

Almanaque do **Futuro**

EXPERIÊNCIAS MOTIVADORAS PARA UM MUNDO MELHOR

Experiencia motivadora No. 44



**MENTHI
GOYO**



O Vale do Mezquital, no altiplano mexicano, acima dos mil metros de altura, a 4 horas de viagem para o norte da Cidade do México, tem sido durante séculos a zona de produção mais importante da aguamiel, o sumo doce que se colheita dos magüeis, apreciada desde os tempos do Império Azteca. O clima, com muito sol de dia e noites frias, além da vegetação semidesértica favorecem o aproveitamento do magüey e do nopal. As famílias indígenas Hñähñu, habitantes originários do vale plantavam magüey e nopal desde seus ancestrais, produzindo pulque, bebida fermentada da aguamiel e do mel de agave, um adoçante concentrado da aguamiel. A colônia e depois a modernidade pareciam por fim a este ofício cultural, mas parece acontecer um renascimento desta agricultura ancestral, rejuvenescida graças à inovação.

ORDENHANDO OS MAGÜEIS

Don Cirílio Cruz é o sogro de Gregório e de quem o jovem, já não tão jovem aprendeu o aproveitamento do magüey. O magüey é uma variedade das cerca de 200 espécies do gênero agave, 150 delas se encontram no México. Gregório, nascido na Alemanha, veio a este lugar prestar serviço social e encontrou aqui seu novo lar. Goyo, assim é o apelido carinhoso dos que se chamam Gregório no México, relata: “O aproveitamento do

magüey é parecido ao de uma vaca leiteira; tanto de manhã como de tarde a planta tem que ser ordenhada e isto todos os dias”. É uma arte extrair a aguamiel do magüey. “O coração, que fica no centro da planta, é extraído e dali o magüey dá por volta de um litro de aguamiel de manhã e outro litro à tarde. Tradicionalmente o líquido é sugado com o acocote, uma espécie de cumbuca longa. Hoje, cada vez menos pessoas trabalham com o magüey, porque a aguamiel é perecível e deve ser consumido poucas horas depois da colheita”.

É um ofício cultural nem tão fácil, já que periodicamente é preciso raspar as paredes na parte central da planta. Diante da pergunta de se com esse tipo de aproveitamento não se mata a planta, Goyo, que estudou profundamente o assunto, explica: *“Uma planta de magüey precisa de sete a dez anos para chegar na madurez; antes o aproveitamento não tem sentido. Uma planta pode ser aproveitada até durante meio ano, dependendo da habilidade da pessoa que usa o raspador podem ser extraídos entre 250 e 600 litros de aguamiel. O aproveitamento da aguamiel permite uma vida útil mais longa ao magüey, diferente do que acontece com a produção de tequila, onde se despedaça toda a planta de uma vez só”*. Em média são aproveitados cerca de 10% dos magüeis em um terreno, isto é, enquanto se aproveitam alguns, novos são plantados e maduram os demais agaves do mesmo terreno. Esta agricultura tradicional da cultura Hñähñu é praticada faz séculos. Em comparação, em uma lavoura de agave para tequila são plantados só agaves azuis, geneticamente idênticos usando



agroquímicos; ao alcançar a madurez vem a colheita por toneladas, deixando o terreno 'limpo'.

As famílias antigamente plantavam magüeis e nopais, uma espécie de opúncia da família das cactáceas. Do

nopal são aproveitados tanto os frutos, os figos como as folhas, ingrediente de vários pratos típicos da cozinha mexicana.

ENTRE A ANCESTRALIDADE E INOVAÇÃO

Desde quando Goyo conheceu esta agricultura adaptada a um clima extremo vinha sentindo uma intriga que consistia em como compreender que uma forma de agricultura tão bem adaptada aos fatores climáticos e ecológicos, além de evidenciar alta resiliência diante da crise climática, praticada desde tempos remotos pelas famílias nessa zona, estivesse a ponto de desaparecer? Na sua análise, Gregório encontrou diversos fatores adversos ao aproveitamento ancestral do magüey. A aguamiel fermenta muito rápido, e, portanto, é altamente perecível. O pulque, aguamiel inicialmente fermentada tem que alcançar o consumidor final em poucas horas, porém os mercados urbanos como Ixmiquilpan ou outras cidades não

ficam muito perto enquanto que a demanda pelo pulque diminui constantemente, já que as pessoas consomem cerveja em seu lugar.

A aguamiel do magüey, sendo processada em estado fresco e extraindo a água por evaporação para obter um líquido espesso com ao redor de 70% de frutose, obtém-se um mel adoçante com muitas propriedades medicinais, mesmo pessoas com diabetes podem consumir este mel vegetal sem restrições. O fator adverso nesse processo é a alta demanda energética para alcançar a evaporação da água. Devido à pouca cobertura vegetal no semideserto, não é sustentável usar as poucas plantas à lenha para este processo, coisa que acontece com frequência. Goyo adiciona que assim como com o leite acontece com a aguamiel: é preciso poder entregar diariamente para seu processamento. *“se a entrega e a venda da matéria prima não estão garantidas, as pessoas abandonam a atividade agrícola”*. Isto está acontecendo em muitas famílias do vale do Mezquital. Seu Cirílio, pela avançada

idade passou o ofício para Jorge, cunhado de Goyo. Quase todos os dias Jorge leva pulque a Ixmiquilpan; mas a venda de pulque vem se tornando cada vez mais difícil e segue em baixa. Tem se evidenciado ultimamente o aumento da demanda de pencas, quer dizer, da folha do magüey. Jorge extrai muitas pencas ultimamente.

“Levando em conta o crescimento lento do magüey e a necessidade de replantá-lo, o que poucos fazem, correm o risco de ficar sem plantas por essa visão à curto prazo e manejo depredador”

Para muitos na zona e principalmente para as autoridades, a seca é o funil





o Gregório pode haver um futuro próspero para a agricultura do magüey na medida que haja inovações em duas direções: uma fonte de energia sustentável e amigável e produtos processados do magüey e do nopal que tenham um mercado seguro.

ALEXANDER VON HUMBOLDT, DIZEM

Uma manhã de 2007, quando Goyo acompanhava Seu Cirilio a ordenhar os magüeis o sogro contou uma coisa que, diz Goyo, mudou sua vida: *“Dizem que aqui existia a Fazenda Castel de ouro e no ano 1803 chegou o explorador Alexander von Humboldt e teve uma ideia brilhante. O pioneiro da botânica achava incrível que aqui no deserto para fazer pulque coletamos seu suco fresco dos magüeis os 365 dias do ano. Aqui foi convidado ao pulque mais gostoso do México e Humboldt manifestou que esses sabores únicos do vale do mezquital deveriam ser compartilhados no mundo inteiro. Como era impossível engarrafar o pulque por ser muito perecível,*

Humboldt se propôs a fazer um destilado fino a base de pulque. Conseguiu destilar 42 garrafas do chamado PULCAL – PULque – Castel de Oro – Alcool. Dizem que Humboldt acabou com a destilação porque não era prudente acabar com a pouca lenha disponível nessas terras desérticas”.



Escutando esta história, que não sabe ao certo se é lenda ou fato – sabe-se que Alexander Humboldt visitou o Vale do Mezquital em 1803 – Goyo se lançou e fez uma promessa a Seu Cirilio: *“Resgatemos o PULCAL e destilamos, usando sol”.* Desde então passaram 16 anos, e faz tempo, gregório

para a agricultura nessa zona. Goyo, em mais de uma oportunidade tem mostrado que não é assim. Quando observa os magüey pela manhã cedo, pela superfície estendida das pencas, captam a água necessária para o seu crescimento do orvalho, ao mesmo tempo a capacidade de absorção de CO2 de uma planta de magüey é o dobro de uma árvore de 20 anos. Levando em conta que com a crise climática há tendência à diminuição de precipitações, o magüey é uma das plantas mais resilientes ao ecossistema comportando a possibilidade de um manejo sustentável. Para

conseguiu cumprir a promessa. Num brochure da Fazenda Castel de Oro, empreendimento de Goyo junto com Maria Trindade Cruz, sua esposa e outros colaboradores, diz: “Tradição não é a adoração das cinzas, mas a preservação do fogo vivo”, e como visão indica: “Preservamos viva a agricultura Hñähñu do magüey e do nopal... produzindo alimentos e bebidas usando energia solar concentrada”. Duas famílias vizinhas entregam pela manhã e pela tarde sua aguamiel. Na cozinha de processamento da fazenda se produz mel e em uma seção separada instalou-se um alambique com capacidade de seiscentos litros para a produção de destilados tanto do magüey como dos figos do nopal. Com uma usina que concentra energia solar, por meio de um processo que gera vapor por via calor do sol. Desta forma se aproveita a energia que cuida tanto o meio ambiente quanto a economia de quem produz o mel e os destilados. Goyo explica: “ Ainda estamos muito no começo já que não podemos dar a garantia de comprar a aguamiel de

muitas famílias; mas justamente isso pretendemos para que as famílias voltem a plantar e a dar manejo a seus magüeis e seus nopais. Na medida em que os produtos da Fazenda Castel de Oro tenham saída, ajudamos a preservar a agricultura ancestral que não somente é única mas também exemplar para o mundo pela sua sustentabilidade num clima extremo”. A tendência é positiva, já que faz três anos que o



atual alambique foi instalado com três vezes mais de capacidade que o anterior.

Algo parecido aconteceu com as panelas industriais a vapor para o cozimento da aguamiel.

RECONHECIMENTO DE OURO E PRATA

O Gregório é autodidata por excelência. Conseguiu toda a literatura a respeito do tema da produção de destilados, fosse publicada em espanhol, alemão ou inglês. No ano passado participou com dois destilados no “Concours Mondial de Bruxelles – Sprints Selection”; trata-se de um concurso anual para vinhos e destilados, avaliados por oitenta catador@s expert@s independentes. O Pulcal Humboldt 1803, destilado de pulque fino pela Fazenda Castel de Oro foi premiado com medalha de prata e o Xamati, destilado do figo de nopal conseguiu a medalha de ouro. O México é um país de destilados e é conhecido pelos destila-



MODERNIDADE VERSUS ANCESTRALIDADE INOVADA

“Se a ideia da modernidade consiste em declarar inútil e prejudicial tudo aquilo que é ancestral” diz Goyo e segue: “vamos por mau caminho; é como querer cultivar azeitonas aqui só pelo clima, quando ninguém sabe do manjo desse plantio nem há muito consumo de azeitonas no país”. Tal vez é porque o Goyo nasceu na Alemanha que está convencido em não copiar o moderno ou imitar a Europa. O Slogan da Fazenda Castel de Oro aponta nesse sentido: “Da milpa à garrafa sustentável”.

dos Tequila e Mezcal. A condecoração dos dois destilados produzidos pela Fazenda Castel de Oro em Bruxelas tem orgulhado o Estado de Hidalgo inteiro. Trinidad, a esposa de Goyo expressa o que muitos pensam “Como alguém que não nasceu aqui nos

ensina a importância e os benefícios do magüey”. A mesma coisa poderiam dizer @s catador@s do concurso mundial anual de Bruxelas, visto que certamente os destilados de Goyo são os únicos que provêm de uma destilação solar.

Na Fazenda Castel de Oro está sendo construído futuro no presente, um futuro onde tudo cabe> identidade cultural, natureza, bem comum, bem viver e a(s) história(s). Menthi é Hñähñu e significa saúde, salud, cheers, prost: Menthi Goyo.

MENSAGEM PARA O FUTURO

Entre a ancestralidade e a inovação se descobrem rotas com direção a futuros autênticos em lugar de copiar e colar da modernidade como adesivo.

O que a primeira vista parecem adversidades podem ser lagartas onde ao invés de borboletas surgem pautas para a sustentabilidade e resiliência.

Santo de casa não faz milagre? Goyo mostra exatamente o contrário.



Almanaque do Futuro

O texto foi elaborado, com base nas conversas in situ por Jorge Krekeler (coordenador do Almanaque do Futuro - facilitador de Misereor a pedido de Agiamondo) em janeiro de 2023. Um profundo agradecimento ao Gregor Schäpers e à María Trinidad Cruz Paredes, com Daniel, Clarissa e David da Fazenda Castel de Oro em El Sauz, município de Cardonal, Vale do Mezquital, Hidalgo – México pelo acolhimento em família e a partilha sem limite.

Autores: **Jorge Krekeler** jorge.krekeler@posteo.de

Design: **Ida Peñaranda - Gabriela Avendaño**

Fotografias: **Gregorio Schaebers – Trinsol - Finca Castel de Oro - Isabella Krekeler - Jorge Krekeler**

Dados de contato a respeito da experiência documentada:

Gregor Schapers

facebook Finca Castel de Oro, Gregor Schapers
youtube goyomexico
instagram alemanmexico, pulcal_1803
www.fincacasteldeoro.com
info@fincacasteldeoro.com

Com o apoio de:

MISEREOR
● IHR HILFSWERK

Edição: **Fevereiro 2023**

www.almanaquedelfuturo.com



CC-BY 4.0, podem aplicar outras licenças a logotipos, imagens individuais e textos (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.21.06.2018>)