



## 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 de orgânicos e que também sofrem o impacto da crise econômica.

Foto: Montagem Cestas Orgânico Solidário (Arquivo OS)

### Foco no fotógrafo

O Informativo desta semana mira sua objetiva para "o cara" que fez e faz o registro das imagens mais significativas do **Orgânico Solidário** Florianópolis. Trata-se do fotógrafo Rafael Vicente. Ele se diz "criado entre álbuns e pessoas apaixonadas pela fotografia" e "um entusiasta desta arte". Morando em Floripa desde 2003, Rafael resolveu, em 2013, "investir de vez na carreira de fotógrafo profissional". Quem tiver interesse, pode ver melhor seu trabalho no site [www.rafaelvicentefotos.com.br](http://www.rafaelvicentefotos.com.br). Ao conhecer a proposta do **Orgânico Solidário**, ele decidiu ser voluntário e, com sua fotografia documental, "agregar ainda mais ao gesto de arrecadação e doação de alimentos saudáveis".

Para Rafael Vicente, a "contribuição visual" dele é importante em uma ação solidária que busca mobilizar doadores para aproximar agricultores familiares de moradores de periferias urbanas, porque "demonstra a realidade e a verdade de muitos locais e comunidades" para "boa parte da população que não tem conhecimento real do que ocorre nos locais mais pobres das grandes cidades". E, desta forma, ao gravar imagens significativas na memória das pessoas, a fotografia possibilita o incentivo à doação.

Este **Informativo** apresenta as três fotos que mais marcaram Rafael, que nos conta o que tais imagens transmitiram a ele.

O fotógrafo confessa que "foi bem difícil escolher apenas três fotos dos registros que fez nas entregas de cestas orgânicas, mas vamos lá"...



### As três fotos que mais marcaram Rafael Vicente



#### 1ª foto:

"Eu chamo de A CARA DO ORGÂNICO SOLIDÁRIO. Esse registro da Bianca e do Davi [iniciadores do Orgânico Solidário em Florianópolis] fala sobre a doação. Não somente de alimentos. E sim, de quem se doa. Doação com cara de felicidade, de atitudes feitas com o coração, de levar alimentos de qualidade a quem realmente precisa".



#### 2ª foto:

"Eu poderia chamá-la de O PROCESSO, porque resultado de um encadeamento desde a colheita, passando pela embalagem e pelo traslado, até chegar à

entrega na comunidade. O resultado é esse momento tão lindo. Há um grande sorriso de ambas as partes, que as máscaras não conseguem encobrir, porque está nos olhares que se cruzam. Espero que essa foto permita entender a emoção de um dia bem vivido junto ao Orgânico Solidário".



#### 3ª foto:

"Talvez a mais emblemática de todas. Eu chamaria este registro de O LADO DE LÁ. Quando realizei esta foto, confesso que me emocionei. Símbolo de ligação, de elo entre dois extremos, dois seres, ou mesmo entre o céu e a terra. Existem muitas alusões ao simbolismo da CORRENTE. Nesta foto, ela remete ao encadeamento, à divisão de classes. É como se a corrente retratasse toda a realidade de nossa sociedade. As diferenças culturais e de valores, a demonstração real de quem mais sofre com a fome e a desigualdade social, em um momento tão difícil de uma pandemia."

Texto: Marjana Valim (bolsista PET EduCampo UFSC)

Fotos: Rafael Vicente (Arquivo Pessoal);

A cara do Orgânico Solidário (Arquivo Rafael Vicente);

O processo (Arquivo Rafael Vicente);

O lado de lá (Arquivo Rafael Vicente)

No dia a dia, além de pensarmos no trabalho e outros afazeres, temos que dar conta de cozinhar refeições de forma variada, prática, saudável, saborosa e sustentável para alimentar nossa família. A dica é praticarmos uma cozinha mais circunstancial e consciente, ou seja, com o que tem, sem desperdício, com mais diversidade e com respeito a toda a cadeia alimentar. E hoje o ingrediente escolhido da cesta para conhecermos melhor, é o “**Aipim**”.

**Você sabia?** O aipim, também conhecido como mandioca, macaxeira, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira ou pão-de-pobre, é um tubérculo nativo da América do Sul. É rico em vitaminas do complexo B, fibras, minerais como cálcio e fósforo e excelente fonte de energia. Nutrientes importantes no combate à fadiga mental, na saúde dos ossos, dentes, intestino e músculos. Da mandioca podemos fazer pães, purês, bijus, pudins, bolos, bolinhos, entre outros. A entrecasca pode ser cozida e feita em conserva, chamada de palmito da entrecasca da mandioca. É uma delícia!

### 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%

### Pãozinho de mandioca com manjeriço



#### Ingredientes

- 250 g de mandioca cozida
- 250 g de farinha de polvilho azedo
- ½ xícara de queijo ralado (opcional)
- 1 colher de sopa de manjeriço picado
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- ¼ de xícara de manteiga ou banha

#### Modo de preparo

Passa a mandioca ainda quente, por um espremedor de batata ou amasse com um garfo. Em um recipiente misture a mandioca amassada com a manteiga, até virar um purê. Acrescente o sal, o manjeriço e o polvilho e misture. Coloque os ovos e mexa bem até ficar uma massa homogênea e cremosa. Pré-aqueça o forno a 200°C. Unte uma forma ou forre com papel manteiga. Transfira a massa para um saco de confeitar ou um saco resistente cortado na pontinha. Faça círculos fechados em formatos de rosquinhas ou tirinhas ou bolinhas, deixando um espaço para os pãozinhos crescerem. Leve ao forno e deixe assar por cerca de 30 a 40 minutos ou até dourar.

Foto: Pãozinho de mandioca com manjeriço (Fonte site Dicas Online)

**Organização das entregas em Florianópolis:** Pet Educampo UFSC

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

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

Sobre esta edição:  
Edição: Jéssica Kiekow  
Produção: Pet Educampo UFSC

Parceiros de Floripa:

