

REPORTAGEM ESPECIAL

De um atelier de artes à paixão pelas pequenas frutas

Desde 2009, Giulia Bortolon Pena tem um atelier de artes em Vacaria, comandado em conjunto com Rosania, sua mãe. No entanto, em 2020, Giulia cursava direito quando iniciou a pandemia. Então começaram a passar mais tempo num sítio da família, próximo à cidade, onde havia espaço, mas nenhum tipo de cultivo.

Sem poder se dedicar às atividades do atelier e com as aulas da faculdade paradas, Giulia teve a ideia de comprar algumas mudas de morango para plantar na horta. Arrumou um cantinho e começou a estudar o cultivo. Assim teve início a paixão. Em pouco tempo, a família construiu uma pequena estufa para 500 mudas.

“Foi o meu pequeno laboratório, porque eu nunca tinha trabalhado com nada disso. Então tudo o que podia dar errado, deu”, ela brinca.

Mas também muitas coisas deram certo. Giulia ficou quase

dois anos com a pequena estufa. Enquanto isso, se graduou em Direito e iniciou a Faculdade de Agronomia. Desmancharam a primeira estufa e, no lugar, ergueram uma nova, para 2000 mudas, agora com fins comerciais. Ano a ano, o negócio foi aumentando. Nesse intervalo, plantaram amoras e framboesas, para aumentar a renda e também para oferecer mais diversidade aos clientes.

“Apesar de não fazer tanto tempo, naquela época não tínhamos muitos produtores que vendiam diretamente ao público, sem atravessadores. Nós, como já tínhamos o atelier e alguns conhecidos, começamos nossa clientela assim”, Giulia conta.

Dos 9 hectares do sítio, aproximadamente meio hectare acomoda a produção de pequenas frutas da família. São cerca de 6 mil mudas de morangos da variedade Albion, de coloração e doçura intensas, mil de amoras

Tupy, além de duzentas de framboesa Autumn Bliss. E, em breve, Giulia pretende iniciar o plantio de mirtilos.

A produção costuma variar a depender das condições climáticas e da safra. Em média, são produzidos de 100 a 300 kg de morangos no mês durante a safra, uma tonelada de amoras por ano e uma média de 50 kg de framboesas por mês no verão. Tudo isso com mão de obra familiar.

“Nós plantamos, colhemos, embalamos, limpamos, conge-

lamos e também vendemos. Temos apenas um funcionário que nos ajuda nos serviços gerais do sítio e também na colheita das amoras que é a mais trabalhosa por ser uma safra única e rápida”, relata.

Nos dias de safra, a colheita e a venda in natura são realizadas quase diariamente. Parte da produção também é congelada, para a venda durante o ano. Além disso, a família eventualmente produz geleias para comercializar na cidade. Os clientes podem optar pelas geleias de morango,

amora ou framboesa, mas, se preferirem, também há a de frutas vermelhas, preparada com as três variedades juntas.

“É uma produção caseira, e são feitas sem conservantes, apenas com frutas e açúcar. Temos um projeto de regularizar e fixar a produção de geleias para atingir novos mercados”, conta.

Giulia também tem a intenção de ampliar a atual produção, com a inclusão de novas culturas, como o mirtilo. Além disso, quer expandir a produção e o comércio das frutas congeladas.

GIULIA BORTOLON PENA/DIVULGAÇÃO/JC



Giulia Pena (d) e a mãe Rosania comandam juntas o negócio



No sítio de nove hectares, a família dedica meio hectare para a produção das pequenas frutas