



UNIÃO PELO LEITE DE CADA DIA

TEXTO KÁTIA HOFFELDER DALCIN FOTOS TITO EFROM

O vento gelado da manhã movimentava a pastagem, que no escuro, coberta pelo sereno, toma a cor prateada do reflexo da lua. A cidade ainda dorme. No campo, com os primeiros cantos do galo, os agricultores já estão de pé.

Para a população dos grandes centros, a realidade no meio rural pode parecer um tanto inusitada. Cheia de particularidades, a pesada rotina da produção de leite é ame-

nizada pela união das famílias. Em uma propriedade leiteira de Carlos Barbosa, no interior do Rio Grande do Sul, avós, pais e filhos trabalham juntos, com o mesmo entusiasmo, respeitando a tradição da família na atividade.

Na manhã gelada, chapéu de palha e botas são o uniforme para a lida com os animais. Antes das 6h, o som da ordenhadeira mecânica toma o lugar dos ruídos do vento e das aves que anunciam o dia de outono. Nos bastidores da produção de leite, a rotina é cansativa. "É sábado, domingo, feriados. Sempre. Não tem folga", conta Zenaide Dalcin

Enquanto o sol ainda está nascendo, trabalhadores do campo já iniciam a lida com os animais



Três gerações juntas pela produção diária e pelo crescimento da propriedade

Denicol, 65 anos, que é filha de produtores de leite e desde a infância ajudou a trabalhar na atividade junto com sua numerosa família de descendência italiana.

Zenaide, o filho Abílio e o neto Dânio empenham-se todos os dias para tocar a sua propriedade, que há anos produz o leite como principal fonte de renda da família. Outros filhos e a nora também entram na roda. Nessa atividade, homens e mulheres trabalham de igual para igual, isso quando não são elas que trabalham mais. Aliás, já que muitas vezes o homem vai à cidade fazer os trabalhos administrativos, comprar insumos, assistir a

palestras, são elas que assumem toda a mão-de-obra.

A vida de Zenaide foi dedicada ao campo, mais precisamente à produção de leite. A tecnologia trouxe facilidades ao dia a dia, alavancando o progresso. Hoje, tratores, ensiladeiras, ordenhadeiras e uma infinidade de equipamentos automatizados reduzem a necessidade de mão-de-obra. Mas nem sempre foi assim. "Antes tinha que cortar o pasto a mão, colocar na carroça. A ordenha era à mão também. Demorava bastante e tínhamos menos animais", lembra. Brincando, diz que hoje o trabalho é uma diversão. É bom fazer.



Abílio e a mãe Zenaide trabalham juntos na ordenha matinal

Moradora da comunidade de Torino, no interior de Carlos Barbosa, onde há uma das maiores bacias leiteiras do Rio Grande do Sul, a família Denicol não estranha a rotina, pelo contrário: é assim entre os vizinhos, foi assim com os pais e avós. Mas entre as pessoas que vêm da cidade, a curiosidade é maior. O neto de Zenaide, Dânio, 20 anos, acha graça da reação dos seus amigos "da cidade" quando chegam à propriedade: "Meus amigos volta e meia vêm aqui em casa e querem ver como é. Acham tudo bonito, tudo bonito. Só olhar é legal. Me sinto orgulhoso disso. É o que a gente faz".

Zenaide, o filho Abílio, 40 anos, e o neto Dânio trabalham juntos todos os dias. Faça chuva ou faça sol. Sem contar que geadas e até neves são comuns no inverno serrano. Não importa. A atividade é a mesma. Três gerações dedicadas ao trabalho no campo, em contato com a natureza.

O cheiro de esterco e de silagem (preparo de milho que serve para a alimentação do gado) se misturam e, depois de alguns minutos, tornam-se sutis ao olfato. As 54 vacas leiteiras parecem já saber o procedimento. Aliás, elas sabem. Entram uma a uma na

sala de ordenha. Posicionam-se e aguardam a limpeza e a retirada do leite, que enche os úberes e parece até dificultar os passos.

Depois de uma hora e meia, as vacas estão soltas na pastagem. Os primeiros raios de sol iluminam a paisagem, antes quase imperceptível. O encanto das terras entre as montanhas cobertas de verde é digno de contemplação. Mas o trabalho não acabou. A família não tem tempo de observar a beleza do nascer do sol e o canto das andorinhas. Ainda falta cuidar da lavoura, alimentar as terneiras, preparar a silagem e dar atenção aos outros animais, e isso tudo ainda antes do almoço.

Na fazenda, o trabalho inicia de manhã e segue até a noite. Um dos segredos do sucesso nesta atividade é o planejamento. Por isso, o trabalho de hoje é feito pensando no amanhã. Em 40 hectares de terra, a família Denicol garante o alimento do gado. Para os dias em que as pastagens não são fartas, é necessário encher os silos, num serviço bastante rigoroso.

Apesar de vir do leite o sustento, já que a matéria-prima é recolhida diariamente pelo leiteiro, que leva à cooperativa para a industrialização e distribuição, uma horta, pomar, criação de

Chapéu de palha e avental são o uniforme de Zenaide

galinhas e porcos também fazem parte da fazenda, e suprem boa parte da alimentação da família. "Faço figada (geléia de figo), matamos porcos, temos as galinhas. Muita coisa temos em casa e não precisamos comprar", conta Zenaide, satisfeita.

Mesmo com tantas tarefas em um só dia, o trabalho é recompensado ao ver que a propriedade cresce e os filhos seguem o que os avós começaram. "Seria uma pena abandonar tudo. A gente está ficando velho", lamenta Zenaide. O filho Abílio assumiu a produção quando o pai faleceu, há um ano. Junto com ele, Dânio trabalha diariamente, dividindo seu tempo com a universidade.

Futuro

Abílio já fez a sua opção. É o filho que permaneceu na propriedade e trabalha para modernizá-la e seguir a atividade iniciada pelo avô. "Para mim é um orgulho estar na terceira ou quarta geração e cada vez com a propriedade se desenvolvendo mais. Se alguns estão à nossa frente, muitos estão atrás. Nos últimos 10 ou 15 anos, demos um salto. Eu e o pai sentávamos e conversávamos sobre como é que havíamos conseguido atingir estes números. Mas também nunca se mediu esforços para alcançar isso." Ele mesmo garante que a união é o fundamento para tantos anos de trabalho: "É o principal. A mão-de-obra é difícil, mas quando se trabalha junto, reduzindo custos, a gente consegue atingir os objetivos. Enquanto um faz uma coisa, outro faz outra".

Dânio ainda não tem certeza do rumo que dará à sua vida. Estuda Informática, mas gosta de lidar com os animais. Como jovem, só lamenta ter que acordar cedo todos os dias, inclusive em sábados e domingos. "Eu acordo às 7h. Depois disso, é difícil. Às vezes o pessoal vem chamar antes, daí tem que levantar. Dormir até meio-dia, tá louco! Seria para arranjar uma encrenca. Eu, se pudesse não trabalhar no domingo, não reclamaria de mais nada. Mas por outro lado é um orgulho para mim. Meu avô foi bem corajoso. Começou do nada. Depois foi indo. Eles são um exemplo."

O futuro não é incerto. Abílio estuda diariamente alternativas para dar sequência ao trabalho e tem investido forte no crescimento: "Quero melhorar. Queremos aumentar a produ-



ção e para isso colocamos mais máquinas. Hoje chegamos aos 1,4 mil litros de leite por dia, mas ainda neste ano queremos entregar 2 mil por dia".

Enquanto trabalha para isso, a família Denicol segue a rotina, que se por um lado é ingrata pela quantidade de trabalho a desenvolver, por outro é muito satisfatória pelos resultados de crescimento e reconhecimento. E o trabalho segue, até a hora em que o sereno volta a molhar a pastagem. As luzes se apagam e logo mais começa outro dia. Muito parecido com o anterior, muito parecido com o amanhã.

IMPRESSÃO DE REPÓRTER

Às 5h, eu e dois repórteres fotográficos seguimos, ainda no escuro, pela estrada de chão até a propriedade rural escolhida. Quando chegamos, os moradores já estavam acordados e preparavam-se para iniciar o longo dia. Era um sábado. Mas podia ser uma segunda-feira, quarta-feira ou domingo. A rotina é sempre igual. E essa rotina é o que mais impressiona. A cultura muda. Os valores são outros. E a acolhida é incomparável. Pessoas simples, mas

esclarecidas, abrem as portas de suas casas, com muito carinho, para pessoas estranhas. Logo vão se soltando e tornam-se amigas. Nesta reportagem, não foi difícil encontrar assuntos que rendessem boas linhas. O mais complicado foi selecionar, entre tantas alternativas, coisas que quem mora na cidade não conhece. Quem recebe o leite em casa, na caixinha, nem imagina quantas pessoas são envolvidas no processo de ordenha até a industrialização.