

MINAS: TURISMO DE EXPERIÊNCIAS VALORIZA PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR



Emater estimula produtores rurais a investirem no segmento, que permite a diversificação da atividade econômica nas propriedades.

Café, queijo, doces e biscoitos caseiros. Essas iguarias, típicas de Minas Gerais, são os principais atrativos do roteiro turístico "Os Caminhos de São Tiago", que reúne 11 municípios, entre Ouro Preto, na região Central, e São Tiago, no Campo das Vertentes. Além disso, a rota, de quase 200 quilômetros, oferece aos visitantes belíssimas paisagens, patrimônio histórico e muito acolhimento, em várias propriedades rurais preparadas para receber os turistas.

Com apoio da Emater-MG, empresa estadual de assistência técnica e extensão rural, o chamado "turismo de experiências" estimula a diversificação das atividades econômicas nos sítios e fazendas. Os turistas, além de passarem bons momentos no campo, podem acompanhar a produção agrícola e têm oportunidade de degustar e comprar os produtos da agricultura familiar, diretamente das mãos dos produtores.

Para o extensionista da Emater-MG em Coronel Xavier Chaves, Leonardo Calsavara, essa modalidade de turismo contribui para a valorização dos produtos da agricultura familiar.

"O turismo de experiências traz uma nova perspectiva, uma nova oportunidade de negócio para os produtores rurais. Os visitantes buscam novas experiências, tanto de atividades como gastronômicas. Dentro dessa visão, o queijo, o café e o doce de leite, entre outros produtos, se enquadram perfeitamente. São novas opções de renda e geração de emprego, melhorando a estrutura econômica da região como um todo".

Maria Teresa Boari e o marido Edmar recebem, sorridentes, quem chega na Fazenda Dujapa, no município de Coronel Xavier Chaves. Ali foi produzido o queijo vencedor do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, em 2021. Com aroma agradável, sabor adocicado e textura macia, o produto é oferecido aos visitantes, juntamente com o mel, doces variados e pão de queijo, tudo fresquinho.

Também na região do Campo das Vertentes, a empreendedora rural Sheila Rangel é outra das anfitriãs do roteiro "Os Caminhos de São Tiago". Na sua fazenda, a Serrinha, os turistas podem inclusive fazer um passeio pelas lavouras de café. No encerramento do tour, uma farta mesa, com grande variedade de biscoitos de produção própria e um café bem quentinho. Bem de acordo com o lema de São Tiago, que é conhecida como a Cidade do Café com Biscoito.

Do outro lado do Estado de Minas Gerais, a Rota do Queijo Artesanal no Triângulo Mineiro

oferece aos visitantes a oportunidade de visitar queijarias e depois provar os famosos queijos artesanais da região, fabricados com leite cru. Esse circuito foi criado em 2021, por quatro fazendas, localizadas em três municípios: Fazenda Retiro Velho, em Araguari; Fazenda São José do Paranaíba, em Tupaciguara; e as fazendas Aprazível e Rio das Pedras, em Uberlândia.

A Emater-MG realiza um trabalho com as famílias produtoras de queijo com o objetivo de melhorar cada vez mais a qualidade do produto. As orientações dos técnicos incluem cuidados quanto às embalagens, além de estratégias para ampliar a inserção do Queijo Minas Artesanal no mercado consumidor. A iniciativa é desenvolvida em parceria entre a Emater-MG, as famílias rurais e a Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Triângulo (AQMATRI).

Despertar os sentidos

O turismo de experiências conquistou mais espaço após a pandemia de covid-19. Além da simples contemplação de belas paisagens, nesta modalidade de viagens os turistas participam ativamente da vida local, seja acompanhando os cuidados com a lavoura do café ou vivenciando o processo de transformação do leite em queijo, por exemplo. Despertar os sentidos, como o olfato, que permite sentir o aroma do café; e o paladar, com a apreciação dos sabores diferenciados dos queijos regionais e também dos quitutes típicos de cada localidade, como os famosos biscoitos de São Tiago. Além disso, os visitantes criam uma relação de afeto com os lugares e com seus anfitriões.

No distrito de Cuiabá, do município de Gouveia, na região do Jequitinhonha, um grupo de agricultores familiares, também com apoio da Emater-MG, participa do projeto Turismo de Vilarejo, implantado na região, e que beneficia diretamente 50 famílias da comunidade. Além da proximidade com Diamantina, cujo centro histórico ostenta o título de Patrimônio Cultural da Humanidade, Gouveia, com cerca de 12 mil habitantes, é cercada por serras e cachoeiras, e atrai visitantes interessados em conhecer um pouco da vida simples dos pequenos povoados mineiros.

Esse incentivo ao turismo nas áreas rurais contribui para a valorização do artesanato e da culinária regional, com base nas tradições das populações tradicionais. Depois de um levantamento dos atrativos naturais e culturais do local, os técnicos da Emater-MG desenvolvem capacitações para aprimorar as produções locais e identificar o que pode ser feito para receber melhor os visitantes. Em Gouveia, o ponto alto da gastronomia é o famoso “cobu”, uma espécie de broa de fubá de milho, de preferência de moinho. A massa, composta ainda por coalhada, açúcar e canela, é recheada com uma boa fatia de queijo, antes de ir ao forno, envolta em folha de bananeira. Com certeza, a experiência vai agradar até mesmo paladares mais exigentes.

Foto: Divulgação

<https://jornalpanfletus.com.br/noticia/4012/minas-turismo-de-experiencias-valoriza-produtos-da-agricultura-familiar-em-06/07/2024-15:23>