

ABILLI ZACHARIAS

**TURISMO RURAL NO CIRCUITO DAS FRUTAS:
NOVOS ASPECTOS
ECONÔMICOS, SOCIAIS E ESPACIAIS NO MEIO RURAL.**

Monografia apresentada ao Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, letras e Ciências Humanas da universidade de São Paulo para a obtenção do título de Bacharel em Geografia.

Orientador: Carlos de Almeida Toledo



São Paulo
2021

SÚMARIO

Lista de Figuras	2
Resumo	3
Introdução.....	4
Problema de Pesquisa	6
Procedimento de Pesquisa	7
Área de Estudo	7
Clima, Relevo e Solo da Área de Estudo	9
Clima.....	9
Relevo	10
Solo	10
Considerações Sobre a Geografia Física da Área.....	11
Regionalização do Circuito das Frutas	11
Tradição e Festas das Cidades do Circuito das Frutas	12
O Urbano e o Rural.....	13
O Rural Romantizado	14
Pluriatividade e a Atividade Familiar	Erro! Indicador não definido.
Qualificações e Tipos de Turismo no Espaço Rural	16
Questionário Feito ao Consórcio Intermunicipal do Circuito Das Frutas.....	18
Entrevista na Vinícola Infanger	19
Entrevista na Adega do Tio Mario	26
Entrevista no Sítio Kusakariba	32
Entrevista no Vinhos Michelleto	37
Análise das Entrevistas	43
Conclusão	45
Bibliografia.....	49

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Municípios que compõe o Polo Turístico do Circuito das frutas e sua localização	8
Figura 2 - Altitude dos municípios do Circuito das Frutas	10
Figura 3 - Gráfico sobre a predominância de solos na área do Polo Turístico Circuito das Frutas	11
Figura 4- Vinícola Infanger.....	20
Figura 5 - Sr. Neno segurando uma garrafa de seu vinho de laranja produzido a 15 anos atrás.....	21
Figura 6 - Parreiras de uvas da Vinícola Infanger.....	22
Figura 7 - Desengaçadeira comprada por Sr.Neno em sociedade com outros membros da APROVIN	23
Figura 8 - Sr. Neno e os tanques utilizados na fermentação das uvas.....	23
Figura 9 - Estoque de vinhos da Vinícola Infanger.....	26
Figura 10 Sr. Mario Scabello, mais conhecido como Tio Mario	27
Figura 11 - Cultivo de frutas na propriedade do Sr. Mário Scabello	28
Figura 12 - Quadro exposto na adega, fotografia sem data e local, onde é possível ver Mario Scabello ainda criança.....	28
Figura 13 - A filha de Sr. Mario, Nilvana Scabello, ao fundo os vinhos produzidos pela adega.....	29
Figura 14 - Banner exposto na propriedade com referência ao Polo Turístico Circuito das Frutas.....	30
Figura 15 - Maquinário utilizado na fabricação de vinhos da Adega do Tio Mario	31
Figura 16 - Interior da Adega do Tio Mario.....	31
Figura 17 - Troféus e premiações conquistados pelas frutas e produtos produzidos na propriedade de Tio Mario	32
Figura 18 – Sr. Teruo Kusakariba, ao fundo, parte de sua plantação de goiabas.....	33
Figura 19 - A esquerda o galpão onde é armazenada e embalada as frutas, a direita a cozinha onde era servido o café da manhã para os visitantes.....	34
Figura 20 - Placa na entrada do Sitio Kusakariba com a informação que a propriedade pratica o turismo rural.....	35
Figura 21 - Cultivo de seriguelas do Sitio Kusakariba.....	36
Figura 22 - Entrada da Propriedade Vinhos Micheletto.....	37
Figura 23 - Plantação de uvas do Vinhos Michelleto.....	38
Figura 24 - Fachada do Vinhos Michelleto e grupo de ciclistas que visitavam o local	39
Figura 25 - Maquinários do Vinhos Michelleto utilizados na produção de vinho	40
Figura 26 - Produtos no interior da adega Vinhos Michelleto	41

RESUMO:

O Polo Turístico do Circuito das Frutas, constituído em lei no dia 02 de outubro de 2002 pelo Governo do Estado de São Paulo, foi criado para a organização do que já havia como turismo nas dez cidades que fizeram parte do decreto oficial. Neste trabalho, analisamos o Polo Turístico do Circuito das Frutas, as cidades que o constituem, a geografia de sua área, com destaque para as cidades de Louveira, Valinhos e Vinhedo, onde foram realizados trabalhos de campo, com a obtenção de entrevistas de trabalhadores rurais que aderiram ao turismo rural como parte de seu cotidiano, obtenção de renda e outros fins.

Com ajuda de bibliografia relevante ao tema e com a análise de quatro entrevistas feitas em campo e uma por e-mail, dissertamos sobre o que consiste o turismo praticado na área de estudo, qual o seu propósito e seus benefícios ou malefícios para os produtores.

Também discorremos sobre a entrada de novos produtores no polo, já com a finalidade de ter o turismo como o principal meio da obtenção de renda, invertendo a lógica do produtor rural que desenvolve o turismo rural como complemento à sua atividade.

Do mais, a inserção familiar nas atividades rurais e as histórias de algumas das propriedades do Circuito das Frutas são contadas e analisadas no decorrer deste trabalho.

Palavras-chave: Turismo rural, Circuito das frutas, Geografia rural

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo analisar e descrever como é, como ocorreu e quais as consequências causadas pela introdução do turismo em propriedades rurais que estão situadas no então intitulado “Polo Turístico do Circuito das Frutas”. Esse polo foi criado no dia 2 de outubro de 2002 pela Lei nº 47.180 do governo do Estado de São Paulo, regido pelo então governador Geraldo Alckmin, afim de divulgar e estruturar o turismo em espaço rural nos seguintes municípios: Jundiaí, Itatiba, Louveira, Valinhos, Vinhedo, Jarinu, Morungaba, Indaiatuba, Itupeva e Atibaia.

Tais cidades destacam-se no denominado “Circuito das Frutas”, que é composto também por cidades vizinhas a estas, com as quais compartilham a produção agrícola de frutas em diversas propriedades localizadas em áreas rurais. Um “circuito¹” é uma superfície perimetral delimitada e as “frutas” cultivadas são o ponto em comum que agrupa esse conjunto de cidades para a formação desse circuito.

Abordaremos quais as mudanças ocorreram nas propriedades que foram abertas à visitação e fazem parte das associações que tratam dos passeios e turismo na área de pesquisa. Também no que impacta fazer parte dessas associações. A mudança do urbano/agrário é nítida principalmente a partir da década de 70 segundo o IBGE² e isso trouxe mudanças sociais e territoriais em todo o Brasil, inclusive na área de estudo desse trabalho. Contudo, o que trataremos aqui é se houve mudança social, espacial, cultural e econômica a partir da implementação do turismo nessa área, e caso tenha ocorrido, quais foram e quais suas consequências, tanto na divisão do trabalho quanto na regionalização desse espaço.

Para isso, vamos entender do que se trata esse turismo praticado na área de estudo, quais seus impactos sociais, discutir em qual ou quais segmentos de turismo em meio rural ele se encaixa e no que consiste. Sendo assim partiremos da nossa área de estudo e no que ela impacta na transformação regional e no desenvolvimento do turismo no Circuito das Frutas.

O turismo rural, turismo agrário ou agroturismo é a modalidade de turismo que ocorre em ambiente não-urbano, é explorada a paisagem e os costumes agrários, fazendo com que o turista tenha a percepção das produções e costumes do campo, aliados ao seu clima/paisagem e

¹ Segundo o dicionário on-line Dicio.

² Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Comparação de censo demográfico 1960, 1970, 1980, 1991.

com isso usufruindo de uma experiência de sentidos fora de seu cotidiano urbano. Contudo, conforme observa Araújo:

(...) Não existe uma conceituação única de turismo rural e cada país pode dar-lhe um significado ligeiramente diferente. Mesmo que essas palavras sejam difundidas e conhecidas na maior parte dos países do mundo, correspondem, de fato, a realidades diferentes e complexas. (ARAÚJO, 2000, p. 31).

Essa prática de turismo tem sido cada vez mais comum. No Circuito das Frutas, as cidades, apesar de urbanizadas, possuem resquícios de ruralidade em algumas áreas e o turismo rural vem ganhando espaço desde o início dos anos 2000. Segundo Silva, (1998) esta prática trata-se de:

(...) atividades que geram ocupações complementares às atividades agrícolas e continuam a fazer parte do cotidiano da propriedade rural, em menor ou maior intensidade. Elas devem ser entendidas como parte de um processo de agregação de serviços aos produtos agrícolas e de valorização dos bens não-materiais existentes nas propriedades rurais (paisagem, ar limpo etc.) (SILVA, 1998,p.119).

O turismo rural também impacta na contratação de mão de obra permanente ou temporária³ para realizar as novas tarefas no campo, como receber visitantes, produção de artesanatos, cestas de frutas, entre outras atividades.

No Circuito das Frutas o turismo rural surgiu há mais de duas décadas e conta com organizações públicas (municipais, estaduais) e privadas (Associação de Turismo Rural Circuito das Frutas⁴). Com a ajuda das entrevistas vamos ver qual o papel dessas organizações e se elas causam algum impacto de fato no turismo em meio rural dessas cidades.

Silva (1998) destaca que essa modalidade se trata de um conjunto de atividades que requer características regionais e não precisam de investimentos altos para sua implantação, se manejado adequadamente traz benefícios econômicos e financeiros para o produtor e para o município. Através deste estudo vamos verificar se essa afirmação traz coerência aos casos de turismo rural em nossa área de estudo. Um dos pontos levantados por esse trabalho é se o turismo rural foi aceito pelos produtores e se obteve sucesso nessa região.

Assim como em qualquer modalidade de turismo, é necessário que haja algo diferente dos costumes do turista, seja uma paisagem, uma cultura, a gastronomia local, o clima, entre outros motivos que tornem a área atrativa para ele. O rural familiar se tornou um atrativo, pois

³ Houve relato dessa prática em propriedades entrevistadas nesse trabalho.

⁴ Foi tentado entrar em contato por e-mail e redes sociais para obter mais informações sobre sua criação e seu trabalho, porém não houveram respostas.

se encontra em menores proporções hoje. Podemos mencionar como fator de grande importância para a diminuição do rural de pequena propriedade um processo de reestruturação social e econômica que, segundo Schneider, ocorre há pelo menos três décadas.

A expansão do turismo nas áreas rurais pode ser compreendida, de um lado, como uma resposta à reestruturação da economia sob os efeitos da globalização, sendo o aparecimento das atividades não-agrícolas uma destas dimensões. Por outro lado, contudo, há que se lembrar das mudanças sociais relacionadas à redução das jornadas de trabalho promovidas pelos incrementos tecnológicos crescentes e o aumento do tempo livre dos indivíduos, assim como elevação da expectativa de vida das pessoas e das alterações nos padrões de consumo, que voltam-se crescentemente as amenidades e aos bens não tangíveis. (SCHNEIDER, 2006. p. 2-3)

Observa-se que o rural sofreu modificações em seu espaço e em sua tipologia. A agroindústria, com tecnologia, investimentos e estudos, tornando necessário grandes áreas, mecanização e pouquíssima mão de obra em relação a área. No entanto, será que essas mudanças conseguiram sufocar a agricultura familiar, tornando-a inviável? O turismo rural nos responde que não, pois ele se dá justamente em propriedades pequenas e familiares, que produzem seu próprio alimento, derivado de suas plantações e criações. Esse cenário, portanto, é um grande diferencial para o turista, que busca experimentar e/ou conhecer essa vivência do campo. Teremos uma ideia de casos com as entrevistas feitas na produção deste trabalho.

PROBLEMA DE PESQUISA

A partir da inserção e o aumento do turismo rural na área de pesquisa, juntamente com a criação do Polo Turístico Circuito das Frutas, o trabalho de alguns dos pequenos produtores rurais e de outros segmentos que dependem do meio rural como base sofreram alterações em seus estilos de vida. Questiona-se então, se essas modificações refletem a necessidade ou opção da aplicação de novas atividades no meio rural, tanto como complemento de renda, como de sobrevivência aos costumes rurais. De que forma, tais mudanças impactaram a vida do pequeno produtor rural?

O presente trabalho discute como e em que momento surgiram novas atividades no meio rural na área de pesquisa, além de abordar quais foram suas consequências econômicas, sociais e espaciais no meio rural e qual o papel dos órgãos públicos, e das associações privadas nesse segmento de turismo, para as propriedades rurais.

PROCEDIMENTO DE PESQUISA

No seguinte trabalho, será utilizada como procedimento de pesquisa a análise bibliográfica relevante ao tema, tomando como necessária à coleta de dados e pesquisa de informações que se adéquem ao tema e possam ajudar na elaboração da pesquisa.

Também foram realizadas visitas a campo, mais precisamente a propriedades rurais que se encontram no Circuito das Frutas e que fazem parte de associações privados ou não, isso porque destacou-se na pesquisa qual a importância de se estar ligado a alguma associação de turismo e no que isso implica. As visitas tiveram o objetivo de evidenciar o que levou os moradores das poucas áreas que ainda são rurais a abrirem as portas de suas propriedades ao turismo e como se favoreceram disso. Foram realizadas entrevistas com os proprietários, nas quais as perguntas buscaram identificar as origens das propriedades, as transformações sofridas ao longo dos anos, focando nas comparações entre antes e depois da abertura das propriedades para o turismo rural, a mudança na jornada de trabalho e no cotidiano dessas famílias e as vantagens e desvantagens dessa prática.

Por fim, a análise dos dados coletados e a análise bibliográfica também se configuraram como procedimento de pesquisa deste trabalho.

ÁREA DE ESTUDO

A área de estudo está localizada entre as coordenadas geográficas 22°50' e 23°20' de latitude Sul e 46°25' e 47°18' de longitude Oeste, com 55 km de extensão no sentido norte-sul e 89 km no sentido Leste-Oeste, possui uma área aproximada 2.386 km². A área fica no estado de São Paulo e a cidade mais próxima a capital é Jundiaí, que está à 58 km, sendo Morungaba a mais distante, à 107 km. No total são dez cidades: Atibaia, Itatiba, Jundiaí, Indaiatuba, Valinhos, Vinhedo, Louveira, Morungaba, Jarinu e Itupeva

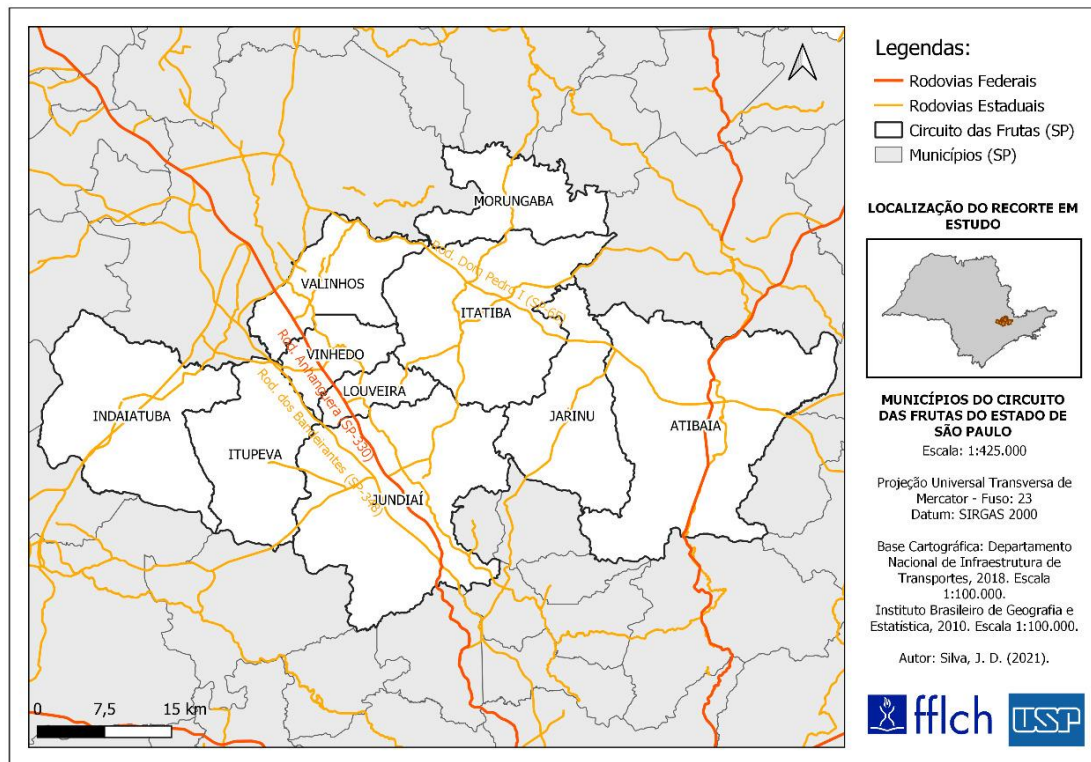


Figura 1 - Municípios que compõe o Polo Turístico do Circuito das frutas e sua localização. Autor. Silva, J. D. (2021)

A localização do Circuito das Frutas é um ponto relevante no turismo local, ele está localizado em um ponto estratégico, entre a região metropolitana de São Paulo e a Região metropolitana de Campinas, sendo cortada por rodovias de extrema importância para a economia e mobilidade no Estado de São Paulo:

- Rodovia Anhanguera (SP-330) Faz a ligação da Capital São Paulo à Igarapava-SP, passando pela Região Metropolitana de Campinas-SP e Ribeirão Preto-SP. No circuito das Frutas, a Rodovia Anhanguera passa por Jundiaí-SP, Louveira-SP, Vinhedo-SP e Valinhos-SP
- Rodovia dos Bandeirantes (SP-348) Que também sai da capital São Paulo-SP e termina em Cordeirópolis-SP, onde se entronca com a Rodovia Anhanguera. No Circuito das Frutas passa pelas cidades de Jundiaí-SP, Itupeva-SP, Louveira-SP, Vinhedo-SP e Valinhos-SP.

- Rodovia Dom Pedro I (SP-65) Faz a ligação do Vale do Paraíba à Região Metropolitana de Campinas, passando por: Atibaia, Jarinu, Itatiba e Valinhos.
- Rodovia Fernão Dias (BR-381), que faz a ligação da grande São Paulo à Belo Horizonte-MG que passa por Atibaia-SP.

Apesar de algumas cidades do Circuito das Frutas fazerem divisa com Campinas, inclusive algumas sendo cidades da Região Metropolitana de Campinas, a cidade de Campinas não faz parte do Circuito das Frutas. Segundo Soares (2004), as cidades que fazem parte do Circuito das Frutas precisam manter produções agrícolas de caráter fruticultor, esse é um dos motivos de Campinas não estar no circuito, pois não carrega mais a característica rural e sim de uma metrópole.

Vimos que o acesso ao Circuito das Frutas é fácil e amplo considerando a malha rodoviária que corta o circuito por completo, também por estar inserido entre a Região Metropolitana de Campinas e a Região Metropolitana de São Paulo. Também devemos destacar a malha ferroviária que vem da cidade de São Paulo e passa por Jundiaí, Louveira, Vinhedo e Valinhos. A malha rodoviária foi retomada para uso de passageiros este ano⁵, a princípio com passeios turísticos durante os finais de semana, porém não é descartado que ela passe a operar para passageiros durante os dias de semana também.

CLIMA, RELEVO E SOLO DA ÁREA DE ESTUDO

Clima: Sobre o clima da área do Polo Turístico do Circuito das Frutas, utilizando da classificação de Koppen, temos a maior parte da área classificada como Subtropical úmido (Cfa) com verões quentes (acima de 22C°) e chuvas todo ano (30 mm no mês mais seco) e alguns lugares (Indaiatuba e parte de Valinhos) como Tropical de Altitude (Cwa), com inverno seco (inferiores a 18C°) e verão quente (acima de 22C°). As regiões mais elevadas como partes de Jundiaí, Morungaba e Atibaia são classificadas como Clima Temperado com verão ameno (Cfb) com chuvas uniformemente distribuídas, sem estação seca e com temperatura média do mês mais quente abaixo dos 22C.

⁵ 2021

Relevo: O relevo é predominantemente de baixos morros com predominância de elevação entre 700m e 900m de altitude, onde apenas 10% está acima dessa altitude e os 20% restante abaixo dessa altitude (dados retirados de mapa e análise do Instituto Agrônomo de Campinas, Boletim técnico, 2013. Figura 1).

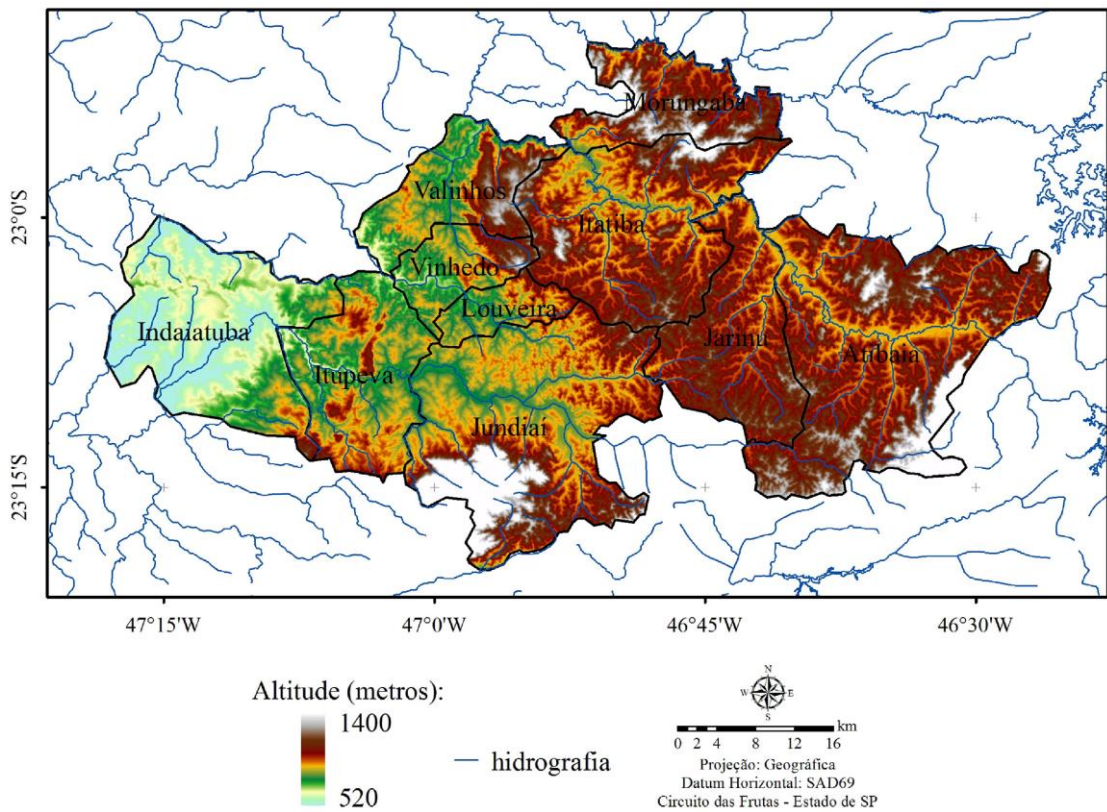


Figura 2 - Altitude dos municípios do Circuito das Frutas (Bardin-Camparotto, Pedro Júnior & Blain et al., 2013)

Solo: De acordo com Oliveira et al. (1999) as ordens de solos predominantes na região do Circuito das Frutas, são os Cambissolos, Argissolos e Latossolos.

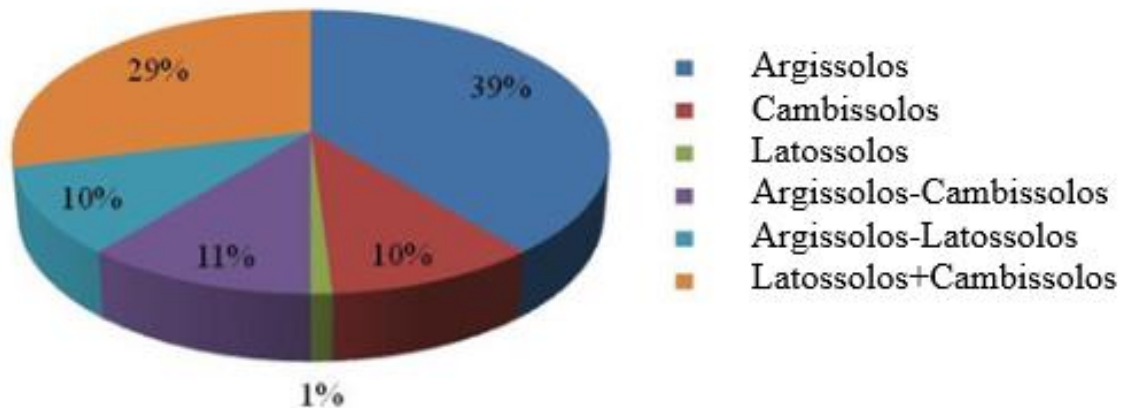


Figura 3 - Gráfico sobre a predominância de solos na área do Polo Turístico Circuito das Frutas. Retirado de IAC, 2013.

O solo na área de estudo é favorável às principais plantações que nele são produzidas. As videiras se adaptam bem em diferentes solos, as figueiras já ficam melhor em argissolos bem drenados e as goiabeiras também se adaptam bem em variados solos. Essas, que são as principais plantações da área, se desenvolvem melhor com solos que tenham o pH entre 5,0 e 6,5. Contudo, hoje o manejo do solo permite com facilidade a correção do pH para o plantio desejado, sendo que esse não é um fator que impossibilita o cultivo de quaisquer culturas, mas no início das plantações na área de estudo, no final do século XIX, e começo do século XX sim.

Considerações Sobre a Geografia Física da Área: Sendo assim, o Polo Turístico do Circuito das Frutas, manteve a tradição rural de seus plantios, também pelos seus solos, que são favoráveis aos cultivos que se tornaram marcas registradas de suas cidades, como o Figo em Valinhos e a Uva em Vinhedo e Louveira. O clima e o relevo são fatores favoráveis a esses tipos de cultivos, mantendo assim, o Polo Turístico do Circuito das Frutas uma região de rico valor agrícola frutífero, com chuvas na maior parte do ano, clima ameno e relevos que favorecem essas culturas.

REGIONALIZAÇÃO DO CIRCUITO DAS FRUTAS

Para entendermos como se dá e no que consiste a regionalização do Circuito das Frutas, façamos uma breve introdução do que seria uma região. Uma região pode ser denominada como um conjunto de territórios que possuam características similares, seja elas de paisagem, clima, características sociais, econômicas, culturais, entre outras. Quaisquer características que unam

uma porção de espaço por suas paridades, que tenham uma identidade. A regionalização é o fenômeno que cria e transforma as regiões.

A região e o lugar não têm existência própria. Nada mais são que uma abstração, se o considerarmos a parte da totalidade. Os recursos totais do mundo ou de um país, quer seja o capital, a população, a força de trabalho, o excedente, etc., dividem-se pelo movimento da totalidade, através da divisão do trabalho e na forma de eventos. A cada momento histórico, tais recursos são distribuídos de diferentes maneiras e localmente combinados, o que acarreta uma diferenciação no interior do espaço total e confere a cada região ou lugar sua especificidade e definição particular. Sua significação é dada pela totalidade de recursos e muda conforme o movimento histórico (SANTOS, 1997 p.131).

A característica principal das cidades do Circuito das Frutas, que regionaliza e fecha o circuito, é o tecer de urbano e rural que se formou, ao tempo em que as cidades cresciam demograficamente e urbanamente, testemunhos rurais permaneceram e mantiveram o que é necessário para a fomentação do turismo em meio rural.

TRADIÇÃO E FESTAS DAS CIDADES DO CIRCUITO DAS FRUTAS

As cidades que compõe o Circuito das Frutas são famosas pelo cultivo de frutas e derivados das quais se originam as festas anuais das cidades.

Essas festas atraem milhares de turistas todos os anos, movimentando o comércio local e principalmente a venda de frutas e derivados direto dos produtores. Entre as festas estão:

Janeiro: Jundiá - Festa da Uva e Expo Vinho

Valinhos - Festa do Figo e Expo Goiaba

Fevereiro: Vinhedo - Festa da Uva e do Vinho

Abril: Itatiba - Festa do Caqui

Indaiatuba - Festa das Frutas e Hortaliças

Maiο: Louveira - Festa da Uva

Junho/Julho: Atibaia - Festa do Morango

Jarinu - Festa do Morango

Jundiá - Festa do Vinho Artesanal

Dezembro: Itupeva – Expo Uva

As datas podem sofrer alterações de acordo com as safras e eventos das cidades, mas as informações de datas citadas se foram retiradas do site⁶ do COMTUR⁷.

De todas as cidades do Circuito das Frutas, apenas Morungaba não possui uma festa anual, porém, assim como as outras cidades possui inúmeras propriedades que praticam o turismo rural.

O Urbano e o Rural

Para discutirmos o urbano e o rural hoje resumidamente, devemos levar em consideração a evolução do Brasil do século XX até os dias atuais. O Brasil até a metade inicial do Século XX, era predominantemente rural, ou seja, a maior parte de sua população vivia no campo ou em meio não urbano. Isso se dá pelo modo como o país se desenvolvia e se resumia a exportador de commodities e produtos não industriais. Na segunda metade do século XX, com a industrialização do país, houve uma mudança no cenário Urbano/Rural, onde o crescimento das cidades, a expansão industrial, e a mecanização no campo, causaram o êxodo rural. Segundo o censo (2010), por volta de 84% da população brasileira vive em área urbana.

A área onde se encontra o Circuito das Frutas é predominantemente urbana, porém ainda com muitos resquícios de áreas rurais, ou que praticam atividades consideradas rurais (agricultura, pecuária, extrativismo). Na área de estudo o Urbano e o Rural se entrelaçam, sem uma divisão traçada. De qualquer forma essa especificação do urbano para o rural no Circuito das Frutas se torna secundário.

Está cada vez mais difícil delimitar o que é rural e o que é urbano. Mas o tema que aparentemente poderia ser relevante, não o é: a diferença entre o rural e o urbano é cada vez menos importante. Pode-se dizer que o rural hoje só pode ser entendido como um continuum do urbano, do ponto de vista espacial; e do ponto de vista da organização da atividade econômica, as cidades não podem mais ser identificadas apenas com a atividade industrial, nem os campos com a agricultura e a pecuária (DA SILVA, 2002, p. 1)

⁶ <https://turismo.jundiai.sp.gov.br/eventos/calendario-de-eventos-do-circuito-das-frutas/>

⁷ Conselho Municipal de Turismo de Jundiaí

O RURAL ROMANTIZADO

Desde a industrialização brasileira, até o início dos anos 90, o rural era visto como atrasado. Distante não só espacialmente, mas intelectualmente/culturalmente. O exemplo clássico é o personagem Jeca Tatu, criado em 1918 por Monteiro Lobato e vivido no cinema por Amácio Mazzaropi em 1959, onde o personagem caipira, sem instrução, analfabeto, com enfermidade causada pela falta de saneamento (ancilostomose), mal vestido é também mal visto na área urbana, arrumando problemas.

Monteiro Lobato participou dessas discussões e disputas de várias formas. Como escritor inventou Jeca Tatu e este se tornou um marco divisório entre dois mundos: o mundo rural arcaico, injusto e atrasado; e o mundo moderno, urbano e industrial, representado como o novo modelo de civilização e a forma ideal para superação das injustiças sociais. Desde o início do século XX até a década 1970, Jeca Tatu foi um personagem ideal usado para justificar um processo modernizador-civilizador do meio rural brasileiro; ele esteve incorporado em discursos de políticos, de autoridades governamentais, de intelectuais, em jornais, obras literárias, cinema, etc. Ao longo do século ele sofreu algumas modificações, e mesmo assim manteve-se a essência de sua personalidade, ou seja, um sujeito qualificado como “ignorante”, um urupê no caminho da modernidade (CAROLA, 2004, p.6)

No início dos anos 90 houve uma revolução agrícola no Brasil, que com o avanço da tecnologia, ocasionou a industrialização do campo, com maquinários que diminuíram a mão de obra humana consideravelmente e potencializaram a produção. Além disso, houve a intensificação de modificações genéticas em plantas e também mudanças na pecuária para otimizar a produção animal. Atualmente é comum vermos comerciais ligando o campo como sinônimo de tecnologia e desenvolvimento. Não entraremos no mérito da discussão do que isso de fato significa e o impacto que o que é chamado de desenvolvimento e tecnologia realmente causa em nossa sociedade. O que podemos afirmar é que o rural do pequeno proprietário se tornou raro, e dessa exclusividade se beneficia o turismo rural, o rural como romantizado, a criação de animais em pequena quantidade, as plantações que ainda utilizam de técnicas antigas, sem a necessidade de um maquinário pesado e sem a necessidade de modificação genética são valorizadas.

O turismo rural passou a ser uma opção alternativa ao “turismo de massa”, ou seja, para o turismo litorâneo ou em cidades já conhecidas turisticamente, que costumam ter grande quantidade de turistas, principalmente em temporadas e feriados.

PLURIATIVIDADE E A ATIVIDADE FAMILIAR

A atividade agrícola no campo não é uma atividade exclusiva no campo, e apesar de ser a principal atividade, outras atividades, assim como o Turismo Rural, nosso caso de estudo, ganharam destaque. Essa conjunção de atividades agrícolas e não agrícolas no campo se chama pluriatividades:

A pluriatividade é aqui entendida como uma estratégia de reprodução social, da qual se utilizam as unidades agrícolas que operam fundamentalmente com base no trabalho da família, em contextos onde sua integração à divisão social do trabalho não decorre exclusivamente dos resultados da produção agrícola mas, sobretudo, mediante o recurso às atividades não agrícolas e a articulação com o mercado de trabalho. Nesse sentido, assim argumenta-se, embora integradas ao ordenamento social e econômico, estas unidades familiares encontram espaços e mecanismos não apenas para subsistir, mas para se afirmar como uma forma social de organização do trabalho e da produção de características multivariadas. (SCHENEIDER, 2001. p. 165)

A presença da família no campo e inserida no trabalho agrícola, é comum nas propriedades de pequeno porte, que não possuem maquinários grandes, necessitam de muita mão de obra, principalmente em épocas de plantio, podas e colheita. Além do trabalho agrícola, a pluriatividade no campo, e no caso de estudo, o turismo rural, demanda de mão de obra inserida no campo. Veremos nas entrevistas feitas em trabalho de campo, que na maioria dos casos, membros da família trabalham em algo vinculado ao turismo rural, como no atendimento ao público (O filho do Sr. Neno e a filha do Sr. Mario), na fabricação de produtos para venda aos visitantes (a ex-esposa do Sr. Teruo) ou em épocas específicas, como festividades que demandam mão de obra temporária (os sobrinhos e irmãos do Sr. Teruo, que trabalhavam para ele durante a Festa do Figo).

É comum que o trabalhador rural resida também no campo, devido à distância da cidade para o local de trabalho, dos horários de trabalho que geralmente começam bem cedo e de outros fatores. Com isso, conseqüentemente toda família acaba por residir no campo, o que torna o emprego dentro do campo mais fácil para os membros da família aptos a trabalhar. Isso não é uma regra e alguns membros podem morar no campo e estudar ou trabalhar fora dele, mas é comum que eles acabem por trabalhar também em atividades ligadas ao rural, por praticidade e a conjunção da necessidade de trabalho com a necessidade da mão de obra no campo.

Dessa forma podemos destacar duas vias de trabalhos que esses membros podem desenvolver no campo: A primeira é a atividade primária do campo, ou seja, é ligada diretamente a agropecuária, podendo ser no plantio, colheita, cuidado com os animais, ensaca, separação dos

produtos, etc. A segunda é a atividade ligada ao turismo, transformação de produtos e venda no varejo. Requer participar das redes que atraíam visitantes e compradores, venda direta no varejo e atendimento ao público.

QUALIFICAÇÃO E TIPOS DE TURISMOS NO ESPAÇO RURAL

A qualificação para os diversos turismos é vasta, e dentro destas, o turismo rural também possui muitas tipologias, que são abordadas de diferentes formas por cada autor. Vamos abordar aqui as qualificações retiradas da bibliografia consultada, do livro *Turismo no espaço rural-Ensaio de uma tipologia e outros conceitos*, de Paulo Ricardo Machado Weissbach.

O Turismo no Espaço Rural (TER) aborda toda a forma de turismo que acontece em espaço não urbano. Um termo generalizado, onde se encontra outros segmentos de turismo, como o Turismo em Área Rural (TAR), o Turismo Natural (TN) e o Turismo em Meio Rural (TMR) a qual discorrerei brevemente:

O Turismo em Área Rural (TAR) consiste no turismo em espaço rural que passou por interferência humana para que o turismo pudesse ser viável. Como exemplo podemos citar as propriedades rurais que passaram a investir no turismo e visitação, abrindo cozinhas, vendas para seus expor seus produtos e restaurantes. Construções novas para se adequar a esse novo modelo de trabalho.

O Turismo na Natureza (TN) como o nome já diz, está ligado a paisagem natural marcante por algum aspecto, como por exemplo: cavernas, vegetação, corpos d'água, acidentes físicos, escarpas, vales, montanhas, etc. Nesse tipo de turismo, o praticante pode praticar camping, montanhismo, trilhas, mergulho, escalada, *trail running*, *mountain bike*, entre outras práticas.

O Turismo no Meio Rural (TMR) é muito similar ao turismo no espaço rural, mudando apenas que se utiliza das infraestruturas já existentes, as adaptando para a prática do turismo, mantendo ao máximo as características originais do local. Hotéis fazenda que modificam a sede da antiga fazenda para receber os turistas são um exemplo dessa prática.

Pode-se dizer que, no Brasil, foram assimilados conceitos europeus no que se refere à utilização de expressões como turismo no espaço rural e turismo rural. Há sempre certa confusão entre esses conceitos que, à primeira vista, parecem ter um único significado. Entretanto, a evolução do conhecimento e o registro de experiências mostra que as múltiplas manifestações do turismo no espaço rural nem sempre estão relacionadas ao ambiente rural, do qual depende o turismo rural propriamente dito e pelo qual se justifica a sua denominação. (TULIK,2010, p.9)

O turismo praticado nas propriedades visitadas, e também como maior parte das propriedades do Circuito das Frutas, é o TAR, onde as propriedades se adaptaram para receber os visitantes, com transformações nas cozinhas, nas dependências das casas e onde mais se viu necessário. Temos como exemplo visto no trabalho de campo, a garagem do caminhão da propriedade do Sr. Mario Scabello, onde hoje é a Adega do Tio Mario. De garagem para Adega, uma transformação que foi necessária para armazenar os produtos vendidos na propriedade e receber os visitantes. Também temos como exemplo o barracão que é feito a separação e encaixotamento das frutas do Sítio Kusakariba, que, quando passou a receber visitantes, dividiu-se em um refeitório para os turistas.

Em Valinhos-SP, temos o Camping Macuco, que também faz parte da Associação Circuito das Frutas e pratica o TN, utilizando de um grande lago e arborização extensa para a prática de *camping* e chalés para locação. O camping se destaca por ser de outro segmento do Turismo Rural dentro do Circuito das Frutas e também recebe visitantes que passam somente o dia na propriedade e não necessariamente dormem ou acampam no local.

Outra questão bastante discutida no turismo em geral está o próprio termo “turista”, onde para a OMT⁸, somente é considerado turista o indivíduo que passa mais de 24 horas no local de deslocamento, ou seja, havendo pernoite. Os visitantes que se deslocam e retornam para suas residências no mesmo dia são classificados como excursionistas. Se levarmos em consideração o tipo de turismo praticado no Circuito das Frutas pelos olhos da OMT, quase não há turismo no mesmo. Não será levado em consideração essa classificação da OMT, pois também não interfere no objetivo desse trabalho.

⁸ Organização Mundial do Turismo

De acordo com a orientação da Organização Mundial do Turismo (OMT), para ser considerado turismo é necessário que a pessoa se desloque de seu lugar de moradia para outro e lá permaneça por um tempo mínimo de 24 horas, portanto, dormindo no local visitado. Caso seja uma visita que não envolva pernoite, a OMT a classifica como excursionismo. Muitos pesquisadores vêm criticando essa definição engessada dada pela OMT, que acaba desconsiderando formas riquíssimas de turismo, como o turismo pedagógico de um dia, os passeios a cidades vizinhas, entre outras formas de experienciar o espaço visitado. (PADILHA, 2018, p.149)

QUESTIONÁRIO FEITO AO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO CIRCUITO DAS FRUTAS

Em contato com o Consórcio Intermunicipal do Circuito das Frutas, houve uma tentativa de agendar uma entrevista com algum dos responsáveis, porém, devido a pandemia do coronavírus (Covid-19) foi elaborado um questionário e as perguntas foram feitas por e-mail para que pudéssemos saber mais sobre a dinâmica e função do consórcio e de como ele é constituído. As perguntas foram respondidas também por e-mail, e apesar de se tratar de um questionário e não uma entrevista como a ideia inicial, irei discorrer em um breve comentário sintetizando as perguntas e respostas:

O consórcio Intermunicipal do Circuito das Frutas, que tem sede na cidade de Jundiaí-SP, foi constituído em 02 de outubro de 2002, onde foi decretado pelo então Governador do Estado de São Paulo, Geraldo Alckmin a criação do mesmo. O consórcio é formado por 10 municípios (Atibaia, Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiaí, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo) e também pela Associação do Circuito das Frutas. Conforme estatuto, não é permitida a inclusão de novos municípios.

A função do Consórcio é desenvolver o Polo Turístico do Circuito das Frutas em todas as suas derivações, sejam esportivas, sociais, educacionais, culturais e econômicas.

No caso do Consórcio, os municípios é quem são os associados, e a área de atuação do mesmo é o território de todos os municípios participantes, portanto, todos os empreendimentos inseridos nos municípios participantes fazem parte do Circuito das Frutas. Para fazer parte não há nenhum tipo de obrigação por parte das propriedades ou empreendimentos turísticos, a não ser, estar inserido em um dos municípios participantes do Consórcio.

O Consórcio não sabe ao certo quantas propriedades fazem parte do circuito, mas estima que seja pelo menos 200 propriedades rurais que atuam no segmento de turismo rural, além de mais de 200 atrativos de outros segmentos.

Ao questionar o Consórcio do que eles acreditam ser necessário para melhorar o turismo rural no circuito das frutas, o mesmo respondeu que o possuem um planejamento anual, com diversas ações que incluem a participação do terceiro setor e iniciativa privada, sendo que o trabalho desenvolvido de forma integrada e participativa é o melhor caminho para o desenvolvimento da região.

Questionados sobre o impacto econômico que o turismo rural traz para as cidades que fazem parte do consórcio, sem levar em consideração os dois últimos anos (por conta das restrições causadas pela pandemia do Covid-19), o consórcio disse que não há estudo e nem estimativa sobre isso.

ENTREVISTA NA VINÍCOLA INFANGER

Na Estrada Fazenda Monte Alegre, no bairro de mesmo nome, em Vinhedo-SP, está localizada a mais nova vinícola do Circuito das Frutas, a Vinícola Infanger, da qual, em breve conversa com o proprietário, obtive informações importantes a fim de tentar entender no que consiste o turismo praticado nesse tipo de propriedade, suas características e de que forma ele ocorre na prática.



Figura 4- Vinícola Infanger. Foto: Abilli Zacharias, 09/06/2021

O proprietário, Edson Luis Infanger, de 55 anos, mais conhecido como Neno, nascido em Vinhedo-SP, contou que trabalhou com agricultura e agropecuária e, na década de 90, possuía uma granja com cerca de 50 mil frangos para engorda, no bairro Pinheirinho, a mais ou menos 5 km de onde hoje se encontra a vinícola. Sr Neno conta que começou com vinhos de laranja, os quais produzia em pequenas quantidades e vendia para as pessoas que faziam o carregamento de frangos da granja. Após uma crise nos preços da ração e das aves, Sr Neno deixou de trabalhar com a granja, trabalhou até voltar para o campo há cerca de 3 anos.

A volta para a produção de vinho veio de forma curiosa. O Sr. Neno, ao experimentar o mesmo vinho de laranja que havia feito 15 anos atrás e dado de presente a seu sogro, viu em seu vinho um produto de boa qualidade, o que o fez retomar a produção. Amigos da família Azzolin, ficaram sabendo da produção de Sr. Neno e o convidaram para fazer parte da Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Vinhedo (APROVIN). Com isso, ele pode expor seus produtos na tradicional Festa da Uva que ocorre anualmente em Vinhedo-SP. Com a divulgação de seus produtos de uma maneira mais expansiva, veio também o pedido dos consumidores para conhecer o plantio e produção de Sr. Neno, e, dessa maneira, surgiu a ideia da criação da vinícola para visitação, assim como já existiam dos outros produtores. No local onde Sr. Neno morava e plantava, não era viável a construção da área para visitação, pois seria implementado um loteamento em breve, sendo assim, Sr. Neno adquiriu outro lote, onde hoje está sua vinícola e plantação. A Vinícola Infanger tem apenas 6 meses, foi construída depois

que a produção de uvas já estava acontecendo no mesmo lote, que tem cerca de 24 mil m². Os vinhos começaram a ser produzidos com uvas niágara e máximo de outros produtores de vinhedo e do tipo bordô, vindas do Sul. Hoje, grande parte da produção de vinho já é feita com uvas da própria vinícola, que possui cerca de 1.200 pés de uva. A propriedade também possui plantação de pitaia, figo, ameixa vermelha, ameixa amarela.



Figura 5 - Sr. Neno segurando uma garrafa de seu vinho de laranja produzido a 15 anos atrás. Foto: Abilli Zacharias, 09/06/2021.

Apesar do pouco tempo da Vinícola Infanger, Sr. Neno já vê o aumento no número de visitantes, e contou que por conta da proximidade com outras vinícolas (Vinícola Michelleto de Louveira-SP está a menos de 2 km de distância). Muitos grupos de caminhada e ciclismo passam pelas vinícolas, fazendo um roteiro pelas propriedades



Figura 6 - Parreiras de uvas da Vinícola Infanger. Foto: Abilli Zacharias, 09/06/2021.

Sr. Neno disse que, em um domingo, cerca de três grupos de caminhada com quase 200 pessoas no total passaram pelo local, a maioria vindo de cidades vizinhas.

No caso, a concentração de propriedades do mesmo ramo não se torna uma concorrência, e sim, uma cooperação para atrair mais visitantes. A rota que passa pela propriedade de Sr. Neno tem sido cada vez mais divulgada em grupos de caminhada e ciclismo, com guias, e a vinícola é um ponto de apoio, com venda de comidas e bebidas variadas e não somente o vinho. O visitante não quer conhecer somente uma vinícola, a ideia é que ele passe por todas as vinícolas e propriedades rurais que recebam visitantes.

Por enquanto, devido a pandemia do Corona Vírus, essas propriedades não estão recebendo excursões com vans e ônibus, mas a Vinícola Infanger, que coincidiu de abrir no período de pandemia, já foi estruturada para esse fim também.

A Vinícola Infanger já se inscreveu em outras associações, como a Associação do Circuito das Frutas, a fim de aumentar as visitas no local. Da associação a APROVIN, a Vinícola Infanger conseguiu comprar em sociedade com outros produtores de vinho, uma desengaçadeira de uvas, uma máquina que separa as uvas dos cachos e também as sementes e cascas, deixando somente a poupa. O maquinário é utilizado por todos os produtores que ajudaram na compra. A associação também promove a compra de rolhas e garrafas em maior quantidade entre os associados para diminuir os custos



Figura 7 - Desengaçadeira comprada por Sr. Neno em sociedade com outros membros da APROVIN. Foto: Abilli Zacharias, 09/06/2021.

No momento, trabalha na Vinícola Infanger somente Sr Neno e sua família, esposa, filho e nora. Em conversa, Sr. Neno disse que contratará mais funcionários, mesmo que temporários, caso haja a necessidade, como por exemplo em momento de colheitas ou durante as festas regionais, onde o movimento deve aumentar.



Figura 8 - Sr. Neno e os tanques utilizados na fermentação das uvas. Foto: Abilli Zacharias, 09/06/2021.

Como podemos observar, o turismo se tornou prioridade na propriedade, isso porque traz a maior parte da rentabilidade da família. A mão de obra familiar não é novidade no campo, mas a priorização de outras atividades vem da inserção da visitação nas propriedades, ou seja, a dinâmica do campo se alterou para as famílias e propriedades que aderiram ao turismo rural.

Tornar o turismo a principal (ou mesmo a única) atividade desenvolvida, é um processo, às vezes, inevitável nos locais que têm uma estrutura produtiva baseada na agricultura familiar. As pessoas irão se dedicar àquelas atividades que mais trarão retorno financeiro. (...) Nas propriedades abertas à visitação poderá ocorrer um processo de refuncionalização, no qual a mão de obra familiar priorizará as atividades turísticas. Embora possa haver uma gama de atividades secundárias geradoras de receita, a sua importância poderia diminuir significativamente em relação ao que era antes do turismo. (ESLEBÃO, 2010 p.158.)

Referente à volta ao campo, Sr. Neno é enfático:

“Sempre fui produtor rural, precisei sair do sítio porque a parte de avicultura na nossa região foi a zero, todo mundo que era avicultor perdeu o que tinha... Eu sempre fui focado em morar no sítio e viver da minha propriedade, isso a minha família não achava que era possível e eu vou mostrar que dá para viver do campo sim! Por isso eu parti para o turismo, então, tudo que eu produzir eu quero vender na minha vinícola, não tenho que depender dos outros para pôr o preço na minha mercadoria... você vai vender uma caixa de uva no Ceasa, é o cara que não sabe quanto te custa que põe o preço, aqui não, aqui somos nós que colocamos o preço... você não precisa explorar, você cobra o justo...com isso a pessoa vai estar levando um produto de primeira qualidade, colhido na hora... os doces é minha esposa que faz... os produtos nossos são todos sem agrotóxicos, sem química... hoje você vai comprar um vinho de mercado é cheio de conservante.”

O que podemos observar da entrevista de Sr. Neno é que a volta ao campo se deu pela vontade de viver do que se cria e planta, mas para isso, foi necessário buscar um novo modo, que valorizasse seu produto. A venda para um intermediário (Ceasa, mercado, feirantes) faria com que boa parte do valor de seus produtos fosse perdido nessa transição, ou seja, a venda para o consumidor final foi a saída para que suas plantações, seus produtos obtivessem um valor

maior, inclusive maior que em um mercado, já que passa a ser simbólico, por ser direto da propriedade, por ser artesanal e ter todo o processo de produção feito ali, naquela propriedade. Isso traz para o consumidor a impressão de que esse produto tem maior valor que o mesmo produto comprado em um mercado, mesmo que seja um cacho de uvas que saiu da mesma propriedade, passou pelo Ceasa, foi para a prateleira de um mercado e chegou às mãos do consumidor final, mas da prateleira do mercado o consumidor não viu de que plantação foi colhida, e todo o processo até a venda.

Com o desenvolvimento do turismo no espaço rural, produtos locais (tais como artesanatos, produção agrícola e pecuária, in natura ou beneficiada) podem ser comercializados diretamente ao consumidor, agregando renda. O fato de o produtor comercializar diretamente ao consumidor, possibilita a eliminação do intermediário que, muitas vezes sem agregar nada ao produtor original, tem uma lucratividade maior que o próprio produtor. A comercialização direta proporciona vantagem para ambos os agentes: tanto para aquele que vende, que o faz por um preço melhor que o faz a um preço menor. A compra direta tem por vantagem a aquisição de um produto fresco (recém-colhido ou produzido). (WEISSBACH. 2011. p.40-41)

Na propriedade do Sr. Neno, ele pode observar isso. Ele pode degustar os vinhos, ele pode ouvir a história da vinícola, ele pode conhecer a propriedade, suas plantações, suas criações, todo o processo da fabricação dos vinhos e licores etc.

“O turismo traz à região uma clientela potencial, apreciadora da qualidade e especificidade, ávida de conhecimento das mesmas, que compra e consome, que pode e aceita pagar a diferença, que visita feiras e mercados, identifica produtos e marcas. Pesquisas mostram que o turista, depois que volta ao seu local de residência, fica mais predisposto a consumir os produtos experimentados durante sua vivência turística, aumentando assim a procura desses itens em outras épocas e em outras localidades.” (SOUZA & KLEIN, 2019, p.94)



Figura 9 - Estoque de vinhos da Vinícola Infanger. Foto: Abilli Zacharias, 09/06/2021.

ENTREVISTA NA ADEGA DO TIO MARIO

No bairro Reforma Agrária, em Valinhos-SP, foi entrevistado o proprietário da Adega do Tio Mário, o senhor Mário Scabello, de 80 anos. Mais conhecido como tio Mario, ele nos contou um pouco sobre sua história na agricultura e como iniciou-se o turismo em sua propriedade. Há 59 anos, ocorreu uma reforma agrária entre Valinhos-SP e Campinas-SP, na então Fazenda Capivari, onde havia pastos e plantação de café em decadência. A Fazenda foi loteada pelo governo e dividida em 72 lotes que foram vendidos com prazo de 20 anos para pagamento. A princípio chamado Núcleo Agrário Capivari, o bairro com o tempo acabou se chamando “Reforma Agrária”. Desde então Sr. Mário Scabello e sua família residem e cultivam nessa área. Hoje a propriedade possui 4 alqueires, ou pouco menos de 97 mil m², e cultivam uvas, goiabas, figos, mangas, entre outras frutas.

Tio Mário nos contou que começou com a plantação de uvas e que sempre gostou de fazer vinhos também para a comercialização, porém o turismo começou há pouco mais de 19 anos, quando teve início um projeto da prefeitura de de visitação das propriedades rurais. Essa visitação ocorria durante a conhecida festa anual da cidade, a Festa do Figo, na qual se organizavam passeios para os visitantes conhecerem os produtores e plantações da cidade.



Figura 10 Sr. Mario Scabello, mais conhecido como Tio Mario. Foto: Abilli Zacharias 05/09/2021

A adega já existia antes disso, mas era pouco visitada. Sua divulgação se dava ao boca-a-boca e as vendas eram feitas em um quartinho da propriedade, onde Tio Mário mantinha seu estoque de bebidas. Após o início do projeto da prefeitura, com o aumento de visitantes, foi necessário mudar a adega, movendo-a para onde era uma garagem do caminhão de Tio Mário, que fazia o transporte das frutas cultivadas na propriedade. Com a nova adega, foi implementado a venda de doces e conservas, feitas pela esposa do Tio Mário e sua única filha.

Diferentemente do que é mais comum em propriedades rurais que aderem ao turismo rural, em que a esposa e filhos, principalmente as filhas, trabalham fazendo doces, artesanatos entre outras coisas para se vender na propriedade, na Adega do Tio Mário essa prática não evoluiu e, apesar de ainda terem doces e conservas feita por eles na adega, é uma quantidade mínima, sendo que as principais vendas na adega é a de vinhos e frutas produzidos ali e também queijos, salames entre outros produtos artesanais que não são produzidos ali. Talvez isso tenha acontecido pelo fato de a família ter uma pedra⁹ o Ceasa de Campinas-SP, onde são vendidas as frutas produzidas na propriedade. No caso, a esposa do Sr. Mário acabou trabalhando na venda direta no Ceasa.

⁹ espaço para comercialização

Hoje a propriedade possui cerca de 2.500 pés de uvas, 1000 pés de figos, 50 pés de manga e 1000 pés de goiabas, abriga cerca de 5 famílias que residem e trabalham nas plantações do sítio.



Figura 11 - Cultivo de frutas na propriedade do Sr. Mário Scabello. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.



Figura 12 - Quadro exposto na adega, fotografia sem data e local, onde é possível ver Mario Scabello ainda criança (primeira pessoa em cima do caminhão da esquerda para a direita). Foto: Abilli Zacharias, 05/09/2021.

Em conversa com Silvana Scabello, de 41 anos, filha do Sr. Mario, ela nos contou um pouco sobre sua história na adega. Hoje, casada e morando na propriedade com seu marido, que trabalha na propriedade e no Ceasa de Campinas-SP, vendendo as frutas do sítio. Nilvana contou que nunca trabalhou fora, sempre ajudou os pais na propriedade e por ser filha única se viu na obrigação de dar continuidade ao trabalho de seus pais. Mesmo já tendo vontade de trabalhar fora, Nilvana diz gostar de trabalhar ali e que não se arrepende de ter continuado sua vida se dedicando à agricultura e à adega de seu pai.

Independentemente da categoria utilizada para a análise, é sabido a participação da mulher no desenvolvimento econômico e social das unidades de produção familiares sempre foi, em todos os tempos, porém com configurações distintas, muito importante. Com a inserção de novas atividades na propriedade e o desenvolvimento da pluriatividade, sua participação se tornou mais evidente e seu papel assumiu posição central no desenvolvimento de atividades estritamente relacionadas com as atividades domésticas, como o artesanato, as agroindústrias e o turismo rural (LUNARDI, 2010 p. 248).

O marido de Nilvana também representa a adega em festivais de outras cidades, ficando no estande de vendas. Ele já fez cursos de capacitação voltados ao turismo rural, sendo que um dos cursos foi dado na própria adega, onde fizeram mudanças na organização do local, inclusão de geladeira, entre outras melhorias que ajudaram no atendimento aos turistas.



Figura 13 - A filha de Sr. Mario, Nilvana Scabello, ao fundo os vinhos produzidos pela adega. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/2021.

Sobre o público que visita a adega, o movimento maior se dá aos finais de semana e feriados, e os frequentadores são famílias que chegam de carros, grupos de ciclistas, e a maior parte são de excursões de vans e ônibus. Essas excursões são de localidades variadas, algumas são da cidade mesmo, como, por exemplo, um grupo que todo mês organiza uma caminhada na trilha próxima à propriedade, na qual se dá o ponto final. A maior parte vem da cidade de São Paulo, como grupos da terceira idade, em trajetos nos quais eles também passam por outros atrativos, como outras propriedades em Itupeva, Vinhedo ou no Santuário Maria Desatadora dos Nós, em Campinas-SP.

Sobre o número de turista que visitam o local, os proprietários não souberam informar uma estimativa, mas disseram que entre 2020 e 2021 o movimento diminuiu muito devido ao Covid-19. As excursões, nas quais vinham a maior parte dos visitantes, foram proibidas e estão retornando aos poucos, porém, antes mesmo da pandemia, Nilvana e Tio Mario disseram que o turismo estava abaixo do que eles gostariam que fosse. A Adega do Tio Mario faz parte da Associação do Circuito das Frutas. Os sócios pagam cerca de cem reais por mês para fazerem parte da associação. Segundo Nilvana, a colaboração da associação com o turismo se restringe à divulgação em redes sociais, pois eles não organizam passeios até a propriedade.



Figura 14 - Banner exposto na propriedade com referência ao Polo Turístico Circuito das Frutas. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/2021.

No bairro Reforma Agrária e Macuco, que são próximos e afastados do centro de Valinhos-SP, se encontravam as 3 principais propriedades que praticam o turismo rural na cidade, a Adega do Tio Mario, o *camping* Macuco, que também é associado a Associação do Circuito das Frutas, porém com um segmento de turismo rural diferente, e o Sítio Kusakariba, que fechou para visitação durante a pandemia do Covid 19 e será abordado posteriormente.



Figura 15 - Maquinário utilizado na fabrica o de vinhos da Adega do Tio Mario. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.



Figura 16 - Interior da Adega do Tio Mario. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.

Segundo Nilvana, ela não sabe dizer se o encerramento do turismo rural no Sítio Kusakariba vai interferir na Adega do Tio Mario. Ela acredita que sim, pois a maioria das excursões que vinham até a adega, também passavam pelo Sítio Kusakariba. O sítio Kusakariba, apesar de possuir plantações, tinha, como foco de seu turismo, cafés da manhã e almoços, além da visita da propriedade. A venda de produtos era de frutas produzidas lá e doces, bolos e conservas, o que não é o forte da Adega do Tio Mario, ou seja, as propriedades se complementavam. Por serem propriedades afastadas da cidade, Nilvana acha que apenas a Adega não seja atrativo suficiente para o deslocamento do público até o local, mas está esperando a situação normalizar para ver como vai ficar o número de visitas.



Figura 17 - Troféus e premiações conquistados pelas frutas e produtos produzidos na propriedade de Tio Mario. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/2021.

ENTREVISTA NO SÍTIO KUSAKARIBA

No dia 05 de Setembro de 2021, no sítio Kusakariba, propriedade rural que também fica no Bairro Reforma Agrária, em Valinhos-SP, foi entrevistado o proprietário Sr. Teruo Kusakariba, de 57 anos, que contou que o sítio existe desde 1958, tendo pertencido a seus avós e, posteriormente, a seus pais. O sítio tem aproximadamente 62 mil m² e no início produzia

tomates e hortaliças, quando na década de 1960, já no comando dos pais de Teruo, foi introduzida a goiaba como principal produto da propriedade. Teruo chegou a se formar em análise de sistemas e trabalhou um curto período fora, mas voltou para ajudar os pais. Os irmãos foram morar na cidade e não quiseram permanecer trabalhando na roça.



Figura 18 – Sr. Teruo Kusakariba, ao fundo, parte de sua plantação de goiabas. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.

Sobre sua permanência no campo, não é uma regra, mas mantém o padrão da permanência por necessidade dos pais vistos na entrevista com Nilvana da Adega do Tio Mario e entre outros casos vistos na bibliografia consultada para esse trabalho. Isso fica claro no modo como Sr. Teruo reafirma mais de uma vez que é formado e que teve a oportunidade de trabalhar fora do campo, mas voltou:

“Sou formado também, mas acabei ficando aqui na roça.... eu cheguei a trabalhar (fora da roça), sou formado em análise de sistemas, mas meu pai ficou sozinho, precisava de alguém para administra e eu voltei... não é fácil.”

O turismo no Sítio Kurakisaba começou em 1998, com um projeto desenvolvido pela prefeitura de Valinhos-SP. As visitas eram variadas, com cafés da manhã, almoços, bingos, venda de frutas. Os visitantes eram desde escolas, a grupos da terceira idade, grupos de igrejas, etc. A maior parte era de fora da cidade, inclusive havia grupos vindos da cidade do Rio de Janeiro durante os dias de semana, que utilizavam a propriedade como ponto para almoço ou café da tarde.

O turismo correspondia por volta de 30% do faturamento do sítio. Ele não sabe ao certo o número de visitantes que recebia, mas eram centenas por mês, entre 2 a 4 ônibus de agências organizadoras de passeios por semana. Teruo diz sentir falta do atendimento ao público, permanecendo apenas com a venda de frutas para o Ceasa de São Paulo e para mercados. A venda de frutas também tem oscilado, somente esse ano (2021) a caixa da goiaba com 6 kg da fruta oscilou entre 14 a 30 reais, sendo que, quando atingiu seu menor valor, não cobria o custo de produção, principalmente pelo aumento nos valores de insumos e agrotóxicos, que variaram em mais 70% e em embalagens que aumentaram por volta de 200%. O Sr. Teruo acredita que o valor da caixa deveria estar no mínimo 40 reais para compensar o aumento no custo da produção. Com a falta do faturamento proveniente do turismo rural e com a oscilação nos preços das frutas, Sr. Teruo tem trabalhado mais, faturado menos. Além da baixa no faturamento, a falta do contato com visitantes é algo que modificou seu dia-a-dia:

“Eu tô sentindo bastante falta (dos visitantes), tava muito bom, a gente recebia escola, terceira idade, grupo de igreja, tinha de tudo, era uma mescla(...) Encerrei a contra gosto(...)Eu tenho uma facilidade muito grande pra fazer amizade, o pessoal ia pra roça, a gente brincava de bingo, esse tipo de coisa eu sinto falta, sinto muita falta.”



Figura 19 - A esquerda o galpão onde é armazenada e embalada as frutas, a direita a cozinha onde era servido o café da manhã para os visitantes. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.

No sítio Kusakariba, também existiu, em parte, o trabalho familiar, a ex-esposa do senhor Teruo, cuidava da parte de doces, compotas, conservas e cestas de frutas. Mesmo os dois

estando separados há mais de 6 anos, o trabalho continuou. Além dela, havia mais uma funcionária, que trabalhava como cozinheira e que mudou de cidade e pediu as contas no período de Pandemia da Covid 19, após 6 meses sem a propriedade receber turistas. A ex-esposa do Sr. Teruo também foi embora para outra cidade quando não puderam mais receber turistas. Antes disso ainda houve a tentativa de vender pratos feitos, como yakisoba e feijoada, mas a distância da cidade prejudicava as vendas, o que as tornou inviável. A saída das duas mulheres responsáveis pela cozinha e preparação de doces e cestas para a venda também é um dos motivos, se não o principal, para o não retorno do turismo no Sítio Kusakariba.

Dentro dessa nova lógica de desenvolvimento rural que tem como pano de fundo as atividades não agrícolas (atividade turística), o trabalho, sobretudo da mulher, adota novos contornos. Ele deixa seu caráter "invisível" e passa a ser peça-chave na atividade turística. A significativa participação da mulher nessa atividade pode ser justificada pelo caráter doméstico (domiciliar) que as tarefas exercidas por elas no turismo apresentam, permitindo que a atividade se configure, em muitos casos, como uma extensão das tarefas domésticas. (LUNARDI, 2010 p. 244)

Nas festividades da Festa do Figo, era necessário contratar mão de obra temporária, onde o Sr. Teruo preferia contar com a ajuda de sobrinhos e de seus irmãos, chegando a contratar até 14 pessoas.



Figura 20 - Placa na entrada do Sítio Kusakariba com a informação que a propriedade pratica o turismo rural.
Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.

Questionado se pretende voltar a atender o turismo, ele acredita que não voltará, pois a pandemia fez com que ele diminuísse o número de funcionários do sítio, de 6 para apenas 2, o que tornou o seu tempo exclusivo para as plantações. O sítio possui uma extensa plantação de goiaba, e também produz figo, pitaia, seriguela e abiu.

Dessa entrevista com Sr. Teruo, observamos o que é muito comum nas comunidades rurais, o que também já é citado na bibliográfica consultada, a permanência de pelo menos parte dos filhos no campo para ajudar os pais, sendo ou não uma propriedade que possui o turismo como fonte de renda. Comparando com Nilvana, filha de Sr. Mario, da Adega do Tio Mario, a história é parecida, como filha única, optou pela permanência no campo. Essa permanência no campo condiz com a necessidade familiar, como um dever e não uma vontade própria. É importante citar que Sr. Teruo tem dois filhos, que não moram mais na propriedade, e trabalham fora do campo. No caso, esse padrão é quebrado com a saída dos filhos de Sr Teruo, vindo como um novo fenômeno no campo para essa nova geração de filhos de agricultores.



Figura 21 - Cultivo de seriguelas do Sítio Kusakariba. Foto: Abilli Zacharias, 05/09/21.

ENTREVISTA NO VINHOS MICHELLETO

Em entrevista feita no dia 22 de setembro de 2021, no CAP (Centro de Apoio ao Produtor Rural de Louveira), conversei com o engenheiro agrícola da prefeitura de Louveira-SP, Daniel Michelleto, que além de ocupar o cargo público, é sócio proprietário com Luis Antônio dos Santos do Vinhos Michelleto. A propriedade rural Vinhos Michelleto está situada no bairro Fazenda Santa Isabel em Louveira-SP, e é uma das principais propriedades voltada ao turismo rural da cidade.

Diferente da maior parte das propriedades rurais que abriram suas portas para o turismo rural, em que o turismo foi algo posterior e consequente a produção agrícola, o Vinhos Michelleto já nasceu com o intuito de receber visitantes. Os bisavôs de ambos proprietários mantinham produções agrícolas na cidade de Louveira, os avós ainda continuaram, mas os pais não deram continuidade a lavoura. Segundo Daniel, houve essa quebra na continuidade devido a características das propriedades da região, que são pequenas e ao valor agregado das frutas que foi diminuindo com o custo de produção aumentando, o que descapitalizou muitos produtores.



Figura 22 - Entrada da Propriedade Vinhos Michelleto. Foto: Abilli Zacharias, 03/06/2021.

Daniel e seu sócio começaram a produção de vinhos em 2000, após fazerem cursos no Rio Grande do Sul, Chile e Argentina. Resolveram começar a produção na garagem de sua casa, com uvas vindas da Região Sul e, posteriormente, com uvas já das propriedades que possuíam em Louveira-SP, Indaiatuba-SP e Capivari-SP. Após a venda de algumas propriedades, em 2004 eles adquiriram o sítio para plantação de uvas em Louveira, introduzindo novas variedades de uvas e já com a proposta de construir a vinícola, que se concretizou em 2007. O sobrenome de Daniel foi escolhido para batizar a Vinícola por ser italiano, e remeter aos imigrantes italianos que se situaram na região e começaram as lavouras de uvas.

Hoje são 4 propriedades que produzem as uvas, sendo 4 hectares na propriedade da vinícola e um total de 15 hectares com as áreas arrendadas por eles. Da Região Sul, hoje eles trazem apenas pouca quantidade de uva bordô.



Figura 23 - Plantação de uvas do Vinhos Michelleto. Foto: Abilli Zacharias, 03/06/2021.

Quando começaram a construção da vinícola, o local era bem afastado da área urbana de Louveira, com estrada de terra que só foi asfaltada entre 2015 e 2016. Daniel relembra o que falavam sobre a construção devido ao seu formato: *“Quando a gente começou a construir falavam: Nossa, vocês tão loucos, vão fazer uma igreja no meio do mato!”*.



Figura 24 - Fachada do Vinhos Michelleto e grupo de ciclistas que visitavam o local. Foto: Abilli Zacharias, 03/06/21.

Hoje a vinícola conta com 18 funcionários fixos, que trabalham cuidando das plantações das 4 propriedades, do quiosque de comidas, da venda na adega, cuidando do jardim, dos animais e do administrativo. O número de funcionários chega a 40 nas épocas sazonais de colheita de uva e festividades. Diferente das outras propriedades visitadas que começaram ou dão preferência a parentes com vínculo empregatício, o Vinhos Michelleto somente utilizou de força de trabalho pessoas não ligadas à família, isso porque, segundo Daniel, a começo da vinícola e das plantações se deu pela família parar de trabalhar com fruticultura, ou seja, já não havia interesse deles nesse ramo. No início eles contrataram funcionários para trabalharem no cultivo das uvas e eles ficaram responsáveis pela produção de vinhos.

Em 2016, houve uma denúncia no Ministério da Agricultura em Brasília, pela falta de registro da adega e dos vinhos e a propriedade foi fechada para regularização e os vinhos em estoque, vendidos como artesanais, foram apreendidos por estarem irregular. Com isso foi necessária uma reforma no local, com ampliação e adequação que incluiu um depósito para garrafas, outro para insumos, um refeitório, sala de envaze e mudança do fluxo de materiais até a sala de envaze. Tudo para que pudessem obter o registro da vinícola e dos produtos ali produzidos. Como no Circuito das Frutas a produção de vinhos e vinícolas é pequena, são pouquíssimos produtores que possuem o registro até hoje.

Referente a novas vinícolas e atrativos no Circuito das Frutas, e em especial, nas proximidades do Vinhos Michelleto, Daniel acredita que quanto mais atrativos, melhor vai ser.

Como exemplo, ele cita a cidade de São Roque-SP, cidade do interior de São Paulo, situada na região metropolitana de Sorocaba-SP, bastante conhecida pelo roteiro dos vinhos.

“Quanto mais coisas tiver pro cara visitar é melhor. Lá em São Roque é uma do lado da outra e tudo lotado. E lá não tem a uva, estão agora plantando novamente, porque vem tudo do sul..., mas o turismo é muito forte. As estruturas, os restaurantes e as vinícolas são muito bons. Estão plantando uvas porque agora precisa né, pra mostrar na produção. As vinícolas existem, mas eles trazem as uvas do sul e fazem o vinho lá.... a plantação que não tinha né.”

Hoje a vinícola de Daniel e seu sócio, apesar de pequena, possui equipamentos modernos para produção de vinhos, com uma desengaçadeira¹⁰ que não esmaga a casca e a semente, possibilitando a produção de um vinho de maior qualidade. Somente essa máquina está avaliada em mais de 100 mil reais. Também há o acompanhamento de um enólogo¹¹. Isso tudo para se destacarem na produção de vinhos finos. Daniel afirma que isso faz toda a diferença no produto final, pois um vinho fino precisa desses cuidados, um vinho de mesa, principalmente os doces, acabam não tendo tanta diferença no produto final.



Figura 25 - Maquinários do Vinhos Michelleto utilizados na produção de vinho. Foto: Abilli Zacharias, 03/06/21.

¹⁰ maquinário que separa da uva a casca e a semente

¹¹ profissional responsável pela elaboração do vinho, desde o plantio, produção, envelhecimento, engarrafamento e venda

O custo para a produção de um vinho fino é mais alta. Daniel diz que ainda falta equipamentos. Segundo ele, todo lucro que a vinícola gera é reaplicado nela em forma de bem feitorias e na produção. As uvas de variedade voltadas para vinhos finos são totalmente utilizadas na fabricação de vinhos na propriedade e, as de variedade voltadas para vinhos de mesa têm uma parte vendida para fora, como mercados e Ceasa. Daniel diz que a venda de uvas não é o foco, mas eles querem ter a marca deles exposta nesses meios também.

“Pro vinho comum tanto faz, mas pro vinho fino precisa ter equipamento, refrigeração e prensa adequada(...) uma série de coisas, um enólogo para acompanhar. Agora o vinho de mesa fica tudo igual, não tem segredo, se for doce...mais fácil ainda.”

A escolha pela produção de vinhos finos veio para destacar a marca Vinhos Michelleto. Daniel explica isso quando afirma que a produção de vinhos de mesa não difere muito no sabor, e que no caso, a escala de produção quem dita o valor, ou seja, como no Sul a produção é muitíssima maior que aqui, o mesmo vinho de mesa que o Vinhos Michelleto produzir, vai chegar ao mercado com um valor maior que os vinhos do Sul, e com isso há uma desvantagem na concorrência. Por isso, a vinícola Michelleto optou por desenvolver e focar mais na produção de vinhos finos.



Figura 26 - Produtos no interior da adega Vinhos Michelleto. Foto: Abilli Zacharias, 03/06/21.

“A gente não consegue competir com os gaúchos, são milhões de litros de vinho, o vinho de mesa, que é uma commodity, que é tudo igual. A gente tem o nosso vinho, nossa produção que tem um custo interessante, a gente vende um pouco mais caro porque vende ali direto e também quando eu coloco num supermercado aqui em Louveira a pessoa conhece a marca e compra o nosso. Agora se for em São Paulo-SP e ver o nosso e um vinho gaúcho do lado, o nosso vai estar 22 reais e o gaúcho 15 reais, sendo o mesmo produto... isso tudo por escala, custo de produção, então não queremos aumentar essa parte do vinho comum. O vinho fino já para um público diferenciado, que entende de vinho... Existe um movimento aqui no interior de São Paulo e Sul de Minas que está desenvolvendo esse setor, porque a gente tem uma condição de podar a parreira uma segunda vez e colher no inverno... o inverno aqui é seco com dia quente e noite fria, muito parecido com o verão do Chile, Argentina e Califórnia. Isso dá uma uva de qualidade para fazer o vinho fino, que é um pouco caro, mas cada vez mais pessoas estão indo para esse produto”. Daniel Michelleto.

Mesmo com o foco nos vinhos finos, ainda hoje a maior parte da produção é de vinhos de mesa - cerca de 90% - e, conseqüentemente, é a que mais gera renda para a vinícola. O Vinhos Michelleto produz por volta de 80 mil litros de vinho por ano.

Para efeito de comparação, segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinhos (OIV) o Brasil produz por volta de 2% dos vinhos no mundo, o que significa cerca de 430 milhões de litros por ano (dados de 2020), sendo que somente o Estado do Rio Grande do Sul, representa 90% dessa produção.

É interessante a forma como o Vinhos Michelleto achou para se destacar no mercado de vinhos, como não pode concorrer pelo valor, pois a quantidade de produção acaba sendo um fator determinante para isso, optou-se por se destacar pela qualidade, usando o fator clima como um diferencial, algo que os produtores do Sul não podem modificar em suas produções. Com isso, o valor agregado no produto aumenta, impulsionando a marca como algo diferenciado no mercado de vinhos. Além disso, esse destaque melhora o turismo no local, já que a produção é pequena e a maior parte é vendida na própria vinícola, aumentando a visitação e a popularidade da vinícola.

O Vinhos Michelleto recebia bastante excursões, porém durante o período mais restritivo da pandemia da Covic 19, as excursões e as visitas ficaram proibidas. Com seus retornos, o fluxo de visitantes aumentou significativamente, e as excursões passaram a ser agendadas somente nos dias de semana, pois não havia capacidade para atender nos finais de semana. Sobre os tipos de excursões recebidas na vinícola, estão as excursões pedagógicas, técnicas para cursos de agronomia, sindicatos rurais, cooperativas e associações. Segundo Daniel, eles recebem por volta de 3.500 pessoas mensalmente na vinícola. Entre novembro e janeiro, acontece um evento chamado Michelleto Luz, no qual a vinícola e parte das parreiras

de uvas são enfeitadas com luzes de natal, assim a vinícola passa a ficar aberta durante o período da noite. Esse evento ajudou muito na divulgação da vinícola e dos vinhos, atraindo muitos visitantes.

O monitoramento das excursões é feito por Daniel ou seu sócio, porém está em estudo a terceirização dos passeios monitorados, com dois passeios já formatados, sendo um mais rápido e um com harmonização dos vinhos finos. Também está em estudo a implementação de um piquenique aos sábados, pois durante a semana Daniel trabalha para a prefeitura de Louveira como engenheiro agrícola e não consegue conciliar o crescimento da vinícola com seu trabalho na prefeitura.

Louveira possui um programa de incentivo à fruticultura, no qual estão cadastrados 99% dos produtores de frutas, ou seja, 154 propriedades produtores, dentre as quais apenas 5 recebem visitantes. Daniel acredita que o número de produtores que recebem visitação é baixo devido à dinâmica de lidar com o público, que o produtor mais antigo não se adapta e também à necessidade da abertura nos finais de semana, período que ocorrem a maior parte das visitas.

ANÁLISE DAS ENTREVISTAS

Analisando as entrevistas, cada uma das quatro propriedades possui entre si suas singularidades e pontos em comum. Partindo do ponto em comum, que são o trabalho rural, as plantações e a visitação por turistas, cada uma teve sua entrada nesse meio de uma forma. O Vinhos Michelleto é a mais recente das propriedades e, assim como a Vinícola Infanger, já nasceu com o propósito de receber turistas, além do intuito de resgatar a plantação de uvas que fez parte dos familiares mais antigos dos donos e com a vontade de se destacar entre a produção de vinhos finos. A Infanger, por sua vez, já contava com a experiência de Sr. Neno na agricultura e na fabricação de vinhos artesanais.

A Adega do Tio Mario, a mais antiga de todas, e a que mais se manteve em seu tempo, diferente das duas primeiras, viu no turismo um complemento de renda e uma nova forma de trabalho dentro da propriedade. Houve nela uma transformação na dinâmica do trabalho rural. Muito parecida com ela, o Sítio Kusakariba também experimentou dessa mudanç a, e obteve grande sucesso, tendo sido o turismo uma porcentagem grande do rendimento da propriedade.

É uma das propriedades pioneiras no turismo rural no Circuito das Frutas, com a sua especialidade em serviços de alimentação e atrações para o público (bingos, apresentação da propriedade, interatividade com visitantes de excursões, desde crianças até terceira idade). Infelizmente, o Sítio Kusakariba encerrou o turismo rural como atividade, permanecendo somente com a agricultura, não pelo insucesso do turismo na propriedade, mas por uma série de fatores, dentre eles a pandemia.

Vimos como o turismo nasceu e que forma ele tomou em cada propriedade, também a escolha na dinâmica de trabalho de cada uma. A diferença de investimento no turismo em cada caso, o tipo de trabalhadores (contratado ou familiar). No caso do Vinhos Michelleto, que possui um investimento maior na produção, um planejamento futuro e mudanças nas visitas, tudo, afim de melhorar a experiência do visitante. Também vemos os proprietários engajados no turismo rural regional, participativos nas novidades e rumos que o turismo rural pode tomar no Circuito das Frutas e em especial em Louveira-SP. A mão de obra é toda por funcionários não parentais, com um número grande de funcionários em relação às outras propriedades. Na Vinícola Infanger, por exemplo, só possui mão de obra familiar, produção mais simples, porém com grande potencial para ampliar seu público, com a dificuldade ter sido inaugurada em meio a pandemia do Covid-19, o que nos deixa sem parâmetro de seu real alcance de visitas.

A questão do trabalho familiar também é abordada, visto como uma necessidade e como uma forma de confiança nos produtores. A preferência para a contratação de parentes nas festividades que demandam mão de obra temporária, como no caso do Sítio Kusakariba, ou permanentemente como no atendimento ao público na Vinícola Infanger.

Também observamos permanência dos filhos no campo, como Terue do Sítio Kusakariba ou Nilvana, da Adega do Tio Mario. Ambos permaneceram na roça para ajudar os pais. Além disso, destaca-se o papel da mulher no turismo rural, a exemplo de Nilvana na Adega do Tio Mário, da ex-esposa de Sr. Terue, no Sítio Kusakariba, e sua funcionária, que trabalhavam na cozinha e na organização de cestas de frutas e compotas feitas por elas mesmas. Esse papel, que ainda remete à mulher como dona de casa, fazendo trabalhos considerados “femininos”, como cozinhar por exemplo, mostra que o papel da mulher no turismo rural, muitas vezes, ainda é secundário, mantendo-as fora, como coadjuvantes no momento em que o turismo acontece. Porém em condição principal para que o turismo ocorra. Exemplo observado nos campos, vemos o caso do Sítio Kusakariba, que encerrou suas atividades voltadas ao turismo, e não pretende voltar a praticá-las, pois as mulheres que trabalhavam na propriedade não estão mais presentes. E isso mostra a importância da mulher nessa atividade, visto que cerca de 30% do faturamento da propriedade provinha do turismo rural.

A Adega do Tio Mario e o Sitio Kusakariba se complementavam sem terem se organizado para isso. Agora com a saída do Sitio Kusakariba do turismo, fica uma lacuna, a incerteza do quanto isso afetará a Adega do tio Mario.

CONCLUSÃO

O turismo rural é um tema com diversas modalidades, praticados em diferentes partes do mundo, de diversas formas e se desenvolve e se modifica a cada momento. Não é um padrão e não segue uma trajetória de desenvolvimento pré-estabelecida, apenas acontece caso por caso de diferentes formas, às vezes semelhantes entre si. Focando nos casos apresentados, vemos que cada propriedade rural teve sua forma de iniciar no turismo e de desenvolver essa prática. Elas têm suas semelhanças e compartilham de mesmas experiências, mas com suas singularidades cotidianas que o trabalho no meio rural, a prática do turismo e a economia impõem ao seu desenvolvimento.

A partir da análise das entrevistas de campo e das bibliografias referentes ao tema utilizadas chegamos a algumas conclusões. Observamos que turismo rural tem um papel importante na renda das propriedades rurais, inclusive tornando-se o foco principal de algumas. Podemos verificar isso, quando vemos que algumas dessas propriedades rurais já são criadas com o principal objetivo de receber turistas, deixando a agricultura em segundo plano, mais como um atrativo para os turistas. Outro fato que demonstra isso é a compra de insumos de outros produtores para a produção de seus produtos, que são vendidos nas propriedades (a uva vinda da região Sul do país, utilizada em diversas vinícolas do Circuito das Frutas é um exemplo), ou seja, não há a necessidade das plantações ou criações para a prática do turismo rural. Com isso, percebemos que o turismo rural está se distanciando da produção agrícola, do produtor que vive intensamente do campo, tirando a maior parte da sua subsistência das plantações e animais de sua própria propriedade ou a de seus vizinhos. Não que para ser produtor rural, o agricultor tenha que viver exclusivamente do campo, longe de inovações e tecnologias, abdicando da modernidade ou do urbano, até porque, abdicar disso não está em sua escolha, já é imposto pela sociedade que ele se adapte a isso. O rural do “caipira”, ou seja, o rural romantizado está longe das propriedades que foram analisadas. Elas ainda existem? Existem, mas não foram o foco e nem estavam em nossa área de estudo. O que queremos salientar é que o turismo rural praticado nas propriedades apresentadas neste trabalho é um turismo moderno, com o tema rural mais explícito do que o próprio rural, pois qualquer

propriedade, já existente e vinda de um sistema agrário, ou criada com as formas do que se define como agrário, não necessitam da agricultura para vender esse turismo. É importante que a tenha? Sim, é importante, mas não é uma exigência nas associações, não é uma exigência nos órgãos públicos, não os impedem de se associar ou de vender a visita de seus estabelecimentos como turismo rural. Também não estamos falando do outro extremo, onde vemos o produtor rural supermoderno, com seus vastos plantios de monocultura, ou nos comerciais com o tema “agro é pop, é tech, é tudo”, ou de caminhonetes com valores próximos a de casas nas mãos de produtores rurais cortando os campos. Esse também não é produtor que pratica turismo rural ou que está em nosso caso de estudo. Para ficar claro, existem algumas vinícolas e alambiques que não possuem plantações, somente produzem no local e vendem seus produtos artesanais, inclusive em áreas totalmente urbanizadas e são associadas às associações de turismo rural, se vendem como turismo rural e são aceitas como turismo rural, mesmo que não tenham o principal atrativo dessa modalidade de turismo que é o rural.

Podemos afirmar que o turismo rural no Circuito das Frutas obteve sucesso também devido a sua localização. Seu clima, e solo são propícios aos cultivos de frutas que se tornaram destaques para cada cidade. Possuem proximidade com os centros urbanos e fazem ligação entre Campinas-SP e São Paulo-SP, ou seja, duas regiões metropolitanas, além de terem as principais rodovias do Estado cortando sua área, o que facilita o acesso. É importante lembrar que a maioria dos turistas que visitam o Circuito das Frutas, praticam o turismo de um dia, ou seja, não fazem pernoite nas cidades, por isso a proximidade e o acesso são fatores essenciais para o desenvolvimento do turismo no Circuito das Frutas.

As entrevistas em campo foram fundamentais para entender os casos e compreender a dinâmica que o turismo rural no Circuito das Frutas possui. Vimos que cada propriedade consegue se complementar, sendo que parte dos turistas está sempre de passagem, seja para ir em outras propriedades também no Circuito das Frutas ou até mesmo em cidades fora do Circuito. A maior parte dos visitantes locais, ou seja, os que moram também no Circuito das Frutas, passam pelas propriedades durante a prática de esportes como ciclismo e a caminhada. O relato dos entrevistados foi de que esses visitantes tiveram um aumento excepcional nos anos de 2020 e 2021, durante a pandemia do Corona Vírus. Apesar dessas propriedades ficarem fechadas durante uma parte desse período, após a reabertura houve um aumento expressivo nos visitantes locais. A localização com estradas de terra e paisagens rurais e naturais é um atrativo para os praticantes desses esportes.

Sobre o Sítio Kusakariba, que desistiu do turismo rural durante a pandemia, fica claro que o turismo rural era interessante para a propriedade e o que levou a desistência dessa prática

foram um conjunto de fatores pessoais ligado também à pandemia. Segundo o próprio proprietário, Sr. Terue, a prática do turismo rural era muito viável economicamente e de seu agrado pessoal no recebimento e monitoria dos visitantes.

A abertura de novas propriedades ligadas ao recebimento de visitantes demonstra que o turismo rural está crescendo e a área de estudo possui grande potencial para se destacar ainda mais nesse segmento de turismo. Seria interessante um maior incentivo dos órgãos públicos para o fomento dessa prática, pois o que há no momento é muito raso e não explora todo o potencial que o Circuito das Frutas possui para essa prática. Observamos, pelos relatos dos entrevistados, que as associações privadas são de pouca ajuda. A ajuda mais expressiva que vimos foi a compra da desengaçadeira que estava na Vínicola Infanger comprada em conjunto com outros produtores pela APROVIN. Esse é um exemplo do que poderia ser feito pelas associações para melhorar a produtividade das propriedades. Segundo os entrevistados que são associados à Associação do Circuito das Frutas, essa faz apenas algumas propagandas em redes sociais, nada muito expressivo, como organizações de passeios por exemplo.

O turismo rural vem como alternativa ao “turismo de massa”, alternativa ao padrão turístico mais comumente consumido. Tem como destaque a singularidade de cada propriedade e proporciona ao turista a experiência e prática do campo, mesmo que de forma rasa, porém o fazendo sentir o que é o trabalho rural, experimentando a produção rural diretamente de onde ela começa e saindo do seu padrão cotidiano urbano. É uma proposta diferente, de conexão com o rural e com a natureza, experimentos e vivência.

A tendência mundial tem sido da padronização da produção. Aproveitando o avanço tecnológico, a produção em grande escala reproduz objetos e situações semelhantes umas das outras. A padronização contraria a singularidade e os produtos, por uma questão de economia de custos e aumento do ganho financeiro, cada vez se parecem mais. São consumidos os mesmos produtos nas mais variadas partes do planeta, fortalecendo a ideia da “aldeia global”. Com a atividade turística ocorre o mesmo. Os parques temáticos reproduzem “lugares”, simulam situações, inebriam os sentidos de um modo que tanto faz estar em Orlando, na Flórida, quanto no interior de São Paulo, ou em algum lugar da Indonésia. De maneira análoga, o turismo de massa cria espaços desterritorializados, ou não-lugares, segundo Marc Augé (1994, p.36). No revés disto, o turismo no espaço rural apresenta-se como uma alternativa de se ter um convívio com o singular, com um espaço impregnado de particularidades e significados que só fazem sentido no âmbito do lugar. (WEISSBACH, 2011. p.51.)

Em cada propriedade que foi visitada para esse trabalho, encontramos uma história de vida, um objetivo, uma experiência para o turista. Apesar de todas oferecerem produtos e

paisagens parecidas, fica a experiência de se degustar vinhos e licores em uma antiga garagem de caminhão transformada em adega, com a história da propriedade e de toda sua transformação, até a experiência de degustação de vinhos finos, cuja produção teve o acompanhamento de agrônomos para as plantações e enólogos na produção final, em um local construído pensando nessa experiência e não adaptado a essa experiência. A história de cada família, de cada produtor é uma experiência a parte.

O potencial turístico do Circuito das Frutas é grande, poderia ser mais explorado se houvesse maior incentivo por órgãos públicos e privados que soubessem manejar esse turismo não o descaracterizando. Isso traria vantagens individuais para cada produtor e, também, coletivamente. Algo destacável que percebemos no desenvolvimento deste trabalho é o quanto as propriedades se complementam e se fortalecem nas atividades turísticas. A cooperação se sobrepõe à concorrência, pois quanto mais locais de visitação uma rota possui, mais turistas ela atrai.

Dessa maneira, percebemos que o turismo rural vai na contramão de um mundo cada vez mais acelerado, competitivo e industrial. Esse tipo de turismo é constituído pelo artesanal, pelo cooperativo, pelo contato direto com o agricultor e sua história, que carrega em si a origem da propriedade, suas escolhas pessoais, sua relação com o campo e com o que produz. Esse tipo de turismo, portanto, se faz com tempo, contemplação, degustação, e dois dedos de prosa.

Bibliografia

ARAÚJO, JOSÉ GERALDO FERNANDES. O que é o Turismo Rural? **ABC DO TURISMO RURAL**. Viçosa, MG. Aprenda Fácil Editora, 2000. p.31

CAROLA, CARLOS RENATO. “**Jeca Tatu e o processo civilizador da família rural brasileira**”. 8o Simpósio Processo Civilizador, História e Educação: novas exigências do processo civilizador na contemporaneidade. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 2004.

ELESBÃO, IVO. **Impactos socioeconômicos do turismo no espaço rural**. In SANTOS, E. O. & SOUZA, M. **Teoria e prática do turismo no espaço rural**. Barueri, SP: Manole, 2010.

LUNARDI, RAQUEL. Mulher, Turismo e Desenvolvimento Rural: O Trabalho Feminino na Atividade Turística. In: **Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural**. Barueri, SP: Manole 2010.

PADILHA, MARCELA DO NASCIMENTO. **Geografia do Turismo**. Volume único / Marcela do Nascimento Padilha. – Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2018.

RUBELLO, J.G.N. e LUCHIARI, M.T.D.P. O Circuito das Frutas-SP no contexto do turismo rural. IN: Sarti, A.C. et al, orgs. **Anais do 5 Congresso Brasileiro de Turismo Rural - Propriedades, Comunidades e Roteiro no Turismo Rural**. Piracicaba, SP FEALQ, 2005. p.446.

SANTOS, MILTON. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1997. p.131

SCHNEIDER, SERGIO. Turismo em Comunidades Rurais: inclusão social por meio de atividades não-agrícolas. In: **Diálogos do Turismo: Uma Viagem de Inclusão**. Brasília, Ministério do Turismo, 2006.

SCHNEIDER, SERGIO. A pluriatividade como estratégia de reprodução social da agricultura familiar no Sul do Brasil. In: **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro-RJ, 2001. 164-184.

SILVA, J.G et al Turismo em Áreas Rurais: Suas Possibilidades e Limitações no Brasil. Versão revisada do trabalho apresentado no Congresso Internacional sobre "Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável", realizado em Santa Maria (RS) de 27 a 29 de maio de 1998 e publicado em Almeida, J.; Froehlich, J; Riedl, M., orgs. **Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável**. Santa Maria, FAPERGS/CNPq/CAPESI SETUR

SOARES, M.D.O.; BERGAMASCO, S. M. P. P.; FAGNANI, M.A. O "Polo Turístico do Circuito das Frutas": A experiência do Agroturismo em Louveira-SP. Trabalho apresentado no IV Congresso Internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável - Joinville - 2004. p. 3.

SOUZA, M & KLEIN, A. L. **Turismo e desenvolvimento rural**. in Souza, M. & Dolci, T.S. (Org.) **Turismo rural: fundamentos e reflexões**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2019.

TULIK, OLGA. Turismo e Desenvolvimento No Espaço Rural: Abordagens Conceituais e Tipologias. In **Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural**. Barueri, SP: Manole 2010. p. 9.

WEISSBACH, PAULO RICARDO MACHADO. **Turismo no Espaço Rural: ensaio de uma tipologia e outros conceitos**. Curitiba, PR: CRV, 2011. p. 40-41.

www.dicio.com.br/circuito (visitado em 07/12/2021)

<https://economia.uol.com.br/reportagens-especiais/agronegocio-vincolas-producao-de-vinhos-recorde/> (visitado em 07/10/2021)

<https://revistagloborural.globo.com/vida-na-fazenda/como-plantar/noticia/2018/04/como-plantar-figo.html> (visitado em 08/12/2021)

<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaSemSementes/Adubacao.htm> (visitado em 08/12/2021)

<https://turismo.jundiai.sp.gov.br/eventos/calendario-de-eventos-do-circuito-das-frutas/>
(visitado em 20/12/2021)