



**OS NOSSOS
SUPER HEROIS
SÃO
BRASILEIROS.**



**ELES
NÃO USAM ARMAS
E NÃO USAM
AGROTOXICOS**

**EDIÇÃO
ESPECIAL
N.8**

**NOSSOS
HEROIS**
Para colorir!



ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

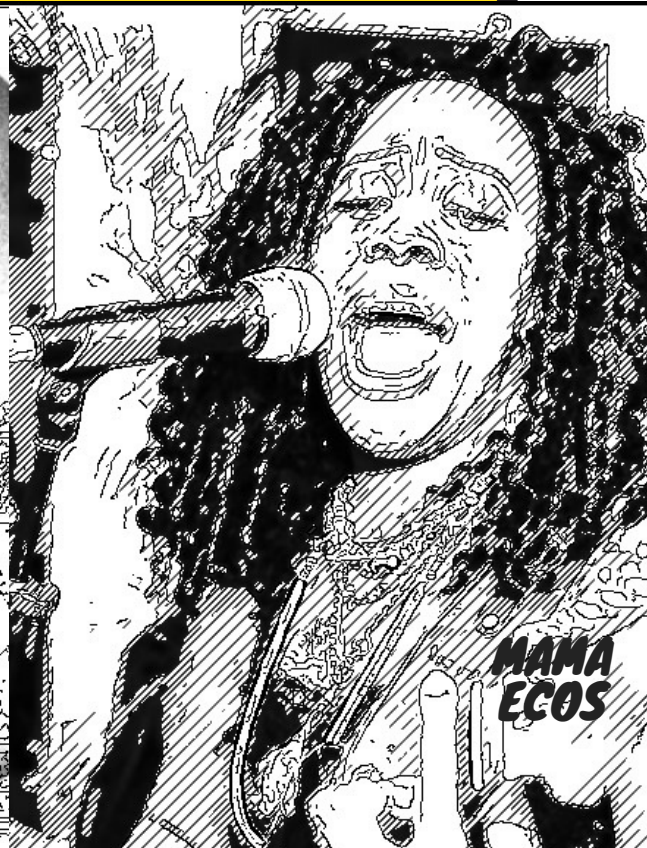
**FAMÍLIA
PETRONE**



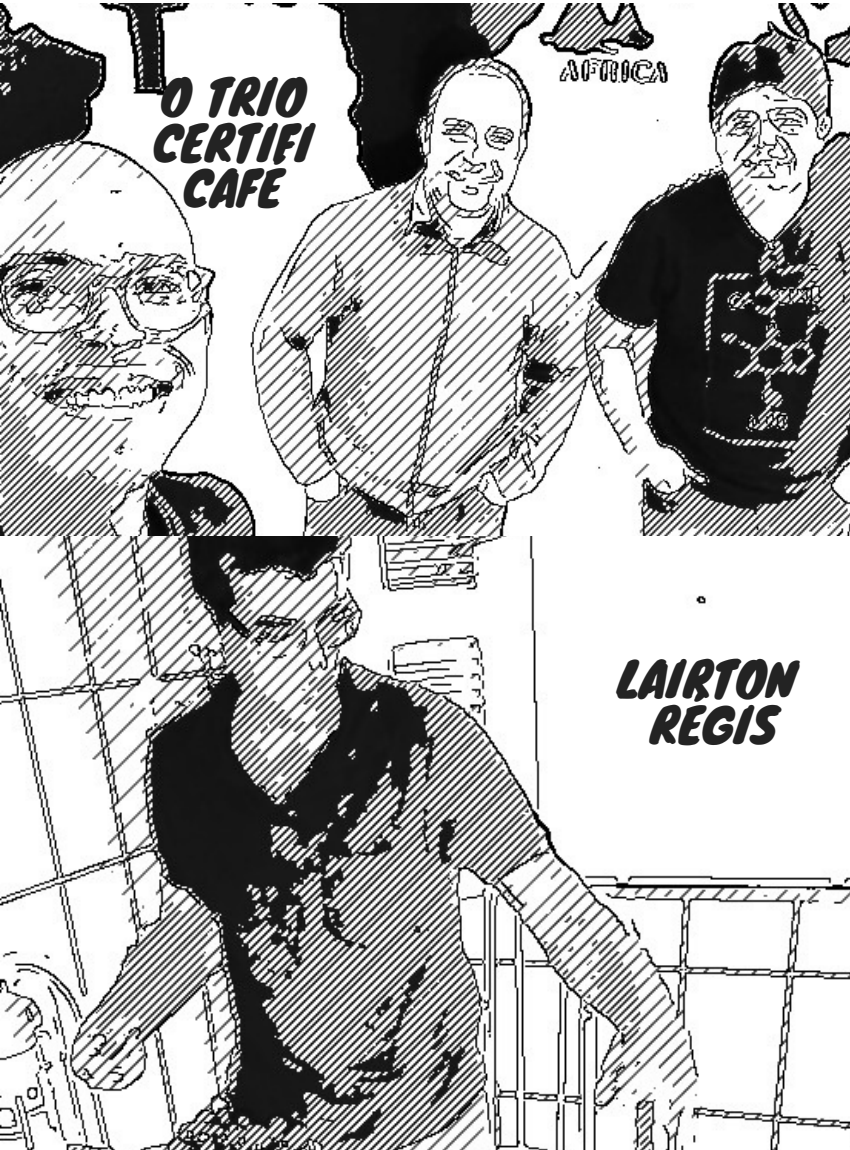
**VALDECIR
QUEIROZ**



**MAMA
ECOS**



**O TRIO
CERTIFI
CAFE**

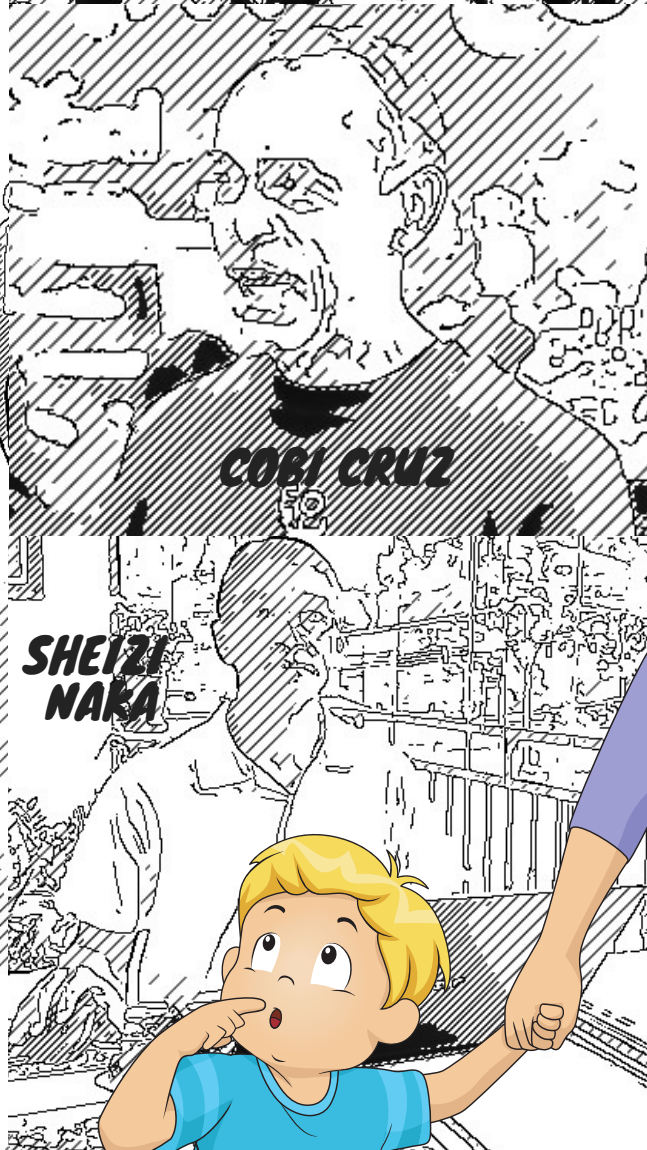


AFRICA

**MANDEL E
CLAUDIA**



COBI CRUZ



**LAIRTON
REGIS**



**SHEIZI
NAKA**

**LIA PALM E A
EQUIPE DO
LIGUE OS
PONTOS DE
SAMPA**



**EDIÇÃO
ESPECIAL
N.8
NOSSOS
HEROIS**

Para colorir!



Instagram



ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

Ela tem o poder e a felicidade de estar no lugar certo, na hora certa. Leva consigo uma família incrível,



e o melhor tomate seco orgânico do Universo

Renata Petrone e o marido Armando escolheram Novo Horizonte para viver. O que a cidade não sabia naqueles anos 90, era que sua história e desenvolvimento se misturariam com o sucesso pioneiro do tomate seco no Brasil. Pelas mãos e empenho da nutricionista recém chegada, sua família e um grupo de mulheres que fazem parte da fábrica desde o início, a produção se estendeu a uma série de antepastos exclusivos que recentemente foram certificados como orgânicos, num movimento coordenado e promissor para todo o varejo nacional. Pág. 24

Progresso e conversão, a luz dos orgânicos chegou

A história de Valdecir Queiroz, o homem incansável que leva o progresso e a transição às propriedades agrícolas brasileiras, sua trajetória já é patrimônio nacional. Pág. 37



A história e a arte de Damianna

Cantora, mãe e uma artesã brilhante. O que chamamos de lixo, ela lapida até virar preciosidade. Ela é MAMA ECOS, a força sustentável que emana do sorriso. Pág.17

"O Brasil é um país em desenvolvimento, é um país que está crescendo, o país do futuro"

"Eu ouvia isso há cinquenta anos, estou com 64 e ainda continuo ouvindo, esse futuro não chega..." Filho de japoneses que chegaram ao Brasil como imigrantes, Sheizi Naka herdou dos pais a atividade agrícola e hoje ancora a inovação através do farelo de mamona como insumo para a agricultura orgânica e em transição. Pág.14

Orgânicos da Mantiqueira

Entregando apoio e escoando a produção do Sr. Manoel, que aos 64 anos se mantém resiliente em meio as crises para promover saúde. Pág. 8

A bela história de Lairton Régis e da acerola orgânica cearense

Filho de agricultor de subsistência, criado entre 9 irmãos, ele trabalhou para a construção civil, largou a cidade e voltou para o campo. Pág.11



Lia Palm e o Ligue os Pontos

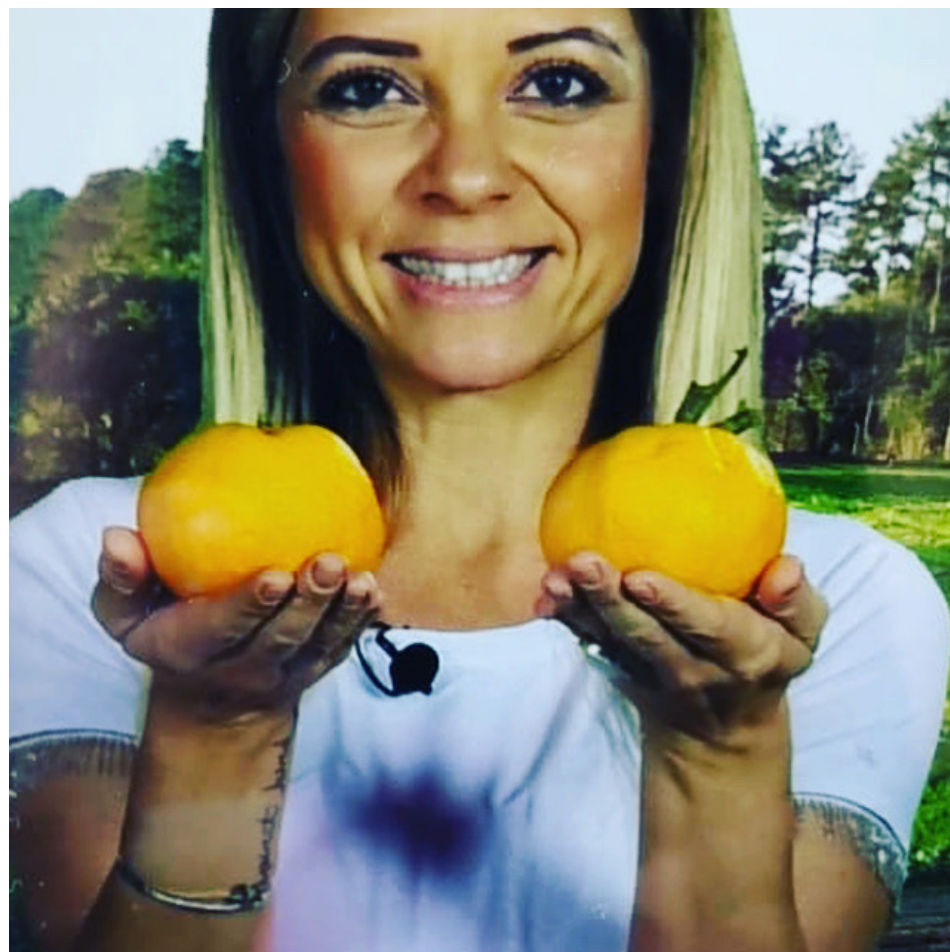
Política pública da cidade de São Paulo premiada e compartilhada - o Brasil agrícola que queremos. O "Ligue os Pontos" vem tanto de uma conexão dos agricultores com o maior mercado do Brasil, como também dessa necessidade de uma visão territorial de tentar trabalhar em conjunto, de fazer com quem já faz, de articular as políticas públicas internas na prefeitura com atores externos da sociedade civil. Pág. 30

Certificafé,

o trabalho poderoso da startup que está transformando as histórias dos produtores de café no Brasil. Apesar de ser a bebida mais consumida no mundo, o café certificado por práticas sustentáveis não é uma realidade no Brasil para a maioria dos produtores. A morosidade, o preço da certificação e o processo de transição são fatores que limitam o acesso principalmente à quem tem uma pequena ou média produção. Pág. 4

Cobi Cruz

O atual diretor executivo de uma das muitas Associações Brasileiras que tem por objetivo e propósito promover os orgânicos no Brasil e pelo mundo, nasceu numa cidadezinha do interior do estado do Paraná chamada São João do Caiuá. Ele nos conta sua trajetória e os valores humanos que antecedem a formação dos líderes que movimentam os orgânicos no Brasil e no mundo. Pág. 21



Acima, a redatora e apresentadora Kátia Bagnarelli com duas frutas, uma orgânica e outra convencional, gravando a chamada desta edição



Kátia Bagnarelli em visita ao agricultor orgânico Robson, na propriedade Baruc

Mensagem Editorial

Por Kátia Bagnarelli, editora e redatora do Jornal Onews/On

Se você estivesse andando tranquilamente pela feira ou supermercado e um feirante ou funcionário lhe oferecesse duas frutas aparentemente iguais mas com os dizeres em cada uma delas: aqui tem agrotóxicos e, aqui não tem agrotóxicos, qual delas você comeria?

Parece óbvio dizer que aceitaríamos aquela que não tivesse venenos, se as duas estivessem à disposição. Entretanto, vivemos em tempos conturbados, de extrema pressa e preocupações, agravados ainda mais pela pandemia de covid19, e mal percebemos o que estão nos oferecendo.

A cada dia que passa temos nos perguntado: Por quê estou comendo isso? Por quê estou tão apressado? Por quê estou tão preocupado? Mas, apesar de nos questionarmos, ainda não conhecemos bem o caminho para as respostas. Ouvimos falar em sustentabilidade, mas não conseguimos aplicá-la em nosso dia a dia de forma simples. Sabemos que os alimentos orgânicos fazem bem à saúde do planeta e à nossa, mas não conseguimos manter um comportamento de consumo consciente.

Será que a chegada de super heróis na Terra pode nos mover como consciência coletiva a este novo lugar de saúde e regeneração?

Pois bem, o jornal Onews traz uma versão especial, repleta de super heróis para que possamos nos contagiar e nos deixar engajar por eles e seus exemplos de vida, através da agricultura orgânica brasileira, da música e das artes.

Em primeira pessoa, histórias surpreendentes de gente simples como nós, mas decidida sobre o que quer deixar de si mesma nesta vida e neste planeta.

Exemplos que nos impactam pela verdade, transparência, autenticidade, naturalidade, resiliência, paixão, persistência, coragem e empatia perante a natureza.

Super poderes, estes, que fazem de seus empreendimentos verdadeiros patrimônios nacionais de sucesso e responsabilidade. Suas vozes não chegariam até nós se não estivéssemos dispostos a ouvi-las. Quando Lia Palm relata de forma apaixonante seu trabalho como servidora pública em prol da agricultura orgânica e das boas práticas, quando Sheizi Naka questiona sua própria lembrança de infância a espera de um Brasil próspero, quando Renata Petrone explica como é transformar sua realidade para melhor a todo instante apesar das dificuldades, quando Dami Alves escolhe o nome de sua marca de biojóias como forma de empoderar a reflexão e o despertar humanos, quando o trio Luciano, Mauro e Léo decide calçar uma botina poderosa e abraçar o pequeno agricultor brasileiro em prol da certificação que mudará a história do campo para sempre, quando Cobi Cruz faz poesia para conquistar a mudança de comportamento da humanidade através do riso e da musicalidade como líder institucional do movimento dos orgânicos, quando Valdecir Queiroz se propõe a ser luz na escuridão da agricultura convencional em transição para a orgânica modificando corações humanos na jornada, quando Sr. Manoel e Sra Claudia superam a ausência de sucessores no campo e seguem dando aula de como ser consciente e resiliente pode provocar a reconstrução da comunidade e regenerar o solo ao mesmo tempo, ou quando Lairton Régis abandona a cidade e transforma com seu grupo a dor da seca no Ceará em fruta brilhante e saborosa apesar da falta de investimento e de assistência técnica gratuita, quando tudo isso acontece e nós ficamos sabendo, não há como sermos os mesmos.

Que a companhia destes heróis a partir de agora seja suficiente para que o seu comportamento de consumo, leitor, seja um exemplo também.

Leia com uma criança, a edição apresenta imagens para colorir, porque nós acreditamos que somos os agentes da mudança que esperamos no outro. Aproveite.

JORNAL ONEWS É PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR: EDITORA E PRODUTORA BAGNARELLI COMUNICAÇÃO LTDA - BERENGUE FILMS
CNPJ: 10.490.946/0001-37
Alameda das Quaresmeiras, 211, Santana de Parnaíba, São Paulo/Brasil
CEP 06544-610

Contato com a redação
e-mail: editorial@onews.com.br
Central de atendimento comercial para clientes diretos e para agências de publicidade e propaganda
e-mail: editorial@onews.com.br

CENTRAL DE ATENDIMENTO AO LEITOR
[HTTPS://WWW.ONEWS.COM.BR/FALE-CONOSCO/](https://www.onews.com.br/fa-le-conosco/)
REDES SOCIAIS:
onews_sustentabilidade
canal youtube: onews sustentabilidade
Periodicidade: Mensal
Distribuição: Território Brasileiro
Central de atendimento para parcerias e contato institucional
katiabagnarelli@grupobagnarelli.com.br
Impressão
Grafnorte - Tribuna PR
Gráfica FOLHA/ GRUPO FOLHA



Os empreendedores Mauro Júnior, Leonardo Diniz e Luciano Oliveira a frente de um projeto tão inovador quanto necessário para o Brasil

CertifiCafé, o trabalho poderoso da startup que está transformando as histórias dos produtores de café no Brasil

Apesar de ser a bebida mais consumida no mundo, o café certificado por práticas sustentáveis não é uma realidade no Brasil para a maioria dos produtores. A morosidade, o preço da certificação e o processo de transição são fatores que limitam o acesso principalmente à quem tem uma pequena ou média produção. De acordo com a Coffee Annual Report 2019 UTZ/ Rainforest Alliance, SEAPA-MG Certifica Minas Café e o Censo Agro 2017 do IBGE, 40% da produção mundial de cafés certificados é brasileira, 43% das vendas globais de cafés certificados é brasileira, mas apenas 9% do total de cafeicultores foram certificados até 2019 e menos de 1% das fazendas brasileiras são certificadas atualmente. Enquanto o setor aguarda a liberação de R\$ 1 bilhão em financiamentos vindos do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) para os cafezais atingidos pelas fortes geadas deste ano, três empreendedores brasileiros se dedicam ao maior, mais moderno e rápido processo de certificação de práticas sustentáveis nas fazendas de café. Conversamos com Luciano Oliveira, CMO da startup CertifiCafé que num relato divertido não esconde a sua paixão e o seu compromisso com o pequeno produtor de café brasileiro. Em primeira pessoa, de forma contagiante, ele explica o caminho percorrido até aqui e as consequências da atuação do trio através da tecnologia num processo que deixa, acima de tudo, um legado econômico e ambiental para o país. Sugerimos que o leitor pegue uma xícara de café orgânico para ler o que vem a seguir. "A minha formação é tecnologia e sempre trabalhei com sistemas em grandes

empresas. Em 2013 fui convidado por um amigo produtor rural para ajudá-lo numa fazenda de café. No primeiro momento eu assustei porque não tinha conhecimento nenhum de como funcionava uma fazenda. Ele foi visionário e quis convidar alguém que realmente não fosse do meio. Queria alguém que pensasse diferente do que vinha fazendo. Começamos juntos uma caminhada tornando a fazenda, que está localizada na região das Matas de Minas, uma empresa. Trabalhamos de A a Z em todos os processos, sempre colocando a tecnologia a favor do negócio. Melhoramos a qualidade do trabalho e a gestão. É claro que tenho muito orgulho desse projeto na Fazenda Klem. A primeira certificação que fizemos foi a Rainforest, que é um selo de sustentabilidade de um café que é muito respeitado. Posteriormente colocamos também a certificação de orgânico, com certificação Brasil, Europa, Estados Unidos e Japão. Foi uma caminhada bacana, a fazenda começou a exportar sem intermediários e hoje exporta para muitos países, para quase todos os continentes. Nós ganhamos um prêmio da faculdade de administração da USP onde fomos destaque ao fazer um contêiner sair direto da fazenda, o que para os produtores pequenos é um momento muito

especial. Ficamos em segundo lugar na Copa do Mundo dos cafés especiais e depois disso montamos uma filial nos Estados Unidos. Ao lado da Apex participamos de um projeto levando a marca da

Cafés da Fazenda Klem, um exemplo de certificação reconhecida pelo mundo



Imagens da Fazenda Klem, a tecnologia aplicada na gestão para certificação

fazenda e a exportação para os Estados Unidos, participamos de feiras internacionais. No projeto Klem foram investidos 3 anos até que o nome ficasse consolidado e os compradores chegassem até a fazenda para efetivar as compras.

A minha base foi o software, com treinamento em sistema de gerenciamento. Nesse processo todo o que me incomodava muito era a questão da morosidade e a forma como se fazia certificação. Era muito caro e não havia clareza no processo para certificação. Nesta época conheci o Mauro e o Léo, que já tinham uma caminhada junto à universidade federal de Viçosa e ao lado da EMBRAPA no projeto Avança Café. O que faltava à eles era o conhecimento de campo.

A botina

Era importante que eles fizessem parte do dia a dia da fazenda e foi o que eu fiz, entreguei uma botina a cada um e comecei a levá-los para o dia a dia dos meus clientes que eram, digamos, analógicos ainda, para que pudessem ser transformados em digitais. Começamos então a validar os processos. Trabalhamos hoje com as principais certificadoras do Brasil. Começamos a validar a nossa metodologia que consiste basicamente num processo de diagnóstico da propriedade onde conseguimos, de forma muito clara, entregar ao proprietário independentemente do tamanho dele, uma pontuação para que possa ter a ideia do quão

preparado ele está para encarar um selo de certificação. Com este diagnóstico conseguimos previsibilidade de custos, adequamos o caixa definindo o período para realizar o processo e ter com muita clareza os passos que ele tem que dar. A partir dessas experiências começamos a melhorar e depurar esse diagnóstico para sermos o mais assertivos possível. Passamos por algumas provas de fogo. Fomos procurados inicialmente por uma fazenda maior onde tivemos uma boa resposta, depois fomos procurados pela equipe do SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) que trabalha com pequenos produtores em nossa região. E essa foi uma prova conceitual mais exigente. Rodamos quatro mil km visitando os clientes presencialmente. Conseguimos reduzir a operação do pequeno produtor, conseguimos que ele pudesse ter algo inimaginável que era ter acesso a um selo de sustentabilidade internacional. Fiquei muito feliz porque até então trabalhávamos com as maiores fazendas produtivas, com estrutura, mas algo me incomodava que era poder levar este acesso ao pequeno produtor brasileiro. Nós nos aproximamos deles e certificamos um grupo de 21, entre eles temos produtores com selos da Rainforest, do orgânico Brasil, Europa e Estados Unidos. Foi maravilhoso poder levar essa tecnologia a quem mais precisa dela.



Pequena produção atendida pela tecnologia CertifiCafé

A resistência

A resistência à transição por parte do produtor é elevada. A forma convencional de certificação, volto a dizer, não é muito clara. O produtor não consegue entender, no primeiro momento, o que ele precisa fazer, é muito difícil. No modelo atual de transição do mercado, antes da nossa chegada, você tem uma empresa de consultoria, ela normalmente cobra um valor que o pequeno produtor não consegue pagar e se consegue o processo não é muito claro de quais são os custos do início ao fim, ele tem uma timeline de execução, mas não sabe quanto tempo vai gastar, entre outras dificuldades. Fizemos um esforço muito coordenado e investimos muita energia em explicar a diferença do processo com o uso da nossa tecnologia, botando a mão na massa literalmente, andando na poeira trabalhamos como psicólogos inclusive, porque muitos não acreditavam no que dizíamos. A certificação que propomos em grupo diminui os custos e muitos realmente ficaram assustados.

Recebemos carta de desistência no meio do processo. Fomos até estes produtores, conversamos com eles e os convencemos a voltar ao processo. Foi gratificante ouvir os depoimentos com o processo concluído.



Conquista histórica, pequeno produtor das Matas de Minas agora com certificação internacional do café

Como conseguir

Algo fundamental para o produtor certificar é que ele tenha uma assistência técnica de qualidade, um profissional agrônomo ou entidade que preste a assistência técnica à ele. Nós levamos três meses neste processo do grupo de produtores. Estamos numa região em que 95% são pequenos. Temos o Cerrado, o Sul de Minas e as Matas. Nas Matas temos, para ter uma ideia de grandeza, 36 mil produtores, segundo o Sebrae. Deste 36 mil, entre 8 e 12 produtores tem certificação. Muito pouco em mais de 20 anos desde o primeiro certificado. Fizemos 21 produtores certificados em três meses. Foi incrível e evidentemente teve um esforço do SENAR e da assistência técnica que realmente compraram a ideia e acreditaram, e um esforço da nossa parte que acompanhou com a tecnologia todo o processo. Foi um time bem montado.

Mauro e Luciano ao lado dos produtos, superação das dificuldades e abertura do mercado certificado



O futuro CertifiCafé

Depois do sucesso nas Matas de Minas, fizemos diagnóstico na região de Rondônia, nas montanhas Capixabas, no norte do Espírito Santo, estamos em contato com os produtores do Cerrado e Sul. Não temos um fator limitador. Enxergamos o agrônomo como parceiro técnico e colaborador principal desse processo. É fundamental para o nosso projeto que esse profissional do agro esteja presente. Nosso objetivo é nos aproximarmos desses profissionais para que eles repliquem essa metodologia. A ação no campo, no dia a dia, em nosso desenho como startup é de entregar esse suporte ao profissional agrônomo. Nesse sentido conseguiremos escala. Se eu treinar uma equipe de 10 agrônomos e cada um deles tiver 30 assistidos, estamos falando de 300 produtores que serão certificados e assim exponencialmente. Sou um cara que pensou um pouco diferente de meus colegas analistas e programadores. Vejo o seguinte: para você entender uma situação, você precisa ouvir, ouvir, ouvir, ir até o campo e ouvir, ouvir e ouvir. Esse é o primeiro passo, não tem outro jeito, é colocar a mão na massa, repito. Hoje estou no escritório, mas o nosso trabalho é rodar pelo Brasil. A partir do momento em que estou na lavoura ou almoçando com o produtor, indo com ele até a área de processamento da fazenda, na área de secagem, na tulha onde se armazena o café, é ali que faço as perguntas chave. Ter essas informações é esclarecedor e facilita todo o nosso processo de adequação da tecnologia. De forma objetiva a parte tecnológica não é tão complexa quanto a compreensão do problema. A chave está aí! Eu trabalho de botina e meus sócios, Mauro e Léo, também têm que ter uma cada um.

O juridiquês do momento

Avançamos e estamos em outras fases neste momento, levando um advogado ao campo, já compramos uma botina para ele também. O juridiquês do advogado é muito importante, mas no momento em que ele está com o produtor ele precisa ouvir para se adaptar ao meio e poder entregar o que aquele produtor precisa, filtrando e aproximando a análise da parte técnica para compreender a realidade do campo.

Uma startup inédita com reconhecimento internacional inédito

Somos a única startup que faz parte do sistema Sustainable Coffee Challenge que é um movimento internacional do café formado pelos principais players do mundo, lá estão as grandes torrefações, os importadores, os traders e lá existe um desafio para que se aumente a quantidade de fornecimento de cafés sustentáveis certificados. Existe um acordo para que aconteça esse aumento de oferta. Nós fomos escolhidos como startup que ajuda esse processo de forma inédita. A certificação é algo que, se puder chegar na mão do pequeno produtor, vai mudar a realidade dele não só em relação a certificação mas gestão e controle, de forma simples. Existem ferramentas fenomenais, fabulosas em relação a gestão, é indiscutível.

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

Entretanto para o pequeno produtor, que liga o equipamento, que olha a tulha, que busca na cidade o fertilizante, essas ferramentas não cabem. Isso cabe a quem já tem uma estrutura, com computador, secretária, internet. Tanto é que a nossa tecnologia é focada no mobile, no celular que cabe na mão do produtor. Nós percebemos a forma como desenvolver a ferramenta ideal. A simplicidade eficiente é o que criamos, a nossa base é simplicidade. Acreditamos que com ela podemos mudar para melhor a realidade do pequeno produtor.

O nosso momento é muito bom. Nós estamos participando de rodadas com alguns possíveis investidores, fomos acelerados por uma empresa que nos dá mentoria e no Sustainable Coffee Challenge estamos superando a meta de 10 produtores certificados em um ano. Conseguimos 21 em três meses. Fazendo uma conta simples, hoje, menos de 1% do café brasileiro é certificado e o Brasil é o maior produtor de café do mundo. Se falarmos em dobrar isso em dois anos estamos considerando um número absurdo.

Nós precisamos captar e estruturar ainda mais a nossa empresa. Na estrutura que temos hoje podemos atender até 100 produtores. Estamos com outros grupos formados para início do processo de certificação. Acreditamos que até o final deste ano atingiremos de 100 a 150 produtores sem alteração em nossa rotina, entretanto se quisermos acelerar ainda mais esses números, precisamos ampliar a nossa atuação. O custo e o ganho indiretos estamos mensurando ainda, pois a certificação traz muitos benefícios difíceis de serem calculados, como por exemplo, o

passivo trabalhista que o produtor poderia ter que, com a certificação, ele não terá pois estará adequado. A segurança da sua vida é algo imensurável. Temos um exemplo em que fizemos toda a adequação na área de processamento quanto a segurança de um produtor no momento de fazer a secagem onde ele utiliza um equipamento que exige um guarda corpo seguro para não escorregar, ouvimos dele que a vida não tem preço e que as adequações protegeram sua família.



"A certificação não é bicho de sete cabeças, queremos desmistificar essa história, nos aproximando do agrônomo, mas deixando um diazinho da semana para rodar pessoalmente até os produtores. A botina não pode se aposentar!!"

Luciano Oliveira

Acima, Luciano e a separação do café na Fazenda Klem, abaixo o trio CertifiCafé com produtos da região das Matas de Minas no Brasil



"Fizemos questão de ir a campo com estes grupos em especial, aprender e validar ao lado do agrônomo e do produtor porque agora podemos expandir e levar essa solução para outras regiões que não tem muita tradição na produção de café certificado."

O propósito

Para mim, como ser humano é algo muito gratificante, eu fico muito feliz. Sou movido a desafios. Já fui muitas vezes chamado de maluco, eu gosto de ser chamado de maluco porque é assim que a coisa funciona. No primeiro momento você é maluco, depois é competente. O fato de estarmos fazendo um bom trabalho premiado mas inacessível a princípio para o pequeno produtor, me trouxe um profundo incômodo. Ter conseguido entregar ao menor esse trabalho é muito satisfatório. Estamos falando da oportunidade do pequeno produtor ter um prêmio financeiro, ter a sua segurança, de sua esposa, filhos, ter adequação da água que eles bebem, estamos falando da saúde dessa família na agricultura brasileira. Minha família era produtora. Eu quero sempre deixar um espaço na agenda para tomar um cafezinho na cozinha do meu cliente, isso não abro mão.

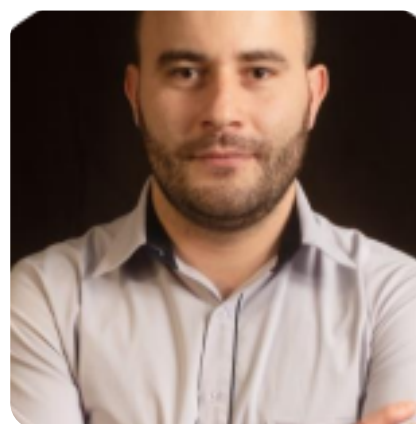
Minha mensagem para os agrônomos nesta oportunidade é a de que a certificação em minha visão é algo que agrega muito e valoriza o trabalho hora deles, evidentemente o produtor vendendo melhor seu produto pode negociar um contrato melhor e uma coisa vai melhorando a outra para todo mundo. A partir do momento em que o agrônomo entende que a certificação não é um bicho de sete cabeças e que vai agregar para o produtor e consequentemente para ele próprio, agrônomo, a coisa só tem a fluir. Precisamos acabar com a lenda de que a certificação é algo impossível para o pequeno produtor. O que vejo daqui há 5 anos? Vejo que o consumidor vai exigir a rastreabilidade, a segurança nos processos de produção e a veracidade na questão da sustentabilidade. Tudo será mais checado, acredito que em 5 anos todos os produtos terão que ter um tipo de segurança maior do que a que tem hoje na produção."

"É um trabalho que está sendo construído há mais de dois anos e a tecnologia e os processos estão sendo sincronizados ao longo do tempo. Tivemos muito aprendizado neste caminho. A tecnologia é o meio, não é o produto final então ela pode estar presente, mas as pessoas precisam estar empenhadas e desenvolvendo também o seus papéis dentro desse processo para que tenhamos resultados como o que tivemos com os grupos que conseguimos certificar."

Leonardo Diniz, CTO da CertifiCafé

"Se o agrônomo puder produzir com o agricultor de forma mais sustentável estamos aqui para auxiliá-lo. Estamos muito felizes em colaborar com a certificação através da tecnologia, simplificando e entregando agilidade ao processo brasileiro."

Mauro Júnior, CEO da CertifiCafé



ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

**Para
colorir!**



Orgânicos da Mantiqueira,

entregando apoio e escoando a produção do Sr. Manoel, que aos 64 anos se mantém resiliente em meio as crises para promover saúde



O serviço pesado nunca assustou Sr. Manoel, o que deseja é que possa gerar empregos no futuro

Sr. Manoel era um produtor convencional até que começou a perder noites de sono por fortes dores de cabeça. Ao perceber que tais sintomas estavam refletindo as consequências dos agrotóxicos que utilizava em sua lavoura, resolveu fugir, como ele mesmo diz e procurar ajuda para promover a transição da agricultura convencional para a orgânica.

"Fui percebendo que o agrotóxico estava me fazendo mal, deixei de usá-lo rapidinho.

Conheci um grupo de pessoas que fez um curso de fruticultura aqui na fazenda que pertence ao estado, na CATI.

A partir dali nos unimos e em 2009 montamos uma Associação de Orgânicos. A partir de 2009 nós passamos a produzir só orgânicos. Fizemos toda a conversão, fomos certificados primeiramente pelo selo IBD. O grupo foi se desfazendo e nós migramos para a Orgânicos da Mantiqueira. Atualmente estou certificado por eles pela Ecocert e produzo banana, limão e batata yacon.

Tenho uma produção bastante variada.

Como foi a conversão

A transição não foi difícil. A conversão durou um ano e meio até que inserimos em definitivo os orgânicos. O Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) daqui, sempre oferece curso de agricultura orgânica, eu mesmo aprendi pelo Senar, foram vários cursos de como plantar banana. Quando comecei a trabalhar fiz vários outros cursos. Na realidade trabalho sozinho, de segunda a segunda, a mão de obra aqui é escassa. São Bento se tornou uma cidade turística e a mão de obra migrou para trabalhar para o turismo. Acabei ficando sozinho.

A colheita

Colho a banana na sexta feira, embo no sábado e domingo. Ela permanece numa câmara fria climatizada e toda segunda-feira desligo essa câmara e levo para a feira Orgânicos da Mantiqueira.

Os impactos da pandemia

Antes da pandemia nos reunimos muito na Cooperativa, trocamos ideias e experiências, mas depois que começou a pandemia só fazemos as entregas. E a feira não é mais aberta ao público. Sinto falta desse contato porque essas reuniões são importantes, um passando a experiência para o outro, principalmente em relação aos combates de pragas.

Hoje produzo em torno de uma tonelada de banana orgânica por mês. Tenho 64 anos. A banana é um pouco pesada mas me sinto muito bem. Eu acho que lentamente o orgânico está indo bem, o consumo está aumentando, vimos que os consumidores estão precisando de mais produtos e estão aparecendo mais para comprá-los. Seria importante falar sobre orgânicos nas escolas. Para mim, que não tenho filhos, somos somente eu e a esposa Cláudia, estou satisfeito com a demanda.

Nos anos de 2013 e 2014 ocorreu o auge da seca e a nossa produção diminuiu muito. Ali tivemos uma pequena crise.

Para mim o poder maior é a nossa saúde, procuramos consumir mais orgânicos e se eu pudesse ampliar para gerar mais empregos eu ampliaria a minha produção. Saúde e estímulo contínuo são sinônimos de orgânicos por aqui. Eu vendo a minha produção e compro o que como lá na Orgânicos da Mantiqueira", nos contou Sr. Manoel durante uma entrevista virtual ao lado de sua esposa Cláudia.

Sr. Manoel e Claudia durante o ofertório da missa no dia do produtor rural



A propriedade do casal e o esforço coordenado para se tornarem orgânicos em definitivo. Abaixo carregamento das bananas para a entrega na feira Orgânicos da Mantiqueira





As frutas orgânicas do Sr. Manoel aprovadas pelos pássaros da região que o visitam diariamente na propriedade. Belezas da Serra da Mantiqueira, desconhecidas pela maioria dos brasileiros.

Ao primeiro contato com Orgânicos da Mantiqueira, recebemos logo uma aula de onde estamos e a importância dos alimentos orgânicos na sociedade atual. Não há como não ser impactado.

A agricultura orgânica chegou ao Brasil nos anos 70. O processo não utiliza inseticidas, fungicidas, herbicidas e adubos químicos. Solo, sementes, insetos, matos e água são partes do mesmo organismo. A preocupação é com as condições físicas, biológicas e químicas do solo, que é visto como um sistema vivo e não como simples local de plantio. Áreas de mata são preservadas para a existência de insetos que se alimentam de pragas que eventualmente surgem na lavoura. Além de ecologicamente saudável, a agricultura orgânica também é socialmente justa, contemplando as relações de trabalho. Sua prática é mais do que um conjunto de ideias. É preciso cumprir uma série de normas para que um produto receba o certificado orgânico.

A certificação

Orgânicos da Mantiqueira são certificados pela ECOCERT. Técnicos deste órgão inspecionam todas as etapas de produção; a proteção das nascentes de água, preservação da biodiversidade, distância de vizinhos que fazem agricultura convencional, plano de conservação do solo etc. Além disso, também fiscalizam as relações de trabalho de acordo com as leis vigentes e normas de segurança e higiene, para que se estabeleça um ambiente sadio.

Rastreabilidade

Para que um alimento possa

receber o certificado orgânico é necessário todo um processo de acompanhamento:

- Visitas periódicas de um inspetor no local de produção, de uma certificadora reconhecida pelo Ministério da Agricultura.
 - Mecanismos de controle interno.
 - Aprovação da unidade de produção dentro dos padrões de qualidade orgânica.
- Quando tudo está de acordo e aprovado, o produtor recebe um número que passa a acompanhar todos os seus produtos, do plantio até a comercialização. Este número permite rastrear toda a "história" do alimento que chega até a sua mesa.

E essa "história" do alimento também é a história destes heróis, agricultores orgânicos e biodinâmicos brasileiros que estão transformando a economia e a saúde do meio ambiente e da população. Por isso Sr. Manoel se orgulha tanto em dizer que sente falta dessa interação promovida pela Cooperativa na Serra. As trocas que são feitas ali, ainda que singelas, são a força que coordena e movimenta o setor que mais cresce no Brasil.



A feira da Mantiqueira

Antes da pandemia, todos os sábados, na sede da Cooperativa, na cidade de Gonçalves - MG, funcionava a feira de orgânicos aberta ao público. Era muito mais do que um simples local de compra e venda de orgânicos. Amigos se encontravam e tomavam um café gostoso, as crianças usufruíam do espaço e de alguns brinquedos no jardim, legumes, verduras, frutas e hortaliças, fresquíssimos e orgânicos, à disposição para todos os clientes; enfim, um espaço festivo, sempre brindando ao bem estar e ao bem viver.

Além disso, semanalmente, há as entregas dos produtos em diversos endereços e para uma rede de distribuidores. Devido a pandemia de COVID19, a feira semanal está suspensa por tempo indeterminado mas as entregas continuam para toda a região.

A sede fica no endereço: Rua Fausto Resende de Sousa, 183 (estrada para São Sebastião das Três Orelhas) Gonçalves (MG), o e-mail para contato é goncalves@organicosdamantiqueira.com.br, o telefone 35 - 3654.1453



Escondidinho Vegetariano de Mandioquinha com Espinafre da Mantiqueira



Ingredientes para o purê orgânico

- 1 kg de mandioquinha salsa orgânica
- 125 ml de leite orgânico
- 50g de parmesão orgânico da Mantiqueira
- Sal a gosto

Ingredientes para o recheio orgânico

- 1/2 maço de espinafre orgânico
- 1 alho-porro orgânico
- 250g de ricota orgânica
- Azeite orgânico a gosto
- Noz moscada orgânica a gosto

Modo de preparo do purê

Corte as mandioquinhas pela metade, coloque numa panela com uma pitada de sal e cubra com água. Leve ao fogo até que estejam bem macias. Retire do fogo e escorra a água, volte as mandioquinhas para a panela e use um garfo ou um amassador. Adicione aos poucos o leite até sentir que o purê está na consistência desejada.

Modo de preparo recheio

Refogue o alho-porro com azeite, adicione o maço de espinafre e cozinhe até murchar. Tempere com azeite e noz moscada a gosto e misture com a ricota.

Montagem

Com metade do purê forme a forma em que vai assar o escondidinho e espalhe o recheio sobre o purê. Coloque o restante do purê por cima, salpique com queijo e leve ao forno pré aquecido a 200°C durante 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva quente.

Na sobremesa ofereça bananas flambadas do Sr. Manoel.

**Para
colorir!**



Filho de agricultor de subsistência, criado entre 9 irmãos, ele trabalhou para a construção civil, largou a cidade e voltou para o campo



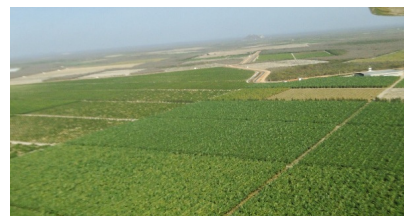
Acima a propriedade na volta de Lairton.

A bela história de Lairton Régis e da acerola orgânica cearense

Foi num domingo, numa manhã ensolarada no estado de São Paulo que a nossa redação se encontrou online com Lairton Régis direto de Russas, a 165 km da capital Fortaleza, no Ceará. A cidade constitui um dos mais importantes centros populacionais e econômicos do Vale do Jaguaribe. Russas faz parte do Perímetro irrigado Tabuleiros de Russas, junto com os municípios de Limoeiro do Norte e Morada Nova. O projeto consiste de faixa contínua de terras agricultáveis ao longo da margem esquerda na parte baixa do rio Jaguaribe. O Perímetro de Irrigação foi concebido dentro de uma filosofia empresarial e de agricultura comercial visando os mercados nacional e de exportação.

A base de sustentabilidade é a produção de frutas, entretanto ainda é uma região, em sua maioria, de cultivo a base de agrotóxicos. Lairton é um exemplo de agricultor que passou pela transição de convencional para produção completamente orgânica numa jornada difícil e com mínimo amparo regional. Eles nos conta sua história enfatizando, durante a entrevista, que entende necessário que a imprensa brasileira mostre aos cidadãos a realidade sem que omita as

dificuldades. Apenas desta forma poderão chamar a atenção para os investimentos necessários que ainda precisam chegar em apoio a produção orgânica na região.



O Perímetro irrigado Tabuleiro de Russas

De fala mansa, divertido e com uma vocação para a liderança, o agricultor não nos omite sequer um trecho de toda a estrada que percorreu até aqui para que hoje fizesse parte da Cooperativa Optar Orgânicos, que vem transformando a sua realidade e a dos outros 29 sócios.

"Me criei na agricultura. Se não estava no colégio, estava trabalhando, ajudando meu pai a cuidar da plantação. Não tinha minha vida particular. Estudava com dificuldade, tinha pouca oportunidade de estudo, não tinha muito tempo para fazer minhas tarefas do colégio. Fiquei nessa luta até os meus dezenove anos. Me casei aos vinte e fui trabalhar na construção civil. Apesar de ter habilidades, de ter sido reconhecido na construção, eu não gostava do que estava fazendo. Meu pai tinha um pedacinho de terra num perímetro de Russas, numa área que

foi indenizada. Ele tinha direito a um lote de oito hectares sem precisar de licitação. Entre meus irmãos ninguém quis assumir esse lote então, assumi sozinho. Fiquei entre a construção civil e o trabalho no lote de 2009 até 2015. Comecei plantando goiaba e quando estava produzindo bem a nematóide (parasita da planta) entrou e exterminou a área. Eu não desisti. Ali aconteceu uma coisa bem interessante. Eu não tenho formação oficial técnica na agricultura, estudei até terminar o ensino médio. Tínhamos uma assistência técnica no perímetro, entretanto quando começou a aparecer muita praga a instrução foi veneno para cá, veneno para lá. Não era aquilo que eu queria para minha vida.

Estávamos, eu e meus trabalhadores, tomando banho de veneno. A maioria das pulverizações era eu quem fazia pessoalmente porque eu colocava a mão na massa, sempre foi assim. Alguns amigos e eu conversávamos muito sobre os orgânicos, mas em nossa região não existia essa cultura. Quando se falava disso para a assistência técnica significava que você simplesmente estava conversando besteira. Nós teimamos, eu e mais três. Fomos nos reunindo e chamando os colegas, mais gente foi chegando e formamos um grupinho de 15 ou 20 pessoas reunindo uma vez por mês para falar sobre



O agricultor orgânico Lairton Régis

orgânicos. Foi muito difícil definir qual cultura plantar e como fazer. Você sabe que para alguma coisa acontecer tem que conspirar. Paramos de usar veneno, fomos atrás de uma organizadora, a Laís, para arrumar alguém para nos dar o curso de agricultura natural e orgânica e começamos a nos capacitar. Na Universidade daqui haviam os seminários de agricultura irrigada para o Vale do Jaguaribe. Nos convidaram e quando cheguei lá um dos palestrantes era Richard Charity, com uma palestra sobre agricultura orgânica num momento em que não éramos orgânicos. Pessoalmente falei sobre nosso grupo e falamos sobre a acerola, ele se entusiasmou e nos deu uma grande força. Logo depois veio Valdecir Queiroz.



A preciosa acerola orgânica da Cooperativa Optar

Tivemos muitos cursos de capacitação em agricultura orgânica e biodinâmica. Depois os 5S, boas práticas agrícolas, curso de sustentabilidade. Fomos nos capacitando e nos entusiasmando. Esse grupo pequeno teimoso montou uma Associação que era contra tudo e contra todos por aqui. A acerola orgânica entrou como carro chefe incentivado pela Nutrilite que nos ajudou a plantar as mudas. Passamos a acreditar com mais segurança nos orgânicos. Ficamos como “os malucos do perímetro” trabalhando a agricultura orgânica, foi dando certo. Se o pequeno produtor não se juntar para formar um grupo maior ele não consegue ir em frente. Não era viável vender para a empresa que nos incentivou por causa da distância. A acerola perdia qualidade demais. O que levou a acerola para frente foi a união entre nós. Inclusive, chegou num ponto em que não dava mais para trabalhar como Associação por causa das questões fiscais, tivemos que migrar para Cooperativa. Faz dois anos que somos a Optar Orgânicos do Ceará. Estou muito satisfeito como Cooperativa, pois antes, como Associação, nós tínhamos que interagir muito mais entre os sócios para que as coisas andassem. A Cooperativa nos deixa mais à vontade para que a diretoria seja a responsável por resolver todas as questões, prestação de contas etc. Buscamos as nossas melhorias em contato com outros grupos. Temos vários sócios que são, inclusive, de fora do perímetro, envolvendo quatro cidades ao redor. A nossa Cooperativa tem 30 sócios e o nosso carro chefe é a acerola, temos muita vontade de plantar outras coisas mas tivemos muitos problemas com a questão hídrica. A acerola é uma planta rústica que suporta um pouco de sede.

A ausência de Políticas Públicas

Com certeza tentamos buscar desde sempre as políticas públicas. Todo o patrimônio que a Cooperativa tem hoje foi construído com recurso próprio, nunca conseguimos algo do Estado porque a burocracia é grande. Para o nosso maior crescimento dependemos de políticas públicas e sentimos falta delas.

O meio ambiente

A questão ambiental é muito importante, o orgânico não pode fugir disso, ele é tudo quando você fala de meio ambiente. Isso deveria estar presente nas escolas. Depende de todos nós. Quando comecei a produzir orgânicos decidi que não voltaria para o convencional e sairia do ramo se os orgânicos não dessem certo. Deveria ter entrado na agricultura orgânica mais cedo. Ela exige certa maneira de manejo. Muitos entraram apenas porque estava dando lucro, só que aquela pessoa não tinha o perfil de agricultor orgânico e precisava interiorizar conhecimento.



"A cultura do financismo atrapalha, quando você só enxerga o retorno financeiro vai sempre faltar perfil para trabalhar com os orgânicos."

Pés de acerola na propriedade

A necessidade de investimento

Nessas questões entendemos que o Estado poderia ajudar muito, existem projetos de governo para este tipo de incentivo. A tecnologia, pelo menos aqui em nossa região, ainda é muito atrasada. O que nós vemos no exterior é muito mais avançado. Existe um esforço de algumas entidades neste sentido mas talvez exista pouca verba ou pouco interesse dos que poderiam ter mais influência. Junto com a tecnologia insiro a capacitação, conhecimento sobre agricultura orgânica e manejo. Nosso grupo foi privilegiado e proativo, mas falta verba para assistência técnica. Tudo foi diminuindo muito ao longo do tempo. Faltam também incentivos bancários adequados. As conversas e facilidades são oferecidas, mas quando vamos atrás de fato, percebemos que vamos pagar duas vezes o valor emprestado, é um tipo de negócio para enriquecer mais o banco do que para nos ajudar.

O legado familiar e as próximas gerações

Na época em que era para eu estar com meus filhos no campo passando esse conhecimento para eles eu estava na construção civil por necessidade.

Tivemos uma vida muito difícil e foi preciso escapar dessas dificuldades da forma que dava. Meus filhos não trabalham comigo, entretanto, incentivo todas as pessoas que trabalham aqui como se fossem a minha família. Minha mensagem é para que tenhamos um olhar especial para a nossa natureza, não é usando a desculpa de que outros países já destruíram todo o meio ambiente em suas regiões, que justifique nós também destruímos o nosso, temos que tentar recuperar o que foi destruído.

A agricultura orgânica é um caminho que não é tão complicado como a maioria pensa. Não sei porque existe uma certa resistência e até raiva de quem trabalha no campo orgânico. Porque quem trabalha nesse campo não tem raiva de quem produz convencional. É um olhar especial para o meio ambiente porque no fim das contas é a saúde das pessoas, do planeta de um modo geral e do ser vivo também, o que está em jogo. Precisamos pensar no todo e nas futuras gerações, nos nossos descendentes. Pensar somente no aqui e agora não é legal. Meu legado é mostrar para as pessoas que quem está em primeiro lugar não é o retorno financeiro, ele é para ser consequência do que você faz. Não podemos nos esquecer que

todo mundo é igual e portanto devem ter oportunidades iguais, ninguém é melhor do que ninguém. A vida é assim, você precisa pensar também nos outros e não somente em si. O Nós e não o Eu."

O plantio, a colheita, o transporte da acerola e as palestras de Lairton Régis

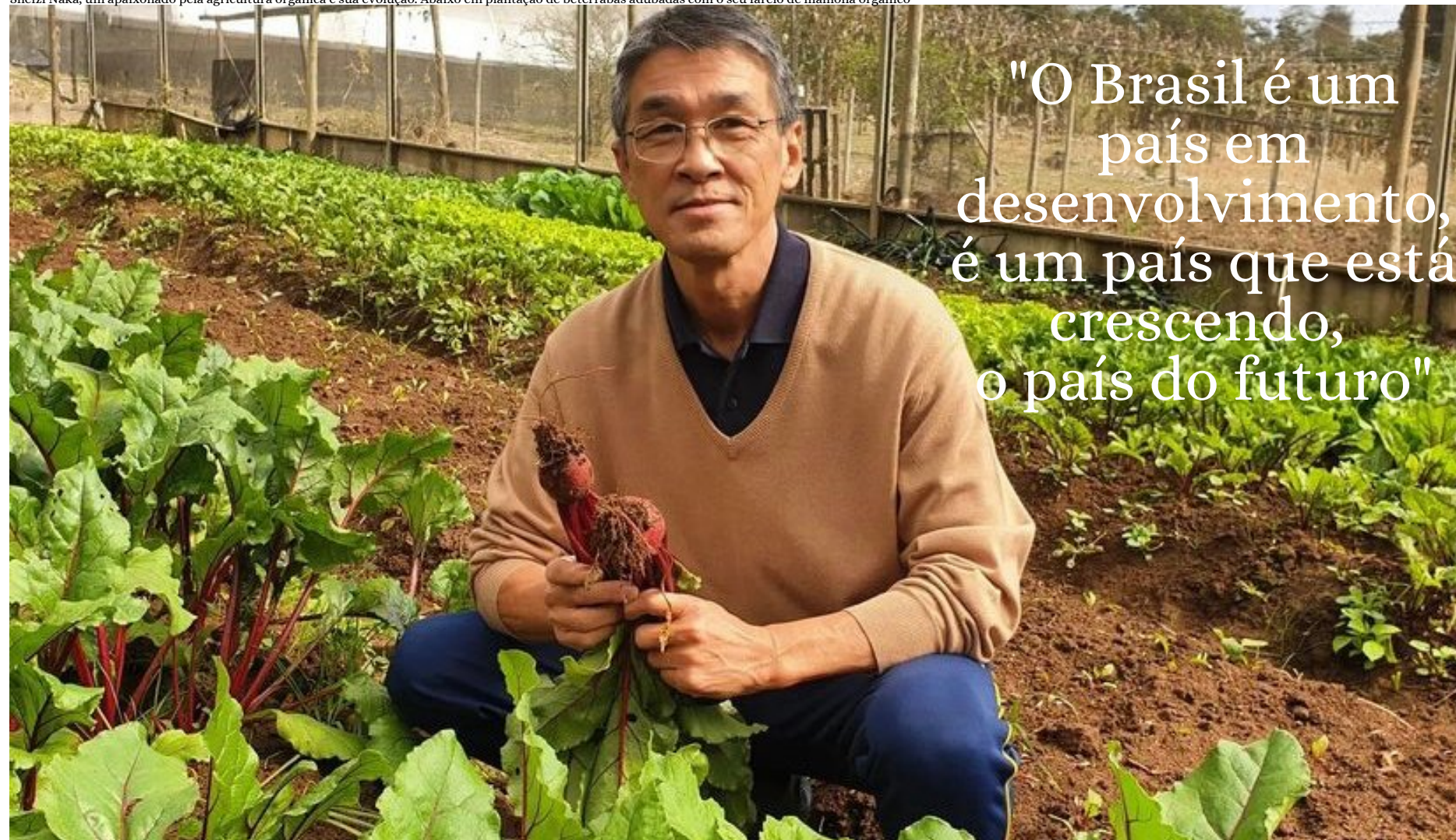


**Para
colorir!**



ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

Sheizi Naka, um apaixonado pela agricultura orgânica e sua evolução. Abaixo em plantação de beterrabas adubadas com o seu farelo de mamona orgânico



"O Brasil é um país em desenvolvimento, é um país que está crescendo, o país do futuro"

Eu ouvia isso há cinquenta anos, estou com 64 e ainda continuo ouvindo, esse futuro não chega...

Filho de japoneses que chegaram ao Brasil como imigrantes, Sheizi Naka herdou dos pais a atividade agrícola e hoje ancora a inovação através do farelo de mamona como insumo para a agricultura orgânica e em transição. Ele nos conta essa história tendo como pano de fundo a história de desenvolvimento do Brasil. "Meu pai veio relativamente grande com 10 anos de idade, ele e a família toda se instalaram numa fazenda onde cultivavam tomates, no noroeste de São Paulo, na região de Birigui. Minha mãe tem uma história diferente, é a caçula da família e veio bebê de colo. Eles tiveram uma condição melhor pois ganharam um terreno grande na região de Bauru. A família toda ficou plantando café e criando bicho da seda. Meus pais vieram para São Paulo, se conheceram naquele processo japonês da apresentação meio forçada chamada miiai, casamento arranjado. Se casaram e continuaram morando em São Paulo. Minha formação é química industrial. Me formei e fui trabalhar numa cooperativa na área de fertilizantes. Ali tinha muito contato com agrônomos, técnicos agrícolas, trabalhava na

área de qualidade e tive contato com os clientes que eram os cooperados. Essa cooperativa era bem grande, chamada Cooperativa Agrícola de Cotia, tinha cerca de 16 mil cooperados no Brasil todo. Tinha estações experimentais onde os agrônomos faziam os desenvolvimentos, as técnicas e aplicações de adubos, defensivos e tudo mais. Minha vida profissional ficou bastante envolvida com as causas agrícolas, nessa época não era muito comum falar de orgânicos, mas já tinha uma certa pegada de fertilizante organomineral que era uma mistura de orgânico com a parte mineral. Era uma geração nova de fertilizantes que já vinha quebrando uma certa tradição dos minerais e teve uma aceitação muito boa. E esse foi meu mundo durante 16 anos, mexendo com fertilizantes organominerais e minerais convencionais. Me desliguei dessa empresa, e na sequência trabalhei por três anos no Grupo da Votorantin, com a parte de cimentos, o que não me agradou muito, não era a minha vocação. Apareceu então a oportunidade de trabalhar na empresa que permaneci durante vinte anos.

Me desliguei no ano passado e hoje atuo na comercialização do farelo pela S Naka Promoção e Vendas. Era uma fábrica de óleos vegetais, mais especificamente óleo de mamona. O processo do óleo de mamona se dá através da semente de mamona prensada. Ao prensá-la se extrai 40% de óleo, sobrando 60% do que chamamos de torta. Essa torta vira um farelo de mamona que é um excelente fertilizante orgânico. Na época entrei na empresa para estruturar a produção de fertilizantes orgânicos. Fui até o Ministério da Agricultura, abri registro, fiz toda a parte técnica burocrática e passei a gerenciar a parte da fábrica, pois minha formação permitia a responsabilidade técnica. Aos poucos a questão da agricultura orgânica foi entrando no mundo e principalmente no Brasil, pediram para que tivéssemos a certificação. Partimos então para a conquista da certificação, nosso produto é IBD. A nossa certificação não foi muito complicada porque como nós só tínhamos o óleo de mamona, o produto é de origem 100% vegetal e não envolve nenhum produto químico agressivo. Ele tem alguns

Aplicação do farelo de mamona



coadjuvantes como os elementos de branqueamento do óleo que são argilas, mas nada que pudesse contaminar o farelo. O que foi complexo veio a seguir, que foi manter esse produto. A empresa foi crescendo e começou a trabalhar com outros tipos de óleos vegetais, óleo de soja, óleo de palma, e nós tivemos que isolar toda a produção do farelo de mamona para manter a certificação.

Nesse momento tivemos um período atribulado, entretanto nada que não tenhamos superado na época. Os agricultores que são essencialmente orgânicos começaram a procurar nosso farelo e os nossos concorrentes não tinham o selo de certificação. Isso foi bastante importante para a disseminação do nosso produto no meio orgânico. Um dos casos de maior sucesso foi com produtores de café

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

orgânico. Acredito que continua sendo um desafio para nós entender mais sobre a parte da aplicação do farelo pelo produtor e qual é o seu potencial. Uma característica do nosso produto que os produtores não têm muito conhecimento é a questão do poder bactericida do farelo de mamona. As plantas, muitas delas, têm uma bactéria chamada nematóide que vai “corroendo” a parte radicular. Com isso a planta começa a definhar e a produtividade é muito baixa. A nossa empresa, falando em desafios, observou esse cenário e passou a trabalhar em parceria com a Unesp de Botucatu e com a EMBRAPA da Paraíba.

A parceria com a pesquisa

O trabalho com a Unesp vem de como podemos potencializar a utilização do nosso produto. Não só pelo nutriente que ele fornece, nitrogênio, fósforo, potássio e matéria orgânica, mas também com este olhar voltado para um controle biológico natural de pragas. Essa nematóide é uma bactéria extremamente agressiva que tira 20 ou 30% da produtividade.

Estamos realizando um trabalho com o algodão também. Nós somos fabricantes do produto e enfrentamos o desafio de não conhecer muito a utilização dele na ponta, não na totalidade que gostaríamos.

Com as hortaliças e frutas, temos muita experiência. Por exemplo, sabemos que a soja orgânica tem esse problema, entretanto não temos ainda uma aplicação que tenha peso como o exemplo que temos com o café no Sul de Minas e Espírito Santo. No algodão, na soja, no trigo ainda não temos tanta penetração em comercialização, esse é um desafio grande: trabalhar no que os agrônomos chamam de grandes culturas, com grande extensão de plantio. Nossa matriz fica na Mooca em São Paulo, nossa empresa tem mais de 50 anos na comercialização de óleos vegetais. A fábrica tem 23 anos e fica em Itupeva, próxima a Jundiaí também no estado de São Paulo.



O farelo de mamona pronto para uso

Inovação ao lado da EMBRAPA

A nossa parceria com a EMBRAPA está nas pesquisas para utilização do farelo de mamona para nutrição de ovinos e caprinos. O farelo de mamona é conhecido como fertilizante, adubo natural orgânico. Na alimentação sempre recebeu uma restrição porque existem vários trabalhos que evidenciam que o farelo de mamona para nutrição animal não é adequado porque tem um componente que é tóxico para o animal. Entretanto, não são todos os animais que não podem se alimentar com o farelo de mamona, para os ruminantes como gado bovino, os ovinos e caprinos, o farelo é adequado. O processo digestivo deles é diferente dos demais animais. O sistema digestivo é composto por quatro "estômagos" e durante o processo de digestão eles destroem essa substância que é considerada tóxica para outros animais. A EMBRAPA fez esse estudo, fez experimentos com criadores, o resultado foi positivo e publicado no final de 2020, como boletim técnico endossando essa utilização. Esse agora é mais um desafio, inserir no mercado de nutrição animal, o farelo de mamona. São experiências boas que estou vivenciando, bastante frutíferas e que agregam muito valor tanto pessoal quanto profissional. Eu gosto bastante de todo esse trabalho, acredito que está no DNA de meus ascendentes, gosto e me sinto à vontade nesse processo. Aprendo muito em campo, há um certo prazer em tudo.

Sobre propósito e Legado

Estou estudando sobre alimentos e nutrição humana, como nossa empresa trabalha com óleos vegetais, ela acaba fornecendo alguns derivados do óleo que fabricamos para empresas que fazem ingredientes para alimentos. Por exemplo, um dos produtos que sai do óleo de mamona, depois de sofrer algumas transformações, acaba virando emulsificante para chocolate e iogurte. Por conta disso, os clientes estavam exigindo que tivéssemos uma certificação na área de alimentos, por mim mesmo fui estudar e achei muito interessante. Quero trabalhar alimentos voltados para o orgânico, é um dos projetos que darei continuidade. Meu projeto particular é ainda ser auditor, instrutor,



Sheizi Naka, um trabalho relevante que envolve pesquisa, aplicação e desenvolvimento ao lado dos agrônomos brasileiros

principalmente na parte de boas práticas agrícolas e industrialização orgânica.

O otimismo

A herança genética ajuda muito, os japoneses tendem a ser um pouco mais reservados, em meu caso em certas situações cria-se um ambiente harmônico. Existe um lado, no qual acredito bastante, que é a espiritualidade. Sou um católico praticante e procuro manter práticas de meditação. Um tempo para reflexões, para pensar sobre a vida, o dia a dia e o encaminhamento das coisas. Isso me traz tranquilidade e por aí vem um certo nível de otimismo. Nós temos muitas dificuldades, eu já passei por várias, mas acredito que a espiritualidade traz um reforço muito grande, algo que não é mensurável, não há nada físico que possa demonstrar.

Esse momento de pandemia é uma época que ninguém nunca imaginou, nem aqui, nem em qualquer outro lugar do mundo. Todo o mundo pode esperar uma terceira guerra, armas nucleares, sabemos que há investimento nisso, mas ninguém imaginava que algo de invisível iria causar tamanho estrago, chega a ser indescritível. Por outro lado, está sendo um aprendizado para a humanidade, é um momento para refletirmos e identificarmos onde estamos errando, o que podemos corrigir para que o mundo seja melhor. Vejo que na questão da educação ficou muito evidente que o Brasil carece, quer seja por oportunidade, muita gente não consegue acessar internet no século XXI, onde há países como Coreia, Noruega, Dinamarca em que todos já estão vivendo uma geração digital muito mais avançada do que aqui. Aqui ainda, em alguns lugares do país, não muito distantes das capitais, não se consegue acessar a internet. Isso só vai criar mais desigualdade no nível de educação que já vinha enfraquecida, é notório. Muitos não sabem fazer conta, não sabem a matemática simples, não sabem escrever, literalmente. Ler uma escrita bem feita é um prazer e felizmente temos a capacidade de entender o que está escrito e até de sermos críticos. Muitos estão se formando no nível básico sem saber escrever direito, haja visto nosso ex-ministro da educação que cometia erros clássicos de português. Nossa educação está muito longe de ser boa, é algo que o Brasil vai ter que rever com bons olhos. Estamos ainda no sentido contrário, cortando verbas da educação. E aqueles que têm nível superior, que estão cursando mestrado e doutorado, estão migrando para outros países, pois é onde tem oportunidade de mostrarem para o quê estão no mundo. O Brasil vai ficando cada vez mais



Cultura adubada com farelo de mamona

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

para trás. Eu que sou de uma geração lá de trás, que cresceu ouvindo: "O Brasil é um país em desenvolvimento, é um país que está crescendo, o país do futuro." Mas esse futuro não chega... Eu ouvia isso há cinquenta anos, hoje estou com 64 e ainda continuo ouvindo. E quando vai ser esse futuro? Se a gente está vendo que a coisa não está melhorando, esse futuro está mais distante ainda. Eu estudei em escola pública, fiz todo o meu fundamental e depois ginásio na escola pública. Eram as melhores escolas, nem tínhamos muitas escolas particulares, a escola particular era quem abrigava aqueles que não conseguiam acompanhar os estudos na pública, que eram os mais fraquinhos. Hoje, uma pessoa que tem dois filhos para manter numa escola particular precisa ganhar muito bem senão não consegue. Qualquer escolinha custa mais de mil reais. Esse degrau entre quem pode e quem não pode está ficando cada vez mais acentuado. Essa desigualdade educacional está ficando maior ainda, e quem é que vai ter mais condições de se empregar? Estamos vendo 20 milhões de famílias passando fome sem qualificação, esse é o lado bastante nefasto que essa pandemia só evidenciou. Se não sabíamos de tudo isso, agora está escancarado para todos. E saber da verdade não é ruim. Estamos vendo uma melhora significativa no campo hoje, filhos de agricultores que não tinham formação e hoje são agrônomos, técnicos agrícolas, zootecnistas. O mundo agro está melhorando no nível de escolaridade. Atraindo também quem está fazendo a parte agrícola e investindo na agroindústria.

Farelo de mamona representado por Sheizi no Brasil



O futuro

Os seres humanos precisam realmente valorizar tudo aquilo que o bom Deus colocou para nós no mundo. Tudo aquilo que ele nos proporciona, que pudéssemos valorizar isso todos os dias e que conseguíssemos conviver com o mundo de uma forma mais tranquila e pacífica com respeito. Que cultivássemos o princípio do respeito de uma forma mais intensa do que hoje observamos. Respeito ao próximo, respeito à natureza, aos recursos que nos foram disponibilizados. Aí está a chave da felicidade. Para uma vida com melhor qualidade, o respeito é tudo. Desde uma planta que fala e ouve mas nós não conseguimos perceber, até nossos próprios filhos, pais, parceiros, profissionais que trabalham conosco. Se tudo isso fosse respeitado teríamos um mundo muito melhor."



Imagens de arquivo de Sheizi, agricultura orgânica certificada com farelo de mamona como solução



Adubação com farelo de mamona

Cantora, mãe e uma artesã brilhante

O que chamamos
de lixo,
ela lapida até virar
preciosidade

Ela é MAMA ECOS,
a força que emana
do sorriso

A mãe de Damianna Alves costumava dizer que não podemos perder a alegria, que precisamos estar sempre sorrindo pois quanto mais sorrimos mais coisas boas vem para todos nós. Ela incorporou os ensinamentos e se tornou uma mulher dona de seu próprio destino, sorridente por natureza. A nossa equipe conversou com ela sobre sua história e arte numa entrevista repleta de musicalidade. A seguir Mama Ecos, em primeira pessoa, exclusivo para o Jornal Onews.

"A ecologia e as questões do meio ambiente sempre fizeram parte da minha vida. Meu falecido pai trabalhava na Sabesp e cuidava da área ambiental, as EPIs. O apelido do meu pai era marimbondo. Ele era super engajado. Sempre levou essa consciência para casa. E eu estava ali, absorvendo tudo. Nossa casa sempre foi uma casa musical também. Desde muito cedo me interessei por artesanato, mas acabei virando roqueira, tocando violão por aí. Foi trabalhando com música que conheci o pai dos



A artista em uma de suas passagens por Londres

meus filhos. Me casei muito cedo, aos 19 anos. Logo em seguida tive o primeiro filho, o Pedro. Decidi naquele momento, me dedicar a família e o artesanato voltou para minha vida. Gostava muito de brincos e comecei confeccionando meus próprios. Quando engravidei do meu segundo filho, o artesanato veio ainda mais forte para minha vida. Morava perto de uma árvore de jacarandá. Pegava cascas de jacarandá, que são lindas e lapidava as folhas confeccionando as minhas biojóias. Buscava sementes em todos os cantos, segurando um bebê no colo e outro na barriga. Recolhia as sementes para fazer os



Cada movimento, criação e expressão de Dami Alves representam o empoderamento da mulher brasileira em suas várias versões

testes. Fazia as secagens sem instrução alguma. Logo que meu segundo filho Luiz nasceu, comecei a sair para vender as artes que produzia. Comecei vendendo nas feiras internas da Sabesp apoiada pelo meu falecido pai que me dizia que os funcionários da empresa tinham consciência ecológica e por isso poderiam gostar da minha arte. Eu arrasava nas vendas. Meus colares eram únicos, feitos com muito amor. O que mais vendia era feito de

semente de Pau Brasil. Moro hoje em Poa, e aqui temos muito Pau Brasil. Também esculpia com sementes de girassol. Comecei a vender então na porta do SPFW. Uma vez um estilista acompanhando Ana Hickmann, salvou meu dia, levaram todas as biojóias que eu tinha de Pau Brasil. Voltei para casa toda endinheirada, feliz da vida, uma coisa linda. A natureza sempre me acolheu. Depois disso vieram mais filhos. Maria Luiza, a primeira menina

chegou e cada filho que nascia aumentava minha vontade e meu dom em fazer arte. Maria Luiza hoje é marketing da nossa empresa. Tudo estava aflorando, comecei a trabalhar com sementes e pedras naturais ao mesmo tempo. Ainda não tínhamos nome de marca, todos se referiam às biojóias como da Dami Alves. Quando Helena, a quarta bebê chegou, foi muito bom apesar do casamento que já estava desgastado. Me divorciei na sequência e fiquei

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

com os quatro, sozinha, morrendo de medo. Um dia estava apavorada porque havia deixado um emprego de dois anos no jornal Estadão, uma empresa sensacional com um respeito incrível por seus colaboradores.



Brincos de garrafa PET pintados

Trabalhava no call center da redação. Ganhava razoavelmente bem, fazia minhas biojóias, mas decidi viver apenas de minha arte, cantar e produzir mais artesanato. Como já estava divorciada, conversei com as crianças e expliquei que não estava feliz. Eles disseram que cresceriam um dia e era importante que eu estivesse feliz. Meu filho mais velho tinha 14 anos. Deixei o trabalho e um tempo depois, obviamente, as contas apertaram e eu fiquei aflita. Uma certa noite acordei no meio da madrugada e fui até a cozinha, peguei uma garrafa vazia de refrigerante que tinha por lá, comecei a abrir a garrafa PET. Tive um insight. Fiz vários pares redondos, quadrados e em triângulos. Sem pensar comecei a me inspirar. Cortei a barra de uma saia de tecido africano e cobri os moldes de PET. Ali fiz doze pares de brincos até às cinco e meia da manhã. Era uma época em que era muito difícil comprar matéria prima para fazer novos brincos. Acredito em meu anjo da guarda e sinto que ele me disse naquele dia: aqui está querida, tudo o que você gosta, a natureza e sua arte, aproveite. Ali nasceu a Mama Ecos. Jóias feitas a partir de materiais orgânicos encontrados na natureza. Comecei a estudar o plástico, presente nas praias e oceanos. Para onde vou levo minhas sacolinhas para recolher todo material considerado lixo mas que depois do processo vira jóia. Aquilo que não posso aproveitar vai para reciclagem, que vem fazendo um trabalho que não é fácil, mas é muito importante. Fui estudar porque precisava ter uma base sólida e referências

do que estava fazendo. Descobri que o planeta está doente e muito é pelo plástico espalhado pelo mundo.



Brincos feitos de tecidos residuais têxteis da indústria da moda

Nós Mama Ecos temos hoje o artesanato, a linha de reaproveitamento e a ecológica que é o nosso carro chefe. Temos minhas amigas crocheteiras que nos destinam as sobras têxteis de suas confecções. O reaproveitamento de tecidos é importante para que não vá parar também no oceano. Reaproveitei as sobras e construo colares de inverno e embalagens destes tecidos entre outras peças. Meu trabalho é um grande desafio. Passei por muitos testes. A primeira coleção parecia fácil, mas depois de pronta não foi comercializada. Fui descobrindo que a cola que eu utilizava não era boa, descobri que deveria fazer um furo mais preciso para determinado lado, foi um processo de pelo menos dois anos até ter uma intimidade com a PET. Fiz cursos de artesanato específicos. Fiz curso sobre colas, pois queria trazer algo mais natural possível, não queria nada nocivo. Sempre quis peças totalmente ecológicas e queria que fossem bonitas também. Fui atrás de barro, fui atrás da seringueira e nessa ida e vinda, fui para as tribos indígenas. Mama Ecos foi para mim um grande presente da natureza, porque além de estar cuidando de mim como parte dessa natureza querendo ser uma colaboradora do Universo, também construiu para mim amigas indígenas que me trouxeram muito conhecimento. Minha cola é natural e fabricada pelos Guaranis no Pico do Jaraguá. As curvas da PET me encantam e me trazem a versatilidade. Em minha oficina reciclo o restante dos materiais como papel, por exemplo. Durante a pandemia passei a estudar cristais de forma mais técnica. Terminei meu



Colar feito de pedra e tecido com brincos de garrafa PET e tecido residual

curso de chakras e o utilizo também em minhas jóias. O meu processo é tão intrínseco que nem consigo explicar. Há muito prazer e alegria em fazer cada peça. Temos muitos choros de alegria por aqui. Me procuram por, além de ser ecológica, também trabalhar pedras e sementes juntas. Isso é muito novo somado à necessidade energética de cada pessoa que chega aqui. Tenho, normalmente, uma conversa em consulta com cada cliente antes de confeccionar uma biojóia. Sou grata por esta confiança, pois este é um momento de muita intuição e inspiração. Minhas clientes já formaram uma rede. Um fator energético muito importante para Mama Ecos. Entregamos nossas biojóias no atacado para Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Londres e Paris.



Biojóia esculpida por Mama Ecos

Nunca pensei que conseguiria essa dimensão apesar de ter sido um sonho muito desejado. Chegou no coração das pessoas. Nossa meta na Mama Ecos é acalantar, abraçar, cuidar, amar e mostrar que a Mãe Natureza é isso aí. Uma peça que traga uma questão ecológica não pode ser fria. Tem que ser uma peça que acalenta, que traga esperança.

A força que move Damianna e a marca que construiu

Essa força é a força feminina que todas nós temos. Todas nós temos. Depende apenas do limite em que você chega. Existem algumas que precisam chegar até o limite para despertar. Estamos tão perdidos em tantos pensamentos e tarefas no dia a dia que nós não silenciamos. Quando percebi que estava naquele desespero passado, abri o campo e a intuição veio. Tudo o que aconteceu também foi um encontro comigo mesma. E esse autoconhecimento foi o que me permitiu ver muito, me mostrando tanto, que esse poder despertado me levou à Paris e à Londres quando jamais as circunstâncias simples da vida que eu tinha me permitiriam.

Eu digo sempre, esse negócio de artesanato dá certo sim. Falo para as mulheres que o que dá certo é o que nós gostamos independente das estatísticas. Quando deixei um trabalho seguro para viver de minha arte, com quatro filhos, ouvi que passaria fome e que teria que pedir o que comer para conhecidos. Não foi e não é fácil ser empreendedora de produtos ecológicos, num momento em que as pessoas ainda não estão habituadas a comprar. Tenho feito algumas biojóias de embalagens de shampoo, sabonete líquido, sabão em pó, pois são muito coloridas e não podem ser descartadas. Ainda estou no processo técnico de desenvolvimento, mas tem me gerado um degradê de cores lindo.

Não existe lixo, tudo é jogado dentro do planeta.

Ainda ouço de algumas pessoas que adoraram o brinco mas me perguntam se posso tirar a parte de plástico. Eu respondo que não, claro. Além das biojóias com a marca Mama Ecos e da minha música, também sou arte educadora e trabalho com crianças carentes. Tenho oficinas de instrumentação musical com garrafa PET. As crianças levam o que tem em casa e adoram.



Durante live nas redes sociais, suas expressões dizem muito

Minha infância foi muito boa. Meus pais escondiam os ovos da páscoa, o natal era cheio de pegadinhas de papai Noel. Algumas vezes estávamos distantes, o que me fez acreditar que eu era carente, algo que construí em minha cabeça. Minha mãe era manicure, estava sempre trabalhando e quando voltava, caía no samba com meu pai ali mesmo em casa. Eles eram do samba, tinham um grupo de samba. Eu e meus irmãos ainda crianças também tivemos um grupo de samba. E por causa disso tivemos poucos momentos só entre família, sempre tinha muita gente em nossa casa passando temporadas vindos da Bahia, do Sul. Somos cinco irmãos. Três de nós somos músicos, dois de meus irmãos pagodeiros famosos. Eu acabei ficando no jazz, no blues, no rock e no forró, que eu adoro.

Tive momentos difíceis também. Da minha adolescência até o primeiro filho foi um período conturbado. De uma revolta boba, compreendida depois de muitas terapias. Na adolescência meu sonho e de meu pai era que eu estudasse biologia. No entanto acabei me perdendo e isso não se concretizou, mas tudo foi importante para que chegasse até aqui hoje. Não me arrependo de nada. Teria estudado mais, para também proporcionar uma vida melhor às crianças.

Legado

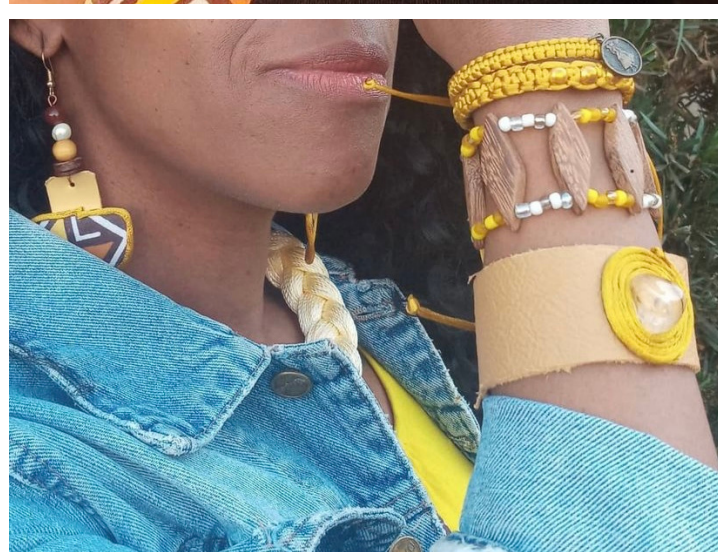
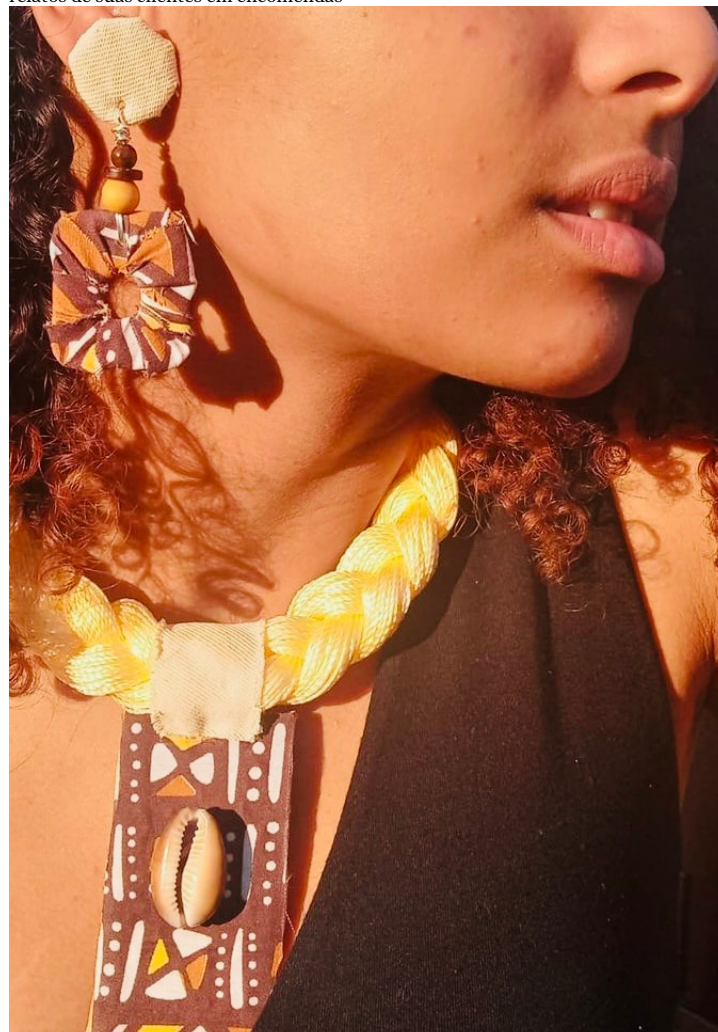
Por um bom tempo passei por processos depressivos sem saber que assim eram. Achava que eu era daquele jeito. Houve um tempo em que eu não sorria tanto. Nesse processo me perguntava o por quê estava aqui nessa vida. Quando fiz minha viagem para o exterior e vi a vida lá fora, como as pessoas agiam, descobri meu valor. Ali foi o começo do processo para meu autoconhecimento. Sempre gostei de Deus, quando tinha oito anos de idade, trago aqui uma memória afetiva, me lembro que dizia: Deus, vou passar tudo o que tenho que passar com resignação. Hoje penso sobre de onde tirava aquilo, com apenas oito anos. Eu buscava o autoconhecimento, mas sempre me desviava desse caminho porque se autoconhecer é doloroso. Nos deparamos com nossas sombras, medos, inveja, tudo o que somos de verdade, não é fácil. No exterior vi a oportunidade que Deus estava me entregando como se dissesse: Vai, minha filha, está tudo aqui, acorde! Veja o seu valor!! Eu ajoelhava chorando naquela época dizendo à Deus: Sim, estou aqui!! Sou algo. Minha arte, minha biojóia tem valor. E lá no exterior, as pessoas deram muito valor à minha arte. Eles são mais evoluídos, reconhecem esse tipo de arte com PET. Morando lá iniciei mais estudos e fiz terapia, voltei ao Brasil totalmente modificada.

Só compreendi que eu poderia mudar a vida das pessoas para o bem e que poderia abrilhantar todos os que estão ao meu redor através da minha biojóia, quando eu me descobri, quando descobri quem eu sou e o meu próprio valor.

E só descobrimos isso estudando, descobrimos isso quando entendemos que precisamos perdoar, compreender, ressignificar, se respeitar. Quando entendi isso descobri que sou uma luz brilhando no mundo e que todos somos. Descobri que quero ajudar da forma que for possível, a todas as pessoas para descobrirem que são luz. Voltei em 2019 para o Brasil e a primeira coisa que fiz foi ir até a beira do mar. Fiquei lá meditando naquelas areias e praias incríveis. Ali firmei tudo o que vim galgando na Europa. Defini ali o que seria minha empresa e decidi que estaria aberta a negociações, novidades e parcerias. Voltei com energia para tudo. Logo depois chegou a pandemia de covid19 e ela me trouxe com o isolamento alguma paz para estudar sobre onde eu queria chegar. Em nossa casa, com a graça de Deus ninguém adoeceu, mas perdi muitos amigos. Consegui fazer uma imersão do que precisava.



Todas as suas jóias são bio, criadas a partir de sua interação com a natureza e de relatos de suas clientes em encomendas



Tenho uma banda de mulheres, tocamos black music, a pandemia também nos deixou sem shows. O nome da banda é Mama Soul.



Durante apresentação de seu show

O olhar sobre o presente

Estamos vivendo um desafio, mas precisamos aprender a nos responsabilizar por tudo o que está acontecendo. A responsabilidade do que está acontecendo é de todos nós. Não cabe mais a tristeza, o ódio, o momento é de tentar fazer diferente. Sempre houve pouco amor, este é um momento de sentirmos mais amor. Vivo em minha bolha de felicidade, em minha casa nem parece que há tanto coisa ruim lá fora, não assistimos jornais que trazem más notícias, gostamos de ler e assistir o Onews, por exemplo, que fala sobre uma comida saudável, sobre sementes, sobre a natureza. Mudei a nossa alimentação em casa. Tem tudo a ver com minha arte. Minha alimentação hoje me deixa mais leve para poder produzir melhor. É um processo que não é tão fácil. Mas se estamos comendo coisas que não são legais e assistindo notícias ruins, você se enche de coisas ruins e não será possível esculpir uma peça bonita ou com bom valor energético. Tento ter em casa o máximo possível de orgânicos e grãos. Aqui em casa todos cozinham de forma saudável. E se alguém está mal humorado não pode ir para cozinha fazer nossa comida ou para o ateliê fazer arte. Tudo aqui é feito realmente com muito amor e todo esse amor é o que volta para mim. Tudo o que me faz bem tento propagar. O mundo está doente, todos nós estamos. Cabe a nós, que temos um pouco de discernimento sobre o que está acontecendo, levar saúde e alegria para as pessoas. Esse é o intuito.

Futuro

Sobre o futuro está tudo em minha mente. Daqui a dez anos quero uma loja de Mama Ecos em cada lugar do mundo. Quero cooperativas retirando plástico dos oceanos e gerando emprego com esses resíduos, e sei que vou conseguir. Um processo que tire as pessoas da pobreza e as possibilitem ganhar bem fazendo joias com todos os tipos de pedras e sementes, acessíveis a todas as classes sociais, contanto que limpemos esse mundo desse plástico, modificando todas as pessoas como uma grande família. Esse é o mundo que eu quero daqui a dez anos.

Se pudesse entregar um conselho

Eu diria para que todos pudessem realmente ficar quietinhos dentro de casa, olhando para si de alguma forma, porque estamos precisando nos olhar. Estamos vivendo apenas o externo, com muito medo de olhar para dentro e encontrar frustrações e tudo o mais que você não gosta no outro. Vamos para dentro de casa respirar um pouco, relaxar, chorar bastante para nos limparmos. O mundo vai ficar melhor quando todos estiverem mais centrados dentro de si, menos nas redes sociais compartilhando apenas o que é material.

O mundo está mostrando que é o momento de nos olharmos.

Precisamos nos permitir."

A entrevista termina com Damianna Alves cantando ao violão "Chão de giz" de Zé Ramalho na versão interpretada por Elba Ramalho.

Eu desço dessa solidão
Espalho coisas sobre um chão de giz
Há meros devaneios tolos a me torturar
Fotografias recortadas
Em jornais de folhas amiúde
Eu vou te jogar num pano de guardar
confetes
Eu vou te jogar num pano de guardar
confetes
Disparo balas de canhão
É inútil, pois existe um grão-vizir
Há tantas violetas velhas sem um colibri
Queria usar, quem sabe
Uma camisa de força ou de Vênus
Mas não vou gozar de nós apenas um cigarro
Nem vou lhe beijar, gastando assim o meu
batom
Agora pego um caminhão
Na lona vou a nocaute outra vez
Pra sempre fui acorrentado no seu calcanhar
Meus vinte anos de girl, that's over, baby
Freud explica
Não vou me sujar fumando apenas um
cigarro
Nem vou lhe beijar, gastando assim o meu
batom
Quanto ao pano dos confetes, já passou meu
carnaval
E isso explica porque o sexo é assunto
popular
No mais, estou indo embora
No mais, estou indo embora



“A alma do ser humano tem uma necessidade inesgotável de que a substância contida nos contos de fada flua em suas veias da mesma maneira que o corpo precisa de substâncias nutritivas fluindo dentro de si.”
Rudolf Steiner

A trajetória e os valores humanos que antecedem a formação dos líderes que movimentam os orgânicos no Brasil e no mundo

Clauber Cobi Cruz, atual diretor executivo de uma das muitas Associações Brasileiras que tem por objetivo e propósito promover os orgânicos no Brasil e pelo mundo, nasceu em Paranavaí, no noroeste do estado do Paraná e logo foi morar em uma cidadezinha a cinquenta quilômetros dali chamada São João do Caiuá. Suas primeiras memórias de infância nos levam a uma casinha muito simples, numa rua de terra, o que nunca lhe privou do fascínio por ônibus e caminhões. Quando do início dessa entrevista, num dia de muito frio em Curitiba, ele usava um chapéu semelhante ao de quando ainda era um pequenino bebê do interior na foto acima. O olhar de esperança e curiosidade continua o mesmo, a experiência é enorme e focada no alinhamento de propósito que ele mesmo, emocionado, nos narra a seguir. "Um dia perguntei para o meu pai por que não passava ônibus em frente de casa.



Cobi durante a entrevista entre os pincéis e os orgânicos

Ele me respondeu que era porque não tinha linha. E então, juntei um carretel de linha e fui estendendo pela rua. Isso já demonstra uma certa insatisfação e uma fantasia, ao mesmo tempo. Claro que a fantasia é inerente para uma criança, mas cresci com essa atitude de sempre estender linhas. Tem uma imagem que ilustra bem isso, um pé no chão e uma mão voando, querendo agarrar as estrelas. As atividades que eu tinha vontade de exercer sempre tiveram uma ligação muito forte com a arte. Comecei desenhando na areia e via minhas irmãs mais velhas desenhando e cantando. Uma veia artística na música e no desenho, portanto, sempre me acompanharam. Eu gostava de desenhar carros. Também

inventava rostos, caricaturas, estradas, paralelepípedos, castelos e coisas bem fantasiosas. Houve uma mudança radical em meus 10 anos, quando fui para São Paulo, onde morei dos 10 aos 19. Foi em São Paulo que eu realmente criei asas e bigodes. Brincava muito em casa, construía meus próprios brinquedos, entrava nos meus brinquedos. A matemática foi outra coisa que entrou com muita facilidade em minha vida, tinha facilidade para projetar, desenhar e montar, o que se refletiu em como eu aprendi música e como comecei a aplicar os desenhos em minha profissão. Minha memória fotográfica em relação a música me ajudou muito ao ver os outros tocando. Eu achava bonito os desenhos que iam se formando nas construções dos acordes. Eu reproduzia isso com a minha lógica. Depois comecei a estudar e melhorar o ouvido. Meu primeiro contato com a música foi visual. E o interessante é que meu contato com o desenho tem muita sonoridade. Comecei a trabalhar como publicitário e precisava desenhar frases. E as frases tinham que ser sonoras. Até hoje quando crio uma frase em desenho ela tem que ter uma sonoridade, um ritmo, uma

pausa, ela tem o tempo dela. Toda a ansiedade e insatisfação que eu trazia da infância tinham o lado positivo de ser uma necessidade de criar sempre mais. De trazer algo que parece ser de outro mundo porque esse mundo não está preenchendo. E com isso veio uma capacidade inventiva que é legal, uma certa necessidade de fazer coisas. Comecei a trabalhar muito cedo e com 19 anos já desenhava etiquetas de roupas. Com 20 já estava numa agência de propaganda, paralelamente tocando violão e estudando técnicas de músicas. O mais engraçado é que o pessoal da música me dizia que se tivesse a profissão que eu tinha não seriam músicos. E a turma de designer dizia, poxa se tocasse como você toca, eu seria músico... Isso é engraçado hoje, mas com 20 anos ainda era um pouco adolescente e gerava uma confusão em mim. Fui levando as duas coisas, com 21 anos fui para a Argentina, onde permaneci trabalhando por 4 meses. Depois trabalhei na maior agência de propaganda do Paraná, e foi uma escola muito boa. De lá fui para o Chile onde



Cobi durante a Feira Bio Brazil em 2019

trabalhei por 4 meses também numa agência de propaganda. Voltei e fui para Europa. Fiquei dois anos viajando e tocando. Comprava minhas partituras e ia ensaiar no metrô. Voltei para o Brasil com aquela noção de que somente voltaria para Europa como turista bem esclarecido. Quando voltei percebi que havia algo que há dois anos eu não tocava... a parte do design. O lugar que mais fiquei na Europa foi na Inglaterra, em Londres. Uma escola. Quando você olha um cartaz na rua você aprende com aquilo. Comecei a trabalhar com algo que pouco se falava aqui que era design gráfico. Toda necessidade do cliente se refletia numa ligação para a agência dele, ninguém dizia que precisava conversar com o designer. Voltei para o escritório e nos anos 90 fiz meu primeiro projeto com embalagem. Foi para a marca Jasmine. Foi ali que comecei a sentir uma satisfação, fazendo algo que eu gosto, envolvendo alimentos saudáveis, uma necessidade de fazer um bom projeto para alguém. Foi isso que me fez estar no caminho em que estou hoje, com os orgânicos. Sempre convivi com essas duas coisas e a música é muito forte para mim. Principalmente a música brasileira. Sempre tive muita brasilidade, sempre gostei da música brasileira, de ouvir os sons do Brasil. Desde os sons estilizados que Edu Lobo traz do Nordeste, de como Egberto Gismont pega essas coisas, de como Villa Lobos pega esse

espírito, até algo mais jazzístico. Adoro o historiador inglês Eric John Ernest Hobsbawm, que traz uma história muito bonita que é a história social do jazz. E a música clássica que eu sempre tive vontade de entender, interpretar. Hoje gosto de muita coisa, tem algumas que ainda são muito estranhas para mim, mas no geral eu gosto de ouvir coisas muito diferentes, que incomodam algumas pessoas. Tenho a capacidade de ficar parado ouvindo a textura, a linha melódica... Tanto a música quanto o design tem uma coisa que é fundamental: tensão e repouso. Quando vamos nos comunicar e temos essa noção, seja intuitiva, seja porque você amadureceu nisso, ela ajuda a chegar no coração das pessoas. Quando você tensiona algo, você provoca e resolve. Quando me casei comecei a conviver com a antroposofia porque minha esposa sempre me trouxe isso. Não tive que fazer tanto esforço para ir atrás, meu esforço foi no começo, quando participei dos grupos de estudos para entender, pois se trata de uma leitura muito tensa. Uma coisa da antroposofia como legado que é muito interessante, que senti quando aprendi com Rudolf Steiner e também li Guimarães Rosa em "Grandes Sertões: Veredas", é que as cinquenta primeiras páginas foram muito difíceis, encantadoras as linguagens, mas você precisa entrar naquilo para começar a fluir. No caso de Rudolf Steiner, ele tem maneiras de falar as

coisas de um jeito diferente. Começa a fazer sentido para você depois de ler bastante. Temos uma visão de tabela, impregnada. Você começa a dar significados conforme o contexto, o momento.

Vou dar um exemplo: agroecologia orgânica, como é que estas duas palavras se confundem ou são diferentes? Tem autores que defendem que o orgânico é um guarda-chuva da agroecologia, tem gente que acha o contrário. Eu acho que dependendo do significado daquilo ali num momento uma pode ser o guarda-chuva da outra, podem até estar juntas, podem estar separadas, como proposição, e dentro dos diversos significados do orgânico, o mais interessante do que ser lei ou significado de produto que foi certificado, é o pensamento orgânico, essa cosmovisão do mundo. Acho que se aproxima, aí sim, da agroecologia e das diversas atividades com princípios parecidos. Permacultura, sintropia, biodinâmica e agricultura natural. Começar a enxergar tudo isso como ciência inclusiva, e não simplesmente um método sem olhar como um todo. Quando falo de ciência inclusiva, estou me referindo a uma ciência que inclui os saberes dos povos tradicionais, dos indígenas, dos

quilombolas, nesse sentido acho que a agroecologia é isso. Não consigo imaginar um mundo próspero sem o pensamento agroecológico.

Em Berlim no ano de 1986



Os pais que formaram o líder

Meu pai, Gentil Cruz, era um alfaiate. Um lado artesão que eu carrego como influência em meu design atual que é muito artesanal, e uma coisa meio solitária às vezes. Meu pai ganhou dinheiro naquela época porque ele sabia cortar um terno. Passando essa fase ele foi trabalhar gerenciando armazéns de café que havia na cidadezinha onde morávamos. Desde pequeno eu convivi com o café. Atrás de mim havia uma plantação de café e ao meu lado aquelas sacas com aquele cheiro, eu brincava nestas sacas quando era menino. Época em que nós, crianças, éramos mais livres e não enxergávamos com tanto perigo as coisas à nossa volta. Minha mãe, dona Odair, queria ver os filhos estudando em lugares que pudessem nos dar uma formação melhor. Ela comprou essa briga e saiu do

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

interior para Curitiba, antes de nos mudarmos para São Paulo. Ela fez um curso para ser obstetra e começou a trabalhar como parteira. Meu pai voltou a ser alfaiate e conseguiu viver a vida dele. Minha mãe era guerreira, fazia muitos plantões, conseguiu dar o mínimo de base para os filhos estudarem e manteve uma família. Temos uma foto dela muito interessante, ela está com vários recém nascidos, e ali estava o milésimo recém nascido que ela atendeu. Era uma foto comemorativa. Quando eu tinha 13 anos eles se separaram, fiquei bem triste. Toquei a minha vida, muito triste. Meu pai sempre foi uma pessoa muito reservada. Minha mãe era muito séria. Entretanto, sempre tive muita liberdade para brincar e não tinha muito limites. Talvez isso não tenha sido muito bom... somos sete irmãos, eu sou um dos mais jovens. Eu olho minha vida e acho que sempre tive sorte. De uma maneira ou outra fui encontrando os caminhos, as coisas foram aparecendo, aparentemente tive que decidir muito, mas fui guiado pelo que gostava. Sempre fui autodidata e sempre fiz as coisas à minha maneira, até hoje tem sido assim. Ainda quanto ao lado artesanal a que me refiro, você imagina que eu trabalhava numa agência de propaganda e quando tínhamos uma ideia era aquela coisa enrijecedora, uma ideia que tenha uma diretriz muito estreita, uma certa rigidez toma você. O que você precisa após isso é relaxar, preparar um layout durava dois ou três dias, isso era muito terapêutico, um prêmio após aquele momento sofrido da ideia. Tinha textura, os papéis, tinha o cheiro das tintas, tinha o som da tesoura cortando o papel e eu preservava o meu lado artesanal no momento de fazer as coisas. Muita gente acredita que fazemos tudo no computador e não, não fazemos tudo no computador. Ele é uma ótima ferramenta substitutiva, por um lado ele te estressa porque permite fazer tudo mais rápido e sem muitas pausas.

O alimento em casa na infância

Não me lembro de nada excepcional sobre o alimento. O que me lembro quando pequeno é que tínhamos uma galinha, uma vaquinha e até um porco. Tínhamos uma horta, essas qualidades de vida. Minha mãe foi criada no sítio, era uma pessoa muito forte com uma saúde tremenda. Ela se alimentava de

tudo e naquela época não se usava veneno. Tudo se aproveitava, se matasse um porco aproveitava-se o porco todo. Tanto é que em um dos livros que estudei sobre embalagem tem uma parte interessante que o autor revela quando surgiram as latas de lixo, que foi quando surgiram as embalagens. Até então não havia muita necessidade de latas de lixo. Nasci junto com a revolução verde, nos anos 60, bem naquela mudança para a agricultura mecanizada, extensiva, insumos sintéticos, êxodo rural, a mudança da paisagem. E obviamente que refletiu na família mas não se questionava muito sobre isso, se o alimento tinha ou não agrotóxicos. Adoramos a comida da nossa mãe. Tínhamos já em São Paulo as feiras de rua, não víamos pão integral por exemplo, o que tinha era pão de farinha branca, a famosa bengala.

"O café tem uma transformação gráfica maravilhosa, começa verde, vai se avermelhando, se amarelando e vira aquele grão esverdeado de novo até se transformar num marrom acetinado, numa textura difícil de encontrar num outro lugar."

O movimento orgânico

Criamos a princípio a Organics Brasil. Ali fui percebendo minha vocação em querer fazer parte de algo bacana. Já tinha trabalhado com alguns projetos orgânicos, com o IBD, já tinha criado



orgânicos, mas foi ali que comecei a ver um projeto de comunicação para os orgânicos, para uma comunidade maior. Um movimento para vender a ideia dos orgânicos. Participava das feiras e acompanhava a montagem de estandes, gostava de participar para acompanhar como eram as linguagens de cada país... Eu gostava de trazer essa experiência internacional para o Brasil e acredito que foi o trabalho em que percebi realmente que eu tinha que dar conta, que tinha que ter um papel



Durer Haus, Nuremberg na Alemanha

de liderança, percebendo realmente a importância do meu trabalho, onde poderia aplicar minhas virtudes e talento, percebi que estava no lugar ideal e que isso poderia fazer parte de um projeto do bem. Há seis anos, com a fundação da Organics, a nossa Associação do movimento dos Orgânicos no Brasil, percebi claramente o meu papel. A Organics nasceu da necessidade do Brasil crescer lá fora, ou seja, para que o Brasil cresça lá fora, ele precisa crescer aqui dentro. Precisamos promover o orgânico no Brasil aproveitando essa expertise de doze anos trabalhando em parceria com a Apex. Logo que o nosso trabalho começou, Ming Liu, que ainda estava na direção executiva, se mudou para os Estados Unidos, mas não largou a Organics. Me convidou para assumir a diretoria. Pedi a ele um tempo para pensar porque sabia que teria que fazer coisas que não estava acostumado a fazer. Desde estar nos bastidores desenvolvendo conceitos, prazos, designs, aquelas coisas que as pessoas elogiam quando acertamos por ser mais visível (e artista tem um ego, precisa dessas aprovações e por isso precisa se superar), até a oportunidade de aprender a fazer coisas que não são da minha área, que aparentemente eu não gosto, e ainda conversar com as pessoas, ter contato com a cadeia produtiva. Isso me fez estudar mais o que é o orgânico, o que é a agroecologia. Mergulhar em tudo e criar muitas ações para impulsionar o orgânico.

Os desafios da missão

O primeiro desafio foi ter credibilidade, porque as pessoas me conheciam como designer e não como diretor de promoção

dos orgânicos. Para quem não está acostumado a ficar em frente a uma câmera, é muito constrangedor. A primeira entrevista que dei fiquei morrendo de vergonha. Sempre fui mais de desenhar do que de escrever. Tive que aprender diferentes formas de me dirigir às pessoas, dependendo da entidade ou pessoa de um jeito mais formal, com outros mais descontraído. Aprender a dar entrevista e aprender a lidar com as pessoas. No começo tive um pouco de choque, Ming tinha uma maneira de lidar, eu outra. Depois fui abrindo mão de uma linha de pensamento para construir junto. Me apresentar para os associados, lidar com a imprensa, lidar com outras associações e conselheiros que tínhamos. Entretanto havia uma coisa que me incomodava muito: achar o propósito da Organics.

O propósito

Fizemos alguns exercícios, reconhecendo nossas fortalezas e fraquezas, oportunidades e ameaças, até que chegamos no propósito que é promover. Aprendi, com o tempo, também como explicarmos esse propósito: por meio de uma comunicação que relaciona, que desperta engajamento, todo o trabalho que construímos para chegar na simplicidade de propósito exige uma grandeza e tempo. Criamos um discernimento daquilo que nós não somos. O que é difícil também. A questão é saber trabalhar junto. Trabalhando a partir desse recorte ficou mais fácil inclusive com a perspectiva de entrar em outras áreas a partir do momento em que temos uma estrutura. Para isso precisamos cada vez mais de produtores orgânicos, consumidores,

associados e ações para que nos monetizemos e tenhamos mais braços e mais pernas. As frustrações, no começo, são mais acentuadas porque você quer fazer muita coisa. Depois caímos na realidade e vamos sabendo lidar com aquilo que é possível. Me vejo, não como super herói mas me pegando em alguns aspectos heróicos porque abrir mão de fazer outras atividades mais rentáveis para fazer o que gosta, distribuir esse bem estar é um lado heróico.

Claro que ninguém é 100% bonzinho, ainda bem, senão já estaríamos prontos. Tenho um humor que me ajuda muito, que quebra um pouco uma certa sisudez de alguns encontros. Isso ajuda também a conceder alguns conceitos de comunicação, trazer coisas densas de uma forma até um pouco lúdica de contar. Procure ser um pouco mais curioso em saber de onde vem o alimento que você está comendo, qual é a história desse alimento, o que ele beneficiou, qual é o impacto, e qual é o futuro dele. Isso pode fazer muita diferença em sua vida pessoal e pode trazer um bem estar para você comprando algo que beneficia pessoas que fazem um trabalho maravilhoso e você não sabia. "

A entrevista se encerra com uma citação de Guimarães Rosa no livro *Grandes sertões de veredas*: *"Passarinho que se debruça - o vôo está pronto!"* E o menino que cresceu e escolheu hoje liderar, Cobi Cruz, se despede com a frase que nos inspira a levantar voo onde quer que estejamos.

" O orgânico é um passarinho debruçado. "

Ela tem o poder e a felicidade de estar no lugar certo, na hora certa



e leva consigo por onde vai uma família incrível e o melhor tomate seco orgânico do Universo

Renata Petrone

é o nome dela e a nossa entrevista foi tão marcante e envolvente quanto sua identidade. A cidade que Renata escolheu ao lado do marido e sócio, Armando Petrone, para viver com a família foi a pacata Novo Horizonte, no interior de São Paulo. O que a cidade não sabia naqueles anos 90, era que sua história e desenvolvimento se misturariam com o sucesso pioneiro do tomate seco no Brasil. Pelas mãos e empenho da nutricionista recém chegada, sua família e um grupo de mulheres que fazem parte da fábrica desde o início, a produção se estendeu a uma série de antepastos exclusivos que recentemente foram certificados como orgânicos, num movimento coordenado e promissor para todo o varejo nacional. Como tudo foi possível é ela mesma quem nos conta, numa narrativa apaixonante e que ao final nos dá fome de Antipasti. Saboreie a leitura a seguir.

Como tudo começou

"Sou nutricionista, tínhamos um restaurante em São Paulo que se chamava "Gosto Gostoso", sempre fomos muito ligados à comida gostosa. Minha casa sempre foi regada a comida boa e farta. Saímos da capital pois tínhamos a ideia de montar um negócio próprio no interior e viver por aqui. Chegamos há 31



anos, com o nosso filho Thiago de apenas seis anos. Quando chegamos a ideia não era montar uma indústria de alimentos. Tínhamos várias outras ideias e a primeira delas foi um pequeno restaurante. Nesse restaurante nós servimos de couvert o tomate seco, que era algo muito novo no Brasil. Nós tínhamos uma receita caseira desse tomate seco, que é maravilhosa. Começamos a oferecer esse tomate de couvert e as pessoas ficaram encantadas. Numa cidadezinha pequena, com uma tradição gourmet, com uma comida regional muito boa, eles amavam e elogiavam. Pensamos então, naquele momento, na possibilidade de fazer esse produto em grande quantidade para comercializá-lo. Coincidentemente viemos parar numa cidade que é o centro da produção de tomate rasteiro em



Renata e os seus tomates secos orgânicos, reconhecidos nacionalmente

São Paulo. Sabe quando você está no lugar certo e na hora certa? Essa é a impressão que tenho da nossa história e da nossa vida, estávamos no lugar certo, na hora certa. Montamos a fábrica e foi um estouro de sucesso, apresentamos o produto para o cliente Jardineira Grill de Cotia, na época ela tinha acabado de abrir com um conceito novo de buffet com frutos do mar, algo muito farto. Fez todo sentido para eles. Conhecemos o gerente e apresentamos a ele o produto que, logo na primeira semana, comprou 40 kg. Nós não sabíamos nem como produzir 40 kg pois fazíamos apenas 4 ou 5 kg para o couvert da semana do nosso próprio restaurante. Corremos atrás de comprar equipamentos, assadeiras e fornos para entregar o pedido dele. Quando entregamos ele nos perguntou se queríamos vender mais. Armando, meu sócio e meu marido (nessa empreitada a quatro

mãos), disse que sim e na semana seguinte tínhamos mais três ou quatro churrascarias comprando o nosso tomate seco. Em um mês estávamos vendendo 400 kg e em um ano estávamos vendendo mil quilos do produto por semana. Na época o tomate seco era uma iguaria, algo de restaurante chique e então todos os chefs destes restaurantes ficaram encantados, como por exemplo Alex Atala que na época estava no restaurante Filomena. O couvert do Filomena passou a ser o nosso tomate com alho assado.



Da esquerda para a direita, o chef de confeitaria e panificação Paulo König, a Chef Juliana Petrone, o Chef Alex Atala e o empresário Armando Petrone, durante a inauguração da loja ANTIPASTI

Os chefs incentivaram muito o pequeno produtor, na prática, não era somente na teoria, eles davam muito valor para o pequeno produtor artesanal. Eles escalaram a nossa venda, nos indicando, convidando para as feiras. Deu tudo muito certo.

Claro que houveram fases onde já não éramos os únicos e nem os primeiros com produtos no mercado.

Uns produtos de baixa qualidade que pelo fato de não serem bons fizeram muito mal à imagem do tomate seco no Brasil. Houve uma época na sequência em que você falava de tomate seco e a pessoa respondia que não

gostava. Era uma história que escutamos muito porque as pessoas começaram a comer um tomate ruim ofertado pelo mercado, que é feito em grande escala, em estufas que deixavam o produto super seco, ressecado. Tivemos várias fases, passamos por vários planos econômicos no Brasil, mas com muito amor e muita força de vontade e perseverança passamos por tudo e estamos aqui.

O nascimento dos orgânicos

Eu já tinha uma vontade muito grande de fazer nossos produtos orgânicos, e desde o ano passado nós temos a linha que sempre foi convencional, agora certificada também em orgânicos. Essa linha atual de orgânicos foi criada há uns seis anos atrás quando abrimos uma boutique em São Paulo. Era uma boutique com os pães da nossa filha Juliana, formada padeira em Nova Iorque. Lançamos uma linha de dez produtos para a loja dela, que fazia os pães e vendia a linha de antepastos. Até então éramos uma empresa exclusivamente de food service. Nós não tínhamos a linha varejo, ela nasceu naquela época com a loja da Juliana. Percebemos depois que os grandes empórios e os supermercados de qualidade queriam o produto e então estendemos essa venda para outros locais, foi quando descobrimos um mercado que é incrível. Nossa marca já existia há 25 anos, mas era conhecida apenas pelas cozinhas dos restaurantes e não pelo público final no varejo. O ano passado, logo após o fechamento do comércio em plena pandemia, consegui colocar finalmente em prática o sonho dos orgânicos.

O processo de transição

Ficamos extremamente ociosos na fábrica porque toda a cadeia de food service que nós atendemos estava parada. Tínhamos um estoque grande. Ficamos dois ou três meses sem produzir nada. Foi daí que eu me certifiquei, estudei em nossa região quais eram os produtos orgânicos que eu tinha em quantidade, em facilidade de abastecimento. Escolhi seis itens que recebo em matéria prima dos produtores orgânicos locais. Eu queria mas não conhecia e fiquei encantada com a quantidade de produtores orgânicos que eu nem sabia que existia por aqui. Dentro dessa filosofia toda dos orgânicos vamos então mudando nosso



A chef Juliana Petrone, a nutricionista e empresária Renata Petrone e seu sócio e marido Armando Petrone

olhar em relação a tudo. Essa parceria com o pequeno produtor rural é algo que me deixou impressionada pelo trabalho que eles têm e pela dificuldade em escoar o produto orgânico. Já vi muitas colheitas não existirem por alguma diversidade de clima, porque entrou algum fungo que eles não estavam esperando, porque esquentou muito e choveu pouco, por exemplo. Nós valorizamos muito a matéria prima, tanto e ao ponto de, muitas vezes, além de comprar a primeira linha eu compro a segunda também. Eu faço com que a produção dele seja completamente aproveitada. E o que é segunda linha para um produto orgânico?



Agricultor produtor de tomate orgânico, parceria de sucesso com a ANTIPASTI

Não é um produto estragado, é um produto com uma casca mais clara por exemplo, mais branca, uma casca com verruga, ou uma abobrinha que tem umas ondinhas meia crespas na casca, ou maior do que o tamanho de

mercado porque há um padrão. Para mim, que os corta não faz diferença nenhuma. Consigo transformar um produto que iria muitas vezes para o lixo em um ganho para o produtor, o transformo em um produto top, premium. Isso me dá muito gosto, me traz um prazer enorme. Não gosto de nenhum desperdício em casa. Poder aproveitar uma segunda linha e fazer dela um produto de qualidade, me traz muito prazer. Ao mesmo tempo que colaboramos com o produtor. Os produtos orgânicos foram para o mercado em agosto do ano passado. É muito recente, nós já estamos em alguns lugares importantes como o Eataly, Santa Luzia, Santa Maria, todas as lojas do supermercado St. Marchê, alguns supermercados orgânicos especializados como Soli, algumas lojas de empórios menores orgânicas, entretanto ainda não temos uma escala de orgânicos enorme porque foi muito difícil para vender durante a pandemia. As pessoas não podiam nos receber para entrevistas. Receber produtos para novas introduções que dependem de reuniões, eles não faziam por estarem em home office.

Lixo zero

Nós temos um conceito de lixo zero na fábrica. Todo produto que é cortado, uma casca que é retirada, uma verruga que se retira, um umbigo que se retira ainda é um produto orgânico bom e isso tudo vai para a

alimentação animal. Como estamos numa cidade com vários sítiantes, muitas vezes na época da seca há uma disputa por essa sobra, que não é lixo. Eles pegam diariamente estes alimentos frescos e quando não pegam diariamente nós colocamos na câmara fria para que peguem dali a dois dias, para alimentação animal. E todo o resto que compramos em vasilhames, PET, papelão ou vidro é encaminhado para reciclagem. Fazemos força para conquistarmos um ciclo virtuoso dentro da fábrica de aproveitamento dos produtos na sua íntegra com pouquíssimo desperdício e, mesmo este desperdício que sai da produção, encaminhamos para a alimentação animal. Isso me traz muito orgulho.

Os colaboradores

Uma oferta de trabalho registrado, por incrível que pareça, numa condição legalizada, é uma coisa difícil e que não existia aqui. Foi muito bom poder empregar pessoas que estavam aqui sem muita perspectiva de trabalho, poder treiná-las, capacitá-las, oferecendo uma condição de trabalho justa. Principalmente para as mulheres de meia idade. A única perspectiva que elas tinham era na roça, de sol a sol, catando coisas. Temos funcionárias de mais de 10 ou 15 anos. Outras tenho já há 20 ou 25 anos. O que é bárbaro.

Colaboradoras na Fábrica da Renata, uma história de mais de 25 anos



A transição no processo de convencional para orgânico

É um investimento que vale muito a pena para qualquer empresa, não vou dizer que é um processo menos trabalhoso. É mais trabalhoso do que difícil, no sentido de se adaptar às novas regras. Não é um processo difícil. É o empresário se predispor a este trabalho maior ao produzir os orgânicos, por todos os controles que temos que apresentar para certificação. Em termos de matéria prima a oferta é muito grande. A industrialização da matéria prima orgânica está num momento fácil. Anos atrás era muito difícil porque tinha muito pouca oferta e o preço era muito alto. Hoje em dia vejo muito mais, em algumas épocas do ano, a matéria prima orgânica, considerando que eu compro aqui do interior, direto do produtor sem atravessador. No auge da safra o preço é equiparado ao convencional. Estamos num bom momento para se industrializar o orgânico. Em contrapartida, o mercado hoje em dia tem uma aceitação incrível. É um produto muito procurado. Há lugares em que vendo o convencional e o orgânico, vendo os dois para a mesma loja. O convencional é mais barato e o orgânico é mais caro, porém vendemos mais orgânico do que convencional. A relação é de procura, principalmente em relação ao tomate, que por história se ouvia dizer que usa-se muito mais agrotóxico. O tomate convencional ganhou essa imagem de veículo de toxina. Fazemos exames para entender a toxina presente no tomate.

Vendemos, por exemplo, uma pasta de tomate para a Casa do Pão de Queijo, há muitos anos e anualmente temos que fazer um exame de toxicidade do produto. Acredito que valha a pena a produção orgânica, ela tem um grande potencial, uma facilidade hoje em dia de obter matéria prima e a implantação desse processo não vejo como algo oneroso ou difícil.



Renata e Armando com a linha orgânica ANTIPASTI

Os consumidores

A nova geração de consumidores já é muito instruída em relação a isso. Claro que estamos falando de uma geração com acesso bom à educação e que tem uma consciência ambiental muito maior do que as nossas gerações passadas. Essa geração de até os seus 35 anos já veem com isso incutido, como se essa consciência estivesse no DNA, com essa vontade de consumir as marcas que tem esse ideal ambiental e social. O impedimento atual para o maior consumo está muito mais no preço do que na instrução dos benefícios e vantagens. Vai depender do aumento da quantidade de produto orgânico no mercado, quanto maior mais acessível será, maior a concorrência e menores os preços. Haverá uma diferença muito menor do convencional para o orgânico e poderão adquiri-los em maior quantidade. O processo de conscientização dos consumidores, estão cada vez mais recebendo desde cedo. A nossa geração é que precisa destas instruções. Acredito que daqui a 10 anos haverá uma tendência natural do consumo e da oferta maiores. É um movimento mundial e o investimento para ter produtos orgânicos nas suas gôndolas por parte das grandes redes é maciço.

Os desafios

25 anos é uma vida, como um casamento, com várias crises. Me lembro que quando éramos líderes de mercado e não tínhamos concorrência nós nos deparamos com essa enxurrada de produtos ruins e mais baratos, esse momento foi desafiador. Perder clientes para uma mercadoria pior porque era mais barata.

de ventilação forçada, são estufas que mantêm o calor que eu preciso. Começamos então a ter uma produção em escala. Só que até eu mudar dos fornos que eu usava para estas estufas eu tive um processo de adequação de temperatura com ventilação, foi um momento em que errei muito querendo acertar. Muitas vezes estava no meio de uma época sem estoque onde tinha que produzir mas a produção não estava dando certo porque o equipamento não estava rendendo o que eu queria, não estava saindo na qualidade que eu queria, nessa época achei que a empresa não teria forças para aguentar. Entretanto foi com bastante gente competente em volta, executando as ideias - aqui nesta cidade a mão de obra para construção de equipamento é muito boa, tendo em vista as duas usinas grandes de açúcar, e então essa mão de obra nos favoreceu muito, foi uma sorte enorme. Hoje em dia temos um esquema de produção incrível em termos de higiene, capacidade produtiva, otimização de mão de obra e por isso foi um grande sucesso apesar de muito difícil e com muito risco.

O terceiro frio na barriga foi em março do ano passado, quando todos os nossos clientes de food service ficaram fechados como medida de segurança na pandemia, o que perdurou por seis meses. Achei que não fôssemos sobreviver. Foi uma estratégia que nos fez permaneceremos aqui. Quando vimos que todos os nossos clientes estavam fechados no dia 24 de março de 2020, e começamos a vender 20% do que vendíamos, pensamos que o que tínhamos para venda dos nossos produtos era o varejo e as lojas de alimentos que ainda estavam abertas. Começamos a conversar com todos, tivemos uma abertura enorme, uma facilidade imensa de colocação porque os produtos são muito bonitos, são de muita qualidade, num momento em que o varejo vendeu muito também. As pessoas que não viajavam mais ou que não iam mais a restaurantes, compravam mais para ficar em casa e consumiam nossos produtos em casa. Passamos a ter uma venda com muito empenho e assim conseguimos um retorno bastante significativo desta linha, o que compensou a diminuição da venda do food service. Não conseguimos isso em um ou dois meses, fomos conseguir isso em seis meses com um aumento



Marcia, produtora de orgânicos da região de Novo Horizonte

O casal Renata e Armando



gradual até chegar num nível bom. Com isso, o meu dezembro de 2020 foi o melhor dezembro da história da fábrica porque neste momento eu já tinha toda a linha orgânica que somo ao pacote de varejo. Deu certo de sairmos 100% de um setor e migrar para outro que estava acontecendo com força, aquecido.

Os sonhos

Meus sonhos ainda são grandes. A nossa ideia é sair dessa pandemia mais fortalecido com possibilidade de se associar a pessoas e recursos humanos que possam nos fazer escalar ainda mais a fábrica, aumentar a produção porque viemos de uma administração familiar muito vitoriosa, mas com muitos limites de crescimento. Tem que partir dessa eficiência para escalarmos a empresa agora, não cabe mais ficar do tamanho em que está, ela está num momento em que pode triplicar a produção, tem capacidade para isso. Falta recurso humano com mente nova e rápida, capaz de nos auxiliar nessa expansão. Precisamos esperar a pandemia passar porque não adianta investirmos numa estrutura maior sem saber se passaremos por uma nova onda e teremos que fechar novamente.

Nunca foi um plano de negócios, nunca foi feito no papel mas vejo que o empreendedor brasileiro é um batalhador no sentido de estar sempre se superando para seguir em frente ultrapassando os desafios.

Eu acho o empreendedor brasileiro um gigante pois é muito pouco incentivado, muito pouca ajuda recebe em todos os sentidos. Não sou só eu, somos todos nós, pequenos empresários empreendedores.

Falo como uma mulher empresária de muitos anos e que já passou por muitas fases na vida. Este é o momento para cada um perguntar a si mesmo, lá no fundo, qual é o seu propósito? Se nos perguntarmos isso todos os dias, a nossa vida muda. E com a nossa vida mudando você caminha para que tudo a sua volta também mude. O meu propósito é que a minha vida, o meu negócio, abraça o maior número de pessoas possível. Abraçar as pessoas em meu dia a dia, o meu funcionário que precisa, o produtor que chega a mim e que está desesperado porque tem uma mercadoria em produção para entregar que se não entregar por causa da pandemia ele perde tudo, abraçar minha funcionária quando ela chega com um problema, ou porque ela precisa sair ou porque precisa de dinheiro, abraçar com um sorriso o cobrador que apareceu na porta para pegar um cheque... sabe? Não deixe a vida ir te levando sem que você levante essa questão a você mesmo, porque levantando essa questão a resposta vem. Sou muito feliz, nós somos muito felizes no que fazemos aqui e acredito que por isso seguimos em nosso propósito. Eu tenho 60 anos, Armando tem 70, tudo o que faço é com muita alegria ainda e por isso creio que sigo no propósito. Apesar de nossos 25 anos à frente de uma pequena empresa, com todos os altos e baixos e desafios, isso tudo ainda me estimula e me impulsiona."

"A influência da família foi o mais importante, não tínhamos amigos de infância, nossos amigos foram construídos aqui no período em que nós iniciamos nossa vida na cidade"

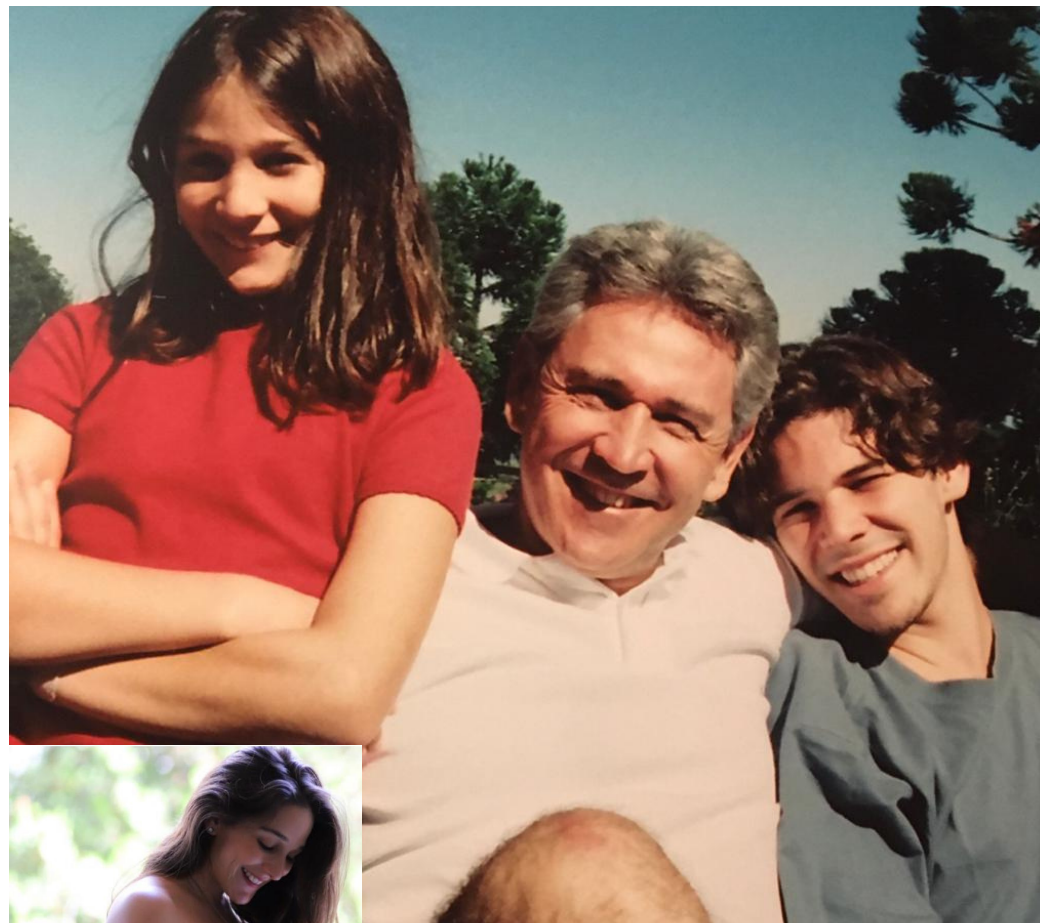
A frase é de Armando, marido e sócio da Renata. De fala mansa e segura ele nos leva a uma volta ao passado enfatizando durante toda a entrevista o quanto a união entre eles foi o alicerce para a construção de uma história de sucesso desde o marco zero numa nova cidade. "Nós decidimos mudar radicalmente de vida, procurando tranquilidade e sossego. Além de qualidade de vida para nossos filhos, a Renata já estava grávida da Juliana quando resolvemos nos mudar. Thiago tinha seis anos. A nossa chegada a Novo Horizonte foi calma numa certa forma pela tranquilidade da cidade, mas com um pouco de dificuldade na parte profissional porque não tínhamos muita oportunidade a princípio. Tivemos que ser bem criativos para poder tentar fazer alguma coisa, do restaurante que montamos apareceu a oportunidade de fazermos o tomate seco e foi o que iniciou a nossa vida na gastronomia. Um amigo foi até o restaurante e insisti para que ele fosse comigo comer uma pizza. Ele era muito simples e achava que o restaurante não era para ele, mas foi e comeu o tomate seco. Uns dois dias depois me encontrei com ele na rua e ele me disse: "Armando, você tem que fechar o restaurante e sair vendendo aquele tomate, não é possível uma coisa daquela". Passou um tempo eu falei, vou tentar vender esse tomate! E saí vendendo. Tive uma negativa quando fui para São José do Rio Preto e quase desisti, até que resolvi ir para São Paulo, numa praça maior, onde as pessoas já conheciam tomate seco. Graças a Deus ele fez um sucesso muito rápido e bem inesperado para nós. Com apoio de alguns chefs como Alex Atala e Laurent, que nos ajudaram bastante neste início, foi mais tranquilo, mas assim que o tomate seco se popularizou, começaram a vir as dificuldades, os desafios maiores. Quanto ao orgânico, não tivemos ainda dificuldades por ser um produto bem seletivo. Nós somos conhecidos pelo nosso carro chefe que tem muita qualidade, é um tomate muito bom e que hoje é conhecido no Brasil inteiro, então fica mais fácil para colocar o orgânico no mercado.

A união em família

Nossa chegada em Novo Horizonte fez com que nós nos uníssemos e ficássemos cada vez mais próximos porque não tínhamos parentes, não tínhamos amigos de infância, nossos amigos foram construídos aqui no período em que nós iniciamos nossa vida na cidade. A família foi muito importante, tudo o que acontecia de bom ou de ruim tinha que ser resolvido ali, não dava para levar para casa de ninguém e a coisa tinha que ser resolvida em nossa casa. Todo mundo sabia que eu tinha que sair para viajar, para trabalhar, para buscar pedidos para a fábrica, e todo mundo sabia que a Renata tinha que ir para a produção. E cada vez mais as vendas aumentando e as dificuldades aparecendo e a gente tinha que resolver tudo, mas de uma certa forma foi muito, muito importante para o crescimento das crianças. Novo Horizonte também trouxe espaço e tempo para que essas coisas acontecessem. Nós tínhamos tempo suficiente para trabalhar, para viajar, para chegar em casa e ter tempo para ficar com eles, e para juntar a família sempre que a gente podia.

O futuro

O mundo caminha para a qualidade em saúde, para produtos que ofereçam saúde e o orgânico tem tudo a ver com uma geração que vem vindo aí procurando esse tipo de alimentação, uma alimentação mais saudável para a família, para os filhos, querendo sair daquele convencional com agrotóxicos. Creio que nesses próximos 4 ou 5 anos deve haver uma evolução em termos globais em relação ao orgânico. Porque agora ele está aparecendo, agora estão aparecendo lojas importantes, nomes importantes que estão tratando orgânico de uma outra forma. Antes era apenas uma parte da sociedade mais alternativa que procurava por orgânico. Hoje não, hoje eu e você vamos ao supermercado e percebemos pessoas de todos os níveis sociais que estão lá dentro fazendo suas compras procurando por, pelo menos, um ou dois produtos orgânicos para levar para casa. Temos que entender que o orgânico não é ainda acessível para todo mundo. Todos os produtos orgânicos tem um valor agregado maior e são mais caros realmente, mas acredito que com o passar do tempo e com o conhecimento e a necessidade que as pessoas vão sentindo em relação a isso, deva melhorar."



Ao lado Juliana grávida na Itália e acima com o pai e o irmão na infância no interior

Direto da Itália, o depoimento emocionante de Juliana Petrone, explica a "jóia" que construíram

"A antipasti pra mim tinha sabor de futuro, era a empresa já muito importante e sólida em que os meus pais trabalharam tanto para fazer um nome no mercado, a Villaggio. Antipasti era o novo modelo, o novo mercado, era uma frente nova onde os produtos poderiam ter a real visibilidade e o valor justo. A ideia da loja, que abrimos juntos, foi uma confirmação que o produto se vende, que o mercado procurava esse tipo de venda, existia uma carência, e que o que construímos é muito mais que um produto, é uma jóia. Eu sou muito grata por ter feito parte desse começo de história, de termos aprendido tanto juntos, e por ter visto a Antipasti decolar depois que abrimos a loja. O meu papel dentro da Antipasti sempre foi os pães, doces e pratos, a gestão era dividida entre nós duas (mãe e filha). E o futuro era ali, dentro daquela portinha no Jardins, até que cresceu! Fomos chamados para expor e vender nossos produtos em pontos de vendas muito importantes em São Paulo. Nosso sonho estava começando a criar asas e se espalhar. A Antipasti pra mim é vitória, realização, é uma nova frente de uma indústria sólida e com muita qualidade. Antipasti era o futuro da Villaggio, tinha a nossa cara e hoje tem a nossa história por trás de tudo. A Antipasti me deu a oportunidade de estudar a panificação, me deu a oportunidade de gerenciar uma cozinha, lidar com funcionários, fornecedores, eu tinha o que todos os apaixonados por cozinha precisam:

uma cozinha pra chamar de minha, onde podia criar, provar, errar e aprender muito. Além de um currículo como empreendedora com 23 anos, que me deu muita experiência, com pessoas, clientes, fornecedores, entre erros e acertos. A minha mãe sempre foi um exemplo de força, mulher, empreendedora e pessoa pra mim, o contato diário me ensinou muito, trocamos muitas experiências e crescemos muito juntas. A ANTIPASTI foi a confirmação de tudo que eu já sabia em relação ao lindo trabalho que meus pais fazem juntos por anos. Me influenciou muito mais como pessoa. Criar e realizar esse sonho com eles e ver que está vivo e crescendo até hoje é com certeza uma das minhas realizações pessoais e profissionais mais importantes. Minha relação com os produtos orgânicos em geral é diária. Hoje vivo na Europa, compro de pequenos produtores todos os dias. Consumo produtos orgânicos, é uma escolha de vida, uma escolha social. Fazer girar uma economia esquecida é muito importante em cada realidade, se não fundamental. Reconheço que vivo em uma realidade diferente e sei que o Brasil precisa ainda de muito trabalho para enxergar o produto, o produtor e a indústria sustentável de uma maneira mais normal, é uma viagem longa, mas tenho certeza que abrir essa frente, apoiar esse movimento, evoluir e acompanhar o futuro está sendo de novo uma nova fase de vida para a empresa dos meus pais, que está sempre em evolução." A família recebeu a mais nova integrante dos Petrone, Zoe nasceu durante a edição desta reportagem.

Ele só tinha seis anos quando os Petrone se mudaram para Novo Horizonte, mas sua história ficou mais bonita também

“Aqui está escrito isso?”, me lembro como se fosse hoje, ela olhou para o livro, olhou para mim e perguntou como eu havia lido sozinho. Eu disse muito animado, que tinha acabado de aprender a ler.

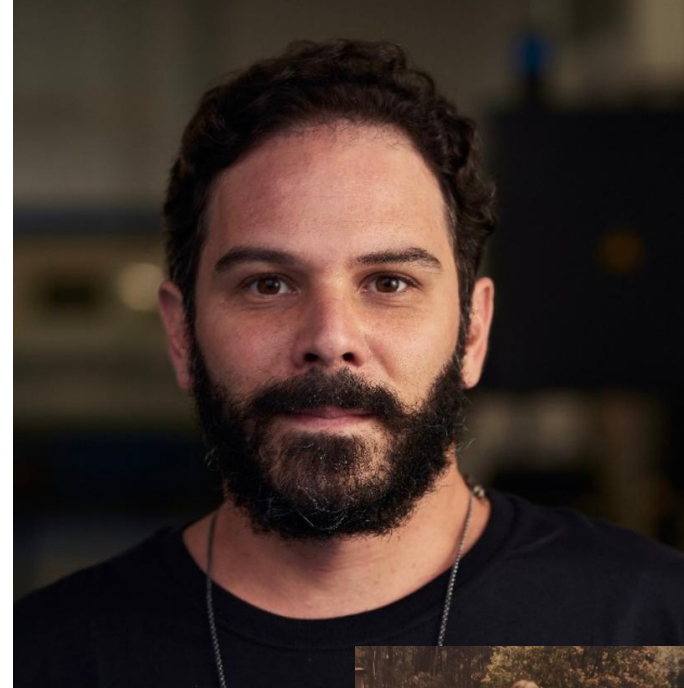
Essa memória, essa lembrança, é algo pelo qual tenho muito carinho porque depois disso me apaixonei pela leitura. Me deu muita força, por ter feito aquilo sozinho e antes de meus amigos do colégio, me agarrei com muita confiança, o que me moldou bastante até os dias de hoje. Minhas experiências e os caminhos que trilhei foram moldados por este momento, inclusive do ponto de vista acadêmico. Quando fui para Novo Horizonte vi que a vida era muito melhor lá. Era uma vida literalmente brincando na rua, pé descalço, machucando dedo, aprendendo a andar de bicicleta, e eu sempre fui bem aventureiro, bem espoleta, vivia meio ralado ou com a cabeça machucada. Dei trabalho neste sentido. Fazia amizades fáceis, não sou uma pessoa fácil, nem sei se cresci uma pessoa difícil mas ao mesmo tempo esse primeiro contato, essa primeira amizade sempre foi algo natural, tinha facilidade em entender as pessoas e me relacionar. Mudamos para uma casa num lugar simples, ali as crianças realmente brincam na rua, com brincadeira de criança, pega-pega, esconde-esconde, amarelinha. Tínhamos esse lance de liberdade que encontramos quando abrimos o portão de casa e saímos sozinhos. Íamos encontrar o nosso pessoal, nossos amigos. A Ju estava para nascer. Nos mudamos desta casa logo depois para uma nova que minha mãe construiu. Como a Juliana era muito nova, muito pequena, a atenção era necessária, então eu ia e voltava da escola sozinho. Fazia as coisas de forma bem autônoma e isso foi algo que também me marcou bastante. Neste início onde tínhamos acabado de mudar a situação era de muito trabalho para meus pais que acabavam não ficando em casa, sem muito tempo, eu tinha que me virar. Eu não questionava, mesmo porque, meus amigos tinham essa autonomia e liberdade também. Uma grande característica dessa ausência foi o que me deu autonomia e liberdade e fui ganhando confiança nisso para poder fazer as minhas coisas por mim mesmo. Meus pais abriram neste meio tempo um restaurante. Eu trabalhava com eles. Nas férias ia com meu pai para São Paulo para fazer entregas. Foram sete anos dessa transição onde eles abriram o restaurante, começaram a vender o tomate seco e eu voltei a morar em São Paulo. Aquela autonomia do interior impactou bastante em minhas decisões como jovem. Junto com meus pais decidi sair de Novo Horizonte para fazer o colegial sozinho, enquanto eles continuavam lá. Fui morar com minha avó no Brooklin, na mesma casa em que ela

Desde o início da entrevista da Renata ela enfatiza que a decisão de se mudarem de São Paulo para o interior foi principalmente impulsionada pela necessidade de entregar a Thiago Petrone, o primeiro filho, uma melhor qualidade de vida. Ela ainda nos conta que foram os filhos que os influenciaram à certificação orgânica. Nós perguntamos ao Thiago o que se recorda da infância e seu depoimento é surpreendente. Leia, na íntegra a seguir.

"Para mim é novidade a história de termos vindo para o interior por minha causa quando criança. Meus pais sempre tiveram muita autonomia apesar de ter algumas memórias de conversas profundas de caminhos familiares ainda muito jovem, tenho pouco esse sentimento, o mérito é todo deles na verdade. Eles se dedicaram muito para construir essa empresa, a marca e tudo o que ela representa. Eu fui para Novo Horizonte com seis ou sete anos, portanto tenho poucas memórias de São Paulo e sinceramente não tinha essa realização quando era criança, do quanto o ambiente de São Paulo era prejudicial. Eu não sabia o quanto uma criança poderia aproveitar melhor a infância num outro lugar, fui descobrir isso quando fui para Novo Horizonte realmente. Me lembro que era uma criança um pouco medrosa em São Paulo, não sei se por natureza ou por experiências. Tive uma fase com alguns episódios de bullying de pessoas em meu prédio, que eram bem mais velhos, me assustando, e meus primos também me assustavam. Comecei a ter bastante dificuldade para dormir. Prestava muita atenção nos barulhos. Isso por volta de 6 anos de idade. Meus pais conversaram muito comigo sobre isso na época, e foi algo que, quando fui para Novo Horizonte, deixou de existir, magicamente ele foi retirado de mim. Tenho muitas memórias boas também, a questão do medo foi bem pontual e ao final do período que moramos em São Paulo. Moramos no Brooklin, na rua Guararapes, era próximo da casa do meu avô e primos que eram vizinhos, estava sempre com eles. São Paulo há trinta anos era outra São Paulo. Nem era uma cidade tão violenta, na verdade. Moramos num apartamento, tenho uma memória daquele lugar que me marcou muito. Foi quando eu aprendi a ler. Isso aconteceu na sala da minha mãe, sentado numa poltrona, de repente. Eu tinha uns 5 ou 6 anos e foi algo incrível. Estava olhando para a capa de um livro que minha avó tinha me dado e de repente aquilo fez sentido para mim. Eu estava lá sentado com o livro na mão e realizei que eu tinha conseguido ler o título do livro que eu nunca vou esquecer: “A verdade é que conduz à luz eterna”, era um livro bíblico. Eu chamei minha mãe e perguntei:

morava na época que estávamos em São Paulo, vizinhos dos meus primos. Meu pai quando ia às quartas feiras fazer entrega em São Paulo, ficava na casa da minha avó e dormia em meu quarto que era um quarto que havia sido do meu tio e estava vazio. Era bom porque me encontrava com ele toda semana, viajávamos no final do ano em família. Íamos para praia que era algo que eu gostava demais, o que também mudou minha vida. Eles tinham uma casa no litoral norte de São Paulo, que eles compraram quando se casaram, era um chalé. Sempre fui ligado emocionalmente aquele lugar e o carreguei para sempre. Muitas das decisões que tomei na vida foram por conta dessa proximidade, desse afeto com a praia, com o mar, com aquele lugar. Terminei o colegial, meus pais continuavam com a indústria. Depois eles mudaram para São Paulo, fomos morar juntos novamente. Quando o primeiro computador chegou em nossa casa eu já gostava de computador, da Tv, do vídeo cassete, era dos eletrônicos e já sabia mexer em tudo. Fiquei muito em dúvida se fazia ciência da computação ou engenharia. Aqui resgato outra memória muito forte para mim que é do meu avô, pai da minha mãe, com quem tive muito pouco contato mas muita afinidade. Uma das coisas que herdei psicologicamente ou geneticamente da família da minha mãe é esse lance de entender até o final, eu tinha facilidade para mexer no computador mas não entendi como ele funcionava. Decidi pela engenharia eletrônica porque queria entender, sabia operar mas não sabia como aquilo funcionava. Isso me incomodava. Acredito que sempre enxerguei a indústria Antipasti como o trabalho dos meus pais. No sentido de que tinham talvez três barreiras importantes para me enxergar participando daquilo. Uma era o ambiente. Minha avó, mãe da minha mãe é de indústria e meu avô construiu uma indústria também, eu já sabia que não gostava do ambiente industrial, era um lugar onde as pessoas acordam cedo e eu não gostava de acordar cedo, as pessoas ficavam de pé o dia inteiro e eu não gostava de ficar de pé o dia inteiro, sempre fui muito sensível a cheiro, e na época a indústria dos meus avós era de materiais isolantes de verniz, eu não gostava daquele cheiro de química. Mas o trabalho do meu pai no computador era ótimo. Sempre acho que esse lance de trabalho em família, nunca foi um negócio bem resolvido, tiveram vários conflitos familiares em torno disso e até as coisas engrenaram e eles seguirem o caminho de sucesso sempre via como uma questão que era complicada, mas que precisava ter o protagonismo deles para que eles se dessem bem. Não sei sou um pouco do contra mas não trilhei os mesmos passos dos meus pais, não me via inserido

Thiago Petrone, engenheiro, responsável na infância pela boa mudança da família



naquela realidade, apesar de ter muito amor, não tinha afinidade. Sempre olhava o que eu realmente queria fazer ao invés de me voltar para a obrigação de um legado. Isso puxei da minha mãe, ela tem essa visão clara e objetiva em metas. E isso me acompanhou a vida inteira, sempre fui capaz de construir as coisas, eu era um menino do lego, gostava de construir. Hoje construo softwares, construí minha empresa durante a faculdade de engenharia. Sempre gostei de dar vida às coisas, sempre optei por ter uma coisa prática, palpável, tangível, que funcionava. Olhar para algo que eu tenha inventado funcionando, sempre foi o que me deu muito prazer. Numa outra época fizemos um "foodtuck", não era um foodtruck e sim tuck, era como um tuck tuck de comida e foi uma empreitada super interessante para mim. Num outro período criei um sistema para instalar no tuck por onde poderia fazer os pedidos pelos celular e minha irmã recebia lá dentro, fazia fechamento de conta, agilizando a comunicação. Tem uma pegada de alquimia no DNA da minha mãe que eu herdei também, nós sabemos o que vai acontecer com os alimentos. Meu avô era engenheiro químico, sabemos o que vai acontecer antes de expor o processo. Minha mãe consegue intuir a reação química que vai ocorrer numa determinada etapa.

Os orgânicos

Acredito que tenha sido um processo, acho que minha mãe passou por um processo de conscientização do planeta. Minha geração tem bastante influência nisso, mas ela foi construindo essa coisa de recursos naturais, utilização da água, utilização do sabão, separação do lixo. Vejo o orgânico como o auge, onde culminou todo esse processo que minha mãe passou. Em vários outros ângulos da vida dela, estava consciente de ter uma pegada mais amigável no planeta. Não só no trabalho e no



Thiago na infância e ao lado da mãe e da irmã

que estava produzindo. Foi um processo muito pessoal. Hoje chego na casa da minha mãe e vejo o lixo separado, coisa que era inimaginável antes, porque realmente era um negócio geracional. O pessoal não acreditava que faria alguma diferença. Ela chegava em minha casa e via tudo separado, queria saber, perguntava e falava sobre isso comigo. Ela se envolveu com a coleta seletiva em Novo Horizonte, com a Associação da cidade. Foi um processo em que ela percebeu que o mundo tinha mudado e para ela fazia sentido mudar também. Ela interiorizou e óbvio que minha mãe por ser super empreendedora, percebeu que podia evoluir e se destacar.

O futuro consciente

Estamos engatinhando no Brasil, muitas vezes perdidos. Há saída, precisamos comunicar, levar informação de qualidade, mas existe uma outra força esmagadora de desinformação e a grande parcela da sociedade não está preocupada, ela está tentando sobreviver, matando um leão por dia porque isso é o que move a sociedade e não só no Brasil. Esse despertar sustentável para mim tem relação com educação e informação de qualidade que chega para que as pessoas possam pensar, com autonomia e liberdade para terem suas próprias ideias, para terem tempo de parar pra respirar e refletir.

A cultura do imediatismo de sobrevivência é o que está acabando conosco.

E isso é só a parte de baixo, tem um problema em toda a parte de cima que são 1% da população que acumula 60% da riqueza do mundo. Não vejo outro caminho a não ser a educação."

**Para
colorir!**





Agricultora em sua propriedade incluída no projeto Ligue os Pontos, da prefeitura de São Paulo

Lia Palm e a equipe do projeto Ligue os Pontos, política pública da cidade de São Paulo premiada e compartilhada - o Brasil agrícola que queremos

Lia Palm, analista de políticas públicas e gestão governamental

Lia Palm

é servidora pública na prefeitura de São Paulo há cinco anos. Sua carreira, analista de políticas públicas e gestão governamental, é árdua e requer extrema dedicação. Lia não está sozinha, ao lado dela atuam outros grandes profissionais que dedicam talento e tempo ao projeto desde o início. Todos eles têm uma característica de circular pelas políticas. Lia já trabalhou com política de educação, administração penitenciária, planejamento, gestão e melhoria de serviços públicos. Migrando de secretaria para secretaria, chegou num momento onde quis trabalhar com melhoria de políticas a fim de conseguir entregar maiores resultados à algo pelo qual sempre foi apaixonada na vida pessoal. Lia define sua paixão considerando a importância dos aspectos mais básicos e esquecidos em nossa sociedade: a agricultura das cidades e a questão da alimentação em São Paulo. Nós nos encontramos com ela online, numa tarde fria de sexta-feira. Alegre, enérgica, empoderada e realmente apaixonada, ela narra de forma contagiante a sua trajetória no projeto Ligue os Pontos. Um legado público inspirador e que tem engajado para o trabalho em conjunto secretarias diversas da cidade, o governo de seu estado e outras federações em parcerias colaborativas inéditas. "Quando consegui chegar ao projeto ele já estava em andamento. O Ligue os Pontos nasceu quando a prefeitura fez o

plano diretor com a necessidade de preservação ambiental de uma parte do Cinturão Verde e dos reservatórios de água que estão dentro do território. No plano diretor foram restabelecidas as zonas rurais da cidade. São Paulo é 30% rural, e esse Cinturão Verde cheio de floresta e de produção de água é essencial ambientalmente, entretanto é um território muito complexo. As pessoas acabam sendo expulsas para estas áreas, temos nelas ocupações irregulares em áreas ambientalmente sensíveis. A fiscalização precisa acontecer, mas não é suficiente. Assim a inovação do projeto desde quando foi proposto que é trabalharmos com essa visão de vocação e práticas desses territórios. Quais são as práticas econômicas compatíveis com o meio ambiente? As respostas vem da agricultura de boas práticas com foco na agricultura orgânica, na transição agroecológica, no ecoturismo, nas pessoas conhecerem mais para valorizarem esses territórios. Despertar a população para perceber que há uma agricultura na cidade com o objetivo de que essas terras não acabem abandonadas pela desvalorização do agricultor, que tem na própria atividade uma rotina muito dura por falta de condições apropriadas e alta vulnerabilidade. Quando da saída do agricultor, essas terras acabam sendo ocupadas por loteamentos clandestinos ou condomínios. Este foi o "problema" do projeto, e ele é interessante pela capacidade de enfrentar algo complexo de forma complexa também, olhando para as várias questões que estão acontecendo.



O "Ligue os Pontos" vem tanto de uma conexão dos agricultores com o maior mercado do Brasil - estamos muito perto do mercado consumidor e ao mesmo tempo muito longe na prática em relação ao acesso - como também dessa necessidade de uma visão territorial de tentar trabalhar em conjunto, de fazer com quem já faz, de articular as políticas públicas internas na prefeitura com atores externos da sociedade civil. Com essa ideia, em 2016 o projeto concorreu a uma premiação da Bloomberg Philanthropies que se chama "Mayors Challenge". São Paulo concorreu com muitas cidades, ficou entre as cinco finalistas e recebeu o prêmio em primeiro lugar.

Na zona sul da cidade está a maior parte da área rural e é o foco do Ligue os Pontos, onde trabalhamos muito, embora tenhamos ações para a cidade inteira. Temos zonas rurais também na zona norte e na zona leste e uma agricultura muito diversificada no restante da cidade.

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

A característica da zona rural sul é muito mais rural de fato, o que se chama de periurbana. Poucos sabem que há muita agricultura urbana e periurbana na cidade com trabalhos muito ricos. É interessante entender a estrutura do projeto. Existem várias políticas há um tempo na prefeitura, em especial, temos o PROAURP - Programa de Agricultura Urbana e Periurbana, instituído por lei em 2004, que tem entre seus objetivos incentivar e apoiar a produção agroecológica e a comercialização na cidade de São Paulo, temos Casas de Agricultura instaladas, temos Assistência Técnica no território, mas é uma política que precisa ser fortalecida. Ela sempre está numa luta de fortalecimento. Entretanto, o projeto Ligue os Pontos encontrou, por exemplo, uma situação na zona sul onde uma Casa de Agricultura estava literalmente caindo estruturalmente, interdita, com poucos técnicos, sem instrumentos para trabalhar. Um lugar onde a política existe mas precisa ser fortalecida. Onde precisamos desenvolver a visão de que os nossos agricultores da cidade tem uma característica muito peculiar. No Cinturão Verde temos agricultores orgânicos maiores e mais estruturados, aqui na zona sul a agricultura é muito frágil,

de tecnologia e em como, de fato, conseguimos atuar ou desenvolver métodos e estrutura.

Também fizemos cartografia, censo dos agricultores da zona sul, fizemos ainda um levantamento lindo da agricultura Guarani que tem uma grande parte da zona sul como aldeias.

Percebemos com o censo que as nossas perguntas não funcionam para eles, porque há uma outra lógica de produção.

Fizemos um levantamento florístico da terra indígena em parceria com o Herbário Municipal e um esforço muito grande em reunir todas essas informações que foram muito úteis no desenvolvimento do projeto para que pudéssemos tomar decisões e entender um pouco mais, confirmando algumas hipóteses em relação ao público que estávamos lidando e suas necessidades.

Deixamos um legado para as políticas públicas e para outros projetos que venham a atuar nesses territórios, de muita informação com dados abertos disponibilizados no GeoSampa e na plataforma Sampa + Rural.



LIGUE OS PONTOS

propriedade até a parte de produção e organização de venda. Adaptamos o processo do protocolo de transição agroecológica para o nosso contexto e para abraçar os convencionais também. Trabalhamos periodicamente essas perguntas para compreendermos a evolução desses agricultores nas boas práticas. Para quem não queria fazer a conversão para agricultura orgânica certificada ou para transição agroecológica, trabalhamos nas boas

certificados orgânicos por inteiro. Essa transição é difícil, fazer a conversão sem saber se vai ou não vender exige um mecanismo de incentivo. A Assistência Técnica neste eixo de fortalecimento da agricultura foi o pilar principal do projeto, o acompanhamento muito próximo a esses agricultores com vários instrumentos como técnicos com carro, computador, material de trabalho e insumos orgânicos. Fomos de fato para a prática. A ideia é que os agricultores visitem uns aos outros e troquem experiências. Quando chegou a pandemia tivemos que interromper a assistência presencial, tentamos seguir com remoto na sequência, mas percebemos que não funcionava muito bem. Fizemos então, depois de muitos meses, protocolos de visitas com distanciamento e apenas duas visitas por dia, pensando que este é um serviço essencial. Para fortalecer a Casa de Agricultura Ecológica da zona sul, apoiamos uma reforma, compramos mobiliário, equipamentos, fizemos galpão para guardar esses equipamentos e os insumos.



Propriedade de Rogério dos Santos Oliveira está em transição agroecológica Foto: Thiago Benedetti

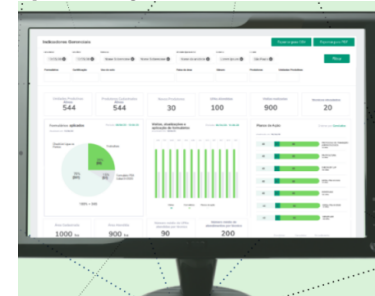
é um território de muita vulnerabilidade social. Havia muito pouco conhecimento sobre esse território e o que estava acontecendo ali. Precisávamos conhecer mais este território, então fizemos um levantamento de censo que resultou na informação de que muitos agricultores ganhavam menos de mil reais por mês com a agricultura. Durante os questionários uns pediam trator, outros enxada. Um grupo bem heterogêneo, com suas necessidades de muito apoio, objetivo do projeto. A oportunidade de ter tido um recurso internacional com alguma autonomia após o prêmio, possibilitou um plano de ação com aporte para o território, o que resultou num ganho muito grande de desenvolvimento

Fizemos gestão do conhecimento, saíram a pouco dez publicações do projeto que falam sobre grupo de consumo responsável, relatórios, plataformas num foco de replicação e de que esse experimento possa ser expandido e continuado na cidade, mas também de que possa beneficiar outras cidades e outros estados. Na parte de fortalecimento da agricultura, eixo principal do projeto, com foco na porteira para dentro, contratamos sete técnicos de campo extensionistas que atendiam com regularidade 150 agricultores orgânicos e convencionais para instaurar as boas práticas. Trabalhamos com um check list, que são várias perguntas desde a gestão da

práticas ambientais, nas melhorias tanto em termos de produção quanto impacto. Tínhamos uma meta para que eles aumentassem a nota de boas práticas, da conversão para orgânico e transição agroecológica. Saímos de 34 para 70 pessoas em transição e certificações. Criamos quatro CSA com o apoio do projeto.

O foco era ajudar esses agricultores a fazer a conversão, o nosso primeiro CSA foi com a equipe da prefeitura, Marcelo e Fabiana, que iniciaram convertendo 10% de sua área para fazer a transição agroecológica. Logo decidiram fazer com todo o território, certificando-se com transição e passando a ser IBD

A plataforma digital SisRural



Tivemos uma atuação na cadeia de valor que foi a ligação e fortalecimento dessas conexões para além do agricultor, colaborando com outros elos dessa cadeia.

As parcerias

Trabalhamos durante o projeto articulando as secretarias. Acredito que essa é uma inovação na forma de trabalho. Muitos começam um projeto novo desconsiderando tudo o que já aconteceu. O Ligue os Pontos nasceu com a ideia de trabalhar em conjunto. Somos sediados na Secretaria de Urbanismo e Licenciamento e trabalhamos em parceria com as secretarias de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo, das Subprefeituras, do Verde e do Meio Ambiente, de Relações Internacionais, da Educação, da Saúde e de Governo. Parte dessas secretarias compõe o Comitê de Governança do projeto. Foi bem importante reunir os secretários num comitê que envolvia o gabinete do prefeito. As decisões máximas poderiam ser tomadas e destravadas nesse comitê. É muito difícil fazer política pública articulada e o projeto foi bem sucedido nisso também. Uma lição bem legal de que é possível fazer junto, e de que uma política precisa viver com a outra, não conseguimos sozinhos dar conta de todos os problemas.

O primeiro coworking rural

O Teia Parelheiros é um coworking público municipal, como vários que já existem pela cidade. Nós apoiamos este que foi o

primeiro coworking rural de São Paulo, fica num parque em Parelheiros e possibilita o acesso a internet e ao computador que muitos agricultores não têm. O Teia é o lugar de acesso ao conhecimento, com apoio ao empreendedorismo e fomento de negócios. No mesmo parque apoiamos a escola de agroecologia municipal. Trabalhamos ao lado da Secretaria do Verde e do Meio Ambiente, compramos com recursos do projeto móveis e equipamentos e participamos dos grupos de trabalho, fizemos várias vitrines de técnicas para que as pessoas pudessem utilizar este conhecimento. Vitrines de saneamento de águas cinzas com bananeira, coleta de água, criação de abelha nativa, banco de sementes, entre várias outras práticas interessantes. A escola é um legado muito importante para a cidade. Nos alimentamos de alimentos que vêm de fora de São Paulo, quando nós temos muitos aqui dentro. Tivemos um curso de cogumelos da Mata Atlântica que foi incrível, essa é a nossa biodiversidade, o que está ao nosso redor. Quanto aos CSA, foram 4 com o foco na transição, apoiando agricultores a experimentarem esse processo. Dois deles são CSA populares, proporcionamos acesso. Pegamos o alimento orgânico e levamos para duas comunidades de maior vulnerabilidade, para isso fizemos um arranjo onde o preço fica acessível, incluindo a parceria com organizações que subsidiaram o valor de parte das cestas em

alguns períodos. Tem sido bem interessante promover o acesso porque se trata de uma reeducação alimentar, uma possibilidade de que isso não fique somente para as zonas ricas, queremos que o acesso seja para todos. Fizemos a aceleração com Ade Sampa, uma capacitadora empreendedora para mais de 200 pessoas em várias fases e depois disso fizemos um edital de seleção de oito negócios locais para acelerar. Para esses oito pequenos negócios acelerados, foi entregue um prêmio de R\$35 mil com um acompanhamento por seis meses. Tivemos vários negócios contemplados entre agricultores, um de cicloturismo e uma plataforma digital. Percebemos que a aproximação entre os atores da cadeia realmente gera oportunidades, demandas, grupos e projetos, saindo todos com mais capacidade de atuar nesse ecossistema.

A multiplicação do acesso ao projeto

Existe nesse processo uma visão, tanto da financiadora quanto da prefeitura, de que esses conhecimentos e práticas podem

chegar a mais pessoas. Nesse sentido, fomos identificando oportunidades e necessidades comuns e caminhando junto com outros lugares que querem levar as ideias ou a troca de conhecimento a partir das ferramentas. Isso é bem interessante para um ganho mútuo. Quando alguém está usando a nossa plataforma SisRural apenas em São Paulo, ele tem uma força. Quando ele está sendo usado aqui e no Paraná Mais Orgânico, que é o maior programa de certificação orgânica do país, ele ganha outra força, até para o que estamos fazendo aqui em São Paulo. A nossa ideia é criar uma comunidade de troca de conhecimento, o sistema é importante mas ele também fomenta outros tipos de ganhos mútuos que são muito bons.

Imagens de arquivo do projeto Ligue os Pontos



A equipe do Ligue os Pontos

Os servidores a frente do projeto

Fernando Leme

Assistente de Gestão de Políticas Públicas

Atua nas atividades administrativas do projeto e apoia aspectos jurídicos.

Janaina Oliveira

Arquiteta e Urbanista

Atua nas frentes "Cadeia de Valor" e "Dados e Evidências" e em atividades de gestão do projeto.

Lia Palm

Analista de Políticas Públicas e Gestão Governamental

Atua nas frentes "Fortalecimento da Agricultura", "Cadeia de Valor" e "Dados e Evidências", coordena o desenvolvimento e implantação das plataformas Sampa+Rural e do SisRural e atua na gestão do projeto.

Patrícia Sepe

Geóloga

Coordena a frente de "Dados e Evidências" e atua na gestão do projeto.

Consultores que atuaram no projeto

Amélia Sert

Analista de Tecnologia

Atua no desenvolvimento da plataforma de conexão Sampa+Rural e do SisRural.

Anna Kaiser Mori

Arquiteta e urbanista

Idealizadora do projeto, coordenou a frente "Cadeia de Valor" e atuou na articulação e gestão do projeto.

Bruno de Assis Janini

Assistente de Políticas Públicas

Atuou na moderação da Sampa+Rural, no apoio ao desenvolvimento e implantação das plataformas Sampa+Rural e do SisRural.

Gabriela Momberg

Designer - Arquiteta e Urbanista

Colaborou com ações de engajamento e comunicação do projeto, através do desenvolvimento de material gráfico para web e publicações.

Lucas do Vale Moura

Analista de dados

Atuou nas frentes "Fortalecimento da agricultura", "Cadeia de Valor" e "Dados e Evidências", oferecendo suporte à produção de materiais, cartografias e metodologias para coleta, análises, estruturação e consolidação de bancos de dados.

Marcela Ferreira

Arquiteta e Urbanista

Atuou na equipe de gestão do projeto.

Mathews Vichr

Arquiteto e Urbanista

Atuou nas frentes "Fortalecimento da agricultura", "Cadeia de Valor" e "Dados e Evidências", no desenvolvimento e implantação das plataformas Sampa+Rural e do SisRural, em ações relacionadas a ATER e na gestão do projeto.

Nicole Gobeth

Engenheira Florestal

Atuou como gestora do projeto Ligue os Pontos.

Pedro Ramos

Assistente Administrativo - Engenheiro de Produção

Atuou nas atividades administrativas do projeto e no apoio à gestão do projeto.

Taís Tsukumo

Arquiteta e Urbanista

Atuou na equipe de gestão do projeto.

Equipe de Campo

Alícia Marinho

Articuladora Territorial - Pedagoga

Atuou na frente "Cadeia de Valor", promovendo a mobilização e o engajamento da comunidade local com os eventos do projeto e no acompanhamento dos negócios acelerados.

Arpad Spalding

Articulador Territorial - Geógrafo

Viabilizou a articulação entre grupos e atores envolvidos na "Cadeia de Valor" da agricultura, atuou na abertura de oportunidades e realização de conexões para o fortalecimento dessa cadeia.

David Ferreira Jr.

Coordenador técnico de ATER - Engenheiro Agrônomo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Domingos Pereira

Articulador Territorial - Sociólogo

Atuou na mobilização e engajamento no território, promovendo a participação pública e parcerias institucionais junto às diversas frentes do projeto.

Francisco dos Santos Ferreira

Técnico de ATER - Engenheiro Agrônomo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

João Vitor Carmezini

Técnico de ATER - Engenheiro Agrônomo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Jonatas Santos Pereira

Assistente de ATER - Biólogo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", apoiando as ações de campo.

Mauro Kayano

Técnico de ATER - Engenheiro Agrônomo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Paula Martins de Freitas

Técnica de ATER - Engenheira Agrônoma

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Robson Miranda

Analista de campo - Engenheiro Ambiental e de Segurança do Trabalho

Apoiou a coordenação da equipe de ATER na frente "Fortalecimento da Agricultura".

Ronaldo Azarias

Técnico de ATER - Técnico Agrícola

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Rubia Toledo

Técnica de ATER - Técnica Agrícola

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Tiago Gomes

Técnico de ATER - Engenheiro Agrônomo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Vicente Coffani

Técnico de ATER - Engenheiro Agrônomo

Atuou na frente de "Fortalecimento da Agricultura", prestando assistência técnica a agricultores que aderiram ao projeto.

Aplicação usa código aberto e está disponível para replicação por outros entes interessados



Propriedade agrícola orgânica na cidade de São Paulo

Sisrural, o sistema que visa apoiar políticas públicas de desenvolvimento rural sustentável e de preservação ambiental

Dentro do projeto percebemos que não tínhamos ferramentas para assistência técnica rural no município. Um técnico tinha uma ficha em papel, o outro nem anotava, nada era estruturado. Surgiu então a necessidade de criarmos uma ferramenta.

Quando entrei no projeto em 2019 isso era uma ideia e a partir dali recebi a missão de concretizá-la. Montamos uma pequena equipe de três pessoas internas. Em minha trajetória de políticas públicas, não é sempre que temos um recurso desse.

Poderíamos fazer um sistema pequeno que atendesse apenas a necessidade pontual, mas isso não daria nem sustentabilidade para esse sistema e nem aproveitaria a potencialidade de se ter um financiamento. Conversamos muito com os técnicos de campo, os gestores das políticas públicas e já estávamos trabalhando com o governo do estado através do protocolo de transição que tem uma equipe muito engajada. Muito cedo percebemos que eles também não tinham um sistema. Embora no governo do estado a Secretaria da Agricultura e Abastecimento seja tradicional e muito forte com centenas de sistemas, para a assistência técnica e para a transição agroecológica eles estavam usando o excel. Muito mais estruturados do que nós porque eles já usavam dados, tinham uma sistemática de informação, mas não tinham um sistema adequado também.

O SisRural nasceu com a visão de que poderíamos usar juntos o sistema, fizemos todo o processo em conjunto com os técnicos do estado de São Paulo e muito próximos da nossa experiência com nossos técnicos que perceberam em campo que ferramentas de fato ajudariam, que tipo de dificuldade estavam enfrentando com os instrumentos que estávamos usando naquele momento no projeto. Criou-se então uma plataforma que procura ser muito simples de usar, mas que ao mesmo tempo, entrega muitas ferramentas de campo que podem ser utilizadas por muitas políticas simultaneamente. Temos um cadastro único de agricultores dentro do sistema, todos ajudam a mantê-lo atualizado, mas também tem autonomia para criar seus próprios instrumentos, fluxos de aprovação das políticas que precisam, check list, o protocolo de transição agroecológica com check list com pontuação, é possível montar qualquer tipo de formulário para coleta de dados ou indicadores. A plataforma tem um resultado bem interessante tanto para o registro de histórico de atendimento, um perfil de cada produtor com todos os atendimentos que aconteceram ali, qual é o atual uso de solo, a sua trajetória, que recomendações foram dadas, fotos da propriedade, assim como todos os instrumentos que foram entregues à ele.

A gestão de dados georreferenciados em mapas facilita tanto para os gestores de políticas públicas que conseguem entender melhor seu território, quanto para viabilizar o trabalho dos extensionistas. Fizemos o sistema pensando em quatro políticas públicas, duas municipais (a ATER municipal, pagamentos por serviços ambientais municipal que ainda não está rodando mas está com tudo para começar) e duas estaduais, protocolo de transição agroecológico e Protocolo de Boas Práticas Agroambientais do governo do estado.

Em novembro de 2020 assinamos um termo de colaboração e neste semestre de 2021 iniciamos a implantação e o sistema está sendo utilizado em todo o estado pelos técnicos de assistência estaduais e passou a ser ferramenta oficial do protocolo de transição agroecológica.

É desafiador porque é uma mudança de cultura.

O SisRural tem também um aplicativo porque muitas regiões das zonas rurais não têm internet e precisávamos da utilização em campo com todas as ferramentas sem acesso a internet. O SisRural tem o módulo de relatórios web que traz parte dos relatórios, mais todas as ferramentas com banco de dados

comum. Temos um arranjo bem interessante de um comitê gestor onde as decisões sobre o sistema são tomadas de forma paritária entre o estado e o município. Nós desenvolvemos e o estado está fazendo a hospedagem, manutenção e suporte. O sistema é todo em código aberto e está disponível para qualquer um que queira pegar, baixar, instalar e utilizar.

Dia de visita das crianças e professores às propriedades orgânicas





Ligue os Pontos e Paraná Mais Orgânico, juntos por um Brasil mais saudável

Imagens de arquivo do projeto Ligue os Pontos, todos agricultores de São Paulo

Nessa parceria com o protocolo de transição a equipe nos colocou em contato com o Paraná pois estão discutindo sobre a adoção do protocolo agroecológico lá. Entramos em contato com o Programa Paraná Mais Orgânico, que tinha a mesma questão que enfrentamos: a de não ter um sistema. Estamos em pleno processo através de um termo de cooperação assinado no começo do ano. Foram feitas muitas trocas, eles estão instalando o SisRural lá, farão as adaptações convenientes, terão um sistema separado para adotar como sistema do Programa Paraná Mais Orgânico. Além do sistema, fizemos um acordo para intensificar o apoio do governo para a agricultura do município, aumentando as nossas trocas, aumentando a incidência do estado para fortalecimento da agricultura aqui em São Paulo e no Paraná. Prevemos inserir energia para conseguir essas trocas de conhecimento, pois eles tem muita vivência, muita técnica, muita experiência para nos ensinar, fortalecendo enquanto assistência técnica e enquanto processos, o nosso município. Essa necessidade que tínhamos em São Paulo não era só nossa, uma situação de vários outros territórios do Brasil e estamos super abertos para fazer essas conexões e dividir esse conhecimento tanto para novos desenvolvimentos quanto para uso do sistema em si. "

NOTA DA REDAÇÃO

O Paraná Mais Orgânico é um programa de orientação a agricultores familiares interessados em produzir alimentos de maneira orgânica. O programa visa também à certificação do produtor de alimento

orgânico no estado do Paraná. O programa é uma parceria entre o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná-Iapar-Emater (IDR-Paraná), vinculado à Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento, a Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná (Tecpar) e as instituições estaduais de ensino superior. Os objetivos do PMO são ofertar serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural que estimulem a adoção de inovações tecnológicas baseadas na agricultura orgânica, apoiar a organização dos agricultores familiares nos processos de comercialização da produção orgânica e contribuir para a consolidação do estado como o de maior número de produtores orgânicos do país. Quem pode participar são os agricultores familiares do estado do Paraná. O agricultor interessado deve entrar em contato com algum dos núcleos do programa. Um técnico fará as ações de assistência técnica e extensão para adequar a propriedade. Depois do período de adaptação, é realizada uma auditoria. Se estiver em acordo com a legislação, o produtor recebe o certificado.

Para encontrar um núcleo acesse: <https://www.agricultura.pr.gov.br/Pagina/Parana-Mais-Organico>



Sampa é + Rural

"Sabemos muito pouco de onde vem a nossa comida, quem produz e como produz"

Lia Palm continua nos explicando como foi consolidar a plataforma Sampa + Rural e o quanto ela significa para a cidade hoje. "Como paulistanos conhecemos muito pouco o rural na cidade. Falamos em agricultura familiar e queremos saber quem são eles, onde estão, o que produzem, como eles vivem, do que precisam, o que eles podem nos ensinar. O nosso foco para este projeto era inovação e há muitos tipos de inovação, mas a tecnologia sempre quer entrar. Foi um desafio grande para nós e se íamos fazer uma plataforma precisávamos descobrir o que era importante estar nela.

Esse rural de São Paulo é muito especial e inesperado para muita gente, é surpreendente. Sampa + Rural tem a ideia de entregar visibilidade para os agricultores, para as zonas rurais

São Paulo está cercada de iniciativas rurais, elas estão em toda a parte e descobrir isso é surpreendente.

e trazer a importância dessas áreas para a cidade. Não é só a periferia da cidade, ela é central para a cidade, é necessária. Não somos o urbano e o rural, somos um só. Essas áreas não são um problema, são solução. Há muita ruralidade em São Paulo. A plataforma é participativa, tínhamos muitas informações da zona sul mas queríamos contemplar a cidade toda. Para isso, fizemos parcerias com outras secretarias e iniciativas da sociedade civil para reunir e atualizar dados que foram sendo incorporados na plataforma. Porexemplo, a Sampa+Rural é integrada com o "Mapa de Feiras Orgânicas" do IDEC, um mapeamento maravilhoso que abrange o país inteiro. Foi um Ligue os Pontos entre todos, trabalhamos juntos em várias iniciativas de coleta de novas informações.

Traz dados anonimizados de cerca de 750 agricultores existentes na cidade. Aqueles agricultores que optam por estar visíveis, passam a ter um perfil com informações disponíveis para conexões. Temos aldeias guaranis que produzem na zona norte e sul. Temos as hortas urbanas, muitas com atividades comunitárias e de lazer, com educação ambiental e alimentar. Também as hortas em equipamentos públicos. Com o tempo as parcerias foram aumentando. Por exemplo, com o Programa Ambientes Verdes e Saudáveis - PAVS, da Secretaria da Saúde, que no trabalho de promoção e proteção da saúde inclui a instalação de hortas em UBS e outros equipamentos. A Secretaria da Educação também tem as hortas nas escolas. Na Sampa+Rural estão ainda dados oficiais de feiras livres e orgânicas, assim como os restaurantes com orgânicos, entregas de orgânicos e serviços para a agricultura. Temos quem produz e quem comercializa essa produção, é importante que as pessoas conheçam estes lugares, afinal só valorizamos aquilo que vemos, que tocamos. Incluímos então, os dois pólos de ecoturismo da cidade, Parelheiros e Cantareira. Além disso, a categoria vivência rural, que são agricultores que abrem suas propriedades para visitas, tanto do consumidor quanto das escolas. Temos também uma biblioteca com vários materiais e uma página de Dados Abertos disponível.

Feira de alimentos do Projeto



Crianças das escolas de São Paulo em dia de campo do projeto



Os selos de São Paulo que aproximam a população da plataforma Sampa + Rural

Lançamos a Sampa em 2020 e no começo de 2021 lançamos os selos. A Sampa + Rural é a plataforma digital que reúne as informações e também os selos físicos espalhados por toda a cidade. Os selos são placas com um QR code que leva para a plataforma. Os selos aproximam a população da plataforma, pois são colocados em todos os lugares que fazem parte do programa.

São dois selos, um para todos que estão na Sampa + Rural chamado "Nós fazemos a Sampa + Rural" e o outro para estabelecimentos que distribuem a produção local chamado "Aqui tem produção de Sampa".



Conheça mais em:

<https://ligueosPontos.prefeitura.sp.gov.br>

<https://sampamaisrural.prefeitura.sp.gov.br>

Agricultores recebendo o selo Sampa + Rural e visita em campo das escolas da cidade

A continuidade do Programa

O projeto teve o aporte financeiro por ter ganhado o prêmio em 2016. A virada de gestão em 2017 passou por momentos turbulentos até 2019. Em 19 a gestão que assumiu o projeto o fortaleceu. O financiamento acabou em junho de 2021.

Estamos num processo complexo para a prefeitura por tudo o que está acontecendo. Nossa expectativa é de internalização. Há a necessidade de consolidação desse projeto, de inovações, metodologias, novas formas de se trabalhar com o rural na cidade. É um desafio bem grande para a prefeitura a partir de agora. Precisamos de mais extensionistas servidores públicos.

Os legados do projeto têm fundamentação e continuidade dentro da própria política pública, além da busca de novos financiamentos."

Lia Palm se despede da nossa reportagem nos deixando uma mensagem contagiante.

"Estamos muito desconectados das nossas necessidades mais básicas e mais importantes, num processo muito pessoal fui fazendo um caminho de rever minha alimentação, do meu contato com a natureza e com as coisas que eram importantes para mim e naturalmente pelas vivências pessoais e de família esses assuntos me interessam. Estar no projeto foi um momento de encontro do profissional com o que eu realmente acredito e gosto. É aqui que eu quero atuar, aqui é onde quero fazer a diferença. Para mim tem feito cada vez mais eco ter coerência em minha vida. Como é que conseguimos trabalhar e dar nossa potência profissional, mas também fazer a nossa conexão pessoal? O meu convite é para as pessoas participarem mais, e participar está no conhecer o outro, na amorosidade, no fazer junto. Estamos vivendo um momento absurdo o que leva as pessoas para um desamparo absoluto, onde elas já não encontram mais nada ao

redor, uma desconstrução de tudo, uma desesperança. Por outro lado tem muitas sementinhas sendo plantadas em todos os lugares. Tem muito projeto interessante, muitas potências para participarmos a fim de que façamos a nossa parte e façamos com que nossas vidas tenham sentido aqui. Todo mundo faz parte de um elo, cada um no seu lugar.

Neste momento como servidora gostaria também de deixar uma mensagem para que valorizemos o servidor público. Há uma imagem de que o servidor não trabalha, mas é muito fácil dizermos isso quando temos esse serviço funcionando. Quando falta o trabalho do servidor é que percebemos o quanto precisamos, quando estamos fragilizados é quando percebemos o quanto nos falta. Existem muitos ataques à instituição pública e um deles é a desconsideração, frases como "não importa", "nunca vai dar certo", "não adianta nada"... Temos muitos problemas, mas também temos muitas soluções.

Precisamos valorizar o setor público, as políticas públicas, precisamos entender os nossos direitos. Precisamos buscar esses direitos que são muitos, para que eles não possam ser atacados, esfacelados e de fato, não existirem mais. Nesse momento como servidora é importante dizer isso. Tem muito a ser feito." Ligue os Pontos!

Dados abertos

- *Base completa Sampa + Rural
- *Agricultores com contato - SisRural
- *Agricultores da cidade de São Paulo
- *Agricultores receptivos em "vivência rural" - Sampa + Rural
- *Hortas Urbanas e Hortas Equipamentos Públicos - Sampa + Rural
- *Aldeias indígenas Guarani - Sampa + Rural
- *Parceiros da produção local - Sampa + Rural
- *Mapa de feiras orgânicas - IDEC



Feira de alimentos orgânicos do Ligue os Pontos em Sampa

- *Feiras livres municipais - Geocampa, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano
- *Restaurantes orgânicos, Entregas de orgânicos e outras bases de Mercados-Sampa + Rural
- *Serviço para Agricultura - Sampa + Rural
- *Atrativos turísticos dos Polos de Ecoturismo - Secretaria Municipal de Turismo
- *Iniciativas e Políticas Públicas - Sampa + Rural
- *Pontos de doação - SP Cidade Solidária



agricultura orgânica

AS LIÇÕES QUE A NATUREZA NOS DÁ

Queiroz no trabalho com o guaraná da Ambev em processo de transição para orgânico

A história do homem incansável que leva o progresso e a transição às propriedades agrícolas brasileiras, sua trajetória já é patrimônio nacional

Valdecir Queiroz,

é técnico em agropecuária, especialista em agricultura orgânica e biodinâmica pelo instituto ELO de Economia Associativa de Botucatu, em São Paulo. Tem mais de vinte anos de experiência com agricultura orgânica, ministrou mais de cem cursos em agricultura orgânica no Brasil e no exterior. É sócio fundador e atual diretor do Instituto Brasil Orgânico para região nordeste e diretor da empresa Terra Ecológica Consultoria em agricultura orgânica. Querido por onde passa, ele carrega a missão da transformação do ser humano e do solo. Nossa equipe finalizou a entrevista contagiada e engajada por este movimento natural de transformação liderado por ele no Brasil. A seguir seu relato em primeira pessoa. Aproveite a leitura. "Eu nunca havia pensado em agricultura, jamais. Em minha família minha mãe criou a mim e uma irmã, e ela trabalhava, lavava roupa para fora para nos criar. Quando eu tinha 14 pra 15 anos entrei no seminário para ser padre.

Minha ideia era servir. Tinha o sonho de ir para a África trabalhar com índios, coisas desse tipo, porém jamais pensei em agricultura. Nunca! Porém, quando ainda estava no seminário, a Souza Cruz beneficiava fumo para o agricultor plantar numa região do Rio Grande do Norte, um grupo de freiras que representava os produtores identificou que tinham muitos peixes morrendo no açude. O padre mandou-me fazer um curso no Centro de Capacitação Católica em Pernambuco para que eu pudesse resolver aquilo. Quando fui estudar, tive como minha professora Ana Primavesi. O primeiro curso que fiz com a professora Primavesi foi microbiologia de solo, foi mais ou menos uma semana ao lado dela, pela manhã e pela tarde. Quando voltei fui pesquisar os peixes e descobri que morriam porque os agricultores colocavam veneno para formiga na plantação de fumo, o veneno ia para dentro do açude e matava os peixes. Comecei então a gostar um pouco de agricultura. No colégio em que estudei, onde tinha muitos amigos, no estado do Rio Grande do Norte, eu queria fazer geologia porque meu avô uma vez cavando um poço numa região, descobriu as pedras lá no fundo, era uma espécie de caverna.



Acima Queiroz e produtor na lavoura e abaixo turma formada por ele



Ele me contava essa história quando era pequeno e fiquei louco para ser geólogo para estudar pedras e solos.

Aos 18 pra 19 anos eu fui fazer curso de geologia mas quando cheguei na escola tinha acabado a inscrição. Tinha ali, entretanto, um colégio agrícola, fui prestar. Éramos eu e mais seis pessoas, o único que passou fui eu. Depois disso terminei o colégio agrícola e fui o único aluno que nunca saiu de férias. Eu estagiava dentro do colégio.

Há uma história interessante deste meu período no colégio agrícola, que foi quando ganhei o primeiro carro da minha vida. No ano de terminar, faltando quatro meses, eu já tinha algumas notas e faltavam outras, e apareceu um curso para fazer de mecanização agrícola dentro da usina que era do governador do estado. Por acaso eu era presidente de classe, presidente do centro cívico, representante na UNE e presidente da Cooperativa e eu sempre gostei muito de ajudar, ajudava muito e a todos, estava em minha índole, servir. Eu não pensava no meio ambiente, não tinha isso em minha cabeça ainda. Comecei a fazer o curso na usina, e no último

ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

período, o canavial pegou fogo. O gerente agrícola da usina estava lá avaliando a quantidade de açúcar (ATR). Quando se bota fogo num canavial antes de produzir, ao chegar na idade de maturação ele não apresenta muito teor de açúcar e o rendimento por hectare é muito pequeno. E então aquilo tudo pegando fogo bem ao lado de uma área nova. Todos, diretor e funcionários tentando apagar aquele fogo sem sucesso. Não sei o que me deu na cabeça, peguei e cortei a cana verde no início e o fogo não passou para dentro da propriedade nova. Quando fiz isso, me chamaram de maluco porque estava quase me queimando os cabelos. Não deixei o fogo passar para outra cana que era nova e quando terminei todo mundo ficou feliz, e o diretor comentou que foi um trabalho bonito, que nunca tinha visto isso. Me perguntou se não queria estagiar na usina. Respondi que nem havia terminado os estudos e ele disse que quando terminasse era para procurá-los. Foi uma ação tão fantástica que todo aluno que terminava o curso técnico agrícola tinha o sonho de trabalhar na usina, pois era uma grande empresa e a única desse porte. No dia seguinte estávamos numa caminhonete pequena com os instrutores dentro e fomos parados por um carrão enorme. Desceu do carro o governador do estado que era dono da usina ao lado do filho, perguntando para o nosso instrutor:

-Quem é Valdecir Queiroz aí? Pensei no que eu poderia ter feito de errado. Me mandaram descer, desci calado e apreensivo. Ele disse:

-Julio me falou o que fez. Eu quero que venha trabalhar comigo. Eu disse que em dezembro eu terminaria o curso e iria. Ele disse que não, queria que eu fosse trabalhar com ele no dia seguinte. Tinha por volta de 21 anos. Quando cheguei na porta do colégio no dia seguinte, estavam a diretora, o secretário de educação do estado, mais um pessoal me esperando com meu diploma, minha carteira de trabalho que eu nem ainda tinha, dizendo que no dia seguinte eu tinha que me apresentar na usina. Na hora que ele me chamou pra trabalhar eu perguntei se ele não tinha como levar meu amigo junto, ele disse:

- Traga ele! - Fui para a usina, comecei a trabalhar. Eles tinham comprado 50 tratores novos e estavam dando aulas de tratorista e direção defensiva. O diretor geral me inseriu no trabalho com os tratoristas que já tinham 20 anos de usina para ficar com os

tratoristas novos, cortando a cana nos canavieiros. Moral da história, em três meses eu já havia aprendido toda a mecanização da maior usina do estado. A partir dali fiquei um ano trabalhando de dia e de noite, fui o único técnico que entrou na empresa com uma moto, um carro e uma casa. Eles me deram tudo isso pra trabalhar com eles. Era uma empresa grande, dormia meia noite e acordava às três da manhã todos os dias. Foi neste período que minha mãe adoeceu, minha mãe trabalhava na cozinha do Seminário em Mossoró, já estava ficando velhinha com alguns problemas, no final deste ano eles queriam que eu continuasse, mas me cansei e fui trabalhar para a UNICEF no mesmo açude dos peixes do passado quando fiz o curso com Primavesi. Fiquei ali seis meses, minha mãe faleceu, fui trabalhar então na Cooperativa. Entrei na universidade, de 89 para 90. Prestei para Agronomia e passei. Entrei na faculdade, eu não podia me sustentar, minha mãe havia falecido, um dos meus professores me indicou trabalhar numa empresa que me garantiu que se eu trabalhasse lá não me faria falta a faculdade pois iriam contratar os maiores especialistas do mundo. Tinha muita gente realmente, eram 8 agrônomos de São Paulo. Entrei como técnico, coordenei uma área de uva pequena, um ano tomava conta da manga, e essa foi outra história que me rendeu outro carro... Tive os melhores professores. Passei cinco anos nessa empresa e eu queria muito fazer algo a mais, mas não consegui. Saí de lá de 95 para 96.

Fiz o curso de biodinâmico com um professor da universidade da Alemanha que veio para Botucatu, eu já estava trabalhando no Incra com projetos de assentamento. Naquela época o curso biodinâmico custava mais de mil reais. O Incra e uma Fundação brasileira pagaram 80 mil reais para trazer o curso de biodinâmico para o nordeste. E o Incra tinha algumas vagas para sorteio, mas eu não fui sorteado. Minha esposa Eulália que já trabalhava comigo (temos 25 anos de casados, 3 filhos) cogitou vender as coisas de casa para pagarmos o curso. Entretanto não vendemos e eu fui, escute só. Quando cheguei em Fortaleza, havia quarenta pessoas neste módulo que envolvia o Banco do Nordeste. Como eu não tinha dinheiro pedi ajuda ao diretor (que era Richard Charity) que me indicou outro diretor para negociar. Consegui pagar em 12 cheques. Primavesi estava lá também e foi nossa professora. No quinto dia do curso, tive um insight e disse para Richard que achava que eu era o mais burro da turma porque enquanto todo mundo estava vendo bruxaria no biodinâmico, eu via diferente. Dos quarenta que fizeram o curso eu sou o sobrevivente do campo. Fui o único a fazer melão orgânico no Brasil e na América Latina, em 2000 ninguém acreditava que dava pra fazer melão orgânico. Fizemos em Petrolina, depois disso montei minha empresa de consultoria e comecei a fazer o trabalho com manga, com uva, com o melão entre outras frutas. Em 2006 fui para o Equador trabalhar com a Odebrecht, fazendo consultoria



Valdecir Queiroz ministrando aulas com ajuda da natureza

para manejo orgânico. Quando eu voltei um grupo de mulheres me procurou, que era o pessoal que auxiliava o Maharishi, o guru dos Beatles. Era ainda uma agricultura mais pura, a que eles praticavam. Conheci o pessoal da Fundação Mokiti Okada também neste período. Começamos então a trabalhar todo o manejo, hoje misturo o manejo de Mokiti Okada que é o da agricultura natural e da agricultura orgânica além do manejo de agricultura biodinâmica. Estou trabalhando também neste momento a agricultura eco inteligente. Neste mesmo período Richard estava indo para Alemanha, me ligou e disse que tinha que ministrar um curso no Rio Grande do Norte para quarenta agrônomos. Me enviaram uma planilha com os assuntos. E então me convidou para trabalhar com ele e, lógico que fiquei lisonjeado, mas sempre achei que não sabia de nada, embora tivesse feito o curso de biodinâmica com os melhores. Aceitei e cheguei ao Rio Grande do Norte com aquela planilha nas mãos. Eram quarenta senhores, não havia uma mulher, somente homens. Pensei comigo, o que é que vou fazer? O curso era de uma semana. Uns assuntos eu até dominava, então comecei a rezar. Chegou meia noite, eu não conseguia dormir. Já tinha ministrado algumas palestras, mas desta vez era para sujeitos que tinham doutorado. Pensei, Meu Deus, o que eu faço? Sempre rezo, tenho muita fé e não perco essa minha fé. Rezei e depois da meia noite me veio uma ideia. Dormi bem, acordei bem, comecei a mudar tudo. Reformulei o curso todo. Criei um curso vivo. É o mesmo curso que ministro hoje e é para todos. Pessoas que não entendem nada de orgânicos, retiro o curso de dentro delas, sem lhes entregar nada de fora. Isso tem mudado muita gente.

A missão

Conheci a minha missão quando, em 2008, Richard me convidou para ser professor do curso de biodinâmica para uma região do Ceará. Fiz Richard chorar nesse curso. Acredito muito no mundo espiritual. Eram doze palestras e fui intuído a falar do meu jeito.

Peguei parte do Steiner de biodinâmica, comecei a ver as palestras dele e elaborei as minhas do meu jeito, a partir daí. Neste curso tinham seis agrônomos de Pernambuco e de outros lugares do Brasil, além de três professores que eu conheço muito bem e que entendem bem mais do que eu. Quando estávamos reunidos eles disseram que só estavam ali porque era Queiroz que iria ministrar. Comecei o curso diante de um mato, levei todo mundo para lá. Richard chorou e disse que não pensava daquela maneira, os outros alunos ficaram calados e depois mencionaram que a biodinâmica era exatamente o que estava lhes dizendo. Steiner não queria que a biodinâmica ficasse para trás, velha. Nós mudamos, o mundo mudou. E eu consegui levar essa atualização no entendimento. Naquele momento pensei que havia uma missão para mim, eu fiquei melhor depois disso, porque tinha muito medo de não conseguir passar o que eu tinha a meu favor por não ter uma linguagem bonita.

A criatura que está nesse planeta desde o início é a natureza, Primavesi me ensinou. Se tivermos a mínima sabedoria para observar, vamos aprender. Hoje levo o mesmo curso para qualquer pessoa, seja quem for. Quando entro numa região, por exemplo, a primeira coisa que tento fazer é treinar as pessoas para entender a linguagem. Tenho 54 anos e faz 21 anos que ministrei esse curso, sem esperar o reconhecimento de ninguém, você precisa fazer porque você quer fazer.

O solo vivo nos copinhos durante o curso de Queiroz para os agricultores em transição



ONEWS, O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS



Valdecir Queiroz, sua esposa Eulália e seus três filhos, uma história brasileira repleta de superação e conquistas em família

Ceará, Parnaíba, Maranhão, treinei técnicos e agrônomos de Roraima, fiz vários projetos no Amazonas e São Paulo. Fiz muitos cursos de graça para muitos produtores e para muitas outras pessoas, nunca cobreí muito, o que possibilitou a muitas pessoas participarem. Eu queria que as pessoas comessem a ver a agricultura e a natureza de forma diferente. Se você faz o mal ele volta para você, essa lei existe. O que precisamos é gerenciar o tempo que temos nesse plano. Coloque sua vida de 0 a 80 anos, o que temos para entregar? Quem vai lembrar de nós se não deixarmos um pouco do nosso coração aqui, se não nos doarmos? Eu não quero apenas ser lembrado, quero que o que eu saiba, continue. Temos várias regiões onde tem gente fazendo isso. Estar o tempo todo entregando algo a alguém é importante, o dia a dia é cansativo, por mais feliz que você seja precisa de alguém para caminhar. O que precisamos para mudar o mundo é isso, energizar as pessoas. Umas às outras. O bem tem que ser propagado de várias maneiras, tem de ser propagado com a essência, com a aparência, com tudo. As pessoas gostam do bom. Cristo gostava do bom. Se você tem amor, todas as coisas vem. Eu adoro mudar o ser humano, eu sei como é o meu planeta, sei o tamanho dele, sei o que tem aí fora, e o que tem aí fora é muito maior, tem muito mais gente, nós somos tão poucos, não é nada perto do que há fora do planeta. Pegue uma mão de areia para ver quantos grãos consegue carregar, e veja como não é nada. Existem muitas coisas lá fora, mas temos que nos ater para o que precisamos cuidar que é este planeta e além dele cuidar de nós, da nossa alma e do nosso espírito, precisamos começar a trabalhar isso, para poder dizer que a nossa energia positiva vibrou positivamente nesse planeta. Estamos amparados para conhecer melhores pessoas, passar melhores momentos para que possamos criar e ter mais força. Somos luz. A nossa energia é uma energia universal, única, e nós vibramos. Hoje, para onde eu vá consigo criar produtos naturais para curar plantas. Estou atualmente em contrato com a Ambev para certificar e montar o manejo de todo o guaraná que a empresa produz no Brasil. Todo o guaraná será orgânico.

Experiências feitas com solo vivo ensinam e transformam os agricultores



Educação

Tem muita gente nos orgânicos que olha apenas numa linha reta e o mundo é um caos maravilhoso, é uma mistura de tudo. Educação é a base, educação espiritual e pessoal, educação do corpo e educação tecnológica. Não existe futuro nem passado, tudo é só o presente. Nós é que inventamos o futuro e o passado. Temos que fazer parte do ciclo natural agregando a tecnologia, mas temos que começar com a orientação infantil como diz Augusto Cury, temos que tirar a escravização das crianças. Elas precisam de orientação para que sejam nosso futuro, senão estaremos perdidos, pois só temos um planeta. As pessoas inteligentes deste planeta e os políticos parecem que não entendem. Nós só temos um planeta, uma água, um solo. Nossos minerais estão se acabando. Chineses e muitos outros povos estão saindo do planeta à procura de vida porque sabem que aqui está acabando. Precisamos refletir e começar a reciclar água, a respeitar a produção passando a produzir um quilo de feijão de forma natural do mesmo jeito que se produz um quilo de convencional. Tudo é educação. Uso em meus cursos uma linguagem simples porque essa é a linguagem da natureza. Quem somos nós para sabermos mais do que esse planeta.

Localização dos escritórios de Valdecir Queiroz que trabalha com a esposa Eulália



Vivemos num mundo cíclico. Tudo vai voltar para nós. Mudamos a geografia do mundo todo a nosso bel prazer. Nós mudamos a estrutura dinâmica dos seres, não estamos preocupados, achamos que não precisamos da natureza. Nossa mente é pequena, deveríamos ter mais sabedoria. Há muita gente inteligente que não tem sabedoria alguma. Somos a continuação desse planeta. O presente é contínuo. O presente precisa ser uma base boa para quem vem depois. Eu optei pela missão de "fazer pessoas". O curso que eu ministro é um curso vivo. Qualquer curso que eu faço transforma as pessoas que participam. Temos que mostrar que todos nós somos especiais.

O sol brilha para todo mundo, a água é para todo mundo. Temos que fazer esse crescimento chegar. Todos os termos são necessários, mas precisamos da linguagem simples da natureza que já está presente em nosso DNA. Nosso DNA é como se fosse um HD gigante que guarda todas as informações. Você vai saber que você sabe. No decorrer do processo as pessoas concluem isso. Eu fui treinar um pessoal no Maranhão por conta de um problema que aconteceu com um agrônomo, fui convidado para resolver. Quando cheguei lá, todo mundo achou que eu ia fazer as coisas. Eu disse que não faria nada porque o importante ali eram eles. Eles tinham que usar o conhecimento que eles tinham e achavam que não tinham. Eu fui o instrumento para que utilizassem seus próprios conhecimentos. Meu curso é interativo. Começa numa sala e os alunos já vão para a Mata. Já no primeiro dia os alunos fazem um trabalho na sala, sentados no chão, pintando e brincando. No segundo dia os alunos precisam voltar para a natureza. Durante três dias trabalhamos só sobre o solo, compreendemos que o solo é vivo. Os alunos entendem ali o porquê de determinadas coisas. A partir do terceiro dia você vai praticar. Vai usar a força bruta. Vai fazer os produtos que se usa na agricultura em um hectare, aprender como se faz, por exemplo, combate à praga. O que é uma praga? Uma praga é um inseto. E um inseto tem horário de dormir, tem horário de se alimentar. Se eu tenho que espantar um inseto, não vou colocar na hora que ele está dormindo escondido. Aprendemos o momento em que ele se reproduz mais, e que neste período temos que nos prevenir, por exemplo. Como as doenças acontecem e como combatê-las o aluno também aprenderá. Por exemplo, podemos combatê-la com leite, com vinagre, usamos em grande quantidade. As grandes indústrias já começaram a fabricar seus produtos desta forma. Ao final, dependendo de onde eu ministrar, ainda tem a parte de mercado e certificação. O curso é sobre mudança de atitude. Faço as pessoas experimentarem a capacidade que elas mesmas têm. Você precisa aprender o que é imitar a energia da natureza. Todos nós podemos criar. Uso isso em meus cursos. O bem, mesmo que seja na maior escuridão, brilha se você conseguir ancorar ele. Essa é a minha meta com as pessoas. Se você tem fé, as boas energias fluirão para você.

Queiroz e agricultores alunos durante as aulas práticas



“Meu trabalho é uma missão muito prazerosa, cuidar do meio ambiente e desenvolver uma agricultura ecologicamente correta, economicamente viável e socialmente justa”



Queiroz entre alunos agricultores

São Francisco de Assis do Piauí

Estamos no terceiro módulo do curso prático de agricultura orgânica no semiárido do nordeste, na cidade de São Francisco de Assis do Piauí, Projeto José do Egito. Trata-se do treinamento para produção orgânica no sequeiro. 800 famílias serão contempladas com a iniciativa da fraternidade São Francisco de Assis. Foram distribuídos vinte micro tratores com implementos para manter o produtor no campo com mais agilidade para a produção no sequeiro. Serão mais dez tratores para as mesmas famílias que têm mais de cinco pessoas produzindo. Receberão mais um trator com implementos para melhorar a força de trabalho. São doações de benfeitores da fraternidade na Alemanha. A história de padre Geraldo merece ser conhecida. Um homem que agora com aproximadamente 72 anos, dedica a vida a ajudar esses produtores em 8 municípios. Ele com os amigos da fraternidade que na época mais seca do ano, quando as pessoas passavam fome, alimentou oito municípios com doações. Já construiu um bairro em Simplício Mendes para famílias sem lar. Imagine o trabalho desde 1967, o ano em que nasci.

Entrega de mais 10 tratoritos para o projeto José do Egito



Covid19

Fiquei doze dias em coma quando contrai Covid19 no ano passado, recebi muitas orações. Durante o coma sonhei muita coisa ruim, gente sendo maltratada. Fui desenganado duas vezes pelos médicos e na segunda vez cheguei num ponto em que já estava indo embora. Cheguei para Cristo no sonho e disse que ficasse à vontade, o que o Senhor fizesse eu estaria feliz porque sabia que seria pelo Senhor. Eu estava tão feliz por estar perto de Cristo, que pensava que veria minha mãe falecida e outros parentes, até que de um lado era vida e de outro morte. Eu olhava e Cristo (aquele da série Messias da Netflix) pegava em minha mão com força e dizia:

- Não! Eu quero que você vá, tem muita coisa para fazer, estarei com você. Sexta feira santa estarei com você, não é sua hora. Ele me puxou pela mão, e eu comecei a melhorar, melhorar e melhorar. Estou aqui hoje. Estou vacinado na primeira dose, meus anticorpos estão altos."

Benção durante a abertura do curso em São Francisco de Assis do Piauí



A transformação

O trabalho de Queiroz pelo Brasil tem o objetivo de capacitar de forma ampla e prática, técnicos, produtores e participantes em geral para compreender agricultura orgânica ou eco inteligente e como praticá-la no dia a dia de uma propriedade sustentável.

Nos últimos quinze anos o mercado global de produtos orgânicos vem apresentando taxas de crescimento constantes, este fato traz à tona questionamentos, quebra de paradigmas e mudanças de atitudes por parte dos agricultores e toda a cadeia produtiva de alimentos.



Entrega de tratores para São Francisco de Assis do Piauí

O desenvolvimento da agricultura orgânica, assegura o fornecimento de alimentos saudáveis, mais saborosos e de maior durabilidade; não utiliza agrotóxicos, preserva a qualidade da água, não polui o solo nem o lençol freático e assegura estrutura e fertilidade dos solos, evitando erosões e degradação ao longo dos anos.

Atualmente a população busca qualidade de vida através da alimentação mais saudável, e por esse conjunto de fatores e muitos outros, a agricultura orgânica viabiliza a sustentabilidade dos sistemas, não só para agricultura familiar, mas ampliando também para outras modalidades de produção.

O curso prático em agricultura orgânica ministrado por Queiroz, capacita o produtor a atender a essas mudanças e compreender que podemos praticar uma agricultura mais ecológica, através do equilíbrio e harmonia com a natureza, mudando hábitos e buscando conhecimento. Com esse propósito o curso de Queiroz já mudou a vida de muitas pessoas, muitos que não acreditavam e que hoje conhecem e praticam. Ele traz à tona o desejo de mudança de atitudes e tem como principal objetivo fomentar práticas de produção e de consumo sustentáveis com vista à promoção e desenvolvimento mais equilibrado e rentável.

Os depoimentos de quem passou pela transformação ao lado de Queiroz

"Em relação à eficiência e eficácia da agricultura orgânica, o curso serviu para me mostrar que realmente funciona, e não funciona porque é coisa de bicho grilo que quer preservar a natureza e o homem que se lasque. Ela funciona porque melhora a produtividade, reduz custos, aumenta a produção e melhora as condições de vida do meio ambiente e das pessoas. Ou seja, só vi como positivo. A grande e ótima surpresa que eu tive foi essa confirmação: que os inseticidas tóxicos não tinham razão de ser. E fechamos com chave de ouro, em grande estilo, com a fazenda que nós conhecemos que é uma fazenda convencional que está adotando técnicas orgânicas justamente para poder melhorar sua produtividade e para melhor controle de pragas. Isso foi excepcional para mim."



Marcelo Parahyba, médico cardiologista e produtor

"Eu tenho um histórico do lado convencional de João Teixeira e quando vim para o curso fiquei tão receosa, me perguntando o que tinha a ver João Teixeira com o orgânico. Fiquei surpresa com o que eu vi, e o mais interessante é a consciência e a mudança de atitude, sem ainda ser certificado, porque geralmente uma coisa casa com a outra, quando você certifica você tem um interesse a mais que é o financeiro. Quando vi aquele trabalho todo, muito bem feito e exemplar, vi que não tem erro. Vi como um mais um é dois que a coisa realmente funciona. Foi fantástico, já quero fazer outro curso."

Maria Falcão, agrônoma

"A experiência que eu tenho é com zootecnia, com produção de leite e gestão do agronegócio. Tenho uma vivência muito grande no que chamamos de convencional, ou melhor dizendo, acabei de aprender no curso, convencional que é aquela agricultura burra porque consome seus principais recursos que são solo, água e a vida. No curso, fica muito claro e simples que se você mantiver o ciclo de energia e equilíbrio, esse seu agronegócio vai se perpetuar por muitas gerações. É possível chegar num plano de negócios de conversão, numa lucratividade que consequentemente vai dar uma qualidade de vida para a pessoa que trabalhar de forma equilibrada com a natureza."

Carlos Brasil, engenheiro agrônomo, especialista em gestão do agronegócio com mestrado em gestão da qualidade



Najla, aspirante a produtora

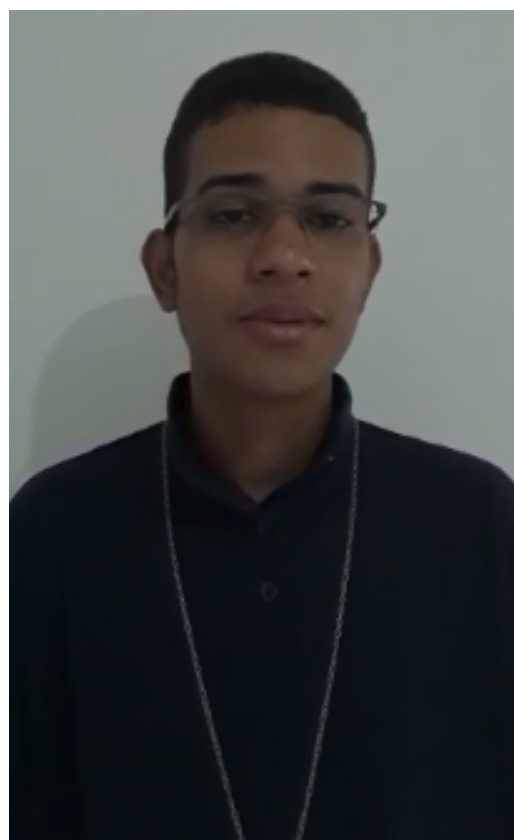
"Eu não sei quem de vocês já teve que recomeçar a vida de alguma forma, mas o curso de agricultura orgânica para mim é o meu recomeço. Eu quero agradecer muito porque tenho dois bebês e para continuar na roça é difícil, foi através de um outro agricultor que fiz o primeiro contato com Queiroz. Nenhuma pessoa me olhando, loirinha, branquinha com carinha de frágil, imagina que eu ia querer ir para uma horta e botar a mão na terra, fazer isso tudo no sol. Agradeço pela oportunidade sem julgamento. É a coisa que mais me faz feliz hoje, ter feito esse curso."

Oseano, proprietário da empresa Oba Agrícola no Piauí



"Desejo ao Valdecir Queiroz muita saúde, seu curso é muito proveitoso, absorvemos bem toda a experiência, tanto o pessoal da roça quanto os convidados. Vamos usar, além da produção de melão que será o melhor melão orgânico do mundo, na produção de manga todo o conhecimento adquirido."

Mateus, seminarista de Simplicio Mendes, no Piauí



"A palavra que vem à minha cabeça é agradecimento. No primeiro dia de aula o professor nos perguntou quais eram as nossas perspectivas para o curso. Eu disse que era aprender e colocar em prática na pequena fazenda que meu pai tem. O professor Valdecir nos disse que ele não trouxe nada e que o curso seria tirado de nós. Eu não falei, mas pensei, esse homem é louco. E realmente ele tirou o curso de cada pessoa que estava ali, um pouco de cada um e formou esse belíssimo curso onde cada um de nós aprendeu bastante."

Falo por mim que não tinha nenhuma noção de agricultura e hoje sei fazer um biofertilizante, sei fazer um fungicida através dessas orientações do professor. Ele não nos deu nenhuma receita pronta, mas ele foi nos dizendo o que era e para que servia cada planta. Nós, então, fizemos a elaboração dos produtos através dos conhecimentos que ele nos deu através das plantas. Estudamos o solo e as plantas. Particularmente achei o curso uma maravilha, pois mudou a minha vida, além de uma visão mais ampla da questão da agricultura orgânica, mudou também o conhecimento sobre plantas e solos. Hoje sei o porque uma folha de uma planta está enrolada, sei o que está faltando. Reconheço o que falta em uma folha que está queimada. Só tenho a agradecer."

consumenta
consciente

se é
orgânico
tem selo
oficial de
orgânico



Primeira arte da série da campanha Brasil Mais Orgânico
Uma iniciativa do Jornal Onews e Organic On Channel