

Fotos: Julio Fernandes

DF - Agricultura

Eles trabalham por nós

Dicionários podem ser gélidos como uma noite de inverno na Antártica. Quem consultar o verbete "agricultura" no Dicionário Houaiss vai se deparar com a seguinte definição: "Atividade que tem por objetivo a cultura do solo com vistas à produção de vegetais úteis ao homem e/ou à criação de animais".

Por mais preciso que seja, o enunciado está longe de trazer à luz a dura labuta dos que trabalham a natureza para pôr em nossas mesas as folhas da salada do jantar, o frango do almoço ou o mel do café da manhã. É uma gente simples, anônima, que, apoiada pelo governo do Distrito Federal, tem feito a produção agrícola local deslançar.

Já somos auto-suficientes na produção de hortaliças: mais de 70 espécies são cultivadas no DF, muitas delas exportadas para várias partes do Brasil. Também são expressivos os resultados na fruticultura. Plantando e colhendo produtos como trigo ou feijão, temos batido recordes sucessivos de produtividade. E são notáveis os avanços em áreas como a pecuária. A avicultura, por exemplo, movimentou mais de R\$ 100 milhões por ano.

Cifras, indicadores e considerações técnicas ainda falam pouco da história escrita por nossos produtores e trabalhadores do campo. Tome-se



o caso do apicultor Nelson Ângelo Tiemann (foto menor). Hoje com 77 anos, ele já foi parar no hospital por causa de picada de abelha. Refeito do susto, retomou o trabalho e continua a arriscar a vida para produzir o mel que derramamos no pão.

Nelson tem um perfil típico da maioria dos produtores do Distrito Federal. Sua cultura é familiar, mas desenvolvida de acordo com as técnicas mais modernas. A coleta dos favos de mel é feita com roupas especiais, de um brim grosso, usado para a proteção de um ataque que pode ser

fatal. "Se a pessoa for alérgica, bastam uma ou duas picadas para ela morrer", diz, chamando atenção para o poder do veneno das abelhas.

Mesmo com as roupas especiais, a atividade é perigosa. "Por mais cuidado que se tome, a gente sempre leva uma ferradazinha", conta. Para reduzir os riscos, usa-se a fumaça obtida a partir da queima de folha seca e capim. Preocupações ecológicas norteiam o ofício. "Tudo deve ser utilizado na quantidade certa", ensina Nelson. "O objetivo é acalmar as abelhas, para evitar que elas ataquem, mas sem intoxicá-las, para não prejudicar a qualidade do mel." Depois de coletados, os favos são cuidadosamente quebrados, com luvas descartáveis. "O mel é um produto tão delicado que não pode ser manuseado com a mão", explica o apicultor. Somente após ser submetido à ação de centrifugadoras, o produto estará pronto para consumo.

A sutileza de cada etapa de produção, e também das palavras de Nelson Tiemann, dá uma idéia tanto do esforço como da aplicação que tem levado o DF a avançar a passos largos no setor agrícola. Em tempo: embora a produção ainda seja pequena, o nosso mel é reconhecido nacionalmente por sua altíssima qualidade.

