Unimed A





Família Wendling herdou dos antepassados o gosto pela agricultura

Desde os imigrantes, agricultura familiar é o orgulho da colônia

Consumir alimentos produzidos por pequenos agricultores é uma tradição na região

om a chegada dos imigrantes alemães, há quase 200 anos, a necessidade de garantir comida para as famílias fez com que o desenvolvimento da agricultura não fosse uma opção, mas uma necessidade.

Não demorou muito para que uma variedade de frutas, verduras e hortalicas passasse a ser cultivada na região, colorindo os canteiros das pequenas propriedades – incluindo também a criação de animais, em especial porcos, galinhas e o gado de leite.

Além disso, a produção rapidamente ganhou a cidade e passou a fazer parte do cardápio de quem morava em zonas mais urbanizadas.

A coluna curvada e a bengala que ajuda a dar o equilíbrio quando o corpo cansa evidenciam a história de Maria Wendling. Com 88 anos, dedicou uma vida inteira a cultivar a terra. E ainda hoje pega a enxada para cuidar da horta. Falante do dialeto alemão, quase não usa o português para se comunicar com os mais próximos.

A história da moradora do Vale Esquerdo, em Dois Irmãos, retrata uma herança deixada pelos imigrantes que permanece viva e forte até hoje na região, apesar dos desafios da sucessão familiar. Inclusive, este é um dilema que vive a família Wendling. Quem vai cuidar da terra quando os mais velhos não puderem mais?

"Hoje em dia é tudo diferente. Antes, todo mundo trabalhava em casa e na roça", resume a matriarca. Mãe do padre Paulo Wendling, conhecido pelo trabalho com ervas medicinais, Maria teve outros seis filhos com o finado Alovsio Wendling, sendo um deles já falecido. Destes, três decidiram continuar na agricultura.

Maria Lúcia Wendling Feiten, 67 anos, mora ao lado da mãe. É casada com Carlos Miguel Feiten, 75. Ela lamenta que a história da família, alicerçada desde os primeiros descendentes no plantio de variadas culturas e na venda de ovos, queijos e doces artesanais, está com os dias contados. Isso porque nenhum dos membros da nova geração tem pretensão de continuar na pro-

Ela guarda com carinho o ensinamento que apren-

deu com o avô, Pedro Aloísio Hoffmann. "Quando se tem uma vaquinha boa, cuida bem dela. Porque se tem leite, nata, manteiga e, o que não precisa, se vende para comprar o que falta", relembra. "O vô sempre dizia isso e ele tinha razão", completa.

Ela e a irmã, Anna Guilhermina Wendling, 65, lembram que quando crianças iam até a beira da estrada, a atual BR-116, vender os produtos colhidos e feitos em casa para quem cruzava por ali. Tudo era transportado pelo cavalinho Fucks. "Quando as coisas começavam a terminar, a gente pegava o Fucks e vinha ligeiro pra casa buscar mais com mãe. Quando passava pelo potreiro, já enchia as sacolas de goiaba", recorda.

O casal pretende trabalhar na roça até quando a saúde permitir. Para que a lida não seia tão pesada. em 2011 adquiriram uma carreta agrícola e também pavimentaram a estrada que dá acesso aos galpões. A maioria daquilo que produzem é comercializado por venda direta aos clientes. "O segredo é fazer tudo com amor", finaliza Maria Lúcia.



Sucessão familiar garante cultivo da terra



Em Presidente Lucena, na Picada Schneider, a família Gräff está na sétima geração de agricultores. Quem começou a história foi o imigrante Eugênio Gräff. Na propriedade da família, dois negócios rurais são desenvolvidos.

Um tem à frente Lucila Führ Gräff, 63 anos, que conta com o auxílio do filho mais velho e da filha Michele Gräff, 37, no cultivo de hortifrutigranjeiros que são vendidos diretamente para fruteiras e mercados.

O outro é administrado pelo casal Ismael Luís Gräff, 38 anos, e Solange Bauermann Engel, 33. Os dois chegaram a trabalhar na cidade, mas decidiram voltar para a colônia e ganhar a vida com aquilo que desde pequenos aprenderam a fazer: o cultivo da terra.

Solange é natural de Sertão Capivara, interior de Portão, e cresceu em meio aos pomares. Inclusive, lembra de quando o avô Olívio Engel foi até a Ceasa de São Paulo levar

Hoje, Ismael e Solange cultivam morangos, vendidos diretamente aos clientes, e também tem um serviço de entrega a domicílio. Essa foi a saída encontrada em 2020, na pandemia, para continuarem trabalhando.

Na Horta Delivery da Sol, o cliente escolhe a partir de uma lista de produtos orgânicos o que gostaria de adquirir. "Eu queria muito ter algo que não tivesse desperdício". Com uma carteira de 300 clientes, eles fazem cerca de 40 entregas por semana.





Porto Alegre sempre foi abastecida com a produção do interior

Em março deste ano, a Central de Abastecimento do Estado (Ceasa) completou 50 anos de fundação. A história do entreposto tem ligação com a agricultura familiar que foi expandida pelos imigrantes na região, em especial, da produção do Vale do Caí. Situação que perdura nos dias atuais.

Segundo dados da Ceasa, no ano passado 319 agricultores do Vale do Caí comercializaram no local, sendo 77 deles de Feliz. Já em volume, o destaque ficou com São José do Hortêncio, com quase oito toneladas.

Antes da Ceasa ter sua sede de 42 hectares no bairro Anchieta, já havia o abastecimento de frutas e hortaliças para Capital com produtos vindos do interior do Estado. "De regiões como o Vale do Caí e ocorria a comercialização nas Docas, junto ao Rio Guaíba, no Centro Histórico", conta o engenheiro agrônomo Léo **Omar Duarte Marques.**

A venda à beira do rio iniciou ainda no século 19. "Logo que surgem excedentes nas picadas, os vendeiros levam-nos para São Leopoldo, Caí e Montenegro. Daí, pela via fluvial, para Porto Alegre. Viajantes já escrevem cedo sobre a movimentação nos trapiches", pontua o historiador Martin Dreher.

Diante da necessidade de organizar o comércio de frutas e hortaliças, o governo federal iniciou no final da década de 1960 a construção de várias Ceasas e incluiu o Rio Grande do Sul. "A mudança de local também foi uma adequação ao transporte rodoviário, que cada vez ganhava mais força e era preferido em relação ao fluvial", explica Marques.

Na localidade da Vigia, em São Sebastião do Caí, a família Rambo leva seus produtos para a Ceasa duas vezes por semana. O cultivo é realizado pelo casal Siegmar e Vera, 64 e 63 anos, e os filhos Daniel e Joel, 35

Tudo começou ainda na época das docas, quando Albano Rambo, pai de Siegmar, levava produtos para Porto Alegre. Hoje, eles vendem entre 300 e 400 caixas de alface por semana. O produto é o carro--chefe da propriedade. No município caiense, 55 famílias vendem na Ceasa.

DIVUI GAÇÃO/CEASA



Produção de laranjas transportadas pelo Rio Caí até o Mercado das Docas, no Cais do Porto da capital