



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS EM DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

***ROTEIRO DE AGROTURISMO DE SÃO PEDRO DA
SERRA E ARREDORES, NOVA FRIBURGO/RJ:
POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES***

Lia Carla Carneiro Caldas

**Rio de Janeiro
2014**



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS EM DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

***ROTEIRO DE AGROTURISMO DE SÃO PEDRO DA SERRA E ARREDORES,
NOVA FRIBURGO/RJ: POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES***

LIA CARLA CARNEIRO CALDAS

Sob a orientação da Professora
Maria José Carneiro
e Sob a coorientação da Professora
Cláudia Jobb Schmitt

Rio de Janeiro, RJ.
2014

| | |
|------------|--|
| C289c T | <p style="text-align: center;">Caldas, Lia Carla Carneiro</p> <p>Roteiro de Agroturismo de São Pedro da Serra e Arredores, Nova Friburgo/RJ: potencialidades e limitações/ Lia Carla Carneiro Caldas.</p> <p>110 f.</p> <p style="text-align: center;">Orientador: Maria José Carneiro</p> <p>Dissertação (mestrado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Florestas.</p> <p>Bibliografia: (109f.)</p> <p>1. Agroturismo – Teses. 2. Agricultura Familiar– Teses. 3. Turismo – Teses. 3. Desenvolvimento Sustentável – Teses. Carneiro, Maria José. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Florestas.</p> |
|------------|--|

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

LIA CARLA CARNEIRO CALDAS

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Práticas em Desenvolvimento Sustentável, no Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM _____

Maria José Carneiro Dr^a CPDA/UFRRJ

(Orientadora)

Claudia Jobb Schimtt Dr^a CPDA/UFRRJ

(Co-orientadora)

Camila Rodrigues

Helena Catão

RESUMO

CALDAS, Lia Carla Carneiro. **Roteiro de Agroturismo de São Pedro da Serra e Arredores, Nova Friburgo/RJ: potencialidades e limitações**. 2014. 110 f. Dissertação (Mestrado em Práticas em Desenvolvimento Sustentável). Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (RJ), 2014.

Esta dissertação de mestrado tem como objetivo central apresentar uma proposta de roteiro de agroturismo para a região de São Pedro da Serra, Lumiar, Santo Antonio e arredores, distritos de Nova Friburgo e Bom Jardim, Estado do Rio de Janeiro. Inicialmente, realizamos um estudo sócio-histórico sobre a região de forma a melhor contextualizar a proposta do Roteiro de Agroturismo. Após, reunimos vinte e duas propriedades nessa iniciativa por apresentarem bom potencial para o turismo rural, já que conciliam atividades da agricultura familiar com outras voltadas ao turismo, realizando práticas sustentáveis que beneficiam a conservação ambiental e a segurança alimentar da população local. O trabalho foi motivado a partir dos resultados obtidos no Projeto “Sensibilização e Promoção de Práticas Sustentáveis com Base na Agricultura Familiar na Região Serrana do Rio de Janeiro”, que teve por objetivo pesquisar e quantificar a produção agrícola e o consumo destes no distrito de São Pedro da Serra e suas adjacências, de forma a colaborar com a estruturação e dinamização de circuitos curtos de comercialização dos alimentos produzidos pelos agricultores familiares da região. Através das entrevistas realizadas nessa pesquisa com proprietários de unidades agrícolas interessados na construção do roteiro, constatamos que uma das demandas evidenciadas como forma de incremento tanto para o turismo, quanto para a agricultura, e para aproximação entre estes segmentos, seria o estabelecimento do roteiro de agroturismo proposto. A pesquisa concentrou-se na dinâmica do desenvolvimento regional, no histórico da localidade pesquisada, na trajetória histórica das famílias agricultoras da região e das que hoje residem e atuam com o turismo rural, suas redes e as correlações entre as diferentes ruralidades de São Pedro da Serra e seus arredores.

Palavras chave: agroturismo, agricultura familiar e desenvolvimento sustentável.

ABSTRACT

CALDAS, Lia Carla Carneiros. **Guide of Agritourism in São Pedro da Serra and its surroundings, Nova Friburgo and Bom Jardim, Rio de Janeiro**. 2014. 110 f. Dissertação (Mestrado em Práticas em Desenvolvimento Sustentável). Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (RJ), 2014.

This dissertation has the objective to present a guide of agritourism in the region of São Pedro da Serra, Lumiar, Santo Antonio and surroundings, districts of Nova Friburgo and Bom Jardim, state Rio de Janeiro. Based on their potential for the rural tourism, twenty two (22) properties were gathered in this guide, specially for combining activities of family agriculture with others directed to visitation, performing sustainable practices that benefit environmental conservation and food security of the local population. The work was motivated from the results obtained in the project "Awareness and Promotion of Sustainable Practices in Family-Based Agriculture in the mountainous region of Rio de Janeiro", which aimed researching and quantifying agricultural production of the farm producers from São Pedro da Serra as well as verifying the consumption of the agricultural production from the local population and its surroundings, so as to help structuring and promoting a short market circuits of family farm food products. Throughout the interviews conducted in this project, we observed that one of the highlighted demands was the enhancement of both, tourism and agriculture, and the creation of links between these two segments, through the construction of an agrotourism guide. The research focused the dynamics of regional development, the history of the studied area, the historical trajectory of farm ancestors, the farmers themselves, as well as their nuclear families, and their way of living, specially their labour relations in rural tourism, their networks and the correlations between different ruralities of São Pedro da Serra and its surroundings.

Keywords: agritourism, family farming and rural development.



Dedico este trabalho aos meus pais, Lia e Carlos, ao povo e aos amigos de São Pedro da Serra, Lumiar, Santo Antonio e seus arredores.



Agradecimentos



Agradeço as minhas orientadoras que acreditaram na realização deste trabalho. Aos colegas de turma por tantos momentos maravilhosamente compartilhados nesta empreitada. Aos mestres que apresentaram novas perspectivas para minha vida. Obrigada Tom Adnet, Josele Gripp e os alunos do Colégio Estadual José Martins da Costa pela colaboração na elaboração dos mapas. Agradeço as minhas amigas e amigos pelo apoio incondicional, em especial a José Carlos Cardoso, e aos familiares queridos, carinhosamente ao meu irmão Valério Caldas e a minha mãe, pela compreensão de minha ausência em tantos momentos importantes. Agradeço muito ao meu grande amigo Juliano Luis Palm pela parceria, tantas ideias, conselhos e consolos trocados no percurso até aqui. E sou extremamente grata aos participantes do roteiro de agroturismo, aos entrevistados e a todos que contribuíram para realização deste trabalho. Muito obrigada!

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| I – INTRODUÇÃO..... | 13 |
| CAPÍTULO 1 – CONTEXTUALIZAÇÃO: HISTÓRICO E CONJUNTURA ATUAL..... | 15 |
| 1.1 – HISTÓRICO | 15 |
| 1.2 – CONTEXTUALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL..... | 20 |
| 1.2.1 - INSTITUIÇÃO DA ÁREA DE PROTEÇÃO AMBIENTAL DE MACAÉ DE CIMA – APAMC..... | 20 |
| 1.2.2 – ORGANIZAÇÕES DOS AGRICULTORES FAMILIARES..... | 33 |
| 1.2.3 – DA INSTITUIÇÃO DO COMITE DE BACIA HIDROGRÁFICA DOS RIOS MACAÉ E DAS OSTRAS – CBH MACAÉ/OSTRAS..... | 35 |
| 1.3 – DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL..... | 37 |
| CAPÍTULO 2 – AGRICULTURA, EDUCAÇÃO E TURISMO NA REGIÃO..... | 41 |
| CAPÍTULO 3 – CONSTRUÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO | 49 |
| 3.1 – PROJETO “SENSIBILIZAÇÃO E PROMOÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS COM BASE NA AGRICULTURA FAMILIAR NA REGIÃO SERRANA DO RIO DE JANEIRO” | 49 |
| 3.2- PERCEPÇÃO DAS ENTREVISTAS REALIZADAS PARA A CONSTRUÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO. | 66 |
| 3.2.1 - DO INTERESSE E DA IMPORTÂNCIA NA FORMALIZAÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO..... | 68 |
| 3.2.2 – SOBRE O PERFIL DO TURISTA QUE RECEBE OU ESPERA RECEBER. | 70 |
| 3.2.3 – SERVIÇOS, ENTRETENIMENTOS OU ATIVIDADES OFERECIDAS..... | 76 |
| 3.2.4 – RECURSOS MATERIAIS, ESTRUTURA FÍSICA E ESPAÇOS ABERTOS À VISITAÇÃO; | 79 |
| 3.2.5 – RECURSOS PESSOAIS, TEMPO E HORÁRIO DISPONÍVEL PARA VISITAÇÃO. | 80 |
| 3.2.6 – CURSOS E TREINAMENTOS REALIZADOS PARA O TURISMO E A OFERECER AOS VISITANTES | 80 |
| 3.2.7 – QUANTIFICAÇÃO DOS VISITANTES E COMO PRETENDEM EXPANDIR OU MELHORAR O SERVIÇO. | 82 |
| 3.2.8 – PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR OFERECIDOS NAS PROPRIEDADES | 83 |
| 3.3 – PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO..... | 85 |
| CAPÍTULO 4 - O GUIA TURÍSTICO..... | 89 |
| ROTEIRO DE AGROTURISMO DE SÃO PEDRO DA SERRA E ARREDORES | 89 |
| I. APRESENTAÇÃO | 89 |

| | |
|--|-----|
| II. SÃO PEDRO DA SERRA, TODA A PAZ DO UNIVERSO | 90 |
| III. HISTÓRICO DAS VILAS, SUA GENTE | 91 |
| IV. DESENVOLVIMENTO, NA TRILHA DA SUSTENTABILIDADE | 92 |
| V. DICAS ESPECIAIS..... | 94 |
| V.A – CONHECENDO O AGROTURISMO | 94 |
| V.B - DICAS DE Pousadas, RESTAURANTES E BARES:..... | 102 |
| V.C - DICAS DE CACHOEIRAS | 102 |
| 5.D – CENTROS CULTURAIS: | 103 |
| 5.E - DICAS DE SERVIÇOS: | 104 |
| 5.F – DEMAIS CONTATOS: | 104 |
| 5.G – MAPAS: | 105 |
| CAPITULO 5 - CONCLUSÃO | 107 |
| REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICOS. | 109 |

SIGLAS

AARJ - Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro

AFASPS - Associação de Agricultores de São Pedro da Serra e Adjacências

AMASPS - Associação dos Moradores e Amigos de São Pedro da Serra

AMOLA - Associação de Moradores de Lumiar

Associação dos Moradores do Quilombo do Campinho de Paraty/RJ (AMOQC)

APAMC - Área de Proteção Ambiental de Macaé de Cima

APP - Área de Preservação Permanentes

AS-PTA - Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Familiar e Agroecológica

CEJMC - Colégio Estadual José Martins da Costa

CBH Macaé/Ostras – Comitê de Bacia Hidrográfica dos Rios Macaé e das Ostras

CONRURAL - Conselho dos Dirigentes das Organizações de Agricultores Familiares de Nova Friburgo

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FEEMA - Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente

IBAMA - Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IDEB - Índice de Desenvolvimento da Educação Básica

IEF - Instituto Estadual de Florestas

PAA - Programa Aquisição de Alimentos

PETP - Parque Estadual dos Três Picos

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

SAFs - Sistemas Agroflorestais

SERHI - Sistema Estadual de Recursos Hídricos

SISNAMA - Sistema Nacional do Meio Ambiente

UC - Unidades de Conservação

UFT - União das Famílias da Terra

I – INTRODUÇÃO

O propósito deste trabalho é a realização de um guia que colabore com a implantação de um roteiro de agroturismo em São Pedro da Serra, Lumiar, Santo Antonio (Barra Alegre) e arredores, 7º e 5º Distritos de Nova Friburgo e 4º distrito de Bom Jardim, respectivamente, na região serrana do Estado do Rio de Janeiro.

A pesquisa foi motivada a partir dos resultados obtidos no Projeto “Sensibilização e Promoção de Práticas Sustentáveis com Base na Agricultura Familiar na Região Serrana do Rio de Janeiro”, que ainda se encontra em execução sob a coordenação da Professora Maria José Carneiro, com previsão de término em novembro do corrente ano. Este projeto, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio (FAPERJ), teve por objetivo pesquisar e quantificar a produção agrícola e o consumo de produtos locais oriundos da agricultura familiar no distrito de São Pedro da Serra e suas adjacências (7º distrito do município de Nova Friburgo), de forma a colaborar com a estruturação e dinamização de circuitos localizados de produção e consumo nesta região. Através das entrevistas realizadas nessa pesquisa, constatamos que uma das demandas evidenciadas como forma de incremento tanto para o turismo, quanto para a agricultura, bem como de aproximação entre estes segmentos, seria o estabelecimento de um roteiro de agroturismo.

Assim, direcionamo-nos à observação e ao relato das peculiares relações entre o turismo e a agricultura desenvolvidas nestas localidades, de forma a transcrever e analisar as suas potencialidades e limitações, no intuito de aproximar e incentivar as iniciativas já existentes com a criação de um roteiro para o agroturismo que amplie as possibilidades de interação entre estas atividades.

A compreensão do processo histórico de ocupação do território e do desenvolvimento da agricultura na região e, posteriormente, dos processos rurais contemporâneos com destaque para o fenômeno da pluriatividade nas unidades familiares agrícolas da região, fez-se necessária na medida em que afeta as possibilidades de implantação do roteiro.

Buscaremos observar também, os efeitos da legislação ambiental nessas

localidades com a instituição da Área de Proteção Ambiental de Macaé de Cima (APAMC), e mais recentemente, do Comitê de Bacia Hidrográfica do Rio Macaé e como hoje influenciam as práticas dos agricultores familiares e do turismo, em prol de um desenvolvimento assentado em práticas sustentáveis para seus residentes e frequentadores.

A pesquisa centrou-se em unidades familiares que trabalham com agricultura e turismo, em estabelecimentos turísticos de hospedagem e iniciativas promotoras da cultura local interessadas na instituição deste roteiro de agroturismo. Realizamos no total 23 (vinte e três) entrevistas em propriedades desta região, sendo que 18 (dezenove) delas possuem parte ou o todo de sua economia baseadas em sua própria produção agrícola, três são estabelecimentos turísticos que oferecem serviços de alimentação com produtos da agricultura familiar regional e uma que desenvolve atividades culturais baseadas nas tradições da agricultura familiar, oferecendo uma vivência rural entre as famílias agricultoras. Em todas encontramos lavouras, hortas, jardins, canteiros de ervas, plantios de mudas ou criação de animais. Um dos entrevistados desistiu por falta de apoio da família de entrar no roteiro que se fechou com 22 (vinte e duas) propriedades.

A diversidade das iniciativas encontradas nesta pesquisa, o grau de seriedade e dedicação para o incremento das mesmas, a riqueza cultural existente resultante da mistura étnica de seus habitantes, o desenvolvimento de pesquisas objetivando o resgate de práticas e de espécies nativas da flora e da fauna em extinção em algumas propriedades, como a criação de meliponias ou de mudas da Mata Atlântica, além da beleza natural dos espaços onde se encontram, surpreenderam a própria pesquisadora, motivando não só a realização deste trabalho, como a continuidade deste processo de investigação e construção de projetos futuros.

Procuramos compreender o processo de transformação que vem ocorrendo na região e analisar como se dão as relações entre a agricultura, o turismo e a cultura existentes, de forma que este trabalho possa servir de subsídio e estímulo a implementação de um circuito de agroturismo, através do levantamento das unidades que possuem iniciativas baseadas em práticas sustentáveis para o seu manejo e que, no momento, possuem interesse em sua divulgação, especialmente voltadas para o turismo e também para pesquisa estudantil e acadêmica.

Para atingir estes objetivos, dividimos o trabalho em cinco capítulos para estruturação do conteúdo, sendo que no primeiro trabalhamos a contextualização histórica do desenvolvimento da região e a conjuntura atual, de forma a situar a problemática da pesquisa. No segundo, justificamos a necessidade da pesquisa e os objetivos a cumprir neste trabalho. O terceiro se reporta a construção do roteiro em si, sendo explicitado o material que serviu de base, com a descrição de projetos e práticas semelhantes, a metodologia utilizada e a análise das entrevistas realizadas. No quarto é apresentado o roteiro de agroturismo e o quinto refere-se às considerações finais e conclusões desta pesquisa. Trataremos como a dinâmica do desenvolvimento regional se deu com o histórico da localidade pesquisada, a trajetória histórica das famílias agricultoras e que hoje residem e atuam com o turismo rural, e as correlações entre as diferentes ruralidades de São Pedro da Serra e seus arredores.

Para realização dos mapas constantes do roteiro de agroturismo, realizamos três oficinas com os alunos do 9º ano no laboratório de geoprocessamento do Colégio Estadual José Martins da Costa (CEJMC), em São Pedro da Serra, em parceria com o coordenador do programa “Águas para o futuro” Tom Adnet e a professora Josele Gripp, conforme esclareço no capítulo segundo.

CAPÍTULO 1 – CONTEXTUALIZAÇÃO: HISTÓRICO E CONJUNTURA ATUAL

1.1 – HISTÓRICO

A região de abrangência de nossa pesquisa é o 5º e 7º distrito do município de Nova Friburgo e parte do 4º distrito do município de Bom Jardim, no Estado do Rio de Janeiro. Composto por vegetação de Mata Atlântica, esse extenso fragmento florestal caracteriza-se pela preservação ambiental, rica em biodiversidade, recursos hídricos e beleza cênica paisagística exuberante. O seu relevo fortemente acidentado é composto por altitudes que variam em torno de 800 a 1.500 metros. A região abriga inúmeras espécies da fauna e da flora nativas, endêmicas, raras e algumas ameaçadas

de extinção, contendo complexo e diversificado conjunto de formações vegetais, com partes de florestas primárias e inúmeras secundárias, além de estágios distintos de capoeira, em virtude do tipo de agricultura adotada pela população local. Além disso, contêm importantes bacias hidrográficas dos mananciais dos Rios Macaé, Bonito, Das Flores, Santo Antonio e dezenas de afluentes, além de incontáveis nascentes, com grande quantidade de cachoeiras e locais bucólicos para banhos de rio.

São Pedro da Serra foi fundada em 1823 por famílias de imigrantes suíços e alemães que se deslocaram para o leste da então Fazenda do Morro Queimado, logo após a fundação de Nova Friburgo e passaram a viver da agricultura, desenvolvendo-se nos fundos de vale e ao longo do curso do Rio São Pedro.

A fundação da Freguesia de São João Batista de Nova Friburgo é o resultado sincrônico da tentativa de dar respostas às demandas dos cantões da Suíça e do governo português. De um lado, estava a necessidade da Suíça de expurgar parte de sua população, em função das guerras napoleônicas, de outro lado, a presença da corte portuguesa no Rio de Janeiro, tornava necessário então criar de fato um império e para isto se fazia necessário repensar os números e as características gerais da população, assim como o seu abastecimento. (Araújo e Mayer 2003:115)

A Freguesia de São João Batista de Nova Friburgo foi fundada em 1820 por D. João VI, para o estabelecimento dos imigrantes de crença católica, já que o Contrato de Imigração previa somente integrantes deste credo religioso, havendo grande participação de oficiais deste culto, entre padres e bispos. Muitos protestantes vieram e abdicaram de sua religião, passando a integrar a sociedade católica, assim como os alemães que chegaram em 1824, já que a organização social era “dotada de um aparato ideológico que os relegaria a um segundo plano na convivência social” (Araújo e Mayer 2003:124), o que motivou posteriormente inúmeras manifestações e confrontos religiosos. Ressalte-se que em São Pedro da Serra localiza-se “o templo católico mais antigo de Nova Friburgo, a Capela de São Pedro. Com a chegada dos suíços na localidade, a capela fora edificada por Francisco Phillipe Boechade inaugurada em 1865” (CORDEIRO, 2010:16), quando a localidade ainda era denominada vila São Pedro de Friburgo, o que confirma os relatos dos mais antigos componentes das famílias locais.

Desde sua concepção como colônia, Nova Friburgo teve como modelo o desenvolvimento de uma estrutura agrária que viria se diferenciar do

Plantation. Este sistema agrícola tinha como característica a utilização de mão-de-obra escrava em latifúndios produtores de Gêneros como cana de açúcar, por exemplo. No início do século XIX, Nova Friburgo surgira com a promessa de se instituir uma colônia baseada em minifúndios, com produção diversificada e operada por famílias de imigrantes livres. (CORDEIRO, 2010:17)

Suíços e alemães imigraram convencidos pelas autoridades suíças de que no Brasil encontrariam a *terra prometida* para o cultivo, rica em águas e madeiras de lei, com um rei católico que lhes ofereceria sementes e animais. Porém, inúmeras foram as dificuldades encontradas. Da terrível viagem com embarque na Holanda em veleiros apinhados de pessoas comparáveis aos navios negreiros, o que favoreceu a disseminação de inúmeras doenças que resultaram em muitas mortes, até a instalação das famílias em precárias construções em Nova Friburgo semelhantes às senzalas, os imigrantes sofreram todo tipo de dificuldades, sendo, inclusive, “obrigados a realizar diversos tipos de trabalhos coletivos” (Mayer, 2008:30). Recebiam um subsídio que não cobria sequer os gastos mínimos para sobreviverem. Além disso, os lotes de terra divididos num critério de sorteio entre os imigrantes, não considerava os acidentes geológicos dos terrenos localizados nas áreas montanhosas da região, sendo que muitos não tinham condições de cultivo. Com isso, viveram miseravelmente nos primeiros anos como colonos e “perderam traços de sua identidade europeia rapidamente” (Mayer 2008:31).

“Os suíços foram mais colonizados do que colonizadores, absorvendo a cultura interiorana, adotando as queimadas, a casa de pau-a-pique, a alimentação fundamentada na mandioca, no milho e no inhame trazido pelos escravos.” (Jornal XXI:17, Ano 17, nº147, maio 2013, apud Mayer 2008)

Em 1822 colonos suíços formaram uma aldeia com autorização do príncipe regente Dom Pedro I, sendo em 1823, fundada como São Pedro de Friburgo.

“Colonos suíços e alemães marcaram profundamente a vida de São Pedro. Basta observar os nomes das famílias que em São Pedro habitam: Ouverney, Schimidt, Heringer, Tardin, Knupp, Frez, Bo, Mafort, Blaudt, Sangy, Klein, Verly, Miseret, Heggdorn e outras. Embora tenha se registrado a presença de famílias de origem portuguesa como Barroso e Carvalho, famílias de outros países como Síria (Pedro), italiana (Magaldi), a sociedade local fundamentou-se na integração familiar dos descendentes pioneiros suíços e alemães.” (Mayer, 2008:)

Acredita-se que índios também viveram na região, segundo relatos de antigos moradores que “afirmavam terem encontrado na região objetos de barro que denotaria a presença de índios” (Mayer, 2008:27) e alguns nomes de núcleos nos arredores de São Pedro da Serra como Macaé servem de evidência, em virtude de sua origem indígena. Assim como as roças de mandioca, taioba, milho e outros cultivos, ainda fortemente presentes na agricultura local.

Poucas e raras foram às famílias negras que permaneceram na região, já que com a abolição da escravatura e com o declínio do ciclo do café, foram se dispersando para outros núcleos, como o do atual centro de Nova Friburgo, absorvidas pelo início do processo de industrialização e urbanização da cidade. Quilombos e pequenos núcleos de descendentes de escravos foram liquidados pelos próprios colonos imigrantes (MAYER, 2008:34). A discriminação dirigida a estas famílias era grande, mesmo nos idos da década de 1930 quando se estabeleceu na região a família Oliveira, conforme relato de Rosangela, agricultora familiar, no e-book “Agricultores do Estado do Rio de Janeiro” (BOTELHO e PAOLINO, 2013):

“As recordações de que não podiam participar das festas e dos bailes, a forma como eram tratados, revelam a dor daquela época: “nem chegavam a ir em festas... se davam alguma coisa pra comer tinham nojo, não pegavam na mão da gente... chamavam na rua de negrinho preto ou puxavam nosso cabelo, chamando de pixuim”.

Porém encontramos traços marcantes da presença dos negros na região com o cultivo do Inhame, vegetal de origem africana, “cuja introdução no Brasil se atribui aos negros escravizados” (MAYER, 2008:34) e que até os dias de hoje, faz parte da base da agricultura local.

São Pedro da Serra e Lumiar disputaram a condição de sede do 5º distrito de Lumiar, criado em 1889, alternando-se por 07 vezes a sede com a mudança do cartório, ora em um, ora em outro lugarejo, por conta das disputas entre as famílias que exerciam o poder econômico de ambos e em virtude dos acessos de escoamento da produção, já que o mais antigo tinha por saída São Pedro da Serra. Em 1987 é

criado o 7º distrito de Nova Friburgo, São Pedro da Serra, em terras desmembradas de Lumiar.

Ambos lugarejos permaneceram em isolamento até meados do século XX, sendo sua produção agrícola toda escoada por tropas de mulas que levavam café, carne de porco, feijão, farinha de mandioca, batata, milho e cabrito, basicamente, por péssimas condições, em picadas abertas na mata até o centro de Nova Friburgo. Somente no final de década de 50, por iniciativa de um grupo de moradores que acompanhou a construção, foi aberta a primeira estrada de terra ligando Lumiar a Nova Friburgo (SCHIAVO, 1997:41)

A localidade permaneceu ainda em relativo isolamento somente rompido com o asfaltamento desta estrada principal em 1982 (Shiavo, 1997:41), o que trouxe levadas sucessivas de turistas, veranistas e famílias provenientes dos grandes centros urbanos. Desde 1970 que a região já atraía pessoas do meio urbano com “os seguidores de filosofias alternativas freqüentando intensamente estas localidades e sendo os pioneiros na expansão das redes de sociabilidade locais” (CORDEIRO, 2010:2). Muitos passaram a desenvolver atividades econômicas primordialmente ligadas ao turismo, oferecendo abrigo e refeições, ocorrendo um novo processo de ocupação que vem se dando de forma desordenada, causando inúmeros problemas à região.

Apesar de algumas iniciativas das comunidades e das autoridades locais, verificamos um agravamento dos problemas socioambientais nos últimos anos oriundos da falta de infra-estrutura básica, em virtude da carência ou inexistência de serviços e equipamentos públicos que englobam desde a falta de saneamento à ausência de creches, postos de saúde e atendimento de emergência, recolhimento do lixo e transporte adequados. Frise-se a inexistência de sistema de esgoto, inclusive para a rede hoteleira já existente, o que vem intensificando a poluição dos rios. Ademais, a ocupação populacional desordenada traduz-se na proliferação de loteamentos irregulares e clandestinos em virtude da falta de regulamentação e fiscalização dos mesmos, precária construção civil, ineficiente escoamento de águas fluviais causadoras de erosão e destruição, além da degradação de áreas públicas e naturais, inclusive daquelas destinadas à conservação da biodiversidade.

Este processo foi ainda mais intensificado com o asfaltamento da Rodovia RJ 142 (Estrada Serra Mar) em 2006, interligando o distrito de Lumiar ao município vizinho de Casimiro de Abreu, o que trouxe mais recentemente novos visitantes e residentes, com um perfil cultural distinto do até então existente, sobre o qual discorreremos no segundo capítulo.

Os descendentes dos primeiros colonos da região, ainda hoje encontram na agricultura alguns de seus meios e modos de vida. Apesar das novas técnicas de manejo na agricultura com a utilização de agroquímicos, muitos agricultores ainda guardam em suas propriedades partes na lavoura em que o manejo se dá como faziam os antigos colonos, com as roça de aipim, inhame, banana, a horta e os canteiros de ervas que são preservados e retratam seus modos de vida, principalmente pela utilização destes produtos na culinária diária e pelo uso das ervas medicinais nas necessidades do dia a dia. De outro lado, apesar da pluriatividade existente nas propriedades, adotada por muitos agricultores na região como fontes alternativas de renda, como a construção de casas para aluguel a veranistas, por exemplo, ainda possuem a agricultura como base e fonte econômica de recursos.

1.2 – CONTEXTUALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Para produção do Roteiro de Agroturismo realizamos um estudo sobre os aspectos mais marcantes para o desenvolvimento sustentável da região, o que passamos a descrever nos tópicos abaixo.

1.2.1 - INSTITUIÇÃO DA ÁREA DE PROTEÇÃO AMBIENTAL DE MACAÉ DE CIMA – APAMC

A localidade em estudo encontra-se inserida na Área de Proteção Ambiental de Macaé de Cima (APAMC) instituída pelo Decreto Estadual nº. 29.213 de 14 de agosto de 2001, com a finalidade de ordenar o território e disciplinar o uso dos recursos naturais de forma sustentável, garantindo assim a manutenção, a qualidade dos

serviços ambientais e a proteção da biodiversidade. A criação da APA MC contribuiu para o fortalecimento do corredor ecológico do mosaico Central Fluminense, proporcionando a conexão com outras Unidades de Conservação (UC) de categorias distintas, em especial, com o Parque Estadual dos Três Picos (PETP).

Um dos mais significativos instrumentos da Política Nacional de Meio Ambiental adveio da Lei nº 9985, de 18 de julho de 2000 que, regulamentando o art. 225, parágrafo 1º e incisos I, II, III e IV da Constituição Federal, instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza, popularmente conhecida como Lei do SNUC. Em seus 48 artigos, verificamos os conceitos básicos, objetivos e diretrizes dispostas na Lei, a distinção das categorias de unidades de conservação, divididas em dois grupos por critérios de proteção integral e de uso sustentável, bem como as normas e as formas para sua criação, implantação e gestão, entre outras disposições.

Assegura o *caput* do art. 15 da Lei do SNUC que a Área de Proteção Ambiental (APA) terá por *“objetivos básicos proteger a diversidade biológica, disciplinar o processo de ocupação e assegurar a sustentabilidade do uso dos recursos naturais”*. Os aspectos primordiais do dispositivo citado permitem a absorção pela APA de terras públicas e privadas, a ocupação e utilização humana dos seus recursos naturais, a pesquisa científica e a visitação pública, além de prever a criação de um Conselho que deve atuar como órgão gestor, constituído por representantes tanto dos órgãos públicos, quanto das organizações da sociedade e da população local.

Entretanto, à época da promulgação do decreto que instituiu o Conselho Consultivo da APAMC (Dec. Est. nº 38.234 de 14/09/2005), verificou-se uma total falta de estrutura e preparo dos representantes dos órgãos integrantes do Sistema Nacional do Meio Ambiente – SISNAMA, do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) e dos executores estaduais, a Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente (FEEMA) e o Instituto Estadual de Florestas (IEF), haja vista a forma impositiva com que conduziram e elaboraram normas para a gestão da referida APA, como um regramento (posteriormente anulado) que proibia a construção civil em áreas acima de 800 metros, quando a própria vila de São Pedro da Serra encontra-se nesta altitude. Além disso, de forma indiscriminada, foram aplicadas inúmeras sanções aos agricultores da região, muitas vezes com multas reiteradas,

cumulativas e sobrepostas, o que ocasionou grande insegurança, além da divisão da população local entre os adeptos e não adeptos à instituição da APA. Como veranista à época na região e formação em direito com especialização na área ambiental, acompanhei todo o processo de instituição da APAMC.

Receosos de terem afetados os direitos sobre as suas propriedades, famílias tradicionais da região criaram um movimento social denominado União das Famílias da Terra (UFT) que se auto proclamava “*a voz da população tradicional*” e que conseguiu suspender o processo de implantação da UC, tal como vinha conduzido pelo órgão gestor estadual e buscando adequá-lo a sua perspectiva (SÁ REGO, 2010:190). Este movimento foi promovido por representantes da Associação de Moradores de Lumiar – AMOLA, em parceria com uma das associações de agricultores da região denominada Ação Rural, que através de um abaixo assinado, exigiu a revogação do decreto que instituiu a APA, inclusive motivando um projeto de decreto legislativo com este objetivo, apresentado à época pelo deputado estadual Alessandro Calazans (PMN) que, em seus fundamentos, dizia “*...priorizar a defesa da cidadania dos moradores que, de forma legal, cultivam a terra..*” que é “*... ocupada por agricultores que tiram o seu sustento da região, sem representar qualquer ameaça à preservação do meio ambiente*”.

Neste período, verificamos a tentativa de apropriação da noção de “*população tradicional*” pela UFT, como inserida na Lei da Mata Atlântica adiante tratada, no sentido de reforçar o direito às práticas agrícolas do pousio e da queimada pelos agricultores familiares locais.

Esta organização também mobilizou a Associação dos Moradores e Amigos de São Pedro da Serra (AMASPS) que passou a participar do processo de institucionalização do APA e, posteriormente, a integrar o Conselho Consultivo da APAMC, na defesa dos interesses das populações locais, fortemente baseadas economicamente nas atividades agrícolas, já que representam famílias agricultoras.

Com sua atuação conseguiram, na prática, impedir a imposição de regulamentações externas que não correspondiam aos seus interesses. Organizaram-se politicamente, procuraram deputados, fundaram uma

associação, ações consideradas como demonstrativas de uma “prática militante, consciente”, segundo certas visões. (SÁ REGO, 2010;187)

As sanções aplicadas aos agricultores familiares foram em grande parte, pelo desmatamento das áreas anteriormente destinadas ao *pousio* e que por se converterem em capoeiras e capoeirões, se tornariam impróprias para o cultivo. Segundo alguns autores o *pousio* é uma prática que descende dos índios e “é definido como uma forma de agricultura marcada pela rotação de pequenas áreas de cultivos (3 a 5 hectares), alternando períodos curtos (2 a 4 anos) com períodos maiores de descanso (10 a 12 anos)”. (Silva, 1996, Bertolino e Bertolino, 2010: 55).

Na área compreendida pela APAMC, especificamente em São Pedro da Serra, os agricultores promoviam um rodízio, plantando em uma área durante um período de 5 a 6 anos, enquanto outra área permanecia em *pousio* para regeneração natural da fertilidade da terra, ocorrendo o crescimento de uma vegetação de capoeira, a partir de sementes do solo ou de brotos deixados no terreno durante o período de plantio. Depois de um período aproximado de 04 a 10 anos, procedia-se à limpeza do terreno para o plantio, com a remoção da capoeira e a queima dos resíduos (Bertolino e Bertolino, 2010).

Como já vem sendo apontado por diversos estudiosos (Bertolino e Bertolino, 2010; Queiroz, 2007), a prática do *pousio*, também conhecida em termos técnicos como “agricultura itinerante”, “agricultura migratória”, ou em termos locais simplesmente como, “coivara” ou “descanso”, carrega um potencial de sustentabilidade de extrema importância para a conservação da biodiversidade na região da APAMC. Em pesquisas realizadas no ano de 2009 na região, técnicos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) conceituaram a prática do *pousio* como sendo sustentável¹, destacando que o objetivo do manejo de *pousio* “é a recuperação da qualidade do solo após alguns anos de cultivo o que, conseqüentemente, evita a degradação dos recursos genéticos e hídricos da

¹ A pesquisa da Embrapa aponta para o fato de que é preferível manter o sistema tradicional, ao invés de manter as áreas permanentemente desmatadas e manejadas com fertilizantes químicos e agrotóxicos. O sistema tradicional, nesse caso, é indicado como mais sustentável. (EMBRAPA-CNPS, 1997:212)

paisagem”. E observaram que “os processos de ciclagem e transferência de energia se mantinham em níveis compatíveis com a manutenção da biodiversidade local” (EMBRAPA-CNPS, 1997:212).

Todavia, observa-se nos últimos anos, que os agricultores da região da APA MC vem reduzindo expressivamente o tempo de descanso da área em *pousio*, em consequência da repressão oriunda da legislação ambiental (Bertolino e Bertolino, 2010). O Decreto-lei 750 (de 10/02/1993), que regulou o uso do solo na região de Mata Atlântica até 2006, proibia explicitamente “cortar, explorar e suprimir a vegetação primária ou secundária nos estágios avançados e de média regeneração da Mata Atlântica” (Art 1º), “colocar fogo nas florestas e demais formas de vegetação” (Art 27). Apesar do aspecto positivo de estimular a conservação da mata, o Decreto teve um efeito muito negativo para os pequenos agricultores das regiões de regeneração de Mata Atlântica. A partir dele o corte da capoeira passou a ser duramente reprimido, o que resultou na redução do período de *pousio* para dois anos, tempo em que o diâmetro das árvores não ultrapassa 5 centímetros (medidos localmente com base no diâmetro de uma garrafa “pet”) e altura não ultrapassa a do peito do agricultor. Acima deste limite, a derrubada passava a ser considerada criminosa pelos órgãos de fiscalização e sujeita a multa (Carneiro et al, 2010: 46).

Com a substituição do Decreto-lei 750 para a Lei 11.428 de 22 de dezembro de 2006, conhecida como a Lei da Mata Atlântica, ocorreram modificações favoráveis aos pequenos agricultores familiares em geral. Entre elas, destaca-se a autorização do corte, supressão e exploração da vegetação secundária em estágio médio de regeneração, “quando necessários ao pequeno produtor rural e populações tradicionais para o exercício de atividades ou usos agrícolas, pecuários ou silviculturais imprescindíveis à sua subsistência e de sua família” (artigo 23, item III). Contudo, o corte da vegetação em estado inicial de regeneração deve ser autorizado pelo órgão estadual competente (artigo 25). Importante acrescentar que a lei estabelece no seu artigo 13 que o “governo federal deve facilitar o acesso à autoridade administrativa, simplificar os procedimentos, que serão gratuitos e dar prioridade à análise e ao julgamento dos pedidos de autorização que partirem dos pequenos produtores e das populações tradicionais”. Porém, este é um problema recorrente dos agricultores da

APA MC, a demora na concessão das licenças pelos órgãos oficiais em virtude dos trâmites burocráticos, o que compromete o plantio na época correta, ressaltando-se que a região serrana possui estações climáticas bem definidas, o que os obriga a cultivarem a terra sem as efetivas licenças. Com isso, novas penalidades administrativas podem ser aplicadas aos mesmos.

A prática do pousio não foi completamente regulamentada pela legislação e outro principal motivo de embate é o uso de queimadas controladas, após o corte da vegetação secundária em estágio médio de regeneração. Assim, o sistema de pousio persiste até hoje como uma fonte constante de conflitos entre agricultores e órgãos de fiscalização. Apesar da legislação estadual que coíbi às queimadas controladas no estado do Rio de Janeiro, elas continuam sendo praticadas e alvo de forte repressão do órgão fiscalizador, incorrendo em multas e até mesmo em confrontos pessoais entre agricultores e fiscais que podem estar na origem de incêndios criminosos que ocorrem na região.

Neste contexto de maior restrição à prática do pousio, verificamos a intensificação na utilização dos espaços agricultáveis, com o uso crescente de insumos químico-sintéticos.

Apesar da adaptabilidade da agricultura de pousio na região de montanha sob a ótica da preservação ambiental e de seu caráter altamente sustentável, os obstáculos gerados pela legislação ambiental em períodos mais recentes, fazem com que esse tipo de manejo agrícola tradicional, venha “sendo trocado pelo manejo convencional” (Queiroz, 2007: 61). Neste sentido, Queiroz (2007) destaca um conjunto de fatores geomorfológicos que torna mais complexa e preocupante a expansão deste tipo de manejo na área da APAMC, onde o cultivo mais intensivo do solo em um relevo predominantemente acidentado, provoca altas taxas de erosão e a consequente perda de solo. Além disso, “as chuvas intensas que ocorrem na região e a constante irrigação das culturas facilitam a lixiviação do solo e o carreamento dos insumos agrícolas para os rios da área” (Queiroz, 2007: 62). Acrescenta-se que além da contaminação dos rios e lençóis freáticos, a lixiviação do solo exige o uso cada vez mais frequente e intenso

de insumos químicos, com consequências graves para a saúde do produtor e da população local, como demonstram estudos recentes de cientistas.²

Outros importantes aspectos de embate foram às regulamentações de proteção à natureza, *“como a obrigatoriedade das áreas de reserva legal e a interdição de práticas agropecuárias nas chamadas Áreas de Preservação Permanentes (APPs)”* (SÁ REGO, 2010:176), haja vista que o relevo extremamente acidentado, com inúmeros mananciais, faz com que a quase totalidade das propriedades possuam áreas em APPs e muitos cultivos se encontram nelas, o que deve ser objeto de estudo nos planejamentos para a adequação ambiental das propriedades.

No intuito de conquistarem a simpatia da população local para a implantação do Conselho Consultivo da APAMC e apaziguar os enfrentamentos com os seus gestores, o INEA promoveu uma série de oficinas informativas abertas às comunidades existentes em seu território. O Conselho começou a funcionar efetivamente em 2009, composto por representantes das populações locais, do poder público e de instituições atuantes na região que participaram das oficinas do INEA, realizadas em Lumiar.

Como moradora e havendo exercido cargos de Secretária Executiva do Conselho Consultivo da APA MC e da Associação de Moradores e Amigos de São Pedro da Serra (AMASPS), percebo que o estabelecimento desta UC apresenta-se como um potencial para a efetivação de práticas sustentáveis na região. No entanto, devido ao histórico de ações repressoras de órgãos públicos na região, uma série de conflitos com as populações locais se formou no curso da implantação da APAMC, sobretudo com a parcela mais antiga da população que vive da agricultura. Com traços culturais fortes em relação ao modelo convencional de produção, os agricultores resistiram e ainda resistem às adequações ambientais exigidas pela legislação. Diante do contexto de crescente pressão econômica e ambiental vivenciada pela agricultura familiar na região, inúmeros conflitos de natureza socioambiental foram gerados pela falta de comunicação, orientação, aproximação e diálogo com o órgão gestor da APA.

² A esse respeito consultar o importante dossiê organizado pela ABRASCO (Associação Brasileira de Saúde Coletiva) sobre o impacto do uso de agrotóxicos na saúde humana (www.abrasco.org.br/UserFiles/Image/DOSSIE2f.pdf)

Entretanto vários fatores vêm influenciando a ampliação do diálogo da gestão da APAMC com os agricultores, como a promoção do Seminário Iniciativas Sustentáveis na APAMC realizado em junho de 2011 em Lumiar, idealizado e coordenado por mim à época em que secretariava o Conselho Consultivo da APAMC e que só se viabilizou pela colaboração conjunta de Maria José Carneiro, Paulo Frederico Petersen, Jailton Barroso Eller e Marcos Roney Cunha que integravam este coletivo naquele período. Este evento objetivou a mobilização da comunidade com a divulgação de informações, troca de experiências e muitos debates, visando à apresentação de propostas a serem incorporadas ao Plano de Manejo desta UC, de forma a servirem como diretrizes. O seminário contou com a participação de 154 inscritos, por limitação no número de inscrições, além da participação de um número não dimensionado de pessoas não-inscritas.

As atividades foram separadas em 03 mesas debatedoras com os temas da agricultura, geração de renda e educação ambiental. Em cada uma delas, as experiências locais com seus conhecimentos tradicionais foram destacadas e promovidas apresentações de outras experiências que apontaram resultados positivos em comunidades existentes em diversas UCs, a partir de iniciativas sustentáveis que melhoraram a qualidade de vida social e a preservação da natureza.

A mesa da Agricultura, denominada “Conciliando Agricultura e Conservação da Natureza” contou com a mediação de Paulo Petersen, diretor da Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa (ASPTA) e editor da Revista Agriculturas, e apresentações de: Jailton Barroso do Conselho dos Dirigentes das Organizações de Agricultores Familiares de Nova Friburgo (CONRURAL) e atual presidente da Associação de Agricultores de São Pedro da Serra e Adjacências (AFASPS), que discorreu sobre os resultados da pesquisa coordenada pela Professora Maria José Carneiro que sistematizou as características mais relevantes dos sistemas agrícolas e os meios de vida das famílias agricultoras da região; de Ivo Jucksch, professor da Universidade Federal de Viçosa (UFV), sobre a experiência com a criação do Parque da Serra do Brigadeiro; de Fábio Reis, engenheiro florestal da Associação dos Moradores do Quilombo do Campinho de Paraty/RJ (AMOQC); e de José Ferreira, agricultor, sobre a experiência agroflorestal da AMOQC, com o aproveitamento da polpa da Juçara.

No debate sobre “Geração de Renda, Meios Sustentáveis” houve a mediação de Robson Heringer, comerciante local, com as apresentações dos trabalhos de: Marcos Roney Cunha, sobre sua experiência com mudas nativas da Mata Atlântica no Sítio Terra Romã e outras iniciativas de produção familiar regional com o beneficiamento de alimentos; de Edvandro Ribeiro biólogo, sobre a Pousada Ecológica de Turismo Sustentável El Nagual, em Santo Aleixo/RJ; e de Claudia Jobb Schmitt, professora do CPDA/UFRRJ, sobre estruturação de redes solidárias de comércio e cooperativismo.

E na mesa da “Educação Ambiental, Cotidiano Escolar”, tivemos a mediação do saudoso professor José Fernando Silva Mello, ex-diretor do Colégio Estadual José Martins da Costa (CEJMC) de São Pedro da Serra, com apresentações de: Virginia Villas Boas Sá Rego, professora do CEJMC, sobre a educação ambiental praticada nas escolas da região; de Declev Reyner Dib Ferreira, professor da Fundação Municipal de Educação de Niterói, sobre subsídios para educação ambiental; e de Fernando Guerra, professor da rede pública municipal do Rio de Janeiro, sobre a implementação da educação ambiental nas escolas.

A plenária final, mediada pela professora Maria José Carneiro, apresentou várias indicações para o Plano de Manejo desta UC, conforme destacamos de forma resumida nos parágrafos seguintes, de acordo com os ramos de interesse.

Para agricultura foram propostas: a criação de um programa de formação continuada objetivando a diminuição do uso de agroquímicos e a implantação de uma assessoria técnica, científica e educacional para transição agroecológica na região; elaboração de uma agenda para a agricultura, reunindo atores como EMATER, Embrapa, Conrural, demais integrantes do Conselho da APA, INEA e do Conselho do Mosaico Fluminense, tendo por fim a mobilização de políticas públicas existentes para o desenvolvimento sustentável local; melhorias no acesso aos mercados locais, inclusive institucionais, como a merenda escolar; a regulamentação da prática do pousio e do uso do fogo; projetos para a juventude relacionados à agricultura da região, como alternativa de geração de renda e emprego; o fortalecimento da identidade cultural e da auto-estima dos agricultores, com a valorização de técnicas desenvolvidas pelos mesmos que auxiliaram na preservação da natureza; a

flexibilização da legislação pertinente ao cultivo do palmito Jussara; e divulgação e prática de atividades agroflorestais pelas escolas da região.

Para a geração de renda com meios sustentáveis, foram propostas: a implementação de projetos de assistência técnica que promovam o cooperativismo, o associativismo, a silvicultura, a agricultura ecológica e o mapeamento das iniciativas e fontes de renda locais para posterior incremento de programas específicos que fortaleçam toda a cadeia produtiva local, inclusive para jovens aprendizes com o uso múltiplo de recursos sustentáveis, como o bambu e fibras de banana e taboa; a regulamentação do manejo do Palmito da Juçara e do manejo florestal; a produção de mudas de espécies nativas para Sistemas Agroflorestais (SAFs); a promoção da apicultura, da meliponia³, da produção de flores, de hortaliças com a hidroponia, da desidratação de frutas e ervas, da criação de pequenos animais e do reaproveitamento de materiais para o artesanato; o fortalecimento dos pontos de cultura e espaços de cultura instalados na localidade; a implantação de programas de ecoturismo e turismo rural; o levantamento dos locais de lazer coletivos, especialmente das cachoeiras e praias de rios, para a realização de projetos que elaborem estudos de carga e indiquem meios para a regularização de seu uso; a implementação da coleta seletiva do lixo em toda a região abrangida pela APA e de programas para limpeza dos rios; o incentivo a realização de encontros específicos para divulgação da legislação ambiental; e a realização de um cadastramento dos agricultores, com a demarcação das áreas agricultáveis e de pousio, para regulamentação de seu uso.

Na parte relativa à educação ambiental, foram propostas: a sua inserção aos Projetos Políticos Pedagógicos das escolas locais de forma contínua, oferecendo experiências concretas de ações e comportamentos sustentáveis sócio-ambientalmente e de participação política, trabalhando temas que afetam a comunidade local e suas correlações com questões ambientais em escala global; sua promoção objetivando a sensibilização da responsabilidade individual e coletiva no desenvolvimento socioambiental sustentável na região, instrumentalizando os alunos

³ As abelhas da sub família Meliponinae (Hymenoptera, Apidae), são conhecidas por "abelhas indígenas sem ferrão".
(<https://br.answers.yahoo.com/question/index?qid=20060702163523AAPiCJu>, acessado em 15/07/2014)

à participação social em espaços como fóruns e conselhos públicos; seu desenvolvimento em parcerias com as entidades e associações regionais, ONGs, empresas, órgãos públicos e instituições de ensino; promoção de cursos técnicos em agroecologia e a criação de um centro de referência para a educação ambiental na APA MC; e articulação para a elaboração do Plano de Recursos Hídricos do Rio Macaé.

Além disso, foram realizadas oficinas sobre: projetos de serviços ambientais de água, com Maurício Ruiz do Instituto Terra de Preservação Ambiental; agroecologia com Claudemar Mattos, agrônomo da ASPTA e José Ferreira, agricultor quilombola de Paraty; mudas e sementes de espécies nativas, com Marcos Cunha do Sítio Terra Romã; reciclagem de resíduos orgânicos, com a agrônoma Adriana Maria Aquino da Embrapa Agrobiologia; ecoturismo e ervas medicinais, com o erveiro e guia de ecoturismo/FUNBIO Waldir João da Silva Braga; políticas públicas para agricultura familiar, com a apresentação do Programa Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por Alexandre Gollo, agrônomo da CEDRO e Claudia Jobb Schmitt, socióloga do CPDA/UFRRJ; duas oficinas específicas de educação ambiental, uma de atividades e dinâmicas para professores, ministrada por Fernando Guerra, biólogo especialista em ciências ambientais e professor da rede pública municipal do Rio de Janeiro e outra utilizando o Pau-Brasil como instrumento pedagógico nas escolas e comunidades, por Maria Luiza Ferreira e Humberto Möller, pedagoga e economista especialista em gestão ambiental, respectivamente, do Instituto Casa do Pau Brasil; e de artesanatos, com tecelagem manual com fibras de banana, com Luzimara Mendes, gestora ambiental e pedagoga Waldorf, do Ateliê Tecido de Bambú de Lumiar; utilização de fibra de Taboa, com Maria Cristina Frez Ledo da Oficina das Ervas Naturais de Galdinópolis; e reciclando seu jornal, com Eunice Caldas, artesã do Ateliê Eunice Artes, de Santo Antonio de Pádua.

Este seminário reuniu inúmeras ações, servindo como chamada aos poderes públicos, à sociedade civil e a todos os componentes do conselho consultivo para que se envolvessem na ampliação do diálogo com os gestores da UC e para a elaboração do Plano de Manejo pela empresa contratada, de forma a serem garantidos os direitos dos agricultores e das comunidades no uso de suas propriedades e meios de vida, bem como, para a promoção de ações e políticas públicas de geração de renda sustentável,

com a devida inserção da educação ambiental no currículo escolar, tudo em prol da conservação e preservação da qualidade de vida social e do meio ambiente.

A construção do Plano de Manejo foi realizada em várias etapas, com oficinas específicas destinadas às lideranças locais, inúmeras reuniões com os membros do conselho e nas comunidades inseridas na APA MC. Atualmente, aguardamos sua aprovação pelo INEA. Este documento conta com vários planos setoriais, como o da agricultura, elaborado pela professora Maria José Carneiro que teve por base as propostas levantadas deste seminário.

Outro importante fator nesta aproximação entre agricultores e a gestão da UC, ocorreu no ano de 2013 quando houve a disponibilização pelo PETP de 04 guarda-parques para atuarem na APAMC, todos concursados em 2012 e preparados sob a nova política do Curso de Formação de Guardas Parques do Estado do Rio de Janeiro, adotada pelo INEA. Com a chegada deles, estabeleceu-se uma nova fase de relação entre a população local e a gestão da APA MC, haja vista que os guarda-parques primeiramente conversam com a população para depois orientá-la, exercendo o papel de educadores ambientais, com ações de conscientização sobre a importância da preservação, da conservação e de práticas sustentáveis, o que promove o conhecimento e a troca de informações entre as comunidades locais e os representantes da APA MC. No dizer do Presidente da AFASPS *“o tratamento dos guarda-parques com os agricultores vem se dando na base da troca de informações e orientações para a adequação ambiental de suas propriedades.”*

Em entrevista, os atuais guarda-parque Fernando Dias, Leon Veiga e Felipe Cariello que trabalham na região, nos deram o seguinte depoimento:

"A proposta de criação do cargo Guarda-Parques era uma vontade antiga da gestão da DIBAP/INEA – Diretoria de Áreas Protegidas do Instituto Estadual do Ambiente. A abertura do concurso no início de 2012, para a ocupação deste importante cargo nas Unidades de Conservação do Estado do Rio de Janeiro foi vista como um grande conquista por parte de muitos diretores do órgão estadual e também por muitos ambientalistas. Viemos atender a muitas demandas das Unidades de Conservação (UCs) como a educação ambiental, apoio a pesquisa científica, monitoramento, fiscalização, combate a incêndios florestais e principalmente o contato e a comunicação com as populações tradicionais e locais inseridas nos contextos das UCs de Proteção Integral e Uso Sustentável. Nós Guarda-Parques da Área de Proteção Ambiental de Macaé de Cima (APAMC) tivemos uma grande surpresa quando começamos nossa atuação em novembro do

mesmo ano. Vimos a difícil relação entre o INEA e as populações das comunidades inseridas no contexto da APAMC. Não só aqui na APAMC, como em muitas outras UC, a comunicação entre o órgão ambiental estadual e as populações inseridas neste contexto era defasada. Sentimos logo no início que as pessoas queriam ser escutadas, precisavam de informações e se sentiam reprimidas pela atuação dos profissionais, gestores e técnicos do órgão. Assim, desde nossa chegada ao final de 2012, trabalhamos para mudar esse quadro. Percebemos que nossa atuação seria muito além das funções prescritas no contrato de trabalho. Entendemos que seríamos intermediadores de conflitos e com o passar do tempo desenvolvemos um “tato” para lidar com as situações que surgiam. Apesar dos conflitos passados, a população sempre nos tratou com muita educação e isso só reforçou nossa vontade de ajudar. O INEA e a APAMC não tem a menor intenção de frear o progresso da região, muito pelo contrário, por ser uma UC de Uso Sustentável, o real objetivo é promover o desenvolvimento sustentável da região em parceria com a população. Hoje buscamos parceiros a fim de desenvolver as atividades e projetos com caráter socioambiental, voltando às ações para a agricultura ecológica, turismo rural e ecológico, entre outras. Acreditamos que trabalhando em parceria com a população, conseguiremos garantir o meio ambiente ecologicamente equilibrado e essencial à sadia qualidade de vida para as presente e futuras gerações."

A implantação da unidade de conservação afeta a população local. Por isso, a lei assegura a inclusão e participação das comunidades na gestão da APAMC para que seja bem sucedida. A região possui várias comunidades, cujas práticas de manejo, estratégias produtivas e meios de vida, devem ser respeitadas e harmonizadas com o preponderante interesse coletivo, o que nem sempre ocorre.

Muitos conflitos ainda ocorrem na região, como: a problemática para o desmembramento das propriedades, já que após a instituição da APAMC, foi estabelecida a quota mínima de 20.000 m² para cada faixa de terra desmembrada; os inúmeros infortúnios no trâmite para se obter a ligação dos padrões de luz em novas construções, pela indefinição do órgão responsável para emitir a autorização; e a delonga na liberação de licenças para o plantio em áreas de pousio pelo próprio INEA, como já explicitado acima.

Mas verificamos esforços para que sejam sanados os impasses, como a recente edição da Resolução nº 86/2014 do INEA em janeiro deste ano, visando à regulamentação da prática do pousio, a instituição dos SAFs e o uso do fogo no Estado do RJ, cujo processo para divulgação e aperfeiçoamento vem sendo negociado em seminários, com a participação de várias entidades, movimentos e associações

representativas da agricultura familiar, contando com a especial parceria da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (AARJ). E também sentimos uma efetiva tentativa de aproximação com a comunidade da nova chefia da APAMC, hoje exercida pelo geógrafo Victor Niklitschek Urzua, pessoa aberta ao diálogo com os diversos segmentos produtivos e culturais da região.

1.2.2 – ORGANIZAÇÕES DOS AGRICULTORES FAMILIARES

A instituição da APAMC intensificou o processo de repressão aos agricultores em virtude da legislação ambiental, ocasionando transformações ambientais e socioculturais.

Muitas áreas antes utilizadas para cultivo ou pasto no sistema de pousio, encontram-se em processo de regeneração da mata, transformadas em capoeiras e capoeirões, haja vista que “o corte da vegetação após o tempo de descanso da terra, variável segundo a qualidade do terreno e a disponibilidade da terra de cada produtor, é entendido por muitos (incluindo fiscais e visitantes “de fora”) como uma ameaça ao processo de regeneração da mata atlântica.” (CARNEIRO e TEIXEIRA, 2012: 94) Vários agricultores abandonaram suas lavouras e nota-se hoje um expressivo desânimo com a atividade por parte daqueles que permanecem trabalhando em suas lavouras, como se não fosse mais possível conciliá-las com a conservação ambiental, especialmente em virtude das leis ambientais. Ouvimos vários relatos no sentido de que deixarão a agricultura em breve.

Porém, em contra-direção, novos movimentos políticos surgiram na região para o fortalecimento da agricultura, como o dos agricultores familiares de Nova Friburgo que, em 13 de agosto de 2011, criaram o Sindicato dos Agricultores Familiares de Nova Friburgo, entidade sindical exclusivamente dirigida à representação de famílias agricultoras no Estado do Rio de Janeiro, atrelado ao movimento nacional incentivado pela Federação Nacional dos Trabalhadores e Trabalhadoras na Agricultura Familiar (FETRAF), e que se aproveitou da experiência bem-sucedida do associativismo no município que possui a maior rede associativista municipal do

país (<http://www.avozdaserra.com.br/noticias.php?noticia=15317>, acessado em: 05/05/2014).

A criação deste sindicato impulsionou, meses depois, a formalização da Associação dos Agricultores Familiares de São Pedro da Serra – AFASPS, em dezembro de 2011. Segundo seu atual presidente Jailton Barroso Eller, “a AFASPS nasceu da vontade de organização dos próprios agricultores, para defesa de seus interesses e para sua representatividade no próprio Conselho Consultivo da APAMC”.

Outro fator que incentivou a organização social dos agricultores no segundo semestre do ano de 2011, foi o Programa de Desenvolvimento Rural Sustentável em Microbacias Hidrográficas do Estado do Rio de Janeiro, conhecido como Rio Rural, que objetiva a melhoria da qualidade de vida e o aumento da renda do produtor rural, conciliados com a conservação dos recursos naturais. Utilizando-se de uma estratégia de ação na qual a microbacia hidrográfica funciona como unidade de planejamento e interação, o programa é financiado pelo Banco Mundial/BIRD e incentiva a adoção de práticas voltadas à sustentabilidade, adequadas ambientalmente. Sua metodologia desdobra-se em planejamentos participativos com as comunidades, mobilizando muitos agricultores, o que também incentivou a organização civil dos mesmos e serviu para promoção da mobilização já existente em torno da criação da AFASPS.

A AFASPS hoje possui 82 associados, representantes das famílias de São Pedro da Serra e de seus arredores, e pode-se dizer que é a organização civil de maior força hoje na região. Suas reuniões mensais geram grande mobilização, congregando uma significativa maioria de seus associados, moradores, políticos e demais lideranças locais, servindo para o repasse de informações e discussão a respeito de temas de interesse das comunidades. Além disso, promovem a formação e a capacitação de seus associados através de cursos, oficinas e viagens a eventos destinados a este segmento profissional, bem como são muito ativos na organização de festas e feiras agrícolas na região. Sua formação foi fundamental para melhoria do diálogo com os gestores da APAMC. Recentemente adquiriram dois tratores, através do Programa Rio Rural e fizeram cursos específicos para operacionalização dos mesmos.

1.2.3 – DA INSTITUIÇÃO DO COMITE DE BACIA HIDROGRÁFICA DOS RIOS MACAÉ E DAS OSTRAS – CBH MACAÉ/OSTRAS

Em 2003, através do Decreto Estadual nº 34.243, é criado o CBH Macaé/Ostras para gestão dos recursos hídricos da região, visando o seu aproveitamento sustentável, defesa e conservação, como também para participação na discussão dos critérios para cobrança pelo uso das águas, composto por entidades da sociedade civil organizada, usuários das águas e poder público. É um órgão colegiado, com atribuições normativas, deliberativas e consultivas, de nível regional, integrante do Sistema Estadual de Recursos Hídricos - SERHI, nos termos da Lei Estadual nº. 3.239/99. Seu principal objetivo é garantir a qualidade e a quantidade das águas para todos os usos, como: abastecimento humano e dos animais, agricultura, indústria, turismo, lazer, geração de energia elétrica, dentre outros. É o órgão que define regras e ações necessárias ao seu fim.

Recentemente, em 2013, foi lançado o Plano de Recursos Hídricos da Região Hidrográfica Macaé/Ostras, para planejamento das ações necessárias a sua recuperação e conservação, servindo de base a elaboração de políticas públicas que orientem a aplicação de recursos na região.

O Plano possui 25 programas dos quais destacamos, por denotar especial interesse aos agricultores, ou por gerarem implicações diretas em suas propriedades, caso sejam efetivamente aplicados na prática, os seguintes: Programa 5 de “Incentivo às Boas Práticas e à Regularização Ambiental das Propriedades”, objetivando alternativas para diminuir custos para os produtores e aumentar ganhos para a região hidrográfica; Programa 6 sobre o “Pagamento por Serviços Ambientais”, incentivando a criação do Produtor de Água, com premiação as propriedades ambientalmente regularizadas e aos produtores com boas práticas; Programa 9 que prevê a feitura de um “Inventário e Proteção Participativa de Nascentes”, o que implicará em um mapeamento das nascentes de todas as propriedades; o Programa 10 que trata da “Identificação e Restauração de Áreas de Proteção Permanente (APP) e Recuperação de Áreas Degradadas” que poderá indicar práticas agrícolas, de manejo de solos e outras que evitem erosão, contaminação e assoreamento; o programa 12 de “Planos

Municipais de Saneamento Básico”, que envolve abastecimento de água potável e esgoto, também em áreas rurais; o Programa 17 que prevê “Ampliação da Cobrança pelo Uso da Água”, objetivando a discussão e definição de regras futuras; o Programa 20 de “Proposta de Intervenções não Estruturais Visando à Mitigação dos Impactos das Cheias”, especialmente por prever sistemas de previsão e alerta; o Programa 21 que trata do “Resgate e Incentivo aos modos de vida e Práticas de Manejo das Populações Tradicionais”; e o Programa 22 de “Ordenamento do Turismo”.

Os dois últimos merecem especial destaque vez que o Programa 21 almeja o resgate e a valoração de modos de vida e das práticas das populações tradicionais, compreendendo os agricultores familiares como integrantes da categoria de população tradicional, e o Programa 22 que tem por objetivo a estruturação do turismo de forma a proteger a cultura e as características das comunidades.

Recentemente outro programa vem sendo desenvolvido, exclusivamente destinado aos agricultores familiares, mas ainda não temos ciência de seu conteúdo específico.

No ano de 2013 o CHB Macaé/Ostras promoveu ciclos com rodas de conversas em todas as comunidades situadas em seu território, sob a coordenação do sociólogo Juliano Luís Palm, para socialização e discussão dos planos supracitados, havendo grande mobilização na maioria das localidades visitadas. No processo, foi aplicada a metodologia de valorização das lideranças locais, contratadas para atuarem como mobilizadores sociais em todas as localidades visitadas, no total de 30 pessoas, e a dinâmica das rodas de conversa que criam sempre um ambiente mais propício para elucidação de dúvidas e construção coletiva, no caso, do Plano de Recursos Hídricos da Região Hidrográfica Macaé/Ostras. Segundo avaliação do coordenador deste trabalho que nos concedeu uma entrevista “resta saber se a partir da experiência desta construção coletiva, a operacionalização do plano seguirá na mesma perspectiva com o empoderamento das diferentes comunidades, ou se este processo será levado a cabo de uma forma hierárquica. Todavia a própria construção coletiva indica um posicionamento e valorização de um processo de construção coletiva pelo CBH Macaé/Ostras.”

Neste sentido, em virtude da recente instituição do CHB Macaé/Ostras e da própria divulgação de seus planos e programas, cabe aguardar o desenrolar de suas ações para uma melhor análise do processo e sua influência no desenvolvimento da região em estudo.

1.3 – DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

A temática do desenvolvimento rural ganhou nova complexidade com as noções de desenvolvimento sustentável e sustentabilidade⁴. A sustentabilidade para a agricultura demanda a idéia de uma permanência da produtividade com a manutenção dos recursos naturais, incluindo a noção de que a produção deve ser ecologicamente correta (garantidora da qualidade dos recursos naturais e da vitalidade dos agroecossistemas), economicamente viável (assegurando auto-suficiência e renda ao agricultor), socialmente justa (atendendo as necessidades básicas dos membros da sociedade, respeito aos direitos de uso da terra por sua função social e acesso ao capital) e humana (respeito às formas de vida vegetal, animal e humana). Assim, podemos observar grande proximidade entre o conceito de sustentabilidade para a agricultura conceituada por Miguel Altieri (1995).

Partindo deste conceito como base para o desenvolvimento rural, vislumbramos a partir dos anos 90 a introdução de novas noções na pauta dos debates mundiais visando à implantação de estratégias rumo a padrões mais sustentáveis para o desenvolvimento rural, como a da *multifuncionalidade da agricultura*, cujos objetivos impõem a multiplicação de novas políticas públicas econômicas e sociais para o meio rural e agrícola.

A multifuncionalidade da agricultura engloba a valorização de todas as contribuições da agricultura, não só pela produção agrícola privada que abastece os mercados mundiais e garante uma qualidade alimentar, mas também pelos demais fatores interligados que fazem da agricultura um benefício para toda a humanidade,

⁴ Entende-se que não existe sustentabilidade em absoluto, simplesmente um sistema baseado em determinados princípios é mais sustentável do que o outro, ou seja, a sustentabilidade é uma noção relacional e não um valor estático. MARCO REFERENCIAL EM AGROECOLOGIA, EMBRAPA, 2006.

como a sua contribuição para a preservação e conservação dos recursos naturais, aqui inseridos água, biodiversidade, solo, ecossistemas, biomas, etc, conciliados aos inúmeros aspectos e funções sociais da agricultura, como a permanência e a reprodução das famílias rurais no campo, a segurança alimentar da sociedade e das próprias famílias com a produção para o auto-consumo, a preservação da paisagem e do seu universo como alternativa ao turismo e para as economias locais onde são desenvolvidas, além das questões de identidade, legitimidade e territorialidade que promovem a manutenção social e cultural das famílias agricultoras (CARNEIRO E MALUF, 2003:19).

Estas questões estão sendo discutidas por várias instituições nacionais e internacionais entre ONGs, universidades, representações sindicais, etc que questionam o papel que a agricultura cumpre em cada sociedade, entendendo que devem fazer parte do debate social local em busca do caminho para o desenvolvimento agrícola sustentável. Preocupam-se com a formação de novas políticas públicas para o meio rural, como os serviços ambientais recentemente inseridos no contexto rural brasileiro. Busca-se no debate com as comunidades regionais e locais, em processos participativos com seus atores e com os movimentos sociais, além da inovação das instituições, a abertura de novos créditos rurais. Baseiam-se na emergência de um projeto político democratizante, tendo na agricultura familiar, social, ambiental, política e economicamente sustentável, sua principal proposta para o desenvolvimento rural.

A agricultura fluminense e, em particular, a que encontramos na região da APAMC, apresenta características particularmente interessantes se a observarmos sob a ótica da multifuncionalidade, devido a alguns fatores. Destacam-se, principalmente, a existência de um grande potencial de exploração do turismo rural associado a uma paisagem natural diversificada onde montanhas, florestas, cachoeiras e rios se combinam com áreas de lavoura, conformando uma paisagem atraente e bucólica para os olhares de cidadãos. Contribui para esse cenário a presença de áreas de preservação ambiental e a imbricação de elementos simbólicos oriundos de universos culturais distintos. Nesse contexto, a lente da multifuncionalidade da agricultura também se revela adequada para abordar essa realidade onde a agricultura vivencia ciclos de crise que ameaçam constantemente a continuidade da atividade e a

reprodução social das famílias que dela se ocupam. Contribui para isso na área em estudo a distância dos mercados consumidores que levam o agricultor a ficar atrelado a atravessadores e, assim, perdendo parte importante da renda agrícola, a ausência de assistência técnica e, mais recentemente, as limitações impostas pela legislação ambiental em uma região onde a área agricultável fica espremida entre os cursos d'água e as montanhas.

Contudo é justamente no seu papel para a conservação da biodiversidade onde se situa suas maiores contribuições à sociedade. Nesse cenário, de predomínio da atividade agrícola de pequeno porte, realizada por mão de obra familiar, no caso dos pequenos proprietários, ou por “parceiros”, muitas vezes organizados em grupos formados a partir de laços de parentesco, a preservação dos recursos naturais e da paisagem rural só pode ser avaliada plenamente quando se considera as relações entre a agricultura praticada, a rede social e cultural e o território onde se localizam (MALUF, 2003).

A noção de multifuncionalidade implica “um novo olhar sobre agricultura familiar que permite analisar a interação entre famílias e territórios na dinâmica de reprodução social. Isso implica considerar os modos de vida das famílias rurais na sua integridade, e não apenas seus componentes econômicos” (CARNEIRO E MALUF, 2003:21). A produção agrícola familiar é vista aqui de maneira holística que inclui as diversas dimensões do social a que seus atores estão referidos como cidadãos. Ao adotarmos esse enfoque ampliamos a percepção sobre o agricultor para além dos critérios econômicos e produtivos estritos que caracterizam o agricultor por sua produtividade, relegando à invisibilidade um grande contingente de famílias rurais que tem na produção agrícola mercantil uma das fontes de renda que, combinada com outras, garante um padrão de qualidade de vida que não seria possível caso a renda familiar se sustentasse exclusivamente na renda advinda da agricultura. “Dessa maneira a pluriatividade que é a combinação da atividade agrícola com outras não agrícolas, exercidas por membros de uma mesma família, se articula com a multifuncionalidade. Enquanto a primeira foca nas atividades econômicas no âmbito privado, da família, esta última nos direciona para observar os aspectos socioeconômicos, culturais, espaciais e ambientais envolvidos na produção

agroalimentar e para os bens públicos a ela associada, seja por meio de uma contribuição mais direta (a garantia da segurança alimentar e a reprodução social das famílias agrícolas, por exemplo), seja de maneira mais indireta como a preservação dos recursos naturais e da paisagem rural ou a manutenção do tecido social” (CARNEIRO E MALUF, 2003:22).

A construção de acordos e alianças, nacionais e internacionais, entre nações, segmentos majoritários da sociedade, movimentos sociais, organizações da sociedade civil e empresas, no meio urbano e rural, com a promoção da capacidade política da sociedade, são indispensáveis para o fortalecimento de um projeto de desenvolvimento que harmonize as políticas macroeconômicas com àquelas relacionadas ao desenvolvimento rural baseado na sustentabilidade socioambiental. Como também, a desconstrução dos muitos mitos criados pelo potente sistema ideológico do agronegócio, como única referência de progresso e modernidade.

Na região pesquisada a viabilização de novos mercados para a produção familiar perpassa por um processo de articulação e mobilização que integre a produção, o processamento, a comercialização e o consumo em uma perspectiva solidária. Ressalte-se que apesar da lógica mercantil capitalista dominante, outras dimensões da vida social resistem como “trocas de sementes, práticas de ajuda mútua, estratégias comunitárias de manejo de recursos naturais, redes de intercâmbio de conhecimentos e informações regidas por princípios não mercantis” (SCHMIT; TYGEL, 2009:200).

Diante deste contexto e considerando que a região possui potencialidades mais sustentáveis para a produção e comercialização agrícola, e particularmente para o turismo rural, o ecoturismo e o agroturismo, os serviços ambientais, entre outras, temos que a agricultura familiar apresenta-se simultaneamente como um dos possíveis sustentáculos para um padrão de desenvolvimento socialmente mais justo e ambientalmente mais sustentável.

CAPÍTULO 2 – AGRICULTURA, EDUCAÇÃO E TURISMO NA REGIÃO

Até o início do século XX, desenvolveu-se na região em estudo uma agricultura familiar que cultivava produtos como café, feijão, hortaliças e a criação de animais (Sá Rego, 2008). Com o fim do ciclo de produção cafeeicultora brasileira, os agricultores da região investiram no plantio de alimentos que até então, eram prioritariamente para o auto-consumo, passando a comercializá-la nos centros urbanos mais próximos, como o de Nova Friburgo que se encontrava em franca expansão com a urbanização de seu centro (Sá Rego, 2008, Teixeira, 2007 e 2010, Carneiro e Teixeira 2012).

A partir de 1970 com o avanço das políticas públicas voltadas a modernização da agricultura (Revolução Verde), profundas transformações sociais, econômicas, políticas e ambientais ocorreram no rural brasileiro, favorecendo a aristocracia detentora de terras e das agroindústrias em detrimento dos trabalhadores rurais que foram muito penalizados (DELGADO, 2009). Ainda conforme Delgado (2009), esta época histórica (1965-1980), foi primorosa para a agricultura capitalista se constituir e integrar a economia industrial urbana, com todo o apoio do poder público que financiou este processo. Seus efeitos não se restringiram a fomentar a exclusão social e a degradação de ecossistemas, atingindo de forma perversa as culturas agrícolas, já que desarticulou diversos sistemas desenvolvidos pelas comunidades rurais que se encontravam ajustados aos mais diversificados contextos socioecológicos, normalmente fundados em policultivos manejados com base no aproveitamento dos recursos da natureza localmente disponíveis, tudo em prol do padrão industrial de produção agrícola. (PETERSEN, 2007)

O processo da Revolução Verde mercantilizou a vida social em vários aspectos, alterando as suas relações com a natureza, a indústria e o comércio, a partir da transformação radical da estrutura da lógica produtiva da agricultura. Adotando os conceitos do apropriação e do substitucionismo⁵, rapidamente transformou

⁵ Os processos do apropriação, transformando a agricultura em atividade industrial, e do substitucionismo, alterando o produto agrícola para insumo industrial com a introdução de elementos químico-sintéticos e não agrícolas, correspondem à industrialização da produção agrícola para consumo, segundo Goodman, Sorj e Wilkinson (1990). Esta redefinição da agricultura, iniciada em fins do século

diferentes setores da produção agrícola em atividades industriais, diminuindo as limitações antes impostas pela própria natureza às estruturas dos sistemas agroalimentares e homogeneizando os padrões de consumo alimentar das populações em todo o mundo. (Palm, 2013).⁶

O processo de modernização da agricultura afetou também a região estudada, mas com menos intensidade devido aos limites impostos pelo relevo que não permitiu a expansão de largas extensões de monocultura. “Porém, verificamos que a partir da década de 1960, os agricultores começam a se integrar mais aos mercados das grandes cidades, produzindo principalmente café, inhame, batata inglesa e palma. Neste processo passam a depender mais da ação de atravessadores para a comercialização. E também reduziram a produção de auto-consumo e o beneficiamento de seus próprios produtos, já que começam a adquirir cada vez mais produtos industrializados” (CORDEIRO, 2010:27).

Já na década de 1980, a intensificação na utilização de agroquímicos modifica práticas de cultivo tradicional com a adoção de outras que expõem o solo aos processos erosivos intensos que degradam o ambiente (CARNEIRO, 2010).

Na busca por se modernizarem através do crédito subsidiado pelas políticas agrárias implementadas, os agricultores familiares se especializam em um ou mais produtos bem aceitos no mercado, em detrimento da agricultura antes praticada que era bem mais diversificada (Schiavo, 1997).

Atualmente notamos que coexistem dois modelos produtivos agrícolas na região: o modelo de agricultura itinerante identificado por alguns como cultivo “tradicional” e o modelo sustentando no uso de agroquímicos e na produção mais intensiva também conhecido como “convencional”. Por vezes, se conjugam numa mesma propriedade com práticas em combinações variadas.

XIX, é fortalecida violentamente pela Revolução Verde, incitando inúmeras mudanças nos padrões de consumo até a atualidade.

⁶ Interface com o Relatório Sintético da Pesquisa realizada no Projeto Sensibilização e Promoção de Práticas Sustentáveis com base na Agricultura Familiar da Região Serrana do Rio de Janeiro.

Apesar das transformações ocorridas, a agricultura praticada corresponde à base de renda de parte das famílias⁷, mas gera custos ambientais elevados que se traduzem em perda da biodiversidade, poluição química pelo uso intensivo de agrotóxicos e processos erosivos acentuados.

Com foi visto anteriormente, com o histórico de repressão oriundo da legislação ambiental e da instituição da APA MC, os agricultores passaram a utilizar uma faixa menor de área cultivável, reduzindo a área de *pousio*, já que a prática é considerada negativa para regeneração da Mata Atlântica pelos órgãos ambientais, especialmente pelo uso do fogo e pela derrubada da capoeira. Além disso, tiveram que se adequar aos tipos de produtos assimilado pelo mercado varejista dos grandes centros de distribuição, como o Ceasa do Rio de Janeiro ou o de Conquista, em Nova Friburgo, com a utilização de “sementes híbridas”, que exigem cuidados especiais, com o uso intensivo de adubos e agroquímicos.

Já o segmento do turismo na região da APAMC inicia-se, basicamente, na década de 1970, com a vinda de hippies, montanhistas e adeptos do Sufi e da religião do Santo Daime que se instalaram e construíram templos de adoração a seus cultos. Há hoje em São Pedro da Serra o maior templo de adoração do Sufismo da América Latina cuja ideologia mística descende do islamismo, com a interpretação de contos e manifestações de cânticos e danças. Em Galdinópolis e Santiago, no distrito de Lumiar, há igrejas para os praticantes do Santo Daime. Sabe-se que “a motivação para estarem nestas localidades rurais de Nova Friburgo é o ambiente tranquilo e distante de grandes aglomerados urbanos, tão prezados pelos seguidores destas filosofias que se relacionam com o pacifismo e a proximidade com a natureza” (Cordeiro, 2010:28).

A partir da década de 1980, o turismo passa a ser cada vez mais impulsionado pelo asfaltamento da estrada principal que dá acesso a região, com a chegada da energia elétrica e da telefonia, além da ampliação no serviço de transporte coletivo. “Muitos dos atuais moradores vieram dos grandes centros urbanos e influenciaram a

⁷ Em levantamento realizado em 2012 observou-se que 12 famílias da região possuem 100% da renda baseada na agricultura, 09 tem 75%, 14 tem 50%, 09 tem 25% e 05 não responderam (PALM, 2012).

modificação da paisagem, trazendo novos estilos arquitetônicos para as casas, sítios e pousadas” (CARNEIRO e TEIXEIRA, 2012:68).

Esta nova leva de imigrantes, oriundos principalmente da região metropolitana do Rio de Janeiro passou a adquirir propriedades na região e a exercer atividades voltadas aos turistas, com a proliferação de pousadas, campings, restaurantes e bares, além de centros e eventos culturais. Com isso, inicia-se uma intensa troca de hábitos culturais entre os habitantes mais antigos e os recém chegados, constituindo-se uma nova rede social derivada de várias uniões e casamentos, com a constituição de novas famílias e que em grande parte permanecem habitando na região.

A expansão deste turismo despertou nas famílias locais a possibilidade do uso de suas propriedades para diversos fins, inclusive para visitação, caminhadas, banhos de rio, casas de aluguel, venda de produtos rurais e artesanatos, etc. Acentua-se, então, o processo de pluriatividade entre as famílias agricultoras de São Pedro da Serra e arredores.

A dinamiza o de atividades não-agrícolas na região, em sua grande maioria vinculadas com a expansão do turismo (nos setores de jardinagem, limpeza e, principalmente, constru o de casas para aluguel, etc) disseminou a pluriatividade – combina o de atividades agrícolas com não-agrícolas – ampliando o campo de atua o possível   popula o local (Carneiro e Teixeira, 2004; Teixeira, 2007; Teixeira 2010).

Muitas famílias descendentes dos colonos su os foram beneficiadas com o incremento destas novas atividades destinadas ao turismo. Construiram pousadas das mais luxuosas às mais simples e r sticas, engajaram-se no comércio de material de constru o, elétrico, maquinários, móveis e produtos alimentícios, e se especializaram principalmente na constru o civil, sendo também responsáveis pela consolida o do atual patrimônio ambiental e cultural da região. Outras famílias, menos abastadas, se beneficiaram com as novas op oes de trabalho que estes novatos estabelecimentos passaram a oferecer, como também no trabalho doméstico e de jardinagem nas casas dos veranistas e dos neo-residentes, desenvolvendo assim uma categoria de agricultores pluriativos.

Mais recentemente, vem se afirmando uma nova categoria: a dos pluriativos que, como em todo lugar,   ambígua e heterog nea em sua origem e conforma o (Carneiro, 1998; Schneider, 1990). Em São Pedro da Serra ela inclui basicamente dois grupos de agricultores: aqueles que, por ausência de

meios, não adotaram o modelo de agricultura modernizada, sendo levados a recorrer a atividades não agrícolas para complementar a renda necessária à manutenção de seu grupo doméstico – é o caso dos pequenos proprietários e parceiros transformados em jardineiro, motorista, pedreiros, serventes de obra, etc. – e aqueles que, por disporem de propriedades maiores e algum capital, investiram na atividade turística como forma de ampliar os rendimentos, redimensionando, assim, o peso da atividade agrícola na sua reprodução social. Os vínculos dos pluriativos com os agricultores tradicionais são estreitos já que é nessa categoria de produtores que se encontram o maior número de plurativos” (CARNEIRO e TEIXEIRA, 2012:74).

Também o ensino médio e fundamental foi incrementado com a permanência de professores vindos da região metropolitana do Rio de Janeiro e que fixaram residência e laços familiares com a população local. As escolas municipais e estaduais de SPS e Lumiar vêm obtendo ótimos resultados com muitas premiações em seus projetos educacionais. Frise-se a surpreendente pontuação obtida pela Escola Municipal de SPS, dirigida por Greidi Frez Boy, de família tradicional local, no Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB), transcrita na imprensa em 2011: “o grande destaque nas séries iniciais (1º ao 5º ano) foi a Escola Municipal São Pedro da Serra, que obteve pontuação de 7,0, representando um crescimento muito expressivo, de 27%. O resultado foi tão bom que já superou a meta projetada para 2021, de 6,8.” (<http://www.avozdaserra.com.br/noticia/20627/escola-municipal-sao-pedro-da-serra-festeja-resultado-no-ideb-2011#>, acessado em 08/06/2014). Já a Escola Municipal Acyr Spitz em Lumiar obteve o 1º lugar do IDEB em 2014, no município.

Nos últimos 20 anos vários projetos foram desenvolvidos no Colégio Estadual José Martins da Costa em São Pedro da Serra, frutos da integração de professores que optaram por viver na vila e a comunidade local. A equipe docente do Colégio Estadual José Martins da Costa (CEJMC) promove a educação ambiental, sob a forma de projetos interdisciplinares, dos quais destacamos: o histórico “Grupo das Fossas” de 1988; o Mapa de Sensibilidade Ambiental do Rio São Pedro (2002), apresentado na 4ª Jornada de Educação em Sensoriamento Remoto no Âmbito do Mercosul, São Leopoldo/RS; o Projeto das Águas que desde 1996 monitora a qualidade das águas fluviais, premiado pela FAPERJ em apresentação da Feira de Ciências Estadual de 2005; e o Projeto Mapeando Tesouros na Trilha da Sustentabilidade, escrito por mim e pelo saudoso professor José Fernando Silva Mello à época diretor do colégio, executado em

parceria com o Grupo Saberes em Educação Ambiental, sendo um dos dez vencedores, dentre 501 concorrentes de todo país, do Prêmio Minha Comunidade Sustentável, patrocinado pela TIM, Embraer, Editora Saraiva pela revista *Carta na Escola* e da organização não-governamental Ação Educativa.

Em 2011 foi inaugurado no CEJMC o Espaço de Ciências José Fernando Silva Mello, falecido em 08/01/2011, sob a direção da professora Gleice Heringer, em parceria com a FAPERJ, no projeto coordenado pelo professor Emiliano Medei do Laboratório de Cardiologia Celular e Molecular do Instituto de Biofísica Carlos Chagas Filho da UFRJ. Este laboratório já realizou 04 cursos de férias e mais de 100 estudantes tiveram acesso aos laboratórios da UFRJ e visitaram o Museu da Vida/FIOCRUZ. Estas atividades mobilizaram também os estudantes de Lumiar e Vargem Alta, em Nova Friburgo. Os programas financiados pela FAPERJ tem sido importantes para o CEJMC, recentemente classificado como 13º colocado pelo IDEB, dentre as escolas do Estado do Rio de Janeiro.

Em 2013, com o patrocínio do CBH Macaé/Ostras, foi implantado neste colégio o programa de educação ambiental “Monitoramento dos Mananciais da Microbacia do Rio São Pedro - “Águas para o futuro” idealizado por professores do CEJMC. Ele se estrutura no desenvolvimento de três laboratórios pedagógicos na escola, um para análise de água, outro de geoprocessamento e um de linguagens. Tom Adnet Moura, engenheiro florestal da empresa Adnet Florestal, responsável pela execução do programa, nos deu o seguinte depoimento: “Como ex-aluno da escola, está sendo um grande prazer poder participar desse projeto. Faço hoje o papel do professor José Fernando Silva Mello, orientando os alunos e professores no sentido de agregar às aulas de geografia o conhecimento do território em que vivem, inserindo assim as geotecnologias no cotidiano escolar. Ao longo desse primeiro ano de projeto, construímos uma base cartográfica regional que tem por função além do conteúdo didático, o auxílio no planejamento e tomadas de decisão no que se referem à gestão da microbacia do Rio São Pedro e da APAMC. O roteiro de agroturismo proposto pela Lia foi uma das primeiras oportunidades de mostrar a aplicação desse conhecimento como contribuição para um desenvolvimento saudável para nossa região”.

Ressalte-se que o mapa do roteiro de agroturismo apresentado nesta dissertação foi construído em colaboração com os alunos do 9º ano do CEJMC, nas aulas da professora Josele Gripp de geografia, que por estarem desenvolvendo um trabalho sobre o turismo na região, se interessaram pelo tema do turismo rural, exposto sob a forma de oficina por esta pesquisadora em parceria com o coordenador do programa “Águas para o Futuro” Tom Adnet.

Além dos projetos supracitados, o CEJMC mantém ampla atuação em diversos fóruns sociais em curso na região, como o Conselho Consultivo da APAMC e do CBH-Macaé/Ostras, onde atualmente participa da Câmara Técnica de Educação Ambiental.

Na agricultura local verificamos que independente das posses econômicas das famílias, ocorre à permanência dos membros mais velhos, por opção e pelo desejo expresso de se manterem como agricultores, enquanto a maioria dos jovens buscam outras opções de trabalho, como projetos educacionais e cursos técnicos nos grandes centros urbanos próximos (Palm, 2013). Este fato vem mobilizando o corpo docente das escolas locais para a elaboração de novos projetos que valorizem a figura do agricultor, no sentido de agregar maior valor ao trabalho desenvolvido pelas famílias agricultoras locais e incentivar a permanência dos jovens em práticas voltadas ao meio rural.

Note-se que a agricultura perdeu a centralidade para a reprodução econômica de grande parte das famílias rurais da região, porém mantém um papel relevante em diversos aspectos da reprodução familiar. Pesquisas na área revelaram que o acesso a terra, via herança, e as atividades agrícolas nela desempenhadas, também herdadas de gerações passadas, estão diretamente relacionados à garantia à habitação e à alimentação o que contribui fortemente para um padrão de qualidade de vida reconhecido como “alto” pelas próprias famílias rurais (Carneiro & Maluf, 2003). Mas, como observam tais estudos, é a base agrícola das atividades econômicas, que compõem o caráter pluriativo dessas famílias, o elemento que garante a estabilidade e segurança dessas famílias em momentos de crise.

Verifica-se atualmente que o espaço rural em certas regiões, especialmente na serrana fluminense, não pode mais ser caracterizado exclusivamente pela agricultura. Atividades não agrícolas estão se proliferando no campo, assim como as práticas

tradicionais, como o cultivo de ervas medicinais e hortas que estão assumindo novos significados, expressando, assim, uma capacidade de parte da população rural de enfrentar a crise da agricultura e permanecer no campo. Em algumas situações essas atividades não-agrícolas têm sido importantes para melhorar o bem estar social de alguns segmentos da população rural, num contexto de retração da atividade agrícola, e para manter o funcionamento da unidade produtiva. (Carneiro e Teixeira, 2012). Em outras, elas significam um complemento importante da renda familiar agrícola e até mesmo uma fonte de investimento na agricultura. A pluriatividade já é uma realidade e uma característica do fazer agrícola na região da APAMC.

Trata-se, portanto de implementar ações que estimulem e explorem a dimensão pluriativa da agricultura ao ampliar o leque de possibilidades de atuação dos membros das famílias agrícolas, particularmente os jovens e as mulheres. Importante também é potencializar a capacidade de geração de renda dessas atividades promovendo a aproximação da produção agrícola à agroindústria de base familiar.

A agricultura familiar apresenta-se simultaneamente como um dos possíveis sustentáculos de um padrão de desenvolvimento socialmente mais justo e ambientalmente mais sustentável desde que seus agroecossistemas incorporem princípios de manejo que permitam a um só tempo, a melhoria da eficiência produtiva e a prestação de serviços ambientais e culturais essenciais para o conjunto da comunidade com a conservação das fontes d'água, da biodiversidade, da beleza natural, da cultura local, etc (PETERSEN, 2009).

E o turismo tem grande importância neste processo, como observa Cordeiro (2010:47): “o turismo rural deve proporcionar acréscimo na renda familiar rural e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade de vida da população do campo, a fim de que esta possa valorizar seus espaços, hábitos e costumes, promulgando a sustentabilidade turística”.

CAPÍTULO 3 – CONSTRUÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO

3.1 – PROJETO “SENSIBILIZAÇÃO E PROMOÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS COM BASE NA AGRICULTURA FAMILIAR NA REGIÃO SERRANA DO RIO DE JANEIRO”.

O projeto “Sensibilização e Promoção de Práticas Sustentáveis com base na Agricultura Familiar na Região Serrana do Rio de Janeiro”, objetivou a realização de uma pesquisa sobre a produção, consumo e os circuitos mercantis dos produtos agrícolas produzidos e consumidos em São Pedro da Serra e suas adjacências, de forma a contribuir para a estruturação e dinamização de diferentes circuitos curtos de mercado, a exemplo de feiras agrícolas, criação de um entreposto comercial, e a própria implementação de um circuito de turismo rural. A pesquisa foi coordenada pela professora Maria José Carneiro, em projeto financiado pela FAPERJ/CNPq, em parceria com a Casa dos Saberes, sediada em São Pedro da Serra. Foi realizada entre dezembro de 2012 e fevereiro de 2013, com produtores rurais (produtores) e estabelecimentos comerciais (consumidores) do distrito de São Pedro da Serra e suas adjacências. Participei de sua construção e acompanhei sua execução e conclusões. Todos gráficos apresentados abaixo e constantes deste capítulo, tiveram por fonte o Relatório Qualitativo (a ser publicado) elaborado com base nos resultados e análises conclusivas da pesquisa supramencionada e foram produzidos por Juliano Luis Palm.

Em primeiro lugar, notamos que a agricultura assume um papel de “seguro” face às oscilações do mercado dos produtos agrícolas e do mercado de trabalho não agrícola. Das 49 famílias entrevistadas, 29% consideram que a agricultura é responsável por de 50% da renda familiar, 18% afirmam ser responsável por 75% da renda e 25% dessas famílias declararam viver exclusivamente da agricultura. (PALM, 2012)

Por outro lado, observamos que apesar da ampliação do mercado para a produção agrícola local com a rede de comércio instalada na região com pousadas e

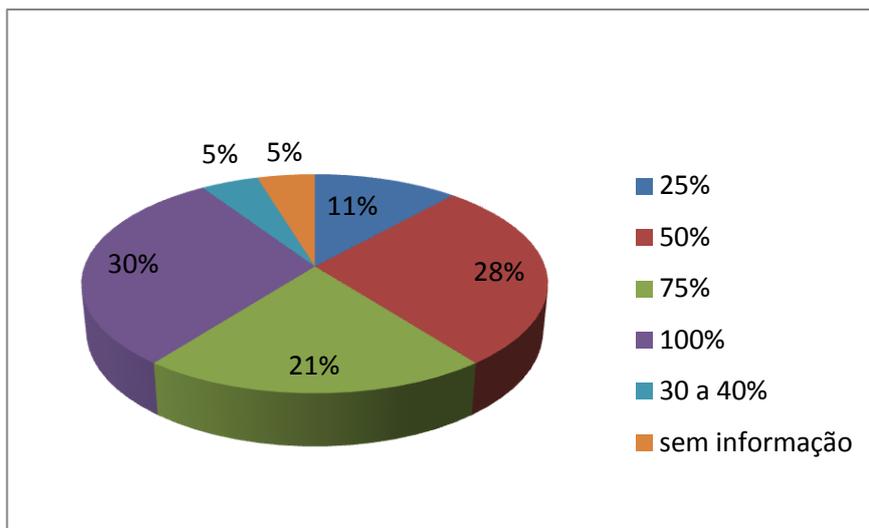
restaurantes nas últimas décadas, a agricultura vem perdendo espaço como única fonte de renda das famílias, como se observa do quadro abaixo.

Quadro I – CONTRIBUIÇÃO FINANCEIRA DAS ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS NA MANUTENÇÃO FAMILIAR - 2014



A comparação entre os resultados dos dois levantamentos realizados, um de 2011 (quadro abaixo) que serviu de subsídio ao seminário, visando à captação de elementos para o Plano de Manejo da APA MC, e o outro de 2013 (quadro acima) do projeto em questão neste item da dissertação, confirmam as observações dos agricultores entrevistados acerca da diminuição do espaço de produção agrícola em toda região.

Quadro II – CONTRIBUIÇÃO FINANCEIRA DAS ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS NA MANUTENÇÃO FAMILIAR - 2011



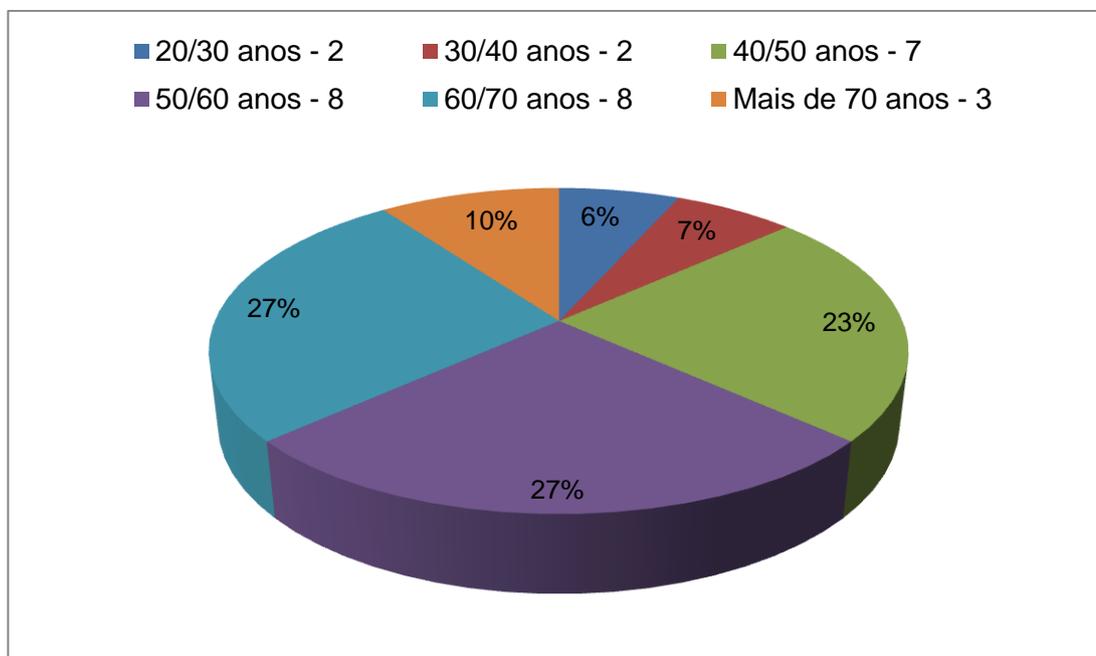
Note-se que não menos importante é a função da agricultura na preservação da identidade social atrelada a um modo de vida e à manutenção de uma rede de sociabilidade que se estende para além dos laços de parentesco. A agricultura, mesmo mudando seu lugar nas estratégias de reprodução social dessas famílias, destaca-se como referência social fundamental para situar o produtor e seus familiares. “Identificar-se à categoria social de agricultor e, sobretudo, ser socialmente aceito como tal pelos demais, é condição para ser reconhecido como membro de um grupo social, pertencer a uma localidade e, dessa posição, perceber a si próprio, os seus próximos e o mundo que o cerca.” (Carneiro, 2003: 94)

Cabe registrar o fortalecimento dessa função identitária e a reversão de uma avaliação negativa que acompanhava a atividade agrícola e a categoria de agricultor. Essa reversão positiva da valorização da identidade se expressa na mobilização recente dos agricultores em torno de associações e demais iniciativas de caráter comunitário na defesa de determinados interesses, como as mobilizações às novas dinâmicas provocadas pela implementação do Conselho da APAMC que, de maneira não linear e pouco harmoniosa, contribuiu para o aprendizado da participação cidadã nos processos decisórios e de reivindicações de interesses

No quadro abaixo, verificamos uma pequena parcela de jovens trabalhando na agricultura e a permanência dos mais velhos, fazendo com que haja uma concentração da faixa etária de 40 a 70 anos entre os agricultores da região. Fator relevante que

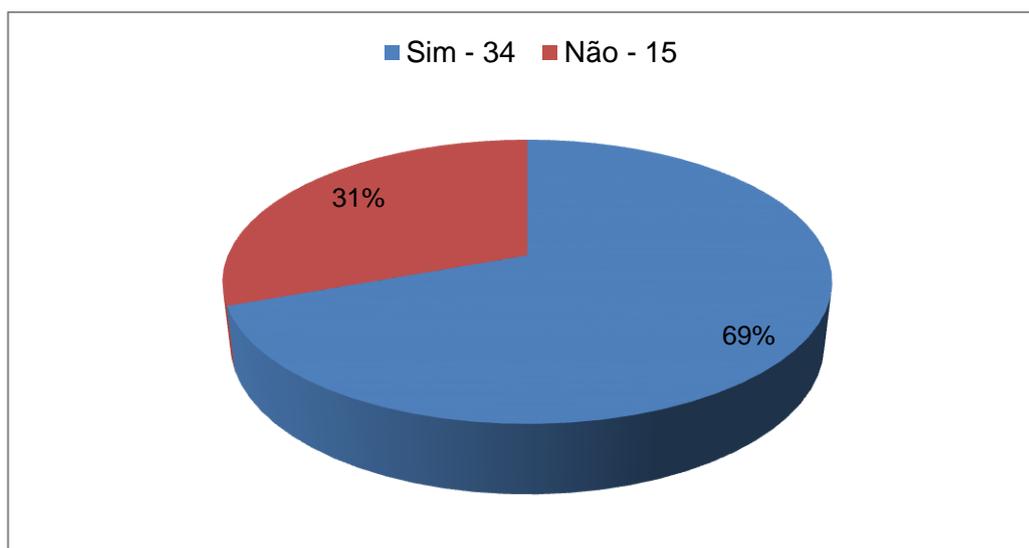
deixa claro o êxodo da juventude da agricultura, empregada e empreendedora de outras atividades não agrícolas, como, por exemplo, o turismo.

Quadro III - FAIXA ETÁRIA DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS⁸



Com relação à potencialidade de criação de circuitos curto de mercado na região, verificamos que a grande parcela dos agricultores tem interesse na comercialização direta na própria região.

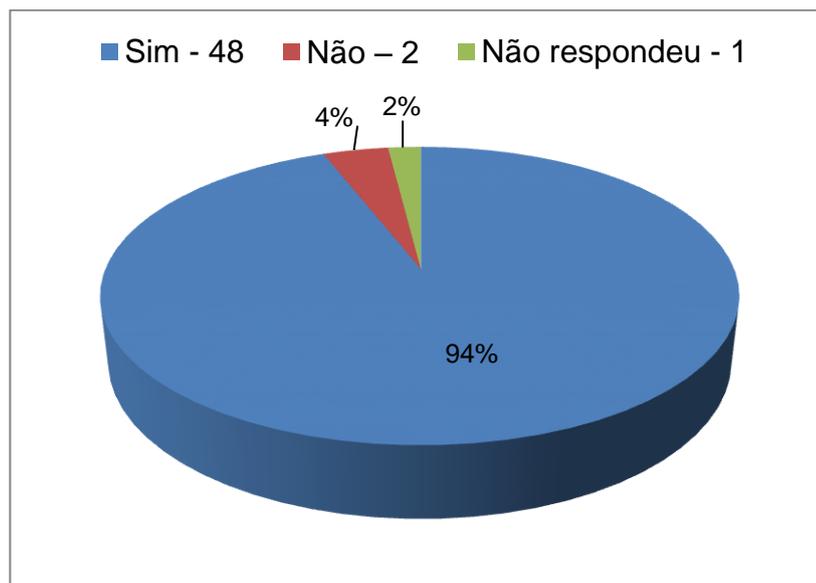
Quadro IV – AGRICULTORES INTERESSADOS EM COMERCIALIZAR SUA PRODUÇÃO DIRETAMENTE AOS CONSUMIDORES REGIONAIS



⁸ Estes dados foram coletados com trinta agricultores entrevistados.

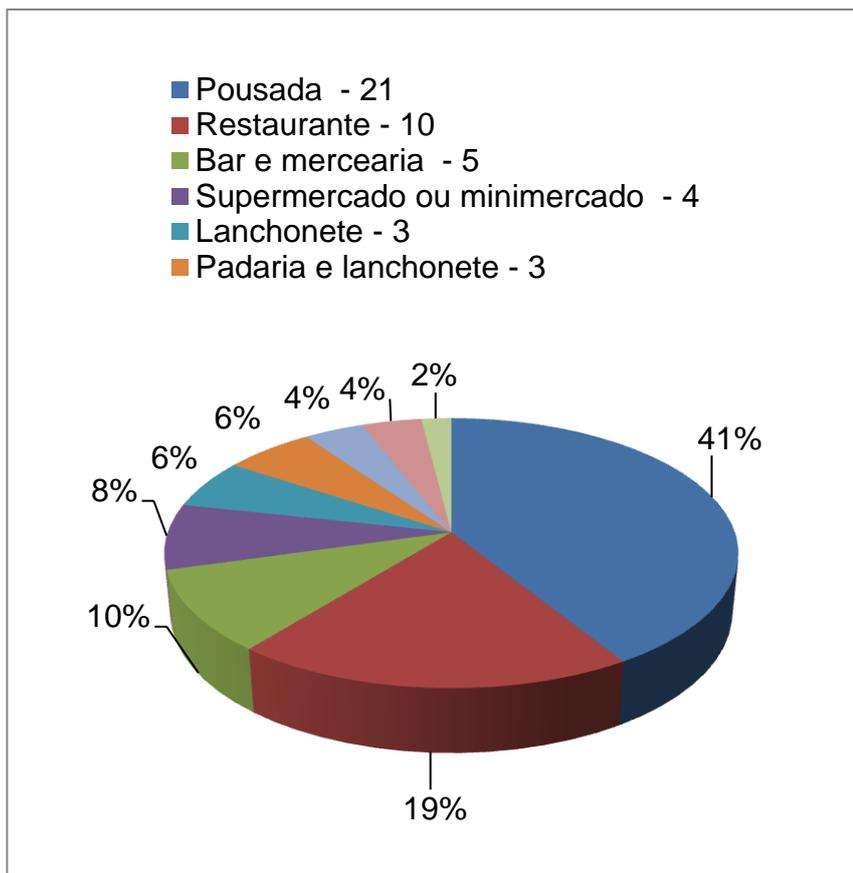
E em contraposição, os comerciantes entrevistados também possuem “grande interesse na construção e dinamização de algum circuito curto de mercado, com especial destaque para a criação de uma feira semanal de produtos agrícolas.”

Quadro V – COMERCIANTES COM INTERESSE EM ADQUIRIR PARTE OU TODOS OS PRODUTOS AGROPECUÁRIOS NA REGIÃO



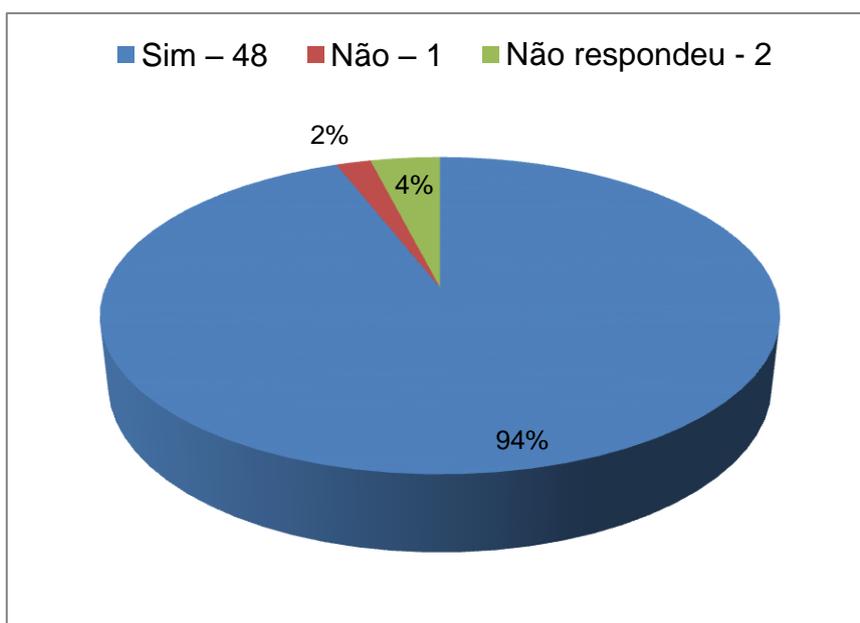
O gráfico abaixo dá a dimensão da pesquisa realizada com os comerciantes:

Quadro VI - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO COMERCIAL



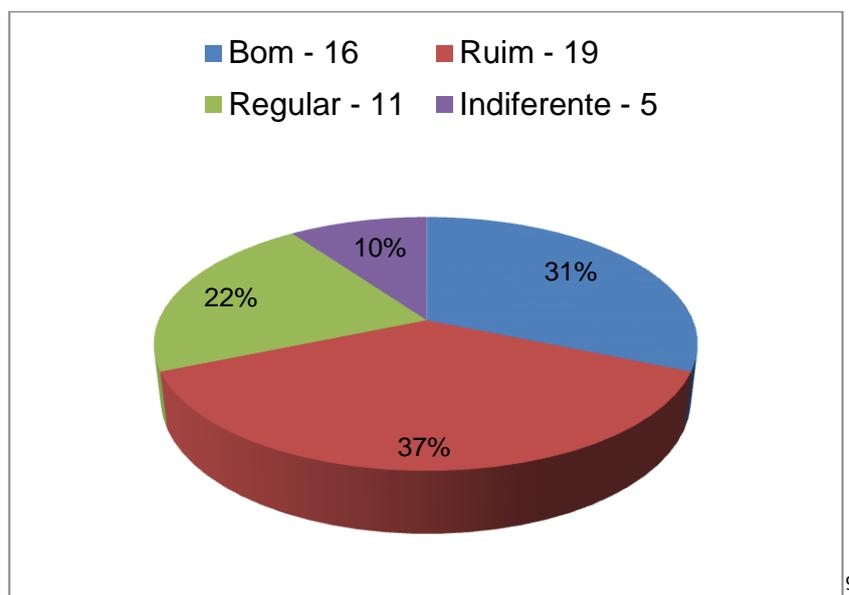
Ademais, estes estabelecimentos comerciais acreditam que a comercialização de produtos agrícolas da região agregaria maior valor àqueles oferecidos pelos mesmos, como se verifica abaixo:

Quadro VII – COMERCIANTES QUE CONSIDERAM QUE OFERECER PRODUTOS LOCAIS AGREGARIA VALOR EM SUA COMERCIALIZAÇÃO



Pelas conclusões do Relatório “considera-se ser necessário relativizar, em parte, os dados apresentados nestes gráficos, considerando que o grau de insatisfação com a atual forma de aquisição dos produtos agropecuários não é tão superior ao de satisfeitos, entre estes estabelecimentos”, conforme se observa pelo gráfico abaixo.

Quadro VIII – AVALIAÇÃO DO CIRCUITO MERCANTIL ATRAVÉS DO QUAL ADQUIRE SUA PRODUÇÃO

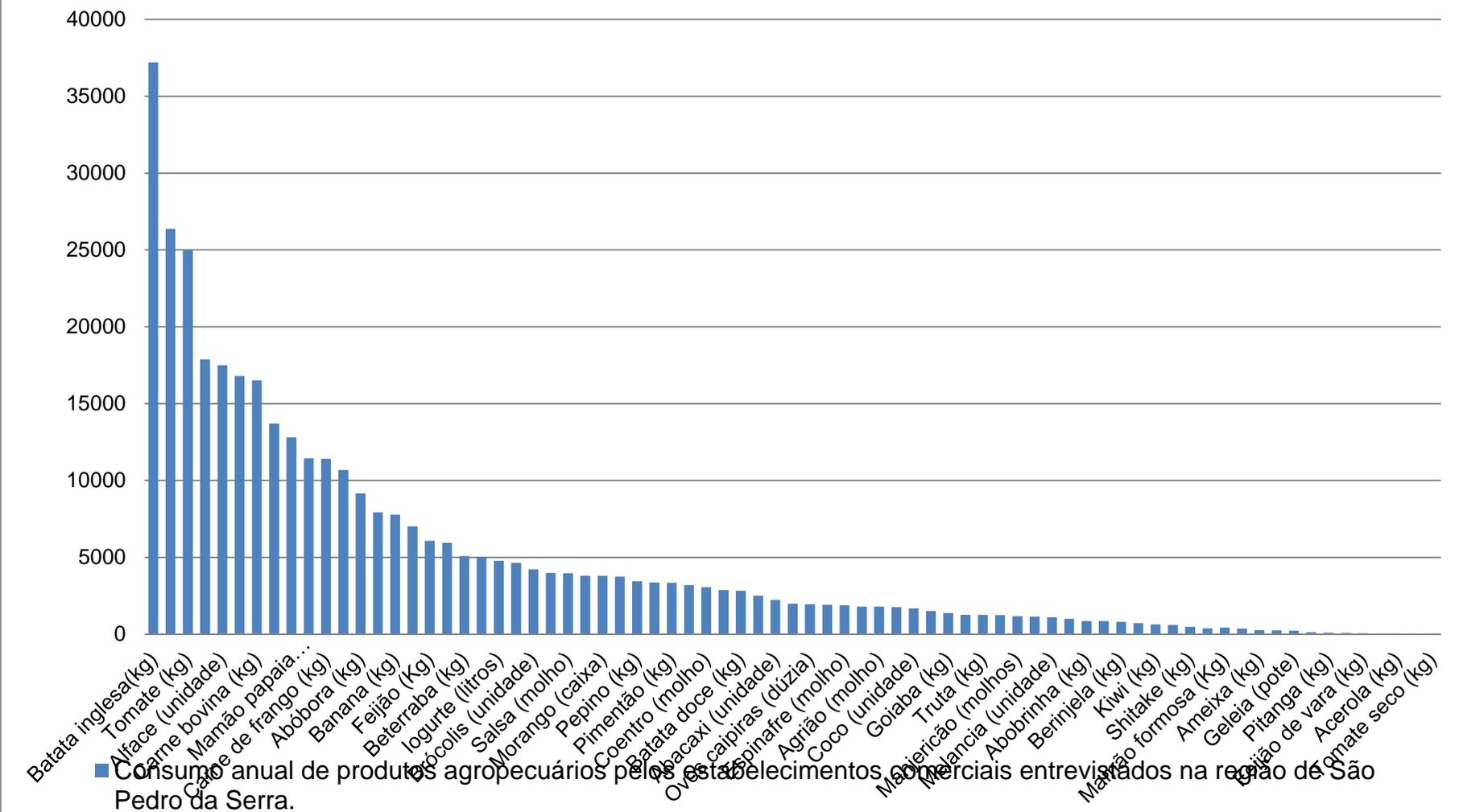


Desta forma, destaca-se a observação de que muitos destes estabelecimentos frisaram a importância da criação de um circuito curto de mercado como atrativo turístico para a região, além de ser um meio de complementar o abastecimento de produtos agropecuários consumidos.

Destarte esta observação, salienta-se as potencialidades existentes no mercado consumidor de produtos agropecuários na região de São Pedro da Serra, conforme se percebe no gráfico abaixo.

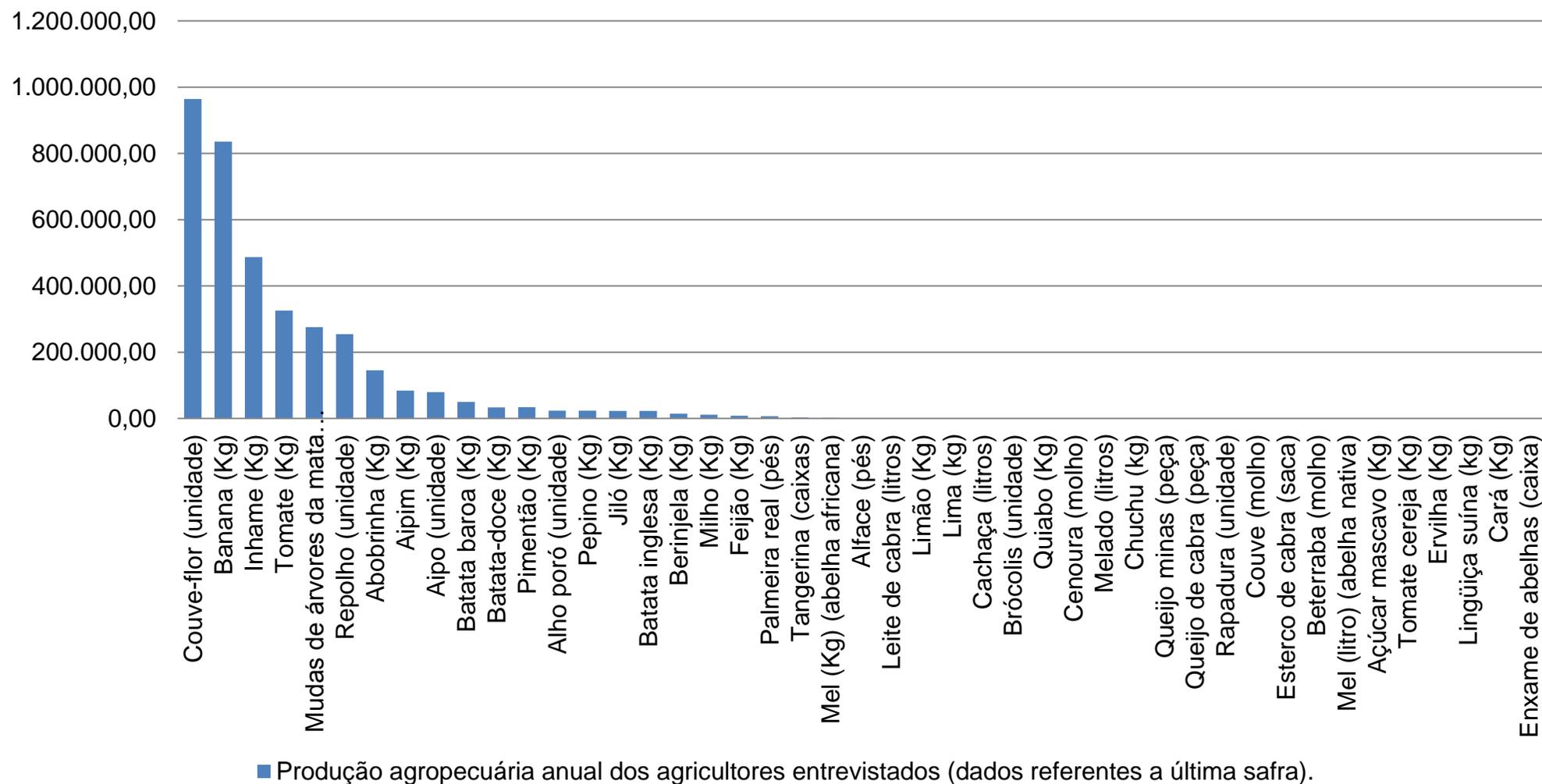
⁹ Foram consideradas como “Regular” as respostas em que o entrevistado destacou aspectos positivos e negativos, sem considerar um mais relevante que o outro, acerca do circuito mercantil através do qual adquire os produtos agropecuários atualmente.

CONSUMO ANUAL DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS PELOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS ENTREVISTADOS NA REGIÃO DE SÃO PEDRO DA SERRA

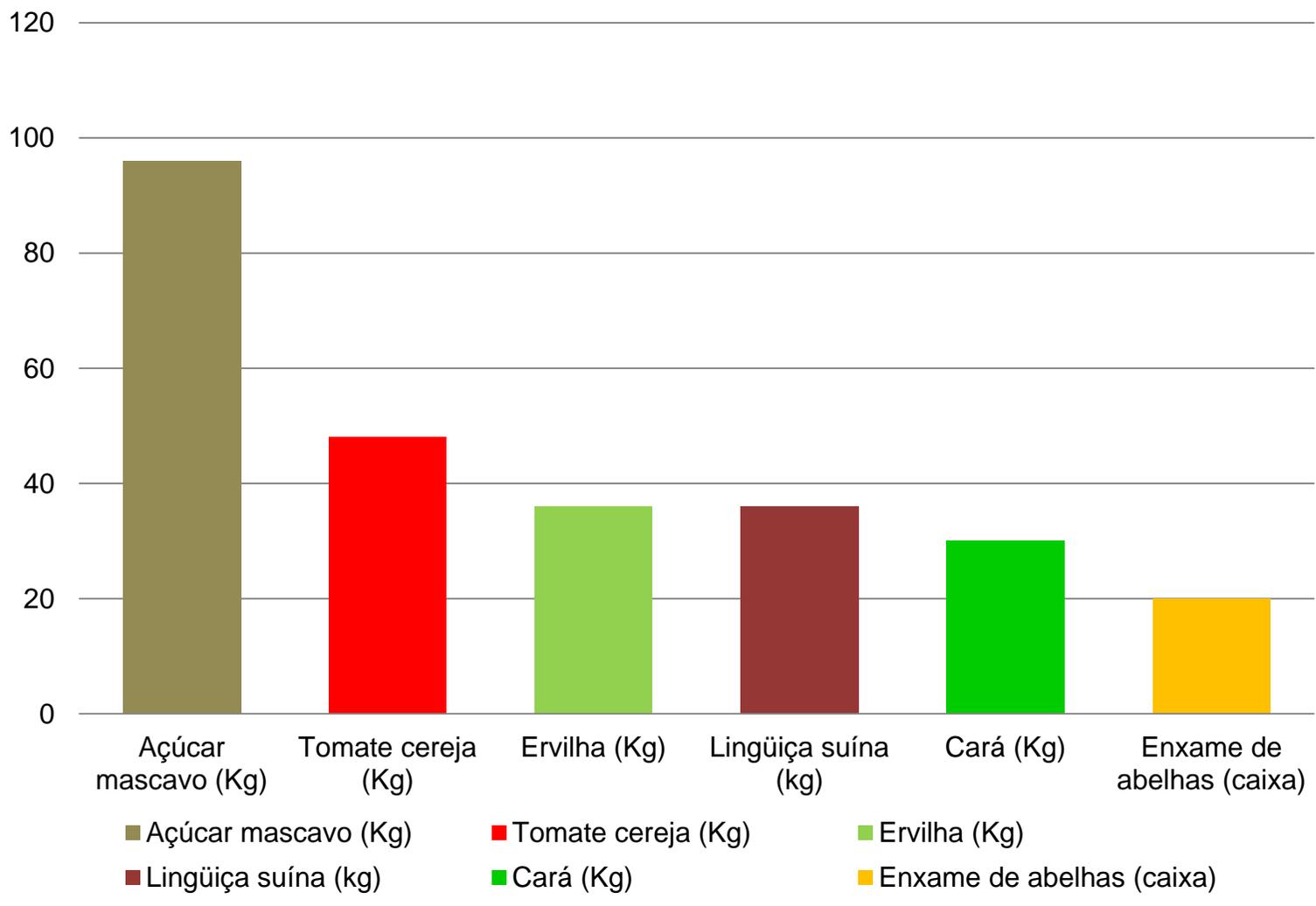


E em contraponto, verificamos a produção agrícola existente na região, como se vê nos gráficos a seguir, sendo o primeiro com toda a produção e os seguintes que apresentam de forma mais detalhada, a quantificação dos diversos gêneros agrícolas produzidos:

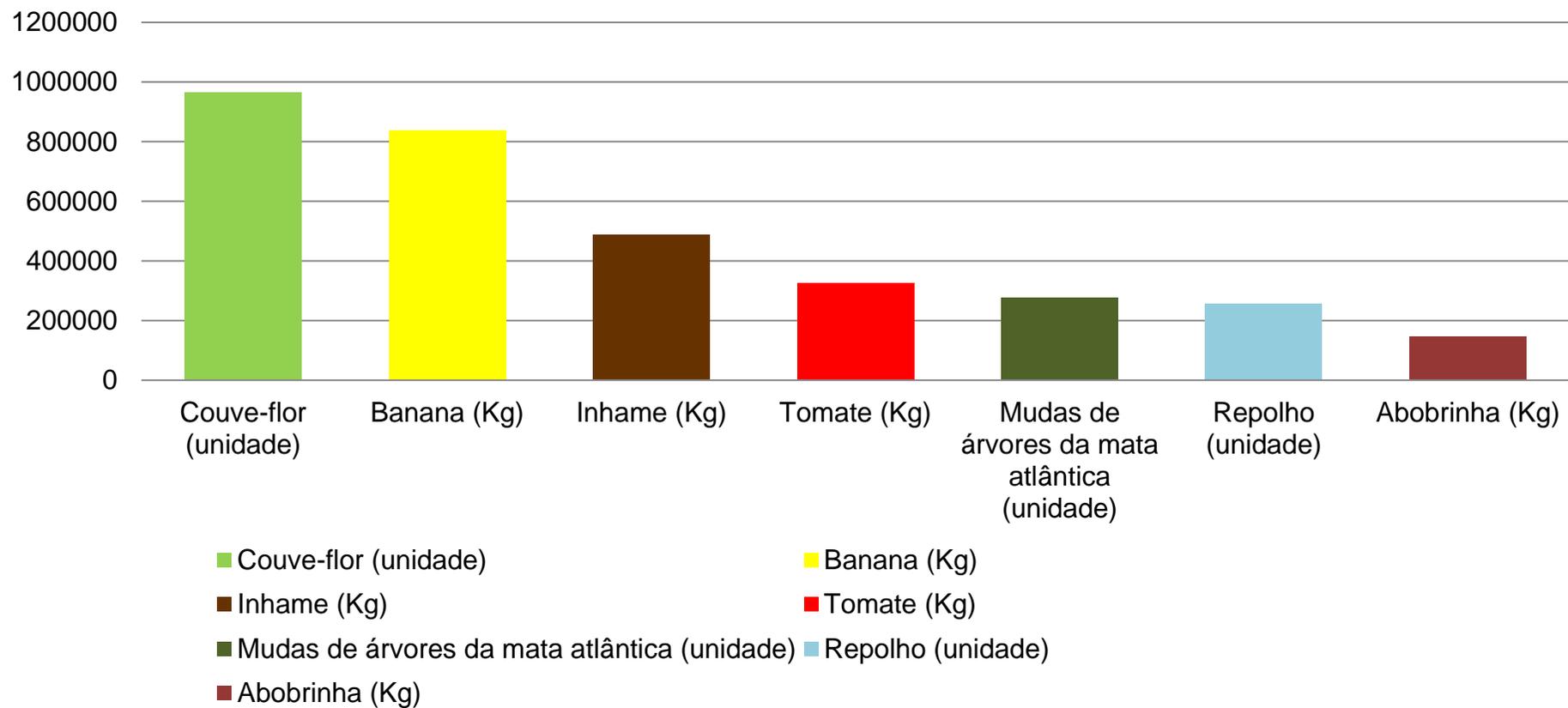
PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS (DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA)



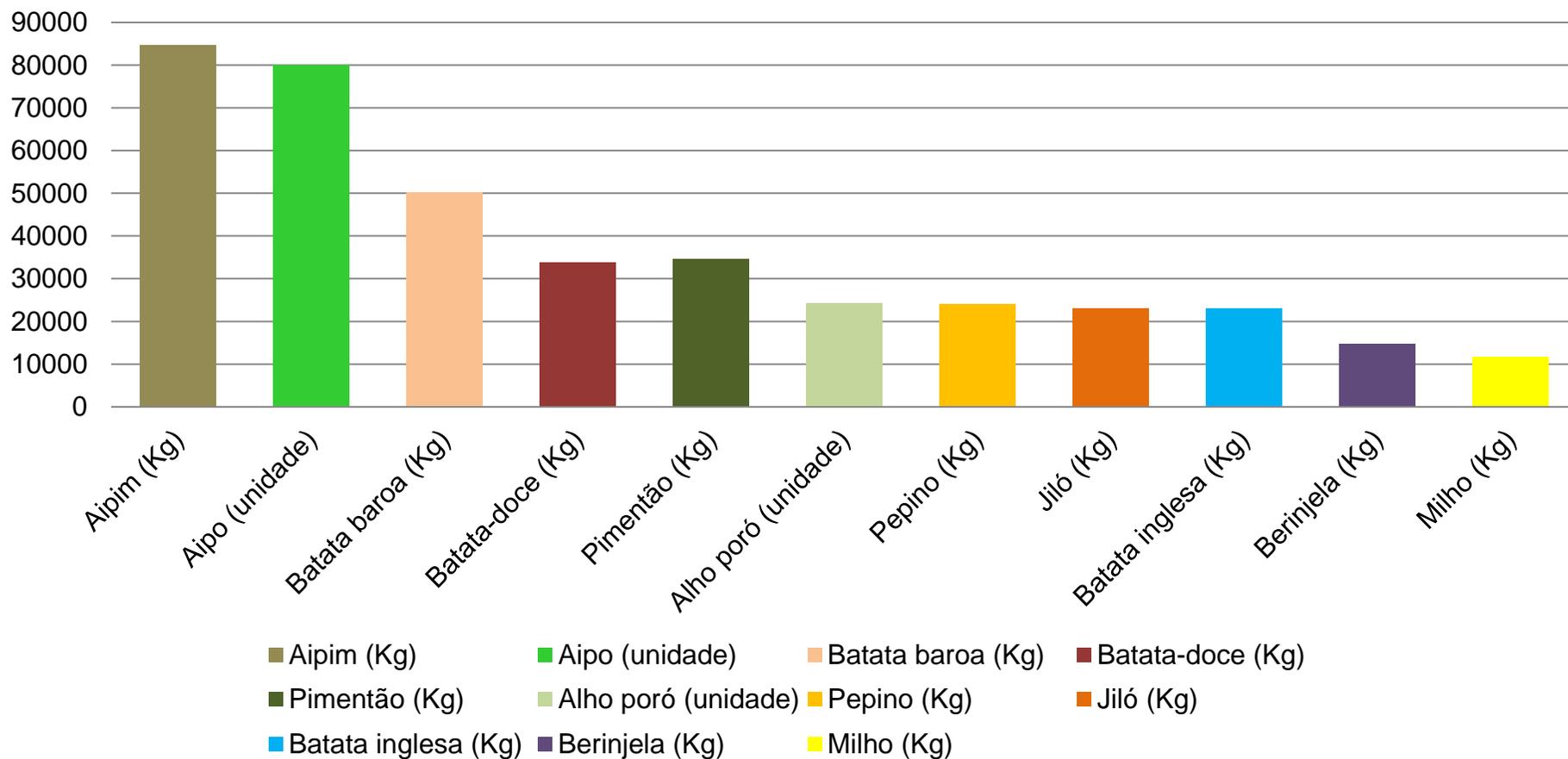
**PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS (DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA):
PRODUTOS COM PRODUÇÃO INFERIOR CEM E SUPERIOR**



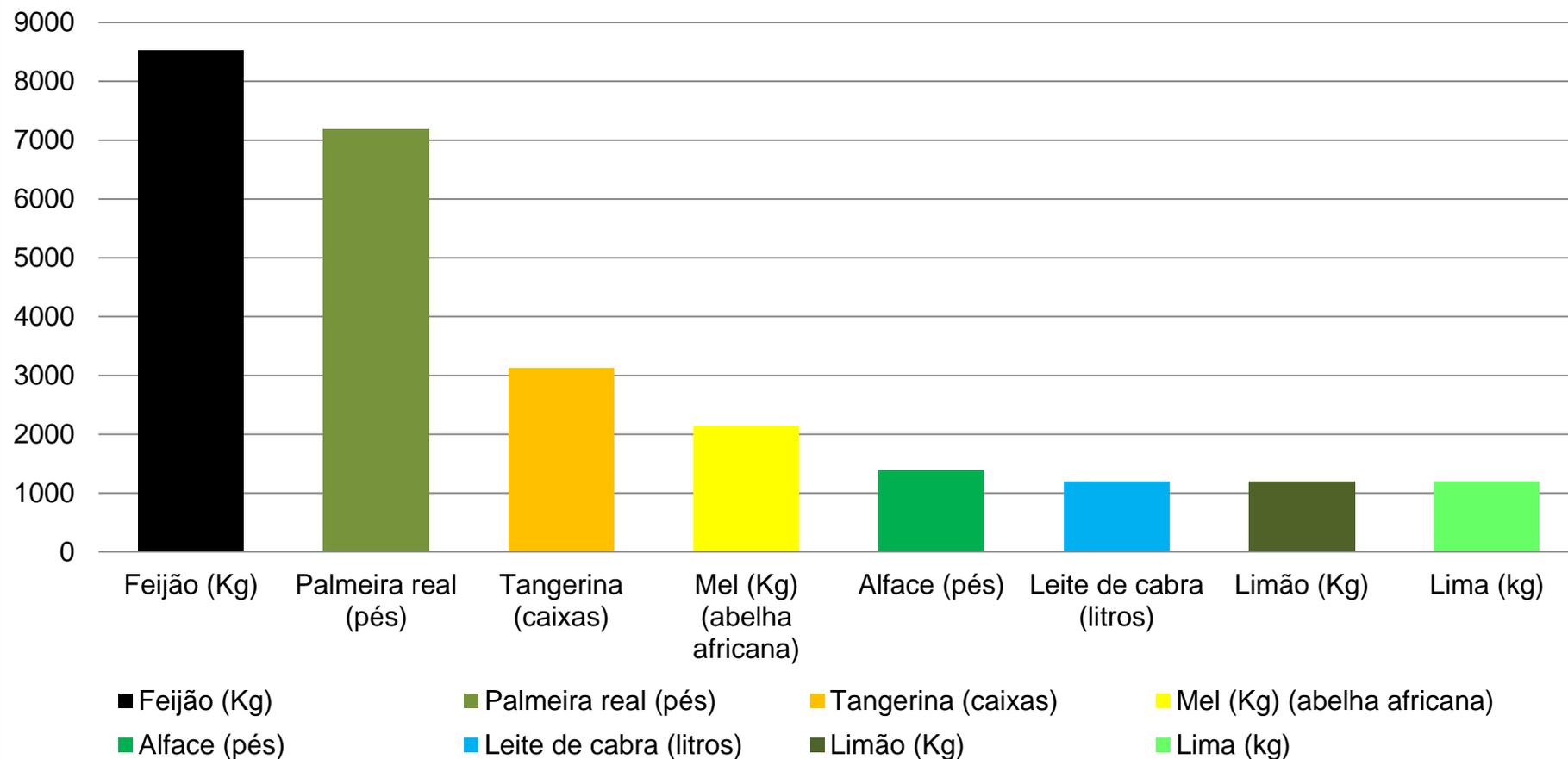
**PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS
(DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA): PRODUTOS COM PRODUÇÃO
SUPERIOR A CEM MIL POR UNIDADE DE VENDA**



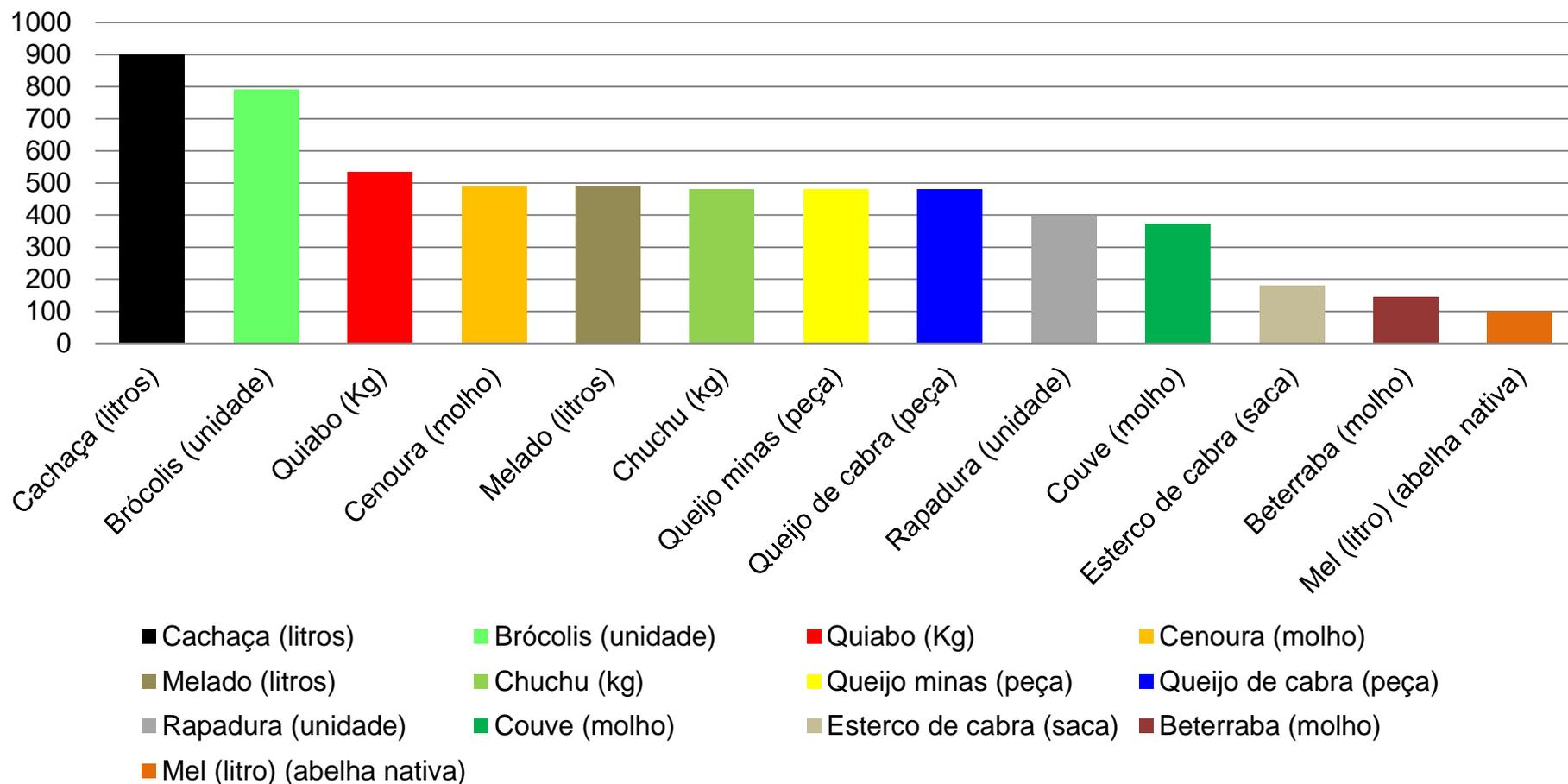
**PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS
(DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA): PRODUTOS COM PRODUÇÃO
INFERIOR A CEM MIL E SUPERIOR A DEZ MIL POR UNIDADE DE VENDA**



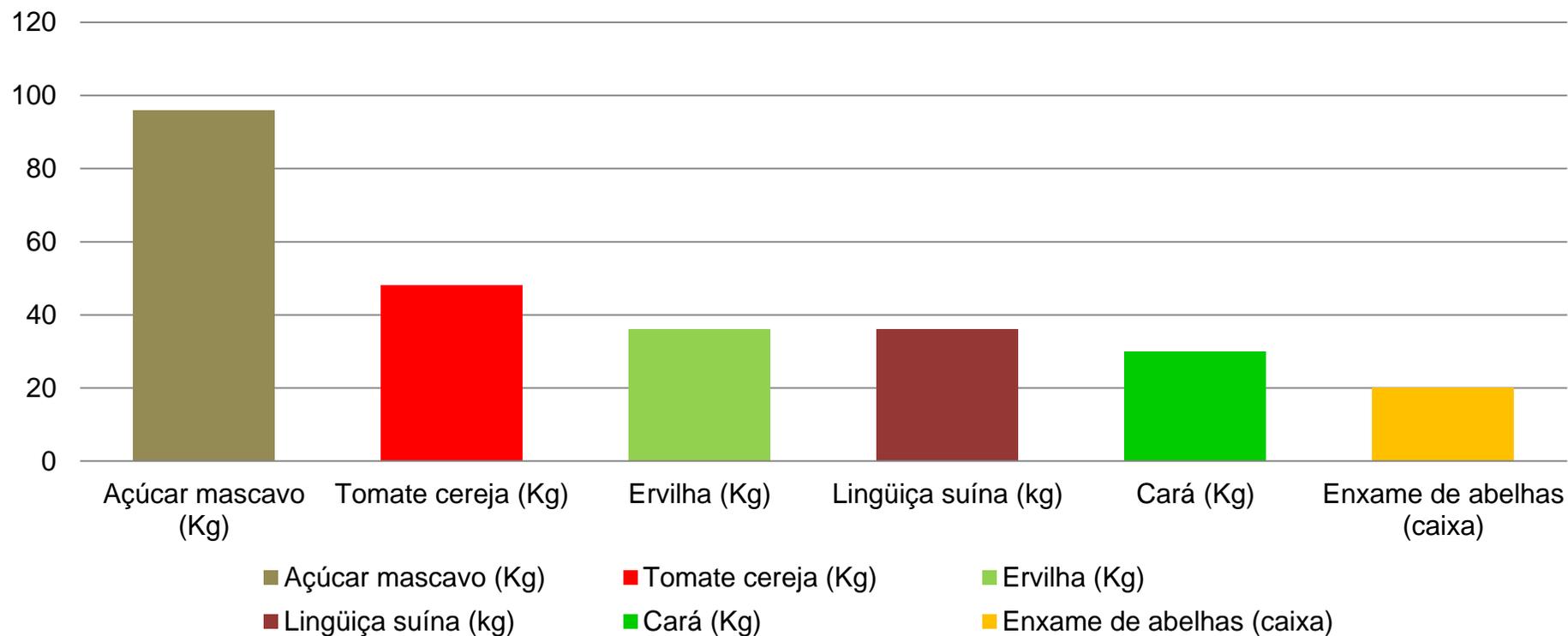
**PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS
(DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA): PRODUTOS COM PRODUÇÃO
INFERIOR A DEZ MIL E SUPERIOR A MIL POR UNIDADE DE VENDA**



**PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS
(DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA): PRODUTOS COM PRODUÇÃO
INFERIOR MIL E SUPERIOR A CEM POR UNIDADE DE VENDA**



**PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA ANUAL DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS
(DADOS REFERENTES A ÚLTIMA SAFRA): PRODUTOS COM PRODUÇÃO
INFERIOR CEM E SUPERIOR**



Do relatório extraímos algumas conclusões:

Foram mapeados três tipos de agricultores familiares que produzem basicamente hortaliças, tubérculos e bananas, por vezes com uma pequena criação de animais e que se dividem pelos seguintes aspectos: um primeiro grupo produz em uma área inferior $\frac{1}{2}$ alqueire, utilizando pouco ou nenhum agroquímico e faz venda direta de sua pequena produção para os mercados e consumidores locais; um segundo grupo produzindo em um espaço de $\frac{1}{2}$ a 5 alqueires, utilizando agroquímicos e vendendo por meio de atravessadores; e o terceiro, em área de $\frac{1}{5}$ a 7 alqueires, utilizando-se de agroquímicos e que faz o escoamento de sua produção em veículos próprios. Estes dois últimos grupos escoam sua produção para mercados das regiões metropolitana e serrana do Estado.

Analisando-se os dados que retratam as percepções dos agricultores, concluímos que somente o primeiro grupo estaria realmente interessado na construção e dinamização de circuitos curtos de mercado para a região, já que os demais estão diretamente vinculados aos arranjos sócio-produtivos e com formas de escoamento da produção agrícola para fora da região de São Pedro da Serra e seus arredores.

Entre os pertencentes ao primeiro grupo, verificamos grande resistência para a comercialização através da constituição de uma feira semanal ou até mensal, com também para a constituição de uma cooperativa ou posto de venda, em virtude de já terem seus mercados estabelecidos de forma satisfatória para a maioria e a possibilidade de bons rendimentos com determinados cultivos.

Entretanto alguns destes agricultores apresentaram interesse na criação de um projeto específico para implantação de um circuito de turismo rural na região que abrangesse as suas próprias iniciativas e também às de propriedades mais especificamente voltadas para o turismo, mas que guardassem na sua base de serviços, produtos e aspectos culturais da agricultura familiar da região.

Estas conclusões e percepções dos agricultores foram fundamentais e motivadoras deste trabalho que visou o levantamento das propriedades com interesse na formação de um roteiro de agroturismo, de forma a evidenciar suas principais potencialidades e limitações. A partir delas entramos em contato com os agricultores familiares que mostraram interesse no roteiro, pois já recebem turistas em suas propriedades, fazendo uma comercialização direta com os visitantes e moradores da região. Das quinze famílias agricultoras que entramos em contato, oito

manifestaram interesse em integrarem o roteiro e as demais, a princípio, rejeitaram o ingresso no roteiro, especialmente pela falta de apoio e interesse dos demais membros de suas famílias.

Por fim, estendemos a pesquisa do roteiro aos comerciantes, especialmente pousadas, restaurantes e sítios, que já desenvolvem iniciativas voltadas ao turismo rural e que guardam correspondências em suas práticas com a agricultura familiar local.

3.2- PERCEPÇÃO DAS ENTREVISTAS REALIZADAS PARA A CONSTRUÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO.

Para o levantamento dos dados junto aos entrevistados, aplicamos um roteiro de entrevistas para coleta de dados qualitativos, instigando os entrevistados a externalizarem de forma espontânea, suas impressões e motivações para uma posterior reflexão sobre os elementos obtidos.

Como descrito na introdução, realizamos 23 (vinte e três) entrevistas, sendo que 21 (vinte e um) dos entrevistados mesclam atividades agrícolas com turísticas e culturais, em unidades produtivas que possuem lavouras, hortas, plantios de mudas ou criação de animais, 01 com atividade exclusivamente voltada a promoção cultural e 01 em estabelecimento turístico e cultural com base alimentar na agricultura familiar local. Porém o roteiro será construído com 22 propriedades, em virtude da desistência posterior de um dos entrevistados.

Agrupamos as perguntas por conjuntos de motivação, divididos em:

- A. Identificação das propriedades e nomes dos responsáveis;
- B. Interesse na formalização do Roteiro de Agroturismo;
- C. Tipo de turismo que recebe ou espera receber;
- D. Serviços, entretenimentos ou atividades oferecidas;
- E. Recursos materiais, estrutura física e espaços abertos a visitação;
- F. Recursos pessoais, tempo e horários disponíveis à visitação;
- G. Cursos e treinamentos realizados para o turismo e a oferecer aos visitantes;
- H. Quantificação dos visitantes e como pretende expandir ou melhorar o serviço;
- I. Produtos da agricultura familiar oferecidos nas propriedades.

Os dados coletados revelam diferentes perfis entre os entrevistados e uma grande diversidade de propriedades, atividades e produtos ofertados ao agroturismo, ligados ao ecoturismo, à produção agropecuária, agroecologia e agroflorestal, incluindo vários gêneros alimentícios beneficiados e uma agroindústria, artesanatos diversos, atividades de ecoturismo, festas e promoção de eventos, muitas educacionais e geradoras de pesquisas científicas, além de vários tipos de serviços, conforme verificamos nos itens seguintes.

Neste universo pesquisado, identificamos 17 que mesclam atividades de ecoturismo

Relacionamos abaixo a identificação das propriedades e nomes dos responsáveis entrevistados, em ordem alfabética:

1. ATELIER DEGUSTARTE - CLAYSE CUNHA: Atelier de artes e “Cama Café”, com culinária baseada na agricultura local e atividades de ecoturismo;
2. CAMPING CANTINHO DOCE – RENATA BENEVENUTE: Agricultura, ecoturismo e culinária baseada na agricultura local e atividades de ecoturismo;
3. DA FLORESTA DESIGN DE SUPERFÍCIES - CARLOS ROBERTO OLIVEIRA: Atelier de artes, ecoturismo, agrofloresta e agroecologia.
4. EMPÓRIO DO DENGU - EVA SCHNEIDER: Agroecologia, ecoturismo, restaurante e pousada.
5. FEIRINHA DA TERRA - ACYR DE CARVALHO, SR. BRAULIO: comércio de produtos agrícolas.
6. GILADE SUSTENTABILIDADE, APICULTURA, MELIPOLICULTURA E FITOCOSMÉTICOS - ANA PAULA CAMPOS CORREA E PAULO SILAS CORREA: Produção de mel, ecoturismo, agroecologia, agrofloresta e culinária baseada na agricultura local;
7. HARAS SPITZ - PAULO CESAR SPITZ: Atividades de ecoturismo com passeios de cavalo e venda de estrume seco para adubação.
8. OFICINA DAS ERVAS - MARIA CRISTINA FREZ: Artesanato, ecoturismo, agroecologia e culinária baseada na agricultura local;
9. O REI DO BALAIÓ - RICARDO DO VALE OLIVEIRA: Artesanato e venda de produtos agrícolas;
10. PONTO DE CULTURA RURAL- CLAUDIO MARCIO PAOLINO E MARJORIE DE ALMEIDA BOTELHO: Atividades culturais, educacionais, artísticas e de pesquisa, ecoturismo, agroecologia, alojamento e culinária baseada na agricultura local;
11. POUSADA DO VALE – ELEDIR DA COSTA, TIO LÉDIO E ELISA MARIA DA COSTA: Atividades educacionais e de pesquisa, pousada e culinária baseada na agricultura local e agroecologia;
12. POUZO DO TIÊ - LUIZA OTTONI DE MENEZES ALMEIDA E FRANK MARCELO BALDINO: Pousada, ecoturismo, agroecologia e culinária baseada na agricultura local;
13. RPPN NOSSA SENHORA APARECIDA - WALDIR JOÃO DA SILVA BRAGA: Ecoturismo, agroecologia, agrofloresta, criação de pato e tilápia, produção de cachaças temperadas, licores, doces, alojamento e culinária baseada na agricultura local;
14. RPPN REFÚGIO PEDRA AGUDA - PIERRE MARC GAYTE: Pousada, ecoturismo, restaurante com culinária baseada na agricultura local;

15. SÍTIO ABAETETUBA E MISTURA FINA AGROINDÚSTRIA DE CONSERVAS E GELEIAS - MARTA DE ABRANCHES E ANGELO CARRANCHO RAYOL: Agroindústria, agroecologia, agrofloresta, bioconstrução, ecoturismo, alojamento e culinária baseada na agricultura local;
16. SÍTIO AMARAL - MARIA MARTA PECLA AMARAL: Alambique com produção de cachaça, melado, rapadura e licores.
17. SÍTIO ASA BRANCA – WALESKA PAULA DE ARRUDA: Camping, ecoturismo, capril, laticínios de caprino e artesanatos;
18. SÍTIO BELA VISTA - GERALDO VANTOIR NEVES: Agricultura e ecoturismo.
19. SÍTIO JBE – JAILTON BARROSO ELLER E GEOVANA BARROSO LEAL ELLER: Agricultura, ecoturismo e culinária baseada na agricultura local;
20. SÍTIO SÃO PEDRO – JOSÉ HERINGER E SALETE HERINGER: Agricultura, ecoturismo e culinária baseada na agricultura local;
21. SÍTIO TERRA ROMÃ – MARCOS RONEY CUNHA: Produção de mudas diversas, ecoturismo, artesanato e culinária baseada na agricultura local;
22. SÍTIO VALE DO SOL - JOSÉ GERALDO FREZ, SR. ZEZE: Comercialização de produtos agrícolas sem agrotóxicos.
23. VIVEIRO DA MATA ATLÂNTICA - MARINA FIGUEIRA DE MELLO: Produção de mudas da Mata Atlântica.

3.2.1 - DO INTERESSE E DA IMPORTÂNCIA NA FORMALIZAÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO.

As motivações encontradas para a criação do roteiro de agroturismo foram descritas como: para fazer divulgação, informar e criar mercado para as propriedades e seus produtos, bem como da diversidade cultural local; por haver interesse dos turistas pela agricultura local; para ampliar a integração entre os setores econômicos do turismo e da agricultura; para incentivar um turismo diferenciado e mais ecológico; e como forma de estímulo a criação do grupo de atores que integrará o roteiro.

O maior interesse dos entrevistados na formalização do Roteiro de Agroturismo é, sem dúvida, a necessidade de expor, dar visibilidade e mercado ao trabalho desenvolvido nas propriedades e às suas produções, inclusive na própria região, haja vista que esta foi à motivação mais declarada pelos entrevistados. Neste viés, destacamos:

...O interessante é poder divulgar esta idéia, de certa forma até pouco conhecida em nossa região mesmo e poder fazer esta troca de conhecimentos e informações, fornecendo informações como também recebendo de outras pessoas e é uma maneira também de tornar a produção acessível a pessoas que nem sabem que a gente tem este tipo de atividade, tornar isso acessível ao público que a gente está numa área um pouco escondida, então as pessoas vão saber como nos encontrar.(E1)

Dezessete acentuaram a procura dos visitantes por atividades ligadas a agricultura como fator de importância na criação do roteiro, como ilustra a fala de uma entrevistada *“eu acho super interessante porque tem um numero grande de turistas que tem interesse por agricultura e acho que é bacana você ter coisas para oferecer ao turista que vem de tudo o que é produzido aqui”*.

Ainda que nove dos entrevistados não sejam agricultores (cujo total é de 14), a intenção de criar o roteiro como forma de viabilizar uma maior integração entre os segmentos do turismo e da agricultura também foi considerado um aspecto positivo pelos entrevistados, como transcrevemos: *“o forte aqui é agricultura e turismo, então a gente tem que estar interagindo com estas possibilidades locais”*(E5).

O destaque do agroturismo como um setor de turismo diferenciado, mais ecológico, também foi verificado nas entrevistas, como modo *“legal para divulgar mais o trabalho, nosso lugar também, ainda mais o agroturismo que é um turismo mais consciente”*(E6). E também nesse sentido:

“Há 30 anos a gente luta por uma terra limpa, contra o fogo, contra o veneno, por uma qualidade de vida que aqui é muito superior a cidade, a gente veio da cidade também. O roteiro de agroturismo é mais uma ferramenta para ajudar nisso, é importantíssimo para que isso aconteça. É o único turismo possível para a região, nós não podemos ter um turismo de massa, mas sim um turismo em pequena escala e contínuo. E o agroturismo é isso, todo mundo recebendo alguém, tendo o que mostrar e fazendo com que o turista queira voltar porque você tem muitas coisas para serem mostradas que hoje não são visíveis.”(E8)

Outro ponto benéfico também mencionado, foi a formalização do grupo participante do roteiro, no dizer de uma entrevistada *“fazer parte de um grupo, fazendo integração com os outros participantes também”*(E6). E outro respondedor reforça:

*“Ter uma identidade além de particular, uma coletiva, sempre é desejável, ainda mais quando por uma razão ou outra temos que pedir ou apresentar alguma coisa para o poder público. Se além da gente apresentar individualmente, como particular, a gente puder apresentar também dentro de uma figura coletiva, eu acho que isso vale um bom caminho, independente dos temas a serem abordados. **Uma noção de coletividade, uma dinâmica coletiva, sempre é desejável**”*(E18).

O roteiro também foi contemplado como forma de exibição da diversidade cultural da região, sobre a qual destacamos: *“divulgar as diferenças culturais aqui da região, eu sou de Friburgo, mas parece até que eu vivo em outro lugar agora, apesar de ser na mesma cidade (município), são bem distintas as características e eu acho que é uma boa estratégia para desenvolver a região, por ela própria”*(E19).

E também, o roteiro foi mencionado como meio de informação das atividades desenvolvidas pelos entrevistados, como dito por uma delas: *“orientar o turista para as coisas que tem por aqui”*(E23).

Assim, as entrevistas reforçam que a principal motivação para a implantação do Roteiro de Agroturismo dos entrevistados é criar mais uma opção de comercialização de produtos e de visibilidade do trabalho no meio rural e para a pequena propriedade rural, como geração de renda, servindo de estratégia para diversificação ao sustento das famílias.

3.2.2 – SOBRE O PERFIL DO TURISTA QUE RECEBE OU ESPERA RECEBER.

O conceito de turismo engloba uma multiplicidade de ações e motivações que vão desde a busca por descanso, aventura, contato com a natureza, informação, negócios, pesquisa, entre outros, sendo em grande parte representado como uma atividade de lazer.

Restou evidenciado pelas entrevistas que o público que faz turismo na região é constituído em sua grande maioria por famílias e casais em busca de um turismo de descanso, longe dos grandes centros urbanos, para maior proximidade com a natureza, conforme frisado pelas entrevistadas: *“Mais família, criança, vovôs e tal vem para cá fazer uma confraternização, ou muito também caszinho que não querem saber de muvuca, nem de balada, querem uma caminhada, mais coisas assim light; caszinho e famílias...”*(E23); *“Então as pessoas curtem vir, passear, curtem o silêncio, a natureza, nós não temos televisão nos quartos...”*(E8); e *“Muita família, normalmente vem um casal com os filhos, a sogra, bastante família”* e a outra ratifica *“normalmente é isso mesmo que se quer, descansar, ficar com família, ter uma boa alimentação, dormir bem.”* (E12). Neste aspecto, frisamos mais uma entrevista que relata:

Eu acho que uma característica forte dos nossos clientes é este amor mesmo pela natureza, porque todos eles que vem aqui, ficam muito encantados pela natureza, pelos pássaros, eles tem esta preocupação com o cuidar, trazer o seu filho, mostrar as coisas, o bicho pau, ou um pássaro, uma planta diferente; ai vem o casal e fala que tem que trazer a mãe, porque a mãe vai gostar porque ela gosta de planta, então eu vejo assim uma característica forte aqui é isso, dos amantes mesmo da natureza, são pessoas que sabem respeitar a natureza. (E21)

Mas também averiguamos a existência de outros grupos citados, como pessoas da terceira idade, conforme dito por uma entrevistada *“a gente vende muito para 3ª idade”* (E16).

Verificamos a presença também do público que vem atraído para os rituais de alguma religião, ou para conhecer um ofício, uma prática cultural, um estudo ou uma pesquisa. Neste grupo verificamos uma grande diversidade de intenções e ações, cuja diferenciação entre os mesmo se nota de acordo com o que é oferecido na propriedade. Como exemplo, temos os indivíduos ou grupos que procuram os templos do Santo Daime ou do Sufismo. Outros que se hospedam para conhecer para conhecer uma prática específica, como nas narrativas abaixo:

A gente recebe um turismo ligado as ações que participamos. Hoje integramos uma rede de pontos de cultura, nacional e estadual, isso faz com a gente participe de muitas trocas, pois os integrantes dos outros pontos vêm até o nosso espaço, alguns ficam para conhecer e descansar pagando, outros vem na política de troca de trabalhos e conhecimentos. A gente oferece o que temos como expertise que é a fotografia e o vídeo, às vezes os grupos precisam disso para fazer a divulgação dos seus trabalhos e a gente faz isso no nosso espaço e eles fazem apresentações dentro do nosso espaço, ou nos vilarejos locais onde trabalhamos nas escolas e fazemos este escambo cultural. (E4)

Para conhecer a rotina de vida e trabalho das famílias agricultoras, destacamos:

O turista vem para visitar a agricultura e junto vem a parte da culinária, do artesanato, dessas coisas todas que a gente pode estar mostrando, como que a gente sempre fez, como que foi a criação da família toda, até para a gente passar isso para os jovens, como que foi para a gente criar os filhos só com a agricultura e praticamente alimentando daquilo, da criação, estas coisas assim interessantes que a gente está disponível para passar como uma experiência para as gerações mais novas. (E11)

Ou para conhecer um trabalho diferenciado, como o da Oficina das Ervas e sua rotina:

A gente recebe todo tipo de turista, o pessoal que vê o trabalho de boca a boca e que vem aqui, que indica para um amigo que indica para o outro. O pessoal também que vê que a gente manda o trabalho para algumas empresas como a ASPA, Ama Terra, e quer ver o produto e que quer também ver a oficina, como é que funciona, como funciona o trabalho dos teares e a localização também que o pessoal gosta muito. A maioria das vezes são famílias que estão passeando, que querem alguma coisa para casa, ou que querem conhecer o lugar.

Um aspecto interessante mencionado pelos entrevistados refere-se ao potencial para o desenvolvimento de atividades educacionais, haja vista que 17 das 23 propriedades entrevistadas já recebem grupos de estudantes e universitários da região, dos municípios de Nova Friburgo, Macaé, Niterói e Rio de Janeiro, de outros estados como São Paulo e Minas Gerais, como também estrangeiros estadunidenses, russos e franceses, sejam interessados em pesquisas ambientais, ou socioambientais, para o desenvolvimento de uma atividade específica cultural, culinária ou psicoterapêutica, como também para pesquisa sobre as práticas desenvolvidas nas propriedades. Neste aspecto, extraímos as seguintes falas:

Recebemos muitas escolas e universitários em parceria com a UFF e a UERJ. Agora acabamos de fechar uma parceria com a UNIRIO com a área de museologia social, como a gente é um ecomuseo, vamos ser um campus avançado. Recebemos pessoas de diversas áreas, professores e estudantes interessados em vivenciar a dinâmica de uma organização de cultura no campo. O que é ser uma organização de cultura no campo? Não importa muito a habilidade do profissional, importa que ele queira trazer o conhecimento dele para agregar ou trocar dentro da lógica que somos um equipamento cultural. (E4)

A gente já recebeu uma escola e foi muito legal com crianças de 5 e até mais novinhas, até pré-escolar também veio, crianças de 8 e 9 anos, por ser uma atividade que não apresenta risco, então foi uma experiência legal também e também universitários. A gente já tem recebido um grupo e nosso interesse é também de divulgar melhor, da gente receber um grupo e só este grupo conhece a atividade aqui, mas também para pesquisas, compartilhar também este conhecimento com universidade, para quem puder também fazer um trabalho de campo, de pesquisa dos produtos que a gente tem, da matéria prima aqui disponível. Esta questão das universidades é uma ótima oportunidade, o que a gente tem aqui das melipondas, das abelhas indígenas, que são abelhas aqui da região, sem ferrão e a quantidade de produtos que elas oferecem, o mel, o própolis, o geoprópolis, todos são produtos que saem destas colméias e também com os enxames, o trabalho com a multiplicação dos enxames que a gente já faz aqui e para as universidades trabalharem com pesquisa em cima disso. (E1)

A gente já teve uma turma da universidade de Viçosa pra fazer a trilha até a igreja. Lá na igreja já recebemos universitários pra conhecer o trabalho da igreja. (E3)

Eu recebo tudo quanto é tipo de profissional. Russos, franceses, um chefe de cozinha francês, professor da Estácio de Sá que se hospedou aqui e amou. Isso é bem interessante e passa a ser um referencial... Recebo muitos pesquisadores que vêm em turmas, estudantes, médicos, engenheiros, arquitetos e sempre é muito rico, especialmente no papo do café da manhã, pois sentamos todos juntos. (E5)

Este foi o 2º ano que recebemos estudantes americanos de direito que trabalham na parte de direito ambiental e a universidade promove. A gente recebe e mostra como funciona a oficina, a localização, o trabalho auto-sustentável dentro de uma área de proteção ambiental, eles fazem perguntas e a gente responde, dão uma olhada, a gente serve um lanche. Não sei de onde vem, são todos americanos, cada grupo com 30 estudantes e um professor que é o responsável por tudo, um tradutor e o cara daqui. A gente já recebeu escolas como a Nossa Senhora das Dores. O professor do 3º ano do ensino médio juntou a turma e vieram fazer uma caminhada e a Oficina fez parte do roteiro. (E6)

A gente foi recebendo muito este pessoal e é para receber grupos que queiram fazer um trabalho de meditação. (E8)

O que eu mais recebo são os grupos do Daniel que já agrego caminhadas com eles. São grupos de psicoterapia, psicomotricidade, eles têm uma formação em psicomotricistas, eles vem para caminhada e pára lá no sítio para lanchar, ou vem dormir, fazem o workshop lá. Está voltando um outro grupo do Carlos Romão que é um professor de shiatsu no Rio na Universidade Cândido Mendes e no SENAI ou outro desses, e dá aula de medicina chinesa... Recebo escolas, a ultima turma foi de biologia, 17 estudantes. Mês passado recebi um grupo da FAAP de São Paulo e voltarão em junho para um São João, fazendo uma virada com fogueira. (E9)

Fazer uma oficina que eu até faço com a escola, faço um piquenique, uma coisa assim programada que eu até gosto muito e passo para as crianças. A idéia é fazer a caminhada para conhecer a agricultura, voltou da caminhada e aqui seria o piquenique, na mesa da varanda da casa. Os professores já costumam fazer isso. (E11)

Universidade a gente já recebeu um grupo pequeno de pesquisa de biologia do Fundão, mas acho que estamos começando, tem que ter uma rotina, teria que ligar e agendar. Tem um grupo de budistas e outro de workshop de dança que vem duas vezes por ano, em abril e outubro. Meu foco é trabalhar para ter mais grupos, mais 05 grupos. (E12)

Eu trabalho com escolas e estou para receber agora no mês de maio um grupo do Instituto Federal Fluminense de Campos. No segundo semestre tem um grupo de um colégio estadual de Niterói. (E13)

Se as escolas têm um programa de biologia, disso ou daquilo e quiserem fazer uma sessão, tenho o maior prazer de ajudar (E14)

Recebemos muitos estudantes, agrônomos e também produtores rurais que querem conhecer outro tipo de metodologia. Atualmente a gente trabalha com escolas e universidades bastante. A gente recebe algumas disciplinas fechadas da PUC, da UFF, da UFRJ, tipo disciplina de inseto, gente que vem estudar insetos, a gente recebe, tem toda uma estrutura lá, alojamento, alimentação, data show e ai o curso acontece lá. Tem também a disciplina de dinâmica ambiental, disciplinas de agroecologia, vamos recebendo. (E16)

Já recebi as escolas daqui, os professores, mas não incluo isso no movimento daqui. Mas estou aberto a eles, não pelo negócio, mas pelo prazer, pelo espírito acabo acompanhando eles por uma trilha. (E18)

Quem sempre faz pesquisa com a gente é o pessoal da Fitovida, da rede Vida, mas são diversos, são muitos que aparecem. Muitos são de São Paulo que já descobriram a gente lá né, tudo das ervas. (E21)

Ano passado teve um grupo de uma oficina de teatro, ai teve uma outra oficina de técnicas de acupuntura, estas coisas de medicina chinesa. É isso, então, terapias alternativas, a gente também recebe este tipo de grupos. (E23)

O público freqüentador, em sua maioria, é considerado como de classe média e até o ano em que foi realizado o asfaltamento do trecho da estrada RJ 142 que liga Lumiar a Casimiro de Abreu, era em maior parte oriunda do Rio de Janeiro e Niterói. Após o asfaltamento, verifica-se uma nova leva de visitantes e veranistas da região litorânea, especialmente da região que vai do município de Araruama ao de Campos dos Goytacazes.

Este novo público trouxe alterações e novidades ao perfil do turista freqüentador da região, seja por seus hábitos mais ligados aos balneários fluminenses, seja pelo nível sócio-

econômico-cultural distinto, como percebemos na fala de uma das entrevistadas que vê esta situação como potencializadora do seu próprio trabalho:

E agora o fluxo do turismo aqui, além de ter mudado o fluxo no perfil, porque a maioria agora é de Cabo Frio, Macaé até Campos, gente desta região, eles descobriram isso aqui, o que mudou muito e traz várias alterações. Esse turista é muito diferente do daqui da serra, é o caiçara. Ele é mais calorento, se preocupa com mosquito, com assalto, ele vem com estas defesas, estes receios, pois não está acostumado com isso aqui. São bons pagantes e estão deslumbrados. Ele difere culturalmente, pois entendem pouco de arte, tem pouca informação global, mais midiáticos, eles têm um deslumbramento, mas não estão acostumados a tranqüilidade, ele querem agitação, música alta e tem esta coisa que o dinheiro paga, tipo eles querem gastar, mostrar um poder aquisitivo. Os carros são sempre carrões, o cara pode ser na verdade um operário especializado, mas tem um carrão. Eles não conhecem muitos tipos de comida, a não ser o básico do arroz, feijão e macarrão, não tem sofisticação. Eles se assustam com a casa que tem muita informação, muitas obras de arte, e ao mesmo tempo ficam deslumbrados. É bonito isso. É uma ascensão social econômica, não é só a estrada. E eu acho muito legal porque uma das coisas do acolhimento, já que eles não estão acostumado a coisa da arte, ficam e muitos querem informação, e é legal porque você localiza a pessoa, eu faço este papel também, dou informações na prática da coisa, e tenho hóspedes que voltam e falam que fizeram isso ou aquilo na casa deles. Você abre uma porta, um olhar e essa é uma das funções tanto da arte como da minha proposta de trabalho. Se chega uma pessoa aqui que sabe e entende de artes, eu não falo nada, vai para o conceito do meu trabalho, o que é gostoso, pois é bom você trocar informações, é boa esta interface. Mas acho também muito interessante para a pessoa que nunca freqüentou um museu, um centro cultural, não sabe o que é o que, nunca viu nada e ela começar a se interessar. Despertar é uma das funções da minha proposta de ter este espaço aqui, é meio que educar o olhar. Isso acontece constantemente, e até com pessoas que moram no Rio e em Niterói, médicos, engenheiros, que não desenvolveram este olhar para a cultura. Pode ter a informação acadêmica, mas não tem o da arte e o da cultura. Apesar de ser mais raro. (E5)

E outro entrevistado, com a mesma impressão de que novos visitantes freqüentam a região, porém com uma visão distinta, já que entende que com isso o turismo local perdeu uma característica boa, ratifica a fala da entrevistada acima e se posiciona na forma abaixo:

O grande problema nosso aqui é que nós perdemos o cliente cultural que é o que consome cultura. Quando deu aquele buraco em 2005, nós perdemos, ficamos 2 ou 3 anos sem ninguém aqui. E esse público que vinha aqui do Rio e de Niterói, outros lugares turísticos disputaram esse pessoal. Hoje eles vêm esporadicamente. Vinham buscar aqui a qualidade de vida, a comida, a música que tinha aqui. Em 2007 e 2008 a estrada Serramar ficou pronta e salvou a nossa região em termos econômicos, mas trouxe um público técnico que é aquele cara que fez um curso técnico que está trabalhando em petróleo e gás e que ganha 6 a 7 mil por mês e que não sabe o que é um canelone. Você tem que explicar que o canelone é uma panqueca enrolada. Ele não consome cultura, ele tem um carro de marca, roupa de marca e dinheiro no bolso. Isso é real! O nosso público em termos de cultura caiu muito, está muito mais pobre. A gente recebe muito pouca gente do Rio comparado com a maioria, você pode perguntar para qualquer pessoa que tenha restaurante, pousada, vou te dar um exemplo: estava conversando agora pouco com o dono de uma pousada. A pousada lota o tempo todinho, mas é só esse pessoal que tem dinheiro hoje para consumir, mas que não sabe o que vai consumir. Esse é um problema que temos aqui e temos que fazer um trabalho de buscar outro público. (E13)

Outra entrevistada confirma este novo público da região oceânica ao afirmar que “estamos começando a ter gente que vem de Rio das Ostras e Macaé, as vezes vem só passar o dia, almoçar, curtir, passear dentro do sítio, as crianças brincam, correm e depois vão embora”(E8).

Em outra entrevista verificamos que a ascensão econômica da classe social menos favorecida através das políticas governamentais implementadas nos últimos anos, incrementou o negócio na propriedade, como verificamos abaixo:

A melhoria da renda no Brasil, aqui no município fez com que as pessoas daqui da região, hoje em dia, tenham condições de sair para almoçar fora no domingo, já tem um veículo para se locomover, uma diferença gigantesca! E para mim inclusive, eu diria que nos últimos anos, foi assim, óbvio! Óbvio no sentido de fazer uma grande diferença no meu movimento de trabalho, de geração de renda, já nos últimos 04 anos foi gritante, felizmente! Que sensação boa! Além de ajudar no rendimento, a atmosfera boa, os jovens de hoje, e vêm todos com transporte escolar, a sociedade está menos confinada economicamente falando, culturalmente falando, e por aí vai, um fenômeno social assim muito bom. (E18)

Como estes aspectos não fazem parte do objeto de análise deste trabalho, não faremos análises mais profundas sobre estas alterações no público frequentador da região.

Outras entrevistas foram reveladoras da relação da população local com os entrevistados, seja no sentido de que desconhecem os serviços oferecidos pelas propriedades arroladas nesta pesquisa, como a entrevistada que assegura “*eu recebo gente de fora, daqui do lugar não. Muita gente do Rio, de Rio das Ostras, vários lugares, até de Teresópolis*”(E15) e “*a maioria de gente de fora, poucas pessoas daqui vem*”(E6), sejam por outros motivos que fazem com que a comunidade não utilize os serviços oferecidos, como se vê na seguinte fala:

A grande dificuldade da feira com o pessoal local é esta questão do fiado, de ter a cadernetinha e ir lá no Amarildo. E tem muita gente que vai lá e passa aqui com a bolsa cheia, mas por isso, tem a cadernetinha e paga semana que vem, mês que vem, facilita. Mas só que tem aquele negócio, eu acho que eles deveriam colaborar mais. (E2)

Note-se ainda que entre os entrevistados, há aqueles que já estão com uma estrutura formada e uma clientela fidedigna, conforme se compreende da afirmação de um respondedor “*nós temos mais de 1000 fregueses que já vem com a gente mais de 30 anos*”.(E21)

Em síntese, as entrevistas revelam uma grande diversidade de público que faz turismo na região, com diferentes motivações, mas em sua grande maioria um turismo de família em busca de descanso e lazer, o que entendemos tratar-se de um potencial para a implantação do Roteiro de Agroturismo. Destacamos, também, o turismo de grupos atraídos pela natureza local e pelas

práticas desempenhadas pelos entrevistados, que vêem as propriedades como um espaço de estudo e pesquisa.

3.2.3 – SERVIÇOS, ENTRETENIMENTOS OU ATIVIDADES OFERECIDAS

Os dados coletados evidenciam a variedade de serviços voltados à contemplação da natureza e das áreas agricultadas, como também a uma alimentação caseira que se utiliza de produtos agrícolas da região, e para a troca de experiências de vida e costumes, como verificamos nas falas seguintes:

Nossa área também tem muitas árvores e a gente pode estar conversando sobre os produtos, como são produzidos porque a gente também tem plantas do sítio que são plantas orgânicas, como a gente une os produtos das abelhas com as ervas daqui para ter um produto final que traz benefício também para a saúde e como isso surgiu sem um planejamento, compartilhando mesmo a nossa experiência como isso aconteceu... e a gente sempre termina também com um lanchinho, toma um suco, come uma broa.(E1)

O restaurante tem uma horta própria, tem o jardim para passear e estamos tentando estruturar um piquenique num gramadão grande que temos atrás...(E8)

O nosso espaço tem 13.500 m² com uma paisagem bucólica, lugares de descanso nos jardins, um visual lindo. (E4)

Eu tenho um lugar onde cultivamos as ervas que é no sítio, uns 600 metros daqui. Lá é onde temos as roças do meu pai que ele cultivava, inhame, banana, mandioca, feijão, as vezes o pessoal quer ir lá, ver a roça, tomar outro banho de rio, que é na beira do rio. (E6)

Separei o sítio em partes de horta, bananal, uma lavourinha, uns animais na coqueira, uns porquinhos, a gente ia organizar o sítio como uma sala de aula experimental, com cada parte uma história, um caminhezinho, ali embaixo do brejo uma grande lagoa para jogar água para cima, uns peixinhos, botar umas coisas para vender, conversar, bater um papo no fogão a lenha no galpão, e um pequeno curral com variedades de animais...(E10)

A gente tem tipo uma mini fazendinha, o pessoal visita o galinheiro, quando a vaca tem bezerrinho o Marcelo faz o queijo, a gente serve no café da manhã e as pessoas levam o queijo, tem cabra, cabrito, tira o leite de cabra, peixe com o lago cheio de carpa, coelho, tudo em épocas de safras, com período de queijo, leite, mas ovo tem sempre... Aqui tem muito passarinho e a gente bota bananinha mamão, é lindo. E tem macaco que grita muito, Bugio na mata, dá medo, parece que eles vão descer. (E12)

A minha beira de rio que é toda com árvores para o reflorestamento, que estão em extinção na mata atlântica e que você senta ali na beira do rio para relaxar, aproveitar o dia, para lembrar o que fez no dia, ver as fotos que tirou. (E19)

Sempre temos a nossa banana que não leva remédio, ela é madura natural, no pé muitas vezes e a gente tem que tirar tudo e botar para os nossos amiguinhos ali, a gente trata de mais de 50 espécies de pássaros que vem e nós damos alimentos para eles e tem pássaro que só come alpiste, outro só canjiquinha, outro como miralva, os miúdos, depois temos 8 espécies de Saíra, Bentivi 2 espécies, Tiê 2 espécies, o Sanhaço são 4 espécies, e tem o Sabiá da Praia que vem, tem a outra Sábida, a Una que só come baba de palmito, vem se divertir aqui, tem a Sabia Gata, todas elas vem comer aqui. Então isso é uma atração enorme para as pessoas. Ai tem um, o Leonardo que vem exclusivamente só para fotografar os pássaros e a maioria que vem aqui e não quer sentar aqui não, gosta de sentar ali perto dos pássaros, fica comendo e esquece até de comer, são muitos pássaros que vem. (E21)

Tenho duas cachoeiras aqui que dá uma ducha boa. E a vista que é um pretexto para passear. Observação da natureza, dos pássaros, sentir o que você sente de fato. Um ambiente deste até que ponto vai te tocar, como vai te tocar, com que grau e intensidade, tomara que a pessoa chegando aqui se sinta a vontade de ficar neste estado, deitar e ficar relaxado e sem obrigação de fazer caminhada e isso e aquilo, ficar só na rede, fazer uma coisa que te faz bem sem ser assim e assado. (E18)

Verificamos o oferecimento de muitas atividades interligadas a modalidade do ecoturismo como caminhadas, banhos de rio, montanhismo e ao turismo rural, propriamente, com vários tipos de níveis de dificuldade e para diversas idades e gostos, como transcrevemos a seguir:

A caminhada é um giro aqui no sítio, no máximo uma meia hora, a gente vai mostrando que eu tenho muitas orquídeas, eu sempre fui apreciador de orquídeas desde pequeno, então tenho muitas espécies de orquídeas aqui no sítio e árvores, eu planto todo tipo de árvores aqui, tem muito açaí e palmito Juçara. É uma caminhada leve, fácil e a gente vai falando vai mostrando a organização que a gente tem de açaí, bananeira, pé de laranja, tudo de uma forma que a gente consegue integrar árvores nativas, orquídeas, bem agroecológico... Tem uma caverna interessante no final do sítio. Quando está quente tem uma piscina natural que pode fazer parte desta caminhada. (E1)

Hoje a gente tem um roteiro. Alguns proprietários que permitem que a gente leve pessoas para fazer uma vivência, como fazer um queijo, tirar o leite da vaca, ir à casa da Lucia fazer broa de milho, então já tem um mapeamento de um conjunto de moradores que permitem esta vivência. Fica uma programação bem individualizada. Às vezes a gente divulga o que vamos fazer como a atividade da trilha rural que nos divulgamos o que iríamos fazer naquele final de semana. Ai as pessoas já vêm para a proposta que estamos divulgando. E Santo Antonio também é um lugar de muita cachoeira, mas elas estão dentro das propriedades. Então pra poder ir, as pessoas nos permitem levar pois a maioria não gosta de receber porque se passa perto das casas, mas elas nos permitem, caso a gente avise com antecedência para isso. E são cachoeiras lindas. (E4)

Eu posso fazer uma caminhada com as pessoas ou posso pegar o carro e fazer um passeio fora do roteiro turístico que são lugares que quem conhece mais são as pessoas da terra. Posso ir a Galdinópolis, a Santo Antonio, vou a propriedades particulares para verem a agricultura.(E5)

Eu faço a do São Bento que é do Buraco do Amargoso para Sana, com a descida de serra que dá 18 km, é muito legal, porque dorme no Sana e no dia seguinte faz a trilha das cachoeiras que é muito linda. Tem a Ribeirão das Voltas até a Toca da Onça. Tem a que desce a Serra de Friburgo, de Teodoro até Cachoeiras de Macacu. Tem a do Encontro dos Rios até Aldeia Velha que é uma linda descida de serra em 14 kms e a gente dorme em Aldeia e volta no dia seguinte motorizado. Tem daqui até a Pedra Aguda que é muito boa e eu sempre faço, preparo um lanche lá. (E9)

Eu tenho pesque e solte, você pesca e devolve para a água, é um esporte para você passar a tarde. Tenho as caminhadas para dentro da mata, tem trilha para conhecer as arvores, o caminho da mata, você pode ir lá no alto, ficar mesmo em contato com a natureza...(E19)

Tem a visitação para os animais e aqui é um sítio, tem o pasto todo, você olhando daqui de baixo parece que é muito íngreme mas tem uma trilha, demora umas 3 horas para fazer a caminhada toda do pasto e da para ver a cidade toda.. a pessoa faz sozinha porque ela é bem visível assim e é o caminho das cabras, as cabras que fizeram esta trilha toda, é bem visível, não tem como você se perder...(E23)

Muitas atividades oferecidas pelos entrevistados se relacionam com as práticas desenvolvidas nas propriedades, como o trabalho no apiário, no ponto de cultura, em um atelier de artes, no viveiro de mudas, etc. Dentre elas destacamos as seguintes:

A gente começa mostrando os enxames, as colméias, o Paulo abre cada caixinha, mostra o interior da colméia, como elas se organizam, a estrutura, tanto de ninho como os potes de mel e da uma provinha de mel na hora, mostra a variedade de méis mesmo por dentro de uma mesma colméia a gente observa que há cores diferentes e é bem legal observar isso, dá para observar o trabalho delas indo e voltando, dá para ver o pólen na patinha, é um trabalho legal como elas trabalham na entrada da colméia também, tem as abelhas que ficam ali de guarda, outras que estão fazendo a limpeza, a gente vê que estão sendo retirados os líquidos da colméia, esta parte é bem legal... Então a gente passa um tempo nesta conversa e a gente dá uma palestra sobre a meliponicultura que é a criação das abelhas nativas sem ferrão (E1)

Fazemos caminhadas, temos as Bibliotecas, a Videoteca com um bom acervo, muitas vezes coincide com a programação do Sobrado Cultural, com as nossas ações fora do ponto nas comunidades onde atuamos e o hospede vai conosco. Ou às vezes o hospede participa de uma oficina de teatro, ou vai com a gente em um vilarejo exibir filmes. Ou então quando tem, por exemplo, a Festa do Inhame, Festa de São João, Festa de Santo Antonio ou Festa de São Pedro, as pessoas querem ir pra lá porque vão neste entendimento de buscar uma relação comunitária. Como a gente é um ponto de cultura de base comunitária, o diferencial também é isso, a gente passa nas comunidades e elas nos reconhecem como agentes culturais daquela região. (E4)

Posso levar para o meu atelier no Encontro dos Rios para uma vivência artística, temos o forno, o torno, todos os equipamentos para iniciar e terminar uma peça de cerâmica, um lugar belíssimo com espaços de jardim que tem uma praia (E5)

Durante a semana normalmente quer ver como funcionam os teares, as pessoas tem curiosidade para ver o trabalho. Pedem para tirar fotos e fazem perguntas. (E6)

Primeiro a gente fala do objetivo do nosso trabalho, da preservação da água, da preservação da floresta, da função da floresta, toda esta história. Ai nós vamos mostrar todas as etapas. As pessoas ficam surpresas: - Nossa como é que você tem tantas mudas, tanta coisa aqui? Então a gente começa a explicar da onde vem, como é que, da coleta das sementes, do benefício da semente, como é que a gente planta, a germinação, tudo o que nós produzimos, nós mesmos coletamos... Ai a gente vai mostrar o porquê desta coleta, da diversidade, como a gente semeia, como se quebra a dormência, porque cada espécie tem uma maneira de você quebrar a dormência, umas germinam com uma rapidez muito grande, outras têm um tempo, umas têm que ralar para entrar a umidade, outras têm que cozinhar, então tem uma diversidade enorme. A gente explica tudo isso, a gente ensina as pessoas a como semear, como plantar, a gente mostra, pega a mudinha, planta e no fim as pessoas levam as mudinhas para casa. A gente faz todo o trajeto, desde onde a semente é plantada até a área de repique, onde ela fica em descanso para se recuperar do repique, a área de crescimento a até a área aonde a muda está pronta para ser plantada. As pessoas vão e plantam, isto faz parte da história (E13).

Mostramos à sementeira, a irrigação, a montagem do tubetes, como é que se tira a mudinha dali, se bota no chão, o enraizamento que já está feito, as pessoas se admiram de tirar o tubete e encontrar tanta raiz, ai você bota a muda no chão e ela vai bem, com o enraizamento legal, a tecnologia eles gostam de ver, que a caixa é leve, dá para uma velhinha fazer...(E14)

Na visita guiada eles conhecem a produção orgânica, as agroflorestas, a gente faz uma palestra sobre toda a metodologia de construções alternativas, tudo o que a gente utiliza... Tem a visita guiada, tem os cursos e futuramente a gente vai integrar o circuito com a fábrica. (E16)

São diversas as opções oferecidas pelos entrevistados em suas propriedades que trabalham de forma integrada com a biodiversidade e a cultura local, promovendo um resgate de usos e costumes e estimulando o fortalecimento de uma identidade diferenciada bem regional.

3.2.4 – RECURSOS MATERIAIS, ESTRUTURA FÍSICA E ESPAÇOS ABERTOS À VISITAÇÃO;

Na análise da infra-estrutura, incluindo as instalações visitadas, percebemos que as propriedades entrevistadas atendem a vários tipos de classes sociais, a grupos de interesse específico e as motivações turísticas diversas. A grande maioria possui áreas significativas para o lazer em meio rural, com destaque para a apreciação da natureza e alguns elementos vistos como atrativos, por exemplo, piscinas naturais, áreas de camping e alimentação, locais para banho de rio, criações de animais, lavouras, jardins, hortas, pomares, caverna, matas, todos os espaços

hábeis ao incremento do turismo rural. O principal entrave são as vias de acesso a algumas propriedades em virtude da precária manutenção das estradas de terra.

Na análise das condições estruturais percebemos que todos os entrevistados atendem bem aos propósitos que intencionam realizar. Os ambientes, mesmo os mais simples e bem rústicos, são muito acolhedores e decorados com artesanatos, objetos de arte e outros artigos reveladores da vida no meio rural.

3.2.5 – RECURSOS PESSOAIS, TEMPO E HORÁRIO DISPONÍVEL PARA VISITAÇÃO.

Na grande maioria das propriedades visitadas o trabalho é fundamentalmente familiar, dividindo-se as tarefas entre os pais, filhos e, mais raramente, entre empregados.

Relacionando-se os aspectos do turismo, desde a recepção, alojamento, preparo dos alimentos e demais atividades correlacionadas, com as tarefas do dia a dia no meio rural que incluem o trato nas criações de animais, cuidados com a lavoura e demais compromettimentos diários, os dados coletados mostram que o ideal é que sempre haja um agendamento prévio para as visitas. Sugerimos, inclusive, que o roteiro seja amplamente distribuído nos sites específicos, agências de viagens e turismo, bem como nas pousadas da região, de forma a que os serviços sejam prestados sem que seja um acontecimento inesperado.

Muitos relataram uma grande dificuldade para contratação de mão-de-obra para atividades simples relacionadas à agricultura, às criações e também para os afazeres domésticos. Reclamam também desta escassez para serviços de restaurantes, comércio e pousadas em geral. Na região é costumeiro o pagamento de diárias de serviço ou empreitadas e os valores pagos atualmente saem em montantes variados de R\$70,00 a R\$150,00.

Pelas entrevistas a grande maioria se encontra disponível nos dias de feriados e nos finais de semana, mas boa parte também recebe e hospeda durante a semana, em todos os dias do ano, solicitando-se o agendamento prévio.

3.2.6 – CURSOS E TREINAMENTOS REALIZADOS PARA O TURISMO E A OFERECER AOS VISITANTES

Poucos entrevistados fizeram cursos específicos para o atendimento ao turista. De todos os entrevistados quatro fizeram cursos do SEBRAE sobre qualidade total, administração e troca de experiências, este último de um projeto denominado Tur da Experiência, com visitas a outros estabelecimentos destinados ao atendimento do turismo.

Os demais se baseiam nos princípios elementares da hospitalidade, destacando diversas formas de bom acolhimento familiar como elementar para a atividade de receber bem o visitante na região. Uma entrevista destaca que *“curso que a gente faz é o da hospitalidade, a gente procura ser hospitaleiro, simpático...”*(E1), e outra completa, no mesmo sentido:

Quando você acolhe as pessoas que chegam, eles sempre falam: - Nossa que beleza eu fui tão bem acolhido que nem em um hotel não sei aonde. Isso porque você fala direto com o seu cliente, não é o outro que fala, você tem aquele carinho, você tem sempre um cuidado de oferecer, de estar tendo aquele cuidado, se você precisa de um chá, se você precisa de uma atenção, de uma comida para seu filho, então quer dizer, é como se eles tivessem vindo para a casa de um parente. (E21)

Também verificamos que um dos entrevistados fez o curso de Melhores Práticas para o ecoturismo pela FUNBIO, para manejo de trilhas e espaços destinados ao ecoturismo em UC, incluindo práticas de como receber os visitantes. E outro possui curso técnico especializado de ecoturismo do Ministério do Meio Ambiente, ministrado no Amazonas.

Os dados coletados mostram que em termos de treinamento para a prática do agroturismo a grande maioria foi desenvolvendo atividades de forma realmente intuitiva.

Verificamos grande potencial para realização de cursos e oficinas diversas nas propriedades visitadas, idealizadas especialmente para os visitantes em grupos familiares ou em grupos de estudantes e pesquisadores. Existem cursos sobre criação de abelhas e meliponias (abelhas sem ferrão, nativas da Mata Atlântica), confecção de queijos, de artesanatos e culinárias dos mais diversos, cerâmica, bioconstrução, permacultura, cultura regional rural, vivências artísticas, ervas medicinais e várias atividades voltadas ao bem estar e a saúde, para o trato na lavoura, em hortas e jardins, para feitura de mudas da Mata Atlântica, agroecologia e agrofloresta, entre outras.

Quando questionados sobre o tipo de curso ou atividade que pretendem fazer, verificamos que o desejo comum entre os entrevistados é o de participarem de projetos que promovam a troca de experiência com outras unidades rurais que praticam o agroturismo. Neste sentido, damos especial destaque para a viagem a Venda Nova do Imigrante com 40 agricultores da região, promovida pelo projeto *“Sensibilização e Promoção de Práticas na Região Serrana do Rio de*

Janeiro”, já mencionado, que objetivou a realização de uma oficina de agroturismo, já que citada por alguns dos entrevistados, como a melhor prática já realizada em projetos na região, como abaixo:

Eu tenho vontade de fazer outras viagens como a de Venda Nova, foi ali que abriu minha mente, abriu bem minha mente. A gente vê as coisas diferentes e já fica com outra visão, outras características. Gostei, gostei muito. Gostei daquelas flores, moendas, aquele espaço cultural, coisa maravilhosa mesmo. Eu vou fazer aquelas cestinhas das flores. Gostei dos animais todos soltos lá naquele sítio, gostei demais, que abre a mente da pessoa. Você saindo você vê as coisas, trancado não. No mundinho você não aprende nada. (E20)

Há também interesse em cursos de língua estrangeira, especialmente o inglês, haja vista o incremento na vinda para a região de turistas estrangeiros.

3.2.7 – QUANTIFICAÇÃO DOS VISITANTES E COMO PRETENDEM EXPANDIR OU MELHORAR O SERVIÇO.

A maior frequência do turismo na região é nos finais de semana e feriados. Porém, poucos souberam realmente quantificar o número de visitantes que recebe, motivo porque descartamos uma apreciação mais detalhada desta questão.

Porém, restou evidente que há uma variação grande no número de pessoas atendidas entre os entrevistados e uma flutuação grande no fluxo do turismo, mas sempre atrelada ao clima, verificando-se períodos de alta temporada, como no verão quando muitos turistas vem para a região atrás de um clima mais ameno, em virtude das altas temperaturas das regiões metropolitanas e litorânea do Estado do Rio de Janeiro, ou no próprio inverno, quando a região também é muito visitada em virtude de suas baixas temperaturas, seja para apreciação de hábitos e da culinária correlacionados, ou pelo próprio desafio de enfrentar o frio.

Já os períodos de baixa temporada se relacionam mais especificamente com os períodos letivos, como normalmente acontece em locais de visitação turística, como também, naqueles de muitas chuvas em que nem mesmo os veranistas que possuem casas na região, costumam visitá-la. Nota-se que a catástrofe ocorrida em Nova Friburgo no ano de 2011 é fator preponderante nesta questão, haja vista que toda a região sofreu terrivelmente com os inúmeros deslizamentos de terra, queda de pontes e muros de contenção, além de centenas de mortos.

Muitos intencionam a melhoria das próprias instalações para oferecimento de mais opções de alojamento, de atividades como caminhadas, banhos de rio, de laser para os hóspedes e

visitantes e para construção de novos locais destinados a observação da natureza. Outros almejam a criação de espaços nas propriedades para a prática de oficinas e cursos destinados aos visitantes.

Também foi relatada a necessidade de instalações para o beneficiamento de produtos agrícolas, para venda e escoamento destes produtos nas propriedades. Muitos afirmaram a dificuldade na obtenção de recursos financeiros, através de políticas públicas e reclamaram das poucas linhas de crédito destinadas ao incremento do agroturismo.

Outro importante aspecto citado é com relação à divulgação do trabalho relacionado ao agroturismo nas propriedades entrevistadas. Existe uma enorme carência de serviços de internet e telefonia eficiente na região, bem como, de agências de turismo e incentivos públicos por parte das secretarias municipais e estaduais de turismo. A divulgação ocorre pela iniciativa dos entrevistados, e neste aspecto, anseiam por melhorias que possam dar maior visibilidade ao agroturismo na região. Foi também relatada à necessidade de se produzir uma programação visual, inclusive no sentido de que sejam confeccionadas placas mostrando o acesso às propriedades.

Outro fator relatado é a falta de atendimento médico e de emergência na região, o que já gerou mortes de turistas e é apontado como uma grande falha na estrutura da administração municipal.

3.2.8 – PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR OFERECIDOS NAS PROPRIEDADES

O agroturismo é uma atividade realizada no meio rural, comprometida com a produção agrícola e neste aspecto a região tem muito a oferecer.

Interessante observar que, apesar de parte dos entrevistados não se considerarem agricultores, encontramos uma grande variedade de produtos agrícolas voltados para o auto consumo ou para venda direta nas propriedades, tais como: inhame, aipim, cará, bananas diversas, café, açaí, milho verde, batata doce, batata baroa, vagem, ervilha, feijão, vagem, alho poro, couve flor, abóbora, berinjela, abobrinha, chuchu, mel, leite natural de vaca e de cabra, ovos caipiras, hortaliças sendo algumas mais regionais como a taioba e a azedinha; de frutas como morango, pitanga, amora, abacate, laranjas, limões, tangerinas, acerola, maracujá, jabuticaba; e também pimentas, temperos diversos, gengibre; como ainda de mudas de plantas medicinais, ornamentais, nativas da Mata Atlântica, castanhas como a macadâmia, cana de açúcar, melado; além de vários produtos beneficiados como queijos diversos, manteiga, cachaças puras ou

envelhecidas e muitas temperadas, tomate seco, pestos, conservas, temperos e chás, aipim e inhames chips, além de bananas e batatas, muitos bolos e doces feitos com os produtos agrícolas das propriedades, inclusive os famosos bolinhos de chuva e de erva típicos da região, pães de inhame, aipim e de fubá feito localmente. Das criações, verificamos carnes de galinha, galo e porco caipira, coelho, cabrito e peixe, como a tilápia.

Muitos entrevistados servem fartos cafés da manhã colonial e almoço típico da roça com uma vasta variedade de pratos, além de sopas, caldos, bolos e doces com produtos da região.

Visitamos lugares que servem uma comida mais refinada com base nos produtos agrícolas, como a de uma entrevistada, que se define como: “Minha culinária é contemporânea, eu trabalho com alimentos funcionais, orgânicos e os temperos, pode ter os crus, mas o alimento é nutritivo, saboroso, rico em nutrientes e paladares, de rápido fazer e a preço acessível” (E5). E outra que afirma “não é que seja uma comida de roça, mas é o que eu chamo de trivial rústico. A gente procura trabalhar com o que a gente tem aqui e com aquilo que nós somos” (E8).

Outro destaque é para uma agroindústria local que produz vários tipos de conservas e geléias com produtos de sua própria produção agrícola, cujo sítio já é aberto à visita e a intenção da entrevistada é também disponibilizar o espaço da agroindústria para o turismo.

Outro ponto interessante é o artesanato muito peculiar encontrado em algumas propriedades, alguns manufaturados com refugo florestal e transformados em cestarias, brinquedos, cajados, entre outros objetos. Verificamos, ainda, trabalhos lindíssimos e bem especiais em teares manuais com folhas de taboa da região e algodão que são trançadas em esteiras, tapetes, luminárias e outros artigos de decoração e que também se utilizam de sobras das confecções locais reutilizadas em almofadas, pufs e bolsas, além de outros produtos aromáticos com ervas da propriedade, como travesseiros, rolos relaxantes e pantufas.

Note-se ainda que em alguns estabelecimentos, verificamos produtos feitos na região por outros produtores que não foram objeto de nossa pesquisa por falta de interesse dos mesmos ou por encontrarem fora do perímetro pesquisado, mas que também se utilizam da produção agrícola local para a confecção dos alimentos supracitados.

Assim, verificamos um enorme potencial na produção regional em virtude da grande diversidade de produtos hoje oferecidos ao turista.

3.3 – PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DO ROTEIRO DE AGROTURISMO

No processo de construção do Roteiro de Agroturismo, adotamos como parâmetro o guia turístico denominado “Ecoturismo e Agroecologia no Extremo Sul de São Paulo”, elaborado em parceria da Prefeitura Municipal de São Paulo, através da Secretaria Municipal do Verde e Meio Ambiente (SVMA), com o Instituto Kairós-Ética e Atuação Responsável que desenvolveu o projeto para sua realização e produzido com recursos do SPTuris Empresa de Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo, para servir de orientação ao processo de criação do roteiro. O guia foi confeccionado para a série de guias turísticos temáticos da cidade de São Paulo, em projeto da SPTuris que inclui outros interessantes roteiros, como: Afro; Arquitetura pelo Centro Histórico; O Café e a História da Cidade; Mirantes; Cidade Criativa; Arte Urbana; Futebol; e Independência do Brasil.

Resolvemos adotar este guia como base para a construção do roteiro de agroturismo em estudo, em virtude das semelhanças entre as regiões que se encontram em áreas de preservação ambiental, com agricultores que praticam em parte uma agricultura orgânica, mais ecológica e de outra uma agricultura convencional com aditivos químicos, e por se encontrarem no bioma da mata atlântica, em regiões de grande beleza natural.

O guia apresenta as riquezas da natureza e da cultura na região Sul do município de São Paulo, especialmente nas Áreas de Proteção Ambiental Capivari-Monos e Bororé-Colônia que abastecem com suas nascentes, dos remanescentes de Mata Atlântica, as represas Billings e Guarapiranga que são importantes mananciais para abastecimento de água da Região Metropolitana de São Paulo, especialmente para a zona sul, incluindo bairros como Santo Amaro, Morumbi, Pinheiros e Butantã.

Dividido em 10 capítulos, discorre de forma sintética sobre o turismo em geral no município de São Paulo e mais especificamente, nas APAs supracitadas, descrevendo ainda o processo histórico da colonização e ocupação, inclusive quanto à presença de índios guaranis e suas tradições, sobre a biodiversidade existente com informações sobre a fauna e flora, templos religiosos e igrejas ali localizadas, além de fornecer noções sobre o que é UC e a forma de sua gestão, a relação entre o conceito de consumo responsável e o turismo, como também sobre a agricultura praticada nestas UC. Apresenta dicas de passeios e informações sobre agências e operadoras de turismo, serviços, hospedagens e outras utilidades.

Possui um capítulo destinado ao consumo consciente que atrai seu leitor ao conhecimento das propriedades que desenvolvem produções sustentáveis com experimentações agroecológicas,

favorecendo uma reflexão crítica de seus visitantes e *“propõe a lógica de outra experiência turística, orientada por princípios que apóiam atitudes éticas e solidárias entre os visitantes e as populações locais.”* (GUIA SP. 2012;13)

É muito bem ilustrado com belas fotografias das matas, rios e cachoeiras, da biodiversidade, do patrimônio histórico arquitetônico, apresentando um panorama da agricultura praticada, fornecendo informações sobre as famílias agricultoras que se estabeleceram na região e suas distintas trajetórias de vida. Algumas famílias abrem suas propriedades à visita, desde que haja agendamento prévio. Nele também há informações sobre as políticas públicas implementadas na região.

Importante ressaltar que o Estado de São Paulo, através do Departamento de Agricultura e Abastecimento, Supervisão Geral de Abastecimento-Abast, criou o Programa Agricultura Limpa em 2010 e vem fomentando uma agricultura de base ecológica nas suas UCs. Através do programa promoveu a fundação da Casa da Agricultura Ecológica, unidade constituída para gerar suporte à transição da agricultura convencional para a agricultura ecológica, sem a utilização de agroquímicos. Seus técnicos fazem visitas às propriedades e dão suporte aos agricultores para realização de experimentos agrícolas, com a utilização da compostagem orgânica em substituição aos insumos químicos, identificação de pragas e doenças, análise dos solos e de nutrientes e procedimentos necessários à recuperação da mata ciliar, além de atuarem fornecendo elementos para a organização social e a constituição de grupos cooperativados objetivando o escoamento da produção regional. Com o “Programa Agricultura Limpa” a ABASP, através do Departamento de Agricultura e Abastecimento, pretende fazer do município de São Paulo o primeiro da América do Sul a ter uma agricultura totalmente ecológica. Como afirma o agrônomo Tiago Almeida Janela da ABASP, “por meio das Casas de Agricultura e da Supervisão de Abastecimento de São Paulo (Abast), a Prefeitura de São Paulo vem trabalhando para abrir mercado aos pequenos agricultores, com a inserção desses produtos de forma diferenciada nas feiras da cidade, que hoje são 822 e 16 mercados”. (<http://www.baruerinaweb.com.br/agricultores-da-zona-sul-de-sao-paulo-iniciam-projeto-para-fortalecer-producao-organica>, acessado em 22/06/2014)

Juntou-se a esta iniciativa o Instituto 5 Elementos, uma Organização da Sociedade Civil de interesse Público (OSCIP) com grande atuação na implantação da Política Estadual de Educação Ambiental de São Paulo articulada à gestão dos Comitês de Bacias Hidrográficas, e em parceria com o Centro Paulus, a Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica (ABD), a Casa de Agricultura Ecológica de Parelheiros e a Secretaria do Verde e do Meio Ambiente de São Paulo, promoveram o projeto “Educação Ambiental para incentivar a Agricultura Orgânica nas APAs

Bororé-Colônia e Capivari-Monos”, com ações que incluíram assistência técnica as famílias agricultoras e um curso de formação teórico-prático voltado à transição da agricultura convencional para orgânica, visando, também, a adequação das propriedades à legislação ambiental. O projeto foi realizado em duas edições, uma em 2009 e outra em 2012/2013 e foi financiado com recursos do Fundo Especial de Meio Ambiente e Desenvolvimento de São Paulo – FEMA. O curso de formato multidisciplinar, abordou temas socioambientais objetivando a organização para a sustentabilidade dos agricultores, conservação e manejo ambiental das propriedades com a prática da agricultura orgânica, realizando visitas a unidades agrícolas com práticas agroecológicas e a feiras orgânicas, como incentivo a trocas e compartilhamento de experiência. Além disso, foram realizados planos de negócios para as propriedades visando à geração de renda e estimularam a inclusão dos agricultores participantes na Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo – Cooperapas. (<http://www.5elementos.org.br/site/index.php/programas/programa-espaco-educadores/agricultura-organica-nas-apas-2/> , acessado em 22/06/2014)

A Cooperapas foi fundada em 2011 com o objetivo de ampliar a comercialização dos produtos agrícolas e dar maior suporte a organização e a representação das famílias agricultoras frente às demais instituições.

Dentre varias atividades e como forma de incentivo à produção orgânica na região das APAs Capivari-Monos e Bororé-Colônia foi desenvolvido o Protocolo de Boas Práticas Agrícolas e Ambientais, cuja adesão garante ao agricultor além de assistência técnica para a conversão de sua agricultura de convencional para orgânica, o direito de utilização do Selo de Indicação de Procedência Guarapiranga que indica a origem do produto ao consumidor paulistano. Frise-se o imenso potencial de comercialização desta região, cuja produção agrícola é desenvolvida dentro do município paulista, com rápido escoamento para um mercado em expansão e com um viés de sustentabilidade que se traduz em um diferencial para o consumidor do grande centro urbano.

O Roteiro de Agroturismo apresentado abaixo, foi elaborado em 5 capítulos, com apresentação e partes discorrendo sobre: as riquezas naturais, a biodiversidade e os lugares de visitação pública; colonização, patrimônio arquitetônico e cultural existente; desenvolvimento local, gestão da APAMC e do CHB Macaé/Ostras; e dicas de visitação, hospedagem e alimentação.

Apresentamos um mapa que detalha as propriedades entrevistadas e que compõem o roteiro de agroturismo. Este mapa foi realizado com a colaboração dos alunos da turma 901 do CEJMC, no laboratório de geotecnologia do projeto “Águas para o Futuro” coordenado pelo engenheiro florestal Tom Adnet, em parceria com as aulas de geografia ministradas pela

professora Josele Gripp. Realizado com o software livre Quantum GIS (QGIS), os alunos marcaram os pontos com GPS, planejando rotas a serem disponibilizadas *on line* com as distâncias identificadas a partir da Praça João Heringer, na entrada de São Pedro da Serra, o que facilitará a circulação dos visitantes. São ainda identificadas as estradas principais de acesso a região e as secundárias com a numeração, coordenadas das propriedades inseridas no roteiro, além do perímetro da APAMC e da bacia do Rio Macaé, identificados no mapa do Estado do Rio de Janeiro.

Como ferramenta de marketing para o turismo rural, já que o roteiro objetiva dar maior visibilidade aos produtos e serviços oferecidos pelas famílias agricultoras integrantes dele, teremos que trabalhar o caminho a ser adotado para que os consumidores o conheçam e utilizem os seus serviços. Esta iniciativa enfrentará a busca de mercado e como estratégias, intencionamos negociar sua divulgação através dos sites que já se encontram em circulação, com a inserção de um link específico que apresente este roteiro, como nos seguintes: o <http://www.saopedrodaserra.tur.br/>; o <http://www.turismoemnovafriburgo.com.br/lugares/circuito/circuito-de-ecoturismo-e-artes-lumiar-e-sao-pedro-da-serra>; e o <http://www.saopedro.info/>.

Outra estratégia será a negociação deste roteiro para que seja incrementado pela Associação Comercial, Industrial e Agrícola de Nova Friburgo (ACIANF), contato que já foi estabelecido com sua diretora executiva Edna Emi O. Veiga, e com a ACISPS que agrega os comerciantes de São Pedro da Serra, parceira na estruturação deste guia.

Uma parceria já estabelecida é com a professora Cristiane Passos do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckom da Fonseca (CEFET) de Nova Friburgo, para sua apresentação na semana de turismo a se realizar em outubro próximo, nesta unidade educacional.

Pretendemos ainda adotar outras iniciativas como negociar sua inclusão em roteiros já estabelecidos pela Associação Brasileira de Agências de Viagem (ABAV), como o guia da Serra Verde Imperial, e também no projeto Talentos do Brasil Rural do SEBRAE em parceria com os Ministérios do Turismo e do Desenvolvimento Agrário, bem como participar de reuniões no Conselho Municipal de Turismo de Nova Friburgo, de forma a integrá-lo nos circuitos e institucionalizá-lo como prática sustentável para o turismo rural do Estado do Rio de Janeiro.

CAPÍTULO 4 - O GUIA TURÍSTICO

ROTEIRO DE AGROTURISMO DE SÃO PEDRO DA SERRA E ARREDORES

I. APRESENTAÇÃO

Este guia turístico é resultado da dissertação de mestrado apresentada por Lia Carla Carneiro Caldas ao Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, como requisito parcial para obtenção do título de mestre em Práticas em Desenvolvimento Sustentável, com a orientação da professora Maria José Carneiro e co-orientação da professora Claudia Job Schmitt .

Tem por objetivo apoiar e promover a divulgação de algumas iniciativas práticas de agricultores e comerciantes do distrito de São Pedro da Serra, Lumiar, Santo Antonio e arredores, nos municípios de Nova Friburgo e Bom Jardim no Estado do Rio de Janeiro, que trabalham com atividades voltadas a conservação ambiental, agroturismo, ecoturismo, agroecologia, desenvolvimento sustentável, resgate e pesquisa de espécies da fauna e flora da Mata Atlântica e para o fomento da transição para uma agricultura de base ecológica.

Foi idealizado a partir dos resultados da pesquisa realizada em São Pedro da Serra no projeto “Sensibilização e Promoção de Práticas Sustentáveis com Base na Agricultura Familiar na Região Serrana do Rio de Janeiro”, coordenado pela professora Maria José Carneiro e executado em parceria com a Casa dos Saberes com financiamento da FAPERJ/CNPq, que mapeou a produção e o consumo dos produtos agrícolas locais (onde são produzidos e para onde vão, onde são consumidos e de onde vem), de forma a contribuir para a formação e dinamização de circuitos curtos de mercado para a região.

O mapa apresentado foi elaborado com a colaboração dos alunos do laboratório de geotecnologia do Colégio Estadual José Martins da Costa, em São Pedro da Serra, implantado pelo projeto “Águas para o Futuro” coordenado pelo engenheiro florestal Tom Adnet, da empresa Adnet Florestal, nas aulas de geografia ministradas pela professora Josele Gripp.

Através deste guia, conheça as práticas sustentáveis dos agricultores familiares e comerciantes desta linda região que oferece inúmeras modalidades de diversão, cultura, descanso e lazer, além de uma rica e saborosa variedade de alimentos e produtos agrícolas.

II. SÃO PEDRO DA SERRA, TODA A PAZ DO UNIVERSO

A beleza de São Pedro da Serra fascina aos que chegam e aos que nela vivem. Seus vales e montanhas cobertas de matas bem preservadas, a cada época do ano se renovam em coloridos tons de verde, lilás, amarelo e rosa das floridas Quaresmas, Ipês, Paineiras, pela prata das Embaúbas, entre tantas outras da Mata Atlântica. Seus rios de águas cristalinas, regados por incontáveis nascentes, escondem cachoeiras e locais bucólicos para agradáveis banhos de rio, ou para simplesmente sentar e molhar mãos e pés. Os ouvidos se deleitam com o entoar alegre dos muitos pássaros, grilos, sapos, cantadores e encantadores. Dona de uma beleza cênica paisagística exuberante, esta vila também é conhecida pelos variados restaurantes e bares com música ao vivo, além de muitos eventos e manifestações culturais que acontecem durante o ano, sendo um convite aos que buscam um lugar onde verdadeiramente se encontra *“toda a paz do universo”*.

O seu relevo fortemente acidentado, composto por altitudes que variam em torno de 600 a 1.500 metros, concilia-se magnificamente com o clima ameno do verão e o frio aconchegante do inverno. A região abriga inúmeras espécies da fauna e da flora nativas, endêmicas, raras, algumas ameaçadas de extinção, contendo complexo e diversificado conjunto de formações vegetais com partes de florestas primárias e inúmeras secundárias, além de estágios distintos de capoeira, em virtude do tipo de agricultura adotada pela população local.

A agricultura familiar predominante é uma atração de perfumes, texturas, cores e sabores para seus visitantes. Retirar da terra o aipim e o inhame, colher folhas de taioba ou de couve ainda molhadas pelo orvalho, sentir os aromas das ervas de chás e temperos, pegar uma fruta no pé ou colher mel do próprio favo, são prazeres divinos, reservados aos deuses terrestres neste lugar. Uma caminhada pelo circuito, prostrar e saber das muitas histórias de seu povo, saborear suas delícias e ver o dia passar tranquilamente, sentado na pracinha ou à beira de um fogão de lenha degustando um feijãozinho da terra, são momentos inesquecíveis.

O estilo de vida peculiar de seus moradores que cordialmente dão bom dia a todos que passam, revelam a hospitalidade e a forma acolhedora das relações existentes. A vida leve, a vida simplesmente. Venha se renovar e conhecer este paraíso!

III. HISTÓRICO DAS VILAS, SUA GENTE

São Pedro da Serra foi fundada em 1823 por famílias de imigrantes suíços e alemães que atravessaram o oceano em veleiros apinhados de pessoas, sob terríveis condições, na busca pela *terra prometida* para o cultivo, rica em águas e madeiras de lei, com um rei que lhes ofereceria sementes e animais. Porém, foram inúmeras as dificuldades. Muitos dos lotes recebidos da coroa brasileira localizavam-se entre montanhas de pedras e terras impróprias para o cultivo. Alguns seguiram para o vale do Rio Macaé, onde fundaram as vilas de Lumiar e São Pedro. Trabalharam duramente e perderam rapidamente traços de sua identidade européia. Conforme diz o querido historiador e morador de São Pedro da Serra, Jorge Miguel Mayer, *“os suíços foram mais colonizados do que colonizadores, absorvendo a cultura interiorana, adotando as queimadas, a casa de pau-a-pique, a alimentação fundamentada na mandioca, no milho e no inhame trazido pelos escravos.”*

A primeira igreja católica de Nova Friburgo está em São Pedro da Serra, interessante ponto turístico juntamente com o coreto e o casario antigo preservados pelas famílias tradicionais, patrimônios históricos da vila que espera por seus tombamentos. Em Lumiar, além das belíssimas construções características do período colonial, encontramos a Sociedade Musical Euterpe Lumiarense, fundada em 1891, hoje ponto de cultura ativo para a formação musical de jovens e adultos.

As vilas disputaram a condição de sede do distrito de Lumiar, o mais antigo de Nova Friburgo, criado em 1889. A sede foi alterada por 07 vezes com a mudança do cartório, ora em um, ora em outro lugarejo, por conta das disputas políticas dos Coronéis Marchon e Siptz de Lumiar, e Heringer de São Pedro da Serra que exerciam o poder econômico na região. Em 1931, Lumiar se torna sede do distrito e em 1987, é criado o 7º distrito de Nova Friburgo, São Pedro da Serra, em terras desmembradas de Lumiar.

Ambas as vilas permaneceram em isolamento até meados do século XX, sendo a produção agrícola escoada por tropas de mulas que levavam café, carne de porco, feijão, farinha de mandioca, batata, milho e cabrito, basicamente, por péssimas condições, em picadas abertas na mata e por onde traziam remédios, açúcar, arroz, entre outros víveres. Somente no final de

década de 50, por iniciativa de um grupo de moradores, foi aberta a primeira estrada de terra ligando Lumiar a Mury.

A partir dos anos 1970 a região começou a receber *hippies*, praticantes do montanhismo e seguidores de filosofias alternativas que foram os primeiros a se integrarem e a interagirem com as famílias locais. Em 1977 Beto Guedes lança o disco “A Página do Relâmpago Elétrico” com a música “Lumiar”, um grande sucesso entre os jovens da época, o que contribuiu para tornar a vila conhecida nacionalmente, aumentando o fluxo de visitantes.

O Asfaltamento da RJ 142 em 1982, ligando Lumiar a Mury e a chegada da luz elétrica em 1985, trouxeram levas sucessivas de turistas, veranistas e de famílias provenientes dos grandes centros urbanos que passaram a residir na região e a desenvolver atividades econômicas primordialmente ligadas ao turismo, ocorrendo um novo processo de ocupação.

Este processo foi ainda mais intensificado com a pavimentação da Rodovia RJ 142 (Estrada Serra Mar) no trecho que interliga o distrito de Lumiar ao município vizinho de Casimiro de Abreu, ocorrido em 2006, com a vinda de novos grupos oriundos da região litorânea do Estado.

Os descendentes das famílias de imigrantes europeus ainda guardam em suas propriedades partes da lavoura em que o manejo se dá como faziam os antigos colonos nas roças de aipim, inhame, banana, na horta e nos canteiros de ervas que são preservados e retratam seus modos de vida. A utilização destes produtos na culinária diária e o uso das ervas medicinais são práticas do dia a dia e fazem parte do incrível legado cultural dos moradores deste lugar.

IV. DESENVOLVIMENTO, NA TRILHA DA SUSTENTABILIDADE

A região composta por vegetação de Mata Atlântica, com um extenso fragmento florestal caracterizado pela preservação ambiental, rica em biodiversidade, recursos hídricos e de grande beleza, contem importantes bacias hidrográficas dos mananciais dos Rios Macaé, Bonito, Das Flores e Santo Antonio, com dezenas de afluentes.

Esta riqueza natural motivou uma série de ações do poder público para harmonizar sua conservação com a ocupação humana, como a criação da Área de Conservação Ambiental de Macaé de Cima (APAMC) que abrange as vilas de São Pedro da Serra e Lumiar, fortalecendo o

corredor ecológico Mosaico Central Fluminense e proporcionando a conexão com outras Unidades de Conservação, em especial, com o Parque Estadual dos Três Picos.

As APAs são Unidades de Conservação de Uso Sustentável com a finalidade de ordenar o território e disciplinar o uso dos recursos naturais de forma sustentável, garantindo sua manutenção, a qualidade dos serviços ambientais e a proteção da biodiversidade. Possui terras públicas e privadas, possibilitando a ocupação e utilização humana dos seus recursos naturais, a pesquisa científica e a visitação pública. Tem um Conselho Consultivo para atuar como órgão gestor, constituído por representantes tanto dos órgãos públicos, quanto das organizações da sociedade e da população local.

Em 2003, foi criado o Comitê de Bacia Hidrográfica Macaé/Ostras para gestão dos recursos hídricos da região, visando o seu aproveitamento sustentável, defesa e conservação, composto por entidades da sociedade civil organizada, usuários das águas e poder público. Com atribuições normativas, deliberativas e consultivas, seu principal objetivo é garantir a qualidade e a quantidade das águas para todos os usos, como o abastecimento humano e dos animais, agricultura, indústria, turismo, lazer, geração de energia elétrica, dentre outros.

A sociedade civil local também se encontra organizada com várias associações atuantes, das quais destacamos aquelas parceiras à realização deste Roteiro de Agroturismo: Associação dos Agricultores Familiares de São Pedro da Serra (AFASPS), a Associação do Comércio e da Indústria de São Pedro da Serra (ACISPS), a Associação dos Moradores e Amigos de São Pedro da Serra (AMASPS) e a Associação dos Criadores e Promotores de Saberes e Práticas Sustentáveis (Casa dos Saberes). Conta com significativos centros culturais que promovem muitos eventos nas vilas de São Pedro da Serra, Lumiar e Santo Antonio que são a Casa dos Saberes, o Cine Clube Lumiar, a ONG Educari, o Ponto de Cultura Os Tesouros da Terra/Oficina Escola As Mãos de Luz, o Ponto de Cultura Rural/Sobrado Cultural, o Ponto de Cultura Sociedade Musical Euterpe Lumiarense e a Tribuna Livre Cultural.

A manutenção da qualidade de vida na região está definitivamente associada ao desenvolvimento de práticas sustentáveis, havendo grande potencial para ampliação das diversas modalidades de turismo que geram recursos para a utilização e conservação do seu rico patrimônio ambiental e cultural de forma consciente e saudável. O entretenimento cultural, o comércio, a prestação de serviços, o artesanato e a agricultura, entre outras atividades voltadas ao consumo, devem ser empregados visando à promoção de um estilo de desenvolvimento local fundado em bases sustentáveis que venham a sensibilizar seus visitantes, possibilitando uma nova

perspectiva, com a transformação de comportamentos cotidianos em relação ao ambiente em que vivem e aos recursos naturais do planeta.

V. DICAS ESPECIAIS

V.A – CONHECENDO O AGROTURISMO

Lembre-se: todas as visitas deverão ser agendadas previamente. Os números das propriedades foram estabelecidos de acordo com a numeração constante no mapa, em anexo.

1. **VIVEIRO DA MATA ATLÂNTICA - MARINA FIGUEIRA DE MELLO:** Identificar e produzir árvores da Mata Atlântica e voltar a saborear suas frutas, como o cambucá, o araçá vermelho, o ingá e a pitanga, dentre outras guardadas na memória dos tempos de infância da Marina, foram às motivações que levaram esta professora universitária ao se aposentar da cátedra de economia no Rio de Janeiro, render-se ao desenvolvimento deste viveiro de mudas. Neste espaço os visitantes poderão aprender o intenso e apaixonante trabalho que se inicia com a coleta de sementes nas árvores das matas locais, as formas para realização das sementeiras, a irrigação, a montagem dos tubetes, o enraizamento e toda a tecnologia empregada. Além das mudas nativas da mata, possui inúmeras para paisagismo, produção de mel, recomposição de fontes de águas e para o sombreamento. Em sua loja também encontramos uma interessante exposição de artesanatos elaborados com sementes, cascas e folhas de um grupo de mulheres artesãs de Macaé de Cima. O viveiro fica aberto de terça a domingo, de 9:00 às 17:00 h, no km 7 da RJ 124, sendo que grupos deverão ser agendados. Tel: 22-2519-4023 e 22-2519-4057
2. **EMPÓRIO DO DENGU - EVA SCHNEIDER:** Há 30 anos Eva veio com a família em busca de uma melhor qualidade de vida e participou de vários movimentos para o desenvolvimento sustentável da região. Hoje detém um Albergue Rural com refeitório, suítes, alojamento, casa de pau a pique, salas de aulas, atelier, um lindo jardim para camping e piquenique com uma harmoniosa mandala de cerâmica, lago com carpas, patos e gansos, lavoura e horta que abastecem o seu restaurante, cuja maravilhosa culinária é por ela classificada como trivial rústica, com destaques para o cozido e a feijoada. Alimentos frescos e muitos produtos beneficiados no local ou na região, como aipim chips, conservas, chocolates, cerveja artesanal, cachaças, entre outros, são oferecidos e se encontram a venda junto a bonitos artesanatos e cerâmicas. Eva é exímia ceramista e ministra um curso semanal que já formou inúmeros artistas, além de integrar o grupo Ceramistas de Nova Friburgo. Muitos

visitantes fazem observação de pássaros na propriedade onde já foram identificadas 157 espécies da Mata Atlântica. O restaurante fica aberto de 5ª feira a domingo, no km 9 da RJ124. Contatos:(22)2519-4005 e 2519-4007 e <https://www.facebook.com/EmporioDoDengo?fref=ts>

3. DA FLORESTA DESIGN DE SUPERFÍCIES - CARLOS ROBERTO OLIVEIRA: Viver na, da e também para a floresta, foi à opção do casal Carlos e Valéria que com um grupo de amigos, fizeram em Galdinópolis sua morada. No belo sítio desta família, vemos o resultado de muitas pesquisas desenvolvidas nas matas pelo grupo, como sementes para corantes, alimentos diversos para culinária, ervas medicinais, madeiras nobres, fibras para teares, agrofloresta e agroecologia, além de inúmeros e variados objetos artesanais e muita arte. Arte hoje em tecnologia de alta definição que capta da natureza sua infinidade de desenhos, cores, formas e texturas, transformando-as em mosaicos e composições que são aplicadas nas mais diversas superfícies, como tecidos, mesas, cartões, papel de parede, adesivos, etc, além de belíssimos quadros. Conversar com esta família é um programa especial que também pode se transformar em ecoturismo, face às inúmeras trilhas que possuem em hortas, pomares, lavouras e matas. A Igreja do Céu da Lua Branca encontra-se nos arredores, para os adeptos do Santo Daime. Estrada de Galdinópolis, Lumiar. Contato: (22) 2542-9897; contato@laboratoriodafloresta.com.br e <https://www.facebook.com/pages/Da-Floresta-design-de-superf%C3%ADcie/629066647114550?sk=info>
4. OFICINA DAS ERVAS - MARIA CRISTINA FREZ: A Oficina das Ervas é formada por uma cooperativa de mulheres de Galdinópolis. Iniciada por Cristina e seus familiares, o grupo hoje conta com várias artesãs que trabalham em teares manuais e produzem bonitos artigos como cortinas, tapetes, bolsas, luminárias, etc, feitos com as fibras naturais do algodão e da taboa retirada dos rios próximos e que são tingidos com pigmentos naturais de lá mesmo. Utilizam mais de 50 ervas medicinais cultivadas na região em suas produções, como travesseiros, pantufas, tapa olho e almofadas aromáticas, além de chás que podem ser adquiridos na propriedade. A recepção é sempre muito amorosa e o clima de tranquilidade e harmonia no ambiente de trabalho é inspirador. Além disso, o belo recanto de rio em que se encontra a oficina, em meio à mata e as lavouras, é um convite a um banho em suas águas e a apreciação da natureza. Sua produção já é oferecida na internet pelos sites <http://www.redeasta.com.br/grupos-produtivos/oficina-das-ervas.html> e <http://www.amaterra.com.br> e grupos podem ser agendados através do telefone (22) 2541-6114. Estrada de Galdinópolis, Lumiar.
5. SÍTIO VALE DO SOL - JOSÉ GERALDO FREZ: Esta é a propriedade do caridoso Sr. Zezé que gosta de trabalhar com a terra e que procura sempre comercializar na localidade seus produtos agroecológicos, cultivados com carinho. Os visitantes poderão adquirir em sua propriedade uma imensa diversidade de ervas medicinais,

além de aipim, inhame, feijões, batata doce e baroa, muitos legumes e artigos de hortas. Uma caminhada pelas lavouras, colhendo seus próprios alimentos, dará certamente um especial sabor aos pratos preparados em casa. O Sr. Zezé é pai da Cristina da Oficina das Ervas e outra opção é o visitante ligar e combinar o que comprar, para retirada na Oficina dos produtos fresquinhos. Estrada de Galdinópolis, Lumiar. Contato através do telefone (22) 2542-6114.

6. GILEADE SUSTENTABILIDADE, APICULTURA, MELIPOLICULTURA E FITOCOSMÉTICOS - ANA PAULA CAMPOS CORREA E PAULO SILAS CORREA: É encantador o trabalho de resgate a criação das abelhas nativas da Mata Atlântica deste casal. Conhecer as meliponas e trigonas que são abelhas sem ferrão e os vários tipos de méis coletados na hora de suas colméias, as funções de cada uma na organização social, a riqueza de seus nutrientes, a diversidade de cores e sabores, suas diferenciações com as africanas e européias, além do histórico e toda a pesquisa desenvolvida pelo Paulo, numa palestra ministrada na prática ou num giro pelo sítio apreciando suas dezenas de orquídeas, flores e árvores nativas, são algumas das atrações para seus visitantes. Uma caminhada até a caverna e um banho na piscina de águas naturais é muito gratificante. Confira os produtos da Ana Paula na lojinha, como os de geoprópolis, mistura de argila e própolis produzida pelas abelhas que agregado ao mel, flores e ervas do próprio sítio, resultam em sabonetes, óleos, pomadas, xampus e cremes rejuvenescedores e terapêuticos. Além disso, deliciosos sucos e bolos são oferecidos, feitos com os cultivos agroecológicos desta linda parceria. Eles recebem com agendamento prévio, inclusive grupos, oferecendo a palestra sobre a meliponia. Situa-se no km 16,5 da RJ 142, entrada da Pousada Jardim Real, Santiago/Lumiar. Telefone: (22) 25429822
7. SÍTIO ASA BRANCA – WALESKA PAULA DE ARRUDA: Este camping administrado pela família de Waleska e Artur oferecem um bom suporte aos clientes com churrasqueiras, banheiros, fogão de lenha e uma cozinha ampla e completa, recebendo casais em busca de sossego ou grupos que queiram fazer uma confraternização nesta bonita beira de rio. Há uma represa para agradáveis banhos, trilhas para caminhadas e visitação às lavouras cultivadas para consumo próprio da família e às criações de coelho, galinha, cavalo e cabras, cujo leite e o queijo produzido ali mesmo, são delícias a parte, vendidos no local. Eles também vendem animais para abate e possuem uma lojinha com produtos diversos da propriedade e da vizinhança, além de artesanatos. O camping fica em Lumiar, ao lado da entrada do Poço Feio. Contatos pelo telefone: (22) 99941-9688 e <https://www.facebook.com/camping.doarthur?fref=ts>
8. SÍTIO AMARAL - MARIA MARTA PECLA AMARAL: No plantio da cana de açúcar há mais de 40 anos, Marta mantém seu alambique com a produção de cachaça, melado, rapadura e licores variados. Cultivando a cana sem qualquer veneno, desce com ela morro abaixo para colocar no engenho, moendo-a para fazer o caldo que

vai secando no fogo do bagaço que serve de lenha para a produção, considerando-se que utiliza 300 litros de caldo para a fabricação de 30 litros de cachaça ou 40 de melado. Sua lojinha é um convite a degustação com seus inúmeros licores e cachaças puras ou temperadas no carvalho, com ervas e cascas, ou no doce das frutas colhidas no próprio sítio. E o melado e as rapaduras são destaques, especialmente a macia de mamão com laranja. Situa-se em Lumiar na Estrada do Ribeirão das Voltas e fica aberta à visitação nos finais de semana e feriados. Contato pelo telefones: (22) 2542-9884 e (22) 99822-7506.

9. **POUSO DO TIÊ - LUIZA OTTONI DE MENEZES ALMEIDA E FRANK MARCELO BALDINO:** Esta bonita e rústica pousada situada no Alto do Ribeirão das Voltas oferece boa estrutura aos clientes com 10 suítes, 02 amplos salões, piscinas, sinuca, biblioteca, sauna a vapor a lenha, lago com carpas, muitas trilhas e espaço ao ar. É uma mini fazenda com lavoura, horta, galinheiro, gado, cabril, coelho e cavalos, além dos inúmeros passarinhos e até macacos Bugio que gritam na mata quando vai chover. Sua culinária   toda baseada na agricultura e produ o local, sem veneno, com leite, queijo, aipim, inhame, geléias diversas, bolos, sucos, com destaque para os ovos caipiras azuis muito saborosos, fruto dos cruzamentos promovidos pelo Marcelo. Grupos desenvolvem cursos e workshops no local e muitas famílias a buscam para uma vivência rural. E se a caipirinha demorar, saiba que faltou ingrediente na cozinha e Luiza foi pegar no próprio p . Alto do Ribeirão das Voltas, Lumiar. Contatos: (21) 9888.8180 - (21) 9842-5952 ou (22) 9952.6602 e <http://www.pousodotie.com.br/>
10. **POUSADA DO VALE – ELEDIR DA COSTA (TIO L DIO) E ELISA MARIA DA COSTA:** Esta pousada acolhedora e muito familiar oferece um café da manhã colonial simplesmente inesquecível, com broas, bolos, raízes, sucos e inúmeras delícias da produ o agroecológica local que também é aberto ao público, bastando uma reserva. Prosear com Tio L dio, muito querido e respeitado como notável erveiro da vila de Lumiar para saber de alguns dos seus muitos conhecimentos agrícolas e das ervas medicinais da região, ou a respeito das mais de 50 espécies de pássaros que ali se alimentam com frutas e sementes oferecidas por ele é muito gostoso. O jardim amorosamente cuidado por Elisa, sua filha, possui uma imensa diversidade de flores, com incontáveis orquídeas, pingos de ouro, além de temperos, ervas, plantas ornamentais e  rvores. Para o sonho de Elisa de ter uma biblioteca viva em seu jardim virar realidade, só falta às placas com as identifica es botânicas e populares das plantas. Contam ainda com um atelier de artes, horta, galinheiro, lavouras, churrasqueira e uma cozinha aberta aos clientes. Vale dos Peões, Lumiar. Contatos pelo telefone: (22)2542-4295.
11. **CAMPING CANTINHO DOCE – RENATA BENEVENUTE:** Reflorestado pela simpática família de Renata com inúmeras fruteiras e árvores nativas da Mata Atlântica, a agradável beira rio onde se localiza este camping em Lumiar, reserva banhos nas

águas cristalinas do Rio Macaé logo abaixo da Pedra Riscada, para os que ali elegerem seu pouso. Caminhadas na mata, “pesque e solte” no lago, churrasqueiras, lavoura de aipim e feijão, produção de mel, horta e ervas medicinais são alguns de seus atrativos. Além disso, serve café colonial com pães caseiros e queijo da região ou pensão completa, com produtos da propriedade e vizinhança aos que desejarem uma comidinha caseira com pratos típicos, como sopa de fubá com taioba, caldo verde, canjicão, bolos e bebidas diversas, basta combinar. E ao final do dia, uma rede pra relaxar e a música pode rolar pelos visitantes e na sanfona do pequeno Bernardo, acompanhado do pai Valdinei. Aos freqüentadores fiéis, espaço para guarda das barracas que são montadas e limpas à espera de seus proprietários. RJ 142, Km 2, trecho Lumiar/Casimiro de Abreu. Telefone: (22)998041502 - <https://www.facebook.com/pages/Camping-Cantinho-Doce/403089226467547?fref=ts>

12. SITIO ABAETETUBA E MISTURA FINA AGROINDÚSTRIA DE CONSERVAS E GELEIAS - MARTA DE ABRANCHES E ANGELO CARRANCHO RAYOL: Para chegar a este incrível sítio, o passeio de Jeep Tour já fascina pelo Encontro dos Rios, o Macaé e o Bonito, pelos charmosos vales e pela Toca da Onça. Ao chegar, conhecerão na visita guiada a produção agroecológica, as agroflorestas e ervas medicinais, as inúmeras e inteligentes técnicas de bioconstrução, o apiário, a pizzaria a lenha e a gastronomia empregada no beneficiamento dos produtos da agroindústria deste jovem casal, a Mistura Fina, em Lumiar. E ainda oferecem caminhadas para todos os tipos e gostos, banhos de rio ou em piscinas naturais. Inúmeros cursos podem ser combinados, inclusive em inglês, sobre agroecologia, bioconstrução, agricultura orgânica, alimentação crua, sem glúteo e sem lactose, plantas medicinais e abelhas nativas sem ferrão. A alimentação é combinada ao marcar a visita de forma flexível, mas é imperdível. E em breve, terão alojamento, hospedagem e visitação à fábrica. RJ 142, entrada do Encontro dos Rios, Toca da Onça, Lumiar. Contatos pelo telefone: (22) 99262-8983 e <https://www.facebook.com/sitioabaetetuba?fref=ts>
13. HARAS SPITZ - PAULO CESAR SPITZ: Este haras que possui inúmeros cavalos e abriga vários outros em sistema de hospedagem nos pastos e cocheiras, oferece passeios individuais ou em grupos, curtos e longos, como o passeio até o alto da Benfica e do Ribeirão das Voltas, ou aqueles especiais, pelos mais diversos caminhos e recantos da região. Localiza-se entre Lumiar e São Pedro da Serra, a uns 100 metros da entrada para a localidade de Benfica. Seu Paulo e o filho Rogério dão toda assistência durante o percurso e normalmente estão abertos, mesmo durante os dias de semana, mas sempre é bom combinar previamente. Realizam a comercialização de esturmo seco já pronto para o uso na adubação. Contato pelos telefones (22) 99219-1418 e (22) 998271778.
14. SÍTIO JBE – JAILTON BARROSO ELLER E GEOVANA BARROSO LEAL ELLER: Esta família formada por importantes líderes comunitários da região, possui este belo sítio com

partes de horta, bananal, lavoura, animais na cocheira, área em reflorestamento e um bonito jardim com uma vista espetacular das pedras Mafort e Eller. Conversar com eles pelas trilhas, a beira do fogão de lenha ou à noite na fogueira e conhecer as muitas histórias do povo e do desenvolvimento desta região é uma oportunidade para também saborear um delicioso caldo de seus produtos agroecológicos, um torresminho ou o Café do Jailton, acompanhado de arroz, açúcar e leite, entre muitas opções saborosas a serem combinadas previamente. A idéia deles é organizar o sítio como uma sala de aula experimental ao ar livre, de forma a incentivar jovens e estudiosos à pesquisa sobre os modos de vida da população, a agricultura tradicional da região e a grande diversidade de espécies da Mata Atlântica. Desenvolver amizades é uma das especialidades deste querido casal. São Pedro da Serra, Rua Manoel Knupp s/nº. Telefones: (22) 99837-6731 e (22) 99826-0483.

15. SÍTIO SÃO PEDRO – JOSÉ HERINGER E SALETE HERINGER: A visita ao sítio destes patriarcas de uma tradicional família de São Pedro da Serra é como uma visita a casa dos avós na roça. Caminhadas pelas trilhas que levam ao bananal, as lavouras de couve flor, repolho, tomate, inhame e de café, este cuidadosamente beneficiado pelo Seu Zezé, um requinte degustá-lo, e depois deleitar-se nos quitutes da Dona Salete num piquenique fartamente servido em sua varanda, é um programa para todas as gerações. Como também apreciar as habilidades manuais desta doce senhora em seu atelier. O papo rola solto e o visitante poderá conhecer como foi a criação desta família baseada na agricultura ali desenvolvida, desde os tempos das tropas de mula, uma experiência enriquecedora. Com muita prática em festas de aniversários dos filhos, netos e visitas escolares, se dispõem a organização destes eventos infantis com muitas recreações, inclusive oficinas culinárias de bolinhos de chuva, entre outras delícias preparadas e ali servidas. E o bolo nunca sobra. Oferecem também café da manhã ou lanche da tarde, sempre previamente combinado. Rua Francisco Eller, s/nº, São Pedro da Serra. Contatos pelo telefone: (22) 2542-3266

16. O REI DO BALAIO - RICARDO DO VALE OLIVEIRA: Belíssimas cestarias, balaios, jacá de costas e de burro que é aquele balaio para carregar mercadorias, entre outros utensílios bem rurais, como os cajados para caminhadas são alguns dos artesanatos produzidos pelo habilidoso Ricardo com cipós, galhos e todo tipo de refugo florestal que vemos nas matas. Além disso, os carrinhos de boi e do tipo tobata alegam a criançada. Vez em quando realiza uma oficina para os transeuntes interessados em aprender alguma das diversas tramas que domina. Com a irmã Rosângela, agricultora familiar, oferece na propriedade da família vários produtos, como milho verde, alface, couve, tomate, batata doce, banana, aipim, inhame e feijão, muitos cultivados sem veneno, além de mel e fubá, processado em moinho de pedra. E se precisar de gelo, encontrará por lá também. Estão sempre abertos nos finais de

semana e feriados. Rua Francisco Eller, s/nº, São Pedro da Serra, Centro. Contatos pelo telefone: (22) 99865-2251

17. ATELIER DEGUSTARTE - CLAYSE CUNHA: Nesta casa-atelier de artes encontramos uma hospedagem ao estilo *Cama Café*, simples e barata, com excelente café da manhã preparado com alimentos da agricultura familiar da região, agroecológicos e funcionais. É degustação pura e momento de encontro, trocas de ideias e experiências. Dona de uma trajetória de vida de tirar o fôlego, Clayse esbanja vitalidade e criatividade em cada canto de seu espaço e oportuniza aos seus hóspedes uma vivência artística entre suas inúmeras peças, objetos e livros de arte, CDs e DVDs. Além de artista plástica, ceramista (integra o Grupo de Ceramistas de Nova Friburgo), economista, comerciante e promotora cultural, é ótima companhia para uma caminhada, um banho de rio ou um sarau regado de muita música, poesias, comes e bebes deliciosos que prepara com carinho, desde que acertado com antecedência. E produz várias iguarias como tomates secos e recheados, batatas, abobrinhas, doces e compotas que são vendidos no local. Rua Rodrigues Alves, 468. São Pedro da Serra. Telefones: (22) 2542-3198 e 99928-6982.

18. FEIRINHA DA TERRA - ACYR DE CARVALHO, SR. BRAULIO: A singela Feirinha da Saúde do Sr. Braulio, como é conhecido, expressa uma iniciativa muito sensata e importante para turistas, veranistas e moradores da região com sua venda direta dos produtos que cuidadosamente cultiva ou que vende da vizinhança, muitos sem venenos e cultivados de forma agroecológica. Vagem, couve, cebolinha, couve flor, bananas, aipim, inhame e outros produtos podem ser adquiridos. Em frente, a loja Adeliê de móveis e artesanatos de sua filha é outra atração, com inúmeros objetos bonitos e práticos. Este senhor de prosa solta, agricultor familiar por toda a vida, conhece de tudo um pouco e sempre tem boas histórias pra contar. Passando por São Pedro da Serra, dê uma paradinha em sua feirinha e não se admire se demorar mais um pouquinho da conta. Nos finais de semana e feriados, ele sempre está aberto na Rua Aurora, logo depois do Largo do Estrela em direção a Bocaina dos Blaudts, em São Pedro da Serra.

19. SÍTIO TERRA ROMÃ – MARCOS RONEY CUNHA: Marcos é um daqueles homens que fazem florestas, pois tem como missão produzir e plantar as mudas de árvores da Mata Atlântica, normalmente em restaurações de áreas degradadas. Seu conhecimento empírico e autodidata sobre a diversidade das árvores e suas associações é admirável, sendo muito considerado por todos na região. E ele adora ensinar, sempre fazendo um trabalho elucidativo e de educação ambiental. Neste sítio o visitante poderá aprender muito sobre a germinação das sementes que ele e seu sócio Bruno Ferrari coletam nas árvores das matas locais, adubação, plantio e cuidados especiais para a formação de um complexo florestal. Mudanças de árvores da Mata Atlântica, palmeiras, plantas ornamentais e de paisagismos, podem ser adquiridas neste viveiro, como também as belas peças artesanais e os delicados

produtos culinários de Alice, sua esposa. Caminhadas em trilhas e coleta de sementes com escalada nas árvores, podem ser agendadas. Estrada Nemézio Schimidt, Bocaina dos Blaudts, São Pedro da Serra. Telefone: (22) 99831-0749.

20. SOBRADO CULTURAL/PONTO DE CULTURA RURAL – CLAUDIO MARCIO PAOLINO E MARJORIE DE ALMEIDA BOTELHO: O Instituto Imagem e Cidadania possui um equipamento cultural denominado Sobrado Cultural Rural reconhecido pelo MINC, com um complexo educativo de cultura na roça que possui uma Biblioteca de Artes Visuais da FUNARTE, uma Brinquedoteca, um EcoMuseu Rural, laboratórios P&B e digital e o Galpão de Artes Mafort. São muitas as atividades artísticas e culturais desenvolvidas nos espaços deste sítio voltadas para a comunidade, escolas, organizações sociais e culturais da região. Promovem residências artísticas que recebem pessoas de diversas áreas interessadas em vivenciar a dinâmica de uma organização de cultura no campo. Contam com uma boa infraestrutura com alojamento, refeitório, camping, capril, galinheiro, uma área em reflorestamento, pomar, horto da memória com ervas medicinais e plantas da região e lavouras de milho, feijão, aipim e abóbora. Vivências Rurais envolvendo moradores da região, visitas e residências artísticas devem ser marcadas com antecedência. Estrada para Santo Antonio, s/nº. Santo Antonio. Contatos pelo telefone (22) 99881-7943 e (22) 2866-6971 <https://www.facebook.com/ponto.deculturarural?fref=ts>
21. RPPN REFÚGIO PEDRA AGUDA - PIERRE MARC GAYTE: Só a vista deslumbrante deste local já seria pretexto para um passeio em seu espaço, mas a aconchegante piscina natural somada à mágica culinária caseira da sorridente Lolo que utiliza muitas raízes, legumes e verduras da agricultura familiar local, enfeitando-os com seus temperos fresquinhos da horta, torna o programa irresistível. A rústica pousada possui quartos, alojamento, uma casa independente equipada, varandas e agradáveis locais ao ar livre e oferece pensão completa aos seus hóspedes. Existem inúmeras caminhadas por suas trilhas e também para as práticas de montanhismo e escalada, vez que esta RPPN situa-se aos pés da Pedra Aguda, com cachoeiras e nascentes. O francês Pierre, há mais de 20 anos na região, recebe muitos turistas estrangeiros e visitantes locais, especialmente nos finais de semana e feriados, quando o almoço é aberto ao público. Para a pousada ou refeições durante a semana é necessário agendar. Pedra Aguda, Santo Antonio, Bom Jardim. Telefone: (22) 99871-4255 e <https://www.facebook.com/refugio.pedraaguda?fref=ts>
22. RPPN NOSSA SENHORA APARECIDA - WALDIR JOÃO DA SILVA BRAGA: O Compadre Feijão, como carinhosamente apelidado, é guia de ecoturismo e realiza inúmeras caminhadas pela região serrana fluminense. Erveiro reconhecido cultiva muitas ervas medicinais e artigos agrícolas de forma agroecológica, além de criar patos e tilápias em seu adorável sítio na Pedra Aguda, cercado por matas, cachoeiras, nascentes e agroflorestas. Produz diversas e apetitosas cachaças temperadas que podem ser também adquiridas nos bares e restaurantes locais, além de licores,

geléias e doces muito cobijados pela população. Sua culinária especial garante saborosos almoços e jantares, com destaque para o pão de inhame, a carne de porco e, lógico, o feijão ali colhido. Deitar nas redes de sua varanda para observar e aprender um pouco sobre as dezenas de pássaros que por ali circulam é um bom programa que este ornitólogo autodidata também pode propiciar. Waldir recebe grupos para caminhadas, visitas ou hospedagem nesta RPPN, devendo a combinação ser efetuada previamente, através dos telefones: (22) 99274-7918, ou deixando recado para retorno, com o Dauni (22) 2566-8009. Pedra Aguda, Santo Antonio, Bom Jardim.

V.B - DICAS DE Pousadas, Restaurantes e Bares:

Informe-se antes sobre os produtos agrícolas locais que fazem parte do cardápio das pousadas, bares e restaurantes selecionados nos sites:

- 1) <http://www.lumiaresaopedrodaserra.com.br/>
- 2) <http://www.saopedrodaserra.tur.br/>
- 3) www.saopedro.info

V.C - DICAS DE Cachoeiras

A região possui inúmeras cachoeiras espetaculares e lugares muito aprazíveis. Conheça o Encontro dos Rios, um local de lazer por sua beleza natural com a junção dos Rios Bonito e Macaé, onde se praticam esportes radicais como rafting, rapel e canoagem. Mas lembre-se que não possui qualquer serviço público, o que te faz mais cidadão, devendo levar seu lixo até o recolhimento mais próximo. Respeite este magnífico lugar, residência de inúmeras espécies da flora e da fauna, garantindo sua vida, alegria e beleza.

Outras atrações muito especiais e que requerem os mesmos cuidados de seus visitantes, como levar o seus resíduos até a lixeira mais próxima, são: o Poço Feio e o Janine, em Lumiar; em Boa Esperança, o Indiana Jones e o Poço Belo; a Cachoeira das Andorinhas e as margens de rio em Santiago; a Cachoeira Branca em Galdinópolis; o poço da Toca da Onça; e os lugarejos de Cascata, com o banho próximo a ponte e o poço de São Romão, situado antes da chegada a esta vila.

Dicas complementares e mapa de localização no site:

<http://www.saopedro.info/turismo/atracoes/cachoeiras-e-pocos/>

5.D – CENTROS CULTURAIS:

1. Casa dos Saberes/Associação dos Criadores e Promotores de Saberes e Práticas Sustentáveis - Visa a prática de projetos socioambientais, realizando cursos, oficinas, palestras, rodas de conversas e vivências que estimulem práticas sustentáveis nas áreas da educação, cultura, agroecologia, bioconstrução e permacultura, culinária, turismo, direito e economia solidária. Situada na Rua Rodrigues Alves 455, São Pedro da Serra. Tels: (22) 998385102 (Lia Caldas); (22) 999615868 (Juliano Palm); e (21) 996549400 (Reinaldo Queiroz);
2. Cine Clube Lumiar – Seu objetivo é socializar e difundir a Educação, Cultura e Arte Audiovisual na região de Lumiar e São Pedro da Serra, respectivamente 5° e 7° Distritos do município de Nova Friburgo/RJ. As exibições ocorrem no espaço Tribuna Livre Cultural, no centro de Lumiar, em frente ao Lago.
<https://www.facebook.com/groups/100578513344436/?fref=ts>
3. ONG Educari - Tem como missão desenvolver e incentivar a inteligência, as aptidões e habilidades do ser humano, tornando-o um cidadão integrado, capacitado, participativo, realizado e consciente dos valores humanos. Situa-se na Rua Paulo Frez 116, São Pedro da Serra, com horários de funcionamento de quarta a sexta-feira de 13:30 às 19:30, aos sábado: de 11:30 às 22:30 e domingos: de 13:30 às 16:30 h; contato: (22) 2519-4625 e (21) 999893323
<https://www.facebook.com/educari.org> e <http://www.educari-ong.org/>
4. Ponto de Cultura Os Tesouros da Terra/Oficina Escola As Mãos de Luz: A Oficina-escola As Mãos de Luz é uma associação que busca alternativas de cultura, educação, arte, lazer e integração social para as comunidades locais e adjacências, valorizando as raízes culturais e as riquezas ambientais da região.
Tel.: (22) 2542 4496; www.asmaosdeluz.com.br e
<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.607968829243759.1073741838.169418563098790&type=3>

5. Ponto de Cultura Rural/Sobrado Cultural - O Sobrado Cultural Rural é um equipamento educativo de cultura localizado em comunidade rural na Estrada de São Pedro da Serra para Santo Antonio, Bom Jardim/RJ. Tels: (22) 99881-7943 e (22) 2866-6971 e <https://www.facebook.com/sobradoculturalrural/info>
6. Ponto de Cultura Sociedade Musical Euterpe Lumiarense: Tem por missão institucional a revitalização da centenária banda de música, a promoção do acesso à cultura, o resgate do patrimônio cultural local e o desenvolvimento de trabalho sociocultural com crianças, adolescentes, adultos e idosos. Encontra-se na Praça Levi Aires Brust s/nº, no centro de Lumiar. <http://www.euterpelumiarense.com.br>
7. Tribuna Livre Cultural - A TRIBUNA LIVRE CULTURAL é um espaço multicultural que objetiva a educação de forma a assegurar a formação e aquisição de saberes e o desenvolvimento intelectual, moral e físico do ser humano, através de movimentos culturais como cinema, teatro, leitura, arte e demais manifestações artísticas. Possui uma biblioteca aberta ao público, uma doçaria portuguesa e um salão para 50 pessoas com equipamentos e multimídia para realização de eventos culturais diversos. Situa-se no centro de Lumiar, em frente ao lago. Telefones: (22) 999323314 e (21) 998591628 - <https://www.facebook.com/TribunaLivreCultural/info>

5.E - DICAS DE SERVIÇOS:

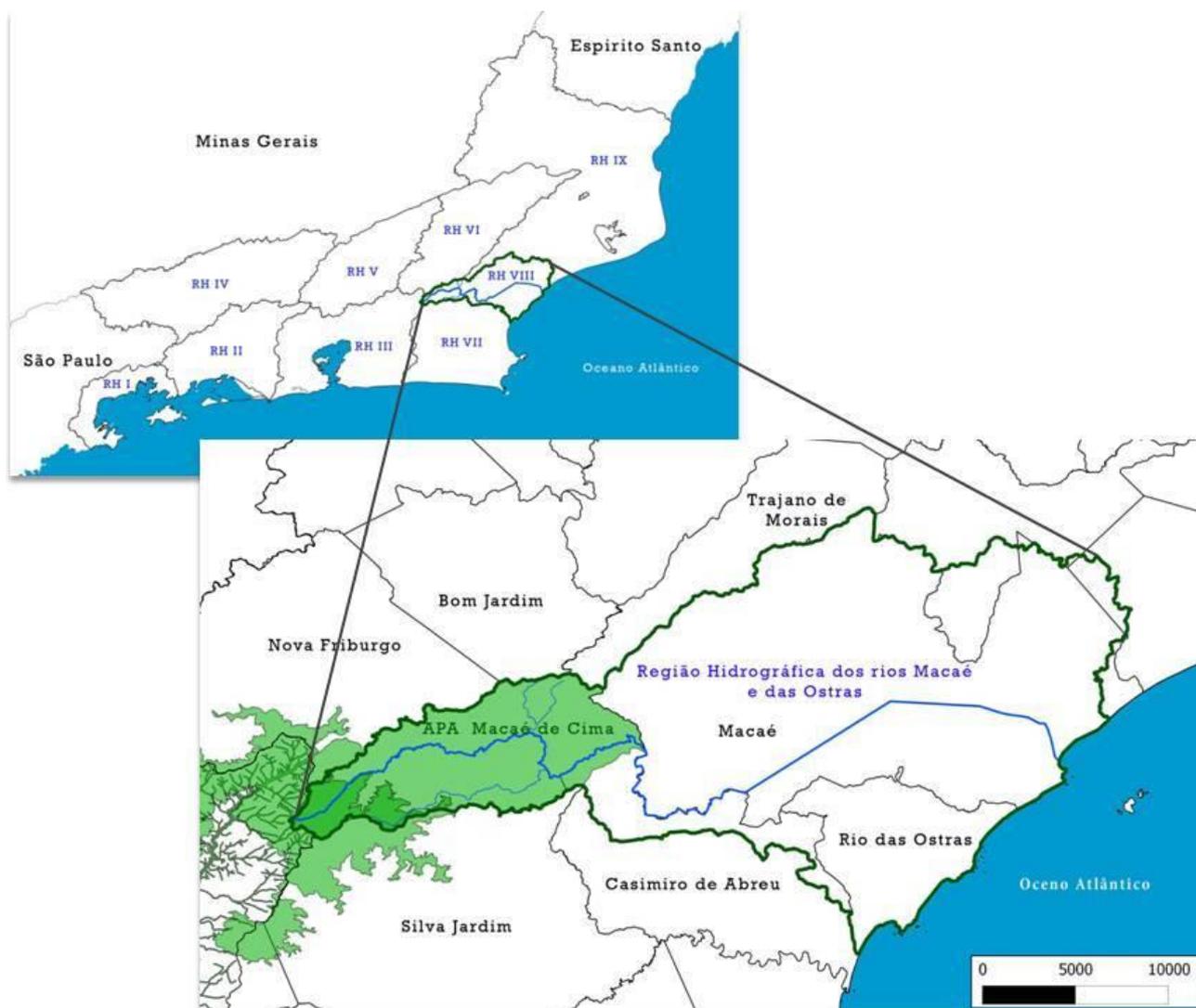
1. AVENTURA TUR, com o Marco Antonio, tels: 22.9979.0007 – 22.2542.4430 – 21.9937.0191; <http://www.lumiaraventura.com.br/atividades/aventura-tour-trilha-do-ouro-trajeto-1>
2. LUMIAR AVENTURA, do Bel: <http://www.lumiaraventura.com.br/>
3. WALDIR FEIJÃO CAMINHADAS: (22) 99274-7918, ou deixando recado para retorno com o Dauni no telefone (22) 2566-8009

5.F – DEMAIS CONTATOS:

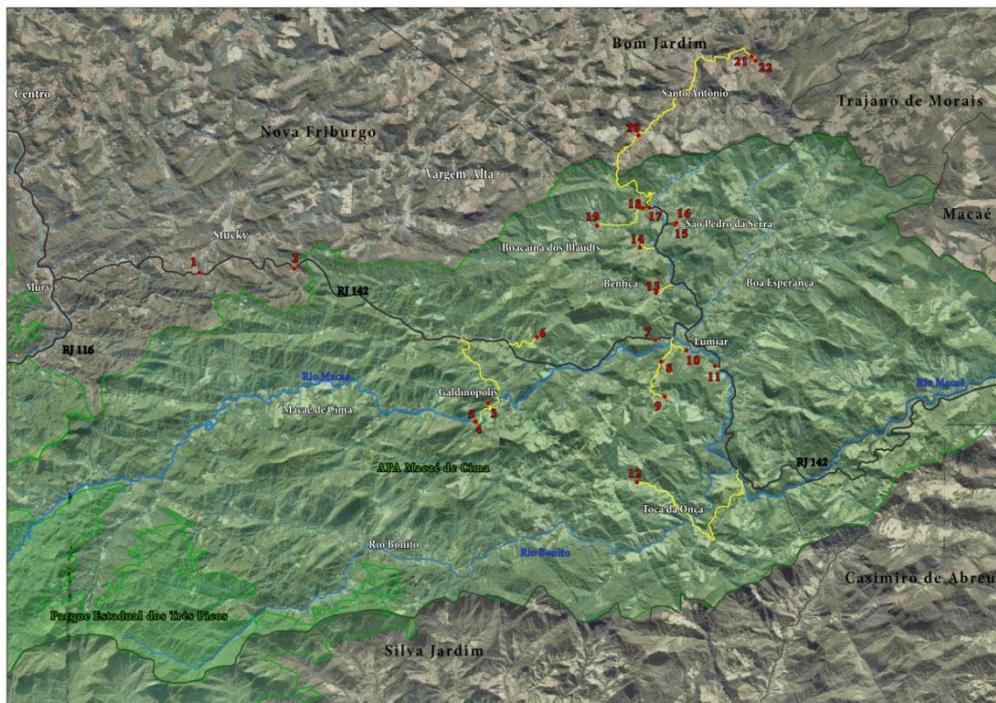
1. APA Macaé de Cima, sede: Rua Moacir K. Brust, 11, Lumiar. Tel: (22) 2542-9530
e-mail: apamacaedecima@gmail.com

2. ACISPS: Atual presidente Carlos Pinho (22) 999997306
3. AFASPS: Atual presidente Jailton Barroso Eller, tel. (22) 998376731
4. AMASPS: Atual presidente Marjô Gaspari, tel.:(22) 99862-4910
5. EMPRESA ADNET FLORESTAL, Rua Jorge José Pedro nº 1, Lumiar, tels. (22) 25424064 e (22) 981963668

5.G – MAPAS:



ROTEIRO DE AGROTURISMO DE SÃO PEDRO DA SERRA E ARREDORES



CAPITULO 5 - CONCLUSÃO

O incentivo à união dos segmentos da agricultura familiar e do turismo é fator preponderante para a região que deve se desenvolver de forma sustentável com o incremento do agroturismo, haja vista os aspectos relevantes já mencionados nos capítulos anteriores, como a importância do agricultor para a conservação da Mata Atlântica e de suas águas, do patrimônio cultural e arquitetônico, bem como para a segurança alimentar da população e os benefícios que o turismo oferece, acrescentando renda e oportunidade de trabalho para as comunidades, propiciando a multifuncionalidade e a pluriatividade nas unidades produtivas familiares.

Entretanto, para sua expansão muitos são os entraves observados nesta pesquisa, como a falta de incentivo e financiamento para o seu fomento, em virtude da carência de legislação específica para sua regulamentação e de políticas públicas federais, estaduais e municipais que prevejam abertura de créditos e meios para a atividade. Além disso, a falta de infra-estrutura dos serviços públicos prestados pelo município de Nova Friburgo aos distritos em questão, como a inexistência de atendimento médico de urgência e emergência (o único hospital municipal se situa a 40 km e os postos de saúde regionais só atendem a população local, durante os dias da semana), a falta de saneamento básico nas vilas, o péssimo serviço de transportes oferecido pela única concessionária e a precária manutenção das vias municipais, prejudicam a localidade. Escassez que se reflete também em serviços de telefonia e internet, grande reclamação da maioria dos entrevistados. Outro importante aspecto é a inexistência de serviços públicos nos lugares onde se localizam os atrativos turísticos como cachoeiras e trilhas na mata e a falta de sinalização padronizada, já que as únicas existentes são fruto de iniciativas privadas.

A atividade apresenta problemas para sua consolidação que se relacionam a pouca interação e à falta de organização social em prol do agroturismo entre os proprietários, sejam agricultores ou comerciantes, o que muitas vezes tornam desconhecidas as iniciativas deles entre eles mesmos e às comunidades da área, e também a ausência de agências de turismo para receptivo local e de roteiros específicos.

Outro grave problema é o êxodo da juventude das atividades agrícolas e afins, o que acentua a falta de mão-de-obra específica e qualificada para a atividade. E não podemos deixar de mencionar as próprias adversidades naturais como as chuvas torrenciais no período do verão que trazem inúmeras dificuldades e insegurança para moradores e visitantes, como também o frio nos invernos mais rigorosos.

Mas, talvez, o pior de todos os entraves para a expansão do agroturismo seja a ainda frágil valorização pelos moradores de sua importância para o desenvolvimento sustentável de toda a região, já que a atividade alia conservação ambiental à garantia de emprego e boa qualidade de vida, o que faz com que as dificuldades acentuem-se, dada a falta de iniciativa das comunidades e de políticas públicas para sua consolidação. Fazem-se necessários estudos e projetos que auxiliem a sua viabilização financeira e a sua estruturação de forma realmente sustentável, através de uma gestão participativa que congregue seus atores.

Porém é imenso o potencial para o desenvolvimento do agroturismo. A presença das iniciativas locais arroladas no roteiro apresentado demonstram que o contexto atual é propício para sua promoção. A diversidade de alternativas para o lazer e o entretenimento, os inúmeros atrativos naturais, de apreciação da paisagem, flora e fauna, voltadas ao ecoturismo e para a pesquisa científica, a beleza dos vilarejos e seu patrimônio arquitetônico e histórico, e também cultural, ressaltando-se a presença de vários centros e associações voltados à promoção e resgate da cultura regional, com a realização de inúmeros eventos durante todo o ano nestas localidades, além do trabalho educacional oferecido nas escolas públicas, são pontos positivos relevantes e que devem ser considerados. Outros fatores benéficos que devem promover a sua implementação é a própria existência dos conselhos da APAMC e do CHB Macaé/Ostras e as organizações sociais da sociedade civil local.

Outro importante aspecto também favorável é a existência consolidada de centenas de pousadas, bares e restaurantes com diversificadas atrações e acessíveis a uma grande variedade de público, em virtude da diferenciação de preços e serviços oferecidos. Há na localidade uma tradição consolidada de música ao vivo nos estabelecimentos, entre outras atrações culturais.

Faz-se ainda necessários investimentos e projetos para a expansão da transição agroecológica na região o que auxiliará na conservação da natureza e agregará maior valor aos produtos agropecuários e beneficiados, além de uma vida mais sadia para toda a população.

Conclui-se que há uma grande possibilidade de sucesso para o incremento do agroturismo, em face da sustentabilidade embutida nas práticas e atividades que agregam a agricultura familiar e o turismo, esperando que este trabalho venha a contribuir para a qualidade ambiental e de vida da população de São Pedro da Serra, Lumiar, Santo Antonio e seus arredores.

REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICOS.

ALTIERI, Miguel. Agroecologia: a ciência da agricultura sustentável. Rio de Janeiro. ASPTA, 1995.

ARAÚJO, João Raimundo; MAYER, Jorge Miguel. Teia Serrana, formação histórica de Nova Friburgo. Nova Friburgo. Editora Ao Livro Técnico. 2003

CARNEIRO, Maria José (org). Agricultores e território: práticas e saberes. Rio de Janeiro: Trasso Comunicação; CNPQ,/FAPERJ. 2010

CARNEIRO, Maria José (org). Ruralidades contemporâneas, modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira. Rio de Janeiro: Mauad X: FAPERJ, 2012.

CARNEIRO, Maria José; PALM, Juliano Luís. Modo de vida na agricultura familiar de montanha: um estudo de caso nos distritos de São Pedro da Serra e Lumiar – Nova Friburgo - RJ. 2014.

CARNEIRO, Maria José. A pluriatividade na agricultura familiar. In COSTA, Luiz Flávio de Carvalho; SANTOS, Raimundo(Edit). Estudos Sociedade e Agricultura. In Revista semestral de ciências sociais aplicadas ao estudo do mundo rural. Estudos Sociedade e Agricultura. Número 19. CPDA. MAUAD. Outubro, 2002.

CORDEIRO, Dan Gabriel D'OnofreAndrade Silva. Análise da situação do turismo rural nos distritos de Lumiar e São Pedro da Serra em Nova Friburgo (RJ). Monografia UFRJ. Rio de Janeiro, 2010.

CORDEIRO, Dan Gabriel D'OnofreAndrade Silva. Hospitalidade de famílias rurais da serra fluminense: olhares de anfitriões. Dissertação ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Econômicas da UFRGS. Porto Alegre, 2013.

EMBRAPA. Marco Referencial em Agroecologia. Luciano Mattos (coordenador). Brasília, DF. EMBRAPA Informação Tecnológica, 2006.

GOODMAN, David, SORJ, Bernardo, WILKINSON, John. Da lavoura às novas biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

LEITE, Sérgio Pereira. Estado, padrão de desenvolvimento e agricultura: o caso brasileiro. In. COSTA, Luiz Flávio de Carvalho; SANTOS, Raimundo (Edit). Estudos Sociedade e Agricultura. Revista semestral de ciências sociais aplicadas ao estudo do mundo rural. Volume 13, número 2. CPDA. MAUAD. Outubro, 2005.

MALUF, Renato S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. *Ensaios FEE*. Porto Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, abr. 2004.

MAYER, Jorge Miguel (Coordenador); Lo Bianco, Regina; Schimidt, Rominique. Festa de São Pedro, história e cultura. Nova Friburgo. Alberian Gráfica e Editora Ltda. 2008.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. História das agriculturas no mundo, do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP, 2010.

MIOR, Luiz Carlos. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó. Editora Universitária Argos. 2005.

NEIMAN, Zysman; MENDONÇA, Rita. Ecoturismo no Brasil. Barueri, SP. Manole. 2005.

NELSON, Sherre Prince; PEREIRA, Ester Maria (orgs). Ecoturismo, práticas para turismo sustentável. Manaus; Editora Vale/UniNorte, 2004.

PALM, Juliano Luis. A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA NO PROCESSO DE MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA: EXPERIENCIANDO AS TRANSFORMAÇÕES NO RURAL EM TEUTÔNIA-RS (1970-2010). Dissertação ao Programa de Pós-Graduação Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. CPDA, UFFRJ. Setembro, 2012.

PALM, Juliano Luis. Relatório qualitativo: sensibilização e promoção de práticas sustentáveis com base na agricultura familiar na região serrana do Rio de Janeiro. (Mimmo) Nova Friburgo-RJ, 2013.

PETERSEN, Paulo (org). Agricultura familiar camponesa na construção do futuro. Rio de Janeiro. AS-PTA, 2009.

PLOEG, Jan Douwe van der. *Camponeses e impérios alimentares*. Lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

PRADO JR, Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo*. 14ª ed, São Paulo: Brasiliense, 1976

REGO, Virgínia Villas Boas Sá. Paraísos perdidos ou preservados: os múltiplos sentidos da cidadania em áreas de proteção ambiental. UERJ, Programa Pós-Graduação em Meio Ambiente. Rio de Janeiro. 2010.

SANTOS, Boaventura de Souza. Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

SCHIAVO, Sylvia França. Sendas da Transição. Nova Friburgo: Ed. EDUFF, 1997.

SCHNEIDER, Sérgio; SILVA, Marcelo Kunrath; MARQUES, Paulo Moruzzi E. (et al). *Políticas públicas e participação social no Brasil*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

SCHMIT, Claudia Jobb; TYGEL, Daniel. Agroecologia e Economia Solidária: Trajetórias, confluências e desafios. Agricultura familiar camponesa na construção do futuro. PETERSEN, Paulo (org.) Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

TEDESCO, João Carlos. Terra, trabalho e família, racionalidade produtiva e *ethos* caponês. Passo Fundo. Editora UPF. 1999.