

A25124063

No Acre, o sonho de plantar sem destruir

Fotos: Sérgio Vale

Silvio Martinello

RIO BRANCO — Cercado literalmente pelo fogo, que este ano deverá destruir no Acre 40 mil hectares de floresta, capoeira e pastagens, segundo dados do Ibama (Instituto de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis), o pequeno agricultor Mauro Borges Botão está provando que não seria necessário derrubar e queimar um pé de seringueira ou castanheira para se fazer agricultura na Amazônia. Aliás, desde que chegou no Acre, em 1986, e se instalou em uma gleba de apenas 66 hectares, no quilômetro 63 da BR-317, que liga Rio Branco à Boca do Acre, no sul do Amazonas, seu Mauro derrubou apenas meio hectare de capoeira e, mesmo assim, não queimou. Uma placa fincada na margem esquerda da rodovia diz tudo: seu Mauro é um fervoroso adepto da agricultura biológica que, segundo ele, consiste basicamente em não queimar, não destruir, "porque nada se perde, tudo se aproveita".

Se a história de Mauro Borges é praticamente igual à de todos os migrantes que vieram subindo no mapa, de São Paulo, Minas Gerais e outros estados, atrás de um pedaço de terra, ele se distingue dos demais pelo vasto conhecimento que tem no trato com a terra e com a natureza. Enquanto os demais agricultores, seus vizinhos, derrubam e queimam a floresta para plantar, achando que o fogo destrói as pragas, seu Mauro defende o contrário. Para ele, o fogo destrói o húmus, que é o alimento da terra, e com três queimadas o solo já está degradado. Em contrapartida, a agricultura biológica não degrada o solo, porque incorpora toda a massa orgânica, além de preservar o meio ambiente, evitando a derrubada da floresta e as queimadas.

E a verdade é que o cenário de desolação, provocado pelas queimadas ao longo da BR-317, onde se pode ver verdadeiros cemitérios de castanheiras chamuscadas pelo fogo, só é mesmo interrompido à altura do quilômetro 63, quando chegamos à gleba de seu Mauro. Com a mulher Maria Aparecida e os quatro filhos, ele vive rodeado por 2 mil pés de fruteiras, 55 hectares de mata virgem, galinhas, uma vaca leiteira e muitos pássaros e bichos. A casa, coberta de cavacos de madeira, é servida por água encanada, graças a uma das tantas invenções de seu Mauro. Com uma roda de bicicleta, uma corda cheia de nós, que passa por dentro de um cano, a água é puxada do poço.

Alto, magro, fala mansa, seu Mauro, 43 anos, com traços de

monge budista, só exige uma coisa dos visitantes: tempo e paciência para um passeio por sua reserva biológica. "Esta é a Rua do Café, aquela é a Rua do Jatobá, a outra lá adiante é a Rua das Abelhas..." Para se localizar melhor dentro da reserva, a família Borges inventou esse sistema de ruas e praças, como se vivesse numa mini-cidade. O importante, no entanto, em todo lugar que se pisa é o acúmulo de folhas e sementes, como estivéssemos andando sobre um tapete felpudo e macio. "Este é um dos principais segredos da agricultura biológica", assinala seu Mauro. Sem nunca ter feito uma queimada em seis anos, o solo está adubado por uma espessa camada de húmus. "Agora, é só incorporar essa massa orgânica à terra e plantar".

Seu Mauro aproveita a chegada de uma equipe do Instituto do Meio Ambiente do Acre (IMAC) — um tecnólogo, um agrônomo, um geógrafo e um zootecnista — para trocar ideias sobre outros métodos de adubar o solo, como o plantio permanente de algumas leguminosas, que captam os raios solares e os transformam em nitrogênio — excelente componente para a fertilização do solo, sem necessidade de produtos químicos. O agricultor não perde a oportunidade de cobrar do tecnólogo Jurandir Teles os minhocões que este havia lhe prometido obter na Embrapa, igualmente bons para adubar o solo. Jurandir assinala que o IMAC decidiu investir na reserva de seu Mauro, escolhendo uma pequena área para fazer uma experiência inédita de sistema agroflorestal. Serão plantadas 36 espécies de fruteiras regionais selecionadas de modo a garantir que, durante o ano inteiro, pelo menos três espécies deem frutos por mês. Este sistema já existe em alguns estados da Amazônia, mas com apenas cinco espécies — castanha-do-pará, pupunha, cupuaçu e o açaí. Além disso, nos três primeiros anos serão plantados o milho, o feijão e o arroz consorciados com as fruteiras. Mais uma prova palpável da importância do trabalho do agricultor.

Ao atingirmos a Praça dos Seringueiros, "uma homenagem a Chico Mendes", já são três horas da tarde, e seu Mauro faz questão de acompanhar os visitantes até fora da reserva, mostrando rastros de capivara em um igapó. Da beira da estrada, a 200 metros, pode-se ver uma nuvem espessa de fumaça, subindo da queimada. "Estão destruindo a floresta, estão destruindo o solo, estão destruindo a vida", ele murmura. A tristeza toma conta do rosto de monge budista, queimado pelo sol do norte.

Agricultura biológica obtém êxito



Seu Mauro tem em sua reserva uma "Praça das Seringueiras", em homenagem ao líder Chico Mendes

Para os técnicos, projeto rentável

O pequeno projeto de agricultura biológica de Mauro Borges tem chamado a atenção dos ecologistas e técnicos do Ibama, do IMAC e de outros órgãos governamentais. "Seu Mauro está no caminho certo, seu projeto de agricultura biológica não só é viável como poderá servir de modelo para os pequenos agricultores da região" — garante o tecnólogo Jurandir Teles Machado, coordenador das Unidades de Conservação do Instituto do Meio Ambiente do Acre.

Seu Mauro não esconde o (justo) orgulho que suas realizações lhe despertam. Ao mostrar as plantações para o repórter, aponta os pés de milho, e diz vitorioso: "Quando cheguei aqui, um pé de milho não dava mais que a altura de meio metro e a grossura de um dedo; agora, o milho passa da altura da casa". Mostra ainda, na área reservada ao plantio de subsistência, onde estão o milho e o arroz, a proteção que levantou com uma cerca de cana-da-índia. A cerca, explica, não é para proteger a plantação dos animais, mas do vento que resseca o solo. Além disso, ele está instalando um sistema de irrigação na área. Com tudo isso, os técnicos do IMAC admitem que seu Mauro poderá colher até quatro safras de milho por ano, enquanto os demais agricultores que usam as queimadas conseguem apenas uma. E em outro ponto a favor da agricultura biológica, constata Jurandir Teles, "a alta produtividade".

Para os vizinhos, apenas um louco

"Doido". Os vizinhos de seu Mauro não têm qualquer dúvida, ao se referir à esse paulista de Ribeirão Preto, que não faz queimadas e come gororobas de sua cozinha típica, uma gastronomia muito especial que ele mesmo inventa com as frutas regionais. De seu lado, Mauro confessa-se "um ecologista, alvo de intrigas, vandalismo e invasão de sua propriedade por vizinhos, induzidos indiretamente por funcionários corruptos do Inbra" (Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária).

Cercado por colonos que só sabem plantar ou criar gado derrubando e queimando a floresta, seu Mauro vem enfrentando alguns sérios problemas. Na semana passada, o fogo do vizinho invadiu sua reserva e, somente a muito custo, o agricultor conseguiu apagá-lo com a mulher e os filhos. Como as glebas estão dentro de um projeto de assentamento dirigido pelo Inbra, Mauro pediu várias vezes providências mas nunca foi atendido.

Em contato com a cidade, onde vende seus produtos e mantém contatos com órgãos governamentais, sempre atrás de recursos, ele se mostra surpreendentemente atualizado com o noticiário da Rio-92 e as polêmicas do secretário José Lutzenberger. Revela já ter lhe escrito duas cartas, mas acha que seus assessores provavelmente não lhe entregaram. "Gostaria que o professor Lutzenberger viesse aqui nas minhas terras, para mostrar como se faz ecologia com agricultura biológica", afirma.

Uma cozinha típica muito especial

Quem imaginaria que da polpa de uma fruta regional chamada mucuna se pode fazer nhoque? Pois dona Aparecida, mulher de seu Mauro, fez uma panelada de nhoque de mucuna acompanhada de arroz, galinha-caipira, feijão, que deu para alimentar 10 pessoas. Todos comeram, gostaram e se fartaram, como se fosse um au-

têntico prato italiano. Um almoço com ar de festa.

Além do nhoque, seu Mauro fez experiências e catalogou outras 26 receitas com frutas e cereais. Da banana, por exemplo, ele pode extrair farinha, com a qual faz coxinha de galinha e até bolachas. Com manga, confecciona uma deliciosa maionese, e

assim por diante. Uma loja de produtos naturais de Rio Branco interessou-se e está revendendo os alimentos da Cozinha Típica de seu Mauro. O técnico Jurandir Teles, do IMAC, avalia: "Mauro é um caso de inteligência acima da média e, já que não pode estudar, revela-se sempre muito criativo".



Na Colônia de Seu Mauro, há apenas meio hectare de mata derrubada, pois ele é um adepto da agricultura biológica (acima). Seus quatro filhos também cuidam das plantações de dois mil pés de fruteiras e diversos animais, entre pássaros e outros bichos (abaixo). Dona Maria Aparecida, a esposa, se utiliza de uma maneira nova de retirar água do poço, que é totalmente coberto (foto maior).

