

Reportagem 

Turismo rural: abrindo as porteiras

Reportagem de Sebastião da Cunha Garcia¹

¹Jornalista, Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3239-5535, e-mail: sebastiãodacunha@zipmail.com.br.



Há 20 anos os produtores rurais da Serra Catarinense descobriram que abrir as porteiras das propriedades para receber turistas era um bom negócio. Produto turístico a ser ofertado não faltava: paisagem exuberante, gastronomia diversificada e até neve. Começava aí uma nova e rentável atividade econômica no Estado: o turismo rural. Duas décadas depois especialistas afirmam que a atividade está só engatinhando, apesar do inegável crescimento. Segundo a Associação Brasileira de Turismo Rural –Abraturr –, existem no Brasil de 10 mil a 12 mil propriedades explorando o turismo rural – desde pequenas, onde os produtores apenas vendem seus produtos, até grandes, de antigos fazendeiros, que descobriram na atividade um lucrativo negócio e que são hoje donos de hotéis-fazenda.

Na comunidade de Campinas, em Campo Alegre, no norte de Santa Catarina, a casa da família Pauli foi transformada em pousada para receber turistas. Quem visita o local desfruta de tranquilidade e pode saborear as delícias de produtos típicos do interior. Em Lages, na Região Serrana do Estado, a centenária fazenda Pedras Brancas, da família Gamborgi, foi transformada em hotel, também para receber turistas. Lá os hóspedes desfrutam de lazer, muito conforto e levam para casa uma bagagem e tanto de história da vida no campo.



Os Pauli e os Gamborgi representam os extremos do turismo rural em Santa Catarina. Para Valdete Daufemback Niehues, professora e pesquisadora em turismo rural do Instituto Superior e Centro Educacional Luterano Bom Jesus – Ielusc –, em Joinville, a atividade desenvolvida pela família Pauli representa a essência do turismo rural na agricultura familiar. Nesse sentido, a atividade de turismo rural se apresenta como complemento de renda à atividade agropecuária, explorada por agricultores familiares. A atividade turística depende, portanto, da produção agrícola para ter sustentabilidade econômica. Por outro lado, o turismo rural necessariamente não precisa estar vinculado diretamente à atividade primária, ou seja, à agricultura. Nesse caso é o turismo que responde pela renda principal da família, porém permanece a ruralidade, os hábitos familiares ligados à terra, à história local, a arquitetura e os objetos.

A professora ressalta que, diferentemente do turismo urbano, o turismo rural tem componentes sociais e culturais que precisam ser considerados. Neste setor há uma troca de experiências muito grande entre receptor e turista. Economicamente é preciso levar em conta que o turismo é uma atividade promissora, mas que enfrenta também riscos como todo negócio.

Em Santa Catarina, com o compromisso de orientar o produtor rural, a Epagri dá assistência técnica e ministra cursos de capacitação aos produtores rurais. O trabalho é feito em parceria com os governos federal, estadual e prefeituras. No norte do Estado, o trabalho ganha reforço com a parceria com a Faculdade de Turismo com ênfase em Meio Ambiente, do Ielusc, que forma profissionais na área de turismo rural, o que fortalece o trabalho de capacitação em todo o Estado. Conforme Estudo do Potencial do Agroturismo em SC realizado pelo Instituto Cepa (2002), foram cadastrados 1.174 empreendimentos no espaço rural, sendo que 551 foram identificados como unidades de pequenos agricultores familiares, trabalhando com turismo rural.

Segundo a pesquisadora Valdete Niehues, são três as modalidades de turismo rural. Uma definida como turismo rural na agricultura familiar (ou agroturismo), outra a do turismo explorado por quem já não depende do cultivo da lavoura para sobreviver, mas mantém a propriedade ativa, e a terceira, também chamada turismo no espaço rural.

Turismo na agricultura familiar

Faz pouco mais de dois anos que o agricultor Silvino Pauli resolveu investir em turismo rural. Na área de 60ha da propriedade, a casa de mais de cem anos, herança dos pais, é só um dos atrativos para o turista. As trilhas, as cavalgadas, as cachoeiras e a criação de animais são outros atrativos que tornam as férias ou o passeio de fim de semana inesquecíveis. Como a família Pauli ainda mantém a agricultura e a pecuária como principais atividades, o turista tem também a oportunidade de participar da lida do campo. “Agradecemos a hospitalidade e a chance de desfrutar de local tão lindo. Prometemos voltar!”, escreveu o casal Francisco e Gláucia, turistas de São Paulo, no

livro de impressões e sugestões criado pela dona da pousada, Maria Rosemar. Dona Maria conta que no início estranhou um pouco a “invasão” de estranhos na sua casa. “Hoje é uma satisfação,” garante ela. Foi preciso mais que disposição em abrir a casa. Para receber turistas a família Pauli teve que investir no local. A casa onde funciona a pousada precisou ser adaptada. Pelo menos três banheiros foram construídos. Foram investidos R\$ 30 mil com recursos do Programa Nacional de Agricultura Familiar – Pronaf –, cujo financiamento vai ser pago em mais seis anos.

Turismo rural na pluralidade do interior

A pousada da dona Vina, na comunidade de Vargem do Cedro, em São Martinho, no Sul de Santa Catarina, já recebeu turistas até da Alemanha e da Itália. E do Brasil, a ocupação é constante, segundo ela. Empresária do turismo rural Lidvina Rech Feuser, conhecida como dona Vina, não imaginava que a atividade, que começou com a venda de rosas em casa, fosse se tornar em cinco anos a principal ocupação da família. Ela e o marido Ademar Feuser, casados há 25 anos, trabalhavam



O casal Silvino e Maria Pauli transformou a casa em pousada para receber turistas

com agricultura e pecuária de leite. Mas se renderam aos bons negócios do turismo. A pousada de nome alemão “Deutsches Haus”, que significa casa alemã, tem 11 apartamentos. Mas na casa onde mora, uma construção de 1940, que fica ao lado da pousada e que foi a residência dos avós do seu Ademar, dona Vina chega a hospedar outros cinco casais nos fins de semana, quando há maior visitação de turistas.

Outra propriedade de Vargem do Cedro, a de Osni Paulo Rech, é ponto de encontro de grupo de jovens, de idosos e de muitas famílias nos fins de semana. Gente que procura lazer, tranquilidade e boa comida. No começo, há seis anos, era só um pesque-pague. Mas aos poucos seu Osni percebeu que poderia explorar mais. Construiu campos de futebol, piscinas, quiosques, um restaurante e organizou trilhas pela área de mata da propriedade. O número de pessoas que frequenta o local pulou de 100 para 600 por semana nos últimos anos. Hoje seu Osni se considera mais empresário do que agricultor. Ele diz que ainda produz verduras e cria gado de corte, mas toda a produção é destinada ao restaurante. De novembro a fevereiro, quando o movimento é maior, ele chega a contratar até 15 pessoas, além das cinco da família, para dar conta das mais de 500 refeições que serve por semana.

Uma característica do turismo rural na região de São Martinho é o trabalho em comunidade. Os clientes do restaurante do seu Osni são os mesmos da pousada da dona Vina. E são os mesmos que compram biscoitos na loja de doces da dona Salete, que você vai conhecer nas próximas páginas. “O turismo rural na agricultura familiar pode ser uma atividade promissora se o trabalho for feito em comunidade. Empreendimentos individuais sem a preocupação da coletividade são passíveis de impactos sociais e culturais”, disse a pesquisadora Valdete Niehues. Em São Martinho, o trabalho na vila Vargem do Cedro é a prova desta teoria.

Outra característica é a hospitalidade. O aconchego da família, segundo dona Vina, é o



A pousada “Deutsches Haus”, em São Martinho, recebe turistas até do exterior

ingrediente que faz os turistas voltarem. Pesquisas já comprovaram que não é a natureza que atrai a maior parte dos turistas. É a relação com os moradores do lugar. Terezinha Hartmann, da Epagri/Gerência Regional de Joinville, diz que em turismo rural só o espaço e a beleza natural não resolvem. É preciso o elemento humano. Foi isso que encontrou a família do pastor José Carlos Dias, quando decidiu percorrer uma espécie de roteiro do turismo rural pelo Estado. Saindo de Joinville, eles passaram pela Região Serrana e levaram três dias para chegar em

São Martinho. “A beleza deste lugar e a qualidade dos produtos coloniais completam a nossa satisfação”, diz o pastor, que visitou São Martinho pela primeira vez e que garantiu voltar. Foi no balcão de atendimento da fábrica de bolachas de Salete Heidmann Feuser que a família do pastor encontrou parte da acolhida que vai garantir o retorno deles ao lugar. “O nosso segredo é o jeito simples de receber as pessoas”, diz sem dúvida a dona da fábrica.

A habilidade na produção de bolachas decoradas, conhecidas como bolachas de Natal, é herança



A família de Osni Paulo Rech concilia agricultura e turismo rural



O pastor José Carlos Dias fez o roteiro de turismo rural com a família

da sogra. O marido Lindomar a incentivou a fazer cursos de culinária, e há oito anos os dois deixaram o serviço do campo e tomaram a frente do empreendimento. Hoje eles empregam 14 pessoas, recebem turistas de todo o Brasil e servem até café colonial. O serviço dobra na época de Natal, quando as encomendas aumentam. “Trabalhamos todos os dias das 6 horas da manhã às 10 horas da noite, mas estamos satisfeitos. Não fosse o turismo rural teríamos ido para a cidade”, revela Salete.

Os Feuser são ao mesmo tempo regra e exceção. Conforme a pesquisadora Valdete Niehues, primeiro porque a grande desvantagem do turismo rural é que geralmente o agricultor abandona a agricultura para se dedicar à nova atividade, como fizeram os Feuser. Segundo porque o turismo rural não evita o êxodo rural, como muita gente imagina. “Muitos filhos não querem o compromisso de trabalhar durante o fim de semana, como exige a atividade turística”, explica Valdete.

Contrariando as constatações da pesquisadora, em São Martinho, foi o turismo rural que manteve os agricultores no campo. A região, antes conhecida pela fumicultura, venceu a crise com a alternativa de explorar o turismo. Segundo Lenir Pirola, coordenadora Estadual do Projeto Turismo Rural da Epagri, a atividade deu destaque nacional ao município, fez aumentar a renda, a qualidade de vida e manteve grande parte dos moradores no meio rural.

Cadastradas pela Epagri, 12 famílias de São Martinho sobrevivem hoje do turismo rural.

Turismo no espaço rural

No outro extremo da classificação do turismo rural – um deles é o da agricultura familiar – está o turismo dos hotéis-fazenda. Diferente no conceito, na estrutura, mas com os mesmos princípios: oferecer ao turista o desfrute da natureza, o conhecimento da cultura e o sabor da gastronomia do campo.

No turismo de hotéis-fazenda não há comprometimento com a

atividade agrícola. Os proprietários são, em geral, antigos fazendeiros que acabaram aproveitando a estrutura das fazendas para investir em um novo empreendimento. Daí nasceu o turismo rural.

A atividade é relativamente nova em Santa Catarina. Foi a partir de 1986, na cidade de Lages, na Serra Catarinense, que começaram as primeiras experiências. Numa posição geográfica privilegiada, localizada às margens do entroncamento das BRs 116 e 282, a cidade conquistou turistas que iam a procura de lazer na Serra Gaúcha. Com a percepção do potencial turístico, empresários da região criaram, na época, a Comissão Municipal de Turismo, para explorar o turismo rural e alavancar a economia do município. A comissão era formada por segmentos representativos da cidade, como sindicato de hotéis, CDL e clube de serviços.

A primeira fazenda a abrir as porteiças para a nova atividade foi a Fazenda Pedras Brancas, do então pecuarista Julio César Ramos. Hoje, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH –, dos 2.600 estabelecimentos de hospedagens no Estado, 30 são destinados ao turismo rural. A atividade vive agora um novo momento: a exploração do turismo



Na fábrica de bolachas, Salete Heidmann Feuser emprega 14 pessoas

de eventos. “Mercado existe”, garante Rogério Silveira, proprietário do Hotel-Fazenda Boqueirão e diretor do Setor de Turismo Rural da ABIH-SC. E estrutura também. A capacidade hoteleira na região de Lages chega a 500 leitos nos hotéis-fazenda. “Apesar de ter duas décadas, há muito ainda a ser feito no segmento de turismo rural em Santa Catarina”, diz Silveira. “Estamos começando a nos organizar para divulgar a Serra Catarinense como um todo. Precisamos nos unir”, conclui ele. O primeiro passo foi dado. Em julho de 2005, durante o Encontro Catarinense de Turismo – Ecatur –, realizado em Florianópolis, empresários da Região Serrana



Hotel-fazenda de Lages: o frio é só um dos atrativos

Não há turismo sem história. No turismo rural, então, ela é a identidade. Proprietários do Hotel-Fazenda Pedras Brancas, José Eduardo Passos e Jamile Gamborgi Ramos, estão desenvolvendo um projeto para resgatar a história da fazenda e da região onde ela está instalada há mais de cem anos. O hotel, que recebe até 7 mil turistas por ano, é considerado o pioneiro no turismo rural no Brasil. Então, o que não falta é história para contar. O que justifica a preocupação dos novos proprietários. Eduardo e Jamile falaram à RAC sobre o novo projeto.

RAC – Como surgiu a preocupação com o resgate da história?

Eduardo – Antes se investiu muito no conforto para o turista. Construiu-se piscina, sauna. Pensamos muito em coisas práticas que funcionam no dia-a-dia do hotel-fazenda. Depois começamos a ver que estávamos esquecendo da nossa raiz, do que era principal aqui dentro.

Jamile – A nossa intenção agora é investir no turismo cultural. Vamos lançar um livro em dezembro que vai mostrar a história da fazenda também no contexto local e nacional. O livro vai explicar porque ela passou de agropecuária para a produção de leite. Da produção de leite para o turismo. Esta fazenda era um latifúndio e se transformou em turismo rural. Queremos estudar e explorar cada fase.

RAC – Além do livro, de que forma o turista que visitar a fazenda vai perceber o resgate da história?

Eduardo – Nós vamos restaurar a casa principal da fazenda. Vamos transformá-la em um museu. Vamos recuperar a pintura original, os móveis antigos, os detalhes. Mesmo que não sejam necessariamente da família e nem da casa, mas da época. Nós queremos que o hóspede sinta que está numa fazenda tradicional realmente, num lugar centenário.



José Eduardo e Jamile estão resgatando a história da fazenda e do turismo rural da região

Jamile – É, queremos que ele reviva situações que aconteciam antigamente. Com o resgate da história, vamos saber o que acontecia aqui, o que realmente o meu avô e as pessoas mais antigas faziam. A que horas eles faziam o fogo de chão, porque ele era feito. Vamos explorar o porquê das coisas. Hoje sabemos que o fogo de chão era uma maneira de reunir a família, assim como a gente faz hoje quando fica em frente à televisão. Vamos resgatar para mostrar ao turista que isto fazia parte do dia-a-dia dos moradores deste lugar há cem anos.

RAC – O que mais prevê o projeto?

Eduardo – Estamos pensando também em fazer com que o hóspede vire um agricultor. Vamos fazer, por exemplo, simulação de procedimentos de antigamente, como a vacinação do gado ou mesmo a ordenha.

RAC – Este trabalho de resgate tem a participação de outros empresários deste segmento?

Eduardo – Nós estamos saindo na frente nesta proposta de resgate. Na verdade cada fazenda tem um perfil, uma característica. Uma mais confortável, outra mais tradicional. Como a nossa fazenda tem uma história, uma alma, nós vamos resgatá-la.

lançaram o projeto Rota das Fazendas. A idéia é, em conjunto, conquistar turistas de outros Estados. Cinco hotéis-fazenda fazem parte da rota. Cada um com sua particularidade. Todos explorando o que de melhor e mais curioso a serra oferece, além do frio. Paisagens exuberantes, trilhas, cavalgadas, os hábitos do campo, a cultura, a história, a música e a gastronomia. Sem contar que, com a neve que cai todo ano, a região se transforma em um verdadeiro cenário europeu.

Além da neve

O turismo rural dos hotéis-fazenda se concentra na Região Serrana do Estado e não é tão sazonal quanto se imagina. A melhor temporada, por incrível que pareça, é no verão, garante Silveira. “Não é um turismo de massa. Nossos clientes são famílias que aproveitam as férias pra descansar. Nem todo mundo gosta de praia”, comemora ele. Uma pesquisa encomendada pela Santa Catarina Turismo S.A. – Santur –, mostra que 76% deste tipo de turista viaja em família, 38% têm entre 35 e 50 anos e a maioria absoluta (91%) chega aos hotéis-fazenda de automóvel.

Na serra, não é só frio ou neve, quando dá sorte, que o turista encontra. Nas fazendas, onde fica hospedado, o turista pode sim-

plesmente descansar à frente de uma lareira, bem como se aventurar por trilhas, cachoeiras e cânions de tirar o fôlego de qualquer atleta. Mas a essência deste passeio é a experiência da vida no campo. Por isso a programação de lazer dos hotéis-fazenda inclui pescaria, ordenha de animais e até plantio de árvores.

Políticas para o turismo rural

Apesar de as discussões de políticas públicas para a agricultura familiar terem começado no início da década de 90, foi só em 2003 que o Governo Federal criou o primeiro projeto de turismo rural para a área. Através do Ministério do Desenvolvimento Agrário, o Governo formou redes em todo o País para discutir políticas para o setor e criou então cursos de capacitação e assistência técnica no campo. Também em 2003 foi criada uma linha de crédito específica para turismo rural. Um incentivo, mas, segundo os técnicos, ainda restrito. “O crédito tem sido política interessante, mas ainda burocrática”, diz Terezinha Hartmann, da Epagri. Além da burocracia do crédito, o rigor da legislação e a falta de infraestrutura interna e externa às propriedades rurais, como estradas e telefonia, são apontados pelos técnicos como entraves para o melhor desenvolvimento da ativi-

dade.

Outra preocupação é quanto ao conceito que se formou sobre a atividade. Para a pesquisadora Valdete Niehues, é um risco imaginar que o turismo rural seja a salvação da lavoura. “O setor público deveria olhar com mais cautela para este mercado e fazer um estudo não só de potencial, mas também de demanda”, lembra ela. Até porque, como a atividade é relativamente nova no País é difícil perceber quais impactos que ela causa. “Não podemos correr o risco novamente de fazer como nas décadas de 50 e 60, na época da modernização do campo, em que a orientação ao agricultor foi direcionada a abandonar o saber historicamente construído em relação à natureza e utilizar insumos agrícolas que hoje vêm impactando o ambiente. O agricultor, nesse sentido, tem que se adaptar às práticas induzidas pelos interesses, às vezes, alheios à sua vontade. Por isso, temos que orientar o agricultor nessa nova atividade, não induzi-lo”, conclui a pesquisadora.

Questionada sobre o futuro do turismo rural no Brasil a pesquisadora foi enfática: “Para o turismo sobreviver tem que haver turista. Para haver turista tem que aumentar o potencial econômico da população. O futuro do turismo rural vai depender do futuro da política econômica do País.” ■

Macanuda: para cada produto, uma solução.



Alambiques	Freezers
Balanças	Fritadores
Caldeiras	Iogurteiras
Câmaras frias	Misturadores
Desidratadoras	Moinhos
Desnatadeiras	Pasteurizadores
Despolpadeiras	Seladoras
Dosadores	Serras
Embaladoras	Tachos
Fornos e fogões	

Hauber

Macanuda[®]
DME

Rua Araranguá, 41, Bairro América
89204-310 Joinville, Santa Catarina, Brasil
Fone: 55 (47) 423-0232, fax: 55 (47) 422-6706
E-mail: macanuda@macanuda.com.br
macanuda@tutopia.com.br

Suco de uva é alternativa para agricultura familiar no Vale do Rio do Peixe, SC

Paulo Sergio Tagliari¹

Aproveitando parreirais existentes em região de colonização italiana, vitivicultores catarinenses dedicam-se ao beneficiamento da uva para a produção de suco, vislumbrando um mercado crescente no setor. O apelo da saúde e o delicioso paladar da uva sob forma de suco integral, sem conservantes, tem alavancado a produção e atraído consumidores no Brasil e até no exterior.

Um copo de vinho ao dia, vida longa e alegria”. Este ditado está mais atual do que nunca, só que podemos acrescentar, além do vinho, também o suco. E nada mais correto. Com as recentes descobertas de substâncias contidas na uva, tais como o resveratrol, um

composto fenólico (ver box) que combate os chamados radicais livres e por isso ajuda a prolongar a vida, a procura por suco de uva e pelo próprio vinho tem chamado a atenção de produtores, pequenas, médias e grandes empresas.

Já existem no Sul do País pro-

dutores que estão se dedicando cada vez mais à produção de suco de uva. A produção de suco é vantajosa, especialmente para os pequenos agricultores e empresários rurais, pois não requer tanto tempo como a do vinho, o qual demanda, no mínimo, quatro a cinco meses para chegar

¹Eng. agr., M.Sc., Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3239-5533, fax: (48) 3239-5597, e-mail: ptagliari@epagri.rct-sc.br.

ao comércio. Além disso, em geral os custos do suco de uva tendem a ser menores e o giro de dinheiro é mais rápido.

Parreirais antigos, mas produzindo

Em fevereiro deste ano, a reportagem da revista Agropecuária Catarinense visitou produtores na Região do Vale do Rio do Peixe. Um pequeno produtor artesanal de suco é o senhor Ernesto Faoro, do município de Caçador, na comunidade de Taquara Verde. Ele tem uma propriedade de 52ha, a maior parte florestada, onde, além de parreiral de uva (1ha), produz também figo e marmelo. Aliás, o seu Ernesto é o maior produtor de figo *in natura* e de figada na região. Da calda de marmelo é feita geléia e da polpa, a marmelada.

Há 20 anos o seu Ernesto fabrica o suco e comercializa para supermercados e mercadinhos do município e ainda para consumidores avulsos. Mas nesta última safra vendeu 50 caixas de suco (cada caixa contém 24 garrafas de meio litro) para Curitiba. O que possibilita ao seu Ernesto a rápida produção de suco é uma suqueira de pequeno tamanho, fácil de manejar, que já está no comércio, e o melhor de tudo, de baixo custo. Esta suqueira permite também a produção de outros tipos de sucos. Segundo o produtor, com a ajuda de quatro

pessoas é possível produzir 600 garrafas de suco por dia e 4 mil garrafas em uma semana. Ele vende o engradado de 24 garrafas por R\$ 48,00, o que dá R\$ 2,00 por garrafa de meio litro. Nesta safra o seu Ernesto produziu 2.500L de suco.

Mas uma grande ajuda que o produtor e outros da região têm recebido é a orientação dos pesquisadores da Epagri/Estação Experimental de Caçador, o que tem propiciado melhora na produtividade de seu parreiral, que já tem 20 anos. O seu Ernesto participou de treinamento da Epagri que orientou sobre podas corretas, adubação e controle de pragas e doenças. Baseado na análise de solo, ele fez a correção da acidez, e aliado à poda adequada, conseguiu elevar o rendimento do seu parreiral de uvas americanas para 20t/ha. Aliás, na região, com tecnologia adequada, as videiras americanas chegam a produzir durante 30 a 40 anos, segundo informa o especialista em fruticultura de clima temperado, o pesquisador José Luiz Petri, da Epagri. Enquanto isso seu Ernesto, com 92 anos de idade e muito entusiasmo e saúde, faz planos para o futuro. Ele pretende ampliar a produção do parreiral e investir mais na produção de suco.

Não muito longe dali, na Linha São Francisco, a família de Tranquilo Scolaro está cuidando dos 3,6ha de



Scolaro colhe a uva Isabel em parreiral centenário

parreiral de uva Isabel, que produz em média 50t. A maior parte da produção vai para a elaboração de vinho, mas o produtor reserva um volume para suco, do qual produz cerca de 2 mil garrafas. Scolaro diz que vende logo todo o suco que produz. Ele também fabrica artesanalmente geléia de figo, pêra e pêssego. O seu parreiral é bem velho, uma parte que era do pai e do avô, chega a ter cem anos de idade. Na sua propriedade, a Chácara Scolaro, houve treinamento da Epagri para os produtores de uva. Com isso, muitos estão conseguindo recuperar seus parreirais e melhorar seus rendimentos. “A minha suqueira é pequena, dá muito trabalho. Talvez eu invista num equipamento maior, pois é botar o suco na garrafa e vendo logo”, assinala o produtor.

Por outro lado, o casal Walter e Joana Pegoraro, da comunidade de Linha Cachoeira, resolveu investir no setor de beneficiamento do suco. Com empréstimo do Fundo de Desenvolvimento Rural – FDR –, da Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, a juros de 3% ao ano, os Pegoraro construíram uma pequena agroindústria com capacidade diária para preparar 4 mil litros de suco. O casal tem 1ha de uva Isabel, mas o grosso da produção vem de outros agricultores. Ao chegar na agroindústria, a uva é



Com 92 anos de idade, seu Ernesto faz planos para ampliar a produção de sucos

pesada, lavada e é feito o desengaço. Após, é cozida por 1 hora, prensada, filtrada e engarrafada a 90°C. “Esse suco não tem conservante, nem é adicionado açúcar, é um produto natural, com grande aceitação”, revela Walter e garante ainda que a bebida engarrafada tem duração de mais de um ano.

Agroindústrias investem no suco

Outra pequena agroindústria (mais média do que pequena) que está apostando no suco de uva são as Indústrias de Suco Zago, de Vilson e Eugênia Zago, na comunidade de Rondinha, em Videira, SC. A família tem um parreiral de 3ha de uva Isabel, mas compra de outros produtores para atender a crescente demanda. O preço do quilo da uva é de R\$ 0,40. A produção se concentra nos dois meses de safra, usualmente janeiro e fevereiro ou fevereiro e março, e atinge 300 mil garrafas de meio litro, “mas a demanda já é de 1 milhão de garrafas”, aponta Vilson Zago, que comercializa os sucos com a marca Di Fiori para Estados do Centro-Oeste e Norte do País. Mas o principal mercado é o Rio de Janeiro, que recebe cargas fechadas do suco ao preço médio de atacado de R\$ 1,35/garrafa.

Nos dois meses da safra, a agroindústria trabalha a todo vapor, ou seja, 14 horas/dia. Usa caldeira a lenha na base de 1,5m³ de madeira/



Engarrafamento de sucos na agroindústria dos Zago

dia. “A qualidade é o forte de nossa empresa”, enfatiza Vilson Zago, apontando para a garrafinha de suco integral com concentração de 15 a 16° Brix.

Falando em agroindústria, não se poderia deixar de mencionar a fábrica de sucos da Cooperativa Agropecuária Videirense – Coopervil –, na cidade de Videira, que além de vinho e espumantes, está investindo forte na linha de sucos de uva, laranja e maçã, todos com o nome Sabore. Localizada na Região do Meio-Oeste Catarinense, tradicional produtora de vinhos, a Coopervil é a única grande agroindústria catarinense que investe forte no suco de uva. A Coopervil foi fundada em 1974, mas já em 1978 começou a produzir o

suco concentrado. Hoje a produção atinge mais de 3 milhões de quilogramas, sendo 90% em suco e 10% em vinho.

“O mercado na área de sucos naturais está crescendo em todo o mundo, inclusive grandes empresas multinacionais de refrigerantes estão comprando indústrias de suco para investir neste importante mercado”, informa Luiz Vicente Suzin, presidente da Coopervil. Já Vilmar Luiz Longhi, gerente de vinhos e sucos, relata que o mercado está em franco crescimento porque o consumidor está preferindo cada vez mais os sucos naturais, integrais, orgânicos. Ele esclarece que o suco concentrado é o principal mercado da Coopervil. Ele apresenta concentração de açúcar (Brix) de 68%, adequado às normas, inclusive internacionais. E o suco integral, pronto para tomar, é de 14%. Ambos apresentam sabor, coloração e qualidade superiores, segundo o gerente.

A Coopervil está também investindo nos seus sócios, os produtores da região. Por isso, em parceria com a Epagri, vem treinando os agricultores para aprimorarem a produção e qualidade da uva. O pesquisador da Epagri Ênio Schuck, especialista em viticultura da Estação Experimental de Videira, explica que a Coopervil está adotando uma estratégia para escalonar a produção da uva, iniciando na região de Concórdia, depois Videira e, por fim, Caçador. A idéia é iniciar colheitas no cedo, até de uvas do tarde. A Isabel, diz ▶



Walter Pegoraro e sua unidade para beneficiamento de suco



Presidente da Coopervil, Luiz Suzin: sucos com qualidade internacional

Ênio, representa ainda a cultivar mais utilizada, mas está sendo introduzida aos poucos a Concord, mais precoce, porém com grande aceitação de mercado.

A grande clientela da Coopervil está nos Estados de São Paulo e Espírito Santo, porém a qualidade dos sucos da cooperativa já está atraindo mercados internacionais. Recentemente recebeu proposta de empresa japonesa para exportar para a Ásia.

No município de Pinheiro Preto, ao lado de Videira, na Linha Santo Isidoro, está outra prova de que o suco de uva tem um mercado em expansão. A família Bressanelli (Balduino, o pai, e Jandir e Júlio, os

filhos) há cinco anos está na lida do suco. O parreiral tem como uva para suco a tradicional Isabel (1,8ha), mas são produzidas também a Bordeaux e a Francese para vinho. Os Bressanelli possuem uma loja de

vinhos e sucos na propriedade, que está localizada ao lado de rodovia estadual, e aproveitam as excursões que trazem turistas de todo o Brasil para degustar, além dos sucos e vinhos, também geléias, doces e embutidos, a maioria produzida no local. A produção anual é de 20 mil litros de suco de uva, elaborado com equipamento profissional, para pequena agroindústria, com caldeira a lenha. A venda, feita na região, é de R\$ 1,70/garrafa de meio litro, faturando, portanto, R\$ 68 mil. Para se ter uma idéia, o preço de uma garrafa nova é de cerca de R\$ 0,60, mas existe um comércio de vasilhames reciclados ao preço de R\$ 0,30 a garrafa. “Com os resultados econômicos que a nossa empresa está obtendo, pretendemos ampliar a produção, inclusive investir também em outros tipos de suco, como maçã e laranja”, aposta Jandir Bressanelli.

Suco é sinônimo de mais saúde

Uma boa alimentação é fundamental para o equilíbrio do organismo humano e para evitar doenças. Hoje em dia a medicina sabe que existem substâncias presentes nos alimentos que funcionam como verdadeiros remédios. Os alimentos que possuem tais substâncias são chamados funcionais. Por exemplo, o tomate possui uma substância anticancerígena, o licopeno. O alho possui o ácido ferrúlico, que é antibiótico e ativa o sistema imunológico. Por sua vez, a soja tem o lupeol, que ajuda na redução do colesterol e ainda auxilia no tratamento da malária. Frutas como goiaba, laranja e acerola possuem altos teores de vitamina C, conhecida como poderoso antioxidante, e assim por diante.

O suco de uva puro possui açúcares, vitaminas, sais minerais, ácidos orgânicos, substâncias nitrogenadas, compostos fenólicos e pectinas. Segundo a revista Vida e Saúde de junho de 2005, o suco de uva puro, natural, “é um dos mais completos sucos que existem e é um valioso estimulante digestivo, pois acelera o metabolismo e promove a eliminação do ácido úrico, causador da fadiga. Além disso, ajuda a restabelecer o equilíbrio ácido alcalino do organismo...”. Entre outras qualidades, o suco de uva, por sua riqueza em vitaminas e sais minerais (potássio, magnésio, cálcio, manganês, cobre, fósforo, zinco, sódio e lítio), auxilia no combate a várias doenças como reumatismo, gota, artrite, prisão de ventre, anemia, eczema, colesterol, hepatite e depressão.

Entre os compostos fenólicos encontrados em boa concentração no suco de uva, principalmente de uvas tintas e roxas, destaca-se o resveratrol, sintetizado pela videira com o objetivo principal de proteger a planta contra a infecção por fungos, que é encontrado na casca da uva. O resveratrol, segundo descobertas recentes, reduz o risco de doenças cardiovasculares, aumenta o bom colesterol (HDL), previne a oxidação do mau colesterol (LDL) e dilata os vasos sanguíneos. O resveratrol tem a capacidade de inibir as fases de iniciação, promoção e progressão de tumores.

O suco de uva, quanto mais natural e puro, sem conservantes químicos, preferencialmente orgânico, para que se aproveite todas as suas qualidades nutritivas e funcionais, além de proporcionar um delicioso e refrescante prazer, proporciona o efeito de um verdadeiro remédio para prolongar a vida das pessoas. E, por fim, vale a pena lembrar a sábia frase de Hipócrates: “O alimento é a sua medicina e a sua medicina é o alimento”.



Sucos produzidos de maneira artesanal, mas com qualidade, atraem turistas de todo o Brasil (Família Bressanelli)



Uma parceria afinada

Eonir Teresinha Malgaresi¹

O Projeto Microbacias 2 está sendo um dos melhores parceiros das famílias catarinenses que vivem no campo. Estimula a organização das comunidades, oferece orientação e apoio para melhorar a vida social, o meio ambiente e a renda dos agricultores familiares, trabalhadores rurais e populações indígenas.

Maria do Rosário mora em uma comunidade pobre, no interior do município de Canoinhas. Aos 23 anos de idade, ela leva uma vida bem diferente das moças da cidade e também de muitas que moram no meio rural, pelo menos em conforto. A casa onde vive com os pais e três irmãos é simples, de madeira e não tem energia elétrica. Como instalação sanitária, a família usava uma velha privada. A água para o banho vinha de uma bacia. Acostumada a trabalhar pesado na lavoura de fumo, agora Maria do Rosário já pode chegar do serviço e tomar um banho de chuveiro. Está

certo que a água ainda é fria, mas nem por isso deixa a jovem menos contente. “Nossa vida mudou bastante, agora a gente se sente mais valorizada”, diz ela, mostrando o novo banheiro, construído com o apoio do Projeto Microbacias 2.

A história de Maria do Rosário é a mesma de milhares de famílias que vivem no campo. Estudos indicam que 41% da população rural sobrevive com uma renda menor que um salário mínimo mensal por pessoa ocupada. “Estas famílias passam por um processo crescente de empobrecimento e apresentam baixa qualidade de vida, por isso são

prioridades do Microbacias 2”, destaca Luiz Ademir Hessmann, secretário executivo estadual do Projeto. O Microbacias 2 – Projeto de Recuperação Ambiental e de Apoio ao Pequeno Produtor Rural – é um dos principais programas em execução no Estado de Santa Catarina. Contratado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural junto ao Banco Mundial, está beneficiando 106 mil famílias – mais de 400 mil catarinenses –, organizadas em 936 microbacias hidrográficas. Os recursos para a execução do Projeto em seis anos somam U\$ 107

¹Jornalista, Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3239-5649, e-mail: eonir@epagri.rct-sc.br.



Maria do Rosário, de Canoinhas, comemora as melhorias na sua casa

milhões. “Para o governo, o Microbacias 2 representa a chance de ser o melhor vizinho do pequeno produtor rural. Aquele com que se pode contar para melhorar a moradia, para conseguir mais renda e preservar o meio ambiente”, explica o secretário da Agricultura, Moacir Sopelsa.

Iraci Dal Castel sabe bem o valor da ajuda. Há 14 anos ela se mudou do Rio Grande do Sul para Coronel Freitas, na Região Oeste do Estado. Depois de um casamento desfeito, Iraci teve que assumir sozinha as lavouras de fumo, feijão, milho, as dívidas e a criação dos três

filhos: Diego, Diana e Johni. A casa onde a família vive é a mesma de quando chegaram ao município. Muito antiga, necessitava de reparos urgentes. “Nunca sobrou dinheiro para investir, os problemas eram tantos que não dá nem para contar”, diz dona Iraci. Estes problemas ficaram para trás. Com o apoio do Microbacias 2, ela conseguiu fazer a reforma da casa. “Pra mim era um sonho impossível pela situação em que vivíamos, mas agora sim, dá gosto de ver a casa e de viver aqui na nossa terra”.

Assim como dona Iraci, outras 15 mil famílias catarinenses estão tendo a possibilidade de reformar as

moradias, graças à ajuda do Microbacias 2. A melhoria da habitação é uma das linhas de apoio do Projeto. Além da casa mais confortável e bonita, os agricultores também investem em sistemas adequados de tratamento do esgoto doméstico e na melhoria da qualidade da água. “As estiagens que vêm ocorrendo ano após ano no Estado têm provocado sérios problemas de abastecimento e o índice de contaminação da água no meio rural é alto, por isso, junto com a reforma da casa, um dos principais pedidos de apoio dos agricultores é para melhorar a quantidade e a qualidade da água”, informa o engenheiro agrônomo da Epagri André Ricardo Poletto, gerente de Inversões Rurais do Microbacias 2. Em todo o Estado, 30 mil fontes de água estão sendo protegidas. A implantação de sistemas de captação, armazenamento e distribuição de água vai beneficiar 30 mil famílias rurais.

Armelindo Carlos Pergher

já pensa em ampliar o rebanho leiteiro. A idéia só aconteceu depois que ele foi beneficiado na área de melhoria da renda. A compra de uma ordenhadeira proporcionou alívio para os braços da esposa, dona Inês, que tirava manualmente 70 litros de leite por dia. “Havia três anos que queríamos comprar uma ordenhadeira, mas não sobrava dinheiro. Agora, tirar leite é moleza”, conta dona Inês. Descanso para ela e tranquilidade para aumentar a produção, já que a ordenha ficou mais fácil. Para os três filhos do casal, a modernização da atividade foi um incentivo para permanecerem no campo.

O Microbacias 2 aposta na melhoria da renda como um dos principais incentivos para o agricultor se manter na propriedade. Uma das causas do êxodo rural, segundo Athos de Almeida Lopes, presidente da Epagri, principal executora do Microbacias 2, é a falta de oportunidades de trabalho e de renda no campo. “As famílias migram para as cidades porque acham que lá vão ganhar mais dinheiro. Se quisermos segurar o agricultor e os jovens no campo,



A reforma de moradias é uma das prioridades no meio rural

precisamos oferecer alternativas de renda e condições para que a família viva bem e com dignidade”, complementa Athos. Na área de renda, o Microbacias 2 está apoiando a melhoria da produção em 40 mil propriedades e a implantação de 2,3 mil agroindústrias rurais.

Catiane Krause ainda não tem idade para se preocupar com a renda da propriedade, mas sabe bem o valor que é cuidar do meio ambiente. Aos 12 anos de idade, ela é uma das alunas da Escola Adolfo Ewald, da comunidade Ribeirão Pinheiro, município de Taió. Junto com os colegas, todo dia Catiane via nos fundos da escola a imagem de um rio agonizante, sem uma plantinha sequer nas margens. Nos bancos da escola ela aprendeu que rio precisa ter mata ciliar. Mas onde está a mata que protege o rio da sua comunidade? Não teve dúvidas. Junto com toda a turma da escola, Catiane participou de um mutirão para replantio de mata ciliar com plantas nativas da região.

Esta parceria com o meio ambiente está acontecendo em todas as regiões do Estado. Os rios, riachos, lagos e nascentes de Santa Catarina estão recebendo proteção de mata ciliar em 2 mil quilômetros de extensão. Assim como a aluna Catiane, crianças e jovens de mil



Compra de ordenhadeira facilita o trabalho da família Pergher, de Ibicaré

escolas rurais se envolvem em programas de educação ambiental. Ao todo, mais de 90 mil pessoas, entre agricultores, professores, escolares, lideranças e técnicos, participam de um grande mutirão de solidariedade com a natureza. Mas as ações do Microbacias 2 na área ambiental vão muito além. A Secretaria de Estado do Desenvolvimento Sustentável, a Fatma e a Polícia de Proteção Ambiental, instituições executoras do Projeto, estão trabalhando na implantação da estrutura de gestão em três bacias hidrográficas, abrangendo uma área de 8,4 mil quilômetros quadrados, implantação

de dois corredores ecológicos, envolvendo 4,2 mil quilômetros quadrados, e consolidação da Unidade de Conservação do Parque Estadual da Serra do Tabuleiro.

No campo, as melhorias ambientais se multiplicam nas áreas de plantações. Orientados pelos técnicos, os agricultores passam a fazer o manejo correto do solo e da água em 250 mil hectares. O uso de práticas como o plantio direto, cultivo mínimo, adubação orgânica e cobertura vegetal – que aumentam a fertilidade e combatem a erosão do solo –, além do reflorestamento e agroecologia, vem sendo adotado por 50 mil famílias. A implantação de sistemas de coleta de dejetos animais em 16.500 propriedades rurais está solucionando um dos principais problemas ambientais no meio rural, que é a contaminação do solo, da água e do ar especialmente por dejetos suínos. Os agricultores estão investindo na melhoria das pocilgas, na construção de esterqueiras, na aquisição de equipamentos para coleta e distribuição dos dejetos e, gradativamente, vêm adotando novas tecnologias de produção, mais econômicas e menos poluentes.

A construção do banheiro na propriedade de Maria do Rosário, a reforma da casa de dona Iraci, a compra da ordenhadeira para a família de Armelindo e o plantio da mata ciliar por Catiane só aconteceram depois de uma bem estruturada organização das comunidades onde essas pessoas vivem. Esta é a filosofia do Microbacias 2: fazer com que as



Escolares se engajam na recuperação das matas ciliares

comunidades se organizem para que elas próprias possam gerir os recursos e solucionar os problemas locais. A estruturação das microbacias segue uma metodologia que passa por várias etapas, seguidas à risca pelos moradores. Tudo começa com a formação dos grupos de animação, voluntários da comunidade que passam de casa em casa para motivar as famílias a se engajarem no Projeto. A comunidade, já organizada, cria a Associação de Desenvolvimento da Microbacia – ADM –, legalmente constituída e que representa os interesses de todas as famílias envolvidas.

Um dos compromissos da associação é elaborar e aprovar o Plano de Desenvolvimento da Microbacia, que reflete os desejos da comunidade. No plano constam as melhorias que as famílias querem implantar a curto, médio e longo prazos. Cada agricultor envolvido passa a ter também o plano indi-

vidual da propriedade. À frente deste trabalho no campo estão os extensionistas da Epagri e os técnicos facilitadores – engenheiros agrônomos ou técnicos agrícolas – contratados pelas associações de desenvolvimento das microbacias. Com o Microbacias 2, 450 novos técnicos passaram a trabalhar nas comunidades rurais de Santa Catarina, reforçando o quadro técnico nos municípios e compartilhando a responsabilidade de construir um futuro melhor para as famílias no campo. O que mais chama



O Microbacias 2 estimula a organização das comunidades rurais

a atenção no Microbacias 2 e faz dele um Projeto ousado e inovador é a autogestão comunitária. Pela primeira vez na história da agricultura catarinense, as comunidades têm o poder de decidir o que é melhor para o seu lugar e de gerir a aplicação dos recursos nas melhorias desejadas. Dessa vez, o papel e a caneta estão nas mãos dos agricultores. ■



Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A.



Assine a revista Agropecuária Catarinense – RAC – e tenha informações precisas e seguras para o seu agronegócio.

Preço da assinatura **Um ano: R\$ 22,00** **Dois anos: R\$ 42,00** **Três anos: R\$ 60,00**

Como ser assinante da Agropecuária Catarinense?

É fácil. Basta preencher o cupom abaixo e escolher sua forma preferencial de pagamento.

- Cheque nominal à Epagri
 Depósito na conta Epagri nº 85020-9 do Banco do Brasil, Agência 3.582-3

É importante enviar, via fax, comprovante de depósito bancário à Epagri

Nota: O código identificador solicitado pelo banco é o CPF ou CNPJ do remetente.

Revista Agropecuária Catarinense – RAC

Caixa Postal 502, 88034-901 Florianópolis, SC

Fone: (48) 3239-5595 e 3239-5535, fax: (48) 3239-5597

E-mail: rac@epagri.rct-sc.br



Nome: _____

Endereço: _____

Município: _____ CEP: _____ Estado: _____

Bairro: _____ Caixa Postal: _____ Fone: _____

Fax: _____ E-mail: _____

Atividade principal: _____

Data: _____ Assinatura: _____