



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 cultivados por agricultores e agricultoras familiares que são produtores/as orgânicos e que também sofrem o impacto da crise econômica.

Foto: Última entrega de 2020 no Lar Recanto do Carinho (Arquivo O.S.)

Orgânico significa saúde

Por Wilson (Feijão) Schmidt, professor aposentado da UFSC e amigo da Acolhida na Colônia.

Os agricultores que compuseram, com carinho, as cestas orgânicas desta primeira semana de 2021 são da família Oliveira. Os produtos vêm do "Recanto do Velho Pai", situado em Urubici. O nome do "sítio" vem do fato que ele vem passando de pai para filho há quatro gerações. Hoje, pertence ao casal José Gedeoni de Oliveira, nascido na "propriedade", e a Lucimar Oliveira, sua esposa. Gedeoni, como é mais conhecido, se ocupa das lavouras orgânicas e das vacas de leite, que são tratadas com homeopatia. Lucimar faz artesanato em seus teares, produz doces e conservas e é responsável pela entrega e venda dos alimentos produzidos.

Os filhos e filhas contribuem nas diversas atividades que o dia a dia exige. Os Oliveira, desde 2009, são associados à **Acolhida na Colônia**, parceira do **Orgânico Solidário**. Cabe registrar que, para Lucimar, "plantar orgânico significa saúde". E ela completa: "saúde para minha família e para quem consome os alimentos que produzimos."



A conversão à agroecologia

A passagem da produção convencional para a orgânica dos Oliveira é semelhante àquela de tantas outras famílias rurais catarinenses. A guinada se deu em 1995, quando Gedeoni adoeceu gravemente por causa do uso de agrotóxicos nas lavouras. "O médico foi claro conosco", conta Lucimar. "O doutor perguntou pro José: – Quer plantar? Plante, que esse é o seu último ano. Não haverá outra chance!" E ela pondera: "Ali que a gente sentiu como o veneno [agrotóxico] prejudica as pessoas".

O processo de conversão não foi simples. Nem rápido. Primeiro, as atividades de lavoura foram abandonadas. A dedicação foi toda para a criação de vacas de leite. Somente em 2005, os Oliveira retornam às lavouras, mas então com foco na agroecologia. Num primeiro momento, plantando bem poucas variedades, para experimentar. Os resultados positivos deixaram a família empolgada com a agroecologia, levando-a a se tornar uma referência em produção orgânica no município.

A produção orgânica

Hoje, o sistema produtivo dos Oliveira tem como princípio manter a variedade e buscar cada vez mais qualidade (e não, mais quantidade) dos alimentos produzidos. O equilíbrio ecológico que alcançaram no "sítio" permite que entre os meses de janeiro a abril a família produza de 18 a 26 variedades de frutas, legumes e verduras. O tomate é o "carro-chefe", em função da grande demanda. Entre abril e agosto, o clima frio de Urubici compromete a produção de hortaliças. Nesse período, a coleta e venda do pinhão – produto típico da Serra Catarinense – garantem boa parte da renda familiar. Também há o artesanato (tear) e os doces e conservas que Lucimar produz. A matéria prima para as compotas e conservas também vem da "chácara". O doce de gila – outro produto típico da Serra Catarinense – faz grande sucesso entre turistas e consumidores.



Esperanças

Perguntada sobre o futuro, Lucimar responde com uma perspectiva ampla e ecológica: "Atualmente, não se dá o devido valor à terra, à natureza, ao nosso ar... o ar que todos nós respiramos. Até na água está se colocando veneno... Então, eu espero que isso mude e que as pessoas deem valor à natureza!"

Fotos: Gedeoni, Lucimara e as filhas Cris e Karin (na frente) (Arquivo Pessoal); Gedeoni na lavoura (Arquivo pessoal); Karin seguindo os passos da família (Arquivo pessoal)



Normalmente desprezamos dos alimentos, talos, cascas, entrecasca, sementes e folhas.
Você sabia que, por exemplo, a casca da banana contém fibras que promoverão a saúde intestinal, além de vitaminas e minerais?
Então, vamos conhecer uma receita que valoriza a casca da banana!

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 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 - uso integral de alimentos de sua cesta

Almôndegas de casca de banana

Ingredientes

- Casca de 10 bananas pequenas ou 5 de bananas grandes como a caturra
- 1/4 de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 pitada de cominho (opcional)
- 1 pitada de noz-moscada (opcional)
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de sopa de colorau
- Sal e pimenta a gosto
- 1 ovo inteiro (dar a liga)
- 1 xícara de farinha de trigo ou farinha de rosca



Modo de Preparo

Pique toda a casca em cubos pequenos. Em um recipiente misture todos os ingredientes até ficar bem homogêneo. Forme bolinhas e coloque no molho de tomate de sua preferência para cozinhar. Quando as bolinhas estiverem bem firmes, é só servir com macarrão ou arroz.

Almôndegas de casca de Bananas feitas por Bela Gil (Fonte: O Globo)

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

Nos siga no instagram:

 @organicosolidario

Sobre esta edição:

Edição: Jéssica Kiekow

Produção: Pet Educampo UFSC

Parceiros de Floripa:

