



**EXCLUSIVO**

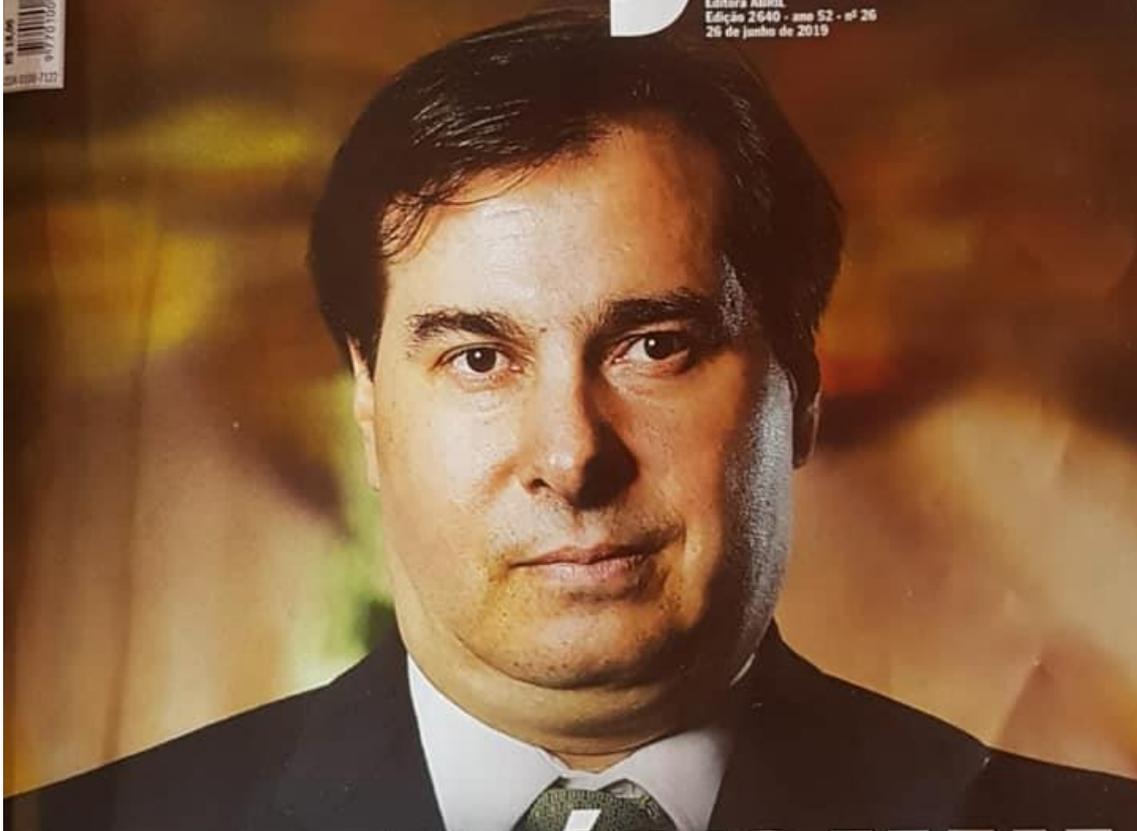
No passado de Fabrício Queiroz, amigo dos Bolsonaro, há acusações de violência doméstica e mortes



# veja

www.veja.com

Editora ABRIL  
Edição 2640 - ano 52 - nº 26  
26 de junho de 2019



## O CALENDÁRIO MAIA

Em meio à desarticulação política do governo, o Congresso vai apresentar uma agenda de propostas para o país. Liderado por Rodrigo Maia, o pacote inclui mudanças no FGTS, autonomia do Banco Central, simplificação de impostos e redução dos juros bancários

## AQUI SE FAZ, AQUI SE COME

Consumidores e chefs estão cada vez mais atentos à procedência dos alimentos, alavancando a pequena agricultura regional e sustentável



O alho negro de Mombuca: produto para a alta gastronomia

**V**egatariana desde que se lembra, a terapeuta e instrutora de yoga Maria Teresa de Moraes Mendes, 40, não mede esforços para garantir que a maior parte dos alimentos a sua mesa sejam orgânicos e de procedência conhecida. “Para manter uma alimentação natural, você precisa ter disciplina e trazer também uma simplicidade para o cardápio, porque nem sempre vão existir ingredientes de qualidade para todas as receitas”, diz. Quando criança, ela percorria com a mãe os 50 quilômetros entre Ribeirão Preto – onde mora até hoje – e a colônia agrícola de Mombuca, no distrito de Guataparã, para comprar alimentos naturais e de origem conhecida. Hoje, Maria Teresa faz as compras de uma maneira mais prática. Ela recebe em casa uma cesta semanal de orgânicos cultivados no Sítio Alecrim, especializado em produtos agroecológicos, localizado em Serra Azul, a 44 quilômetros de Ribeirão. “De uns sete anos para cá, a oferta desse tipo de mercado mais sustentável se ampliou”, ela conta.

Essa percepção parece fazer sentido. O número de produtores orgânicos cadastrados no Ministério da Agri-

cultura triplicou de 2012 para cá – de 5,9 mil para 17,7 mil. O Escritório de Desenvolvimento Rural (EDR) de Ribeirão Preto não tem dados segmentados desse mercado, mas, segundo Rodnei Barbosa Correa, assistente técnico da diretoria do órgão, a região seguiu os indicadores nacionais de crescimento. “Assistimos, nos últimos anos, à instalação de assentamentos com produção de orgânicos, a uma maior participação de agricultores familiares em feiras e à formação de grupos de consumidores que compram e até dão suporte a produtores com propostas agroecológicas. Isso não cresceria assim se não houvesse demanda”, diz.

Em outras palavras, esse mercado deve muito ao surgimento de cada vez mais “Marias Teresas”, consumidores que fazem questão de saber de onde vem e como é produzido o alimento que compram. Mas ele também cresce na esteira de empresários da gastronomia que valorizam os produtos com garantia de origem e qualidade, mesmo quando isso implica em custos maiores.

O cozinheiro Gabriel Nogueira, 35, proprietário do restaurante O Pastificio, no bairro do Jardim Santa Cruz, está entre os responsáveis pelo desenvolvimento

dessa nova "cadeia alimentar". Na preparação de suas massas artesanais, ele faz questão de usar produtos da região, como ovos de galinha caipira da Mombuca, queijos das vizinhas Jaboticabal e Bebedouro, leite e creme de leite frescos de Serrana e batata doce orgânica do assentamento Mário Lago, de Ribeirão Preto, entre outros fornecedores locais. "O primeiro quesito na escolha dos ingredientes é qualidade. Mas a região é rica em pequenos produtores que focam em excelência de produção. Então, consigo aliar esses dois fatores", ele explica.

Ele reconhece que esses produtos costumam ter um preço mais alto. "A qualidade é maior, eles custam o que realmente valem", diz. "Além disso, essa escolha resulta em menos poluição. A distância da entrega é menor em comparação com um fornecedor vindo de São Paulo, por exemplo", explica.

#### TRABALHO DE FORMIGUINHA

Nogueira também busca alavancar a visibilidade desses parceiros locais em seu negócio. "Muitas pessoas acabam comprando deles depois de experimentarem minhas massas. Isso acaba sendo um diferencial em relação aos concorrentes, também. Meus clientes entendem que aqui conseguem comprar produtos diferenciados", completa.

O bacon usado nas receitas de O Pastificio, por exemplo, é feito pela Gomo Artesanal, uma pequena empresa de Ribeirão que produz embutidos e defumados sem nitratos ou conservantes. A proprietária, Vamila Fuzeto Minkiewicz, 36, é jornalista por formação e cozinheira por vocação. Ela decidiu empreender na área para aproveitar um conhecimento familiar: seus pais tinham um sítio,

onde ela acompanhava o abate de porcos e a fabricação de linguiça artesanal pela mãe. Além disso, ela vislumbrou um nicho de mercado com potencial. "As pessoas estão mais preocupadas em saber o quê, exatamente, estão consumindo. Estão mais atentas aos ingredientes usados nos restaurantes. Mas essa conscientização ainda é um trabalho de formiguinha", pontua.

Nogueira concorda. Ele observa que a principal preocupação da clientela é sabor (em primeiro lugar) e o preço (em segundo). "Se esses dois quesitos forem atendidos, aí a procedência pode influenciar. Mas ainda não vejo como fator determinante de consumo. Entretanto, tem aumentado, sim, o número de pessoas cientes do consumo ligado aos pequenos produtores, em parte influenciadas por programas de televisão voltados à gastronomia, onde apresentadores e chefs exploram esse conceito", conclui.

#### IDENTIDADE LOCAL

O Alho Negro do Sítio é mais um negócio familiar da região de Ribeirão Preto que tem se beneficiado dessa mudança na mentalidade de consumo. Localizada na Mombuca, em Guataporã, a propriedade de 33 hectares produz alho roxo (chonan), também conhecido como alho nobre, desde 1982.

De acordo com Fernando Kazuhiko Kondo, filho do casal de produtores Shiro e Sayoko Kondo e responsável pelas vendas, atualmente 90% das 50 toneladas produzidas ao ano no sítio fica na região. Os outros 10%, representados pelo alho negro (que é o alho roxo torrado nos fornos do sítio para uso na alta gastronomia), são vendidos para restaurantes de todo o Brasil. "Conversando com pessoas em eventos e feiras, percebemos que o consumidor está muito mais consciente e exigente sobre a garantia de origem. Por isso a gente trabalha muito uma identidade local food", diz Fernando.

O plantio na propriedade é feito em apenas 5 hectares, uma vez por ano – de abril a setembro – e obedecendo a uma rotação de culturas, que tem o objetivo de evitar pragas sem o uso de pesticidas. "Não colocamos conservantes. Como é um alho que estraga rápido, os clientes compram toda semana e buscam usar logo", explica Fernando, que acredita na tendência de se valorizar cada vez mais a origem dos alimentos. "Até as grandes redes estão se abrindo a esse conceito", conclui. ■

**O cozinheiro Gabriel Nogueira: massas feitas com ingredientes da região**



**veja**  
**regionais**  
APRESENTA

TEXTO Adolfo Molina Neto, Fernanda Testa, Francine Micheli e Sílvia Pereira EDIÇÃO Pedro Carvalho FOTO DE CAPA iStock COORDENAÇÃO Projetos Especiais Núcleo Veja (Mônica Santos) e Marketing Publicitária, sob encomenda do marketing regional Ribeirão Preto.

 **Abril**