

Novo catálogo da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do DF (Emater) reúne 40 famílias produtoras, mais de 300 itens da agroindústria local e destaca experiências oferecidas em propriedades da região



Zuilene Soares e a irmã Leandra Alvarenga mostram os produtos à base de mirtilo



A produtora Maria de Fátima Cavalcante, da Cachaça Cavaco, produzida na zona rural do Paranoá

Um passeio pelo campo



Nilson Potiguar com o filho Lucas, da Queijaria Potiguar: empreendimento familiar voltado à produção de queijos artesanais

» BEATRIZ MASCARENHAS

"Somos a força que conecta campo e cidade. Hoje, celebramos um catálogo que valoriza agricultura familiar e fortalece a economia criativa." Assim o presidente da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF), Cleison Duval, apresentou, ontem, o catálogo *Conexões e Experiências: Turismo, Histórias e Produtos do Campo que Encantam*. O evento reuniu, na Sala Martins Pena do Teatro Nacional Cláudio Santoro, mais de 40 famílias rurais do DF para mostrar aos brasilienses o universo do Turismo Rural.

Organizado pela Emater-DF, a publicação traz mais de 300 produtos da agroindústria local, além de destacar experiências oferecidas em propriedades da região. A iniciativa busca aproximar o público urbano do cotidiano do campo, evidenciando a diversidade da produção rural do DF, que inclui desde queijos artesanais e cafés especiais até doces, mel, cachaças e derivados de frutas do Cerrado. "São 40 propriedades no catálogo. Dessas, 28 recebem turistas" (veja mais no QR Code).

Entre os empreendimentos participantes da feira que aconteceu durante o lançamento, estava a Cerrado Blue, uma fruticultura especializada em mirtilo, sediada em Sobradinho. O negócio nasceu em 2023, a partir de uma ideia da família de Leandra Alvarenga. Junto da irmã Zuilene Soares e do marido, Evaldo Alvarenga, o trio se especializou em diferentes áreas, como gestão em agronegócio e técnicas em agroindústria pela Emater-DF, saberes empreendidos no cultivo do mirtilo.

Na loja, são vendidos produtos como geleias de mirtilo, doces, chás da folha do mirtilo e até mesmo água floral — um tônico facial que pode ser utilizado na pele e no cabelo. "O mirtilo é considerado um superalimento. Ele tem alta concentração de antioxidantes chamados antocianinas", descreve Zuilene.

Outro exemplo é a Queijaria Potiguar, empreendimento familiar voltado à produção de queijos artesanais. A queijaria ganhou destaque ao se tornar a primeira do Distrito Federal a solicitar e receber o registro provisório para produção artesanal, iniciativa que

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Presidente da Emater-DF, Cleison Duval, lança o catálogo

busca regularizar e fortalecer o setor no DF. A produção valoriza técnicas tradicionais e integra projetos que pretendem transformar o queijo artesanal em atrativo gastronômico e turístico nas áreas rurais da capital.

O negócio familiar começou em 2016, em São Sebastião. Segundo Antônio Fernandes



Baixe, através do QR Code, o Catálogo Conexões e Experiências

Barros, mais conhecido como Nilson Potiguar, a iniciativa começou a dar os primeiros passos na produção de queijo para consumo próprio. "Os familiares começaram a provar e elogiar, e logo os vizinhos começaram a pedir para comprar", conta o produtor.

Atualmente, os queijos produzidos pela família

possuem três medalhas, conquistadas no concurso promovido pela Emater-DF, em 2024.

Natureza

Ainda entre os produtores que levaram o seu negócio para o evento, estava Maria de Fátima Cavalcante, da Cachaça Cavaco — representando a tradição da destilação artesanal na região. Produzida em um alambique localizado na zona rural do Paranoá, a bebida é feita a partir de cana-de-açúcar cultivada localmente e integra experiências de turismo voltadas à cultura da cachaça no DF.

O empreendimento começou há sete anos. Maria de Fátima e o marido, Josafá Cavalcante, tinham como objetivo criar uma cachaça genuinamente brasiliense, produzida com matéria-prima local e técnicas tradicionais de destilação. Maria de Fátima conta que a produção é feita de forma artesanal, com fermentação natural e destilação em alambique de cobre, método que preserva aromas e sabores da cana, garante ela.

A propriedade recebe visitantes para conhecer o processo de

produção e participar de degustações, iniciativa que ajuda a inserir a capital no circuito de turismo de bebidas artesanais.

O secretário de Turismo do DF, Cristiano Araújo, destacou que o catálogo produzido pela Emater-DF é uma ferramenta importante para fortalecer o turismo rural. Turistas contribuem para geração de renda, promoção do território e consolidação do turismo como vetor de desenvolvimento. "Ao reunir produtos da agroindústria e experiências oferecidas pelas famílias do campo, a publicação valoriza a cultura local, amplia as opções de visitação e aproxima moradores e turistas das riquezas que temos nas nossas áreas rurais", reforça o secretário.

O material também reúne 45 experiências de turismo rural, como visitas guiadas, almoços com culinária típica, passeios a cavalo e atividades ligadas ao modo de vida nas comunidades agrícolas. A proposta é incentivar a visitação nas áreas rurais e valorizar iniciativas que unem produção local, cultura e contato com a natureza.