



Itália em terras paulistas

A trajetória das duas fazendas, na Itália e Brasil, tem 30 anos de história e trabalho na terra, com o manejo humano do gado Jersey e transformando leite em queijo com o saber-fazer italiano.

POR GABRIELA
LA PORTA

Em vez de cruzar o oceano, você percorre apenas alguns quilômetros e chega na «Itália». Em Cássia dos Coqueiros - SP, cerca de 1 hora de carro de Ribeirão Preto, encontra-se a Fazenda Terra Limpida. Nascida em 2014, ela é filha de sua mãe na Toscana, a fazenda Poggio Di Camporbiano - 1988, faz jus ao seu DNA e carrega consigo a verdadeira essência italiana dentro do nosso país. Só a história do proprietário Piero Alberti já vale a ida até lá. É como voltar ao final do século XIX e reviver o auge da imigração italiana no Brasil.

Policultura orgânica



Ela chama cada vaca pelo nome ao som de **música clássica**.

A fazenda tem 40 hectares, agricultura orgânica e agricultura em rotação de espécies. Neste paraíso não é permitido a monocultura. Todo produto agrícola é transformado em alimentos de qualidade, prontos para o consumo. Ao chegar, já vemos café, feijão, frutas e um campo de trigo que brilha para te receber e incrivelmente se torna a pasta e o pão consumido pelos moradores e visitantes da fazenda. A preocupação com a natureza se reflete até no tratamento da água, que após ser usada, é filtrada naturalmente por 2 circuitos interligados de plantas aquáticas, antes de retornar ao meio ambiente.

A infraestrutura moderna do local reflete a grande preocupação com a sustentabilidade. Mas o que fica na cabeça e no coração é a paixão por terras brasileiras, a vontade de fazer diferença e acreditar em um futuro melhor. Pense em tudo isso misturado com a aventura de cruzar o planeta, trazer todo o seu modo de fazer e sua cultura, trabalhar sem cansar e ainda ser grato por tudo isso. Seja bem vindo à Terra Limpida, ou melhor, *Benvenuti* a Terra Limpida.

Bem estar animal

A fazenda tem muito orgulho de possuir o selo *Certified Humane Animal* de bem-estar animal. Todas as práticas e o manejo do rebanho de



130 vacas, 70 em lactação, são feitas para respeitar o animal que dá o sustento.

A fazenda produz hoje 1200 l de leite por dia de vacas Jersey, uma média de 15 a 20 litros por vaca. Elas pastam à vontade de dia e são recolhidas para um galpão quando há estresse térmico - acima de 24 °C de acordo com o guia. Há sistema de ventilação e coçadores mecânicos. O local foi carinhosamente apelidado pelos visitantes de «SPA das Jerseys».

Leite gordo natural

Patrizia Narcisi, que ao mesmo tempo ajudava na cozinha, conta sobre a alimentação das vacas: o que cada uma deve comer em cada momento, incluindo gestação, lactação ou outro período da vida para ter o leite com todas as características necessárias ao queijo e aos lácteos produzidos. Ela fala com orgulho da quantidade de gordura do leite que chega à 5,3% em alguns períodos. Depois, enquanto maneja a ordenha mecânica, chama cada vaca pelo nome ao som de música clássica. A única queixa dos trabalhadores é ainda vender parte deste leite para uma famosa empresa de produtos lácteos que não consegue dar o devido valor a um produto tão nobre.

Vivência coletiva

Os 14 moradores da fazenda, todos italianos, trabalham no campo e no laticínio. Conversando com Gabriele Colleoni entendemos que lá todos fazem de tudo um pouco. Todos se ajudam e tudo é dividido, desde o trabalho até o que se ganha. Não há finalidade lucrativa, pois esse nunca foi a filosofia do proprietário. O que não quer dizer que os produtos não sejam vendidos e o dinheiro repartido entre fazenda e trabalhadores. Não há cálculo do que foi investido, nem de quando a fazenda pagará o investimento. Trata-se de um ideal. O dinheiro faz a fazenda girar e provê o sustento das famílias.

Queijaria recebe turistas

A queijaria também pode ser visitada, com suas

lindas formas que vieram da Itália. O tanque de 500l e uma queijomatic de 1000l estão instalados em uma sala moderna. As salas de cura são climatizadas com frio ventilado, tubos têxteis e umidificador para produzir um ambiente ideal para a maturação. Ao tentar certificar a produção, eles esperaram dois anos para implantar o Serviço de Inspeção Municipal e família ficou feliz de dar essa oportunidade aos outros produtores da região. Porém, até hoje nenhum outro selo foi tirado por ali, só existe mesmo a licença número 1 da Terra Limpida.

Só vende o que produz

A comunicação entre os prestadores de serviço no Brasil e a fazenda não foi assim das melhores, quando foi pedido um frio estático para a sala de cura, foi entregue um frio ventilado com tubos têxteis, o que é usado até hoje. A fazenda questionou o fato da empresa ter “vendido» frio estático e a resposta do prestador de serviço foi “mas isso serve, não é mesmo?”.

A fazenda recebe aos sábados e domingos para almoço e visitação. Tem refeição completa acompanhada de água ou chá gelado da própria fazenda. Eles nem ao



Patrizia Narcisi

menos vendem bebidas comerciais.

Você pode levar seu vinho ou sua bebida de preferência, mas quando perguntados o porquê de não venderem, a resposta foi bem simples “porque nós não produzimos!”. É realmente uma lição a ser aprendida, e você mal começou o passeio.

Se eu pudesse resumir minha experiência em uma só palavra: propósito. Marca-se um almoço e uma visita, a fazenda rouba seu coração e te faz questionar valores e vida. *Terra Limpida, complimenti!* ■

A fazenda Terra Limpida está a 1000 metros acima do nível do mar, fronteira com Minas Gerais.

É uma área com água em abundância, cachoeiras e mata.

A loja na fazenda está aberta todos os dias das 9h as 12h30 e das 15 as 19h.

Estância Delícia das Águas - CEP 14.260-000 - Cassia dos Coqueiros SP - Brasil (16) - 99614-2288