

ORGÂNICO SOLIDÁRIO

Alimentando famílias, incentivando produtores.

Como se proteger do Coronavirus?



1. Lave as mãos com água e sabão; Use álcool gel quando não puder lavar as mãos.



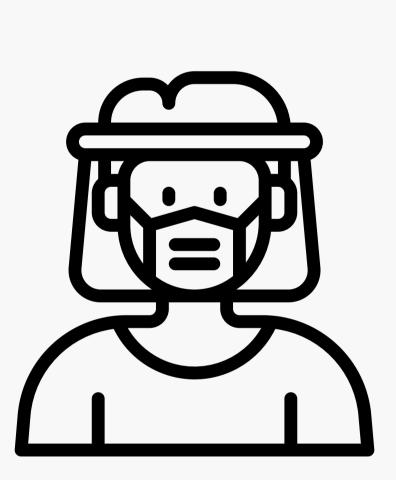
2. Higienize periodicamente superfícies e objetos como pias, maçanetas, puxadores, óculos, chaves, telefone, etc.



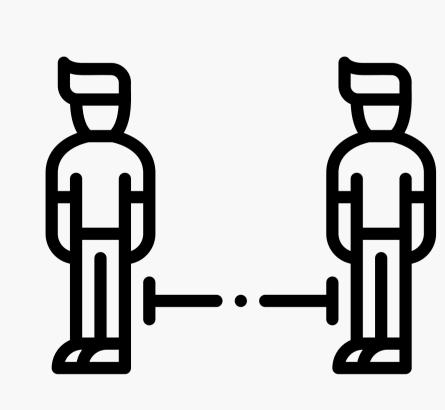
3. Ao tossir ou espirrar, cubra a boca com o antebraço ou um lenço de papel e descarte-o. Se estiver usando máscara, higienize as mão e troque-a.



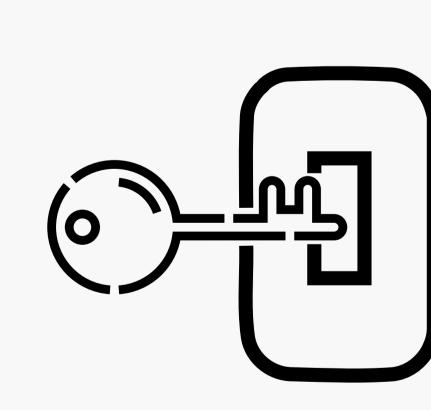
4. Higienize imediatamente as mãos após tocar em objetos, especialmente fora de casa.



5. Evite tocar no rosto, principalmente boca, nariz e olhos, antes de lavar as mãos.



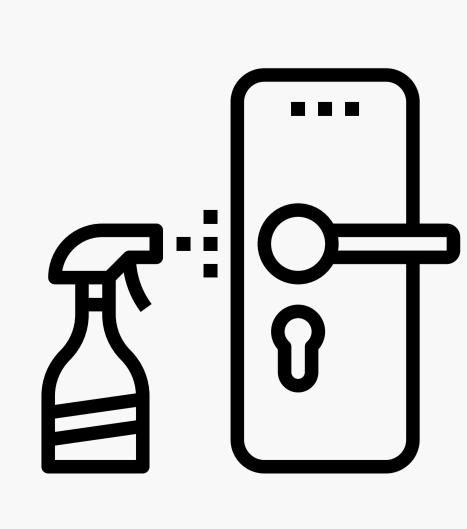
6. Respeite e mantenha a distância segura: um metro e meio entre pessoas. Evite aglomerações.



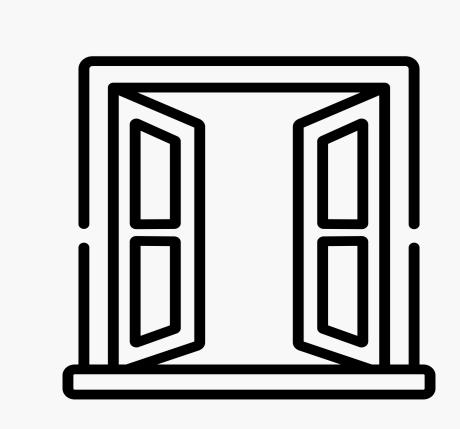
7. Use um objeto para apertar botões, como em caixas eletrônicos, elevadores, campainhas e interfones.



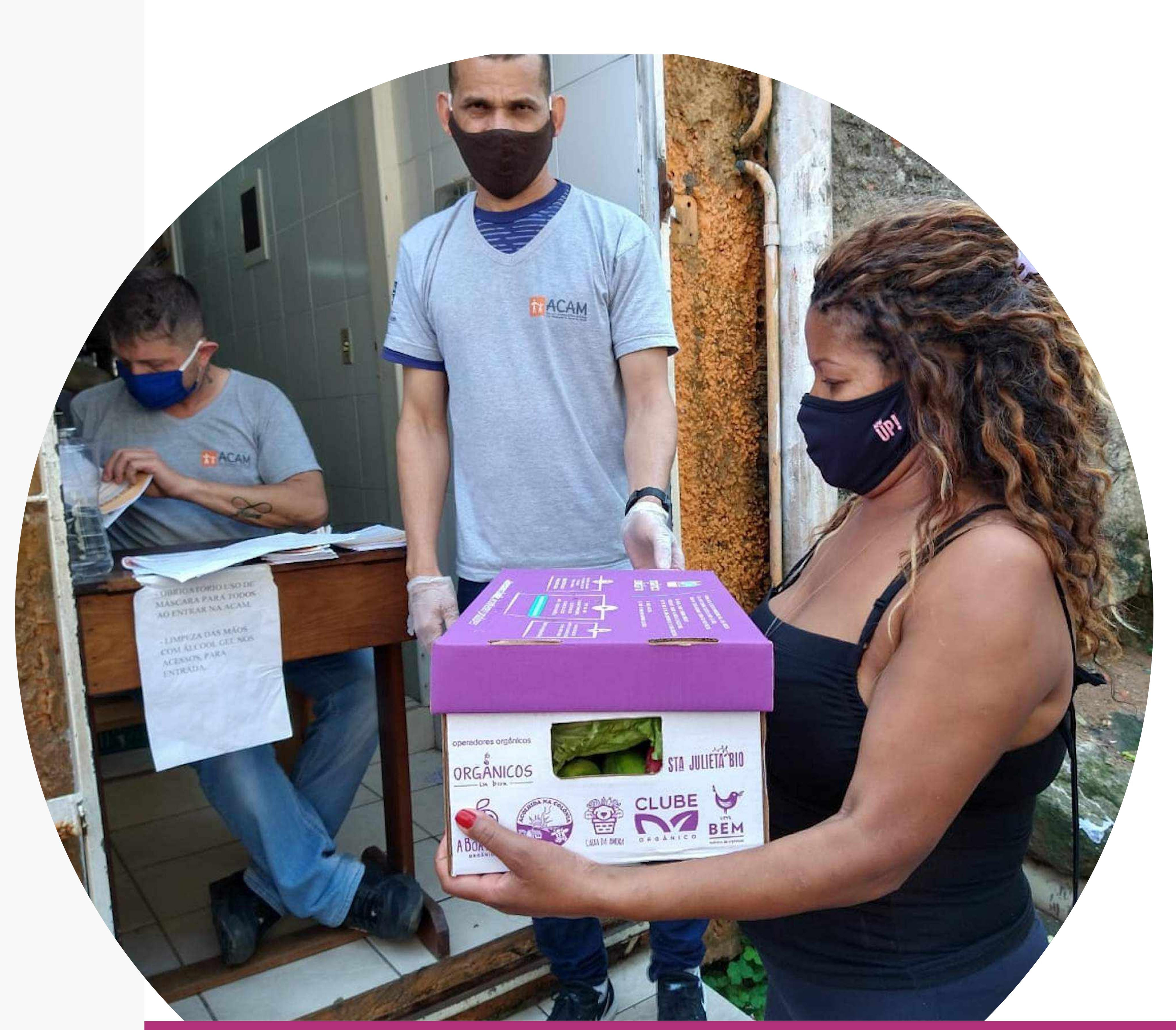
8. Separe roupas e calçados a serem usados exclusivamente em casa. Defina o local para deixar roupas e calçados na rua.



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.





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 ecônomica.

Foto: 20a Entrega Orgânico Solidário (Arquivo)

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 "Espaço de vida e encontros".

Foto: Sítio Canela Preta / Encantos do Quiriri (Arquivo); Cesta programa Da horta à mesa (Arquivo Acolhida).



"Por dentro" do Orgânico solidário de Florianópolis

"A cada entrega, eu pude ver um brilho nos olhos das pessoas. Porque não é uma mera caixa de alimentos o que elas recebem. Tem todo aquele cuidado... Com aqueles alimentos lindos e saudáveis bem arrumados e bem higienizados. Espinafre, cenoura... Tudo orgânico... Não tem preço ter podido constatar tal brilho."

(Thaise Guzzatti, uma das coordenadoras do Orgânico Solidário em Florianópolis)

Por Wilson "Feijão" Schmidt

Números, sim! Contudo, não apenas eles. Ou, não principalmente eles...

Nesta semana em que o **Orgânico Solidário** em Florianópolis ultrapassa os dez mil quilos de alimentos orgânicos entregues, o redator desta seção do seu **Informativo** foi desafiado por Thaise Guzzatti (do grupo de cinco coordenadores do programa na capital catarinense) a produzir um "balanço", com dados sobre os quase seis meses da iniciativa. Porque há outros números significativos além da tonelagem. Somente em Florianópolis, foram 1.533 cestas entregues; R\$ 63.500,00 arrecadados via doações; e 45 famílias de agricultores mobilizadas como "fornecedores solidários".

O "escrevinhador" ponderou, todavia, que isso teria um caráter muito burocrático e fez uma contraproposta. Realizar uma entrevista em que a mesma Thaise fizesse um relato pessoal sobre esse período, exprimindo sensações, sentimentos, angústias ou desafios relacionados à ação. Até porque não são as quantidades o grande "marco" do projeto. Basta considerarmos que apenas a Ceasa-SC movimenta em torno de mil toneladas por dia de alimentos. São, entretanto, produtos convencionais e comercializados, na maioria dos casos, via intermediários ou "atravessadores". O grande diferencial, que é pleno de sentido, do **Orgânico Solidário** é que ele aponta para novas relações humanas baseadas na solidariedade e no interconhecimento, assim como para formas de produção e venda de alimentos que respeitem a natureza e a dignidade de homens e mulheres do campo.

A princípio, contudo, houve resistência por parte de Thaise. Por temer a possível percepção de uma personalização ou apropriação da iniciativa que ela mesma julga totalmente coletiva: "O que fez a boa e solidária ideia do **Orgânico Solidário** virar realidade em Florianópolis foi o que cada um contribuiu e contribui, dentro de suas possibilidades. Sejam aqueles que fizeram e apoiaram as articulações para trazer o projeto para cá. Sejam os voluntários: nas montagens semanais de cestas; na arte de fazer uma boa foto ou a diagramação do Informativo; no aconselhamento nutricional; na produção de textos; no dirigir os caminhões da Oliveira Materiais de Construção até as comunidades... Todos sempre com um sorriso por detrás das máscaras de proteção que a situação exige... As pessoas se mobilizam especialmente pelas causas do projeto: promover alimentação saudável para quem mais precisa se alimentar bem em um período em que a saúde está ameaçada e, ao mesmo tempo, fortalecer a agricultura familiar agroecológica", complementa Thaise.

Ela cedeu, contudo, aos argumentos de que era importante apresentar a agricultores/as, doadores/as e recebedores/as dos alimentos – os habituais leitores/as dessa publicação, os bastidores e as emoções que estiveram por trás das entregas das mencionadas dez toneladas de alimentos produzidos por agricultores familiares sob os princípios da agroecologia e, por isso, "saudáveis", "justos" e "de verdade".



Um rápido perfil

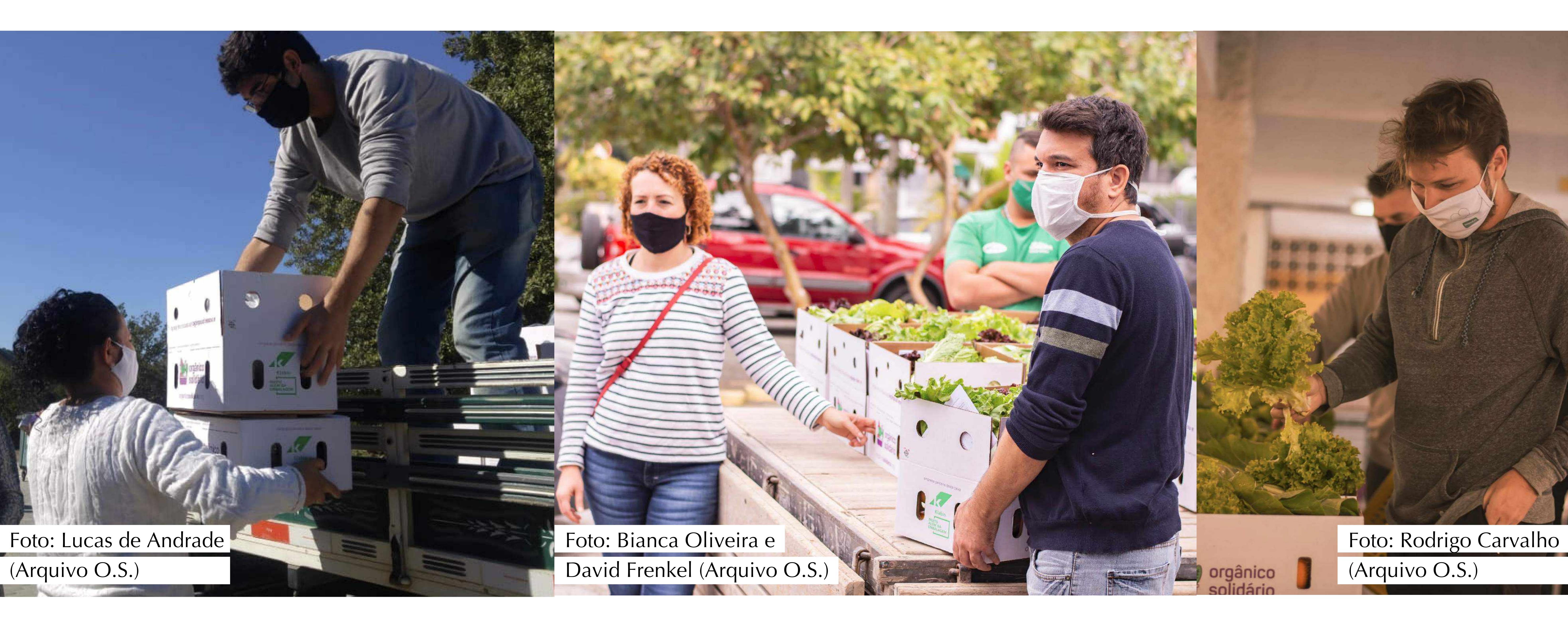
Antes de começar, é importante lembrar que Thaise Guzzatti é uma reconhecida – nacional e internacionalmente – "empreendedora social", que há vinte anos, quando era um jovem recém egressa da "Faculdade" de Agronomia da UFSC, propôs a criação e foi cofundadora da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia. Hoje, é professora universitária, vinculada ao Departamento de Educação do Campo da UFSC e, nessa condição, coordenadora do PET-EduCampo. Na equipe de coordenação do Orgânico Solidário em Florianópolis, ela responde pela curadoria relacionada à agricultura familiar orgânica, pela montagem das cestas e pela edição desse Informativo.

"Como fui enredada"...

Nossa entrevistada começou lembrando que no dia 4 de abril, por volta das vinte horas "caiu" no seu celular um recado de um jovem – para ela desconhecido, chamado Lucas de Andrade. A mensagem dizia que "Alexandre Lerípio [que havia orientado Thaise no Mestrado] e outras pessoas tinham falado do nome dela" para um projeto que "ele e três

amigos queriam 'trazer' para Florianópolis". Lucas, por ser fundador de uma startup "voltada para o consumo consciente no ciclo dos alimentos", tinha chegado até o nome dela ao acionar sua rede de contatos. Os amigos eram o casal Bianca Oliveira e David Frenkel, cofundadores do Orgânico Solidário - que começara no Rio de Janeiro e São Paulo havia 3 semanas - e responsáveis pelas articulações para implantá-lo na capital catarinense; e Rodrigo Carvalho, sócio na startup, que também "abraçou a causa". Na mensagem, Lucas explicou brevemente que a ideia era "comprar alimentos orgânicos e distribuí-los gratuitamente para pessoas em situação de insegurança alimentar." E que, "por não serem do universo do campo e não conhecerem pessoas que trabalhassem com produção agrícola", "estavam procurando alguém que pudesse fazer a interlocução com agricultores familiares orgânicos para que respondessem – com os necessários volume e diversidade – pelo fornecimento dos produtos a serem comprados".

Thaise recorda: "Quando eu escutei a mensagem já era tarde da noite. Como eu não conhecia o Lucas, não ousei responder naquele horário, como faço com aqueles que trabalham comigo e recebem mensagens minhas às três horas da manhã... Assim, fui dormir com 'aquilo' na cabeça. Borbulhando!... Porque, para mim, foi um 'sopro de esperança'. Estávamos com mais ou menos quinze dias de pandemia, que foi, no meu caso, o período mais difícil. Eu via o número de infectados pelo Sars-covid2 e de mortes aumentando na Itália e achava assustador. Se um país europeu tinha chegado àquela situação, o que poderia acontecer no Brasil? A perspectiva de isolamento e de problemas financeiros para as pessoas me trazia uma sensação de impotência. Comigo e minha família dentro de casa, no conforto... E, aí, veio aquela mensagem com a ideia de cooperar, de ser solidário com o outro. Passei a noite lendo os materiais que o Lucas havia me enviado e pensando, 'maquinando', como poderia ser".



"Como música"...

Na manhã seguinte, Thaise respondeu ao Lucas. Primeiro, deixou claro que a proposta "tinha soado como música" aos seus ouvidos. Porque "a tiraria do imobilismo frente à crise da Covid-19". E porque a equipe da Acolhida na Colônia estava pensando formas de enfrentar as dificuldades financeiras sentidas por seus associados em decorrência dos impactos da pandemia. As pousadas não recebiam mais turistas. Com isso, os alimentos que eles vendiam aos visitantes – à mesa, como pratos preparados, ou comercializados diretamente – ficavam "encalhados". O que era agravado pelo fato de "tudo ter fechado" – escolas, pequenos mercados, restaurantes –, nos canais alternativos frequentes de comercialização dos associados. "Nossa discussão, naquele momento, apontava para o que chamamos 'da horta à mesa'." "Isso se transformou em mais uma iniciativa de sucesso da Acolhida na Colônia, mas, no início de abril, eram apenas planos e buscas, por tentativa, para responder aos desafios da Covid-19", lembra a entrevistada. E arremata: "Então, eu respondi que topava muito conversar. E naquele dia mesmo, fizemos uma primeira reunião". "Nela, eu encontrei três jovens – Lucas, David e Rodrigo [Bianca não estava presente] – corajosos e motivados. Para eles, tudo iria dar certo. Destaco que eles tinham a convicção de que o projeto seria abraçado por setores da 'elite' ["famílias ricas e tradicionais"] e do mundo empresarial da cidade. O que não se confirmou até agora e foi, para nós, um aprendizado. O que aconteceu foi a 'construção' de uma rede bem diversificada de doadores", relata Thaise. Voltaremos a esse ponto ao tratarmos das três pontas do projeto Orgânico Solidário.

O meu projeto tem três pontas, tem três pontas o meu projeto...

Como já foi mencionado, o Orgânico Solidário tem três suportes e três "públicos". Agricultores familiares orgânicos, no campo. E doadores/as e "quem precisa de apoio para comer bem e suportar a crise sanitária", nas cidades. Vamos tratar destas três "pontas".

1. A produção com base na agricultura familiar e nos princípios da agroecologia

Thaise conta que nas primeiras reuniões foi deixado claro para ela que o **Orgânico Solidário** não exigia que os fornecedores fossem "pequenos agricultores". Apenas, agricultores orgânicos. Da mesma forma, os parâmetros foram apresentados: seriam compostas cestas com aproximadamente sete quilos de alimentos, com de doze a quatorze "itens" de frutas, verduras e legumes, e disporíamos de cerca de quarenta e cinco reais para viabilizar a compra, montagem e entrega de cada cesta. "Topei o desafio", ela relata. "Mais do que pensar em agricultura familiar, foi pensado já naquele momento em priorizar Unidades Familiares de Produção Agrícola (UFPA) que tivessem jovens e mulheres ativos na produção agroecológica, assim como aquelas que estavam com maiores dificuldades em escoar a produção. E eram muitas! Assim, era preciso garantir vendas para diversas unidades. Como a meta era a entrega de 50 cestas por semana ficou claro que era preciso fazer um rodizio de 'fornecedores', de forma a contribuir com o maior número de famílias de agricultores", complementa Thaise.

Para melhor repartir o bolo, o voluntariado.

Da mesma forma, o **Orgânico Solidário** era ciente que seria inviável fazer com que a totalidade dos valores arrecadados junto a doadores fosse inteiramente transferida aos agricultores fornecedores. Porque sabia que haveria custos: de transporte, de espaço e trabalho para a montagem de cestas, de distribuição, de entrega, e outros custos operacionais envolvidos para viabilização do projeto.

Nossa entrevistada narra: "Aqui, a gente montou o 'centro de montagem de cestas', em dependências do Centro de Ciências da Educação (CED) da UFSC, onde está o nosso PET-EduCampo, que estavam livres com a interrupção das atividades presenciais de ensino. Para esse trabalho, pudemos contar com um time de voluntários.

Agricultores/as passam de fornecedores/as a partilhadores/as

Incialmente, é importante sublinhar a operacionalização do processo: "A cada semana a família 'que está na vez de fornecer' traz até o CED-UFSC os produtos diretamente das roças em caixas plásticas. Lá, um grupo de voluntários monta as cestas em caixas de papelão do Orgânico Solidário. Depois, caminhões da Oliveira Materiais de Construção, também de forma voluntária, realizam o transporte até os pontos de entrega, que são as instituições parceiras", informa nossa entrevistada. É interessante registrar que os agricultores e agricultoras ao terem contato com esse processo mostraram "uma transformação na forma de perceber e compreender o projeto, assim como das atitudes deles em relação ao seu caráter solidário. "Até a primeira entrega, eles se comportavam como se estivessem apenas diante de uma simples oportunidade de venda. Quando eles chegaram até o ponto de montagem das cestas, viram as caixas do programa, viram os voluntários animados montando e organizando as cestas, viram a mobilização dos veículos e dos motoristas da Oliveira Materiais de Construção e, em alguns casos, acompanharam entregas, eles começaram a perguntar e a receber esclarecimentos. Depois, fizeram a leitura deste Informativo em que apareciam como protagonistas, ou puderam conhecer os perfis daqueles a quem chegava sua produção, ou dos/as doadores/as. Com isso, houve uma mudança do ponto de vista da solidariedade, do humanismo, da vontade que os alimentos orgânicos que eles/as produzem cheguem em maior quantidade e com maior frequência a pessoas em situação de vulnerabilidade social. A gente passou a receber sempre quantidades superiores àquelas estabelecida para as cestas, assim como 'cestas extras'. Ou seja, os/as agricultores/as se sensibilizaram. E em suas pequenas colaborações estão embutidos grandes gestos, belas atitudes", avalia Thaise Guzzatti.

2. Quem promove a viabilidade financeira: os/as doadores/as

Nessa "ponta" do tricórnio, como já foi mencionado, houve uma dose de frustração, outra de aprendizado e uma terceira de esperança. Assim, era esperada, especialmente pelos que trouxeram o Orgânico Solidário para Florianópolis, uma participação expressiva nas doações de uma parcela mais rica da população local e de empresas do município. Isso não aconteceu e levou, por si só, a uma nova forma de ver e de agir dos agentes do projeto. O que permitiu construir uma rede ampla e diversificada de doadores/as de classe média "esclarecida": funcionários públicos, professores, profissionais liberais, sindicalistas etc. Thaise ressalta: "Temos pessoas que colaboraram em todas as entregas. Da primeira, até a que está sendo realizada essa semana. É muito legal ver que a motivação deles para doar são os princípios e os resultados concretos do projeto".

3. Também precisam comer bem aqueles que mais sofrem com os impactos da crise sanitária, social e econômica da Covid-19

Com relação a quem recebe as cestas do Orgânico Solidário, desde o começo, a coordenação do projeto já tinha como premissa que não poderia, ela mesma, "escolher" as famílias que seriam as beneficiárias. Porque não está nas comunidades onde essas pessoas vivem e não as conhece. A definição das comunidades e famílias atendidas pelo Orgânico Solidário é resultado da parceria com organizações sociais e associações comunitárias em cada cidade que o projeto atua. De novo, Thaise, relata: "Ficou clara, assim, a necessidade de fazermos uma parceria com uma instituição, em Florianópolis, que já apoiasse as pessoas que mais precisam. Houve um consenso em torno do reconhecido e significativo trabalho do Instituto Vilson Groh (IVG)".

No primeiro momento, pensou-se em, a cada semana, apoiar famílias diferentes, atendidas pelas diversas instituições que compõem a Rede IVG. Assim, nas primeiras semanas foram feitas entregas no bairro Monte Cristo (no Centro de Educação Popular), na Ponte do Imaruim (na Associação João Paulo II) e no Morro do Mocotó (na Associação de Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó). A coordenação sabia, contudo, que não se tratava "de doar 'uma caixa de saúde, de esperança e de comida boa', uma vez na vida de uma família". Que nesse tipo de crise, "a família precisa de um tempo de apoio para se reerguer". A partir daí, em diálogo com o Instituto Vilson Groh, foram escolhidas instituições que precisavam de apoio e que tinham condições de indicar famílias para as quais a repetição da entrega das cestas a cada quinze dias teria um claro impacto sobre a segurança alimentar e sobre as condições de estabilidade para buscar novo prumo. Nesse quadro, foram escolhidos a Associação de Amigos da Casa da Criança e do Adolescente do Morro do Mocotó e o Centro Cultural Escrava Anastácia. Também foi incluído, por outra via, o Lar Recanto do Carinho.

Como tornar permanente uma ação que surgiu como emergencial?

É com essa questão que a Professora Guzzatti escolheu concluir sua fala. "No começo, era para ser uma ação para 'um mês de pandemia'. A gente achava que iria durar 30 a 40 dias... Não consigo não ficar pensando em como a gente pode dar conta de manter isso para sempre... Com algumas modificações. Porque se a iniciativa é muito pequena, é também muito importante, muito impactante... Eu lembro de uma fala de meu mestre Luiz Fernando Scheibe, que foi muito marcante para mim. Ele disse 'tem coisas que precisam e merecem ser sustentadas pelo conjunto da sociedade'. Para mim, fazer o alimento orgânico chegar a quem mais precisa se alimentar bem é uma dessas coisas. Eu sei que os circuitos curtos de comercialização de alimentos são importantes, mas também eles não são capazes de incluir essas pessoas em situação de vulnerabilidade". E nossa entrevistada finaliza: "Assim, o nosso desafio é a continuidade e a melhoria do Orgânico Solidário".

DICAS DA NUTRI

Normalmente desprezamos dos alimentos, talos, cascas, entrecascas, raízes, sementes e folhas.

Você sabia que 47% das fibras da chicória são compostas por inulina, uma fibra pré-biótica?

A inulina é uma fibra alimentar insolúvel que chega ao cólon (parte do intestino grosso) para alimentar as bactérias boas do nosso intestino, promovendo a saúde intestinal. Além disso, a chicória é rica em Vitamina A, importante para a saúde da pele, da visão, na resposta imunológica, na fertilidade masculina, na resistência as infecções. Então vamos lá, preparar uma receitinha bem saborosa com esse alimento orgânico cheio de vida!



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 de aproveitamento integral utilizando banana Verde.

Maionese de banana verde

Ingredientes

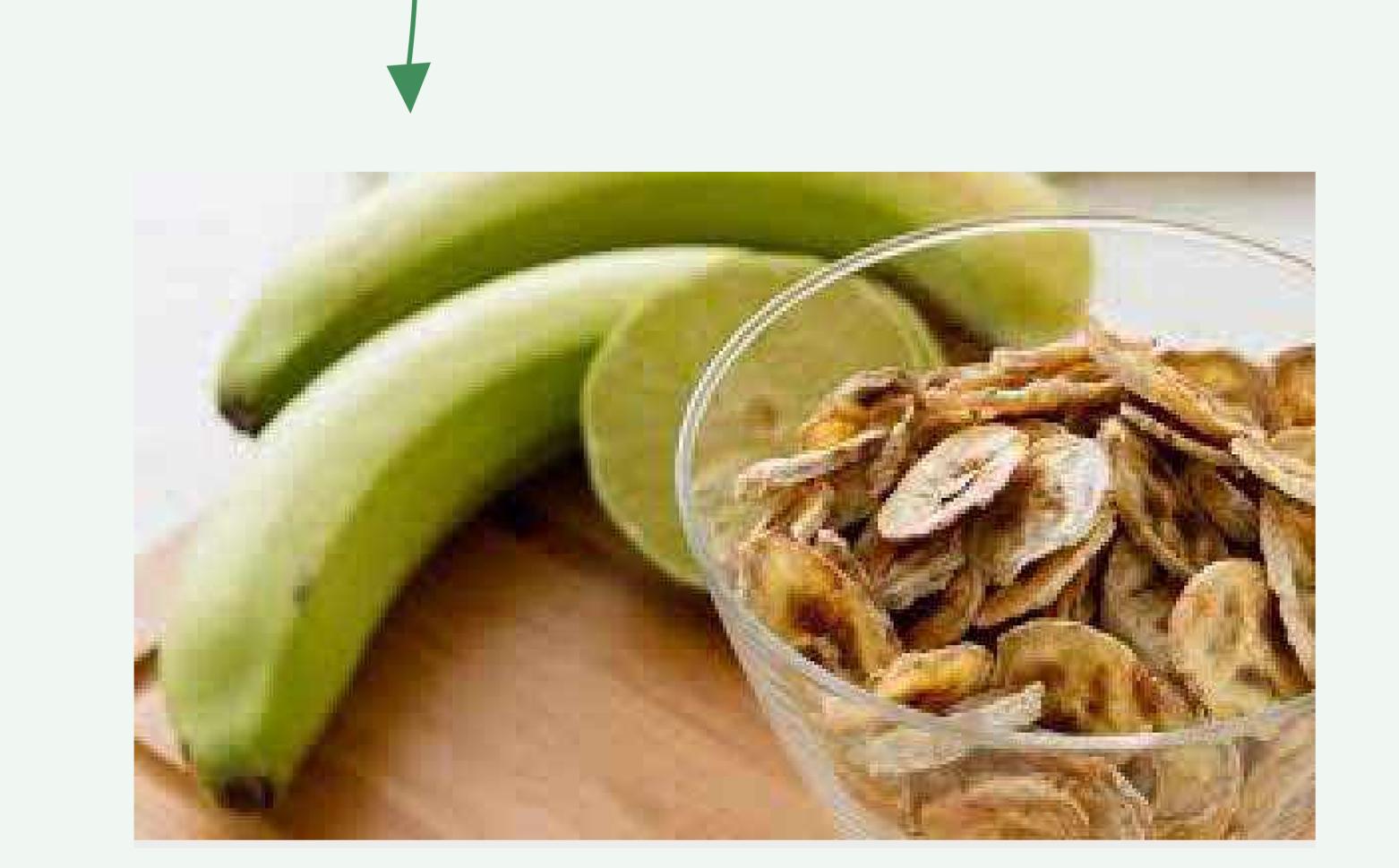
- 2 bananas M verdes cozidas quente e cortadas em rodelas
- 2 colheres de sopa de vinagre ou suco de limão
- 1 xíc de cafezinho (50 ml) de leite ou água quente
- 1 xíc de cafezinho (50 ml) de óleo ou azeite de oliva
- 1 dente de alho
- 1 colher de mostarda (opcional)
- Sal a gosto



Chips de banana verde

Ingredientes

- 8 bananas verdes
- Óleo para fritar ou assar
- Orégano e pimenta do reino (opcional)
- Sal a gosto



Modo de preparo

Higienize as bananas com casca (não deixar a polpa exposta, cortando cada banana no talo). Leve as bananas para cozinhar na panela de pressão, em água fervente, por 8 minutos contados a partir do início do chiado. Deligue e deixe até terminar a pressão naturalmente. Abra a panela, descasque (guarde a casca para preparo de omeletes ou feijão ou bolo ou pão). Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até virar uma consistência aveludada como de maionese. Se necessário acrescente um pouco mais de líquido para ficar na consistência que desejar, mais fina para uma salada de batatas ou mais espessa para acompanhar um sanduiche por exemplo. Leve a geladeira para esfriar e sirva.

Dica: Para dar cor da maionese, podemos acrescentar folhas verdes como salsinha ou cebolinha ou espinafre ou também cenoura ou açafrão da terra ou beterraba.

Obs.: A banana verde deve ser batida ainda quente para poder atingir uma textura aveludada, pois quando fria ela fica com textura granulada por causa do amido resistente.

Modo de preparo

Lave bem as bananas e corte com a casca, em rodelinhas ou tiras bem finas com a faca ou um cortador de legumes. Frite em óleo quente e tempere depois. Para assar, distribua as fatias de banana na assadeira, regue bem com fio de óleo, de forma que todas as partes das bananas fiquem untadas. Pré aquecido o forno por cerca de 30 minutos dependendo do forno. Olhe de vez em quando o forno para não queimar e vire o lado para que asse mais uniformemente. É uma receita super fácil. A dica é cuidar para não grudar, porque depois que gruda na forma ela fica mais difícil de solta.

Pão de banana

Ingredientes

- 3 bananas maduras com casca picadas
- 2 ovos
- 2 col de sopa de açúcar ou melado ou mel
- 1 col de sopa de óleo
- ½ xic de chá de água ou leite
- 1 pitada de sal
- Canela em pó a gosto (opcional)
- 1 xic de chá de farinha de trigo
- 1 col de sopa de fermento de bolo

Modo de preparo

Batata os ovos, o açúcar, as bananas, a canela, a água, o sal e o óleo no liquidificador. Leve para um recipiente maior e misture a farinha e por último o fermento. Misture até a massa ficar homogênea. Coloque em uma forma pequena de pão untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 40 min. Deixe descansar na forma por alguns minutos e desenforme.

*Elisabete Silva é nutricionista e amiga da Acolhida na Colônia; Foto: Bolinho de Mandioca com folhas de cenoura Foto: Maionese da polpa da banana verde (Fonte: Pinterest); Chips de banana verde.

Mande sua opinião sobre a cesta e/ou suas receitas para:

Whats: 988240132 ou peteducampoufsc@gmail.com

Nos siga no instagram: O @organicosolidario

Sobre esta edição:

Edição: Jéssica Kiekow Produção: Pet Educampo UFSC Parceiros de Floripa:





