

Orgânicos à mesa

Alimentos livres de agrotóxicos ganham espaço nas feiras e varejões

A preocupação com a qualidade de vida e a sustentabilidade faz com que o mercado de produção orgânica cresça cerca de 25% ao ano no Brasil e movimente R\$ 3 bilhões, segundo o Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). Esses números colocam o país em 10º lugar no ranking de países que se dedicam a esse tipo de agricultura, com mais de 12 mil produtores. Em Piracicaba, o setor também registrou crescimento nos últimos sete anos, tanto no número de produtores e comerciantes quanto nos pontos de comercialização, nos Varejões e Feiras Municipais, onde os orgânicos são mais baratos que na iniciativa privada (veja alguns exemplos no quadro que ilustra nesta página).

De acordo com o secretário da Sema, Waldemar Gimenez, em 2010 havia quatro produtores-comerciantes cadastrados na secretaria. Em 2017, já são seis cadastrados, sendo cinco produtores-comerciantes e um comerciante de produtos orgânicos. Os pontos de comercialização também aumentaram de três para cinco. "A produção desses alimentos tem o formato de agricultura familiar e é apoiada pela Prefeitura, com assessoria técnica, cursos, palestras, capacitação com instituições parceiras, como o Sebrae e a Esalq/USP, visitas a feiras de exposições. Temos também o Patrulha Agrícola, programa municipal que visa a locação de máquinas e implementos agrícolas para horticultores e pequenos produtores com custo menor", explicou Gimenez.

Um desses produtores é a família Lázaro. Em um pequeno sítio de dois alqueires, na região do Campestre, dona Lourdes, o marido Milton e a filha Thaís cultivam orgânicos há 15 anos. Eles fornecem para os Varejões Municipais, Rede Guandu, Casa Nômade e para a Cooperacra (Cooperativa da Associação Comunitária Rural Alvorada), de Americana, entre outros locais. No sítio tem berinjela, tomatinho-cereja, folhosas em geral, manjericao, repolho, acerola, manga, tudo junto e misturado. As berinjelas, por exemplo, dividem espaço no canteiro com as rúculas. Thaís explica que essa mistura de culturas, chamada de consórcio, proporciona um melhor aproveitamento do espaço e é uma das características da produção orgânica.

Lourdes conta que no começo não foi fácil. O preço - os orgânicos são um pouco mais caros porque sua produção é mais cara, depende de capina manual e de controles alternativos de pragas e doenças, por exemplo - e a aparência - são menores e estão sujeitos aos danos da natureza - foram alguns dos obstáculos a serem vencidos. "No começo eu até chorava 'por dentro' porque as pessoas falavam que os produtos eram feios. Agora, tudo que eu levo para vender perguntam se é meu, se é orgânico", come-



Lourdes Lazaro e a filha Thaís mostram legumes e verduras orgânicos. Há 15 anos se dedicam ao cultivo



Fran Lodde: prato que leva flores, ervas, brotos, legumes, arroz integral e linguiça

mora Lourdes. A grande aceitação e a confiança dos clientes levou a família a investir em uma horta de orgânicos no bairro São Dimas, na rua Capitão Emídio, 830. "Aprendi a lidar com a vida", resume Thaís, sobre o seu negócio.

Do outro lado da cidade, na Estrada Jorge Jacob Diehl, fica a propriedade de Rinaldo Diehl, um dos produtores pioneiros de orgânicos em Piracicaba. Ele trabalha com os produtos há 18 anos e começou após um curso feito na Esalq. Em um hectare, sozinho, Diehl produz folhosas: rúcula, escarola, alface e couve e também a capuchinha, uma flor linda e comestível, que comercializa na Feira Orgânica, em varejões e em estabelecimentos privados, além da Cooperacra. "Minha satisfação é promover a saúde", observa ele. "Ainda há pouca procura pelos orgânicos. Muita gente acha caro, falta conscientização de que se está comprando um produto que faz bem à saúde. Mas aos poucos isso está mudando", comemora Diehl.

QUALIDADE DE VIDA

Em 2014, a funcionária pública Valéria Perencin, 49 anos, foi diagnosticada com um tipo raro de câncer. Além do tratamento convencional, Valéria percebeu que era hora de transformar em rotina um hábito que era esporádico: consumir alimentos orgânicos. "Eu já lia sobre orgânicos e sempre que encontrava, comprava. Quando

passei a consumir sempre senti muito melhor, tenho um paladar melhor e adquiri mais consciência alimentar", disse ela. Estudos revelam que os agrotóxicos são prejudiciais ao organismo e podem provocar reações alérgicas, respiratórias, distúrbios hormonais, problemas neurológicos e até câncer. Além de se conscientizar sobre os benefícios, a facilidade para encontrar os produtos também contou. Com a chegada da horta da família Lázaro no bairro São Dimas, tudo ficou mais fácil. A cada 15 dias, Valéria compra uma cesta fechada com produtos orgânicos de época, que dá para o consumo seu e de suas duas filhas.

Valéria também é frequentadora da Casa Nômade, um espaço de Piracicaba voltado à alimentação saudável e que fomenta a agricultura familiar - a família Lázaro também fornece alimentos para a Casa -, resgata o artesanal e trabalha com a pesquisa de Pancs (Plantas Alimentícias Não-convencionais). "Desde 2012 colocamos em prática o projeto Direto da Roça, que consiste na

venda de cestas fechadas com produtos de época trazidos pelos agricultores", conta Fran Lodde, que toca a Casa em parceria com Carolina Perencin. No local também acontece uma feira de orgânicos de segunda a sábado.

Aberto a partir das 9h, o local também funciona como restaurante, com pratos que não ficam devendo nada à alta gastronomia. "Tudo é praticamente 100% orgânico. Um ou outro ingrediente a gente não consegue, mas legumes, frutas e folhas são 100% orgânicos", conta Fran, que preparou o prato que ilustra essa reportagem: arroz integral, broto de bambu salteado com ervas, flores e folhas de capuchinha, broto de alface, linguiça caipira assada com legumes, ora-pró-nobis e queijo meia cura. "O consumo de orgânicos é um estilo de vida. Chega a ser um ativismo. O entendimento das pessoas no Brasil sobre alimentação ainda é bem difícil, há muitos conservantes, corantes nos alimentos. Por isso, quanto mais se falar sobre orgânicos, melhor". (Eleni Destro)

CONFIRA TABELA

variação de preços dos produtos hortícolas orgânicos		
Frutas	Iniciativa privada	Varejões municipais
Abacate	R\$ 9,00 Kg	R\$ 5,90 Kg
Banana nanica	R\$ 6,50 Kg	R\$ 5,00 Kg
Mamão formosa	R\$ 9,50 Kg	R\$ 7,00 Kg
Legumes		
Beterraba	R\$ 7,00 Kg	R\$ 4,50 Kg
Cenoura	R\$ 9,00 Kg	R\$ 4,50 Kg
Abobrinha Brasil extra	R\$ 10,00 Kg	R\$ 6,00 Kg
Verduras		
Alface crespa extra	R\$ 3,00 unidade	R\$ 2,83 unidade
Brócolis	R\$ 9,00 maço	R\$ 4,50 maço
Rúcula	R\$ 4,00 maço	R\$ 3,83 maço
Tubérculos		
Alho Chonan (nacional - 100g)	R\$ 130,00 Kg	R\$ 80,00 Kg
Batata ágata especial	R\$ 9,00 Kg	R\$ 9,00 Kg
Cebola amarela nacional	R\$ 10,00 Kg	R\$ 9,00 Kg

Fonte: Sema (Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Piracicaba)

