

# Gente que faz história

Fotos: Julio Fernandes

**Pessoas simples e anônimas são as protagonistas da aventura que fez do DF um importante produtor de hortaliças**

João Rocha mora no Núcleo Rural Santos Dumont, em Planaltina. Casado, dois filhos pequenos, esse baiano quase não dorme. Ele e quatro funcionários se revezam na lavoura, ora plantando mudas ou sementes, ora irrigando, fazendo estufas, colhendo, ou vendendo a produção de grãos e hortaliças. "Aqui a gente só não planta jiló, porque a mosca-branca não deixa vingar", explica, ao comentar que dos sete hectares de sua propriedade três são destinados à plantação de frutas.

Quando saiu da Bahia, João trazia um sonho: comprar um pedaço de terra, com água boa por perto para plantar. O sonho virou realidade em 1989, quando comprou seu pedacinho de chão. Hoje, o núcleo rural tem 86 lotes, todos com sistema de irrigação. O canal de água ali é tão farto que só de pimentão o pessoal colhe uma média de 200 caixas por semana.

João dividiu a lavoura em duas partes. Uma, tradicional. A outra, de agricultura orgânica. Na estufa, armazena tudo o que é produzido sem agrotóxico. O mercado da produção orgânica, explica ele, cresce a cada dia no Distrito Federal. Além do consumidor mais exigente e disposto a pagar mais pelo produto, os supermercados já manifestam interesse em vender produtos orgânicos, que alcançam valor médio 25% maior que o produto comum.

Os interessados em investir em agricultura orgânica podem se beneficiar dos projetos do Pró-Rural/Ride, que visam garantir a implantação das lavouras com profissionalismo, competitividade e apoio na comercialização.

## A CÉU ABERTO

Do outro lado da cidade, a Fazenda Água Limpa — a 32 km do campus da UnB e propriedade do Núcleo da Biosfera do Cerrado — adota a mesma prática do produtor baiano João Rocha. A diferença é que a fazenda funciona como uma escola, com pomar, horta, canteiros, viveiros e cachoeiras.

São 4,5 mil hectares de terra — o equivalente a 29 estádios do Maracanã (RJ) — à disposição do público e dos alunos dos cursos de Biologia, Agronomia, Medicina Veterinária, Geologia e Engenharia Florestal. Além do trabalho de pesquisa, os alunos recebem aulas práticas de análise de solo, utilização de agrotóxicos, tratamento de plantas do cerrado e cultivo de plantas ornamentais e nativas do Centro-Oeste.

Os alunos também são responsáveis por manter a horta e o pomar da fazenda. Ali, tudo é plantado sem agrotóxico, e a produção é vendida na feirinha do Instituto Central de Ciências (ICC, o famoso Minhocão), às quintas-feiras, a partir das 10 da manhã.

A agricultura tradicional também é fonte de produtos de boa qualidade no Distrito Federal. Brasília é destaque na produção de hortaliças. Ano passado, foram colhidas lá 38,7 mil toneladas, numa área de 1.731 hectares.

## PAIXÃO PELA TERRA

Mas essa história não é escrita apenas com números. É feita principalmente de gente. Gente como José da Cunha Leão, Aldino Souza e Adauto Santos. Em comum, a paixão pela terra.

José Leão descarrega a produção duas vezes por semana na "pedra" de Planaltina, nome dado à feira de produtores que funciona no local. Só de tomate, traz 400 caixas por semana. A qualidade do produto é o maior atrativo. "Aqui compro caixas de verduras, frutas e folhagens para o meu restaurante", diz a empresária Socorro Cavalcanti, que sai toda sexta-feira da Asa Norte para ir à feirinha. O preço dos produtos compensa a viagem, acrescenta ela.

Outra freguesa assídua é Helenice. Toda terça-feira, ela parte do Lago Norte para fazer sua feira diretamente com os produtores. Em cooperativa com mais duas amigas, reveza-se na ida a Planaltina. A sorteada da semana faz as compras para as outras. "Comparamos os preços e a qualidade dos produtos vendidos aqui e não tivemos dúvidas: compensa até o gasto com a gasolina", conclui Helenice.

Adauto Santos vende um saco de repolho a R\$ 2,50. Mas o saco de repolho tem, em média, de dez a 15 cabeças do legume. O produtor explica que aproveita a mesma terra onde plantou tomate para cultivar repolho. "Se tivesse que plantar na terra crua, não compensaria. Ficaria muito caro", completa ele.

Já Aldino Souza quase não tem tempo para conversar. Anda de um lado para o outro, suado, e mal dá conta de atender a

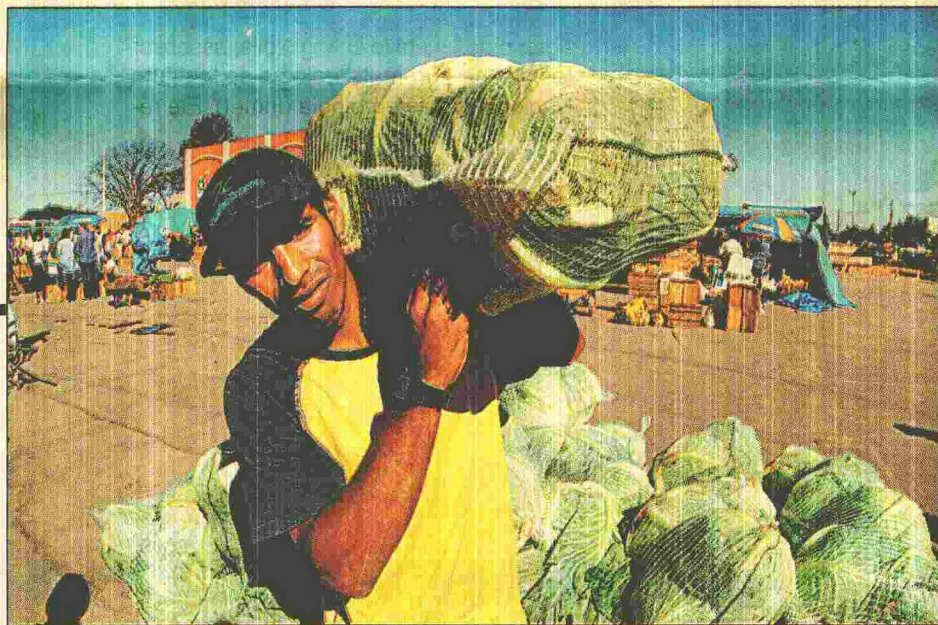


*João e os seus vistosos pimentões. Baiano, ele realizou em Planaltina o sonho de ter um pedaço de terra para plantar*

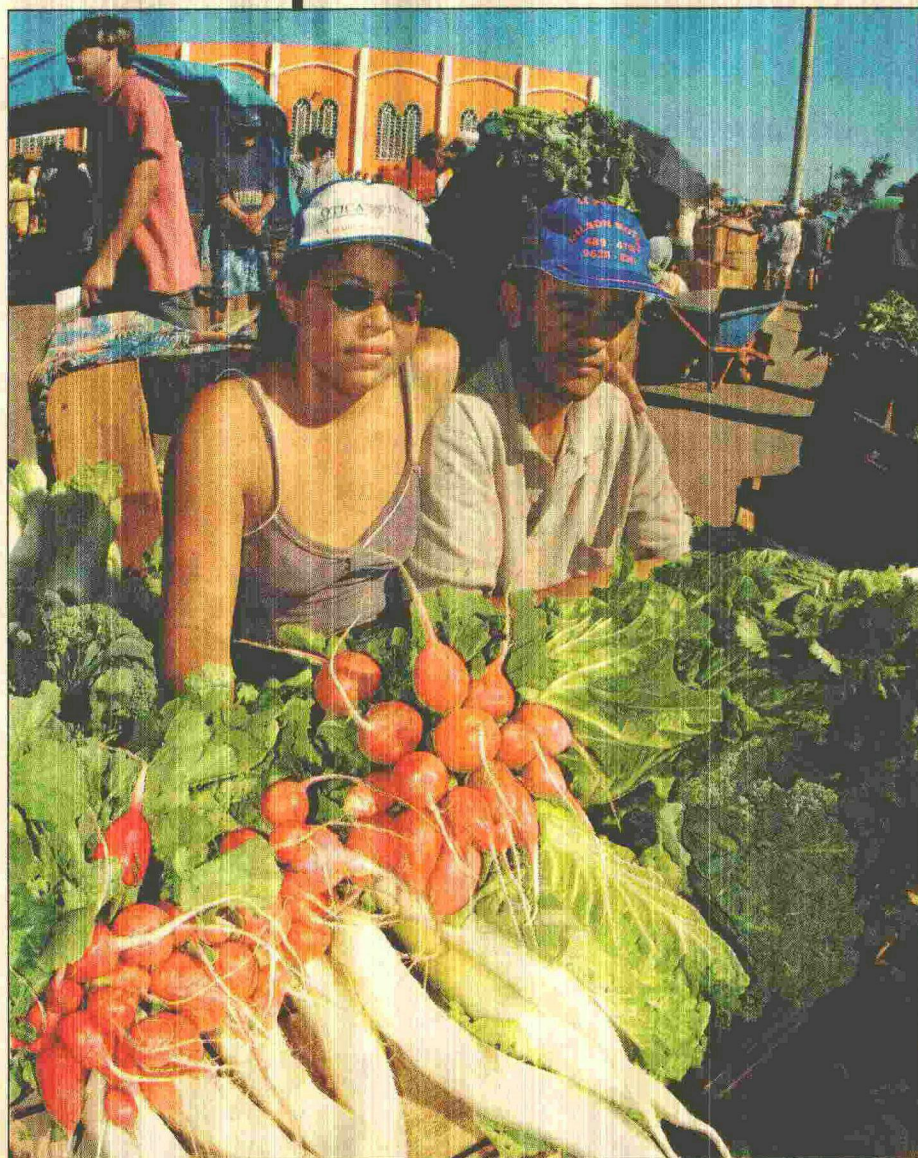


*José Leão descarrega 400 caixas de tomate por semana na feirinha de Planaltina*

*Para reduzir custos, Adauto Santos planta na mesma terra repolho e tomate*



*Aldino com a mulher. Largar a lavoura? "Deus me livre, isso aqui é a minha vida", responde ele*



todos os pedidos. "Estou no negócio há nove anos e vendo tudo o que trago para a feira", conta com satisfação. Ele cultiva folhagens (alface, rúcula, beterraba, brócolis, salsa, nabo, vagem) em cinco hectares de terra, no Pipiripau, com a ajuda da família, mas no ano passado a deman-

da cresceu tanto que ele precisou contratar um trabalhador.

Aldino lembra que o trabalho é difícil, o clima não favorece o plantio de folhagens, porém o esforço tem dado bons frutos. Tanto que nem pensa em mudar de ramo: "Deus me livre, isso aqui é a minha vida".

## Estímulo ao natural

Veja quais são os projetos de apoio à agricultura orgânica. Os interessados devem procurar a Emater-DF:

### ✓ Projeto Incentivo à Produção Orgânica

Procura estimular a produção de alimentos orgânicos no Distrito Federal, com iniciativas como a criação de unidades demonstrativas na área agrícola e a produção de espécies selecionadas.

### ✓ Projeto Capacitação Tecnológica da Agricultura Orgânica

Visa gerar e transferir tecnologia, capacitar produtores e treinar técnicos para desenvolver a agricultura orgânica. O projeto busca ainda promover a adoção de normas e padrões nacionais para a agricultura orgânica e a instalação e capacitação de entidades certificadoras para realizar análises para o processo de certificação.

### ✓ Projeto Comercialização

Incentiva a criação de espaços específicos para a comercialização dos produtos orgânicos nos supermercados e em outros pontos de venda e distribuição, além de adotar um selo de qualidade e divulgar os produtos na região, no Brasil e no exterior.