



ESTILO SAÚDE



Muitas delícias podem ser feitas com tomate ecológico. E o solo dos cultivos ecológicos também retém muito CO2

Neste número:

Agricultores ecologistas sequestram CO2 e contribuem para reduzir as mudanças climáticas

Nossa opinião

Dizem que o ponto de vista determina a forma como a gente percebe as situações. Para uns, o Brasil deter o título de maior consumidor mundial de agrotóxicos é uma péssima notícia, algo como o fim do mundo.

Para outros, este fato mostra que as práticas dos agricultores ecologistas estão cobertas de razão: além de levar saúde para o consumidor, promovem uma série de benefícios ambientais.

Dedicamos este número de Estilo Saúde para informar sobre um destes benefícios, que é a retenção de carbono nos sistemas que combinam floresta e produção de alimentos, os chamados sistemas agroflorestais, ou Safs.

Convém esclarecer que o problema não é o carbono, porque este é necessário à vida, mas o excesso dele que foi lançado na atmosfera principalmente pelos combustíveis fósseis.

Assim, toda vez que compramos frutas cultivadas em Safs, estamos contribuindo para reduzir a quantidade de carbono na camada de gases de efeito estufa responsável pelo aquecimento global e que provoca as mudanças climáticas. De quebra, ganhamos mais sabor, mais saúde e agimos para que o Brasil, quem sabe um dia, passe a ostentar o título de maior produtor orgânico de um planeta que conseguiu transformar alternativas sustentáveis em oportunidades.

Expediente

Estilo Saúde é uma publicação da ONG de assessoria técnica Centro Ecológico com apoio da Sociedade Sueca de Proteção à Natureza (SSPN).

Disponível no site:

www.centroecologico.org.br



Roteador

Roundup afeta bactérias intestinais benéficas

Do site pratoslimpos.org.br, por AS-PTA, Via GMWatch

Pesquisadores da Universidade de Leipzig publicaram estudo mostrando que o herbicida Roundup impacta negativamente bactérias gastrointestinais de aves. Os testes, realizados in vitro, revelaram ainda que enquanto bactérias altamente patogênicas como as que causam salmonela e botulismo resistiram ao Roundup, aquelas benéficas foram de moderada a altamente suscetíveis ao produto.

O estudo fornece bases científicas para os relatos de aumento de doenças gastrointestinais em animais alimentados com soja Roundup Ready, que é tolerante ao herbicida Roundup, cujo ingrediente ativo é o glifosato. No Brasil, quando liberado o sistema soja RR-herbicida Roundup, o governo multiplicou por 50 o limite de resíduo de glifosato permitido nos grãos modificados.

Acesse também: contraosagrotoxicos.org.br

Alimento ecológico



Por essa ninguém esperava: agricultores sequestram CO2!

Agricultores ecologistas cultivam banana e outros alimentos em sistemas que promovem a a retenção de um dos gases responsáveis pelo aumento do aquecimento global que provoca mudanças no clima da Terra

Até pouco tempo atrás, agricultor era quem produzia alimentos. Mas nos últimos dez anos os agricultores ecologistas assumiram um novo papel: o de sequestradores de carbono.

“Ao lado de outros benefícios ambientais, a capacidade da agricultura orgânica de reter carbono no solo e nos Sistemas Agroflorestais (Safs) ganhou mais importância com as mudanças climáticas provocadas pelo aquecimento global”, explica o agrônomo e Ph.D em Recursos Naturais André Gonçalves.

Agroflorestas para refrescar o ambiente

De acordo com Gonçalves, cada agrofloresta tem a função de um ar refrigerado, mas os efeitos na atmosfera global só seriam percebidos se este tipo de produção fosse praticado em escala, replicando bem-sucedidas experiências de famílias de outras regiões do Brasil e do mundo, que conciliam preservação ambiental com resiliência econômica.

No Litoral Norte do Rio Grande do Sul, no limite meridional da Mata Atlântica, cerca de 300 famílias já produzem ou estão em processo de transição para o cultivo da banana em Safs. “Todos estão deixando



Pesquisa mostrou que em 11 anos o sistema agroflorestal do agricultor Adroaldo Cardoso havia sequestrado cerca de 13 toneladas de carbono

árvores no bananal”, garante o técnico agrícola Cristiano Motter.

Com 20 anos na Agricultura Ecológica, a família Fernandes maneja o que pode se considerar um Saf avançado em 1,5 hectare da propriedade na comunidade da Raposa, em Três Cachoeiras. Além da banana - mais ou menos 150 quilos por semana - a agrofloresta produz abacate, laranja, lima e bergamota. E serve de casa para sabiás, saracuras, beija-flores, aracuãs, tucanos, corruíras, trinca-ferros, ouriços, gambás, cobras e lagartos.

Em 2006, com 14 anos, cada hectare deste Saf havia sequestrado cerca de 21 toneladas de CO2. Em breve a família terá os resultados atualizados a partir de um



Na Feira Ecológica Lagoa do Violão, em Torres/RS, agricultora Luzia Fernandes vende bananas do Saf da família. Os consumidores nem sabem, mas estão contribuindo para amenizar o aquecimento global

levantamento realizado no ano passado por técnicos e estagiários do Centro Ecológico.

A agrofloresta onde Adroaldo Jorge Cardoso produz em média 500 quilos de banana por semana fica na comunidade de santo Anjo da Guarda, Três Cachoeiras e também terá novos resultados em breve.

O agricultor acompanhou a pesquisa a campo em 2011. Até 2006, com 11 anos de implantação, o sistema tinha um estoque de cerca de 13 toneladas de carbono por hectare. Adroaldo diz que optou pela produção em agrofloresta para deixar de usar agrotóxicos." Faz 17 anos não quis mais botar veneno. Tava com problema de saúde - vômito, dor de cabeça - por isso abandonei".

Hoje comercializa para a merenda escolar e para uma rede de supermercados de Porto Alegre, com a certificação orgânica da Rede Ecovida de Agroecologia.

Captura de carbono ainda não é do conhecimento todos os consumidores, que aprovam este benefício

A administradora Tatiana Kazmierczak, de Porto Alegre, e a professora Márcia Forgiarini, de Caxias do Sul, são clientes da banca de Tobias e Luzia Fernandes na Feira Ecológica Lagoa do Violão, em Torres.

As duas consumidoras sabem que a banana que compram na feira é cultivada de forma sustentável. Nenhuma sabia que era de um Saf ou que contribuía para mitigar um dos principais gases de efeito estufa."Não sei como é produzida, mas por ser ecológica acredito que seja de forma sustentável, sem pesticidas", diz Márcia. Depois que soube que a banana vinha de uma agrofloresta Tatiana disse que fazia ainda mais questão de comprar.

O professor de Biologia Benedito Ataguile avalia o Saf como um sistema que dá certo: "produz uma banana extremamente saborosa, muito diferente das convencionais e de fácil acesso a todas as camadas sociais".

A quantificação dos benefícios ambientais da produção ecológica é uma meta de dois projetos implementados pelo Centro Ecológico com recursos da Icco e Sociedade Sueca de Proteção da Natureza. na propriedade dos Fernandes e mais dez nos municípios de Dom Pedro de Alcântara, Morrinhos do Sul e Mampituba.

Receitas ecológicas

Conseguimos com a cozinheira Marlene Apolinário Schwanck duas das receitas servidas no Jantar Ecológico da Cooperativa de Consumidores Ecotorres, realizado em setembro de 2012

Arroz à grega integral

Ingredientes: arroz integral cateto ou agulha, couve-flor, brócolis, cenoura, milho, uva passa, pepino, palmito

Como fazer: cortar os legumes no formato de sua preferência, juntar com o milho, as passas e cozinhar o arroz como de costume. Uma variação é colocar passa de banana picada no lugar da passa de uva.

Salada verde

Ingredientes: diversos tipos de alface, azedinha, tomatinho

Como fazer: lavar as folhas e os tomatinhos, primeiro com água e vinagre, depois mais duas enxaguadas só com água. Picar com as folhas com as mãos e em cima colocar os tomatinhos.



Nesta versão servida no jantar da Ecotorres, Marlene incrementou o mix de folhas acrescentando cenoura ecológica ralada. Importante: esses ingredientes percorreram menos de 30 km para chegar ao jantar, o que também contribui muito para um bom clima e um bom apetite!