



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. Em Santa Catarina, o Orgânico Solidário já faz entregas regulares em Florianópolis desde abril de 2020. Estamos começando em Joinville agora em janeiro. Conheça e apoie o programa: <https://organicosolidario.org/>

Foto: Entregas do Orgânico Solidário (Arquivo)

A "casa" é sua...

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

Prezados leitores e leitoras de Joinville e região Norte Catarinense, que descobrem esse Informativo do Orgânico Solidário, sejam bem-vindos e sintam-se acolhidos.

Esta publicação – um componente a mais das cestas de alimentos orgânicos – busca aproximar as três "pontas" do Programa: agricultores e agricultoras familiares, que produzem sob os princípios da agroecologia; doadores e doadoras, que o apoiam financeiramente e o divulgam; e as famílias das "periferias das cidades", que dele recebem alimentos de verdade e "frutos" da solidariedade.

Vamos apresentar, neste primeiro contato, quem produziu, "com carinho e amor", os alimentos que compõem esta cesta que você está recebendo. Fazemos isso através de uma entrevista com o casal Aline e Jackson B. Goto, que vive e trabalha na agricultura em Campo Alegre e é associado à Acolhida na Colônia. A família é composta, ainda, por três crianças pequenas: Jorge, Joaquim e Jackson.



Semeando orgânicos, na terra e na sociedade

Aline e Jackson se apresentam como "neo-agricultores". Isso quer dizer que não são filhos de "colonos". Jackson é natural de São Bento do Sul e Aline de Registro (SP). Se conheceram em Curitiba, onde permaneceram até 2016. Depois da chegada do primeiro filho, resolveram "mudar para o meio rural e plantar orgânico". Compraram um "sítio" na localidade de Onça Parda, em Campo Alegre, e começaram a "conversão" da terra para o sistema orgânico. O sonho do casal sempre foi "comercializar orgânicos de uma forma que fosse acessível a todos", por isso começaram a fazer feira em São Bento do Sul e Campo Alegre. Destacam que onde vivem é "isolado" e que não têm "ligação com rede elétrica". Por isso, têm "energia solar independente e aquecimento da água com placas solares e com serpentinas no fogão a lenha". O que julgam compatível com o ideal deles: "viver de uma forma sustentável e com o mínimo impacto sobre a natureza". Nesses quatro anos de nova vida e aprendizado, contando apenas com a mão de obra dos dois, têm procurado aumentar a produção e, sobretudo, diversificá-la. Hoje, contam com uma área com um Sistema Agroflorestal (SAF) e outras com adubação verde, consorciação de milho, feijão e abobora, espécies medicinais e aromáticas, assim como Pancs (plantas alimentares não convencionais). Destacam que uma dessa Pancs é a capiçoba, incluída em sua cesta.

Os demais "participantes dessa entrega", apresentados pelos B. Goto Carlito Cortini – São Bento do Sul

"Seu Carlito é um dos pioneiros da agricultura orgânica aqui na região e também um dos primeiros que teve certificação. Tem uma grande diversidade de hortaliças e frutíferas. Tudo o que ele cultiva é com muito amor e ele é um grande mestre para a gente".

Paulo Lambert e Elena Castagna – Campo e Alegre

"Eles gostam de plantar e realmente cuidam da terra. Têm uma agricultura variada, com pomar, milho crioulo, arroz, feijão, aipim, batata, cana de açúcar (produzem mascavo e melado)... De tudo um pouco! E ainda têm criação animal. O milho deles está na cesta. A propriedade já passou por todo o período de transição e só não receberam ainda o certificado orgânico por causa da pandemia".

Circuito Contestado da Rede Ecovida

"É uma união de agricultores familiares do Planalto Norte associados à Rede Ecovida. É um circuito feito por esses agricultores. Um caminhão sai de Porto União e vai passando, ao longo da BR 280, pelos municípios. Pegando e entregando produtos orgânicos. O destino final é

Joinville e Jaraguá do Sul, onde se dá a venda para comerciantes e feirantes. Isso dá mais volume e permite compor uma variedade de produtos. Facilita, também, a troca entre os próprios associados."



Um recado para as pessoas que vão receber as cestas

"Os alimentos que vocês estão recebendo são cultivados com muito carinho. As sementes estão sendo colocadas na terra com a intenção de alimentar bem as pessoas, de fortalecer suas imunidades. Esta também é uma forma de salvar vidas."

Um recado para as pessoas que doam cestas

"O Orgânico Solidário é parte do que a gente sempre sonhou: tornar o orgânico acessível a todos. A ação de vocês é muito bonita. Já seria legal se estivessem doando alimentos produzidos por grandes agricultores... Mas, ao permitir juntar, neste momento de pandemia, agricultores familiares orgânicos e pessoas da cidade em situação de vulnerabilidade social e econômica, a solidariedade de vocês cria grandes oportunidades. Nosso sentimento é de gratidão. E, ao mesmo tempo, nos sentimos honrados em colaborar com nosso trabalho e com nossa produção."

Fotos: Aline, Jackson, Jorge, Joaquim e Jackson (Arquivo Pessoal); Acolhida na Colônia Encantos do Quiriri (Arquivo Acolhida na Colônia).

DICAS DA NUTRI

Por Elisabete Silva.
Nutricionista e amiga da Acolhida na Colônia.

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%

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

Capiçoba

As folhas dessa planta – com aroma e sabor que lembram a rúcula – são ricas em proteínas, ferro, fósforo e zinco. Você pode fazer a Capiçoba refogada, frita em bolinhos e também misturada na salada de sua preferência.

Fotos: Almôndegas de casca de Banana feitas por Bela Gil (Fonte: O Globo);
Capiçoba do Sítio Semeando Orgânicos (Arquivo S.O.)

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.



Organização das entregas em Joinville: Valdete Daufemback e Maria Elisa Máximo

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:

