



CADEIA PRODUTIVA DA JABUTICABA EM SABARÁ : ANÁLISE EXPLORATÓRIA

Trabalho desenvolvido em parceria com os gestores da Secretaria de Planejamento, Desenvolvimento e Gestão da Prefeitura Municipal de Sabará (MG), no âmbito da disciplina Laboratório de Gestão Pública, ministrada no Curso de Gestão Pública, no primeiro semestre de 2022.

Belo Horizonte

2022



Equipe Técnica:

Ana Clara de Souza Campos

Henrique Galvão Diniz

Tatiane Siqueira Brandão

Orientação:

Prof. Geralda Luiza de Miranda (Departamento de Ciência Política – FAFICH)

Belo Horizonte

2022

RESUMO

A cidade de Sabará, em Minas Gerais, vem se consolidando como referência na produção de jaboticabas, em função da relevância do Festival de Jaboticabas existente desde 1987. No entanto, o município não possui um diagnóstico da cadeia produtiva da jaboticaba, o que fragiliza a tomada de decisões destinadas ao seu fortalecimento e do tradicional festival. O presente trabalho busca contribuir para minimizar essa lacuna, respondendo à demanda feita pela Secretaria Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, da Prefeitura Municipal de Sabará. Trata-se de análise exploratória, na qual são identificadas as etapas da produção da jaboticaba em Sabará, mapeados os atores envolvidos na sua produção e na realização do Festival da Jaboticaba e, por fim, descrita a organização e configuração desse evento. As fontes das informações abrangem publicações diversas, documentos repassados pela Secretaria Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, da Prefeitura Municipal de Sabará e entrevista realizada com a presidência da Associação de Produtoras de Derivados de Jaboticaba de Sabará.

PALAVRAS-CHAVE: Cadeia produtiva da jaboticaba; Festival da Jaboticaba; Sabará.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1	Mapa de Sabara, destacando a proximidade com o município de Belo Horizonte.....	8
FIGURA 2	Jabuticaba utilizada na elaboração de seus produtos derivados.....	15
FIGURA 3	Visita aos pontos turísticos.....	26
GRÁFICO 1	Comercialização da jabuticaba em Sabará no ano de 2015....	15
GRÁFICO 2	Contribuição da produção de jabuticaba para a renda anual das famílias em Sabará no ano de 2015.....	16
GRÁFICO 3	Contribuição da ASPRODEJA.....	19
GRÁFICO 4	Faixa etária dos turistas que frequentam o Festival de Jabuticabas.....	23
GRÁFICO 5	Escolaridade dos turistas que frequentam o Festival de Jabuticabas.....	24
GRÁFICO 6	Divulgação do Festival da Jabuticaba.....	25
GRÁFICO 7	Quantidade de vezes em que os turistas estiveram em Sabará.....	25
GRÁFICO 8	Motivação para participar do Festival da Jabuticaba.....	27
QUADRO 1	Sugestões dos turistas para os próximos festivais.....	28

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLA

ASPRODEJAS	Associação de Produtoras de Derivados de Jabuticaba de Sabará
CAGED	Cadastro Geral de Empregados e Desempregados
EMATER-MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
IPHAN	Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IPTU	Imposto Predial e Territorial Urbano
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
RMBH	Região Metropolitana de Belo Horizonte
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	7
2	A CIDADE DE SABARÁ	8
3	A CADEIA PRODUTIVA DA JABUTICABA EM SABARÁ ...	10
3.1	A importância econômica e gastronômica da jabuticaba em Sabará..	10
3.1.1	<i>O “ouro negro” de Sabará</i>	11
3.2	Perfil dos produtores de jabuticaba de Sabará.....	15
3.3	A centralidade do Festival no Turismo realizado no município de Sabará.....	16
3.3.1	<i>Atores envolvidos na organização do Festival</i>	18
3.3.2	<i>A importância do Festival de Jabuticaba no Turismo realizado no município de Sabará</i>	21
4	CONCLUSÃO	29
5	REFERÊNCIAS	30
7	ANEXO - Roteiro de Entrevista	34

1. INTRODUÇÃO

O objeto da presente análise exploratória é a cadeia produtiva da jabuticaba no município de Sabará, em atendimento à demanda feita ao Programa Imersão no Campo de Públicas pela Secretaria de Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, da Prefeitura Municipal de Sabará. Foi desenvolvida no âmbito da disciplina de Laboratório de Gestão Pública, componente da grade curricular do curso de Gestão Pública da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

A jabuticaba é uma fruta que possui especificidades em seu cultivo que dificultam a formação de um pomar comercial, dessa maneira, o agrupamento das árvores frutíferas em uma única propriedade é raro. Além disso, a fruta se deteriora muito rapidamente, o que torna necessário o seu rápido processamento para o consumo pelos próprios produtores ou fins comerciais.

Nos últimos anos, a cidade de Sabará, em Minas Gerais, vem se consolidando como referência na produção da jabuticaba e de seus derivados, em função da relevância do Festival de Jabuticabas que existe desde 1987. Porém, o município não possui um diagnóstico da cadeia produtiva da jabuticaba sistematizado em seus arquivos, o que é um impeditivo para os estudos e tomadas de decisão envolvidas no âmbito da cadeia produtiva e do tradicional Festival.

Como antecipado, este trabalho consiste de uma análise exploratória, na qual são identificadas as etapas da produção da jabuticaba em Sabará, mapeados os atores envolvidos na sua produção e na realização do Festival da Jabuticaba e, por fim, descrita a organização e configuração desse evento. As fontes das informações abrangem publicações e informações secundárias. Essas informações foram repassadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, abrangendo dados de arquivo, e coletadas em uma entrevista semiestruturada com a presidente da Associação de Produtoras de Derivados de Jabuticaba de Sabará – ASPRODEJAS¹.

O trabalho está organizado em dois capítulos: no primeiro, é apresentada a história da cidade de Sabará; no segundo, são descritas a cadeia produtiva da jabuticaba e o Festival da Jabuticaba, destacando-se, em ambos, os atores e processos envolvidos.

¹ O questionário enviado à presidência da ASPRODEJAS compõe o Apêndice. Agradecemos a gentileza e disponibilidade da senhora Elizabeth Antônia Braga em contribuir com a pesquisa.

2. A CIDADE DE SABARÁ

Sabar  um município pertencente ao estado de Minas Gerais, localizado na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), a cerca de 15 quilmetros da capital. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 2021, a cidade possui uma populao estimada em 137.877 habitantes; está situada a 804 metros de altitude; seus biomas predominantes são o cerrado e a mata atlântica; e possui uma área de 315 quilmetros quadrados.  constituída pelos distritos de Carvalho de Brito, Ravena e Mestre Caetano, além do distrito sede.

Figura 1: Imagem de Sabará e outros municípios da RMBH.



Fonte: Agência, 2010.

De acordo com dados do IBGE, o município de Sabará tem papel relevante na economia da RMBH, possuindo mercado de trabalho nos seguintes eixos: serviços, indústria de transformao, comércio, administrao pública e extrao mineral. De acordo com o Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), até abril de 2022, possuía 17.227 trabalhadores assalariados. Os setores que mais empregam são pela ordem:

Serviços (7.300), Indústria de Transformação (5.600), Comércio (3.252), Construção (984) e Agropecuária (91). De acordo com o IBGE, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) é de 0,731. De acordo com Vieira e Ferreira (2013),

Sabará foi o primeiro povoamento de Minas Gerais, onde surgiu o Curral Del Rei que posteriormente originaria a capital Belo Horizonte. A sua história tem raízes nos primórdios da colonização do Brasil e está intimamente ligada à lenda da serra resplandecente, existente na região do Sabarabuçu, de limites imprecisos (SABARÁ. MG, 2010 *apud* Vieira e Ferreira, 2013, p.11).

O município teve grande importância no período colonial, tendo sido o que mais encaminhou ouro à Coroa Portuguesa, e sua história tornou a cidade uma ilustração do que veio a ser o estado de Minas Gerais: um dos destinos essenciais no circuito turístico do ouro. Na cidade, é possível reviver o passado do Brasil Colônia através da arquitetura barroca de suas igrejas, minas escondidas em suas montanhas e instrumentos utilizados no garimpo e mineração. Entretanto, a riqueza de Sabará não se limita ao metal precioso dourado; ela também é caracterizada pelo que os moradores denominam ‘ouro negro’, a jabuticaba.

A relação da jabuticaba com o município de Sabará também vem desde o período colonial, em que a escassez de alimentos impulsionou a diversificação de sua produção. Naquela época (por volta do século XVII), foram criadas, na região, diferentes receitas culinárias utilizando a jabuticaba, devido à sua abundância local. Outro fator, de ocorrência bem mais recente, que promoveu a produção dos derivados dessa fruta é o “aluguel” a turistas de pés de jabuticaba nos quintais das residências da cidade. Entretanto, a degradação do meio ambiente pelos turistas fez com que as famílias optassem por conservar as jabuticabeiras e voltassem seus esforços para a produção de receitas com o objetivo de complementar o orçamento mensal. A tradição do aluguel permanece, porém, em menor escala, principalmente durante o Festival de Jabuticabas.

3. A CADEIA PRODUTIVA DA JABUTICABA EM SABARÁ

Neste capítulo, são apresentados os principais parâmetros da cadeia produtiva da jabuticaba em Sabará. Na primeira seção, são sintetizadas informações sobre a fruta e sua importância econômica e gastronômica; na segunda seção, o foco é colocado no perfil dos produtores de jabuticaba de Sabará; por fim, na última seção, é destacada a centralidade do Festival de Jabuticabas no Município de Sabará.

3.1. A importância gastronômica da jabuticaba e sua relevância econômica em Sabará

A jabuticaba é um fruto muito versátil uma vez que pode ser consumida *in natura* ou após processada na forma de seus derivados. Ademais, a fruta também possui potencial farmacêutico e cosmético. Entretanto, segundo Brunini *et al.* (2008), a jabuticaba “tem seu comércio limitado devido a sua alta perecibilidade, que não somente reduz a quantidade produzida como também compromete a qualidade, principalmente o aspecto externo” (p. 1). Isto ocorre porque a jabuticaba sofre intensa perda de água, o que provoca murchamento e enrugamento, além de deterioração e fermentação da polpa, entre dois e três dias após a colheita. Nesse sentido, para o consumo da jabuticaba além de seu período *in natura*, faz-se necessário seu processamento, que pode ser realizado de forma familiar, em indústrias ou agroindústrias.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2021), “a agroindústria é o ambiente físico equipado e preparado onde um conjunto de atividades relacionadas à transformação de matérias-primas agropecuárias provenientes da agricultura, pecuária, aquicultura ou silvicultura são realizadas de forma sistemática.” Segundo Sulzbacher (2009), a agroindústria está ligada ao moderno, devido às normas referentes à infraestrutura e equipamentos, mas também está relacionada ao âmbito cultural, uma vez que realiza o processamento de insumos agropecuários presentes no espaço brasileiro. Dessa forma, em seu sentido mais amplo, a agroindústria é responsável por todas as etapas do processamento, desde a produção

até o processo de transformação e distribuição do derivado obtido. No caso da jabuticaba, que possui alta perecibilidade, a transformação do fruto em licores, geleias, compotas e outros derivados é desejável, de modo a aproveitar a safra e aumentar o tempo de consumo da fruta.

De acordo com Pelinski (2009, p. 1) “a agroindústria nasce como uma das alternativas para agregar valor aos produtos rurais, à mão-de-obra rural e como meio para o desenvolvimento sustentável, tendo na ordem econômica e social suas principais motivações” (p. 1). Assim, a agroindústria se apresenta como estratégia produtiva ideal em locais em que o processamento de insumos agropecuários é marcado pela cultura, porém, o cenário da produção não é sistematizado ou lucrativo para os produtores.

3.2. O “ouro negro” de Sabará

A jabuticabeira é uma espécie nativa importante no Brasil, "que passou a ser apreciada não só nos limites de quintais e pomares domésticos, mas já pode ser encontrada em pomares comerciais, projetos de paisagismo e em vários países com clima tropical e subtropical” (SILVA *et al.*, 2019, p.1). A relação da cidade mineira com o fruto é tão grande que um dos tipos de maior expressão da espécie *Plinia Jaboticaba* recebeu o nome de Sabará.

O plantio da jabuticabeira é feito a partir das sementes, porém, pode demorar de oito a 15 anos para a planta entrar em produção. Após o início de sua produção, a jabuticabeira pode produzir entre 200 a 1.000 kg de frutos por ano. Ainda não foram descobertas novas formas de realizar o plantio da jabuticabeira, em que a planta seja capaz de produzir mais rápido e com a mesma qualidade; por exemplo, por meio de estaquia, as plantas não se tornam tão produtivas quanto por meio do plantio com as sementes. Assim, apesar de a jabuticabeira ser uma planta com alta produtividade e seu fruto ser bastante aproveitado, as especificidades de seu cultivo dificultam a formação de um pomar comercial.

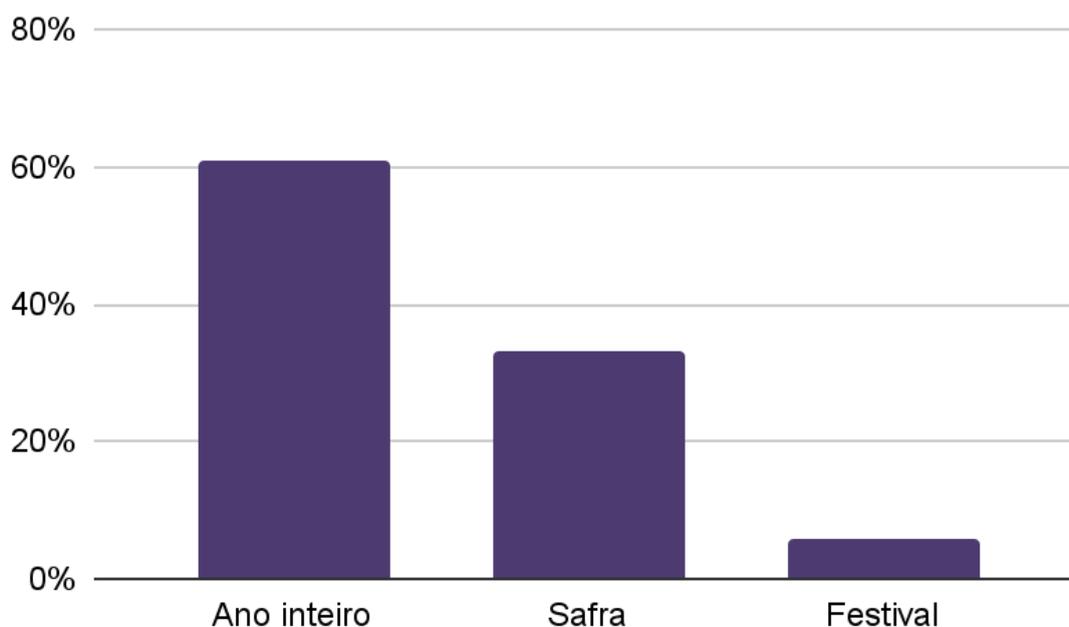
A colheita da jabuticaba se dá de 30 a 45 dias após a florada, que pode ocorrer em diferentes épocas do ano, de acordo com a região em que for cultivada. Na cidade de Sabará, é habitual que a safra ocorra entre outubro e dezembro.

A jabuticaba é uma fruta pequena e redonda, podendo chegar a cinco gramas. A maioria das espécies, quando madura, possui casca preta ou roxa e polpa esbranquiçada. Segundo Brunini *et al.* (2004), “A jabuticaba é nativa do Brasil, originária do Centro-Sul, podendo ser encontrada desde o Estado do Pará até o Rio Grande do Sul, mas é nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo que ocorrem as maiores produções.” (p.1). Quanto à árvore, “possui tronco de madeira resistente, que pode ser utilizado no preparo de vigas, esteios, dormentes e obras internas.” (PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ, 2008, p. 33). Existe grande variedade de espécies da árvore, sendo a ‘sabará’ uma das mais conhecidas, caracterizada pela produção precoce, numerosa e com frutos pequenos. Tratando-se de nutrientes, conforme Vieira e Ferreira (2013), “a polpa contém ferro, fósforo e vitamina C, niacina, vitamina do Complexo B, também destaca-se a antocianina: poderosa substância com princípio antioxidante, que ajuda no combate aos radicais livres, ligados ao câncer e envelhecimento (sic.)” (p. 13). Isto mostra que a importância da jabuticaba se apresenta para além do aspecto econômico, destacando-se no campo nutricional.

A importância da fruta na cultura e economia de Sabará é tamanha que, no ano de 1982, foi promulgada a Lei nº 146/82, com intuito de dar incentivos fiscais aos moradores que possuem pés de jabuticaba em suas residências. Sendo assim, a lei prevê que seja concedido um desconto variável de 5% a 25% no Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) para propriedades que possuem jabuticabeiras. Segundo o artigo 4º dessa lei, o pré-requisito para adquirir o subsídio é que a “árvore deverá ter um caule cujo diâmetro mínimo será de 5 cm (cinco centímetros)”. Nesse sentido, o incentivo fiscal varia de acordo com a quantidade de árvores existentes em cada domicílio, podendo chegar no abatimento de até 25% do imposto em residências que possuem cinco ou mais árvores. Porém, segundo o site Jusbrasil, apenas 468 dos mais de 39 mil imóveis com lançamento de IPTU da cidade tiveram dedução no IPTU, em 2010. Acredita-se que, após ampla divulgação da lei por volta do ano de 2011, houve crescimento nesse número. Os moradores podem pedir o desconto a qualquer momento, e a Prefeitura Municipal de Sabará faz uma vistoria nos imóveis para checar o cumprimento dos requisitos e calcular o desconto.

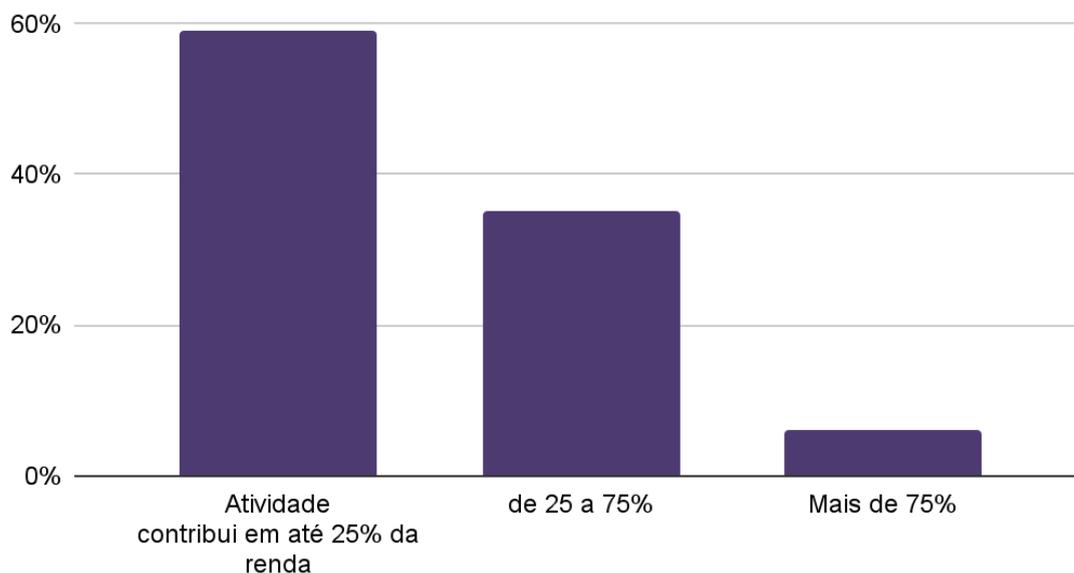
Em Sabará, a venda da fruta e derivados dá-se principalmente no Festival de Jabuticabas. Entretanto, dados levantados por Neves (2016, p. 7), por meio de entrevista com as produtoras associadas à Associação de Produtoras de Derivados de Jabuticaba de Sabará – ASPRODEJAS e reproduzidas no Gráfico 1, indicam que 61% das produtoras comercializam seus produtos o ano inteiro, 33% delas o fazem na época das safras, e 6% têm suas vendas restritas ao festival. Ainda segundo Neves (2016, p. 7), com relação à contribuição da atividade à renda anual das famílias, os dados apresentados no Gráfico 2 indicam que 58,82% das produtoras têm a atividade como complemento de até 25% da renda; para 35,29%, esse complemento vai de 25% a 75%; e, para 6%, essa contribuição é acima de 75%.

Gráfico 1: Comercialização da jabuticaba em Sabará (2015).



Fonte: Neves, 2016, p.7. Elaboração própria.

Gráfico 2: Contribuição da produção de jabuticaba para a renda anual das famílias em Sabará (2015).



Fonte: Neves, 2016, p. 7. Elaboração própria.

Os derivados da jabuticaba da cidade foram certificados com o selo de Indicação Geográfica (IG) na categoria Indicação de Procedência (IP), pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no ano de 2018. Regulamentado no Brasil pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996). Conforme informado no portal do MAPA,

O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). (MAPA, 2022).

Assim, o IG remete ao local e a forma de fabricação de produtos, o que permite que o consumidor tenha ciência de sua qualidade, além de valorizar a cultura local e fomentar atividades turísticas. Mais especificamente, a Indicação de Procedência (IP) designa a

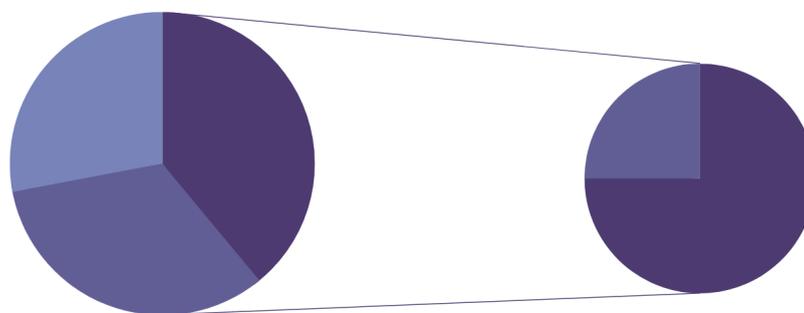
localidade (país, cidade, região, localidade) que seja reconhecido como centro de produção, extração e/ou fabricação de determinado produto ou prestação de serviços.

A Indicação Geográfica (IG) de Sabará está restrita aos produtores que comprovam a produção dentro das coordenadas do município (19°53'11"S, 43°48'24"W). Os produtos que podem utilizar o selo IG são: licor de jabuticaba, geleia de jabuticaba, molho de jabuticaba, casca de jabuticaba cristalizada e compota de jabuticaba.

3.3. Perfil dos produtores de jabuticaba de Sabará

Em Sabará, para a produção dos derivados da jabuticaba, é utilizado o fruto colhido tanto em área urbana quanto em área rural. Segundo o Censo Agrário de 2017, existe, em Sabará, apenas um estabelecimento com mais de 50 pés de jabuticabas, e nenhum produtor recebe auxílio técnico. Assim, estima-se que os produtores têm, em média, de três a cinco árvores da fruta no quintal de casa. Na Figura 2, elaborada com base em dados apresentados por Neves (2016, p. 6), observa-se que 38,89% das produtoras produzem 100% da jabuticaba utilizada na elaboração de seus derivados e, das que não produzem toda a jabuticaba utilizada, 33,33% complementam a sua produção e 27,77% adquirem toda a matéria-prima. Quando a jabuticaba é proveniente de terceiros, 75% das produtoras compram de outros produtores, e 25% recebem doações.

Figura 2: Jabuticaba utilizada na elaboração de seus produtos derivados.



Fonte: Neves, 2016, p. 7. Elaboração própria.

É importante destacar que apenas associados da ASPRODEJAS podem expor seus produtos no Festival da Jabuticaba. De acordo com entrevista realizada por Vieira e Ferreira (2013), 60% das mulheres que são associadas se sentem importantes, pois, entendem que a renda gerada pela produção relacionada à jabuticaba contribui para o sustento da família gerando uma renda mensal. As outras 40% se sentem motivadas, pois, aproveitam a produção da fruta, além de valorizar a herança cultural das receitas herdadas pelos familiares.

3.4. A centralidade do Festival da Jabuticaba no turismo realizado no município de Sabará

Criado em 1987, pela ação conjunta entre prefeitura e moradores locais, e considerado Patrimônio Imaterial do Município desde 2008, com respaldo legal pela Lei nº 2.079/2008, o Festival da Jabuticaba ocorre anualmente, desde sua criação, entre os meses de outubro e dezembro, meses que correspondem ao período de colheita da fruta na região. A realização do festival tem como intuito promover a venda da jabuticaba, assim como de seus derivados, e incentivar a produção gastronômica criativa da fruta e a interação cultural entre moradores locais e turistas. Além disso, o festival é entendido como uma celebração que reafirma a identidade e a cultura locais por meio da tradição gastronômica.

O Patrimônio Cultural se caracteriza como uma representação da história cultural de uma população. De acordo com o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), esse tipo de patrimônio é composto por uma série de saberes, modos de fazer e expressões que remetem à história, à memória, bem como à identidade de um povo. Assim, o reconhecimento do Festival da Jabuticaba como Patrimônio Imaterial do Município de Sabará ressalta a importância cultural que esse evento carrega em razão de manifestar a história e os saberes da comunidade local. Destaca-se ainda que o tombamento do festival como Patrimônio Imaterial garante a preservação das características da festividade, bem como o estímulo à sua realização e permanência. Conforme destacado pela Prefeitura Municipal de Sabará: “O Festival da Jabuticaba não

pode ser concebido sem a presença dos pratos derivados da jabuticaba, o que liga a celebração aos saberes que compõem o preparo das receitas tradicionais sabarenses” (PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ, 2008, p. 36). Para Munaier (2015),

O Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural e Natural achou por bem conceder o registro como uma celebração típica do povo sabarense. O Festival da Jabuticaba é também a primeira inscrição no livro das celebrações, que é um dos livros de registro do Patrimônio Cultural de Sabará. (MUNAIER, 2015, p. 67).

O festival esteve inicialmente localizado na Praça Santa Rita, com algumas barracas comercializando a venda da fruta *in natura* e seus derivados ao longo da rua Dom Pedro II. Com sua popularização, houve diversas mudanças no local do evento, até ele se estabelecer na Praça de Esportes. No entanto, ainda conforme a Prefeitura Municipal de Sabará, “apesar da realização do Festival da Jabuticaba ocorrer em um local físico específico, sua natureza imaterial o impede de ocupar apenas um território demarcado, o que provoca a mobilização de grande parte da área central do município” (PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ, 2008, p. 64).

A tradicional prática de aluguel das jabuticabeiras e as atrações musicais fazem parte dos atrativos do evento. Além disso, existe o concurso de melhor prato e apresentações culturais. O “Cozinha Show”, em que os *chefs* preparam os pratos enquanto os turistas assistem, e o “Cozinha Solidária”, em que são servidos um prato e uma sobremesa para pessoas em situação de vulnerabilidade social, também fazem parte da programação do Festival. No último dia do evento, a Comissão Julgadora, formada por profissionais da Prefeitura, experimenta e analisa as geleias e licores de todos os produtores, a fim de eleger e premiar os melhores de cada um deles.

Atualmente, o Festival da Jabuticaba é o maior evento da cidade, atraindo turistas de diversos locais do país, gerando emprego e renda para a população local. Segundo dados da Secretaria Municipal de Turismo, estima-se que, no ano de 2019, ano que antecedeu a pandemia, o evento tenha movimentado mais de cinco milhões de reais e contou com a participação de cerca de 130 mil pessoas.

Durante os primeiros 20 anos de realização do Festival da Jabuticaba, os principais derivados produzidos e comercializados foram geleias (doce, salgada e apimentada),

vinhos, licores, cachaças, bombons, trufas, cascas de jabuticaba cristalizadas e compotas com as cascas da fruta, queijos, biscoitos, bolos e tortas, ketchup, entre outros.

Em sua 34ª edição, no ano de 2020, devido a pandemia da Covid-19, o festival ocorreu de forma virtual. Em 2021, ainda em cenário pandêmico, a festa ocorreu com restrição do número de turistas, sendo necessário que os visitantes obtivessem o ingresso, de forma gratuita, pelo site Sympla. A edição de 2021, a mais recente do festival, conforme expresso no site oficial do festival,

(...) contou com 52 expositores, 22 stands de produtos derivados da fruta, seis stands de gastronomia, 21 barracas de frutas in natura, três produtores de mudas da jabuticabeira, 16 atrações artísticas e uma cultural com a apresentação da Guarda de Congo Real de Nossa Senhora do Rosário.

3.4.1 Atores envolvidos na organização do Festival

Atualmente, estão envolvidos na organização do festival a Prefeitura Municipal de Sabará, a ASPRODEJAS e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - Emater-MG.

A ASPRODEJAS é uma instituição sem fins lucrativos, fundada em 2008, composta majoritariamente por mulheres residentes em Sabará que produzem derivados da jabuticaba para a venda e exposição, especialmente durante os dias do Festival. Segundo informado pela senhora Elizabeth Antônia Braga, presidente da associação, em entrevista concedida à equipe, “a ASPRODEJAS surgiu com o propósito de apoiar, divulgar e valorizar a cultura sabarense expondo suas tradições, buscando qualificação, emprego e renda para as produtoras de jabuticaba. Desde o ano de sua fundação, a Associação, em parceria com a Prefeitura Municipal de Sabará, trabalha para o sucesso do evento, que vem crescendo a cada ano, gerando emprego e renda para a população local”

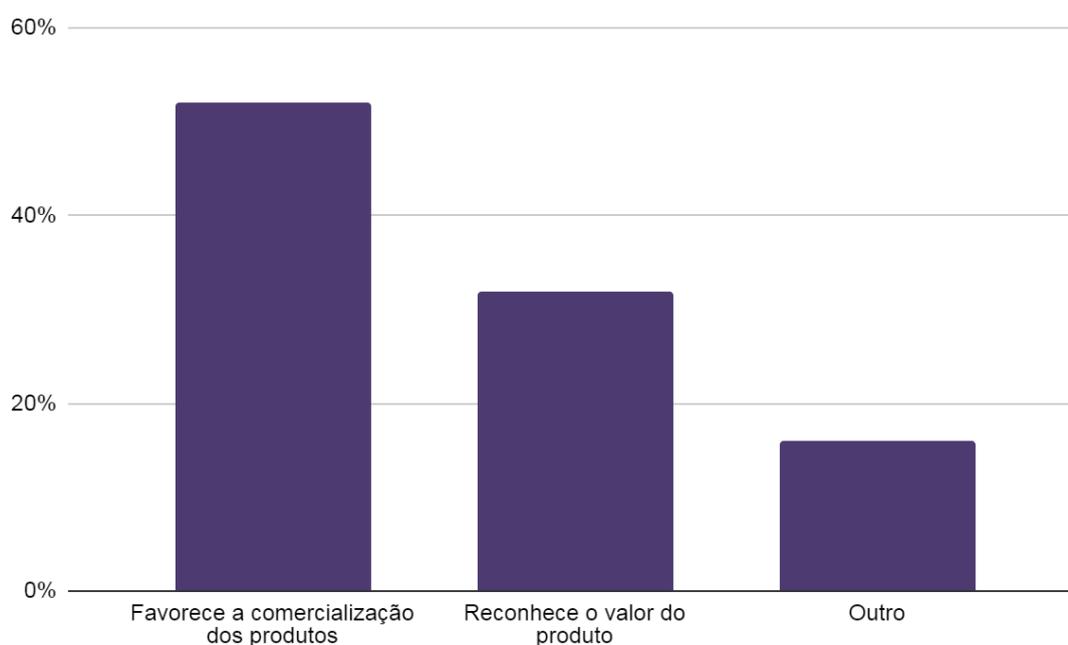
A ASPRODEJAS possui a seguinte estrutura administrativa: Presidente, Vice Presidente, 1º Tesoureira, 2º Tesoureira, 1º Secretária e 2º Secretária, além do Conselho Fiscal que é composto por seis associadas. A associação se mantém com a renda arrecadada dos associados, além de recursos advindos de patrocinadores. Cada associado contribui com uma taxa de R\$100,00 por mês. Atualmente, há um total de 26 associados. Porém, a associação ainda não possui sede própria.

Ainda conforme informado pela senhora Elizabeth, em dezembro de 2021, foi elaborado pela ASPRODEJAS um projeto cultural com o intuito de captar recursos advindos da Lei Rouanet. O projeto foi aprovado, mas ainda não houve liberação do recurso.

Destaca-se, por fim, que, durante o Festival de Jaboticabas, a ASPRODEJAS está encarregada de promover as seguintes premiações: “melhor geleia”, “melhor licor” e “melhor produto inovação”. A premiação é acompanhada por chefes de cozinhas renomadas, em parceria com a Emater.

O Gráfico 3 apresenta a contribuição da ASPRODEJAS, de acordo com a entrevista realizada por Vieira e Ferreira (2013):

Gráfico 3: Contribuição da ASPRODEJAS



Fonte: Reproduzido de Vieira e Ferreira, 2013, p. 21.

O segundo ator envolvido na organização do festival é a Emater-MG, vinculada à Secretaria de Agricultura do Governo de Minas Gerais. A autarquia atende produtores rurais, sendo a maior parte agricultores familiares, que são beneficiados pelo serviço de assistência técnica e extensão rural. A Emater está presente em 94% dos municípios do estado de Minas Gerais. No âmbito da cadeia produtiva da jaboticaba, a empresa assiste a 25 produtores da fruta, principalmente nos meses próximos ao Festival da Jaboticaba.

A eles, são oferecidos cursos de processamento, produção de vinho da jabuticaba, práticas de manipulação e rotulagem.

O terceiro ator envolvido no festival é a Prefeitura Municipal de Sabará, mais especificamente, a Secretaria de Turismo, que é responsável por sua organização, encaminhando as providências a outras secretarias. As secretarias envolvidas são:

- Secretaria de Obras: responsável pela instalação dos sistemas de energia elétrica, de boquilhas com lâmpadas e tomadas nas barracas. A secretaria também é responsável pelo isolamento do trânsito, instalação de plantão de assistência aos sistemas elétrico e hidráulico, montagem e desmontagem das barracas e elaboração de placas de identificação das barracas;
- Secretaria de Meio Ambiente: responsável pelo sistema de limpeza interna e externa da Praça de Esportes e pela distribuição de coletores de lixo na parte interna da Praça. Além disso, a secretaria é responsável pela pintura de meios-fios próximos ao local do Festival e distribuição de folhetos sobre preservação do meio-ambiente.
- Secretaria da Fazenda: responsável pela fiscalização da presença de ambulantes após a Ponte do Rochedo, onde é proibida, pelo recebimento das taxas de barracas participantes e por pagamentos diversos;
- Secretaria da Saúde: é responsável pela disponibilização de ambulâncias e profissionais da saúde no local do evento;
- Núcleo de Comunicação: responsável pela divulgação do evento, pelo recebimento da imprensa, distribuição de *Press kits* e cobertura fotográfica e audiovisual;
- Gabinete: responsável pela solicitação à Polícia Militar de Minas Gerais de policiamento no local.

Para a realização do Festival, a Prefeitura é responsável pela inscrição dos produtores e redistribuição dos recursos, conforme segue: “produtores dos artigos derivados da jabuticaba, interessados em participar do Festival da Jabuticaba fazem sua inscrição junto à Prefeitura e pagam uma taxa simbólica por seu stand, que apresenta uma

estrutura física padronizada, de 9m² (PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ, 2008, p.43). A Prefeitura também realiza o repasse de 20% da renda para as produtoras e expositoras, além de contribuir com parte do aluguel das barracas.

Dessa forma, a parceria entre esses três atores garante a realização do evento de forma satisfatória e integrada. A seguir, analisaremos a importância do Festival de Jaboticaba para atração de turistas e visitantes no município de Sabará.

3.4.2 A importância do Festival de Jaboticaba no Turismo realizado no município de Sabará

Em Sabará, observa-se que o turismo ocorre durante todo o ano e, como atrativos, há um vasto calendário de eventos, no qual se destacam o carnaval, o Festival de Ora-Pro-Nobis e o Festival de Jaboticaba. Conforme Munaier (2015), o restante do ano conta com alguns eventos gastronômicos, mas, em sua maioria, a cultura do município corre por conta dos eventos e festividades religiosas (MUNAIER, 2015). Dentre os atrativos turísticos da cidade mineira, destacam-se também os casarões, igrejas, chafarizes e praças. Justificados pelos seus pontos turísticos, os segmentos de maior expressão no município são o turismo cultural, histórico, religioso e ecoturismo. No que se refere à jaboticaba, as modalidades de turismo são classificadas como Turismo de Experiência e Turismo Cultural:

Conforme o Sebrae, a modalidade Turismo de Experiência consiste na interação real entre o turista e o local visitado, conforme segue:

É uma maneira de atingir o consumidor de forma mais emocional, por meio de experiências que geralmente são organizadas para aquele fim. A ideia é estimular vivências e o engajamento em comunidades locais que geram aprendizados significativos e memoráveis (SEBRAE, 2015).

Como exemplo de turismo de experiência, pode-se considerar a experiência de alugar um pé de jaboticaba. Outros exemplos, que podem, inclusive, serem reproduzidos em Sabará, são os passeios pelas vinícolas na Serra Gaúcha, semelhante à Venda Nova do Imigrante, em que os visitantes participam de atividades como amassar a uva com os pés e a colheita direta do pé.

O Turismo Cultural é definido pelo Ministério do Turismo como:

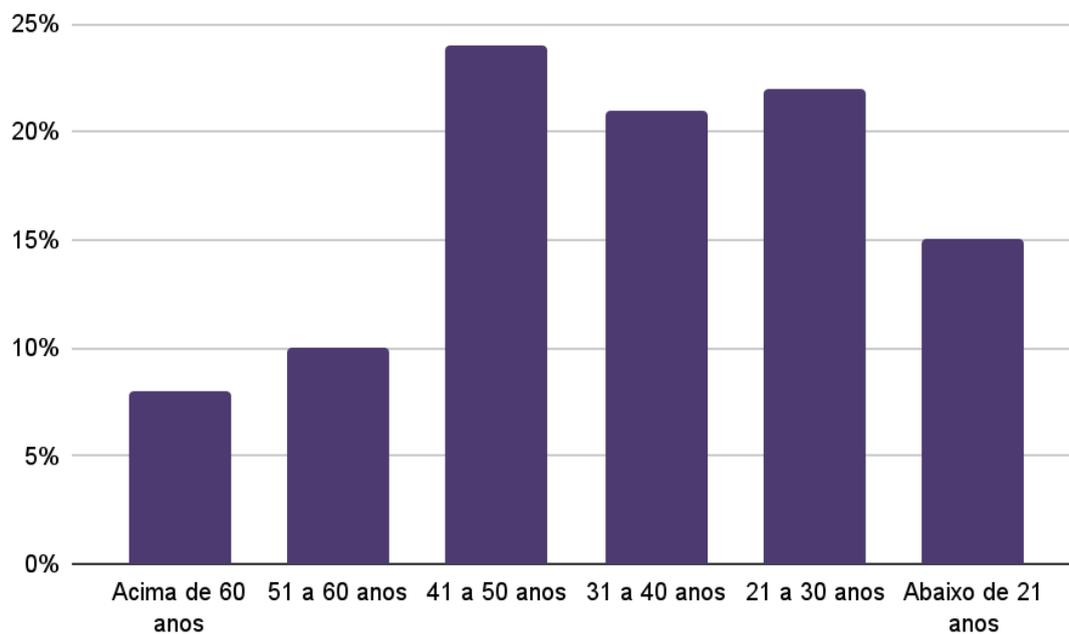
Atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010).

Como submodalidade do Turismo Cultural, destaca-se o Turismo Gastronômico, em que o objetivo principal é o consumo de comidas e bebidas que valorizam a história, a cultura e o meio ambiente local. Para além do prato culinário, os turistas buscam experiências que os aproximem, de maneira íntima, das vivências do destino em questão. Sendo assim, a identidade regional, os saberes e o modo de fazer pertencentes a determinada cultura são valorizados. A gastronomia aparece como um dos principais pilares da cadeia produtiva da jabuticaba de Sabará, como visto anteriormente, e garantiu à cidade o selo IG, que aparece como expoente a enquadrar o município como Economia Criativa.

Observa-se que a produção de eventos para aquecer o setor do turismo é o foco da Prefeitura Municipal de Sabará, atingindo quase a totalidade da verba direcionada à pasta Turismo e Cultura. Em 2015, apenas com o carnaval, gastou-se aproximadamente três milhões de reais. Vale ressaltar que os eventos trazem retornos financeiros à cidade. Sendo um dos carros chefes no calendário de festividades, o Festival da Jabuticaba, tem levado o município a atingir a pontuação máxima no Imposto de Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), conforme a regulamentação dada pela Lei nº 18.030, de 12 de janeiro de 2009. O festival traz milhares de turistas, além da concentração da festa, os estabelecimentos também comercializam itens referentes à fruta, bem como itens comuns.

Com base nas pesquisas realizadas pela Prefeitura Municipal de Sabará, em 2012, o Gráfico 4 traz as seguintes informações sobre a idade dos turistas: 24% dos turistas que participaram do festival naquele ano possuíam idade entre 41 e 50 anos; 21%, entre 31 a 40 anos; 22%, de 21 a 30 anos; 15%, abaixo de 21 anos; e 10% possuíam idade entre 51 e 60 anos. Os 18% restantes possuíam idade acima de 60 anos.

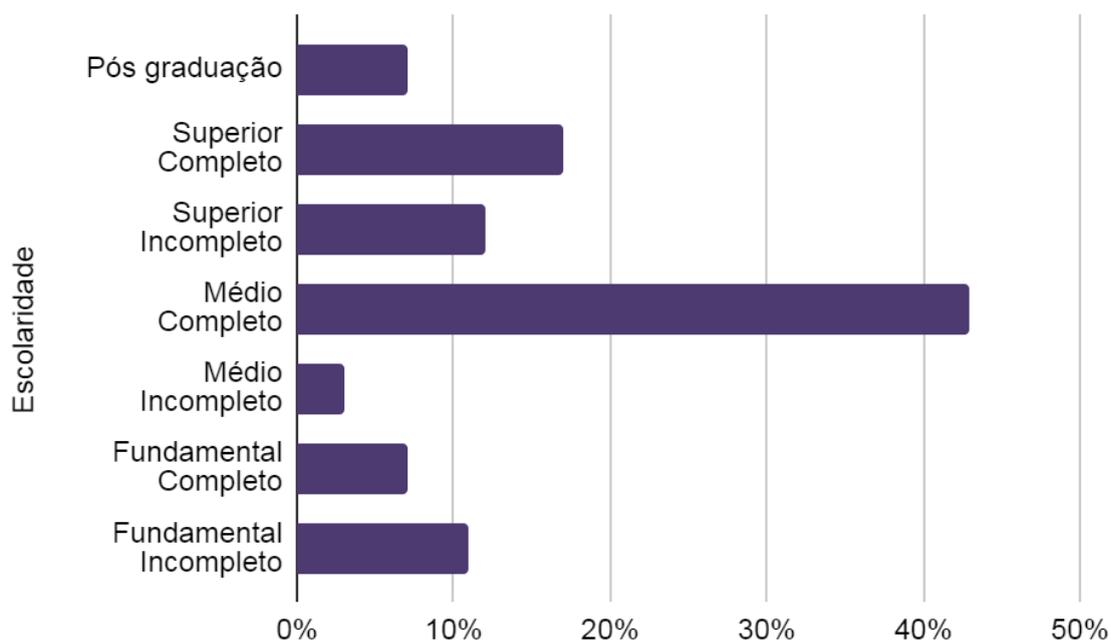
Gráfico 4: Faixa etária dos turistas que frequentam o Festival de Jabuticabas.



Fonte: Prefeitura Municipal de Sabará, 2012. Elaboração própria.

Tratando-se da escolaridade, o Gráfico 5 mostra que grande parcela dos turistas possui ensino médio completo, outra parcela divide-se entre superior completo e incompleto.

Gráfico 5: Escolaridade dos turistas que frequentam o Festival de Jabuticabas.



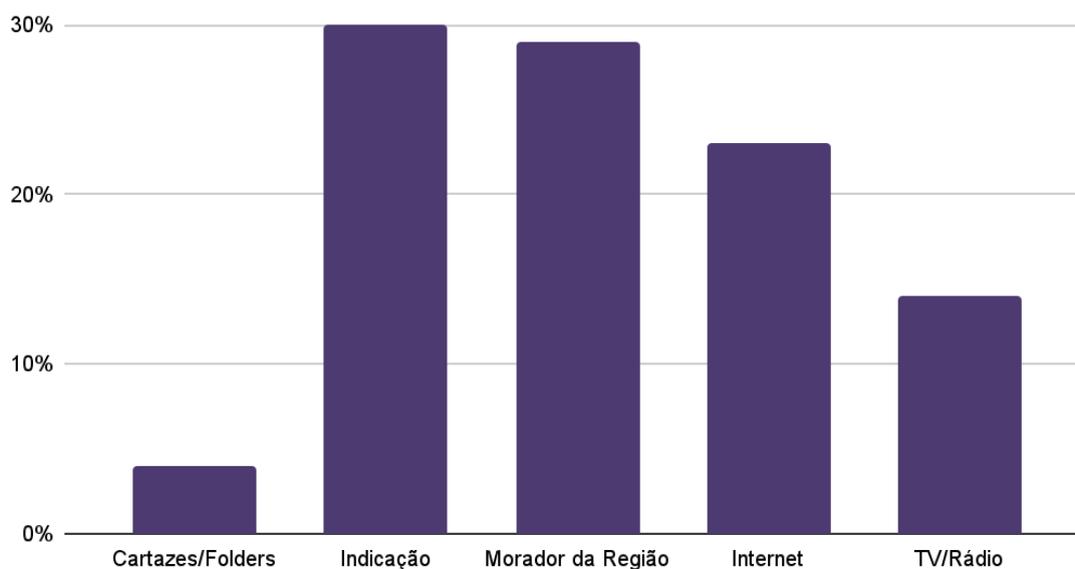
Fonte: Prefeitura Municipal de Sabará, 2012. Elaboração própria.

Quanto ao local de origem dos visitantes, o Gráfico 5 indica que, em relação ao estado brasileiro, 96% são de Minas Gerais; 2%, de São Paulo; 1%, do Rio Grande do Norte; e 1%, da Bahia. Sobre as cidades, 35% deles são de Sabará; 44%, de Belo Horizonte, Contagem, Ibirité e Betim, todas com 3%.

O Gráfico 6 traz o número de visitas feitas pelos entrevistados: excluídos 36% que são moradores da cidade; 22% dos entrevistados visitaram pela primeira vez Sabará; 21%, de 2 a 4 vezes; 4%, entre 5 e 7 vezes; e 17%, mais de 7 vezes.

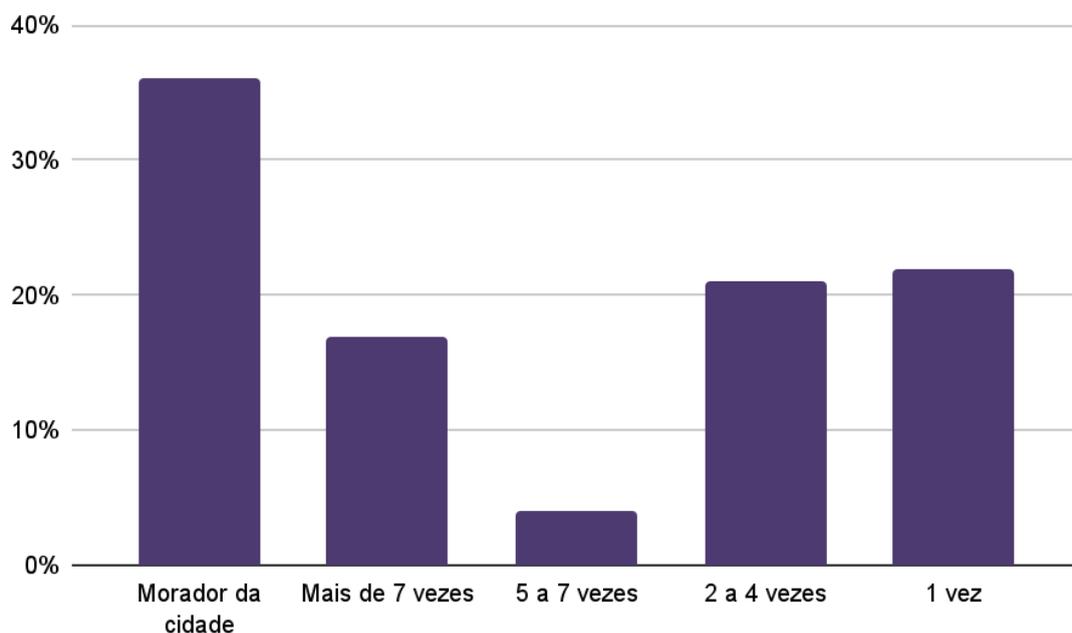
O Gráfico 7 mostra a fonte da informação sobre o Festival: excluídos 29% que eram moradores da região; 4% dos turistas obtiveram a informação em cartazes/folders, 30%, por conhecidos, 23%, por meio da internet; e 14%, pelo rádio.

Gráfico 6: Divulgação do Festival de Jabuticabas.



Fonte: Prefeitura Municipal de Sabará, 2012. Elaboração própria.

Gráfico 7: Quantidade de vezes em que os turistas estiveram em Sabará.

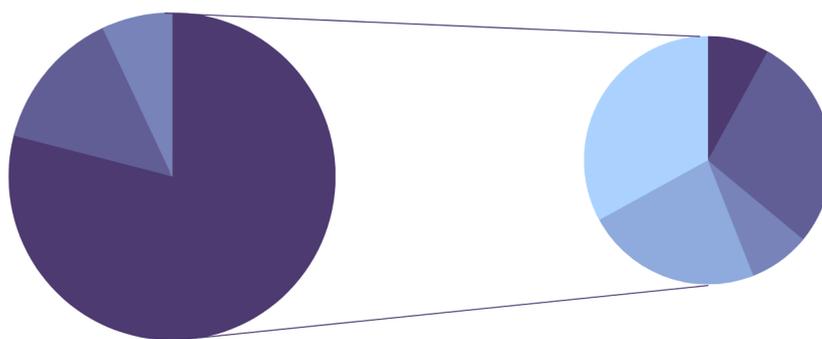


Fonte: Prefeitura Municipal de Sabará, 2012. Elaboração própria.

Em entrevista com os turistas, feita por Vieira e Ferreira (2013) verificaram que, como mostra a Figura 3, 79% deles foram a algum outro ponto turístico além do Festival,

sendo que 23% visitaram igrejas; 8%, o Museu do Ouro; 28%, o Centro Histórico, e 33% foram em todos esses locais.

Figura 3: Visita aos pontos turísticos.

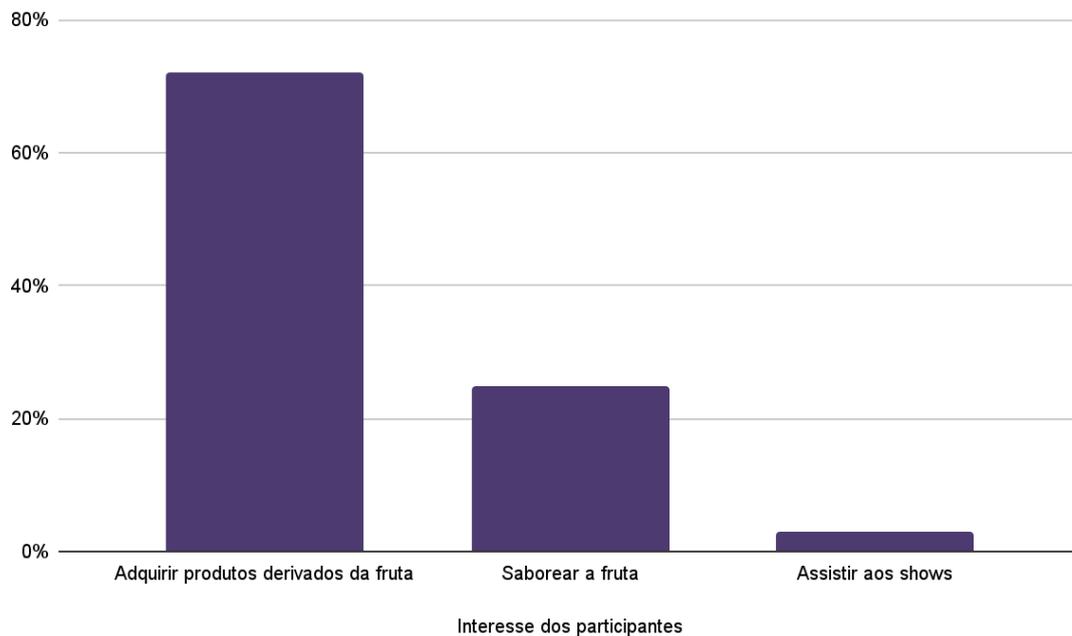


Fonte: Vieira e Ferreira, 2013, p. 17. Elaboração própria.

O Gráfico 8 indica que quanto ao principal objetivo da ida ao Festival da Jaboticaba, 72% dizem ser para adquirir derivados, 25% para saborear a fruta, e 3% para assistir aos shows.

Por fim, 15% dos entrevistados avaliaram o local em que o festival ocorreu como ótimo, 57% como bom, 18% como regular e 10% como fraco.

Gráfico 8: Motivação para participar do Festival da Jabuticaba.



Fonte: Reproduzido de Vieira e Ferreira, 2013, p. 17.

A partir do gráfico 8, tem-se que mais da metade dos frequentadores do Festival da Jabuticaba frequentam o evento para adquirir produtos derivados da fruta. Os demais, a fim de saborear a fruta e assistir aos shows. Dessa forma, o Festival se apresenta como uma ótima alternativa para a venda dos derivados, portanto, movimenta a economia local no período do evento.

O Quadro 1 mostra as sugestões dadas pelos turistas entrevistados por Vieira e Ferreira (2013),

Quadro 1: Sugestões dos turistas para os próximos Festivais da Jabuticaba.

Sugestões	N	%
Melhor estrutura para estacionar	59	55%
Bicas e torneiras para lavar as frutas	48	45%
Proporcionar maior número de assentos para os turistas	46	49%
Limpeza constante no local do evento	44	47%
Maior higienização nas barracas externas de alimentação	32	34%
Melhor sinalização do local do evento	23	25%
Recepcionistas explicando sobre o festival e convidando o turista a conhecer o patrimônio histórico da cidade	19	20%

Fonte: Vieira e Ferreira, 2013, p. 18.

Baseado nas sugestões dos turistas e visitantes, para que o evento melhore sua estrutura são necessários investimentos na sua estrutura física, como ampliação de assentos disponíveis, aumento de vagas para estacionamento de carros e melhoria na sinalização do local do evento. Para isso, é necessário que seja ampliada a atuação da Secretaria de Obras.

4 CONCLUSÃO

Este estudo exploratório sobre a cadeia produtiva da jabuticaba no município de Sabará abrange informações sobre a fruta e suas especificidades, o Festival da Jabuticaba no município, bem como os atores envolvidos em sua organização e implementação. O estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica, análise de documentos fornecidos pela Secretaria de Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, órgão da Prefeitura Municipal de Sabará (MG), e entrevista com a presidente da Associação de Produtoras de Derivados de Jabuticaba de Sabará.

Com base nas pesquisas foi possível observar que a jabuticaba é um fruto que contém singularidades que dificultam sua produção em larga escala, bem como uma sazonalidade muito bem delimitada, o que complexifica a obtenção de seus derivados durante todo o ano. Além disso, foi possível perceber a centralidade do Festival da Jabuticaba para o turismo de Sabará, assim como para a economia e cultura locais.

A análise evidencia o potencial que a jabuticaba possui para desenvolver a economia do município, especialmente por sua incorporação ao turismo, sobretudo com o fortalecimento e ampliação do Festival de Jabuticaba. Demonstra também o envolvimento de diferentes órgãos da Prefeitura Municipal e outras instâncias do Poder Público local na organização e realização desse evento, bem como em outras etapas da cadeia produtiva da jabuticaba. Nessa cadeia, cabe destaque ainda para a atuação da ASPRODEJAS e da Emater, no sentido de fortalecimento da produção da fruta e de seus derivados. Apesar do esforço desses atores e dos significativos avanços logrados ao longo do tempo, é possível argumentar que há ainda bastante espaço para incentivos à produção e aos produtores que compõem essa cadeia, seja aumentando a quantidade e qualidade da produção, seja aumentando sua divulgação e comercialização, seja articulando-a com a produção e comercialização de outros produtos locais e articulando-a com atividades típicas da localidade, incluindo nestas o Turismo Gastronômico. Nessa direção, recomendamos o aprofundamento de pesquisas junto aos produtores e demais atores da cadeia produtiva, a fim de compreender melhor seus desafios e potencialidades, estratégia que não pode ser adotada nesta pesquisa exploratória.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. **ECOTURISMO: orientações básicas**. Disponível em:

<<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/-publicacoes/segmentacao-do-turismo/ecoturismo-orientacoes-basicas.pdf>> Acesso em: 14 de julho de 2022

BRUNINI, Maria Amalia, et. al. **Influência de embalagens e temperatura no armazenamento de jaboticabas (myrciaria jaboticaba (vell) berg) cv**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 24(3): 378-383, jul.-set. 2004. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/cta/a/6PDxMdRdQrT9g9bYGVNN6Hb/?lang=pt>> Acesso em: 14 de julho de 2022

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA, 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/agroindustria/o-que-e-agroindustria#:~:text=A%20agroind%C3%BAstria%20%C3%A9%20o%20ambiente,s%C3%A3o%20realizadas%20de%20forma%20sistem%C3%A1tica.>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig#:~:text=O%20registro%20de%20Indica%C3%A7%C3%A3o%20Geogr%C3%A1fica,seus%20similares%20dispon%C3%ADveis%20no%20mercado.>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/-publicacoes/segmentacao-do-turismo/segmentacao-do-turismo-marcos-conveituais.pdf>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

MUNAIER, Luiz Henrique de Lucca. **O patrimônio cultural e a memória: uma visão dos moradores de Sabará-MG**, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/BUBD-A44FKW/1/disserta_o_cd.pdf> Acesso em: 14 de julho de 2022.

NEVES, Nathália de Andrade. **Compostos fitoquímicos e bioativos em diferentes espécies, em licor e fermentado de jaboticaba (plinia jaboticaba (dc) berg)**, 2016. Tese (doutorado) VIÇOSA, MINAS GERAIS – BRASIL, 2016. Disponível em: <<https://www.locus.ufv.br/handle/123456789/9886>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

NICHELE, Fernanda Severo; WAQUIL, Paulo Dabdab. **Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções**, 2011. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/cr/a/ZVgyKhjV6hQCmXy8KSRX3xr/?lang=pt#:~:text=A%20Teoria%20das%20Conven%C3%A7%C3%B5es%20baseia,de%20fazer%22%20no%20processo%20produtivo.>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

OLIVEIRA, Antônio Luís *et al.* **Caracterização tecnológica de jabuticabas ‘Sabará’ provenientes de diferentes regiões de cultivo.** Revista Brasileira de Fruticultura, v. 25, n. 2, p. 397-400, 2003. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rbf/a/mDfdnHLxb4yW6XH85gb4XSP/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em: 10 de maio de 2022.

PELINSKI, Augusta. **A agroindustrialização da uva como alternativa para a agricultura familiar.** Maringá, v. 31, n. 1, p. 27-32, 2009. Disponível em: <<https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciHumanSocSci/article/view/7334>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ. **Registro - Festival da Jabuticaba de Sabará**, 2008.

ASPRODEJAS. **Regulamento de uso do nome geográfico, de produção e de registro para produção.** Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Sabar.pdf>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

RODRIGUES, Gabriela Ferreira; SANTANA, Aline Gomes; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. **Festival de Jabuticaba de Sabará: Uma análise da expressão da identidade sociocultural dos sabarenses**, 2021 XVII Encontro de estudos multidisciplinares em cultura. Salvador, 2021. Disponível em: <<http://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-568/131827.pdf>>. Acesso em: 10 de maio de 2022.

ROTEIROS CIRCUITO DO OURO. Disponível em: <<https://circuitodoouro.tur.br/sobre-o-circuito-do-ouro/>> Acesso em: 14 de julho de 2022

SABARÁ. Lei nº146, 23 de agosto de 1982. Autoriza o chefe do poder executivo a conceder incentivos fiscais aos contribuintes que plantarem jabuticabeiras em terrenos de sua propriedade. Diário oficial do município.

SASSO, Simone Aparecida Zolet; CITADIN, Idemir; DANNER, Moeses Andriago. **Propagação de jabuticabeira por estaquia.** Rev. Bras. Frutic Jaboticabal - SP, v. 32, n. 2, p. 577-583, Junho 2010. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rbf/a/cddbQPXyjC73xW6fpqcYHBH/#:~:text=O%20uso%20da%20estaquia%20na.a%20explora%C3%A7%C3%A3o%20econ%C3%B4mica%20da%20jabuticabeira.>>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

SEBRAE. **Turismo de experiência**, 2015. Acesso em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo_de_experiencia.pdf> Acesso em: 14 de julho de 2022.

SILVA, José Antonio Alberto da; et. al. **Advances in the propagation of Jabuticaba tree.** Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal, 2019, v. 41, n. 3. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rbf/a/y6y4BDFnn6MYHQY3wCDNSRw/?lang=en>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

SULZBACHER, Aline Weber. **Agroindústria familiar rural: caminhos para estimar impactos sociais**. XIX ENGA, São Paulo, 2009 Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/2177-5230.2009v24n47p69>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

SULZBACHER, Aline Weber; DAVIS, Cesar de. **Alternativas para o Espaço Rural: Importância de compatibilizar políticas públicas com saberes locais**. CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária, v.3, n. 5, p. 14-37, fev. 2008. Disponível em: <<https://seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/11838/6927>> Acesso m: 14 de julho de 2022.

SULZBACHER, Aline Weber. **Entre a arte e a técnica: o dilema do social nas agroindústrias familiares rurais no município de Constantina/RS**,2009. Dissertação (Pós-Graduação em Extensão Rural). Universidade Federal de Santa Maria - Centro de Ciências Rurais, 2009. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UFSM_199b8aaf7a5b1d31ba7e2bf4fcf3cdbb> Acesso em: 14 de julho de 2022.

VIEIRA, Vania Lúcia Leal de Paiva; FERREIRA, Wanyr Romero. **A Festa da Jabuticaba e o Empreendedorismo Feminino no Município de Sabará/MG**, 2013. Revista Brasileira de Gestão e Engenharia. Centro de Ensino Superior de São Gotardo. Disponível em: <<https://www.periodicos.cesg.edu.br/index.php/gestaoeengenharia/article/view/116>> Acesso em: 14 de julho de 2022.

ZAGO; Márcio Fernando Cardoso. **Aproveitamento de resíduo agroindustrial de jabuticaba no desenvolvimento de formulação de cookie para a alimentação escolar**, 2014. Dissertação (Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia De Alimentos). Universidade Federal de Goiás - Escola de Agronomia. Disponível em: <https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/71/o/MARCIO-FINAL_2014.pdf> Acesso em: 14 de julho de 2022.

Sítios consultados:

A LAVOURA. Disponível em: <<https://alavoura.com.br/colunas/indicacao-geografica/conheca-sabara-a-terra-da-jabuticaba/>> Acesos em: 14 de julho de 2022

EMATER, Minas Gerais. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/portal.do/site-noticias/derivados-de-jabuticaba-produzidos-em-minas-estao-no-mapa-das-indicacoes-geograficas-do-brasil/?flagweb=novosite_pagina_interna&id=24096#:~:text=Foram%20cinco%20derivados%20da%20jabuticaba_Proced%C3%Aancia%20no%20final%20de%202018> Acesso em: 14 de julho de 2022

FESTIVAL DA JABUTICABA. Disponível em: <<http://jabuticaba.sabara.mg.gov.br/>>
Acesso em: 14 de julho de 2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ. **Registro - Festival da Jabuticaba de Sabará.** Disponível em: <https://festivaldajabuticabasabara.com.br/> Acesso em 20 de julho de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SABARÁ. Disponível em >
<http://site.sabara.mg.gov.br/>. Acesso em 20 de julho de 2022.

APÊNDICE

QUESTIONÁRIO (destinado à presidente da Associação de Produtores de Jabuticabas do Município de Sabará - ASPRODEJAS).

1. Qual é a história de surgimento da Associação? Como se organiza sua estrutura administrativa?
2. Quantos(as) produtores(as) estão associados(as)?
3. Atualmente a ASPRODEJAS é estruturada somente por mulheres ou homens também participam?
4. Existe recurso público ou privado que mantém a Associação?
5. De quanto é a taxa que os(as) produtores(as) pagam para a Associação?
6. Quais são os principais derivados da jabuticaba produzidos?
7. Existem receitas patenteadas?
8. Qual é o impacto da Associação para a produção do Festival de Jabuticabas?
9. Quais são os passos necessários para um(a) produtor(a) expor no Festival de Jabuticaba. É preciso se inscrever previamente na Prefeitura?
10. Existe algum incentivo da Lei Rouanet para a Associação? E para a realização do Festival?
11. Sobre o perfil dos(as) produtores(as) de jabuticaba. Quantos pés de fruta eles(as) possuem no geral? Ou qual é a média? Eles(as) recebem algum apoio técnico que auxilia a produção?
12. Existe alguma base de dados que possa informar sobre o perfil dos(as) produtores(as)? Como a idade, composição familiar, renda?
13. Sobre a Indicação Geográfica, encontramos um dossiê disponibilizado pela Prefeitura, onde se definem quais seriam os derivados que receberam o selo de IG e a regulamentação do uso. Mas não encontramos, nesse documento, a informação sobre o motivo da escolha desses derivados. A senhora saberia dizer quais foram os requisitos definidos para a definição desses produtos?
14. Existe algum documento que apresenta as últimas receitas inovadoras que estiveram no festival?