

# História de sucesso:

## compra coletiva e solidária de polvilho mineiro direto do produtor

JENNIFER TANAKA



Image: Reprodução/Canva

Não há dúvidas de que a pandemia de Covid-19 e o distanciamento social impactam todo o sistema alimentar e, em particular, seus elos mais frágeis. Por isso, em tempos tão difíceis como este é urgente, entre quem considera que é possível, exercitar a nossa proatividade e solidariedade. Contudo, uma pergunta que surge para muitas e muitos de nós ao percebermos isso é: e eu? O que eu posso fazer para contribuir para um sistema alimentar diferente?

Aqui eu estimulo vocês com este texto a pensarmos para além de ações individuais e da lógica “cada um faz a sua parte”, baseadas em “eu” compro, “eu” faço uma doação. Minha inspiração foi pensar em soluções mais coletivas, em que pessoas como eu e você possam fazer parte de uma rede que caminhe em direção a sistemas alimentares

mais saudáveis, sustentáveis e justos e, mais do que isso, sejam modelos a serem multiplicados em outros locais por outras pessoas e que sejam viáveis e pertinentes agora e no pós-pandemia.

Assim, compartilho o melhor esquema ganha-ganha que eu consegui pensar e elaborar de dentro do meu apartamento durante o período de isolamento social, frente ao fato de muitos pequenos produtores de alimentos estarem em meio a essa crise sanitária com suas atividades diminuídas, senão paralisadas.

Isso é o que tem passado a empresa familiar que produz polvilho de forma artesanal e em escala comercial desde 1948, a Tupguar. Esse polvilho que chegou às cozinhas de alguns dos mais renomados chefs do Brasil, como Alex Atala, Helena Rizzo, Ana Luíza Trajano, Rodrigo Oliveira e

Tânea Romão, é o mesmo que sustenta os pagamentos de setenta colaboradores, bem como os fornecedores de mandioca (aipim, macaxeira ou como você chamar na sua região) que são, majoritariamente, pequenos agricultores familiares da Serra da Mantiqueira, no sul do Estado de Minas Gerais.

Mesmo a produção de um ingrediente amplamente reconhecido pela sua qualidade, a saber, polvilho 100% natural, seco ao sol e sem nenhum tipo de acréscimo de aditivos químicos durante todo o seu processo de produção, não tornou essa empresa familiar imune às condições adversas que atravessamos neste momento. Como me contou João Carvalho, um dos integrantes da família Tupguar, “a maioria das empresas que compravam da gente eram fábricas de biscoitos, de pão de queijo etc, e boa parte delas está fechada ou reduziu drasticamente o volume de atividade e, por consequência, de uso dos insumos e não tem comprado mais. Os distribuidores estão na mesma toada, priorizando a compra de gêneros primários e os poucos supermercados que nós já conseguimos ter penetração, idem. Em São Paulo, boa parte

nossos pontos de venda se encontram fechados e estão fazendo entregas via *delivery* apenas de pratos e quitutes que eles produzem, não dos itens de prateleira que revendem, como é o caso do nosso polvilho. Estamos praticamente sem conseguir vender um quilo sequer desde meados de março.”

Foi esse um trecho da mensagem que me motivou a organizar na cidade do Rio de Janeiro o que eu chamei de compra coletiva e solidária de polvilho mineiro direto do produtor. A compra se baseou em quatro pilares: (1) comprar polvilho mineiro de verdade sem nenhum aditivo; (2) pagar o preço direto do produtor; (3) incentivar outros tipos de serviço de entrega, garantindo que todo dinheiro arrecadado ficasse para os próprios entregadores e não para os aplicativos e (4) para aqueles que pudessem colaborar, a cada 1 kg de polvilho comprado era possível escolher doar mais 0,5 kg para famílias da Babilônia e Chapéu Mangueira por meio do projeto Favela Orgânica.

Os resultados, para a minha felicidade e dos demais envolvidos, foram melhores do que esperávamos inicialmente. No total foram encomendados 480 kg de polvilho



Imagem: Jennifer Tanaka

480 quilos de polvilho artesanal mineiro na sala do meu apartamento. Rio de Janeiro, 2020.

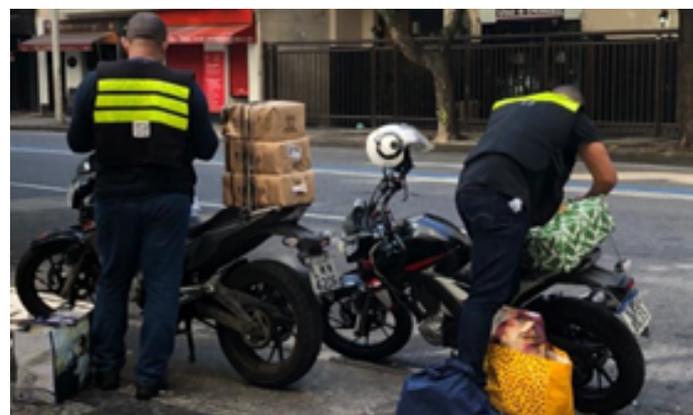


Imagem: Jennifer Tanaka

Entregas da compra coletiva e solidária realizadas pelo mototáxis. Rio de Janeiro, 2020.

mineiro artesanal, isto é, quase meia tonelada de alimentos comprados diretamente do produtor. Desses, um pouco mais de 300 kg foram entregues em 80 endereços das cidades do Rio de Janeiro e Niterói. As contribuições somadas das entregas ultrapassaram o valor de um salário mínimo brasileiro, dividido entre dois mototáxis do morro da Babilônia e Chapéu Mangueira. Além disso, 106 kg de polvilho foram transformados em exatamente 9.350 pães de beijo pela Regina Tchelly do Favela Orgânica e distribuído para famílias – um projeto que desde 2011



Imagem: Regina Tchelly

Pães de beijo de diferentes sabores preparados pela Regina Tchelly. Rio de Janeiro, 2020.

atua no morro da Babilônia e Chapéu Mangueira tendo como princípio a comida digna e de verdade para todos. Os pães de beijo foram feitos à base de polvilho doce e azedo e em três versões: o “amarelo” com cenoura, inhame e açafrão da terra, o “verde” de mandioca, chaya e ora-pro-nóbis e o “rosa” de batata doce, beterraba e hibisco.

Como vocês devem imaginar, nesse processo eu aprendi que há muito mais por trás de um simples polvilho. Ficou nítido que há muito investimento de pessoas, disposição e energia envolvida nesse caminho entre Minas Gerais até a minha

cozinha, sendo que essa é somente uma das partes do caminho que alimentos percorrem todos os dias para chegarem até o nosso prato.

Com vistas a ser essa uma ação sustentada ao longo do tempo, hoje mantemos um grupo para trocar receitas com os diferentes tipos de polvilho, Além disso, quem quiser continuar comprando polvilho artesanal mineiro nas cidades do Rio de Janeiro e Niterói, pode encontrá-lo na cesta camponesa de alimentos agroecológicos do Movimento dos Pequenos Agricultores, uma ponte que foi construída durante o desenvolvimento dessa compra coletiva e solidária e que veio para ficar.

Caso você queira abrir uma lista dessa na sua cidade ou mesmo trocar ideias sobre processos semelhantes, estou à disposição! Para te inspirar, compartilho que tudo isso foi desenvolvido em pouco dias. João da Tupguar me contou sobre o que eles estavam passando. Liguei para a Regina do Favela Orgânica perguntando se ela topava entrar nessa comigo. Acionei os contatos para a entrega. E, depois, foi montar a lista e investir tempo e energia na divulgação, recebimento dos pagamentos e montagem dos pedidos para a entrega. Para além disso, é preciso saudar as mais de 80 pessoas que embarcaram nessa comigo acreditando nesse processo coletivo e escolhendo apoiar com a sua compra um sistema alimentar diferente, cuja a base é a cooperação e o cuidado com o planeta, nos permitindo entender que não só é possível, mas já estamos praticando outras formas de produzir, comprar e consumir comida de verdade.