

■ FEIRA DO PRODUTOR RURAL

Feira do Produtor Rural deve chegar a Américo

Reunião na sede do Sindicato Rural de Araraquara em fevereiro teve na pauta a realização do Programa Feira do Produtor Rural para formação de 15 novos feirantes visando ampliar os serviços dentro da base territorial da entidade.

Pelo fato de estar integrado à base territorial do Sindicato Rural de Araraquara, o município de Américo Brasiliense reivindicou ao SENAR SP a realização neste ano do Programa Feira do Produtor Rural, cujo objetivo é capacitar agricultores a comercializarem seus produtos diretamente ao consumidor. Américo sediaria o curso com abertura de vagas para outras cidades da região, como Santa Lúcia e Rincão que estão bem próximas.

No ano passado, o programa foi feito em Araraquara com a formação

de mais de uma dezena de feirantes que já estão comercializando seus produtos em uma feira realizada as sextas-feiras em frente ao campo da Ferroviária.

O coordenador regional do SENAR, o agrônomo João Henrique de Souza Freitas, explica que o principal diferencial da feira é a oferta de produtos cultivados na propriedade do próprio agricultor, com a garantia de oferecer alimentos saudáveis e seguros, seguindo as especificações das legislações vigentes, para promover uma relação de confiança e respeito.

Na reunião realizada no sindicato, outra questão foi levantada: de se abrir um novo dia na semana para que os feirantes formados em 2017 ampliem suas atividades, tendo assim uma renda maior. Um dos bairros analisados pela Comissão Gestora foi o Selmi-Dei.

Mas, segundo João Henrique, também é possível que no ano que vem estes feirantes se juntem aos



João Henrique de Souza Freitas, coordenador do SENAR em Araraquara

que serão formados em 2018 para atendimento a Araraquara e Américo. Porém, tudo vai depender do entendimento dos membros das comissões gestoras.

Neste dia 6 de março um encontro entre representantes do Sindicato Rural, SENAR Araraquara, Fundação Itesp e Sebrae deverá ser realizado na Prefeitura de Américo para definir a implantação do programa no município.



Comissão Gestora reunida no Sindicato Rural: Ângela Barbieri Nigro (instrutora), Derinaldo Alves dos Santos (produtor rural), João Henrique (Senar Araraquara), Nicolau de Souza Freitas (presidente do Sindicato Rural), Maria Clara Piaí da Silva (Itesp), Antonio Carmo Maruccio (Itesp), Mauro Cavichioli (Itesp) e Marcelo Roberto dos Santos (produtor rural)

Onde a salada é mais saudável

Ao sol do meio-dia os olhos mal se abrem, porém nas mãos está a riqueza do homem do campo, preparado para colocar na mesa do consumidor o produto de qualidade que ele vê nascer com tamanho orgulho.

Nesta edição, a Revista Comércio Indústria e Agronegócio em parceria com o Sindicato Rural de Araraquara, vai ao campo para contar parte da história de trabalhadores rurais que trabalham de segunda a segunda, faça chuva, sol ou geada para entregar aos araraquarenses produtos sempre fresquinhos e livres de agrotóxicos. Conversamos com gente simples, porém orgulhosa em tirar o sustento da enxada cravada na terra.

Como uma tela bem colorida pintada no estilo naïf (arte produzida sem preparação acadêmica que faz referência direta ao campo), ou mes-

mo um poema escrito em um papel de pão com uma caneta velha, a vida de um produtor rural carrega sim seu lado romântico: o som do silêncio, o cheiro da mata, a noite iluminada pelas estrelas.

Muito mais bucólico e forte que tudo isso está o esforço representado por cada gota de suor derramada na terra; o trabalho em uma madrugada fria e um turno de segunda a segunda para garantir o sustento da casa e também o alimento saudável no prato de tantas outras famílias, que optam por produtos cada vez mais naturais, distantes do intenso uso de agrotóxicos.

ONDE FOMOS

Tendência mundial, em Araraquara e região essa cultura é extremamente presente devido a sua alta quantidade de trabalhadores rurais que, em seus sítios, alimentam os varejões e supermercados da cidade, além de participar de feiras, levando frutas e hortaliças frescas para o araraquarense que busca um equilíbrio alimentar.

João Joaquim Xavier chegou na região por volta de 1978 procedente do Mato Grosso para dar início a uma vida de sonhos e muito trabalho

“Nada foi fácil, a gente tinha que começar do nada, sem recursos, só com a vontade; minha família, eu e Deus a nos proteger e nos livrar de todos os perigos. Eita vida difícil aquela. Hoje quando a gente para pra pensar, pensa que tudo foi um sonho.”

João da Horta

A reportagem da Revista Comércio Indústria e Agronegócio fez um giro por todo o Assentamento Monte Alegre para identificar algumas dessas famílias. Para chegar nesse pessoal, contamos com a ajuda de Carlos César Rocha Silva, da Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo (Itesp), que conhece, há décadas, cada via daquele espaço, cercado por muito verde em contraste com o vermelho do chão batido.

Por lá, talvez a história mais conhecida é do clã Xavier, liderado pelo patriarca João Joaquim Xavier, que chegou na Região após deixar o Mato Grosso no fim da década de 70.





Cido Xavier e Carlos César Rocha Silva, da Fundação Itesp que dá suporte técnico aos assentados no Monte Alegre



Ele ficou conhecido em toda a região do Monte Alegre como João da Horta, tamanha era sua disposição em plantar verduras. Em 1996, ao lado dos filhos Aparecido Domingos Xavier, vulgo Cido e Luis Xavier, passaram a comandar praticamente uma fazenda no Assentamento Monte Alegre V. Hoje, tornaram-se referência de sucesso, sendo exemplo de conquista para os outros assentados.

Cido no volante do trator ao lado do irmão Luis, dos filhos Gabriel e Mateus (futuro engenheiro agrônomo) e do sobrinho Tiago

Em uma área com mais de 2 alqueires, Cido, o principal responsável pela produção, planta diversos tipos de hortaliças em duas grandes estufas – com destaque para alfaces hidropônicas, além de abacaxi (com mais de 60 mil mudas por safra) e milho. “Por aqui também temos eucaliptos e seringueiras. Fui pioneiro neste assunto dentro do Assentamento”, diz Cido, de 53 anos.

Ao seu lado, no dia a dia de batalha, estão sua mulher Renata, os filhos Gabriel e Mateus (futuro engenheiro agrônomo) e o sobrinho Tiago. “Fazemos feiras em Matão e Araraquara, sendo Araraquara nosso maior consumo. Tenho orgulho de tudo que conquistei e fico ainda mais feliz em saber que meus filhos entenderam toda a batalha de nossa família, dando sequência a ela”, diz Cido.

Além dos familiares, outro grande parceiro de Cido na batalha diária é Carlos Alberto Vieira, o Carlinhos, cuja fazenda fica, há mais de 20 anos, no Assentamento Monte Alegre III. Pai da Daiane e Beatriz, ele trabalha ao lado do irmão Fernando Vieira para plantar abacaxi, milho, maracujá, limão e hortaliças diversas. No fundo, ele também tem um tanque onde cria tilápias. “Cido e eu trabalhamos juntos há 12 anos. Conhecemo-nos no Assentamento e hoje dividimos o trabalho. Sonhamos com a criação de uma cooperativa. Sei que vamos conseguir”, diz Carlinhos.



Os irmãos Fernando e Carlinhos Vieira mostram com orgulho as hortaliças cultivadas no sítio da família



Alfaces da Família Xavier colocados nos mercados de Araraquara

ORGULHOSO EM MOSTRAR



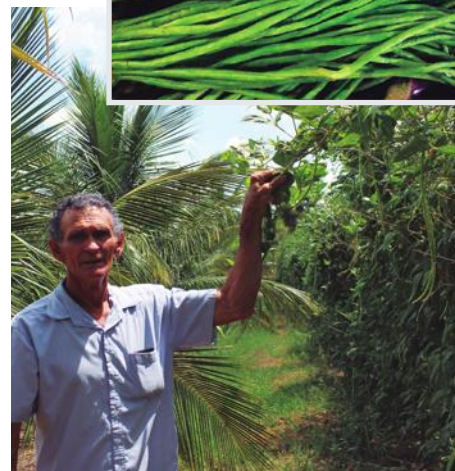
‘Para eu começar a suar, preciso de no mínimo duas horas embaixo do sol’. Foi com esta brincadeira que ‘seo’ Alcenir Arlindo, de 66 anos, abordou o jornalista que vos escreve (que sofria sob um sol antes nunca encarado) - enquanto estávamos a caminho do Assentamento Monte Alegre III.

Simpático, ele rapidamente nos mostrou seu sítio, do qual se orgulha em dizer: sempre trabalhei sozinho. Com cinco filhos espalhados pelo país, ele mora hoje apenas com Luana, que estuda Agronomia.

Residindo numa casa simples desde 1989, ele faz sua colheita e a vende sem a ajuda de ninguém em feiras duas vezes por semana em Matão. Como novidade em sua terra, ele cultiva coco e também vagem de metro. “Aqui quero morrer, no meu sítio”, finaliza Alcenir.

“Este é o pequeno pedaço de um mundo que eu criei e do qual me sinto feliz em mostrar; da terra sai o meu sustento e de onde tirei lições que me ensinam a ser simples, porém honrado.”

Alcenir Arlindo



Alcenir e sua plantação de cocos de um lado e vagem de metro em suas mãos

A riqueza dos irmãos André e Lucas está na produção dos cogumelos

Localizado entre Araraquara e Gavião Peixoto, o espaço comandado pelos irmãos Trevisan dialoga com a natureza sem agressões para vender para toda a região o cogumelo mais consumido hoje no mundo, o shimeji branco.



Espécie de fungo comestível e rico em vitamina B-12, o shimeji (cujo nome científico é *pleurotus ostreatus*) foi inicialmente cultivado em países orientais. Hoje, seus dois tipos, o preto e branco, avançaram os horizontes e conquistam mercados em todas as partes do mundo.

De acordo com dados levantados pela ONU em sua repartição responsável, ele é o tercei-

ro tipo de cogumelo comestível mais consumido no mundo. Além de muito saboroso, possui pouquíssimas calorias e é muito fácil de preparar, sendo um nobre ingrediente para receitas, de gourmet a populares.

Reconhecendo e valorizando o trabalho dos pequenos empreendedores, o Sindicato Rural de Araraquara apresenta a história dos jovens irmãos Trevisan.



Os cogumelos produzidos por André e Lucas já estão embalados para comercialização nos supermercados de Araraquara e região. O trabalho premia a visão e o desafio de dois jovens que se embrenham no dia a dia do campo, convivendo com a natureza



Embalagem contendo o Shimeji branco, normalmente comercializado a R\$ 11,00 em feiras

Além do cultivo de cogumelos, os irmãos Trevisan estão trabalhando numa agrofloresta, onde serão cultivados, no ritmo da natureza, vegetais como bananas, batatas, mandioca e outras plantas frutíferas.

Em Araraquara (quase Gavião Peixoto), o shimeji branco é a fonte de renda de três jovens amigos: Gabriel Trevisan (25), Lucas Trevisan (31) e André Zanon (32). Com formações acadêmicas diferentes - aviação civil, engenharia florestal e ciência dos alimentos, em sequência - e sem influência dos pais, os três apostam no cultivo e venda desses cogumelos na fazenda Mekaô, ou Espaço Mekaô, como eles gostam de chamar.

À reportagem da Revista Comércio, Indústria e Agronegócio, Lucas e Gabriel revelaram que entraram nesse ramo por recomendação de André. Há quatro anos nele, os três só enxergam um mercado em plena expansão. “O shimeji deixou de ter aquela roupagem de um produto caro, típico de programas como ‘MasterChef’, ganhando então o prato do brasileiro.

A busca por uma alimentação mais saudável também impulsionou esta situação, visto que ele é opção extremamente nutritiva”, conta Lucas.

Com clientes em toda região, sendo restaurantes japoneses os principais consumidores, o Espaço Mekaô vende seus produtos também em feiras da cidade. Em um mês bom, chegam a comercializar cerca de 150 kg, com colheitas feitas de dois em dois dias. Porém, até o cogumelo chegar às mãos dos consumidores, todo um processo artesanal envolve sua produção, trabalho do qual os irmãos se orgulham.

“Claro que sonhamos com uma expansão, porém precisaríamos de



Sobre este tablado feito pelos irmãos Trevisan, são feitas a lavagem e separação dos cogumelos

mais tecnologia e mão de obra, pois tudo aqui é feito à mão, artesanalmente. Trabalhamos o dia todo em cada passo. Usamos água de um poço artesiano e a energia para as máquinas é oriunda das lenhas que nós mesmos recolhemos aqui no sítio, fora os dois galpões que também construímos”, conta Lucas, com um “cacho” de cogumelos na mão. Eles brotam de um saco cheio de substratos, cultivados nesses galpões escuros e úmidos, que contam com



À direita, o material composto e à esquerda, o forno artesanal utilizado para esterilização do substrato; a composição é baseada na mistura de serragem, resíduos de cana ou eucalipto e às vezes, um pouco de farelo de milho e soja



ANO / 2018

CURSOS EM MARÇO

- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS**

05/03 até 07/03

Local: Américo Brasiliense

- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM TURBO PULVERIZADOR**

12/03 até 14/03

Local: Araraquara

- **FRUTICULTURA BÁSICA - PODAS**

08/03 até 09/03

Local: Araraquara

- **INCÊNDIO - PREVENÇÃO E COMBATE NO CAMPO - TÉCNICAS**

14/03 até 15/03

Local: Boa Esperança do Sul

- **TORNEIO DE BOCHAS**

Realização: 17/03

Local: Américo Brasiliense

- **TREINAMENTO - REPASSE PARA INSTRUTORES DE MANUTENÇÃO DE RETROSCAVADEIRA**

06/03 até 08/03

Local: Araraquara

- **TREINAMENTO DE COORDENADORES REFERENTE AOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DOS PROGRAMAS DE ALFABETIZAÇÃO E JOVEM AGRICULTOR DO FUTURO**

Realização: 08/03

Local: Araraquara

OBSERVAÇÕES:

Também estão integrados à grade do SENAR-SP os programas esportivos com o objetivo de integração dos trabalhadores e produtores rurais como forma de fortalecer o companheirismo. Sendo assim, Américo Brasiliense que faz parte da base territorial do Sindicato Rural de Araraquara, solicitou e terá o privilégio de sediar dois importantes torneios: Bochas e Malha no mês de março.

Coordenador SENAR/SP Araraquara:
João Henrique de Souza Freitas



Depois disso, o composto do shimeji é levado para as estantes dentro de estufas, que imitam as condições ideais de desenvolvimento dos fungos encontradas na natureza

sistemas de irrigação feitos para enfrentar a seca e a temperatura alta da região, não tão propícia para o cultivo.

Assim, para a rotina dos irmãos (André Zanon fica mais na parte administrativa) acordar cedo até aos domingos, sujar as mãos na terra, ouvir o canto dos pássaros e tomar um tererê bem gelado, são situações reais e românticas que mostram a rotina de quem decidiu largar tudo para viver na natureza e da natureza.

Para Gabriel, mais que um negócio, seu trabalho no sítio é um ideal, um estilo de vida. Dos tempos de aviador, só uma foto no WhatsApp. Mas a paixão por voar ainda existe e ele a alimenta com um paramotor. "Ficaria muito feliz de inspirar uma pessoa a fazer o mesmo que eu, re-tomar o valor da vida no campo, de

uma alimentação saudável, de uma vida na qual o maior objetivo não seja o dinheiro", finaliza Gabriel.

Além do cultivo de cogumelos, estamos trabalhando numa agrofloresta, onde serão cultivados, no ritmo da natureza, vegetais como bananas, batatas, mandioca e outras plantas frutíferas. "Além de produzir nosso próprio alimento, queremos estreitar a relação entre produtor e consumidor. Muita gente acha ruim pagar sete reais por uma bandeja de shimeji, mas acha normal gastar mais que isso com remédios de que talvez não precisasse se comesse melhor", complementa Lucas.

Quem quiser entrar em contato com o Espaço Mekaô existe o e-mail espacomekao@hotmail.com e o telefone (16) 99602.4709



Os cogumelos estão prontos para o consumo; agora serão colocados em bandejas de isopor para comercialização



Participantes do curso no Sítio Lagoa Serena de propriedade da Uniara, na segunda quinzena de fevereiro, acompanhando o pulverizador de barras

■ CURSO DE CAPACITAÇÃO

O manejo dos pulverizadores agrícolas na **plantação**

É crescente o interesse dos produtores rurais na atualização dos métodos e formas de pulverização das lavouras, seguindo a legislação que torna-se cada vez mais rígida para preservação da saúde.

O instrutor do SENAR SP, Cláudio Barbosa, abriu o ciclo de programas destinados a produtores e trabalhadores rurais e mantidos pelo órgão em Araraquara e região, realizando em fevereiro o curso de Aplicação de Agrotóxicos com Pulverizador de Barras. O programa foi desenvolvido em dois locais distintos: o auditório do Sindicato Rural de Araraquara para aulas teóricas e o Sítio Lagoa Serena, que pertence à Uniara e que mantém o curso de Agronomia. Do curso participaram os trabalhadores da Raízen.

Na abertura dos trabalhos, o instrutor destacou que “qualquer que seja o tamanho de uma área cultivada, certamente o agricultor precisa fazer aplicação de algum tipo de defensivo, pois é quase impossível que, durante o ciclo, a cultura não seja atacada por doenças, pragas e plantas invasoras”.

A foto que registra a finalização dos trabalhos no campo

A RESPONSABILIDADE

As orientações, segundo o coordenador do SENAR em Araraquara, João Henrique de Souza Freitas, são justamente para dar noção técnica e capacitação ao trabalhador e ao produtor rural que se deparam com a invasão da praga em uma cultura: “Por isso existe a necessidade de se fazer o controle desses inconvenientes para alcançar uma boa produtividade. Entretanto, para proceder a

aplicação do produto químico, deve-se usar um equipamento agrícola conhecido como pulverizador. Por isso a importância da realização do curso”, afirmou o coordenador.

A questão técnica de todo processo, lembrou Cláudio Barbosa, é simples, pois a principal função dos pulverizadores é fragmentar o líquido em gotas de diâmetro maior que 150 microns. No caso das pequenas propriedades rurais, a pulverização pode ser feita satisfatoriamente por meio de pulverizadores costais. Já em espaços maiores, os mais indicados são os pulverizadores de barra tratorizados, como ocorreu no curso organizado pelo Sindicato Rural em parceria com o SENAR Araraquara. Tamanha é a importância do programa que em março, outros dois cursos semelhantes serão realizados em Araraquara e Américo Brasiliense.

