

Crônica da Cidade

SEVERINO FRANCISCO | severinofrancisco.dfr@dabr.com.br

Memórias dos pastéis

A frialdade das noites brasileiras clama por festa de São-João, comida quente, pastel com pimenta. Fazia muito tempo que eu não via alguém de cachecol, o gorro e as luvas, acessórios retirados do baú, que não costumamos usar por aqui. Definitivamente, sou tropical e solar, não me adapto ao frio, me sinto em outro país e em outro planeta.

A baixa temperatura de ontem e a que se anuncia para as próximas semanas

gelou-me a alma e despertou reminiscências proustianas. Falarei dos pastéis. Morei em São Paulo dos 12 aos 16 anos e um dos períodos mais áridos era o da estação fria.

Eu morava no bairro Jabaquara, voltava para casa ao cair da tarde e, mesmo encapuzado, me encolhia todo, pisava e quase não sentia o chão. A sorte é que perto de casa havia um senhor com uma carrocinha de pastéis fritos na hora. Acho que poderiam concorrer ao prêmio Comida de Buteco ou Comida de Carrocinha. Eram saborosos, eu carregava na pimenta, aquecia e confortava o corpo por alguns instantes.

Em nosso quintal, talvez o pastel seja um dos lanches mais populares.

Tenho colegas de redação que, nos tempos de estudante, entortavam caminho para passar pela Rodoviária do Plano Piloto e para comer a iguaria, com caldo de cana.

Nicolas Behr, frequentador assíduo daquelas paragens, imortalizou os famosos pastéis com um dos poemas em que estabelece associações entre o trivial e o sagrado, mas de maneira irônica ou autoirônica: “subo aos céus/pelas escadas rolantes/da rodoviária de Brasília/o corpo de cristo/aqui não é pão,/é pastel de carne”.

E, na sequência, ele arremata: “o sangue de cristo/aqui não é vinho,/é caldo de cana/o padroeiro desta cidade/é Dom Bosco ou padre Cícero”. O

professor e arquiteto Frederico Holanda sempre leva visitantes ilustres, nacionais e estrangeiros, que recebe para conhecer a pastelaria popular.

Gosto de conversar com motoristas de táxi, pois eles veem e ouvem muitas histórias. Um motorista de táxi também trabalhava dirigindo ônibus. Ele me contou que estava com gastrite, procurou vários médicos, que não conseguiram detectar o problema. Até que encontrou um que perguntou onde trabalhava.

Ele informou que era motorista de uma empresa de ônibus e fazia lanches na Rodoviária. O médico ouviu a declaração como se recebesse a chave de um mistério: “Ah, então está tudo

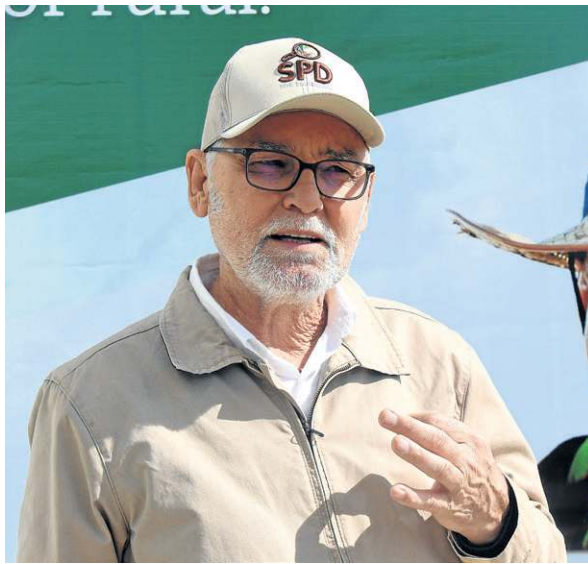
explicado. Você come pastel todos os dias”. “Como é que o senhor sabe?”, replicou o motorista.

E o médico deu o diagnóstico: “Eu trato de muitos motoristas e todos vêm com o mesmo problema”. Sempre gostei muito de pastéis, mas, de repente, fiz um exame e constatei que o colesterol estava muito alto. Só podiam ser eles. Resolvi eliminar, sumariamente, o item do meu cardápio.

Não quero ditar cátedra, mas a verdade é que coloco a saúde acima de tudo. O vilão não é o pastel, é a fritura. É um lanche saboroso e barato, que funciona como almoço ou janta, e salva muitos na hora da fome ou do frio. Mas, aprecie com moderação, se puder.

AGROBRASÍLIA LEVA ALTA PERFORMANCE PARA AS LAVOURAS, UMA DEMANDA CADA VEZ MAIOR DOS AGRICULTORES, QUE USAM AS INOVAÇÕES PARA PRODUZIR MAIS, SEM AUMENTAR A ÁREA DE CULTIVO

Ed Alves/CB/D.A Press



Ivo Frare falou sobre os cuidados com a terra



Mariozan Mota explica que drones são ótimos para fazer pulverizações



A inovação é tanta que um robô foi flagrado na feira

» EDIS HENRIQUE PERES

O aumento dos preços de insumos e a demanda por alta produção exigem tecnologias que permitam ao produtor obter o máximo rendimento sem aumentar a área de cultivo. A equipe do **Correio** acompanhou algumas novidades apresentadas na Feira AgroBrasília que tem contribuído para o sucesso das lavouras, como o uso da biotecnologia na criação de sementes de soja resistentes a pragas e a pulverização por meio de drones, que alcançam locais que outros meios de aplicação têm dificuldades.

A AgroBrasília é a maior feira do segmento do Centro-Oeste. Este ano, a expectativa é de que movimente R\$ 3 bilhões em negócios. O evento é realizado no Parque Tecnológico Ivaldo Cenci, no km 5 da BR-251, no Programa de Assentamento Dirigido (PAD-DF), até sábado. A entrada é gratuita.

Com capacidade de até 30 litros, os drones podem sobrevoar uma área distante, em linha reta, de até três quilômetros do controlador. Sócio-proprietário da AgroDrones Unai, Mariozan Mota Fernandes destaca as vantagens do equipamento. “O uso do equipamento evita, por exemplo, que, no manejo da pulverização, ocorra o amassamento do solo, regiões de atolamento e de exposição inadequada em trechos que recebe mais pulverização que outro. O drone consegue fazer de 12 a 14 hectares no prazo de 8 a 10 minutos, e utiliza 10 litros por hectare. O equipamento sobe até 100 metros acima do nível mar”, explica o empresário.

Mariozan ressalta que o controle operacional dos drones é simples. “Em um curto prazo, as pessoas pegam o funcionamento e conseguem aprender sobre ele. Para quem comprar os drones, aqui, na feira, estamos dando o curso para aprenderem como funciona de brinde. O drone tem um sistema inteligente que avisa quando a bateria está acabando. Além de recursos como voltar exatamente para o mesmo ponto da plantação em que parou a pulverização ou retornar sempre ao local de decolagem”, acrescenta.

Jussara Moreira, sócia de Marizon no negócio, conta que a empresa estuda o mercado segmento agropecuarista há um ano para oferecer o equipamento adequado à necessidade do produtor. “O Kit do modelo T-30, de um drone com capacidade de 30 litros, com baterias e carregador, pode chegar a R\$ 153 mil, enquanto o kit T-10, de 10 litros, chega a R\$ 88 mil”, detalha.

Biotecnologia e drones para maior eficiência



Além de produtores e empresários do agronegócio, o público em geral tem visitado a feira desde terça-feira

Resistência

A biotecnologia é outro recurso inovador utilizado nas lavouras. A Corteva Agriscience apresenta o Sistema Enlist para sementes de soja. Líder regional no DF e em Goiás, Fernando de Ávila afirma que a tecnologia é o resultado de uma pesquisa que vem sendo desenvolvida há dez anos. “Temos as sementes Enlist E3, que são tolerantes a três tipos de herbicidas diferentes, e as sementes Conkasta E3, que além da tolerância aos herbicidas, trazem duas proteínas para o manejo das principais lagartas na cultura de soja”, exemplifica.

Segundo Fernando, o método garante mais resistência à planta e diminui os custos de manutenção da lavoura. “Isso tudo gera um melhor resultado ao produtor. O que também se relaciona com a questão da sustentabilidade, porque não tem um gasto desnecessário com o controle de pragas, por exemplo”, avalia. Fernando adianta que a biotecnologia é um recurso que será muito explorado pela agricultura. “Ela oferece uma performance e um uso eficiente dos defensivos agrícolas, além de um melhor uso da terra”, opina.

Perfil de solo

Explorado nos painéis de debate promovidos pelo evento, os rumos da agricultura equilibrada foi tema de debate na manhã de ontem. Sobre o assunto, o técnico em construção em perfil de solo Ivo Frare frisou que a revolução verde veio para mostrar que a população mundial demanda uma agricultura mais regenerativa e sustentável. “Pesquisas mostram que mais de 40% do que é produzido se refere aos cuidados que a planta recebe, enquanto em ano de seca o manejo passa a ser responsável por até 83% da produção. Ou seja, o fertilizante químico é importante, mas não é ele que dita tudo. A forma como o produtor lida com a compactação de terra, a quantidade de ar e água no solo e quanta matéria orgânica está presente são questões fundamentais a serem analisadas”, alerta.

O especialista defende que a atividade biológica do solo é primordial, pois se relaciona à saúde e ao valor nutricional dos alimentos. “Um problema é que acabamos herdando muito a questão da cultura europeia de usar fertilizante em tudo, mas estamos em outra região e, no nosso hemisfério, não dá para adotar a mesma postura. Estamos aprendendo e vendo que temos outras possibilidades”, finaliza.