



# ORGÂNICO SOLIDÁRIO

Alimentando famílias, incentivando produtores.

## Movimento Orgânico Solidário

Somos uma iniciativa solidária, sem fins lucrativos, que está levando alimentos frescos e saudáveis, em complemento à cesta básica tradicional, para milhares de famílias em situação de vulnerabilidade social agravada durante a pandemia do COVID-19. A ação destina, semanalmente, cestas contendo frutas, legumes e verduras produzidas por agricultores orgânicos, que neste momento também sofrem o impacto da crise econômica.

Foto: Entrega do Orgânico Solidário

### Como se proteger do Coronavírus?

1. Lave as mãos com água e sabão; Use álcool gel quando não puder lavar as mãos.
2. Higienize periodicamente superfícies e objetos como pias, maçanetas, puxadores, óculos, chaves, telefone, etc.
3. Ao tossir ou espirrar, cubra a boca com o antebraço ou um lenço de papel e descarte-o. Se estiver usando máscara, higienize as mãos e troque-a.
4. Higienize imediatamente as mãos após tocar em objetos, especialmente fora de casa.
5. Evite tocar no rosto, principalmente boca, nariz e olhos, antes de lavar as mãos.
6. Respeite e mantenha a distância segura: um metro e meio entre pessoas. Evite aglomerações.
7. Use um objeto para apertar botões, como em caixas eletrônicas, elevadores, campainhas e interfones.
8. Separe roupas e calçados a serem usados exclusivamente em casa. Defina o local para deixar roupas e calçados na rua.
9. Higienize maçanetas e superfícies. Use água e sabão ou desinfetante. Também pode ser usado mistura de água sanitária com água.
10. Mantenha portas e janelas abertas, arejando o ambiente.

## Conhecendo as entidades parceiras que distribuem as cestas

### Centro Cultural Escrava Anastácia (CCEA)

Em meados dos anos 1990, após a ocorrência de uma chacina envolvendo oito jovens da comunidade do Monte Serrat, cinco deles vindo a óbito, um grupo de mães e avós - mulheres negras em sua maioria - buscando alternativas para que seus filhos e filhas, netos e netas, não ficassem entregues aos apelos da criminalidade, especialmente ao tráfico e à prostituição, iniciaram um trabalho de “cuidado e atenção” aos adolescentes e jovens em horários extraclasse. Trataram de ofertar alimento, reforço escolar, aula de artesanato, teatro e uma boa companhia. Há mais de 20 anos, o Centro Cultural Escrava Anastácia (CCEA) possui experiência na oferta de projetos voltados ao público jovem, razão primeira de sua existência, orientando-os para a percepção de suas potencialidades e de novos caminhos para o futuro. O centro atende cerca de 300 famílias, sendo que aproximadamente 90 vivem na linha da pobreza.

Não tem trabalho formal, são numerosas, não possuem residência própria, não tem acesso a benefícios do governo e vivem em comunidades em que há um convívio direto com a violência e o narcotráfico. O Orgânico Solidário está junto com o CCEA para amenizar o sofrimento das famílias causado pela Pandemia da Covid-19.



Foto: Entrega no CCEA

## Conhecendo agricultores e agricultoras que produziram os alimentos da cesta.

### Uma história vista como uma vitória

No ano de 1999, o então jovem casal Fabiano de Andrade e Janinha Pereira foi sorteado para ter acesso ao Banco da Terra, programa de crédito fundiário do Governo Federal. Dessa forma, em 2000, conseguiu comprar um terreno de 17,5 hectares, em Invernadinha, no município de Alfredo Wagner. O filho Héilton tinha, à época, apenas quatro anos. A propriedade adquirida estava toda estruturada para a produção de tabaco. Sem recursos, não restou outra alternativa para Fabiano e Janinha senão começar cultivando o fumo. Logo, contudo, estavam confrontados a problemas de intoxicação por agrotóxicos e de endividamento com as empresas fumageiras. Naquele mesmo momento, a Central Única dos Trabalhadores realizava um programa de formação de agricultores familiares chamado Terra Solidária. A família começou a participar das reuniões e formações propostas pelo programa. Em consequência, se juntou a um grupo para a produção agroecológica de alimentos. Começou, assim, o processo de “transição” da propriedade, com a diminuição gradativa da produção de tabaco e o aumento da produção orgânica. Nesse período de transição, nasceu a filha Carine. Em 2004, a “conversão” da propriedade estava completa e ela passou a ser certificada pela Rede Ecovida. É o jovem Héilton quem afirma: “Lá se vão dezesseis anos de um novo modo de vida, de aprendizagem em agroecologia, de foco na produção de alimentos com cuidado com o meio ambiente... A mudança nos trouxe mais harmonia e saúde, assim como nos proporcionou segurança alimentar. Além do que, podemos oferecer alimentos de qualidade para outras pessoas. É uma vitória que, hoje, podemos compartilhar!”



### Agricultura familiar diversificada e orgânica

Em um processo de sucessão antecipado e realizado com muita serenidade, hoje quem está à frente da unidade familiar de produção é o filho “mais velho”, Héilton, com apenas 23 anos. Vivem e trabalham na propriedade além de seus pais, Fabiano e Janinha, a irmã, Carine (17 anos), e o irmão Cauan (13 anos). Destaque-se que Héilton não é só agricultor. É também estudante da Universidade Federal de Santa Catarina. Faltam apenas dois semestres para ele concluir a Licenciatura em Educação do Campo, em uma turma “interiorizada” e ofertada, pela UFSC, em Alfredo Wagner. A produção – toda orgânica – da família é bem diversificada, com frutas (laranja, bergamota, ponkan, pêsego, amora, além de várias espécies frutíferas nativas), hortaliças, legumes, tubérculos, temperos e chás. Uma parte do que é produzido vai para o consumo da própria família. O “excedente”, como eles dizem, é vendido preferencialmente em Alfredo Wagner mesmo. Seja em venda direta na feira local, seja para a merenda escolar (Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE). Uma parte de produção é entregue, na forma de cestas, para Células de Consumo Responsável (CCR), na Grande Florianópolis, ou para a Cooperativa Ecoserra.

### A crise do Covid-19 e seus impactos

“Os impactos da crise do Coronavírus foram, sobretudo, em relação às nossas entregas para a merenda escolar no município. Como as aulas foram suspensas, não houve mais pedidos. Isso afetou muito a nossa renda familiar”, conta Héilton. Que conclui: “Poder entregar alimentos de qualidade para famílias que deles necessitam, em um sistema como o do Orgânico Solidário, aparece para nós como essencial. Primeiro, porque viabiliza o escoamento, a preços justos, de uma produção da agricultura familiar que ficaria ‘enclafada’. Segundo, porque, nesta crise sanitária e econômica, permite que nossos produtos sejam entregues diretamente para quem precisa e merece comer bem, especialmente nessa crise sanitária e econômica”.

Fotos: Propriedade de Helinton em Alfredo Wagner; Héilton e sua companhia



Trabalhamos em rede!

O trabalho da Acolhida na Colônia é realizado por mulheres e homens conectados por um objetivo comum, dar visibilidade e fortalecer a agricultura familiar, a produção de alimentos saudáveis e o turismo ecológico. Integramos a rede internacional de agroturismo “Accueil Paysan”, presente em mais de 30 países do mundo.

Atualmente somos aproximadamente 150 famílias de agricultores de Santa Catarina, São Paulo e Rio de Janeiro que abrimos as portas de nossas propriedades para compartilhar nosso conhecimento e modo de vida.

Se quiser nos conhecer mais sobre nossas propriedades e agendar sua visita, acesse o site: [www.acolhida.com.br](http://www.acolhida.com.br)

“Espaço de vida e encontros”.

Foto: Encanto da Natureza – Urubici; Sítio Arroio da Terra - Urubici

## Dicas da Nutri\*

Normalmente desprezamos dos alimentos, talos, cascas, entrecasca, sementes e folhas.

Você sabia, que na casca da laranja, da bergamota, da tangerina e do limão há um composto químico chama d-limoneno que tem sido utilizado, indicando vários benefícios na prevenção e tratamento do câncer? Numerosos estudos científicos realizados em seres humanos, tem mostrado ser ativo contra vários tipos de tumores. Sendo assim, incorporar as cascas dessas frutas raladas por cima das refeições como, feijão, arroz, saladas, sopas, massas, nas massas de pães, biscoitos, bolos e doces, será uma escolha que ajudará a promover e manter a saúde das nossas células.

## Vamos começar higienizando os alimentos da cesta:

1. Frutas e hortaliças, lavar em água corrente e deixar de molho em solução contendo 1 litro de água para 1 colher de sopa de água sanitária ou hipoclorito durante 20 minutos, enxaguar bem e seguir com remolho de 5 minutos em solução contendo 1 litro de água para 2 colheres de sopa de vinagre de álcool para neutralizar o gosto e o pH.
2. Embalagens de alimentos ou em geral, lavar com água e sabão ou passar álcool líquido 70% a 90%



Receitas de aproveitamento integral utilizando cascas de bergamota.

### Bolo de Bergamota com Casca

#### Ingredientes:

- 1 Bergamota grande
- 1 xícara de óleo
- 4 ovos
- 1 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

\*Elisabete Silva é nutricionista e amiga da Acolhida na Colônia

#### Modo de preparo

Retire as sementes da bergamota e coloque com as cascas no liquidificador. Junte o óleo e os ovos e bata bem, até não haver pedaçinhos de cascas. Adicione o açúcar e bata mais um pouco, reserve. Em uma vasilha funda, peneire a farinha e incorpore a mistura do liquidificador nela. Mexa bem. Adicione o fermento em movimentos suaves. Unte uma forma (pode ser com furo no meio) com manteiga e polvilhe com farinha de trigo para não grudar. Preaqueça o forno e depois deixe assar a 180 ou 200°C por aproximadamente 35 minutos. E sirva com chá ou café.

Mande sua opinião sobre a cesta e/ou suas receitas para:  
Whats: 988240132 ou [peteducampoufsc@gmail.com](mailto:peteducampoufsc@gmail.com)

Nos siga no instagram:  
[@organicosolidario](https://www.instagram.com/organicosolidario)

Sobre esta edição:  
Textos: Wilson Feijão Schmidt; Thaise Costa  
Guzzatti e Elizabete Silva  
Imagens: Acervos Acolhida na Colônia, Orgânico Solidário, Helinton Andrade, CCEA (por Sharlene Melanie)  
Edição: Jéssica Kiekow  
Produção: Pet Educampo UFSC

Parceiros de Flóripa:

