



Claudia Villax com o marido e os filhos, Sara, Luca e Miguel, na Quinta Azeitona Verde, em Marvão



DE VOLTA À TERRA

Há cada vez mais mulheres a trabalhar na agricultura, um cenário associado às dificuldades económicas mas também a um desejo crescente de viver mais perto da natureza e livre dos espartilhos da cidade. Contamos-lhe a história de Cláudia Villax, Fátima Torres e Elena Sierra, três percursos diferentes e o mesmo sonho de mudar de vida.

Por Bárbara Bettencourt





FOTO: RYANTUR.COM

AGORA ELAS MANDAM

“Num contexto de declínio global da agricultura e de envelhecimento da população agrícola, tem-se verificado igualmente um aumento da representação das mulheres, tanto na agricultura familiar como empresarial”, dizia a secretária de Estado dos Assuntos Parlamentares e da Igualdade, Teresa Morais, na comissão sobre o Estatuto das Mulheres das Nações Unidas em 2012. E a tendência tem-se vindo a acentuar. Na serra da Estrela e no Vale do Ave elas já superam os homens em número. Não que a presença das mulheres na agricultura fosse uma raridade, pelo contrário. A diferença é que antigamente as mulheres não trabalhavam no campo por opção. A emigração e a industrialização traziam os homens para as cidades e elas asseguravam o trabalho da terra, mas quem geria o negócio eram os homens. Agora é o desemprego delas o motor da mudança, mas há mais mulheres a gerir projetos agrícolas empresariais.

FOTOS: DR

CLÁUDIA VILLAX, QUINTA AZEITONA VERDE, MARVÃO

Três hectares de olival em modo de produção biológico. Uma horta biológica com 2500m² para consumo próprio.

“Cuidado com as carraças!”. Cláudia Villax ainda se lembra das advertências dos vizinhos, em Marvão, quando a viam empoleirada nas árvores. Naquele caso, os cuidados não eram para ela mas para o bebé que dormia instalado numa cama desmontável no meio do olival. Excentricidades de gente da cidade, claro, como plantar flores na horta ou, pior, varrê-la! Cláudia ri quando recorda esses tempos, em 2003, em que pouco sabia do campo e andava de um lado para o outro de bloco e caneta em punho a fazer perguntas aos vizinhos. “Se me viam em cima de uma árvore, ficavam a olhar: ‘Mas ela poda?’ ‘Olhe que não é assim!’”. Achavam-me graça. Nós não percebíamos de agricultura, mas queríamos fazer tudo biológico e era isso que eles achavam mais estranho, mas como adoramos conversar e aprender, a integração foi ótima”, conta.

Ex-jornalista nas revistas Blue Living, Blue Travel e Blue Cooking, foi ao terceiro filho que Cláudia começou a planear um futuro mais campestre. “Sempre tive contacto com a terra em criança e isso fica, as férias passadas na casa dos avós no Douro, a sensação de liberdade e brincadeira, acompanhar as vindimas, ler livros em cima das árvores, ajudar a apanhar batatas, andar de carro de bois... tinha aquelas memórias do campo intocado, andava atrás disso e queria dar essa vivência aos meus filhos.”

Em Marvão, um local sem ligações familiares, viu a possibilidade de construir de raiz a sua história. E foi o que fez, literalmente, com o marido, Miguel, cuidando das raízes e copas do olival milenar a partir do qual criou o azeite biológico Azeitona Verde, uma mistura de azeitona galega e cordovil que encheu 1550 garrafas na última campanha e que tem à venda

na Mercaria de Marvão e nas lojas A Vida Portuguesa de Lisboa e Porto. Fazer azeite era o projeto inicial, mas umas mudanças levam a outras e Cláudia, que tinha redescoberto o prazer da cozinha e a importância dos ingredientes frescos, começou a engendrar o projeto de uma horta que deu origem ao livro ‘Da Horta para a Mesa’ (Casa das Letras), em 2013. “A horta hoje tem 2500m² mas começou pequenina, para ver como se dava ela comigo e eu com ela. É tudo biológico, plantamos flores para controlar as pragas, atraindo insetos que comem os infestantes. Coisas que os antigos faziam quando não havia pesticidas.” E que teve de aprender, como outras, em cursos que foi fazendo de agricultura biológica e olivicultura. “Gosto mesmo de andar na terra, faz-me falta, é uma terapia.” Atualmente a família vive entre Lisboa – onde Cláudia dá vida ao projeto Food, People & Design, que cria conceitos para livros de cozinha – e Marvão. “Os miúdos estão na escola

“Antigamente, olhava para uma carteira Mulberry e pensava ‘ai que gira!’ Hoje em dia, tenho um tomate rabo de boi e penso ‘ai que lindo!’ e fico ainda mais feliz. Acho que sou uma pessoa melhor.”

em Lisboa e eu e o Miguel fazemos piscinas entre cá e lá. Para trás ficou uma vida stressante com valores diferentes: “Antigamente olhava para uma carteira Mulberry e pensava ‘ai que gira!’”. Hoje em dia tenho um tomate rabo de boi e penso ‘ai que lindo’ e fico ainda mais feliz. Acho que sou uma pessoa melhor.” E será que sonhava com uma vida assim? “Em miúda, a minha mãe dizia ‘esta rapariga come tanta fruta, devia casar com um agricultor!’. Não casei, mas transformei o meu marido num! Ele trabalha com computadores mas rendeu-se completamente aos encantos da terra”, diz, rindo. >>