



# 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: Cestas do Orgânico Solidário (Arquivo O.S.)

## Daniele Gelbcke, doadora do Orgânico Solidário e defensora da agricultura familiar

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

Neste Informativo, voltamos a apresentar doadoras do Programa e ouvi-las sobre suas motivações e expectativas como componentes desse "triângulo solidário" que é o Programa, entre agricultores/as familiares, doadores/as e pessoas que precisam e merecem comer bem.

Daniele Gelbcke é uma das "Acolhetes", um grupo de mulheres e técnicas que assessora, há muito tempo, a Acolhida na Colônia. Como uma agrônoma ligada à Agricultura Familiar, ela sempre foi consumidora de alimentos saudáveis e defensora da produção orgânica. Logo no início do Programa, ela passou à condição de doadora do Orgânico Solidário. Ela justifica essa opção da seguinte maneira: "Acho o Orgânico Solidário genial! Por beneficiar agricultores familiares e consumidores de baixa renda, que são as duas pontas dos circuitos de abastecimento alimentar mais duramente afetadas pela Covid 19. Lembremos que, nas cidades, muitos pais perderam seu trabalho e inúmeras crianças, que dependiam das escolas para garantir uma refeição decente, ficaram de um dia para o outro desprovidas de tudo. O mais incrível é saber que essas pessoas, com o Orgânico Solidário, estão recebendo alimentos de verdade, orgânicos e saudáveis. Além de alimentar o corpo, essas famílias têm também uma oportunidade para desenvolver novos hábitos alimentares e garantir não apenas a segurança alimentar, mas também a nutricional".

Estimulada a avaliar o andamento do Programa, Daniele pondera: "No início, senti certo receio de que as doações fossem apenas momentâneas. Mas, ao longo dos últimos nove meses, semanalmente, pelo menos 50 famílias são contempladas. Isso mostra o resultado do esforço da equipe da UFSC e dos demais colaboradores para manter não apenas a iniciativa viva, mas capaz de avivar a solidariedade de muita gente".

Estando próxima da realidade da Acolhida na Colônia, Gelbcke avalia que o Orgânico Solidário "tirou do sufoco" muitas famílias de agricultores e agricultoras da Associação. Isso porque "a pandemia teve um impacto muito forte no escoamento da produção" delas. Primeiro, porque "suas propriedades tiveram que fechar as portas". Ou seja, não puderam mais receber turistas para pernoites, refeições ou atividades pedagógicas. Assim, a tão significativa venda direta ao visitante deixou de ser realizada. Da mesma forma, outros canais importantes de comercialização, como o das feiras e da alimentação escolar, foram paralisados. A "Acolhete" destaca que foi fácil perceber que "as famílias associadas à Acolhida na Colônia que já haviam encontrado um equilíbrio entre a produção agrícola e a atividade do agroturismo foram as que primeiro encontraram soluções para esse período de pandemia da Covid-19". Mais do que isso, ela julga que "o atual aumento da demanda por alimentos orgânicos por parte dos consumidores e o surgimento de programas como o Orgânico Solidário mostraram que a Acolhida na Colônia esteve (e está) no caminho certo quando defendeu (e defende) o fortalecimento da agricultura familiar através da agroecologia". Finalmente, sobre o futuro, Daniele Gelbcke avalia que "o grande desafio é garantir que famílias de baixa renda continuem tendo acesso a uma alimentação adequada e de qualidade orgânica". Para ela, isso deve se dar "independente de programas de doação". Deve-se buscar maneiras de "garantir, ao mesmo tempo, um preço justo aos agricultores no campo e que as pessoas que vivem nas cidades e são mal remuneradas ou estão desempregadas possam exercer seu direito de comer bem". Para ela, cabe pensar que isso é possível com alternativas como a redução do custo de logística, com o incentivo à agricultura urbana e à implantação de hortas comunitárias, assim como com a subvenção parcial por parte de consumidores de classe média e alta. Ela faz uma pausa e conclui: "É preciso desenvolver soluções sustentáveis no tempo".

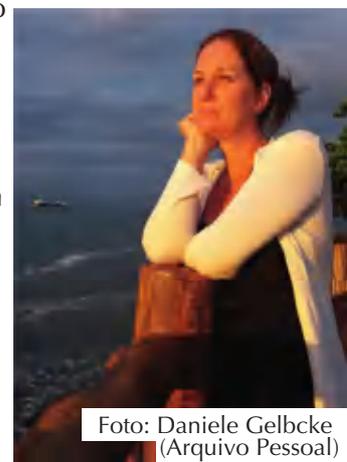


Foto: Daniele Gelbcke (Arquivo Pessoal)



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

## **Você sabia, que do Alho Poró, podemos aproveitar todas as suas partes?**

As folhas do alho poró contém igual ou mais nutrientes do que o talo, como vitamina A, vitamina C e vitamina do complexo B, contribuindo assim, para tornar muito mais eficiente as defesas e produção de energia do corpo.

Vamos lá, aprender mais uma receitinha prática para enriquecer de nutriente sua alimentação!

### **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 folhas do alho poró, talos de couve folha e casca de banana.

## **Galinhada**

### **Ingredientes**

- 1 kg de sobrecoxa, coxa, asa cortadas em pedaços médios ou outras partes do frango que desejar
- Óleo para refogar
- 1 alho poró inteiro (com folhas) picado
- Meia colher de sopa de sal
- 1 xic de talos de couve folha picados
- 1 pimentão verde picado
- 1 cebola grande picada
- Suco de 1 limão
- 3 colheres de sopa de cebolinha verde picadas
- 2 cenouras raladas
- 1 abobrinha italiana ralada
- Cascas de 3 banana picadas
- 3 colheres de sopa de molho de tomate ou 1 col de sobremesa de colorau
- 2 xic de arroz crú
- Água
- Pimenta do reino a gosto

### **Modo de Preparo**

Em uma panela, aqueça um pouco de óleo, coloque o frango, 1/2 col de chá de sal e pimenta do reino, misture bem. Vá refogando até ficar bem dourado. Se necessário acrescente um pouco de água para não queimar. Coloque a cebola, o pimentão, o alho poró e continue refogando. Acrescente a casca de banana e deixe refogar por mais 2 minutos. Em seguida coloque o molho de tomate, o suco de limão, os talos de couve, a metade da cenoura e da cebolinha e deixe por mais 2 minutos. Na sequência acrescente 2 xícaras de chá de arroz e cubra com água. Tampe a panela e deixe cozinhar, se necessário vá acrescentando um pouco mais de água. Deixe em fogo baixo. Antes de secar o líquido, acrescente a abobrinha, o restante da cenoura e da cebolinha. Mexa, desligue o fogo e deixe descansar por 1 minuto. Sirva com salada de alface crespa e alface roxa.



Fotos: Galinhada com alho poró, talos e cascas de banana (Fonte: Estadão)

**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:

