

## **“Desde então, meu marido nunca mais adoeceu. Já ficamos ricos só com isso.” | Perfil de Rosemari Ribas Danrat**

### **Notícias**

Postado em: 16/08/2019

Por Thaiany Osório - Uma vez Clarice Lispector escreveu “Uma história é feita de muitas histórias. E nem todas eu posso contar...”. Felizmente, a história de hoje será contada. Um levantamento do ministério da Saúde aponta que, de 2007 a 2017, foram notificados cerca de 40 mil casos de intoxicação por causa de agrotóxicos no Brasil. São mais de 300 casos por mês. E, como Clarice uma vez escreveu, uma história é feita de muitas outras. Neste caso, são as famílias de agricultores que ajudam a criar estimativas como estas, que assustam. É nesse cenário que os personagens desta história entram: Rosemari e Osmair Danrat, agricultores da região de Campo Magro, Paraná.

Por Thaiany Osório

Uma vez Clarice Lispector escreveu "Uma história é feita de muitas histórias. E nem todas eu posso contar...". Felizmente, a história de hoje será contada. Um levantamento do ministério da Saúde aponta que, de 2007 a 2017, foram notificados cerca de 40 mil casos de intoxicação por causa de agrotóxicos no Brasil. São mais de 300 casos por mês. E, como Clarice uma vez escreveu, uma história é feita de muitas outras. Neste caso, são as famílias de agricultores que ajudam a criar estimativas como estas, que assustam. É nesse cenário que os personagens desta história entram: Rosemari e Osmair Danrat, agricultores da região de Campo Magro, Paraná.

Mas, logo de cara faço a promessa de que essa história termina de um modo feliz. Vamos aos fatos: o casal Rosemari e Osmair Danrat adquiriu sua propriedade no início da década de 90, por herança da família do Osmair. Ambos se criaram na roça e, quando se mudaram, continuaram plantando de maneira convencional. A irmã de Rosemari já tinha abortado duas vezes e seu irmão se contaminado com produtos químicos. Já Osmair conhecia muito bem os leitos dos hospitais, visto que chegava a passar semanas internado. No limite entre a coincidência e o fato dado, essa realidade mudou no instante em que a família deixou de plantar usando agrotóxicos. Rosemari conta que, desde quando certificaram a propriedade pelo Instituto Biodinâmico de São Paulo em 1999, seu marido nunca mais foi ao hospital.

Com a saúde revigorada, começaram a se aproximar da Rede Ecovida de Agroecologia. Rosemari conta que, no começo, não sabia exatamente o que era o agroecologia, e tinha uma visão bastante limitada dos alimentos orgânicos. Mas, se não fosse pela sua contribuição, o movimento agroecológico da região não seria o mesmo. Foi ela que ajudou fundar o Núcleo Maurício Burmester do Amaral e também, em conjunto com a AOPA, criou os primeiros projetos de aquisição de alimentos. Naquele tempo, chegava a fazer 150 quilos de pães, e virava madrugada fatiando-os para as escolas. Ali se desenhava os primeiros contornos do que conhecemos hoje como a "merenda escolar". Também foi uma das pioneiras na feira de orgânicos do passeio público que, naquele tempo ocorria aos domingos junto com a feirinha do Largo da Ordem.

Cerca de dez anos depois de certificados como produtores orgânicos, Rosemari decidiu construir uma agroindústria. Dentre as dificuldades, as barreiras impostas pela vigilância sanitária foram de longe as piores. Logo no início, exigiram que Rosemari fizesse um curso em São Paulo para medir a acidez do molho de tomate que produzia na propriedade. Ela precisou recusar, visto a longa

distância e o preço das aulas. A situação só se resolveu quando vários agricultores se reuniram e, em conjunto com a Emater e a Vigilância Sanitária, fizeram um seminário em vários municípios da Região Metropolitana de Curitiba. Mesmo assim, a vigilância exigiu peças e maquinários que mais tarde se mostraram desnecessários. "Já somos agricultores, já não temos renda, e gastei em equipamentos que nem precisava", relembra ela, com pesar.

Graças às leis específicas para a agroindústria e a agricultura familiar, a profissão foi padronizada e a situação normalizada. Mesmo assim, Rosemari afirma que trabalhar com as exigências da vigilância sanitária continua sendo sua maior dificuldade, ainda que isso nunca a tenha impedido de cozinhar. Em sua agroindústria Rosemari produz pães, bolos, molhos e o que mais conseguir processar na propriedade. E, como se criou no campo, sabe como trabalhar com o alimento que vem dele.

Lembra que, por ser a responsável por puxar as vacas e amornar o leite, desde muito nova sua mãe a ensinou a usar o coalho e fazer queijo. Quando a fome dela e dos seus outros oito irmãos apertava, eles iam para a cozinha e se viravam, fazendo marmelada, geleia, molhos e sucos. Recentemente precisou fazer uma broa e foi a lembrança da sua mãe e da sua avó que a guiou. "Me lembrei delas fazendo a receita, e fui copiando. No fim, acertei. Lembrar dessa infância foi a melhor coisa que já fiz.", explica ela. Pelo seu pioneirismo e anos de experiência com orgânicos, é engraçado como Rosemari nunca participou da festa da semente. Essa é a sua primeira edição e o produto escolhido para a venda foi suco de uva, algo que ela também gosta de fazer e faz de olhos fechados, há muitos anos.

Depois de tanta história contada, reconhece que o cansaço de hoje é diferente do cansaço de antes. "Eu trabalho só na cozinha porque não aguento mais trabalhar na roça. Chega uma idade que você não consegue mais." Felizmente, são seus filhos e seu marido que a apoiam na plantação e na cozinha. Para o futuro, Rosemari pretende aumentar a agroindústria e construir a casa do seu filho, que em breve vai se casar. Dona de uma personalidade ansiosa, ela não só gosta de fazer as coisas, como gosta de fazer bem feito. Participa das reuniões porque sabe que se quer ter algo na comunidade é preciso reivindicar, ainda que isso esgote o pouco tempo livre que lhe resta. Mas, quando consegue um tempinho, ela e Osmair gostam de jogar bingo. "Sorte, só de vez em quando. Mas não faz mal, a gente vai pela diversão", conta, rindo.