

“Eu queria florescer aqui e queria que as pessoas florescessem também” |

Perfil de Janaina Ferreira

Notícias

Postado em: 06/08/2019

Em 2012 Janaina Ferreira testemunhou o que chamamos de uma verdadeira “virada de página” em sua vida. A curitibana “Jana”, como é conhecida, se mudou para Piraquara em 1991, com sete anos de idade. Tanto ela como seu marido, Clodoaldo, seu vizinho na época, não possuem histórico agrícola na família. Depois de formados, eles foram morar em Curitiba e por alguns anos trabalharam em empresa privada. A vontade de sair da capital e voltar para Piraquara veio de alguém que, há sete anos, nem era nascido: Jana engravidou e a simples ideia de “parir um ser humano neste mundo” a fazia pensar: “mas que mundo é esse?”.

Thaiany Osório Em 2012 Janaina Ferreira testemunhou o que chamamos de uma verdadeira "virada de página" em sua vida. A curitibana "Jana", como é conhecida, se mudou para Piraquara em 1991, com sete anos de idade. Tanto ela como seu marido, Clodoaldo, seu vizinho na época, não possuem histórico agrícola na família. Depois de formados, eles foram morar em Curitiba e por alguns anos trabalharam em empresa privada. A vontade de sair da capital e voltar para Piraquara veio de alguém que, há sete anos, nem era nascido: Jana engravidou e a simples ideia de "parir um ser humano neste mundo" a fazia pensar: "mas que mundo é esse?";

Essa inquietação trouxe a vontade de se alimentar melhor e de desistir da vida de escritórios. Com a missão de fazer da profissão uma razão de viver, Jana passou a procurar propriedades em Piraquara para comprar. O objetivo era ter uma vida mais simples, mais livre, pautada por uma alimentação e uma vida consciente. Estava amamentando a pequena Eleonora quando viu um anúncio de uma chácara que parecia perfeita. Atraída pelo preço - quase uma bagatela por uma área de dois hectares - ligou para o proprietário e agendou uma visita. O casal, que já tinha tentado comprar outras três chácaras na região, se encantou com o lugar e fechou negócio em seguida. Dali em diante eles se tornaram donos de um pedaço de terra, local escolhido para o novo capítulo de suas vidas.

Desde o princípio Jana tinha certeza que plantaria sem usar venenos e adubos químicos. Levou sorte, pois a propriedade que adquiriu costumava ser usada para o pasto. Após fazer um curso no interior de São Paulo, Clodoaldo se encantou com a ideia de cultivar cogumelos. Entusiasmados, o casal visitou algumas propriedades e decidiram que seria este o caminho a seguir. Cumpriram o tempo requerido para a certificação e um ano após a compra do terreno se mudaram, em 2014. Graças ao PRONAF (Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar), conseguiram um financiamento para construir toda a estrutura necessária para o cultivo dos cogumelos. Em setembro de 2016 começaram a cultivar.

E as mudanças radicais não pararam por aí: paralelamente ao cultivo Jana também construiu uma agroindústria e a certificou. O contato com a cozinha começou em idade tenra, quando se divertia fazendo refeições para as duas irmãs mais novas. Uma receita que sempre acertava era cueca virada, que por anos foi sua especialidade. Jana cresceu e a paixão por doces cresceu junto. Nas festas em família e nos aniversários, era dela as sobremesas e os bolos. Entretanto, seus pratos eram convencionais. "Eu mesma estava em transição, então rolou esse conflito - explica ela. - eu

não queria mais vender produtos com leite condensado para as pessoas". Com esse princípio norteador, deu início ao período de criação. Jana fez curso de panificação e passou a adaptar as receitas que aprendia para o orgânico e o vegano - cozinha que passou a adotar, tornando seus alimentos mais inclusivos.

Dali em diante, Jana passou a vender pães e bolos para amigos, para a Prefeitura de Piraquara e para a COAOPA. Membro do Colo da Terra, grupo de Núcleo Maurício Burmester do Amaral da Rede Ecovida, já participou de algumas Festas da Semente, apenas como visitante. Essa é a primeira vez que participa como expositora de alimentos. O prato escolhido é um bolo, nos sabores chocolate ou abacaxi com coco. As receitas veganas usam leite de inhame para o recheio e as massas são feitas sem ovos. Quando Jana visitou sua propriedade pela primeira vez, o que lhe chamou a atenção foram as flores nativas que cresciam despreziosamente no chão. Nomeou a chácara de "florescer" porque acredita que o alimento e o cuidado com a terra tem essa função. O que acha mais fantástico de morar no campo é que sempre está aprendendo coisas novas. "E sinto que nunca vou parar de aprender. É um mundo muito mais encantador do que escritórios e planilhas", conta ela. A exemplo do lugar em que passou a morar, Jana quer entregar coisas bonitas, seja nos alimentos que cultiva ou nas refeições que cria.