

A TARDE MUNICÍPIOS

atarde.com.br/portalmunicipios

COLUNA PANORAMA
Estudantes baianos participam
do Festival Sesi de Educação,
maior torneio de robótica
educacional do Brasil 2



Bom Jesus da
Lapa é o destino
religioso que mais
atrai no período

Uelder Negrão / Acervo Santuário

RELIGIÃO Rituais próprios do período da Páscoa impulsionam segmentos econômicos e geram trabalho no campo e nas cidades

CELEBRAÇÕES DA SEMANA SANTA MOVIMENTAM O INTERIOR BAIANO

O período que antecede a Páscoa já fomenta uma série de negócios sazonais em diversos municípios da Bahia, beneficiando setores como os de pescados, bebidas e chocolates. Referência na produção de cacau – detendo 60% do mercado nacional –, o estado avança na área de amêndoas especiais, utilizadas para fazer chocolates artesanais diferenciados. A Bahia se projeta também como polo de produção de vinhos finos e espumantes, e na exploração do Enoturismo. A variedade de destinos para o feriado da Semana Santa permite a oferta de roteiros diversificados também no turismo religioso, com programações nas igrejas e eventos ao ar livre, como Vias Sacras e encenações da Paixão, morte e ressurreição de Jesus Cristo. A expectativa é que entre 250 mil e 300 mil turistas movimentem o setor, vindos de outros estados e países. **3 a 8**

Mila Souza / Ag. A TARDE



Sector de pescados é um dos mais beneficiados na época da Quaresma

CONSUMO

Ampliação de vendas de peixes e frutos do mar chega a 30% em mercados e feiras nos municípios **6**

EXPANSÃO

Bahia apresenta potencial crescente na fabricação de vinhos e chocolates **3 a 5**

Acervo pessoal / Divulgação



Período também é propício para alavancar os negócios nas áreas de vinhos e ovos de chocolate

Panorama

panorama@grupoatarde.com.br

Estudantes embarcam para torneio de robótica

Miriam Pinheiro e Enzo Lima, de 10 anos, Diogo Ventura e Lucas Gabriel, de 11 anos, alunos do Centro Municipal de Educação Infantil (Cmei) Mario Altenfelder, localizado no bairro do Lobato, viajaram na terça-feira (27) para Brasília (DF), onde participam do Festival Sesi de Educação, o maior torneio de robótica educacional do país. A unidade de ensino é a única escola pública do Norte e Nordeste a participar do evento. Classificada na etapa regional do First Lego League Challenge, em dezembro de 2023, a equipe soteropolitana, que adotou o nome "Lobato que Transforma", enfrenta agora os desafios da competição nacional, cujos vencedores irão para a final em Houston, no Texas, Estados Unidos. Além das habilidades técnicas ligadas à robótica, os alunos trabalharam um projeto que envolve pesquisa, artes e tecnologia. Eles construíram um par de óculos de realidade virtual com material reciclável e produziram o material digital para promover a experiência de visitar o Acervo da Laje – um espaço museal voltado à cultura e às artes do Subúrbio Ferroviário de Salvador. "Com esse trabalho, podemos apresentar o Acervo da Laje para o Brasil", diz Miriam. A First Lego League Challenge é voltada para crianças e jovens de 9 a 15 anos. O Festival Sesi de Educação 2024 ocorre de 28 de fevereiro a 2 de março no Pavilhão de Exposições do Parque da Cidade, em Brasília.

Abapa integra Missão Vendedores na Indonésia e Bangladesh

A Associação Baiana dos Produtores de Algodão (Abapa) está fortalecendo laços comerciais durante a Missão Vendedores, iniciativa da Associação Brasileira dos Produtores de Algodão (Abrapa), junto aos mercados da Indonésia e Bangladesh. Em parceria com a Embaixada Brasileira em Jacarta, na terça-feira (26) foi realizado um almoço de negócios e um seminário para apresentar dados sobre a safra brasileira de algodão e as novidades do mercado. O presidente da Abapa, Luiz Carlos Bergamaschi, enfatizou a importância estratégica da ação de ampliar o consumo de algodão brasileiro pela indústria, especialmente no mercado indonésio. Ele destacou as características essenciais do algodão do Brasil, como sua produção, sustentabilidade e aumento no fornecimento. A Missão Vendedores, idealizada pela Abrapa em 2015, faz parte das ações do Cotton Brazil, que promove a cadeia produtiva do algodão brasileiro globalmente.

Movimentação econômica de Salvador tem expansão de 3,7%

O Índice de Movimentação Econômica de Salvador (IMEC-SSA), calculado pela Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI), apontou ampliação de 3,7% no acumulado do ano de 2023, na comparação com o mesmo período do ano anterior. Cinco das seis variáveis que compõem o indicador puxaram o índice para cima, com destaque para Passageiros no Aeroporto Internacional de Salvador (9,0%), que apontou a variação positiva mais expressiva, seguida por Carga Portuária (4,7%), Combustíveis (4,6%), Passageiros de ônibus intermunicipais (3,4%) e Passageiros de ônibus urbanos (3,0%). Por outro lado, o Consumo de energia elétrica (-2,1%) foi a única contribuição negativa do mês. O índice de dezembro retraiu 7,2% quando comparado com o mês imediatamente anterior (novembro) e avançou 10,9% em relação a dezembro de 2022.

Projeto promove ações de qualificação em Morro do Chapéu

Exuberância da natureza, patrimônio histórico, vinícolas, observação de aves e turismo ufológico são algumas das atrações de Morro do Chapéu, na Chapada Diamantina, região que tem conquistado prêmios como a mais procurada pelos brasileiros. Para promover melhoria dos serviços oferecidos aos visitantes, a Secretaria de Turismo do Estado (Setur-BA) realizou atividades no município, durante uma semana. Na programação, capacitação, levantamento da oferta e controle de qualidade dos meios de hospedagem, visitas técnicas a atrações naturais e empreendimentos e estudos de sinalização turística. As ações integram o projeto "Avança Turismo Bahia".

Parque aquático vai gerar 1,5 mil empregos em Costa do Sauípe

O governador Jerônimo Rodrigues assinou segunda-feira (19) decreto que concede estímulo fiscal para aquisição de equipamentos, peças e partes utilizados na montagem do parque aquático Hot Park Baía das Tartarugas, que vai funcionar em Costa do Sauípe, município de Mata de São João, no Litoral Norte baiano. O empreendimento deve gerar cerca de 1.500 empregos diretos, desde as obras até o pleno funcionamento. O decreto editado pela Bahia



Jefferson Peixoto / Secom-PMS

Proposta do projeto é contar histórias a partir da literatura de escritores baianos negros e negras

POUCAS & BOAS

● Contar histórias, a partir da literatura de escritores negros e negras da Bahia, para aproximar crianças e adolescentes da rica cultura afro-brasileira. Esse é o principal propósito da 2ª edição do Circuito de Histórias Negras do Literama Infantil. As unidades escolares do ensino público e organizações não governamentais (ONGs) que desejarem participar devem fazer as inscrições até hoje (29), por meio do link <http://www.agenciadenoticias.salvador.ba.gov.br/>. O projeto contemplado pelo edital Territórios Criativos, com recursos financeiros da Fundação Gregório de Mattos (FGM), Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (Secult), conta ainda com subsídios da Lei Paulo Gustavo. O gerente de Promoção Cultural da FGM, George Vladimiro, destaca a relevância do projeto para os estudantes de Salvador, a cidade mais negra do mundo fora da África.

● No dia 21 de fevereiro, o Senado Federal aprovou o Projeto de Lei (PL) nº 2975/2021, instituindo o Dia Nacional da Agricultura Irrigada para 15 de junho. Essa decisão foi recebida com satisfação pela Associação de Agricultores e Irrigantes da Bahia (Aiba). Presidente da Aiba, Odacil Ranzi expressou seus parabéns pela aprovação e ressaltou a importância da irrigação para o Oeste da Bahia, destacando o potencial de crescimento dessa prática na região, que atualmente conta com apenas 8% de área irrigada.

● A Secretaria Municipal de Educação (Smed) de Vitória da Conquista, no sudoeste da Bahia, promoveu, no mês de fevereiro, a Semana Pedagógica 2024. Este ano, o tema escolhido foi "Desafios Pedagógicos Contemporâneos: Inclusão e garantia das aprendizagens". O evento, que marcou o início do ano letivo, teve como público alvo os diretores e vices-diretores, professores e demais profissionais da educação vinculados à rede municipal de ensino.



Ascom Abapa

Abapa promoveu encontro para fortalecer laços com os mercados da Indonésia e Bangladesh

"Essa iniciativa representa um marco significativo, o reconhecimento oficial da importância da agricultura irrigada para o país"

ODACIL RANZI, pres. da Aiba, sobre Dia da Agricultura Irrigada

"O São João é uma festa importante da Bahia. Queremos garantir a aplicação correta dos recursos públicos"

NORMA CAVALCANTI, procuradora-geral de Justiça



Eduardo Bastos / Setur-BA

Ações de qualificação do "Avança Turismo Bahia" chegaram ao município de Morro do Chapéu

toma por base a Lei Complementar Federal 160/2017, que permite aos governos estaduais utilizar incentivo concedido por outro estado da mesma região, desde que tenha sido convallado e reinstituído na forma da lei.

Município de Canudos é acionado por descarte irregular

O Ministério Público estadual ajuizou ação civil pública contra o Município de Canudos e a empresa Yuri Vieira Rocha Mariano Ltda para que a Justiça os obrigue a promover a destinação adequada dos efluentes sanitários do Hospital Municipal Genário Rabelo de Alcântara (HMGRA). Segundo o promotor de Justiça Adriano Nunes de Souza, procedimento instaurado pelo MP constatou que o esgotamento sanitário do hospital é descartado, há anos, de forma irregular, atingindo o leito do rio Vaza Barris. Além disso, a empresa contratada pelo Município para recolher os efluentes não possui, sequer, licença ambiental para realização do serviço. Na ação, Adriano Nunes solicita à Justiça que obrigue o Município e a empresa a cessarem, imediatamente, o lançamento de efluentes sanitários sem tratamento provenientes do HMGRA em corpo hídrico, sobretudo no rio Vaza Barris e no Açude de Corobó; e a dar destinação ambientalmente adequada aos resíduos líquidos proveniente do hospital. Além disso, que o Município seja obrigado a proceder com a fiscalização contínua das obrigações assumidas pela empresa responsável pela coleta e destinação final dos resíduos sanitários, apresentando cópia do contrato e seus termos aditivos, licença ambiental para o desenvolvimento da atividade e comprovante do local de destinação dos efluentes.

Painel dos festejos juninos terá nova edição em 2024

O painel da transparência dos festejos juninos na Bahia terá nova edição em 2024. A meta é coletar e disponibilizar informações dos investimentos dos 417 municípios do estado com atrações artísticas. O lançamento oficial da ferramenta para as festas deste ano ocorreu em reunião realizada na sede do Tribunal de Contas do Estado (TCE). Na primeira edição, 217 municípios disponibilizaram dados para a ferramenta, que apontaram para 6.743 apresentações contratadas em 2023 e 2022, num total de R\$ 283 milhões investidos. Na próxima semana, o site do painel já estará atualizado para a nova edição e a coleta dos dados terá início a partir do próximo dia 18, com prazo final em 30 de maio. A entrega do 'Selo Transparência' aos Municípios participantes está prevista para dia 6 de junho. O painel é uma parceria do Ministério Público Estadual, TCE e Tribunal de Contas dos Municípios (TCM).

Município de Euclides da Cunha é acionado para regularizar gestão

O Ministério Público estadual ajuizou ação civil pública contra o Município de Euclides solicitando à Justiça que o obrigue a cumprir os compromissos assumidos em Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) firmado em 2019. Segundo o promotor de Justiça Adriano Nunes de Souza, as obrigações assumidas consistiam na adoção de medidas de regularização do gerenciamento de resíduos sólidos, da coleta, do transporte, do transbordo e da sua destinação final. Entretanto, diversos compromissos não foram cumpridos, explica o promotor de Justiça. O TAC assinado em 2019 pôs fim a uma ação que havia sido movida para obrigar o Município a gerenciar corretamente seus resíduos sólidos. Nele, estava prevista a instituição da Política Municipal de Resíduos Sólidos, com implantação de sistema de saneamento básico para proporcionar à população uma melhor qualidade de vida e a interrupção da degradação ambiental. Também ficou ajustada a implementação de sistema de coleta seletiva, adoção de medidas mitigadoras, implantação de aterro sanitário e recuperação ambiental da área do atual "lixão".

Projeto Vacinação na Escola amplia a proteção aos estudantes

Os estudantes da rede estadual de ensino de toda a Bahia estão tendo a oportunidade de colocar a carteira de vacinação em dia, através do projeto Vacinação nas Escolas. A iniciativa é o resultado da integração e articulação entre as políticas e ações das secretarias estaduais da Saúde e da Educação e visa, por meio dessa parceria, ampliar a proteção aos alunos e oportunizar a oferta de imunizantes aos que não tiveram condições de se dirigir aos postos de saúde. O cronograma prevê duas semanas de mobilização, dentro do calendário escolar, sendo que a do primeiro semestre está programada para ocorrer até 1º de março, e a do segundo semestre, de 8 a 12 de julho. O projeto foi lançado na abertura do ano letivo 2024 para erradicar, eliminar e controlar diversas doenças imunopreveníveis infectocontagiosas, devido às baixas coberturas vacinais apresentadas em todo país e à possibilidade do retorno de doenças antes controladas por meio da imunização.

CAROLINE GOIS

Fotos: acervos pessoais



A época da Páscoa traz a tradição do consumo de guloseimas, como barras e ovos de chocolate, que têm em suas composições as amêndoas de cacau

MIRIAM HERMES

A Páscoa tem diferentes significados para judeus e cristãos, com rituais e celebrações próprias. Na modernidade a troca de mimos no domingo da Páscoa está relacionada com o consumo de guloseimas como barras e ovos de chocolate, que têm na suas bases as amêndoas de cacau.

Neste aspecto a Bahia é referência nacional, tanto pelo volume da produção em geral, quanto pelas amêndoas especiais, utilizadas para fazer chocolates diferenciados da linha artesanal. A dobradinha se destaca nos concursos nacionais e internacionais e reflete a nova era do cacau no estado.

Responsável por cerca de 60% do cacau brasileiro, no ano passado a Bahia produziu em torno de 120 mil toneladas, com expectativa de chegar em 2024 a uma produção de 123 mil, 2,7% maior que 2023, conforme o Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA/IBGE).

Até a Páscoa, a Bahia deve produzir 24 toneladas de ovos e bombons de chocolates especiais, aumento de 40% sobre 2023, de acordo com o diretor do Consórcio Cabruca de Exportação de Chocolate Fino do Sul da Bahia, Thiago Fernandes, ao preço médio de R\$ 250 o quilo.

O período movimentou o setor em toda a cadeia, da lavoura à revenda final, passando pelas agroindústrias. Para além do movimento sazonal, no setor primário o preço da amêndoa neste final de fevereiro agrada os cacauicultores, alcançando patamares históricos.

Para o produtor João Tavares, de Uruçuca, o preço em torno de U\$ 6 mil está bom, é justo e vem depois de valores abaixo de U\$ 2.500/ton nos últimos anos. Ele afirmou que deveria aumentar mais para que os empreendedores que apostam na cultura possam investir e recuperar a região como um todo, com reflexo também no desenvolvimento social pela geração de empregos e renda.

Ele faz parte da terceira geração de cacauicultores da família e produz cacau fino, cujas amêndoas passam por um processo especial de beneficiamento. Premiado desde 2010 nos principais eventos mundiais de valorização e reconhecimento das melhores amêndoas, Tavares diz que o investimento é muito alto para chegar no produto especial.

Sua clientela tem chocolateiros do Brasil e Europa, pontuou, destacando que a esca-

DOCES A Bahia é referência nacional, tanto pelo volume da produção em geral quanto pelas amêndoas especiais, utilizadas para fazer chocolates da linha artesanal

PRODUÇÃO DE OVOS E BOMBONS CRESCE 40% NA PÁSCOA



Amêndoas especiais geram chocolates que se destacam em concursos nacionais e internacionais

lada do cacau fino na região é resultado de diversos fatores. Dentre outras iniciativas, citou o Centro de Inovação do Cacau, com pesquisas e eventos para difundir novos conhecimentos.

Assim como João Tavares, o cacauicultor Luciano Ramos de Lima produz cacau fino e é premiado no exterior, a exemplo da medalha de ouro do Cacau of Excellence 2023, que recebeu em Amsterdã, Holanda no início de fevereiro.

Engenheiro agrônomo, especialista em cacau e consultor ele revelou que os premiados não recebem dinheiro, mas o evento garante a visibilidade do produto e do estado. "A vitória não é minha. É do grupo de colaboradores, da família, nossos ancestrais. No mínimo são 40 anos de luta. Uma vi-

da", enfatizou, acrescentando que "o cacau é uma paixão".

Filho de pequenos produtores, ele não nasceu em família tradicional no cultivo da amêndoa, mas cresceu já neste meio. Quando era criança o pai comprou o sítio, em Ilhéus, de 24 hectares, onde hoje são cultivados 12 ha de cacau, chegando à produtividade de 100 arrobas/ha na área nova, com perspectiva de atingir 300@/ha. Toda sua produção é do varietal BN 34, "com sabores e aromas bem suaves", explicou.

Além do cacau fino, a família também produz o Bonina Chocolate e, embora não tenham em formato dos ovos de Páscoa, sentem o incremento na procura neste período. As amêndoas não absorvidas neste processo interno são co-

mercializadas principalmente para pequenos chocolateiros, a maioria do Rio de Janeiro e São Paulo.

Das cerca de 69 mil propriedades com cacau baiano, perto de 78% são da agricultura familiar, revelando novos modelos, pois há quatro décadas isso era inexistente, de acordo com o superintendente da Bahiater, Lanns Almeida.

Ele citou uma série de iniciativas que reúnem produtores, órgãos públicos e instituições, visando aprimorar e ampliar a produção no estado, como o Cacau + e o Parceiros da Mata, este voltado para cerca de 100 mil famílias assentadas e de comunidades tradicionais com foco na preservação do bioma e melhoria da qualidade de vida da população.

Segundo Almeida, através

dos projetos, produtores da agricultura familiar estão recebendo mudas de cacau e têm acompanhamento de assistência técnica. As ações focam a produção das amêndoas especiais, valorizando o trabalho e aumentando a renda.

Chocolates especiais

O período é de incremento na produção e muito trabalho para fazedores de ovos de chocolates, que transformam as amêndoas especiais nos melhores produtos, também conquistando lugar de destaque em concursos nacionais e internacionais.

Marcela Monteiro, da Cacau do Céu Chocolates Finos de Ilhéus, tem diversas apostas novas para este ano e opções como gongonzola, manjerição, alfazema e cupuaçu. Ela está na quarta geração de cacauicultores da família e parte das amêndoas usadas são produção própria, se encaixando no modelo 'tree to bar', da lavoura à barra.

Sem especificar o percentual de crescimento das vendas da Páscoa, disse que tem clientela fiel e que a procura é crescente, não só pelo grande número de navios que chegam com milhares de turistas durante todo o verão, como também pela visibilidade da novela Renascer, que tem como pano de fundo a produção cacauera.

Para a chocolateira Leilane Benevides, a expectativa é de um crescimento generoso para esta Páscoa. "Em 2023 vendemos perto de 600 kg e temos meta de vender uma tonelada", afirmou, destacando que vai reforçar a equipe a partir de março e que por não conter conservantes, seu chocolate não pode ser feito com muita antecedência.

Entre as novidades deste ano há ovos de chocolate com recheio de jabuticaba, vinho e canjica, valorizando a produção de outros baianos. Até a Páscoa a família também vai abrir a Fazenda Colina Benevides, situada entre Itabuna e Ilhéus, para o turismo rural, "onde as pessoas vão conhecer todo o processo, da lavoura até o chocolate".

Através de cooperativas e associações os pequenos produtores de cacau também estão atuando na produção final da cadeia, fabricando chocolates e vendendo ao Brasil e ao mundo.

Um exemplo é a ChocoSol, instalada no Campus da Uesc, em Ilhéus, onde o ritmo para a produção destinada à Páscoa está acelerado. Inaugurada há um ano, a fábrica-escola trabalha com cerca de 300 famílias de pequenos produtores de cacau.

Primeira do Brasil neste modelo, é administrada pela Associação Beneficente Josué de Castro, com o Centro Público de Economia Solidária (Cesol/Litoral Sul), completando a produção da lavoura ao cacau, beneficiado, agregando valor à produção. A estrutura também facilita a qualificação das famílias produtoras para todas as etapas do processo.

60%

do cacau brasileiro no ano passado foi produzido na Bahia, um volume em torno de 120 mil toneladas com expectativa de chegar em 2024 a uma produção de 123 mil toneladas

Leilane vai produzir ovos com recheio de jabuticaba, vinho e canjica



CLAUDIA LESSA

VITIVINICULTURA Bahia tem potencial crescente na fabricação da bebida e a Chapada Diamantina é o mais novo polo produtor

CONSUMO DE ESPUMANTES E VINHOS CRESCE DE 20% A 30%

A Bahia tem mostrado um potencial crescente na produção de vinho e no Enoturismo, tendo a Chapada Diamantina como palco de expansão e visitação. Com uma altitude superior a mil metros e temperaturas amenas, a região que já foi famosa pela mineração de diamantes é um dos mais promissores polos brasileiros de fabricação de vinhos finos, com qualidade em textura, acidez e aromas. O cenário atrai visitantes interessados na combinação entre natureza exuberante e a arte de produzir a “bebida dos deuses”. Na Semana Santa, os sommeliers consideram o vinho a opção ideal para realçar os sabores dessa culinária. Tanto que, na Páscoa, o consumo de vinho costuma aumentar de 20% a 30%.

A vitivinicultura (atividade baseada no cultivo de uva e fabricação da bebida alcoólica produzida com a fermentação do sumo do fruto da videira) já é uma realidade no Vale do São Francisco e se expande na Chapada Diamantina. Com a ampliação da produção de vinho e sendo um destino turístico consolidado, esta região vem sendo reconhecida nacionalmente por fabricar vinhos de qualidade e com identidade, a partir de uvas como a Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Malbec e Merlot.

O empresário Jairo Vaz, proprietário da vinícola que leva o seu nome, localizada em Morro do Chapéu, confirma que a atividade vem crescendo progressivamente e despertando a atenção e o interesse dos amantes da bebida no Brasil e no exterior, surpreendendo enólogos e sommeliers pela qualidade de aromas e sabores exclusivos de um novo terroir.

“Nesta Páscoa, a expectativa é dobrarmos as vendas em relação ao mesmo período do ano passado, tanto pelo aumento da produção, como pelo aumento do fluxo de turistas em Morro do Chapéu e em outras cidades turísticas da Chapada, como Lençóis e Mucugê, e no Vale do Capão, onde já se encontra os nossos vinhos

nos principais hotéis, restaurantes e empórios”.

Morro do Chapéu – que agora tem o título de “Capital do Vinho da Chapada Diamantina”, por projeto do deputado Pedro Tavares, aprovado na Assembleia Legislativa da Bahia – tem tido sua produção de vinho impulsionada pelas suas características climáticas e por um projeto experimental iniciado em 2011, encabeçado por órgãos governamentais, associações de criadores e pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). A atividade no município conta, hoje, com quatro vinícolas em operação – Vaz, Reconvexo, Santa Maria e Vinhas do Morro – e três em fase de implantação: Sertânia, Passagem Velha e Saluth.

Capital do vinho

Apreitada de Morro do Chapéu, Juliana Araújo, destaca que, na comparação entre 2022 e 2023, houve um aumento de mais de 100% na produção local de vinho, saindo de 30 mil para mais de 60 mil garrafas. Segundo ela, a tendência é que este número cresça ainda mais a partir da implantação das outras três vinícolas no município. “Também estamos em diálogo com outras prefeituras da região para que possamos fazer um trabalho conjunto. Morro está se tornando um grande polo de vitivinicultura e hoje é a maior cidade em Enoturismo da região da Chapada Diamantina. Vamos fazer o roteiro enogastronômico e estimular ainda mais o turismo de nossa cidade, bem como estamos participando de diversos eventos pelo país para conversar com investidores e apresentar o potencial do nosso município para o investimento no setor”, relata.

No ano passado, Morro do Chapéu participou do maior evento de vinhos da América do Sul, a Wine South America, em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha. Na oportunidade, conta Juliana Araújo, a prefeitura iniciou um acordo de cooperação técnica com o prefeito de Flores da Cunha (RS), César Ulian, com o objetivo de proporcionar a troca de experiências no setor de vitivinícola e turismo do vinho. “Queremos, cada vez mais, incluir Morro do Chapéu



Vinho realça os sabores da culinária típica da Páscoa

nos roteiros de enogastronomia do Brasil”, afirma.

Em Mucugê, a Vinícola UVVA é uma das que contribuem para a Bahia se destacar e ganhar notoriedade na produção de vinhos. A primeira safra comercial da UVVA se deu em 2019, chegando ao mercado apenas em 2022, com 55 mil garrafas. Já a previsão para 2025 é de 260 mil garrafas. “O Vale do São Francisco se notabilizou já há algum tempo pela produção de vinhos e espumantes. Mais recentemente, a Chapada Diamantina também se tornou protagonista, trazendo à tona um novo e distinto terroir. Outras regiões do estado também possuem iniciativas em curso, demonstrando existir um leque de opções e oportunidades distintas”, pontua o CEO da empresa, Fabiano Borré.

Borré ressalta que, na Chapada, as condições de altitude (1.150 m) e a amplitude térmica são os grandes diferenciais, em especial em Mucugê, que permitiram que a junção com a alta tecnologia originasse vinhos finos já reconhecidos nacional e internacionalmente. “No mundo do vinho é como se estivéssemos bem no início de nossa trajetória. Nesse pouco tempo, porém, a UVVA já lançou 12 rótulos, entre brancos, tintos e espumantes”.

Fotos: Vinícola Vaz / Divulgação



Fermentação é uma das etapas da fabricação de vinhos

CLAUDIA LESSA

Com mais de 40 anos de atuação, a Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) inaugurou, no último dia 21 de fevereiro, sua sede na Bahia. Para seus dirigentes, a chegada da entidade – a única no país filiada à Association de la Sommellerie Internationale – é um marco na promoção da cultura do vinho e da excelência em serviço de sommeliers no Estado.

Em entrevista ao Caderno Municípios, o presidente da ABS-Bahia (www.absbahia.com.br), Thiago Aquino, aborda, entre outros temas, a disseminação do conhecimento e da apreciação do vinho no Estado; a contribuição da associação para fomentar o consumo da bebida; e o papel que eventos como Páscoa e festas de fim de ano desempenham no incentivo ao hábito do consumo da bebida.

Como a sede da ABS na Bahia poderá contribuir para fomentar o consumo de bebidas produzidas no próprio estado?

Existe apenas uma maneira, na minha opinião, para desenvolver uma cultura sólida de vinho em um país ou em uma região como a nossa Bahia: pela educação. Para beber bem e desfrutar adequadamente dessa bebida de cerca de oito mil anos, é preciso muito mais do que poder aquisitivo para comprar seus rótulos mais caros ou conseguir beber litros dela sem sentir seus efeitos indesejados. É super comum encontrar pessoas de alto poder aquisitivo, envoltas de adegas quase que milionárias, terem bebido vinho durante toda a sua vida como obras de arte. Porém, se for pedido que façam uma simples descrição sobre um único vinho que verteram em suas taças, certamente não

ENTREVISTA

“EXISTE APENAS UMA MANEIRA PARA UMA CULTURA SÓLIDA DO VINHO: PELA EDUCAÇÃO”

ABS-Bahia / Divulgação



Thiago Aquino, presidente da ABS-Bahia

conseguirão. É um direito de quem compra o seu vinho beber da forma que lhe apetece? Óbvio que sim, mas um educador de vinhos não pode dizer que ele fez um bom uso das oportunidades que o dinheiro lhe deu, em termos educacionais do vinho. Um simples curso proporcionaria um outro patamar de aproveitamento, certamente muito mais prazeroso, pois sairia da exclusividade dos efeitos da substância química vinho propriamente dita, de relaxamento e sociabilidade, para um prazer também intelectual. E aqui é fundamental dizer que intelecto está relacionado ao uso da cognição e não à superioridade ou à arrogância que costumam ser atribuídas ao consumidor de vinhos. Portanto, este é, efetivamente, o papel da ABS-Bahia: atuar, conjuntamente aos empresários e colaboradores, no desenvolvimento e no conhecimento dos estudos do vinho, do seu mercado, da sua produção, importação... Não somos um grupo criado para beber

vinho, comprar mais barato ou uma confraria de amigos. Queremos melhorar a cultura do vinho em nosso estado, baseados em serviço de excelência.

Em que nível se dá a presença de vinhos baianos nos cardápios de bares, restaurantes e hotéis, inclusive para divulgação aos turistas?

Infelizmente ainda é baixo. A nossa produção não é feita de números estratosféricos, mas esta não é a razão. É multifatorial, mas certos pontos têm maior relevância. A falta de conhecimento continua refletindo nesta questão. É mais fácil vender produtos de regiões mais famosas. O preço é outro. O Brasil trata muito mal os seus produtos genuínos. Apenas em tempos mais recentes tivemos uma denominação de origem relacionada a produtos alimentícios nacionais. O pão de queijo mineiro e o queijo canastra estão mais à frente disto. Já pensamos com poderíamos ter uma denominação de origem para o delicioso Queijo do Reino, o nosso Pãozinho Delícia, para um dos bolinhos mais famosos do mundo – nosso acarajé – ou para a moqueca baiana? Mas não conseguimos nem nos resolver com o Espírito Santo. Se não sabemos vender bem nossos produtos, com padronização, co-

mo vamos oferecer aos turistas? Estas novas vinícolas têm investido em Enoturismo, tenho visto, mas não pode parar nisso. É preciso realizar degustações formais, não apenas com os consumidores finais, mas também com garçons, sommeliers, cumins, bartenders. Eles também influenciam muito nas vendas. É uma engrenagem que não caminha sozinha. Se retroalimenta.

Eventos como Páscoa e festas de fim de ano desempenham que peso no incentivo ao hábito do consumo de vinhos no estado?

Muito, muitíssimo mesmo. É notório que o consumo de vinho no Brasil ainda se baseia na produção daqueles elaborados por uvas não viníferas, aqueles chamados vinhos de garrafão. Mas não há problema algum nisso. São uma boa forma de iniciar o processo. Diz-se que um país está desenvolvido em termos de vinhos quando ele tem um consumo habitual de vinhos doces, aqueles ditos de sobremesa. Já na outra ponta. Portanto, é como se fechasse um círculo. Começa naquele primeiro, docinho, mais fácil de beber, de baixa complexidade, e o processo se encerra naquele em que consumimos com os pratos doces: tendem a ser mais complexos, caros e cheios de especificidades. Datas como a Páscoa, quando são comuns estes tipos de vinhos, foram fundamentais neste processo, e ainda são. Nossa produção ainda se baseia em vinhos de uvas de mesa. Embora não mais no mesmo nível. O Réveillon, inegavelmente, favorece a questão dos vinhos espumantes. Estas datas são importantes, mas precisamos nos aproveitar, no bom sentido, melhor delas.

Para beber bem e desfrutar adequadamente vinho, é preciso muito mais do que poder aquisitivo

VITIVINICULTURA Com o Vale do São Francisco consolidado como produtor de vinho, Chapada é a bola da vez

CHAPADA GANHA DESTAQUE COMO DESTINO ENOTURÍSTICO

“A atividade vitivinícola tem projetado alguns municípios da Chapada no seletor mundo do vinho”

JAIRO VAZ, dono da Vinícola Vaz

CLAUDIA LESSA

Com sua natureza exclusiva e produção diversificada de queijos, óleos essenciais, embutidos, morangos, flores e frutas, a Chapada Diamantina vem se consolidando como um destino enoturístico e gastronômico de alta qualidade. O cenário tem atraído investimentos diversos, principalmente nos setores hoteleiros e de restaurantes. O Enoturismo na região tem despertado o interesse de produtores locais de vinho. “Além da geração de empregos locais, a atividade vitivinícola tem projetado alguns municípios da Chapada no seletor mundo do vinho, trazendo-lhe um crescimento turístico exponencial, com reflexos altamente positivos para o desenvolvimento econômico e social”, avalia Jairo Vaz, dono da Vinícola Vaz, pioneira na implantação da vitivinicultura na área.

Tendo o Enoturismo como sua principal fonte de renda, registrando um fluxo de cerca de 1.200 visitantes por mês na sua vinícola, Jairo Vaz conta que sua propriedade tem entrada livre e oferece visitas guiadas com degustação de vinhos e espumantes. Ele também inseriu no calendário da região a Festa da Vindima, que acontece na colheita de verão, no sábado de Carnaval, e na colheita de inverno, no primeiro sábado do mês de agosto.

A possibilidade de duas safras é uma característica im-

portante da Chapada Diamantina, que oferece condições climáticas excepcionais para a colheita das uvas. “Unimos as técnicas de produção do sul do Brasil com as da região do Vale do São Francisco, em função do clima tropical, mas temperado pela altitude. Morro do Chapéu é uma das cidades mais frias do Nordeste, registrando temperaturas mínimas de até 7 graus no inverno e máximas de 30 graus no verão, com uma temperatura média anual de 19 graus, ou seja, é um paraíso no Planeta Terra”.

História e trajetória

Outra experiência enoturística que se destaca na Chapada Diamantina é representada pela Vinícola UVVA, localizada em Mucugê. “As nossas instalações estão abertas à visitação. O turista pode conhecer o processo produtivo, sempre apresentado por um enólogo. Além disso, a paisagem no entorno da UVVA é de tirar o fôlego, mesmo para as pessoas acostumadas à grandiosidade da Chapada”, ressalta o CEO da empresa, Fabiano Borré. Ele explica que os vinhos que produzem no município são diferentes dos produzidos por outras vinícolas. “Não temos dúvida de que Mucugê está se posicionando, a partir da excelência do que produzimos na UVVA, como um terroir capaz de se traduzir em uma experiência marcante para quem experimenta nossos vinhos. Trabalhamos com afinco para continuar engarrafan-

do o que de melhor a empresa e seu terroir oferecerem para estabelecer a cidade no cenário mundial de vinhos de alta gama”, pontua Borré

Embora já existiam pequenas plantações de uvas de mesa no Vale do São Francisco desde o início do século 20, o

vinho fino (elaborado com uvas da variedade Vitis Vinifera) só começou a ser fabricado em solo baiano no começo dos anos de 1980, por meio do nissei Mamoru Yamamoto, que trocou São Paulo pelo sertão do Vale do São Francisco, na década de 1970.

Baseado na irrigação que aprendeu em viagens à Califórnia e Israel, ele implantou uma nova tecnologia para o cultivo da uva e contribuiu para a criação do título de “Capital da Irrigação”, ostentado pela região. Assim, há quatro décadas, nasce a Fazenda Ouro

Verde II, hoje pertencente ao Grupo Miolo e onde fica a Vinícola Terranova.

A produção de vinhos na Bahia, portanto, passou a se concentrar no Vale do São Francisco, especificamente no município de Casa Nova, com o Grupo Miolo, que tem lá uma de suas unidades (a Vinícola Terranova), com uma produção anual de 3,5 milhões de garrafas, sendo que 80% deste volume se concentra em espumantes e frisantes. “Isto faz com que o estado da Bahia se destaque no cenário nacional com uma produção significativa”, aponta o empresário Jairo Vaz.

Desde então, a produção baiana de vinhos se fortaleceu e expandiu por outras regiões. “A Chapada Diamantina surgiu como uma opção para produção de vinhos finos de alta qualidade e vem crescendo ano a ano, principalmente nos municípios de Morro do Chapéu e Mucugê e, dentro de pouco tempo alcançará a marca de meio milhão de garrafas produzidas, conquistando o mercado brasileiro e internacional. Prova disso é que já se encontra os nossos vinhos nas principais adegas do Sul do país, principalmente Rio de Janeiro, São Paulo e até no Rio Grande do Sul”, pontua o proprietário da Vinícola Vaz, frisando que a Bahia “tem avançado bastante na produção de vinhos e espumantes, seja pela aplicação de técnicas vitivinícolas mais modernas, como também pelo incremento da área plantada”.



Vinícola Vaz / Divulgação

A Chapada Diamantina oferece condições climáticas consideradas ideais para o cultivo das uvas




Guarajuba
SUITES PREMIUM

UMA NOVA EXPERIÊNCIA NA
SUA PÁScoa

Conforto, requinte e diversão para as crianças

Welcome drink

Late check out free até às 16h



HOTEL
BOUTIQUE

Reservas: 71 996651777

@guarajubasuitespremium

PESCA Época de jejum e abstinência da carne vermelha na tradição da religião católica, o período é propício para alavancar os negócios dos ramos de peixes e frutos do mar

VENDAS DE PESCADOS TÊM ALTA DE 30% NA QUARESMA



Mila Souza / Ag. A TARDE

Desde 2004, o consumo de pescados no Brasil subiu de 6,5 kg para 10 kg por habitante/ano, um crescimento de 65% até 2023

CLAUDIA LESSA

Passado o Carnaval, o período é de preparação para a Páscoa na tradição católica. É a chamada Quaresma, que corresponde a 40 dias de reflexão, oração, jejum e abstinência da carne vermelha, tanto na Quarta-feira de Cinzas, como na Sexta-feira da Paixão. Para o mercado econômico, a época é propícia para impulsionar os negócios sazonais e, no caso, um dos setores mais beneficiados é o de pescados. Nessa temporada, mercados e feiras de diversos municípios contabilizam um aumento nas vendas de peixes e frutos do mar de cerca de 30%, sendo que na Semana Santa se dá o pico do consumo.

Desde 2004, o consumo per capita de pescados no Brasil subiu de 6,5 kg para 10 kg por habitante/ano, o que significou um crescimento de 65% até 2023. De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipesca), o Produto Interno Bruto (PIB) da aquicultura e da pesca

alcança R\$ 25 bilhões, com tendência de alta ano a ano. “Estamos mantendo a projeção de crescimento anual de 3% a 5% ao ano. Em 2023, tivemos um aumento um pouco menor da média dos últimos anos. Mesmo assim, manteve crescimento. Este ano, a expectativa é que seja melhor do que no ano passado e de um crescimento próximo dos 5%”, avalia o diretor-executivo da entidade, Jairo Gund.

Modelo na produção, no consumo, na sustentabilidade e na cultura peixeira, a Bahia segue com quase os mesmos indicadores, conforme o gestor da Abipesca. “Somos um estado modelo de consumo para o restante do país. Consumimos muito peixe, o ano todo. A Quaresma contribui e muito para o aumento do gráfico de crescimento de consumo. Além do mais, o território baiano é um grande produtor de tilápia na região de Paulo Afonso, com grande potencial de crescimento, sendo um produto diferenciado das águas do São Francisco”.

No sul do estado, destaca

Jairo Gund, existe um polo importante de produção de lagostas, que no maior volume se destina as exportações para os EUA, a China, a Austrália, e Singapura. “Temos também nessa região, em Alcobaca, um projeto de sustentabilidade modelo para o mundo, no qual temos a produção em aquicultura de espécie ameaçada de extinção, como é o caso da garoupa. Esse produto da alta gastronomia é produzido de maneira sustentável e contribui, inclusive, com o repovoamento desta espécie, além de termos empresa que utilizam de suas estruturas tecnológica com o Projeto Tamar, na preservação e soltura de tartarugas”, detalha.

O cenário baiano analisado pelo representante da Abipesca tem como aliado o projeto voltado ao fomento, produção e consumo de pescado da Bahia Pesca – empresa criada pelo governo estadual para atuar na atração de investimentos; desenvolvimento científico e tecnológico; criação de polos produtores; e fortalecimento das cadeias produtivas. “O nosso

trabalho é incansável, no sentido de tornar o pescado uma alternativa de consumo de proteína animal de alto valor nutritivo para todas as camadas da população. Especificamente na Quaresma, a Bahia Pesca procura orientar o consumidor a buscar o pescado em fontes seguras e confiáveis”, pontua o presidente da companhia, Daniel Victória.

A atividade pesqueira na Bahia envolve 229 entidades ativas – entre associações (126), colônias (83), sindicatos (15) e cooperativas (5) –, conforme dados da Bahia Pesca. A presidente da Associação de Pequenos Produtores de Peixe de

“Estamos mantendo a projeção de crescimento anual de 3% a 5%”

JAIRO GUND, da Abipesca

Lagoa do Junco, Juliana Feitosa, conta que, no período da Semana Santa e da Quaresma de 2023, a Associação comercializou cerca de 80 toneladas de tilápia e, durante o ano inteiro, vendeu cerca de 380 toneladas. “Este ano, devemos aumentar em torno de 8,3%. A atividade de Piscicultura na região tem um potencial enorme, já que a cidade de Paulo Afonso é abundante em água, graças ao Rio São Francisco”.

Exportador de tilápia

Com mais de 900 quilômetros de praias, a maior extensão litorânea do país, a Bahia é o terceiro maior exportador de tilápias do Brasil, com 931 toneladas desse peixe negociadas no exterior, gerando uma receita de US\$ 2,5 milhões, conforme o Anuário Peixe BR de Piscicultura 2023. Dados de 2021 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dão conta de que os municípios de Glória, Barreiras e Paulo Afonso lideram o ranking com a maior produção de pescados do estado, seguidos por Casa Nova, Valença, Canudos, Cabaceiras do Paraguaçu, Carinhanha, Almada e Araci, sendo a tilápia a espécie mais produzida.

O piscicultor Cláudio Ademar, sócio-administrador da Piscicultura Itaparica, no município de Glória, afirma que a perspectiva é que, em relação ao ano passado, 2024 registre um aumento de 20%, tanto no volume de produção de tilápia, como no preço do mercado na Semana Santa. A piscicultura na Bahia, ressalta Cláudio Ademar, sofreu uma queda em 2018 que, consequentemente, continuou no período da pandemia. “Mas estamos reagindo. A cidade de Glória já foi o maior produtor de tilápia do Brasil e perdeu este status, mas já está retomando o seu crescimento e eu acredito que, no mais tardar em dois ou três anos, a gente volte a ser o maior produtor da espécie em termos de município brasileiro”, avalia.

Um dos fatores que vão contribuir para este aumento, na sua avaliação, é a isenção de dois tributos federais – o Programa de Integração Social (PIS) e a Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) – na ração do peixe. Outro ponto positivo, observa, é que nas regiões dos lagos de Moxotó e Itaparica, bem como em Xingó, mais de 80% dos produtores estão trabalhando de forma regularizada.

Para ter direito ao registro profissional, pescadores, pescadoras, marisqueiros e marisqueiras devem procurar a sua entidade de classe ou a Superintendência da Pesca em Salvador, munidos de carteira de identidade, CPF, comprovante de residência, NIS e título de eleitor.

VEJA NO PORTAL A TARDE ONDE COMPRAR PESCADOS E MARISCOS EM SALVADOR E PELO INTERIOR (WWW.ATARDE.COM.BR)

Mulheres já representam 58% dos registros de pesca no estado

As mulheres, que até a década de 1990 eram minoritárias no segmento pesqueiro, hoje representam a maioria dos trabalhadores do setor registrados no Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA). Dos 1.14.966 registros no Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira (SISRGP) do Estado da Bahia, 66.676 são femininas – equivalendo a quase 58% do total – contra 48.282 masculinos, que refere a pouco mais de 42%. Com a atuação conjunta de homens e mulheres, a Bahia é o terceiro maior contingente da pesca e da aquicultura nacional, com 1.14.966 profissionais, o que corresponde a 11% da mão de obra do setor no Brasil.

Dos 1.030.166 registros de pesca profissional de todo o país, as mulheres são maioria na Bahia e em apenas outros quatro dos 27 estados da Federação: Maranhão, Sergipe, Pernambuco e Alagoas. Nacionalmente, os homens ainda são maioria, mas por com uma pequena margem de vantagem, com 51% da mão de obra masculina e 49% feminina.

De acordo com a Bahia Pesca, “a predominância feminina entre os profissionais da pesca na Bahia, mostrada pelo SISRGP, ratifica a tendência que já havia sido apontada nos Seminários Regionais de Planejamento das Políticas Públicas para a Pesca Artesanal (Serpesca), entre outubro e novembro de 2023”. As mulheres perfizeram 54,6% dos associados das entidades representativas da categoria, enquanto os homens foram 46,4%. Criado pela própria Bahia Pesca, com o apoio das secretarias estaduais de Políticas para Mulheres do Estado da Bahia (SPM) e de Desenvolvimento Econômico (SDE), o Serpesca visa, principalmente, aproximar os trabalhadores do setor com suas respectivas entidades de classe, a fim de reduzir o elevado grau de informalidade da categoria.

Para ter direito ao registro profissional, pescadores, pescadoras, marisqueiros e marisqueiras devem procurar a sua entidade de classe ou a Superintendência da Pesca em Salvador, munidos de carteira de identidade, CPF, comprovante de residência, NIS e título de eleitor.

CLAUDIA LESSA

CLAUDIA LESSA

Empresa criada pelo governo estadual, a Bahia Pesca tem um trabalho focado no fomento da produção e do consumo de pescado, durante todo o ano, como destacou o presidente da companhia, Daniel Victória. Neste contexto, o dirigente da empresa, em entrevista ao Caderno Municípios, traça um panorama positivo do setor pesqueiro na atualidade, favorecido pela implementação de políticas públicas alinhadas com o governo federal, a começar pela criação do Ministério da Pesca e da Aquicultura. Daniel Victória fala, também, sobre as perspectivas para o setor no feriadão da Semana Santa e uma maior presença de mulheres no segmento da pesca, representando 58% dos registros de pesca profissional na Bahia, entre outros assuntos. Confira!

Qual o panorama atual do setor pesqueiro na Bahia?

O panorama para a Bahia não poderia ser melhor por conta do alinhamento dos governos Federal e Estadual, o que facilita a implementação de políticas públicas, a começar pela própria criação do Ministério da Pesca e da Aquicultura (MPA). Isso se apresenta como um fator muito mais favorável que em relação ao governo anterior, quando o setor era visto apenas como um apêndice da Agricultura. Hoje, temos aberto um canal de diálogo muito profícuo com o Governo Federal tanto no MPA quanto com outros ministérios, como o Ministério da

ENTREVISTA

“O PANORAMA PARA A BAHIA NÃO PODERIA SER MELHOR”

Daniel Victória, presidente da Bahia Pesca



Denisse Salazar / Ag. A TARDE

Ciência e Tecnologia, com quem temos uma importante parceria visando a expansão do trabalho já realizado no nosso Centro Vocacional Tecnológico Territorial do Pescado, o CVTT, que fica em Santo Amaro. São essas parcerias que vão viabilizar os projetos que a Bahia Pesca tem, não somente para a pesca extrativista, mas para a piscicultura, para a ostreicultura, para a agricultura e a carcinicultura (técnica de criação de camarões em viveiros).

Especialmente no período da Quaresma, como se dá a atuação da Bahia Pesca no sentido de contribuir com a preparação do segmento para atender a demanda do período?

É importante ressaltar que a Bahia Pesca trabalha pelo fomento da produção e do consumo de pescado durante o ano todo. O nosso tra-

balho é incansável no sentido de tornar o pescado uma alternativa de consumo de proteína animal de alto valor nutritivo para todas as camadas da população. Especificamente neste período de quaresma, em que há aumento da demanda de pescado, a Bahia Pesca procura orientar o consumidor a buscar o pescado em fontes seguras e confiáveis. O pescado é um produto altamente perecível e exige condições apropriadas de armazenamento, por isso indicamos que o consumidor compre diretamente do pescador, nas colônias de pesca.

Que perspectivas são esperadas para o setor no feriadão da Semana Santa deste ano?

A perspectiva é a mesma dos anos anteriores: espera-se um aumento da demanda e da importação de peixes de outros estados como Santa Catarina e Rio Grande do Sul, já que a oferta local não supre o aumento da demanda desta época

A Bahia Pesca trabalha pelo fomento da produção e do consumo de pescado durante o ano todo

do ano na Bahia.

Quanto a atividade de pescados movimentada a economia baiana, principalmente na Quaresma, e quanto empregada nesta época do ano?

Existem um aumento do número de pessoas para fazer o beneficiamento do pescado e a inclusão de um contingente significativo de pessoas que não são do ramo, mas que aproveitam o período para comercializar o pescado. Não temos como quantificar o aumento de gente empregada, pois se trata de um aumento sazonal em um mercado em que ainda predomina a informalidade.

Dados do Ministério da Pesca apontam que 58% dos registros da categoria são de mulheres. A que se deve essa representatividade feminina no setor?

As mulheres sempre foram maioria na pesca artesanal da Bahia. Pelas próprias características geográficas do Estado, com grandes áreas de estuário, sempre houve um predomínio da mão de obra feminina na atividade de marisqueira. O que mudou é que agora elas estão conseguindo ter visibilidade. Os dados do Ministério da Pesca, de que 58% dos registros da categoria são de mulheres, retratam um cenário de predominância feminina no setor que já era conhecido pela Bahia Pesca e que nós ainda acreditamos que possa estar até subestimado.



SANTA VITÓRIA

VINHOS

**EXPLORE OS AROMAS E SABORES ÚNICOS
DO ALENTEJO COM A CASA DE SANTA VITÓRIA.**

Deixe-se envolver pela excelência dos vinhos portugueses,
perfeitos para momentos de conexão e harmonia.



**COMPRE AGORA
E RECEBA EM CASA**

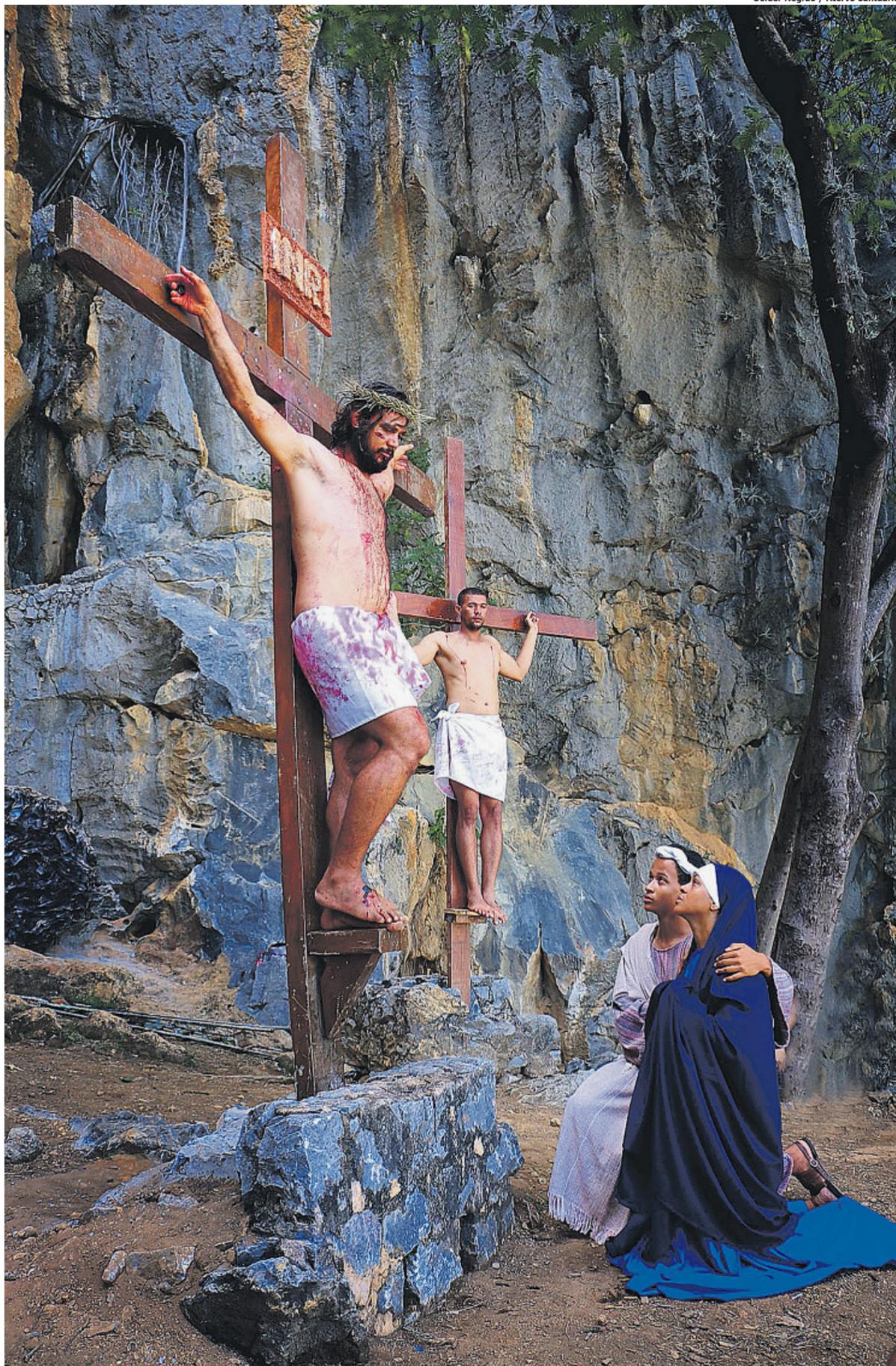


WWW.SANTAVITORIAVINHOS.COM.BR

VIAGENS A expectativa é que entre 250 mil a 300 mil turistas movimentem o interior e a capital no período da Semana Santa

DEVOÇÃO CATÓLICA IMPULSIONA O TURISMO RELIGIOSO NA BAHIA

Uelder Negrão / Acervo Santuário



Bom Jesus da Lapa é um dos municípios que mais atraem turistas na Páscoa: encenação da Paixão de Cristo é um dos pontos altos

MIRIAM HERMES

A variedade de destinos baianos para o feriado da Semana Santa vai além das opções convencionais para descanso e lazer e oferece roteiros diversificados do turismo religioso católico, com programações nas igrejas e eventos ao ar livre, como Vias Sacras e encenações da Paixão, Morte e Ressurreição de Jesus Cristo.

A expectativa é que entre 250 mil a 300 mil turistas movimentem o setor no período da Páscoa, vindos de outros estados e países, bem como dos baianos viajando entre municípios e Zonas Turísticas. Por ano a estimativa de visitantes atraídos pela fé à Bahia é de 5 milhões de pessoas, somando o turismo religioso católico e o de matriz africana.

“A Páscoa é o período mais importante para a Igreja Católica”, afirmou o Pe. Manoel Filho, coordenador arquidiocesano de Salvador e nacional da Pastoral do Turismo (Pastur), destacando que a Semana Maior, uma programação especial para a Semana Santa, terá diversificada programação e será divulgada entre soteropolitanos e turistas.

Ele pontuou que a meta “é ampliar a presença da Semana Santa nas comunidades e oferecer ao turista essas opções”, acrescentando que muitos visitantes gostam de participar das celebrações litúrgico-culturais, que acontecem nas igrejas, conventos, santuários, mosteiros e museus.

Um dos pontos altos na capital deve ser a procissão do Domingo de Ramos, (uma semana antes da Páscoa), com a perspectiva de reunir 30 mil pessoas, bem como a encenação da Paixão de Cristo, na Paróquia Nossa Senhora dos Alagados e São João Paulo II e a Procissão do Senhor Morto, saindo da Ordem Terceira do Carmo.

A devoção cristã mobiliza todas as paróquias com programação relativa à Semana Santa, de acordo com o padre, que ressaltou, no entanto, que algumas se sobressaem e atraem além dos paroquianos, pessoas de outras localidades.

Um exemplo é Serrinha, a 180 km de Salvador, onde tem destaque a nonagenária Procissão do Fogaréu, na noite de Quinta-feira Santa. Reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial da Bahia, tem trajeto de 5 km, entre a catedral e a Colina de Nossa Senhora Santana, com velas e tochas acesas, a maioria da cidade e todos os municípios vizinhos.

Em Jacobina, a 353 km de Salvador, a Caminhada da Luz existe há mais de 20 anos. No início aconteceu nas quintas-feiras e atualmente movimentam principalmente católicos da região Chapada Norte na noite de Sábado de Aleluia, depois da missa. Com velas acesas nas mãos, eles também sobem a escadaria do Cruzeiro, já em clima de ressurreição.

Distante 140 km de Salvador, em Santo Estevão a programação da Quaresma movimentou os devotos, com a Via Sacra passando por diferentes bairros desde o dia 16 deste mês. Pela beleza cênica, a Procissão Luminosa é um dos destaques e acontece às 19h do dia 25 de março.

A programação se estende por toda semana, sendo a interpretação da Paixão de Cristo, na sexta-feira, momento de grandes emoções. Mesmo sem números de pesquisa, é perceptível aos moradores o aumento de visitantes motivados pela devoção.

A cidade desponta no turismo religioso, com outros eventos durante o ano, atraindo principalmente visitantes da Região Metropolitana de Salvador e dos territórios de identidade Portal do Sertão, Pie-

monte do Paraguaçu e Recôncavo. Segundo o prefeito, Rogério Costa, o movimento aquece a economia, fomentando os diversos segmentos como o comércio em geral e prestadores de serviços.

Dentre os destinos religiosos do interior baiano, Bom Jesus da Lapa, 777 km de Salvador, é o que atrai maior número de visitantes por ano, calculado em 2 milhões de pessoas. Destas, cerca de 600 mil na festa do padroeiro, em agosto. Para a semana da Páscoa são esperados entre 30 mil e 40 mil pessoas.

O santuário construído nas grutas naturais de um morro calcário tem um ambiente místico e é cenário para as celebrações que se intensificam a partir do domingo de Ramos. A Via Sacra e a encenação da Paixão de Cristo acontecem pela trilha entre as pedras na parte superior do morro.

No domingo da Páscoa, além das missas festivas acontecem a procissão da ressurreição e a bênção das bandeiras da festa do Divino. De acordo com o reitor do local, Pe. Roque Silva, como todas as paróquias e cidades se mobilizam nesta festa, a procura não é tão grande estes dias. “Mas contamos com muitas caravanas da Bahia, norte de Minas Gerais, Goiás e São Paulo, que chegam a partir da Quinta-feira Santa e ficam até o domingo”.

Descanso no feriadão

Com a pausa na rotina de grande parte da população, mesmo que por três ou quatro dias, muitas pessoas aproveitam para viajar e relaxar, independentemente de crença religiosa. E o setor do turismo já está se preparando para estes visitantes de curta temporada.

“Como são poucos dias, as pessoas não querem perder tempo na viagem, e escolhem lugares com percursos de curta e média distância”, explicou o gerente de hotel em Lençóis, Ricardo Sousa. Ele ressaltou, sem declinar números, que grupos se reúnem e fecham pacotes para ao período e que reservas já estão fechadas.

Na cidade, como em outras localidades da Chapada Diamantina, além das belezas naturais e históricas, os visitantes podem acompanhar a programação religiosa. O mesmo acontece com os destinos situados no Litoral Norte, no Recôncavo e nas praias na Costa do Cacaú, do Descobrimento e das Baleias.

Na região de Ilhéus, o turismo se fortalece com as opções de roteiros rurais, com um apelo especial no período da Páscoa pela procura por ovos e barras de chocolate. As fazendas organizadas para receber os visitantes veem, independentemente do período, crescer a procura de forma especial depois que começou a segunda versão da novela Renascer.

A repercussão da novela tem sido favorável, segundo a chef Dani Façanha, que mantém com o marido uma pousada com restaurante no litoral de Ilhéus. O local foi locado pela direção do folhetim para gravação de cenas românticas, o que impulsionou a demanda por reservas já antes da Páscoa. “Temos grande procura por parte de casais para momentos a dois”, disse, pontuando que também para festejos em grupos existe demanda crescente. Para ela, o movimento atual é muito positivo, considerando que o casal enfrentou problemas com o período das manchas de óleo nas praias e, dentre outros, na pandemia da Covid-19.

“Foi terrível e que bom que já passou”, enfatizou, satisfeita com a recuperação do movimento. Para ela, a conjunção do período da Páscoa com a exibição da novela, a beleza natural do lugar e a oferta de uma gastronomia especial vão garantir intenso movimento nas próximas semanas.

MUNICÍPIOS COM TURISMO RELIGIOSO

BOM JESUS DA LAPA
777 km de Salvador; Zona Turística Caminhos do Oeste; Santuário de rocha calcária é o cenário para as expressões de fé

dia 25 de março e Paixão de Cristo na Sexta-feira Santa

SALVADOR
28 de março (Quinta-feira Santa) 9h - Santa Missa dos Santos Óleos e da Renovação das Promessas Sacerdotais; 18h - Santa Missa da Ceia do Senhor com o rito do Lava-pés / 29 de março (Sexta-feira Santa) 15h - Celebração da Paixão do Senhor / 30 de março (Sábado) 18h - Vigília Pascal / 31 de março (Domingo de Páscoa) 10h - Missa do Domingo de Páscoa

SERRINHA
180 km de Salvador; Zona Turística Caminhos do Sertão; Procissão do Fogaréu na Quinta-feira Santa até a Colina de N. Sra. Santana

JACOBINA
353 km de Salvador; Zona Turística Chapada Diamantina; Caminhada da Luz no sábado de Aleluia, até o Alto do Cruzeiro

OUTROS MUNICÍPIOS
Senhor do Bonfim, Monte Santo, Milagres, Rio de Contas, Mucugê, Lençóis, Brumado, Candeias, Santo Amaro e Cachoeira



Serrinha vai realizar sua nonagenária Procissão do Fogaréu, manifestação que enche as ruas da cidade de fiéis na Semana Santa

PMS / Divulgação