade com o Processo Administrativo nº 7112/2026. A sessão de disputa terá início às 09h00min do dia 15 de maio de 2026. Os Editais poderão ser adquiridos na Câmara Municipal de Linhares ou solicitados via e-mail licitacao@camaralinhaires.es.gov.br, ou pelo site <https://www.camaralinhaires.es.gov.br/transparencia/licitacao>, bem como no Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br). Demais informações serão fornecidas pelo Agente de Contratação e Equipe de Apoio, nos endereços supra citados e/ou pelo WhatsApp/telefone (27) 3372-6516, no horário de 08h às 17h. Cód. CidadES: 2026.042L0200001.01.0007 Linhares-ES, 30 de abril de 2026.

THALES CORREIA GOMES
Agente de Contratação - CML Portaria nº 48/2026

COMUNICADO

"ORION ENGENHARIA LTDA", CNPJ nº 27.729.193/0001-72, torna público que **requereu**, por meio do processo nº 45969/2026, à PMVV/SEMMA, LMAR-O para desenvolvimento da atividade de **Condomínio Vertical (cód. 18.04) - Classe III, RESIDENCIAL MARES DE ITAPOÁ**, localizado à **Av Prof. Francelina Carneiro Setubal, Nº 1577 - Itapuã - Vila Velha - ES - CEP: 29.101-641.**

COMUNICADO

MAB LOGISTICA LTDA" CNPJ 23.400.263/0001-93 torna público que **requereu** da SEMDEC através do processo nº 19539/2026, a LAC (Licença e Adesão e Compromisso), para a atividade de **(Estocagem, armazenamento ou depósito exclusivo para grãos e outros produtos alimentícios, associado ou não à classificação rebeneficiamento, incluindo frigoríficos)** na localidade **Av. Rio Marinho, Jardim Botânico** no Município de Cariacica.

COMUNICADO

ELAYNE ROCHA OLIVEIRA torna público que **requereu** da SEMDEC através do processo nº 19420/2026, a Licença Ambiental Comunicada (LAC), para a atividade de **"Terraplanagem (corte e/ou aterro), exclusivamente quando vinculada à atividade não sujeita ao licenciamento ambiental"** - Código 18.15, na localidade **Rua Alegre, nº 589, Vila Capixaba, Cariacica - ES.**

AVISO DE SUSPENSÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026 ID C i d a d e s : 2026.047E0700001.01.0004
O Município de Mimoso do Sul, Estado do Espírito Santo, por meio da sua pregoeira, torna público que a licitação acima referida está SUSPENSADA "SINE DIE", para revisão dos termos do edital e termo de referência. Oportunamente a licitação será novamente agendada, com o edital devidamente retificado. Objeto: contratação de empresa especializada na locação de registradores eletrônicos de ponto, destinados ao registro e controle diário da frequência dos servidores públicos municipais vinculados à Secretaria Municipal de Educação, visando atender às demandas das Unidades de Ensino da Rede Municipal de Mimoso do Sul/ES. Mimoso do Sul-ES, 30 de abril de 2026.

Wayne de Melo Pelaes
Agente de Contratações

Publicação Legal

Contato Comercial
Bianca Coutinho
bianca@eshoje.com.br
27 2180-0678



EXÉRCITO BRASILEIRO
38º BATALHÃO DE INFANTARIA

MINISTÉRIO DA
DEFESA



AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO 01/2026

A União, por intermédio do 38º Batalhão de Infantaria, convoca instituições privadas do município de Vila Velha-ES para prospecção de mercado com vistas a locação de imóvel para aplicação dos exames intelectuais dos concursos de admissão da EsPCEX e o CFGS a serem realizados nos dias 12 e 13 de setembro e 26 de julho, respectivamente. O edital está disponibilizado no site <https://www.38bi.eb.mil.br> ou através de solicitação no e-mail cpl38bi@yahoo.com.br.

MARCELO MOREIRA FALCI JÚNIOR - TC
Ordenador de Despesas do 38º BI

AVISO DE REPUBLICAÇÃO E REABERTURA DE PRAZO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026/CME/ES

A Câmara Municipal De Ecoporanga/ES, através da Equipe de Pregão, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Legislativo 030, de 22 de fevereiro de 2024 e demais legislações aplicáveis, torna público a realização de certame licitatório, conforme segue: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026/CME/ES. OBJETO: Aquisição de veículo automotor novo, zero quilometro, tipo sedan, motorização 2.0, destinado ao atendimento das atividades institucionais do Poder Legislativo Municipal. ID CIDADES: 2026.025L0200001.01.0001. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 192.432,67 (Cento e noventa e dois mil e quatrocentos e trinta e dois reais e sessenta e sete centavos). INÍCIO DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS. Dia 07/05/2026 às 07:00h (horário de Brasília). FIM DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS. Dia 20/05/2026 às 07:00h (horário de Brasília). DATA DA SESSÃO PÚBLICA E INÍCIO DA DISPUTA. Dia 20/05/2026 às 8:30h (horário de Brasília). CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO. MODO DE DISPUTA: ABERTO. Edital disponível nos sites www.bll.org.br e www.camaraecoporanga.es.gov.br. Ecoporanga/ES, 30 de abril de 2026

KEILLA MENEGHEL TEIXEIRA
Pregoeira

Você sempre bem informado!

Seja no digital ou impresso, a gente te conecta com a notícia.



ESHOJE

eshoje.com.br