

A 11ª Feira da Goiaba em Brazlândia começa amanhã com expectativa de atrair grande público, entre produtores, artesãos e visitantes. A novidade desta edição fica por conta do salão tecnológico



Sabor, aprendizado e lazer

» VITÓRIA TORRES

A goiaba é uma fruta que carrega o sabor da infância de muitos brasileiros e, agora, é a grande protagonista de uma das festas mais tradicionais do Distrito Federal. A 11ª Feira da Goiaba de Brasília, realizada em Brazlândia, começa amanhã, às 10h, com o já esperado corte do bolo feito à base da fruta.

O evento segue em 5, 9, 10, 11 e 12, na sede da Associação Rural e Cultural Alexandre de Gusmão (Arcag), no Núcleo Rural Alexandre de Gusmão, produtores, artesãos e visitantes se encontram em uma programação recheada de sabores, aprendizados e lazer. Entre os destaques estão o Empório da Goiaba, a Feira de Flores e Plantas Ornamentais (Florabraz), o salão do produtor, a fazendinha, exposições, espaço gastronômico e a grande novidade dessa edição: o salão tecnológico — exposição do museu do videogame, robótica, simuladores de direção e realidade virtual.

Alta produção

Como motor econômico e turístico para a região, os números reforçam a força da produção local. Em 2025, o valor bruto da comercialização da goiaba no DF ultrapassou R\$ 38 milhões. Brazlândia concentra 95% da área cultivada, sendo referência na produção da fruta. Em 2024, foram registradas 7.060 toneladas, número que subiu para 7.434 toneladas em 2025, com um crescimento de cerca de 5%, impulsionado pelo uso de tecnologias mais modernas no campo.

O engenheiro-agrônomo Claudinei Vieira, técnico da Emater-DF em Brazlândia, explica a relevância do evento. “Valoriza a produção local, agrega valor à produção e coloca a feira da goiaba como um evento de grande importância gastronômica e cultural para toda região do DF e Entorno, além de movimentar o turismo rural da região e fortalecer a economia local”.

Segundo ele, o sucesso da feira também está ligado à variedade de atrações e à capacidade de atrair público. “A festa hoje é muito atrativa pelas delícias que são oferecidas, mas também pelos grandes shows artísticos no encerramento de cada dia. Quanto mais popular for o show, maior é o número de visitantes, que gira em torno de 30 mil pessoas por dia”, observa.

Memória

Entre os protagonistas da feira estão os produtores que transformam a fruta em sustento e legado familiar. É o caso de Vitor José Lara, de 60 anos, morador de Brazlândia, que encontrou na goiaba uma fonte de renda e realização pessoal. Com a marca Doces Oriente, ele produz

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/DA Press



Marca de Vitor, Doces Oriente, tem diversas variedades de produtos feitos com a goiaba

Vitória Torres/CB



Rosinha prepara tudo sozinha em sua casa simples

Serviço

11ª Feira da Goiaba

Datas: 4 e 5 de abril e 10 a 12 de abril

Horários: a partir das 10h nos sábados e domingos e a partir das 18h na sexta

Local: Associação Rural Cultural Alexandre de Gusmão (Arcag), Núcleo Rural Alexandre de Gusmão, Incra 6, Brazlândia-DF. Programação de shows

Dia 4/4: Israel & Rodolfo

Dia 5/4: Pablo e Tuca Fernandes

Dia 10/4: Henry Freitas

Dia 11/4: Zezo

Dia 12/4: Eduardo Costa

Entrada franca (com doação de um quilo de alimento não-perecível)

Classificação: Livre. Menores de 16 anos deverão estar acompanhados dos pais ou responsáveis legais.

artesanamente goiabadas com amendoim, banana, morango, geleias de goiaba, cachaça saborizada e até ketchup de goiaba. Seus produtos têm como diferencial a baixa adição de açúcar, cerca de 70% a menos que os industrializados.

Vitor entrou começou a participar da feira por incentivo de um técnico da Emater-DF. “Segundo ele, a melhor goiabada que ele já comeu foi a minha. Comecei vendendo a goiabada e depois decidi fazer o plantio”, relembra.

A relação do produtor com a fruta é marcada por afeto. “Desde criança eu ajudava a minha mãe a fazer as goiabadas na roça, em Minas Gerais. Eu apanhava, carregava, ajudava a fazer, descascava, fazia tudo”, recorda.

Hoje, Vitor cultiva cerca de quatro hectares e soma oito anos de experiência na feira. Mesmo assim, nesta edição, enfrentará um desafio: não poderá vender a fruta in natura devido a problemas na poda. “O plantio foi feito na época das águas, há cinco anos. É a poda que conta no resultado, porque todo fim de safra precisa ir lá podar. Mas houve algum problema que elas não ficaram como eu queria”, explica.

Ainda assim, ele aposta nos produtos artesanais para manter as vendas e dar continuidade a um sonho maior: a construção de sua própria agroindústria. “Com o dinheiro da festa da goiaba eu espero conseguir terminar. No ano passado, vendi em torno de R\$ 15 mil”, conta. “Esses eventos são muito importantes porque precisamos crescer. É o nosso ganha-pão. É a forma que pagamos as contas”, completa.

A confeitaria Roselita Urany Camargo, 54, conhecida como Rosinha, leva à feira não apenas produtos, mas sentimentos. Moradora do Vale da Samambaia, ela trabalha sozinha e prepara tudo em sua casa simples. O carro-chefe são os sequinhos com goiabada, mas a criatividade vai além. Entre as novidades estão versões com café e um toque de limão. No ano passado, ela conquistou o público com um bolo de fubá cremoso com goiabada, mousse de chocolate branco e decoração de corações da fruta.

“A minha mãe sempre fez muitos biscoitos e bolos, essa paixão veio dela. Acho que com cinco anos fiz meu primeiro bolo para o aniversário das minhas bonecas. A minha casa sempre foi cheia de pés de goiaba. Nasceu uma paixão porque também marcou a minha infância. É uma das minhas frutas preferidas”, afirma.

A produção é intensa. São cerca de 12 mil biscoitos preparados especialmente para a feira, sempre fresquinhos, feitos no dia anterior. E o retorno do público é o que mais a motiva. “Teve uma cliente que chorou ao comer o biscoito e me abraçou. Ela disse que lembrou da infância”, relata, emocionada.