

BARÃO DO AÇÚCAR

Um fazendeiro “verde”. É assim que Leontino Balbo Júnior gosta de se definir. Há 15 anos, ele, que é dono da Usina São Francisco, maior produtora de açúcar orgânico do mundo – o Native -, começou a pesquisar uma forma de unir o ecologicamente correto com o economicamente lucrativo. Hoje, a empresa, localizada no interior de São Paulo, é responsável por mais 50% do abastecimento global

O primeiro açúcar orgânico do Brasil começou a ser fabricado ainda na esfumaçada e poluída década de 1980. Para o empresário, no entanto, estava claro que poderia competir no mercado internacional não com o produto que sua família estava acostumada a fazer há décadas, mas sim com sua versão orgânica.

Mudar o estilo de uma empresa tradicional do ramo sucroalcooleiro exigiu muitas transformações, como treinar os funcionários de campo e mudar as instalações da usina. A queimada da cana também deu lugar à colheita com o uso de máquinas. Bom para o meio ambiente e para os trabalhadores.

Parte da área onde a cana era plantada foi reflorestada e hoje a região tem mais de 300 espécies de árvores, pássaros e animais distribuídos pelo que o empresário chama de “ilhas de biodiversidade”. Balbo explica que a medida é fundamental para a produção orgânica.

Nenhum pesticida ou herbicida é usado na plantação. O controle de pragas é biológico, com espécies predadoras de brocas, entre outras, sendo criadas nos “berçários de insetos” montados dentro da usina.

Como resultado, o produto da Usina São Francisco tem certificações internacionais para ser vendido nos mercados europeu e americano e está em 20 países.

E agora, quando o mundo todo pensa em produtos “verdes”, o grupo acaba de lançar justamente o álcool orgânico. “Esse álcool é destinado para fins alimentícios e cosméticos, não para combustíveis”, explica Balbo. A idéia nasceu depois de uma pesquisa de mercado e foram necessários R\$ 15 milhões para adaptar a usina, que começou a sofrer novas reformas em 2005.