

# A COLÔNIA DE VARGEM BONITA, EM BRASÍLIA, DF.

**O**s 240 hectares da Vargem Bonita, a 30 km de Brasília, DF, estão bem melhor aproveitados que há 11 anos, quando tratamos do problema da sua colonização (Suplemento 419, de 1963). As 65 chácaras, de 4 hectares cada uma, estão bem cultivadas embora se note grande diferença entre as dos japoneses ou nisseis, que se dedicam a hortaliças, e as de outras nacionalidades, que se interessam mais pela fruticultura; 70% pertencem àqueles e 30% a estes.

Japoneses e nisseis se dedicam especialmente às culturas de cenoura, couve-flor, beterraba, alface e repolho, como principais atividades. Todos têm mola mecânica, veículos para transporte e outras facilidades, como luz elétrica; mas todos também se ressentem da falta de título de posse, pelo que ficam impedidos de financiamentos e outros itens dependentes diretos daquele documento. Nesse terreno, há apenas promessas da Fundação Zoobotânica do Distrito Federal, que supervisiona a área.

Como característica fundamental, toda a colônia prefere morar na chacara e deixar o lote da agrovila, de 20 x 40 metros, para um auxiliar. A presença dos horticultores nas chácaras se fundamenta na necessidade de continuar os trabalhos à noite quando, por qualquer eventualidade, não puderam fazê-lo durante o dia: pulverizações, classificação e embalagens etc. são tarefas transferidas para a noite, para melhor aproveitamento do tempo.

Todos reclamam contra o trabalho em terras arrendadas, além dos preços dos adubos e pesticidas sem o correspondente aumento dos preços das hortaliças, enviadas para a Capital Federal ou para Goiânia, GO, neste ano, em face da concorrência dos produtores do sul do País, que mandam suas safras para aquela capital, quando os preços são altos e compensam as despesas de transporte. A mão-de-obra também é dispendiosa principalmente considerando-se que cada chacara necessita do trabalho de 5 a 10 pessoas, para produção de raízes ou de folhas, estas bem mais trabalhossas.

Além disso, todos reclamam a ausência de telefones, condução coletiva para as crianças irem à escola e asfalto. Mas não há espírito comunitário pela falta de líder. A cooperativa de outros tempos fechou-se e não há perspectivas de outra, pelo menos a curto prazo; ela poderia resolver esses problemas e também defender os interesses da comunidade que vem sendo assistida por engenheiro-agrônomo e por um auxiliar, residente no núcleo da agrovila.

A cultura mais importante, a cenoura, só pode ser feita após o

cultivo de duas hortaliças para que o solo fique bem trabalhado e proporcione condições para que haja um bom rendimento por unidade de área, além de melhor qualidade da safra. As variedades preferidas são a nantes, norte-americana, e a kuroda, japonesa; aquela é menos resistente a moléstias pelo que é cultivada durante a seca. A japonesa não tem a mesma apresentação mas é bem aceita nas águas pela falta da outra.

Essa cultura exige uma adubação orgânica da ordem de 20 toneladas de esterco de galinha por hectare, adquirido no sul a 500 CrSt e que às vezes chega a 15/20% de umidade, não descontada no ato de pagamento. A adubação mineral é complementar, com a distribuição de 6 a 8 toneladas por hectare, para cada cultura, sem o que não há rendimento e qualidade satisfatórios. A medida que a terra apresenta melhor índice de fertilidade, reduzem-se as quantidades por área.

Uma constante nessa cultura, como em todas as outras, é a rotação; após a cenoura, cultivam em geral outra hortaliça produtora de folhas em geral menos exigente; mas se for a alface, há necessidade de metade daquela quantidade de adubo mineral, embora se aproveitem as sobras da cenoura. Em geral, as fórmulas distribuídas obedecem à formulação 6-12-9 ou 5-14-7, dependendo do solo. Outros ainda fazem adubação em cobertura quando aplicam menos adubo por área no momento do plantio.

**A** rotação é uma constante para minimizar os estragos provocados por uma lagarta rósea, que vem sendo combatida com ditio-carbamatos e dipterex, menos eficientes que um produto importado da Holanda, o rhotani. As pulverizações são feitas após a emergência das plantas, com intervalos de 15 dias, até a idade de 2 meses, quando diminuem os perigos; no tempo das chuvas, são necessárias pelo menos 4 pulverizações.

Uma das moléstias mais comuns é a pinta preta, provocada por alternária, a qual vem sendo controlada por suzu, um produto de origem japonesa, sem que se saiba qual o seu princípio ativo.

A cenoura é cultivada todos os meses para poder ter uma boa média de rendimento econômico; em geral, a mais lucrativa é a de maio, para colher em agosto, quando o preço é melhor. Neste caso, chegam a antecipar a colheita de uns 10 dias para aproveitarem a demanda. Em qualquer dos casos, toda a cenoura é lavada mecanicamente, em um cocho, de secção poligonal, alimentado com água agitada pela forte pressão, sendo classificada em 3 tipos. Em cada 15 mi-

nutos, há 4 caixas de 25 quilos prontas para a classificação e embalagem. O rendimento médio por hectare é de 2 mil caixas com variações entre 3 mil e apenas 800 caixas.

Quanto à couve-flor, segunda hortaliça em importância na Vargem Bonita, é cultivada a variedade teresópolis, que produz bem; têm cabeças não muito grandes e, portanto, melhores para a comercialização; é precoce, com 4 meses de ciclo, enquanto a branca-de-neve precisa de 6 meses. A adubação é a metade da utilizada para a cenoura, feita em cobertura pouco antes do momento em que chegam terra às plantas.

Como pragas, há a lagarta rosca e a verde, esta de uma borboleta branca e com mais ou menos um centímetro; o combate à verde se faz com pulverizações semanais, sem o que não há probabilidade de colheita; os tratamentos têm de ser feitos até pouco tempo antes da colheita, atendendo às recomendações sobre o período de eliminação do princípio tóxico. Nos últimos dias, apenas os que não deixam resíduos podem ser utilizados, para proteção dos consumidores.

A couve-flor é atacada por uma moléstia que se caracteriza no início pela coloração branca das folhas e, depois, pela deterioração total dos tecidos; é mais comum no verão, quando atinge cerca de 50% das plantas, sem a mínima condição para reter a expansão do mal, ante a falta de produtos eficientes, por se tratar de bactérias, que se desenvolvem nos tecidos internos. Em geral, o ataque atinge a 10% da plantação.

Colhem-se em média 20 mil pés por hectare; uma caixa tem, em geral, 10 cabeças; quando maiores, 8 cabeças por caixa.

As variedades nantes e ferry molis são as beterrabas mais cultivadas; exigem pouco menos adubo que a cenoura, com uma cobertura no meio do ciclo, para que as plantas remanescentes cresçam mais e possam ser vendidas a melhor preço; sem esse nitrogênio, não conseguem uma produção que atenda à demanda, cada vez mais exigente em relação à aparência e à qualidade.

A beterraba é atacada pela lagarta rosca e por outras de pequenas dimensões, provida de pêlos de coloração preta; esta é a mais perigosa, pelo que vem sendo combatida com tratamentos constantes.

As beterrabas são acondicionadas em molhos, caía um com três raízes; são bem aceitas e têm maior cotação porque há consumo inclusive para as folhas. Outra forma de embalagem se faz em caixas após lavagem no mesmo tanque com água sob pressão constante, como ocorre com a cenoura. Quando em

molhos, a beterraba é lavada com esguicho para remoção da terra, normalmente aderente às raízes. Todos os molhos são amarrados com embira, de modo que todos têm algumas plantas dessa espécie unicamente para essa finalidade.

**A** alface é outra hortaliça de grande importância na colônia de Vargem Bonita; é exigente em adubação orgânica, pelo que não pode dispensar a presença de esterco de galinha, como no caso da cenoura. Além disso, é exigente em adubos minerais, mais ricos em nitrogênio e em potássio, sendo comum a distribuição de fórmulas com esta concentração: 12-6-12. A ausência do potássio provoca o desenvolvimento vertical, sem que se forme a cabeça normalmente vendida. Todos os horticultores observam constantemente o desenvolvimento da cultura para não serem surpreendidos com os efeitos decorrentes da ausência desse elemento.

Em geral, preferem as sementes da variedade criada por Hiroshi Nagai, do Instituto Agrônomo de Campinas, mas a maior quantidade é ainda obtida de sementes importadas, diante da falta de outras.

Em geral, o repolho aproveita os restos da cultura da cenoura, completada pela adubação de cobertura, com nitrogênio. Um dos maiores problemas é o ataque da lagarta verde, que perfura as folhas, comprometendo a qualidade da colheita. Qualquer descuido implica em sérios prejuízos.

Finalmente, há a acelga, plantada de sementes no local definitivo e comumente utilizada na forma refogada ou em saladas, a mais apreciada. Essa é a cultura mais rendosa, mas não podem aumentar a área porque o consumo é limitado. Há ainda o tomate e o morango, plantados em áreas menores e com os problemas comuns. No caso específico do morango, os horticultores têm tido prejuízos com mudas de Atibaia, que se abastece de mudas da área de Socorro, onde há culturas tratadas apenas para abastecer o mercado de mudas; a especialização nessa modalidade de lavoura foi desenvolvida pelos virologistas do Instituto Agrônomo de Campinas. Sem mudas sadias, não há possibilidades econômicas para essa planta, muito sujeita aos problemas de vírus, que retêm o desenvolvimento das plantas e, conseqüentemente, o dos frutos.

De modo geral, a alta tecnologia desenvolvida na área da Vargem Bonita é uma conseqüência da constante assistência aos horticultores. Mas persistem ainda os problemas da falta de melhor entrosamento na colônia, o que só pode ser resolvido satisfatoriamente pela decisão da maioria, sob a tutela de um líder.