

ROTEIROS Detentora de natureza exuberante e rica em cultura, história e tradições, a Chapada Diamantina investe nos atrativos do turismo sensorial

OS NOVOS ENCANTOS DA CHAPADA

Colheita e degustação de morangos estão entre as atividades a conquistar os visitantes

Conhecida mundialmente por seus encantos naturais, distribuídos por 38 mil quilômetros quadrados de natureza exuberante, a Chapada Diamantina vem investindo no turismo de experiências sensoriais como novo movimento para atrair visitantes, especialmente nos municípios de clima mais frio. Produtores rurais passaram a oferecer vivências em propriedades que produzem café, morangos, vinhos e queijos artesanais, dentre outros itens, garantindo assim um novo leque de oportunidades para os pequenos negócios locais e para empresários interessados na região. A formatação de novos produtos e serviços criativos redesenha e fortalece as vocações naturais, consolidando ao menos três rotas turísticas: a das Frutas Vermelhas; a dos Cafés Especiais e a Rota das Experiências Sensoriais. **3 a 6**

Pedro Moreira / Divulgação



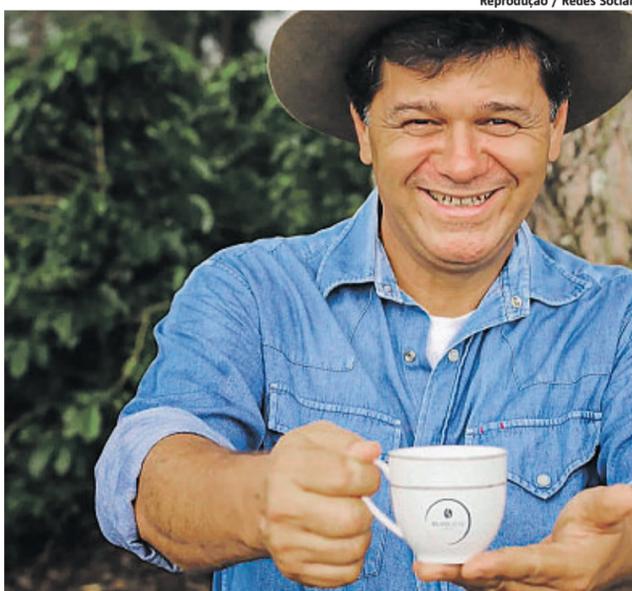
O ecoturismo é vocação natural dos municípios chapadeiros

GASTRONOMIA

Cafés especiais levam visitantes às áreas de cultivo e impulsionam a economia dos municípios 6

BEBIDAS

Produção de vinhos estimula surgimento de projetos enogastrômicos e enoturísticos 5



Silvio Leite é diretor-conselheiro da Associação de Cafés Especiais

CULTURA

1º Festival Capão in Blues associa amor à natureza com apreciação de boa música e gastronomia 9

EMPREENDIMENTOS

Chapada se transforma em nova estrela do mercado imobiliário baiano 8

Panorama

panorama@grupoatarde.com.br

Bahia avança na captação para investir na saúde

O Governo do Estado da Bahia contará com recursos da ordem de US\$ 150 milhões para investimento na área da saúde no estado, por meio do Programa de Fortalecimento do SUS na Bahia (PROSUS II). A expectativa, segundo a titular da Superintendência de Cooperação Técnica e Financeira para o Desenvolvimento da Seplan, Luiza Amélia Mello, é de que o recurso possa contribuir efetivamente para o fortalecimento da saúde no estado. “A captação do recurso para o PROSUS II junto ao BID foi feita pela Seplan, porque é a parte lícita, e existe uma boa expectativa para execução da segunda fase do programa, considerando que o PROSUS I foi avaliado como um programa de grande êxito”, avalia. O PROSUS II dá continuidade ao PROSUS I, concluído em 2022, e terá como prioridade a saúde digital e a ampliação da rede pública, assim como melhoria da gestão da Sesab.



HMIJS / Divulgação

O HMIJS, localizado em Ilhéus, inicia os primeiros atendimentos à comunidade trans da região

Prefeitura regulamenta programa para atrair empresas de logística

Com o intuito de promover a geração de emprego e o desenvolvimento econômico a partir da atração de novas empresas, a Prefeitura de Salvador, por meio da Secretaria Municipal da Fazenda (Sefaz), regulamentou o Programa de Incentivos Fiscais e Econômicos para Desenvolvimento de Novos Polos Logísticos. A medida oferecerá diferentes incentivos para empreendimentos instalados, no caso de ampliação, ou que vierem a se estabelecer nas regiões beneficiadas. Na área que contempla os bairros de Valéria e São Tomé de Paripe, serão concedidas isenções do Imposto de Transmissão Inter Vivos (ITIV), além da redução da alíquota do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza de 5% para 2%, pelo prazo de cinco anos; e do IPTU em 50%. Já os estabelecimentos instalados nas regiões da avenida Barros Reis, Porto Seco Pirajá e parte da BR-324 serão contemplados com a dispensa do pagamento do ITIV. Além disso, a Prefeitura concederá isenção de ISS para serviços de construção civil realizados pelos empreendimentos localizados nas regiões beneficiadas, desde que sejam referentes à edificação, instalação ou ampliação.

TCE/BA e Estado assinam 1º Termo de Ajustamento de Gestão

Num procedimento inovador, nas relações entre os órgãos de controle e unidades da administração pública estadual, foi homologado, e já está em vigor, o primeiro Termo de Ajustamento de Gestão (TAG) entre o Tribunal de Contas do Estado da Bahia (TCE/BA) e o governo estadual, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e da Procuradoria-Geral do Estado (PGE). Com a homologação do TAG, a SDR obriga-se a converter uma série de contratos firmados em 2020 com Consórcios Públicos Intermunicipais, que haviam sido suspensos e considerados irregulares pelas equipes de auditoria da Corte de Contas, em Acordos Consorciais num prazo máximo de 60 dias, o que irá afastar possíveis sanções no âmbito das contas da pasta naquele exercício. Termo, que teve como relator o conselheiro Antônio Honorato de Castro Neto, foi saudado como um grande avanço no sentido de reforçar a importância do diálogo entre a Corte de Contas e os órgãos fiscalizados e impulsiona ainda mais o caráter pedagógico nas ações do Tribunal, em substituição ao caráter apenas punitivo. O TAG começa a produzir seus efeitos a partir da homologação, que aconteceu na última terça-feira (26.03), em sessão plenária do TCE/BA, e terá a vigência de um ano, admitindo-se a prorrogação. Com o término da vigência do TAG, a equipe de Auditoria emitirá um relatório conclusivo, encaminhando-o ao conselheiro relator para ser homologado pelo Tribunal Pleno, no prazo de 30 dias.

Projeto avalia níveis de acúmulo de carbono no cerrado da Bahia

Os produtores rurais baianos estão trabalhando na coleta de amostras do solo para determinar os níveis de acúmulo de carbono em áreas produtivas. A ação realizada pela Associação Baiana dos Produtores de Algodão (Abapa), juntamente com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), com o apoio do Fundo para o Desenvolvimento do Agronegócio do Algodão (Fundagro), teve início no último mês, e já contempla 15 propriedades com diferentes sistemas de produção. Intitulado “Diagnóstico do estoque de carbono em solos do Cerrado da Bahia sob sistemas de produção de algodão e grãos”, o projeto está na fase de coletas e amostragem de solos nas propriedades rurais. Os técnicos do Programa Fitossanitário da Abapa integram a rede de coleta em áreas localizadas em dez núcleos agrícolas, e até o momento já foram encaminhadas para análise as amostras das fazendas dos núcleos: Rio das Pedras, Ouro Verde e Estrondo, Nova América, Roda Velha, Roda Velha de Baixo, Roda Estrada do Café e Anel da Soja. Após a etapa das coletas, por parte da equipe do Programa Fitossanitário, as amostras serão encaminhadas para a Embrapa Instrumen-

POUCAS & BOAS

● *Duas semanas após ter sido habilitada como a primeira unidade da Bahia no atendimento especializado aos Povos Originários do estado, o Hospital Materno-Infantil Dr. Joaquim Sampaio (HMIJS), em Ilhéus, uma obra do Governo da Bahia administrada pela Fundação Estatal Saúde da Família (FESF SUS) anunciou que, a partir da segunda quinzena de abril, inicia os primeiros atendimentos ambulatoriais à comunidade trans da região. O projeto-piloto vai, inicialmente, permitir a realização de exames de rotina e hormonais e consultas nas especialidades de endocrinologia e ginecologia. Mas a direção do hospital trabalha para oferecer, ainda neste primeiro semestre, serviços nas especialidades de psicologia, psiquiatria e urologia.*

● *O Largo do Cruzeiro do São Francisco, no Pelourinho, receberá hoje, a partir das 18h, o Grande Encontro de Motociclistas, como parte da programação gratuita do Festival Viva Salvador, em celebração aos 475 anos da capital baiana, promovido pela Prefeitura de Salvador. O evento contará com a presença de grupos e clubes de motociclistas de diversos pontos da cidade, incluindo os confirmados CHD Bahia, No End, No Ladies, BA99, Iron Helmet, HOG – Harley Owners Group, Ladies of the Harley, Ladies of the Road, Harleyros da Vitória e Seca Suvaco Support. Além disso, haverá shows das bandas Kingsmen e Herbert & Richard.*

● *Ainda dentro da programação do Mês da Mulher, o Parque Shopping Bahia promove, até o dia 31/03, a arrecadação de absorventes e produtos de higiene pessoal para mulheres em situação de vulnerabilidade social do município de Lauro de Freitas. A ação é fruto de uma parceria entre o shopping e a Secretaria da Mulher de Lauro de Freitas. As doações para a ação podem ser feitas na urna localizada no shopping, no piso L1, em frente ao Hiperideal, e na Secretaria da Mulher de Lauro de Freitas (Rua Praia de Pajussara, S/N – Vilas do Atlântico, Lauro de Freitas).*



Divulgação

Sessão no plenário do TCE em que o Termo de Ajustamento de Gestão (TAG) foi homologado

“Trabalhamos para alcançar boas produtividades que estão andando juntas com a sustentabilidade”

FERNANDO CAETANO, gerente da Fazenda Bela Vista, sobre iniciativa da Abapa do Diagnóstico de Carbono

“Espero que esse TAG marque o início de uma nova forma de atuação do TCE, com impactos significativos para a administração pública”

MARCUS PRESIDIO, presidente do TCE/BA



Abapa / Divulgação

Produtores rurais trabalham na coleta de amostras do solo para determinar níveis de carbono

tação Agropecuária, onde serão analisadas para determinação do teor de carbono no solo.

Painel dos Festejos Juninos inicia coleta de dados de investimentos

O ‘Painel de Transparência dos Festejos Juninos’ iniciou esta semana a coleta de dados dos investimentos que serão realizados pelo Estado e Municípios com as festas em 2024. A meta é que até o próximo dia 24 de maio todos os 417 municípios e também o governo do Estado tenham preenchido, diretamente no sistema disponibilizado pelo Painel, os formulários com informações sobre as contratações artísticas previstas para este ano. A nova versão do Painel, com os dados de 2024 (referente a contratações do período entre 1º de maio e 31 de julho), estará acessível para consulta pública a partir do dia 1º de maio e seguirá sendo diariamente atualizado até o final do prazo de coleta dos dados. O Painel, que nesta edição traz para os gestores acesso direto à plataforma via login e senha, foi apresentada aos prefeitos e representantes municipais no último dia 12 de março, com significativa receptividade. A plataforma é resultado de uma parceria do MP da Bahia com Tribunais de Contas do Estado (TCE) e dos Municípios (TCM), os Ministérios Públicos de Contas junto ao TCE (MPC/TCE) e ao TCM (MPC/TCM), União das Controladorias Internas (Ucib), o Estado da Bahia, a Rede de Controle da Gestão Pública no Estado e, este ano, conta também com a participação do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e da Universidade Federal da Bahia (Ufba). Na sua primeira edição, o Painel recebeu dados de 217 municípios referentes aos anos de 2022 e 2023, totalizando quase 6,7 mil contratações, no valor de R\$ 279 milhões.

MP recomenda que Itapetinga não distribua bens e benefícios

O Ministério Público estadual, por meio da promotora de Justiça Solange Anatólio do Espírito Santo, recomendou ao prefeito, vice-prefeito e secretários municipais de Itapetinga que não distribuam e nem permitam a distribuição, a quem quer que seja, pessoas físicas ou jurídicas, de bens, valores ou benefícios durante todo o ano de 2024. A recomendação, expedida em caráter preventivo, contempla doação de gêneros alimentícios, materiais de construção, passagens rodoviárias, quitação de contas de fornecimento de água ou energia elétrica, doação ou concessão de direito de uso de imóveis para instalação de empresas e isenção total ou parcial de tributos. A recomendação excetua os casos de calamidade, emergência e continuidade de programa social. A promotora eleitoral de Itapetinga recomendou que, nos casos de calamidade e emergência, sejam fixados critérios objetivos como quantidade de pessoas a serem beneficiadas e renda familiar. Quanto aos programas sociais, foi recomendado que se observe se eles já estão em execução orçamentária desde 2023, integrando a Lei Orçamentária Anual de 2022, “não permitindo alterações e incrementos substanciais que possam ser entendidos como um novo programa social ou como incremento eleitoral”.

Projeto inédito busca melhorar indicadores sociais da Bahia

A integração interinstitucional, diálogo permanente e trabalho conjunto em prol da sociedade baiana foram os principais temas abordados na reunião ocorrida no último dia 26, entre o Ministério Público baiano e as secretarias de Estado no Gabinete da Procuradoria-Geral de Justiça, no CAB. Durante o encontro, foi apresentado o esboço de um projeto institucional inédito do MPBA, intitulado ‘Raízes da Cidadania’, que propõe uma atuação transversal da Instituição visando à melhoria dos indicadores sociais do estado. O projeto foi idealizado pelo procurador-geral de Justiça Pedro Maia e elaborado pela Coordenadoria de Gestão Estratégica (CGE), em conjunto com Centros de Apoio Operacional. Com lançamento oficial ainda a ser realizado, o ‘Raízes da Cidadania’ foi concebido e alinhado a dois dos três principais pilares da agenda de atuação do MP para os próximos dois anos, desenvolvimento humano e sustentabilidade, e perpassa cinco áreas de atuação institucional: Direitos Humanos, Criança e Adolescente, Saúde, Educação e Meio Ambiente. O ‘Raízes da Cidadania’ representa um fortalecimento da atuação estratégica institucional e interinstitucional, promovendo o compartilhamento de competências, conhecimentos e equipes para a construção e execução estratégica, sistematizada e monitorada de políticas públicas resolutivas destinadas a transformar a realidade social da Bahia, especialmente nos municípios e localidades com população mais vulnerabilizada em seus direitos e no acesso aos serviços públicos. A metodologia do projeto envolve a construção de um diagnóstico utilizando dados de indicadores sociais do estado para a definição dos municípios que serão contemplados com prioridade, visando à concentração de esforços e ações, com a expectativa de resultados mensuráveis em um prazo de dois anos.

CAROLINE GOIS

PASSEIOS Da colheita do morango até a degustação de cafés, visitantes vivem novas experiências

CHAPADA DIAMANTINA TEM NOVOS ROTEIROS TURÍSTICOS

LETÍCIA BELÉM

Você já teve o prazer de colher um morango do pé e saboreá-lo em meio a uma linda e bem cuidada plantação, que enche também os olhos de beleza? Ou de conhecer a parreira de uvas de onde é feito um vinho que você acabou de degustar? Quem sabe já sentiu o aroma dos grãos de um café especial sendo torrados na hora para depois prová-lo junto ao café? Esses pequenos momentos de deleite provocam sensações que estão sendo procuradas de forma crescente por viajantes e turistas no mundo inteiro, após o confinamento provocado pela pandemia da Covid-19.

Trata-se do turismo de experiências sensoriais, um novo movimento que está florescendo também em alguns municípios mais frios da Chapada Diamantina, como Morro do Chapéu, Mucugê, Palmeiras, Piatã e Ibicoara, onde os produtores rurais estão passando a oferecer a vivência dessas sensações em suas propriedades que produzem café, morangos e vinhos, dentre outros, como um novo atrativo turístico para a região.

Tudo isso está acontecendo graças ao trabalho do Sebrae, que ao atuar na formatação de novos produtos e serviços criativos na Chapada Diamantina, está criando, estruturando, redesenhando e fortalecendo as novas rotas turísticas especiais da região: a Rota das Frutas Vermelhas; a Rota dos Cafés Especiais e a Rota das Experiências Sensoriais.



Fotos: Divulgação

Estufa de morango: conhecer o processo de plantio, colheita e degustar as frutas vermelhas estão entre as novas rotas da região

“É o cenário ideal para emocionar os visitantes por meio de vivências inesquecíveis”

MICHELLE NONATO, do Sebrae

De acordo com a gestora dos projetos de turismo do Sebrae, Michelle Nonato, a previsão é de que o lançamento destas rotas turísticas especiais no mercado local e nacional será feito no segundo semestre de 2024. “A consolidação destas três rotas está completamente alinhada com as novas tendências do mercado turístico mundial bem

como o perfil do consumidor atual, que busca vivências genuínas nas comunidades e contato com a natureza. A Chapada Diamantina é o cenário ideal para emocionar os visitantes por meio de vivências inesquecíveis”, afirmou.

Além de oferecer formação técnica e qualificação profissional aos pequenos produtores

para aumentarem a qualidade de suas produções, o Sebrae também está capacitando-os para o receptivo de turistas, de forma a atender à demanda crescente de visitação das produções e propriedades. “Apesar de alguns agricultores possuírem a sua produção de cafés e morangos há muito tempo, gerando renda para as suas

famílias, agora o Sebrae está capacitando as famílias sobre como receber e atender os turistas e como adaptar as propriedades para se tornarem visitáveis”, explicou Nonato.

Segundo o gestor de turismo do Sebrae de Irecê, Edirlan Souza, o resultado tem sido uma rentabilidade maior sendo gerada às famílias pelo receptivo dos turistas do que pela venda dos seus produtos para fora de suas plantações. Isso porque, mesmo estando ainda em fase de estruturação para a região virar um local de visitação turística sensorial, as visitas já ocorrem.

Para o coordenador de Comércio e Serviços do Sebrae Bahia, Edicarlo Moreira, percorrer caminhos e experimentar novas sensações que estimulem todos os sentidos não apenas enriquecem a experiência do turista, mas também impulsionam o empreendedorismo sustentável da região, promovendo o desenvolvimento econômico e social.

“As experiências turísticas como as novas rotas são uma nova forma de as pessoas dos grandes centros urbanos viverem a Chapada Diamantina, a sua cultura e o modo de viver das pessoas do local em contato com a natureza. Com uma produção sustentável, responsabilidade social, ambiental e produtiva, as rotas pretendem ser o novo destino dos apreciadores de cafés especiais, de frutas vermelhas e os amantes dos vinhos, entre outras experiências sensoriais”, analisou.

LEIA O DETALHAMENTO DAS ROTAS NO PORTAL A TARDE

Rota das Frutas Vermelhas



As amoras estão entre as frutas cultivadas na região

Parece inusitado ver frutas vermelhas como morangos, amoras pretas, framboesas e mirtilos (blueberry) sendo cultivadas com sucesso em meio a uma vegetação de caatinga. É que a Chapada tem um clima próprio. A elevação dos municípios com mais de mil metros acima do mar gera um ambiente propício às frutas temperadas, chegando a fazer frio de 19 a 3 graus no inverno.

Mas essa inovação da região é só mais um dos surpreendentes motivos que tornam a Rota das Frutas Vermelhas um atrativo turístico. Dentre os mais de 1.800 produtores de morangos da região, três sítios de empreendedores pioneiros que, apoiados pelo Sebrae, introduziram o cultivo de amoras pretas, framboesas e mirtilos possuem plantações sem agrotóxicos e já estão prontos para receber os turistas nos municípios de Mucugê e Palmeiras. Eles formam a Rota das Frutas Vermelhas.

Em plena Chapada Diamantina, a experiência começa quando os visitantes têm a oportunidade de se encantar com todo o potencial de frutas vermelhas da região, além de sentir o bem-estar provocado pelo contato com a natureza em meio rural. A experiência inclui receber uma recepção calorosa nos passeios às plantações, ver e se encantar com a beleza e as cores dos pomares, saborear os produtos frescos feitos com as frutas vermelhas, colher e comer os frutos perfeitos direto do pé, descobrir receitas inovadoras de geleias caseiras naturais, conhecer de perto o modo de vida local e a agricultura familiar, conhecer uma produção orgânica destas frutas delicadas, conversar com as pessoas locais e ouvir as suas histórias, além de saborear todas as frutas frescas. Também são vendidas as frutas in natura ou congeladas.

Experiência inclui conhecer os pomares e saborear os produtos feitos com as frutas frescas

Rotas Especiais Sensoriais



A lavanda é usada na produção de óleos essenciais

Esta é a rota mais diversa entre as três novas opções turísticas que a região está oferecendo, porque despertam sensações e emoções com experiências únicas que aguçam diversos sentidos como o sabor, o aroma, o visual e o contato com a cultura local em um só lugar: o município de Morro do Chapéu. A mil metros de altitude com uma temperatura amena que pode chegar a oito graus no inverno, aliadas ao rico acervo natural e uma diversa fauna e flora conferem à região um “terroir” ideal para diversos cultivos.

São oito atrativos no município, constituídos por duas vinícolas, um rancho que cultiva rosas do deserto, outro que cultiva ervas aromáticas para a produção de óleos essenciais, além de ter também a produção de queijos especiais, defumados e embutidos e hortaliças orgânicas. Tudo isso aliado à natureza exuberante com cachoeiras e cavernas e o clima ameno, que proporciona a experiência do frio e do conhecimento de produtos agrícolas singulares. Todas elas fazem do município de Morro do Chapéu uma experiência sensorial completa.

Nesta rota, o turista pode visitar as vinícolas e provar diferentes tipos de vinhos e espumantes; degustar queijos artesanais especiais, cortes de carne suína e defumados e embutidos; conhecer uma fazenda de diversas plantas aromáticas e a produção de óleos essenciais e sentir os seus diferentes aromas; visitar a produção de rosas do deserto, cactos e suculentas que encantam os olhos; provar e comprar produtos típicos locais da produção rural.

Fazem parte da rota das experiências sensoriais a Akã Óleos Essenciais, a Vinícola Vaz, a Vinícola Reconverso, a charcutaria Sabor Latino, os Queijos da Gurgalha, o Rancho Rosa do Deserto, a Carol Café e o Sítio Arcanjo.

O turista visita a produção de óleos essenciais e o cultivo de rosas do deserto e suculentas

Rota dos Cafés Especiais



A Chapada possui cafés gourmets e especiais reconhecidos

A Chapada Diamantina possui uma produção reconhecida de café gourmet e especial, categorias da bebida e dos grãos considerados de altíssima qualidade, orgânicos e biodinâmicos, com destaque no Brasil e no mundo, e vencedores de diversos prêmios em concursos nacionais e internacionais de café.

A Rota dos Cafés Especiais surge em função dos produtores locais de fazendas dos municípios de Mucugê, Ibicoara e Piatã já terem alcançado excelência nos seus grãos e na produção de cafés especiais de qualidade já reconhecida, podendo oferecer experiências turísticas, proporcionando aos turistas a vivência do contato com os produtores, com a cultura local e com os cafés especiais. O roteiro foi especialmente desenvolvido para os amantes dessa bebida apreciada no mundo inteiro.

De acordo com a gestora dos Projetos de Turismo do Sebrae, Michelle Nonato, a experiência dos apreciadores de cafés gourmet inclui visitar as propriedades, fazer passeios pelos cafezais e respirar ar puro, conhecer os produtores rurais, o modo de vida da agricultura familiar no interior e ouvir as suas histórias, conhecer a produção familiar, orgânica e biodinâmica do café gourmet e entender todo o processo de produção, desde a plantação até a colheita, visitar laboratórios de técnicas de cultivo agroecológico, e saber sobre as diferentes torras e características de cada bebida, além de desfrutar do aroma dos grãos e dos cafés frescos, visualizando os contornos dos morros, o clima das montanhas e a vida no interior, com a oportunidade e degustar uma xícara de café, é claro, de todos os tipos. Lá ainda podem conhecer e adquirir o café no local, e outros produtos à base de café, como o licor de café e o sorvete de café. Tudo isso faz parte da experiência turística da Rota do Café.

O visitante conhece a plantação, adquire o café especial e produtos derivados, como licor e sorvete

João e Ana Cleuza cultivam plantas e ervas aromáticas e medicinais



LETÍCIA BELÉM

NEGÓCIOS A Chapada se destaca por seus cafés, frutas vermelhas, vinhos e queijos

REGIÃO É BERÇO DE PRODUTOS ESPECIAIS

Mundialmente conhecida por seus muitos encantos naturais, a Chapada Diamantina, situada no coração da Bahia, possui 38 mil quilômetros quadrados de natureza exuberante com majestosas montanhas, serras, vales, cânions, cachoeiras, cavernas, nascentes de rios, flores e trilhas que atraem os amantes da natureza de toda parte. Além de ser rica em cultura, história e tradições locais, é também um berço de produtos de alta qualidade, como cafés especiais, frutas vermelhas, vinhos e queijos artesanais.

Essa diversidade oferece um leque de oportunidades para os pequenos negócios locais e para os grandes empresários investirem no turismo de experiências na região. Foi o que aconteceu com o gaúcho Jair Galera, que comprou um sítio em Mucugê após ser demitido, há sete anos, com a ideia de plantar flores. Acabou produzindo morangos porque era o que estava em alta na região.

Após a primeira colheita ele abriu uma lojinha para vender a produção de morangos in natura e congelados dentro de sua casa, acrescentando depois os licores e as geleias.

Daí ele percebeu que as pessoas iam comprar morango, mas também queriam conhecer um pé de morango e saber como é que os frutos são produzidos. “Foi assim que a gente começou devagarzinho abrindo o sítio para este tipo de turismo, e viu a necessidade de plantar outras frutas para agregar mais valor à visita turística”, contou.

Ele possui 20 mil plantas de morangos, o que gera cerca de 40 toneladas de por ano da fruta em alta qualidade, e também uma pequena produção de dois mil quilos por ano de amora, e uma menor de pitáia e mirtilo. “Eu nunca havia pensado em fazer isso na vida, mas é muito gratificante ver o turista sair encantado e contente de ver de perto as minhas plantações e o respeito que a gente tem com a natureza”, comentou o produtor, que vende suas frutas vermelhas para vários restaurantes de comida natural em Salvador, que as incluem em sucos, drinks e sobremesas.

Outro empresário que decidiu investir na Chapada Diamantina é o João Cerqueira, que possui uma fazenda de plantas e ervas aromáticas e medicinais para produzir óleos essenciais 100% puros no município de Morro do Chapéu, a Akã Óleos Essenciais. João conta que ele e a esposa Ana Cleuza decidiram se mudar para o interior quando se aposentaram, há sete anos, mas não queriam ficar parados.

Adquiriram uma fazenda com a ideia de fazer um lavandário, inspirados em uma belíssima plantação de lavandas que visitaram na Europa. Descobriram que eram plantas que gostam de um clima mais

“A cultura recente, de atrair um novo perfil de visitante para vivenciar novas experiências, tem incrementado o fluxo turístico, fazendo com que as pessoas fiquem mais tempo no destino”

MAURÍCIO BACELLAR, sec. de Turismo

frio e alta altitude, e decidiram cultivá-las em Morro do Chapéu. De 2017 a 2021 foi apenas um pé de morango e saber como é que os frutos são produzidos. “Foi assim que a gente começou devagarzinho abrindo o sítio para este tipo de turismo, e viu a necessidade de plantar outras frutas para agregar mais valor à visita turística”, contou.

Com o incentivo das filhas e de amigos, começaram a cultivar outras plantas aromáticas, como o alecrim, o capim limão, o patchouli, a hortelã pimenta, o manjeriço, erva doce, verbena e várias outras plantas nativas da região que produzem óleos essenciais exclusivos da Akã, como a jurema branca e a arruda-da-serra.

Eles tiveram que estudar muito, plantar, produzir as próprias sementes e mudas e reproduzir as plantas para, só depois de um ano e meio, começarem a produzir óleos essenciais em uma quantidade que justificasse o comércio.

“Com o tempo, fomos aumentando o nosso portfólio e a capacidade produtiva da fábrica, que é totalmente orgânica e certificada pela IBD. A fazenda produz óleos essenciais desde o ano de 2021 e conta hoje com 18 plantas aromáticas na prateleira”, contou o fazendeiro.

Agora, por convite e incentivo do Sebrae, eles estão adaptando o formato do lavandário para abrir para visita turística. Cultivam em plantações maiores e de uma forma mais espaçada para receber os visitantes, que querem passear dentro das plantações e tirar fotos.

“Está sendo uma nova experiência muito agradável. Nós nunca pensamos em atuar na área de turismo, mas começamos a conhecer esse universo através de simpósios, congressos e treinamentos

promovidos pelo Sebrae e, para a nossa sorte, estamos gostando muito”, declarou.

Eles comercializam o vidrinho de 10 mililitros de óleo essencial 100% puro da planta para lojas de produtos naturais, farmácias e para o uso da aromaterapia. A fazenda Akã produz conforme a demanda, mas tem uma capacidade instalada de 15 quilos de óleo essencial por dia, o que dá 1.500 frasquinhos de 10 ml por dia.

O casal tem recebido a maior parte dos visitantes para conhecer o lavandário, passear por ele, circular por entre as plantações, curtir o lindo visual e até fazer um álbum de casamento

na fazenda de 18 hectares com 18 tipos de plantas.

A visita guiada pela fazenda inclui o passeio por todas as plantas aromáticas, podendo cheirar e macerar as folhas para sentir os aromas, fazer fotos e conhecer também o laboratório, a caldeira e os equipamentos que são usados, com explicação de todo o método utilizado para a produção, separação e envase, a lojinha e o que mais a curiosidade do visitante pedir. São duas horas de passeio, sempre muito elogiado, segundo Cerqueira. “A opinião do turista pesa muito em nossas decisões e quem vem diz sempre que valeu muito a pena”.

Outro investidor no turismo sensorial foi o produtor rural Uvilson Santos, que começou, de forma pioneira na Chapada Diamantina, a plantar amoras pretas, a partir de uma palestra do Sebrae que muito o interessou.

Antes ele cultivava apenas morangos e conta que, no mês seguinte, ele começou o plantio com as primeiras 50 mudas das amoras vindas do Rio Grande do Sul, quando ninguém ainda cultivava esse fruto na região.

“Fiz capacitação para entender o processo de produção de amora preta, que é de clima temperado e sazonal, para cultivá-la em regiões não convencionais e

fazer a propagação da espécie. Foi uma felicidade conhecer a amora preta, que é uma fruta elitizada, gourmet, de alto valor agregado”, explicou.

“Fazemos colheitas seletivas e diárias ou em dias alternados, de janeiro a janeiro, com uma produção de dez toneladas de amora preta por ano”, comemorou.

Para ele, não foi nada fácil, mas depois da excelente adaptação à região, ele foi buscar mais informações e acabou conhecendo a cultura da framboesa e do mirtilo. Hoje ele produz as quatro frutas vermelhas com certificação orgânica, em dois hectares de terra, sendo a maior área reservada às amoras pretas.

“Nós somos pioneiros no Nordeste na produção de amora e framboesa, e fomos nós que trouxemos essa adaptação para a região. Hoje somos autoridades no assunto”, explicou ele, que vende morangos, framboesas, mirtilos e amoras pretas na loja Casa das Frutas Vermelhas no seu Sítio das Frutas Vermelhas, em Mucugê, e outra loja no centro da cidade, tanto in natura como congeladas, além de geleias, licores e as frutas desidratadas. Vende também para restaurantes em Salvador e no atacado e também consultorias completas para quem quiser empreender no ramo.

Experiência sensorial

O sítio, que fica a um quilômetro da trilha que leva ao Vale do Pati, foi incluído na rota das frutas vermelhas, que será lançada para o mercado de turismo nesse ano pelo Sebrae. Devido à alta procura, ele fez capacitações para bem atender o turista. “Colocamos o sítio aberto à visita que, além dos pomares, tem uma vista deslumbrante do paredão da encosta de Mucugê. Agora a gente oferece uma experiência sensorial ao visitante, que tem aparecido a cada dia mais”.

“A gente recebe muito reconhecimento pelo trabalho e fica lisonjeado. E esse novo nicho de turismo é ideal para quem não tem condições físicas para subir e aguentar as trilhas”, disse ele.

“Essa cultura recente da Chapada Diamantina, de atrair um novo perfil de visitante para vivenciar novas experiências, tem incrementado o fluxo turístico para a região, fazendo com que as pessoas fiquem mais tempo no destino”, afirmou o secretário estadual de Turismo, Maurício Bacellar.

A secretaria oferece diversos cursos para qualificar a mão de obra envolvida nos serviços turísticos, além de promover o destino e fornecer informações para a atração de investimentos privados

Para ele, a maior prova do crescimento do turismo na região é o aumento de equipamentos turísticos cada vez mais qualificados e até milionários, como é o caso das vinícolas, que estão elevando o destino.



Jair, após sua primeira colheita, abriu uma loja para vender morangos in natura e congelados



Inicialmente com 50 mudas, Uvilson foi pioneiro no plantio de amoras pretas na Chapada

SABORES Vinícolas atraem visitantes e geram emprego e renda em municípios da Chapada Diamantina

VINHO INCENTIVA TURISMO E IMPULSIONA ECONOMIA

CLAUDIA LESSA

A frutífera produção vinícola na Chapada Diamantina tem estimulado o surgimento de diversos projetos enogastronômicos e enoturísticos que, somados aos encantos naturais da região, promovem o turismo e impulsionam a economia local. Nesse paraíso de 150 mil hectares de montanhas, vales, cânions, cachoeiras e trilhas se encontra um novo e crescente polo de vinícolas, como a Vaz, a Reconvevo e a UVVA, que vêm protagonizando estratégias visando avançar, cada vez mais, o mercado da uva e do vinho na Bahia.

O crescimento do número de visitantes nas vinícolas é reflexo de iniciativas a exemplo da Rota Enogastronômica Sensorial de Morro do Chapéu. Trata-se de um roteiro turístico viabilizado por meio de uma parceria entre a Prefeitura Municipal de Morro do Chapéu, o Governo do Estado e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), que reúne empresários e produtores locais de vinhos, queijos, embutidos, cervejas, orgânicos, cafés e óleos essenciais. Segundo o sócio da Vinícola Reconvevo, Rafael Bezerra de Araújo, esse projeto tem contribuído para a chegada de novos restaurantes e hotéis no município, visando atender à crescente demanda turística.

As vinícolas da região têm seus atrativos à parte. A Reconvevo, por exemplo, oferece a opção enogastronômica em parceria com o Chef Lino, em seu Wine Garden, com restaurante e opções para almoço. “Oferecemos, também, a opção enoturística, com equipe constantemente desenvolvida para acolhimento, realização de tour e degustação de nossos vinhos de forma guiada ou serviço de vinho. Desde o seu primeiro plantio, em 2019, a Reconvevo busca contribuir com o crescimento



Fotos: Divulgação

Projetos enogastronômicos e enoturísticos ganham destaque em meio aos encantos naturais da região da Chapada Diamantina

da enogastronomia e do enoturismo”, destaca Rafael.

Desse modo, a Reconvevo, localizada em Morro do Chapéu, passou a oferecer serviços e produtos artesanais, como tour com degustação de vinhos; degustação de vinhos guiada; consumação no Wine Garden dos vinhos, acompanhados de tábuas de queijos e frios; restaurante aos finais de semana e feriados; e hospedagem. “Oferecemos, ainda, o curso gratuito ‘Introdução à viticultura e enologia’, que tem como público-alvo as comunidades de Morro do Chapéu. A proposta é desenvolver e apresentar o mercado da uva e do vinho e despertar as pessoas para esse universo”, acrescenta o sócio da vinícola, que recebe uma média de 600 visitantes mensais.

A Associação Empresarial do

Agroturismo de Morro do Chapéu (Agrotur), criada há dois anos, vem cumprindo o papel de “difundir essas possibilidades turísticas que envolvem a Rota Enogastronômica Sensorial, alinhando padrão de atendimento e serviços”, como destaca Rafael, que integra a diretoria da entidade presidida por Jairo Vaz, dono da Vinícola Vaz, também em Morro do Chapéu. Para atrair visitantes, a melhor estratégia encontrada pelo proprietário da Vaz foi apresentar ao público o dia a dia da atividade vitivinícola. “Abrimos a nossa vinícola com entrada franca para aqueles que desejam apenas conhecer, como também para os que desejam uma experiência mais intensa”.

Como atração máxima, a Vinícola Vaz criou a Festa da Vindima, que acontece duas vezes

por ano: no Carnaval e em agosto. “É uma oportunidade de desfrutar do ambiente da Vindima com a colheita, a pisa das uvas e o início do processo de vinificação. Tudo isso regado a muito vinho, espumantes, gastronomia e música, sendo que, este ano, inovamos com a pisa da uva ao ritmo do forró nordestino”, relata Jairo Vaz.

Visitas e degustações

O empresário conta que a Vaz nasceu com o desafio de produzir vinhos e espumantes na Chapada Diamantina para compartilhar as experiências do prazer que a vida no campo proporciona por meio da vitivinicultura. Foi com este propósito que concebeu o projeto Enoturístico da Vinícola, permitindo os visitantes conhecerem e participarem das atividades vitícolas, com visitas guiadas e



Uvas cultivadas na Chapada viram vinhos e espumantes

degustações de vinhos harmonizado com queijos, embutidos e frutas da região.

“No mundo do vinho se diz que é muito fácil se implantar uma vinícola, basta escolher bem as cepas e plantá-las e que

GASTRONOMIA

Rio de Contas produz 1º azeite extravirgem do Nordeste

FELIPE VITERBO

Iguaria da Chapada Diamantina, o azeite Rio de Contas tem conquistado paladares e se destacado no cenário gastronômico mundial como um produto de qualidade rara. Produzido a mais de um mil metros de altitude, este azeite extravirgem, o primeiro do Nordeste, é marcado por sabores tropicais e já conquistou prêmio em um concurso internacional de Paris.

Com um processo de produção cuidadoso e artesanal, o azeite Rio de Contas é extraído de azeitonas selecionadas, cultivadas de forma sustentável em terras férteis e sob condições climáticas que remetem a um terroir de tipo mediterrâneo. Fruto de um projeto familiar, as oliveiras do tipo ‘arbequina’ produziram o primeiro azeite de oliva da história do Nordeste, que conquistou a medalha de ouro no concurso Olio Nuovo Days de Paris, em 2021.

Segundo o produtor Christophe Chinchilla, o plantio das oliveiras foi realizado em uma fazenda experimental do município de Rio de Contas, há cerca de quinze anos. A primeira colheita, ainda modesta, aconteceu em 2018, sem a produção de azeite. Três anos mais tarde, e depois de algumas adaptações agrônomicas, a nova colheita rendeu uma safra histórica, que inaugurou a Bahia e o Nordeste como terras de produção de azeite de oliva.

“Por volta de 2005, meu pai resolveu começar um novo empreendimento, algo um pouco inovador. Naquele momento, o Brasil não produzia azeite, era praticamente tudo importado de Portugal, Argentina e Chile. Então, ele resolveu buscar um lugar que tivesse condições climáticas parecidas com as de sua terra natal, no sul da França. Em Rio de Contas, ele se sentiu em casa e decidiu tentar a aventura”, contou.

O cuidado com cada etapa da produção do azeite, desde o cultivo em condições de biodinâmica à extração, resultou, no ano de 2021, em um produto final com sabor e aroma inéditos. Com notas frutadas, essa foi a primeira vez que uma região da Bahia produziu azeitonas em quantidade e qualidade suficientes para a produção de azeite.

Ainda de acordo com o empresário, apesar do destaque, o olivário ainda se encontra em fase experimental, necessitando de investimento em pesquisa e aprimoramento, visto que ainda não foi possível produzir uma quantidade de azeitonas que fosse sustentável de um ponto de vista econômico.

“Aqui, no nosso pomar, metade das árvores nunca produziu e a outra metade produz uma vez a cada três anos. A gente ainda está muito longe dos padrões alcançados no Rio Grande do Sul e na Europa, onde cada pé costuma produzir cerca de 20 kg de azeitona por



Azeite Rio de Contas / Divulgação

Iguaria da região da Chapada Diamantina, o azeite Rio de Contas é marcado por sabores tropicais

O azeite extravirgem do município de Rio de Contas conquistou a medalha de ouro no concurso Olio Nuovo Days de Paris, em 2021

ano. Além disso, ao invés de produzir todo ano, estamos produzindo uma vez a cada três anos. E, ao invés de 20 kg, estamos colhendo, em média, 5 kg por pé”, ressaltou.

Em Rio de Contas, novos testes estão sendo conduzidos, incluindo a técnica do sombreamento. Conforme Chinchilla, duas oliveiras que tradicionalmente florescem e frutificam todos os anos estão localizadas à sombra de um pequizeiro de grandes proporções. Especula-se que essa condição possa estar influenciando dois aspectos

cruciais: primeiro, o aumento da disponibilidade de frio, uma vez que ambientes sombreados tendem a ser mais frescos; e segundo, a mitigação da seca, que na Chapada Diamantina coincide com o início da primavera.

De acordo com os observadores, as árvores só começam a florescer em setembro, momento em que o calor é mais intenso devido à falta de chuvas prolongadas, o que também aumenta o risco de incêndios. Como resultado, a floração muitas vezes é seguida

o difícil são só os 200 primeiros anos”, brinca o proprietário da Vaz que, no ano passado, contabilizou uma média de 1.200 visitantes mensais. “Estamos ampliando a nossa capacidade de produção e implantando uma nova atração turística, com chalés de charme em forma de barricas e pipas, dentro da proposta de uma hospedagem temática e muito romântica, em meio aos nossos vinhedos”, destaca. Ele adianta que estão previstos, ainda este ano, a abertura de um restaurante/bistrô e o lançamento, em 2025, do Condomínio Vitivinícola, bem como um hotel com 24 apartamentos.

Já a Vinícola UVVA, criada em 2012, vem buscando introduzir um novo nível de turismo e gastronomia no mundo dos vinhos, visando “usufruir da oportunidade de apresentar um novo terroir”, conforme o CEO da empresa, Fabiano Borré. “Entendemos que a nossa função com o enoturismo é agregar conhecimento e entusiasmo aos visitantes, abrindo mão dos tours tradicionais e nos dedicando a fazer uma entrega mais profunda, que, de fato, conecte as pessoas com o vinho; com a região e com nossos sonhos para este novo terroir”, considera. A gastronomia, completa o representante da UVVA, está presente na vinícola através das degustações harmonizadas nos tours e no Restaurante Arenito, a cargo do chef André Chequer, cuja proposta é unir a culinária contemporânea e leituras locais.

Nesses dois anos abertos ao público, a UVVA alcançou a marca de 15 mil visitantes e já teve seus 12 rótulos de vinho (tintos, brancos e espumantes) agraciados com 26 premiações, entre nacionais e internacionais. “Quem visita a região de Mucugê tem na nossa vinícola a oportunidade de uma experiência que só acontece aqui, que é a junção de natureza, paisagem exuberante, arquitetura, gastronomia e, claro, nossos vinhos”, ressalta Borré. A empresa oferece três modalidades de tours, que variam em tempo de duração e o nível de profundidade que o visitante pretende usufruir, todos conduzidos pelos enólogos da equipe”. Outros dois atrativos são a exposição de arte do artista Marcos Zacariades e as programações da Vindima, que acontecem em datas específicas de junho e julho, incluindo gastronomia, colheita e processamento das uvas.

Perspectiva de futuro

Ainda de acordo com o empresário, o projeto visa estabelecer este ano uma parceria de pesquisa com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Cerrado (Embrapa Cerrados), que obteve sucesso na adaptação da cultura da soja à vegetação local. Essa colaboração é considerada de grande importância do ponto de vista econômico, dada a reputação da Embrapa como referência no setor. “Estamos buscando trazer essa parceria de pesquisa para a Chapada, a fim de concluir esses testes”, destacou Chinchilla.

O compromisso com a qualidade e a tradição fazem do azeite Rio de Contas um tesouro da gastronomia brasileira, levando o sabor único da Chapada Diamantina para as mesas de todo o mundo. Além de ser uma excelente opção alimentar, o azeite também é reconhecido pelos seus benefícios à saúde. Rico em antioxidantes e ácidos graxos essenciais, como o ômega-3 e o ômega-6, esse elemento contribui para a prevenção de doenças cardiovasculares e promove o bem-estar de forma geral.

BEBIDA Produto é exportado para outros estados e países como Noruega, Dinamarca, EUA, Austrália e Japão

ATRATIVO DO TURISMO GASTRONÔMICO, CAFÉ DA CHAPADA GANHA O MUNDO

CLAUDIA LESSA

Os cafés especiais cultivados em fazendas ou sítios da Chapada Diamantina vêm atraindo a atenção dos visitantes e impulsionando a economia local, sendo exportado para outros estados e países, como Noruega, Dinamarca, EUA, Austrália, Japão e Coreia do Sul. A produção de grãos do fruto do cafeeiro na região — em especial nos municípios de Piatã e Mucugê — já virou case de sucesso em festivais e concursos nacionais e internacionais. Em 2023, 11 marcas de cafés cultivadas na Chapada integraram a lista dos 30 melhores cafés do Brasil, conforme pesquisa da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), realizada junto à Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos e à Alliance for Coffee Excellence.

A antiga paixão dos brasileiros pelo “cafezinho” segue inabalada. Mas, digamos, que muitos adeptos da bebida estão mais exigentes, optando pelos cafés produzidos na Chapada Diamantina — que vêm conquistando posição de destaque na competição nacional Cup of Excellence, o “Oscar” dos cafés especiais, promovida pela BSCA. Segundo o diretor-conselheiro da entidade, Sílvio Leite, estima-se que, do total da produção brasileira de café, 20% correspondem a de cafés especiais. “Na Bahia, por conta dos cafés finos produzidos na Chapada, este percentual pode ser um pouco maior”, acredita, destacando que a exportação brasileira de café gera US\$ 6 bilhões por ano.

Embora esteja na quarta posição nacional em produção de café, a Bahia vem ganhando destaque internacional pela sua qualidade. A diferenciação dos cafés especiais, de acordo com a BSCA, está nos manejos específicos e no processamento, no caso feito de modo que em cada etapa seja preservada, ao máximo, a qualidade potencial dos grãos. “Os melhores cafés têm grãos perfeitos, têm torra média-escura e são torrados com técnica especial”, pontua Sílvio Leite. Todo esse processo pode ser conhecido através da Rota do Café, em fazendas, como a Riacho da Tapera, em Piatã, que recebem visitantes, apresentam suas plantações de cafés e mostram a arte da torra, que é a etapa mais importante de todo o ciclo para se garantir a qualidade e o sabor do produto.

O município de Piatã origina a maioria das marcas baianas de café especial não só pelo seu

O café produzido na Bahia vem ganhando destaque internacional pela sua qualidade

O município de Piatã, localizado na Chapada, origina a maioria das marcas baianas de cafés especiais



Maridalton vem de uma família de produtores do café

Fotos: Divulgação



Do total da produção brasileira, 20% correspondem a cafés especiais; na Bahia, a previsão é de que o percentual seja ainda maior

clima favorável por ser a cidade com a altitude mais elevada do Nordeste (1.260 metros acima do nível do mar). Mas, sobretudo, pelo profissionalismo do plantio, da colheita e da torra, graças ao aprimoramento de técnicas dos pequenos produtores, que contam com o apoio de órgãos como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). O apoio da Sebrae tem sido importante, por exemplo, para o cafeicultor Silvaldo Silva Luz, em Ibicoara. Em 2022, ele comemorou a segunda colocação na competição nacional Melhor Café Torrado para Espresso, com o Café Canjerana. “A ajuda de consultorias oferecidas pelo Sebrae foi fundamental para a melhoria da torra e impactou efetivamente nos resultados positivos”, relatou na época.

Um dos cafés especiais da Chapada Diamantina de maior sucesso, o Café Rigno, produzido na Fazenda Tijuco, em Piatã, é tetracampeão no Cup of Excellence, tendo conquistado o troféu de “Melhor Café” nas edições de 2009, 2014, 2015 e 2022. O Sítio Bonilha, no mesmo município, também tem se destacado na premiação, levando o 2º lugar na última edição. Os cafés das fazendas Gerais; Divino Espírito Santo; Capão; Cerca de Pedras São Benedito; Ouro Verde; e Campo Alegre, bem como dos sítios São Sebastião; Entre Vales; e Córrego Seco, também já foram listados. “Nesses 23 anos do concurso, a Bahia detém 19% dos cafés vencedores, sendo que Piatã e Mucugê são os maiores produtores do Estado”, enfatiza Sílvio Leite, informando que o Brasil possui 300 mil fazendas produtoras de café, envolvendo em torno de 8,7 milhões de pessoas no setor.

“Diamante negro”

Antonio Rigno, proprietário da Fazenda Tijuco, revela como chegou no patamar de um dos maiores produtores de cafés especiais da Chapada. “Costumo dizer que nasci debaixo do pé de café. Meu pai foi um produtor de café e foi dele que herdei o amor pelo grão e, desde então, sempre estive ligado ao mundo do ‘diamante negro’. Há 20 anos vi uma oportunidade de sair do commodities e adentrar no universo dos cafés especiais, me tornando pioneiro na área em Piatã. Começamos a ganhar prêmios e reconhecimento e sempre incentivei os demais produtores a investirem no café especial. Hoje, Piatã é reconhecida mundialmente como produtora de grãos especiais e sinto muito orgulho disso”.

Com uma produção média de duas mil sacas por ano de café 100% arábica, da variedade Catuai, o dono da Fazenda Tijuco trabalha, principalmente, com a exportação para regiões como Japão, Canadá, Austrália e Noruega. “Aqui, em Piatã, temos uma torrefação que distribuí para alguns lugares do país e temos, também, outra torrefação em Piatã e Vitória da Conquista, onde temos também uma cafeteria. Todo esse processo está nas mãos de nossa família”, conta.

O produtor Maridalton Silva Santana também vem de uma família que atravessa gerações no plantio do café. O Sítio Bonilha, em Piatã, pertenceu aos seus bisavôs e, depois, aos seus pais. No município, onde estão as suas origens, ele diz se beneficiar de um dos climas mais propícios para a produção de café especial. “O meu interesse em seguir com o legado da família me levou a buscar conhecimento nessa cultura. Chegar até aqui foi muito difícil, tive muitos erros e acertos. Mas, graças a Deus, estou conseguindo bons resultados na minha trajetória”, diz. O produtor, que tem seu café vendido para várias cafeteiras espalhadas pelo Brasil e exportado para outros países, ainda não tem marca registrada e vende os grãos crus em sacas de 30 ou 60 kg, tendo uma produção anual de cerca de 200 sacas. Para isso, ele conta com a esposa e os filhos, que o ajudam principalmente na despolpa do café e no cuidado dos grãos no pátio.

VENHA SE SURPREENDER!



A vinícola UVVA oferece uma experiência distinta com tours e vinhos premiados que vão surpreender você.

Venha nos conhecer e se deixe levar pelos encantos desse novo terroir.



UVVA
CEPAS DIAMANTINAS

RESERVAS

VINÍCOLA UVVA
BA 142, MUCUGÊ
CHAPADA DIAMANTINA, BAHIA, BRASIL



+55 (77) 3311-2115
contato@vinicolauvva.com.br
www.vinicolauvva.com.br

NOVOS EMPREENDIMENTOS CHEGAM À REGIÃO

PROJETOS Investimentos em imóveis comerciais, residenciais e turísticos fazem mercado imobiliário crescer na Chapada Diamantina

CLAUDIA LESSA

Santuário de beleza natural, com um ecossistema propício para o turismo e para quem deseja mais qualidade de vida, a Chapada Diamantina vem se tornando uma das novas estrelas do mercado imobiliário baiano. Empreendimentos residenciais e turísticos estão surgindo e se expandindo na região, especialmente em Mucugê, município tombado pelo Patrimônio Histórico pela sua arquitetura colonial preservada, com locais cercados de cachoeiras, vales e flora diversificada. A cidade é uma das que mais vêm abrigando novos condomínios, tanto para residir, como para uso por temporada. O setor também está investindo em Jacobina, Palmeiras, Lençóis e Morro do Chapéu, entre outros municípios da Chapada.

O presidente da Associação de Dirigentes de Empresas do Mercado Imobiliário da Bahia (Ademi-BA), Cláudio Cunha, afirma que o estado vem passando por um desenvolvimento imobiliário em diferentes esferas. “É notório que a Chapada Diamantina vem, cada vez mais, importando gente e atraindo renda. O efeito pandemia e a consolidação do trabalho remoto levaram muitas pessoas a irem em busca de maior qualidade de vida junto à natureza e de modo mais sustentável. Isso sem contar com o turismo pujante, que tem levado ao desenvolvimento da hotelaria e de projetos de atração nacional e internacional, como a produção de vinhos e café”, avalia.

A sócia da GPS Empreendimentos SPE, Ívia Maria Passos da Silva, avalia que a expansão do mercado imobiliário na Chapada Diamantina vai além das suas belezas naturais. “Hoje, não é apenas um destino turístico para se conhecer um ponto em específico. Outros atrativos vêm despertando um anseio por uma vivência no lugar. A Chapada vem atraindo pessoas que querem desfrutar o clima ameno, os bons restaurantes, as vinícolas. Muita gente tem buscado a região como segunda casa com o intuito de desfrutar as belezas, a calma, o clima e as iguarias inigualáveis que a Chapada oferece”.

Embora tenha uma atuação em toda a Chapada Diamantina e em outras regiões da Bahia, o consultor em Investimentos Imobiliários Leandro Barreto, da Mude Imobiliária e Arquitetura, destaca o boom em Mucugê pela referência de suas belezas naturais e temperaturas agradáveis. “O município se tornou a nova Suíça baiana, que vem crescendo, com projetos, inclusive, de balonismo, mas preserva a rusticidade de uma cidade tombada, com forte atuação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan)”, relata, afirmando que, atualmente, mais de 15 novos empreendimentos, entre loteamentos, apartamentos e casas de alto padrão, se instalam na Chapada, sendo que só em Mucugê são oito.

Dentre esses novos empreendimentos, Leandro Barreto destaca o Condomínio Refúgio Água Fresca, situado em Igatu, Andaraí, com vista para o Vale do Pati. O imóvel, onde já tem pessoas morando, se apresenta em lotes de 700 m² a 2000 m², distribuídos em 1,6 milhão de m². “Temos, nesse terreno misto, a plantação de várias culturas frutíferas, inclusive açaí, e uma estrutura de hospedagem de bangalôs para quem quiser visitar o empreendimento de lotes. Cada uma pode construir a sua casa tipo duplex. É um projeto diferenciado, que ainda terá uma piscina de bordas infinitas”, descreve.

Como consequência do crescimento imobiliário na Chapada Diamantina, o consultor imobiliário ressalta que projetos e investimentos em paralelo estão surgindo, a exemplo do estudo para a criação de uma marina na



Villa Andorinha, em Mucugê

Agile Incorporação / Divulgação



Condomínio Refúgio Água Fresca, em Igatu

Mude Imobiliária e Arquitetura / Divulgação

cidade de Itaeté, que é banhada pelo Rio Paraguaçu, e de um restaurante cinco estrelas (ainda sem divulgação do nome), que deverá ser inaugurado até o final deste ano, em Campo de São José, entre Lençóis e Morro do Pai Inácio. “Muitas pessoas estão abrindo um negócio na região, como é o caso de Targino Gondim (cantor e compositor), que inaugura até abril uma cafeteria na região”.

Em Morro do Chapéu, um novo empreendimento que se destaca é o Reserva Piemont 2, em fase de infraestrutura, com previsão de entrega em dois anos, lançado pela Vivierd Park e GPS Empreendimentos. De acordo com Ívia Maria, a sócia da GPS Empreendimentos, a segunda etapa do condomínio se apresenta com o mesmo requinte, lazer e arquitetura inspirada no estilo europeu. Serão disponibilizados quatro layouts de chalés padronizados, “em um cenário fascinante, com belíssimo relevo montanhoso, cercada pela natureza e vista para o vale do agreste”.

Na vanguarda do investimento em empreendimentos residenciais e turísticos na Chapada Diamantina, a Agile Incorporação está lançando o Diamantino Residence, com entrega prevista até julho próximo. O condomínio chega reforçando o time dos novos imóveis residenciais da Chapada. Trata-se de um empreendimento de altíssimo padrão, com 5.100 m² de terreno, que receberão 36 unidades de dois e três quartos; lagos artificiais; áreas de convivência gourmet; e vista para as montanhas, onde pequenas quedas d’água se formam com as chuvas, como descreve o diretor de Marketing da Agile, Luis Calheiros. Ele informa, ainda, que a incorporadora tem previsão de lançamento de mais três novos imóveis na região.

“O cenário belíssimo era, para nós, relativamente óbvio. Uma energia inexplicável, apenas experienciável: vá e confirme. Com um clima que propicia experiências que o calor que marca o restante da Bahia talvez não permita e belezas

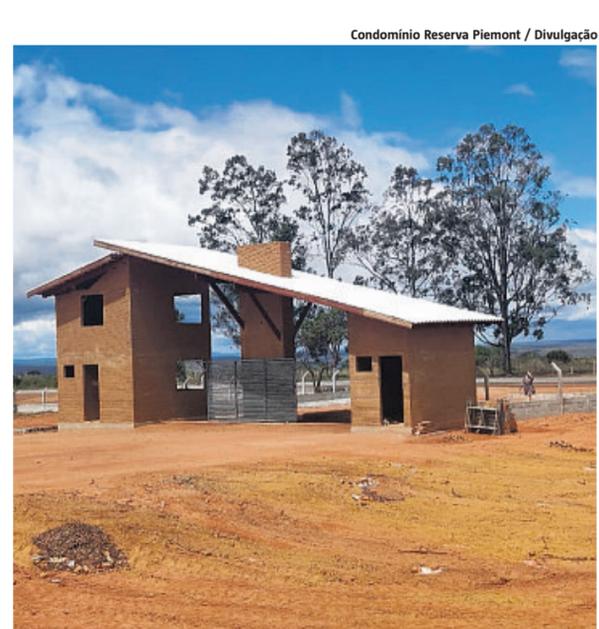
naturais incontáveis, não era muito difícil prever que a experiência imobiliária teria sucesso”, conta Luis Calheiro, ressaltando a atenção com a preservação das características da Chapada, que deve ser “parte do direcionamento do crescimento para que a região continue preservada fantásticamente como é”.

O diretor da Agile lembra que o condomínio Villa Andorinha, em Mucugê, foi o laboratório da incorporadora. “Foram entregues 14 unidades de 70 m² a 170 m², predominantemente em pedra, madeira e vidro, paisagismo e aconchego. O empreendimento foi projetado pela GAM Arquitetos, com um aproveitamento de espaço fantástico e uma sinergia enorme com os materiais e contornos da Chapada Diamantina. É um sucesso arquitetônico e também econômico, tanto os proprietários moradores quanto investidores ficaram muito satisfeitos”.

Crescimento orgânico

A Vinícola Vaz, como já havia previsto no seu planejamento de crescimento orgânico, também investe no setor imobiliário na Chapada Diamantina. Jairo Vaz, proprietário da empresa de vinhos decidiu pela implantação de um restaurante/bistrô ainda este ano e, para o 2025, o lançamento de um hotel de charme com 24 apartamentos, bem como o Condomínio Vitivinícola, em Morro do Chapéu.

“A região, com suas belezas naturais, sempre exerceu um fascínio aos seus visitantes e, à medida que os projetos vitivinícolas vêm sendo implantados, se observa um fluxo de pessoas tão apaixonadas pelo universo dos vinhos quanto pela natureza. São, na sua maioria, profissionais liberais na faixa de 40 anos a 60 anos, com um nível financeiro já estabelecido e que buscam uma alternativa à vida nas grandes cidades, seja como moradia para feriados e finais de semana ou como residência após a aposentadoria”, observa o empresário.



O Reserva Piemont, em Morro do Chapéu, está em construção

Condomínio Reserva Piemont / Divulgação



Diamantino Residence, em Mucugê, deve ser entregue até julho

Agile Incorporação / Divulgação

FELIPE VITERBO

Conhecida por suas paisagens deslumbrantes e rica história, a Chapada Diamantina tem se tornando um destino imperdível ao associar amor à natureza com possibilidades de apreciação de boa música e gastronomia. Anualmente, a região recebe uma série de festivais que se destacam não apenas pela qualidade das apresentações musicais, mas também pela diversidade e autenticidade da culinária local. A região começa a se destacar como um reduto de festivais musicais e gastronômicos, atraindo, além dos ecoturistas, apreciadores de experiências diversificadas.

A 1ª edição do CIB – Festival Capão In Blues chega à Chapada com a promessa de enriquecer a oferta cultural e de entretenimento da região. Aberto ao público, o evento está programado para acontecer nos dias 10 e 11 de maio, no Vale do Capão.

Fruto da parceria entre o Grupo A TARDE e a Viramundo Produções, o Festival Capão In Blues tem como objetivo proporcionar uma experiência única tanto para moradores da região quanto para visitantes, unindo a cultura musical do blues às ricas paisagens naturais que caracterizam a Chapada Diamantina.

Sob a curadoria do renomado guitarrista, cantor e compositor Eric Assmar, o evento celebra o talento e a diversidade musical dos artistas participantes, explorando diferentes vertentes do blues que refletem não apenas uma vasta gama de influências musicais, mas também a riqueza demográfica da região.

Diretor de Marketing do Grupo A TARDE, Eduardo Dute revela que o projeto foi desenvolvido com o propósito de aumentar a oferta cultural e turística para a região. O gestor também destaca a importância da valorização e aproximação do público com a marca 'A TARDE'.

“Há muito tempo a instituição deseja fazer um evento dessa natureza, contemplando boa música, desenvolvimento turístico sustentável e contato com a natureza. Ao promover um evento como esse na Chapada Diamantina, o Grupo A TARDE contribui para fortalecer a identidade cultural da região. O blues, embora seja um gênero musical de origem estrangeira, se adapta bem à cultura local, gerando uma conexão entre o estilo musical e o ambiente da Chapada”, avalia.

Primeira edição

Ildazio Tavares Jr., CEO da Viramundo Produções, comenta as expectativas para a primeira edição do festival, além do potencial de transformação para a comunidade. O produtor cultural também destaca o retorno positivo que o evento já tem proporcionado para a economia local.

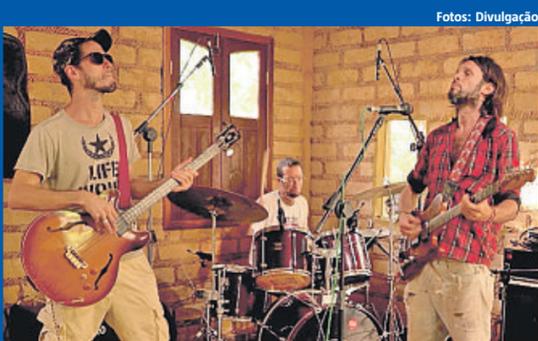
“Quando imaginei o Capão In Blues, eu tinha a ideia de que seria uma coisa bacana, pela atmosfera do local e pelo que o blues provoca. Mas estou simplesmente surpreso com tudo o que está acontecendo: redes sociais bombando, pousadas com vagas esgotadas. Eu só fui entender a real proporção do que a gente está fazendo depois de começar a divulgar. O Capão In Blues está sendo muito maior do que a gente imaginava”, celebra. O evento tem o apoio da Bahia Turismo e Prefeitura de Palmeiras, e o patrocínio do Governo da Bahia, por meio do Fazcultura.

MÚSICA Realizado pelo Grupo A TARDE e a Viramundo Produções, o novo evento acontece em maio no Vale do Capão

1º FESTIVAL CAPÃO IN BLUES ENRIQUECE O MOVIMENTO CULTURAL DA CHAPADA



Vila do distrito de Caeté-Açu, mais conhecida como Vale do Capão



Fotos: Divulgação

A banda local Candombá Blues é atração no primeiro dia



Blues Étílicos, do Rio de Janeiro, marca presença no evento



A norte-americana Alma Thomas participa como convidada

Eventos musicais e gastronômicos estimulam a economia da região

A vocação para a oferta de eventos culturais vem sendo percebida e adotada por um número cada vez maior de municípios da região da Chapada Diamantina. Para a produtora cultural Agatha Seixas, “esses eventos não só enriquecem a experiência dos turistas, mas também impulsionam diversos setores da economia local, como hospedagem, alimentação e turismo, além de proporcionar oportunidades para artistas de rua e artesãos”.

Na histórica cidade de Lençóis, por exemplo, o Festival de Lençóis é aguardado ansiosamente por moradores e turistas, com apresentações de grandes nomes da música brasileira e de novos talentos, que se apresentam gratuitamente durante três dias de festa. A edição deste ano ainda não tem data confirmada, mas deve ocorrer entre os meses de julho e agosto, segundo a organização.

“Esperamos cerca de 30 mil pessoas nos quatro dias do festival, que deve acontecer entre o meio de julho e o final de agosto deste ano. A cidade fica sempre cheia, com geração de empregos e renda, além de promover o destino turístico Lençóis e da Chapada como um todo”, destaca Marcos Pedreira, idealizador e produtor do evento.

Além do Festival de Lençóis, outros eventos ganham des-

taque na região, como o Vale dos Sabores, no Capão, que coloca em evidência a diversidade da gastronomia local, com workshops, feiras e degustações. Ainda no Vale do Capão, o Festival de Jazz atrai milhares de turistas para três a quatro dias de festa, com músicos renomados do Brasil e do mundo celebrando o jazz, a música experimental e instrumental. O festival não possui uma data fixa, mas é sempre aguardado com grande expectativa por turistas e a população local.

Na cidade de Abaíra, o Festival da Cachaça, organizado pela Cooperativa dos Produtores Associados de Cana e seus Derivados (Coopama), é uma celebração do potencial produtivo da região, com atrações musicais e degustações que animam a praça central da cidade e o Clube Social.

No município de Ruy Barbosa, o Dark Side Of Orobó, festival multicultural realizado entre os meses de outubro e novembro, no centro da cidade, proporciona um ambiente lúdico para o público, com exposições de arte e apresentações musicais.

Em Andaraí e Igatu, as festividades são marcadas pelo tradicional Boi Estrela de Igatu, que reúne diversas manifestações populares locais em homenagem a São Sebastião, padroeiro da vila. Além disso, o

Festival de Igatu atrai uma multidão de visitantes para três dias de atividades culturais, artísticas e musicais.

Mucugê também se destaca no cenário artístico da região com o Festival de Chorinho, realizado na Praça de Eventos da cidade, onde artistas da cultura popular brasileira ganham destaque, e o Festival de Forró da Chapada, que resgata a tradição das sanfonas e do forró com três dias de festa e oficinas diurnas seguidas de muita dança à noite. Outro destaque da cidade é o Festival Vozes na Chapada, que reúne corais regionais e estaduais para apresentações e atividades paralelas.

Conexão com a natureza

Por fim, em Piatã, o Ressonar Festival une a paixão pela natureza e pela música eletrônica em uma experiência única realizada durante a primeira lua cheia do ano, em uma fazenda com cenário naturalmente psicodélico e imersivo.

Para os amantes da música e da gastronomia que buscam uma experiência completa na Chapada Diamantina, os festivais oferecem também atividades ao ar livre, como trilhas e banhos em rios e cachoeiras, proporcionando uma integração perfeita entre a natureza, a cultura e a culinária local.

PROGRAMAÇÃO DO CAPÃO IN BLUES

10/05 (SEXTA-FEIRA)

- Candombá Blues (BA)
- Blues Étílicos (RJ)
- Keith Dunn (EUA) & The Simi Brothers (SP)

11/05 (SÁBADO)

- Candice Fiais (BA)
- Gustavo Andrade (MG) convida Alma Thomas (EUA)
- Eric Assmar (BA) part. Jefferson Gonçalves (RJ)

Prefeitura Mucugê / Divulgação

Parque Sempre Viva, no município de Mucugê



NATUREZA Com uma geografia ímpar, a Chapada Diamantina tem paisagens conhecidas no mundo, como Morro do Pai Inácio, Cachoeira da Fumaça e Vale do Pati

ECOTURISMO É UMA VOCAÇÃO NATURAL DE CIDADES CHAPADEIRAS

MIRIAM HERMES

A vocação para o turismo é natural na vastidão de terras recortadas em bela geografia, o que leva a uma crescente organização interna, notadamente nos municípios chapadeiros que valorizam a atividade. Além da formação de profissionais para postos diretos e indiretos, preservação do meio ambiente, valorização e apoio aos empreendimentos, eles participam da organização de eventos e colaboram na divulgação dos seus atrativos.

Encantadora pela beleza, cultura, gastronomia dentre outros atributos, a Chapada Diamantina tem mais que paisagens famosas como o Morro do Pai Inácio, um dos principais cartões-postais da região, na margem da BR 242, município de Palmeiras. Conta com redutos como a Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) Lagoa da Velha, em Morro do Chapéu, que guarda bem conservado um Sítio Arqueológico com pinturas rupestres, apontado como de grande importância para o estado, ainda pouco conhecido e com acesso restrito.

Embora sem números específicos sobre quanto a atividade turística gera em impostos e qual a sua participação do total arrecadado, municípios como Itaberaba, Lençóis e Morro do Chapéu destacam ser de suma relevância o movimento gerado direta e indiretamente, pois o dinheiro circula nas comunidades e atinge o comércio e serviços.

Anualmente o turismo injeta milhões de reais na economia de Lençóis, contribuindo para a geração de empregos e o desenvolvimento econômico do município, segundo informa a secretária de Turismo, Laura Garcia. Ela diz que “calcula-se que o setor seja responsável pela criação de mais de dois mil empregos diretos e indiretos. A estimativa da administração local é de que cerca de 70% dos recursos arrecadados provêm das atividades turísticas, evidenciando sua importância para o desenvolvimento econômico local.

O município tem investido em programas de capacitação e qualificação profissional, visando preparar a população para atender às demandas crescentes do setor turístico, como a capacitação ‘Como atender bem o turista LGBTQIAPN’, sobre Turismo de Observação de Aves e Estratégias de Negócios.

Com mais de cinco mil leitos de diversos padrões de hospedagem, a cidade oferece mais de 90 opções entre bares, restaurantes, bistrôs e cafeterias com variada culinária. Destaque para as comidas típicas do garimpo e os cafés especiais da Chapada. A cidade é um

destino consolidado, de onde partem as caravanas para boa parte das trilhas e passeios aos atrativos da região.

Em Morro do Chapéu, o Festival de Inverno e a Feira Agropecuária são os principais eventos que servem como vitrine na atração maciça de turistas. De acordo com a prefeita Juliana Araújo, no ano passado a feira atraiu 90 mil pessoas e movimentou cerca de R\$ 7 milhões, enquanto que o festival reuniu mais de 70 mil pessoas gerando cerca de R\$ 9 milhões.

A gestora destacou que o turismo é atividade fundamental e gera impactos positivos na economia. Entre as principais modalidades exploradas ela cita o ufológico, o ecológico, rural, gastronômico e o enoturismo, com visitas para conhecer a produção de uvas e do vinho. “Temos hoje quatro vinícolas em operação e outras três em fase de implantação”, disse. Vale destacar que o município também atrai visitantes para pesquisas acadêmicas e em busca de flores e mudas diversas.

O movimento na cidade com eventos e a atração de turistas durante o ano representam milhares de empregos diretos e indiretos no comércio e serviços, geração de renda, abertura de novos negócios e o próprio desenvolvimento do município. Entre outras medidas para promover o desenvolvimento está a qualificação da mão de obra com foco também em outras áreas, a exemplo do de energia eólica, que tem crescido muito e gerado centenas de empregos.

Locais históricos

Portal de entrada da Chapada Diamantina para quem chega pela BR 242, vindo do litoral, Itaberaba tem um Plano de Turismo com valorização de locais históricos na cidade e zona rural, como o povoado de Alagoas que atrairomeiros e fomenta o turismo religioso. O turismo de eventos se revela nas festas de São João, dos Vaqueiros e aniversário de emancipação.

“Os eventos potencializam a economia, geram emprego e renda, contribuem para fortalecer e manter viva a cultura local”, enfatizou o secretário municipal de Cultura, Turismo e Economia Criativa, Ramon Moraes. Ele acrescentou que embora sem dados exatos, as diferentes modalidades de turismo compõem um dos pilares da economia municipal, com grande apelo para o ecoturismo, assim como o restante da Chapada.

É destaque entre os atrativos naturais a Pedra de Itibiriba, imponente bloco de granito de 220m, guarda herança deixada em pinturas rupestres, atualmente foco de estudos acadêmicos, salientou Moraes.

Para o turismo ecológico o município oferece aos visitantes a oportunidade de explorar a rica biodiversidade da região. A Serra do Orobó, uma Área de Relevante Interesse Ambiental (Arie), cuja maior parte está no município de Itaberaba, possui a Cachoeira do Fascínio com 17m de queda d’água, é um ótimo destino para quem gosta de aventura e belas paisagens.

No centro urbano se sobressai o Monte do Bom Jesus da Lapa, de onde se avista a cidade e o Açude Juracy Magalhães. Como município pólo regional, o secretário citou que em Itaberaba também são relevantes “o turismo de negócios, saúde e Bem-estar, contribuindo direta e indiretamente no desenvolvimento social e econômico”.

Com programas de formação da mão de obra em parceria com órgãos como Sebrae, Senac e Senai, tem ainda iniciativas para conservar os recursos naturais e um projeto em andamento para a recuperação florestal do Parque Juracy Magalhães e construção da orla do açude de mesmo nome, com perspectiva de ser um novo atrativo e área de lazer para moradores e visitantes.

Itaberaba é o portal de entrada da Chapada para quem chega pela BR-242, vindo do litoral

janoo.com.br / Divulgação



Cachoeira do Buracão, no Parque do Espalhado, em Ibicoara

Pedro Moreira / Divulgação



Parque Natural de Muritiba, localizado no município de Lençóis

MIRIAM HERMES

A preservação e a conservação dos recursos naturais que fazem da Chapada Diamantina um dos atrativos preferidos do ecoturismo no Brasil, mobiliza grupos de moradores, empreendimentos privados e órgãos públicos na região. Parques, reservas e APPs têm a missão de manter preservadas as áreas nativas e, independente do modelo, todos devem somar para o aumento da conscientização de moradores e visitantes.

Com 23 anos de atuação organizada como Associação dos Condutores de Visitantes do Vale do Capão (ACV VC), o grupo formado por moradores/guias já atuava na região antes disso, principalmente em questões relacionadas com queimadas e destinação do lixo. Atualmente eles têm uma brigada voluntária de combate aos incêndios florestais, estruturada e com formação específica dos membros através de iniciativa própria.

De acordo com o presidente, Dillei Rocha, os componentes do grupo também agem junto da comunidade na promoção de uma consciência ambiental, com palestras para grupos específicos e nas escolas, além de procurar pessoas perdidas e resgatar acidentados nas trilhas. Ele citou como maior dificuldade a falta de maior presença do poder público municipal em apoio às ações do grupo na área de conscientização, bem como na fiscalização.

Neste aspecto, Rocha afirmou que existe uma lei municipal estabelecendo que o serviço de guia seja executado apenas por pessoas que passaram por capacitação e tenham autorização. “Mas não é fiscalizado e com isso temos atuação de guias piratas”, afirmou, pontuando que este trabalho é muito sério. Ele se disse preocupado com o futuro do vale e cobrou a execução de um plano ambiental abrangente para o município.

A preocupação do representante da ACV VC tem fundamento, considerando que uma pesquisa de satisfação realizada no ano passado pela startup Janoo, apontou que o item mais comentado pelos turistas tem relação aos guias/condutores, alcançando 25,92% das manifestações. “Os comentários demonstram a importância deste serviço na qualidade da experiência do visitante e que esse é um aspecto essencial para ser acompanhado pelos gestores públicos e das unidades de conservação”, segundo Tássia Correia.

Ela é sócia da Janoo.com.br, uma plataforma digital para atrativos turísticos criada no período da pandemia, que oferece mais de 50 opções situadas em diversos municípios da Chapada Diamantina. Através da ferramenta, os visitantes escolhem e tem acesso a todas informações necessárias para o aproveitamento sustentável dos locais.

“Nosso trabalho começa com uma avaliação, um plano de trabalho e um sistema de gestão, com estabelecimento de regras como número de visitantes por dia”, afirmou, salientando que o primeiro atrativo na região a restringir o acesso foi a Cachoeira do Buracão, no Parque Natural Municipal do Espalhado, em Ibicoara, limitado a 300 pessoas/dia.

Através do trabalho da startup, que está desde setembro de 2022 fazendo gestão compartilhada e controle do Parque Municipal da Muritiba, em Lençóis, é possível mensurar o número de visitantes, apontando que nos últimos 12 meses a soma é de 48.402 pessoas. Na comparação é claro o crescimento, pois em janeiro de 2023 foram 4.237 visitantes no local e 7.311 no mesmo mês de 2024.

Ela citou que também o Parque Municipal Sempre Viva, em Mucugê, conta com trabalho de portaria monitorada pela plataforma. E, embora crescente o número de atrativos com acompanhamento, ela chamou a atenção para locais que são muito procurados e ainda não tem controle para acesso, prejudicando a conservação, a exemplo do Vale do Pati que fica no Parque Nacional (Parna Chapada Diamantina).

A unidade federal é gerida

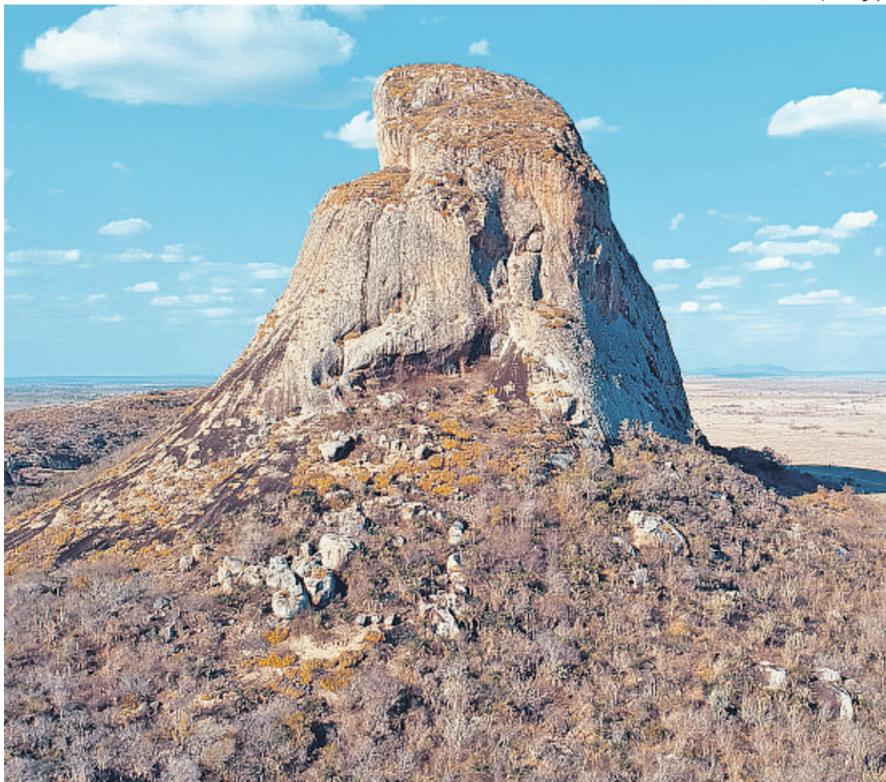
Parque Muritiba,
no município
de Lençóis



RESGUARDO A conservação dos recursos naturais envolve moradores, empreendedores e órgãos públicos

ALIAR EXPANSÃO ECONÔMICA E PRESERVAÇÃO AMBIENTAL É O PRINCIPAL DESAFIO

Deilton Ribeiro / Divulgação



Pedra de Tibiraba, em Itaberaba: município conta com um Programa de Educação Ambiental

Turismo, Laura Garcia, acrescentando que foram criadas áreas protegidas, desenvolvidas campanhas de conscientização e implementado controle com monitoramento de trilhas.

Em Itaberaba o Programa de Educação Ambiental conta também com eventos de conscientização e ações de recuperação na cidade e zona rural, com manutenção de um horto capaz de produzir 20 mil mudas/ano, conforme o secretário de Meio Ambiente, Jakson Gomes.

Ele disse que a criação da Lei do Pagamento por Serviços Ambientais (PSA) reforça o trabalho e favorece a restauração de todas nascentes no município, principalmente na zona de amortecimento no entorno da unidade de conservação Serra do Orobó (Itaberaba/Rui Barbosa). Para Gomes, o projeto de revitalização e melhoramento em curso do Parque Municipal do Açude Juracy Magalhães, objetiva a oferta de um espaço estruturado com foco no ecoturismo regional.

pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e, de acordo com o chefe do parque, Cezar Gonçalves, tem uma equipe pequena para cuidar de toda área, que abrange parte de seis municípios e tem 38 anos. Analista ambiental, ele afirmou que conta com parcerias e contratos pontuais em ações de infraestrutura.

Também ressaltou o trabalho contínuo de fiscalização, proteção, prevenção e combate aos incêndios florestais com apoio de moradores e grupos de voluntários. Gonçalves apontou como principais dificuldades a falta de cuidado de alguns visitantes com o lixo, e a chegada de novos caçadores na região. Disse que tem projetos para estruturar a visitação sustentável com maior controle de acesso, “mas no momento falta pessoal para tocar como necessário”, justificou.

Biodiversidade

O Projeto Morro Verde é um dos destaques entre as ações voltadas para a manutenção da biodiversidade em Morro do Chapéu. Instituído há três anos, tem como um dos focos o plantio de espécies nativas para reflorestar áreas degradadas. Outro projeto importante é o Bichos do Morro no Parque Estadual do Morro do Chapéu, que está catalogando e acompanhando com ajuda de câmeras, espécies silvestres do bioma Caatinga, algumas ameaçadas de extinção.

“Conscientizar a população local e os turistas sobre a importância da preservação ambiental é essencial para promover uma cultura de respeito e cuidado com o meio ambiente”, afirmou a prefeita Juliana Araújo. Ela pontuou que o trabalho inclui práticas sustentáveis, como o uso responsável dos recursos naturais e a proteção de áreas sensíveis.

Ao seguir a mesma linha, em Lençóis foram implementados programas para conservar o ambiente natural, visando minimizar os impactos negativos sobre o ecossistema. “Reconhecemos a importância da preservação para a sustentabilidade do turismo na região”, afirmou a secretária de

Prefeitura Mucugê/ Divulgação



Cachoeira do Piabinha no Sempre Viva, parque de Mucugê, que conta com uma portaria monitorada pela plataforma Janoo

Governo da Bahia Apresenta:

CAPAÃO IN BLUES

O FESTIVAL DE BLUES DA CHAPADA DIAMANTINA!

10 e 11 de maio

SEXTA | 10MAI



CANDOMBÁ BLUES



BLUES ETÍLICOS



KEITH DUNN & THE SIMI BROTHERS

SÁBADO | 11MAI



CANDICE FIAIS



GUSTAVO ANDRADE
CONVIDA ALMA THOMAS



ERICK ASSMAR (PART.)
JEFFERSON GONÇALVES

Atrações

A melhor experiência de conexão com a música à natureza

www.capaoinblues.com.br | [@capaoinblues](https://www.instagram.com/capaoinblues)

PRODUÇÃO E ORGANIZAÇÃO



APOIO



PATROCÍNIO

