

“PIMENTA NOS OLHOS DOS OUTROS PODE SER MUITO BOM!!!”

**O PIMENTAL NO REINO DO
SEU PEDRO CARLOS**



Em junho de 2013 a equipe de Agroecologia do PSTG foi visitar o Seu Pedro e Dona Flordalice em Caieiras Velhas. Ele havia participado de uma atividade de avaliação do plantio agroecológico do arrozal do Seu Zé dos Santos, gostou do que viu e comentou que a pimenta do reino que tem na sua casa estava doente, não produzia mais e queria uma opinião.

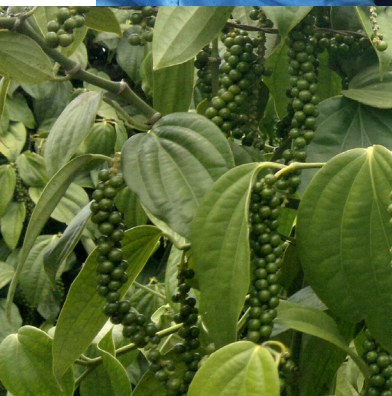
Mostrando o pimental, Seu Pedro contou que havia 2 anos que não dava mais produção, só um pouquinho pro gasto. Tinha desistido daquilo. Realmente, as plantas estavam muito fracas, grande parte morrendo, sem brotações e a terra estava rapada, “pelada”, desprotegida. Precisava de comida (matéria orgânica) e de cuidados. Bona explicou para Seu Pedro como era o trabalho: sempre em grupo, convidado pela pessoa interessada em aprender. Era só ele chamar mais algumas pessoas de sua amizade e confiança para o PSTG fazer uma oficina ali. No dia combinado, depois de uma volta ao redor da casa e no pimental, o grupo foi levado para dentro da bela mata que Seu Pedro deixa tranquila em volta da casa dele. Paulo e Bona mostraram que a solução

do problema estava ali mesmo. Cavando com as mãos, demonstraram como o solo estava úmido e cheiroso. Por que? A natureza não varre, não queima e não expõe ao impacto da chuva, do sol e do vento, a terra que serve de alimento. São as folhas (batume), acumuladas no chão da mata que deixam as árvores e cipós sempre viçosos. Ali dentro da floresta Paulo ainda aproveitou para falar e mostrar os Microorganismos da Mata, os mofos, bactérias e seres invisíveis aos olhos humanos que vivem ali com a função de desmanchar tudo o que vê pela frente (decomposição de matéria orgânica). É esse material que alimenta a vida vegetal da floresta. O PSTG está ensinando a fabricar de forma caseira esse material, para ajudar a fertilizar as roças e quintais. É o tal MM que muita gente na Terra Indígena já sabe fazer e está utilizando.

Como o pimental do Seu Pedro estava há tanto tempo sofrendo com a falta de proteção, era necessário dar uma ajuda inicial na revitalização do solo. O PSTG forneceu composto, pó de rocha, fosfato natural e levou um pouco de MM pronto pra uso.



Mãos à obra, então! O grupo colocou ao redor dos pés de pimenta o composto orgânico com um punhadão de pó de basalto misturado com fosfato natural. Depois, foram puxando para perto de cada pé de pimenta todo tipo de restos de folhas, galhos, troncos e tocos que tinha por perto. Mas era pouco, ainda, pra necessidade das plantas. Aí alguém comentou: “Não vou mais queimar as folhas que junto no quintal”. Para completar o serviço, foi roçado um capinzal que tinha por ali e assim o capim, que o povo costuma achar que atrapalha, serviu para proteger o solo ao redor das plantas.



Seu Pedro gostou do serviço, porque experiente que é, entendeu que aquilo ia dar certo. Aquele dia era só um comecinho. Na oficina seguinte, marcada para ensinar a preparar o MM, ele mostrou que já tinha trabalhado mais

para aumentar a proteção do solo. Depois disso, foi só a manutenção. Seu Pedro parou de capinar e passou a recolher batume pra tudo que é lado: a grama roçada do campo de futebol da aldeia, o material (biomassa) que sobrava da roçada do trator da prefeitura na rua que leva até a casa dele, e assim por diante. Seu irmão, Antônio Farinha ajudou. Os dois foram observando que o desenvolvimento das plantas, apesar do período seco, estava sendo um sucesso.

O resultado desta história é que hoje, apenas um ano depois, o pimental de pouco mais 1.000 m² voltou a produzir. E muito bem!!! Os pés de pimenta estão recuperados, e com brotações novas e saudias.

Seu Pedro já fez três colheitas. Vendeu 100 Kg de pimenta seca a R\$ 12,00 o quilo! Sem capinar, sem irrigar e só cuidando da terra. Qual é o custo disso Seu Pedro? A resposta dele é um belo sorriso! Como diz Dona Flordali-

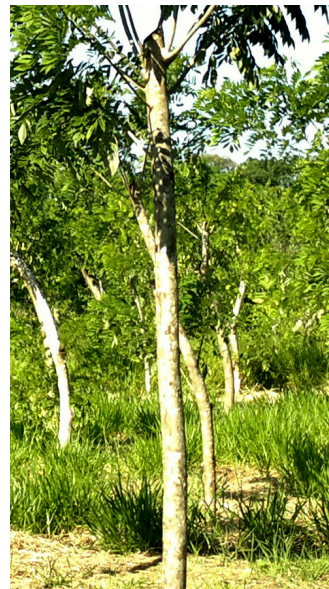


ce: “Meu marido agora parece um passarinho fazendo ninho: tá toda hora carregando palha seca pra lá e pra cá.” E ninguém queima mais folhas da mangueira, do capim seco, nem joga fora as vagens do guan-du que colhem verde para comer.

A mudança foi tão surpreendente que até o atravessador para quem Seu Pedro voltou a vender ofereceu sociedade para ampliar o plantio. Disse que daria as mudas, veneno, adubo e irrigação para seu fornecedor plantar mais. Mas Seu Pedro e os filhos não querem saber de endividamento e muito menos de veneno e adubo químico. Já estão fazendo suas próprias mudas a partir das brotações que selecionam ali mesmo, em casa, e vão contar com o apoio do PSTG para implantar um sistema agroflorestal que vai colocar outros plantios misturados no pimental.

Meses depois, o PSTG promoveu uma visita da turma do Seu Pedro até o plantio de pimenta sombreada com Gliricídia, em Pau Brasil, onde o Paulo Radaik tinha colocado esse sistema anos atrás. A Gliricídia permite que a pimenta se agarre nela mesma, dispensando as estacas de eucalipto (caras e tratadas com veneno). Animado, Seu Pedro já adotou essa prática.

Bem que dizem que com os anos a força física dá lugar à sabedoria. O negócio é trabalhar na sombra de um sistema agroflorestal e assim constituir o seu reino, e com pimenta pra encher de prazer a vista de quem quiser! Não é mesmo Seu Pedro?



DITO E FEITO! PRÁTICAS COMENTADAS é um boletim produzido pela **unidade de agroecologia do PSTG – Plano Sustentabilidade Tupiniquim e Guarani**, que divulga a construção de conhecimento das famílias indígenas no trabalho de reabilitação de suas terras para a produção do seu bem estar de hoje e do futuro.

EDIÇÃO E REVISÃO: Marina Kahn

RESPONSÁVEIS: Luis Claudio Bona (coordenador), Paulo Radaik e Jakson Baptista

COLABORADORES: Claudyo P. Martins, Eduardo Malta, Guilherme Romano, Jerônimo Villas-Bôas, Marcos Antônio Santos e Tiago dos Santos

FOTOS: Arquivo PSTG

PROJETO GRÁFICO: Renata Alves de Souza | Tipográfico Comunicação

DIAGRAMAÇÃO: Lucas Bona

Endereço PSTG: Rua Trabuti, 112 – CEP: 29199-189 – Coqueiral, Aracruz ES – Tel: 27-3250.2496

