

Capítulo 7

VILMAR
MENEGAT

junho, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





junho, 2019

Vilmar MENE GAT



Vilmar Menegat nasceu em 1962, na mesma propriedade que seu pai e onde viveram seu avô e bisavô, na Capela Santo Antônio da Vila Segredo, interior do município de Ipê. Ipê fica no Rio Grande do Sul, em uma área de transição entre os Campos de Cima da Serra e a Serra Gaúcha.

Conversar com ele e seus pais é um sem fim de causos interessantes. O patriarca começa:

- Vou fazer 78 anos. Meu pai chegou nestas terras bebê, nasceu no caminho, vindo para cá. Meu avô abriu a picada, chegou até aqui e fez o primeiro rancho da comunidade. Ele era carpinteiro, saía na segunda de casa e chegava no sábado. Íamos levá-lo, onde fosse seu trabalho, de mula, para retornar com ela e alimentá-la durante a semana.

Acho engraçada a história, carona de mula, comento que hoje em dia todo mundo tem carro.

- Mas não era assim. Tenho quase 60 anos de casado. Quando casamos, só havia o jipe do padre. Ele não pôde vir nos buscar. Fomos no caminhão que buscava toras de madeira no interior. Eu e

a mulher. Depois da missa, todos vieram para a festa, “de a pé” ou a cavalo. As mesas improvisadas, espalhadas pelo terreno. Matamos um boi, fizemos churrasco, bife, bolinho de carne, pão de trigo, polenta de milho, essas comidas boas de colono! E, claro, vinho e grapa!

Seguindo o costume familiar, Vilmar nasceu e se criou na propriedade de 50 hectares. É o mais velho de seis irmãos, assim como seu pai e avô eram os mais velhos dos irmãos. Segundo a tradição da região, isso lhes dá direito a ficar com a terra.

O pai quer seguir recordando o passado:

- Quando trabalhávamos juntos aqui, irmãos e cunhados, de manhã cedinho tratávamos os animais, tomávamos um café com grapa e íamos trabalhar na lavoura, mais distante. Ali penas nove da manhã, a mulher levava nosso lanche, café com leite e em uma cesta de vime ia o pão, o salame, ovos fritos e até vinho. Sentávamos na roça e comíamos todos juntos. Chamávamos “colacion”.

Durante muitas décadas, a propriedade seguiu o mesmo ritmo, pulsou de forma constante: derrubavam o mato, colocavam fogo e plantavam. Em todo o território brasileiro, mesmo na maior parte do continente, sempre existiu essa prática, em muitos lugares ainda existe. Também conhecida como agricultura de *roça e queima* ou, simplesmente, *roçado*. Nessa região, de imigração italiana, plantava-se o que é típico da sua culinária: o ameríndio milho, para polenta, o asiático-africano trigo, para massa e pão, a mediterrânea uva, para vinho. Criavam-se porcos (Grécia? Turquia?) para o salame, a copa, a morcília, o queijo de porco, algumas vacas (hindu-europeias) para carne, leite e queijo. Nunca faltavam as asiáticas galinhas, para carne e ovos.

A ideia da globalização parece não ser tão nova... Somos, desde sempre, um globo de uma só aldeia!

O pai do Vilmar segue recordando.

- *Uma vez, colhemos 140 sacos de trigo, tudo na foicinha, à mão. Secávamos sobre uma lona, no sol, para depois guardar, vender ou fazer farinha.*

Conversando, ouço que a família não chegou a mergulhar no uso dos agrotóxicos ou dos fertilizantes solúveis. Veneno mesmo, segundo eles, foi usado pouquíssimas vezes, apenas na uva.

Pergunto quando propriamente começou esse trabalho vinculado aos grupos de agricultores ecologistas da região. Vilmar regressa no tempo e começa a contar que saiu de casa para estudar, em um Seminário, em 1987. Em 1990 formou-se em contabilidade. Mas nunca abandonou o sonho de voltar para roça, o que fez em 1991, perguntando-se como iria se viabilizar economicamente para não precisar deixar outra vez as terras da família. Foi nessa época que ouviu falar, pela primeira vez, na Agricultura Ecológica. Ocorreu quando o vizinho Romeu Righes convidou a comunidade para uma palestra da agrônoma Maria José Guazzelli, uma das fundadoras do Centro Ecológico. Pouco depois desta reunião, surgiu a Apema- Associação dos Produtores Ecológicos da Linha Pereira Lima. Ele recorda-se, sorrindo:

- *Foi quando começamos a vender em Porto Alegre, em um Ponto de Oferta Ecológico. Levávamos abóbora de pescoço e balança de vareta, pesar era um sacrifício. Nem pensávamos em vender pedaços, as pessoas saíam com a abóbora nas costas, cada uma com 10, 12 quilos.*

Estamos falando de 1991. Porto Alegre estava longe de ter a quase avidez que tem hoje, 2019, por produtos orgânicos. Avidez visível em dezenas de feiras semanais, várias iniciativas de entregas domiciliares, muitas lojas e restaurantes especializados e todos os supermercados com suas gôndolas de produtos orgânicos. Mas naqueles idos não era assim. Tampouco a produção tinha a qualidade, quantidade e diversidade atual. E faltava experiência de comercialização às famílias produtoras que, historicamente,

vendiam sua produção aos intermediários. Com tudo isso, muitas iniciativas demoraram a vingar. Vilmar nos conta:

- O Ponto de Oferta não deu muito certo, ainda bem que apareceu a feira. A Prefeitura nos convidou para participar da chamada segunda quadra¹, na rua José Bonifácio. Depois a Cooperativa Coolméia nos convidou para participar da FAE – Feira dos Agricultores Ecologistas.

No que diz respeito à opção pela agroecologia, a família Menegat é mais um desses casos em que a mudança se deu mais pela forma de comercializar que propriamente por um redesenho da unidade produtiva. Como já comentamos, eles tangenciaram o uso dos fertilizantes e agrotóxicos, mas não mergulharam nesta mal dita modernidade.

- Laércio, os intermediários pagavam o que queriam, não tínhamos informações sobre preços. Além disso, não existiam compradores para dez molhos de tempero ou uns quilos de laranja. Na feira vendemos tudo que temos na propriedade.

Sigo ouvindo:

¹ A Feira Ecológica do Bom Fim surgiu em agosto de 1991, dois anos após a instalação da Feira dos Agricultores Ecologistas (FAE), idealizada pela Cooperativa Ecológica Colmeia, em Porto Alegre (RS). As duas ficam na Av. José Bonifácio, em duas quadras consecutivas. Nesse espaço, comercializam sua produção famílias agricultoras organizadas em cooperativas e associações oriundas de Porto Alegre, região Metropolitana, Serra Gaúcha, Litoral Norte e outras localidades do Estado. A gestão é feita por uma Comissão de Feira, cujos representantes são escolhidos por votação entre os feirantes. Vale a pena mencionar que em junho de 2019, as feiras ecológicas da Redenção foram reconhecidas pela lei estadual Lei nº 15.296 como de relevante interesse cultural do Estado do Rio Grande do Sul.



- Nem cheque a gente recebe. É dinheiro toda semana. Nossa família sempre teve certa estabilidade econômica, mas a feira ajudou muito. Tem outros do grupo e do município que começaram por baixo. Tudo que eles têm hoje devem à ecologia e à feira!

Essa breve fala do Vilmar espelha uma realidade que resiste e sigo acompanhando. Sou um entusiasta das feiras como o mercado prioritário para a comercialização de produtos orgânicos. A principal razão é pelo fato das feiras acolherem e estimularem o desenho diverso que um agroecossistema deve ter para manter-se, ao longo do tempo, com maior facilidade e menor custo. E permite que o agricultor ganhe um preço mais compensador por seu trabalho, sem necessariamente onerar o consumidor. O fato de aproximar as pontas de consumo e produção, unindo campo e cidade, é outra vantagem relevante das feiras.

O meu ecossistema preferido é uma feira de produtos ecológicos. Se eu tivesse o poder de decidir, o ponto de partida ou o de chegada, de um sistema de abastecimento, seriam as feiras. Cada bairro teria uma, não por semana, mas por dia... Nos países de Língua Portuguesa, principalmente, começariam no domingo, para o dia seguinte ser a segunda-feira da semana...

Vou dizer algo mais sobre a comercialização de produtos ecológicos: vivemos um momento onde as grandes empresas estão entrando neste mercado. Competir com elas não será uma tarefa fácil para a agricultura familiar, camponesa ou para os povos e comunidades tradicionais, que deverão buscar nas feiras seu espaço de comercialização preferencial.

Voltando aos Menegat, ouço que a aposta da maioria dos vizinhos, na época em que eles começaram a ir para a feira, era criar porcos e frangos em escala industrial. Por essa razão, mesmo a mudança sendo menos brusca que em outros casos, afinal veneno, praticamente não usavam, a família ouviu da comunidade o que tantos outros pioneiros da Agricultura Ecológica ouviram e ouvem:

isso de fazer feira em Porto Alegre não vai dar certo, vocês vão perder tudo e acabar passando fome.

Parece mesmo a conhecida história do peixinho que conseguiu fugir do aquário, conheceu o mundo, maravilhou-se, voltou para contar aos outros peixes e ouviu só ironias e descrédito.

Mas a família seguiu. São, portanto, quase trinta anos dedicados à Agricultura Ecológica. É de tirar o chapéu. Pode ser, inclusive, de palha, feito pelas mãos da Dona Egide, mãe do Vilmar, a partir de uma variedade de trigo plantado por eles e que tem como característica produzir uma matéria prima de qualidade para a elaboração do chapéu:

- Mas o grão é de excelente qualidade também. É dele a farinha que comemos. A semente nos chegou através do César Volpato, há mais de vinte anos.

Quem conhece Vilmar e sua propriedade sabe que a característica mais marcante do seu trabalho são as sementes, a preservação e o incremento à biodiversidade.

Posso atestar que diversidade é o que mais vejo enquanto ando pela propriedade.

Abóboras e morangas são incontáveis. Caminhando vejo um monte delas aqui, outro acolá. Dos montes, elas vão para a cozinha, para as feiras ou para os animais. Quase penso que cada uma delas é de variedade diferente, tamanha a diversidade de formas e cores, com seus consequentes usos específicos.

Pendurado na soleira da casa, na varanda e no telhado, para secar, espigas de milhos de muitas cores: amarelo, roxo, preto, branco. Assim como as cucurbitáceas, as variedades de milhos plantadas pelo Vilmar têm seus usos específicos, como pipoca, farinha, para comer verde ou tratar os animais. São dez variedades de milhos, cinco deles para pipoca:

- As pipocas levo em espigas para a feira. Semana passada, duas professoras compraram as 70 espigas que levei, queriam

mostrar para os alunos de onde vem a pipoca.

O que mencionei alguns parágrafos acima, referindo-me que um dos papéis relevantes que cumpre uma feira é aproximar consumidores e produtores, guarda relação com o que fizeram essas professoras. Elas não desconhecem que muitas crianças ou adolescentes acham que leite é fabricado nas indústrias, pipoca sai de saquinhos e, por vezes, fazem cara de nojo quando descobrem que a cenoura vem da terra... Aproximar esses mundos, desmistificando um e valorizando o outro, é oportuno e necessário.

Ouçó que eles plantaram dez variedades de milho na última safra, mas no porão de casa são dezenas e dezenas delas armazenadas em vidros, com o devido carinho, para que possam manter seu potencial germinativo por mais tempo. O mesmo ocorre com feijões. Plantou 15 diferentes cores, mas armazena mais de uma centena. Sim, mais de uma centena de diferentes variedades/cores de feijão. Lindos!

Emociono-me ao ver que Vilmar guarda ainda a coleção de quase 200 variedades de feijão que montamos no Cento Ecológico durante os anos 1990. Essa coleção acabou indo para o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, que de certa forma assumiu esse trabalho de resgate de variedades locais de feijão. Ocorre que eu havia perdido a pista dessa coleção, não a vi mais no Sindicato, entendi que havia se dispersado ou perdido. Não, está ali, bem guardada, em vidros, no galpão do Vilmar. É, de fato, um Guardião das Sementes!

Muitos consumidores do Vilmar, na feira de Porto Alegre, embarcam na sua onda e, constantemente, presenteiam-lhe sementes, obtidas nos passeios para casas de parentes no interior ou mesmo em viagens de férias. Algumas vêm de outros países, todas devidamente plantadas e cuidadas com o carinho que ele sempre dedica às novas variedades.

Pergunto de onde vem essa relação com as sementes:

- Nem sei por que tenho esta paixão toda por elas. Sempre

tivemos muitos animais, precisávamos alimentá-los com grãos nossos, para isso as sementes eram muito importantes, tínhamos várias. Essa diversidade foi valorizada pelas feiras, fui me envolvendo com sementes cada vez mais, virou amor.

Amor é uma palavra que define bem. Certa ocasião, Vilmar teve a oportunidade de fazer um teste, relativamente simples, com suas sementes de milho, para saber se elas haviam sido contaminadas por DNA transgênico oriundo de milhos plantados por vizinhos. Quando saiu o resultado, a boa notícia: deu negativo. Vilmar se emocionou às lágrimas. Lembrei isso a ele:

- Sim, fiquei muito feliz de saber que ainda estavam intactas, sempre tive muito zelo por elas.

Com tanto foco nos grãos, as hortaliças entram no seu desenho de propriedade só para consumo em casa, eventualmente vende um excedente.

Seguindo atento aos grãos que os Menegat plantam, vejo uma rara lentilha, pouco comum na região. Fico sabendo que na família sempre plantaram para consumo próprio. A partir do interesse de consumidores, aumentaram o plantio. Girassol também, sempre gostaram de plantar para embelezar a paisagem e ainda ser usado como alimento aos animais. Trigo mourisco, transformado em farinha em um moinho colonial próximo é outro cultivo que observo. Chama minha atenção, por ser ainda mais incomum, o linho, a nobre fibra, plantado por eles com o objetivo de colher sua não menos nobre semente, a linhaça. Curioso o que ouço sobre o que Vilmar faz com a linhaça:

- Classifico o grão pelos tamanhos e vendo o de primeira e o de segunda. O restante dou para os animais, o que ajuda a aumentar o teor de ômega três na gordura, principalmente dos porcos. O último que “carneamos” rendeu 100 quilos de banha e 122 salames!

Não resisto e compro salames e alguns quilos da turbinada

gordura (banha) de porcos que Vilmar comercializa:

- A procura por derivados dos animais aumenta cada vez mais, vendemos também carne, além do salame e da banha. Trabalhamos com raças antigas de porcos, adoecem menos e os produtos são de melhor qualidade.

Vamos ao terreiro e o pai atrai os porcos, que atendem seu chamado, feito convite, na expectativa de ganharem algo de milho e se aproximam da cerca. Ele mostra as raças: casco de burro, orelha de burro, porco de brinco. Cada um deles com as características morfológicas sugeridas pelos seus nomes. Vendem a maioria ainda leitões e engordam alguns poucos, para consumo e venda. São criados soltos em uma área de 15 hectares, em um SAF - Sistema Agroflorestal.

Enquanto observo, acho que sinto até inveja dos porcos que correm felizes, entre árvores de erva-mate, laranja, bergamota (tangerina), lima, limão, ameixas, quaresma, pinhão, goiaba serrana, caqui e muita castanha portuguesa, que enriquece o chão com um bonito e muito útil tapete de folhas. Algumas caixinhas com abelhas nativas, sem ferrão, espalhadas. Tudo isso é comercializado na feira, o que cai no chão vira festa para porcos e ovelhas. Diz Vilmar:

- Esse terreno era um potreiro (pasto) há 20 anos. Mudamos o manejo, deixamos a natureza se ajudar e olha como a área se recuperou!

Este manejo tem um toque tradicional, também denominado agro-silvo-pastoril.

Existe uma outra área de SAF, com 20 hectares, onde não entram os animais. Alguns locais parecem que estão muito fechados, sombreados, ao menos no conceito que tenho de um manejo agroflorestal. Pergunto se ele faz poda, uma prática comum nesse tipo de situação:

- Não... Eu sempre disse: vou plantar e venha o que vier, não vou manejar muito. Temos pouca mão de obra.

De fato, trabalham apenas Vilmar e o pai na lavoura, a mãe em casa. Impressiona muito o que eles conseguem fazer sem contratarem mão de obra. Essa resposta do Vilmar, sobre a poda, indica uma percepção que nem todos os agricultores têm: fazer o que é possível, dentro de uma relação custo/benefício. Não é conveniente esquecer de, antes de optar por executar uma tarefa, fazer aquela célebre perguntinha: vale a pena? Esse tipo de visão guarda relação com um ditado latino, que aprendi com o Padre Schio: “o ótimo é inimigo do bom”.

Quando regressamos da caminhada pela área, Vilmar, com orgulho, mostra os cadernos onde faz questão de coletar assinaturas de quem os visita. São vários e, segundo ele, guardam ao todo mais de três mil assinaturas:

- Sempre foi um incentivo muito grande as pessoas e grupos que vieram nos visitar. No início, trazidas pelo Centro Ecológico, pela Emater, depois começaram a vir por nos conhecerem na feira. Marcante foi quando recebi dois suecos aqui em casa, um deles por 20 dias.

Vilmar refere-se a um intercâmbio apoiado pelo Centro Ecológico e promovido pela ONG Sueca Terra do Futuro, por iniciativa de sua fundadora Birgitta Wrenfelt². Consistiu em uma visita de doze agricultoras e agricultores brasileiros e suecos, seis



² Birgitta Wrenfelt é uma ativista ambiental sueca. Em 1988 fundou a Framtidsjorden – Fundação Terra do Futuro, ONG através da qual Birgitta pôde pôr em prática suas ideias de cooperação internacional, profundamente baseadas na reciprocidade e na colaboração mútua entre os povos. Birgitta acreditava que todos tinham que aprender uns com os outros e que o conhecimento de todos era importante para criarmos um mundo sustentável. Sua colaboração foi fundamental em toda trajetória do Centro Ecológico, desde antes mesmo do seu surgimento legal. Faleceu em 2019, aos 86 anos.

de cada país. Os suecos vieram por três semanas ao Brasil e ficaram na casa das suas contrapartes, famílias brasileiras. Alguns meses depois, inverteram-se os papéis, os brasileiros foram à Suécia.

- Foi a melhor viagem da minha vida. Vinte e seis dias, em maio e junho de 2006. De São Paulo à Frankfurt foram 12 horas. Cheguei na Suécia, peguei metrô, balsa, coisas que eu nunca tinha visto. Mesmo com as dificuldades de comunicação, eu iria de novo. Sozinho! Até sem falar a língua deles, dá para se virar só se baseando nas cores e nos gestos – vermelho, por exemplo, indica que não devo entrar!

Vilmar recebeu Klas Hanson, um jovem produtor sueco que, recebeu-o posteriormente em sua propriedade, em uma das paradisíacas Ilhas de Koster, 500 quilômetros a oeste de Estocolmo.

Sobre o trabalho na propriedade, enquanto estava na casa do Klas, ele conta que observava o que faziam, ajudava no que podia. Recorda-se que ficou impressionado com as vacas com chip na orelha que, dentre outras coisas, determinava quanta ração elas iriam receber, em função do leite que produziam.

Certo dia, em uma lavoura de tomate, Vilmar não gostou da maneira como os suecos fizeram a estrutura de tutoramento, necessária para que as plantas mantenham-se eretas. Ele pediu licença, foi lá e fez do seu jeito.

- Gostaram muito, chamaram até os vizinhos para verem o que eu havia feito.

Não foi apenas na propriedade que Vilmar foi professor na Suécia. Fazia parte do programa uma conversa dele na Universidade de Uppsala, onde pôde contar do trabalho que desenvolvia, naquela época, já há quinze anos. Ouço dele, arrematando a conversa sobre o intercâmbio:

- Das oportunidades que tive na vida, essa foi a que mais me marcou.

É visível a satisfação da família com o que fazem. A mãe

participou de boa parte da conversa, contou de algumas receitas que faz na cozinha e mostrou feliz o prêmio que ganhou da Assembleia Legislativa Gaúcha, um Troféu “Pioneiras da Ecologia”. Merecido!

A propriedade tem mesmo um toque de antigamente. Essa é, inclusive, a fama que tem na comunidade. Isso já foi dito em tom de crítica, mas hoje não. Percebo, em vários locais que visito, existir uma crescente percepção, por parte de muitas famílias agricultoras que, “uma vez é que era bom”, referindo-se, por exemplo, ao tempo em que haviam patos e galinhas soltas no terreiro, porcos para engordar, além de grãos, hortas e frutas para consumirem alimentos de melhor qualidade. Curiosamente, com a falsa modernização proposta na agricultura, a nostalgia dos tempos bons do interior não está mais apenas nos centros urbanos, também a encontramos na zona rural.

Pergunto se gostam de tocar a vida assim, produzindo sem veneno, vivendo meio à moda antiga. O pai se adianta:

- É bom poder comer o que produzimos. Na comunidade, tem gente com 300 leitões pedindo para comprar salame. Por que não come do que produz? Eu sei por quê! Tá louco!

- E o futuro, Vilmar? pergunto.

- Seguir igual. Se tivéssemos mais apoio seria bom. Mas se não tivermos, vamos fazendo por conta! Laércio, boa parte do que sou é graças ao Centro Ecológico, as melhores oportunidades que tive na vida vieram do contato com o Centro. Se seguirmos com esse apoio já tá muito bom!

E arremata:

- E sobre a Agricultura Ecológica, não troco o que faço por nada!

Um dos primeiros livros que li sobre Agricultura Ecológica chama-se Agropecuária Sem Veneno. Lançado em 1985 e escrito por Sebastião Pinheiro, Maria José Guazzelli e Angela Escosteguy. Na sua parte, a primeira do livro, Pinheiro afirma:

“A agricultura ecológica é a retomada dos conhecimentos da frondosa árvore econômica, podando-se o ramo da agroquímica. Poeticamente poder-se-ia dizer que agricultura ecológica é uma agricultura feita com amor.”

A vida de Vilmar é uma história de amor à vida, expresso através do carinho com que cuida das sementes, da imensa diversidade que encontramos em sua propriedade, do respeito com que preserva a natureza no seu entorno.

Tenho convicção de que, cuidando tanto da vida, a vida encarrega-se de cuidar dele.

