

Chá: como os pequenos agricultores norte-americanos estão criando uma nova indústria



Embora o cultivo do chá tenha uma história de milênios na Ásia, ele está praticamente nascendo nos EUA onde, uma nova safra de produtores de chá dos EUA está lutando para mudar isso. Foto: AP

Como uma garota que cresce na Coreia do Sul, Unchon Ramos lembra que sua mãe sempre dava chá verde para beber na hora de dormir, quando não se sentia bem.

“E quando ela lavou meu cabelo, ela sempre colocou um par de folhas de chá verde na água”, disse Ramos.

Lentamente, ela aprendeu sobre os muitos benefícios do chá verde: que ele é carregado com antioxidantes, que impedem que as células do corpo se deteriorem, e que pode melhorar a função cerebral e aumentar a funcionalidade do sistema imunológico. O chá verde também é rico em flavonoides, associado à redução de doenças cardiovasculares e à prevenção do câncer. Um estudo realizado em 2007 pelo Departamento de Agricultura dos EUA descobriu que uma única xícara de chá verde fermentado tem sete vezes mais flavonoides do que o chá preto, nove vezes mais que uma única maçã, e quase cinco vezes

mais que um copo de vinho.

Então, quando Ramos e seu marido, Louis, decidiram comprar uma antiga fazenda abandonada na Virgínia em 2012, não demorou muito para decidirem o que cultivar. Hoje eles administram a Virginia First Tea Farm, que vende sabonetes, xampu, saboneteira e sabão em pó!!! Todos produzidos com chá verde cultivado nessa fazenda na Virgínia.

Preparando uma indústria local

O próximo passo para eles é processar chá verde para beber. Existem apenas cerca de 30 fazendas estabelecidas nos EUA cultivando *Camellia sinensis*, o arbusto de onde são produzidas todas as variedades de chá. Embora esse número seja pequeno, triplicou desde 2011 e o consumo está crescendo cerca de 5% ao ano...

“As pessoas estão realmente preocupadas com suas fontes de alimento e com a pegada de carbono”, disse Judson LeCompte, pesquisador associado do Departamento de Ciências Vegetais e de Solo da Universidade Estadual do Mississippi, que abriga um dos maiores programas de pesquisa de chá do país.

Aprendendo com os mestres

Tanto o chá verde quanto o chá preto vêm da *Camellia sinensis*. A diferença entre os chás vem no *processamento*. O chá preto é permitido oxidar após a colheita antes de ser seco. Isso produz um sabor mais forte e transforma as folhas com uma cor marrom escura. O chá verde é aquecido por meio de vapor ou panela, o que evita a oxidação. Como resultado, as folhas permanecem verdes e têm um sabor mais delicado e fresco.

“No início, ficamos tipo ‘isso soa muito difícil’”, diz Joanna Ramos, filha de Unchon e co-proprietária do negócio. “É muito experimental, ainda está em sua infância, mas está indo bem até agora. Somos capazes de obter chá verde suficiente para usar em nossos sabonetes. ”

A Virginia First cultiva as plantas de chá usando métodos orgânicos, embora a empresa ainda esteja trabalhando para obter certificação orgânica oficial. As ervas daninhas são puxadas manualmente e não são usados pesticidas ou fertilizantes químicos.

Mas a maioria dos produtores de chá dos EUA ainda não está usando métodos orgânicos, e ainda estão experimentando seu material vegetal e aperfeiçoando seu ofício. E a vantagem é que suas fazendas são muito pequenas, e eles têm melhor controle de qualidade sobre os lotes que possuem.

Enquanto muitos sabonetes usam produtos de origem animal como leite e glicerina (muitas vezes feitos de gordura animal), e enchimentos como o glúten, a família Ramos adere a ingredientes básicos que são obtidos localmente sempre que possível. Por exemplo, alguns de seus produtos incluem pepino e frutas secas, que são obtidos de fazendas orgânicas locais.



Um lote de folhas de chá e outros ingredientes sendo fabricados para fazer xampu e condicionador Virginia First Tea Farm. Foto: Joanna Ramos

A família começou a vender sabonetes boca-a-boca e nos

mercados locais de fazendeiros na região de Williamsburg, Virgínia. Lentamente, os mercados locais de alimentos naturais concordaram em levar seus produtos. Este ano, sete Whole Foods Markets se tornaram distribuidores.

“Eles são extremamente populares”, diz Morgan Franklin, gerente assistente da Natural Foods da Rebecca em Charlottesville, Virgínia, e uma das primeiras lojas a oferecer os produtos da Virginia First Tea Farm.



Em seguida, Unchon quer começar a vender chá para beber. Mas primeiro, a família deve adquirir instalações para secar e assar as folhas. A Unchon espera que os primeiros produtos de chá para beber sejam produzidos no início do próximo ano.

“Nós não estamos tentando estar em todos os supermercados, porque isso seria apenas um padrão ridículo para manter a nossa qualidade”, diz Joanna. “O objetivo é ser capaz de manter nossa qualidade e não se preocupar com a quantidade.”

Matt Weiser @matt_weiser Sáb – The Guardian