



INSTITUTO
CENTRO
DE VIDA

Norte de Mato Grosso, sul da Amazônia:

*Sonhos e resistências da agricultura
familiar no arco do desmatamento*



Norte de Mato Grosso, sul da Amazônia:

*Sonhos e resistências da agricultura
familiar no arco do desmatamento*





Norte de Mato Grosso, sul da Amazônia:

*Sonhos e resistências da agricultura
familiar no arco do desmatamento*

Norte de Mato Grosso, sul da Amazônia:

*Sonhos e resistências da agricultura
familiar no arco do desmatamento*

Textos

Júlia Beatriz de Freitas (Núcleo de Comunicação/ICV)

Imagens

Macaca Filmes (Leonardo Lopes, Raphael Nicolato e Marcello Nicolato) e acervos pessoais

Livro produzido pelo projeto Valorizando Cadeias Socioprodutivas na Amazônia (Redes Socioprodutivas), implementado pelo Instituto Centro de Vida (ICV) com financiamento do Fundo Amazônia/BNDES.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Freitas, Julia Beatriz Oliveira

Norte de Mato Grosso, sul da Amazônia : sonhos e resistências da agricultura familiar no arco do desmatamento / Julia Beatriz Oliveira Freitas. -- Cuiabá, MT : Instituto Centro de Vida, 2022.

ISBN 978-65-997918-0-2

1. Agricultura familiar 2. Depoimentos 3. Famílias - História - Brasil
4. Superação - Histórias de vida
I. Título.

22-112249

CDD-920

Índices para catálogo sistemático:

1. Famílias : Biografia 920

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129















Sumário

16

PREFÁCIO

20

PARTE UM
Histórias por trás dos hortifrútis
no norte de Mato Grosso

- 22 A banana que alimenta os filhos dos trabalhadores
- 38 A semente na terra é como um filho gestado no ventre
- 54 A enxada que abriu horta e os campinhos de futebol pelo caminho

66

PARTE DOIS
Histórias por trás do leite produzido
no norte de Mato Grosso

- 68 O pulso firme das duas irmãs
- 88 O leite que pagou o estudo dos filhos
- 106 Do ouro às vacas

122

PARTE TRÊS
Histórias por trás do café

- 124 A luta herdada e compartilhada pelas mulheres
- 140 Trabalhar, dançar, falar
- 158 O orgânico é um caminho

O café quente no desjejum ou no intervalo do trabalho, à tarde. A alface e o tomate na salada, ao lado do arroz e do feijão. A banana nas vitaminas, merendas e lanches das crianças e dos adultos. O leite pra ir no café, no mingau ou no pão.

As cadeias produtivas de **hortifrutigranjeiros**, **café** e **leite** permeiam o interior do Brasil independente da região, bioma e sotaque.

Os frutos, às vezes literais, estão no cotidiano dos brasileiros e brasileiras: nos pratos preenchidos majoritariamente pelo trabalho da agricultura familiar do país.

Mas como se constituiu e se dá a maior parte da produção desses alimentos no sul da Amazônia?

Mais especificamente na região norte de Mato Grosso, uma das mais impactadas pelo desmatamento da floresta amazônica?

“Quando chegamos aqui era só mato e mosquito”. Essa é uma das frases mais repetidas pelas famílias moradoras das chácaras na área. Ainda são numerosas as pequenas propriedades, mas cada dia um pouco mais esvaziadas.

Pelas ordens militares pautadas no discurso de levar “progresso” e “desenvolvimento” à floresta tropical mais importante do mundo, a região norte e noroeste de Mato Grosso passou por um projeto intenso de ocupação entre as décadas de 1970 e 1980.

Toda semana, desembarcavam famílias agricultoras do Sul, Nordeste e Sudeste do país dos paus de arara, como eram chamados os caminhões de mudança., Estradas precárias, atoleiros e horas mais longas que as usuais.

Deparavam-se com a imensidão da floresta, desconhecida. Geradora de medos, mas também de esperanças de uma vida melhor, de uma terra própria e fértil.

À época, empresas de colonização com incentivos fiscais do governo brasileiro vendiam lotes de terras para as famílias que viessem desbravar o mato e “colonizar” a área.

Um processo que fechava os olhos para a vida encontrada pela frente: das matas, dos animais e dos povos tradicionais e indígenas do local.

As famílias vinham praticamente só com as roupas do corpo. Eram motivadas pelas promessas.

Chegavam cansadas das desesperanças colhidas, por anos, nas safras dos outros.

A dinâmica de ocupação e de desenvolvimento econômico dessa região dos últimos anos, entretanto, **não beneficiou** a maior parte dessas pessoas.

Foi caracterizada pela aplicação de incentivos fiscais e entrada de grandes empreendimentos do setor agropecuário na Amazônia, que se expandem até os dias atuais pelas commodities: ouro e grãos, como soja e milho, e a carne de boi.

Frente às desigualdades, relacionadas à competitividade de mercado e acesso a créditos, geradas por esse processo e pela expansão de sistemas de produção intensivos, a agricultura familiar na área se encontra hoje à **margem da economia regional**.

Nesse tempo, a região foi severamente desmatada passou a integrar o “arco do desmatamento” da Amazônia, bioma que cresce cada dia mais em importância nas discussões globais acerca das mudanças climáticas.

A conservação da floresta amazônica é considerada uma das principais estratégias de **mitigação dos efeitos da crise climática**, agravada em regiões onde a atividade agrícola se baseia no plantio de monoculturas.



“ MATO GROSSO SE
CONSAGRA COMO
UMA VITRINE DAS
CONTRADIÇÕES
E IMPACTOS
DESSE SISTEMA
ALIMENTAR,
UMA VEZ QUE
O ESTADO SE
CONFIGURA COMO
UM DOS MAIORES
PRODUTORES DE
GRÃOS E CARNE
DO MUNDO.

Mato Grosso se consagra como uma vitrine das contradições e impactos desse sistema alimentar, uma vez que o estado se configura como um dos maiores produtores de grãos e carne do mundo.

E o modelo de desenvolvimento baseado na monocultura, incentivado principalmente nas regiões norte e noroeste do estado, é um dos responsáveis pela degradação ambiental, com queimadas e desmatamento, e pelo consequente agravamento da emissão de gases de efeito estufa no bioma.

Isso num mundo que já sofre na pele os impactos das mudanças climáticas, ainda imensuráveis.

Com a destruição e fragmentação de habitats, eventos como o surgimento de epidemias, a intoxicação por agrotóxicos e poluição da água e do ar ganham frequência e clamam por **soluções urgentes**.

A crise implica no aumento da vulnerabilidade das populações rurais a desastres ambientais pelas secas e cheias extremas, nas próprias safras de commodities (pela alteração nos regimes de chuvas) e no prato do brasileiro, ao impactar a qualidade da produção de alimentos do campo que também abastecem a cidade.

A pandemia da Covid-19 é um caso que escancarou esta situação já posta.

De acordo com um estudo da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede Penssan), o Brasil voltou para o mapa da fome: são 19 milhões de pessoas em situação de fome e cerca de 60% dos lares brasileiros apresentaram algum nível de inse-

gurança alimentar em meio à pandemia da Covid-19.

Assiste-se, atualmente, brasileiros e brasileiras esperando na fila por ossos e restos de carne.

A projeção dos estudos é que este quadro social se agrave, o que causará aumento da fome, ao mesmo tempo o aumento do sobrepeso pela massificação de dietas mais baratas e menos saudáveis.

A produção agrícola familiar segue extremamente afetada e as famílias tiveram a situação de vulnerabilidade acentuada, assim como os consumidores de baixa renda nas cidades e no campo.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) estabelece que a segurança alimentar e nutricional deve ser avaliada sob quatro dimensões: disponibilidade, estabilidade, acesso e utilização.

Em contextos de crises sanitárias, como a da Covid-19, e diante da necessidade de cortes de gases estufa emitidos pelo transporte e indústria alimentícia, a **disponibilidade** é garantida pelo **alimento produzido localmente**.

Alimentos *in natura* chegam mais rapidamente às prateleiras, o que garante frescor e sabor.

As próprias famílias atestam a qualidade dos produtos.

Os agricultores e agricultoras familiares comem a alface que colhem para a barraca da feira, bebem o leite que tiram de madrugada e tomam o próprio café torrado e moído no fim da tarde.

Alimentam seus filhos com os frutos da lida diária.

E não só por isso: muitos buscam implementar métodos de produção sustentáveis que comprovadamente fazem melhor à saúde humana e à saúde de um planeta em crise.

Quem está na luta agroecológica, por exemplo, está no processo de inversão da lógica do sistema alimentar. No qual os seres vivos têm direitos.

Resistem. São protagonistas do processo de garantir o acesso, nas cidades e no campo, a alimentos saudáveis.

Os laços das famílias camponesas com o bioma e a terra são fortalecidos diariamente por uma visão que integra, cada dia mais, os ecossistemas da floresta.

Floresta amazônica que, agora sim, conhecem a fundo. É mais que mato: é vida, sobrevivência das famílias e bioma a ser restaurado.

Aqui contamos histórias, sonhos e sofrimentos de nove famílias inseridas nas cadeias produtivas, em uma tentativa de retratar um pouco a trajetória de resistência e (re) adaptações da agricultura familiar por uma vida digna na Amazônia mato-grossense.







PARTE UM

Histórias por trás dos hortifrútiis no norte de Mato Grosso





*A banana que
alimenta os filhos
dos trabalhadores*

PARTE UM

HISTÓRIAS POR TRÁS DOS HORTIFRÚTIS NO NORTE DE MATO GROSSO

A banana que alimenta os filhos dos trabalhadores

“Uma vez meu pai pagou um frete para levar um feijão que tinha colhido pra vender na rua. Não vendeu o feijão e voltou, aí jogou todo aqui próximo à casa. Eu era moleque e lembro disso até hoje”.

O acontecimento narrado vive na memória de Jonas Pilger Dobrovolski, agricultor de Alta Floresta e hoje com 37 anos.

Filho de José e Lucimar, Jonas é o primogênito dentre os três que participam de uma cena presenciada pela mãe, da varanda, todo dia, há algum tempo.

A mãe assiste os quatro homens da família, o marido e os três filhos, em frente a um pequeno depósito de concreto, um barraco, envolvidos em uma tarefa de linha de fábrica.

Cada um faz uma coisa. Todos juntos. Ouvem rádio, conversam, riem.

Cachos de banana são dispostos, um ao lado do outro, por um deles, num arame após a lavagem realizada pelo seu marido José num tanque à frente, logo depois do corte das pontas da banana pelo outro filho.

Jonas, que é o mais velho, corta as pencas dos cachos e encaixota em caixas de feira que guarda no barraco coberto.

Depois de quase uma hora nesse movimento, o barulho de motor de carreta que indica a ida dos homens para os bananais, cujas folhas grandes e vistosas se mexem com facilidade no vento e formam a vista atrás da casa junto das plantações de abacaxi, que estão mais próximas.

“Eles podem seguir assim até tarde da noite”, avisa a agricultora.



“A GENTE FALA
PRA ELE PEGAR
MAIS LEVE, MAS
ELE GOSTA, NÃO
PARA NÃO”, DIZ
RINDO.

Enquanto observa e coloca um café na mesa, demonstra preocupação com as notícias dos jornais diários na TV ligada. Uma crise hídrica que assola o país em 2021, somada aos efeitos do coronavírus.

“Me faz lembrar de um outro tempo, de racionamento de energia. Não imaginei que fôssemos ter de novo”, comenta.

Refere-se ao controle no uso de energia no ano de 2001, quando o país precisou adotar medidas emergenciais de racionamento sob ameaça de um apagão elétrico generalizado.

Uma época que seu filho mais novo provavelmente nem se lembra.

Logo emenda um comentário sobre a disposição e energia do marido ao lado dos filhos.

“A gente fala pra ele pegar mais leve, mas ele gosta, não para não”, diz rindo.

José, o trabalhador aparentemente incansável, pisou os pés na terra onde hoje seleciona bananas ao lado dos filhos e que é palco da casa mantida por Lucimar há mais de quarenta anos.

Era adolescente quando seu pai, no Espírito Santo, fez uma proposta: “Eu vou andar para Mato Grosso, vou para Rondônia, se eu achar terra lá, vocês topam de ir?”.

Ele e seus irmãos, que somavam nove, concordaram. Desembarcou do “pau de arara”, nome dado ao transporte de caminhão comum da época, praticamente só com a roupa do corpo e a energia dos 19 anos. Era só floresta.

Voltou, pouco tempo depois, para buscar a então namorada, hoje sua esposa Lucimar. Tiveram três filhos e fixaram as raízes em Mato Grosso.

Jonas lembra de algumas espécies de plantas de sua chácara na infância: a moita de café, que dava o dinheiro para comprar alguma roupa, uma “moitinha” de guaraná.

E a horta, a garantidora das refeições, que tinha de tudo um pouco: tomate, alface, rúcula, mandioca para a fari-nha.

Na época da seca, a horta era cultivada na beira do rio. No período chuvoso, perto de casa. Os únicos mantimentos alimentícios que a família comprava fora, ou seja, no mercado, eram o trigo, o sal e o açúcar.

Os mosquitos da época incomodavam mais que qualquer outra coisa. “Entravam até no prato de comida”, comenta Lucimar.

“Mas logo acostumou-se e começamos a trabalhar, animados. O primeiro plantio era o arroz. Não tinha preço, mas para comer tinha arroz. Aí plantava o café no meio do arroz. Depois, o guaraná”, complementa José.

Chegaram a levar 400 quilos do produto para cidade e voltar com tudo.

Veio o boato, logo provado infundado, de que o guaraná é que daria bons lucros. “Era guaraná de primeira, mas ninguém queria depois que a gente colhia”, diz.

Foi a época do feijão jogado na rua, que logo se fundiria junto à terra e à memória e história de Jonas.

O café, praticamente a mesma história.

“Mais de duzentas sacas de café que não faziam nada de diferença”, diz José.

Mas ainda era o produto com maior saída. Custava 30 centavos o quilo. Ao menos os “homens”, como José chama os compradores e atravessadores de produtos da região, vinham buscar.



“O guaraná, nem isso”, diz.

Para plantar as espécies que cita, seguia abrindo, ou seja, desmatando, as áreas.

Derrubava as árvores e pedia a Deus para que escapasse de qualquer acidente grave. Sua motivação na clemência era, principalmente, a criação dos três filhos naquele lugar difícil.

José aponta para uma castanheira secular e comenta, quase rindo. “Isso aqui pra mim era mamão com açúcar.”

Se hoje a madeira proveniente da Amazônia carrega preços elevados pelos processos de manejo e o controle de fiscalização necessários para proteção do bioma ameaçado, era praticamente doada aos atravessadores após a derrubada.

“Baratinho, mas eu achava bom porque não dava pra ficar aqui”, comenta.

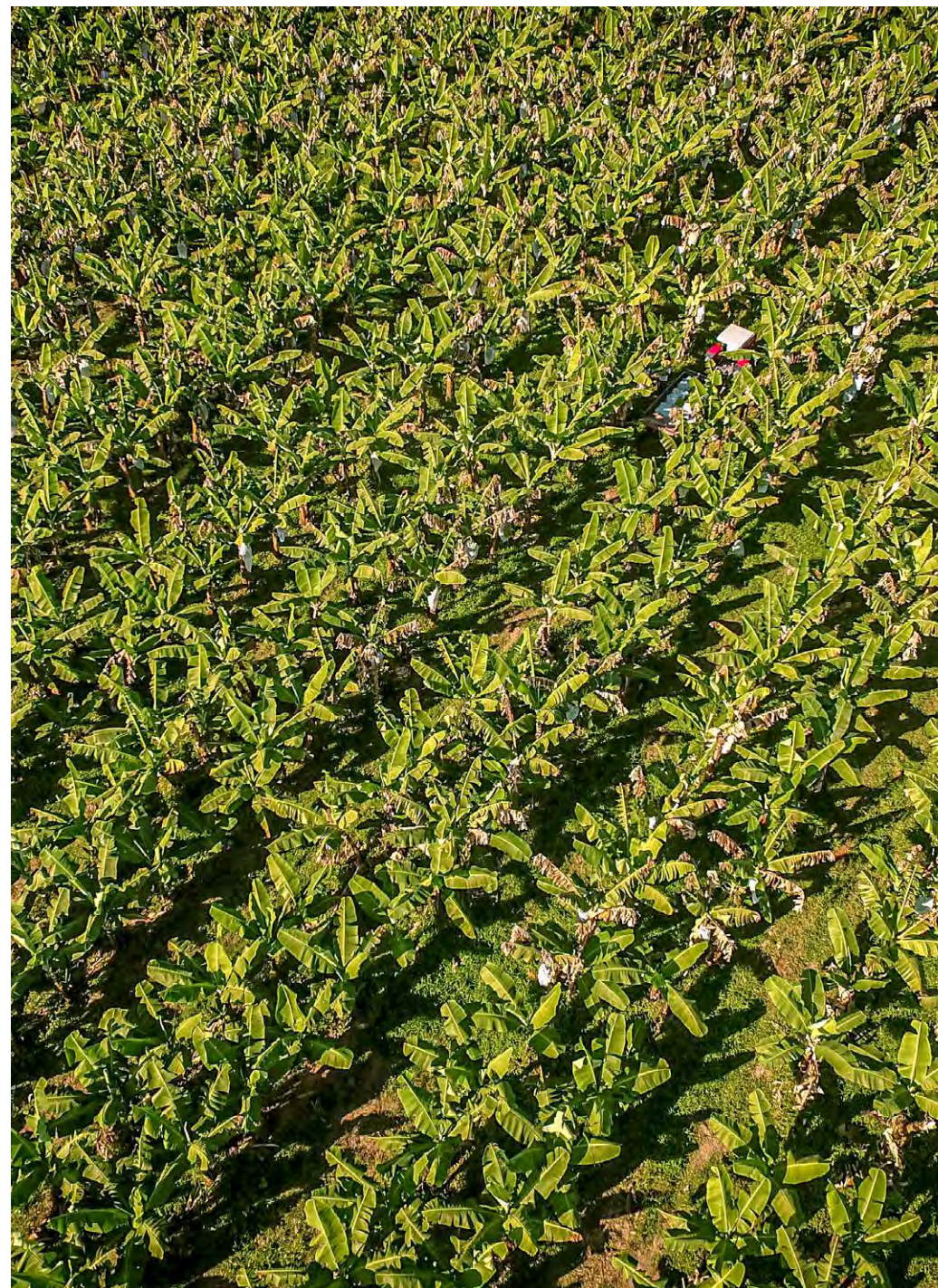
Ao longo da conversa, Jonas lembra que mesmo na época de incentivo ao desmatamento para a abertura de áreas, seu pai tinha consciência de que certos limites não se cruzavam.

Não precisou das pesquisas científicas, hoje apresentadas com maior frequência aos agricultores, de que as áreas de preservação permanente (APPs) fazem a manutenção da água e, como consequência, da produção.

“Ele falou: eu derrubei a beira do rio, mas parece que estão feias, desbarrancando tudo, ficando mais largo pra baixo, então eu vou deixar, não vou desmatar”, diz.

A renda e qualidade de vida na floresta amazônica não era a vislumbrada pelo casal quando saíra do Espírito







“**EU PENSEI: VOU TRABALHAR DE DIA, GANHAR UM SALARINHO, NÉ? E ESTUDAR À NOITE.**

Santo. Mas a fome nunca chegou perto dos filhos.

Viviam entre mesas fartas de porco caipira, frango, ovo caipira, mandioca e arroz e todas hortaliças e frutas da horta e do pomar.

“Tudo que a gente mesmo plantava. Não precisava de adubo, nem de esterco, nem nada, era terra boa. A gente não tinha dinheiro, mas tinha muito alimento”, comenta Lucimar.

Na chácara do vizinho, José buscou 20 mudas de abacaxi, uma nova aposta e esperança de melhores condições.

“Acabei pegando cinco mudas. Colhi abacaxis que chegavam a dois quilos e meio, na terra ‘natural’. Fiz muda

e, pro outro ano, tava com 15 mil pés plantados. Colhia café, plantava abacaxi, fui levando assim”, comenta.

Os filhos cresciam bem alimentados, mas era escasso o dinheiro para comprar as coisas na cidade e, principalmente, o estudo para garantir um outro futuro.

Jonas, o mais velho, decidira tentar a sorte na cidade de Alta Floresta.

“Fui pra cidade. Um tio meu falou: Jonas, as nossas vidas na cidade são mais tranquilas. Aí eu fui pra cidade para terminar o segundo grau. Eu pensei: vou trabalhar de dia, ganhar um salarinho, né? E estudar à noite. Bem nessa época deu a Operação Curupira e eu tava lá, trabalhando numa marcenaria

para aprender e depois fazer... Mas bem nessa época, graças a Deus, deu o 'entrevero'. Aconteceu que eu voltei para o sítio... E assim, eu sempre tentei meio que puxar a carroça, sabe? Ter um olhar diferente para as coisas, observar as oportunidades."

Centro urbano da região, Alta Floresta concentrava a indústria das toras de madeira desmatadas que iam para fora da região, do estado e, por vezes, do país.

Nessa época, a Operação Curupira integrou uma série de apreensões da Polícia Federal para controle do desmatamento ilegal e que culminou no fechamento de grande parte das madeireiras na região.

Jonas foi sempre obstinado em ajudar a família. É assim até hoje. Assim que voltou para perto do pai, começou a estudar e pensar formas de melhorar a renda de casa.

A chegada da internet na área, mesmo que precária, colaborou para suas pesquisas.

Logo começaram a torrar, moer, empacotar e vender café na rua.

"Ao invés de ir para o atravessador, começamos a agregar valor e ganhar uma renda por cima", conta. Mas não se ateve a um só caminho, algo considerado um privilégio.

"Jonas veio e falou: vamos plantar abacaxi que vai dar certo", conta José.

Seu pai já tinha uns pés de abacaxi e, antes de Jonas querer fortalecer a plantação da fruta, havia sido convencido a começar a usar insumos químicos na fruta.

"Algumas pessoas que compravam veneno e passava e dava certo. É muito mato, aí decidi comprar também. Aí a gente vende por aqui sai muito mato, é muito sofrido o povo falava. Aí começava a passar aquele randapinho para matar o mato e passar no café para a broquinha", comenta José.

O "randapinho" mencionado é uma referência à marca Roundup, de glifosato.

O herbicida é um dos agrotóxicos mais consumidos no Brasil e é relacionado com doenças como câncer, depressão, obesidade, alterações hormonais, microcefalia e outras doenças.

A terra envelhecera, de acordo com a família, e as queimadas foram proibidas ou limitadas.

Esse conjunto de eventos impulsionou o aumento no uso dos agrotóxicos quando Jonas voltou. "A substituição da queimada foi o adubo, que foi só aumentando", relata o agricultor.

Até que os seus dois irmãos chegaram em casa um dia "vomitando verde", conta. Todos sabiam que era o veneno. Jonas teve, então, um estalo.

Disse à família que era melhor voltar para a cidade num emprego de gari do que se intoxicar aos poucos para, eventualmente, morrer.

Decidira ficar e se informar. "Começamos a estudar e pesquisar tudo por conta, estamos nos informando. Mas não tem uma fórmula pronta como no sistema convencional", diz.

Pararam de usar veneno no abacaxi e, concomitantemente, investiram na plantação de bananeiras ao lado. "Eu pensei: a banana é uma planta que produz muito, por que não tentar?", lembra o agricultor.

Correram atrás e garantiram o selo de orgânico por uma certificadora particular para as frutas, que hoje vendem para os mercados e escolas do município.

O trabalho com a produção natural, mais valorizado, garantiu a permanência dos filhos na área desbravada anos antes.



“Era uma vida de o negócio que não era pra dar certo, entende? Tanto é que a maioria desiste. Dos que estão aqui na comunidade, que vieram com os filhos, a única família que estão com os filhos trabalhando junto somos nós. O resto, os filhos estão na cidade, cada um se virando lá”, diz Jonas.

Para Lucimar, sua mãe, os bananais que produzem de forma sustentável são como respirar saúde.

Um novo estilo de vida que, por vezes, parece ameaçada pela expansão da monocultura ao redor e pelos preços de um mercado pouco confiável.

“A gente não é contra milho e soja, não somos contra. A preocupação nossa é: como vamos conseguir continuar produzindo sem que eles nos contaminem, compreende? Outro dia o rapaz passou veneno para o lado de cá, de avião. E aí eu até comentei isso, né? Para ele falei: ó, eu não sei o que vocês fizeram lá, mas foi cheiro de veneno lá em casa. Aí ele falou: não cara, é impossível porque tá longe. Eu falei: não! Eu tô dizendo foi... Só tô te alertando que a gente trabalha no sistema orgânico, lá não passa veneno nenhum. Então se a gente perceber que as folhas da banana ou abacaxi começa a amarelar ou dar algum sintoma de que lá e tal... Cara, eu vou ver como é que faz isso aí, pedir uma análise para ver quem vai pagar essa conta”, desabafa Jonas.

Seu pai, José, já planeja a compra das mudas de eucalipto para formar uma barreira de proteção na propriedade. Só uma carreira de árvores não segura, diz ele, é preciso duas ou três.

O filho considera injusta a determinação de que o produtor orgânico deva ser responsável pela garantia dessa proteção. “O sistema parece que fica meio contra, né?”, questiona ao começar a elencar a longa lista de exigências da certificação orgânica, geradoras de custos.

A legislação de orgânicos no Brasil exige uma série de

medidas no uso de terra, manejo de solo e insumos para garantia da certificação e consequente valoração do produto.

“Tudo vai encarecendo o negócio”, comenta. Os preços do mercado não colaboram.

Jonas explica que muitos dos comerciantes locais negociam preços mais baratos dos lugares que vêm de fora. “Ele coloca 10, 15 centavos mais baixo nos itens e joga o preço lá embaixo. A gente tem a banana pra vender, ele não compra da gente, então”, diz.

A sorte é que não são todos. Alguns, cita ele, fazem questão de comprar da família.

“Eu falo pra ele: somos nós que compramos no seu mercado. Vai girar o comércio local no município. Mas muitos não têm esse olhar”, comenta. **“A banana que produz não vai pra exportação, fica aqui dentro. Pro brasileiro comer, para os filhos dos trabalhadores, nas escolas, sabe?”**, diz quase agoniado.

As preocupações são muitas e as notícias chegam rápido.

“A soja começou a chegar mais perto, então dá medo, né? Fiquei sabendo de um caso lá em Paranaíta em que os agricultores perderam tudo por agrotóxico, um horror”, comenta Lucimar.

Refere-se à pulverização da área que atingiu uma comunidade de mais de 40 famílias no município vizinho de Paranaíta, entre elas a de Osvaldo e Roseli de Brito.













*A semente na terra
é como um filho
gestado no ventre*



A semente na terra é como um filho gestado no ventre

Era um sábado quando o maquinista da serraria faltou ao trabalho e Osvaldo de Brito passou a exercer essa função. Pegava a tora de madeira de uma árvore caída na “concha” e colocava no lugar.

Eram carretas vindas de fora com garrações de cachaça, de todos os sabores: abacaxi, canela. “Eu fui experimentando, e foi indo e indo... Comecei a beber”, conta, em tom melancólico.

Ao longo dos nove anos que permaneceu ali, o trabalho desgastante e o meio o levaram dali para outro lugar: o do álcool.

Osvaldo se separou da então esposa, que viajara com as filhas. E o que já era um problema se agravou. Perdeu o controle.

Vagueava pelas ruas de Paranaíta bêbado e trocava qualquer serviço braçal de um dia inteiro, as chamadas diárias, por uma garrafa de cachaça.

O caminho até essa realidade foi longo, variado de paisagens e lugares.

Osvaldo nasceu no Paraná e quando tinha cinco anos seu pai, que era taxista à época, vendeu tudo para comprar uma lanchonete.

Depois, o pai vendeu o estabelecimento e foi para São Paulo trabalhar na Andrade Gutierrez. Primeiro como “orelha seca”, assim chamado quem passava os rolos no asfalto para manutenção das pedras. Depois, como chefe de transporte.

Joaquim – seu nome, logo depois decidira seguir o sonho que tinha de morar em Mato Grosso do Sul. Saiu da empresa, depois comprou um bar, vendeu o bar. Arrumou emprego numa outra firma. E depois largou para levar a família para Rondônia.

Sempre em movimento em busca de uma vida melhor, Joaquim levava o filho junto. E os estudos de Osvaldo ficavam pelo caminho, incompletos, substituídos por um novo trabalho e uma nova função.

Val, como hoje é conhecido, crescia e trabalhava na lanchonete, na roça, como construtor, o que aparecesse ele aprendia e fazia.

Quando veio para Mato Grosso, assim como Jonas, encontrou emprego na serraria quando a região borbulhava no setor madeireiro em um processo que a faria integrar o arco do desmatamento, região mais impactada pela degradação ambiental na Amazônia brasileira.

“Quando falava em Mato Grosso, falei ‘lá deve ser tudo grosso, tudo completo né?’ Eu me empolgava com aquele negócio. Eu tenho que tá lá, eu tenho que conhecer: era o que eu pensava. ‘Pai, quando nós vamos?’, eu falava desse jeito. E quando





“QUANDO O VI
PELA PRIMEIRA
VEZ FOI O MELHOR
DIA DA MINHA
VIDA”, CONTA A
MULHER.

eu cheguei aqui no Mato Grosso, quando eu fui ver o que que era o Mato Grosso, falei ‘gente, isso daqui é coisa de outro mundo’. Quando nós fomos no sítio, ver o lugar, as árvores, nos impressionou. Eles falavam que tinha árvore lá que dois homens não abraçavam ela. E eu falava ‘da onde que tem árvore dessa grossura?’ E tinha mesmo.”

A serraria onde trabalhava faliu, depois de um acidente trágico do filho do dono e do abalo emocional no pai.

E Osvaldo encontrou na bebida uma anestesia para a vida sofrida, da qual só saiu depois de quase morrer nas mãos da mesma. Chora ao se lembrar da situação, distante em tempo, mas ainda pulsante no seu coração.

“Deu convulsão, tava fraco, sem comer, só comia pão. Isso quando comia. Acordei e do meu lado estava o médico, minha irmã e minha sobrinha”, conta.

A filha da sua irmã é a quem deve sua salvação, ele diz. “Ela olhou pra mim e falou ‘tio, a gente quer que você fique vivo, a gente não quer que você beba mais. A gente te dá todo apoio para sair dessa’”, relembra com emoção.

Mais de oito meses depois, Osvaldo deixava o centro de reabilitação inspirado a começar de novo. Mesmo diante dos olhares dos moradores de uma cidade pequena para um bêbado em recuperação, cheios de dúvidas. E dos eventuais convites para voltar àquela vida, que se determinara a não ter mais.

Nesse contexto, vender bebida em um festival na cidade não parecia ser o ambiente mais propício para trabalhar, mas Osvaldo tinha fé na sua força de vontade e foi ajudar sua irmã na tarefa, que garantia uma renda significativa para a família.

E lá estava Roseli de Souza, amiga de sua irmã, fazendo pastéis para vender. E Val garante: sempre foram os melhores da cidade.

Roseli ri, mas concorda. Roseli ri com facilidade, mas chora também.

Olhar para uma palmeira cercada de bananeiras na sua propriedade às vezes faz Roseli chorar, mas de emoção. Foi plantada em memória e homenagem a seu pai, que comprou e deixou a terra onde ela mora hoje.

As primeiras lembranças da agricultora com a terra a levam para um lugar distante: no Paraná, quando seu pai trabalhava na colheita de arroz e ela, suas irmãs e mãe, trabalhavam na colheita de algodão.

O cenário de sua vida mudara bruscamente ao completar nove anos.

Pequenas trilhas no meio do mato ligavam as pequenas casas construídas na área rural de Paranaíta, novo município que se formava no norte de Mato Grosso, a serviços básicos como mercado e farmácia.

Os esturros das onças eram os sons que assustavam as crianças com frequência. “A gente tinha muito medo, foi muito difícil”, conta.

Mas, diferentemente da onça, que nunca foi vista, muito menos confrontada, os mosquitos é que marcaram pelos “ataques” na moradia simples construída.

Apenas saco de panela, uma coberta e uma malinha de roupa foi o que acompanhou a família no trajeto até as novas terras, no norte de Mato Grosso. A mãe de Rose, grávida ainda de seu irmão.

Diferentemente da família de Jonas, quase não tinha o que comer. “O pai caçava porque a gente não tinha como comprar carne. Às vezes a gente ganhava um cacho de banana do vizinho”, lembra.

Não tinham freezer e a geladeira funcionava a gás. **“Hoje em dia nós não come mais, né? Porque a gente tem que**

preservar a natureza e não pode ficar matando. Mas, na época, a gente matava, caçava para se alimentar”, diz.

Foi depois de uma colheita boa de arroz que a família começou a plantar outras coisas para vender, ainda na terra de um vizinho. A banana, melancia e laranja colhidas era o que Rose e o irmão vendiam para ajudar a família.

“Daí nós paramos de estudar”, diz.

A evasão escolar é um dos maiores problemas do país, até hoje. Uma pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontou que 20% dos brasileiros com idades entre 14 e 29 anos, no ano de 2020, não tinha completado alguma das etapas da educação básica.

Na área rural, a problemática se agrava pelas dificuldades de acesso às instituições de ensino, o trabalho é iniciado cedo e passado de geração em geração.

A onda do arroz na região também se esvairia e muitos dos agricultores passaram a depender do plantio de suas terras, principalmente de hortaliças.

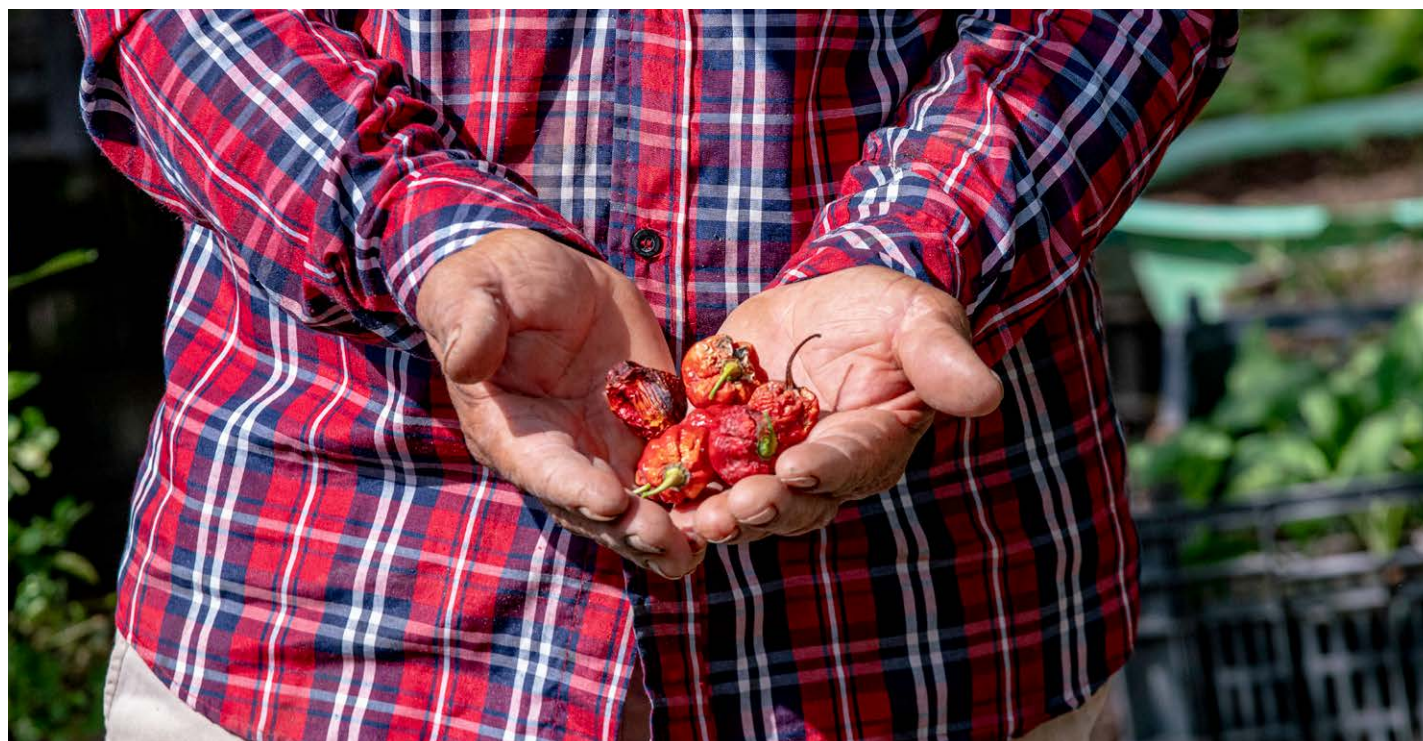
Como o pai de Jonas, os pequenos produtores que desbravaram essa região acostumaram-se a frustrar-se após as altas expectativas sobre determinado produto.

Roseli cresceu e conseguiu emprego no frigorífico em Colíder, município da região, onde conheceu seu então esposo e com quem, descobriu alguns anos depois, não podia ter filhos por ele ser estéril.

Dar à luz era um de seus sonhos, inesperadamente realizado por uma adolescente de 15 anos que, grávida, decidira pôr o bebê, ainda não nascido, para adoção.

“Quando o vi pela primeira vez foi o melhor dia da minha vida”, conta a mulher.

Para cuidar do filho, pintava panos de prato e vendia.





Quando o menino tinha quatro anos, o irmão de Rose, conhecido como Polaco, a convidou a abrir uma lanchonete em sociedade.

Rose aprendera a vender cedo. E a vender bem.

Quando se deu o divórcio com o marido, época em que o menino completava 11 anos, decidira voltar para Paranaíta e cuidar do seu pai doente, que a ajudava a vender os pastéis de porta em porta na cidade.

“Ele já era doente e só estava ele e minha mãe morando aqui”, diz e pausa em seguida. “Mas ele teve que pôr uma prótese no joelho, aí foi para a cadeira de rodas.”

Sem saber o que faria para manter o dinheiro que sustentava o filho, que morava com o pai, não demorou a aceitar o convite da sua amiga para trabalhar vendendo comida nos festivais da cidade. E fez sua especialidade: pastéis.

Duas semanas de namoro com Val foi o suficiente para que Roseli, quase surpresa consigo mesma, o chamasse para morar junto com ela. Juntar as escovas, como diz ela.

E aí Osvaldo lembrou todos os conhecimentos adquiridos em algumas roças que trabalhou, mas principalmente no centro de reabilitação, para voltar a ter uma vida na e da terra.

Semeavam uma nova rotina juntos. Plantavam, colhiam e vendiam nas feiras o que produziam na pequena chácara. A produção ainda era convencional, ou seja, com uso de insumos químicos.

“Tinha vezes que vinha gente aqui e falava que tinha que passar cinco tipos diferentes de veneno. Aí ia virar só veneno, não precisa nem aguar. Vi que não tinha fundamento aquilo, vi que não ia dar”, conta Osvaldo a respeito desse período.

Há mais de cinco anos o casal começou a substituir os

insumos químicos por técnicas, trabalho e empenho. Osvaldo fala sobre a decisão de produzir orgânico com uma analogia à castanheira, uma das árvores que tanto o fascinou quando chegou ao estado.

A castanha precisa do adubo químico pra produzir? Ela precisa do quê? Ela precisa da própria folhagem. A folha dela vai fazer a compostagem dela. Vai manter ela, a comida dela tá ali. Vai decompondo e ela vai comendo. Vai se alimentando. O que ela precisa, né? O solo que ela precisa? Eu chego num solo desse daqui que é raspado tudo. O cara só coloca química, química, química. Aqui era só pasto. Acontece o que? Só tá a nata, não tem nada. Você vai fazer uma análise de solo, o que que tem aqui de compostagem? Matéria orgânica? Nada! Zero! Como você vai plantar um pé de coisa e vai produzir? Então coloca química. Vai alimentar só a planta. Não é isso? A química só vai alimentar a planta. O que nós precisamos fazer? Nós precisamos tratar do solo. Não da planta. Porque se eu tratar do solo a planta já, já vem. O meu dinheiro ficava tudo na adubação. No veneno. E hoje não. Hoje eu economizo mais de 80%.

Em 2018, com o apoio do ICV – Instituto Centro de Vida, o casal plantou as fileiras de sistemas agroflorestais, os SAFs.

Os sistemas agroflorestais são baseados na integração entre produção para agricultura e floresta. Pelos consórcios com espécies nativas, planejados com apoio da assessoria técnica, é possível diversificar a produção dos sítios e aumentar a renda e a alimentação da própria família.

Quando Val foi infectado pela Covid-19, em 2020, foi a primeira safra da banana do sistema que garantiu manter os boletos pagos em dia.

Foram mais de 200 cachos colhidos no sistema agroflorestal, trabalho físico menos exigente do que os canteiros das hortaliças.

A família vende pela Coopervila, uma cooperativa formada





“PRA GENTE, É
COMO UM FILHO
QUE A GENTE TÁ
GESTANDO NA
BARRIGA E TIRAM.
É NOSSA VIDA QUE
A GENTE PLANTOU
E CRIOU”, DIZ.

por mais de 30 das famílias da comunidade, que entrega para hospital, escolas e mercados do município de cerca de onze mil habitantes.

Alguns meses depois, entretanto, Roseli estranhava na horta o estado das folhas do pé de mamão.

“A gente tinha voltado a plantar. Mas quando foi um dia a minha mãe falou para mim: ‘Rose vai lá no Odair que mora aqui na parte cima ali buscar um milho’. Eu fui buscar o milho. Antes de eu ir lá, a mãe falou assim: ‘Rose os meninos jogaram água quente no pé de mamão ali porque o mamão tá murchando’. Aí eu falei ‘mas mãe, o Val não ia fazer isso, né?’ Daí fui lá buscar esse milho. Chegando lá o Odair falou assim ‘Rose, você não notou nenhuma diferença lá na plantação de vocês?’. Eu falei que não. Aí ele mostrou para mim na plantação. Foi mostrando e eu falei ‘meu Deus’, tava tudo perdido. E nisso o avião já tava com três dias que ele tava passando. Ele virava a volta ali e voltava lá na propriedade, na fazenda do lado. Mas pra mim ele estava semeando semente de capim. Porque geralmente eles semeiam com avião o capim né, para nascer. Daí eu falei assim: ‘mas tá estranho, né?’. Odair falou assim ‘é, ele tá passando veneno. A melancia... O plantio de melancia do Mané ali já tá tudo morrendo’. Falei ‘meu Deus. A hora que eu falar isso para o Val, vai ficar muito triste, né?’. Aí eu cheguei aqui, trouxe o milho. E aí eu falei ‘mãe do céu, tenho uma coisa pra falar pra senhora. Tá vendo o pé de mamão aqui? Os meninos não jogou água quente, é o veneno!’”.

Dias depois, as folhas de couve e alface começavam a murchar e mudar de cor. Os dois choraram quando aconteceu. Choram, de novo, ao lembrar.

Uma pulverização aérea de 2-4-d atingia toda a comunidade. O insumo é um agrotóxico relacionado graves problemas de saúde e alvo de campanhas de ambientalistas em todo o mundo pela sua proibição.

Em alguns estados brasileiros, o uso do produto chegou a ser completamente proibido.

“Aí jogou nós lá em baixo de novo. Mais de seiscentos pés de alface perdido ali. Sem contar as outras mudas que já tinha perdido. A muda foi a primeira que morreu. Sem contar o quiabo que tava morrendo, que já não podia mais colher. Pepino acabou tudo. Seiscentos pés de pepino. Trezentos e cinquenta pés de pimentão. Duzentos e cinquenta pés de abóbora plantada. Tudo perdendo. Foi acabando assim... Você ia na roça e você chegava em casa, só desânimo. E conta vencendo pra você pagar. E abalando nós. Foi abalando, abalando. Aí quando chegou a vistoria aí tudo pra ver. A Sema veio aqui, fez o laudo daqui tudinho. E falou ‘esses produtos seus você não pode vender, não pode entregar pra ninguém’”, diz Val.

Roseli, ao mostrar uma semana depois as bananas encaçoadas e as folhas murchas das frutíferas que plantou, repetia, com lágrimas nos olhos. “Olha aqui”, repetia a cada passo que dava cercada das pimentas murchas, das mudas de cupuaçu que não vão crescer.

A propriedade onde ocorreu a pulverização para pastagens e criação de gado tem mais de mil hectares. A propriedade inteira de Val e Roseli soma 0,1% de toda a área reservada para o gado do vizinho.

“Pra gente, é como um filho que a gente tá gestando na barriga e tiram. É nossa vida que a gente plantou e criou”, diz.

O caso, levado em conjunto com outros agricultores da comunidade que perderam quase totalmente sua produção, está na Justiça.

Mas o casal não é de desistir de sonho. Muito menos depois de tudo que passou.

E ambos repetem, em diferentes horas do dia, enquanto caminham entre as bananas de folhas cortadas e que, aos poucos, caem. “Não vamos desistir, não vamos, mais

uma vez, vamos nos reerguer, vamos superar isso, vamos nos reerguer”, diz Val e Roseli concorda.

Repetem para os outros, mas parecem repetir para si mesmos também.











*A enxada que
abriu horta e
os campinhos
de futebol
pelo caminho*

A enxada que abriu horta e os campinhos de futebol pelo caminho

Para Antenor Marques de Oliveira cair pode ser bom para se reerguer. Mas, quando fisicamente.

Mais especificamente no futebol, uma paixão sua.

“Foi por dois anos que eu não passava para ser um profissional. Meu destino era pra eu ser um jogador de futebol”, diz o homem de mãos calejadas pelo trabalho na roça de sua propriedade, em Nova Bandeirantes.

Brinca com a neta de dois anos, que dá nome para as suas galinhas preferidas no cercado dos bichos, e joga o milho cru por entre a cerca que as separa fisicamente do pequeno corpo.

É a filha de Anderson Oliveira, seu filho, que começou a construir uma casa de madeira na mesma propriedade. Ao lado dos pais.

Atrás da criança, uma estufa coberta e as caixinhas no suporte para plantio de mudas de alface plantadas por Antenor e Cely, sua esposa. “Essa leva não vingou”, comenta.

Em compensação, as bananas plantadas no sistema agro-florestal ao lado da horta prosperam. Crescem rápido e quando o sol se põe deixam uma sensação de frescor na chácara. União com a floresta.

Nascido no município de Catanduva, em São Paulo, o pai de Antenor já ‘mexia’, como se diz com frequência

no Brasil interiorano, com lavoura de café, amendoim e algodão. Cada cultura em um momento diferente.

“Aí nós tivemos um tempo que saímos, fomos para o Paraguai, depois voltamos. Ficamos um bom tempo. Com terra nossa, mesmo”, diz ao referir-se à compra fundiária.

Paraguai recebeu um contingente de agricultores do Brasil em busca de condições melhores para compra de terra nas décadas de 1960 e 1970. Foi o processo migratório que deu origem aos chamados “brasiguaios”.

No país vizinho, a família comprou a primeira terra própria e foi onde Antenor colocou os pés pela primeira vez numa sala de aula. Foi também a última.

“No Paraguai eles não gostavam dos brasileiros. Ele veio e cortou umas bengala, umas varas lá, menino, mas deu uma surra em nós, nunca mais voltei”, diz.

O pai de Antenor o levou, junto aos outros oito filhos, de volta para São Paulo após uma boa colheita e encantado com a possibilidade morar na cidade. À época, o centro urbano, mais do que nunca, simbolizava maior oferta de empregos, acesso a bens e, como resultado, qualidade de vida.

Lá, Antenor arrumou seu primeiro trabalho na cidade: era jardineiro.

O patrão do lugar onde trabalhava, lembra, cobrava estudos aos funcionários no período da noite. Mas Antenor





mentia e seguia investindo o restante do suor do dia no jogo de futebol. “Ia virar profissional”, repete.

A rotina urbana e o sonho de ser jogador foram interrompidos quando tinha quase 14 anos. O seu pai, lembra ele, “era desses paulistas que não apartava de um filho por nada”.

E depois de assistir uma propaganda na televisão de uma das colonizadoras da região optou por uma nova mudança: uma volta à terra, sob uma nova promessa.

Saíram numa segunda-feira às duas da tarde. Chegaram no sábado em Terra Nova do Norte, às 9h da manhã. Uma viagem boa, mas quando puseram os pés no local, a situação complicou.

Montaram um barraco coberto de cavaco. Logo, os mosquitos e uma doença trazida por eles, a malária, assustavam a família. “Aquilo era igual o coronavírus quando começou, era pra tudo quanto é lado”, conta.

Antenor ia levar os doentes numa caminhoneta, do assentamento na área rural para o hospital, na pequena cidade. O pagamento era em gasolina.

Em apenas sete meses, a família de Antenor contabilizou seis “cruzes de malária”, como se refere às mortes. Mas a vida dele seguia.

Com a expectativa da plantação de café, o jovem foi para Nova Bandeirantes na virada do século.

Comprou 42 alqueires num assentamento. Depois, vendeu para trabalhar como assalariado numa fazenda. Desistiu e comprou outra chácara onde hoje mora com a família, num terreno de cinco alqueires.

Foi tentando, de trabalho em trabalho, uma vida melhor. Até no garimpo, quando a região foi dominada pela atividade. “Não é vida que presta”, diz a respeito do período.

A horta, nas chácaras onde morou, nunca sofreu aplicação de químicos. Era palha da plantação de arroz, esterco de gado ou pau podre na adubação.

O fogo é trem valente, diz Antenor, e o veneno mata o peixe do rio. “Aí nossa Amazônia só vai rodando, né?”, comenta.

A mesma Amazônia que agora é o seu lar.

“A rotina da gente, quando é que nem agora, tá parado né?! Mas quando é a rotina velha tem que cuidar de casa. Do que vocês veem que a gente faz aqui. E eu parto cedo e só chego escuro. Em fazenda. E levo a marmitinha, é boia fria mesmo. Levo a garrafinha de água e uma marmitinha de bóia e aí é o dia inteiro pra lá. E só chega de noite. Chego aqui ela já deu água pra porcos, deu água pra galinha. Cuidou do que tinha que cuidar e pronto. É o dia da gente. E graças a Deus, tudo na paz”.

A busca pela paz, não trabalhar a vida inteira para os outros, é a definição escolhida por Cely de Oliveira sobre a trajetória de seus pais, que saíram da Bahia até o Paraná trabalhando na roça.

A família de Cely veio mais cedo para Mato Grosso, ela tinha apenas sete anos de idade.

“Tinha um corretor que fez a cabeça do meu pai, que vendeu a terra que finalmente havia comprado lá, e veio pra cá”, conta sobre a chácara de três alqueires do seu pai.

O comprador prometera pagar parte do pagamento pela terra na capital, Cuiabá.

Pequena, presenciava a mãe grávida de apenas três meses ser abandonada pelo pai, que foi para Cuiabá receber o pagamento e nunca mais voltou.

“A gente ficou num sertão mesmo, num barraco de lona na beira da estrada, cercado só de mato”. Fora ela e o bebê na barriga da mãe, a agricultora tinha um irmão de

21 anos, outro de 20 e outro de 18.

Eram os homens de casa que trabalhavam para trazer o leite para o bebê, poucos meses depois. “Eles que criaram nós”, conta Cely. “Minha mãe ficou com essa carga de filhos nas costas”.

Com nove anos, todos os filhos eram iniciados no trabalho da roça. Por isso, Cely estudou só até a terceira série.

“Inteirava treze anos e minha mãe já não deixava mais estudar”, conta.

Isso foi na área onde hoje é o município de Nova Canaã e onde encontrou, anos depois, Antenor.

“Nós chegamos a beber café de milho torrado”, diz, ao falar sobre a falta do café para tomar e do pão para comer na época.

“Nós, às vezes, tinha só farinha e feijão. Arroz não tinha. Foi aquela danura até que fomos abrindo e plantando e fomos. Sorte que tinha muitos vizinhos. Muita gente naquele lugar mesmo. Muitas famílias vieram do mesmo jeito de nós pra-quele lugar”, conta.

Depois de mais de trinta anos seu pai reapareceu. Mas só pra viver seus dois últimos anos de vida junto da família, até que sofreu um acidente e morreu.

Cely, anos depois, começou a enxergar na horta que cultivava desde sempre em casa, uma possibilidade de ganhar o próprio dinheiro. Uma saída para não depender só dos homens que trabalhavam fora.

Começou a vender para Conab, que entregava a produção nas escolas. Depois na feira, onde entrega até hoje.

“Aí, foi onde nós tá mexendo e estamos gostando. Eu acho se a gente estiver bem encaixado mesmo. Bem informado. Eu acho que dá para gente viver aqui dentro”.

“INTEIRAVA TREZE ANOS E MINHA MÃE JÁ NÃO DEIXAVA MAIS ESTUDAR”, CONTA.





É Cely que acredita na retirada dos insumos que o casal ainda usa na plantação de café, do outro lado da casa, e dos sistemas agroflorestais.

“Que esses negócios de química mesmo, meu Deus do céu, a gente ainda usa químico. Mas esse negócio de veneno, tem que parar com isso. Nunca fui a favor desse negócio de química. Sempre estou pondo na cabeça dele. Ele falou ‘Não, se Deus quiser, esse ano não vamos mexer com química no café, vamos mudar’”.

O casal anseia a transição completa para a produção orgânica na propriedade.

Mas o processo, por vezes, demanda assessoria técnica e investimento, o que é desafiador na região.

Para conseguir financiamento para produção do café e ajuda prática na horta contam com apoio de Anderson,

um dos cinco filhos.

“Esses dias mostrei pra minha mãe sobre como funciona um aplicativo no celular”, conta o jovem sobre a funcionalidade do aplicativo da Caixa Econômica Federal.

Anderson repassa o conhecimento aprendido na escola e pelas facilidades de geração no uso da tecnologia. Desde pequeno é apaixonado pela roça. Mas foi quem, entre os irmãos, se formou no ensino médio.

Trabalhou como peão em uma fazenda de pecuária próxima, de tamanho maior em centenas em relação à chácara dos pais. Mas, casado e com filha, resolveu voltar à pequena chácara e às raízes.

Cely serve suco, bolo de milho e ri com frequência da pequena neta, que chama pela avó o tempo todo.

E a menina brinca com a bola.



A enxada foi o instrumento usado por Antenor para arrancar um capim de gado do lado da chácara no assentamento, quando ainda eram crianças, para transformar num campinho.

Anderson herdou o amor pelo esporte do pai e mostra, com orgulho, as medalhas e os troféus que ele, o pai e os irmãos receberam nesses anos. Só parou de jogar por causa de uma lesão no joelho, mas tem esperança de voltar.

“No final de semana o povo ia pra igreja, rezava. Vinha tudo pra casa. E ali juntava o que tinha, almoçava. E ali, aí fazia o dois ou dez ne. Era, vish, animado. Desde pequeno o pai ponhava nós pra jogar. Aí crescemos sempre gostando do esporte. Aí eu comecei a treinar no time da cidade né?! Aí saí, não muito pra fora, mas aqui na região aqui. Joguei em Matupá, Monte Verde, Colíder, Alta Floresta. Eu sempre saí né?! Aí, de entorno de quinze até os dezoito anos, tem os esportes que eles levam pela cidade aí. Então eu treinava e saía. Vish,

era muito animador. Toda festa de comunidade tinha um torneio. Aí montava um timinho na hora ali e já disputava durante o dia e já saía um ganhador. Não era um campeonato. Era só um torneiozinho. Durante o dia ali. E a gente sempre participando. Aí depois que eu vim pra cá, mais perto da cidade, que aí nós fomos entrando em um treinamento, fomos aprimorando mais um pouquinho. Aprendendo um pouquinho mais”.

Aprendia um pouco mais, cada vez mais. O que ensina pra sua filha pequena, que já sabe, além de chutar a bola, alimentar as galinhas do aviário. Como o avô.









A close-up, low-angle shot of a cow's head, focusing on its ear and the side of its face. The cow has dark, speckled fur. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural outdoor setting. The lighting is warm, highlighting the texture of the fur and the shape of the ear.

PARTE DOIS

Histórias por trás do leite produzido no norte de Mato Grosso





*O pulso firme
das duas irmãs*

PARTE DOIS

HISTÓRIAS POR TRÁS DO LEITE PRODUZIDO NO NORTE DE MATO GROSSO

O pulso firme das duas irmãs

Em uma das muitas chácaras a 20 minutos da cidade de Alta Floresta, quando as vacas percebem a presença de homens perto do pasto ou da ordenha, se assustam.

Em geral, quando algum homem chega na propriedade, são os veterinários para aplicação de vacinas. Não gostam da presença masculina.

Princesa, Arapongas, Preciosa, Serena, Sabina, Pitanga, Pantera.

Esses são alguns dos nomes dados pelas irmãs Rosinha e Lúcia às vacas da propriedade, geradoras de mais de 100 litros de leite por dia que acabam num tanque refrigerado e, depois, num supermercado.

Às vezes batizadas por inspiração de novelas. De outras, suas donas não sabem especificar a origem. São nomes que surgiram e ficaram.

A mais velha entre as irmãs cuidadoras dos animais é Vera Lúcia Ferreira Rosa, mas conhecida apenas como Lúcia.

Quando nasceu, demorou três dias para conseguir mamar e três dias para conseguir chorar.

Lúcia fala bem, mas seus lábios não se movimentam normalmente. Ficam estáticos.

Anda com a coluna um pouco encurvada e seu corpo magro a faz caminhar pela terra de maneira leve, quase como se medisse a força dos seus passos no chão.

Cria papagaios soltos e, recentemente, salvou um cachorro da morte de um homem que tentava se vingar do animal.

Nasceu precoce, de 7 meses, mas a explicação das complicações da gravidez da mãe se perdeu pela falta de estrutura de saúde à qual sua família era submetida.



**A BEBÊ ERA
TÃO PEQUENA
E FRÁGIL QUE
A MÃE TINHA
QUE ALIMENTAR
A CRIANÇA
ENCHENDO UMA
COLHER COM O
LEITE DE UMA TIA
QUE, À ÉPOCA,
AMAMENTAVA.**

A única coisa que sabe é que sua mãe sofria com algumas feridas na perna e que, por isso, tomou benzetacil. Ela relaciona sua saúde com o uso do medicamento feito pela mãe.

A bebê era tão pequena e frágil que a mãe tinha que alimentar a criança enchendo uma colher com o leite de uma tia que, à época, amamentava.

Seu pai, quando recebeu a notícia do nascimento e condição da filha, não acreditou na sua sobrevivência. Já tinha arrumado até o dinheiro para o enterro.

“Você que arrumou essas coisas, você que lide”, disse ele para a esposa, sobre a situação. E Maria respondeu que não. A filha era dos dois.

Quando completou oito meses de idade, a bebê Lúcia era agitada, mas seu corpo não obedecia ao impulso vital da infância de se desenvolver: correr, pular, brincar. A vida toda, diz ela, foi doente.

Em dada ocasião, sua mãe andou dez quilômetros da fazenda onde moravam à procura de uma farmácia já que o local não contava com hospitais.

“Aí ele deu três injeções”, conta. “E meu olho já tava parado”, diz, sem saber explicar a causa ou a composição dos medicamentos receitados.

Os pais, naquela época, trabalhavam como meeiros na área rural do município de Terra Roxa, interior do Paraná, no sul.

Uma designação de quem plantava e dividia a lavoura no meio. Era como sustentavam os seis filhos que tinham. Dois deles faleceram.

Foram para lá depois de uma vida ainda mais ingrata em Minas Gerais, onde Joaquim e Maria nasceram. Em terras mineiras, Joaquim possuía uma camiseta, nenhuma

peça de roupa a mais. Ia a pé para arrumar serviço nas fazendas e trabalhava no que fosse para alimentar seus filhos com Maria, sua esposa.

Chegou algumas vezes a dormir, mesmo depois do dia árduo de trabalho na enxada, sem jantar. Enquanto a família se alimentava, Maria ensaboava e enxaguava a mesma camiseta suada do dia e depois a repousava perto do fogão a lenha para secar, até de manhã.

No Paraná, plantavam arroz, feijão e cultivavam horta. As cinco vaquinhas que criavam eram para o leite do gasto, como chamam o que consumiam na própria casa. Era uma vida melhor.

A escolinha era a dois quilômetros de casa, e as crianças iam a pé pela falta de transporte.

Mas o colégio, que era onde cursavam depois da quarta série, ficava a doze quilômetros. Aí o pai pagava o “circular”, o ônibus, com boletos mensais.

Os meninos estudavam à noite, então iam de bicicleta. Lúcia ia com Rosinha, sua irmã alguns anos mais nova, no transporte pago.

Mas a saúde da menina mais velha era tão prejudicada que passava metade do mês em casa, metade no hospital. Rosinha sentava no ônibus quase sempre sozinha.

Por isso também, Lúcia era a única que não trabalhava. “Era a mais preservada da casa. Com 13 anos, não sabia lavar uma xícara”, conta com um tom de indignação.

Aprendeu a trabalhar quando a família chegou em Mato Grosso e a situação, que já não era fácil, complicou.

A família veio parar na região norte de Mato Grosso por imposição do pai, que afirmava que no Paraná não conseguiria comprar terra o suficiente para todos os filhos criarem suas respectivas famílias no futuro.









Sua mãe veio a contragosto. Não queria, mas na época não eram decisões tomadas em conjunto no casal.

“Viemos em cima de um caminhão. O cara que carregou a mudança colocou um colchão dentro e deu um espaço pra nós ficar e passou a lona. Aí deixava aberto. Aí ele falava: a hora que eu bater, vocês ficam quietinhos e puxa a lona, que é o posto fiscal. Aí quando chegava no ponto fiscal, ele já batia e nós ficava tudo quietinho. Aí o fiscal parava: “Que que tá levando?”, pergunta. E ele respondia “Mudança”. Aí ele falava: “Então desamarra aí”, o motorista respondia “Ih rapaz, tô com muita dor na coluna. Se quiser desamarra você...”. Mas o fiscal ficava com preguiça, e aí ele também dava um queijo de presente e os caras deixavam o caminhão ir. Quando chegava de noite, parava nos postos de gasolina. Aí nós descia o colchão, punha lá, deitava e dormia. Foi uma vida pra chegar até aqui, uma vida”. (Lúcia)



Quando chegaram, era só mato. Mas o pai avisara: lá vocês podem gritar que só onça vai escutar. “E a gente achava que era um fim de mundo”, conta a agricultora.

Rosinha tinha 13 anos e lembra o dia de sair do caminhão, no qual vinham escondidos: 20 de agosto.

A menina chegava nas novas terras acima do peso. Tinha 13 anos e 58 quilos. Pulava refeições de arroz e feijão para comer leite com farinha, de mandioca ou milho, e melado de cana misturado com nata de leite e farinha: tudo o que a fizera engordar.

Sem roupa que coubesse na criança, Maria desfazia seus próprios vestidos para vestir a menina.

A agricultora, conta, era mais arteira que a irmã Lúcia. E quando o pai se propôs novamente a trabalhar na terra, seguiu o roteiro da época: plantou arroz e feijão, mas depois migrou para o café, a promessa na região.

E, diferente da irmã, já era acostumada com trabalho de roça, ao qual sempre teve afeição.

O pai plantava soja no Paraná, então ela se encarregava, por vontade própria, de tirar os matinhos no meio do solo.

Só não gostava de mexer com café.

“Não gostava do café porque tinha cova funda e tinha que abaixar muito. Era criança, quando cansava, cortava a rainha do café e falava que tinha terminado”, lembra rindo entre os causos que aprontava na infância. Refere-se às mudinhas de café que jogava em outros lugares.

As chuvas eram mais frequentes naquela época, a família acordava de noite para colher o café e não molhar.

Quando estudava na escola, Rosinha era pobre, enquanto a maior parte da classe não era. Mas queria repetir as meninas que escreviam em apenas um lado da folha. E, pelo gasto de caderno excessivo, apanhava.

“Eu dava trabalho. A Lúcia avisava, mas eu não escutava”, comenta.

Quando a família chegou em Alta Floresta, o medo entre as meninas e sua mãe imperou. Tinham apenas um vizinho e menos de um alqueire de terra “aberta”, ou seja, sem mato.

Estavam cercados de floresta. Dormiram no vizinho. No outro dia, fincaram os paus e cobriram a estrutura com uma lona. Pegar no sono que era difícil, pelo medo da onça.

Buscavam água longe para lavar louça e beber. As mulheres enchiam as bacias de água e traziam na cabeça para estender a roupa perto do barracão improvisado, situação que só mudou tempos depois com a construção de um poço.

Ainda, no entanto, faltava energia. E quando chegou, era

de motor, o que significava dia sim e dia não, com a possibilidade de chegar à noite sem.

“Levamos mais de ano pra acostumar”, diz Lúcia.

Quando chegaram, pouco depois, o irmão mais novo das duas contraíra meningite.

Mas o pai não tinha dinheiro para o remédio, que o médico diagnosticara como única saída para a sobrevivência da criança.

Tentou comprar fiado, mas não conseguiu. Emprestou alguns cruzeiros de um filho de sua irmã, que começara a trabalhar no garimpo, mas ainda faltava.

Uma das farmácias aceitou o valor proposto e que pagasse depois o que faltava. O problema é que ele tinha que tomar o remédio por meses a fio.

Então, todo dinheiro que recebia do pagamento da terra que venderam no Paraná ia para hospital e remédio.

Também os frutos do trabalho feito pelas mãos do filho mais velho, que ajudaram a erguer o prédio do Banco do Brasil na cidade, que aos poucos crescia. Logo, se tornaria o principal centro urbano da região.

E todo pagamento que surgia para família ia para os cuidados médicos. De acordo com as irmãs, daria pra ter comprado mais de 10 alqueires de terra com os recursos gastos em visitas médicas e hospitais.

Até começarem a plantar na chácara, o que deu um suspiro para a sobrevivência da família.

Plantando café, anos depois, o pai envelheceu e adoeceu.

Diante das vendas frustradas e do cansaço no trabalho exigente da roça, plantou o capim: pasto para criação de gado, lida ainda não desenvolvida pela família à época.

“ A HORA QUE
EU BATER,
VOCÊS FICAM
QUIETINHOS E
PUXA A LONA, QUE
É O POSTO FISCAL.
AÍ QUANDO
CHEGAVA NO
PONTO FISCAL,
ELE JÁ BATIA E
NÓS FICAVA TUDO
QUIETINHO.





Mas não demorou muito a ter que se abrigar em definitivo na cidade, para onde a mãe das meninas, agora crescidas, ia todo dia. A doença exigia um cuidado médico próximo e um esforço físico menor.

Rosinha, que cuidava da casa e lidava com as vacas, nessa época contraiu catapora e ficou de cama por dias a fio. E foi quando Lúcia, pela primeira vez, teve de aprender a trabalhar.

Só a mãe tirava o leite, e foi com ela que aprendeu.

“O LATICÍNIO PARA O RICO, PRA QUEM TEM MAIS LEITE ELE PAGA MAIS. PRA QUEM TEM MENOS, ELE PAGA MENOS. MAS NA COOPERATIVA NÃO”, DIZ ROSINHA.

A fraqueza do corpo de Lúcia na ordenha manual dos animais a fazia chorar e chorar. A ponto de Rosinha achar que a irmã não sobreviveria. Mais uma vez, o medo da morte de Lúcia a assombrava.

Joaquim, o pai, faleceu e depois Maria, a mãe, também.

As irmãs ainda viviam o luto quando, de repente, toda família e chegados sentiram-se à vontade para dar pitaco no futuro das mulheres: uma prima as aconselhou a vender o pedaço de terra herdado e ir para cidade. Outros falavam para mudar de atividade.

“Só quando a mãe morreu já chegou a mulher, daquele lado de lá. ‘Eu vim aqui pra mexer com os documento da terra’. Falei ‘Num tem negócio de documento de terra. O pai já deixou tudo arrumado [no testamento]’. Aí um vinha e falava ‘é

que cês têm que fazer assim, cês têm que vender essas vacas’. Outro dizia ‘ah, cês têm que ir para a cidade’ e eu falei ‘perai. Quem manda ne nós é nós’. Aí outro chegava ‘desse jeito que ocês tão fazendo, tá errado’. ‘Ué... Tá errado, mas é isso que nós sabe fazer’, respondia. O mercado na cidade pega mais gente jovem, gente que tem estudo. Aí eu falei assim pra minha irmã ‘você vai trabalhar na cidade de doméstica? Trabaia aqui. Que aqui, se ocê brigar com a vaca, ela não vai saber que você tá brigando com ela. Cê passa raiva dela, mas ela não tem juízo. Aí você passa raiva de um ser humano é difícil. Então aqui, ocê que manda. Aqui, nós é que manda’.”, conta Lúcia.

Apesar da convicção de ficar, foi quando Rosinha e Lúcia ingressaram em uma fase das fases mais duras da vida das duas, que nunca tinha sido mole mesmo.

Começaram a trabalhar sozinhas na roça herdada.

Gradearam, plantaram, arrendaram um sítio vizinho para alocar parte do gado que criavam. Deixaram na chácara só as de leite. Com o dinheiro do bezerro que seu tio engordara no arrendamento, compraram uma motinho para facilitar o transporte das duas.

Todo dia, às 4h da manhã, levantavam e pegavam a estrada. Chegavam lá, ordenhavam o leite e ajudavam a tia.

“Foi luta difícil. Eu lembro que nós tava indo, a Rosinha falou assim: Lúcia, que altura da estrada nós tá? Eu falei para ela: que? ‘Que altura nós tá?’ Eu dormia... Eu ia dormindo. Ela falava: “você tá dormindo?” Eu tô dormindo. Porque, chegava, cuidava do serviço aqui na casa, fazia alguma coisa assim em redor do sítio. E levantava 3:30, nós já tava tomando café. 4 horas nós saía. Isso não era vida. Chovendo, pra atolar na estrada... E a moto quase nem andava, mas nós ia todo dia. Foi um sofrimento. Agora trabalho o dia que quer, faz a hora que quer, se deu para fazer faz, se não deu não faz. Mas só que tudo isso me trouxe a consequência difícil, né? Trabalhei muito aí deu desgaste na coluna. Três bico de papagaio na coluna, tem escoliose na coluna. Hoje eu não

trabalho tanto. Hoje eu cuido da casa. Tem... Quando tá assim acurado demais, eu dou uma mãozinha lá na mangueira. Mas mais é a Rosinha”

Aos poucos, a dupla de irmãs começou a pegar o jeito da lida das vacas. E junto veio a afeição pelo bicho e pelo lugar que moram.

Tinham pulso firme com as críticas e são gratas aos que acreditaram e estenderam as mãos para ajudar.

Quando falaram a elas pela primeira vez sobre a Cooperativa Ouro Verde, organização comunitária de produtores de leite da região, não botaram fé. As desesperanças as perseguiam no caminho, apesar da insistência na luta.

Mas os preços baixos pagos pelos laticínios, as indústrias leiteiras que compravam o leite produzido diariamente pelas vacas e ordenhado por Rosinha, as motivou a tentar um novo caminho, uma nova opção.

“O laticínio para o rico, pra quem tem mais leite ele paga mais. Pra quem tem menos, ele paga menos. Mas na cooperativa não”, diz Rosinha.

O leite, a manteiga, o queijo e o doce de leite produzidos pela Comov, que tem mais de 200 associados da agricultura familiar, estão nos principais mercados de Alta Floresta.

Ensacado, é o único leite vendido e alocado nos freezers de frios. Compete com as dezenas de marcas que reservam praticamente toda uma seção de leite de caixinhas, vindas de fora do estado.

O alimento ultraprocessado é alvo de desconfiança das irmãs. Rosinha, por exemplo, não se conforma em um leite que fica fora da geladeira e não estraga.

“Cê vai dar soda pro seu filho? Tem tanto conservante, que não deixa ele coalhar. Eu fico pensando como que esse leite





fica naquela caixinha tanto tempo? Se você tira leite de uma vaca, se não colocar pra resfriar, em duas ou três horas já tá azedo. Não tem lógica.”

A produtora não gosta nem de usar ocitocina para terminar o trabalho mais rapidamente. Diz que o leite desce mais rápido, mas dá mastite nos animais.

A mastite é uma inflamação na glândula mamária que pode afetar a qualidade e quantidade do leite. Prefere lento, mas natural e seguro.

“Eu sei o nome de cada vaca. Nós chama e elas atendem. E peguei amor. Não gosto de ver vaca berrando. Teve um tempo que quase entrei em depressão, era tempo da seca e a vaca parecia passar fome. Eu não gosto de ver criação passando fome”, diz.

Com o que Rosinha classifica de rede de apoio, formada pela comunidade ao redor e pela cooperativa que integra, a vida ficou um pouco mais fácil com os conhecimentos adquiridos entre o povo.

A irmã Maria, que mora e trabalha na cidade, as visita com frequência, viu a necessidade de uma ordenha mecânica e trouxe para as duas do Paraná. Isso ainda no início da atividade pecuária.

Quando se juntam as três, enchem uma mesa com café, requeijão, bolo e risadas.

O sistema rotacionado de manejo de vacas, por exemplo, é um dos métodos aprendidos e adotados com a experiência repassada pelos outros. Professores de graça, diz uma delas.

Primeiro, rotacionado, depois o trato das vacas aprendendo a alimentação correta dos bichos.

Além de representarem aumento da produtividade nos animais, as técnicas visam preservação ambiental da re-

gião, uma consciência que as duas solidificaram com o passar do tempo, mesmo com as dificuldades que encontravam em produzir no espaço que tinham.

Antes, não pousava passarinho perto da casa. Hoje, os bichos chegam a entrar na casa porque não têm para onde ir, relatam as irmãs.

A relação das duas com o meio ambiente também é calcada na religiosidade católica, bem representada no altar na pequena sala de estar carregada de imagens de santos, no terço segurado com fervor por Lúcia após o almoço.

Lá no Paraná, para onde voltaram só pra dizer que não voltariam para o Sul nunca mais, não tinha mais árvore quando deixaram o estado.

“Se não conservar, principalmente a água e o mato, e a geração que vai vir? Não vai conhecer”, comenta Rosinha.

Acordam às 4h da manhã. Às 5h tomam café e Rosinha vai para a mangueira, como chama-se regionalmente o local de ordenha das vacas. Lúcia cuida da casa enquanto isso. Prepara o almoço e, ao longo do dia, dividem afazeres.

Com o tempo, conquistaram maior respeito de familiares e vizinhança, capazes de olhares preconceituosos a duas irmãs solteiras e sem filhos.

“Eles chamam a gente de ‘as meninas’ e sempre tem visita por aqui”, diz Lúcia.

Uma vez, uma cunhada disse para as duas: vocês são iguais às vacas de vocês, têm medo de homem.

E Lúcia, respondeu, sem titubear: “Se a gente tivesse medo de alguma coisa, ficava embaixo da cama, com medo. Não saíamos e víamos ninguém. Mas não, estamos aqui”, relembra suas palavras rindo.

“QUEM MANDOU VOCÊ ENTERRAR O UMBIGO DENTRO DO PASTO? ACHO QUE EU JÁ TINHA ESSA VOCAÇÃO DE QUERER TIRAR LEITE. EU TIRO COM GOSTO, EU NÃO TENHO PREGUIÇA”, DIZ.

“Às vezes tem que dar coice, igual vaca”, acrescenta.

Provocadas sobre maridos ou filhos, são firmes na convicção de que, se não apareceram as pessoas certas, não era pra ser.

Rosinha até engatou em um relacionamento com um homem uma vez, que tentara controlar sua vida e interferir na sua rotina. Pulou fora, com o apoio da irmã. Por cima da fé e do que faz, ninguém passa por cima.

A produtora nutre a certeza de que nasceu para mexer com vaca.

Antigamente, conta, rolava uma história de que onde guardassem o umbigo do bebê nascido, era onde ele ia trabalhar.

O umbigo de Rosinha, quando nasceu, foi enterrado no pasto. “Foi porque eu queria tirar leite. Tem dia que assim, porque a gente trabalha, trabalhamos com gosto e tudo, mas tem dia que você quer apurar, você quer sair. Aí a Lúcia fala assim: quem mandou você enterrar o umbigo dentro do pasto? Acho que eu já tinha essa vocação de querer tirar leite. Eu tiro com gosto, eu não tenho preguiça”, diz.

As irmãs não têm medo, encaram a vida de frente. Nas companhias próprias e na das visitas, se bastam. São felizes.













*O leite que
pagou o estudo
dos filhos*

O leite que pagou o estudo dos filhos

Maria José Ovani da Silva fez diferente das irmãs Rosinha e Lúcia. Casou cedo, teve filhos e os levou para longe, para morar perto de seu pai, que faleceu recentemente.

A produtora está de luto e passa por uma época carregada de medo coletivo, também, pela pandemia da Covid-19.

Uma de suas mais tenras lembranças da infância é de quando ele, seu pai, a levou para a cidade e ela bateu os olhos numa boneca exibida em uma vitrine. Envergonhada, não falou nada, mas o seu pai percebeu o desejo da criança. No Natal, Maria ganhou a boneca.

Apesar da tristeza da partida, reconforta-se em ter passado a maior parte da vida perto dele.

Sobre a família dele e de sua mãe, pouco sabe. Sabe que são do Paraná, onde também nasceu, e que sua mãe tinha origem italiana, cujos traços perduram hoje nem seu rosto de tom claro que começa a se enrugar.

Naquela época, diz ela, não se falava muito sobre o passado. O cotidiano do presente tomava muito o tempo.

Ela lembra que seu pai gradeava a terra com o arado para colocar a semente ou muda de arroz ou de café, cultura trabalhada em diversas lavouras pelo casal, mas nunca em terra própria.

O café era colhido no próprio chão, então era preciso

varrer bem o terreno, jogar o caroço e depois juntar o que caía.

Quem passava com um rastelo era sua mãe, e o pai ia atrás peneirando para depois ensacar o grão.

Ela e os irmãos, quando chegaram na idade de estudar, caminhavam uns três quilômetros para ir para a escola todo dia cedo. Quando chegavam em casa, ajudavam a mãe na casa e na roça.

Era uma vida de incertezas e mudanças.

“Trabalhar na terra dos outros é complicado por isso”, conta Maria. Desentendimentos levavam à arrumação de malas constantes para partidas para outro lugar. Foi o que os levou até o Espírito Santo.

Tinha 13 anos quando se estabeleceram em uma comunidade rural que se adaptaram no interior estado. Lá permaneceram por mais dez anos e foi onde conheceu Milton, seu primeiro namorado. Hoje esposo e pai de seus quatro filhos.

O ano era 1979, a jovem estava recém-casada e seu pai decidiu ir para o Mato Grosso, esperançoso com a oportunidade de comprar um pedaço de terra.

Mas o casal investia no caminho contrário: decidiu ir para a cidade. Foi para São Paulo, destino escolhido pelo pai de Milton, que cansara da labuta que não resultava em vida melhor.



“FOI A MINHA
MAIOR ALEGRIA
DA VIDA VIR PRO
MATO GROSSO”,
DIZ.

Milton estudou só até a oitava série. Crescido na área rural em caminhos de mudança, como os de Maria, relata que não lembra de nada do que aprendeu em sala de aula. Assim que chegava da escola, ia ajudar na roça.

Seus pais nasceram em Teófilo Otoni, na região norte de Minas Gerais. E quando ele tinha três anos, foram para o Espírito Santo.

No centro urbano, o casal não se adaptou. Milton diz que foi pelo frio, Maria cita outros motivos.

Toda a comida era comprada e industrializada, algo impensável para a família que agora crescia na comunidade rural, onde se conheceram. Já tinham os dois filhos pequenos.

“Meus meninos sentiam falta daquele leite de vaca que a gente tinha no sítio, por exemplo. E o leite da cidade era bem fraquinho”, diz ao referir-se ao leite no saco vendido no supermercado.

Milton era empregado na Volkswagen, entre as mais de 45 mil pessoas, de acordo com o produtor. Mas logo uma crise econômica se abateu na empresa e ele figurava na lista de demitidos.

Isso e o espaço apertado também fez com que, pouco tempo depois e com o convite do pai para ir para o Mato Grosso, o coração Maria pulasse de alegria. E das crianças também.

Sensação momentânea. Foram três dias de ônibus e um tanto de aflição. Quando chegou, ficou na casa de uma amiga também do Espírito Santo que se mudara para uma chácara na área do município de Nova Monte Verde. Depois, a família foi para a casa de uma tia de Maria.

“Assim que soltei ele no terreiro assim do quintal, com três aninhos que ele tinha, deu pra ver a felicidade da criança”, conta sobre o filho mais novo, Vagner.

Atualmente, Vagner Filho cursa doutorado em Cuiabá pela Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), possibilitado pela grana ganha do leite ordenhado pelo pai e mãe, que seguem a atividade ritualística todo dia, antes do sol raiar.

Tá longe, na cidade, agora em um contato diferente com a terra de onde veio: o estudo. É engenheiro agrônomo, especialista em nutrição animal e pastagens.

Mosquito, naquela época, mordida tanto que “chegava a ficar grosso”, refere-se ao próprio couro: a pele. Mas o coração acalentava com os filhos brincando na terra, comendo manga e correndo atrás dos porquinhos.

A primeira casa da família foi um barraquinho de palha tampado com uma lona, e as refeições eram preparadas no fogão a lenha feito de barro.

Apesar dos mosquitos, diz, encontraram na mata a saúde não achada em São Paulo.

A maior dificuldade que sentiu, além das picadas, foi a falta de luz e a falta de banheiro dentro de casa. Mas, para Maria, tudo valia a pena pelo espaço que tinham.

“Foi a minha maior alegria da vida vir pro Mato Grosso”, diz.

O pai de Maria tinha cinco alqueires e, destes, prometeu dar um ao casal, que como todos à época, colocou os pés na terra e começou o processo: derrubar o mato para plantar arroz, depois o café.

Hoje Maria se arrepende dos cuidados que a família não teve com as árvores da área. Sentiu os efeitos depois.

Se tivesse cuidado um pouquinho mais, seria bem melhor. Mas meu plano agora é plantar árvores para deixar cuidar. A gente tinha várias nascentes e quando chega agosto, setembro, elas secam. E isso porque tirou as árvores de perto. Mas a gente não sabia que ia prejudicar tanto assim.

A expansão do pedacinho de terra onde hoje vivem começou assim: a primeira safra do arroz deu pra comprar mais alguns alqueires e o colchão para dormir em casa. Até então, só tinham roupa, panela e louça para a refeição.

Depois, com a colheita do café, sobreviveram por seis meses. E na colheita do próximo ano, conseguiram comprar mais dez alqueires de terra.

Os meninos cresciam ajudando na lavoura e a família crescia junto. Tiveram, ao todo, quatro filhos. Grávida, Maria ia de bicicleta para a cidade de Nova Monte Verde fazer as consultas de pré-natal.

Mais boca para alimentar. A família crescia enquanto o preço do café, cada dia em crise maior, baixava.

Foi quando o pai de Maria deu a primeira vaca de leite para a família, um complemento para a renda escassa do café.

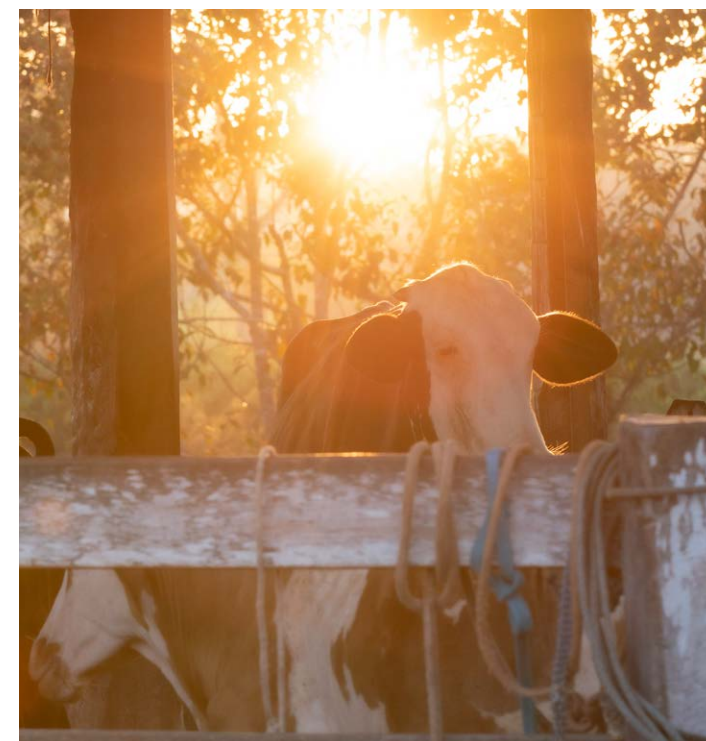
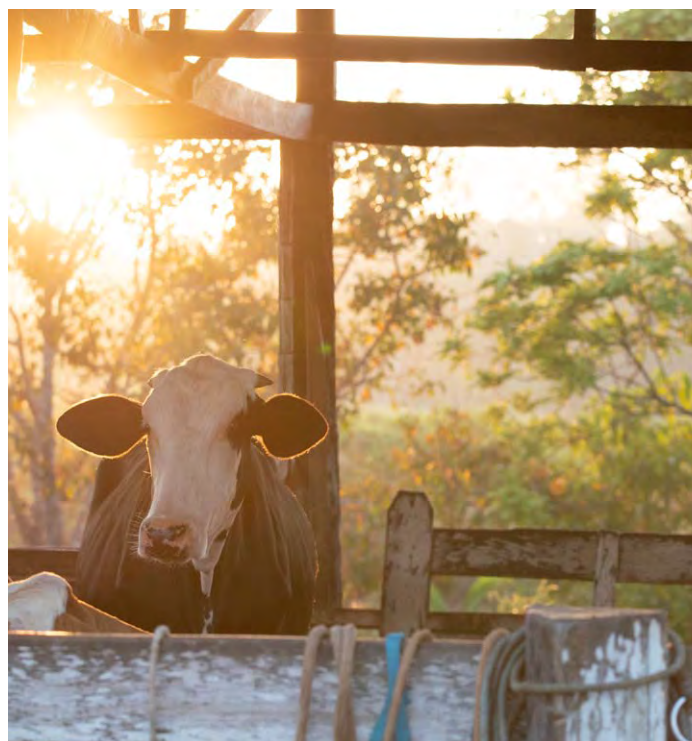
Com o dinheiro do feijão e da galinha, vendidos na cidade, Maria comprou outra. Aí começaram a tirar o leite e fazer queijo, fazer requeijão. À princípio tudo para consumo da casa.

Nas idas para a cidade, lembra Milton, deu de cara com onça, o animal mais temido pelas famílias que ali se estabeleciam, mais de uma vez. “Um medo danado”, ri.

Quando conquistaram cinco vacas, um laticínio se instalou na região e era a promessa de leite valorizado. Aí decidiram “mexer” com o gado e investir no negócio.

A família passava a se dedicar quase integralmente à pecuária leiteira.

Os filhos já estavam se formando no colégio e o casal apostava no produto para sustentar os dois estudando fora.











“A gente não ia ter, se não fosse isso, conseguido pagar os custos disso”, comenta Maria.

Foi quando Maria, que antes não fazia a ordenha, passou a ajudar o marido nessa tarefa.

“Fui e gostei de tirar, me adaptei”. Maria pegou gosto pela atividade da ordenha manual.

Todas vacas são nomeadas: Boneca, Chitadinha, Malhadinha, Joaninha. Esta última batizada assim por ter nascido no Dia de São João.

Milton, ao analisar a atividade econômica do casal, flerta com uma possibilidade de uma situação que não ocorreu, há muitos anos.

“Eu, na época o meu sogro vinha pra cá, né, e ele queria que eu viesse pra cá na época. Aí depois eu arrependi de

ter ido pra São Paulo. Se eu tivesse vindo pra cá nessa época eu tinha bem mais terra aqui, que era mais baratinha do que quando viemos”, diz o produtor.

Mas Milton tem a característica marcante de dar risada de tudo, do que conta e do que os outros contam.

Seu bom humor faz até as histórias melancólicas, as partidas dos entes queridos e os “e se” parecerem algo mais natural, talvez como de fato o é.

Maria sabe que, não fosse o gado de leite, sua vida seria outra. Não sabe como, mas sabe que foi o leite do sítio, o mesmo saudado pelas suas crianças no apartamento apertado da cidade em determinado momento, que garante hoje seu bem-estar e, principalmente, deu estudo para os filhos.







“Todo dia tem o leite, então ele pode não ser muito, mas é garantido”, comenta Maria.

Pagou o aluguel, a despesa, tudo que os filhos precisavam, para sair de lá. É pouco, mas é garantido, diferente do gado de corte. “Que precisa de muita terra pra ter”, fala o marido.

É também leite forte, diz Milton. “Diferente desses da cidade, que são fraquinho e não alimentam”.

Ele é mais desapegado pela atividade do que a esposa, que criou uma afeição pelo ritual de ordenhar, jogar o leite no balde e carregar, num carrinho de mão, até o resfriador da pequena comunidade de São José, sob o sol quente.

“Ainda meu menino fala ‘não, mãe, quando a senhora aposentar a senhora não vai mais tirar o leite’. Mas eu sinto falta daquele dia que eu não vou. Vamos supor, o dia que a gente vacina, no outro dia eu não tiro o leite. Aquilo eu acordo, aquele momento eu me sinto aquela falta, sabe? Eu levanto e eu tomo aquele café, a sensação é que eu tenho algo que eu tinha que fazer e eu não fiz, aquilo parece que num sai, num é? É porque eu gosto de mexer, eu gosto, eu faço porque eu gosto”.

O casal não nega que os preços ainda são baixos. E Maria logo emenda: “Como diz meu filho, a gente tem que ir se acostumando”, comenta.

Recentemente, também notaram as fazendas do lado virando plantação de soja.

“A fazenda do lado arrendou tudo pra plantar soja, agora mesmo eles tão grilando agora. Parece que vão plantar mil alqueires de soja. Tudo plantando soja. Pros lado de Nova Bandeirantes também”.

Mil alqueires de soja, mil vezes o tamanho de pedacinho de terra que motivaram sua viagem de dias para o novo estado.

Enquanto a soja é plantada, a venda do leite é afetada

pela pandemia da Covid-19.

“A pandemia atrapalhou um pouco porque o leite deu uma abaixada pra caramba, né?! Maria, na época depois que entrou na pandemia, não consegue vender... Esse tempo atrás eu soube que um vizinho ia ter que parar porque não tava conseguindo mandar os queijos pra fora”.

“AINDA MEU MENINO FALA ‘NÃO, MÃE, QUANDO A SENHORA APOSENTAR A SENHORA NÃO VAI MAIS TIRAR O LEITE’. MAS EU SINTO FALTA DAQUELE DIA QUE EU NÃO VOU. VAMOS SUPOR, O DIA QUE A GENTE VACINA, NO OUTRO DIA EU NÃO TIRO O LEITE. AQUILO EU ACORDO, AQUELE MOMENTO EU ME SINTO AQUELA FALTA, SABE?”

O pai de Maria não morreu de Covid-19, mas foi na época da pandemia, então as dores compartilhadas entre os irmãos não contaram com os abraços.

Faz mais de trinta dias que Maria não vê a irmã, que mora na chácara ao lado. E seus filhos, crescidos e alguns longe de casa, visitam pouco.

Maria e Milton, então, se limitam à companhia um do outro enquanto a crise passa. E das vacas, toda manhã ordenhadas, sem falta.













*Do ouro
às vacas*

Do ouro às vacas

Júlia gosta de trocar ideia com qualquer visita, independentemente do nível de intimidade ou conhecimento sobre as pessoas que chegam na chácara de seus pais.

Como os filhos de Maria e Milton, não reclama de morar no mato, mesmo que afastada.

Ao primeiro que aparece no sítio onde mora com seus pais, apresenta os três cachorros e ainda mostra, em seu smartphone, fotos do nascimento deles.

Gosta de dar banho neles e, de manhã cedinho, acompanhar seu pai e sua mãe no trato das vacas, no curral abaixo.

Seu pai, Gilvan Freire da Silva, não gosta de cachorro. Mas tem dificuldade em resistir aos pedidos da filha que sempre quer adotar mais um.

O semblante sério logo se desfaz diante das brincadeiras da menina, que gosta de abraçá-lo e ajudá-lo nas tarefas rotineiras.

Se não estivessem ali, o sotaque de Júlia seria muito mais parecido com o nordestino enraizado na fala de sua mãe, Antônia.

Da Paraíba, o casal decidiu constituir família no norte de Mato Grosso. Se adaptou tanto que nunca aventou voltar para terra natal para fixar. Vai só pra visitar.

Gilvan veio bem antes: tinha 17 anos quando pisou os pés nas terras novas, que eram desbravadas aos poucos. Nessa época, o garimpo imperava e seu irmão foi trabalhar em uma mineradora.

Quando ele chegou, não o deixaram trabalhar na mesma empresa do familiar por ser menor de idade. Seu irmão, mais velho, o mandou voltar para a cidade natal.

Mas Gilvan foi para Alta Floresta, cidade recém-fundada. Não quis voltar.

Nas ruas e nos hotéis da cidade que se formava, percebia o burburinho e conversa sobre o garimpo e o ouro que todo mundo estava atrás. Animou-se e quis participar.

“Trabalhamos, daí, no garimpo. Depois saímos, fomos pra região do Pará, e aí compramos essa terra aqui pra trazer meu pai lá do Nordeste”, diz. Mas isso tudo aconteceu bem depois.

Gilvan cresceu vendo o pai trabalhar com tudo, principalmente com agricultura, mas também como carpinteiro e pedreiro.

Quando saía de casa para esse tipo de serviço, os irmãos e ele ajudavam o avô a cuidar das cabeças de gado que os parentes tinham, além de cabritos e ovelhas, criados no sertão nordestino.

Por isso, o que mais chamou sua atenção quando, jovem, mudou para uma região da Amazônia, foi a chuva, o barro,







e as matas densas como nunca vistas antes. **“Lá no Nordeste, o mato é baixo, aí cê chegava aqui tinha aquela matona fechada”**, relembra.

“FIQUEI NO ZERO. AÍ VENDI UMA CAMINHONETE QUE TINHA LÁ E VIM PRA CÁ. CHEGUEI AQUI O TREM TAVA FEIO. MEU PAI JÁ TAVA VELHO, AÍ ARRENDEI A ÁREA DE PASTO PRA ELE PEGAR O DINHEIRO PRA FAZER A MANUTENÇÃO, PORQUE NÃO ERA APOSENTADO”, CONTA.

Questionado sobre o processo de derrubada da mata, mostra os campos da área da chácara onde mora. “Essa área minha fui eu que abri”, diz.

Mas antes de morar na construção espaçosa e recém-reformada por ele por Antônia, sua esposa, e da chegada de sua filha Júlia, Gilvan tinha ouro, mas não tinha casa.

Se hoje o seu trabalho é rotineiro e certo, já foi o oposto. Todo dia, Gilvan acorda cedo e, com Antônia, ordenha as vaquinhas. Pega a silagem com seu pequeno trator, com a filha no colo, para alimentar os animais.

Todo dia a mesma coisa. Vaca é bicho conhecido por não mudar rotina. Tudo que é diferente, assusta.

No garimpo, a história era outra. Iam de canto em canto à procura do ouro numa dinâmica viciante. Por vezes, acertavam em cheio e por vezes se frustravam com o trabalho sem resultado.

“No garimpo, a gente trabalhava por porcentagem, não tinha salário. Cê trabalhava em três numa máquina e ganhava

30%, por exemplo. Então dava 10% pra cada. Na época que eu comecei a trabalhar, trabalhei quinze dias. Aí tinha feito duas despesa e o cara foi pagar nós, a parte que nos tocava, né? Se nós tinha feito 400 e poucas gramas de ouro, dava 40 gramas pra cada, se fosse 10%. Aí o cara pesou lá na balança e eu pensei ‘poxa vida, maior trabalho desse monte dia pra pegar pouquinho, só quarenta...’. Mas eu nunca tinha vendido ouro, então não sabia. Aí quando finalizemo, viemo pra cidade. Eu cheguei e vendi e rapaz, aquilo deu um monte dinheiro. Aí eu falei ‘não, é esse aqui é que é o negócio.’”

A vida mudava.

Trocou o angu que comia com leite no Nordeste pra comer polenta com frango desfiado, comum no Sul do país e prato trazido pelos colonizadores. Sentia falta da buchada de bode, do carneiro assado.

Tudo o que o garimpo tinha de riqueza, porém, também tinha de miséria. “Onde existe mais miséria, morte e prostituição é no garimpo”, comenta.

Sua estratégia de sobrevivência no meio, que deixou milhares de vítimas na região, mortos pela ganância de outros, era “ficar na sua”. Mas a dinâmica do negócio o cansou e havia decidido comprar uma terra para trazer seu pai do Nordeste.

Não fosse ele, tinha continuado no garimpo. A terra onde hoje cria suas vacas custou 100 gramas de ouro, mais ou menos.

“É melhor cê tá vivo do que ir brigar né?”, diz.

Com a área, saiu do garimpo e trabalhou um tempo na madeireira e depois, em 1994, se mudou definitivamente para chácara. Plantou feijão, milho, café e guaraná. Nada rendeu.

Trabalhou com madeira no sul do Pará, mas foi em terra indígena e, impedido pela fiscalização, perdeu tudo o que tinha.

“Fiquei no zero. Aí vendi uma caminhonete que tinha lá e vim pra cá. Cheguei aqui o trem tava feio. Meu pai já tava velho, aí arrendei a área de pasto pra ele pegar o dinheiro pra fazer a manutenção, porque não era aposentado”, conta.

Nessa época, Gilvan trabalhava com serviços nas diárias.

Para o pai de Gilvan, Alta Floresta era o melhor lugar do mundo por causa da chuva e do sossego. Chegava do serviço, armava a rede, acendia um cigarro e ficava tranquilo.

Em lugar que chove muito o que se planta, se produz. E isso animava a família. Antes, não precisava colocar adubo pra terra render, mas hoje sim. O problema sempre foram os preços.

Depois do café plantou pasto, mas não conseguia financiamento porque não conseguia comprovar renda, um pré-requisito das instituições bancárias.

Mas na virada do século, conseguiu cinco mil reais pelo Banco do Brasil, que transformou em sete novilhas.

Depois, pegou mais dinheiro emprestado do irmão e fez crescer o número de vacas. Quando começou a produzir 50 litros por dia, montou uma ordenha.

O solo fértil da época facilitava as coisas.

“A terra tava boa ainda, o leite era barato, mas o custo era menor”, diz. Nem ração se dava para os animais, só capim. “Cê soltava o gado num capim na época de chuva, ele saía e com 15 dias tava cobrindo a cerca de novo”

Porque o produtor de leite é assim, ele né, eu tenho que comprar adubo, tenho que comprar adubo pra plantar, eu tenho que corrigir áreas pra ter capim à vontade pros meus animais comer. Porque é onde eu baixo custo, né. Nessa, silagem, isso aí não é barato. Isso é o alimento mais caro que tem hoje pro produtor de leite, é a produção de silagem, né,









ainda mais se ocê não fizer de maneira correta. Que nem, eu consigo produzir, eu tenho uma área ali embaixo que foi, já tá o solo tá bem corrigido, já o terceiro ano eu planto, eu consigo colher 50 tonelada por hectare, né. Então aí cê consegue baixar o custo. Você colhe 30 tonelada por hectare, hoje o preço que tá o adubo, o óleo diesel, a sua tonelada de silagem vai lá em cima, né. É que nem o ano passado mesmo, eu tava, o ano passado minha silagem saiu em torno de acho que 3 centavos, não chegou a 4 centavos o quilo dela, né, armazenada né, tirando toda a despesa, Porque, eu produzi mais de 50 tonelada por hectare. E eu peguei o adubo, eu comprei o adubo o ano passado a 1700 reais a tonelada.

Visitava a família no Nordeste anualmente e, em 2007, conheceu Antônia. Ficaram namorando por carta, conta ela.

Antônia é risonha tanto quanto a filha Júlia e, como veio bem depois, não perdeu o sotaque como Gilvan. Seu sonho era ser professora.

Gilvan não era muito bom na escrita, então ficava horas numa fila pra falar pelo orelhão. Até que Antônia, apaixonada, encarou uma viagem de ônibus que durou cinco dias para chegar na terra do amado.

Casaram em 2012, quando a filha tinha sete meses.

A pastagem verde foi o que a impressionou e os vizinhos acolhedores, também. Tinha 30 anos quando chegou.

Para quem tinha medo de vaca quando morava na Paraíba, não imaginava que ia criar tanto gosto pela atividade com o animal. Ao mesmo tempo, nunca conseguiu se enxergar morando em outro lugar que não na roça, onde cresceu com paixão, principalmente na época do inverno, quando faziam pamonhas, canjica e curau.

“Sempre que eu faço as coisas, faço com carinho”, comenta. Em Mato Grosso, aprendeu a fazer iogurte, sor-

vete. E outros pratos que não conhecia, mesmo que simples, como galinhada.

Desde os dois anos, conta, a filha gosta de ir na mangueira, como é chamada a ordenha na região. “Ela já coloca o nome, já diz quais são seus”, comenta.

Aí, tem o plantio de milho que vem de seis a sete pessoas. Cada um... Tem um para puxar, outro para cortar. Daí, eu cuido da comida. Faço a comida. Faço... Daí, tem o lanche. Aí, eles volta. Às vezes não termina naquele dia, porque, às vezes, chove. Aí, daí tem que terminar. Às vezes, o trator atola, desliza lá e não dá para fazer a coleta do milho. Que daí não pode ser com o milho molhado. Tem que ser no período que faça sol. Aí, às vezes, só inicia e termina. Por exemplo: termina uma parte, e fica outra para outro dia. Aí, depois tem que fechar o silo. Aí, muita das vezes, vem um tatu fura o... Compramos a lona, fura a lona. Daí, tem que fazer todo o processo de novo. Põe a lona em cima, joga terra. Que no período da seca, esse período mais ou menos assim. Eles vêm e fura lá a lona por baixo. Daí, antes mesmo de junho, vem o tatu e começa a pegar... Já começa a estragar se você não cuidar. Se não tiver atento. Esse ano mesmo foram os cachorros que foram lá e... Esses três aí. Daí, nós tivemos que ponhar outra lona. Porque tinha sobrado uma metade da lona e punha uma em cima lá. Eles nessas fase aí, eles brincam lá e vai lá e fura a lona. Aí, o prejuízo.

A lista de dificuldades na cadeia do leite elencada pelo casal é grande. Principalmente pelos preços dos insumos. Ainda assim, Gilvan considera positiva a entrada dos grãos, como soja, na região.

O produtor credita à chegada dos grãos o preço que caiu em 2020. Ainda assim, em 2021 a sorte não foi mesma, apesar da alta dos commodities contrastante com a crise do país.

Que nem o ano passado, ano passado pagava 30 reais um saco de ração, 30, 35. Eu vendia o leite a 1 e 45, 1 e 50. Aí eu

“NÓS TEMOS UM PRODUTO PADRONIZADO, QUE HOJE TODO MUNDO QUE COMPRA GOSTA. É UMA DAS MELHOR MUÇARELA QUE TEM ALI NO MERCADO”.

conseguia produzir aqui, 20, a média 23 litro, 22, 23 ponto 5 por animal. Aí cê ganha dinheiro ou não ganha? Agora que nem hoje, hoje eu não consigo fazer isso. Pra mim dá aí 10 quilo de ração por animal, 8, de 8 a 10 quilo de concentrado. Aí minha conta não fecha, né. Porque, hoje cê tá, cê tá pagando um litro de leite não compra um quilo de ração, né.

Para Antônia, é a melhor sensação do mundo saber que seu trabalho diário resulta na alimentação das crianças na escola, ambiente que já frequentou como professora há anos.

E o marido se reúne com o restante dos cooperados da Cooperativa Ouro Verde (Comov) para buscar melhores condições para a cadeia e, como consequência, para as famílias dos produtores.

“O que tá judiando mais nós aqui é o mercado. E eu falo que a gente tem que conversar pra eles priorizar o produto da gente, porque a gente vai lá e compra no mercado dele lá. E ele tá comprando o nosso produto também. Nós temos um produto padronizado, que hoje todo mundo que compra gosta. É uma das melhor muçarela que tem ali no mercado”.

O início da pandemia impactou as vendas, que melhoraram desde a criação da cooperativa, mas seguem reféns das dinâmicas do mercado.

“Quando entrou esse negócio da pandemia, aí deu uma esfriada né. Nós tava com um estoque ali, eles vieram, queria pagar preço de, queria pagar metade do preço, porque não tava tendo comércio, né. E a cooperativa precisa de, de recurso, né. Aí nós fizemos uma, pegou lá uns rotativo lá, uns custeio lá pra poder pagar o pessoal, pra dar uma segurada, né. Aí quando foi com, acho que uns 15 dia depois, é o trem deu uma... Faltou queijo aí de fora, deu uma bombada, e nós conseguimos vender com... Acho que... Do preço que eles queria pagar, acho que eles queria pagar 15 reais e pouquinho, na... Nós vendemos a 19, acho que 18 e pouco o quilo da muçarela.”

Enquanto é pequena, Júlia deixa as contas e coisas de escritório para o pai.

Divide o tempo entre as brincadeiras com primos, amigos e cachorros, as aulas online durante a pandemia.

Mas de manhã não falta na corrida para buscar pegar silagem com o pequeno trator, sentada no colo de Gilvan.









PARTE TRÊS
Histórias
por trás
do café





*A luta
herdada e
compartilhada
pelas mulheres*

PARTE TRÊS

HISTÓRIAS POR TRÁS DO CAFÉ

A luta herdada e compartilhada pelas mulheres

Tiãozinho é figura conhecida na feira do município de Nova Bandeirantes. De cabelos brancos, não deixa o sorriso largo faltar na venda e nos chamamentos das pessoas que passam pela praça central da cidade. Oferece frango, pamonha, alface fresca.

Cena bem diferente da imagem guardada até hoje por Marina, sua esposa, do marido no primeiro dia no estado de Mato Grosso.

Nos documentos, um erro levou que Marina fosse registrada como Maria, sem a letra N. Maria Aparecida Pinto Gonçalves.

Marina deixava o marido sozinho no mato escuro e sob chuva, com todos os pertences de família e embarcava junto com os três filhos pequenos num caminhão rumo à cidade, que acabara de ser formada. Ao pisar os pés no hotel, se desandava a chorar, preocupada com o amado.

Quando a família via as imagens vendidas pelo corretor, que simbolizavam a esperança de, finalmente, ter uma

terra própria, Marina não imaginava que ela seria tão úmida, desconhecida, alta e amedrontadora.

Primeiro, o ônibus encheu de água no caminho, toda roupa e o bagageiro molhou. O feijão que trazia como alimento para os primeiros dias no novo lugar era motivo de preocupação de Marina, que parara na rodoviária em Alta Floresta para achar um papelão para enxuga-lo, assim como outras mercadorias da bagagem. Pra não perder, estragar.

No ônibus de Alta Floresta, atual centro urbano da região, para Nova Bandeirantes, o veículo atolou no caminho. Quase dois dias parados em fevereiro, época do ápice da chuva na região. Alguns passageiros e o motorista foram até Nova Monte Verde, município do lado, atrás de comida para os tripulantes.

Só tinha, praticamente, os maquinistas acampados e o colonizador, que deu origem à nova cidade. “Ali que eles arrumaram um caldeirão de comida. Até hoje, eu lembro: era arroz, feijão preto e matrinxã frita”, conta.

Uma caminhoneta que levava óleo e vidraças para a primeira escola a ser construída em Nova Bandeirantes parou





para dar carona. Mas as bagagens não cabiam e Tiãozinho teve que permanecer. Marina e as crianças foram para o novo município, que completava dois anos.

Chegou com a boca aberta de tanto choro, comenta Marina. “Três filhos pequenos, não conhecia ninguém, não sabia onde tava. O esposo que era meu parceiro no meio de uma mata que a gente morria de medo de onça”, lembra a agonia.

Até que, comovidos pela mulher, moradores da cidade subiram num jipe e foram buscar Tiãozinho.

A família se hospedou por dois dias no hotel até localizar a terra comprada, ainda à distância, do corretor.

A gente descobriu Nova Bandeirantes por um cartaz de um corretor. O corretor levou umas revistas daqui de Mato Grosso e naquelas revista era muito bonito, né? Aqueles plantios de arroz, de milho. Já tinha guaraná, tava começando o café. Aí a gente achou muito bonito e comovente a paisagem daqui das matas e tudo viemo com vontade de vim conhecer pra cá, né?

Quando isso aconteceu, moravam em Mato Grosso do Sul. Mas antes disso, vinham do Paraná. Marina tem suas raízes em Minas Gerais.

O primeiro adjetivo que encontra para definir suas origens é: pobre. A família dos pais já era pobre. Desde criança, seu pai trabalhava de “tropeiro”, nos sítios no interior de Minas, cuidando de criança, fazendo rapadura, farinha e leite.

Seu avô, por parte materna, era sitiante, carpinteiro e pedreiro. Mas tinha uma situação melhor: com engenho e gado leiteiro. Mas quando morreu, sua vó levou parte dos filhos para o Paraná, os mais velhos, entre eles a mãe de Marina. Os mais novos ficaram para “ser criado”.

Foi lá que sua mãe conheceu seu pai, que foi para plantar

café no Paraná.

Plantavam café a vida toda, mas a geada acabava com tudo. “A gente foi herdando deles essa luta, da lavoura e do café”, diz a agricultora.

Ia pra roçar limpar tronco de café, era café “ruado”, como chamam. O nome se refere a uma colheita de rua por rua da lavoura de café. Desde a desbrota até a limpeza do café – tudo era feito no chão batido.

“Nosso serviço de criança era limpar tronco e bater os cordões de café. Fora, ajudava a mãe nas tarefas de casa”, diz.

Nunca teve infância de brincar, diz. Foi trabalho desde cedo.

Nutriu, por um tempo, o sonho de ser professora. Mas estudou só até a quarta série porque o acesso aos estudos, naquela época, era limitado para as crianças na área rural. A família morava a 18 quilômetros da cidade.

Era mais difícil ainda. “Não tinha isso de moça sair sozinha para a cidade, só com o pai. Aí não estudei mais. Casei e comecei família cedo”, comenta.

Suas memórias de lazer na juventude só remetem às festas de São João, nas quais reuniam-se as famílias da região e tornavam o sítio mais gostoso de criança viver. Fora isso, era trabalho na lavoura

A colheita de café no Paraná é feita em julho, no inverno. Para espantar o clima congelante, a família fazia fogo no meio da roça para esquentar as mãos, pequenas. Esquentavam, mas logo em seguida, nas varas de café, elas já endureciam de frio. O bom é que esse frio brabo, como diziam, só durava três dias.

Conheceu Tião e casou no Paraná, mas se mudou para o Mato Grosso do Sul com 18 anos. Ia carregando Cláudio há 7 meses na barriga, seu primeiro filho, esposo de Elaine.

**“ NUNCA TEVE
INFÂNCIA DE
BRINCAR, DIZ.
FOI TRABALHO
DESDE CEDO.**



“**A GENTE TINHA UM JARDIM, TINHA BICHO PRA CUIDAR, IA PRA ESCOLA, NÃO TINHA TEMPO RUIM. PRA NÓS ERA DIVERSÃO**”, DIZ.

O sogro resolveu trabalhar com serraria em Naviraí, Mato Grosso do Sul. Foi quando a família experienciou a vida na cidade. Uma vez só, para nunca mais voltar.

Tiãozinho levantava de madrugada e trabalhava num horário muito corrido, conta Marina. “Ele era magrinho, de tanto que trabalhava e falava: ainda quero ir embora pro sítio de volta. Aí a primeira oportunidade que a gente teve, deixou né, e veio pra terra novamente. Cuidar da terra, né?”

Depois foram para Ivinhema, no mesmo (?). Com a terceira filha nascida, partiram para Mato Grosso.

“Meu esposo veio fazer o reconhecimento da terra. Sem-

pre tinha vontade de comprar um pedaço de terra, mas era muito caro e aqui era mais em conta”, diz.

Alguns anos depois, o tio caminhoneiro da pequena Elaine Cristina Guilherme, ainda criança, viajava pra Mato Grosso “puxar” castanha-do-Brasil e café em Rondônia.

Chamou o irmão para o segundo estado. Mas Elaine ficou com a mãe e com o avô, que passava por complicações de saúde, no Paraná, morando na cidade. Tinha quase 10 anos.

Em 1995, com o falecimento de seu avô, a mãe, os irmãos e ela subiram para o Norte do país. Chegaram em Alta Floresta. Tudo mato, só uma rodoviária e uma rua. Passaram o Natal do ano de 1995 nela.

Como era dezembro, chovia muito. E como Marina e a família, os pais da pequena Elaine não estavam acostumados e também atolaram no barro.

E a gente não conhecia ninguém, não sabia onde que meu pai morava, nem sabia se ele tava vivo, porque a gente não teve mais contato com ele. Aí uma pessoa falou assim: ‘não, eu conheço ele, eu sei onde ele tá, vou levar vocês lá’. E aí colocou, era de madrugada, colocou, guardou as coisas nossa, as maiores né, na casa dele, levamos algumas malas. E colocou a gente dentro do fusca e foi levar a gente até meu pai. Só que o fusca atolou no areial, de madrugada, tinha chovido muito, e a gente acabou se perdendo num... Durante o trajeto, entramos numa derrubada nova. Ele carregava a gente, eu e meu irmão, seguros, cada um numa mão, a gente mais caía do que andava, porque não era acostumado a andar assim né, só na cidade. E a minha mãe com mala, carregando umas coisas. Sei que a gente andou longe, aí até ele descobrir que não era, tivemos que voltar até andar mais um tanto, e achar meu pai, já quase o dia amanhecendo. E assim, a hora que achou foi uma alegria né, porque a gente nem sabia se o pai tava vivo.

Repousaram embaixo da lona, dormindo no chão, com a luz de uma vela na lamparina.

Desacostumada com tanto espaço, ela e o irmão perguntaram pra mãe se podiam gritar. Saíram correndo, Elaine e o irmão, pra a mata recém-derrubada. E gritavam, crianças felizes pelo que a nova terra proporcionava.

Ganharam um cabrito, uma galinha. A vida era diferente.

E aí foram “cuidar de café de um conhecido”. Nas manhãs, Elaine ia de bicicleta para a escola. Uma vez, encontrou até uma onça preta. E finalmente o pai conseguiu comprar uma chácara própria.

A casinha era feita de madeira, do mato dela, com pano de colheita de café.

“Minha mãe, como era de cidade, ela ficava assim ‘ah meu Deus, a gente tem que ter uma casa melhor’. Mas sabe, pra nós, aquilo ali era... A gente tinha um jardim, tinha bicho pra cuidar, ia pra escola, não tinha tempo ruim. Pra nós era diversão”, diz.

O pai de Elaine plantou milho, guaraná e café. Aí, desanimado com os preços, vendeu a chácara e a família voltou para a cidade, onde sua mãe começou a dar aula como professora.

Com apenas doze anos, Elaine casou. Logo depois, foi para um sítio a mais de 100 quilômetros de lá, onde teve sua primeira filha, Heloísa. Mas pela distância e dificuldade de comprar as coisas, a família voltou para a cidade. Quando a menina tinha três anos e meio, Elaine se separou e voltou a morar com os pais.

Foi quando conheceu Cláudio, o primogênito de Marina. Voltou para o mato.

Casou e teve seus filhos Mateus e Lucas. Agora aguarda a chegada de outra filha.

Marina e a família insistiam no café, mas os preços fizeram com que parte da família quisesse se mudar para mais para cima na Amazônia, para o estado do Amazonas. Mas acabaram optando por ficar.

E aí a Marina sempre gostou de café, toda a vida. Aí ela começou a querer plantar café de novo. ‘Não, vamo plantar café de novo, vamo plantar, vamo plantar’. Aí todo mundo, bem assim: ‘Não, dá muito trabalho, porque a horta exige bastante, né?!’. Aí um dia ela falou assim: ‘Elaine, vamo lá no fulano buscar umas mudas de café [risos]. Vamo lá comigo’. Aí fomos né, fui eu e ela lá, a gente buscou semente, aí a gente plantou, semeamos, né. Aí enchemos os balainho, que tem que encher, depois põe as mudinha ali dentro, aí eles se animaram de tá fazendo a lavoura de novo, né. Aí o meu esposo comprou um outro pedaço lá no sítio, ali onde é o







café, ainda não era nosso. Aí ele comprou aquela parte ali, aí emendou onde tem o pasto, aí resolveu plantar café ali.

Começaram a plantação, que sustentam até hoje. E Marina, que sempre teve paixão pelo cultivo do grão, repassou aos poucos esse amor à Elaine, que apesar de sempre ter tido contato com a lavoura de café, não tinha tanto interesse.

Marina construiu um barraquinho no meio de uma plantação, onde descansa e faz suas refeições nos dias de colheita. Com um lenço no cabelo, de chinelo e com muita disposição, entra no meio dos cafezais na companhia dos cachorros, que aproveitam a sombra do sol quente.

O pequeno barraco lembra um pouco a primeira casa construída no terreno recém-comprado em Mato Grosso, muitos anos antes. Quando, depois do susto em deixar o marido sozinho no meio do mato, foi com ele e os três filhos atrás da própria terra.

Juntos, derrubaram o mato pra montar o barraco. De barro mesmo e depois com “taubinha”, como chamam as pequenas tábuas finas.

Plantaram arroz, depois já foram pro café.

Apesar dos mosquitos reclamados pelos outros, via a saúde do lugar. Ninguém pegava gripe ou tinha doença. O maior esforço era o próprio trabalho braçal da roça ou ir para a cidade, para fazer compras, de bicicleta, por 17 quilômetros em estrada de barro. Depois de atravessar a picada, como é chamada a abertura de trilha, que levava até o pedaço de terra comprado e ao barraco.

Para Cláudio e os outros filhos irem para a escola, andavam por mais de cinco quilômetros. Uma vez, encontraram uma onça na estrada e o medo o impediu de voltar.

Era mato de um lado e do outro, não existia vizinho, quatro quilômetros que eles tinham que passar, não existia nenhuma clareira, nem um vizinho, nada. Quatro quilômetro

tirado dentro da mata, né? Aí essa onça pintada logo pela manhã sai na frente deles.

Ela mesma, comenta, nunca viu uma. Só ouvia o esturro do animal.

Foi muito joelho no chão que garantia a tranquilidade da agricultora, preocupada com os filhos que saíam a catar fruta em uma mata pouco habitada e desconhecida.

As rezas, no entanto, não protegeram Adriana de uma picada de escorpião, que quase a levou à morte. Com o trauma do acontecimento, a família decidiu comprar uma outra chácara mais perto da escola e de mais fácil acesso, mais próxima à cidade.

“Deixamo um café formado lá, aí largamo lá e viemo pra cá”, diz.

JUNTOS, DERRUBARAM O MATO PRA MONTAR O BARRACO. DE BARRO MESMO E DEPOIS COM “TAUBINHA”, COMO CHAMAM AS PEQUENAS TÁBUAS FINAS.

Não é só do café que Marina gosta. Também mantém uma horta orgânica cujos plantios vão parar na banca de Tiãozinho, na feira. Foi iniciada diante da percepção de que 700 sacos de café não conseguiam pagar uma conta no mercado. Custava apenas 30 centavos o quilo do grão, há 19 anos.

Marina relata testemunhar idas e vindas na área rural do município, que ficou conhecido como Cidade do Café no estado de Mato Grosso. Muitos vieram, mas poucos ficaram. Primeiro, pelo município ser pequeno, criado e feito por gente pobre.





Depois, com as decepções da cadeia do café, que não prosperou o suficiente para atender as expectativas dos agricultores, viajantes de milhares de quilômetros.

E o que a gente achou, assim de, de muito bom no norte do Mato Grosso é o clima, você tem tempo pra plantar, você tem tempo pra colher. Cê sabe quando é que cê planta e sabe o tempo que cê colhe, né? É um clima abençoado nesse lugar, tem essa seca, mas então nessa seca você já sabe que é tempo de você colher o café, não é tempo de cê plantar nada. Então, você não perde lavoura de arroz com seca, né? Você não perde lavoura de milho com a seca porque cê sabe o tempo de você plantar, né? A chuva não nega, né? Até agora houve já bastante mudança no clima de quando a gente chegou aqui, né? Mas ainda você tem o tempo pra plantar, pra colher certo, né? Não tem chuva de pedra, não tem geada, né? Então a gente é feliz aqui, né, com a terra aqui no Mato Grosso.

Hoje Elaine, sua nora, é presidenta da Associação São Brás, organização comunitária formada na região para apoiar os produtores de café.

E foram os vínculos com os agricultores na luta pela valorização do café ao redor que levantaram a agricultora de um período de depressão, quando quase não saía do quarto. Viu a beleza do coletivo, conta.

Atualmente a organização, que ficara por anos desativada, garantiu uma unidade de beneficiamento nova. Será fruto de uma reforma de uma antiga escolinha do município próxima à rodovia, uma das primeiras montadas para dar educação ao povo que ali chegava.

Com o Café Cereja Negra, nome da espécie do café cultivado entre as famílias e que estampará nas embalagens do produto nos mercados, as mulheres seguem na luta herdada. Pela paixão e pelo bem-viver no campo, que não trocam por cidade alguma.

“ É UM CLIMA
ABENÇOADO
NESSE LUGAR,
TEM ESSA SECA,
MAS ENTÃO NESSA
SECA VOCÊ JÁ
SABE QUE É TEMPO
DE VOCÊ COLHER
O CAFÉ, NÃO É
TEMPO DE CÊ
PLANTAR NADA.









*Trabalhar,
dançar, falar*



Trabalhar, dançar, falar

Dona Ana, como é conhecida Ana Barbosa Ferreira, também não troca o campo por cidade alguma.

Dona Ana, como é conhecida Ana Barbosa Ferreira, também não troca o campo por cidade alguma.

Mas, em julho de 2021, carrega a convicção de que a pandemia da Covid-19 atingiu de forma desproporcional a população rural. Sustenta que, além das pessoas, a floresta e as plantas das hortas no interior do país e na sua região, no município de Nova Monte Verde, foram abaladas pela pandemia.

“O café esse ano [2021] não produziu igual ano passado. E o de ninguém! Teve café de gente que não deu um caroco, o mesmo café plantado no mesmo lugar. A horta deu trabalho pra levantar. Todo mundo fala que é por causa da pandemia, até no gado. Teve uma mulher aqui que ficou seis meses sem tirar um litro de leite. Então ela não veio pra prejudicar só as vendas, foi em tudo”, comenta.

Para ela, o lado positivo foi que ela diminuiu o seu consumo e gastou menos.

Dona Ana é pessoa que demorou, entretanto, a conseguir consumir. Mesmo o que se considera, hoje em dia, básico.

Demorou a saber a sensação de dormir em uma cama e pisar num quarto com piso. Na sua infância, todas as

casas por onde passava com seus nove irmãos e irmãs eram de barro, e o piso também.

Barro firmado nas paredes com as pequenas mãos das crianças batendo nele. A agricultora de rugas e sorriso largo, como muitas do tom da sua pele escura, não lembra de nenhum período da vida o qual não trabalhou.

Com sete anos, levava as roupas para um córrego para esfregar passando o sabão com sabugo. Para descansar, dependia das chamadas firguilas, um colchão improvisado feito de tecido recheado com palha de milho.

Milho colhido e plantado por seu pai na terra dos outros, em Minas Gerais, de onde veio. E parte na sua própria terra, uma pequena área.

O pai, uma vez, encontrou uma pedra azul que valia muito. Tinha mais de um quilo, mas foi furtado.

Dona Ana conta como se flertasse, brevemente, com a possibilidade de um encontro com a sorte, que levaria a família a ter outra vida.

Com dez alqueires repartidos entre o pai de Dona Ana e seus irmãos, os pequenos produtores, como sua família, foram “encurralados” na região onde morava.

Fazendeiros de algodão e de outros cultivos de monocultura começaram a pressionar pela compra das terras. Depois do desencanto com o cristal roubado e desmotivados

“**A GENTE TINHA
UM JARDIM,
TINHA BICHO
PRA CUIDAR,
IA PRA ESCOLA,
NÃO TINHA
TEMPO RUIM.
PRA NÓS ERA
DIVERSÃO”, DIZ.**

com a pressão, decidiram ir para o Paraná.

No estado sulista compraram dois alqueires de terra no pequeno município Mariluz. Depois, venderam e compraram quatro em Alta Alegre. Depois, em Porã, compraram dez. Foram crescendo. Era tudo mato, aos poucos derrubado no machado.

Café, girassol, milho e arroz. Gado leiteiro e porco. Tudo plantado, colhido, criado e matado na própria terra durante as andanças entre lugares.

Na sua infância, Dona Ana afirma que as únicas coisas compradas no mercado eram querosene e sal.

Mas os custos para plantar encareciam no Paraná à medida que os anos passavam. O café que, junto com algodão, era um dos principais cultivos, ainda morria com a geada do estado sulista.

Inicialmente, o pai de Ana aventou uma ida Rondônia, estado amazônico que passava por situação semelhante de migração ao Mato Grosso.

Mas a mãe da agricultora não gostou de cara da ideia, só de ouvir o nome do estado. Ainda assim, o pai insistiu e resolveu viajar para conhecer. Na rodoviária, à espera do ônibus, um homem falou sobre Mato Grosso.

Contou a ele que lá era rodeado de mato, como o nome indicava. Era característica de lugar que agradava a família. Foi, comprou uma terra, voltou para buscar a esposa e os dois gostaram. Os filhos já eram crescidos e tocavam a vida na cidade.

Ana morava na cidade de Maringá quando o pai optou pela empreitada, trabalhando em uma firma. Seu pai a chamou para ir junto, e Dona Ana até avisou o patrão de sua demissão.

Mas o irmão, desempregado, a implorou para ir no lugar dela. Os recursos e espaço para morar, à época, só davam para um. “Pede pra ela ficar depois eu mando buscar ela”, comentou.

E aí ficou. O então marido, entretanto, acabou desistindo da ideia da viagem no entretempo. Ficaram mais 10 anos na cidade, onde nunca realmente se adaptou.

Trabalhava sem parar para criar os filhos que colocava no mundo, mas não tinha nada. Trabalhava e trabalhava, mas não tinha nada, diz. Os afazeres é que nunca faltavam. “Minha vida era chorar quando fui pra cidade”, conta.

Ana não gostava do frio, então esquentava o corpo e matava as saudades do contato com a terra produzindo 20 quilos de farinha de pão para entregar. Depois da firma, trabalhou um tempo como doméstica. Chegava em casa cansada, ia para o tanque lavar roupa e depois cuidar da hortinha. Nas horas vagas, fazia tapete. Nunca estava parada.

10 anos depois da “quase ida”, viajou para visitar a família.

Cheguei aqui e falei para meu pai, falei: ‘pai que um dia eu morrer e minha alma vim aqui é porque ela não tem vergonha. Porque eu nunca mais piso os pé nesse lugar! O senhor veio morar no fim do mundo, isso aqui não é lugar de morar não.’ Eu vim passear aqui. Desconjurei, não gostei daqui de jeito nenhum. Fui embora. Com dois anos eu vim trazer minha irmã, que minha outra irmã levou ela e aí não vinha sozinha, eu ando tudo, todo lugar. Eu vim trazer ela. Cheguei aqui já gostei aí eu vim trabalhar nessa chácara aqui, ajudar meu irmão a colher um feijão e essa chácara aqui tava em venda. Daí meu pai falou para mim comprar, eu falei ‘não pai. Eu não tenho com o que comprar.’ Mas nós tinha a casa lá, né? Daí eu peguei e liguei para o meu marido, mandei ele vender a casa lá, aí ele vendeu nós compramos aqui, viemos embora!

O sítio do pai de Ana era só café no início. Reservou, depois, um pedaço para criar gado. E depois de um infarto, a médica falou que ele não poderia ficar na lida do cultivo, que exigia demais. “Foi deixando porque ele não aguentava, mas mesmo assim ainda ficou mais uns cinco anos, com meu irmão ajudando”, diz.

Quando Ana e a família chagaram, “encheram tudo” de café de novo.

Mas o tempo foi passando, o preço do café foi lá embaixo. O povo começou a fazer pasto... Eu falava pra ele “Pai vai chegar um tempo que esse povo vai ter de comer capim”. O povo não plantava mais mandioca, mais nada! Lá na chácara do meu pai e da minha mãe, tinha de tudo! Só lá tem muita pedra, coqueiro mesmo tem pouco, tinha banana. Mas hoje nem isso tem lá, acredita?

A mãe, o avô e o tio de Dona Ana morreram vomitando sangue, conta a agricultora. Mas não sabiam o porquê. “Os médicos não falou”, comenta.

Sua mãe sofria com joelho inchado e passava mal com frequência, causa desconhecida.

Depois de anos, foi finalmente diagnosticada com um coágulo no pulmão, criado pela fumaça tragada do pelo cigarro fumado pelo marido por anos.

Dona Ana enterrou seu filho, sem diagnóstico médico, e lembrou disso quando sua mãe partiu.

Seu pai casou novamente. Dele, conta Ana, herdou o gosto pela dança, pela terra e a religiosidade.

Pouco antes da sua hora de morrer, dançou até não se







aguentar mais em pé, conta, rindo, a filha.

A madraستا havia viajado para visitar parentes em São Paulo e o senhor, já de idade, foi almoçar na casa de Ana, mas não parecia bem.

“**ELA FAZIA QUATRO, CINCO VIAGEM. PRA LEVAR O MILHO E PRA BUSCAR NA RUA, ENCHIA A CAIXINHA DE ISOPOR E ELE IA MAIS UM DOS MENINOS VENDER ESSA PAMONHA. AÍ FOI QUANDO SURTIU A FEIRA”.**

Da hora que ele chegou no hospital, ele rezou o terço até na hora dele morrer. Ele não desagarrava do rosário. Ele rezava, ainda falava pra Deus cuidar de nós, cuidar dos filho dele, cuidar de nós. E rezava, e rezava... Deu duas parada nele aqui, que eles achou que ele não aguentava. Ele sempre falava, que ele, ele só sairia dali da terra para ir pro cemitério, ele e minha mãe, nunca gostou de cidade. E eu a mesma coisa. Não gosto de ir. Rosinha que faz compra para mim, tudo ela traz aqui, calçado para eu experimentar, roupa... Vai fazer compra, só faz a lista, ela que compra... Tudo eu só pago, ela que traz tudo! Eu nem sei quanto tempo faz que eu não vou pra rua.

Ana rememora, com saudade, dos bailes que seu pai e sua madraستا dançavam toda semana. E das memórias ainda mais antigas, de quando ele dançava catira em Minas Gerais.

A agricultora afirma que também tem similar “vontade de morrer trabalhando”. Criou gosto, apesar do sofri-

mento, de viver na e da terra.

Dona Ana afirma, rindo, que não nasceu para aprender a ler. O estudo não foi só impedimento pela vida dura que passara na roça na infância, mas também porque as palavras escritas “não entram” em sua cabeça.

Seus irmãos se alfabetizaram, Dona Ana desistiu das palavras escritas e lidas e preferiu deixar a energia gasta para o corpo físico, suado todo dia na lida com a horta, colheita do café, lavagem da casa e cozinha. Depois da colheita no sol quente, joga os grãos na peneira em cima do saco com sorriso no rosto, como em um movimento de dança.

E, a qualquer sinal de gente chegando, fala com gosto.

Gosta de relembrar e contar histórias, receber visitas e servi-las com bolo de milho, dote da cozinha mineira herdada, e o café passado fresco cujo aroma invade cômodos.

Os filhos também criaram gosto pelo trato com a terra, mas já foram todos alfabetizados.

Sua filha Rosângela dos Santos foi uma das que reergueram uma associação comunitária feita exclusivamente de mulheres agricultoras na área.

E é quem luta, diariamente, por melhores condições para as agricultoras.

Ana comenta que a situação já foi mais difícil quando Rosinha, apelido da filha, era pequena.

“Eu sei fazer muita coisa, mas não tinha como eu vender. Porque nós não tinha como levar, tinha gente que vinha buscar aqui. Por exemplo, teve umas feiras, do povo de fora, aí eu levava requeijão, levava queijo, eu levava farinha, eu levava café, eu levava artesanato que Rosinha faz. Tudo a







gente levava naquelas feira, era onde eu conseguia vender alguma coisa ou as pessoas vinham aqui comprar, o contrário não. Aí Deus ajudou que, quando os meninos começou a ajudar a gente, ensinar e coisa e tal. Aí a Rosinha conseguiu comprar a Biz, que ela trabalhava lá no salão e daí eu comecei a fazer pamonha. Ela fazia quatro, cinco viagem. Pra levar o milho e pra buscar na rua, enchia a caixinha de isopor e ele ia mais um dos meninos vender essa pamonha. Aí foi quando surgiu a feira”.

Hoje, a banca onde atende Rosinha na feira de Nova Monte Verde é conhecida pela pamonha e pela “Chica Doida”, um caldo tipicamente goiano. Para quem gosta, com bastante pimenta.

As mulheres aboliram o uso de agrotóxicos na chácara, iniciado uns três anos depois da chegada em Mato Grosso.

A principal motivação foram as plantas medicinais cultivadas por Ana, que com os inseticidas, deixaram de crescer. E Dona Ana, com o tempo, mudou a relação com o mato nas plantações. Se antes tirava tudo no machado e na enxada, como aprendera com seu pai, hoje planta árvore para sombra e bem-estar.

Cita a diferença para o próprio café, cultura com a qual cultiva forte ligação e conhecimento da espécie. Aponta para um pé de café embaixo de um ingazeiro para mostrar a diferença da sombra. O sol da tarde, forte, não o abala mais pela sombra da planta companheira.

“Eu não gostava de ver mato na roça, nem na horta nem em nada, eu gostava de ver igual aqui. Nós achava que isso aqui que era o certo, né? Acabar com tudo, árvore? Você não via uma árvore, era tudo tirado. Agora mudou. Dá grande diferença ver os pés de mandioca aqui e outros ali, você planta um pé de abóbora e não precisa molhar todo dia, a sombra segura”, conta.

De acordo com a agricultora, o clima mudou nos últimos anos.

“Antes a gente não precisava fazer irrigação. A chuva, o máximo que ela demorava pra vir era 15 dias, um mês no máximo. Então, o café aguenta, até um mês na seca ele aguenta, mais que isso ele não aguenta. E a horta, como era pouquinho molhávamos no regador mesmo. Agora não, se não for... Se não molhar, não sai nada”, comenta, ao referir-se aos períodos de seca que, cada ano mais, exigem irrigação.

Ainda assim, com apoio do CTA em primeiro lugar e, depois, do ICV, a família segue buscando alternativas ao uso de produtos químicos e inovações técnicas na produção e gestão para os produtos comercializados nas feiras.

Mas, além da pandemia da Covid-19 ter impactado as plantas cultivadas, é crescente o medo de passar pelo mesmo que o pai passou no norte de Minas com o avanço das plantações de soja na região.

“O medo nosso é eles virem pra perto, usarem veneno e também querer pressionar a gente pra vender [a terra], né?”, comenta. Mas aposta na força do coletivo como saída para resistir no lugar onde quer passar o resto da sua vida. “Graças a Deus ninguém aqui por perto quis vender”, comenta.

Dali, diz ela com firmeza, só sai para o cemitério. “Ô lugar bom pra viver”, comenta. Vida melhor ao ver o vermelhinho dos grãos de café, que se orgulha de não passar veneno e é de qualidade. “Tem um rapaz que me pede café lá de Vargem Grande”, exclama.















*O orgânico é
um caminho*

O orgânico é um caminho

A família de Ana e Rosinha não usa agrotóxico no café que planta, mas ainda não possui também o que garantiria preço melhor ao produto: o selo de orgânico.

Por isso, as mulheres resolveram integrar a Rede de Produção Orgânica da Amazônia Mato-grossense (Repoama), criada em 2019 com apoio do ICV. A rede funciona como um Sistema Participativo de Garantia (SPG) e atualmente [em 2021] aguarda o credenciamento como Organismo Participativo de Garantia (Opac) para certificar as famílias produtoras da organização.

O presidente da entidade é Rodrigo Alves da Silva, agricultor e morador da Comunidade Nossa Senhora de Guadalupe, localizada a poucos quilômetros da cidade de Alta Floresta.

Como Jonas, do início deste livro, é um dos únicos entrevistados a ter nascido já em terras do norte mato-grossense. Sua família, que é agricultora há gerações, veio do Paraná.

E sempre trabalhou com café, mesmo quando não tinha terra. O pai de Rodrigo já era adulto quando o avô conseguiu adquirir o primeiro pedaço de território.

“Eles trabalhavam em fazenda, pegavam uns cinco mil pés de café pra tocar e ficavam com 30%, se não me engano”, conta.

Veio no ano de 1978 e, quatro anos depois, Rodrigo nascia.

A família vinha depois das propagandas mostrando uma terra boa, propícia para cacau e para o café. E trouxe a semente de café lá do Paraná. A primeira planta foi perdida, por causa da variedade. Mas a motivação principal era adquirir um pedaço de chão por causa dos altos preços da terra no estado sulista à época.

Então sempre que eles juntavam um dinheirinho pra conseguir um pedaço de terra lá, e a terra subia e o dinheiro não dava pra comprar. Então veio nesse sonho também de ter uma terra no Mato Grosso né?! Mas quando chegou aqui, o meu pai é pessoa simples, ele não conversou direto com o colonizador. Então conversou com terceiros e o pessoal falou assim: que pobre não conseguia comprar terra aqui. E de início ele comprou uma casa na cidade. Construiu um lote e construiu uma casa na cidade. Mas ele morava aqui na fazenda que o patrão que ele trabalhava no Paraná, trouxe ele junto né?! Vieram tudo junto. Ai ele tocava... Derrubava, formava, plantava café, plantava roça né?! E já deixava as terras formadas para os fazendeiros. Na época aqui. Nós morávamos em terras dos outros né?! Ai depois de oito anos que ele já estava aqui, ele trocou essa casa dele na cidade no sítio que ele tem hoje aqui. Um sítio de 10 alqueires. Aqui ele plantou cacau, plantou café, plantou guaraná né?! Sem contar nas lavouras anual: o arroz, o feijão, o milho.

Às vezes, o pai ficava duas semanas ou até um mês longe de casa, trabalhando na terra dos outros. A renda das plantações na pequena terra não cobria as despesas da família, que era grande.









Desde os seis anos, seus irmãos e ele já começavam a pegar na enxada. Antes de pegar num livro, já sabiam carpir e plantar.

A nossa infância foi assim, a gente não tinha dinheiro, não tinha uma roupa boa pra vestir, não tinha um chinelo pra pôr no pé. Andava a maioria descalço né?! Mas essa era uma realidade de todas as famílias de pequenos agricultores da época, entendeu? Ninguém tinha essas condições de ter um carro, nem de ter uma bicicleta né?! Quem tinha uma bicicleta já era uma raridade né?! Quando a gente era criança o sonho era ter uma bicicleta.

Mas a fome passava longe, a mesa era sempre farta. Tinha o leite da vaca, galinha no terreiro e porco no curral, arroz e feijão plantados e horta.

As brincadeiras eram balançar num cipó e tomar banho de rio. Tinha muita felicidade, apesar das dificuldades.

Rodrigo e os irmãos estudaram em uma escolinha rural. Mas só oferecia estudos até a quarta série e sem ônibus para ir pra cidade, paravam os estudos por aí. Um dos três irmãos foi enviado pelo pai, estudar em uma escola agrícola de uma comunidade próxima e lá ele aprendeu a apicultura, que trouxe para a família. Mas só os dois mais velhos foram porque os recursos para enviar eram limitados.

Depois de um tempo, Rodrigo voltara a estudar, mas à noite, em jornadas que fazia na parte da noite, já que o dia era reservado para o trabalho na roça.

Trabalharam com apicultura, depois investiram no plantio de abacaxi, cultura que já chegou a render colheitas de 60 mil frutas no ano.

Aí depois a gente comprou essa chácara, que ele mora nele né?! Eu moro no sítio do meu pai e ele mora aqui na chácara. A gente comprou essa chácara de ameia, sociedade. E aqui já tinha um café abandonado né?! Então o que que nós fizemos.

Demos uma raleada no mato né?! Que o café já estava dentro do mato. E começamos um café agroecológico. E nessa chácara a gente nunca usou assim adubo químico nem agrotóxico né?! Essa consciência de produzir orgânico a gente já tem há mais de 20 anos.

Pastoral da Juventude Rural, um movimento da Igreja Católica. Palestras e capacitações atentaram os irmãos para os malefícios do veneno, apesar de nunca ter sido um uso constante feito pela família.

Rodrigo repete algumas vezes: “Tudo que temos aqui é orgânico”. As plantas medicinais, a horta e as ruas de café. Só o mel de abelha ainda não conseguira uma certificação porque algumas áreas estão próximas de fazenda.

Em uma região “comandada pela arroba de boi” e pela soja e milho, os preços do café tendem a cair ou estagnar. De acordo com o cafeicultor, é o mesmo preço há mais de 15 anos.

“Se a gente não conseguisse beneficiar o café e vender diretamente para o consumidor, não pagava as contas”, diz. A venda direta é um caminho.

E o selo de orgânico que os irmãos possuem por Organismo de Controle Social (OCS).

Cristalino Lodge e Floresta Amazônica, dois hotéis turísticos de alto nível de Alta Floresta, priorizam o café orgânico colhido por Rodrigo e Agnaldo, seu irmão.

Mas a outra dificuldade coloca em risco esse diferencial: a pressão do agrotóxico, como chama Rodrigo.

“Então às vezes você tem que estar dialogando com fazendeiro pra ele não passar de avião em cima da sua propriedade, e às vezes o cara olha pra você de cara torta. Porque você, né, faz um movimento pra impedir esse tipo de coisa né?! Aqui na nossa região principalmente né?! Cada dia mais a pressão do agrotóxico, principalmente da pulverização aérea, vem

“SE A GENTE NÃO CONSEGUISSSE BENEFICIAR O CAFÉ E VENDER DIRETAMENTE PARA O CONSUMIDOR, NÃO PAGAVA AS CONTAS”, DIZ. A VENDA DIRETA É UM CAMINHO.





ameaçando a agricultura orgânica da região aqui do norte do Mato Grosso, cada dia mais”.

A consciência ambiental de Rodrigo e Agnaldo é apurada e vai de encontro com os estudos científicos sobre o tema. Sem um ecossistema equilibrado, não dá para produzir.

As frutíferas atraem os animais, como a florada atrai as abelhas, que fazem a polinização do café. E Rodrigo também menciona os impactos da degradação para além da região. “A gente sabe que a chuva do Centro-Oeste vem da Amazônia”, diz.

Então a gente tem essa consciência que ter um produto aqui dentro da Amazônia que preserva, ele tem que valorizar. Porque nós já estamos aqui. O certo era tipo assim, se a gente pensar assim numa preservação mais radical, era pra nós não estar aqui. Isso aqui estar tudo preservado né?! Mas já que nós estamos aqui, nascemos aqui. Então nós temos que manter a sustentabilidade. Pra não acabar com o resto que tem né?!

O pai aprendeu com os filhos sobre os benefícios da mata. Rodrigo conta que não foi difícil a abertura dele para essas ideias.

Quando chegou em Mato Grosso, derrubava mata porque era obrigado. Mas, ao menos na propriedade da família, deixou as nascentes com vegetação e também um bosque formado ao redor de uma castanheira secular encontrada na propriedade.

Você sabe que toda monocultura, não existe monocultura sem agrotóxico. Quando você fala que é monocultura de soja, de milho, é complicado. A monocultura não tem ecossistema. Então qualquer praga, a tendência de qualquer praga é ser muito grande né?! Porque se ela pega um ambiente propício, ela se desenvolve. Então só o agrotóxico pode combater. E já na agroecologia e no orgânico, isso não existe de uma praga se crescer e ficar enorme. Porque ali tem um ecossistema. Um combate a outra né?! Então toda monocultura, infelizmente, é veneno. Isso é o que no nosso sistema a gente não quer.









As nove famílias deste livro são beneficiárias do Instituto Centro de Vida (ICV), organização não governamental que apoia organizações comunitárias da agricultura familiar do norte e noroeste de Mato Grosso.

Elas e outras centenas de famílias da agricultura recebem assessoria técnica e insumos para desenvolvimento de métodos de produção sustentável nas cadeias de hortifrutigranjeiros, café, leite, babaçu, cacau e castanha-do-brasil pelo projeto Redes Socioprodutivas, implementado pelo ICV desde 2018 com financiamento do Fundo Amazônia/BNDES.



Rua Estevão de Mendonça, 1770, Quilombo
Cuiabá – MT – Brasil
CEP: 78043-580

www.icv.org.br

🐦 @icvcentrodevida

📘 @institutocentrodevida

