



Urubici - Assim que se chega a alguma das propriedades da Acolhida na Colônia, localizadas em sítios espalhados por 20 municípios do interior de Santa Catarina, os turistas costumam ser recepcionados com apertos de mão. Quem os recebe são membros de algumas das 120 famílias de pequenos agricultores catarinenses integrantes do programa focado no turismo de experiência.

Na sequência dos cumprimentos iniciais, os anfitriões convidam os hóspedes para entrar em suas próprias casas, onde a oferta inicial costuma ser uma bebida quente, normalmente café, chá ou chimarrão, à beira do fogão à lenha. Criada em 1999, a proposta torna-se alternativa tão ou mais hospitaleira do que aquela oferecida por hotéis quase sempre lotados no Estado — a exemplo do que se vê na Serra Catarinense desde março e que deve prolongar-se até quando houver frio —, já que cresce em número de participantes e, conseqüentemente, de adeptos ao agroturismo.

Depois de se conhecerem, acolhedor e acolhido conversam sobre o que a localidade tem a oferecer durante a estada — sempre respeitando a rotina de quem vive no campo. Há opções de passeios de trator pelo entorno da propriedade, cavalgadas, roteiros a serem percorridos de bicicletas, trilhas por cachoeiras, tirolesa que atravessa descampados, colheita de pinhão ou outras culturas. A programação também pode ser mais simples: alimentar os animais ou colher frutas do pé. Basta que o turista esteja disposto a conhecer o local a partir da vivência de quem é dali.

Entre as atividades, estão previstas pausas para recarregar as energias ao longo de todo o dia, mais especificamente com cafés da manhã, almoços e jantadas produzidos quase que totalmente com produtos extraídos da fazenda. No menu caseiro, é possível escolher leite ordenhado diretamente da vaca; queijo produzido do mesmo insumo; pão caseiro; arroz e feijão plantados e colhidos do quintal, de onde também vem todos os temperos; além da linguiça feita a partir da criação de porcos, que convivem com o gado e as aves que serão igualmente carneados para consumo próprio e de quem mais chegar.

A troca é mútua. Os hóspedes que optam por esse tipo de experiência — cunhada de slow travel pela ONG francesa Accueil Paysan, de onde veio a inspiração para o programa Acolhida na Colônia — também deixam as próprias vivências, além dos valores correspondentes às diárias, que variam entre R\$ 100 e R\$ 150 por pessoa e, geralmente, são em esquema de pensão completa (que inclui todas as refeições). Levam o conhecimento do campo, além dos produtos orgânicos adquiridos diretamente de quem produz, e também deixam os ensinamentos da cidade. Ao final da estadia, não há mais distinção entre agricultor e turista: são amigos, que se despedem com um abraço capaz de expressar o desejo de um breve reencontro.

Vivência rural aliada à preservação da natureza

Quem se hospeda em alguma propriedade da Acolhida na Colônia, dificilmente sai dali para 'turistar', por mais que em alguns dos municípios existam pontos de interesse, como na Serra de Santa Catarina. Para quem procura essa proposta, o grande atrativo parece ser mesmo a convivência. A dona Valséria Kuhnen Ribeiro, 55, está acostumada à lida e também à conversa. Acorda antes das 7h da manhã para preparar o café da manhã dos visitantes e só vai dormir quando eles também deixam o espaço destinado ao refeitório e rumam para os quartos.

"A gente cansa um pouco, né? Mas tudo é gratificante. O serviço é bastante, mas a gente tá acostumado a fazer. O bom mesmo é o bate-papo. Eu proseio menos com o pessoal, porque eu trabalho na cozinha. A Vanessa e o Zé [filha e marido], na parte da hospedagem, eles têm mais tempo. Eles ficam livres para fazer esse trabalho, para recepcionar, mas aí depois que eu sirvo a janta é a hora que eu consigo prosear um pouco. Ou eles [hóspedes] levantam para a cozinha para prosear comigo. Já acostumei a fazer comida trocando ideia", conta dona Valsíria, que antes de ingressar no turismo, trabalhava como costureira na cidade.

A empresária de São Paulo, Cecília Battistuzzo, 57, é uma das turistas que aproveita a acolhida de Valsíria e de seu José Natalino Ribeiro, 56, que mantêm o sítio aberto para a vivência rural desde 2008. Em dois anos, já visitou três vezes a propriedade, desde que a prima de uma amiga indicou o local. Por mais que possa pagar, descarta o modelo tradicional de hospedagem, presente em cerca de 5 mil leitos em hotéis da região, para ter a hospitalidade do campo.

"As pessoas, o modus vivendi, e tudo o que eu aprendo aqui é realmente incrível. Hoje, eles já sabem do que eu gosto e tentam preparar. Eles fazem o possível para que eu me sinta em casa e, de fato, eu me sinto. Sempre que eu posso, eu dou uma escapada, nem que seja para ficar um dia. Já que a gente mora em São Paulo e a vida é bastante corrida", opina.

Para Cecília, outro grande atrativo é a mesa farta que vem do quintal dos agricultores. Por esse motivo, os proprietários cultivam uma relação que prima pela preservação do meio ambiente.

Afinal, é de onde tiram o próprio sustento, tanto pela agropecuária, quanto pelo agroturismo. A Pousada Encantos da Natureza, por exemplo, está assentada em um dos pontos de recarga do Aquífero Guarani — tanto que tem mais de 10 cachoeiras no entorno.

Consequentemente, já recebeu a visita de pesquisadores que ofereceram capacitações em torno das tecnologias sociais para gestão da água. O local também integra o projeto Araucária+, da Fundação Certi e da Fundação Boticário, que privilegia a produção de pinhão e erva-mate com menor impacto ambiental.

Experiência acessível, que empodera economicamente o agricultor

A vida da ex-agricultora Paulina Pickler Stange, 56, divide-se entre antes e depois do asfaltamento da SC-370, que liga Urubici a Braço do Norte. A empresária possui a pousada rural Lenha no Fogo às margens da rodovia estadual que, depois da pavimentação, fez aumentar em muito o movimento, segundo os moradores da comunidade Santa Tereza. À época, em 2010, o negócio era composto somente por um espaço onde, até hoje, é servido um café colonial. Até que a senhora conheceu a Acolhida na Colônia.

"A gente vai ficando mais velha, aí fica mais difícil trabalhar na roça, né? E aí a gente resolveu abrir o café e fomos aumentando aos poucos. Ela fez faculdade de administração e o professor sempre dizia que ia passar a estrada aqui e que não ia ter nenhum café, nenhuma parada para os turistas. Abrimos para 15 pessoas, mas hoje atendemos 40 e às vezes fica pequeno", conta a mulher.

Graças aos incentivos econômicos, a associação possibilitou-a receber turistas também para dormir — demanda latente em uma região que recebe pelo menos o triplo do número de leitos em visitantes a cada inverno.

"Com os empréstimos do programa e também do SC Rural, fui construindo um chalé a cada ano. Hoje são cinco e, aos finais de semana, estão sempre cheios. Nos feriados, então, nem se fala. Tudo isso faz com que hoje eu dê empregos. E também faz com que os filhos fiquem aqui, que é melhor do que um emprego na cidade", comemora Paulina, que cobra R\$ 180 pela diária para o casal, com café da manhã incluído.

Apesar do contorno mais sofisticado da propriedade, cuja cabana "presidencial" tem até banheira de hidromassagem com vista para uma floresta de araucária, a essência do programa é mantida por meio da hospitalidade. Paulina tem a própria casa ao lado das suítes que reserva para turistas de todo o país e até do mundo, como os que vêm com frequência da Noruega, como ela mesma conta, o que faz com que o convívio entre camponeses e turistas seja bastante próximo.

Vivência no campo é revalorizada

Quando decidiu receber turistas na própria casa, no Sítio Arroio da Serra, em Urubici, a agricultora Terezinha Israel de Souza, 60 anos, disse ao irmão que não ofereceria almoço, nem janta aos hóspedes. Preparava somente o café da manhã, porque acreditava que sua própria comida, que considera simples, não agradaria os visitantes. Em uma oportunidade ainda em 2009, quando não teve como escapar da pressão dos convidados que enxergavam ao mesmo tempo a horta de produtos orgânicos e o fogão à lenha, perguntou se o cardápio poderia ser arroz, feijão, paçoca de pinhão e carne ensopada. A resposta, em uníssono, foi afirmativa: "é claro, dona Terezinha, é isso que a gente quer comer aqui". Depois desse episódio, Terezinha nunca mais parou de cozinhar para quem chega à pousada rural e, quase que imediatamente, é seduzido pelo frescor e tempero dos alimentos.

"Descobri que o que a gente faz aqui tem valor, que as pessoas vêm até aqui para comer a comida daqui, viver o que é daqui", diz.

Atualmente responsável pela administração da propriedade, Dilmo Israel, 51 anos, endossa a percepção da irmã. Para o empresário, que deixou o sítio para viver no Centro de Urubici, o legado mais importante da Acolhida na Colônia consiste no aumento da autoestima entre aqueles que vivem no campo.

"O programa incute em nós a ideia de que o espaço que a gente tem é realmente legal, o tipo de comida que a gente faz é bom, e mostra que o estilo de vida é diferente, mas que tem valor, tanto que faz as pessoas virem. Muitas vezes, a gente se perguntava: mas quem vai vir para o mato? E aí quando começam a vir as pessoas de fora e dizer que estão aqui para comer o bolo de coração, que se fosse para comer pizza, comia do lado de casa, a gente começa a mudar a perspectiva", avalia.

Dilmo também valoriza o empoderamento, principalmente por meio do conhecimento adquirido a partir dos visitantes.

"A Acolhida mostrou que a gente tem um poder na mão, que devemos aproveitá-lo para receber as pessoas e trocar informações. Assim como nós também temos o que ensinar, eles também têm. Essa é a faculdade que a gente não conseguiu fazer. O programa preza por esse contato, por essa troca de experiências. É uma hospedagem de experiência", resume. **info:**

Gabriele Duarte

Legenda Foto:

Dilmo Israel do Sítio Arroio da Serra e Pousada Rural