



Horta diversa com solo protegido e úmido por pseudocaules de banana

conservacionistas como esta. Os intercâmbios agroecológicos que participam são fontes de aprendizado e troca de saberes e sementes. "Gosto demais de mutirão, intercâmbio. A gente aprende, aprende e morre sem saber" conta Zé Carlos. Através do intercâmbio realizado na propriedade dos agricultores Dadinho e Cida, no município de Pedra Dourada, Maria pode além de aprender muito, experimentar alguns desses novos conhecimentos em seu sítio. Com o intercâmbio sentiu-se motivada e agora quer produzir suas próprias sementes de hortaliças e fazer suas mudas de frutas. Não só para ela, mas também para os vizinhos. Maria nos explicou que tem que dar mudas -

"Se não der

[muda], depois não tem como pedir", porque se não der a muda e perdê-la não terá mais onde buscar. Não dar seria um ato de egoísmo e por isso perderia a planta. Este foi "o caso que aconteceu com a maracujina. Perdi a qualidade dela. Rama que nem chuchu. Faz suco. Acho que produz só uma vez".

A curiosidade e o desejo de aprender estão sempre presentes. Aprenderam a preparar e utilizar o EM (Microorganismos Eficientes), o Bokashi, a homeopatia da tiririca e a urina de vaca. Diferentes práticas são experimentadas no sítio com o objetivo de melhorar a produção. Compostagem, vermicompostagem, cobertura de canteiros de alface com serapilheira e pseudocaule da bananeira, canteiros fixos feitos com tijolo para plantar a cenoura. Estas práticas são recentes e ainda estão em avaliação. Sempre gentis, colaboradores, sorridentes e trabalhadores o casal Maria e Zé Carlos continua apostando na agroecologia e na atitude "Sem Problema" como estilo de vida.



Zé Carlos avaliando o calor da pilha de compostagem



Zé Carlos e Maria: Uma agricultura "Sem Problema"

Nº43 - Julho de 2017

"Sem problema" é o selo dos produtos dos agricultores Zé Carlos e Maria do Socorro. "Sem problema" é também como os colegas da feira reconhecem a atitude de Zé Carlos frente à vida e ao trabalho. E é assim que ele fala com todos que se aproximam.



Zé Carlos e Maria

completos e, como ela mesma diz: "[Ele] nasceu na roça, tem saúde, mora sozinho, faz tudo, lava roupa e toma seus gorozinhos". O casal teve cinco filhos e oito netos. Todos os filhos trabalharam com eles na roça, mas depois formaram suas vidas à parte. Os filhos do casal moram e trabalham na cidade atualmente. Segundo Zé Carlos, "aqui não dá para todos trabalhar" devido ao tamanho do sítio que são dois hectares de terra. Nos domingos e sábados, os filhos e os netos vão visitá-los no sítio.

O casal gosta muito de viver na roça. Quando perguntamos se é melhor morar na roça, Zé Carlos responde com um sorriso: "Se dorme melhor! Gosto de tudo na roça, trabalhar, plantar, mexer com a criação, com roça". E Maria acrescenta: "Respirar ar puro, colher, levar para os outros, para tudo. Hoje conforto que tem na cidade tem na roça. Pra tomar um café tinha que moer a cana; para comer um arroz, socar no pilão. Tem luz, não precisa esquentar água. Meu fogão a lenha, eu não abro mão! Muitos estão na cidade forçado, não porque quer. Precisa só olhar a questão da segurança. Bandidagem é muita. Segurança tem que ser reforçada e muita. Antes eu descia o asfalto abaixo. Hoje nem no ponto de ônibus sozinha eu vou".

A produção do casal é diversificada, mas



Começo da caminhada, horta na parte baixa do terreno.

Zé Carlos nasceu e cresceu na roça, como ele diz, em um lugar conhecido como Alto do Leite (Varginha), na zona rural de Viçosa, no sítio de seu pai, Hélio Vitor. Hélio dividiu o sítio entre os 10 filhos. Dos filhos, apenas três ficaram na roça, um deles o Zé Carlos - que comprou os lotes de vários irmãos. Ainda solteiro, Zé Carlos foi trabalhar em Viçosa porque, segundo ele, "roça para rapaz solteiro não dá". Um pouco depois conheceu Maria e retornou para a roça, para o sítio herdado do pai, onde já moram há 33 anos.

Maria é de Paula Cândido, onde vive seu pai, e tem dois irmãos. Seu pai tem 82 anos

AGRADECIMENTOS:

Agradecemos ao casal Maria e Zé Carlos, por sempre nos receber com um sorriso nos lábios e os braços abertos! Pela partilha de suas vidas, saberes e experiências. Agradecemos também aos colegas da turma de SOL 647 - 2016 e PIBEX. Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária.

Autores: Lis Soares Pereira, Nancy Aidé Cardona Casas e Irene Maria Cardoso.

Revisão: Eugênio M. S. Resende, Breno de Melo Silva e Wanessa Marinho

Fotografia: Lis Soares Pereira e Nancy Aidé Cardona Casas **Ilustrações decorativas:** <http://br.freepik.com/>

Arte gráfica: Rodrigo da Silva Teixeira **Diagramação:** Samuel Gomide

APOIO:

TEIA



act:onaid



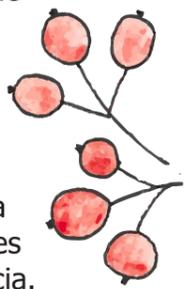


as hortaliças são as principais. Produzem couve, alface, repolho, espinafre, cebolinha e salsinha; além de cenoura, tomatinho, mandioca, chuchu, dentre outras. Têm também frutas como manga, banana, ameixa, graviola, maracujá, carambola, acerola, jabuticaba e citros. Eles usam estes produtos para comercialização e autoconsumo.

Quanto ao uso de agrotóxicos, Zé Carlos usou herbicida, mas por pouco tempo, pois segundo ele "Graças a Deus!" parou de usar por pensar na saúde. Há cinco ou seis anos, eles não usam nenhum veneno na horta e utilizam apenas o esterco das vacas que possuem. Para Maria, trabalhar sem veneno: "É saúde. O neto anda pela horta e sai comendo, então não pode usar veneno". Ainda de acordo com ela, sem o uso de veneno aparecem animais silvestres. "Aparece muita coisa para comer. É muito concorrente que a gente tem, não sobra ameixa. Fruta não tá sobrando, os passarinhos derrubou as jabuticaba. Mas tem que deixar, eles não sabem plantar. Jacu vem uns dois, três; maritaca vem em bando, de quinhentos para cima, derruba tudo. Concorrente são os bichos, passarinho, os animais, pássaro. Você trabalha sem veneno, aparece tudo isso, cobra. Com veneno, afugenta eles, espanta passarinho". Este é o jeito dela explicar que, ao produzir sem veneno, tem muito alimento saudável e diversos animais são atraídos. Zé Carlos disse também que: "o PNAE [Programa Nacional de Alimentação Escolar] fala que não gosta de planta com veneno. Interessa para gente, alimentação da gente. O que a gente não quer pra gente, não quer pros outros. Vou querer que meus netos comam veneno? Na horta, nunca usei; [quando usava o herbicida] era no milho e no feijão".

Maria também conta que antigamente as coisas eram diferentes: "Antes a gente trabalhava muito, colhia bastante, mas não tinha dinheiro. Plantava tudo a meia, não tinha mercado que valorizasse o produto da gente, por isso os meninos foram para Viçosa. Às vezes com a oportunidade que tem hoje, compensava eles ficarem. Antes tinha mais burocracia. Atravessador da cidade que empacotava e vendia. A gente sempre tinha bastante coisa para vender. Sobrava frango, criava porco. No natal vendia muito porco para açougue. Tinha menos vizinho, ele relevava mais. Hoje não, galinha no quintal do outro já fala. Comia ovo, frango, carne de porco, matava de dois a três por ano. Comprava sal e um sabão. Hoje já faço sabão. Usava querosene. Nós temos luz, há uns vinte anos que o vizinho emprestou. Luz chegou não tem 10 anos. Foi com o Governo para todos de Lula. Você sempre está comprando algo a mais. Tem as coisas que favorece. Lampião, lamparina, hoje não tem mais. Aqui na roça quem tinha dinheiro, do moinho de água arrumava gerador. Água do moinho gerava a luz para a residência. A lamparina de querosene traz problema para pessoas. Minha sobrinha dava crise de pulmão, por isso o vizinho emprestou luz para nós, deve fazer 22 a 23 anos. Aí, a luz do governo chegou mesmo agora".

Com as oportunidades de comercializar seus produtos, o casal deixou de trabalhar para os outros e passou a se dedicar mais à sua horta. Na época da colheita de café, Maria trabalhava colhendo café longe do seu sítio. Uma vez Zé Carlos adoeceu e ela teve que ficar em casa para cuidar dele e do sítio.



Mudança no meio de transporte dos produtos para Viçosa



Desde então não voltou mais a trabalhar fora do sítio, pois passou a ter mais fregueses e a horta precisava de mais dedicação. No início eles comercializavam seus produtos apenas na Feira Livre de Viçosa. Depois passaram a comercializar no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Rede Agroecológica de Prosumidores/as Raízes da Mata, na UFV; e por último na Feira Agroecológica e Cultural da Violeira. Recentemente tiveram que recusar outras feiras por falta de tempo. Antes o transporte dos produtos era feito de moto, o que era bem difícil. Agora eles adquiriram um carro, o que permitiu aumentar a quantidade de produtos e a segurança na viagem. O trabalho na horta e as novas opções de comercialização também permitiram ao casal melhorar sua condição de vida.

A rotina de trabalho é bem intensa. Zé Carlos trabalha como as formigas: caladinho, sem pausa, mas sem pressa. Ele tira o leite, roça, colhe a mandioca, planta. Maria faz os alimentos para eles, também alimenta as galinhas e participa das atividades da horta e do plantio de milho. Os dois participam da colheita e preparação dos produtos para venda. E Zé Carlos é o responsável pela comercialização nas feiras.

Além do trabalho, o casal participa do Sindicato de Trabalhadores Rurais de Viçosa, desde seu início (há oito anos). Maria faz parte do conselho fiscal do Sindicato. Ela participa também do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável, como conselheira, representando o Sindicato. E já viajou com eles uma vez para Brasília, na Marcha das Margaridas em 2011. "A gente luta muito e consegue pouco [...] Tudo que o pessoal da roça tem hoje, como previdência social, auxílio maternidade e doença, antes não tinha. Já conseguimos bastante coisa. Hoje tão querendo derrubar o que conseguimos. Dormia na rua para marcar preventivo. Hoje até liga no Posto de saúde da família. Mamografia faz fácil".

A mesa está sempre posta. Durante todo dia há, na mesa da cozinha, café e algum alimento (biscoitos, mandioca cozida, pão, frutas). No almoço não pode faltar o feijão batido e o arroz. Maria gosta de comer couve refogada, mas rasgada com os dedos porque seu pai disse que cortada com faca da dor de barriga e também porque "garra na guela [garganta]... Salada faz mais refogada. Todo dia fresca, não. Faz legume mais cozido. Come mais ovo que carne. Ovo tem todo dia. Carne não é todo dia".

Há também na propriedade um pasto para os animais (1 vaca, 3 bezerros e 2 cavalos) e uma mata no topo do morro e na ladeira oriental que protege a água utilizada no sítio. Várias espécies de árvores nativas estão presentes na mata, entre elas o Ipê-Preto, Jacarandá, Braúna, Farinha Seca, Pimenteira, Angico Branco e Vermelho - "esse, quando casei, estava desta finurinha [fazendo um círculo com as mãos], dava para pegar com as mãos. Deve ter 35, 37 anos. Hoje não consigo nem abraçar!". Há ainda uma mata ciliar preservada próxima



Maria abraçando a árvore de Angico Vermelho.

a uma nascente.

A preocupação com a água é constante. Além do cuidado com as matas e com os solos, duas intervenções foram feitas na propriedade: a barragem, para segurar a água da chuva que escorre pela superfície do morro, e a fossa evapotranspiradora, para não jogar água contaminada no rio. Eles ficaram muito felizes com a fossa que foi construída em mutirão com os estudantes da UFV e gostariam de fazer mais práticas



Vista geral da propriedade e áreas no entorno com mata nativa e plantio de eucaliptos pelos vizinhos. A nascente nasce acima do eucalipto.