

Capítulo 12

FAMÍLIA
ROSSI

julho, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





Família ROSSI



julho, 2019

A agricultura familiar no interior da Serra Gaúcha é de um vigor impressionante. Enquanto dirijo até a Linha 40, comunidade que fica em Caxias do Sul, pela enésima vez surpreendo-me com a paisagem, as casas, as lavouras, passo por vinícolas quase suntuosas e sigo, pelo asfalto, até a casa dos Rossi. O asfalto, seguindo até a entrada da propriedade, é um indicador visível da força econômica da região.

Sou recebido por Seu Avelino e Antônio Rossi. A força de trabalho que predomina na propriedade é complementada pelo Lari e Lori, irmãos do Antônio. A mãe, Dona Hortência segue ativa, mas mais em casa.

Sentamos no galpão, algumas pipas de vinho ao nosso redor e começamos a relembrar quando nos conhecemos. Estimamos que em 1996. A minha recordação é do Delvino Magro, técnico agrícola, especialista em frutas temperadas, dizendo-me que tínhamos que ir a Caxias do Sul visitar o Paulo Rossi, que o havia procurado por telefone. Paulo foi, portanto, o primeiro da família a buscar os

caminhos da Agricultura Ecológica, caminho do qual, em dado momento, por diferentes fatores, acabou se desligando. De todos modos, notável seu interesse pela Agricultura Ecológica, em uma época e região em que esse interesse era bastante incomum. Deixo esse pioneirismo aqui registrado.

A família chegou nestas terras em 1975, proveniente de Garibaldi. Mais precisamente da comunidade São Roque Figueira de Melo, onde Seu Avelino nasceu. Como comum naquela região, naquela época, tinham como cultivo principal a batata, que se costuma chamar de inglesa, mas que é originária mesmo dos Andes. Foi quando acharam por bem vender suas terras para a Vinícola Chandon e mudaram-se para onde estão até hoje, Linha 40, entre Caxias do Sul e Flores da Cunha, encravados em um importante polo vitivinícola. Flores da Cunha é o maior produtor de uvas comuns do país, Caxias do Sul detém o mesmo título, mas com uvas de mesa.

Venderam 15 hectares e compraram 24, os mesmos que possuem até hoje. Vou perguntando e convidando a memória do Seu Avelino à conversa. Esta ali, ativa e altiva. Ele, junto com o filho, conta que, em Garibaldi, o sistema de plantio era buscar uma terra dita nova, com capoeira alta. Roçava a capoeira, colocava fogo naqueles arbustos sobre o solo e a preparava com arado, puxado a boi.

- Eu gostava de ir no mato e raspar a terra, colocava tudo em carreta, também com boi, trazia aquela matéria orgânica com folhas. Com isso preparávamos os canteiros.

O assunto que me interessa, nessa conversa, é a Agricultura Ecológica. Por isso, vou perguntando pelas práticas daquela época, tentando entender o que existia de tradicional ou que já era feito à base de adubos químicos e venenos.

- Herbicida usamos um pouco, mas não gostei da lida, tinha que mexer no tanque e me fazia mal, dava dor de cabeça. E o

herbicida parava o crescimento do alho, por isso, também, não usava, limpava tudo à mão, no capricho. Usávamos adubo químico e algo de fungicida na batata e no alho.

Mas não era só batata. Plantavam também alho, trigo, que levavam no moinho de pedra, doze quilômetros longe de casa e trocavam por farinha, assim como o milho, que era plantado tanto para os animais como para o consumo próprio. Seu Avelino recorda-se de fazerem um cozido de feijão, abóbora e batata-doce para os porcos, já que sequer havia mercado para esses produtos. Sou obrigado a fazer a piadinha de que não me importaria em comer com os porcos essa comida. Plantavam uva também, faziam vinho e entregavam o restante da produção para a Cooperativa Garibaldi.

Isso antes de 1975. Nesse ano, os Rossi aportam na terra da uva para plantar batata. Ouviram dos vizinhos que nunca conseguiriam produzir batata naquela terras, que eram fracas. Resolveram arriscar, afinal, era o que mais sabiam e gostavam de fazer. Plantaram feijão também, o que fazem até hoje. Tentaram com o trigo, mas logo desistiram. A Serra Gaúcha já foi a maior produtora de trigo do estado. Com o processo de intensa mecanização dos anos 1970, essa cultura se deslocou para terras mais planas, além de, pouco a pouco, ter seu cultivo concentrado em áreas muito extensas.

Na terra que compraram, havia um pequeno parreiral, portanto, seguiram também com o cultivo da uva. Uns anos mais tarde, fizeram um aviário, integrado com uma empresa do setor, buscando também ter acesso fácil ao esterco das aves. Chegaram a ganhar o prêmio de melhores produtores de frangos do Rio Grande do Sul. Os Rossi têm a mania de fazer tudo bem feito.

Quando se começa com uma cultura nova em uma determinada região, um problema comum é o mercado. As redes de comercialização locais estabelecem-se ao longo dos anos, não de uma hora para outra. Assim, vender uva na serra gaúcha, cacau no sul da Bahia ou açaí no porto em Belém é fácil. Há sempre um

comprador de plantão. Na terra da uva, os Rossi não tinham para quem vender suas batatas, não intermediários que a buscassem. Não se apertaram por isso:

- Íamos de caminhonete para Flores da Cunha, vender de casa em casa ou em alguns mercadinhos. Nas festas das comunidades, eles nos procuravam, sabiam que sempre tínhamos batata. Aqui era só uva, nem feijão para comer plantavam!

Posso dizer que segue sendo assim, cada vez mais especializados, os produtores da Serra Gaúcha produzem uva, também outras frutas como maçã, ameixa, pêssago ou pera e compram todo seu alimento. A figura do agricultor que plantava “de tudo um pouco” foi perdendo espaço à especialização, para muitos lida como maior “profissionalização”.

Avancemos na nossa história, na saga dos Rossi em direção à Agricultura Ecológica. Devidamente instalados na Linha 40, propriedade já organizada, filhos crescidos, foi por volta de 1995 que começaram a se incomodar mais com os venenos. Seu Avelino recorda-se de um fato marcante:

- Meu cunhado, Ivo, morreu intoxicado. Mandaram ele usar folidol na batata. O Ivo insistiu em dobrar a dose do veneno. De noite, a pele dele ficou vermelha, levamos ao hospital. Em seis ou sete dias morreu intoxicado, com 33 anos. Desde aquela vez, ficamos com muito medo.

Folidol tem como princípio ativo o Parathion. Vou resumir aqui o que Sebastião Pinheiro, Engenheiro Agrônomo e Florestal, um precursor da Agricultura Ecológica no país, fala sobre esse produto, em um pequeno livrona forma de entrevista juntamente com o Advogado e Engenheiro Agrônomo Jaques Saldanha. O livro tem o instigante título: “O amor à arma e a química ao próximo”:

“...Na África existia uma planta conhecida como Fava de Calabar. É um tóxico que deixa a pessoa apoplética. Os colonizadores de Tanganica (hoje Tanzânia), possessão alemã, observaram que,

quando os negros guerreavam entre si, o vencedor misturava uma papa de fava e obrigava os vencidos a ingeri-la. Estes ficavam estáticos, podendo ser subjugados facilmente. Em 1860 esta substância passa a ser profundamente estudada em laboratório. Descobriram que o que ataca o sistema nervoso central é uma molécula com o elemento químico fósforo, e que este, em compostos orgânicos, poderia produzir uma nova substância que provocava na vítima sintomas semelhantes aos verificados com a Fava de Calabar”. Mais adiante, Sebastião Pinheiro afirma: “Antes já da segunda guerra a Alemanha tinha desenvolvido, espelhando-se na Fava de Calabar, um produto fosforado denominado parathion”.

Nesse livro, os autores nos mostram em detalhes esse e outros exemplos de moléculas descobertas, dentro ou fora de laboratórios, usadas como armas de guerra e, posteriormente, transmutadas em pesticidas.

Não é sem sentido que a família Rossi assustou-se com o falecimento do Ivo. Guardaram a firme impressão que o folídolo não matava só bichinhos.

Sobre suas primeiras aproximações à Agricultura Ecológica, Antônio conta que começaram a ouvir pela TV algo sobre as experiências na região, assim como ouviram falar da Feira de Porto Alegre. Como eu comentei, foi do irmão mais novo, Paulo, a iniciativa de nos procurar, a equipe do Centro Ecológico, através do Delvino Magro. Depois desse primeiro contato, da visita que eu e Magro fizemos à sua casa, Antônio recorda-se de quando fomos, em 1997, eu e o Mauro Cirne, então Secretário de Agricultura de Caxias do Sul, visitá-los. Ele comenta que recomendei calda bordalesa e supermagro para manter a sanidade das batatas. Soa familiar, mas não posso afirmar que recordo-me dessa visita. Mas sim, no início de 1997, Mauro Cirne atendeu a um desejo do Prefeito Pepe Vargas e procurou-nos para, através de um convênio, viabilizar o trabalho do Centro Ecológico junto aos agricultores interessados

em Agricultura Ecológica no município. Nesse ano, visitamos várias famílias do interior, seguramente os Rossi foi uma delas. Antônio segue contando que, nesse mesmo ano de 1997, um grupo de agricultores de Caxias do Sul fez um curso de Agricultura Ecológica na sede do Centro Ecológico, em Ipê, comigo. Desse momento recordo-me bem! Recorro a Verônica Golas, umas das participantes do curso, o qual ela afirma haver mudado a sua vida, e tenho precisão das datas: 21, 22 e 23 de abril de 1997.

Seu Avelino conta:

- Estávamos sempre matutando como usar pouco veneno. Plantávamos cebola e limpávamos na mão, a cebola também não gosta do herbicida, mesmo hoje nossa cebola é melhor do que a com química.

Ele segue:

- Quando ouvi que o Paulo queria produzir sem veneno, me interessei. Eu tinha úlcera, estava doente. Era responsável por fazer poda verde da parreira, o pozinho de veneno que caía em mim, até no meu rosto, me fazia mal. Por isso, fui na secretaria de agricultura do município pedir apoio para plantar ecológico.

A poda verde é a retirada de alguns brotos, julgados em excesso, e ocorre depois de alguns tratamentos. Feitos com veneno, quando secos, ficam na forma de pó, sobre as folhas. É esse o pozinho que Seu Avelino comenta que o intoxicou.

Buscavam informações e encontraram. Costuma ser assim... A partir daquele curso de abril de 1997, das reuniões com outros agricultores interessados em Caxias do Sul e das visitas técnicas que fazíamos, a família abandonou os agrotóxicos. Foram fazendo a transição ao seu tempo e modo. Ainda seguiram com veneno na uva de mesa por dois anos, fizeram uma lavoura de tomate convencional e continuaram com o aviário, por mais um ano. Já há 20 anos a propriedade é 100% certificada como orgânica, sendo eles membros do Núcleo Serra da Rede Ecovida de Agroecologia.

Começamos a lembrar desse momento inicial deles na Agricultura Ecológica e Antônio menciona algo interessante. Naquela época, não havia uma legislação que definisse o que era ou não possível ser utilizado para que um cultivo merecesse esse adjetivo. Nessa região, de certa forma, era o Centro Ecológico, com seu pioneirismo, que tinha essa prerrogativa. Recordo-me bem, como era estranho responder a determinadas perguntas: pode ou não pode esse ou aquele produto, essa ou aquela prática? Estranho porque assumíamos um papel que não deveria ser nosso, de árbitro, algumas vezes quase fiscal.

Para quem não é da área, vou explicar que, para lá das perguntas fáceis e com respostas óbvias, existe um sem número de outras, mais complicadas. Que na produção ecológica não pode usar glifosato ou folídol, pesticidas sintetizados em laboratório, está claro, mas e o Sulfato de Cobre? E o esterco de galinha, oriundo de criações industriais? Não é conveniente entrar nessa conversa, nesse texto, mas posso dizer que algumas discussões são longas, quase intermináveis, entre os especialistas. Assim se formaram, e seguem sendo debatidas, as Normas de Produção Orgânica, em todo o mundo.

Pois então, nessa época, o Centro Ecológico, que sempre teve um olhar pragmático sobre os insumos permitidos, talvez por termos sido “nascidos e criados” em um contexto tão produtivista quanto a Serra Gaúcha, permitia o uso de algumas substâncias que são objeto dos debates que mencionei. Devidamente autorizados, os Rossi usavam esterco de aviário e um adubo organo-mineral, à base de NPK e carvão vegetal, denominado número 1, também conhecido por bola preta, fabricado pela Josapar insumos. Na época, considerávamos uma boa ferramenta para a transição. Usando esses fertilizantes, não sentiram tanta dificuldade em produzir sem venenos. Mas as coisas foram mudando...

- *Eu ia nas palestras e reuniões e trazia as novidades para*

casa. Quando proibiram o bola preta, depois o esterco de frango não compostado, a família pensou em desistir. A produção já não era tão boa, ficamos preocupados. A terra não estava ainda estruturada, esses adubos fizeram falta, a produção caiu. Mas com o passar dos anos, as terras melhorando, começamos a produzir tanto como quem usa química, e mais barato!

Esse breve depoimento do Antônio nos mostra que, em um primeiro momento, dependendo das condições, a prática da Agricultura Ecológica é mais complicada, pode exigir mais insumos comprados, maior volume de informações e demandar mais trabalho. O agricultor atento irá aprender com essas dificuldades iniciais e, se não esmorecer, desenhar sua propriedade e seu manejo no sentido de obter boas colheitas a menor custo, econômico e ambiental.

A trajetória dos Rossi é impressionante. Produzem muito, e bem. Como em toda trajetória de sucesso, são muitos os fatores que contribuíram. Vou citar três.

Um, já está claro até aqui neste texto: não receiam o trabalho intenso. Isso não os difere tanto de outras famílias, mas eles realmente gostam de produzir em volumes. Só para exemplificar, plantam 6 hectares de batata por ano, em 2 ou 3 safras. Dependendo do ano, de 5 a 10 mil plantas de tomate, colhendo 30 toneladas, vendidos na feira de Caxias do Sul e no Ponto Ecológico. Quase 4 hectares de diferentes variedades de uvas, todas em área coberta. Sim, outro fator de sucesso é que não têm receio de arriscar, inclusive nos investimentos. Ainda lá nos primeiros anos, quando perceberam algumas dificuldades na produção de uva ou tomate sem veneno, apostaram alto na cobertura plástica das áreas. São enormes estruturas para cobrir os parreirais. Isso facilitou muito a produção ecológica, já que mantém esses cultivos protegidos da umidade excessiva provocada por dias de chuva ou neblinas espessas, comuns na região durante a primavera.

Considero que um dos diferenciais da família é a batata. É um

desses produtos que muitos julgam difícil de produzir sem veneno. Antônio não vê assim. Afirmo que, com a melhoria do solo, uso de composto e adubação verde, tem-se boas produções. Ele sempre faz rotação de culturas. O composto que utiliza vem de São Paulo, feito à base de mamona e devidamente certificado. Usa também adubos a partir de rochas moídas. Pulveriza com frequência as batatas, mas insiste que não pulveriza à toa.

- Pulverizo só quando preciso, Por exemplo, se vejo algum sinal de doença por fungo ou dias seguidos com excesso de orvalho, nesse caso uso variações de doses de sulfato de cobre ou calda bordalesa.

As pulverizações são à base de diferentes biofertilizantes, calda bordalesa (0,5 a 0,8%) e calda sulfocálcica, (0,3 a 0,5%).

- Gosto muito da sulfocálcia, utilizo no tomate também, é assim que controlo a mosca branca. Meu sobrinho planta convencional e tem mais problemas com a mosca do que eu.

Minha opinião? A calda ajuda, mas a diferença para a incidência de mosca-branca no tomate é o manejo como um todo. Segundo a Teoria da Trofobiose, a mosca encontra mais alimentos no tomate do sobrinho, alimenta-se melhor, vive mais, tem mais descendentes, acaba causando mais problemas.

Enquanto caminho com Antônio pela área, confirmo a força da produção da família. Além do que já citei, plantam 5 hectares de feijão, para vender na feira e no Ponto Ecológico, plantam 1/2 hectare de cebola, além de pimentão e ervilha e uma área de horta com 0,3 hectares, onde produzem temperos, folhas e outras hortaliças.

O terceiro fator de sucesso que identifico na trajetória da família é que sempre produziram de forma ecológica sem preocuparem-se em ter um mercado diferenciado para todos seus produtos.

- Há poucos anos que começamos a vender a uva toda como orgânica, por 10 anos foi 80% cento no convencional. Na batata igual.

Classificávamos a batata, vendíamos a melhor na Ceasa e a de segunda para intermediários que vendem nos bairros de Caxias do Sul. Só 10 ou 20% como ecológica, na feira e no Ponto.

Ao longo das mais de três décadas em que trabalho nesse tema, raramente encontrei produtores assim. A imensa maioria necessita da garantia de um mercado diferenciado para sentir-se estimulada a trilhar o caminho da produção ecológica. Só posso respeitar todas as opções. Mas a experiência aponta que a transição na direção da produção ecológica, apenas pelo estímulo do mercado diferenciado, pode ser um equívoco. A Agricultura Ecológica deve justificar-se por seus méritos intrínsecos, agronômicos. Caso essa opção só seja viável pela presença de um mercado privilegiado, muitas vezes pouco acessível a quem tem menor poder aquisitivo, ela pode ser temporária, e uma baixa no mercado pode levar à saudade do veneno... Nesse caso dos Rossi, olha que interessante: batatas orgânicas foram vendidas na Ceasa, chegaram aos mercados de forma discreta, beneficiando sabe-se lá quem. Rico ou pobre. Tema para uma conversa longa, mas atrevo-me a opinar, brevemente, que a situação ideal é produzir de forma ecológica, com informações técnicas suficientes que permitam produzir bem e a baixo custo e, ao mesmo tempo, buscar construir mercados menos anônimos, onde o alimento tenha sobrenome e seja valorizado, não associando obrigatoriamente valor e preço.

Antônio comenta:

- Se tivéssemos mais gente com vontade mesmo de produzir ecológico, sem querer mercado garantido, podíamos até ter um sacolão ecológico. Seria uma boa!

Temos aí três elementos que contribuíram para o sucesso do trabalho feito pela família: intenso trabalho, investimentos audaciosos e ter o mercado diferenciado como consequência e não como motivação inicial.

Dentre os investimentos, está o já citado Ponto Ecológico. Em

1999, agricultores de Caxias do Sul, já comercializando na feira que havia sido inaugurada em março de 1998, montam um negócio para vender produtos orgânicos, uma loja com 25 sócios. Todos produtores envolvidos naquele momento com a produção ecológica no município. Uma rara experiência, onde os agricultores fizeram-se sócios de uma empresa e não montaram uma Cooperativa, solução mais comum nessas situações. Ocorre que, quatro anos depois, a loja estava com mais dívidas que clientes. Não vou entrar no mérito das razões, vou me deter na solução encontrada. A contragosto, depois de ver várias outras possibilidades fracassar, a família Rossi assume a loja que passa a chamar-se Ponto Ecológico dos Irmãos Rossi. Não sei se o nome é tão justo... Afinal, foi o Seu Avelino que insistiu que deveriam assumir esse risco. Ele conta:

- Eu disse que tínhamos que pegar, sabia que seria bom para nós, hoje ela é uma das nossas principais compradoras.

A “ela” que o Pai se refere é a filha caçula, Rosane Rossi, que saiu da propriedade para assumir a loja. Rosane conta:

- Eu era um bicho do mato! Só vinha à cidade para cortar cabelo ou ir ao dentista. A família disse que tinha que vir. Eu queria seguir na roça, mas também tinha o sonho de ter um negócio na cidade, não imaginava que seria no orgânico. Acho que eles sabiam que eu tinha potencial.

Ouçõ isso da Rosane porque, ao sair da propriedade, fui até a loja conversar um pouco. Chego, ela está limpando os vidros da porta de entrada.

- Não sabia que a Dona da loja limpava vidros, digo, só para cutucar. Ela responde, com sua força característica

- Aqui não dá para escolher trabalho!

Pergunto como tem sido a aventura de passar de colona a empresária.

- Já vim da família com a ideia do orgânico. O Ponto Ecológico só me fez crescer como pessoa. Nunca pensei que

pudesse ter um negócio como o que eu tenho.

A loja é bonita, espaçosa, decoração que dialoga bem com o tipo de negócio. Não vende só produtos orgânicos, precisa completar a oferta com linhas que navegam em águas parecidas, ao menos junto aos olhos de boa parte do público consumidor: sem lactose, sem glúten, integrais. Ao todo, são quase 3 mil itens cadastrados. Os *in natura* são, invariavelmente, orgânicos.

Um problema comum para quem sem propõe a ter um negócio como esse da família Rossi é ter bons e constantes fornecedores de hortaliças. Como diz Rosane, o que atrai efetivamente os clientes são as verduras frescas. A solução encontrada por eles para o abastecimento da loja não poderia ser outra: seriam os principais fornecedores de hortaliças deles mesmos. Solução óbvia, mas com um limitante sério: mão de obra. A resposta estava outra vez em casa. Lari Rossi, um dos irmãos, havia deixado um bom emprego em uma indústria da região para gerenciar a loja com a irmã. Com a necessidade de ter um fornecedor de hortaliças para seu negócio, ele voltou para a propriedade. Hoje, é o responsável por essa produção, fazendo suas entregas três vezes por semana.

Receber a loja com dívidas e tendo pouca experiência criou muitas dificuldades no início. Em certo momento, pensaram até em desistir. Outra vez surge a experiência e visão do patriarca:

- Insisti que deveríamos experimentar mais um pouco...

Sim, o negócio chama-se Irmãos Rossi, mas, nos momentos cruciais, a figura do pai surge.

Além do Ponto Ecológico e da Feira Ecológica de Caxias do Sul, comercializam em diferentes municípios da Serra Gaúcha. São sócios da Ecomorango, uma Cooperativa de produtores ecológicos com sede no município de Bom Princípio e que atua fortemente no Vale do Caí. Através dela, os Rossi comercializam, também, nessa região.

Chegando ao fim da conversa, pergunto se valeu a pena esse

caminho da Agricultura Ecológica. Seu Avelino responde:

- Sim, estamos muito melhor pela ecologia. Lembro que, quando comprei essa terra, teve gente que disse que íamos morrer de fome, que aqui não se produzia nada. Alguma coisa produzimos.

Sim, algo produzem.

Antônio resume a trajetória da família:

- Laércio, quando entramos na Agricultura Ecológica tivemos grandes dificuldades e muitos motivos para desistir. Mas a fé e a insistência nos levaram adiante porque esse era nosso caminho de vida. Nosso esforço foi recompensado com ganhos materiais. Mas o maior ganho foi a consciência. Da importância da preservação e do respeito à toda e qualquer forma de vida e também da saúde própria e do semelhante. Gosto de saber que trabalhamos para a sustentabilidade da casa onde nós vivemos, que o nosso planeta.

Nas despedidas, Seu Avelino não me deixa sair sem duas garrafas de vinho, da produção deles. Assim reza a tradição, os agricultores de uma geração mais antiga nunca deixam que a visita se vá sem um doce, uma sacola de laranja ou uns quilos de aipim. Na serra gaúcha, ganhar um vinho é uma certa deferência à visita. Aceito de bom grado.

Para terminar, quero mencionar que Paulo Rossi, o irmão que cumpriu o papel de primeiro a buscar que a família produzisse de forma ecológica, faleceu na significativa data de 25 de dezembro de 2018. Sempre que seu nome apareceu nas nossas conversas a emoção dos familiares se fez visível. Sei que, de onde está, segue sendo parte dessa caminhada da Família Rossi e feliz por colaborar no trabalho da família, da maneira que pode. Esse texto, de alguma forma, é também uma homenagem a ele.