

As memórias do homem que ama a terra e homenageia os seus antepassados

Viagem ao Vale do Amor

O comendador António Silvestre Ferreira faz do projeto “Vale da Rosa”, que é hoje um ícone da agricultura do país, uma ode às aventuras da vida. Ele, tão diferente do pai que sucedeu e que amava, é o protagonista maior de várias façanhas da família e também o portador desse legado. Com tanto coração empregue ao empreendimento das uvas sem grainha, em Ferreira do Alentejo, quer agora dar ainda mais força ao seu Alentejo. Fomos visitar as suas raízes.

.....
Texto: Raul Tavares
Fotografia: Semmais / Vale da Rosa



A vida dá muitas voltas, e não fora o Arecado rude da professora primária que se dava pelo nome de Faustina, não se saberia hoje se o percurso do menino “seria o mesmo. No espaldar da terceira classe, em Ferreira, onde aportou na bagagem de sonhos dos pais, ainda não tinha um ano de idade, a precetora convoca a matriarca e sentencia: “O seu filho pró ano não vai passar de certeza”.

Estava escrito que nos anos seguintes iria, não raramente, inundar-se de lágrimas, tal as saudades que sentia da família, depois de o pai, sem apelo nem agravo, o ter recambiado, como interno, para o colégio Manuel Bernardes, no coração de Lisboa. “Chorava de dia e de noite, matava as saudades com

lágrimas, e portava-me mal, profundamente mal, de tal forma que tinha cortes nas saídas”, conta à reportagem da Semmais, sem esconder um certo brilho nos olhos.

Apesar das amarguras, ali se fez homem. Entre muitos estudantes anónimos, de quem guarda boas recordações, convive no colégio interno com figuras de destaque no éter mediático, como D. Manuel Clemente, o atual Cardeal Patriarca de Lisboa, o ex-presidente do Benfica, Manuel Vilarinho, ou o banqueiro José Manuel Espírito Santo. O Comendador não esquece, porém, o diretor da casa, o padre Augusto Gomes Pinheiro, e diz ainda “rezar por ele todos os dias”. “Era um homem fantástico, um grande for-

mador, um mestre e um líder que acompanhou a minha infância e juventude”, afirma, categórico. Tinha 20 anos de idade quando o Padre Augusto deixou o mundo dos vivos, mas ficou como modelo para toda a vida futura do Comendador.

Nessa altura, por terras de Ferreira e arredores, o pai, António Francisco Silvestre Ferreira (também tornado Comendador por iniciativa de Marcelo Caetano), natural de Torres Vedras, ia estirando a sua visão e ambição de crescer no mundo rural, empreendendo o que à época se designava por “transações comerciais” entre o Oeste e o Alentejo. No essencial, reza a explicação, a família trazia vinho - nos anos 50 a re-



gião alentejana era ainda mais parca em água e, por sua vez, a produção vitivinícola era quase embrionária - e levava cereais.

O fabuloso mundo da família em Ferreira

Andou nisto sempre em crescendo e a somar. “O meu pai era um homem fabuloso, onde metia a mão tinha sucesso, não dá para me comparar nem de muito longe. Por isso, nessa altura, começou também a comprar terras, e a ganhar peso, o que comprava pagava. Era um homem muito sério e muito estimado na região”. Foi nesta fase, na década de 50, que passou de comerciante a agricultor pujante. Pouco mais de uma dezena de anos depois, planta aquela que viria a ser a grande vinha de Portugal, na Herdade do Pinheiro, em Ferreira do Alentejo, com 400 hectares em Espaldeira.

O patriarca do clã Silvestre Ferreira chegou a ser - conta o Comendador com brio desalmado - o maior produtor de trigo do país. E plantou, plantou muito: uva, pera rocha, grão e ervilhas, para além da produção de gado, onde o filho, António Silvestre Ferreira, veio a dar uma preciosa e decisiva ajuda,

porque só saiu do colégio interno para estudar na Escola Superior de Medicina Veterinária, cumpria-se o ano de 1973, com guia de marcha para as terras do pai, lugar onde, por volta de 1974, fez o estágio.

Nesse mesmo ano foi ilibado à tropa. “É uma estória gira, quando me fui apresentar ao quartel de Beja, já tinha havido a Revolução, e perguntaram-me em que ano tinha nascido, respondi que tinha sido em 1948, e a resposta veio pronta: ‘então está livre’. Era assim naqueles tempos”.

O ano de 76 foi de martírio e desilusão, com as ocupações das terras e de todos os bens da família (ver texto ao lado). Estava na herdade com a mãe e os dois irmãos - é o do meio. Levaram algumas roupas e o carro que os transportou. Nada mais.

A marcante aventura em terras brasileiras

António Silvestre Ferreira nunca percebeu porquê, mas foi sempre um apaixonado pelo Brasil. Mesmo antes de ter sido obrigado a emigrar para terras de Vera Cruz. “Estava destinado”, como costuma dizer. Antes da ocupação, já





tinha ido numa viagem com amigos do pai à região do Paraná, estado brasileiro a que ficou umbilicalmente ligado. “A primeira vez que fui a Maringá, fiquei logo maravilhado. Eram quinze dias, perdi o voo de regresso, fiquei quase dois meses”, recorda o Comendador. Não ficou mais, porque o pai não quis abonar a aventura e regressou a casa.

Foi precursor como destino da família após as ocupações, porque as informações de António filho, e a presença segura de amigos do outro lado do Atlântico, fez com que embarcassem no primeiro navio a caminho de terras brasileiras. “Fiquei muito contente por o meu pai ter tido a coragem de ter ido para o Brasil e de ter lá ficado. E tive uma influência grande nessa escolha, por saber que podíamos refazer a vida lá, já que o meu pai estava um pouco desorientado”, explica o Comendador.

Nos anos 70, Maringá tinha pouco mais de 120 mil habitantes, mas tinha alguma atividade agrícola, nomeadamente café. O empreendedor pai começou pela construção civil, mas logo arrancaram com a plantação de uva com varas de “Dona Maria”, trazidas da Herdade dos Pinheiros.

António Silvestre Ferreira leciona zootecnia na Universidade Estadual do Paraná. É um “período marcante”, acentua à Semmais. Andou pelas lides do ensino cerca de quatro anos e não esquece a placa que guarda religiosamente no seu escritório de Vale da Rosa que reza assim: “Professor Silvestre o melhor professor do ano”.

Esta ligação ao país irmão, fica ainda marcado pelo casamento, em 1980, com a sua companheira de sempre, Miriam Correa, e pelo berço dos quatro

filhos, Carolina ,Amanda, Diogo e Henrique, este último já galardoado com o prémio de “Melhor Jovem Agricultor”, em 2016. Foram tempos felizes.

Fatalidades a precipitar o regresso a casa

Os pais haveriam de regressar a Portugal, forçados pela morte do filho mais velho, Francisco. Nessa altura, o Estado português já havia restituído as terras, mas o patriarca não queria regressar. “O meu pai estava muito zangado com Portugal. Quando devolveram as propriedades, os meus irmãos ficaram a tomar conta. Só a morte do meu irmão Francisco, com 38 anos de idade, devi-

do a uma leucemia, o fez seguir viagem para Portugal”, explica o Comendador. Desde que chegou, o pai, então com 60 anos de idade, fez tudo de novo, nomeadamente no que toca à vinha. “Acabou com a produção de gado, os animais estavam todos doentes”, recorda. E, António Ferreira Silvestre, toma conta dos negócios no Brasil, desde uma suinicultura, que depois encerrou, e produção de vinho, com sucesso, avançado pela marca “Aljofra”, que chegou a ser o vinho servido na Primeira Classe dos voos da Varig. “Eu sempre fui muito honrosamente português, e fora do país então muito mais. O nome do nosso vinho apanhei-o de um dos Cantos de “Os Lusíadas”, que significa pérola preciosa ou diamante”, diz.

Depois, a doença e a morte do pai, em abril do ano 2000, precipitou o seu próprio regresso. E quando veio, foi mesmo para tomar conta da Casa Agrícola. “Convém dizer que quando as propriedades nos foram restituídas eram uma sombra do que haviam sido. Porque o meu pai era muito sofisticado e a herdade era já muito moderna para aquela época”, lembra o Comendador.

A instabilidade no país irmão também ajudou a tomar decisões. Vendeu tudo o que tinha, trouxe a mulher e os quatro filhos e aportou de novo em Ferreira do Alentejo. Os filhos já terminaram os estudos em Lisboa. Os dois rapazes seguiram agronomia, e as filhas direito e marketing, respetivamente.



“Não guardo rancor a ninguém, mas a ocupação foi o desmontar de um herói”

Com a ironia do destino a ditar as suas leis, foi o Comendador António Silvestre Ferreira que enfrentou a investida da ocupação das terras da família. A data está marcada nas memórias mais pesadas, 19 de novembro de 1976, a três dias do pai fazer 55 anos de idade.

O patriarca encontrava-se em Lisboa a negociar com uma empresa que habitualmente lhe comprava gado. “Fomos informando da situação e na altura tínhamos cerca de 400 trabalhadores. Aliás, o meu pai era um grande empregador da região. Na verdade, desmontaram aquele herói, que tinha uma empresa fabulosa para o Alentejo e que tratava bem os seus colaboradores. Tínhamos dois camiões que transportavam diariamente produtos nossos do nosso Alentejo até Lisboa, aos mercados lisboetas. Ele inventava água onde não a havia, abria poços, fazia furos, barragens. Era fantástica a sua obra”, relembra.

O problema é que, mesmo com a Revolução ao rubro, não acreditava que pudessem ocupar as suas terras. “Eu próprio tinha-lhe proposto a venda do gado, porque sabia que mais tarde ou mais cedo, isso viria a acontecer. O pai não quis, e uma decisão dele era uma ordem. Depois, tiraram-nos tudo, as terras, os negócios e as contas bancárias”, recorda o Comendador.

O homem que nunca teve férias, que trabalhou e empreendeu desalmadamente, “era rico”, diz o filho sem reboço, mas era “o mais íntegro” dos homens. “Viu-o a chorar quando lhe roubaram as coisas. Disfarçou, mas eu vi o meu pai pela primeira vez a chorar. Ver aquele homem duro que nem uma pedra, assim tão vulnerável, foi marcante” para todos nós, incluindo para a minha mãe – ainda viva com a vetusta idade de 95 anos. Ela, que foi sempre o lado suave e doce da existência de António Silvestre Ferreira

e irmãos, e a âncora por detrás de todo o frenesim empresarial da família.

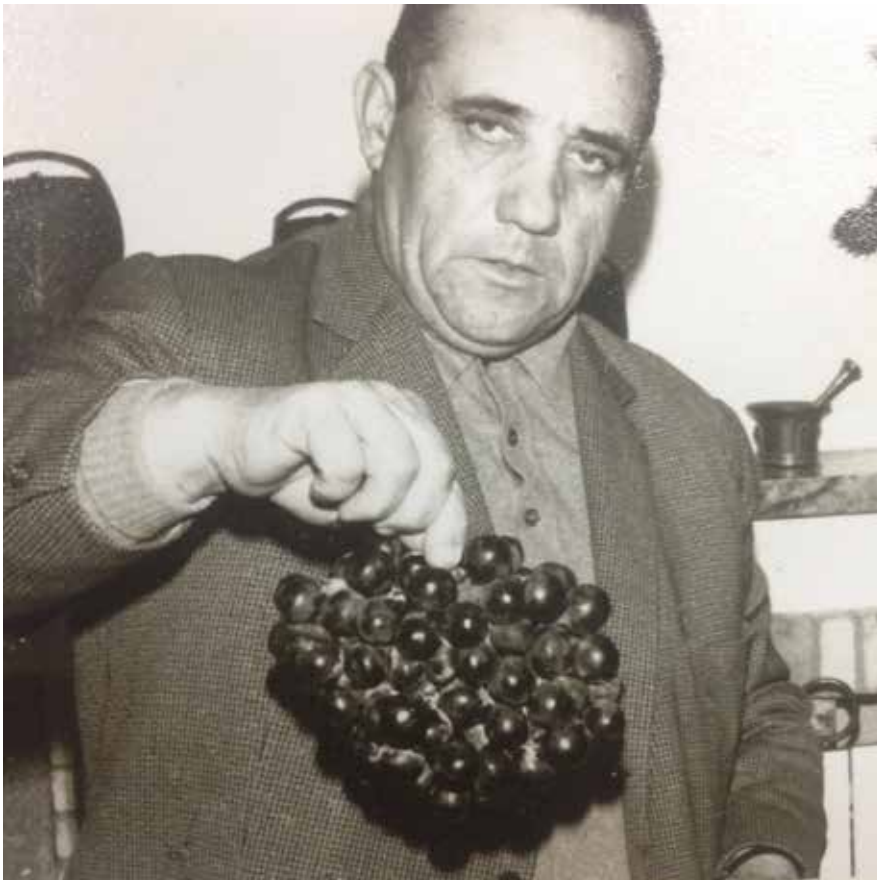
Quando tudo foi deitado por terra, com a ocupação, António Francisco Silvestre Ferreira, o pai, mandou um dos filhos a Londres, levantar uma pequena quantia resultante da venda das uvas desse ano para Inglaterra, e deu metade aos três filhos. Na bagagem para o Brasil levou uma ‘varas’ de D. Maria (pés de vinha) escondida nas malas para começar a plantar em terras de Vera Cruz. “Foi um sucesso, o início das nossas primeiras vinhas no Brasil. Foi muito bonito”, conta o Comendador. •

A ligação dos filhos e da mulher à terra alentejana

O Comendador António Silvestre Ferreira tem o desígnio de perpetuar o nome da família com a honra e dedicação que esta empenhou ao Alentejo. “Sinceramente, quero muito contribuir para que esta região ganhe dimensão e as pessoas que aqui vivem tenham emprego e qualidade de vida”, diz, categórico à Semmais.

O empresário lamenta, contudo, uma certa paragem no tempo e explica porquê: “Quando saí, Beja tinha 20 e tal mil habitantes e nenhuma fábrica; quando voltei estava tudo na mesma nestes domínios e hoje também”.

E orgulha-se de que os filhos estejam “envolvidos” no projeto de Vale da Rosa e queiram continuar este caminho de “amor à terra”, sem deixar de gabar a mulher que está ao seu lado desde sempre, “uma grande mãe” que ensinou aos filhos - salienta - “os valores da nobreza de carácter”.



Projeto da uva sem grainha está de vento em popa



12

Com os atuais 250 hectares de vinha, 16 mil toneladas de produção, e um volume de faturação de 11 milhões de euros, o projeto de Vale da Rosa está de vento em popa e é um caso singular de sucesso.

As uvas ali produzidas destinam-se, na maior parte, ao mercado interno, mas a exportação já vale mais de 30%, com forte incidência na Europa, com destaque para Inglaterra, mas também no Dubai, Angola e China. “Estamos a dar especial atenção ao mercado francês, explica à Semmais Ricardo Costa, braço direito do Comendador António Silvestre Ferreira. E acrescenta: “No espaço de dois a três anos, queremos chegar a uma faturação de 15 milhões, porque a vinha só dá uvas passados três anos e, depois, entre cinco a sete anos duplicar a produção e chegar a um volume de negócios perto dos 30 milhões de euros”.

Para atingir esse desiderato, os responsáveis por este importante polo de desenvolvimento económico da região têm apostado muito na aquisição e arrendamento de mais terras e num forte investimento em infraestruturas de frio”.

Vale da Rosa arranca quando António Silvestre Ferreira, o irmão mais novo e dois sobrinhos empreendem as partilhas de bens. É este o nome que dá ao seu ‘quinhão’, numa alusão a um descampado, perto dos terrenos dos pais, onde havia um tanque e uma horta com esta designação. “Íamos para lá tomar banho e comer fruta, foi essa recordação que me fez dar o nome à atual propriedade”, relembra.

Arranca com 100 hectares e, em 2003, dá dimensão ao projeto com um investimento de 10 milhões de euros e mais 100 hectares de exploração. “Quando comecei esta empreitada, liguei a clientes antigos e estes só queriam uva sem grainha. Nunca mais parei”, conta.

Mas foi ainda no Brasil que o empresário iniciou a produção deste tipo de uva, depois de ter lido numa revista de economia, em inglês, um estudo que estava a ser desenvolvido na Universidade da Califórnia. Acabou por seguir o rasto da descoberta, desenvolveu a arte e chegou a ser o pioneiro e maior produtor de uva sem grainha do Brasil. •



Uvas especiais num ambiente mágico

As vinhas de Vale da Rosa crescem num espaço mágico, vigiadas pelos olhos mais experientes e cuidadas pelas mãos mais delicadas. Com ou sem grainha, são uvas que se distinguem pelo sabor e textura únicos. Os seus bagos são crocantes e doces.

As vinhas são protegidas durante todo o ano, mercê das mais avançadas técnicas de produção e cada cacho é “trabalhado” como se fosse único. “Dão-lhes carinho, atenção e mimam cada um deles de forma verdadeiramente especial. O maravilhoso sol alentejano e a nossa terra fértil fazem o resto”, explica Ricardo Costa à Semmais.

Vale da Rosa tem condições naturais excepcionais. A imensidão de horizontes planos aliada à localização geográfica oferecem ao Alentejo características mediterrâneas e continentais propícias à produção de uva. As mais

de 3000 horas anuais de sol e o clima quente, com temperaturas superiores a 35°C no auge do Verão reflectem-se na maturação das uvas com uma acumulação de açúcares que as torna particularmente doces e com uma cor forte e amadurecida.

Os solos, de excelente qualidade, os famosos barros de Beja, produzem uma uva resistente e de excelente qualidade. Os baixos níveis de humidade registados favorecem a sanidade das plantas dificultando o aparecimento de doenças.

Maior produtor nacional de uva de mesa

A Herdade Vale da Rosa é actualmente o maior produtor nacional de uva de mesa com uma área de produção de cerca de 250 hectares e 13 variedades de uva de elevada e reconhecida

qualidade. Os métodos de produção baseiam-se no sistema pérgola constituído por vinhas altas, em latada, cobertas por redes e plásticos que promovem um micro ambiente favorável ao desenvolvimento da uva.

Nestas condições, consegue antecipar-se a época de produção e proteger a vinha das adversidades climatéricas (vento, granizo, chuva) potenciando todo o seu sabor e as suas qualidades nutritivas. Desta forma, consegue obter-se um período de colheita alargado, que começa geralmente em finais de junho, inícios de julho, prolongando-se até finais de novembro.

A empresa tem actualmente em produção 13 variedades de uva de elevada e reconhecida qualidade, sendo 6 com grainha e 7 sem grainha.

