

Fotos: Luís Tajés/CB/D.A Press

Tradicional espaço de artesanato e gastronomia atrai uma clientela fiel, mas feirantes defendem uma reformulação na gestão do local para melhorar os negócios

» PEDRO IBARRA

Arte e os sabores de todo Brasil estão no coração de Brasília, mais precisamente na Feira da Torre, que se transformou em um caldeirão cultural e gastronômico e polo de atração para turistas e brasilienses. Essa mistura completa 10 anos num espaço novo, nas proximidades do cartão-postal da cidade. Presente no imaginário brasiliense desde o fim dos anos 1960, a Feira da Torre foi muito importante para a cidade durante as décadas.

De uns tempos para cá, infelizmente, o espaço vem perdendo atrativo; e os feirantes/permissionários estão em busca de novos e mais prósperos tempos. “O nosso intuito é que a Feira da Torre volte a ser reconhecida como um polo de cultura, assim como foi nos anos 1980 e 1990”, afirma Barbara Lima, responsável pelo box Nova Era Roots, e parte da terceira geração de uma família de crocheteiras. “Desde o ventre, estou aqui na feira”, destaca a artesã, que cuida das redes sociais e da organização cultural do local.

A tradição é o que rege o lugar. João Orlando Siqueira Gois sabe bem disso, conhecido na feira apenas como Gois, ele é um dos pioneiros do local, desde 1984 vende o Sorvete da Torre, que trazia sabores de frutas do cerrado mesmo antes da feira ter eletricidade. “Tinha que trabalhar com gerador, levar um freezer, montar e desmontar tudo, imagina que trabalhadeira”, lembra o feirante, que tem clientes que o acompanham há 40 anos. “Tem gente que vem aqui desde que eu comecei, principalmente atrás do sabor de bacuri, o mais procurado. Se não tiver ele, Deus nos acuda”, brinca.

Outra lenda da feira é Motha Eustaquio dos Santos, atualmente dono do box Quilombo. Ele, que fazia artesanato com couro quando jovem, começou a vender no pé da Torre, no fim da década de 1970 para juntar dinheiro e se mudar do Brasil. “Fui vendendo tudo que eu produzia, por isso estou aqui até hoje”, fala, ao risos, Motha. “É preciso divulgar a feira. Tem muita gente boa no que faz aqui, precisamos de mais divulgação e participação governamental para chegarmos ao público”, crava.

O que pode mudar

“Lá em cima (perto da Torre de TV) era feira, aqui é outra coisa”, afirma Góis. Segundo ele, o movimento caiu desde que a Feira da Torre mudou de lugar na década de 2010. “O movimento está muito devagar”, afirma Marcia Holanda Cavalcante, que vende acarajé há 22 anos na banca Acarajé & Tapioca. “O espaço aqui é bacana para o turista, mas ficou tudo muito grande, muito amplo, o povo se perde e não chega até o feirante”, reclama o artesão José Wellington de Lima, que hoje cuida da banca Sol e Lua. Ele trabalha no local desde 1979.

O piso da praça de alimentação também é uma grande reclamação. Quem trabalha com restaurantes afirma que o espaço não é convidativo para o público. “Você pode limpar e limpar, e continua parecendo sujo”, reclama Ester Maria Szubris, que trabalha há 13 anos com comida goiana. Atualmente está no restaurante Sabores do Brasil Tempero Goiano.

No entanto, os próprios vendedores do local oferecem sugestões para que as condições melhorem. “Se eu pudesse mudar, eu transformaria isso aqui em local movimentado à noite. É um ponto muito bom e não funciona. Eu aumentaria a segurança, colocaria uma música ao vivo e dobraria as vendas”, sonha José Luiz Graciano de Souza, trabalhador da feira desde 2008 e, atualmente, dono da banca Amazonas Pará, de comidas típicas do Norte do Brasil.

Segundo os permissionários, se a gestão mudar, a vida deles pode melhorar também. “É preciso fazer



Feira da Torre de TV tem diversidade de sabores e um público fiel

UM PEDAÇO DO BRASIL PERTO DA TORRE DE TV



O tacacá de José Graciano, o acarajé de Márcia de Holanda e a galinhada de Ester Maria

uma reavaliação dos permissionários, para ver quem realmente produz”, ressalta Carlos Lima dos Santos, artesão que faz móveis de madeira com fibras naturais e sintéticas desde 1998 na feira. “É preciso um grupo gestor que fiscalize a feira junto ao GDF, para inibir os malfeitores aqui dentro”, acrescenta.

Memória

Hoje organizada com boxes numerados e praça de alimentação, a Feira da Torre nem sempre foi assim. A iniciativa começou de maneira informal. Após a inauguração da Torre de TV, em 1967, artesãos se juntaram ao pé do novo monumento para vender o que criavam. O que era apenas uma organização de pessoas buscando trabalho, se tornou um marco para a capital e, oficialmente, uma feira a partir da década de 1980 com diversificação dos produtos.

Em 2009, o governo anunciou a intenção de organizar melhor a Feira da Torre e tirá-la do lugar onde já estava consagrada. Em 2011, o canteiro do Eixo Monumental (a pouco metros do antigo espaço) foi escolhido e, em 2013, as obras começaram. O custo da construção dos boxes superou R\$ 14 milhões. A obra foi entregue pouco antes da Copa do Mundo de 2014 no Brasil. Desde então, os permissionários permanecem há quase 10 anos no novo local.



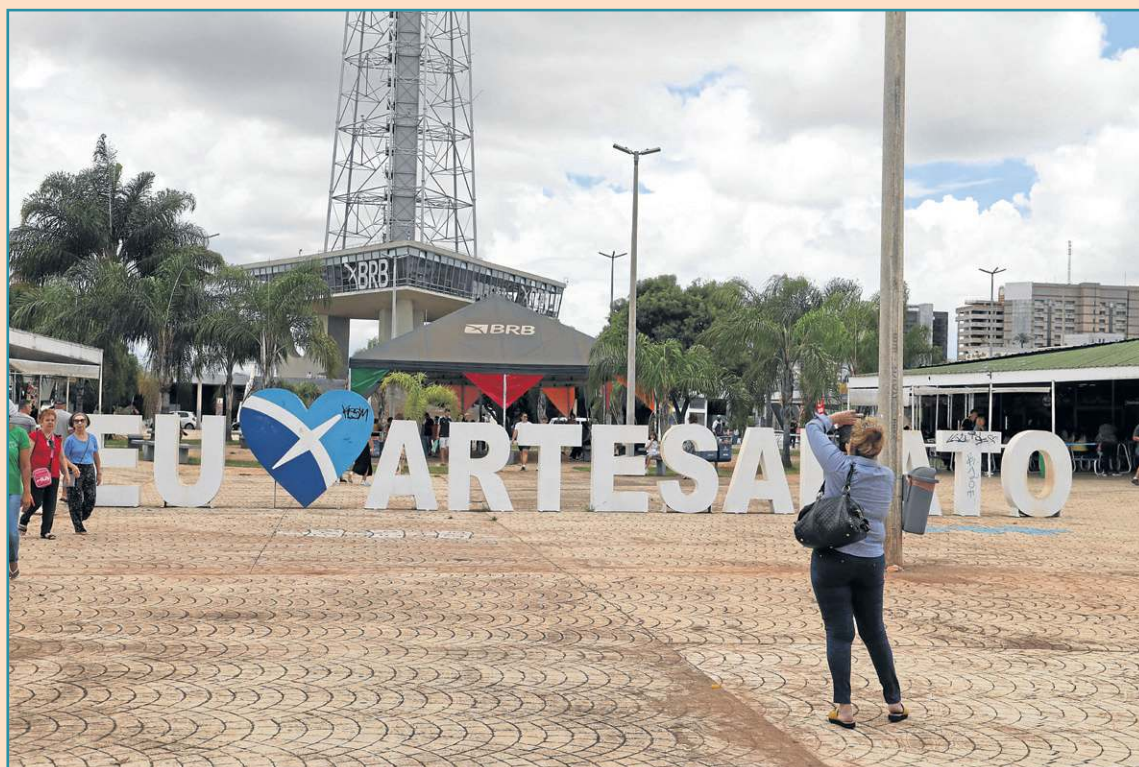
Desde 1984, João Orlando Siqueira Gois vende o Sorvete da Torre, com sabores do Cerrado



José Wellington trabalha no local desde 1979



Motha Eustáquio destaca que é preciso divulgar a feira: “Tem muita gente boa no que faz aqui”



Feirantes defendem a abertura do espaço à noite para atrair mais clientes



Barbara Lima cuida das redes sociais do espaço: terceira geração de crocheteiras