



VOZES da  
AGRICULTURA  
*ecológica*

*Capítulo 5*

FAMÍLIA  
RIGHES

janeiro, 2018

Laércio Meirelles





**A** Linha Pereira Lima é uma bonita comunidade rural no interior do município de Ipê, localizada entre Caxias do Sul e Vacaria, no Nordeste Gaúcho. O verde predomina nesta comunidade: parreiras, macieiras, pêssegos, milho, hortaliças, pastagens. Mas o que mais se destaca é a vegetação nativa que vem se recuperando ao longo das últimas décadas, fruto do êxodo e da mudança do perfil produtivo das propriedades rurais, que hoje dedicam-se menos a culturas anuais e mais à fruticultura.

Há mais de 25 anos foi criada ali a Associação dos Produtores Ecológicos da Vila Pereira Lima (Apema). Romeu Righes, casado com Helena, é um dos seus fundadores. Romeu é um dos pioneiros na produção ecológica no município. Há alguns anos, a Câmara Federal aprovou um projeto do Deputado Pepe Vargas que designou Ipê como a “Capital Nacional da Agroecologia”. Ainda que esse tipo de título seja de gosto duvidoso, é verdade que Ipê tem uma longa trajetória nesse trabalho, a partir do surgimento do Centro Ecológico, criado em 1985, com o nome de Projeto Vacaria, tendo a agrônoma Maria José Guazzelli como uma de suas fundadoras.

Maria José nasceu e cresceu no Ipê. A longa

trajetória do município em Agricultura Ecológica teve um marco importante com a criação da Apema, a primeira associação com agricultores apenas do Ipê.

Tento lembrar com Romeu seus primeiros passos no esforço para deixar de usar venenos na produção. Ele recorda-se que quando a Associação dos Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado (Aecia) foi fundada, teve sua atenção despertada. Era o ano de 1991 e estava começando no mundo das hortaliças. Plantou beterraba e cenoura com adubo químico de alta solubilidade. Quando foi vender, o preço era tão baixo que não valia a pena nem colher. Quando, por fim, conseguiu um comprador que levaria a cenoura para São Paulo, esse perguntou-lhe qual veneno havia usado.

— *Disse a ele que nenhum, só adubo. Ele me fez banhar a cenoura com um veneno para ela não chegar melada em São Paulo. Ele até pagou o produto. Perguntei se aquela cenoura não seria consumida e ele me respondeu que sim, mas por pessoas lá de São Paulo, não lhe importava muito. Aquilo me fez mal, não gostei de pensar que iam comer uma cenoura que eu não daria para minha família.*

Mas houve outras razões que o estimularam a ser um agricultor ecologista. Romeu sempre cultivou uva. Comenta que nunca foi de usar veneno nos parreirais, mas quando começou a cultivar maçã não teve outra opção. Sua esposa, Helena, passava mal sempre que usavam agrotóxicos. Este foi o principal motivo de não apenas ele, mas toda a família ter a atenção despertada quando começou a ouvir na comunidade que era possível produzir sem veneno.

Um fato que também colaborou com a opção do Romeu pela Agricultura Ecológica foi a iniciativa do seu vizinho, Delvino Magro, em cultivar maçãs ecológicas. Magro era técnico agrícola e, no final da década de 1980, com a influência da Maria José, começou sua trajetória dentro da Agricultura Ecológica. Delvino Magro notabilizou-se como o criador

do Supermagro, um biofertilizante enriquecido (mistura de esterco, melado de cana, leite e sais minerais diversos), simples, barato e muito eficiente, que hoje é utilizado em todo o mundo. Nesse momento, o Magro já manejava seu pomar de maçãs sob os princípios da Agricultura Ecológica tendo a Teoria da Trofobiose como eixo orientador.

As notícias corriam e Romeu estava atento. Aecia produzindo e vendendo bem os produtos ecológicos. Delvino Magro, técnico experiente e referência na região, começando uma produção ecológica de maçãs. Maria José, pessoa reconhecida no município pela sua capacidade e trajetória, falava que era possível produzir sem venenos... à curiosidade, somou-se a esperança de poder largar os produtos químicos.

Com essa confluência de informações, Romeu atendeu ao convite para uma reunião que ocorreu no Centro Ecológico. Ouviu Maria José falando sobre os efeitos negativos dos venenos e ficou impressionado. Já sabendo da Aecia, sua produção e as boas vendas em Porto Alegre, procurou Maria José para saber como poderia entrar para a associação. Ouviu que deveria formar um grupo novo em sua comunidade.

— *Ela veio fazer uma palestra aqui na capela. Reuni mais de vinte famílias. A maioria riu durante a reunião.*

No dia seguinte, Romeu procurou Maria José. Perguntou se ela tinha visto os risos de canto de boca e a ouviu dizer que sim, o que o fez pensar em desistir do que nem havia começado:

— *Eu falei que não ia ter cultura para tocar um grupo. Ela disse que eu não tinha estudos, mas não era burro, que se eu comesse ela iria colaborar!*

E Romeu começou. Reuniu outros membros da comunidade que minimamente interessaram-se e, com apoio do Centro Ecológico, procurou a Aecia. Foi muito bem recebido. Trataram-no como companheiro de trabalho e comprometeram-se a dar todo apoio. Romeu e outros membros da comunidade começaram a ir às feiras em Porto Alegre, acompanhando a

Aecia. Para alguns, era a primeira vez que viajavam até a Capital.

As razões que levaram Romeu a ingressar no mundo da Agricultura Ecológica não são diferentes de tantas outras famílias.

— *Eu não gostava de veneno, queria vender meu produto a um preço melhor e ainda vender algo que minha família também comeria, que era saudável.*

Em 1992 a primeira entrega: um saco de repolho. Romeu sorri quando lembra:

— *E ainda produzido em sociedade, na horta que eu e meu vizinho, Valmor Zampieri, fizemos só para vender em Porto Alegre.*

A Apema foi a primeira associação de agricultores ecologistas que surgiu reunindo membros de uma mesma comunidade, inicialmente com 12 sócios. Estabeleceu toda uma dinâmica organizativa que acabou multiplicando-se por várias outras associações que surgiram posteriormente. O ponto chave é a reunião que ocorre, desde sua fundação, todas as segundas-feiras ao anoitecer, com o objetivo central de dividir os recursos da feira do sábado anterior e planejar a feira do sábado seguinte. Outros assuntos entram na pauta à medida que surgem. Revezam-se na ida às feiras com uma escala feita com antecedência. Assim, a cada sábado, produtos de todos são vendidos por alguns. As sobras também são compartilhadas de forma proporcional, ou seja, uma alface que sobra, por exemplo, não é desta ou daquela família, mas de todos que levaram alface. A Apema também inovou no não desejo de ter um caminhão próprio. Desde o início, percebeu que pagar um frete para que seus produtos fossem à feira era mais conveniente que administrar em conjunto um caminhão.

Hoje são apenas sete sócios. Romeu conta que agora ele tem uma banca própria na feira e, portanto, participa das reuniões apenas uma vez por mês. À medida que converso

com as diferentes famílias, e com Romeu não foge à regra, um turbilhão de reflexões me assolam. Fico pensando nessa tendência da busca de soluções individuais. Muitos grupos ao redor do nosso trabalho têm diminuído de tamanho. Menos por famílias que deixam de trabalhar com Agricultura Ecológica e mais por famílias que vão encontrando brechas para processar e/ou comercializar seus produtos sem as limitações que julgam que o trabalho em grupo acarreta. Meus anos de observação nesse campo contam que o trabalho coletivo necessita de uma dose extra de motivação, que pode ser buscada na ideologia, diriam uns, ou na paixão, diriam outros. Mas acho que a necessidade também é um ponto importante no desejo de se fazer algo e o trabalho coletivo não foge a essa regra. Em outras palavras, quero dizer que o trabalho coletivo pode ser motivado por razões ideológicas, mas sem uma dose de necessidade não creio que se sustente ao longo dos anos. Para que o trabalho coletivo se mantenha é importante querer estar juntos, mas, igualmente importante, precisar estar juntos.

Vendo os seus cultivos, noto algumas estufas que ele não tinha há alguns anos. Sua justificativa é outra destas observações que me remetem a uma reflexão:

— *Investi em estufa, fora da estufa já não dá mais nada.*

Essa afirmação é decorrente de outra muito comum: “o clima está louco”. De fato, a atividade agrícola vem sendo atingida de maneira quase dramática pelas mudanças climáticas decorrentes do aquecimento global. Uma prova disso pode ser vista na paisagem dessa região vitivinícola, onde o visual de parreiras verdes vem sendo substituído, ano a ano, por um mar de plástico que, justamente, cobre as parreiras. Parafrazeando Romeu, milhares de viticultores na serra gaúcha diriam: “Investi para cobrir minhas uvas, sem fazer isso já não se produz mais nada”.

De fato, é de se refletir o quanto necessitaremos artificializar a produção agrícola para seguir produzindo neste crescente

quadro de insegurança climática.

Volto meu olhar para a propriedade. Ao longo de mais de duas décadas, é obvio que o desenho mudou. Já não plantam maçãs e diminuíram muito o que plantavam de hortaliças. Seguem dedicando-se ao tomate, que é comercializado a preços vantajosos nas feiras e em outros espaços. O manejo com tomates é simples. Uma adubação na cova com adubo orgânico comercial e calcário de conchas. Compram a semente, ainda que pensem que deveriam voltar a produzi-la. Pulverizam pouco, segundo ele, cada vez menos. Usam cinza fervida e, eventualmente, calda bordalesa. Colhem quatro, cinco quilos por planta. Nunca posso deixar de lembrar o que a maioria dos profissionais da Agronomia vaticina: tomate sem agrotóxicos é impossível!

O tomate é um produto estigmatizado, não sem razão, por ser altamente contaminado por agrotóxicos. Esse fato aumenta a demanda por tomates ecológicos e, conseqüentemente, seu preço se eleva. Romeu fala do sucesso do seu tomate na feira:

— *Levo só o filé, o ruim, processo. Antigamente, o consumidor queria o produto ecológico. Hoje, mudou, além de sem veneno, tem que ser bonito também.*

As principais atividades da família Righes são uma agroindústria de suco de uva e molho de tomate, um pastificio e alguns poucos produtos hortícolas.

Romeu e Helena trabalham na propriedade. A filha mais velha, Adriane, mora e trabalha na cidade. Michael, 22 anos, exige cuidados especiais dos pais, principalmente da mãe, que, por isso, tem menos horas para trabalhar na lavoura. Diego, o filho do meio, tem 27 anos. O “nono”, 87 anos, com quem converso um pouco na varanda, enquanto sento-me ao lado do Michael, para ser contagiado pelo seu constante bom humor, sentencia:

— *A luta do Romeu e da Helena não é fácil. O Diego os ajuda muito.*



Ficaria horas ao lado do Michael, ouvindo as histórias do “nono” que aponta a casa que construiu há 67 anos. Ganhou do pai meia colônia de terra. Criou aqui onze filhos. Plantava para comer. Vendia porco e trigo. Plantava milho para os porcos e para a polenta. Afirma, orgulhoso, que nunca comprou arroz ou feijão.

— *Tudo que comíamos, plantávamos em casa. Comida boa. Hoje as pessoas comem só veneno.*

Tinha meio hectare de uva para fazer vinho.

— *Só para o gasto, diz ele. Meio hectare produzia dez toneladas. Naquele tempo nunca havia chuva de pedra, há três anos uma chuva de pedra estragou tudo aqui. O clima mudou muito. Como mudou.*

Outra vez ouço sobre o clima.

Papo bom na varanda, mas saio em direção à agroindústria, preciso conversar com o Diego. Ele, hoje, é o responsável pela produção de massa, que é toda ecológica. Eles compram a farinha de trigo da família Primel, conhecidos por trabalharem, há mais de duas décadas, com Agricultura Ecológica, no município de Santo Antônio do Palma, também no Estado do Rio Grande do Sul.

Essa pequena agroindústria começou na propriedade, onde funcionou por 15 anos. Mas há um ano, Diego avaliou que deveria transferi-la para a cidade.

— *Aqui produzíamos só para a feira. Para ampliar a produção fomos para o Ipê. Fica mais fácil para adquirir a matéria-prima, para a manutenção dos equipamentos ou contratar mão de obra.*

Pergunto o que ele lembra da produção ecológica quando criança.

— *Pouco, era normal para mim. Lembro que quando eu era pequeno a mãe passava mal só de passar perto do veneno. Isso me marcou. Aqui em casa eu podia ir para a lavoura e comer o que quisesse, na hora.*

Esse fato de comer um fruto na lavoura pode soar corriqueiro. Mas em uma propriedade onde o uso de agrotóxicos é comum, torna-se também comum que os pais proibam as crianças de simplesmente colher algo e comer. Isso quando não a proibem de ir à lavoura, preocupados com os efeitos desses agrotóxicos sobre a saúde dos seus filhos.

O que deveria ser bucólico e saudável, torna-se ameaçador.

Conhecedor da realidade das zonas rurais, Diego faz menção ao fato de que na sua casa era diferente, ele poderia comer algo colhido na hora, sempre que desejasse.

A pequena fábrica de massas segue produzindo prioritariamente para a feira em Porto Alegre, mas Diego tem se ocupado em abrir outros mercados. Hoje, entrega para alguns locais em Caxias do Sul, Nova Petrópolis, Esteio e Canoas. Recentemente, firmou uma parceria com uma fábrica de massas de Antônio Prado. Diego irá produzir para eles uma linha ecológica.

Pergunto pelos estudos. Completou o Ensino Médio e tem vontade de ingressar em uma faculdade, mas o intenso trabalho ainda não permitiu.

— *É que trabalho 15, 16 horas por dia. Acordo seis da manhã, organizo a fábrica, a produção do dia. Compro matéria-prima, faço manutenção nas máquinas e ainda ponho a mão na massa... e tem as entregas, também por minha conta.*

Mesmo com essa carga de trabalho está pensando em novas aventuras. O projeto que está ocupando seus pensamentos é entregar produtos ecológicos em Florianópolis.

— Será que dá certo, Diego?

— *Não sei, mas quando levei a fábrica de massas para o Ipê, só ouvia que eu era louco, que não ia dar certo. Mas estava confiante, amadureci a ideia e fui à luta. Está dando certo.*

Além deste desejo de vender produtos em Florianópolis, Diego aposta que a fábrica de massas vai crescer. Está

trabalhando para que ela possa se instalar em local próprio, deixando o que hoje é alugado. Tem duas funcionárias, mas tem máquinas para dobrar a produção e contratar mais dois ou três funcionários. Penso em perguntar se ele vai conseguir operar tudo isso, ele se antecipa:

— *Gosto de desafios. E preciso de ocupação total. Gosto de ter a ideia e executar. Não dá pra ter medo.*

— *Você gosta do que faz?*

— *Muito. Emprego em empresa nem pensar. Trabalhar para os outros, ser mandado, enriquecer uma pessoa que mal te dá valor? E ainda ficar na mesmice? Não...*

É outra geração, outra galera que vem vindo... aposto neles, assim como Gonzaguinha, eu acredito é na rapaziada que segue em frente e segura o rojão...

