

PROSA

Dois Dedos de

Nº 27 - Recife PE - Março de 1999

Alimentos: Você sabe O QUE está comendo?

Páginas 3, 4 e 5.

Estudo científico realizado na Escócia demonstrou que as batatas geneticamente modificadas afetaram o sistema imunológico das cobaias de laboratório e retardaram o seu crescimento. A divulgação do estudo provocou solicitações para que se proíba este tipo de alimento na Grã-Bretanha. Jornal do Commercio (PE) 11.08.98



No encarte, Florestando a agricultura:

Em duas áreas completamente diferentes, a implantação, passo a passo, de uma agrofloresta.

Editorial

SABIÁ

Correio da

Alimentos: agroecológicos ou transgênicos?

Dizem que saco vazio não se põe de pé. Dizem que criança subnutrida não absorve bem os conhecimentos na escola. Dizem que os agrotóxicos usados na lavouras como inocentes "defensivos" prejudicam, e muito, a saúde de milhões de pessoas no Brasil e de bilhões, em todo o mundo. Então vamos falar do mal que entra (quando entra) na boca dos brasileiros.

Quantas pessoas prestam realmente atenção ao que põem à mesa? Quantas estão realmente preocupadas com a qualidade dos alimentos que ingere?

Diante do que qualquer cidadão ou cidadã assalariada e residente nas grandes cidades brasileiras gasta com moradia, transporte e educação dos filhos, a alimentação cotidiana, apesar de fundamental, é cada dia mais relegada a segundo plano, caindo em quantidade, e sobretudo em qualidade.

Mas também dizem que a gente só dá o que tem. E o que os agricultores e agricultoras deste país podem dar para um Brasil com mais qualidade de vida?

Sim, porque quem tem pouca qualidade de vida não pode ser feliz. Acaba sem perceber os efeitos de uma alimentação mal cuidada, seja pelos freqüentes incômodos após o almoço, seja pela pouca concentração que dispõe para os estudos, ou mesmo pela pouca disposição diária para o trabalho e para tudo o que há de bom para ser vivido. É aí que entra o tal "mal que sai da boca" do homem – e da mulher, da criança, da tia, da vó, do primo, do sobrinho... Quem não cuida do que come, não vive tão bem como aquele que cuida.

Infelicidade, tristeza, pessimismo, inveja, irritação, pouca vontade para melhorar a vida? Que tal começar cuidando do que você come?

Veja, nesta edição do Dois Dedos de Prosa, algumas matérias sobre alimentos e descubra o que você pode fazer para viver melhor, inclusive ajudando a criar uma agricultura que contribua para isso.

Feliz 1999

O Centro Sabiá deseja a todos os amigos e parceiros um Feliz 1999, agradecendo especialmente as mensagens enviadas por:

Associação de Programas em Tecnologias Alternativas, Cáritas Brasileira, Catholic Relief Services, Centro Dom Hélder Câmara, CETRA, Cristiano Cardoso Gomes (UFRPE), Dep. Fernando Ferro, Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de Pernambuco, Fundação Rureco, Gerhard Braunmiller,

Herbert (DED), Humberto (Assocene), Instituto Rede Brasileira Agroflorestal, Karen e Ladjane (PRORENDA Rural/PE), Luzinaldo Araújo Passos Jr., Marcelino Lima e equipe do AS-PTA, Recife (PE),

Mythel e Kurt (Haiti), Omar Rocha, Sávio Vasconcelos (D.A. de Agronomia/UFRPE), Serviço Comunitário de Justiça e Paz, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Triunfo (PE).

Internet

A Estação Solidariedade é um espaço na página do Universo On Line (UOL) para dar destaque a ONGs indicadas pelos associados do Grupo de Institutos, Fundações e Empresas – GIFE, como a Fundação Esquel. As entidades que aceitarem participar não precisam desfazer o contato com o provedor que utilizam. As instituições interessadas devem entrar em contato conosco.

João Arthur Soccal
Fundação Grupo Esquel – Brasil

Por encargo de la GTZ (Cooperación Técnica Alemana) y financiado por el Ministerio de Cooperación Y Desarrollo de Alemania, BIOHERB está desarrollando un banco de datos acerca de organizaciones y personas que ofrecen a los agricultores servicios en el campo de la agricultura orgánica, sean estos en el área de la producción, por ejemplo, en cooperativas, asesoramiento, formación, comercialización,

certificación, investigación u otros. Estas informaciones se publicarán en una página de Internet de la GTZ. La página incluirá amplia información acerca de la agricultura orgánica. El registro es gratuito.

Ulrich Helberg
GTZ/BIOHERB - Alemanha

Intercâmbio com CIER

Queremos informar o nosso interesse em manter um intercâmbio com entidades da região Nordeste a fim de acelerar as nossas ações junto às comunidades rurais. Dentre as atividades educacionais que desenvolvemos está a publicação de cartilhas para melhoria da qualidade de vida dos agricultores.

Paulo Pilon, Demóstines Batista e Francisco Loss
Centro Integrado de Educação Rural (CIER)
S. Pedro Águia Branca (ES)

Expediente

Informativo Nº 27 Março de 1999

CENTRO DE DESENVOLVIMENTO AGROECOLÓGICO SABIÁ

Rua do Sossego, 355 - Sto. Amaro
CEP 50.050-080 Recife - PE
Telefax 55 (081) 231.0492
E-mail: sabia@elogica.com.br

Equipe Técnica:

Adeildo Fernandes,
Avanildo Duque da Silva,
Flávio Duarte, José Aldo dos Santos,
Joseilton de Sousa, Marcos Figueiredo,
Marleide Irineu, Normeide Farias, Paula de
Andrade e Ulrike Rapp.

Edição: Paula de Andrade
(Reg. Prof. 2.214 DRT/PE)

Editoração e Diagramação: Pedro Neves

Ilustrações: Domingos Sávio

Circulação: Marleide Irineu

Apoio: ICCO, DED, Misereor e Ministério do
Meio Ambiente

Impressão:

Tiragem: 1.000 exemplares

ONGs capacitam agricultores para a convivência com o Semi-Árido

José Aldo dos Santos¹

Nos períodos de estiagem prolongada as políticas governamentais costumam se apresentar nos velhos modelos assistencialistas, dando às prefeituras o poder de definir as ações comunitárias, que na maioria das vezes são para atender os grupos que lhes dão sustentação política. Entretanto, as Frentes "Produtivas" do Programa Federal de Combate aos Efeitos da Seca, implantadas na estiagem do ano passado, destacou-se pelo enfoque educacional desenvolvido nas capacitações, durante as 27 horas semanais da jornada dos alistados nas frentes.

Oito organizações não-governamentais (ONGs) do Nordeste assinaram um convênio com o Programa Comunidade Solidária com o desafio de sensibilizar as famílias alistadas para atividades de (re)estruturação e fortalecimento das unidades produtivas das famílias rurais, criando não só as condições mínimas para enfrentar e superar as adversidades ambientais, mas também as desigualdades econômicas e de gênero; as injustiças sociais e o domínio exercido pelas oligarquias.

As ONGs assumiram a operacionalização do Projeto de Capacitação e Geração de Renda do Conselho do Programa Comunidade Solidária, em 31 municípios dos Estados da Bahia, Ceará, Pernambuco, Paraíba e Piauí, envolvendo cerca de 7 mil famílias alistadas. Assim, além do público beneficiário dessas entidades, formado por pessoas da zona rural que participam de algum tipo de organização comunitária, foram atendidos homens e mulheres cadastrados nas frentes produtivas pelas comissões municipais do plano emergencial, para um trabalho de redução dos efeitos da seca através de atividades e



bolsas de capacitação e educação produtiva.

Desde setembro do ano passado, quando foi implantado o Projeto, a capacitação tem servido tanto para o treinamento em captação de água e educação sanitária, como para implantação de sistemas agroflorestais e a gestão da propriedade, a fim de que os alistados possam melhor estruturar suas unidades produtivas e diversificar a produção. Deste modo, o objetivo das ONGs vai além da ampliação da renda familiar: a intenção é também criar novas alternativas para o desenvolvimento rural.

Neste sentido, as atividades valorizam as experiências dos grupos como forma de capacitá-los para serviços que atendam aos seus reais interesses. Além da possibilidade de compreender e interferir na forma como o mercado consumidor vem se configurando. Por isso, algumas capacitações têm como enfoque principal a compreensão não só da tecnologia em si, mas da reflexão de como fazer, por que fazer, para quem fazer e qual o destino do aprendizado.

As capacitações foram ofertadas com base não só no emprego de tecnologias, mas também no processo de produção e geração de renda, fazendo com que cada

alocado possa tomar suas próprias decisões e buscar os meios para implementá-las. Entretanto, o componente da capacitação só contribuirá efetivamente para o desenvolvimento rural sustentável se estiver associado a outras políticas de apoio (ação fundiária, crédito, acesso ao mercado, infra-estrutura social e econômica, etc), que ofereçam possibilidades de continuidade.

Uma grande parte da agricultura familiar do Nordeste utiliza o sistema de produção tradicional, que em geral provoca um processo de degradação dos recursos naturais, através de técnicas de cultivo que degradam o solo, aproveitam mal a água disponível e levam a um processo de empobrecimento da biodiversidade.

O estudo de alternativas para a viabilidade econômica da agricultura familiar passa pela busca de novas formas de produção, compatíveis com o melhor aproveitamento dos recursos naturais e que possibilitem a otimização da produção, a ampliação de alternativas de produtos e de técnicas de beneficiamento, agregando um melhor valor e estabelecendo uma relação mais favorável com o mercado.

A capacitação que vem sendo realizada tem contribuído para que as famílias criem nas suas unidades produtivas sistemas de produção diversificados, com condições para, no futuro, desenvolver atividades de beneficiamento e comercialização de produtos agroecológicos, mesmo em período de estiagem. Com esse processo educativo também foi possível tornar conhecidos alguns instrumentos fomentadores de geração de renda, do bem estar social, ambiental e cultural para as diversas famílias capacitadas neste programa.

¹ José Aldo dos Santos é agrônomo e mestrando em Administração Rural pela UFRPE.

Agroecologia: um assunto que chegou na cozinha

Ulrike Rapp

Com o apoio do cozinheiro Mário Acioly, do Restaurante ArmaZen, localizado no bairro da Boa Vista, em Recife (PE), o Centro Sabiá organizou o primeiro curso de arte culinária preparada com produtos colhidos nos roçados dos agricultores agroecológicos.

Participaram cinco agricultoras e agricultores integrantes do "Espaço Agroecológico" que há muito tempo desejavam se capacitar em alimentação natural, a fim de melhor aproveitar os seus próprios produtos. O curso também foi pensado com o objetivo de sensibilizar a todos para o plantio de novas culturas alimentares. Preparando e experimentando, os participantes puderam perceber como alimentos bem conhecidos podem assumir sabores atraentes em novas receitas.

O ponto de partida foi a Macrobiótica, arte culinária do

antigo Oriente, com mais de três mil anos de tradição. Um princípio dessa tradição é usar e se alimentar dos produtos que o ecossistema regional nos fornece. Neste sentido, foram

busca a saúde para o solo e o Planeta Terra como um todo. Isto diz respeito à visão do mundo da Macrobiótica ou da filosofia do Oriente em geral: o ambiente exterior

corresponde ao ambiente interior.

Da mesma forma que tratamos o ecossistema exterior (solo, vegetação, etc) na agricultura ecológica - de acordo com as estratégias e ritmos da natureza - do mesmo modo devemos tratar o ambiente interior, que é o nosso próprio

corpo. A Macrobiótica tem alguns encaminhamentos para isso.

Primeiro, a arte culinária tenta cumprir a sua verdadeira função: tratar e preparar os alimentos para que sejam digeridos mais facilmente e os nutrientes possam ser melhor aproveitados. Assim, no final



experimentadas receitas com jerimum (abóbora), quiabo, feijão-fava e guandu, chuchu, inhame, cará são tomé, gergelim e outros.

O curso foi um primeiro passo no aprendizado de um jeito saudável de cozinhar e se alimentar, correspondente ao sistema agroflorestal, que

das contas, ou da refeição, as pessoas gastam menos energia com a digestão da comida e têm mais criatividade e mais energia livre para outras atividades.

Segundo os princípios da Macrobiótica, problemas de saúde em grande parte são provocados pelo consumo de carne e gordura.

Vegetais e cereais, ao contrário, ajudam e melhoram a saúde. Se comermos 100 gramas de carne, devemos ingerir também 700 gramas de vegetais para compensar isto. Neste caso, até a Terra agradeceria, já que para produzir 100 gramas de carne são

necessários 1.000 gramas de vegetais (consumidos pelos animais).

Produzindo menos carne e comendo mais vegetais teríamos mais matéria orgânica no roçado para ajudar o solo a melhorar... Então, no conjunto, a alimentação natural ajuda a saúde do ser humano e a do Planeta.

Mas como adaptar a Macrobiótica à floresta, que é o nosso ecossistema regional? Como aproveitar melhor os produtos das árvores? Como aproveitar as folhas comestíveis e integrar na agrofloresta, harmoniosamente, as culturas de ciclo curto, que compõem a

maior parte da nossa alimentação?

Muitas técnicas ensinadas no curso contribuem para melhorar a alimentação atual através de pequenas mudanças nos costumes.

Deve-se cozinhar os legumes, como jerimum, chuchu ou inhame, no vapor



da água fervente (numa cuscuzeira, por exemplo) para que fiquem com mais sabor e mais valor alimentar.

Nunca deve faltar um alimento "verde" na refeição.

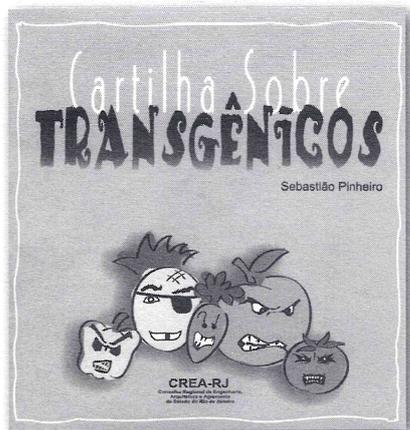
Pode ser couve, mostarda, folhas de rabanete ou nabo. Deve-se escaldar as folhas durante três minutos, em água fervendo. As folhas jamais devem perder a cor "viva". Se forem cozidas por muito tempo isso acaba acontecendo. O cozimento de verduras no vapor já facilita a digestão e ajuda o nosso corpo a aproveitar melhor a energia do alimento.

Existem vários modos de cortar legumes. Pode ser em pequenos cubos ou em pedaços compridos, muito finos. Dependendo do corte, eles ficam com outro sabor. E sempre devemos cortá-los de acordo com a fibra. Tanto as folhas como as raízes devem ser cortadas da ponta para o talo. Tudo isso também serve para deixá-los com mais energia.



Publicações

Cartilha sobre Transgênicos



Sebastião Pinheiro
CREA – RJ / Movimento de Cidadania
pelas Águas. 1998, 27 p.

No final do ano passado, o Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado do Rio de Janeiro (CREA/RJ), editou a Cartilha sobre Transgênicos, compreendendo que é preciso criar uma intensa mobilização da sociedade em torno do tema, a fim de "que sejam criadas formas de controle que assegurem a proteção à natureza e a preservação da biodiversidade". O principal

objetivo da cartilha é, portanto, combater a cultura transgênica e estimular a agricultura ecológica, para uma maior garantia da qualidade nutricional dos alimentos. A cartilha aborda as estratégias da engenharia genética atual e traz um pequeno histórico sobre o assunto, além de uma lista de 13 itens sobre os perigos dos alimentos transgênicos.

Espectáculos Populares de Pernambuco

Uma publicação "imperdível" para quem aprecia cultura popular do Nordeste. Assim é o livro "Espectáculos Populares de Pernambuco", reeditado pela Companhia Editora de Pernambuco (CEPE). Com os sinceros agradecimentos dedicados aos mestres Salustiano, Biu da Verdura, Calumbi, e ainda para Fernando Augusto, Isolda Pedrosa, Selma do Coco e Lia de Itamaracá, a obra descreve as manifestações culturais "mais

Carlos da Fonte Filho (org.)
Companhia Editora de Pernambuco
Recife, 1998.



arraigadas na alma do povo pernambucano".

Sendo dedicado, inicialmente, aos mais jovens, e difundido em escolas públicas do Estado, o livro teve sua primeira edição rapidamente esgotada. Coerente com a intenção de "preservar a identidade cultural dos pernambucanos, apesar da tendência 'imperialista' do mercado, a CEPE fez acompanhar ao texto colorido da publicação, um presente inestimável: um CD com uma coletânea de gravações de folguedos populares, a partir de pesquisa em fonotecas e coleções particulares. Verdadeiras raridades.

Agenda

Curso Avanzado de Diseño en
Permacultura

Diseñando asentamientos para un
futuro sustentable...
23 a 29 de marzo de 1999
Promoção: Instituto Argentino de
Permacultura, Asociación Gaia
Informações: Asociación Gaia
Telefax: (01) 4 752 2197
e-mail: gaia@wamani.apc.org
Obs.: tradução simultânea e entrega
de certificado de reconhecimento
internacional.

8º Congresso Nordestino
de Ecologia

(Re)pensando o futuro
Pré-congresso:
28 e 29 de maio de 1999
Congresso:
30 de maio a 03 de junho de 1999
Mar Hotel – Recife (PE)
Promoção:
Sociedade Nordestina de Ecologia
Informações:
CEJEM – Promoções e Treinamento
Telefax: (081) 325 5015
e-mail: cejem@neotech.com.br

9ª Conferência Internacional
sobre Sistemas de Captação
de Água de Chuva

2º Simpósio sobre Captação de Água
de Chuva no Semi-Árido Brasileiro
06 a 09 de julho de 1999
Centro de Convenções
de Petrolina (PE)
Promoção:
Embrapa, UFPE, UFRPE, IRPAA,
IRCSA.
Informações: João Gnadlinger
(074) 811 5385
e-mail: ircsa@netcap.com.br

Alimentos: mais cuidado na hora de escolher

Os cruzamentos entre espécies de animais ou de plantas e animais traduzem, grosseiramente, as atividades da biotecnologia e da engenharia genética. Presentes em diversos ramos da indústria e da medicina, elas também estão marcando forte presença na agricultura. A transferência de características de uma espécie (de planta ou animal) para outra, cria o que se chama de organismo transgênico.

Na agricultura e na pecuária, as plantas e animais "transgênicos" podem ser patenteados porque são considerados uma nova invenção. Apenas os donos dos produtos patenteados têm direito de posse e de uso sobre o mesmo. Se outra pessoa quiser usar tem que pagar por esse uso. A lei garante isso. Na prática, a empresa que atua na área da engenharia genética e cria "novas" sementes tem o monopólio sobre essas sementes. Assim, os agricultores que quiserem certo tipo de semente terão a obrigação de comprá-lo a essa empresa. Tanto domínio nas mãos de poucos parece coisa para um futuro longínquo, mas é cada vez mais presente.

A empresa Delta & Pine, dos Estados Unidos, patenteou o gene "terminator", que é incorporado às sementes. O resultado é uma colheita de grãos estéreis, o que obriga o agricultor a comprar sementes sempre que for plantar.

Para se chegar a um organismo transgênico é necessário uma grande quantia em investimentos no setor de pesquisa, o que somente grandes empresas podem fazer. Os riscos são imensos, pois qualquer planta transgênica pode criar um grave risco para a natureza pelo simples transporte do pólen realizado por uma abelha até uma outra planta... Assim, um fato tão corriqueiro pode gerar uma espécie de planta que ameaça, de algum modo, a diversidade da vida na natureza.

Por isso, as criações transgênicas só podem ser feitas em locais sob total controle, para evitar a contaminação ou a ameaça a outras plantas e animais. Só aí já encontramos o primeiro risco para a humanidade. Sim, mas a pesquisa científica é extremamente necessária,



dirão alguns. Mas precisa ser nesta direção? A quem realmente interessa que as pessoas passem a consumir os organismos transgênicos, seja em forma de semente, seja em forma de alimento?

Segundo informação do Conselho Regional de Engenharia, Agricultura e Agronomia do Rio de Janeiro (CREA-RJ), está chegando ao Brasil a soja transgênica resistente ao herbicida Roundup, fabricado pela empresa Monsanto. Por que criar uma soja com essa característica? O herbicida Roundup mata qualquer planta e "resistindo" à sua ação a soja transgênica sobreviverá quando o produto for usado para eliminar as ervas que nascem junto com a soja.

Em termos de comércio, a idéia de uma empresa como a Monsanto é garantir que, no futuro, os agricultores façam a compra casada da semente transgênica e dos agrotóxicos necessários ao seu crescimento. Significaria para os agricultores total dependência. Para todos nós, um crescente envenenamento da natureza: solo, água, alimentos e pessoas. Além disso, a aprovação da soja transgênica (soja RR) no Brasil, ajudaria a impor o produto aos europeus.

O investimento da Monsanto na soja é extremamente estratégico, pois ela está em 60% dos alimentos vendidos nos supermercados. A soja modificada não tem mais valor nutricional, nem é mais produtiva, mas substitui os herbicidas usados no cultivo tradicional por apenas um, o Roundup, que é a terceira principal causa de doença em agricultores americanos, pelas alergias que provoca.

Basta dizer que um ano depois de aplicado, o veneno Roundup (parece ser mais correto chamá-lo assim) pode ainda

deixar resíduos em alfaces e cenouras. A substância nitrosamina, presente no produto, pode ser encontrada, muito tempo depois de usada, na água e no solo e é uma das substâncias que atua na formação de câncer.

A busca, através de cruzamento, de novas variedades de plantas mais resistentes ou mais produtivas existe há muito tempo. Questionar os possíveis benefícios da engenharia genética seria bastante polêmico, mas é preciso dizer que muito pouco se sabe sobre os seres vivos.

A soja, já citada, tem entre 100 e 200 mil genes. Foram estudados cerca de 20. Com esse conhecimento mínimo, as empresas de biotecnologia estão desenvolvendo plantas que são cultivadas, modificam o meio ambiente e servem de alimento para pessoas e animais. Dizem que já realizaram testes suficientes para comprovar a segurança dos organismos geneticamente modificados. Uma atitude, no mínimo, irresponsável e que visa só o lucro. A Monsanto é uma das cem empresas mais lucrativas dos Estados Unidos.

Não há dúvidas sobre os efeitos danosos causados pelos alimentos geneticamente modificados. Os exemplos já são inúmeros. Por isso, uma pesquisa realizada pela empresa Market and Opinion Research mostrou que os alimentos transgênicos são rejeitados por 78% dos suecos e alemães, 77% dos franceses, 65% dos italianos e holandeses, 63% dos dinamarqueses e 53% dos ingleses. Quem conhece os riscos, já dispensou do cardápio. É hora dos brasileiros acompanharem, também, as artimanhas das empresas multinacionais interessadas num futuro insustentável para a humanidade.

Versos e Prosas

Caboclinho

A palavra caboclo é utilizada para designar o índio ou, no máximo, o cruzamento de índio com o branco. E caboclinhos são os filhos dos caboclos.

Talvez o bailado mais antigo do Brasil, o caboclinho, de origem indígena, foi registrado pela primeira vez em 1584, pelo Padre Fernão Cadim, em seu livro "Tratado e Terra da Gente do Brasil". Foi observado nas missões de catequese do período do Brasil colônia, quando os curumins apresentavam as danças de suas tribos.

A música e a dança do

caboclinho representam as batalhas, caçadas e colheitas da cultura indígena. Daí as roupas dos dançarinos serem ricas em cocares e atacas nos punhos e tornozelos, todos de pena de ema, avetruz ou pavão, além de colares com dentes de animais e pequenas cabaças presas à cintura.

Como uma representação da cultura indígena, o caboclinho tem seus personagens correspondentes: o cacique (ou caboclo velho), a índia-chefe (ou mãe-da-tribo), o pajé, o matruá, o capitão, o tenente, os perós (meninos e meninas), o porta-estandarte, os

caboclos de baque (músicos) e os caboclos e caboclas.

Com uma música ligeira, executada por pífanos, surdos e maracás, reco-recos e ganzás, o ritmo caboclinho é marcado também pelos estalos secos das "preacas", que são os conjuntos de arco e flecha utilizados pelos dançarinos.

As apresentações acontecem durante o carnaval.

Adaptado do livro:
"Espetáculos Populares de Pernambuco",
CEPE, Recife 1998.

