

Comerciantes apostam no turismo como fonte de renda

por Francisco Leal

Foto: André Leão/CCom

O aeroporto internacional e a realização do Global Rock Art - Congresso Internacional de Arte Rupestre estão deixando comerciantes e prestadores de serviço de São Raimundo Nonato eufóricos. Os hotéis da cidade já estão com suas reservas esgotadas para o período que vai até o dia 3 de julho, data do encerramento do encontro, e o comércio sente que o faturamento está aumentando.

Até o início da tarde da quarta-feira (17), na rede hoteleira da cidade restavam apenas seis vagas em pousadas. A partir de agora, as pessoas vão ter que procurar abrigo em pousadas domiciliares, cuja central de reservas funciona na Fundação Museu do Homem Americano (Fumdam), que atende pelo telefone (89) 3582 1940 e dispõe de 21 imóveis cadastrados, com diárias que variam de R\$ 35 a R\$ 150.

O sindicato dos taxistas acredita que a entrada em operação do aeroporto internacional na cidade e com a projeção que o Global Rock Art vai oferecer, São Raimundo Nonato será muito diferente em pouco tempo.

O otimismo chegou também à pizzeria e restaurante Zé Trovão. O proprietário Celso Rocha da Silva, o Zé Trovão, 47 anos de idade e 27 de profissão, acredita que vai, a partir de agora, no mínimo, dobrar o seu faturamento, passando das 60 pizzas que vende no sábado - o dia de maior movimento - para, pelo menos, 120.

Zé Trovão diz que se preparou para faturar mais com o turismo, a partir da realização do congresso. Além de fazer cursos oferecidos pelo governo, ele já colocou frases em inglês na fachada do seu estabelecimento. Assim, quem passar em



Adaptações da cidade para receber os turistas

frente vai ler a frase "For twenty-six years in the art of pizza". "Isso aí quer dizer" - conta ele - "Por 26 anos na arte da pizza".

No mercado do produtor, no centro de São Raimundo Nonato, o comerciante Salvador Mariano de França Filho, que há quatro anos trabalha no ramo de restaurante, não se contém: "Vou vender muito mais galinha e capote com arroz".

Salvador Filho chegou ao mercado há menos de um ano, mas garante que o faturamento já é melhor do que em sua antiga churrascaria. "Aqui tá tudo limpinho e as vendas estão melhorando".

Ele conta que colocou sua cozinha, Ada Nonata Costa, para fazer os cursos de Boas práticas na manipulação de alimentos e de Culinária de Caprinos e Ovinos. Assim, tem certeza que vai passar de suas 50 refeições nos dias de maior movimento para, pelo menos, 140.

O supervisor do mercado do produtor, Waldir Eduardo da Silva, adianta que o negócio vai melhorar ainda mais com a entrada em funcionamento, já na próxima semana, do novo mercado que o Governo do Estado está construindo na cidade e que vai abrigar os camelôs e os vendedores de frutas. "Com isso, o mercado do produtor vai ganhar mais espaço para sua praça de alimentação e os comerciantes vão lucrar mais ainda".



Capacitação de agentes para idosos

NOTÍCIAS

2

LEIS E DECRETOS

3

PORTARIAS E RESOLUÇÕES

3

LICITAÇÕES E CONTRATOS

4

OUTROS

10

NOTÍCIAS

19

CAMPANHAS

20