

Planaltina, capital dos eventos religiosos

GAZETA MERCANTIL

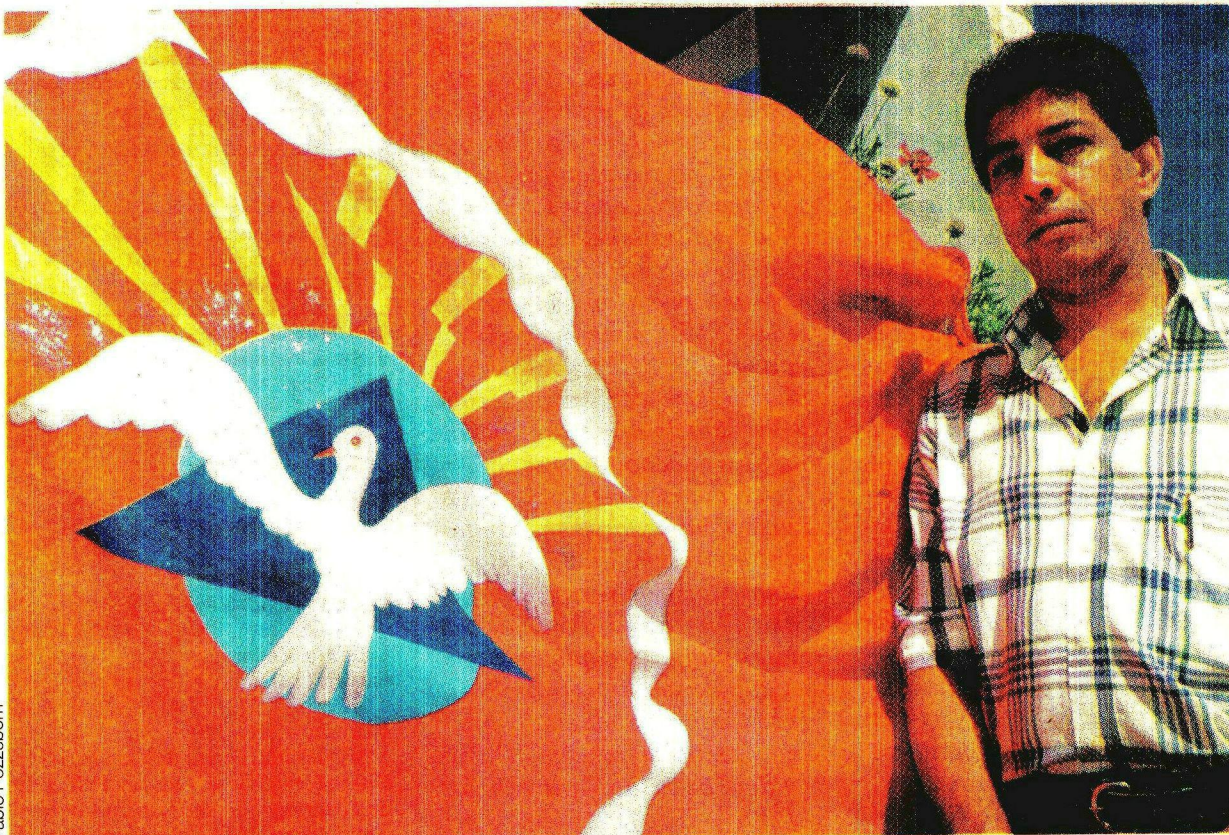
29 MAI 1998

Misto de fé católica e tradição rural, a Festa do Divino dura dez dias e chega a reunir dez mil pessoas

Rogério dy la Fuente
de Planaltina

Quarenta dias depois da encenação da Via Sacra, no Morro da Capelinha, festividade que reuniu mais de 80 mil pessoas em um só dia, a cidade de Planaltina está sendo palco, desde sexta-feira passada - termina no próximo domingo - de mais uma celebração religiosa com atração de grande público. Tradição de quase cem anos - Planaltina tem 132 - a Festa do Divino Espírito Santo é orçada pelos organizadores em R\$ 100 mil, mas movimentará uma cifra de duas a três vezes superior, somadas as folias feitas no campo e na cidade, as doações de serviços, bens e gêneros alimentícios. Diferentemente da Via Sacra, a Festa do Divino agita a economia da cidade e faz a felicidade dos donos de hotéis, bares, gráficas e serigrafias. Ela chega a reunir no ponto alto, o encontro das folias que ocorre amanhã, 10 mil pessoas.

Maior centro agroindustrial do DF, Planaltina tem tanto seu núcleo urbano quanto o rural envolvidos com a realização da festa, que tem alto grau de participação comunitária. São quatro folias, uma da roça e três na cidade, que são divididas entre o Setor Tradicional, Vila Vicentina e Jardim Roriz. Elas são organizadas e trabalham pela paróquia matriz da cidade, a de São Sebastião. As folias têm um sistema hierárquico de organização, que é responsável pela manutenção da tradição. A cada ano, no chamado Domingo do Divino, são sorteados os casais de Imperador e de Folião de Rua, responsáveis pelo provimento da festa. "Antigamente a responsabilidade financeira sobre a realização da festa era quase que integralmente feita pelo folião de rua. De uns dez anos para cá, tem sido dividida com o imperador", conta o Folião de Rua do Setor Tradicional deste ano, Joaquim Flávio Spíndula.



Fábio Pozzebom

Dono da maior imobiliária da cidade, Joaquim Flávio calcula gastar R\$ 10 mil na realização da festa

A festa prevê que cada dia seja realizada uma novena em um pouso, na cidade em uma casa e no campo em uma sede de fazenda, onde são servidos café-da-manhã e almoço aos foliões. No sábado, as folias do campo e da cidade se encontram e percorrem toda a cidade. Novamente ocorrem café-da-manhã e almoço, desta vez bancados pela folia da cidade, e no domingo é a vez da cortesia ser feita pela folia da roça.

Juntamente com o imperador da Folia do Setor Tradicional, Mário de Oliveira, Joaquim Flávio calcula que deverá arcar com uma despesa de R\$ 10 mil. Dono da Joaquim Flávio Imobiliária, maior empresa do setor na cidade, ele afirma que o gasto que virá não representa esforço. "Todo mundo que se envolve com a festa o faz por devoção e de forma voluntária. É inegável que a realização da festa atrai a realização de negócios na cidade, mas isto é um outro benefício creditado ao Divino Espírito Santo. Nenhum dos organizadores

busca lucro", declara.

O principal trabalho está na arrecadação de doações. "Somente para o almoço que vamos realizar amanhã, onde participarão cinco mil pessoas, obtivemos dos fazendeiros e empresários da cidade a doação de 30 vacas. Conseguir isto é que é trabalhoso. Sorte é que a maior parte das pessoas já se engaja naturalmente na realização da festa", explica.

Segundo o festeiro, outra denominação dada ao folião de rua, como a festa já faz parte do calendário oficial de festividades do DF, a própria Administração Regional de Planaltina financia a promoção da festa. "Este ano a verba foi de R\$ 40 mil, gasta no

isolamento das cozinhas que preparam as refeições da festa, e na impressão de cartazes, folhêres e bandeirolas. As casas onde ocorrem as novenas estão enfeitadas graças a isto", declara.

Para grandes empresas, a Festa do Divino também é uma ótima oportunidade para posicionamento de marca de seus produtos e para *merchandising*. "Ganhamos 1,5 mil litros de chope da Brahma e agora vamos comprar mais 2,5 mil litros. Além de fazer negócio, eles terão espaço para propaganda na área reservada aos almoços de sábado e domingo", conta Joaquim Flávio. (Cont. Pág. 3)

Planaltina, capital dos eventos...

Rogério dy la Fuente
de Planaltina

(Continuação da Primeira Página)

Ele conta que várias outras empresas também encontram brechas para fazerem seu marketing. "A agência do Banco do Brasil na cidade, por exemplo, mandou fazer mil camisetas da folia, que estão sendo utilizadas pelos voluntários nas cozinhas", declara.

O único cuidado com o marketing é com candidatos a algum cargo nas próximas eleições. "Fazemos questão que eles não entrem com nada. É uma festa religiosa e não política. Para empresas não há restrições, mas aos candidatos reservamos apenas o direito deles aparecerem no momento das festividades", relata Joaquim Flávio.

Praticamente tudo é feito de forma tradicional na comemoração da Festa do Divino. Na sexta-feira passada, dia 22, foliões da cidade e da roça "alvoraram" - fizeram uma alvorada na casa dos festeiros de cada uma das Foliás. A partir daí, saíram para o giro. "Na roça, aproximadamente mil cavaleiros percorrem, levando a bandeira do Divino e a coroa do imperador, um percurso de quase cem quilômetros, pousando em cada uma das fazendas sorteadas no ano anterior para sediar as no-



Fábio Pozzebom

A refeição dos foliões é feita por uma equipe de voluntárias, com cerca de 20 mulheres

venas", conta Abdel Kader, chefe de cozinha da Folia da Roça, que curiosamente é montada na cidade para oferecer o almoço do domingo, do qual participam também cinco mil pessoas.

Conhecedor profundo do ritual das Foliás, que se diferenciam no campo e na cidade, ele chefia uma equipe de voluntárias na cozinha, que tem em média 20 mulheres. O cardápio preparado inclui almôndegas e o *surrão*, um prato preparado no forno com uma manta de car-

ne bovina, limpa de gordura e costurada em forma de saco para depois ser recheada de carnes suína e bovina que são moídas, misturadas e temperadas. "Somente na alvorada do primeiro pouso da folia da roça, sexta-feira, havia cinco mil pessoas. Nas sete fazendas que servem de pouso, de 100 a 150 pessoas trabalham na cozinha para os foliões. Do início da festa até agora (quinta-feira), devem sido carneadas 60 vacas", calcula. Abdel prevê que, até o domingo,

somente a folia da roça tenha abatido 70 bovinos.

Na cozinha da Folia do Setor Tradicional de Planaltina, montada em um lote de 590 m², o cardápio não inclui o *surrão*, mas é integrado por Gariroba (palmito amargo do cerrado) com carne de porco, arroz com pequi, feijão tropeiro, tutu, carne cozida, abóbora com carne seca, várias saladas e também almôndegas. "Apesar de feita na cidade, nossa comida é de tropeiro e

é guardada na moda tradicional, dentro de latões de óleo, depois de pronta", relata o chefe de cozinha, Adalberto José de Oliveira, o Bebê.

Segundo Bebê, somente para o almoço de sábado estão sendo preparadas 30 vacas e 11 porcos. "Para quem tem negócios de atendimento a público na cidade, não há coisa mais proveitosa que a Festa do Divino", afirma ele, de boné, avental e camiseta, todos com estampas alusivas à festa.