

Universidade de São Paulo
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas
Departamento de Geografia

Trabalho de Graduação Individual

Larissa Rocha Mello

**A Crise da Teicultura na Baixada do Ribeira (SP) :
Novos Arranjos do Território Regional**

Orientação: Prof. Dr. Élvio Rodrigues Martins

São Paulo
2015

Agradecimentos

Agradeço,

Ao Professor Élvio, orientador deste trabalho, pela disposição e confiança depositados ao longo da pesquisa;

A minha família, especialmente aos meus pais, Jairo e Cristina, e também a minha irmã Thaís que além do apoio e carinho incondicionais, motivaram desde sempre o interesse pelo conhecimento e pelos estudos. Agradeço novamente ao meu pai Jairo por sua participação especial como colega e assistente no trabalho de campo vivenciado em Registro;

Ao Rômulo, meu companheiro, pelo carinho, incentivo e sua ajuda direta no trabalho através de sugestões, observações e intervenções sempre lúcidas e pertinentes;

A todos entrevistados do município de Registro pelo acolhimento e pela disposição: Secretários Luciano Miyashita e Nelson Bazílio (Prefeitura Municipal), Valda Arruda (ACIAR), Luzair da Silva (CATI), Carlos Jr. e Maurizia Moura (Casa de Cultura Ribeirinha);

A família Amaya, especialmente aos senhores Mário Makoto, a sua esposa Anita Eiko e ao senhor Disney Imasato, que nos receberam de maneira excepcional, abrindo as portas de sua fazenda e de sua fábrica, e que compartilharam importantes informações mesmo após a visita;

Um agradecimento especial também ao Sr. Tomio Makiuchi e a sua esposa Tizuka Makiuchi por nos receberem em sua residência, por partilhar suas experiências, seu entusiasmo pela preservação da memória do chá e pela valorização da educação;

A professora Simone Scifoni por dividir a sua experiência anterior com o tombamento dos bens do patrimônio da imigração japonesa em Registro;

Aos colegas e professores do Departamento de Geografia, que compartilham o mesmo entusiasmo por esta área do conhecimento;

A todas as amigas do time feminino de rúgbi da FFLCH, que me ensinaram o valor de nunca desistir de lutar, seja dentro ou fora de campo;

A todos os envolvidos direta e indiretamente neste trabalho e na formação no curso de Bacharel em Geografia.

“Aqueles incapazes de sentir em si mesmos a pequenez das grandes coisas tendem a ignorar nos outros a grandiosidade das pequenas coisas”

Kazuko Okakura – O Livro do Chá

Resumo

O trabalho investiga brevemente as mudanças geográficas recentes na produção do gênero no Brasil relativas, sobretudo, à crise da teicultura na região da Baixada do Ribeira no estado de São Paulo, em curso desde o final da década de 2000. O recorte espacial justifica-se pela representatividade e pelo legado da região para a manutenção desta cultura no país, fato atribuído a concentração histórica da atividade neste território. O chá produzido na Baixada do Ribeira corresponde a quase totalidade da produção nacional e tem visado, historicamente, o abastecimento do mercado externo.

A pesquisa visa levantar e questionar as possíveis implicações deste quadro de crise da atividade em relação a presente dinâmica do território regional. O recorte espacial é focado na cidade de Registro. O estudo questiona também a aparente contradição entre a quase extinção da produção teicultora na região e o aumento substancial da demanda pelo consumo tanto no mercado interno brasileiro quanto do mercado externo, observado no período de uma mesma década.

A tese levantada pelo estudo é a da existência de um novo modelo de produção do chá no Brasil, com conseqüente reorganização territorial, associado à prevalência de uma cadeia produtiva global. Acompanha esta tese a suposição de que são incorporados padrões de consumo de caráter igualmente global pelas famílias brasileiras, possibilitado pelo aumento médio da renda e da expansão da classe média no país. Neste contexto, este processo impõem-se aos padrões de produção e consumo associados à tradição regional das colônias de imigração japonesa. A crise é caracterizada tanto pela falência desta agroindústria em determinadas áreas, quanto pela hegemonia das multinacionais de capital estrangeiro sobre o mercado consumidor de chá no Brasil.

Palavras-chave: Chá, Teicultura, Registro, Baixada do Ribeira, Consumo, Hábitos Alimentares, Agroindústria, Globalização, População, Geografia Agrária, Desenvolvimento Regional

Abstract

Tea Culture Crisis at Baixada do Ribeira (SP) : Region's Territorial Rearrangements

This work briefly investigates recent geographic changes of tea production in Brazil, especially focusing on those related to its crisis at the Baixada do Ribeira Region, in São Paulo State, towards the end of 2000's. The specific spatial fragment was chosen due to its meaningful contribution to tea culture's history in Brazil. Historically, tea production is highly concentrated at this territory. The Baixada do Ribeira's tea corresponds to almost de the total national production of this culture, designated especially to the exportation of tea products.

The research questions the implications of this activity crisis's scenario over the territory dynamics of the Baixada do Ribeira Region. Inside this primary spatial fragment there's a specific one focused on the city of Registro. The study also questions the apparent contradiction between the almost extinguished regional tea production and the substantial demand growth by Brazil's national market during the same decade.

The study's thesis points out the existence of a new tea production model in Brazil, which implicates on a territorial reorganization associated with the triumph of a global chain production over the national scale. This thesis is followed by a secondary one which points out the recent incorporation of global consumption standards by Brazilian families due to the expansion of average income and the growing middle class. The described process dictates new standards of production and consumption over the traditional tea culture brought by the Japanese immigrants at Baixada do Ribeira Region. The crisis is simultaneously characterized by the tea's agro-industry bankrupt in some areas and also by the hegemony of foreign capital multinational companies over the national market of tea in Brazil.

Keywords: Tea, Tea culture, Registro, Baixada do Ribeira, Consumption, Food Habits, Agro-industry, Globalization, Populational Studies, Agricultural Geography, Rural Geography, Regional Development

Conteúdo

Lista de Abreviaturas	7
Lista de Figuras	8
Lista de Mapas	9
Lista de Tabelas	9
Introdução	10
CAPÍTULO 1 – A trajetória do Chá no Mundo e no Brasil	14
1.1 Breve Histórico do Chá no Mundo	14
1.2 Caracterização Histórica e Demográfica	22
1.3 Caracterização Física	37
CAPÍTULO 2 – A Produção Agroindustrial do Chá e o Trabalho de Campo	50
2.1 A Produção Agroindustrial do Chá	50
2.2 O Trabalho de Campo e Suas Etapas	80
2.3 Considerações dos Resultados de Trabalho de Campo	115
CAPÍTULO 3 – Perspectivas da Teicultura e a Reorganização do Território Regional	117
3.1 Articulação Teórico-metodológica	117
3.2 A Região da Baixada do Ribeira e a Região de Registro	125
3.3 Perspectivas da Teicultura na Região de Registro e o Mercado Global de Chá	131
Considerações Finais	138
Referências Bibliográficas	141
ANEXOS	145

Lista de Abreviaturas

TGI – Trabalho de Graduação Individual

FAO - Organização para a Alimentação e Agricultura das Nações Unidas

PAM - Produção Agrícola Municipal

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IEA - Instituto de Economia Agrícola de São Paulo

EDR - Escritório de Desenvolvimento Regional

CATI - Coordenadorias de Assistência Técnica Integral

SIDRA - Sistema de Recuperação Automática do IBGE

IPARDES - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social

SEAB - Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de
Paraná

KKKK - Companhia Ultramarina de Empreendimentos S.A

CAC - Cooperativa Agrícola de Cotia

SECEX - Secretaria de Comércio Exterior

MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior

NCM - Nomenclatura Comum do Mercosul

POF - Pesquisa de Orçamento Familiar

LUPA – Levantamento Censitário das Unidades de Produção Agropecuária do
Estado de São Paulo

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

UGRHI – Unidade de Gerenciamento de Recursos Hídricos

REGIC – Regiões de Influência das Cidades

Lista de Figuras

Figura 1 - Grande Subregião do Mekong. Rios Mekong, Brahmaputra e Yangtze	16
Figura 2 - Fileiras de Arbustos de Chá.	18
Figura 3 - Chineses Cultivando Chá no Jardim Botânico do Rio de Janeiro.....	24
Figura 4 - Embalagens antigas do Chá Preto Eldeweiss,	26
Figura 5 - As primeiras mudas de Chá do tipo Assam.	27
Figura 6 - Sede e Galpões da K.K.K.K. em Registro/SP.....	31
Figura 7 - Foto recente do Conjunto de Galpões da K.K.K.K.	31
Figura 8 – Chazais em Tapiraí/SP	49
Figura 9 – Chazais em São Miguel Arcanjo/SP.	49
Figura 10 – Chazais em Registro/SPo.	49
Figura 11 - Cadeia Simplificada da Produção de Chá Preto.	53
Figura 12 - Cadeia Produtiva do Chá com Sobreposição Produção Interna e Estrangeira.	54
Figura 13 - Gráfico da Evolução da Quantidade Total de Chá Produzido no Brasi.....	56
Figura 14 - Gráfico da Evolução da Quantidade Total de Chá Produzido no Mundo.	56
Figura 15.....	56
Figura 16 – Gráfico da Evolução da Área de Colheita de Chá no Brasil.....	60
Figura 17 – Gráfico da Evolução da Área de Colheita de Chá no Mundo.....	60
Figura 18 – Gráfico da Evolução da Produtividade de Chá no Brasil e no Mundo	60
Figura 19 – Gráfico da quantidade total de chá produzido em Toneladas.....	64
Figura 20 - Trocas Comerciais Brasileiras de Chá Preto e Chá Verde	76
Figura 21 – - Fachada da Antiga Usina de Beneficiamento de Chá da C.A.C	91
Figura 22 – Detalhe das janelas e da ausência de cobertura.....	91
Figura 23 – Fábrica da Chábras desativada.....	97
Figura 24 – Antiga fábrica da Chábras.	97
Figura 25 – Vista Parcial do Conjunto K.K.K.K.	99
Figura 26 – O Rio Ribeira de Iguape a partir do antigo porto.	99
Figura 27 - Shutekishí Amaya e Nao Amaya.	101
Figura 28 – Primeira Fábrica de Processamento de Chá da família Amaya3.....	107
Figura 29 – Segunda Fábrica de Processamento de Chá da família Amaya.	107
Figura 30 – Residência construída em 1923 pela família Amaya.....	110
Figura 31 – Visão aérea sede da Fazenda e Fábrica Amaya.....	110
Figura 32 – O senhor Tomio Makiuchi e sua Micro-Usina de Chá.....	112

Lista de Mapas

Mapa 1 - Municípios produtores de chá segundo Unidade da federação..	42
Mapa 2 - Geomorfologia dos Municípios Produtores de Chá. São Paulo e Paraná4.	44
Mapa 3 – Localização de Tapiraí e de Registro).....	46
Mapa 4 - Climas do Municípios Produtores de Chá.....	47

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Municípios Produtores de Chá	40
Tabela 2 - Descrição dos Produtos de Chá do levantamento da SECEX/MDIC.	67
Tabela 3 - Exportações Brasileira de Chá Preto, 1997 a 2003, segundo a SECEX/MDIC	69
Tabela 4 - Exportações brasileiras de chá verde, 1997 a 2013, segundo a SECEX/MDIC	73
Tabela 5 - Condições de Vida e de Trabalho no Setor Agropecuário.....	95
Tabela 6 - Quadro Teórico das Proposições de Moreira (2007) e contribuições para o TGI.	121

Introdução

O desenvolvimento do presente trabalho ocorre tendo em vista o cumprimento dos objetivos propostos a partir de duas demandas básicas: aquela das competências gerais relativas a um trabalho de conclusão de curso de graduação e aquela de caráter temático suscitada pelo tema eleito.

O estudo possui como objetivo primeiro relatar e problematizar as discussões realizadas em duas das disciplinas obrigatórias do curso de Bacharelado em Geografia, sob o nome de Trabalho de Graduação Individual em Geografia (TGI) I e II, com duração de um semestre cada. Com este fim, é preciso que se desenvolva ao longo do estudo um conjunto de critérios metodológicos que permitam enunciar uma problemática específica. Este enunciado deve basear-se na sistematização e na articulação da literatura estudada ao longo do curso de graduação, que introduzem as principais correntes teóricas da Geografia e de suas ciências correlatas.

O objetivo específico ou temático deste trabalho é o de postular e questionar, através da análise geográfica, a existência de uma determinada reorganização territorial da Região do Vale do Ribeira, adotando como fragmento espacial o município de Registro. O enunciado defendido neste trabalho é o de que a crise da produção de chá contribuiu para a reorganização das atividades econômicas neste território. Para atingir este fim, faz-se necessário compilar literatura e dados existentes, que permitam caracterizar e contextualizar a teicultura, bem como levantar e relacionar quais seriam os elementos do território afetados nesta realidade estudada.

A partir desta primeira aproximação, faz-se necessário traçar um quadro evolutivo da influência da teicultura sobre o território, que permite assim discriminar o período de auge, no qual constituiu-se de atividade hegemônica, até alcançar o seu período de crise recente, a partir do qual a problemática se desenvolve. Por fim, levantam-se quais seriam os elementos do território inicialmente relacionados à atividade e como a crise manifesta-se no sentido de reorganizar e ressignificar tais elementos. Questiona, portanto, se existiriam e quais seriam as novas racionalizações econômicas consideradas hegemônicas e sua contrapartida sobre o território regional.

Como problemática secundária, o estudo também questiona a aparente contradição entre a queda da produção do chá no Brasil em relação ao aumento substancial da demanda pelo consumo tanto no mercado interno nacional quanto do mercado externo, observado no período de uma mesma década. A tese levantada pelo estudo é a da existência de um novo modelo de produção do chá no Brasil, com conseqüente reorganização territorial, associado à prevalência de uma cadeia produtiva global. Acompanha esta tese a suposição de que são incorporados padrões de consumo de caráter igualmente global pelas famílias brasileiras, em um contexto recente de aumento médio da renda e da expansão da classe média no país. Neste contexto, este processo impõem-se aos padrões de produção e consumo associados à destacada tradição regional e da imigração japonesa. A crise é caracterizada tanto pela falência desta agroindústria em determinadas áreas, quanto pela hegemonia das multinacionais de capital estrangeiro sobre o mercado consumidor de chá no Brasil.

A escolha do tema e sua abordagem justificam-se, primeiramente, pelos próprios objetivos do TGI descritos anteriormente. Acredita-se que um estudo de caso tal como proposto pelo trabalho, é a forma mais adequada de trabalhar as competências exigidas para um pesquisador de Graduação. Este fato está relacionado a própria progressão didática da aprendizagem, válida para a construção do conhecimento em todas as suas formas. Desta forma, o estudo de um dado fragmento da realidade empírica, permite ao pesquisador em formação relacionar esta realidade sensível a determinadas formulações teóricas marcadamente presentes no campo da abstração.

A possibilidade aberta pelo TGI é, sobretudo, a de tomar contato com diferentes processos de trabalho, que integram a formação da autonomia de um pesquisador. Neste sentido, a vivência de pesquisa ao mesmo tempo em que fortalece a autonomia individual fortalece também o diálogo e a troca de experiências por meio da relação do orientando com o professor orientador. Este indica possibilidades e caminhos que podem ou não corresponder aos traçados pelo aluno. A orientação é de grande valia a medida que norteia a proposta da pesquisa no contexto da disciplina a partir da qual é enunciada.

A proposta temática deste trabalho justifica-se também por acreditar-se que contribua para o desenvolvimento de competências individuais em Geografia como um pequeno fragmento da própria literatura geográfica. Portanto, é imprescindível o

contato com a literatura já existente, sua sistematização e inserção da problemática neste conjunto. A problemática deve ser escolhida a partir de evidências que sugiram que é uma parte representativa deste todo. No caso da Ciência Geográfica, o recorte espaço-temporal deve ser especialmente representativo.

O principal interesse do trabalho é a questão da Organização Espacial como discutida na Geografia de maneira geral e em suas sub-áreas como a Geografia Regional, Geografia Econômica, Geografia Agrária etc. A organização e reorganização territorial, são fragmentos desta preocupação maior da Organização Espacial. A problemática proposta sugere que um quadro de crise de uma determinada lógica de organização espacial cede a espaço a outra lógica capaz de reorganizar um determinado território, no caso aquele pertinente a uma dada região. Esta linha de raciocínio é o que sustenta a escolha do fragmento temático e sua circunscrição histórico-geográfica. São estas as preocupações que embasam um trabalho centrado na crise da agroindústria do chá a partir da década de 2000 na Região da Baixada do Ribeira.

A abordagem do tema em questão demandou, sobretudo, a necessidade de organização a partir de uma estrutura lógica determinada, a qual é expressada pela própria organização do trabalho. Esta estrutura foi aperfeiçoada ao longo do trabalho, de forma a estabelecer determinados nexos no texto segundo os objetivos propostos. Os tópicos abordados são resultado do próprio esforço de aperfeiçoamento e encadeamento de problemáticas e sub-problemáticas constantes no desenvolvimento de um raciocínio analítico-sintético. Desta forma, a presente Introdução tem por objetivo resumir o conteúdo de cada segmento e capítulo.

.Primeiramente são descritos os elementos da elaboração do projeto de pesquisa. Um dos desafios em termos de estrutura do texto, foi a familiarização do leitor em relação ao tema do gênero agrícola chá através de um esforço descritivo. Trata-se de um tema ainda pouco conhecido tanto no meio acadêmico, quanto entre os leitores em geral.

No seguimento desta Introdução, são delineados um total de 3 capítulos: Capítulo 1, “ A trajetória do Chá no Mundo e no Brasil”; Capítulo 2, “A Produção Agroindustrial do Chá e o Trabalho de Campo”; Capítulo 3, “Perspectivas da Teicultura e a Reorganização do Território Regional”. O primeiro capítulo apresenta o tema do chá ao leitor, de forma a caracterizá-lo enquanto gênero agrícola e descrever a sua trajetória histórica no Mundo e no Brasil, em especial na região da

Baixada do Ribeira. O Segundo capítulo foi construído a partir da análise de dados primários e secundários, quantitativos e qualitativos relativos a produção do chá nas fases agrícola e industrial. O Capítulo 3 busca construir uma análise integrada da problemática a partir de uma determinada leitura teórico-metodológica sobre os levantamentos dos dois capítulos anteriores

O encadeamento de todas as seções do trabalho é realizado pelas “Considerações Finais”, último segmento do trabalho. Destacam-se aqui não somente os resultados da compilação e da problemática em si, mas a avaliação da experiência percorrida durante pesquisa como um todo.

CAPÍTULO 1 – A trajetória do Chá no Mundo e no Brasil

1.1 Breve Histórico do Chá no Mundo

. Na convenção da cultura popular brasileira o termo “chá” designa qualquer bebida originada a partir de técnica de infusão de ervas em água quente, resultando em uma bebida por vezes também chamada de tisana. O preparo deste conjunto de bebidas utiliza-se de inumerável sorte de plantas, cuja infusão também ocorre em formas variadas através de suas folhas, frutos e flores. O seu consumo está associado também a tradição da medicina popular, que utiliza-se dos chás de ervas como fonte de prevenção e tratamento de doenças e sintomas. Apesar do uso funcional originado a partir do conhecimento popular, o consumo deste tipo de bebida consolidou-se como rito social e hábito alimentar presente e recorrente em todos os estratos sociais e localidades, ainda que em um contexto de uma racionalidade urbana-industrial atualmente dominante.

A concepção mais ortodoxa, no entanto, é a de que chá denomina apenas as bebidas originadas a partir das folhas da planta conhecida popularmente pelo homônimo “Chá” e pelo nome científico de *Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*. A técnica mais difundida de preparo do chá é a infusão, mas existem outras bastante tradicionais como o chá em blocos fervido e o chá em pó batido. Estas duas últimas técnicas remontam a períodos antigos da história da China e que são hoje pouco conhecidas ou apenas utilizadas em cerimônias muito restritas (OKAKURA, 2008:42) O chá obtido por meio de infusão é também uma das mais antigas bebidas preparadas desta forma, motivo pelo qual o termo é utilizado para denominar outras bebidas que também utilizam a mesma técnica. Como dito anteriormente, nem todas as infusões são necessariamente feitas a partir da planta Chá. Neste trabalho a teicultura é definida, portanto, como sendo o conjunto formado pelo cultivo e processamento apenas da espécie vegetal *Camellia sinensis*.

A etimologia do termo “chá” está associada a uma forma específica de soletrar e pronunciar a palavra em determinados dialetos tradicionais de regiões da China. A forma chá deriva de “CHA” ou “C’HÁ” presentes no dialeto cantonês, predominante

na Costa Sul chinesa e no dialeto mandarim, da porção Norte e atualmente considerado o dialeto oficial unificado daquele país. Outra forma bastante utilizada é “TE” como no dialeto amoy, presente em regiões hoje conhecidas como Xiamen no leste da China, também em Guangzhou (Cantão) no sul e em Hong Kong (HEISS e HEISS, 2007:22).

Tendo em vista o fato de que a comercialização do chá no Mundo iniciou-se a partir da China e já conta vários séculos, são essas as duas principais matrizes lingüísticas a partir do qual o termo consolidou-se em outras línguas conhecidas. A opção por cada uma das formas, Cha ou Te, está associada a determinadas relações territoriais de comércio preferencial com as diferentes regiões chinesas. Esta preferência é bem marcada no que se refere à fase mercantil e colonial das metrópoles européias com destino a Ásia, sobretudo China e Índia. Ou seja, cada metrópole estabeleceu empreendimentos a partir de uma área em detrimento de outra, o resultado foi a incorporação no uso corrente do comércio os termos utilizados nos dialetos da região em que se estabeleceram. Dessa forma, “seguem os dois principais ramos de pronúncia, com exemplos representativos das variações pelo mundo (sem acentuação)” (HEISS e HEISS, 2007:22):

Te: Catalão, Dinamarquês, Hebraico, Italiano, Lituano, Malaio, Norueguês, Espanhol, Sueco

Tea: Inglês, Húngaro

Tee: Africâner, Finlandês, Alemão, Coreano

The: Francês, Islandês, Indonésio, Tâmil

Thee: Holandês

Cha: Grego, Hindi, Japonês, Persa, Português

Chai: Russo

Chay (caj): Albanês, Árabe, Búlgaro, Croata, Tcheco, Sérvio, Turco

A partir destes exemplos, podemos observar que a forma de escrita e pronúncia incorporada a língua portuguesa é a forma “Cha” do dialeto cantonês, originário de Cantão, território cujo comércio foi monopolizado por Portugal no início do século XVI. Outro exemplo significativo, é a palavra “Tea” em inglês, cuja adoção está provavelmente associada ao domínio do Império Britânico, a partir do século XIX, sobre a colônia de Hong Kong, que adota originalmente a pronúncia “Te”.

A origem biogeográfica da espécie *Camellia sinensis* em si, encontra-se centralizada no Sudeste Asiático na região próxima ao encontro de fronteiras entre a província chinesa de Yunnan, o Tibet, o extremo Nordeste da Índia (província de Assam) e Mianmar (antiga Birmânia). A convenção adota como ponto de irradiação da espécie a intersecção formada entre os 29°N de latitude e os 98°E de longitude (MONDAL, 2004).

A ocorrência da espécie em crescimento selvagem é ainda hoje registrada na região de Yunnan, na China e de maneira geral ao longo do vale do rio Mekong (Lancang na China) e seus afluentes. A sua presença em toda a região do sudeste asiático está associada a dispersão através dos principais rios que correm relativamente paralelos a partir das Cordilheiras do Himalaia, como já citado o rio Mekong, além do Rio Yangtzé e do Rio Brahmaputra, a partir dos quais a planta também foi introduzida em determinadas localidades do Vietnã, Laos, Tailândia, Cambodia etc (HEISS e HEISS, 2007:4-6).



Figura 1 - Grande Subregião do Mekong. Rios Mekong, Brahmaputra e Yangtze . HEISS&HEISS (2007). P. 5.

A região apresenta como característica geral um relevo de montanhas dispostas relativamente paralelas entre si e adjacentes ao sistema de Cordilheiras do Himalaia, que conferem um aspecto rugoso de sucessão alternada entre grandes elevações e vales. Tomando como referência a porção oeste da província de Yunnan na China, observa-se um domínio geomorfológico de cânions em uma região de elevações médias de 2000 metros, com montanhas ao norte que chegam a ultrapassar 5000 metros e se elevando ao sul acima de 3000 metros¹. Outra característica comum é o clima subtropical (variando subtropical úmido e subtropical de montanha), que considerando também a região ocidental da província de Yunnan, apresenta um clima característico com variação zonal vertical, com altas temperaturas e alta umidade nos fundos de vale, zona temperada prevalecendo nas altitudes de 1830 a 3350 metros e ventos gelados nos topos de montanha. A região sofre também a influência do clima de monções mais ao sul nas proximidades dos Oceanos Pacífico e Índico com ocorrência de chuvas fortemente concentradas nos meses de Maio a Outubro, com médias de precipitação anuais de 1475mm (Tengchong)². Este quadro climático e geomorfológico condicionam um bioma de florestas subtropicais úmidas, caracterizadas marcadamente por abrigar grande diversidade de fauna e flora. O cenário de grande biodiversidade desta região do globo é mesmo que permitiu o surgimento e desenvolvimento da espécie *Camellia sinensis*, bem como o de suas variedades mais conhecidas.

A espécie é encontrada basicamente em 3 variedades principais: a chinesa (*Camellia sinensis* var. *sinensis*), a assâmica (*Camellia sinensis* var. *assamica*) e a javanesa (*Camellia sinensis* var. *cambodia*) A variedade chinesa cresce nas vertentes frias das montanhas (2000 a 3000 m), a partir de períodos curtos de crescimento, apresentando folhas tenras e finas de cor verde, que sofrem variações sazonais devido a variação de temperatura, oxigênio e nutriente, mas que são bastante resistentes ao congelamento. A árvore pode atingir uma altura de 1 a 3 metros e suas folhas podem ser colhidas de 4 a 5 vezes ao ano. Seu cultivo é realizado principalmente na China, Japão, Taiwan, Sudeste Asiático e Himalaias como um todo. Esta variedade destina-se, sobretudo, a fabricação de chá-verde, oolong e chá-preto típicos destas localidades (HEISS e HEISS, 2007:35 e 36). A

¹ Yunnan. (2013). In Encyclopaedia Britannica. Disponível em: <<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/655000/Yunnan>> Acesso em 04/09/2013

² Idem

diferenciação entre estes tipos chá reside no grau de fermentação das folhas adquirido durante o processamento fabril, sendo o chá verde um tipo não-fermentado, o oolong resultado de fermentação parcial e o chá preto o produto da fermentação completa das folhas. Além da diferenciação no processo fabril que determina o tipo e classificação do chá, a técnica da poda das árvores e da colheita interferem também na qualidade final do produto. As técnicas mais tradicionais são a chinesa, chamada de colheita em “mesa” - com topos planos, poda retangular-, e a japonesa em formato de árvores esculpidas com formas arredondas que formam corredores contínuos – o que facilita o uso de máquinas (HEISS e HEISS, 2007:38 e 39).



Figura 2 - Fileiras de Arbustos de Chá. A esq. arbustos da variedade assamica na forma de mesa. A dir. poda arredondada do tipo "japonesa". Fonte: HEISS&HEISS (2007). p. 36 e 45

A variedade assâmica é outra de grande destaque, pois é a variedade utilizada principalmente na produção do chá preto indiano, também conhecido simplesmente como chá-da-Índia ou chá Assam. A árvore da variedade assâmica cresce em condições típicas de climas tropicais e sub-tropicais na presença de altas taxas de umidade e elevada temperatura, sobretudo em solos bem drenados e ligeiramente ácidos. Pode ser cultivada tanto em altitudes de até 2000m como nas baixas altitudes, exemplo do vale de Assam. Suas folhas são mais largas que a chinesa e em geral as árvores são podadas em tamanhos menores, mas que deixadas selvagem podem atingir alturas de 10 a 15 metros. A colheita pode ser feita a cada 10 dias, durante a maior parte do ano. Este é o tipo preferencial destinado para produção do chá preto consumido no Ocidente, enquanto a variedade chinesa é mais consumida no mercado asiático. É a variedade mais

usada para chá-preto de alta qualidade como aqueles do Nordeste da Índia, Sri Lanka e África (HEISS e HEISS, 2007:37). **O interesse é especial para esta variedade tendo em vista que é aquela que foi introduzida no Vale do Ribeira.**

Por último tem-se a variedade javanesa, que cresce em áreas tropicais acidentadas e montanhosas comuns no arquipélago indonésio e cuja aparência é lembra a Assam, porém com hábitos e florações diferentes, originando vários outros híbridos com ocorrência no Sudeste Asiático. É usado para dar volume a produção com a desvantagem de obter chá de menor qualidade, destinado ao consumo local. Sua vantagem reside no vigor e resistência da planta, mas sua produtividade é inconstante (HEISS e HEISS, 2007:38) Todas as variedades são aptas a partir do processamento fabril pra produção dos diferentes tipos de chá (verde, oolong, preto etc), mas a experiência e observação mostram que determinadas variedades associadas a localidades específicas produzem qualidades diferentes de chá. Desta forma, algumas variedades são consideradas mais apropriadas para a obtenção de determinados sabores desejados.

Os produtos mais difundidos e mais consumidos da infusão da espécie são o chá verde e o chá preto. Como dito anteriormente, a diferenciação entre estes produtos é obtida durante o processo de fermentação da folha durante o processo industrial, caracterizando o produto e menor ou maior grau de fermentação. O chá verde corresponde a folha processada e seca sem que sofra processo de fermentação. O chá preto corresponde a folha que completou processo total de fermentação. Além destes dois tipos, existem pelo menos outros 3 comuns tipos de chá como o chá amarelo, o chá branco e chá oolong, caracterizados assim segundo a diferença de técnicas e graus de fermentação. Outro tipo bastante conhecido é o Pu-erh, considerado uma iguaria entre os chás, pois trata-se de chá preto envelhecido através de diferentes técnicas por períodos também diversos, mas que por definição só é produzido no condado de Pu'er (Província de Yunnan na China), o que confere uma identidade geográfica característica deste produto.

A combinação de variedades da *Camellia sinensis*, associado ao uso de diferentes técnicas agrícolas e de processamento, acrescida a sazonalidade e a condições pedogeomorfológicas únicas dotam este produto de identidades geográficas extremamente ricas e diversas. Determinados produtos de chá possuem uma identidade tão marcante a ponto de permitir que sejam imediatamente reconhecidos pelo seu sabor singular, fato que se assemelha muito ao conceito de

“terroir” normalmente associado a outros gêneros agrícolas como vinhos, cafés, queijos etc. O termo “terroir” é original da língua francesa, apresentando-se como variação de “territoire” (território), que por sua vez é herança da palavra “territorium” do latim. Tradicionalmente, segundo BLUME e SPECHT (2010:1):

A noção de terroir figura vinculada às condições do ambiente físico, às propriedades geográficas de um determinado local, caracterizadas por aspectos climáticos, morfológicos e composições de solos e subsolos específicos.

No entanto, os mesmos autores sugerem que esta noção tem sido bastante rediscutida no sentido de ampliar seu escopo de forma a incluir a ação humana como parte relevante deste conjunto. A ação humana seria aquela associada as práticas diversas sobre um território, que seriam aquelas das técnicas, da cultura e das tradições históricas de forma geral (BLUME;SPECHT, 2010:2). O uso deste termo foi popularizado pelas vinícolas da França, sobretudo com fins de agregar valor aos produtos regionais e também como forma de resistência e de preservação da identidade associada a tradição da paisagem agrícola de determinadas áreas. A efetivação desta política de proteção de um “terroir” ocorre, sobretudo, a partir da certificação agrícola, que é realizada na França desde o século XV por decretos parlamentares e que permitiram séculos depois o surgimento da chamada “Apellation d’origine contrólée” ou “AOC”, que seria em tradução livre uma espécie de Atestado ou Certificado de Controle de Origem, hoje regulado pelo Instituto Nacional da Origem e da Qualidade (Institut National de l’Origine et de la Qualité ou INAO) da França.

A certificação de origem baseada na noção de terroir também tem sido adotada para o gênero chá, com destaque para alguns produtos bastante reconhecidos como os chás de Darjeeling (Índia), Pu’er (China) e Ceilão (Sri Lanka). Neste sentido, pode-se considerar que o chá associado a noção de *terroir* adquire uma dimensão ampliada, assim como já acontece na atividade da vitivinicultura, como na descrição da historiadora Marina Cavicchioli (2006):

O vinho tem sido, ao longo de sua história, importante fator simbólico legitimador de identidades por vincular-se a determinadas culturas, o que o insere em contextos de discussões políticas mais amplas.

Assim como o vinho, o chá pode ser caracterizado por possuir grande complexidade de sabores, hábitos, técnicas de produção e preparo, traduzido tanto pelo “terroir” de um produto como o de existência uma própria Geografia ou possíveis Geografias do Chá. A sua história é frequentemente caracterizada como longa e complexa, tendo em vista a variedade e transformações do seu modo de consumo e de produção através dos séculos. A bebida já foi utilizada como remédio, além de bebida ritualística destinada a meditação religiosa, alcançando até mesmo o status de iguaria. Por fim, consolidou seu consumo como hábito alimentar diário presente em grande porção do globo. A história do comércio do chá no Mundo é marcada por disputas e guerras por domínio de territórios, rotas comerciais e mercados. Determinados episódios históricos envolvendo o domínio do mercado do chá foram decisivos para o estabelecimento de determinadas configurações políticas ainda hoje atuantes.

O chá é hoje a segunda bebida mais consumida no Mundo, somente a própria água mineral é mais consumida que este. Além de seu amplo consumo, o chá é hoje produzido em mais de 50 países (HEISS e HEISS, 2007:51). A evidência da importância deste produto é a própria classificação da “Food and Agriculture Organization” ou “FAO”, divisão das Nações Unidas que trata acerca de alimentação e agricultura no Mundo, que classifica o chá como commodity. A extensão e a complexidade do tema não permitem que o trabalho discorra exaustivamente sobre todos os sub-temas possíveis, fato que condicionou a necessidade de construir uma problematização a partir de um recorte espaço-temporal bastante reduzido, o qual é descrito nos capítulos que se seguem a esta apresentação.

O chá é um produto incorporado em tempos relativamente recentes aos hábitos de consumo da população brasileira e das Américas, de forma geral. Está associado, geralmente, a tradição de outros dois grandes continentes do globo. A primeira é a tradição do chá na Ásia, que corresponde a própria origem do gênero em si, como já descrita anteriormente na Apresentação. Esta é caracterizada pela

grande diversidade de sub-produtos, técnicas de produção e formas de consumo. O chá verde é, no entanto, o sub-produto de chá mais consumido no mercado Asiático. O chá preto é também produzido em grande quantidade com o objetivo de atender as demandas do mercado Ocidental. O outro continente de tradição do chá bastante reconhecida é a Europa, no qual consumo se disseminou a partir das Grandes Navegações, no contato com a Ásia. O principal sub-produto do chá consumido na Europa é o chá preto, e era inicialmente restrito às Cortes Reais e as elites burguesas. A influência das cortes européias sobre suas colônias é que disseminou o hábito do consumo de chá em todo o Ocidente, incluindo o continente americano.

A cultura da *Camellia sinensis* na América do Sul, por sua vez, foi de fácil adaptação. Este fato deveu-se a presença de condições climáticas semelhantes aquelas originais do cultivo do gênero no Sudeste Asiático. No Brasil, ocorreram diferentes tentativas de cultivo de chá, mas as mais significativas foram aquelas concentradas no sul do Estado de São Paulo, principalmente na Região da Baixada do Ribeira e mais esparsamente na porção Norte do Estado do Paraná. A experiência brasileira de teicultura é descrita a seguir segundo suas características físicas, histórica, demográficas e de produção agrícola. A descrição foca-se no recorte espacial previamente estabelecido centrado na Região da Baixada do Ribeira, mas também cita brevemente outras realidades pontuais da teicultura no Brasil.

1.2 Caracterização Histórica e Demográfica

Alguns documentos apontam a existência no Brasil de pequenas plantações da variedade chinesa da planta já no início do século XIX. Este é o exemplo das mudas trazidas pela corte do rei D. João VI para o Rio de Janeiro na década de 1810. Segundo Ina Gracindo (2013:148 e 149), as primeiras mudas de *Camellia sinensis* foram trazidas de Macau, em 1812, pelo senador da colônia Raphael Bottado de Almeida. Foram plantadas no antigo Horto Real, hoje o conhecido Jardim Botânico do Rio de Janeiro. A autora ainda reforça que a ambição original era aclimatar a espécie possibilitando expandir para a produção em larga escala (GRACINDO,2013:149):

Dois anos depois o rei mandou vir trezentos agricultores chineses para dar início ao plantio de chá, que prometia enriquecer o Brasil como foi o caso de Portugal, Holanda e Inglaterra. Os chineses que chegaram ao Rio de Janeiro eram agricultores da província de Hubei, famosa pelo chá-verde. Mais tarde, em 10 de setembro de 1814, desembarcaram no porto do Rio outros quatro chineses que, pela deferência com que foram tratados, seriam talvez mestres no processamento de chá.

A ambição Real em torno do empreendimento do chá no Brasil naquela época era justificada pelo status de iguaria. O chá constituía-se de produto de luxo e já encontrava-se completamente assimilado no hábitos de consumo da nobreza européia e também entre a aristocracia americana, por ela influenciada. Porém, a experiência fracassou devido a uma sucessão de erros e entraves. O primeiro conflito foi em relação a precariedade das condições de vida e de trabalho dos imigrantes chineses. Aos poucos vários destes imigrantes abandonaram as plantações, adotaram nomes brasileiros e passaram a procurar outras ocupações, principalmente no comércio (GRACINDO, 2013). O preço mais alto do chá brasileiro em relação ao asiático e a qualidade ainda em desenvolvimento, também contribuíram para o fracasso.



Figura 3 - Chineses Cultivando Chá no Jardim Botânico do Rio de Janeiro – Imigrantes. Johann Moritz Rugendas. Voyage pittoresque dans le Brésil, 1855.

Os espécimes e sementes introduzidos no Rio de Janeiro serviram ainda a introdução do chá em São Paulo. Segundo Gracindo (2013:151), as sementes foram levadas para São Paulo, em 1825, pelo Marechal José Arouche de Toledo Rondon. Com a ajuda de escravos chegou a cultivar 44 mil pés da espécie em sua chácara. Outras iniciativas também existiram em São Paulo:

As áreas de cultura de chá se proliferaram pela São Paulo do século XX desde o centro velho, passando pelo Ibirapuera, Bexiga e Morumbi, e seguiram até Santana, onde a família Ridges tinha propriedades. Dali provavelmente sementes foram levadas por aves para a serra da Cantareira, onde plantas de chá cresciam naturalmente. Quem anda pelo Morumbi não imagina que o bairro nobre no século XIX era uma grande fazenda. A Morumbi do tupi-guarani murundu-obi, ou “morro ou colina verde”, era uma propriedade de mais de 1700 hectares e foi presenteada por D. João VI ao produtor britânico de chá John Rudge Maxwell em 1813.(...)

(...)No Vale do Anhangabaú, onde ficava a chácara do barão de Itapetininga, foi construído o Viaduto do Chá. A obra que começou em 1888 e foi interrompida por alguns meses pela resistência do barão e do Marechal Rondon, cujas terras seriam desapropriadas. Mas depois seguiu seu curso e o morro do Chá deu lugar ao viaduto. Na época da construção, o nome escolhido foi Viaduto do Café, em homenagem merecida à bebida mais popular de São Paulo. Mas talvez, o barão e o marechal tenham exigido, além da indenização, a troca do nome a título de reparação pela tomada de seus terrenos.

Descontinuou-se assim, esta primeira empreitada da teicultura, tornando-se mais vantajoso o cultivo em larga escala de outros produtos como foi o caso do café, em um momento posterior. Paralelamente, segundo Tsukamoto (1994: 32 e 33), introduziu-se a cultura também no estado de Minas Gerais, em Ouro Preto, no ano de 1840. Criou-se nesta cidade uma “estação experimental” visando o ensino do cultivo do chá e de seu beneficiamento industrial, e cuja produção era destinada na época ao próprio mercado brasileiro. O auge da produção de chá em Minas Gerais ocorreu durante a década de 1920, mas já em 1950 as unidades encerraram suas atividades. Ainda sobre o chá em Ouro Preto³:

Em Ouro Preto havia (sic) oito empresas constituídas que cultivavam, beneficiavam, vendiam e exportavam o chá. As duas mais importantes são o chá do *Tesoureiro*, o do *Instituto Barão de Camargos* e o chá Edelweiss, este último cultivado na Fazenda do Manso, na área do Parque Estadual do Itacolomi. A produção do Chá Edelweiss prosperou a partir do início da década de 30 e persistiu até o final dos anos 50. Na Fazenda São José do Manso havia, em 1946, 1,8 milhão de pés de chá. O proprietário da fazenda na época era José Salles Andrade, que importou as sementes da Índia e o maquinário da Alemanha. O chá tinha o nome de Edelweiss em homenagem à esposa do fazendeiro. O maquinário para o beneficiamento do chá está até hoje no Parque do Itacolomi, e constitui o Museu do Chá. As

³ Segundo Informações Turísticas divulgadas em sítio eletrônico. “Parque do Itacolomi: Chá”. Lavras Novas. Disponível em: <<http://www.lavrasnovas.com.br/lazer/itacolomi/cha.htm>>. Consultado em 11/05/2014.

folhas colhidas iam para uma esteira, para que murchassem. Em seguida, passavam para a máquina de enrolar, eram alisadas na máquina quebra-bola e colocadas na estufa para secar. As folhas eram então cortadas no moinho, depois de catadas as taquaras, e o chá era peneirado. A produção do Chá Edelweiss acabou no final da década de 50.



Figura 4 - Embalagens antigas do Chá Preto Edelweiss, produzido até 1950 em Ouro Preto/MG. Foto: Adriana Lima. "Parque do Itacolomi - Ouro Preto". 19/08/2013. Disponível em: <<http://www.daportaprafora.com/2013/parque-do-itacolomi-ouro-preto/>>

A experiência mais significativa de cultivo de chá, no entanto, foi aquela iniciada partir da década de 1920, na Região da Baixada do Ribeira. Inicia-se, mais precisamente no município de Registro, núcleo pertencente a Iguape na época e posteriormente emancipado. A sua retomada foi por iniciativa particular do imigrante japonês Torazo Okamoto, que teria trabalhado como técnico de chá anteriormente no Japão. Considerado o grande pioneiro do chá na região, sua iniciativa viria a difundir esta cultura através do compartilhamento de sementes e técnicas junto aos outros colonos japoneses. A primeira experiência de Okamoto com o plantio de chá seria datada de 1922 (TSUKAMOTO,1994:33), com fins de introduzir o plantio e beneficiamento de chá verde. Esta produção seria destinada, primeiramente, ao próprio consumo dos colonos japoneses, acostumado a esse tipo de chá. Por este motivo, teria trazido de São Paulo sementes da variedade chinesa (*Camellia sinensis* var. *sinensis*), ideal para o processamento de chá verde (TSUKAMOTO,1994:34). No entanto, o chá preto era o tipo de maior apelo comercial e mais consumido fora da colônia japonesa. O chá preto de maior qualidade e sabor era preferencialmente produzido a partir da variedade de semente

Indiana ou do Ceilão (*Camellia sinensis* var. *assamica*). As técnicas e instrumentos de beneficiamento, que produzem um grau de fermentação maior no chá preto, são também diferentes daquelas utilizadas para o chá verde. Visando expandir sua produção a partir deste outro nicho, o senhor Okamoto teria buscado sementes de chá do tipo assamica. Conta-se⁴ que teria trazido cerca de 100 sementes ao retornar de uma viagem ao Japão em 1935, escondidas dentro de um pão para “driblar a fiscalização”. O conhecimento empregado na fase inicial da adaptação do plantio, entre as décadas de 1930 e 1950, caracterizou-se pelo emprego do empirismo de técnicas e instrumentos. Esta adaptação pelo “improvisado” ocorreu, sobretudo, a partir da tradição artesanal japonesa de cultivo do chá verde. As árvores das mudas originais encontram-se ainda preservadas na fazenda da família e integram a lista de bens do patrimônio da imigração japonesa na região, tombados por processo do IPHAN em 2008⁵.



Figura 5 - As primeiras mudas de Chá do tipo Assam. Na primeira imagem, da década de 1930 está presente o Sr. Torazo Okamoto, pioneiro desta cultura em Registro. Na segunda imagem mais atual, seu neto Ricardo Okamoto em frente as mesmas mudas plantadas pelo avô. Fonte: Museu Histórico da Imigração Japonesa Registro/SP. Retirado de : < <http://camiloaparecido.blog.terra.com.br/category/plantacao-de-cha>>

Novamente, a iniciativa de Okamoto reflete o espírito de cooperação presente nas colônias japonesas fixadas na região. As formas e a divisão do trabalho, bem

⁴ Segundo notícia. “História da Plantação de Chá no Vale do Ribeira. As curiosidades do Vale do Ribeira e suas Cidades. Blog Camilo Aparecido. Publicado em 21/06/2008. Disponível em:<<http://camiloaparecido.blog.terra.com.br/category/plantacao-de-cha>> Consultado em 09/11/2013.”

⁵ O Processo que deu origem ao tombamento é identificado pelo número “1271.T-88” e é intitulado por “Bens Culturais da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira” (IPHAN, 2008). A discussão sobre este projeto é retomada nos capítulos 2 e 3 deste trabalho.

como a história da fixação imigrante nestas terras, são temas explorados em detalhes por diversos autores ao longo dos anos. Entre os autores que inauguram as pesquisas acerca deste tema destaca-se o geógrafo Pasquale Petrone. Em especial, são citados dois trabalhos publicados no intervalo de uma década entre si e que fazem referências diretas e indiretas a Região e a influência da imigração japonesa. O primeiro datado de 1956 é intitulado “O Homem Paulista” e ocupa-se, primordialmente, com a problemática da “Divisão Regional do Estado de São Paulo”. A escolha e estudo desta problemática é influenciada, sobretudo, pelo contato com a obra de outros geógrafos contemporâneos de Petrone. Entre estes geógrafos temos o exemplo de Silveira⁶, preocupado com a Geografia Física do Baixo Ribeira, além de dois professores franceses atuantes no Brasil, Papy⁷ e Monbeig⁸, que introduzem a abordagem da Geografia Humana neste debate. O segundo trabalho de Petrone é aquele publicado em forma de Boletim, em 1966, intitulado “A Baixada do Ribeira: Estudo de Geografia Humana”. Trata-se de uma edição revisada de sua Tese de Doutorado, defendida originalmente em 1961 e que obteve boa repercussão. Neste trabalho, o autor aprofunda-se para além da simples divisão regional e realiza um salto qualitativo a partir de uma abordagem histórica das mais diversas problemáticas da Baixada do Ribeira. Entre estas problemáticas destaca-se a do trabalho imigrante apresentada ao leitor a partir da caracterização dos quadros demográfico, cultural e sócio-econômico da região. Pelo próprio contexto da época, este é um trabalho cujo enfoque é total para a hegemonia de uma economia agrária. Por este motivo, a questão imigrante é problematizada no contexto dos diferentes “sistemas de cultura”, que organizam-se sobre e através do território.

Desde o fim do século XIX, a Baixada do Ribeira já recebera vários empreendimentos de colonização imigrante, em sua maioria de origem européia - italianos, alemães, austríacos, poloneses-, e até mesmo norte-americana. Poucas destas iniciativas lograram sucesso devido a falta de planejamento e aos poucos recursos destinados a adaptação destes colonos. Estes fracassos contribuíram para

⁶ “SILVEIRA, João Dias da. ‘Baixadas Litorâneas Quentes e úmidas’, 1950” apud PETRONE (1966:17)

⁷ “PAPY, L. ‘En marge de l’Empire du Café, La façade atlantique de São Paulo’. In Les Cahiers d’Outre-Mer 1952” apud PETRONE (1966:17)

⁸ “MONBEIG,P. ‘Os Problemas da Divisão Regional de São Paulo’, in Aspectos Geográficos da Terra Bandeirante. CNG1954” apud PETRONE (1966:17)

modificar as políticas de assentamento colonial, as quais ditaram, posteriormente, o sistema de colonato japonês na região. O Governo de Estado de São Paulo da época toma a frente deste processo e passa a gerir diretamente os empreendimentos coloniais através da doação de extensas áreas de terra e criação de empresas de imigração e de auxílio agrícola. O instrumento criado pelo governo paulista foi o denominado “Núcleo de Colonização Estadual” (N.C.E.). As motivações e procedimentos oficiais da colonização são ricamente descritas pelo o historiador Tomoo Handa⁹, no trecho a seguir:

(...)o partido majoritário de sustentação do governo de São Paulo era o Partido Republicano Paulista, na sua maioria constituído de grandes cafeicultores, cuja maior preocupação se voltava para o problema de mão-de-obra em suas fazendas. Para superar a instabilidade e a falta de perspectivas dos colonos das fazendas cafeeiras, o governo decidiu acenar-lhes com o N.C.E.. Eram os núcleos de colonização para onde os trabalhadores poderiam se dirigir em busca de autonomia, como produtores independentes, contanto que completassem determinados anos de serviço na fazenda, conforme estabeleciam os contratos assinados com os respectivos proprietários. O governo, contudo, cuidou para que a maioria dos núcleos, distribuídos em vários pontos do estado, sempre estivessem fora da faixa cafeeira Incentivando o cultivo de produtos agrícola de consumo, era evidente que o governo não tinha a menor intenção de estimular, com a instalação dos núcleos a concorrência com as fazendas cafeeiras existentes.

O marco de assentamento dos colonos japoneses na Baixada do Ribeira é o ano de 1913, data de criação do chamado Núcleo Colonial Katsura ou Jiporuva. Na mesma década foram criados ainda mais 2 núcleos coloniais, o de Registro em 1918 e o de Sete Barras em 1920 (TSUKAMOTO,1994:22). Juntos os 3 núcleos constituíam o núcleo maior denominado Iguape. Além da iniciativa do governo paulista, este núcleos também foram formados, segundo Petrone (1966:100) a partir de parceria com Governo japonês por meio da “Companhia Imperial Japonesa de

⁹ “HANDA, Tomoo. ‘O imigrante japonês: história de sua vida no Brasil’.Centro de Estudos Nipo-Brasileiros.1987. p. 358” apud TSUKAMOTO (1994:23) .

Imigração”, sediada em Tóquio. Posteriormente, em 1919, esta seria substituída pela Companhia Ultramarina de Empreendimentos S.A, mais conhecida pela sigla japonesa K.K.K.K. (Kaigai Kogyo Kabushiki Kaisha). Com capitais de origem japonesa, os escritórios da K.K.K.K. foram sediados no Brasil, no município de Registro.

As terras doadas aos colonos eram divididas a partir de normas bem definidas. Segundo Tsukamoto (1994:24) *“Os lotes da Colônia eram basicamente de 10 alqueires com formato alongado pois tinham por princípio que todos fossem servidos por águas fluviais”*. Também segundo a autora, foi vedado pela K.K.K.K. que os agricultores cultivassem café até ano de ‘1923. Estimulava-se, sobretudo, a atividade da rizicultura apoiada diretamente pela Companhia que até mesmo oferecia o beneficiamento o gênero em sua sede. Percebe-se que o empreendimento foi pensado estrategicamente, tendo em vista a semelhança de condições do meio físico da Baixada do Ribeira e das áreas de rizicultura do Japão. O domínio anterior das técnicas da rizicultura pelo imigrante também contribuiu para a rápida adaptação nesta lavoura. Outros gêneros produzidos no Japão também são introduzidos incentivados pela K.K.K.K. a exemplo do chá e do junco, sendo este utilizado amplamente para a confecção de vestuário e utensílios domésticos. A Companhia também empreendeu outras medidas estruturais como exemplifica Alessandro Aoki (2011:50):

(...)abertura de caminhos vicinais ligando as colônias e as estradas às cidades; abertura de estradas que ligavam as colônias ao porto de Registro; e abertura de uma estrada, cuja extensão era de 34 quilômetros, e ligava Registro a Juquiá

O Anexo II ilustra o tamanho, forma e distribuição dos assentamentos na Colônia de Registro.



Porto de Registro, década de 20.

Figura 6 - Sede e Galpões da K.K.K.K. em Registro/SP, próximos ao antigo porto do Rio Ribeira de Iguape. Foto da década de 1920. Arquivo do Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil.



Figura 7 - Foto recente do Conjunto de Galpões da K.K.K.K restaurados e transformados em Centro Cultural. em Registro/SP. Autor: Nelson Kon. Fonte: SAGAWA, Hugo. O conjunto KKKK. São Paulo: Takano Editora, 2002.

Em tempos recentes, os trabalhos sobre a colonização japonesa se especializaram no sentido de focalizar sistemas de cultura ou núcleos coloniais determinados. Entre estes trabalhos, o de maior interesse na presente pesquisa é a dissertação intitulada “Os Japoneses e a Teicultura no Município de Registro: a produção do espaço como resultado de um processo econômico e migratório” do geógrafo Alessandro Aoki (2011), acima citado. O pesquisador coletou diretamente

uma série de dados a partir de entrevistas e vivências junto aos imigrantes e seus descendentes em Registro. Além de utilizar-se da pesquisa em história oral, organizou e relacionou outros tipos de dados detalhados tanto de natureza primária quanta secundária. Estão presentes dados que variam desde a identificação da região japonesa de origem dos imigrantes e fotos das primeiras décadas da imigração nas lavouras, chegando até dados e mapeamentos atualizados acerca das estatísticas demográficas, agrícolas e das condições trabalho nas lavouras. Em seu trabalho de mestrado, Aoki também apóia sua problemática a partir da sistematização de obras anteriores sobre a imigração, priorizando a categoria geográfica da paisagem em sua leitura. Entre elas faz referência a obras já citadas anteriormente como a de Tsukamoto (1994), e também a de Petrone (1966). Destaca, a seguir, a forma de organização dos bairros rurais a partir de uma prática japonesa bastante específica denominada “mura” (AOKI, 2011:60):

A preocupação dos japoneses em Registro foi a de reproduzir um sistema agrícola semelhante ao da zona rural do Japão, e o Mura considerado como bairro rural, representava essa possibilidade.

Apesar das diferenças quanto às procedências de cada família, oriundas de diversas partes do Japão, com hábitos culturais também diferentes, conseguiram por meio da cooperação trabalhar a terra do Vale do Ribeira, criando uma condição de pertencimento àquela terra. O Mura propiciou a formação dessa identidade por meio da organização entre os japoneses. Essas organizações eram traduzidas em festividades culturais, reuniões entre membros das colônias japonesas para tratar de negócios e outras questões que afetavam o grupo, ou ainda para trocar informações.

A queda da rentabilidade da cultura de arroz como produto principal e de outros básicos como feijão, milho e mandioca, condicionou e a substituição gradual por outras culturas como a da banana nos vales, inicialmente no município de Sete Barras e posteriormente em Registro (AOKI, 2011:56). Neste contexto, o chá preto que já era cultivado e beneficiado com sucesso pela família Okamoto avança e multiplica-se no território no período de duas décadas entre 1930 e 1950. Segundo Tsukamoto (1994:35), no ano de 1934, o chá já era cultivado por cerca de 70 a 80 famílias e era processado em outras 17 unidades domésticas existentes. Ainda na

década de 1930 surge a primeira sociedade produtora, a chamada “Sociedade Chá Tupi”, que congregava cerca de 68 produtores (TSUKAMOTO, 1994:37). A Sociedade Chá Tupi, no entanto, encontra dificuldades na fase da comercialização do produto e é desfeita em 1943. A marca é adquirida pela Cooperativa Agrícola de Cotia (C.A.C.), da qual tornam-se cooperados boa parte dos antigos produtores da Chá Tupi. Além de Registro, a CAC expande-se na Região e também no Paraná, mantendo unidades de cultivo e fábricas também em Tapiraí/SP e nos municípios de Londrina e Rolândia, no Paraná. No ano de 1944, Registro contava com cerca de 45 fábricas, sendo que 34 delas são consideradas de pequeno porte, pois produziam apenas o “chá bruto”, produto parcialmente beneficiado. Este produto, por fim, era entregue a outras fábricas beneficiadoras maiores, que completavam o processo de beneficiamento, embalavam e comercializavam o produto sob o nome das marcas existentes. No período surge uma boa diversidade de marcas, sendo pelo menos 9 as mais conhecidas. São elas: Chá Flora, Chá Regina, Chá Ribeira, Chá Ypiranga, Chá do Sul, Chá Boa Vista, Chá Marajá, Chá Imperador, Chá Rainha, segundo o levantamento de Tsukamoto (1994:38). A forte expansão observada nas décadas de 1930 e 1940 está associada a dois grandes cenários da época. O primeiro é o contexto Pós-Crise de 1929/30, a partir do qual houve estímulo da produção para o mercado interno. O segundo principal evento foi o eclosão da Segunda Mundial (1939-1945), que desabastece os mercados consumidores sul-americanos, compradores do chá produzido na Ásia. Segundo Tsukamoto (1994:41), a Argentina passa a importar entre 4000 e 5000T de chá produzido no Ribeira, tornando-se o principal comprador brasileiro da época. Além do aumento do volume da produção, os preços contribuem favoravelmente para a continuidade da expansão desta cultura, segundo Tsukamoto (1994:42):

Segundo o depoimento de um dos pioneiros na industrialização do chá, ‘o preço estava muito bom, foi a melhor época, entre 1946 e 1947 era vendido a 42000 réis o quilo enquanto o feijão custava 3000 réis e o arroz 2500 réis.

O chá possuía, portanto, um alto valor agregado podendo custar até 15 vezes mais que o arroz ou o feijão, produtos básicos da cesta alimentar brasileira. Na década de 1950, no entanto, abate-se uma crise sobre o chá do Ribeira. A Argentina

passa a produzir o próprio chá, a partir do uso de sementes brasileiras, e diminui gradativamente as importações do produto. Além disso, passa a competir com o Brasil no mercado chileno, segundo maior comprador na América do Sul. Neste contexto, muitos dos pequenos produtores e fabriquetas artesanais atuando de forma autônoma vão a falência.

A saída da crise iniciada pela concorrência argentina se dá através de 3 medidas: centralização de capitais, aumentando dependência dos pequenos produtores em relação aos grandes; modernização das técnicas e processos fabris; e finalmente busca de outros mercados, notadamente Europa e Estados Unidos. A modernização e o aumento da produtividade foram, na verdade, um pré-requisito para que o chá preto do Ribeira ganhasse espaço no comércio internacional do gênero. Os principais compradores do chá produzido no Ribeira foram os europeus - Reino Unido e Países Baixos, principalmente-, os Estados Unidos, entre outros. Além do alto valor agregado, os preços eram negociados em moeda estrangeira o que aumentava relativamente o retorno financeiro para o produtor em comparação a outras culturas, exemplo daquelas voltadas ao abastecimento do mercado interno. Neste momento, as plantações e fábricas pertencem a várias famílias e visam fornecer tanto o insumo para as indústrias estrangeiras de bebida quanto o chá para consumidor final. Observa-se um aumento considerável da renda média das famílias, que gerou benefícios distribuídos entre milhares de pessoas na região. Consolida-se assim a primazia da cidade de Registro, enquanto sede da produção teicultora.

A mais notável mudança é a dotação de uma infra-estrutura tipicamente urbana, criando assim toda uma zona de influência centralizada a partir de Registro. Isto se deve a instalação de todo um aparelho voltado a produção e comercialização do chá. Surgem as casas de comércio de insumos e máquinas agrícolas, agências financeiras, escritórios agrícolas etc. A região passa a atrair a circulação de agentes internacionais de comércio e também aumenta seu efetivo de burocracia estatal. Os agricultores e industriários que auferem os lucros da teicultura passam a fixar uma segunda residência na cidade. Surge, por assim dizer, uma dada classe emergente do chá. Outro fato notável é a construção, na década de 1960, da Rodovia Régis Bittencourt (BR-116), conectando São Paulo aos estados da Região Sul. Esta rodovia passa a cortar os municípios de Registro e Pariqüera-Açú, tornando-se a principal via de escoamento da produção agrícola nesta região. Ao redor desta nova

teia urbana cresce uma rede local de comércio e serviços, que possibilitaram posteriormente a diversificação econômica para além de uma única atividade.

Ao fim da década de 1960 e durante toda a década de 1970, o chá brasileiro já consolidado nos mercados consumidores passa a receber investimentos do capital estrangeiro. Os principais investidores conhecidos foram os de origem norte-americana e japonesa. A parceria mais conhecida é a da indústria CHABRÁS (Sociedade Brasileira Beneficiadora de Chá Ltda.), resultado da sociedade entre a norte-americana “Standard Brands” com a Chá Amazon, já existente em Registro (TSUKAMOTO, 1994:44). Com o volume de investimentos em modernização e aumento da infra-estrutura, a Chabrás tornou-se a maior indústria da Região. Outro caso foi o da parceria com o capital japonês de uma empresa centenária japonesa, a Yamamotoyama com a indústria Green Tea Ltda ou Midori Chá, em São Miguel Arcanjo e também em Araucária/PR. A iniciativa da Yamamotoyama focou-se apenas na produção do chá verde, com o objetivo de suprir a demanda do mercado japonês. Esta foi uma iniciativa muito comum entre as empresas japonesas de chá, que deslocaram suas unidades de produção para países periféricos com o objetivo de reduzir os custos, principalmente os de mão-de-obra e com arrendamento de terras. Afora as parcerias com o capital estrangeiro crescem as cooperativas de produtores já existentes, como a CAC. Como consequência desta re-estruturação produtiva em torno da centralização de capitais, a Baixada do Ribeira passa a contar, na década de 1970, com um número de empresas reduzido a cerca de 5 grandes beneficiadoras e comercializadoras. A partir deste movimento de centralização consolida-se a comercialização altamente especializada do chá brasileiro no mercado internacional. As exportações passam a responder por cerca de 90% de toda quantidade de chá produzido nacionalmente.

O final dos anos de 1980 e início da década de 1990 foram marcados pela eclosão da crise de hiperinflação que abalou todo o cenário econômico brasileiro, o qual vitimou também a produção do chá, por meio do aumento dos custos e de medidas de arrocho. Os mais atingidos foram, principalmente, os pequenos produtores, que encontravam-se associados às Cooperativas Agrícolas. Como consequência, inicia-se um processo de decadência das Cooperativas pelo aumento de dívidas e redução do número de cooperados. Muitos dos agricultores antes cooperados passaram a confiar sua produção a grandes empresas familiares, às empresas de capital estrangeiro, ou até a mesmo a desistir desta cultura em favor

de outras que lhes fossem mais favoráveis. Os dados coletados por Tsukamoto entre 1991 e 1992, revelam a presença de 6 empresas atuando em Registro e em Pariqüera-Açú. São elas: a Chabrás, a Chá Ribeira, a Agrochá, a Yamatea, a Amaya e CAC. Em setembro de 1994 é decretada a falência da CAC, e com ela encerram-se também as atividades em suas unidades produtoras de chá. A cooperativa, fundada por imigrantes japoneses no fim da década de 1920, foi responsável por produzir, distribuir e comercializar uma série de diferentes produtos agrícolas desde soja, trigo, milho a sementes e fertilizantes, empregando cerca de 30 mil cooperados¹⁰.

Ao final da década de 1990 e até meados de 2000, mesmo a grande agroindústria do chá começa a encontrar dificuldades na manutenção da produção do chá. No geral muitas delas passam a contar preferencialmente com os chazais próprios de suas fazendas e emprego de mão-de-obra temporária, na tentativa de reduzir ao máximo seus custos produtivos. De meados da década de 2000 para o fim da mesma década começam a falir também algumas das grandes indústrias, que não resistem a pressão do chá de produção estrangeira. Os principais motivos apontados são as constantes flutuações desfavoráveis do câmbio entre dólar e real, aumento relativo dos gastos de produção e encargos tributários. Estes fatores estão associados ao contexto mais amplo do mercado internacional do chá. Desde a década de 1990, o cenário é marcado pela escalada de uma concorrência agressiva do mercado asiático, a partir da operação de produtos de baixíssimo custo, principalmente em relação a mão-de-obra.

Em 2010 e 2013, pode-se dizer que o contexto de crise ocasionou uma presença quase residual dos produtores de chá na Baixada do Ribeira. A informação obtida em trabalho de campo é de que existem, atualmente, apenas 3 empresas em operação, a Chá Ribeira e a Chá Amaya, em Registro e a Yamamotoyama, em São Miguel Arcanjo, fora da Região da Baixada do Ribeira.. Outra marca ainda encontrada nos mercados é a Chá Tupi, que pertencia à CAC antes da falência desta cooperativa. Atualmente esta marca é comercializada pela empresa “Star Vale Com. E Emp. Ltda”, mas não foram encontradas maiores informações sobre a

¹⁰ Segundo informação consultada no terra Magazine. “A Cotia não morreu”. Blog do Rui Daher.Publicado em: 08/07/2009. Disponível em <<http://terramagazine.terra.com.br/blogdoruidaaher/blog/2009/07/08/a-cotia-nao-morreu/>>. Acesso em 08/06/2014.

origem do processamento deste chá. A Chá Ribeira e a Chá Amaya são ambas empresas familiares, a primeira pertencente a família Okamoto e a segunda pertencente a família Amaya. Estas empresas são mantidas ainda hoje com muita dificuldade em ritmo e escala reduzidas de produção, mas tem perseverado como forma de honrar a memória e de manter a renda familiar. Apesar das dificuldades, tem procurado novas estratégias para se reafirmar no mercado, principalmente através do aumento da presença no mercado interno, fato que será retomado nos dois capítulos posteriores.

1.3 Caracterização Física

Localização

Os levantamentos sistemáticos específicos sobre do plantio do chá são relativamente dispersos e recentes. As séries históricas que detalham dados da produção e municípios produtores tiveram início tardio. Isto quando comparadas a idade de implantação em larga escala desta cultura, que é datada de meados da década de 1930. Por este motivo, é relativamente difícil listar uma a uma todas as localidades em que esta cultura já esteve presente. A busca por dados acerca da presença da teicultura em municípios brasileiros resultou em 3 listas, segundo os levantamentos realizados a partir de 4 fontes diferentes.

A primeira relação de municípios produtores de chá encontrada foi a da pesquisa de “Produção Agrícola Municipal” (PAM), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), tal como disponibilizada para consulta online¹¹. Esta pesquisa é de abrangência nacional e contém dados anuais acerca da produção de “chá-da-índia” entre os anos 1990 a 2012. O IBGE contabiliza apenas os estabelecimentos que possuam acima de 50 pés de espécimes cultiváveis no levantamento sobre a produção vegetal em lavouras permanentes, como é o caso

¹¹ BRASIL. Produção Agrícola Municipal de 1990 a 2012. Sistema de Recuperação Automática (SIDRA). IBGE. Governo Federal da República Federativa do Brasil. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?c=106&z=p&o=27>> Dados recuperados em 28 de Julho de 2013 e atualizados em 22 de Maio de 2014.

do chá-da-índia,. Esta pesquisa resultou em um total 10 municípios produtores de chá em todo o território nacional, durante o período citado. Todos estes municípios estão localizados ou no Estado de São Paulo ou no Estado do Paraná. Constam os seguintes municípios: Cajati, Jacupiranga, Pariquera-Açu, Registro, São Miguel Arcanjo, Sete Barras, Tapiraí, localizados no Estado de São Paulo, além de Araucária, Contenda, Rolândia, estes pertencentes ao Estado Paraná.

Sabe-se, no entanto, que estes dados são uma compilação de outros levantamentos, que nem sempre são empreendidos diretamente pelo IBGE. A grande parte destes dados são produzidos originalmente pelos Institutos Agrícolas Estaduais e Regionais. Estes institutos estão ligados aos respectivos Governos de Estado e suas Secretarias de Agricultura e Abastecimento. No estado de São Paulo, estes dados são compilados e divulgados pelo Instituto e Economia Agrícola de São Paulo (IEA/SP), produzidos através dos Escritórios de Desenvolvimento Regional (EDR) e das Coordenadorias de Assistência Técnica Integral (CATI). A disponibilização dos dados para consulta pública é realizada através do Banco de Dados de Estatísticas da Produção Paulista¹². A série divulgada pelo IEA/SP é iniciada pelos dados do ano de 2000 e seu levantamento mais recente publicado é referente ao ano de 2012. Esta série é, portanto, mais recente do que aquela constante da PAM do IBGE. O número de municípios produtores de chá-da-índia no período de 2000-2012 somente no Estado de São Paulo, sobe para 12 no total. A pesquisa cita os seguintes municípios: Areiópolis, Atibaia, Avaré, Caraguatatuba, Guariba, Itobi, Jambéiro, Pariquera-Açú, Registro, Riolândia, São Miguel Arcanjo, Tapiraí. A partir deste resultado é possível perceber que ocorre divergência em relação a listagem constante na PAM do IBGE. Enquanto a PAM lista 7 municípios produtores de chá no Estado de São Paulo, o IEA cita 12 no total. A primeira justificativa seria a diferença de abrangência temporal de cada pesquisa.. Ainda assim, ocorre divergência quando olhamos o mesmo período. Os municípios de Cajati, Jacupiranga e Sete Barras presentes na pesquisa do IBGE, não são listados na do IEA que está contida integralmente no período da primeira. Isto indica que o

¹² SÃO PAULO. Banco de Dados de Estatísticas da Produção Paulista. IEA, Governo do Estado de São Paulo. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/out/bancodedados.html>> Consultado em 28 de Julho de 2013.

IBGE pode não ter usado os dados do IEA como fonte de sua compilação. Esta informação não foi encontrada para confirmação a através da levantamento realizado no Banco de Dados SIDRA¹³

O Estado do Paraná compila e divulga suas estatísticas de produção agrícola nos municípios por meio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES). Os dados são coletados originalmente pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SEAB) ligado ao Governo do Estado de Paraná. Os dados são disponibilizados para consulta pelo chamado Banco de Dados do Estado (BDEweb). A série histórica de dados sobre a produção de chá-da-índia nos municípios é iniciada no ano de 1990 e atualizada até o ano de 2012¹⁴. Nesta série figuram como produtores de chá-da-índia, no período citado, os municípios de Araucária, Contenda e Rolândia. Esta listagem é exatamente correspondente aquela divulgada pela PAM do IBGE, tanto em nome e número de municípios como duração da série, o que indica que os dados produzidos pela SEAB/PR foram os mesmo utilizados pelo PAM do IBGE.

O levantamento encontrou ainda uma última lista de municípios produtores de chá no Brasil. Esta lista é de autoria da geógrafa Ruth Tsukamoto em sua Tese de Doutorado intitulada “A Teicultura no Brasil: Subordinação e Dependência”, datada de 1994. Esta pesquisadora tem papel fundamental no desenvolvimento deste TGI, pois é a principal referência do tema da Teicultura no Brasil devido ao escopo, extensão e qualidade do seu trabalho. A autora lista 5 municípios produtores de chá no estado de São Paulo e outros 3 no estado do Paraná. Os municípios por ela citados são: Pariqüera-Açú, Registro, São Miguel Arcanjo, Sete Barras, Tapiraí no estado de São Paulo; Londrina, Rolândia e Araucária, no estado do Paraná. Nesta pesquisa não constam maiores informações sobre qual período e qual a fonte desta coleta. Presume-se que estes foram levantados diretamente pela autora no período correspondente a coleta de dados de sua própria pesquisa.

As divergências apresentadas entre estas pesquisas sugeriram a necessidade de comparar e classificar os municípios que em algum momento produziram chá em seu território. A seguir, estão compilados na Tabela 1 os resultados de cada pesquisa confrontados lado a lado.

¹³ Op. Cit. p. 28

¹⁴ PARANÁ. Banco de Dados do Estado. IPARDES. Governo do Estado do Paraná. Disponível em: < <http://www.ipardes.gov.br/imp/index.php>>. Consultado em 22 de Maio de 2014.

Tabela 1 - Municípios Produtores de Chá segundo diferentes levantamentos e o cruzamento do número de ocorrências. O “sim” identifica os municípios citados como produtores de chá pela pesquisa. O “não” identifica que o município não é listado entre os produtores de chá. O valor de ocorrências corresponde ao número de pesquisas em que o município é citado.

Municípios Produtores de Chá do Estado São Paulo				
Nome do Município	PAM/IBGE - 1990-2012	IEA/SP - 1983-2012	TSUKAMOTO - 1994	Cruzamento Número de Ocorrências
AREIÓPOLIS	Não	Sim	Não	1
ATIBAIA	Não	Sim	Não	1
AVARÉ	Não	Sim	Não	1
CAJATI	Sim	Não	Não	1
CARAGUATATUBA	Não	Sim	Não	1
GUARIBA	Não	Sim	Não	1
ITOBI	Não	Sim	Não	1
JACUPIRANGA	Sim	Não	Não	1
JAMBEIRO	Não	Sim	Não	1
PARIQUERA-AÇU	Sim	Sim	Sim	3
REGISTRO	Sim	Sim	Sim	3
RIOLÂNDIA	Não	Sim	Não	1
SÃO MIGUEL ARCANJO	Sim	Sim	Sim	3
SETE BARRAS	Sim	Não	Sim	2
TAPIRAÍ	Sim	Sim	Sim	3
Municípios Produtores de Chá do Estado do Paraná				
Nome do Município	PAM/IBGE - 1990-2012	IPARDES - 1990-2012	TSUKAMOTO - 1994	Cruzamento Número de Ocorrências
ARAUCÁRIA	Sim	Sim	Sim	3
CONTENDA	Sim	Sim	Não	2
LONDRINA	Não	Não	Sim	1
ROLÂNDIA	Sim	Sim	Sim	3

A tabela reforça a afirmação anterior de que foram várias as experiências de plantio de chá, ainda que parcamente levantadas. Outro fato reforçado é a dispersão da atividade no território do Estado de São Paulo e do Paraná. A única exceção é a da concentração e da permanência temporal da atividade observada na Região do Ribeira, sobretudo na Microrregião de Registro. Pertencem a esta microrregião os municípios de Pariquera-Açú, Registro, Tapiraí, citados de forma unânime pelas

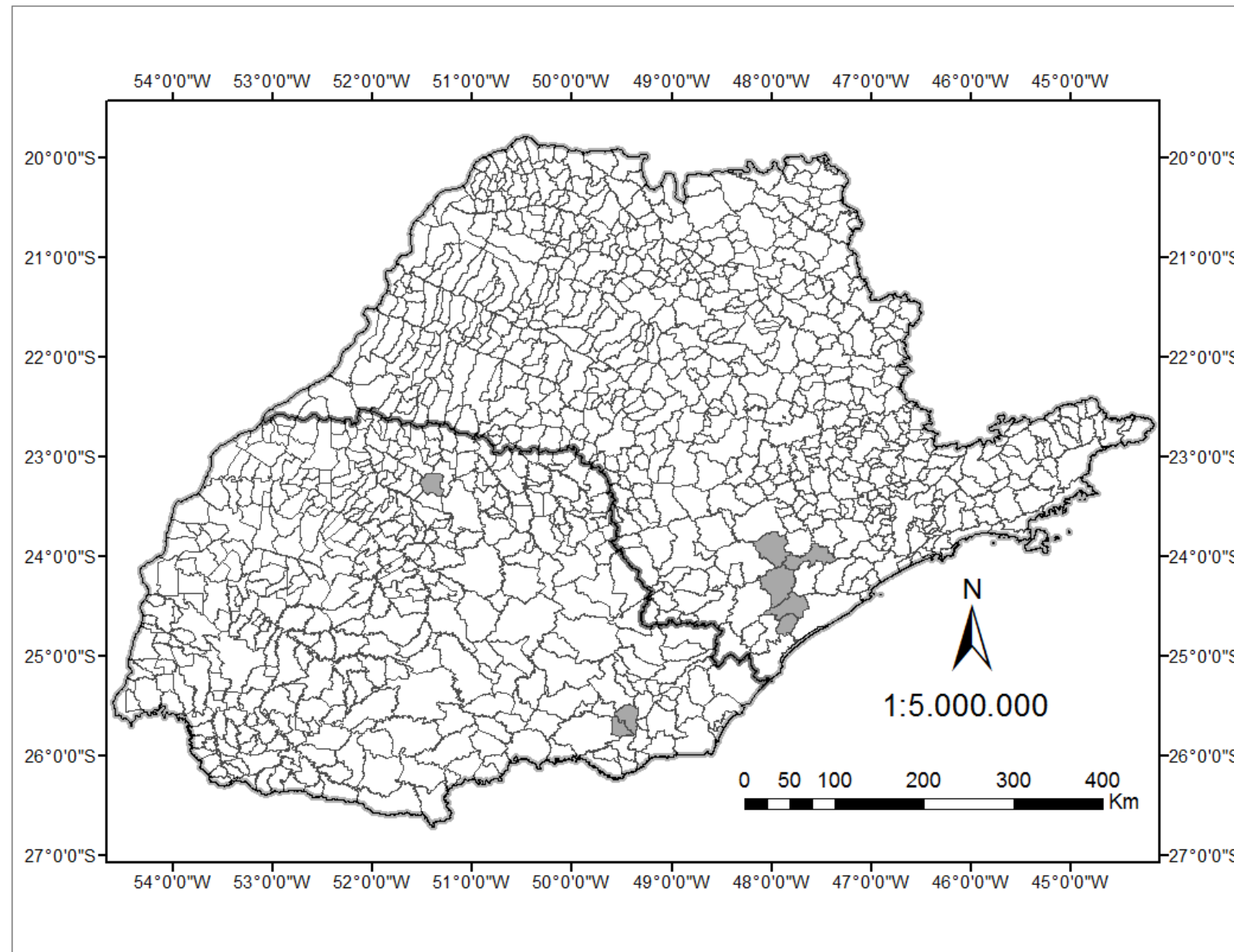
pesquisas. Outra unanimidade é o município de São Miguel Arcanjo, na região de Sorocaba, que produz chá ininterruptamente a vários anos. Integra, no entanto, um outro contexto de produção de chá muito específico empreendido por uma única agroindústria capitalizada e voltada, sobretudo, para o mercado japonês. O município de Sete Barras, também no Vale do Ribeira, possui tradição reconhecida como produtor de chá apesar de não estar listado no levantamento do IEA/SP.

Os municípios que só constam em 1 das pesquisas, parecem integrar justamente aos casos de dispersão e isolamento de muitos dos empreendimentos de teicultura. Quando analisados mais detalhadamente os números de quantidade de produção em toneladas e duração em anos da mesma, conclui-se que não contribuem de forma tão significativa quanto aqueles listados em 2 ou mais pesquisas. Dos 12 municípios citados pelo IEA/SP, 8 possuem dados de produção de chá relativos a colheita de um único ano. No caso, colheram chá apenas no período de um ano os municípios de Areiópolis, Atibaia, Avaré, Caraguatatuba, Guariba, Itobi, Jambeiro e Riolândia. Este fato gera dúvidas até mesmo em relação a acurácia destes dados, tendo em vista que o chá é uma lavoura de caráter permanente. De fato, causa certa estranheza que um empreendimento agrícola deste tipo seja implantado e encerrado no período de apenas um ano. Por este motivo, para efeitos de uma compilação final, foram desconsiderados estes municípios que ou produziram apenas em curto espaço de tempo ou aqueles que figuram apenas em uma das pesquisas.

Como resultado consideram-se como produtores de chá no Brasil um total de 8 municípios: Pariqüera-Açú, Registro, São Miguel Arcanjo, Sete Barras e Tapiraí, no Estado de São Paulo; Araucária, Contenda e Rolândia, no Estado do Paraná. Esta lista é quase coincidente com aquela elaborada por Tsukamoto (1994:3), contendo também 8 municípios. A diferença é que a autora inclui Londrina na lista, que foi aqui substituída pelo município de Contenda. Com base no cartograma feito da autora (TSUKAMOTO,1994:3) que localiza os municípios produtores de chá no Brasil, foi feito um novo mapa com a referida alteração. O resultado é o seguinte mapa:

Localização dos Municípios Produtores de Chá por Unidades da Federação

São Paulo e Paraná

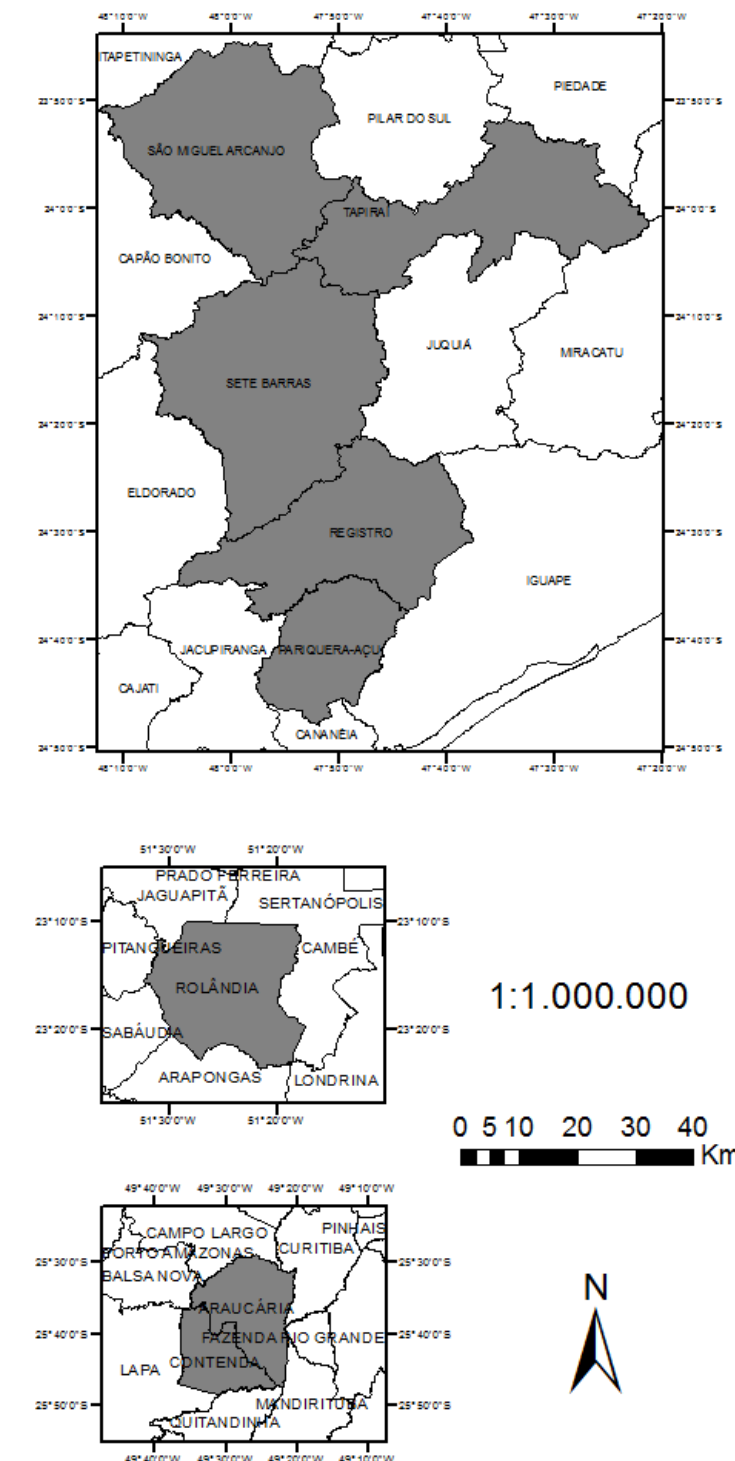


Autor: Larissa Rocha Mello. 2014.

Adaptado de: TSUKAMOTO, R. A Teicultura no Brasil. Tese de Doutorado. DG/FFLCH/USP. 1994. p 3.

Base: Malha Digital Municipal 2010. Fonte: IBGE

Sistema de Coordenadas: SIRGAS 2000



Mapa 1 - Municípios produtores de chá segundo Unidade da federação. São Paulo e Paraná. Elaborado por: Larissa Rocha Mello. Modificado de: TSUKAMOTO (1994).

Quadro Geomorfológico e Climático

As caracterizações geomorfológica e climatológica presentes neste trabalho baseiam-se mais uma vez na descrição presente na tese de Ruth Tsukamoto (1994:14) e a partir das bases cartográficas fornecidas pelo IBGE¹⁵. Os municípios produtores de chá apresentam características de relevo e clima distintas entre si. Conseqüentemente, produzem diferentes qualidades de chá segundo as múltiplas combinações das variáveis presentes em seu sítio geográfico. As principais variáveis pedogeomorfológicas envolvidas no processo de diferenciação deste produto agrícola são a altitude, a declividade do terreno, orientação das vertentes, o tipo de solo. Contribuem também as variáveis climáticas em diferentes escalas (diária, mensal, sazonal, anual) como é o exemplo das temperaturas médias, as variações médias de temperatura, a tempo de insolação, bem como os índices de precipitação média etc.

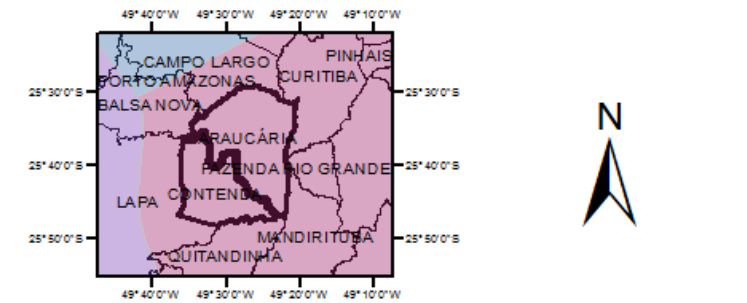
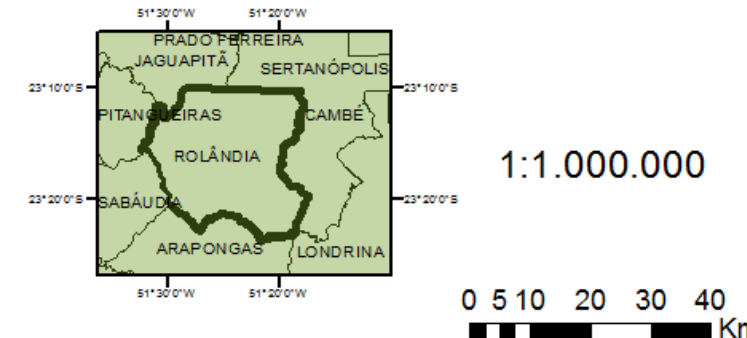
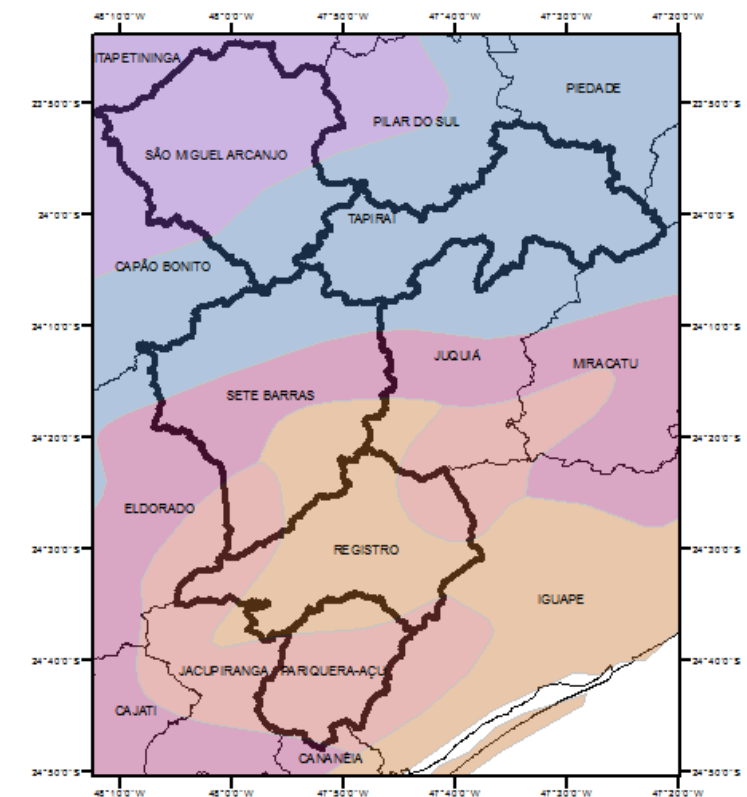
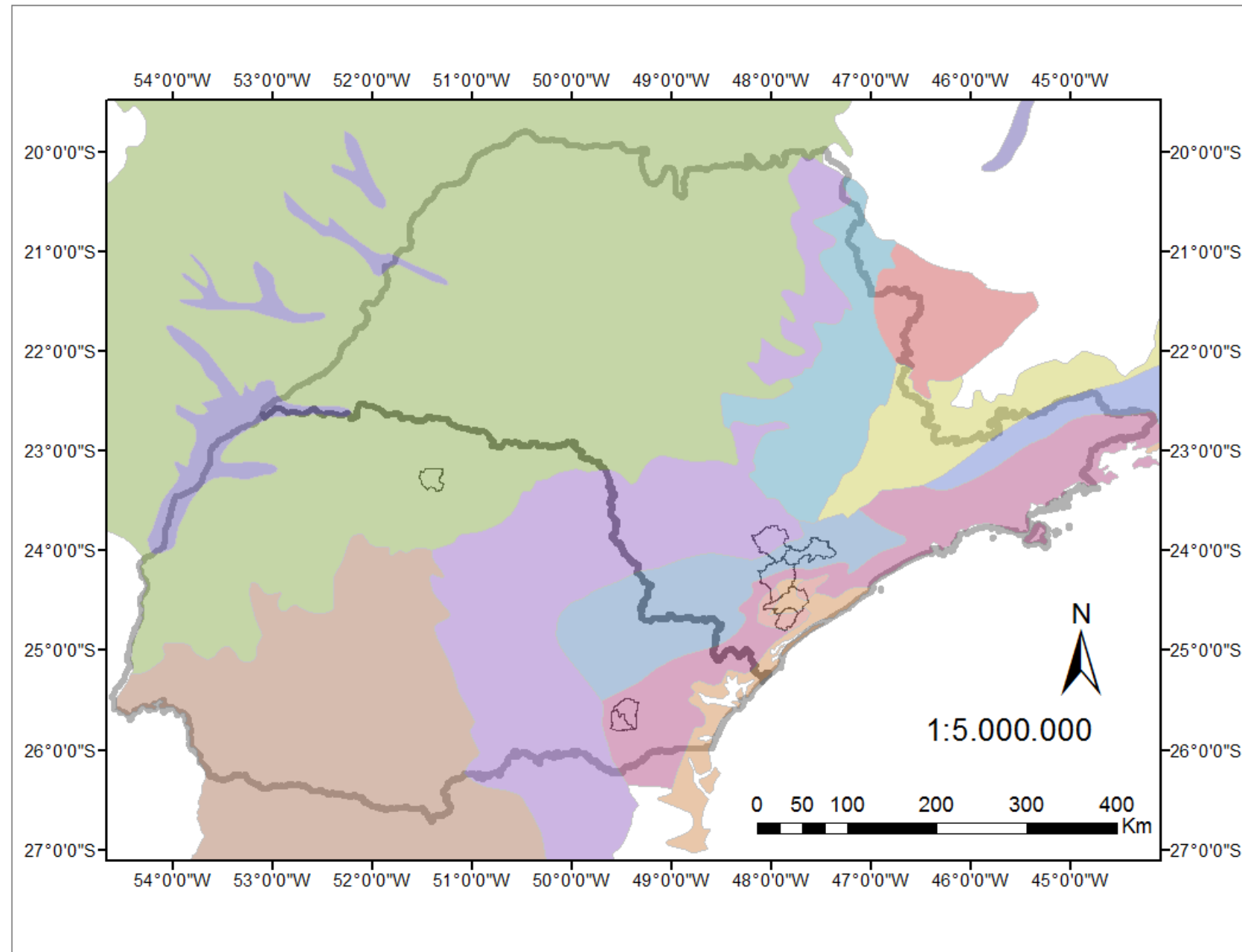
A seguir, os municípios são localizados segundo as unidades geomorfológicas em que se encontram, bem como descrição detalhada daquelas relativas aos municípios localizados no Estado de São Paulo e/ou Baixada do Ribeira

¹⁵ Foram utilizados os dois mapeamentos disponibilizados pelo IBGE através do recurso de mapas interativos online. O primeiro foi o “Mapa de Relevo do Brasil” na escala de 1:5 000 000, de autoria da Diretoria de Geociências do IBGE em parceria com a divisão de Solos da Embrapa., datado de 2006. Os metadados estão disponíveis em : <http://www.metadados.geo.ibge.gov.br/geonetwork_ibge/srv/por/metadata.show?id=16062&currTab=simple>.

Outro mapeamento utilizado é intitulado “Mapa de Clima do Brasil”, datado de 2002, também na escala de 1: 5 000 000, de autoria da Diretoria de Geociências do IBGE, através de sua Coordenação de Recursos Naturais e Estudos Ambientais. Metadados disponíveis em: <http://www.metadados.geo.ibge.gov.br/geonetwork_ibge/srv/por/metadata.show?id=17045&currTab=simple>

Geomorfologia dos Municípios Produtores de Chá por Unidades da Federação

São Paulo e Paraná



Elaborado por: Larissa Rocha Mello. 2014.

Base: Malha Digital Municipal 2010/
Relevos do Brasil.
Fonte: IBGE
Sistema de Coordenadas: SIRGAS 2000

Legenda			
Formas de Relevo			
Nome			
	Depressão Periférico Paulista		Escarpas e Reversos da Serra do Mar
	Depressão do Rio Jequitinhonha		Patamar Oriental da Baía do Paraná
	Depressão do Rio Paraíba do Sul		Planalto Central da Baía do Paraná
	Escarpas e Reversos da Serra da Mantiqueira		Planalto das Araucárias
			Planalto de Paranapiacaba
			Planalto de Poços de Caldas
			Planícies Fluviais e/ou Fluviolacustres
			Planícies Marinhas, Fluvio-marinhas e/ou Fluviolacustres
			Tabuleiros Costeiros

Mapa 2 - Geomorfologia dos Municípios Produtores de Chá. São Paulo e Paraná. Elaborado por Larissa Rocha Mello. 2014.

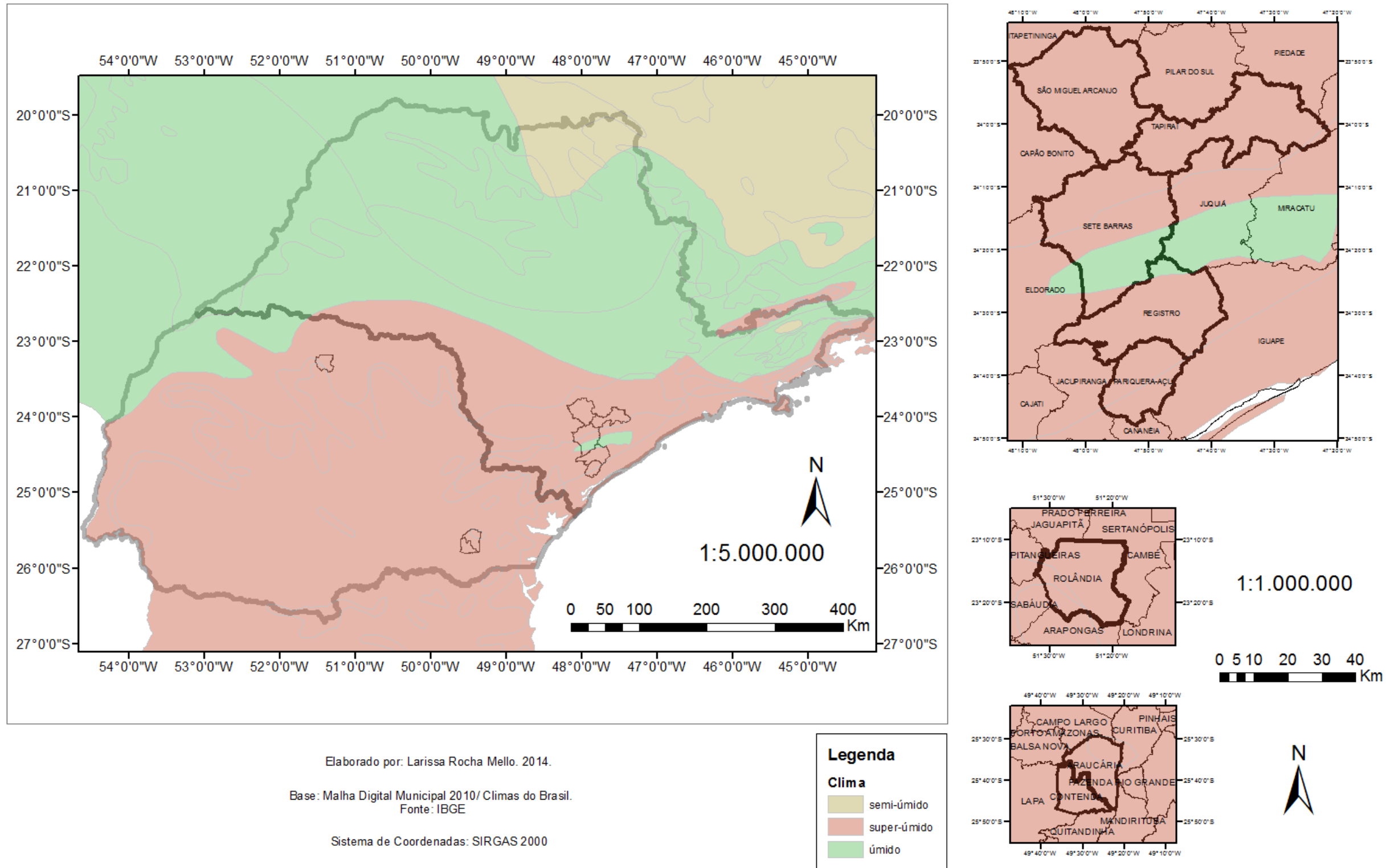
As fazendas de chá são encontradas em 8 municípios, cada qual com altitudes médias diferentes entre si, que podem variar de 900m a 25m em relação ao nível do mar (TSUKAMOTO,1994: 1-4). No Estado de São Paulo, o município produtor que possui a maior altitude é Tapiraí, com 800m em média (Idem:2). O sítio de Tapiraí é totalmente contido pela unidade geomorfológica do Planalto de Paranapiacaba. Os municípios de São Miguel Arcanjo, em sua porção Sul, e Sete Barras, em sua porção Norte, também tem seu território cortado pela mesma unidade. O Planalto de Paranapiacaba integra o domínio morfoestrutural denominado por “Faixas de Dobramentos do Sudeste/Sul”, caracterizado por “faixas de dobramentos e coberturas metassedimentares associadas”(IBGE, 2006 op. Cit.). A principal característica deste relevo é o terreno acidentado, de costas declivosas e solos menos profundos. Como consequência, a produtividade do gênero chá é menor, fato que é compensado pela qualidade de sabor desenvolvida neste tipo de relevo, a exemplo do que ocorre no domínio dos Himalaias na Ásia.

Valores intermediários de altitude, correspondentes a cerca de 650 m, são encontrados em São Miguel Arcanjo, na parte norte do município. Esta região integra a unidade denominada por Patamar Oriental da Bacia do Paraná, exemplar integrante do domínio da “Bacia Sedimentar do Paraná”. O planalto é a forma predominante deste relevo, caracterizada por encostas de média e baixa declividade e solos bem desenvolvidos. Este fato condiciona principalmente uma alta produtividade do gênero. A qualidade é garantida pelos padrões de manejo agrícolas e pela regularidade de condições de plantio fornecidas pelo terreno. No caso de São Miguel Arcanjo, isto é garantido por tratar-se de um caso específico em que uma única empresa filial japonesa, a Midori, atua neste mercado produzindo exclusivamente o chá verde. Pertencente a um tradicional grupo com sede no Japão, a Yamamotoyama, e sua produção é realizada visando, sobretudo, abastecer o mercado daquele país.

Os municípios de Registro e Pariqüera-Açu, localizados na Região da Baixada do Ribeira, por sua vez são aqueles de menor altitude média. Os valores médios são próximos de 25m, ou seja, são muito próximos do nível do mar. O Rio Ribeira de Iguape e sua planície fluvial são os elementos de maior destaque da paisagem regional. Esta unidade é denominada por “Planícies Marinhas, Flúviomarinhas e/ou Flúvio Lacustres” e pertence ao domínio morfoestrutural Litorâneo. Este domínio é

Clima dos Municípios Produtores de Chá por Unidades da Federação

São Paulo e Paraná



Mapa 4 - Climas dos Municípios Produtores de Chá - São Paulo e Paraná. Elaborado por: Larissa Rocha Mello. 2014

O tipo Úmido corresponde a uma região menor que corta boa parte do município de Sete Barras ao Sul e uma pequena parte de Registro, a Nordeste. É caracterizado por uma temperatura média anual subquente (média entre 15 a 18° em pelo menos um mês) e seca em 1 a 2 meses ao ano.

Na zona correspondente ao tipo Super Úmido são encontrados 3 subtipos (IBGE, 2002 op.cit.):

I) Clima Super Úmido, Subseco, Temperatura de Mesotérmico brando (média entre 10° e 15° C). Ocorre nos municípios de São Miguel Arcanjo, Sete Barras e Tapiraí.

II) Clima Super Úmido, Subseco, Temperatura subquente (média entre 15° a 18° em pelo menos um mês). Ocorre nos municípios de Tapiraí, Sete Barras, Registro, Pariquera-Açú.

III) Clima Super Úmido, Sem seca, Temperatura subquente (média entre 15° a 18° em pelo menos um mês). Ocorre em uma pequena porção do município de Pariquera-Açu, mais próximo ao litoral de Iguape e Cananéia.

Algumas das variações podem estar relacionadas, sobretudo, a algumas das características hidrogeomorfológicas descritas anteriormente. O primeiro subtipo de clima Super Úmido é de temperaturas mais frias. Isto pode ser explicado pela presença do Planalto ou Serra de Paranapiacaba., que condicionaria uma temperatura menor devido a altitude. Novamente isto contribui para a produção de chás que busquem uma semelhança de sabor com aqueles produzidos em regiões mais frias e de maiores altitudes da Ásia. O segundo subtipo apresenta-se como intermediário entre os 3. Possui temperaturas médias mais altas que o primeiro e iguais aos 3° e períodos de chuvas regulares. Este subtipo é aquele que recobre as áreas de maior volume de produção de chá. Este fato pode estar relacionado a produtividade e regularidade da produção nas áreas, dado a condições climáticas relativamente estáveis. Nesta área, o chá é colhido em quase todas as estações do ano e com padrão de qualidade pouco desviante. O terceiro subtipo diferencia-se pela ausência de período de seca, ou seja, ocorre presença massiva e constante de chuvas durante todo o ano. Este fato é condicionado pela proximidade em relação ao litoral e conseqüentemente pela forte influência da umidade de origem marítima.

O excesso de chuvas não é necessariamente um fator que impeça a produção do chá, mas também não é a sua condição ótima.

A partir da caracterização física dos municípios produtores de chá por meio dos quadros Geomorfológico e Climático, podemos reconhecer pelo menos 3 unidades de paisagem principais, bem representadas nas seguintes figuras retiradas do trabalho de Tsukamoto (1994):



Figura 8 – Chazais em Tapiraí/SP sobre terreno declivoso e acidentado “característico da Serra de Parapiacaba”. 1992. Foto: Ruth Youko Tsukamoto.



Figura 9 – Chazais em São Miguel Arcanjo/SP, terreno característico dos planaltos da Bacia do Paraná. 1992. Foto: Ruth Youko Tsukamoto.



Figura 10 – Chazais em Registro/SP, terreno com encostas de baixas declividades e grande extensão, marcantes de planícies como a do Rio Ribeira de Iguape. 1992. Foto: Ruth Youko Tsukamoto.

CAPÍTULO 2 – A Produção Agroindustrial do Chá e o Trabalho de Campo

2.1 A Produção Agroindustrial do Chá

O chá, de forma geral, é identificado pelo consumidor apenas como a bebida quente ou fria em sua forma já preparada para consumo. Servida sozinha ou acompanhando refeições, a bebida pode ser obtida pelo próprio consumidor através da infusão em água quente das folhas de chá contidas em saquinhos ou soltas a granel. Outra forma comum é o chá de pronto consumo, líquido ou em pó, produzido por indústrias de bebidas e refrigerantes e apresentado em embalagens práticas como latas, garrafas etc. Pouco se imagina, no entanto, que todos esses produtos são resultado de uma cadeia de agroindustrial complexa e variada.

Cadeia Produtiva do Chá

O processo de produção do chá é caracterizado por 2 fases principais, sendo uma agrícola que resulta na colheita de folhas verdes e outra fabril, que transforma a folha verde em diversos outros produtos a partir de diferentes tipos de beneficiamento. O grau de fermentação e o tipo de beneficiamento é que determinam qual será o produto final (chá preto, chá verde etc). A fase agrícola é caracterizada basicamente pelo plantio, cultivo e colheita. No caso do chá, trata-se de uma cultura permanente e cujo espécime chega a produzir ininterruptamente por até 50 anos. Porém, o período de maturação de um arbusto de *Camellia sinensis* é longo e pode levar de 2 a 3 anos para completar-se e produzir pela primeira vez. A germinação da semente isoladamente leva cerca de 1 a 2 meses. Além disso, a manutenção exige um trabalho contínuo de poda mantendo o arbusto em cerca de 1 m de altura. Caso não se realize este trabalho de poda, o chá pode facilmente tomar a forma de árvores ultrapassando os 2 metros de altura. Uma vez maturado e bem mantido, inicia-se a colheita das folhas do chá, que pode ser feita por trabalho manual ou pelo emprego de colheitadeiras mecânicas. Tradicionalmente, o trabalho manual de colheita consiste em retirar de 2 a 3 folhas jovens do ramos superiores do

arbusto. Esta técnica garante um chá de melhor qualidade e que esta mesma qualidade irá manter-se na próxima colheita, pois permite a melhor recuperação do espécime. A colheita mecanizada retira parte das folhas do topo do arbusto sem uma seleção mais específica do número de folhas por ramo. A vantagem da técnica é coletar uma grande quantidade de folhas em um menor intervalo de tempo e de forma padronizada, com menor emprego de mão-de-obra. A longo prazo, no entanto, pode haver uma queda na qualidade das folhas produzidas pelo chazal devido a maior intensividade da produção.

A fase industrial da produção do chá pode incluir basicamente 2 tipos de processo fabril, o de beneficiamento e o de fabricação de bebida para pronto consumo. Este último depende do primeiro, de beneficiamento do chá, mas este outro por sua vez pode ocorrer de forma independente. O processo convencional de beneficiamento do chá preto, inicia-se primeiramente pela aquisição das folhas de chá coletadas na fase agrícola e sua pesagem na entrada da fábrica. Após a pesagem, as folhas seguem para a etapa de murchamento. O murchamento pode ser feito ao natural simplesmente pelo contato com a atmosfera ambiente (chá colocado em redes ou esteiras), como na técnica tradicional. O mesmo trabalho é realizado através de processo mecanizado, em que o chá é disposto em esteiras automáticas e recebe contato contínuo com jatos de ar. Após o murchamento, as folhas seguem para a etapa de moagem e enrolamento. Nesta etapa as folhas sofrem redução de volume por meio de uma ação simultânea de “amasse”, corte e enrolamento. Com volume reduzido, as folhas seguem para a etapa de fermentação, etapa fundamental do processo. Através da ação da umidade atmosférica somada aquela ainda presente nas folhas e da introdução de calor, induz-se um processo químico que modifica a cor, o aroma e o sabor da folha verde. É nesta fase, portanto, que o chá consolida sua identidade e transforma-se em chá preto de fato. Segue para a etapa de secagem em contato com nova fonte de calor e com uma atmosfera seca. Por último, o chá é introduzido na etapa de seleção, que visa eliminar resíduos de pequenas partículas sólidas por meio de indução eletrostática e escolher os tipos que serão embalados e armazenados. Da entrada das folhas na fábrica a saída do produto já seco e beneficiado pode haver uma redução de até 5 vezes o peso inicial.

A fabricação da bebida para pronto consumo é feita por meio de um processo semelhante aquele da fabricação de refrigerantes. Para obter o produto, as fábricas de bebida adquirem primeiramente o chá já beneficiado. Este vem a compor uma liga ou “blend”. O blend nada mais é do que uma mistura que agrega chás de diferentes qualidades, que juntos compõem o sabor, cor e outras características tais quais as desejadas pelo fabricante em seu produto final. Normalmente, o blend pode incorporar chá de diversas origens e as proporções da mistura dependem da qualidade desejada segundo os custos de produção e preço de mercado. Desta forma, existirá sempre uma porção mais nobre e predominante em sabor, e uma porção que dá volume a bebida sem interferir na característica marcante da fração principal. Após o preparo do blend inicia-se de fato a fabricação da bebida na linha industrial. O primeiro passo é a preparação da água que deve ser filtrada. A seguir a água é aquecida e adiciona-se o açúcar, passo que dá origem a chamado “xarope”. Ao xarope é adicionado o blend, ocorrendo nessa fase a infusão do chá. O produto da infusão é filtrado retendo as porções sólidas do chá e devolvendo para o processo apenas a parte líquida. A seguir, são adicionados outros ingredientes secundários como saborizantes, conservantes e corantes etc. A última etapa antes do envase, é a pasteurização, eliminando assim quaisquer contaminantes surgidos no processo de fabrico da bebida. Uma vez envasado o produto segue para transporte e armazenamento.

De forma ampliada, esta cadeia produtiva pode ser representada a partir do seguinte esquema:

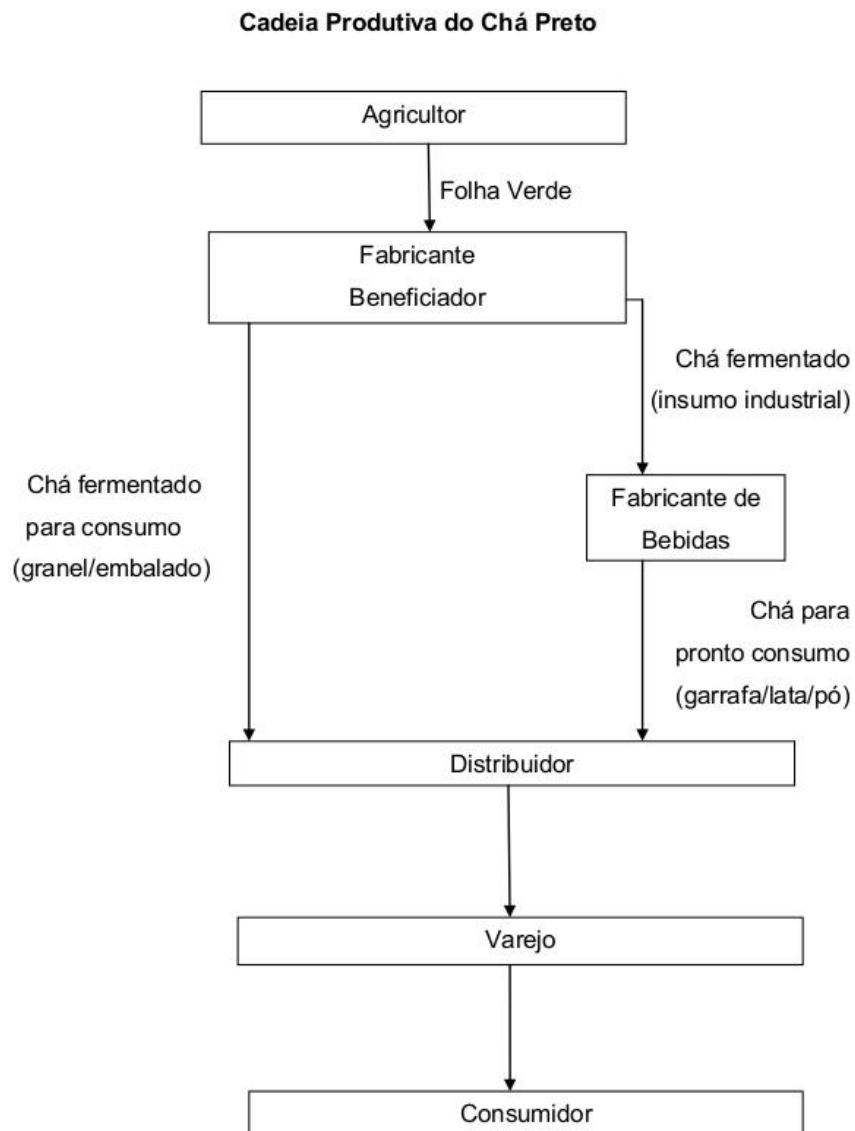


Figura 11 - Cadeia Simplificada da Produção de Chá Preto.

A cadeia serve ao entendimento dos fluxos percorridos pelo chá produzido no Brasil e sua interação em relação ao mercado interno e ao mercado estrangeiro. Da mesma forma, serve também para entender como o chá produzido em outros países interage no mercado brasileiro.

Cadeia Produtiva do Chá Preto – Mercado Nacional (BR) + Mercado Estrangeiro

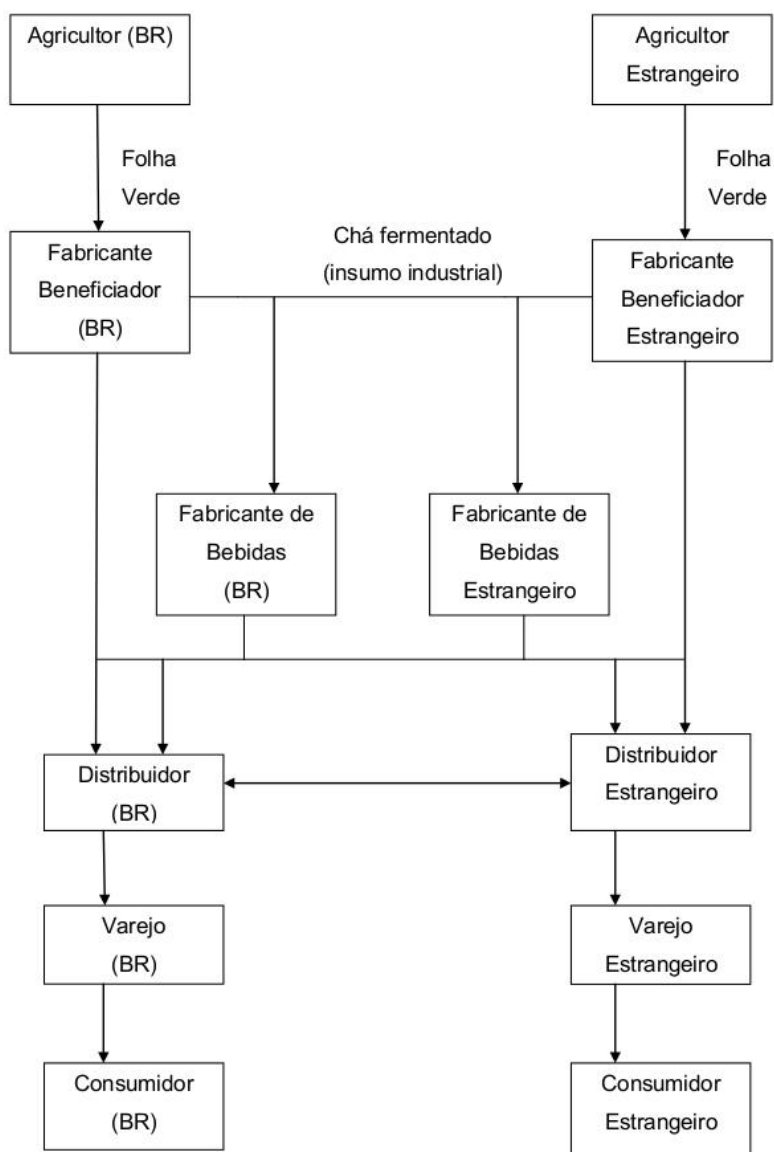


Figura 12 - Cadeia Produtiva do Chá com Sobreposição Produção Interna e Estrangeira.

Historicamente, o Brasil exporta cerca de 90% de toda a sua produção de chá preto. Este volume exportado visa, sobretudo, suprir a demanda por insumo industrial utilizado na composição de blends de chá de marcas estrangeiras, principalmente de bebidas para pronto consumo de marcas como Lipton e Nestlé. O chá preto produzido na Baixada do Ribeira é característico do tipo “Orange Pekoe”, de cor alaranjada, sabor e aroma doces que remetem a notas torradas de caramelo.

Estas são as mesmas características do paladar identificadas nas bebidas de pronto consumo. Por este motivo, o chá preto do Ribeira encontrou-se neste grande nicho de mercado o destino majoritário da sua produção. A seguir, são detalhados dados da produção mundial e brasileira do chá, bem como a operação de trocas comerciais (exportação e importação) do gênero no Brasil.

Estatísticas da Produção Agroindustrial do Chá

A série histórica mais extensa e de maior continuidade temporal encontrada acerca das estatísticas da produção de chá, no Brasil e no Mundo, é a de autoria da FAO, Organização para a Agricultura e a Alimentação das Nações Unidas. As estatísticas acerca de culturas agrícolas são atualizadas anualmente e divulgadas por esta Organização através do Programa “FAOSTAT”, cujo banco de dados está disponível online¹⁶. Neste levantamento a cultura do Chá (“Tea”) é definida pelos produtos agrícolas originados a partir da espécie “*Camellia sinensis*; *Thea sinensis*; *Thea assamica*; Inclue chá verde (não-fermentado), chá preto (fermentado), e outros tipos de de chá parcialmente fermentados. Exclui chá verde consumido através da ingestão do vegetal.”¹⁷ Inclue-se um conjunto extenso de variáveis conforme o tipo e especificidades de cada cultura. No caso do chá, as principais variáveis são as quantidades totais de produção em Toneladas (“Production”), a Área de Colheita (“Area Harvested”), medida em Hectares, além da Produtividade (“Yield”), em Hectogramas por Hectare, entre outros.

Nos gráficos constantes nas figuras 14 e 15, são apresentadas as quantidades totais de chá produzidos no Brasil e no Mundo, respectivamente, entre os anos de 1961 e 2012, a partir das estatísticas agrícolas compiladas pela FAO/ONU. São contabilizadas as quantidades correspondentes ao peso em Toneladas beneficiados pelas fábricas.

¹⁶ Nações Unidas. FAOSTAT. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/>>. Consultado em 13/05/2014

¹⁷ Trecho traduzido do original em inglês: “Tea Definition: Includes green tea (unfermented), black tea (fermented), and partially fermented tea. Excludes green tea eaten as a vegetable.” Retirado de: , <<http://faostat.fao.org/site/384/default.aspx>>. Consultado em 13/05/2014

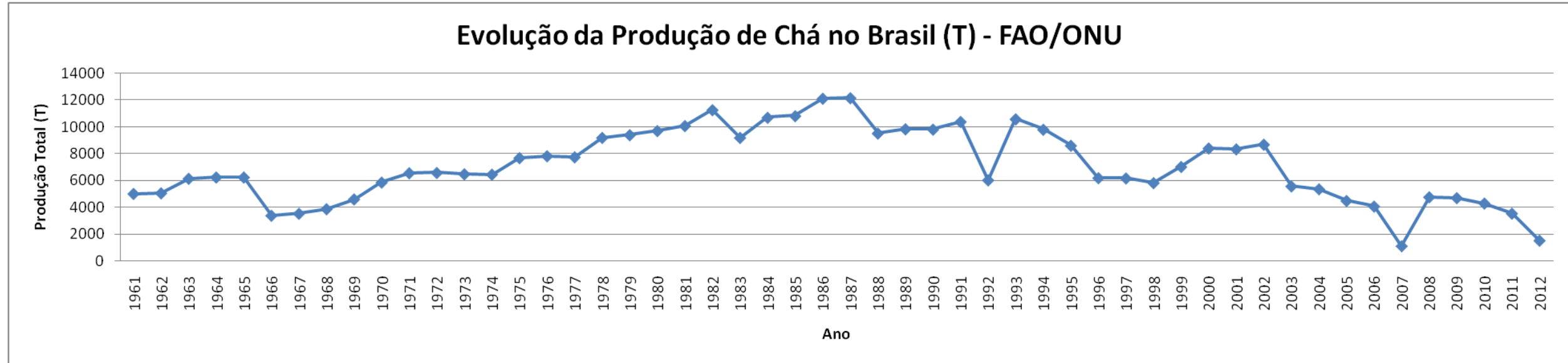


Figura 13 - Gráfico da Evolução da Quantidade Total de Chá Produzido no Brasil, de 1961 a 2012. Estatísticas Agrícolas FAO/ONU.

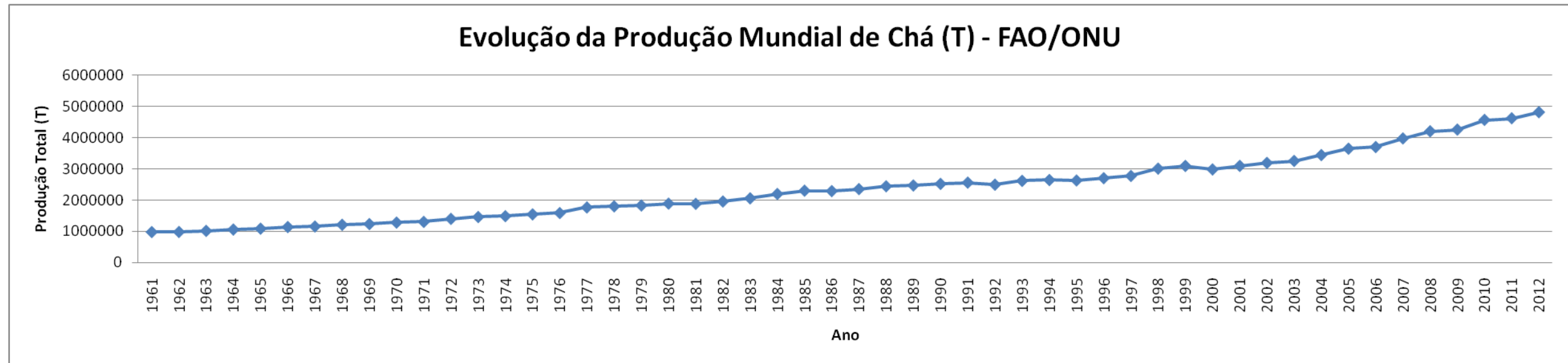


Figura 14 - Gráfico da Evolução da Quantidade Total de Chá Produzido no Mundo, de 1961 a 2012. Estatísticas Agrícolas FAO/ONU.

Na figura 13, correspondente a produção brasileira, a série inicia-se na década de 1960 com valores em patamares entre 4000 e 6000 toneladas. Este valor aumenta até o fim da década, ainda que com algum episódio isolado de queda, e atinge 8000T em meados da década de 70. No começo da década de 80, ultrapassa pela primeira vez o valor de 10000T e atinge seu maior valor histórico ainda nesta mesma década, com valores de cerca de 12000T nos anos de 1986 e 1987. Ou seja, se compararmos com os valores de cerca 6000T registrado na década de 1960, tem-se uma quantidade produzida que chega a dobrar no período de 2 décadas.

O fim da década de 1980, no intervalo entre 1987 e 1988, marca o o ponto de inflexão a partir do qual a produção inicia um longo período de retração, caindo inicialmente para patamares semelhantes aos anteriores de cerca de 10000T. Este valor mantém-se ainda entre os anos 1988 e 1991, antes de voltar a sofrer sua primeira queda brusca. Entre 1991 e 1992 a produção cai para um valor aproximado de 6000T. No ano seguinte, em 1993, recupera-se o valor de 10000T de produção. Para compreender de fato as causas desta variação discrepante, seria necessário empreender uma coleta mais detalhada. Esta coleta prescindiria de uma investigação a partir de outras variáveis e pelo levantamento de diferentes hipóteses. Teria ocorrido, por exemplo, alguma perda agrícola por meio de pragas ou catástrofes naturais? Este não parece ter sido o caso, mesmo porque trata-se de uma cultura permanente que no caso de dano dificilmente poderia ser retomada em apenas um ano. Isto seria improvável tendo em vista que retoma-se a mesma quantidade observada em momento anterior ao evento. Outra hipótese poderia ser a recusa do produto pelos compradores, no caso as fábricas beneficiadoras. Isto pode indicar o fato de que não houve perda agrícola, mas uma queda na quantidade produzida pela indústria beneficiadora em si. Esta hipótese parece promissora devido ao evento político e econômico muito específico ocorrido entre os anos de 1990 e 1992. Este período corresponde aos anos de mandato do chamado Governo Collor, durante os quais deflagrou-se a conhecida crise de hiperinflação, crise econômica considerada talvez a mais danosa na história recente brasileira. Esta crise e as medidas oficiais para sua remediação tais como arrochos e confiscos, afetou os mais variados setores de atividades e como consequência impactou diretamente na vida cotidiana de toda a população. Tendo em vista esse cenário

excepcional seria bastante lógico que a agroindústria e os agricultores de chá também enfrentassem dificuldades para lidar com os custos gerados pela hiperinflação. Logo, seria justificada a menor entrada do produto nas fábricas, mas a confirmação desta hipótese depende de um outro conjunto de dados e fatos não abrangidos pela presente pesquisa.

A retomada da produção, no ano de 1992, em quantidade de cerca de 10000T não se mantém nos anos seguintes, nos quais inicia-se uma queda gradual até atingir patamares mínimos de aproximadamente 6000T entre os anos de 1996 e 1998. Nos primeiros anos de da década de 2000, a produção volta a crescer e atingir valores acima de 8000T, porém esta subida é passageira. A produção começa a diminuir a partir de 2003, marcando valor abaixo de 6000T neste ano, chegando próximo a 4000T em 2006. A seguir observa-se algo semelhante ao episódio relatado do início dos anos 1990. Entre os anos de 2006 e 2008, ocorre uma queda brusca para cerca de 1500T produzidas em 2007, e que no seguinte retoma os mesmos valores de 2006. Assim como o primeiro evento atípico da série, seria necessário avaliar que hipóteses poderiam explicar esta segunda ocorrência. Novamente, reafirma-se a necessidade de buscar outros dados não dispostos neste TGI.

A continuação das décadas de 2000 até o ano de 2012, o valor mais atualizado dentre os disponível nesta série, observa-se apenas a queda da produção. Os valores decrescem a partir de pouco mais de 4000T, em 2008, encerrando em menos de 2000T, no ano de 2012. Considerando apenas o primeiro ano da série, 1961, a produção caiu pela metade até o ano de 2012. Em relação ao valor máximo da série de 12000T, atingido em 1986 e 1987, temos uma quantidade produzida encolhida em cerca de 6 vezes comparado-se o encerramento da série ao seu período de auge.

Na figura 14, correspondente ao total da produção mundial, temos uma série que registra uma tendência predominante de crescimento do início ao fim, com raros episódios de decréscimo, sendo estes de valor pouco significante em termos de variação. A série é iniciada no ano de 1961 a partir de um valor de cerca de 1 milhão de toneladas de chá. Este valor segue crescendo de forma ininterrupta no período de duas décadas, atingindo um valor próximo a 2 milhões de toneladas de chá em 1980, ou seja, praticamente dobrou (crescimento de 100%) no período.

Desconsiderando-se as baixas pouco significativas, a quantidade produzida segue uma tendência geral de crescimento até ano de 2000, quando atinge um valor de 3 milhões de toneladas de chá. Cresceu, portanto, em um ritmo de cerca de 50% no período de duas décadas, de 1981 e 2000. Podemos concluir então que entre 1981 e 2000 o crescimento se deu em ritmo de aceleração menor do que os 100% obtidos entre 1961 e 1980. Ainda que com essa desaceleração, a quantidade produzida triplicou no período destas 4 primeiras décadas.

A partir do ano de 2001, observa-se uma maior aceleração do crescimento da produção, iniciando em valores no patamar de 3 milhões de toneladas e encerram em 2012 em aproximadamente 5 milhões de toneladas de chá. Ou seja, em um período de pouco mais de uma década a taxa de crescimento foi da ordem de cerca 66%. Considerando a quantidade produzida no início da série em 1961 em relação aquela registrada no fim da mesma em 2012, a produção mundial de chá aumentou em 5 vezes em cerca de 50 anos.

Nos gráficos constantes nas figuras 16 e 17, são apresentadas as variações da Área de Colheita do chá produzidos no Brasil e no Mundo, respectivamente, entre os anos de 1961 e 2012, a partir das estatísticas agrícolas compiladas pela FAO/ONU. São contabilizadas as áreas totais de colheita na unidade de medida em Hectares (Ha). No Gráfico da figura 19, são apresentados os valores de Produtividade, ou seja, valores correspondentes a quantidade da produção sobre um valor de área. A Produtividade é medida em Hectogramas por Hectare (Hg/Ha).

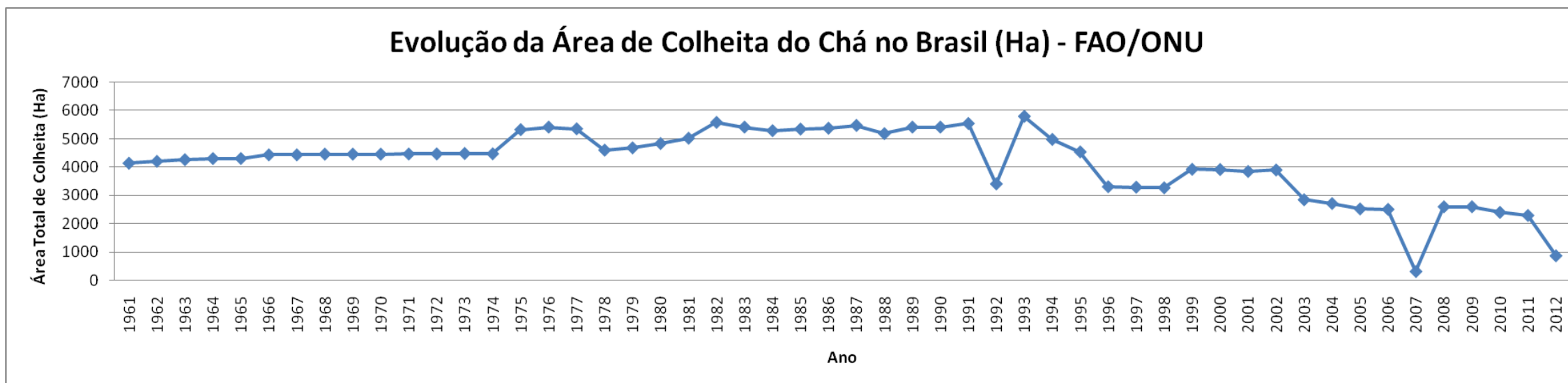


Figura 16 – Gráfico da Evolução da Área de Colheita de Chá no Brasil, de 1961 a 2012. Estatísticas agrícolas da FAO/ONU.

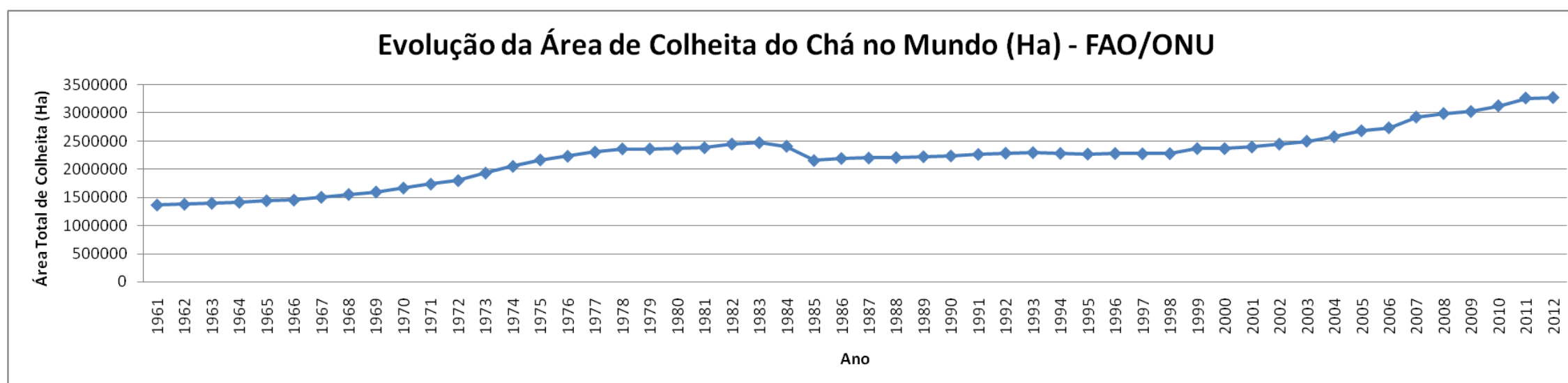


Figura 17 – Gráfico da Evolução da Área de Colheita de Chá no Mundo de 1961 a 2012. Estatísticas agrícolas da FAO/ONU

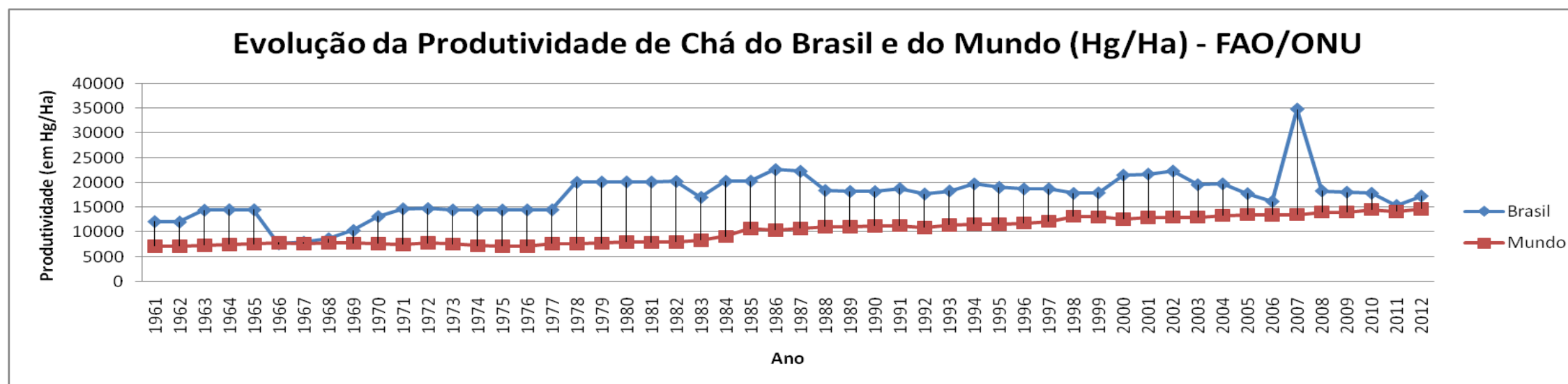


Figura 18 – Gráfico da Evolução da Produtividade de Chá no Brasil e no Mundo, de 1961 a 2012. Estatísticas agrícolas da FAO/ONU-

No gráfico da figura 17, de evolução da área total de colheita de chá no Brasil em hectares, a série inicia-se no ano de 1961 a partir valor de 4000 Ha. O valor sobe até meados da mesma década atingindo aproximadamente 4500 Ha, em 1966, valor que se mantém estável até a década seguinte no ano de 1974. Entre 1975 e 1977 este valor volta subir e fica estabelecido acima dos 5000 Ha. Entre 1977 e 1978, incide uma breve queda deste valor que volta ao patamar de cerca 4500 Ha. No seguimento, observa-se rápida recuperação entre 1978 e 1982 com valores registrados acima dos 5000 Ha e próximo aos 5500 Ha. Entre 1982 e 1991, este valor decresce ligeiramente e mantém-se próximo aos 5000 Ha. Entre 1991 e 1993, observa-se uma queda crítica e os valores de área de colheita recuam próximos aos 3000 Ha. Em 1993, ocorre uma rápida retomada das áreas de colheita que voltam a crescer aproximando-se de 6000 Ha. Este crescimento, contudo, é de curta duração e os valores de área voltam a recuar. Em 1996 o valor medido volta a cerca de 3000 Ha. Excepcionalmente em 1999 há um crescimento 4000 Há e se mantém até o ano de 2002, a partir do qual os valores voltam a decrescer. Em 2005 a área medida volta a aproximar-se de 3000 Ha. Em 2007, ocorre redução brusca e os valores registrados ficam abaixo dos 500 Ha. No ano seguinte em 2008, opera-se uma recuperação acima de 2000 Ha. Assim como, no primeiro cenário de crise de 1992-1993, a rápida recuperação não evita uma descendente dos valore, e impõem-se um recuo maior que dura até o final da série em 2012. Em 2012 a área de colheita registrada foi abaixo dos 1000 Ha. Se compararmos o primeiro ano da série com o último, veremos que a área de colheita do chá diminui de 4000 Ha para menos de 1000 Ha. Houve, portanto uma redução de mais de 4 vezes a área entre 1961 e 2012 . O valor máximo da série foi de cerca de 5500 Ha entre 1978 e 1982. Se compararmos este período em relação ao valor mais atualizado de 2012, temos uma redução de cerca de 5,5 em relação ao valor máximo da série.

No gráfico da figura 18, é apresentada a evolução da área total de colheita de chá no Mundo em hectares. A série iniciada pelo ano de 1961 e atualizada até o ano de 2012, apresenta uma tendência predominantemente crescente de aumento da área. O primeiro valor da série é 1500000 Ha. Entre 1961 e 1983, período de mais de 2 décadas, este valor cresce até atingir 2500000 Ha, aumento de 60% em relação ao valor inicial. Entre 1983 e 1985 ligeira queda 2500000 Ha para 2000000 Ha, que logo é recuperado. Entre 1986 e 2012, período de pouco mais de 25 anos, o

valor cresce de 2000000 Ha até atingir 3000000Ha, aumento de 50%. Se compararmos o início e o fim da série, entre 1961 e 2012, a área de colheita de chá no Mundo dobrou de 1500000 Ha para 3000000 Ha.

No gráfico da figura 19 está representada a evolução da produtividade do chá no Brasil e no Mundo em hectogramas por hectare, entre os anos de 1961 e 2012. A série brasileira apresenta tendências de valores bastante variadas década a década. A série é iniciada em 1961 por um valor de produtividade de cerca de 12000 Hg/Ha. Este valor é superior a produtividade mundial, de aproximadamente 7000 Hg/Ha no mesmo ano, ou seja, uma diferença de cerca de 5000 Hg/Ha a favor da produtividade brasileira. Entre 1963 e 1965, esta diferença aumenta para aproximadamente 7000 Hg/Ha, o que confere ao Brasil um índice de produtividade 100% superior a Mundial. Excepcionalmente, entre os anos de 1966 a 1968, os valores de produtividade brasileira decrescem subitamente e aproximam-se dos mesmos valores de produtividade mundial, atingindo um patamar de aproximadamente 8000 Hg/Ha. A exceção deste episódio a produtividade brasileira de chá mantém-se ao longo da série sempre acima da média mundial, em maior ou menor proporção conforme a década. Por outro lado, a produtividade mundial apresenta uma tendência predominante de crescimento na mesma série. O melhor desempenho da produtividade brasileira foi registrado no fim da década de 1970 até meados da década de 1980. Entre os anos de 1978 e 1987, o Brasil chegou a apresentar em vários anos consecutivos uma média de produtividade 150% superior a mundial. A década de 1980 marca também o ponto de virada da produtividade mundial, que manteve-se estagnada próximo a 8000 Hg/Ha durante quase duas décadas. Em 1985, o valor medido já era de mais de 10000 Hg/Ha e partir deste marco começa a crescer em ritmo acelerado. Entre crescimentos e recuos, a produtividade brasileira manteve-se relativamente constante no seguimento da série em um intervalo de valores entre 18000 Hg/Ha e 22000Hg/Ha. A única exceção é um valor discrepante registrado no ano de 2007 de cerca de 35000 Hg/Ha. Este número, no entanto, parece apontar para um efeito virtual da própria razão entre quantidade de produção e área de colheita. Quando retomamos os valores de quantidade de produção de 2007 temos um total 1083 T ou 10830000 Hg. Em termos absolutos, este foi um ano de crise e de baixíssima produção, e assim como as quantidades totais a área de colheita foi bastante prejudicada, medida em 311

Ha. Portanto, a diminuição do denominador da razão (área de colheita) teria produzido o efeito de aumento da produtividade, sem que houvesse qualquer emprego de melhoramento que permitisse uma eficiência da produção de fato. Ao fim da série o valor da produtividade brasileira foi de cerca de 17200 Hg/Ha, índice bem próximo do Mundial. O valor máximo de produtividade mundial foi o registrado precisamente em 2012, de mais de 14700 Hg/Ha. Isto significa que a produtividade mundial de chá praticamente dobrou entre os anos de 1961 e 2012.

O recorte espacial focado nas regiões produtoras de chá brasileiro condicionou também a necessidade de buscar um conjunto de dados mais detalhados acerca da produção por regiões. Para este fim utilizou-se a chamada Pesquisa Agrícola Municipal (PAM) levantada anualmente pelo IBGE, cuja série histórica é iniciada no ano de 1990 e contém dados atualizados até o ano de 2012. Apesar da existência de levantamentos mais antigos sobre a produção do chá no Brasil, pelo próprio IBGE e por algumas secretarias de agricultura regionais, estes estudos falham pela fragmentação e pela falta de continuidade. A PAM é provavelmente o levantamento mais sólido entre eles, já contando com uma duração de 22 anos contínuos. Apesar de início relativamente recente abrange a totalidade do território nacional, empregando uma sistematização de estatísticas agrícolas padronizada e detalhada por município.

O gênero chá na PAM/IBGE é classificado simplesmente como “Chá-da-índia” e são levantadas somente as estatísticas agrícolas da produção da folha verde, ou seja, da folha não transformada pelo processo industrial. A seguir as figuras 20 e 21 apresentam em forma de gráfico a evolução das principais estatísticas da produção de chá por município.

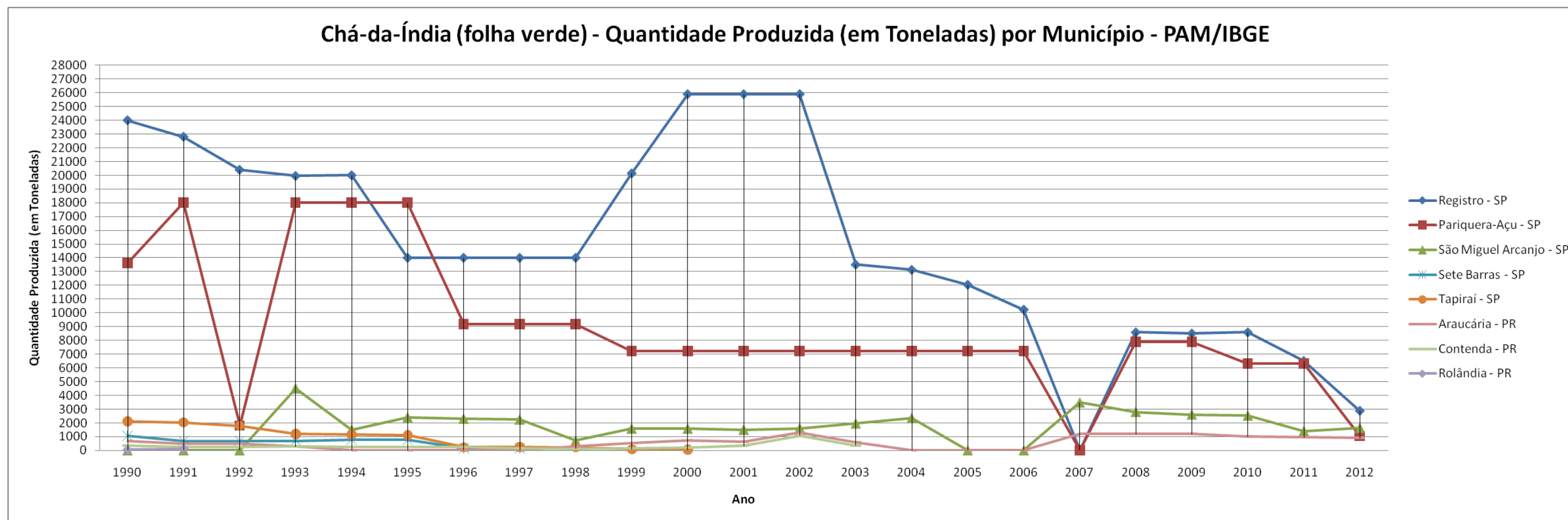


Figura 19 – Gráfico da quantidade total de chá produzido em Toneladas, por Ano e por Município segundo a PAM/IBGE.

No gráfico da figura 20, são apresentadas as quantidades totais de produção da folha verde de chá (não beneficiada), em Toneladas, por município. A série é iniciada pelo ano de 1990, ano em que os maiores produtores de chá foram, em ordem decrescente, Registro (24000T), Pariqüera-Açú (13600T), Tapiraí (2115T), Sete Barras (1080T), Araucária (645T) e Contenda (368T). Os municípios de São Miguel Arcanjo e Rolândia ou não produziram ou não tiveram sua produção contabilizada neste ano. Este primeiro ano da série revela uma tendência, que se repete ao longo de toda a série, de concentração da produção nos municípios de Registro e Pariqüera Açú. Estes municípios mantêm-se em primeiro e segundo lugares da produção, respectivamente. Observa-se também na relação entre os dois municípios, que concorrem com disparidade entre si. Registro contabilizou quase o dobro da quantidade produzida por Pariqüera-Açú, no ano de 1990. Quando comparado o município de Registro em relação a Tapiraí, o 3º maior produtor naquela ano, a diferença é de cerca de 10 vezes o tamanho da produção. Essa diferença é minimizada com a entrada dos dados da produção de São Miguel Arcanjo, em 1993, que passa a ocupar o 3º lugar da produção de chá. Ainda assim, este valor representa apenas a quarta parte da quantidade produzida em Registro.

Afora as disparidades nas quantidades totais de produção entre municípios, é possível identificar tendências de dados semelhantes entre os mesmos. Parece haver uma correlação forte, sobretudo no comportamento dos dados referentes a Registro e Pariqüera-Açú. No geral, ambos os municípios apresentam uma queda de até 50% da produção entre os primeiros e os últimos anos da década de 1990. Durante a década de 2000, esta correlação já não apresenta-se tão forte, mas ambos tendem a recuperar-se ou a pelo menos estabilizar-se nos primeiros anos. O município de Registro mantém durante os 3 primeiros anos uma quantidade produzida de 25897 T, enquanto Pariqüera-Açú mantém de 1999 a 2006 o mesmo patamar de 7200 T. Nos anos finais da série entre 2008 e 2012, ambos voltam a apresentar um comportamento semelhante a partir de uma tendência de queda da produção. No ano de 2008, Registro produz 8580 T, enquanto Pariqüera-Açú produz 7888 T. No último ano da série, em 2012, os mesmos municípios produziram 2880T e 1032 T, respectivamente. Estas tendências sugerem que estes dois municípios participam e concorrem no mesmo mercado produtor ou pelo menos atuam com grande proximidade. Ao final da série no de 2012, são registradas as seguintes

quantidades produzidas: Registro com 2880T, São Miguel Arcanjo com 1638T, Pariqüera-Açú com 1032T e Araucária com 885T. Em relação aos próprios valores Registro apresenta um recuo de quase 10 vezes a produção inicial em 1990. Pariqüera-Açú apresenta um índice de recuo semelhante ao de Registro, e passa a ocupar pela primeira vez apenas o 3º lugar da produção, superado por São Miguel Arcanjo. O município de São Miguel Arcanjo ainda que com algumas variações ao longo da década de 2000, chega ao fim da série com relativa estabilidade de sua produção, passando a ocupar o segundo lugar entre os produtores. Por último, Araucária configura-se como único município paranaense a manter sua produção de chá ativa, que apesar de ocupar a 4ª posição entre os produtores é o que manteve maior estabilidade em toda a série.

O gráfico aponta também para a extinção da produção de chá em outras áreas, segundo os dados registrados a partir dos critérios da pesquisa. O primeiro município a deixar de registrar produção foi o de Rolândia (PR) no ano de 1993, seguido por Sete Barras (SP) em 1998, Tapiraí (SP) em 2001 e Contenda, que deixou de produzir em 2004. Outras interrupções temporárias de produção são registradas para municípios que ainda contam com atividade teicutora. Estas interrupções, no entanto, parecem apontar para a ausência de dados e não para a interrupção da produção. Este é o caso de Registro e Pariqüera-Açú em 2007, ano em que não há ocorrência de dados para estes produtores. Além disso, é possível que existam erros também na entrada de dados como divulgados pelo IBGE, que pode ser o caso de Pariqüera-Açú em 1992, ano em que consta um valor de 1800 T, muito abaixo de 18 000 T registradas tanto no ano anterior em 1991 quanto no ano posterior em 1993. Neste caso, levanta-se a hipótese de erro de entrada do valor de 1992, que ao invés de 1800 T deveria ser corretamente registrada como 18 000T. Devido a questões de tempo e recurso não foi possível, contudo, verificar maiores informações sobre a acurácia destes dados.

Mercado e Trocas Comerciais

A exploração comercial da teicultura no Brasil desenvolveu-se, sobretudo, com a finalidade de fornecer matéria-prima para o mercado externo. Para além da análise das estatísticas da produção agrícola do chá, fez-se necessário caracterizar

esta mesma realidade do ponto de vista das trocas comerciais. Com esta finalidade foram utilizados dos dados sobre importação e exportação do gênero no Brasil. A base de dados que dá suporte a análise é de autoria da Secretaria de Comércio Exterior (SECEX), divisão do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), do Governo Federal. Os dados foram recuperados através do chamado “Sistema de Análise das Informações de Comércio Exterior” (AliceWeb), disponível em sítio eletrônico, com dados atualizados mensalmente¹⁸. O levantamento da SECEX/MDIC divide o gênero chá em 4 modalidades diferentes, denominadas de mercadorias as quais são codificadas e descritas pela tabela a seguir:

Tabela 2 - Descrição dos Produtos de Chá do levantamento da SECEX/MDIC, baseado nos códigos da NCM.

Código	Descrição	Unidade de Medida
9021000	Chá verde (não fermentado), em embalagens imediatas<=3k	Quilograma Liquido
9022000	Chá verde (não fermentado), apresentado em qq.out.forma	Quilograma Liquido
9023000	Chá preto (fermentado/parcialm.), embalag.imediatas<=3k	Quilograma Liquido
9024000	Chá preto (fermentado/parcialm.) apresent.qq.out.forma	Quilograma Liquido

Os produtos do chá levantados pela pesquisa são, portanto, o chá preto e o chá verde, cada qual apresentado em 2 formas diferentes de embalagem. Vale ressaltar que todos os tipos correspondem ao chá já beneficiado, e que o chamado chá verde, é aquele beneficiado sem sofrer processo de fermentação, diferentemente da folha verde de chá, que corresponde ao chá que não sofreu qualquer beneficiamento. As mercadorias são codificadas segundo a chamada “Nomenclatura Comum do Mercosul” (NCM), que qualifica os produtos segundo correspondência em um sistema hierárquico de classificação (seção, capítulo, posição, subposição, item, subitem). A consulta é disponibilizada segundo 4

¹⁸ BRASIL. Sistema de Análise das Informações de Comércio Exterior (AliceWeb). Secretaria de Comércio Exterior. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Governo da República Federativa do Brasil. Disponível em <<http://aliceweb.mdic.gov.br/>>

áreas de interesse: exportação, exportação dos municípios, importação e importação dos municípios.

A primeira consulta realizada baseou-se na sistematização empreendida no artigo intitulado “Chá preto: mercado e estabilidade” de autoria de PEREZ&FREITAS (2003), dois pesquisadores do IEA/SP, que estudaram o chá preto no estado de São Paulo. Neste artigo é apresentada uma tabela das exportações de chá preto brasileiro segundo quantidade em Kg e valor em US\$, entre os anos de 1996 e 2002. A tabela categoriza as exportações em quantidades totais Brasil, Estado de São Paulo e outros Estados. Destaca-se na tabela é a participação do Estado de São Paulo em relação aos outros estados. Calcula-se também a média dos preços por Kg do chá preto obtido pelas exportações brasileiras. Segundo o artigo:

Um lento decréscimo dos volumes exportados é observado de 1996 a 1999, seguido de recuperação nos três últimos anos. Considerando-se a desvalorização cambial e o salto das exportações brasileiras no período, a expansão do comércio de chá mostrou-se tímida. Os preços recebidos pelo nosso produto mostraram-se crescentes, de 1996 a 1998 (período em que a moeda nacional esteve valorizada), e decrescentes de 1999 a 2002.

Seguindo o mesmo modelo empregado pelos pesquisadores do IEA/SP, foi realizada nova consulta com fins de atualizar a análise. Os dados anuais mais atualizados disponibilizados pela SECEX/MDIC foram aqueles referentes ao ano de 2013. A seguir, a tabela atualizada das exportações brasileiras de chá preto entre 1996 e 2013:

Tabela 3 - Exportações Brasileira de Chá Preto, 1997 a 2003, segundo a SECEX/MDIC

Exportações brasileiras de chá preto, 1996 a 2013						
Ano	Unidade	São Paulo		Outros estados	Brasil	
		Total	%			US\$/Kg
1996	Kg	3.442.313	99,94	2.067	3.444.380	
	US\$	4.012.128	99,48	21.086	4.033.214	1,17
1997	Kg	2.990.241	99,94	1.939	2.992.180	
	US\$	3.874.073	99,25	29.295	3.903.368	1,3
1998	Kg	2.830.160	99,96	1.113	2.831.273	
	US\$	4.376.825	99,49	22.328	4.399.153	1,55
1999	Kg	2.595.922	99,97	747	2.596.669	
	US\$	3.594.289	99,66	12.255	3.606.544	1,39
2000	Kg	3.302.962	99,97	930	3.303.892	
	US\$	4.518.903	99,73	12.270	4.531.173	1,37
2001	Kg	3.725.341	99,97	1.022	3.726.363	
	US\$	4.708.872	99,81	8.916	4.717.788	1,27
2002	Kg	3.632.913	99,2	29.472	3.662.385	
	US\$	4.057.040	98,1	78.773	4.135.813	1,13
2003	Kg	3.896.528	99,43	22.303	3.918.831	
	US\$	4.158.378	98,82	49.475	4.207.853	1,07
2004	Kg	3.191.838	98,54	47.168	3.239.006	
	US\$	3.550.336	99,04	34.268	3.584.604	1,11
2005	Kg	3.008.506	99,92	2.487	3.010.993	
	US\$	3.644.912	99,70	11.084	3.655.996	1,21
2006	Kg	2.860.955	99,97	794	2.861.749	
	US\$	3.670.377	99,70	11.082	3.681.459	1,29
2007	Kg	2.936.356	99,89	3.293	2.939.649	
	US\$	4.362.673	99,54	20.331	4.383.004	1,49
2008	Kg	2.671.251	99,84	4.344	2.675.595	
	US\$	4.584.315	99,47	24.654	4.608.969	1,72
2009	Kg	1.926.009	99,44	10.760	1.936.769	
	US\$	4.434.552	98,64	61.267	4.495.819	2,32
2010	Kg	2.097.666	98,77	26.123	2.123.789	
	US\$	5.842.237	98,03	117.597	5.959.834	2,81
2011	Kg	1.572.642	99,55	7.183	1.579.825	
	US\$	5.364.579	98,46	83.783	5.448.362	3,45
2012	Kg	1.220.108	97,79	27.544	1.247.652	
	US\$	3.341.065	96,12	134.815	3.475.880	2,79
2013	Kg	190.626	99,16	1.609	192.235	
	US\$	600.358	95,93	25.503	625.861	3,26

Fonte: SECEX . Elaborado por: PEREZ, L.H. & FREITAS, B.B. (2003).
Modificado por: Larissa Rocha Mello em 21/04/2014

A continuidade da série no ano de 2003, revela um ligeiro crescimento neste ano em relação a 2002, no qual registra-se a maior quantidade de exportação da série. A partir deste ponto, no entanto, as quantidades voltam a cair nos anos seguintes sem sinal de recuperação. As quantidades registradas ficam abaixo dos 3000000 Kg ou 3000 T, a partir de 2006 e continuam caindo até o fim da década. A partir de 2011 as quantidades já encontram-se próximas do patamar de 1500000 Kg ou 1500 T, ou seja, caem pela metade em cerca de 5 anos. Ao final da série em 2013, apresenta-se um quadro de crise extrema das quantidades de exportações que alcançam seu menor valor, cerca de 190000 Kg ou 190 T. Em relação ao primeiro ano da série em 1996, a série é encerrada com redução de cerca de 17 vezes a quantidade inicial.

O artigo de PEREZ & FREITAS (2003) já anunciava este cenário de crise e aponta diversos problemas técnicos em relação a produção de chá. Estes problemas já conhecidos na época teriam impacto, sobretudo, na qualidade do produto. A baixa qualidade estaria diretamente relacionada ao prejuízo das exportações do Estado de São Paulo naquela ocasião. Segundo os autores, o chá de menor qualidade estaria cada vez mais perdendo mercado, o que levou por sua vez a desistência de muitos agricultores em manter a colheita do gênero. O manejo inadequado é apontado como um dos fatores de queda da produtividade dos chazais. Na ocasião, a principal preocupação da Associação Paulista do Chá Preto era com a profissionalização e normatização da colheita das folhas verdes. Segundo o artigo (PEREZ & FREITAS, 2003):

Um sistema de classificação da matéria-prima recebida pelas indústrias, que tenha mais precisão que o atual, poderia recompensar melhor os produtores que investiram na qualidade.

Além das perdas decorrentes na etapa agrícola da produção chá, outro fator negativo apontado pelos autores são os prejuízos decorrentes de operações cambiais na comercialização no mercado externo. Os mesmos baseiam sua análise a partir de um outro artigo, também publicado pelo IEA/SP, de autoria de Vegro & Bemelmans (1996). Primeiramente, os autores apontam para os preços já baixos e

em queda pagos aos exportadores brasileiros. A baixa remuneração da atividade ocorreria em todas as etapas da produção tanto na agrícola quanto na fase industrial. No caso dos preços pagos agricultores, nos anos de 1994 e 1995, poderia girar em torno de 6 a 9 centavos de real por cerca de 5kg de folhas verdes (correspondente a 1kg de chá processado), conforme a qualidade. Estes preços baixos seriam forçados, sobretudo, pela concorrência crescente de países asiáticos e africanos utilizando-se de relações de trabalho precárias. Nesta correlação de forças, o produto paulista seria vítima de uma prática próxima ao dumping, segundo os autores. Soma-se ainda a preocupação com os prejuízos advindos da comercialização do chá em um cenário de apreciação do real frente ao dólar. Segundo o artigo (VEGRO & BEMELMANS, 1996:101), “a sobrevalorização cambial do real acentuou ainda mais o achatamento dos preços recebidos inviabilizando a atividade em alguns casos”. Desta forma, os custos de produção em reais chegariam até mesmo a superar os preços recebidos. Conseqüentemente, a produção que já era pouco lucrativa passa a gerar prejuízo aos produtores, gerando endividamento em um curto prazo. O mesmo artigo de 1996 aponta ainda para a necessidade de uma política de crédito especial para o chá. Esta política deveria visar a recuperação dos chazais pelos produtores e incentivasse a melhoria na qualidade da produção, idéia retomada em 2003 pelo IEA/SP. A viabilização desta política de crédito estaria em uma política de capitalização do produtor com em taxas de juros e prazos de carência compatíveis com a produção do chá. O crédito convencional não seria adequado, neste ponto de vista, pois as condições comuns poderiam permitir o desvio dos recursos destinados ao chá para outras culturas como a da banana. Em VEGRO & BEMELMANS (1996:104) reforça-se a idéia dos benefícios da retomada da atividade teicultora. Para os autores, isto poderia contribuir para um impulso de desenvolvimento na região do vale do Ribeira podendo gerar cerca de 1270 empregos nesta cultura, número considerável em uma região de economia considerada pouco dinâmica. Ao que consta, os planos de retomada desta atividade tal como sugerida pelos estudiosos do IEA/SP em 3 momentos distintos, não foi concretizada pelas políticas oficiais de crédito ou pelo planejamento estatal.

A única medida de retomada do chá conhecida foi de iniciativa particular de 2 produtores de chá preto, a Yamater e Amaya, que a partir de 2008 estabeleceram uma parceria para obter a certificação agrícola do produto. A certificação do chá

preto é realizada desde 2008 no Brasil por meio de ONG chamada Imaflora, sediada em Piracicaba/SP. Isto coincide com aumento dos preços pagos por Kg do produto tal como mostra a tabela 3, entre os anos de 2008 e 2013. O preço mais alto foi atingido em 2011, cerca de US\$3,45/Kg, que comparado ao preço de cerca de US\$1/Kg de 2003, representa um aumento de mais de 200%. A certificação e o aumento dos preços por quantidade pagos aos exportadores, no entanto, parecem não ter evitado a crise do setor.

Em outro artigo de Perez, também pelo IEA/SP, datado de 2007, é analisada a evolução da participação dos principais compradores do chá brasileiro no mercado internacional. O autor constata que até o ano de 2006, último ano analisado pelo artigo:

O principal destino continua sendo os Estados Unidos (37,7% do valor em 2006). A maior expansão do comércio da mercadoria ocorreu com o Reino Unido e tornou-o o segundo maior importador do chá preto brasileiro (24,6% do valor total), superando o Chile, que caiu para terceiro (16,7%). O também vizinho Uruguai manteve-se na quarta colocação (4,4% do valor total em 2006).

As exportações de chá brasileiro para os mercados vizinhos e concorrência do produto na América do Sul, são alvo de preocupação antiga e estão presentes também nos artigos anteriores publicados pelo IEA/SP.

A partir da análise das exportações de chá preto, tentaremos a seguir traçar um quadro semelhante das exportações de chá verde para efeito de comparação (Tabela 4). Tradicionalmente a produção do chá verde no Brasil foi realizada em uma escala mais reduzida em relação a do chá preto. O chá verde brasileiro é produzido majoritariamente no município de São Miguel Arcanjo pela Yamamotoyama. Pontualmente o produto também é fabricado no Vale do Ribeira e no Norte do Paraná. Guardadas as devidas escalas, as exportações do chá verde parecem revelar uma tendência um pouco diferentes do chá preto em determinados momentos.

Tabela 4 - Exportações brasileiras de chá verde, 1997 a 2013, segundo a SECEX/MDIC

Exportações brasileiras de chá verde, 1997 a 2013						
Ano	Unidade	São Paulo		Outros estados	Brasil	
		Total	%			US\$/Kg
1997	Kg	336.035	81,68	75.363	411.398	
	US\$	1.902.446	79,62	486.903	2.389.349	5,81
1998	Kg	333.811	88,50	43.386	377.197	
	US\$	1.879.979	89,64	217.179	2.097.158	5,56
1999	Kg	313.485	98,70	4.113	317.598	
	US\$	1.697.743	98,02	34.333	1.732.076	5,45
2000	Kg	332.971	83,39	66.338	399.309	
	US\$	1.504.827	76,46	463.409	1.968.236	4,93
2001	Kg	305.591	85,97	49.871	355.462	
	US\$	1.392.192	80,03	347.336	1.739.528	4,89
2002	Kg	203.874	64,14	113.965	317.839	
	US\$	914.427	63,87	517.334	1.431.761	4,50
2003	Kg	224.005	74,09	78.326	302.331	
	US\$	1.037.149	68,33	480.716	1.517.865	5,02
2004	Kg	269.153	75,94	85.263	354.416	
	US\$	1.276.588	67,54	613.424	1.890.012	5,33
2005	Kg	288.770	72,87	107.493	396.263	
	US\$	1.451.759	67,13	710.774	2.162.533	5,46
2006	Kg	283.714	75,23	93.401	377.115	
	US\$	1.420.746	67,67	678.800	2.099.546	5,57
2007	Kg	281.313	78,51	76.991	358.304	
	US\$	1.534.077	76,64	467.518	2.001.595	5,59
2008	Kg	306.430	85,54	51.802	358.232	
	US\$	1.709.273	81,42	390.124	2.099.397	5,86
2009	Kg	333.647	85,62	56.048	389.695	
	US\$	1.675.469	82,33	359.590	2.035.059	5,22
2010	Kg	371.642	88,35	49.002	420.644	
	US\$	2.213.389	85,01	390.261	2.603.650	6,19
2011	Kg	342.108	88,88	42.803	384.911	
	US\$	2.745.102	87,25	401.241	3.146.343	8,17
2012	Kg	342.821	86,81	52.076	394.897	
	US\$	3.010.327	88,11	406.296	3.416.623	8,65
2013	Kg	332.185	77,07	98.837	431.022	
	US\$	2.642.644	78,97	703.755	3.346.399	7,76

Fonte: SECEX . Elaborado por: PEREZ, L.H. & FREITAS, B.B. (2003).
Modificado por: Larissa Rocha Mello em 21/04/2014

Entre os anos de 1997 e 2007, período de pouco mais de uma década, as quantidades de chá verde exportadas pelo estado de São Paulo decrescem ano a ano. Em 1997, São Paulo exportou cerca de 336 T, enquanto no ano de 2007 registrou cerca de 281 T do gênero, um recuo de quase 20% em 11 anos. Nota-se também que no mesmo período, as exportações totais brasileiras do gênero apresentam um discreto aumento em determinados anos, como entre 1999 e 2000 e entre 2003 e 2005. Esse aumento está relacionado provavelmente a um melhor desempenho das exportações no estado do Paraná. A partir de 2008 as quantidades de exportação aumentam tanto no estado de São Paulo quanto entre o total do país. Além das quantidades em Kg, os valores em US\$, que antes acompanhavam as tendências descendentes das primeiras, aumentam tanto em valores absolutos quanto proporcionais. Esta alta é acompanhada, sobretudo, pelo aumento dos preços por quantidade de produto exportada. Assim como o chá preto, a alta dos preços pagos por quantidade, está provavelmente associada ao uso de certificados agrícolas e retomada através da ocupação de mercado de nicho. Por outro lado, diferente do chá preto, o chá verde obteve um melhor desempenho de quantidades de exportações no início da década de 2010. Além disso, o chá verde obtém preços mais altos em toda a série. Se compararmos o ano de 2013, o preço pago pelo chá verde exportado foi de US\$7,76/Kg frente a um valor de US\$3,26/Kg do chá preto. Ou seja, o chá verde obteve apenas em 2013 um desempenho de preço cerca de 60% maior em relação ao chá preto.

A melhora da qualidade no processo agrícola e de fabrico do chá parece ser uma realidade já consolidada através da certificação agrícola. No entanto, esta medida apresentou-se de forma tardia em relação aos prognósticos de crise anunciados desde meados da década de 1990. Neste sentido, a busca pela qualidade e por maiores preços no mercado externo, permitiu uma sobrevivência da produção de chá no estado de São Paulo. Porém não foi suficiente para superar a crise e retomar a atividade em patamares anteriores.

Paralelamente, observa-se um mercado interno cada vez mais aquecido para o setor de bebidas tal qual é integrada pelo chá. A inserção dos produtores brasileiros de chá, no entanto, é bastante tímida e o mercado interno encontra-se já ocupado por grandes cadeias multinacionais de bebida. Atualmente o mercado de chás no Brasil é dominado por 2 grandes conglomerados: Lipton/Unilever e

Leão/Coca-Cola, esta última uma parceria comercial da multinacional Coca-Cola com a brasileira Leão Jr. Contraditoriamente, a multinacional Lipton é a mais tradicional e representativa compradora estrangeira do chá brasileiro, utilizado na composição de seus “blends” de chá. Desta forma, o chá brasileiro pode estar presente indiretamente no mercado interno quando contido nas ligas das fabricantes de bebidas. Outra possibilidade é que concorra com composições de outras origens em seu próprio território. Contudo, esta pesquisa não teve acesso a este tipo de detalhamento, a medida que a informação não é divulgada pelas empresas fabricantes de bebida. A informação de que dispomos é apenas a das quantidades de importação também divulgadas pela SECEX/MDIC. Neste sentido, as importações de chá preto somadas as de chá verde tem apresentado uma alta considerável no período compreendido entre os anos de 2003 e 2013, como mostrado na figura 22. Se comparado o primeiro ano da série em 2003, em que as importações somaram cerca de 300 T, ante o ano de 2013, com valores aproximados de 900 T, temos um crescimento de 200% no período de 11 anos. Na mesma proporção crescem os valores em US\$ das importações. As quantidades em Kg de exportação por sua vez, apresentam tendência decrescente ao longo da série. Em 2013, as exportações despencam e pela primeira vez ficam abaixo das importações. Os valores recebidos pela exportação decrescem do início até meados da série, tem ligeiro acréscimo entre os anos de 2009 e 2011, mas voltam a recuar e ao fim da série já encontram-se próximos aos valores de importação.

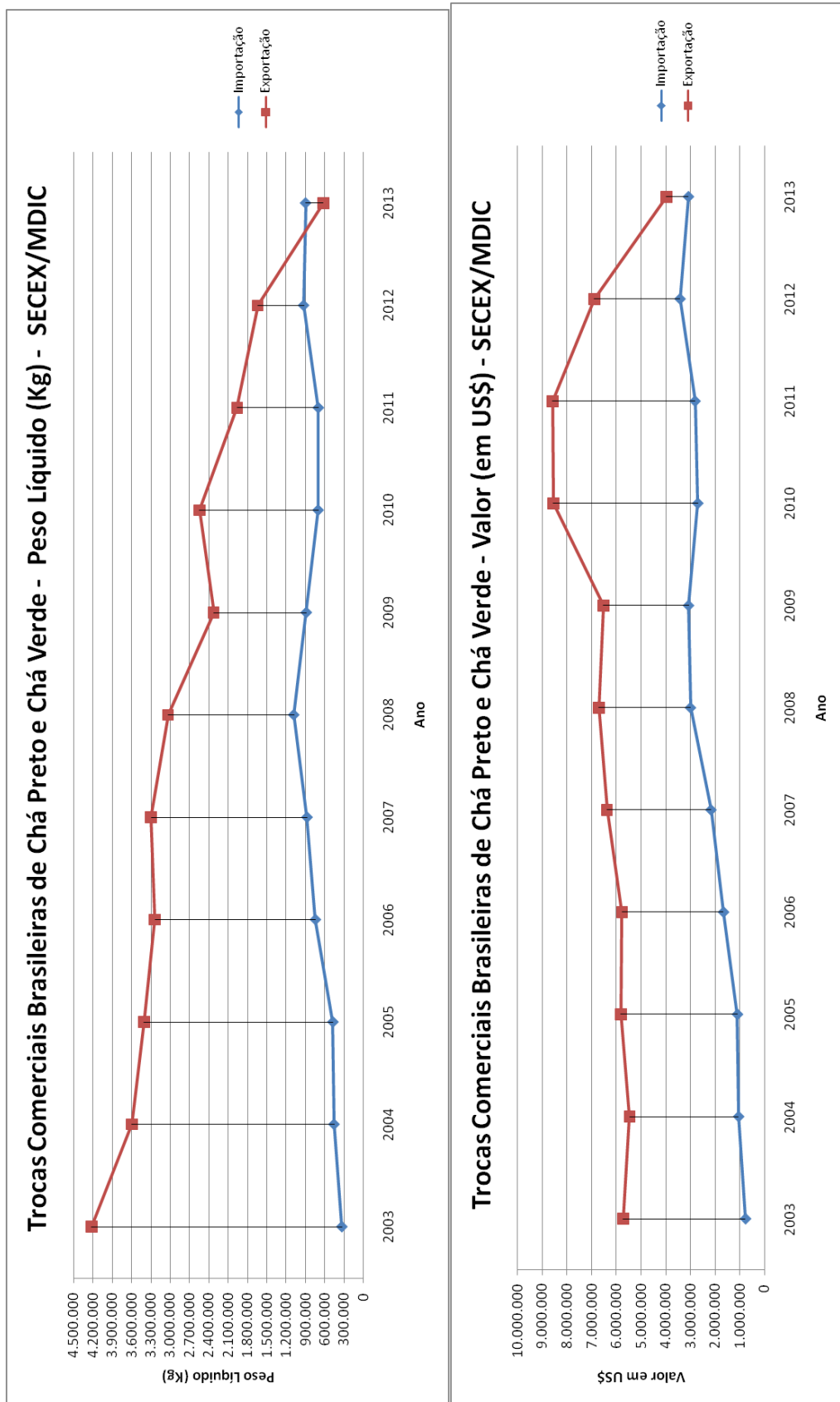


Figura 20 - Trocas Comerciais Brasileiras de Chá Preto e Chá Verde, entre 2003 e 2013, segundo pesquisa SECEX/MDIC

A análise dos dados de trocas comerciais carece, no entanto, de um maior detalhamento da origem e destino dos fluxos. Este detalhamento permitiria traçar um quadro mais preciso do impacto destas transações no mercado interno brasileiro. Em notícia datada de 2012¹⁹, é citada pesquisa encomendada a consultoria Euromonitor, que revela o aumento do consumo brasileiro de chás acima da média mundial, também crescente. A notícia descreve os resultados:

Segundo dados da Euromonitor, o consumo no país cresceu 16% em volume, para 3 mil toneladas, entre 2009 e 2011. Em valor, o aumento foi bem mais expressivo - de 72%, para US\$ 516 milhões. (...)O avanço do consumo da bebida no Brasil superou a média mundial - de 12% em volume e 25% em valor entre 2009 e o ano passado - e os percentuais verificados em países como os Estados Unidos, onde as altas foram de 7% e 9,6%, respectivamente. Apesar da expansão, o mercado brasileiro ainda está na lanterna global. De acordo com a Euromonitor, o consumo per capita ao ano no Brasil é de apenas 8,5 xícaras - menor volume considerando um ranking de 52 países

O maior levantamento existente sobre hábitos de consumo da população e mercado interno é a chamada Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada em anos iniciais e finais de cada década pelo IBGE. Esta pesquisa, no entanto, agrupa diferentes tipos de chá (preto, verde, infusões etc) em uma mesma categoria de dado, subcategorizando apenas por “chá mate” ou “outros”, o que não permite distinguir cada gênero separadamente. Na primeira POF/IBGE datada de 1987 a aquisição domiciliar anual per capita de chá preto chegou a ser contabilizada de forma separada, mas este procedimento foi descontinuado nos levantamentos seguintes. Naquele ano a média brasileira de aquisição domiciliar anual per capita de chá preto foi de 0,013 Kg. A maior média de aquisição per capita do produto foi registrada na capital Porto Alegre, com aquisição anual per capita de 0,054Kg,

¹⁹ Notícia publicado no site da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. “Consumo de chá aumenta e se sofisticando no Brasil”. Publicada em 04/07/2012. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/index.php/atuabilidade/noticias/1479-040712-consumo-de-cha-aumenta-e-se-sofistica-no-brasil.html>>. Acesso em 01/03/2014.

consumo 4 vezes maior em relação ao média nacional. A descontinuidade do levantamento específico deste gênero, não permite uma comparação efetiva da evolução do consumo interno do chá preto.

Considerações sobre a Produção Agrícola do Chá

O desafio maior encontrado na sistematização e interpretação dos dados foi, principalmente, a diferença de escopo, de metodologias e abrangência temporal das séries históricas de cada pesquisa. Estas divergências apontam para a falta de uma unidade na classificação das variáveis relativas ao gênero chá. O levantamento da PAM do IBGE, por exemplo, foca-se apenas nos dados sobre colheita da folha verde de chá-da-índia. Outros levantamentos como o da FAO/ONU e da SECEX/MDIC sistematizam os dados relativos ao chá que já sofreu transformação por beneficiamento tanto do tipo verde, não fermentado, ou do tipo preto, fermentado. Isto implica em uma divergência, sobretudo, entre os números da produção a medida que a folha verde pode perder até cerca de 5 vezes a sua massa ao final do processo de beneficiamento. Outra divergência é relativa às unidades de medida e que acompanham os dados. Os dados de quantidade de produção são medidos em Toneladas na pesquisa agrícola do IBGE e também no levantamento da FAO/ONU, sem diferenciar as formas de armazenagem ou embalagem do chá. As quantidades exportadas e importadas do levantamento da SECEX/MDIC seguem o padrão do Mercosul e são medidas em quilogramas, segundo a categoria que se encontram, por tipo (chá verde ou preto) e embalagem (menor ou igual a 3 Kg e qualquer outra forma)..

A diferença mais notável entre as pesquisas é a abrangência temporal entre elas. O registro divulgado pela FAO/ONU, abrange um total de 51 anos ininterruptos de produção de chá (1961-2012). A PAM do IBGE contém dados coletados ao longo de 22 anos (1990-2012). Por fim, os dados da SECEX/MDIC abrangem uma série com duração completa de 16 anos e com atualização mensal ao longo do ano corrente (1997-08/2014). No caso das estatísticas internas de produção brasileira, exemplo da PAM/IBGE, a principal dificuldade é a unificação e continuidade dos dados produzidos pelos institutos estaduais e regionais. A existência de uma série mais antiga foi impossibilitada pela diferença de dotação de recursos e

conhecimento técnico. Mesmo no Estado de São Paulo privilegiado neste sentido, o levantamento antes fragmentado foi unificado apenas em 1987. Neste sentido, a criação da PAM/IBGE serviu de instrumento a consolidação de padrões que permitem a construção de uma unidade antes problemática.

Embora ocorram determinadas divergências na forma de apresentação dos dados, as pesquisas parecem convergir na comprovação de que existe de fato uma crise instalada na teicultura brasileira e que esta ameaça a sua permanência no território. A pesquisa da FAO/ONU, indica que ao fim a série em 2012 os valores da produção brasileira de chá recuaram de forma acentuada tanto em relação aos seus próprios índices anteriores quanto aos índices mundiais. Os dez maiores produtores de chá no Mundo, em 2012, concentraram isolados cerca de 90% de toda a quantidade produzida. Em ordem decrescente são eles: China (35%), Índia (cerca de 21%), Quênia e Sri Lanka (entre 5 e 10%), além de Turquia, Vietnã, Irã, Indonésia, Argentina e Japão (detém entre 1% a 5% da produção mundial). A produtividade média crescente no Mundo revela também um cenário de acirramento da competitividade do gênero no mercado. Este cenário aponta para reforçar e centralizar cada vez mais o domínio dos maiores produtores de chá, dificultando o acesso de produtores fora deste domínio. Os dados da PAM/IBGE permitem ilustrar de forma mais detalhada o cenário interno de crise da teicultura e como este afetou a produção por município. Esta crise é observada, sobretudo, em alguns dos municípios da Baixada do Ribeira e Região de Londrina no Paraná, municípios abandonaram a produção. A série iniciada em 1990 nos apresenta um total de 8 municípios produtores de chá, localizados nos estado de São Paulo (SP) e Paraná (PR). Ao fim da série em 2012, apenas 4 municípios seguem produzindo o gênero: Registro, Pariqüera-Açú, São Miguel Arcanjo, em SP; e Araucária, no PR. Por último, os dados de Trocas Comerciais da SECEX/MDIC revelam ao fim da série, em 2013, uma tendência em que a quantidade das importações de chá verde e chá preto passam a superar as quantidades exportadas. Da mesma os valores da exportação também decrescem e tendem a ser superados por aqueles da importação. O aumento das importações aliado a queda das exportações, bem como a queda das quantidades produzidas revelada pelas outras pesquisas, pode sinalizar para um possível desmonte da atividade teicultora nacional. Para uma análise mais aprofundada desta hipótese seria necessário, no entanto, um conjunto de dados

mais detalhados acerca do destino da produção brasileira. Este detalhamento deveria conter também os fluxos percorridos pelo produto na indústria e no comércio internacional, além de dados mais conclusivos sobre o consumo no mercado interno.

2.2 O Trabalho de Campo e Suas Etapas

No momento inicial da pesquisa, o tema da teicultura e a área de estudo focada na Região do Vale do Ribeira não eram dados presentes na vivência cotidiana da autora. Este fato condicionou certa urgência em estabelecer uma aproximação da realidade do conjunto estudado. Com o objetivo de apreender esta realidade, optou-se pela realização de um trabalho de campo em áreas produtoras de chá. Acredita-se que para além da simples coleta de dados primários in loco, o trabalho de campo objetiva também a apreensão sensorial e intelectual do objeto de pesquisa. A realização do mesmo justifica-se pela noção do seu uso enquanto estratégia didática da pesquisa empírica em Geografia. Nestas condições, o trabalho de campo fomenta a compreensão dos fenômenos geográficos através da articulação entre teoria e prática. Esta articulação é mediada pelo emprego do método em ciência geográfica, que condiciona o processo de formação do pesquisador geógrafo. Como desdobramento do método, a experiência de campo é empreendida pelo uso de técnicas e instrumentos alinhados ao tipo de dado procurado. Disto resulta a coleta e sistematização de dados, permitindo a construção de argumentos, que servirão, finalmente, na sustentação da tese defendida pelo trabalho.

No TGI, a experiência de campo foi organizada basicamente a partir de 3 etapas, que foram o planejamento, a visita de campo e a compilação de resultados. Estas etapas correspondem, respectivamente, a um processo de trabalho que movimentou-se entre gabinete, campo e retorno ao gabinete. A viabilização de um trabalho de campo está sujeita a determinadas limitações de diversas ordens. Estas limitações costumam concentrar-se principalmente em torno da escassez de recursos, que por sua vez limitam a duração e a abrangência espacial de um trabalho. Outros problemas comuns são a dificuldade de acesso ou até mesmo a sazonalidade intrínseca de um fenômeno a ser pesquisado. Além disso, o trabalho

de campo está sujeito a imprevistos como indisponibilidade ou cancelamento de entrevistas, a adversidade de condições climáticas, mau funcionamento de instrumentos etc. Portanto, é imprescindível a realização de um planejamento pré-campo em gabinete na tentativa de prever e minar os possíveis problemas e adequar a proposta aos recursos existentes. Ainda sobre o trabalho de campo, seu planejamento e suas peculiaridades são bem descritos no seguinte excerto (VENTURI, 2011:20):

(...) embora o contato com a realidade seja direto e sistematizado, não se tem controle assegurado sobre os processos, como se pode ter em laboratório. (...) Ou seja, a dinâmica do mundo real pode nos reservar muitas surpresas, de modo, que é comum que o que foi planejado no gabinete não ocorra em campo exatamente como se esperava. Isso significa que o planejamento do trabalho de campo como o da pesquisa, requer certa flexibilidade do pesquisador e a possibilidade de um plano B.

O ideal é que ao fim da etapa de planejamento obtenha-se um determinado roteiro de campo, o qual deve ser mantido a pronta disposição do pesquisador ao longo de toda a visita. O roteiro deve guiar não somente o percurso do trabalho, mas também os procedimentos técnicos a serem realizados. Conforme a técnica a ser aplicada na coleta de dados, pode ser necessária também a elaboração prévia de um documento de registro como uma planilha, formulário ou roteiro de entrevista. No entanto, uma das preocupações na elaboração do roteiro de campo na presente pesquisa foi a de permitir uma relativa flexibilização da coleta, como sugere Venturi. Neste sentido, procurou-se valorizar tanto os dados já previstos quanto a incorporação de dados imprevistos, permitindo a readequação do roteiro já em campo. O roteiro tal como elaborado em gabinete previamente a visita de campo está disponível ao fim do trabalho no Anexo III e os formulários de entrevista correspondem ao Anexo IV.

O percurso previamente traçado serviu de margem para a coleta, mas não de guia obrigatório. Inicialmente o roteiro previa a possibilidade de visitar dois dos principais centros de teicultura, os municípios de Registro e o de Pariqüera-Açú. A escolha destes dois municípios deveu-se a importância da atividade e a proximidade

física entre ambos. Em campo, no entanto, decidiu-se pela coleta exclusivamente no município de Registro, devido ao surgimento de novas possibilidades de paradas e entrevistas nesta cidade. Contribuiu também a maior acessibilidade e centralidade de Registro. Este município concentra uma série de agências oficiais do setor público e privado, que levantam dados para todo o conjunto da região incluindo Pariqüera-Açú. Com tempo e recursos escassos, esta foi a forma encontrada de viabilizar a coleta de campo. Ainda assim, a visita estendeu-se em um dia além do previsto, totalizando 3 dias de campo ante 2 dias inicialmente previstos.

A principal técnica empregada na coleta de dados foi a da Interlocação através de entrevistas semi-estruturadas, além de utilização de entrevistas livres sobre história de vida. Para as entrevistas semi-estruturadas foram elaborados 2 formulários (ANEXO IV), um destinado a levantar dados qualitativos sobre “Aspectos da Produção” e outro acerca de “Políticas Públicas e Políticas Econômicas”. A intenção era que pudesse ser utilizado um dos formulários ou ambos conforme o público entrevistado. Devido ao caráter qualitativo do levantamento tentamos não fixar-nos de modo rígido as perguntas sugeridas nos formulários, abrindo espaço inclusive para relatos de história de vida dos entrevistados.

Outra técnica empregada na coleta foi a da própria Observação, que trata-se na verdade de uma aptidão básica dos seres humanos e caracteriza-se por dois tipos, que podem ser tanto a observação aleatória quanto a sistemática, como sugere VENTURI (2011:22). Interessa em maior grau à pesquisa científica a observação sistemática:

A observação sistemática será dirigida ou focada em alguns alvos previamente determinados pelos objetivos da pesquisa, precisamente pelas hipóteses levantadas ou pelas variáveis analíticas selecionadas. Quando se vai a campo observar fatos que se relacionam a um objetivo de pesquisa, o observador torna-se um sujeito e o fato observado transforma-se num objeto de estudo. Este tipo de observação pode ser considerada como uma técnica orientada pelo método analítico descritivo e, enquanto técnica, não produzirá explicações, mas lhe fornecerá as bases necessárias.

A observação em ambas as suas formas permite, portanto, a criação de representações intelectuais, que contribuem direta e indiretamente para a construção da análise que se coloca. De forma menos sistemática utilizou-se também a técnica da Fotografia como ferramenta de linguagem visual, na tentativa de traduzir uma possível representação da paisagem na visão do pesquisador. Os instrumentos utilizados na coleta de campo são listados no Roteiro de Campo (ANEXO III).

Paradas e Transcrição das Entrevistas

Esta seção corresponde a transcrição e compilação das entrevistas e das descrições fruto das observações de campo. Este conjunto forma, assim, um diário de campo organizado e sub-seccionado em “paradas” conforme o seguimento cronológico do percurso.

Primeiro Dia - 28/08/2013 (Quarta-Feira)

O trabalho de campo teve início na manhã do dia 28 de agosto de 2013, com saída as 6h30min do Centro de São Paulo. A seguir, por volta das 7h, atingimos a Rodovia Régis Bittencourt (BR-116), por meio de acesso na altura de Taboão da Serra. A chegada ao nosso destino, no município de Registro, ocorreu aproximadamente no horário de 9h30min. O percurso teve portanto, duração aproximada de 3 horas, uma demora não prevista por conta de obras de duplicação da BR-116, que paralisavam temporariamente o fluxo do trânsito. Ao chegar em Registro, nos dirigimos a Prefeitura Municipal, local onde foi realizada a primeira entrevista prevista no Roteiro de Campo.

Parada 1 – Gabinete da Prefeitura Municipal de Registro – 10h

Local:	Gabinete - Prefeitura Municipal de Registro
Entrevistado :	Luciano Miyashita
Ocupação:	Secretário de Gabinete

Data:	28/08/2013
Endereço:	Rua José Antônio de Campos, 250, Centro, Registro/SP (11900-000)

O senhor Luciano Miyashita ocupa o cargo de Secretário/Chefe de Gabinete na atual administração do prefeito Gilson Fantin (PSDB). O cargo ocupado por Miyashita tem por função articular e supervisionar as demais secretarias ligadas a prefeitura municipal, segundo as diretrizes previstas em lei e em relação ao programa de governo da gestão em exercício. Na data da entrevista, a gestão municipal eleita através do pleito de 2012, acabara de completar 8 meses em exercício. Esta gestão é essencialmente de oposição a anterior o que demandou um maior trabalho de transição pela atual gestão. Na ocasião da entrevista, Miyashita afirmou que decorridos estes primeiros 8 meses, começavam a surgir os primeiros resultados da mudança de gestão. Nas palavras do entrevistado o período de transição foi extremamente positivo por conta de uma “descoberta da vocação de Registro”.

Nesta primeira entrevista utilizou-se o formulário de número II (Anexo IV), temático de “Políticas Públicas e Políticas Econômicas”, como principal roteiro de perguntas. Quando perguntado sobre a atual importância da teicultura na economia local, Luciano Miyashita afirma que são poucos os ocupados na atividade tanto na agricultura, quanto na indústria de beneficiamento. Em comparação ao passado de destaque da produção de chá, ele considera que a atividade pode ser hoje considerada praticamente extinta no território local. Atualmente as secretarias da prefeitura municipal não trabalham com políticas de incentivo a produção do chá-da-índia, pois não é visualizado um futuro de retomada da atividade. De forma a ilustrar a situação crítica da teicultura, Miyashita cita o acúmulo de dívidas pelos produtores, o que gerou um aumento da venda de antigas propriedades do chá. O exemplo mais conhecido é o da Cooperativa de Cotia, que decretou falência 1994 e recentemente teve suas dívidas executadas através de leilão de antigas máquinas e imóveis.

Neste sentido, o secretário cita duas outras atividades agrícolas como sendo as mais significativas atualmente, que são a da banana e a da pupunha. A bananicultura é atividade mais antiga e consolidada na região e é também aquela com maior número de trabalhadores empregados. A cultura da pupunha por sua vez

é relativamente recente, mas tem logrado sucesso devido ao aumento da demanda pelo produto e seu bom valor de mercado, impulsionado pela substituição do palmito jussara pelo palmito pupunha nos mercados. A própria prefeitura em parceria com produtores e associações realiza com frequência eventos e festas comemorativas, que visam divulgar e trocar conhecimentos sobre estas culturas. Outras parcerias são consideradas estratégicas para estas culturas, principalmente aquelas relacionadas com o acesso ao crédito. O principal programa de financiamento da atividade econômica é o “Desenvolve SP”, programa da “Agência Paulista de Desenvolvimento” pertencente ao governo estadual e intermediado pelas prefeituras da região. O programa visa beneficiar diversas modalidades de empresas que podem ser ligadas “ao agronegócio, ao comércio, aos serviços e à indústria”. As empresas alvo do programa são aquelas cujo faturamento anual encontra-se na faixa de 120 mil reais a 3,6 milhões de reais. As categorias de culturas agrícolas financiáveis pelo programa são principalmente “banana, mandioca, maracujá, milho em grão, mudas de plantas ornamentais, feijão em grão, chuchu, arroz em casca, chá-da-índia, palmito, entre outros” (ANEXO V). Curiosamente, o chá-da-índia figura na lista de categorias financiáveis, o que não necessariamente garante o acesso ao crédito oferecido pelo programa.

As mudanças territoriais mais significativas em tempos recentes foram principalmente aquelas ligadas a infra-estrutura, segundo o secretário. Cita a reativação do aeroporto de Registro e a abertura do novo distrito industrial, pois o antigo distrito encontra-se com ocupação já próxima ao total da capacidade. Além de projetos já concluídos, o secretário cita também a existência de um projeto de renovação da rodoviária, além de previsão de um novo hospital e diversas outras obras de construção civil. Estas medidas de infra-estrutura indicam e reforçam o papel da cidade de Registro como pólo econômico regional. Além disso, instalaram-se na cidade diversos centros educacionais públicos e privados com destaque para o campus da UNESP, UNISA e também da FATEC, que também caracterizam Registro como pólo educacional da região. Ao exercer a função de pólo econômico e educacional da região, o município de Registro é um destino tanto de migração permanente, quanto de fluxos diários de migração pendular. O secretário Miyashita conclui a entrevista afirmando que são boas expectativas em relação ao crescimento futuro da cidade. A expectativa positiva justifica-se pelo aumento da geração de

renda e pela diversificação de atividades, que reforçaram o papel de centralidade Registro na região do Vale do Ribeira.

Parada 2 - Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Registro (ACIAR)

Local:	Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Registro (ACIAR)
Entrevistado :	Valda Arruda
Ocupação:	Gerente Administrativa
Data:	28/08/2013
Endereço:	Rua José Antônio de Campos, 455, Sala 1, Registro/SP

A segunda entrevista do dia ocorreu na Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Registro (ACIAR), com a participação da Sra. Valda Arruda, que ocupa o cargo de gerente administrativa nesta associação. O objetivo desta entrevista era colher um depoimento que permitisse desenhar um quadro das principais atividades produtivas de Registro e região, tendo em vista a dinâmica das mesmas sobre o território. Para construir este quadro geral, era necessário saber quais os tipos de atividades presentes, como estão distribuídos os trabalhadores, além da contribuição de cada atividade na geração de renda.

A ACIAR contava, na data da entrevista, com associados de 4 municípios do Vale: Registro, Eldorado, Sete Barras e Pariçüera-Açú. Segundo a entrevistada, o comércio varejista é hoje a atividade com maior número de ocupados e também a que registra maior número e associados cadastrados na ACIAR. O município de Registro sozinho contava com cerca de 700 associados desta atividade. Também na data, esta era a distribuição do total de associados por atividade, contando os 4 municípios:

- 156 indústrias
- 1075 do setor de serviços

- 1249 do comércio varejista
- 333 do setor de agronegócio
- 93 de construção civil
- 38 de outras atividades

Em termos de política para o setor agrícola, a associação mantém uma parceria sólida com os produtores de banana por meio de uma associação própria deste gênero, a ABAVAR. Outra parceria existente ocorre com os produtores da pupunha, principalmente pela realização da chamada “Festa da Pupunha” pela ACIAR. No entanto, a associação não possui atualmente um programa de promoção exclusivo para o chá.

Para Arruda, a associação, que existe desde 1970, tem se fortalecido em tempos recentes por uma questão de mudança de comportamento nos diversos setores. Esta mudança está relacionada principalmente a necessidade crescente de inserção na formalidade e na expansão do mercado. Neste sentido a associação torna-se uma referência em termos de capacitação do trabalhador e do empresário, além de facilitar o acesso ao crédito. Em parceria com o SEBRAE, a associação realiza de tempos em tempos treinamentos voltados ao pequeno empreendedor. O cadastro positivo é outro grande atrativo oferecido aos associados a medida que fortalece a relação de confiança entre empresário e consumidores. A base de dados integrada do SCPC tem beneficiado principalmente o comércio varejista pela possibilidade expansão das compras a prazo. A ACIAR documenta suas atividades de forma permanente através de um acervo para consultas. As principais parcerias de crédito da associação são com a Caixa Econômica Federal (pessoa física), NossaCaixa Desenvolvimento ou DesenvolveSP (ANEXO V), programa do Governo Estadual em parceria com Fundo de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Ribeira, além convênio com o Banco do Brasil (crédito empresarial) e também com o Sicredi (capital de giro e infra-estrutura). Realiza também convênio em outras áreas como saúde (Unimed) e educação (Unisa) e possui consultorias próprias na área jurídica e na promoção de palestras e treinamentos. O conjunto de benefícios oferecidos aos associados visa, segundo Arruda, a inserção da região numa economia formal e globalizada, na forma de rede financeira. Desta forma, em última

instância,”a ACIAR contribuiria a formação de quadros técnicos e políticos no Vale do Ribeira”.

A associação promove também festas em datas comemorativas e feriados, aquecendo as vendas no varejo. Isto contribui afinal, ao aumento da visibilidade destes centros de comércio, bem como do fluxo de pessoas, bens e informações no interior da mesma região. O município de Registro representa nesta rede o principal nó de encontro destes fluxos. Podemos afirmar por alto, que Registro é provavelmente o principal destino dos movimentos pendulares no Vale do Ribeira.

Almoço – 12h30min

Retomada – 14h30min

Parada 3 – Escritório de Desenvolvimento Rural da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) / Secretaria de Agricultura e Abastecimento / Governo de Estado de São Paulo

Local:	Escritório de Desenvolvimento Rural/CATI/SAA/ Governo do Estado de São Paulo
Entrevistado :	Luzair Machado da Silva
Ocupação:	Engenheiro Agrônomo
Data:	28/08/2013
Endereço:	Av. Wild José de Souza, 456, Registro/SP - Caixa Postal 134 CEP: 11900-970

A terceira entrevista deste primeiro dia foi com o senhor Luzair Machado da Silva, engenheiro agrônomo, da CATI de Registro. Em uma breve conversa, o entrevistado, que trabalha a alguns anos na CATI, relatou que o chá perdeu seu protagonismo para outras atividades agrícolas. Neste sentido, a CATI tem concentrado seus esforços principalmente naquelas atividades que ocupam maior área no território. Silva cita que em um passado, quando ainda não integrava a CATI, o chá já foi um dos principais focos de pesquisa do escritório de Registro.

Sugere ainda o nome do ex-presidente do EDR, o senhor Luis Antonio Penteado, funcionário já aposentado, que seria o principal especialista de chá na CATI. Além de ter presidido a CATI, Penteado também trabalhou diretamente com a teicultura como produtor. No momento do campo, porém, não foi possível obter o contato do Sr. Penteado.

De forma breve, Silva cita as principais atividades hoje presentes agropecuárias na região:

Agricultura comercial: banana, palmito, palmito+pupunha, eucalipto e pinus

Agricultura de subsistência: milho, feijão, arroz, mandioca

Pecuária: bovino mista, bovino corte, bovino leite, bubalinos

Na entrevista, foram fornecidos também dados dos totais de área ocupados pelas atividades levantadas pelo EDR tanto para a Microrregião de Registro, como para o município isoladamente. Estes dados integram o Levantamento Censitário das Unidades de Produção Agropecuária do Estado de São Paulo (LUPA). As áreas cultivadas do município dividem-se basicamente em propriedades produtivas, áreas em descanso, braquiárias, e vegetação natural. Os dados correspondem a 2 LUPAs diferentes, o primeiro datado de 1995/1996 e o segundo de 2007/2008, permitindo assim a comparação em um período de pouco mais de uma década. Ao todo, foram fornecidas 4 tabelas, encontradas no Anexo VI deste trabalho.

No período entre 1995 e 1996, o chá ocupava o 4º lugar em total de área cultivada na Microrregião de Registro, precedido por áreas de braquiária, banana e palmito. No mesmo período, figurava no 3º lugar entre as culturas do município de Registro, precedido apenas pelas áreas de braquiária e banana. Entre os anos de 2007 e 2008, o chá passa a ocupar a 6ª posição em total de áreas cultivadas na microrregião, precedido por braquiária, banana, outras gramíneas para pastagem, palmito e eucalipto. Neste período, o chá passa a ocupar a 4ª posição do total de áreas cultivadas do município de Registro, sendo precedido por braquiária, outras gramíneas para a pastagem e banana. Proporcionalmente, a área de cultivo de chá recuou em cerca de 40% na microrregião de Registro e em aproximadamente 50 % no município de Registro, entre os períodos levantados.

Os levantamentos realizados para as diversas culturas no território da região e do município servem, segundo o entrevistado, ao planejamento, a intervenção e ao alcance de resultados. Estes resultados são alcançados, sobretudo, pelo direcionamento de investimentos, que permitam às atividades aumentar suas áreas, sua produção e produtividade.

Parada 4 – Antiga Usina Central de Chá da Cooperativa Agrícola de Cotia

Local:	Antiga Usina Central de Chá - Cooperativa Agrícola de Cotia
Data:	28/08/2013
Endereço:	Avenida Willd José Souza, 343 , Vila Tupi, Registro/SP - Cep: - 11900-000

A quarta parada do dia foi feita em frente ao prédio já desativado da antiga Usina Central de Chá, pertencente a CAC. Esta parada não estava inicialmente prevista, mas por ocasião da visita a CATI nas proximidades, surgiu o interesse em registrar fotos do local. Possuíamos a informação de que aquela área viria a ser leiloada naquele mesmo mês entre os imóveis da massa falida da CAC. Desta forma, esta poderia ser uma última oportunidade de registrar em imagens a fachada da Usina. A informação obtida anteriormente é de que as atividades da fábrica teriam sido encerradas no ano de 1994. Pelo grau de deterioração do prédio, acredita-se que após o encerramento da fábrica não houve nenhum tipo de manutenção ou esforço de preservação. A CAC comercializava seu chá pela marca “Chá Tupi”, que atualmente pertence a outra empresa. Ao que consta esta nova empresa não fabrica o chá, mas apenas embala o produto de outros fornecedores.



Figura 21 – - Fachada da Antiga Usina de Beneficiamento de Chá da C.A.C, atualmente desativada. A Usina da Chá da C.A.C. desativada sofre processo de deterioração. Larissa Rocha, 2013.



Figura 22 – Detalhe das janelas e da ausência de cobertura, que evidenciam a ação da deterioração da antiga Usina de Chá da C.A.C. Larissa Rocha, 2013.

Parada 5 – Secretaria de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente

Local:	Secretaria de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente
Entrevistado:	Nelson Bazilio da Silva (Nelson Barba)
Ocupação:	Secretário Municipal
Data:	28/08/2013
Endereço:	Rua Matsuzawa, 875, Vila Ribeirópolis, Registro/SP - CEP: 11900-000

A quarta entrevista realizada em campo contou com a participação do senhor Nelson Bazilio da Silva, Secretário Municipal de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente. Nelson inicia seu relato contando brevemente a sua trajetória na região, iniciada no ano de 1976 com sua chegada ao município de Pariqüera-Açú, primeiramente. Da época em que estabeleceu sua moradia na região, Silva recorda um cenário de riqueza tanto dos pequenos como dos grandes produtores de chá. Segundo ele, era comum que mesmo os pequenos agricultores, que cultivavam de 2 a 3 alqueires de chá, tivessem um padrão de vida elevado. Cita que com a finalidade de exportação, era necessária a produção do chá em grandes volumes com a finalidade de constituir insumo para grande indústria estrangeira. Explica que no contexto da época, a comercialização do produto em dólares resultava em uma grande transferência de valor. Desta forma, a teicultura era atividade de alta rentabilidade quando comparada às demais culturas agrícolas.

Ao fim da década de 1970, no entanto, a expansão da cultura do chá começa ficar limitada devido a falta de inovação tanto na colheita quanto no beneficiamento. Os principais entraves neste momento estão relacionados a baixa aceitação da inovação técnica, em um contexto cultural de baixa escolaridade do micro e do pequeno produtor. Na entrada da década de 1980, outro entrave freia a expansão do chá na região. A concorrência crescente na América do Sul é capitaneada pela Argentina, antes compradora do chá brasileiro. O principal mecanismo de concorrência são os baixos preços praticados por aquele país, embora entregue um produto de menor qualidade. Consta que os espécimes de chá cultivados na

Argentina foram levados da região do Ribeira e lá reproduzidos em condições de cultivo menos favoráveis (baixa isolamento durante o ano). O chá do vale do ribeira perde também outro importante parceiro comercial, no caso o Sri Lanka, que durante os anos 1970 importava o produto brasileiro para suprir uma baixa de sua própria produção. Ao retomar as atividades de sua agroindústria, o Sri Lanka diminui repentinamente as importações do Brasil. Ao quadro crítico que apresenta nesta década, somam-se mais dificuldades em empreender soluções técnicas. Segundo Nelson, um dos fatores que contribuiu para a baixa mecanização da colheita do chá é a condição topográfica do Ribeira aliada a solos pobres e de pouca profundidade. A variedade de plantas também foi pouco desenvolvida devido ao baixo investimento em pesquisa.

Aos poucos, houve uma acentuada depreciação dos preços, devido a inadequação em relação ao mercado. Esta inadequação por sua vez faz com que certos compradores estrangeiros deixem de renovar os contratos. Por fim, gera-se um desestímulo dos pequenos produtores de chá, iniciando um processo de substituição da cultura. Imediatamente este processo de substituição é realizado pela implantação de culturas de ciclo curto como a de hortaliças (olericultura). Inicialmente esta substituição é vantajosa ao pequeno agricultor que obtém retorno em um curto período de tempo. Em médio prazo, no entanto, este tipo de cultura torna-se desvantajoso, devido a susceptibilidade desta atividade às intempéries, gerando um acelerado acúmulo de perdas. Nestas condições, o que se observa é a queda imediata das condições de vida e do poder aquisitivo do agricultor. Este foi um quadro pouco reversível a medida determinadas áreas antes correspondentes a cultura permanente do chá foram ocupadas por outras de ciclo curto. Isto inviabilizou uma possível retomada do chá, que necessita de um período de crescimento de no mínimo 3 anos. Apesar de ter um ciclo longo de crescimento, a vantagem do chá é a de produzir ininterruptamente durante cerca de $\frac{3}{4}$ do ano.

O desmonte dos chazais ocasionou em médio prazo, até o início dos anos 1990, a substituição gradual pela cultura da Pupunha. Esta cultura foi a saída encontrada para aumentar os retornos em relação a desastrosa experiência da olericultura. O seu alto valor de mercado, obtido a partir da demanda de substituição do palmito tradicional, a baixa necessidade de manutenção e a sua ótima adaptação as condições geográficas da região são os fatores que justificam o seu sucesso.

Nelson considera que a pupunha é especialmente favorecida pelas longas horas de insolação e pelo solo ácido e raso, a medida que possui um sistema radicular superficial, dispensando maiores soluções técnicas de preparo solo. A implantação da pupunha ocorreu através de uma política dirigida de assistência aos pequenos produtores. Segundo o entrevistado, já havia uma previsão de crise para a teicultura o que condicionou uma política de transição assistida pela CATI. Desta forma, a pupunha passou a concorrer com chazais nas mesmas áreas, o que levou a aceleração do desmonte dos primeiros, principalmente pelo pequenos e médios produtores. Também nas antigas áreas de chazais começam a expandir –se algumas culturas de frutíferas, com destaque para o maracujá. Paralelamente, cresce também a já presente cultura de banana. Esta, no entanto, não concorre diretamente com chá, a medida que está concentrada nas áreas de fundo de vale enquanto o chá predomina nos terraços. Cresce também a presença da pecuária pela introdução de bubalinos e gado branco. A continuidade do chá passa a ser garantida, sobretudo, nas grandes fazendas cujos proprietários são os próprios fabricantes de chá.

Atualmente as atividades de agricultura comercial são algumas das já citadas e que cresceram vigorosamente desde os anos 1990. Este é o exemplo da pupunha, da banana, do maracujá, da olericultura, acrescentando-se a crescente exploração de orquídeas e plantas ornamentais, produtos que vem crescendo em importância. Em 2013, a única agroindústria de chá em operação é a do Chá Amaya, que possui fazenda própria.

O secretário Nelson traça também um quadro comparativo das condições de trabalho na região. Aponta principalmente para uma maior integração entre o meio urbano e rural. Na tabela 5, são resumidas as mudanças essenciais levantadas por Nelson. Na visão do secretário, as mudanças tem sido encaminhadas de forma positiva e favorável aos trabalhadores do setor agropecuário. Neste sentido, se diz otimista em estabelecer prognósticos para este setor da economia.

Tabela 5 - Condições de Vida e de Trabalho no Setor Agropecuário na Região do Vale do Ribeira

Condições de Vida e de Trabalho no Setor Agropecuário na Região do Vale do Ribeira	
Antes	Hoje
Moradia: fazendas	Maior qualidade de vida do trabalhador; Integração a cidade.
Fragilidade Jurídica: ausência de seguridade social e direitos trabalhistas incipientes	Legalidade rígida, segurança jurídica estabelecida
Maiores diferenças sociais entre proprietários e agricultores	Diminuição das disparidades.
Falta de Inclusão no consumo e vida social	Aumento da renda; Inclusão no consumo; Micro e pequeno produtor faz girar recursos do município
Baixa escolarização	Aumento do Conhecimento técnico

Aposta ainda em um possível crescimento da população rural, devido a uma tendência de busca de qualidade de vida fora das cidades. Para ele em um futuro próximo a região pode experimentar intensificação da migração da moradia no meio urbano para o meio rural, Esta procura pela moradia no campo poderia ser motivada tanto entre a população já residente na região quanto entre a população de outras regiões, sobretudo com origem nas capitais. Outra questão apontada como fundamental é o aumento da importância da pauta de Meio Ambiente em todos os aspectos do cotidiano. Para o entrevistado, a preservação do meio ambiente é desafiadora principalmente na questão dos limites e compensações do crescimento e do desenvolvimento econômico. Reconhece que a questão do desenvolvimento econômico da região do Vale do Ribeira é complexa e extensa. Finaliza a entrevista sinalizando que a Secretaria já trabalha pra incorporar valores de “Co-responsabilidade” em relação a preservação do meio Ambiente na presente gestão.

Parada 6 – Antiga Fábrica da Sociedade Brasileira Beneficiadora de Chá (Chábras)

Local:	Sociedade Brasileira Beneficiadora de Chá (Chábras)
Entrevistado :	Mario
Ocupação:	Contador
Data:	28/08/2013
Endereço:	Rua Presidente Getúlio Vargas, 1394, Centro, Registro/SP

Nesta parada, assim como na Parada de número 4, na antiga usinada CAC não tínhamos uma entrevista previamente programada. Ainda assim, conversamos brevemente com o senhor Mário, contador da empresa. Mário nos informou que a fábrica encontra-se totalmente desativada para a produção de chá. Segundo ele, o maquinário teria sido retirado recentemente do interior do prédio. Atualmente, as instalações são utilizadas como depósito e escritório central da empresa, cuja propriedade é do senhor Dário Yamamoto, que dedica-se a outras atividades. Ele cita o exemplo, de Felipe Kiyohara, sobrinho de Yamamoto, que atualmente trabalha com plantas ornamentais. O contador Mário nos informou seu contato pessoal para podermos marcar um encontro com os proprietários. Contudo, nos dias que se seguiram não houve oportunidade de agendar a entrevista devido aos horários já comprometidos em campo.

Seguem de forma ilustrativa duas das fotos retiradas em campo, que apresentam a fachada da fábrica, que encontra-se desativada, mas em bom estado de conservação aparente.



Figura 23 – Fábrica da Chábras desativada. Larissa Rocha, 2013.



Figura 24 – Antiga fábrica da Chábras, encontra-se desativada e sem o maquinário. Apresenta, porém, um bom estado de conservação. Larissa Rocha, 2013.

Parada 7 – Centro Cultural KKKK

Local:	Centro Cultural KKKK
Data:	28/08/2013
Endereço:	Avenida Professor Jonas banks Leite, s/n.º, Registro/SP - Cep: - 11900-000

A última parada do primeiro dia de campo ocorreu no local onde encontra-se o chamado Conjunto KKKK. O conjunto localiza-se na margem direita do Rio Ribeira de Iguape próximo ao centro do município de Registro. O conjunto é formado por 4 galpões e um edifício de 3 andares, usados em sua origem respectivamente como usina de beneficiamento/armazenamento de arroz e escritórios da antiga KKKK. O conjunto que foi deteriorando-se ao longo dos anos, mas foi recuperado em 2002 através de uma parceria público-privada capitaneada pela Prefeitura Municipal de Registro com apoio do Governo do Estado de São Paulo (SEGAWA, 2002). Atualmente abriga um Centro Cultural da Prefeitura do Município, ao qual está integrado um museu denominado Memorial de Imigração Japonesa. Em 2008, o conjunto foi tombado pelo IPHAN em processo destinado a preservação dos bens de patrimônio da Imigração Japonesa, iniciado e concluído naquele mesmo ano (BRASIL,2008).

Novamente, não foram realizadas entrevistas, mas foram registradas fotos e incluída uma visita livre ao Memorial. No museu estão expostas fotos de época, objetos de vestuário, antigas máquinas agrícolas, além de obras de arte, que fornecem um retrato rico da presença da imigração japonesa no Vale do Ribeira. O cenário a partir da margem direita do Rio Ribeira de Iguape também permite vislumbrar as transformações da paisagem local, que já abrigou o Porto de Registro, durante muito tempo a principal via de comunicação. A partir do antigo porto, são visualizadas ainda duas pontes sobre o Rio Ribeira, uma a oeste correspondente a linha férrea (antiga Santos-Juquiá) e outra a Leste, trecho da Rodovia Régis Bittencourt (BR-116). Cada um destes elementos representam marcos territoriais de momentos distintos na história do desenvolvimento regional. O rio é ao mesmo tempo o elemento que marca o limite entre estes marcos e também aquele a partir do qual interagem entre si. O Rio Ribeira de Iguape é primordialmente o meio e a

fonte da sobrevivência da população que prosperou nesta região. Não à toa, notamos a presença de diversos pescadores em canoas próximas a margem do rio, presença esta atemporal e ainda permanente.



Figura 25 – Vista Parcial do Conjunto K.K.K.K., tombado e restaurado, abriga atualmente museu e centro educacional. Larissa Rocha, 2013.



Figura 26 – O Rio Ribeira de Iguape a partir do antigo porto com vista direcionado a Serra de Paranapiacaba (ao fundo). Larissa Rocha, 2013.

Encerramento: 17h30min

Segundo Dia - 29/08/2013 (Quinta-Feira)

Início – 09h30min

Parada 8 – Hélio Amaya & Cia (Escritório)

Local:	Hélio Amaya & Cia
Entrevistado :	Mário Makoto Amaya / Disney Imasato
Ocupação:	Diretor Financeiro / Colaborador
Data:	29/08/2013
Endereço:	Escritório: Avenida Jonas Banks Leite, 636, Sala 17, Vila Tupi, Registro/SP

A primeira entrevista do segundo dia ocorreu no escritório da empresa Hélio Amaya & Cia, e contou com a participação dos senhores Mário Makoto Amaya e Disney Imasato. Atualmente a Amaya é a única empresa fabricante de chá ativa em Registro. Trata-se de empresa familiar e que possui fazenda e fábrica próprias.

A trajetória da família Amaya em Registro teve início com chegada, em 16 de janeiro de 1919, do casal de imigrantes japoneses Shutekishi Amaya e Nao Amaya com seus filhos Antonio Amaya, Jorge Amaya e Hélio Amaya, que desembarcaram na cidade do Rio de Janeiro²⁰. Pouco tempo depois, a família transfere sua residência para o município de Registro, na mesma localidade da atual sede da fazenda/fábrica Amaya. No Brasil, a família cresce com o nascimento de mais filhos: Fukuji Amaya, Goro Amaya, Marcos Amaya e Shohiti Amaya. Ainda segundo as informações²¹, outros gêneros cultivados pela família antes do chá teriam sido a cana-de-açúcar, o arroz, o feijão e até mesmo o café.

²⁰ Sítio Eletrônico da Hélio Amaya e Cia. Nossa História. Disponível em : <<http://helioamaya.com.br/nossahistoria.html>>.

²¹ Idem



Shutekishi Amaya e Nao Amaya

Figura 27 - Shutekishi Amaya e Nao Amaya. Retirado de: <<http://helioamaya.com.br>>.

A família inicia na atividade da teicultura nos primeiros anos da década de 1930 sob o nome de “Irmãos Amaya”, nome que em 1957 é alterado finalmente para “Hélio Amaya Cia Ltda”. Como a maioria dos produtores de chá preto da região, a sua produção foi sempre destinada majoritariamente para os mercados estrangeiros, principalmente América do Sul, América do Norte e Europa. O principal contrato mantido pela Amaya se deu com a Lipton, atualmente holding Lipton/Unilever, para a qual a Amaya fornece matéria-prima destinada a composição da liga de chá da fabricante de bebidas.

Sobre a produção, os entrevistados destacam a boa produtividade do chá que permite produzir em quase todas as estações do ano, com exceção do inverno. As variedades de chá utilizadas pela Amaya foram originadas e obtidas localmente em Registro. No entanto, a produção necessita de um cuidado diário de manutenção. O senhor Mário cita, inclusive, a existência de diferenças de qualidade entre o chá colhido e processado de dia em relação aquele da noite, sendo que este último acrescentaria melhores qualidades. O controle de qualidade é rigoroso e exige diariamente a presença de um técnico que realiza 2 degustações ao dia do chá processado.

Recentemente, no início de 2013, a empresa quase decretou o encerramento de suas atividades previsto para junho do mesmo ano. Quando perguntados sobre o que mais desestimula a continuidade no setor, os entrevistados citam principalmente o chamado “Custo Brasil” e as condições hostis de concorrência no mercado externo. A decisão, no entanto, gerou grande comoção entre a colônia japonesa da região e até mesmo de outros estados como o distante Amazonas. A empresa familiar recebeu manifestações de solidariedade, sobretudo daqueles preocupados com a preservação da memória do chá, quase extinta já naquele momento. Outro fator que contribuiu para a retomada das atividades foi a necessidade de preservar não só a memória como também os conhecimentos técnicos da teicultura. Ainda que com o recuo dos compradores estrangeiros, parar totalmente produção e imobilizar o capital técnico da empresa apenas contribuiriam para aprofundar os prejuízos. Desta forma, foi iniciado em meados de 2013 um novo plano de negócios para a Amaya, com a adaptação do conhecimento já adquirido e manutenção das áreas plantadas já existentes. Para viabilizar este novo modelo, a área destinada a colheita foi reduzida na tentativa de reduzir os custos. A principal estratégia da empresa é focar no mercado consumidor interno, pela parceria com empresas de bebida que produzem no Brasil além da entrada diretamente no varejo, que nunca havia sido ocupado pela empresa. Foi a partir do remodelamento de negócios, que o senhor Disney, cuja formação original é de arquiteto, tornou-se colaborador da Amaya.

Em 2013 o maior comprador de matéria-prima da Amaya foi a Leão Jr./Coca Cola, com contrato de aproximadamente 100 T de chá preto. Neste mesmo ano, o chá preto Amaya começou a ser vendido em embalagens destinadas ao consumidor final (100g e 250g). Poucas adaptações foram necessárias para produzir o chá preto em pequenas embalagens. A qualidade produtiva necessária para a entrada no varejo, já estaria garantida previamente pelo próprio processo de produção, que consiste em fabrico e embalagem contínuos e quase simultâneos. A ocupação do comércio varejista foi iniciada em lojas especializadas em produtos orientais na região e em outras localidades do estado de São Paulo. Na época da visita a produção encontrava-se parada por ocasião da estação de inverno, mas deveria ser retomada a partir de outubro.

Ainda sobre qualidade e rentabilidade do chá, o senhor Mário cita o uso de certificação agrícola, que no entanto deixou de ser utilizado em 2010 devido a diminuição da produção, apesar do prazo de certificação estendido até 2014. O principal selo utilizado pela Amaya foi Green Forest, exigido pela Unilever para a comercialização no mercado europeu e norte-americano. A certificação era realizada também em parceria com outra empresa de chá a Yamatea, atualmente desativada. Atualmente, a Amaya não atua em outros ramos de atividade. A colheita do chá é feita nos chazais da própria fazenda Amaya e é realizada por meio de contratos temporários de agricultores, de forma semi-mecanizada.

Em meados de 2014, lançou no mercado o chá verde Amaya, seu novo segmento de produto, que não fabricado anteriormente pela empresa. Para a produção do chá verde a Amaya adquiriu novos equipamentos e adaptou a sua linha de produção.

Parada 9 – Casa de Cultura Ribeirinha

Local:	Casa de Cultura Ribeirinha
Entrevistado :	Carlos Alberto Pereira Júnior (Carlos Júnior)
Ocupação:	Diretor de Desenvolvimento Econômico e Social
Data:	29/08/2013
Endereço:	Rua Miguel Aby-Azar, 224, Centro, Registro/SP

Local:	Casa de Cultura Ribeirinha
Entrevistado :	Maurizia Moura
Ocupação:	Assessora de Turismo
Data:	29/08/2013
Endereço:	Rua Miguel Aby-Azar, 224, Centro, Registro/SP

A nona parada em campo corresponde a entrevista realizada com o senhor Carlos Jr da Casa de Cultura Ribeirinha, que ocupa o cargo de Diretor de

Desenvolvimento Econômico e Social do município. Conversamos também com Maurizia Moura, assessora de turismo do município.

Em nossa primeira conversa, Carlos Jr nos conta um pouco de sua história de vivência no município como morador e como profissional da área de cultura. Carlos é natural de Registro, mas trabalhou quase dez anos na Secretaria de Cultura do município de Iguape. Na data da entrevista, Carlos completava 8 meses na gestão em Registro. Com formação de historiador, possui especial interesse na preservação da memória cultural da região do Vale do Ribeira. Neste sentido, tem cumprido um papel ativo na defesa dos patrimônios histórico e cultural, atuando principalmente em trabalhos de educação patrimonial.

Para Carlos, a compreensão do processo histórico do desenvolvimento regional é primordial para entender quais as problemáticas atuais e futuras. A partir destas problemáticas seriam construídas as expectativas e direcionamento das políticas públicas de desenvolvimento regional do território e da valorização da cultura. O entrevistado constrói o seu relato a partir de marcos da história regional, exemplo do episódio do “Valo Grande”, ocorrido no século XIX. Cita que a navegação do Rio Ribeira de Iguape e o uso do Porto de Iguape condicionam uma vida econômica inicialmente próspera na região. Neste mesmo contexto, a região constituía-se do principal “celeiro” de entreposto no Estado de São Paulo. A cidade de Registro ainda pertencente a Iguape é a parada de “registro” e pesagem do ouro (Eldorado). O fracasso da construção do canal ligando o médio ribeira diretamente ao porto de Iguape impacta negativamente inviabilizando a navegação, que entra em decadência arrastando toda a atividade econômica da região. Neste processo, ocorreu uma extrema pauperização da população da região. O episódio teria impactado negativa e de forma quase permanente a questão da “auto-estima” regional, criando um sentimento derrotista entre a população. Este sentimento por sua vez teria criado um “ranço histórico” em relação a região, que viria a ser auto-identificada pelo atraso econômico. Simultaneamente ocorreu um processo de isolamento territorial.

Segundo o entrevistado, o sentimento derrotista permanece apesar do crescimento observado nas últimas décadas, minando um olhar positivo sobre as possíveis perspectivas. Neste sentido, a realidade e as perspectivas em verdade seriam muito mais favoráveis do que aquelas imaginadas e reproduzidas no discurso

predominante. Aponta também que o isolamento, que seria a priori um fator negativo para o desenvolvimento da região, condicionou uma paisagem extremamente preservada do ponto de vista do patrimônio natural da mata atlântica e do cultural-histórico. O Vale do Ribeira é a região em que a cultura caiçara e ribeirinha encontra-se mais preservada no estado de São Paulo. Para ele a mudança de discurso passa pela valorização desse patrimônio e um auto-reconhecimento primeiro da população e das lideranças locais para a apropriação desta identidade. As políticas tal como vem sendo adotadas estão relacionadas a formação antiga e precária que desvaloriza e aliena o reconhecimento desta identidade. Segundo Carlos, o meio mais vantajoso para operar esta mudança é a “educação patrimonial”, a ser implantada tanto através do ensino escolar, pelas escolas de ensino básico, quanto nas comunidades.

A promoção de cursos, eventos, roteiros turísticos direcionados a própria população fazem parte das medidas concretas a serem implantadas. O “olhar de fora”, aquele originado do turismo contribuiria também para a percepção do local em relação a riqueza cultural que possui. Acredita também no crescimento de uma nova tendência, a do contexto do êxodo urbano pela busca de qualidade vida. Neste sentido prevê a expansão do morar afastado das cidades como fenômenos que deve impactar em tempo indeterminado na região. Compara com o fenômeno que já ocorre em todo Estado e principalmente nas grandes regiões metropolitanas do país. Baseia a sua análise na tendência da instalação de novos empreendimentos industriais e agrícolas na região. A partir desta nova realidade é necessária uma blindagem e uma formação de valores que permitam a população da região prevenir-se em relação a um possível processo de super-exploração econômica e social a caminho.

O modelo de trabalho utilizado por Carlos Jr é aquele já realizado em Iguape, que resultou em um projeto de educação patrimonial. O projeto capitaneado por Carlos Jr. Incluiu, desde 2005, cursos e a distribuição gratuita de livro didático de organização própria quando estava na gestão da Secretaria de Cultura da Prefeitura de Iguape (PEREIRA JR., 2005).

Na Casa de Cultura Ribeirinha conversamos também com a assessora de turismo, Maurizia Moura. Em breve conversa, ela nos relatou acerca do projeto de Roteiro Turístico por ela coordenado, junto a Prefeitura Municipal de Registro. O

roteiro em questão integrava um projeto especial de comemoração dos 100 anos de Colonização Japonesa em Registro, completados no ano de 2013 (ANEXO VII). A memória da teicultura é lembrada no roteiro, que inclui como ponto de parada a visita a uma micro-usina de chá construída pelo senhor Tomio Makiuchi, o qual visitamos em campo no terceiro dia de trabalho. Maurizia revela também que a assessoria de turismo tem empreendido esforços para obter a autorização dos proprietários de fazendas de chá para abrir suas propriedades a visita. Futuramente, estas propriedades seriam incluídas neste em outros roteiros turísticos.

Almoço – 13h

Retomada – 14h

Parada 10 – Hélio Amaya & Cia (Fazenda e Indústria)

Local:	Hélio Amaya & Cia
Entrevistado :	Mário Makoto Amaya / Disney Imasato/ Anita Eiko Amaya
Ocupação:	Diretor Financeiro / Colaborador
Data:	29/08/2013
Endereço:	Indústria: Bairro do Bamburral, S/N - Caixa Postal 02

Nesta parada, fomos convidados a nos encontrar novamente com os senhores Mário Amaya e Disney Imasato, e contamos também com a presença da senhora Anita Amaya, esposa de Mário. A parada contemplou desta vez, uma visita guiada pela fazenda, fábrica e residência de campo da família Amaya. Fomos apresentados tanto aos aspectos mais técnicos da produção do chá pela empresa, quanto ao patrimônio que remete as histórias de vida da família Amaya. Além dos relatos, registramos diversas fotos, que ilustram um pouco da memória desta família, bem como da teicultura na região.



Figura 28 – Primeira Fábrica de Processamento de Chá da família Amaya, construída em 1940. Foto: Larissa Rocha Mello. 29 de agosto de 2013.



Figura 29 – Segunda Fábrica de Processamento de Chá da família Amaya, construída em 1981. Foto: Larissa Rocha Mello. 29 de agosto de 2013.

Na ocasião da nossa visita a fábrica não encontrava-se em operação e os chazais encontravam-se em repouso, devido a época do ano. A produção deveria ser reiniciada em outubro do mesmo ano. Na sede da família no bairro do Bamburral em Registro existem 2 galpões de processamento. O primeiro galpão foi construído originalmente na década de 1940, enquanto o segundo é mais recente e data do ano

de 1981. Juntos, os dois galpões formam um grande conjunto que agrega a mesma linha de produção de chá.

Primeiramente as folhas são colhidas e murchadas em esteiras pelo período de 12h (Muchamento). A seguir, seguem para a fábrica a partir do segundo galpão, mais recente. No galpão 2, as folhas são pesadas (Pesagem) e seguem para esteiras de Moagem. Após a etapa da moagem, o chá segue para esteiras de Fermentação ajustadas para o ponto do chá preto a ser alcançado. Após a fermentação, o chá segue para a etapa de Secagem, na qual a umidade é retirada através de calor seco, de forma a permitir a conservação do produto. Após a secagem o chá segue em esteiras contínuas para a primeira fábrica, do galpão mais antigo. Neste galpão, o produto é submetido as etapas de seleção e purificação, através da retirada de micro-partículas por indução eletroestática. A seguir o produto é embalado em pelo menos dois formatos, sendo um em sacas para o atacado e outro em embalagens de 100g e 200g para o varejo. Por fim, o produto é armazenado neste mesmo galpão com proteções de papel e plásticas, que impedem o contato com a umidade.

O atual sistema de produção da fábrica permite, segundo os entrevistados, uma ótima qualidade do produto, devido ao menor intervalo entre colheita e processamento, além de embalagem e minimização da umidade (3-4% Max.). Cada etapa deve seguir padrões de qualidade controlados, pois o chá é muito sensível a pequenas alterações ambientais. As soluções técnicas hoje utilizadas foram desenvolvidas na própria empresa conforme os problemas foram sendo observados, na experiência da produção de quase 80 anos no setor. Mário cita que muitas destas soluções foram desenvolvidas pelo próprio irmão, o senhor Riogo Amaya. Por este motivo, a preservação do conhecimento técnico desenvolvido pela própria empresa é um dos principais motivadores da permanência na atividade, apesar do contexto de crise.

Em 2008, dois dos edifícios da sede da Amaya foram incluídos nos processo de tombamento realizado pelo IPHAN para os Bens de Patrimônio da Imigração Japoense no Vale do Ribeira (BRASIL, 2008). O primeiro edifício incluído foi a antiga residência de 1923, atualmente desocupada, mas muito bem preservada. Consta no Dossiê de Tombamento (BRASIL, 2008:295):

A casa da família Amaya está situada na mesma região da Fábrica Amaya, separada cerca de 2 km de cobertos com plantações de chá. A fachada principal da casa volta-se para os chazais e é visível da estrada de terra que dá acesso à mesma e pela qual se atinge o rio Ribeira de Iguape. Construída em 1930, a casa com paredes brancas e janelas azul claro, destaca-se em meio à paisagem verde dos chazais. Tem volumetria assobradada, com dois pavimentos que servem de escritório e de residência. As paredes têm estrutura de madeira (aparente nos contornos da casa e nos fundos) e as esquadrias são com caixilhos de madeira escura e vidro. A cobertura tem quatro águas, com telhas francesas. Foi realizada uma ampliação na casa, onde ficava o poço para abrigar banheiro e cozinha.

Na década de 1970, construiu-se uma residência mais ampla de arquitetura moderna com inspiração japonesa, voltada para o lago da fazenda. Ao exemplo do senhor Mário, no entanto, vários familiares residem na região central da cidade de Registro. O outro edifício também tombado pelo mesmo processo do IPHAN é o conjunto da fábrica de chá Amaya. A visita foi encerrada com uma recepção atenciosa e calorosa na residência atual da família Amaya para o chá da tarde.



Figura 30 – Residência construída em 1923 pela família Amaya, com estilo arquitetônico típico da imigração japonesa. Foto: Larissa Rocha Mello. 29 de agosto de 2013.



Figura 31 – Visão aérea sede da Fazenda e Fábrica Amaya, localizada no Bairro do Bamburral em Registro/SP. Foto retirada de: < <http://helioamaya.com.br/index.html>>.

Encerramento – 17h

Terceiro Dia - 30/08/2013 (Sexta-Feira)

Início – 10h30min

Parada 11 – Tomio Makiuchi e Tizuka Makiuchi

Local:	Residência
Entrevistado :	Tomio Makiuchi / Tizuka Makiuchi
Ocupação:	Aposentado
Data:	30/08/2013
Endereço:	Rua Miracatu, 174, Vila Tupi, Registro/SP

Na décima primeira visita de campo estivemos na residência do senhor Tomio e de sua esposa Tizuka Makiuchi, com os quais conversamos durante o período da manhã. A entrevista com Tomio nos foi sugerida em duas das visitas com outros entrevistados. A indicação surgiu, primeiramente, por Maurizia da Casa de Cultura Ribeirinha e posteriormente, foi sugerida também pelo senhor Imasato da Amaya, que foi quem nos colocou em contato com Makiuchi.

Nascido em Registro, no ano de 1939, Tomio é considerado um dos maiores especialistas e entusiastas do chá da região. Em sua juventude trabalhou por algum tempo na indústria de Chá Tupi. Posteriormente, passou a ocupar o cargo de técnico em saneamento ambiental pela SANEVALE, em Taubaté na região do Vale do Paraíba. Tomio trabalhou também no Japão durante 15 anos, retornando ao Brasil em 1989. Por fim, residindo em São Paulo, aposentou-se pela SABESP. A formação de Makiuchi foi adquirida a partir dos conhecimentos técnicos de mecânica e cálculo com a experiência na indústria. Autodidata, é interessado em ensino e constrói em sua própria casa materiais didáticos de baixo custo com diferentes temáticas. Entre os materiais que produz de forma artesanal estão aqueles destinados ao ensino de língua japonesa, de literatura (cordel), de geografia (telúrio geográfico), de climatologia, de física, de matemática e até mesmo voltados a educação ambiental. Em sua própria casa, Tomio desenvolveu sistemas sustentáveis de reaproveitamento de água e energia.

Recentemente, desenvolveu com algumas parcerias e doação de materiais uma Micro-indústria de chá em exposição na sua casa. Por vezes, sua micro usina é transportada para feiras agrícolas (Expovale), eventos de cultura japonesa e outros. O objetivo é divulgar a teicultura e sua história. De forma artesanal, Tomio produz chá para consumo próprio e divulgação, sem fins comerciais e em pelo menos duas variedades diferentes. A Micro-Usina de Chá foi incluída no Roteiro do Centenário da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira (ANEXO VII) e pode ser visita mediante agendamento.



Figura 32 – O senhor Tomio Makiuchi e sua Micro-Usina de Chá, em exposição na VII Semana de Cultura Japonesa, promovida pelo Bunkyo de Registro. Retirado de: <<http://regionaljornal.blogspot.com.br/2013/05/evento-vii-semana-da-cultura-japonesa.html> 03/09/2013>

A partir da inclusão de sua micro-indústria no roteiro turístico promovido pela prefeitura, Tomio preparou um texto informativo sobre o histórico e os aspectos técnicos da fabricação do chá, a serem entregues a todos os visitantes. O mesmo documento é reproduzido no Anexo VIII. No texto, Tomio ainda sugere possíveis rumos e medidas que poderiam favorecer a retomada da teicultura (ANEXO VIII):

- “1) Exploração sustentável a exemplo do castanheiro, carnaubeiro e outros da Amazônia
- 2) Sistema de empreendimento micro-empresa familiar para minimizar o peso dos encargos sociais trabalhistas
- 3) Policultura por ex: com o palmito pupunha, plantas ornamentais e outros para não cair no erro do passado
- 4) Visar o comércio do produto mais para o mercado interno nacional do que para o mercado externo. Pesquisar também o mercado de produtos naturais como a erva-doce, a camomila e outros.
- 5) Sistema Intensivo como produção de cinco alqueires em um só alqueire de matéria prima especial tipo “Ishin ni yu” – duas pontas e duas tenras folhas
- 6) Objetivo sócio econômico: fixar o homem no campo ajudando a erradicar o desemprego, a informalidade e até a delinquência social urbana”

Neste sentido, o trabalho desenvolvido por Makiuchi para o tema do chá tem sido direcionado principalmente para a preservação da memória da teicultura na região. O foco principal é o papel do ensino e da educação patrimonial como instrumentos de conscientização.

Encerramento Geral – 12h30min

Entrevista Pós-Campo – 10/03/2014

Local:	Departamento de Geografia/FFLCH/USP
Entrevistado :	Simone Scifoni
Ocupação:	Professora Doutora do DG/FFLCH/USP
Data:	10/03/2014
Endereço:	Avenida Prof. Lineu Prestes, 338.Cidade Universitária. CEP: 05508-080 - Caixa Postal:72042 - São Paulo

Após a realização do trabalho de campo, ocorreu um especial interesse em buscar mais informações sobre o processo de tombamento dos bens de patrimônio

da imigração japonesa ocorrido na região visitada. Procuramos a Prof.^a Dra. Simone Scifoni, do Departamento de Geografia da FFLCH-USP, que a época do processo integrou a equipe do IPHAN responsável por este trabalho. Em conversa realizada no Departamento, Simone nos conta que tratou-se de um trabalho singular e exemplar, em termos de bens de patrimônio imigrante. Este fato é justificado pelo reconhecimento da memória imigrante enquanto apropriação também da História e do Patrimônio nacionais brasileiros Segundo a professora, o processo de tombamento ocorreu em um momento significativo e bastante simbólico por ocasião comemorativa do Centenário da Imigração Japonesa no Brasil. Outro fato destacado pela professora foi a grande participação e adesão popular no projeto, que contou com consulta e apoio diretos da comunidade de descendentes de imigrantes. Foi cedida por Scifoni uma cópia digital do Dossiê de Tombamento resultante (BRASIL,2008). No Dossiê são detalhados, localizados e categorizados todos os equipamentos reconhecidos pelo IPHAN como parte da Memória da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira. Entre eles estão alguns visitados no trabalho de campo em Registro como a KKKK, a Residência e a Fábrica de Chá Amaya. O Dossiê também inclui outros equipamentos não visitados em campo como a fábrica de chá Shimabukuro, a fábrica de chá Kawagiri, a fábrica de Chá e Residência Shimizu. Foram tombadas também as primeiras mudas de chá assam trazidas por Okamoto (BRASIL, 2008:245 e 246):

Dispostas em cinco fileiras acompanhando o declive do terreno, em colina suave situada próxima à Fábrica de Chá Ribeira, as 65 mudas de chá trazidas por Okamoto foram preservadas pela sua família, testemunhando a origem da trajetória de vida e de trabalho do imigrante japonês em terras brasileiras, em seu esforço de adaptação e criação de raízes em um novo espaço geográfico. As mudas representam uma história de êxito, que fez do Chá Ribeira uma das mais importantes empresas da região. Além disso, ao se disseminar as plantas entre outros agricultores japoneses da região, as mudas tornaram-se símbolo do espírito de cooperação e do sentido coletivo que envolvia cotidianamente a vida daqueles imigrantes assentados sob o domínio da tropicalidade no sudeste brasileiro.

Os bens constantes no Dossiê, encontram-se localizados, em sua maioria, em propriedades particulares e apresentam diferentes estados de conservação. Pode-se dizer que os bens de patrimônio da teicultura ocupam uma posição de destaque neste conjunto. A existência de um instrumento de preservação destes bens representa um primeiro avanço no resgate da importância histórica do chá na economia do Vale do Ribeira.

2.3 Considerações dos Resultados de Trabalho de Campo

O trabalho de campo contribuiu tanto para a corroboração de hipóteses sugeridas a partir da problemática central quanto para o surgimento de novos questionamentos não previstos inicialmente. Uma das hipóteses principais era a de que a crise da atividade teicultora contribuiu para uma re-estruturação produtiva no Vale do Ribeira. Esta hipótese parece ser confirmada a partir da vivência de campo no município de Registro.

A crise reduziu a atividade a 2 únicas empresas em funcionamento, a Hélio Amaya, visitada em campo, e a Chá Ribeira. Ambos os empreendimentos que resistem passam por um processo de mudanças em seus modelos de negócio. Estas mudanças tem sido realizadas por incitativa própria dos produtores sobreviventes nesta atividade. Neste sentido, praticamente inexistem políticas oficiais de incentivo a retomada desta atividade. O quadro geral é de crescente desestímulo da teicultura frente ao crescimento de outras atividades mais rentáveis. As empresas de capital estrangeiro e as cooperativas já encerraram a produção e comercialização de chá no Vale do Ribeira. Persistem apenas empresas familiares, as quais lutam não só pela manutenção de sua renda, mas principalmente pela preservação de sua própria memória intimamente ligada a esta atividade. O principal projeto destas empresas é diminuir a dependência das exportações e voltar-se ao mercado interno gradativamente.

O quadro que se desenha é a diversificação das atividades econômicas, principalmente com o crescimento de determinadas atividades agropecuárias e do setor de comércio e serviços. Na agricultura destacam-se culturas como banana, pupunha, eucalipto e também o chá-da-índia, embora com importância hoje

reduzida. Na pecuária destaca-se a criação de gado e de bubalinos em expansão. A indústria é ainda incipiente, mas deve crescer em um futuro próximo com a previsão de criar um novo distrito industrial em registro. Entre as setores, o que observou maior expansão foi o de comércio e serviços. O município de Registro consolidou-se como maior centro urbano da região do Vale do Ribeira. Em nossas entrevistas, Registro foi descrita principalmente como pólo econômico, educacional e cultural da região.

Além dos resultados guiados pela problemática específica proposta pelo trabalho de campo, outras reflexões foram suscitadas pelo próprio caráter do trabalho de campo, enquanto ferramenta de articulação entre teoria e práxis na pesquisa em Geografia. O geógrafo Adilson Avansi de Abreu (2011:8 e 9) aponta para algum destes problemas:

Na práxis o pesquisador depara-se com o dilema de como se aproximar do empírico, pautado por processos cognitivos expressos em uma semântica que já recorta a realidade arbitrariamente, de acordo com suas convicções e conveniências.

(...). O observador sempre corre o risco de apenas reiterar sua visão prévia do problema, se não estiver alerta e aberto para fatos que escapem de sua concepção e eventualmente colidam com a concepção teórica que o moveu.

O seguimento das visitas e entrevistas de campo condicionou alguns desvios em relação ao roteiro original. A primeira alteração foi inclusão de pelo menos mais 2 entrevistas não previstas sugeridas durante as visitas a outros entrevistados. Por este motivo, nossa estadia foi estendida em 1 dia. Outra alteração foi a fixação apenas no município de Registro. Conforme os resultados das primeiras entrevistas foram surgindo, novas questões foram sendo incorporadas nas coletas. Este é o exemplo da questão da preservação do patrimônio histórico regional, que surgiu como problemática não prevista. A discussão suscitada em campo gira em torno do papel deste tipo de política no desenvolvimento regional. De forma surpreendente, encontramos um debate já em curso sobre o lugar da teicultura na memória regional. O contato com este debate teve papel fundamental no encaminhamento da problemática do TGI, tal como se desenvolve na sequência deste capítulo.

CAPÍTULO 3 – Perspectivas da Teicultura e a Reorganização do Território Regional

Apresentados os resultados de trabalho de campo, retoma-se neste capítulo a problemática proposta no início do trabalho. Foram colocadas as seguintes questões principais: a da existência de uma determinada reorganização territorial da região do Vale do Ribeira; e da contradição entre crise da produção e aumento do consumo de chá no Brasil. Pretende-se aqui revisar os objetivos e relacioná-los aos elementos levantados a partir da compilação e interpretação de dados. Contudo, o conjunto de dados levantados até o momento não são suficientes para responder por si só os questionamentos. Emerge a necessidade de uma articulação teórico-metodológica capaz de interpretar as questões levantadas.

3.1 Articulação Teórico-metodológica

A articulação teórico-metodológica visa encaminhar a problemática em questão a partir das vivências de leitura e de sala de aula, presentes durante o curso de bacharelado. Isto implica essencialmente na interpretação e sistematização de autores e suas proposições no vasto campo da Geografia. A tarefa demanda, sobretudo, uma forma específica de organização do raciocínio, a qual é fundada, no trabalho em questão, a partir do binômio análise e síntese. Este binômio é balizador da própria Análise Geográfica enquanto método em Geografia.

A Geografia produz uma forma de representação própria da realidade, que é denominada por Ruy Moreira como representação geográfica (MOREIRA, 2007:109-118). Em Moreira, adota-se como ponto de partida a noção de que a idéia de realidade, bem como as idéias em si são fruto de representações da realidade associadas a determinadas visões de mundo, chamadas por Moreira simplesmente de “mundo”. Das diversas formas de conhecimento surgem diversas formas representações de mundo, interessando em termos fundamentais à problemática em questão a forma de representação científica e desta a representação geográfica como seu desdobramento.

Em comum as representações de maneira geral se apresentam como resultado da constante interação entre campo sensível e campo intelectual

concretizados pelas práticas da relação entre imagem e fala. Enquanto o campo sensível constrói imagens através dos instrumentos de senso-percepção, o campo intelectual por meio do pensamento constrói conceitos enquanto “concretização e determinação das coisas”. Estes são transformados em “fala como tradução intelectual da imagem” (MOREIRA, 2007:107), realimentando e transformando constantemente o próprio processo inicial de construção da imagem. O diferencial da forma de representação científica é fato de “(...) que vê e organiza o mundo através do conceito” (MOREIRA, 2007:108) a partir do qual constroem-se categorias, e estas fundamentam o método enquanto meio para o conhecimento em ciência. Isto equivale, como diz o autor no seguimento, a idéia de que o conhecimento é a própria forma de representação almejada pela Ciência.

A representação geográfica enquanto desdobramento da representação científica, deve também prescindir de conceitos, categorias, métodos que equivale ao “modo de ver e pensar” científico no escopo da Geografia. O mundo no contexto da representação geográfica pode ser concebido, segundo Moreira, como a própria categoria “**espaço**”. Este seria o nível mais complexo de representação, precedido pela categoria da **paisagem** como forma essencial de articulação da imagem e da fala, e que se encontra mediada em relação ao espaço pela categoria intermediária do **território**, que seria “o meio caminho da intelecção”. A estas categorias estariam submetidas outras categorias ou subcategorias. Estas são denominadas por “princípios lógicos” característicos “da materialização do espaço sobre a empiria do território e da paisagem” (MOREIRA, 2007:117). Ao **espaço** sucederiam as subcategorias “localização”, “distribuição”, “distância”, “extensão”, “posição”, “escala”. Estas mesmas categorias quando transpostas para o nível do **território**, materializam-se através da “Região”, do “lugar” e da “rede”. Ao nível da **paisagem** as subcategorias manifestam-se pelo “arranjo” e pela “configuração”.

O papel da categoria espaço, no trabalho em questão, é cumprido pela própria totalidade da representação de uma Geografia do Chá no Mundo. A totalidade representada por esta “Geografia do Chá” pode ser qualificada também segundo as próprias subcategorias do espaço como localização, distribuição, escala etc . A categoria paisagem cumpre o papel de representação da articulação da imagem e fala dos elementos contidos em uma Geografia do Chá. Desta forma, a “paisagem do chá” chá seria dotada de arranjo e configuração próprios. A paisagem

do chá pode ser descrita a partir da relação que estabelece, por exemplo, com outros gêneros agrícolas, disposição das plantações, limites das propriedades, disposição em relação aos aquíferos, localização relativa na área de um município etc.

O território, por sua vez, é a principal categoria representativa a partir da qual está centrada questão que intitula este TGI. O aparente processo de reorganização do território de uma região tal como sugerido no título, é também a materialização neste nível de representação de um processo amplo de organização do espaço. Esta escolha foi feita com a intenção de enfatizar a subcategoria “Região” circunscrita na categoria do território, a partir do modelo sistematizado por Moreira (2007). Estando a região submetida ao território, propõe-se um recorte espacial materializado no “Território Regional da Baixada do Ribeira”. Este nível do território, o regional, é aquele trabalhado principalmente no primeiro capítulo deste trabalho. O segundo nível do território analisado pelo trabalho foi o nível local, focado na cidade de Registro como foi o caso do Trabalho de Campo. Além das categorias, a pesquisa apropria-se também do debate teórico entre duas das principais correntes da Geografia.

Nos dois primeiros capítulos, ocorre uma tentativa de resgatar a tradição descritiva das monografias regionais. Estas são normalmente classificadas como uma forma “tradicional” da literatura geográfica. Ao mesmo tempo, propõe-se a atualizar este debate submetendo-o ao processo de desconstrução crítica característica da Geografia Crítica e do método histórico-materialista. Estas duas correntes podem ser bem definidas a partir das proposições feitas no excerto de Moreira (2007:109-116), que as caracteriza como “modos de ver e pensar”. Desta forma, as monografias regionais integrariam de forma mais aproximada o chamado **“modo de ver e pensar clássico”** da Geografia, enquanto a Geografia Crítica seria o **“modo de ver e pensar histórico-materialista”**.

O modo de ver e pensar clássico caracteriza a Geografia como sendo essencialmente o estudo da relação homem-meio (MOREIRA, 2007:110-111). Esta caracterização, no entanto, é criticada pelo autor justamente pela dicotomia que estabelece entre homem e natureza enquanto elementos externos um ao outro. A falta de inter-relacionamento entre as categorias, ocasionaria assim uma organização geográfica estática, fundada no formalismo teórico. Isto equivale ao

entendimento de que nesta corrente de pensamento a categoria constitui-se essencialmente de modelo, ou seja, não necessariamente está enraizada a partir do conceito. Segundo o autor (MOREIRA, 2007:112), os principais problemas desta forma de representação seriam resumidos da seguinte maneira:

1) a invariância tricotômica (a estrutura é a mesma no espaço e no tempo); 2) a essencialidade taxonômica (é um discurso classificatório e catalográfico); 3) a aglutinação em cacos (as categorias evoluem em paralelo e desligadas, sem o recurso do conceito); 4) o caráter descritivo do texto (falta análise geográfica na inter-relação dos dados).

Por outro lado, a “Geografia Teórica ou Categórica”, característica deste modo de ver e pensar, é de grande valia quando fundada primordialmente a partir de uma “Geografia dos Conteúdos ou Conceitos”.

O modo de ver e pensar histórico-materialista cumpriria, segundo Moreira (2007:118) o papel de construir uma geografia de conteúdos. A corrente histórico-materialista funda-se na orientação marxista como forma de representação geográfica. Para este viés, a relação homem e meio e a relação Homem e Homem, apresentam-se como pares dialéticos essenciais e inter-relacionados. Neste sentido, as sociedades são dotadas de formas próprias de organização do espaço (MOREIRA,2007:112). Os conceitos relacionam-se de forma dinâmica, pois a representação constrói-se a partir do movimento do visível para o invisível e vice-versa. Esta é a síntese da própria relação dialética entre aparência e essência.

A interpretação das diferentes formas de organização do espaço, deve apoiar-se neste modo de ver e pensar, da crítica a economia política do espaço. Esta crítica revela assim os conteúdos presentes em determinada forma de organização do espaço. Assim, a crítica a economia política do espaço traz a tona tanto os elementos visíveis quanto invisíveis da relação Homem-Meio e da relação Homem-Homem. O “trabalho” ocupa um lugar de destaque na condução desta crítica, apresentando-se como mediador destas relações. A crítica a economia política do espaço analisa os diferentes objetos espaciais “segundo os conteúdos que encerram, por serem a expressão particular das formas de relação.que se entrecruzam” (MOREIRA,2007:114). Estas formas de relação seriam principalmente

as “relações ideológicas e culturais”, “relações jurídicas e políticas”, e” relações econômicas.” A interação entre estas formas relações revela a hierarquia e estrutura das mesmas:

(...) A análise das tensões leva a perceber em cada forma de objeto espacial - a fábrica e a fazenda são dois exemplos clássicos – uma separação dos homens em proprietários e não proprietários do objeto espacial e seus elementos.

A relação entre as duas correntes citadas é uma preocupação constante no desenvolvimento da problemática de pesquisa em questão. Nos capítulos anteriores enfatizou-se a interpretação partir de uma representação descritiva. No presente capítulo este quadro descritivo é submetido a uma interpretação de um modo de ver pensar histórico-materialista em Geografia. Isto contribuiria para enraizar e conceituar as categorias desenvolvidas anteriormente por meio da descrição. Segue abaixo um quadro teórico das proposições de Moreira e como contribuem para o TGI:

Autor	Proposição			Contribuições para o TGI	
MOREIRA, Ruy (2007)	Categorias da Geografia	Categorias	"Categorias de Categorias"	Caracterização	Categoria espaço como a própria totalidade da Geografia do Chá no Mundo. Território como materialização do espaço e região como sub-categoria. Ex.. "Território Regional do Vale do Ribeira". Paisagem como o arranjo e configuração que diferenciam as diferentes realidades associadas a produção agrícola e industrial.
		a) Espaço	"localização, distribuição, distância, extensão, posição, escala"	Totalidade da Representação	
		b) Território	"região, lugar, rede"	Mediação	
	Modos de Ver e Pensar em Geografia	c) Paisagem	"arranjo, configuração"	Articulação da Imagem e Fala	Capítulos 1 e 2 - Levantamento Descritivo Capítulo 3 - Análise Crítica. Crítica a Economia Política do Espaço;
		a) "Clássico"		Descrição; Categorias; Forma	
		b) "Histórico-materialista"		Crítica; Conceitos; Conteúdo	

Tabela 6 - Quadro Teórico das Proposições de Moreira (2007) e contribuições para o

TGI.

A partir de uma perspectiva semelhante a categoria região é trabalhada de forma mais aprofundada no livro “Regional-Global” do geógrafo Rogério Haesbaert da Costa, de 2010. Em Costa (2010) são abordados os debates tradicionais sobre região e regionalização, bem como as relações da categoria “região” com as outras categorias da Geografia. A principal controvérsia presente nos dois primeiros capítulos se dá entre abordagem da região como prática versus região instrumento de análise. Este é um desdobramento da própria dualidade da região como fato e da região como artifício. O autor (COSTA, 2010) identifica esta polarização ao discorrer sobre a “trajetória do debate” de região e regionalização no primeiro capítulo da obra.

A região como “artifício” é aquela identificada como um instrumento de análise ou um fragmento de um todo analítico. Esta perspectiva é caracterizada pelo autor como sendo mais “racionalista”, pois considera a região como “mero constructo do nosso intelecto” (COSTA, 2010: 91), ou simplesmente como convenção intelectual. A região como “fato” é aquela que impõem-se como manifestação da realidade e por isso é considerada uma visão “realista”. Na visão “realista” a região está associada a ocorrência de “fenômenos socioespaciais efetivos”, que comportam realidades diversas “tanto no sentido mais objetivo/funcional(...), quanto no sentido das realidades imateriais, simbólicas” (COSTA, 2010: 91 e 92).

Na obra de Costa esta discussão é uma das problemáticas centrais, a partir da qual o autor propõe a leitura da região como “artefato”, simultaneamente artifício e fato. Para ele as duas perspectivas contribuem para a fundamentação do debate sobre região e regionalização. O artifício pode ser lido como um “meio”, representação ou simplificação da realidade, o que facilita “uma série de procedimentos práticos” (COSTA, 2010: 94). Neste sentido, a região artificial ou convencionalizada adquire um sentido de categoria de análise. Um exemplo desta leitura são as regiões de caráter funcional a exemplo da divisão político-administrativa, tidas muitas vezes como baseadas no “natural”. A região como fato, por sua vez, encerraria os conteúdos pela empiria das relações espaciais. A região como realidade encerra, portanto, um sentido que se aproximaria mais de categoria da prática. Esta leitura aproxima-se, sobretudo, da dimensão do vivido que privilegia formas do “simbólico-cultural” ou da “subjetividade” (COSTA, 2010: 117). Defende

que ambas as perspectivas devem estar presentes no debate, ainda que uma possa estar privilegiada em relação a outra conforme o contexto em que estão inseridas. A região como artefato é para o autor a leitura da “região como produto-produtora dos processos de diferenciação espacial” (COSTA,2010:110). Nesta mesma perspectiva, o autor sintetiza o papel da região no debate entre o global e local:

- a região como produto-produtora das dinâmicas concomitantes de globalização e fragmentação, em suas distintas combinações intensidades, o que significa trabalhar a extensão e a força das principais redes de coesão ou, como preferimos, de articulação regional, o que implica identificar também, por outro lado, o nível de desarticulação e/ou de fragmentação de espaços dentro do espaço regional em sentido mais amplo. (COSTA, 2010:110)

A região como artefato encerra, portanto, um sentido de dualidade como na relação entre coesão e fragmentação fortemente presente no debate entre global e local. Desta forma, a região emerge novamente como categoria de mediação entre a menor e maior escala. Esta mediação manifesta-se na forma de articulação e desarticulação regional.

De forma semelhante ao sugerido nas “categorias de categorias” de Moreira (2007), para o geógrafo Rogério Haesbaert (COSTA, 2010:171), a região também seria “uma das expressões possíveis do território”. No terceiro capítulo da obra, o autor confronta as duas categorias e argumenta que em comum, tanto o território quanto a região são conceituados a partir de uma dimensão de análise marcadamente política. Neste sentido, o território em Geografia seria tradicionalmente uma concepção mais ampla com “foco nas relações entre espaço e poder” (COSTA, 2010:170). A região por sua vez seria uma concepção ligada a determinadas práticas, sobretudo aquelas de iniciativa institucional.

O autor aponta ainda para a inexistência da universalidade de conceitos, relativizando a proximidade da relação entre território e região. Estes assumem conceitos e sentidos diferentes conforme o contexto no qual estão inseridos. Sugere que é preciso cautela, sobretudo, quando estas noções são utilizadas fora do contexto da disciplina geográfica.

Para Costa (2010:172), é possível identificar duas formas de perspectivas da relação entre território e região, sendo a primeira caracterizada por perspectivas dissociativas e a segunda de perspectivas associativas.

Quadro Teórico Proposições Costa (2010)					
Região e Regionalização	Artifício	Região como constructo	Categoria de Análise	Teoria/ Abstrato/ Categoria	
	Fato	Região Real; Fenômenos Socioespaciais	Categoria da Prática	Práxis/ Concreto/ Conceito	
Território e Região	Perspectivas Dissociativas ("Separatistas")	I) Ambas "categorias da prática", mas com objetos distintos	Economia Regional: regiões funcionais. O território é associado às práticas do "sujeito-Estado"; a região é a dimensão econômico-funcional, das práticas do "sujeito-empresa".		
		II) Região: categoria de análise; Território: categoria da prática	Geografia Regional Clássica: regiões político administrativas. Região como "recorte espacial"; território como "práticas sociais do poder"		
	Perspectivas Associativas ("Integradoras")		a) Região > Território	Topologia e Topografia (Rede X Zona)	
		I) Escalar	b) Território > Região	Região como Escala de Domínio	
		II) Focal	Visão do Sujeito e Objeto Focalizado. "Recorte do Real"	Região e Território como Campos Específicos de Leitura	

O autor parece alinhar-se com as perspectivas associativas entre território e região, especialmente as de caráter "focal" ou aquelas que priorizam "a visão do sujeito e o objeto focalizado". Em comum, as diferentes perspectivas convergem para um senso de produção e organização do espaço.

A região, adquirindo foco conceitual próprio, responderia não somente por questões analítico-metodológicas, mas também por questões da ordem das práticas efetivas de diferenciação do espaço. A regionalização, ao propor identificar parcelas do espaço articuladas ou dotadas de relativa coerência que sirvam como instrumento para nossas pesquisas, revela ao mesmo tempo articulações ligadas, indissociavelmente, à ação concreta de controle, produção e significação do espaço pelos sujeitos sociais que as constroem, no entrecruzamento entre múltiplas dimensões (econômica, política, cultural...) – ainda que uma delas, variável de acordo com o contexto geográfico e histórico, se possa impor e, de algum modo, “amalgamar” as demais. (COSTA, 2010:171)

Novamente, a região como mecanismo de ordem e controle e que interfere na diferenciação da produção do espaço, não pode prescindir de uma análise acerca de uma possível economia política do espaço.

3.2 A Região da Baixada do Ribeira e a Região de Registro

O debate acerca da unidade da “Baixada do Ribeira” é realizado há várias décadas nos trabalhos de geografia regional. Entre as melhores e mais lidas sínteses sobre este debate está a Tese de Doutorado de Petrone. O trabalho revisado foi publicado na forma de Boletim pela FFLCH/USP em 1966, intitulado “A Baixada do Ribeira: Estudo de Geografia Humana”. A pesquisa de Petrone recebeu a orientação do professor João Dias da Silveira, estudioso da geomorfologia regional do Ribeira. Os estudos empreendidos por Silveira são de grande originalidade a medida que foram construídos principalmente através da coleta em trabalhos de campo. A formação empírica empreendida por Silveira, influenciou diretamente Petrone (1966), que incorpora o quadro natural na sua análise acerca da geografia humana da Baixada do Ribeira.

Além de Silveira (1950 apud PETRONE, 1966), o autor cita outros importantes estudiosos dos limites regionais da Baixada do Ribeira. Como pioneiro, cita o estudo do geógrafo francês Pierre Deffointaines, sob o título “Regiões e Paisagens do Estado de São Paulo” publicado pelo Conselho Nacional de Geografia (1935 apud

PETRONE, 1966). No trabalho de Deffontaines entre as chamadas “Regiões Geográficas Paulistas” identifica-se a chamada “Orla Litorânea”. A Orla Litorânea por sua vez subdivide-se em 3 sub-regiões litorâneas de povoamento antigo, nomeadas a partir de seus respectivos portos: Litoral de São Sebastião, Litoral de Santos e Litoral de Iguape. Em Deffontaines não há diferenciação entre o litoral de Iguape e a vertente atlântica sob influência do Rio Ribeira de Iguape, que constituem um mesmo conjunto caracterizado apenas por “litoral”.

O primeiro trabalho a conter a expressão “Baixada do Ribeira” foi aquele empreendido pelo geógrafo Pierre Monbeig, intitulado “A Divisão Regional do Estado de São Paulo”, publicado através Seção local de São Paulo da AGB (1949 apud PETRONE, 1966). O mesmo conjunto nomeado por Deffontaines como “litoral” é renomeado como “Baixada” em referência ao baixo curso do Vale do Rio Ribeira. O autor justifica que nesta porção da vertente atlântica, ocorrem características não litorâneas. Neste sentido ocorreria o predomínio da dinâmica fluvial do Rio Ribeira do Iguape sobre a dinâmica litorânea. Ambos os autores enfatizam o papel da fisiografia na divisão regional. O grande diferencial presente em Monbeig e nos autores subsequentes é o entendimento do Rio Ribeira de Iguape como elemento predominante da paisagem local.

Em Petrone (1966) são citados outros autores além de Deffontaines e Monbeig, que embora não tenham estudos focados na divisão regional em si, tem seu recorte espacial da região da Baixada do Ribeira. Em Geomorfologia, o autor cita o geógrafo João Dias da Silveira, cuja Tese de Doutorado é intitulada “Baixadas Litorâneas Quentes e Úmidas” (1950 apud PETRONE, 1966) e o também geógrafo Aziz Ab’Sáber e seu trabalho sobre o “Conjunto do Litoral Paulista” (1956 apud PETRONE, 1966). Ambos os trabalhos versam acerca da região do ponto de vista do quadro natural. Na área de Geografia Agrária, cita o trabalho de Nice L. Muller, sob o título de “Sítios e Sitiantes no Estado de São Paulo” (1951 apud PETRONE, 1966). Entre os geógrafos que estudam a região de forma mais indireta, cita o francês Papy e seu estudo “A Margem do Império do Café, A Fachada Atlântica de São Paulo”²². (1952 apud PETRONE, 1966). Neste trabalho a região é denominada como “Pays de Iguape” ou simplesmente região de Iguape. Fora da

²² “En Marge de L’Empire du Café, La Façade Atlantique de São Paulo”, no original em francês.

Geografia, o autor cita publicações diversas do “Boletim de Agricultura”, da Secretaria Estadual de Agricultura de São Paulo da época.

O quadro natural da região do Vale do Ribeira teria ocasionado durante um longo período um relativo isolamento físico ou “ilhamento” em relação a circulação e a comunicação. No texto o autor (PETRONE, 1966:5) chega a citar a expressão “Sertão do Litoral” a qual traz implícita a idéia de isolamento associada a esta região. Neste sentido esta região estaria ao mesmo tempo isolada do Litoral próximo e também o Planalto, no interior. O mérito de Petrone (1966) é realizar um salto analítico ao considerar que a unidade da região está expressa não somente pelas condições naturais, mas também pelas “paisagens culturais” e pela economia regional. Desta forma, o trabalho é o primeiro estudo auto-intitulado por “Geografia Humana da Baixada do Ribeira”. Para o autor, a diferenciação “humana” da região é a presença constante em sua história da experiência de imigração e de assentamento de núcleos coloniais. Anteriormente aos núcleos coloniais, o território regional era ocupado basicamente pela população ribeirinha. Embora ambas as populações ribeirinha e imigrante sejam elementos igualmente marcantes da formação territorial da Baixada do Ribeira, elas se diferenciam quanto a forma de ocupação. Enquanto a população ribeirinha ocupou o território de forma mais dispersa, o imigrante, principalmente dos núcleos coloniais de origem japonesa, foi assentado de forma mais concentrada e coesa. Para Petrone (1966), a imigração japonesa maciça em Registro, conferiu relativa homogeneidade neste território. O autor enfatiza ainda que a ocupação deste território ocasionou formas de assentamento rurais bastante específicas e que serviram de base para a formação de uma rede urbana também característica.

Ligadas às referidas baixadas com 0 a 100 m de altitude, em grande parte drenadas pelo Ribeira e seus afluentes, encontramos uma série sugestiva de elementos físicos, especialmente climáticos, assim como fatos ligados ao povoamento, à organização do espaço agrícola, à formação do habitat rural e à organização da rede urbana, por exemplo, que conferem ao conjunto uma indiscutível unidade, que mais ressalta quando comparados, tais elementos, com as formas como aparecem em outras áreas contíguas, do Estado de São Paulo ou do Paraná. (PETRONE, 1966:19)

No caso dos núcleos coloniais japoneses, principalmente, houve grande preocupação com a acessibilidade e proximidade em relação aos diferentes modais. O Porto de Registro junto ao Rio Ribeira de Iguape foi o primeiro ponto de acesso a partir do qual se estendeu o povoamento imigrante. Neste primeiro momento o chá e a banana estão em fase nascente de desenvolvimento como atividade comercial e convivem com demais atividades agrícola sobretudo aquelas de subsistência (arroz, mandioca e feijão). Outro grande marco do transporte na região foi a abertura do ramal ferroviário Santos-Juquiá, da Sorocabana. O ramal e suas estações reforçam a integração intra-regional e inter-regional com o Porto de Santos, o que permitiu o aumento de escala das atividades agrícolas comerciais. Isto beneficiou principalmente o chá produzido em Registro com o aumento das exportações. O último grande marco de acessibilidade foi a inauguração da Rodovia Régis Bittencourt (BR-116) em meados da década de 1960, que corta os municípios de Miracatu, Registro e Pariqüera-Açú. A chegada da rodovia é também o marco das primeiras iniciativas de industrialização, concentradas principalmente no município de Registro, que consolida-se como o maior centro regional. Neste sentido, Petrone (1966) afirma que a circulação foi o principal fator de desenvolvimento de Registro, enquanto “nó” de acessibilidade. Afirma ainda que o fator da circulação ganha ainda mais importância quando lembrado o fato de que a região foi desde sempre caracterizada pelo isolamento. A cidade de Registro foi privilegiada por uma dada vocação comercial, a partir da concentração e variedade de atividades econômicas. A época do trabalho de Petrone (1966), Registro já estruturava-se como centro financeiro e a função industrial apesar de incipiente era principalmente representada pela agroindústria do chá.

A região da Baixada do Ribeira apresentada por Petrone (1966) não é necessariamente uma região de limites rígidos, mas é dotada de uma relativa continuidade e unidade a partir da idéia de “paisagens culturais”. Um recorte mais específico é utilizado pelo autor para analisar os dados sócio-demográficos a partir do Censo Demográfico de 1950. Neste recorte o autor considera como Região do Ribeira o conjunto formado pelos municípios de Cananéia, Eldorado, Iguape, Jacupiranga, Juquiá e Registro. Neste sentido, a unidade regional apresentada por Petrone aproxima-se da idéia de região como artefato tal qual formulada por Costa

(2010). A Baixada do Ribeira de Petrone (1966) é artifício quando pensamos em uma região convencionalizada. A região como artifício pode ser lida como “natural” ou funcional relacionada a bacia hidrográfica do Rio Ribeira de Iguape e seus afluentes e a divisão político-administrativa. Ao mesmo tempo, esta região é fato pela realidade das “paisagens culturais” que encerra uma dada unidade de formação sócio-territorial a partir da organização do habitat rural e da rede urbana. Neste sentido, a Baixada do Ribeira extrapola os limites da divisão político-administrativa, mas também pode estar por ela delimitada conforme a leitura do pesquisador.

Atualmente se fossemos pensar a Baixada do Ribeira a partir dos limites funcionais poderíamos recorrer as duas divisões: a político-administrativa dos municípios e a das Unidades de Gerenciamento de Recursos Hídricos (UGRHI). Na divisão político-administrativa a unidade corresponde a Região Administrativa (RA) de Registro. A RA de Registro contém 14 municípios: Barra do Turvo, Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Ilha Comprida, Itariri, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Parquera Açu, Pedro de Toledo, Registro e Sete Barras. Este limite foi definido por Decreto Estadual n.º 26.581 de 05 de Janeiro de 1987, que define que a RA de Registro é integrada unicamente pela Região de Governo de Registro.

No contexto das UGRHIs, a rigor a Unidade da chamada Bacia do Rio Ribeira de Iguape é também um limite jurídico estabelecido pela Política Estadual de Recursos Hídricos, sancionada pela LEI nº 7.663, de 30 de dezembro de 1991. A Unidade de número 11 denominada Ribeira de Iguape/Litoral Sul é dividida em 13 sub-bacias, que cortam o território de 23 municípios, organizadas da seguinte forma:

Subdivisão da UGRHI 11	
Sub-bacia	Municípios
Alto Ribeira	Barra do Chapéu, Itapirapuã Paulista, Apiaí, Itaóca, Iporanga, Ribeira
Baixo Ribeira	Apiaí, Iporanga, Eldorado, Sete Barras
Rio Ribeira de Iguape	Registro, Pariquera-Açu, Iguape
Alto Juquiá	São Lourenço da Serra, Juquitiba, Tapiraí
Médio Juquiá	Tapiraí, Juquiá, Miracatu.
Baixo Juquiá	Juquiá, Tapiraí, Sete Barras
Rio São Lourenço	Miracatu, Pedro de Toledo, Juquiá
Rio Itariri	Itariri, Pedro de Toledo
Rio Una da Aldeia	Iguape.
Rio Pardo	Barra do Turvo
Rio Jacupiranga	Jacupiranga, Cajati, Registro, Pariquera-Açu
Vertente Marítima Sul	Cananéia, Ilha Comprida.
Vertente Marítima Norte	Iguape.
Adaptado de CETEC/SIGRH-SP. Disponível em: http://www.sigrh.sp.gov.br/sigrh/ARQS/RELATORIO/CRH/CBH-RB/360/r0/volume/pdf/2_1.pdf	

Ao considerarmos estritamente o que seria a Sub-bacia do “Baixo Ribeira” obteríamos um conjunto formado exclusivamente pelos municípios de Apiaí, Iporanga, Eldorado e Sete Barras. Trata-se de uma forma de divisão problemática em termos de conjunto, pois apesar de constituir uma unidade coesa do ponto de vista do quadro natural, é pouco representativa para o tipo de análise a que esta submetida o presente trabalho. A divisão político administrativa nos parece mais significativa, porém deixa de lado alguns municípios que extrapolam a jurisdição prevista, mas que possuem características semelhantes de formação sócio-territorial como propõem Petrone (1966).

Além da divisão político-administrativa e da UGRHI, que privilegiam o ordenamento do território e a gestão dos recursos naturais, outras divisões utilizam-se da regionalização para fins de análise e intervenção. É o caso do estudo das Regiões de Influência das Cidades (REGIC), do IBGE, cuja publicação mais recente foi realizada no ano de 2007. O REGIC é um estudo seriado da hierarquia dos centros urbanos, que serve para a delimitação de suas respectivas regiões de influência. Para tanto, analisa o poder de decisão e influência dos centros urbanos a partir da análise de dados sobre gestão pública e privada e da dotação de “equipamentos e serviços” (Brasil, 2007). O estudo sistematiza e mapeia as relações entre os centros urbanos principalmente na forma de rede. No REGIC 2007, a

cidade de Registro é caracterizada como Centro Sub-Regional B. A rede de influência de Registro é compreendida exclusivamente por cidades do tipo “Centro Local”. São elas: Barra do Turvo, Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Ilha Comprida, Iporanga, Jacupiranga Juquiá, Miracatu, Pariqüera-Açú e Sete Barras. O centro urbano de Registro por sua vez, está contido na zona de influência de Santos, cidade do tipo Capital Regional C. A capital de Santos por fim encontra-se na zona de influência de São Paulo, classificada como Grande Metrópole Nacional, maior nível da heirarquia.

Em nosso trabalho consideramos que uma forma de divisão regional apenas não seria suficiente para recortar espacialmente a problemática em questão, tratando-se portanto de uma questão focal. Ao longo dos capítulos 1 e 2 do nosso trabalho, utilizamos principalmente a unidade da “Baixada do Ribeira” de forma aproximada aquela proposta por Petrone (1966). A seguir o nosso foco volta-se para a Região de Registro, tal como proposta pelo REGIC 2007, pois nos permite analisar a mesma problemática do ponto de vista da organização da atividade econômica e do ordenamento político sobre o espaço. Neste sentido, deixamos em aberto a uma última questão que extrapola a proposta deste trabalho: é possível ainda hoje nomear esta mesma divisão regional a partir da unidade da “Baixada do Ribeira”?

3.3 Perspectivas da Teicultura na Região de Registro e o Mercado Global de Chá

As sucessivas crises sofridas pela agroindústria do chá do Ribeira contribuíram para a quase extinção desta produção. As áreas de produção de chá foram substituídas principalmente pelo cultivo da pupunha. Esta substituição foi realizada no longo prazo e de forma dirigida principalmente pelo poder público local. No caso de Registro esta transição foi capitaneada pela Secretaria de Desenvolvimento Agrário e Meio Ambiente em parceria com a CATI do Governo Estadual.

Atualmente existe uma única indústria de chá em funcionamento a Hélio Amaya Ltda, que fornece o produto para 3 das marcas ainda comercializadas. A continuidade desta produção tem se baseado em uma mudança de estratégia que é

a do foco no mercado interno. Além do mercado interno, a produção do chá tende a voltar-se mais especificamente para a ocupação de um mercado de nicho, através do posicionamento de produtos de maior valor agregado ou de categoria de “luxo”. Este processo de mudança é muito recente e encontra-se em fase experimental. A primeira medida de retomada da produção foi a comercialização do chá preto diretamente no varejo para o mercado especializado de produtos orientais no Vale e na capital São Paulo. A ocupação deste mercado varejista tem sido realizada através de um sistema de parceria junto a comunidade de descendentes de japoneses. O chá produzido no Ribeira é encontrado no varejo em diferentes formas de embalagem que podem conter de 40g, 100g até 250g do produto, a granel ou em saquinhos, conforme a marca. Outra medida adotada no caso da Hélio Amaya foi a retomada da produção de chá verde, que possui hoje um maior apelo de mercado devido ao aumento do consumo de produtos naturais.

O processo é complexo, envolve grande riscos e deve demorar a consolidar-se. A mudança de práticas, por sua vez, demanda uma certa urgência devido a um previsível estreitamento de oportunidades. Recentemente, algumas das marcas que concorrem com a produto brasileiro no mercado externo passaram a ocupar o mercado interno varejista. A busca pela consolidação e pela retomada da produção parecem apontar para algumas medidas imprescindíveis:

- Desenvolvimento da autonomia em relação aos fabricantes de bebidas estrangeiros
- Aumento da presença no Mercado Interno
- Melhoramento técnico
- Pesquisa agrícola

Essas medidas já eram apontadas desde os períodos críticos vividos na década de 1990, tanto por relatórios técnicos quanto por pesquisas mais extensas. A Tese de Ruth Tsukamoto (1994), indica como problema central da teicultura no Brasil as relações de “dependência e subordinação” desta agroindústria em relação ao mercado externo. Entre os trabalhos técnicos que apontam para medidas de melhoramento técnico está o de Vegro&Bemelmans (1996), intitulado “Proposta de plano de recuperação da teicultura do Vale do Ribeira”.

Nas entrevistas do trabalho de campo deste TGI, emergiu ainda outra proposta de retomada do chá. Para além do melhoramento técnico e das estratégias de mercado, poderia construir-se a longo prazo a valorização do produto pela via primeira da valorização cultural e da identificação geográfica de origem. Com este fim é preciso que sejam desenvolvidas práticas que consolidem a identificação de “terroir” do chá do Ribeira. O reconhecimento de um chá característico do Ribeira é um processo de longa duração, mas que por sua vez traz resultados duradouros. O terroir pode ser definido basicamente como a identificação geográfica ou sócio-territorial de um produto agrícola ou agroindustrial. Além da sobreposição de condições geográficas específicas, devem ser levadas em conta também as formas das relações de trabalho, bem como as manifestações simbólico-culturais que resultam em um produto único.

No caso do chá produzido no Ribeira, não há dúvidas de que o imigrante japonês é o principal elemento de diferenciação. Como consequência as relações de trabalho, a divisão e uso da terra são diferenciados como herança da imigração japonesa. Da mesma forma, é imprescindível resgatar e preservar o conhecimento técnico desenvolvido para esta cultura. No geral, as técnicas e instrumentos da produção do chá foram desenvolvidos pela fusão entre o que já era empreendido no Japão por séculos e as soluções empíricas da realidade brasileira do Ribeira. Isto não impede que esta agroindústria priorize a sua modernização, mas reforça a importância da preservação da memória e do patrimônio.

O próprio peso da “tradição” é um fator que pode gerar o aumento do valor agregado, tanto quanto a modernização também o faz. Novamente, é possível agregar valor ao produto pelo próprio monitoramento da qualidade das relações de trabalho, que é hoje um indicador de qualidade buscado por consumidor de nicho. A partir desta noção seria desejável também expandir o uso da certificação agrícola, que já é utilizada visando as exigências do comprador no mercado externo. A certificação agrícola pode ser pensada não somente como uma exigência, mas como um fator de competitividade no mercado externo e no consumo de nicho.

Outra medida é também a criação de um circuito de turismo rural, que permitiria a aproximação do consumidor em relação a vivência do processo de produção. Para a expansão do turismo rural o momento parece especialmente favorável. Existe um projeto já em curso de valorização do patrimônio da imigração

japonesa no Vale do Ribeira. Em 2008, por ocasião do Centenário da Imigração Japonesa no Brasil, foi aberto junto ao IPHAN um processo de tombamento dos bens de patrimônio da imigração japonesa no Vale. Os bens foram reconhecidos naquele mesmo ano e o processo contou com grande mobilização da comunidade. Entre eles destacam-se especialmente aqueles que remetem a memória do chá. O patrimônio arquitetônico é especialmente significativo e único. Conta com exemplares que mesclam as técnicas tradicionais de construção japonesa com materiais e técnicas brasileiros. Constam no dossiê de tombamento os seguintes bens relacionados a teicultura:

- Fábrica de Chá Shimabukuro
- Fábrica de Chá Amaya
- Residência Família Amaya
- Fábrica de Chá Kawagiri
- Fábrica de Chá e Residência Shimizu
- Primeiras mudas de chá da variedade assam (Fazenda Chá Ribeira)

O processo de tombamento representou um primeiro passo na preservação dos bens de patrimônio e tem impulsionado de forma ainda tímida o incentivo ao turismo rural em Registro. A assessoria de turismo da Prefeitura Municipal de Registro tem estimulado as famílias proprietárias a abrirem as portas de suas fazendas e fábricas à visita, mas tem encontrado uma relativa resistência. Por enquanto, não existe um roteiro turístico oficial sendo necessário contatar diretamente os proprietários. Em nossa pesquisa visitamos a Fazenda e Fábrica Amaya, uma das únicas em funcionamento. O contato foi feito através da própria empresa Hélio Amaya.

Outro equipamento disponível para visita é uma micro-usina de chá construída por iniciativa particular do Sr. Tomio Makiuchi, conhecido em Registro como grande entusiasta do chá. O senhor Makiuchi trabalhou ainda jovem na Chá Tupi, aposentou-se como técnico de saneamento ambiental, e decidiu beneficiar em casa o seu próprio chá preto. Para tanto construiu uma réplica em miniatura de uma usina de beneficiamento de chá preto no quintal de sua residência. Em 2013, por ocasião do Centenário da Imigração Japonesa em Registro, a micro-usina do senhor

Makiuchi foi incluída no roteiro turístico da Prefeitura. A micro-usina está em exposição permanente na residência de Makiuchi na cidade de Registro, e pode ser visitada mediante agendamento prévio. Aos poucos, acredita-se que outros produtores e ex-produtores também possam permitir a visita de seus equipamentos e surja talvez um roteiro turístico específico do chá.

A maioria destas medidas já tem sido tomadas em algum grau pelos produtores ainda existentes. No entanto, ainda não são suficientes para superar adversidades maiores originadas do próprio contexto mais amplo do Mercado Global do Chá. Em Tsukamoto (1994) defende que as relações de trabalho na teicultura, são marcadas pela dependência/subordinação da agricultura em relação a indústria de beneficiamento do chá. Sua análise está embasada primordialmente no sobrepreço recebido pelos industriários em relação ao que pagam aos agricultores. Em uma escala ampliada os industriários também estão subordinados ao capital estrangeiro, que paga preços baixos ao chá brasileiro. Esta baixa de preços é forçada pela pressão da concorrência com os grandes produtores de chá, principalmente da Ásia. De forma geral, A Índia e China, maiores produtores mundiais remuneram agricultores e beneficiadores muito abaixo da média. São reportados pela mídia diversos casos de situação de trabalho precário e até de trabalhadores em regime análogo ao trabalho escravo. Um dos casos mais recentes conhecido na Índia foi noticiado na imprensa brasileira em maio de 2014²³:

Em Assam, no noroeste do país, é colhida quase a metade do chá que é exportado – preto ou verde, orgânico ou com fertilizantes. As grandes marcas, como Lipton, são clientes habituais dessas paisagens onduladas, nas quais o verde parece infinito. Uma delas, de propriedade da empresa hindu Tata, foi recentemente denunciada por três ONGs locais por abusos trabalhistas.

As pobres condições de vida e de trabalho nos jardins de chá controlados pela Tata Beverages através da Amalgamated Plantations

²³ Gómez, Luiz A. Escravidão nas plantações: o obscuro negócio do chá na Índia. Opera Mundi. 11/05/2014 Disponível em: <http://operamundi.uol.com.br/conteudo/reportagens/35191/escravidao+nas+plantacoes+o+obscuro+negocio+do+cha+na+india.shtml>

Private Ltd (APPL) — uma empresa financiada parcialmente pelo Banco Mundial – permitem à empresa explorar comunidades inteiras de trabalhadores. Eles vivem dentro de seus territórios com salários menores do que dois dólares diários por pessoa, sem qualquer seguridade social, com poucas oportunidades de estudo e, muitas vezes, escravizados por dívidas com agiotas e comerciantes.

No mesmo artigo, o autor cita ainda que a precariedade do trabalho nos chazais da região é uma herança do regime de servidão imposto pelo Império Britânico, no século XIX, a diversos grupos de população tradicional rural da região. A exploração do trabalho na teicultura não é um fato recente, mas parece agravar-se com a concentração e expansão da atividade em países com grande flexibilidade jurídica, que tendem a desrespeitar os direitos humanos. Desta forma, conseguem obter hegemonia no mercado global pela prática agressiva de preços baixos.

A concorrência com os grandes produtores de chá foi o que praticamente extinguiu a indústria brasileira de chá. A medida que as empresas brasileiras comercializavam seu produto para as mesmas companhias compradoras do chá asiático, eram obrigadas a entregar seu produto com margens muito pequenas de lucro em relação aos gastos com a produção. No entanto, não foi só o chá brasileiro que perdeu força no mercado internacional, mas boa parte dos chás produzidos em pequena e média escala sucumbiram a agressividade da concorrência Asiática. Este cenário, parece indicar a formação de um monopólio, formado principalmente pela China e pela Índia. Problemas como o da baixa remuneração da mão-de-obra, e da escravidão nas lavouras, não são simplesmente casos isolados. A precariedade das condições de trabalho na teicultura é talvez uma das questões mais centrais e problemáticas do funcionamento desta agroindústria.

A exceção da grande indústria de chá e de bebidas em geral, colocam-se alguns casos pontuais bem sucedidos de produtores locais que parecem ter adquirido maior independência no mercado global. Estes são principalmente aqueles que utilizam-se da noção de “terroir” em seus produtos como apelo de consumo de nicho. Os exemplos mais conhecidos são os do Chá Darjeeling (Índia), do Chá do Ceilão (Sri Lanka) e do Chá Pu-Erh (China).

O consumo de chás no Mundo tem crescido há pelo menos duas décadas, motivo pelo qual as grandes redes da área de alimentação como Starbucks²⁴ e McDonald's tem investido em franquias próprias de chá o que sugere que existem muitos segmentos de mercado ainda não ocupados por este produto. O Brasil segue a mesma tendência de crescimento do consumo de chá e bebidas para pronto consumo, tendo até superado proporcionalmente a expansão mundial do gênero no fim da década de 2000²⁵. Da mesma forma as grandes multinacionais de bebidas tem traçado novas estratégias para ocupar e expandir-se no mercado brasileiro²⁶. Além do mercado popular de bebidas, aumentaram também o número de casas especializadas em chá, principalmente na capital de São Paulo. Algumas destas casas possuem marcas próprias como a The Gourmet Tea e a Tea Connection, que funcionam em sistema de franquias e visam um consumidor de alto poder aquisitivo. O chá comercializado pelas novas marcas no país são basicamente de origem estrangeira.

O chá nacional ainda pouco conhecido do público em geral, deve encontrar uma disputa ainda mais acirrada no mercado nacional. Mesmo nessas condições, pode haver ainda uma margem de crescimento para o chá do Ribeira no mercado nacional. A valorização e o incentivo da agroindústria nacional de chá, talvez sejam as únicas saídas possíveis para que a atividade não se extinga por completo no Vale do Ribeira.

²⁴ MADUREIRA, Daniele. "Starbucks irá inaugurar loja específica para chás". Valor Econômico. 21/06/2012. Disponível em: < <http://www.valor.com.br/empresas/2723076/starbucks-ira-inauguar-loja-especifica-para-chas>>.

²⁵ Notícia "Consumo de chá aumenta e se sofisticava no Brasil". Site da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL). 04/07/2012. Disponível em: < <http://www.abrasel.com.br/index.php/atualidade/noticias/1479-040712-consumo-de-cha-aumenta-e-se-sofistica-no-brasil.html>>

²⁶ Agência Estado. "Coca-Cola quer elevar consumo de chá no Brasil". 06/10/2010. Disponível em: < http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-39--46-20101006>.

Considerações Finais

A pesquisa a partir das suas diversas etapas parece confirmar algumas das expectativas propostas pela problemática, bem como expõem novos questionamentos não considerados no início do trabalho. A principal questão problematizada foi a da possível existência de uma “nova geografia do chá” tanto na escala nacional quanto internacional. A partir desta mesma questão levantou-se a hipótese de que a configuração territorial da produção do chá modificou-se no tempo.

O estudo da produção teicultora no estado de São Paulo e especialmente na Região da Baixada do Ribeira revelou uma considerável retração da produção em quantidade, além da perda significativa de áreas cultivadas em relação ao auge desta cultura na região. Este processo de decadência iniciou-se na década de 1990 e agravou-se nos últimos anos da década de 2000. A decadência da cultura do chá foi ainda amenizada devido a iniciativas diversas tanto de origem privada dos produtores como do poder público. Os produtores que seguiram na atividade investiram esforços no aumento da produtividade e da qualidade, o que assegurou durante algum tempo preços melhores do seu produto no mercado estrangeiro. Da parte do poder público houve uma transição de culturas e atividades assistida pelos órgãos técnicos. Entre as novas culturas que substituíram as áreas antes ocupadas pelo chá está a da pupunha, a das frutas cítricas e também aquelas associadas a silvicultura. Houve também uma significativa mudança de atividade dos trabalhadores, muitos do quais trabalhavam no setor primário agrícola e migraram para o setor de comércio e serviços nas cidades.

A concorrência no mercado global, no entanto, desfavoreceu sobremaneira o chá brasileiro, o que contribuiu para a desistência de alguns dos poucos produtores que ainda resistiam nesta cultura. O produto brasileiro defrontou-se principalmente com aquele produzido nos continentes asiático e africano, a partir de relações de trabalho predatórias, agressividade fiscal e de formação de monopólios. Neste sentido, existe também em curso um processo de deslocamento territorial da produção em uma escala global-local. Observa-se a simultânea fragmentação da produção local e o reforço da hegemonia global do chá na Ásia, sobretudo na China.

A realização deste processo na forma do consumo foi outra questão suscitada pelo trabalho. A preocupação levantada neste sentido era a de mensurar a participação do chá de origem nacional no mercado interno brasileiro. A partir da informação de que o consumo da bebida estava em expansão no país, interessou também a pesquisa compreender se esta expansão estava de alguma medida fomentada também pela produção nacional. O levantamento apontaram ao longo do trabalho que o aumento do consumo pelo mercado interno é suprido pelo produto estrangeiro em detrimento do produto nacional.

A vivência do trabalho de campo teve especial contribuição para o levantamento de problemáticas que não estavam previstas na fase inicial do TGI. Dentre as problemáticas surgidas durante o trabalho destaca-se a principalmente a questão da preservação da paisagem agroindustrial da imigração japonesa como fator de resistência da cultura do chá. A partir da mesma desdobram-se outras questões como a da instrumentalização da defesa deste patrimônio. A partir das entrevistas realizadas em campo, percebe-se que já existe uma preocupação em fomentar a educação patrimonial na região. A principal justificativa para esta política é a de que a identificação e valorização da memória imigrante e ribeirinha servem a longo prazo como instrumento de desenvolvimento regional. A Baixada do Ribeira é hoje um dos territórios mais preservados no estado de São Paulo em termos de patrimônio natural e histórico. O grande desafio é dinamizar a economia regional, tida como a mais desfavorecida no contexto de São Paulo, e ao mesmo tempo preservar o legado do patrimônio. Neste sentido, a valorização do patrimônio cumpre também o papel de marcar uma certa resistência a processos de crescimento predatórios sobre o território.

O levantamento de campo também apontou para outras tendências relacionadas a valorização da memória e cultura regionais. Ainda que incipiente existe um estímulo ao crescimento do turismo rural. Esta forma de turismo serve tanto ao público residente local como ao público externo, que toma pela primeira vez o contato com a tradição produção agrícola regional. O turismo relacionado ao patrimônio da imigração japonesa e também do chá ocorre ainda em micro-escala, e é realizada em parceria entre poder público e associações de imigrantes ou por iniciativa de produtores.

A principal contribuição da produção do chá na Baixada do Ribeira foi a modernização da infra-estrutura produtiva da região. O espaço da teicultura pode ser descrito como a sobreposição do trabalho acumulado a partir da infraestrutura (fábricas, usinas, sistema viário), do conhecimento empreendido a partir das técnicas e dos instrumentos, além das relações de trabalho e sua manifestação no território. A produção do chá não cumpre mais o papel hegemônico na economia regional, mas pode influenciar o posicionamento frente a instalação de novas atividades neste território. Embora não ocupe a mesma posição de destaque na economia regional, o seu legado é significativo e ainda presente. A sua retomada, embora pouco provável a curto prazo, pode ser possibilitada a partir da valorização de seu legado. A consolidação deste processo poderia ser efetivada, por exemplo, pela qualificação de um Terroir de Chá do Ribeira. O reconhecimento de um terroir é um processo longo e dispendioso, mas pode ser compensador e uma boa saída para evitar a completa extinção da teicultura na região.

O presente trabalho teve como principal resultado a possibilidade de experimentação de diferentes reflexões no sentido de formular e reformular questionamentos, levantar e interpretar dados da realidade, bem como sistematizar e encadear diferentes idéias. Neste sentido, o TGI serve ao propósito de encerrar o curso de graduação em Geografia a partir da relação que se estabelece entre o uso do conteúdo das disciplinas do curso e a especificidade do tema problematizado.

Referências Bibliográficas

Publicações Acadêmicas - Livros, Teses e Dissertações

ABREU, Adilson Avansi. Praticando a Geografia: o papel da práxis entre a res cogitans e a res extensa. In: **VENTURI, Luís Antonio Bittar (org).** Geografia: práticas de Campo, Laboratório e Sala de aula. Editora Sarandi. São Paulo, **2011**.

AOKI, Alessandro. Os japoneses e a teicultura no município de Registro-SP: a produção do espaço como resultado de um processo econômico e migratório. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Estadual de Maringá, **2011**.

COSTA, Rogério H. da. Regional-global: dilemas da região e da regionalização na geografia contemporânea. Editora Bertrand Brasil: Rio de Janeiro. **2010**.

GOMES, P.C.C. O conceito de região e sua discussão. In: **CASTRO, I. & GOMES, P.C.C. & CORRÊA, R. L. (org.).** Geografia: conceitos e temas. 1995. 14ª Ed. Editoras Betrand Brasil: Rio de Janeiro. **2011**

MOREIRA, Ruy. Conceitos, Categorias e Princípios Lógicos para o Método e o Ensino da Geografia. In: _____ . Pensar e Ser em Geografia. São Paulo: Contexto, **2007**.

PETRONE, Pasquale. A BAIXADA DO RIBEIRA: Estudo de Geografia Humana. Boletim N.º283, Cadeira de Geografia N.º14. Universidade de São Paulo: São Paulo. **1966**

SANTOS, Milton. Espaço e Método. Nobel: São Paulo. **1985**

_____. Por uma Economia Política da Cidade. 1994. EDUSP: São Paulo. 2ª edição. **2009**

TSUKAMOTO, Ruth. A Experiência Japonesa na Cultura e Industrialização do Chá em Tapiraí-SP. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação do Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciência Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo. **1981**

_____. A Teicultura no Brasil: Subordinação e Dependência. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana, Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciência Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo. **1994**

VENTURI, Luís Antonio Bittar. A Técnica e a Observação na pesquisa In: _____ (org). Geografia: práticas de Campo, Laboratório e Sala de aula. Editora Sarandi. São Paulo, **2011**.

Artigos

BLUME, Roni e SPECHT, Suzimary. A DIMENSÃO HUMANA DO TERROIR: O CASO DA VITIVINICULTURA DA SERRA GAÚCHA. IN: AGB. Anais do XVI Encontro Nacional de Geógrafos. Realizado de 25 a 31 de Julho de 2010. Porto Alegre. 2010. p.1.

MONDAL, T.K.. “Recent advances of tea (*Camellia sinensis*) biotechnology” in Plant Cell, Tissue and Organ Culture (PCTOC). N.º 76. Netherlands: Kluwer Academic Publishers. 195–254, 2004.

PEREZ, Luiz Henrique & FREITAS, Benedito Barbosa. Chá Preto: Estabilidade no Mercado. Instituto de Economia Agrícola. Governo do Estado de São Paulo. Publicado em 27/07/2013. Disponível em: < <http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=791>>. Acesso em 11/04/2014.

PEREZ, Luiz Henrique. CHÁ, MATE E ESPECIARIAS: exportações brasileiras 1996 a 2006. **Informações Econômicas**. São Paulo, v.37, n.7, jul. 2007.

SCIFONI, Simone ; NASCIMENTO, Flavia Brito . Identificação e Proteção da paisagem agroindustrial da imigração japonesa no Vale do Ribeira-SP. In: Anais. 2o Seminário de Patrimônio Agroindustrial Lugares de memória. São Carlos, 2010. p. 1-11.

VEGRO, Celso Luis. & BEMELMANS, Paul Frans. Proposta de plano de recuperação da teicultura do Vale do Ribeira. **Informações Econômicas**, SP, v.26, n.6, jun. 1996.

Publicações Técnicas

BRASIL. Bens Culturais da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira: Registro e Iguape/SP. Dossiê de Tombamento. IPHAN. Ministério da Cultura. Governo Federal. Brasil. **2008**.

BRASIL. Regiões de Influência das Cidades: 2007. Coordenação de Geografia. IBGE. Rio de Janeiro. 2008.

BRASIL. Produção Agrícola Municipal de 1990 a 2012. Sistema de Recuperação Automática (SIDRA). IBGE. Governo Federal da República Federativa do Brasil. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?c=106&z=p&o=27>> Dados recuperados em 28 de Julho de 2013 e atualizados em 22 de Maio de 2014

NAÇÕES UNIDAS. FAOSTAT. Organização para Alimentação e Agricultura (FAO). Nações Unidas. Disponível em: < <http://faostat.fao.org/>>.

PARANÁ. Banco de Dados do Estado. IPARDES. Governo do Estado do Paraná. Disponível em: < <http://www.ipardes.gov.br/imp/index.php>>. Consultado em 22 de Maio de 2014.

SÃO PAULO. Banco de Dados de Estatísticas da Produção Paulista. IEA, Governo do Estado de São Paulo. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/out/bancodedados.html>> Consultado em 28 de Julho de 2013.

Publicações Diversas

GRACINDO, Ina. Tao Te Cha: Viagem ao Mundo do Chá. Casa da Palavra. Rio de Janeiro. **2013.**

HEISS, Mary Lou & HEISS, Robert J. “The story of tea: a cultural history and drinking guide”. Ten Speed Press. Berkeley. **2007**

OKAKURA, Kazuko. O livro do chá. São Paulo: Estação Liberdade, **2008.**

PEREIRA JÚNIOR, Carlos Alberto (org.). Iguape: Princesa do Litoral, Terra do Bom Jesus, Bonita por Natureza. Editora Noovha América. São Paulo, 2005.

SEGAWA, Hugo. O conjunto KKKK. São Paulo: Takano Editora, **2002.**

Notícias

CAVICCHIOLI, Marina Regis. O terroir e a identidade cultural. Revista Adega. Edição nº. 10. Publicado em 24 de julho de 2006. Disponível em <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-terroir-e-a-identidade-cultural_6122.html>.

ANEXOS

ANEXO I – Chá-da-Índia (folha verde). Quantidade Produzida, Área Colhida, Valor da produção e Valor por Kg. PAM/IBGE. 1990-2012

Lavoura permanente: Chá-da-índia (folha verde)																							
Quantidade Produzida (Toneladas)																							
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Pariquera-Açu - SP	13600	18000	1800	18000	18000	18000	9180	9180	9180	7200	7200	7200	7200	7200	7200	7200	7200	-	7888	7884	6300	6300	1032
Registro - SP	24000	22800	20400	19950	20000	14000	14000	14000	14000	20139	25897	25897	25897	13500	13125	12040	10230	-	8580	8500	8580	6500	2880
São Miguel Arcanjo - SP	-	-	-	4500	1500	2400	2300	2240	700	1575	1575	1500	1600	1944	2352	-	-	3476	2800	2600	2520	1400	1638
Sete Barras - SP	1080	700	700	700	770	770	147	147	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tapiraí - SP	2115	2025	1800	1200	1160	1100	225	250	207	80	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Araucária - PR	645	488	464	306	-	-	-	-	289	540	707	600	1283	574	-	-	-	1183	1169	1169	1000	940	885
Contenda - PR	368	270	286	288	272	269	253	180	121	178	234	343	1064	371	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rolândia - PR	-	-	40	130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Área Colhida (Hectares)																							
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Pariquera-Açu - SP	1700	2000	200	2000	2000	2000	1020	1020	1020	800	800	800	800	800	800	800	800	-	876	876	700	700	172
Registro - SP	3000	2850	2550	2850	2500	2000	2000	2000	2000	2877	2877	2877	2877	1800	1750	1720	1705	-	1430	1430	1430	1300	480
São Miguel Arcanjo - SP	-	-	-	500	100	160	150	140	100	105	105	100	100	120	140	-	-	220	200	200	180	200	126
Sete Barras - SP	120	100	100	100	110	110	21	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tapiraí - SP	450	450	400	200	200	200	50	50	45	20	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Araucária - PR	53	53	53	35	-	-	-	-	53	53	55	30	55	58	-	-	-	91	91	91	89	91	89
Contenda - PR	32	32	32	32	32	32	32	25	16	32	34	15	42	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rolândia - PR	-	-	18	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor da produção																							
	1990 (Mil Cr\$)	1991 (Mil Cr\$)	1992 (Mil Cr\$)	1993 (Mil Cruzeiros Reais)	1994 (Mil R\$)	1995 (Mil R\$)	1996 (Mil R\$)	1997 (Mil R\$)	1998 (Mil R\$)	1999 (Mil R\$)	2000 (Mil R\$)	2001 (Mil R\$)	2002 (Mil R\$)	2003 (Mil R\$)	2004 (Mil R\$)	2005 (Mil R\$)	2006 (Mil R\$)	2007 (Mil R\$)	2008 (Mil R\$)	2009 (Mil R\$)	2010 (Mil R\$)	2011 (Mil R\$)	2012 (Mil R\$)
Pariquera-Açu - SP	217600	738000	295200	135000	1080	12960	7528	7619	1193	720	1008	1130	1300	1512	1714	1930	3456	-	2051	2759	2093	7560	146
Registro - SP	504000	934800	3345600	149625	1200	10080	11060	12040	1820	2014	3626	4066	4676	2794	3163	3227	4910	-	2231	2975	2851	7800	439
São Miguel Arcanjo - SP	-	-	-	62550	93	1728	1495	314	91	221	291	330	496	700	988	-	-	1808	2688	1872	403	341	737
Sete Barras - SP	22680	28700	114800	5250	46	554	116	126	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tapiraí - SP	20093	97200	295200	14400	70	660	146	188	83	34	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Araucária - PR	8708	20740	180960	4590	-	-	-	-	347	648	587	498	1283	631	-	-	-	1479	1578	1578	1200	1076	1027
Contenda - PR	4968	11475	111540	4320	39	42	38	23	29	214	194	285	1064	408	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rolândia - PR	-	-	3640	2265	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Valor por kg																							
	1990 (Cr\$/kg)	1991 (Cr\$/kg)	1992 (Cr\$/kg)	(Cruzeiros Reais/kg)	1994 (R\$/kg)	1995 (R\$/kg)	1996 (R\$/kg)	1997 (R\$/kg)	1998 (R\$/kg)	1999 (R\$/kg)	2000 (R\$/kg)	2001 (R\$/kg)	2002 (R\$/kg)	2003 (R\$/kg)	2004 (R\$/kg)	2005 (R\$/kg)	2006 (R\$/kg)	2007 (R\$/kg)	2008 (R\$/kg)	2009 (R\$/kg)	2010 (R\$/kg)	2011 (R\$/kg)	2012 (R\$/kg)
Pariquera-Açu - SP	16	41	164	7,5	0,06	0,72	0,82	0,83	0,13	0,10	0,14	0,16	0,18	0,21	0,24	0,27	0,48	-	0,26	0,35	0,33	1,20	0,14
Registro - SP	21	41	164	7,5	0,06	0,72	0,79	0,86	0,13	0,10	0,14	0,16	0,18	0,21	0,24	0,27	0,48	-	0,26	0,35	0,33	1,20	0,15
São Miguel Arcanjo - SP	-	-	-	13,9	0,06	0,72	0,65	0,14	0,13	0,14	0,18	0,22	0,31	0,36	0,42	-	-	0,52	0,96	0,72	0,16	0,24	0,45
Sete Barras - SP	21	41	164	7,5	0,06	0,72	0,79	0,86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tapiraí - SP	9,50	48	164	12	0,06	0,60	0,65	0,75	0,40	0,43	0,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Araucária - PR	13,50	42,5	390	15	-	-	-	-	1,20	1,20	0,83	0,83	1	1,10	-	-	-	1,25	1,35	1,35	1,20	1,14	1,16
Contenda - PR	13,5	42,5	390	15	0,14	0,16	0,15	0,13	0,24	1,20	0,83	0,83	1	1,10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rolândia - PR	-	-	91	17,42308	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Consultado em 22/05/2014. Elaborado por: Larissa Rocha Mello.

ANEXO II – Mapa dos Assentamentos da Colônia de Registro



ANEXO III – Roteiro do Trabalho de Campo

Universidade de São Paulo
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas
Departamento de Geografia

Trabalho de Graduação Individual

Larissa Rocha Mello

Roteiro de Trabalho de Campo

Registro e Pariquera-Açu
27 e 28 de Agosto de 2013

São Paulo
Agosto de 2013

Tema: “A Crise da Teicultura na Baixada do Ribeira (SP) e os Novos Arranjos do Território Regional”

Rotas e Distâncias

São Paulo-Registro – 190km - Rodovia Régis Bittencourt BR-116

São Paulo-Pariquera-Açu – 220 km - Rodovia Régis Bittencourt BR-116 e SP-226

Meio: Carro próprio

Tempo Estimado: 2h15min

Praças de Pedágio:

São Lourenço da Serra – km 299

Miracatu – km 370

Juquiá – km 426

Previsão do Tempo para 27 e 28/08

Terça: Chuvoso durante o dia e a noite. Max 16ª Min 12º

Quarta: Nublado pela manhã, com possibilidade de garoa. Tarde de sol com diminuição de nuvens. Noite com muita nebulosidade.. Max 17º Min 11º

Instrumentos e Materiais

Para Uso da Técnica de Fotografia

- Câmera Panasonic Lumix P100 (detalhar lente) e Sensor
- GPS Garmin Etrex 12 canais
- Bússola
- Planilha

Entrevistas

- Formulário de Perguntas
- Carta de Apresentação da Pesquisa
- Carteirinha USP
- Atestado Campo
- Atestado de Matrícula
- Gravador Sony
- Canetas
- Lapiseira
- Borracha
- Folhas Sulfite A4
- Prancheta

Extras

- Cartas Topográficas 1:50 000 IBGE
- Registro – Folha SG.23-V-A-IV-1/MI-2829-I (1973)

Pariquera-Açu – Folha SG.23-V-A-I-3 (1974)

- Guia Rodoviário
- Guia de Ruas da Cidade
- Giz

Entrevistas, Visitas e Pontos de Interesse

Parada 1 – Posto Graal – aquisição mapa Registro

Parada 2 – Central de Informações Turísticas – Saída Lateral BR-116

Parada 3 – Prefeitura Municipal de Registro

Prefeito: Gilson Wagner Fantin

Rua José Antônio de Campos, 250 (referência HP veículos, saída lateral Régis Bittencourt)

Centro - CEP 11900-000

Registro/SP - Brasil

Telefone: (13) 3828-1000

E-mail: prefeitura@registro.sp.gov.br

Parada 3.1 - Departamento Municipal de Comunicação

Rua José Antonio de Campos, 250 (Paço Municipal)

Telefone: (13) 3828-1000 – Ramal 1036 (assessoria) ou 1043 (cerimonial)

E-mails:

Diretora - Mônica Beatriz Bockor: comunicacao@registro.sp.gov.br

Assessora de imprensa - Liana Tami Yamakawa: imprensa@registro.sp.gov.br

Foto - Luiz Hirata Junior: foto.comunica@registro.sp.gov.br

Cerimonial - Telma de Almeida: cerimonial@registro.sp.gov.br

Parada 3.2 - Gabinete

Imprensa/ Convênios/ Planejamento

Chefe de Gabinete: Luciano Miyashita

Rua José Antônio de Campos, 250 - Centro Tel. (13) 3828-1000 - CEP 11900-000/ CRAM:

Rua Esmeralda, - Centro Tel. (13) 3821-7579 Registro/SP Brasil

Parada 4 - Associação Comercial, Industrial e Agropecuária de Registro

Presidente: Renato Zacarias dos Santos – 2012-2014

Rua José Antonio de Campos, 455 - SL 1 - Registro - SP

(13) 3828.6800 - aciar@aciar.com.br

Parada 5 - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrário e de Meio Ambiente

Secretário: Nelson Bazilio da Silva (Nelson Barba)

Rua Matsuzawa, 875 – Vila Ribeirópolis Tel. (13) 3822-5946 / 3822-5947 - CEP 11900-000 - Registro/SP Brasil (continuação da José Antônio de Campo lado direito régis)

Parada 6 - Sociedade Brasileira Beneficiadora de Chá

R. Pres. Getúlio Vargas, 1394, Centro - Registro/SP - (13) 3821-1056 (13)3821-4000

Parada 7 – Hélio Amaya & Cia Ltda

Jonas Banks Leite, av , Nº 636 - S 17 - VI Tupi Cep: - 11900-000

Registro - SP

Fone: (13) 3821-2720

Atendemos de Segunda a Sexta

das 8h às 18h

Parada 8 – Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Registro (perpendicular a Rua José Antônio de Campos)

R. Sinfrônio Costa, 419 Registro, 11900-000

(13) 3821-1670

Parada 9 – Centro Cultural KKKK

Av. Prefeito Jonas Banks Leite - s/n - Registro , SP

61, 3821 2010

Parada 10 – Associação Cultural Nipo-Brasileira de Registro - Bunkyo

Rua Nakatsugawa, 165

CEP 11900-000 - Registro/SP

Fone (13) 3822-4144 / 3822-2865

Parada 11 – Escritório de Desenvolvimento Rural de Registro

Diretor: Eng. Agr. Luiz Antonio de Campos Penteadó

Endereço: Av. Wild José de Souza, 456 - Caixa Postal 134 CEP: 11900-970

Telefone: (13) 3821-3444

Fax: (13) 3821-1103

Email: edr.registro@cati.sp.gov.br

Parada 12 – Fazendas Históricas

Fazenda e Fábrica Chá Ribeira,

Fábrica Chá Amaya, Fábrica Chá Kawagiri e

Fábrica Shimabukuro.

Pariquera-Açu

Parada 13 – PREFEITURA MUNICIPAL DE PARIQUERA-AÇU

Rua XV de Novembro, 686 - Centro

Pariquera-Açu / SP

CEP: 11930-000

Telefone: (13) 3856-7100

Fax: (13) 3856-2330

Parada 13.1 - Dir. Depto de Planejamento

Maurício Bernardes Talib

Parada 13.2 - Dir. Exec. da Agric. e Abastecimento

Araê Claudinei Lombardi

Parada 14 – Associação dos Teicultores do Estado de São Paulo (Atesp)

Rua Capitao C Lino Vieira, 353 Centro - Pariquera-açu, SP

Parada 15 - CASA AGRICULTURA

Av Capitão Casimiro Lino Vieira 255 - Centro

Pariquera-Açu, SP | CEP: 11930-000

(13) 2856-1297

Outros

UNESP

Faculdade de Ciências Agrárias do Vale do Ribeira conta com o

Câmpus Cidade, situado na Rua Nelson Brihi Badur, 430 - Vila Tupy, zona urbana da cidade

e o

Câmpus BR, situado no bairro Carapiranga (Agrochá), zona rural de Registro.

Associação Paulista do Chá Preto

Av. Fernando Costa 498, Registro 11900-000, SP 1º andar, sala 1

AMAYA AGRO PECUÁRIA LTDA

R Cha Ipiranga - Centro

Registro, SP | CEP: 11900-000

(13) 3821-2265

Amaya Agro pecuaria

Est Sen Dantas, 1 Pariquera-açu 11930-000?

(13) 3856-3212

YAMATEA INDÚSTRIA EXPORTAÇÃO L

Estr Braço Preto - Vila Dolarina

Pariquera-Açu, SP | CEP: 11930-000

(13) 2856-1604

Previsão de Gastos

TGI - Trabalho de Campo Registro e Pariquera-Açu - 27 e 28 de Agosto 2013				
Previsão de Gastos				
	Km	L	Preço R\$/L	Total
Gasolina	440	38	2,8	106,4
	Tarifa	Praças		
Pedágio	1,8	6		10,8
	Double Estoril			
Hospedagem	120			120
	Almoço e Jantar	Lanche		
Refeições	120	40		160
Total				397,2



“A Crise da Teicultura na Baixada do Ribeira (SP) e os Novos Arranjos do Território Regional”

Orientação: Prof. Dr. Élvio Rodrigues Martins (elmartins@usp.br)

Sobre a Pesquisa

O trabalho investiga as mudanças geográficas recentes na produção do chá no Brasil relativas, sobretudo, à crise da teicultura na região da Baixada do Ribeira no estado de São Paulo, em curso desde o final da década de 2000.

A escolha deste recorte espacial justifica-se pela representatividade e significância da região para a manutenção desta cultura no país, que é voltada quase em sua totalidade para fins de exportação.

Como problemática, levanta e questiona as possíveis implicações deste quadro de crise sobre a dinâmica do território regional, com especial interesse em relação à cidade de Registro, principal centro urbano da Baixada do Ribeira.

Entrevistas e Uso dos Dados

Os depoimentos e dados fornecidos através das entrevistas realizadas em trabalho de campo serão utilizados exclusivamente para fins de pesquisa (Trabalho de Graduação Individual). A divulgação das informações coletadas poderá ocorrer tanto por meio escrito quanto na forma de apresentação de defesa do referido trabalho.

Palavras-chave: Chá, Teicultura, Registro, Baixada do Ribeira, Consumo, Hábitos Alimentares, Globalização, População, Geografia Agrária, Desenvolvimento Regional

Contatos:

Larissa Rocha Mello

E-mail: larissa.mello@usp.br

Celular: (11) 9 9614 0369

Tel.Residencial: (11) 3284 7968

Departamento de Geografia

Avenida Prof. Lineu Prestes, 338 - Cidade Universitária

São Paulo - SP

CEP: 05508-080

Caixa Postal: 72042

WebSite: www.geografia.fflch.usp.br

Anexo V – Formulários de Entrevista

Formulário I

USP/FFLCH/DG Trabalho de Graduação Individual Larissa Rocha Mello
--

Tema :“A Crise da Teicultura na Baixada do Ribeira (SP) e os Novos Arranjos do Território Regional”

Formulário de Entrevista - Aspectos da Produção

Tipo:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agricultor		Associação		Fabricante		Sindicato

Local:	
Entrevistado:	
Ocupação:	
Data:	
Contato:	

1) Quando iniciou (pessoa/organização)as atividades no ramo do chá (produção/fabricação/fundação)?
2) O que motivou o início da atividade neste ramo?
3) Quais as principais mudanças no setor percebidas desde o início das atividades até o tempo presente?
4) Quais fatores estimulam a permanência neste ramo de atividade?
5) Quais fatores desestimulam a permanência neste ramo de atividade?
6) Como descreve a relação com outros setores (agricultor/associação/fabricante/sindicato) deste ramo em termos de diálogo e cooperação ?

Agricultores e Fabricantes

7.1) Atua, atuou ou pretende atuar em outro ramo de atividade que não o da teicultura/fabricação do chá? Qual é o outro ramo de atuação?
7.2) Quais os motivos?
8) Utiliza certificação agrícola?

Formulário II

USP/FFLCH/DG Trabalho de Graduação Individual Larissa Rocha Mello

Tema :“A Crise da Teicultura na Baixada do Ribeira (SP) e os Novos Arranjos do Território Regional”

Formulário de Entrevista - Políticas Públicas e Econômicas

Tipo:

<input type="checkbox"/>	Secretaria	<input type="checkbox"/>	Prefeitura	<input type="checkbox"/>	Associação	<input type="checkbox"/>	Pesquisa/Ensino
--------------------------	------------	--------------------------	------------	--------------------------	------------	--------------------------	-----------------

Local:	
Entrevistado:	
Ocupação:	
Data:	
Contato:	

1) Qual é a importância da atividade teicultora na dinâmica econômica do município e da região atualmente?
2) Houve algum ganho ou perda de importância desta atividade em relação a outras atividades/setores? Quais seriam essas atividades/setores?
3) Possui políticas voltadas ao incentivo da teicultura e do beneficiamento de chá?
4) Quais as perspectivas em relação a atividade da agroindústria do chá para os próximos anos no município?
5) Quais são as mudanças mais significativas em termos de configuração do território do município e da região observadas na última década? (Infra-estrutura, Moradia, Empreendimentos, Distribuição das Atividades Econômicas)
6) Quais as expectativas de mudanças em termos de configuração do território do município e da região para os próximos anos?

Anexo V – Panfleto de Divulgação do Programa Desenvolve SP



CATEGORIAS FINANCIÁVEIS

Agronegócio:

- Banana, mandioca, maracujá, milho em grão, mudas de plantas ornamentais, feijão em grão, chuchu, arroz em casca, caba-da-índia, palmito, entre outros.
- Bovinos, avicultura, equinos, suínos, muaras, tilápia, bubalinos, pacu, ovinos, entre outros.
- Leite de vaca, ovos de galinha, leite de búfala, apicultura, leite de cabra, entre outros.

Comércio:

- Minimercados e mercearias.
- Vestuário.
- Materiais de construção.
- Gêneros alimentícios (vegetais e carnes).
- Autopeças.
- Farmácias e perfumarias.
- Bebidas.
- Padarias, laticínios e doces.
- Tecidos e artigos de armário.
- Materiais e equipamentos de escritório e informática.
- Outros segmentos do comércio.

O Governo do Estado de São Paulo, por meio da Desenvolve SP – Agência de Desenvolvimento Paulista, lançou a linha de financiamento para o Vale do Ribeira, com taxa de juro zero*, subsidiada pelo Governo e com uso do Fundo de Aval Paulista (FDA) para garantias.

Essa linha de financiamento especial conta com recursos da Desenvolve SP e tem taxa de juro totalmente subsidiada pelo Fundo de Desenvolvimento Económico e Social do Vale do Ribeira (FVR). Além da taxa de juro zero*, o prazo é de até 60 meses para pagar.

*Consulte informações no site.

OBJETIVO

Promover o desenvolvimento económico dos municípios situados na região do Vale do Ribeira, por meio do financiamento a empresas ligadas ao agronegócio, ao comércio, aos serviços e à indústria.

BENEFICIÁRIOS

Pessoas jurídicas de direito privado e produtores rurais, com faturamento anual entre R\$ 120 mil e R\$ 3,6 milhões, instalados nos municípios de Apiaí, Barra do Chapéu, Barra do Turvo, Cajati, Cananeia, Eldorado, Iguape, Ilha Comprida, Iporanga, Itaoca, Itapirapuã Paulista, Itariri, Jacupiranga, Jujubá, Juquitiba, Miracatu, Pariqueira-Açu, Pedro de Toledo, Registro, Ribeira, São Lourenço da Serra, Sete Barras ou Tapiraí, pertencentes à região do Vale do Ribeira.

Serviços:

- Hospedagem e alimentação.
- Transporte terrestre.
- Atividades recreativas, culturais e desportivas.
- Atividades de informática e serviços relacionados.
- Serviços pessoais.
- Atividades anexas e auxiliares dos transportes e agências de viagem.
- Outros segmentos de serviços.



Indústria:

- Produtos alimentícios e latic.
- Construção.
- Minerais não metálicos.
- Madeira e mobiliário.
- Metalurgia.
- Vestuário e acessórios.
- Química.
- Borracha e plástico.
- Outros segmentos da indústria.

Anexo VI - Tabelas da CATI

Área cultivada, Regional Agrícola de Registro, Estado de São Paulo, 1995/96.

(hectare)

CULTURA	Nº DE UPAS	MÍNIMO	MÉDIA ¹	MÁXIMO	TOTAL
Braquiária	3.000	0,10	36,79	5.308,00	110.374,90
Banana	3.924	0,10	10,61	484,00	41.633,80
Palmito	94	0,10	191,71	7.796,60	18.020,80
Chá	353	0,10	11,10	192,10	3.918,70
Pinus	88	0,10	41,23	600,00	3.628,00
Eucalipto	165	0,10	16,55	180,00	2.731,20
Milho	1.096	0,10	2,19	50,00	2.404,60
Arroz	942	0,10	2,22	60,00	2.093,30
Outros capins	18	0,20	95,02	1.210,00	1.710,30
Maracujá	757	0,10	2,20	30,00	1.665,70
Capim-gordura	156	0,10	9,45	125,70	1.474,90
Tangerina	196	0,10	7,31	217,80	1.432,00
Feijão	900	0,10	1,47	19,30	1.325,40
Mandioca	1.326	0,10	0,84	12,10	1.116,40
Seringueira	54	0,50	10,70	75,60	578,00
Chuchu	93	0,30	5,71	29,00	531,40
Outras culturas	217	0,10	2,15	29,20	466,00
Capim-colonião	30	0,10	14,60	127,50	437,90
Cacau	19	0,20	21,63	145,00	411,00
Outras flores	51	0,20	7,54	72,60	384,30
Laranja	162	0,10	2,21	96,00	357,80
Cana-de-açúcar	387	0,10	0,78	24,00	303,60
Capim-napier	143	0,10	1,71	29,00	245,20

¹ A média refere-se à média com a característica, isto é, à média das UPAs que possuem a cultura.

Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Projeto LUPA.

TABELA 469.4 - Área cultivada, Município de Registro, Estado de São Paulo, 1995/96.

(hectare)

CULTURA	Nº DE UPAS	MÍNIMO	MÉDIA ¹	MÁXIMO	TOTAL
Braquiária	304	0,30	42,60	1.500,00	12.950,30
Banana	321	0,10	14,41	160,00	4.626,30
Chá	193	0,50	14,91	168,00	2.877,50
Arroz	109	0,20	5,78	60,00	630,20
Maracujá	146	0,20	2,78	30,00	406,30
Tangerina	32	0,10	11,00	217,80	352,00
Seringueira	28	0,60	10,14	48,00	283,80
Eucalipto	37	0,20	3,25	14,10	120,20
Mandioca	108	0,10	0,98	8,40	105,50
Milho	39	0,20	2,69	15,00	105,00
Bambu	18	0,50	4,38	16,80	78,80
Abóbora	16	0,90	4,18	12,20	66,80
Laranja	5	0,20	12,60	59,20	63,00
Pinus	8	0,30	5,53	36,00	44,20
Palmito	13	0,20	2,33	10,80	30,30
Cana-de-açúcar	18	0,10	1,54	17,00	27,80
Capim-napier	9	0,50	2,86	9,00	25,70
Feijão	42	0,20	0,54	1,50	22,60
Capim-colonião	4	0,30	5,45	13,30	21,80
Capim-cidrao	3	1,00	7,00	10,00	21,00
Goiaba	10	0,70	1,90	2,50	19,00
Chuchu	3	2,40	5,63	12,00	16,90
Pepino	5	0,10	2,86	7,20	14,30

¹ A média refere-se à média com a característica, isto é, à média das UPAs que possuem a cultura.

Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Projeto LUPA.

TABELA 33.5 - Área Cultivada, Escritório de Desenvolvimento Regional de Registro, Estado de São Paulo, 2007/08

CULTURA	(em hectare)				
	N. DE UPAs	MÍNIMO	MÉDIA	MÁXIMO	TOTAL
Braquiária	4.587	0,1	33,1	1.936,0	151.622,3
Banana	3.483	0,1	10,4	484,0	36.099,3
Outras gramíneas para pastagem	450	0,1	28,1	446,0	12.658,7
Palmito	476	0,1	12,4	2.400,0	5.926,0
Eucalipto	230	0,1	21,2	559,0	4.886,0
Chá	167	0,3	13,7	200,0	2.280,5
Pupunha	459	0,1	4,6	145,2	2.118,1
Pinus	43	0,1	25,8	150,0	1.107,3
Arroz	349	0,1	3,1	121,0	1.093,1
Mandioca	1.099	0,1	1,0	12,1	1.051,1
Milho	597	0,1	1,7	24,0	1.001,6
Outras culturas temporárias	193	0,1	4,9	92,0	947,2
Tangerina	33	0,3	26,5	217,8	874,7
Feijão	584	0,1	1,0	71,0	597,8
Floricultura para vaso	189	0,1	3,1	20,0	591,9
Seringueira	46	1,1	10,8	66,6	497,8
Maracujá	306	0,1	1,5	27,0	450,7
Cacau	6	0,5	71,7	242,0	430,4
Chuchu	113	0,1	3,3	36,0	368,4
Gramas	27	1,0	8,6	40,0	232,3
Cana-de-açúcar	203	0,1	1,1	20,0	230,9
Viveiro de flores e ornamentais	53	0,1	4,2	60,5	220,3
Pomar doméstico	175	0,1	0,7	2,4	128,7
Capim-napier (ou capim-elefante)	56	0,1	2,1	10,5	118,4
Bambu	27	0,1	4,3	36,3	116,4
Outras leguminosas para pastagem	3	1,0	36,3	103,0	108,8
Azevém (ou erva-castelhana)	4	10,9	26,7	40,0	106,9
Coco-da-baia	15	0,3	7,0	24,2	105,0
Colonião	8	2,5	12,8	40,6	102,0
Abóbora (ou jerimum)	45	0,1	2,2	15,0	97,0

Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CATI/IEA, Projeto LUPA

TABELA 472.5 - Área Cultivada, Município de Registro, Estado de São Paulo, 2007/08

CULTURA	(em hectare)				
	N. DE UPAs	MÍNIMO	MÉDIA	MÁXIMO	TOTAL
Braquiária	360	0,2	33,8	1.694,0	12.162,7
Outras gramíneas para pastagem	147	0,3	50,9	446,0	7.485,0
Banana	199	0,2	16,0	128,3	3.178,9
Chá	92	0,5	15,5	168,0	1.422,5
Outras culturas temporárias	93	0,1	4,7	35,0	435,2
Palmito	20	0,4	21,6	280,0	432,8
Pupunha	59	0,2	6,5	50,0	380,9
Seringueira	28	1,7	12,3	66,6	344,4
Arroz	40	0,3	6,8	63,0	272,8
Tangerina	8	0,3	29,2	217,8	233,6
Mandioca	100	0,2	1,8	8,4	180,0
Eucalipto	27	0,5	5,8	50,0	157,3
Outras leguminosas para pastagem	1	103,0	103,0	103,0	103,0
Viveiro de flores e ornamentais	15	0,3	6,2	60,5	92,5
Laranja	2	1,6	30,4	59,2	60,8
Maracujá	14	0,3	3,6	22,0	50,7
Bambu	12	0,5	3,9	11,8	46,2
Pinus	4	1,0	10,4	36,0	41,5
Goiaba	11	0,7	3,6	9,6	39,3
Outras olerícolas	13	0,1	2,9	5,0	38,2
Abóbora (ou jerimum)	5	0,5	5,0	14,0	25,0
Floricultura para corte	4	3,5	6,1	12,5	24,5
Milho	10	0,3	2,4	7,5	24,0
Horta doméstica	8	0,2	2,0	7,0	16,0
Chuchu	3	0,5	5,1	10,0	15,3
Cana-de-açúcar	6	0,2	2,5	10,0	15,0
Outros viveiros	2	5,0	6,6	8,2	13,2
Feijão	10	0,3	1,3	4,0	12,9
Pomar doméstico	10	0,5	1,0	2,0	9,8
Colonião	2	4,0	4,6	5,2	9,2

Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CATI/IEA, Projeto LUPA

Anexo VII – Roteiro Turístico

HISTÓRIA DE REGISTRO

Registro- SP, município oriundo de um pequeno povoado, situado às margens do Rio Ribeira de Iguape, denominado assim, por sua responsabilidade em registrar todo ouro explorado na região, por um agente de Portugal encarregado de cobrar o dízimo destinado à Coroa Portuguesa, antes que fosse levado a Iguape para ser fundido e vendido.

Além dos habitantes locais, muitos deles dedicados a plantações de feijão, arroz e outros, houve a chegada dos imigrantes japoneses que, a princípio, não se fixariam definitivamente no Brasil, mas fariam riqueza e assim, retornariam ao país de origem.

As construções rústicas, o Rio Ribeira como única via de transporte, a economia decadente em virtude do ouro, já em extinção, denotavam a necessidade de um projeto mais ousado para o seu desenvolvimento. Foi então que, com a instalação da Ultramarina de Implementos S.A (KKKK – Kaigai Kogyo Kabushiki Kaisha), autorizada a funcionar no Brasil pelo decreto 13.325 de 11 de dezembro de 1918, esta recebeu do governo brasileiro a doação de terras devolutas para que fossem distribuídas a esses imigrantes recém-chegados. Mesmo com dificuldades, conseguiram eles, aqui, iniciar várias culturas para teste; entretanto, notaram que a diferença se faria com a banana e o chá preto, pela melhor adaptação às condições da região.

Em 30 de novembro de 1944, através do Decreto-lei 14.334, Registro emancipou-se de Iguape, tornando-se município, cuja instalação deu-se em 01 de janeiro de 1945.

Conhecida como a "Capital do Vale" ou "Capital do Chá", este município tornou-se oficialmente o Marco da Colonização Japonesa no Estado de São Paulo, conforme Decreto 50.652, de 30 de março de 2006, por ter sido a primeira localidade a receber imigrantes japoneses interessados em investir em produção própria neste Estado.

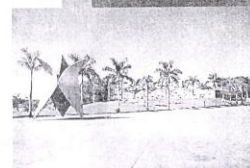


Secretaria Municipal de Cultura, Lazer e Turismo

Telefone: (13) 3822-4492

Rua Miguel Aby-Azar, nº 224 – Centro

ROTEIRO TURÍSTICO CONHECENDO A CAPITAL DO VALE



REGISTRO - SP
2013

ROTEIRO: CONHECENDO A CAPITAL DO VALE: REGISTRO-SP

1- Saída do Hotel após o café da manhã.

2- Visita a Fábrica de cachaça artesanal "Ouro do Lago"

Bebida tipicamente brasileira, a cachaça agrada consumidores exigentes cada vez mais. A cachaça Ouro do Lago é produzida artesanalmente, sendo utilizada a cana-de-açúcar cultivada de forma orgânica, na própria Fazenda do Lago. A colheita da cana é feita sem a queima, e após uma rigorosa seleção é levada para a extração do caldo. O cultivo da cana é realizado conforme determinações e padrões exigidos pela certificadora OIA do Brasil (Organização Internacional Agropecuária).

3 - Visita ao BUNKYO – Associação Cultural Nipo-Brasileira de Registro + Micro Usina de Chá

A sede da Associação Cultural Nipo Brasileira (Bunkyo) foi construída com arquitetura oriental e centraliza reuniões e atividades como yoga, tai chi chuan, cursos de origami, ikebana, haiku, shodô e da língua japonesa. O Bunkyo está situado à Praça da Integração Brasil-Japão; Nessa praça foi instalada uma das esculturas comemorativas do centenário da imigração japonesa no Brasil do artista plástico Yutaka Toyota. "Portal do Sol" é inspirado nas antigas máquinas de beneficiamento de arroz e de chá utilizando as peças originais, que modelam e

simbolizam as benfeitorias que os japoneses e seus descendentes teriam proporcionado para a região.

*Parada para o Almoço.

4- Visita a Praça Beira Rio

Com vista panorâmica do Rio Ribeira, o "Parque Prefeito José de Carvalho", mais conhecido como "Praça Beira Rio" está anexa ao KKKK e possui ampla área de lazer, dentre elas uma ciclovia, pista de skate, área de recreação infantil. No centro da praça está o Monumento "Guaracuí"; uma tulipa de aço estilizada com 07 metros de altura doada pela artista plástica *Tomie Ohtake* no ano de 2002 em homenagem aos imigrantes japoneses.

Onde se encontram também:

- Torii
- Monumento às almas das vítimas por afogamento do Rio Ribeira
- Anfiteatro
- KKKK
- Museu da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira.

5- Visita a Igreja São Francisco Xavier - Em 31 de agosto de 1926 foi lançada a pedra fundamental da Igreja, com a benção de Dom José Maria Pereira de Lara. O santo São Francisco Xavier, co-fundador da Companhia de Jesus, foi um dos mais importantes missionários católicos, cujo epíteto é "Apóstolo do Oriente", por ter pregado no

orientes e morrido na China. A construção da Igreja foi uma obra dos colonizadores japoneses e teve início em 1928.

6- Visita a Praça Nakatsugawa – A praça foi construída com arquitetura japonesa, para homenagear a cidade-irmã Nakatsugawa, no Japão. Registro passou a ser o município representante da colonização japonesa a partir do tratado assinado em Nakatsugawa em 1980, e para comemorar esse acordo foram inaugurados a Av. Registro e o Bosque Cidade Registro no Japão, em retribuição.

7- Visita ao Templo Budista - O Templo Budista *Honpa Hongwanji* (Templo do Juramento Universal de Amida, o Buda da Terra Pura do Oeste) foi construído em 1967.

Final das atividades.

Desejamos a todos um ótimo retorno e esperamos vê-los em breve!

Secretaria Municipal de Cultura, Lazer e Turismo.



Anexo VIII – Texto Comemorativo “Centenário da Colonização Japonesa no Vale do Ribeira e o Resgate da Teicultura Vale Ribeirense” Autor: Tomio Makiuchi - 15/03/2013. 4 páginas.

2013 – Centenário da Colonização Japonesa no Vale do Ribeira e o Resgate da Teicultura Vale Ribeirense

Após a chegada do navio “ Kasato Maru” em 18 de Junho de 1908 com os primeiros 781 imigrantes Japoneses no porto de Santos – Brasil, várias outras levas de imigrantes chegaram no mesmo porto em diversos outros navios, sempre com o sufixo “Maru” até que cinco anos depois em 1913 chegava no porto de Santos mais levas de imigrantes em duas viagens no ano pelos navios “Unkai Maru” e “Wasaka Maru” e depois pelo navio “Teikoku Maru”.

Em novembro de 1913 iniciou o assentamento da colônia de Iguape, posteriormente batizada de colônia “Katsura” que hoje é o Bairro Gipovura. No ano seguinte, em setembro de 1914 o assentamento de três famílias em Registro e seis anos depois em 1920 foi criada a colônia de Sete Barras.

A principal atividade dos primeiros colonos era essencialmente agrícola de cereais como o arroz, tanto é que a empresa K.K.K.K. Construiu em 1922 um engenho a vapor de beneficiamento de arroz.

No decorrer dos anos, outras atividades foram surgindo como o “Bicho da Seda”, o café, o horti-frúti - granja, as esteiras de junco e hoje as plantas ornamentais e o palmito pupunha. Merece também uma menção para o arroz moti, a seringueira e a granja aviária para a produção de ovos, carne e adubos para a própria plantação do chá da Índia.

Além das atividades citadas, nenhuma outra teve tanta relevância como a cultura e a indústria do chá preto, cuja menção fez jus a cidade de Registro além de “Capital do Vale do Ribeira”, também de capital do chá preto e assim deixando marcas patentes como dois edifícios de 15 andares bem no centro da cidade.

O êxito da batalha centenária consta nas cinco virtudes estrelas dos colonos, ou seja: 1 – Esperança, 2 – Perseverança, 3 – Trabalho, 4 – Honestidade, 5 – Humildade.

No decorrer das últimas décadas do século passado, uma série de fatores a cada ano que passava, vinha dificultando a sobrevivência do chá preto tais com o alto custo dos encargos sociais trabalhista, a má qualidade da matéria prima, o mercado externo e até mesmo as questões ambientais, mas o golpe de misericórdia veio com o plano real que despencou o cambio dólar e inviabilizou completamente a agro indústria do chá preto no vale do Ribeira. Mas a heroica história do chá preto transformou – se numa verdadeira epopeia do século XX no vale do Ribeira a qual vou narrar a seguir.

Uma ambiciosa e batalhadora família de colonos, chamada Fusaji Okamoto, seu irmão e seu tio Torazo Okamoto se radicaram na década de 30, para ser mais preciso em 1934 na colônia de Registro. O seu grande sonho era trabalhar com o chá preto, a sua cultura e a própria indústria.

Abaixa produtividade do chá chinês introduzida por D. João VI no Rio de Janeiro e depois em São Paulo no vale do Anhangabaú hoje viaduto do chá, fez com que o Sr Torazo Okamoto introduzisse uma nova variedade de chá, desta vez o chá da Índia variedade assam.

O Sr. Fusaji e Torazo Okamoto retornaram ao Japão anos mais tarde e na volta no Ceilão, hoje Siri Lanka, eles conseguiram hábilmente. Sementes de chá da Índia variedade

"Assam" que trouxeram camuflados dentro de pão de forma para lanche. (Fonte – Retratos e Memórias, curso supletivo Ricardo José Pocci Mendes – Registro – SP).

A partir da década de 1940 até o final do século XX, a agroindústria do chá preto o produto do chá da Índia variedade assam, sobrepujou as outras culturas como já citei até mesmo a tradicional banana variedade nanica, prata e maçã.

Registro chegou a produzir dezenas em milhares de toneladas de chá beneficiado tipo "Orange Pekoe" e embora essa soma nunca representasse mais do que 3 (três) por cento da produção mundial, sempre concorreu com o chá do extremo oriente, o chá da África, da Argentina e até mesmo com o famoso "chá Lipton" da Inglaterra tanto no consumo singelo ou no consumo "Blend" (mistura) destinando assim sempre mais do que 80% do total da produção para o mercado externo.

As fases do processamento são as seguintes: 1-Colheita, 2-Murchamento, 3-Moagem, 4-Fermentação, 5-Secagem e 6-Beneficiamento: (separação dos tipos e eliminação de impurezas).

São dois distintos sistemas de máquinas quanto ao processamento do chá preto tipo "Orange Pekoe". O sistema antigo de máquinas das décadas de 1940, 50, 60 ou sistema por bateladas consta nas seguintes características das fases: 1 – Colheita manual dos brotos "I shin ni yu" = uma ponta e duas tenras folhas. 2 – Murchamento natural dos brotos em salões e nas redes de sisal. 3 – Enrolamento e moagem por máquinas "Junenki". 4 – Fermentação natural em câmaras adequadas = "Hakoo". 5 – Pré – secagem em máquinas rotativas "Daí iti Kansôki". 6 – Secagem final em estufas "Kansobá, ambas as secagens alimentadas com fonte de calor à lenha. 7 – Beneficiamento = separação em tipos, e eliminação dos talos, folhas velhas, impurezas e resíduos por meio de máquinas eletrostáticas.

O sistema moderno de máquinas das décadas de 1970, 80 e 90 consta no método contínuo e automático de fabricação. 1 – Colheita mecânica dos brotos por meio de máquinas motorizadas e tracionadas manualmente. 2 – Murchamento mecânico e contínuo por meio de esteiras automáticas. 3 – Moagem contínua por rotorvannes C.T.C. Em inglês CUT, tearing curling= corta, tece, enrola por sistema de um enorme moedor de carne ou pipa horizontal de amassar argila. 4 – Fermentação contínua por esteiras automáticas em salas com temperatura e umidade controladas rigorosamente. 5 – Secagem contínua em secadores com esteiras automáticas e a fonte de calor por meio de caldeiras alimentadas à lenha ou derivados de petróleo. 6 – Beneficiamento= Separação dos tipos e eliminação de talos e impurezas por máquinas eletrostáticas. Método idêntico ao sistema por bateladas.

O primeiro sistema por representar os primórdios da agroindústria do chá preto e também pelo grande valor histórico das máquinas por bateladas, neste ano comemorativo do centenário da imigração japonesa no vale do Ribeira e com o objetivo de resgatar a teicultura vale ribeirense, eu projetei e construí uma micro-usina para processamento do chá preto tipo "Orange Pekoe" com uma produção limitada de 10 kg de brotos de chá da Índia tipo assam ou de 2 kg de chá preto processado tipo "Black tea Orange pekoe" por dia. É uma amostragem modelo para a proposta do resgate da teicultura vale ribeirense, acatando rigorosamente as condições que vou citar a seguir. 1 – Exploração sustentável a exemplo do castanheiro, carnaubeiro e outros da Amazônia. 2 – Sistema de empreendimento micro-empresa familiar para minimizar o peso dos encargos sociais trabalhista. 3 – Policultura por ex: com o palmito pupunha, plantas ornamentais e outros para não cair no erro do passado. 4 – Visar o comércio do produto mais para o mercado interno nacional do que para o mercado externo. Pesquisar também o mercado de produtos naturais como a erva-doce, a camomila e

outros. 5 - Sistema intensivo como produção de cinco alqueires em um só alqueire de matéria prima especial tipo "Ishin ni yu" = uma ponta e duas tenras folhas. 6 - Objetivo sócio econômico: fixar o homem no campo ajudando a erradicar o desemprego, a informalidade e até a delinquência social urbana.

A micro usina fica em exposição permanente na Rua Miracatu 174 Vila Tupi Registro - SP. É um museu vivo. É uma relíquia que parece um brinquedo, mas que fabrica um delicioso chá preto tipo "Orange Pekoe" de verdade. Venha apreciar e deliciar os sabores deste precioso produto.

Colaboradores:

- 1- Jorge Kameyama - 1º Matéria prima - Broto verde
 - 2 - Kazuo Kitagawa - Matéria prima - Broto verde
 - 3 - Irineu Makoto Kawajiri - Solda elétrica
 - 4 - Tizuka Kiyotani Makiuchi - Apoio geral
- Autor do projeto - Tomio Makiuchi, Registro - SP - Brasil-15/03/2013.

Os objetivos do resgate da teicultura vale Ribeirense são inúmeras, cerca de meia dúzia em que o último deles tem a finalidade sócio - econômico ou seja fixar o homem no campo ajudando a erradicar o desemprego, a informalidade e até a delinquência social urbana. Outro trabalho educativo é um projeto que venho desenvolvendo há mais de 10 anos desde lá na terra do sol nascente, agora em Registro SP e em Barra Velha STA Catarina ambos no Brasil, cujo projeto hoje intitulado "projeto planeta modelo". Um atelier científico com maquetes educativos todos de iniciativas autôditadas nas áreas de: educação moral, educação dinâmica científica e educação ambiental, além de um teatro escola, uma cartilha hidrossanitária Nipo-Brasileira, uma literatura de cordel com 14 itens, Ábaco escolar e muitos outros itens educativos.

A micro usina de chá preto e o "Projeto Planeta Modelo" estão expostos em caráter permanente para estudantes, professores, mídias, políticos e qualquer cidadão interessado ao assunto em questão.

A delinquência social desde as drogas até a corrupção-política; crescem no sentido negativo, isto é mais do que o crescimento econômico do país; onerando bilhões de reais para o cofre público. Fazer este índice reverter 180º para um azimute positivo par a par com a tecnologia científica eletrônica da era digital é o objetivo primordial deste projeto intitulado "Projeto Planeta Modelo".

Registro - SP Brasil, 15/03/2013 Tomio Makiuchi

