

# Toscana que ensina e aposta no Brasil

Grupo de agricultores italianos reproduz em fazenda do interior de São Paulo modelo de agricultura orgânica e biodinâmica pioneiro na Itália

STEFANIA PELUSI

**E**mbora não sejam filhos de camponeses, o casal de italianos Piero Alberti e Patrizia fizeram do campo uma escolha de vida. Ambos são originários do Piemonte, região no norte da Itália, e há mais de 30 anos, juntamente com outros sócios, fundaram a fazenda Poggio di Camporbiano, em San Gimignano, no coração da Toscana, que se tornou um modelo pioneiro na agricultura orgânica e biodinâmica.

A fazenda utiliza práticas agronômicas que respeitam as plantas, o bem-estar dos animais e o solo. Toda a área é baseada na

autossuficiência interna e no uso de fontes energéticas renováveis. Na Itália, o casal foi um dos primeiros a optar pela agricultura orgânica e pela cadeia produtiva curta, ou seja, a venda direta ao consumidor final, que Piero prefere chamar de “amigos”, porque é assim que considera seus clientes.

— Camporbiano é uma cooperativa e a construímos do zero, o terreno era praticamente abandonado. Somos trabalhadores, não somos os que colocam dinheiro e fazem os outros trabalhar. Gostamos de botar as mãos na terra. Conosco há pessoas que vêm de qualquer atividade e de vários lugares — conta à **Comunità** Piero Alberti, agricultor e um dos sócios fundadores de Camporbiano, que desde 2015 se divide entre Itália e Brasil.

Camporbiano não é apenas uma fazenda, mas um estilo de vida que Alberti compara ao conceito antigo de famílias camponesas, mas sem seres parentes, criando as condições para produzir alimentos saudáveis seja para quem trabalha a terra, seja para os amigos-clientes.

— O nosso objetivo não é ficar ricos, nós gostamos desse trabalho e acreditamos na sua função social. A nossa é uma experiência que parte de uma escolha ética, porém não somos bicho-grilo, fazemos as contas e acreditamos que antes do simples lucro existem valores: para nós produzir alimentos é uma grande responsabilidade, não é como produzir parafusos — frisa o agricultor italiano.

Por muitos anos fizeram a experiência de venda através das distribuidoras do produto orgânico, mas ao perceber a importância do relacionamento direto com o cliente, decidiram optar pela venda direta.

— Recuperando a distribuição de cadeia curta, recuperaram-se também as relações humanas, que têm um grande valor cultural — destaca Alberti.

Ao longo dos anos, a fazenda e a sua agricultura orgânica de pequena escala se tornaram um modelo que inspirou e ainda inspira tantas outras realidades. As duas vertentes foram também objeto de estudo e de pesquisas de várias universidades, não apenas da Itália, mas de outros países.

— A gente demonstrou que fazendo várias coisas em pequena escala é possível também oferecer emprego, ou seja, nós temos 17 amigos-dependentes com os quais temos uma ótima relação,



## Modelo da fazenda Poggio di Camporbiano

Produção orgânica e biodinâmica que respeita as leis da natureza

Produção baseada em rotação de culturas, valorização da policultura

Transformação de produtos agrícolas em alimentos de alta qualidade

Cadeia produtiva curta, sem intermediários, e venda direta de produtos para os habitantes da região promovendo uma alimentação saudável

Desenvolvimento do território regional ou local

Educação de crianças e jovens, capacitação técnico-cultural e formação

Gama de oportunidades de emprego



comemos juntos, fizemos até uma viagem juntos ao Egito — diz Alberti ao explicar um paradigma: o do empregador-dependente visto como amigo e parceiro.

Ele acredita que isso seja possível porque faz parte do espírito de compartilhamento, ao contrário de tantos empreendedores que anseiam ganhar o máximo possível à custa da qualidade e das relações humanas.

Alberti citou ainda a criação de empregos a partir de novos produtos, como foi o caso dos raviólis. Tinham ricota, farinha e outros



ingredientes e decidiram lançar esse novo artigo. Com a margem obtida pela venda, conseguiram pagar um salário e dar trabalho a alguém desempregado.

### Modelo resiliente que sobrevive há mais de 30 anos

Em tempos de pandemia e durante o *lockdown*, de março a maio na Itália, Camporbiano obteve autorização para fazer entregas. Os sócios notaram pessoas em isolamento que se mostravam agradecidas por receberem alimentos frescos e orgânicos a um preço justo sem que saíssem de casa para ir ao supermercado.

— Alguns administradores nos disseram que entenderam o valor

Ao longo dos anos, a fazenda Poggio di Camporbiano e sua agricultura orgânica de pequena escala se tornaram modelo que inspirou outras propostas. As duas vertentes foram também objeto de estudo e de pesquisas de várias universidades, não apenas da Itália, mas de outros países





### Uma nova aventura: o Brasil

Ao longo dos anos, Camporbiano se tornou referência internacional em produção orgânica dos alimentos, e sempre recebe visita de produtores, pesquisadores, estudantes de vários países, entre os quais o Brasil.

— Os brasileiros sempre dizem que o Brasil precisa de um modelo de produção como o nosso para ajudar o desenvolvimento dos pequenos produtores e compartilhar a experiência — diz Alberti, que jamais imaginara mudar-se para o Brasil.

Em 2012, os sócios da fazenda italiana foram convidados para ministrar palestras sobre o modelo de Camporbiano em alguns estados brasileiros. Foi assim que viajaram pela primeira vez ao Brasil, sequer imaginando que dois anos depois o país se tornaria a futura residência deles.



Em 2014, a equipe de Camporbiano decidiu expandir a proposta agrícola inovadora numa terra distante da Toscana. No interior paulista, mais precisamente em Cassia dos Coqueiros, região metropolitana de Ribeirão Preto, os sócios italianos deram vida à fazenda Terra Limpida

do nosso modelo de agricultura com a produção baseada no território. Em caso de crise, perceberam que prestávamos um serviço à realidade local para que pudessem comer produtos saudáveis. Os nossos amigos-dependentes trabalharam até 10 horas seguidas, mas com satisfação de poder ajudar. E seguimos em frente, não tivemos um colapso, pelo contrário, conseguimos também dar trabalho a outras pessoas, por isso é um modelo resiliente — avalia o agricultor.

A abordagem ecologicamente equilibrada de Camporbiano se reflete na capacidade de se sustentar economicamente também durante períodos de dificuldades, como foi em 2013 quando houve uma severa seca na Toscana. Conseguiram enfrentá-la sem recorrer a apoio financeiro público, ação comum a outros agricultores da zona.

— A verdura estragou por causa da seca e tínhamos pouca forragem, mas tínhamos madeira do mato, cereais e a atividade de turismo didático, entre outras coisas. Um modelo multifuncional inspirado pela própria natureza: como uma floresta em que há uma miríade de plantas que in-

teragem entre elas, mas quando uma planta fica doente, a floresta permanece sempre ativa, pois têm outras — explica o italiano.

Camporbiano é baseado num fundo comum: a fazenda pertence à cooperativa que optou por um fundo de reservas indivisíveis, ou seja, os sócios desistiram de ter uma quota social, tudo faz parte da cooperativa.

— É uma escolha forte, que, no entanto, nos manteve por todos esses anos, ao contrário de muitas outras realidades. Fizemos uma escolha que enxerga a propriedade privada não como um valor absoluto, mas como algo compartilhado — afirma o sócio-proprietário.

Alberti defende a escolha ética também em relação ao lado econômico, pois uma atividade econômica que não seja autosustentável não é ética.

— Gostamos muito do país, vimos um jeito diferente de viver, pessoas que vivem de uma forma mais humana — lembra o agricultor, que juntamente com outros sócios ministrou palestras em algumas universidades brasileiras naquela primeira viagem.

Em 2014, decidiram dar o grande passo, ou seja, mostrar na prática o modelo de sucesso de Camporbiano, que foi replicado numa terra distante da Toscana, no interior paulista, pois os mesmos sócios deram vida à fazenda Terra Limpida, localizada no município de Cassia dos Coqueiros, região metropolitana de Ribeirão Preto, no interior do estado de São Paulo.

Durante uma estadia na casa de um amigo, em Cassia dos Coqueiros, um vizinho arrendatário disse a Alberti que o proprietário estava vendendo um terreno, mas

os italianos tinham pouco tempo para decidir.

— Éramos 17 sócios que compartilhamos tudo. Fizemos duas viagens para que todos pudessem ver e todos nós sentimos o entusiasmo e a vontade de construir algo — relata Alberti, lembrando do começo em terra tupiniquim, sem falar o idioma.

As dificuldades não foram poucas, principalmente no início, com a burocracia e a adaptação, porque a realidade da Toscana é bem diferente da brasileira, principalmente o clima, as plantas e as doenças tropicais dos animais.

Os agricultores italianos tiveram de fazer vários ajustes entre as técnicas usadas na Itália e as condições no Brasil. A fazenda brasileira é menor que a italiana, mas tem à disposição riachos, cachoeiras e a possibilidade de plantar o ano inteiro. Arregaçaram as mangas e



foram novamente pioneiros, pois tiveram que começar tudo do zero.

A nova aventura começou com a pecuária leiteira e a produção de queijos com sabor italiano. Patrícia e Alberti têm mais de 160 animais. O casal conhece todos, cada um pelo seu nome. Patrícia, por exemplo, sabe a filiação de todos.

— Nasceram duas vacas gêmeas e lhes dei os nomes de Itália e Brasil — diz a agricultora, sorrindo.

Pela produção de leite e queijos, eles tiveram que colocar um pouco de pragmatismo em campo para enfrentar os parasitas que não existem na Itália.

— Trabalhamos com a homeopatia, com a máxima higiene na ordenha e também recuperamos os terrenos com culturas, focalizando na matéria orgânica. Desde o início, os nossos contatos com as instituições e universidades na Itália nos ajudaram a entrar em contato

com as organizações de pesquisa brasileiras — revela Alberti.

Em pouco tempo conseguiram conquistar a parceria com diversos órgãos públicos e universidades e se tornaram empresa de referência no projeto de leite da atual CDRS (Coordenadoria de Desenvolvimento Rural Sustentável) e também foram cooptados pela Embrapa para participar do projeto Balde Cheio, cujo objetivo é capacitar profissionais. Além disso, houve uma colaboração com a Nestlé que escolheu Terra Limpida como modelo para capacitar outros fazendeiros na produção do leite orgânico.

— No Brasil, os produtores orgânicos de leite só podiam contar com os dedos das mãos. Agora está começando também a produção de alimentos para animais, então estão convertendo centenas de hectares para o cultivo orgânico e desencadeando um bom processo, porque pelo menos não se polui — comenta Alberti.

O intercâmbio com esses produtores brasileiros culminou com uma viagem para Itália onde os agricultores de vários estados brasileiros foram hospedados em Camporbiano para conhecer de perto a fazenda, e conheceram também outras realidades orgânicas da Toscana e de outras regiões italianas.

— O entusiasmo aumentou e se criou uma ponte entre Itália e Brasil a 360 graus — define o italiano, que juntamente com os outros sócios continua a participar de conferências para ilustrar como desenvolver um agriturismo sob o modelo de Camporbiano.

Recentemente, Terra Limpida recebeu a visita do cônsul-geral da Itália em São Paulo, Filippo La Rosa, que intrigado pela qualidade aos saborear os queijos italianos decidiu conhecer pessoalmente quem estava por trás dos produtos. Ao visitar a fazenda, La Rosa encantou-se com o sítio e com a história de vida que o cerca.

Em Terra Limpida, para evitar a poluição e em favor da sustentabilidade, os agricultores optaram por um sistema pouco conhecido no Brasil, a fitodepuração. Para obterem aprovação das instituições competentes, eles

mostraram que o mesmo sistema estava sendo usado no projeto Embaixada Verde, da Embaixada da Itália no Brasil.

Além disso, os italianos desenvolveram várias parcerias com algumas empresas brasileiras para melhorar as ferramentas usadas no campo e para desenvolver produtos homeopáticos para os animais. Além disso, colaboraram com uma startup que criou um cogumelo que ataca os carrapatos sem que se use produto químico.

### **Estilo de vida baseado no compartilhamento**

Os 14 sócios se dividem em turnos para administrar as duas fazendas entre Itália e Brasil, ou melhor se dividiam, porque, com a pandemia do coronavírus, as viagens não estão permitidas.

Trabalhar no campo não é fácil, e eles trabalham duro, mas são felizes e vivem uma vida baseada no compartilhamento. A filosofia do grupo é compartilhar, dividir e somar.

— Temos a cozinha, a lavanderia em comum, os carros se usam por turno, não temos salário porque colocamos tudo no fundo com o qual continuamos a construir e a melhorar a fazenda, porque aqui não é uma realidade já completa, é uma realidade que estamos melhorando, trabalhamos o dia inteiro todo e administramos juntos. De manhã, fazemos um briefing e todos dizem quais são as necessidades e os trabalhos a serem feitos, e juntos decidimos as prioridades — explica Alberti, aplicando valores éticos também no dia a dia. Todos os sócios fazem tudo. Revezam-se para atender o gado, o pasto, a alimentação, a ordenha e a produção.

Os italianos conseguiram demonstrar que o que nasceu em Poggio di Camporbiano estendeu-se vitoriosamente ao Brasil. É, definitivamente, um modelo que funciona não apenas na teoria, mas, principalmente, na prática, ou seja, é possível produzir alimentos saudáveis e de alta qualidade em pequena escala e com geração de renda. Basta uma incansável vontade de socialmente empreender. Está dando certo no interior paulista. 🇧🇷