

QUINTA-FEIRA • 22 DE OUTUBRO DE 2015

Diário do Minho

Este suplemento faz parte da edição n.º 30834
de 22 de Outubro de 2015, do jornal Diário do Minho,
não podendo ser vendido separadamente.

IGREJA ^{VIV}

REPORTAGEM

“DA TERRA
PARA O PRATO”
PROJECTO PROVE

— P. 3-5 —



FLÁVIA BARBOSA

“LOUVADO SEJAS, MEU SENHOR, PELA NOSSA IRMÃ, A MÃE TERRA, QUE NOS SUSTENTA E GOVERNA E PRODUZ VARIADOS FRUTOS COM FLORES COLORIDAS E VERDURAS.”

CÂNTICO DAS CRIATURAS, S. FRANCISCO DE ASSIS

Estamos no final de tarde de uma sexta-feira como outra qualquer. A esta hora já muitas pessoas terminaram o dia de trabalho e dirigem-se a casa. O trânsito está mais intenso, mais demorado. A Creche da Cruz Vermelha, em Braga, encontra-se numa zona sossegada, mas tipicamente citadina: vêm-se habitações, pastelarias, lojas, supermercados. Bem perto há uma via rápida por onde circulam dezenas de automóveis a grande velocidade. A Creche é um edifício simpático, com um jardim verdejante, pejado de diversões para os mais pequenos. Depois de o atravessarmos, e chegados às traseiras, parece que abandonámos a cidade: perdemo-nos entre batatas, alhos, pencas, laranjas, maçãs, castanhas, alface, tomate, cebolas. O aroma é campestre, cheira a terra e verduras, a paisagem é colorida pelos legumes e frutas, alguns já

cuidadosamente distribuídos pelos cabazes que brilham à luz dos últimos raios de sol. Deixámos de ouvir o som dos carros. Audíveis são apenas as conversas e as gargalhadas dos três colaboradores do PROVE que ali vendem os seus produtos, a maioria colhidos nesta mesma manhã.

É PROVE? É CÁ DA TERRA!

O objectivo principal do PROVE é o de contribuir para o escoamento de produtos locais, ajudando às relações de proximidade entre quem produz e quem consome. As novas tecnologias dão uma mãozinha neste processo, já que é através



da página oficial do projecto que se processam as encomendas. Os consumidores inscrevem-se, optam por um cabaz e levantam-no em dias e locais previamente estabelecidos. Os produtos que compõem “as cestas” variam de semana para

semana e são escolhidos pelos produtores.

O PROVE iniciou-se em 2006, nos concelhos de Palmela e Sesimbra. Não tardou muito até que se estendesse de Norte a Sul de Portugal “através de Grupos de Acção Local, produtores e consumidores, mas também de autarquias, organizações de agricultores e diversos parceiros locais”. Os produtos são biológicos? Nem todos. São produzidos com técnicas amigas do ambiente? Sempre, é condição indispensável para um produtor se associar ao PROVE. Há um legume ou fruta que os clientes não apreciam particularmente? Não há problema, quando se inscrevem podem assinalar até cinco produtos que nunca pretendem receber.

Paulo Pereira é Técnico ligado à área de desenvolvimento rural na ATAHCA (Associação de Desenvolvimento das Terras Altas do Homem, Cávado e Ave), uma entidade sem fins lucrativos fundada em 1991. Entre outras funções, Paulo ajuda a dinamizar tecnicamente o projecto e apoia os produtores no que toca à sua implementação. Descreve o PROVE como uma “comercialização de proximidade”, que promove a venda directa, sem intermediários, do pequeno produtor ao consumidor. O projecto é neste momento de âmbito

nacional, envolvendo já dezasseis associações. De acordo com Paulo, só dois distritos em Portugal é que ainda não aderiram à iniciativa: Coimbra e Aveiro.

O técnico sublinha a frescura dos produtos em toda a selecção. “Há uma vantagem indiscutível nestes cabazes: é tudo fresco, é o que estiver a sair da horta no dia. Não há quase incorporação de químicos, alguns produtos são mesmo biológicos e a distância da terra até ao prato do cliente é muito curta”.

Foi também a pensar nas distâncias e na acessibilidade que a Creche foi escolhida como local de recolha de encomendas entre os vários sítios que a Cruz Vermelha sugeriu mal teve conhecimento da iniciativa: “é de fácil acesso, tem estacionamento e está estrategicamente localizado”.

Enquanto falamos com Paulo, são muitos os consumidores que levantam os seus cabazes. Bruno Ferreira, de 28 anos, é cliente assíduo. Além das vantagens já enumeradas pelos responsáveis, elogia a prestabilidade dos produtores. “São pessoas muito disponíveis: tiram-nos dúvidas, dão receitas... E são muito generosos também, sobretudo na altura da pesagem”, brinca. Os consumidores PROVE de Braga podem optar por um de dois cabazes, de 7 ou 9 kgs. Depois de Bruno, um outro cliente também refere ter tornado a ingestão de legumes e frutas uma prática habitual graças ao projecto. “Obrigo-me a comer e até a procurar receitas novas para conseguir aproveitar todos os produtos”, diz. A Organização Mundial de Saúde recomenda um consumo mínimo de 400g de frutas, legumes e hortaliças por dia. O baixo consumo destes alimentos está entre os dez factores de risco para o aparecimento de doenças e morte prematura.



PRODUTOS DA SAUDADE

“Ó Dona Maria, então hoje não quer abóbora? Ainda tem muita? Tem que fazer uma sopa ou uns docinhos que eu cá sei. Chegue-se aqui que eu vou-lhe dar uma receita boa, boa...”. Quem fala é Arminda Sousa, que faz da agricultura uma segunda forma de sustento. Os produtos nascidos nos seus terrenos e nos dos pais acabavam muitas vezes por se estragar ou a servir apenas de alimento para os animais. Uma amiga falou-lhe do PROVE e tratou da sua inscrição. Já lá vão “praticamente três anos” a vender aquilo que semeia e a “gastar umas horinhas por semana a ajudar nas cestas”. Perto de Arminda encontra-se Lurdes, numa caixa improvisada através de uma secretária a receber os consumidores que chegam. Quando tomou conhecimento do projecto,

Lurdes Dias foi a S. Brás de Alportel ver como funcionava. Gostou daquilo que viu e convidou outros colegas para se juntarem a ela. Não se arrependeu, agora os seus produtos têm destino certo e há mais um rendimento a juntar ao que auferem na sua ocupação principal. As duas mulheres têm as suas próprias produções e, embora alguns hortícolas sejam comuns, não competem entre si. Os núcleos do PROVE estão organizados de forma a que os produtores “trabalhem em conjunto”, especializando-se cada um em determinados produtos.

José Mota Alves é o Presidente da ATAHCA. Um dos objectivos da associação passa por “sensibilizar e promover a preservação e valorização dos recursos naturais, patrimoniais e culturais”. O PROVE é uma das formas de valorização de recursos, neste

caso os que a terra tem para oferecer. José Alves não hesita quando lhe perguntamos quais os benefícios de adquirir um dos cabazes.

“As vantagens são imensas, umas mais imediatas do que outras, seja em termos sociais, ecológicos ou económicos. Estamos a dar uma nova oportunidade aos pequenos produtores que anteriormente não conseguiam escoar os seus produtos. Depois, estamos a falar de uma produção não intensiva mas sim



extensiva, que não satura a terra e que ajuda a reduzir a chamada «pegada ambiental». Além disto, também estamos a consumir produtos portugueses, o que é importante para a economia nacional. E não é uma missão que todos nós temos, a de ajudar a nossa economia?”. As Estatísticas Agrícolas do INE, referentes ao ano de 2014, indicam que as importações caíram 4,3%, enquanto as exportações cresceram 4,7% face ao ano anterior. As vendas de frutas e legumes foram as que mais aumentaram. Apesar do consumo anual médio de 111,5 kg de frutos por habitante, Portugal não é auto-suficiente em frutos, tendo importado, em média, cerca de 26% daquilo que consumiu.

O Presidente da ATAHCA refere também a ligação entre produtores e consumidores, sobretudo dos mais jovens e oriundos de zonas citadinas. “O PROVE funciona bem sobretudo nos centros urbanos, porque a população das zonas rurais ainda tem terrenos e hortas, ou pelo menos conhece quem tenha. Nas cidades, os antigos quintais transformaram-se em jardins e zonas de lazer. Há crianças e jovens que têm aqui a oportunidade de provar estes produtos pela primeira vez. Para os mais velhos, funcionam como produtos da saudade, que os relembram das memórias e sabores confeccionados pelos avós”, conclui.

HERANÇAS DE FAMÍLIA

Paulo tem 43 anos e diz que é agricultor “desde sempre”, seguiu as pisadas dos pais. Só esteve longe “de cavar a terra quando foi à tropa”. Recebe-nos em casa e mostra-nos as suas produções. À medida que vamos enveredando pelos terrenos, deixamos de reconhecer o nosso calçado, que se tornou castanho com a força da terra. Estamos prestes a entrar numa estufa e duas galinhas passeiam-se perto de nós, debicando a terra livremente. Entramos nas estufas e Paulo explica-nos tudo aquilo que vemos: “feijão verde roxo”, penca, nabos, pimentos, tomates, pepinos. “Está a ver estes nabos? Já estão a pedir água. Olhe só para a rama! E as pencas não estão muito contentes, não. É como os tomates, por esta altura também já estão tristes”, diz. Não conseguimos deixar de sorrir ao ouvir estas formas de tratamento, que demonstram como Paulo gosta daquilo que faz. “Claro que gosto, se não também já teria fugido”, sublinha o agricultor, para logo de seguida afiançar que também a crise chegou à agricultura e que é muito difícil comprar máquinas, utensílios ou simples sementes, já que está tudo “muito caro”. Há sete milhões de hectares em Portugal ocupados pela agricultura e pela floresta. Quase quatro milhões constituem a superfície agrícola utilizada.

De acordo com

as últimas estatísticas publicadas pelo INE, os números têm-se mantido estáveis, mas só no último quinquénio já desapareceram mais de 40 mil explorações. As mais afectadas são as pequenas propriedades.

Paulo interrompe o desabafo e diz-nos para avançarmos mais, para vermos melhor, “podem passar à vontade que eles não são assim tão frágeis, não se partem assim!”. Algumas das folhas parecem carcomidas, por isso questionamos se houve pragas. Paulo ri-se. “São os malandros dos caracóis! Vamos ver se encontro por aqui algum...”, atira, enquanto levanta uma das protecções plásticas. Como não utiliza produtos químicos, por

vezes alguns dos cultivos não se safam das investidas dos animais. Um dos produtos que mais entusiasma os clientes é o tal “feijão verde roxo”, que Paulo afirma ter um sabor bem diferente do convencional. Até as crianças, habitualmente menos dadas à ingestão de legumes, costumam gostar das vagens.

Paulo, Arminda e Lurdes são responsáveis por levar o campo até à cidade e a frescura dos legumes e frutas da terra até ao prato dos consumidores. Em troca, os clientes do PROVE ajudam os pequenos produtores, contribuem para uma agricultura sustentável e para um mundo mais amigo do ambiente.



VEJA O VÍDEO DA REPORTAGEM EM
www.youtube.com/diocesebraga