

GRUPO DE AÇÃO LOCAL "SÃO CONÇALO DO RIO ABAIXO"

PROJETO DE UM CENTRO DE FORMAÇÃO E PROMOÇÃO INTEGRADA "TURISMO - AMBIENTE - AGRICULTURA"

DOCUMENTO PRELIMINAR

1. Objetivo:

A idéia essencial que a G.V.C. (Grupo de Voluntariado Civil) propõe ao Município de São Gonçalo do Rio Abaixo, à TURMINAS e às instituições e comunidades locais é aquela de criar no edifício histórico disponível um Centro de formação e promoção integrada de turismo, ambiente e agricultura.

A fórmula mais apropriada para este tipo de projeto é aquela da incubadora de empresas e de capacitação profissional conexas ao trabalho autônomo ou às empresas sociais ou empresas-rede nos seguintes setores principais:

- ✓ gastronomia, com o objetivo de valorizar a produção agrícola local
- ✓ o turismo rural e o ecoturismo, sobretudo com pousadas espalhadas pelo território, visando a criação de uma hospedagem rural de qualidade
- ✓ o excursionismo ambiental e os corredores verdes ou *greenways*

Cada um destes setores exige uma formação específica e habilidades que são tanto operativas como administrativas. A nossa idéia consiste em transformar esta residência histórica e os terrenos adjacentes em um "grande laboratório escola", espécie de grande oficina ou ateliê de projetos no qual os participantes viveriam, trabalhariam e estudariam alternando a teoria com a prática, e conservando uma relação com a casa mãe (sede da Brejaúba) através de um *counseling* prolongado, *e-learning* e internet.

2. Estratégias:

Ação

Também em relação à restauração do edifício histórico, propomos a transformação desta exigência em uma oportunidade para a criação de uma oficina-escola para formação de jovens, dirigida por carpinteiros, artesãos, pedreiros, pintores, e especialistas em restauração, para que estes jovens aprendam, apliquem e assimilem a formação profissional recebida trabalhando nas obras de restauração da casa e participando de encontros de formação teórica (matemática; informática, desenho, tecnologia dos materiais, etc) a serem ministrados no período noturno.

Beneficiários da ação:

Jovens desempregados interessados na própria formação profissional como técnicos de restauração autônomos, ou como membros de cooperativas de artesanato, restauração, carpintaria, hidráulica etc.

Resultados pretendidos:

A recuperação do edifício sede da fazenda da Brejaúba com um custo bastante limitado e a capacitação profissional de um grupo de jovens que poderão valorizar a formação recebida em atividades de restauração e conservação do patrimônio histórico e artístico localizado no município de São Gonçalo e nos municípios limítrofes: este mercado tenderá a explodir nos próximos anos com o crescimento econômico que, no Brasil, é previsto pelas grandes agências de *rating* como a Goldman Sachs. Esta formação profissional nunca sofreu o problema do desemprego e conhecerá um *trend* sempre crescente no próximo decênio.

SEGUNDA FASE

REALIZAÇÃO DE LABORATÓRIOS NOS SETORES DE GASTRONOMIA, DO TURISMO RURAL, DO EXCURSIONISMO E NA GESTÃO DAS GREENWAYS

LABORATÓRIO 1 - LABORATÓRIO "DONA FLOR" DE GASTRONOMIA

Ação:

A profissionalização estará ligada ao mundo da gastronomia e da enologia através da troca de conhecimentos e experiências com a requintada tradição italiana que, no campo da gastronomia e da enologia, é considerada a melhor do mundo. Transferência de competências que também terá como objetivo iniciar um projeto de requalificação e de *branding*, com a criação de uma etiqueta de qualidade a ser ligada a uma área específica, com a denominação de "procedência controlada", para os produtos locais típicos, definidos e etiquetados como "cozinha mineira".

A formação profissional que os nossos mestres e especialistas italianos (particularmente Venezianos e Emilianos) são competentes a transmitir são:

- ✓ Sorveteria de qualidade (leite, creme de leite, chocolate, café, frutas e outros produtos típicos da região de São Gonçalo que serão aprimorados através da preparação apurada de um produto de qualidade como o sorvete, que possuirá um valor comercial adicional sobretudo se for produzido com os pré-requisitos de qualidade do sorvete italiano, particularmente o veneziano).
- ✓ Massas (massa fresca, massa folhada, massa de *grano duro* e de *grano tenero*) e pizzas em geral
- ✓ Panificação e confeitaria (produzir um pão de qualidade é uma arte muito rentável e a confeitaria é uma componente cada vez mais refinada nos restaurantes de qualidade, representando uma profissão concreta de grande interesse).
- ✓ Herborística (as ervas aromáticas, as ervas medicinais e as essências naturais são, no Brasil, um dos recursos estratégicos mais importantes e cobiçados: saber produzir localmente aqueles produtos de herborística que o mundo ocidental produz e vende a preços altíssimos, pagando muito pouco aos países produtores, pode constituir um estímulo para a recuperação, com elevado

profissionalismo, daquele valor adicional que hoje somente é obtido pelos países importadores de matéria prima).

- ✓ *Sommelier* - o vinho é hoje, seja para a economia como para o turismo, um dos elementos principais para um sucesso garantido no sistema competitivo: formar especialistas neste ramo no laboratório *Dona Flor* pode ser também um modo de difundir a cultura do vinho de qualidade no Brasil. O laboratório será dotado, progressivamente, de uma enoteca-escola na qual a cooperação ítalo-brasileira deverá acumular uma amostra considerável, pela quantidade e qualidade, dos vinhos mais renomados.

Beneficiários da ação:

Somente mulheres com a idade entre 16 e 50 anos.

Resultados pretendidos:

O laboratório escola funcionará como empresa, vendendo e oferecendo ao mercado o resultado de suas atividades: a enoteca, o restaurante e a apreciação dos produtos típicos da região funcionará, desde o início, como forma não só de aprendizado das técnicas de gestão, que nunca são ensinadas como deveriam no clima artificial e desestimulante das escolas oficiais, mas também como forma de auto-financiamento e de conhecimento prático da relação existente entre produto-qualidade-preço dentro do sistema competitivo do mercado e de suas regras. Para os sorveteiros, confeitores, padeiros etc, a possibilidade de emprego em países europeus e nos Estados Unidos é altíssima, sem contar com o Brasil.

LABORATÓRIO 2 - LABORATÓRIO "NAUSICAA" PARA A RECEPÇÃO E HOSPITALIDADE RURAL

Ação:

No interior do Brasil, particularmente em áreas semelhantes àquelas que se encontram ao redor de São Gonçalo, o desenvolvimento e a promoção turística não podem prescindir de uma boa organização na hospitalidade em formas adequadas para a região sem se esquecer, porém, da qualidade desta mesma hospedagem.

O investimento necessário para realizar verdadeiros hotéis é exorbitante para um contexto econômico e social como aquele da área em questão na nossa proposta.

Propomos, portanto, de formar no nosso Laboratório Nausicaa pessoas (somente mulheres) que se tornem capazes, aplicando tal formação no nosso Centro (que também será uma pousada com cinco quartos), de projetar, atuar e gerir com sucesso a "hospedagem espalhada pelo território", ou seja, a criação de uma rede de *bed & breakfast* com o aproveitamento de edifícios recentes ou tradicionais, situados nos distritos e no meio rural.

A "hospedagem espalhada pelo território" é uma metodologia de desenvolvimento turístico eco-compatível, com a vantagem do baixo ou nenhum impacto ambiental, que ao mesmo tempo valoriza as aptidões das pessoas simples e dos pequenos agricultores, adicionando aos seus rendimentos o ganho obtido pela comercialização de produtos alimentares e pela oferta de hospitalidade organizada e de qualidade.

Para isso é necessário realizar, com a ajuda e a supervisão do Centro, de uma rede experimental de hospedagem e monitorar os seus resultados, criando uma etiqueta

comum que adote padrões de qualidade homogêneos com o objetivo de controlar e analisar pormenorizadamente a satisfação e as necessidades da clientela.

As técnicas que o Laboratório Nausicaa se propõe ensinar, vão das operações mais simples e elementares (mas importantíssimas), de como limpar e higienizar os locais usados para a hospedagem ao *house keeping* cuidadoso e impecável, da cozinha tradicional e típica até a gestão das contas, do serviço e das ações elementares de *marketing* e promoção, sobretudo em conexão estratégica e permanente com as agências de turismo municipais e estaduais.

Beneficiários da ação:

Mulheres dos 16 aos 50 anos (com a inclusão de mulheres de idade superior - como *supervisoras* - para a transmissão das tradições folclóricas: cantos, danças, narrações populares, lendas, receitas gastronômicas antigas, etc; ou seja, todo aquele mundo local representado pela fantasia, pelas tradições, pela linguagem e códigos simbólicos que merecem preservação no ambiente rural e agrícola).

Resultados pretendidos:

A constituição de uma rede organizada e solidária de "hospedagem espalhado pelo território", com investimentos modestos mas com efeitos ocupacionais e de qualidade de serviço muito elevados. A definição de uma etiqueta de qualidade ligada a uma área pré-determinada de promoção turística integrada, e a criação de um catálogo e de uma página na internet com o patrocínio da TURMINAS e do Ministério do Turismo.

LABORATÓRIO 3 - LABORATÓRIO "BRUCE CHATWIN" PARA GUIAS E EXPLORADORES

(a ser definido sucessivamente com um estudo realizado no local)

CONCLUSÃO

A respeito das idéias acima mencionadas, se espera no futuro um ulterior incremento, sobretudo em relação à *Fase 2*, para a qual está previsto um plano de factibilidade operativa e financeira do Centro com a fórmula europeia do B.I.C. (*Business Innovation Centre*).

Para o planejamento da *Fase 2* será necessário um estudo mais acurado do território com uma avaliação que somente poderá ser realizada no local.

Professor Romano Toppan
Docente de Economia do Turismo
Via Repubblica 58
30027 SAN DONA - VENEZIA

e-mail cedeta@dacos.it