

PROGRAMA
MAIS FUTURO

Ficha de inscrição no site
maisfuturo.educacao.ba.gov.br

BAHIA
GOVERNO DO ESTADO

Agricultura Familiar

29/11/2016 19:11

Produtos da agricultura familiar fazem sucesso entre chefs de cozinha de Salvador

Chocolates especiais, cocadas, mel, derivados da mandioca, ostras, café, cachaças artesanais e a conhecida cerveja de umbu, foram alguns dos produtos da agricultura apresentados a chefs de cozinha e donos de bares e restaurantes que visitaram o Bahia Rural Contemporânea, que acontece simultaneamente à 29ª Feira Internacional da Agropecuária (FENAGRO), no Parque de Exposições Agropecuárias de Salvador, até o próximo domingo (4).

A ação, que foi promovida pelas secretarias de Desenvolvimento Rural (SDR) e do Turismo (Setur) e contou com a presença dos secretários Jerônimo Rodrigues e José Alves, teve a finalidade de divulgar os produtos da agricultura familiar e a produção agropecuária à cadeia do turismo, gerando emprego e renda para comunidades rurais baianas. A iniciativa tem parceria com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes na Bahia (Abrasel-Bahia), a organização não governamental Slow Food, e o projeto Governança Local para a Biodiversidade (Glob).

Durante o encontro, os secretários da SDR e da Setur, agricultores familiares, empresários e chefs de cozinha, puderam degustar dos produtos e realizar negócios para aquisição de produtos da agricultura familiar da Bahia.

O secretário de Desenvolvimento Rural (SDR), Jerônimo Rodrigues, ressaltou o desejo de uma continuidade da agenda para encurtar o resultado da ação. “Temos aqui três desejos, o primeiro é de quem tem empreendimentos que tem o interesse de aumentar a oferta de produtos com essa qualidade, o segundo é de pessoas que tem como oferecer esse produto e o terceiro, o desejo do Governo de encurtar esse caminho e ver como é que podemos facilitar esse encontro”.

A proprietária do Espaço D'Venetta, Maria de Aurelice de Souza, disse que considera esse momento histórico pela real integração entre as secretarias. “Essa é uma necessidade para que possamos ter projetos mais interessantes e de sustentabilidade. Pela primeira vez estou vendo que há uma oportunidade maior para que os pequenos produtores dêem uma visibilidade maior ao que produzem. Isso garante a subsistência desses grupos, além de valorizar e trazer para a cultura um ganho extraordinário”.

Souza contou ainda que encontrou produtos para integrar a sua cozinha. “Fazia tempo que eu queria fazer um petisco de camarão que tivesse à base de beiju de tapioca e aqui no Bahia Rural Contemporânea encontrei um formato atrativo. Os chocolates e o licuri também são possibilidades de a gente oferecer uma sobremesa mais saudável”.