

Banana, café e mamão

Na semana passada estive no sítio de Carlinhos e Flavinha Larica, amigos de décadas, para fazer uma foto para um livro que estou finalizando. Queria mostrar a varanda da casinha construída por imigrantes italianos, onde começou essa minha mania de fazer colheres de bambu. Ele fica na região de Batatal, na beira da estradinha que sai de Marechal Floriano e vai dar em Alfredo Chaves.

Achei muito bom ver que, passados mais de quarenta anos, os caseiros Antônio e Alício, junto com suas esposas, ainda estão por lá trabalhando. Melhor ainda foi ver que seus filhos são prósperos produtores rurais, cada qual vivendo com sua família em casas amplas com todo conforto. Todos na lide da banana e do café. Na volta, Carlinhos disse, com uma ponta de orgulho, que eles aprenderam a usar técnicas modernas que favorecem os resultados.

Não faz muito tempo, o pessoal da região cortava as bananeiras e deixava os cachos no pé dos morros até a hora de empilhar no reboque do Tobata para despejar no terreiro e, depois, jogar na carroceria do caminhão. Para arrumar a carga, acabavam pisando nos cachos de bananas. Por isso, quando vejo bananas com manchas escuras na casca, me vem a figura de um homem bronco andando sobre elas.

A conversa me fez lembrar de quando ajudei a criar o Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café – CETCAF, ao lado de técnicos do governo e de associados e dirigentes da cooperativa de São Gabriel da Palha, liderados por Frederico Daher e Dário Martinelli. Até então, o setor cafeeiro era controlado por grandes produtores e por poucas empresas exportadoras, que nunca se dispuseram a promover e investir na melhoria das condições de cultivo e trato do café, nosso principal produto agrícola, e que sustenta uma boa parcela da população capixaba. Depois de trinta anos, dá gosto ver a produção de café de qualidade e saber que muitos produtores colocam seus produtos em mercados exigentes, mundo afora, recebendo um bom dinheiro por saca.

A evolução observada nas cadeias produtivas da banana e do café me lembrou de uma passagem da história de sucesso do mamão capixaba, que pouca gente conhece. Ao saber que o mamão de Linhares não estava fazendo sucesso no Ceagesp, em São Paulo, Ricardo Santos, com quem eu trabalhava no BANDES, mobilizou a contribuição de uma agrônoma para investigar as razões do problema e sugerir soluções.

Anita, esse era o nome dela, adotou uma abordagem bem prática: depois de acompanhar de perto a colheita das frutas e colocá-las num caminhão, viajou ao lado do motorista até o destino. Em meio à agitação do lugar, identificou rapidamente uma explicação elementar: as frutas não estavam separadas por tamanho nem por estágio de maturação. Oferecidas nessas condições, caberia aos compradores de grandes quantidades escolher, separar, embalar e encaixotar as frutas que gostariam de levar. Como daria muito trabalho e a pressa era muita sempre, jogavam o preço pra baixo ou saíam em busca de outros fornecedores com cargas mais organizadas.

Na volta, ela reuniu os produtores mais interessados e sugeriu que as atividades de classificação e embalagem fossem incorporadas ao processo de produção. Mais ainda, que era urgente encontrar quem produzisse caixas de madeira de eucalipto, padronizadas para colocar mamão. O sucesso das vendas veio de imediato no mercado nacional e as exportações ganharam escala.

A danação é o nosso mamão Formosa está sendo oferecido a R\$12 por quilo, bem mais caro do que melão que vem lá do Nordeste.

São Paulo, 17 de março de 2022

Alvaro Abreu

Escrita para A GAZETA.