



História viva



Um hiato no tempo em pleno século XXI. Há 18 quilômetros do centro de uma das cidades mais desenvolvidas do país, Ribeirão Preto, está a Fazenda Santa Rita, aberta em 1875, por Joaquim Firmino de Andrade Junqueira. Com 135 alqueires chegou a ter um milhão de pés de café no início do século XX, e cerca de 250 casas para abrigar os 900 colonos que cuidavam do “ouro negro”. Eram, em sua maioria, italianos vindos do Vêneto. Havia várias colônias dentro da fazenda, a “de cima”, a “de baixo”, a “botafogo”, onde a vida era mais animada do que na cidade.

Num primeiro olhar parece mesmo que o tempo parou. A sede foi construída em 1917 em estilo afrancesado, tem 980 m² com 10 quartos e apenas um banheiro. Quase tudo ainda é original: as escadas de mármore da entrada, as carrancas que seguram as janelas, o piso de madeira de lei, os móveis, o forro trabalhado artisticamente, o fogão à lenha... Até as colônias de trabalhadores estão preservadas, e ainda hoje abrigam 9 famílias em 20 casas.

As histórias daquele tempo ainda estão na cabeça do “seo” João Pacola, 91 anos, filho de imigrantes italianos, nascido na fazenda em 1919. Ele nunca saiu de lá. Morou a vida inteira na mesma colônia, na mesma casa. A foto mostra “seo” João e sua esposa, dona Rosa. Os olhares perdidos, esperando a vida passar, no mesmo lugar de sempre, intocado e de incansável beleza, parece até cenário montado, mas não é. Esta é a rotina dos dois que têm o filho Valdemar para zelar por eles.

Seu João Pacola fala pouco. A cabeça ainda “está boa”, gosta de contar as histórias do tempo em que a fazenda era movimentada, com baile, jogatina (tômbola, bocha, truco, futebol) e armazém.

Dona Rosa intervém, conta que havia muita briga. Ele emenda: “era ciúme das moças das colônias, mas as brigas só aconteciam na hora do futebol e nos bailes. No trabalho eram todos unidos, cada um cuidava de cerca de 7 mil pés de café e do feijão que plantavam na linha”. As mulheres também brigavam, diz “seo” João. Elas brigavam nas “vascas”, usadas para lavar roupa. Era briga por causa de desavenças entre as crianças. Nada sério, nada para sempre. Eram todos quase uma mesma família.

Não era incomum o colono trocar de fazenda, mas “seo” João Pacola nunca quis sair. Seu pai, o imigrante Luis, morreu lá. Seu filho mais velho, Valdemar, 62 anos, que também nasceu na fazenda, ainda mora e trabalha por lá, assim como outras duas sobrinhas. Só os netos foram embora. “Seo” João conta que muitos colonos ficaram ricos e compraram terras, ou abriram negócios na cidade. As casas foram ficando vazias. Ele acompanhou todas as mudanças: do café para o algodão, depois a soja, o milho, sempre com um pouco de pecuária, e por fim a cana, que chegou nos anos 80, quando ele se aposentou de vez.

O sistema de colonato no Brasil foi muito singular, diferente de todo o resto do mundo, diz Eduardo Diniz Junqueira, Presidente do Conselho da ABAG/RP, que acompanhou a visita. Os colonos tinham um pedaço de terra, cedido pelo dono da fazenda, para plantar o que quisessem e criar animais. “Não era incomum juntarem dinheiro e emprestar a juros para o patrão”, conta seu Eduardo. “Seo” Pacola confirma, diz que não havia papel, só a palavra. No final do ano, quando recebiam o “grosso” do trabalho, já que por mês precisavam de muito pouco, os colonos

também recebiam de volta o dinheiro emprestado acrescido de 12% de juros.

Para o administrador da Fazenda Santa Rita, Alcebíades Junqueira, o Bibi, bisneto do fundador, é questão de honra manter em pé algumas casas de colonos, umas habitáveis, outras não. “É como parar a história. É poder homenagear aqueles que acreditaram na mudança de seus países para esta terra nova, “terra nostra”, inclusive meu bisavô, que era português”, diz Alcebíades. Pena que poucas pessoas possam presenciar esta cena incomum nos dias de hoje. Na região de Ribeirão Preto as cidades estão chegando cada vez mais perto da zona rural. Desde os anos sessenta as colônias vêm desaparecendo. As cidades têm mais atrativos. Mas o campo continua sendo a espinha dorsal da riqueza da região, gerando empregos, renda, impostos, oportunidades e o próprio desenvolvimento nas cidades.



“Seo” João Pacola mora na mesma colônia, desde que nasceu, em 1919, na Fazenda Santa Rita, Ribeirão Preto





Programa Educacional Vivenciar



Alunos em visita à Usina São Francisco, em Sertãozinho



Ouro Fino Agronegócio, em Cra...

Não foi por acaso que o ônibus foi escolhido como símbolo do Programa Educacional “Agronegócio na Escola”. O seu grande diferencial: possibilitar a professores e estudantes vivenciar o conhecimento e, ao mesmo tempo, descobrir o potencial econômico e social da região, tem se mostrado um fator de entusiasmo para quem dele participa pela primeira vez, ou para aqueles que já o conhecem e conseguem, ano após ano, sentir o quanto o tema agronegócio se arraigou em todas as esferas do conhecimento regional.

Antes mesmo de participar do Programa Educacional “Agronegócio na Escola” a professora de geografia, Renata Jesuíno dos Santos, da Escola Municipal Edna Maria do Amaral, de Descalvado, buscava mostrar um pouco do agronegócio da cidade e da região, por entender a importância dele na vida da cidade e de cada morador. As visitas para as turmas da professora costumam ser frequentes, tudo com o empenho pessoal dela. As preferidas são: o laticínio, onde a produção de iogurte é o ponto forte; o plantio de pinus para produção de madeira, resina e papel; e a Usina Ipiranga, local de trabalho de muitos pais e parentes de alunos.

Neste ano a professora voltou com seus alunos à Usina Ipiranga, agora como participante do Programa Educacional “Agronegócio na Escola”. Entusiasmada com a oportunidade, logo na primeira parada da visita, no laboratório de controle de qualidade, a professora encontrou uma ex-aluna, hoje estudante de química e já contratada. A professora Renata fez

questão de apresentá-la aos alunos, para mostrar que o estudo e a força de vontade abrem portas, mas segundo ela é preciso conhecer os caminhos, por isto o Programa da ABAG/RP foi prontamente aceito pela Secretaria Municipal de Educação de Descalvado: “a possibilidade de conhecer por dentro os setores e as empresas pode despertar a atenção desses meninos, cujas chances de sair da cidade para buscar outras oportunidades são muito pequenas. Eles têm que enxergar aqui mesmo seu futuro e perceber o que a cidade e a região oferecem”, completou.

Na visita por todas as etapas de produção de açúcar e etanol da Usina Ipiranga, o que mais chamou a atenção dos estudantes foi a vasta gama de subprodutos e a completa utilização de todos os resíduos. Acharam engraçado “lavar” a fumaça para conter o demonizado “carvãozinho”, que é motivo de reclamação nas cidades. Molhada, a fuligem pesa e cai, e depois é utilizada na lavoura como fertilizante. O uso do bagaço para geração de energia foi outra surpresa. Eles que já estudaram geração de energia através da biomassa, só conseguiram entender como isto acontece vendo na prática a queima do bagaço na caldeira, e o vapor gerado transformar a energia mecânica em elétrica.

A vida real é a melhor escola. Para a professora de matemática da EMEF Prof Dercy Célia Seixas Ferrari, de Ribeirão Preto, Edméia Kovalesk, apesar da grande quantidade de informações que chegam aos jovens pela escola, internet ou televisão, o mundo deles é muito fechado. Sair dos

muros das escolas, das paredes das casas, das telas dos computadores abre “olhos e a cabeça”.

A visita escolhida pela professora para levar seus alunos de 8º ano foi à Ouro Fino Agronegócio, uma referência em medicamentos veterinários. O clima futurista impressionou os jovens. Só de colocar roupas especiais para entrar na fábrica, encontrar portas que se lacram para a abertura da subsequente, respirar um ar totalmente limpo, resultado de uma filtragem especial, deixou todos boquiabertos. As perguntas giravam em torno do custo para construir uma estrutura como aquela, com todos os equipamentos e os investimentos em pesquisa para o desenvolvimento de produtos. No final a discussão entre eles era sobre o que vale mais: a estrutura, ou a marca? Um assunto para a sala de aula. Descobrir a gama imensa de profissionais ali empregados aguçou sonhos. As meninas que sonhavam ser psicólogas, imaginavam este profissional apenas em consultórios, mas viram na Ouro Fino que eles podem atuar em um departamento de Recursos Humanos. São novas possibilidades que se apresentam.

Os alunos da Escola Municipal Antônio Cristino Cabral, de Sertãozinho, apesar de viverem numa cidade com 9 usinas e destilarias, nunca tinham visitado uma unidade industrial. A professora de geografia, Ana Maria Álvares, que está trabalhando a mecanização do campo em sala de aula, fez questão de levar um grupo para conhecer a Usina São Francisco. A visita foi especial porque os alunos estão preparando um vídeo sobre o assunto, e aproveitaram para

al "Agronegócio na Escola" - 10 anos

para aprender



Usina Ipiranga,
em Descalvado

gravar imagens e entrevistas com trabalhadores. Conheceram Márcio Silva, que há pouco mais de 5 anos era cortador de cana e hoje é operador de colhedora. O filme começará com o depoimento de dona Jacira, avó de um dos alunos, Carlos Eduardo Justino, o Cadu. Dona Jacira trabalhou durante 30 anos cortando cana. Uma vida que ela não quis para os filhos. O trabalho está em andamento. O resultado será apresentado no encontro de professores do Programa Educacional, e fará parte do Relatório de Atividades da Escola.

Na São Francisco o controle biológico de pragas rendeu muitas brincadeiras e fixou um conhecimento que os alunos, prestes a concluir o ensino fundamental, tiveram no 6º ano, o parasitismo. O aluno Eduardo Capeli disse que agora aprendeu de fato, e muito do que viu ali será levado para vida inteira. Mas foi no campo, vendo o trabalho de uma colhedora que ele e seus colegas vibraram. Entraram na cabine, conheceram os controles, receberam explicações detalhadas sobre a colheita mecanizada.

A professora Ana Maria Álvares, comemorou o seu retorno ao "Agronegócio na Escola" neste ano. Ela já havia trabalhado durante três anos no Programa, quando este era desenvolvido em parceria com a rede estadual de ensino. Segundo ela esta é a chance do aluno praticar a cidadania, conhecer o entorno de sua cidade, entender os procedimentos econômicos, sociais e ambientais da região, e descobrir um norte para decidir profissionalmente seu futuro. "Vivenciar é aprender", completou.

Fruto do trabalho

Em seus dez anos de existência, mais de 30 roteiros de visitas foram implantados nas empresas do agronegócio e instituições de pesquisa da região, associadas à ABAG/RP. Milhares de quilômetros foram rodados e mais de 100 mil alunos foram beneficiados. O Programa Educacional "Agronegócio na Escola" não se fez sozinho, mas com a ajuda de colaboradores muito especiais: os coordenadores de visitas das empresas.

Weverton Baviera, coordenador de visitas da Usina São Francisco, só não perdeu a conta de quantos alunos recebeu nestes 10 anos de Programa Educacional porque tem tudo anotado: cada visita, cada escola, cada nome de aluno. Foram mais de 12 mil estudantes. Weverton recebe pessoalmente cada turma do "Agronegócio na Escola" que chega à Usina, desde a primeira, em 2001. Segundo ele, é perceptível a mudança de atitude dos primeiros grupos que chegavam para os atuais. "Hoje o interesse pelo assunto é muito maior. A compreensão do que significa o agronegócio é muito diferente de 10 anos atrás. Não sei se é pelo trabalho dos professores, muitos já capacitados pelo Programa, ou pela popularização do tema. O certo é que atualmente os alunos debatem mais, não aceitam opiniões, discutem as opiniões. Querem descobrir tudo por si mesmos", completou.

Weverton confessa que também expandiu seus conhecimentos. Acompanhando seu



trabalho neste período fica nítido como ele consegue enxergar muito além da Usina. Tem clara percepção de toda a cadeia produtiva e sabe transmitir este conhecimento com didática, confiança e tranquilidade. Ele e todos os coordenadores de visitas têm importância vital para o "Agronegócio na Escola", pois ao abrirem as portas das empresas e instituições de pesquisa, abrem ao mesmo tempo as portas dos sonhos para os jovens, apresentam oportunidades, desmistificam histórias, e tornam a educação paupável, pois o conhecimento é a soma da vivência.

Descalvado: da Capital do Frango à Capital do Pet

Foto Valéria Ribeiro

Poucos dias depois de tomar posse como prefeito de Descalvado, em janeiro de 2009, o advogado Luís Panoni, em seu primeiro mandato, enfrentou seu primeiro grande desafio. O maior empregador da cidade, o frigorífico Coperfrango, com 26 anos de funcionamento, fechou as portas. Ficaram sem emprego 1.600 pessoas, a maioria mulheres, e na cadeia produtiva, outros 4.000 postos de trabalho indiretos foram fechados.

Era preciso repensar a economia da cidade conhecida como Capital Brasileira do Frango de Corte, e despertar para novas vocações econômicas. Buscando ações inovadoras a prefeitura encontrou na “velha vocação agrícola” a saída para o desenvolvimento.

Com uma área de 73.000 hectares e 894 unidades produtivas, sendo 623 com até 50 hectares, era preciso identificar as potencialidades do município, tendo como alicerce os agricultores da cidade, muitos deles antigos fornecedores de milho e frango do Coperfrango.

Arranjos Produtivos Locais foram criados em parceria entre órgãos públicos e a iniciativa privada. Dois merecem destaque: o APL do leite e o do mel.

A cidade já possuía um laticínio privado importante, com o processamento de 17 milhões de litros de leite por ano, portanto concentrou seus esforços para atender os pequenos produtores, que trabalhavam na informalidade, e criou o Leite Legal. O trabalho realizado até agora visou a melhoria da qualidade da matéria prima. Agora será possível pensar na agregação de valor com a criação de uma marca, e melhor remuneração para todos. Atualmente grande parte da produção é direcionada para a merenda das 25 escolas municipais e para o café da manhã dos trabalhadores rurais. O consumo é de 2 mil litros de leite por dia.

A merenda da cidade é o grande ganho para os pequenos agricultores locais e até dos produtores das hortas urbanas. Em Descalvado não existe cantina nas escolas, os alunos têm que se alimentar obrigatoriamente do que é oferecido pela prefeitura: merenda fresca e farta. São 6 mil refeições diárias.

Os pequenos produtores de mel foram estimulados a criar uma associação para formalizar a atividade, que resultou na



Antiga estação preservada, usada agora como Centro Cultural

especialização e na construção da Casa do Mel. Hoje os apicultores da cidade envasam toda sua produção com a marca Apinuts, devidamente registrada.

A cidade de 32 mil habitantes entende a importância do campo. É uma das poucas no interior que possui Secretaria da Agricultura. Um órgão atuante que oferece aos pequenos agricultores a Patrulha Agrícola, um serviço de aluguel (simbólico) de tratores e implementos agrícolas, para facilitar o trabalho nas propriedades.

A base da economia local está no agronegócio, reconhece a administração municipal, mas Descalvado tem uma economia muito diversificada. A mineração, por exemplo, é um segmento muito forte na cidade. A areia industrial ali extraída é utilizada em indústrias de vidro e fundições da região e de todo país.

A agroindústria mais importante da cidade é a Usina Ipiranga, com produção prevista de 2.070 toneladas de açúcar e 64,2 milhões de litros de etanol para essa safra. Existem ainda dezenas de pequenas fábricas de ração, hoje com pouca produção.

Mas é um outro setor também ligado à agricultura que está fazendo a cidade sonhar com mais um título, o de Capital Nacional dos Produtos Pet (animais de estimação). Como sede de algumas das mais importantes indústrias produtoras de nutrição animal e medicamentos veterinários, Descalvado pretende ser referência para um dos setores que mais crescem no mundo, e busca parcerias e inovações. Realizou em meados de setembro uma

grande feira dedicada aos produtos Pet, com concursos de animais e exposições de produtos. A prefeitura está incentivando a criação de uma fábrica de roupas e mimos para estes animais. A administração local também oferece benefícios fiscais com o objetivo de atrair empresas ligadas à piscicultura, e ainda busca implementar o turismo rural, por possuir cachoeiras e fazendas centenárias.

Com boa vontade política e criatividade, para manter uma economia diversificada, é que a cidade poderá melhorar ainda mais a qualidade de vida de seus moradores que tem índice de Desenvolvimento Humano de primeiro mundo, 0,82. Onde 24% do orçamento são destinados à área de saúde, que é referência regional; que possuiu 25 escolas municipais e uma universidade com cursos específicos para o agronegócio; tem 95% das ruas pavimentadas e 100% iluminadas; além de 99% do esgoto coletado, e que em breve será todo tratado. A diversidade da economia local acomoda 600 estabelecimentos comerciais, 1.300 prestadores de serviço e 7 agências bancárias.

Quem não tem frango, tem cães e gatos. E a cidade quer todos eles. Há uma expectativa muito positiva para o reativamento do antigo frigorífico, arrematado em leilão, e que deve reabrir as portas até o final do ano. Para o prefeito é perfeitamente possível ser concomitantemente duas Capitais, a do Frango de Corte e a dos Produtos Pet. Por falta de vontade é que não será.