

Capítulo 3

JAQUELINE E  
JAMIR VIGOLO

junho, 2019

VOZES DA  
AGRICULTURA  
*ecológica* II

Laércio Meirelles





# Jaqueline e Jamir

junho, 2019

# VIGOLO



**D**eixo o asfalto que une Flores da Cunha a Antônio Prado, na Serra Gaúcha, 12 quilômetros após a ponte que cruza o Rio das Antas e viro à esquerda, em direção à Linha Trinta, comunidade rural onde fica a propriedade de Jamir e Jaqueline Vigolo. Impossível não sentir uma dose de emoção. Talvez a atividade que mais fiz na vida tenha sido visitar propriedades rurais. A da família Vigolo, seguramente, está entre as três em que mais estive. O detalhe é que, nessa manhã do dia 24 de junho de 2019, estou indo, pela primeira vez, nos últimos 20 anos. Sim, é verdade o que me disseram muitas vezes, na minha infância e eu não acreditava: o tempo passa, e passa rápido.

Sou recebido por Dona Santana Vigolo, mãe do Jamir e avó da Jaqueline. Jamir tem ainda o Guilherme, 14, e a Andrieli, 6 anos, essa última morando com a mãe. Entramos na cozinha da casa e Dona Santana está preparando o almoço. Chama minha atenção o capeletti caseiro, fechado um por um, à mão. Adianto que estava delicioso. Conversamos um pouco e me dirijo às lavouras,

identificando onde pai e filha estão trabalhando pelo barulho do trator.

A paisagem é de tirar o fôlego. A propriedade está no alto da encosta do Rio das Antas. De alguns dos seus pontos, podemos ver todo o vale, com o rio, ao fundo, encontrando seu caminho encaixado na cadeias de montanhas que se perdem no horizonte. Nessa moldura, começamos a conversar.

Faço a pergunta que está presente em todos os relatos que tenho feito sobre o início da trajetória agroecológica de famílias que, há mais ou menos tempo, dedicam-se à arte de produzir alimentos sem venenos, na contramão do estabelecido como convencional:

*- Laércio, a notícia chegou através do meu irmão Itair, que trabalhava na Pastoral da Juventude Rural (PJR). Produzir sem veneno parecia absurdo, complicado, mas acreditávamos que, se fosse possível, seria muito bom. Vínhamos de uma família pobre, vivíamos no sistema de roça e queimada para fazer lavouras de milho em terras arrendadas, o lucro ia todo para o dono da terra.*

Enquanto Jamir, que nasceu em 1970, fala da sua infância pobre, das dificuldades da família, que, por vezes, necessitou do apoio da comunidade para sobreviver, olho sua casa, suas estufas, o trator, o carro. Sim, o tempo passa e as coisas mudam. Na maioria das vezes, na direção proposta, conscientemente ou não, por nós mesmos. É visível que os Vigolo escolheram bem. Ele segue contando:

*- Para melhorar de vida, financiamos uma lavoura de pêssego e outra de maçã. As plantas iriam começar a produzir quando nos empolgamos com a ideia de produzir ecológico e fomos perguntar ao pai se podíamos. “Façam como quiserem”, foi sua resposta.*

Lembro-me com saudade do Seu Orozimbo Vigolo, sempre bem humorado. Hoje ele anda pelo céu, vigiando o trabalho. Posso imaginar que com um sorriso de saudade à esposa e elogioso ao filho e à neta.

Voltando à história, Jamir conta que seu irmão, Itair, foi estimulado pelo Padre Schio a produzir sem veneno. Assim sendo, os dois irmãos foram ouvir a palestra que a Maria José, agrônoma e fundadora do Centro de Agricultura Ecológica, CAE – Ipê<sup>1</sup>, hoje Centro Ecológico, deu sobre Agricultura Ecológica na comunidade. Eu estava nesse momento. Jovem, com vinte e três anos, acompanhando a Maria José e contribuindo com o que possuía de informações, oriunda mais de livros que da prática.

Naturalmente, os irmãos ficaram inseguros em perder a safra, precisavam pagar o financiamento no banco, necessitavam ter boas colheitas. Jamir conta que foram buscando mais técnicas conosco, queriam ter mais informações. Na propriedade do CAE – Ipê, cuidávamos de algumas dezenas de pessegueiros, sem venenos, e essa pouca experiência já nos servia para algo conversar e sugerir, além dos conhecimentos trazidos dos livros, principalmente Manejo Ecológico do Solo, de Ana Primavesi, e A Teoria da Trofobiose, de Francis Chaboussou.

O fato é que a insegurança dos produtores, nesse caso dos irmãos Vigolo, era também nossa, dos técnicos. Digo isso a ele:

- Jamir, acho que fomos todos contagiados por uma saudável irresponsabilidade. Sabíamos muito pouco para fazer o que fizemos!



<sup>1</sup> O Centro de Agricultura Ecológica (CAE), é uma ONG que surgiu a partir do Projeto Vacaria, uma propriedade que se propunha modelo em Agricultura Ecológica. Atuando no mesmo espaço físico, o objetivo principal do CAE – Ipê passou a ser divulgar a Agricultura Ecológica junto a famílias agricultoras no município de Ipê e na região da Serra Gaúcha. No fim dos anos 1990, nova mudança de nome para Centro Ecológico, que se define como uma organização de assessoria e formação em Agricultura Ecológica.

Ele sorri:

*- Sim, outro dia eu falava a mesma coisa, não sei como nos arriscamos tanto, ainda mais que a Emater<sup>2</sup> vinha aqui em casa e dizia que não era possível produzir pêssego sem veneno.*

Dona Santina se recorda, sorrindo:

*- Eu lembro que não queria que eles trabalhassem na ecologia. Eu achava que sem veneno não daria nada. Os vizinhos também diziam a mesma coisa.*

Quase todos os relatos de famílias que optam pela Agricultura Ecológica trazem depoimentos dessa natureza. Os vizinhos e técnicos desestimulando essas práticas, sempre com argumentos que tem o mesmo propósito: a disseminação do medo. Muitas vezes, sem perceber, propagandeiam interesses de poderosas indústrias petroquímicas. Em alguns locais, poucos, esse quadro tem se alterado nos últimos 3 ou 4 anos. Isso ocorre onde já existe uma maior presença de agricultores com esta experiência de produção ecológica.

Jamir faz questão de mencionar um fato que eu não recordava:

*- Em 1989, tínhamos começado a usar veneno na maçã há pouco tempo. Ficamos sabendo que nosso vizinho, que há seis anos havia ido trabalhar com uva em Flores da Cunha, morreu intoxicado. Isso nos impressionou e talvez seja o principal motivo de termos optado pelo ecológico.*

Como eu comentei, Ana Primavesi e Francis Chaboussou eram dois autores que nos davam elementos práticos de manejo que permitiam a nós, técnicos, darmos certa segurança às famílias sobre



---

<sup>2</sup> Empresa pública de Assistência Técnica e Extensão Rural.



a produção ecológica, além da nossa prática, ainda que pequena, e do que havíamos eventualmente visto em outros lugares. Vou citar aqui algo que está no livro *Manejo Ecológico de Pragas e Doenças*, da Ana Primavesi, lançado em 1988, como exemplo de leituras que fazíamos e tratávamos de traduzir em manejos a serem recomendados. Diz Primavesi, na página 28 da primeira edição:

“Quando que uma planta é resistente?”

Quando metaboliza o mais rápido possível todos os nutrientes que absorve e com eles consegue formar proteínas, graxas, açúcares complexos, enzimas, vitaminas, hormônios, substâncias aromáticas, etc. E, para isso, a planta necessita:

1 – de suficiente energia para suas reações químicas, que depende do oxigênio no solo;

2 – de enzimas para que estas reações químicas se processem o mais rapidamente possível. Mas enzimas são proteínas conjugadas com vitaminas, as coenzimas, e ativadas por um metal, muitas vezes um micronutriente.

Se o metabolismo for rápido, a planta será sadia e resistente. Mas se o solo for compactado e apresentar carências de micronutrientes induzida pela adubação unilateral com NPK, a planta se tornará suscetível.”

Líamos isso e transformávamos em manejo. Recomendávamos adubação verde, eliminação de herbicidas e adubos químicos, aplicações de esterco composto e biofertilizantes enriquecidos com os minerais que Primavesi menciona. Essa foi a forma que encontramos de promover a Agricultura Ecológica com certa confiança, apoiar-nos em grandes autores. Acho que deu certo.

Seguindo a trajetória da família, após os bons resultados iniciais com a produção de pêssego, o desafio passou a ser a comercialização. Estamos falando do último bimestre de 1990 e a FAE – Feira dos Agricultores Ecologistas, organizada pela Cooperativa Ecológica Coolméia, havia tido sua primeira edição, no dia 14 de outubro

do ano anterior, quando se definiu por uma periodicidade mensal, para, em setembro de 1990 passar a quinzenal e em novembro de 1991 semanal. Não seria possível vender todo o pêssego nas feiras, eram necessários outros espaços. Jamir conta, sob o olhar atento de Jaqueline, que nasceu em 1999 e ainda não estava por aqui quando tudo isso ocorreu:

*- Como a feira nessa época era quinzenal, o Padre Schio e o Volmir Forlin deram a ideia de vendermos na praça, em Antônio Prado. O Padre divulgou no microfone da Igreja, vendemos 200 quilos, rapidamente, os consumidores reclamaram que queriam mais. Nesse dia e na semana seguinte, foram duas vendas bem sucedidas. Na terceira semana, apareceu o fiscal da prefeitura e impediu nossa presença ali. O Padre ficou brabo, nos convidou para vender dentro da garagem da casa paroquial, separada da praça por apenas uma rua. “Quero ver eles tirarem vocês daqui”, foi o que disse o Padre Schio. Assim, vendemos quase toda a safra!*

Saudades do Schio, um dos Mestres que tive.

Jamir segue, com olhar para o alto, revivendo o passado:

*- Tínhamos pouca experiência, fizemos pouco raleio, os pêssegos ficaram pequenos. Mas ganhamos umas quatro vezes mais que o vizinho, que tinha plantado a mesma área de pêssego. Deu certo, mas foi uma loucura fazer o que fizemos, sem o dinheiro daquela safra não teríamos conseguido pagar o banco.*

Obviamente a história dos Vigolo na Agricultura Ecológica não cabe nesse breve relato. Antes de avançar nos anos, quero compartilhar um aprendizado que tive na vivência com eles, nesses idos de 1990. Ocorre que, depois do sucesso com o pêssego, a família definiu que também a maçã seria conduzida sem agrotóxico. Em dado momento, assessorando tecnicamente as macieiras, indo a campo uma, até duas vezes por semana, avaliei que o ataque de mosca da fruta estava muito severo. Achei, por bem, que deveria sugerir à família que usasse inseticida para garantir que não perderiam a



produção. Foi o que falei com Itair. Sua resposta, de bate-pronto:

- *Nem pensar, aqui em casa não usaremos mais veneno.*

E não usaram.

A safra teve, de fato, perdas com o ataque de moscas. Eles não se importaram, venderam o possível *in natura*, as frutas injuriadas se transformaram em suco e vinagre. Aprendi ali que as famílias pioneiras, que subiram no primeiro vagão e perduraram na produção ecológica, são as que tomam, em primeiro lugar, a decisão de não usar agrotóxicos, depois buscam as soluções técnicas as quais viabilizam essa decisão. Outras são as que, depois de as soluções técnicas serem equacionadas, sentem-se confortáveis para subir no trem.

Com minha primeira tentativa frustrada, optei por interpretar como um recado dos Deuses. Nunca mais recomendei veneno, em mais de trinta anos exercitando a agronomia.

No fim dos 1980 e durante toda a década de 1990, foram centenas, milhares de pessoas que visitaram a propriedade dos Vigolo. Afinal, produzir pêssegos sem venenos era uma novidade, eles foram os primeiros no Rio Grande do Sul, quiçá do Brasil, a fazê-lo comercialmente. Muitos queriam conhecer, aprender como fazer ou apenas ver se era verdade... Jamir recorda-se, sorrindo:

- *Diziam que não era verdade, que aplicávamos veneno escondidos. Aqui na comunidade éramos chamados de morcegos, porque não dormíamos de noite para pulverizar os pêssegos.*

A partir dessas primeira iniciativas, e dos bons resultados colhidos, é que surgiu a AECIA – Associação dos Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado. Os Vigolo são, junto com a família Belle e com a Gelsy Zampieri, de Ipê, precursores da AECIA.

Em 2001, Itair casou-se e foi viver em Caxias do Sul. Mantém esporádico vínculo com a propriedade, mas desde então é Jamir quem se responsabiliza pela produção.

Passeando pela horta, vejo a pujança da agricultura que

praticam. A área segue sendo a mesma, os mesmos 13,8 hectares, mas quase não a reconheço. Quando eu acompanhava a propriedade, havia uma pequena horta e a renda vinha, principalmente, das frutas, como pêsego, maçã, uva, caqui. Tinham também pastagem, potreiro como se fala na região, para algumas cabeças de gado. Hoje o foco da propriedade são as hortaliças.

Na horta, observo longos canteiros de cenoura (vendem cerca de 300 molhos por sábado), brócolis (180 unidades/sábado), beterraba (120 molhos/sábado), espinafre, couve, temperos como salsa, cebolinha, menta, hortelã, manjerona, manjeriço e tomilho. Vejo também alho-porro, cebola, repolho, batata-baroa. Pequenas estufas para mudas e uma estufa maior, usada, principalmente, para tomates. Brinco com ele que, sendo vendido a dez reais o quilo na feira, todo mundo quer plantar tomate. Ouço sua resposta:

*- Pois sábado agora estávamos comentando que o tomate por dez reais o quilo está caro. Aí uma consumidora interrompeu nossa conversa e disse que caro era tomate com veneno. Isso sempre nos anima!*

Imediatamente, recorro-me da primeira vez que eles foram vender pêsego na feira. Jamir estava na banca, jovem e quase assustado com a capital. Chega uma consumidora e pergunta, em tom amável e contente, apontando para os pêsegos:

*- Quanto custa essa maravilha?*

Mais tarde, nesse mesmo dia, Jamir me disse que ficou muito feliz com essa abordagem da consumidora, pois estava acostumado com intermediários que depreciavam seu produto para diminuir o preço. *Vender para alguém que valoriza nosso produto vale mais do que dinheiro*, foi o que me disse, à época. Conto isso a ele, que não se recorda desse fato. Eu, sim, recordo perfeitamente...

Ainda possuem uma área de 0,4 hectares de uva, mas pretendem ampliar para um hectare, todo coberto. Os plásticos na fruticultura têm crescido muito na Serra Gaúcha. Estou convicto de que o

quadro de insegurança climática, fruto do aquecimento global, é a razão para isso. Comento com Jamir e Jaqueline que não me recordo de ter visto um outono sem geada em Antônio Prado ou no vizinho município de Ipê. Calorzinho, no final de junho, tão agradável quanto preocupante!

Eles são pioneiros na elaboração de suco de uva orgânico na Serra Gaúcha e no Brasil, junto com a Família Pontel, vizinhos, amigos e parceiros, desde sempre, na aventura da Agricultura Ecológica. Em janeiro de 1991, as duas famílias compraram uma panela com capacidade de 80 quilos de frutas, para extração de suco por valor de arraste, feita por encomenda do Centro Ecológico a profissionais de Porto Alegre. Pergunto como anda o processamento das frutas:

*- Diminuímos muito a produção, esse ano produzimos só 25 mil litros de suco de uva, 12 mil litros de suco de maçã e 5 mil litros de vinho. A maior parte da uva e toda a maçã, compradas de outras propriedades certificadas.*

Fico impressionado por ele achar pouco:

*- Bom, em outros anos já produzimos 40 mil litros de suco de uva e 22 mil de maçã.*

Sendo 20 ou 40 mil litros, o mês de fevereiro, safra da uva e de parte da maçã, é de trabalho mais que intenso, quase sobre-humano. A agroindústria, localizada na propriedade, funciona a pleno. Colocam as 16 painéis, com capacidade de 20 quilos de frutas cada uma, para produzir suco. Precisam contratar mais três pessoas e trabalhar incansavelmente cerca de 18 horas por dia.

Jamir comenta:

*- Acordo às cinco, durmo depois das onze, no almoço não paramos nem uma hora. Às sextas-feiras, quando também temos que nos preparar para a feira, muitas vezes viro a noite.*

A diminuição da produção de suco tem uma explicação. O fato é que o que já foi excelente negócio, processar a produção, agregando

valor ao produto fresco e, portanto, ser melhor remunerado por unidade produzida, é menos verdade hoje, talvez bem menos, do que já foi. A Coopaecia, por anos, andou quase sozinha no mercado de processados orgânicos, principalmente sucos de uva e maçã, além de molho e massa de tomate. Agora, são muitas iniciativas semelhantes, algumas capitaneadas por grandes empresas, como Grupo Pão de Açúcar e Casa Valduga, ou grandes cooperativas, como Aurora, Nova Aliança e Garibaldi. A competição com empresas com mais capacidade de distribuição ou de absorver eventuais prejuízos é desleal e preocupante.

A capacidade produtiva da família impressiona. São 3 hectares de horta onde trabalham Jamir, com a valiosa colaboração da mãe, que, além dos afazeres de casa, dá sua parcela de contribuição na agricultura, e Jaqueline, a filha, que se divide entre o trabalho e a faculdade. Um casal contratado trabalha em caráter permanente com eles. Comercializam cerca de 3 toneladas de produtos orgânicos, frescos e processados, por semana, em duas feiras de Porto Alegre. A já mencionada FAE e a Feira da Três Figueiras, as duas aos sábados. Jamir foge novamente para o passado:

*- Na primeira feira, em 1989, a Maria José perguntou o que tínhamos na horta. Falamos que apenas um pouco de radicci, daquele comum, ela nos disse para levar em molhos. Calculamos qual seria a quantidade de folhas por unidade, pensando no que nossa família comeria em um almoço. Levamos um molho equivalente a uns cinco dos que levamos hoje. Naquele dia, toda nossa produção foi colocada em dois sacos, presos às costas e carregada em uma moto.*

Ao longo desses 30 anos, acumularam muita informação e experiência. Conduzem sua produção com esse cabedal e possuem uma visão da Agricultura Ecológica bem objetiva. Interessam-se por produzir e vender em boas quantidades. Não significa que a diversidade seja pequena, pelo contrário, impressiona a variedade do

que produzem e vendem. Mas o manejo é, uso outra vez o mesmo termo, objetivo. Preparam o solo com trator, mantêm a fertilidade do solo comprando esterco e adubos certificados, eventualmente usam calcário, fosfato natural ou outros pós de rochas. Quando necessitam de alguma medida para proteger seus cultivos, utilizam controles biológicos ou calda bordalesa. Caminhando pela horta, Jamir reclama que o solo anda compactado, endurecido. Sugiro a velha, boa e sempre eficiente adubação verde com gramíneas, de preferência milho, e leguminosas. Ele diz que, de fato, há muito tempo não faz. Comum que agricultores com muitos anos, nesse caso décadas, de prática na produção ecológica, esqueçam de manejos básicos que nunca deveriam ser abandonados. Adubação verde é um desses.

Em outra área, com uva e figo, ouço algo que tecnicamente, me agrada mais:

*- Laércio, nessa área aí faz sete anos que não reviramos o solo, só trabalhamos com roçada.*

Durante todo o tempo da conversa, Jaqueline está atenta. Eventualmente, corrige alguma afirmação do pai ou o socorre com alguma informação mais precisa sobre o que plantaram, colheram ou comercializaram. Fala com conhecimento de causa sobre o manejo das lavouras, sobre suas estratégias de comercialização e sobre o peso burocrático da certificação.

Caminhamos juntos e vê-la atuando é um prazer aos meus olhos. Sabe com precisão o que está acontecendo na propriedade, mostra os “seus” cultivos, discute o manejo mais apropriado com o pai e orienta o casal que trabalha com a família sobre o que deve fazer. No pouco que ouvi, pude perceber que ela tem toda a dinâmica da propriedade na cabeça e é a parceira do pai neste gerenciamento. Vamos caminhando e ela nos mostra seu moranguinho, maracujá, espinafre ou rúcula. O prazer de produzir está ali, mas a penosidade do trabalho a preocupa:

*- Não quero ser obrigada a trabalhar no verão, no sol do meio-dia.*

Tenho que concordar. Eu também não faria questão de tamanho esforço físico, cotidianamente. Converso com ela, falo da necessidade de organizar a propriedade na direção do menor trabalho, buscando cultivos mais locais ou que demandem menor uso de mão de obra. A onda das PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais, nos dá boas pistas nessa direção.

*- Ainda estou pensando no que farei, trabalhar no sol quente não é tão bom, mas ir para a feira é uma atividade que gosto muito.*

Jaqueline faz faculdade de agronomia em Caxias do Sul. Pergunto se ouve piadinhas dos colegas por ser agricultora orgânica:

*- Em Caxias, nesse aspecto, a universidade é ainda um pouco complicada! Meus colegas fazem um pouco de bullying comigo, mas eles não sabem o quanto nós ganhamos...*

Sou obrigado a soltar uma boa risada com sua resposta.

Como vimos, a penosidade do trabalho a faz pensar em deixar a vida de agricultora. Menciona o desejo de trabalhar em outros locais. Perfeitamente compreensível, com tantas opções pela frente, oferecidas pela sociedade contemporânea e pela renda que a família tem, graças a seus esforços hercúleos e opções corretas, pode se dar ao luxo de escolher.

Que bom, todos merecem esse luxo!

Trabalhar, onde quer que seja, por opção e não por obrigação, deveria ser uma busca, quem sabe um direito, de todos...

Com minha vivência neste campo, sei que ela dificilmente conseguirá, ao menos nos próximos anos, uma renda melhor como funcionária do que como produtora orgânica, ainda mais com a estrutura que possuem e o mercado que conquistaram. Mas renda não é tudo, ela saberá definir seu futuro, a história da sua família me permite afirmar isso.

Ficamos mais um bom tempo falando do passado, um esporte

que quem passou dos cinquenta anos adora praticar. Ouço algo que me comove:

*- Se não fosse pelo Centro Ecológico, estaríamos ainda fazendo roça, queimando a terra e plantando milho!*

Para ir terminando a conversa, que poderia ser sem fim, peço para Jamir pensar o que teria acontecido se não tivessem optado pela Agricultura Ecológica:

*- Não sei... acho que a Agricultura Ecológica foi a porta que se abriu, quase a única saída para uma vida digna. O que eu iria fazer com meus estudos apenas até a 6ª série? Nada! Na cidade conseguiria, no máximo, trabalhos mal remunerados. Ser agricultor convencional, usando veneno e envenenando os outros, não iria conseguir. A Agricultura Ecológica foi a única e, principalmente, a melhor saída que eu poderia ter encontrado!*

