

Capítulo 16

INÊS E RONILDO
CARDOSO FLORES

agosto, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





agosto, 2019

Inês e Ronildo CARDOSO FLORES



A propriedade de Inês e Ronildo fica no alto de um pequeno morro. Da varanda, se passamos o olhar sobre a Br101, particularmente bonita nesse trecho, podemos ver a Itapeva, a maior das lagoas do Litoral Norte do RS. De fato é enorme, uma massa d'água com quase 32 quilômetros de extensão e uma largura média de 5 quilômetros. Inserida na Bacia do Rio Tramandaí, um dos municípios banhados por suas águas é Três Forquilhas, distante 150 quilômetros da capital. Ali vive o casal Maria Inês Gonçalves Flores e Ronildo Flores, pais do Harlan (nascido em 1992), Daniela (2002) e Vitor (2004). É com o visual da Lagoa da Itapeva e com a espontaneidade da Inês, que Ana e eu somos recebidos em sua casa:

- Sabe aquela história do Pequeno Príncipe? Estou assim... feliz desde ontem pela chegada de vocês!

Foi nessa propriedade que Inês nasceu, localizada na comunidade de Costa de Dentro. Seus pais eram agricultores de subsistência, ou

seja, plantavam prioritariamente para comer. O pai era também pescador, seus locais de pesca eram a Lagoa Itapeva e o Rio Três Forquilhas. O excedente era comercializado. No litoral brasileiro, essa enorme população, normalmente mestiça, de diferentes etnias, que vive de agricultura e pesca, por vezes, também caça e coleta, recebe a denominação de caiçara. Conto isso para Inês, que diz não conhecer esse termo. Mas sim, pelas informações que ela passa, sua família pode ser inserida nesse conceito.

- Muitos aqui viviam da pesca, meu pai era um deles. Era descendente de índio, seus cabelos e sua fisionomia anunciavam essa ascendência!

Recorda-se do intenso trabalho, desde muito nova, nas lavouras de arroz, aipim, abacaxi, feijão, amendoins coloridos, variedades de banana, milho diversos, batatinha, chuchu, mostarda, couve, batata doce, ervilha e muito mais. Pergunto pelo uso de agrotóxico, fico sabendo que seu pai produziu abacaxi em maior escala, de forma convencional, chegou a vender em um atacado em Porto Alegre.

A mãe, segundo Inês, nunca gostou dos venenos. Ela conta que quando ficou grávida do primeiro filho, sua mãe a proibiu de lavar roupa do marido quando ele aplicasse agrotóxicos. Admiro-me da sabedoria dela, existem trabalhos acadêmicos que demonstram, de fato, essa ser uma tarefa que deveria ser proibida.

- Cresci aqui. O que mais gostava de fazer era ir para a roça, capinar. Sempre com camisa de manga comprida para não ficar com duas cores no braço.

Apesar de gostar da roça, acalentava o sonho de fazer uma faculdade. Começou a lecionar em 1986, dando aula para séries iniciais na Chapada do Alegrete, no município vizinho de Três Cachoeiras. Três anos depois, passou a dar aula no Chimarrão, mesmo local onde Ronildo vivia e trabalhava com o pai. Em 1991, com 25 anos, casou-se e foi viver na comunidade onde lecionava.

Em 1996, começou a trabalhar na Escola Baréa¹, já casada e com um filho. Nesse mesmo ano, começou a fazer faculdade de Matemática, em Osório, terminou em 2000. Finalmente poderia dormir tranquila:

- Eu queria fazer faculdade, colocar o chapéu na cabeça era meu sonho. Quando joventinha, dizia: “Se eu não fizer faculdade antes de morrer nem quero ir para o céu!”

Ronildo morava há 5 anos nessa comunidade.

- Nasci em 1964, na Chapada do Alegrete e me criei na roça. Em 1986, meu pai vendeu a terra para comprar caminhão, fiquei cuidando do bananal no Chimarrão, onde trabalho até hoje. É a mesma área, mas está muito diferente!

A cultura principal da família do Ronildo era a banana. Alguns outros cultivos, para alimentação própria, também se faziam presentes, como milho e feijão. Com a chegada do NPK (fertilizante à base de nitrogênio, fósforo e potássio) e dos venenos na região, principalmente herbicida, o pai do Ronildo mergulhou neles.

Por 10 anos, Ronildo seguiu na picada aberta pelo pai. Eram 2,5 hectares de banana manejados na “técnica”: no solo herbicida,



¹ Escola Estadual de Ensino Fundamental Dom José Baréa, é uma das escolas mais interessantes que conheço. Localizada na Comunidade Santo Anjo da Guarda, município de Três Cachoeiras, desde 1993 trabalha com Educação Ambiental de forma efetiva, articulando diferentes práticas pedagógicas nesta temática. Tem parceria consistente com o Centro Ecológico desde 1996 e contribuiu para a formação da Teia de Educação Ambiental Mata Atlântica. Hoje, tendo implantado o turno integral, passa por processo de ressignificação de seu currículo, inspirada nas ideias do educador José Pacheco.

turbinado com água sanitária e óleo diesel. Fertilizantes químicos de alta solubilidade e inseticida para a broca da bananeira completavam o pacote insistentemente usado. As consequências vieram:

- *Prejudiquei muito minha saúde, muita alergia, coçava o corpo todo. Chegava em casa irritado, dormia mal.*

Inês, entre irônica e séria:

- *Era um coquetel molotóxico! Com o peso de produtos que ele usava, a terra foi envergando, enfraquecendo.*

As colheitas não acompanhavam esses esforços de modernização da lavoura. O mal do panamá (doença fúngica) apareceu, possivelmente, convidada pelo manejo. A produtividade diminuiu.

Insatisfeito com o rumo que estava trilhando, Ronildo recorda-se de ouvir falar pela primeira vez em Agricultura Ecológica através da Igreja, em um encontro Pastoral, na comunidade de Três Passos, município de Morrinhos do Sul, por volta de 1995. Gostou muito do que ouviu e guardou essas informações, mas não as colocou em prática. Passados alguns anos, no ano 2000, Inês levou sua turma de alunos para visitar a propriedade dos Fernandes, pioneiros da Agricultura Ecológica no município. Animada com a visita, comentou em casa. Os cliques foram surgindo, o casal começou a despertar... sabe aquela história que cada um só acorda quando o sono acaba? Pois é!



Nessa mesma época, encontraram uma publicação do Centro Ecológico que apresentava o exitoso caso do Toninho Model². Inês:

- *Consegui o telefone deles e fomos lá visitar. Vimos uma agrofloresta, no bananal tinham flores, açaí, mamão e outras frutas, tudo misturado. Vimos também roça de aipim com mucuna.*

Ela complementa, sorrindo:

- *Meu marido virou crente, começou a fazer tudo que viu lá!*

Bonito eles contarem que Toninho não os abandonou. Quando se encontravam, ele perguntava como estava andando a produção, dava novas dicas. Toninho faz parte da turma que captou a essência do trabalho com Agricultura Ecológica. Quando vejo agricultores ecologistas evitando repassar informações para não criar concorrência, temendo perder mercados, logo reflito que provavelmente viram só parte do filme, não entenderam o conjunto da obra...

Inês faz um comentário curioso:

- *Entrar na Agricultura Ecológica foi muito bom. Tudo ficou melhor aqui em casa. Era uma época em que nos envolvemos até em acidentes de carro, tivemos casos de doenças na família.*



² Antônio (Toninho) Borges Model é um agricultor ecologista, morador do município de Dom Pedro de Alcântara e membro da Associação dos Colonos Ecologistas da Região de Torres – ACERT. Toninho, desde 1994, vem desenvolvendo um sistema de produção de banana que é referência de agrofloresta para a região. O cultivo de bananas intercalado com árvores nativas da Mata Atlântica é um exemplo de que é possível produzir e, simultaneamente, conservar a floresta. Seu sistema de produção serviu de base a diversos estudos de mestrado e doutorado, tanto no Brasil como no exterior.

Depois que optamos pela Agricultura Ecológica tudo mudou para melhor; sentimos mesmo que Deus abençoou nosso caminho.

Ronildo corrobora:

- Depois que mudamos a rotina para o ecológico, tudo passou a funcionar melhor.

Equilíbrio. Harmonia. Fluxos...

Converteram toda a área. Não pararam mais de buscar informações sobre a produção ecológica. Em 2003, Ronildo fez um curso com o Centro Ecológico, de 96 horas, em uma promoção conjunta com o STR de Três Cachoeiras. Recorde-me bem, sempre gostamos de ter a possibilidade de dar cursos de mais longa duração. Nessa edição, tivemos o apoio da Ceasa. O governo estadual estava sob o comando do Olívio Dutra e a Ceasa sob a direção do meu amigo e excelente gestor público Sílvio Porto. O apoio a atividades no campo da agroecologia era expressivo.

- Ele tinha muito orgulho desse diploma, mostrava para todo mundo.

Ronildo completa:

- Sim, o curso foi muito importante para mim, reforçou muito do que eu já fazia, aprendi outras coisas.

Como dissemos, a visita ao Toninho foi decisiva. Entraram de cabeça na produção ecológica. Largaram os adubos químicos e venenos e começaram a colocar em prática o que haviam aprendido até então. Fazem questão de mencionar que tiveram o acompanhamento sistemático do Néelson Belle e do Cristiano Motter, técnicos do Centro Ecológico:

- Laércio, se o Centro Ecológico não estivesse aqui, não teríamos essas famílias na agroecologia. O papel de vocês, de colocarem essa semente para se desenvolver, foi bom demais para todos nós. Se não fosse isso, estaríamos à mercê das agropecuárias. Sei lá, parece que somos meio monitorados pelas

grandes empresas.

Inês, mesmo dando aula, sempre apoiou muito o trabalho na propriedade. Mas as decisões eram mais a cargo do Ronildo, que optou por não entrar em nenhum grupo. Estava ressabiado com uma experiência fracassada com os condomínios rurais, uma política pública da época do governo Alceu Colares, que, ainda que bem intencionada, colocou muitas famílias em significativo endividamento bancário.

Sem participar de nenhum grupo, também não conseguiu ser certificado como orgânico, já que, de forma individual, torna-se caro obter a certificação por auditoria ou inviável, no caso do sistema participativo. Por isso, mas não apenas por isso, Ronildo por 10 anos produziu banana de forma ecológica e vendeu como convencional. Isso nunca abalou sua convicção.

Há cerca de 8 anos, deixou os receios de lado, ingressou no Gpep – Grupo de Produtores Ecologistas Paraíso, com 11 famílias. Esse grupo é membro do Núcleo Litoral Solidário, da Rede Ecovida de Agroecologia. Recentemente, ingressaram na Comafitt³. Hoje comercializam também com intermediários de banana ecológica da região.

Voltando um pouco no fio da história, em 2008, houve uma mudança significativa em suas vidas. Com a duplicação da BR101, foram indenizados pelas benfeitorias que possuíam à margem da estrada. Com o valor da indenização, optaram por regressar à propriedade que havia sido da família da Inês, na qual ela havia sido criada, onde estão até hoje. Mirando o futuro,



³ Cooperativa Mista de Agricultores Familiares de Itati, Terra de Areia e Três Forquilhas.

deram um passinho ao passado.

Chegaram com essas ideias de Agricultura Ecológica e ouviram a cantilena de sempre:

- *Os vizinhos diziam que iríamos morrer de fome. A família queria até emprestar dinheiro para fazermos lavouras de abacaxi convencional.*

Mas Inês faz questão de dizer que o quadro mudou, hoje seu irmão fica feliz de ter sua parte de terreno bem cuidada e sente-se beneficiário do trabalho desenvolvido pela sua irmã e cunhado.

Nesse ponto da conversa, Inês dá uma espiada no pretérito. Conta que sua vó, desde mocinha, tinha o sonho de comprar essa área. Passava por ela com as amigas e apontava-a com o dedo, dizendo ter muita vontade de um dia ter aquele pedaço de terra. Pois quando casou, o marido, avô da Inês, satisfaz o sonho da amada e comprou a propriedade.

Ele morreu jovem, vitimado por tifo. Deixou a esposa com quatro filhas e um bom tanto da dívida contraída para comprar a terra. Isso em 1935, a mãe da Inês era ainda um bebê. A jovem viúva não deixou seu sonho se desfazer. Trabalhou duro. Plantava algodão, fiava, tecia e vendia roupas e mantas para os tropeiros que passavam por aquela região. Vendia, também, lenha, galinhas, ovos, ovelhas, porcos, açúcar mascavo, tudo que podia para fazer o dinheiro necessário e não perder sua terra. Conseguiu. Inês valoriza muito o esforço da sua avó materna.

- *Gostei de voltar para cá, aqui tenho amizade até pelas pedras.*

Assim, hoje, cultivam em duas áreas. A que eles viviam até 2008, no Chimarrão, 2,5 hectares, que segue sendo um bananal manejado em SAFs. E os 9 hectares que são da mãe da Inês e que, posteriormente, serão dela e do irmão.

Imagino a vó feliz, satisfeita por ter lutado tanto por essa terra, tendo como recompensa o bonito trabalho desenvolvido

pela neta e seu marido.

Quem sabe a felicidade da vó não venha, dentre outras coisas, pelo trabalho desenvolvido naquele espaço com as PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais? Sim, o casal está mergulhando de cabeça na onda Panc.

O acrônimo PANC foi criado por minha amiga Irany Artechê, nutricionista, mestre em nutrição e cozinheira Panc por excelência. Irany é uma das principais divulgadoras desse revolucionário conceito. Em contato pessoal, ela me descreve que, elaborando um projeto, em conjunto com seu amigo e parceiro Panc, Valdely, criou o acrônimo apenas por sentido prático, para não escrever por extenso as mesmas palavras tantas vezes. Inspiração que pegou de forma quase avassaladora. O termo hoje é intensamente utilizado, parece mesmo ter uma força própria que Irany credita, ao menos em parte, à sua sonoridade. Ela afirma que o acrônimo serve a diferentes usos, além de Plantas Alimentícias Não Convencionais. Peço exemplo, ela cita alguns: Partes Alimentícias Não Convencionais, Preparações Alimentícias Não Convencionais, Pratos Alimentícios Não Convencionais, Porções Alimentícias Não Convencionais, Patrimônio Alimentar Não Convencional!

Aliás, Inês e Ronildo estão longe de serem os únicos, essa onda tem crescido de forma vertiginosa. Trata-se de um olhar diferente, quem sabe revolucionário, para a agricultura e a alimentação.

É fato conhecido e, para alguns, preocupante, que a base alimentar da sociedade contemporânea é muito restrita. Consumimos pouco mais do que leite, trigo, arroz, batata, milho, soja, carne, alguns outros cereais em volumes muito menores, como cevada ou sorgo. Algumas hortaliças como tomate e cebola, frutas como laranja e banana. A indústria de alimento, conceito impreciso, visto que alimento não se produz em indústria, que no

máximo o transforma, apresenta uma enorme gama de produtos, mas, em sua imensa maioria, variações sobre o mesmo tema.

Quem tem um pouco mais de idade vivenciou essa significativa diminuição na nossa base alimentar. Cará, inhame ou taioba não eram tão raros nas nossas mesas, dependendo da região do país. Jambo, araçá, jabuticaba ou jenipapo eram encontrados com certa facilidade. Existem muitas outras plantas que consumíamos e hoje não mais encontramos, tendo nos sobrado apenas um suspiro de saudade da infância quando, por alguma razão, esses alimentos nos vêm à mente.

O conceito de Panc não para na ideia de voltarmos a comer o que algum dia já comemos. Incluí, também, o uso culinário de partes que comumente são desperdiçadas. E não estou me referindo apenas a folhas de beterraba ou cenoura, mas também ao coração (umbigo) da bananeira, à folha da batata doce ou à semente da jaca. Tem mais. Alimentar-se com Panc não limita-se a comer o que um dia comemos e deixamos, ou partes de plantas que não sabíamos serem comestíveis, o que já seria excelente por várias razões. É também comer vegetais que nunca foram por nós vistos como alimentos. Com alguns desses “novos alimentos” chego a ficar perplexo... como nunca soube que poderíamos nos alimentar disso ou daquilo?

O assunto é vasto e, confesso, conheço pouco dele. A grande referência bibliográfica nesse momento é o livro “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil – guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas”, do Valdely Kinupp e do Harri Lorenzi. Considero o caminho que esse livro nos aponta um roteiro para as próximas décadas, em termos de produção de alimentos. Nele encontramos mais de trezentas espécies catalogadas, com detalhes botânicos, nutricionais e possíveis receitas. Como comentei, esse conceito tem vindo com força, inclusive em preparações sofisticadas, em

restaurantes renomados.

Pensando em tudo isso, pergunto a eles por que as Panc. Inês:

- *Laércio, o primeiro cutucão que levei das Panc foi no Encontro Ampliado da Rede Ecovida, em Erechim. Lá me inscrevi em uma oficina sobre esse assunto. Por curiosidade, nem sabia o que era.*

O Encontro Ampliado da Rede Ecovida de Agroecologia é uma grande celebração, que ocorre a cada dois ou três anos. Esse ao qual Inês faz referência, ocorreu em Erechim, em 2016, sendo a 11ª edição, reunindo mais de 2 mil pessoas, a imensa maioria agricultores e agricultoras ecologistas. Nesse mesmo Encontro, Inês foi à cozinha e viu, segundo ela, um balaio cheio de caruru... tudo isso chamou muita sua atenção, incorporou algo dessas plantas no seu cardápio diário.

Daniela, a filha, acompanhou Inês a Erechim. Ela cursa o Ensino Médio integrado ao Técnico em Agropecuária, no Instituto Federal Catarinense, em Santa Rosa do Sul. Pretende estudar Agronomia em algum local em que tenha margem para seguir aprendendo sobre Agroecologia. O mais velho, o Harlen, mora e trabalha em Criciúma. Vitor ainda está no Ensino Fundamental. Ele e o pai irão ao próximo Encontro Ampliado da Rede, que será em novembro desse ano de 2019.

Então, como vimos, a partir de 2017 o casal começou a ligar-se mais no assunto. Mas, Inês conta, que o universo Panc descortinou-se mesmo para eles há poucos meses, a partir de um convite feito pelo Centro Ecológico para uma atividade com o Valdely e a Irani Arteche sobre “As Panc e a trivialidade na cozinha”. Pronto, amor à antiga vista:

- *Eu me achava, só porque sabia usar assa-peixe para fazer omelete ou usava ora-pro-nóbis no pão. Fazia umas coisinhas e achava que sabia muito. A partir de dois cursos com a Irany, ao mesmo tempo que vi que não sabia nada, virei “panqueira”!*

Agora, estou me descondicionando a usar apenas alface, repolho ou beterraba. Nossos pais comiam mais diversidades, eram muito mais saudáveis.

Ronildo fala da sua motivação:

- Não é apenas resgatar sabor, mas os minerais que precisamos, tudo que tem na natureza e nós estávamos buscando no mercado ou trazendo plantas de fora. Agora estamos resgatando o que é nosso, coisa que os índios já faziam.

Inês segue, quase precisando nos contar:

- Foi uma reviravolta na minha cabeça, na minha cozinha, uma reviravolta na maneira de ver os alimentos, uma mudança de conceito. Tantos alimentos, tão pertos, acessíveis, baratos, nutritivos. E podemos pegar no quintal de casa o que precisamos, são plantas espontâneas, nascem no tempo certo, no local certo, não são forçadas a nascer. Temos que levar para as escolas.

E arremata:

- Temos que sair da pedagogia das latas e dos sacos plásticos! “Pedagogia das latas”... Muito bom!

Como comentamos, eles vivem sobre 9 hectares, que pertencem à família da Inês. Estão envolvidos em uma atividade de ecoturismo e, a partir de um curso que participaram, fizeram algumas modificações na propriedade. Construíram um galpão que ajuda a receber visitantes, com espaço de conversa e estrutura para servirem refeições.

- Há poucas semanas, recebi um grupo da Ufrgs, a professora pediu um almoço Panc. Fizemos salada de rúcula nativa, almeirão, erva de galinha, ora-pro-nóbis, picão branco, picão preto, agriãozinho, alface e couve. E um estrogonofe Panc – mangará de bananeira com inhame batido no liquidificador, com cebola e alho. E ainda arroz com juçara, que é nosso arroz negro! Para beber, kombucha com limão.

- Você gosta de cozinhar, Inês?

- *Eu adoro, adoro brincar com panela!*

Fruto do mencionado curso com ecoturismo, organizaram uma trilha, bastante aprazível, de 730 metros. No meio, um espaço carregado de palmeira real, com mesas e bancos rústicos onde, a pedido, servem um “café na roça”.

Vamos caminhando pela trilha e Inês nos mostra uma grotta, onde costumava brincar com seus irmãos. Mostra também um cipó, ao que chama de quebra-tudo, e ensina que é bom tomar banho com ele, contra mau-olhado. Com esse cipó seu pai fazia balaies. Passamos por um buraco de tatu, que não atende ao chamado da Inês para que viesse nos cumprimentar. Mais à frente sou apresentado ao tucum, também conhecido como coquinho-azedo, que eles colhem para fazer licor, colocando-o na cachaça. Inês segue mostrando: bacupari, jambo, arará, amora, goiaba, açaí, palmeira real e muitas outras plantas. Algo que vê desgosta Inês:

- *Não sei por que o alemão corta tanto.* Alemão é como ela se refere ao marido...

- *Tem que manejar,* responde Ronildo.

- *Que manejar nada, deixa a natureza,* sentencia Inês.

O alemão só sorri. Eu também.

Seguimos pela trilha, o casal não para de nos mostrar as Panc que encontram. Observo que, quando veem alguma que lhes foge o nome, comentam: “essa está no livro”, demonstrando que a obra do Valdely faz parte das suas leituras cotidianas.

São muitas plantas. Sempre são, sempre foram muitas plantas. Mas agora parecem que estão mais visíveis... Hibiscus, trevo, trapoeraba, sete sangria, pata de vaca, amora nativa (come-se fruta e flor), caeté (come-se o bulbo), almeirão, major gomes, rúcula nativa. A empolgação do casal com as Panc é contagiante. Comento com o Ronildo e ouço:

- *Não dávamos importância, não valorizávamos essas*

plantas. Agora, conhecendo, vemos a roça com outro colorido, a relação com o ambiente em que estamos é outra, percebemos ele muito mais.

E seguem mostrando. Broto de samambaia, maria pretinha, goiaba (come-se o broto, além da fruta), agriãozinho, tansagem, erva baleeira, serralha, begônia, japecanga, marcela e carqueja (da qual pode se comer a folha nova), picão branco, língua de vaca e samambaia.

Essas três últimas levam-me aos inúmeros cursos de Agricultura Ecológica que já ministrei. E traço uma linha no tempo. Na universidade, eu sem nada saber desses assuntos, aprendi que eram plantas daninhas. Inços. Deveriam ser erradicadas. Saí da faculdade e vi que a maior parte das famílias agricultoras tudo fazem para eliminá-las. Com livros e conversas com Ana Primavesi, uma das minhas principais referência técnica na agronomia, aprendi que não se trata de eliminá-las, mas de manejá-las. São plantas indicadoras. Picão branco (*Galinsoga parviflora*), indica boa presença de matéria orgânica e ausência de cobre. A língua de vaca (*Rumex obtusifolius*), da mesma forma, indica a presença de matéria orgânica e ausência de cobre. A samambaia (*Pteridium aquilinum*), indica um solo com alta presença de alumínio trocável.

Aprendi mais ainda. Que essas plantas surgem em determinado espaço não apenas para indicar um limite ao desenvolvimento do sistema, mas também para corrigi-lo. A vida quer sempre se desenvolver mais e mais. Então, se em um espaço o limite a esse desenvolvimento é a ausência de cobre, a própria vida propicia o surgimento de espécies com capacidade maior de extração desse nutriente, em comparação à média de outras espécies do ambiente. Se o solo está com muito alumínio, uma planta que consiga crescer nessas condições poderá absorvê-lo do solo, diminuindo sua presença na forma solúvel, mantendo-o

agregado à matéria orgânica. Assim, a vegetação espontânea indica determinado estado na evolução de um sistema, ao mesmo tempo em que destrava seu caminho rumo ao clímax possível, dadas as condições de sol, luz e nutrientes daquele espaço.

Lindo.

Já li o que pude sobre isso e, acerca disso, já falei mil vezes na vida. Já escrevi também. Mas agora, passado dos 50, só agora, fico sabendo que essas plantas, além do que brevemente tentei explicar, são comestíveis. Ah, não! Picão branco na salada ou refogado, língua de vaca no pão ou refogada, brotos de samambaia em variadas preparações. Como diz um ditado gaúcho, com forte conotação Panc, “me caiu os butiá do bolso!”.

Conclusão: a linha do tempo à qual me referi é cíclica, voltei à minha ignorância original!

Estar nessa propriedade, conversar com eles, saber da história da vó, ver como o casal está vibrando na onda Panc, me fez pensar. Estamos diante de um novo campo de percepção, de entendimento, no qual profissionais dessa área, falo de nutricionistas, técnicos agrícolas, agrônomos, biólogos, cozinheiros e tantos outros, devem mergulhar.

Pergunto pelo futuro, contam de um recente negócio no qual se envolveram. Venderam 250 brácteas do coração de bananeiras para um restaurante de São Paulo. São utilizados como pratos que, diga-se de caminho, dão uma beleza toda própria ao alimento servido. Venderam também 7 quilos de trevo, colhidos no bananal, para fazer geleia. A geleia de trevo tem um sabor refrescante, sendo um excelente acompanhamento de carnes, como a famosa geleia de hortelã. Agora, estão com um novo pedido do mesmo renomado restaurante de São Paulo, que inclui Panc em seu cardápio.

Veem essas possibilidades de mercado para as Panc como muito promissoras. A tal ponto que cogitam montar uma pequena

unidade de processamento na propriedade, para transformarem esses alimentos à luz da legislação pertinente. Ronildo:

- Laércio, sempre agradeço trabalhar com banana, é muito gratificante, ela me permite trabalhar na sombra, em manejo agroflorestal. O tempo vai passando, estamos com mais idade, acho que as Panc ajudam a diminuir mais nosso esforço físico.

Inês complementa:

- A Agricultura Ecológica renovou nossas vidas, dando mais qualidade a ela, mais saúde e muito menos farmácia. Estamos nisso pela saúde e pelos filhos, queremos deixar uma herança positiva para eles. E com tudo que temos visto, nesse momento, podemos dizer que o futuro da propriedade é Panc.

É... Belo e significativo o trabalho do casal. Volto para casa com a convicção de que o futuro da agroecologia, da agricultura, acho que não exagero dizer da alimentação do planeta, ao menos em boa parte, é Panc. Veremos!

