



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Monte Alegre

Data: 01/11/2012

Caderno: na ESALQ / 12 e 13

Assunto: Vamos às compras!



Monte Alegre

na **ESALQ**

'Seu' Ademar atende os compradores de hortaliças na Esalq

Vamos às compras!

Produtos de alta qualidade como hortaliças, hidropônicos e café são encontrados no campus Luiz de Queiroz

Por Cristiane Bonin
Fotos: Alessandro Maschio

A Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) sempre surpreende. Dá para imaginar que é possível comprar produtos de horta, hidroponia e café da melhor qualidade no campus Luiz de Queiroz? Sim, é possível ter acesso a uma lista de produtos com a melhor referência acadêmica em termos de cuidados profissionais e pesquisas.

Na horta, localizada atrás do Pavilhão de Horticultura, há a quitanda – sim, o local é conhecido por quitanda –, um lugar aparentemente rudimentar, porém simpático, com aquela balança bem antiga em cima do balcão. Lá fica o encarregado do setor, Ademar Gesuel Severino, um senhor igualmente simpático e cheio de histórias para contar, assim como toda a Esalq.

Com 17 anos de casa, 'seu' Ademar conta que até meados da década de 90 caminhões saíam todos os dias da horta carregados de hortaliças e demais produções do campus para distribuição em vários pontos da cidade e região. "Os tempos mudaram. Houve incentivo, por parte da prefeitura, para abertura de pequenas hortas que atendem a população. O hábito de comprar esses alimentos nos supermercados também ficou mais forte. E a produção aqui foi diminuindo com a procura menor."

Ocupando uma área de cerca de 6.000 metros quadrados, a horta ainda resiste aos novos tempos e hábitos de consumo, e atende, em um dia de grande movimento, até 50 pessoas. "A maioria que vem comprar aqui são pessoas de fora da Esalq, os moradores da região mesmo. Os alunos são minoria", conta 'seu' Ademar, incluindo a informação de que a quitanda tem cerca de 100 clientes 'na carteira'.

O ex-metalúrgico e aposentado Benedito da Silva, 72, passava pela quitanda numa tarde quente de setembro para apanhar algumas verduras. Levou também mandioca, mas ficou sem o pó de café, que também é vendido na quitanda, mas estava em falta naquele dia. "Eu compro aqui porque, olhe essa mandioca! O mais tarde que ela saiu da terra foi ontem. No mercado, os produtos não são frescos e são colhidos até mesmo antes de amadurecer. Aqui é uma oportunidade de compra com qualidade", afirma o aposentado.

Da horta se tiram alface, couve, brócolis, mandioca, rabanete, mas na quitanda também há o café, com parte da produção de origem local e também, composto orgânico por R\$ 2 o pacote. As verduras custam R\$ 1 o maço. A mandioca e o rabanete têm preço e disponibilidade

influenciados pela safra, mas o valor do quilo, garante 'seu' Ademir, é sempre abaixo do preço tradicional praticado pelo varejo.

Sobre o café, pelo que parece, é o 'ouro verde' da quitanda. Vendido de terça a sexta-feira por R\$ 5 o pacote, o 'freguês' Benedito diz que o produto é similar aos das marcas consagradas. "Mas o daqui é mais barato", garante. "Seu' Ademir também dá a sua garantia. "Esse não é batizado como muitos que existem no supermercado." A quitanda funciona às terças e sextas-feiras entre 8h e 11h15 e 13h e 16h30.

HIDROPONIA

Em frente à horta, do outro lado da rua, há uma portinha de aço com toldo. Lá está a câmara fria que armazena os produtos hidropônicos – cultura de plantas feita em meio aquoso provido de nutrientes inorgânicos – cultivados em sistemas próprios ao lado da horta. Sob orientação da professora Simone da Costa Mello, os alunos realizam ali seus estudos e também atendem ao público.

A estudante Sueyde Fernandes de Oliveira conta que os cuidados com a hidroponia exigem serviços 20 horas por dia. "Aos finais de semana e feriados há uma escala de alunos para que não percamos o cultivo. Isso porque se acaba a água ou a energia elétrica, as plantas ficam sem nutrientes e perdemos todo o trabalho."

A alface crespa é a mais em conta, saindo por R\$ 2 o pé. Agrião, rúcula e brócolis custam R\$ 2,50. Também há vasos de salsa e cebolinha por R\$ 4. Abobrinha e tomate-cereja também são cultivados, mas estavam, em meados de setembro, com o ciclo finalizado e o preço estava em aberto. "Mas o tomatinho, o único da nossa área cultivado em vaso e substrato, tem a maior procura", conta a estudante Sueyde.



Produtos hidropônicos também são bastante procurados na Esalq