



TRADIÇÃO EXPOSIÇÃO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS NA AVENIDA ÂNGELO GIUBERTI COMPLETA 30 ANOS DE EXISTÊNCIA

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

CURIOSIDADES

Os feirantes precursores

- Ivo Coslop
- Jorge Facheti
- Jorge Neto
- Arno Margotto
- Galon

Fundador da feira

- Darcy Casteluber

Feira livre de Colatina é
vitrine do produtor rural

São 350 bancas que formam um corredor de folhas, legumes, frutas e artesanato

NILO TARDIN

nrtardin@redegazeta.com.br

COLATINA. A variedade de frutas, verduras, legumes, flores e de produtos feitos em casa compõe, ao raiar do dia de sábado, a feira livre do produtor rural de Colatina. A vitrine rural, há 30 anos, faz a diferença na economia agrícola da região.

São aproximadamente 350 bancas que moldam um longo corredor cercado de cores, aromas e sabores capaz de atrair feirantes e consumidores de 12 municípios.

Aos sábados, uma das mais antigas feiras livres capixabas vira uma extensão da Avenida Ângelo Giuberti. Parte da rua fica fechada à circulação de veículos. Até hoje, a feira rea-

liza sozinha o papel de integração regional e tenta evitar os atravessadores.

O freguês conta com churrasco, quinho, pastéis e caldo de cana, além da criatividade dos artesãos que transformam latas em lamparinas, canecas, pás de lixo e brinquedos infantis.

As ervas medicinais são um capítulo à parte em razão dos irmãos João e Júlio Genésio, enciclopédias da cura pelas plantas. Conta ainda com bazar a céu aberto de roupas usadas, o delicioso lagostim do Rio Doce e pescados, queijos, doces caseiros, açúcar preto, feijão e farinhas de todos os gostos e texturas, pães, biscoitos e o capelete, marca registrada da cozinha italiana introduzida na região no começo do século passado pelos imigrantes.

ORIGEM. A feira livre nasceu nos meados da década de 70 com apenas cinco produtores rurais. Todos estavam dispostos a encarar o desafio proposto pelo técnico agrícola aposentado Darcy Casteluber, na época à frente do escritório do atual Incaper.

Casteluber estava convencido de um mercado público era a solução para incentivar o lavrador a se desvencilhar da cultura anual do café para obter renda. De lá para cá a feira cresceu a olhos vistos.

"A inauguração foi notícia em A GAZETA. Teve discurso do prefeito Devarcir Zaché e banda de música", lembra. De repente, diz Casteluber, agricultores de outras regiões notaram que a feira é uma vitrine do que era cultivado na roça.

A feira começou próxima à rodoviária. Hoje, é exigido cadastro e alvará, e um novo estágio de higiene e conduta está sendo elaborado pela Vigilância Sanitária de Colatina.

DIA DE FEIRA



Produtos mais frescos

ELCIA MARIA CALAZANS DAL'COL
Professora aposentada

"O que vale na feira são as novidades. Frutas, verduras e folhas são frescas em relação aos produtos vendidos nos

supermercados. Gosto do visual e da movimentação. Os preços nem sempre são os melhores". FOTO: NILO TARDIN

Preços de algumas mercadorias

■ **Açúcar mascavo:**

R\$ 3,00 kg

■ **Feijão Vermelho:**

R\$ 3,50 kg

■ **Café em grãos** R\$ 5,00

■ **Lingüiça mista** R\$ 7,50

Habilidade

■ A experiência do verdureiro Jorge Fachetti em amarrar maço de cebolinha impressiona. É capaz de amarrar com fio de palha de milho 500 maço das palhas de cebola por hora.

Flores, ervas e folhas dão vida às bancas

A fabricação do açúcar preto ou mascavo ajuda o agricultor Luiz Carlos Bertolo a engrossar a renda da propriedade localizada e no em Córrego da Saúde, em São Roque do Canaã. "São feitos, em média, 500 quilos por ano", disse Bertolo. Elza e o marido Alfredo vendem flores cultivadas em San-

Condutores de tropas de burros foram pioneiros

Décadas atrás, os tropeiros dominavam a venda de tecidos, querosene, queijos, carne-seca, tecidos e sal nos espaços públicos do nascente vilarejo de Colatina. Além de influenciar na culinária regional, os condutores das tropas de burros criaram os primeiros mercados abertos no Vale do Rio Doce. Os garimpeiros, os trabalhadores da estrada de ferro e os caboclos que viviam nas terras férteis do Rio Doce dependiam desse comércio para obter alimentos e ferramentas. São inúmeros os relatos dos feirantes que vendiam muita canjiquinha, carne de porco, peixes e farinhas.

Trabalho começa na noite anterior

COLATINA. Na sexta-feira, o movimento de caminhões já é grande por volta das 22h quando os feirantes – vindos, sobretudo, de Santa Maria do Jetibá, Santa Teresa, São Roque do Canaã, interior de Colatina, São Domingos do Norte, Governador Lindenberg, Marilândia e de outras cidades – co-

meçam a montar as barracas. Por volta do meio-dia de sábado resta apenas a xêpa.

“Exige muito trabalho chegar até aqui. É preciso levantar às 3h para colher e embalar a produção”, revela o verdureiro Jorge Fachetti, 54 anos.

Dono da maior horta do município, com 11 mil metros

quadrados às margens do Rio Pancas, Fachetti diz, com orgulho, que vende verduras desde os sete anos de idade e que se preocupar com a saúde das pessoas ao dispensar o uso de venenos agrícolas.

Fachetti mantém uma banca de folhas onde há desde tomilho até orégano e açafrão.

ta Teresa. Os antúrios, lírios, bromélias e a coroa imperial enfeitam a banca e dão vida à feira. O raizeiro João José Genésio, 79 anos também viu a feira nascer. Vive cercado de cuidados com as plantas que curam. “Não receito. Só vendo”, resume. Na banca improvisada, hortelã-pimenta e alecrim estão disponíveis para o mal do estômago, pressão alta e dor-de-cabeça.

