

Ouro para uma comunidade

Rubens Witt Jr.
luri@jornal.com.br

Pesquisa com uma das principais matérias-primas para pratos da gastronomia local — o milho — deverá se tornar conhecida internacionalmente em até dois anos. Um grupo de estudantes do Centro de Energia Nuclear na Agricultura — da USP (Universidade de São Paulo) — estuda a melhor forma de adubação do cereal em um trecho de cultivo em Tanquinho. Os estudos já beneficiam o Centro Rural do distrito, que organiza a Festa do Milho e deve trazer ainda mais recursos ao local. A 39ª edição da festa — que tem patrocínio do Jornal de Piracicaba e revista Arraso — termina hoje.

Tanquinho tem oito hectares de plantação de milho, o que produz cerca de 3.000 dúzias de espigas, o equivalente a quase 30 mil espigas por safra. O milho verde é do tipo AG-4051 e em 95 dias já fica maduro o suficiente para o consumo. As informações são do professor José Albertino Bendassoli, presidente do Centro Rural de Tanquinho. A plantação do milho se intensificou com a festa, há 39 anos. "Como o Centro Rural foi criado em 1969, ele precisava de atividades para melhorar a comunidade", afirmou. Finalmente em 1975, foi criada pela primeira vez a Festa do Milho.

O lucro todo da festa vai para o Centro Rural, que tem 15 funcionários, oito deles na área da saúde, com o pronto socorro. O centro tem ainda campo de futebol, área de plantio e outras atividades. Para manter a estrutura, 60% da verba vem da Festa do Milho. Outros 10% de eventos realizados ao longo do ano e 30% da prefeitura municipal. No ano passado, inúmeros projetos foram realizados no distrito com recurso do Centro Rural, como o Recanto Feliz, com academia ao ar livre, que transformou uma área abandonada. A praça da igreja Imaculada Conceição também foi reformada pelo centro.

Antonio Francisco Nunes da Silva, 55, é motorista do centro, mas faz de tudo, desde a primeira edição da festa. "Esse plantio eu ajudei a preparar a terra, plantar e agora estou ajudando a colher", contou. E no coração, seu Silva leva a satisfação de participar da festa. "Esse milho está indo para o povo, para a festa. Tenho orgulho de trabalhar para eles", contou. O jovem Sandro Marcolino de Souza, 22, segue os passos de Silva. Trabalha desde os 17 na festa, principalmente na colheita do milho. Enquanto está acontecendo o evento, ele e uma turma de colhetores vão até a colheita para apanhar milhos frescos. "Apanho cerca de 200 sacos durante a festa", afirmou.

Os moradores de Tanquinho aprovam a iniciativa do Centro Rural. A comerciante Maria Helena Frasson, 50, afirmou que a festa leva o nome do bairro para fora da cidade. "Onde você vai, as pessoas lembram de Tanquinho com a festa", contou. O aposentado Agostinho Forti Filho, 70, considera a festa uma ótima forma de arrecadar dinheiro para o bairro. Para ele, o Centro Rural de Tanquinho é uma referência para outros bairros de Piracicaba. "É uma comunidade organizada e traz muitas coisas para o bairro. Nós precisamos do pronto socorro, por exemplo, que é auxiliado com o lucro da festa".

PAMONHA INDUSTRIAL

Há 16 anos, Ana Maria Moraes Gonzales, 66, coordena uma turma de ao menos 20 pessoas que fazem a pamonha da festa. A 39ª edição é a primeira em que o processo de produção da pamonha é industrializado. São usadas máquinas para que o tempo diminua e



Ana Maria Moraes Gonzales, à direita, comanda equipe que produz a pamonha da Festa do Tanquinho



José Albertino Bendassoli, presidente do Centro Rural de Tanquinho/iniciativa

possam ser produzidas mais unidades. A produção chegou a 7.000 unidades de pamonha por fim de semana. Se a expectativa se concluir, o total será de 21 mil pamonhas durante a festa. O processo funciona em diversas etapas, desde o descascar do milho, quando as palhas são encaminhadas para as costureiras, que fazem a capa da gulseima. A espiga é triturada em uma máquina e vira um creme, preenchido na embalagem natural e depois é cozido em três grandes panelas industriais de alta pressão. Em 15 minutos está pronta.

A pamonha, segundo Ana Maria, é símbolo da Festa do Milho. "Não tem jeito. Todo mundo conhece, é uma tradição em Piracicaba. Se não tem pamonha, não tem festa", resumiu.

ESTUDOS DO MILHO

Cinco mil metros quadrados de milho são utilizados para teses de doutorado e mestrado de alunos do curso de pós-graduação do Cena. A pesquisa faz um balanço dos nutrientes e estuda a melhor forma de colocação de adubo, diminuindo gastos e afetando menos o meio ambiente. O agrônomo Evandro Schoninger, 26, faz doutorado em ciência pelo Cena. Natural de Matupá, no Mato Grosso, encontrou em Piracicaba o local certo para estudar o cereal. "Tínhamos a ideia de trabalhar com o milho, mas não sabia onde fazer. A área rural da cidade é tomada pela cana", afirmou.

Junto com os colegas agrônomos Lucas Miachon, 25, de São João da Boa Vista, e o peruano Hugo Villalba, 24, que fazem mestrado em solos na mesma área de Tanquinho, Schoninger é orientado pelo professor Paulo Trivelin e, assim, teve o contato e o auxílio de Bendassoli. Ele lembrou os alunos que no distrito milho é o que não falta. "Auxiliamos na área de produção do milho que vai para a festa e ele cede uma área para fazermos os experimentos",

disse Schoninger. Os estudantes colhem o material e levam para a sala de estufas do laboratório de isótopos estáveis do Cena. Lá, separam as folhas, espigas e tronco para ver onde o adubo foi parar. O outro projeto é feito por Miachon e Villalba. Eles estudam as várias fontes de adubação.

Ambas as pesquisas já estão com resultados em Tanquinho, mostrando que o trabalho poderá influenciar diretamente no milho da festa. "Conversamos com o professor Albertino sobre prática de manejo e aplicação para aproveitar mais o fertilizante e produzir mais. Assim, tem um resultado dentro da festa, com lucratividade do centro aumentando por diminuir o custo", disse Schoninger. A intenção dos estudantes é levar as informações para o Brasil e o mundo por meio de congressos.

des e Zoraide Dutra, Maria Dircce de Camargo e Fortunato Lossio Netto, diretor do JP entre 1939 e 1985. Outro nome lembrado é o de Eduardo Fernandes, que não foi fundador, mas entrou de cabeça no trabalho na direção da escola logo no início.

O primeiro dinheiro da escola, Cidinha se lembra, chegou com a inscrição do primeiro aluno. "A parte do dinheiro, no início, foi como um milagre. Essa primeira inscrição eu recebi na minha casa e pus numa caixa de sapato. Depois que juntou um pouco é que eu fui com o Koellreutter abrir uma conta no banco. Nunca tinha entrado num banco, essas coisas não eram como hoje, era um tempo diferente", lembrou.

AVENTURA EM UM FUSCA

Além dos filhos dos "padrinhos", e também por divulgação deles, a escola foi muito bem acolhida pela sociedade, e no primeiro ano já atingiu a marca de 180 alunos, tornando pequeno o espaço da Societã. Os professores, além de músicos piracicabanos, vinham de São Paulo, como



Hugo Villalba, Evandro Schoninger e Lucas Miachon, do Cena, realizam estudos com o milho de Tanquinho

Mahle, e até de fora do país, por meio de convênio com a matriz em São Paulo.

Apixonado por carros e engenharia, além da música, Mahle se lembra em detalhes sobre as viagens que fazia, com um Fusca alemão, ainda antes de o carro

ser fabricado no Brasil. "A estrada era de terra, e quando chovia os caminhões de cana faziam dois trilhos na pista. O Fusca ia raspando no fundo, às vezes as rodas nem tocavam no chão, era uma aventura", relembrou ele, com o carro trazia outros profissionais e até instrumentos.

Nas próximas semanas, as reportagens do JP percorrerão a história da Jem vão tratar de professores e alunos ilustres, metodologia de trabalho, e do presente e futuro da escola, atualmente administrada pelo IEP (Instituto Educacional Piracicabano).

Fotos: M. Germano/JP