

## Capina química

O **INFORME AGROECOLÓGICO** é uma publicação da Feira Ecológica de Caxias do Sul.

**Comissão:**

César Stuermer Pasqual  
Clademir Antônio Michelli  
Gerson Luiz Peter  
Maicon Formolo

**Jornalista Responsável:**  
Gabriela Marcon | Mtb 9307

**Planejamento Gráfico:**  
Tiago Cidade

**Colaboração:**  
Renata Sirtoli

**Impressão:**  
Editora São Miguel

**Tiragem:**  
2.000 exemplares

**Contatos:**  
54 3228.1873 | 8118.6597  
gabi@marconews.com.br  
feira.ecologica@pop.com.br

### Feira Ecológica

Sábados:  
Rua Augusto Pestana  
(antiga Estação Férrea)  
6h30 às 11h30

Quartas-feiras  
Rua Santos Dummont  
(Exposição - Próx. Maesa)  
14h às 18h

Nas quartas-feiras, a partir de 16 de dezembro, das 13h às 18h, a feira também estará na Rua 13 de Maio (entre a Sinimbu e a Av. Júlio de Castilhos), e não mais na Rua Santos Dummont.

- Nos dias 26/12 e 2/01 não haverá feira na Estação Férrea. No dia 30/12, a feira do 13 de Maio atenderá normalmente.

### USO DE AGROTÓXICO PODE SER REGULARIZADO

**N**O INÍCIO de outubro, o projeto de lei da Prefeitura de Caxias do Sul de implantação da capina química no município foi enviado à Comissão de Saúde e Meio Ambiente da Câmara de Vereadores. O projeto visa à regulamentação (vetada em 2004) do uso do glifosato – da classe dos herbicidas – para limpeza das ruas. Em nota oficial postada no site do Legislativo municipal, a prefeitura argumenta que, em virtude da edição da resolução do Conselho Estadual do Meio Ambiente nº 119/2006, que regulamenta o controle da vegetação urbana através da capina química, essa prática no Rio Grande do Sul ficou condicionada ao licenciamento no órgão ambiental competente, neste caso, a Secretaria Municipal do Meio Ambiente.

O projeto gerou polêmica entre ambientalistas e defensores de sistemas orgânicos. “O problema é o efeito que a exposição a esse agrotóxico causa a longo prazo, já que ele está associado, por exemplo, a problemas reprodutivos nos seres humanos, lesões em glândulas salivares e inflamações nas mucosas do estômago”, afirma o toxicologista, produtor orgânico e integrante da Comissão Executiva da Feira Ecológica de Caxias do Sul, César Stuermer Pasqual.

O glifosato foi classificado pela Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos como “extremamente perigoso”, sendo registrada uma persistência superior a 100 dias nos testes de campo em Iowa e Nova York. O produto foi detectado nos rios depois de ter sido aplicado em florestas e áreas urbanas e rurais. Além disso, o tratamento com glifosato tem reduzido a população de insetos benéficos, aves e pequenos mamíferos pela destruição da vegetação essencial para sua alimentação.

Ao optar pela capina química, a prefeitura justifica que o processo atual, feito com roçadeira, tem custos elevados. Segundo a Codeca, responsável pela limpeza urbana, um estudo analisou os efeitos do herbicida na capina durante quatro anos, constatando que o mesmo não agiria sobre pessoas e animais. O projeto de lei será votado em 2010.

## História de produtor



Clademir Michelli e o pai Ângelo cultivam orgânicos há dez anos

**N**DEPOIS de oito anos cultivando pomares de pêssego e maçã pelo sistema convencional, a família Michelli decidiu abandonar a produção com o uso de agrotóxicos. Em 1998, sentindo os efeitos dos herbicidas na própria saúde, o agricultor Clademir Antônio Michelli, e o pai, Ângelo, iniciaram a conversão da propriedade na Linha Sartorina, em

Caxias do Sul, para o sistema orgânico. “Nem gostamos de lembrar a quantidade de veneno e dinheiro que tínhamos que dispor para manter a produção, que chegava a 20 mil quilos de pêssego por ano”, lembra Clademir.

Com a mudança, a família desistiu do cultivo de maçã e reduziu bastante a área de plantio de pêssego. O foco passou a ser a diversificação. Hoje, na propriedade, que também conta com o trabalho do produtor Rudi Salvadori, são cultivados feijão, alpim, milho verde, tomate, batata doce, moranga, alcachofra, vagem, melancia. Numa estufa, são plantadas hortaliças como radicci, couve folha, rúcula e tempero verde.

Tudo é vendido na feira, já que a falta de mão-de-obra qualificada impede o aumento da oferta de alimentos orgânicos. “Do plantio à colheita, o processo orgânico é bem complexo, e é difícil encontrar pessoas dispostas e com conhecimento suficiente para trabalhar conosco”, afirma Clademir.

### SLOW FOOD

Na edição anterior do Informe Agroecológico, destacamos o início do movimento Slow Food em Caxias do Sul. Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos fundada em 1989 que conta com cerca de 80 mil associados em mais de 120 países. O objetivo é promover uma ampla reflexão sobre o alimento através do conceito da ecogastronomia, que conjuga o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade, reconhecendo as conexões entre o prato e o planeta. Para quem ficou interessado em participar dos encontros do movimento Slow Food em Caxias, os contatos são 54 3223.9005 e 3028.0891.

### Receita

**SALADA DE MACARRÃO PRIMAVERA**  
½ kg de macarrão fusilli integral cozido, em água e sal, ao dente  
1 xícara cenouras orgânicas em cubos cozidas  
1 xícara ervilhas orgânicas frescas, no vapor  
1 xícara repolho roxo orgânico cortado  
1 xícara de brócolis orgânico cozido  
½ xícara vagem orgânica cozida  
tempero verde  
1 colher sopa de alcaparras (opção a gosto)  
3 xícaras de patê de soja;  
folhas verdes para decorar  
curry

**MODO DE PREPARO:**  
Junte os ingredientes (menos o patê de soja, as alcaparras e o curry) numa bacia e reserve. A seguir, misture os outros ingredientes, picando bem as alcaparras. Ajeite numa tigela decorada com as folhas verdes. Guarde no refrigerador até o momento de servir.

Colaboração: Margarete Rossa –Restaurante Trigaís

## Palavra de consumidor



A aposentada **Zeli Theol Bof**, de Caxias do Sul, consome alimentos orgânicos há 20 anos. “**O gosto dos alimentos vendidos na feira ecológica é diferente daqueles comercializados em supermercados**”, afirma. Como só traz benefícios à saúde, Zeli considera a alimentação a base de orgânicos um lema de vida: “faça de seu remédio o alimento”.

Desde que começou a frequentar a feira ecológica em Caxias do Sul, há cinco anos, o comerciante **Brenno Manenti** trocou legumes, frutas e verduras produzidos de forma convencional pelos orgânicos. “**O fato de não conter agrotóxicos já é suficiente para que eu mantenha o hábito de consumir os produtos vendidos na feira**”.



A dona de casa **Odila Toigo** consome produtos orgânicos há 10 anos. Para ela, as frutas são mais gostosas porque remetem ao “sabor do interior”. “**É muito bom saber que estamos nos alimentando com produtos que não contêm agrotóxicos. Também gosto de comprar na feira para valorizar o trabalho dos agricultores**”.



A bancária **Astrid Kurz** é adepta da alimentação orgânica há quatro anos. Todos os sábados pela manhã, ela visita a feira ecológica. “**O que mais me atrai na feira é a variedade de alimentos orgânicos, que estão sempre fresquinhos, e só fazem bem à saúde**”.



## É época de...



Foto: César Pasqual

**M**UITO apreciado para doces e compotas, e na forma "in natura", o pêssego é uma fruta de baixo teor calórico, tendo em média 40 calorias. Se comparado a outros frutos, apresenta valores relativamente elevados de potássio, magnésio e niacina. O pêssego é uma boa fonte de vitamina C e pectina – fibra solúvel que ajuda a reduzir o colesterol sanguíneo. Além disso, contém boa quantidade de vitamina A, que auxilia em tratamentos relacionados à visão. Rico em fibras, melhora o funcionamento do intestino e do sistema imunológico, prevenindo infecções.

O pêssego fresco tem grande quantidade de água, o que o torna indicado para doenças da bexiga e dos rins, pois é levemente diurético. Na hora da compra, deve-se dar preferência aos de casca firme, mas não dura. Se estiver em boas condições, o pêssego poderá permanecer na geladeira por três ou quatro dias. Mas para evitar desidratação e perdas de propriedades nutritivas, é aconselhável mantê-lo em recipiente fechado, longe do congelador.

**Colaboração:** Karina Giane Mendes (Mestre em Saúde Coletiva / Doutoranda em Medicina: Ciências Médicas) e professora do Curso de Nutrição da Universidade de Caxias do Sul (UCS).

### Festa saúda a primavera

Já é tradição na Feira Ecológica saudar a estação das flores com um encontro especial. Neste ano, a primavera no Hemisfério Sul iniciou exatamente às 18h18min do dia 22 de setembro. Por isso, na manhã ensolarada do dia 19 de setembro, os produtores realizaram mais uma Festa da Primavera, celebrando com alguns dias de antecedência a época mais colorida do ano, e que nos traz mais energia. Na festa, houve degustação de produtos orgânicos e bate-papos entre agricultores, técnicos, ambientalistas e consumidores.



Foto: César Pasqual

### LEIA

**"Os senhores do clima"** - A urgente necessidade de discutir as consequências da mudança climática global, que vem arruinando o planeta e colocando em risco a nossa sobrevivência, é o foco desta publicação de Tim Flannery. O autor relata fatos, analisa implicações, desmistifica ideias e exemplifica como as mudanças do clima estão afetando a Terra.



**ECOMORANGO**  
 COOPERATIVA BOM PRINCÍPIO - RS  
 ALIMENTOS ECOLÓGICOS, SAUDÁVEIS E SABOROSOS  
 RS 122, Km 26 - Bom Princípio - RS  
 Ao lado da Morangão  
 51 3634.2181

**Trigais**  
 Alimentos para a vida.  
 Restaurante Natural Trigais  
 Tudo orgânico, tudo natural  
 La Salle, 769 - São Pelegrino  
 Caxias do Sul - RS  
 54 3028.0891

Anuncie aqui!  
 54 3223.9005  
 54 9972.3848  
 Consumo Consciente.

**Armazém da Roça**  
 Fruteira orgânica, alimentos integrais e funcionais  
 54 3025.4922  
 Av. Júlio de Castilhos, 3155 - São Pelegrino  
 Caxias do Sul - RS  
 Próximo ao Parque Cinquentenário

**Fruteira Ecológica**  
 Livre de agrotóxicos  
 54 3223.8803  
 Rua Coronel Flores, 144  
 São Pelegrino - Caxias do Sul - RS  
 Próximo a Antenas Bazei

**Sítio Recanto Ecológico**  
 Frutas e Verduras sem Agrotóxicos  
 Mel e Produtos de Agroindústria  
 Estrada Municipal Josephina Segal, 1650  
 Forqueta - Caxias do Sul - RS  
 54 32068032

**Horta da Nonna**  
 Produtos Orgânicos  
 (54) 3026-2227  
 hortadanonna@gmail.com.br  
 Rua Marechal Floriano, 107 - Pio X - Caxias do Sul - RS

**Grupo Orgânico TERRA VIVA**  
 (51) 9688-6621  
 (54) 9155-6971

**Indústria de Vinagres São Francisco**  
 sac@vinagregorganico.com.br  
 www.vinagregorganico.com.br  
 54 3212.1092 | 9188-0473

**Cooperativa aeclia de agricultores ecologistas Ltda.**  
 Dr. Osvaldo Hampe, 704 - Antônio Prado - RS  
 Fone/Fax: 54 3293.3112  
 www.aeclia.com.br

**ecocitrus**  
 Cooperativa dos Citricultores Ecológicos do Vale do Cai  
 Rua João Pessoa, 457 - Montenegro - RS  
 SAC: 51 3632.4824  
 ecocitros@terra.com.br

**PONTO ECOLÓGICO**  
 ADOTE ESTA IDEIA!  
 Produtos Livres de Agrotóxicos  
 3214.1477  
 Rua 20 de Setembro, 1830A  
 Centro - Caxias do Sul - RS

## Encontro da Rede Ecovida

Seminários, oficinas e Feira de Saberes e Sabores movimentaram Ipê

**E**NTRE os dias 12 e 15 de novembro, foi realizado o 7º Encontro Ampliado da Rede Ecovida de Agroecologia, no município de Ipê. O evento teve o objetivo de fortalecer a Rede Ecovida, reforçando a mobilização em torno da agroecologia, através do convívio, intercâmbio de experiências e da reflexão conjunta.

Mais de 800 pessoas entre agricultores, consumidores, estudantes e técnicos dos núcleos da Rede Ecovida estiveram no encontro, onde participaram de plenárias, seminários sobre temas relacionados ao meio ambiente e produção de alimentos, e oficinas que abordaram os principais eixos temáticos da rede, entre eles: os Sistemas Participativos de Garantia (SPGs) de alimentos orgânicos; o mercado institucional e soberania alimentar; os sistemas agroflorestais; a biodiversidade; e a educação e juventude no campo. Tradicionalmente, um dos pontos altos do encontro foi a Feira de Saberes e Sabores, que fez uma viagem através do tempo, destacando alimentos e a agrobiodiversidade.



Foto: Miriam Sperb

### Foro de SPGs

No mesmo período do encontro da Rede Ecovida foi realizado, em Antônio Prado, o Foro Latino Americano de Sistemas Participativos de Garantia (SPGs), com a presença de representantes de entidades do México, Peru, Uruguai, Costa Rica, Bolívia e dos estados do Rio de Janeiro e Recife.

A representante do Movimento Agroecológico de América Latina y Caribe (Maela), Maria Noel, disse que não há comparação entre a produção orgânica de seu país, o Uruguai (onde existem somente cerca de 200 produtores de orgânicos) e o Brasil. Isso porque segundo pesquisa do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), o Brasil soma, atualmente, 7.063 produtores certificados ou em processo de conversão. Outros 13 mil agricultores trabalham com o sistema orgânico, mas não tem certificação. Ou seja, há cerca de 20 mil produtores de alimentos orgânicos em nosso país.