

BLOGS |**Tem banana orgânica na merenda**

Liana John - 25/08/2014 às 13:24



Acordar bem cedinho – faça chuva, sol, frio ou calor – é a parte mais leve da rotina de **Hatsu Ono**, de 71 anos. Plantar, roçar, limpar as touceiras de **bananeiras**, cortar o “coração” dos cachos, derrubar bananeiras na colheita, carregar os cachos morro acima, espalhar manualmente esterco, capim cortado ou cinzas da lareira no bananal, nada disso incomoda esse agricultor nascido em **Kanagawa**, no **Japão**, mas com raízes – e família – estabelecidas em **Vargem**, SP, desde 1965.

A sobrecarga é ter de cuidar pessoalmente da comercialização de suas **bananas orgânicas**, diversificando sempre os pontos de venda para não depender de um só comprador; para aproveitar o turismo de finais de semana e para capitalizar a (pouca) vantagem de eliminar intermediários ao vender **direto ao consumidor** final.

Felizmente, desde 2009, boa parcela de sua produção vai direto para o lanche das crianças, graças ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (**PNAE**), que dá prioridade à compra de **alimentos orgânicos** nos 30% da **merenda escolar** obrigatoriamente adquiridos de **agricultores familiares** (Lei Federal 11.947/2009).

“Seu Hatcham”, como os vizinhos o conhecem, é um pioneiro na organização da agricultura orgânica ali na região de **Bragança Paulista**. Tomou gosto pela coisa ao visitar a fundação **Mokiti Okada**, no Japão, dedicada à difusão dos princípios de desenvolvimento social integrado proposto por seu fundador, Mokiti Okada (1885-1955). Ele propunha a harmonização das **artes**, da **espiritualidade** e da **agricultura natural**, com o propósito de preservar o meio ambiente e promover a saúde de produtores e consumidores, oferecendo **alimentos puros e saborosos**.

Na preocupação com a saúde e com a pureza de seus produtos, Hatsu Ono vai além do que é exigido pela **certificação orgânica**. Ele cuida de saber, por exemplo, se os animais dos criadouros de onde ele compra o esterco não foram tratados com químicos nem receberam ração com milho e soja **transgênicos** ou cultivados com **agroquímicos**.

Além disso, “depois da colheita, as bananas ficam duas semanas na **estufa**. Não dá para colher o cacho maduro, porque as aves bicam, então colho verde. Na certificação orgânica pode usar **etileno** para amadurecer, mas prefiro o natural, então coloco primeiro para secar, depois na estufa”, conta o agricultor, enquanto mostra um cavalete repleto de pencas verdes embrulhadas em sombrite. Em seguida entramos em sua casa de ferramentas e ele me apresenta a estufa, montada em um dos cômodos,

parecendo uma cabana de plástico com um aquecedor elétrico no meio.

O etileno é um gás produzido pelas frutas no **amadurecimento natural**. Ele oxida os **lipídios**, tornando o fruto macio; quebra os **amidos**, deixando as **polpas** mais doces, e altera a **clorofila** da casca, que então assume a cor amarela (no caso da banana). Muitos produtores e comerciantes adicionam etileno à atmosfera das **câmaras de armazenagem** de diversas frutas, de modo a controlar o amadurecimento. Mas Hatsu prefere o etileno produzido pelas próprias frutas, retido pelo sombrite e pelas laterais de plástico da pequena estufa.

Como mantém cerca de 500 bananeiras em produção – e põe no mercado 10 toneladas de bananas orgânicas por ano – o agricultor precisa se organizar para dar conta de tudo. Claro, ele conta com a ajuda da esposa, **Mary Togo Ono**, de 66 anos, que chegou a manter sozinha a produção de verduras e uma quitanda, durante os 10 anos que Hatsu foi trabalhar no Japão. E os três filhos, um homem e duas mulheres, também ajudavam com as vendas na feira e ainda ajudam, na organização da **cooperativa de agricultores orgânicos**.

Mas a organização é importante. No bananal, Hatsu acompanha o crescimento dos cachos por meio de faixas coloridas, pintadas no caule da bananeira quando ela floresce. Cada mês corresponde a uma cor, assim a inspeção é rápida e ele não deixa nenhum cacho passar do **ponto de colheita**.

Em volta do bananal, fileiras de **margaridão** funcionam como quebra-vento e, ao mesmo tempo, saciam as aves com suas sementes. Em retribuição, as aves “plantam” espécies nativas e contribuem para a recomposição da matinha em torno de uma **nascente** (devidamente outorgada), de onde sai a água para irrigar o bananal, em caso de **seca**. “Plantei o margaridão para quebra-vento e para usar no estaqueamento do tomate, quando produzia hortaliças. Depois descobri que melhora o solo: tudo o que plantei perto cresceu bem, está grande”, conta.

De fato, embora seja considerada uma **invasora** na agricultura tradicional, em alguns **sistemas agroflorestais**, o margaridão entra no **manejo do solo**, como um tipo de cobertura morta que libera nutrientes para a cultura plantada. Além disso, “também fica muito bonita, cheia de flores amarelas”, acrescenta.

A beleza das flores é entendida como um presente, um “extra” da natureza. Talvez por isso, a família Ono plantou uma **cerejeira** bem ao lado da casa. É uma cerejeira daquelas que, no Japão, proporcionam verdadeiros espetáculos cor de rosa a cada primavera. “Aqui ela chega a ficar toda florida, mas esse ano foi muito seco e ela não floresceu bem”, relewa Mary. Ao reparar nas pontas dos ramos, cheios de botões, corrijo: “Talvez não tenha florescido ainda”.

Tem seu tempo, como tudo o que é natural.



1. Hatsu Ono, 71 anos, produtor de banana orgânica fornecida na merenda escolar



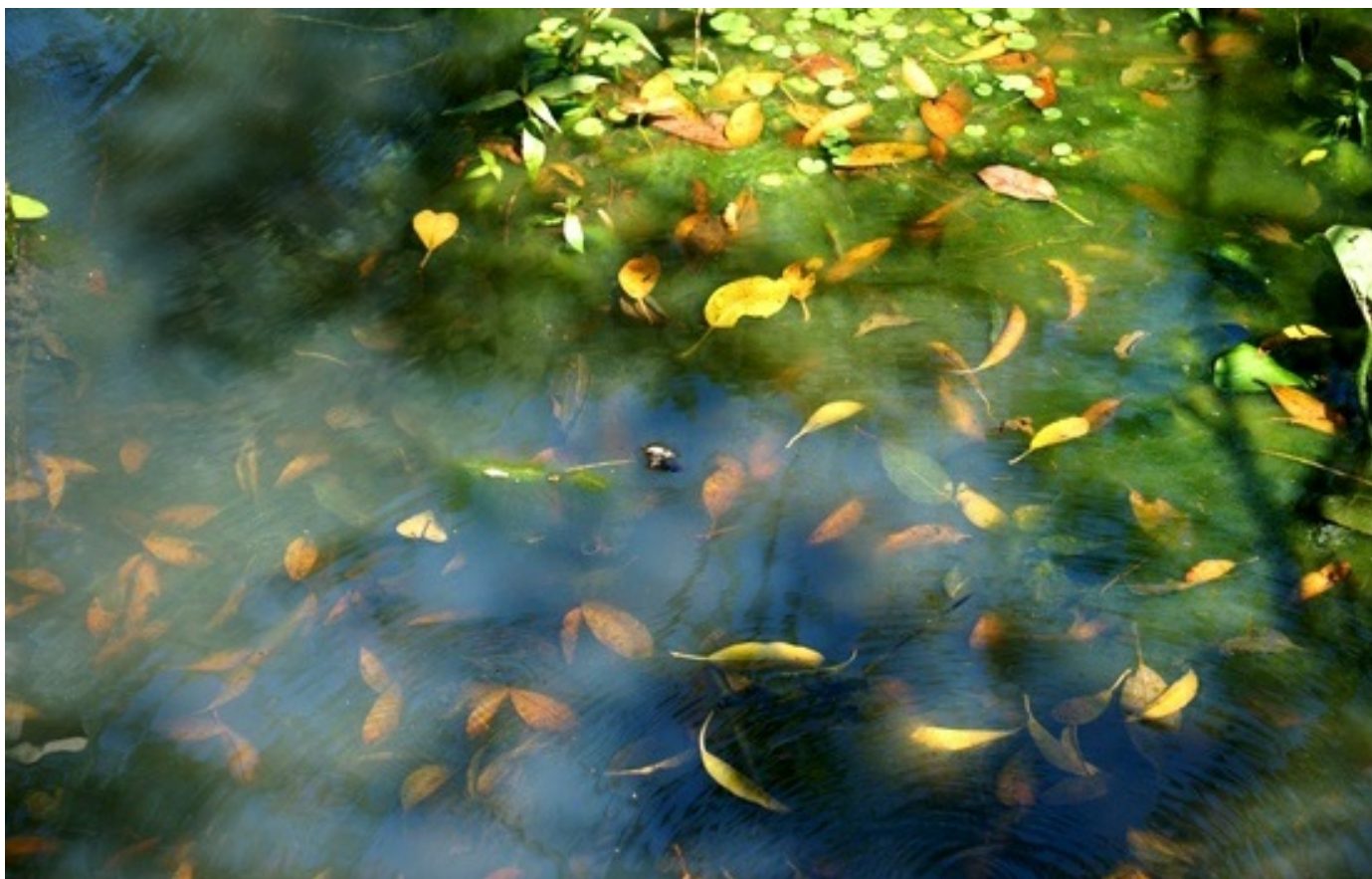
2. Entre as fileiras de bananeiras, o capim ajuda a proteger o solo contra a erosão



3. Em volta do bananal, o margaridão funciona como quebra-vento



4. Os ramos do margaridão servem como estacas para apoiar os tomateiros, as flores atraem abelhas e as sementes alimentam as aves.



5. Protegida por uma matinha, a nascente (com outorga) garante água para irrigar o bananal, nos anos mais secos



6. As marcas de tinta na bananeira facilitam o monitoramento dos cachos



7. São 500 bananeiras em produção e cerca de 10 toneladas por ano sem uma gota de agroquímico.



8. Ao invés de usar etileno, Hatsu deixa as bananas amadurecem naturalmente.



9. Dentro da casinha de ferramentas, um cômodo virou estufa para o amadurecimento das bananas.



10. Com o fornecimento à merenda escolar, Hatsu está ampliando o bananal, mas sem agredir a paisagem.



11. A cerejeira florida é um presente anual para a família Ono.



12. A florada da cerejeira ainda não chegou ao seu máximo.

Fotos: *Liana John*

Assista ao vídeo **"Banana natural, do adubo à estufa"** com duração de 5:39 minutos

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

25/08/2014 às 20:22

Paulo ADELSON TEIXEIRA DE ANDRADE - dig:

Os produtores que respeitam a natureza, conserva o solo, o meio ambiente, o agricultor e as crianças, com alimentos saudáveis, Isto pode transformar o Brasil e o Mundo.

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

AgriSustenta



É possível cultivar e conservar? Produzir ambientes saudáveis além de alimentos saudáveis? Cuidar dos custos e também do solo e da água? Dá para reduzir poluentes no meio rural? É viável transformar resíduos de colheitas em produtos? Efluentes de chiqueiros em energia? As atividades agropecuárias podem ser sustentáveis? Acreditamos na resposta SIM para todas essas perguntas. E, por isso, abrimos este espaço aos exemplos de agricultores/criadores e à opinião de especialistas. Queremos reunir boas ideias e boas informações para conectar **AGRICULTURA** e **SUSTENTABILIDADE**. Esperamos estimular os produtores a multiplicar as melhores experiências no campo. E pretendemos inspirar os consumidores a endossar essas práticas na cidade, por meio de suas opções de compra. AgriSustenta é um blog produzido pela equipe do **Planeta Sustentável** com curadoria da jornalista ambiental **LIANA JOHN**.

Arquivos de posts

2014 | 2015

JUNHO 2015 - (1)
MAIO 2015 - (2)
ABRIL 2015 - (1)
MARÇO 2015 - (1)

Nuvem de tags

-floresta adubação verde agenda 21 agricultura agricultura familiar agricultura orgânica **agrisustenta** agroecologia agronegócio alimentos ambiental baixo carbono biodigestor biodigestores biodiversidade biogás campo captação de água de chuva certificação do café chorume do curral conservação conservação ambiental conservação do solo crédito rural código florestal diversidade esalq fertirrigação flutuações climáticas futuro gado leiteiro **livro eletrônico** manejo integrado de pragas matas ciliares mudanças climáticas produção produção agrícola Programa ABC práticas agrícolas sustentáveis recuperação redução de emissões reflorestamento rio92 segurança alimentar solo suinocultura **sustentabilidade** sustentável tropical água

Outros Blogs

- | | | |
|--|--|---|
| A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS | BICHOS DO PANTANAL | BIODIVERSA |
| BLOG DO CLIMA | BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL | BLOG DA REDAÇÃO |
| MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE | CORPORAÇÃO 2020 | GAIATOS E GAIANOS |
| PARCEIROS DO PLANETA | NA GARUPA | O DIVERGENTE POSITIVO |
| PLANETA ÁGUA | PLANETA URGENTE | PLANETA EM AÇÃO |
| SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL | PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO | QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS |
| | SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA | URBANIDADES |

Patroínio

Siga o Planeta

