

## Pequenos produtores, grande fartura<sup>1</sup>

Isadora Birck GUERRA<sup>2</sup>  
Carlos Geovane Lopes de Lima<sup>3</sup>  
Caroline DALL AGNOL<sup>3</sup>  
Gabriela Aurora ROSSETTI<sup>4</sup>  
Isadora Birck GUERRA<sup>5</sup>  
Letícia KIRCHHEIM<sup>6</sup>  
Marco Antônio de MATOS<sup>7</sup>  
Marcos CAMARGO<sup>8</sup>  
Marjory de VARGAS<sup>9</sup>  
Pedro Henrique ZANROSSO<sup>10</sup>  
Sabrina RIZZI<sup>11</sup>  
Edson Luiz Scain CORREA<sup>12</sup>  
Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS

### RESUMO

O presente *paper* traz as experiências de ensino e aprendizagem que professor e alunos obtiveram com a disciplina de Oficina de Fotojornalismo do Curso de Comunicação Social – Jornalismo, da Universidade de Caxias do Sul (UCS). No decorrer do segundo semestre de 2011, a turma escolheu trabalhar com o tema “Colheita”. Além de por em prática os conhecimentos teóricos aprendidos em sala de aula, o objetivo do trabalho foi difundir, tanto na comunidade acadêmica quanto na sociedade em geral, o processo pelo qual os alimentos passam até chegar à mesa das famílias.

**PALAVRAS-CHAVE:** fotografia; colheita; fartura; hortifrutigranjeiros.

---

<sup>1</sup> Trabalho submetido ao XIX Prêmio Expocom 2012, na Categoria Produção Editorial, modalidade Ensaio Fotográfico.

<sup>2</sup> Estudante do 8º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: ibguerra@ucs.br.

<sup>3</sup> Estudante do 4º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: cgllima@ucs.br.

<sup>4</sup> Estudante do 8º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: cdagnol7@ucs.br.

<sup>5</sup> Estudante do 8º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: garossetti@ucs.br.

<sup>6</sup> Estudante do 8º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: lkirchhe@ucs.br.

<sup>7</sup> Estudante do 6º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: mamatos@ucs.br.

<sup>8</sup> Estudante do 6º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: mcamargo2@ucs.br.

<sup>9</sup> Estudante do 8º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: mvargas7@ucs.br.

<sup>10</sup> Estudante do 6º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: phzanrosso@ucs.br.

<sup>11</sup> Estudante do 8º. Semestre do Curso de Jornalismo da UCS, email: srizzi@ucs.br.

<sup>12</sup> Professor orientador. Professor dos cursos de Comunicação Social. Coordenador do curso de Fotografia na UCS, email: elscore@ucs.br.

## 1. INTRODUÇÃO

*[..] compensam aqui cultivar,  
e cultivá-los é fácil:  
simples questão de plantar;  
não se precisa de limpa,  
de adubar nem de regar;  
as estiagens e as pragas  
fazem-nos mais prosperar;  
e dão lucro imediato;  
nem é preciso esperar  
pela colheita: recebe-se  
na hora mesma de semear.*

(**João Cabral de Melo Neto**, extraído da obra *Morte e Vida Severina*)

A busca pelo melhor ângulo, pela melhor luz, pelo melhor ambiente. Fotógrafos se dedicam ao máximo para registrar algo que ficará guardado para sempre. O jornalista busca informação. É um correr incessante, um garimpo, um desejo de ser responsável por algum pensamento, alguma reflexão. Os estudantes se dedicam ao máximo para guardar todos os ensinamentos, mas com a vontade e a humildade de querer sempre mais e mais. Com o objetivo de juntas olhares diferente do mesmo assunto, o coletivo *Fuzilli* surgiu para celebrar a união do jornalista, do fotógrafo e, principalmente, dos estudantes.

O estudo da fotografia, no curso de Jornalismo, contribui para a formação dos alunos, formando profissionais capacitados para atuar nas mais diversas áreas da comunicação. A teoria, aliada à prática, prepara os estudantes para o mercado de trabalho. Por este motivo, os 10 alunos da turma de Oficina de Fotografia, do semestre 2011/4, orientados pelo professor Edson Luiz Scain Corrêa, decidiram formar um coletivo, chamado *Fuzilli*.

Hoje, os grupos de fotógrafos são comuns; porém, essa prática iniciou no Brasil com a Cia de Foto, no ano de 2003. Atualmente, o site do coletivo já conta com um acervo de mais de 150 mil imagens. A Cia de Foto também foi o primeiro grupo a ganhar um prêmio no que se refere a um coletivo. O grupo surgiu basicamente como alternativa a um

mercado que se mostrava enfadonho, vencido por um sistema de funcionamento imposto. A Cia começou como uma espécie de união para que se “bancassem” conquistas.

Já o *Fuzilli* é uma forma de trabalho que inclui o consenso. Tudo que sai como resultado é fruto de uma negociação. Colocou-se a crítica para dentro da produção, a fim de expor ao público o processo, assim como potencializar os indivíduos, suprimindo o lado fraco de cada um.

Os alunos registraram momentos, emoções, cheiros, cores. Não só na fotografia, que, segundo Sousa (2002, p.47), explora os “efeitos da atmosfera, do clima (névoa, chuva, neve...) e da luz (crepúsculo, contra-luz)”, como também em vídeo. Todos esses registros serão usados para a criação de dois materiais: um impresso e um vídeo, além do *blog*, que está no ar desde o início do projeto ([www.coletivofuzilli.wordpress.com](http://www.coletivofuzilli.wordpress.com)).

Apesar de a disciplina para a qual o trabalho foi realizado chamar-se Oficina de Fotojornalismo, é importante destacar que a atividade desenvolvida pelo grupo é de um fotodocumentalismo.

Há ainda um outro traço que pode distinguir o fotojornalismo do fotodocumentalismo. Geralmente, um fotojornalista fotografa assuntos de importância momentânea, assuntos da actualidade “quente”. Já os temas fotodocumentalísticos são tendencialmente intemporais, abordando todos os assuntos que estejam relacionados com a vida à superfície da Terra e tenham significado para o homem. Esta noção ampliou o leque de temas fotografáveis no campo do fotodocumentalismo, já que, nos tempos em que a actividade dava os primeiros passos, a ambição fotodocumental se direccionava unicamente para os temas estritamente humanos. A tradição do fotodocumentalismo social, aliás, permanece bem viva. (SOUSA, 2002, p. 24)

Dessa maneira, o coletivo desenvolveu o trabalho de forma única e enriquecedora.

## 2. OBJETIVO

Um dos objetivos da disciplina era mostrar também quem está por trás da fatura. Normalmente, um casal e os filhos dão conta de toda a produção. Para isso, além de imortalizar o produto, os alunos também procuraram mostrar os produtores, visto que a “[...] fotografia registra a gama de sentimentos escritos sobre o rosto humano, a beleza da terra e dos céus que o homem herdou, e aos homens da riqueza e confusão que criou. É uma força importante para explicar o homem para o homem” (STEICHEN, 1963, p. 81).

### 3. JUSTIFICATIVA

A ideia de criar um coletivo de fotógrafos partiu do professor e foi referendada pelos alunos da disciplina de Oficina de Fotojornalismo. O trabalho em grupo objetivou potencializar as características de cada estudante com vistas ao benefício de todos, ou seja, do *Fuzilli*. Desta forma, a individualidade deu lugar ao coletivo e as dificuldades e fraquezas de cada um foram supridas pelas qualidades dos demais.

O grupo fez um trabalho na contramão do fotojornalismo histórico, onde as cenas fortes e rotineiras do cotidiano ganharam destaque. A proposta foi encontrar um ângulo positivo focado no aspecto econômico da Serra Gaúcha.

### 4. CAXIAS DO SUL COMO PRODUTORA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Concentrado em Caxias do Sul, o coletivo optou por desbravar o interior de sua cidade. A história de Caxias iniciou quando a região ainda era percorrida por tropeiros e ocupada por índios, chamada Campo dos Bugres. A ocupação por imigrantes italianos, em sua maioria, camponeses da região do Vêneto, deu-se a partir de 1875, localizando-se em Nova Milano. Caxias passou de colônia para município, em 1890.

O traço mais forte da identidade de Caxias do Sul foi o desenvolvimento do cultivo da videira e da produção de vinho. Em um primeiro momento, para consumo próprio, e mais adiante para comercialização. Somente em 1º de junho de 1910 que Caxias foi elevada para categoria de cidade. Neste mesmo dia chegava o primeiro trem, unindo a região à capital do Estado, Porto Alegre, momento em que os imigrantes agricultores urbanizaram a cidade, dando início a um acelerado processo industrial.

Já na zona rural, instalava-se a agricultura de subsistência concentrada na produção de uva, trigo e milho, primeiramente, com industrialização em nível doméstico. Com o correr do tempo, passaram de pequenas oficinas caseiras para grandes indústrias.

O coletivo *Fuzilli* utilizou os elementos-chave da cidade atual, como o cultivo de morangos, tomates e parreirais. Por ser uma região de forte imigração italiana, a Serra Gaúcha, em especial Caxias do Sul, é líder em produção de frutas e hortaliças, conforme os últimos dados da secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da cidade, divulgados em 2008. Caxias possui 3.396 hectares de parreirais, divididos entre 1.150 produtores, que

somam mais de 54 mil toneladas de uva. Já a uva de mesa alcança 350 hectares nas terras de 54 produtores, chegando a quase 6 mil toneladas ao ano.

Ainda na fruticultura, a cidade é produtora de 6,5 mil toneladas de maçã, totalizando 2,6 mil hectares divididos em 386 agricultores. Outra potência é o caqui, responsável por 11,5 toneladas ao ano, produzidos em 720 hectares por 361 produtores. Destaque para a bergamota, laranja, pêsego de mesa e ameixa, que totalizam, respectivamente, 344, 390, 70 e 2.880 toneladas por safra.

Na parte de horticultura, Caxias é uma grande produtora de cenoura, produzindo mais de 13,5 mil toneladas em 468 hectares, divididos em 170 produtores. Na sequência vem a beterraba, com 11,3 mil toneladas produzidas em 324 hectares por 229 agricultores.

Porém, o destaque fica por conta da produção de tomate, que totaliza 21,7 mil toneladas, em uma área de 350 hectares divididos em 437 produtores da região. Alho, morango, brócolis, couve-flor, feijão e repolho também estão entre as verduras produzidas em maior volume na cidade.

A região de Caxias do Sul tem grande destaque na área da fruticultura, e responde por quase metade da produção estadual de frutas de mesa. Destaque para o cultivo de pêsego, uva, ameixa, maçã, caqui, laranja, bergamota, kiwi, figo e pêra. Nas áreas dos grãos, destacam-se o milho, a soja, o trigo e o feijão.

A cidade também é responsável por cerca de 1,15 milhões de toneladas de frutas e 712 mil toneladas de hortaliças. Caxias responde pela produção de 146 mil toneladas de frutas e 73 mil toneladas de hortaliças. Estima-se que há 2.610 fruticultores e 2.250 produtores de hortaliças em atividade hoje.

**Figura 1:** Cultivos de Caxias do Sul

## Cultivos

Fruticultura			
Produtor	Área	Quantidade	Produtores
Maçã	2.600ha	6.500 toneladas	386
Laranja	65ha	390 toneladas	205
Bergamota	43ha	344 toneladas	172
Uva	3.396ha	54.336 toneladas	1150
Uva de Mesa	350ha	5.860 toneladas	34
Pêssego de Mesa	393ha	70 toneladas	198
Ameixa	302ha	2.880 toneladas	161
Caqui	720ha	11.520 toneladas	361
Horticultura			
Produtor	Área	Quantidade	Produtores
Alho	180ha	1440 toneladas	153
Morango	80ha		
Beterraba	324ha	11.340 toneladas	229
Cenoura	468ha	13.572 toneladas	170
Brócolis	104ha	1.040 toneladas	85
Couve Flor	103ha	2.884 toneladas	128
Feijão Vagem	115ha	2.300 toneladas	245
Repolho	97ha	3.201 toneladas	146
Tomate	350ha	21.700 toneladas	437

**FONTE:** Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Caxias do Sul

Vale ressaltar que Caxias também produz cereais, normalmente para consumo na propriedade, com destaque para o milho, produzido em quase 4 mil hectares, de acordo com dados da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A região ainda mantém outras atividades, como rebanho bovino, totalizando 41.249 cabeças de gado. De acordo com o último levantamento da secretaria, o número de aves chega a 7.330 e o de rebanho suíno vai a 27.442. Ovinos acumulam 2.636 animais, enquanto os eqüinos somam 960.

Destaque para as colméias, que hoje chegam ao número de 2,7 mil. O vinho já ultrapassa os 20 milhões de litros e o suco chegou a completar dois milhões de litros produzidos.

Outro município que também teve importância no trabalho foi Vacaria. A famosa cidade dos Campos de Cima da Serra teve sua formação no fim do século XVII, com o processo de demarcação e criação da Baqueria de Los Pinares, pelos jesuítas e guaranis das Missões da Banda Ocidental, bem como da Oriental do Rio Uruguai.

As vacarias eram conhecidas como repositórios de gado, que permaneciam em regiões distantes dos núcleos urbanos. Por volta de 1750, a região recebeu os primeiros povoadores, dentro do contexto envolvendo o Tratado de Madrid. Nesta década, foram

feitas as primeiras concessões de sesmarias na região pelo Reino de Portugal. Mas somente em 22 de outubro de 1850 que Vacaria fora elevada a categoria de vila, e em 21 de novembro de 1936 passaria à categoria de cidade.

Diante de todos esses dados, nada mais justo do que o coletivo fotografar parte da cultura de um povo que produz aquilo que consome e ainda movimentava a economia de uma região cheia de segredos e de cultura.

## **5. MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS**

As fotos foram escolhidas de acordo com critérios preestabelecidos pela equipe de edição de imagem. O coletivo optou por dar ênfase às fotos com frutas e verduras, em planos fechados, com detalhes, para trabalhar os contrastes, utilizando cores quentes e filtros, que vão do amarelo ao vermelho, passando pelo laranja e violeta. Nas imagens com planos abertos, com a presença de público ou agricultores, manteve-se o contraste das cores em menor escala, com ajuda de filtros de cores frias, dando destaque para o azul e o verde, fazendo com que a expressão e a paisagem ficassem em primeiro plano.

## **6. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

O coletivo começou o trabalho visitando uma propriedade rural no bairro Nossa Senhora da Saúde, em Caxias do Sul. O grupo fotografou os parreirais em outubro de 2011, mês de clima seco. A uva se adapta a diversos tipos de solo, com exceção dos úmidos e mal drenados, ricos em matéria orgânica. Vale lembrar que o solo tem grande influência sobre a qualidade da uva e do vinho.

A videira é uma das plantas frutíferas mais conhecidas desde a Antiguidade, podendo ser encontrada em fósseis de épocas geológicas anteriores ao aparecimento do homem na Terra. No entanto, a cultura da uva, que é permanente e de longa duração, só se tornou possível no seio das comunidades que abandonaram o nomadismo.

Fixo à terra, pouco a pouco, de geração em geração, o homem foi aprimorando as técnicas de cultivo e de processamento da fruta. Foi por volta do ano 600 antes de Cristo que o ser humano aprendeu a podar a videira para obter os frutos, um salto definitivo na melhoria das técnicas de produção da fruta.

Acredita-se que as uvas originaram-se na Ásia, introduzidas na Península Itálica e na Europa pelos povos gregos. Mas teriam sido os romanos que transformaram a viticultura em um comércio lucrativo. Nos Evangelhos, a videira é símbolo da sabedoria e o vinho foi escolhido para simbolizar o sangue de Cristo na missa. A videira remete à vida humana e o vinho é considerado um dom divino.

No Brasil, as uvas chegaram junto com os primeiros colonizadores portugueses. Desde o começo do século, os vinhedos começaram a ser instalados no sul e no sudeste do país, por imigrantes europeus alemães e italianos. No Rio Grande do Sul se destacam os municípios de Flores da Cunha, Bento Gonçalves, Garibaldi, Santana do Livramento e Caxias do Sul como grandes produtores de vinhos de qualidade.

Os alunos também visitaram a Central de Abastecimento e Armazém (Ceasa), local onde grande parte dos agricultores do município comercializa seus produtos. Localizado no bairro Cohab, o grande espaço se multiplica em pequenos estandes. Cada agricultor tem um espaço de 1x1, onde expõe o seu produto; porém, a venda não é feita diretamente ali. O agricultor vende duas caixas de morangos, por exemplo, mas o comprador vai retirá-las direto em seu caminhão, estacionado no lado de fora do pavilhão, devido ao pequeno espaço disponível para cada um, onde não caberia toda a quantidade de produtos à venda.

Assim, sempre é intenso o movimento de pessoas entrando e saindo, e em menos de uma hora, o local fica vazio, mas os estacionamento ainda registram movimento. Os principais compradores na Ceasa são donos de restaurantes e supermercados, mas donas de casa também frequentam o local, comprando direto do agricultor.

Os estudantes ainda visitaram a Fazenda Bela Vista, situada na cidade de Vacaria. As fotos batidas mostram o processo da colheita do trigo. Suas sementes mais antigas foram encontradas por volta de 6700 antes de Cristo e foram plantadas pelos povos que habitavam a antiga Mesopotâmia.

Na tradição cristã, o pão e o vinho foram usados para simbolizar a vida na Eucaristia. Na Páscoa judaica, o pão ázimo (assado sem fermento) tornou-se alimento obrigatório. Por onde se espalhou, o trigo se tornou vitorioso a tal ponto que os povos que se destacaram na colheita e no comércio dos grãos dominaram com mais facilidade os que eram mais carentes do cereal.

Com o passar do tempo e o desenvolvimento de novas tecnologias, como a rotação de culturas e a criação dos moinhos de vento, houve o aumento de produtividade. No século XV, a planta foi levada na bagagem dos grandes navegadores que chegaram à América.



A história do trigo no Brasil teve início em 1534, quando as naus de Martim Afonso de Sousa trouxeram as primeiras sementes de trigo para serem lançadas às terras da Capitania de São Vicente, de onde foi difundida por todas as capitanias.

Em outra visita, o coletivo foi até os Morangos Hidropônicos para fotografar como os morangos são plantados. De origem europeia, as plantas cultivadas para o consumo de sua fruta são o resultado de um sucessivo trabalho de melhoramento genético e cruzamento entre algumas espécies.

No Brasil o morango tem mostrado melhor adaptação do Sul de Minas Gerais até o Rio Grande do Sul, pois não suporta temperaturas elevadas. No RS, o Vale do Rio Caí é o principal produtor de morangos de mesa, seguido de Caxias do Sul e Farroupilha.

## 7. CONSIDERAÇÕES

Com a atividade desenvolvida o grupo teve a oportunidade de colocar a teoria aprendida anteriormente em prática e trabalhar com algo desconhecido até então: o fotodocumentalismo. Além de aprender, o *Fuzilli* apreciou e admirou esse “jeito” de fotografar, pois tal modo possui grande importância na história da fotografia.

O trabalho também pôde trazer uma inserção social para os pequenos produtores, que muitas vezes não tem o seu trabalho merecidamente reconhecido. Além da beleza e da fartura, viu-se a dor e o sofrimento desses trabalhadores.

Os alunos tiveram aprendizado do início ao fim e descobriram o que poderiam fotografar, onde poderiam fotografar e qual o melhor equipamento para usar em determinada ocasião. O grupo também aprendeu uma lição importante, e talvez a mais difícil da fotografia, fazer com que as pessoas não se intimidem com a lente.

Como grupo, a atividade agregou grande conhecimento, não somente como futuros jornalistas, mas também como seres humanos. Os estudantes conviveram com pessoas simples, que valorizam cada pouco que conseguem, inclusive o reconhecimento pelo seu trabalho. Analisando o resultado final da disciplina e desse trabalho, mais do que fotografar, os alunos aprenderam a humanizar os momentos registrados em suas câmeras.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SOUSA, Jorge Pedro. **Uma história crítica do fotojornalismo ocidental**. Grifos: Florianópolis, 2002.

STEICHEN, Edward. **A Life in Photography**. Doubleday & Co: New York, 1963.

**Morango**. Disponível em <http://www.brasilecola.com/frutas/morango.htm>. Acesso em 09/12/11, às 17h16min.

**Sistema de Produção do Morango**. Disponível em <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Morango/SistemaProducaoMorango/index.htm>. Acesso em 09/12/11, às 17h20min.

**Morango**. Disponível em <http://www.nutricaoemfoco.com.br/pt-br/site.php?secao=alimentos-M&pub=2054>. Acesso em 09/12/11, às 17h30min.

**Uva e sua caracterização**. Disponível em <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/uva/uva.php>. Acesso em 09/12/11, às 17h44min.

**A vitoriosa história do trigo**. Disponível em <http://www.trigoesaude.com.br/historia/a-vitoriosa-historia-do-trigo.shtml>. Acesso em 09/12/11, às 17h15.

**História do trigo**. Disponível em <http://www.criareplantar.com.br/agricultura/lerTexto.php?categoria=48&id=657>. Acesso em 09/12/11, às 17h28min.