

sexta-feira, 20 de Maio de 2005.

## Óleo de eucalipto

A reportagem atende ao pedido da dona Maria Célico Félix, de São Paulo, que nos pediu informações sobre a extração de óleo de eucalipto. A cidade de Torrinha, em São Paulo, ganhou esse nome por causa de uma torre de pedra, que fica no alto de um morro, pertinho da cidade. Uma atração a mais numa região rica em belezas naturais. O município foi o primeiro do Brasil a explorar comercialmente folhas de eucalipto para a extração de óleo. A espécie mais utilizada é o eucalipto citriodora, também conhecido como cheiroso, por causa do perfume de citrus que exala das folhas. O que provoca esse cheiro é um composto químico chamado citronenal. O óleo é muito usado em saunas, como fixador de perfumes, na mistura com desinfetantes e como aromatizante de bebidas e balas com sabor de eucalipto. A extração é feita pelo processo de destilação. Por isso, uma fábrica de óleo de eucalipto é chamada de destilaria. No laboratório, as folhas são colocadas numa cuba com água e levadas para o destilador. Quando a água é aquecida inicia-se a produção de vapor. “O vapor vai arrastar o óleo contido nas glândulas. Ele vai subir pelo equipamento, vai se condensar e vai ser recuperado num separador. Como o óleo é mais leve, ele vai se posicionar na parte superior. A água, sendo mais pesada, vai reciclar-se e vai retornar, para ser novamente condensada”, explica José Brito, engenheiro florestal. A destilaria Sete Barras que fica em Torrinha, tem quatro dornas, nome que se dá aos panelões onde são colocadas as folhas. A diferença do processo feito no laboratório é que as folhas não entram em contato com a água. Elas recebem o vapor que é produzido numa caldeira na parte de baixo da planta. Cada panelão leva cerca de 50 minutos para extrair o óleo. As dornas são sempre dispostas em duplas. Enquanto uma está em destilação a outra é aberta. O bagaço que sobra tem dois destinos. Uma parte vai alimentar a fornalha da caldeira e a outra será levada de volta para o campo e vai servir de adubo para as plantações de eucalipto. Seu Fuad Cury está no negócio há 30 anos. Começou trabalhando como empregado, hoje é o proprietário. Ele e o filho Samir Fuad administram a destilaria e as plantações de eucalipto. O maior orgulho dele é tocar um negócio que gera empregos na cidade. “É uma cidade pequena, que não tem muita indústria. A gente gera bastante emprego.” No total são 100 empregados registrados em carteira. “Eu ganho por produção. Tenho um salário fixo também. No último mês ganhei R\$ 530”, disse João Paulo Vieira. O rendimento de uma lavoura de eucalipto é impressionante. Uma única planta produz folhas e madeira durante 30 anos. No primeiro ano depois do plantio, já se faz a colheita de folhas deixando apenas o ponteiro. A colheita é repetida na mesma planta durante cinco anos. Depois eles fazem um corte radical na base do tronco para evitar que a planta cresça demais. A madeira é vendida para lenha. Os troncos decepados voltam a brotar e no ano que vem iniciam mais um ciclo de produção de folhas.

**Globo Rural** “É muito caro manter um eucalipto assim, com tantos cortes, tantas podas?”

Fuad Cury: “Não fica muito, porque nós não colocamos adubo. A gente coloca o bagaço, que é a folha do produto destilado e isso segura a umidade na época da seca, a erosão também.”

**Globo Rural:** “Só com isso o senhor mantém a plantação sem adubo?”

Fuad Cury: “Calcário raramente a gente coloca. O gado já deixa o esterco.”

Mas haja folhas para extrair o produzir óleo. Para uma produção de 400 quilos por dia, a destilaria devora 33 toneladas de folhas. Por isso, além dos 350 hectares próprios, a destilaria compra folhas de vários pequenos produtores da região.

Gente como o seu Lázaro Mariano, mais conhecido por Lazito, que tem 78 anos.

**Globo Rural:** “Seu Lazito, a cana está encostando na sua propriedade. O senhor não quis arrendar pra cana?”

Lázaro Mariano: “Não arrendei pra cana, porque tudo aqui fui eu que construí, eu que plantei, eu que organizei. Se eu arrendasse para a usina, eu ficaria descansado, tranquilo, sem mexer o corpo. A usina faria tudo e eu receberia no final do mês. Isso não é meu prazer. Nem que eu não tenha muita renda, mas eu gosto de levantar de manhã, tirar um leitinho e criar um gadinho, ns carneiros.”

**Globo Rural:** “Metade do seu sítio, o senhor plantou com eucaliptos. São 15 hectares de eucalipto. Não ocupa muito espaço?”

Lázaro Mariano: “O eucalipto é uma poupança. A cada quatro ou cinco meses tiro as folhas e tenho uma rendazinha. Depois de três ou quatro anos eu corto para lenha.”

Nem com a colheita o seu Lazito precisa se preocupar. Esse serviço é feito pela turma contratada pela destilaria.

No município de Torrinha existem várias pequenas destilarias, que possuem apenas duas dornas. Uma delas produz 60 quilos de óleo por dia. O problema das pequenas destilarias é a falta de folha de eucalipto, matéria prima indispensável para extrair o óleo. “Geralmente a turma está pensando mais em plantar cana, café. Eucalipto está meio fraco”, disse um agricultor.

Por essa razão, a produção de óleo está migrando para Minas Gerais. A cultura do eucalipto ocupa as terras mais altas do município de São João do Paraíso. Nos vales da cidade moram mais de 12 mil pequenos agricultores. Eles vivem principalmente das lavouras de milho, feijão e da cana, usada na produção de rapaduras. Pra todo lado se pode ver juntas de bois espremendo a cana, a garapa escorrendo da moenda e o melado fervendo no tacho.

No município também se cultivava uma fruta européia, pouco conhecida no Brasil: o marmelo. A fruta se parece muito com maçã verde, mas serve mais para fazer sucos e doces do que para comer in natura.

Em São João existem centenas de doceiras como dona Isabel Gomes da Silva. “Vende o ano todo. Fiz três mil doces esse ano.”

A cultura de eucalipto já ocupa cerca de 20% das terras de São João. “Acho bom. Gera mais emprego, desde que se sabendo cultivar ele e preservando as margens dos rios, as nascentes, as reservas”, disse Rovilson, filho de dona Isabel.

A cultura do eucalipto emprega mais de duas mil pessoas da região. A maior parte trabalha na colheita de folhas, usadas na produção de óleo.

Quando o dia começa a clarear, por volta de seis horas da manhã, os trabalhadores da colheita se reúnem no centro da cidade para mais um dia de trabalho. O percurso até às lavouras é feito em menos de vinte minutos, mas antes de iniciar o batente, o pessoal faz uma boquinha.

Enquanto isso o João de Souza vai preparando as ferramentas. “Trabalhei um bom tempo derrubando folhas. Depois voltei a ser amolador.”

As mulheres, que são maioria, dão um último retoque na maquiagem e o chefe distribui a turma, que mais parece uma correição de formigas à cata de folhas. Os homens derrubam as folhas mais altas com o podão e as mulheres vão desgalhando com o facão e amontoando.

Todos são registrados e a maioria recebe salário mínimo. A jornada de trabalho começa por volta de sete horas e termina quando acaba a tarefa. Os mais espertos vão embora às duas da tarde e os últimos terminam por volta de quatro horas.

A maioria do pessoal usa uma proteção no rosto e na cabeça, mas tem gente que exagera.

“Trabalhei oito anos em casa de família. Aqui sou registrada, tenho todos os direitos. Ganho luvas e botas para poder trabalhar”, disse Iracema Santos.

O manejo do eucalipto é o mesmo de São Paulo, a cada cinco anos as árvores são cortadas. Depois de um ano voltam a produzir folhas. Em Minas, a madeira da poda é usada para fazer carvão. O carregamento do caminhão é feito por uma máquina.

A maior plantação de eucaliptos de São João do Paraíso pertence aos irmãos Meneguetti de São Paulo. São 12 mil hectares da variedade citriodora. “Eu escolhi a região por causa da mão de obra e de terra também, que é mais barata do que em São Paulo. A diferença de preço gira em torno de 20%”, disse Jorge Meneghetti.

Hoje a destilaria Meneguetti é a maior do Brasil. Suas dornas consomem 200 toneladas de folhas por dia e produzem 50 toneladas de óleo por mês. A fábrica funciona em três turnos, o que antes não era possível por causa da falta de energia elétrica. Para resolver esse problema eles instalaram uma termoelétrica que funciona com o vapor que sobra da destilaria. A fonte de calor são as folhas já destiladas. “Antigamente tinha muito apagão e a empresa fica parada durante oras. A gente produz 250 kws/hora de energia e a gente utiliza menos da metade disso”, disse Jorge Meneghetti.

No futuro eles estão pensando em vender a energia que sobra para a concessionária da região.

Uma outra fonte de renda da região é o carvão. Toda lenha que sai da poda é transformada em carvão numa bateria de fornos. São ao todo 130 fornos trabalhando dia e noite. Eles produzem 600 toneladas de carvão por mês.

Mas o produto principal é o óleo. São produzidas 600 toneladas por ano. A cotação é feita por quilo, que hoje vale R\$ 16 e o custo de produção em Minas é de R\$ 10. “Mais ou menos, em torno de 60% é exportado, o resto é consumido aqui mesmo. A gente exporta muito para a Espanha, Alemanha e Inglaterra”, disse Jorge.

Dos eucaliptos de Minas, saem mais da metade da produção brasileira de óleo, que hoje é exportado até para a China, que era o nosso principal concorrente.