



Guardiões de sementes crioulas: uma luta por autossuficiência, sabor e saber



Juarez Antonio Felipe Perreira cultiva, em Barra do Ribeiro, sementes de variedades de arroz crioulo. (Foto: Guilherme Santos/Sul21)

Naturalmente, que um dos gargalos para o uso mais efetivo e real destes ingredientes não convencionais é a falta da matéria-prima, ou seja, não tem produtores e fornecedores com regularidade e/ou quantidade/qualidade. Mas, a demanda gera a oferta e a oferta atrelada a informação advinda dos trabalhos de pesquisa, ensino e extensão podem também gerar as demandas. A célebre frase: “Não vende porque não tem e não tem (nas feiras, restaurantes,...) porque não vende” (i.e., não tem procura dos clientes e comensais).

Nos últimos anos, vem crescendo no Rio Grande do Sul e em outros estados do Brasil o trabalho de um grupo de pequenos agricultores que se dedicam a manter saberes tradicionais e o patrimônio genético que marcam a história da agricultura no Estado. Os guardiões e guardiãs de sementes crioulas vêm resgatando e preservando não só sementes, mas também saberes e práticas agroecológicas que buscam diminuir a dependência da agricultura em relação aos atuais pacotes tecnológicos das grandes empresas transnacionais do setor, marcados pelo uso intensivo de agrotóxicos e outros insumos químicos. Uma mostra desse trabalho de resgate de sementes crioulas foi apresentada na gelada manhã deste sábado (21), na Feira dos Agricultores Ecológicos (FAE), que ocorre semanalmente na rua José Bonifácio, em Porto Alegre.

Um dos princípios que orienta o trabalho dos guardiões de sementes crioulas é a busca da autossuficiência nas propriedades agrícolas, condição necessária para uma maior independência econômica e para assegurar a qualidade do que está sendo produzido. Franciele Menoncin Bellé, cuja família tem propriedade em Antonio Prado, fala sobre o significado desse princípio e também sobre um risco crescente que cerca o trabalho dos guardiões de sementes, a contaminação por transgênicos e híbridos. Em uma pesquisa recente feita pela Câmara Técnica de Agroecologia do Estado, entre todas as propriedades produtoras de sementes analisadas, somente cinco tinham sementes crioulas não contaminadas. Todas as demais tinham algum tipo de contaminação.

“O trabalho que a gente faz é resgatar e plantar sementes. Todas as sementes que são produzidas são destinadas a garantir a autossuficiência da propriedade. Nós não comercializamos essas sementes. O que é fundamental na agricultura, principalmente quando se trata de sementes, é buscar a autossuficiência, garantindo à propriedade tudo o que ela necessita para produzir. Isso é importante porque aí você sabe exatamente o que está usando e tem a noção do que está produzindo, apesar de que, hoje, no caso do milho, temos informações que a maioria do milho crioulo do Estado já está contaminado por transgênicos. Isso é algo catastrófico, que fere diretamente o agricultor que se dedica a cultivar e cuidar de uma semente. As sementes de abóboras e morangas crioulas também estão sendo contaminadas pelas sementes de cabotiá e outras variedades híbridas”.

Os problemas relacionados à contaminação de sementes crioulas por híbridas não são os mesmos que em relação aos transgênicos. “Nós produzimos híbridos em pequena quantidade, coisas de que não conseguimos ter sementes crioulas, como pepino ou cenoura. No caso dos híbridos, já houve uma interferência na concepção das sementes. Eles não são tão bons quanto os crioulos. A gente percebe essa diferença no sabor, principalmente quando se trata de culturas mais simples como alface, tomate ou brócolis. Existe uma diferença muito grande de sabor. Então, quando a gente pode optar pelo crioulo, a gente escolhe ele. Quando não temos essa opção, acabamos usando híbridos também”.

“Existe uma diferença muito grande de sabor”

A família de Franciele Bellé resgata e planta sementes crioulas de milho, feijão, melancias, melões, abóboras, pimentas, alfaces, tomates, flores comestíveis e diversas plantas alimentícias não convencionais (as PANCs), entre outras. Ela destaca o caso do tomate para ilustrar o valor do que é produzido com essas sementes. “Uma das nossas principais sementes são as de tomate. São poucas as propriedades que ainda preservam e plantam as suas sementes. A maioria compra esses híbridos, que são aqueles tomates durinhos que a gente encontra em mercados. A minha mãe chama esses tomates de plástico. Eles são durinhos e não tem sabor. O crioulo, em compensação, apesar de ser um pouquinho mais mole, é carregado de sabor. A qualidade dele é completamente diferente”.

Só na propriedade da família, conta Franciele, há mais de 30 variedades de tomates crioulos e cerca de 12 variedades de abóboras. “O mais interessante de tudo é que, como a gente planta elas todas juntas, na propriedade mesmo vão se criando novas espécies. Isso também é uma forma de hibridismo, mas é diferente do híbrido manipulado em laboratório. No nosso caso, só a cruzada daquelas duas espécies, naquele local, é que vai dar a terceira espécie. Muito possivelmente, ela só vai existir naquele lugar. São variedades únicas, como a gente chama”.

O processo de resgate e plantio de sementes crioulas é um trabalho que envolve descobertas sobre a história de ocupação dos territórios. O bisavô da mãe de Franciele Bellé

trouxe da Itália algumas mudas de parreira. “Quando ele chegou aqui, na região de Bento Gonçalves, ele plantou essas parreiras que continuam ali até hoje. Elas são quase que bicentenárias. A gente percebe as que as mudas de híbridos que temos hoje, que vem acompanhadas de grandes promessas de produtividade e sanidade, não agüentam mais do que quatro ou cinco anos. Qual será a melhor? Essa híbrida que temos hoje, com uma produtividade por quatro ou cinco anos, ou aquela crioula que o meu tataravô trouxe da Itália e que continua lá até hoje?”, questiona.

Ela aponta um grande risco para a continuidade desse trabalho que são as propostas que tramitam no Congresso para proibir o livre plantio de cultivares e sementes crioulas. “Isso significa que, para continuar utilizando as sementes crioulas, o agricultor precisaria comprá-las de empresas terceirizadas. Se isso acontecer, vai acabar com a agricultura familiar. O agricultor vai perder o poder que tem hoje de cultivar sua própria semente. Se essas propostas forem aprovadas, a gente vai perder muito. Vemos hoje empresas, principalmente de fora do Brasil, que vem aqui, se apropriam da nossa biodiversidade e acabam patenteando ela. Isso é algo patético”.

Juarez Antonio Felipe Perreira sempre foi agricultor e, há 19 anos, participa da Feira dos Agricultores Ecologistas. Quando começou a participar da Feira, ele já fazia agroecologia há seis ou sete anos. Ele conta como iniciou o trabalho de plantio de sementes de arroz crioulo em Barra do Ribeiro, trabalho no qual já resgatou algumas variedades que estavam praticamente extintas:

“Quando cheguei aqui na rua com a minha produção nas mãos para ofertar ao público, comecei a perceber que existia uma outra forma de pagamento que não só a monetária, que é esse reconhecimento, carinho e agradecimento constante do consumidor com o agricultor pela oferta que ele aqui fiz. Isso foi algo fantástico para mim. Comecei a plantar lá esse amor que recebia aqui. Eu estava em uma banca com diversidade de arroz e precisava ofertar diversidade. Para isso, eu precisava ter sementes e variedades. Naquele momento, eu sabia onde estavam as pérolas. Estavam nas mãos dos pequenos agricultores que cultivam para o auto-sustento. Esse agricultor, na nossa região, nunca se preocupou em purificar uma semente. Ele cultiva o que gosta de comer. Havia um verdadeiro banco genético na mão desses agricultores”.

Por meio desse trabalho de pesquisa nas propriedades de pequenos agricultores, ele foi resgatando diversas variedades de arroz crioulo. Algumas foram descartadas, relata, mas outras se multiplicaram e deram uma resposta muito boa em termos de adaptação, produção e satisfação no prato do consumidor. “Essas variedades têm mais sabor pois, normalmente, são adaptadas ao cultivo sem fertilizantes, sem adubos. Elas têm ainda muita inteligência de se relacionar com o meio onde vivem. A minha família cultiva o arroz farroupilha (uma dessas variedades) há mais de 85 anos. Pelo que sei, há pelo menos duas variedades, o farroupilha e o japonês, que estão aqui no estado há mais de cem anos. Mas os que estão há mais tempo mesmo são os cultivos de arroz de sequeiro (no seco), que agora estou começando a pesquisar e cultivar. Eles estão há muito mais tempo aqui, mas as suas variedades não tem mais nome. Como o auto-sustento começou a sair de moda nas últimas três ou quatro décadas, essas variedades passaram a ser menos cultivadas e seus nomes foram se perdendo”.

A propriedade de Pedro Lovatto, em Farroupilha, está mais focada na produção orgânica de pequenas frutas vermelhas como morango, mirtilo, amora e framboesa, além de outras como figo, caqui e ameixa. Em sua grande maioria, elas se reproduzem por mudas e não por sementes. Mas, além dessa produção de frutas, ele é guardião de algumas sementes de alho crioulo, entre elas a do chamado alho macho, de feijão e de uma variedade de milho. O alho macho, conta, nas regiões de colonização italiana, se perpetuava debaixo dos parreirais. “Era muito utilizado na alimentação. Depois, com o advento dos herbicidas, principalmente o glifosato, ele desapareceu. Consegui resgatar e reproduzir essas sementes, o que leva muito tempo”.

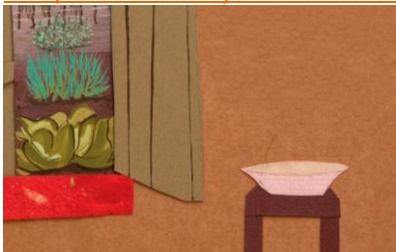
Lovatto tem um cuidado especial para que as suas sementes crioulas não sofram contaminação, principalmente por variedades transgênicas. “Hoje em dia, infelizmente, quase todos os agricultores que plantam milho estão plantando transgênico, mesmo os pequenos. Eu tenho bastante cuidado para que não ocorra essa contaminação, ficando, por exemplo, bem atento à questão da época do plantio, para que ela não coincida com a dos cultivos transgênicos” .

O trabalho dos guardiões de sementes crioulas tem também a dimensão de resgatar e preservar saberes tradicionais e ancestrais dos territórios. Estudante do curso de Museologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e responsável pela organização de eventos na FAE, Camila Torres Brum destaca esse caráter, dizendo que mostras como a das sementes crioulas acabam dando à feira um caráter de “museu a céu aberto”, onde as peças em exposição são saberes que estão presentes nos alimentos. “A Feira também é um meio de comunicação e de expressão de um patrimônio imaterial constituído pelos saberes dos agricultores. O conhecimento das sementes crioulas é passado de geração para geração e representa um movimento de resistência diante do modelo de agricultura proposto pelo agronegócio. Os agricultores detêm esses saberes que acabam sendo materializados nos alimentos”.

Marco Weissheimer para **SUL21**.

TEXTOS RELACIONADOS

[Pesquisadores lançam livro sobre Comunidade Geraizeira](#)



[Conexão Fiocruz Brasília: Alimentação em tempos de pandemia: Hábitos saudáveis, fome e solidariedade](#)



[EAN, Raça, Gênero e Classe: O que temos a ver com isso?](#)



