

Turismo e agricultura familiar: patrimônio natural e cultural preservado

A aliança entre turismo e agricultura familiar propicia o resgate de culturas tradicionais, a valorização da gastronomia típica e da produção sustentável de alimentos. É uma união frutífera que, ao mesmo tempo, fortalece o turismo interno no País e gera renda, agregando valor às atividades agrícolas, artesanais e agroindustriais, colaborando com a preservação do patrimônio natural e cultural. Essa é uma fórmula para que o agricultor e a agricultora familiar possam perpetuar as heranças das gerações anteriores e ainda modernizar as instalações, impulsionados por mais essa oportunidade de comercialização dos seus produtos.

O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), em parceria com o Ministério do Turismo (MTur) e a Rede de Turismo Rural na Agricultura Familiar (Rede TRAF) "articulação de técnicos, instituições e representações de agricultores familiares", conduz o Programa Nacional de Turismo na Agricultura Familiar (PNTRAF) com o objetivo de promover o desenvolvimento regional e fomentar as atividades turísticas entre mais agricultores familiares, sempre integradas aos arranjos produtivos locais.

Essa união, forjada com a preocupação de melhorar a qualidade de vida no meio rural, é reforçada com o Programa de Estruturação da Produção Associada ao Turismo que busca aumentar a permanência do turista e seus gastos nos destinos, fortalecendo a produção, a cultura local e a inclusão social.

As ações se traduzem em mudanças reais, ilustradas pelos exemplos que dão conteúdo a esta publicação. Os avanços têm ocorrido em todas as regiões do País e o que apresentamos é uma amostra de experiências bem-sucedidas da parceria entre governo e sociedade civil organizada. Uma parceria que tem contribuído para fortalecer o papel dos homens e mulheres no campo, favorecer a inclusão social e construir roteiros de sucesso para as atuais e futuras gerações.

Para facilitar o entendimento do leitor, segue um glossário de termos técnicos empregados nesta publicação.

Destinos indutores – Aqueles que possuem infra-estrutura básica e turística e atrativos qualificados, que se caracterizam como núcleo receptor e/ou distribuidor de fluxos turísticos. Isto é, são aqueles capazes de atrair e/ou distribuir significativo número de turistas para seu entorno e dinamizar a economia do território em que está inserido.

Agricultura familiar – Considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. São considerados também silvicultores, aqüicultores, extrativistas e pescadores que atendam simultaneamente a estes critérios, dentre outros citados na Lei nº 11.326.

Produção rural familiar – Alimentos *in natura* ou processados que carregam atributos da vida rural (alimentos orgânicos, doces, queijos, embutidos, pães).

Produção associada ao turismo – Qualquer produção artesanal, industrial ou agropecuária que detenha atributos naturais e/ou culturais de uma determinada localidade ou região, capazes de agregar valor ao produto turístico.

Turismo na agricultura familiar – É a atividade turística que ocorre no âmbito da propriedade dos agricultores familiares que mantêm as atividades econômicas típicas da agricultura familiar, dispostos a valorizar, respeitar e compartilhar seu modo de vida, o patrimônio cultural e natural, ofertando seus produtos e serviços de qualidade e proporcionando bem estar aos envolvidos.

Manifestações populares – Formas de expressão ou acontecimentos relacionados à música, à dança, aos saberes e fazeres locais, às práticas religiosas ou manifestações de fé da população de um determinado local.

Artesanato tradicional – Conjunto de artefatos mais expressivos da cultura de um determinado grupo, representativo de suas tradições e incorporados à vida cotidiana, sendo parte integrante e indissociável dos seus usos e costumes. A produção, geralmente de origem familiar ou comunitária, possibilita e favorece a transferência de conhecimentos de técnicas, processos e desenhos originais. Sua importância e valor cultural decorrem do fato de preservar a memória cultural de uma comunidade, transmitida de geração em geração.

Arquitetura típica ou histórica – Construções típicas do campo (açude, capela, curral, residências que preservam atributos característicos do meio rural), ou erigidas com técnicas e materiais construtivos peculiares ou regionais (pau-a-pique, sapé, piaçava) e as construções históricas.

Gastronomia típica – Conjunto de alimentos e bebidas ofertados, que representam as tradições culinárias da região.

03 Apresentação

04 Glossário

06 Região Norte: Amazonas
*Cultura indígena, frutas nativas e o sabor dos peixes
são os encantos de Rio Preto da Eva*

16 Região Nordeste: Paraíba
*Artesanato, forró e festas marcam a Paraíba
na Capital ou perto do sertão no Cariri*

26 Região Centro-Oeste: Mato grosso
*O convívio com o rio e a lida na agricultura
caracterizam o Mato Grosso*

34 Região Sudeste: Espírito Santo
*A Serra Capixaba cativa pelo modo de vida simples
e pelas delícias da colônia*

44 Região Sul: Santa Catarina
*Mesa colonial orgânica e muito aconchego
nas Encostas da Serra Geral*





AMAZONAS

Cultura indígena, frutas nativas e o sabor dos peixes são os encantos de Rio Preto da Eva

Os manauaras sempre freqüentaram Rio Preto da Eva para se deliciar com as tapiocas, a banana pacovã cozida, a pamonha, o cuscuz de coco ralado, o pé-de-moleque com castanha e erva-doce, o sanduíche de tucumã e os maravilhosos sucos de frutas amazônicas como taperebá, cupuaçu, graviola e tantas outras que compõem o famoso Café Regional, uma tradição da cidade.

Mais recentemente, o pequeno município, banhado pelo bonito Rio Preto, que forma praias de areia branca no verão, chama a atenção de turistas também para conhecer mais sobre a Amazônia, seu povo e seus costumes pelas visitas a propriedades de agricultores familiares da região. Entre as atividades, os visitantes podem pescar nos tanques naturais (barragens feitas nos igarapés), colher flores tropicais, ou frutas diretas do pé, aproveitar um saboroso almoço típico e o café regional, e se emocionarem com os rituais de dança de uma comunidade indígena que reúne sete etnias diferentes.

Distância de Manaus:

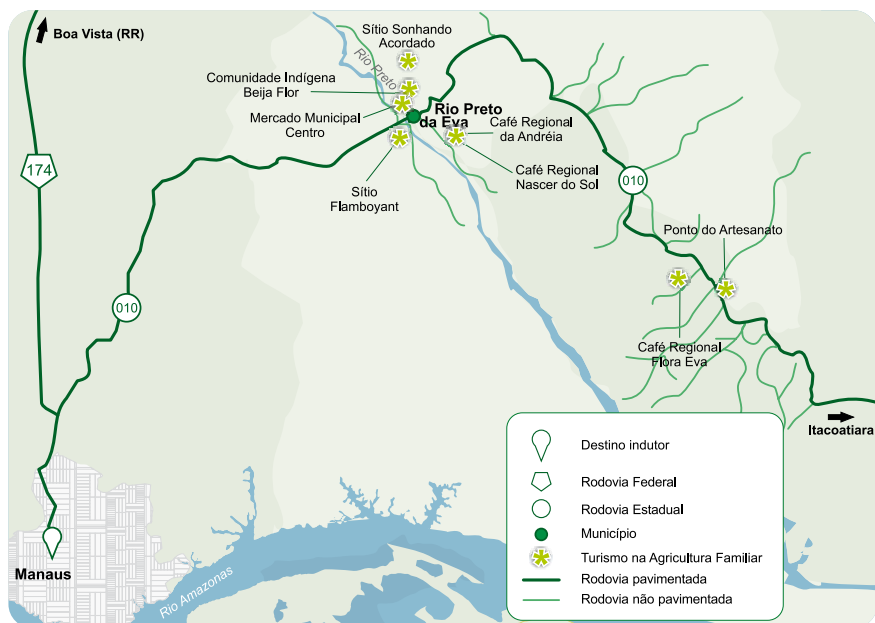
Rio Preto da Eva 78 km.

Como chegar:

Acesso pela AM-010.

A estrada tem sinalização horizontal apagada, mas apresenta boas condições gerais. Só há um posto de combustível no trajeto.





COMUNIDADE BEIJA-FLOR

A chegada à aldeia impressiona pela tranquilidade e pela beleza dos totens com os símbolos de cada uma das sete etnias que compõem a curiosa Comunidade Indígena Beija-Flor. Bem perto do centro da cidade, 14 famílias, que somam 70 pessoas, dividem uma área de 42 hectares e compartilham em harmonia as tradições, rituais, costumes

e afazeres das tribos Saterê-mawé, Tucano, Dessano, Tuíca, Maiuruna, Arara e Baré.

Fausto de Andrade Costa Filho (ou Morya, nome indígena que significa flecha na língua saterê-mawé), de 34 anos, é o *tuchaua*, líder geral da Comunidade. Ele explica que estas famílias constituem a segunda geração dos indígenas, que começaram a frequentar o local nas décadas de 1980 e 90. Eles vinham de regiões diversas do Alto, Médio e Baixo Amazonas, para implantar a Fundação Beija-Flor de apoio aos índios amazônicos na produção e venda de seu artesanato e à preservação de suas culturas.

Aos domingos, eles abrem as portas para visitantes com o programa "Um dia na Aldeia". O ingresso cobrado pela Comunidade é um quilo de alimento não perecível, que ajuda a complementar a pesca, a caça e os cultivos que desen-





volvem na propriedade.

Assistir aos rituais de dança é uma emoção. Vestidos e pintados para a festa, os índios encenam as lindas coreografias acompanhadas dos sons de carrichos (flautas de tábua de taboquinha), de yapurutus (longos instrumentos de sopro feitos da árvore paxiúba), de maracás (feitos da casca da fruta) e dos kamokãs (chocalhos presos ao tornozelo).

Além da música e dança, o visitante pode ter contato também com a diferente e saborosa culinária indígena. São servidas a munjeca – peixe cozido com

goma de mandioca, a quiampira – peixe cozido com folha da maniva (mandioca) e servido com beiju da mandioca, e o peixe assado na folha da bananeira, com farinha de mandioca, beiju e pimenta murupi (típica da Amazônia).

O turista pode levar de lembrança o colorido e a riqueza da cultura, traduzida em produção artesanal, disponível para venda. Os adornos e bijuterias têm suas matérias-primas totalmente retiradas da mata. Sementes de açaí, morototó, paxiúba, ossos de queixa-da, fibra de arumã e fibra de tucum se transformam em pulseiras, colares, xorós (adornos de cabelo) e também em instrumentos musicais, zarabatanas e cestarias.



Variedade amazônica

Um passeio pelo Mercado Municipal, situado no centro, bem de frente ao rio, dá uma idéia do que é a diversidade amazônica em termos de alimentos e plantas medicinais. Lá acontece diariamente a Feira do Produtor Rural. As dezenas de barracas expõem uma variedade de frutas como a rambotã, que parece um bonito pompom vermelho vivo, o buriti, o cubio (cujo suco dizem baixar o colesterol), a gigante banana pacovã (que chega a ter mais de 30 cm), o tucumã, fruta de sabor salgado servida como recheio de sanduíches, ou o perfumadíssimo cupuaçu.

Os tipos de farinhas de mandioca também são muitos. Tem a farinha amarela, bem durinha, e a d'água (branca), o beiju e a tapioca. Também da mandioca, o diferente pé-de-moleque, feito da massa da mandioca com açúcar, castanha-do-pará, erva-doce e gengibre, enrolado em folha de bananeira. Há ainda chás e ervas para tudo que é achaque.



Sítio SONHANDO ACORDADO



O senhor Agenor Muca de Souza, de 74 anos, tornou seu sonho uma realidade e continua sonhando acordado para realizar outros. Proprietário do Sítio Sonhando Acordado, de 24 hectares, ele diz que só gosta de sonhos acordados, pois, diferentemente do sonho dormindo, eles são planos e projetos que um dia se concretizam.

Ele, por exemplo, imaginava ter um sítio após a aposentadoria, como

professor universitário, para receber os amigos em finais de semana. Foi além e há oito anos participa de programas de agricultura familiar do governo federal e planta suas próprias hortaliças, cria aves, produz o seu peixe em tanques e barragens naturais e tem o prazer de mostrar aos visitantes a enorme variedade de seu pomar – são 41 tipos de pés de frutas diferentes das do resto do país, como açai verde, puxuri, araçá-boi, ata, tape-rebá e outras. Fora a grande produção de abacaxi, seu produto mais comercial, que chega a 60 mil pés.

A esposa, Maria do Socorro Barroso, psicóloga e também professora, adotou o mesmo sonho e ajuda no preparo do succulento almoço oferecido aos visi-



tantes. À mesa são servidos o matrinxã e o tambaqui na brasa (ou o cará-açu, tambacu, jaraqui e outras opções) e a caldeirada cabocla de tambaqui, tudo feito com peixes do sítio, pescados pelos próprios turistas com a ajuda de Seu Agenor e o filho Lucas, de 9 anos.

Para acompanhar o peixe tem baião, arroz, tucupi (caldo da macaxeira com pimenta murupi), pirão e outras delícias. No futuro, eles pretendem esticar a convivência com os turistas, propiciando a hospedagem em cabanas espalhadas pela mata do sítio.

Caldeirada cabocla

Tambaqui inteiro ou pedaços grandes
Alho, cebola, tomate e pimenta de cheiro
picados miudinho para o tempero
Suco de limão
Azeite de oliva
Cheiro verde
4 a 6 ovos cozidos
Leite de coco verde (opcional)



Lave os pedaços de tambaqui e deixe-os de molho no suco de limão por 15 minutos. Refogue todos os temperos em uma panela grande. Junte o peixe e refogue por mais 5 minutos. Coloque água suficiente para cobrir e deixe ferver por cerca de 15 minutos. Desligue e adicione o cheiro verde picado e os ovos cozidos.

Servir com pirão, arroz, limão e pimenta murupi.

Opcionalmente, pode-se acrescentar à água do cozimento o leite de coco, obtido do coco verde ralado e batido no liquidificador.

Receita da Preta, do Sítio Sonhando Acordado.

SÍTIO FLAMBOYANT



O apelido Cataléia, adquirido na infância, já predizia o que dona Alzira Leal da Silva teria como principal ocupação.

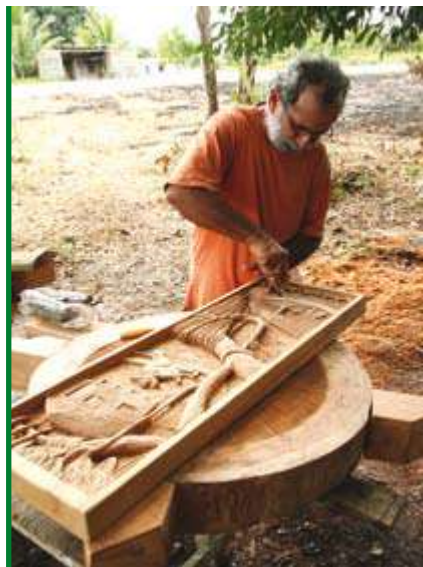
Cataléia é o nome de uma bela orquídea lilás e Dona Cataléia, hoje com 61 anos, é uma produtora de flores tropicais, no sítio de 12 hectares, em sociedade com o marido e um dos seis filhos.

Filha de agricultores, ela enfrentou a lavoura desde menina. Casou-se com um agricultor e continuou na mesma lida, com plantações de mandioca. Há três anos, com a ajuda do filho Antônio, técnico em agricultura, vislumbrou um novo negócio, mais leve, menos trabalhoso que a mandioca e mais rentável. Por enquanto, ocupa 0,5 hectare com a plantação de flores de corte e para vasos



e faz a manipulação do coloral, retirado dos muitos pés de urucum do sítio.

Orgulhosa, ela abriu sua propriedade à visitação e vende flores, vasos e mudas diretamente aos turistas, além de levar para o entreposto na cidade e abastecer floriculturas de Manaus. Na visita, ela acompanha os turistas pelos canteiros das muitas flores tropicais e de angélica, áster e outras adaptadas à região. É possível ver também as plantações de frutas cítricas de Antônio, especializado no desenvolvimento de mudas.



PONTO DO ARTESANATO

O ex-taxista e ex-desenhista naval, Antonio Pontes da Silva, de 57 anos, virou agricultor há 14 anos e, há sete anos, tornou-se um requisitado escultor por hotéis de selva e pessoas da capital. Ele e a esposa Ednelza vasculham as matas após cada temporal para recolher madeiras caídas, que transformam em arte.

Eles vivem com dois dos seus cinco filhos e três netos na propriedade de 12 hectares, obtida depois de longa espera pelo Projeto de Assentamento Iporá. Receberam um financiamento para plantar coco e, para esperar o tempo de crescimento das árvores (cerca de quatro anos), tiveram que descobrir outra ocupação para sobreviver. Da ne-

cessidade nasceu a habilidade de lidar com a madeira e hoje o Seu Antônio faz móveis e entalhes belíssimos, sempre com a temática regional, com figuras de araras, tucanos e onças.

As madeiras – angelins, louros, murapitangas – são aproveitadas completamente. Com as toras, ele faz as peças maiores, como mesas e sofás, que incorporam as imperfeições da madeira caída naturalmente. Com os galhos faz bancos e estantes e com as raízes faz abajures e chafarizes. Até as folhas são aproveitadas em belos arranjos e as cascas viram cestas nas mãos de dona Ednelza, que também



auxilia a lixar a madeira e a pintar os motivos. Ele atende a encomendas e tem exemplares disponíveis para venda direta.

Café Regional Flora Eva

O casal João Batista da Silva, 38 anos, e Leda Maria Souza dos Santos, 42, recepcionam os turistas com uma maravilhosa mesa de quitutes amazenses, servidos em um agradável quiosque junto à entrada do sítio. Eles aprenderam a atender bem em Manaus, onde ambos trabalhavam com turismo, ele como cozinheiro e ela como recepcionista de hotel.

Filha de agricultores, ela tinha alguma intimidade com a terra e ambos resol-

veram experimentar a vida no campo, há 10 anos. No Sítio Nova Jerusalém, propriedade de 31 hectares, os dois viraram agricultores e hoje produzem, sem agrotóxicos, tudo o que servem. Ele foi redescobindo antigos segredos da terra como aplicar adubação natural de esterco de galinha, ou fazer um preparado de acerola, carambola e outras frutas ácidas, fermentadas por cerca de 15 dias, para substituir a uréia na adubação; ou ainda macerar cravo da índia para inseticida.



Seu principal cultivo é um leite para os olhos dos visitantes: flores tropicais e de clima temperado (em estufas). São vendidas em vasos e em maços diretamente na propriedade e nos mercados de Rio Preto e Manaus.

Para a subsistência e para o café regional, ele cultiva milho, mandioca (da qual produz a própria farinha), pupunha e hortaliças diversas como alface, coentro, quiabo, maxixe, sem falar nas frutas, que os turistas podem tirar do pé.



DICA: Os balneários à beira do rio e dos muitos igarapés também atraem visitantes a Rio Preto da Eva. Há os públicos e os particulares. Alguns destes funcionam como clubes, com restaurantes, bares, sorveterias e grande variedade de esportes, como quadras poliesportivas, futebol de areia, ciclovias e áreas para banho. A Cachoeira do Soval (4 m de queda e 8 m de largura) também é opção, a 27 km do Centro.

Café que dura o dia inteiro

O Café Regional é uma maneira que os manauaras encontraram de matar as saudades do jeito amazonense mais caipira. Eles se espalham em grande número pelas cidades próximas à capital.

Os turistas que vêm ao Amazonas descobriram que o Café Regional é um modo de ter contato com a gente simples ribeirinha, com os costumes e gostos do Norte do país e passaram a frequentar os locais. Resultado: os cafés lotam nos finais de semana, de manhã até à noite, e tem frequentadores mesmo em dias comuns.

Em Rio Preto da Eva há diversas opções, desde o Café Regional dentro do Mercado Municipal até os mais recentes e padronizados, que ficam na parte alta da cidade, o morro da estátua do Cristo Redentor.



ENDEREÇOS

Café Regional Andréia

AM-010, Mirante do Cristo, tel. (92) 3328-1887.
Seg.-sex 6h-19h, sáb-dom 6h-23h.



Café Regional Nascer do Sol

AM-010, Mirante do Cristo, tel. (92) 8148-0972.
Seg.-sex 6h30-20h30h, sáb-dom 6h30-22h.



Café Regional Flora Eva

AM-010, km 126 – Ramal Boa Sorte, km 2
(46 km do Centro), tel. (92) 9185-4650. Café
Regional R\$ 12,00/pessoa.



Comunidade Indígena Beija Flor

Rua Plácido Serrano, s/n, Monte Castelo 1, Visi-
tas com agendamento: tel. (92) 3328-1564.



Mercado Municipal

Centro Comercial Carlos Braga de Rio Preto da
Eva. Av. Conrado Niemeyer, s/n, Centro.



Ponto do Artesanato

AM-010, km 132 (52 km do Centro), tel. (92)
9158-5117.



Sítio Flamboyant

Ramal do Baixo Rio, km 3,5. Visitas com agen-
damento: tel. (92) 8173-7145.



Sítio Sonhando Acordado

Ramal São Benedito, km 3. Visitas com agen-
damento: tel. (92) 3328-1706. Almoço R\$
10,00/ pessoa.



UTILIDADES & SERVIÇOS

Aeroporto mais próximo:

Manaus – Aeroporto Internacional Eduardo
Gomes. Av. Santos Dumont, 1350, Tarumã, 14
km do centro, tel. (92) 3652-1210/ 1517.

Estação Rodoviária:

Manaus – Rua Recife, km 8, s/n, tel. (92) 3236-
3409; Rio Preto da Eva – Av. Conrado Niemeyer,
s/n, Centro, tel. (92) 3328-1207/ 1031.

Informações Turísticas:

Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Tu-
rismo (SEMAT) – Rua Gov. Gregório Azevedo,
8, Centro, tel. (92) 3328-1646.

Bancos:

Banco do Brasil, Bradesco.

Hospital:

Hospital Thomé de Medeiros Raposo
– Rua Gov. Ângelo do Amaral, s/n, Centro, tel.
(92) 3328-1135.

Onde Ficar:

Rio Preto da Eva - Hotel Pousada Casarão –
Rua Gov. José Lindoso, 111, União, tel. (92)
3328-1081.

Rio Preto da Eva - Apart Hotel Rios – Av. Conra-
do Niemeyer, 13, Centro, tel. (92) 3328-1300.



PARAÍBA

Artesanato, forró e festas marcam a Paraíba na Capital ou perto do sertão, no Cariri

Na capital, João Pessoa, é possível apreciar a culinária saudável e a cultura espontânea do povo da roça. Poucos sabem, mas no sul da cidade, pode-se despendar um dia inteiro em agradáveis passeios pela zona rural do Vale do Gramame. Lá acontecem desfiles de carroças, concursos de quadrilhas e há guias para trilhas ecológicas e rurais pelas plantações orgânicas da região.

Outra opção para conhecer a riqueza rural e cultural do estado é seguir para a região do Cariri. Nas cidades de Serra Branca e Cabaceiras, a vegetação mistura elementos da Zona da Mata, do Agreste e do Sertão e a pitoresca cultura local reverencia o bode, coroando-o anualmente como rei em uma animada festa ao som do forró-pé-de-serra, muita buchada e outros saborosos pratos sertanejos. Vale a pena também ver e ouvir o porquê de Cabaceiras ser conhecida como a Roliúde Nordestina.

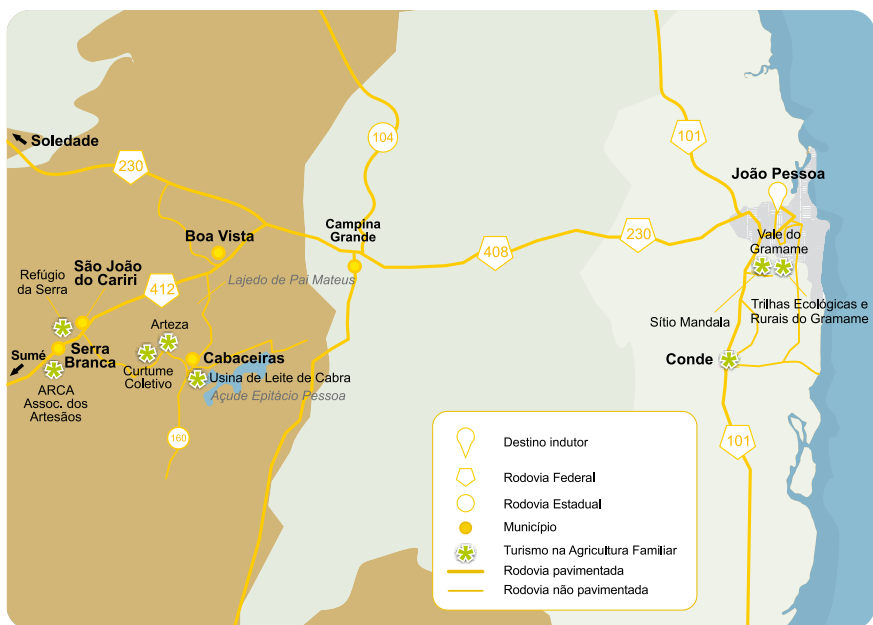
Distância de João Pessoa:

Vale do Gramame 20 km,
Cabaceiras 189 km, Serra Branca
238 km.

Como chegar:

Vale do Gramame – Saída para a BR-230, até entroncamento com a BR-101, seguir à esquerda na direção do Distrito Industrial.
Serra Branca – BR-230 e BR-412.
Para Cabaceiras: voltar pela BR-412 até São João do Cariri, virar à direita e seguir mais 39 km em estrada de chão.





VALE DO GRAMAME



A região do Vale do Gramame, ao sul da capital, foi uma grande fornecedora de hortigranjeiros para João Pessoa e outras cidades. Mais recentemente, os pequenos agricultores tiveram seu espaço ocupado pelo gado e, conseqüentemente, os cultivos diminuíram, deixando as três comunidades – Gramame, Engenho Velho e Mituçu – e suas quase 900 famílias carentes e sem perspectiva.

Mas, essa história começou a mudar com a chegada de Maria dos Anjos Gomes, a D´Oci, uma baiana que escolheu a região para instalar sua casa de campo e desfrutar da aposentadoria. Além da beleza e clima bucólico do lugar, D´Oci se encantou com o jeito e costumes do

povo. Percebeu que eram comunidades muito musicais, com gosto pelo cantar e tocar, pelas festas tradicionais das cirandas e das quadrilhas. Iniciou um trabalho de resgate desta cultura que redundou na criação da organização não-governamental Escola Viva Olho do Tempo (EVOT) – uma incubadora de projetos que tem o intuito de trazer de volta o brilho de outros tempos à região.

Hoje, vários dos moradores das três comunidades integram grupos de ciranda e forró. A Banda Raiz do Vale, por exemplo, já está gravando o segundo CD, com músicas, em sua maioria, de autoria própria. Em um concurso anual, membros da comunidade escrevem suas próprias músicas para serem selecionadas para a Festa das Quadrilhas, uma das mais concorridas da região. Os temas sempre se referem ao Vale, ao meio ambiente, à cultura e aos costumes da gente de lá.

As festas tradicionais ganharam gran-

de repercussão pela autenticidade. De março a maio, acontecem os **Cortejos de Carroços Juninas** – um desfile dos antigos veículos, ainda comuns na região, enfeitados de adereços e acompanhados por cirandeiros sobre um carro de som até a arena da festa, onde os jurados pontuam os participantes. Comidas típicas, as belas apresentações de ciranda e o **Encontro de Quadrilhas** seguem noite adentro, com muita animação.

Além da parte musical e festiva, o visitante do Vale do Gramame pode se inteirar do local através das **Trilhas Ecológicas e Rurais**, um programa de dia inteiro com um delicioso almoço típico incluído. A galinha na lenha (galinha cai-pira cozida no fogão a lenha), o camarão no mato (mistura de camarão pitu com feijão verde) e o cuscuz da mandioca mole (massa da mandioca, sal e coco ralado) estão entre os quitutes.

Jovens, em sua maioria filhos de agricultores, receberam formação como condutores de turismo e recepcionam os turistas por seis trilhas com duração e níveis de dificuldade variados. Mostram ainda a beleza dos resquícios de Mata Atlântica e a inovadora agricultura que vem sendo praticada na região.

Na Trilha do Seu Paletó, além de conhecer a história deste personagem local – um agricultor de Mituaçu que trabalhava na roça vestido elegantemente com um paletó e fumando seu palheiro imponente – o visitante passa por bela mata e conhece diversos roçados com

a policultura da macaxeira, milho, abacaxi e outras. Em Engenho Velho, a Trilha Caminho das Mandalas leva a propriedades que aplicam este singular sistema agroecológico.

Uma delas é o **Sítio Mandala**, do senhor Hermes Gonçalves da Silva, de 58 anos, que, na propriedade de apenas 2 hectares, cultiva horta, fruteiras e cria peixes, galinhas e gado de forma integrada e ecologicamente correta.

A mandala se constitui em sistema de plantio com canteiros em formato de círculos concêntricos, cujo círculo central é formado por um tanque de água que, no caso, também produz peixes. O sistema de irrigação é econômico e curioso: mangueiras, presas em estacas vivas (pés de macaxeira), com aspersores feitos de hastes de cotonetes de pontas cortadas, com vazão controlada por várias válvulas, para não desperdiçar água. Tudo é integrado: os peixes limpam a água, são alimentados pelas folhas e frutos que caem, as galinhas e gado produzem o adubo orgânico para o plantio e assim por diante.

Seu Hermes passeia com os turistas e explica tudo com muito entusiasmo. Ele alterna o trabalho numa fábrica têxtil com o da roça e se sente feliz de ter aprendido a nova técnica, que produz um alimento sadio para sua família e para os consumidores. Ao final da visita, muita água de coco, tirado na hora, e frutas do pé.



Bode guisado

Pedaços de bode

Limão

Temperos: cominho, cebola, coentro e sal

Deixe os pedaços da carne curtirem no suco de limão com água por 2 horas. Escorra e adicione temperos: sal, mais limão e cominho.

Leve ao fogo baixo para refogar, acrescente a cebola, coentro e deixe cozinhar por cerca de 1 hora em panela de barro ou 20 minutos em panela de pressão.



SERRA BRANCA

A região do Cariri Ocidental, nas proximidades de Serra Branca, passa por dois momentos distintos em sua paisagem. De maio a setembro, no pé da famosa serra esbranquiçada que se destaca na imensidão da planície, tem um lago de águas claras e a mata está verdejante. Depois caem todas as folhas e tudo fica marrom, em seguida cinza, até que, em meados de dezembro, craibeiras, mulungus e ipês começam a florir.

Para apreciar essa diversa paisagem e ao mesmo tempo se integrar com o festivo povo nordestino, o visitante pode optar por um roteiro inusitado: um passeio a bordo de um pau-de-arara junto com um trio de forró pé-de-serra até o **Sítio Refúgio**

da Serra. Lá fica a Itamorotinga (em tupi, *Ita* é pedra, *mor*, grande, e *tinga*, branca), ou Pedra Branca, com seus 3 km de extensão por 2 km de largura e 500 m de altura.

A dentista Maria Doralice Torreão, 50 anos, a proprietária, é quem teve a idéia. No sítio de 32 hectares, trilhas guiadas por ela ou pelos filhos apresentam a beleza da caatinga intacta, coqueiros nativos e grande diversidade de árvores frutíferas. Cavalgadas levam a propriedades vizinhas com outras pedras, lagos e inscrições rupestres.

Doralice brinda seus visitantes com um almoço saboroso, preparado com produtos do próprio sítio e de vizinhos: caldinho de peixe, galinha caipira, maxixada com leite, arru-madinho de feijão-macáçar verde, arroz de festa (cozido com o caldo da galinha) e, como não poderia faltar, o





produto nordestino mais famoso – o bode, servido guisado ou como buchada.

Num pequeno ateliê e loja anexa, pode-se observar o trabalho das louceiras de Serra Branca, como dona Maria José Pereira, de 48 anos. Seguindo a tradição da família, ela fazia utilitários como jarros, potes e panelas até que, certa vez, sua

filha fez uma boneca de barro. Maria José gostou e pediu permissão para recriá-la em variações de 10 cm a 1 metro de altura. A peça fez sucesso e foi premiada em diversas mostras de artesanato. Isto reavivou a profissão das louceiras da região, que se uniram na **Associação dos Artesãos do Cariri Ocidental (ARCA)**, com sede em Serra Branca.

Um clima e flora peculiares

O nome Cariri se origina da nação indígena que habitava a região, cujo clima e vegetação é de transição entre Zona da Mata, Agreste e o Sertão. A área se divide em Cariri Ocidental, mais parecido com o sertão e o Oriental, com paisagens diferenciadas, inclusive com elevações que se destacam na paisagem, fazendo parte do Planalto da Borborema. Algumas constituem áreas de preservação ambiental como a do Lajedo de Pai Mateus, em Cabaceiras, e a Pedra Branca, em Serra Branca. Estes locais guardam também sítios arqueológicos com inscrições rupestres.



CABACEIRAS

É a cidade em que menos chove no país. São apenas 330 mm/ano. Apesar disso, não existe problema de falta de água na região. Os dois rios temporários que cortam a cidade – o Paraíba e o Taperoá – se enchem entre fevereiro e junho e abastecem o Açude Epitácio Pessoa, que fornece água, não só para os 20 municípios do Cariri Oriental, como para Campina Grande, a segunda maior cidade do estado.

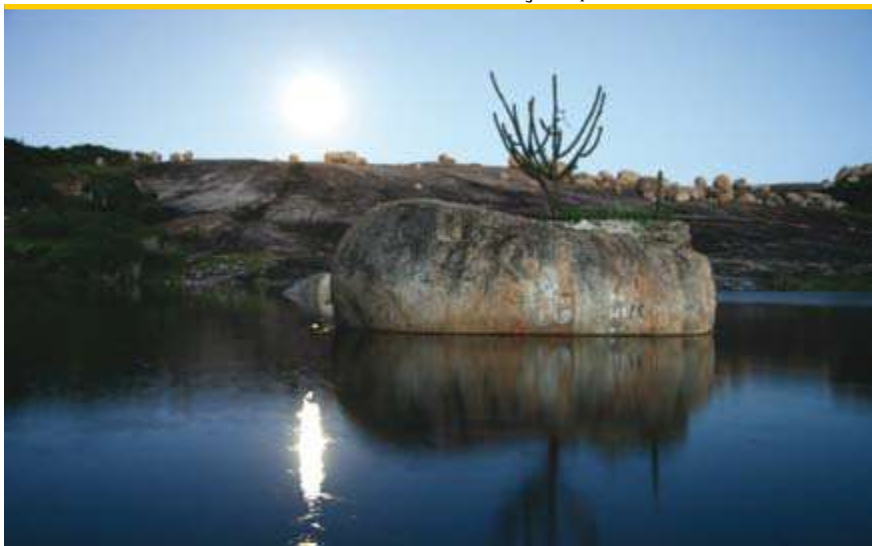
Historicamente, Cabaceiras foi a porta de entrada para a colonização do Sertão da Paraíba, por volta de 1665. Chama a atenção dos visitantes, principalmente europeus, o colorido das fachadas das casas pequenas à beira da rua, a maioria do século 19. Curiosamente, não há sobrados na cidade. A arquitetura é eclética, com predomínio do neoclássico e um pouco do colonial.

Justo por esse cenário, a cidade acabou se tornando o palco preferido de muitos cineastas brasileiros e estrangeiros, que a elegeram para rodar 22 produções, entre curtas e longas-metragens. O sol constante e a vegetação variada, com caatinga preservada e formações rochosas, também contribuem para a escolha. Este talento cinematográfico lhe

rendeu a fama de “Roliúde Nordes-tina”. Uma placa, encravada numa elevação na entrada da cidade, imita o famoso símbolo da Hollywood norte-americana.

JosiKleiton Albuquerque, o Kleitinho, de 21 anos, guia de turismo da cidade, conta essas histórias e apresenta aos turistas os muitos cenários de filmes como o “Auto da Compadecida”, “Cinema, aspirinas e urubus”, “Canta Maria” e “Romance” só para citar os mais recentes. Muitos dos habitantes atuaram como figurantes e há três ruas da cidade, cujas casas são apenas fachadas, criadas para cenário, assim como alguns locais na zona rural. O **Memorial Cinematográfico** guarda as lembranças das produções.

Outra característica de Cabaceiras e cidades do Cariri Oriental é a criação de caprinos e ovinos, que compõem a alimentação típica com a carne de bode, o



leite de cabra e seus derivados em queijos, ricotas e iogurtes. O bode é um elemento tão importante na cultura local que tem até escultura na praça e uma festa em sua homenagem – a **Festa do Bode Rei**, que acontece em junho, atraindo muitos visitantes para os longos forrós pé-de-serra, barraquinhas de comidas típicas, feira de animais, concursos de culinária bodista, disputas de Pega do Bode e a coroação do animal, que passeia em comitiva, ao lado da cabra-rainha.

A cidade já teve o maior rebanho destes animais na Paraíba, criados para corte. Depois de um período de decadência, a pecuária renasce na região com melhoramentos de raça e migração para o gado com aptidão leiteira. Sessenta produtores fundaram, em 1996, uma associação de criadores que busca otimizar toda a cadeia produtiva: a produção do leite, o uso do couro para artesanato e o abate para consumo da carne.

A **Usina de Leite de Cabra**, bem no centro da cidade, pode ser visitada para se conhecer o processo de pasteurização e ensacamento do leite. São processados de 1700 a 2200 litros de leite por dia, que levam a marca Leite Bé. Henri Daniel Pombo, produtor de apenas 25 anos e presidente da Associação, explica que ainda há resistência do consumidor para o leite caprino, mas está compondo a merenda escolar e é distribuído por programas do governo às cidades carentes. A meta da Associação é conquistar redes de supermercados.

Vale a pena também uma visita à **Arteza**, ateliê de produção e loja de artesanato de couro, que fica no distrito de Ribeira. A rústica e agradável vila rural vive do artesanato do couro – sapatos, pastas, bolsas, roupas, chapéus e até bijuterias são produzidas à mão e com máquinas de uso coletivo, compartilha-



das pelos artesãos no ateliê.

Ângelo Márcio Gomes, 28 anos, é um dos artesãos. Ele trabalhava na roça e ingressou na arte do couro há 12 anos. Produz muitos chapéus, o carro-chefe da Arteza. Orgulhoso, diz que os produtos, com a marca Arteza gravada em alto relevo em todas as peças, podem ser encontrados em vários estados e até no exterior. No bonito *show-room*, o visitante pode fazer suas compras ou visitar os artesãos em suas casas.

Para completar o ciclo da caprinocultura, a 1 km quilômetro dali, o turista visita o **Curtume Coletivo Miguel de Sousa Meira**. José Carlos de Castro, presidente, conta que antigamente os curtumeiros da região trabalhavam individualmente e com dificuldades. Há 10 anos, uniram-se com a Cooperativa Arteza e evoluíram para uma estrutura única no



atual prédio, que processa peles caprinas (90%) e bovinas (10%).

Ele explica que antes das máquinas, os curteiros tiravam cerca de 500 peles/mês. Agora processam em conjunto 4000 peles/mês e há planos para chegar a 6000, só de caprinos e ovinos. Ele mostra todas as etapas do processo e comenta que o couro caprino tem sido cada vez mais requisitado – cerca de 70% da produção é exportada, os outros 30% ficam para o artesanato local e também de outros estados. A grande vantagem é que o curtimento usado é o vegetal – sem uso de sais pesados que

comprometem o meio ambiente. Empregam a casca de angico, árvore típica da região, e usam a madeira para móveis. A Co-



perativa mantém uma área de 30 hectares para cultivo da árvore.

No centro da cidade, o **Museu dos Cariris Paraibano**, implantado no prédio da antiga cadeia, preserva em seu acervo um pouco da história da caprinocultura na região e seus reflexos no modo de vida do povo.



DICA: O *Lajedo de Pai Mateus*, a 25 km (em terra) de Cabaceiras tem curiosas formações rochosas e sítio arqueológico com inscrições rupestres. Agências e o hotel instalado na área oferecem serviço de guias para passeios e prática de esportes de aventura.



Leite de fácil digestão

A cabra produz cerca de 2200 gramas de leite por dia. Pouco, se comparado com os cerca de 20 litros/dia do gado bovino, porém com vantagens. O leite de cabra é mais leve e mais claro que o de vaca, tem menos colesterol e mais cálcio, e seus glóbulos gordurosos são menores, o que facilita a digestão. Além disso, o gado caprino se adequa bem à área do Cariri, árida e quente, por ser mais resistente que o bovino.

INFORMAÇÕES

Vale do Gramame – João Pessoa

Cortejo de Carroças Juninas e Encontro de Quadrilhas

As três etapas, uma em cada comunidade, ocorrem no 2º ou 3º sáb, mar-mai.



Sítio Mandala

Acesso pela BR-101, km 3,5 (2 km em terra), Engenho Velho, tel. (83) 3233-9418.



Trilhas Ecológicas e Rurais do Vale do Gramame

Agendar na Escola Viva Olho do Tempo (EVOT), tel. (83) 3220-1138. Serviço de guia R\$ 30,00 p/ grupos de até 7 pessoas, almoço R\$ 10,00/pessoa.



Serra Branca

Associação dos Artesãos do Cariri Ocidental (ARCA)

Rua Joaquim de Andrade Gaião, 59, tel. (83) 3354-2300.



Refúgio da Serra

Serra do Jatobá, tel. (83) 3354-2300. Almoço e trilhas R\$ 10,00/pessoa, inclui traslado de pau-de-arara para grupo mínimo de 10 pessoas.



Cabaceiras

Arteza – Cooperativa dos Artesãos do Cariri

Estr. Cabaceiras-S. João do Cariri, km 14, Distr. de Ribeira de Cabaceiras, tel. (83) 3356-9001. Seg-sáb 7h-12h e 14h-17h.



Curtume Coletivo Miguel de Sousa Meira

Estr. Cabaceiras-S. João do Cariri, km 15,5, Distr. de Ribeira de Cabaceiras, tel. (83) 3356-9001. Agendar visita.



Festa do Bode Rei

Centro de Cabaceiras – data móvel no início de junho. Inf. Prefeitura, tel. (83) 3356-1042.



Kleitinho – guia de turismo

tel. (83) 3356-1037 / 3356-1179.



Memorial do Cinema

Rua Manoel Maracajá, s/n, tel. (83) 3356-1042.



Museu Histórico e Cultural dos Cariris Paraibano

Av. 4 de junho, s/n, tel. (83) 3356-1042.



Usina de leite de cabra

Rua Manoel Martins de Barros, s/n, tel. (83) 3356-1057. Agendar visita.



UTILIDADES & SERVIÇOS

Aeroporto mais próximo: João Pessoa

– Aeroporto Internacional Pres. Castro Pinto, Bayeux, 10 km do centro de J. Pessoa, tel. (83) 3041-4200. **Campina Grande** – Aeroporto Pres. João Suassuna – Av. Uberaba, s/n, Distr. Industrial, 7 km do centro, tel. (83) 3331-1149.

Estação Rodoviária: João Pessoa, tel. (83) 3221-9611.

Cabaceiras, só a partir de Campina Grande, tel. (83) 3337-2305 /1500. **Serra Branca**, tel. (83) 3221-9510.

Informações Turísticas: Vale do Gramame – Secretaria de Turismo de João Pessoa, tel. (83) 3218-9873.

Cabaceiras – Prefeitura, tel. (83) 3356-1042. **Serra Branca** – Prefeitura, tel. (83) 3354-1313. Ou pelo Sebrae de Campina Grande, tel. (83) 2101-0100.

Bancos: Vale do Gramame – em João Pessoa – todos os grandes bancos na região central. **Cabaceiras** – Banco do Brasil (só caixa eletrônico). **Serra Branca** – Banco do Brasil.

Hospital: Vale do Gramame – opções em João Pessoa. **Cabaceiras** – Centro de Saúde Ana Queiroz, tel. (83) 3356-1120/1040. **Serra Branca** – Hospital Geral, tel. (83) 3354-2855.

Onde Ficar:

Vale do Gramame – opções em João Pessoa, em todas as faixas de preços.

No Cariri – Hotel Fazenda Pai Mateus – Acesso



MATO GROSSO

O convívio com o rio e a vida na agricultura caracterizam o Mato Grosso

São Gonçalo Beira-Rio e Bom Sucesso, duas comunidades ribeirinhas, a poucos minutos de carro da Capital do estado, mostram um resumo da cultura e modo de vida do povo do Mato Grosso. O artesanato e as alegres danças do siriri e cururu são tradição, além da pesca e a vida calma, que é fruto da contemplação do rio. Cuiabanos e gente de todo lugar buscam usufruir desta tranquilidade e restaurar o ânimo nas peixarias, casas especializadas no preparo de peixes frescos com saborosos acompanhamentos e doces feitos no tacho. Em Bom Sucesso, os vários restaurantes a beira-rio integram uma rota turística batizada de Rota do Peixe.

Já ao norte de Cuiabá, em Campo Verde, a 130 km, vê-se uma outra face do estado: a da agricultura bem sucedida. E não se trata das grandes propriedades de cultivos extensivos, mas sim de um assentamento da Reforma Agrária. O 14 de Agosto é um exemplo de sucesso do trabalho coletivo e da boa vontade do homem do campo. Cavalgar, passear pelo rio, ordenhar e fazer a Trilha do Alimento estão entre os atrativos mostrados com orgulho pela comunidade.

Distâncias de Cuiabá:

Bairro São Gonçalo Beira-Rio, 8,5 km do Centro; Bairro de Bom Sucesso, em Várzea Grande, 20 km do Centro de Cuiabá; Campo Verde, 130 km.

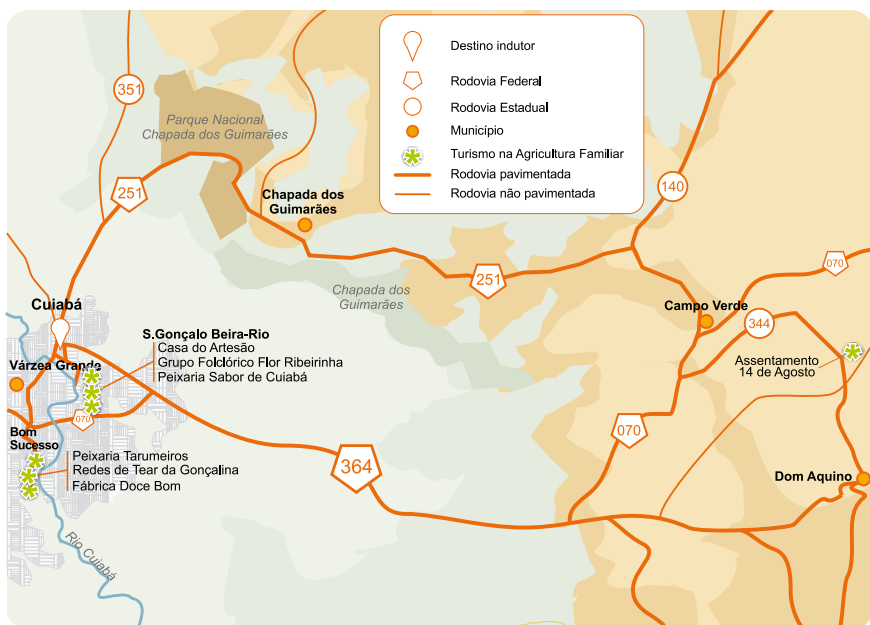
Como chegar:

São Gonçalo Beira-Rio – Acesso por Coxipó, na margem esquerda do Rio Cuiabá.

Bom Sucesso – Pegar a saída para a BR-070 e, na rotatória, o acesso p/ Bom Sucesso.

Campo Verde – BR-251, via Chapada dos Guimarães. O Acesso pela BR-163/364 tem tráfego pesado de caminhões.





CAMPO VERDE - ASSENTAMENTO 14 DE AGOSTO

Tudo começou com a ocupação da Fazenda Pedra Preta, na região de Rondonópolis, por cerca de 800 famílias que, junto com o Movimento dos Sem-Terra – MST, reivindicavam terras para plantar. O jovem Manoel Messias da Silva, um dos 12 filhos de uma família de agricultores, buscava começar sua vida. O mesmo pretendia Idalice Rodrigues Nunes (a Fia), que acompanhava o pai sem-terra no Movimento. Os dois jovens se conheceram, se casaram e conquistaram a sonhada terra, em um assentamento de

1800 hectares a serem distribuídos para 70 famílias – uma média de 25 hectares para cada uma.

O casal mais 12 famílias perceberam que as áreas eram pequenas para a subsistência e gerar excedentes para comercialização. Resolveram, então, não dividir seus lotes e, em um sistema inovador de trabalho coletivo, produzir para todos. A experiência teve início em 1998 e hoje, Manoel com 34 anos e Fia, com 35, comemoram as safras de milho, mandioca, café, as variadas hortaliças, e da cana – que rende o açúcar mascavo, a rapadura e o melado, que vão para a merenda escolar da região, além da cachaça Canudos. E mais: as criações de galinha, porco, os tanques de peixe e o gado de leite e de corte.

A Coopac – Cooperativa de Produção Agropecuária Canudos – nome adotado pelos empreendedores, funciona muito bem, embora tenha se reduzido a seis





famílias. Os 10 adultos se revezam nas tarefas no campo e com o gado e os mais jovens buscam alternativa de renda com o turismo, explorando as belezas naturais do Assentamento.



Além de agradáveis cavalgadas e gostosos passeios no rio de corredeiras, boas inclusive para o bóia-

cross, os visitantes apreciam a Trilha do Alimento – um passeio pelas plantações em que se conhecem as técnicas do arado e da irrigação e colhem-se frutas e verduras do pé, além de realizar a ordenha e conhecer o processo do engenho.

Ao final: um saboroso café da tarde ou almoço, feito com produtos da propriedade, a maioria orgânicos. De todas as roças, só algumas hortaliças ainda não foram convertidas inteiramente para

Mojica de pintado

1 kg de pintado em cubos
1½ colher (sopa) de azeite
1 dente de alho picado ou amassado
coentro picado
cebolinha picada
sal
1 limão
azeite
1 kg de mandioca pré-cozida e em pedaços

Tempere o pintado com limão, parte do alho e sal e deixe descansar por 15 minutos. Na panela, frite o azeite e o restante do alho. Acrescente os cubos de pintado e frite. Junte a mandioca e água suficiente para cobrir. Cozinhe por cerca de 20 minutos. Espalhe por cima a cebolinha e o coentro.

* Receita da Lecir, da Peixaria Tarumeiros.



COMUNIDADE BOM SUCESSO



Os cerca de 1200 habitantes do pequeno distrito de Bom Sucesso vivem do peixe, pescado no Rio Cuibá, da pequena agroindústria de doces e do trabalho nas nove peixarias, restaurantes especializados em servir peixes, que ficam à margem do rio.

A **Tarumeiros** é um bom exemplo das peixarias da região. A árvore gigante da tarumã, fruta usada para fazer doce, enfeita a margem e batiza o lugar. Lá os pratos são servidos em rodízio, postos à mesa do cliente e repostos sempre que necessário.

Lecir Aparecida da Silva está no comando atualmente, mas há 23 anos o tempero é do avô de seu marido, Joaquim Leite da Rosa (Seu Painha), de 78 anos. É ele que limpa os peixes e prepara cada um a seu jeito: tem o pacu assado na folha da bananeira; ou o pacu enso-

pado, cortado em ventrecha (costela); ou na mojica (cubos de pintado enso-pado com mandioca). Para acompanhar, arroz, farofa de banana-da-terra, pirão de peixe, mandioca, saladas e molhos muito frescos de tomate com coentro, ou apimentado.

Além de passear de canoa, caminhar pela margem ou pescar, o visitante pode se integrar com a população local, visitando as casas das artesãs de **redes de tear**. A mais conhecida é a Dona Gonçalves Barros Rosa, 74 anos, esposa do Seu Painha. Ela conta que aprendeu o ofício do tear quando era criança, com a mãe e a avó, e quer ensinar aos jovens para não deixar morrer esta cultura. As redes são tecidas em algodão e formam bonitos motivos regionais como aves e animais típicos. As varandas, como são chamadas as barras que enfeitam a rede, são cuidadosamente trançadas em um tear de mão, como se fosse uma renda.

Outro bom programa é conhecer uma das fábricas de doces. Na **Doce**



Bom, que é uma sociedade entre Ildete Gonçalves da Silva (a Moreninha), de 47 anos, e Fábio Trindade Magalhães, de 27 anos, pode-se acompanhar todo o processo de produção nos enormes tachos sobre fomalha rústica de barro.

Com a ajuda da esposa de Fábio, Aparecida de Lurdes, eles produzem doces tradicionais do Mato Grosso. O furrundu, por exemplo, é feito do mamão verde com rapadura, gengibre, canela e cravo, cozidos no tacho de ferro por mais de 3 horas. A cachorrada é um doce de leite de vaca cozido, deixado de um dia para outro para talhar espontaneamente e depois cozido novamente com acréscimo do açúcar e canela. O nome curioso vem da história que conta que, antigamente, o leite estragado era dado aos cachorros, até alguém resolver aproveitá-lo e



preparar um doce que acabou talhando e mesmo assim ficou bom. Contam que os cachorros ficaram à porta aguardando seu leite e formaram uma aglomeração – daí a cachorrada.

Além desses há também o doce de leite tradicional ou com ameixa, de carambola, batata-doce, de abóbora em pasta e outros, vendidos ali mesmo, nas peixarias ou em hotéis de Cuiabá.

Siriri e cururu, símbolos de alegria e devoção

Com coreografias movimentadas e canções que têm sempre a vida ribeirinha e as tradições religiosas como tema, o siriri é contagiante e já tem tradição de mais de 200 anos. É dançado aos pares com, no mínimo, três músicos: o da viola de cocho, o do ganzá (percussão de bambu tocada com pedaço de costela de boi) e o mocho (que parece um banco feito de couro de boi, com sonoridade próxima à do tamborim). O animado duelo vocal entre homens e mulheres, muito ornados com roupas floridas, é acompanhado pelos bonecos gigantes Boi da Serra, a Ema do Pantanal ou o Minhocão, personagens lendários locais.

O cururu é tradicionalmente cantado e dançado por homens, numa espécie de desafio de versos e repentes, que falam de motivos religiosos, amores perdidos ou questões políticas, entre outros temas. Os cururueiros fazem roda e iniciam a dança com passo simples de pé esquerdo, pé direito, e vice-versa,

depois “fazem frô”, que é florear à vontade, enfeitando a dança com movimentos de ajoelhar-se até dar rodopios completos. Atualmente, existem 43 grupos de siriri e cururu no estado, entre eles alguns infantis, como o Grupo Siriri Passo Miudinho, de Bom Sucesso.



COMUNIDADE SÃO GONÇALO BEIRA-RIO

A relação do homem com o rio é muito forte, em São Gonçalo Beira-Rio, bairro de Cuiabá a cerca de 8,5 km do Centro. É do caudaloso Rio Cuiabá que a comunidade tira o peixe para a subsistência e para servir nas peixarias, além do barro para o trabalho em cerâmica, e a inspiração e ânimo para dançar os alegres siriri e cururu, ao som das violas de cocho, do ganzá e do mocho.



Na **Casa do Artesão**, que funciona como um mini-museu e casa de cultura, estão em exposição e à venda uma boa amostra do bonito trabalho das ceramistas do local. A tradição vem passando de mãe para filha há muitas gerações, como conta dona Alice Conceição de Almeida, 61 anos. Ela e outras 15 mulheres moldam jarros, potes, travessas e também peças artísticas como as famosas galinhas e outras esculturas de adorno nos espaçosos e frondosos quintais das casas na beirada do rio. Os maridos e filhos ajudam com a lixa, a pintura e outros detalhes.

Outra tradição do lugar é a confecção das violas de cocho, que ajudam a manter vivas as danças e cantos do siriri e cururu. Alcides Ribeiro dos Santos, 42 anos, é um dos mais conhecidos artesãos da viola de cocho e, embora não seja da Comunidade, prestigia os tocadores e artesãos da região, como o senhor Euclides Maia da Silva (Seu Bugre), de 76 anos. Pescador e agricultor, Seu Bugre passou sua herança de artesão e

tocador para o filho e para o neto, que tem 36 anos e se destaca nas festas.

Alcides explica que a viola de cocho tem muitas particularidades. Com cinco cordas, três trastes e sem buraco, tem sonoridades diferentes de acordo com a madeira. As mais usadas são o sarã-de-leite, o cedro-rosa, a ximbuva, a cajamanga ou a mangueira.



Dona Domingas Leonor da Silva, de 53 anos, é quem ensaia o **Grupo Folclórico Flor Ribeirinha**, que conta com 12 ca-sais e 7 músicos para animar as festas da Comunidade, como a de São Gonçalo, que acontece em janeiro.

Entre as opções de peixarias, beirando o rio, está a **Peixaria Regional Sabor de Cuiabá**. Seu José Américo de Souza, o chefe de cozinha, é também o dono e capricha na ventrecha de pacu e na mojica, acompanhados de farofa de



DICA: O Parque Nacional da Chapada dos Guimarães encontra-se fechado para visitas. Porém, o turista tem a oportunidade de vislumbrar as intrigantes formações rochosas avermelhadas e achatadas a partir da própria estrada, no Mirante Portão do Inferno, Morro São Jerônimo e outros pontos. Pode-se aproveitar atrativos que pertencem ao conjunto, mas não estão na área do Parque, como a Cachoeira Salgadeira, Trilha do Matão, entre outros.

ENDEREÇOS

Campo Verde

Assentamento 14 de Agosto

MT-344 p/ Dom Aquino, a 30 km do centro. Visitas com agendamento pela Secullos Tour, tel. (66) 3419-3002. R\$ 36,00/pessoa c/ café de boas vindas mais lanche ou refeição e as atividades do local.



Comunidade São Gonçalo Beira-Rio

Casa do Artesão

Rua Antônio Dorileo, 2620, tel. (65) 3661-3264/



Grupo Folclórico Flor Ribeirinha

Contatos c/ Domingas Leonor, tel. (65) 3661-3621.

Peixaria Regional Sabor de Cuiabá

Rua Antônio Dorileo, 2660, tel. (65) 3661-9018.

Ter-sex 11h-14h30, sáb-dom 11h-16h. Rodízio R\$ 25,00 (criança até 8 anos não paga).

Comunidade Bom Sucesso

Aluguel de barco – com o Juca, na beira-rio, R\$ 5,00/hora.

Doce Bem

Rua Gil da Silva, 1779, tel. (65) 3686-8104.

Grupo Siriri Passo Miudinho

Contatos c/Jacinta do Espírito Santo, tel. (65) 3684-5043.

Peixaria Tarumeiros

Rua Gil João da Silva, 1175, tel. (65) 3686-8115. Ter-dom 10h-16h. Rodízio R\$ 27,90/pessoa

(criança até 9 anos não paga).

Rede de tear Dona Gonçalves

Rua José de Magalhães, 460, tel. (65) 3686-8115.

UTILIDADES & SERVIÇOS

Aeroporto mais próximo: Aeroporto Internacional Marechal Rondon – Rua Gov. Ponce de Arruda, s/n, Jardim Aeroporto, Município de Várzea Grande, 10 km do centro de Cuiabá, tel. (65) 3614-2500.

Estação Rodoviária: Cuiabá – Terminal Rodoviário Cuiabá – Av. Jules Rimet, Bairro Rodoviária, tel. (65) 3621-3629; Terminal Rodoviário do Coxipó – Av. Fernando Corrêa da Costa, 4198, Coxipó, tel. (65) 3661.2171.

Campo Verde – Rua Santos, s/n, Centro, tel. (66) 3419-1539 / 3201.

Informações Turísticas: Cuiabá – Secretaria de Desenvolvimento do Turismo (Sedtur), tel. (65) 3051-9107/ 9300. **Campo Verde** – Secretaria Municipal de Indústria Comércio e Turismo, tel. (66) 3419-3383.

Bancos: Campo Verde – Banco do Brasil, HSBC. **Cuiabá** – todos os grandes bancos na região central e em Shoppings Centers. **Várzea Grande** – ABN Amro Real, Banco do Brasil, Bradesco, CEF, HSBC, Itaú e Unibanco.

Hospital: Cuiabá – Hospital Geral – Rua 13 de Junho, 2101, Porto, tel. (65) 3616-7000.

Campo Verde – Hospital Campo Verde – Rua São Salvador, 707, Centro, tel. (66) 3419-1151.

Onde Ficar:

Campo Verde – Hotel Pequeno Mundo – Av.



ESPÍRITO SANTO

A Serra Capixaba cativa pelo modo de vida simples e pelas delícias da colônia

Na década de 1980, Venda Nova do Imigrante e Domingos Martins revolucionaram a vida dos agricultores familiares da Serra Capixaba, trazendo um intenso movimento às cidades que ficam no caminho para Minas Gerais. Elas foram as pioneiras em abrir as portas de suas propriedades rurais para um novo tipo de turismo que procurava mostrar para os urbanos as delícias da culinária e a simplicidade da vida rural.

Outras cidades da região, entre elas Afonso Cláudio, vêm se adequando a esta opção de renda extra para os sítios. Uma quantidade cada vez maior de visitantes passeia pelas serras e volta enlevada pelo contato com a natureza e com produtos saborosos e saudáveis, que levam para casa. A visita também possibilita interagir com a cultura da região, colonizada por imigrantes italianos e alemães.

Distâncias de Vitória:

Venda Nova do Imigrante 103 km, Domingos Martins 64 km, Afonso Cláudio 136 km.

Como chegar:

Acesso a todas as cidades pela BR-262.





VENDA NOVA DO IMIGRANTE



A cidade, que nasceu como um ponto de apoio de um vilarejo de imigrantes italianos, não esconde sua vocação agrícola. Ao longo da BR-262 e nas muitas estradinhas vicinais, as montanhas estão salpicadas com resquícios de Mata Atlântica e belos roçados, formando desenhos na paisagem.

Pequenas propriedades familiares caracterizam toda a região. O forte é o cultivo do café, inclusive, algumas variedades especiais de altitudes acima de 1000m. Nestas áreas mais altas, entram também as hortaliças e as frutas de clima temperado como amora, pêssego, morango

(são mais de 600 produtores) e o mirtilo, uma novidade na região. Os cultivos e criações destinam-se à subsistência e os excedentes são vendidos.

Assim trabalha a **Família Busatto**. Lá o turista tem a oportunidade de conhecer um ciclo completo de agroindústria sustentável e provar e comprar produtos de alta qualidade. Dois irmãos e duas irmãs se dividem nas tarefas da propriedade de 27 hectares, herdada dos pais, filhos de italianos chegados à região no





início do século 20.

Lúcio Busatto, o irmão do meio, cuida da área externa: as plantações de café, boa parte delas especiais; o gado confinado, cujo leite vai para a pequena fábrica de queijos e iogurtes; o milho para o fubá (feito no moinho próprio) e para a ração do gado e a cana-de-açúcar, destinada ao engenho também situado lá mesmo.

É aí que entra a parte de Carlos, o irmão mais velho, e a esposa Isabel. Eles são responsáveis pelo engenho, cujo principal produto é a cachaça Temosinha – 12 a 14 mil litros/ano, sendo 70% comercializada após envelhecimento, por períodos de três até seis anos, em barris de carvalho, cerejeira ou castanha. A cana ainda gera cerca de 4.000 quilos/ano entre açúcar mascavo, rapadura e melado. Uma charmosa adega de pedra é o local em que o turista pode experimentar esses produtos.

As irmãs, Carmem e Márcia, com a ajuda do Lúcio, cuidam da produção dos queijos e iogurtes e da loja em que são comercializados todos os produtos do sítio. Eles aprenderam a fazer queijo com a mãe, depois se aperfeiçoaram em cursos e, hoje, são famosos pelos queijos tipo parmesão, suíço e outros. Estes dois tipos, em especial, são tão requisitados que atualmente há uma fila de espera de 14 meses para comprá-los. As moças cuidam para que o queijo seja entregue no ponto de cura que o cliente

mais aprecia, o que varia entre 3 a 4 meses, para o suíço, e até 2 anos, para o parmesão.

A família Caliman, da **Fazenda Saúde**, também preza o plantio orgânico como forma de propiciar saúde e bem estar aos familiares e aos visitantes, que recebem para um caloroso almoço à beira dos lagos da propriedade de 60 hectares. A filosofia vem da matriarca, dona Marta Francischetto Caliman, que criou os 11 filhos sozinha e com muita saúde, faz questão de dizer.

Seu almoço é substancioso e variado – tem feijão tropeiro, costelinha de porco, frango caipira, macarrão caseiro,





taioaba, quiabo, jiló – e sua especialidade é a polenta. Os turistas não perdoam nem a tigela em que os nacos da iguaria são servidos. Também, não é para menos: a criativa tigela é feita da casca torradinha da própria polenta.

Milho, feijão, verduras, frango, queijos e outros itens que abastecem o restaurante são produzidos lá mesmo. Receber turistas foi uma alternativa de ampliação de renda para sustentar a família. Nos finais de semana, até os 15 netos de dona Marta vêm auxiliar no intenso movimento do restaurante e da loja, que vende conservas e doces.

Próximo dali, uma charmosa lojinha, toda construída em madeira, chama a atenção na estrada. É o **Ateliê Cláudia – Artesanato e Produtos Naturais**. Cláudia e seus irmãos Ricardo e Antônio Carlos (Cacau) produzem artesanato variado, mas com destaque para os viveiros, gaiolas, cachepôs e outras peças decorativas, feitas a partir da casca e madeira

do café.

Eles aprenderam o ofício de artesãos por necessidade e por tradição. O pai, Antonio Altoó, além de lavrador, sempre foi e é um habilidoso artesão. A propriedade de 10 hectares enfrentava uma das muitas crises do preço do café nos últimos anos, quando se optou pelo plantio de flores. Os clientes sempre requisitavam suportes para colocar as plantas. Daí nasceu a idéia de aproveitar os subprodutos do café – a madeira (de ótima resistência) e a casca. Hoje, as encomendas são tantas que têm de comprar a madeira dos plantios de café vizinhos. Cláudia e uma das cunhadas abastecem a loja com doces, biscoitos e conservas caseiras, além de bordados e bonecas de pano.



A **Casa Vecchia**, loja que fica na frente da propriedade de Mateus Delpupo, além de comércio é um local em que se pode conhecer um pouco da história dos valorosos imigrantes italianos da região. O jovem Mateus e a esposa Kátia mantêm uma exposição de ferramentas e objetos domésticos usados pelos



antepassados. A própria loja foi montada com a madeira, portais, janelas e objetos da casa que pertenceu aos bisavós italianos de Mateus.

Parte dessa história ainda está viva nas falas de seu avô, que está com 102 anos, e do pai, de 60 anos.

Na loja, o casal vende as conservas, licores, compotas e geléias feitas com as hortaliças e frutas cultivadas no pequeno sítio de 12 hectares. O pomar é uma atração do local, principalmente a parte das goiabas, protegidas uma a uma com saquinhos para evitar bichos. São 400 pés de goiaba, 200 de figo, 20 pés de caqui fuyu, a estufa de flores e uma pequena área com café.

A variedade de cultivos e produtos é a característica da propriedade de José Lorenzon e sua família, embora eles tenham grande fama na região e, até na capital, por conta do socol – um tipo de

presunto cru, feito do lombo de porco salgado e curado no tempero de pimenta e especiarias diversas.

No **Sítio Lourenção**, nome adotado pela família depois das dificuldades dos escravos em acertar a escrita italiana, são cultivados 25 mil pés de café, um pomar de lichia, que rende 3 a 4 toneladas/ano da fruta, feijão (cerca de 150 sacas/ano) e hortaliças como tomate italiano, berinjela, brócolis e muitas outras com que Bernadete, a esposa, e Cacilda, mãe de José, fazem deliciosos antepastos. José e o pai, Seu Máximo, cuidam com carinho da história da família e montaram um pequeno museu com os registros de entrada dos avós como imigrantes da Itália e objetos e ferramentas usados pelas várias gerações até os dias atuais.

Hospedar-se nas propriedades e conviver com as famílias também é uma grata experiência para o visitante de Venda Nova do Imigrante. O turista conhece o dia-a-dia no campo e as muitas histórias dos colonos italianos, que começaram a chegar à região no final do século 19.



A **Pousada Nonno Beppi** é uma das opções. O próprio *nonno* (vovô, em italiano), Seu Giuseppe, recebe os hóspedes no casarão de 1928 reformado e suas filhas cuidam da boa alimentação e do aconchego do visitante nos agradáveis quartos e chalés, bem equipados, com varanda e bonita vista para as montanhas. Possui trilhas, lago para pesca, pomar e uma variedade de produtos



Polenta da Nonna

2 litros de água fervente (aproximado)
½ kg de fubá (aproximado)
sal

Com a água fervente no fogo, tempere com o sal e vá adicionando o fubá, aos poucos e mexendo com uma colher de pau comprida, sem parar para não empelotar. O aroma do milho avisa o ponto de desligar. Para a polenta de corte, deixe cozinhar por mais tempo.

Receita de Dona Marta, da Fazenda Saúde.



Violada à beira do fogo

Tocar violão e cantar descontraidamente após a lida na roça, à beira da fogueira, ainda é um costume na região. Várias duplas e grupos animam as noites frias em alguns bares e locais públicos. Os Irmãos Brambilla constituem uma dupla caipira, que conta com o acompanhamento de um primo. Anivaldo e José Antônio vêm de uma família de 18 irmãos, todos agricultores na região. Eles aprenderam a tocar e a cantar sozinhos, ouvindo o radinho de pilha desde a infância, e estão completando 10 anos de vida profissional. O primo, Lucimar Lorenzoni, também lavrador, integra o grupo há cerca de 7 anos. Já gravaram três CDs, mas continuam suas lidas na roça durante o dia e, à noite e finais de semana, excursionam e se apresentam em shows dentro do estado. Em Venda Nova, tocam toda última quarta-feira do mês no Centro de Informações Turísticas e nas festas da cidade.



DOMINGOS MARTINS

O município foi um dos pioneiros no desenvolvimento do turismo em propriedades rurais. Colonizada por alemães e italianos, a cidade se desenvolveu mantendo as tradições dos primeiros imigrantes. Entre elas o hábito de preparar grandes quantidades de conservas, pães, biscoitos e embutidos para a merenda durante os trabalhos na roça, para as épocas de escassez e para servir a passantes da região.

Os quitutes eram tão saborosos que os passantes começaram a parar com frequência para experimentá-los e mostravam curiosidade pelo preparo e se interessavam em levar para suas casas. Esta tradição se mantém até os dias atuais e, hoje, grande número de propriedades rurais se estruturaram para receber os turistas, alimentá-los e lhes vender produtos.

O **Sítio dos Palmitos** segue esta tradição e vende diretamente aos turistas uma variedade de antepastos, *carpaccios*, conservas, e congelados, todos feitos a base de palmito, o principal produto da propriedade. Maurício Magnago e sua esposa Cássia são o que se pode chamar de neo-rurais, pessoas que emigraram da cidade grande para a vida no campo. Ela é da capital paraibana e ele, em-

bora nascido na região da Serra, morou durante anos no Rio de Janeiro.

Eles têm o sítio há 10 anos e foram os primeiros a introduzir o cultivo do palmito na região. Plantam diversos tipos como a Palmeira Real, o principal, com 40 mil pés, o pupunha, o amargoso ou garioba e o juçara, que somam outros 30 mil pés. Além de conhecer a floresta de palmáceas, provar o palmito do pé e ver o processamento na agroindústria anexa à residência, o visitante faz uma degustação dos diversos produtos.

Embora parte das plantações ainda se encontrem em fase de transição para a cultura orgânica, o sítio já integra o Circuito Orgânico da região, cuja proposta é a divulgação do modo de vida saudável e sustentável, respeitando o meio ambiente. Outras cinco propriedades próximas integram o circuito, entre elas o Apiário Florin e o sítio Domaine Ile de France.



AFONSO CLÁUDIO

Afonso Cláudio também é uma opção para quem deseja fazer turismo na agricultura familiar. O nome homenageia o republicano e primeiro governador do estado do Espírito Santo. Está distante 56 km de Venda Nova e 102 km de Domingos Martins, por uma estrada de curvas perigosas, mas de grande beleza cênica, em meio à Serra.

Na parte rural, a cidade se destaca pela grande produção de milho, sendo conhecida como a capital estadual do milho, mas tem áreas com café, frutas e hortaliças. As belezas naturais também chamam a atenção como o Pico dos



Três Pontões, as cachoeiras do Ibicaba e de Santa Luzia.

Uma antiga fazenda da região, a Vargedo, abriu suas portas para o turismo e recebe os visitantes para conhecer os antigos terreiros de café, as casas de colonos e desfrutar da beleza da paisagem e da alimentação saudável. Com algumas adaptações no local, Jorge D'Ávila Saiter, o proprietário, montou a **Pousada Vovó Dindinha**, há 10 anos. Lá pode-se passar o dia, almoçar ou se hospedar. Sete casinhas de colono foram reformadas para atender os turistas. Um passeio de trator pelas plantações vale a pena.



Dona Anailde, a vovó Dindinha, apelido dado por vários netos dos quais é madrinha, está sempre disposta a passear com os visitantes e a contar as histórias da família, de origem espanhola e alemã, chegada à região em 1912.

DICA: A Pedra Azul, no distrito de Aracê, em Domingos Martins, é o símbolo da região serrana capixaba. Ela está situada no Parque Estadual de mesmo nome, onde se pode fazer trilhas guiadas até o sopé e visitar cachoeiras.



ENDEREÇOS

Venda Nova do Imigrante

Ateliê Cláudia – Artesanto e Produtos Naturais

Rod. Pedro Cola (ES-166), km 1, Providência, tel. (28) 3546-1128. Diariamente 7h-18h30 (no verão) e 7h-17h (no inverno).

**Busatto Produtos Naturais**

Rod. Pedro Cola (ES-166), km 4,5, Providência, tel. (28) 3546-1956. Diariamente 7h-18h.

**Casa Vecchia**

BR-262, km 102,7, Tapera, tel. (28) 3546-3963. Diariamente 8h-18h.

**Fazenda Saúde**

Acesso pela Rod. Pedro Cola (ES-166), km 4, mais 2 km em terra, Providência, tel. (28) 3546-1528. Finais de semana e feriados. Ingresso R\$ 1,50/pessoa com direito a pesca e pedalinho. Almoço R\$ 13,00/pessoa.

**Irmãos Brambilla**

Apresentações última 4ª do mês, no Centro de Inf. Turísticas. Contatos com Secr. de Turismo, tel. (28) 3546-3062.

**Pousada Nonno Bepi**

Acesso pela BR-262, km 102, mais 800 m em terra, Tapera, tel. (28) 3546-1965.

**Sítio Lourenção**

BR-262, km 102, Tapera, tel. (28) 3546-1130. Diariamente 8h-18h.



Domingos Martins

Sítio dos Palmitos

ES-165, km 4, Distrito de Aracê, tel. (28) 3248-3163. Diariamente 8h-18h.



Afonso Cláudio

Pousada Vovó Dindinha

Estr. Afonso Cláudio-São Pedro, km 6, tel. (27) 3735-2553.



UTILIDADES & SERVIÇOS



Aeroporto mais próximo: Aeroporto Internacional de Vitória – Av. Fernando Ferrari, s/n, Goiabeiras, 10 km do Centro, tel. (27) 3083-6350.

Estação Rodoviária: Vitória: tel. (27) 3222-3366. Venda Nova do Imigrante: tel. (28) 3546-1744/2300; Domingos Martins: tel. (27) 3268-1243. Afonso Cláudio: tel. (27) 3735-1467.

Informações Turísticas: Afonso Cláudio

– Prefeitura, tel. (27) 3735-1533. **Domingos Martins** – Secretaria de Turismo, tel. (27) 3268-1471; e Associação Turística Pedra Azul, tel. (27) 3248-0035. **Venda Nova** – Secretaria de Turismo, tel. (28) 3546-3062; Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), tel. (27) 3248-1308; Agrotur, tel. (28) 3546-2317.

Bancos: Afonso Cláudio – BB, Banestes, Bradesco, CEF. **Domingos Martins** – BB, Banestes, CEF. **Venda Nova do Imigrante** – BB, Banestes, Bradesco.

Hospital: Afonso Cláudio – Policlínica – Al. N. Sra. de Lourdes, s/n, tel. (27) 3735-1399.

Domingos Martins – Hospital Geral Dr. Gerhardt – Av. Koehler, 230, tel. (27) 3268-1499.

Venda Nova do Imigrante – Hospital Padre Máximo – Rua Lorenzo Zandonade, 880, tel. (28) 3546-1131.



SANTA CATARINA

Mesa colonial orgânica e muito aconchego nas Encostas da Serra Geral

Acolhimento e aconchego: duas palavras que definem a experiência de quem visita as propriedades de agricultores familiares da região das Encostas da Serra Geral, em Santa Catarina. Nas graciosas comunidades rurais, de Rancho Queimado, Anitápolis e Santa Rosa de Lima famílias de descendentes de imigrantes alemães recebem os turistas em suas próprias casas e partilham sua farta mesa colonial, abastecida exclusivamente por produtos orgânicos. Trilhas para cachoeiras e rios, mostradas pelos próprios donos, também estão inclusas no programa destas propriedades que integram a Associação Acolhida na Colônia, da rede francesa Acquiél Paisan, presente em 15 países.

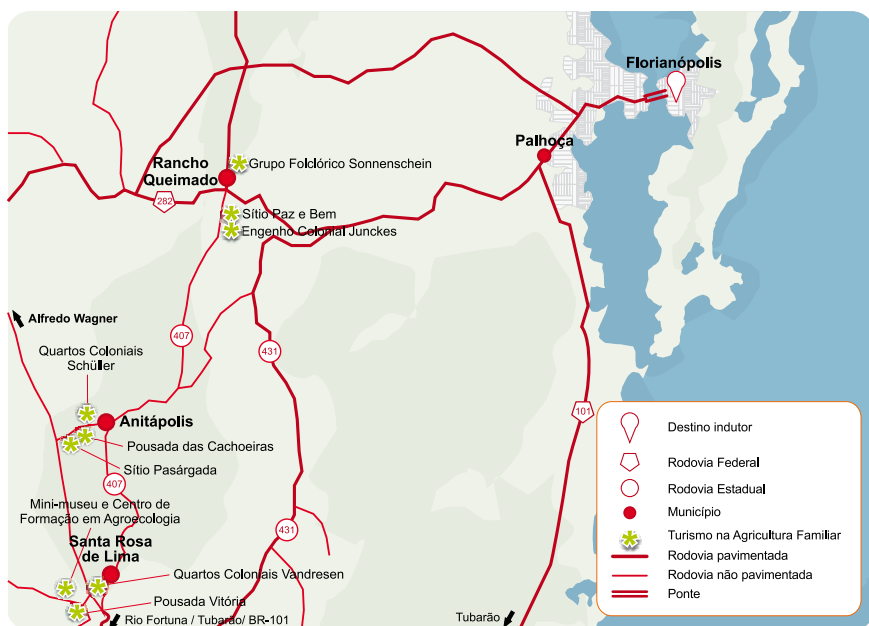
Distâncias de Florianópolis:

Rancho Queimado 60 km, Anitápolis 108 km, Santa Rosa de Lima 123 km.

Como chegar:

De Florianópolis, BR-282 pela saída de Palhoça, siga para Rancho Queimado. De lá, tomar a SC-407 para Anitápolis e Santa Rosa de Lima. Atenção com as curvas. De Tubarão, pela SC-438 até Braço do Norte, siga para Rio Fortuna e, mais 16 km até Santa Rosa de Lima.





RANCHO QUEIMADO



O nome da pequena cidade deve-se ao descuido de uma fogueira mal apagada que incendiou o rancho usado por tropeiros na época colonial. Nos dias atuais, o município se destaca como a capital catarinense do morango, com a produção de mais de 1000 toneladas por ano, feita por pequenos sítiantes, muitos deles descendentes de colonizadores alemães, chegados à região no início do século 20.

Parte desta produção vem de agricultores familiares adeptos do cultivo orgânico, que se uniram na Cia do Morango, uma cooperativa formada por produtores que somam suas colheitas e as embalam e vendem diretamente ao mercado.

Em pousadas e propriedades da Acolhida na Colônia, os visitantes têm a oportunidade de conhecer de perto as plantações de morango, que formam

curiosas fileiras de canteiros, cobertas por plástico branco, no chamado plantio protegido.

Uma delas é o **Engenho Colonial Junckes**, propriedade de 112 hectares, tocada por Geraldo Junckes, 42 anos, com dois irmãos, suas famílias e a mãe, Maria Junckes, de 76 anos. Seus 3 mil pés de morangos orgânicos têm a certificação da Ecocert, certificadora francesa que atesta os cultivos sem uso de aditivos químicos, feitos com procedimentos que respeitam o meio ambiente. Outra atração do local é tomar uma garapa preparada na hora no histórico engenho, movido por roda d'água, construído pelo avô de Geraldo.





No **Sítio Paz e Bem**, o turista conta com a hospitalidade e simpatia de um casal de neo-rurais – pessoas da cidade que optaram pela vida no campo. Cor-

délia Kiener, especialista em agroecologia, suíça de nascimento, mas com longa vivência em Moçambique e no Brasil, e o mineiro Vilson Cesar Bernardinelli apaixonaram-se pelo sítio e o compraram há três anos.

Hoje, recebem visitantes para um turismo pedagógico pela propriedade de 1,3 hectares, com 4000 pés de morango (certificados pela Ecocert), roças de arroz e hortaliças e a exuberante paisagem de araucárias entrecortada por rios, a 1100 m de altitude. A pequenina casa de pedra e madeira onde moram é tão acolhedora quanto os donos. Lá, Cordélia encanta os visitantes com sua prosa alegre, enquanto prepara o delicioso suco de morango fresco e sem aditivo algum. O turista pode levar para casa exemplares graúdos *in natura* ou congelados, ou ainda em forma de geléias e doces.



No centro da cidade, em época de festejos, o visitante de Rancho Queimado é contemplado com apresentações do **Grupo Folclórico Sonnenschein** – raio de sol, em alemão –, formado por crianças de 7 a 12 anos, que perpetuam a tradição de seus antepassados alemães em graciosas danças típicas.

Associação garante acolhimento ao turista

As propriedades integram o projeto Acolhida na Colônia, da rede francesa Accueil Paysan, que visa valorizar o modo de vida no campo através do agroturismo ecológico. Um caderno de normas sela o compromisso destes agricultores familiares com o bom atendimento ao turista e com o respeito ao meio ambiente.

As hospedagens se dividem em pousadas com quartos com banheiros privativos, em cabanas ou dentro da casa do agricultor, e quartos coloniais, geralmente, com banheiros coletivos. Em todos, o acolhimento e a boa alimentação são as marcas registradas.

Há opções também em Urubici, Gravatal e Grão-Pará, na região das Encostas, e em outros pontos de Santa Catarina como no Vale das Cachoeiras (Presidente Getúlio e Presidente Nereu), Vale Europeu (Agrônômica e Rio do Sul) e até no litoral (Imbituba), onde o grande atrativo é conhecer e participar da vida dos pescadores artesanais de camarão.

ANITÁPOLIS



O nome homenageia Anita Garibaldi, a heroína da Revolução Farroupilha (1835/1845), e, já no centrinho, a cidade mostra sua vocação rural. Em terreno próximo à praça principal, fica o belo jardim orgânico de ervas medicinais e aromáticas da **Pastoral da Saúde**, cultivado por um grupo de senhoras da comunidade. Com as ervas são produzidos chás, pomadas, géis, xaropes, extratos e licores vendidos ali mesmo.

Pelas serras e vales alcançados pela Estrada Geral Rio da Prata (SC-407), espalham-se comunidades de agricultores cujas propriedades são abundantemente irrigadas pelos rios, riachos e nascentes que serpenteiam a Serra.

O rápido e encachoeirado Rio da Prata, que desagua no Rio Tubarão, é um desses rios. Ele empresta sua beleza para diversas propriedades como a da **Pousada Recanto das Cachoeiras**, tocada pelo casal Gabriel Rieg, 55 anos, e Marilda Weber Rieg, 51, e a filha Maria Gabriela, de 17 anos.



Filho de agricultores, o expansivo Sr. Gabriel trabalha na terra desde os 5 anos de idade. Seu sítio de 70 hectares é bastante acidentado, o que o obriga a plantar as hortas formando escadas, no que chama de cultivo vertical. Mas, são justamente os desníveis do terreno que propiciam à pousada um de seus maiores atrativos: a paisagem e vista deslumbrantes.



O próprio Gabriel acompanha os turistas pelas trilhas que levam aos seus diversos cultivos e às dez cachoeiras situadas na propriedade, uma delas com mais de 30 m de queda d'água.

Os hóspedes desfrutam destas belezas tanto da varanda da sede, onde são servidas as refeições, como dos três aconchegantes chalés encravados nos morros perto da casa. Das hortas e roças Marilda tira os ingredientes usados nos deliciosos pratos de sua cozinha. No almoço e jantar entram, além das hortalças, cinco tipos de carnes – a galinha caipira, o coelho, o carneiro, a vaca e o porco, todos criados organicamente. Para prolongar a experiência da estadia, o hóspede pode levar para casa as geleias, compotas e conservas preparadas pela anfitriã.

Próximo de Marilda e Gabriel, outro casal também recebe muito bem seus visitantes e hóspedes. Fernando Monteiro, 38 anos, e Regina Jamília Capistrano, 41 anos, montaram com carinho o **Sítio Pasárgada**, uma área de 53 hectares, entrecortada pelo Rio da Prata, pelo Rio Maracujá e oito nascentes.



De todo lugar se vê e se ouve o burbulhar de rio. As três graciosas e confortáveis cabanas, construídas pelo próprio Fernando, a curiosa sauna em forma de forno de carvão e o restaurante são quase tocados pelo Prata. Há bonitos recantos e deques para pesca ou simples contemplação.

Sem nenhuma tradição na agricultura, paulistano e ex-dono de padaria, Fernando é mais um neo-rural. Ele resolveu tirar da terra o seu sustento e pratica os preceitos da agrofloresta, ou seja, faz seus cultivos de milho, arroz, hortaliças e frutas em harmonia com a mata pré-existente. Regina é catarinense de Florianópolis e mostra seus dotes

na cozinha, executando com maestria receitas típicas da região, como a bijajica – uma rosca de polvilho.

Além de conhecer e participar do estilo de vida ligado à agrobiodiversidade, os hóspedes aproveitam os lagos de pesca, as trilhas e banhos de rio e cachoeira, passeios para observação de aves e animais e têm contato, ainda, com a arquitetura histórica dos primeiros imigrantes europeus. A sede fica em uma casa de



Bijajica

6 ovos grandes
1 kg de polvilho azedo
9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
1 pitada de sal.

Fazer de 2 em 2 ovos para não secar a massa. Colocar 2 ovos, 1 pitada de sal, 3 colheres de açúcar e polvilho para dar o ponto. Sovar até dar liga. Enrolar e fazer as rosquinhas. Fritar em gordura morna (em torno de 40°C).

Receita da Regina, do Sítio Pasárgada.





mais de 90 anos, construída pelo primeiro dono do local, vindo da Alemanha.

Os **Quartos Coloniais Schüller** também são ótima

opção de hospedagem dentro do grupo da Acolhida na Colônia. Lá se tem a sensação exata dos primeiros imigrantes. Eva, 51 anos, e Alfred Schuller, 56, mantêm a residência, herdada do pai de Alfred, como era antigamente. Os quartos ficam na parte superior com bela vista para a propriedade de 21 hectares em que o casal, junto com Ari Schüller, filho de Alfred, cultivam morango, milho, feijão, arroz, hortaliças e muitas frutas.

Alfred mantém a tradição da família também nas habilidades. Ele é um



excelente carpinteiro e marceneiro, como o pai, o avô e o bisavô foram. Na quase centenária marcenaria, cujo maquinário é movido por um conjunto de rodas d'água, que também fornece toda a energia para a residência, ele fabrica armários, sofás, mesas usadas na pousada e para atender a encomendas. Dona Eva mimar os hóspedes com bolos, cucas e outros quitutes que compõem sua generosa mesa.

SANTA ROSA DE LIMA

Homenageando sua padroeira no nome, o município de Santa Rosa de Lima se destaca na paisagem pela beleza de suas matas e rios, inclusive com águas termais, e pela arquitetura bucólica, herdada dos colonizadores alemães e açorianos, chegados à região no início do século 20.

Dos alemães, que acabaram se tornando maioria, os moradores cultivam o hábito de fazer festas, dançar e cantar. A principal comemoração acontece a cada dois anos, em maio, na Gemüse-Fest, e em todo último fim de semana de Agosto, com a festa da





padroeira. O *Gemüse* é um prato alemão feito à base de batata, couve e carne de porco.

As danças típicas são mantidas pela Associação Cultural da cidade em grupos de quatro níveis: mirim, infanto-juvenil, adulto e terceira idade. Corais e a Banda Musical de Sopro alegrem corações e mentes.

O casal Lindolfo e Frida Vandresen, ele com 64 anos e ela, 63, dão algumas *canjas* com suas belas vozes e demonstram alguns passos para os visitantes dos **Quartos Coloniais Vandresen**.

O ambiente da casa, construída pelo pai de Lindolfo, e a área externa da propriedade de 11 hectares são encantadores. Na sala simples e acolhedora, retratos contam passagens da história da família, como a do dia em que dona Frida cantou para o

Papa ou quando os dois se formaram professores de dança alemã, em Gramado. Os turistas vêm para o pernoite, almoço e jantar e para

passar pelos campos, com árvores nativas e plantações orgânicas usadas na Pousada.

Receber também é a especialidade da família de Dida, ou Leonilda Boeing Baumann, 40 anos, proprietária da **Pousada Vitória**. Lá o hóspede é tratado a mel puro e pode tomá-lo de canudinho, diretamente da caixa das abelhas.

Sim, a família de apicultores garante que a abelha indígena, uma das espécies criadas no Sítio, é mansa e sem ferrão. Para conhecer e tirar o mel das demais espécies, espalhadas em locais distantes da sede da propriedade de 6 hectares, o hóspede se paraamenta com roupa e capacete apropriados.

Além do mel, os turistas se deleitam com os vários lagos para pesca e passeio de barco, ou com as hortas e campos de aipim e tomate, usado para fazer o famoso molho orgânico de Dida.



DICA: A região é famosa nacionalmente também pela prática de esportes de aventura como o rafting, nas corredeiras do Rio Braço do Norte. Agências especializadas atuam na região.



Os interessados em ecologia e em história podem conhecer o **Mini-Museu Histórico e Centro de Formação em Agroecologia**. Eles ficam em um mesmo prédio, no caminho do balneário de águas termais, outro atrativo da região.

Santa Rosa é considerada a capital da agroecologia, pois foi das pioneiras

nos estudos e implantação do cultivo de orgânicos no estado. O Museu está ainda em fase de montagem, mas guarda testemunhos da imigração em objetos e roupas do dia-a-dia dos primeiros imigrantes. O próprio prédio que o abriga é um belo exemplar da arquitetura germânica.

Agricultura ecológica e cooperativa

A produção orgânica é o traço mais marcante desta região. Vários dos agricultores familiares compõem a Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (Agreco), cuja proposta é o cultivo orgânico e o trabalho em sistema de parceria: as propriedades não concorrem entre si, cada uma, além dos cultivos de subsistência, produz uma especialidade que é comercializada para as demais e para o mercado.



Na sede, em Santa Rosa de Lima, os visitantes podem comprar e se deliciar com produtos in natura isentos de agrotóxicos, assim como com os doces, geléias, cachaças, queijos e até fitoterápicos produzidos pelos 18 associados de cinco municípios da região.

ENDEREÇOS

Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia – Central de Reservas em Santa Rosa de Lima, tel. (48) 3654-0186. Os preços são tabelados em todos os locais: R\$ 12,00/pessoa para almoço e R\$ 55,00/pessoa para hospedagem com refeições completas. Crianças até 5 anos não pagam e 5 a 12 anos pagam 50% do valor.

Rancho Queimado

Engenho Colonial Junckes

Estr. Geral Rio Pequeno, 18 km do centro (6 km em terra). Agendar visita: tel. (48) 3292-8710.



Grupo Folclórico Sonnenschein

Contatos na Secretaria de Turismo, tel. (48) 3275-3126/3100.



Sítio Paz e Bem

Estr. Geral da Queimada Grande, km 4,4. Agendar visita na Acolhida na Colônia ou no sítio, tel. (48) 9967-1924.



Anitápolis

Pastoral da Saúde

Rua Jacinto Mattos, 70, Centro, tel. (48) 3256-0144 (contato com Dona Silésia).



Pousada Recanto das Cachoeiras

Estr. Geral Rio da Prata, 6 km (em terra). Reservas na Acolhida na Colônia ou na Pousada, tel. (48) 9967-4055.



Pousada Schüller

Estr. Geral, km 12, Comunidade Rio da Prata. Reservas na Acolhida na Colônia ou na Pousada, tel. (48) 9967-1565.



Sítio Pasárgada

Estr. Geral, km 5,5, Comunidade Rio da Prata. Reservas na Acolhida na Colônia ou na Epagri, tel. (48) 3256-0196.



Santa Rosa de Lima

Agreco – Assoc. dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral

Rua Germano Hermesmeier, Centro, 164, tel. (48) 3654-0038, www.agreco.com.br.



Mini-Museu e Centro de Formação em Agroecologia

Estr. Geral Águas Mornas, s/n, tel. (48) 3654-0038.



Pousada Vitória

Barra do Rio do Meio, 6 km (em terra). Reservas na Acolhida na Colônia ou na Pousada, tel. (48) 3654-0048.



Quartos Coloniais Vandresen

Estr. Geral Rio do Meio, 1 km. Reservas na Acolhida na Colônia ou na Pousada, tel. (48) 3654-0155.



UTILIDADES & SERVIÇOS

Aeroporto próximo: Florianópolis – Aeroporto Internacional Hercílio Luz. Av. Diomício Freitas, 3393, Bairro Carianos, 13 km do centro, tel. (48) 3331-4000.

Estação Rodoviária: Florianópolis – Av. Paulo Fontes, s/n, Centro, tel. (48) 3212-3100.

Anitápolis e Santa Rosa de Lima, tel. (48) 3626-5422. **Rancho Queimado**, tel. (48) 3626-5422 ou 3275-0432.

Informações Turísticas: Anitápolis – Prefeitura, tel. (48) 3256-0131. **Rancho Queimado** – Secretaria de Cultura e Desporto, tel. (48) 3275-3126/3100. **Santa Rosa de Lima** – Prefeitura, tel. (48) 3511-7770 / 0800 051 5532.

Bancos: Somente BESC, nas três cidades. Caixa eletrônico: Bradesco e CEF, em Santa Rosa de Lima.

Hospital: Anitápolis – Hospital São Sebastião – Rua Jacinto Mattos, 68, tel. (48) 3256-0111.

Rancho Queimado – Posto de Saúde Rancho Queimado – Rua Dona Lia, 156, tel. (48) 3275-

A publicação **Caminhos do Brasil Rural – agricultura familiar, turismo e produtos associados** foi produzida em parceria pelo Ministério do Turismo e Ministério do Desenvolvimento Agrário.

MINISTÉRIO DO TURISMO

Ministro de Estado do Turismo

Luiz Eduardo Pereira Barreto Filho

Secretário Nacional de Programas de Desenvolvimento do Turismo

Frederico Silva da Costa

Diretor do Depto. de Qualificação, Certificação e de Produção Associada ao Turismo

Diogo Joel Demarco

Coordenadora Geral de Produção Associada ao Turismo

Líliá Tanner de Abreu Gomes

Coordenadora de Produção Associada ao Turismo

Gabrielle Nunes de Andrade

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

Ministro de Estado do Desenvolvimento Agrário

Guilherme Cassel

Secretário da Agricultura Familiar

Adoniram Sanches Peraci

Diretor do Depto. de Geração de Renda e Agregação de Valor

Arnoldo Campos

Coordenador Geral de Diversificação Econômica

José Ademar Batista

Coordenadora de Turismo e Artesanato

Camila Marques Viana da Silva

Consultora em Turismo PNUD/MDA

Patrícia Kato

Consultora em Feiras e Eventos PNUD/MDA

Maria Antônia Moreira

Coordenador de Comunicação Social

Luiz Felipe Nelsis

AGRADECIMENTOS ESPECIAIS

Órgãos Estaduais de Turismo

Delegacias Federais de Desenvolvimento Agrário

EQUIPE DE CRIAÇÃO

Coordenação Editorial, Reportagem e Redação

Neiva Augusta Silva

Fotografias

Eduardo Tavares

Projeto Gráfico, Diagramação e Ilustrações

Kátia Ozório

Vídeo

Modus Produtora de Imagens