



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
MESTRADO EM MEMÓRIA SOCIAL E PATRIMÔNIO CULTURAL

**O PATRIMÔNIO INDUSTRIAL RURAL:  
AS FÁBRICAS DE COMPOTAS DE PÊSSEGO EM PELOTAS –  
1950 à 1970**

Alcir Nei Bach

Pelotas, 2009

ALCIR NEI BACH

**O PATRIMÔNIO INDUSTRIAL RURAL:  
AS FÁBRICAS DE COMPOTAS DE PÊSSEGO EM PELOTAS –  
1950 à 1970**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas, como requisito à obtenção do Título de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Maria Letícia Mazzucchi Ferreira

Pelotas, 2009

**BANCA EXAMINADORA**

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Maria Letícia Mazzucchi Ferreira

Prof. Dr. Antonio Jorge Amaral Bezerra

Prof. Dr. Sidney Gonçalves Vieira

Dedico este trabalho a todos aqueles que fizeram do pêssego um marco de desenvolvimento no município de Pelotas.

## **AGRADECIMENTOS**

À Maria Letícia Mazzucchi Ferreira, minha orientadora, pela confiança, amizade, incentivo e por me guiar para a escolha do tema deste trabalho.

Aos cicerones João Casarin, Pedro Juvêncio Vergara e Raimundo Dinelly, por me mostrarem os caminhos na busca das fábricas, pelas colônias de Pelotas.

Ao Nilson Loeck e funcionários Jair Bonow, Leonardo Peter e Osvaldo Gonçalves do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Pelotas.

Ao Cláudio Fernando Almeida P. de Sá, do Sindicato da Indústria de Doces e Conservas Alimentícias de Pelotas.

Aos contabilistas Ildo Strelow, João Manuel Furtado e Paulo Roberto B. Medeiros, “guarda-livros” da época.

À Senhora Sônia Maria Tavares e as estagiárias Janice Gomes e Natasha Castelli, da Biblioteca Pública de Pelotas, pelo carinho e atenção.

Ao Setor de Cadastro da Secretaria Municipal de Urbanismo de Pelotas.

Ao Nelson Firpo, pelo empréstimo de um acervo de grande valia para esta pesquisa.

À Professora Nara Nilcéia da Silva Santos e ao Acadêmico de Turismo Richard Cassuriaga Freitas, do Laboratório de Pesquisa – LAPETUR, do Curso de Bacharelado em Turismo da UFPel.

Ao Acadêmico Jonathan Duarte Marth do Curso de Geografia da UFPel.

Aos colegas mestrandos Margareth Vieira, Imgart Grutzmann, Maiquel Rezende e Michel Constantino Figueira, pela disponibilidade.

Ao Aroldo Barwaldt, engenheiro agrônomo da Secretaria Estadual da Agricultura/Pelotas, pelo incentivo.

Aos Professores Daniel Botelho e Samir Curi Hallal – UCPel e Valdecir Ferri – UFPel.

Ao Professor Nataniel Coswig Baysdorf, meu ex-aluno, pelas diversas assessorias na colônia.

Aos engenheiros agrônomos Celso Raul Grehs, Darci Camelatto, José Francisco Pereira, Luis Antonio Suita e Maria do Carmo B. Raseira, da EMBRAPA/Pelotas, pelo material cedido.

À Caroline e Conceição, do Setor de Comunicação, e ao engenheiro agrônomo Geraldo Torchelsen, da EMATER/Pelotas.

Ao tio Edmar Hardtke que, nos idos de 1960, levava-me de caminhão para entregar pêssego nas indústrias da colônia.

À Professora Úrsula Rosa da Silva, pela paciência nos esclarecimentos.

Ao Senhor Günter R. Böhning, pelas conversas ao telefone.

Ao Amílcar Zanotta, pelos rótulos antigos cedidos.

Ao Senhor Reneu Ribeiro Rodrigues, ex-proprietário de fábrica 3R, pelas conversas aos finais de tarde.

À Graciela Coelho Duarte e aos demais amigos do Xerox Express, pela paciência dedicada.

Ao Agrônomo Nelson Finardi, pela disponibilidade de palestrar sobre pêssego junto aos meus alunos.

Aos meus filhos Rafael, Rodrigo, Marcelo e Ricardo, por entenderem minha ausência.

Ao meu neto Marcelinho que, na brincadeira, carregava meus manuscritos.

### **Agradecimento Especial**

À Marilei, uma pessoa linda que entrou na minha vida, que foi companheira, incentivadora e parceira durante todas as horas deste trabalho, de coração dedico todo o meu carinho.

## **Fábrica**

*Até a fábrica  
Ali instalada naqueles tempos  
Dura e trabalhosa  
A aproveitar safras  
De forma intensa,  
Me vem à mente  
Como um poema.*

*Época de férias escolares  
Uniamo-nos aos demais  
Com tapapó, avental e trunfa.  
A prender o cabelo nas mulheres  
E quepe branco nos homens  
À moda quartel.  
Às vezes luvas  
E sempre de tamancos  
Forrados com jornal  
Quando molhados.*

*Pouco depois do amanhecer  
Começava a lida  
Enlatando pêssegos  
Classificados, limpos, cortados  
E passando na soda,  
Ajeitados nas latas,*

*Prontos para a calda,  
Tarefa da velha tia.*

*Entre o empurrar das latas  
Para a cravadeira  
Uma olhadinha  
Para os moços bonitos*

*Que desencaroçavam  
Lá nas mesas do fundo.*

*Às nove horas soava o apito.  
Todos largavam de imediato seu posto  
Secando as mãos no avental,  
Correndo para a mesa do fristic,*

*Composto de café no bule,  
Pão caseiro com lingüiça frita,  
Ovos mexidos com cebolinha  
Ou pão com doce, se quisesse.*

*Assim se repetiam os apitos  
Para o almoço e descanso,  
Retorno, café da tarde  
E término do expediente.*

*Muitas vezes,  
Pra não perder frutas,  
Seguia o trabalho com horas a mais,  
Até tarde, mesmo nos sábados.  
Noite de baile.  
Afobados, moços e moças  
Corriam a limpar as mãos com limão,*

*Dar jeito que desse no penteado,  
Revisar a roupa  
E nem pensar em não ir.*

*Azar do cansaço  
Pelas inúmeras horas em pé.  
Ainda havia alegria e disposição  
Pra dançar a noite inteira.*

*Clesis Crochemore*

## RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo fundamental reconstruir a história das indústrias rurais de compotas de pêssego no município de Pelotas. E essa atividade caracterizou a economia da cidade durante várias décadas e é um dos fatores de reconhecimento da mesma. Embora significativa, percebia-se que havia um desconhecimento acerca dessas fábricas, sediadas no meio rural, na zona de maior afluxo de imigrantes no final do século XIX. Para a recuperação do cotidiano destas fábricas rurais, vários foram os recursos utilizados, dentre eles: fotografias, rótulos, jornais, relatórios, depoimentos pessoais. Porém, pelas dificuldades encontradas para acessar essas fontes, foi fundamental o uso da história oral, através de entrevistas e relatos orais colhidos junto às pessoas e familiares que vivenciaram o dia-a-dia dessas fábricas. O período estudado compreende as décadas de 1950, 1960 e 1970, representando o crescimento, o apogeu e o declínio dessas fábricas na zona colonial. Com a euforia do “milagre econômico” no Brasil, em meados da década de 1970, grandes indústrias conserveiras do centro do país, detentoras de um aporte tecnológico avançado, instalaram-se em Pelotas fazendo frente às pequenas indústrias artesanais locais que, sem capital, não conseguiram renovar seu parque fabril, já ultrapassado. Desta forma, sem condições de competir com as grandes fábricas, a maioria fechou suas portas. Hoje, não passam de vestígios materiais de um patrimônio industrial que se desenvolveu na zona rural do município.

**Palavras-chave:** Patrimônio industrial rural, Compotas de pêssego, História oral, Memória, Fábrica de conservas.



## ABSTRACT

This research aims to reconstruct the history of rural peach compote industries in the city of Pelotas. This activity characterized the city's economy and was responsible for its recognition for several decades. Although it is significant, a lack of knowledge about these industries, located in rural areas, in the places with the greatest influx of immigrants in the late 19<sup>th</sup> century, was remarkable. To rebuild the daily life of these rural industries, many resources were used, among which: photographs, labels, newspapers, reports, personal testimonies. However, with the difficult access to these sources, oral history became fundamental, through interviews and oral testimonies collected from people and families who have experienced the daily life of the factories. The period of study includes the decades of 1950, 1960 and 1970, representing the rise, peak and fall of *Colonial Zone* factories. In the euphoria of the “economic miracle” in Brazil in the mid-1970s, major industries from the center of the country, owning more advanced technology, settled in Pelotas, competing against the small local industries which, without capital, were not able to renew their factories. This way, unable to compete with large industries, most of the local ones closed their doors. Today, they are just signs of a material industrial heritage developed in the city's rural area.

**Key words:** industrial rural heritage, peach compotes, oral history, memory, compote factories.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Relevo da zona rural – área do pêssego, 2008 .....	30
Figura 2	Fábrica próxima a um arroio .....	31
Figura 3	Pomar de pêssego da cultivar Aldrighi – Waldemar Fischer. Colônia Ramos, 1965. ....	34
Figura 4	Pomar com cultivares experimentais – E.E. Pelotas-Cascata s/d. ....	37
Figura 5	Fábrica de Carlos Holz, ao lado da residência – Localidade de Rincão do Andrade – 7º distrito, 2008 .....	38
Figura 6	Amadêo Gustavo Gastal – francês que produziu a primeira compota artesanal na colônia de Pelotas, 1965.....	44
Figura 7	Mapa da Colônia Santo Antônio, 7º distrito. Local onde se instalou a primeira indústria de compotas de pêssego na zona rural. 1990 .....	45
Figura 8	Rótulo da primeira indústria de compotas de pêssego – Quinta Pastorello – década de 1920, Colônia Santo Antônio .....	46
Figura 9	Fábrica de João Casarin em atividade. Afro-descendentes que compõem o grupo de trabalhadores fabris, 1971. Colônia Maciel.....	50
Figura 10	Casamento de Neiva Seyffert na fábrica de seu pai – Albino Seyffert. Localidade de Ponte Cordeiro de Farias, 1963 .....	51
Figura 11	Fábrica de latas Metalúrgica Guerreiro – Avenida Salgado Filho – Bairro Três Vendas, 1980. ....	124
Figura 12	Excursão para São Paulo – visita a pomares e à Indústria Cica, início da década de 1960.....	126
Figura 13	Máquina de descascar pêssego usada até o início da década de 1950. (2009) .....	127
Figura 14	Equipamento artesanal usado para o descasque químico do pêssego. 2008.....	128
Figura 15	Tanques para tratamento de efluentes das fábricas Red Indian e J. A. Veríssimo. Ao fundo o Arroio Pelotas, 1968. ....	129
Figura 16	Imagem do açude para despejo de efluentes da fábrica Prinsul, Colônia Municipal. ....	130
Figura 17	Descaroçador manual de pêssego. 2009 .....	130
Figura 18	Fábrica Seyffert & Irmão, com piso constantemente molhado durante o processamento do pêssego. Safra de 1967. Localidade de Colônia Santo Antônio, 1963 .....	131
Figura 19	Chopeira (equipamento utilizado para colocar a calda quente dentro da lata de compota). 2008.....	134
Figura 20	Recravadeira semi-automática utilizada na fábrica de Antonio Pegoraro, na década de 1960. Localidade de Colônia Santa Helena. 2008 .....	135
Figura 21	Recravadeira manual utilizada na fábrica de Albino Schaun, na década de 1950. Localidade de Cascata, 2008. ....	135
Figura 22	Cesto metálico com latas suspenso por uma talha, utilizado na década de 1960.....	136
Figura 23	Pilha de latas de compotas aguardando rotulagem. Fábrica de José Luiz Rodrigueiro. Localidade de Vila Nova, 1967.....	137
Figura 24	Mapa do Município de Pelotas (concentração de pomares de pessegueiros), na década de 1960. ....	139

Figura 25	Imagem mostrando a concentração de fábricas na localidade de Cordeiro de Farias. ....	140
Figura 26	Colheita em pomar de pêssego, safra de 2008. Localidade de Umbu. 2008.....	141
Figura 27	Transporte do pêssego do pomar para a propriedade. Colônia Maciel, década de 1960.....	142
Figura 28	Portão da fábrica de Domingos Lindolfo Bachini com anotações em giz, no ano de 1967. Colônia Dias. 2008 .....	143
Figura 29	Estação Experimental de Cascata – Pelotas. (Pesquisador Sérgio Sachs e equipe), 1969.....	145
Figura 30	Olaria que servia de local para descanso dos trabalhadores, Fábrica Prinsul, década de 1960.....	148
Figura 31	Mão de obra infantil no processo industrial. Fábrica de José Rodrigues, Vila Nova, década de 1960.....	150
Figura 32	Refeitório e banheiros da fábrica de Albino Schaun na década de 1970. Localidade de Cascata. 2008 .....	153
Figura 33	Diva Härter – Rainha da colônia em 1960, no baile de coroação no salão Brasil, dançando com o prefeito municipal João Carlos Gastal. ....	154
Figura 34	Presença da Rádio Cultura de Pelotas nos eventos da colônia. 1965 ....	154
Figura 35	Desfile das candidatas a rainha da festa do pêssego, em camionetes da empresa Geraldo Bertoldi. 1965.....	155
Figura 36	Desfile da corte da rainha do pêssego em 1968 .....	156
Figura 37	Estande da fábrica J. Alves Veríssimo (Vega) na 1ª Fenapêssego. 1973.....	157
Figura 38	Autoridades no “dia do pêssego” – Festa do Pêssego, 1967. ....	158
Figura 39	Jogadores que residiam e trabalhavam na colônia. Grêmio Sportivo Boa Esperança, Década de 1950. ....	159
Figura 40	Alda K. Bach – Rainha do futebol, Clube 3 de Maio, na Colônia Santa Bernardina, 1961. ....	160
Figura 41	Festa de confraternização da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego, 1967.....	164
Figura 42	Mapa de acesso à zona colonial de maior concentração de fábricas de compotas, na década de 1960. ....	169
Figura 43	Ponte de madeira sobre o Arroio Pelotas, recém reconstruída após enchente no mesmo ano, 1923 .....	170
Figura 44	Ponte do Ouro, recém concluída – 31/agosto/1924 – projetada pelo Engº Benjamin Gastal. ....	171
Figura 45	Ponte do Quilombo, no dia da inauguração – 31/agosto/1924 – projetada pelo Engº Benjamin Gastal.....	171
Figura 46	Ponte Cordeiro de Farias em construção – 1939 .....	172

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Área cultivada de pêssego – Rio Grande do Sul – 1973 .....	193
Tabela 2 Zonas de produção do pêssego – Rio Grande do Sul.....	193
Tabela 3 Fluxograma industrialização do pêssego/RS .....	194
Tabela 4 Calendário principais operações do cultivo do pêssego - RS.....	195
Tabela 5 Fluxograma de comercialização/RS .....	195
Tabela 6 Importação nacional de pêssegos em compotas: ALALC – 1963/1974 .....	196

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
 <b>CAPÍTULO I - A CULTURA DO PÊSSEGO EM PELOTAS .....</b>	<b>26</b>
1.1 Origem do Pêssego.....	26
1.2 Primeiras Referências – O pêssego no município .....	27
1.3 Clima, geologia, relevo, hidrografia e vegetação na zona de plantio do pêssego .....	29
1.4 Os Cultivares ou Variedades.....	32
1.5 A Indústria Doceira .....	37
 <b>CAPÍTULO II - AS FÁBRICAS DE COMPOTAS DE PÊSSEGO – O Patrimônio Industrial Rural .....</b>	<b>40</b>
2.1 Histórico: A indústria no sul do Rio Grande do Sul – Do sal ao açúcar.....	40
2.1.1 As primeiras fábricas.....	43
2.1.1.1 As compotas artesanais .....	43
2.1.1.2 O começo da indústria.....	44
2.1.2 As etnias envolvidas .....	47
2.2 O espaço fabril .....	50
2.2.1 Caracterização deste espaço .....	50
2.2.2 O georeferenciamento destas indústrias .....	52
2.2.3 Um breve histórico de cada indústria .....	54
2.2.4 A indústria de lata como suporte para a indústria doceira .....	121
2.3 Como eram as fábricas .....	125
2.3.1 Divisão interna.....	125
2.3.2 Processo de produção.....	125
 <b>CAPÍTULO III - AS CHAMINÉS NO MEIO DA COLÔNIA.....</b>	<b>138</b>
3.1 O pomar de pêssego .....	138
3.1.1 O produtor e a família .....	140
3.1.2 O deslocamento para a indústria.....	142
3.2 O período da safra.....	144
3.2.1 O perfil do trabalhador.....	146

3.2.1.1 O trabalho familiar .....	146
3.2.1.2 O trabalho feminino .....	148
3.2.1.3 O trabalho infantil .....	149
<b>3.2.2 A Jornada de Trabalho.....</b>	<b>150</b>
3.2.2.1 O Cotidiano Fabril.....	151
3.2.2.2 O lazer do trabalhador.....	153
<b>3.3 As relações no Trabalho.....</b>	<b>160</b>
<b>3.3.1 O Produtor e a Indústria .....</b>	<b>160</b>
<b>3.4 A Comercialização .....</b>	<b>164</b>
<b>3.4.1 O Transporte até a cidade .....</b>	<b>165</b>
<b>3.4.2 Os pontos de parada.....</b>	<b>165</b>
<b>3.4.3 As estradas e as pontes .....</b>	<b>167</b>
 <b>CAPÍTULO IV - A CRISE E O FECHAMENTO DA INDÚSTRIA.....</b>	 <b>173</b>
<b>4.1 As causas gerais .....</b>	<b>173</b>
<b>4.1.1 As exigências de funcionamento.....</b>	<b>176</b>
<b>4.1.2 A instalação dos grandes grupos.....</b>	<b>179</b>
<b>4.1.3 A concorrência externa – ALALC e a importação do pêssego argentino, chileno e uruguaio .....</b>	<b>182</b>
 <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	 <b>185</b>
 <b>REFERÊNCIAS.....</b>	 <b>190</b>
 <b>ANEXOS .....</b>	 <b>193</b>
 <b>APÊNDICES .....</b>	 <b>197</b>

## INTRODUÇÃO

Essa dissertação apresenta um estudo sobre as antigas fábricas de compotas de pêssego localizadas na região rural do município de Pelotas.

Conhecida como uma cidade de tradição doceira, Pelotas teve na região rural, dita colonial, um pólo importante de industrialização do doce de fruta, atividade que teve seu início no final do século XIX com a chegada de imigrantes europeus.

Buscou-se fazer um trabalho de localização, registro e documentação desses estabelecimentos fabris e, nessa perspectiva, ao começarmos a pesquisa, verificou-se que, para a grande maioria dos estabelecimentos fabris, não havia documentação e sequer o edifício industrial permanecia existindo. Foi assim que recorremos ao uso das entrevistas de história oral para a recuperação de dados referentes às empresas e seu cotidiano de trabalho, e ao georeferenciamento para o mapeamento dessas unidades produtivas.

Esse registro permitiu recuperar uma paisagem que destoa da atual colônia<sup>1</sup>, ou seja, um espaço povoado por trabalhadores, percorrido por caminhões que faziam o transporte dessa produção e com as chaminés pontuando os locais do trabalho fabril.

A pesquisa foi centrada entre os anos 1950-1970, porque essas décadas representaram, respectivamente, o crescimento, o apogeu e o declínio das fábricas de compotas da zona rural do município de Pelotas, conforme levantamento efetuado durante a pesquisa e a compilação de dados. Como demonstrativos disso, temos registradas trinta fábricas nos anos 50, cinquenta e sete na década seguinte e, em 1970, já se observava um declínio significativo, com apenas vinte e nove unidades fabris em funcionamento.

A área do trabalho compreende o município de Pelotas<sup>2</sup>, antes das emancipações dos Distritos de Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu e Arroio do Padre, que totalizava cerca de 3000 km<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> O termo colônia está sendo usado para designar uma área localizada na zona rural de um município no sul do Brasil.

<sup>2</sup> Pelotas possui atualmente 1.609km<sup>2</sup> de área.

Há exatos 109 anos, foi publicado pela Revista Agrícola do Rio Grande do Sul, em 30 de abril de 1900, na coluna Excursão, sob o título “Impressões da Colônia Santo Antonio”, um texto do qual extraímos esse parágrafo:

[...] Seria conveniente que a indústria de conservas de frutas se desenvolvesse, o que seria uma fonte de riqueza. Grandes fábricas de conservas e grandes Quintas de pessegueiros existem em Maryland, Delaware, e o Rio Grande do Sul cujas condições naturais são tão favoráveis poderia levar esta indústria ao mais alto grau. (REVISTA AGRÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL, 30/04/1900, p. 152).

Esse texto foi escrito por um aluno do primeiro ano do Curso de Agronomia do Lyceu (hoje Escola de Agronomia Eliseu Maciel-UFPel) – Acadêmico Manoel Serafim Gomes de Freitas, após trabalho de campo na Colônia Santo Antônio, hoje 7º Distrito de Pelotas, juntamente com mais seis colegas do curso, acompanhados pelo Prof. Dr. Guilherme Minssen<sup>3</sup>, docente da Escola de Agronomia – Lyceu, realizado nos dias 20 e 21 de abril do ano de 1900.

Foi exatamente neste ano de 1900, nesta Colônia também denominada “Colônia Francesa”, que teve início a “primeira indústria rural” de compotas de pêssago em calda.

Esse primeiro estabelecimento industrial – a Quinta Pastorello – foi erguido por Domingos Pastorello, ao lado da residência familiar, o que se tornaria um elemento constante nessas fábricas rurais, com a produção não mais somente para consumo da família, mas sim visando um mercado consumidor que se organizava em nível regional.

Entretanto, foi o cidadão francês Amadêo Gustavo Gastal o primeiro a produzir “artesanalmente” compotas de pêssago em 1878, na localidade de Monte Bonito, distrito de Pelotas.

A partir da instalação dessas fábricas na zona rural do município, iniciou-se uma relação de trabalho com a comunidade colonial do entorno. A característica artesanal dessa indústria lhe permitia que os ensinamentos e técnicas empregadas, na maioria das vezes, fossem adquiridos de forma empírica; isto é, na prática, a partir do contato com alguns produtores de compotas, que se encarregavam de repassar para os demais. Nessas fábricas, o que ainda existe de vestígios dos edifícios fabris e das atividades vinculadas ao plantio e ao processamento do

---

<sup>3</sup> Guilherme Minssen foi um dos fundadores da Revista Agrícola do Rio Grande do Sul.



pêssego, se constitui como exemplos de patrimônio industrial rural, pois ali se associam modelos construtivos (os edifícios fabris), técnicas e maquinários, com conhecimentos, cujo repasse se deu pela tradição, tal como o da feitura do doce em calda.

A concepção de patrimônio tem no imaterial um imenso campo de investigação e valorização, conforme a Conferência Geral da *Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura* (UNESCO), em sua 32ª sessão, realizada em 17 de outubro de 2003, em Paris, na qual foi enfatizada a valorização dos aspectos culturais de uma sociedade como valor patrimonial. Assim, é possível valorizar esses fazeres e saberes do chamado “colono”<sup>4</sup>, tanto no que se refere ao cultivo da fruta e ao desenvolvimento de técnicas de plantio e cultura, como aos saberes vinculados ao doce em compota, que muitos dizem ter aprendido na cadeia geracional familiar.

Quando percorremos a estrada principal que liga as localidades da zona colonial à área urbana de Pelotas, constatamos um grande número de prédios industriais. As edificações, o maquinário, os equipamentos, as instalações, se definem, para fins desse estudo, como patrimônio industrial, ao qual devem necessariamente ser acrescentados os saberes, as formas de fazer do doce de fruta, os conhecimentos que foram sendo transmitidos numa longa cadeia geracional. Assim, essa idéia de patrimônio industrial nos leva a pensar no aspecto de inversão que apresenta, pois o que era um lugar de trabalho se transforma num lugar de memória.

A relevância desses processos industriais é ressaltada pela Carta de Nizhny Tagil, de 17 de julho de 2003, na Rússia, onde delegados de vários países discutiram esse tema, encontra-se o conceito mais recente sobre patrimônio industrial, o qual destaca que:

[...] o patrimônio industrial compreende os vestígios da cultura industrial que possuam valor histórico, tecnológico, social, arquitetônico ou científico. Estes vestígios englobam edifícios e maquinaria, oficinas, fábricas, minas e locais de processamento e de refinação, entrepostos e armazéns, centros de produção, transmissão e utilização de energia, meios de transportes e todas as suas estruturas e infra-estruturas, assim como os locais onde se desenvolveram atividades sociais relacionadas com a indústria, tais como habitações, locais de culto ou de educação. (CARTA DE NIZHNY TAGIL, 2003, p.2).

---

<sup>4</sup> O termo colono assume aqui o caráter de uma categoria de análise associando espaço (o meio rural), procedência (descendentes de imigrantes) e procedência social (quando se refere à condição camponesa do colono, sua inserção numa comunidade rural e a difícil adaptação ao mundo urbano).

Desta forma, podemos afirmar que o trabalho de identificação, localização e o conseqüente inventário se constituem como fundamentais para o estudo do patrimônio industrial.

De acordo com essa Carta, os inventários devem incluir descrições, desenhos, fotografias da indústria ainda em funcionamento, com as referências das fontes documentais existentes. A memória das pessoas que trabalharam nessas indústrias constitui uma fonte única e insubstituível de informações, que devem ser registradas e conservadas sempre que possível.

O patrimônio industrial rural, no caso específico de Pelotas, é entendido como sendo esse grande número de fábricas de compotas de pêssego encontrado na zona rural e que foram responsáveis pelo desenvolvimento e crescimento econômico de determinadas colônias, influenciando comunidades inteiras. Sua dinâmica e suas manifestações ainda podem ser encontradas e analisadas pois, em alguns casos, estão em plena atividade.

A imagem da chaminé, ícone da cidade industrial, também aparece no cenário rural, e é apresentada como o vestígio maior dessa atividade industrial que movimentou a região no período analisado e, no tempo em que essa produção ocorreu, era também um elemento distintivo de progresso econômico para a empresa que representava.

Segundo os depoimentos das pessoas envolvidas com essa atividade fabril, desde o produtor de pêssego, passando pelo dono da indústria, até o trabalhador da fábrica, tanto a atividade do plantio e colheita das frutas como aquela de processamento industrial envolviam famílias inteiras.

A instalação de cada uma destas fábricas passava por etapas que definiam claramente a evolução no decorrer de sua existência. Eram condições que naturalmente interferiam no crescimento de sua produção, por exemplo: nenhuma fábrica sobrevivia muito tempo se não possuísse água em abundância.

Com a instalação das charqueadas em 1780, as terras da futura freguesia começaram a se desenvolver economicamente, atraindo cada vez mais população que, instalando-se preferencialmente na zona plana, passou a explorar um comércio ao redor da indústria saladeiril, dando origem ao começo de uma sociedade que enriquecia rapidamente.

Conforme Auguste Saint-Hilaire, botânico francês, em sua viagem pelo Rio Grande do Sul em 1820-1821 observou,

[...] Os víveres consumidos na região vem em grande parte da Serra dos Tapes, situada a 4 léguas de São Francisco, onde o solo é fértil, produzindo fartamente o milho, o feijão e mormente o trigo. [...] sendo o clima desta região muito parecido com o da Europa as plantas aqui se desenvolvem bem sempre que suas sementes são plantadas ou quando acidentalmente são lançadas à terra. (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 69-72).

As observações de Saint-Hilaire retratam claramente o contexto geo-social. Geralmente, o charqueador tinha terras no interior da freguesia, zona alta denominada Serra dos Tapes, de onde vinham os produtos agrícolas para o seu consumo, produzidos obviamente por alguns de seus escravos no período de entressafra do funcionamento da charqueada<sup>5</sup>.

Finda a primeira metade do século XIX, a Província de São Pedro do Rio Grande do Sul começou a receber imigrantes europeus não lusos, em função de novas políticas imigratórias adotadas no Segundo Império.

Esses imigrantes se instalaram, alguns, na Colônia Municipal, única criada pela municipalidade e os outros, em colônias concebidas pelo Império, como a Afonso Pena, Accioli e a Maciel, fundadas em 1885. De colonização particular, foi fundada em 1880 a Colônia Santo Antônio, onde se fixaram imigrantes franceses, em sua maioria, e alemães. Todas se localizavam em terras que pertenceram a charqueadores e estavam sendo arrendadas ou vendidas.

Encontrando essas terras, os imigrantes alemães, pomeranos, franceses e italianos começaram a trabalhar. Uma hipótese a ser confirmada é a de que esses imigrantes, ao encontrarem em algumas colônias recém criadas árvores frutíferas que anteriormente tinham sido plantadas pelos negros escravos, aplicaram os “saberes” herdados de seus antepassados, puseram-se a produzir seus doces de frutas adaptando-os ao local.

Os argumentos para tal hipótese ainda estão no campo da especulação. Mas, considerando que o Senhor Chaves, Charqueador, tinha pomares de variadas frutas, dentre elas o pêssego, em sua charqueada, e que vários charqueadores tinham chácaras (terras) na Serra dos Tapes e “de lá vinham víveres” (Saint-Hilaire, 1974, p. 68-72) e, ainda, conforme Mário Osório Magalhães (1993), “os escravos eram incumbidos de fazer derrubadas, plantar milho, feijão, batata e abóbora”, tais argumentos são fortes para a comprovação.

---

<sup>5</sup> O funcionamento de uma charqueada ocorria entre os meses de novembro a abril.

Diante do contexto histórico apresentado, a pesquisa tem como objetivo geral recuperar a memória do patrimônio industrial rural, constituído pelas fábricas de compotas de pêssego na Colônia de Pelotas. Como objetivo específico, elaborar um Sistema Informativo Geográfico das indústrias de compotas de pêssego na zona rural de Pelotas, identificar as etnias envolvidas no trabalho de exploração dessa atividade e conhecer como ocorriam as relações entre essa indústria/produtor e o empregado.

Para a realização dessa pesquisa foram utilizados os registros orais obtidos com ex-trabalhadores, empresários, pessoas pertencentes às comunidades analisadas. Além disso, se buscou fazer um levantamento da documentação existente sobre essa temática, recolhendo materiais de naturezas diversas, tais como relatórios, atas, registros de empresas, material de divulgação das mesmas, rótulos, fotografias, documentação de caráter pessoal, tais como cartas e outros registros. Também os periódicos locais, bem como registros de programas de rádio, foram fontes importantes.

Os depoimentos orais foram fundamentais para a recuperação de elementos do cotidiano dessas fábricas rurais, dados que não aparecem em registros formais como atas etc. Tal como afirma Simson (1991, p. 19), a anexação de uma informação oral ao registro visual permite “estabelecer uma série de relações e interpretações” que possibilitam enriquecer “a reconstrução do fenômeno estudado”. Essas narrativas orais são normalmente registros de experiências vividas pelo sujeito e apresentam uma temporalidade própria, pautada pelos eventos que o entrevistado considera de maior relevância em sua vida.

Os materiais de origem visual foram elementos ativadores da lembrança muito utilizados nessa pesquisa. A fotografia atuou como evocadora de outras memórias o que pôde ser verificado quando eram apresentadas imagens pelos próprios entrevistados, ou quando o pesquisador fornecia essas imagens, como materiais publicitários das fábricas, rótulos de compotas etc.

A partir das lembranças surgidas e relatadas oralmente, é que o pesquisador passa a conhecer fatos, costumes e crenças que alicerçam a memória de uma comunidade. O observador-relator, ao contar suas vivências, não informará apenas sobre um dado contexto, mas estará, também, revelando a sua dimensão de vivência histórica, a qual se fundamenta em “una consciencia del pasado no solamente conocido, sino personalmente sentido” (THOMPSON, 1988, p. 18).

A cada visita em busca de mais uma localização e descoberta de uma fábrica, mais conhecimentos sobre o assunto íamos adquirindo, desta forma nos envolvendo cada vez mais com o tema.

Ao fazer uso da fotografia e dos relatos orais, pretendemos obter “uma visão de conjunto que uma única fonte de dados não permite alcançar” (SIMSON, 1991, p. 21). Uma visão que, certamente, permitiu identificar alguns determinantes do *modus vivendi* dessa comunidade, tais como valores socioculturais, técnicas construtivas empregadas, condições econômicas, saberes e práticas desenvolvidas e percepção espacial, fatores esses decisivos da forma de produção e ocupação do espaço.

O relato e a imagem, juntos, formam uma ferramenta poderosíssima de comunicação que a sociedade tem a seu dispor.

Para Halbwachs (1990, p.51), “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva”, porque a memória, segundo o autor, não se constitui na individualidade do ser, mas na relação com os grupos sociais que, de acordo com Bosi (1987, p.17), se caracterizam pelos “grupos de convívio e os grupos de referência peculiares a esse indivíduo”. Esses grupos formam suas relações com base em espaços socializados que, constituídos de uma materialidade produzida por gerações, são capazes de se imporem como uma força condutora.

Desta forma, a casa, a igreja, a escola, a fábrica, são lugares que contam, pelos pisos, paredes, móveis, objetos, máquinas e equipamentos, um pouco da memória social da colônia. São ambientes identitários organizados a partir de uma concepção.

Uma observação importante nesse contato inicial é que os homens não guardam na memória detalhes ou datas e, quando questionados em que época a fábrica começou a funcionar, eles chamam suas esposas e/ou filhas para auxiliá-los. É fundamental observar que essas mulheres recuperam as histórias do trabalho a partir de suas trajetórias individuais, pois a grande maioria, para recordar, associa à história de vida familiar; por exemplo: “... *eu estava grávida do primeiro filho [...]*”, “[...] o filho mais velho começou a caminhar naquele verão [...]”, “[...] nós começamos a trabalhar naquele fim de ano que a tua irmã casou [...]”, “[...] a gente começou a trabalhar um ano depois da morte da finada mãe [...]”.

Com o desenvolvimento da tecnologia da segunda metade do século passado até o início deste, tornou-se possível armazenar e representar informações em ambiente computacional. Conforme Moura (2003), é um sistema de coleta de

informações geográficas na área de cartografia, recursos naturais, transporte, energia e planejamento urbano e regional.

Graças à composição de clima e solo propícios à fruticultura nessa área, principalmente nas terras do 7º distrito – Colônia Santo Antônio, teve início a produção de pomares de pessegueiros para a indústria de compotas que se iniciava.

Não há muitos registros de como essa indústria teria se espalhado por boa parte da Colônia de Pelotas. Mas, ao que se sabe, foi introduzida por franceses e não ficou restrita somente àquela colônia. A participação de outras etnias foi importante para a difusão desses cultivos em regiões bastante diversas da zona colonial.

A falta de informações oficiais, não permitiu sequer uma confirmação do número total de fábricas existentes na zona rural. Os dados obtidos, que permitiram chegar a uma estimativa de sessenta estabelecimentos, vieram de informações obtidas junto a antigos moradores, industriais, ex-operários, bem como materiais impressos, prédios existentes ou em ruínas etc.

Do número de indústrias localizadas e georreferenciadas ficou evidenciado que a grande maioria era regularizada existindo juridicamente e, mesmo dessas, foi difícil obter documentação.

Conforme relatos orais de pessoas que tiveram relação com a atividade industrial, várias foram as fábricas que surgiram, trabalharam e fecharam as portas e nunca sequer foram visitadas por órgão municipal ou estadual, tal era a dificuldade de acesso a essa indústria. Isso quer dizer que havia, por parte dos órgãos competentes, o completo desconhecimento dessa fábrica, ou seja, ela existia na prática, pois trabalhava para outras empresas, mas não existia de direito, judicial ou comercialmente.

Além dos relatos orais, buscamos fotografias antigas, documentação pertinente, rótulos, utensílios e equipamentos utilizados na fábrica.

É muito comum o entrevistado afirmar não ter nada para dizer. Alega que não se lembra de nada, não possui nenhum material documental, parece que vai comprometer-se caso forneça alguma informação. Esse comportamento é bastante corriqueiro. Podemos observar que, ao nos fazer acompanhar por pessoas conhecidas desses entrevistados, conseguimos mais dados, mais informações, pois percebemos que eles têm mais segurança e certeza de suas narrativas. Em vista

disso, a memória dessas pessoas é ativada e suas lembranças do trabalho desenvolvido nas fábricas fluem mais facilmente.

Outro entrave para se obter informações é a preocupação do entrevistado em falar dos negócios da família que não deram certo, pois temem que certas informações possam vir a comprometê-los.

As diversas dificuldades em se obter as informações, ao mesmo tempo em que desgastam, nos motivam a ir em frente. É um jogo em que cada fábrica representa um conjunto de peças e cada peça deve ser encaixada no lugar certo, para mostrar o todo.

É um verdadeiro quebra-cabeça o que resta destas peças (fábricas). Estão todas espalhadas, é uma verdadeira reconstrução da memória de um tempo que para muitos já foi esquecido. Com frequência, no primeiro contato, o entrevistado afirma que não se lembra de muita coisa; porém, conversando sobre o tema, os dados e as informações começam a surgir.

Geralmente, para o trabalho de campo, sempre nos fazemos acompanhar de alguém que viveu, como os entrevistados, o dia-a-dia destas fábricas. Assim, observamos que, dessa forma, as informações afloram com mais facilidade nas conversas, favorecendo a rememoração dos fatos.

A primeira ação nossa foi em maio de 2008 quando, em companhia de João Casarin<sup>6</sup>, num único dia, podemos identificar e localizar cerca de vinte indústrias praticamente desativadas, inclusive conversando com alguns ex-proprietários.

Objetivamente, esse primeiro contato foi muito produtivo, porque estávamos acompanhados por João Casarin, que nasceu e cresceu na colônia, e hoje reside no mesmo local. Quando moço, trabalhou em várias destas fábricas, foi proprietário de uma delas e, também, produtor de pêssego. Fora do período da safra, sua fábrica se transformava em salão de baile.

Durante o restante do ano de 2008, nos fizemos acompanhar no trabalho ora por Pedro Juvêncio Vergara<sup>7</sup>, ora por Raimundo Dinelly<sup>8</sup>, profundos conhecedores de estradas, caminhos e travessões da zona produtora de pêssego da colônia de Pelotas.

---

<sup>6</sup> João Casarin, ex-produtor de pêssego, ex-funcionário e ex-proprietário de fábrica de compotas de pêssego na Colônia Maciel. Entrevista em 1º/05/2008.

<sup>7</sup> Pedro Juvêncio Vergara, ex-produtor de pêssego, ex-proprietário de uma fábrica na Colônia Santo Antônio e transportador de pêssego para várias indústrias de Pelotas. Entrevista em 17/06/2008.

<sup>8</sup> Raimundo Dinelly, ex-comprador de pêssego para a Indústria Vega por 40 anos. Entrevista em 03/10/2008.

Desta forma o trabalho continuou, com contatos com os ex-proprietários de fábricas, viúvas, herdeiros, ex-funcionários, produtores, enfim, pessoas que de uma forma geral compartilharam do dia-a-dia dessas fábricas.

A outra ferramenta metodológica utilizada para esta pesquisa foi o geoprocessamento, que permitiu a combinação de mapas com dados, o que até pouco tempo atrás era feito apenas em documentos e mapas de papel.

O termo geoprocessamento significa trabalhar o conhecimento que utiliza técnicas matemáticas e computacionais para o tratamento de informações geográficas denominadas GIS<sup>9</sup>.

Para o georreferenciamento de cada uma das indústrias, contamos com o auxílio do LAPETUR – Laboratório de Pesquisa do Curso de Bacharelado em Turismo-UFPEL, coordenado pela Professora Nara Nilcéia da Silva Santos – e o apoio logístico do acadêmico Richard Cassuriaga Freitas, do Curso de Turismo e estagiário deste Laboratório.

O trabalho do LAPETUR foi bastante importante, pois nas várias viagens pelo interior do município, quando descobríamos uma fábrica ou uma chaminé, lá estávamos com o GPS<sup>10</sup> para as determinações que se faziam necessárias. Foi também nessas idas que registramos, através de fotos das fábricas, o que ainda resta deste patrimônio industrial rural.

O presente trabalho foi desenvolvido em quatro capítulos. O primeiro, “A Cultura do Pêssego em Pelotas”, buscou na origem do pêssego sua trajetória até a indústria doceira. A sua vinda para o Brasil, com Martim Afonso de Souza, para terras da Capitania de São Vicente, confirma a ocorrência dos primeiros pomares nos campos de Piratininga. As citações de Saint-Hilaire confirmam, no início do século XIX, os pomares observados na freguesia de São Francisco de Paula. Sua adaptabilidade às condições físicas, principalmente ao clima, determinada pelo fator horas de frio, tão necessárias ao seu desenvolvimento, foi fundamental. A evolução das cultivares, visando, principalmente, a ampliação do período de safra e a implantação das indústrias, constituídas por um grande número de pequenas fábricas artesanais disseminadas pela zona rural do município, coroou de êxito essa indústria rural.

---

<sup>9</sup> GIS (do inglês Geographic Information System) – Sistemas de informações geográficas.

<sup>10</sup> Aparelho utilizado para determinar latitudes e longitudes.



O segundo capítulo, “As Fábricas de Compotas de Pêssego – o Patrimônio Industrial Rural”, compreende três subdivisões: o histórico, o espaço fabril e como eram as fábricas. No primeiro momento, ocorre uma abordagem mais histórica denominada “do sal ao açúcar”, caracterizando a indústria no sul do Rio Grande do Sul, originada no abate de gado, ressaltando a importância do charque na estruturação da economia e sociedade pelotense. As primeiras compotas artesanais e a primeira indústria de compotas de pêssego na zona rural ressaltaram a figura do imigrante neste processo do doce de fruta. Nos subitens seguintes, caracterizamos este espaço fabril e, com um breve histórico de cada fábrica, foi gerado um mapa de sua localização no espaço rural do município. Finalizando este capítulo, foi apresentado um croqui básico de como era o *layout* de uma fábrica artesanal característica daquele momento no universo colonial, sendo apresentada a descrição do processo artesanal fabril.

O terceiro capítulo, denominado “As Chaminés no Meio da Colônia”, apresenta-se dividido em quatro subitens: o pomar de pêssego, o período da safra, a relação no trabalho e a comercialização. Esse capítulo é interessante, na medida em que relata, através de entrevistas, como era o dia-a-dia não só da fábrica, mas, também no pomar, no período da safra do pêssego. As entrevistas vão sendo enriquecidas por depoimentos de quem vivenciou aquelas atividades, nas quais os trabalhadores formavam uma grande família, compartilhando inclusive as refeições no ambiente fabril. O lazer do trabalhador colonial tinha na sociabilidade o ponto alto. Nos bailes, festas do colono, do pêssego, no futebol, enfim, em todos os eventos, a figura da rainha estava presente. Foram analisadas as relações entre o produtor de pêssego e o industrial, seus atritos, suas mágoas e, finalizando esse capítulo, a comercialização, que foi responsável pela divulgação de Pelotas e seus doces em nível nacional.

O último capítulo retrata o declínio desta indústria conserveira, com a crise que se abate em meados da década de 1970 e que culmina com o fechamento de várias fábricas de compotas na colônia. Apresentamos, de uma forma geral, alguns depoimentos extraídos de várias entrevistas com pessoas ligadas à indústria conserveira, quanto às exigências legais necessárias para a implantação e funcionamento destas indústrias no município. Também buscamos em jornais da época e em entrevistas, as manifestações e os anseios da comunidade de Pelotas quanto à instalação das grandes fábricas, no começo da década de 1970.

Finalizando esse capítulo, abordamos a questão da concorrência das nossas compotas com as argentinas e chilenas que, no final da década de 1960, abarrotavam nosso mercado, por conta dos acordos comerciais entre o governo brasileiro e a Associação Latino-Americana de Livre Comércio – ALALC.

## CAPÍTULO I – A CULTURA DO PÊSSEGO EM PELOTAS

### 1.1 Origem do Pêssego

Não existe uma unanimidade com relação à origem do pêssego. Simão, no Manual de Fruticultura, de 1971, afirma que o pessegueiro é de origem asiática, precisamente da China. Segundo ele, Confúcio já teria citado o pessegueiro cerca de 500 anos a.C. e os europeus, através da Pérsia, teriam vindo a conhecê-lo cerca de 300 anos depois. Em função disso, o pessegueiro foi classificado, permanecendo até hoje, como sendo da espécie pérsica. O autor indica que o pessegueiro foi introduzido na Capitania de São Vicente em 1532, através de mudas trazidas por Martim Afonso de Souza da Ilha da Madeira. (SIMÃO Apud MINIONE, 1977, p.13)

Outra versão é a defendida por Hedrick, que admite ser sua origem bastante discutida, mas que o pessegueiro segue a história da agricultura na terra. Estudos indicam ser a Pérsia o país de origem, a começar pela própria origem da palavra “peach”. O referido autor sugere que a melhor maneira de descobrir a origem de uma planta é observar em que país ela cresce mais espontaneamente. (HEDRICK Apud MINIONE, 1977, p.13)

Não se sabe com certeza quem está com a razão; portanto, não existe um certo e o outro errado.

Oscar Luiz Osório Rheingantz, ao abordar o problema do desenvolvimento da cultura do pêssego no município de Pelotas, afirma:

[...] Na América do Sul, principalmente no Rio Grande do Sul e na Argentina, algumas variedades européias importadas encontram um ambiente ótimo, tanto assim que até hoje são feitas referências aos maravilhosos pêssegos produzidos em Pelotas, no século passado. (RHEINGANTZ, 1955, p. 20).

Em dezembro de 2007, a EMATER<sup>11</sup> produziu um material audiovisual<sup>12</sup> sobre o pêssego. Juntamente com a matéria, foi feita uma entrevista com Waldemar Fischer, ex-presidente da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego, fundada em 10 de novembro de 1960.

---

<sup>11</sup> Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural.

<sup>12</sup> Entrevista em arquivos da EMATER, concedida nos dias 22 de outubro e 06 de novembro de 2007, para Caroline Crochemore e cedida para esta pesquisa.

Sobre a origem do pêssego no município de Pelotas, Waldemar Fischer<sup>13</sup> diz:

[...] A primeira variedade de pêssego era o Aldrighi nas terras da colônia. Foram através dos tropeiros uruguaiois que vinham para negociar o gado e cavalos e que traziam a fruta na viagem. Por aqui um agricultor tratava de coletar todas as sementes (caroços) que os tropeiros deixavam pelo caminho, não deixando ninguém mais catar esses caroços. Este agricultor planta, cuida e acompanha a evolução daquela nova espécie em terras brasileiras e batiza o feito com o seu próprio nome. Nasce assim a primeira variedade de pêssego em Pelotas, o chamado pêssego Aldrighi.

## 1.2 Primeiras Referências – O pêssego no município

Pelas condições do clima, associadas ao relevo e aos solos, propícios ao desenvolvimento de uma fruticultura de clima temperado, o pêssego já era presença na freguesia conforme registro.

Auguste Saint-Hilaire, naturalista francês de renome internacional, em “Viagem pelo Rio Grande do Sul, 1820-1821” – portanto, cerca de dois anos antes da independência do Brasil – esteve em Pelotas (Freguesia de São Francisco de Paula) entre os dias 05 e 11 de setembro de 1820. Hospedado na sede da charqueada de Antonio José Gonçalves Chaves, em seus relatos faz referência aos pessegueiros observados na freguesia.

[...] Nos pomares, na maioria muito grandes, são cultivados laranjeiras, pessegueiros, parreiras, legumes e algumas flores.  
 [...] O pomar do Sr. Chaves é novo; admirei pessegueiros de menos de 3 anos e laranjeiras de menos de 4 anos com 12 a 15 pés de altura.  
 [...] É o maior que jamais vi no Brasil, se excetuar algumas Quintas dos arredores de São Paulo (SAINT-HILAIRE, 1974, p. 68).

A matéria intitulada “Impressões da Colônia Santo Antônio”, publicada pela Revista Agrícola do Rio Grande do Sul, relata a visita do Dr. Guilherme Minssen<sup>14</sup>, professor da Escola de Agronomia – Lyceu, juntamente com seus alunos, a esse distrito:

[...] vimos pés de laranjeiras, pessegueiros, marmeleiros, pereiras, macieiras e outras árvores frutíferas pertencentes a famílias exóticas e muitas enxertadas. (REVISTA AGRÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL, 30/04/1900, p. 153).

<sup>13</sup> Waldemar Fischer foi um dos fundadores e presidente da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego. Produtor de pêssego e viveirista na Colônia Ramos.

<sup>14</sup> Conforme nota 3.

O Diário Liberal número 238 faz referência à criação da Colônia Francesa no ano de 1880, quando da primeira derrubada da mata para a primeira roça – em 20 de setembro do mesmo ano – pelos senhores Gustavo Ribes, João Capdeboscq, Franklin Fouchy, Celestino Jougland, João Martin, todos de nacionalidade francesa, e Domingos Pastorello, italiano, mas que residiu algum tempo na França, lá se casando. A segunda página do Diário Liberal também enaltece o trabalho difícil desenvolvido nos primeiros anos, quando se dedicaram à viticultura, a partir de 1883:

[...] Hoje, cultiva-se, também, pessegueiros em grande quantidade. Eleva-se o número de pés a mais de 100 mil. Uma grande porção dos pêssegos produzidos é empregada na fabricação de compotas pelas Quintas Pastorello e Capdeboscq. Essas compotas são exportadas para quase todos os mercados brasileiros, principalmente para o Rio de Janeiro, e são tidas como iguais às estrangeiras. (DIÁRIO LIBERAL, 18/10/1933, p. 2).

Pelotas, pela sua posição geográfica, pela qualidade e topografia de suas terras, pela amenidade de seu clima e por sua grande produção de frutos de clima temperado, já é de grande conhecimento e destaque no Brasil, chamando a atenção do governo federal como área de futuros investimentos.

Ramiro Barcelos<sup>15</sup>, há mais de 25 anos, chamou Pelotas de “Cidade das Frutas”. O consagrado técnico Dr. Ataliba da F. Paz denominou-a de “Califórnia do Brasil”.

O Governo Federal, reconhecendo as possibilidades pelotenses neste útil e grande setor de produção agrícola, criou na cidade uma estação experimental, com as finalidades de inspeção, fiscalização dos pomares e viveiros frutícolas, cantinas e adegas e, sobretudo, de ensino prático aos fruticultores e viticultores. (PIMENTEL, 1940, p. 74-75)

Com a fruticultura em ritmo de crescimento vertiginoso a cada ano, direcionada quase que exclusivamente para a indústria conserveira, provocando, nesta década, um aumento no número de fábricas de compotas e conservas do município, Pelotas torna-se notícia para o Brasil.

---

<sup>15</sup> Ramiro Barcelos era escritor e político, gaúcho, autor do poema “Antonio Chimango”.

[...] Graças ao clima e solo, altamente propícios, a fruticultura já está muito desenvolvida na região. Pessegueiros cobrem milhares de hectares de terras, e são também numerosas as plantações de morango, figo, laranja, ameixa e pêra, suprimindo a indústria de conservas vegetais, que se abastece também de volumosa produção de aspargos, ervilhas, tomate e pepino. Em Pelotas e vizinhança funcionam mais de setenta fábricas de conservas destas frutas e legumes. (REVISTA MANCHETE, Suplemento da edição nº 1073, outubro de 1972, p.14).

Apesar da vasta área do país, as regiões aptas para o cultivo de pêssego são restritas aos estados sulinos, notadamente o Rio Grande do Sul, pela sua caracterização climática, principalmente a zona sul do Estado, Pelotas e adjacências, como a mais importante área de plantio. (Vide tabelas 1 e 2).

### **1.3 Clima, geologia, relevo, hidrografia e vegetação na zona de plantio do pêssego**

A localização geográfica de Pelotas está entre os meridianos de 52° e 53° de longitude oeste (Ocidente de Greenwich) e entre os paralelos de 31° e 32° de latitude sul.

Essa latitude média, ao sul do Trópico de Capricórnio, lhe coloca na zona temperada do sul. O clima no município de Pelotas, conforme Fernando Silveira da Mota<sup>16</sup> e segundo a classificação climática de Köppen, é denominado temperado (C), com chuvas bem distribuídas (f) e verões suaves (a), representado pela fórmula Cfa. (ROSA, 1985, p. 14 e 125). A umidade relativa do ar fica acima dos 80% no período de fevereiro a outubro. Essa elevada umidade atmosférica é causada pela forte influência marítima.

Porém, em virtude disso, os nossos invernos não são tão rigorosos e os verões não tão quentes, graças à função termorreguladora do mar amenizando as temperaturas, quer no inverno quer no verão. A média das mínimas é 13,4°C e a das máximas são 22,9°C. A amplitude térmica anual é de 10,6°C.

As chuvas na área de Pelotas apresentam uma média anual em torno de 1250mm. É uma média relativamente baixa, considerando a média do Estado do Rio Grande do Sul – 1643mm. As geadas são fortes de junho a agosto e, de abril a outubro, podem ocorrer geadas fracas. (GRANDO, 1990, p. 25)

---

<sup>16</sup> Fernando Silveira da Mota, agrônomo e agrometeorologista.

Esse conjunto de características climáticas foi fundamental para que o imigrante europeu fixasse aqui suas raízes, explorando essa terra que, guardadas as proporções, lembrava muito a sua pátria na Europa.

Em termos de geologia e relevo, a região possui duas zonas distintas. A primeira, equivalendo à metade da área, de formação geológica recente (quaternário), apresenta-se como uma área plana formada por sedimentos oriundos das partes mais elevadas do escudo e que se depositaram nessa área mais baixa, caracterizada por latifúndios com criação de gado, onde estão localizadas as estâncias.

Na direção sul/sudeste, predominam extensas campinas, ao longo da Lagoa dos Patos e do Canal São Gonçalo, para onde convergem todas as águas do município. É nessa zona o berço das grandes lavouras de arroz.

A segunda compreende os primeiros contrafortes da Serra dos Tapes, de formação geológica muito antiga (pré-cambriano – Escudo Uruguaio Sul Riograndense), constituindo-se nas terras altas do município, que variam até uma altitude inferior a 400m.



Figura 1 – Relevo da zona rural – área do pêssego, 2008.  
Fonte: Foto autor.

Na direção norte/noroeste, à medida que avança para o norte, o terreno torna-se ondulado e vai elevando-se. É a Serra dos Tapes (parte do sistema formado pelas serras do sudeste), que toma várias denominações locais. Ali se localiza a chamada zona colonial, constituída de pequenas propriedades familiares. Toda a

parte noroeste do município de Pelotas, ocupada pela Serra dos Tapes, é recortada por inúmeras estradas, caminhos e travessões.

Pelotas é favorecida por sua rede hidrográfica, que reflete muito as condições geológicas e topográficas da área, podendo ser considerada como um dos principais fatores de desenvolvimento do município. É o caso dos arroios Fragata e Pelotas, com a instalação de charqueadas às suas margens.

As fábricas de compotas de pêssego também se localizavam estrategicamente próximas a arroios, pois, com isso, podiam captar água para parte do processamento do pêssego e para a limpeza realizada após o dia de trabalho. O funcionamento diário de uma fábrica consumia muita água, tanto que algumas delas trabalhavam uma ou duas safras e encerravam suas atividades, exclusivamente pela falta de água.



Figura 2 – Fábrica próxima a um arroio.  
Fonte: acervo Marlene Saalfeld

A vegetação no município de Pelotas “possui basicamente duas paisagens: o campo, caracterizando a zona plana e baixa e a mata, nas zonas altas e onduladas”. Nas zonas planas, a cobertura original abriu espaço às pastagens e às extensas áreas de cultura irrigada de arroz, restando pequenos tufo de vegetação. Em algumas áreas aparecem matas plantadas de eucalipto, notadamente entre a localidade de Monte Bonito e a zona próxima à área urbana. São encontrados ainda no interior, em alguns distritos, o pinus e a acácia. (ROSA, 1985, p. 138 e 147)



Quanto às matas nativas, estas praticamente não existem mais. O que resta, localiza-se na parte mais ondulada e alta no cume dos cerros<sup>17</sup>, por ser difícil o acesso. Refere-se à mata subtropical arbustiva, onde a baixa temperatura e a elevada umidade permitem árvores altas como o cedro, a canela e o açoita cavalo. Onde as temperaturas são mais frias devido à altitude, surgem exemplares de pinheiros (*Araucária Angustifolia*), como os encontrados no distrito de Cascata. (ROSA, 1985, p.144).

No final do século XIX, com a instalação dos colonos imigrantes alemães, pomeranos, franceses e italianos, as “derrubadas” das primeiras matas já demonstravam sinais de devastação, conforme relatos do Dr. Guilherme Missen<sup>18</sup>.

[...] Quem percorrer o município hoje e o tiver percorrido há dez anos, ficará espantado da enorme superfície de matas que lá foi derrubada em tão pouco tempo e ficará de certo também inquieto pelo futuro, se estes derrubamentos não se limitarem ou não forem compensados por novas plantações. (REVISTA AGRÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL, Publicação em 31 de janeiro, 1898, p. 11-12).

A ação humana modificou sensivelmente a vegetação nativa, que se encontra hoje bastante alterada, pouco restando da cobertura original.

#### **1.4 Os Cultivares ou Variedades**

O pessegueiro é uma cultura que se difundiu e se adaptou rapidamente à grande variedade de situações climáticas. Em 1820 já havia pomares de pêssigo em Pelotas, conforme referências do botânico francês Auguste Saint-Hilaire, em seu livro “Viagem ao Rio Grande do Sul, 1820-1821”. Porém, não se sabia que tipo de pêssigo era cultivado.

A Revista Agrícola do Rio Grande do Sul, editada em Pelotas, cita, no ano de 1900, os pomares de pessegueiros existentes na Colônia Santo Antônio, sem a preocupação de especificar o tipo de cultivar.

A Associação dos Engenheiros e Agrônomos de Pelotas, em 1986, faz referência às famílias de imigrantes franceses, como tendo plantado os primeiros pés de pessegueiros no interior do município.

---

<sup>17</sup> Denominação regional dada a uma elevação ou morro.

<sup>18</sup> Professor da Escola de Agronomia – Lyceu, hoje Eliseu Maciel – UFPel, que no final de dezembro de 1897 percorreu, com seus alunos, parte da Colônia Francesa.

“O Rio Grande Industrial”, publicação de 1907 destinada a distribuição gratuita nas exposições e propaganda dos produtos Riograndenses pelos estados do norte, citava o conhecido estabelecimento do Sr. Ambrósio Perret, a “Quinta Bom Retiro”, e seu trabalho como viveirista de árvores frutíferas, tendo feito a difusão da espécie, produzindo mudas e enxertos.

Também o relatório apresentado ao Conselho Municipal em 20 de setembro de 1924 pelo Intendente Dr. Pedro Luiz Osório, cita que:

[...] Além da lavoura, a fruticultura se apresenta como uma fecunda atividade expressa em 21.400 pés de pessegueiros, 8.350 pés de laranjeiras e numerosas outras espécies, em quantidades menores, de árvores frutíferas no 6º distrito de Pelotas (RELATÓRIO MUNICIPAL, 1924, p.30).

Outra referência ao pêssego é feita por Fortunato Pimentel (da Academia de Letras do Rio Grande do Sul):

[...] para o pêssego, nesse particular, já existe visível produção de variedades de polpa amarelo-alaranjada, conhecidas como pêssego “abóbora”, variedade preferida pela indústria no preparo de frutas em calda. (PIMENTEL, 1940, p. 72).

Pela primeira vez é citado um tipo de cultivar de pêssego usado na indústria de compota, conforme relato de Hugo Poetsch<sup>19</sup>, em narrativa para a Memória da Indústria Conserveira na localidade de Pelotas:

[...] a safra antes era feita com duas variedades de pêssego, o Morocoton<sup>20</sup> e o Abóbora, durante todo o ciclo, em média 20 dias. [...] A procedência da variedade aldrighi é tida como resultado de variedades trazidas da Argentina, sendo que foi descoberta no Monte Bonito, segundo contam, em uma área de criação de suínos, na chácara da família Aldrighi, daí a nomenclatura da variedade.

José Luiz Portantiolo<sup>21</sup>, entrevistado sobre os cultivares produzidos no município na década de 1950, esclarece o seguinte:

<sup>19</sup> Hugo Poetsch, Agrônomo, ex-industrial, proprietário da Indústria de Conservas Agapê de Pelotas. Narrativa gravada em 28/10/2004, transcrita por Cláudio Fernando Almeida P. de Sá, para o SINDOCOPEL.

<sup>20</sup> Variedade também conhecida como Maracotão.

<sup>21</sup> José Luis Portantiolo trabalha com agricultura ecológica, é ex-produtor de pêssego, ex-membro da Diretoria da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego e ex-integrante da Diretoria do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Pelotas. Entrevista em 19/02/2009.

[...] Antes do pêssego aldrighi, a indústria trabalhava com o pêssego abóbora que era amarelo-alaranjado e forte. O pêssego Morocoton que era colorido, molar e amarelo e também plantado na Ilha dos Marinheiros em Rio Grande. E um pêssego redondo, bem amarelinho, muito doce, que não lembro o nome. Tinha, ainda, o pêssego tomate, era achatado, mas só bom para o consumo in natura.

De acordo com o trabalho realizado pela Companhia de Desenvolvimento Industrial e Comercial do Rio Grande do Sul - CEDIC, intitulado “O Perfil do Pêssego-1975”, muitas variedades são de origem européia, principalmente italiana, mas a grande maioria é proveniente dos Estados Unidos da América. Estas, bem como outras variedades melhoradas ou selecionadas na Argentina e Uruguai, foram adquiridas de viveiristas daqueles países, para implantação aqui no Rio Grande do Sul. No início da década de 1950, surgiu a variedade Aldrigh – tipo indústria, que então vinha a tomar o lugar de outras já com produção insatisfatória em termos qualitativos e quantitativos. Esta variedade foi disseminada, e é ainda hoje muito cultivada pelo agricultor gaúcho. (CEDIC, 1975, p. 64).

O pêssego Aldrighi é a cultivar tradicional, sobre a qual se baseou todo o início do cultivo e da industrialização do pêssego no município de Pelotas.



Figura 3 – Pomar de pêssego da cultivar Aldrighi – Waldemar Fischer, Colônia Ramos, 1965.  
Fonte: Acervo EMATER

Fernando Silveira da Mota<sup>22</sup> alerta:

[...] A instalação de um pomar com propósitos comerciais requer, portanto, ciência e prudência. A fruticultura só pode ser lucrativa desde que se cultivem as árvores nas condições de ambiente que lhes são mais propícias. Quando o ambiente não é favorável ao desenvolvimento das árvores, há o declínio de vigor, menor resistência às pragas e doenças, menor produtividade, menor crescimento e menor longevidade. (DIÁRIO POPULAR, Suplemento Colonial, 13/04/1957, s/p).

As condições climáticas e ecológicas variam de local para local, razão pela qual os cultivares de pessegueiros são regionais, exigindo temperatura mínima adequada para que possam florescer e vegetar de forma satisfatória.

As melhores latitudes para essa cultura situam-se entre os paralelos de 35° a 40° de latitude. Entretanto, mediante condições especiais, o cultivo pode estender-se a regiões mais frias, com latitudes de 50°, ou mesmo a regiões quentes, com latitudes de 20°. As variedades das regiões mais quentes são de qualidade inferior às das regiões mais frias.

O pessegueiro é uma frutífera que necessita, para o seu bom desenvolvimento, de um repouso hibernar, com temperatura ao redor de 7°C ou inferior.

Segundo Fernando Silveira da Mota:

[...] As exigências de frio das variedades de pessegueiros americanas e argentinas variam de 600 a 900 horas. No município de Pelotas, na zona alta (200 a 300 metros de altitude), o número médio de horas com temperaturas em torno de 7°C ou menos é de 500 horas. Verificamos, portanto, que para a maior parte das variedades americanas e argentinas estamos no limite da tolerância. (DIÁRIO POPULAR, Suplemento Colonial. 13/04/1957, s/p).

De acordo com a Companhia de Desenvolvimento Industrial e Comercial do Rio Grande do Sul – CEDIC, além da indicação à quantidade de horas de frio para um perfeito repouso hibernar, são vantajosas à cultura: calor e luz abundantes após a brotação, atmosfera relativamente seca e chuvas bem distribuídas e não muito freqüentes. (CEDIC, 1975, p 20).

---

<sup>22</sup> Conforme nota 16.

Conforme Fernando Silveira da Mota:

[...] O patrimônio hereditário do pessegueiro permite entretanto que sejam selecionadas e criadas variedades de pouca exigência em frio. Tanto é assim que Pelotas possui uma variedade local – o pêssego Aldrighi, cuja exigência em frio deve andar ao redor de 400 horas de temperatura abaixo de 7°C. Essa variedade foi selecionada pelo próprio agricultor que, verificando a sua produtividade, disseminou-a por todo o município. (DIÁRIO POPULAR, Suplemento Colonial, 1957, s/p).

Segundo a publicação “Cascata: 50 anos de pesquisa”, foi mais ou menos na época de 1957 que a Estação Experimental de Pelotas abraçou definitivamente os trabalhos somente na área de fruticultura de clima temperado. As pesquisas com a viticultura foram deslocadas para a Estação Experimental de Bento Gonçalves, mais próxima da zona produtiva. (CARVALHO, 1988, p. 16).

E foi a partir dessa época que os trabalhos visando o melhoramento em frutíferas na Estação Experimental de Pelotas, principalmente em pessegueiro, tiveram início. Houve o crescimento de área dos pomares de pessegueiros, graças ao trabalho da E.E. de Pelotas, instalada em 14 de janeiro de 1938 no distrito de Cascata, em cem hectares, adquirida pela Prefeitura Municipal e doada ao Governo Federal.

Esse trabalho de melhoramento se deu a partir de meados da década de 1960, com o deslocamento do pesquisador Sérgio Sachs, lotado na Estação Experimental de Taquari e transferido para a Estação Experimental de Pelotas.

Em Pelotas, ele viria a desenvolver técnicas que garantissem maior produtividade aos pomares e novas cultivares que conseguissem estender o período da colheita, que ocorria por quinze ou vinte dias e dependia quase que exclusivamente da cultivar aldrighi.



Figura 4 – Pomar com cultivares experimentais – E.E. Pelotas-Cascata, s/d.

Fonte: Acervo EMATER

Conforme dados da Estação Experimental de Pelotas, a ampliação da colheita para em torno de 90 dias ocorreu com o lançamento de cultivares de maturação precoce e tardia como: Precocinho, Convênio, Capdeboscq, Cerrito, Morro Redondo, Diamante, Topázio, BR-2, BR-4, BR-6, Esmeralda e Magno. Quanto ao pêssgo para consumo in natura, foram criados os cultivares: Premier, Cardeal, Princesa, Baronesa, Escarlata, Caí, Belvedere, Coral, Sinuelo, Vila Nova e Chiripá, que permitem a colheita de outubro a janeiro. (CARVALHO, 1988, p. 17)

Desta forma, continuam os experimentos sempre visando selecionar cultivares cada vez mais produtivos e de melhor qualidade para a indústria ou para consumo in natura.

### **1.5 A Indústria Doceira**

O grande número de indústrias de conservas de frutas na zona rural de Pelotas era composto por pequenas fábricas tipicamente artesanais, geralmente localizadas junto à residência do proprietário, guardando, muitas delas, as características da casa da família. Algumas muito pequenas, onde trabalhavam poucas pessoas, além de familiares com uma produção pouco expressiva.



Figura 5 – Fábrica de Carlos Holz, ao lado da residência – Localidade de Rincão do Andrade, 2008.  
Fonte: Autor

Conforme relato de Gilberto Sica Gastaud<sup>23</sup>, “a fabricação das compotas de pêssago era tão artesanal que o pêssago era descascado a faca e o caroço era tirado com uma colherinha pequena de sobremesa, para ser depois cortado ao meio ou em fatias”.

E foi graças a esses pequenos empreendimentos artesanais na zona rural que Pelotas ficou conhecida nacionalmente, atraindo o investimento de grandes grupos do centro do país que aqui vieram se instalar, fazendo com que a cidade viesse a ser responsável pela maior produção de compota de pêssago em calda para o mercado nacional, conforme “Perfis de Agroindústria”, vol.3, p.38.

A grande maioria destas indústrias artesanais na zona rural trabalhava basicamente a safra do pêssago, no restante do ano as fábricas ficavam fechadas. Algumas com uma estrutura maior trabalhavam, também, o figo, o morango e o abacaxi.

Portanto, do final de novembro a meados de dezembro utilizavam toda a mão-de-obra disponível nas redondezas e colônias de distritos vizinhos e, por vezes, da própria zona urbana ou de municípios como Canguçu, Pedro Osório e São Lourenço do Sul. Esses trabalhadores eram trazidos de ônibus pela manhã e levados de volta à tardinha.

---

<sup>23</sup> Gilberto Sica Gastaud, agrônomo, ex-produtor de pêssago, ex-industrialista do setor conserveiro, ex-presidente do Sindicato das Indústrias Conserveiras de Pelotas. Entrevista em 11/01/2008.

Em entrevista, Enio Bauer, funcionário por trinta e cinco anos de várias indústrias conserveiras que operavam na localidade de Ponte Cordeiro de Farias, nos relata o seguinte:

[...] Quando trabalhei para a fábrica do Sr. Arthur Schiller em 1970, cuidando da parte de pessoal, tinha cerca de 570 safristas registrados e grande parte desse pessoal vinha de outros lugares para trabalhar e, para tal, chegavam a contratar sete ou oito ônibus – eram dois ônibus de Canguçu, um da Vila Freire (Pedro Osório), um do Cerrito Alegre (Pelotas), um do Monte Bonito (Pelotas), um do Grupelli (Pelotas) e um da zona urbana, que buscavam o pessoal nesses locais pela manhã bem cedo e levavam à tardinha.

Quando a indústria utilizava mão-de-obra da própria localidade, era comum disponibilizar um caminhão da própria empresa para buscar e levar os empregados até suas residências, na carroceria do veículo.



## **CAPÍTULO II: AS FÁBRICAS DE COMPOTAS DE PÊSSEGO – O Patrimônio Industrial Rural**

### **2.1 Histórico: A indústria no sul do Rio Grande do Sul – Do sal ao açúcar**

Após a retomada de Rio Grande, em 1776, e com o Tratado de Santo Ildefonso em vigor entre Espanha e Portugal, a paz propiciou um grande desenvolvimento da economia pecuária no sul da Província, com o charque favorecendo o enriquecimento de uma camada senhoril local. Com o crescimento da área em 1807, o Rio Grande foi promovido a ‘Capitania Geral’, ficando independente do Rio de Janeiro, passando a ser subordinada diretamente ao Vice-Rei do Brasil. (PESAVENTO, 1992, p. 24)

Novas sesmarias foram doadas aos militares por serviços prestados, para ocupar, povoar e cultivar tais terras devolutas. Com isso, houve o aumento da expansão econômica da pecuária, que possibilitou o fortalecimento dos pecuaristas no plano político-administrativo.

O abate de gado visava o consumo doméstico imediato da carne, com aproveitamento econômico muito rudimentar do couro, constituindo-se em uma atividade comercial bastante comum nas regiões de criação de gado no país.

Conforme Mário Osório Magalhães,

[...] Neste ano de 1779, chega da região de Acarati no Ceará, o retirante José Pinto Martins, que dentro do enorme latifúndio que era o extremo sul brasileiro, escolhe justamente um recanto da antiga sesmaria de Luiz Gonçalves Viana, à margem direita do Arroio Pelotas, e nele principia a construção de uma charqueada. O êxito desse empreendimento, justificado pela localização e pelos métodos empregados, haverá de estimular a criação de outras charqueadas, iniciando-se a exploração em larga escala, da indústria saladeiril no território rio-grandense. (MAGALHÃES, 1993, p. 22).

Com isso, criou-se no Rio Grande do Sul uma indústria poderosa, com um mercado consumidor nacional garantido, já que o gado servia de alimento principal aos escravos do Rio de Janeiro, Bahia e outras regiões que utilizavam essa mão-de-obra e era, ainda, exportado para outros países.

Segundo Auguste Saint-Hilaire<sup>24</sup> havia exatamente dezoito charqueadas em 1820, número este registrado em seu livro “Viagem pelo Rio Grande do Sul – 1820-1821”. Sabe-se, entretanto, que esse número foi crescendo até o início da Revolução Farroupilha e, segundo Mário Osório Magalhães,

[...] Quanto a números, não há uma definição precisa: pode ter havido em Pelotas um mínimo de 18 e um máximo de 40 charqueadas no período anterior a 1835. Mais de 40 funcionando simultaneamente seria impossível, em qualquer época, por insuficiência de espaço ao longo do canal, da lagoa e dos arroios. (MAGALHÃES, 1993, p. 31).

Com a instalação das charqueadas, a partir de 1780, Pelotas passou a ser o primeiro pólo industrial produtor de carne (charque), ligado à produção primária pastoril. Por consequência, Rio Grande torna-se o principal porto exportador desta riqueza para as demais regiões do Brasil.

Sobre a Pelotas de 1835, afirma Moacyr Flores:

[...] Em Pelotas localizavam-se mais de 300 negociantes, graças ao grande número de charqueadas situadas nos arredores. A vila se destacava pelo ativo comércio, luxo de suas casas mais bem construídas e intensa vida cultural. (FLORES, 1984, p. 9).

Sobre a cidade de Rio Grande, o mesmo autor relata:

[...] Era a porta de entrada da Província, apesar das dificuldades de acesso na barra, que permite apenas a entrada de embarcações de pequeno calado. Mesmo assim, de 250 a 280 barcos atracavam em Rio Grande durante o ano. Destes, cerca de 200 pertenciam a negociantes da Província. (FLORES, 1984, p. 9).

Vários foram os viajantes que deixaram suas impressões quando de suas visitas a Pelotas e região. Um destes foi Carl Seidler, jovem oficial alemão que em 1827 aquartelou-se em Pelotas, juntamente com outros militares. Mesmo tendo escrito críticas contra o Brasil, sobre Pelotas e Rio Grande, deixou os seguintes elogios:

[...] Esta localidade distingue-se vantajosamente de outras cidades do Brasil, pelos bonitos arredores, bem como pela riqueza de seus habitantes. [...] tanto aqui como o Rio Grande há muitos europeus, que possuem importantes estabelecimentos e que certamente pela influência do seu dinheiro e de sua cultura têm contribuído consideravelmente para que os habitantes tenham mais civilização e mais gosto pela vida social e mais trato amigável do que nas outras regiões. (SEIDLER, 1976, p. 94).

---

<sup>24</sup> Auguste Saint-Hilaire era botânico e naturalista francês de renome internacional.

Nicolau Dreys, francês, esteve no Rio de Janeiro em 1839, e se presume que tenha residido no Rio Grande do Sul entre 1818 e 1828, inclusive em Pelotas. Autor da “Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul”, nas suas análises ressaltou a rapidez com que a vila se desenvolvia e prosperava, tendo como únicos responsáveis os próprios charqueadores.

[...] homens abastados e igualmente dotados de disposições liberais; a vontade deles era, com efeito, suficiente para operar a transformação que se tem notado: eles quiseram que o lugar prosperasse, e o lugar prosperou. (DREYS, 1839, p. 112).

Com a virada do século e o enfraquecimento da indústria saladeiril, Mario Osório Magalhães conclui que:

[...] A partir de 1927 Pelotas já não será o núcleo quase exclusivo da industrialização de produtos pecuários que havia sido no século XIX. Surgirão os frigoríficos e o charque sofrerá uma grande queda de produtividade. (MAGALHÃES, 1993, p. 296).

Com isso, Pelotas e Rio Grande, regiões tão próximas, cresceram unidas por fortes laços econômicos<sup>25</sup>, despontando com os dois maiores centros de produção e comercialização no Rio Grande do Sul, estimulando e enriquecendo o comerciante, que passou a investir seu capital em outras atividades econômicas.

[...] A instalação do Banco Pelotense, nos primeiros anos do século passado, com capital inicial de três mil contos de réis, foi considerado um marco na economia do Sul do País, numa época em que a opulência, gerada principalmente pelas charqueadas, fazia de Pelotas o centro geoeconômico e sócio cultural da região. (DIÁRIO POPULAR – Edição Especial, 27/08/2002, s/p).

Esse investimento se deu, também, em atividades lucrativas como a formação de lavouras de arroz nas terras planas, áreas tipicamente da atividade pastoril, fazendo uso de uma mecanização e irrigação incipientes na região.

Outra linha de investimento foi a fruticultura de clima temperado, muito embora os colonos que trabalhavam essas terras, notadamente franceses, alemães, pomeranos e italianos, geralmente tinham em seus pomares vários tipos de frutas como laranjeiras, parreiras, marmeleiros, pereiras, macieiras e pessegueiros.

---

<sup>25</sup> Pelotas, centro de atividade saladeiril e Rio Grande, porto exportador, como principais núcleos industriais do Estado do Rio Grande do Sul ao final do século XIX. (MOREIRA e COSTA, 1995, p.94).

Vários são os relatórios dos Intendentes do município apresentados ao Conselho Municipal, nos quais se confirma que o cultivo de frutas era prática comum entre os colonos na década de 1920, notadamente o cultivo do pêssego, o mais difundido e em crescente utilização nessa indústria rural conserveira já em desenvolvimento. (GRANDO, 1990, p. 44-47).

### **2.1.1 As primeiras fábricas**

#### **2.1.1.1 As compotas artesanais**

O cultivo sistemático do pêssego e sua industrialização parecem ter na figura de Amadêo Gustavo Gastal, cidadão francês radicado no Brasil desde 1850, um precursor. Esse homem exerceu os ofícios de dentista e agrimensor e ao desenvolver seu trabalho nesta região, observando a fertilidade das terras, pôs em prática um plano audacioso. Viajou à França em 1867 para levar seus filhos para serem educados pelos avós maternos e também para buscar conhecimentos acerca da fruticultura e sua industrialização, a qual era completamente desconhecida no sul do Brasil. Passado algum tempo, retornou a Pelotas e, em 1874, começou seu projeto. Adquiriu terras em Pelotas, no local denominado “Rincão do Meio”, hoje “Passo do Pilão” – distrito de Monte Bonito. Importou da França equipamentos e técnicas e, em seu estabelecimento denominado “BRUYÈRES”, fabricou as primeiras compotas artesanais de pêssego em calda, além de vinhos e aguardentes de uvas finas, cultivadas por ele mesmo no local. Conforme relata seu filho Paulo Gastal,

[...] a feitura de conservas e compotas de pêssego, produto hoje tão largamente conhecido e apreciado, constituindo uma das mais afamadas e lucrativas indústrias pelotenses, podemos dizer com orgulho e, mesmo, com uma ponta de vaidade, haver sido dado aos brasileiros por AMADÊO GUSTAVO GASTAL, que, em 1878, fabricou a primeira compota de pêssego no Brasil, segundo fórmulas e técnicas francesas. (GASTAL, 1965, p. 13-14).

Rapidamente, seus produtos ganharam fama e sucesso crescentes pela qualidade excelente. Eram comercializados em vidros finos de coloração esverdeada e de forma quadrada, com amplos bocais identificados ricamente por rótulos coloridos de fabricação francesa (GASTAL, 1965, p. 14)



Figura 6 – Amadêo Gustavo Gastal francês que produziu a primeira compota artesanal na colônia de Pelotas.  
Fonte: Acervo Paulo Gastal

#### 2.1.1.2 O começo da indústria

Com clima e solos propícios à fruticultura na região, notadamente na Colônia Santo Antônio, distrito de Pelotas, teve início a produção de pomares de pessegueiros destinados à indústria que ora se iniciava.

[...] Por volta do final do século XIX, a indústria de conservas era um assunto freqüentemente abordado pelos colaboradores da Revista Agrícola do Rio Grande do Sul editada em Pelotas. Contagiados pelo sucesso do desenvolvimento dessa indústria nos Estados Unidos, procuravam incentivá-la localmente, em função das condições de clima e solo favoráveis ao fornecimento de matéria prima necessária, especialmente o pêssego. (GRANDO, 1990, p. 104-105).

O relevo da zona colonial de Pelotas, principalmente na região da Colônia Santo Antônio, apresenta altitudes em torno de 300m, sendo fundamental na adaptação das culturas de pessegueiros.

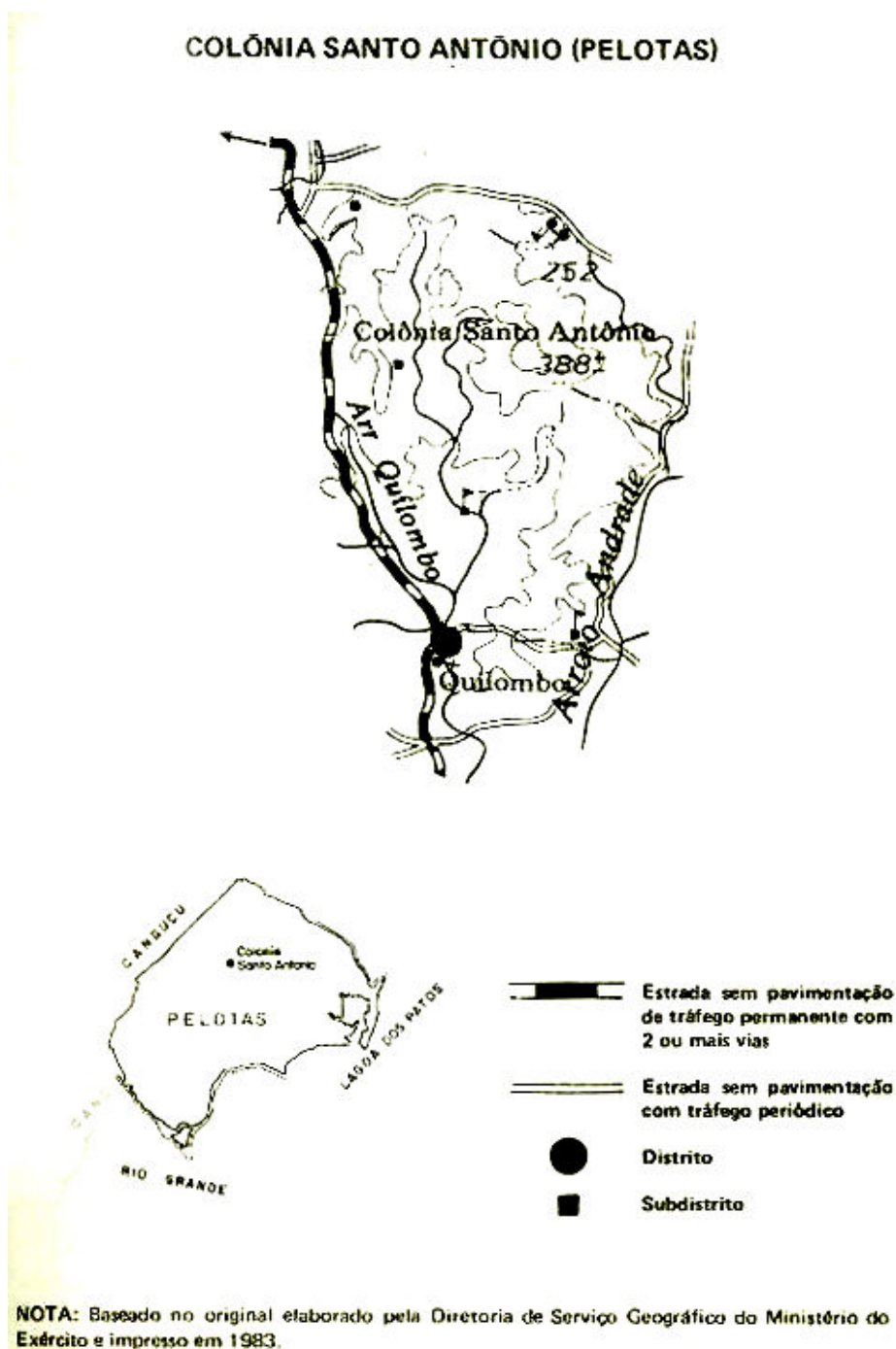


Figura 7 – Mapa da Colônia Santo Antônio. Local onde se instalou a primeira indústria de compotas de pêssego na zona rural. 1990  
 Fonte: Acervo Marinês Zandavali Grando

Encontrando a terra fértil, os imigrantes franceses, que traziam consigo apuradas técnicas, transformaram os frutos em compotas e doces, começando, assim, a indústria conserveira que se espalhou por toda a Colônia, contagiando outras etnias.

Conforme a publicação “Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agroindústria no Município de Pelotas”, observa-se que:

[...] No início deste século, as famílias de imigrantes franceses Capdeboscq, Crochemore e Jougland plantaram os primeiros pés de pessegueiros no interior do município. Posteriormente o Sr. Ambrósio Perret fez a difusão da espécie, com a sua “Quinta Bom Retiro”, produzindo mudas e enxerto. (ASSOCIAÇÃO DOS ENGENHEIROS AGRÔNOMOS DE PELOTAS, 1986, p. 50).

De acordo com Grando, a indústria rural de compotas de pêsego tem sua origem na Colônia Santo Antônio – distrito de Pelotas –, também conhecida por “Colônia Francesa”. A autora diz que:

[...] Fundada pelo imigrante Domingos Pastorello, em 1880, inicialmente beneficiava somente uva para o preparo do vinho. Por volta de 1900, o proprietário com o auxílio de um filho ampliou as atividades da fábrica, instalada junto à residência, implantando a fabricação de conservas de pêsego. (GRANDO, 1990, p. 107).



Figura 8 – Rótulo da primeira indústria de compotas de pêsego – Quinta Pastorello – década de 1920, Colônia Santo Antônio.

Fonte: Acervo Museu Grupelli.

A Quinta Pastorello, de Emílio Ribes, e a Quinta Capdeboscq, de Daniel Capdeboscq (filhos de famílias francesas imigradas para a região), eram as duas maiores fábricas da Colônia Santo Antônio, constantes do relatório do Intendente Municipal Doutor Pedro Luiz Osório, apresentado ao Conselho Municipal em 1924. (RELATÓRIO MUNICIPAL, 1924, p. 30).

Contudo, nesse mesmo relatório, fica claro que o pêssago era um dos frutos com o maior número de pés, sendo cultivado em vários distritos (4º, 5º e 6º) de Pelotas, confirmando que esses pomares não eram cultivados somente na Colônia Santo Antônio.

[...] a fruticultura continua a merecer cuidados de quase todos os agricultores. [...] além da lavoura, a fruticultura se apresenta como uma fecunda atividade expressa em 21.400 pés de pessegueiros, 8.350 de laranjeiras e numerosas outras espécies em quantidades menores de arvoredo frutífero. (RELATÓRIO MUNICIPAL, 20/09/1924, p. 30).

### **2.1.2 As etnias envolvidas**

No Brasil Império, na segunda metade do século XIX, o país era dividido em províncias administradas por presidentes escolhidos, da confiança do Imperador D. Pedro II. O Rio Grande do Sul era denominado Província de São Pedro do Rio Grande do Sul. Por suas condições físicas de clima e relevo foi escolhido para se por em prática uma política imigratória.

[...] os países vinham experimentando conturbações políticas internas que haveriam de resultar no seu processo de unificação. A presença de uma massa populacional excedente em termos de ocupação vinha, de uma forma ou de outra, ameaçar a estabilidade interna das nações. Desta maneira, o envio dessa massa imigrante para os chamados “países novos” tornou-se um negócio vantajoso, ainda mais que se descortinavam perspectivas de retorno de capitais, pela formação de núcleos de nacionais no exterior que se vinculariam por laços comerciais à pátria de origem. (PESAVENTO, 1992, p. 46)

Atraídos por uma propaganda de imigração que colocava o Brasil como país de futuro na Europa, contingentes de alemães – a maioria –, italianos e franceses – numericamente inferiores –, embarcavam em portos europeus com destino ao Brasil, para instalarem-se no Rio Grande do Sul.

Os alemães chegaram primeiro ao Estado, a partir de 1858, ocupando terras ao redor de Porto Alegre, entrando por São Lourenço do Sul para ocuparem as colônias na Serra dos Tapes. Os italianos ocuparam a Serra Gaúcha, a partir de 1875, e os franceses, em menor número, a partir de 1876, inicialmente foram instalados na Colônia de São Feliciano, nas proximidades de Camaquã, lá permanecendo por quatro anos no completo abandono. Quando se aventuraram



para esta zona de Pelotas, compraram do Coronel Pinheiro<sup>26</sup> lotes na Colônia Santo Antônio, hoje 7º distrito. Em 20 de setembro de 1880, fizeram a primeira derrubada.

[...] É possível dizer que, desde a sua chegada, os imigrantes puderam apenas sobreviver às custas de uma agricultura de subsistência, praticamente sem receber auxílio. Cultivavam variados produtos através da mão de obra familiar e agregados e socorreram-se dos vizinhos nas suas necessidades. (PESAVENTO, 1992, p. 47).

O município de Pelotas está assentado literalmente em uma área de encosta, nos primeiros contrafortes da Serra dos Tapes, formando duas zonas bem distintas: uma, a sudeste, plana, e outra, a noroeste, alta, de relevo ondulado, com altitudes inferiores a 400m, determinando a existência de duas paisagens distintas: a paisagem de “planície”, baixa e plana, onde predomina a pecuária e a lavoura orizícola, a grande propriedade de composição étnica bem variada; e a paisagem “serrana”, ondulada à medida que se dirige para o norte, vai se elevando em direção a Serra dos Tapes, onde se trabalha a policultura e a colonização de descendentes europeus em pequena propriedade, conforme Rosa (1985).

Analisando matéria da Revista Agrícola do Rio Grande do Sul sobre a Colônia Santo Antônio, observamos:

[...] Suas terras são trabalhadas pelo elemento imigrado, predominando as nacionalidades francesa e alemã. É tempo de observar que esta colônia tem três picadas, duas habitadas exclusivamente por franceses e a outra por alemães. Há além destes colonos, indivíduos portugueses e italianos que se dão ao nobilitante trabalho de cultivar o solo. (REVISTA AGRÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL, 30/04/1900, p. 152).

É inegável, na Serra dos Tapes, a existência de descendentes de populações indígenas, possivelmente miscigenadas com portugueses em algumas zonas da colônia, principalmente na divisa com o município de Canguçu. Conforme relato de Nelson Müling<sup>27</sup>:

[...] Trabalhavam na fábrica do pai um pessoal que tinha terras, não muita, mas não era como os outros colonos, só plantavam para comer. Moravam ali na volta onde termina a divisa de Pelotas com Canguçu, as moradias eram ranchinhos bem perto uns dos outros. Iam com toda a família. Trabalhavam nas granjas de arroz e depois nas fábricas de pêssego. Eram sujeitos baixinhos, de pouca conversa. Contam que eram muito ‘encrenqueiros’, estavam sempre metidos em confusões e que, certa vez,

<sup>26</sup> Cel. João Antonio Pinheiro, considerado fundador da Colônia Santo Antônio. Comercializou lotes aos primeiros colonos franceses que se instalaram em Pelotas em 1880.

<sup>27</sup> Nelson Müling, filho de Paulo Müling, proprietário de uma fábrica de compotas na Colônia São Manoel – hoje distrito de Rincão da Cruz. Entrevista em 13/10/2008.

um delegado de polícia chamado para resolver um caso, teria dito que eles pareciam um 'pulguedo'. Os sobrenomes dessas famílias eram Alves, Braga, Silva, Ferreira, Oliveira e etc. Eles até brigavam se fossem chamados de 'pulguedos'.

Da mesma forma, o jornal Diário Liberal de Pelotas, ano II, número 84, trazia na capa uma matéria escrita pelo jornalista Guerreiro Victoria, sobre a Colônia Santo Antônio – 7º distrito, citando a vontade de ferro do colono trabalhador de origem alemã, italiana e francesa daquela zona, fazendo a seguinte referência:

[...] Ali prosperam, vantajosamente serrarias, moinhos, ferrovia, carpintarias, fábricas de conservas e as cantinas de vinho. Caminhões trafegam céleres dia e noite. O núcleo creolo, brasileiro da gema, produz a larga, nada ficando a dever ao colono laborioso e honesto. E fazem todos uma única família, honesta e digna, que se diverte e trabalha. Sociedades musicais, de cantores, de futebol, bailantes, de classe, etc, agremiam aquele povo que trabalha, produz e sabe viver. (DIÁRIO LIBERAL, 13/04/1934, s/p).

Não podemos esquecer os afro-descendentes, que foram a base da mão-de-obra nas charqueadas de Pelotas. Enquanto parte destes escravos se constituía em uma mão-de-obra principal das charqueadas, os restantes tinham outras atividades. Conforme Magalhães:

[...] A maioria dos charqueadores era proprietário de uma chácara no interior do município, região denominada Serra dos Tapes. Para as chácaras eram conduzidos os escravos no período de inverno, onde eram incumbidos de fazer derrubadas, plantar milho, feijão, batata e abóbora. (MAGALHÃES, 1993, p. 110).

Como não existem dados oficiais, pressupõe-se que os afro-descendentes encontrados hoje na zona colonial sejam originários desses trabalhadores escravos ou de escravos fugidos que se escondiam na localidade de Quilombo, no interior da colônia de Pelotas, local de relevo bastante dobrado, coberto por matas, se constituindo em região de difícil acesso.

Após o final da escravidão, esses libertos acabaram permanecendo ao redor das charqueadas localizadas às margens do Arroio Pelotas, no atual bairro Areal.

Nesse quadro multiétnico que caracteriza a indústria da compota do pêssego, os afro-descendentes se apresentam compondo esse grupo de trabalhadores fabris, o que fica registrado pelo material visual (vide imagem abaixo) mas, também, por

alguns poucos relatos, ainda que apareçam como um dado do “esquecido social”, tal como fala Michel Pollack (1989).



Figura 9 – Fábrica de João Casarin em atividade. Afro-descendentes que compõem o grupo de trabalhadores fabris, 1971. Colônia Maciel.

Fonte: Acervo João Casarin

## 2.2 O espaço fabril

### 2.2.1 Caracterização deste espaço

As fábricas se localizavam geralmente ao lado da casa do proprietário, por vezes até se confundindo com a própria residência. Havia uma relação muito grande do grupo familiar com o estabelecimento fabril, confundindo-se as instâncias do doméstico e do trabalho, o que pode ser observado na fala de uma entrevistada<sup>28</sup> ao dizer que:

[...] Na fábrica, meus pais, meu irmão Lothar e eu morávamos em duas peças que serviam de dormitório. A cozinha e demais dependências como sala de janta, lavanderia e banheiro eram de uso comum às pessoas que moravam e trabalhavam nas lides domésticas da fábrica. [...] Desde que me lembro, morei junto à fábrica de conservas de meu pai.

---

<sup>28</sup> Madalena Kuhn Krause, filha do proprietário da Conservas Minuano da localidade de Morro Redondo, em entrevista realizada no dia 15/04/2009.

A fábrica cumpria também um papel social muito importante dentro da comunidade, pois, de acordo com os relatos orais, várias serviam de local para comemorar festas de casamentos de familiares, bodas de prata, festas religiosas da comunidade ou, então, como local para celebração de cultos dominicais e outras atividades de cunho religioso.



Figura 10 – Casamento de Neiva Seyffert na fábrica de seu pai – Albino Seyffert. Localidade de Ponte Cordeiro de Farias. 1963  
Fonte: Acervo Neiva Seyffert Oliveira

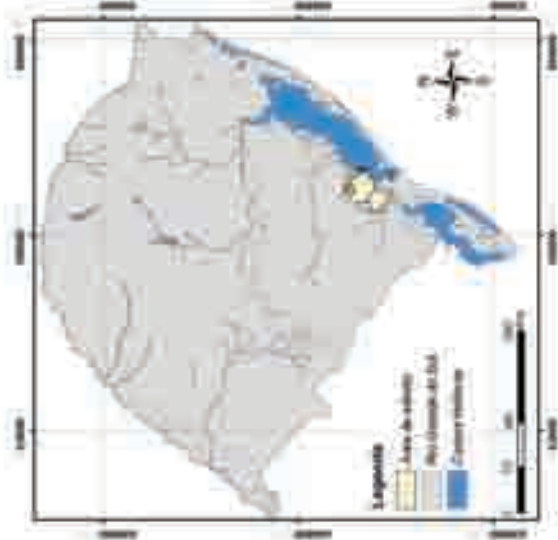
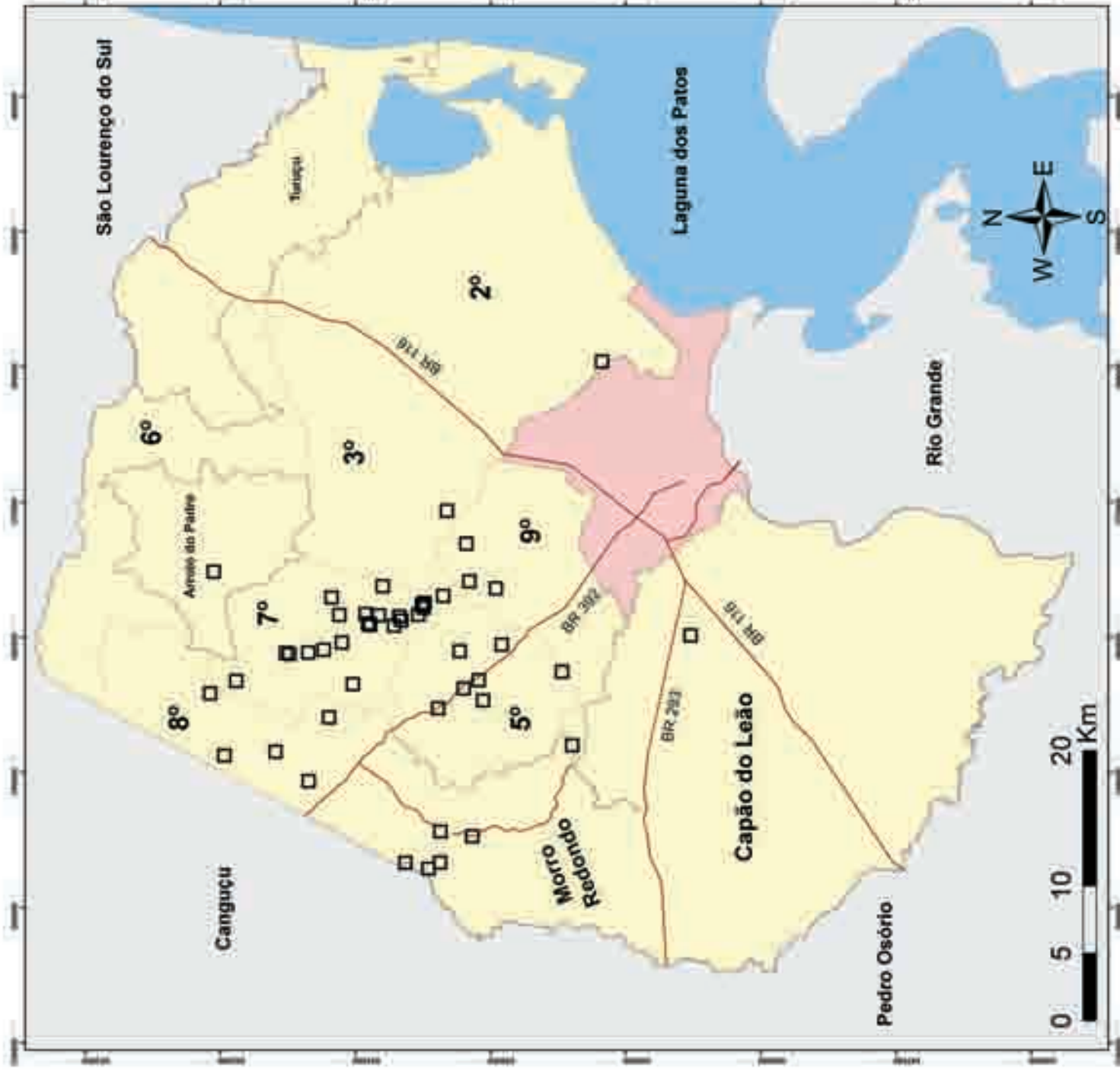
As primeiras indústrias que surgiram na colônia no início do século passado eram bastante artesanais. Como não havia eletrificação na zona rural, muitas fábricas buscavam sua localização próxima a arroios<sup>29</sup>, o que facilitava seu abastecimento de água e propiciava a utilização da força hidráulica para mover uma roda d'água ou girar uma turbina, fornecendo a energia necessária à realização das atividades.

A localização da fábrica era geralmente às margens das estradas principais de acesso a cidade, com a finalidade de facilitar o transporte da produção para uma efetiva comercialização. Mas nem sempre isso era uma regra, pois havia fábricas de compotas que se localizavam em travessões<sup>30</sup>, o que comprometia a sua atividade pela dificuldade de acesso e, conseqüentemente, de escoamento do produto industrializado.

<sup>29</sup> Denominação regional dada aos cursos de água existentes na zona rural.

<sup>30</sup> Estrada secundária, localizada na zona rural.

### **2.2.2 O georeferenciamento destas indústrias**



**Legenda**

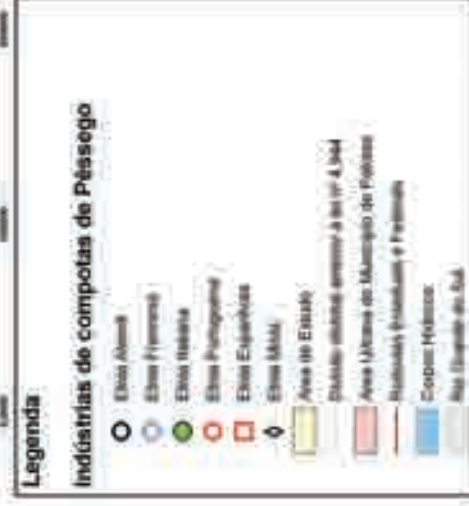
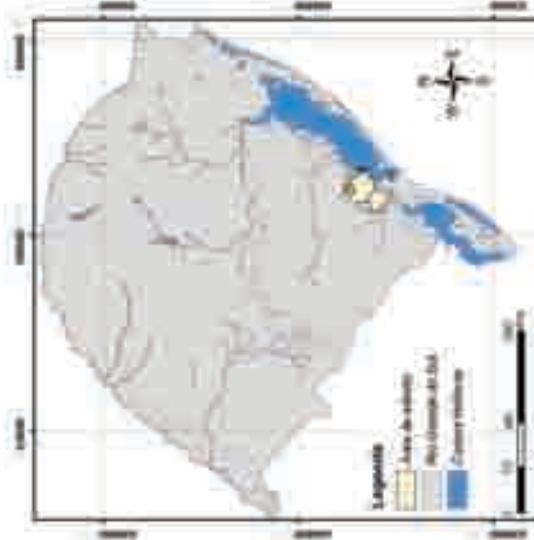
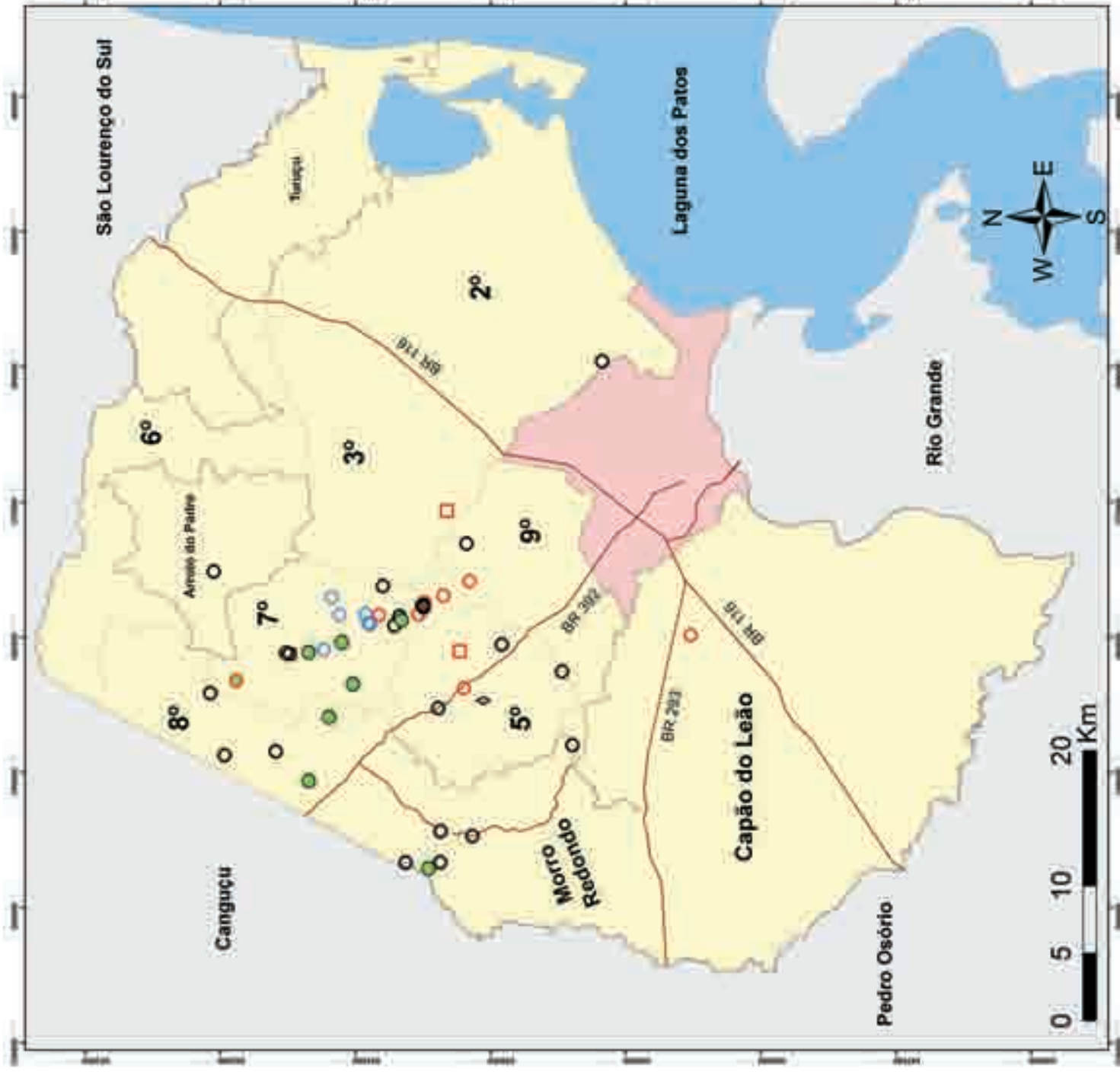
- Indústrias de comotas de Péssego
- Área de Estudo
- Divisão distrital anterior à lei nº 4.944
- Área Urbana do Município de Pelotas
- Rodovias Estaduais e Federais
- Corpos Hídricos
- Rio Grande do Sul

**Projeção:**  
 Universal Transversa de Mercator – UTM  
 Datum 22 J

**Layout elaborado por:**  
 Jonathan Duarte Marth - Acad. Geografia/UFPel

**Fonte de dados:**  
 Pontos adquiridos em campo com GPS  
 Richard Casariga Freitas- Acad. Turismo/UFPel  
 Base de dados IBGE  
 Agosto/2009



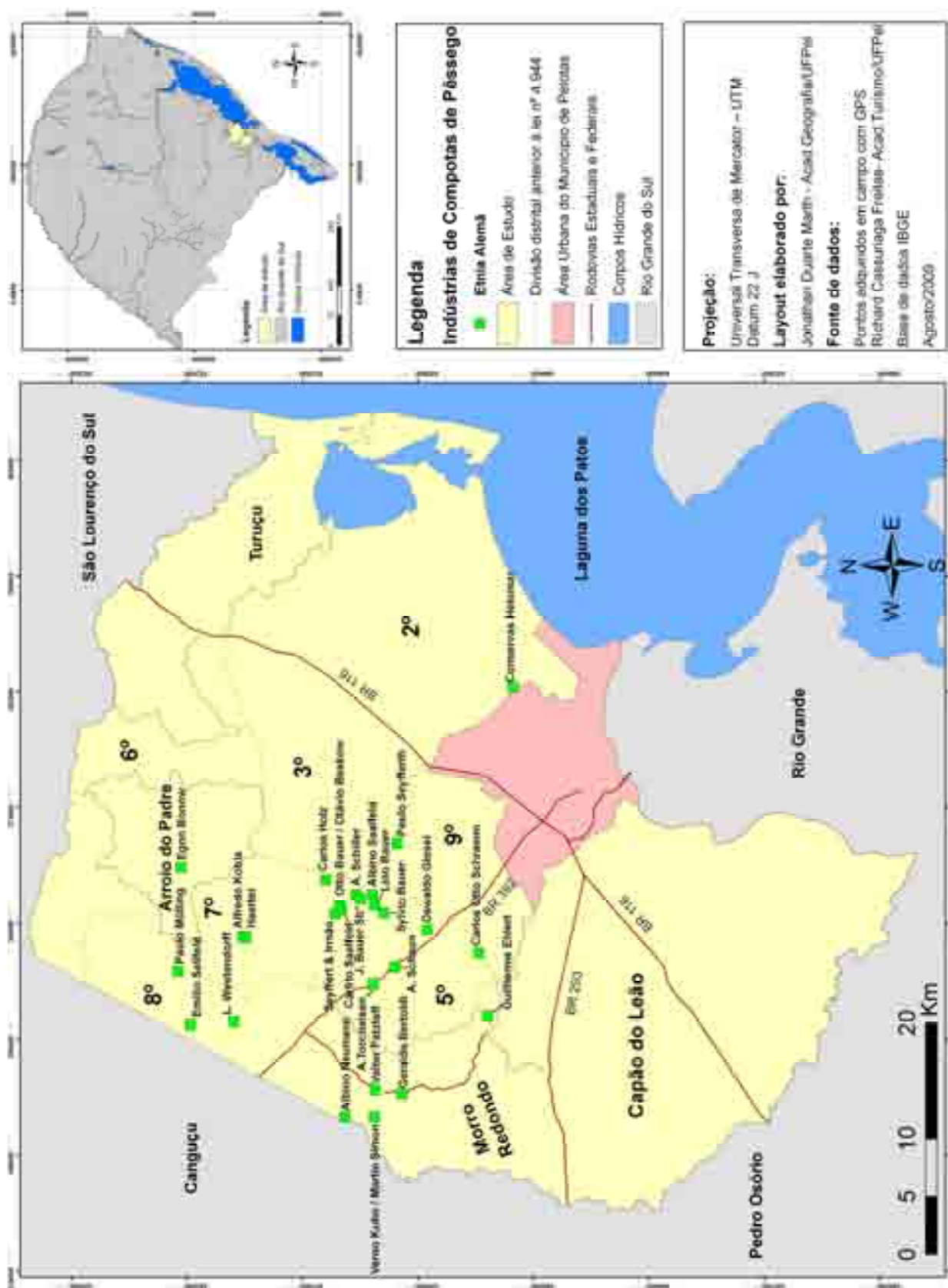


**Projeção:**  
Universal Transversa de Mercator – UTM  
Datum 22 J

**Layout elaborado por:**  
Jonathan Duarte Marth - Acad. Geografia/UFPel


**Fonte de dados:**  
Pontos adquiridos em campo com GPS  
Richard Casariga Freitas - Acad. Turismo/UFPel  
Base de dados IBGE  
Agosto/2009

### 2.2.3 Um breve histórico de cada indústria









FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Quinta Cumparcita		
	Proprietário: João Bauer Sobrinho		
	Razão Social: João Bauer Sobrinho e Filho		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1934	Término: 1964	
			
Entrevistado: Enio Sylvio Bauer			Nasc.: 1938
Atividade/Vínculo: Neto do proprietário da fábrica			Data: 03/03/2009
<p>A empresa começou a funcionar em 1934, no mesmo ano em que foi agraciada com o grande Diploma de Honra, precisamente no dia 08/04/1934, do Instituto Agrícola Brasileiro do Rio de Janeiro. O entrevistado conta que tinha 13 anos e já trabalhava com o avô (João Bauer Sobrinho) e que era ele quem fazia a calda, ninguém mais. A fábrica estava em nome de João Bauer Sobrinho, mas era o filho dele, Sylvio Bauer, quem trabalhava. Juntamente com a família, trabalhavam cerca de 20 pessoas, todas das redondezas. A fábrica começou em outro prédio, mas como ele estava no traçado da estrada de ferro Pelotas-Canguçu, foi demolido e o local aplainado para a colocação dos trilhos e de uma caixa d'água, para o abastecimento da máquina do trem. A nova fábrica foi erguida pela empresa que construía a ferrovia, ficando bem próxima da anterior. A fábrica encerrou suas atividades com o falecimento do proprietário em 1964.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Vó Otilia		
	Proprietário: Arthur Schiller		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1941	Término: 1995	
			
Entrevistado: Nelly Raffi Schiller			Nasc.: 1935
Atividade/Vínculo: Nora do proprietário da fábrica			Data: 03/03/2009
<p>Em 1941, começou com uma pequena fábrica familiar de compotas de pêssego, onde a matéria prima provinha de um pomar de sua propriedade. Inicialmente, como era artesanal, trabalhou “por comissão”, enlatando pêssegos para várias empresas. De 1950 a 1980, a indústria foi alugada para a fábrica de conservas Almeida, com matriz na cidade de Rio Grande e filial na cidade de Pelotas, no Bairro Fragata. Em 1978, criou a sua própria empresa, registrando com o nome de “Conservas Vó Otilia”, comercializando pêssego em calda para o Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro. Em 1995 encerrou suas atividades.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Bauer		
	Proprietário: Lino Julio Bauer		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1946	Término: 1970	
			
Entrevistado: Norma Bauer Gomes			Nasc.: 1939
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 01/05/2008
<p>Começou em 1946. No primeiro ano, enlatou para a empresa Souto, da cidade de Rio Grande e, no segundo, para Ballester, em Pelotas. A partir do terceiro ano, passou à produção própria. Nas últimas safras, produziu cerca de 110 mil latas. Em 1970, encerrou suas atividades.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Ehlert		
	Proprietário: Guilherme Ehlert		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Santo Amor		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1949	Término: 1970	
			
Entrevistado: Nelson Ritter			Nasc.: 1922
Atividade/Vínculo: Ex-funcionário da fábrica			Data: 10/02/2009
<p>A fábrica começou em 1949. Nelson era funcionário da Estação Experimental de Pelotas – Cascata de 1947 a 1955 e desligou-se para trabalhar com Ehlert, de 1955 a 1958. Conheceu Guilherme Ehlert através de uma afilhada dele e de Dona Ida Jaequel Ehlert, chamada Ambrosina Jaequel, com a qual contraiu núpcias em 1952. Sua esposa morou com o casal Ehlert desde os 10 ou 11 anos, onde ajudava na “venda”, e também trabalhou na fábrica de 1955 a 1958. Primeiramente, Guilherme Ehlert foi proprietário de uma “venda” forte na localidade de Santo Amor, local onde começou a funcionar a fábrica de compotas. A fábrica encerrou suas atividades em 1970.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Minuano		
	Proprietário: Verno Kuhn		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Morro Redondo		Distrito: 10º
Atividade	Início: 1950	Término: 1966	
			
Entrevistado: Magdalena Kuhn Krause			Nasc.: 1955
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 20/06/2008
<p>Verno Kuhn estudou em Pelotas, Química e Contabilidade. Em 1950, construiu uma fábrica de conservas, trabalhando com doces e compotas, além das conservas. A fábrica possuía um gerador para movimentar todo o maquinário e a câmara fria. Eram fornecidas refeições para os empregados da fábrica, que chegavam, durante a safra, a 300 pessoas. Relata que sua mãe tomava conta da cozinha com outras cozinheiras e ajudantes. Os empregados homens, por executarem trabalhos mais pesados, recebiam uma refeição maior e mais forte. Tinham à disposição manteiga e doce para o pão, lingüiça e café com leite. Era cultivada uma horta com verduras e hortaliças usadas nas refeições. Tinham criação de vacas leiteiras para o leite e derivados, também galinhas, patos, gansos e perus para a carne. Às crianças, cabia auxiliar nas atividades domésticas em geral, como lavar o piso da cozinha nas sextas-feiras à tarde, lixar os talheres que eram de ferro e enferrujavam, abastecer a caixa de lenha e de gravetos para o fogão, lavar louça, preparar a mesa para as refeições e varrer o chão. Também ajudavam a tratar os animais, recolhiam ovos etc.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Schaun		
	Proprietário: Albino Roberto Schaun		
	Razão Social: Fábrica de Conservas Schaun		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Joaquim Leite – Cascata		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1952	Término: 1977	
			
Entrevistado: Osmar Münchow Schaun			Nasc.: 1932
Atividade/Vínculo: Filho (trabalhou com o pai na fábrica)			Data: 20/06/2008
<p>A fábrica começou pequena, com registro em 1952. Era uma indústria tipicamente familiar. No auge trabalharam com cerca de 50 operários, todos da redondeza. No começo era tudo a base de lenha e manual. Somente passado algum tempo foi colocado o primeiro motor. Nos últimos anos é que a produção chegou a cerca de 120 mil latas, sendo em torno de 60 mil de pêssegos e o restante de abacaxi, morango, figo e pepino. O fornecedor de latas era a Metalúrgica Guerreiro, mas sempre tinha problema na entrega: “se pedia dez mil, levavam três mil hoje, duas mil amanhã e o resto depois”. Para os trabalhos técnicos com o pêssego contavam com o trabalho do técnico da Estação Experimental de Cascata, o Sr. Joaquim Martins. Usaram máquina de descascar por cerca de três ou quatro anos, depois passaram para o descasque químico. Um fato interessante ocorreu por ocasião da construção da estrada da produção – BR 392. Como naquele trecho os engenheiros da empresa construtora tiveram que fazer um corte para diminuir o perfil da estrada, foi necessário dinamitar as rochas. Quando isso ocorria, o pessoal da construtora avisava e a fábrica parava de funcionar e todos os empregados iam para o mato se proteger das pedras e lá permaneciam por uma hora. Isso provocou várias vezes a quebra de telhas da fábrica.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Saalfeld		
	Proprietário: Emilio Saalfeld		
	Razão Social: Emilio Saalfeld		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: São Manoel		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1952		Término: 1972
			
Entrevistado: Natal Rodeghiero			Nasc.: 1928
Atividade/Vínculo: Sócio dos irmãos Emílio e Albino Saalfeld			Data: 01/05/2008
<p>Em 1952, quando da criação da fábrica, Natal Rodeghiero foi convidado pelos irmãos Emilio e Albino Saalfeld para fazer parte da sociedade. No primeiro ano trabalharam somente para pagar as contas. Tiveram cerca de 200 empregados e vendiam compotas para Porto Alegre, através de um vendedor de nome Sales. Só usavam pêssego próprio, pois tinham um pomar com cerca de seis mil pés de pessegueiro. A produção aumentou, assim como o número de funcionários, que subiu para 300 pessoas. Em 1954 resolveram levar compotas para São Paulo. Carregaram três caminhões, partindo domingo pela manhã e chegando no sábado à tarde. Não foram muito felizes, pois o contato em São Paulo demorou muito para pagar. Natal Rodeghiero trabalhou com Emílio e Albino até 1954. A função dele na fábrica era a de responsável pelo pessoal e, por isso, teve que conversar com um grupo de trabalhadores que iam armados com facões na cintura para a fábrica. Eram pessoas da divisa de Pelotas com o município de Canguçu, conhecidos pelo apelido de “pulguedos”. Como trabalhavam nas granjas cortando arroz e levavam a família e filhas moças também para o trabalho e no ambiente tinha que se impor respeito, trabalhavam com facões na cintura. Então Natal explicou-lhes que ali não havia necessidade de andar armado, já que o ambiente era de um trabalho mais familiar, e eles acabaram entendendo. Na semana seguinte já não estavam mais armados.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Lorena		
	Proprietário: Otto Osvaldo Bauer		
	Razão Social:		
Registrada	( <input type="checkbox"/> ) Sim      ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1952	Término: 1957	
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Carlos Holz		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Rincão dos Andrade		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1953	Término: 1957	
			
Entrevistado: Arnaldo Holz			Nasc.: 1931
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 25/02/2009
<p>Conta que seu pai tinha pomar e vendia para o Sr. Guilherme Schramm (Willi), pai de Carlos Schramm. Na safra de 1949, várias vezes levou pêssego para ele na cidade, de carreta. O pêssego era vendido somente para o Schramm, pois eram muito amigos. E foi a partir desta amizade que foi convencido a criar uma fábrica na sua casa para enlatar para o Sr. Guilherme. Assim foi feito, o Sr. Schramm auxiliou muito na implantação da fábrica que começou a funcionar em 1953, permanecendo até 1957. O equipamento bastante antigo e artesanal foi, em grande parte, cedido pelo Schramm. Era uma indústria familiar, auxiliada por algumas pessoas da vizinhança. A safra chegava a 12 mil latas/safra, sendo sempre entregue para o Schramm. Além do equipamento ser antigo, nunca usou o descasque químico (água com soda cáustica) para “pelar” o pêssego, usava a máquina de descascar. Nas exposições na Associação Rural, o Sr. Schramm sempre citava a sua compota, por ser muito bem feita e de forma artesanal, sem ácido nenhum. Eram orientados pelo Schramm a fazer a calda com um <i>Brix</i> alto, em torno de 25º a 30º, com bastante açúcar. Na fábrica do Schramm quem controlava a qualidade da calda era a sua esposa.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Helomar		
	Proprietário: Oscar Luis Osório Rheingantz		
	Razão Social: Helomar S/A		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Cascalho		Distrito: 2º
Atividade	Início: 1953	Término: 1982	
			
Entrevistado: Carlos Guilherme Rheingantz			Nasc.: 1942
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 10/11/2008
<p>“Incentivado pelo amigo agrônomo Ernest Poetsch, Oscar Rheingantz montou uma indústria rural, planejada para ser uma com o melhor parque de conservas do sul do Brasil. O nome Helomar é uma junção dos nomes Heloisa, sua irmã e Marina, sua mãe. Após a instalação de duas autoclaves, uma caldeira a lenha e uma recravadeira, iniciou-se a produção das “Conservas Helomar”. Havia um problema, a vertente d’água não produziu o suficiente para o enlatamento crescente de aspargos e em seguida do pêssego, obrigando o parque industrial a mudar de local, escolhido após a prospecção de água e imediata perfuração de dois poços artesianos de alta vazão. Foi construído um prédio novo de alvenaria, duas caldeiras a lenha, algumas autoclaves e duas recravadeiras semi-automáticas de origem alemã, começa a industrialização em grande escala, ampliando-se a linha de produção com compotas de pêssego, figo, milho, ervilha, pimentão e o carro chefe que era o aspargo. Nos anos de 1975 a 1978, a Helomar chegou a beneficiar quase 15.000 kg de aspargo por dia em uma produção record de dois milhões de latas apenas em uma safra, empregando em torno de 1500 operários (120 dos quais em serviço permanente). Nessa época, a Helomar possuía junto as suas instalações industriais, um consultório médico e ambulatório atendidos por médico e enfermeiro do trabalho. Face ao desestímulo da ineficiência política governamental encerrou suas atividades em 1982”.</p> <p>Texto extraído do conteúdo parcial do livro a ser editado por Carlos Guilherme Rheingantz, engº agrº. Conservas Helomar.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Alfredo Kohls		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( x ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Santo Antônio		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1954	Término: 1972	
			
Entrevistado: Norma Kohls Grupelli			Nasc.: 1942
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 23/02/2009
<p>Conta que seu pai era uma pessoa muito ativa, que foi agricultor, mas sempre gostou de fazer doces. Lia muito, portanto conhecia de tudo um pouco, por isso sempre estava com idéias novas, pensando em algo para fazer. Começou com uma padaria, a primeira padaria da colônia na localidade de Vila Nova. Teve um armazém (venda), bem forte, que tinha desde a ferramenta ao tecido. Construiu a fábrica e em 1954 começou a fazer compotas de pêssego, enlatava para a empresa Rizzo e trabalhava “por comissão”. Na safra, trabalhava com cerca de 60 pessoas, todas das redondezas. Eram produtores de pêssego que também trabalhavam na fábrica. Alguns empregados faziam as refeições no local e não tinham um horário certo para sair. Enquanto havia pêssego, tinha de ser processado. E somente após a limpeza da fábrica eram liberados. Nesses casos, era servido um jantar. A água era boa, provinha de várias cacimbas próximas. Tinham uma preocupação muito grande com o lixo, pelo que este podia fazer ao meio ambiente. Nos fundos da fábrica havia uma grande rocha rachada, cuja fenda servia de local para ser guardado todo o lixo produzido, evitando que ele ficasse espalhado. Na fábrica, naquela época, não havia luz elétrica, por isso utilizavam um motor-gerador importado da Tchecoslováquia. Encerrou as atividades em 1972.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Compotas Giesel		
	Proprietário: Oswaldo Alberto Giesel		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Estrada do Umbú		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1954	Término: 2004	
			
Entrevistado: Oswaldo Alberto Giesel			Nasc.: 1921
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 19/02/2009
<p>Em 1954 começou com a fábrica, que era registrada. Nunca trabalhou “por comissão”. Enlatava pêssego, figo, milho e pepino. Produzia também a pessegada em caixinhas de madeira. Na época da safra, chegou a trabalhar com 125 pessoas, parte delas registradas. Faltava capital de giro para trabalhar. Produzia de 70 a 100 mil latas por safra. Tinha vendedores para suas compotas em São Paulo, Porto Alegre e Caxias, departamento este que lhe rendeu algum prejuízo, pois o vendedor recebia e não repassava o dinheiro. Vendia compotas para Santa Catarina, Paraná e Brasília, chegando a exportar para o Uruguai. Aprendeu tudo sozinho, garimpando informações aqui e ali. Fazia os testes e observava qual ficava melhor, então seguia fazendo daquela forma. A água usada era de um poço que continua até hoje em uso. Havia outros poços artesanais e várias caixas d’água de bom tamanho. Por três anos, utilizou a máquina para descascar o pêssego, depois passou para o descasque químico. No começo, os dejetos desse descasque eram largados na lavoura e conseqüentemente ia para uma sanga. Posteriormente, construiu um decantador, a partir do qual o restos passavam por um filtro de pedras para depois ir para a sanga. Em certa ocasião, morreram alguns animais e surgiu um falatório dizendo que tinham tomado água da sanga, então foi solicitado um laudo com a “causa mortis”, que nunca foi apresentado. Outra vez, disseram que um menino havia tomado água com soda e teria ficado doente, após os exames nada foi provado. De 1965 a 1982, também exerceu o cargo de juiz de paz na colônia.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Neumann		
	Proprietário: Albino Neumann		
	Razão Social: Albino Neumann e Cia. Ltda.		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Morro Redondo		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1956	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Albino Neumann			Nasc.: 1933
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 16/04/2009
<p>A empresa começou em 1953 produzindo pessegada. Em 1956, iniciou o processamento de compotas de pêssego. Hoje é o fabricante mais velho em atividade. No começo, tudo era muito rudimentar. A recravadeira foi comprada em Pelotas na Metalúrgica Sica e foi fixada sobre um toco de árvore. Usava-se fogo direto sob os tonéis para esterilização. No começo, a empresa produzia 3.500 latas por safra. Cinco anos depois, a produção já alcançava 12.500 latas. Mas ocorreu um problema sério: o guarda-livros que fazia a contabilidade da firma recebia o dinheiro para pagamentos dos impostos, mas não o fazia, o que acarretou uma enorme dívida, que obrigou o proprietário a vender a própria casa, caminhão, vacas de leite etc. Albino conseguiu saldar as dívidas e voltou para a agricultura. Ele conta que foi procurado pelo Coronel. Anacleto Firpo da Metalúrgica Guerreiro (fábrica de latas), que lhe disse: “vais trabalhar, vais enlatar pêssego, aparece na metalúrgica segunda-feira pela manhã e leva o caminhãozinho”. No dia combinado lá estava e, por ordem do Cel., seu caminhão foi carregado de latas. Logo em seguida, foi levado ao banco pelo coronel. Lá chegando, Firpo o apresentou ao gerente da seguinte forma: “Este é o Neumann, vê o que ele precisa de dinheiro para começar e me mande os papéis para eu assinar”. Assim foi reerguida a fábrica. Trabalhou dois anos e conseguiu pagar a dívida com o Coronel Anacleto Firpo. A fábrica continua em atividade.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Alfredo Torchelsen		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Cascata		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1956	Término: 1962	
Sem dado fotográfico			
Entrevistado: Hugo Torchelsen			Nasc.: 1940
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 20/10/2008
<p>Funcionou de 1956 a 1962. Trabalhava “por comissão”, enlatava para a Conservas Almeida e vendia para hotéis e comércios em Pelotas. Localizava-se ao lado do Arroio dos Kaster, no local onde funcionou um moinho de farinha. Produzia parte do pêssego utilizado na fábrica, o restante era comprado de produtores vizinhos. Inicialmente produziu 1200 latas por safra, de modo bastante artesanal, bem familiar. Trabalhavam em torno de 20 pessoas (todos vizinhos). Foi orientado por Augusto Charnaud, que trabalhava para a prefeitura naquela época e tinha sido proprietário de uma fábrica de compotas. A calda de açúcar tinha um <i>Brix</i> bem alto, em torno de 27° ou 28°, posteriormente passou-se a usar <i>Brix</i> 22° ou 22,5° (um saco de açúcar de 60 kg fazia 250 latas de compotas). Hoje o <i>Brix</i> utilizado está em torno de 14°. Caso a indústria fosse registrada, seria chamada de “Compotas Cachoeira”, em virtude do arroio onde se localizava possuir várias quedas d’água.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Bonow		
	Proprietário: Egon Bonow		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Arroio do Padre		Distrito: 6º
Atividade	Início: 1956	Término: 1966	
			
Entrevistado: Etna Kabke Bonow			Nasc.: 1932
Atividade/Vínculo: esposa do proprietário da fábrica			Data: 03/10/2008
<p>Começou em 1956 com Arthur Bonow, pai do proprietário. Trabalharam juntos até janeiro de 1964, quando Arthur Bonow faleceu. O proprietário e a esposa tiveram que assumir a fábrica sozinhos. A entrevistada conta que foi muito difícil, pois não conheciam o pêssego e não tinham experiência. Optaram por trabalhar com o pêssego bem maduro para compota, o que vinha a acarretar uma perda, porque ao passar de um dia para outro, a fruta não mais servia para compota, somente para pessegada. Desta forma, a produção de pessegada começou a aumentar, chegando a um momento em que estavam produzindo mais pessegada do que compotas. A pessegada era produzida em seis tachos e atendidas por duas funcionárias mais experientes, enquanto que as mais jovens ficavam com a compota. Em Porto Alegre, tiveram um contato com uma revendedora, para a qual faziam encomendas de até 5.000 caixas de pessegada, o que demandava muito tempo e um maior número de pessoas para atender aos pedidos. Esse fato veio a impossibilitar a industrialização da compota. Como o lucro oriundo da pessegada era muito pequeno, resolveram encerrar as atividades em 1966.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Sama		
	Proprietário: Leopoldo Westendorff		
	Razão Social: L. Westendorff & Cia.		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: São Manoel		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1957	Término: 1972	
			
Entrevistado: Ernesto Konradt Sobrinho			Nasc.: 1939
Atividade/Vínculo: ex-genro e ex-sócio do proprietário			Data: 19/02/2009
<p>Leopoldo Westendorff era dentista e foi subprefeito da localidade no governo do prefeito João Carlos Gastal. Começou com a fábrica em 1957, trabalhando os primeiros dez anos “por comissão” para a empresa Francisco Furtado da cidade de Rio Grande. Em 1959, houve uma grande enchente que destruiu parcialmente a fábrica. Em 1967, fez uma sociedade com os genros José Pegoraro e Ernesto Konradt Sbº, sendo registrada como “Conservas Sama”. Processavam, além do pêssego, ervilha, morango, pêra, pepino e figo. Em 1970, enlataram “por comissão” cerca de 60 mil latas para a Prinsul. Trabalhavam de 100 a 120 pessoas, todas das redondezas. Quando a mão-de-obra se tornou-se mais escassa, passaram a buscar de caminhão ou de kombi, pessoas de outras localidades. Não serviam refeições. A água para a calda era de uma vertente muito boa, próxima da fábrica e do arroio para o restante do processamento. Já a água com soda, usada na pelagem do pêssego passava por um decantador e poços para purificação. Como teste da água, colocavam um peixe; caso não morresse, a água estava boa, podendo ir para o arroio. Conta que as fábricas quebraram no início da década de 1970 porque em 1973, com a crise do petróleo, o país também entrou em crise e, com isso, um setor vai atingindo o outro até chegar às pequenas indústrias da colônia.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Paulo Mülling		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: São Manoel		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1957	Término: 1971	
			
Entrevistado: Nelson Mülling			Nasc.: 1952
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 13/10/2008
<p>A fábrica operou de 1957 até 1971. Trabalhava “por comissão” para as empresas Siqueira, de Rio Grande, Schramm e Ballester, de Pelotas e a Delrio, de São Paulo. Possuíam um pomar que abastecia a fábrica e o restante do pêssego era adquirido através de produtores vizinhos. O <i>Brix</i> usado era 22º, cujo proprietário aprendeu a manusear com o pessoal da empresa Ballester e conversando com outros que tinham indústria. Era bastante artesanal, pois não tinham caldeira, usavam os tachos sobre o fogo direto e o cesto metálico com as latas era colocado manualmente por dois homens para o banho de água quente. Usavam o banho com soda cáustica para tirar a pele do pêssego. Trabalharam na safra com aproximadamente 120 a 130 pessoas, na sua maioria mulheres. Ao pessoal que trabalhava na fervura e na cravadeira era servido um lanche e um almoço, porque eles começavam a trabalhar muito cedo. Na época da safra trabalhavam com um pessoal de longe, que eram transportados de caminhão e alojados na propriedade. Alguns produtores levavam o pêssego de carreta para a fábrica. A água para lavagem era do arroio Quilombo e, para a calda, tinha uma vertente, ao lado da estrada, com água muito boa. O pagamento do pessoal que trabalhava na fábrica era diferenciado por faixa etária: até os 16 anos recebia um valor, dos 16 aos 18 anos recebia outro valor e acima dos 18 anos, também outro valor.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Carlito Saalfeld		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1958	Término: 1960	
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Compota Gauchinha		
	Proprietário: Albino Saalfeld		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1960	Término: 1964	
			
Entrevistado: Marlene Saalfeld			Nasc.: 1947
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 20/12/2008
<p>Inicialmente tinha acomodações para receber veranistas, pessoas que iam para a zona rural descansar, tomar banho no Arroio Pelotas, andar a cavalo e fazer trilhas nas pedreiras existentes nas terras de um parente. No início da década de 1950, ajudou seu irmão Emilio a construir uma fábrica de compotas na Colônia São Manoel, tornando-se sócio. Por ser muito distante de sua residência, descontente, abandonou a sociedade. Em 1956 construiu um grande prédio para uma fábrica e fez sociedade com a empresa Red Indian, da cidade do Rio de Janeiro, juntamente com Antonio Ernani Pinto da Silva, Antonio Barbeitos da Silva e Breno Costa Ferreira, onde Saalfeld respondia pela parte técnica da fábrica. Trabalhou algumas safras e vendeu a fábrica para a Red Indian, deixando a sociedade. No início de 1960 construiu outra fábrica na sua propriedade, ao lado da Red Indian, devidamente registrada como "Compota Gauchinha". Trabalhou um tempo "por comissão", para as empresa Delrio (SP) e Furtado, da cidade de Rio Grande e, em 1965, alugou a sua fábrica, com todo o equipamento, para a J. Alves Veríssimo, que a ampliou, fazendo melhorias no prédio e no maquinário. Em 1968/1969 promoveu a realização de uma festa do pêssego no Salão Centenário, de sua propriedade, convidando autoridades municipais e estaduais e solicitando a vinda da eletrificação rural para a localidade, que acabou chegando no final do ano de 1970. Para a sua fábrica, construiu um decantador d'água (um grande filtro) de concreto, que trataria a água proveniente do Arroio Pelotas. O descarte da água com soda cáustica era despejado em um açude, que escorria para um outro, a fim de não poluir o Arroio Pelotas, que ficava próximo à propriedade. A água no subsolo da localidade era escassa.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Retumbante		
	Proprietário: Albino e Hugo Seyffert		
	Razão Social: Seyffert e Irmão		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Santo Antônio		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1960		Término: 1970
			
Entrevistado: Eno Seyffert e Neiva Seyffert Oliveira			Nasc.: 1950/1947
Atividade/Vínculo: Filhos dos proprietários da fábrica			Data: 22/11/2008
<p>Os irmãos Seyffert eram produtores de pêssegos e após uma conversa com o Senhor Hugo Poetsch, resolveram criar em 1960, uma fábrica de compotas, devidamente registrada. Adquiriram os equipamentos através da empresa Comercial Trilhoteiro. Cerca de 90% do pêssego utilizado era de pomares próprios. Tinham um representante em Porto Alegre, o Senhor João Noll, que fazia os pedidos das vendas. Os caminhões dirigidos por Hugo Münchow e Antonio Doro de Oliveira seguiam carregados até Porto Alegre para fazerem as entregas. Em Porto Alegre, vendiam compotas, seguidamente, para o III Exército. Possuíam uma camioneta <i>pick-up</i> que servia para transportar o pêssego do pomar para a indústria e, assim como para buscar latas na Metalúrgica Guerreiro. No último ano de trabalho foram chamados pela empresa J. A. Veríssimo em Porto Alegre, pois em um dos lotes de compotas adquiridos, apareceu um problema: algumas latas estufaram e, quando abertas, apresentavam um cheiro igual ao de um peixe. Foram a Porto Alegre verificar, pois a J. A. Veríssimo pedia uma indenização. Verificaram que a compota não tinha sido produzida naquele ano. Segundo os entrevistados, a J. A. Veríssimo “segurava” a compota e só vendia no ano seguinte. Discutiram muito para ver o que havia de errado e chegaram a conclusão de que o problema fora com a folha de flandres, pois nesse ano essa folha veio para o Brasil de navio e a carga pegou muita água salgada, danificando o verniz. Para minimizar o problema do verniz, usaram na chegada ao Brasil, óleo de peixe. Mesmo lavando com água quente, sempre ficava um pouco de odor. A fábrica encerrou suas atividades em 1970.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Patzlaff		
	Proprietário: Valter Patzlaff		
	Razão Social: Indústria de Conservas Patzlaff Ltda.		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Morro Redondo		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1967	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Marcelo Patzlaff			Nasc.: 1967
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 22/06/2008
<p>Valter Patzlaff teve uma indústria antes de 1967. Após essa data foi criada a Patzlaff e Kütter e Cia. Ltda. Em 1985, Valter Patzlaff adquiriu a parte do sócio e constituiu a Indústria de Conservas Patzlaff Ltda. Os rótulos eram encomendados à Litografia Continental S/A, indústria paranaense com filial em Blumenau-SC. A fábrica continua em atividade.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Geraldo Bertoldi		
	Proprietário:		
	Razão Social: Geraldo Bertoldi Ind. de Conservas Ltda.		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Morro Redondo		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1968	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Sidnei Bertoldi			Nasc.: 1957
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 22/06/2008
<p>Geraldo Bertoldi, produtor de pêssego na localidade de Morro Redondo, aos 56 anos de idade começou sua indústria conserveira, no ano de 1968. A esposa Anidia Ehlert Bertoldi, foi sua companheira. Após 21 anos frente às Conservas GB, veio a falecer, deixando a esposa e os filhos Rudinei e Sidnei Bertoldi administrando a empresa. A empresa continua em atividade.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Paulo Seyfferth		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Passo do Pilão		Distrito: 9º
Atividade	Início: 1968	Término: 1975	
			
Entrevistado: Olinda Becker Seyfferth			Nasc.: 1946
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 17/01/2009
<p>A fábrica iniciou suas atividades em 1960, com a produção de pessegada e marmelada para as feiras de Pelotas. Aproveitavam os caroços para fazer geléia. A partir de 1968 começaram a produzir compotas de pêssego para a Ardea, fábrica da localidade de Monte Bonito. Trabalhavam 'por comissão' e produziam cerca de três mil latas por semana. Trabalhavam a família e mais cerca de quinze pessoas. A Ardea repassava a lata, o açúcar e o pêssego, porque no Passo do Pilão os colonos não plantavam pessegueiros. A água utilizada era a do Arroio do Pilão, próximo a fábrica, e, para a calda, era usada a água de um poço com quase 10m de profundidade, que ainda hoje ainda abastece a casa. Sempre foram muito religiosos e por onze anos a igreja da comunidade funcionou na fábrica, fora do período da safra. O local era varrido e limpo, colocavam bancos para os cultos. Havia encontro de jovens para a confirmação (era a crisma da igreja católica). O local também era usado para festas natalinas.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Otávio Beskow		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1968	Término: 1972	
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Sucedeu a Otto Bauer.</p> <p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			

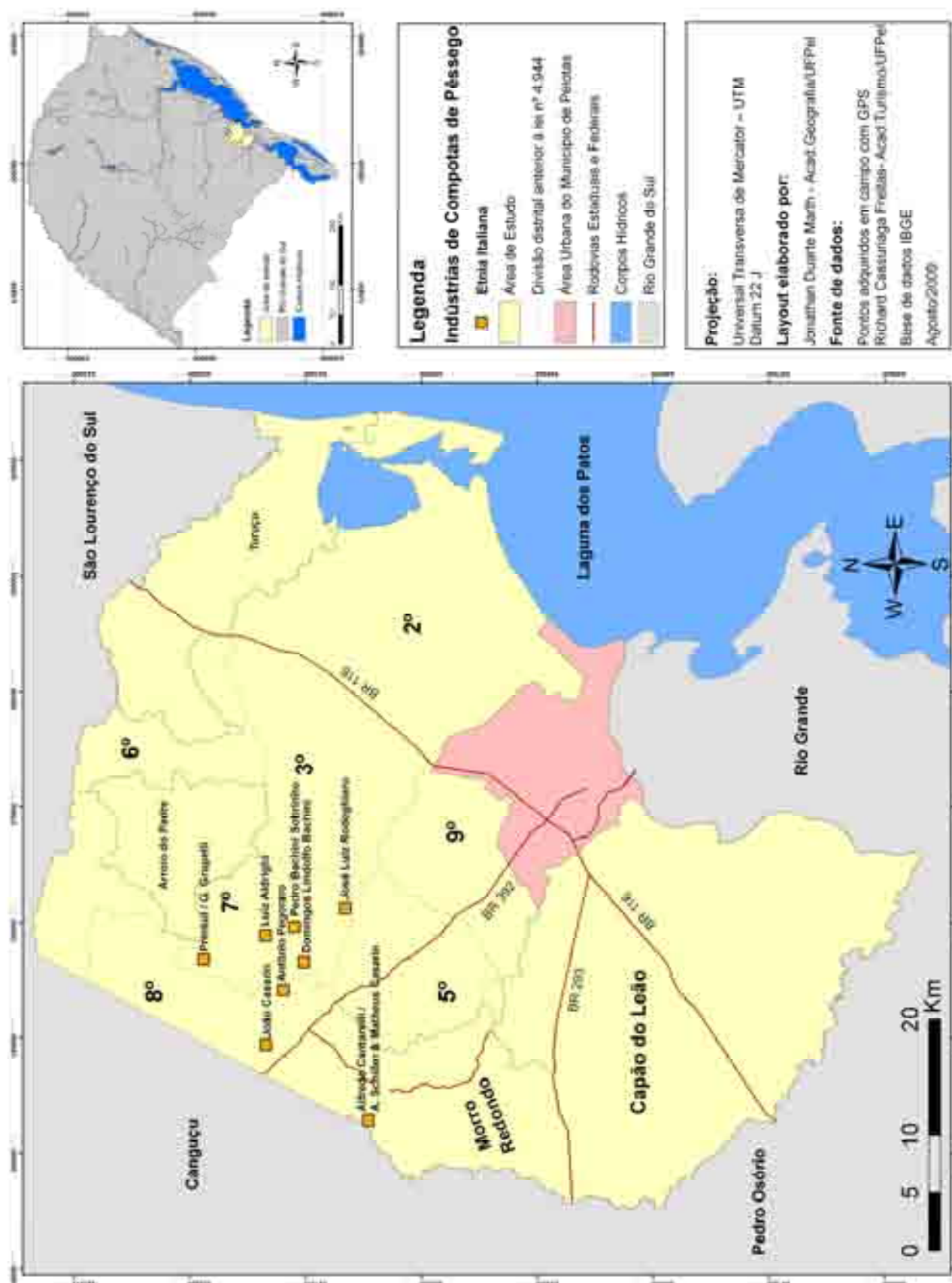


FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Schramm		
	Proprietário: Carlos Otto Schramm		
	Razão Social: Indústria de Conservas Schramm Ltda.		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Passo da Micaela		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1969	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Carlos Otto Schramm			Nasc.: 1942
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 03/11/2008
<p>Uma das indústrias conserveiras mais antigas e tradicionais de Pelotas, começou no início do século XX, em 1900. Conta Carlos Schramm que foi seu bisavô, Guilherme V. Schramm, que deu início à fábrica de compotas, que funcionou na cidade de Pelotas, na Rua General Osório. Deram seguimento aos negócios da família seu avô Carlos Frederico Schramm e seu pai Guilherme Henrique Schramm. A fábrica funcionou na zona norte da cidade de Pelotas, na Rua Professor Araújo nº 530, local onde é hoje uma filial da empresa Sadia. Em 22 de outubro de 1969, mudou-se para a colônia – Passo da Micaela – 5º distrito de Pelotas. Possui várias premiações nacionais e internacionais. Nos EUA, em Saint Louis, 1904, Prêmio Prata e em Turim – Itália, 1911, Prêmio Ouro. A fábrica continua em atividade.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Quinta Angela		
	Proprietário: Sylvio Bauer		
	Razão Social: Sylvio Bauer e Cia. Ltda.		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1970	Término: 1982	
			
Entrevistado: Silvia Carla Bauer Barcellos			Nasc.: 1957
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 03/03/2009
<p>No ano de 1965, após o falecimento do pai João Bauer Sobrinho, do qual era sócio, Sylvio Bauer e sua esposa, Tereza Bauer, criaram a Fábrica de Doces Sylvio Bauer e Cia. Ltda., com marca de fantasia “Quinta Ângela”. A empresa ficava localizada no 5º Distrito de Pelotas (Cascata). Inicialmente, a atividade consistia na fabricação da pessegada do tipo “passas”, elaborada com pêssegos de pomar próprio, em tachos de cobre. Seguindo tradição familiar de qualidade do produto, tinha comercialização garantida em Pelotas, Rio Grande e Porto Alegre e logo alcançou mercado em outros estados, como a famosa Confeitaria Colombo no Rio de Janeiro. Também produzindo doces de figos, goiabas e marmelos, a empresa caracterizava-se pela tradicional caixeta de madeira com o diferencial de embalagem, que era produzida em papel finamente decorado. Em 1970, iniciou a atividade de industrialização de conservas de pêssegos e abacaxis, com a mecanização do trabalho e ampliação da produção, mas, a exemplo de outras empresas do setor, foi duramente afetada pelo momento econômico do país. A alta nos preços do açúcar, matéria prima básica, e a conhecida “crise da folha de flandres” que causou o desaparecimento de latas do mercado, abateu o empreendimento familiar que, em seguida, retornou à atividade original: os doces de frutas em pastas. A empresa encerrou a sua produção em 1982, após a aposentadoria do proprietário e encaminhamento profissional das filhas em outras áreas.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Indústria de Conservas Simon's		
	Proprietário: Martin Simon		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Morro Redondo		Distrito: 10º
Atividade	Início: 1971	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Martin Simon			Nasc.: 1941
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 16/04/2009
<p>Formado em Filosofia pela Universidade Católica de Pelotas, em 1965 e em Direito, pela Universidade Federal de Pelotas, em 1967. Foi professor na Escola Sinodal Reverendo Alfredo Simon. Trabalha há trinta e oito anos no ramo conserveiro. Em 1971, adquiriu a fábrica de conservas Minuano, de Verno Kuhn. Trabalhou com pepino e ervilha para o Paraná e Rio de Janeiro, "por comissão". Nessa época, o técnico da fábrica era Alberto Rheinhardt. Era tudo manual e durante a safra chegou a contar com quinhentos funcionários. No começo servia três refeições para os funcionários. Para tal, mantinha criação de porcos e vacas leiteiras. Mantinha um pessoal na cozinha fazendo pães, cucas, manteiga e até um local para defumar lingüiça. Hoje, essa prática não ocorre mais. A água usada na fábrica provém de um poço e é de boa qualidade. Para a limpeza é utilizada a água de um açude. Aos poucos foi trocando o equipamento. Algum tempo atrás, trabalhava com a calda em torno de 27º <i>brix</i>, hoje trabalha de 17º a 19º <i>brix</i>, devido aos alimentos <i>light</i>. O pêssego utilizado nas compotas é adquirido de produtores da zona rural. Exportou abacaxi entre 1976 e 1978 para os países do Mercosul. Em 1980, vendeu a marca Minuano, criando a sua própria. A fábrica de compotas continua em atividade.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Álamo		
	Proprietário: Haertel		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Alemão	
Localização:	Colônia: Santo Antônio		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1972	Término: 1973	
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Sucedeu a Pedro Juvêncio Vergara.</p> <p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Luiz Aldrighi		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Santo Antonio		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1954	Término: 1969	
			
Entrevistado: Darci Pedro Aldrighi			Nasc.: 1946
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 16/07/2009
<p>A fábrica iniciou as atividades em 1954 e parou por duas safras (1965/1966). Em 1967 construiu a chaminé, mas encerrou as atividades em 1969 pelas dificuldades que começaram a surgir no setor. Trabalhavam “por comissão”. No início, para as indústrias de Conservas Ballester e Garlich, de Pelotas. Posteriormente trabalharam para a cidade de Rio Grande, com as empresas Furtado, Abel Dourado e a Wigg. Também trabalharam para a Leal Santos, Red Indian e Conservas Rizzo. Além do pêssego, processavam pêra, abacaxi e figo. Operaram com cerca de 120 a 130 pessoas, das quais, em torno de 70%, eram da cidade. Buscavam esse pessoal de caminhão, visto que naquela época podiam andar na carroceria. Essas pessoas faziam um acampamento. O proprietário tinha um armazém e um salão de baile, portanto era muito envolvimento para a família. Outra dificuldade séria que tinham era com a água, pois “puxavam” da sanga com motor e de açudes que foram construídos para a limpeza geral. Para a calda era usada a água proveniente de uma cacimba perto da casa. A água usada para “pelar” o pêssego, com soda cáustica, era descartada na propriedade em um buraco que facilitava a infiltração. Outro problema que foi desgostando o proprietário da fábrica foi a questão do pagamento, por exemplo: pelas compotas produzidas para uma certa empresa, o pagamento era efetuado quase na outra safra. Com relação a financiamento, que era facilmente disponibilizado pelo Banco do Brasil, antes da safra, posteriormente tornou-se inviável, devido aos altos juros. Não podendo competir com as fábricas maiores, encerraram as atividades.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Antônio Pegoraro		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Santa Helena		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1955	Término: 1967	
			
Entrevistado: Maria de Lurdes Pegoraro			Nasc.: 1950
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 10/11/2008
<p>Começou com a fábrica em 1955 e encerrou em 1967. Trabalhava “por comissão”, enlatava para o Leopoldo Westendorf – Conservas Sama e, posteriormente, para a Cunha Amaral da cidade de Rio Grande. Na época da safra, trabalhavam cerca de 60 pessoas. Eram pessoas das redondezas, na sua maioria, algumas eram de mais longe e ficavam acomodadas em uma casa que foi da família, mas bem próxima à fábrica. Outras levavam seus filhos e utensílios domésticos, ficavam alojadas em galpões. Possuíam dois tipos de salários: o salário com as refeições e o salário sem as refeições. O proprietário teve como sócio, Silvo Silvino Betim, que era casado com sua irmã.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Cantarelli		
	Proprietário: Alfredo Cantarelli		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Morro Redondo de cima		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1956	Término: 1959	
			
Entrevistado: 01 – Milton Maria Cantarelli			Nasc.: 1942
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 27/11/2008
<p>Em 1953 adquiriu a propriedade de Francisco Schaun (loja de secos e molhados) e em 1956 começou com a fábrica de compotas. Possivelmente foi a primeira fábrica de compotas de Morro Redondo. Teve como sócio Arthur Schiller (Morro Redondo). Buscaram técnicos para auxiliá-los no início da produção, dentre os quais Duval Martins, sua irmã Irlanda Martins e Epitácio Schiller da localidade de Ponte Cordeiro de Farias, pois tinham experiência com fábrica de compotas. Além da compota, faziam geléia e pessegada. Todo o pêssego era aproveitado, inclusive o caroço. A recravadeira manual foi conseguida com o Cel. Anacleto Firpo, de quem compravam a lata. Trabalhavam na empresa cerca de trinta pessoas, além da família. Todos moravam perto da fábrica. Vendiam a compota em Pelotas e Porto Alegre, através de um representante. A água utilizada na fábrica era de um poço localizado na parte de trás da propriedade que funciona até hoje. Com o falecimento de uma de suas filhas, no começo da safra de 1959, Alfredo Cantarelli, desgostoso, vende sua parte na fábrica para Mateus Casarin.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Domingos Lindolfo Bachini		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Dias		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1958		Término: 1971
			
Entrevistado: Domingos Lindolfo Bachini			Nasc.: 1926
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 27/10/2008
<p>Comprou as terras em 1950, produzindo batata, feijão, alfaça e cebola. Posteriormente, começou com pomar de pessegueiros. Em 1958 instalou a fábrica trabalhando sempre “por comissão”. Enlatava para a firma Dias Ferreira. Aprendeu as atividades da indústria com um funcionário da fábrica de Emilio Saalfeld. Sua esposa, Dona Daisi, era quem controlava a seção de enlatamento, pois adquiriu essa prática trabalhando nas fábricas Quinta Pastorello e Ernesto Ney. A fábrica ficava nas margens de um arroio, que foi aproveitado para mover uma roda d’água, gerando energia. No início, o pêssego chegava até a fábrica transportado em carretas. Conta que em uma safra muito boa recebeu tanto pêssego que não dava para processar no mesmo dia, então conseguiu que esse pêssego fosse levado para uma câmara fria, no Anglo, na cidade de Pelotas. Desse modo, sua fábrica foi a primeira da colônia a mandar pêssego para uma câmara fria, para ser processado posteriormente. Conta que o Anglo começou a liberar a fruta aos poucos e o processamento durou dois dias corridos, ocasião em que ficou sem dormir, a fim de controlar o trabalho. A carga de pêssego vinha tão resfriada que chegava a esfriar o local onde as mulheres trabalhavam. Contudo, conta que não perdeu nenhum pêssego. Possuía acomodações para os parentes e pessoas de longe que trabalhavam na época da safra. Serviam refeições para essas pessoas de mais longe. Comenta que nunca, durante os treze anos de funcionamento da fábrica, recebeu a visita de algum fiscal da Secretaria da Saúde ou da Agricultura, talvez porque a fábrica fosse muito escondida. Encerrou as atividades em 1971.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Prinsul		
	Proprietário: Geraldo Grupelli		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Municipal		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1958	Término: 1981	
			
Entrevistado: Paulo Roberto Grupelli			Nasc.: 1943
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 29/05/2008
<p>Era produtor de pêssego quando construiu a fábrica de compotas em 1958. Tinha uma produção de 1500 pés de pessegueiros. Trabalhava sozinho e registrou a marca Prinsul. Os empregados acampavam em uma olaria ao lado da fábrica, eram famílias inteiras que lá permaneciam até o término da safra. Em 1966, foi criada uma sociedade em nome de: Geraldo Grupelli, Adolfo Kickhöefel, Sérgio Sachs e Ayrton Collares, os quais registraram a marca GASA (representava a letra inicial do nome de cada sócio). Começaram trabalhando “por comissão”, enlatando para as empresas Ballester – Pelotas e Rio Grande, Schramm – Pelotas. Após a sociedade, adquiriram as latas da metalúrgica Matarazzo, que produzia latas de 1 kg e ½ kg. Em 1975, a indústria Leal Santos da cidade de Rio Grande, com filial na zona urbana de Pelotas, adquiriu as cotas dos sócios Ayrton Collares e Adolfo Kickhöefel, ficando com 50% da Prinsul. Posteriormente, Sérgio Sachs vende também sua cota para a Leal Santos. Em 1981, a fábrica encerrou as atividades, sendo adquirida pelo grupo Cica.</p>			

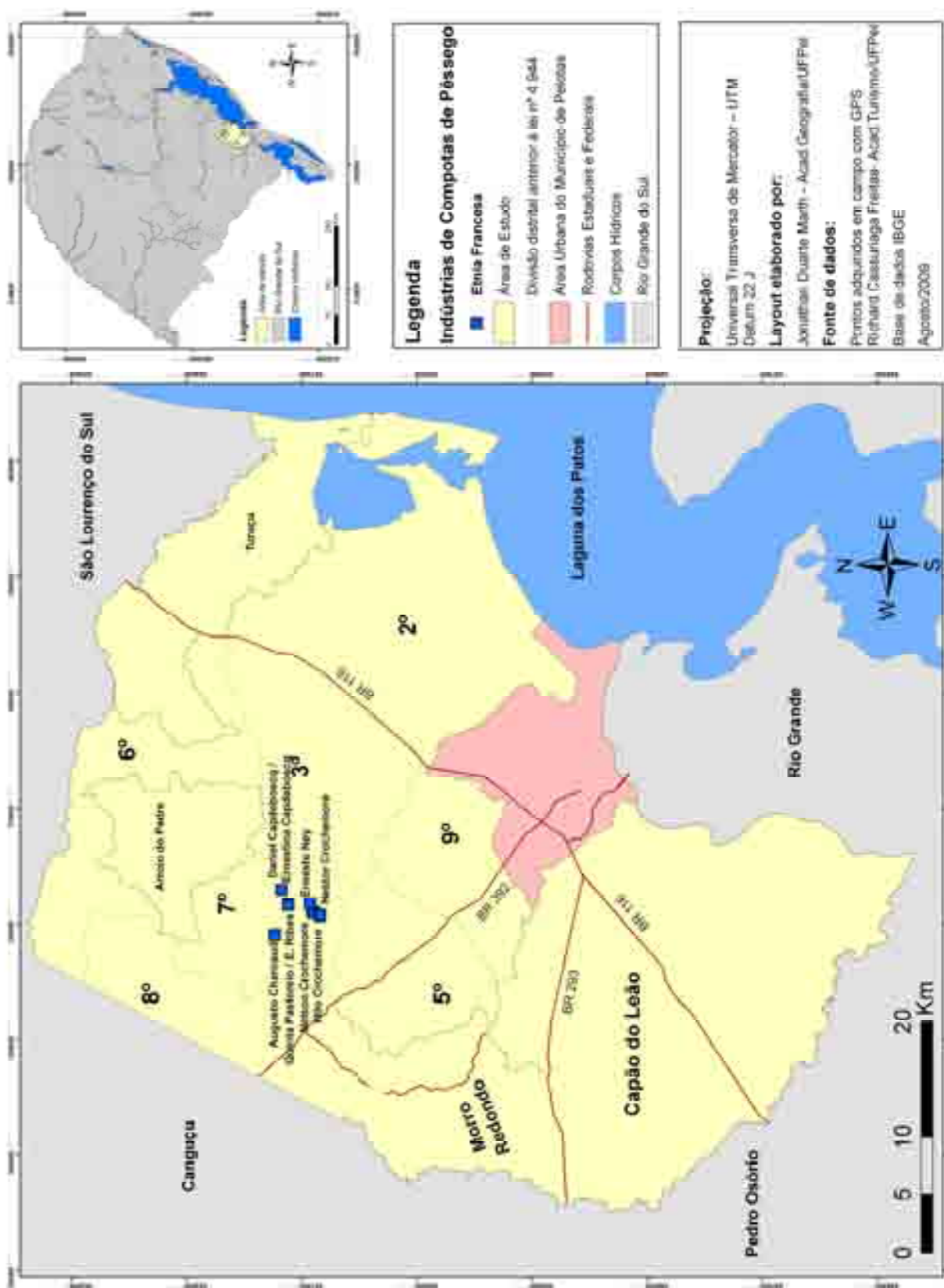
FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Cantarelli		
	Proprietário: Artur Schiller e Matheus Casarin		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Morro Redondo de cima		Distrito: 10º
Atividade	Início: 1960		Término: 1962
			
Entrevistado: Pedro Paulo Casarin			Nasc.: 1940
Atividade/Vínculo: Filho de Matheus Casarin			Data: 19/01/2009
<p>Mateus Casarin comprou a parte de Alfredo Cantarelli que, após o falecimento da filha em dezembro/1959, retirou-se da sociedade que tinha com Artur Schiller, ficando como razão social Schiller e Casarin. Trabalharam somente duas safras: 1960/1961. A produção ficava em torno de 25 a 30 mil latas por safra. Trabalhavam cerca de 30 pessoas e a fábrica não fornecia refeições. No primeiro ano, houve um acidente: o depósito da fábrica era de assoalho e embaixo tinha um porão; com o peso das latas aguardando rótulos, o assoalho cedeu e houve a queda de uma grande quantidade de latas que acabaram amassando, provocando um grande prejuízo. A crise da fábrica começou quando acabaram os recursos, pois vários compradores não pagaram seus pedidos (as compotas foram vendidas em Porto Alegre e Bagé). Assim sendo, não restava outra saída senão vender a marca para outra empresa. Sucedeu a Alfredo Cantarelli.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: João Casarin		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Maciel		Distrito: 8º
Atividade	Início: 1961	Término: 1972	
			
Entrevistado: João Casarin			Nasc.: 1934
Atividade/Vínculo: proprietário da fábrica			Data: 01/05/2008
<p>Neto de italianos, quando jovem trabalhou em três fábricas de compotas na colônia. Em 1958, com Emilio Saalfeld, em 1959 com Leopoldo Westendorf e, em 1960, com Antonio Pegoraro. Desse modo, aprendeu tudo sobre compotas, o que o animou, em 1961, criar sua própria fábrica. Não era registrada, trabalhava “por comissão” para a empresa Eduardo Ballester, de Rio Grande, Rizzo, de Caxias do Sul, Dias Ferreira, de Pelotas e para a Delrio, de São Paulo. Comprova pêssego dos produtores da redondeza, chegando a ter 60 funcionários. O Ministério do Trabalho fazia visitas freqüentes, exigindo o cumprimento da lei, o que o obrigou a fazer o registro dos trabalhadores. Outro problema era a fiscalização da saúde que exigia altura, forro e azulejo nas paredes. Disse que naquela época trabalhava-se mais ou menos um mês com a safra, o que dificultava um empreendimento daqueles, para ficar parado o resto do ano. Isso foi desgostando-o até que, quando as grandes fábricas se instalaram, muita gente desistiu da colônia. No começo, era tudo manual. Os equipamentos eram emprestados, outros eram confeccionados pelos proprietários das fábricas. João conta que inventou seus equipamentos e que eles funcionavam. No primeiro ano, a produção chegou a 28 mil latas e encerrou com 72 mil latas no último ano, por safra. A água usada era muito boa, de uma cacimba da prefeitura dentro do terreno da Escola Municipal. Lembra que falou com o prefeito Gastal, que o autorizou a usar essa cacimba, desde que não houvesse prejuízo para o colégio. No período em que a fábrica permanecia fechada, adaptava as instalações para a realização de bailes durante o ano.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: José Luiz Rodrigheiro		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim    ( ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1962	Término: 1971	
			
Entrevistado: Ângela Maria Rodeghiero Krüger			Nasc.: 1955
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 16/04/2009
<p>A fábrica foi comprada de Carlito Saalfeld. A fábrica funcionou de 1962 a 1971, sempre trabalhando também “por comissão”. Enlatava para as empresas Ferreira Irmão e Armour. Na época de safra chegou a trabalhar com cem empregados. A empresa servia refeições para aqueles que moravam longe. Possuía um pomar de pêssegos no Rincão da Caneleira que abastecia a fábrica, o restante que faltava era adquirido através de produtores próximos. Além do pêssego, processavam o figo e o abacaxi. A calda era preparada pelo Sr. Machado, homem de confiança de seu pai. No ano de 1967, seu pai e Nelson Crochemore produziram cerca de 420 mil latas para a empresa Ferreira Irmão, cuja compota chamava-se “Compotas Colombina”. Conta que quando pequena (8 anos), tinha como função cuidar das crianças menores, enquanto as mães trabalhavam na fábrica.</p>			

<b>FÁBRICAS</b>			N°
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Pedro Bachini Sobrinho		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Italiano	
Localização:	Colônia: Santo Antônio		Distrito: 7°
Atividade	Início: 1968	Término: 1974	
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			







FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Quinta Pastorello		
	Proprietário: Emilio Ribes		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Francesa		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1900	Término: 1972	
			
Entrevistado: Ivone Ribes Rickes			Nasc.: 1933
Atividade/Vínculo: Neta do proprietário da fábrica			Data: 19/02/2009
<p>A Quinta Pastorello foi fundada por Augusto Pastorello, italiano, casado com uma francesa, que veio para o Brasil com uma leva de imigrantes franceses para fundar uma colônia em São Feliciano no RS. Como esse empreendimento não deu certo, adquiriu lotes, em 1880, na Colônia Santo Antônio em Pelotas. Estabeleceu-se e começou produzindo vinho em seu estabelecimento. Mais tarde, em 1900, juntamente com um filho, passou a produzir compotas de pêssago na propriedade. Em 1930, ampliaram a fábrica para melhor atender a produção que nessa época era bastante artesanal. Até mesmo os rótulos eram confeccionados na fábrica. A mão-de-obra utilizada nas atividades fabris era das redondezas, composta por poucos homens e, na grande maioria, mulheres e meninas. Em 1951, chegou a ter em torno de duzentos e cinquenta funcionários safristas e dez permanentes. Além do pêssago produziam compotas de figo, conservas de ervilha e pessegada. Grande parte da produção de compotas era comprada pela empresa Joaquim Oliveira, de Pelotas, que remetia os produtos, através do porto do município de Rio Grande, para o Rio de Janeiro e São Paulo, para representantes que comercializavam para o resto do país. O restante da produção era comercializada em Pelotas e Rio Grande. No começo da década de 1960, a empresa passou a trabalhar “por comissão” para empresas maiores. Em 1972, encerraram as atividades.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Tigre		
	Proprietário: Daniel Capdeboscq		
	Razão Social: Quinta Capdeboscq		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Francesa		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1920		Término: 1947
			
Entrevistado: Erna Mielke Grupelli			Nasc.: 1928
Atividade/Vínculo: Neta do proprietário da fábrica			Data: 26/09/2008
<p>Em 1908, Daniel Capdeboscq assumiu a direção da Quinta, que passou a ter o seu nome. Possuía 200 ha de terras na Colônia Francesa, onde plantou 22 mil pés de parreiras e 6.500 pés de pessegueiros, entre outras frutíferas. Mas, o que chamava a atenção da Quinta Capdeboscq era a fábrica de doces de compotas. Na época, casou-se com Albertina Longchamp Capdeboscq, pessoa muito ativa e que administrava a fábrica. As compotas de pêssego da marca “Tigre” e a pessegada eram vendidas, entre outras coisas da Quinta, pela firma Capdeboscq e Cia., fundada em 1928 para o comércio de atacado de importação e exportação, localizada na rua Mal. Deodoro, 861, em Pelotas-RS. A empresa tinha uma vasta clientela em todo o estado e fora dele. A produção média anual da fábrica girava em torno de 30 mil latas de compotas e 3.500 kg de pessegada. As compotas “Tigre” eram famosas no país e, embora tendo sido sua produção aumentada, era insuficiente para atender a procura. Tudo era muito organizado na fábrica, eram colocados cartazes em lugares estratégicos, como por exemplo: “É proibido lavar as mãos aqui”, “Não lavar as mãos no tanque”, “É proibido fumar” etc. Daniel Capdeboscq desempenhou durante muitos anos os cargos de subprefeito e subdelegado no 7º distrito. No início de 1947 veio a falecer. Nesse ano a fábrica encerrou suas atividades.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Ernesto Ney		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Francesa		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1940	Término: 1972	
			
Entrevistado: Wandir Ney			Nasc.: 1951
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 27/10/2008
<p>Seus pais Ernesto Ney e Julieta Ney são de família de um lado francesa e de outro lado alemã e sempre estiveram envolvidos com doces. Em 1940 assumiram uma fábrica e passaram a fazer compotas de pêsego, figo e pêra, além de pessegada. A empresa começou pequena, sendo que em 1953 foi concluído um considerável aumento de espaço físico na fábrica. Trabalharam “por comissão”, enlatavam para as empresas Gil Figueiredo, Abel Dourado e Souto, em Rio Grande, e também para a Prinsul e Leal Santos, por três anos. No início era muito artesanal, usavam um motor a vapor para o fechamento das latas. A calda era feita em tachos de fervura com um <i>Brix</i> de 22º e colocada com um bule nas latas de compotas. Chegou a funcionar com cerca de 60 funcionários, todos das redondezas. Em 1972, os negócios começaram a regredir, pois as grandes fábricas se instalaram em Pelotas. Era uma concorrência difícil e por isso resolveram encerrar as atividades. Hoje, ainda, todos os equipamentos estão guardados e bem acondicionados, o que possibilita a montagem de uma fábrica artesanal.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Águia		
	Proprietário: Ernestina Capdeboscq e Edmundo Pedro Jougard		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Francesa		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1949	Término: 1970	
			
Entrevistado: Erna Mielke Grupelli			Nasc.: 1928
Atividade/Vínculo: Sobrinha da proprietária			Data: 26/02/2009
<p>Sucedeu a Daniel Capdeboscq.</p> <p>Com o falecimento de Daniel e Albertina Capdeboscq em 1947 e 1948, respectivamente, uma das filhas, Ernestina Capdeboscq e o esposo, Edmundo Pedro Jougard, assumiram a fábrica de compotas da Quinta Capdeboscq. A partir de 1949, as compotas de pêssego “Tigre” passaram a ter nova denominação – “Compotas Águia”, mantendo a produção de vinho da quinta com o rótulo “Vinhos Jougard”. O pêssego para a fábrica, parte era do próprio pomar e outra parte de produtores da vizinhança. A produção de compotas foi diminuindo até que, em 1970, a fábrica encerrou as atividades.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Indústrias Reunidas Crochemore		
	Proprietário: Nelson Crochemore		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1952	Término: 1971	
			
Entrevistado: Nelson Crochemore			Nasc.: 1930
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 31/07/2008
<p>Em 1950 começou a trabalhar com pêssego em uma antiga cantina de vinho. Em 1952, fez uma sociedade com o irmão Nilo Crochemore e um riograndino chamado Fuad Abdala Nader. Trabalhava como técnico o Dr. Reinaldo Maia que era ligado ao controle de produção de vinho da cidade de Rio Grande. Começaram em um pavilhão pequeno, constituindo-se a primeira fábrica a usar motor a vapor. Afirma que foi o primeiro na colônia a “pelar” os pêssegos com soda cáustica. O rótulo denominava-se “Indústrias Reunidas Crochemore”. Chegaram a produzir 30 mil latas por safra. Tudo era manual, a recravadeira era tocada a mão. Aprenderam observando as outras fábricas da colônia (Pastorello e Capdeboscq). Faziam tudo: enlatavam, rotulavam e encaixotavam. E na cidade de Rio Grande o Fuad fazia as vendas e as vezes descarregavam até dentro de navio. Trabalharam duas safras (1952/1953) e após, falidos, desfizeram a sociedade. Nilo ficou com o prédio e ele, Nelson, foi trabalhar sozinho “por comissão”, produzindo cerca de 10 mil latas/safra para a fábrica Red Indian. Em 1968, começou novamente a enlatar, trabalhando com Lino Bauer, Ernesto Ney e Paulo Mülling. Parou por estar endividado, em 1971.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Nilo Crochemore		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1952	Término: 1964	
			
Entrevistado: Eva Crochemore			Nasc.: 1952
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário, Nilo Crochemore			Data: 25/03/1979
<p>Em 1952 faz sociedade com o irmão Nelson Crochemore e Fuad Abdala Nader da cidade de Rio Grande. Começaram a fabricação de compotas de pêssegos de forma bem artesanal, utilizando um equipamento bastante simples com o apoio técnico de Reinaldo Maia da cidade de Rio Grande. A denominação das compotas era “Indústrias Reunidas Crochemore”. O prédio utilizado para a fábrica era de propriedade de Nilo Crochemore e chegaram a produzir cerca de 30 mil latas. Visitavam sempre as fábricas Quinta Pastorello e de Daniel Capdeboscq na colônia francesa para aprenderem um pouco mais. O trabalho de processamento, rotulação e colocação em caixas, era todo feito na fábrica, após seguia para Rio Grande, onde começava o trabalho do sócio Fuad Abdala Nader que era a comercialização. Desfizeram a sociedade em 1954 e o Nilo ficou com o prédio, pois estava fazendo sociedade com outro irmão, Nestor Crochemore.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Augusto Charnaud		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Santo Antonio		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1954	Término: 1955	
			
Entrevistado: Oraci Charnaud			Nasc.: 1932
Atividade/Vínculo: irmão do proprietário, produtor de uva e pêssego			Data: 10/11/2008
<p>A família possuía descendência francesa. Os avós, tanto paternos quanto maternos, vieram da França. Conta que o irmão sempre foi uma pessoa muito ativa, gostava de experimentar de tudo. Tinha 32 anos quando construiu a fábrica que funcionou somente por duas safras – 1954 e 1955. Não chegou nem a terminar a obra, as paredes não foram rebocadas e os tijolos apareciam interna e externamente. Trabalhava “por comissão”, enlatava pêssego para a fábrica de conservas Wigg de Rio Grande. A fábrica não prosperou porque onde estava localizada não havia água o suficiente e para que o trabalho acontecesse, era necessário buscar barris de água no Arroio Quilombo, com bois. Em não havendo alternativa, resolveu encerrar as atividades.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Sulmar		
	Proprietário: Nestor Elizeu Crochemore		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Francês	
Localização:	Colônia: Vila Nova		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1954	Término: 1976	
			
Entrevistado: Clésis Crochemore			Nasc.: 1950
Atividade/Vínculo: Filha do proprietário da fábrica			Data: 17/06/2009
<p>Em 1954 fez uma sociedade com o irmão Nilo Crochemore. Funcionando de forma artesanal no prédio de Nilo Crochemore, trabalhando “por comissão” para as indústrias maiores. Essa sociedade terminou em 1964. Paralelamente, construiu o seu prédio e criou, em 1959, a “Conservas Sulmar”, processando pêssegos e outros produtos. Em 1973, fez uma sociedade com a firma Rizzo S/A de Caxias do Sul, enlatando, além do pêssego, outras frutas e legumes, no prédio por ele construído. Posteriormente, com dificuldades de recursos financeiros para adequar a fábrica a todas as exigências estabelecidas pela Secretaria da Saúde, vendeu-a para a empresa Rizzo S/A em 1976, permanecendo na empresa como gerente de produção até a sua aposentadoria em 1982. Nestor Crochemore trabalhou muito pela sua comunidade. Na Vila Nova não havia luz elétrica, ele construiu no arroio, com o auxílio de um sócio, junto à cachoeira do Paraíso, uma usina elétrica movimentada pela força d’água, que funcionou até 1970, fornecendo luz para toda a comunidade. Foi uma pessoa muito inteligente e empreendedora, tendo uma cultura bastante avançada para a época.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Almeida		
	Proprietário: Manoel Pereira de Almeida		
	Razão Social: Manoel Pereira de Almeida S/A Ind. Cons.		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1950	Término: 1980	
			
Entrevistado: Claudio Fernando Almeida Pereira de Sá			Nasc.: 1953
Atividade/Vínculo: Ex-funcionário, bisneto do fundador			Data: 16/06/2009
<p>Fundada pelo português Manoel Pereira de Almeida em 1911, na cidade de Rio Grande-RS, na atividade do pescado. Em 1924, começou a produzir compotas em Rio Grande, com pêssegos produzidos na Ilha dos Marinheiros. Em 1936 foi construída a fábrica no Bairro Fragata, em Pelotas, porque os pomares da Ilha dos Marinheiros estavam ficando velhos e não tinha mão de obra suficiente em Rio Grande. Processavam principalmente o pêssego, mas também aspargo, pepino e morango. De 1950 a 1980, alugou a antiga indústria de Arthur Schiller, que também trabalhava como comprador de pêssego, fazendo os contatos com os produtores. A fábrica chegou a produzir um milhão de latas por safra, no auge da sua produção. Geralmente, a compota pronta era transportada da colônia para a fábrica da cidade de Pelotas e posteriormente para Rio Grande, onde ficava o maior estoque e onde trabalhavam cerca de quinhentas pessoas. Os rótulos eram feitos inicialmente por uma empresa de Porto Alegre, em uma gráfica antiga, a IGEL, cujo representante visitava a região e ele mesmo fazia a criação dos rótulos e levava para serem impressos em Porto Alegre.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Álvaro de Sá Seixas		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim      ( X ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Inicio: 1952	Término: 1963	
			
Entrevistado: Emilia Bauer Seixas			Nasc.: 1926
Atividade/Vínculo: Esposa do proprietário da fábrica			Data: 17/10/2008
<p>Trabalhou dois anos (1952-1953) ao lado da casa da família (fundos). No período de 1954 a 1955, trabalhou na localidade de Monte Bonito, próximo à figueira. Desistiu devido a um sério problema, não tinha água. De 1956 a 1961 não trabalhou com compotas. Voltou em 1962 e trabalhou até 1963 na Cascata, ao lado do casarão do Coronel Souto – amigo da família. Sempre trabalhou “por comissão”.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Ardea		
	Proprietário: Antonio Regueira de Azevedo		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Monte Bonito		Distrito: 9º
Atividade	Início: 1952	Término: 1972	
			
Entrevistado: Gilberto Azevedo			Nasc.: 1952
Atividade/Vínculo: Neto do proprietário da fábrica			Data: 18/02/2009
<p>Antonio Regueira de Azevedo começou a fábrica em 1952. Hugo Poetsch, aluno do 4º ano do curso de Agronomia, tornou-se sócio da empresa. Várias fábricas pequenas que trabalhavam “por comissão” enlatavam para a Ardea. Em 1972 encerrou suas atividades. A partir dessa data até 1996 alugou suas instalações para a Shelby Indústria de Conservas Ltda.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: João Alfonso Moraes		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Rincão do Andrade		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1954	Término: 1954	
			
Entrevistado: Arita Schiller Moraes			Nasc.: 1933
Atividade/Vínculo: Esposa do proprietário da fábrica			Data: 01/08/2009
<p>A fábrica funcionou somente uma safra. Foi feito todo um investimento, um financiamento no Banco do Brasil, para a construção do prédio e a compra de equipamentos para um único ano. O proprietário trabalhava como prestador de serviços junto ao Colégio Agrícola Visconde da Graça, na venda de produtos do CAVG. Após a fábrica montada fez um contrato com uma empresa de São Paulo, que estava começando no ramo de compotas – da qual ela não lembra o nome –, para iniciar a produção. A empresa trouxe um técnico, mas que, segundo a entrevistada, não entendia nada de compotas. No início, ocorreu um problema com a calda, o que os obrigou a buscar informações junto a outras fábricas sobre como esta era feita. Solucionado o problema, começaram a produção novamente. Só que as primeiras compotas estragaram e a empresa abandonou a fábrica, deixando contas e problemas para serem resolvidos. O proprietário da fábrica não perdeu o imóvel porque não estava registrado em seu nome.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Shelby		
	Proprietário: Amílcar Zanotta		
	Razão Social:		
Registrada	( x ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Capão do Leão		Distrito:
Atividade	Início: 1964	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Amílcar Zanotta			Nasc.: 1965
Atividade/Vínculo: Proprietário da fábrica			Data: 18/08/2009
<p>Foi fundada por Luis Carlos Zanotta em 1964. Como não tinha prédio próprio, alugava os prédios de outras fábricas para processar seu pêssego, conforme discriminação abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1964, 1965 e 1966 – Willi G. Partzsch (Bairro Fragata-Pelotas);</li> <li>- 1967 – Alfredo Tim (Bairro Três Vendas-Pelotas);</li> <li>- 1968, 1969 e 1970 – Horlando Böhm (Canguçu);</li> <li>- 1971 – M. G. Oliveira (Fábrica do General) (Monte Bonito);</li> <li>- 1972 a 1996 – Ardea (Monte Bonito);</li> <li>- 1997 – Humberto Sell (Assis Brasil-Pelotas);</li> <li>- 1998 – Conservas Almeida (Bairro Fragata-Pelotas);</li> <li>- 1999 em diante – Capão do Leão (em prédio próprio).</li> </ul>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Vega		
	Proprietário:		
	Razão Social: J. Alves Veríssimo		
Registrada	( X ) Sim   ( ) Não	Grupo étnico: Portugueses	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1965	Término: 2005	
			
Entrevistado: Raimundo Dinelly			Nasc.: 1935
Atividade/Vínculo: comprador de pêssego da fábrica			Data: 10/12/2008
<p>A empresa era uma grande atacadista em São Paulo-capital. Em 1964 veio a Pelotas o químico Armindo Fonseca, para sondar o mercado das conservas de frutas. Na safra de 1965, a Vega instalou-se na fábrica de Albino Saalfeld, sob a forma de contrato, começando a produzir as primeiras compotas Vega em Pelotas. Na safra de 1966, continuando a parceria, passou a investir em melhorias na fábrica de Saalfeld. Em 1967 a empresa alugou por um ano as fábricas Red Indian e Delrio, na localidade de Ponte Cordeiro de Farias, a do General na localidade de Monte Bonito e a Indústria Alva na zona urbana de Pelotas. Trabalhou na colônia até 1973, quando se mudou para a nova fábrica construída no Distrito Industrial. O pêssego foi a produção mais importante, mas trabalhavam também com figo, goiaba, morango, pêra, abacaxi e geléias em geral, além de ervilha, pepino, aspargo, palmito e picles. Em São Paulo, o grupo Vega possuía uma rede de supermercados denominada 'Eldorado'. Algumas vezes, as compotas eram embaladas com o rótulo 'compotas El Doro' para serem comercializadas pela própria rede. Toda a produção era transportada para São Paulo e lá era distribuída entre os atacados, para que ela fosse comercializada pela rede de supermercados que também pertencia à empresa. Possuía produtores de pêssegos previamente acordados, para os quais repassavam adiantamento financeiro para tratar o pomar. Posteriormente, no acerto da safra era feito o devido desconto sem juros ou custo adicional. Essa era a política da empresa. Os nomes importantes na Vega eram: João Alves Veríssimo, João Alves Veríssimo Sobrinho e Adelino Alves Veríssimo.</p>			





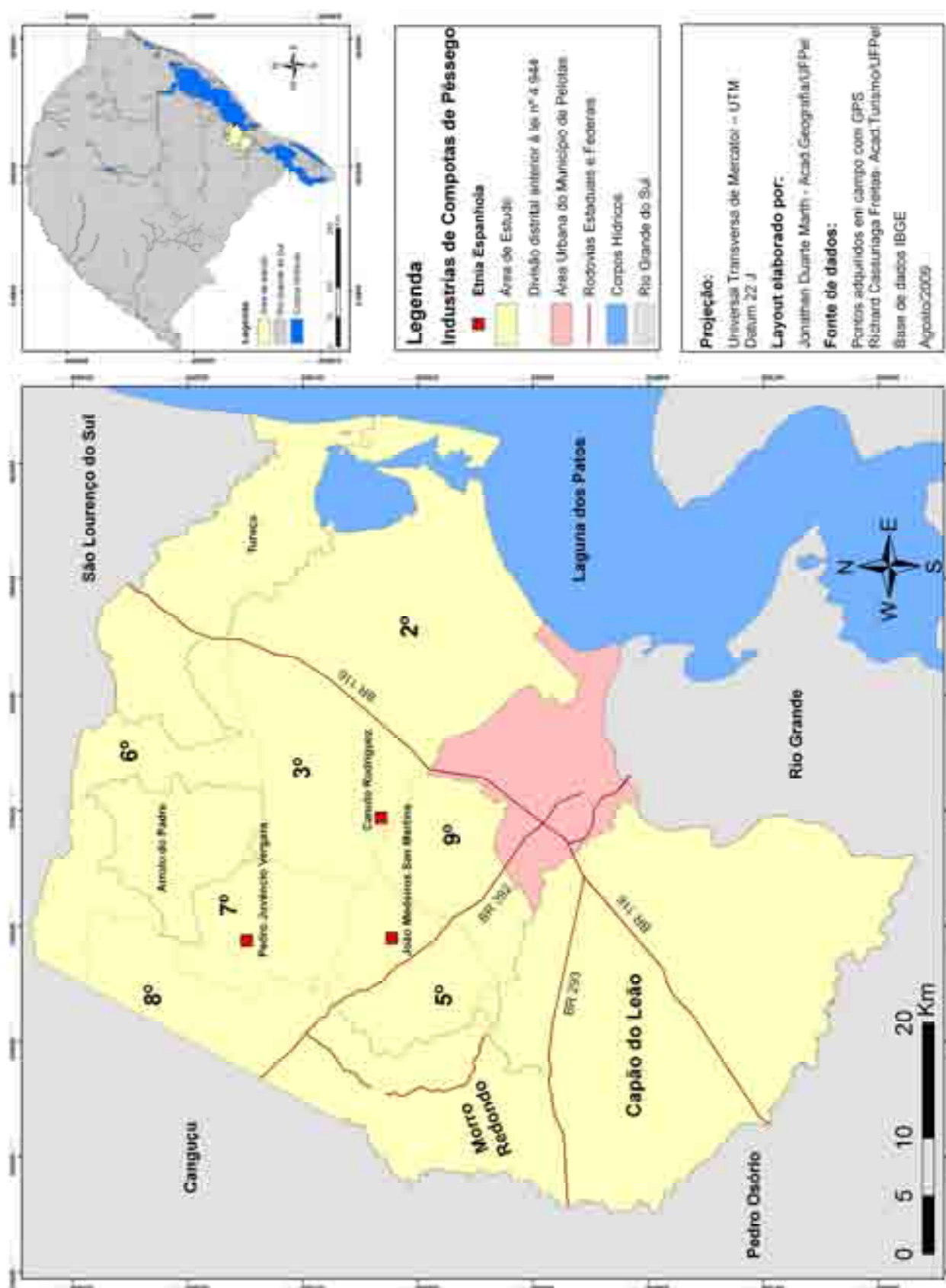
FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Francisco de Paula Oliveira		
	Razão Social: M.G. Oliveira		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Monte Bonito		Distrito: 9º
Atividade	Início: 1968	Término: 1975	
			
Entrevistado: Herculano Bahr Fernandes			Nasc.: 1938
Atividade/Vínculo: Ex-funcionário da fábrica			Data: 12/11/2008
<p>Francisco de Paula Oliveira era oficial do pelotão ferroviário que construiu a estrada de ferro até Canguçu, desativada no final da década de 1950. Contam que ele gostou muito da colônia e que dizia sempre que quando desse baixa do exército, compraria terras naquele local (Monte Bonito) e começaria uma fábrica de compotas. E realmente o fez, pois retornou a Pelotas, comprou terras no Monte Bonito e com a família começou a fábrica de compotas em 1968. Foi registrada em nome da esposa – M.G. Oliveira (Marina Gonzaga Oliveira). Os trabalhadores da fábrica eram todos das redondezas – Monte Bonito e Passo do Pilão. Em 1971, enlatou para a empresa Schelby. Na colônia, a fábrica ficou conhecida como a “fábrica do general”, devido à condição de ex-militar do proprietário. Na safra de 1971, a empresa Schelby enlatou pêssego nas instalações da “fábrica do general”, que em 1975 encerrou suas atividades.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Rigg's		
	Proprietário: Luis Carlos Oliveira		
	Razão Social: Indústrias de Conservas Alimentícias Rigg's Ltda.		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Alto da Cruz		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1969	Término: 1977	
			
Entrevistado: Acácio Ferreira Filho			Nasc.: 1945
Atividade/Vínculo: Ex-funcionário da fábrica			Data: 09/01/2009
<p>Trabalhou de 1971 a 1975, mas a fábrica começou em 1969 e encerrou em 1977. Era registrada, mas trabalhava também “por comissão” para a empresa Olé de São Paulo – Taquaritinga, pelo período de 1971 a 1974. Além do pêssego, enlatava abacaxi, figo e pepino, que eram levadas para São Paulo pela Transportadora Coral. O proprietário possuía um pomar com três mil pés de pessegueiros e a matéria prima que faltasse era comprada de outros produtores da vizinhança. A água para a calda era retirada de uma cacimba boa e para as demais atividades ela era consumida de um açude. O lago em frente à fábrica fornecia água para resfriar as latas. A calda ele próprio fazia e usava 18º <i>brix</i>. Além da compota, que tinha um rótulo azul e branco, produzia também muita pessegada. Trabalhavam na época da safra cerca de noventa pessoas (quinze homens e o restante mulheres). Todo o pessoal era das redondezas: Passo do Boi Magro, Ponte Cordeiro de Farias e Vila Nova. O pessoal ia e voltava a pé. Depois compraram um caminhão Ford-1956 que buscava e levava o pessoal para o trabalho. Não serviam refeições.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Leal Santos		
	Proprietário:		
	Razão Social: Indústrias Reunidas Leal Santos		
Registrada	( ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Municipal		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1975	Término: 1979	
			
Entrevistado: Paulo Roberto Grupelli			Nasc.: 1943
Atividade/Vínculo: Ex-funcionário da Prinsul			Data: 29/05/2008
<p>A Leal Santos possuía sua matriz em Rio Grande e tinha uma filial na zona urbana de Pelotas. Instalou-se na colônia e adquiriu cotas dos sócios Ayrton Collares e Adolfo Kickhöfel (50% da fábrica Prinsul), tornando-se sócia de Geraldo Grupelli e Sérgio Sachs. A Leal Santos e a Prinsul trabalharam juntas de 1975 a 1979. Nessa época, a Leal Santos pertencia ao grupo Ipiranga. Durante o período, arrendaram terras de Geraldo Grupelli (25 ha), Paulo Roberto Grupelli (15 ha) e de Alberto Maschke (20 ha), próximas à fábrica, e fizeram um pomar empresarial, cuja produção era utilizada na fábrica.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Montebelo		
	Proprietário: Pedro Costa Lima		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Português	
Localização:	Colônia: Cascata		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1975		Término: 1977
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Sucedeu a Albino Schaun.</p> <p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			

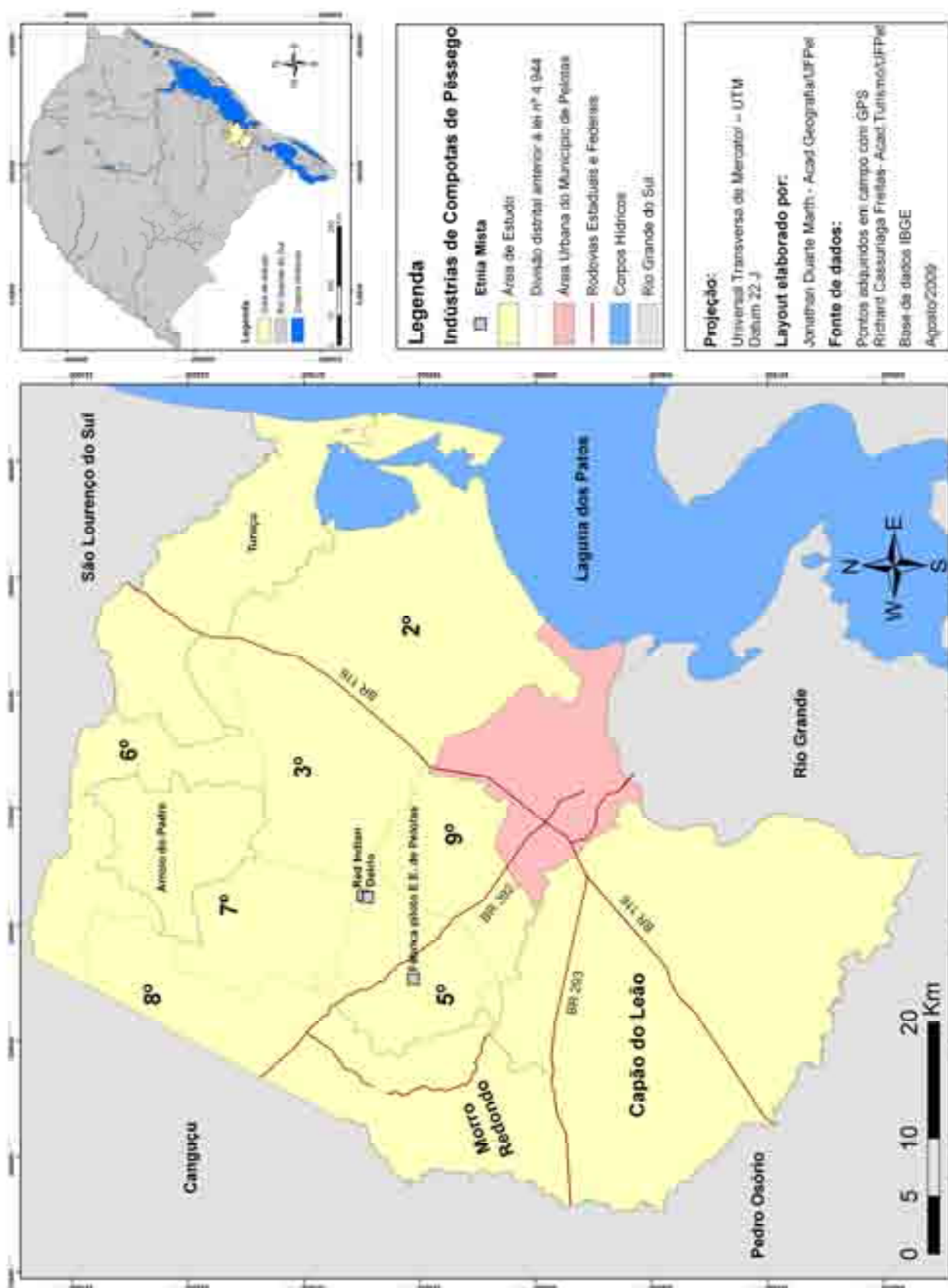


FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: Canuto Rodriguez		
	Razão Social:		
Registrada	( ) Sim ( X ) Não	Grupo étnico: Espanhol	
Localização:	Colônia: Passo do Pilão		Distrito: 9º
Atividade	Início: 1963	Término: 1964	
			
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:
<p>Não foram obtidos outros dados devido à inexistência de documentação e fontes orais.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Conservas Birapel		
	Proprietário: Pedro Juvêncio Vergara		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim      ( ) Não	Grupo étnico: Espanhol	
Localização:	Colônia: Santo Antônio		Distrito: 7º
Atividade	Início: 1965	Término: 1971	
			
Entrevistado: Pedro Juvêncio Vergara			Nasc.: 1928
Atividade/Vínculo: Sócio proprietário da fábrica			Data: 17/06/2008
<p>Ao lado do cunhado Ubirajara Coimbra de Mattos, montou a fábrica de compotas em 1965. Começaram com instalações simples, ampliando posteriormente. Construíram a chaminé em 1969. Processavam, além do pêssego, abacaxi, figo, ervilha, pepino e aspargo. No período da safra, chegaram a ter 150 trabalhadores, todos das redondezas. Enlataram nas últimas safras cerca de 300 a 350 mil latas de conservas. Por duas safras, 1968-1969, participaram da sociedade os senhores João Curi Halal e Samir Curi Halal, para enlatamento do pêssego. Em 1971 encerraram as atividades, vendendo a fábrica para a empresa Haertel de Pelotas.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário: João Medeiros San Martins		
	Razão Social:		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Espanhol	
Localização:	Colônia: São Bento		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1968	Término: 1976	
			
Entrevistado: Darci Nogueira San Martins			Nasc.: 1956
Atividade/Vínculo: Filho do proprietário da fábrica			Data: 23/11/2008
<p>A fábrica começou em 1968 enlatando pêssego e laranja, artesanalmente. A empresa produzia cerca de 20 a 25 mil latas de compotas por safra. Trabalhavam a família e alguns vizinhos das redondezas, em torno de vinte pessoas. A fábrica estava instalada próxima à casa do proprietário. O pêssego era adquirido através de produtores da vizinhança. A água utilizada era proveniente de um cerro próximo que, pelos canos que passavam pela propriedade de José Carlos Azevedo, chegava até a fábrica. Encerrou suas atividades em 1976.</p>			





FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Fábrica Piloto da E.E. de Pelotas – Cascata		
	Proprietário:		
	Razão Social: EMBRAPA		
Registrada	( X ) Sim      (   ) Não	Grupo étnico: Misto	
Localização:	Colônia: Cascata		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1956	Término: Em atividade	
			
Entrevistado: Elvira Vetromila Carvalho			Nasc.: 1947
Atividade/Vínculo: Jornalista prestadora de serviço para a EMBRAPA			Data: 30/06/2008
<p>A Fábrica Piloto da E.E. de Pelotas, surgiu em meados da década de 1950. Possivelmente, a partir de quando a Estação Experimental começou a direcionar esforços no trabalho de melhoramento, o que ocorreu a partir de 1956, pela necessidade de se obter novas cultivares de pêssegos, cada vez mais adaptados a nossa região e as nossas necessidades. A fábrica surgiu para que se pudesse fazer uma avaliação de desempenho das novas cultivares destinadas à indústria. Utilizava um equipamento básico para uma produção de poucas latas, como aconteceu no ano de 1969, obtendo no período uma produção de 412 latas. A partir desse ano, a fábrica ampliou seus testes também para outros produtos, em função de novas alternativas de processamento chegando, em 1972/1973, ao seu maior volume de produção, ou seja, 42 mil latas processadas. Foi no ano de 1983 que os pêssegos aqui industrializados, ao competirem com amostras de pêssegos em calda americanos, obtiveram todos os primeiros lugares na Universidade da Califórnia nos EUA. A primeira fábrica foi destruída por um incêndio, hoje a que se encontra em funcionamento é bem mais recente.</p>			



FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Red Indian		
	Proprietário:		
	Razão Social: Red Indian S/A Indústria e Comércio		
Registrada	( X ) Sim    (   ) Não	Grupo étnico: Misto	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1956	Término: 2004	
			
Entrevistado: Pedro Juvêncio Vergara			Nasc.: 1928
Atividade/Vínculo: Produtor de pêssego			Data: 17/02/2009
<p>A Red Indian instalou-se na colônia em 1956, quando firmou uma sociedade com Antonio Ernani Pinto da Silva, Albino Saalfeld, Breno Costa Ferreira e Antonio Barbeitos da Silva. Instalou-se num prédio construído por Albino Saalfeld, incorporado ao patrimônio da sociedade. Permaneceu na colônia até 2004, quando encerrou suas atividades em Pelotas.</p>			

FÁBRICAS			
Identificação	Fantasia: Delrio		
	Proprietário:		
	Razão Social: Delrio Alimentos Industrializados S/A		
Registrada	( X ) Sim ( ) Não	Grupo étnico: Misto	
Localização:	Colônia: Ponte Cordeiro de Farias		Distrito: 5º
Atividade	Início: 1964	Término: 1968	
			
Entrevistado: Enio Sylvio Bauer			Nasc.: 1938
Atividade/Vínculo: Funcionário do escritório responsável pelo pessoal			Data: 03/03/2009
<p>Nas safras de 1964 e 1965, a fábrica do Albino Saalfeld enlatava para a Delrio, enquanto era construída a nova fábrica. A Delrio era argentina e o Sr. Aldo Zafanella, que era natural de lá, representava a matriz. O Sr. Brandão era brasileiro de São Paulo, representava a Delrio paulista. Em 1966, a nova fábrica ficou pronta, funcionando durante as safras de 1967 e 1968. Os equipamentos, originários da Argentina, vieram de São Paulo e eram bastante modernos para a época. Devido a alta tecnologia dos equipamentos, eram necessárias somente duas horas para o processamento completo de uma carga de pêssego. Em seguida, por ter sido encontrado um objeto estranho em uma lata de compota, o que veio a acarretar sérios problemas para a empresa, a direção da Delrio paulista optou por encerrar as atividades em Pelotas.</p>			

## 2.2.4 A indústria de lata como suporte para a indústria doceira

Conforme relatos de Paulo Gastal, seu pai Amadêo Gustavo Gastal, seguindo fórmulas e técnicas francesas, foi o primeiro a fabricar compotas de pêssego, artesanalmente, em seu estabelecimento, em 1878, no distrito de Monte Bonito, em Pelotas.

[...] Os produtos que fabricava eram vistosamente apresentados em vidros altos, de forma mais ou menos quadrada, amplos bocais, coloração esverdeada. [...] Os rótulos eram de esmerada confecção francesa, vistosos, brilhantes e coloridos. (GASTAL, 1965, p. 14).

Outra referência sobre os vidros utilizados na indústria de compotas de pêssegos é a de Hugo Poetsch, que em entrevista<sup>31</sup> relata:

[...] Minha mãe que era filha de colono de origem irlandesa, casou com um alemão, vindo da Alemanha ao redor de 1915. E o que ela pediu de presente do sogro, na Alemanha, foi um jogo de vidros 'veck'. *Veck* é a marca do vidro, naquele período fabricado na Alemanha, em que podia se esquentar esses vidros para fazer conservas, e ela passou a fabricar as conservas em casa para o consumo caseiro. E todos nós, filhos, aprendemos a fazer esses doces em casa e aprendemos a tecnologia da conserva em sistema caseiro.

Conforme referência acima, as compotas produzidas pela família eram para consumo caseiro. Neste caso, recomendava-se o vidro, pois além das embalagens poderem ser reutilizadas – e pela pequena produção em nível doméstico –, não necessitava de nenhuma tecnologia para o fechamento do recipiente. Porém, quando se tratava de grande produção, como era o caso das fábricas de compotas, era utilizada a lata, que, apesar de exigir um equipamento – a recravadeira – para o seu fechamento, tinha um custo bem menor que o do vidro.

Uma citação interessante são os manuscritos de Alberto Coelho da Cunha, com o título de “Notícias Descritivas das Fábricas de Pelotas em 1911”, em que o mesmo cita a Funilaria Schramm, fundada por Guilherme Schramm, em 1º de janeiro de 1871, que passou para a propriedade seu filho Guilherme em 1º de dezembro do mesmo ano. Funcionava em prédio próprio com três aberturas de frente, na Rua General Osório nº 715. Anexa a essa funilaria, foi fundada a fábrica Schramm, por Guilherme Schramm Filho, em 1895, utilizando pêssegos e figos produzidos neste município e açúcar de procedência nacional, chegando a produzir 18 mil latas por

<sup>31</sup> Entrevista concedida a Jaqueline Tavares para sua dissertação de mestrado (2000, p.91).

ano. Motivado ao produzir latas para outras fábricas de conservas, cria também a sua própria fábrica.

Em depoimento, Osvaldo Giesel<sup>32</sup>, proprietário de fábrica de compotas no 5º distrito de Pelotas, relata:

[...] Meu pai Oscar Giesel que nasceu em 1892 e faleceu em 1931, com trinta e nove anos, era funileiro na localidade de Ponte Cordeiro de Farias. Fabricava latas de forma artesanal para as fábricas de compotas de pêssego da localidade. Eram latas de meio e um quilo, utilizando folhas de flanders, adquiridas em Pelotas nas Ferragens Bromberg e Behrendorf.

A principal fornecedora de latas para a indústria conserveira de Pelotas, a Metalúrgica Guerreiro, surgiu no ano de 1875, fundada pelo imigrante português Antonio Guerreiro, que montou uma funilaria na Rua São Miguel (atual XV de Novembro).

Posteriormente, deslocou sua oficina para a Rua do Poço (hoje Sete de Setembro), e acabou por fixar-se na esquina das ruas Marechal Deodoro e Marechal Floriano, em prédio que já foi demolido. Em 1902, faleceu Antonio Guerreiro e a viúva, Dona Maria Rita Guerreiro, assumiu a direção da empresa.

Conforme Nelson Firpo<sup>33</sup>,

[...] Possivelmente foi a primeira mulher a dirigir uma indústria nesta cidade. A viúva de Antonio Guerreiro era auxiliada por José Souza Mascarenhas, a quem, com o passar dos anos, entregou a direção de sua modesta fábrica.

Em 1913, foi construído o primeiro prédio próprio da funilaria na esquina das ruas Sete de Abril com Paissandú, hoje denominadas D. Pedro II e Barão de Santa Tecla, respectivamente. A partir de 1902, a indústria importava folhas de flandres da Inglaterra. Em 1908, produziu trinta e duas mil latas para a indústria conserveira de Pelotas, em consequência de uma safra excepcionalmente abundante, conforme arquivos da época. (Diário Popular, 15 e 16/11/1980).

<sup>32</sup> Osvaldo Giesel, ex-proprietário da fábrica de compotas Giesel, na localidade de Umbu – Cascata – 5º distrito de Pelotas.

<sup>33</sup> Nelson Firpo, industrial do ramo de conservas, neto de Anacleto Firpo, em entrevista realizada em 17/09/2008.

No ano de 1938, assumiu a direção da empresa Coronel<sup>34</sup> Anacleto Firpo, imprimindo uma nova dinâmica na produção, bem como se apresentando como um mediador entre os empreendedores rurais e o espaço da política.

Em 1953, a empresa instalou a primeira linha automática de fabricação de latas, com maquinário de fabricação italiana. No ano seguinte, adquiriu um terreno com aproximadamente três hectares, na Avenida Salgado Filho, construindo ali um prédio de 1600m<sup>2</sup>. Neste mesmo ano, admitiu como sócia a firma Comercial Trilho Otero, fazendo parte da direção da metalúrgica o Sr. José Trilho Otero Júnior. (Diário Popular, 15 e 16/11/1980).

Conforme o Diário Popular, por ocasião do jantar festivo que comemorou os 100 anos da Metalúrgica Guerreiro, Edmar Fetter, ex-prefeito de Pelotas e diretor financeiro do Diário Popular, falando em nome do empresariado, exalta as qualidades de Anacleto Firpo, dizendo que:

[...] 1938 é data significativa para a sociedade, com a admissão do sócio Anacleto Firpo, que passa a dirigi-la. O momento era de estagnação econômica. Pelotas, em particular, não se refizera dos rudes golpes apresentados pelas falências do Banco Popular e do Banco Pelotense. Guerreiro e Cia. Ltda., como tantas outras firmas sofria-lhe as consequências. Foram enormes as dificuldades encontradas, de início, para superar sua quase insolvência. Contudo, a nova direção soube encontrar a senda do progresso, transformando a pequena fábrica de então, fornecedora de menos de 5 mil latas anuais aos quatro únicos fabricantes de compotas daquela época – Schramm na cidade, Capdeboscq, Ribes e Bauer no interior do município – na poderosa organização de hoje. (DIÁRIO POPULAR, 30/11/1975, s/p).

Ainda sobre esse empresário, Anacleto Firpo, cujas atividades foram além do domínio da produção, sendo um personagem atuante no cenário político local, o empresário Hugo Poetsch<sup>35</sup> diz que:

[...] Eu, por exemplo, trouxe aqui como primeiro marco histórico uma personalidade que, ao meu entender, foi um dos maiores pelotenses em todos os sentidos e que principalmente se destacou no ramo de conservas, que foi o Coronel Anacleto Firpo. Tem-se muito a falar desta personalidade, que não digo que foi a única, mas com certeza uma personalidade extremamente marcante, já que fez de uma funilaria uma grande indústria de latas e esta reproduziu muitas dezenas de indústrias de conservas.

<sup>34</sup> O título de coronel deveu-se a comenda outorgada pelo Exército Brasileiro, pelos relevantes serviços prestados à Revolução de 1930.

<sup>35</sup> Conforme nota 19.

A atuação desse empresário se deu, tal como apontam alguns registros, fazendo a interlocução entre o espaço rural e a cidade. Falas como a de Hugo Poetsch apontam esse empresário, chamado pelos colonos de Coronel Firpo, como uma pessoa que desenvolveu uma comunicação muito importante com os produtores e empreendedores rurais.

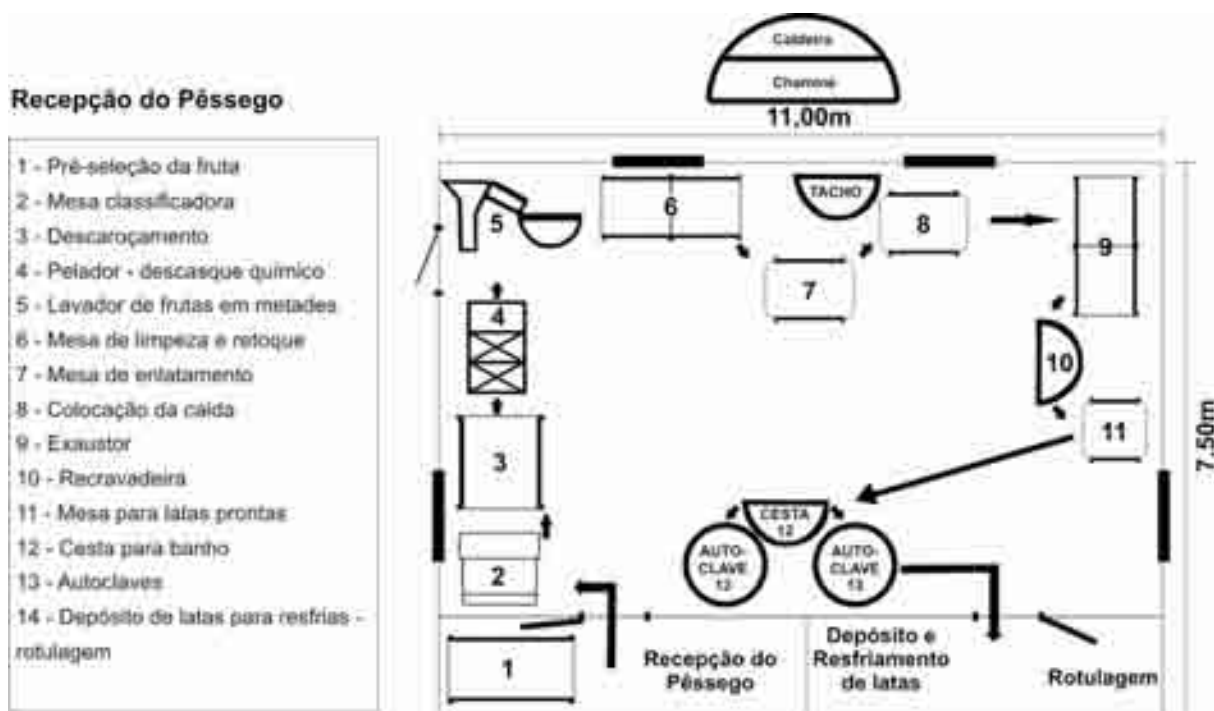


Figura 11 – Fábrica de latas Metalúrgica Guerreiro – Avenida Salgado Filho – Bairro Três Vendas, 1980.

Fonte: Acervo jornal Diário Popular de Pelotas

## 2.3 Como eram as fábricas

### 2.3.1 Divisão interna



Fonte: Fábrica de José Luiz Pegoraro, Colônia Santa Helena e Perfis de Agro Indústria, Porto Alegre, 1975. Adaptado pelo autor

### 2.3.2 Processo de produção

No processo produtivo previsto para a instalação de uma indústria no início da década de 1970, havia uma grande diferença em relação àquele processo produtivo desenvolvido por décadas nas fábricas de compotas da zona rural, no qual a grande maioria operava de uma forma bastante artesanal. O processo funcionava de forma empírica – esse conhecimento, esse saber adquirido por um fabricante era repassado para outro e assim por diante.

Um fato importante a ser citado, motivado pela necessidade de conhecer e aprender, aconteceu no início da década de 1960, conforme José Luiz Portantiolo<sup>36</sup> relata:

<sup>36</sup> Conforme nota 21.

[...] foi organizado uma excursão a São Paulo com o objetivo de ver como era a cultura do pêssego e visitar a Indústria Cica. A viagem foi patrocinada pela indústria conserveira de Pelotas e cada fábrica podia enviar dois representantes. Também viajaram o presidente Alfredo Kickhoefel da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego, o Dr. Sérgio Sachs e sua equipe da Estação Experimental da Cascata. Ficamos uma semana visitando tudo e o mais interessante é que o pessoal de lá ficou muito admirado com a nossa ida, pois eles achavam que tinham muito mais a aprender conosco do que nós com eles.



Figura 12 – Excursão para São Paulo – visita a pomares e à Indústria Cica, início da década de 1960.

Fonte: Acervo José Luiz Portantiolo

Como todo o material a ser conservado, o pêssego também era previamente selecionado e preparado antes de ser colocado inteiro, em metades ou em fatias, em vidros ou latas, imersos na calda de açúcar, sendo hermeticamente fechados para banho térmico e posterior resfriamento. Para cumprir esse processamento eram desenvolvidas as seguintes etapas:

#### 1. A recepção e a seleção

O pêssego era recebido na fábrica, pesado e passava por inspeção e seleção rápidas, a fim de retirar as frutas em más condições. Após, era feita uma classificação por amostragem, conforme relata Pedro Juvencio Vergara<sup>37</sup>,

[...] O pêssego chegava na fábrica à tarde, pois, pela manhã, era colhido no pomar, classificado pelo produtor para ser então transportado para a indústria. Às vezes chegavam várias cargas na mesma hora, então o pêssego era depositado em um local da fábrica bem arejado e com um piso de cimento limpo, onde era espalhado, evitando amontoá-lo.

<sup>37</sup> Conforme nota 6.



Após a classificação<sup>38</sup>, trabalhavam primeiramente o pêssego de primeira e o de segunda, deixando o de terceira para ser trabalhado mais tarde.

## 2. Banho de imersão

A indústria possuía vários depósitos ou tanques de água, geralmente construídos em desnível, aproveitando a gravidade para chegar até a fábrica, onde a água era preparada com uma solução de hidróxido de sódio – NaOH (soda cáustica), em concentração de 3%, com a finalidade de retirar a “pele do pêssego”. Esse processo só começou a acontecer em meados da década de 1950, conforme Hugo Poetsch<sup>39</sup> relata:

[...] Nessa época, 1952, o descasque do pêssego ainda era feito por máquinas manuais, rotativas, ou seja, a casca era retirada após colocar-se o pêssego na máquina, ele girava e a casca ia saindo. [...] Em 1955, foi introduzido na indústria o sistema de descasque com soda cáustica, conhecido como descasque químico.



Figura 13 – Máquina de descascar pêssego usada até o início da década de 1950. (2009)

Fonte: Foto autor

<sup>38</sup> Terminologia popular entre os produtores gaúchos com referência à classificação do pêssego: tipo I, com mais de 6 cm de diâmetro, tipo II, entre 5 e 6 cm, tipo III, entre 4,5 e 5 cm e tipo IV, com menos de 4,5cm de diâmetro, conforme publicação “Perfil do Pêssego” da Secretaria de Indústria e Comércio do Estado, 1975, p.97.

<sup>39</sup> Conforme nota 19.

Conforme Valdecir Ferri<sup>40</sup>, o hidróxido de sódio (NaOH) – soda cáustica, utilizado no descasque químico do pêssego em uma concentração baixa com água em alta temperatura, por ser com banho rápido, não trazia nenhum prejuízo à fruta, funcionando de forma eficiente nesse processo.



Figura 14 – Equipamento artesanal usado para o descasque químico do pêssego. 2008  
Fonte: Foto autor

Posteriormente, as fábricas mais aparelhadas apresentavam o cilindro rotativo feito de madeira com estrutura de ferro. No ano de 1975, esse cilindro foi fabricado com a chamada “folha de flandres” e no ano de 1980, por orientação do serviço sanitário, esse equipamento teve que ser fabricado com chapas de aço inoxidável.

### 3. Lavagem

Após a pelagem (descasque químico), o pêssego era lavado em tanques com água fria. Para diminuir a temperatura e não deixar resquícios da água com soda cáustica, esse pêssego podia ser banhado até três vezes. Algumas indústrias da zona rural demonstravam o seu nível artesanal até mesmo nesta atividade simples, conforme o relato de Domingos Lindolfo Bachini<sup>41</sup>:

---

<sup>40</sup>Valdecir Ferri, Professor do Departamento de Química dos Alimentos da UFPel. Entrevista em 20/07/2009.

<sup>41</sup> Domingos Lindolfo Bachini, produtor de pêssego, ex-proprietário de fábrica de compotas na Colônia Dias – 7º distrito. Entrevista em 27/10/08.

[...] Alguns fabricantes localizados próximos a cursos d'água, lavavam o pêssego com soda na beira do arroio, facilitando assim a lavagem em água corrente, depois retornavam com o pêssego limpo para a fábrica e seguiam o trabalho.

Com a repetição deste processo, diariamente, no período da safra, eram produzidos efluentes ácidos em grandes quantidades, os quais tinham de ser descartados de alguma forma. De acordo com relatos, as grandes fábricas como a Red Indian, J. Alves Veríssimo e Almeida, na localidade de Ponte Cordeiro de Farias, possuíam lagoas ou poços nos fundos das fábricas, para tratamento de forma artesanal. A fábrica de compotas Prinsul, na localidade de Grupelli, possuía um grande açude nos fundos da fábrica, onde eram descartados tais efluentes, a fim de evitar a contaminação do arroio Quilombo, que passa próximo à fábrica.

Quanto às pequenas fábricas, não havia uma preocupação em tratar esses efluentes de uma forma mais objetiva. Muito pelo contrário, de acordo com algumas manifestações orais de ex-proprietários ou ex-funcionários, “a proporção de soda era muito pequena para a quantidade de água, que podia ser despejada diretamente no campo ou numa grota<sup>42</sup> próxima da fábrica que não haveria problema nenhum”. Entretanto, todos são unânimes em afirmar que sob hipótese alguma eram despejados em sangas ou arroios das redondezas.



Figura 15 – Tanques para tratamento de efluentes das fábricas Red Indian e J. A. Veríssimo. Ao fundo o Arroio Pelotas, 1968.  
Fonte: Acervo Marlene Saalfeld

<sup>42</sup> Grota é a denominação local para designar uma pequena área com rochas expostas e vegetação de espinhos, apresentando uma topografia acidentada.



Figura 16 – Imagem do açude para despejo de efluentes da fábrica Prinsul, Colônia Municipal.  
Fonte: Google Earth, 2008.

#### 4. Descaroçamento e corte

Após o descasque químico começava o descaroçamento do pêssego, atividade que exigia grande mão-de-obra, já que o processo era totalmente manual. O instrumento utilizado era um descaroçador semelhante a uma pequena colher afiada em volta.



Figura 17 – Descaroçador manual de pêssego. 2009  
Fonte: Acervo EMATER

Posteriormente, houve uma inversão nesta seqüência, a fim de evitar problemas, pois o pêssego, após passar pelo banho de imersão, ficava muito escorregadio na mão, facilitando acidentes de trabalho com o descaroçador, que era muito afiado.

Inicialmente, o pêssego era colocado em alguidares<sup>43</sup> para ser trabalhado. Após, era manualmente transportado para recipientes maiores de madeira, cheios de água, denominados tinas<sup>44</sup>.

Conforme Hugo Poetsch<sup>45</sup>,

[...] Por volta de 1955 surgiram as primeiras capas esmaltadas (ágata) de refrigeradores, que passaram a ser utilizadas como depósito da fruta antes do enlatamento. Tais equipamentos eram descartados pelas indústrias de refrigeradores e vendidos em ferros velhos em Porto Alegre. [...] Ainda nessa época surgiram os primeiros tanques de aço inoxidável para utilização na indústria, eram feitos sobre quatro rodas para facilitar o transporte da área de descaroçamento até o setor de enlatamento.

Nas fábricas em geral, era muito difundido o uso de recipientes em plástico com furos que permitiam deslocar a fruta dos tanques de imersão para as bancadas de trabalho. Nas fotografias pode ser observado o piso constantemente molhado e os relatos orais falam desse ambiente úmido no qual se processava o trabalho fabril.



Figura 18 – Fábrica Seyffert & Irmão, com piso constantemente molhado durante o processamento do pêssego. Safra de 1967. Localidade de Colônia Santo Antônio, 1963.  
Fonte: Acervo Elnó Seyffert

<sup>43</sup> Vasilha de barro cozido, alouçado, muito utilizado para manter o pêssego imerso na mesa de trabalho, durante o processo de descaroçamento e corte.

<sup>44</sup> Recipiente totalmente de madeira, semelhante a um barril cortado ao meio, muito utilizado para depósito de água. Também era usado como tanque para lavar roupas.

<sup>45</sup> Conforme nota 19.

Na atividade do corte, ou seja, na separação em metades ou em fatias, eram utilizadas facas pequenas, porém muito afiadas. Neste momento era feito o retoque<sup>46</sup> no pêssego, que era a última classificação antes de ir para o enlatamento.

Nessas atividades predominava a mão-de-obra feminina. Este era um setor importantíssimo no processamento do pêssego e as “descaroçadeiras”, termo que designava esse trabalho, recebiam por produção e não como assalariadas, tal como no relato de Claudio Fernando Almeida P. de Sá<sup>47</sup>:

[...] Cada recipiente (alguidar ou bacia) com pêssego descaroçado concluído dava direito a uma ficha e todas estas fichas do dia equivalia a remuneração diária. Quando famílias inteiras trabalhavam na fábrica nessa atividade, o pai ou responsável recebia todas as fichas pelo descaroçamento para ser acertado depois entre si.

## 5. Enlatamento

Outro setor da fábrica que era fundamental na produção, por isso era o mais numeroso, com mão-de-obra totalmente feminina, era o de colocar o pêssego na lata. O acondicionamento do pêssego na lata exigia rapidez e atenção, pois também se fazia uma certa seleção, era preciso manter a quantidade de frutas sempre constante dentro da embalagem, garantindo uma uniformidade.

Conforme depoimento de Cláudio Fernando Almeida Pereira de Sá, as compotas se apresentavam de vários tipos: com pêssegos em metades, em fatias, inteiros, com ou sem caroço, sendo que as com pêssegos em metades se denominavam, conforme o tamanho da fruta, de “extra” com dez a quatorze unidades por lata; de “especial”, com quatorze a dezoito unidades por lata; e “serra”, entre outras denominações, com dezoito a vinte e quatro unidades por lata.

Sempre os melhores pêssegos, os mais uniformes quanto a cor, tamanho e maturação, eram utilizados primeiro como metades. Aqueles que apresentavam pequenos defeitos eram “retocados” e aproveitados, parte deles em metades e o restante transformado em fatias ou destinado para doces em pasta, como a pessegada. Portanto, nada se perdia na indústria.

<sup>46</sup> Termo que significava tirar das metades já cortadas qualquer machucado ou pedaço de caroço que pudesse vir a comprometer o visual ou a composição da compota.

<sup>47</sup> Cláudio Fernando Almeida Pereira de Sá, foi funcionário por mais de 30 anos da Conservas Almeida, bisneto do fundador Manoel Pereira de Almeida. Hoje, é secretário do Sindicato da Indústria de Doces e Conservas Alimentícias e Pelotas. Entrevista em 16/06/2009.

## 6. Adição da calda

As latas vinham das mesas de enlatamento prontas para receberem a calda, que era composta por uma mistura de água com açúcar e tinha como funções básicas facilitar a pasteurização e conferir sabor às frutas.

Conforme alguns depoimentos de donos de indústrias, a calda era feita no dia anterior, à tardinha, no final do expediente, sempre pelo dono da fábrica ou por alguém de sua confiança, pois as proporções de açúcar e água eram consideradas uma informação importante que não poderia ser divulgada amplamente.

Posteriormente, a calda passou a ser adicionada quente na lata com o pêssego, sempre tomando o cuidado para não encher o recipiente até a borda, devendo haver um espaço entre a tampa e a calda para favorecer a formação do vácuo (na etapa de exaustão) no resfriamento, o que era extremamente necessário para a conservação da compota.

Com base nos diversos depoimentos ouvidos, a calda de açúcar nas fábricas da colônia era preparada com 22° ou 22,5° *Brix*<sup>48</sup>. Com o passar do tempo, esse patamar foi baixando, e hoje, segundo depoimentos, está em torno de 14° *Brix*, devido à ocorrência de três fatores: o alto preço do açúcar, a exigência do consumidor de alimentos menos calóricos e a não colheita das frutas no momento certo de maturação.

Anteriormente, naquele que era um processo essencialmente artesanal das pequenas indústrias, a calda era preparada em tachos grandes de cobre, em fogo direto e, com uma caneca, era colocada nas compotas. Esse processo manual foi substituído nos anos de 1970 pelas chamadas *Chopeiras*<sup>49</sup> feitas em aço inoxidável, cuja função era encher automaticamente as latas de compotas.

---

<sup>48</sup> O grau *Brix* é uma unidade de medida utilizada para a calda de compotas. Significa o percentual de sólidos solúveis totais (SST). (INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas**: métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 3.ed. São Paulo, 1985, v. 1, 533p.).

<sup>49</sup> Chopeira era o recipiente que continha a calda quente para o enchimento automático da lata de compota com a calda.





Figura 19 – Chopeira (equipamento utilizado para colocar a calda quente dentro da lata de compota). 2008  
Fonte: Foto autor

## 7. Fechamento

Para o fechamento da lata de compota usava-se a recravadeira<sup>50</sup>. Primeiramente, era manual, depois vieram as semi-automáticas. O operador da recravadeira tinha posição de destaque nas indústrias, pois era o responsável pelo fechamento das latas e da sua destreza dependia a produção diária. Geralmente, ele também era mecânico, com conhecimento das máquinas e equipamentos da fábrica, por isso a grande maioria recebia salário o ano inteiro pois, fora da safra, consertava os equipamentos.

---

<sup>50</sup> Recravadeira era o equipamento usado para fechar a lata de compota.



Figura 20 – Recravadeira semi-automática utilizada na fábrica de Antonio Pegoraro, na década de 1960. Localidade de Colônia Santa Helena. 2008  
Fonte: Foto autor



Figura 21 – Recravadeira manual utilizada na fábrica de Albino Schaun, na década de 1950. Localidade de Cascata, 2008.  
Fonte: Foto autor

## 8. Esterilização

As latas, uma vez fechadas, eram colocadas dentro de uma espécie de “cesto” metálico, suspenso por uma talha presa ao madeiramento do teto da fábrica, para a esterilização dentro das autoclaves, por um tempo de 18 minutos, em uma temperatura entre 85° e 95°C. Esse procedimento era realizado quando a fábrica possuía caldeira. As artesanais, que não possuíam caldeiras, utilizavam tonéis com água quente, onde eram mergulhados os cestos com as latas.



Figura 22 – Cesto metálico com latas suspenso por uma talha, utilizado na década de 1960.  
Fonte: Acervo Ivo Schaun

## 9. Resfriamento e armazenamento

Ao passar pela etapa anterior, imediatamente havia um resfriamento rápido em um tanque com água fria, pois não se podia passar do tempo; caso contrário, as frutas podiam ter alteração de sabor, cor e textura, fermentando o produto. Isso não ocorre se a temperatura baixar bruscamente, chegando à temperatura ambiente.

Esse procedimento ocorria no período de 15 a 20 minutos. Após, as latas eram levadas para um local seco e ventilado, com piso de cimento coberto por papelão, onde eram empilhadas em círculos até o teto ou sob a forma de pirâmide. Aguardavam-se alguns dias para verificar se nenhuma delas apresentava sinais de contaminação, o que se verificava pelo estufamento da lata.

Passado esse período, era colocado o rótulo na compota para ser embalada em caixas de papelão com capacidade para doze ou vinte e quatro unidades, para serem comercializadas. (Vide tabela 3).



Figura 23 – Pilha de latas de compotas aguardando rotulagem. Fábrica de José Luiz Rodrigheiro. Localidade de Vila Nova, 1967.

Fonte: Acervo Ângela Maria Rodeghiero Krüger

## CAPÍTULO III - AS CHAMINÉS NO MEIO DA COLÔNIA

### 3.1 O pomar de pêssego

Desde os primeiros anos do século XX, conforme os relatórios da Intendência Municipal, vários eram os distritos que possuíam grande número de pomares em suas colônias, notadamente de pêssegos, utilizados, principalmente, para o doce tradicional ou de tacho, para a produção de *schimiers*<sup>51</sup>, doces cristalizados ou em passas, os quais eram comuns em algumas colônias de Pelotas, independentemente de etnia, pois com frequência os colonos produziam para o seu consumo esses doces tradicionais, como também as compotas caseiras acondicionadas em vidros.

Na década de 1950 e início de 1960 houve o surgimento de numerosas fábricas artesanais na colônia de Pelotas, juntamente com um grande aumento de área nos pomares de pêssegos. Raro era o produtor que não tivesse um pomar de pessegueiro e que não entregasse sua produção para alguma fábrica. Os pomares proliferavam em vários distritos do município, conforme mapa da Secretaria Estadual da Agricultura no começo da década de 1960. Nestas áreas, os pomares se tornaram uma visão constante e se destinavam exclusivamente ao abastecimento destas indústrias que começavam a se desenvolver ao longo das estradas principais, lado a lado umas das outras. Podemos citar como exemplo desta concentração a localidade de Ponte Cordeiro de Farias, onde as fábricas ficavam muito próximas umas das outras, formando verdadeiros redutos fabris. (Vide tabela 4).

---

<sup>51</sup> Denominação usada pelos colonos descendentes de alemães no sul do Rio Grande do Sul, ao se referirem aos doces de tacho produzidos na safra de uma determinada fruta.

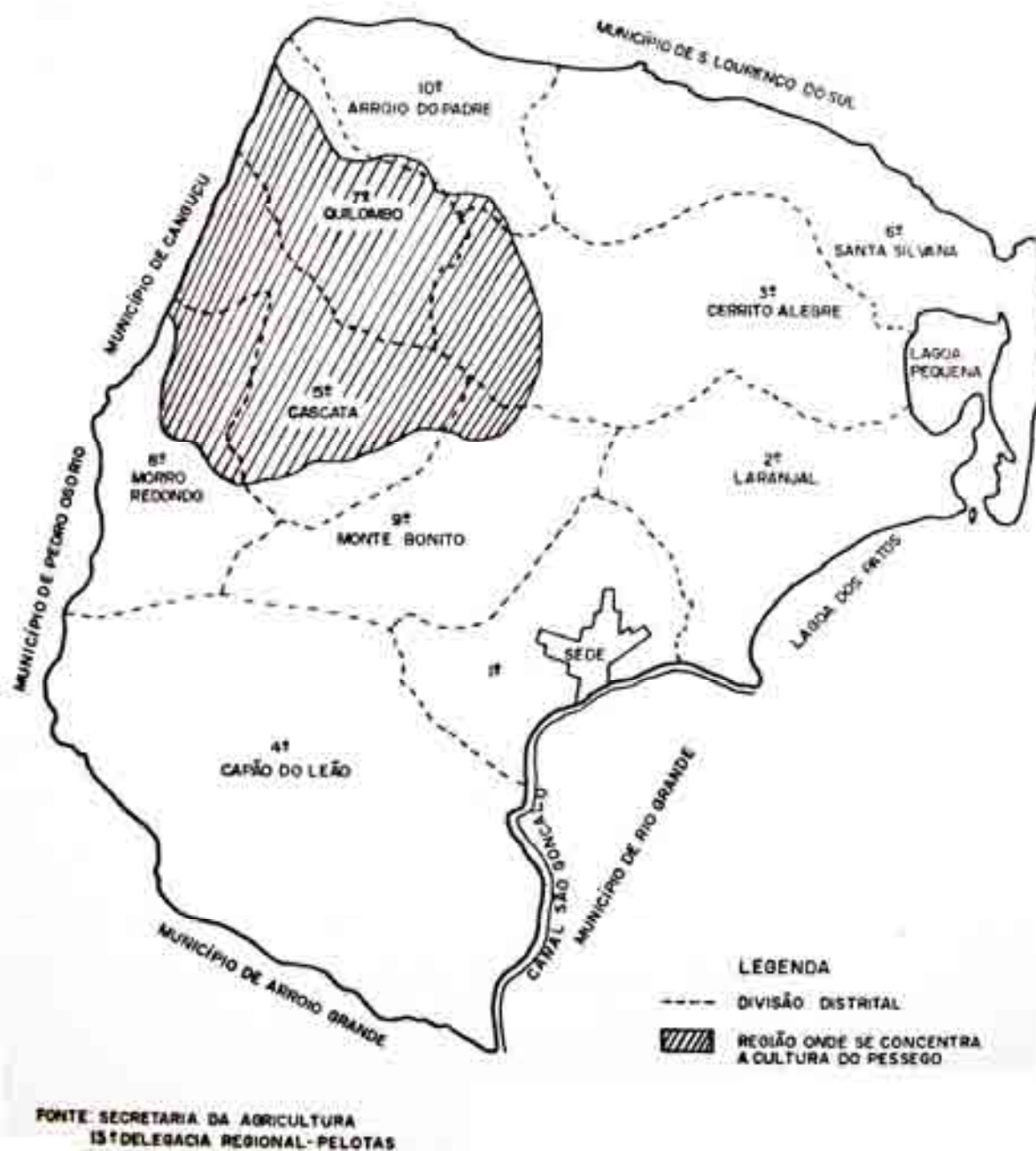


Figura 24 – Mapa do Município de Pelotas (concentração de pomares de pessegueiros), na década de 1960.

Fonte: Acervo Secretaria Estadual de Agricultura.





Figura 25 – Imagem mostrando a concentração de fábricas na localidade de Ponte Cordeiro de Farias.

Fonte: Google Earth (acesso pelo autor) 2009.

Conforme a publicação “Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agronegócio do Município de Pelotas”, observa-se que:

[...] constata-se, no município, a carência quase total de planificação em relação às áreas e espécies plantadas. O preço compensador numa safra é motivo para que, na seguinte, muitos se dediquem àquela cultura. Da mesma forma, uma frustração qualquer leva grande número a deixar de plantar. Muitos ficam única e exclusivamente na dependência de um acesso do interesse industrial; se esta ou aquela empresa promete adquirir a produção, cultivam; caso contrário, trocam de atividade. (ASSOCIAÇÃO DOS ENGENHEIROS AGRÔNOMOS DE PELOTAS, 1986, p. 76).

### 3.1.1 O produtor e a família

O trabalho nos pomares era essencialmente de ordem familiar, não se excluindo os agregados e, eventualmente, empregados. Na safra, este trabalho se tornava ainda mais intenso. Conforme João Casarin<sup>52</sup>,

<sup>52</sup> Conforme nota 5.



[...] Na safra do pêssego que naquela época era curta, mais ou menos vinte a vinte e cinco dias, era 'vamo e vamo', porque o pêssego não espera, está pronto, tem que ser colhido e ir para a indústria para ser enlatado, ele não espera.

A colheita do pêssego era o ponto alto da safra, uma vez que a fruta, no seu limite de maturação, tem de ser colhida, pois, senão, cai no pomar, trazendo prejuízo ao produtor. Essa necessidade fazia com que o produtor buscasse a contratação de mão-de-obra sazonal, pois a safra não era longa.

Essa mão-de-obra eventual era composta por colonos que, na maioria das vezes, não possuíam terras o suficiente para cultivarem pomares, mas tinham conhecimento do trabalho.

Dessa atividade participavam homens, mulheres, crianças e idosos. Os homens, em sua maioria, ficavam com as tarefas mais pesadas, como organizar em sacos o pêssego colhido e, posteriormente, transportá-lo em carroças ou carretas até a propriedade, para classificá-lo e, em seguida, carregá-lo em caixas para a indústria. Esse processo era realizado várias vezes ao dia.



Figura 26 – Colheita em pomar de pêssego, safra de 2008. Localidade de Umbu. 2008

Fonte: Foto autor

Conforme a publicação “Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agroindústria do Município de Pelotas”,

[...] nota-se nas produções do município um elevadíssimo volume de perdas principalmente pelos seguintes fatores: produtos colhidos em momento inadequado em relação ao seu desenvolvimento fisiológico; danos causados no momento da colheita; perdas causadas no transporte e manipulação posterior, falta de seleção e classificação adequada aos produtos para comercialização, produtos com maturação adiantada que apodrecem durante o processo de comercialização; infecções pós colheitas como resultado de condições inadequadas de manuseio; alterações fisiológicas pela utilização de caixas e embalagens infestadas por patógenos (ASSOCIAÇÃO DOS ENGENHEIROS AGRÔNOMOS DE PELOTAS, 1986, p. 75).

### 3.1.2 O deslocamento para a indústria

No início da década de 1950, a entrega do pêssego para a indústria era feita em carroça ou em carreta com o fundo e as laterais forrados com palha. Os pêssegos eram acomodados em sacos, conforme relato de Alberto Ucker<sup>53</sup>, produtor de pêssego que, nessa época, entregava sua produção para a fábrica de conservas Águia, de propriedade de Ernestina Capdeboscq e Edmundo Pedro Jougard.



Figura 27 – Transporte do pêssego do pomar para a propriedade. Colônia Maciel, década de 1960.  
Fonte: Acervo José Luiz Portantiolo

Posteriormente, a indústria passou a recolher o pêssego na própria propriedade rural. Após a classificação, a fruta era colocada em caixas de madeira

<sup>53</sup> Alberto Ucker, produtor de pêssego na Colônia Francesa. Entrevista em 09/12/2008.

para o transporte até a indústria. A escassez de caixas e as condições das estradas coloniais eram fatores que comprometiam a qualidade e o tempo de entrega do pêssego nas fábricas.

Conforme depoimentos, a comercialização do pêssego para a indústria se processava diretamente entre o produtor e as empresas, sem que houvesse, na maioria das vezes, documentos ou contratos assinados pelas partes.

Era muito informal a entrega do pêssego naquela pequena indústria, sendo comum o produtor deixar as frutas à tardinha, quando o expediente da fábrica praticamente já havia terminado. Mesmo assim, eram pesadas as caixas com os pêssegos já classificados, como de primeira, segunda e terceira, e como o material de recebimento já havia sido guardado, para não mandar o pêssego de volta, esse recebimento era anotado em qualquer lugar para não esquecer, como foi o caso da anotação com giz atrás da porta da fábrica de Domingos Lindolfo Bachini<sup>54</sup>, no início do ano de 1967, na Colônia Dias – 7º distrito.



Figura 28 – Portão da fábrica de Domingos Lindolfo Bachini com anotações em giz, no ano de 1967. Colônia Dias. 2008  
Fonte: Foto autor

---

<sup>54</sup> Conforme nota 41.

### 3.2 O período da safra

Até o final da década de 1950 e início dos anos 1960, a safra do pêssego era muito curta, durando, em média, quinze dias, e dependendo quase que exclusivamente da cultivar Aldrighi. Desta forma, toda a produção tinha que ser industrializada nesses dias, o que ocasionava sérios problemas na indústria, como a falta de capacidade de industrialização e disponibilidade de mão-de-obra. (CARVALHO, 1988, p.17).

Com essa preocupação, Fernando Silveira da Mota<sup>55</sup>, em seu artigo “Orientação técnica sobre a cultura do pessegueiro e o clima de Pelotas”, afirma:

[...] Não devemos esquecer que as fábricas de compotas e o mercado de frutas frescas necessitam trabalhar por um período mais longo do que aquele que corresponde à colheita de uma única variedade, de maneira que se torna necessário o cultivo de variedades semi-precoces e tardias, ainda que menos produtivas, mas que entretanto podem ser econômicas. (DIÁRIO POPULAR, Suplemento Colonial, 13/04/1957, s/p).

No mesmo ano da matéria acima começaram, na Estação Experimental de Cascata-Pelotas, os trabalhos de melhoramento em fruteiras, notadamente em pessegueiros. Conforme dados deste período, essa cultura envolvia cerca de 1500 famílias no cultivo e gerava em torno de 4000 empregos na indústria. Foi somente em meados da década de 1960 que o Ministério da Agricultura e a Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul assinaram um convênio, pelo qual o pesquisador Sérgio Sachs, com mestrado na Universidade de Rutgers, nos Estados Unidos, foi transferido da Estação Experimental de Taquari para a de Pelotas, onde desenvolveria técnicas que garantiriam maior produtividade aos pomares de pessegueiros e, principalmente, a criação de novas cultivares, de melhor qualidade, que permitiriam a dilatação do período de safra de 15 para 90 dias aproximadamente. (CARVALHO, 1988, p. 16-17).

Para falar em pomares de pêssego, pesquisa, novos cultivares, é impossível não falar em Sérgio Sachs, pesquisador responsável pelas contribuições relevantes ao setor persícola. Assim se manifestou Maria do Carmo Bassols Raseira<sup>56</sup>, que, tendo trabalhado com o pesquisador, relata:

---

<sup>55</sup> Conforme nota 16.

<sup>56</sup> Maria do Carmo Bassols Raseira, pesquisadora PhD na área de fruticultura da EMBRAPA – Clima Temperado/Pelotas. Entrevista em 24/07/2009.

[...] É uma pessoa super observadora, inteligente, muito ativo, não escondia nada do que sabia, muito pelo contrário, dividia tudo com os colaboradores. Procurava incentivar quem trabalhasse com ele para fazer a coisa certa, da forma mais científica. Sempre junto ao produtor, chegava muito cedo às propriedades, acompanhava o dia a dia dos pomares, sugerindo e aconselhando aos produtores. Tinha bom trânsito junto aos industriais, com os quais fazia reuniões periódicas na cidade, no restaurante de um amigo.



Figura 29 – Estação Experimental de Cascata – Pelotas. (Pesquisador Sérgio Sachs e equipe), 1969.

Fonte: Acervo EMATER/Pelotas.

Desta forma, pode-se comprovar a atenção e a importância que o cultivo do pêssego recebia, através de estudos e pesquisas desenvolvidos por Sérgio Sachs e equipe, na criação e oferta de várias cultivares desta fruta, de maturação precoce e tardia, com grandes benefícios para o produtor, que podia colher sua produção de maneira escalonada, bem como para a indústria, que, desta maneira, melhor processava essa colheita. Com isso havia, ainda, um benefício maior ao empregado eventual da fábrica, o safrista, que passou a ter trabalho por um período mais longo, garantindo, assim, um vínculo maior com a indústria conserveira.

Graças a esse trabalho desenvolvido com a pesquisa do pêssego, e conforme estudos feitos pela Secretaria de Planejamento e Coordenação Geral<sup>57</sup> da Prefeitura Municipal de Pelotas, constatou-se que:

<sup>57</sup> “Estudo Relativo à Problemática do Pêssego”, executado pelo Economista Carlos José Laborda Knorr. Outubro/1978.

[...] Os pomares de pessegueiros do Município de Pelotas se compõe de 84% de variedades para conservas. As variedades de conservas mais cultivadas são: Aldrighi, Convênio, Cerrito, Capdeboscq e Diamante. A variedade Aldrighi predomina com 65% do total colhido. (KNORR, 1978, p. 4).

### 3.2.1 O perfil do trabalhador

Durante muito tempo, a mão-de-obra das indústrias rurais foi composta por parentes do proprietário da fábrica ou pela vizinhança. Essa proximidade, tanto geográfica quanto social, facilitava o trabalho junto ao pomar ou na classificação do pêssego antes de ir para a indústria, que era bastante intenso no período da safra.

Quando as fábricas começaram a crescer e a exigir um maior contingente de mão-de-obra, passaram a utilizar trabalhadores de outras localidades, outros distritos e até de municípios vizinhos (zona urbana), os quais eram transportados em caminhões ou em ônibus fretados. Na zona urbana, essa mão-de-obra passou a ser recrutada junto a pessoas desempregadas ou não, mas que apostavam em um emprego com registro em carteira, mesmo sendo somente pelo período da safra. Este recrutamento era noticiado por emissoras de rádio, e nele cumpriu um papel muito importante a Rádio Cultura de Pelotas, que tinha a sua programação matutina, nos finais de semana, voltada para as comunidades coloniais.

Sobre esses programas, Marcos Fonseca<sup>58</sup> relata:

[...] De 1962 a 1964, o radialista Ricardo Pierobon apresentava o programa 'Vozes da Alemanha' (criado pelo Vereador e Radialista Darci Adam, do distrito de Morro Redondo), que ia ao ar aos sábados pela Rádio Cultura de Pelotas com a particularidade de que todas as propagandas e avisos do programa eram repetidos em 'alemão', o que fazia grande sucesso nas comunidades alemãs da colônia de Pelotas e do município de São Lourenço do Sul.

#### 3.2.1.1 O trabalho familiar

O trabalho familiar era uma prática geralmente adotada na zona rural, principalmente com a cultura do pêssego, que exige, na época da colheita, uma mão-de-obra exclusiva, pois o pêssego maduro tem de ser "apanhado"<sup>59</sup>

<sup>58</sup> Marcos Fonseca, nome artístico de João Pedro Fonseca Soares, ex-radialista da Rádio Cultura de Pelotas. Entrevista em 09/09/2008.

<sup>59</sup> O termo "apanhar o pêssego", comumente usado no interior da colônia de Pelotas, nas zonas produtoras de pêssego, significava colher o pêssego.

imediatamente. Em razão dessa fragilidade da fruta e da imediatez com que deveria ser coletada, formava-se uma rede de parentela e vizinhança, constituindo-se um trabalho comunitário e sem remuneração. O pagamento pelos serviços prestados era feito em doação de pêssego, para que fosse feita a pessegada, ou em trocas posteriores de favores, num sistema de dom e contra-dom, estabelecido entre sujeitos com pouca diferenciação social.

Do material encontrado e dos dados obtidos com as fontes orais pode-se inferir que, dos finais do século XIX até a década de 1960, as fábricas eram bastante artesanais, necessitando de toda a mão-de-obra familiar, inclusive infantil. Era comum famílias inteiras deixarem suas casas e afazeres para trabalharem nas fábricas, pois o período da safra era curto, na época do verão, o que facilitava a acomodação dessas famílias em galpões ou em estufas de fumo desativadas. Algumas famílias vinham de longe, carregando seus pertences em carretas puxadas por bois, que eram soltos no campo, até o final da safra, quando retornavam às suas casas.

Conforme relatos de entrevistados, toda a família trabalhava na fábrica nas mais variadas funções. Quando a fábrica não servia refeições, um membro do grupo, geralmente uma filha, cozinhava para os demais.

Segundo relatos de pessoas que trabalharam na Prinsul, fábrica de compotas na localidade de Grupelli, confirmados por Paulo Roberto Grupelli<sup>60</sup>,

[...] Tinha uma olaria que não funcionava mais, ao lado da fábrica, que era usada por famílias inteiras de trabalhadores de outras colônias e até mesmo de pessoas vindas de Canguçu, município vizinho, que vinham trabalhar na Prinsul. Como era verão e o tempo da safra era corrido, todos se acomodavam e descansavam com suas famílias neste local. Tinha uma pessoa que não trabalhava na fábrica, mas era paga pelos demais para fazer o almoço.

---

<sup>60</sup> Paulo Roberto Grupelli, filho de Geraldo Grupelli – proprietário da indústria de conservas Prinsul, localizada na Colônia Municipal. Entrevista em 29/05/2008.





Figura 30 – Olaria que servia de local para descanso dos trabalhadores, Fábrica Prinsul, década de 1960.

Fonte: Acervo Paulo Roberto Grupelli

Ainda conforme relatos de Paulo Roberto Grupelli, vinha também um pessoal do interior de Piratini, trazido de caminhão, pois além de roupas de cama e panelas, traziam crianças (filhos), que ficavam toda a safra.

A olaria se tornava um verdadeiro acampamento. Como eram muitas pessoas, seguidamente surgia confusão, principalmente com o pessoal que morava na localidade de Rincão dos Maias (quase divisa com o município de Canguçu), quando chamados pelo apelido de “pulgedos”.

### 3.2.1.2 O trabalho feminino

A predominância da mão-de-obra feminina se fazia sentir em quase todos os setores da produção fabril, de acordo com os relatos orais obtidos. Somente nas atividades que exigiam maior capacidade muscular, como o carregamento de caixas, de cestas, ou no banho químico que era dado na fruta, é que se observava a presença masculina em maior número.

Era comum nas pequenas fábricas trabalharem a avó, a filha e as netas – as três gerações. O uso da mão-de-obra familiar ou mesmo de vizinhos era uma forma de manter o empreendimento industrial em uma economia de trabalho informal, sem qualquer tipo de registro social.

O ambiente feminino era também marcado por conflitos entre as mulheres, tal como relata Geraldo Cantarelli<sup>61</sup>, ao dizer que “eram muitas mulheres que trabalhavam na fábrica. Muitas italianas trabalhavam e dava muitas brigas, até com facas as mulheres se pegavam. Era difícil apartar”.

Vários relatos confirmam que algumas esposas dos proprietários de fábricas participavam de forma ativa do ambiente fabril. Um dos setores bastante importante era o do corte e do enlatamento do pêssego, no qual se concentrava o maior número de mão-de-obra feminina. Era o setor em que mais se exigia qualidade de trabalho, em que ocorria a escolha das metades do pêssego para ser enlatado, cujos critérios eram o tamanho, cor e maturação da fruta.

Todo esse trabalho de controle, observação e acompanhamento quanto ao rendimento nesses setores geralmente era supervisionado pela esposa do proprietário da fábrica, que fazia os devidos ajustes, como substituições de funcionárias quando o resultado não era satisfatório.

Conforme depoimento de Domingos Lindolfo Bachini<sup>62</sup> sobre sua esposa,

[...] A Daisi minha esposa é uma legítima companheira, eficiente e trabalhadeira. Quando eu tinha fábrica era ela quem controlava e reparava a sessão de enlatamento. Essa experiência ela adquiriu ao trabalhar na fábrica Quinta Pastorello do Emílio Ribes e na fábrica do Ernesto Ney.

Nem todas as fábricas adotavam o uniforme para o trabalho. Nas pequenas fábricas, geralmente as mulheres usavam avental e lenço na cabeça. Nas grandes fábricas, como as da localidade de Ponte Cordeiro de Farias, os empregados usavam uniformes padronizados.

### 3.2.1.3 O trabalho infantil

O trabalho infantil, de uma forma geral, sempre esteve presente na colônia, em razão da prática de uma agricultura de tipo familiar, o que significava o envolvimento de quase todos os membros desse grupo.

Assim, tal como apresentam os relatos e como se pode observar em várias imagens fotográficas, era comum a presença de crianças no processo de trabalho

<sup>61</sup> Geraldo Cantarelli, irmão do proprietário da Conservas Cantarelli da localidade de Morro Redondo. Entrevista em 27/11/2008.

<sup>62</sup> Conforme nota 41.

industrial. As tarefas exercidas pelas crianças variavam muito, indo daquela no próprio pomar do pêssego, até serviços domésticos, tal como relata Madalena Kuhn Krause<sup>63</sup> ao dizer que:

[...] As crianças, principalmente as meninas mais velhas (éramos entre cinco), tinham tarefas pelas quais éramos responsáveis. Uma vez por semana, os talheres precisavam ser 'areados'. Os talheres eram de metal, mas não de inox e enferrujavam se não fossem lixados periodicamente.



Figura 31 – Mão de obra infantil no processo industrial. Fábrica de José Rodrigheiro, Vila Nova, década de 1960.  
Fonte: Acervo Joana Romano Rodrigheiro

No pomar, durante a safra, enquanto os adultos colhiam a fruta, cabia às crianças recolherem os pêssegos que caíam no chão. Geralmente essa atividade se desenvolvia pela manhã ou após a ocorrência de um vento mais forte. Essa fruta, caso não estivesse visivelmente machucada, era normalmente aproveitada pela indústria.

### 3.2.2 A Jornada de Trabalho

O período da safra do pêssego, que depende das condições climáticas, começa na passagem da primavera para o verão, entre o final do mês de novembro

---

<sup>63</sup> Conforme nota 28.

e o início do mês de dezembro. Em matéria veiculada no jornal Diário Popular, do dia 27/11/1968, na coluna Diário Colonial, o Jornalista Elias Bainy, relata que:

[...] O Dr. Sérgio Sachs, um dos consagrados técnicos do Ministério e da Secretaria de Agricultura sublinhou à reportagem que a safra do pêssego industrial deverá ser iniciada nos próximos dias de dezembro, acusando-se um alto índice de precocidade na produção. Assim sendo, as indústrias locais deverão trabalhar intensamente durante o Natal e possivelmente o Ano Novo, a exemplo do que ocorreu há alguns anos passados. (DIÁRIO POPULAR, 1968, p. 5).

Em razão disso, o trabalho na fábrica começava muito cedo pela manhã, pelo que relatam os ex-trabalhadores. Primeiramente, chegavam os homens responsáveis por fazer o fogo para os tachos, nas fábricas mais artesanais, ou para acender a caldeira, nas fábricas mais desenvolvidas, que possuíam a chaminé, pois deveria haver água quente quando a próxima turma chegasse para a limpeza, corte e desencaroçamento do pêssego e colocação nas latas para adicionar a calda.

Confirmando isso, Pedro Juvêncio Vergara<sup>64</sup> conta que, no período da safra, “levantava às 5 horas da manhã para fazer o fogo na caldeira, pois assim eu economizava de pagar um funcionário que teria de chegar mais cedo”.

Portanto, as atividades na indústria se estendiam até o início da noite ou enquanto houvesse pêssego para ser processado. Após o término do trabalho, toda a fábrica era lavada, ficando limpa para reiniciar o trabalho no dia seguinte.

### 3.2.2.1 O Cotidiano Fabril

O cotidiano nas fábricas de compota era marcado por hábitos que retratavam uma cultura própria do colono. Exemplo disso eram as refeições oferecidas aos trabalhadores, todas elas preparadas pelas mulheres, em geral da própria família do proprietário da fábrica. Na grande maioria das fábricas, eram servidas refeições como café-da-manhã, almoço, café da tarde e janta, quando o trabalho extra assim o exigia.

Esse café no meio da manhã era denominado “café das nove”. Para os de origem alemã/pomerana, era conhecido por *Frühstück* (pão, café preto ou com leite, chá de mate e lingüiça frita com molho ou às vezes ovos fritos ou mexidos). O almoço era feijão, arroz, uma carne, salada, batata ou massa, com dois ou três tipos

---

<sup>64</sup> Conforme nota 6.

de verduras. No café da tarde eram servidos pão, cuca, café com leite ou preto, *schimiers*, manteiga, patê e morcilha<sup>65</sup>. Quando havia necessidade de trabalhar até mais tarde, para não deixar pêssego para o dia seguinte, era servida uma refeição da noite nos mesmos moldes do almoço.

Essas refeições eram marcadas por tratamentos diferenciados dados ao contingente de trabalho masculino e feminino. De acordo com Magdalena Kuhn Krause<sup>66</sup>,

[...] os empregados homens, que eram minoria, também realizavam as refeições nesse refeitório. As mesas reservadas para eles, ficavam de um lado do salão, e a comida era servida em travessas nas mesas. Os homens por executarem trabalhos mais pesados recebiam uma ração maior e mais forte, tinham à disposição manteiga e doce para o pão, lingüiça e café com leite. Diferente das demais empregadas que passavam em fila em frente às panelas e eram servidas pela cozinheira e ajudantes.

Para manter essas refeições, necessárias para a manutenção da mão-de-obra na fábrica, os donos desses estabelecimentos organizavam um sistema de produção dos insumos básicos necessários para prepará-las. Assim, a existência de hortas domésticas era fundamental nos terrenos adjacentes à casa. Além disso, havia a criação de porcos, vacas leiteiras e de aves, o que possibilitava o uso dessa carne e derivados na preparação da comida. Nessa economia doméstica tudo era aproveitado, inclusive as penas de gansos e perus, que serviam para a feitura de travesseiros e cobertores, tal como apontam os depoimentos.

O trabalho na cozinha da casa ou no refeitório fabril era realizado de forma também muito intensa, envolvendo um número significativo de mulheres, de acordo com o número de refeições que deveriam preparar. Conforme Martin Simon<sup>67</sup>

[...] a fábrica tinha uma cozinha bem grande e várias pessoas trabalhando lá, além dos cafés, almoços e jantas, faziam desde o pão, a cuca, a manteiga, o torresmo, a morcilha e o patê, tinha até uma salinha para defumar a lingüiça que também era produzida por esse pessoal.

<sup>65</sup> O mesmo que morcela, chouriço em que o elemento principal é o sangue do porco.

<sup>66</sup> Conforme nota 28.

<sup>67</sup> Martin Simon, industrial, proprietário da Indústria de Conservas Minuano, hoje Simon's, no Município de Morro Redondo. Entrevista em 16/04/2009.



Figura 32 – Refeitório e banheiros da fábrica de Albino Schaun na década de 1970. Localidade de Cascata. 2008  
Fonte: Foto Autor

### 3.2.2.2 O lazer do trabalhador

Dentre as formas de sociabilidade que se verificava na colônia podemos destacar os bailes<sup>68</sup> e os chás dançantes<sup>69</sup>.

Para esses bailes, as pessoas vinham das redondezas da cidade ou até de outro município. O meio de transporte mais usado na década de 1950 era a carroça, que servia não só para o trabalho, mas também para o passeio com a família.

Os bailes mais concorridos eram os do mês de julho, quando se comemorava o Dia do Colono. Para essa festividade, cada distrito indicava uma candidata, para que, em um determinado local, durante a festa, fosse feita a escolha da Rainha da Colônia, coroada à noite, no baile.

<sup>68</sup> Os principais faziam parte de um calendário “oficial”, ou seja: Baile de Natal, Baile de Ano Novo, Baile de Páscoa, Baile do Espírito Santo, Baile da escolha da rainha da colônia, Baile da escolha da rainha do pêssego etc.

<sup>69</sup> Também denominado “dança”. Era um baile que começava no domingo à tarde até o início da noite.



Figura 33 – Diva Härter – Rainha da colônia em 1960, no baile de coroação no salão Brasil, dançando com o prefeito municipal João Carlos Gastal.

Fonte: Acervo Ardilson Stiff

Para isso, havia a participação efetiva dos veículos de comunicação de Pelotas, com o fim de divulgar e conduzir o evento. No jornal Diário Popular de Pelotas havia uma coluna assinada pelo Jornalista Elias Bairy, na qual os acontecimentos da colônia eram apresentados semanalmente. Da mesma forma, a Rádio Cultura de Pelotas, de acordo com o radialista Marcos Fonseca, “tinha toda a sua programação da manhã voltada para a colônia”.



Figura 34 – Presença da Rádio Cultura de Pelotas nos eventos da colônia. 1965

Fonte: Acervo Dircinha Graciane da Luz



Outro nome importante no apoio a esses eventos na colônia foi o do empresário Geraldo Bertoldi, que representava a Ford do Brasil, com revenda de veículos e tratores em Pelotas, conforme depoimento de Ricardo Pierobon<sup>70</sup>.

Continuando sua entrevista, Ricardo Pierobon relata:

[...] Quando apresentávamos o programa 'Vozes da Alemanha' em 1964, o governo militar, recém assumindo o país, proibiu programas radiofônicos em língua estrangeira para emissora que não operavam em 'ondas curtas'. Isso nos fez criar um novo programa chamado 'Vozes da Colônia' que também foi ao ar pela Rádio Cultura até o ano de 1973, atendendo as mesmas comunidades, porém com outro formato.



Figura 35 – Desfile das candidatas a rainha da festa do pêssego, em camionetes da empresa Geraldo Bertoldi. 1965.

Fonte: Acervo EMATER/Pelotas.

Conforme relato de Helena Shirley Kütter Muller sobre os bailes da localidade do Morro Redondo:

[...] Eu me lembro das jantas tradicionais, com carne de panela, salada de batatas sem maionese, cortada em rodela. [...] Era servido lingüiça e pão com torresmo. Era toda a noite o pessoal tomando café, a turma do baile, durante o baile. O baile começava assim cedo e ia até o clarear do dia. O pessoal às oito horas já vinha para o baile. (MORRO REDONDO, histórias de vida, histórias da terra, 1996, p. 42).

<sup>70</sup> Ricardo Pierobon, jornalista e radialista, participante ativo em eventos na colônia. Entrevista em 01/10/2008.

Outra festa especial do calendário era a “Festa do Pêssego” que acontecia no mês de novembro, culminando com o baile de coroação da rainha.

Várias festas foram realizadas na localidade de Ponte Cordeiro de Farias – 5º distrito de Pelotas, umas no Salão Centenário, de propriedade do Sr. Albino Saalfeld e outras no Salão Brasil, do Sr. Otavio Beskow, de acordo com as informações obtidas.



Figura 36 – Desfile da corte da rainha do pêssego em 1968.  
Fonte: Acervo Emater/Pelotas

Em outras ocasiões, a Festa do Pêssego ocorreu na Associação Rural de Pelotas, como foi a Festa Nacional do Pêssego, de 08 a 17 de dezembro de 1973, considerada a 1ª Fenapêssego de Pelotas, com a participação de várias empresas da cidade. Essa festa se constituía em uma verdadeira feira de negócios, onde as indústrias de compotas de pêssego possuíam estandes nos quais eram apresentados seus produtos.



Figura 37 – Estande da fábrica J. Alves Veríssimo (Vega) na 1ª Fenapêssego. 1973

Fonte: Acervo Ângela Maria R. Krüger

Eram bastante freqüentes os desfiles em carros alegóricos das rainhas e princesas do pêssego e da colônia, pelas principais ruas da cidade, sempre com o apoio da imprensa falada e escrita local e o patrocínio de empresas de Pelotas.

Outra festividade que mobilizava algumas comunidades era a que ocorria no final do mês de novembro, o “Dia do Pêssego”, coincidindo, às vezes, com o começo da safra. Era promovido pela Estação Experimental da Cascata, órgão técnico do Instituto de Pesquisa e Experimentação Agropecuária do Sul/Pelotas/RS.

Esta promoção anual que o Ministério da Agricultura realizava se constituía numa verdadeira “festa”. Desde as primeiras horas da manhã até a tardinha, técnicos, extensionistas rurais, industrialistas, produtores (persicultores<sup>71</sup>) e suas famílias, associações e sindicatos, a imprensa especializada e convidados, participavam da programação intensamente divulgada.

---

<sup>71</sup> Produtores de pêssego.



Figura 38 – Autoridades no “dia do pêssego” – Festa do Pêssego, 1967.

Fonte: Acervo EMATER/RS

O futebol colonial também teve o seu espaço e a sua importância como lazer na zona rural do município. Verifica-se a importância que tinha esse esporte pelo fato de que em algumas localidades, estádios foram construídos como na localidade de Morro Redondo que, em 1942, construiu o Estádio do Índio; na localidade de Bachini, surgiu o estádio Claudemiro Bachini; em Ponte Cordeiro de Farias, o Campo do Centenário; e na localidade de Grupelli, o Campo do Grêmio Sportivo Boa Esperança que, conforme Paulo Ricardo Grupelli<sup>72</sup>, foi fundado por Hermógenes Grupelli, em 21/01/1924, estando até hoje em atividade. Foi campeão da colônia em 1932, os troféus e quadro comemorativo se encontram até hoje no Restaurante Grupelli, empreendimento familiar que centraliza essa localidade.

---

<sup>72</sup> Paulo Ricardo Grupelli, comerciante na localidade de Grupelli – Colônia Municipal.



Figura 39 – Jogadores que residiam e trabalhavam na colônia.  
Grêmio Sportivo Boa Esperança, Década de 1950.  
Fonte: Acervo Paulo Roberto Grupelli

De acordo com o que falam alguns entrevistados, a importância do futebol colonial se deveu ao trabalho do Jornalista Elias Bairy, idealizador da criação da Liga Pelotense de Futebol Colonial. Sabe-se, entretanto, que antes da criação da Liga Colonial, que ocorreu no início da década de 1970, os clubes de futebol da colônia eram formados exclusivamente por jogadores que residiam e trabalhavam na própria zona rural.

Os torneios de futebol envolvendo vários clubes de várias colônias eram verdadeiras festas. Ocorriam aos domingos pela manhã e se estendiam até o final da tarde, com churrasco e café da tarde, sem contar com a copa ao lado do campo. As falas dos entrevistados apontam esses jogos dominicais como extremamente importantes para a comunidade e não raros namoros e casamentos foram estabelecidos por conhecimentos feitos durante esses encontros.

Naquela época, o futebol se apresentava como um grande evento social, sendo motivo para a realização de baile, onde era escolhida a “rainha” do clube ou feita a entrega de faixas e troféus ao clube campeão do torneio.



Figura 40 – Alda K. Bach – Rainha do futebol, Clube 3 de Maio, na Colônia Santa Bernardina, 1961.

Fonte: Acervo Avani Maria B. Ferreira

Os relatos orais dão conta desses momentos como algo que unificava a comunidade local e, ao mesmo tempo, apontam disputas que se iam traçando tendo como mote o futebol, mas, se configurando, na verdade, como rivalidades entre os distritos.

Esses desentendimentos e confusões passaram a ser comuns nos estádios da colônia, desmotivando os seus freqüentadores e fazendo com que a fase áurea do futebol colonial fosse perdendo o seu brilho.

### **3.3 As relações no Trabalho**

#### **3.3.1 O Produtor e a Indústria**

Tendo como base alguns depoimentos, foi possível verificar os conflitos e tensões que poderiam existir entre o produtor e a indústria, como no caso de compra do pêssego e, na ocasião da entrega no estabelecimento fabril, verificar-se que,

mesmo tendo sido vendido como pêssego de classificação mais elevada, esses só se encontravam na parte superior da caixa, sendo o restante preenchido com fruta de qualidade inferior. De acordo com alguns relatos, vários proprietários de indústrias faziam o recebimento na frente do produtor e, por vezes, uma caixa era virada aleatoriamente.

Por outro lado, o tensionamento também se podia perceber na relação do proprietário de fábrica com o produtor, em que aparecem as estratégias de pagar menos ao produtor alegando má qualidade das frutas. Esse tipo de conflito também foi relatado pelos produtores que entregavam pêssego para as indústrias maiores na colônia ou para algumas grandes na cidade.

De certa forma, isso estremecia a relação entre produtor e industrial, o que efetivamente levava a um desgaste na relação comercial entre ambos. Porém, um dos problemas mais sérios era a questão da fixação do preço a ser pago pela indústria ao produtor. Não havia acerto antes da colheita ou na entrega do pêssego para a indústria. O produtor, via de regra, entregava a fruta sem saber quanto e quando receberia por ela, tal como afirmam alguns depoimentos.

São constantes as matérias no Jornal Diário Popular de Pelotas, como esta do dia 25/10/1968, escrita pelo jornalista Elias Bainy em sua coluna Diário Colonial, acerca de assuntos que envolvem a cadeia produtiva do pêssego, cujo teor gira sempre em torno da mesma problemática: o preço.

[...] Estarão reunidos amanhã os persicultores para tratar, em Assembléia Geral, de importantes assuntos relacionados com os interesses da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego. Virá a baila do plenário a comercialização da próxima safra, preços, pagamentos, relacionamento com a indústria etc. (DIÁRIO POPULAR, 1968, p. 5).

Esse tensionamento pode ser observado também em matéria veiculada no Diário Popular do dia 18/12/1968, na mesma coluna:

[...] continua na tradicional pauta dos angustiosos dias de dezembro o preço do pêssego. A “novela” anual continua prendendo as atenções de seus protagonistas: A Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego, Sindicato das Indústrias de Doces e Conservas Alimentícias, ainda mais o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, a Comissão de Agricultura do Conselho de Desenvolvimento Comunitário, ASCAR e os representantes das classes produtoras. Vinculados ao problema, os drs. Francisco Louzada Alves da Fonseca e Adolfo Antônio Fetter assessoraram o eng. Agrônomo Dulphe Pinheiro Machado nas duas reuniões que realizou, na Associação comercial, para analisar o crucial problema da comercialização do pêssego. O objetivo da reunião visou um denominador comum entre industriais e produtores. (DIÁRIO POPULAR, 1968, p. 5)



Esse conflito pode ainda ser observado na matéria abaixo, publicada em 08/01/1972:

[...] “Finda a safra do pêssego”.

A safra do pêssego praticamente finalizou, foi a declaração do presidente do Sindicato das Indústrias Alimentícias e Doces de Pelotas, Dr. Hugo Poetsch, ontem ao Diário Popular. Disse que o movimento foi bom, satisfazendo aos industriais. Afirmou que só falta agora determinar o preço a ser pago, esse preço, adiantou será fixado em função dos incentivos que se esperam do Governo do Estado. E acrescentou: A indústria já declarou que não poderia pagar os preços solicitados pelos produtores. (DIÁRIO POPULAR, 1972, p. 4).

Em relação a preços, anualmente se estabelece uma prolongada discussão que tem sempre como mesma conclusão o argumento dos produtores de que os preços pagos são inferiores aos pretendidos, enquanto pelo lado das indústrias, há a afirmação de que estão sendo pagos valores superiores às suas possibilidades. Conforme a publicação “Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agronegócio do município de Pelotas”, observa-se que:

[...] O produtor se queixa que para complicar ainda mais a sua situação, ainda existe a questão dos prazos de pagamento que, normalmente, se estendem por até seis meses após a colheita, sem nunca incluir correção monetária. (ASSOCIAÇÃO DOS ENGENHEIROS AGRÔNOMOS DE PELOTAS, 1986, p. 402).

Pelotas, grande produtora de pêssego, investiu na sua agroindústria, desenvolvendo novas pesquisas, buscando *know-how* com a implantação de tecnologias mais sofisticadas para alimentos, quando passou a ser reconhecida como a cidade dos alimentos.

Conforme Carlos José Laborda Knorr,

[...] Cabe salientar que desde 1963 – data dos resultados na conferência da ALALC, realizada no México (1962), vem a comunidade da cidade dos alimentos, através de seus líderes exponenciais, alertando as autoridades constituídas deste País, para o dano que se está causando aos produtores, que sem a garantia de preço justo e a inclusão do pêssego na pauta dos produtos a serem fixados preços mínimos, ficam desamparados e o setor agroindustrial, sem condições de mercado, da mesma maneira, não pode investir. (KNORR, 1978, p. 6-7).

De acordo com a Secretaria de Indústria e Comércio do RS, discorrendo sobre a Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego:

[...] Foi fundada em novembro de 1960, em Pelotas, iniciou suas atividades com poucos associados e, atualmente conta com 1.500 membros, sendo criada com o objetivo de organizar os produtores, de modo a permitir, no futuro, a criação de uma cooperativa. [...] Tendo por objetivo fundamental promover toda e qualquer providência que venha em defesa dos interesses dos persicultores, podendo, por essa razão, ser considerada quase como uma entidade de classe. (PERFIL DO PÊSSEGO, 1975, p. 107).

A Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego mantém, desde a sua criação, vínculos com o Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura, Prefeitura Municipal, EMATER, EMBRAPA<sup>73</sup> e demais entidades e órgãos de pesquisa para convênios de cooperação. Desta maneira, a Associação vem atuando como elo de ligação entre as entidades oficiais e os agricultores, através de reuniões periódicas, nas quais são apresentadas as reivindicações dos produtores. (PERFIL DO PÊSSEGO, 1975, p.108).

Desde a sua criação, a Associação tem procurado estabelecer um entendimento junto à indústria, na busca de uma remuneração mais adequada à produção, através de discussões sobre o preço mínimo do pêssego, bem como sua fixação. Além destas atividades, participa das realizações de destaque visando a valorização e promoção do pêssego, como festas e feiras.

Conforme a publicação “Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agroindústria do Município de Pelotas” (1986, p. 402), a Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego “representou, no passado, um ponto de aglutinação entre os produtores”. A participação dos associados era intensa, tinham maior poder de representação em assuntos de seus interesses e podiam contar com a prestação de alguns serviços, como a distribuição de insumos com descontos especiais, bem como a existência de postos no interior da colônia.

De alguns anos para cá, a Associação perdeu sua importância, pois, atualmente, conta com um número reduzido de produtores associados.

---

<sup>73</sup> Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.



Figura 41 – Festa de confraternização da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego, 1967.

Fonte: Acervo EMATER/Pelotas

### 3.4 A Comercialização

Sobre a comercialização das fábricas de compotas de pêssego do município de Pelotas, a publicação da Secretaria da Indústria e Comércio ‘Perfil do Pêssego – 1975’ faz referência às pequenas e médias fábricas “que após industrializarem o produto, vendem para as maiores o comercializarem com seus próprios rótulos”.

Essa afirmação, constante nesta publicação da Secretaria da Indústria e Comércio reflete, sem dúvida, a real situação do funcionamento de algumas indústrias da colônia de Pelotas. Foi um grupo formado por produtores de pêssego que criou suas próprias fábricas, instalando-as junto às suas residências. As fábricas – que não eram registradas e nem possuíam rótulos – trabalhavam “por comissão”, prestando serviço a outras fábricas maiores das cidades de Pelotas ou de Rio Grande, devidamente registradas, possuindo uma experiência de vendas comerciais para vários estados brasileiros. Geralmente faziam isso pelo Porto do Rio Grande e, a partir da década de 1960, pelas rodovias, através de transportadoras.

As indústrias de compotas, registradas, estimuladas com o sucesso alcançado pelas compotas de Pelotas, arriscavam levar seus produtos até Porto Alegre, São Paulo ou Rio de Janeiro e vendê-los diretamente, o que muitas vezes não compensava, pelos riscos do desconhecimento de um mercado maior e nem sempre idôneo por parte de alguns receptores comerciais nestas grandes cidades.

Empresas como a J. Alves Veríssimo de São Paulo e a Red Indian do Rio de Janeiro, que industrializavam o pêssego na colônia de Pelotas, conhecedoras do mercado consumidor, comercializavam em seus estados toda a sua produção, pois, mesmo com sua marca nos rótulos, não podiam omitir o nome da cidade onde o produto era fabricado. Conseqüentemente, foram as grandes responsáveis pela divulgação das compotas de pêssego de Pelotas em nível nacional. (Vide tabela 5).

### **3.4.1 O Transporte até a cidade**

Conforme já citado, as estradas da colônia deixavam muito a desejar quanto à trafegabilidade, principalmente no período de safra, quando o movimento de caminhões aumentava consideravelmente.

Esses caminhões ora estavam carregados com latas de compotas prontas que vinham para Pelotas para serem distribuídas pelos fornecedores ou iam para a cidade do Rio Grande para serem embarcadas para outros estados, ora traziam cargas de pêssego *in natura* para serem entregues nas grandes fábricas da cidade de Pelotas e do Rio Grande, onde eram processados. Alguns caminhões seguiam com pêssego *in natura* para Porto Alegre, com o fim de comercialização no mercado público ou de abastecimento de grandes empresas fabricantes de doces de frutas. Outros retornavam para a colônia carregados com sacos de açúcar, adquiridos por empresas pelotenses, vindos de São Paulo e Pernambuco, ou carregados de latas produzidas pela Metalúrgica Guerreiro.

### **3.4.2 Os pontos de parada**

Pelas estradas que cortavam o município, ao final do século XIX e início do século XX, existiam pontos de parada para as carretas e carroças que, naquele período, eram responsáveis pelo comércio da zona rural para a cidade e vice-versa. Tais pontos serviam como locais para um descanso ou pernoite de animais e viajantes. Geralmente eram lugares onde existiam casas de comércio<sup>74</sup>, que eram referências de localização na zona rural.

---

<sup>74</sup> Também denominadas “vendas” no interior das zonas coloniais do sul do Rio Grande do Sul. Eram locais que comercializavam de tudo, desde a ferramenta ao tecido, passando por louças até gêneros alimentícios.

Com o passar do tempo, alguns destes locais importantes desapareceram, outros evoluíram a ponto de se tornarem pontos de referência em toda a colônia. Um destes pontos é a propriedade da família Pinho, descendentes de portugueses chegados ao Brasil em 1892, que permaneceram na cidade de Rio Grande. Em 1906, conforme relato de Olívio Müller de Pinho<sup>75</sup>,

[...] A família instala-se junto às pedreiras do Monte Bonito – Distrito de Pelotas, em barracões da companhia francesa que extraíam rochas para a construção dos molhes do Cassino – Barra do Rio Grande, com comércio variado para atender os funcionários inclusive com refeições e até padaria. Em 1922, nos instalamos aqui neste alto do Monte Bonito, também com casa de comércio. Com o falecimento do papai em 1945, quem assume o negócio da família foi meu irmão até 1962 quando eu assumi. Eu era ‘gurizote’ na época em que as carretas e carroças ficavam aqui. Tinha galpões cobertos com telhado de zinco. Na realidade, a maioria que pernoitavam aqui eram carroças, por serem os cavalos mais rápidos que os bois.

A estrada onde está situada a propriedade da família Pinho era a de maior movimento da colônia, uma vez que era a via de escoamento do pêssego (industrializado ou *in natura*) para Pelotas.

Continuando, Olívio Müller de Pinho esclarece:

[...] Na época das fábricas de compotas, o local era muito movimentado. No verão não se dormia direito, era o transporte de pêssego, transporte de pessoal para trabalhar. Não se dormia a noite inteira, tal era o movimento.

Atualmente, além da casa de comércio, há o investimento da família em turismo rural (Pousada do Monte), mantendo-se, assim, como uma referência àquela localidade de Pelotas.

Outro ponto de parada importante na localidade de Monte Bonito era o restaurante de José Francisco Pereira, mais conhecido por “Zé português”, que ficava na estrada de acesso à zona de maior área com pomares de pessegueiros e de maior concentração de fábricas rurais do município de Pelotas.

O restaurante que estava localizado junto à residência da família e conforme Urânia Pereira Sperling<sup>76</sup>,

<sup>75</sup> Olívio Muller de Pinho é comerciante e microempresário na área de turismo rural. Entrevista em 23/05/2009.

<sup>76</sup> Urânia Pereira Sperling, professora da UFPel, filha do proprietário do restaurante. Entrevista em 17/06/2009.

[...] Funcionou com nossa família, de 1968 a 1981, sendo que o período de maior movimento foi de 1972 a 1977. Lá o papai e a mamãe, auxiliados por pessoas das redondezas que trabalhavam com eles no atendimento, serviam cafés a qualquer hora, almoço e janta. Lembro que nas jantas tinha sempre muita gente para servir, principalmente, caminhoneiros que carregavam pêssegos e compotas para a cidade.

Muitos funcionários das fábricas da Ponte Cordeiro de Farias, geralmente gerentes, almoçavam todos os dias no restaurante.

Ainda de acordo com Urânia Pereira Sperling,

[...] O pessoal da gerência da J. Alves Veríssimo (VEGA), de São Paulo, da Red Indian, do Rio de Janeiro, quando vinham visitar as fábricas em Pelotas, ficavam vários dias, se hospedavam em hotéis da cidade, mas passavam o dia inteiro nas fábricas da colônia almoçando e jantando no restaurante.

Continuando, relata um fato interessante que ocorria com as funcionárias contratadas para trabalhar no restaurante – pediam para não serem registradas, pois trabalhavam uma vez por ano nas fábricas de conservas com carteira assinada e “não queriam sujar a carteira profissional com o emprego de doméstica”.

Segundo relatos, as mulheres consideravam um *status* trabalhar nas fábricas, mesmo como safristas. Por isso, achavam desabonador ter o registro em sua carteira de trabalho como empregada doméstica.

### 3.4.3 As estradas e as pontes

Por vezes, é inútil insistir sobre a utilidade de boas vias de comunicação, pois, se estas falharem, não se poderá dar o devido escoamento dos produtos agrícolas, acarretando uma paralisação comercial que, com certeza, trará grandes prejuízos aos agricultores.

A Revista Agrícola do Rio Grande do Sul, editada em Pelotas, traz uma matéria escrita por um aluno do primeiro ano do Curso de Agronomia do Lyceu, após um trabalho de campo com o Prof. Dr. Guilherme Minssen, nos dias 21 e 22 de abril de 1900, pela Colônia Santo Antonio, sobre as estradas e pontes da nossa zona rural.

[...] cremos dever falar sobre as vias que ligam a sede deste município com a colônia. A estrada de rodagem carece de composturas em alguns trechos. Quanto as pontes, precisam de alguns reparos, especialmente a ponte do Arroio Pelotas que está esburacada e exige urgentes e inadiáveis consertos, julgamos que seria conveniente a construção de uma ponte de

super estrutura metálica neste arroio, e a despesa que teria o município com essa construção bem sabemos que é avultada, mas que seria coberta dentro de poucos anos por um módico imposto de pedágio que se estabelecesse. Isso é simplesmente uma idéia. (Revista Agrícola do Rio Grande do Sul. Publicação em 30 de abril de 1900, p. 153).

A zona colonial do município, conforme Fernando Osório (Cidade de Pelotas, 1922, p. 151), divide as vias de comunicações em estradas principais (estradas troncos) e estradas secundárias. Duas destas estradas troncos nos interessam, em virtude de fazerem a rota de ligação das zonas produtoras de pêssego, com a quase totalidade das fábricas com a sede do município.

A primeira delas é a estrada do Capão do Leão – Santo Amor, intermunicipal, que vai do bairro Fragata até o Morro Redondo na divisa com Canguçu, com cerca de 40 quilômetros de extensão.

A segunda, também, intermunicipal, é a mais importante, por unir uma região com maior quantidade de fábricas de compotas e maior área com pomares de pessegueiros. O primeiro trecho, com cerca de 60 quilômetros de extensão, vai da estrada do Retiro (localidade de Três Vendas), passa pelo Monte Bonito, Ponte de Pelotas e Colônia Municipal, até a divisa com Canguçu. O segundo, com uma extensão de 18 quilômetros, vai do cruzamento do Pilke, passa pela Colônia Santa Helena e Passo do Toledo, até a divisa com Canguçu. A extensão total dos dois trechos é de 76 quilômetros.

Essas foram por muito tempo as principais estradas utilizadas pelas indústrias e pelos produtores de pêssego para o escoamento da produção da zona rural para a sede do município, até a inauguração da chamada Estrada da Produção, hoje BR 392 – Pelotas – Canguçu – Santa Maria.





Figura 42 – Mapa de acesso à zona colonial de maior concentração de fábricas de compotas, na década de 1960.

Fonte: Acervo Prefeitura Municipal de Pelotas

De um modo geral, as pontes na zona rural no início do século passado eram rudimentares e muito antigas. Por ocasião da grande enchente de 1923, que atingiu uma extensa área do Arroio Pelotas e vários de seus afluentes, houve a destruição de um grande número de pontes.

O Intendente Municipal – Dr. Pedro Luiz Osório faz um relatório, apresentando-o ao Conselho Municipal em 20 de setembro de 1923, dando ciência dos estragos causados pela enchente.

[...] Após as impetuosas chuvas de 2, 3 e 4 de janeiro deste ano, que caíram sobre as cabeceiras do Arroio Pelotas e seus afluentes, deu-se enchente fora do comum, nos mesmos arroios, tendo as águas subido tanto que os moradores antigos não tem lembrança de enchente igual. Os estragos foram enormes, devido a rapidez com que subiram as águas, pois em  $\frac{3}{4}$  de hora, atingiram 12 metros de altura no lugar em que se achava a ponte sobre o Arroio Pelotas, na estrada que vai da cidade ao 5º distrito. [...] Também se fez de novo a ponte sobre o Arroio Pelotas, ficando porém mais baixa que a antiga que tinha 8 metros de altura. A nova tem 5,30m de altura, toda de madeira. (RELATÓRIO MUNICIPAL, 1923, p. 35).



Figura 43 - Ponte de madeira sobre o Arroio Pelotas, recém reconstruída após enchente no mesmo ano, 1923.

Fonte: Acervo Nelson Nobre Magalhães – UCPel.

Nesse mesmo ano de 1923 foram projetadas e iniciadas pelo Engenheiro Dr. Benjamin Gastal as pontes dos Arroios Ouro e Quilombo, as quais foram construídas de alvenaria, associadas ao cimento e ao ferro, criando-se um tipo misto de ponte de fácil conservação. Foram concluídas em 1924, porém o Dr. Benjamin Gastal, que faleceu no mesmo ano, não chegou a ver a conclusão das obras.

O relatório do Intendente Municipal ao Conselho Municipal, em 20 de setembro de 1924, sobre a ponte do Quilombo, concluiu:

[...] Projetada e iniciada pelo saudoso Dr. Benjamin Gastal, esta ponte tem 22 metros de comprimento, que é dividido por 2 vãos, sendo vigas de ferro revestidas de cimento e piso de concreto. Inaugurei esta ponte nos últimos dias do mês passado, entre grandes demonstrações de alegria por parte dos moradores do 5º distrito. (RELATÓRIO MUNICIPAL de 1924, p. 68)



Figura 44 – Ponte do Ouro, recém concluída – 31/agosto/1924 – projetada pelo Engº Benjamin Gastal.

Fonte: Acervo Nelson Nobre Magalhães – UCPel.



Figura 45 – Ponte do Quilombo, no dia da inauguração – 31/agosto/1924 – projetada pelo Engº Benjamin Gastal.

Fonte: Acervo Biblioteca Pública de Pelotas – Relatório de 1924.



Figura 46 – Ponte Cordeiro de Farias em construção – 1939  
Fonte: Acervo Mila Bauer

Cada vez mais essa localidade se desenvolvia e se tornava uma área importante na colônia, enquanto esperava por uma nova ponte sobre o Arroio Pelotas. Somente em meados de 1938 começou a construção da referida ponte, pela Prefeitura Municipal de Pelotas. Mais alta que a anterior, foi construída em concreto armado, para evitar que qualquer enchente a tornasse intransitável. Foi concluída e inaugurada em 1940, passando a denominar-se Ponte Cordeiro de Farias.

## **CAPÍTULO IV – A CRISE E O FECHAMENTO DA INDÚSTRIA**

### **4.1 As causas gerais**

Não existe economia que nunca tenha passado por uma crise. As crises existem e sempre existirão, pois são as adaptações que sofre um mercado a uma nova ordem econômico-social vigente. Dentro deste contexto, as indústrias artesanais de compotas de pêssego da zona colonial de Pelotas conheceram um período de expansão e outro de retração e conseqüente fechamento.

Conforme vários depoimentos, essa crise da indústria rural começou após a instalação das grandes indústrias do centro do país. Houve nitidamente uma séria disputa envolvendo essas grandes indústrias de fora e as indústrias daqui, principalmente as pequenas fábricas artesanais da colônia. As grandes indústrias, como a J. Alves Veríssimo, Red Indian e Delrio chegaram com um aporte tecnológico muito avançado para as pequenas fábricas locais, tanto em equipamentos importados quanto ao uso de modernas técnicas em engenharia de alimentos, com o objetivo de criarem uma relação inexistente, até então, entre a indústria e o produtor, concedendo adiantamento de parte da safra, garantindo desta forma a fidelidade do produtor.

Ora, a pequena indústria estabelecida na colônia, não possuindo capital para investir na renovação de seu parque fabril, já obsoleto e ultrapassado, e tampouco antecipar o pagamento de parte da safra ao produtor, perdia seus fornecedores para as fábricas maiores. Sem condições de competir com elas, em meados de 1970, desmotivada e sem capital, começou a fechar suas portas.

De acordo com o resultado da pesquisa elaborada pela CIENTEC<sup>77</sup>,

[...] As indústrias conserveiras existentes em Pelotas, operam, na maioria das vezes, com poucos produtos não dando uma integração que possibilite a utilização da plena capacidade. Vale ressaltar que o município de Pelotas concentra 80% do total da produção de conservas elaboradas de frutas e legumes no Rio Grande do Sul. (PERFIS DE AGROINDÚSTRIA, v. 3, 1975, p.38).

Os relatos de produtores indicam que a maioria das fábricas da colônia trabalhava somente com o pêssego. Poucas operavam com outras frutas, como o

---

<sup>77</sup> Fundação de Ciência e Tecnologia do RS.

figo, abacaxi, morango, laranja, ou com ervilha e pepino, devido, principalmente, ao custo elevado de produção que envolve desde a aquisição da matéria-prima à mão-de-obra.

O agrônomo Hugo Poetsch<sup>78</sup> afirma que “as fábricas pequenas eram rudimentares, sem capital e sem máquinas.”

O modelo familiar das fábricas coloniais pode ter sido um dos fatores de sua estagnação, ou seja, o não investimento em aquisição de novos maquinários e expansão da área produtiva. Essa fábrica familiar era geralmente instalada ao lado da residência do proprietário e este era também produtor de sua matéria-prima, ou seja, tinha pomar de pêssego, portanto só adquiria o que lhe faltava. A aplicação de verba maior na fábrica não era uma regra seguida pela maior parte dos empreendedores, o que dificultou muito a adaptação a um mercado competitivo.

Além disso, no final da década de 1960, o desgaste da relação entre o produtor e a indústria se tornou cada vez mais acirrado pela não fixação de um preço mínimo a ser pago pela fruta antes do começo da colheita e entrega na fábrica. Essa época coincide também com a entrada do pêssego argentino e chileno no mercado brasileiro.

No início da década de 1970, o país estava otimista, os índices de crescimento industrial eram indícios de um crescimento econômico, o Brasil era tri campeão mundial de futebol, estávamos vivendo o “milagre econômico brasileiro”. Foi o período da vinda para Pelotas de indústrias conserveiras do sudeste brasileiro, trazendo um parque fabril moderno e desenvolvido. Para Gilberto Gastaud<sup>79</sup>, isto foi a gota d’água para a crise que se instalou no setor conserveiro de Pelotas.

[...] a fabricação das compotas de pêssego era tão artesanal que o pêssego era descascado a faca e o caroço era tirado com uma colherinha pequena de sobremesa, para depois ser cortado ao meio ou em fatias. [...] Com a tecnologia evoluindo vieram as máquinas importadas (descaroçadeiras). Hoje, uma banalidade entre nós. Mas, com isso, o que aconteceu? Essa modernidade não ficou ao alcance da pequena indústria da colônia, ela fazia tudo manualmente, não tinha capital para investir. Desta forma, não lhe restava muitas alternativas, a não ser fechar.

---

<sup>78</sup> Conforme nota 19.

<sup>79</sup> Conforme nota 23.



Outra situação séria que ocorreu no setor produtivo, com base em relatos pessoais, foi quando vários produtores de pêssego de nível familiar abandonaram a exploração do pessegueiro, devido à instalação dos grandes pomares empresariais.

A implantação dos pomares empresariais, que ocorreu nas décadas de 1970 e 1980, teve recursos provenientes de incentivos fiscais por parte do governo federal, em áreas acima de cem hectares, conforme publicação “Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agroindústria do Município de Pelotas” (1986, p. 393).

Desta forma, os pequenos produtores de pêssego da região não puderam se beneficiar, pois não tinham a quantidade mínima de hectares mínimos para fazer parte desse programa. Já as grandes empresas tinham capital e investiram na compra de terras, usufruindo desses benefícios fiscais.

Quatro dias após a inauguração da Cica, que ocorreu em 10 de dezembro de 1971, o Diário Popular de Pelotas, em seu editorial, ressaltava:

[...] A Cicasul começou sua atividade no Rio Grande do Sul por Piratini, onde adquiriu terras para cultivar o pessegueiro. Dali, tendo em vista as peculiaridades desta região e as condições proporcionadas por Pelotas, resolveu instalar-se aqui. Aproveitará matéria prima exclusivamente desta própria área e, neste Estado, recrutará os técnicos e agrônomos para a sua empresa. (DIÁRIO POPULAR. Editorial. 14.12.1971, p. 4)

Conforme depoimentos de produtores de pêssegos na Colônia de Pelotas, outras empresas se instalaram em Piratini com grandes pomares, como foi o caso do Grupo Ipiranga do município de Rio Grande, que instalou a empresa denominada Isagro. Com esses grandes pomares próprios, as grandes indústrias passaram a garantir parte de sua matéria-prima, deixando os pequenos produtores, que trabalhavam somente com pêssego, sem alternativa, a não ser trocar de atividade, o que veio a refletir diretamente na pequena indústria colonial que, desta forma, perdia o seu fornecedor de matéria-prima.

De acordo com documento da Secretaria de Planejamento e Coordenação Geral<sup>80</sup> da Prefeitura Municipal de Pelotas,

---

<sup>80</sup> “Estudo Relativo à Problemática do Pêssego”, executado pelo Economista Carlos José Laborda Knorr.



[...] Em 1966/67, havia em Pelotas 66 indústrias de pêssego das quais 40 eram indústrias pequenas. Dessas 40 muitas fecharam devido ao surgimento das grandes indústrias multinacionais do ramo e outras foram fechadas pela Secretaria Estadual da Saúde, alegando não terem condições higiênicas, causando um problema social muito grande, pois a mão de obra ocupada por essa indústria era de 2.500 pessoas. Atualmente (1978) existem 35 indústrias, isso quer dizer, que houve um decréscimo de indústria em relação aos anos. (KNORR, 1978, p. 12-13).

Os fatores analisados a seguir parecem-nos ter sido, sem dúvida, o ponto alto da chamada “quebradeira” que levou um grande número de pequenas indústrias a fecharem suas portas em meados da década de 1970. Várias fábricas faliram nesta região onde outrora proliferaram indústrias, não conseguindo pagar suas contas nem saldar suas dívidas para com seus fornecedores (produtores) de pêssegos, gerando um grande mal-estar entre vizinhos e parceiros de trabalho.

#### **4.1.1 As exigências de funcionamento**

Para criar uma empresa como, por exemplo, uma fábrica de compotas, o interessado tinha de ir à cidade de Pelotas procurar um técnico em contabilidade<sup>81</sup>, o qual desenvolvia sua atividade em um escritório, onde o trabalho diário lhe facultava o conhecimento das rotinas para constituir e registrar oficialmente uma empresa.

Conforme Paulo Roberto Bernardi Medeiros<sup>82</sup>, o mais difícil era a autorização para a obtenção do Certificado de Registro de Marca.

[...] Registrar a ‘marca’ ou o rótulo era um processo bem complexo. Todos os dados eram encaminhados para um escritório de Porto Alegre e de lá para o Ministério da Indústria e Comércio – Departamento Nacional de Propriedade Industrial, no Rio de Janeiro. Depois de análise e pesquisas, para verificar se não havia outra ‘marca’ igual, era emitido um certificado de registro de marca em nome do solicitado, sendo renovado a cada dez anos, conforme decreto-lei nº 7903 de 27 de agosto de 1945 do Código de Propriedade Industrial.

Outro registro importante era o resultado da análise feita em uma lata de compota, a qual a empresa remetia ao Laboratório Bromatológico<sup>83</sup> do Distrito Federal. Ao concluir a referida análise técnica, era fornecido o número do laudo, o qual era impresso no rótulo da lata, atestando um “produto bom para o consumo”.

<sup>81</sup> Também conhecido como guarda-livro ou contador.

<sup>82</sup> Paulo Roberto Bernardi Medeiros, Contabilista inscrito no CRC/RS nº 25227 com escritório na cidade de Pelotas. Entrevista em 01/06/2009.

<sup>83</sup> Órgão responsável pelas análises das compotas, ligado ao Departamento de Alimentação da Secretaria Geral da Saúde e Assistência da Prefeitura do Distrito Federal – Rio de Janeiro.

Conforme João Manoel Furtado<sup>84</sup>, cujo escritório atendia várias empresas na colônia, entre elas, Crochemore, L. Westendorf, João Gottinari etc., trabalhando de 1961 a 1975,

[...] Era tranqüilo trabalhar com o pessoal da colônia, pagavam direitinho e eram muito sérios. Não recebíamos nenhum dinheiro no escritório, a não ser dos nossos honorários. Preparávamos as guias para pagamentos e impostos para a própria empresa pagá-los na rede bancária, a fim de evitar confusões desagradáveis. O escritório não se envolvia com o funcionamento da fábrica, somente se limitava a fazer o trabalho contábil. Primeiramente fazia o contrato social que era remetido para Porto Alegre para registro na Junta Comercial.

Esse contrato social, uma vez registrado, gerava obrigações fiscais mensais ou até mesmo anuais junto a órgãos municipais, estaduais e federais, os quais eram controlados pelo escritório de contabilidade, porém pagos pela empresa. Também era responsabilidade do contador o preenchimento de cadastros e papéis para os bancos, principalmente para o Banco do Brasil, com a finalidade de obter empréstimos chamados de “Cédulas de Crédito Industrial”, registradas em um cartório da Rua Miguel Barcelos, na cidade de Pelotas, de propriedade do Dr. Décio Leal.

Conforme alguns depoimentos, esse financiamento era facilitado quando havia uma intermediação do Coronel Anacleto Firpo que, como fornecedor de latas para a indústria conserveira, conhecia o potencial de cada fabricante e apostava nesse investimento, pois também interessava à sua empresa.

Questionados sobre as “confusões” sérias causadas pela irresponsabilidade de alguns profissionais na área da contabilidade, os guarda-livros (contadores), confirmaram que realmente, às vezes, “estouravam” problemas referentes ao não recolhimento de impostos mensais e obrigações por parte de alguns destes profissionais prestadores de serviços, que recebiam os recursos das empresas para saldar esses compromissos, mas nem sempre o faziam, comprometendo e inviabilizando o funcionamento de várias fábricas na colônia.

Esses acontecimentos, quando ocorriam, provocavam no meio colonial um desânimo, fazendo com que aumentasse o desestímulo entre as pequenas indústrias rurais.

---

<sup>84</sup> João Manoel Furtado, Contador desde 1954, CRC/RS nº 5777, trabalha no escritório contábil de Fernando Gomes Cruz, na cidade de Pelotas. Entrevista em 01/06/2009.

Quando era feita a fiscalização da delegacia local do Ministério do Trabalho e da Secretaria da Saúde, através da Secretaria Estadual de Agricultura, conforme vários depoimentos de pessoas ligadas à indústria conserveira, ela ocorria em algumas fábricas, tendo em vista a falta de estrutura do órgão competente para se deslocar até a zona rural para efetuar a fiscalização ou, muitas vezes, pelo desconhecimento da localização das fábricas, o que dificultava, sem sombra de dúvida, essas visitas.

O que se observava era que as fábricas mais conhecidas, localizadas na estrada principal, eram as mais visitadas. Isso é reforçado pelo depoimento de Domingos Lindolfo Bachini<sup>85</sup> que alegou “nunca ter sido visitado por nenhum órgão de fiscalização quando teve a sua indústria”.

Com base em depoimentos dos guarda-livros (contadores), de alguns proprietários ou familiares de donos de fábricas, no período da safra (dezembro), a fiscalização aparecia, conforme o contabilista Ildo Strelow<sup>86</sup>

[...] A fiscalização do Ministério do Trabalho, através da Delegacia de Pelotas, aparecia para verificar a situação funcional dos trabalhadores, exigindo das empresas o registro de cada empregado em livro ou em ficha individual, a foto e a abreugrafia recente.

Já a fiscalização da Saúde cuidava da higiene e das condições de trabalho da fábrica, como limpeza de paredes, pinturas laváveis e azulejos, enfim, sugerindo a adoção de procedimentos sanitários.

Alguns depoimentos falam de certas estratégias de cooptação dos fiscais da Secretaria da Saúde, como presenteá-los com latas de compotas etc.

Observa-se que vários entrevistados, pessoas que tiveram ligação de uma ou outra forma com as fábricas, têm uma história semelhante acerca do fechamento de várias fábricas na zona rural. Conforme João Casarin<sup>87</sup> relata:

[...] Houve uma quebradeira em 1972/1973. Só aqui nesta zona, quase trinta fábricas fecharam. Foi uma pena! [...] Foi a Saúde que vinha aqui e exigia azulejo nas paredes, forro e uma altura de três metros. Ora, a gente trabalhava uma vez por ano, na safra do pêssego, que naquela época era curta, mais ou menos vinte a vinte e cinco dias. Portanto, o resto do ano a fábrica ficava fechada ou era usada como galpão da propriedade. Como é que a gente ia fazer um investimento desses?

---

<sup>85</sup> Conforme nota 41.

<sup>86</sup> Ildo Strelow, contabilista, CRC/RS nº 43743. Entrevista em 1º/06/2009.

<sup>87</sup> Conforme nota 5.

Em matéria veiculada pelo Jornal Folha da Tarde de Porto Alegre, Lino Emilio Ribes, descendente de imigrantes franceses, ex-proprietário de uma fábrica de compotas de pêssego na Colônia Santo Antônio – 7º distrito de Pelotas, em entrevista ao jornal, manifesta-se sobre as cobranças às pequenas indústrias artesanais da zona rural de Pelotas.

[...] Ninguém conseguiu suportar as exigências impostas pelos poderes administrativos, principalmente, Secretarias da Agricultura e Saúde. Uma pequena indústria que trabalha 20 dias em um ano, não pode ter paredes com azulejos e mesas com inox. Nós ainda trabalhamos até 1971, mas produzindo 50 mil latas por safra, era impossível fazer estas alterações exigidas. (FOLHA DA TARDE, 22/09/1980, s/p).

#### **4.1.2 A instalação dos grandes grupos**

A década de 1970 é uma fase de crescimento industrial no Brasil, o ‘milagre econômico’, quando as grandes indústrias do centro do país se instalam em Pelotas com toda uma tecnologia de ponta, criando-se uma expectativa entre os produtores de pêssegos de que essas grandes indústrias iriam resolver todos os problemas da cadeia produtiva, como pagar melhores preços, garantir a compra de toda a produção dos persicultores etc., fazendo com que os mesmos passassem a não se preocupar com o fornecimento às pequenas indústrias da colônia.

De acordo com depoimentos, não foram raras as vezes em que os produtores, já com os pêssegos em caixas na frente da propriedade para serem entregues a uma fábrica da colônia, acabavam entregando para as grandes fábricas, por não resistirem a uma proposta melhor. As grandes empresas divulgavam ações promocionais como a compra de todo o pêssego pelo mais alto valor. A frequência desta prática levou a um desgaste, a uma falta de confiança entre o produtor do pêssego e o proprietário da pequena indústria rural que, ao se sentir desprestigiado, começou a desmotivar-se.

A J. Alves Veríssimo – VEGA, indústria de São Paulo instalou-se primeiramente na colônia de Pelotas, na localidade de Ponte Cordeiro de Farias – 5º distrito, em prédio alugado, lá permanecendo por aproximadamente seis anos, tendo, inclusive, alugado outros prédios para dar conta de sua produção.

De acordo com Raimundo Dinelly<sup>88</sup>,

[...] A J. Alves Veríssimo era um grande atacadista de São Paulo capital, portanto sem experiência no ramo conserveiro. No ano de 1964, envia a Pelotas Armindo Fonseca – Químico da empresa para sondar o mercado. No ano seguinte (1965), eu vim para Pelotas com a função de fazer os primeiros contatos com os produtores, pois a J. Alves Veríssimo assina um contrato com Albino Saalfeld, que possuía uma indústria montada na Ponte Cordeiro de Farias, passando a produzir para a J.A. Veríssimo, compotas ‘por comissão’. No ano de 1967, a empresa aluga por um ano as instalações de Albino Saalfeld, a Red Indian, a fábrica do general, a Delrio, todas da mesma localidade, onde estava operando e também a indústria Alva, a única da cidade. Essa atividade se desenvolve na colônia até 1972. No ano seguinte fica pronta a nova fábrica na cidade, no Distrito Industrial de Pelotas.

Essa empresa de grande porte alcançou um considerável sucesso no comércio e, ainda de acordo com Raimundo Dinelly,

[...] Foi essa qualidade a responsável pela divulgação das famosas compotas de pêssego de Pelotas, pois em São Paulo tinha uma rede supermercados – a Eldorado, e por várias vezes enlatavam os pêssegos com o nome de ‘El Doro’ para toda a rede em São Paulo.

Tendo por base alguns depoimentos, observa-se que a J. Alves Veríssimo buscou um ajuste com os produtores. A empresa, com sua política de relacionamento, passou a trabalhar com produtores previamente acertados, isto é, fornecia um adiantamento para o produtor investir o ano inteiro no seu pomar e, depois da entrega do pêssego, a empresa descontava o adiantamento sem custo de operação e sem juros. Isso era uma política da empresa, a qual era muito bem vista pelo produtor. Obviamente, para que isso ocorresse, a empresa tinha de dispor de um bom volume de capital.

O editorial do Jornal Diário Popular de 27.05.1971, p.4, noticiava que “o alto ritmo de desenvolvimento econômico dos últimos anos deve ser mantido no decorrer deste ano de 1971”, conforme a opinião de especialistas, em uma análise da economia brasileira para o Comitê Interamericano da “Aliança para o Progresso”.

Foi dentro dessa realidade do “Milagre Econômico Brasileiro” que o governo do Estado do Rio Grande do Sul, através da Secretaria da Indústria e Comércio, lançou diretrizes básicas para uma política de desenvolvimento industrial, de acordo com a estratégia de ação definida pelo documento “Grande Rio Grande”.

---

<sup>88</sup> Conforme nota 7.

[...] O Governo e as classes empresariais hão de alicerçar a sua ação para atingir o fundamental objetivo de promover a expansão industrial do Estado, de forma a aumentar a participação desse setor na formação da renda nacional, que baixou sobremodo, perdendo a posição que conquistara. (DIÁRIO POPULAR, Editorial, 1º/06/1971, p. 4).

Desta forma, a Prefeitura Municipal de Pelotas, afinada com a programação do Governo Federal, buscava condições locais favoráveis para a implantação de empresas, já que possuía uma boa área e estrutura econômica e social, necessitando da participação de empresários de fora da região para dar a arrancada para o efetivo progresso econômico do município.

Conforme matéria veiculada no Jornal Diário Popular de Pelotas, referindo-se ao Distrito Industrial, ressalta:

[...] A área industrial de Pelotas já está cumprindo suas finalidades. Os empresários de outros estados da federação e mesmo do exterior já tomaram conhecimento do que está sendo feito aqui, graças às providências tomadas pelo governo do município. Os primeiros investidores, acreditando na região e vendo a infra-estrutura já montada, começam a chegar. A indústria de conservas alimentícias Cicasul S.A. foi a primeira. Outra que vai radicar-se aqui no setor de conservas é a J. A. Veríssimo. (DIÁRIO POPULAR, 23.08.1971, p. 4).

Para a implantação da Cicasul em Pelotas, possivelmente, várias foram as premissas analisadas para que se justificasse o investimento nessa região do sul do Estado. Na escolha de Pelotas, com certeza, pesou muito a tradição persícola do município, os investimentos e o tempo dedicados à pesquisa desta fruta, através de órgãos federais aqui lotados, sem falar nas condições de clima e solos propícios a um aumento da área dos pomares e, por último, a existência de uma mão-de-obra local com experiência no setor conserveiro.

Em matéria do jornal Diário Popular de Pelotas, na data de inauguração da Cicasul, está estampado o seguinte:

[...] A Cica precisou de muito pouco tempo para colocar a Cicasul na história de Pelotas, são 16.000m<sup>2</sup> de área construída, que hoje começa a funcionar a todo o vapor. Primeiramente vão ser industrializados pêssegos e tomates e dentro de pouco tempo aspargos, morangos, figos, pepinos, sucos, etc. A Cica trouxe para Pelotas o que existe de mais moderno em maquinaria para a Indústria da Alimentação. (DIÁRIO POPULAR, 10.12.1971, p. 6).

Conforme notícia veiculada no mesmo jornal, essa expectativa não era somente do produtor de pêssego, mas, também, de toda a sociedade pelotense, que apostava em uma retomada do crescimento econômico para Pelotas.

[...] Toda a cidade sabe que a inauguração da Cicasul não representa apenas mais uma indústria que surge em Pelotas. [...] vai assinalar um marco na vida do município. Afinal é a primeira grande indústria que se instala no Distrito Industrial criado pela Prefeitura. É o sinal verde para a arrancada desenvolvimentista [...] com a implantação da Cicasul em terras pelotenses, também estamos demonstrando ao Brasil inteiro a nossa maioria em administração pública municipal. (DIÁRIO POPULAR, 10/12/1971, p.3).

Em relação ao produtor de pêssego, podemos verificar através das informações obtidas que houve uma certa expectativa que essa empresa de grande porte pudesse melhor atender sua demanda, tais como uma oferta melhor de compra, atualização de pagamentos e melhoria no escoamento da produção.

Na prática isso não se verificou, e a concorrência com fábricas artesanais foi decisiva para o colapso dessa indústria rural.

#### **4.1.3 A concorrência externa – ALALC<sup>89</sup> e a importação do pêssego argentino, chileno e uruguaio**

Um dos grandes problemas que pairava sobre os produtores e as indústrias do setor persícola de Pelotas era a possibilidade de entrada do produto estrangeiro.

De acordo com a publicação da Secretaria da Indústria e Comércio do RS “Perfil do pêssego – 1975”, as importações brasileiras cresceram bastante nos últimos anos, destacando-se os volumes transacionais da ALALC. No período de janeiro a agosto de 1974, as importações elevaram-se a 8.118 ton. de pêssegos em compotas e conservas, representando 99,95% do total nacional importado. (Vide tabela 6).

Esta situação gerou preocupações aos meios industriais gaúchos, devido à acentuada concorrência do produto estrangeiro, principalmente o argentino.

Às vésperas do começo da safra do pêssego de 1968/1969, a imprensa escrita de Pelotas não parava de alertar sobre a situação da indústria de compotas de pêssego frente à concorrência do produto similar argentino, que abarrotava o

---

<sup>89</sup> Associação Latino-Americana de Livre Comércio.



mercado nacional. As entidades que congregavam esse ramo estavam preocupadas com o problema e, conforme editorial no jornal Diário Popular de Pelotas,

[...] Com efeito, só o nosso município conta com mais de meia centena de fábricas de compotas, assim como a vizinha cidade do Rio Grande inclui em seu parque fabril importantes estabelecimentos do mesmo gênero. Se as indústrias forem compelidas a reduzir sua atividade, é evidente que a produção de pêssego registrará excedentes. E a repercussão na Colônia de Pelotas, que já enfrenta uma situação difícil, em face ao aviltamento dos preços dos produtos agrícolas, será altamente prejudicial do ponto de vista sócio-econômico. É que milhares de pessoas empregam sua atividade nas indústrias do ramo que se espalham pelo interior da comuna, bem assim no cultivo do pêssego, colheita, e etc., agravando o problema da falta de trabalho. O Sindicato das Indústrias de Conservas, desta e da cidade do Rio Grande, desenvolvem grande trabalho junto às autoridades, no sentido de que se lance um movimento vigoroso, visando à modificação da posição das conservas no acordo com a ALALC, sob pena de a concorrência estrangeira aniquilar uma das fontes de riqueza da economia riograndense. (DIÁRIO POPULAR, 25/10/1968, p. 3).

Nesse mesmo dia, o Diário Popular publicou outra matéria, ratificando a tensão em que se encontrava a indústria conserveira de Pelotas e Rio Grande, conforme transcrição abaixo.

[...] Indústria de conservas da zona sul pede suspensão das importações. A proximidade da safra do pêssego, que deverá este ano acontecer um mês antes do normal, está movimentando os dirigentes das indústrias de Pelotas e Rio Grande, que receiam investir na industrialização do produto numa época em que o mercado brasileiro está abarrotado com conservas dos países da ALALC – Associação Latino-Americana de Livre Comércio. (DIÁRIO POPULAR, 25/10/1968, p. 1).

O jornalista e radialista Elias Baily, um entusiasta da colônia de Pelotas, se apresentou como um porta-voz das preocupações dos colonos pelotenses, fazendo da sua coluna – Diário Colonial – do jornal Diário Popular de Pelotas, uma tribuna em defesa das causas que nessa época afligiam os produtores de pêssegos e industriais do ramo, frente à difícil situação sócio-econômica criada pelas então recentes importações de conservas de frutas, especialmente o pêssego, favorecidas pela ALALC e pelo governo brasileiro.

Com o passar do tempo, as coisas não poderiam ficar como estavam. A Prefeitura Municipal, a Câmara de Vereadores e demais órgãos da municipalidade buscavam, em conjunto, providências a fim de reverterem o quadro, conforme notícia veiculada no jornal Diário Popular:

[...] Importação de compotas: cidade convoca Ministro e Embaixador. As recentes importações de conservas de frutas, favorecidas pela ALALC, ao que parece, criaram situação difícil para o Rio Grande do Sul. Em face disso – e com o alto propósito de debater o grave problema – a Prefeitura de Pelotas, a Câmara de Vereadores, o Conselho de Desenvolvimento Comunitário e outras entidades dirigiram convite a diversas autoridades do país, visando a efetivar, em nossa cidade, uma reunião em conjunto na busca de solução para o problema. (DIÁRIO POPULAR, 06/11/1968, p. 4).

Observa-se a intensidade da preocupação dos círculos econômicos de Pelotas e Rio Grande com a entrada livre de compotas produzidas nos países da ALALC, mais precisamente da Argentina, sendo visíveis os problemas criados para a indústria de compotas da região com essa importação.

Novamente, no editorial do jornal Diário Popular, se escreve:

[...] O assunto tem sido por nós abordado ultimamente nesta coluna, com o objetivo de motivar tantos quantos possam, de uma ou de outra forma, colaborar no sentido de uma solução, que não interessa apenas a milhares de persicutores, a centenas de famílias que vivem diretamente do seu trabalho nas fábricas e o grande número de indústrias desta região, onde se produz nada menos que oitenta por cento dos enlatados daquela fruta. A concorrência do produto estrangeiro, entretanto, é invencível, e a situação que se configura de séria gravidade, tenderá a agravar-se cada vez mais, se as medidas efetivas não forem adotadas por quem de direito, visando a proteger a indústria nacional. Entidades de Pelotas e Rio Grande estão empenhadas no estudo da questão e programaram um trabalho tendente a convencer as autoridades de que a cessação da atividade das fábricas acarretaria prejuízos incalculáveis, sob o ponto de vista econômico e social para esta região. (DIÁRIO POPULAR, 12/11/1968, p. 3).

Tal situação nos leva a crer, sem dúvida, que essa foi uma das causas que muito contribuiu para a crise que se instalou, levando as pequenas fábricas da zona rural a encerrarem suas atividades.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

É inegável que muitas vezes um passeio pela zona rural do município de Pelotas, para um almoço em um domingo ensolarado, pode nos mostrar paisagens rurais que nos deixam curiosos e intrigados – construções abandonadas com uma chaminé ao lado, ou localidades na colônia com várias chaminés próximas umas das outras. Com certeza alguns questionamentos passam pela nossa cabeça – o que será esse prédio? Com uma chaminé, será uma fábrica? E quem trabalhava nestas fábricas? O que produziam?

Motivados por esses questionamentos, que partiram principalmente das pessoas que visitam a zona rural, alunos dos cursos de Geografia e de Turismo em trabalho de campo e por recordações pessoais destas paisagens é que fomos em busca das respostas para essas perguntas, na memória daquelas pessoas que vivenciaram essa realidade, nas imagens que as fotos retratam de um *modus vivendi* de quem fez essa história, através de um trabalho familiar nos pomares, nas construções, nos equipamentos e nas fábricas de compotas da zona rural.

Esse trabalho de pesquisa voltou-se para a busca de recuperação da importância dessa indústria rural do doce na região de Pelotas. Os edifícios fabris, o maquinário ainda existente, os saberes e vivências das pessoas que trabalharam nessa atividade, compuseram uma paisagem cultural que pode ser compreendida como patrimônio industrial rural.

O texto publicado no ano de 1900 na Revista Agrícola do Rio Grande do Sul mostrando a idéia visionária de um aluno do primeiro ano do Lyceu (Escola de Agronomia Eliseu Maciel – UFPel) que escreveu sobre a conveniência da instalação da indústria de conservas de frutas, comparando as nossas condições naturais às da Califórnia – EUA, foi o ponto de partida para esse estudo, objetivando recuperar a história dessa indústria, os relatos de seu apogeu e o declínio.

Se no começo dessa atividade tivemos a instalação de uma atividade ainda muito artesanal de produção de compota de pêssego, vinculada a uma propriedade e um núcleo familiar, o que pudemos observar depois foi uma expansão dessa atividade, passando as fábricas por um processo de multiplicação juntamente com os pomares que iam se espalhando pela zona colonial, se concentrando em algumas colônias do município, encontrando clima e solos propícios para o seu

desenvolvimento. Esses fatores naturais desenharam claramente a área de desenvolvimento maior dos pomares, bem como a de maior concentração de fábricas na zona rural.

Observou-se, ao longo da pesquisa, que nas décadas de 1950 e 1960 houve o surgimento de várias fábricas artesanais na colônia. Este fato motivou um aumento imediato na criação de pomares para aumentar a produção de pêssegos, a fim de atender essas indústrias que surgiam. Era muito raro encontrar um agricultor que não produzisse pêssego para as fábricas de Pelotas.

Desta forma, no começo da década de 1960, a Estação Experimental de Pelotas-Cascata, contando com o trabalho da equipe do Pesquisador Sérgio Sachs, transferido para Pelotas, começou os experimentos com as novas cultivares, precoce e tardio, para a dilatação do período da safra para cerca de noventa dias.

Os dados obtidos na pesquisa nos permitem falar de um espaço industrial que, formado na região colonial, gerou uma grande abertura de postos de emprego, quer na lavoura, cuidando do pomar, ou na safra, com as contratações de safristas nas fábricas, inclusive utilizando mão-de-obra da zona urbana para suprir as vagas que a colônia não preenchia.

A pesquisa fotográfica mostrou que as fábricas não seguiam um padrão arquitetônico característico da indústria das zonas urbanas, nem tampouco havia a preocupação em contratar um profissional da engenharia ou arquitetura para fazer um projeto. Os relatos orais nos mostram que muitas vezes o proprietário e a família construíam, sob a forma de mutirão, com o auxílio dos vizinhos, uma indústria na colônia. Da mesma forma, com relação aos equipamentos utilizados nas várias etapas do processamento, cada proprietário inventava ou adaptava algum equipamento para lhe facilitar uma tarefa a ser feita. Ainda característica dessa atividade industrial rural era a vinculação com a unidade familiar do proprietário. Isso ficou demonstrado em várias entrevistas e documentos fotográficos obtidos ao longo da pesquisa. A relação entre família empreendedora e estabelecimento fabril foi marca fundamental dessa indústria da compota do pêssego, sendo por vezes o próprio espaço da fábrica uma extensão do espaço doméstico, envolvendo o grupo familiar nas várias etapas dessa atividade.

Da mesma forma, o processo produtivo que ocorria na maioria das indústrias rurais era bastante artesanal, a transmissão dos conhecimentos se dava pelo contato de um fabricante com o outro e assim por diante.

O processo de produção apresentava uma regularidade, sendo preponderantemente manual em todas as suas etapas, o que resultava em uma produção relativamente baixa se comparada com outras fábricas maiores, com origem fora do espaço colonial e com capital disponível para investimento em equipamentos automáticos e modernos, resultando em um processamento mais rápido em uma produção bem maior.

Na zona rural de Pelotas era comum encontrar fábricas de compotas de pêssego às margens de estradas, rodeadas por pomares de pessegueiros que, guardadas as proporções, lembravam o nordeste brasileiro na fase áurea do ciclo do açúcar – o engenho no centro da lavoura canavieira, com o trabalho de uma numerosa mão-de-obra; e a fábrica de compotas no meio dos pomares de pessegueiros e a colheita do pêssego sendo feita por uma mão-de-obra temporária e numerosa, composta por safristas.

Quando as indústrias eram pequenas, a mão-de-obra era composta pela família e vizinhança. Conforme essa indústria ia crescendo, foi ficando mais difícil encontrar essa mão-de-obra na zona rural; desta forma, era preciso buscar trabalhadores na zona urbana, os quais eram transportados em carrocerias de caminhões ou em ônibus para o trabalho na colônia.

O trabalho com fontes orais nos permitiu recuperar o cotidiano dessas fábricas, entender o processo de trabalho desde o pomar até o transporte da fruta processada em compota até o mercado urbano. Esse processo de trabalho, envolvendo grupos familiares, apresentava um alto grau de informalidade, pois, de acordo com os relatos orais, poucas unidades fabris tinham um registro empregatício das pessoas que ali trabalhavam e via de regra o recolhimento de tributos e contribuições era feito de maneira bastante parcial.

Essas memórias recuperadas pelos ex-trabalhadores, patrões e pessoas que viveram essa paisagem industrial na colônia, abordam também o outro lado do trabalho, que eram as relações pessoais fortemente marcadas (famílias inteiras sendo empregadas), bem como o lazer desse trabalhador colonial, que acontecia através dos jogos de futebol nos finais de semana, dos bailes nos salões coloniais, das festas religiosas, das festividades relativas ao pêssego etc. Essa sociabilidade

“colonial” e a nostalgia desse tempo ficam demonstradas pelo poema de Clésis Crochemore<sup>90</sup>, Rainha da Colônia do ano 1967:

*Azar do cansaço,  
pelas inúmeras horas em pé.  
Ainda havia alegria e disposição  
pra dançar a noite inteira.*

A relação do produtor com a indústria sempre foi marcada por discussões e desgastes de ambos os lados. Mesmo com a criação da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego, para ser o órgão representativo que intermediava o diálogo, essa relação continuou, até nossos dias, com os produtores queixando-se de um lado e a indústria do outro. A discussão sobre a fixação de um preço mínimo para o pêssego é a mesma de quarenta anos atrás, conforme pesquisa em jornais da década de 1960 e depoimentos de produtores de pêssego e industriais.

O final da década de 1960 e o início da de 1970, marcam a chegada da grande indústria conserveira originária do Estado de São Paulo que se instalaria no recém concebido Distrito Industrial de Pelotas. Também outra grande empresa – J. Alves Veríssimo – trocava a zona rural por esse local.

Neste trabalho de dissertação, para efetuarmos os levantamentos da pesquisa no campo, juntamos os fragmentos de memória destas fábricas através da pesquisa oral com os filhos ou parentes próximos do proprietário ou, ainda, pessoas que tenham trabalhado na fábrica, vizinhos e produtores de pêssego que acompanharam de alguma forma essa trajetória.

Portanto, embasados no exposto acima, observamos que o produtor de pêssego que acreditou que os seus problemas com a indústria, quanto à definição de preços mínimos e prazos para pagamento, estariam resolvidos, enganou-se, principalmente quando essas indústrias anunciaram a compra de terras com incentivos fiscais para a criação dos seus pomares a fim de produzirem sua própria matéria prima.

Quanto às pequenas indústrias, a grande maioria dos entrevistados é unânime em afirmar que com a instalação destas grandes empresas no município,

---

<sup>90</sup> Clésis Crochemore, assistente social. Filha de Nestor Crochemore (ex-proprietário de fábrica de compotas de pêssego na Vila Nova).

passou a haver uma cobrança maior por parte dos órgãos de fiscalização da Saúde, da Agricultura e da Delegacia do Ministério do Trabalho em Pelotas.

Outro problema sério e que não dependia nem do produtor de pêssego, nem da indústria de compotas e tampouco da Associação Gaúcha dos Produtores de Pêssego (AGPP), mas atingia a todos seriamente, dependendo, todavia, da sensibilidade do governo brasileiro em rever os acordos comerciais com a ALALC (Associação Latino-Americana de Livre Comércio), foi a importação de compotas de pêssego, que desde 1963, vinha aumentando vertiginosamente, comprometendo a cadeia do pêssego na época. Hoje, parece que a história se repete: os produtores, as poucas indústrias que restam e a AGPP continuam sofrendo com a importação de pêssego em calda, desta vez, dos acordos com o Mercosul.

Ao chegarmos ao final deste trabalho de dissertação sobre o patrimônio industrial rural representado por essas antigas fábricas, seus maquinários e os saberes envolvidos nesse processo, constatamos que quanto mais nos aprofundamos na pesquisa, mais fatos desta memória vêm à tona. Com certeza, este trabalho não encerra aqui, há indícios de fortes ligações com as fábricas da zona urbana que até podiam ter outra dinâmica de funcionamento, mas tinham um laço comum, o mesmo objetivo, produzir o pêssego em calda, produzir a compota de pêssego em Pelotas.

É fundamental seguir a pesquisa e recuperar a trajetória de alguns desses empresários rurais, pois eles foram anônimos geradores de muitas inovações no campo da produção e industrialização do pêssego.

Também como desdobramento futuro e associado com o propósito desse mestrado, apontamos para o mapa dessas fábricas gerando um roteiro cultural de patrimônio industrial rural, envolvendo algumas fábricas ainda existentes e as comunidades nas quais se inserem. Essa outra dimensão desse trabalho pode associar então o aspecto da pesquisa científica com o patrimônio como proposta de atividade cultural e turística para essa região.

## REFERÊNCIAS

BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade: Lembranças de Velhos**. São Paulo: T.A. Queiroz Editor, 1987.

CARVALHO, Elvira Vetromilla. **Cascata: 50 Anos de Pesquisa**. EMBRAPA, Centro Nacional de Fruticultura de Clima Temperado, Pelotas, 1988.

COSTA, Alfredo R. da. **O Rio Grande do Sul. Obra Histórica, Descritiva e Ilustrada**. Porto Alegre: Barcelos, Bertoso e Cia, V. II, 1922.

CROCHEMORE, Clésis. **Era uma vez lá fora**. Pelotas: Armazém Literário, 2003.

CUNHA, Alberto Coelho da. Notícias Descritivas das Fábricas de Pelotas. Biblioteca Pública de Pelotas, 1911.

CURY, Izabella (org.). **Cartas Patrimoniais**. rev. e atual. 3 ed., edições do patrimônio – IPHAN – Ministério de Cultura, Rio de Janeiro, 2004.

Disponível em: <[www.googleearth.com.br](http://www.googleearth.com.br)> Acesso em: julho de 2008.

Disponível em: <[www.googleearth.com.br](http://www.googleearth.com.br)> Acesso em: março de 2009.

DREYS, Nicolau. **Notícia Descritiva da Província do Rio Grande de São Pedro do Sul**. Rio de Janeiro. Typographia Imperial e Constitucional de J. Villeneuve & Cia., 1839.

DUVAL, Nara Leite. **A elaboração de doces de safra no município de Pelotas**. TCC em folclore. Porto Alegre: Faculdade de Música Palestina, 1984.

GASTAL, Paulo. **Amadêo Gustavo Gastal: Uma existência fecunda e prodigiosa**. Pelotas, 1965.

GRANDO, Marinês Zandavalli. **Pequena Agricultura em Crise: O Caso da Colônia Francesa no Rio Grande do Sul**. [Tese] Porto Alegre: Fundação de Economia Estatística Siegfried Emanuel Heuser, 1989.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

KNORR, Carlos José L. **Estudo Relativo à Problemática do Pêssego**. Pelotas, Secretaria de Planejamento e Coordenação Geral – Prefeitura Municipal de Pelotas, 1978.

MAGALHÃES, Mario Osório. **Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)**. Pelotas: Editora da UFPel/Livraria Mundial. 1993.



MINIONE, Elisa Clélia. **Padrões de Qualidade da Compota de Pêssego no Brasil (contribuição ao estudo da sistemática de padronização)**. [Tese] Pelotas, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel-UFPel, 1977.

MOURA, A.C.M. **Geoprocessamento na Gestão e Planejamento Urbano**. Minas Gerais: Ed. Dautora, 2003.

NIZHNY TAGIL. Carta sobre o Patrimônio Industrial, TICCIH, 2003. Disponível em: <[www.ticcih.org](http://www.ticcih.org)>. Acesso em 01 de janeiro de 2009.

NÚCLEO DE ASSESSORAMENTO À EDUCAÇÃO – NEAD. **Morro Redondo**. Série História de vida/História da terra. UCPel. Pelotas EDUCAT, 1996.

**O RIO GRANDE INDUSTRIAL** – Publicação destinada à distribuição gratuita nas exposições de propaganda dos produtos riograndenses, pelos estados do norte. Typographia a vapor de Echenique Irmãos & Cia. Porto Alegre, 1907.

**Perspectivas e Alternativas da Agropecuária e Agroindústria no Município de Pelotas** - Associação dos Engenheiros Agrônomos de Pelotas, Pelotas: Corag, 1986.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul**. 6 ed., Porto Alegre: Mercado Aberto, 1992.

PIMENTEL, Fortunato. **Aspectos gerais de Pelotas**, Porto Alegre, Typographia Gundlach, 1940.

POLLACK, Michael. **Memória, Esquecimento, Silêncio**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p.3-15. Tradução de Dora Rocha Flaksman.

RELATÓRIO MUNICIPAL . Apresentado ao Conselho Municipal em 20 de setembro de 1923 pelo intendente Dr. Pedro Luiz Osório, Pelotas, 1923.

RELATÓRIO MUNICIPAL. Apresentado ao Conselho Municipal em 20 de setembro de 1924 pelo intendente Dr. Pedro Luiz Osório, Pelotas, 1924.

REVISTA AGRÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL. Livraria Comercial, Pelotas, 30/Abril/1900.

REVISTA AGRÍCOLA DO RIO GRANDE DO SUL. Livraria Comercial, Pelotas, 31/Janeiro/1898.

REVISTA MANCHETE. Suplemento da Edição 1073, p. 14. Outubro, 1972.

RHEINGANTZ, Oscar Luiz Osório. **O Problema do desenvolvimento da Cultura do Pêssego nos Municípios de Pelotas e circunvizinhos**: uma sugestão para o desenvolvimento desta riqueza. Pelotas, Echenique, 1955.

RIO GRANDE DO SUL. Programa de Investimentos Integrados para o Setor Agropecuário. **Enlatados de Frutas e Legumes**. (Perfis de Agro Indústria, 3). Porto Alegre. Ed. Palotti, 1975

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Indústria e Comércio. Companhia Nacional de Desenvolvimento Industrial e Comercial do Rio Grande do Sul. **Perfil do Pêssego – 1975**. Porto Alegre, 1975.

ROSA, Mario. **Geografia de Pelotas**. Pelotas: Editora da UFPel, 1985.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem ao Rio Grande do Sul, 1820-1821**. Tradução de Leonan de Azevedo Penna. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. USP, 1974.

SEIDLER, Carlos. **Dez anos no Brasil**. Tradução de Bertoldo Klinger. São Paulo, Livraria Martins, 3ª Ed., 1976.

SILVA, Fernando T. **Manual de Produção Artesanal de Frutas em Calda**. Rio de Janeiro: EMBRAPA – CTAA, 1997.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes Von. **Depoimento Oral e Fotografia na Reconstrução da Memória Histórico-Sociológica: reflexos de pesquisa**. In: Boletim do Centro de Memória – UNICAMP. V.3, nº 5, p. 14-24 jan/jun. Campinas: 1991.

TAVARES, Jaqueline M. **A Indústria Conserveira Pelotense: ascensão e declínio**. Pelotas: UCPel, 2000.

THOMPSON, Paul. **La voz del pasado**. La historia oral. Valência, Espanha: Ediciones Alfons el Magnánim, 1988: (p. 9-29).

## FONTES

DIÁRIO LIBERAL – Nº 238, 18/10/1933  
 DIÁRIO LIBERAL – Nº 84, 13/04/1934  
 DIÁRIO POPULAR – 13/04/1957  
 DIÁRIO POPULAR – 25/10/1968  
 DIÁRIO POPULAR – 06/11/1968  
 DIÁRIO POPULAR – 12/11/1968  
 DIÁRIO POPULAR – 29/11/1968  
 DIÁRIO POPULAR – 18/12/1968  
 DIÁRIO POPULAR – 27/05/1971

DIÁRIO POPULAR – 01/06/1971  
 DIÁRIO POPULAR – 23/08/1971  
 DIÁRIO POPULAR – 10/12/1971  
 DIÁRIO POPULAR – 14/12/1971  
 DIÁRIO POPULAR – 08/01/1972  
 DIÁRIO POPULAR – 30/11/1975  
 DIÁRIO POPULAR – 15 e 16/11/1980  
 DIÁRIO POPULAR – 27/08/2002  
 FOLHA DA TARDE – 22/09/1980

## ANEXOS

Tabela 1 - Área cultivada de pêssgo – Rio Grande do Sul – 1973

CULTURA DO PÊSSEGO - Posição do Rio Grande do Sul em  
Relação aos Estados produtores  
e ao Brasil - 1973

ESTADOS PRODUTORES	ÁREA (ha)	(%)
MINAS GERAIS	709	4,47
SÃO PAULO	1.715	10,80
RIO GRANDE DO SUL	13.451	84,73
BRASIL	15.875	100,00

FONTE: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Adaptado pelo autor

Tabela 2 - Zonas de produção do pêssgo – Rio Grande do Sul

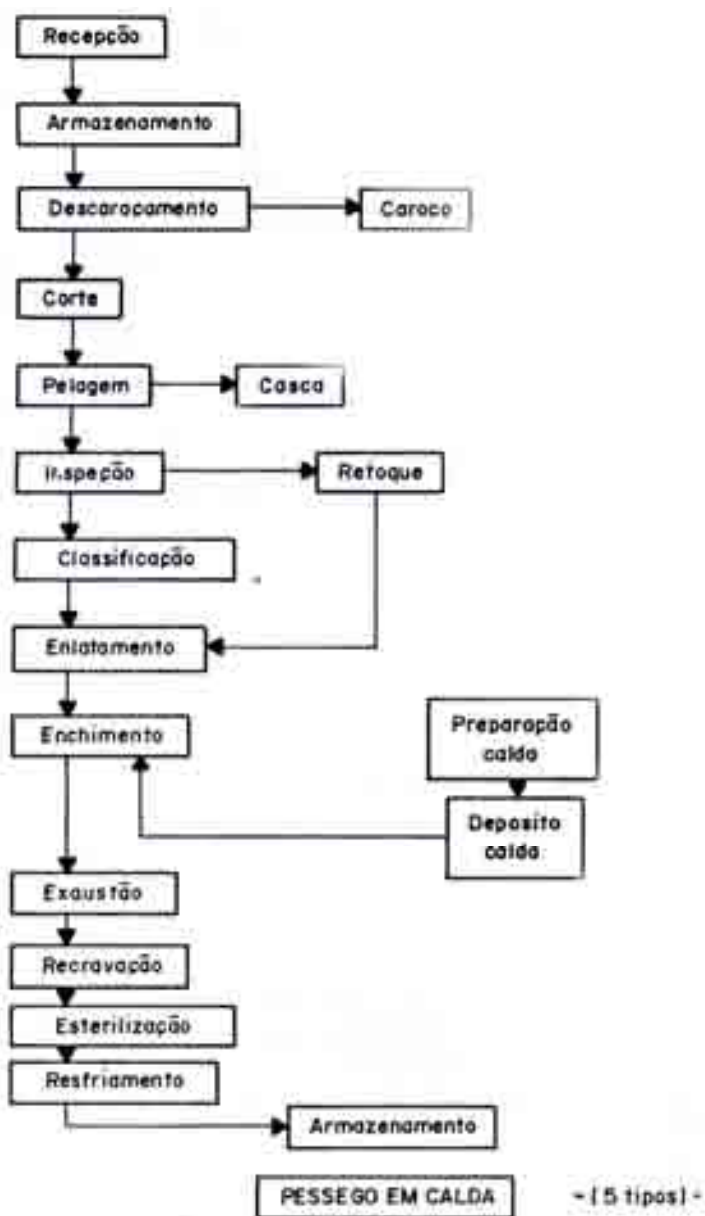
CULTURA DO PÊSSEGO - PRODUÇÃO PERCENTUAL DAS PRIN-  
CIPAIS MICRORREGIÕES PRODUTORAS DE PÊSSEGO - PERÍO  
DO 1969/1973

MICRORREGIÕES	A N O S				
	1969 (%)	1970 (%)	1971 (%)	1972 (%)	1973 (%)
MR 10 - LAGOA DOS PATOS	63,87	73,10	72,24	64,83	79,42
MR 18 - COLONIAL DE EREXIM	8,70	7,21	7,33	8,48	3,81
MR 14 - CAMPANHA	4,32	3,83	3,77	4,32	3,80
MR 4 - VINICULTORA CAXIAS DO SUL	2,74	2,08	2,19	3,81	1,77
SUBTOTAL	80,63	88,00	85,53	81,35	88,60
OUTRAS	19,37	14,00	14,47	18,65	11,40
TOTAL DO ESTADO	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

FONTE: FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA - FEE  
ELABORADA PELA COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL E  
COMERCIAL DO RIO GRANDE DO SUL - CEDIC

Adaptado pelo autor

Tabela 3 - Fluxograma industrialização do pêssego/RS



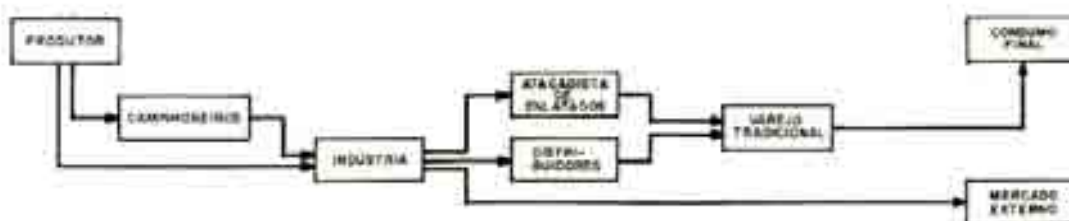
Fonte: Indústria de conservas de alimentos vegetais no Rio Grande do Sul – Fundação de Ciência e Tecnologia - CIENTEC  
Adaptado pelo autor

Tabela 4 - Calendário principais operações do cultivo do pêssgo-RS



Fonte: Indústria de conservas de alimentos vegetais no Rio Grande do Sul – Fundação de Ciência e Tecnologia - CIENTEC

Tabela 5 - Fluxograma de comercialização/RS



Fonte: Indústria de conservas de alimentos vegetais no Rio Grande do Sul – Fundação de Ciência e Tecnologia - CIENTEC  
Adaptado pelo autor

Tabela 6 - Importação nacional de pêsegos em compotas: ALALC – 1963/1974

	1963	1964	1965	1966	1967	1968
PAISES	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)
ARGENTINA	7.024.541		77.344	54.264	1.089.333	3.006.598
CHILE	...	...	...	114.009	55.934	312.014
PERU	...	...	...	...	1.100	...
URUGUAI	...	...	...	8.720	387.382	28.720
TOT. ALALC	7.024.541	853.807	77.344	175.084	1.514.012	3.355.322
	1969	1970	1971	1972	1973	JAN/AGO/1974 *
PAISES	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)
ARGENTINA	440.308	95.827	1.117.081	1.318.998	1.328.720	7.225.948
CHILE	167.082	137.872	48.204	...	111.202	282.110
URUGUAI	128.973	29.780	...	...	...	610.750
VENEZUELA	...	...	...	...	316	...
TOT. ALALC	737.163	752.857	1.165.355	1.318.998	1.440.237	8.118.808

Fonte: CACEX – Banco do Brasil - Dados elaborados – DITEC – FIERGS  
Adaptado pelo autor

## APÊNDICES

### APÊNDICE A – Roteiro semi-estruturado para as entrevistas

#### QUESTIONÁRIO/COLETA DE DADOS

Nº .....

#### DADOS BIOGRÁFICOS

Nome completo:

Data de nascimento:

Pai:

Mãe:

Local de nascimento: Colônia:

Distrito:

Atividade atual:

Grau de parentesco com proprietário da indústria:

#### DADOS DA EMPRESA

Nome da Indústria:

Razão Social:

Etnia proprietário(s):

Colônia:

Distrito:

Atividade: Início:

Término:

Número de empregados na safra:

Fixos:

Sexo masculino:

Sexo feminino:

Quanto tempo durava essa atividade?

Trabalhava por comissão:

Sim ( )

Não ( )

Para quem?

Número de familiares que trabalhava na fábrica:

Pomar: Próprio ( )  
%

Terceiros ( )  
%

Ambos ( )

Que atividade era exercida antes pelo(s) proprietário(s):

Existia apoio técnico?

Sim ( )

Não ( )

De quem?

Havia alguma atividade que só o proprietário fazia? Sim ( ) Não ( )

Qual?

Como aprendeu o trabalho?

Para quem era vendido o produto?

Quais máquinas existiam na indústria?

Como era desenvolvido o trabalho feminino?

Trabalhavam com crianças?

Quais as formas de admissão ao trabalho?

Quais eram os acidentes mais comuns?

Em caso positivo, havia alguma assistência?

Cotidiano:        - Almoço:

                     - Lanches:

                     - Serões:

                     - Fim-de-semana:

Formas associativas que participava:

Sociabilidade:- Qual o lazer principal dos empregados?

                     - A fábrica propiciava alguma forma de lazer?        Sim (   )   Não (   )

Controle da fábrica: relação dos patrões com empregados:

                     Boa (   )        Regular (   )        Ruim (   )

Os empregados eram: da região (   )        de outro município (   )

Qual Colônia:

Distrito:

Como vinham para o trabalho: (   ) Meios próprios        (   ) trazidos pela fábrica



## APÊNDICE B – Ficha de entrevista

DADOS BIOGRÁFICOS:

NOME:

DATA DE NASCIMENTO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_LOCAL:

COLÔNIA:

PAI:

MÃE:

RESIDÊNCIA:

TELEFONE:ESCOLARIDADE:

ATIVIDADE:

## APÊNDICE C – Ficha fábricas

<b>FÁBRICAS</b>			
Identificação	Fantasia:		
	Proprietário:		
	Razão Social:		
Registrada	(   ) Sim   (   ) Não	Grupo étnico:	
Localização:	Colônia:		Distrito:
Atividade	Início:	Término:	
Entrevistado:			Nasc.:
Atividade/Vínculo:			Data:

## APÊNDICE D – Ficha de pesquisa

PESQUISA	
LOCAL DA PESQUISA: REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:  OUTRAS INFORMAÇÕES:	RESP.: PELO FICHAMENTO

## APÊNDICE E – Entrevistados

Acácio Ferreira Filho	José Luiz Portantiolo
Alberto Ucker	Liz Schaun de Mattos
Albino Neumann	Luciano W. Funari
Amílcar Zanotta	Luiza Koph Seyfferth
Ângela Maestrini	Magdalena Kuhn Krause
Ângela Maria Rodeghiero Krüger	Marcelo Patzlaff
Arita Schiller Moraes	Maria de Lurdes Pegoraro
Arnildo Bonow	Marlene Saalfeld
Arnoldo Holz	Martin Simon
Carlos Germano Blaas	Milton Maria Cantarelli
Carlos Guilherme Rheingantz	Nair Mohnsan
Carlos Otto Schramm	Natal Rodeghiero
Carlos Pierobon	Neiva Seyffert de Oliveira
Carmen W. Funari	Nelly Raffi Schiller
Claudio Fernando Almeida Pereira de Sá	Nelson Crochemore
Dalva Patzlaff	Nelson Firpo
Darci Nogueira San Martins	Nelson Mülling
Darci Pedro Aldrighi	Nelson Ritter
Diamantina Holz Hellwig	Norma Bauer Gomes
Domingos Lindolfo Bachini	Norma Kohls Grupelli
Edemar Hardtke	Olinda Becker Seyfferth
Edemar Schaun	Olívio Muller de Pinho
Elvira Vetromila Carvalho	Oraci Charnaud
Emilia Bauer Seixas	Osmar Münchow Schaun
Enio Sylvio Bauer	Oswaldo Alberto Giesel
Eno Seyffert	Paulo Pierobon
Erna Mielke Grupelli	Paulo Ricardo Grupelli
Ernesto Konradt Sobrinho	Paulo Roberto Bernardi Medeiros
Etna Kabke Bonow	Paulo Roberto Grupelli
Geraldo Cantarelli	Pe. Armino Luiz Caponi
Gilberto Azevedo	Pedro Juvêncio Vergara
Gilberto Sica Gastaud	Pedro Paulo Casarin
Henri Bonow	Pedro Teixeira de Mattos
Herculano Bahr Fernandes	Raimundo Dinelly
Horlando Böhm	Ricardo Pierobon
Hugo Kratz	Rudi Mülling
Hugo Torchelsen	Sidnei Bertoldi
Ildo Strelow	Silvia Carla Bauer Barcellos
Ivo Schaun	Urânia Pereira Sperling
Ivone Ribes Rickes	Vilmar Havermann
Joana Romano Rodrigheiro	Waldemar Fischer
João Casarin	Wandir Ney
João Manoel Furtado	Willy Gerhard Partzsch
João Pedro Fonseca Soares	
José Luiz Aldrighi	