SENADO FEDERAL
SECRETARIA-GERAL DA MESA
SECRETARIA DE REGISTRO E REDAÇÃO PARLAMENTAR

REUNIÃO
02/12/2021 - 21ª - Comissão de Relações Exteriores e Defesa Nacional

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. Fala da Presidência.) - Declaro aberta a 21ª Reunião da Comissão de Relações Exteriores e Defesa Nacional da 3ª Sessão Legislativa Ordinária da 56ª Legislatura.

Comunico a todos que recebi do Presidente do Conselho Diretor da Associação Brasileira das Indústrias de Materiais de Defesa e Segurança (Abimde), Dr. Roberto Gallo, o convite para participar da cerimônia de abertura da 6ª Mostra BID Brasil, a ser realizada às 10h do dia 7 de dezembro de 2021, terça-feira, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães, Distrito Federal, em Brasília. O evento acontece de 7 a 9 de dezembro de 2021 e é promovido pela Apex-Brasil. O convite é estendido a todos os membros, Senadores e Senadoras, desta Comissão.

Quero me desculpar pelo atraso. Eu estava aqui, no Congresso. Essa semana é de mutirão de votações, muitas negociações ainda acontecendo. Está tendo votação no Plenário, eu já perdi dois embaixadores, não votei, meus colegas a quem eu queria dar o voto. Fizemos aqui as audiências tão bonitas, mas não dá para estar em dois lugares ao mesmo tempo, porque lá o voto é nominal. E estávamos negociando o projeto de lei do licenciamento ambiental do País, de que eu sou Relatora, com a Comissão de Agricultura, Meio Ambiente e Infra, para tentar votar na quarta-feira. Então, desculpa, porque o prazo está muito curto, porque o recesso vem aí.

A presente audiência pública tem como objetivo promover e debater o tema "A internacionalização da economia criativa, da gastronomia e do turismo como indutores do desenvolvimento regional", esse mês com foco nas Regiões Sul e Centro-Oeste. E, apesar de tanto aperto de trabalho, eu não queria encerrar o ano sem cumprir com todas as nossas regiões e dar oportunidade para todas. Não quis deixar para o ano seguinte.

Comporão a Mesa, já está aqui à mesa, a Sra. Chefe Ana Paula Jacques - é um prazer recebê-la aqui. Parabéns pelo seu trabalho -; o Sr. Cláudio Mendonça, que é o Presidente da Abase...

Para aqueles que estão nos acompanhando, eu vou explicar o que é a Abase. Existe o Sebrae Nacional e Sebrae em todos os Estados. Cada Estado tem três diretores. Então, a Abase representa uma associação que é composta por todos os três diretores dos 27 Estados. Então, eles fazem um trabalho em conjunto, um trabalho integrado, para que o Sebrae não fique desintegrado nos Estados, para que as políticas públicas se encontrem e tenham uma utilização melhor do recurso público.

Então, é fantástica essa associação, a força de todos, de três diretores dos 27 Estados. E o Cláudio é o nosso Presidente nacional, e a Vice-Presidente é uma mulher, que é a Marina...

Ah, desculpe...

Ainda quero mencionar a Sra. Marina Figueiredo, Vice-Presidente do Conselho de Administração da Braztoa e Diretora da Pomptur, agência de turismo.

Prazer.

O Sr. Antonio Henrique Borges Paula, assessor da Diretoria-Geral do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), que é outro parceiro espetacular.

O que esse Senac tem feito pelo Brasil em termos de gastronomia é apaixonante. É de uma eficiência, de uma competência inigualável. Eu tenho que tirar o chapéu! Aqui no Congresso eu sou testemunha, e lá em Portugal foi um show de bola, foi goleada.

E o Chefe Paulo Coelho Machado Neto - muito obrigada pela sua presença honrosa aqui entre nós. Parabéns também pelo seu grande trabalho!

A reunião será interativa, transmitida ao vivo e aberta à participação dos interessados por meio do portal e-Cidadania na internet, em senado.leg.br/ecidadania ou pelo telefone da Ouvidoria, que está escrito aqui embaixo: 0800-0612211.

Antes de passar a palavra aos nossos convidados, eu gostaria de dizer da importância deste evento para nós da CRE. Nós elaboramos, no começo da nossa gestão, oito pilares-foco que nós deveríamos trabalhar, e um desses pilares, um dos mais importantes, é usar a política externa do País, aqui do Congresso, trabalhada pelo Congresso, a fim de combater a desigualdade social.

A questão do comércio exterior, da política externa, na cabeça das pessoas é coisa de rico, é coisa de gente muito grande. No passado, o exterior era muito distante das pessoas, e hoje, com essa integração da comunicação, isso foi revertido com *e-commerce*, com todas as tecnologias e os mecanismos que nós temos hoje e com um turismo bastante elevado, principalmente depois da pandemia. Então, nós utilizamos a economia criativa, que inclui vários aspectos, e este ano a ONU estabeleceu como o Ano Internacional da Economia Criativa. Então, nós homenageamos essa comemoração da ONU e escolhemos também... Foi quase uma coincidência, mas vale a intenção. Isso é sinal de que está havendo sinergia entre as ideias e isso é fantástico. Então, é o turismo, é a gastronomia, é o artesanato, é a cultura, é a nossa história, é o resgate dos nossos costumes, dos nossos temperos, dos nossos alimentos...

A Embrapa esteve aqui numa audiência... Quando fui Ministra, eu criei a Embrapa Aromas e Sabores - depois eles mudaram o nome, mas é Aromas e Sabores -, em 2015, isso já pensando na união da gastronomia com o turismo e com a condição de o Brasil ser um grande produtor de alimento, e eu queria que isso fosse contagiado também pela gastronomia.

Então, nós fazemos aqui uma... Como é que o Embaixador deu nome? Gastro...

> *(Intervenções fora do microfone.)* ***A SRA. PRESIDENTE*** *(Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Diplomacia gastronômica, tá, gente? Então, agora nós também estamos fazendo a diplomacia gastronômica. Há a gastronomia Parlamentar, há a do Judiciário, há a diplomacia normal, a oficial... Então, está usando-se muito agora. Todo mundo pode se sentir um pouco diplomata, embaixador, para levar e defender o nosso País sob todos os aspectos.*

Então, eu acredito que o Senado Federal é uma vitrine para o Brasil inteiro e pro mundo. Os nossos diplomatas estrangeiros residentes no Brasil, os nossos diplomatas no exterior que são brasileiros acompanham a nossa Comissão com frequência, graças a Deus, e em todos os eventos que vocês vão ver na hora do almoço... Os Embaixadores vieram todos ontem para inaugurar a mostra e virão provavelmente para a degustação. Nós queremos que isso passe além-mar e que chegue aos países mais distantes essa grande economia criativa que o Brasil tem.

Então, é um instrumento de nós ajudarmos o interior do Brasil, um Brasil que às vezes pouco brasileiro conhece, que é a Região Norte, o interior da Região Nordeste, o Centro-Oeste, algumas regiões pobres de Estado desenvolvido, como o Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais, como aquela região em São Paulo que está fazendo um trabalho maravilhoso - o Sebrae os trouxe aqui. Vou me lembrar do nome. Vale do Ribeira. É uma coisa fantástica que o Vale do Ribeira está fazendo. Foi uma audiência emocionante. Então, nós temos também, no meio da riqueza brasileira, Estados com nichos de desigualdade. Então, nós acreditamos que é uma forma de chegar perto do cidadão a Comissão de Relações Exteriores do Senado Federal. No que que essa Comissão serve para mim? Nós queremos que ele se sinta integrado no Congresso Nacional nos temas mais complexos, como é o comércio exterior.

Então, aqui nós poderemos comercializar o seu artesanato, que você está fabricando aí na sua cidade, tão longínqua e distante. Procure o Sebrae, procure a Secretaria de Turismo, procure a Secretaria de Cultura do seu Estado, do seu Município, porque nós queremos levar tudo isso para fora.

A Portugal nós levamos o Carimbó, nós levamos a Suça, do Tocantins; Jiquitaia, uma dança tradicional. Não conseguimos levar o Garantido e o Caprichoso, do Pará, por uma questão de logística e legalidade, mas levamos a gastronomia, levamos bastante artesanato do Brasil, e em Portugal foi um sucesso toda essa mostra.

Posteriormente... Acabou o ano, Kátia, acabaram as cinco regiões; e agora? Agora eu vou aproveitar esta oportunidade da última audiência para dizer que esta Comissão colocou - não é muito dinheiro, mas é muito mais do que tem hoje - R$20 milhões, uma emenda de Comissão, que já está aprovada, para o Ministério das Relações Exteriores. O último valor maiorzinho que saiu daqui foi R$2 milhões. Então, nós pusemos R$20 milhões, exclusivamente para fazer eventos

nas embaixadas do Brasil no mundo. Queremos assiduidade, constância, regularidade, públicos pequenos, mas públicos escolhidos estrategicamente. Nós queremos os operadores de turismo, nós queremos as agências de turismo, nós queremos os importadores de alimentos, porque nós vamos apresentar nesses eventos a agricultura sustentável...

Olha lá as emendas ao longo do tempo, viu gente? Que lindo! Em 2022, fomos nós aqui que fizemos. Olha o último ano, R$170 mil. Então é uma fortuna, diante do quadro. Mas vai dar para fazer muita coisa, e deve ser através da Apex, não é, Embaixadora Cláudia? Deve ser através da Apex esse recurso, enfim, ou diretamente para os embaixadores, para as embaixadas também, para não misturar com a Apex, porque a Apex é outro dinheiro a mais pra ajudar, e, se colocar na Apex, ela vai dar como feito.

Então, mande para os nossos diplomatas e embaixadores pelo mundo, e a Apex, que é uma grande parceira, ainda entra com a contrapartida de 60%.

Então, nós queremos fazer no mundo inteiro, Europa, Estados Unidos, Ásia... Então, nós vamos fazer um calendário, e já temos como parceira a Apex, nós temos como parceiro o Sebrae e nós temos como parceiras também a CNC-Senac, que é a Confederação Nacional do Comércio, cujo presidente é o Sr. Tadros - uma pessoa fantástica, esteve em Portugal conosco -, e a CNT, a Confederação Nacional do Transporte, que também está financiando os nossos eventos, principalmente por conta do agro, porque ele vai estar misturado: vai ser agro, sustentável, meio ambiente, gastronomia, turismo... Querem ajudar a Amazônia, europeus? Por favor vão visitar a Amazônia, vão gastar euros na Amazônia, que vale a pena! Então, esse é o estímulo que nós queremos dar.

Toda vez que houver votação eu quero ser avisada, certo?

Então é isto que nós estamos pretendendo: dar continuidade a tudo isso.

E vamos - a Apex, o Sebrae e o Congresso Nacional - estabelecer agora as rotas das regiões. As rotas já existem - quem somos nós para inventar rotas? -, nós vamos é organizar essas rotas em pacotes organizados, para serem ofertados aos operadores de turismo no exterior.

Então, a rota do Jalapão...

O som aqui está muito ruim!

A rota...

(Intervenção fora do microfone.)

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Há a rota do Jalapão, que é no meu Estado do Tocantins. Como é que eu chego? Eu chego a São Paulo, Rio ou Salvador, vou até Brasília, há uma escala, vou chegar a Palmas e, de Palmas, tenho que ir de carro por tantos quilômetros, mas há aeroporto para avião particular, para helicóptero... Então, a gente quer dar todos os detalhes. Pode dormir? Sugestão: em Palmas, chega a tal hora, há hospedagens maravilhosas, tantos leitos... Chegando no Jalapão, quais são as opções para dormir, hospedagem e alimentação? Quais são os pontos turísticos?

Então, a gente quer dar o mínimo trabalho possível para o turista e para os operadores lá fora, com quem queremos fazer um diálogo. E queremos uma contratação, possivelmente, mista com operadores internacionais, para nos ajudarem a fazer Europa-Amazônia, Europa-Nordeste, mas não só as praias no Nordeste, porque nós temos coisas maravilhosas no interior do Nordeste. No Piauí, por exemplo, temos o Delta do Parnaíba, nós temos cachoeiras extraordinárias, cânions maravilhosos também no Maranhão, no Tocantins temos o Jalapão. Então, nós queremos fazer de todas as regiões.

Vamos iniciar pela Amazônia por quê? Porque hoje a Amazônia é a querida do Brasil e do mundo todo. Se você for ao Google, verá que uma das palavras mais procuradas é "Amazônia". Então, a Amazônia também vai nos ajudar a buscar turistas não só para ela, mas para o mundo todo.

Eu deixo registrado o desejo de uma aliança com o Ministério do Turismo. Nós não tivemos ainda sucesso com relação a isso, mas eu não perco a esperança de nós termos um plano anual de turismo, a exemplo do Plano Safra anual. Por que que a agricultura cresceu e virou esse gigante? Pela regularidade, pela estabilidade de crédito e propostas. Quanto eu tenho para investimento, quanto eu tenho para plantar, quanto eu tenho para colher, quanto eu tenho pra comercialização? Então, o Plano Safra da agricultura, modelo agricultura, seria o meu sonho para o turismo.

Eu propus ao Tadros e a vários parceiros, como o Sebrae, nós elaborarmos um Plano Safra e levarmos ao Presidente da República, ao Ministro do Turismo, para que instituam um Plano Safra do turismo brasileiro, para que ele chegue ao patamar a que a agricultura chegou. Então, eu tenho muita esperança. Eu tenho apoio do MRE - o Chanceler França tem sido um grande parceiro - e tenho certeza de que Tereza Cristina vai ter o maior interesse, porque o turismo rural,

o alimento, a comida, a gastronomia, tudo tem a ver com o campo. Então, nós estamos com essa empreitada para o ano que vem.

São essas as minhas considerações, dando prosseguimento a esses eventos.

Em todos os eventos, surgem sugestões. "A lei impõe a nós uma coisa ruim." Aí a pessoa que está aqui conosco descreve algum problema que pode ser resolvido pelo Congresso Nacional. Nós temos um *checklist*, vamos ter um relatório com todos esses problemas que nós podemos resolver com o Congresso ou o Sebrae com os governos, nos seus Estados, com as secretarias. Nós estamos também tentando melhorar esse arcabouço jurídico e desburocratizar o máximo possível esse setor.

Vamos iniciar a nossa audiência concedendo a palavra ao Sr. Cláudio George Mendonça, Presidente da Abase. Cláudio George Mendonça é economista e advogado, pós-graduado em MBA Gestão Empresarial pela FGV CEO Internacional, Programa de Aprimoramento Empresarial. Empresário e produtor rural, realizou diversos estudos de cadeias produtivas em Mato Grosso do Sul, com publicações conjuntas com outros autores. Já atuou como Diretor Técnico do Sebrae do Mato Grosso do Sul, assessor econômico da Famasul (Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso do Sul), já foi Presidente do Conselho Regional de Economia (Coren) Mato Grosso do Sul e Presidente do Conselho Superior do Movimento Mato Grosso do Sul Competitivo. Foi ainda Diretor-Presidente do Sindicato das Indústrias da Alimentação de Mato Grosso do Sul, Presidente do Conselho Diretor da Junior Achievement Mato Grosso do Sul, membro do Conselho Diretor da Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul (Fundect). Atualmente é Sócio-Diretor da 7M Alimentos Natubom e Diretor-Superintendente do Sebrae Mato Grosso do Sul.

V. Sa. dispõe de 15 minutos.

O currículo é nota dez. Parabéns, Cláudio! Tem que ler o currículo - as pessoas estudam tanto, uma hora têm que exibir, gente, precisa. *(Risos.)*

O e-Cidadania está vendo o currículo deste menino? Aqui a gente não convida quem não tem conteúdo, não! É escolhido a dedo para estar aqui.

Vamos lá, Cláudio.

O SR. CLÁUDIO GEORGE MENDONÇA - Senadora, muito obrigado aqui.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Ah, um minutinho.

Eu ganhei este presente ontem, aqui, do Cláudio. É uma flor de xaraés - explique o que é a flor de xaraés. Eu tinha posto um vestido que não combinava. Quando eu vi o presente, eu tive que ir lá trocar de roupa correndo, para combinar - mulher é assim, não é, gente? Explique o que é. Eu quero lhe agradecer. É um artesanato típico de lá, muito bonito, feito de palha isto aqui.

Com a palavra.

O SR. CLÁUDIO GEORGE MENDONÇA (Para expor.) - Senadora, eu quero agradecer.

Eu vou falar um pouquinho da flor de xaraés. É um artesanato nosso lá - acho que o Paulo depois até pode falar bem mais dele também -, que reflete um pouco do que a gente pode colocar e mostrar não só como adorno de casa, mas também para encantar e embelezar ainda mais a senhora por este trabalho. Muito obrigado pela divulgação do nosso trabalho também lá. Este é um dos nossos artesanatos que mais hoje colocam o Mato Grosso do Sul para fora do Estado e para fora até do Brasil - a gente tem exportação desse produto já em algumas regiões.

Eu quero aqui, Senadora, agradecer, mais uma vez, em nome da nossa associação, dos nossos diretores do Sebrae do Brasil todo, a oportunidade e colocar que, neste momento, a gente está encerrando um ciclo que nós começamos em agosto mostrando, dos nossos 27 Estados, a nossa gastronomia, a nossa economia criativa, o nosso artesanato, belíssimo, riquíssimo, do Brasil todo.

É importante destacar aqui os nossos parceiros todos, como o Senac, porque nós não trabalhamos sozinhos e temos muito a mostrar no Brasil todo.

Eu quero agradecer aqui ao Paulo Machado também e à Ana pela parceria, por aceitarem vir a este desafio aqui de trazer um pouco da gastronomia de cada região. O Paulo Machado é lá do nosso Estado do Mato Grosso do Sul.

Quero destacar aqui alguns pontos, Senadora, que me chamam a atenção acerca da economia criativa.

A gente coloca que 79% das empresas, das pessoas que trabalham com economia criativa, principalmente com artesanato, são MEIs, quer dizer, é uma inclusão produtiva. Nós estamos dando uma oportunidade a essas pessoas de mostrar... Imaginem o orgulho da nossa artesã lá ao ver a Senadora usar hoje um artesanato que ela produziu lá no Estado! Isso só

valoriza as pessoas. Eu acho que essa é a nossa grande diferença. O nosso trabalho no Brasil todo do sistema Sebrae é mostrar a diversidade da nossa cultura, das nossas riquezas diferentes de cada região, mostrando isso para o mundo todo.

E aí, Senadora, nada melhor do que a Comissão de Relações Exteriores, que a senhora preside hoje. Para muitas pessoas, era colocado como grandes empresas vendendo para fora, trazendo acordos comerciais, o que é importante, é necessário, mas também olha-se este outro viés, como a senhora colocou, da gastronomia e do artesanato. Então, essa inclusão produtiva, essa diferença da nossa cultura é a nossa maior riqueza. Trouxemos aqui ao Senado diferentes artesanatos, diferentes gastronomias, dando a alguns a oportunidade de comer aqui até formiga, trazendo pratos belíssimos, diferentes, mostrando a importância da nossa cultura no Brasil todo.

Sobre essa inclusão produtiva, Senadora, eu queria também, me permita aqui, contar dois casos, bem rapidinho, que a gente tem do Sebrae.

Vou dar o exemplo do meu Estado, mas isto é feito no Brasil todo - é feito no Jalapão, é feito em vários Estados. Vou colocar um pouco aqui da história de Bonito. Em 1992, começou-se um trabalho em Bonito, mostrando a importância de uma mudança... Bonito era um Município de pecuária, com pouquíssimo desenvolvimento inclusivo das pessoas. De repente, começa-se um trabalho de turismo, e há toda uma história lá dentro. Hoje, nós temos lá a oportunidade - o Paulo até já fez um prato em cima disso, Senadora, com carne de jacaré - com a gastronomia local diferenciada lá em Bonito, mostrando todo esse desenvolvimento através da inclusão. É um Município de 20 mil habitantes que tem mais de 2 mil pequenas empresas hoje trabalhando diretamente com turismo e é um Município onde a gente consegue hoje mostrar essa integração toda dessa economia criativa como um todo, da gastronomia, dos festivais de inverno, dos festivais gastronômicos que acontecem em Bonito.

E eu gostaria de colocar ainda um outro exemplo que leva e valoriza o nosso trabalho como um todo. A senhora citou aqui a Ministra Tereza Cristina, e nós conseguimos, através do Sebrae Nacional, Sebrae Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, aprovar um projeto chamado Pró-Pantanal. É um programa que também leva... Uma parte surgiu por causa das queimadas e de uma parte ambiental, um problema ambiental, mas transformamos tudo isso em um outro processo, que é o quê? A inclusão do homem pantaneiro, da cultura pantaneira, a valorização do artesanato daquela região, a valorização do agro daquela região. Então, nós vamos lançar agora editais lá de apoio, Senadora, dentro desse projeto, como, por exemplo, produtos para serem desenvolvidos da biodiversidade daquela região, da bioeconomia daquela região, tudo levando e trazendo as pessoas para essa inclusão maior, essa inclusão de trazer esse pequeno que fornece, que pode trabalhar e que tem aí a valorização do ser humano, que eu acredito como um grande caso. O desenvolvimento que se leva para essa região é integrado e sustentável, um desenvolvimento que respeita o meio ambiente, que respeita a economia e, como disse a Eliane ontem, traz aqui a oportunidade, por exemplo, da flor de xaraés, com um aproveitamento de uma madeira que faz esse corte aí para fazer essa flor, com reflorestamento, com todo um trabalho mostrando e ocupando produtos da natureza que possam ser preservados, que possam continuar sendo produzidos.

Senadora, eu quero só realmente, em nome dos nossos 27 Estados, dos nossos 81 Diretores dos SEBRAEs regionais, das UFs, e o Sebrae Nacional junto com certeza, trazer que a senhora conseguiu, com a Comissão, valorizar milhares de pequenos negócios no Brasil todo e dar a esperança para a gente de que é possível fazer mais e entregar mais, de que é possível levar a nossa cultura para fora. Eu vou usar o exemplo do Paulo, nosso chefe lá do Mato Grosso do Sul: hoje, a base dele já é Barcelona. Então, ele faz uma internacionalização da nossa gastronomia trazendo pessoas para conhecer a nossa e levando pessoas também para conhecer a de outros países. Há essa troca, essa valorização para que a senhora deu esperança nesta Comissão. Então, eu quero agradecer a todos os Senadores que apoiam esta Comissão, que estão hoje trabalhando e ressaltar mais uma vez, Senadora: muito obrigado pelo seu trabalho, muito obrigado a todos os chefes que estiveram aqui, muito obrigado a todos os diretores que participaram e a toda a nossa equipe. Na pessoa da Cassiana, eu quero agradecer aqui a equipe da Abase, que não mediu esforços.

E, Antonio, muito, muito obrigado pela parceria com o Senac. O Senac - o CNC - foi fundamental nesse processo todo. Como disse a Senadora ontem, em nenhum momento, titubeou: "Vamos fazer? Vamos. Senta, vamos juntar, vamos fazer. Tem dificuldade? Tem, mas nós vamos resolver". E assim nós fomos fazendo e as coisas aconteceram.

Para essa política pública que hoje a CRE faz de valorização da economia criativa, parabéns, Senadora! Parabéns mais uma vez!

E, mais uma vez, muito obrigado por este espaço.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Muito obrigada, Cláudio, por sua exposição, por contar, para todos nós aqui, esses exemplos maravilhosos que você apresentou.

Eu gostaria de agradecer à chefe Ana Paula Jacques, que está nos oferecendo aqui um nosso pequeno lanche. Vocês não fiquem muito afoitos, porque ainda há o almoço, gente. Então, este aqui é só um pequeno lanche - um mini empratado de arroz caldoso de galinha com pequi. Só o nome já dá fome! Muitíssimo obrigada por esta maravilhosa cortesia aqui. Eu acho que a comida aquece e une pessoas. Aqui, independentemente de ter a economia criativa, em todas as reuniões, em qualquer assunto, há sempre um lanchinho para os Senadores ficarem mais alegres e gostarem de ficar aqui. A comida é sempre assim. Então, muito obrigada. Vou provar!

Concedo a palavra à... Senhora ou senhorita?

(Intervenção fora do microfone.)

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Sra. Chefe Ana Paula Jacques. Ana Paula Jacques é mestra em Turismo pela UNB, doutora em Política e Gestão da Sustentabilidade pela UNB e pelo Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento (Cirad), na França, e pós-doutora em Turismo pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Portugal - os nomes em Portugal são ótimos, não é? Trás-os-Montes. É líder do Foodies, Grupo de Pesquisa em Inovação, Educação Empreendedora e Sustentabilidade Aplicadas à Gastronomia e ao Turismo. Atuou como Coordenadora de Projetos e Relações Institucionais na Secretaria de Turismo do Distrito Federal e na assessoria especial do Fórum Nacional dos Secretários e Dirigentes Estaduais de Turismo (Fornatur). Atualmente é Professora efetiva de Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, idealizadora do *food lab* Comida pra Pensar e curadora do projeto Cerrado no Prato. Coordena o projeto Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil em parceria com o Ministério do Turismo.

Não largo essa moça nunca mais. Gente, essa moça! São tantos talentos que o Brasil tem de que, às vezes, os governos não têm nem noção. Eu fico reparando por este Brasil afora e até mesmo aqui: sempre as mesmas pessoas, só mudam de lugar, só muda o partido, só muda o governo. Vão se acostumando com aqueles especialistas e não inovam com pessoas tão competentes, como a Ana Paula, que poderia ser Secretária de Turismo em qualquer Estado do Brasil e, oxalá, Ministra.

Com a palavra, por 15 minutos.

A SRA. ANA PAULA JACQUES (Para expor.) - Olá a todos.

Bom dia a todos os presentes aqui nesta audiência pública e aqueles que nos acompanham *online*, hoje parte tão importante da nossa vida aqui também.

Os meus cumprimentos especiais à Marina Figueiredo; ao Cláudio Mendonça; a você Antonio Henrique; ao meu colega de jornada, o Chefe Paulo Machado; à Sra. Senadora Kátia Abreu - e aproveito para, na sua pessoa, cumprimentar toda a Bancada Feminina do Congresso Nacional -; aos Senadores integrantes desta Comissão de Relações Exteriores do Senado; aos demais Senadores; aos Deputados; e às autoridades aqui presentes.

Senadora, inicialmente, gostaria muito de parabenizá-la por esta iniciativa e dizer que realmente é uma grande honra para mim participar deste ciclo de debates que traz a gastronomia, o turismo, a economia criativa para o núcleo do processo legislativo brasileiro.

Isso é realmente um marco muito importante que a gente está vivenciando ao longo dessas iniciativas até aqui.

E, neste dia dedicado às Regiões Sul e Centro-Oeste, eu estou realmente duplamente feliz. Primeiro, porque eu sou uma gaúcha, sou missioneira e tenho assim, na minha memória gustativa e afetiva, todos esses sabores do meu Rio Grande do Sul, que hoje está mais próximo de mim pela gastronomia. Então, é a lembrança daquela imagem do charque curando no quintal dos meus avós; o som daquela panela de molho de tomate da minha avó italiana na cozinha; o cheiro da bergamota recém-colhida, compartilhada com os primos; o gosto do mate quente nas manhãs de inverno; e a sensação também de poder segurar uma paleta de ovelha num churrasco de fogo de chão.

Mas eu também sou uma cerratense, porque foi aqui em Brasília, nesta Capital, que eu finquei as minhas raízes há mais de 20 anos. E eu costumo dizer que nasci cozinheira, mas foi aqui no Cerrado que eu me tornei pesquisadora, professora, uma ativista da alimentação e também empreendedora. A minha bandeira é a gastronomia.

E quero reforçar que nós brasileiros somos privilegiados de fato, porque nosso País concentra grande parcela da biodiversidade mundial da flora e fauna, uma riqueza cultural sem comparações. E, fruto das andanças da minha família pelo Brasil, porque eu sou filha de militar também, aprendi a observar as mudanças na paisagem, os distintos sotaques, também essas cores, sabores e aromas que estão presentes nas mesas de norte a sul desse Brasil. Esse eu considero que é o nosso maior patrimônio, e a gente precisa se orgulhar disso, porque somos um País megadiverso de fato.

Só no Cerrado, onde está situada a nossa Capital, segundo maior bioma brasileiro, são mais de 11 mil espécies nativas de plantas, sendo 200 frutíferas, Senadora.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Onze mil?

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Mais de 11 mil espécies; mais de 200 espécies frutíferas - araticum, buriti, cagaita, guariroba, jurubeba, jatobá, mutamba... Olha, eu poderia ficar aqui o resto dos meus 15 minutos falando só dessas espécies nativas não só do Cerrado, mas de todos os nossos biomas, que, infelizmente, ainda, grande parcela dos brasileiros nunca experimentou. Muitos ainda não tiveram a oportunidade de sentir esses sabores.

O Brasil também é território de caiçaras, ribeirinhos, quilombolas, quebradeiras de coco, mais de 305 etnias indígenas, que, junto com esses ciclos migratórios que passam pelo Brasil desde o período colonial, fazem do nosso País, fazem do Brasil muitos brasis. Somos um somatório de brasis. Somos um *terroir* de queijos, vinhos, espumantes, café, cacau, guaraná, erva-mate, linguiça, cachaça, farinhas, farinhas de mandioca. Temos inclusive três IGs de farinhas de mandioca no Brasil.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Três...

A SRA. ANA PAULA JACQUES - IGs (indicações geográficas) de farinhas de mandioca no Brasil: Uarini, Bragança e Cruzeiro do Sul, no Acre. Além disso, dessas três, são mais de 70 indicações geográficas, e nós precisamos aproveitar os diferenciais que esses produtos têm, assim como a Europa aproveita tão bem.

Há uma frase do Chefe Anthony Bourdain, o célebre Chefe Anthony Bourdain, em que ele diz que paisagem, pessoas, cultura e comida são absolutamente inseparáveis. E é isto que a gastronomia faz: ela conecta todos esses elementos e os coloca no prato. Um prato desses de arroz caldoso, de galinha com pequi, não é só um somatório de arroz, galinha e pequi: aqui há pessoas, aqui há território, aqui há identidade, aqui há cultura.

Mas o prato, isto aqui, como eu falei, destaquei, é só a ponta desse *iceberg* chamado gastronomia, porque a cadeia de valor da gastronomia começa no campo, mas não termina na mesa: ela envolve pescadores, agricultores; ela trata do combate ao desperdício de alimentos. Por isso a gastronomia precisa ser encarada como uma ajuda, como uma aliada também e como parte da solução para esses compromissos internacionais que o Brasil assumiu e assume.

É isso que a gente tem visto nos últimos anos. A percepção sobre o que é gastronomia mudou. Ela vai muito além dos limites da cozinha. Ela conversa com a histórica, com a geografia, com o turismo e com as relações exteriores, tanto é que estamos aqui, hoje, reunidos nesta Comissão.

A comida - a senhora falou muito bem ali no começo - é considerada a forma mais antiga de diplomacia. Existe até um termo chamado *gastrodiplomacy*, em inglês, que trata dessa abordagem, porque ela é usada como uma forma de aproximar os povos e culturas, ela entra como estratégia de promoção da política externa e de desenvolvimento de um país, porque ela gera empatia, ela muda as percepções que se têm sobre uma determinada cultura, ela é capaz de impulsionar a economia, ampliar a exportação dos nossos produtos agroalimentares e incentivar a chegada de turistas. A gente viaja para conhecer outros países, outras culturas, para fazer compras, conhecer pessoas, mas também viaja cada vez mais motivada pela gastronomia.

A Organização Mundial do Turismo, Senadora, traz dados de que a gastronomia se converteu nos últimos anos na terceira maior motivação de viagens em todo o mundo.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Terceira?

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Terceira maior motivação de viagens em todo o mundo. Fica atrás apenas de cultura e natureza, mas a gastronomia...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Qual a primeira? Cultura?

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Cultura, natureza e gastronomia. Mas cultura e natureza também fazem parte da gastronomia. Então, temos aí um grande potencial de ativação de recebimento de fluxos de turistas no Brasil.

Fica até uma pergunta: alguém se lembra - e a senhora até falou que viaja motivada pela gastronomia - de como era viajar antigamente, sem que a gente ficasse horas e horas organizando a nossa lista de lugares, restaurantes, mercados que precisa conhecer nas nossas próximas férias?

Bom, o Ministério do Turismo, Senadora, já entendeu isso bem. Hoje, como a senhora destacou ali no início, eu tenho a oportunidade de coordenar um projeto junto com o ministério - uma parceria entre Instituto Federal de Brasília e Ministério do Turismo - de fomento ao turismo gastronômico no Brasil. A ideia, o objetivo desse projeto é fazer com que gestores públicos, empreendedores, operadores de turismo entendam que a nossa gastronomia pode ser um impulsionador para esses destinos turísticos promoverem sua cultura, sua identidade, seu território, com inclusão e sustentabilidade, não é? A gente não pode se esquecer desses processos.

Já fico aqui, então, aberta e disponível para ampliar o diálogo com o ministério, fico como uma possível interlocutora entre a CRE e o Ministério do Turismo. E fica o convite para que a gente converse e dialogue sobre o Programa Nacional de Turismo Gastronômico, porque o Brasil, que já é uma potência agroalimentar - a senhora sabe disso muito bem -, pode se tornar também uma potência para o turismo gastronômico. E a nossa gastronomia, inclusive, já é conhecida, pesquisas do próprio ministério mostram que ela já é reconhecida por todos os turistas estrangeiros que nos visitam como um dos principais ativos e atrativos.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Já se sabem as preferências dos pratos?

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Não, dos pratos especificamente, não, mas esses dados mostram que ela realmente é muito bem avaliada pelos turistas estrangeiros. Nas pesquisas espontâneas, quando é perguntado "o que você mais gostou do Brasil", a gastronomia fica ali em destaque.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Fica em destaque.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - E aí há uma coisa de que a gente precisa falar, e eu acho que esse momento é muito importante aqui na Comissão porque daqui é de onde saem as políticas e saem as legislações e leis: não há gastronomia sem ingredientes. Parece até estranho falar em extinção de alimentos, porque a gente está acostumada a falar em extinção de animais, mas muitas das nossas técnicas e ingredientes correm risco de extinção hoje. É uma chamada extinção cultural, pelo desuso, pela industrialização, pelo próprio desmatamento; a urbanização também faz com que as pessoas percam o interesse em dar seguimento a algumas técnicas tradicionais. Então, trazer isso para o ambiente da gastronomia, para essas discussões é muito importante.

Ontem até, antes de vir para cá, eu conversava com uma grande amiga, uma amiga em comum, a pesquisadora e escritora Ana Rita Suassuna, que é irmã do imortal Ariano, e a gente falava sobre grude, bala de coco e pé de moleque. São receitas da nossa doçaria que praticamente você não encontra mais produzidas de maneira artesanal. Por quê? Exatamente pelo desinteresse, pela substituição, às vezes, por ingredientes mais baratos - você troca manteiga por margarina e você já muda...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Rapadura, que não se acha mais. Eu gosto de pé de moleque com rapadura.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Exatamente, são técnicas, receitas que estão se perdendo.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Pé de moleque e quais os outros dois de que você falou?

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Falei do grude...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - O grude eu não conheço.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - O grude de goma, muito tradicional no Nordeste.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Ah... E a bala de coco.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Bala de coco. Quem não se lembra das festas infantis com aquelas balas de coco artesanais ou daquele gancho pendurado na parede, e ali era necessário puxar, abrir no muque as balas de coco. Hoje você não encontra mais, praticamente, bala de coco artesanal, só industrializada.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - E é horrível. *(Risos.)*

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Mas a nova gastronomia brasileira, esse movimento do qual eu realmente me orgulho muito em fazer parte, assim como o meu querido amigo Paulo e os chefes que estão esperando todos nós lá no restaurante do Senado, dos Senadores, que começou lá atrás - começou com Paula Martins, com Claude Troisgros, Alex Atala, Benê Ricardo, Mara Salles e tantos outros chefes, e eu seria injusta com muitos se eu quisesse citar todos aqui -, é uma ponte entre o passado e o presente e ela também é um direcionador para o futuro. Hoje os chefes brasileiros se tornaram mediadores dos nossos biomas, trouxeram para o *menu* dos seus restaurantes, para os cardápios...

(Soa a campainha.)

A SRA. ANA PAULA JACQUES - ... de restaurantes premiados - estou quase acabando - raízes, frutas nativas, plantas alimentícias não convencionais, tubérculos, especiarias e até formiga, que antes eram menos valorizados que ingredientes

importados: trufas, *foie gras*, *blueberries* - não é, Paulo? Esses chefes conquistaram, Senadora, prêmios e reconhecimento de destaque internacional exatamente quando trouxeram a nossa biodiversidade e cultura alimentar para o cardápio, para os *menus*.

Internacionalmente somos destacados e reconhecidos por isso. Não é à toa que um dos últimos restaurantes mais premiados é A Casa do Porco, em São Paulo, que trabalha com a valorização do porco, o porco brasileiro, os diversos preparos, do focinho ao rabo. É muito bom, não é?

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - É demais.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Bom, para finalizar, então, digo: logo mais, assim que a gente terminar aqui esta audiência, eu troco esta veste, coloco o meu uniforme, minha dólmã de novo - meu uniforme de cozinheira, de chefe. E aí eu quero fazer um convite para todos os senhores aqui para conhecerem um outro DF, um DF que a maioria aqui talvez não conheça: é o Distrito Federal, é o quadradinho aqui no meio do Planalto Central, onde está a Capital Federal, onde está situada a Praça dos Três Poderes, aonde todos os Srs. Senadores, autoridades aqui presentes vêm com regularidade, mas é a cidade que é patrimônio mundial da humanidade, cidade criativa do *design*, berço do Modernismo, e é também a única unidade federativa cujo território é 100% de Cerrado; produz café, vinho, porco rústico; o DF que tem um cinturão verde onde a agricultura familiar prevalece e já abastece praticamente todo o nosso território.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Verdura orgânica.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Verduras orgânicas.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Produção grande.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Então, mangarito, jatobá, pequi, baru, pimenta-de-macaco, baunilha do Cerrado são uma pequena amostra deste território aqui, deste quadradinho, e que vão estar ali no cardápio do Distrito Federal. Todos terão a oportunidade de degustar, assim como aos produtos dos outros Estados - Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, meu Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná -, que todos esses chefes trouxeram, orgulhosos, para representar esses territórios.

A gastronomia - agora já vou encerrar mesmo - é patrimônio, cultura, identidade, é tradição, mas é também inovação. Ela precisa, Senadora, de políticas públicas de incentivo e salvaguarda. Esse plano Safra Tur... *(Risos.)*

Esse plano Safra Tur é genial. Pode contar com todos nós da cadeia do turismo - não é, Marina? - e da gastronomia - não é, Paulo? - e com os parceiros, claro, estratégicos.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Só um comentário, Paula: em 2019... Há sempre uma distribuição dos Relatores do Orçamento, e eu nunca fui para a Comissão de Orçamento, nunca quis, não me atrai muito - eu gosto de fazer as emendas, mas de ficar lá 24 horas eu tenho dificuldade. Aí eu fui, e todo mundo achou que eu ia para lá para escolher assim os grandes orçamentos - saúde, infraestrutura, educação. E eu cheguei lá humildemente: "Eu quero o turismo". "Pelo amor de Deus, que você quer com isso?". Falei: "Aguarde". E fiz o Safra Tur, certo? Chamei o Ministro na época - não era o atual -, e fizemos apresentação, todos os Parlamentares apoiaram, porque era um indício, um indicador. Fiz a apresentação do Safra Agro e do Safra Tur, o que cada um gerava de emprego. É uma coisa descomunal a diferença hoje, o que o turismo pode arrumar de mais emprego do que a própria agricultura brasileira.

Então, ficou encantador, na minha avaliação, mas não foi sancionado.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Foi na degustação do Tocantins. Eu estava aqui.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Exatamente. Nós fizemos uma degustação no Tocantins: chambari, um monte de alimentos.

Eu vou te dar a cópia do Safra Tur - é de 2019 -, só para você avaliar.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Sim, com certeza. Muito obrigada.

Como eu disse, é preciso dessas políticas públicas de incentivo, sim, salvaguarda também. E esse ciclo de debates proporcionado pela Comissão de Relações Exteriores do Senado Federal tenho certeza de que não só já é um marco, como deixará um importante legado para o Brasil, para todos nós que atuamos na gastronomia e no turismo.

Senadora, só para finalizar agora, como eu sei que senhora e o seu esposo gostam de cozinhar, eu trouxe aqui um potinho de pimenta de macaco para senhora usar nos seus preparos.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Muito obrigada.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - E aqui, como eu falei, não é só pimenta: tem biodiversidade, tem inclusão social, tem geração de renda e tem Cerrado em pé.

Muito obrigada a todos. *(Palmas.)*

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Eu sou assistente de chefe, entendeu? Lá em casa, eu sou assistente do chefe; para mim fica a parte mais difícil: cortar cebola, amassar o alho, não deixar faltar nada... É uma grande responsabilidade.

Parabéns! Fico muito feliz com a sua exposição, com a sua energia, com a sua força. E vou precisar muito de você no ministério. O Ministro é uma pessoa interessante. Ele é um músico, é ligado à cultura, às artes, à música. Então, tem tudo... E tem muito prestígio com o Presidente - isso é uma coisa fundamental. Ministro com prestígio com Presidente não tem nada mais maravilhoso na vida. Eu sei porque eu já passei por isso. Então, você pode tudo para o bem, tudo, quando tem essa relação de confiança. O Ministro das Relações Exteriores, o França, também é muito ligado ao Presidente e já conseguiu quase dobrar para o ano que vem o orçamento do MRE. Então, argumentos, proximidade e confiança fazem com que os setores vão melhorando, um dia em uma área, outro dia em outra, e o mundo vai... Já que a gente não tem um planejamento grande neste País, nunca tivemos pelo menos nos últimos 30 anos, mais de 30, vamos utilizando as ferramentas que temos. Então, eu tenho certeza de que você vai poder me ajudar muito. Eu tenho toda disposição para o diálogo.

Concedo a palavra ao Sr. Antonio Henrique Borges Paula, assessor da Diretoria-Geral do Serviço de Aprendizagem Comercial (Senac).

Antonio Henrique é bacharel em Turismo, pós-graduado em Turismo pela FGV, com cursos de especialização realizados em centros internacionais de excelência em turismo e hotelaria. Pesquisador da área de turismo, foi Secretário de Estado do Turismo de Minas Gerais e Presidente da Empresa Mineira de Turismo (Turminas). É membro do Conselho Nacional de Turismo, do Conselho de Turismo e da Câmara Empresarial de Turismo, órgãos consultivos de assessoramento técnico da Confederação Nacional do Comércio (CNC). Em âmbito internacional, é membro do Conselho Empresarial da Organização Mundial do Turismo (OMT) - eu fiquei dessa organização outro dia e já estou em contato com o Presidente - e do Executives International Association of Tourism (AISC). Atualmente é assessor de relações institucionais do Departamento Nacional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac).

V. Sa. dispõe de 15 minutos para sua exposição.

Muito obrigada pela sua presença. Parabéns pelo extenso trabalho já prestado ao nosso País!

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA (Para expor.) - Obrigado a todos e a todos.

Eu gostaria de saudar e cumprimentar a Chefe Ana; o Paulo; a nossa querida amiga Marina, da Braztoa, representando aqui uma parte importante, os grandes operadores de turismo; o nosso grande parceiro da Abase, Cláudio Mendonça. Cláudio, vocês são muito importantes para a gente. Queria estender o cumprimento aos demais diretores do Sebrae, na figura do Moisés, que tem sido uma peça importantíssima - viu, Kátia? -, importantíssima para essa aproximação.

Senadora Kátia Abreu, eu trago aqui um fraterno abraço da maior liderança empresarial da área de comércio, bens, serviços e turismo, do nosso Presidente José Roberto Tadros, o carinho, o apreço, a admiração que ele tem por você são imensos. O nosso Diretor-Geral Sidney, estou aqui também com o Eladio, junto do Senac. A nossa admiração é imensa.

E o que você tem falado, Senadora, tem sido música para os nossos ouvidos. Quando você fala que vamos aumentar, sim, a pauta de exportação, qual o sentido disso? Quer dizer, quando você coloca que isso só faz sentido se de outro lado estivermos diminuindo as desigualdades sociais, gerando emprego e renda, fixando o homem no campo, isso para a gente... O Senac entra nessa proposta de V. Exa. com muito apreço e carinho.

Eu estou me lembrando agora do Presidente da Comissão de Desenvolvimento Econômico e Social da União Europeia, o Antonio, que usou uma palavra que eu achei muito interessante numa discussão recente agora, em função desse processo transitório do coronavírus. Ele falou: "O passado rima". Quando ele fala que o passado rima, ele vem fazendo uma reflexão de que a gente entrou num processo, Senadora, terrível no início da pandemia. O Senac avançou com equipamentos de proteção individual. Nós temos cursos de enfermeiros, de auxiliares de enfermagem, que estavam ali na linha de *front*, faltavam naquela época equipamentos de proteção individual, faltavam alimentos, através do trabalho do Sesc, do Mesa Brasil, várias *lives*.

Depois, a gente entra no processo da retomada, avançamos com grandes propostas, de protocolos. Os restaurantes precisavam de protocolos para poderem abrir, para receber os seus clientes com segurança, os hotéis precisavam. Avançamos e ensinamos *e-commerce* para algumas empresas que não sabiam vender a distância. Só que hoje nós nos encontramos numa nova fase - numa fase que vai ter reflexo no futuro.

E, quando a gente fala "rima" é porque, na verdade, o passado parece, mas é diferente. Nós estamos passando por um processo diferente. E nos prepararmos para esse futuro diferente que nos aguarda é essencial. Hoje a Confederação Nacional de Comércio, Bens e Serviços representa 73,4% do Produto Interno Bruto brasileiro. Veja como aumenta a participação! Nós estamos falando de 22 milhões de empregos na área de comércio, bens, serviços e turismo.

Então, quando V. Exa. propõe ir da ponta nas várias regiões do Brasil, em vários territórios e como gerar emprego, renda, desenvolvimento, fixar as pessoas ali no campo, isso soa muito bem para nós, que somos mais de 600 unidades, estamos nas 27 unidades da Federação, existe uma capilaridade do Senac, assim como do Sebrae. Estamos lá na ponta.

E hoje, quando a gente olha para a educação profissional, quando olhamos para os países da OCDE, em torno de 50% dos jovens têm acesso à educação profissional. O Reino Unido está chegando a 63% dos jovens, a Alemanha, todos esses países avançando numa agenda da educação profissional. No Brasil, apesar de todo o esforço nosso, Senadora, do Senac, do Senai, das demais instituições que trabalham em educação técnica profissional eram 10%, chegamos a 11%. Melhoramos um pouco, mas é muito pouco, não é?

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - A gente calcula até 26 anos, mas do que a gente está falando são de jovens do ensino médio que fazem a formação técnica, ou seja, no caso do Senac, nos seus 75 anos, nós estamos falando de 72 milhões de jovens que nós formamos.

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Ah, do Hotel Sesc Pantanal, vamos falar dele também.

São 72 milhões, porque demos a oportunidade a eles de sonhar. Porque a educação profissional dá e garante dois direitos essenciais ao cidadão que, inclusive, constam na Constituição brasileira, que é o direito ao trabalho e o direito à educação. E, ligados ao sistema Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, ligados ao setor produtivo, a nossa grande preocupação é do que o setor produtivo precisa. E essa área de comércio de bens, serviços e turismo é uma área que mais cresce.

Então, quando V. Exa. apresenta a internacionalização da economia criativa, da gastronomia, do turismo como indutor do desenvolvimento regional, nós tínhamos, Senadora, a obrigação de estarmos apoiando essa ação maravilhosa - que tinha de ser sob a sua liderança, a primeira mulher a assumir esta Comissão de Relações Exteriores e Defesa Nacional.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Em 200 anos.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Em 200 anos! Então, vejam bem, nós estamos vivendo um fato, um momento histórico, não é? Que você promova essa grande revolução! Então, nos sentimos muito prestigiados, o Senac.

O momento é um momento de muitas mudanças, esse mergulho no escuro, e nos exige muita humildade, mas humildade não no sentido da subserviência: humildade no sentido do húmus, aquela terra fértil onde tudo que se planta prospera, cresce e desenvolve. Então, é com essa humildade que a gente adere a V. Exa., a essa agenda.

Quando falamos em gastronomia, Senadora, isso está no nosso DNA, porque, na educação profissional, a gente trabalha tanto a formação inicial continuada técnica, tecnológica, superior e pós-graduação, e nós avançamos muito, ao longo desses 75 anos, nessa área de turismo e gastronomia. E aqui, ao ouvir a Ana mostrando que comer não é apenas um ato biológico, é algo muito mais... Você falava da memória gustativa, no seu tempo no Rio Grande do Sul, comendo a costela de carneiro, lembrava-se depois da vinda para o Cerrado... A gente está falando de algo muito mais profundo.

Existe um antropólogo que a gente sempre usou no trabalho de pesquisa de mais de 30 anos que o Senac vem fazendo na formação da culinária brasileira - inclusive no restaurante-escola a gente os apresenta lá embaixo -, Raul Lody, que dizia que a gastronomia é o espelho da alma brasileira. É impressionante como ela traduz a nossa essência de brasilidade. E, quando a gente faz, a gente acaba aprofundando, não só na formação de garçons, cozinheiros. E, de forma transversal, é inadmissível imaginarmos avançarmos numa agenda de educação sem trabalharmos a questão do ESG, do ambiental, do social e da governança. É inadmissível imaginarmos que a gente não vai ensinar para os nossos chefes que eles têm que valorizar o típico local. Se eu coloco um salmão no cardápio, eu estou mandando dinheiro para o Chile, e assim por diante.

E, já encerrando, eu queria fazer três abordagens - aliás, quatro.

A primeira é a da questão étnica. Quando a gente fala da formação da culinária brasileira, a gente está falando de influências étnicas. Então, quando V. Exa. começou, junto com o Sebrae, a trazer a mostra Amazonas, de que se tem falado tanto. Hoje o Centro-Oeste está aqui presente, os índios... Meu Deus do céu, os índios fazem altíssima gastronomia. Não tem nada de primitivo! Eu me lembro de alguns pratos que foram trazidos por aqui. O caldo de turu com tucupi e jambu do

Chefe Bola, do Pará, que foi um dos primeiros chefes que esteve aqui; a Josefa, trazendo a musse de buriti; o Evangelista, Chefe Evangelista, trazendo pirarucu. Quer dizer, quando a gente fala o seguinte: "Olha, chefe, quando você coloca o pirarucu, você está gerando emprego na ponta, quando você faz essa substituição de produtos importados por locais". Essa influência também dos nossos africanos sobre a questão étnica ainda, dos portugueses, dos alemães, dos italianos que a Ana lembrava aí um pouco, dos poloneses... Enfim, é algo de uma riqueza imensa.

Uma outra questão é a questão territorial. É onde as pessoas vivem, lá que elas se encontram. Quando a gente observa países como a França, um país de 550 mil quilômetros quadrados, imagina, um país menor do que Minas Gerais, com 580 mil. Napoleão ia ao norte, sul, leste, oeste e formavam-se os departamentos, uma instância de governança entre o Estado e os Municípios, lá chamados comunas, e a soma desses departamentos formando os Estados. Mas a grande questão ali, que era o *terroir* local de cada Estado... Você vai tomar um champanhe porque é da região de Champagne, não é? E assim vai. E essa organização que a senhora começa agora nesse próximo passo, na questão do território, lembrando dos nossos biomas, do nosso Sertão, do Pantanal, da Amazônia, aqui no Cerrado, com o pequi... Você falou de 11 mil espécies nativas, na região do Cerrado, não é isso, Ana? Até anotei aqui, eu achei um número impressionante, a diversidade.

Na última mostra veio o Chefe Timóteo Domingos. Ele é da região da Caatinga. O apelido dele é Rei do Cacto. Aí você imagina a quantidade de pratos que ele apresentou para a gente. Sensacional! Eu não sei se a senhora acompanhou, Senadora, os estudos. Até aí o índice glicêmico diminui no consumo do cacto. Então, nós temos coisas medicinais fantásticas que o mundo e o próprio brasileiro desconhece.

Uma outra questão são os ciclos alimentares. Você imagina a quantidade de coisas - eu não vou me alongar muito aqui - em torno do açaí, do sorvete, do picolé, do doce, da mandioca - macaxeira em alguns lugares - do caprino... Então, esses ciclos são imensos. E quando a gente observa... Eu estava dando o exemplo da França. A Maison de la France é parecido com a Embratur nossa. Você vai abrir, quem é que vende... E 80% do recurso para divulgar o destino França vem dos produtores rurais, dos produtores de vinho, dos produtores que entendem que ali é a grande saída e a ponta de exportação, a ponta para exportar e vender como destino turístico.

Enfim, Senadora, faltam dois minutos.

Mais uma vez, reforço e agradeço o trabalho desta Comissão...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Falta a quarta.

O SR. ANTÔNIO HENRIQUE BORGES PAULA - Ah, faltam quatro?

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Não, você disse que eram quatro...

O SR. ANTÔNIO HENRIQUE BORGES PAULA - É que...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Os ciclos alimentares...

O SR. ANTÔNIO HENRIQUE BORGES PAULA - Essa questão...

E há a possibilidade de a nossa gastronomia entrar nessa agenda da Embratur, assim como acontece em outros países, porque não faz sentido não andarmos juntos, de mãos dadas.

Encerrando, ressalto o nosso desejo de construir uma agenda estratégica, de continuarmos juntos nessa transição para o futuro próximo que nos aguarda, um futuro que não é igual, é diferente. A gente está vendo muitos postos de trabalho desaparecerem, estamos vendo muitos postos de trabalho aparecerem, e essa área em que V. Exa. entra com essa equipe maravilhosa... Estou vendo o Gileno ali, o Luiz, todos. A gente tem andado muito... A Embaixadora, Senadora... Gostaríamos muito de continuar esse novo ciclo com V. Exa. no próximo ano.

Aqui a gente encerra uma parte com esse parceiro maravilhoso, não é? E mais uma vez agradeço ao Sebrae, aos Moisés, que construiu essa ponte, essa conexão com a gente, e tudo que vocês têm feito, que é música para os nossos ouvidos; afinal de contas, promover a inclusão social, a prosperidade local, a valorização da cultura, a preservação ambiental e o bem-estar do nosso povo é nosso foco.

Muito obrigado, então, mais uma vez, por podermos estar junto com V. Exa.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Eu fico muito feliz por ouvi-lo, Antonio Henrique, no sentido da continuidade da nossa parceria. Acho que, juntando as nossas forças, somos muito mais fortes. Imagine o que podemos fazer juntando o Ministério do Turismo, a Confederação, a CNC, o Sebrae, a Apex, a Embratur, as secretarias de cultura e de turismo! Imagine o tamanho de tudo isso! E há também as nossas embaixadas,

que são as nossas vitrines mundo afora, que podem ser utilizadas, cada uma com a sua estrutura, uma diferente da outra. Já representam, além de espaços de requinte, uma questão de economia pra nós, porque esses espaços são do Brasil, e nós precisamos dar dimensão a isso, e os nossos Embaixadores sempre nos recebem de braços abertos.

Eu queria pontuar um comentário seu com relação à questão étnica. O representante do Vale do Ribeira disse uma coisa que me chamou a atenção. Disse que há lá um peixe - eu não me lembro mais do nome - que é uma coisa fabulosa, mas, quando as pessoas de fora chegam às casas, principalmente das pessoas mais humildes, querem fazer comida italiana, comida de outro lugar para prestigiar o convidado. Ora, prestigiar o convidado é fazer o que você sabe fazer de melhor! Lá em casa, por exemplo, eu falo que o nosso cardápio é comidão: é rabada, é chambaril, é costela, é moqueca, sempre pratões, como cozidão, feijoada - o Moisés gosta mais de feijoada do que de mim! *(Risos.)*

Tenho certeza, certeza absoluta!

Meu marido Moisés está aqui, o Superintendente do Sebrae de Tocantins.

Essa é uma realidade: nós temos que convencer o povo fazer a comida local. A coisa que mais me dá tristeza no meu Estado é às vezes chegar a um restaurante e não encontrar lá os pratos típicos. Isso é falta de treinamento! Ali há bife acebolado, galinha caipira, que são costumes nossos, mas é uma coisa muito restrita. Esse cardápio precisa ser ampliado, porque, quando eu chego a qualquer lugar do mundo que não é no Tocantins, eu quero saber qual é o prato da região, o que você come em casa. Aí eu procuro no restaurante. O que o português come em casa? O que o alemão em casa? Eu adoro saber e poder comer esses pratos da rotina, da vida comum.

Eu gosto muito - não sei se estou correta, não sou especialista - de mercado municipal. Eu acho que o mercado municipal é um chamariz extraordinário. É impossível ir a uma cidade e não procurar o mercado municipal - é um gosto meu -, porque aquilo é tempero, aquilo é verdura, aquilo é comida, aquilo tem tira-gostos, aperitivos, artesanato... Palmas ainda não tem um mercado municipal, mas agora a Prefeita já destinou o local exato onde ela quer fazer, e vamos juntar as forças para Palmas ter um mercado municipal, assim como outras cidades, não só as capitais.

Uma coisa que eu queria perguntar à Ana Paula é se o ministério ou o Sebrae ou o Senac já têm selecionado os pratos típicos por Estado, se essa seleção já foi feita, se foi feita através de pesquisa... Não precisa responder agora, mas eu gostaria de receber. Por exemplo, Bahia. Bahia é o quê? Feijoada é Bahia ou o Rio de Janeiro é feijoada? Eu não sei. É uma briga.

(Intervenção fora do microfone.)

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Não, mas a gente precisa saber essas coisas, entendeu? Churrasco. Churrasco é do Mato Grosso do Sul ou é do Rio Grande do Sul? É uma briga, não é? A moqueca é do Espírito Santo ou é da Bahia? A peixada é do Espírito Santo, e a moqueca da Bahia? Aí é essa disputa maravilhosa.

Eu acho que dar esse ordenamento aos treinamentos de gastronomia por esse Brasil afora, que vocês tanto fazem, é fixar o cardápio. Só pode fazer isso? Não! Faça o que quiser! Mas, se o turista chegar e quiser comer um prato típico, tem. É o mesmo que eu como em casa; diferenciado, com os temperos, com a arte que vocês têm, que incrementa tudo. O Moisés faz cada coisa lá em casa que eu falo: "não é possível". Se fosse eu... Ele incrementa, cria. Eu acho é essa a seleção dos pratos.

Chamo atenção para o Congresso Nacional de que os Senadores e Deputados que estão aqui há muitos anos, como eu, não conhecem Brasília. Outro dia houve um evento político no Museu JK. Eu quase caí para trás com a beleza daquilo ali. Eu nunca tinha ido. Quantos anos faz que eu estou em Brasília? E a gente fica consumido na Esplanada. Raríssimos órgãos que ficam um pouco mais distantes, as entidades de classe, e aqui dentro, nos tribunais. Os próprios Parlamentares não conhecem a beleza do Distrito Federal. É encantadora esta cidade. O JK eu recomendo. O Museu JK é emocionante. Vale a pena. É a história do Brasil, não é só de Brasília.

Bom, então, mais uma vez, vamos adiante. Agradeço e vamos agora prosseguir com a Sra. Marina Figueiredo, Vice-Presidente do Conselho de Administração da Braztoa. O Presidente já esteve aqui, deu um *show* de bola, abriu a cabeça da gente para muitas coisas. Para quem está nos acompanhando aqui no e-Cidadania, operador de turismo é uma coisa e agência de turismo é outra. Quando você quer uma viagem, você vai à agência comprar o pacote, mas quem montou para essa agência o pacote? Os operadores. Então, a chave de tudo está na mão desses operadores. Eles é que vão impulsionar os destinos. Então, a gente tem que bajulá-los muito, para todos os destinos - viu, Cláudio? -, para a gente poder ficar no foco deles. Então, em todo lugar é assim: operadores e turistas e agências de viagem.

Marina Figueiredo é formada em Propaganda e *Marketing* e *Design*, com 20 anos de experiência no turismo - eu achei que você tinha 20 anos de idade... *(Risos.)* ... sempre dentro da Pomptur, operadora de turismo fundada em 1979, associada à Braztoa desde 1994.

Na empresa, atuou em diversas áreas, incluindo atendimento operacional, comercial, *marketing*, sendo atualmente responsável pelas áreas de produtos nacionais e internacionais, de parcerias e projetos. É o que nós pretendemos fazer com vocês e operadores lá de fora: traçar e oficializar as nossas rotas em detalhes. Eu sei que há muita coisa pronta.

Foi eleita Vice-Presidente do Conselho de Administração para o biênio 2019/2020, da Braztoa, e, em maio de 2021, foi reeleita para um segundo mandato até 2023.

Atua também no Conselho Executivo e núcleo de comunicação do Movimento Supera Turismo Brasil - quero fazer parte desse movimento -, do qual é cofundadora.

V. Sa. dispõe de 15 minutos.

A SRA. MARINA FIGUEIREDO (Para expor.) - Bom dia, Senadora; bom dia a todos.

Agradeço à Senadora, em nome da Braztoa, por poder fazer parte, mais uma vez, desta Comissão para discutir um assunto tão importante que é a economia criativa, o turismo e a gastronomia.

É fato que a economia criativa é extremamente transformadora e que ela desenvolve um papel muito importante, seja na geração de renda, na geração de oportunidade e na geração de valores.

Vale ressaltar aqui o nosso agradecimento por colocar o turismo, junto com a gastronomia, em destaque neste momento da economia criativa. A gente sabe que esses dois realmente têm um papel muito importante, porque o turismo é transversal, passa por tudo. O turismo é feito de gente, é feito de lugares, é feito de gastronomia, é feito de cultura e é feito de história. Na verdade, é a junção e a mistura de tudo isso que faz o turismo acontecer.

O nosso negócio de operadoras é levar as pessoas a conhecer e experimentar toda essa diversidade e toda essa mistura.

O turismo vai muito além de hotel e de transporte, que são fatores muito importantes para que a gente possa, de fato, experimentar, mas ele passa por muito mais do que isso.

O turismo é uma ampla cadeia, impacta diversos setores e tem uma série de profissionais, e aqui a Braztoa representa as operadoras - a Senadora já tentou contar um pouquinho do nosso trabalho. O nosso papel de operadora é ser especialista, especialista em desenvolver, formatar e oferecer experiências de viagens seja para os brasileiros que viajam no Brasil, seja para os brasileiros que viajam mundo afora, seja para receber os estrangeiros no Brasil.

Se me permitem, vou pedir licença principalmente à Ana e ao Paulo para fazer uma comparação com a gastronomia, já que está no assunto aqui da Comissão.

Assim como você tem os ingredientes todos e, soltos na mesa, talvez não gerem valor, não agreguem valor, é preciso que o cozinheiro vá preparar tudo isso para que seja formado um prato, precisa dos chefes, dos especialistas para que isso vire uma experiência gastronômica. É essa arte, essa técnica de misturar ingredientes, sabores, saber preparar, saber apresentar para as pessoas que gera essa grande experiência gastronômica. Nós, operadores, somos os especialistas de que o turismo precisa. Nós que fazemos a junção e mistura de todos os ingredientes que fazem parte do turismo, para montar pacotes de viagem e, mais do que isso, para criar experiências de viagens para os viajantes.

Para o turismo é necessário esse especialista, e a Braztoa representa esse grupo de operadores que, em 2019, na pré-pandemia, foi responsável por mais de 15 bilhões de faturamento, embarcou mais de 6,5 milhões de pessoas, os operadores da Braztoa, nossos associados.

(Intervenção fora do microfone.)

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Quinze bilhões em faturamento e mais de 6,5 milhões...

(Intervenção fora do microfone.)

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Quarenta e nove empresas. Quarenta e nove operadoras associadas.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Quarenta e nove operadoras de turismo associadas.

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Foram responsáveis por 6,5 milhões de passageiros embarcados em 2019.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Para fora do País?

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Fora do País e dentro do País. A gente depois tem aqui os números de quem ficou dentro e de quem viajou para fora.

Em 2020, que foi um ano extremamente difícil para o turismo, a gente foi superimpactado, ficamos aí longos períodos paralisados, ainda assim esse grupo foi responsável por mais de 4 bilhões de faturamento e embarcou 3 milhões de pessoas. Em 2020, 96% disso ficou dentro do Brasil no turismo doméstico.

Durante esse ano de pandemia se falou muito sobre as oportunidades que a gente teve de olhar para o Brasil, principalmente de colocar o Brasil como o grande destino dos brasileiros. Os brasileiros passaram a descobrir e redescobrir este País, talvez como nunca tenham feito antes. E, dentro da Braztoa, a gente também aproveitou esse momento e oportunidade para que a gente pudesse ampliar as discussões em cima disso. Nós criamos diversos grupos para analisar toda a situação, pesquisas, fizemos grandes discussões lá dentro, para que a gente pudesse entender, dentro dessa grande janela de oportunidade, talvez única que a gente teve até hoje para o Brasil ter tanta evidência, o que a gente poderia fazer, como abraçar essa grande oportunidade que a gente teve. Essa janela ainda segue com uma fresta aberta, ela não se fechou.

Dentro disso, a gente iniciou na Braztoa alguns novos projetos. O que a gente criou lá dentro? Criamos a Academia de Excelência Braztoa. Foi um projeto que a gente desenvolveu para que a gente pudesse trabalhar... A gente entendeu que era necessário a gente ampliar a oferta e diversificar a oferta turística do Brasil. A gente entendeu que a gente precisava inovar, transformar e renovar tudo aquilo que vinha sendo oferecido dentro dos destinos para o brasileiro. Criamos a academia. Nosso primeiro programa foi o Experiências Incríveis; em 2021 agora, a gente rodou já duas turmas, concluímos.

A gente entendeu que os nossos operadores, com toda a *expertise* que eles têm de desenvolver essas experiências e de conhecer sobre turismo, poderiam ajudar a fomentar e desenvolver ainda mais as experiências que são ofertadas aqui no Brasil. Compartilhamos o conhecimento dos nossos operadores, trouxemos um grupo de especialista - inclusive a Ana Paula esteve com a gente, fez parte aí das aulas de gastronomia - para que a gente pudesse discutir e entender mais sobre como ampliar e diversificar essa oferta.

E todo o lado criativo esteve muito em evidência dentro da academia, porque a gente entende que o grande diferencial que a gente vai ter do turismo, principalmente do turismo brasileiro, gira em torno destes aspectos da criatividade: artesanato, cultura, história e gastronomia.

A academia rodou duas turmas. A gente segue, em 2022, com o projeto para criar novas turmas. E a gente contribuiu para essa criação de experiência.

Os operadores Braztoa, até então, a gente tinha um trabalho muito direcionado do meio para a ponta da oferta. A gente normalmente desenvolve os pacotes, desenvolve os roteiros, comercializa e distribui as viagens, mas a gente entendeu que era necessário a gente dar um passo atrás. Ir lá para o início desse processo e trabalhar e contribuir na ponta do fornecimento, ajudando no desenvolvimento dessas novas experiências. Isso porque as operadoras...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Quem oferta o turismo, quem oferta as atrações?

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Isso, quem fornece as atrações. Então, a gente foi com os hotéis, com receptivos, em atrativos, restaurantes, inclusive buscando pessoas que muitas vezes não estão conversando com turismo, como produtores rurais, fazendeiros...

Acho que o Roberto contou um pouquinho disso em sua participação. Temos tantos campos de flores de lavanda, por que a gente não pode agregar isso ao turismo? Quantas fazendas que produzem café, frutas diversas, e fazem parte também do turismo? Elas são grandes atrativos e experiências para os turistas, pois eles pagam para ir ver isso lá fora. Por que não oferecer isso aqui dentro, pois a gente tem em abundância?

A Braztoa pensou muito nisso, porque as operadoras acabam ocupando um ponto central, pois a gente tanto se conecta e fala com os fornecedores de transportes, hotéis, receptivos, atrativos, como a gente dialoga muito de perto também com os destinos, próximos sempre das secretarias de turismo, e estamos também sempre conectados com os agentes de viagens, que distribuem essas viagens, e com os próprios viajantes. Então, essa percepção e esse olhar nosso de 360º fazem com que a gente entenda que a gente tem uma contribuição para dar nesse processo.

Da mesma forma, quando a gente olha para a economia criativa, o turismo também ocupa um papel muito estratégico.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Com licença. Todo esse trabalho que vocês fazem é com recurso próprio da Braztoa? Dos operadores?

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Uma parte é de recurso próprio, e a gente buscou algumas parcerias. A gente teve, na primeira edição da academia, o Mato Grosso do Sul - o Secretário Bruno colocou 80 empresários, com a verba que eles tinham lá, alguns empreendedores entraram com verba própria. A disponibilidade dessa academia é ofertada, tem um custo para participar...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Claro.

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Tem a parte que a Braztoa...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Eu perguntei, porque eu imagino que há dois grandes parceiros aqui que poderiam trabalhar juntos.

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Temos. Temos conversado bastante já com o Sebrae...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - É muito importante essa integração.

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Inclusive, na academia que terminou agora, na semana passada, o Sebrae estava com 30 pessoas lá, um grupo de 30 pessoas, representando diversos Estados brasileiros, participando dessa academia nossa.

O turismo também tem esse papel fundamental quando a gente fala da economia criativa, porque o turismo traz para o seu centro gastronomia e cultura. Não há como fazer turismo sem alimentação, não há como fazer turismo sem cultura, sem um festival, sem um atrativo. Mais do que nunca, as pessoas mudaram e viajam hoje menos para contemplar e olhar e mais para vivenciar e experimentar. A gente aprende histórias viajando, a gente conhece e valoriza a cultura viajando, a gente descobre e prova novos sabores viajando. Então, o turismo tem um poder imenso de trazer essas experiências para o seu centro. É esse vetor criativo que deve ser o nosso grande diferencial competitivo cada vez mais.

O turismo tem o poder de transformar: de transformar os viajantes através das experiências, mas também de transformar a localidade e a economia. Ele tem o poder de fazer e desenvolver o lado humano, social e econômico, seja de quem produz e oferece esses serviços, seja de toda a comunidade e região que também são beneficiados quando o turista está lá. A gente gera receita, gera empregos, gera oportunidade, gera senso de pertencimento, gera identidade e a gente ajuda na preservação da nossa cultura e da nossa história.

Assim como a Ana falou sobre a questão que a gente vê hoje - e tem a preocupação de falar - da extinção de alimentos e da nossa cultura, assim como a gente sabe que uma tradição familiar - como um prato familiar - precisa ser passada de geração em geração para que seja mantida, a nossa cultura e a nossa gastronomia também precisam ser passadas de geração para geração.

E, como a Senadora falou, eu já vi, muitas vezes, em diversas regiões, as pessoas terem vergonha daquilo que é delas, do que é típico. Elas não conseguem dar o devido valor. E o turismo pode também ajudar e contribuir muito com isso, porque tudo isso é a nossa fonte de matéria-prima, é o nosso artigo de luxo. E, mais do que isso, a gente consegue gerar receita e renda para que essas pessoas possam oferecer isso. Então, a gente entende que o turismo também pode atuar muito bem dentro desse papel.

E aí, já passando aqui para finalizar, como esta nossa reunião tem o foco nas Regiões Sul e Centro-Oeste, eu queria só relembrar alguns exemplos, de repente, que podem servir para mostrar como de fato o turismo traz para o seu centro cultura e gastronomia e como isso é motivador para os turistas.

Se a gente olhar para o Sul, a gente tem, neste momento, na Serra Gaúcha, acontecendo o Natal Luz, um grande festival que atrai diversos turistas. Eles também têm festival de cinema, têm a Festa da Colônia, têm a rota da uva e do vinho. Se a gente olhar para a Oktoberfest, lá em Blumenau, ela atrai milhares de turistas. Há outras tantas festas catarinenses, como Marejada, Fenarreco. Há a rota da cerveja - Blumenau é a Capital Nacional da Cerveja.

Se a gente olhar aqui para o Centro-Oeste, a gente tem as Cavalhadas, em Pirenópolis... E poderia aqui também fazer uma lista imensa de festas e festivais que atraem turistas para o Brasil todo.

(Intervenção fora do microfone.)

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - Exatamente.

A gente tem uma das maiores biodiversidades do mundo. A gente tem cultura e tem gastronomia em abundância neste País. Então, a gente tem todo o potencial. A gente sempre fala que o turismo tem potencial, tem potencial...

(Soa a campainha.)

A SRA. MARINA FIGUEIREDO - E chegou a hora de a gente colocar isso em prática e aproveitar todo esse potencial.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Muito bem, Marina. Parabéns! É uma profunda conhecedora, um talento. Aprendi muito com você.

Eu já até queria propor aqui, me inspirando ali na foto do Sesc... Eu estava para falar isso com o Tadros já há bastante tempo. Nós fizemos uma viagem para a Amazônia com os embaixadores em que o foco era meio ambiente. E eu gostaria muito de propor, para o ano, nós fazermos uma imersão no Sesc Pantanal. A gente poderia misturar um pouco embaixadores internacionais, Senadores, alguns dos nossos diplomatas. E a gente convidaria a Braztoa para fazer uma palestra. Seriam dois dias ou dois dias e meio imersos no turismo. Convidaria os nossos chefes, o Sebrae... E a gente faria ali um grupo de 30, 40 pessoas. Nós podemos nos aliar ao Vice-Presidente, que tem o foco ambiental - e lá também é uma questão ambiental importante -, e nós poderíamos fazer essa grande parceria, inclusive com a locomoção até lá e o apoio do Exército, como fizemos na Amazônia. Eu acho que podem ser não necessariamente esses nomes que eu listei, mas a gente pode sentar com calma e elaborar um grupo de pessoas para ficar, dois, três dias no Sesc Pantanal, porque eu acho que vai ser muito útil. Quando você fecha todo mundo num lugar - e vai ter a presença na porta, todo mundo tem que ir lá para assistir -, aí fica todo mundo focado: uma parte de lazer, de visitar, de ver, de conhecer e uma parte teórica. Eu acho que seria muito útil.

A outra visita que...

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA (Para expor.) - Senadora, se me permite, acho brilhante a ideia de V. Exa., Senadora. São 109 mil hectares de área - é uma RPPN - de preservação absoluta. E há projetos lindos.

Nós temos, por exemplo, borboletas, descobrimos vários borboletários cuja manutenção é difícil. Então, nós temos hoje em torno de 20 famílias produzindo as pupas da borboleta, e, por exemplo, a borboleta azul chega a US$2. Tínhamos problemas de incêndio...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - São US$2...

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Uma borboleta.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Para fazer o que com ela?

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Eles levam para o borboletário.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Ah, para criar. Pensei que era...

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Então, em outros países... Não, não, não, porque a manutenção dos borboletários... Nós temos um borboletário lá...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Deve ser lindo! Deve ser espetacular!

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - As pessoas não conseguem a matriz para ter no seu borboletário...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Meu Deus!

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - E aí nós temos 20 famílias, na casa deles, e os ensinamos a cuidar...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Isso é agro? Moisés, isto é agro: criar borboleta?

(Intervenção fora do microfone.) (Risos.)

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - O.k.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Tínhamos problemas de incêndio, aí ensinamos e colocamos caixas de abelha, porque, segundo...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Excelente isso.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Uma pessoa comparou mais ou menos com uma vaca a produção de cada caixinha de abelha, não é? E com isso ele evita colocar fogo, porque, se colocar abelha, vai embora... Então, é lindo, o projeto é lindo...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - E dá dinheiro, dá renda.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - ... dá dinheiro, dá renda. São ações de turismo social.

Há produtos como cumbaru, que se desperdiçava, caía no chão... Eu gosto muito de cozinhar também, Senadora, e eu, por exemplo, antes até da alta do dólar, o pinoli eu já substituía pelo cumbaru - o pinoli é importado - para fazer o pesto. Então, são infinitas possibilidades.

E fico imaginando, quem sabe, nessa agenda... Existe a Câmara Empresarial de Turismo da CNC, liderada pelo Presidente Alexandre Sampaio, na qual estão todas as empresas, os maiores *stakeholders* da cadeia produtiva do turismo - inclusive a própria Braztoa faz parte dessa câmara, Abav, Abeoc, todos, todos os *stakeholders*, independentemente de estarem ou não ligados à questão sindical, fazem parte da Câmara Empresarial. E depois repercute isso nos Estados. Então, essa Câmara Empresarial, já motivada por V. Exa. na última reunião do Plano Safra turismo...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Safratur. Tursafra? Safratur? Safratur, não é? Safratur!

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - A CNC está avançando numa agenda de um programa chamado Vai Turismo, fazendo reuniões, enfim. Eu acho que seria muito interessante, porque, com esse período de transição, que a gente falava que rima, a gente está muito preocupado. Quando você anda pelo País, com esses milhões de pessoas na rua, desempregadas, morando na rua... Então, eu acho que é importantíssima uma frente, uma força-tarefa. E quem sabe cada um desses embaixadores plante uma árvore lá e pegue as sementes...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Com certeza! Com certeza!

Nós podemos fazer um calendário - não uma única visita - com uma rotina e fazer pelo menos três visitas no ano diversificando as pessoas. E a fazenda está dentro do Pantanal, não está?

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Exatamente.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Então, seria uma viagem ao Pantanal, fazenda Sesc-Senac ou Hotel Sesc.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - É Sesc...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - É Sesc.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - ... mas, com certeza, o Presidente Tadros vai conosco.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Ah, vai conosco.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Perfeito.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - A gente pode imaginar uma saída daqui na quinta à tarde, a gente ficaria sexta e sábado o dia todo e, domingo, retornaria - domingo, depois do almoço, a gente voltaria. Então, vamos tentar fazer uma agenda dentro disso. Eu acho que seria suficiente para a parte técnica e para a outra parte de visitas no local, na região, para conhecer todos os projetos. A gente pode levar a TV Senado, a gente pode levar a TV Câmara, pode convidar dois jornalistas para irem conosco, dessa área específica, técnica dos jornais na área de turismo. Eu acho que pode ser muito legal.

E a outra visita que nós vamos propor é para a Embrapa Aromas e Sabores, que seria um público muito mais ligado a restaurantes, os chefes, os produtores rurais, os pequenos produtores, as associações maiores de pequenos produtores, para conhecer o que a Embrapa está fazendo lá. Eles receberam um dinheiro do Banco Mundial - não sei se foi Banco Mundial ou Bird, mas está tudo anotado -, 2,5 milhões. Eles estão estudando cinco cadeias alimentares do Nordeste - uma coisa fantástica! - desde a origem até a certificação e oficializando isso para que os produtores desses produtos depois possam buscar financiamento, inclusive internacional, que está disponível para essas cadeias reconhecidas. E nós temos que ir lá prestigiar e conhecer. Não existe o prédio ainda - o Governador do Estado, Renan Filho, é que cede o prédio -, ainda não conseguiram fazer. Quando eu implementei, logo acabou o governo, e nós saímos, mas ela ficou criada e funcionando, numa articulação minha com o Governador, para que ela tivesse um espaço para ficar. Então, acho que é muito interessante...

A SRA. ANA PAULA JACQUES (*Fora do microfone*.) - Posso?

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Pois não.

A SRA. ANA PAULA JACQUES (Para expor.) - Aproveitando esta sua fala agora, é muito importante essa atividade da Embrapa, assim como o Plano Safra. A Embrapa, nossa Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, é que transformou a nossa matriz produtiva principal, a soja: hoje somos agroexportadores, temos cadeias produtivas muito estruturadas. E a Embrapa, que a senhora liderou muito bem nesse processo ainda quando Ministra... A Embrapa Alimentos e Territórios lá de Alagoas, de Maceió...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - É, ela mudou para Embrapa Alimentos e Territórios. Eu fiquei muito aborrecida.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Eu colaboro com a unidade, sou...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Sem poesia nenhuma. *(Risos.)*

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Eu colaboro com a unidade, e a gente tem a oportunidade de trabalhar com os pesquisadores de lá também. E realmente ela tem esse potencial de alavancar as nossas cadeias da biodiversidade, sobretudo.

E aí, só comentando um pouco, Antonio, do que você falou do baru, que você chama de cumbaru, que é espécie muito presente no nosso Cerrado, uma espécie nativa do Cerrado, de nome científico *Dipteryx alata*, as comunidades e cooperativas que atuam na cadeia do agroextrativismo do baru, que trabalham com baru, costumam dizer que o baru é a única coisa que você sabe que dá em árvore... É porque dizem que dinheiro não dá em árvore e, ao contrário, o baru dá em árvore e cai no chão. E é exatamente isto: o baru é esse potencial todo que tem de transformação de comunidades e inclusão produtiva de agroextrativistas. Muito bom.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - O Tocantins é um grande produtor de baru. E, lá no Tocantins - eu não sei se é verdade, não há nenhuma pesquisa científica -, dizem que o baru é afrodisíaco. Estou só dando a informação que eu recebi.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - É afrodisíaco, sim, porque tem muito zinco, Senadora.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Não sei se é, mas dizem. Ana Paula, você acha que é?

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Ele é considerado afrodisíaco, porque tem muito zinco, e o zinco ativa o metabolismo.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Ah, agora, aprendi. Então, é afrodisíaco por causa do zinco. O.k., muito bom. Obrigada.

O nosso Embaixador que foi sabatinado agora para o Paraguai gostaria de fazer um comentário. Ele está vindo da Europa, é um dos embaixadores experientes do Brasil e está vindo contribuir no Paraguai.

Por favor, Embaixador Marcos Leal Raposo Lopes.

O SR. JOSÉ ANTÔNIO MARCONDES DE CARVALHO - Desculpe... Está ligado?

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Está. Está verde?

O SR. JOSÉ ANTÔNIO MARCONDES DE CARVALHO (Para expor.) - Está verde.

Não, eu sou José Antônio Marcondes e estou atualmente servindo na nossa Embaixada na Áustria. Eu queria aqui compartilhar uma pequena experiência e fazer duas sugestões.

Uma experiência que nós tivemos foi a seguinte...

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. JOSÉ ANTÔNIO MARCONDES DE CARVALHO - Tranquilo, tranquilo.

A experiência que nós tivemos, Senadora, foi que nós fizemos uma degustação de cachaças brasileiras lá em Viena, mas não foi apenas uma degustação da bebida; foi uma degustação associada com petiscos brasileiros. Então, para cada tipo de cachaça e cada tipo de madeira onde era envelhecida essa cachaça, nós servimos um tipo específico de petiscos.

A minha sugestão, Senadora - eu olho aqui para o Antônio Henrique e acho que isso poderia ser feito -, era podermos ajudar as embaixadas a disporem de um livro de receitas brasileiras por regiões. Isso seria muito útil, e eu falo de uma experiência pessoal, minha: lá em Porto Alegre, havia uma chefe francesa que fez um livro de receitas - francesas evidentemente - adequadas aos ingredientes locais. Então, nesse livro de receitas que eu sugiro possa ser feito a partir das regiões brasileiras, poderia haver não apenas "tem que colocar polvilho". Ora, polvilho não é vendido como polvilho lá em Viena; é vendido como amido de mandioca. Então, que se coloquem os possíveis substitutos para aquela coisa. O senhor mencionou o pinole. Eu achei até que o senhor ia mencionar o fato de que se substitui o pinole por pinhão. Enfim, cada um faz as suas coisas.

Então, eu acho que esse livro de receitas vai permitir um direcionamento da gastronomia nas próprias embaixadas, número um; número dois, ele vai permitir novas releituras de receitas por parte das embaixadas e aqueles que estiverem trabalhando lá.

A segunda sugestão que eu faço, Sra. Presidente, é que nós pudéssemos também encomendar à entidade que possa produzir isso pequenos vídeos de receitas para serem colocados nas redes sociais das embaixadas. Eu lamentei aqui não ter ouvido falar no carreteiro, que para mim é um prato, é uma iguaria...

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. JOSÉ ANTÔNIO MARCONDES DE CARVALHO - Quando o carreteiro é de churrasco, de sobras de churrasco ainda, é uma coisa que não sobra para ninguém.

Então, eu acho que esse livro de receitas por regiões com indicação de possíveis opções de ingredientes, número um; e, número dois, esses vídeos que possam ser preparados - vídeos rápidos, que mostrem como fazer etc. - para desmistificar a cozinha, eu acho que isso pode ser um atrativo muito interessante.

E hoje especialmente, Senadora, coincide - e eu trago esse tema com relação ao posto que eu ocupo ainda, que é em Viena, na Áustria - com o nascimento de D. Pedro II, algo de que nós pretendíamos fazer uma celebração lá na embaixada com petiscos brasileiros. Inclusive eu comecei a fazer uma pesquisa lá na embaixada, porque eu queria saber o que a Imperatriz Leopoldina, quando chegou ao Brasil, consumia, qual era a comida. Como é que ela substituiu a batata, por exemplo, pelo aipim? Como que ela substituiu o *schnaps* pela cachaça? Como ela tomava um Pomerol e começou a tomar caipirinha? Entende? Por esse tipo de situação é que eu acho que seria muito útil para as embaixadas poderem ter um livro de receitas, não só de pratos principais, mas principalmente de petiscos brasileiros, e também uma série de vídeos de receitas de pratos brasileiros.

Obrigado, Senadora.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Agradeço ao nosso Embaixador José Antônio, que servirá ao Brasil no Paraguai. Tenho certeza de que a sua grande experiência, aqui, próximo de nós, vai nos ajudar muito. Fez uma bela sabatina aqui, mostrou conhecimento, deu uma aula perfeita a todos os que estavam presentes e nos assistindo.

Faz parte do nosso projeto - inclusive, este aqui é do Senac - e eu peguei... Trouxe de Portugal esse. Eles distribuíram em Portugal e eu trouxe, porque - é português-inglês? Deixe-me olhar aqui. Não é -, no final desses cinco eventos, o Senador vai elaborar os livros de receitas por região, e a gente quer imaginar uma forma de pendurar um *pen drive* justamente para colocar vídeos, do jeitinho que o senhor está dando a ideia, e fazer em português e inglês. Então, eu acho que pode, inclusive, ser uma parceria com o Senac. Eu vou verificar, porque essa coisa de nomes de instituições é cheia de regras e leis. Sebrae não pode misturar com o Senado, o Senado não pode misturar com o Senac; é uma coisa rigorosa. Então, eu imagino que talvez para a produção do material, o Senado, que tem uma supergráfica, poderia imprimir esse material. Eu imaginei livrinhos mais finos, assim mesmo. Eu gostei desse formato, nada muito grosso, pesado, mas que pudesse...

Por isso que perguntei dos pratos típicos. Já está levantado isso? O que vamos colocar nesses livros? Isso é um perigo. Você pode cometer uma injúria com alguma região. Então, para fazer isso, eu vou precisar de vocês.

O SR. ANTONIO HENRIQUE BORGES PAULA - Senadora, veja bem, mais uma vez, tudo que você fala é música para os nossos ouvidos, assim como o que o Embaixador José Antônio fala também. Existe um trabalho de 20 anos de pesquisa, com pesquisadores, chefes de cozinha e antropólogos, chamado Formação da Culinária Brasileira. Essa pequena mostra que V. Exa. está na sua mão e que mandamos para Portugal é apenas uma pequena degustação, porque um dos grandes sonhos nossos era a culinária brasileira ultrapassar as fronteiras do Brasil. A gente dá muito valor a churrascarias, mas a culinária brasileira é muito mais rica que isso.

Então, a gente tem a Formação da Culinária Mineira nesse trabalho feito há 20 anos. Infelizmente vários deles até faleceram - o Chefe Edgard Mello já morreu, a Maria Íris já morreu, a Vanda Lacerda -, mas a comida mineira é aquilo que V. Exa. falou... O que fazia a classificação - antigamente, a gente usava muito os Guia Quatro Rodas -, o Silvio Lancellotti falou: "Não existe comida mineira, isso não existe!". Aí foi a melhor dica, porque a gente começou a inventar a culinária mineira. Então, o angu mineiro não tem sal... A gente foi dando identidade, e com isso restaurantes foram sendo montados: Dona Lucinha, Xapuri... Vários restaurantes foram sendo montados no restante do Brasil, junto, na época, com a Varig, colocando a cachaça, com a Associação Mineira de Produtores Aguardentes; montou-se uma associação para cachaças de qualidade, selo de *terroir*. Enfim, isso foi sendo feito em todos os Estados brasileiros em cima dos biomas. Então, a gente tem um rico trabalho de pesquisa.

Aqui o Eládio já me sinalizou que está o.k., o nosso companheiro da CNC lá atrás falou "olha, acho que vai dar certo", mas temos de conversar, porque há questões de direito autoral, uma série de questões, detalhes de operação, mas, com certeza, seria muito importante e pertinente.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Excelente ideia.

Na verdade, o vídeo que eu imaginei colocar... Não vou roubar a sua ideia, porque eu acho a ideia fantástica. O vídeo de cozinhar, eu não tinha pensado nisso. Eu acho que é fantástico, e as pessoas vão se animar. Eu tinha imaginado colocar vídeos sobre os espaços, os atrativos turísticos. Receita, atrativos turísticos... Imaginei colocar fotos de artesanato dos principais... Capim Dourado, Tocantins, não tem discussão. A marajoara, do Pará, aquela cerâmica marajoara, não é? Então, a gente colocaria um pouco de artesanato, e aí colocaria os vídeos dos chefes fazendo algum prato que esteja na receita. Pode remeter ao YouTube, a algum *site*, ou a gente tentaria colocar um *pendrive* pendurado.

Então, eu sugiro - e o nosso pessoal está fazendo a relatoria aqui - que nós poderíamos criar um grupo do Sebrae, do Senac e do Senado, para que a gente possa juntar tudo isso e imaginar uma forma. Eu sei que o MRE também tem o Adam Jayme Muniz, que é o chefe da Divisão de Ações de Promoção da Cultura Brasileira, lá no MRE, uma pessoa que pode nos ajudar. Alguém da Apex pode ter trabalho. Ela, no Ministério do Turismo, pode ter levantamentos. Eu só queria era juntar tudo, e alguém concentrar o conteúdo, porque, senão, vira uma bagunça sem objetividade. Aproveitando, reconhecendo as autorias, tudo em legenda. E a gráfica; a possibilidade de a gráfica rodar tudo aqui, o que ficaria bem mais em conta, não é? Então, eu vou oficializar isso, esse encontro.

Muito bom. Vídeo cozinhando, até eu posso fazer um de efeito. *(Risos.)*

Ai, gente. Quem sabe? Moisés, com certeza. Vamos pegar os chefes renomados, não é? Esses que se esforçam tanto e às vezes não são tão conhecidos no Brasil; vão começar a ficar.

Para encerrar o nosso ciclo, concedo a palavra ao Sr. Chefe Paulo Machado.

Paulo Coelho Machado Neto é autor do livro *Cozinha Pantaneira: Comitiva de Sabores* - você vai ter que estar lá no Pantanal. É profundo conhecedor da gastronomia latino-americana, formado em Direito e Gastronomia - meu Deus do céu! -, tendo estudado no programa de cozinha francesa do Institut Paul Bocuse, em Lion, na França. Mestre em Hospitalidade, fundador do Instituto de Pesquisas Paulo Machado, em Mato Grosso do Sul, trabalhou em restaurantes da Europa e do Brasil, dá aulas de gastronomia e já esteve em 56 países - dá para fazer em grupo, assim, algumas aulas de vez em quando? A gente juntaria um grupo de pessoas -, sendo que em 15 deles promoveu festivais de cozinha brasileira. De 56 países, em 15 deles ele promoveu o festival, junto ao Itamaraty. Em 2015, recebeu o Prêmio Dólmã de melhor chefe na categoria nacional e o título de Embaixador da Cozinha Brasileira - poxa! Machado é colunista na Rádio CBN Campo Grande e membro do Slow Food e do Grupo de Cozinhas Regionais da América do Sul. Em 2017, sua marca de expedições gastronômicas Brasil Food Safaris - gente, é cada criatividade! - recebeu o prêmio Braztoa e Sebrae de melhor *startup* em turismo do Brasil; e, em 2020, recebeu a medalha de ouro no prêmio WTM Responsible Tourism Awards Latin America de melhor atração em patrimônio cultural.

V. Sa. dispõe de 15 minutos. Parabéns! Parabéns! É um orgulho!

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO (Para expor.) - Muito obrigado! Muito obrigado! Olha, é uma satisfação, uma delícia estar aqui com todos vocês compartilhando esses sabores, não só essa paixão, mas essa didática em gastronomia, não é? Afinal, a gente está num momento histórico em que a gente faz com que esse saber cultural, patrimônio imaterial tão importante para o nosso País, se consolide de uma vez por todas e continue aí presente.

Quero agradecer a todos os presentes e fazer uma menção ao meu tio Lúdio. Ele foi Senador - eu o visitei aqui, há mais de 20 anos, quando esteve aqui - por Mato Grosso do Sul.

A gente tem tanta coisa para falar, para expressar sobre esse Brasil gigante, mas como diria Manoel de Barros, um dos nossos maiores poetas: "Tenho abundância de ser feliz por isso". Entender a cozinha de um país com a dimensão continental do Brasil não é simples, mas é sem dúvida uma empreitada saborosa e cheia de descobertas, já que sabemos muito bem que a comida é uma das melhores formas para se conhecer cultura, geografia e história de um lugar. Mais que isso, é a forma de entender um povo e, ao mesmo tempo, de se entender.

E como vencer esse desafio de fomentar o turismo, gerar renda e deixar de ser estrangeiro dentro do próprio País? Há quase 20 anos me dedico à gastronomia e à pesquisa, nesse profundo conhecimento desse legítimo mosaico que é a cozinha brasileira; servi e ensinei os nossos pratos em muitos países, a convite de embaixadas do Brasil espalhadas pelo mundo, Apex, institutos e universidades; e nesse trabalho de formiguinha encontrei, há 8 anos, a união entre o turismo e a gastronomia, com o nascimento da marca Brasil Food Safaris. É uma iniciativa que eu concebi junto à também cozinheira

e professora catarinense Poliana Thomé, para levar pessoas a conhecer a fundo o modo de fazer os principais elementos e os personagens de sistemas alimentares espalhados pelos biomas do meu País e outras partes do mundo.

A nossa iniciativa promove a valorização das culturas regionais através do patrimônio alimentar, colocando um grupo de viajantes em contato com pessoas ou comunidades que usam práticas tradicionais ou utilizam ingredientes que possam estar em risco de desaparecer. E agora a gente também está trabalhando com os desafios dos novos protocolos de biossegurança. Não à toa a gente recebeu, em 2017, o prêmio Braztoa de melhor *startup* no Desafio Inovação Turismo Inteligente; e, no ano passado, a gente recebeu este prêmio WTM Latin America como Melhor Atração do Patrimônio Cultural.

Por conta do Food Safaris, eu tive a honra de batizar, em Santa Maria, no Rio Grande do Sul, a primeira trufa encontrada no Brasil, pelo Dr. Marcelo Sulzbacher. Essa trufa... Numa ocasião muito interessante lá em Santa Maria, a gente estava lá com vários gaúchos, pesquisadores, micólogos, que são os estudiosos dos fungos - é uma trufa da variedade *tuber floridanum* -, e existia um painel, lá nesse auditório onde a gente estava, em que aparecia ali uma imagem de uma índia guarani parindo, com o seu filho ali no colo, e uma árvore atrás. Aquilo já remeteu rapidamente ao s*apucay*. *Sapucay* é o último grito em guarani, e aí ficou o batismo dessa trufa: a trufa Sapucay, o "grito" em guarani.

Ali mesmo eu tive a chance de provar um outro ingrediente, que no México é uma iguaria, que é o *huitlacoche*, que é um fungo do milho que é considerado uma iguaria lá no México e que no Brasil ainda é tratado como uma praga por muitos agricultores. Ele é delicioso, muito saboroso e também é encontrado em território brasileiro. A gente conhece, com o Food Safaris, o trabalho da pesca sustentável do pirarucu na reserva ecológica de Mamirauá, no Amazonas. Coletamos cacau e açaí no complexo da Ilha do Combu, no Pará. Provamos turu na iniciativa de turismo comunitário no Marajó; levamos, por exemplo, o Professor Elcio Figueiredo para o mercado Ver o Peso; a Juci Melo, que é uma chefe incrível, para amassar uva em Bento Gonçalves; a Tati Feldens para comer açaí como os nossos pré-avós faziam; a Vivi Helney fez linguiça de Maracaju, que é um produto que tem indicação geográfica também pelo Sebrae e é feito com muita sabedoria por famílias tradicionais da região de Maracaju, em Mato Grosso do Sul. Em Petrolina, a gente provou o porco preto, alimentado com bagaço de uva das vinícolas do Nordeste, vivenciamos e provamos do maior e melhor São João do mundo no Casa de Cumpade, em Campina Grande, esteve aqui também o Cumpade João. Provamos o barreado da Chefe Mara Salles em São Paulo, no restaurante Tordesilhas. Promovemos coletas de cogumelos lá no Parador Hampel, do Chefe Marcos Livi, que está aqui hoje também na mostra. Isso a gente fez lá em São Chico, no Rio Grande do Sul. Catamos mariscos no recôncavo baiano e claro, o Pantanal, onde tudo começou, que é a minha região. Enfim, os roteiros não param por aí. A gente já tem traçado sabores capixabas, rota de vinho em Santa Catarina, queijos de Minas Gerais. O Vale Central Gaúcho, Pirenópolis, Brasília e os frutos do Cerrado - a gente tem aqui nossa querida Ana para ajudar nessa tarefa - e tanta coisa que o Brasil de rotas e sabores infinitos nos oferece. A gente vai incluir nesse roteiro o museu JK, afinal foi uma ótima observação da Senadora também.

Outro dia, eu perguntei para um dos nossos clientes... A gente os trata como alunos. A gente teve a honra de receber o Chefe Diogo Rocha, que foi com a gente para a Bahia. Ele é uma estrela Michelin em Portugal. Eu pedi para ele definir a cozinha brasileira com uma palavra e ele disse que é "emoção". E claro, é com bastante emoção que eu resolvi fazer um recorte do espaço de onde eu venho neste País e, para começar, eu cito meu avô, o Dr. Paulo Coelho Machado, que em 1988, durante o Encontro Cultural de Narrativas Pantaneiras, disse o seguinte: "Aplaudo a grande iniciativa de alertar o País para essa região ímpar do mundo que é o Pantanal, que está a merecer todo o nosso cuidado, empenho e amor. É talvez o último ou o maior santuário existente entre nós e que nos cumpre preservar e conservar para presentes e futuras gerações". Quase que como obediência e memória, eu apresento aqui a minha contribuição em defesa desse sistema alimentar delicado, pulsante e único. Com vocês, a cozinha pantaneira.

O antropólogo Claude Lévi-Strauss, que esteve lá no Pantanal há quase um século, nos anos 30, imortalizou em seu livro *Tristes Trópicos* a seguinte observação sobre a maior planície alagável do mundo, o Mar dos Xaraés - por isso, a lenda do Mar dos Xaraés, que também inspira a ecojoia que a Senadora está usando hoje, criada pela Cláudia Castelão, que é uma artesã de Mato Grosso do Sul.

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - É uma biojoia exatamente.

Ele disse o seguinte: "Vista de avião, essa região de rio serpenteando entre terras planas cria o espetáculo onde estagnam as águas; em terra, o Pantanal torna-se uma paisagem de sonho onde as manadas de zebu se refugiam como em arcas flutuantes no alto das elevações. Nos charcos submersos, flamingos e garças formam ilhas compactas, brancas e cor-de-rosa, ainda menos plumosas do que as copas em leque das palmeiras carandás".

O Pantanal, Patrimônio Natural da Humanidade, Reserva da Biosfera pelo Unesco, possui uma área de 187km2 divididos em 11 sub-regiões. Ele está nos Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul e também nos países Paraguai e Bolívia, os países vizinhos, e tem 650 espécies de pássaros e 300 tipos de peixes nos seus 175 rios, Senadora!

Ali se identifica o que eu costumo chamar de cozinha de fronteira. Por quê? É tão diversificada quanto a vegetação e a geografia dos seus habitantes - os paiaguás, os guaicurus e os guatós ali caçaram e coletaram; nas encostas do Pantanal, os guaranis e os guanás, os terenas e os kadiwéus são hábeis agricultores.

Na história, a descoberta do ouro no Rio Coxipó, no início dos 1800, trouxe mais gente para o território percorrido por espanhóis e depois disputado por portugueses. Os bandeirantes paulistas foram sucedidos por africanos escravizados e, mais tarde, chegaram novos paulistas e mineiros atraídos pelo gado espanhol tornado selvagem e pela indústria da erva-mate, que é herança guarani dominada pelos paraguaios. Tudo isso misturado faz do Pantanal um caldeirão de culturas.

De suas comidas, a carne vermelha bovina diariamente acompanhada do feijão, do arroz e da farinha de mandioca faz da refeição típica do pantaneiro um espelho de brasilidade, que também tem na pesca outra de suas fontes proteicas; legumes e frutas como quiabo, maxixe, guavira - um fruto delicioso que é o símbolo do Estado de Mato Grosso do Sul e que vocês vão provar hoje na mostra; eu trouxe guavira fresquinha porque a gente está na época da guavira. Temos também pequi, jaracatiá e bocaiuva, que são consumidos em batidinhos e refogados ou em doces em calda e compotas que guardam modos de fazer únicos e múltiplas combinações.

Fenômeno em extinção são as comitivas e, dali, nascem pratos emblemáticos, como o macarrão de comitiva, o Maria Isabel ou arroz carreteiro, como a gente chama lá no Mato Grosso do Sul - dependendo da região, a gente muda esse nome -, o feijão gordo, a técnica única de lampinar a carne, uma técnica brasileira, pantaneira. São as boas e velhas...

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - Lampinar é cortar a carne de sol com a faca enviesada e aí você vai lasqueando... Não é o corte *brunoise* nem o *julienne*, é o lampinado, uma técnica brasileira para se fazer um prato do nosso País, como é feito lá no Pantanal. É uma corruptela da palavra "lapidação", e os postes de aroeira ali, que dividem as invernadas, são lampinados. Então, a cozinheira do Pantanal emprestou essa palavra e lampina a carne de sol para fazer o carreteiro, o macarrão de comitiva e por aí vai. Então, é uma técnica brasileira.

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - Olha aí, vamos ensinar o lampinado!

(Intervenção fora do microfone.)

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - Essas são as boas e velhas comidas de um prato só, com ingredientes de fardo, que podem ser comprados nos bolichos, nas bodegas, pelo caminho.

As cidades por ali não são muitas, elas são pontuadas pelas distâncias e a extensão de terras ocupadas por fazendas pastoris. Desses povoados, saem licores, rapaduras, conservas de pimentas, queijos como o nicola, paçocas e farinhas que engrossam a dieta do pantaneiro e que também vão para os mercadões regionais.

O churrasco assado em fogo de chão sobre lenha de angico consagra os aguardados momentos de festa dos nossos pantaneiros, como aniversários, casamentos e leilões, consolidando tradições, renovando laços sociais e fortalecendo as identidades nossas.

O sarrabulho, as mantas para carne de sol, a carne seca, as linguiças típicas, a geleia de mocotó, o cozido de ossos, que é o chambaril que vocês conhecem lá no Tocantins: aproveita-se tudo do boi. E lá se vão, porta adentro, as cozinheiras de tradição preparar o que deve ser comido hoje, amanhã e depois.

A chipa, sopa paraguaia, o puchero, o bori-bori e o poréu garantem a herança indígena e a influência paraguaia e coroam alguns dos usos do milho e da mandioca comercializados pelas mulheres terenas nos arredores dos grandes mercados.

E o que dizer da influência japonesa e libanesa, que também dão suas pitadas nesse enorme caldeirão. Não é à toa que temos o soba de Okinawa como patrimônio cultural de Campo Grande e diariamente centenas de fornadas de esfirras e quibes saem das mercearias árabes no centro de Campo Grande. A nossa contribuição no cenário de alçar voo à cozinha brasileira é perene, como exposto, já começou há bastante tempo, mas diariamente eu sinto que estamos apenas começando, pois temos muito pela frente.

Agora, ocupando a minha empresa de turismo alimentar estrategicamente com o feito de trazer estrangeiros para conhecer os nossos sabores, justo agora em janeiro já iremos receber um grupo de turistas vindos da Catalunha, lá da Espanha, para conhecer os sabores do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul, que é o nosso Food Safari, que a gente faz lá na região.

Sem dúvida, a nossa gastronomia atiça o apetite de qualquer viajante.

(Soa a campainha.)

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - Isso se deve muito ao trabalho, cada vez mais nobre, de se reconhecer esses pratos e de mostrar nossos principais valores ao próximo.

Eu gostaria de finalizar essas palavras com uma das minhas poesias favoritas do Manoel de Barros, que está no meu livro *Cozinha Pantaneira.* Essa poesia mora nos nossos corações, os pantaneiros. Ela se chama *O Apanhador de Desperdícios*.

Uso a palavra para compor meus silêncios.
Não gosto das palavras
fatigadas de informar.
Dou mais respeito
às que vivem de barriga no chão
tipo água pedra sapo.
Entendo bem o sotaque das águas
Dou respeito às coisas desimportantes
e aos seres desimportantes.
Prezo insetos mais que aviões.
Prezo a velocidade
das tartarugas mais que a dos mísseis.
Tenho em mim um atraso de nascença.
Eu fui aparelhado
para gostar de passarinhos.
Tenho abundância de ser feliz por isso.
Meu quintal é maior do que o mundo.
Sou um apanhador de desperdícios:
Amo os restos
como as boas moscas.
Queria que a minha voz tivesse um formato
de canto.
Porque eu não sou da informática:
eu sou da invencionática.
Só uso a palavra para compor meus silêncios.

Muito obrigado! *(Palmas.)*

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO. *Fora do microfone*.) - Muito bem! Parabéns!

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - São muitos assuntos que têm que ser falados aqui e eu estou, de verdade, muito feliz que vocês vão provar esses sabores do Centro-Oeste e da Região Sul, do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, daqui a pouquinho.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Muito obrigada, Paulo. Foi um prazer conhecer você. Essa contribuição que você dá para a nossa Comissão e para aqueles que estão nos acompanhando é maravilhosa.

Eu queria fazer apenas dois questionamentos e encerramos. Uma pergunta principalmente para os chefes, mas, se algum de vocês souber responder... Qual é a maior influência que vocês percebem na gastronomia brasileira, no Brasil inteiro? O que mais penetrou e ficou, mesmo que um pouco modificada: cultura portuguesa, africana ou indígena?

Ana Paula, quem mais influenciou a gastronomia brasileira?

A SRA. ANA PAULA JACQUES (Para expor.) - Senadora, acho que a gente poderia passar, no mínimo, mais umas quatro horas aqui debatendo esse assunto, se chegarmos a uma conclusão.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - No seu sentimento, o que você mais, no seu dia a dia, na sua prática...

A SRA. ANA PAULA JACQUES - Também como uma pesquisadora do turismo, eu acho que a gente precisa corrigir até alguns equívocos que aconteceram ao longo do tempo e tentar simplificar o que é tão diverso. Acho que a gente precisa reforçar nossa diversidade.

Esta é a nossa identidade: sermos um país megadiverso, termos as diversidades culturais tão presentes em todas as macrorregiões, que são delineadas pelos biomas, por esses seis biomas terrestres e por um bioma marinho que está presente em nossa costa de norte a sul do Brasil, por todas essas 12 bacias hidrográficas que alimentam, abastecem e nos oportunizam mais de 300 espécies de peixes - temos os dois principais peixes de água doce do mundo, os dois maiores peixes de água doce do mundo - e, como o Paulo citou e eu citei no começo, tantas frutas que a gente tem a oportunidade de incentivar por meio da gastronomia e do turismo e desenvolver suas cadeias produtivas também.

O Brasil ainda tem as cadeias produtivas das frutas nativas muito incipiente. A gente tem que tornar fácil, por exemplo... Vocês vão poder degustar, no Distrito Federal, um ceviche de cajuzinho do Cerrado. Ainda é muito difícil comprar cajuzinho do Cerrado. Ainda é muito difícil, por exemplo, ter acesso à baunilha. O Brasil tem mais de 40 espécies de baunilhas nativas, brasileiras, temos, aqui no Cerrado e aqui em Brasília, baunilha - baunilha é a principal especiaria do mundo...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Na sua conclusão, então, o que a gente tem que explorar é o nosso...

A SRA. ANA PAULA JACQUES - A diversidade.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Com isso eu concordo, mas a influência é que eu imagino, que eu pensei que... Nós não saímos... Quando o Brasil foi descoberto, havia apenas os índios. Então, alguma influência há de haver desses países em nós. Eu imagino que, talvez, Portugal e África...

A SRA. ANA PAULA JACQUES - A cultura portuguesa é muito importante em algumas regiões, por exemplo, na doçaria. A nossa doçaria...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Eu imaginei a doçaria principalmente.

A SRA. ANA PAULA JACQUES - ... tem uma base portuguesa muito forte, os nossos cozidos, mas os nossos indígenas...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Também contribuíram...

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO - Senadora eu gostaria até de complementar o que...

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Nós temos que encerrar porque já há vários Senadores querendo se servir e estão segurando os Senadores por lá.

Então, Paulo, rapidamente, um minuto...

O SR. PAULO COELHO MACHADO NETO (Para expor.) - Certo.

Sem dúvida, Luís da Câmara Cascudo, nosso potiguar antropólogo, defendeu esse tripé cultural e, em cada região do nosso País, maior ou menor, essas influências. Mas a gente não pode nunca deixar esquecer a contribuição do milho e da mandioca para a nossa alimentação, que é uma contribuição pré-colonial importantíssima e que faz a característica da nossa comida de ser a melhor do mundo, porque a gente tem, nesse tripé cultural, a contribuição africana, essa matriz ibérica - não só na minha região, a gente tem muito de espanhol também na nossa comida, os pratos, essa comida de um prato só - e a contribuição portuguesa. Então, isso faz realmente com que a nossa comida seja delicada, emocionante, gostosa, diversa e faz toda a diferença perante os outros países, na gastronomia do mundo, que é maravilhosa também, mas a nossa, sem dúvida, é a melhor.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Muitíssimo obrigada.

Eu peço à Marina, se puder, é claro, que me envie quais são as rotas mais elogiadas, mais queridas do Brasil hoje, que vocês têm trabalhado, quais são as *top* dez, vinte, trinta. Eu gostaria de conhecer, se você puder me mandar.

A SRA. MARINA FIGUEIREDO (*Fora do microfone*.) - Encaminho, sim.

A SRA. PRESIDENTE (Kátia Abreu. Bloco Parlamentar Unidos pelo Brasil/PP - TO) - Quero, mais uma vez, agradecer a todos.

Nada mais havendo a tratar, eu dou por encerrada a nossa reunião.

Muito obrigada aos nossos convidados palestrantes. Obrigada. *(Palmas.)*

(Iniciada às 10 horas e 45 minutos, a reunião é encerrada às 12 horas e 51 minutos.)