

CRUZ MACHADO

UMA POTÊNCIA CHAMADA

Erva-mate

Município se destaca pelo volume e qualidade da produção da planta e se torna referência por oferecer a melhor matéria-prima

Quem pensa em Cruz Machado, cidade que fica a 50 quilômetros do anel central do Vale do Iguaçu, talvez imagine uma vida pacata, interiorana, algo mais “adequado” com a população de menos de 20 mil habitantes. Mas, embora ela tenha características de cidade do interior, Cruz Machado tem um ritmo próprio, imposto especialmente pela produção da erva-mate.

É que no município, a maioria dos moradores está no campo e, estando ali, desenvolve a cultura que casa perfeitamente com a geografia da cidade. Cruz Machado fica na floresta, em montanhas, em um sobe-e-desce esculpido pela natureza, que exigiu a criatividade do povo para ser, além de bonito, rentável. Por isso, a erva-mate foi plantada. Hoje, são milhões de árvores, plantadas em todo cantinho disponível para isso. Os produtores arrega-

çam as mangas, acordam cedo, se debruçam sobre uma cultura que exige, mas também recompensa. Embaixo do rosto moreno, marcado pelo sol, os sorrisos aparecem. Para alguns, ter seu viveiro, sua ervateira ou simplesmente seu pé de erva, é a realização de um sonho.

E o sonho, vai virando realidade. Hoje, Cruz Machado é referência no País por conta da produção e da qualidade da erva-mate. São nove ervateiras que beneficiam a planta, transformando-a em um produto requintado, pronto para ser degustado pelos amantes do chimarrão. Não deve parar por aí. Com o lançamento da Associação Vale do Mate, marcado para logo mais, a aposta é de uma organização dos produtores, para que juntos e fortalecidos, produzam cada vez mais e melhor. Vão imperar, a partir dessa novidade, matrizes de

limpeza, de uso de cada vez menos defensivos, na criação de novos subprodutos da erva, o que deve elevar o nível de referência nacional da cidade.

A erva-mate é pensada desde sua concepção, ainda em semente. Ela é separada, plantada com carinho e atenção, adubada e ventilada na medida certa, para que, depois de algumas semanas, esteja pronta para o mundo, para ser nutrida pela terra nos inúmeros hectares agrícolas que tem a cultura. O resultado é uma colheita exata, a cada dois ou três anos, gerando economia e riqueza para as famílias rurais – e para o município.

E quem venha mais! Cruz Machado está preparada para receber, pelo menos, mais três ervateiras, tamanha a produção da planta. A cidade garante o suporte da cultura a partir de técnicas de manejo atualizadas, de treinamento no campo, da profissionalização, do apoio do Poder Público e da comunidade que reverencia a cultura, que entende a erva-mate como seu ouro verde, a riqueza plantada à céu aberto.

Para enfatizar ainda mais essa referência agrícola, que pensamos nesse caderno especial sobre a erva-mate em Cruz Machado. Ele conta um pouquinho de como a cultura está se desenvolvendo e trazendo crescimento para o município, destacando produtores que cada vez mais têm potencializado e profissionalizado a erva-mate.

Hoje, Cruz Machado é referência no País por conta da produção e da qualidade da erva-mate. São nove ervateiras que beneficiam a planta, transformando-a em um produto requintado, pronto para ser degustado pelos amantes do chimarrão



EXPEDIENTE

CADERNO ESPECIAL DA ERVA-MATE

Reportagem e fotos: Mariana Honesko | Diagramação: Gabrielly Cesco

Colaboração: Ana Cristina Bostelmam, Jair Nunes, Ricardo Silveira e Sueli Gabsk

Arte: Girafa Comunicação

NO PORTAL VVALE

Todo conteúdo deste caderno e um material exclusivo, com vídeos e mais fotografias, está disponível também no Portal VVale.

Por lá, tem também entrevistas em vídeos. Acesse!

O endereço eletrônico é o www.vvale.com.br/ervamate. É de graça!

Cruz Machado é uma das principais produtoras de erva-mate do Brasil

Com famílias inteiras no campo, ervateiras e com a mão-de-obra que transforma a matéria-prima em produtos, cidade ganha destaque

O cultivo aumenta a renda de muitas famílias na cidade. Cruz Machado é um dos maiores produtores nacionais da planta. A cidade, que tem mais de 90% de sua população morando no campo, tem na erva-mate um pouco de suas vidas também. Nas lavouras, são famílias inteiras, na labuta diária, no plantio, na colheita e no processamento do “ouro verde”. O resultado de todo o trabalho, embora consumido também na cidade, vai para outras regiões do Paraná e de Santa Catarina. O Uruguai e a Argentina são exemplos de lugares que consomem a erva-mate produzida em Cruz Machado. É a verdadeira

aplicação do ditado, “quem planta, colhe”.

Apenas em 2014, por exemplo, o município produziu 75 mil toneladas de erva-mate, gerando uma economia bastante considerável aos cofres da cidade. O município está localizado no coração da região de ervais nativos. As plantas produzem a erva nativa, com qualidade superior de cor e sabor. Os ervais nativos, como o próprio nome diz, são árvores que não foram plantadas pelo homem, mas sim, são originais da mata nativa da região.

Além disso, o município também está localizado na estratégica região do sul do Paraná. A cidade fica no

centro dos maiores consumidores de erva-mate do País. O terreno “dobrado” (com muitos aclives e montanhas), acaba sendo um destino para o plantio: em áreas assim, a erva-mate acaba se tornando a melhor opção de cultura. Por tudo isso, Cruz Machado é o paraíso para o cultivo da planta. “Noventa e oito por cento das propriedades aqui tem erva-mate. A cidade é privilegiada de água e a topografia e clima são ideais para a cultura”, confirma o secretário da Agricultura e do Meio Ambiente, Valdir Fernando Ostrowski.

A cidade também se destaca na produção de um tipo especial da planta, a sombreada, ou seja, é quando a erva-mate cresce junto com outras espécies, naturalmente. “O casamento perfeito é a erva-mate com a araucária. O sombreamento não deixa a folha tão amarga. O sombreamento é especial”, explica o secretário.

Uma plantação assim é o que tem o produtor de Cruz Machado Valdecir Vkopne, 34. São onze alqueires, mais uma área onde fica no terreno da casa do seu pai, que também cultiva a planta. Valdecir é jovem e desde mais jovem ainda, traba-

O Paraná continua sendo o maior polo ervateiro do País, com 512,4 mil toneladas anuais ou 54% da produção nacional, de acordo com os dados mais recentes do IBGE

Mário: produção no viveiro já garantiu a compra de terra, implantação de ervais e até o pagamento da faculdade da filha



Para o secretário da Agricultura, cidade é o paraíso para o cultivo



Viveiro Florestal
GROMARKS
 DE MÁRIO KSENIUK E FAMÍLIA

MUDAS DE ERVA-MATE DESDE 2001

L^a 5^a Vicinal Vitória
 CRUZ MACHADO PR

Renascimento nºPR14904/2015

42. 99842-0605 / 42. 99864 9236
 email: mariokseniuk@yahoo.com.br

lha com a planta. A erva-mate, é sinônimo de renda e de vida. “Para nossa região, é a melhor opção. Os terrenos são dobrados, difícil para trabalhar com a lavoura. Acho que a erva-mate é uma das melhores opções”, explica. E Valdecir é caprichoso. Na plantação, as culturas estão organizadas: de um lado, tem erva-mate grande, pronta para a colheita; de outro, pés novinhos, preparados para os próximos dois ou três anos de crescimento. É uma poupança à céu aberto. “Na minha vida, a erva-mate é minha fonte de renda. É tudo e eu gosto de trabalhar com a planta”, sorri.

A produção extraída dos campos é comercializada em Cruz Machado e também em municípios vizinhos. Valdecir, que planta a espécie e tem viveiro também, comercializa o produto em toda a região. “A gente vende para uma empresa, para outra, para várias ervateiras”, confirma. O produtor, que toma todos os dias chimarrão – a versão mais popular para o consumo da erva-mate – aprecia especialmente o sabor mais adocicado das folhas, justamente o que ele produz em sua propriedade. São folhas de um verde mais escuro, com peso diferente, mais “gordinha”. Ele defende o tradicionalismo da planta, mas aposta no sucesso das novas formas de uso dela. “Se for só para o chimarrão ou chá, o mercado não é tão grande. A gente precisa ter produção e mercado”, diz.

Para os técnicos das entidades que dão suporte para os produtores, o investimento na cultura é sinônimo de fonte de renda. Mas, é preciso que os agricultores caprichem, cuidem com dedicação de cada pé plantado. Só assim o valor pago pelo produto será, de fato, rentável. Isso já vem acontecendo, tanto que em Cruz Machado, a erva-mate

que era obtida apenas do extrativismo, produzindo três mil quilos por hectare, começou a receber os cuidados necessários para produzir mais e melhor. Atualmente, são dez mil quilos por hectares a cada safra, que é bianual. Com o aquecimento do mercado, são necessárias também boas mudas, para que no campo a planta “vingue” e possa iniciar seu ciclo de produção em, no máximo três anos.

Boas Matrizes

Mário Kseniuk é um destes profissionais. Há 18 anos, ele trabalha com a produção das mudas em seu estabelecimento, o Viveiro de Mudas Gromarks, que fica na Linha Vicinal/Vitória. A produção nas estufas não pula etapas: começa na seleção das matrizes da planta e na transformação das plântulas (as menores mudas da erva) em pés prontos para o plantio. “A erva-mate é um dos carros-chefes da nossa renda, todo ano. Com ela, já adquirimos áreas de terra, estamos implantando ervais para a produção de folhas e, graças a Deus, isso vem possibilitando estar pagando a faculdade da minha filha, que está no último ano de faculdade”, diz, emocionado.

Mário é dedicado. Levanta às 5 horas da manhã, toma café e sai para o trabalho do viveiro. “Mas tem dias que saímos de madrugada e voltamos à noite, porque entregamos na propriedade do produtor as mudas”, conta. A produção do viveiro está concentrada em Cruz Machado, mas a empresa de Mário, que tem funcionários e a ajuda da esposa, já mira na ampliação dos negócios para as cidades vizinhas, como Paula Freitas e Bituruna. “É um bom negócio. Aqui no município, a erva-mate ajuda muito na renda das famílias”, garante Mário que na carreira, carrega ainda a experiência de já ter sido secretário da Agricultura.



No campo, depois da poda, as folhas são empacotadas em ‘ponchos’, para prender a produção. Depois, é só levar até a indústria para o beneficiamento



Preparação das mudas começa com a escolha de boas matrizes e, finalmente, com as mudas nas estufas

PREPARANDO AS MUDAS

Primeiro, as sementes coletadas são colocadas em substrato, para germinar. Depois, uma a uma, as pequenas plântulas são repicadas em tubetes e permanecem por mais alguns meses no viveiro antes do plantio definitivo

Terrenos acidentados favorecem o cultivo da erva-mate: em Cruz Machado, clima e água em abundância, também favorecem



Da erva-mate, um produto de alto nível

Viveiros e ervateiras em Cruz Machado cultivam o que há de melhor, criando produtos de alto nível, de excelência e qualidade

Cruz Machado está encravada em um vale florestal. É uma cidade pequena, com pouco menos que 20 mil moradores. O município é essencialmente agrícola e especialmente privilegiado por estar onde está. Não é a toa que, do ponto de vista econômico, a erva-mate seja a cultura mais rentável, de fácil cultivo, de lucro quase que imediato. Com o número de produtores crescendo, Cruz Machado precisava dar um passo à frente. Nasciam, há cerca de duas décadas, as primeiras ervateiras na cidade. Hoje, são nove empresas de beneficiamento da planta que lapidam a matéria bruta, transformando-a em erva boa para o chimarrão. Algumas, já

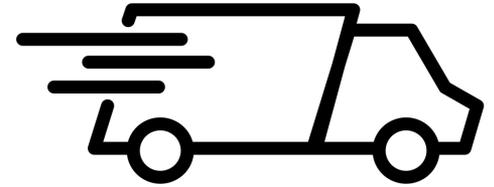
sondam a transformação também em chá, diante de um apelo popular – e logístico.

Com 38 anos de história, a Ervateira Palmital, tem na erva-mate sua motivação para crescer. Há pouco tempo, por exemplo, a empresa fundada por Univaldo Paglia, investiu R\$ 2 milhões na compra de uma nova máquina para aumentar a qualidade do processamento. Com o aporte, as folhas secam apenas com o calor, o que garante que elas se desidratem – sem perder suas propriedades. A Palmital não deixou de lado a produção anterior, mas com a versão mais apurada, garante a entrada de uma erva-mate fina, embalada à vácuo. Na prateleira do mercado, é quase

DO SUL PARA TODO O BRASIL

Percentual de concentração da produção da erva-mate no País

- Paraná – 49%
- Rio Grande do Sul – 28%
- Santa Catarina – 21%
- Mato Grosso – 1%



um produto gourmet.

A ervateira beneficia cerca de 110 toneladas por mês e de tudo isso, além da vácuo, tem outras três embalagens do produto. A diferença entre elas é apenas o processo

de refinamento: da erva fina à mais grossa, para todos os paladares. “A gente tem uma parceria no Rio Grande do Sul com várias empresas. A produção mensal varia. Foram essas parcerias que até nos deram

ideia da máquina (para desidratar)”, confirmam os empresários, Ademair e Bernadete, que gerenciam hoje a ervateira Palmital “A erva-mate é um bom negócio. Já foi melhor, mas ainda é muito bom trabalhar com o



Viveiro Florestal Cruz Machado

Mudas de Eucalyptus, Pinus e Erva-mate

Valdecir Okopna
42. 9 9945 7358
42. 9 9822 5393

Linha Vitória
Cruz Machado PR



Mudas de erva-mate nativa



Mudas de erva-mate são produzidas na empresa de Mário César e enviadas para toda a região

produto”, completam.

Quase artesanal

Com brilho nos olhos e com entusiasmo que salta à cada explicação sobre o funcionamento da engrenagem toda, Jacinto Vicenzi afirma estar vivendo um sonho. Sim, o sonho dele é realidade e se chama Erva Mate Santana, uma pequena, mas potente ervateira, que fica na comunidade que dá nome à empresa.

A ervateira é quase artesanal. Não, não é rústica, mas sim feita à mão. É que seu Jacinto é uma espécie de ‘Professor Pardal’ do mate. Várias das máquinas usadas no processo foram feitas pelo próprio ervateiro. Outras, aprimoradas, para chegar ao produto que ele considera ideal. Ele arrumou, por exemplo, uma esteira que pica o galho da erva em pedaços bem pequenos. Os maiores, que acabam escapando pelas peças da engenharia, são descartados. A ideia, segundo Vicenzi, é entregar um produto de excelência.

Na ervateira, que tem menos de três anos, dez pessoas trabalham todos os dias. Da chegada da planta – in natura – até a embalagem entregue para o consumidor final (o processo de embalagem é manual), são apenas horas. Entusiasta, o recém-novo ervateiro de Cruz Machado já foca na ampliação do negócio, bem como na preparação de toda a empresa. O cuidado é tanto que se a erva-mate recém colhida chega na empresa para ser trabalhada apenas no dia seguinte, fica armazenada em um local com degraus. “Cuido porque pode entrar um sapo aqui. Tem que cuidar”, explica Vicenzi. “Resolvi montar uma ervateira e comecei a beneficiar a erva. Comecei no Santana porque é uma das melhores regiões aqui. Seco cerca de 70 toneladas por mês. Vendo em pacotes pequenos para o comércio e para o Rio Grande do Sul, vendo ‘canchada’ (erva mais grossa, vendida em sacos maiores)”, conta.

No Sul, a parceria é com a Erva Mate Tomelero e essa harmonia garante uma troca de negócios: o produto que sai da ervateira de Vicenzi é vendido por lá, e o inverso acontece em Cruz Machado. “Quero ampliar a produção, melhorar ainda mais e produzir chás. Já reformei muitas máquinas de secagem de erva, que faziam o chá. Tenho a experiência do chá e quero montar isso aqui também”, revela.

Produção orgânica

Pensando na diversidade dos produtos, a equipe da Qualitá Brasil – Mate & Chá, busca competitiv-



PREPARANDO O TERRENO

E o trabalho gigante, de expansão, começa com sementes e mudas fortes de erva-mate. Desde 1998, o produtor Mário César Milczuk entende a importância de oferecer produtos de qualidade para quem segue na sequência do processo. É dele o Viveiro Florestal Ana Flora, onde são produzidas, em média 300 mil mudas de erva-mate, embora o pinus seja o maior cultivo. “Com erva-mate eu trabalho há 12 anos”, conta. O Viveiro conta com cinco funcionários que garantem a entrega de um bom produto para produtores de toda a região. A entrega é feita pelo próprio Mário César que, apenas na terça, tinha uma encomenda para Guarapuava. “A erva-mate ainda é um bom negócio”, diz.



**Erva-mate
PALMITAL**



(42) 3554-1202

idade e diferencial. Instalada também em Cruz Machado, a empresa é uma das mais jovens ervateiras do município. Mas chega gigante, cheia de boas intenções e com foco no fomento de bons negócios. A família Mikolaiewski, cuja tradição ervateira tem raízes profundas em Cruz Machado há muitas gerações, decidiu voltar às origens.

“A fazenda do meu pai começou durante o extrativismo da madeira mas como a madeira começou a ficar mais escassa, pois é um produto que precisa ser reflorestada e demora, meu pai começou a se profissionalizar. E daí, teve a ideia de ter esse diferencial de se tornar orgânico. Mais que isso, foi a possibilidade de ter uma indústria que beneficiasse essa erva-mate”, conta Carla Mikolaiewski, à frente da empresa, onde divide a gestão com sua família. A Qualidade foca na produção orgânica da erva-mate. Conforme Carla, isso significa trabalho, muito trabalho. E para ser 100% orgânica, é preciso cuidar com os detalhes e pensar na previsão de produção da empresa, algo em torno dos cinco milhões de quilos por ano, com isso, dá para se ter ideia do que isso significa na prática. “Vai (o orgânico) muito além de um produto natural livre de agrotóxicos, transgênicos e fertilizantes sintéticos. O produto é resultado de um sistema agroflorestal baseado em sustentabilidade, equilíbrio e respeito. A erva-mate é natural, nativa, mas o caminho para a erva-mate é esse, o orgânico”, sinaliza.

Entre os cuidados para que tudo isso seja alcançado, estão os cuidados especiais com a limpeza. “Então, quando a erva-mate é podada, todos os profissionais que fazem a extração usam EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) e a erva vai para um “BAG” e não para o chão, não tem impurezas, não mistura com outras folhas, não tem contato com barro. E um caminhão exclusivo faz o transporte. É como em uma indústria de alimentos: nosso diferencial é a erva sendo processada como alimento e com segurança alimentar”.

Ser orgânica, além de ser um diferencial em Cruz Machado, pode abrir portas do mercado internacional. Países como a Alemanha, China e Estados Unidos são grandes consumidores da erva-mate na forma de chás e outros tipos de infusão, como energéticos e cosméticos. Eles são o foco da Qualidade.

Nível Premium

Outro produtor que está se destacando em Cruz Machado é Marcos Froelich, da Eko. Seu diferencial,

segundo ele, é produzir erva-mate para chimarrão de nível premium por um preço justo. “Nosso produto é premium desde a seleção da erva-mate, 100% nativa, dos melhores produtores da região até o empacotamento em embalagem de altíssima qualidade com design que atualmente está disputando o prêmio Brasil Design Award”, conta, orgulhoso. Sobre o prêmio, ele explica que foram classificados para a segunda etapa do prêmio da Associação Brasileira das Empresas de Design (ABEDSIGN/SP). Para ele, é uma honra uma marca tão nova como a Eko estar disputando o prêmio de embalagem do ano contra diversas empresas tão famosas no mercado nacional e internacional.

“Quando decidimos que empreenderíamos produzindo erva-mate premium, percebemos que a nossa embalagem também deveria ser premium. Fomos atrás disso e encontramos em Porto Alegre uma equipe de profissionais que entenderam o conceito da Eko. A embalagem remete ao bem-estar pelas cores agradáveis e à qualidade pelo laminado prateado, sem esquecer da origem tupi-guarani através da geometria dos desenhos. Inclusive,

Eko significa Aldeia em tupi-guarani, uma homenagem ao povo que descobriu a bebida de erva-mate”, detalha.

Mas o cuidado da empresa vai muito além da embalagem. Com menos de um ano de mercado, as vendas estão crescendo mês a mês de forma consistente, mesmo em tempos de crise. Clientes fieis garantem o crescimento acelerado da empresa que tem perspectiva de expandir os pontos de venda nas praças que já atuam como Cruz Machado, União da Vitória, Porto União, Francisco Beltrão, Canoinhas, São Bento do Sul e região de Jaraguá do Sul. Froelich ainda revela que quer levar a marca para outros mercados importantes do Sul do Brasil. “Queremos que outras cidades conheçam o que é uma erva-mate 100% nativa e que a nossa região tenha orgulho de ser produtora da erva-mate Eko.”

Segundo ele, Cruz Machado se tornou o maior produtor de erva-mate do Brasil, mas o importante não é nem isso, é a qualidade da folha que a região produz. “O município tem muita erva-mate nativa em uma região pouco ensolarada. A folha do mate nativo produz um



chimarrão suave no amargor e intenso no sabor. Uma coisa única, onde marcas de outros estados e até outros países vem aqui buscar a erva-mate”, revela. Pelo fato de ter mais qualidade, o preço da arroba também é alto. Isso faz com que as empresas misturem com a erva-mate de outras regiões por serem mais baratas, e açúcar para equilibrar o excesso de amargor. “A Eko nasceu para fazer diferente. Quando decidimos empreender nesse mercado, queríamos usar erva-mate cem por cento nativa da nossa região, sem adicionar açúcar, nem nada mais. Apesar do alto custo junto ao produtor, conseguimos vender por um preço competitivo nos mercados por cuidar da eficiência da nossa produção”, finaliza.

A folha do mate nativo produz um chimarrão suave no amargor e intenso no sabor. Uma coisa única, onde marcas de outros estados e até outros países vem aqui buscar a erva-mate



Da ervateira, produto sai pronto, embalado



Na Palmital, erva-mate sai pronta e embalada



Vicenzi: paixão pela nova profissão – e pela erva-mate



Ademar e Bernadete optaram pela compra de novos equipamento para mudar parte do processo na ervateira



Mário César: desde 98 no trabalho de preparação das mudas



ERVA MATE SANTANA

42 3551 1078

ervateira.santana@hotmail.com

Rod. Elvino Barczak - Santana - Cruz Machado PR

Cruz Machado como produtora: um caminho sem volta

As mais de quatro mil propriedades da cidade tem erva-mate no terreno – inclusive a do prefeito

A produção natural da erva-mate na região Sul, é também o caminho natural da cidade de Cruz Machado. Por isso, a planta é popular, assunto das rodas de conversa e entre quem entende do negócio, discutida com termos próprios do vocabulário técnico. A erva-mate também tem nome ‘chique’. Trata-se da *Ilex paraguariensis*, nomenclatura científica para identificar a planta que, na verdade, de erva não tem nada. É uma árvore, um vegetal, mas que refinada, aí sim, lembra seus “familiares”. Em Cruz Machado, a planta – ou erva ou *Ilex* ou mate – é figura presente em praticamente todas as quatro mil propriedades da cidade. Em quantidades grandes ou pequenas, ela está ali, gerando sombra ou dinheiro, dependendo das porções.

“Temos muita erva-mate e é o que sustenta o município”, afirma o prefeito Euclides (Bibi) Pasa, que também cultiva a planta. “A erva-mate, planto e ‘faço um tanto’”, sorri, sem mencionar números.

Para o prefeito, a cidade não recua mais: é daqui para muito além. “Cruz Machado vai ser campeão. Além dos produtores estarem plantando, estamos fazendo reunião para que o produtores cuidem ainda mais, conservem limpo, com menos defensivos”, diz. Dentro de uma projeção de crescimento, o prefeito acredita que a cidade tem capacidade para receber outras três ervateiras, tamanho o potencial de produção.

A produção mundial de erva-mate está concentrada no Brasil, no



Cruz Machado vai ser campeão. Além dos produtores estarem plantando, estamos fazendo reunião para que o produtores cuidem ainda mais, conservem limpo, com menos defensivo



Prefeito Euclides Pasa: produção no quintal de casa e incentivo para os produtores

Paraguai e na Argentina. Em território nacional brasileiro é cultivada em quatro Estados. No Rio Grande do Sul atinge cerca de 297 mil toneladas de folha verde a cada ano. O Paraná produz 228 mil toneladas. Santa Catarina 80 mil toneladas e Mato Grosso do Sul ao redor de 1,6 mil toneladas, conforme pesquisas do gênero. O consumo interno fica ao redor de cem mil toneladas ao ano de erva-mate beneficiada, sendo que o Estado gaúcho é responsável por 65% desse consumo. As exportações brasileiras de erva-mate chegam a uma quantidade de 35 mil toneladas por ano. O Uruguai é o grande comprador do produto. Anualmente, estima-se que o setor produza ao redor de 1,2 bilhão de reais na cadeia produtiva ervateira.

ELA JÁ FOI PROIBIDA

Conforme a história, a erva-mate já chegou a ser proibida no Brasil, pois era considerada como a “erva do diabo”. Isso foi no século 16. Já no século seguinte, houve uma mudança no entendimento dela e, de proibida, foi incentivada, especialmente para o combate de vícios, como o álcool. Com a chegada de século 19, o Paraguai optou por proibir a exportação de erva-mate, isolando-se de outras nações. Com isso, países como Uruguai e Argentina começaram a substituí-la pela erva-mate produzida no Brasil, o que ocasionou o desenvolvimento do cultivo em Santa Catarina e no Paraná, regiões antes despovoadas. Isto desencadeou o começo do Ciclo da Erva-Mate.

Sicredi
Gente que coopera cresce

(42) 3554-2301

Av. Getúlio Vargas, 1153 - Centro, Cruz Machado - PR

Pela 7ª vez consecutiva, somos a 3ª instituição financeira em crédito rural no ranking Melhores e Maiores da revista EXAME.



Em busca do ouro verde

Projeto que tramita no Congresso Nacional trata da política nacional da erva-mate

Não é de hoje que a região sul do Paraná busca se firmar como a região produtora da melhor erva-mate do Brasil, com a questão da erva-mate sombreada. No entanto, os caminhos estão sendo pedregosos. O Paraná é responsável por mais da metade da erva-mate produzida no País, produto florestal que gera entre os mais conhecidos da população da região Sul, o produto da qual se faz a bebida para o chimarrão e o tererê.

Está em andamento no Congresso Nacional, o Projeto de Lei (PL) 4137 que trata da política nacional da erva-mate, com o objetivo de equilibrar os elos da cadeia produtiva de um produto de relevância econômica para os três estados do Sul, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, e o estado do Mato Grosso do Sul. Mas, o documento está travado na Comissão de Meio Ambiente da Câmara dos Deputados até o fechamento desta reportagem.

Os maiores produtores da região da Associação dos Municípios do Sul do Paraná (Amsulpar), são os municípios de Cruz Machado, São Mateus do Sul, Bituruna, Inácio Martins e General Carneiro. Conforme dados do governo do Paraná (2017), na região existem 75 ervateiras cadastradas junto à Secretaria de Abastecimento do Paraná (Seab) que geram 1520 empregos permanentes e 635 temporários. Contudo, os produtores sabem que alguns gargalos impedem um maior desenvolvimento do setor, entre eles, a baixa produtividade, os entraves representados pela legislação ambiental, o excessivo rigor das normas trabalhistas, falta de produtos químicos registrados em mapa, deficiências de organização na cadeia produtiva e também na assistência técnica.

Na região

Enquanto se projeta o futuro com a erva-mate, o setor continua se organizando no Sul do Paraná. No

Os maiores produtores da região da Associação dos Municípios do Sul do Paraná (Amsulpar), são os municípios de Cruz Machado, São Mateus do Sul, Bituruna, Inácio Martins e General Carneiro. Conforme dados do governo do Paraná (2017), na região existem 75 ervateiras cadastradas junto à Secretaria de Abastecimento do Paraná (Seab) geram 1520 empregos permanentes e 635 temporários



dia 25 de outubro, por exemplo, no campus da Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná (Unicentro), em Irati (PR), foi realizado o 4º Fórum Institucional da Erva-mate. O evento teve por objetivo o fomento de inovações do complexo agroindustrial da Erva-Mate assim como da cadeia produtiva da planta.

Cerca de 90 pessoas puderam apreciar apresentações de resultados de pesquisas e ações de diversas entidades, como a Emater do Paraná, Emater do Rio Grande do Sul, Universidade Federal de Passo Fundo (RS), IG Mathe. Ao final das apresentações, organizou-se grupos para propor desafios, a

serem pesquisados com relação à aspectos envolvendo a erva-mate. Em breve, essas demandas serão enviadas à diversas entidades de pesquisa do Estado através do Instituto Emater.

Conforme o Secretário Executivo da Amsulpar, Wagner Ari Neumann, a última edição do Fórum Institucional da erva-mate, em 2018, acontecerá no final deste mês, na Unespar, em União da Vitória. Apesar da lentidão do processo, por conta das eleições, Neumann acredita que a partir deste evento, “e a partir do início do ano que vem, os projetos voltarão a merecer destaque e muito trabalho”.

Está em andamento no Congresso Nacional, o Projeto de Lei (PL) 4137 que trata da política nacional da erva-mate, com o objetivo de equilibrar os elos da cadeia produtiva de um produto de relevância econômica para os três estados do Sul, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, e o estado do Mato Grosso do Sul



VIVEIRO FLORESTAL
ANAFLORES
42 3551-1149 DISTRITO DE SANTANA
CRUZ MACHADO - PR

Produção de mudas de

- Pinus Elliottii
- Pinus Taeda 2ª Geração
- Eucaliptos
- Erva-mate

Produzindo mudas com Tecnologia Rigesa



A DONA DO CHIMARRÃO

Tendo União da Vitória como polo, região forma uma potência e se torna a maior produtora da erva-mate sombreada do mundo

Acordar cedo, esquentar a água, preparar a cuia e sim, finalmente sentar para apreciar um bom chimarrão e começar o dia como se deve. O costume, especialmente comum na região Sul do País, é ainda mais concentrado no Rio Grande do Sul. Conforme publicações do gênero divulgadas em reportagens de 2015, os gaúchos apreciam a bebida quente até no Verão e garantem o consumo de 50 milhões de quilos de erva-mate por ano, ingrediente essencial da bebida.

Essa degustação toda especial só acontece porque a erva está sempre ali, fresca e embalada, nos balcões do mercado, nas lojas especializadas. E embora consuma bem (sem economizar nos morros pomposos onde se mergulha a bomba), o Rio Grande do Sul não lidera o ranking de produção da erva-mate. Na verdade, a maior produção da erva

-mate sombreada do mundo – isso mesmo, do mundo – fica na região de União da Vitória, pulverizada no interior e nos municípios vizinhos. É o “ouro verde”, que coloca a região como referência.

Dados de 2015 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) confirmam a posição da região no cenário nacional. Com exceção de Fontoura Xavier (RS) e Guatambu (SC), os demais municípios que compõem a lista dos 20 maiores produtores são paranaenses. Neste ranking, aparecem as cidades de Cruz Machado, São Mateus do Sul e Bituruna, ambas pertencentes à Associação dos Municípios do Sul do Paraná (Amsulpar). A pesquisa do IBGE ainda mostrou que na comparação com 2014, houve um aumento de 1,7%, onde o Brasil alcançou 338,8 mil toneladas: isso tudo em apenas quatro estados e o Paraná

o maior produtor (86,4%). Ao todo, essa potência produtiva é capitaneada por apenas 180 mil famílias espalhadas pelos três estados da região Sul.

Entender o mapa da região é fundamental para compreender o quanto isso significa. Em União da Vitória, por exemplo, a maior das dez cidades que compõem a Amsulpar, não há sequer mil agricultores. Uma análise mais micro, mostra que mesmo sendo poucos, os produtores trabalham em culturas diferentes, logo, teoricamente, sem condições para se tornar especialista nesta ou naquela área.

Mesmo assim, União da Vitória está no meio de uma região líder na cultura da erva-mate. “Cito até pela ordem de importância, a extração da madeira, a erva-mate, a soja, o leite, o hortifrutigranjeiro e a uva. Mas, a região é a maior produtora do mundo. Ela produz a melhor erva para o chimarrão”, confirma o gerente da Emater local, Cleacir Junior Dall Agnol. “A erva-mate é o principal, que gera mais renda”, completa.

Voltando no passado, ocupar o topo hoje, é uma forma de recompensa. É que a cultura da planta, ao lado da extração madeireira, acompanha o nascimento deste núcleo urbano. Dominar o mercado compensa as histórias de tantos imigrantes que encontraram na região – e na cultu-

ra da erva – uma forma de escrever seu próprio ciclo pessoal. “A cultura da erva-mate e a madeira, foram os dois primeiros produtos que o Paraná explorou, tanto que resultou na emancipação do Estado, em 1853”, lembra Dall Agnol.

A erva-mate colocou o Paraná no mapa do País e do mundo, chegando a representar 85% da economia no final dos anos 20. O ciclo econômico da planta foi um dos grandes ciclos da economia brasileira. Iniciou em 1820 e declinou junto com o restante da economia mundial na crise de 1930. Até este período, foi a base econômica dos estados do Sul. Não é à toa que, além da araucária, o ramo da erva-mate está no brasão da bandeira do Estado.

Diferente de outras regiões, como o Rio Grande do Sul, onde a erva-mate é cultivada “no limpo”, a céu aberto, no Paraná predomina a planta nativa, que cresce naturalmente embaixo da sombra de outras plantas. As espécies que fazem vizinhança ao erval, permitem com que os raios de sol não incidam diretamente sobre a planta. O cultivo assim, traz benefícios, que vão desde o auxílio na preservação de espécies nativas ao bolso do produtor: as

ervateiras chegam a pagar R\$ 1 pelo quilo do produto, algo bastante expressivo e rentável. Isso porque a folha da planta sombreada, que é verde-escura, tem um sabor mais adocicado e, no mercado, a característica agrada ao paladar do consumidor.

Sim, é o agronegócio que vem mudando o cenário político e econômico do País. Indústrias pequenas e até a agricultura familiar, como é o caso dos produtores da região da erva-mate, estão incluídas neste nicho que vem melhorando a saúde financeira do Brasil. “Ele (o agro) vem sendo há tempos a salvação do PIB brasileiro”, defende o secretário da Agricultura de União da Vitória, Nei Antônio Kukla.



Qualita
Brasil Mate e chá

(42) 3522-0956



Se tem uma coisa que aproxima os amigos e quebra qualquer barreira, é uma roda de chimarrão. Na região Sul, degustar de um bom mate, é quase um ritual. Há toda uma preparação da erva, a escolha da cuia, da bomba. É preciso harmonia em todos os ingredientes para que finalmente, a água bem quente, abençoe o processo. O chimarrão está no lar da dona de casa, mas também na sala do empresário. É um convite para um bate-papo ou até para uma conversa séria. A versão assim, forte e quente, é a mais popular para o uso da erva-mate. Mas, não é só de chimarrão que vive a erva-mate. O portfólio da planta é bem mais extenso do que se pensa, mas na maior região produtora da planta do mundo, as opções ainda são escassas.

As várias formas de uso da erva-mate foi tema de pesquisa da então mestrandia em Desenvolvimento Regional pela Universidade do Contestado (UnC), em 2016, Valéria Furini. Apenas para situar o leitor: a UnC fica em Santa Catarina – a dissertação foi defendida em Marcílio Dias – mas por estar bastante próximo do Paraná, os conceitos da planta se aplicam também. Conforme a pesquisa de Valéria, “a variedade de produtos que atualmente utilizam essa matéria-prima, representa avanços inovadores, considerando que até pouco tempo seu uso se restringia à produção da erva-mate para chimarrão e chá”.

A dissertação mostra as possibilidades de versões e defende o investimento no beneficiamento para o Planalto Norte Catarinense (PNC), região que historicamente se destaca na produção de erva-mate estão instaladas dezenas de empresas do setor, mas em que na maioria, só tem o chimarrão como produto. Dados de 2016 mostram que a maioria da erva produzida no País, 96%, era usada como chimarrão. Os 4% restantes, como chás.

Seja qual for o uso, o fato é que estudos mostram que a erva-mate traz benefícios à saúde por conta de suas funções orgânicas. Os principais componentes da planta atuam como auxiliares em dietas, como diurético, digestivo e também ajudam no tratamento da fadiga funcional. Segundo um estudo feito pela Universidade Feevale de Novo Hamburgo (RS), o mate, além de estimulante, também faz bem ao coração. O trabalho mostra que o uso diário de cem gramas da erva-mate pode causar a diminuição de 29% dos níveis de colesterol e de 62% nos triglicerídeos, afastando os riscos de problemas cardíacos. O mate também contém sais minerais, antioxidantes, auxilia na regeneração das células e estimula a atividade física.

O avanço no beneficiamento, de fato, é lento, mas já gera empregos e novos negócios. Voltando à região da Amsulpar, Cruz Machado, que em 2017 produziu 89 milhões de quilos de erva-mate e espera para esta colheita aumento de 10%.



Um Poema ao Chimarrão

Palmeio o velho porongo
derramo a erva com jeito
encosto a cuia no peito
batendo a erva prá um lado,
com os quatro dedos curvados
formo um topete bem feito.

Com um poquito de água morna
bem devagar despejado,
tenho o amargo ajeitado
que ponho a um canto pra
inchar,
e espero a água esquentar
pitando o baio sovado.

A pava chiou no fogo.
Encho a cuia que promete,
a espuma se arremete
bem pra cima, borbulhando,
e acariciante, beijando,
branqueia todo o topete.

Agarro a bomba de prata,
tapo o bocal com o dedão,
calço o bojo bem no chão
da cuia e vou destapando
a bomba que vai chupando
um pouco de chimarrão.

Derramo outro pouco d'água
para aumentar o calor...
e o mate confortador
vou sorvendo em trago largo,
pois me saiu um amargo
despachado e roncador.

(Glaucus Saraiva)

Vereador Izak Lopes

Apoia e incentiva o cultivo de Erva-mate

Associação será lançada hoje, com jantar festivo e escolha das Rainhas

Evento marca a criação de uma entidade que quer fortalecer a cadeia de produção em Cruz Machado

Em Cruz Machado, a produção de erva-mate – incluindo o beneficiamento da planta – é o carro-chefe da economia. O município, que tem mais de 90% de sua população vivendo no campo, tem na cultura sua principal fonte de renda. Mas, para “amarrar” tudo isso, faltava algo.

Nasce, portanto, a Associação Vale do Mate, uma entidade que foca no fortalecimento dos produtores – e de toda a cadeia produtiva. “É inegável a importância que o ciclo da erva-mate tem no desenvolvimento econômico de Cruz Machado”, diz o presidente da nova entidade e tam-

bém produtor de erva-mate, João Chavarski.

A Vale do Mate surge através da união e trabalho de pessoas comuns, como produtores, ervateiros, comerciantes e pessoas dos mais diversos setores, foca na valorização do produto e fomentam a inclusão de Cruz Machado no cenário ervateiro nacional e internacional. “Nosso objetivo é orientar os agricultores sobre o plantio, o corte. Como ela é uma planta nativa, ela é muito melhor quando cultivada sombreada, por exemplo”, explica. “Nossa entidade é recente, mas desde janeiro deste ano ela vem se desenvolvendo”, completa.

Para o secretário da Agricultura de Cruz Machado, Valdir Fernando Ostrowski, a criação da Associação é importante para o fortalecimento da cadeia de produção. “Isso é de suma importância. Já faço parte dessa entidade, temos acompanhado outras associações similares, como em São Mateus. Ela vem ao encontro do que o setor ervateiro precisava, que era se organizar um pouco, divulgar a erva-mate, incentivo ao produtor, para acabar na indústria com um produto de qualidade”, avalia.

O evento

O jantar de lançamento da Associação Vale do Mate acontece hoje, 8, a partir das 19h30, no Salão da Igreja Uranina. Dentro da proposta de incentivo à erva-mate, todos os pratos serão a base do produto.

Outro destaque da festa será a escolha da Rainha e Princesas da 7ª Festa da Erva-Mate, que acontece em dezembro. A Festa acontece entre os dias 14 e 16 de dezembro, na rua da prefeitura. Além da Associação Vale do Mate, várias secretarias municipais participam da organização. O evento é aberto ao público.

“E dentro do evento, estamos trazendo também, no sábado, dia 15, o 5º Seminário Regional da Erva-Mate. Se nossa agricultura é boa, é graças aos agricultores. Por isso, não queremos perder o que é bom. O Seminário é para trazer o que é preciso, capacitar para não perder”, justifica Ostrowski.

Eventos que levam a erva-mate como tema

As cidades de Cruz Machado e de Bituruna, onde a produção da erva-mate garante o sustento de centenas de famílias, extraem lucro extra com a planta. É de forma indireta: as festas que tem a planta como tema entram para o calendário de eventos e, aos poucos, se transformam em atrativos turísticos. Cruz Machado está mais avançada neste ponto. Na cidade, a Festa da Erva-mate alcança neste ano a sétima edição; Bituruna, onde mais de mil famílias sobrevivem da produção da planta, entrou neste mercado de eventos em setembro, com a realização da primeira festa temática, nos dias 21, 22 e 23.

Bituruna também já foi sede, em 2017, do 1º Congresso da Erva-mate do Território Vale do Iguaçu. A capacitação contou com mais de 400 inscritos que discutiram o assunto a partir do eixo ‘Desenvolvimento Sustentável do complexo ervateiro no Vale do Iguaçu’. Realizado através da parceria entre a Prefeitura de Bituruna e o Instituto Brasileiro da Erva Mate, o congresso apresentou aos participantes, palestras sobre boas práticas agrícolas, melhoramento genético, políticas públicas e tendências da indústria.

Tem até caipirinha de erva-mate: tome nota!

No Rio Grande do Sul, algumas escolas já vêm inserindo o produto na merenda escolar. São bolos e pães que têm suas receitas estudadas e adaptadas para a entrada deste novo ingrediente. A Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRS), inclusive, dispõe na internet de várias receitas gastronômicas com base no mate. E já que no Vale do Iguaçu o Steinhæger é bastante popular, que tal tentar usá-lo na preparação de uma caipirinha de erva-mate? Anote a receita: você vai precisar de 60 ml de cachaça (que tal aqui o Steinhæger?) com infusão da erva-mate (coar 100 ml da bebida em 10 gramas do mate); 20 ml de xarope de açúcar, 50 ml de polpa de maracujá e folhas de erva-mate frescas, para decorar. Basta bater os ingredientes em uma coqueteleira e, finalmente, colocar a caipirinha em uma cuia de chimarrão com gelo quebrado.



Para pensar fora da cuia

Esse é o tema – originalmente, ‘Pense fora da cuia’ – da palestra sobre o tema que o administrador de empresas, André Roberto dos Santos Zampier, um entusiasta do assunto, promete desenvolver quando vier a Cruz Machado. Ele mora em Curitiba, tem raízes com a região e é apaixonado pela arte. Zampier desenvolve alguns projetos que relacionam a planta e a cultura da erva-mate. “São dois os principais: Matte Cultural e Matte N’ Roll”, conta. Para ele, essa união – cultura e produção – é perfeitamente possível. “Importantíssimo organizar o setor em grupos regionais. Acredito que precisamos ter um regulador nacional e as associações vinculadas. A região do Vale do Iguaçu é a maior produtora mundial e está conseguindo dar um passo a frente com Cruz Machado, Bituruna e São Mateus do Sul, que criaram associações”, diz, elogiando a mobilização pelo nascimento da Vale do Mate.

O workshop que ele ministra, promove o dinamismo e uma conversa entre os participantes. “O título do evento incentiva o progresso e inovação do setor com referências históricas”, antecipa. “O Paraná deve seu desenvolvimento à erva-mate e agora está descobrindo um novo momento. Sendo considerado o berço da erva-mate, mantém imensa produção, apto a encontrar mercados que ainda desconhecem os produtos. O Estado forte como instituição pode ajudar na formação de um novo e grande ciclo econômico. Utilizar essa condição utilizando novos conceitos e boas práticas agrícolas coloca a cidade em um patamar diferenciado, pois a qualidade é alta em grande quantidade”, completa.

Entre outras contribuições, a palestra também incentiva a produção orgânica do mate. Na verdade, produtos mais “puros”, cultivados com o mínimo – ou nada – de defensivos, pode ser o grande “x” de toda a futura cadeia produtiva.

A força dos orgânicos foi sentida, por exemplo, no Salão Internacional da Alimentação (Sial), que terminou há alguns dias, em Paris. No estande que foi chamado de inovação, um time de 15 produtos com perfil orgânico, biodinâmico e sabores muito próprios de frutas e especiarias do País foi à luta por mercado. E os resultados foram positivos. Além de serem saudáveis, os produtos orgânicos abrem as portas para outros mercados, algo que poderia colocar Cruz Machado, por exemplo, em evidência novamente, não apenas como a maior produtora da planta, mas pela maior e melhor cidade produtora.

O setor de produtos orgânicos se apresenta em constante expansão, segundo a Naturaltech e da Bio Brazil Fair – evento que reúne as maiores feiras de alimentos orgânicos e naturais da América Latina – o setor é responsável pela movimentação anual de R\$ 3 bilhões, acompanhado de um crescimento médio de 20% ao ano. É considerado como um dos setores com maior crescimento no Brasil.



(42) 3554-2317 www.ekova.com.br

Rua Constante Krul, 905 - Vila Palmeirinha - Cruz Machado/PR

MOÍDA
GROSSA



EKOVA
ERVA-MATE 100% NATIVA

MOÍDA GROSSA
detox natural
sem adição de açúcar
sem glúten
sem aromatizante
200g

MOÍDA
FINA



EKOVA
ERVA-MATE 100% NATIVA

MOÍDA FINA
detox natural
sem adição de açúcar
sem glúten
sem aromatizante
200g