

Capítulo 10

MAIARA
MARCON

junho, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





junho, 2019

Maiara MARCON



Maiara Marcon vive no interior do município de Ipê, RS, no italianíssimo distrito de Vila Segredo. Até chegar à sua casa, onde vive com os pais, Leoclides (Kid) Marcon e Florita Maraschin Marcon. Fico admirando a paisagem e a arquitetura, não apenas das casas e galpões, muitos ainda de madeira, mas também dos muros de taipa, das Igrejas, dos capitéis, assim como dos diferentes sobrenomes colados em pequenas placas ao longo da estrada como Marcon, Righes, Zampieri, Zanotto ou Sartori.

Eu e minha família moramos nesta região de 1988 a 1999. Meus três filhos mais velhos nasceram no hospital da vizinha Antônio Prado, mas foram criados no interior do Ipê. A experiência de encontrar essa parte do nosso imenso país, da colonização italiana, foi única. Certa vez, andando por esse mesmo interior com um amigo italiano, produtor biológico, Fábio Piccioli, que já faleceu e a quem rendo minha homenagem, ouvi dele: *este lugar parece mais com a Itália do que a Itália.*

Essas peculiaridades, turbinadas por uma culinária toda própria, tornam esta região um local único e inesquecível.

Maiara vive com seus pais. As irmãs Luciana e Sandra, e o irmão Odimar já não estão mais na propriedade, que fica na Capela de Santo Antônio Abade, uma pequena comunidade rural. Santo Antônio, também denominado “O Eremita”, é muito reverenciado no catolicismo romano e em outras tradições católicas. Seu nome e sua devoção, como de tantos outros santos, vieram, junto com sementes, receitas, cantos e costumes, nas malas e nos navios que trouxeram os imigrantes para essa região, no fim do século XIX.

Na agradável cozinha da família, nos colocamos a conversar e é Dona Florita que tem a lembrança de quando começaram a trabalhar com Agricultura Ecológica.

- Meu filho, Odimar (Odi), que trouxe para casa essa conversa sobre produzir ecológico e vender em Porto Alegre. Começamos a plantar em 1992, e a primeira vez que mandamos produtos para Porto Alegre foi em 1993, através da Apevis.

Apevis – Associação dos Produtores Ecológicos da Vila Segredo, foi a segunda associação que surgiu no município. Dona Florita segue lembrando do que ocorreu há mais de vinte e cinco anos:

- O César¹, do Centro Ecológico, começou a vir aqui em casa visitar as lavouras. Ele pegava a Maiara, colocava no pescoço e íamos ver nossas plantações.

¹ César Volpato é membro da equipe técnica do Centro Ecológico. Nasceu em Marau, RS e formou-se técnico agropecuário em Carazinho, também RS. Em 1993 fez estágio e, posteriormente, integrou-se à equipe do então Centro de Agricultura Ecológica, CAE – ipê.



Na década de 1990, foram muitas as Associações de Produtores Ecológicos conformadas no município de Ipê, através do apoio do Centro Ecológico e da Emater local, nas figuras do Jorge Vivan e do casal Neudi e Eneiva Balancelli. Eram grupos pequenos, ao redor de dez famílias. A Apesaa, Associação de Produtores Ecológicos da Capela Santo Antônio Abade, começou com 12 famílias, hoje são 10 associados.

Tem um aspecto interessante no trabalho desenvolvido por essa família, e não é a única em que assim sucedeu. A mudança de vida para eles não foi exatamente parar de usar venenos. Na verdade, eles não chegaram a embarcar nessa canoa da mal denominada revolução verde. Estavam “atrasados” e saíram na frente por isso. A mudança para eles foi plantar hortaliças, frutas, processar algo da sua produção e ir vender em Porto Alegre, mais de 200 quilômetros distante da sua casa. É o que nos diz Dona Florita:

- A mudança, aqui, foi começarmos a ir para a feira e não parar de usar veneno, que nunca usamos. Meu falecido pai plantava até fumo e soja, mas nunca usou veneno!

Os primeiros oito anos do trabalho da família com Agricultura Ecológica foram em uma terra vizinha, que não era deles. No ano 2000, mudaram-se para onde hoje vivem e trabalham, em uma área de 16 hectares. Foram herdados 3,8, o restante adquirido dos irmãos da Dona Florita. Ela segue recordando:

- Na primeira vez, plantamos 20 mudas de alface, temperos, salsa e levamos em um pequeno reboque, feito para ser puxado na bicicleta. Depois, começamos a plantar brócolis, couve-flor, repolho. As primeiras hortas fizemos a braço, na enxada, eu, a Sandra e o Odi, que jovenzinho já trabalhava duro. Depois compramos uma caminhonete, fomos produzindo mais e mais.

De noite, faço contato por telefone com o Odimar e busco

algo das suas memórias.

- Laércio, começamos com as visitas do César Volpato e do Jorge Vivan. Produzíamos muito pouco, os primeiros produtos levamos através da Apevis. Depois, formamos nosso grupo. O pai tinha uma CG ano 78, fiz um reboque de madeira, com duas rodas de bicicleta, levava duas caixinhas, às vezes, quatro.

É muito tempo, comum que diferentes memórias não guardem as mesmas lembranças.

Antes do surgimento da Apesaa e da oportunidade de ir à feira em Porto Alegre, o desenho da propriedade era semelhante a outros na região e herdado do que faziam pais e avós: trigo para farinha, milho para consumo próprio e animais, porcos que eram vendidos vivos, algumas vacas de leite. Galinhas garantiam carne e ovos e uma pequena horta para algumas folhosas, temperos e ervas medicinais. Claro, o parreiral para fazer um vinho, que assim como a polenta do milho e o pão do trigo, nunca podem faltar para um imigrante italiano. Algumas frutas para consumo próprio também entram nesse desenho. Dona Florita é enfática em dizer que a feira foi responsável por aumentar a renda da família:

- Nós não tínhamos nada. Tudo, até a terra, foi comprado depois que começamos a trabalhar no ecológico e ir vender em Porto Alegre.

Pergunto se ela gosta de ir à feira:

- Fui só uma vez, não gosto de lidar com o dinheiro, prefiro não ir.

Quem tiver a oportunidade de ir à Rua José Bonifácio, em Porto Alegre, aos sábados pela manhã, verá uma das maiores feiras de produtos orgânicos do mundo. Falo isso sem medo de estar exagerando. Mais de uma centena de bancas, outras centenas de famílias envolvidas na produção, preparação e venda, além de

milhares de consumidores circulando. Quando penso em quantas pessoas ela movimenta, para que toda sua vigorosa oferta seja disponibilizada, agrego, na mesma cena, muitas e diferentes localidades, do Estado e de fora dele. Ao mesmo tempo, uno cada pessoa por um fio e visualizo toda essa dinâmica em movimento, uma emocionante rede de produção e consumo de produtos ecológicos, tecida à custa de muito esforço, coragem, criatividade, perseverança e mais um sem número de nobres adjetivos. Uma rede que não é estática, que se move contínua e permanentemente, em uma espécie de baile. Quase tenho vontade de dizer que é a dança de Shiva. Ao menos parte dela, esse intenso e harmonioso movimento que ocorre sob o ritmo da terra respeitada, das plantas bem cuidadas e do trabalho amoroso do agricultor, ao estender sua mesa para o consumidor, vendendo alimentos e não mercadorias.

Ao meio dessa dança, surge a jovem Maiara, 28 anos. Desde criança, acompanha os trabalhos com Agricultura Ecológica dos pais e irmãos e, mesmo sendo jovem, já frequenta a Feira em Porto Alegre há mais de 20 anos. Ela, hoje, é uma liderança na família, na associação da qual é a presidente e no Núcleo Serra da Rede Ecovida de Agroecologia, integrando sua “coordenação jovem”.

Não é necessário muito tempo na conversa para perceber que Maiara tem uma força própria, característica de uma jovem que teve sua personalidade forjada em dificuldades, não por nascer em lar pobre ou desamparado, mas porque, desde cedo, percebeu os esforços necessários para conquistar algo desejado, assim como acostumou-se a colaborar nas lidas da família, em casa ou na roça. É sua mãe quem diz, em um linguajar bastante típico da região:

- *Aqui em casa, “pena” aprendeu a caminhar, já tem que começar a trabalhar.*

Maiara fala das suas primeiras lembranças da horta, de ir com

o irmão à feira para passear, com apenas 7 ou 8 anos, ou das tarefas que desempenhava:

- Lavar cenoura era meu serviço. No verão, com as pernas dentro do tanque cheio de água. Um dia, Odi pediu para eu desligar o rádio, botei a mão molhada na tomada e fiquei pendurada. Ele bateu na minha mão com uma vassoura e eu soltei a tomada... que choque e que susto! Eu não tinha mais que 7 anos!

Que susto!

Maiara segue recordando, olhos vibrantes:

- Quando tinha 9 anos, fui para a feira com meu pai. Ajudei uma cliente a levar as compras para casa. Ela morava a quatro quadras, na hora de voltar, peguei o rumo errado. Parei em uma padaria, com muito medo. Por sorte passou uma cliente e me reconheceu: “você é a menina da feirinha?” Ela me levou de volta. Meu pai, coitado, estava apavorado!

Sigo ouvindo, atento:

- Sempre trabalhei. Até os 12 anos, as idas à feira eram mais passeio, mas a partir daí já ajudava e aos 15 comecei a assumir sozinha uma banca no bairro Nações Unidas. Era o melhor dia da semana, o contato com as consumidoras, a maneira como cuidavam de mim, era tudo muito agradável. Segue sendo assim.

Posso imaginar que algumas consumidoras se apiedavam de ver aquela juvenzinha, quase criança, com tamanha responsabilidade e trabalho. Maiara conta que algumas levavam lanchinho para ela e até presentes de aniversário.

O interessante da história é que Maiara chegou a desistir do trabalho na roça. Não é incomum que os jovens deixem os pais no interior e migrem para a cidade. O trabalho pesado, a remuneração baixa e o estigma de ser colono, caipira ou roceiro, palavras que, infelizmente, são usadas no sentido pejorativo, são algumas das

razões. No caso das jovens, das mulheres, muitas vezes ambientes domésticos de pouca valorização do seu trabalho são um fator a mais nessa tomada de decisão.

Algo de tudo isso pode ter havido na decisão de Maiara. Mas, o fato decisivo, foi um pequeno desentendimento familiar que, nessas idades, podem ser vistos como grandes, e o pedido da irmã que morava em Flores da Cunha, distante 50 quilômetros da propriedade, para ajudar a tomar conta do filho que tinha apenas três anos.

Mesmo afastada do trabalho rural, Maiara seguiu participando da feira, todos os sábados, sendo remunerada pelo seu pai por essa atividade. Durante a semana, encontrou outro serviço:

- Eu tinha o sonho de ter uma loja de produtos orgânicos, por isso acabei aceitando trabalhar para uma mulher, aqui do Ipê, que montou uma loja assim em Flores da Cunha. Depois, montou uma padaria de integrais/orgânicos. No fim nos desentendemos, mas foi uma boa experiência!

Aos 20 anos, Maiara retornou para a casa dos pais e às intensas atividades na agricultura. Mas o trabalho pesado, no sol forte, não é o mais indicado para ela, que tem um pequeno problema de arritmia cardíaca.

- Depois de um ano em casa, fui morar na sede do Ipê. Era duro, trabalhei três meses em uma loja de roupas e depois em um mercado. Ao mesmo tempo, estudava Educação Física na Universidade de Caxias do Sul, Campus Vacaria. O que eu ganhava não cobria os meus custos...

A sensação que tenho, e falo sem ter nenhuma autoridade para isso, é que Maiara andava buscando seu lugar no mundo, sem perceber que já o havia encontrado, pois do Ipê foi para Farroupilha trabalhar como vendedora de malhas, saindo de casa às 3 da manhã e regressando às 7 da noite. Fez isso por três meses, deixando,

inclusive, de ir à feira, sua paixão. Acabou por largar o trabalho, mas seguiu morando longe de casa por mais algum tempo:

- Nesse período, eu ficava em Farroupilha segunda e terça, trabalhava aqui em casa quarta, quinta e sexta, ia para a feira aos sábados e na volta de Porto Alegre ficava em Farroupilha. Foi quando eu e meu namorado decidimos voltar para Ipê. Hoje moramos cada um com nossos pais, mas seguimos juntos.

Já são sete anos que Maiara retornou e é a única entre os filhos que está com os pais. Há três anos, seu irmão Odimar, que de certa forma era quem representava a família nas atividades fora da propriedade, sempre sob a batuta do pai, foi também morar na cidade.

A área é muito bonita. Muito. Do local mais alto da propriedade, as montanhas e vales verdes se estendem pelo horizonte. E muito produtiva também, com cultivos os mais variados. A horta é grande e diversa e está aos cuidados de uns parceiros. Um vizinho, com o filho e o sobrinho, são responsáveis por produzir e vender. Ganham orientação, adubos e sementes. Ficam com 70% do que produzem.

O que chama minha atenção na propriedade não é tanto a horta, mas os feijões e farinhas. As farinhas são tarefa do pai. Ele que cuida das lavouras de milho, trigo e trigo sarraceno, também conhecido como trigo mourisco. A colheita é cuidadosamente classificada, moída em moinho de pedra em uma comunidade próxima e embalada na unidade de beneficiamento da Econativa, uma cooperativa de produtores ecológicos com atuação na Serra Gaúcha e no Litoral Norte do Estado. Maiara é responsável por essa unidade de beneficiamento.

Farinha de milho com moagem fina, média e grossa, farinha de trigo integral e farinha de trigo mourisco. Tudo orgânico! Aproveito para comprar uns quilos. Pensa em algo luxuoso...

Em 1988, quando eu e Ana, minha esposa, chegamos à propriedade do CAE –Ipê, por alguns anos plantamos e comercializamos trigo-mourisco, mas o mercado naquela época era muito restrito. O trigo-mourisco, que, apesar do nome, não é exatamente um cereal, é uma boa fonte de minerais, como ferro, zinco e selênio. As suas sementes contêm proteína (cerca de 18%), com alto valor de bioabsorção, possuem também aminoácidos essenciais e são uma fonte importante de antioxidantes.

O trigo-sarraceno não contém glúten, o que tem aumentado muito a procura por esse alimento. É ou não um luxo a família Marcon trabalhar com essa planta?

Nessa região, do ponto de vista técnico-econômico, ele ainda tem uma outra vantagem: por ser de ciclo curto, pode ser plantado após uma colheita de milho, o que significa colher duas safras de verão na mesma área.

Além das farinhas, é tarefa do pai cuidar também das frutas. Uva, tangerina, lima, limão, laranja. E, ainda, da cebola, do alho e das morangas. Tudo comercializado nas feiras.

Maiara tem a responsabilidade de zelar pelos feijões, mel e fazer geleias e doces das frutas que são colhidas pelo pai. Planta de cinco a oito cores diferentes de feijão por safra.

Vou contar algo, aqui, que talvez só eu saiba, sobre o trabalho com feijões na família, na região e na feira.

Bem no início dos anos 1990, andando pelo centro do Rio de Janeiro, vi um ambulante em uma barraca onde tinha, à venda, feijões de várias cores. Fiquei encantado e, imediatamente, pensei em como ficaria bonita uma banca assim na FAE – Feira dos Agricultores Ecologistas, em Porto Alegre.

Quando retornei ao Ipê, em uma visita à casa da Laurita e do Benício Reginatto, ele me mostrou um saco com os mais variados

tipos e cores de feijões. Comprei uns quilos e, em casa, à noite, junto com alguns estagiários, separamos todas as diferentes cores e variedades que foram, posteriormente, plantadas na área do então Centro de Agricultura Ecológica, CAE – Ipê. Dessa iniciativa derivou um trabalho de multiplicação dessas sementes, distribuição a famílias agricultoras e o surgimento da Banca dos Feijões, na feira de Porto Alegre.

Desde sempre, o trabalho com Agricultura Ecológica prioriza as sementes locais e a diversidade de cultivos, dizendo não aos monocultivos, às semente híbridas e, de forma ainda mais veemente, às sementes modificadas geneticamente. Trabalhos como o desenvolvido pela família Marcon é uma expressão prática e, ao mesmo tempo, uma resposta eficaz a essas preocupações.

Há anos, a Apesaa assumiu a responsabilidade por essa banca dos feijões coloridos. Com o passar do tempo, diferentes tipos de farinha foram sendo agregadas, as configurações das bancas foram se alterando e, hoje, essa banca é da Apesaa, mas segue com a característica de vender feijões coloridos e farinhas variadas. Pergunto à Maiara quais feijões e farinhas estavam na última feira. Ela pede socorro às suas anotações e começa:

- Feijões: preto-manteiga, olho de cabra preto, branco miúdo, carioca, adzuki, vermelho, amendoim, cavalo e ainda alguns quilos com feijões misturados. Farinhas de milho, de trigo e de sarraceno.

Maiara conta que tem clientes que só compram feijão com ela, mesmo que tenha em outras bancas, pois gostam de ouvir suas explicações sobre as diferenças de cada um, tanto no manejo quanto na culinária. Eu faria a mesma coisa!

Além da FAE, a Apesaa comercializa, aos sábados, pela manhã, em outras três pequenas feira em Porto Alegre, também denominadas de Pontos de Oferta Ecológicos.

Maiara tem que moderar nos esforços físicos. Além da já citada arritmia cardíaca, recentemente descobriu ter fibromialgia, enfermidade que afeta, principalmente, mulheres. Mas não é muito seu estilo moderar no esforço. Vejo seu pai passando com uma colheitadeira, indo colher trigo mourisco e pergunto se ela dirige trator:

- *Dirijo, né? Isso de depender de homem para fazer essas coisas não dá certo.*

Aproveito a deixa e pergunto como é ser mulher, jovem e estar em espaços de coordenação, majoritariamente masculinos:

- *Não é fácil... eu estou conseguindo ocupar certos espaços, a nova coordenação do Núcleo serão três homens e três mulheres, eu estarei nela. Está começando a mudar, mas tem muito que pelear ainda. Esses dias, em uma reunião, uma agricultora foi dar um recado para as mulheres. Alguns homens, que deveriam levar esse recado para casa, estavam de costas, não ouviram nada. Foi legal porque, quando ela terminou, o próprio coordenador chamou esses homens e perguntou qual recado que deveriam dar para as mulheres em casa. Pelo menos eles ficaram com vergonha.*

Maiara tem sido muito ativa no Núcleo Serra da Rede Ecovida de Agroecologia e deverá integrar a próxima coordenação. Comenta comigo que quer contribuir nesse espaço, quem sabe simplificando a vida dos agricultores com os papeis exigidos pela certificação. Sendo jovem e mulher, na área rural da Serra Gaúcha, tem que ser uma pessoa de opinião forte e eficiente nas ações para ganhar esses espaços. Maiara é!

Já me preparando para sair, ela faz questão de mostrar uma orquídea que ganhou de uma consumidora no dia do seu aniversário. Sempre interessante ver essa relação que as pessoas estabelecem nas feiras orgânicas, após anos, ultrapassando em muito a de vendedor-

consumidor.

Após suas aventuras em diferentes cidades e trabalhos, Maiara está definitivamente convencida que quer ficar onde está, pelo tempo que der. Ela comenta que terra boa eles têm, bons mercados também e que economicamente é recompensador. Diz, também, que ainda há muita coisa interessante por fazer naquela área. Recentemente, sua família integra uma rota turística, o que os fez arrumar o porão para receber visitas. Está lindo, muito autêntico, tomara que tenham sucesso, também, nesse empreendimento.

- *Até tenho uma casinha no Ipê, mas gosto mesmo é de ficar aqui.*

- Maiara, e o futuro?

- *Seguir com esse trabalho na agricultura... ainda tenho esperança de convencer meu namorado, que é mecânico, a vir para cá... quem sabe?*

Outra vez na estrada, outra vez vendo a bela paisagem, penso na Maiara e na sua garra para ter feito o que fez, fazer o que faz, estar onde está. Sozinho no carro, faço minha reverência a ela.

