



PONTO DE EQUILÍBRIO: TRADIÇÃO E PLANEJAMENTO COMO VETORES DA RECOMPOSIÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Paulo César Ruas Oliveira Santos
Mestre em História – UFES

RESUMO: O caráter excludente do processo de industrialização e da modernização agrícola ocorrido no Brasil a partir da década de 1950 reproduziu uma relação de passividade e, de dependência do meio rural frente às atividades industriais, desenvolvidas principalmente nos grandes centros urbanos. Diante desse quadro algumas famílias agrícolas de Venda Nova do Imigrante encontraram na multifuncionalidade das propriedades, ou seja, no agroturismo, o caminho para uma melhor qualidade de vida e, uma menor dependência da monocultura do café. Nosso artigo buscou, através de pesquisa empírica, entender a realidade das propriedades envolvidas com o agroturismo e sua relação com a economia cafeeira.

Palavras-chave: Agroturismo; Economia Cafeeira; Agricultura Familiar; Tradição Cultural.

ABSTRACT: The excluding character of the agricultural modernization and industrialization process that occurred in Brazil since the 1950's generated a relationship of passiveness and dependency of the rural areas toward industrial activities developed mainly on large urban areas. Facing this picture, some families of Venda Nova do Imigrante found on agritourism a way to better life quality and less dependency on coffee monoculture. Our paper sought, trough empirical research, to understand the reality of the agritourism involved properties and their relation with the coffee monocultural economy.

Key-words: Agritourism, Coffee Economy; Family Farming; Cultural Tradition.

Venda Nova do Imigrante no contexto das mudanças socioeconômicas: a matriz do agroturismo

O município de Venda Nova do Imigrante reconhecido pelo Instituto Brasileiro de Turismo – EMBRATUR em 2006, como Capital Nacional do Agroturismo, foi criado em 06 de maio de 1988⁵⁰⁷, seu processo de emancipação foi fortemente influenciado pelo desenvolvimento ocorrido após a construção em 1968 da BR 262 que corta a cidade e liga a capital Vitória (E.S) a Belo Horizonte (M.G). Durante muito tempo a Rodovia BR 262 foi a sua principal avenida, tendo favorecido seu crescimento, pois facilitou o escoamento produtivo, o acesso a outras cidades e o tráfego de turistas e viajantes.

Venda Nova do Imigrante é um município com predominância geográfica montanhosa situada a 733 metros de altitude e distante 104 km da capital do estado, fica localizada na Região Central Sul do Espírito Santo, ocupando uma área territorial de 188,9 km². Seus principais vizinhos limítrofes são Domingos Martins e Afonso Cláudio ao norte e Castelo na parte sul (INCAPER, 2011). Dados disponíveis na prefeitura municipal de Venda Nova do Imigrante informam que a economia local é assentada predominantemente na agricultura, com a produção de hortifrutigranjeiros e de café, este último, seu principal produto agrícola. Porém, levantamentos realizados pelo INCAPER no ano de 2011 acrescentaram que além das atividades referidas pela prefeitura municipal, existem atividades não agrícolas desenvolvidas no espaço rural, com destaque para o agroturismo e a agroindústria, que fazem parte do conjunto das principais atividades responsáveis pela geração de emprego e renda.

Pin; Carnielli (2007, p.15-16) destacam que o modelo de agroturismo desenvolvido em Venda Nova do Imigrante nasceu espontaneamente, com as famílias vendendo o que era produzido em suas propriedades rurais, tendo sido de grande importância no início das atividades a prática de uma família indicar a outra, pois logo se

⁵⁰⁷ Até o ano de 1988, o então Distrito de Venda Nova pertencia ao município de Conceição do Castelo. A construção da emancipação política, fruto dos anseios da população em proporcionar ao município status político administrativo e uma maior autonomia na promoção do desenvolvimento local, esteve diretamente ligada à enorme influência da Rodovia Presidente Costa e Silva, denominada e conhecida pela grande maioria por BR-262, que ao cortar o antigo distrito por uma extensão de 10 km, contribuiu enormemente para a sua urbanização e o seu crescimento, pois segundo o INCAPER (2011, p.5) até a construção da BR 262 o comércio da região era muito dependente da via de ligação existente entre Castelo - ES e Cachoeiro de Itapemirim – ES.

percebeu que quanto mais propriedades tivessem envolvidas maiores seriam as ofertas de atrativos para o turista. No ano de 1996 foi criada pela prefeitura de Venda Nova do Imigrante a Secretária de Turismo, dando início a diversas iniciativas que visavam incentivar a atividade do agroturismo na região. Neste período os agricultores enfrentavam sérias dificuldades junto aos órgãos estaduais e federais para poderem comercializar seus produtos, pois não havia uma legislação específica para o turismo rural, um desses conflitos estava na exigência de adequação aos padrões de higiene por um lado e, do outro a necessidade dos agricultores em manterem a rusticidade do ambiente para atrair o turista, que na maioria das vezes queria visitar as áreas onde os produtos eram fabricados, prática proibida pela Vigilância Sanitária.

Dentre as dificuldades e limitações impostas aos agricultores, também existia a proibição de se maturar o queijo em prateleiras de madeira e, a utilização de porcos criados no próprio sítio para a produção do socol⁵⁰⁸, esses fatores, segundo alguns produtores descaracterizava bastante seus produtos. Diante da necessidade de atender a legislação vigente, que era voltada para as grandes estruturas, a comunidade local articulou em conjunto com a Associação do Agroturismo de Venda Nova - AGROTUR uma municipalização da legislação, tendo conseguido junto à prefeitura municipal, em setembro de 1994, a criação do Selo de Inspeção Municipal - SIM, que veio para atestar a qualidade dos produtos de origem animal e vegetal produzidos nas propriedades vendanovenses (NASCIMENTO, 2013). Esse entrave voltou a se repetir ano de 2012, quando o governo capixaba estabeleceu novas normas para o comércio intermunicipal de produtos, tendo culminado em 2013 numa adequação do selo de inspeção no município de Venda Nova do Imigrante às regulamentações estaduais. Além do ônus pecuniário essas novas adequações levantaram a questão da descaracterização do aspecto artesanal dos produtos do agroturismo.

Para entender melhor esses e outros problemas enfrentados pelos agricultores, assim como a realidade atual dessas propriedades, fomos a campo, visitamos dez

⁵⁰⁸Socol é um embutido defumado de porco legado pelos imigrantes italianos à culinária de Venda Nova do Imigrante. O original tinha outro nome – *ossocollo* – e era feito com a carne do pescoço do animal. Mas, nas cozinhas vendanovenses, ele ganhou, além de um apelido, um novo ingrediente para se ajustar ao paladar do brasileiro: o lombo. Com isso, o *ossocollo* de Venda Nova se desvincilhou da sua origem, se tornou único no sabor e virou, definitivamente, o socol de Venda Nova do Imigrante. Outras informações veja: <<http://www.rotacapixabas.com>>.

propriedades reconhecidas pela sua atuação no agroturismo. A primeira propriedade visitada foi a Fazenda Providência, localizada na Rodovia Pedro Cola Km 4, pertencente à família Carnielli e que possui 255 hectares, já divididos entre os dez irmãos, onde um dos sócio proprietários, o Sr. Antônio Carnielli,⁵⁰⁹ nos concedeu a entrevista, que esclarecemos através do texto a seguir. O entrevistado inicia relatando que a propriedade trabalha com uma ampla diversidade de produtos registrados com um padrão de alta qualidade, subdivididos na fabricação e a venda de queijos especiais como o Morbier, Resteya⁵¹⁰, Parmesão, os condimentados e os com recheios de geleia, iogurtes sem lactose, cafés especiais torrados e moídos, fubá moído de pedra, biscoitos, pães caseiros, derivados do leite como doce, puíña⁵¹¹, ricota, embutidos de porco como o socol, o lombo defumado e o embutido de pernil.

Antônio Carnielli informou que a fazenda foi comprada em 1921, pelo seu avô Domenico Carnielli, e atualmente é administrada por ele (Antônio), e mais três de seus irmãos, Pedro, Leandro e Danilo Carnielli. A aquisição foi efetuada através da compra direta e segundo Antônio se deu em três etapas, sendo a primeira compra compreendida do local onde hoje está situada a sede com área média de 60ha, seguida de 60ha e 135ha, em média, respectivamente. De acordo com Antônio Carnielli acreditou-se que a fazenda media 260ha e às vezes até mesmo 270ha, porém depois que as terras foram retombadas (medidas) para a partilha, ou seja, efetuada novas medições topográficas, descobriu-se a existência de 255ha. Nosso entrevistado relata que vivem na propriedade onze pessoas da família, e que a base produtiva ainda se reforça na experiência e em princípios da unidade familiar, mas que a mão de obra utilizada é toda assalariada, compreendida por cinquenta funcionários diretos.

Quanto à origem produtiva da propriedade após a aquisição pela família, ela foi

⁵⁰⁹ Entrevista de História Oral com o Sr. Antônio Carnielli, realizada na Fazenda Providência, no dia 26 de março de 2014. Realizada pelo autor.

⁵¹⁰ O Morbier é um queijo tipo francês suave e levemente picante. Apresenta-se com uma linha de carvão vegetal comestível em seu interior, em sua casca é passada um preparado de urucum dando assim sua cor avermelhada. Já o Resteya, é um queijo de origem italiana, massa de textura macia, sabor doce, produzido exclusivamente pela família Carnielli no Brasil. Ideal para consumir com aperitivos acompanhados com vinho. Outras informações veja: <<http://www.carnielli.com.br>>.

⁵¹¹ Produto também conhecido por Ricota Fresca e, que tem a sua fabricação feita a partir do soro do leite, de excelente textura e fácil digestão. Possui baixo teor de gordura e alto valor protéico, sendo muito utilizado na culinária em geral, desde a fabricação de massas e doces, ou mesmo consumido *in natura*. Outras informações veja: <<http://www.carnielli.com.br>>.

baseada na produção de café, mas também sempre cultivaram milho, feijão e demais produtos para a manutenção do grupo familiar, pois o hábito comum era de buscar na venda apenas sal e querosene para as lamparinas. No período da crise do café nos anos de 1960 a família chegou a ser indenizada por alguns pés de cafés erradicados, mas a crise do café não afetou de forma expressiva a economia da família, tendo retomado o plantio cafeeiro longo em seguida. Como a fazenda da família Carnielli tem um porte maior que as demais propriedades envolvidas no agroturismo, além do cultivo de café, também há o plantio de eucalipto, com destino a serrarias para a fabricação de móveis.

A propriedade dos Carnielli, e seu setor produtivo são equipados com tecnologia moderna e predomina a especialização do conhecimento voltado para a qualidade dos produtos, que se apresentam com alto padrão de qualidade no mercado interno e externo ao estado. As vendas dos produtos são realizadas na lojinha dentro da propriedade, e em vários supermercados da Grande Vitória e do país, pois existe até mesmo a possibilidade de compras efetuadas pela internet.

Em visita ao Sítio Descanso, de propriedade da família Busato, fomos recebidos por Carmem Busato Lorenzoni⁵¹² uma das filhas do senhor Joãozinho Busato, viúvo da senhora Iria Busato. A propriedade de 26 ha foi adquirida através da compra pela senhora Maria Canal, mãe do senhor Joãozinho Busato, em 1936. O sítio pertence aos irmãos Lúcio, Márcia, Carlos, Geraldo e Carmem e, está localizado na Rodovia Pedro Cola km 4,5, bem ao lado da propriedade da família Carnielli.

Os gêneros cultivados no início das atividades, ainda no tempo de dona Maria Canal, eram o café, milho, fubá, feijão, milho branco usado em substituição ao trigo na fabricação de bolo e, a criação de porcos e galinhas. Carmem Busato caracteriza a propriedade da família de café com leite, numa referência ao plantio de café e a criação de gado com destino a produção leiteira para a fabricação dos queijos e dos iogurtes, produtos que são vendidos na própria propriedade e em estabelecimentos comerciais do município de Venda Nova do Imigrante.

A criação e a alimentação do gado com pastos próprios, a produção leiteira e a pasteurização do leite, destinado à fabricação de queijos e derivados são realizadas

⁵¹² Entrevista de História Oral com a Sra Carmem Busato Lorenzoni, realizada no Sítio Descanso de propriedade da família Busato, no dia 26 de março de 2014. Realizada pelo autor.

no próprio sítio, características encontradas em poucas propriedades, ou seja, a permanência de todo o processo produtivo na propriedade, assim ocorre com os demais produtos. Carmem Busato nos contou que a qualidade de vida da família melhorou muito depois do advento do agroturismo e, recordou do tempo em que por falta de meio de transporte público e por morar na zona rural, teve que abandonar os estudos antes mesmo de completar o Ensino Médio, casou-se em 1995 e foi morar no centro urbano onde passou a exercer a profissão de costureira. Para ela o agroturismo proporcionou o resgate da família, pois trouxe o seu retorno e dos seus irmãos para a propriedade e para perto do pai.

A atividade do agroturismo no sítio da família Busato, teve início no começo de 1990 pelas mãos de sua mãe dona Iria, Carmem lembrou que nesta época, sua irmã Márcia e seu irmão Geraldo iam uma vez por semana, revender os pães fabricados por sua mãe na feira que existia próximo à Escola Fioravante Caliman no centro de Venda Nova do Imigrante.

Na entrevista realizada com Carmem e sua irmã Márcia Busato, fica claro o peso da mulher no agroturismo, pois segundo elas, seu pai sempre se dedicou a parte da agropecuária, enquanto a sua mãe, além dos afazeres em casa e da lida na roça, preparava na cozinha da família os produtos para serem vendidos na feira. A organização com vistas ao mercado segundo Carmem se deu principalmente pelas mãos de Ronald Mansur⁵¹³, amigo da família e editor do Jornal do Campo, um programa de televisão das manhãs de domingo. Na época ele levava os queijos da família para ser revendido na Praia do Canto (Vitória), no estabelecimento do senhor João Batista, uma espécie de Secos e Molhados que vendia de quase tudo, hoje popularmente conhecido por Loja de Conveniência ou Empório.

Quando questionada sobre as perspectivas da agropecuária desenvolvida

⁵¹³Márcia e Carmem Busato notam que em 1988 o Mansur comprou quatro peças de queijo e as deixou guardadas com dona Iria para serem curtidas. Mansur ficou um bom tempo sem aparecer, quando voltou dona Iria lhe disse que as pessoas que visitavam o sítio em busca de queijos, passaram a notar a existência daquele tipo diferente de queijo guardado com um pedaço de papel com um nome em cima, esses visitantes queriam levar aqueles queijos mais velhos, ela lhes respondia que aquelas peças de queijo pertenciam ao Mansur do Jornal do Campo. Mansur disse a dona Iria que poderia vender os tais queijos, mas que deveria colocar outros no lugar. Com o passar do tempo as pessoas passaram a comprar e a reservar os queijos para serem curados, a fila cresceu e foi preciso organizá-la, cada cliente recebeu um número que é utilizado para ser colocado em cima do queijo reservado, Ronald Mansur é o número um dessa fila.

atualmente na propriedade, Carmem se mostrou otimista. No entanto mostrou certo receio quanto aos rumos do agroturismo nas pequenas propriedades, tendo nos relatado com certa tristeza que em outubro de 2013 sofreu por parte do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal - IDAF uma intervenção por produzirem e comercializarem queijos na forma artesanal até então adotada. De acordo com ela, até setembro de 2013 tramitou no município uma alteração no código que trata da vigilância sanitária sobre os produtos da agricultura familiar, tal código buscou adequar-se a lei estadual e foi elaborado com base no Decreto Lei nº 3132-R de 1º de outubro de 2012, onde o Governo do estado estabeleceu os procedimentos e requisitos para a adesão dos municípios ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte- SUSAF/ES⁵¹⁴ para o comércio intermunicipal de produtos de origem animal.

Com a aprovação do selo municipal SIM - Serviço de Inspeção Municipal de Venda Nova do Imigrante em 16 de setembro de 2013⁵¹⁵, e passados 15 dias a família Busato ainda não tinha conseguido regularizar a sua situação, já que tinham optado por não se enquadrar na nova lei. Entendiam que a rusticidade das instalações até então existentes na propriedade eram atrativas para o turista e neste espaço de tempo buscaram junto aos vários órgãos, alternativas para uma regularização sanitária que atendesse ao exigente, correto e tradicional processo produtivo da propriedade. Por existir na propriedade da família Busato uma crença na artesanidade do processo produtivo, a família mantinha até a data da revogação da nova lei municipal, todo o processo de industrialização dentro das normas exigidas por lei, mas com o depósito de cura dos queijos com prateleiras de madeira e de livre acesso aos clientes, como em algumas localidades visitadas por Carmem

⁵¹⁴ O Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (SUSAF-ES) é um sistema criado pelo Governo do Espírito Santo que permite que os produtos das agroindústrias familiares registradas no SIM sejam comercializados para todo o Estado, desde que o município tenha aderido ao SUSAF-ES e a agroindústria se encaixe nas condições do sistema. O sistema prevê a equivalência entre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) voltados especificamente às agroindústrias familiares de pequeno porte de produtos de origem animal. Disponível em: <http://www.idaf.es.gov.br/comunicacao/servicos/SIE/Texto_Susaf.pdf>. Acesso: 29-03-2014

⁵¹⁵ O Serviço de Inspeção Municipal - SIM do município de Venda Nova do Imigrante está regulamentado a Lei nº 1.090 de 16 de setembro de 2013, é vinculado à Secretária de Agricultura e tem por finalidade a prévia inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município. Disponível em: <http://www.idaf.es.gov.br/comunicacao/servicos/SIE/Texto_Susaf.pdf>. Acesso: 29-03-2014

na França e na Itália. No dia 17 de outubro de 2013 chegaram vários veículos policiais, junto com funcionários do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal - IDAF e da Promotoria de Justiça, com uma ordem, expedida em Vitória, de busca e apreensão de todos os produtos estocados. Carmem Busato relata a estranheza do ocorrido, pois segundo nos relatou esperava um mínimo de respeito e consideração, por exercerem a atividade com elevado grau de compromisso e seriedade.

Depois desse ocorrido, a família providenciou uma nova estrutura física para o armazenamento dos queijos finos, como também foram adquiridas as prateleiras de fibra de vidro exigidas pelo novo selo sanitário de Venda Nova do Imigrante e, voltou a vender seus produtos. A família Busato, que comercializa seus queijos apenas no sítio, acredita que a nova estrutura não representa as características esperadas num modelo de agroturismo. Carmem se diz um pouco chateada por terem sido considerados pelo IDAF do município como laticínio clandestino, e afirma que a família continua na luta para a elaboração de um registro municipal que traga características artesanais aos produtos da agricultura familiar, pois sua maior preocupação é ver o agroturismo se tornar um simples turismo no meio rural, o que fere o reconhecimento da cidade como capital nacional do agroturismo.

Outra dificuldade observada se refere à quantidade de registros exigidos às pequenas propriedades rurais de Venda Nova do Imigrante. Priscila Brioschi do Sítio Retiro do Ipê reclamou da constante renovação do registro ambiental exigido pelo IDAF, que tem validade de apenas dois anos e que em fevereiro de 2014 chegava a custar R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais), informou ainda que o órgão a notificou, neste mesmo ano, com um prazo de 90 dias para que fosse apresentada uma Declaração de Outorga de Água para a utilização da nascente da propriedade, além de ter sido solicitada uma declaração obtida na prefeitura municipal informando sobre o fluxo do caminhão recolhedor de lixo na localidade. Ao informar aos agentes do IDAF sobre a não necessidade de tal declaração, solicitaram que ela obtivesse uma declaração do Instituto Estadual de Meio Ambiente - IEMA atestando a não obrigatoriedade do documento exigido. Segundo Priscila Brioschi é latente a falta de comunicação entre os diversos órgãos encarregados de regulamentar a atividade das pequenas propriedades em Venda Nova do Imigrante, pois acredita que a informação sobre a regularidade da coleta de lixo por parte da prefeitura não é de responsabilidade do produtor rural.

A propriedade da família Brioschi há 48 anos pertence ao avô de Priscila Brioschi, o senhor Clarindo Brioschi, que a ganhou de presente de casamento do seu pai Ângelo Brioschi. Está localizada na Rodovia Pedro Cola, Km 5 na comunidade de Providência no município de Venda Nova do Imigrante, possui 56ha. A atividade agrícola inicial foi o café e a criação de gado leiteiro, segundo a senhora Ana Brioschi (esposa do senhor Clarindo) a atividade cafeeira teve início depois que receberam orientação da família Carnielli para fazerem a análise da terra, como o resultado foi favorável a cultura do café, deram início ao plantio.

Quanto ao período da erradicação do café na década de 1960, houve pouca erradicação na propriedade da família Brioschi, o que não chegou a gerar grandes transtornos já que sempre tiveram outras culturas, porém não foram indenizados pelos pés de cafés erradicados. A senhora Ana nos informou que a atividade do agroturismo se deu por orientação da sua sobrinha (já falecida) Rosa Uliana Fioresi e, que seu esposo Clarindo e seu filho Gilberto ficaram preocupados quando ela se associou a AGROTUR, pois eles alegaram já terem serviço demais na roça. A abertura da propriedade para a visita dos turistas ocorreu por volta de 2007, por muita insistência da senhora Iria Busato, do Leandro Carnielli e da senhora Albertina Carnielli, sendo que ainda existe um forte clima de cooperação entre as propriedades, principalmente as das famílias Busato e Carnielli que são bem próximas ao sítio da família Brioschi.

Na lojinha da família é encontrado além do café, socol, lombo defumado, linguiça defumada, doce de leite, feijão e vinho de jabuticaba. Quanto às melhorias realizadas com o advento do agroturismo, é destacado por Dona Ana e por Priscila Brioschi, a melhoria de renda e na qualidade de vida das famílias, e a oportunidade de manter as mulheres na propriedade. A propriedade tem como principais responsáveis Dona Ana, Priscila e sua mãe, numa clara amostra do envolvimento entre as gerações.

Na comunidade de Providência, próxima a sede do município situa-se o Sítio Jequitibá, propriedade da família Altoé, onde fomos recebidos pela Sra. Maria Lúcia Altoé⁵¹⁶, neta do senhor Angelo Altoé e, que nos concedeu as informações da

⁵¹⁶ Entrevista de História Oral realizada com a Sra. Maria Lúcia Altoé na propriedade da família Altoé, Sítio Jequitibá, no dia 09 de abril de 2014.

pesquisa.

Maria Lúcia nos informou que o café desde o início esteve presente na propriedade, sendo também cultivadas outras culturas agrícolas para o consumo da família, destacando ainda que na atividade cafeeira era utilizada a mão de obra de meeiros. A propriedade é antiga, nos padrões da pequena propriedade, mas que Maria Lúcia não soube precisar a data da aquisição da mesma pela família Altoé, entretanto tem conhecimento de que foi adquirida por meio da compra ainda no período em que chegaram as primeiras famílias de descendentes italianos na comunidade no final do século XIX. E quanto à dimensão territorial do sítio, situa que em média eram 25ha à época em que seu pai José Altoé a dividiu entre os seus seis filhos homens, prática comum entre as famílias descendentes de italianos⁵¹⁷.

Na dinâmica do agroturismo o sítio produz licores, biscoitos caseiros assados, pães e bolos, além de comercializar produtos de outros pequenos produtores (geleias, mel e doces). Produtos comercializados nas lojas de produtos artesanais no centro da cidade de Venda Nova do Imigrante, mas principalmente na lojinha administrada por Maria Lucia Altoé, conhecida por lojinha Tia Cila⁵¹⁸, que é considerada pela maioria das pessoas visitadas, como a pioneira do agroturismo na região.

Maria Lúcia relata que com a morte de sua mãe em 1970, sua irmã Cila teve que cuidar da casa e dos irmãos mais novos e, não pode dar sequência aos estudos após as séries iniciais do antigo primário. Em busca de ter seu próprio dinheiro, Cila fazia biscoitos e doces para casamentos, com o tempo passou a enviar seu sobrinho Cacau (Antonio Carlos) a feira de produtos caseiros que era realizada no centro de Venda Nova do Imigrante aos sábados. A grande virada nos negócios de Cila

⁵¹⁷ Ao pesquisar sobre as estratégias de reprodução das famílias rurais de Venda Nova do Imigrante, Nogueira (2004) observou que era comum entre seus membros a prática da virilocalidade, ou seja, que a divisão das terras da família se reproduzisse apenas entre os filhos do sexo masculino e, das práticas sucessórias consuetudinárias, entenda-se, fundamentada no costume, sem necessariamente fazer parte do processo formal de leis escritas. Geralmente quando se casava, o filho homem recebia uma fração da própria terra dos pais ou terras compradas pela família por ocasião de seu casamento. Comumente, cabia às filhas receberem apenas algum dote por ocasião do seu matrimônio, esses, geralmente compreendidos de coisas com valores infinitamente desproporcionais em relação às terras herdadas por seus irmãos. Quase sempre essas filhas herdavam uma quantidade pequena de utensílios domésticos, ou raramente, uma cabeça de gado. No intuito de diminuir a pressão sobre a estrutura fundiária, também era utilizado o envio dos filhos ou filhas para seguirem a carreira religiosa ou a prática (ainda que com menor frequência) de enviá-los para estudarem e morar nos centros urbanos, o que acabava por excluí-los do processo de divisão de herança (NOGUEIRA, 2004).

⁵¹⁸ Cila Altoé (já falecida), irmã de Maria Lúcia Altoé.

aconteceu depois da realização de uma reportagem sobre o agroturismo do município realizada pelo repórter Ronald Mansur para o Jornal do Campo, exibido pela Rede Gazeta nas manhãs de domingo, depois desta reportagem os biscoitos tiveram muita repercussão em todo o estado e ficaram incentivadas a abrir lojinha para atendimento aos turistas na propriedade.

Destaca ainda que, embora se desenvolva na propriedade atividades agropecuárias englobando diversos produtos, o café ainda se mostra a opção agrícola mais rentável, mas as atividades femininas têm proporcionado uma melhora na qualidade de vida das mulheres da família, dizendo estar otimista quanto às perspectivas futuras.

A história do agroturismo desenvolvido por Cila Altoé tem como marco inicial o ano de 1988 e, sua origem traz características semelhantes às demais famílias do município, envolvidas na atividade, pois se prendem nas tradições familiares das mulheres e nas atividades traçadas nas cozinhas das propriedades, marcando um universo feminino rodeado de dificuldades, angústias e buscas por melhores condições sociais e econômicas para toda a família.

As observações da maioria das propriedades envolvidas no agroturismo também foram encontradas no Sítio Sossai Altoé de propriedade do senhor Luiz Gonzaga Altoé. A história da família na atual propriedade teve início depois que trabalharam durante 27 anos de colono em Venda Nova do Imigrante e, terem conseguido comprar terras em Jaguaré, mas como as novas terras adquiridas não se mostraram boas e férteis para o cultivo do café, venderam essas terras e voltaram para Venda Nova do Imigrante. O senhor Altoé informou que possuíam 170 ha de terra em Jaguaré, mas devido ao baixo preço daquelas terras, conseguiram comprar na comunidade de Tapera, próximo ao Km 103 da BR 262 em Venda Nova do Imigrante, apenas 7,5 ha.

No sítio, de mão de obra exclusivamente familiar, a atividade agrícola sempre se mostrou diversificada, mas desde a sua aquisição a principal atividade sempre foi o café, com safras entre os meses de abril e setembro, também há o cultivo de feijão, milho e cana-de-açúcar, esta última, utilizada principalmente na fabricação de cachaça no alambique da propriedade. Quando questionado sobre a crise do café

na década de 1960, o senhor Altoé informou que não houve erradicação em suas terras.

A atividade do agroturismo no Sítio Sossai Altoé teve início entre os anos de 1997 e 1998, período em que a família iniciou o plantio de cana-de-açúcar destinado a fabricação de cachaça, como alternativa aos constantes ciclos de baixa nos preços do café. O processo de fabricação da cachaça começou de forma artesanal, mas o senhor Luiz Gonzaga Altoé relatou que por incentivo de terceiros adquiriu na cidade mineira de Itaperava um alambique industrial e mandou construir por sua conta uma fábrica que lhe consumiram R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), mas os altos impostos e a falta de incentivos institucionais não trouxeram os resultados esperados, pois nos últimos anos, apesar da alta qualidade do seu produto, a demanda se mostrou menor que a capacidade produtiva da cachaçaria.

O senhor Altoé também descreve que quando a família optou pelo agroturismo, houve um grande movimento de ônibus com pessoas de outras cidades para aprender sobre a atividade, isso acabou por criar fortes perspectivas e ele mandou construir uma loja para o recebimento dos turistas, mas com o passar do tempo houve, em sua propriedade, uma diminuição neste movimento. Apesar de reticente quanto ao agroturismo, admite que a atividade trouxe melhorias tanto nas estruturas físicas do sítio quanto na qualidade de vida da família.

A partir de 2012 a produção de cana-de-açúcar do sítio passou a sofrer diminuição provocada por brocas, desde então a família tem buscado o produto em outras propriedades e, o senhor Altoé nos informou que da sobra do processo de fabricação da cachaça, obtém o vinho do, um produto com grande concentração de nutrientes que é utilizado na adubação da agricultura existente em suas terras. Ele diz guardar boas perspectivas em relação à agricultura, pois apesar da feira realizada por dois de seus filhos e da cachaça se manterem as principais fontes de renda da propriedade, o café ainda guarda um expressivo peso nas economias da família.

Na Fazenda Caliman⁵¹⁹, entrevistamos o Sr. Anicelcio Caliman⁵²⁰, filho da

⁵¹⁹ Sexta propriedade visitada, um local de 254 ha localizado em Alto Providência, Venda Nova do Imigrante, com acesso no Km 98 da BR 262.

proprietária, a Sra. Marta Caliman, já viúva. A propriedade fica situada na região conhecida no município como Alto Providência. A fazenda pertence à família desde 1908 e, teve seu início agrícola baseado na produção cafeeira de mão de obra familiar, tendo também desenvolvido atividades como a criação de gado e a produção de milho e feijão. Não encontramos mais a presença da pecuária na propriedade, pois a família optou por substituir o gado pelo plantio de eucalipto, que é destinado para serrarias e para a Aracruz Celulose.

O Sr. Anicelcio Caliman nos afirmou que ainda cultivam café, mais não com a antiga relevância. Lembrou também que foram contemplados pelo programa da erradicação dos cafezais e, que durante este período da década de 1960, foram indenizados pelo governo sobre os pés de cafés erradicados. Tratando-se da implementação do agroturismo na propriedade, ele expressa que essa atividade teve início por volta de dezembro de 1995 com um pesque - pague, ou seja, um lago disponibilizado aos turistas, onde as pessoas pescavam tilápias e outros peixes e efetuavam o pagamento pelo produto pescado, no entanto, a partir da própria necessidade dos clientes e atendendo suas solicitações, e como já existia uma infraestrutura, aproveitaram essa estrutura e, em 1996 foi aberto na propriedade um restaurante com comida típica italiana feita no fogão à lenha. Os principais produtos cultivados na fazenda além do café são o milho, tomate, feijão, eucalipto e a mandioca, esta última, têm todo o cultivo realizado por parceiros residentes fora da propriedade. A maioria dos produtos tem por destino o consumo no restaurante e as vendas externas. O cultivo do tomate gera também a produção do tomate seco, produto de excelente aceitação dentro e fora do município.

Destaca ainda, que o Restaurante Fazenda Saúde é a atividade que sustenta o agroturismo na fazenda, além de trazer a estabilidade de uma receita fixa e, conclui dizendo que acreditase boa a relação que existe entre as propriedades envolvidas com o fenômeno do agroturismo, e que isso contribui para o sucesso deste empreendimento no município.

Seguindo pelo Alto Tapera, próximo a Fazenda Caliman, visitamos o Sítio Boa Vista, também conhecido como Sítio e Adega Tonole, onde moram os irmãos Agnaldo e

⁵²⁰ Entrevista de História Oral com o Sr. Anicelcio Caliman realizada na propriedade da família Caliman, Fazenda Caliman, no dia 11 de abril de 2014.

Onécio Tonole e, suas respectivas famílias. Fomos recebidos pela esposa do Sr. Agnaldo, a Sra. Fátima Tonole⁵²¹, que nos concedeu a entrevista. Ela informa que a propriedade foi adquirida pela família Tonole em 1974 através da compra direta, e nela além dos proprietários, moram mais duas famílias que juntas somam doze pessoas, dessas, sete pertencem ao grupo familiar Tonole. O trabalho na propriedade ainda conta com mais sete pessoas que trabalham como meeiros na lavoura de café e, que não moram no sítio. A atividade inicial da propriedade foi o café, mas também havia o cultivo de milho, feijão e mandioca.

A Sra. Fátima Tonole informou que na propriedade ainda há o cultivo do café, assim como plantam abacate, mexerica poncã e produzem fermentados (vinho) de jabuticaba, mas a principal e mais rentável atividade agrícola é o cultivo das uvas Bordô, Isabel e Niágara Rosada, para o consumo *in natura* e para produção de derivados como sucos, geléias e vinhos. A Sra. Fátima Tonole não soube precisar sobre os impactos da crise cafeeira dos anos de 1960, uma vez que a propriedade foi adquirida em fase posterior a crise, já no início da década de 1970.

Sobre o agroturismo, as atividades neste novo setor se iniciaram em 1996 com base inicial em recursos próprios, somente dez anos depois é que foi preciso solicitar, junto ao Banco do Brasil, financiamento do PRONAF, para investimentos na estruturação tecnológica do processo de produção dos vinhos. Recursos que contribuíram para uma dinâmica produtiva mais moderna, na busca de uma maior qualidade dos vinhos.

Também estão fundamentadas nestas razões, os fatores que leva adiante a propriedade rural da família Lorenção, próxima ao núcleo central da sede do município, “Sítio Lorenção”, localizado na comunidade Tapera.

O Sítio Lorenção pertence ao casal Máximo Lorenção e Cacilda Caliman, e nesta propriedade conversamos com o Sr. Máximo Lorenção⁵²², que nos concedeu as informações da pesquisa. Iniciou explicando a origem familiar da propriedade que foi adquirida em 1907 por seu pai o Sr. Lorenzo Lorenção, que ali desenvolveu a

⁵²¹ Entrevista de História Oral com a Sra Fátima Tonole realizada na propriedade da família Tonole, Sítio Boa Vista, no dia 11 de abril de 2014.

⁵²² Entrevista de História Oral com o Sr Máximo Lorenção realizada na propriedade da família Lorenção, Sítio Lorenção, no dia 11 de abril de 2014.

agricultura familiar assentada na produção cafeeira, aliada a outros produtos agrícolas para consumo doméstico, como para comercialização em mercados e feiras. Assim nos relata que a propriedade teve sua última divisão familiar em 1966, após sucessivas divisões herdou os 37ha de terra, onde pode construir sua vida com a família e onde vive até hoje juntamente com mais quatorze pessoas da família, sempre trabalhando nas atividades da agricultura e do agroturismo.

As perspectivas de melhoras em função do trabalho e da união familiar passam às gerações na família do Lorenção. O jovem Bernardo Lorenção⁵²³, que teve uma participação nesta pesquisa, deixou muito claro essa tendência. Ele abandonou o curso de Química na Universidade Federal do Espírito Santo/UFES, para fazer um curso voltado ao agroturismo. Fez o curso de Técnico em Agroindústria, oferecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo/IFES de Venda Nova do Imigrante. Bernardo compõe este núcleo familiar que vive dos trabalhos desenvolvidos na propriedade dos Lorenção.

Sobre os desdobramentos da política de erradicação dos cafezais, o Sr. Máximo Lorenção nos informou que tal prática foi efetuada em suas terras, ressaltando que existia um número limite aceito pelos órgãos governamentais para indenização, geralmente dois mil pés por hectare. Tal controle era efetuado na própria lavoura, pois vinham técnicos responsáveis pela medição e contagem da área a ser erradicada. Foi à insegurança em relação às constantes crises da cafeicultura que levou sua família a buscar alternativas de renda como o agroturismo.

Esse rompimento da dependência da economia cafeeira também foi observado no Recanto do Tio Vé, localizado no Alto Bananeira, próximo a sede do município de Venda Nova do Imigrante, de propriedade do Sr. Alvécio Falqueto⁵²⁴. A propriedade

⁵²³ Uma grande vantagem encontrada em nossa pesquisa de campo foi que devido ao fato de serem sítios familiares, quase sempre foi possível ter mais de um membro da família durante as entrevistas, encontros esses, geralmente com diferentes gerações presentes, o que facilitou e enriqueceu o nosso trabalho. No Sítio Lorenção, por exemplo, tivemos a felicidade de termos longa conversa com os proprietários e com seu neto Bernardo, que estava organizando peças de socol para serem vendidas. Notamos em suas falas, grande entusiasmo quanto ao agroturismo e com o associativismo entre as propriedades envolvidas na atividade, segundo eles o agroturismo foi capaz de proporcionar a toda a família tanto uma melhoria na qualidade de vida, quanto à ruptura com a antiga dependência da cafeicultura.

⁵²⁴ O Sr. Alvécio Falqueto é sobrinho da Sra. Cacilda Caliman Lorenção do Sítio Lorenção, conhecida como Tia Cacilda, irmã de sua mãe.

do Sr. Alvécio, conhecida como Recanto do Tio Vé, pertence à família Falqueto desde 1905. Sendo o Sr. Alvécio Falqueto, dono de uma parcela equivalente a 4,5 ha que adquiriu por herança, nela ele vive com sua esposa Rita de Cássia Zambão e um casal de filhos, sendo que o filho homem quase não fica na propriedade, pois cursa a faculdade de Agronomia no campus da Universidade Federal do Espírito Santo localizado na cidade de Alegre. Fomos recebidos por tio Vé, como é comumente chamado e por sua filha Thaís Zambão Falqueto, que nos informou trabalharem apenas os membros familiares em todas as atividades desenvolvidas no local. Trabalham com a produção do socol (que o Sr. Alvécio afirma ter aprendido com a sua mãe), plantio de café, abacate, hortaliças e milho para o próprio consumo, além de fabricarem pães, roscas, bolos e biscoitos.

O agroturismo foi uma opção adotada pela família em 2009 por indicação de amigos como uma opção para menor dependência financeira da roça. A cafeicultura e o plantio do abacate são as principais atividades agrícolas do sítio e, tio Vé afirma não ter havido, na década de 1960, erradicação de café na propriedade.

Quando questionada sobre a interação entre as propriedades envolvidas no agroturismo, Thaís se mostrou otimista, mas a família em geral reclamou das altas taxas cobradas pelos órgãos públicos todas às vezes que tem que renovar alguma licença, ou quando solicitada alguma consultoria em órgãos como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, teceram também duras reclamações quanto ao acesso à localidade de Alto Bananeiras, pois como tivemos a oportunidade de averiguar, é intenso o fluxo de caminhões descendo em direção a outras cidades carregados de enormes pedras de granito, o que constantemente ocasiona acidentes.

O Sítio Beira Rio, também denominado Agroindústria Bella Vista é uma propriedade de 23ha que pertence a Vânio Cleto Falqueto, está com a família a quatro gerações e, como a maioria dos sítios do município teve a sua origem na estrutura familiar voltada para a produção de café, mas também cultivavam feijão e tinham na produção agropecuária a venda de leite para as famílias vizinhas, sendo que esta distribuição era efetuada pelas crianças quando iam para a escola. Vivem na propriedade três pessoas da mesma família, o senhor Vânio Cleto Falqueto, sua esposa Elza Rosa Falqueto, e o filho Evandro Rosa Falqueto, que nos recebeu

enquanto a sua mãe se concentrava na cozinha com a fabricação de massas. Apesar de terem sofrido com a erradicação cafeeira na década de 1960, o sítio ainda mantém o café como a principal fonte de renda, seguido do abacate e de hortaliças vendidas na feira. No que toca as indenizações recebidas pelo programa do governo à época da erradicação, Evandro diz que a família foi sim indenizada, mas que essa indenização foi pequena.

As atividades do agroturismo foram iniciadas há treze anos (2001), porém Evandro lembrou que anos antes seu padrinho Leonardo Falqueto era encarregado de uma pedreira próxima a casa de seus pais, e costumava trazer no final da tarde os funcionários para tomar alguma bebida e, o pai de Evandro o senhor Vânio sempre oferecia um pedaço de embutido ou de socol, feitos por sua esposa para a degustação dos visitantes, sendo que geralmente alguém solicitava para levar a iguaria para casa.

Entrementes, Evandro ressaltou que mesmo com todas as dificuldades vivenciadas pelas famílias inseridas no agroturismo, a família conseguiu uma melhora considerável na qualidade de vida de seus membros. Destacou também que apesar da existência de variadas formas de exploração da atividade, há um forte espírito de cooperação entre as famílias locais e, lembrou que essa mesma energia é encontrada todas as vezes que aparece alguma necessidade de união. Citou a associação comunitária pela busca do selo de Identificação Geográfica do socol e, o forte voluntariado encontrado nas festas regionais, tomou como exemplo a festa do socol e a festa da polenta, esta última, idealizada pelo padre Cleto Caliman e que ocorre no mês de outubro, onde todos se reúnem fortalecendo os valores e a identidade coletiva da cultura italiana.

Considerações finais

As propriedades visitadas tiveram suas atividades iniciais baseadas na cafeicultura e, apesar do Espírito Santo ter sido o estado brasileiro que mais erradicou pés de cafés, em Venda Nova do Imigrante esta crise não trouxe, no caso das famílias visitadas, a desestruturação do núcleo familiar, pois conforme relatos, sempre foi um costume da família italiana, entenda-se, de descendentes de italianos, terem

variados cultivos agrícolas e criação de pequenos animais. Esse costume adotado pelas famílias visitadas associado ao espírito altruísta, comunitário, com forte religiosidade, é que possibilitou nos anos finais da década de 1980 o surgimento do agroturismo, tendo a busca pela diversificação econômica, possibilitado a criação dos estímulos capazes de incorporar aos produtos, antes feitos para consumo da família, novos valores e novos nichos de mercados, contribuindo para a manutenção das atividades agrícolas, mas acima de tudo, na melhora considerável da qualidade de vida dos atores envolvidos. Na nossa pesquisa foi possível observar que a busca pela diversificação produtiva no meio rural de Venda Nova do Imigrante esteve diretamente relacionada às baixas expectativas com a agricultura em geral.

Também foi possível constatar a ativa participação da mulher no agroturismo, em todas as propriedades visitadas mesmo quando da ausência do elemento feminino durante a visita, ficou claro na fala dos nossos interlocutores que a participação das mulheres da família (mãe, esposa e filhas) foi decisiva na busca pelo agroturismo. Às mulheres coube não somente a tarefa de resgatar a arte culinária de suas cozinhas e trazê-la para o universo comercial. Ainda, por vezes, foram elas que por sua conta e risco, deram início a atividade, geralmente tendo que enfrentar as opiniões contrárias de seus cônjuges. Apesar de nossa pesquisa não ser voltada para o universo feminino, e sim para o fenômeno do agroturismo, foi impossível não perceber o papel das mulheres na atividade, sendo que por muito tempo a atividade foi considerada de menor valor, secundária às atividades agrícolas desenvolvidas pelos homens, porém tivemos a oportunidade de observar que em muitas propriedades o agroturismo já é considerado a primeira fonte de renda.

O agroturismo em Venda Nova do Imigrante vive um momento onde é possível perceber a necessidade de um novo modelo a ser pensado tanto pelo poder público, quanto pelos proprietários, onde práticas e leis se harmonizem para a manutenção de um agroturismo capaz de continuar atraindo o turista, onde a qualidade do produto seja garantida sem que se perca a característica artesanal, o jeito de roça, que é o atrativo principal do agroturismo. Quanto ao café, constatamos sua presença em todas as propriedades visitadas, mesmo com os altos e baixos da cafeicultura, o produto continua sendo uma fonte de renda indispensável e ainda não substituída por nenhuma outra cultura, nem mesmo pelo agroturismo. Algumas propriedades mantêm uma relação menor de dependência do que outras, mas todas afirmam ter

na economia cafeeira uma importante fonte de renda.

Referências bibliográficas

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO. Secretária da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. INCAPER Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural Proater 2011. Disponível em: <http://www.incaper.es.gov.br/proater/municipios/Centro_cerrano/Venda_Nova.pdf>.

Acesso em: 18-02- 2014.

NASCIMENTO, Patrícia Ferraz do. **Turismo rural nas montanhas capixabas:** como vivem e trabalham mulheres e homens em um campo de transformação. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). Universidade Federal de Viçosa. Minas Gerais, 20013.

NOGUEIRA, Verena Sevá. **A “Venda Nova das Imigrantes”:** relações de gênero e práticas sociais do agroturismo. Dissertação (Mestrado em Sociologia). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas. São Paulo, 2004. Disponível em:

<<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000333839>>. Acesso: 18-02-2014.

PIN, José Valdemar; CARNIELLI, Leandro. **Agroturismo:** impactos do turismo no espaço rural do Espírito Santo. Vitória: SEBAE/ES, 2007.