

A TARDE MUNICÍPIOS

atarde.com.br/municipios

COLUNA PANORAMA

Evento Bahia Jet Tour, puxado pelo vice-campeão mundial de jet ski Bruno Jacob, percorre litoral do estado fomentando o turismo 2

CELEBRAÇÃO Páscoa movimentou produção e venda de vinhos, chocolate e pescados na Bahia

SEMANA SANTA IMPULSIONA NEGÓCIOS SAZONAIS

Época oportuna para o consumo de produtos sazonais, a Semana Santa movimentou as regiões baianas produtoras de itens como chocolates, vinhos e pescados. O consumo de vinhos, por exemplo, costuma aumentar de 20 a 30% no período. Na Bahia, a vitivinicultura – atividade baseada no cultivo de uva e na sua utilização para a fabricação da bebida alcoólica – está consolidada no Vale do São Francisco (norte do estado) e cresce na Chapada Diamantina, impulsionando também o Enoturismo nestas regiões. No sul do estado, que abriga 80 marcas de chocolate, a previsão é de aumento de 20% nas vendas de ovos e chocolates artesanais frente a 2022, apostando na grande concentração de cacau e variações com castanhas e frutas regionais. Na área de pescados, o aumento na procura chega a 200% sobre o movimento normal em alguns municípios. A comercialização é feita diretamente por pescadores, marisqueiros e afins, bem como em entrepostos, açougues e supermercados. **2 e 3**

CACAU

Fábricas artesanais de chocolate e grandes empreendimentos aceleram produção frente a demanda **3**

BEBIDAS

Cultivo de uva e produção de vinhos se consolidam no Vale do São Francisco e se expandem na Chapada Diamantina **4/5**

VIAGENS

Incremento no turismo de curta distância previsto para o feriadão movimentou economia dos municípios **3**



1 Aumento da demanda por vinhos é a expectativa da Almacem Pepe, em Salvador

2 Cláudio Ademar cria tilápia em tanques-rede no reservatório de Itaparica (rio São Francisco), no município de Glória

3 Chocolates da marca Dengo são produzidos com a utilização de amêndoas especiais do sul da Bahia, vindas de 150 produtores parceiros

4 No sul baiano, berço da cacauicultura, os visitantes têm a oportunidade de conhecer fazendas centenárias como a Capela Velha

5 Colheita de uva na Vinícola Rio Sol, no Vale do São Francisco

Leo Trindade / Divulgação

Arquivo pessoal

Dengo / Divulgação

Divulgação

Heider Ferrer / Divulgação

Panorama

panorama@grupoatarde.com.br

Tour de jet ski e festival movimentam turismo

O Bahia Jet Tour, evento criado pelo vice-campeão mundial de jet ski, o baiano Bruno Jacob, percorreu o litoral do estado, cruzando cinco zonas turísticas, em oito dias. Jacob e mais dois pilotos partiram de Mangue Seco até Barra do Jacuípe, na Costa dos Coqueiros, e passaram pelas águas da Baía de Todos-os-Santos que banham Salvador. Da capital, seguiram para Itacarê e Comandatuba, na Costa do Cacau, até chegar em Porto Seguro, porta de entrada da Costa do Descobrimento. O trecho final incluiu Alcobaça e Mucuri, na Costa das Baleias. O tour terminou, no último sábado (25), em uma marina de Porto Seguro, e teve o apoio da Secretaria de Turismo do Estado (Setur-BA). Foram mais de mil quilômetros de navegação, com paradas para o descanso e experiências gastronômicas. "Já passei por todos os continentes do planeta, representando o Brasil no esporte, e nunca vi nada que possa ser comparado ao litoral da Bahia, que é incrível. As belezas naturais e a recepção das pessoas marcaram o percurso", relatou o piloto Bruno Jacob. O evento foi patrocinado pela Setur-BA e pela Secretaria de Políticas para as Mulheres do Estado (SPM). "Eventos em várias áreas têm recebido apoio do Governo do Estado, para impulsionar as 13 zonas turísticas da Bahia. Aqui, presenciamos a criatividade feminina do Vale do Jiquiriçá, uma região com vocação para o turismo ecológico e gastronômico", ressaltou o titular da Setur-BA, Maurício Bacerlar.

Irregularidades no transporte escolar de Conquista

Os conselheiros do Tribunal de Contas dos Municípios da Bahia acataram essa semana parte das conclusões contidas no relatório de auditoria realizada no município de Vitória da Conquista que apontou irregularidades no serviço de transporte escolar fornecido pela prefeitura. O relator do processo, conselheiro Fernando Vito, aplicou multa de R\$ 2 mil a Selma Maria Oliveira Silva, então secretária de Educação do município. No entanto, deixou de aplicar sanção pecuniária ao ex-prefeito Herzem Gusmão Pereira em razão do seu falecimento. A inspeção foi realizada no ano de 2018 e teve como objetivo diagnosticar a qualidade do transporte escolar oferecido aos alunos da rede municipal de ensino, assim como a regular aplicação dos recursos públicos. Os auditores do TCM constataram, durante a inspeção, que parte da frota de veículos era antiga, e estava em uso por tempo superior ao recomendado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Além disso, foi registrada a ausência de equipamentos adaptados para alunos portadores de necessidades especiais em algumas localidades; ônibus com cintos quebrados e/ou ausentes, estofamento do banco rasgado, ausência de tacógrafo, pneus com uso excessivo, interior danificado e com problemas na chaparia; e veículos subdimensionados ou em quantidade insuficiente para atender à demanda da linha. Também foi destacado o estado precário das estradas que compõem os roteiros, dificultando o acesso às unidades escolares; a falta de certificado dos condutores dos veículos no Curso Específico de Transporte Escolar; a vigência há mais de cinco anos dos processos licitatórios que lastreiam as contratações em vigência; e a não comprovação (por motivos óbvios) de que os veículos auditados foram submetidos à inspeção semestral, com fins de verificar se atendem às condições de funcionamento e segurança exigida pela legislação.

Prefeitura de Salvador implanta primeiro hospital materno-infantil

A Prefeitura implantará um hospital materno-infantil onde funcionava o antigo Hospital Salvador, na Federação, que foi desapropriado para receber as novas instalações. O prefeito Bruno Reis, ao lado da vice-prefeita e secretária municipal da Saúde, Ana Paula Matos, detalhou, em entrevista coletiva, o projeto do novo equipamento, que terá 280 leitos, entre clínicas e de UTI. A nova unidade vai ampliar e qualificar a atenção pré-natal, parto, puerpério à gestante e ao recém-nascido na capital baiana. O edifício terá 12 mil metros quadrados, nove andares e 40 vagas de estacionamento. De acordo com o prefeito, a estimativa é que a obra seja concluída em um ano. A Prefeitura desembolsou R\$ 21 milhões para desapropriação da área e do prédio. Com a obra de reconstrução e aquisição de maquinário, a estimativa é que o custo total gire em torno de R\$ 130 milhões.

Estado assina protocolo com indústria de aerogeradores

O governador Jerônimo Rodrigues assinou um protocolo de intenções com a empresa chinesa Goldwind Energias Renováveis, para a implantação de uma unidade industrial de aerogeradores eólicos. O investimento de R\$ 150 milhões vai gerar cerca de 1.100 empregos diretos e indiretos. Em seguida, Jerônimo recebeu re-



Ascom Setur / Divulgação

Bahia Jet Tour percorreu o litoral do estado, cruzando cinco zonas turísticas em oito dias

POUCAS & BOAS

● A Paixão de Cristo da Bahia será realizada na Praça da Matriz, em Lauro de Freitas nos próximos dias 1 e 2 de abril, sábado e domingo. A peça tem direção de Alan Nery e Amós Heber. O ingresso acontece mediante 1kg de alimento não-percível que será doado às Obras Assistenciais da Paróquia Santo Amaro de Ipitanga.

● Dando início a sua Temporada 2023, a Orquestra Sinfônica da Bahia (OSBA) realiza um concerto gratuito no dia 31 de março (sexta-feira), às 19h, na Catedral Basílica de Salvador, localizado no Largo Terreiro de Jesus, no Pelourinho. Com curadoria artística e regência do maestro Carlos Prazeres, a OSBA homenageia neste concerto os 150 anos de nascimento do compositor russo Rachmaninoff (1873-1943), que tem como marca o próximo dia 1º de abril. O concerto terá a participação como solista de Leonardo Hilsdorf, um dos principais nomes da nova geração de pianistas brasileiros, que vem se apresentando com sucesso em palcos da Europa, dos Estados Unidos e do Brasil. A apresentação também contará com solo do spalla da OSBA, o violinista chileno Francisco Roa.

● A Secretaria da Educação do Estado (SEC) publicou no último sábado (25), a lista de 338 professores da Educação Profissional e Tecnológica aprovados no processo seletivo simplificado, pelo Regime Especial de Direito Administrativo (REDA). Os candidatos foram convocados por ordem de classificação e devem enviar os documentos exigidos entre 27/03 e 10/04, para o e-mail ingressocpm.sec@nova.educacao.ba.gov.br. Este é o mesmo período para a entrega presencial da documentação na sede da SEC, no Centro Administrativo, em Salvador, ou nas sedes dos Núcleos Territoriais de Educação (NTE), para os aprovados no interior.



Ascom GOVBA / Divulgação

SEC publicou lista de professores que vão atuar na área de Educação Profissional e Tecnológica

"O Bahia Sem Fome chama a atenção para a necessidade de união em prol da luta por uma Bahia sem insegurança alimentar"

ROBERTA SANTANA, secretária da Saúde da Bahia

"Somente na nossa operação, vamos investir, inicialmente, R\$ 150 milhões e gerar 250 empregos diretos e 850 indiretos"

JOSÉ EDUARDO TEIXEIRA, diretor-geral da Goldwind Brasil



Ascom Sesab / Divulgação

Programa vai dar suporte a cerca de 1,8 mi de pessoas em situação de insegurança alimentar

presentantes da também chinesa Sinoma Blade, empresa fabricante de pás eólicas. O governador destacou que a Goldwind é uma empresa chinesa que faz parte do cronograma de visitas do presidente Lula, durante viagem à China, na próxima semana, acompanhado da comitiva do Governo da Bahia. "Vamos aproveitar essa oportunidade, ajudando o estado a revelar o seu potencial energético com energia renovável. Mas, acima de tudo, a nossa expectativa, a partir desse termo de cooperação e de relação, é a geração de emprego e renda, e de fortalecimento da nossa imagem enquanto estado com potencial forte de energia renovável". Jerônimo destacou, ainda, a importância de se adquirir a tecnologia de ponta da Goldwind. "A partir da implantação da empresa, aqui será produzida tecnologia para a captação da energia renovável, transformada em energia elétrica. Nesse termo assinado, nós afinamos, dentre tantas ações, a autonomia da empresa em dirigir os seus investimentos, mas com a parceria e com os investimentos que o Estado precisa fazer para fortalecer a atuação".

Saeb implanta Projeto Busca Ativa Solidária no SAC em Jequié

Voluntariado mais perto das pessoas: essa é a proposta do Projeto Busca Ativa Solidária, que acaba de chegar ao interior do estado. A iniciativa está presente no município de Jequié, a 358 km de Salvador, na unidade da Rede SAC (Serviço de Atendimento ao Cidadão) do município. Os voluntários que atuarão no projeto foram ambientados e capacitados no Modelo de Atendimento da Rede SAC e, com essa ação, Jequié consolidou-se como o primeiro município no interior do estado beneficiando-se dessa rede de solidariedade e cidadania. A atuação dos voluntários é de suma importância, já que é a partir deles que a cultura do voluntariado é ampliada no SAC. Os voluntários são responsáveis pela apresentação do Programa Bahia Estado Voluntário à população que frequenta a unidade diariamente, tirando dúvidas e convidando pessoas e instituições a se cadastrarem na plataforma eletrônica. A iniciativa é realizada com apoio da Secretaria da Administração (Saeb) e Rede SAC, por meio da Caravana de Interiorização do Voluntariado.

Prefeitura de Salvador abre vagas de estágio em várias áreas

A Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer (Sempre) abriu 47 vagas para estágios supervisionados em diferentes áreas. Alunos matriculados nos cursos de Direito, Engenharia Civil, Psicologia, Serviço Social e Educação Física podem se inscrever até o dia 14 de abril através do e-mail: estagio.sempre@salvador.ba.gov.br. "Investir em educação também é investir em desenvolvimento social, afinal esses programas podem ser altamente eficazes, não apenas para qualificação dos estudantes, mas também para a melhoria das suas condições de vida e para redução da desigualdade social para muitos. A oportunidade pode mudar a vida desses estagiários", disse o secretário da Sempre, Júnior Magalhães. Os pré-requisitos para envio do currículo são a comprovação do cumprimento de mais de 50% do curso e a demonstração de matrícula, contendo o turno.

Secretaria da Saúde será ponto de coleta do Bahia Sem Fome

O programa Bahia sem Fome tem entre seus principais objetivos superar as situações de insegurança alimentar e nutricional da população baiana. A ação, multisetorial e transversal vai dar suporte a cerca de 1,8 milhão de pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional, realizando ações de inclusão social e transferência de renda. A sede da Secretaria da Saúde do Estado da Bahia (Sesab) será um dos pontos para a arrecadação de alimentos. De acordo com o governador Jerônimo Rodrigues, o programa será oficialmente lançado, após a aprovação de Projeto de Lei que o Governo do Estado enviará para apreciação na Assembleia Legislativa da Bahia (Alba). A secretária da Saúde da Bahia, Roberta Santana, explicou que, nessa primeira fase, o programa vai promover a arrecadação de alimentos. "Esse é um apelo que fazemos a todos: doe, faça a sua contribuição. Juntos, de mãos dadas, vamos seguir ajudando quem mais precisa". Os alimentos já estão sendo recebidos em diversos pontos de coleta espalhados por todo o estado. Neste primeiro momento, pontos de arrecadação permanente foram instalados nos órgãos estaduais, nas sedes das Voluntárias Sociais da Bahia (VSBA), do Corpo de Bombeiros, das Polícias Civil e Militar, Conder, SineBahia e nos Núcleos Territoriais de Educação (NTEs). Também é possível deixar sua doação nos postos do SAC, Centros Sociais Urbanos, colégios e eventos apoiados pelo Estado, além de empresas e organizações da sociedade civil. Os itens serão distribuídos em igrejas, terreiros, centros comunitários e educacionais, sedes de movimentos sociais, Organizações da Sociedade Civil, Centros de Referência de Assistência Social.

CAROLINE GOIS

MIRIAM HERMES

Com a expectativa de aumentar as vendas este ano em relação à Páscoa passada, de pequenas fábricas artesanais de chocolates aos grandes empreendimentos, a produção e as entregas foram aceleradas nos últimos meses para atender as demandas.

Na Bahia o destaque deste movimento é o sul do estado, principal produtor e onde estão mais de 80 marcas de chocolate. Na região, berço da cacauicultura baiana, além de encontrar os derivados, os visitantes tem a oportunidade de conhecer fazendas centenárias caminhando pela lavoura e acompanhando o processo de beneficiamento das amêndoas.

A estimativa de entidades com base na agricultura familiar desta região é aumentar em 20% sobre 2022 as vendas de ovos e chocolates artesanais, com grande concentração de cacau e variações com castanhas e frutas regionais. Produzidos com as melhores amêndoas orgânicas, boa parte tem o selo de Indicação Geográfica (IG) Sul da Bahia, atestando sua origem.

Nas grandes indústrias, dados da Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab) apontam que no ano passado o setor vendeu mais de 10 mil toneladas no país, com aumento de 13% sobre o mesmo período de 2021 e a expectativa de crescer mais em 2023.

A festa, que se consolidou na modernidade como um evento cristão comemorando a ressurreição de Jesus, tem atualmente a característica de estimular o consumo de chocolates e outras guloseimas nesta época, mesmo em famílias que não praticam os princípios religiosos.

Rota turística

No período também o segmento do turismo sente o reflexo da data, com aumento de viagens de curta distância, aproveitando o feriadão. Neste contexto a rota turística Estrada do Chocolate (na BA 262 até a BR 101), entre Ilhéus e Uruçuca, oferece diversas opções aos visitantes.

Da lavoura à comercialização dos derivados, passando pela preparação das amêndoas e elaboração dos melhores produtos, a Estrada do Chocolate tem 45 km em meio à Mata Atlântica, em um roteiro histórico, rural e gastronômico, que faz parte da Zona Turística Costa do Cacau.

Trabalhada desde 2010, “a rota associa a produção do cacau e do chocolate com a ati-



Processo de beneficiamento das amêndoas de cacau

CACAUICULTURA Produtores da região, que guarda a cultura do cacau na Bahia, esperam elevar em até 20% as vendas este ano

PÁSCOA ACELERA PRODUÇÃO DE CHOCOLATES NO SUL DA BAHIA



Páscoa eleva consumo de chocolate e outros derivados do cacau

Fazendas e agroindústrias estão entre os diferenciais da zona turística conhecida como Costa do Cacau

vidade turística”, afirmou o secretário estadual de Turismo, Maurício Bacelar, acrescentando que este tipo de roteiro tem uma procura crescente também em outras regiões.

Ele citou que o vinho é outro produto que tem consumo tradicional nesta época do ano, e tem rotas em duas regiões do estado. No Norte o roteiro da uva e do vinho pode ser feita em Juazeiro/Petrolina e na

Chapada Diamantina, em Murcugê e Morro do Chapéu.

Sobre a rota do chocolate o secretário salientou que “a maior parte da produção baiana de cacau está na região sul da Bahia, que concentra fazendas com construções centenárias”, pontuou, acrescentando que o projeto foi requalificado em 2022.

Para incrementar o atendimento aos visitantes, desde o

ano passado a Setur em parceria com o Sebrae executa um projeto de capacitação da mão-de-obra para as equipes de colaboradores e proprietários que atuam nos diversos empreendimentos que estão localizados nesta rota.

Segundo Bacelar, outro aspecto importante para a consolidação do roteiro tem sido a divulgação dos destinos baianos em eventos do Brasil e ex-

terior, garantindo também atração de visitantes de outros estados e países.

Como resultado, disse que é crescente a procura por parte dos passageiros dos navios de cruzeiro em conhecer, além das praias e outros atrativos da Zona Turística Costa do Cacau, também as fazendas e agroindústrias são diferenciais entre os demais pontos de desembarque dos turistas.

Turistas visitam fazendas de cacau no feriadão

A estimativa é de aumento de visitantes em Ilhéus no feriadão da Páscoa entre 38% a 42% para conhecer as fazendas de cacauicultura, as fábricas de chocolate e outros produtos feitos a partir da fruta, como a ‘cauchaça’, uma aguardente do mel de cacau, de acordo com o guia de Turismo, Aloísio Freitas.

Na Estrada do Chocolate são sete as fazendas com opções diversas de trilhas, que variam de acordo com a disposição do visitante caminhar e se embrenhar por entre os cacauzeiros cultivados no sistema Cabruca, sob as árvores da Mata Atlântica.

Ele disse que as opções são amplas e a distância entre a cidade e a propriedade é uma das variáveis, bem como o interesse do turista em acompanhar parte ou todo o processo que vai da árvore à barra de chocolate, conhecido como ‘tree to bar’.

Freitas pontuou que além das fazendas situadas na Estrada do Chocolate, tem outras em Ilhéus e região abertas para os visitantes, enfatizando que a procura por estes roteiros é crescente. Ele lembrou que para a semana santa a expectativa é de uma cidade movimentada, também por pessoas que moram nos municípios vizinhos e vão à Ilhéus procurar os chocolates para presentear.

Neste contexto a mais nova atração da Zona Turística Costa do Cacau é a marca de chocolates Dengo, aberta no início de março com restaurante e loja de derivados do cacau no centro da cidade, ofertando também experiência rural na Fazenda Condurú, na região de rio do Braço, zona rural do município.

A indústria tem sede em São Paulo e possui lojas próprias em grandes cidades do Brasil como Salvador, São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba, Belo Horizonte e Brasília, além de Ilhéus e Trancoso, e uma concorrida plataforma para comercialização virtual.

Atualmente os produtos Dengo são fabricados com a utilização de amêndoas produzidas no sul da Bahia, por 150 parceiros que oferecem amêndoas especiais. A meta é chegar em 2030 trabalhando com 3 mil produtores que oferecem matéria prima diferenciada, com origem na Bahia e no Pará.

Patrimônio baiano

Um dos atrativos recomendados na Estrada do Chocolate é a Fazenda Capela Velha, antiga Fazenda Boa Sorte, a 28 km da cidade de Ilhéus. Com origem no século XIX, nos primórdios do cacau na Mata Atlântica da Bahia, a propriedade viveu as diversas fases da cultura no estado.

Fazenda Capela Velha é um atrativo turístico



Fazenda Capela Velha / Divulgação

Sete fazendas têm opções de trilhas e outros atrativos turísticos na Estrada do Chocolate, entre Ilhéus e Uruçuca

Com grande representatividade na economia regional nos tempos áureos, sofreu como as demais lavouras cacauzeiras com o advento do fungo causador da doença conhecida como vassoura-de-bruxa na década de 1990, quando foi desativada e abandonada como grande parte das propriedades dedicadas no cultivo das

amêndoas na época.

Em 2011 foi adquirida pelo casal Tais e Carlos Tomich, que chegou em Ilhéus vindo de Minas Gerais. Apostando na revitalização da propriedade, desde a lavoura até o casario, eles conseguiram seu registro no catálogo do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (Ipac), pela relevância

histórica para o estado.

Técnico agrícola curioso e persistente, Carlos Tomich desenvolveu um método próprio de processar as amêndoas, matéria-prima de chocolates diferenciados. Em 2019 o casal iniciou com a fábrica ‘do Cacau’ produzindo variados tipos de chocolate, com diferentes porcentagens de cacau na composição.

A experiência vem sendo positiva, de acordo com o empreendedor, que considera Ilhéus um vetor do turismo importante no estado. A média de visitas na propriedade é de 180 pessoas por semana. Entretanto, em dias de navio de cruzeiro, gira entre 250 a 300 pessoas por dia.

A fazenda recebe os grupos de turistas entre segunda e sábado, com agendamento prévio, incluindo uma visita guiada para conhecer todas as etapas do cultivo das amêndoas e visita na fábrica de chocolate.

“Servimos uma degustação, onde a pessoa tem a oportunidade de experimentar todos os produtos feitos aqui na fazenda, como geleia, melaço, licor, chá, nibs, chocolates”, afirmou Tais Tomich, citando ainda a lojinha que tem os produtos fabricados no empreendimento.

CLAUDIA LESSA

Uma das datas comemorativas mais aguardadas no Brasil, a Páscoa é uma época oportuna para o aumento nas vendas de produtos sazonais, como os ovos de chocolate, e o vinho. No período da Semana Santa, este ano de 7 a 9 de abril, o consumo de vinhos costuma aumentar de 20% a 30%. Na Bahia, a vitivinicultura – atividade baseada no cultivo de uva e na sua utilização para a fabricação da bebida alcoólica produzida com a fermentação do sumo do fruto da videira – está consolidada no Vale do São Francisco e se expande na Chapada Diamantina. O Enoturismo nestas regiões tem sido fundamental para o fortalecimento do vinho brasileiro.

Apesar do solo árido e do clima seco, onde chove apenas cerca de 400 mm por ano, o Vale do São Francisco é, hoje, uma referência na produção de uvas de mesa, vinhos finos e espumantes, no país. No final de 2022, a região recebeu o selo da Indicação de Procedência (IP) Vale do São Francisco, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A indicação reconhece as particularidades da região, que é a primeira demarcação geográfica do mundo com vitivinicultura tropical e onde pode ocorrer mais de um ciclo vegetativo da videira por ano, com pelo menos uma safra anual, graças ao clima semiárido. O lugar é capaz de produzir, em média, 1,5 milhão/ano de litros de vinhos e 3 milhões/ano de litros de espumantes.

A IP Vale do São Francisco também é a primeira indicação geográfica de vinhos no Brasil a compreender municípios em dois estados: Casa Nova e Curaçá, na Bahia, e Lagoa Grande, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista, em Pernambuco. As vinícolas baianas da região que fazem parte da IP são Terranova (Miolo) e Vinum Sancti Benedictus (VSB). Já em terras pernambucanas o destaque é a Rio Sol (Global Wines).

Para a Secretaria da Agricultura do Estado (Seagri), o selo sinaliza a eficiência do trabalho realizado no campo e a capacidade da Bahia de entregar produtos de qualidade para os mercados interno e externo. “Podemos garantir que os vinhos produzidos na região são únicos e, a partir deste ano, o consumidor poderá degustar os primeiros vinhos com a Indicação de Procedência, ou seja, um selo de segurança, garantindo que o vinho produzido no Vale do São Francisco entre no seletivo grupo de vinhos oficialmente aceitos pelos países mais exigentes neste quesito”, ressalta o secretário estadual da Agricultura, Wallison Tum.

O gestor destaca, ainda, que, “por possuir um maior valor agregado e gozar de maior aceitação no mercado externo, as variedades sem sementes vêm impulsionando as exportações baianas de uva, concorrendo ainda mais para consolidação do maior polo frutícola do país”. De toda a produção de uvas do Vale do São Francisco, completa, mais de 50% são de variedades sem sementes.

O ano inteiro

Como maior produtor de uvas de mesa da Bahia, o Vale do São Francisco é responsável por cultivos consolidados, e, pelo fato de a região não ter inverno rigoroso, as datas das podas e colheita dependem da escolha do produtor e das demandas do mercado. Assim, uma planta de videira pode ser podada duas vezes ao ano e é capaz de produzir duas safras anualmente, em períodos escalonados, fazendo com que seja possível colher uvas e elaborar vinhos praticamente o ano todo.

“A natureza e a ciência fizeram com que do solo seco do sertão baiano brotasse preciosidades como a uva, que pode ser consumida in natura, assim como servir à produção de vinhos e espumantes. Esse desabrochar da atividade vitivinícola marca uma nova era de oportunidades no Vale do São Francisco e a Secretaria de

VITIVINICULTURA A fabricação da bebida alcoólica na Bahia está consolidada na região do Vale do São Francisco e vem crescendo na Chapada Diamantina

SEMANA SANTA ELEVA CONSUMO DE VINHOS EM ATÉ 30%

Agricultura está presente nesse cenário, ao lado dos agricultores e empresários”, pontua o secretário estadual, enumerando os municípios de Juazeiro, Casa Nova, Curaçá, Guanambi, Barreiras, Sobradinho, Mucugê, João Dourado e Paulo Afonso como os principais municípios produtores baianos.

A Seagri destaca que, além do comércio dos vinhos produzidos, as vinícolas do Vale do São Francisco ampliaram sua participação em feiras e eventos de vinhos, bem como em atividades ligadas à Gastronomia, com degustação e distribuição de folheteria. “O aumento da produção e a evolução da produção de vinhos de qualidade e espumantes levaram à conquista de diferentes mercados no Brasil e de outros importantes mercados internacionais. Diversos têm sido os prêmios conquistados em concursos nacionais e internacionais nos últimos anos”.

Com o ineditismo na produção de vinho e o próprio atrativo turístico do lugar, a Chapada Diamantina produz variedades de uvas de origem francesa, como a Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon blanc, Malbec e Merlot. Na região, estão instaladas cinco vinícolas: Uvva, Vaz, Reconvevo, Santa Maria e Vinha do Morro. A produção está em expansão na região que já é um potencial turístico consolidado e, agora, reconhecida por produzir vinhos de qualidade e com identidade.

Baseada na estatística de consumo anual de dois litros por habitante maior de idade (18 anos), estima-se que os baianos consomem 30 milhões de litros/ano de vinho. Mas como a produção da bebida na Bahia é de cerca de dois milhões/ano, deduz-se que o consumo de vinho nacional de outros estados brasileiros e de rótulos internacionais são inevitáveis para abastecer o mercado local. “Este fato serve de incentivo para as possibilidades de produção que temos e já provamos a nossa capacidade de produzir vinho de qualidade. Mas, diante da desproporção em relação à produção x consumo, não acredito que as notícias de trabalho escravo nas vinícolas gaúchas venham diminuir a venda dos vinhos do Rio Grande do Sul no nosso Estado”, considera o empresário Jairo Vaz, dono da Vinícola Vaz.



“A natureza e a ciência fizeram com que do solo seco do sertão baiano brotasse preciosidades como a uva”

WALLISON TUM, da Seagri

O Enoturismo vem sendo uma importante fonte de renda para as vinícolas e para as regiões produtoras de vinho, além de promover uma experiência singular para os nativos e turistas que buscam conhecer mais sobre a produção de vinho no Brasil. O Vale do São Francisco, no sertão baiano, ao se tornar um dos maiores produtores de vinho do país, graças à irrigação controlada a partir da captação de água de um dos mais importantes rios brasileiros, e a Chapada Diamantina se consolidam como rota baiana enoturística.

O feriado da Semana Santa pode ser uma oportunidade para se conhecer o dia a dia de uma vinícola e desfrutar das atividades agrícolas do vinhedo e da vinificação (processo que vai da colheita da uva ao envasamento da bebida). As atividades nas grandes vinícolas incluem visitas guiadas, degustação de vinhos, harmonização de vinhos com alimentos, passeios pelos vinhedos e colheita da uva. Além disso, algumas vinícolas contam com hospedagem em hotéis ou pousadas, oferecendo, assim, uma experiência completa de Enoturismo.

A rota de vinhos do Vale do São Francisco – que produz em torno de 15% da bebida vendida no Brasil – fica na divisa entre Bahia e Pernambuco. Como no Nordeste as estações do ano não são bem definidas, as vinícolas não estão sujeitas a intempéries e, por conta disso, a região do Velho Chico é a única no mundo capaz de produzir duas safras e meia por ano. Integram a região os municípios

baianos de Casa Nova, Curaçá, Juazeiro e Sobradinho e as cidades pernambucanas de Lagoa Grande, Orocó, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista.

Considerada a maior produtora de vinhos finos brasileiros, a Terranova (Miolo Wine Group) exporta para 32 países e possui quatro unidades produtivas, sendo três no Rio Grande do Sul, instaladas em diferentes terroir, e uma na Bahia, no município de Casa Nova, no Vale do São Francisco. A capacidade anual de produção baiana em seus 200 hectares de vinhedo é de 4,5 milhões de litros (2,5 milhões de litros para espumantes e vinhos e 2 milhões de litros para destilar). A produção anual da Terranova é de 10 milhões de litros de vinhos e espumantes, uma tradição desde 1989, e de sucos de uva, desde 1987.

Somente em sua unidade na Bahia, a Terranova recebe mais de 50 mil visitantes por ano, impulsionando o Enoturismo na região iniciado em 2011, sendo que o complexo enoturístico da vinícola inaugurado em 2008. O tour pela unidade baiana parte de Juazeiro, com degustação de espumantes no barco até chegar à vinícola, onde os visitantes encontram uma estrutura composta por cantina, cave subterrânea, engarrafamento, destilaria, sala de degustação e varejo. No local, são degustados quatro rótulos que nascem de duas safras alimentadas pelas águas do Rio São Francisco, por meio de irrigação.

O diretor-superintendente do grupo, Adriano Miolo, conta que a

vinícola computa, atualmente, 120 rótulos. Em solo baiano, a Terranova produz variedades de uvas brancas (Moscató Itália, Chenin Blanc, Verdejo e Sauvignon Blanc) e tintas (Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvedre e Tempranillo). “A Terranova se destaca pela elaboração de vinhos e espumantes ‘tropicais’, ou seja, mais descontraídos, leves e alegres, assim como o povo brasileiro. A expertise do Vale dos Vinhedos, onde a família fincou raízes há mais de 30 anos, foi aplicada no Vale do São Francisco e nesses 22 anos fazendo vinho no sertão, a Miolo aprendeu com o terroir do local, o que também permitiu fazer um de seus sete lendários, o Testardi, elaborado com uva syrah, casta que se adaptou muito bem no sertão nordestino”, relata Adriano Miolo.

Curaçá, também no Vale do São Francisco, está na rota dos vinhos da região através da Vinum Sancti Benedictus. Nascida em 2015, a vinícola possui, atualmente, 0,75 hectares, mas ganhará, nos próximos meses, mais 2,2 hectares de plantação de uva para produção e um hectare de plantio de quase 30 diferentes variedades de vitis viníferas (espécies apropriadas para a elaboração de vinhos finos) exóticas para o Vale do São Francisco. Conforme José Figueiredo, dono da vinícola, será uma área experimental de plantio do que ainda não se produz na região. As mudas, diz, já estão prontas, aguardando o preparo do solo e a documentação.

“Somos uma empresa familiar, ainda muito pequena, mas já estamos no mapa dos vinhos bra-

sileiros. Nosso comércio é local, mas compartilhado com o Enoturismo. Temos levado conosco o nome de Curaçá e a qualidade do vinho baiano. Como resultado, temos dois novos investidores já se consolidando no município”, ressalta o proprietário, acrescentando que a atividade turística na vinícola será incrementada com a criação de um receptivo enoturístico, bem como está sendo montado um parque industrial, em fase de preparação do solo.

A Vinícola Vaz, localizada em uma área privilegiada do município de Morro de Chapéu, com uma bela vista sobre o horizonte da Chapada Diamantina, é outro exemplo de empreendimento familiar. A empresa, que tem à frente o engenheiro agrônomo Jairo Vaz e seus dois filhos, ainda é pequena, mas representa bem a expansão da vitivinicultura na região. “A data é significativa e há uma tradição do consumo do vinho no domingo de Páscoa, assim como para presentear com garrafas da bebida. Temos uma expectativa boa, com um aumento de 20% a 30% em relação aos finais de semanas comuns”, afirma o proprietário.

A Vaz também estimula o Enoturismo. “Tanto que 50% das nossas vendas são feitas diretamente na vinícola. As pessoas vêm conhecer e compram o nosso vinho a preço mais em conta do que vendido no mercado. Servimos vinho, tábuas de queijo, de terço a domingo”, conta Jairo Vaz. A vinícola cultiva sete diferentes variedades de uvas viníferas especialmente selecionadas e adaptadas ao solo e

clima da região, sendo três delas tintas (Syrah, Malbec e Pinot Noir) e as outras quatro brancas (Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier e Muskat Petit Grain) para a produção de vinhos e espumantes, nos cinco hectares de terra que ocupa a empresa.

Um dos rótulos de maior destaque no polo produtor de uvas e vinhos finos do Vale do Rio São Francisco, a Rio Sol é sediada no município pernambucano de Lagoa Grande, ao lado da cidade baiana de Juazeiro. A vinícola produtora de vinhos e espumantes, pertencente à empresa portuguesa Global Wines, vem conquistando prêmios nacionais e internacionais. O diretor-presidente da empresa, André Arruda, está otimista com as vendas na Semana Santa deste ano. Páscoa deste ano. “Nossa expectativa é que tenhamos uma Páscoa melhor que a de 2022, com previsão de crescimento em 20% sobre o mesmo período”.

Experiência para visitantes

O Enoturismo no Rio Sol se destaca na oferta de oportunidades de provar uvas diretamente dos parreiros em qualquer época do ano. “Aqui, o visitante pode, também, fazer um passeio pelo Rio São Francisco e provar as delícias da gastronomia regional. Além de tudo, o visitante pode degustar diversos rótulos de vinhos e espumantes, tornando o passeio uma experiência completa para turistas que vem de todo território nacional e de outros países”, detalha André Arruda.

O empresário conta que, com o crescimento anual médio de 17%

nas vendas dos últimos anos, mesmo em tempo de pandemia, o quadro de funcionários da Rio Sol aumentou de 109, em fevereiro de 2020, para 140, no mesmo mês em 2023. “Contabilizamos um crescimento de um pouco mais de 28% e isso é parte do reflexo da nossa expansão nacional e internacional, graças à diversificação da linha de nossos produtos visando atingir todos os consumidores”, afirma André Arruda, destacando que, no pós-pandemia, o consumo do mercado brasileiro mudou, “passando o vinho a ser consumido mais no dia a dia, trazendo oportunidades de negócios, como por exemplo para o comércio, cursos de Enologia, degustação e sommelier”.

O gestor da Rio Sol ressalta, ainda, que a vinícola está trabalhando no país a cultura voltada à qualidade dos vinhos brasileiros, tendo em vista que o maior consumo ainda é de vinho de mesa. “Porém, estamos evoluindo com vinhos finos ao longo dos últimos cinco anos, mas já podemos afirmar que no primeiro trimestre, principalmente a nível Nordeste, estamos tendo um crescimento de, aproximadamente, 15%”, considera. O crescimento poderá ser ainda maior, na sua opinião, “se considerarmos que, atualmente, a região do Vale do São Francisco ganhou certificação de reconhecimento como Indicação de Procedência (IP) para vinhos finos, nobres, espumantes naturais e moscatel espumante, o que valoriza ainda mais a região e os nossos produtos”.

CLAUDIA LESSA

Mateus Pereira / GOV-BA / 30.5.2019



O visitante das vinícolas, além de degustar vinhos e espumantes de diferentes rótulos, tem a experiência de provar uvas diretamente dos parreiros

Preservação do meio ambiente e da cultura local estão entre prioridades

Os municípios baianos localizados no Vale do São Francisco e na Chapada Diamantina, onde estão instaladas as principais vinícolas nordestinas, têm realizado um trabalho de estímulo ao Enoturismo, em conjunto ao setor empresarial. Mas para quem atua no turismo gastronômico voltado para conhecer e apreciar o universo do vinho é importante que ele seja realizado de forma responsável e sustentável, visando a preservação do meio ambiente e da cultura local, além de garantir a segurança e o conforto dos visitantes, como chamam a atenção os especialistas.

A Prefeitura de Mucugê, por exemplo, firmou, recentemente, um convênio de mais de R\$ 180 mil com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) para a qualificação profissional voltada ao turismo de forma geral. “Mas um dos workshops mais pedidos foi o curso de vinhos. Formamos três turmas, com 20 participantes em cada uma delas. Trata-se de um curso bem completo, com uma boa participação dos municípios interessados em conhecer um pouco mais desta área que está tão em evidência na nossa cidade”,

destaca a secretária de Cultura e Turismo, Fabiano Profeta.

A gestora afirma que a feita ainda não tem um número exato de quanto de negócios e empregos são gerados com o Enoturismo em Mucugê, onde está sediada a Vinícola Uvva. “Mas já podemos perceber no curso ofertado pelo Senac a movimentação do comércio local em conhecer mais deste negócio. Também constatamos os restaurantes já começam a realizar mudanças de comportamento, através de reformas e inclusão de adegas e carta de vinhos no cardápio, com vinhos da Uvva e de outras da região, além de rótulos nacionais e internacionais, que eram difíceis de ser encontrados há alguns anos”.

Em Curaçá, que é sede da Vinícola Vinum Sancti Benedictus, a gestão municipal está trabalhando em busca de realizar um contrato de parceria com vinicultores/cessão de uso da área para montar uma estrutura de vinificação e produção de uvas viníferas. “Já fizemos o roteiro turístico, e em ilhas do rio São Francisco e em monumentos naturais históricos, mapeando pontos que possam ser englobados ao

Enoturismo”, afirma o secretário de Agricultura Sustentável e Ações do Interior de Curaçá, Ticiano Félix.

Conforme o gestor, ainda há poucos empreendimentos com a produção de vinhos no município, mas a perspectiva é alavancar este mercado. “Estamos em uma fase inicial e artesanal. A geração de emprego ainda é pequena, mas já beneficia rede hoteleira, restaurantes, pizzarias e bares e famílias que trabalham nesse setor, desde a produção, vinificação e toda as demais etapas que envolvem esse universo da vitivinicultura”.

Em Morro do Chapéu, onde as vinícolas Vaz e Reconvevo vêm se estabelecendo com uma produção de vinhos e espumantes ainda pequena, mas considerada de qualidade, a prefeitura trabalha para estimular o turismo local, de acordo com a prefeita Juliana Araújo. “Nossa cidade estava fora do mapa do turismo brasileiro quando assumimos. Fizemos um trabalho de turismo do Plano Municipal de Turismo (PMT) e reinserimos o município no mapa, possibilitando visibilidade aos nossos produtos turísticos, incluindo o vi-



Juliana investe no turismo em Morro do Chapéu

nho”, relata.

Esta forma, continua a gestora, a Prefeitura de Morro do Chapéu criou a Rota Enogastronômica Sensorial, o primeiro roteiro turístico do município, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). “Com a criação da rota, trouxemos, além do Sebrae, os representantes das dez maiores agências da Bahia para conhecer e divulgar o nosso produto turístico. Também pensando no Enoturismo, entregamos, em 2021, ao governo do Estado da Bahia, uma proposta de criação de uma escola-fábrica de vinhos, visando a qualificação técnica do segmento”.

Como muitas cidades da

CLAUDIA LESSA

Os baianos consomem 30 milhões de litros de vinho por ano

SAZONALIDADE Empresários estão otimistas, apostando em uma alta de 30% nas vendas dos produtos tradicionais da época

PÁSCOA É A 6ª DATA MAIS IMPORTANTE PARA O VAREJO

CLAUDIA LESSA

Sexta data comemorativa mais relevante do varejo brasileiro, a Páscoa em 2023 terá seus produtos, em média, 8% mais caros, de acordo com pesquisa da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC). Caso o dado divulgado na mídia no último dia 22 de março se confirmar, este será o maior aumento desde 2016, segundo a entidade. Apesar da alta dos insumos, a população acaba dando um jeito de manter a tradição de consumir peixe e vinho, além do sazonal ovo de chocolate.

Mesmo neste cenário de reajuste de preços, os empresários estão otimistas, apostando em um aumento em torno de 30% nas vendas dos produtos relacionados à Páscoa. A expectativa positiva do mercado é baseada, sobretudo, nas informações da própria CNC sobre o faturamento do setor, no ano passado, de mais de R\$ 2 bilhões – o que significou um aumento de 1,9% em comparação com o mesmo período de 2021.

Ainda segundo a Confede-

ração Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, entre os pescados, o aumento foi, em média, de 5,6%. Mas dentre os produtos tradicionais da Páscoa que registrou o maior aumento foi o chocolate: 13,9%. Para driblar os preços altos e atrair seus clientes, as redes de supermercado criam suas estratégias de marketing, como a antecipação da montagem das parreiras de ovos de chocolate.

É o caso do Assaí Atacadista, que está realizando, desde o último dia 20, o Festival do Chocolate no Assaí na Bahia. Os consumidores encontram nas lojas do estabelecimento as mais variedades de Ovos de Páscoa, além de colômbia pascal, caixas de bombom, biscoitos recheados, balas e barras de chocolate, estes vendidos a preços mais populares.

Estratégias de vendas

Na Almacem Pepe, em Salvador, as expectativas de vendas de vinhos e ovos de chocolate, entre outros produtos, são positivas. “Estamos acreditando em um crescimento, neste período, de cerca de 30%. Ao longo de todo o ano, nosso estabelecimento faz combos se-

manais de seleções de vinhos e, desde meados de março, iniciamos a venda dos Ovos de Páscoa de fabricação própria, que, neste ano, contemplam as opções Ao Leite, Crocante e Branco, nos tamanhos médio e grande”, conta o diretor-comercial Danilo Portugal.

A comercialização de vinho e chocolate na Páscoa, ainda segundo o gestor da Almacem Pepe, representam 16% do total da venda destes produtos, na loja, ao longo do ano. Em relação aos vinhos, os mais procurados no período, diz, são os tintos e, há dois meses, a loja passou a vender os vinhos da Rio Sol. “O soteropolitano tem o hábito de consumir muito mais vinhos tintos do que brancos, apesar de Salvador ser uma cidade litorânea, e esta tradição permanece na Páscoa”, observa. Mas sobre as consequências das notícias de trabalho escravo em vinícolas do Rio Grande do Sul no mercado baiano o empresário considera ainda cedo para uma avaliação mais precisa. “Acreditamos, porém, que o escândalo vai sim ajudar na valorização e no maior consumo de vinhos das nossas vinícolas”, afirma.



Lojas especializadas, supermercados e pequenos comércios apostam nas vendas da Semana Santa

O empresário Marcos Beck, sócio do Espaço D.O.C., também espera crescimento expressivo na venda de vinhos, que representa 78% do faturamento da adega/bristô. “Tradicionalmente, o vinho traz a conotação do religioso na data que comemora a ressurreição de Jesus Cristo. Então, existe um aumento significativo no consumo e, consequente, nas vendas. Esperamos vender em torno de 8% a mais em relação ao mesmo período do ano passado”, afirma.

Na hora de escolher o tipo de vinho, Marcos defende o tinto como “a melhor das bebidas

alcoólicas, segundo os especialistas, porque traz benefícios comprovados para a saúde e também para o convívio em sociedade e, sendo assim, ainda segue como o preferido e o mais procurado. Mas, completa o empresário, tanto o branco, o rosé e o de colheita tardia, entre outros, também são procurados nesta época. “Vai muito do gosto e da harmonização com os pratos que serão servidos”.

O domingo de Páscoa é apropriado também para almoços ou cafés especiais de confraternização. Na Pousada Beija-Flor, no Santo Antônio

Além do Carmo, um brunch, batizado de Café Colonial, é oferecido pelos sócios Val Schiller e Vitor Antunes. A mesa é preparada com opções diversas, como frutas, bolos, pães, frios, queijos, geleia, leite, café e sucos, entre tantas outras opções.

“Não temos a tradição de adega, mas no Café Colonial que servimos, a gente disponibiliza vinhos e suco integral de uva. No caso, por conta do episódio do trabalho escravo em vinícolas gaúchas, não mais trabalhamos com produtos da Aurora e Garibaldi”, conta Val.

Prestes a completar o seu segundo aniversário, a Lei nº 14.133/21, Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, continua sendo objeto de debates Brasil afora. A despeito de ter entrado em vigor na data de sua publicação, em 1º de abril de 2021, a sua aplicação obrigatória somente será exigida após a revogação completa das Leis nº 8.666/93, 10.520/02 e 12.462/11 (regime antigo), que está, por ora, programada para ocorrer em 31 de março de 2023.

Todavia, em que pese a proximidade de um evento de tamanha importância, que afetará todos os órgãos da Administração Direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, inclusive os Poderes Legislativo e Judiciário de cada esfera federativa, o que se constata, infelizmente, é que pouquíssimos desses órgãos se prepararam para seguir na íntegra os ditames da NLLCA. Dentro desse cenário, e por conta da previsão, contida no seu art. 191, de coexistência da nova legislação com o regime antigo durante o período de dois anos, ganhou destacada importância saber exatamente em que momento quem licita poderá optar por um ou outro regime, ou seja, todos passaram a se preocupar em saber qual o marco temporal para exercer tal opção.

De início, podemos apontar que três fatores contribuíram para que chegássemos a essa situação. O primeiro deles é a própria coexistência de regimes, durante a qual pouquíssimos antes aproveitaram a oportunidade para testar os novos formatos, enquanto os demais, possivelmente tomados pelo medo de cometerem erros, preferiram continuar aplicando procedimentos consolidados, muitos deles com

ARTIGO

LEI Nº 14.133/21: O 'MARCO TEMPORAL' E AS LEIS ZUMBIS

Anderson Glover / Divulgação 29.9.2022



Roberto Soledade
Advogado e diretor da Afinco Consultoria

Prestes a completar o seu segundo aniversário, a NLLCA continua sendo objeto de debates Brasil afora

quase trinta anos de idade. O segundo fator é a grande quantidade de dispositivos da NLLCA que demandam regulamentação, que, na medida em que não é concluída, inviabiliza a plena aplicação da nova legislação. Por fim, ao conjugar os dois primeiros fatores, nos deparamos com a insuficiência de paradigmas procedimentais, que pudessem auxiliar os órgãos públicos na instrução dos seus próprios processos. Nem mesmo a União, que sempre exerceu um papel didático quando se trata do tema licitações, se mostrou capaz de mostrar aos demais entes federativos como fazer em larga escala processos com base na NLLCA.

Ora, com a proximidade do dia 1º de abril de 2023 e diante da constatação de que poucos entes federativos, inclusive a União, estão preparados para utilizar somente a NLLCA, o marco temporal para exercício do direito de opção, de que trata o art. 191, ganhou importância. O debate, embora tardio, confrontou dois modos distintos de interpretar o referido dispositivo, tendo como protagonistas a Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), a Advocacia Geral da União (AGU) e o Tribunal de Contas da União (TCU), com a seguinte cronologia:

1) em 31/08/2022, o Comunicado nº 10/2022 da SEGES estabeleceu que se a publicação

do edital ou aviso de contratação direta ocorresse até 31 de março de 2023, o processo de contratação poderia ser baseada nas leis antigas;

2) o Parecer nº 6/2022/CNLLCA/CGU/AGU da AGU, de 14/09/2022, apontou que a escolha da legislação deve se dar na fase preparatória do processo, mediante manifestação de autoridade competente, observado o prazo de 31 de março de 2023;

3) diante dessa divergência, em 31/12/2022, o Comunicado SEGES nº 13/2022 recomendou que os órgãos federais aguardassem a manifestação definitiva do TCU a respeito da matéria;

4) em 23/02/2023, a área técnica do TCU, nos autos do Processo TC nº 000.586/2023-4, se manifestou no sentido de que a opção pelo regime antigo poderá ocorrer em qualquer etapa da fase preparatória até 31 de março de 2023;

5) em 17/03/2023, a SEGES, agora como unidade do novo Ministério da Gestão e da Inovação, publicou a Portaria nº 720/2023, seguindo o entendimento da AGU e do TCU e prevendo que os editais elaborados sob a égide do regime antigo devem ser publicados até 1º de abril de 2024;

6) em 22/03/2023, o TCU proferiu o Acórdão nº 507/2023-Plenário, confirmando o entendimento da sua área técnica de que a opção pelo regime antigo poderá ocorrer em qualquer etapa da fase preparatória até 31 de março de 2023, contudo, condiciona que a publicação do respectivo edital ocorra até 31 de dezembro de 2023.

Controvérsias à parte, a tábua de salvação que representa a utilização do regime antigo somente funcionará para os processos que tenham sido autuados até o dia 31 de março

de 2023. Para as demais demandas, cuja fase preparatória seja iniciada e registrada a partir de 1º de abril de 2023, a aplicação da NLLCA se mostrará obrigatória.

Aplicar a NLLCA significa, dentre outras coisas, dar maior atenção à fase de planejamento das contratações, sobretudo quanto à elaboração do estudo técnico preliminar (art. 18, § 1º), licitar obras e serviços de engenharia com rito procedimental semelhante ao do pregão (art. 17) e divulgar a íntegra dos elementos de cada processo no Portal Nacional de Contratações Públicas (art. 54, § 3º). Embora possam parecer medidas relativamente simples, ao menos na esfera municipal elas exigem muita capacitação dos agentes públicos envolvidos nos processos.

A definição do marco temporal de forma mais flexível, levando em conta a opção cravada na fase preparatória das contratações, fatalmente acarretará uma quantidade enorme de processos que serão rejeitados por verdadeiras leis zumbis. Ou seja, as Leis nº 8.666/93, 10.520/02 e 12.462/11, cuja morte está prevista para o dia 31 de março de 2023, permanecerão circulando por aí e disciplinando processos de contratação, ainda que já estejam revogadas.

O problema, entretanto, não é o fenômeno da ultratividade da legislação revogada em si, mas sim como o debate sobre o marco temporal serviu de válvula de escape para, na prática, postergar a aplicação da NLLCA. Não é difícil imaginar que, até a data limite, milhares de processos serão autuados, sendo compostos apenas por uma vaga ideia a respeito daquilo que se pretende contratar e do ato da autoridade competente optando pela utilização do regime antigo.

MIRIAM HERMES

Por devoção religiosa ou simplesmente por tradição o consumo de peixes e outros animais aquáticos aumenta na quaresma com pico na Sexta-feira Santa, feriado nos países com população de maioria cristã.

Na Bahia o costume é preservado em grande parte das famílias, com aumento na procura que chega a 200% sobre o movimento normal em alguns locais e mais que dobra na maioria dos pontos de venda.

De acordo com o Anuário da Associação Brasileira da Piscicultura Peixe BR/2023, o estado ocupa o nono lugar no ranking entre as unidades produtoras. Alcançando 34 mil toneladas em 2022, registrou crescimento de 8,8% sobre 2021, quando foram pescadas 31.250 toneladas.

Organização de produtores, a Peixe BR reúne dados com foco principal sobre a piscicultura, que é a criação controlada de peixes em tanques escavados, açudes ou taques-rede, para consumo ou comercialização.

Hoje a principal espécie cultivada na Bahia é a tilápia, que veio da África e do Oriente Médio e foi introduzida no Brasil entre as décadas de 1960 e 1970. No ano passado somou 29.670 toneladas produzidas em águas baianas. As espécies nativas foram responsáveis

CULTURA Por religião ou simplesmente por tradição, o consumo do alimento cresce na quaresma, com pico na Sexta-feira Santa

PROCURA POR PESCADOS MAIS DO QUE DOBRA

por 4.100 toneladas e outras, como carpa e truta, produziram 230 toneladas em 2022 (PeixeBR/2023).

Com 1.118 km de faixa costeira, o estado tem o maior litoral do Brasil, com grande variedade de animais marinhos, que são mais consumidos pelos moradores do litoral, mas também comercializados para outros mercados.

No entanto, não existem dados atualizados sobre essa atividade nas águas salgadas da costa.

É nas águas doces do rio São Francisco que está o maior polo pesqueiro da Bahia, com grande concentração de criadores entre os municípios de

Paulo Afonso e Glória. Eles se utilizam de tanques-rede que ficam no leito do rio, mas principalmente nos lagos formados por barragens para geração de energia e outras utilidades.

Há dez anos o administrador Cláudio Ademar cria tilápia em tanques-rede no reservatório de Itaparica (rio São Francisco), no município de Glória, com produção média mensal entre 35 a 40 toneladas. Para esta Páscoa terá aumento de 20% na produção em relação a 2021, no entanto, salientou que nos dois anos anteriores teve recuo na produção e que o ganho real agora é de 4%. O criador de tilápia reconhe-

ceu que a procura é maior neste período, mas disse que a produção é limitada pelo número de tanques-rede que fazem parte do empreendimento, "que tocamos com recursos próprios", afirmou.

Ele pontuou que a piscicultura é atividade nova no Brasil e cobrou políticas públicas voltadas para o setor. "Precisamos de incentivos fiscais com redução de ICMS sobre a ração, para ter condições de competir com o mercado internacional", argumentou.

O piscicultor disse ainda que apesar de ser um gerador de emprego e renda e trabalhar com sustentabilidade ambiental, o setor tem dificuldades de

obter financiamentos, "porque existe uma burocracia grande que entrava o desenvolvimento da atividade", reclamou.

Embora tenha destacado uma série de dificuldades para o maior desenvolvimento do setor, o empresário ressaltou que é prazeroso seu trabalho. "Produzimos a melhor proteína, cuidamos do meio ambiente e movimentamos a economia regional", enfatizou, com esperança de melhores dias e da expansão da atividade.

Segurança alimentar

O consumo de peixes e outros animais aquáticos é crescente no mercado global nos últimos 20 anos por ser uma proteína considerada mais saudável, bem como por ter um preço mais acessível em algumas espécies, evidenciando sua importância para a segurança alimentar e nutricional da humanidade.

No Brasil, conforme últimos dados divulgados pelo extinto Ministério da Pesca e Aquicultura, em 2015 o consumo anual por habitante era de 10,6 quilos de pescado, abaixo da média mínima recomendada pela Organização Mundial da Saúde, de 12 quilos/pessoa/ano.

Neste contexto cresce principalmente a aquicultura, que é o cultivo de organismos aquáticos em espaço confinado com interesse econômico produ-

vo, a exemplo da piscicultura. Vale ressaltar que o Ministério da Pesca e Aquicultura foi recriado pelo atual governo, com o propósito anunciado de fortalecer toda a cadeia que envolve a atividade.

Segundo o assessor técnico da Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura da Bahia – Seagri), Marcos Rocha, o mercado pesqueiro do estado tem grande potencial para alcançar lugar de destaque entre os produtores brasileiros.

"Através da Bahia Pesca o governo estadual vem trabalhando para buscar investimentos para o setor, através de novos projetos, capacitação e sobretudo na modernização dos sistemas de produção e fomento à atividade", salientou.

Entre os trabalhos já executados pela empresa, o biólogo lembrou que a introdução da tilápia no estado foi coordenada pela Bahia Pesca, e seu crescimento se deve pelas facilidades de criação e adaptação nas águas e clima do estado e grande aceitação do mercado consumidor.

Assistência técnica, apoio na organização de entidades que defendem os interesses dos pescadores e desenvolvimento de tecnologia de produção, são algumas das ações que o órgão executa para desenvolver a atividade nas diversas regiões do estado

Uendel Galter / Ag. A TARDE / 25.3.2023



Fernanda Henn / Divulgação



Ascom / Bahia Pesca



Movimento cresce no Porto da Sardinha, em Plataforma

Tilápia é a espécie mais criada em cativeiro

Thonis vende diretamente para os consumidores

Pescadores e marisqueiros abastecem o mercado

A comercialização é feita diretamente com os pescadores, marisqueiros e afins, principalmente na pesca artesanal, bem como em entrepostos, açougues e nos supermercados, quando é executada de forma comercial.

"Na Semana Santa dobra a procura e não tem para todos que querem", de acordo com a presidente da Associação dos Pescadores Artesanais da Bacia do Rio Grande, Fernanda Henn, moradora da margem do rio no Centro Histórico de Barreiras.

resma, em média, a procura cresce 50%, em relação aos demais períodos do ano e que não existe um controle total da produção decorrente da pesca artesanal nos rios que fazem parte da bacia hidrográfica, porque cada pescador cuida da comercialização do seu produto.

As espécies mais pescadas são curimatã, dourado e pacu, que custam em média R\$ 20 o quilo já tratado. Fernanda e o marido Thonis Jhou vendem a maior parte da produção diretamente para os consumidores da cidade através de en-



"Na Semana Santa dobra a procura e não tem para todos que querem"

FERNANDA HENN, pres. de Associação

comendas. Segundo a pescadora, "desde a cheia dos rios com as chuvas do início do ano passado está muito bom de peixe, o que se repete este ano, pois também está chovendo bem". Para o presidente da Colônia de Pescadores Z 22, de Porto Seguro, Pedro Menezes, a tradição de Sexta-feira Santa é um indicativo para vender entre 200% e 300% a mais do que em dias normais do ano. A cidade mantém a Tarifa dos Pescadores, um local para a comercialização, que está nos seus dias mais movimentados

do ano, com a aproximação da Páscoa. Segundo Menezes, também no mar as chuvas e os ventos movimentam as águas e trazem os peixes, e que no inverno melhora o resultado das pescarias. As principais espécies são badejo, vendido a R\$ 50 o quilo(Kg) na banca, o guaiúba, que custa entre R\$ 40 e R\$ 50, o cavala em média de R\$ 25 e o dourado entre R\$ 30 e R\$ 25.

Ele salientou ainda que a cadeia produtiva da pesca é fundamental na economia, com envolvimento direto de

aproximadamente 400 pescadores. O município conta com três empresas de exportação, principalmente de peixe e lagosta, para Europa, China e Estados Unidos. "Para exportação o preço é em dólar e o mercado local acompanha", pontuou animado com as vendas, prevendo que podem faltar opções para algumas espécies com a aproximação da Páscoa e alertando os consumidores para garantir o seu pescado com antecedência.

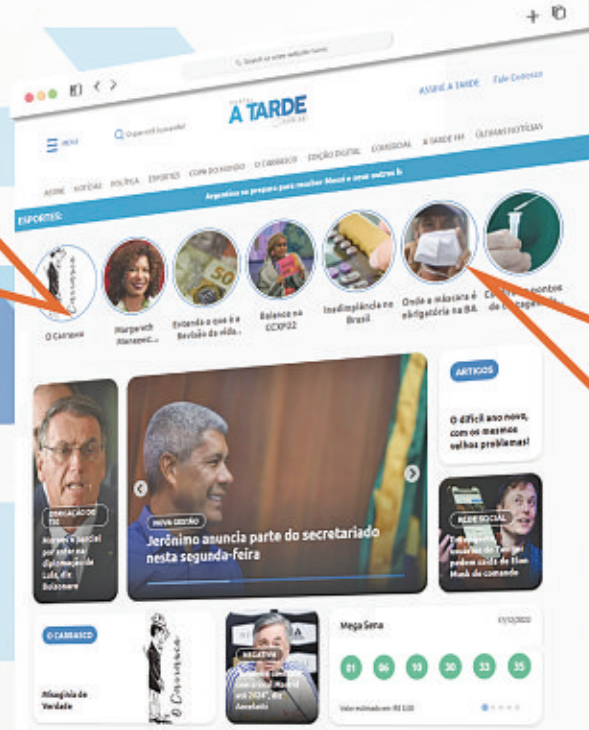
MIRIAM HERMES

Conheça o Portal A TARDE

A informação de credibilidade
que você já conhece a um
clique de distância.



O Carrasco
Saiba sobre os
bastidores da
política.



Stories

As últimas notícias
em formatos
compartilháveis
para você publicar
onde quiser.



**A TARDE
Municípios**
Confira temas
importantes para
os municípios
bairanos.



Esportes

Acompanhe tudo
o que acontece
no mundo dos
esportes.



Acesse:



www.atarde.com.br