

Capítulo 11

FAMÍLIA
CARRARO

setembro, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





setembro, 2019

Família CARRARO



As terras da Família Carraro estão incrustadas nos Campos de Cima da Serra, em Monte Alegre dos Campos, Nordeste Gaúcho. O município emancipou-se de Vacaria em 1995. Os Campos de Cima da Serra caracterizam-se por altitudes entre 900 e 1200, estações bem definidas e inverno rigoroso. A vegetação é rasteira, herbácea, com grande incidência de gramíneas, eventualmente vegetação arbustiva ou árvores, normalmente nas suas linhas de drenagem. A topografia é ondulada.

Em 1988 chegamos, Ana e eu, para passarmos uns dias no Rio Grande do Sul. Acabamos ficando até hoje, já são mais de 31 anos. Nossa porta de entrada no estado foi exatamente o município de Vacaria, indo em direção a Ipê, onde vivemos por 12 anos. Viemos conhecer o então Projeto Vacaria, posteriormente, Centro de Agricultura Ecológica, CAE – Ipê, hoje Centro Ecológico.

Vamos viajando até a propriedade e o visual que a estrada nos proporciona, em um dia frio e chuvoso, traz essas lembranças para dentro do carro.

Meu anfitrião é o Marcelo Carraro, filho mais velho do Seu Antenor e da Dona Eunira. Os três nascidos e criados nessa comunidade. As terras onde hoje trabalham estão com a família do Seu Antenor há seis décadas. Ele tinha 15 anos quando seu pai adquiriu a área de 74 hectares.

Eram 12 irmãos, muitas bocas para alimentar, em compensação, muitos braços para trabalhar. Para vender plantavam trigo e milho. Mas semeavam também feijão, abóbora, moranga, batata-doce e outras culturas de subsistência. Tinham gado para corte e leite, característica da região, exatamente para aproveitar a vocação proporcionada pelo pasto nativo.

Aos vinte anos, Seu Antenor e um irmão decidiram dar um passo diferente das lavouras. Montaram uma olaria. Superaram as dificuldades iniciais, o negócio foi um sucesso. Dez anos depois, optaram por vender a Olaria, dinheiro suficiente para comprar mais 73 hectares de terra. Voltaram a viver só da agricultura e da pecuária.

Antes de vender a Olaria, casou-se com Dona Eunira,

Dona Eunira tinha 20 anos quando casou, dois anos depois veio o Marcelo. Ela conta, de forma peculiar, que nasceu próximo ao local onde hoje mora:

- Fui igual a um pé de abóbora, sempre rodei aqui em volta, trabalhando pais e irmãos na agricultura, lidava com milho, trigo, feijão.

Pergunto sobre esse tempo:

- Colhia o trigo e de madrugada tinha que levantar para fazer os feixos, aproveitando a umidade da palha, às vezes amarrava uma cascavel junto...

Marcelo nasceu em 1976. Cresceu acompanhando os pais nos trabalhos da família. Ajudava nas lavouras. Recorda-se que, muitas vezes, plantaram milho, feijão e moranga consorciados. Pergunto detalhes ao Marcelo:

- Usávamos calcário, quando necessário. Aí plantávamos o

milho com espaçamento entre linhas de 1,5 metros e feijão nas entrelinhas. Limpávamos com a tobata e plantávamos abóbora em covas. Como adubo, NPK e esterco das nossas vacas.

Mas ele lembra mesmo é do almoço...

- Saía da escola e ia direto à lavoura, eram 2,5 quilômetros. O almoço era lá. Queijo, salame e polenta. Acendíamos uma fogueira e fazíamos duas grelhas com bambu-cará. A de cima com salame, pingava a gordura na polenta que ficava na de baixo.

Criado nas imensidões dos campos, tomou gosto pelo trabalho ao ar livre, nunca cogitou sair da agricultura. Para capacitar-se um pouco mais, foi seguir os estudos no município de Lagoa Vermelha e, em 1994, formou-se Técnico Agrícola.

Na hora de escolher onde estagiar sua mãe preocupou-se. Havia possibilidade do filho ir trabalhar no Mato Grosso, o coração materno ligou a luz de emergência.

Nesse momento um amigo da família que havia recentemente feito estágio no CAE - Ipê, o Elói Poltronieri, passa na propriedade dos Carraro e dá a sugestão de que o Marcelo deveria ir conhecer, quem sabe estagiar no mesmo local que ele.

Marcelo confessa que ficou receoso. Não queria passar seus dias trancados em um escritório:

- Quando cheguei lá, vi a propriedade, que o trabalho seria ao ar livre, ainda mais em uma paisagem parecida com a nossa, pensei que era lá que eu queria estagiar.

Assim, contar a história do Marcelo e da sua família vem com esse laço afetivo. Ele estagiou no Centro Ecológico, onde convivemos por quatro meses.

Regressou a casa e a opção pela Agricultura Ecológica já estava feita. Mas esse mérito não deve ser creditado na conta do estágio. A mãe comenta que sempre quis ter uma propriedade assim.

- Eu era da Pastoral da Saúde, queria um cultivo natural, já tinha ouvido falar no trabalho da Maria José Gazzelli, por isso fiz

toda força para ele ir fazer estágio no Centro Ecológico.

A família tinha, desde sempre, uma preocupação de produzir sem venenos. As Lavouras sempre foram limpas à mão, para não usar herbicidas. Usaram fertilizantes NPK, até vir a opção pela agroecologia.

A partir do retorno do estágio, foram mudando a cara da propriedade. Começaram a diminuir as lavouras, que nem tão convencionais eram, até pararem definitivamente, três anos depois. Nessa balada, pararam com os porcos também. Seguiram com a pecuária de corte e leite.

Para substituir a renda das lavouras, começaram a cultivar hortaliças e levá-las para vender na feira de Vacaria. Feira convencional, mas a família divulgava a qualidade orgânica dos seus produtos. Plantaram também frutas, como pêssago, marmelo, caqui, kiwi, uva e maçã.

No ano de 2000, resolveram aumentar a aposta. Construíram uma agroindústria de 72 m². Para isso, contaram com o apoio de uma política de apoio do governo estadual, na época sob o comando de Olívio Dutra, denominada Rio Grande Ecológico. Terminaram de construir em 2001, em 2003 os trâmites de legalização perante os órgãos competentes estavam devidamente cumpridos. Por que investir em uma agroindústria? Marcelo conta:

- Eu tinha aprendido a fazer suco durante o estágio. Na feira, nós anunciávamos que nossos produtos eram orgânicos, os consumidores não se interessavam tanto. E começou a surgir demanda para doces e sucos. A mãe achou uns tachos por aí e começamos a fazer umas chimias (doces) de forma muito artesanal.

Para alavancar a agroindústria, a dificuldade costumeira: capital de giro. Por exemplo, para fazer suco de uva em fevereiro, é necessário comprar vidros, tampas, providenciar rótulos e caixas em novembro, no máximo dezembro. Pagar tudo, à vista ou prazo apertado. Na safra, pagar pela eventual mão de obra. Para começar

a vender em março... durante o ano todo... E ver o retorno do capital investido assim, em conta-gotas. Esse é o grande dilema das unidades de processamento familiares, comunitárias, quando querem dar um passo um pouco maior e os custos de insumos para a produção ficam bem mais alto.

No caso dos Carraro, existe outra dificuldade. A propriedade é bastante isolada dos centros consumidores. São 150 km de Caxias do Sul, 300 de Porto Alegre ou 380 de Florianópolis. Mesmo Vacaria, que não é exatamente um centro consumidor, está à 40 quilômetros. Essas distâncias dificultam uma boa distribuição, elevam os custos.

Superaram as dificuldades iniciais com muito trabalho e uma ativa presença no mercado.

- Foram muitas visitas a mercados, pequenos, médios e grandes. Participamos de muitas feiras, como Expointer no RS e Biofach em São Paulo. A partir de 2012, quando entramos para o circuito da Rede Ecovida, o mercado também aumentou muito, principalmente vendas para merenda escolar.

Daqui a pouco falamos desse tal circuito.

Com o crescimento das vendas, a família movimentou a agroindústria, que não parou de crescer. Hoje é uma estrutura que impacta pelo tamanho. São 750m². Vamos caminhando por ela e observando o cuidado, a limpeza, a organização. É possível, não posso afirmar, que a forte presença das mulheres em todos os setores a deixem tão bem cuidada. São muitas. Originalmente, a Dona Eunira era a responsável pelo setor de produção da agroindústria. Hoje, assumiu outra empreitada, foi substituída nessa tarefa por três pessoas...

Faço essa brincadeira com eles, ouço que não é bem assim.

De fato, não é bem assim. Ou é, sem ser... É verdade que a agroindústria que Dona Eunira gerenciava, agora é gerenciada pelo filho, Júnior, que assumiu a coordenação geral, e pelas duas noras. A Fernanda, esposa do Marcelo, natural de Caxias do Sul e

a Aline, esposa do Júnior, natural de Bom Jesus, ambas de origem rural e, portanto, acostumadas com as lidas do campo, cuidam, respectivamente, do setor de sucos e de doces. A filha mais velha do Marcelo e da Fernanda, a Tainanda, 16 anos, colabora no setor de rotulagem. Essa reacomodação de tarefas tem como razão principal o crescimento da estrutura e do volume produzido. A agroindústria cresceu muito, o volume atual de trabalho é mesmo digno de um grupo. Dona Eunira comenta sobre isso:

- Trabalhei 12 anos na agroindústria, era a responsável pelo processamento. Tive problemas físicos, o médico me sugeriu até terapia, para eu aprender que poderia sair dali e acreditar que as noras e filhas poderiam tocar. E tocam mesmo, muito bem!

Os números são altos, ainda que já foram maiores. Esse ano fizeram 70 mil litros de suco de uva. Já fizeram 200 mil... Cinco mil litros de suco de amora. Mil litros de suco de mirtilo. Parte dessas frutas são compradas de outros produtores, todos devidamente certificados, a maior parte pela própria Rede Ecovida, da qual a família participa ativamente. Processaram, também, 50 mil quilos de tomate, fazendo 20 mil quilos de molho, com três diferentes receitas.

Dez mil litros de suco de laranja. Aqui, o processo é um pouco diferente. Compram as frutas e processam, com mão de obra própria, em outra agroindústria, com equipamentos mais adequados para extrair um suco de maior qualidade.

Os doces e geleias, carro forte da marca Família Carraro, também vem perdendo espaço. Já produziram 80 mil quilos, nesse ano o volume diminuiu para 20 mil quilos.

Boa parte de toda essa matéria prima é comprada em outras propriedades. Assim, aquele problema inicial de capital de giro está potencializado. Pagam os fornecedores normalmente com um prazo de trinta dias, alguns raros casos chegam a 120, mas vendem ao longo de doze meses... Não é fácil não... Por vezes, recorrem

a bancos para fazer esse giro, sabemos todos que as taxas não são nada amigáveis.

Em que pese os produtos serem de alta qualidade, inclusive ganhando vários prêmios nas feiras em que participam, as vendas diminuíram muito. Hoje trabalham com 40% da capacidade instalada.

A situação da agroindústria familiar orgânica não está nada fácil. Primeiro porque se multiplicaram nos últimos 20 anos. Um faz, o outro vê que é bom negócio, faz igual. Também contribui para esse momento delicado, várias terem crescido muito em estrutura e equipamentos, fruto exatamente do sucesso. A Família Carraro é um exemplo, longe de ser o único. Terceiro, talvez o mais crucial, o fato de, nos últimos anos, as grandes empresas terem entrado forte no setor. Descobriram. Consumidor cada vez mais associa saúde à alimentação, a mal denominada indústria de alimentos (indústria não produz alimento), identificou esse fato no seu radar, não quer ficar fora desse momento.

Acredito, piamente, que o caminho para que esse quadro não minimize a números insignificantes a presença camponesa ou da produção familiar nesse mercado de produtos orgânicos é a capacidade de comunicação com os consumidores. Que mostremos, e eles vejam, todos os valores intrínsecos a essa forma de fazer agricultura, estendido a uma forma de distribuição e comercialização mais equitativa, com benefícios compartilhados entre os envolvidos. Valores de produção de alimentos saudáveis, mas também de preservação ambiental, de respeito aos outros, de cuidado com os trabalhadores, de respeito à diversidade em todas as suas manifestações.

A família Carraro está ativa nessa busca. Qual busca? De viabilizarem-se nesse novo momento, mas mantendo forte dose da militância que sempre os caracterizaram, capitaneados pela liderança do Marcelo.

Uma das formas de superarem as dificuldades com a agroindústria nesse momento é voltar suas energias para a produção de grãos e algumas hortaliças. Ouço do Marcelo:

- Laércio, hoje são os produtos in natura que estão segurando as contas da propriedade.

Júnior, o caçula dos três irmãos, nascido em 1994, a cada ano assume mais responsabilidades. É, também, o responsável pelo setor de produção.

Os números impactam. Sempre plantaram muita cebola. Este ano são 3 hectares, esperam colher quase 60 toneladas. Variedades crioula e crioula roxa, que são um pouco mais tardia e, também por isso, suportam melhor o armazenamento. Plantaram sobre uma adubação verde feita com centeio e ervilhaca. Usaram pó de rocha, composto orgânico comprado, sulfato de potássio e boro. Pulverizam super-magro e, como preventivo para míldio, uma comum enfermidade fúngica, chá de cavalinha. Júnior dá as dicas:

- Após transplantar as mudas, aplico super-magro. Em outubro, vou usar Bacillus subtilis, principalmente para controlar a alternaria. Em novembro e dezembro, usamos calda bordalesa, duas ou três aplicações. Há três anos que nosso presente de natal é colher cebola!

Júnior segue:

- Nunca deixo de usar o Calendário Biodinâmico. Para definir semeadura, poda e transplante funciona muito, não tenho mais dúvidas. Já semeei em dias impróprios segundo o calendário e notei a diferença.

Há alguns anos o Centro Ecológico vem propiciando formações para os agricultores em Agricultura Biodinâmica. Pergunto se ele fez esses cursos:

- Esses e outros. O Centro foi fundamental na minha formação. No meu curso técnico em Vacaria o que vimos de aula prática de agroecologia foi aqui em casa mesmo. Colégio agrícola se vê

pouco de agricultura orgânica.

A produção é de fato intensa. Esse ano irão plantar 5 hectares de feijão, 4 hectares de moranga e 2 hectares de milho, de uma variedade crioula que semeiam há anos. Possuem 1,6 hectares de uva bordô para fazer suco, 1,2 hectare de caqui e pouco mais de meio hectare de figo. Fazem parte da cadeia estadual de frutas nativas, uma iniciativa que vem ganhando corpo no RS. Já comercializam butiá, araçá e uvaia em sucos e doces. As frutas nativas estão todas manejados sob o conceito de SAFs- Sistemas Agroflorestais. Marcelo:

- Os caras já me chamavam de louco. Quando comecei a plantar butiá, pitanga, araçá, guaviroba, araticum, cereja, quaresma, nozes, marmelo japonês e outras, chegavam a parar o carro para perguntar se eu estava doido. Essas nativas aqui nossa área são culpa do César¹, ele que veio aqui colocar essas minhocas na minha cabeça.

Agora, vamos falar um pouco do circuito.

No ano de 2000, juntamente com outras quatro famílias, organizaram a AECO - Associação dos Agricultores Ecologistas de Monte Alegre dos Campos. Em 2010 ingressaram no Núcleo Serra da Rede Ecológica de Agroecologia. Mas foi só em 2012 que começaram a participar de forma ativa no Circuito Sul de Circulação e Comercialização de Produtos Ecológicos.

- Quando criamos a Aeco, nos aproximamos da Central de Associações do Ipê e da Econativa. Ali ouvia falar do circuito. Fui convidado pelo Gilmar Ostrovski para uma reunião na casa



¹ César Volpato, membro da equipe do Centro Ecológico.

dele, existia uma certa necessidade dos meus produtos para alguns mercados.

O circuito é uma iniciativa que brotou no seio da Ecovida. A Rede Ecovida de Agroecologia surgiu em 1998, com o objetivo de articular diferentes regiões dos três estados do Sul, que tinham iniciativas pioneiras no campo da agroecologia. Cada espaço geográfico onde essas iniciativas ocorriam passou a denominar-se Núcleo. A Rede se notabilizou em todo o país, e mesmo fora dele, por seu trabalho com certificação participativa.

Em dado momento, os Núcleos começaram a notar uma situação: alguns produtores perdiam sua produção por falta de mercado. Mas esse produto que eventualmente sobrava em um Núcleo, faltava em outro. Que tal nos organizarmos para circular esses produtos de uma a outra região, um a outro Núcleo? Essa foi a pergunta, o Circuito busca ser a resposta.

Ao longo desse anos, o Circuito vem se articulando mais e mais. Será que eu consigo explicá-lo brevemente?

Hoje, 2019, a Rede Ecovida é formada por 30 Núcleos. Alguns deles possuem uma estação. Estação é o nome dado para os polos onde existe um grupo ou organização que se envolve na comercialização de produtos orgânicos naquele local. Por exemplo, uma cooperativa. Digamos que essa cooperativa venda para um supermercado e para escolas da região onde atua. Para completar seu mix de oferta, traz produtos de outra região. Por sua vez, está pronta para articular a produção orgânica daquela estação para que possa ser vendida em outra.

Essas estações unem-se ao logo dos três estados por rotas preestabelecidas, que serão periodicamente percorridas por um caminhão que irá deixar ou levar produtos. É o que o Circuito chama de sua espinha dorsal. Mas não para aqui... Existem as subestações, como ramificações desse eixo central. Da mesma forma que em uma estação, algum grupo ou organização mobiliza

uma subestação. Deverá levantar as demandas que eles têm, assim como as ofertas, fazer esse negócio, levar até a estação, onde deixará produtos que sobram no seu entorno e receberão os que não tem. Tudo isso deverá seguir os trâmites legais, como notas fiscais e registros sanitários, além dos respectivos pagamentos, em boletos bancários, cheques, depósitos para lá e para cá.

Interessante né? Muito. Aqui não tenho como descrever a sofisticação em termos de organização a que chegou o circuito. Marcelo explica mais:

- Uma estação bem sucedida é a que surge devagar, com o grupo que irá liderar, entendendo de verdade os princípios e forma de funcionamento. Aprendemos, também, que cada estação tem que ter um coordenador.

A forma como definem preço é o suprasumo da transparência: denominam de “sistema planilha aberta”. Começa com o preço de produtor, para o qual o circuito tem uma tabela básica, com variações entre estações, preços máximos e mínimos. Depois, soma-se ao preço básico o custo de circulação. Cada produto tem um valor de circulação por trecho de estação, esses valores vão sendo acrescidos de trecho em trecho – isso tudo é tabelado!

Para o Circuito, a participação é um valor fundamental. Assim, um grupo só pode liderar uma estação se participa de, no mínimo, em 70% das reuniões. Marcelo é ativo participante, responsável pela Estação Vacaria, o que envolve muito tempo dedicado às reuniões e articulações:

- Cada reunião é um aprendizado muito grande, mas esse ano estou tendo que moderar um pouco na relação com o circuito para priorizar nosso negócio.

E completa:

- Laércio, a Família Carraro divide-se entre antes e depois do circuito.

Durante nossa conversa, almoçamos no restaurante que eles

têm na propriedade. Comida feita em um belo fogão a lenha, boa estrutura, no mesmo espaço um pequeno local de venda de produtos orgânicos. Esse negócio é da mãe, não faz parte da empresa familiar. Mas claro, tudo junto e misturado. Dona Eunira conta:

- Eu gosto de cozinhar, queria fazer um pequeno refeitório para os funcionários. São 18 refeições por dia. E faço por encomenda, para pessoas de fora. Quero esse restaurante para ofertar produtos orgânicos, as pancs, coisas da minha horta.

Ela conta há que alguns meses uma empresa tentou um acordo para 25 almoços por dia. Negou. Dou uma provocada e pergunto se não quer ganhar dinheiro:

- É muito trabalho... Além da horta tenho que fazer pães, tortéis, agnolini, bolacha, biscoito, bolo. Faço de tudo. Desde bolo em cinco minutos até pão com fermento caseiro, que demora três dias para ficar pronto.

Ainda não comentei que o visual da área é muito bonito. A horta da Dona Eunira uma pintura, assim como seu jardim de suculentas e seu relógio de ervas medicinais. São várias construções no mesmo espaço, de certa forma perdidas entre a paisagem, que nos campos de cima da serra caracteriza-se por ser longa, a vista perde-se entre as suaves montanhas. A ausência de árvores aumenta a imensidão.

Segundo Marcelo, os próximos passos da propriedade guardam relação com investir ainda mais nas frutas nativas, apostar na gastronomia e ecoturismo, bem como investir em animais, como ovelhas e porcos. E construir sua casa, como ele gostaria, ali mesmo. Já plantou as árvores, preparando o local.

- Minha filha costuma dizer: “não estou com muita vontade de casar, mas do jeito que vai esse sonho da casa, não vou morar nele...” eu respondo que ela pode vir me visitar!

Importante deixar dito como é bonito ver o trabalho desenvolvido de forma tão sincronizada por toda a família. A vó conta que até

o Marcel, o caçula do Marcelo e da Fernanda, com 5 anos, gosta de ajudá-la a fazer pão, trabalhar na horta ou limpar a cozinha!

Ainda não mencionei a dedicação da Charlene, irmã do Marcelo, nascida em 1982. Esteve todo o tempo envolvida nessa dinâmica, desde o início, começando pela horta, feiras e agroindústria. Ela cursou administração e hoje trabalha no negócio da família, em Vacaria, na filial que eles mantêm para facilitar o trânsito de mercadorias.

Vendo tantos familiares trabalhando juntos, sou obrigado a perguntar pelos conflitos... Quem arbitra na hora em que posições divergentes aparecem com mais força? Marcelo:

- O pai. Na hora em que precisamos de um mediador ou de quem dê a última palavra, é com ele. Os funcionários dizem que ele é o “patrão maior da estância”.

Seu Antenor cuida também dos animais da estância, além de colaborar no planejamento e na organização das atividades gerais.

Volto-me à Dona Eunira:

- A senhora está satisfeita com o resultado desse trabalho todo?

- Eu queria os filhos aqui comigo. Consegui. Nas feiras que vou, em vários locais do Brasil, muitos já me chamaram de guerreira, por conseguir manter os filhos, as 4 famílias juntas, sobrevivendo aqui na propriedade. É comum os pais falarem que os filhos não querem ficar no rural. Eu trabalhei muito para isso.

E arremata:

- Eu só posso agradecer a Deus, por chegar onde chegamos. Estou muito feliz. Agora é com os filhos, eles têm ainda muito que caminhar. De minha parte, tudo que planejamos, sonhamos, nós fizemos. Chegamos lá.