



VOZES da
AGRICULTURA
ecológica

Capítulo 15

**FAMÍLIA
MARIANE**

dezembro, 2017

Laércio Meirelles



Chego na propriedade da família Mariani, localizada na Linha Marcílio Dias, no famoso Vale dos Vinhedos, entre Garibaldi e Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul. A primeira coisa que vejo, claro, é um parreiral. Identifico algumas parreiras antigas. Olho para essas plantas centenárias, toco em uma delas e penso na sua saga. Foi arrancada de seu chão, cruzou oceano, enfrentou clima desconhecido, produziu em terra diferente, tem sustentado gerações. A família Mariani veio junto, suas sagas se cruzam. Estão, parreiras e família, nestas terras desde 1884.

Jorge, que, junto com a esposa Salete cuida da propriedade, conta que seu pai era um bom produtor de uvas e sócio fiel da Cooperativa Vinícola Garibaldi. E, ainda jovem, acompanhava os problemas que seu avô e, posteriormente, o pai, tiveram com preço da uva e com as dificuldades para receber em dia os valores que lhes eram devidos pela venda da produção. Foram tempos difíceis.

— *Eu acompanhei as histórias do pai na produção e venda da uva e não queria aquele caminho. Já sabia o resultado, eu não estava disposto a repetir. Havia momentos em que se ficava anos sem receber pela uva.*

A primeira saída encontrada foi trabalhar

na cidade. Em 1989, aos 18 anos, Jorge formou-se como técnico em Enologia. No ano seguinte seu pai faleceu. Com a responsabilidade de zelar pela manutenção da família, começou a se dividir entre cuidar da propriedade, de longe, e trabalhar como metalúrgico em Garibaldi.

Pergunto ao Jorge Mariani quando ouviu falar em Agricultura Ecológica pela primeira vez. Ele se recorda de um programa de televisão chamado Campo e Lavoura, no qual viu uma reportagem sobre um grupo que trabalhava com Agricultura Ecológica em Antônio Prado. Lá nos idos de 1998, já próximo ao fim do ano.

— *Fiquei intrigado e perguntei à esposa “será que é possível?”*

— *Olha que um dia você vai ser um ecologista* – foi a resposta que ouviu.

— *Sei não, tenho que pagar para ver.*

Em 1999 Jorge Mariani decidiu retomar o trabalho nos 6,7 hectares de terra da família. Ele ainda não havia esquecido aquela conversa de produzir sem veneno quando, no início de 2000, trabalhando no parreiral, com um radinho de bolso, ouviu o convite para um dia de campo com a colheita da primeira safra de uva ecológica em Garibaldi. Acendeu a luz de novo, com o agravante que agora era no seu município e, relativamente, perto da sua comunidade.

— *Ouvi e não acreditei que já tinha esse tipo de produção dentro de Garibaldi. Pensei comigo: vou lá ver para acreditar nesse negócio!*

Foi e viu um vinhedo que lhe pareceu pouco cuidado. Passarinho bicando a uva, baixa produtividade e outros detalhes que Jorge não gostou muito. Sua conclusão:

— *Se esse cara, com esse vinhedo, consegue produzir sem veneno, eu faço melhor.*

Em mais de três décadas de vida profissional deparei com algumas situações como essa. Jorge foi conhecer um

parreiral manejado sem agrotóxico e não gostou do que viu em termos de produção e qualidade da uva. Qual foi seu caminho para interpretar o visto? “Se ele faz assim, eu posso fazer melhor”. Qual poderia ser outra leitura possível, que vejo com frequência: “eu sabia, produzir sem veneno não dá”. A realidade objetiva, se é que ela existe, é a mesma. A interpretação, mais ou menos favorável, depende do observador, da maneira como ele vê o que vê, dos objetivos que tem em mente e, talvez não seja exagerado dizer, do conjunto de valores com os quais conduz sua vida. Tenho aprendido isso ao longo dos anos, e um livro me ajudou muito nessa compreensão: “A Árvore do conhecimento — as bases biológicas da compreensão humana”, de Humberto Maturana e Francisco Varela.

Esse dia de campo era uma iniciativa da Secretaria de Agricultura do Município e do Centro Ecológico. Na época, a Prefeitura de Garibaldi nos procurou a fim de estabelecer um convênio para que o Centro Ecológico assessorasse agricultores que quisessem entrar no mundo da produção ecológica. Em um primeiro momento, foram 12 famílias que se interessaram.

Voltando ao dia de campo, no final desta atividade, foi oferecido um convite para um curso sobre produção ecológica em Ipê.

— *Quatro dias de curso, sem custos, até o transporte a prefeitura pagaria. Eu fiquei com vontade de ir, mas não quis levantar a mão. O presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Garibaldi perguntou por que eu não aproveitava.*

Decidi ir.

Mariani conta que o curso mudou sua vida. Segundo ele, ouviu sobre como a indústria construiu a ideia na cabeça das pessoas que sem agrotóxicos iriam todos passar fome. Ouviu também sobre o malefício dos venenos, suas consequências, além de muitas técnicas que deveriam ser usadas para uma boa produção ecológica. Ele lembra de ter se interessado muito sobre a vida no solo, os microrganismos que ali se desenvolvem.

— *Quando me dei conta de tudo que ouvi, me convenci de que tudo aquilo era real, não era história não. O que falavam lá, batia com a história da minha família.*

Voltou para casa já sem dúvidas de que iria seguir o caminho proposto. Ouviu a orientação de que deveria começar devagar, pouco a pouco, fazendo a transição de forma progressiva. Transição significa a passagem de uma agricultura convencional, com venenos e adubos industrializados, para a Agricultura Ecológica.

— *Mas eu não queria mais usar agrotóxico. Ou era sem veneno ou eu iria fazer outra coisa na vida.*

Tem um detalhe que chamou sua atenção. Os técnicos do Centro Ecológico visitavam-no e trocavam ideias com ele. No início, não entendeu por que não lhe apresentavam logo a solução. Afinal, pensava, haviam estudado e eram pagos para isso.

— *Aprendi que eles me davam o embasamento, sinalizadores do que poderia estar acontecendo e ser feito, mas eu tinha que resolver minha situação com meu conhecimento do ambiente onde vivia. Perdi muito por não entender isso logo.*

Jorge seguiu trabalhando dentro da proposta da Agricultura Ecológica. Como outros produtores teve que enfrentar um momento inicial penoso. Normalmente, dois pontos são particularmente difíceis e muitos ficaram no caminho por não conseguirem superá-los. Um é de caráter mais agrônômico. Tem a ver com solos degradados, ambiente deteriorado, pouco acúmulo de informações por parte da família para uma boa produção ecológica e mesmo, eventualmente, pouca informação disponível para determinada cultura em dadas condições. O outro obstáculo que não é fácil superar é o medo. Primeiro, o próprio. Afinal, deixar de usar veneno em uma cultura que você aprendeu, desde criança, que não é possível produzir sem, exige uma dose de coragem, uma capacidade de enfrentar o novo. Mas se fosse apenas superar os próprios medos, talvez o

difícil se tornasse mais fácil. O pior é toda a pressão da família, da comunidade, dos técnicos conhecidos. Nesse sentido, a história do Jorge Mariani não fugiu à regra. É ele quem conta o que ouviu de diferentes pessoas.

Da mãe:

— *Olha, teu pai dizia que você “ia comer fora tudo”. Que ia mesmo parar numa valeta.*

Seus familiares achavam que isso de usar cinza, leite, melaço de cana na uva era simplesmente uma loucura.

De um técnico, extensionista local:

— *Mariani, olha que tu vai entrar em uma fria. Isto aí não dá certo aqui na nossa região. Aqui é diferente de Antônio Prado. Você é enólogo, você sabe que não dá para produzir sem veneno.*

De um ex-professor, naquele momento trabalhando em uma empresa de pesquisa agropecuária:

— *Isso de produção ecológica é piada, não existe, não tem como.*

E não é que em um dado ano, ainda no início do seu trabalho, fatores adversos o levaram a perder 90% da safra de uva? Em que pese eventos assim acontecerem com o uso ou não de agrotóxicos, a sensação, naquele momento, foi que as previsões sombrias iriam se confirmar. Outra vez, ouviu que iria perder a terra que herdou dos pais e dos avós.

Antes que tivesse tempo de pensar em desanimar, apareceu um anjo, porque todos sabemos, eles existem:

— *O Luiz Postinger tinha uma agroindústria de suco de uva ecológico aqui no município e comprava nossa uva. Quando ele viu minha situação, quis saber quanto eu havia gasto no parreiral e perguntou se eu conseguiria viver se me desse o dobro desse valor. Eu disse que sim e ele me deu o dinheiro. Foi minha salvação, a Salete mantinha a família, mas eu tinha que ajudar com algo!*

Jorge Mariani e Salete casaram-se em 1995. Salete só veio

mesmo morar na propriedade em 2004 e, apenas em 2009, largou seu emprego na cidade e assumiu de vez o trabalho na propriedade rural. Eles avaliaram que era necessário manter uma renda fixa que lhes desse segurança na tarefa de reconstruir a propriedade que, em partes, havia ficado à mercê do tempo.

Salete é natural de Santa Maria, filha de agricultores, veio com 12 anos para Garibaldi a fim de seguir os estudos, morando na casa de um parente. Fez o Ensino Médio e graduou-se em Administração.

— *Eu gostava de trabalhar na roça. Lembro-me de, ainda criança, plantar melancia e sair vendendo na sede do município. Mas meus pais me mandaram estudar na cidade. Queriam que eu me formasse professora.*

Como sempre gostou do trabalho no interior, o fato de estar morando e trabalhando em Garibaldi não a impediu de participar ativamente de muitas lidas da propriedade. Teve a atenção despertada pelas atividades na agroindústria e recorda-se de ter participado em muitos cursos:

— *Eu fui muito no Centro Ecológico, em Ipê, na época do André!¹ Foi um momento bem importante, nos capacitamos muito. Fui também na casa da Joce e do Volmir² aprender a fazer suco de uva de panela³.*

Salete é responsável por boa parte da organização administrativa da propriedade. Emite notas, recebe pedidos, cuida



¹ André Luiz Rodrigues Gonçalves é agrônomo. Ingressou na equipe técnica do Centro Ecológico em 1994. Doutor em Recursos Naturais pela Universidade de Cornell, EUA, hoje é professor de Agroecologia no Instituto Federal Catarinense (IFC), campus Santa Rosa do Sul.

² Volmir e Joce são sócios fundadores da Associação dos Agricultores Ecológicos de Ipê e Antônio Prado (Aecia).

³ Panela que extrai o suco pelo método de extração por vapor de arraste.

das contas a pagar e receber. Mas não é aí que está o seu prazer:

— *Faço o trabalho burocrático porque alguém tem que fazer. Mas gosto mesmo é de criar produtos novos na agroindústria. Gosto também de trabalhar com as Panc (Plantas Alimentícias Não Convencionais).*

Ela abre um sorriso e complementa:

— *Ainda não consegui fazer o Jorge e os filhos serem naturebas. Mas estão melhorando...*

E segue:

— *O Jorge só produzia uva, foi difícil convencer ele a produzir outras coisas. Hoje, nossa produção é bem mais diversificada. Primeiro, para nos alimentarmos, depois, para vender.*

Jorge confirma, mas só em parte. Afinal, diz ele, na sua família havia a tradição de plantar uma grande diversidade de alimentos. Conversamos que era assim em outros tempos, famílias grandes e a necessidade de produzir para alimentá-las. Venda só de uva, alguns ovos, galinhas, porcos, muito eventualmente uma cabeça de gado, que funcionava como uma espécie de reserva monetária da família.

— *Aqui, com meus nonos vivos, era assim, plantava-se tudo. Minha mãe também gostava. Depois que conheci o mundo da Agricultura Ecológica retomei essa tradição da família, já estava no meu sangue!*

Reprimo meu desejo de falar dos tempos dos avós. Sempre gosto e aprendo mais sobre o mundo das migrações. Mas volto a conversa para a criação da Cooperativa de Produtores Ecologistas de Garibaldi (Coopeg). Mariani sorri:

— *Essa história é longa!*

De fato, longa. Sou envolvido pelo seu prazer em contá-la e sua capacidade de lembrar detalhes, nomes, posicionamentos de cada um dos participantes em cada episódio. Em um agradável ambiente, no porão de uma das construções que compõe o cenário da “La Cantineta”, como eles denominam

a propriedade, me deixo levar pela sua narrativa.

Ele conta que, no início do trabalho, surgiu a ideia de construir uma agroindústria para colaborar na comercialização da uva ecológica. Ainda no ano 2000, o então prefeito Luiz Carlos Casagrande, comprometeu-se em apoiar o projeto. Foi negociada, nessa mesma época, uma emenda parlamentar com o deputado federal Henrique Fontana. Passado algum tempo, a emenda foi liberada, mas já era outro prefeito, que não tinha simpatia pelo trabalho com Agricultura Ecológica, tendo inclusive, tentado não renovar o convênio com o Centro Ecológico. Esse fato não se concretizou em função da pressão que produtores fizeram para que o rompimento não se efetivasse. Sem acreditar muito na proposta, o então prefeito colocou uma série de obstáculos visando impedir a ideia da agroindústria, dentre eles, a necessidade de uma pessoa jurídica que recebesse os recursos. Reunidos, os agricultores discutiram o assunto no STR de Garibaldi. Eram 50 famílias representadas. Quando definem por criar uma cooperativa, 20 agricultores se levantam e deixam a sala. Dos restantes, nenhum se disponibilizou a assumir a presidência:

— Dos cargos de vice pra baixo conseguimos convencer dez pessoas, para presidente ninguém queria. Depois de uma hora, levanto a mão e digo que se fosse para ajudar eu poderia assumir. O presidente do STR, Denis de Biasi, referendou meu nome. Eu era um piá e sem história no município. Eles ficaram desconfiados e indicaram outra pessoa, que não aceitou. A contragosto, me colocaram como presidente, por apenas um ano. Neste tempo, eles iriam “cuidar” para ver se eu dava conta. Acabei ficando por oito anos, até assumir a Secretaria Municipal de Agricultura, em 2009.

Jorge conta que demorou 18 meses apenas para conseguir o CNPJ da cooperativa. Outra luta foi para obter o registro da agroindústria junto ao Ministério da Agricultura. Mais um bom tempo para atenderem as exigências de embalagem, etiquetas,

notas e outras que o mercado demanda. Os obstáculos foram sendo superados e o empreendimento funcionou bem por anos.

Mas a falta de incentivo da prefeitura, que nunca apoiou de verdade, comprando equipamentos ruins e cobrando aluguel do terreno, entre outros empecilhos, acabou por inviabilizá-la. A Coopeg segue bem, mas a agroindústria coletiva está fechada.

Na condição de presidente da Cooperativa, um dos trabalhos do Jorge Mariani foi abrir mercados. Ao longo dos anos, foram inúmeras tentativas, mais ou menos bem sucedidas, com a produção e a venda nunca deixando de crescer. Uma experiência marcante em relação à comercialização ocorreu na safra 2006/07. A partir de uma rodada de negócios na Expointer, a Coopeg recebeu um pedido de uva *in natura* do Zaffari, importante rede gaúcha de supermercados.

— *Fui lá conhecer, vi aquela estrutura e me senti um mosquito.*

O pedido era de 40 caixas, seis estojos de madeira com 700 gramas de uva em cada uma.

— *Naquele, ano a uva ecológica valia R\$ 0,60. O custo de embalar era R\$ 0,40. Eu chutei um preço que imaginei alto, de R\$ 1,70, ele aceitou!*

Ninguém na cooperativa quis fazer essa entrega em Porto Alegre. Era um pedido pequeno, economicamente não se justificava. Jorge, como presidente, entendia que deveria honrar o compromisso. Nem como transportar ele tinha, seu único carro era um fusca 1974.

— *Caminhando na cidade e pensando no que fazer, vi uma Kombi. O dono da revenda se emocionou com minha história. Mandou eu levá-la e ficou com três cheques meus. Eu não conhecia Porto Alegre, nunca havia dirigido lá. Quando cheguei no Zaffari tremia mais do que a Kombi e, para piorar, o guarda riu da quantidade de uva. Na verdade, todos riram no box também, eu era o único que não estava de caminhão.*

Convém explicar que os boxes para recebimento da

mercadorias são desenhados para caminhões. Estar de Kombi obrigou Jorge a encontrar pessoas que o ajudassem a descarregar.

Dois dias depois, Jorge recebe um telefonema do gerente. Queria o dobro da quantidade para o dia seguinte:

— *Moral da história: em fevereiro de 2007 vendi 11 toneladas de uva, embaladas em estojos de 700 gramas. Cheguei a ir a Porto Alegre três vezes por semana. Paguei a Kombi e ainda sobrou alguma coisa.*

Essa venda segue acontecendo, mas em menor quantidade, pois Mariani não é mais o único fornecedor do Zaffari.

Nos últimos anos, mudaram a estratégia de comercialização. Preocupados com o que consideram excessiva exploração do produtor por parte das grandes redes, começaram a ampliar vendas no varejo, com feiras, merenda escolar e turismo local.

— *Diversificamos a produção, produzimos menos e ganhamos mais.*

Hoje, para os membros da Coopeg, produtos *in natura* são o carro chefe na venda.

— *A alta tributação dos produtos industrializados, quando vendidos via Cooperativa, nos fez perder competitividade e vendas. Mas estamos bem estruturados, alugamos uma sala em Garibaldi, são três funcionários e um diretor executivo. No ano que passou, 2017, o faturamento foi de R\$ 4 milhões. Agora, estamos criando alternativas. Como, por exemplo, empresas para vender pelo Simples Nacional, com outras marcas de agroindústrias em que envolvemos mais os jovens.*

Ouçó falar em jovem e viro-me para o Jorge Mariani Júnior. Estava ali, sentado, ouvindo atentamente as histórias do pai. Nascido em 1999, com apenas cinco anos optou por morar com o pai no interior, já que, naquela época, a mãe ainda vivia na cidade.

— *Eu gostava de tudo por aqui, aliás, gosto até hoje.*

Até a quarta série Júnior estudou em uma escola rural, depois concluiu o Ensino Fundamental em Garibaldi. O Ensino

Médio fez na Escola Família Agrícola (EFA), primeiro em Garibaldi, depois em Caxias do Sul. Formou-se em 2017. Ele fala dessa experiência:

— *Eu não tinha certeza se queria ser agricultor, gostava de trabalhar, gostava do lugar e de tudo o mais, mas eram muitas as dificuldades. Dentre outras, dor nas costas e preço da uva muito baixo. Lá na EFA, fui aprendendo melhor quem eu era, o que fazíamos, como podemos melhorar o que fazemos. Conhecendo outras realidades vi que, na verdade, eu estava em um paraíso. Com o que aprendi na escola, me achei como agricultor.*

Júnior está fazendo Agronomia no Instituto Técnico Federal de Bento Gonçalves. Pergunto se ele sofre algum preconceito ou enfrenta dificuldades por defender a Agricultura Ecológica:

— *Muitos colegas nem têm posicionamento quanto a isso, porque não são do meio rural. Mas, na turma de viticultura, sim, existe certa resistência ao ecológico.*

A tarefa do Júnior é ajudar na produção, principalmente nas férias. Lamenta não poder ajudar mais em tempo de aulas, porque sabe que o trabalho é muito intenso.

— Por que Agronomia, Júnior?

— *Gosto muito, quero estudar e voltar para a propriedade. Colaborar para superar nossas dificuldades. Acho que com o estudo, com vontade de trabalhar e a experiência do pai e da mãe vai dar um bom negócio.*

Mesmo com o Jorge Mariani em silêncio enquanto o filho fala, posso ouvir o seu orgulho. Volto-me outra vez ao pai e, terminando a conversa, indago se, já passadas quase duas intensas décadas, valeu ir lá, naquele dia de campo, ouvir sobre a uva ecológica.

— *Valeu muito. Estou trabalhando onde gosto, com o que gosto. O que aprendi nestes 18 anos tem gente que não aprende em uma vida. Hoje sei que não vou resolver todos os problemas e nem convencer a todos. Mas consegui lançar uma*

boa semente, faço o bem, sinto que cuido do que eu recebi de Deus, que é a natureza.

Abre um sorriso e termina:

— *Se faço isso, não preciso nem ir na missa, né?*

