

Cogumelo à catarinense

Categories : [Reportagens](#)

Há pouco mais de um ano, Maria Aparecida Sant'Ana Margotto, a Cida, escolheu o município catarinense de Joinville para dar início a um projeto pessoal: a produção de cogumelos orgânicos pelo método chinês "Jun-Cao". Sua iniciativa solitária encontrou boa acolhida, em um dos estados onde os cultivos orgânicos mais crescem no país.

Jun significa cogumelo, e Cao, gramínea. O método foi importado da China pela doutora Arailde Fontes Urben, pesquisadora da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, de Brasília (DF), em 1995. No lugar do tradicional corte em toras de madeira, as sementes são colocadas em gramíneas ou resíduos orgânicos, como o bagaço da cana ou folhas de bananeira. Inofensiva ao meio ambiente, a produção de cogumelos orgânicos tem outras vantagens: é barata, fácil de implementar e economicamente atraente. Cida cuida sozinha de sua produção, que chega a 50 quilos por mês, o que lhe assegura uma renda de mil reais.

Formada em letras, Cida é uma autodidata em fungicultura. Começou a se interessar pelo assunto em 1994, depois de saber, por um programa jornalístico, que os cogumelos tinham propriedades medicinais e ajudavam na cura do câncer. Na esperança de curar o sogro, que estava com câncer de próstata, ela não pensou duas vezes: comprou cogumelos e fez um chá. Antes mesmo da segunda compra, decidiu produzir cogumelo por conta própria.

Juntou-se à Associação dos Produtores de Cogumelos Comestíveis e Medicinais, que estava se formando em Sorocaba, interior de São Paulo. No início, produzia o cogumelo do sol (medicinal) e o shiitake (comestível) em toras de eucalipto. "Nós fazíamos buracos na madeira, distantes 10 centímetros um do outro. É a técnica de produção hoje utilizada pela indústria. Perfuram a tora com furadeira, introduzem a semente e depois cobrem com uma parafina, para evitar que outros tipos de fungos ataquem. Depois é só esperar eles brotarem", relembra.

Na época, ela comprava a semente e o composto em São Paulo e produzia no Paraná, onde tinha um sítio e morava. Mas a rotina começou a ficar cansativa, e tornou-se inviável quando seu marido foi transferido para Balneário Camboriú (SC). Em 2001, Cida ficou sabendo da existência da produção totalmente agroecológica. Foi o início de uma parceria com a organização não-governamental AS-PTA, Associação e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, localizada em União da Vitória (PR).

Em Joinville, Cida encontrou o ambiente ideal para a implantação do método Jun-Cao, e conseguiu que o marido fosse transferido para lá. “Aqui existem muitas gramíneas, o clima é úmido e com quedas de temperatura à noite. E a água é excelente, o que conta muito para a qualidade do cogumelo. Além da oferta de resíduos, que os produtores nem sabem onde colocar”, conta.

Uma fonte de resíduos ela encontrou bem ao lado do sítio de 1.200 hectares onde implantou o cultivo orgânico. A “Cabana Tropical”, que vende caldo de cana, não sabia o que fazer com o bagaço que sobrava. “Antes eles queimavam, jogavam na roça e até no rio. Agora, o meu composto é feito com o bagaço de cana da Cabana Tropical”. Depois de pronta a semente, que ela mesma faz usando a reprodução sexuada, Cida parte para a produção do substrato, ou seja, o composto. Primeiro, ela faz a trituração dos compostos, que variam de acordo com o tipo de cogumelo a ser plantado. Ao bagaço de cana junta-se farelo de arroz e a folha da bananeira, além da adição de insumos como farelo, sabugo de milho e bicarbonato de sódio. Depois, ela os coloca em sacos de polipropileno e os submete à esterilização a vapor. O último passo é introduzir (inocular, na linguagem técnica) as sementes e aguardar o “nascimento” dos cogumelos.

Os princípios agroecológicos valem para toda a propriedade. “Você não pode passar nenhum tipo de defensivo químico no terreno. Por isso, nós capinamos a terra. Quando vim morar em Joinville, meu vizinho me ofereceu uma bomba de veneno para acabar com o ‘mato’. Pedi para ele me avisar quando passasse no terreno dele, para eu colocar um plástico na minha cerca e não entrar veneno para cá”, conta Cida. “Depois disso, os vizinhos pararam de passar veneno e agora também capinam”, completa.

No sítio são produzidas várias espécies: shiitake, shimeji, plerotus, sajorcaju, ganoderma e hagaricus blazei (o cogumelo sol). Se fossem produzidas em tora de madeira, elas ficariam prontas em 180 dias. Na Jun-Cao, o prazo não passa de 60 dias. Por utilizar gramíneas, o método também confere ao produto melhores propriedades nutricionais. Os cogumelos têm quantidades de proteínas quase equivalentes às da carne e acima de alguns vegetais e frutas, além de vitaminas e baixo teor de gorduras e carboidratos. “Quem experimenta não quer saber de comer outra coisa”, garante Cida.

Os cogumelos frescos, geralmente vendidos para os restaurantes, custam entre 15 e 25 reais o quilo, de acordo com a espécie. Além desta fatia de mercado, ela também vende as sementes que produz para laboratórios no interior de São Paulo. Os maiores consumidores do cogumelo Jun-Cao são as cidades onde houve imigração japonesa, como Mogi das Cruzes (SP) e Curitiba (PR). Em Santa Catarina, Cida planeja vender seus cogumelos no Balneário Camboriú, que tem grande movimento turístico.

Santa Catarina tem vários exemplos bem-sucedidos de agricultura orgânica. Em Campo Alegre, norte do estado, o mel consumido é totalmente orgânico e já representa 80% da produção do município. Ao sul, em Santa Rosa de Lima, os frangos orgânicos estão presentes na merenda

escolar de algumas cidades. Anchieta, no extremo-oeste catarinense, já recebeu o título de “capital estadual do milho crioulo”. Em 1996, a produção de sementes sem agrotóxicos ganhou apoio técnico e instalou-se um programa de agroecologia, devido à produção das sementes “crioulas” (aperfeiçoadas naturalmente, pelo próprio agricultor) de milho, feijão, trigo, hortaliças e arroz. “A preocupação dos agricultores, na época, era a de que os produtos químicos queimam a terra. E, principalmente, porque queremos comer o que está no nosso prato sem veneno”, justifica Mariano Moraes de Oliveira, técnico em agropecuária ecológica. Ele atua na Associação dos Pequenos Agricultores Produtores de Sementes Crioulas Orgânicas e Derivados (ASSO).

O governo estadual está ampliando seu programa agroecológico. “Hoje já são mais de 2 mil agricultores produzindo sem agrotóxicos em todo o estado. Por isso, vamos incentivar a produção orgânica em outros projetos, como o Microbacias II, que pretende estabelecer unidades de conversação visando proteger nossas microbacias hidrográficas”, afirma Valdemar Hercílio de Freitas, diretor de Planejamento da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri).

** Eunice Venturi é jornalista de Joinville (SC), escreve para o informativo "Ambiente-se", da empresa Embraco, distribuído gratuitamente às escolas da cidade.*