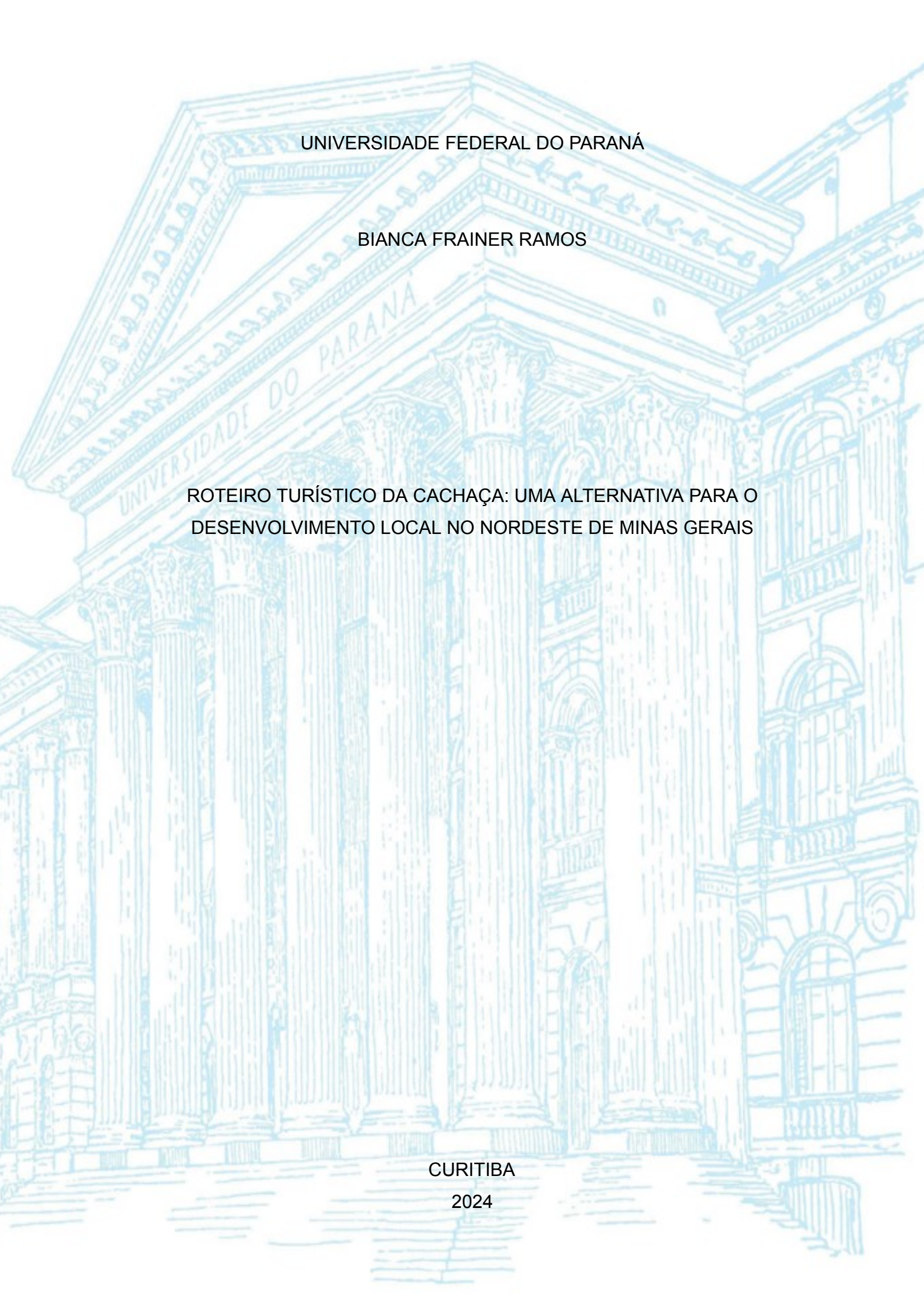




UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

BIANCA FRAINER RAMOS

ROTEIRO TURÍSTICO DA CACHAÇA: UMA ALTERNATIVA PARA O
DESENVOLVIMENTO LOCAL NO NORDESTE DE MINAS GERAIS

CURITIBA

2024

BIANCA FRAINER RAMOS

ROTEIROS TURÍSTICOS DA CACHAÇA: UMA ALTERNATIVA PARA O
DESENVOLVIMENTO LOCAL NO NORDESTE DE MINAS GERAIS

Projeto Planejamento e Gestão em Turismo I
apresentado como requisito parcial para a obtenção
do título de Bacharel em Turismo, do Curso de
Turismo do Setor de Ciências Humanas, da
Universidade Federal do Paraná.

Orientadora: Prof. Dra. Leticia Bartoszeck Nitsche

AGRADECIMENTOS

Quando eu estava no meu terceiro ano do ensino médio, ouvi minha pedagoga dizendo que “se vocês estão saindo daqui da mesma forma como entraram, então nós falhamos”. Essa frase me marcou, e hoje me lembro dela. Fico repassando os momentos que vivi dentro da universidade, e posso dizer com alegria e, até um certo alívio, que estou saindo da UFPR uma pessoa melhor. Foram diversos aprendizados ao longo do caminho, caminho este muito difícil, por sinal. Mas, apesar das dificuldades, acabei encontrando pessoas que me marcaram de uma maneira que não pensei ser possível e que farei de tudo para levá-las para minha vida.

Primeiramente, quero agradecer aos meus pais, Zélia e Roberto, por terem sempre se sacrificado para me darem uma condição melhor de vida, por terem me apoiado em todas as minhas decisões e por sempre estarem lá quando precisei. Agradeço também a Deus por todas as coisas boas. Também quero agradecer à minha professora orientadora, Letícia, que sempre foi tão paciente e compreensível comigo que às vezes eu achava que não merecia alguém tão bom me ajudando assim. Agradeço à professora Thays, que me introduziu ao mundo das iniciações científicas e me mostrou um lado da faculdade que eu não conhecia. Agradeço também à minha tia querida, Nena, que guardo no meu coração com muito amor e saudade, e que também desejava muito que você ainda estivesse aqui para poder ver aonde eu cheguei e te mostrar que eu só estava começando. Agradeço a todos que vieram antes de mim e que lutaram para que eu pudesse estar onde estou. Quero dizer um muito obrigada também às minhas melhores amigas, as minhas Barbies do coração, que enfrentaram essa aventura muito doida que a gente chama de faculdade. Sem vocês, eu não teria conseguido. E mando um beijo e um abraço a todos os meus amigos que decidiram não continuar, saibam que vocês também são fortes porque sei que tomar essa decisão não foi fácil.

Enfim, este é o meu texto de agradecimento não somente à todos os citados acima, mas também à UFPR. Apesar de passar muitas noites em claro, ter chorado, ter tido crises de ansiedade e pensado em desistir a cada duas semanas, sei que vou sentir falta de tudo isso.

“How can we not talk about family when family's all that we got?
Everything I went through, you were standing there by my side
And now you gon' be with me for the last ride
So let the light guide your way,
Hold every memory as you go
And every road you take
Will always lead you home.”

- Wiz Khalifa e Charlie Puth, 2015.

RESUMO

O projeto tem como objetivo desenvolver um roteiro turístico focado na produção de cachaça na região de Teófilo Otoni, no estado de Minas Gerais - MG, destacando a relevância cultural e econômica dessa atividade para os produtores locais. Foram realizadas entrevistas com produtores de cachaça que compartilharam suas experiências, desafios e expectativas em relação à inclusão de suas propriedades em um roteiro turístico. O modelo de roteiro proposto inclui visitas a alambiques, interação com os produtores, degustações e atividades educativas, promovendo o turismo rural e valorizando a tradição da cachaça. Além disso, foi elaborado um manual para os produtores, para que tivessem uma base de como aliar seu produto ao turismo. A iniciativa visa fomentar o desenvolvimento econômico local, gerar empregos e fortalecer a identidade cultural da região, evidenciando a cachaça como um produto de qualidade e um atrativo turístico.

Palavras-chave: Turismo Rural; Cachaça; Roteiros Turísticos.

ABSTRACT

The project aims to develop a tourist itinerary focused on cachaça production in the Teófilo Otoni region, highlighting the cultural and economic relevance of this activity for local producers. Interviews were carried out with cachaça producers who shared their experiences, challenges and expectations regarding the inclusion of their properties in a tourist itinerary. The proposed itinerary model includes visits to stills, interaction with producers, tastings and educational activities, promoting rural tourism and valuing the tradition of cachaça. The initiative aims to encourage local economic development, generate jobs and strengthen the region's cultural identity, highlighting cachaça as a quality product and a tourist attraction.

Keywords: Rural Tourism; Liquor; Tourist Itineraries.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1: PIRÂMIDE DAS RELAÇÕES ENTRE OS TIPOS DE TURISMO.....	16
FIGURA 2: ALAMBIQUE DA CACHAÇA EXCELÊNCIA.....	23
FIGURA 3: CACHAÇA FAGULHA.....	37
FIGURA 4: ROTA DOS CAMINHOS FRANCISCANOS.....	39
FIGURA 5: MAPA DA ROTA 1 DOS CAMINHOS FRANCISCANOS.....	41
FIGURA 6: PEDRAS PRECIOSAS DA ACCOMPEDRAS.....	42
FIGURA 7: PRAÇA GERMÂNICA.....	44
FIGURA 8: PRAÇA TIRADENTES.....	46
FIGURA 9: ILUSTRAÇÃO DO ROTEIRO.....	51

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1: SÍNTESE METODOLÓGICA DA PESQUISA.....	34
---	----

LISTA DE SIGLAS

ABRAPE	Associação Brasileira dos Promotores de Eventos
ACCOMPEDRAS	Associação dos Corretores e Comerciantes de Pedras
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
IBRAC	Instituto Brasileiro de Estudos de Concorrência, Consumo e Comércio Internacional
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. MARCO TEÓRICO	15
2.1 TURISMO RURAL E AGRICULTURA FAMILIAR	15
2.2 AGROINDÚSTRIA E A GASTRONOMIA NO TURISMO RURAL.....	19
2.3 PRODUÇÃO DE CACHAÇA E O TURISMO RURAL.....	24
2.4 ELABORAÇÃO DE ROTEIROS TURÍSTICOS NO TURISMO RURAL.....	29
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	32
4. ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA.....	36
4.1 A EXPERIÊNCIA DOS PRODUTORES DE CACHAÇA EM TEÓFILO OTONI...37	
4.2 IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS ATRATIVOS.....	39
4.2.1 EXPERIÊNCIA DE PEREGRINAÇÃO: CAMINHOS FRANCISCANOS NO VALE DO MUCURI.....	39
4.2.2 TEÓFILO OTONI: O CENTRO DE PEDRAS PRECIOSAS E UM DESTINO TURÍSTICO CULTURAL.....	42
4.2.3 CONJUNTO ARQUITETÔNICO DA PRAÇA GERMÂNICA: UM SÍMBOLO DA INFLUÊNCIA ALEMÃ EM TEÓFILO OTONI.....	43
4.2.4 A PRAÇA TIRADENTES COMO PATRIMÔNIO TURÍSTICO E CULTURAL DE TEÓFILO OTONI.....	45
5. O ROTEIRO.....	49

5.1 EXEMPLO DE MODELO SUGERIDO.....	51
5.2 MANUAL PARA PRODUTORES DE CACHAÇA DE MINAS GERAIS.....	54
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	61
7. REFERÊNCIAS	63

1. INTRODUÇÃO

A cachaça, um dos produtos mais emblemáticos da cultura brasileira, possui uma rica história de produção artesanal que se estende por várias regiões do Brasil, incluindo o Nordeste de Minas Gerais. A região é caracterizada por um cenário rural diversificado, onde a agricultura familiar e a agroindústria desempenham papéis fundamentais na economia local (RUFINO DE AQUINO; ALVES; DE FÁTIMA VIDAL, 2020).

Além disso, o turismo rural tem se destacado como uma alternativa viável para complementar a renda dos agricultores, promovendo a valorização da cultura local e a preservação do meio ambiente. A gastronomia regional, fortemente ligada às tradições e aos produtos locais, também contribui para uma experiência turística autêntica e enriquecedora.

Considerando a relevância da cachaça como um produto cultural e econômico, bem como o potencial de desenvolvimento do turismo rural na região, é crucial explorar as possibilidades de criação de roteiros turísticos que integrem a visita a alambiques e a degustação de cachaças artesanais. No entanto, os pequenos produtores de cachaça enfrentam desafios significativos em termos de visibilidade e acesso ao mercado, o que demanda uma análise detalhada de suas necessidades e das oportunidades de desenvolvimento (DELGADO et al., 2017).

Com esses pontos apresentados, o problema de pesquisa foi definido com a seguinte questão: Quais atrativos podem ser incluídos em um roteiro turístico na Região Nordeste de Minas Gerais com base na cadeia produtiva da cachaça, visando beneficiar produtores artesanais e valorizar a cultura local?

Essa pergunta explora a importância de criar um roteiro turístico que integre a visita a alambiques e a degustação de cachaças artesanais, considerando os impactos potenciais em termos de visibilidade para os produtores, crescimento econômico, preservação das tradições locais e práticas sustentáveis.

OBJETIVO GERAL

O objetivo geral deste trabalho é desenvolver um roteiro turístico focado nas propriedades de pequenos produtores de cachaça na região nordeste de Minas Gerais. Esta iniciativa visa não apenas atrair visitantes, mas também promover um maior reconhecimento e valorização dos pequenos produtores locais. Ao criar este roteiro, espera-se estimular o desenvolvimento econômico sustentável, fortalecendo a economia local através do turismo.

Adicionalmente, o roteiro busca estabelecer uma conexão mais forte entre os visitantes e os produtores, permitindo que os turistas conheçam de perto os processos artesanais e os valores culturais que permeiam a produção de cachaça na região. Essa interação visa não só aumentar a visibilidade do produto local, mas também fomentar o sentimento de pertencimento e orgulho dos produtores em relação à sua atividade, incentivando a continuidade dessa prática tradicional.

Outro aspecto relevante é a contribuição para a diversificação das atividades turísticas na região. O roteiro tem como objetivo oferecer experiências diferenciadas que unam cultura, história, tradição e degustação, indo além dos atrativos turísticos já existentes. Com isso, espera-se atrair um público mais amplo, que valorize o turismo de experiência e esteja interessado em consumir produtos de alta qualidade, com origens bem definidas e métodos de produção sustentáveis.

Adicionalmente, o trabalho também se propõe a incentivar práticas mais sustentáveis dentro das propriedades. A inclusão das fazendas no roteiro turístico pode motivar os produtores a adotar melhorias em suas instalações e processos, elevando os padrões de qualidade e sustentabilidade. Ao mesmo tempo, isso contribui para atender às exigências do mercado e dos visitantes, que estão cada vez mais atentos à procedência e à responsabilidade socioambiental dos produtos que consomem.

Por fim, o projeto busca contribuir para a preservação da história e da tradição envolvidas na produção de cachaça na região. A criação do roteiro não apenas promove o turismo, mas também desempenha um papel essencial na valorização e perpetuação dos conhecimentos passados de geração em geração. Ao destacar o trabalho dos pequenos produtores, suas técnicas artesanais e o contexto cultural que

envolve a produção, o objetivo é assegurar que essa riqueza histórica continue viva e seja reconhecida como parte integrante da identidade local. Assim, o roteiro se torna uma ferramenta de resistência cultural, garantindo que as histórias e saberes dos produtores sejam preservados e compartilhados com novas gerações e com visitantes de diferentes lugares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar exemplos de roteiros turísticos com base em produção de cachaça que possam servir de referência para o desenvolvimento da proposta de roteiro
- Identificar os pequenos produtores de cachaça de Teófilo Otoni e região, incluindo áreas menos exploradas pelo turismo tradicional, a fim de reunir informações detalhadas sobre suas práticas de produção, histórico e características únicas. E identificar outros atrativos da região com potencial para compor o roteiro.
- Investigar e avaliar o potencial turístico das propriedades produtoras de cachaça no nordeste de Minas Gerais, com foco em desenvolver um roteiro turístico sustentável e integrado que destaque a riqueza cultural e a produção artesanal de cachaça na região.
- Elaborar um roteiro turístico abrangente que destaque os pequenos produtores de cachaça, oferecendo experiências autênticas e enriquecedoras para os turistas, enquanto contribui para o desenvolvimento econômico e cultural das comunidades locais envolvidas na produção da bebida.

Além do mais, o roteiro pretende destacar a rica herança cultural e as tradições associadas à produção de cachaça, permitindo que os turistas vivenciem de perto o processo de fabricação, conheçam as histórias dos produtores e apreciem a gastronomia regional. Por fim, o projeto busca contribuir para a diversificação da oferta turística na região, oferecendo uma experiência autêntica e educativa que beneficie tanto os visitantes quanto as comunidades locais.

O roteiro visa explorar a riqueza cultural e histórica da produção de cachaça no Brasil, mas também incentivar o turismo responsável e sustentável, promovendo o desenvolvimento econômico das comunidades locais e preservando a autenticidade e a tradição das produções artesanais.

A pesquisa buscará identificar os produtores de cachaça de pequena escala na região de Teófilo Otoni em Minas Gerais, avaliando seus métodos de produção, história e características distintivas. Com base nesses dados, o objetivo é elaborar um roteiro abrangente que inclua visitas às destilarias, experiências de degustação, atividades culturais e interações com as comunidades locais, oferecendo aos turistas uma imersão autêntica na cultura da cachaça.

De igual modo, a pesquisa poderá aumentar a visibilidade e a comercialização das cachaças produzidas por pequenos produtores, fortalecendo suas marcas e ampliando seu alcance no mercado nacional e internacional.

Ademais, o roteiro visa incentivar uma abordagem responsável e consciente do turismo, que valorize não apenas a qualidade dos produtos, mas também o impacto positivo que o turismo pode ter no desenvolvimento econômico, social e cultural das comunidades locais envolvidas na produção da cachaça.

Nesse contexto, o presente trabalho está estruturado nesta Introdução, seguido do Marco Teórico, que apresenta aspectos sobre o turismo rural na inter relação com a agricultura familiar, a importância da agroindústria, interligando-se com a gastronomia e mostrando o valor histórico e econômico que a cachaça possui. Nos Procedimentos Metodológicos, discute-se o percurso da pesquisa e o processo pelo qual a análise dos dados foi realizada para atingir os objetivos estabelecidos neste estudo. Em seguida, são apresentados a Análise dos Resultados, o Projeto com a proposta do roteiro e do manual para produtores de cachaça, as Considerações Finais e, por último, as Referências.

2. MARCO TEÓRICO

O presente trabalho busca proporcionar uma compreensão ampla e integrada sobre os diversos temas que compõem o cenário do turismo rural no Brasil, com ênfase na produção de cachaça e sua potencialização como atração turística. A seguir, são apresentados os principais conceitos e contextos históricos que fundamentam a análise e a proposta de criação de um roteiro turístico voltado para a cachaça no nordeste de Minas Gerais.

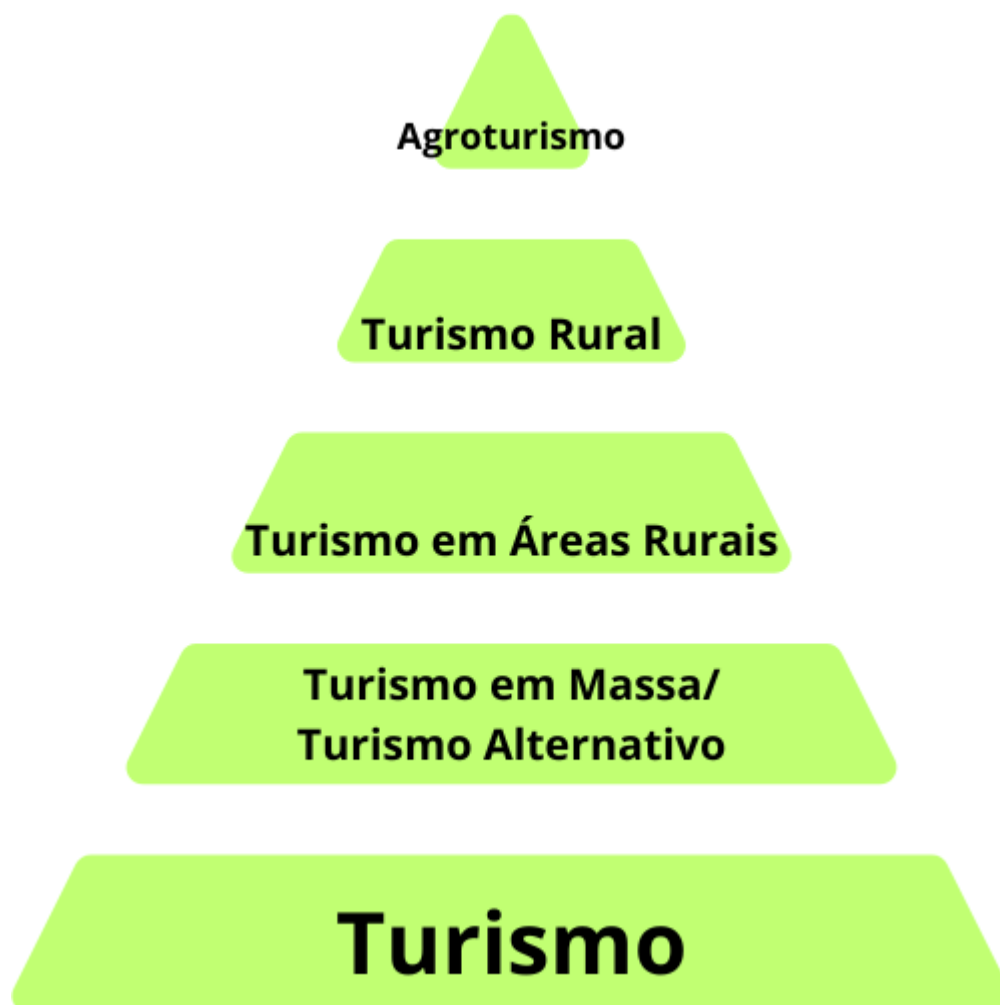
2.1 Turismo Rural e a Agricultura Familiar

O meio rural sofreu diversas transformações ao longo do século XX. A crise de 1929, encontrou a economia brasileira bastante fragilizada devido à grande dependência das exportações de café. Ela pode ser considerada como divisor de uma diversificação da produção agropecuária e, principalmente, da base econômica do país. O período seguinte à crise, o qual se estendeu até a década de 1960, foi marcado por um processo de industrialização substitutiva de importações (FURSTENAU, 1987).

O turismo rural mostra-se uma alternativa de lazer para moradores da zona urbana, uma vez que estes, além de descansar da rotina dos grandes centros, podem desfrutar da hospitalidade e do aconchego nas propriedades rurais. Além disso, os visitantes podem observar o modo de vida dos moradores da zona rural, seus costumes e produtos artesanais, interagindo com a população local, conhecendo seu patrimônio histórico e natural e até mesmo buscando memórias e reencontro de suas raízes (BRASIL, 2010).

Diferentemente do turismo convencional, que geralmente se concentra em destinos urbanos ou litorâneos, o turismo rural oferece aos turistas a oportunidade de explorar e vivenciar o cotidiano das comunidades rurais, participando de atividades agrícolas, artesanais e gastronômicas, além de desfrutar de paisagens naturais preservadas. O turismo rural pode ser uma fonte importante de renda para as comunidades rurais, contribuindo para a diversificação econômica, a valorização da cultura local e a conservação ambiental. Além disso, essa modalidade de turismo promove a interação e o intercâmbio cultural entre turistas e moradores locais,

enriquecendo a experiência de viagem para ambas as partes (DE SOUZA; KLEIN; RODRIGUES, [s.d.]).



Fonte: elaborado pela autora a partir de Sznajder, Przezbórska e Scrimgeour (2009, p. 6) e de Souza, Klein e Rodrigues [s.d]

A figura acima exibe uma pirâmide que ilustra a relação do turismo rural, agroturismo e as outras formas de turismo. Na base, encontra-se o turismo de maneira geral, abrangendo diversas atividades. No topo, está o agroturismo, que ocupa essa posição devido às suas particularidades e foco específico.

O turismo rural também desempenha um papel significativo na preservação do meio ambiente. Ao promover práticas sustentáveis e o uso responsável dos recursos naturais, ele ajuda a conservar a biodiversidade e a proteger ecossistemas fragilizados. Propriedades rurais que se dedicam ao turismo muitas vezes adotam práticas agrícolas sustentáveis e preservam áreas de floresta nativa, contribuindo para a conservação do

meio ambiente. Além disso, o turismo rural pode impulsionar o desenvolvimento de infraestrutura nas áreas rurais, como melhorias em estradas, telecomunicações e serviços básicos (DE SÁ et al., 2024).

Essas melhorias não apenas beneficiam os turistas, mas também melhoram a qualidade de vida dos residentes rurais, facilitando o acesso a serviços essenciais e fortalecendo a coesão social. Outra vantagem do turismo rural é a capacidade de promover a educação e a sensibilização ambiental.

Muitos destinos de turismo rural oferecem programas educativos que ensinam os visitantes sobre a importância da conservação da natureza, práticas agrícolas sustentáveis e a história cultural das regiões rurais. Esses programas podem incluir atividades como trilhas interpretativas, oficinas de artesanato, degustações de produtos locais e visitas a sítios históricos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010).

O turismo rural também pode fortalecer a economia local ao incentivar a compra de produtos locais e artesanais (EMBRAPA, 2017). Os visitantes frequentemente compram alimentos frescos, produtos artesanais e lembranças diretamente dos produtores, o que gera renda adicional para as famílias rurais e fortalece as economias locais. Essa circulação de renda dentro da comunidade ajuda a reduzir a pobreza rural e promove o desenvolvimento econômico sustentável. Além disso, o turismo rural pode desempenhar um papel importante na promoção da igualdade de gênero e na inclusão social.

Muitas vezes, as mulheres desempenham um papel central nas atividades de turismo rural, gerenciando pousadas, preparando refeições tradicionais e vendendo artesanato. Isso pode proporcionar às mulheres rurais novas oportunidades econômicas e aumentar sua autonomia financeira. Em suma, o turismo rural oferece uma experiência autêntica e enriquecedora para os turistas, ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais (SENA; CARVALHO, 2008). Ele contribui para a preservação da cultura e do patrimônio natural, gera renda adicional, melhora a infraestrutura e promove a educação ambiental. O fortalecimento do turismo rural pode ser uma estratégia eficaz para o desenvolvimento rural sustentável, beneficiando tanto os turistas quanto as comunidades locais, como os agricultores familiares.

A agricultura familiar é um tipo de atividade agrícola que se destaca pela sua característica de ser conduzida por famílias, que geralmente possuem a propriedade da terra e estão envolvidas diretamente na produção agrícola. Algumas características da agricultura camponesa são (CARDOSO, 1987): acesso à terra, ou por meio da propriedade ou do usufruto; trabalho predominantemente familiar; produção voltada para a subsistência familiar, com a possibilidade de alguma vinculação ao mercado e alguma autonomia no processo decisório de gestão das atividades produtivas (o que plantar e/ou criar; quando realizar as diversas operações produtivas; vender ou não parte da produção, etc.). A organização da produção e do trabalho fica a cargo do produtor e de sua família, e o trabalho assalariado, quando ocorre, é apenas complementar (LAMARCHE, 1993).

No campo da agricultura familiar, o termo recobre situações extremamente variadas e diferentes, e se define a partir de um maior ou menor grau de integração com a sociedade econômica, tanto sob o plano técnico-econômico quanto do plano sociocultural. A agricultura familiar desempenha um papel crucial na segurança alimentar do Brasil, sendo responsável por uma parcela significativa da produção de alimentos básicos consumidos pela população.

Segundo dados do Censo Agropecuário, cerca de 70% dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros são produzidos por agricultores familiares (EMBRAPA, 2020). Essa contribuição é vital não apenas para a segurança alimentar, mas também para a preservação da diversidade agrícola e a manutenção de práticas tradicionais.

Além disso, a agricultura familiar é um motor importante para o desenvolvimento rural sustentável. Práticas como a agroecologia e a agricultura orgânica, frequentemente adotadas por agricultores familiares, ajudam a conservar recursos naturais, melhorar a fertilidade do solo e reduzir a emissão de gases de efeito estufa. Essas práticas promovem um uso mais sustentável da terra e contribuem para a mitigação das mudanças climáticas. Outro aspecto relevante é o papel social da agricultura familiar. Este modelo agrícola ajuda a manter a população no campo, prevenindo o êxodo rural e a consequente pressão sobre as áreas urbanas.

A agricultura familiar gera emprego e renda nas áreas rurais, fortalecendo a economia local e promovendo a inclusão social (MALUF; ORGANIZADORES, 2018).

Ela também desempenha um papel importante na preservação cultural, pois muitas técnicas e conhecimentos tradicionais são transmitidos de geração em geração, contribuindo para a manutenção do patrimônio cultural rural.

A agricultura familiar enfrenta diversos obstáculos, como a dificuldade de acessar crédito, tecnologia e mercados. No entanto, políticas públicas, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), têm sido essenciais para dar suporte a esses produtores, proporcionando recursos financeiros, orientação técnica e programas de aquisição de produtos agrícolas para escolas e órgãos públicos (PIMENTEL; DE ABREU; CONTRIGIANI, 2021).

Em resumo, a agricultura familiar não apenas sustenta a produção de alimentos básicos no Brasil, mas também promove práticas sustentáveis, preserva a cultura rural e contribui para a estabilidade social e econômica das comunidades rurais. Seu fortalecimento é essencial para um desenvolvimento rural equilibrado e sustentável, garantindo a continuidade de uma agricultura diversificada e resiliente.

2.2 Agroindústria e a gastronomia no turismo rural

Conforme Silva e Prezotto (2007), a agroindústria pode ser definida como qualquer atividade que envolve o beneficiamento ou a transformação de matérias-primas provenientes de produtos pecuários, agrícolas, aquícolas, pesqueiros, extrativistas e florestais. Essas atividades englobam desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações físicas, químicas ou biológicas, como a extração de óleos, caramelização e fermentação, além do artesanato no meio rural.

A agroindústria opera em diferentes segmentos, incluindo processamento de alimentos, produção de biocombustíveis, fabricação de produtos químicos agrícolas, processamento de fibras naturais (como algodão e sisal), entre outros. Cada segmento envolve uma série de processos industriais, como limpeza, seleção, armazenamento, processamento, embalagem e distribuição (DISNER; NETO, 2023).

A agroindústria desempenha um papel vital no desenvolvimento econômico e social das áreas rurais, agregando valor aos produtos primários e criando novas

oportunidades de emprego e renda. Ao transformar matérias-primas em produtos de maior valor agregado, a agroindústria contribui para a diversificação da economia rural e a inserção dos pequenos produtores em cadeias de valor mais complexas e lucrativas. Uma das principais vantagens da agroindústria é a capacidade de aproveitar integralmente os recursos naturais, minimizando desperdícios e promovendo a sustentabilidade.

Por exemplo, subprodutos da produção agrícola, que poderiam ser descartados, são transformados em insumos valiosos para outras indústrias, como ração animal, biofertilizantes e biocombustíveis. Isso não apenas reduz o impacto ambiental, mas também aumenta a eficiência econômica do setor agrícola (EMBRAPA, 2018).

Além disso, a agroindústria pode contribuir significativamente para a segurança alimentar e nutricional. Ao processar alimentos, a indústria pode aumentar a durabilidade dos produtos, melhorar sua qualidade nutricional e garantir a disponibilidade de alimentos durante todo o ano. Tecnologias de processamento, como pasteurização, enlatamento e congelamento, ajudam a conservar alimentos e reduzir perdas pós-colheita, assegurando que mais produtos cheguem ao consumidor final (EMBRAPA, 2010).

Outro aspecto importante da agroindústria é sua capacidade de gerar inovação tecnológica. A necessidade de processar e transformar matérias-primas agrícolas incentiva o desenvolvimento e a adoção de novas tecnologias e técnicas, impulsionando a modernização do setor agrícola como um todo (TRENTIN, WESZ JUNIOR, V. J., 2004).

Essas inovações podem variar desde melhorias nos métodos de cultivo e colheita até avanços em biotecnologia e engenharia de alimentos. A agroindústria também tem um papel fundamental na exportação de produtos agrícolas. Produtos processados, como sucos, café, açúcar e carnes, são importantes itens de exportação, contribuindo significativamente para a balança comercial do Brasil (EMBRAPA, 2024).

Com isso, a capacidade de competir nos mercados internacionais depende da qualidade e eficiência das indústrias de processamento, que precisam atender a rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pelos países

importadores. No entanto, o setor agroindustrial enfrenta desafios significativos, incluindo a necessidade de infraestrutura adequada, acesso a mercados, financiamento e capacitação técnica.

As políticas públicas e programas de apoio são essenciais para superar essas barreiras e promover um ambiente favorável ao desenvolvimento da agroindústria. Incentivos fiscais, programas de crédito e investimentos em infraestrutura podem facilitar o crescimento e a competitividade das indústrias de processamento de produtos agrícolas (QUINTAM; ASSUNÇÃO, 2023)

Portanto, a agroindústria é um componente crucial para o desenvolvimento sustentável do setor agrícola e das áreas rurais. Ao transformar matérias-primas em produtos de maior valor agregado, ela não apenas cria novas oportunidades econômicas, mas também contribui para a sustentabilidade ambiental, a segurança alimentar e a inovação tecnológica. O fortalecimento da agroindústria, portanto, é fundamental para promover o desenvolvimento rural integrado e sustentável, beneficiando produtores, consumidores e a sociedade como um todo.

A gastronomia desempenha um papel fundamental no turismo rural, pois está intimamente ligada à cultura local, aos produtos regionais e às tradições culinárias das comunidades rurais. A gastronomia rural reflete a diversidade de ingredientes disponíveis nas áreas agrícolas, bem como as técnicas de preparo tradicionais transmitidas ao longo das gerações (MEDEIROS, 2014). No contexto do turismo rural, a gastronomia desempenha um papel central ao proporcionar aos turistas uma experiência sensorial única, que combina sabores autênticos, produtos frescos e receitas tradicionais.

Os visitantes têm a oportunidade de degustar pratos típicos da região, muitas vezes preparados com ingredientes locais cultivados pelos próprios agricultores familiares. Além disso, a gastronomia rural pode ser uma fonte de identidade cultural e orgulho para as comunidades locais, que valorizam e preservam suas receitas tradicionais como parte integrante de sua herança cultural (SOARES, C. M. P).

O turismo rural oferece uma plataforma para promover esses pratos e produtos locais, proporcionando aos turistas uma experiência autêntica e enriquecedora que vai além da simples degustação de alimentos. Por exemplo, a própria cachaça como

instrumento gastronômico e turístico para atrair visitantes, criando experiências únicas para os turistas através de histórias, pequenos filmes e fotos, além da degustação encontrada em diversos roteiros de cachaça tanto no exterior, quanto no Brasil. A relação entre gastronomia, agroindústria e turismo é especialmente significativa no contexto rural.

A agroindústria, ao transformar e beneficiar produtos agrícolas, agrega valor às matérias-primas locais, permitindo a criação de uma variedade de produtos gastronômicos que podem ser explorados turisticamente. Produtos como queijos artesanais, vinhos, embutidos, conservas e doces típicos são exemplos de itens que resultam da integração entre a agricultura familiar e a agroindústria, oferecendo aos turistas uma oportunidade de vivenciar a autenticidade da culinária local.

No turismo rural, a agroindústria desempenha um papel crucial ao fortalecer a economia local e proporcionar uma fonte de renda adicional para os pequenos produtores (EMBRAPA, 2023). Ao visitar as agroindústrias, os turistas podem conhecer de perto os processos de produção, desde a colheita até a transformação dos alimentos, participando de degustações e oficinas gastronômicas que ressaltam a qualidade e a singularidade dos produtos regionais. Essa interação direta não apenas enriquece a experiência turística, mas também promove a valorização dos produtos locais e o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais.

A gastronomia relacionada à agroindústria no turismo rural oferece um leque de experiências que vão desde a visitação a fazendas produtoras, onde os turistas podem acompanhar a produção de queijos, vinhos, cachaças e outros produtos, até a participação em eventos gastronômicos que celebram a cultura alimentar da região (PAIVA, 2024). Festivais, feiras e roteiros gastronômicos são algumas das atividades que permitem aos visitantes mergulhar na diversidade e riqueza da culinária local, fortalecendo a conexão entre o turismo, a agroindústria e a agricultura familiar.

Por exemplo, no contexto dos roteiros de cachaça, a integração entre a produção artesanal da bebida e a experiência turística cria uma dinâmica única onde os visitantes podem conhecer os alambiques, entender os métodos tradicionais de produção, e apreciar as diversas nuances e sabores da cachaça.

Na imagem abaixo é mostrado o alambique da Cachaça Excelência, localizado na cidade de Passo Quatro - MG, onde ocorre o processo de produção e destilação. Depois de passado pelo alambique, as cachaças e licores são passados para os enormes toneis para envelhecerem.



Fonte: Alambique Cachaça Excelência

Além disso, a harmonização da cachaça com pratos típicos da região eleva a experiência gastronômica, destacando a versatilidade da bebida e sua importância cultural. Essa interseção entre gastronomia, agroindústria e turismo rural não apenas enriquece a oferta turística, mas também contribui para a preservação das tradições culinárias, a promoção dos produtos locais e o fortalecimento das comunidades rurais (MARIA et al., 2018). Ao valorizar e promover a gastronomia regional, o turismo rural desempenha um papel vital na conservação da herança cultural e na dinamização da economia local, oferecendo aos turistas experiências autênticas e memoráveis. Dentro desse cenário, sobressai a aguardente de cana, que é a bebida destilada mais consumida no Brasil e a terceira mais popular no mundo.

2.3 A produção de cachaça e o Turismo Rural

A história da cachaça é intrinsecamente ligada à própria história do Brasil, remontando ao período colonial do século XVI. Inicialmente, sua produção começou com a destilação do melaço não cristalizado da cana-de-açúcar, mas posteriormente evoluiu para a utilização direta do caldo da cana (EMBRAPA, 2022). Este processo representava uma forma de aproveitar os subprodutos da produção açucareira, uma vez que o melaço não utilizado na produção de açúcar podia ser destilado para criar a cachaça. Durante o período colonial, o termo "cachaça" era utilizado para se referir à espuma resultante do cozimento do caldo de cana, uma vez que a palavra tinha uma conotação negativa na época.

Além de seu papel na economia colonial, a cachaça também desempenhou um papel social importante. Era comum seu consumo entre os escravizados, tanto como forma de alívio das condições de trabalho árduo quanto como item de troca nos mercados de escravos na África. A cachaça também era consumida pelos grupos menos abastados da sociedade, tornando-se um símbolo de resistência contra a dominação portuguesa e uma expressão da identidade cultural brasileira. A cachaça está acompanhando o brasileiro em quase todos os momentos históricos do país, desde a luta pela independência até as comemorações atuais (LÍLIA PAULA ANDRADE et al., 2018).

Produzidas em pequena escala, as cachaças artesanais priorizam métodos tradicionais e ingredientes de alta qualidade, sem o uso de agrotóxicos ou aditivos comuns em bebidas industrializadas. A valorização dos produtores artesanais não apenas preserva tradições culturais e métodos de produção históricos, mas também promove a diversidade e a qualidade na produção de cachaça.

Para garantir a qualidade e segurança dos produtos, é fundamental que os produtores de cachaça, tanto artesanais quanto industriais, possuam registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Esse registro assegura que os produtores estejam em conformidade com os padrões de produção estabelecidos, garantindo a qualidade e a procedência da cachaça comercializada no mercado.

Em resumo, a cachaça não é apenas uma bebida alcoólica tradicional no Brasil, mas também um elemento essencial da cultura e da história do país. Valorizar os produtores artesanais é uma forma de preservar não apenas a tradição e a qualidade da bebida, mas também de reconhecer e apoiar a diversidade e a riqueza da produção cultural brasileira. Acredita-se que a cachaça representa significados que a situam como fonte de renda, especialmente para pequenos produtores rurais, distinção social - considerando bebidas refinadas que surgiram nos últimos anos - e patrimônio cultural brasileiro (LÍLIA PAULA ANDRADE et al., 2018).

De acordo com a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE), a produção anual brasileira é de 1,3 bilhões de litros, havendo 30 mil produtores e 5 mil marcas da bebida (IBRAC, 2018). O êxito da indústria da aguardente depende do esforço compatibilizado entre o produtor de cana que deverá entregar uma matéria-prima de boa qualidade e do industrial que deverá buscar a melhor qualidade de bebida e o maior rendimento possível. No caso particular da fabricação da aguardente, esta associação fica normalmente ligada ao industrial, uma vez que o fornecimento de cana é realizado pelo próprio fabricante (VENTURINI et al., 2013).

Segundo o EMBRAPA, cerca de 75% da produção anual do Brasil é oriunda da fabricação industrial, enquanto os outros 25% são de produtores artesanais. A mesma fonte afirma que o próprio país é o maior consumidor da bebida, exportando cerca de 1% ou 2%, sendo os três maiores compradores: Alemanha, Paraguai e Itália. A produção da “pinga” é concentrada nos Estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e São Paulo, sendo os dois primeiros os maiores contribuintes, produzindo cerca de 50% da produção total do país (EMBRAPA, 2022). A produção de cachaça no Brasil é um segmento significativo dentro da indústria de bebidas alcoólicas do país. Segundo dados do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC), o Brasil é o maior produtor e consumidor mundial de cachaça, destacando-se como uma bebida tradicional e culturalmente relevante.

De acordo com estatísticas recentes, o Brasil conta com mais de 4.000 produtores de cachaça registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), distribuídos por todo o território nacional. Esses produtores variam desde pequenas destilarias artesanais até grandes empresas industriais, refletindo a diversidade e a riqueza da produção de cachaça no país. A produção anual

de cachaça no Brasil gira em torno de 1,3 bilhão de litros, sendo que a maior parte é destinada ao mercado interno (IBRAC, 2018).

No entanto, nos últimos anos, tem havido um aumento significativo nas exportações de cachaça, com destinos que incluem países da América Latina, Europa, Estados Unidos e Ásia. Além disso, a cachaça tem conquistado reconhecimento internacional como uma bebida de alta qualidade, com diversas premiações em competições internacionais de destilados, como em San Francisco World Spirits Competition, World Spirits Awards (2021), etc. Isso tem impulsionado ainda mais o interesse e a demanda pela cachaça brasileira em mercados globais (MARTINS, 2018).

É importante ressaltar que a produção de cachaça no Brasil está sujeita a regulamentações e padrões de qualidade rigorosos estabelecidos pelo MAPA, visando garantir a segurança alimentar e a qualidade do produto final. Os produtores são obrigados a seguir normas específicas de produção, armazenamento e rotulagem, além de passarem por inspeções regulares para garantir o cumprimento dessas regulamentações. Por ser uma bebida tão popular e culturalmente enraizada no país, existem diversas formas de mostrá-la para o público, seja por eventos festivos ou simplesmente contando sua história através de alambiques.

A prefeitura de Luiz Alves, município de Santa Catarina, conta com a famosa Festa Nacional da Cachaça, contando com sua trigésima edição no ano de 2023 (SANTA CATARINA, 2023). A festa que dura alguns dias acontece no mês de julho, geralmente tendo seu início no dia 18, que é a data de fundação da cidade, e segue por mais três dias, contando junto com a Festa da Banana - que também teve sua vigésima oitava edição no ano de 2023. Mostrando que a cidade é amante da cachaça (ou, Terra da Cachaça como também é conhecida), Luiz Alves também conta com a Rota da Cachaça, um plano elaborado para fomentar ainda mais o turismo na cidade.

Segundo o próprio site do município, a rota é criada com o propósito específico de guiar os turistas que visitam Luiz Alves em busca das cachaças artesanais de alta qualidade produzidas na região (SANTA CATARINA, 2023). Com o mapa da rota pronto, o visitante poderá encontrar todos os alambiques, conhecer o processo de produção da bebida direto com os produtores locais, além de poder adquirir as cachaças.

Essa rota não se limita a apenas vender a bebida, mas oferece uma experiência diferenciada para os seus turistas, que vivenciaram um processo um tanto quanto único para a degustação e a compra da cachaça. Essa ideia de criar uma experiência diferenciada, que esteja ligada de certa forma com o local ao qual o turista esteja visitando, tem conexão com o turismo cultural (PEREZ, 2009).

A rota da cachaça localizada em Brumadinho, Minas Gerais, faz uma mesclagem entre experiências mineiras com o contato direto com a comunidade local (BRUMADINHO, 2019). A visita, que tem o nome de Cachaça Não é Pinga, começa em uma fazenda que tem o foco no envelhecimento da cachaça, tendo mais de um milhão e meio de litros da bebida envelhecidos por 25 anos em tonel de carvalho em seu acervo.

Nesta fazenda o visitante ouve histórias e poderá conversar com as pessoas que trabalham no lugar, ficando por dentro de todo o processo de produção da bebida. Logo depois, é a vez do Assim se fabrica uma cachaça artesanal, onde o turista visita uma fazenda que mantém sua produção na família, passando de pai para filho, há mais de 100 anos. O visitante poderá ver a produção da cana-de-açúcar e até mesmo sua destilação. Seguindo, a próxima atividade da rota é a Alquimia dos sabores da cachaça. Os visitantes são conduzidos a experienciar diversos aromas, sabores e cores da cachaça artesanal, tendo o foco na degustação da bebida e na criação de coqueteis.

A última atividade proposta pela rota é Cachaça é Gastronomia. A experiência é composta na harmonização e na degustação da cachaça com outros alimentos apresentados no momento da visitação. Todos os passeios oferecidos pela Rota da Cachaça de Brumadinho são apenas para maiores de dezoito anos, tendo que agendar com antecedência mínima de quinze dias. Porém, a cidade oferece mais um ponto para aqueles que chegaram para visitar e não sabiam do agendamento.

A Destilaria Régis Armmont é uma fábrica de cachaças e lições artesanais, que fica aberta de segunda a sábado e não precisa de agendamento prévio. Lá, o visitante poderá conhecer o processo da produção das bebidas, com o foco voltado aos diversos sabores de licores, além de poder comprar diretamente do produtor (BRUMADINHO 2019). Uma das mais conhecidas para visitação fica no distrito de

Monte Verde, localizado no município de Camanducaia, no Sul de Minas Gerais, há cerca de 450km da capital, Belo Horizonte. A Destilaria Monte Verde oferece uma experiência de turismo rural e gastronômico da região. O ponto de destaque é a degustação de cachaças direto de barris de carvalho - tendo essas e outras variações da bebida para venda -, além de conhecer o espaço em que se é produzida.

Outro exemplo, é o Caminho dos Engenhos, um roteiro das cachaças localizado no brejo paraibano. É um roteiro turístico que proporciona aos visitantes uma experiência única, explorando a história e a cultura da região através de seus engenhos de cana-de-açúcar. Localizado no estado da Paraíba, na região do Brejo, esse roteiro destaca a importância econômica e cultural dos engenhos na história do Brasil, especialmente durante o período colonial e imperial. No Caminho dos Engenhos, os turistas têm a oportunidade de visitar engenhos históricos preservados, alguns dos quais ainda em funcionamento, enquanto outros foram convertidos em museus ou espaços culturais (Paraíba, 2019).

Durante o passeio, os visitantes podem aprender sobre o processo de produção de açúcar e cachaça, desde o cultivo da cana-de-açúcar até a fabricação dos produtos finais, passando pela moagem da cana, a fervura do caldo e a destilação. Além das visitas aos engenhos, o roteiro também inclui atividades como degustações de produtos típicos da região, como rapadura, melado e cachaça, passeios pelos campos de cana-de-açúcar, trilhas ecológicas, e experiências gastronômicas com pratos tradicionais da culinária paraibana.

Fora do estado mineiro, cabe citar o Museu da Cachaça localizado dentro do iPark Complexo Turístico, em Maranguape, Ceará. Este atrativo recebe aproximadamente dez mil visitantes por mês, o acervo do museu fica dentro de um antigo casarão que já foi a primeira unidade industrial da Ypióca, contando com documentos, fotos, filmes, mapas, equipamentos agrícolas e toneis de bálsamo (iPark). A história do museu é contada a partir de maquetes e documentos, fazendo o visitante mergulhar de volta no tempo, podendo entender como a produção era feita nos alambiques muitos anos antes.

2.4 Elaboração de Roteiros Turísticos no Turismo Rural

Roteiros turísticos são planejamentos detalhados e estruturados que orientam os viajantes em suas visitas a destinos específicos, proporcionando uma experiência organizada e enriquecedora (TEIXEIRA et al., 2010). Esses roteiros envolvem a definição de um percurso que inclui atrações turísticas, pontos de interesse cultural, histórico, natural e gastronômico, além de atividades de lazer e entretenimento. A criação de um roteiro turístico é um processo complexo que exige uma compreensão profunda das características e particularidades do destino, bem como dos interesses e expectativas dos turistas (BINFARA et al., 2016).

O desenvolvimento de roteiros turísticos é fundamentado em estudos de mercado que analisam o perfil dos visitantes e identificam os principais atrativos locais. Esses estudos consideram diversos fatores, como a idade, o poder aquisitivo, os interesses e as motivações dos turistas. Com base nessas informações, é possível delinear um roteiro que atenda às necessidades e expectativas dos diferentes públicos, proporcionando uma experiência personalizada e satisfatória.

Os roteiros turísticos são elaborados levando em consideração aspectos logísticos, como acessibilidade, infraestrutura, horários de funcionamento e tempo de deslocamento entre os pontos de interesse. A logística bem planejada é essencial para garantir que os turistas possam visitar os locais de maneira eficiente, sem perder tempo em deslocamentos desnecessários. Além disso, a inclusão de informações práticas, como mapas, horários de funcionamento e sugestões de transporte, facilita a navegação dos turistas e contribui para uma experiência mais tranquila e agradável.

Um roteiro bem planejado proporciona aos turistas uma visão abrangente e autêntica do destino, permitindo que explorem não apenas os locais mais conhecidos, mas também aqueles menos visitados, porém igualmente ricos em cultura e beleza. A diversidade de atrações incluídas no roteiro enriquece a experiência de viagem, permitindo que os turistas conheçam diferentes aspectos da região, desde sua história e cultura até suas belezas naturais e gastronomia. Além disso, roteiros bem elaborados podem incluir experiências únicas, como visitas a comunidades locais, participação em festividades regionais e degustação de pratos típicos, proporcionando uma imersão completa na cultura local (RICHTER et al., 2016).

Além de facilitar a vida dos turistas, os roteiros turísticos também beneficiam as comunidades locais, promovendo um fluxo constante e equilibrado de visitantes e incentivando a economia local. A distribuição dos turistas pelos diversos pontos de interesse evita a concentração excessiva em determinados locais, contribuindo para a preservação do patrimônio histórico e natural. Além disso, o turismo sustentável, promovido por roteiros bem planejados, gera empregos e renda para a população local, fortalecendo a economia regional. Os roteiros turísticos também desempenham um papel importante na educação e conscientização dos turistas. Ao incluir informações sobre a história, cultura e meio ambiente do destino, os roteiros ajudam a sensibilizar os visitantes sobre a importância da preservação do patrimônio cultural e natural. Além disso, a promoção de práticas de turismo responsável, como o respeito às tradições locais e a minimização do impacto ambiental, contribui para o desenvolvimento de um turismo mais sustentável e consciente (FERREIRA CAMPOS, 2011).

Para a criação de um roteiro turístico, seu processo é complexo e detalhado que exige planejamento cuidadoso e conhecimento profundo do destino. Esse processo começa com a identificação dos objetivos do roteiro, que podem variar desde promover a cultura local até fomentar o desenvolvimento econômico da região ou oferecer experiências únicas aos turistas (LISBÔA; RODRIGO; SOMMER DA SILVA, 2011). A definição clara dos objetivos é fundamental para orientar todas as etapas subsequentes da criação do roteiro.

O primeiro passo na criação de um roteiro turístico é a realização de uma pesquisa aprofundada sobre o destino. Isso envolve a coleta de informações sobre os principais atrativos turísticos, a história, a cultura, a gastronomia, a infraestrutura, e as características geográficas e climáticas da região. A pesquisa deve incluir tanto os pontos turísticos mais conhecidos quanto aqueles menos explorados, que podem oferecer experiências autênticas e diferenciadas aos visitantes.

Com as informações coletadas, o próximo passo é a análise do perfil dos turistas que se pretende atrair. Isso inclui a identificação das preferências, interesses, faixa etária, e poder aquisitivo dos visitantes potenciais. Com base nesse perfil, é possível selecionar os atrativos e atividades que mais se alinham com as expectativas dos turistas, garantindo que o roteiro seja atrativo e relevante para o público-alvo (TEIXEIRA et al., 2010).

A seguir, é realizada a elaboração do itinerário, que deve ser estruturado de forma lógica e eficiente. Isso envolve a definição da sequência de visitas aos pontos de interesse, levando em consideração a proximidade geográfica, os horários de funcionamento, e o tempo necessário para cada visita. A logística é um aspecto crucial nessa etapa, garantindo que os deslocamentos sejam otimizados e que os turistas possam aproveitar ao máximo seu tempo no destino.

Além dos pontos turísticos, é importante incluir no roteiro opções de hospedagem, alimentação e transporte, que estejam alinhadas com o perfil dos turistas. A seleção desses serviços deve considerar a qualidade, a localização, e o custo, garantindo que as necessidades e expectativas dos visitantes sejam atendidas. Informações práticas, como mapas, horários de funcionamento e contatos úteis, também devem ser disponibilizadas para facilitar a navegação dos turistas (FERREIRA DE OLIVEIRA, 2016).

A criação de um roteiro turístico também envolve a consideração de aspectos culturais e ambientais. É importante promover práticas de turismo responsável, incentivando o respeito às tradições locais e a preservação do meio ambiente (Ecoturismo e turismo sustentável , 2004). Isso pode incluir orientações sobre comportamentos adequados, a promoção de produtos e serviços locais, e a inclusão de atividades de conscientização ambiental.

Uma vez elaborado, o roteiro deve ser testado e avaliado, preferencialmente com um grupo piloto de turistas. Essa etapa permite identificar possíveis ajustes e melhorias, garantindo que o roteiro final seja de alta qualidade e atenda às expectativas dos visitantes. Neste contexto, o *feedback* dos turistas e das comunidades locais é fundamental para esse processo de avaliação e aprimoramento (FERREIRA DE OLIVEIRA, 2016).

Por fim, a divulgação do roteiro turístico é uma etapa crucial para atrair os visitantes. Isso pode ser feito por meio de campanhas de marketing, parcerias com agências de turismo, e a utilização de plataformas digitais e redes sociais. A promoção do roteiro deve destacar seus principais atrativos e diferenciais, despertando o interesse dos turistas e incentivando a visita ao destino. Um roteiro bem-feito oferece

uma experiência de viagem organizada e rica, beneficiando tanto os turistas quanto os destinos, promovendo um turismo sustentável e de qualidade (BENI, 2003).

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para a melhor compreensão da importância da cachaça tanto como marca cultural brasileira das pessoas pretas quanto uma forma de renda para as famílias que a utilizam como forma de sustento, o presente trabalho foi realizado a partir de uma pesquisa bibliográfica, uma pesquisa documental e por uma pesquisa de campo. A pesquisa bibliográfica está inserida principalmente no meio acadêmico e tem a finalidade de aprimoramento e atualização do conhecimento, através de uma investigação científica de obras já publicadas.

A pesquisa bibliográfica é essencial na elaboração de uma pesquisa científica, pois permite compreender mais profundamente o fenômeno em análise (ANDRADE, 2010). A partir das obras, é possível compreender como a cachaça está vinculada na história do Brasil desde a época escravagista, se tornando um símbolo de força e resiliência para as pessoas pretas que eram vistas como menos que nada naquela época.

O método da pesquisa documental é aquele que procura entendê-la de maneira indireta, através da análise de diversos tipos de documentos criados pelo ser humano (SILVA et al., 2009). Com o estudo e a análise de documentos, livros, revistas e bibliografias, foi possível obter as informações desejadas para a construção e o entendimento do tema acerca da cachaça e, principalmente, sobre os seus produtores. Com o acesso a essas informações, foi possível compreender que, como estratégia de sobrevivência no meio rural, os membros de uma unidade familiar se dedicam a diversas atividades para garantir uma renda. Essas atividades podem incluir a produção agrícola, a criação de animais, a fabricação de produtos artesanais e até a prestação de serviços.

Essa diversificação de tarefas permite que a família se adapte às diferentes necessidades e oportunidades do mercado, assegurando uma fonte de renda mais

estável e variada. Além disso, essa abordagem multifacetada contribui para a resiliência econômica da unidade familiar, permitindo que eles enfrentem melhor as flutuações do mercado e as adversidades climáticas (MARA FON, 2006).

Conforme afirmou Gonsalves (2001, p.67), a pesquisa de campo é uma modalidade de investigação que busca coletar dados diretamente junto à população estudada. Esse método requer do pesquisador um contato mais próximo e direto. Nesse contexto, o pesquisador deve ir até o local onde o fenômeno acontece ou aconteceu, e reunir uma série de informações que serão documentadas. Utilizando o contato direto que a pesquisa de campo proporciona com o entrevistado, é possível ter a noção da realidade que aquelas pessoas produtoras da cachaça ou aguardente vivem ao trabalhar com esse tipo de produto.

A coleta de dados para este estudo foi realizada por meio de entrevistas com pequenos produtores de cachaça no Nordeste de Minas Gerais. Este método permite uma compreensão aprofundada das práticas de produção, dos desafios enfrentados e das oportunidades percebidas pelos produtores locais. As entrevistas foram estruturadas para capturar informações detalhadas sobre diversos aspectos da produção de cachaça, incluindo técnicas de destilação, qualidade dos insumos, processos de armazenamento e comercialização.

Além disso, as entrevistas buscaram entender a percepção dos produtores sobre o turismo rural e o potencial de desenvolvimento de roteiros turísticos que integrem suas atividades. Ao envolver diretamente os produtores no processo de coleta de dados, foi possível obter visões valiosas e contextualizadas que são essenciais para a criação de um roteiro turístico eficaz e sustentável. Foram utilizadas ferramentas de comunicação digital para realizar as entrevistas, as quais foram gravadas, com o consentimento dos participantes, para garantir a precisão na transcrição e análise dos dados coletados.

Esse método de coleta de dados foi fundamental para captar as nuances e especificidades das experiências dos produtores, proporcionando uma base sólida para a análise e a subsequente elaboração de estratégias que visem integrar a produção de cachaça ao turismo rural na região.

A coleta de dados foi complementada com a utilização de um instrumento de coleta estruturado, consistindo em um roteiro de perguntas que guiaram as entrevistas com os pequenos produtores de cachaça. Este roteiro foi elaborado para abordar uma ampla gama de tópicos relevantes, garantindo que todas as áreas de interesse sejam cobertas de maneira sistemática e consistente.

QUADRO 1 - SÍNTESE METODOLÓGICA DA PESQUISA

Identificar exemplos de roteiros turísticos com base em produção de cachaça que possam servir de referência para o desenvolvimento da proposta de roteiro	Pesquisa Bibliográfica e Documental
Identificar os pequenos produtores de cachaça de Teófilo Otoni e região, incluindo áreas menos exploradas pelo turismo tradicional, a fim de reunir informações detalhadas sobre suas práticas de produção, histórico e características únicas. E identificar outros atrativos da região com potencial para compor o roteiro.	Pesquisa de Qualitativa
Investigar e avaliar o potencial turístico das propriedades produtoras de cachaça no nordeste de Minas Gerais, com foco em desenvolver um roteiro turístico sustentável e integrado que destaque a riqueza cultural e a produção artesanal de cachaça na região.	
Elaborar um roteiro turístico abrangente que destaque os pequenos produtores de cachaça, oferecendo experiências autênticas e enriquecedoras para os turistas, enquanto contribui para o desenvolvimento econômico e cultural das comunidades locais envolvidas na produção da bebida.	Pesquisa Exploratória

Fonte: Elaboração Própria

Roteiro de Entrevista:

1. História e Contexto da Produção

- Há quanto tempo você produz cachaça?
- Como começou a produção de cachaça na sua família/propriedade?

2. Técnicas de Produção

- Quais técnicas e equipamentos você utiliza na produção da cachaça?
- Você segue algum método tradicional ou adotou tecnologias modernas?

3. Qualidade e Insumos

- De onde vêm os insumos utilizados na produção da cachaça?
- Como você garante a qualidade dos ingredientes e do produto final?

4. Desafios e Oportunidades

- Quais são os principais desafios que você enfrenta na produção e comercialização da cachaça?
- Quais oportunidades você vê para expandir ou melhorar sua produção?

5. Visão sobre o Turismo Rural

- Você já recebeu turistas na sua propriedade? Como foi essa experiência?
- Como você vê o potencial de integrar a produção de cachaça com atividades turísticas?

6. Benefícios e Impactos

- Quais benefícios você acredita que a inclusão no roteiro turístico poderia trazer para sua produção e para a comunidade local?
- Quais preocupações ou possíveis impactos negativos você vê com o aumento do turismo?

7. Expectativas e Sugestões

- O que você espera de um projeto que visa promover o turismo rural na região?

- Que sugestões você daria para a criação de um roteiro turístico que valorize os produtores locais?

Essas perguntas foram projetadas para obter uma visão abrangente das práticas e perspectivas dos pequenos produtores de cachaça, fornecendo dados essenciais para a análise do potencial turístico da região. Com os dados coletados, será possível desenvolver um entendimento das dinâmicas locais, permitindo a criação de um roteiro turístico alinhado com as necessidades e expectativas dos produtores e da comunidade.

4. ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA

A pesquisa realizada com produtores de cachaça em Teófilo Otoni visou aprofundar o conhecimento sobre a produção artesanal local, suas particularidades e os desafios enfrentados pelos produtores, como o senhor A, o senhor B e o senhor C. Além de compreender a dinâmica do setor, buscou-se identificar oportunidades para fortalecer a cadeia produtiva e integrá-la ao turismo rural, valorizando a cachaça como símbolo cultural e econômico da região.

Como resultado desse estudo, foi elaborado um **manual de boas práticas e orientações para os produtores de cachaça**, que reúne orientações sobre gestão, técnicas de produção e estratégias de comercialização. Paralelamente, foi desenvolvido um **roteiro turístico da cachaça**, que explora o potencial das propriedades e destaca a tradição e a hospitalidade dos produtores, oferecendo aos visitantes uma experiência autêntica e enriquecedora.

A seguir, apresentamos a análise dos resultados obtidos, que serviram como base para a construção do manual e do roteiro a serem apresentados no Capítulo 5, destacando as oportunidades e os desafios mapeados durante a pesquisa.

4.1 A EXPERIÊNCIA DOS PRODUTORES DE CACHAÇA EM TEÓFILO OTONI

A produção de cachaça em Teófilo Otoni tem raízes profundas, marcadas por tradições familiares e desafios constantes. Três produtores locais — Senhor A, Senhor B e Senhor C — compartilham histórias que revelam não apenas o amor pela cachaça, mas também os obstáculos enfrentados e as oportunidades que surgem com o turismo rural.

1. *Histórias de Tradição e Experiência*

O senhor A, com mais de 30 anos de experiência, herdou o conhecimento de seu pai e tio. A produção segue métodos tradicionais aprimorados com técnicas modernas, especialmente em higiene, qualidade da cana e controle de fermentação. Já a família do senhor B começou em 1948, com a produção da cachaça da família. Apesar do encerramento das atividades em 2018, a história da família deixou um legado importante na região. O senhor C, por sua vez, mantém viva a tradição iniciada por seu avô nos anos 1950, com uma produção que valoriza os insumos naturais cultivados em sua propriedade.

A imagem a seguir é da Cachaça Fagulha.



Fonte: Cachaçaria GR- Gotas do Rei

2. Desafios Comuns

Os três produtores enfrentam desafios similares. Um dos principais é a escassez de mão de obra qualificada. Como o senhor B destacou, a maioria dos trabalhadores rurais são mais velhos, o que compromete o ritmo da produção. Outro problema é a burocracia. Tanto o senhor A quanto o senhor C apontam as exigências rigorosas para obter certificações e o alto custo dos impostos como barreiras significativas. A concorrência desleal, com cachaças não registradas, também impacta negativamente os produtores legalizados.

3. Insumos Locais e Sustentabilidade

Os insumos utilizados são, em sua maioria, provenientes das próprias propriedades. A cana-de-açúcar, fermentada com leveduras naturais, garante um produto autêntico e de alta qualidade. Esse processo sustentável valoriza os recursos da região e mantém a tradição artesanal da cachaça.

4. Experiências com Turismo

Todos os produtores já receberam turistas e estudantes em suas propriedades. O senhor A e o senhor B relataram experiências enriquecedoras ao trocar conhecimentos com grupos acadêmicos, enquanto o senhor C notou um aumento no reconhecimento da marca após as visitas. Essas interações não apenas fortalecem o vínculo entre produtores e consumidores, mas também demonstram o potencial educativo e cultural do turismo rural.

5. Potencial do Turismo Rural

A inclusão das propriedades no roteiro turístico é vista com otimismo. Os produtores acreditam que o turismo pode beneficiar tanto a produção de cachaça quanto a economia local. O senhor A o destaca que o aumento das vendas e a geração de empregos seriam os principais impactos positivos. O senhor B vê o turismo como uma oportunidade para divulgar a cachaça local além das fronteiras de Teófilo Otoni, enquanto o senhor C enfatiza a valorização da cultura e história regional.

6. *Preocupações e Expectativas*

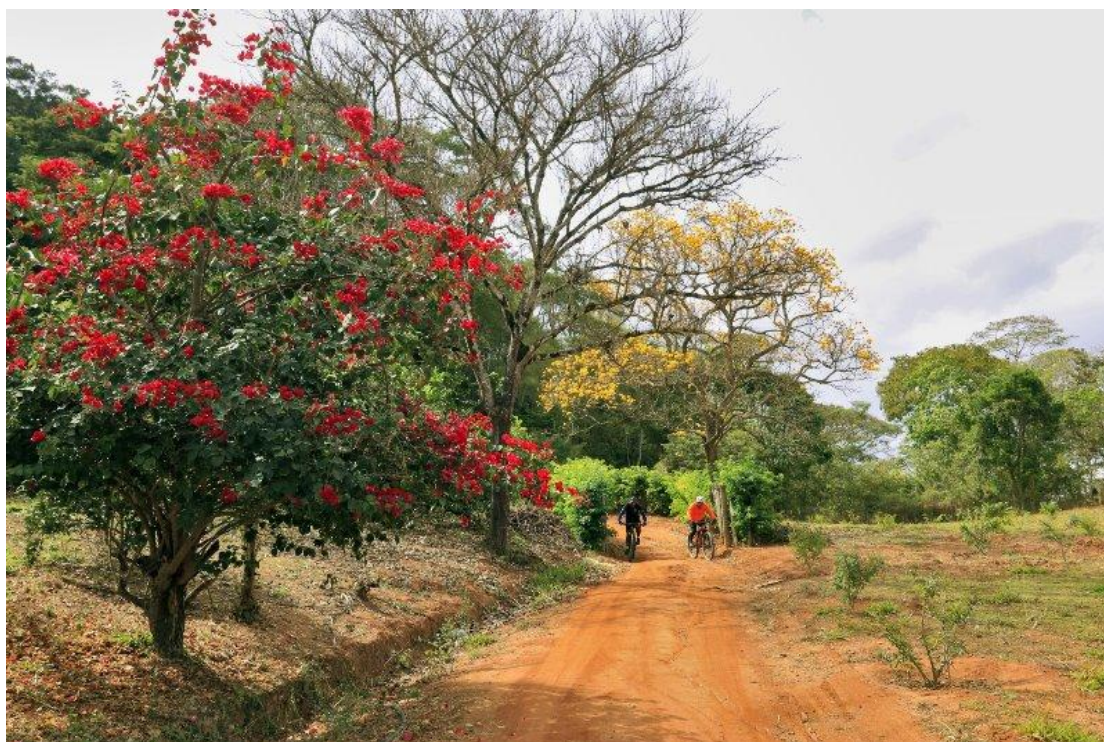
Apesar dos desafios, os produtores não veem impactos negativos significativos no aumento do turismo. Pelo contrário, acreditam que ele pode trazer visibilidade, renda e desenvolvimento. No entanto, esperam que o governo ofereça mais suporte e incentive o pequeno produtor. Projetos que promovam o turismo rural devem, na visão deles, valorizar a produção local e fortalecer a economia de forma sustentável.

7. *Conclusão*

As histórias do senhor A, do senhor B e do senhor C refletem o esforço, a tradição e a esperança dos produtores de cachaça de Teófilo Otoni. Com o apoio adequado e a inclusão em roteiros turísticos, a cachaça local tem o potencial de se tornar um símbolo de identidade cultural e um motor de desenvolvimento econômico para a região.

4.2 IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS ATRATIVOS NA REGIÃO

4.2.1 EXPERIÊNCIA DE PEREGRINAÇÃO: CAMINHOS FRANCISCANOS NO VALE DO MUCURI



Fonte: Caminhos Franciscanos

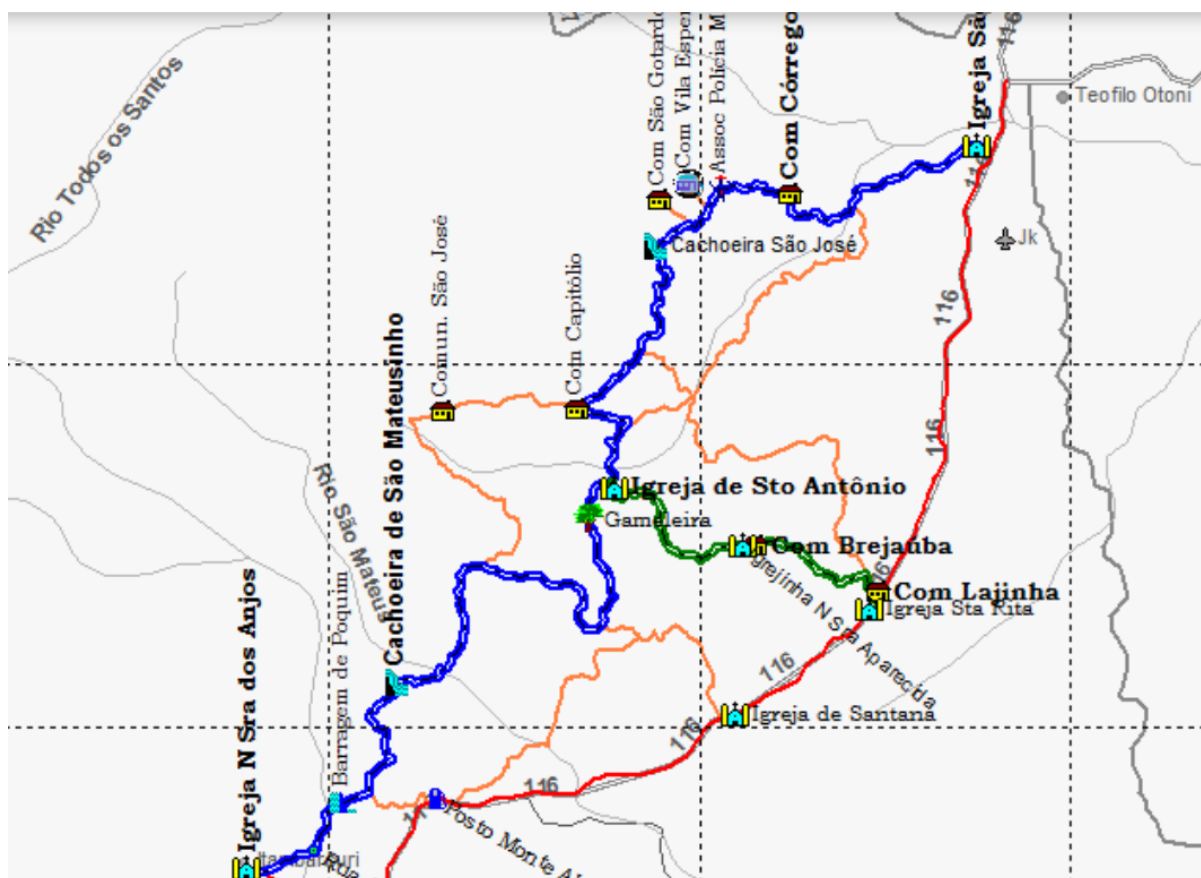
A experiência de peregrinação pelos Caminhos Franciscanos no Vale do Mucuri é uma jornada que promove uma profunda conexão entre fé, natureza e reflexão, inspirada pela vida de São Francisco de Assis e pela história dos frades menores capuchinhos na região.

A peregrinação tem início na Igreja de São Francisco de Assis, localizada no Bairro Jardim das Acácias, em Teófilo Otoni, e segue até o Santuário de Nossa Senhora dos Anjos, em Itambacuri. O trajeto, com uma extensão de aproximadamente 42 km, é realizado em dois dias de caminhada e atravessa diversas comunidades rurais, proporcionando uma vivência imersiva na cultura e na vida local. Durante o percurso, os peregrinos são convidados a refletir sobre os valores de São Francisco de Assis, como a simplicidade, a humildade e a sua relação harmônica com a natureza.

A hospitalidade mineira é um dos pontos altos da peregrinação, com famílias, empreendedores e religiosos locais acolhendo os peregrinos ao longo do caminho. A recepção calorosa, característica da região, fortalece a experiência comunitária e espiritual, criando laços entre os participantes e os habitantes locais.

Em termos de condições climáticas, o índice de turismo local recomenda dias pouco encobertos e sem chuva, com sensação térmica entre 18 °C e 27 °C, para garantir uma experiência mais agradável durante a peregrinação. Baseado neste índice, o período ideal para realizar atividades ao ar livre na região é entre o meio de maio e o meio de setembro, sendo que a segunda semana de julho apresenta as condições climáticas mais favoráveis.

Assim, a peregrinação pelos Caminhos Franciscanos no Vale do Mucuri é mais do que uma jornada de fé; trata-se de uma oportunidade única de imersão cultural e conexão com a natureza, proporcionando momentos de introspecção, convivência e comunhão com os valores de São Francisco de Assis. Além disso, a escolha adequada do período de visita, conforme o índice climático, contribui significativamente para o conforto e aproveitamento máximo desta experiência singular. A foto abaixo mostra um mapa do roteiro dos Caminhos Franciscanos Ramal 1 Teófilo Otoni - Itambacuri.



Fonte: Rota dos Caminhos Franciscanos

4.2.2 TEÓFILO OTONI: O CENTRO DE PEDRAS PRECIOSAS E UM DESTINO TURÍSTICO CULTURAL



Fonte: Caminhos Franciscanos

Teófilo Otoni, localizada no nordeste de Minas Gerais, é reconhecida internacionalmente como o maior centro de lapidação e comercialização de pedras preciosas do Brasil. A cidade tornou-se um polo estratégico para o comércio de gemas, oferecendo uma vasta diversidade de pedras, desde gemas brutas até lapidadas, atraindo comerciantes, colecionadores e turistas interessados no mundo das joias.

A cidade se tornou o destino final de uma grande variedade de gemas extraídas de uma vasta área conhecida como "Província Pegmatítica Oriental Brasileira". No coração da cidade, principalmente na região central, é possível encontrar inúmeras lojas, bancas e escritórios especializados, onde os visitantes têm a oportunidade de adquirir não apenas pedras preciosas, mas também artesanato mineral, que reflete a tradição e o talento local no manuseio desses materiais raros e preciosos.

Conhecida como a "Capital Mundial das Pedras Preciosas", Teófilo Otoni também possui uma rica história, que remonta ao seu fundador, Teóphilo Benedicto Ottoni. Em meados do século XIX, ele procurava uma rota que conectasse Minas Gerais ao litoral. Durante sua busca, ele encontrou uma bela planície fértil, onde mais tarde fundou a cidade de Philadelphia, nome inspirado na cidade norte-americana homônima.

Além de seu destaque no setor de gemas, Teófilo Otoni oferece uma rica variedade de atrações culturais, históricas e naturais. A cidade mantém viva sua herança através de monumentos históricos e uma cultura vibrante, que pode ser percebida em seus eventos e festividades ao longo do ano. Uma das principais atrações culturais é a Feira Internacional de Pedras Preciosas, que ocorre anualmente e atrai visitantes de todo o mundo.

Este evento é uma vitrine global que reúne especialistas, negociantes e apreciadores de pedras preciosas, consolidando ainda mais a importância da cidade nesse cenário. Durante a feira, é possível encontrar desde peças exclusivas até exposições sobre a história da mineração e lapidação de gemas.

A ACCOMPEDRAS é um local criado pela Associação dos Corretores e Comerciantes de Pedras, situado no centro de Teófilo Otoni. No espaço, são comercializadas pedras preciosas, semipreciosas e artesanato mineral.

O funcionamento ocorre durante todo o ano, de segunda a sexta-feira, das 9h às 18h, e aos sábados, das 8h ao meio-dia.

4.2.3 CONJUNTO ARQUITETÔNICO DA PRAÇA GERMÂNICA: UM SÍMBOLO DA INFLUÊNCIA ALEMÃ EM TEÓFILO OTONI



Fonte: Caminhos Franciscanos

Este conjunto é um marco significativo que reverencia a forte influência da colonização alemã na região, sendo um dos principais pontos de referência tanto para os habitantes locais quanto para os visitantes.

A colonização alemã teve um papel crucial na formação cultural e econômica de Teófilo Otoni, e a Praça Germânica foi criada como um tributo a esse legado. O espaço conta com um monumento em homenagem aos colonos alemães, simbolizando o reconhecimento da cidade pela contribuição desses imigrantes ao longo de sua história. Além do monumento, o local abriga um prédio imponente, atualmente pertencente à Companhia Energética de Minas Gerais (CEMIG), mas que, em tempos passados, já funcionou como um colégio de ensino. Este edifício é um exemplo da arquitetura que mistura elementos históricos com uma estética mais moderna, reforçando o caráter multifuncional e histórico do espaço.

Durante o período natalino, a Praça Germânica torna-se ainda mais atraente, recebendo uma decoração luminosa especial que transforma o ambiente em um espaço festivo e encantador. A iluminação natalina, cuidadosamente preparada, não

apenas realça a beleza arquitetônica do conjunto, mas também proporciona uma atmosfera acolhedora e mágica, atraindo moradores e turistas.

Além da decoração, o local se torna palco de diversas atrações culturais, como apresentações de corais e shows musicais, que ocorrem durante a temporada de fim de ano. Essas atividades reforçam o papel da praça como um centro de convivência social e cultural, promovendo o engajamento da comunidade local e proporcionando entretenimento de qualidade.

A importância da Praça Germânica, portanto, vai além de seu valor arquitetônico e histórico. Ela representa um ponto de convergência entre o passado e o presente, celebrando as raízes alemãs de Teófilo Otoni, enquanto continua a ser um espaço de encontro e celebração para a população. O local não apenas preserva a memória dos imigrantes alemães, mas também se reinventa a cada ano com suas atividades culturais e festivais, consolidando-se como um importante atrativo turístico e cultural do município.

Em resumo, o Conjunto Arquitetônico da Praça Germânica desempenha um papel central na preservação da história de Teófilo Otoni, ao mesmo tempo em que promove um espaço dinâmico e interativo para a população. Sua relevância é evidenciada tanto pelo valor simbólico da homenagem aos colonos alemães quanto pela sua capacidade de reunir a comunidade em eventos culturais, especialmente durante o período natalino, quando a praça se transforma em um centro de celebrações e atividades. A preservação e valorização desse espaço são fundamentais para manter viva a memória da colonização alemã e para continuar promovendo a integração social e cultural na cidade.

4.2.4 A PRAÇA TIRADENTES COMO PATRIMÔNIO TURÍSTICO E CULTURAL DE TEÓFILO OTONI



Fonte: Caminhos Franciscanos

A praça, situada no centro da cidade, reúne uma combinação única de atrações que refletem tanto a história local quanto o dinamismo do comércio de pedras preciosas, pelo qual Teófilo Otoni é mundialmente conhecido.

Um dos maiores destaques da Praça Tiradentes é o comércio de gemas, que consolidou a cidade como a "Capital Mundial das Pedras Preciosas". Neste local, turistas e moradores podem adquirir gemas brutas e lapidadas diretamente de bancas e corretores autônomos. Essas pedras, muitas das quais são provenientes da vasta Província Pegmatítica Oriental Brasileira, são a principal razão pela qual Teófilo Otoni se tornou um dos maiores pólos de lapidação e comercialização de pedras preciosas do Brasil. A diversidade e a qualidade dos minerais disponíveis fazem da praça um ponto obrigatório para quem visita a cidade, além de contribuir significativamente para a economia local.

Outro atrativo singular da Praça Tiradentes é a presença de bichos-preguiça, que habitam as copas das árvores do local. Esses animais, conhecidos por sua

aparência tranquila e movimentos lentos, são frequentemente avistados pelos visitantes, sendo uma atração popular entre os turistas e os próprios moradores. Em algumas ocasiões, as preguiças descem das árvores, proporcionando momentos únicos de interação e encantando todos que têm a sorte de presenciar esse evento. A presença desses animais reforça a conexão da praça com a natureza e transforma o espaço em um local de convivência harmoniosa entre fauna e cidade.

Além dessas atrações, a Praça Tiradentes também guarda um importante artefato histórico: a Poxichá, a primeira locomotiva que operou na antiga Ferrovia Bahia-Minas. Esta linha férrea, que foi de extrema importância para o desenvolvimento econômico da região, ligava o nordeste de Minas Gerais ao sul da Bahia. A presença da Poxichá na praça é um testemunho do passado ferroviário de Teófilo Otoni e serve como uma lembrança do papel crucial que o transporte ferroviário desempenhou na história local.

Aos domingos, a Praça Tiradentes também se torna um centro de atividades culturais, com apresentações de músicos locais no anfiteatro. Essas apresentações, que ocorrem em dois horários distintos — das 11h às 14h e das 20h às 22h30 —, atraem um público diversificado, promovendo a cultura regional e criando um ambiente de lazer e entretenimento para a comunidade. O anfiteatro é um espaço de valorização da música local, permitindo que artistas da região mostrem seu talento e contribuam para a vivacidade cultural de Teófilo Otoni.

Em suma, a Praça Tiradentes não é apenas um ponto de comércio de pedras preciosas, mas um verdadeiro patrimônio cultural e natural de Teófilo Otoni. A praça combina de forma única a história, a cultura e a natureza, oferecendo uma experiência rica e diversificada para seus visitantes. A preservação e a valorização desse espaço são essenciais para a manutenção do legado histórico e cultural da cidade, além de fortalecer seu papel como destino turístico.

A pesquisa qualitativa realizada com os produtores de cachaça revelou histórias marcantes e ricas em tradição, além de expor os desafios e as oportunidades do setor. Por meio das entrevistas, foram identificados os processos produtivos artesanais e sustentáveis, a relevância dos insumos locais e as dificuldades

enfrentadas, como a falta de mão de obra qualificada e a burocracia. Adicionalmente, os relatos destacaram a importância do turismo rural como uma alternativa promissora para valorizar a produção local, aumentar a visibilidade da cachaça da região e promover o desenvolvimento socioeconômico sustentável. Essa perspectiva positiva dos produtores também se reflete nas experiências prévias com visitantes, que evidenciaram o potencial educativo, cultural e comercial do turismo.

Além do mais, o levantamento de atrativos complementares na região, como os Caminhos Franciscanos, o comércio de pedras preciosas e os espaços históricos e culturais (como a Praça Germânica e a Praça Tiradentes), ressalta a diversidade de experiências turísticas que podem ser integradas ao roteiro. A variedade de atrativos amplia o potencial de atrair diferentes perfis de turistas, ao mesmo tempo em que fortalece a conexão entre cultura, história e economia local.

Com base nesses dados, o projeto de turismo foi fundamentado em duas frentes principais: a inclusão estratégica dos pequenos produtores de cachaça em um roteiro turístico e a integração de atrativos complementares para oferecer uma experiência diversificada e imersiva aos visitantes. Essa abordagem tem o objetivo de consolidar a cachaça como um símbolo cultural da região, posicionar Teófilo Otoni como um destino turístico estratégico e impulsionar o desenvolvimento econômico sustentável da região.

Os resultados obtidos nas entrevistas e no levantamento territorial permitem identificar os desafios que precisam ser enfrentados e as oportunidades que podem ser aproveitadas para estruturar um roteiro robusto e inclusivo. A partir da análise dessas informações, o próximo capítulo apresentará o roteiro turístico proposto, estabelecendo um plano concreto para transformar a tradição e os recursos da região em uma experiência turística única e enriquecedora.

5. O ROTEIRO

O roteiro turístico da cachaça em Teófilo Otoni foi desenvolvido a partir de um estudo baseado em análises qualitativas, bibliográficas, exploratórias e documentais. Essa metodologia permitiu reunir informações essenciais sobre a produção artesanal de cachaça na região, identificando suas particularidades, desafios e potencial para integração ao turismo rural. Com uma abordagem ampla e estruturada, o projeto busca unir tradição, cultura e desenvolvimento sustentável em uma proposta que valoriza o território e seus atores sociais.

O ponto de partida para a criação do roteiro foi a análise do contexto local, considerando não apenas os aspectos técnicos da produção de cachaça, mas também as histórias e experiências das famílias produtoras, as características das propriedades rurais e a receptividade da região ao turismo. A pesquisa apontou caminhos promissores para transformar a cachaça em um elemento central de atração turística, reforçando sua relevância como símbolo cultural e como motor de desenvolvimento econômico local.

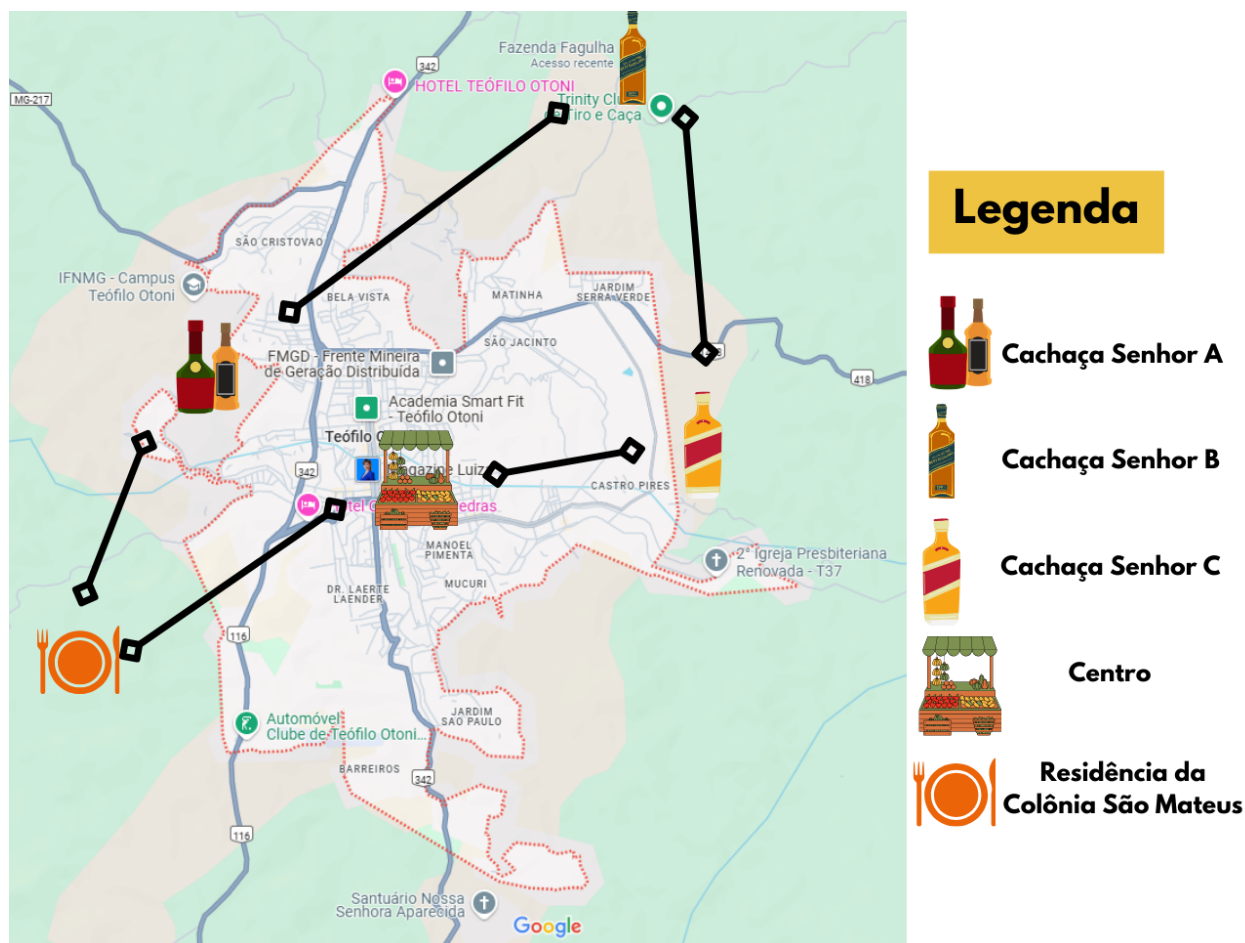
Para apoiar essa iniciativa, o projeto também inclui um manual de boas práticas, que serve como um guia para os produtores. Este documento reúne orientações sobre técnicas de produção, estratégias de gestão e comercialização, além de dicas para aprimorar a experiência turística nas propriedades. Com isso, o objetivo é não apenas atrair visitantes, mas também fortalecer os pequenos produtores, promovendo sua capacitação e incentivando práticas sustentáveis.

A proposta apresentada neste capítulo reflete a integração entre pesquisa e prática, resultando em um roteiro turístico que vai além da simples visitação. Ele foi cuidadosamente planejado para proporcionar aos turistas uma experiência imersiva, que inclui desde a visita a alambiques familiares até a degustação de cachaças artesanais e o contato direto com os produtores locais. Esse modelo não apenas valoriza a autenticidade da produção artesanal, mas também destaca a importância da cachaça para a economia, a história e a cultura da região.

Por meio desse roteiro, o visitante poderá explorar os diversos aspectos que compõem a identidade local de Teófilo Otoni, com a flexibilidade de personalizar sua jornada conforme suas preferências. Ao mesmo tempo, o projeto incentiva a interação com outras iniciativas regionais, como a gastronomia, o artesanato e o turismo cultural, ampliando o impacto positivo na comunidade local. Assim, este trabalho representa não apenas um passo em direção ao fortalecimento do turismo rural, mas também um compromisso com a valorização da cultura, da tradição e das pessoas que fazem parte desse cenário tão rico e único.

A imagem apresentada abaixo ilustra o roteiro turístico da cachaça em Teófilo Otoni, destacando pontos estratégicos relacionados à produção artesanal dessa bebida tradicional. Esse roteiro tem como objetivo promover a valorização da cultura local, evidenciando a história e o processo de fabricação da cachaça, além de fortalecer o turismo rural na região. Cada ponto marcado no mapa representa um local de visitação, proporcionando ao turista a oportunidade de vivenciar experiências únicas, como conhecer alambiques familiares, degustar cachaças de qualidade e interagir com os produtores locais.

É importante ressaltar que o roteiro não exige uma sequência rígida para a visitação. O visitante pode explorar os pontos conforme sua preferência, o que possibilita uma experiência personalizada e flexível. A diversidade dos locais, desde propriedades familiares até a área central da cidade, permite ao turista compreender a importância da cachaça na economia e na cultura local, além de fomentar a interação com outras atividades, como a gastronomia e o artesanato. Este roteiro, portanto, não apenas fortalece o turismo, mas também contribui para o desenvolvimento socioeconômico da região.



Elaboração Própria

Para facilitar a compreensão do leitor, propõe-se a criação de um modelo escrito que detalha um exemplo de roteiro turístico focado na cachaça. Esse modelo serve como guia prático, destacando os principais elementos que poderiam ser implementados, como a descrição das visitas aos alambiques, a interação com os produtores e as experiências culturais envolvidas. O objetivo é apresentar de forma clara e organizada como um roteiro pode ser estruturado, evidenciando as etapas, os locais de interesse e as possíveis atividades. Esse exemplo fornecerá uma base para que outros roteiros turísticos similares possam ser desenvolvidos, adaptando-se às particularidades de diferentes regiões.

5.1 EXEMPLO DE MODELO SUGERIDO

1. Chegada a Teófilo Otoni:

Recepção e boas-vindas: Ao chegar à cidade, os turistas são recebidos com informações sobre a história de Teófilo Otoni, conhecida como “Capital Mundial das Pedras Preciosas”.

Check-in em hotel local: Acomodação em hotel aconchegante no centro da cidade.

2. Visita ao Mercado Municipal:

Descrição: Uma imersão na cultura local com visita ao Mercado Municipal, onde os turistas podem provar e adquirir produtos regionais, como queijos, doces, temperos e artesanatos típicos.

Interação com produtores locais: Conheça os produtores, que contam suas histórias e descrevem o processo de produção artesanal.

3. Tour das Pedras Preciosas:

Visita a uma lapidadora de pedras: Os turistas podem observar o processo de lapidação e corte de pedras, uma das principais atividades econômicas da cidade.

Centro de Exposição de Gemas: Conheça as variedades de pedras preciosas da região e aprenda sobre as características únicas das gemas locais.

Compras de joias e lembranças: Uma parada em lojas de joias artesanais onde os visitantes podem adquirir peças exclusivas.

4. Almoço típico mineiro em restaurante local:

Sabores da culinária mineira: Pratos tradicionais como feijão tropeiro, torresmo, angu e outras especialidades locais.

5. Visitação às Propriedades Locais:

- **Visita à Propriedade do Senhor B:**

- **História da cachaça:** Os turistas conhecem a propriedade do senhor B e a história da cachaça, produzida artesanalmente desde 1948 até 2018.

- **Tour pelas instalações:** Passeio pelas estruturas preservadas de produção, com explicações do senhor B sobre o método tradicional, desde a moagem da cana até o envelhecimento em tonéis de madeira.
 - **Demonstração e curiosidades:** O senhor B compartilha a técnica do “graduador” para medir o teor alcoólico, explicando o método antigo e artesanal.
 - **Histórias e desafios:** Relatos sobre as dificuldades enfrentadas pelo seu B, como a burocracia e a concorrência com produtores irregulares, que levaram ao fim da produção.
 - **Exposição de fotos e documentos:** Conheça fotos antigas e documentos familiares que ilustram a trajetória da produção de cachaça e sua importância cultural.
-
- **Visita à Propriedade do Seu A:**
 - **Experiência na produção da cachaça artesanal:** Na propriedade do senhor A, os turistas vivenciam o processo de produção das cachaças artesanais, que são elaboradas com técnicas passadas de geração em geração.
 - **Degustação e venda de produtos:** Durante a visita, os turistas podem degustar as cachaças e outros produtos similares, além de aprender sobre as técnicas tradicionais de envelhecimento.
 - **Histórias e tradições:** O senhor A compartilha as histórias da família, que há décadas se dedica à produção rural, destacando a importância da valorização dos produtos locais.
 - **Passeio pela fazenda e contato com animais:** A visita inclui um tour pela propriedade, onde os turistas podem conhecer os equipamentos utilizados para a fabricação da cachaça.
-
- **Visita à Propriedade do Senhor C:**

- **Visão sobre a agricultura sustentável:** Na propriedade do senhor C, os visitantes aprendem sobre os métodos de cultivo da cana e agricultura sustentável.
- **Demonstração de colheita:** O Senhor C apresenta o processo de colheita, com uma explicação detalhada de cada etapa.
- **Degustação da cachaça:** A visita culmina em uma degustação de diferentes tipos de licores produzidos na propriedade, incluindo variedades com sabores e aromas únicos.

6. Jantar em Restaurante Típico Local:

Comida Caseira: Jantar em uma das residências localizadas na comunidade São Mateus, em Teófilo Otoni, com comida tradicional mineira feita pelos próprios donos da casa, proporcionando uma experiência completa de imersão cultural.

7. Retorno ao Hotel e Encerramento da Experiência:

Reflexão e relaxamento: No hotel, os turistas podem compartilhar e refletir sobre o dia de aprendizado e experiências culturais enriquecedoras.

5.2 MANUAL PARA PRODUTORES DE CACHAÇA DE MINAS GERAIS

1. Apresentação

Explicação breve sobre a importância do manual e como ele pode ajudar os produtores locais a expandir seus negócios, fortalecer a relação com o turismo rural e destacar a cachaça como patrimônio cultural e econômico da região.

2. Importância da Cachaça para a Economia Local

A cachaça, além de ser um dos produtos mais emblemáticos do Brasil, desempenha um papel crucial na economia das regiões produtoras, como o Nordeste de Minas Gerais. A produção artesanal de cachaça não é apenas uma atividade

econômica, mas também uma expressão cultural e histórica que reflete as tradições locais e o saber fazer das famílias envolvidas no processo há gerações.

2.1 Geração de Renda e Empregos

A produção de cachaça é uma importante fonte de renda para inúmeras famílias e pequenas propriedades rurais. Em muitas áreas, a fabricação da bebida representa a principal atividade econômica, garantindo a subsistência e o desenvolvimento das comunidades. Pequenos alambiques movimentam a economia local ao gerar empregos diretos e indiretos, desde o cultivo da cana-de-açúcar até o envase e comercialização da cachaça. Além disso, essa atividade envolve outros setores econômicos, como o transporte, a logística, o comércio de insumos e a distribuição.

2.2 Valorização do Produto Local

A cachaça artesanal, especialmente as produzidas em pequenas escalas, está ganhando cada vez mais reconhecimento pela sua qualidade e autenticidade. Ao investir na produção artesanal, os produtores locais conseguem agregar valor à bebida, diferenciando-a das cachaças produzidas em larga escala. Essa valorização do produto local fortalece a identidade cultural da região e posiciona a cachaça como um atrativo tanto no mercado interno quanto no internacional.

2.3 Turismo e Economia Criativa

Com o crescimento do turismo rural, a cachaça se torna um produto de destaque em roteiros turísticos. A visita aos alambiques e a experiência de degustação da bebida no local de produção permitem que os turistas tenham contato direto com o processo produtivo e a história por trás da cachaça. Isso não só amplia a visibilidade do produto como também incrementa o fluxo turístico na região, gerando uma nova fonte de receita para os produtores e o comércio local, como pousadas, restaurantes e artesanatos. O turismo ligado à cachaça também promove a economia criativa, incentivando a criação de eventos, festivais e feiras, que trazem ainda mais turistas e movimentam diversos setores da economia local.

2.4 Preservação de Tradições e Conhecimento

A produção de cachaça artesanal preserva práticas agrícolas e de fabricação que muitas vezes são transmitidas de geração em geração. Ao manter vivas essas tradições, os produtores não apenas fortalecem a cultura local, mas também criam um diferencial que atrai consumidores e turistas interessados em produtos autênticos e com história. Essa preservação cultural é essencial para o desenvolvimento sustentável da região, garantindo que as tradições continuem sendo um patrimônio vivo.

2.5 Potencial Exportador

O Brasil é o maior produtor de cachaça do mundo, mas o potencial de exportação ainda pode ser muito mais explorado, especialmente para mercados que valorizam produtos artesanais e de qualidade superior. Ao investir na qualidade do produto, no fortalecimento das marcas locais e na certificação de origem, os produtores do Nordeste de Minas Gerais têm a oportunidade de conquistar novos mercados internacionais, o que pode trazer um impulso significativo para a economia local.

3. Boas Práticas de Produção

- Qualidade da Matéria-Prima: A importância da escolha correta da cana-de-açúcar e cuidados durante o cultivo.
- Processo de Produção: Explicação do processo de destilação, com foco na qualidade, e sugestões para melhorar a produtividade sem perder a essência artesanal.
- Sustentabilidade: Uso consciente dos recursos naturais, como água e energia, e formas de reduzir resíduos no processo produtivo.

4. Gestão do Negócio

- Documentação Necessária: Quais licenças e documentos são exigidos para a produção e comercialização legal de cachaça.
- Marketing e Branding: Como posicionar sua marca, rotulagem e diferenciação dos produtos no mercado. A importância de contar a história da cachaça e da família produtora para atrair os turistas.

5. Turismo Rural e Visitação

- Estruturação do Espaço: Como preparar o alambique para receber visitantes, garantindo segurança e experiência autêntica.

- Criação de Experiências: Dicas para criar roteiros e atividades que engajem os turistas, como degustações guiadas, visitas ao processo de produção e integração com a gastronomia local.

- Divulgação do Roteiro Turístico: Como participar de roteiros turísticos locais, fazer parcerias com guias e agências de turismo.

6. Gastronomia Local e a Cachaça

A gastronomia desempenha um papel central no turismo rural, pois é através dela que os turistas têm a oportunidade de vivenciar as tradições, os sabores e as histórias das comunidades locais. No contexto do Nordeste de Minas Gerais, onde a produção artesanal de cachaça é uma das atividades mais representativas da cultura regional, a gastronomia não apenas complementa a experiência turística, mas também atua como um dos principais atrativos.

6.1 Gastronomia e Identidade Cultural

A culinária tradicional está profundamente enraizada na identidade cultural de qualquer região, e isso não é diferente no Nordeste de Minas Gerais. A agricultura familiar e a agroindústria local oferecem uma vasta gama de ingredientes que refletem a diversidade e a riqueza do território, como a mandioca, o milho, as carnes suínas e, claro, a cana-de-açúcar, utilizada na produção da cachaça. Esses ingredientes são transformados em pratos típicos que remontam às origens das comunidades e às práticas herdadas de gerações passadas.

No turismo rural, a gastronomia não é vista apenas como uma necessidade básica para os visitantes, mas como uma experiência cultural completa. A degustação de pratos típicos como o feijão tropeiro, o torresmo e a cachaça artesanal, por exemplo, permite que os turistas se conectem de maneira mais íntima com o modo de vida local. A autenticidade e o frescor dos alimentos servidos em muitas dessas propriedades tornam a experiência gastronômica ainda mais significativa, já que os ingredientes muitas vezes são colhidos diretamente das plantações dos próprios produtores.

6.2 Cachaça como Elemento Gastronômico

A cachaça, além de ser um produto artesanal de destaque na região, é também um componente fundamental da gastronomia local. Ela pode ser utilizada em diversas

receitas, tanto na forma de bebida quanto como ingrediente em pratos e sobremesas. A cachaça envelhecida em barris de madeira, com seus aromas e sabores complexos, pode harmonizar perfeitamente com a culinária mineira, criando uma combinação sensorial única.

Roteiros turísticos que integram a visita a alambiques e a degustação de cachaças artesanais têm o potencial de enriquecer a experiência do turista, permitindo que ele conheça todo o processo produtivo da bebida e a importância cultural e econômica que a cachaça tem para a região. A oferta de workshops culinários, nos quais os visitantes aprendem a preparar pratos regionais utilizando a cachaça como ingrediente, é outra maneira de promover a gastronomia local e a cultura do destilado.

6.3 Benefícios para o Desenvolvimento Local

A gastronomia tem o poder de movimentar a economia local de maneira significativa, especialmente em regiões rurais onde os produtos são cultivados e preparados de forma artesanal. Ao valorizar a culinária local, o turismo rural promove a geração de renda e a sustentabilidade das propriedades familiares. Pequenos agricultores que antes dependiam exclusivamente da venda de produtos primários agora têm a possibilidade de expandir suas atividades, oferecendo refeições e experiências gastronômicas aos turistas.

Além disso, a integração entre gastronomia e turismo rural estimula a preservação das receitas tradicionais e o fortalecimento do sentimento de pertencimento das comunidades. O resgate de práticas culinárias ancestrais e o uso de ingredientes autênticos ajudam a preservar a história e a cultura da região, ao mesmo tempo em que oferecem aos turistas uma experiência única e inesquecível.

6.4 Oportunidades de Crescimento

A gastronomia no turismo rural do Nordeste de Minas Gerais apresenta inúmeras oportunidades de crescimento. O aumento do interesse por experiências autênticas, sustentáveis e ligadas à cultura local, tanto por turistas brasileiros quanto estrangeiros, pode impulsionar a demanda por roteiros que incluam a gastronomia e a cachaça como pilares da oferta turística.

Eventos gastronômicos regionais, como festivais de cachaça e comida típica, podem ser organizados para atrair ainda mais visitantes, gerando visibilidade para os pequenos produtores e estimulando o consumo de produtos locais. Além disso, a criação de parcerias entre restaurantes, produtores de cachaça e agricultores locais pode consolidar a região como um destino de turismo gastronômico de excelência.

7. Desafios e Oportunidades

Os pequenos produtores de cachaça, especialmente na região Nordeste de Minas Gerais, enfrentam um cenário que apresenta tanto desafios quanto grandes oportunidades no contexto do turismo rural. A inclusão da produção de cachaça em roteiros turísticos pode ser um motor de desenvolvimento econômico, cultural e social para essas comunidades, mas exige superação de obstáculos e a maximização do potencial que essa atividade oferece.

7.1 Desafios

1. Falta de Infraestrutura Adequada

Um dos principais desafios enfrentados pelos pequenos produtores é a falta de infraestrutura para receber turistas. Muitos alambiques artesanais estão situados em áreas rurais de difícil acesso, com estradas precárias e falta de sinalização, o que dificulta a chegada dos visitantes. Além disso, é comum que os alambiques não disponham de instalações apropriadas para acomodar turistas de forma confortável e segura.

2. Baixa Visibilidade e Marketing Limitado

Pequenos produtores de cachaça frequentemente têm dificuldade em competir com marcas maiores e mais consolidadas, tanto no mercado interno quanto externo. A falta de recursos para investir em marketing, branding e divulgação do produto limita o alcance da cachaça artesanal no mercado, o que também reflete na capacidade de atrair turistas para suas propriedades. Sem uma estratégia eficaz de promoção, é difícil para esses produtores se destacarem em um mercado saturado.

3. Burocracia e Certificações

A obtenção de certificações de qualidade, registros e alvarás para o funcionamento legal de um alambique pode ser um processo caro e burocrático. Muitos pequenos produtores enfrentam barreiras administrativas e financeiras para regularizar suas atividades e comercializar a cachaça formalmente. Essas exigências também afetam a sua capacidade de participar de roteiros turísticos e eventos de maior visibilidade.

4. Capacitação e Profissionalização

Para inserir-se de maneira competitiva no turismo rural, é essencial que os pequenos produtores e suas famílias adquiram conhecimentos específicos sobre como receber turistas, como contar a história de sua produção de forma atraente e como garantir a segurança e o conforto dos visitantes. A falta de capacitação para lidar com essas novas demandas pode ser um fator limitante.

7.2 Oportunidades

1. Valorização do Turismo de Experiência

O turismo de experiência, que busca proporcionar vivências autênticas e personalizadas aos visitantes, é uma grande oportunidade para os pequenos produtores de cachaça. Ao abrir seus alambiques para visitação, os produtores podem oferecer tours que mostrem todas as etapas da produ o, desde o cultivo da cana-de-açúcar até a destila o e o engarrafamento. Essa intera o direta entre produtores e turistas cria um diferencial importante, fortalecendo a liga o entre o consumidor e o produto artesanal.

2. Diferencia o pela Qualidade Artesanal

Ao contrário das grandes destilarias industriais, os pequenos produtores têm a oportunidade de destacar-se pela produ o artesanal de cachaça, um produto que carrega consigo a história, as tradições e o terroir de sua região. Esse apelo de autenticidade   altamente valorizado por consumidores que buscam produtos únicos e de qualidade, e pode ser uma estratégia eficaz para conquistar nichos de mercado, tanto no Brasil quanto no exterior.

3. Turismo Gastronômico e Cultural

A cachaça é um produto que está intrinsecamente ligado à cultura e à gastronomia brasileira. Roteiros turísticos que combinam a visita a alambiques com experiências gastronômicas, como a degustação de pratos típicos da culinária mineira, podem atrair um público interessado em explorar os sabores regionais. Além disso, eventos culturais como festivais de cachaça e feiras de produtos artesanais são ótimas oportunidades para aumentar a visibilidade dos pequenos produtores e atrair visitantes.

4. Desenvolvimento Sustentável

O turismo rural oferece aos pequenos produtores de cachaça uma oportunidade de diversificar sua fonte de renda de forma sustentável. Ao integrar a produção de cachaça com atividades turísticas, os produtores podem não apenas aumentar sua receita, mas também contribuir para a preservação ambiental e cultural da região. O turismo sustentável, focado em práticas ecologicamente corretas e no respeito à cultura local, é uma tendência crescente que pode beneficiar as comunidades rurais a longo prazo.

5. Apoio Institucional e Políticas Públicas

Existem iniciativas governamentais e de instituições privadas voltadas para o apoio ao pequeno produtor rural e para o desenvolvimento do turismo em áreas menos exploradas. Programas de incentivo, capacitação e financiamento podem ajudar esses produtores a superar alguns dos desafios que enfrentam, como a falta de infraestrutura e a necessidade de certificações. Além disso, a organização de associações de produtores pode fortalecer o setor, facilitando a troca de experiências e a criação de roteiros turísticos integrados.

7.3 Perspectivas de Crescimento

Ao superar os desafios e aproveitar as oportunidades oferecidas pelo turismo rural, os pequenos produtores de cachaça no Nordeste de Minas Gerais têm a chance de expandir seus negócios e se consolidar no mercado turístico. Com o apoio de políticas públicas adequadas, capacitação técnica e investimentos em infraestrutura, esses produtores podem não só ampliar sua produção e distribuição de cachaça, mas também gerar benefícios significativos para a economia local, promovendo a valorização da cultura regional e garantindo a sustentabilidade das atividades rurais.

8. Considerações Finais

Encorajamento para os proprietários de cachaça continuarem a investir em melhorias e aproveitarem as oportunidades que o turismo rural oferece.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do roteiro turístico focado na produção de cachaça na região de Teófilo Otoni representa uma estratégia significativa para fortalecer o turismo rural e a economia local, destacando a riqueza cultural e histórica dessa atividade. A cachaça, além de ser um produto tradicionalmente brasileiro, carrega em si valores históricos, conhecimentos transmitidos entre gerações e o esforço contínuo de pequenos produtores que, muitas vezes, enfrentam desafios expressivos para manter suas operações. Este projeto evidencia a importância de valorizar e preservar essas tradições, promovendo não apenas o produto em si, mas também as histórias e as práticas que o sustentam.

Durante a pesquisa e o contato com os produtores locais, ficou evidente que a produção de cachaça é muito mais do que uma atividade econômica; é um legado familiar e cultural que carrega o peso de décadas de conhecimento acumulado. Os relatos destacaram a forte ligação dos produtores com suas origens, o compromisso com a qualidade e os esforços para modernizar processos sem perder a essência das técnicas tradicionais.

Apesar das dificuldades enfrentadas, como a burocracia, a escassez de mão de obra qualificada e a concorrência desleal com produtos não regularizados, há uma resiliência notável e um desejo claro de crescimento e reconhecimento.

A proposta do roteiro turístico não apenas valoriza esses esforços, mas também cria uma ponte entre o produtor e o consumidor, promovendo experiências autênticas e educativas. Ao visitar os alambiques e conhecer de perto o processo de produção, os turistas não só compreendem o trabalho árduo e a dedicação necessários

para produzir a cachaça, mas também se conectam com a cultura local, gerando um impacto econômico e social positivo para a comunidade.

O turismo rural tem o potencial de diversificar a economia da região, criando novas oportunidades de emprego, incentivando o desenvolvimento de infraestrutura e promovendo outros setores, como o artesanato e a gastronomia. Além disso, a inclusão das propriedades no roteiro turístico oferece uma oportunidade única para os produtores expandirem seus mercados. A visibilidade gerada pelo turismo pode contribuir significativamente para a valorização da cachaça local, fortalecendo sua identidade e diferenciação no mercado.

O aumento da demanda pode resultar em investimentos na melhoria da qualidade e na ampliação da produção, criando um ciclo virtuoso de crescimento sustentável. Com o tempo, a região pode se consolidar como um polo turístico e produtivo, reconhecido não apenas pelas pedras preciosas e pelo queijo, mas também pela excelência de sua cachaça.

No entanto, para que esse potencial seja plenamente aproveitado, é fundamental que haja um apoio mais consistente por parte das instituições governamentais e de outros agentes envolvidos. Medidas que simplifiquem a burocracia, reduzam a carga tributária e incentivem a formalização dos produtores são essenciais para criar um ambiente mais favorável ao desenvolvimento do setor. O fortalecimento das associações e cooperativas pode ser outro passo importante, proporcionando aos produtores acesso a recursos, capacitação e melhores condições de negociação.

Por fim, o roteiro turístico de cachaça não deve ser visto apenas como uma iniciativa isolada, mas como parte de um projeto mais amplo de desenvolvimento regional. Ele representa uma oportunidade para promover o turismo sustentável, preservar o patrimônio cultural e histórico da cachaça e transformar a realidade socioeconômica das comunidades envolvidas. Com o engajamento dos produtores, o apoio das instituições e o interesse crescente dos turistas, é possível construir um futuro mais próspero e sustentável para a região, consolidando a cachaça como um símbolo de tradição, qualidade e inovação.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENI, Mário Carlos. Como certificar o turismo sustentável?. Revista Turismo em Análise, v. 14, n. 2, p. 5-16, 2003.

BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Turismo cultural: orientações básicas. 3. ed., Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

Cachaça Excelência. Disponível em: <https://www.cachacaexcelencia.com.br/sobre-about>. Acesso em: 18 nov. 2024.

Caminho dos Engenhos é roteiro das cachaças de alambique – Destino Paraíba. Muito Mais que Sol e Mar. Disponível em: <https://www.destinoparaiba.pb.gov.br/ondeir/caminho-dos-engenhos-e-roteiro-das-cachacas-de-alambique/>.

Caminhos Franciscanos - Ramal 1 - Teófilo Otoni - Itambacuri. Disponível em: [Caminhos Franciscanos - Ramal 1 - Teófilo Otoni - Itambacuri](#). Acesso em: 14 nov. 2024.

CARVALHO, M. Turismo e Questão de Gênero - O Papel da Mulher no Desenvolvimento do Turismo Rural no Brasil. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/160/1/2008_MaysaSenaCarvalho.pdf. Acesso em: 12 nov. 2024.

GONÇALVES, Elisa Pereira. Conversas sobre iniciação à pesquisa científica. Editora Alínea, 2001.

DELGADO, G.; BERGAMASCO, S. Agricultura Familiar Brasileira: Desafios e Perspectivas de Futuro. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/10/Agricultura_Familiar.pdf. Acesso em: 23 jul. 2024.

DE OLIVEIRA, Lucas de Oliveira; JUNIOR, Edegar Ferrarezi. **Produção de cachaça artesanal**. Revista Interface Tecnológica, v. 19, n. 2, p. 810-818, 2022.

EMBRAPA. Aproveitamento de resíduos agroindustriais: Uma abordagem sustentável. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1126255/1/S-VAZ-Aproveitamento-de-residuos-agroindustriais.pdf>>. Acesso em: 22 abr. 2024.

EMBRAPA. Artigo - O turismo rural como gerador de renda e riqueza no campo. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/19430061/artigo---o-turismo-rural-como-gerador-de-renda-e-riqueza-no-campo>>.

EMBRAPA, 2024. **Inovação e desenvolvimento em cana-de-açúcar Manejo, nutrição, bioinsumos, recomendação de corretivos e fertilizantes**. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1166988/1/LV-Inovacao-desenvolvimento-2024.pdf>>. Acesso em: 12 set. 2024.

EMBRAPA. **Qual é a participação da agricultura familiar na produção de alimentos no Brasil e em Rondônia?** Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/55609579/artigo---qual-e-a-participacao-da-agricultura-familiar-na-producao-de-alimentos-no-brasil-e-em-rondonia>>. Acesso em: 12 mar. 2024.

FA, M. **A Importância da Agroindústria para o Brasil: Sustentabilidade, Desenvolvimento e Contribuição Global**. Disponível em: <<https://agroindustria.com.br/a-importancia-da-agroindustria-para-o-brasil-sustentabilidade-desenvolvimento-e-contribuicao-global/>>. Acesso em: 25 set. 2024.

FERREIRA CAMPOS, R. et al. **A Importância da Caracterização dos Visitantes nas Ações de Ecoturismo e Educação Ambiental do Parque Nacional da Serra do Cipó/MG. The Importance of Visitors Characterization to Ecotourism and**

Environmental Education Actions in Serra do Cipó National Park. v. 22, n. 2, p. 2011, [s.d.].

Gestão de Agências de Viagens II. Disponível em:
<<https://canal.cecierj.edu.br/122016/b95d6de907e859ca468467007056ad03.pdf>>.

Acesso em: 29 abr. 2024.

MINISTÉRIO DO TURISMO. TURISMO DE NEGÓCIOS & EVENTOS: Orientações Básicas. Disponível em:
<<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-/publicacoes/segmentacao-do-turismo/turismo-de-negocios-e-eventos-orientacoes-basicas.pdf>>. Acesso em: 18 set. 2024.

MARAFON, Glaucio José; RIBEIRO, Miguel A. **Agricultura familiar, pluriatividade e turismo rural: reflexões a partir do território fluminense.** Revista Rio de Janeiro, v. 3, n. 18-19, p. 111-130, 2006

MARTINELLI, D. P.; SPERS, E. E.; COSTA, A. F. **Ypióca - introduzindo uma bebida genuinamente brasileira no mercado global.** In: CONGRESSO ANUAL DO PENSA (PROGRAMA DE ESTUDOS DOS NEGÓCIOS DE SISTEMA INDUSTRIAL), 10., 2000, São Paulo. *Anais ...* [São Paulo, 2000].

MARTINELLI, D. P.; SPERS, E. E.; COSTA, A. F. **Ypióca - introduzindo uma bebida genuinamente brasileira no mercado global.** In: CONGRESSO ANUAL DO PENSA (PROGRAMA DE ESTUDOS DOS NEGÓCIOS DE SISTEMA INDUSTRIAL), 10., 2000, São Paulo. *Anais ...* [São Paulo, 2000].

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **ANUÁRIO DA CACHAÇA.** Disponível em:
<<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cachaca-2021-1.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2024.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **SEGMENTAÇÃO DO TURISMO E O MERCADO.** Disponível em:

<<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-/publicacoes/segmentacao-do-turismo/segmentacao-do-turismo-e-o-mercado.pdf>>. Acesso em: 1 out. 2024.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **TURISMO RURAL: Orientações Básicas 2a Edição.** Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-/publicacoes/segmentacao-do-turismo/turismo-rural-orientacoes-basicas.pdf>>. Acesso em: 5 nov. 2024.

NUNES, C.; CASTRO, D. 2905 **CONCEITOS E LEGISLAÇÃO SOBRE A AGRICULTURA FAMILIAR NA AMÉRICA LATINA E NO CARIBE.** [s.l: s.n.]. Disponível em: <[CONCEITOS E LEGISLAÇÃO SOBRE A AGRICULTURA FAMILIAR NA AMÉRICA LATINA E NO CARIBE](#)>.

OLIVEIRA, F. **Gestão de Agências de Viagens II.** Acesso em: 22 jun. 2024.

PAIVA, K. **Turismo Gastronômico.** Disponível em: <<https://turismologia.com.br/2024/04/17/turismo-gastronomico/>>. Acesso em: 21 ago. 2014.

PIMENTEL, A.; DE ABREU, L.; CONTRIGIANI, A. **AGRICULTURA FAMILIAR.** Disponível em: <<https://www.sibi.ufscar.br/arquivos/cpoi/agricultura-familiar.pdf>>. Acesso em: 11 maio. 2014.

REVISTA DE TURISMO CONTEMPORÂNEO. **Planejamento turístico: aspectos teóricos e conceituais e suas relações com o conceito de turismo.** Acesso em: 3 jun. 2024.

RICHTER, M. et al. **Elaboração de Roteiros.** Disponível em: <<https://canal.cecierj.edu.br/122016/45ca7cac2fc685bec77b06eb1aeb6ebb.pdf>>. Acesso em: 23 maio. 2024.

RODRIGUES, L. R.; OLIVEIRA, E. A. A. Q. de. **Expansão da exportação de cachaça brasileira: uma nova oportunidade de negócios internacionais.** In: ENCONTRO

LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 11.; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 7., 2006, São José dos Campos. *[Anais...]*. [São José dos Campos: Univap, 2007].

RUFINO DE AQUINO, J.; ALVES, M.; DE FÁTIMA VIDAL, M. **AGRICULTURA FAMILIAR NO NORDESTE: UM BREVE PANORAMA DOS SEUS ATIVOS PRODUTIVOS E DA SUA IMPORTÂNCIA REGIONAL**, 2020.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES. **Serviço de Restaurante e Bar - Introdução à Gastronomia**. Disponível em: <<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIIntroducaoGastronomiaRDDI.pdf>>. Acesso em: 11 out. 2024.

SILVA, J. B. da.; PREZOTTO, L. L. Documento Referencial. Brasília : Secretaria da agricultura familiar, 2008. 38 p. (**Programa de agroindustrialização da produção da agricultura familiar 2007/2010**).

SILVA, Lidiane Rodrigues Campêlo da et al. **Pesquisa documental: alternativa investigativa na formação docente**. In: **Congresso Nacional de Educação**. 2009. p. 4554-4566.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto. **Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia**. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, v. 2, n. 2, 2022.

SOUZA, M.; KLEIN, Â.; RODRIGUES, R. **TURISMO RURAL: CONCEITOS, TIPOLOGIAS E FUNÇÕES**. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/193834/001092646.pdf>>. Acesso em: 11 out. 2024.

TRENTIN, Iran Carlos Lovis; WESZ JUNIOR, V. J. Desenvolvimento e agroindústria familiar. In: artigos completos do XLII Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural. Cuiabá. 2004.

QUINTAM, Carlos Paim Rifan; DE ASSUNÇÃO, Gervison Maico. Perspectivas e desafios do agronegócio brasileiro frente ao mercado internacional. RECIMA21-Revista Científica Multidisciplinar-ISSN 2675-6218, v. 4, n. 7, p. e473641-e473641, 2023.