

Quinta-Feira, 26 de Setembro de 2024

Mais de 50 agricultores familiares de MT vão apresentar diversidade de produtos em feira de turismo

FIT PANTANAL

Redação | Rufando Bombo News

Um total de 53 produtores familiares de Mato Grosso irão apresentar e comercializar seus produtos no espaço destinado à agricultura familiar, na Feira Internacional de Turismo do Pantanal (FIT Pantanal 2024), que será realizada entre 30 de maio e 2 de junho de 2024 no Centro de Eventos do Pantanal, em Cuiabá.

A feira, com o tema "Descubra Mato Grosso: Turismo, Eventos, Agro & Negócios", é resultado de uma parceria entre o Governo de Mato Grosso com a Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de Mato Grosso (Fecomércio).

Os produtos oferecidos pelos agricultores familiares refletem a rica biodiversidade e da cultura regional mato-grossense. Desde as castanhas do Brasil de Alta Floresta até os queijos finos curados e doces de leite de Nossa Senhora do Livramento. A variedade é vasta e inclui ainda cachaças artesanais e licores de diversas localidades, mostrando a habilidade dos produtores locais em refinar bebidas tradicionais com um toque regional.



Foto: Marcos Vergueiro/Secom-MT

Além disso, itens como a banana chips e o baru da Comunidade Quilombola em Capão Verde, Poconé, e os derivados do babaçu e baru de Agrovila das Palmeiras, Santo Antônio de Leverger, evidenciam o aproveitamento sustentável dos recursos naturais locais.

O evento também será uma vitrine para produtos menos convencionais, como os derivados de café e os alimentos veganos e naturais de Cuiabá, assim como as múltiplas variedades de mel, própolis e geleia real.

O secretário de Agricultura Familiar de Mato Grosso, Luluca Ribeiro, afirma que na FIT Pantanal 2024 é demonstrada a capacidade empreendedora dos agricultores familiares, que contribuem significativamente para a economia das comunidades e manutenção da cultura alimentar do Estado.

“É uma grande oportunidade para que a população possa conhecer parte da infinidade de produtos da agricultura familiar, que possuem qualidade que, muitas vezes, o público em geral ainda desconhece”, enfatizou.