

NEWSLETTER DEZEMBRO– JANEIRO 2018

Nº 10

Newsletter bimensal publicada por “**Rede de Promoção do Turismo Solidário e Inclusivo, do Desenvolvimento Sustentável e Valorização do Território na Ilha de São Vicente**” - Um projeto financiado pela União Europeia no âmbito do programa EuropeAid/136-825 DD/ ACT/ CV para Cabo Verde

FOCUS

Inauguramos o ano de 2018 a partir do ponto mais alto de São Vicente, o Monte Verde. E a partir de aí, daremos um olhar atento sobre o Parque Natural do Monte Verde e a sua Cabana de Chá. Descendo, passaremos na zona de Lameirão, onde olharemos para a produção de queijo e demais atividades ali implementadas.

Com os seus 744 metros de altitude, o Monte Verde é o ponto mais alto da ilha de São Vicente e apresenta-se como um miradouro natural para a extensa paisagem agrícola, que foi sendo desenhada ao longo de gerações. Mas não é só a incomparável vista panorâmica sobre a ilha de São Vicente e a ilha vizinha de Santo Antão (nos dias mais límpidos também São Nicolau e a Reserva Natural de Santa Luzia e Ilhéu Raso), que fazem do Parque um lugar emblemático; para além do claro interesse turístico, o Parque tem um elevado potencial educacional e científico, quer pela sua biodiversidade quer pelas características naturais. Fomos conversar com o Senhor Miguel Durão, o rosto por detrás da cabana de chá, construída no cimo do Monte Verde. O Senhor Miguel associa a recepção aos turistas à produção e venda de chás e de produtos tradicionais. Na entrevista, explica como surgiu a criação da sua atividade e sublinha a importância de proteger o ambiente.

Descendo do Monte Verde a caminho da cidade do Mindelo, passamos em Lameirão. Paragem de um dos roteiros criados



no âmbito do projeto, Lameirão é a zona produtora da mais procurada “linguiça de terra” de São Vicente. Nesta zona foi construído o Centro de Promoção Turística e Transformação Agro- Alimentar de Lameirão do qual falaremos nesta edição.

Ainda nesta newsletter, damos conta do desenvolvimento da parte prática da formação em guias de turismo comunitário. Os formandos passaram da teoria à prática, preparando e dinamizando visitas guiadas com base nos roteiros solidários do Projeto de Turismo Sustentável e levaram-nos à descoberta da ilha de São Vicente, pondo assim em curso a parte prática da formação.

Fechamos este número com o Primeiro Encontro da Rede Municipal para a Promoção do Desenvolvimento e Turismo Sustentável. O que é a Rede? Qual deveria ser a sua missão? Que atores deveriam participar? Qual a sua estrutura? Estas foram algumas das questões debatidas ao longo do encontro.

Boa leitura!

NESTA EDIÇÃO

FOCUS

UM OLHAR SOBRE... O MONTE VERDE E LAMEIRÃO

OBRAS DE CONSTRUÇÃO DO CENTRO DE PROMOÇÃO TURÍSTICA E TRANSFORMAÇÃO AGRO-ALIMENTAR EM LAMEIRÃO

FORMAÇÃO GUIAS TURISMO COMUNITÁRIO – PARTE PRÁTICA

1º ENCONTRO DA REDE DE TURISMO MUNICIPAL

PROXIMAMENTE

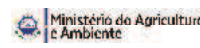
CONTATOS

Projeto Turismo Sustentável São Vicente
c/o Associação dos Amigos da Natureza
Centro Formação “Mestre Kunke”, Monte Sossogo, São Vicente

Tel.: 232 36 93/ 353 64 44

Mail: turismosustentavel.sv@gmail.com

Facebook: Projeto Rede de Turismo Solidário e Sustentável São Vicente



Este projeto é financiado pela EU

Um projeto implementado por:

UM OLHAR SOBRE... O MONTE VERDE

“EU VOU VENDER, LÁ NO MONTE VERDE, CHÁ COM BOLACHAS”

Miguel Durão é o rosto por detrás do sonho de criar, no cimo do Monte Verde, uma cabana de chá, onde associa a receção aos turistas à venda de chás produzidos no local e produtos tradicionais. A cabana é um dos pontos que integram o Projeto Rede de Turismo Solidário e Sustentável de S. Vicente que já pôs mãos à obra e realizou francas melhorias na estrutura.

Qual é a história desta cabana?

Há muitos anos que trabalho cá no Monte Verde, sou agricultor aqui nas parcelas, na plantação do milho, feijão, batata-doce. Tive várias formações no MDR, Ministério do Desenvolvimento Rural, nomeadamente em empreendedorismo. Depois pensei em fazer algo para aproveitar o espaço do Monte Verde porque é um ponto de atração turística. Consegui algum financiamento para fazer a cabana, que antes era de madeira. [a cabana foi iniciada com o apoio do Sistema Nacional de Áreas Protegidas de Cabo Verde do Ministério de Ambiente, Habitação e Ordenamento do Território (MAHOT) com vista a incentivar projetos sustentáveis de micro-emprendedorismo]

Mas sempre teve a ideia de fazer uma cabana no cimo do Monte Verde?

Sim, sim. Queria ter uma cabana de chá. Em trocas de ideias com pessoas perguntava sempre: “vale a pena fazer aquilo?” Eu sempre acreditei que no Monte Verde vale a pena ter uma cabana de chá.

Porque é que achava que valia a pena?

Vale a pena porque aqui é muito frio. E aqui há muitos chás e ninguém aproveita. Eu cheguei a dizer a uma pessoa: ‘olha, eu vou vender, lá no Monte Verde, chá com bolachas’ e ficaram a gozar comigo e eu disse “depois vocês vão ver”. Trabalhei o projeto e consegui algum financiamento.

Em que ano é que conseguiu erguer a cabana de chá?

Fiz o projeto em 2013 e em finais de 2015 já estava a cabana pronta. Depois veio a tempestade Fred e quase desapareceu.



O Senhor Miguel DURÃO

Na altura o Cerai [Centro de Estudos Rurais e Agricultura Internacional] estava a trabalhar neste projeto, falaram comigo acerca da cabana e felizmente consegui entrar nesta rota.

Que diferenças é que nota, agora que a cabana está diferente? Tem tido mais gente, consegue vender mais chás?

Se eu estivesse sempre aberto vendia mais chá porque isto é uma atração turística e normalmente os guias que passam por cá ficam sempre curiosos com isto e levam informação. A maior parte das agências de viagens já conhece e vêm muitos turistas.

Mas não está aberto diariamente?

Diariamente não. Ainda faltam alguns equipamentos para abrir definitivamente.



Este projeto é financiado pela EU



Um projeto implementado por:

UM OLHAR SOBRE... O MONTE VERDE

Mas a sua ideia é conseguir estar aberto todos os dias...

Todos os dias. Normalmente todos os dias cá no Monte Verde há turistas e nos fins de semana há muita gente aqui, não só turistas, nacionais também. E nos períodos que vêm os cruzeiros há ainda mais turistas.

E normalmente como é que as pessoas sabem que a cabana está aberta?

Há pessoas que já têm o meu contacto, ligam e dizem: “Sr. Durão, tal dia vamos lá com um grupo”.

E que melhorias é que estas obras vieram trazer, para além de a cabana ter deixado de ser de madeira?

Não tínhamos casa de banho e era bastante procurada. Vinham cá os turistas, eu dizia que não tinha mas ficava com vergonha. Depois, com o pessoal do projeto, expliquei que queria que tivesse uma pequena casa de banho, principalmente para as senhoras.

E é fácil manter estas instalações? Não têm problemas de segurança?

Antes o Monte Verde era bastante inseguro, mas agora não. Normalmente os militares estão sempre aqui a fazer rondas, os polícias também.

Continua a trabalhar na agricultura aqui em cima?

Aqui e em Ribeira de Vinha. Em Ribeira de Vinha tenho o meu tio que, neste momento, está a cuidar porque eu não posso abandonar isto aqui. É um projeto, estão cá as coisas...

Mas neste terreno também cultivam muitos dos produtos com que fazem os chás...

Com certeza. A horta aqui ao lado é para complementar. Não tem piada trazer de outro sítio.



Vista do Monte Verde

E os produtos que nascem aqui têm um sabor diferente por causa deste clima?

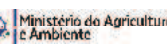
Tem, tem, tem. Por causa do clima, da água e de haver menos poluição. É um produto que cresce com base na natureza, não tem químicos.

E até que ponto é importante a existência destes painéis de aproveitamento da água do nevoeiro?

É muito importante. Porque é um recurso natural. Se eu quero produzir chá tem que haver água.

Se não tivesse estes reservatórios, a água que há não seria suficiente?

Ficava muito caro.



UM OLHAR SOBRE...O MONTE VERDE



A Cabana de Chá do Monte Verde

Antes já tinha um mais pequenino, nota diferenças com o alargamento?

Na altura era só para fazer uma experiência. Com a dimensão desta, agora é uma grande vantagem porque quando está muito nevoeiro a quantidade de água é muito grande. Já tive várias vezes 50, 60 litros de água à noite.

Qual é a capacidade deste depósito?

Três mil litros. Futuramente será necessário mais porque nestes últimos meses estava a transbordar e a cair no chão.

E que produtos oferecem às pessoas?

Para além do chá, há cuscuz, pastel de milho, sobretudo produtos tradicionais.

Vem cá acima todos os dias?

Se não tiver que fazer lá em baixo tenho que subir porque aqui é um posto de trabalho. Futuramente vão ficar aqui as minhas filhas. O plano de negócio, em si, é para quatro pessoas: eu como gestor, mais três pessoas.

Acha que conseguiria ter a sua cabana de chá, como pensou, se não fosse a ajuda deste projeto?

Isto tem um custo muito elevado e eu sozinho não conseguia, teria que recorrer à banca para pagar dentro de 10, 15 anos.

Como é feita a produção dessas ervas com que depois fazem os chás?

O campo de chá foi feito de raiz. Planeei, fiz os canteiros ecologicamente com o apoio do Alberto [Sentís Rodriguez, técnico do Projeto Rede de Turismo Solidário e Sustentável São Vicente]. Desenhamos aquilo, preparamos o terreno e depois fiz a instalação gota a gota. As plantas já estão bastante crescidas. Neste momento estão um bocadinho fraquinhas por causa do tempo, esteve vento, muito vento e as plantas ficaram um bocadinho tristes mas em três meses cresceram muito rápido.

O que é que gostava de ter mais aqui?

Artesanato. É uma coisa que contribui muito para a diversificação de produtos. Aqui no Monte Verde há muitas coisas que dá para aproveitar em vez de destruir aquilo, de deitar fogo ou pôr na lixeira, deve-se aproveitar.



UM OLHAR SOBRE... O MONTE VERDE



Chá do Parque Natural do Monte Verde

E o que é que é que os agricultores aqui à volta acham de ter uma cabana de chá?

Para eles é muito importante. Eles vêm sempre tomar aqui o seu chá. E eu quero, futuramente, que alguns agricultores fiquem fornecedores. Eu quero produzir o chá, mas nem sempre será suficiente para sustentar a cabana, para transformar, secar e embalar. Se o mercado estiver em expansão é natural que tenha que ter fornecedores e então a minha ideia é que os agricultores daqui produzam e vendam à cabana.

O facto de esta ser uma área protegida, influencia de alguma forma o seu negócio?

O cuidado é diferente. A ideia é plantar algumas espécies endémicas e aquilo que se pretende é sensibilizar as pessoas, mostrar-lhes a sua importância.

Também querem ter o papel de proteger as espécies...

Sim, proteger o ambiente.

Há aqui espécies endémicas que estão em vias de extinção?

Há muitas, muitas...e em estado crítico mesmo.

Mas por causa da ação humana?

Não só dos agricultores mas dos criadores de animais também. Há uma espécie aqui, a língua de vaca que muitos criadores de outras zonas buscam vêm buscar. E este é um trabalho do ambiente. Eu faço a minha parte, como pessoa que está cá mas destroem aquilo para deitar aos animais. Para além da língua de vaca há outras espécies pequeninas que não conseguem identificar, consideram como erva daninha, amachucam aquilo e são espécies endémicas. E também há uns bichinhos que devemos proteger. Assim como os ninhos dos pássaros que estão cá, tudo aquilo é muito importante proteger.

Em anos como este, em que choveu pouco, nota-se mais essa ação humana?

Quando há pouca chuva as pessoas sobem mais para vir buscar. É só perguntar a outras pessoas. Já debatemos isso em várias formações.

Mas as pessoas não conhecem a importância da planta ou ignoram?

Muitos ignoram. Já houve várias sensibilizações, várias reuniões com pessoas mas uns não conhecem e os outros ignoram. São os dois fatores.



UM OLHAR SOBRE...O MONTE VERDE

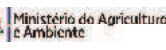
Quais são as alturas em que há mais gente aqui no Monte Verde?

Durante o ano, para os nacionais é na época de chuva, há muita gente aqui durante o mês de maio, é uma enchente de gente a cultivar. Nos fins de semana e nos feriados vêm cerca de 100 pessoas, estão de folga, vêm cá fazer caminhada, fazer os seus piqueniques. Para os turistas, uma época chave já começou. De novembro até março vêm muitos turistas, e quando chegam os cruzeiros vêm mais de 100 pessoas de uma só vez.

Entrevista: Elsa CARVALHO



A Cabana de Chá do Parque Natural do Monte Verde e os painéis para a recolha da água (à direita)



UM OLHAR SOBRE...LAMEIRÃO

A PRODUÇÃO DE QUEIJO EM LAMEIRÃO

> Entrevista com os produtores

No Lameirão, a produção de queijo é uma das características da comunidade. ‘Tcheu’ gente o produz diariamente. Quem o garante é Maria Salomé, Quirindo, Maria Piedade e Hélio que numa manhã solarenga nos explicaram tudo sobre um dos sabores mais característicos de Cabo Verde. Mas o trabalho que leva à produção do queijo começa muito antes do processo em si. Os animais são criados pela comunidade, levados a pastar, alimentados e tratados para oferecerem aquele que é o ingrediente chave do queijo: o leite. O queijo que cada um faz, dizem, é “normal”, mas os segredos de cada produção ficam por contar. “Cada um tira o seu leite, escoo, deita o coalho e faz da sua maneira, na sua casa”, explicam. O trabalho começa com o dia e repete-se um após o outro. “É importante para a comunidade que os turistas conheçam o trabalho que vamos fazendo”, acredita Maria Salomé. O hábito de produção de queijo é, em muitos casos, de família e prolonga-se há vários anos. O resultado final é depois vendido na cidade ou mesmo no Lameirão, àqueles que vão encomendando ou ouvindo falar dos sabores dos queijos ali produzidos. A procura? É Muita. “As pessoas procuram muito queijo”, conclui Maria Piedade.



Os produtores de queijo Hélio, Maria Salomé, Quirindo, Maria Piedade



OBRAS DE CONSTRUÇÃO DE UM CENTRO DE PROMOÇÃO TURÍSTICA E TRANSFORMAÇÃO AGRO-ALIMENTAR EM LAMEIRÃO

OBRAS DE CONSTRUÇÃO EM LAMEIRÃO

> Agosto 2017– Janeiro 2018

Em Lameirão quer-se apostar na produção gastronómica local e tradicional de queijo, bem como enchidos e fumados de carne suína. Foi por isto que, no âmbito do projeto, foi realizada a obra de construção do **Centro de Promoção Turística e Transformação Agroalimentar de Lameirão**.

Pretende-se que o Centro – atualmente na fase final das obras – seja dinamizado por mulheres produtoras de Lameirão. Será um lugar de produção bem como de venda direta ao público e de degustação dos produtos. Servirá também como ponto de informação turística da zona.

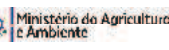
A obra foi concebida pela equipa de arquitetos da JMP - Arquitetura, Urbanismo e Engenharia, LDA e concretizado pela firma Manuel Domingos Rodrigues-Construções, Sociedade Unipessoal Limitada.



O Centro de Promoção Turística e Transformação Agro - Alimentar de Lameirão na fase inicial das obras



O Centro de Promoção Turística e Transformação Agro-alimentar de Lameirão na fase final das obras



FORMAÇÃO EM GUIAS DE TURISMO COMUNITÁRIO – PARTE PRÁTICA

ROTEIROS SOLIDÁRIOS: DA TEORIA À PRÁTICA

> Dezembro 2017– Janeiro 2018

Após o fim a parte teórica (200h) da formação em Guias de Turismo Comunitário, deu-se início à parte prática. A partir do mês de Dezembro 2017, os formandos começaram a colocar na prática as aprendizagens adquiridas ao longo das aulas teóricas: Com o apoio dos formadores, Luana JARDIM e Énnio CRUZ, e da equipa do projeto, os alunos prepararam e dinamizaram visitas guiadas com base nos roteiros solidários do Projeto de Turismo Sustentável.

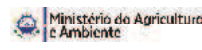
Os/as formandos/as realizaram uma primeira fase de pesquisa e organização da informação sobre as comunidades (levantamento das atratividades das localidades, focando os negócios locais apoiados pelo projeto em cada localidade, existência de sistema de transporte adequado, etc.), acompanhado por uma verificação in loco (visita às comunidades, indicação do tempo de duração adequado para a realização das visitas, escolher os atrativos que iriam compor o roteiro, etc.). Seguidamente, no mês de Janeiro, começaram a definir o programa das visitas: elaboraram o programa, prepararam a lista dos participantes, elaboraram folhetos, organizaram a logística da visita guiada, conceberam o orçamento e o preço do pacote.

Por fim, levaram alguns dos colegas e a equipa do projeto à descoberta da ilha de São Vicente através de roteiros por eles criados: “Conheça o Vale do Calhau - a sua diversão começa na escolha do roteiro”, “ Novas Descobertas”, “Roteiro Comunitário de Ribeira Bote” e “Roteiro Ecológico e Inclusivo”, guiando-nos pelas várias comunidades.

A prática estender-se-á até ao mês de fevereiro, testando os percursos ecológicos pedestres identificados no âmbito do projeto.



O grupo dos formandos a dirigir-se para o Farol de São Pedro durante o roteiro “Novas Descobertas”



FORMAÇÃO EM GUIAS DE TURISMO COMUNITÁRIO– PARTE PRÁTICA

Deixamos aqui imagens dos roteiros dinamizados pelos formandos em guias de turismo comunitário “Conheça o Vale do Calhau - a sua diversão começa na escolha do roteiro”, “Novas Descobertas”, “Roteiro Comunitário de Ribeira Bote” e “Roteiro Ecológico e Inclusivo”. Os roteiros estão ainda numa fase de concertação e teste.



Um momento do Roteiro “Conheça o Vale do Calhau - a sua diversão começa na escolha do roteiro”- visita ao Centro Agro Ecológico do Madeiral

“Roteiro Ecológico e Inclusivo”

Abrangeu as zonas de: Mato Inglês, Lameirão, Salamansa. Visitámos:

Mato Inglês: Fazenda Real, Escolas (Ruínas), Igreja, Casa de Dr. Regalla (Ruínas). **Lameirão:** Casa do Sr. João (criador de gado e produtor de queijo), o Centro de Promoção Turística e Transformação Agro- Alimentar de Lameirão. **Norte de Baía:** Graffitis elaborados no âmbito do Primeiro Festival Internacional de Graffiti de Norte de Baía, Cemitério. **Salamansa:** Casa dos Pescadores, Centro de Saúde, Sentinas, Casa Grace ÉVORA, Igreja, Oficina de Botes, Jardim, Escola Primária, Desporto/Futebol/Praia de Salamansa. O Roteiro teve um momento de convívio e animação, com os formandos a apresentarem algumas danças tradicionais

O roteiro foi elaborado pelos formandos: Aridson LOPES, Davidson OLIVEIRA, Edmilson ELIAS, Ivan DA LUZ, Janine DAVID, Suely CARDOSO, Reny RAMOS, com a supervisão do formador Énnio CRUZ

“Conheça o Vale do Calhau - a sua diversão começa na escolha do roteiro”.

Abrangeu as zonas de: Madeiral, Ribeira de Calhau e Calhau. Visitámos:

Madeiral: a nascente de água e reservatórios, o Centro Agro-Ecológico do Madeiral, o ateliê de costura da Ana SILVEIRA, a sentina, a produção de queijo da Maria DOS SANTOS. **Ribeira de Calhau:** a Unidade de Transformação Agroalimentar da Ribeira de Calhau (UTAGA), a horta do Sr. Filinto BRITO—Presidente da Associação Agropecuária de Calhau e Madeiral. **Calhau:** o Museu MarVIVO, a piscina natural do “Salto”.

O roteiro foi elaborado pelos formandos: Charlene FORTES, Frederico TANAIA, Josiane FORTES, Risiane CRUZ, Rosilene DELGADO, Veronica FORTES, com a supervisão do formador Énnio CRUZ.



Momento de animação no âmbito do “Roteiro Ecológico e Inclusivo” - danças tradicionais - Salamansa



Este projeto é financiado pela EU



Um projeto implementado por:

FORMAÇÃO GUIAS TURISMO COMUNITÁRIO– ENTREVISTAS FORMANDOS



“Roteiro Comunitário de Ribeira Bote”

Abrangeu a zona de: Ribeira Bote. Visitámos:

Rua Capitão Ambrósio, Ateliê de Manú Rasta, Bandeiras de Ribeira Bote, Polivalente e Ateliê do Mestre Oleiro Djoy SOARES, Pizzaria Bella Napoli, Fonte de Água de Nha Tanha, estaleiro de Mandinga de Ribeira Bote, as ruas requalificadas com as pinturas da Sonvela Art, o Centro de Turismo Comunitário de Ribeira Bote, Artistas de Ribeira Bote, Rua de Paraqueda, Pelourinho de Ribeirinha. Terminámos a visita com um lanche tradicional.

O Roteiro Comunitário de Ribeira Bote foi elaborado pelos formandos: Djelany SANTOS, Belton LOPES, Celso FERNADES, Melanie DO ROSÁRIO, Lévis SILVA, com a supervisão da formadora Luana JARDIM. Na fotografia um momento do Roteiro–comerciante no Pelourinho de Ribeirinha.

“Roteiro Novas Descobertas”

Abrangeu a zona de: Mindelo, Ribeira de Vinha, Tchon d’Holanda, Curral Tortolho, São Pedro. Visitámos:

Mindelo: visita ao Mercado Municipal. **Ribeira de Vinha:** ETAR, antigo viveiro para a reflorestação de São Vicente, Centro Agropecuário da Associação dos Amigos da Natureza. **Tchon d’Holanda:** perímetro agrícola e encontro com o Presidente da Associação de Agricultores de Tchon d’Holanda. **Curral Tortolho:** depósito de água que abastece a comunidade e casa de queijo **São Pedro:** a aldeia de São Pedro, as suas vivências e as suas atrações. Depois do almoço, num restaurante familiar local, seguiu-se a visita, passando pela praia de São Pedro, a localidade de Santo André, a capela, terminando com o percurso pedestre até ao Farol D. Amélia.

O roteiro foi elaborado pelos formandos: Vânia PIRES; Celestiano LEITE; Esther LOPES; Micael ALVES; Ygor DE FIGUEREDO; Zélia LOPES; Zoraima BRITO; Jocilene MONTEIRO, sob a supervisão da formadora Luana JARDIM.

Na fotografia um momento do Roteiro Novas Descobertas– casa de queijo de Curral Tortolho .



1º ENCONTRO DA REDE MUNICIPAL PARA A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO E TURISMO SUSTENTÁVEL

> 1º ENCONTRO DA REDE DE TURISMO MUNICIPAL

> 1 de Dezembro de 2017

As redes são um instrumento inovador, resultado da cooperação não hierárquica entre as organizações que se conhecem e se reconhecem, negociam, trocam recursos e podem partilhar normas e interesses. Nas redes, os intervenientes são mobilizados por uma vontade colectiva e objetivos comuns e todos tem o mesmo poder de decisão e o mesmo nível de responsabilidade. O objetivo da criação e dinamização da Rede Municipal para a Promoção do Desenvolvimento e Turismo Sustentável é o de reunir, de forma participativa e representativa, vários atores chave do sector do turismo em São Vicente. Neste sentido, no dia 1 de Dezembro de 2017, foi organizado no Centro Mestre Kunke o primeiro encontro da Rede que contou com a participação de representantes de instituições públicas, de agências turísticas locais, dos parceiros, das associações rurais e comunitárias associadas no projeto e ONGs.

O que deu o mote à discussão foi a apresentação do trabalho de diagnóstico “Atores e Serviços Turísticos, Instrumentos de Diálogo e de Planeamento Local e Participação/Inclusão de Comunidades Rurais no Setor do Turismo na Ilha de São Vicente” e da proposta “Modelo de Funcionamento da Rede Municipal de Turismo Solidário e Sustentável”, realizada, nos últimos meses, pelos consultores Énnio CRUZ, Luana JARDIM e Olivette OLIVEIRA.

Foram debatidas, em grupos de trabalho representativos dos diversos atores, diversas questões, tais como: qual deveria ser a missão e função da Rede Turismo Solidário e Sustentável? Que atores deveriam participar? Qual a sua estrutura?

Na página seguinte podem ver algumas fotografias dos diferentes momentos do encontro.



Os consultores que realizaram o trabalho de diagnóstico e elaboraram a proposta do modelo de funcionamento da Rede Municipal de Turismo Solidário e Sustentável. A partir de esquerda: Luana JARDIM, Énnio CRUZ, Olivette OLIVEIRA.



1º ENCONTRO DA REDE MUNICIPAL PARA A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO E TURISMO SUSTENTÁVEL



PROXIMAMENTE:

Obras e inaugurações no âmbito dos Roteiros Solidários

Encerramento da Formação Guias Turismo Comunitário

Mais informações na próxima newsletter.

