

Casal muda de vida com venda de ovo caipira

Antônio Miraci Ximenes e Aparecida criavam 90 galinhas para consumo próprio e dos parentes. Dinheiro mesmo só o que entrava com o trabalho de Antônio que vivia de bicos como carpinteiro, servente de pedreiro ou o que fosse necessário para garantir o sustento da família. Com a orientação do veterinário da Emater Roberto Rubinho e do agrônomo José Eustáquio Vieira, o casal, que tem dois filhos menores, entrou de cabeça no Prove.

Aparecida só reclama de uma coisa: muito trabalho. O resto? Vai de vento em popa. Ela até já está pensando em contratar uma

empregada doméstica para cuidar da casa, fazer o almoço, porque o dia está pequeno para tanta tarefa. O casal Ximenes tem hoje nada menos do que 700 galinhas poedeiras da linhagem label rouge (caipira negra) e 30 galos carijó que produzem 41 dúzias de ovos caipira por dia. Os ovos Ximenes estão à venda nos supermercados Tatico e na SAB.

O galpão dos Ximenes é todo forrado com cama de galinheiro — casca de arroz que precisa ser trocada periodicamente. A cama de galinheiro é usada para absorver a umidade e mantém o piso seco. Sem ela, as fezes fer-

mentam, criando um ambiente propício para a proliferação de agentes das mais variadas doenças.

Aí vem mais uma renda. A cama com as fezes da galinha que custa para os Ximenes R\$ 45, é vendida por R\$ 225, pois vira comida para gado ou adubo para hortaliças, como preferir o freguês. Roberto explica: "O nitrogênio das fezes vira proteína, entre outros nutrientes".

As galinhas comem ração balanceada e ciscam numa área verde, dentro do próprio galinheiro. Galinheiro entre aspas, pois tem até cortina para prote-

gê-las da chuva. As label rouge têm dois anos de vida produtiva, a partir daí são vendidas. Aparecida recolhe os ovos no finalzinho da tarde. Os ovos vão na bandeija isopor para a sala de seleção. Aí começa o trabalho. Ovo por ovo, os Ximenes examinam cada um no ovoscópio para ver se não estão trincados. Ela alerta para o perigo. Um ovo trincado pode ter sido contaminado com salmonela — uma bactéria que vive no intestino das galinhas — e aí, a nova agroindústria pode ir para o espaço. O Dipova vai atrás e pode fechar a microempresa. (F.X.)