

# BONS NEGÓCIOS COM CHEIRO DE MATO

**B**ananinhas estiradas ao sol, torrando como fatias de picanha sobre a grelha. Árvores típicas da úmida Floresta Amazônica em pleno cerrado. Pescaria num cenário que ao fundo estampa a vista de Brasília. Essas são apenas algumas das cenas de um roteiro que inclui cavalos, galinhas, almoços à beira de um fogão a lenha e banhos de cachoeira.

Tudo na roça virou atração para o cidadão urbano. E renda para os proprietários rurais que transformaram suas fazendas e chácaras em pontos turísticos. Em menos de dois anos, o agroturismo deixou de ser uma atividade esporádica no Distrito Federal para se firmar como a maneira mais segura de se ganhar dinheiro no campo.

O meio rural *emergente* gera cerca de 650 empregos diretos e movimentada nada menos do que R\$ 650 mil por mês. Esse valor é a soma do faturamento bruto das 26 propriedades especializadas em entreter homens, mulheres e crianças que fogem da cidade nos sábados e domingos. Para se ter uma idéia do contingente de agroturistas, na Semana Santa o número de pessoas que se refugiaram no campo chegou a 11 mil.

O negócio é tão promissor que o Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae) acompanha hoje 30 projetos de agricultores em busca de uma fatia desse mercado. "É um excelente negócio. Normalmente a pessoa mora na propriedade, o que diminui os gastos e transforma a maior parte do faturamento em lucro", afirma o gerente do projeto de turismo do Sebrae, Aluizio Carlos Vilela.

Os números que refletem o faturamento de Renato explicam a qualidade de vida de seus funcionários. Antes de transformar seus leitões em pratos refinados, seu rendimento anual bruto era de R\$ 90 mil. Hoje, com um restaurante de clientela cativa, esse faturamento saltou para R\$ 400 mil.

Na chácara Araguaia, próximo ao Setor de Mansões do Lago Norte, a cozinha também virou fonte de renda. Com a comida mineira novamente à frente de um cardápio, a funcionária pública aposentada Dasy Conde transformou a varanda de sua casa de campo em restaurante.

Além do almoço, os visitantes podem passear de charrete, visitar os bichos e nadar na piscina. "Também aproveito para vender os doces que fabrico", revela a aposentada, que fatura R\$ 1 mil por final de semana.

## DIVERSIFICAÇÃO

Mas o universo do agroturismo é muito mais amplo. Além de restaurantes especializados em comida mineira e goiana, tem programa para todo tipo de turista. Desde cavalgadas a museus rurais, passando por fazendas cheias de quadras esportivas. Para quem tem um temperamento mais introspectivo, os pesque-pagues são a melhor escolha.

De olho nesse público e na rentabilidade do turismo rural, o nissei Hiroshi Kimura, 62 anos, diversificou suas atividades. Reduziu pela metade a plantação de hortaliças que ocupava a maior parte dos 30 hectares da chácara que arrendou da Terracap.

No lugar que era destinado às plantas, hoje estão tilápias, bagres e tambaquis. Os peixes estão divididos em três tanques que começaram a ser construídos no ano passado. O pesque-pague de Kimura consumiu R\$ 80 mil em investimentos — dinheiro que recebeu de uma filha — e está funcionando há dois meses e meio.

Apesar de recente no mercado e da pouca divulgação, os peixes de Kimura conseguem atrair pelo menos 120 pessoas por final de semana. A expectativa do nissei é de recuperar o dinheiro que aplicou em no máximo dois anos. A partir daí, ele espera apenas contabilizar os lucros. "A agricultura virou um péssimo negócio. O jeito foi mudar de ramo", confessa.

O setor, além de lucrativo, é unido. Os 26 produtores que abriram as porteiras de suas propriedades ao turismo se reúnem semanalmente do Sindicato Rural do Distrito Federal, onde têm uma diretoria destinada especificamente à atividade. O Sebrae também auxilia na elaboração dos projetos, intermediando a contratação de um consultor para os produtores interessados em ingressar no ramo. Dos R\$ 600 cobrados pelo serviço, a metade é paga pelo Sebrae.

O setor, além de lucrativo, é unido. Os 26 produtores que abriram as porteiras de suas propriedades ao turismo se reúnem semanalmente do Sindicato Rural do Distrito Federal, onde têm uma diretoria destinada especificamente à atividade. O Sebrae também auxilia na elaboração dos projetos, intermediando a contratação de um consultor para os produtores interessados em ingressar no ramo. Dos R\$ 600 cobrados pelo serviço, a metade é paga pelo Sebrae.

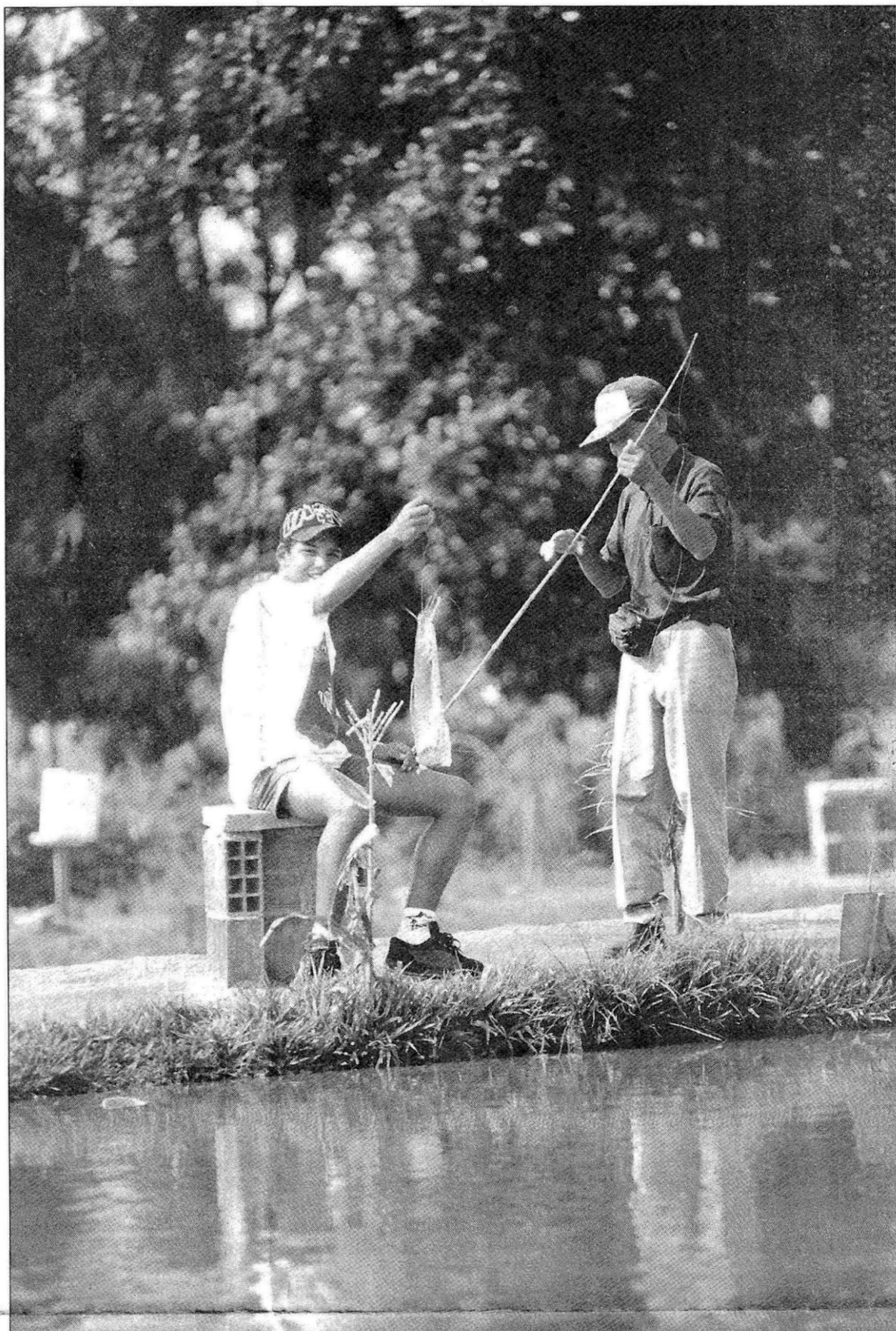
## SERVIÇO

"NÃO CONHEÇO HOJE OUTRA ATIVIDADE NO CAMPO QUE DÊ LUCRO A NÃO SER O TURISMO"

Renato Bravo  
dono de restaurante rural

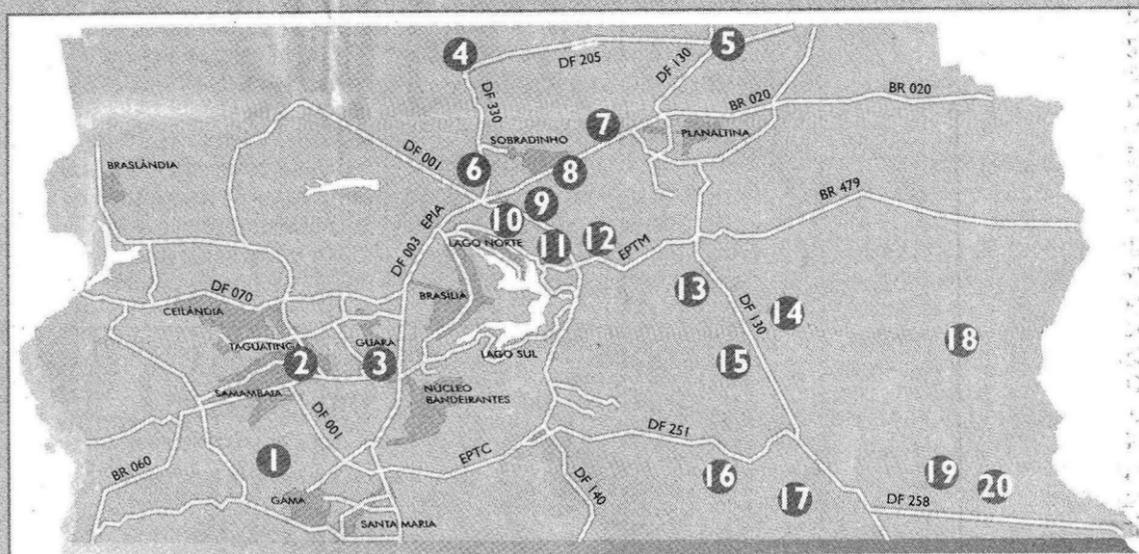
"A AGRICULTURA VIROU UM PÉSSIMO NEGÓCIO. O JEITO FOI MUDAR DE RAMO"

Hiroshi Kimura  
dono de pesque-pague



Pesque-pagues tomam o lugar da horta: exemplo do agroturismo como atividade lucrativa no meio rural emergente

## ROTEIRO DO LAZER NO CAMPO



1. Núcleo Rural Casa Grande / 989-1855, 500-1855 e 244-1855
2. Pesque-Pague Bela Vista / 987-0652
3. Canela de Ema Restaurante Rural / 356-5575, 983-4853
4. Fazenda Recreio Muggy / 500-2550, 344-2766 e 984-7282
5. Fazenda Monjolo
6. KK Eventos & Lazer / 500-1358, 982-9388
7. Restaurante Rural Trem da Serra / 501-0034 e 983-2956
8. Pousada Bela Vista / 591-3431, 981-1457
9. Restaurante Rural Cumê na Roça / 500-1600
10. Chácara Araguaia / 500-3456, 988-1370

11. Peskelândia - Pesque-Pague / 987-6677, 501-1266
12. Fazenda Indaiá / 986-1544
13. Agroturismo Flórida / 500-0003
14. Agroturismo JK - Rancho São Judas Tadeu / 500-6219, 443-6219
15. Opção de Lazer Fazenda Taboquinha / 501-1457 e 981-1557
16. Agroturismo Buriti Alegre / 500-5069, 981-5069 e 986-8899
17. Pontal Pesque-Pague / 273-1425, 982-9262 e 500-2910
18. Estância Leiteira Barrã Alta / 500-0553, 500-1880 e 981-6880
19. Cavalgada Haras do Cerrado / 272-2916, 981-7687 e 988-0902
20. Fazenda Malunga / 500-0554 e 982-0554