

Família de Eva e Hamilton Paizani produz alimentos saudáveis e preserva a natureza



A família Paizani mora no município de São João do Triunfo na Comunidade de Guaiaca dos Pretos, no Paraná. O casal Hamilton e Eva tem os filhos Gabriel de 16 anos e Mariele de 14 anos. Mora com eles, o seu Manoel, que ajuda nos trabalhos da família. A propriedade tem 3,25 alqueires e ainda é de seu pai. Já faz 40 anos que estão ali. Eles têm outra propriedade de 6,5 alqueires, que fica na comunidade de Louro a 8 km da sua casa. Hamilton fica a semana inteira nesta outra propriedade, quando é época de plantio e Eva e os seus filhos trabalham na propriedade onde moram o ano todo.

A LAVOURA DE FUMO | No ano de 1992, eles fizeram um financiamento de uma estufa pela Empresa Souza Cruz. Plantaram 30.000 pés de fumo. Foi tudo uma ilusão. Os dois tiveram problemas de saúde e precisaram contratar outras pessoas para ajudá-los. No quarto ano de plantio já não podiam mais pagar o financiamento e ficaram endividados. Resolveram parar de plantar fumo mas a empresa entrou na justiça para cobrar a dívida. Trabalharam duro por muitos anos e só conseguiram pagar a dívida em 2006.

A NOVA OPÇÃO DE VIDA | Com toda essa dificuldade resolveram mudar de vida. O Sindicato dos Trabalhadores Rurais de São João do Triunfo estava incentivando a produção de sementes crioulas e de cereais agroecológicos. A família investiu no trabalho com a produção orgânica. Começaram a participar de encontros e dias de campo. Passaram a usar estercos de animais da propriedade, pararam de usar venenos e reduziram muito o uso de adubos químicos. Em 2001, seu Hamilton aprendeu a fazer o adubo da independência em um curso promovido pelo Sindicato e pela AS-PTA. Daí em diante não parou mais de converter sua produção em agroecológica, descontaminando as áreas. Há quatro anos não usa mais nenhum tipo de adubo químico. Hoje, toda receita que aprendem nos encontros, fazem para testar na propriedade. Eles usam o adubo da independência, húmus de minhoca, composto, supermagro, urina de vaca, inoculante, fermentado com pimenta e a mais nova receita da uréia caseira.

AS LAVOURAS E AS CRIAÇÕES | Eles só utilizam sementes crioulas como o milho Palha Roxa, Bromado e Branquinho. O milho Bromado foi desenvolvido em 1997 pelo cruzamento de duas

variedades no trabalho conjunto do Sindicato e da Comunidade de Bromado, por isso leva este nome. Plantam um feijão preto chamado Antigo, pois existe há muitos anos na comunidade. Eles têm uma variedade de arroz e algumas de hortaliças crioulas. Nesta safra de 2007/2008 a família vendeu bastante semente de milho e feijão para os vizinhos. O milho alcançou o preço de R\$ 2,00 e o feijão de R\$ 4,50 por quilo. Nesta safra plantaram 1,5 alqueires de milho e 1,5 de feijão. Contam que o custo é quase nada, pois a semente é própria, os adubos são todos caseiros e o trabalho é da família. Têm vários tipos de criações como porcos, galinhas, vacas, cavalos e coelhos. A maioria é para consumo da família, mas a sobra, vendem para os vizinhos. Eva está reativando a horta que já tem diversos tipos de verduras plantadas junto com ervas medicinais. Eles utilizam os chás caseiros, evitando comprar medicamentos químicos.



A NASCENTE DE ÁGUA | A propriedade tem apenas uma nascente de água que abastece a casa e serve para os animais beberem água. Hamilton conta que não tinha noção do que estava fazendo quando plantou eucalipto na cabeceira da nascente e desmatou ao seu redor. A cada ano a nascente ficava mais fraca. Quando começou a participar de encontros e do Projeto Iguatú mudou. Hoje já cortou os eucaliptos próximos a nascente e está plantando árvores nativas como aroeira, imbuia, araçá, pitanga, cerejeira e outras. Já percebeu que ao deixar virar capoeira ao redor da nascente aumentou o volume de água. O projeto Iguatú chegou na comunidade em 2005 com a instalação de um viveiro comunitário para a produção de mudas nativas. Ele conta que aprendeu com o Projeto

a importância da conservação de nascentes e o reflorestamento de áreas degradadas com árvores nativas e frutíferas. Fez o banheiro seco e as lagoas de decantação da água da cozinha. A água é reutilizada nas plantas e até para os animais beberem. Atualmente estão fazendo o mapeamento da propriedade junto com estudantes da Universidade de Ponta Grossa, se preparando para o SISLEG.

A PRODUÇÃO DE ERVA MATE | Ele conta que produz a maioria da erva mate para o gasto. Usa podar os pés a cada 4 anos, sempre no mês de agosto, de preferência na lua minguante. Tem o costume de podar o pé inteiro, não deixando nenhuma folha. O segredo é deixar a cepa com um palmo e cuidar para ela não lascar. Este ano pretende coletar sementes e produzir mudas para ampliar a área de erva mate. O seu erval fica onde estão as frutas nativas e o poteiro dos animais.

A RENDA DA FAMÍLIA | A maioria dos alimentos consumidos é produzida na propriedade. Seu gasto mensal com o mercado é de R\$ 150,00 com material de limpeza, higiene, roupa, café, açúcar, sal, trigo e agora um pouco de arroz, pois acabou o que eles tinham. O milho que produz, vende um pouco para semente e o restante é para as criações. Dona Eva participa do Clube de Mães da comunidade há vários anos. Há um ano a comunidade ganhou uma cozinha comunitária, onde estão produzindo bolachas e macarrão que são entregues em algumas entidades do município de Palmeira pelo programa de compra direta do governo. A família hoje se considera feliz ao falar que não depende mais de financiamentos, produzindo alimentos saudáveis para colocar na mesa do dia a dia. Não tem mais tantos problemas de saúde como tinham. A participação nos encontros, dentro e fora do município, foi muito importante para a troca de experiências com outros agricultores experimentadores e para mudarem de vida.



realização:



apoio:

