

III Simpósio da Equidade Racial

Raízes que educam,
vozes que transformam!



Realização: SEME, Escolas Municipais e EEEFM Jerônimo Monteiro



EDUCAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



A MOQUECA CAPIXABA

Kely Cardozo de Andrade¹, Filipe Teixeira Pinheiro de Souza¹, Isabela Ribeiro de Araujo¹, Davi da Silva Belo², Larissa Martins², Jailson Maurício Pinto², Kelly Souza², Layane Vitória², Raquel Avelino Vieira², Karla Maria Pedra de Abreu¹

Filiação:¹ Ifes Campus de Alegre, Alegre, ES, Brasil; e-mail: kelycardozodeandrade@gmail.com

² EEEFM Jeronimo Monteiro, Jeronimo Monteiro, ES, Brasil.

Resumo: A moqueca capixaba é um prato tradicional do Espírito Santo que simboliza a fusão das influências indígenas, africanas e portuguesas na culinária Espírito Santense. Seu preparo remonta ao período colonial e se destaca pela ausência do azeite de dendê e do leite de coco, presentes em outras versões como a moqueca baiana, valorizando ingredientes frescos como peixe, tomate, cebola, pimentão, coentro e urucum. O objetivo deste estudo é apresentar a importância histórica, cultural e gastronômica da moqueca capixaba, enfatizando a produção artesanal das panelas de barro, essenciais para seu preparo autêntico. A metodologia baseou-se na análise histórica, cultural e técnica da preparação do prato, no processo artesanal das panelas feitas pelas paneleiras do bairro de Goiabeiras, em Vitória, e na participação ativa dos alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA) na coleta de informações, registros e resgate das tradições locais. As panelas são moldadas manualmente a partir do barro extraído dos manguezais locais e queimadas em fogueiras tradicionais, preservando uma prática secular que reforça a identidade regional. Os resultados indicam que a moqueca capixaba é um prato que representa não apenas uma herança gastronômica, mas também um elo cultural e social entre as tradições indígenas, africanas e portuguesas, cuja autenticidade está diretamente ligada ao uso das panelas de barro e ao envolvimento da comunidade escolar. A discussão destaca a importância da valorização e preservação dessas práticas artesanais que contribuem para a manutenção da identidade cultural e para a promoção do turismo regional. Além disso, o modo de preparo do prato, que respeita a textura do peixe e realça os sabores naturais, reforça a singularidade da culinária capixaba. Conclui-se que a moqueca capixaba é um símbolo vivo da história e da cultura do Espírito Santo, cuja perpetuação depende da preservação das técnicas tradicionais de produção tanto do prato quanto das panelas, sendo um patrimônio imaterial fundamental para a região. A participação dos alunos da EJA se faz relevante no resgate e na continuidade desta rica tradição.

III Simpósio da Equidade Racial

Raízes que educam,
vozes que transformam!



Realização: SEME, Escolas Municipais e EEEFM Jerônimo Monteiro



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



Palavras-chave: Cultura alimentar. Panelas de barro. Tradição artesanal. Gastronomia regional.

Agradecimentos: Agradecemos ao Instituto Federal do Espírito Santo (IFES), Campus de Alegre, pelo apoio através do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência - PIBID; e, agradecemos à Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio (EEEFM) Jerônimo Monteiro pelo apoio institucional e aos alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA) pela participação ativa na coleta de informações, registro de tradições e resgate das práticas culturais relacionadas à moqueca capixaba, contribuindo para a valorização do patrimônio imaterial do Espírito Santo.