

Por isso, a expectativa é que, logo, suplementos feitos com casca de jabuticaba estejam nas prateleiras à venda. “Nosso calendário está considerando entrarmos no mercado no último trimestre de 2020. Todavia, com a pandemia da Covid-19, estamos avaliando o impacto e não temos uma decisão confirmada, pois, em alguns aspectos, dependemos de parceiros na cadeia produtiva”, afirma Eduardo Aledo, sócio-fundador da startup.

22 MIL ÁRVORES

Além de estar repleta de componentes benéficos à saúde, a fruta é, geralmente, apreciada pelos brasileiros. Em Casa Branca, maior produtora de jabuticaba do estado de São Paulo, com mais de 22 mil jabuticabeiras, são realizados diversos eventos relacionados ao produto e, ao menos, 500 trabalhadores temporários são contratados em época de colheita.

O Festival Gastronômico da Jabuticaba costuma acontecer em setembro, mês que marca o início da colheita. Realizado em praça pública e aberto à população,

o evento faz sempre sucesso com suas atrações culturais e culinárias. “Na praça de alimentação, todas as receitas são produzidas com a jabuticaba. Há uma variedade imensa de pratos, como geleias, sorvetes, bebidas e a venda da fruta in natura”, comenta Eliana Inocência Bittencourt de Lima, diretora de Turismo de Casa Branca.

O tradicional Festival da Jabuticaba no Pé também é realizado todos os anos, pela família Fagan, grande produtora da região. Organizado em uma fazenda com centenas de jabuticabeiras, atrai, em média, quatro mil visitantes, principalmente de São Paulo e Minas Gerais.

Diante da pandemia do novo coronavírus, a data ainda não foi confirmada. A produtora Ângela Fagan diz que a expectativa é que haja uma boa safra neste ano, mas que não pode desconsiderar possibilidades de prejuízo por causa das condições sanitárias. “O clima pode ajudar muito na colheita, mas há um suspense. Se o comércio não retomar até setembro, nós, produtores do município, podemos ter danos. O esperado é entre 600 e 1.000 toneladas de jabuticaba em 2020”. ■



Em estudo da Unicamp, casca apresentou propriedades anti-inflamatórias (Foto: Banco de imagens)

Indígenas cooperados do agronegócio: junção do moderno e o tradicional

Associações e cooperativas indígenas juntam as práticas ocidentais do agronegócio para desenvolvimento econômico das aldeias e fortalece as suas práticas culturais indígenas.

Carina Gonçalves

Univ. Presb. Mackenzie/ São Paulo

O agronegócio incentivou os indígenas a permanecerem nos seus territórios e manterem viva a sua cultura raiz. As etnias Haliti- Paresí, Nambikwara e Manoki, do Mato Grosso, encontraram na agricultura exportadora uma forma de renda para trazer o conforto ocidental da tecnologia moderna e o fortalecimento social, como no incentivo a educação, nas aldeias. Entretanto, a sua inserção nessa prática econômica é uma polêmica para os povos tradicionais de outras regiões do Brasil, que questionam a entrada de índios na agricultura exportadora como um modo de acabar com a cultura tradicional e um vínculo as ideias do governo Bolsonaro. Porém, a realidade deles é diferente da narrativa construída por quem está olhando de fora. Segundo os indígenas do agropop, que começaram com a atividade em 2002, gerou um equilíbrio para gerar empregos, ter qualidade de vida e manterem vivas as suas tradições culturais por meio do agronegócio. Atualmente, foram criadas as cooperativas Copihanam, Copermatsene e Coperparesi para geração de renda dentro das comunidades.

“A cooperativa hoje está sendo uma ferramenta de trabalho e está sendo utilizado pelas comunidades para a gente estar organizado inclusive algumas atividades produtivas que normalmente não tinham amparo institucional”, conta o diretor financeiro Genilson Paresí, da Coperparesi.



Instalação de antena de internet nas aldeias. Crédito: Redmi Note 9s, de Cleber Oloizokemae.



Trabalhadores indígenas com maquinário agrícola no campo de plantação. Crédito: Redmi Note 9s, de Cleber Oloizokemae.

A agricultura para exportação foi uma maneira que as 74 aldeias encontraram para preservar a área de mais de um milhão e meio de área e usar apenas 1,7% para plantação. Desse modo, conseguiriam manter a sua própria cultura. “Não dá para viver hoje apenas daquele universo tradicional antigo, onde você teria que conviver apenas com os meios dos recursos naturais de caça, pesca, coleta de mel e fruta. Isso é impossível dentro de uma sociedade que quer se desenvolver”, afirma Ronaldo Zokezomaike, 40 anos, da etnia Haliti- Paresí, presidente da cooperativa Copihanama.

Antes do desenvolvimento econômico local, quando ainda era criança Ronaldo, ele e seus sete irmãos e seus pais viviam numa casa tradicional indígena de palha, formato quadrado, de um único quarto, com várias redes espalhadas, apenas um fogão e algumas panelas que a mãe usava para cozinhar os alimentos. Uma das irmãs, que hoje trabalha na Câmara de Cuiabá e faz assessoria jurídica na comunidade, Sônia Zokezomaike,

40 anos, lembra como era a sua vida na infância, quando passava fome na aldeia.

O pai era liderança indígena, participava de reuniões e viajava. Seu retorno era sempre esperado pelos filhos, que esperavam também que ele as trouxesse algum alimento. Mas isso raramente acontecia. O sustento da família vinha da mãe, que percorria o caminho para a cidade para trabalhar como empregada doméstica. Sonia tem na memória o dia em que “meu pai estava em casa e a minha mãe havia saído para procurar algo para a gente se alimentar, não chegou a tempo de nos alimentar e fomos dormir com fome eu e os meus irmãos pequenos e mais velhos”.

Às vezes caçavam. Quando não tinha nada para comer, o seu irmão e irmã catavam mangabas verdes no Cerrado, que ao comer tem um gosto amargo por ainda não estarem maduras. Eles cozinham para alimentar a família durante o dia inteiro.

Segundo Cleonice Okenazokero, 30 anos, a diretora secretaria da Coopermatene, afirma que essa época



Mulheres Haliti-Paresí com vestimenta tradicional. Crédito: Carolina Salcides

ficou na memória, “hoje nós jovens não passamos mais fome”. Além da presença do alimento, as casas mudaram com o passar dos anos, com a presença de quartos, cozinha e banheiro, além de geladeira, fogão e máquina de tudo o que precisarem.

As cooperativas vieram para somar com o trabalho das associações, ao complementar o papel de várias áreas sociais da saúde, educação, a cultura e a convivência social nas comunidades. Ambas foram criadas a partir da decisão de caciques e lideranças indígenas. As associações iniciaram em 1992, mas a entrada para o agronegócio começou em 2002, com o primeiro plantio e a sua colheita em 2004. Entretanto, as cooperativas foram desenvolvidas ocorreu em 2018 e 2019 pela conquista do da autorização da Funai e Ministério Público para poderem comercializar sua produção.

Atualmente plantam milho, feijão, mandioca, variações de feijão, girassol, frutas, como banana, principalmente soja, alimentos para o seu gado e criação de peixes em aquário. Além de agricultura de subsistência nas aldeias. O agronegócio transformou um costume tradicional acabou sendo aproveitado como um sistema de produção organizado para mercado. Assim garantindo uma produção sem agrotóxico e transgênicos e a disponibilidade de empregos dentro da comunidade com uma mão de obra indígena.

As associações e cooperativas lutam para conquistar mais direitos na lei para a sua produção. Eles buscaram

reconhecimento do Estado, pois as terras indígenas são homologadas pela União. Além da permissão, os indígenas buscam alteração na legislação fiscal das cooperativas, porque nas organizações comuns o dinheiro da colheita é dividido entre os membros e nas indígenas existem algumas diferenças e a lei não entra de acordo com a realidade deles. Por exemplo, além de dividirem a renda da produção existe a separação de três safras por hectare para verba social destinada para o desenvolvimento das aldeias, mas na receita federal do registro esse valor está como sobra, pois não existe uma forma de registro para o modo como eles operam.

Esse setor social é muito importante para ambas as organizações indígenas, por possibilitar a qualidade de vida das aldeias e o desenvolvimento dos seus membros. Entre os usufrutos está o fator de 100% das aldeias estarem conectadas à internet e o incentivo ao ensino técnico e superior pelo pagamento do curso, complementação do valor ou assistência para que a pessoa possa estudar.

Entre os estudantes beneficiados do programa está a família de Sônia. A sua irmã formou-se médica pela Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT), outra irmã e a cunhada fez curso técnico de enfermagem e um irmão iria se formar esse ano se não fosse a pandemia. Apenas ela e o seu irmão caçula, que fez Pedagogia, não usaram o programa por ainda não existir quando ambos foram estudar na faculdade.



Mulheres Haliti-Paresí
com vestimenta
tradicional.
Crédito: Carolina Salcides

“Foi através da turma de estudantes da minha época que nós solicitamos um programa de apoio aos estudantes de ensino superior, que hoje já beneficiou muitos alunos. Não foram apenas nas associações, nós também participamos de vários debates para trazer o ensino superior para as comunidades indígenas dentro da esfera federal, como nas universidades federais.”, conta ela.

Na época que estudava Direito, Sônia morava em Cuiabá com um irmão e irmã, pagando a moradia e a faculdade com o salário do emprego de secretária, mas não evitou que os três passassem fome pela segunda vez na vida. Quando terminou a faculdade ficou indecisa se voltava para a aldeia ou ficava na cidade, mas a presença de ter um emprego perto da sua família a incentivou. Essa escolha ocorre com muitos dos indígenas, que após terem os cursos pagos decidiram voltar para o seu lar.

ENFRENTAMENTO NA PANDEMIA

A importância social da verba do agronegócio também foi fundamental para a proteção contra Coronavírus. Eles se organizaram para criar um protocolo e gastou-se 20 mil reais em medicamentos, subsidiaram e complementam o que foi oferecido pela secretaria da saúde com enfermeiros especializados, máscaras e álcool gel nas aldeias. “Nós tínhamos uma dependência social do governo e hoje ocorre o inverso, nós complementamos as ações do governo com a nossa receita”, diz o Ronaldo.

Apesar de todo o cuidado uma pessoa de 96 anos dos Nambikwara morreu de Covid-19 e nenhum óbito no povo Manoki. Entretanto, os Haliti-Paresí com uma população com mais de dois mil pessoas, foram 160 ficaram infectados e cinco perdas de pessoas que estavam com saúde complicada e idade avançada.

Para Genilson Paresí, liderança e diretor financeiro da cooperativa Coperparesi o agronegócio ajudou a comunidade das aldeias a ter mais qualidade de vida e própria preservação da cultura: “Meu pai defendia que a economia era fundamental para fortalecer a qualidade dos povos indígenas em seus territórios e com essa qualidade de vida a comunidade indígena também defende e protege a sua cultura, território e tradições.”. Ele carrega os conhecimentos do seu pai, que foi uma importante liderança contribuindo para garantir os direitos indígenas na Constituição de 1988, e da sua origem.

Genilson também conta que o pai defendia que o povo indígena teria um conhecimento significativo a partir do momento que eles conseguissem ter a junção do conhecimento tradicional de povo, mas também o conhecimento intelectual dos não indígenas. Hoje ele vive o que seu pai já afirmava no século passado, com a mistura de ambos saberes. Atualmente está cursando curso superior de administração. “eu ainda não tenho formação, a minha única formação é um livro técnico administrativo”. ■



O grão de ouro brasileiro: conheça a soja

Brasil retoma o posto de maior produtor do grão no mundo após safra recorde de mais de 120 milhões de toneladas

Bianca Soletti

Universidade Metodista / São Paulo

O que vem à cabeça quando você lê ou escuta a palavra soja? Talvez se lembre do óleo de soja ou dos famosos sucos de soja. Na verdade, a soja está presente em muito mais produtos do que a maioria das pessoas imagina. Além do óleo de cozinha e das variadas opções de suco, a soja também é utilizada na produção de chocolate, massas, temperos de saladas, margarina e muitos outros. Quanto a saúde, ela é recomendada a pessoas com intolerância à lactose e, também, é uma alternativa natural para a reposição hormonal durante a menopausa. E, claro, não se pode esquecer o fato de que qualquer pessoa que come carne também está, indiretamente, ingerindo soja, devido à presença de uma grande quantidade do grão na alimentação do gado brasileiro.

A multifuncionalidade do grão permite que diversos setores, nos mais variados países, precisem importá-lo para suas produções. Essa necessidade é um fator extremamente positivo para as exportações brasileiras. Neste ano, o Brasil retomou dos Estados Unidos o posto de maior produtor e exportador de soja do mundo, tendo produzido um recorde de mais de 120 milhões

de toneladas de grãos, com uma diferença de mais de 20 milhões de toneladas do país concorrente, segundo dados do IBGE e do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). O supervisor de Gestão Territorial na Embrapa Gustavo Spadotti afirma que estes resultados se dão devido à dedicação dos agricultores, investimentos e o bom fator climático. “Tivemos uma safra muito boa como reflexo do bom cenário que tínhamos durante a época de plantio, devido aos agricultores que decidiram olhar com bons olhos e expandir um pouco mais a área de plantação. Também fomos beneficiados com uma precipitação regular e um bom favorecimento do clima. Com esses ótimos resultados, o agricultor fica mais disposto a investir, seja no aumento da área plantada ou em tecnologia.”

E os benefícios não param por aí. Ainda segundo as projeções globais do USDA, o Brasil deve se manter na liderança na próxima safra, renovando seu próprio recorde com mais de 130 milhões de toneladas do grão, o que especialistas já estão apelidando carinhosamente de “safra de ouro”. Devido ao clima favorável, é possível que sejam produzidas de duas a três safras de grãos por ano em nosso país, exclusividade brasileira e cenário inexistente em qualquer outro lugar do mundo.