

Capítulo 8

VALSIR
VEDANA

julho, 2019

VOZES DA
AGRICULTURA
ecológica II

Laércio Meirelles





julho, 2019

Valsir VEDANA



Estou na Capela Nossa Senhora Caravaggio, interior do município de Antônio Prado. Vim aqui conversar com Valsir Vedana, fundador da Aera – Associação dos Ecologistas Rurais de Antônio Prado, criada em 1992. A Aera não existe mais, mas a propriedade do Valsir segue produzindo de forma ecológica. Digo, para começar, que é uma das produções ecológicas mais vigorosas que conheço.

Vedana não é uma pessoa de muitas palavras. Nunca foi. Essa é minha impressão das quase três décadas que o conheço: é uma pessoa de ação. Sua obstinação é no trabalho, gosta muito do que faz. A timidez que demonstra nas conversas ou em uma reunião desaparece quando virmos suas lavouras. Ali, fala com propriedade do que faz, demonstra domínio sobre as técnicas da produção ecológica.

Na sala da casa, conversando com Valsir, temos o auxílio luxuoso da sua mãe, Dona Odila. Impressiono-me com sua memória, como guarda detalhes dessa trajetória da família, de mais de vinte e cinco anos, com a Agricultura Ecológica.

E não só do que passou. Como boa matriarca, sabe bem tudo que tem sido feito na propriedade.

Antes de começarmos a conversa, Vedana pede licença para atender uma chamada telefônica. Ouço ele resolvendo algum problema, mas não consigo entender qual. Fala em um dialeto original do Vêneto, norte da Itália, de onde vieram seus antepassados. Recordo-me que estou em uma das zonas do Estado onde a imigração italiana ainda guarda forte aspectos dos seus vínculos com o país que, ainda hoje, para muitos dos descendentes, desperta dessas saudades raras, saudades do não visto, saudades do não vivido. O próprio nome da Capela remete, segundo as tradições católicas, à aparição de Maria, a Santíssima, em Caravaggio, cidade ao norte da Itália, em 1432, mais exatamente no dia 26 de maio. As condições às quais a imigração italiana teve que enfrentar eram bastante diferentes do prometido Éden. Não por mera casualidade, junto com as sementes, receitas e canções veio a fé, que se fez companheira inseparável e oportuna para enfrentar as surpreendentes, quase inimagináveis, dificuldades para sobreviver e se instalar.

Vejo a área do Valsir enquanto penso nisso, a mãe morando com ele, a esposa e o casal de filhos, a irmã casada morando em frente, a agroindústria construída, o galpão repleto de produtos, as lavouras ecológicas, a boa casa, a caminhonete na garagem e penso que é assim mesmo: o Éden prometido deve ser construído. Por vezes, a duras penas.

A propriedade de 37 hectares em que hoje a família trabalha, era do avô do Valsir. O pai nasceu aqui, a mãe veio da comunidade vizinha, Linha 2 de Julho, quando casou-se em 1969:

- Nesse ano agora, estaríamos fazendo 50 anos de casados...



Valsir, assim como o pai, nasceu e se criou nessas terras. Isso em 1970.

Conheci o Valsir em 1992. Era, aos 22 anos, por mim chamado de jovem, no alto dos meus 27... Havia recentemente perdido o pai, Sr. Elisário Vedana, que faleceu em 1991. Estava com a responsabilidade de, com essa pouca idade, conduzir a propriedade que, nesse momento, já produzia em significativos volumes. Uma produção diversificada para a farta alimentação da família, principalmente uva e leite para a geração de renda. Uva, com sua característica sazonalidade, gerava um volume de recursos um pouco maior, para algum investimento que se fizesse necessário. Leite, para as despesas diárias, recebido semanal ou mensalmente. Dona Odila acrescenta:

- Eram 2 hectares de uva, seis ou sete vaquinhas de leite. Às vezes plantávamos também cebola. Lembro que em uma safra fizemos um bom dinheiro plantando moranga.

Valsir gosta do trabalho na lavoura, sempre gostou, comenta que nunca teve vontade de sair de casa. Parou de estudar no início do segundo grau, terminando o primeiro ano. Nessa ocasião, em 1986, o pai investiu em um trator, todos os recursos da família tiveram que ser drenados para saldar essa dívida, o que se gastava no colégio faria falta. O desejo de seguir estudando, que nem era tão viçoso, foi sepultado.

Enquanto ainda vivo, o pai do Valsir não mergulhou no mundo dos agrotóxicos. Chegou a usar algo de fungicida e herbicida na uva, muito pouco mais do que isso. Dona Odila:

- Na cebola ou na moranga, quase sempre só usamos adubo químico. Nas morangas fazíamos as covas e colocávamos esterco de aviário que adquiríamos.

Quando nos conhecemos, como comentei, em 1992, Valsir participava das reuniões da Pastoral da Juventude Rural. Nessas reuniões, ouviu falar da Agricultura Ecológica:

- Fizemos um curso com o Jorge Vivan¹ em Antônio Prado. Ou terá sido com o Laércio?

Ele pergunta e eu não sei responder. Mas minha vaga lembrança é que sim, foi com o Jorge, então funcionário da Emater do Ipê, mas que atendia as solicitações do Centro Ecológico, nessa época Centro de Agricultura Ecológica, CAE – Ipê, para nos ajudar nas atividades de formação.

- O curso foi na sala da casa paroquial em Antônio Prado. Eu participava como representante da comunidade, e a forma de produzir sem veneno me chamou a atenção.

Valsir voltou desse curso e conversou com a mãe sobre a possibilidade de seguirem o caminho da Agricultura Ecológica:

- Ela respondeu que podíamos tentar, afinal no parreiral usávamos pouco veneno e o sulfato de cobre poderia ser usado na produção ecológica. A mãe lembrou que antigamente se produzia só com sulfato.

Havia a vantagem de não serem os primeiros, um certo volume de informação existia. Seu amigo e vizinho Gilmar Belle era, então, como até hoje, ativo nesse trabalho, como sócio da Aecia e já vendia na FAE – Feira dos Agricultores Ecologistas de Porto Alegre. Com essas referências, ficou um pouco mais fácil tomar a decisão. Pensando melhor, não sei se usar a palavra fácil nesse caso é oportuno. Jovem, com a responsabilidade de seguir com o



¹ Jorge Luiz Vivan. Agrônomo de rara estirpe, ao longo da vida atuou em ONGs, como consultor independente e na Emater/RS. Pautou sua atuação no estudo e no incentivo ao manejo agroflorestal. Faleceu em 2012. Dentre outros legados, deixou dois belos livros. “Pomar ou Floresta” e “Agricultura ou Floresta”.

negócio da família, ainda novo na arte de tomar as decisões, tão fácil não pode ter sido. Deixemos ele contar:

- Quando o pai ficou doente, comecei a sentir o peso de decidir as coisas. Estava acostumado a trabalhar, não a definir. Para mim era tudo novo, acho que por isso não me assustei com Agricultura Ecológica. Falei de novo com a mãe, ela perguntou “será que vai dar certo?”. Falei que Gilmar já fazia, poderíamos tentar, se desse errado voltaríamos atrás.

Nunca voltaram atrás.

As reuniões se seguiram, decidiram montar a já mencionada Aera – Associação dos Ecologistas Rurais de Antônio Prado. Isso ainda em 1992. Valsir comenta, com seu jeito característico e sorrindo o seu sorriso tímido:

- Lembro-me quando o Laércio, o Volmir (Foulin) e o (Delvino) Magro² vieram aqui em casa ver nossas terras. Laércio brincou que queria comprar a propriedade.

Outra lembrança que não guardo, mas é bem possível que tenha sido assim. Dizer que queria comprar a propriedade só atesta que eu podia não ter dinheiro, mas o bom gosto estava ali... a área de terra da família Vedana é uma preciosidade.

O quadro estava dado. A opção pela Agricultura Ecológica feita.



² Delvino Magro é natural da Vila Segredo, município de Ipê. Um dos pioneiros na agricultura ecológica na Serra Gaúcha. Magro foi quem introduziu o cultivo da maçã na região e participou da equipe técnica do CAE - Ipê. Por três vezes foi secretário de agricultura do município. O fertilizante Super-Magro leva seu nome por ter sido ele um dos que desenvolveu a fórmula, e quem mais a difundiu. Faleceu em outubro de 2003, aos 53 anos.

O que seria uma transição mais lenta, uma mudança aos poucos, tornou-se repentina. O último veneno que usaram foi na cebola. Valsir foi à reunião em que fundaram a Aera. Nesse momento, decidiram que em seis meses começariam a ir para a feira de Porto Alegre. A negociação com a Cooperativa Coolméia foi devidamente feita pelo Centro Ecológico. Chegou em casa e soube que a mãe, que havia ido para a lavoura limpar cebola, aproveitou e usou dithane. Que pena, um produto a menos para a feira.

Nesses seis meses, aumentaram um pouco a horta caseira, diversificando a produção. Na entrada da primavera de 1993, Gilmar Belle, o amigo e vizinho, fez a proposta: se o Valsir conduzisse a uva sem veneno, poderiam fazer suco juntos. No último ano havia sido um excelente negócio para alguns membros da Aecia.

- Quando começamos, pela nossa vontade, e também com essa proposta do Gilmar, decidimos de uma safra para outra largar os venenos. Nunca mais entrou agrotóxico aqui.

Quando a família aceitou a proposta do Gilmar, já estava vendendo na feira em Porto Alegre, desde março de 1993. Os produtos viajavam no caminhão da Aecia, a Prefeitura Municipal ajudou, por apenas dois sábados, com um carro para transportar quem iria vender. Depois disso, começaram a revezar, cada sábado usavam o carro de um dos membros da associação.

- Fui duas vezes com meu fusca!

Mas essa solução não perdurou muito, buscaram outra. A Aecia havia comprado um carro, um opala, a AERA seguiu o exemplo e comprou um passat. Pouco tempo depois, venderam os dois carros, compraram um micro-ônibus. Quem vê a propriedade desses agricultores hoje, e não falo só do Valsir, não avalia bem essas dificuldades iniciais.

- O micro-ônibus era muito ruim, nos deixava na estrada, às vezes, ficávamos empenhados. Gastamos muito com manutenção também.

No ano de 1994, a Aecia e Aera decidem fundir-se. O nome que ficou foi da mais antiga. Assim, a Aera desapareceu, ficou só a Aecia.

Os anos seguiram e a produção aumentou. Com alguns problemas. O parreiral antigo, por exemplo, não deu muito certo, a produtividade foi baixa, teve muitos problemas com fungos. Valsir decidiu, em razão disso, fazer uma área nova com uva. Com pouca experiência, colocou a variedade Isabel em um local alto, com muito vento. Deu errado de novo. Só alguns anos depois, quando visitou a Família Rossi, em Caxias do Sul, e viu o parreiral coberto com plástico, achou a solução para produzir uva com boa produtividade: cobrir o parreiral.

E esse não foi o único problema técnico que enfrentou. Problemas não significa que não tenha tido muitas boas colheitas, afinal, diversificava bem sua produção, como até hoje. Relativo fracasso em uma não se torna catástrofe, outra cultura salda o débito. Essa é uma das tão propaladas vantagens da produção diversificada.

Além disso, o mercado dava boas repostas. Valsir recorda-se dele e da mãe comentando que a feira era melhor que as vacas... Ou seja, o dinheiro semanal que a feira propiciava, superava, com sobras, o que provinha do leite. O negócio com o suco de uva, proposto pelo amigo, de fato mostrou-se compensador. Sim, a aposta na Agricultura Ecológica estava dando certo, apesar dos percalços.

Em 1996, deram um passo mais largo. Em conjunto com duas famílias vizinhas, representadas pelo Gilmar Belle e pelo Nilson Camatti, decidem montar uma agroindústria. Essa agroindústria segue funcionando, com as mesmas famílias envolvidas. Vejo na propriedade o pequeno espaço, rústico, onde por três anos foi feito suco de uva e molho de tomate, outro fator de capitalização para a família e comparo com o que hoje é agroindústria dessa sociedade. Estamos falando de uma pequena construção de uns 10 metros quadrados e de outra hoje, depois de várias ampliações, com

mais de 400. Sem falar na diferença entre os volumes produzidos, equipamentos disponíveis e investimentos feitos.

- Não foi fácil, foi tudo feito com recursos próprios, a compra de panelas, das tampas, dos vidros. Na primeira safra, não recebemos nada dos produtos, só pagamos as dívidas. Depois a agroindústria não parou de crescer.

A unidade de beneficiamento não trouxe apenas aumento da produção de suco. A família também cresceu... É que entre as pessoas que vinham ajudar no trabalho estava a Élide. Ela morava com os pais na vizinha comunidade de São Roque. Ele convidou, ela topou, veio trabalhar, viraram namorados.

Casaram-se em 2000. A Eduarda nasceu em 2001, o Léo em 2006. Pronto, time completo!

Pergunto sobre a produção de processados desse ano, 2019. Produziram pouco... pouco na concepção deles, foram 25 mil litros de suco de uva, 10 mil litros de suco de maçã e 30 mil vidros de 600 gramas de molho de tomate. Já produziram muito mais, mas andam enfrentando problemas com a comercialização dos produtos industrializados, o estoque acumulou nos últimos anos. Posso dizer que temos acompanhado de perto essa situação. Muitas empresas de maior porte têm entrado no mercado de produtos orgânicos industrializados, a competição tem se acirrado, manter as vendas em alta tornou-se tarefa mais complicada.

Como já comentei, a produção não é pequena, apesar de utilizarem praticamente só a mão de obra da família. Léo, com 13 anos, ainda está estudando, ajuda quando pode pela tarde. Gosta também de ir à feira. Na tarde que passei com eles, por mais de uma vez, o vi sobre o pequeno trator. Cena que vejo com frequência, os adolescentes e suas máquinas maravilhosas!

Eduarda, que já fez 18, terminou o Ensino Médio e não sabe bem por onde seguir nos estudos. Gostaria de fazer Agronomia, mas só se a recém inaugurada FAP – Faculdade de Antônio Prado abrir

esse curso. Acha ir a Caxias do Sul muito longe, demorado, não se sente motivada. Além deles, contratam mão de obra esporádica para a lavoura, possuem um funcionário fixo para a agroindústria.

Eduarda conta que gosta do trabalho na agricultura. Desde os 12 anos vai regularmente à feira, junto com a mãe. É que o pai deixou de ir semanalmente a Porto Alegre, vai quando estritamente necessário, poucas vezes por ano. Por um lado cansou, foram muitos sábados, por mais de duas décadas, por outro, prefere priorizar as atividades da propriedade. Não me estranha, é seu espaço, onde ele gosta de estar.

Mas Valsir mantém a tarefa de levar os produtos até a cidade. Às sextas-feiras, vai à sede da Aecia, em Antônio Prado, que fica a 15 quilômetros, ajuda a carregar o caminhão e retorna para casa. Uma da manhã, já na madrugada de sábado, mãe e filha vão para a cidade.

Élida comenta:

- No início Eduarda ia comigo, como ajudante. De uns quatro anos para cá ela está tomando conta! Fora da safra, revezamos com a família do Camatti, cada uma vai uma semana. Na safra das frutas, como fazemos duas feiras, José Bonifácio e Três Figueiras, vamos todos os sábados.

Pergunto a Dudi (Eduarda) sobre seu sábado de feira:

- Acordo meia noite. Uma da manhã estamos na cidade para pegar o ônibus que leva os agricultores, que sai por volta de 01h30min. Passamos no Ipê e, às 05h chegamos em Porto Alegre. Duas da tarde, voltamos. Chegamos por volta das 18h na sede da Aecia, tem que descarregar o caminhão. Entre 7 e 8 da noite chegamos em casa!

- E você, gosta?

- Gosto, sim. Conhecemos muita gente, algumas consumidoras já são quase amigas, perguntam sobre alguns produtos, sobre nosso trabalho. Isso fora da safra. Na safra, com a banca cheia, nem dá

tempo de conversar!

Junto com os produtos das feiras, vendem para pequenos comércios em Porto Alegre. Em alguns sábados, a carga para essas lojas tem o mesmo tamanho do que é levado para a feira. Tem ainda alguns compradores que vêm buscar produtos na propriedade. E, claro, o atacado da Aecia, responsável por vendas para outros estados e grandes redes de supermercados.

A produção para dar conta de todo esse mercado é significativa. São 3,5 hectares de maçã, 2,7 de uva, 1 hectare de pêssego, pouco menos de meio hectare de ameixa e outro tanto de figo. Na última safra, plantaram 12 mil plantas de tomates, praticamente todo em estufas ou, melhor dito, com cobertura plástica, a mesma estrutura que usam nos parreirais. Quem conhece um pouco de agricultura sabe avaliar o vigor dessa produção.

Vendo tantas frutas, não posso deixar de perguntar pelo controle da mosca. Depois de muitas tentativas, chegaram a uma boa forma de manejo: usam uma armadilha comercial denominada Cera trap e pulverizações com óleo de neem.

- Nem todo ano a maçã produz bem. Já perdi muita safra para mosca, mas com esse manejo agora está muito melhor.

Claro que a armadilha para a mosca ou o uso do neem, é um aspecto do que fazem, não seria suficiente para um bom controle. Cuidam, também, de uma nutrição equilibrado para as plantas. Vejo o solo coberto. Ouço que costumam usar 5 metros cúbicos de cama de aviário por ano. Também pó de rocha, a cada dois ou três anos, uma a duas toneladas por hectare. Pulveriza calda sulfocálcica no inverno e verão. Usam, também, calda bordalesa, tendo uma tendência a baixar a dose e fazer aplicações mais frequentes.

No fim, a Agricultura Ecológica é, em grande parte, cuidar bem do solo estimulando sua vida e ciclos naturais, gerando cultivos saudáveis. Durante o cultivo, manejar as plantas espontâneas com elegância, limpando só o necessário. Segundo a Trofobiose,

se oportuno, podemos ajustar a nutrição com pulverizações de nutrientes, ainda mais em plantas que são de outros ambientes. Essa é a espinha dorsal de um manejo ecológico dos cultivos.

Observo uma boa área de cebola, que no dizer do Valsir, é só um pedaço pequeno. De passagem, ouço a filha exclamar, com um sorriso cativante no rosto:

- O pai todo ano diz que não vamos mais produzir cebola, mas sempre acaba decidindo plantar... Acho que é porque não é ele que vem plantar!

Valsir sorri. Mas a preferência dele é mesmo pelo trabalho com frutas. Não pelo volume de trabalho em si, mas porque considera, com razão, mais fácil para manejar o solo e, principalmente, conservá-lo. Todas suas frutíferas passam pelo mesmo manejo: adubação verde de inverno e vegetação espontânea roçada no verão.

Ele comenta que em algumas filas as gramíneas persistem, o que pode comprometer a produtividade. Comento o que ele já sabe. O que a Agricultura Ecológica preconiza nesses casos é apostar em espécies de adubo verde que possam produzir mais massa. Ou ainda produzir, em áreas próximas ao pomar, plantas com o objetivo específico de produzir biomassa, colher, se for o caso triturá-la e usar como cobertura morta, em volumes razoáveis, ao redor das frutas. A aposta é sempre no caminho da vida, mesmo que seja para controlar a vida. Um bom manejo minimiza ao máximo as exceções a essa regra.

Enquanto converso com Valsir, ele recebe a visita de um vendedor de adubo orgânico certificado. Um composto feito a partir de restos vegetais. Vem de uma cidade próxima, custa R\$ 1.200 a carga, com 30 metros cúbicos. Esse momento da Agricultura Orgânica, tão anunciado por muitos, chegou. Hoje pode-se comprar insumos para serem usados no solo ou em pulverizações foliares. Microrganismos úteis também. Produzidos por pequenas ou grandes empresas, todas atentas ao crescimento desse mercado.

Assim, é possível ser um agricultor orgânico certificado e não estar tão preocupado com práticas que sempre a fundamentaram, como consórcio e rotação de culturas, adubos verdes, manejo da vegetação espontânea, variedades locais ou elaboração de caldas e biofertilizantes caseiros.

Na minha experiência cotidiana, não me deparo com a situação descrita, em que os insumos adquiridos são usados de forma exclusiva e as práticas oriundas dos princípios básicos são esquecidas. O que mais vejo é uma mescla das duas. Compra-se composto e faz-se adubação verde. Mas... também devo dizer que vejo cada vez mais a primeira, cada vez menos a segunda, principalmente se falamos de uma agricultura familiar mais capitalizada.

Muitas vezes, a melhoria financeira leva as famílias a serem mais seduzidas por produtos anunciados, anúncios que vêm sempre com benefícios super estimados, que superariam largamente o investimento.

Essa é a cena que vejo enquanto o vendedor conversa com Valsir.

A propriedade está exatamente nesse ponto. Não se esqueceu das práticas fundamentais da Agricultura Ecológica, mas pouco a pouco elas vêm sendo substituídas por insumos comprados. Conversando com a família, brinquei, falando sério, com o casal de filhos, que sou da turma da Agricultura Ecológica “raiz”, menos “nutella”, não sou tanto da lógica de comprar produtos que a natureza pode nos fornecer a custos muito menores, econômicos e ambientais.

Mas essa conversa é longa, são muitos fatores envolvidos, de natureza pessoal, cultural, técnica e econômica. Não cabem fórmulas simplistas na equação que leva a essas tomadas de decisão.

Voltamos para a casa e, de novo, estamos conversando, Valsir, a mãe e eu. Pergunto como está a vida agora, se já aprenderam a descansar, relaxar um pouco, ou se segue sendo só trabalho... conheço a região e sei como a cultura do trabalho é forte. Qualquer

coisa diferente do esforço duro pode ser visto como “perda de tempo” ou “bardo”, que no dialeto local significa algo como preguiça. Mas parece que está mudando:

- Antes sobrava tempo para descansar, depois da agroindústria não sobrou mais tempo. Tenho dito que não podemos pegar tudo, temos que filtrar, escolher. Mas pelo menos temos ido para a praia todo ano.

Dona Odila observa, sorrindo, enquanto o filho segue contando:

- A mãe no início, quando começamos a parar um pouco o trabalho para ir à praia, depois da safra, preferia ficar em casa.

Ela complementa:

- Depois da primeira vez, gostei tanto que agora sou eu que não quero deixar de ir...

Pergunto à mãe o que tem achado destes 25 anos de trabalho com Agricultura Ecológica. Admiro-me da sua síntese:

- O filho que chegou com a ideia da ecologia. Se não fosse ele, teríamos ido para outro lado. Hoje, às vezes, até produzimos menos, mas as vendas são boas, compensam. Tanto assim para trás dos outros a gente não está. No início, acho que alguns até davam risada. Hoje em dia, vejo que muitos admiram como produzimos sem veneno. Acho que agora respeitam mais a ecologia.

Valsir encerra nosso papo com chave de ouro:

- Valeu muito entrar na Agricultura Ecológica, mas não são só coisas boas que acontecem. Em cada tempo é uma etapa. Tudo muda. Eu vejo assim, e não é só conosco. A agroindústria estava em alta, depois vimos que “in natura” passou a ser melhor. Maçã tem anos que a safra dá boa, em outros não. Nos momentos ruins, até passa pela cabeça voltar para o químico. Mas paro, penso e avalio que os fracassos são para eu ver onde posso melhorar. Não para voltar, mas para ir em frente. Nem na convencional, não é dizer que vai chegar, plantar e produzir. São muitos fatores envolvidos para ter uma produção agrícola, na orgânica é a mesma coisa.