

# SP: produtos regionais, gastronomia e indicação geográfica são discutidos em workshop de turismo rural

**Do campo à mesa, produtos regionais, gastronomia e indicação geográfica são discutidos em workshop sobre Turismo Rural.**

## São Paulo/SP

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo foi palco de workshop idealizado por uma de suas instituições de pesquisa, o Instituto de Economia Agrícola (IEA), para discutir a importância do turismo rural, da gastronomia e do potencial dos produtos regionais para Indicação Geográfica no contexto do desenvolvimento sustentável.

O evento contou com a participação de dois secretários de Estado: Arnaldo Jardim, da Agricultura e Abastecimento e Roberto de Lucena, do Turismo; de André Bozola, prefeito do município de Socorro e presidente da Associação das Prefeituras de Cidades Estância do Estado de São Paulo (Aprecesp); Andréia Roque, presidente do Instituto de Desenvolvimento do Turismo Rural (Idestur); Maria Beatriz de Almeida Prado, presidente da Associação Paulista de Turismo Rural (Abraturr-SP); Orlando Melo de Castro, coordenador Agência de Pesquisa e Tecnologia dos Agronegócios (Apta); e Marli Dias Mascarenhas Oliveira, diretora do IEA; além de produtores rurais, pesquisadores, militantes agroambientais e estudantes de gastronomia e demais interessados.

Em seu discurso de boas-vindas, a diretora do Instituto de Economia Agrícola lembrou que, em seus 73 anos de existência, o IEA tem produzido informações sócio econômicas de qualidade, oferecendo condições de análise e viabilidade de produtos, mercados e novas alternativas, no intuito de subsidiar a agropecuária em sua tomada de decisão. "Esse encontro entre quem produz, quem transforma, e o que preserva, nos permite enxergar o que agrega de valor, qualidade e evidencia os atributos intrínsecos ao local, e a produção.

Tenho certeza que (o workshop) será muito rico e produtivo em suas discussões e permitirá a consolidação de três, ou mais, áreas de conhecimento e trabalho", afirmou Marli Mascarenhas.

Arnaldo Jardim afirmou que o trabalho desenvolvido pelo instituto de pesquisa vai de encontro à orientação do governador Geraldo Alckmin, que é colocar toda a engrenagem da Secretaria de Agricultura para trabalhar em prol do produtor rural, dedicando um olhar diferenciado aos pequenos e médios. Dessa forma, a Pasta tem atuado fortemente para aumentar a renda do produtor. "Não temos como aumentar a produção horizontalmente, mas vamos ampliar verticalmente", propôs o secretário, lembrando um comentário de Geraldo Alckmin, durante cerimônia de assinatura dos convênios do programa Melhor Caminho, na tarde de terça-feira (15), no Palácio dos Bandeirantes.

O interior é chique, decretou Arnaldo Jardim. "O campo está na moda e os produtores precisam aproveitar esse momento para conhecer todos os instrumentos que existem para agregar valor ao seu produto", afirmou. Por meio da Secretaria de Agricultura, o produtor tem acesso não somente aos principais avanços tecnológicos gerados em seus institutos de pesquisa e ao acompanhamento dos técnicos das Coordenadorias de Assistência Técnica Integral (Cati) e de Defesa Sanitária (CDA), mas também a linhas de crédito criadas especialmente para o segmento de Turismo Rural, seja através do programa Microbacias II, que destinou R\$ 900 mil para projetos ligados ao tema, dos quais R\$ 650 mil são investimentos a fundo perdido, ou do Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista (Feap), que está destinando R\$ 200 mil, de uma linha de financiamento criada especificamente para reformar e equipar a propriedade agrícola tornando apta a oferecer os serviços que os interessados em turismo rural necessitam.

A agricultura familiar é uma das responsáveis pela preservação dos recursos naturais, uma vez que desenvolve uma ligação muito forte com a terra que cultiva. Assim, ao orientar os pequenos produtores quanto ao uso correto de defensivos agrícolas, à conservação de fontes de água e adoção de técnicas de produção mais avançadas, a Secretaria de Agricultura está melhorando a qualidade de vida, ajudando a fixar o homem no campo e aumentando o número de empregos diretos e indiretos. "Como resultado (dessas ações), temos um meio ambiente mais equilibrado. Trabalhando para que as mercadorias tenham alto valor agregado através de certificações como

a IG (Indicação Geográfica) garantimos a qualidade dos nossos produtos”, ressaltou Arnaldo Jardim.

Outra medida importante adotada pela Secretaria de Agricultura é a revisão da legislação para a agroindústria. Nesse sentido, Arnaldo Jardim determinou a criação de uma comissão composta por integrantes de vários departamentos da Pasta para discutir as medidas propostas pelo governo federal para o setor de produtos processados e propor a reformulação do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisp), o que deve favorecer os pequenos produtores. “A agricultura familiar tem que ter excelência. Ao determinar essa revisão nossa preocupação é proteger os agricultores paulistas e evitar a invasão de produtos de outros estados que não tenham o mesmo rigor de qualidade encontrados nos produtos paulista”, afirmou o secretário.

Roberto de Lucena, secretário de Turismo, afirmou que São Paulo é um estado rural. Segundo ele, os pequenos produtores são responsáveis por tornar nossa mesa mais rica. Ter a oportunidade de conversar com eles, conhecer melhor seu trabalho e aprender sobre os diferentes tipos de produtos é uma experiência cada vez mais buscada pelos moradores das grandes cidades. O potencial do turismo rural está apenas começando a despontar e tem muito o que crescer no futuro próximo, afirmou Roberto de Lucena. O secretário também agradeceu a atuação do secretário Arnaldo Jardim para que a regulamentação do turismo rural seja votada pelo Congresso Nacional.

O presidente da Aprecesp, lembrou o momento de crise que o país vive e afirmou que os produtos com indicação de origem constituem são um atrativo a mais para o turista que visita uma cidade ou conhece uma propriedade. O turismo rural é um novo mercado que se abre, afirmou André Bozola. A mesma opinião é compartilhada por Maria Beatriz de Almeida Prado. Segundo ela, “o objetivo dessa parceria entre o IEA e a Abraturr-SP é inserir o produtor rural na cadeia do turismo”. O turismo traz muitos benefícios, mas também alguns impactos negativos como o aumento do consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos. É preciso discutir a sustentabilidade, concluiu a presidente da Abraturr-SP.

“Proteger os produtos e tradições regionais”, essa foi a máxima que Augusto Billi, da Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), trouxe para apresentar aos participantes do workshop. “Não é possível inventar uma indicação geográfica. Elas já existem, porque quando um produto é muito tradicional, as pessoas já sabem de que região ou local ele vem. O que fazemos é reconhecer e proteger essa tradição”, explicou.

No Brasil, o órgão responsável pela regulamentação de IGs é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi). Segundo ele, pelo menos 35 produtos regionais aguardam reconhecimento de indicação geográfica atualmente. “A indicação geográfica está intrínseca às pessoas, mesmo que elas não saibam o que é e como funciona”, afirmou Augusto Billi. A lei serve para proteger os produtos que carreguem consigo as tradições e receitas seculares e a memória local, concluiu o representante do Mapa.

O evento foi dividido em três painéis; o primeiro: Turismo Rural e IG, valorizando o produto regional e o patrimônio local, teve como mediador o secretário de Turismo de São Paulo e Andréia Roque, presidente do Idestur; Patrick Assumpção, idealizador da Rota do Cambuci; do enólogo Raphael Sena e Silvio do Amaral Rocha Filho, da Academia Brasileira de Gastronomia. Gastronomia com compromissos sócio ambientais, foi o tema do segundo painel, que contou com as presenças de Rodrigo Oliveira, chef do restaurante Mocotó; Beto Ricardo do Instituto Socioambiental; Gabriel Menezes, do Instituto Auá e André Mifano, chef do restaurante Vito; a mediação ficou por conta do Bruno Blecher, editor da Revista Globo Rural. A última palestra, sobre a linha de financiamento para o turismo rural, foi apresentada por Fernando Aluísio Pontes Penteado, secretário geral do Feap.

Compareceram ao evento mais de duzentos participantes, que puderam conferir uma pequena exposição de produtos regionais e do turismo paulista e degustar alguns deles. Após as palestras, os participantes foram agraciados com um almoço à base de arroz preto, feijão guandu e linguiça real de Bragança, acompanhado de água mineral e sucos de cambuci e uva, que foi oferecido pelos produtores apoiadores do evento.

O rizicultor José Francisco Ruzene é um dos produtores preocupado com a questão da indicação geográfica. Segundo ele, foi muito difícil sair de produtor rural e se tornar empresário, hoje se diz que qualquer dono de comércio é empresário, mas abrir as portas para o mercado é uma mudança complicada, para quem não teve formação para fazer esse tipo de serviço e teve que fazer tudo na raça. “A ideia de eventos como esse é mostrar o produto, então a gente arruma o chef de cozinha e tenta mostrar o produto da melhor maneira. Várias pessoas que estão aqui nunca experimentaram arroz preto e isso é uma mudança na cultura alimentar da população é um produto com valor agregado maior”, comentou Ruzene.

Patrícia Polato, produtora da Linguiça de Bragança Paulista, também considera o evento importante, “em primeiro lugar, pelo contato com o público mesmo, nós mostramos os produtos que fazemos, mas a grande importância desse workshop é indicação geográfica, para nós que somos produtores pequenos, produtores artesanais, ter essa indicação geográfica é importante, pois agregamos muito valor e respeito ao nosso produto. Então, ele acaba carregando uma

história. Minha família tem uma história de 250 anos nisso. Na verdade, quando cheguei em Bragança, descobri que era a terra da linguiça. Mas era uma cidade com fama e sem produto; a fama permaneceu, mas o produto se perdeu. Até hoje eu sou a única artesã que pica a carne na faca, enche na mão as linguiças, sem máquina, é um trabalho que agrega muito valor, um produto com menos sódio, menos conservantes, é só carne, tempero”, comentou Patrícia.

O evento contou com apoio do Instituto ATÁ, presidido pelo chef Alex Atala; Fundepag (Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa do Agronegócio); Senar/Faesp (Serviço Nacional de Aprendizagem/Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo); Pecege/Esalq/USP (Programa de Educação Continuada em Economia e Gestão de Empresas / Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz/ Universidade de São Paulo; ISA (Instituto Socioambiental); Prefeitura de Socorro e do Grupo de Viola Morena da Fronteira, entre outros parceiros.

A exposição Vitrines do Turismo Rural Paulista contou com os seguintes participantes:

Água Platina (Águas da Prata)  
Café, Cachaça e Geleia (Socorro)  
Chocolate e Licores (Itu)  
Queijos (Amparo)  
Queijos, Pães e Embutidos (Amparo)  
Frutas e Legumes orgânicos (Mogi das Cruzes)  
Doce, Conservas e Biscoitos (Noroeste Paulista)  
Azeite (Serra da Mantiqueira)  
Licores, Cachaça, Geleia, Farinha e Molho para Salada (Rota do Cambuci)  
Uva e Artesanato (Circuito das Frutas)  
Frutas Secas, Amêndoas de Ginkobiroba e Geleias (Piedade)  
Alho negro (Guataparã)  
Café da Alta Mogiana (Franca)

**Fonte:** SAA/SP