



**Discurso do Presidente da República, Luiz Inácio Lula da Silva, na
cerimônia de abertura do 18º Congresso Nacional da Associação
Brasileira de Bares e Restaurantes - Abrasel**

Centro de Convenções – Brasília-DF, 1º de agosto de 2006

Meu querido companheiro Walfrido dos Mares Guia, ministro do
Turismo,

Meu companheiro Patrus Ananias, ministro do Desenvolvimento Social e
Combate à Fome,

Minha querida companheira Marisa,

Eu não sei se estão ainda os senadores Aloizio Mercadante e Marcos
Guerra,

Meu caro Paulo Solmucci, presidente nacional da Associação Brasileira
de Bares e Restaurantes,

Deputados federais Ricardo Berzoini e Marcus Vicente,

Professor Timothy Mulholland, magnífico reitor da Universidade Federal
de Brasília,

Senhor Bobby Fong, presidente do Conselho Nacional da Abrasel,

Senhora Lúcia Flecha de Lima, secretária de Turismo do governo do
Distrito Federal,

Senhora Fátima Hamú, presidente da Abrasel do Distrito Federal,

Senhor Paulo Okamoto, presidente nacional do Sebrae,

Senhores e senhoras empresários do setor de gastronomia de todo o
Brasil,

Meus amigos e minhas amigas,

Hoje, o Walfrido cumpriu com uma coisa que vocês não sabem, de uma
divergência que nós temos. É que ele não gosta muito de falar e toda vez que



eu vou a um ato com o Walfrido, a gente prepara o discurso a partir das informações do Ministério dele. Eis que sempre me pega de surpresa, ele fala o que está escrito no meu discurso. Então, hoje, ele não falou, e falou pouco.

Segundo, dizer para vocês que além da alegria, Paulo, de estar participando, pela primeira vez, deste Congresso de vocês, porque da outra vez eu estava na China, é um dia especial para mim, porque, ao sair da Presidência da República, agora, para vir aqui, eu recebi uma boa notícia para o Brasil. Eu digo sempre que tem dois ministros que me ligam para me dar boas notícias, um deles é o Walfrido, que vive me ligando para dizer: “O saldo da balança comercial do turismo... porque os aviões foram não sei para onde”. E outro é o Furlan. O Furlan acompanha, de forma meticulosa, cada dólar que entra no comércio brasileiro, para me dar os resultados.

E hoje, meu querido Walfrido, Patrus, meus amigos e minhas amigas, uma outra boa notícia: hoje fecharam as exportações do mês de julho, 13 bilhões de dólares, é o recorde de tudo que o Brasil já teve de exportação na sua história. As exportações, até julho, fecharam em 74 bilhões de dólares. E vejam que nós tínhamos assumido um compromisso de fazer com que as exportações chegassem a 120 bilhões de dólares. Hoje, em 12 meses, ela já chegou a 128 bilhões e 100 milhões de dólares e, para nossa grata surpresa, chegaremos a 130 bilhões de dólares até o final do ano, o que é uma coisa fantástica, por duas razões. Primeiro porque nós temos um superávit comercial razoável, nos últimos 12 meses um superávit de 45 bilhões de dólares, e até o mês de julho o superávit somou 25 bilhões de dólares.

Isso porque, no Brasil, sempre teve uma celeuma, porque o Brasil é um país fantástico, a gente gosta de criar celeuma onde não tem celeuma. Mas no Brasil sempre teve uma divergência profunda, se o Brasil deveria exportar ou deveria fortalecer o mercado interno. Então, durante décadas, o Brasil exportava muito e matava o mercado interno. Depois, o Brasil recuperava o mercado interno e matava o mercado externo. O que nós temos provado



nesses meses? Nós temos provado que é plenamente possível e compatível você ter uma forte política de expansão comercial no mundo e, ao mesmo tempo, você ter uma forte política de crescimento, é plenamente possível. E os números estão mostrando que isso está acontecendo. E isso vem corroborar com aquilo que disse o nosso querido Walfrido, do crescimento do turismo que ainda é pouco diante do sonho que nós temos de construir um turismo como indústria geradora de riqueza, geradora de renda, geradora de empregos e geradora de bem-estar social. Nós ainda estamos engatinhando, nós temos condições de fazer infinitamente mais do que o Walfrido fez. Eu fico imaginando você com apenas 37 meses de experiência, imagino o dia em que você tiver 80 meses de experiência, como é que você vai estar fazendo turismo neste país.

E dizer ao Paulo, o Paulo fez aqui algumas... Eu sei dos problemas do setor, porque eu também recebi informações antes, ou seja, eu sei dos problemas da flexibilidade da jornada de trabalho, eu sei de problemas que poderão ser resolvidos quando o Congresso Nacional votar a Lei Geral da Micro e Pequena Empresa, que está para ser votada, eu sei dos problemas que você tem com os tickets refeições, uma série de coisas. E eu queria te dizer, Paulo, que está feito o desafio. A partir de ontem, o Walfrido, o ministro Marinho, do Trabalho, o ministro da Educação, que é uma outra coisa que eu vou dizer aqui, começaram a montar os técnicos deles, vocês montam os de vocês, vamos chamar todos que estão envolvidos na cadeia e vamos colocar numa mesa para ver se a gente torna os nossos problemas menos problemas e as nossas soluções mais soluções.

Eu tenho por hábito trazer um discurso por escrito quando a solenidade é importante para não repetir o que os outros já falaram. Não sei se vocês perceberam que eu estava lendo ali, escondendo, para o Paulo não ver o que ia falar, para ele não falar. Mas eu queria dizer para vocês que um evento como este, todo Congresso, é sempre uma oportunidade extraordinária para se



debater políticas públicas nos vários campos em que o Estado pode participar. Eu quero dizer para você, Paulo, que não tenha nenhum medo, nenhuma preocupação, a nossa amizade não vai diminuir um milésimo se sair deste Congresso uma pauta de reivindicação para o governo. Nós temos que nos habituar a gostar tanto das pessoas que nos reivindicam alguma coisa, quanto das pessoas que, às vezes, nos parabeniza sem até a gente merecer. Então, eu acho que um Congresso como este, é a oportunidade para tirar a demanda do setor, quais são os graves problemas que estão acontecendo no setor, o que é possível fazer em cada área do poder público federal, estadual e municipal, porque nós somos um país novo e nós temos que aprender a compreender o que significa o setor de restaurantes, de hotéis, de bares, o que significa para a economia brasileira, para a nossa cultura. Então, nós temos que ter preocupação, meu filho, pode se preparar, pode apresentar a pauta de reivindicação, o que a gente não puder fazer, o Sebrae faz. O Sebrae tem muito dinheiro, pelo menos é o que parece.

Este evento, promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, presidida por você, Paulo, é uma extraordinária oportunidade para a gente dar um salto de qualidade. E eu penso que você precisa aproveitar agora, que tem campanha eleitoral, e cobrar de todo mundo, cobrar do mais humilde candidato ao Presidente da República, ou do Presidente da República a qualquer... Cobrar, porque as pessoas vão se comprometendo e vai ficando mais fácil para vocês, depois, cobrarem deles. Se vocês não cobrarem, quando chegar o dia de amanhã, eles vão dizer: “vocês não falaram nada comigo. Eu já comi no restaurante de vocês, vocês nunca pediram nada para mim”. Às vezes, não pedem nem a conta.

Bem, meus amigos, ao reunir centenas de lideranças de todas as regiões do Brasil para discutir a valorização da culinária brasileira como patrimônio cultural e importante diferencial no nosso turismo, a Abrasel reafirma a importância do setor na sociedade brasileira. Ao mesmo tempo, o



Congresso ajuda a traçar caminhos para que seus impactos positivos na vida dos brasileiros sejam cada vez maiores. Tais impactos se traduzem em geração de empregos, principalmente empregos formais, e se traduzem, também, na mobilidade social dos trabalhadores do setor em que é muito comum ter funcionários abrindo seus próprios negócios. Além, é claro, da maior participação dos bares e restaurantes no PIB brasileiro, e da contribuição que eles têm dado à ampliação da riqueza nacional.

Os que me antecederam já detalharam, aqui, o que significa o setor para o nosso País, no PIB e na geração de empregos. Vou me deter, portanto, àquilo que todos nós, governo, empresários, trabalhadores, podemos fazer e estamos fazendo para o turismo: a culinária brasileira, o aumento de empregos e a inclusão social. A verdade é que boa parte dos significativos avanços dos bares e restaurantes se deve, também, ao momento que o Brasil está vivendo. Os empresários do setor souberam como tirar o melhor proveito desses bons ventos. O Brasil está crescendo, a renda está sendo distribuída, o crédito está aumentando e tudo isso resulta em uma visita ao restaurante em um dia de semana ou em um final de semana.

A renda do trabalhador aumentou, como aumentou o emprego formal e, em razão disso, ampliou-se o consumo. A estabilidade dá, também, maior segurança ao brasileiro para gozar suas merecidas férias. A inflação baixa lhe dá todas as garantias para viajar por terra ou por ar, sem se preocupar com surpresas nos índices inflacionários. Bom, com os índices inflacionários, ele não se surpreende, mas com o adiamento de vôos, ele tem se surpreendido ultimamente. O turismo passou a ser cada vez mais acessível aos brasileiros e, hoje, atinge novas camadas de nossa sociedade. Um contingente maior de brasileiros e brasileiras passou a poder viajar pelo Brasil, graças aos programas de incentivo ao turismo, que nós, do governo e representantes do setor, criamos a partir do Plano Nacional de Turismo. A verdade é que o turismo está se tornando um direito efetivo de todo trabalhador brasileiro, e



aumentou também o número de visitantes estrangeiros no Brasil. Foi por isso, também, que reformamos vários aeroportos, ampliamos outros e construímos mais alguns onde, até pouco tempo, um avião só pousava em caso de emergência.

Vocês sabem que, no começo do governo, eu sempre dizia que era preciso plantar as boas sementes para colher os frutos um pouco mais à frente. Hoje, estamos colhendo os frutos produzidos por aquelas boas sementes, entre outras razões, porque o diálogo constante e produtivo com empresários e trabalhadores do turismo possibilitou a criação de programas setoriais viáveis e consistentes. A culinária, vocês sabem muito bem, é turismo e cultura. Que outro país tem, como o Brasil, tanta diversidade em sua cozinha? Nos outros países, de um modo geral, o que se come no Sul é a mesma coisa que se come no Norte, no Leste e no Oeste. Não é o que ocorre aqui. A moqueca do Espírito Santo, por exemplo, é diferente da moqueca baiana. Poucas centenas de quilômetros de lá, a caldeirada que se come em Manaus. É diferente em tudo, e por tudo, daquela que se come em Florianópolis.

Eu penso que além da comida internacional que o Brasil sabe fazer muito bem, porque em muitos estados brasileiros as pessoas que querem visitar Paris podem visitar um bom restaurante em São Paulo, no Rio de Janeiro, em Minas Gerais; as pessoas que quiserem comer uma boa comida indiana, e assim por diante, uma boa comida italiana. Ou seja, nesse aspecto o Brasil está realmente preparado, competitivo e, às vezes, as pessoas estão comendo no Bexiga e pensam que estão comendo em Roma, ou seja, tal é a similaridade do sabor e da qualidade da comida.

Mas nós temos coisas fantásticas, e eu posso fazer um depoimento para vocês. Logo que nós começamos o nosso mandato, eu tinha um problema, toda vez que eu ia comer no Itamaraty eu perguntava para os companheiros porque não ofereciam a comida brasileira, a culinária brasileira. E, por várias razões, contratos com empresas e aquele negócio todo, não era possível. Mas,



quando foi um dia deu certo. E, aí, o primeiro visitante foi o Príncipe das Astúrias, com a sua Princesa. E chegaram no Itamaraty, nós oferecemos uma feijoada. E havia sempre aquele: “Mas nossa, a princesa vai comer feijoada? Não é possível! A princesa está acostumada a comer paeja”. O dado concreto é que Marisa e eu sentamos perto da Princesa e do Príncipe. Olhe, terminou a comida, ela nos disse o seguinte: “É a melhor comida que eu já comi em todas as viagens que eu fiz até hoje”.

Depois tivemos a experiência com o presidente Chirac. E passamos a adotar, todas as pessoas que vêm, as pessoas comem uma comida nossa, uma comida mineira, uma comida baiana, uma comida carioca, uma comida paulista, alguma coisa que possam dizer que conheceram os sabores brasileiros. Porque, quem é que não sabe o que representa a riqueza da comida mineira, a culinária mineira? Quem é que não sabe o que representa a diversidade internacional da cozinha paulista? Quem é que não sabe o que significam as peixadas e as caldeiradas do Norte do País? Quem é que não sabe o que significa o pato no tucupi e a maniçoba, no estado do Pará? Quem é que não sabe o que significa a moqueca baiana, que eu já disse, tão diferente da do Espírito Santo, os frutos do mar de Santa Catarina, o churrasco gaúcho com arroz carreteiro?

Ou seja, essa riqueza, a riqueza extraordinária, além da riqueza da comida do Nordeste brasileiro. Muita gente, aqui, que é do Centro-Sul não sabe o que é uma boa carne de sol, agora feita até de picanha, com macaxeira, para você comer, degustar de forma extraordinária; não sabe o que é um bode bem-feito, o que é um sarapatel para o turista. Ou seja, essa riqueza só o Brasil pode oferecer. E, muitas vezes, é por termos toda essa riqueza que nós, muitas vezes, não valorizamos o que nós temos.

Essa foi uma coisa que nós mudamos também, logo, no Palácio da Alvorada: vamos fazer uma comidinha, aqui, daquela que a gente está habituado a comer, para o povo que vier aqui gostar da comida. Gostar, porque



um filé ele come em qualquer lugar do mundo, mas tem coisa que só em outros lugares se faz e só no Brasil se faz.

Então, eu queria dizer para vocês que este Congresso, ele tem importância, para mim, primeiro por ter tido a oportunidade de ter acesso a algumas informações. Eu ainda falei das coisas da Câmara Setorial, não falei das gorjetas, que têm que ser regulamentadas.

Ou seja, tem uma série de coisas que nós precisamos fazer, sabe por quê? Porque eu, particularmente, estou convencido pelo Walfrido, estou convencido. Houve um tempo, na Idade Média, em que se dizia o seguinte: a mulher, ela só pode casar se aprender a cozinhar. E, por conta dessa cultura, se estabeleceu uma outra idéia, de que “ganhe o seu marido pelo estômago”. O que acontece hoje, na verdade? Hoje, na verdade, nós temos uma quantidade de homens profissionais de cozinha extraordinários, então, não tem mais aquilo de homem ou de mulher. As profissões, elas mudaram, as pessoas trocaram de profissões, e hoje a gente pode, tranquilamente, se a gente poderia ganhar um marido pelo estômago, ou hoje o homem ganha a mulher pelo estômago, vamos ganhar os nossos visitantes pelo estômago. Eles vão sair com saudade de muita coisa, mas têm que sair daqui com saudade da nossa comida.

Bem, nós temos outras coisas aqui que eu falei com o Paulo, que nós vamos ter que cuidar com muito carinho: a questão da educação. Vocês sabem que nós estamos em um processo muito rápido de recuperação da educação brasileira. O Congresso Nacional, falta um milímetro para aprovar o Fundeb, que é para qualificar o ensino básico no País e o ensino fundamental, sobretudo, nos estados mais pobres. Vocês viram, hoje, uma matéria no Estadão, também quebrando o tabu de que no Centro-Sul as coisas são todas melhores. Vocês viram uma matéria que saiu hoje nos jornais, mostrando que o nível da educação em São Paulo, o ensino fundamental, não é grande coisa. Leiam, porque nós estamos querendo apostar em uma nova qualidade de



educação, sobretudo se a gente garantir uma boa base para o ensino fundamental, a gente vai ter uma outra base.

Estava proibido de se fazer escola técnica no Brasil, nós, se Deus quiser, vamos terminar o ano com 42 novas escolas técnicas profissionais, nós estamos fazendo... serão 4 universidades federais novas, 6 faculdades transformadas em universidades e 48 extensões universitárias. O nosso reitor acompanha bem o desenvolvimento, até aqui, em Brasília, criamos uma extensão universitária e, obviamente, que essas escolas profissionais, podem e devem servir para que a gente possa formar profissionais para trabalhar em restaurantes, jovens aprender a cozinhar, jovens aprender a trabalhar, serem *barmen*. Ou seja, tudo isso a gente pode colocar no currículo, como já tem no currículo para o setor de turismo. E é por isso que eu acho que o Ministro da Educação, Walfrido, tem que entrar nessa câmara setorial para que possa ajudar a entender as necessidades e ajudar a colocar os cursos que precisam ser formados de acordo com os interesses do setor, e não de acordo com os interesses do governo ou com os interesses do Ministro do Turismo, mas com o interesse do setor, para que a gente possa formar.

Eu tenho noção do que significa um curso. Eu fui diretor de um curso de Madureza no Sindicato, em 1978. A gente tinha 1900 alunos no Sindicato. Um belo dia eu descobri que a gente estava tirando os trabalhadores especializados da categoria para mandá-los ser advogados, não sei, qualquer outra coisa, e deixarem a categoria. Eu resolvi fazer um convênio com uma escola particular e fazer uma escola profissional dentro do Sindicato. Então, você chamava lá um ajudante, um companheiro que não sabia fazer outra coisa a não ser pegar pedaços de ferro no chão. Você dava um curso de desenho para ele, um curso de operador, um curso de matemática, um curso de eletricidade, e esse cidadão voltava para a fábrica, em coisa de um mês ou dois meses, ele passava a ter o seu salário dobrado. E isso, certamente, acontecerá em qualquer restaurante ou em qualquer bar, porque as pessoas



vão ganhar de acordo com a sua qualificação e, se alguém não puder pagar o salário, elas vão procurar outro emprego em outro lugar. E isso só vai acontecer se nós qualificarmos adequadamente a sociedade brasileira, sobretudo meninas e jovens, para trabalhar neste setor, que é muito rico.

Eu quero terminar dizendo para vocês que este ano, que é um ano um pouco atípico... Eu não sei quanto tempo os nossos ministros vão demorar para montar a câmara setorial. Agora, eu queria, Paulo, dizer para você, um conselho de quem foi dirigente sindical: se você não cobrar, se você não ficar no pé dos ministros, amanhã todos eles têm outra reunião e outro pedido, e outros compromissos. Então, por favor, o conselho que eu te dou: terminando este Congresso, pegue a pauta de reivindicação aqui, já vá levar diretamente para o Walfrido, para o Marinho, para o Fernando Haddad, para o Patrus, fale com o Gilberto Carvalho e leve para mim, e comece a telefonar sempre para cobrar, porque se não cobrar, tem outras coisas que vão parecendo mais importantes, e o importante vira secundário. É um setor que gera muitos empregos, é um setor onde trabalham muitas meninas e muitos meninos, é um setor que não pode ter a rigidez de um horário de trabalho que tem uma Volkswagen, uma Mercedes, ou uma GM, é preciso ver a realidade do setor. Você sabe, está aqui o Osvaldo Vargas, que é do Ministério do Trabalho, há dois anos, quando nós montamos a câmara para cuidar da questão do Sindicato, da organização sindical, também nós queríamos escutar a flexibilidade do mundo do trabalho. Não fizemos isso porque, muitas vezes, empresários e trabalhadores não querem, porque é outra realidade, não é essa de vocês. É outra realidade.

Então, agora, já que vocês estão aqui, meus filhos, vamos tratar de trabalhar isso com o carinho que merece e vamos ver se, no próximo Congresso, você pode anunciar boas novas naquele calor de Manaus, um calor extraordinário... vocês podem anunciar as conquistas que o setor teve e já apresentar uma nova pauta de reivindicação.



Gente, boa sorte para vocês, muito obrigado e até outro dia, se Deus quiser.