AGITE!



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Festival Safras do Cerrado: produtos que revelam a riqueza do bioma

Entre *sabores* e tradições

Festival gastronômico traz uma diversidade de produtos que valorizam a história do Cerrado

Maria Eduarda Barros*

De hoje a domingo, Brasília recebe o Safras do Cerrado, um festival gastronômico e de negócios que procura conectar produtores, empreendedores, chefes e pessoas apaixonadas pela gastronomia em uma experiência que celebra os sabores e histórias do Cerrado.

Em sua 3a edição, o projeto contará com mais de 50 expositores e 12 vinícolas, além de uma programação com aula-shows, painéis técnicos, oficinas com degustação guiada e experiências que exploram ingredientes, técnicas culinárias e produtos de diferentes origens.

A presidente do Ativa Instituto, Julyana Noronha, diz que a escolha do tema de 2026, "Vaca Velha do Cerrado — do focinho ao rabo", convida o público a discutir sobre o valor do tempo, da procedência e da técnica no preparo da carne, além de promover o aproveitamento integral do animal, reconhecendo o potencial de cortes que não são muito tradicionais.

"Com o Safras do Cerrado, o Ativa Instituto procura criar conexões e oportunidades para o crescimento local e queremos aproximar quem produz aos empresários, e todos eles ao consumidor final. Também queremos mostrar que a inovação pode ser redescobrir aquilo que o nosso território já oferece", afirma Julyana Noronha.

A programação foi pensada para que os visitantes possam conhecer, aprender e experimentar os produtos, tornando a visita mais completa e dinâmica. Além dos vinhos e dos preparos feitos no palco, o festival também abrange expositores que trazem cafés, queijos, cervejas artesanais, cachaças e outros produtos ligados à cultura e à produção regional. A diversidade de expositores permite conhecer diferentes iniciativas, descobrir novos sabores e compreender melhor os caminhos que ligam a produção à mesa.

Para Julyana Noronha, o Safras do Cerrado impacta positivamente o turismo local para que Brasília possa ser conhecida também por seus sabores. "O nosso impacto começa na oportunidade de venda, capacitação e de visibilidade para pequenos produtores locais. Um evento como o Safras movimenta serviços de montagem, comunicação, produção e outras atividades que fazem parte da economia criativa. Assim, também ajudamos a ampliar o olhar sobre Brasília", diz.

***Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco**

SERVIÇO

Festival Safras do Cerrado

De hoje até domingo. Sexta, de 18h às 22h; sábado, de 12h às 22h; e domingo, de 12h às 20h, no Eixo Cultural Ibero-americano (Setor de Divulgação Cultural (SDC), Lote 2, Plano Piloto). Entrada gratuita mediante retirada de ingresso pelo site.

