

evento 140/141

POR CONSTANCE ESCOBAR,  
DO RIO DE JANEIRO  
FOTOS ALEXANDER LANDAU



# FESTIM NO CAMPO

No Banquete na Roça, promovido pelo Instituto Maniva, chefs famosos cozinham, mas quem brilha mesmo é o produtor de orgânicos

“n os meus tempos de escola, o que eu levava na merendeira era aipim e inhame. Hoje, duvido que uma criança, mesmo no interior, troque o pacote de biscoito por aipim. Certamente teria vergonha. O mundo evoluiu para um consumo industrializado sem medida, e isso é uma perda.” O desabafo é de Flávio Jandre, agricultor, proprietário do Sítio Flor de Nova Friburgo, na Serra Fluminense, e anfitrião do Banquete na Roça, projeto idealizado pelos “ecochefs” do Instituto Maniva, cuja primeira edição, não por acaso, coincidiu com o encerramento da Rio+20. A carioca Teresa Corção, presidente do instituto, vislumbrou nessa iniciativa um canal para o encurtamento da distância entre produtores e consumidores. Mais do que apenas trazer qualidade a nossas mesas e às merendeiras das crianças, o que se quer é colocar em evidência o trabalho do agricultor orgânico.

A inspiração veio do projeto Outstanding in the Field, que nasceu na Califórnia e vem ganhando edições mundo afora, inclusive no Brasil: uma mesa montada no campo é o palco para uma refeição que celebre os produtores e artesãos da região onde o evento acontece. “Aqui, queremos ir além e promover uma real

união entre consumidor e agricultor, fazendo dos chefs uma ponte para essa aproximação”, afirma Teresa.

A ideia é realizar uma série de almoços em propriedades de agricultores integrantes do Grupo Orgânicos da Serra (que congrega produtores de Nova Friburgo, Duas Barras, Bom Jardim e Sumidouro), privilegiando, à mesa, o cultivo do sítio anfitrião e de outros produtores da região, com a renda sempre revertida para os próprios agricultores. Por trás da iniciativa, há a intenção de mapear a produção da Serra Fluminense, ganhar intimidade com esses produtores e ajudá-los na construção de uma relação com o consumidor final, sem intermediários, o que lhes possibilitaria uma remuneração mais justa. E, acima de tudo, dar-lhes visibilidade, permitir que sua voz ecoe.

Assim como Teresa, a chef consultora Ciça Roxo vê nos chefs um papel fundamental nessa engrenagem. “Hoje, ocupamos um lugar de destaque na sociedade, as pessoas estão atentas ao que os chefs dizem. Temos de usar essa atenção que nos é dispensada de forma consciente e transferir ao menos parte dela para esses trabalhadores”, diz Ciça. “E não é caridade, não. Ajudando a preservar a origem dos alimentos, estamos beneficiando não só os agricultores, mas a nós também.”

Kátia Barbosa, cozinheira e sócia do bar Aconchego Carioca, que acaba de inaugurar filial em São Paulo, compartilha o sentimento de Ciça. “Gosto de me envolver com trabalhos sociais, mas o Banquete na Roça é muito mais que isso.” Para Kátia, o evento ajuda o pequeno produtor e preserva o jeito brasileiro de plantar.

Bianca Lopes, filha de Kátia e seu braço direito na cozinha do Aconchego, reconhece quanto os chefs também têm a aprender nesse processo. “Nossa visão mudou muito com a entrada para o grupo dos ecochefs. Achávamos que orgânico era caro, que não era para um restaurante informal como o Aconchego”, diz. Kátia arremata. “Estou aprendendo muito com isso e tendo a oportunidade de ensinar, de mostrar às pessoas que é possível fazer comida de bar de qualidade, com bons ingredientes, e acabar com essa imagem de que orgânico é para a elite.”

O propósito que motivou o exército de cozinheiros naquela tarde encontrou tradução nas palavras de Marcelo Scofano, especialista em azeite. “A Rio+20 deixou claro para todos que nosso recurso mais escasso é o tempo. Precisamos agir rápido na conscientização das pessoas, no sentido de tirar a classe política, empresarial e a sociedade civil do pântano da retórica para promover, de fato, as transformações necessárias e possíveis.”



“BRIMDADE” DE BACALHAU



ARROZ DE FRUTOS DO MATO

## A VOZ DO PRODUTOR

Um dos objetivos do Banquete na Roça é atrair a atenção do consumidor para o que o agricultor tem a dizer. Dar chance ao produtor, não apenas de mostrar seu trabalho, mas de expor as dificuldades que ele enfrenta e conscientizar o público do que está por trás do dia a dia no campo. Flávio Jandre, do Sítio Flor de Nova Friburgo, não perdeu a oportunidade. Falou de forma apaixonada sobre sua relação com a terra, mas também deixou palavras de protesto.

### Sobre a conscientização dos consumidores

“Se o agricultor não consegue vender, ele não pode plantar. Não há falta de produção nem de produto de qualidade a bom preço. O que há é falta de informação. Preciso vender uma quantidade determinada para poder continuar plantando. Se vendo menos, como é que faço? Não posso me sujeitar a ganhar por dia menos do que ganha um pedreiro. Estou aqui gerando alimento para a mesa das pessoas. Nossa intenção é manter as famílias trabalhando na terra por um salário digno. Sem isso, não podemos continuar no campo.”

### Sobre agrotóxicos

“Há alguns dias, por causa de uma dor de garganta, precisei de um antibiótico. Passei por sete farmácias e ninguém quis me vender sem receita. Pensei na mesma hora: queria ver esse rigor na fiscalização da venda de agrotóxicos. A verdade é que, hoje, é muito mais fácil comprar um pesticida do que um vidro de amoxicilina para dor de garganta.”

### Sobre a ausência de ações governamentais

“O problema que a agricultura orgânica enfrenta é muito maior do que se pensa. Por exemplo, se eu planto milho com sementes orgânicas, mas meu vizinho, a 2 quilômetros de distância, planta sementes transgênicas, é o que basta para que eu não tenha certificação do meu milho, pois as abelhas fazem cruzamento na polinização. É por isso que a gente precisa que o governo estimule a ampla conversão para a agricultura orgânica. Nossas autoridades ainda estão mais preocupadas em socorrer os grandes empresários do que os pequenos produtores. Mas é preciso acordar e fazer alguma coisa pelo planeta.”

