

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Goiabada cascão, geleia e a própria fruta poderão ser encontradas na Festa da Goiaba de Brazlândia

Material cedido ao Correio



Doces da Vovó Neri: produtos derivados da goiaba foram destaque de vendas da última edição



10ª Festa da Goiaba começa hoje em Brazlândia. Cerca de 250 produtores apostam em novidades, e a expectativa é superar o público do ano passado, com 300 mil visitantes em seis dias

PARA DAR E VENDER

» CARLOS SILVA

Começa hoje um dos eventos mais aguardados da capital. Com a expectativa de atrair milhares de visitantes, a tradicional Festa da Goiaba movimentada em Brazlândia não apenas como um evento cultural, mas também como uma importante vitrine para a agricultura familiar do Distrito Federal. Produtores locais estão a todo vapor com os preparativos para garantir frutas de qualidade, além de derivados que valorizam a identidade gastronômica local.

Entre os produtores, a expectativa é extremamente alta. Em época de pico de safra, o objetivo é escoar o máximo da produção. Entretanto, para Angélica Fukushi, 28 anos, que vai à feira vender os produtos do cunhado, Márcio Yamagata, 41, outra meta não fica de lado: levar os melhores e mais saborosos produtos derivados da goiaba aos moradores do quadrado. “Essa é uma oportunidade tanto para o produtor quanto para o público, que encontra um produto fresco, de qualidade e num valor justo”, afirma.

O tom para este ano é de otimismo, principalmente porque, ao contrário do ano passado, o clima não tem sido um obstáculo. “Se a chuva não pegar a gente, acredito que o movimento possa aumentar em até 50%, principalmente por causa dos shows, que atraem bastante público”, comenta. Este ano, além da goiaba in natura, ela levará novos produtos derivados, como a goiabada cascão e a geleia. “Estamos começando agora com esses produtos além da fruta. A feira é um momento ideal para testar novidades”, diz.

O evento, que acontece anualmente, destaca a importância econômica da goiaba para Brazlândia, um dos principais polos de produção da fruta no DF. De acordo com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), em 2024, a produção de goiaba no Distrito Federal alcançou 7.060 toneladas. A área de produção no período foi de 434 hectares, com crescimento de 5% em relação ao ano anterior, quando a área era de 412 hectares.

A empreendedora Neri Camargo, 58, dona da Doces da Vovó Neri, está otimista para esta edição da festa e pretende triplicar o lucro obtido no ano passado — cerca de R\$ 5 mil nos seis dias de evento. “Minhas expectativas estão muito altas para a festa. Estou trazendo muitas novidades e pretendo ter um bom retorno nas vendas”, afirma. Com experiência na produção de doces e geleias, ela destaca a importância da feira para impulsionar a comercialização da fruta. “A festa ajuda a promover a cultura local e atrair mais pessoas, o que fortalece toda a economia da região”, explica.

Força das frutas

José Lins Yamagata, presidente da Associação Rural e Cultural Alexandre Gusmão (Arcag) e produtor da fruta há 15 anos, destaca a relevância do evento para a economia local. “O número de produtores de goiaba aumentou bastante. A ideia do evento é incentivar a venda no período de pico da produção”, explica. Ele espera um público de cerca de 300 mil pessoas ao longo dos seis dias de evento, um aumento significativo em relação ao ano passado, quando a chuva impactou a visitação. “Ano passado foi um pouquinho abaixo, cerca de 150 a 200 mil visitantes, mas agora o tempo está mais favorável, e esperamos mais gente”, afirma.

Para Yamagata, a festa tem um impacto positivo na economia de Brazlândia. “Ajuda a movimentar o comércio, atrai visitantes de todo o DF e até de fora, além de fortalecer os produtores locais”, explica. Segundo ele, a seleção dos expositores é feita pela Emater, priorizando aqueles que participam desde as primeiras edições. “No início, eram poucos produtores interessados, mas hoje a demanda é maior que o número de estandes disponíveis”, diz. Segundo a Emater, a região administrativa, que inclui o Núcleo Rural Alexandre de Gusmão, representa 96% da área e da produção do fruto no DF.

Nos últimos dias, os agricultores se dedicaram à colheita e seleção das melhores goiabas, além da

produção de doces, geleias e polpas que serão comercializados no evento. Segundo Maria Antônia, produtora e feirante, a demanda por produtos artesanais cresce durante a festa. “Muita gente vem procurando novidades. A goiabada cascão e os licores são muito procurados. A gente trabalha dobrado para atender todo mundo”, conta.

Além das barracas de frutas frescas, a festa contará com pratos típicos preparados por chefs locais, que utilizam a goiaba em receitas criativas, como molhos agrioceros, sobremesas sofisticadas e até drinques. O evento também será palco para apresentações culturais, oficinas e debates sobre o fortalecimento da agricultura familiar no DF.

Programação diversificada

A 10ª Festa da Goiaba promete uma grandiosa e diversificada programação ao público. A cerimônia de abertura será realizada às 19h, no Galpão do Empório da Goiaba, marcando o início das atividades do evento. A feira reunirá cerca de 250 produtores e expositores, onde os visitantes poderão degustar a fruta in natura, além de doces, bebidas e outros derivados. O evento também contará com o Salão do Artesanato, que trará peças de decoração e uso pessoal produzidas por artesãos locais, e a Florabraz, espaço dedicado à comercialização de plantas e flores.

A parte musical contará com dois palcos. No principal, apresentam-se grandes nomes do sertanejo, como Felipe Araújo, Humberto e Ronaldo, Cleber e Cauan, Felipe e Rodrigo, e Heverton e Heverson. O público também poderá conferir o show da estrela Mari Fernandes e a apresentação do cantor Zezé Di Camargo. No Palco da Culinária Japonesa, além da música sertaneja, haverá espaço para artistas locais e ritmos como samba, pagode e DJs.

O evento ocorre em dois fins de semana: de 4 a 6 de abril; e de 11 a 13 de abril. A programação é voltada para toda a família, com classificação livre, e menores de idade devem estar acompanhados por responsáveis.



José Luiz Yamagata é presidente da ARCAG e produz goiaba há 15 anos



“Produtos frescos e com valor justo”, garante a expositora Angélica Fukushi