

Especial

# Pensando no futuro

A Rota do Queijo Artesanal, embora lançada no ano passado, existe há algum tempo. Alguns locais mais consolidados no cenário já abriram as porteiras para receber o público tanto de Brasília quanto de outros lugares. Assim, para desenvolver melhor esse trabalho e capacitar até mesmo os produtores menores, o GDF começou uma inspeção especial em diversos espaços, pensando, sobretudo, em uma melhor sinalização e divulgação turística para os visitantes.

O início dos encontros foi em 8 de janeiro e tem um prazo de 90 dias para a conclusão do mapeamento e início das implementações de aprimoramento. “Em relação ao crescimento do setor, a iniciativa irá fomentar o turismo em diversos aspectos, como sustentabilidade, estruturação e diversificação da oferta, integração dos empreendedores e empreendimentos, capacitação, além de empregos diretos e indiretos”, explica Yula Pereira, coordenadora da Rota do Queijo na Setur-DF.

A seleção das queijarias foi realizada pela Emater e conta com oito locais já mapeados, podendo aumentar para 16 com o avanço das melhorias. Entretanto, vale ressaltar que, segundo a pasta, há um cronograma definido sendo seguido. “Outros empreendimentos que ainda não estão estruturados, mas que queiram fazer parte da rota turística, serão visitados. A intenção é fazermos parcerias de estruturação e qualificação para inserção no turismo”, ressalta Yula.

Haverá, ainda, visita aos lugares voltados apenas para a produção, pois é um desejo da Setur inseri-los também nas feiras e nos eventos para a comercialização dos produtos. “A criação da Rota do Queijo de Brasília é um marco para o turismo e para os produtores locais. Além de valorizar a tradição e a qualidade dos nossos queijos artesanais, essa iniciativa impulsiona o turismo gastronômico, gerando novas oportunidades para pequenos produtores e fortalecendo a economia regional. Queremos que visitantes e moradores conheçam de



Ana Zélia Menezes é proprietária do Sítio Vila das Cabras



perto o sabor e a história por trás desses produtos”, afirma o secretário de Turismo, Cristiano Araújo.

## Uma vida no campo

Tecnologia, programação e serviço público. Olhando bem para esses três universos, nenhum deles nada tem a ver com a vida rural ou produção de queijos. Bom, a dona Ana Zélia Menezes,

68 anos, mudou um pouco esses parâmetros com o passar do tempo. Depois de quatro décadas trabalhando como analista de TI, decidiu migrar de profissão e aproveitar o amplo espaço do terreno em que vive hoje, comprado em 2000, chamado de Sítio Vila das Cabras, no Lago Oeste.

A ideia, no princípio, era apenas criar cabras. Em 2014, comprou as primeiras de uma amiga que havia ficado doente e, em seguida, construiu um abrigo com pasto para que elas se adaptassem bem ao ambiente. Dois anos