Nombre y apellido – Sandro Marcelo Cobello

Nº Pasaporte – FJ412670 – Brasil

Correo-e – smcbrazil@hotmail.com y vinhodesaoroque@ig.com.br

Nivel de estudios – Graduación – Contabilidad – UNISO-SP; Pós-graduação – Gestión Mercadológica en Turismo Y Hotelaria – ECA-USP-SP; MBA Economía del Turismo – FEA-FIPE-USP-SP y Mestrando en Hospitalidad – Universidad Anhembi Morumbi;

Afiliación Acadêmica (más actual) – Mestrando en Hospitalidad por la Universidad Anhembi Morumbi;

País de Nacimiento – Brasil;

Localidad de Residencia – Rua São Paulo, nº 1065 – Barrio Taboão – Ciudad – São Roque, Estado – São Paulo.

Título de la ponencia – Slow Food Ibiúna-SP-Brasil y posibilidades de desarrollo sostenible de la producción orgánica por medio del turismo rural y venta directa.

Abstract –

La ciudad de Ibiúna, ubicada en el estado de São Paulo-Brasil, 70 km de São Paulo, mayor ciudad brasileña siempre hubo como principal actividad económica la agricultura, siendo uno de los mayores productores de hortalizas de la región, gran parte son convencionales pero también en esa ciudad en la década de los 1980 empezó un trabajo en el bairro Verava el cultivo de hortalizas, legumbres y frutas biológicas (en Brasil más comúnmente nombrado de orgânicos) llegando a tener más de 200 familias involucradas con este tipo de producción, las décadas siguientes fueron importantes pero algunos problemas como poca fuerza del asociativismo, otras regiones productoras imponiendo la concurrencia por veces desleales y la pérdida de la continuación de los jóvenes que prefieren trabajar en la ciudad en la área de servicios o mismo industrias pues consideran el trabajo en el campo pesado y por veces de menor importancia que el ciudad.

En el estado de São Paulo, más poblado de Brasil y con mayor economía, hay décadas que tiene una política pública muy interesante de nombrar ciudades de interés turístico como Estâncias Turísticas y todos los años hay inversiones para obras de infraestructura para el desarrollo del turismo, de las 645 ciudades del estado, 70 ciudades tienen esa calificación y Ibiúna-SP desde 2000 fue nombrada y desde entonces si realiza algunas obras de infraestructura con esa inversión como pavimentación asfáltica de carreteras, revitalización de plazas, ciclovías pero aún no había iniciado un trabajo de fomento de creación de rutas y caminos turísticos.

Las potencialidades de la ciudad de Ibiúna son increíbles pero los principales segmentos del turismo de la ciudad aún no están desarrollados como turismo náutico, turismo de naturaleza, turismo religioso (católico y templos orientales debido a gran fuerza de la colonia japonesa), turismo de segunda residencia y turismo rural. Las áreas agrícolas de la ciudad también son muy fuerte pero debido a disminución de la fuerza de trabajo algunos productores están cambiando para el cultivo de hortalizas o mismo legumbres que necesitan menor tiempo trabajo humano.

Para intentar cambiar la actual situación para desarrollar el turismo, crear mayor fuerza con el trabajo conjunto de las propiedades y posibilitar que los jóvenes por medio del turismo y venta directa de los productos biológicos para agregación de valor y renta complementaria fue creado por un grupo de propiedades y fomentado por la Secretaria de Cultura y Turismo de la ciudad

un trabajo conjunto de venta directa de los productos en condomínios en la ciudad de Ibiuna y en ferias, eventos y em restaurantes nombrados, siendo complementário el turismo rural en las propiedades con la vivencia rural por los alumnos de la rete pública y privada de lunes a viernes y en los fines de semana y feriados con los visitantes y turista, intentando crear una motivación primeramente del gran flujo de personas que ya están en la ciudad em sus chacras (segunda residência) que hoy en día no salen de sus propiedades por no teneren opciones.

Primeramente fue creado un grupo de venta de productos biológicos em canastas semanales por precios casi similares de los productos convencionales por médio de promocion en sitio de internet, facebook y distribución de folletos em sitios de potencial compradores. Después por médio de la Secretaria de Turismo fué verificado que el termos biológico (orgânico) ya está muy utilizados en Brasil, e por médio de investigación en el mundo sobre acciones para valorar los productos locales y regionales; crear la motivación de los jóvenes quedarén y teneren opciones nel campo y agregación de valor de los productos fué verificado que em la región aún no había un Conviviun del Slow Food, filosofia creada en 1989 en Italia por Carlo Petrini y ya ejemplo de suceso en el mundo que prima por três palabras sencillas pero de mucho efecto que son – Buonos, Limpios y Justos.

El princípío fundamental de la criación del Convivium a pesar de ser fomentado por el poder público él no podría estar en las manos del poder público pero sí por la sociedade o asociaciones de classe, con eso fue creado el Convivium con la participación de propiedades agrícolas, personas de la sociedad y empresas que producen pastas, galletas y dulces biológicos.

La Ruta de Turismo Rural creada integra solamente miembros del Slow Food así nombrados – Aprouni (Asociación de Productores de Ibiúna), Apiário Giancolli (Miel biológico), Atelier Polyana (Galletas y tortas biológicas, sin glúten y veganas), Sítio Novo Mundo (hortalizas biológicas) y desde entonces están haciendo promoción junto a las ferias y eventos de turismo que la ciudad de Ibiuna participa bien como en grandes eventos – Mesa SP (similar al Madrid Fusión) con las tendência de la Gastronomía con stand del Slow Food y gran número de contactos para venta directa junto a restaurantes y tiendas de productos biológicos; outro evento nombrado Sabores de São Paulo com el Atelier Polyana fué clasificada con dos tortas producidas com cereales y miel biológicos teniendo gran elogios de la comisión organizadora del evento.

Con esas acciones y la governanza de los actores de la ruta y venta directa estar en las manos de los propietarios sera posible la continuación mismo con frecuentes câmbios de gestión publica que la ciudad de Ibiúna pasa em los últimos años.