



Queijo e cerveja, mais que prazer, agronegócio

Fotos Valéria Ribeiro



O queijo de cabra Caprilli e a cerveja Colorado, ambos de Ribeirão Preto, são exemplos do agronegócio na vida das pessoas

O queijo pode estragar o vinho. O contrário não. Já com a cerveja isto é impossível. Eles se complementam. Enquanto o queijo esconde os defeitos do vinho, com a cerveja ele amplia o sabor". A frase é da presidente da Associação Brasileira de Degustadores de Queijo, Mônica Pessoa, que esteve em Ribeirão Preto para um evento de harmonização de queijos e cervejas especiais.

Entre as cervejas e os queijos, muitos importados, dois se destacaram: a Cerveja Colorado e o queijo de cabra Caprilli. Dois produtos de Ribeirão que estão agradando aos paladares mais aguçados. Segundo Mônica o Chèvre a L'Huile local é melhor que muitos importados, e a cerveja surpreende os mais exigentes.

São duas histórias de empreendedores que acreditaram em seus sonhos.

O veterinário Tiago Aprilli conheceu a criação de cabras ainda na faculdade. Ele se encantou, mas foi depois de muita frustração profissional que resolveu apostar em seu sonho. Arrendou, em 2005, 5 alqueires de terra. Na metade montou seu capril e cultivava milho para fazer silagem. A criação começou em 2007, mas a autorização para a produção artesanal de queijo só saiu em 2009. A espera custou caro, pois foi preciso vender alguns animais enquanto a burocracia segurava o negócio.

Hoje são 14 matrizes que produzem 25 litros de leite por dia. A produção é congelada até que estejam armazenados de 250 litros, que depois de pasteurizados

se transformam no melhor Chèvre L'Huile nacional que a especialista Mônica já provou. São produzidos 857 potinhos, com 58 bolinhas de queijo cada um, por mês. As bolinhas são enroladas manualmente, uma a uma. O Chèvre Bourson também é muito especial, com geléia de pimenta ou damasco.

A expectativa é aumentar o rebanho e a produção. Por enquanto o chèvre ribeirãopretano só é encontrado nos armazéns voltados para os consumidores de classe A da cidade. O sonho é expandir e conquistar outros mercados, tão exigentes quanto os de Ribeirão Preto.

Tiago tem certeza de que se tivesse feito a opção de trabalhar com um queijo fresco, sem muito valor agregado, não teria conseguido manter seu negócio, que é ainda muito pequeno. O veterinário "mestre cuca" está tentando conseguir novos financiamentos para crescer. O difícil é convencer os agentes financeiros de que ele conseguirá honrar os compromissos.

CERVEJA

A cerveja, ou melhor, o chope, já levou a fama de Ribeirão Preto para todo o Brasil e fora dele. Mas as grandes cervejarias da cidade fecharam as portas. Restou apenas uma grande estrutura abandonada. O chope vendido hoje na mais famosa choperia do Brasil vem de fora, mas uma pequena cervejaria está recuperando a fama para a cidade.

Foi em 1995 que o carioca Marcelo Carneiro da Rocha realizou seu sonho de

montar uma microcervejaria e escolheu a capital do chope para se instalar. A produção artesanal começou com uma cerveja Pilsen, que leva mandioca em sua composição. Os sabores marcantes são o forte da Colorado, que abusa da brasilidade para diferenciar seus 4 tipos de cerveja: com mandioca, mel, rapadura e café, além claro dos ingredientes básicos: malte, levedura, lúpulo e água. A água é outro diferencial, puríssima, extraída do Aquífero Guarani.

A possibilidade de ousar é o que tem feito a cervejaria de Ribeirão crescer, cerca de 30% ao ano, e alcançar mercado em todo o país. Cerca de 60 mil litros são produzidos por mês de forma praticamente artesanal. O longo tempo para fermentação e maturação, cerca de 28 dias, visa o resgate da antiga nobreza da cerveja. Os resultados começam a chegar. A Pilsen da Colorado foi eleita a melhor do Brasil em 2008, e as experiências continuam, para o lançamento de novos sabores.

Esta combinação perfeita entre o queijo e a cerveja, e estas histórias de vida e perseverança, são belos exemplos da presença do agronegócio na vida das pessoas. É claro que sentados à mesa os consumidores não lembrarão do Tiago, ou do Marcelo. Muito menos do Savinho, que cuida das cabras da Caprilli, e nem dos agricultores que criaram as abelhas, plantaram a cevada, a cana e o café para que a Colorado pudesse ousar em suas combinações. Do agronegócio todos fazem parte, de uma forma ou de outra, produzindo ou usufruindo.

Oportunidade para entender o m

Convidados e temas escolhidos a dedo, para não frustrar as expectativas dos participantes do Ciclo de Palestras e Visitas do III Prêmio ABAG/RP de Jornalismo. Foram três dias de eventos dedicados aos jornalistas e estudantes de jornalismo.

Para começo de conversa, um Seminário para discutir “Agronegócio e Comunicação”. Foram dois convidados de peso, com experiências importantes para compartilhar: Roberto Rodrigues, do Centro de Agronegócio da FGV e Cosag/Fiesp; e Carlos Nascimento, jornalista, âncora do SBT.

Foi um papo aberto, sem meias palavras, para identificar onde o agronegócio falha em sua comunicação com a sociedade. Um setor que apesar de ser um dos mais importantes da economia brasileira, pois representa 1/3 do PIB e 42% das exportações; e nas questões sociais, sendo o responsável por 37% dos empregos totais, ocupa pouco espaço na mídia nacional, e muitas vezes de forma negativa. Discutir isto com quem é responsável pela notícia, os jornalistas, ou aqueles que o serão em um futuro próximo, os estudantes de jornalismo, rendeu uma manhã muito rica e abriu espaço para que estes formadores de opinião tenham melhor percepção do setor, a partir deste evento e visitas e palestras próximas.

Neste ano a ABAG/RP priorizou duas cadeias produtivas: a da cana-de-açúcar e a da laranja. Dois segmentos importantes para a economia paulista e brasileira, que vivem momentos distintos no que diz respeito à conquista de mercados, sanidade, pesquisa e desenvolvimento, relações econômicas e organização da própria cadeia.

No dia 21 de setembro o tema foi o segmento sucroenergético, a bola da vez na economia verde, mas com grandes desafios para os próximos anos. O encontro aconteceu na Usina São Martinho, em Pradópolis.

A maior unidade sucroenergética do Brasil abriu suas portas para aos participantes para mostrar os processos produtivos na indústria e no campo.

Luiz Carlos Corrêa Carvalho, mais conhecido como Caio, vice-presidente da ABAG e diretor da Canaplan, um dos palestrantes, conhecedor profundo sobre as características peculiares e dinamismo do setor, dissecou o assunto de tal forma que satisfaz os anseios mesmo dos jornalistas mais especializados. Dessa vez um grande destaque foi dado à discussão sobre o futuro e a necessidade de uma regulação setorial para que seja acionado todo o potencial da agroenergia brasileira.

Caio fez questão de citar a revista “The Economist” do mês de setembro, que contrariando até algumas publicações brasileiras, dá ao Brasil o destaque que ele merece na relação agricultura e sustentabilidade: “Um país diferente – o Brasil, com pesquisa e desenvolvimento, e sem subsídios, se abriu ao mercado mundial e encostou os ineficientes... Fez o caminho inverso dos agro-pessimistas.” Agro-pessimistas, segundo a revista, são aqueles que acreditam que a agricultura só é sustentável se acontecer em pequenas propriedades e em sistema de produção orgânico; que rejeitam o OGM’s e produzem exclusivamente para o mercado interno.

Adilson Liebsch, da Amyris Brasil, falou sobre as novas tecnologias e perspectivas para a velha cana-de-açúcar e seu conhecido produto, o etanol, de cuja matéria prima também será extraído o diesel verde. O assunto é novo, complexo, mas dentro de pouco tempo deverá ser ‘notícia corriqueira’. Para os participantes do Prêmio foi uma oportunidade de antecipar o tema.

Adilson mostrou a planta comercial da unidade de produção do diesel verde que será construída anexa à Usina São Martinho,

com capacidade para moagem de um milhão de toneladas de cana, e que abrirá caminho para este inovador produto no mercado nacional. O diesel de cana é resultado de uma fermentação diferente daquela que resulta em etanol, já que as leveduras são desenvolvidas exclusivamente pela Amyris e, ao invés do tradicional álcool, produz hidrocarbonetos, que após a purificação resultam num diesel que pode ser usado diretamente nos veículos, pois dispensa a adaptação dos motores.

O novo diesel já está sendo testado em alguns ônibus da cidade de São Paulo, e tem a vantagem de não possuir enxofre, o que se traduz em melhor qualidade do ar, em ignição semelhante à do seu concorrente fóssil, boa performance em baixas temperaturas, além de ser um lubrificante que protege a injeção eletrônica.

A terceira palestra do dia abordou um tema ainda delicado para o setor canavieiro, a mecanização e o desafio da sustentabilidade. Este é o tipo de assunto que suscita discussões acaloradas. De um lado ativistas contrários à queima da cana para o corte manual, exigindo a mecanização total da colheita. De outro, os problemas de difícil equalização. Primeiro o social. Como solucionar a questão do emprego do rurícola, que sem qualificação, dificilmente conseguirá outra colocação? Depois o econômico. As empresas não têm capacidade para produzir todas as colhedoras necessárias a fim de cumprir a tarefa, e nem os empresários têm capital suficiente para adquirir as máquinas e resolver a questão de imediato. Sem mencionar aspectos limitadores da mecanização como relevo, pedras e tamanhos das propriedades. José Luis Coelho, diretor de marketing da John Deere, tratou do tema com leveza e imparcialidade. Fez pensar sobre como o assunto é abordado pelas redações de revistas, jornais e televisões brasileiras. Mostrou o longo caminho que a



Os palestrantes de 2010: José Belasque Júnior, José Luis Coelho, Christian Lobbauer, Adilson Liebsch e Luiz Carlos Corrêa Carvalho

mo - Ciclo de palestras e Visitas

maior setor da economia brasileira

Fotos Valéria Ribeiro



Foram quase 30 horas de atividades, entre palestras e visitas

mecanização no setor percorreu e ainda tem a percorrer, além da necessidade de muita pesquisa e desenvolvimento para o Brasil se firmar como líder em economia verde. Nos últimos 30 anos (1980/2010) a área plantada com cana no Brasil cresceu de 2,5 para 8,2 milhões de hectares, 3,3 vezes. Enquanto isto, a produção aumentou de 118 para 590 milhões de toneladas, 5 vezes mais. Esta proporção deve continuar e chegar a 2021 com produção de pouco mais de 1 bilhão de toneladas, quando 80% do preparo do solo deverá ser conservacionista e 90% do plantio e colheita mecanizados. Enquanto isto, diversas usinas, individualmente ou através de associações, vêm capacitando rurículas para novas funções dentro ou fora do agronegócio.

Após as palestras os participantes percorreram toda a indústria e visualizaram os diversos processos de produção do açúcar, do etanol e da energia elétrica. Foram ainda ao campo para conhecer a colheita mecanizada e entender o funcionamento de uma colhedora. O plantio de uma muda de Pau-Brasil marcou a visita, afinal era do Dia da Árvore e o início da primavera.

No terceiro evento do Ciclo, dia 7 de outubro, o tema foi a questão sanitária e econômica do setor citrícola. Um setor forte, apesar de muito concentrado, que nos anos 80 e 90 não conhecia obstáculos, que enfrenta hoje um consumo mundial estagnado e um mercado interno praticamente inexistente. Além disso, os desafios sanitários podem comprometer o futuro da cadeia citrícola no Brasil.

Christian Lohbauer, presidente da CitrusBR, uma entidade jovem, mas disposta a enfrentar dificuldades antigas, abriu as conversas do dia. A intolerância mútua, quase crônica, segundo Lohbauer, é resultado da arrogância de dois elos desta cadeia: indústria e produtores. A construção de uma agenda nacional positiva é, para ele, a única saída. Um protocolo que inclua prioritariamente a nego-

ciação sobre a forma de pagamento pela caixa de laranja, o mapeamento de toda a cadeia, e o inventário de emissão de carbono do setor.

A questão sanitária é também um grande desafio. Doenças nos pomares que são uma realidade desde os anos 30, se intensificaram nos 90, e hoje assombram o setor. Mas isto não significa que a cultura vá desaparecer, como já foi noticiado. O pesquisador do Fundecitrus, Fundo de Defesa da Citricultura, em Araraquara, José Belasque Junior, aproveitou para falar sobre as principais doenças que atacam os pomares paulistas e brasileiros. Deixou bem claro que serão necessários, pelo menos, 15 anos para uma planta resistente ao greening, por exemplo, chegue ao campo. O que demandará investimentos elevados em pesquisa e controle. Esse é o único caminho. O Bicho Furão, por exemplo, era o vilão anos atrás, e hoje é controlado com uma armadilha simples, barata e eficiente.

Desafio mesmo é enfrentar o mercado de néctar e refrigerantes que cresce em todo o mundo, principalmente nos mercados emergentes. Há muito trabalho a ser feito, uma pequena mudança na legislação, na brasileira inclusive, incrementaria a produção no campo com a exigência de maior adição de suco natural nos refrigerantes de laranja, por exemplo.

Após as palestras o grupo se dividiu para visitar duas indústrias na cidade de Matão. As empresas Citrovia e Louis Dreyfus abriram suas portas e mostraram todas as etapas de produção do suco de laranja, que é praticamente todo consumido nos Estados Unidos e Europa.

Ao final das “andanças” do Ciclo de Palestras e Visitas os jornalistas e estudantes de jornalismo já perguntaram sobre as novidades para o Prêmio no ano que vem, e que outra cadeia será eleita para abrigar as visitas e palestras. O formato do Prêmio, com a exigência de participação nos eventos para permitir a inscrição dos trabalhos, caiu no gosto de todos. O que em princípio desanimou os participantes, após a terceira edição

se mostrou uma maneira interessante de aprofundar o conhecimento sobre as cadeias produtivas e investir no networking, com os jornalistas se aproximando de suas futuras fontes de informação.

Para os executivos do agronegócio e empresas que participam do Ciclo de Palestras e Visitas, a possibilidade de ter estes profissionais e aspirantes, com tempo e disposição para conhecer as cadeias produtivas, é importante para que as informações sejam passadas com clareza. Assim a mídia enxergará o agronegócio como fonte de pautas positivas e interessantes, para toda a sociedade.

Para a Diretora Executiva da ABAG/RP, Mônica Bergamaschi, o Ciclo de Palestras e Visitas tem melhorado a cada ano. Os palestrantes estão acertando o “tom” da conversa com os jornalistas. A comunicação está fluindo e as empresas estão se abrindo cada vez mais para revelar a grandeza e a importância de todo o setor: “Esta oportunidade ainda é restrita aos jornalistas e estudantes de jornalismo da região de Ribeirão Preto, mas nada impede que o Prêmio de Jornalismo da ABAG/RP seja aberto em futuro próximo para outras regiões. É uma questão de formatação”, completou.

Os participantes têm até o dia 10 de novembro para publicar suas matérias. A seleção dos trabalhos acontecerá no início de dezembro e a divulgação dos vencedores será feita em uma confraternização regada a agronegócio: harmonização entre cerveja e queijos especiais, com mistura de conceito e prática. Palestra acompanhada de degustação. Afinal a ABAG/RP sempre prega a prática dos conceitos estudados em sala de aula, no caso, em mesa de bar!

Os estudantes, concorrem nas modalidades vídeo e impresso, e o prêmios para eles serão notebooks. Para os profissionais são três modalidades: TV, jornal e revista, e em cada uma delas o prêmio será de R\$ 5.000,00, já descontados os impostos.

Monte Alto: passado e futuro constroem o presente

Fotos Valéria Ribeiro



O Museu de Paleontologia de Monte Alto está entre os melhores do Brasil

Monte Alto é conhecida como “Cidade dos Sonhos”. Em 1879 o farmacêutico Porfírio Pimentel, depois de perder parte dos bens em um incêndio, sonhou com uma região montanhosa, coberta por mata virgem e próxima a um grande cafezal. Segundo ele, uma visão divina. Encontrou o local, comprou e batizou de “Jesus de Pirapora de Monte Alto das Três Divisas”. Hoje, apenas Monte Alto.

Do sonho de construir uma vila, à realidade de uma cidade dos sonhos! Monte Alto é classificada como a 40ª melhor cidade brasileira nos quesitos: acesso e qualidade da saúde, educação e emprego e renda, segundo o Índice Firjan. A Federação das Indústrias do Rio de Janeiro, avaliou 5.560 municípios. Monte Alto obteve 0,87 pontos. Foi apenas a constatação de que os montealtenses já sabiam.

Com aproximadamente 46 mil habitantes, o município cresce em média 0,7% ao ano. De acordo com a prefeitura, este também é o índice de crescimento da indústria local, o que gera um desenvolvimento equilibrado, sem pressão por empregos, e aumento na arrecadação, consequentemente mais recursos para investimentos nos serviços públicos.

O motor da economia local é o setor industrial. São 123 empresas concentradas em três segmentos: Indústrias metalúrgicas, dedicadas principalmente ao setor sucroenergético; Indústrias de artefatos de borracha, que processam o látex extraído das seringueiras e atendem ao setor automobilístico; e Indústrias alimentícias, sendo o molho de tomate o principal produto.

Pequenas indústrias também contribuem com a economia de Monte Alto, como a que produz pururuca aperitivo, a Pururuca do Amauri; e outras ainda na informalidade, que fabricam doces caseiros, principalmente goiabada.

O comércio é o segundo setor mais importante. Emprega cerca de 6 mil pessoas e é referência para o entorno, com filiais de importantes redes de varejo.

O grande número de propriedades agrícolas, próximo a mil, abriga grande diversidade de produtos. Um terço da área é dedicada à cultura da cana-de-açúcar. O restante vem sendo usado com culturas anuais como: cebola, feijão, milho e tomate; e perenes: goiaba, laranja, manga e tangerina. O município responde por 30% da cebola produzida em território paulista.

A saúde ocupa lugar de destaque nas prioridades públicas. A cidade investe mais do que os 15% exigidos por lei. A infraestrutura está sendo readequada, pois o aterro sanitário foi desativado e um novo depende de licenciamento ambiental, já solicitado.

Educação, esporte e cultura são áreas historicamente valorizadas em Monte Alto. A cidade que foi o berço dos Jogos Abertos do Interior, em 1934, estimula a prática de diversas modalidades, mas atualmente não pode mais abrigar a competição pela dimensão que ela tomou.

Na educação, são bons os índices de aprovação, segundo as provas estaduais e nacionais. Um novo tempo se abriu neste ano, com a contratação de um sistema privado de ensino para o fornecimento de materiais e capacitação dos professores.

O Centro Cívico é o destaque cultural. Com teatro, conservatório musical, três museus (o Histórico, o de Paleontologia e o de Arqueologia), e uma biblioteca, é frequentado diariamente por centenas de pessoas. O conservatório tem 700 alunos matriculados e oferece diversos cursos, sendo dois profissionalizantes, Violão Clássico e Piano. O resultado de tanta musicalidade são duas orquestras: de Câmara Infantil e a de Viola Caipira.

Os museus de Paleontologia e Arqueologia estão entre os melhores do país. São frequentados pelos estudantes locais, por universitários e pesquisadores do Brasil e do exterior. Tudo começou no início dos anos 80, quando foram recolhidas partes significativas de dinossauros. A cidade está em uma

região rochosa formada no final do período Cretáceo Superior, quando os grandes répteis desapareceram.

A história dos dinossauros é também resultado de um sonho. Desde criança, nos anos 50, Antonio Celso de Arruda Campos colecionava pedaços de ossos de dinossauros. Nos anos 80, com grandes descobertas, o interesse aumentou. Na década seguinte o então oficial de justiça, paleontólogo autodidata, encabeçou um movimento na comunidade para a construção de um espaço adequado para a exposição dos materiais recolhidos. Em várias cidades da região foram feitas importantes e inéditas descobertas, hoje também expostas em Monte Alto.

Há 80 milhões de anos a região era dominada por dinossauros, tartarugas aquáticas e crocodylomorfos terrestres. O fóssil de um desses foi encontrado com 80% do seu esqueleto praticamente preservado. Uma espécie ainda sem catalogação, o que possibilitou que a comunidade científica homenageasse a cidade e seu descobridor. O crocodylomorfo foi chamado de Montealtosuchus arrudacamposi. O crânio do Baurusuchus salgadoensis, outra recente descoberta na região, também está exposto no museu e a partir dele uma reprodução em tamanho original do animal foi feita pela UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro). Partes de dinossauros impressionam pelo tamanho. São fragmentos de fêmur de animais que teriam entre 12 a 15 metros de comprimento e 4 de altura.

Sonhar é quase uma instituição em Monte Alto. O mais recente sonho é sistematizar o turismo na cidade que já recebe um grande fluxo de visitantes por causa dos museus e da fé. O túmulo da menina Izildinha e o santuário de Nossa Senhora de Montezina, recebem centenas de romeiros semanalmente. A região montanhosa, com dezenas de cachoeiras pode ser, segundo a administração municipal, mais um atrativo que ajudará a incrementar a arrecadação local e criará novos empregos.