

O turismo religioso movimenta cerca de 20 milhões de viagens por ano em São Paulo e se consolida como uma força econômica que integra fé, cultura e consumo. No interior do estado, Santa Rita do Passo Quatro é um exemplo desse potencial ao transformar uma tradição religiosa, herdada de imigrantes italianos, em geração de emprego e renda, com apoio do SP Produz, programa da Secretaria de Desenvolvimento Econômico voltado ao fortalecimento das cadeias produtivas locais.

A história do município está diretamente ligada à devoção a Santa Rita de Cássia, padroeira da cidade, celebrada especialmente em torno do dia 22 de maio, data que também marca o aniversário do município. Essa tradição, que atravessa gerações, ganhou novo impulso em 2025 com recursos do SP Produz, destinados a ampliar a articulação entre moradores, comerciantes e entidades, fortalecer a divulgação turística, profissionalizar serviços e melhorar a estrutura das celebrações religiosas.

Fé movimenta a cidade

A festa da padroeira mobiliza cerca de 200 voluntários e recebe, em média, mil visitantes por dia nos fins de semana de programação. Para o empresário local Clóvis Camargo, cada detalhe da festa carrega a história e a identidade da cidade. Segundo ele, o apoio do SP Produz contribuiu para ampliar a percepção de que o evento vai além do aspecto religioso, impactando diretamente hoteis, restaurantes, comércio e serviços.

Esse reflexo é sentido por diversos setores. O empresário Adriano Penha, dono de restaurante na cidade, destaca que, durante as celebrações, toda a economia local se aquece, beneficiando desde a rede hoteleira até estabelecimentos essenciais, como farmácias. Para

Turismo religioso impulsiona economia de cidades do interior

Programa faz devoção e tradição italiana se transformarem em economia e emprego

Divulgação/Governo de SP



Os eventos vão além do aspecto religioso, impactando hotéis, restaurantes, comércio e serviços

a diretora do Departamento de Turismo, Desenvolvimento Econômico, Cultura e Esportes, Valéria Maria Zerbato, a atuação da Cadeia Produtiva Local (CPL) de Turismo foi decisiva para enxergar o turismo como uma cadeia integrada, capaz de articular diferentes setores e a sociedade civil em torno de objetivos comuns.

Roteiro regional

O fortalecimento do turismo religioso em Santa Rita do Passo Quatro também impulsiona municípios vizinhos, como Analândia, ampliando a experiência dos visi-

tantes. Juntas, as cidades constroem um roteiro regional que combina fé, cultura, natureza e preservação ambiental, potencializando a geração de emprego e renda.

Em Analândia, a CPL de Ecoturismo, considerada madura pelo SP Produz, articula turismo, pesquisa científica e conservação ambiental. Localizado na Serra do Itaqueri, o município se destaca pela geodiversidade, com formações rochosas de arenito, centenas de cachoeiras, rios de águas cristalinas e mirantes inseridos na área do Projeto Geoparque. As atividades turísticas são realizadas com guias credenciados

e incluem trilhas, caminhadas, bicicross e visitas a atrativos como a Gruta do Índio, que abriga pinturas rupestres com mais de 5 mil anos.

Contemplada pelo edital de 2025, a CPL de Analândia investirá na criação de uma brigada voluntária de incêndio, reforçando o compromisso com o crescimento sustentável do turismo e a preservação ambiental. Para o encarregado de Turismo da prefeitura, Fernando Ometto, o investimento em capacitação e organização do setor garante que o desenvolvimento ocorra de forma responsável, valorizando o território e fortalecendo a economia local.

Sobre o programa

O SP Produz tem como objetivo fortalecer a economia local ao conectar empresas de um mesmo setor para atuação colaborativa sob uma governança comum. A iniciativa estimula o compartilhamento de recursos, a aquisição coletiva de insumos, a troca de experiências, a inovação e a redução de custos operacionais. O programa é estruturado em quatro níveis de maturidade: Aglomerado Produtivo, CPL em Desenvolvimento, CPL Consolidada e CPL Madura.

Cozinha Experimental retoma cursos em Piracicaba

Divulgação/Prefeitura de Piracicaba

A Cozinha Experimental da Prefeitura de Piracicaba, vinculada à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, encerrou 2025 com balanço positivo. Ao longo do ano, foram oferecidos 13 cursos gratuitos, que atenderam cerca de 150 pessoas, viabilizados com recursos próprios e parcerias com o Sebrae e o Senar/Faesp/SP. As capacitações têm como foco o desenvolvimento de produtos e técnicas culinárias que favorecem o acesso ao mercado, a agregação de valor, o aproveitamento integral dos alimentos, a segurança alimentar e a geração de trabalho e renda.

Além dos cursos, a Cozinha Experimental apoia outras ações da administração municipal, como a capacitação de merendeiras da rede municipal de ensino, em parceria com a Secretaria de Educação, e iniciativas conjuntas com o



Em 2025, 150 pessoas participaram de 13 cursos oferecidos

Fundo Social de Solidariedade.

A programação de 2026 começa em fevereiro, com o curso de Processamento Caseiro de Tomate, que será realizado nos dias 9 e 10, das 8h às 17h. A capacitação ensinará técnicas para o aproveitamento do excedente da produção

agrícola, com a transformação do tomate em produtos como tomate seco, suco, extrato, tomate pelado, confit, geleia e compota, voltados ao consumo familiar. As vagas são limitadas e terão prioridade para permissionários dos varejões municipais e produtores locais.

Estoque de sangue está crítico em hemocentro

O Hemocentro de Ribeirão Preto, responsável pelo atendimento de aproximadamente 250 municípios, alertou na segunda-feira (2) para o risco de suspensão de cirurgias em hospitais da região devido aos baixos estoques de sangue. A situação é crítica para quase todos os tipos sanguíneos, com destaque para o A negativo.

Segundo o supervisor de captação, José Luiz Lagamba, houve uma queda acentuada no número de doações nas últimas semanas, ao mesmo tempo em que a demanda aumentou com a retomada das cirurgias eletivas após o período de festas. Ele explica que esse cenário pode comprometer atendimentos de urgência e emergência que necessitam de transfusões. A proximidade do carnaval, tradicionalmente, também contribui para a redução no número de doadores.

Lagamba reforça que o hemocentro atua como um elo entre a população, captando sangue para atender a própria comunidade, e que a falta do insumo impacta diretamente os serviços de saúde prestados à região.

Diante disso, a instituição convoca voluntários a doarem sangue o quanto antes. Para doar, é necessário estar em boas condições de saúde, ter entre 16 e 69 anos — menores de idade precisam de autorização —, pesar ao menos 50 quilos e apresentar documento oficial com foto. Para evitar filas, o agendamento pode ser feito pelo site ou pelo telefone 0800 979 6049.

De acordo com o comunicado, as doações podem ser realizadas no Hemocentro de Ribeirão Preto (Campus USP), no Posto de Coleta da Rua Quintino Bocaiúva, no Hemonúcleo de Franca e na unidade de Bebedouro.