

Cursos alavancam piscicultura continental no Estado

É seguindo o pensamento “não damos o peixe; ensinamos a cultivar” que a Epagri, em parceria com outras entidades, tem impulsionado a piscicultura de água-doce no Estado. A base do trabalho está em cursos profissionalizantes oferecidos a produtores e técnicos. “Nos últimos 25 anos, a produção catarinense cresceu 260 vezes. Isso se deve à excelência do produtor, à pesquisa e à extensão rural, com ações de assistência técnica e cursos profissionalizantes”, destaca Fernando Silveira, técnico em piscicultura da Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap).

Embora essa capacitação tenha sofrido descontinuidade por falta de recursos financeiros, a união de forças entre a Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural (SAR) e o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) possibilitou o desenvolvimento de um projeto voltado para cursos específicos na área. O projeto recebeu R\$ 640.290,00 para a realização de dez cursos para produtores rurais e dois para técnicos (da Casa e externos) ao longo de 2009 e 2010. A Epagri foi contratada para a execução do trabalho.

Os cursos são realizados nos Centros de Treinamento e, até meados de 2010, devem beneficiar cerca de 250 pessoas. Nas aulas, os produtores aprendem a tecnologia de cultivo, passando pela construção de viveiros e a gestão da atividade. “Em uma semana, o produtor descobre se a atividade é adequada para a propriedade dele”, explica Fernando. Dependendo da região, o curso ministrado é sobre peixes de águas mornas (carpas e tilápias) ou sobre peixes de águas frias (trutas).

O objetivo da Epagri é ampliar a produção e a produtividade e transformar cada vez mais produtores coloniais em profissionais. “Colonial é aquele que não tem produção regular e geralmente trabalha com açudes, sem controle de entrada e saída de água. Já o profissional trabalha com viveiros, que têm controle de entrada e saída de água, o que ajuda a proteger o meio ambiente”, explica Fernando.

Os interessados nos cursos devem procurar o escritório da Epagri mais próximo. Mais informações com Fernando Silveira, pelo telefone (48) 3239-8044 ou pelo e-mail fernando@epagri.sc.gov.br.

Multiplicação dos peixes

Entre 1988 e 2008 a produção anual de peixes de água-doce no Estado saltou de 500 para 26 mil toneladas, colocando Santa Catarina entre os principais produtores nacionais. A atividade é praticada em pequenas propriedades familiares e exercida como fonte complementar de renda pela maioria delas. São 22.930 produtores, dos quais 20.585 da piscicultura colonial e 2.345 da piscicultura profissional.

As principais regiões produtoras são Oeste, Alto, Médio e Baixo Vale do Itajaí, Litoral Norte e Litoral Sul. Hoje, 15% da produção se destinam à indústria, 35% ficam no mercado local (feiras, supermercados e na propriedade) e 50% são vendidos em locais conhecidos como pesque-e-pague.

Até há pouco tempo, as carpas eram as principais espécies produzidas. Hoje, são aproximadamente 20 espécies e as tilápias ocupam a preferência do mercado, com 50% do total. As carpas respondem por 36% da produção e, em seguida, aparecem o bagre (5%), a truta (2%) e o jundiá (2%).

A produtividade também cresceu. “Há 20 anos, a média era de 1.500kg/ha/ano nos cultivos profissionais e hoje gira em torno de 5 a 10t/ha/ano, dependendo da intensificação do cultivo. Alguns produtores tiram até 17t/ha/ano”, revela Fernando Silveira. A organização de associações de piscicultores também tem contribuído para elevar esses índices. ■



Objetivo é ampliar a produção e criar cultivos profissionais



Plantas que curam também geram renda

O cultivo de plantas bioativas transformou-se em uma nova fonte de renda para produtores de Canoinhas, no Planalto Norte Catarinense. “Tudo começou quando a agricultora Altair Padilha pediu ajuda da Epagri para formar um grupo de famílias com o objetivo de resgatar o uso dessas plantas em tratamentos de saúde e introduzir o cultivo delas nas propriedades”, conta Daniel Uba, extensionista da Epagri/Escritório Municipal de Canoinhas.

Hoje, seis famílias do município cultivam, cada uma, cerca de 3 mil metros quadrados de espécies como calêndula, melissa e camomila. Os agricultores também produzem espinheira-santa, capim-limão, cavalinha e hortelã em menor

quantidade. As plantas são desidratadas em secadores e vendidas para empresas de São Bento do Sul, Gravatal, Palhoça e Canoinhas. O grupo é certificado para a produção agroecológica pela Rede Ecovida.

Por meio da Epagri e do Projeto Microbacias 2 os agricultores participaram de cursos e excursões e receberam equipamentos e mudas. A Epagri também acompanha as atividades, presta assistência técnica e dá suporte nos contatos com o mercado.

A atividade favorece o convívio e a organização dos produtores. Desde 2005, as famílias se reúnem mensalmente para planejar e avaliar o trabalho. A participação em eventos

ajuda a divulgar a experiência e fazer novos contatos.

O sucesso do projeto desperta o interesse de outras famílias. Por isso, a Epagri pretende ampliar o número de espécies produzidas e estimular a formação de novos grupos para construir uma rede, organizando a cadeia produtiva na região. ■



Agricultura familiar produz mais em menor área

Pela primeira vez a agricultura familiar foi retratada nas pesquisas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O Censo Agropecuário 2006 identificou 4.367.902 estabelecimentos familiares, que representam 84,4% do total, mas ocupam apenas 24,3% da área de propriedades agropecuárias no País.

Embora ocupe apenas um quarto da área, a agricultura familiar responde por 38% do valor total da produção (R\$ 54,4 bilhões). “Isso mostra a representatividade do setor para a formação da nossa economia e da produção primária no País. Com isso, a agricultura familiar demonstra capacidade em gerar renda, aproveitar bem o espaço físico e contribuir para a produção agrícola brasileira”, afirma Daniel Maia, ministro interino do Desenvolvimento Agrário, após a

divulgação dos resultados.

Os dados do IBGE apontam que, em 2006, a agricultura familiar foi responsável por 87% da produção nacional de mandioca, 70% da produção de feijão, 46% do milho, 38% do café, 34% do arroz, 58% do leite, 59% do plantel de suínos, 50% das aves, 30% dos bovinos e 21% do trigo.

Embora os homens sejam maioria no campo, o número de mulheres é expressivo: 4,1 milhões de trabalhadoras estão na agricultura familiar e cerca de 600 mil estabelecimentos são dirigidos por elas. O Censo revela ainda que 12,3 milhões de trabalhadores do campo atuam na agricultura familiar (74,4% do total) e que o setor emprega uma média de 15,3 pessoas em cada 100 hectares.

Mais informações: www.mda.gov.br. ■



Agricultura familiar responde por 38% do valor total da produção brasileira

Foto de Aires Carmen Mariga

Estado distribui sementes de hortaliças orgânicas

Os agricultores agroecológicos de Santa Catarina receberam um incentivo a mais para permanecer na atividade. Pela primeira vez o programa de distribuição de sementes da Secretaria de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (SAR) contemplou os catarinenses com a distribuição de sementes oriundas de sistemas de produção orgânicos. A coordenação do projeto está a cargo da Comissão de Agricultura Orgânica (CAO) da Secretaria. A Epagri e a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc) são as executoras.

A proposta é que os agricultores se sintam apoiados pelo Estado. “Esse projeto é uma forma de incentivar os produtores orgânicos para que eles permaneçam na atividade”, justifica Ari Geraldo Neumann, diretor de Desenvolvimento Rural da SAR.

Nesta primeira safra, cerca de 2 mil agricultores receberam envelopes com sementes de dez tipos de hortaliças: alface, rabanete, ervilha, couve, salsa, cenoura, repolho, rúcula, mostarda, e abóbora-menina. “O objetivo do projeto é fornecer sementes de origem reconhecida, visando qualificar a produção da agricultura orgânica”, explica o engenheiro-agrônomo Nelson Jacomel Junior, coordenador da



Cerca de 2 mil agricultores receberam envelopes com sementes de dez espécies de hortaliças

Comissão de Agricultura Orgânica da Secretaria de Agricultura.

A distribuição é destinada aos produtores que já cultivam alimentos no sistema agroecológico e também àqueles que estão em fase de transição. Eles procuram os escritórios da Epagri e da Cidasc, assinam uma lista que os identifica e têm direito a receber um conjunto de envelopes de sementes. “Um dos fatores de produção que têm melhor retorno do investimento na

agricultura é a semente. Esse trabalho está promovendo a agricultura”, ressalta Jacomel.

As sementes distribuídas foram compradas da Bionatur, uma cooperativa do Rio Grande do Sul que reúne agricultores familiares e assentados pela Reforma Agrária. A meta da CAO é manter ou até mesmo ampliar a ação nos próximos anos, dependendo do interesse e da demanda dos produtores. ■

Renda para assentados catarinenses

A produção de sementes de hortaliças orgânicas tornou-se uma atividade rentável para agricultores assentados de Santa Catarina. A experiência é uma iniciativa da cooperativa Bionatur que vem sendo desenvolvida nos três Estados do Sul e em Minas Gerais. Em Santa Catarina, 40 famílias de Abelardo Luz, Passos Maia, Calmon, Matos Costa, Campos Novos e Fraiburgo participam do projeto.

“O retorno financeiro para o produtor é muito bom, pois existe uma agregação de valor grande e os preços praticados pela cooperativa garantem uma alternativa de renda interessante para o assentado”, ressalta Rodrigo Dutra, técnico do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e responsável pelo projeto em Santa Catarina.

Em 2009 foram colhidas cerca de duas toneladas de sementes nos assentamentos catarinenses. O material tem certificação de produto orgânico que permite à Bionatur exportar o produto com esse selo. As sementes já são vendidas para Venezuela, Haiti e Cuba.

Fonte: www.mda.gov.br. ■



Pesquisa vai ampliar produção de mexilhões

A Epagri está implantando no Estado o sistema contínuo de produção de mexilhões. No lugar de cordas de cultivo individuais, com cerca de 1,5m de comprimento, penduradas em “long lines”, o sistema usa cordas de mais de 200m, presas em zigue-zague ou paralelas. A principal vantagem é a mecanização do trabalho: a linha de cultivo é conectada a uma máquina que desagrega, limpa e classifica os mexilhões. Enquanto isso, uma máquina semeadora planta os mexilhões pequenos. Os equipamentos são montados sobre embarcações, o que permite que o trabalho seja feito no mar.

O sistema está sendo testado em unidades demonstrativas em Bombinhas e Florianópolis. As máquinas, importadas, serão adaptadas às condições dos ma-

ricultores catarinenses. “O ideal é que, no futuro, cada município tenha uma embarcação mecanizada para ser usada pelos produtores locais”, comentam os técnicos André Tortato

Novaes e Alex Alves dos Santos, da Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap). A tecnologia vai facilitar o trabalho dos maricultores que sofrem com lesões por conta da sobrecarga de esforço físico exigida no manejo da cultura.

O projeto deve impulsionar a oferta de mexilhões. “Vamos viver, na próxima década, uma explo-

são de produção, comercialização e consumo”, aponta Alex. Santa Catarina responde por 95% da produção nacional de moluscos cultivados. ■



Mecanização facilita o trabalho e evita lesões nos maricultores

Primeiro “icewine” brasileiro é de Santa Catarina

Este ano, o mercado nacional vai conhecer o primeiro “icewine” (vinho do gelo) produzido no Brasil. Isso só será possível porque, em junho do ano passado, a equipe da vinícola Pericó, de São Joaquim, SC, registrou em seus vinhedos o fenômeno mais esperado da época: o gelo. As tem-

peraturas caíram bem abaixo de zero e os termômetros marcaram $-7,5^{\circ}\text{C}$. Essas condições possibilitaram fazer a colheita das uvas congeladas pelo frio da serra catarinense a 1,3 mil metros de altitude.

O “icewine” é um vinho licoroso natural, com elevada quantidade de açúcar residual da própria uva. O

processo de elaboração consiste em colher as uvas perfeitamente maduras e com temperatura inferior a -6°C . Nessa condição, a água que se encontra no interior das bagas congela e o gelo é separado do suco, rico em açúcar, pelo processo de prensagem, ficando o suco retido dentro da prensa pneumática juntamente com a casca, as sementes e o engaço.

O mosto de uva, rico em açúcares, é então fermentado a 10°C por 60 dias. Depois, é estabilizado e colocado em barricas novas de carvalho-francês. Após a vinificação, o consumidor poderá degustar o primeiro “icewine” brasileiro, assim como acontece em países frios, como a Áustria, a Alemanha, a Itália e o Canadá. As três toneladas de uvas Cabernet Sauvignon colhidas no ano passado resultarão em pouco mais de 2 mil garrafas. A previsão de lançamento é para o mês de outubro. ■



As uvas foram colhidas depois de ser congeladas pela natureza

Agricultores resgatam produção de sementes crioulas

Produtores rurais de Irineópolis, no Planalto Norte catarinense, em parceria com a Epagri e entidades locais, estão resgatando uma atividade intimamente ligada à agricultura familiar: a produção de sementes crioulas. “Desde o início da colonização na região, os imigrantes cultivavam lavouras com as próprias sementes. Mas com a ação de políticas de incentivo ao uso de sementes híbridas, esse material foi se perdendo, assim como a identidade campesina”, relata o engenheiro-agrônomo Danilo Sagaz, da Epagri/Escritório Municipal de Irineópolis.

O trabalho no município foi reiniciado há mais de 10 anos pela ONG Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa (AS-PTA). Em 2006, a Epagri iniciou um projeto em parceria com a ONG para valorizar a história dos agricultores e minimizar problemas, como o elevado custo de produção e os riscos à saúde e ao meio ambiente provocados pelo uso indiscriminado de agrotóxicos. “Vimos que a produção de sementes crioulas poderia dar resposta a boa parte dessas dificuldades”, lembra Danilo.

A maior atenção do projeto está na produção de sementes de milho e feijão. Também são produzidas, em pequenas quantidades, sementes de arroz sequeiro, plantas de cobertura, amendoim, hortaliças e ramas de aipim. “A agroecologia é a matriz que referendamos para propor essas tecnologias de baixo impacto ambiental e que sejam adaptadas à realidade dos pequenos agricultores. A maioria deles prefere migrar aos poucos do sistema convencional para o agroecológico”, conta o agrônomo.

O trabalho envolve a identificação das famílias que trabalham com sementes crioulas e o resgate de conhecimento junto aos agricultores. A organização das comunidades é outro item importante. Essa ação inclui reuniões para definir a melhor época, o local e a tecnologia para trabalhar com as sementes. “No caso do milho, as lavouras devem estar isoladas das híbridas para que não haja contaminação pela polinização. Por isso, os vizinhos precisam definir como fazer esse isolamento”, exemplifica Danilo.

O melhoramento da qualidade das culturas também faz parte do projeto. No caso do milho, foi feita uma seleção buscando diminuir o porte das plantas para que elas tivessem maior resistência ao acamamento provocado pelo vento.

Ganhos econômicos

Usando sementes crioulas, o agricultor reduz o custo de implantação da lavoura sem comprometer os ganhos com produtividade. Em Irineópolis, em um ano sem problemas climáticos, o custo de produção de milho híbrido por alqueire equivale a 300 sacos e a produtividade média é de 400 sacos, resultando em ganho aproximado de 100 sacos. No milho agroecológico produzido de acordo com a tecnologia adotada na região, o custo de produção para a mesma área, nas mesmas condições, equivale a 50 sacos. A produtividade média é de 200 sacos, com ganho de 150 sacos por alqueire.

Em épocas de estiagem, os milhos crioulos têm demonstrado capacidade de prolongar o período de floração, mantendo um padrão regular de produtividade na média dos anos. As lavouras conduzidas no sistema agroecológico também não apresentam sintomas de doenças e são pouco atacadas por pragas como a lagarta-do-cartucho.

Segundo Danilo, a procura por variedades locais tem aumentado e muitos produtores já não pensam em adquirir sementes do mercado. No município, mais de 50 famílias cultivam lavouras com sementes crioulas, incluindo agricultores do Assentamento de Trabalhadores Rurais Sem Terra Manoel Alves Ribeiro. A meta é aumentar o número de famílias envolvidas e o volume de sementes produzidas. Além da AS-PTA, são parceiros do projeto a Estação Experimental de Canoinhas, o Sindicato dos Trabalhadores na Agricultura Familiar e a Prefeitura Municipal. ■



Produtores de Irineópolis trabalham na seleção das espigas de milho



Santa Catarina lança primeiro vinho orgânico registrado



Com o registro, a agroindústria está apta para comercializar com qualquer mercado

É de Rio do Sul a primeira unidade produtora catarinense de vinho e suco de uva orgânica a obter registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A novidade vem da Agroindústria e Vinícola Valiati, inaugurada em dezembro do ano passado, quando os produtos também receberam certificação do Instituto Biodinâmico de São Paulo (IBD) – a primeira do Sul e a segunda do País concedida a uma vinícola.

Vili Valiati começou a produzir uva no sistema convencional em 1994. Quatro anos depois, com apoio do engenheiro-agrônomo João Favorito Debarba, pesquisador aposentado da Epagri, passou a cultivar uvas no sistema agroecológico. “Hoje, já estamos

migrando para o sistema biodinâmico”, revela Vili.

A propriedade tem 15 hectares, três dos quais foram cultivados com uvas Bordô e Niágara na safra de 2009, resultando em 7 mil litros de vinho e 6,5 mil litros de suco. Os produtos são destinados principalmente a supermercados e lojas especializadas do Brasil. De olho em um mercado que cresce entre 25% e 30% ao ano, Vili já planeja ampliar a produção. “Nossa estimativa para a safra de 2010 é produzir 20 mil litros de vinho e outros 20 mil litros de suco. Há uma grande demanda por produtos orgânicos e nossa expectativa com relação à comercialização é a melhor possível”, conta.

O processo de certificação, que iniciou em 2008, envolveu critérios de avaliação rigorosos, pois foram

analisados itens como escolha e técnica de plantio da uva, forma de produção da bebida, condições de higiene e a infraestrutura do local. “A certificação de produto orgânico agrega valor aos produtos. Além disso, o IBD é uma instituição reconhecida internacionalmente, o que nos ajuda a ganhar novos mercados”, destaca o produtor.

Portas abertas

Ilói Antunes dos Santos, secretário da Agricultura do município e engenheiro-agrônomo licenciado da Epagri, destaca que, com o registro, a agroindústria sai da informalidade e está apta para comercializar com qualquer mercado. “O registro do primeiro vinho orgânico de Santa Catarina permite à vinícola expandir a atividade e abre as portas para outros produtores do Estado também requerer o registro e entrar nesse mercado”, afirma o secretário. Segundo ele, na mesma comunidade de Rio do Sul outros dois produtores de vinho orgânico já estão buscando registro junto ao Mapa.

A Secretaria de Agricultura de Rio do Sul e a Epagri são parceiras do projeto desde o início e também acompanharam todo o processo de certificação. “Foi um trabalho realizado com orientação técnica especializada e processos de seleção para que o vinho tivesse a qualidade exigida pelo Mapa e pelo mercado”, conta Antunes. A agroindústria também produz conservas e geleias orgânicas certificadas pelo IBD.

Mais informações sobre o projeto com o produtor Vili Valiati, no telefone (47) 3525-3630. ■

Lei de Ater é aprovada pelo presidente Lula

A “Lei Geral” de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) foi sancionada pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva no início do ano. A nova lei dispensa licitação para a contratação de instituições públicas e privadas, com ou sem fins lucrativos, para a prestação de serviços de Ater. A aprovação institui também a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e a Reforma Agrária (Pnater).

A forma a ser usada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) para contratação é a chamada pública, com definição de requisitos, tais como: quantidade de público a ser atendido, prazo para execução do serviço, valores do contrato e qualificação da equipe técnica.

Pela proposta, o MDA implementará o Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural

na Agricultura Familiar e na Reforma Agrária (Pronater) em conjunto com os Conselhos Estaduais de Desenvolvimento Sustentável, que farão o credenciamento das instituições encarregadas de executar a assistência técnica. Para se cadastrar, a instituição deverá atuar no Estado em que solicitar o credenciamento, ter pessoal capacitado e estar legalmente constituída há mais de 5 anos, caso não seja entidade pública.

Para o presidente da Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural (Asbraer), José Silva, a lei facilita o repasse de recursos. “Os repasses por meio

de convênios são muito burocráticos e não permitem que os recursos cheguem na hora certa para que o agricultor tenha assistência técnica no momento adequado”, argumenta.

Fonte: www.asbraer.org.br. ■

Foto de Aires Carmem Mariga



Lei facilita repasse de recursos para entidades de Ater

Site divulga situação do ICMS ecológico no Brasil

Já está no ar o site www.icmsecologico.org.br, que disponibiliza informações sobre a situação do ICMS Ecológico em cada Estado brasileiro, as normas, os valores repassados aos municípios,



Objetivo é estimular municípios a valorizar as áreas verdes economicamente

casos de sucesso, estatísticas, entre outros dados. O site foi lançado pela The Nature Conservancy (TNC), organização internacional de conservação ambiental, com apoio da Conservação Internacional e do SOS Mata Atlântica e recursos da Tinker Foundation.

De acordo com a Constituição Federal, o ICMS arrecadado pelos Estados deve ser dividido na proporção de 75% para o Estado e 25% aos municípios que o geraram. Para a distribuição dos 25%, o Estado pode legislar criando critérios próprios até o montante

de um quarto desse valor, a exemplo de educação, saúde, meio ambiente, patrimônio histórico, entre outros. Os critérios ambientais inseridos nesse um quarto são chamados de ICMS Ecológico. “Ele estimula municípios a encarar as áreas verdes como ativos, valorizando-as não só ambientalmente, mas também economicamente”, comenta Giovana Baggio, coordenadora de conservação em terras privadas da TNC.

Desenvolvido pioneiramente no Paraná em 1991, o ICMS Ecológico é realidade em mais de uma dezena de Estados brasileiros e envolve o repasse de aproximadamente R\$ 600 milhões por ano para os municípios que abrigam Unidades de Conservação ou se beneficiam por meio de outros critérios ambientais. ■



Voluntários instalam pomar e horta orgânicos em hospital

Uma iniciativa social que envolve cuidados com a saúde e o meio ambiente e ainda traz economia está servindo de exemplo para a população de Urussanga, no sul de Santa Catarina. No Hospital Nossa Senhora da Conceição uma horta e um pomar cultivados no sistema orgânico fornecem hortaliças e frutas para os pacientes e funcionários da instituição, que atende vários municípios vizinhos.

A horta e o pomar foram montados com apoio da Epagri/Estação Experimental de Urussanga, da Prefeitura Municipal, de voluntários do hospital e de uma clínica de alcoolismo, entre outros colaboradores. “Além de melhorar a qualidade da alimentação, a horta e o pomar representam grande economia para a instituição, sem riscos para os produtores, os consumidores e o meio ambiente”, destaca Antonio Carlos Ferreira da Silva, pesquisador aposentado da Epagri e coordenador do projeto.

O trabalho começou em julho de 2007. O terreno, uma área de meio hectare anexa à instituição que antes acumulava lixo, mato e animais peçonhentos, agora serve para o cultivo das plantas. A produção atende, aproximadamente, 70% das necessidades de frutas e hortaliças do hospital, mas a meta é suprir 100% da demanda da instituição.

No espaço, são produzidas mais de 20 espécies de hortaliças – entre elas alface, repolho, couve-flor, brócolis, cenoura, beterraba, cebola,

tomate, chuchu, ervilha, milho-verde, moranga, aipim e pimentão – e 9 espécies de frutíferas: banana, abacate, mamão, maracujá, limão, acerola, laranja-lima, tangerinas poncã e montenegrina. “Os pacientes que chegam ao hospital com a saúde debilitada têm a oportunidade de consumir frutas e hortaliças diversificadas, mais saudáveis, saborosas e nutritivas”, destaca o coordenador do projeto.

Manejo ecológico

De acordo com Ferreira, o solo é tratado como um organismo vivo. Ele explica que os insetos, as pragas e doenças, quando ocorrem, são manejados com produtos naturais, como extratos de plantas medicinais, e os inços são considerados amigos das plantas cultivadas. Buscando a estabilidade do agroecossistema, o fornecimento ordenado de nutrientes para as plantas, o uso equilibrado do

solo e a manutenção da fertilidade, também são adotadas práticas como plantio direto, cultivo mínimo, adubação orgânica e verde, cobertura morta, rotação e consorciação de culturas e uso de cultivares resistentes a pragas e doenças.

Participando do projeto, os voluntários aprendem na prática diversas técnicas de cultivo orgânico e levam o conhecimento para casa. “Os pacientes da clínica de alcoolismo fazem planos para, assim que receberem alta, implantar ou melhorar as próprias hortas”, conta Ferreira. Segundo ele, o cultivo de uma horta ou pomar funciona como uma terapia ocupacional. “Quando o voluntário assume a responsabilidade de cuidar de uma planta, ele se sente bem porque vê os resultados. O fato de preparar o solo, semear, observar o crescimento, colher e consumir hortaliças e frutas saudáveis melhora a autoestima e a qualidade de vida”, revela. ■



Produção atende 70% das necessidades de frutas e hortaliças da instituição