



Agenda 2012

45 anos
Diaconia

CAATINGA
SEMEANDO VIDA NO SEMIARIDO

SABIA
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO
AGROECOLÓGICO



Dados pessoais

Nome _____

Endereço _____

Bairro _____ CEP _____

Cidade _____ Estado _____

Telefone _____ Celular _____

E-mail _____





Calendário 2011

Janeiro						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Fevereiro						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Março						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Abril						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Maio						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Junho						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Julho						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Agosto						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Setembro						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Outubro						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Novembro						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Dezembro						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Calendário 2013

Janeiro						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	30	31			

Fevereiro						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Março						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Abril						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Maio						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Junho						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Julho						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Agosto						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Setembro						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Outubro						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Novembro						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Dezembro						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Apresentação

A Agenda da Parceria 2012 e o IV Caderno de Experiências Agroecológicas são uma iniciativa das organizações Diaconia, Caatinga e Centro Sabiá. Nesta edição, vamos trabalhar com a temática Agroecologia para Diminuir a Fome e Melhorar a Vida no Planeta. Um assunto que vem sendo colocado em pauta, em diversos países, a partir das declarações da Organização das Nações Unidas (ONU). Em março de 2011, essa organização internacional divulgou um documento declarando que a Agroecologia tem um grande potencial para diminuir a fome no mundo.

Nesta Agenda, que já chega a sua sétima edição, há o entendimento de agricultores e agricultoras sobre o que disse a ONU. Uma conversa feita por famílias que já praticam a Agroecologia há anos e sabem que as declarações oficiais vêm apenas reafirmar suas práticas. Vêm mostrar que agricultura familiar de base agroecológica é uma das saídas para garantir alimento de qualidade e em quantidade suficiente para as populações. É também, um jeito de fazer agricultura sem agredir o meio ambiente e os seus recursos naturais.

Nas páginas que seguem, você faz um passeio pelas falas e pequenos exemplos do que agricultores e agricultoras vêm construindo ao longo dos anos, em suas propriedades. É uma motivação para buscar no IV Caderno de Experiências Agroecológicas - editado em conjunto com esta publicação - as discussões, práticas e análises que famílias agricultoras, técnicos, técnicas e assessorias estão fazendo. Tudo isso a partir dos experimentos que se tem feito nas propriedades que desenvolvem sua produção agrícola dentro dos princípios da Agroecologia.

Assim sendo, desejamos que a leitura agrade, que o olhar seja curioso e que a motivação nasça na beleza que aqui se expressa por meio de depoimentos, fotos e paixão pelo que se faz no dia a dia. São ações que motivam a luta por um mundo melhor e solidário, onde caibam todos e todas num mesmo pé de igualdade.

Agroecologia para diminuir a fome no planeta

Agroecologia, uma proposta que as famílias agricultoras já colocam em prática há bastante tempo. E que hoje, órgãos internacionais já reconhecem o seu potencial. Em março de 2011, a Organização das Nações Unidas (ONU), baseada em estudos realizados em 2008, declarou que a Agroecologia pode diminuir a fome no planeta. Isso porque as práticas agroecológicas contribuem para aumentar a produção de alimentos e o rendimento da lavoura pode chegar a 80%. Famílias agricultoras assessoradas pela Diaconia, Caatinga e Sabiá, vem comprovando isso a bastante tempo. São famílias que têm garantido a produção de alimentos saudáveis e diversificados. Trabalhando em conjunto, pais, filhos e comunidades dão exemplo de uma produção sustentável, rentável e possível.

As páginas seguintes expressam a compreensão dessas famílias sobre a importância do reconhecimento da ONU para a caminhada agroecológica que eles vêm percorrendo, bem como, traz exemplos vivos de experiências que referendam a capacidade da agroecologia em acabar com a fome no planeta.



“ Quando chegamos às famílias propondo a agroecologia, elas perguntam: baseado em quê?

Hoje, podemos falar que estamos nos baseando nas nossas práticas e também em um estudo da ONU.”

Tone Cristiano da Silva,
Sítio Feijão I,
Bom Jardim/PE



Calendário 2012



Janeiro

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

01. Confraternização Universal

Fevereiro

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

21. Carnaval

Março

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Abril

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

06. Paixão | 08. Páscoa | 21. Tiradentes

Maior

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

01. Dia do/a Trabalhador/a

Junho

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

07. Corpus Christi | 24. São João

Julho

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

16. Nossa Senhora do Carmo

Agosto

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Setembro

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

07. Independência do Brasil

Outubro

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

12. Nossa Senhora Aparecida

Novembro

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

02. Finados | 15. Proclamação da República

Dezembro

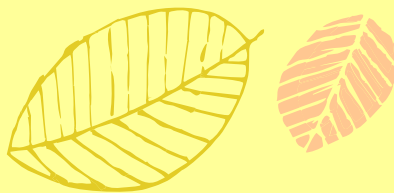
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

08. Imaculada Conceição | 25. Natal



Janeiro

Janeiro



- 01. Confraternização Universal
- 13. Reconhecimento de STR Ouricuri pelo Ministério do Trabalho e Previdência Social
- 24. Dia do Aposentado
- 31. Reconhecimento da CONTAG pelo MTPS

Segunda

Terça

Quarta

Quinta

2

3

4

5

9 ☉
Cheia

10

11

12

16 ☾
Ming.

17

18

19

23 ☀
Nova

24

25

26

30

31 ☾
Cresc.



Domingo

1  Cresc.

Dezembro 2011

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Sexta

Sábado

6

7

8

13

14

15

20

21

22

27

28

29



Fevereiro

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Reconhecimento da ONU

Para agricultores e agricultoras o reconhecimento da ONU é resultado do grande avanço que deu a Agroecologia. Esse reconhecimento é importante, porque serve de referencial para fazer cobranças perante os governos, já que existem dados sistematizados que comprovam o que se está falando. Fortalece o esforço das famílias agricultoras.

Por outro lado, sabe-se que a agroecologia tem o potencial de desenvolver as propriedades das famílias agricultoras. Trabalhando nesse formato, as terras serão sempre produtivas e os produtos saem com melhor qualidade e livre de agrotóxicos.

Acrescenta-se a isso o fato das famílias agricultoras garantirem alimentos para mesa e renda, com a sua produção. Deixando de viver na extrema pobreza, adquirindo qualidade de vida no campo.





“

A divulgação da ONU sobre o trabalho da agroecologia é uma coisa que a gente já fazia, mas não era reconhecida.

Hoje, esse reconhecimento é motivo de orgulho pra gente, que nos motiva a continuar produzindo de forma agroecológica. Quem sabe agora, as pessoas vão valorizar mais esse trabalho”

Maria do Socorro Neto,
Sítio Dourado,
Parnamirim/PE



Suco de Palma com Limão



“

Ingredientes

1 folha de palma nova
1 limão grande
1 litro de água
Mel a gosto

Modo de preparar

Retire os espinhos da folha da palma e descasque. Corte em pedaços e bata no liquidificador junto com o suco do limão, a água e o mel. Coe o suco e sirva em seguida. Dica: segundo o Grupo de Mulheres, é preferível que utilize o mel, porque o açúcar queima os nutrientes da palma.

Receita enviada por:
Grupo de Mulheres
da Agrovila Nova Esperança,
Ouricuri/PE

Anotações



Fevereiro

Fevereiro

21. Carnaval

28. Dia da Missão da Diaconia

Quarta

Quinta

1

2

Segunda

Terça

6

7  Cheia

8

9

13

14  Ming.

15

16

20

21  Nova

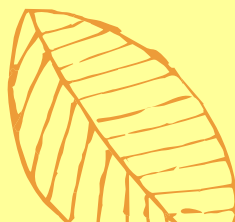
22

23

27

28

29



Sexta

Sábado

Domingo

3

4

5

10

11

12

17

18

19

24

25

26

Janeiro

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Março

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Já fazemos Agroecologia

Os agricultores e as agricultoras assessoradas pela Diaconia, Caatinga e o Centro Sabiá já praticam a Agroecologia em seus sítios. Suas práticas fortalecem o solo, a preservação das fontes de água, protege a fauna, a flora e equilibra toda a natureza.

Agroecologia é qualidade de vida para as famílias agricultoras. Fortalece a autoestima de mulheres, homens e jovens rurais que encontram na agricultura familiar de base Agroecológica o jeito de trabalhar e viver bem no campo. Um jeito que garante mesa farta e com produtos de qualidade. Que proporciona autonomia de mulheres e jovens na geração de renda através do beneficiamento da produção e a comercialização.

O exercício de cuidar da propriedade respeitando a natureza, faz parte do dia a dia das famílias assessoradas pelas três organizações. Tem, inclusive, influenciado no jeito de trabalhar de muitas famílias no estado de Pernambuco, Rio Grande do Norte e outros estados do nosso país.





“

Momentos como esse fortalecem muito nossos conhecimentos, porque vemos que colegas de outros estados têm o mesmo objetivo, e eu acredito que só temos a crescer com isso. Espero que a gente possa avançar na produção e no trabalho agroecológico.”

Ireni Almeida,
Sítio Santa Maria,
Ouricuri/PE



Suco de Coco com Hortelã



“

Ingredientes

1 xícara de chá de coco verde
ou seco picado (sem a parte marrom)
8 folhas de hortelã da folha miúda

Modo de preparar

Bata tudo no liquidificador, coe
e adoce com mel ou açúcar à gosto.
Adicione cubos de gelo.

Observação:

O suco deve ser ingerido assim
que for preparado, pois após 1 hora
começa a amargar.

Receita enviada por:

Grupo Gestor do Projeto Juventude,
Arte e Cultura no Sertão do Pajeú

Anotações



Março

Março

- 01. Dia Mundial da Oração
- 08. Dia Internacional da Mulher
- 19. Dia de São José
- 22. Dia Mundial da Água



Quinta

1  Cresc.

Segunda

Terça

Quarta

5

6

7

8  Cheia

12

13

14

15  Ming.

19

20

21

22  Nova

26

27

28

29



Sexta

Sábado

Domingo

2

3

4

9

10

11

16

17

18

23

24

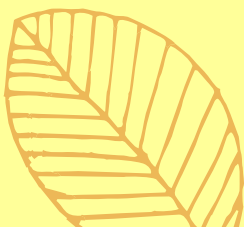
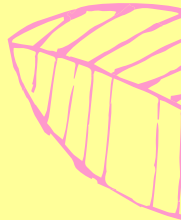
25

30

31  Cresc.

Fevereiro

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			



Abril

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

O que ainda precisa ser feito

Multiplicar as experiências agroecológicas em todo o país. Cobrar do Estado brasileiro políticas públicas voltadas para o incentivo da prática agroecológica no meio rural. Fiscalizar as ações que já vêm sendo desenvolvidas e que as organizações dos agricultores e das agricultoras pautem a agroecologia em seus espaços de atuação.

E para quem já pratica, divulgar o que faz em todos os lugares para que a sociedade conheça e abrace a agroecologia. Além de educar os nossos filhos e filhas e nos educar tanto para preservar e produzir, como para consumir produtos agroecológicos.



“

Para dar certo é preciso apoio dos governantes. A agroecologia é uma forma de incluir as pessoas. É preciso também criar políticas públicas e o povo deve pressionar para exigir que as leis sejam criadas”.

Bernardo de Lima,
Sítio Retiro,
São José do Egito/PE



Doce de Goiaba com Coco



“

Ingredientes

500g de goiaba ralada
1 coco ralado
1kg de açúcar
500ml de água
1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparar

Coloque a água para ferver.
Quando estiver fervendo acrescente o açúcar e deixe dissolver.
Acrescente a goiaba, o coco ralado e a canela e mexa até dar o ponto de corte. Despeje o doce numa fôrma e corte em quadrados.
Deixe esfriar, desenforme e sirva.
Dica: a goiaba pode ser substituída pelo mamão.

Receita enviada por:
Antonia Roza da Costa
e Antonio Marcos Delmondes,
Sítio Pedras, Ouricuri/PE

Anotações

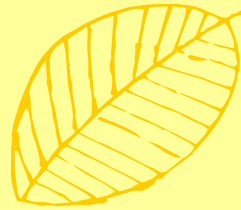


Abril

Abril

06. Sexta-feira da Paixão
08. Páscoa
17 Dia da Luta Camponesa
19. Dia dos Povos Indígenas

21. Tiradentes
28. Dia da Caatinga
Dia da Educação



Segunda

Terça

Quarta

Quinta

2

3

4

5

9

10

11

12

16

17

18

19

23

24

25

26

30





Domingo

1

Março

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Sexta

Sábado

6 Cheia

7

8



13 Ming.

14

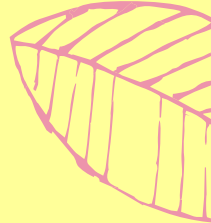
15



20

21 Nova

22



27

28

29 Cresc.



Maiο

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

O pomar de Antonio Marcos

Não precisar mais comprar alimento em supermercados e feiras. Este é o desafio que Antonio Marcos, militante e dirigente do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) se propõe a realizar. Na pequena propriedade localizada no sítio Pedras, da cidade de Ouricuri, Sertão de Pernambuco, o agricultor junto com a esposa produz arroz, feijão, legumes, hortaliças, mel e frutas.

A utilização de sementes crioulas oferece mais segurança na produção e no consumo dos alimentos, que são cultivados sem uso de veneno e manejados de forma agroecológica, com respeito ao meio ambiente e aos ciclos naturais da terra.

Ele começou a trabalhar dessa forma com o auxílio do MPA, sobretudo com o incentivo do saudoso militante Derli Casali (in memoriam), que orientou e despertou a sua criticidade para as questões sociais.





“

Produzir de tudo é a melhor saída para o pequeno produtor que vive no campo, que não deve perder as suas origens e a sua cultura”.

Antonio Marcos,
Sítio Pedras,
Ouricuri/PE



Suco de Umbu com Capim Santo



“

Ingredientes

1 xícara de polpa de umbu
6 folhas de capim santo
1 litro de água
Açúcar a gosto

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes
no liquidificador, coe e sirva
em seguida.
Rendimento:
5 copos de 200ml

Receita enviada por:
Maria do Socorro Neto,
Comunidade Dourado,
Parnamirim/PE

Anotações



Maio

Maio



- 01. Dia Internacional do/a Trabalhador/a
- 08. Dia das Mães
- 27. Dia da Mata Atlântica
- 28. Dia da Luta pela Saúde da Mulher



Terça

Quarta

Quinta

1

2

3

Segunda

7

8

9

10

14

15

16

17

21

22

23

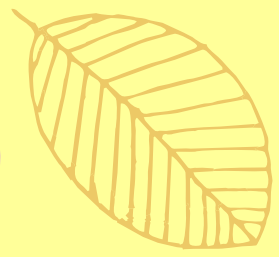
24

28  Cresc.

29

30

31



Sexta

Sábado

Domingo

4

5

6 ☉
Cheia

11

12 ☾
Ming.

13

18

19

20 ●
Nova

25

26

27

Abril

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Junho

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Dona Socorro e a sede de inovar

Com um sistema produtivo que envolve criação de galinhas, caprinos, ovinos, peixes e bovinos, aliada à produção de mel, frutas, legumes e hortaliças, Dona Socorro junto com seu esposo e os cinco filhos é uma experimentadora por natureza. Ela produz junto com a família, uma grande variedade de alimentos que garantem a nutrição durante todo o ano, e também renda com a venda do excedente da produção.

Na comunidade de Dourado, município de Parnamirim (PE), a agricultora que há três anos deixou de utilizar o veneno é referência para outras famílias que estão iniciando o processo de transição agroecológica. O cultivo sem o uso de defensivos químicos, queimadas e o plantio consorciado são práticas que mudaram a qualidade de vida da família.



“

Agora temos o peixe, o mel,
o ovo de galinha, a própria
galinha, o bode, verduras
e frutas. Tudo produzido
sem o uso de veneno”.

Dona Socorro,
Comunidade de Dourado,
Parnamirim/PE



Torta Salgada de Palma



“

Ingredientes

3 folhas de palma
3 ovos
1 copo de leite
1 xícara de trigo com fermento
50g de queijo ralado
250g de carne moída ou desfiada
1 tomate picado
1 cebola picada
1 colher de vinagre
Coentro, cebolinha e sal a gosto

Modo de preparar:

Lave as folhas da palma e tire os espinhos. Corte em pedacinhos pequenos. Coloque em uma panela com água e vinagre e leve ao fogo para ferver por dez minutos. Depois escorra a água. Passe no liquidificador o leite junto com o ovos e o trigo. Depois misture com a palma, o tomate, a cebola, o coentro, a cebolinha, o sal e misture bem. Unte uma forma, coloque a mistura dentro e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno quente para assar.

Receita enviada por: Dona Ivonete Lídia,
Sítio Baixa das Flores,
Santa Cruz da Baixa Verde/PE

Anotações



Junho

Junho

05. Dia Mundial do Meio Ambiente

06. Aniversário da FETAPE

07. Corpus Christi

13. Santo Antônio

24. São João

29. São Pedro

Segunda

Terça

Quarta

Quinta

4 ☉
Cheia

5

6

7

11 ☽
Ming.

12

13

14

18

19 ●
Nova

20

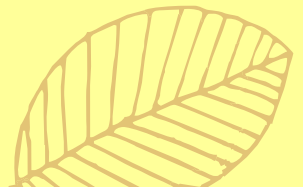
21

25

26

27 ☾
Cresc.

28



Sexta

Sábado

Domingo

1

2

3

8

9

10

15

16

17

22

23

24

29

29

30

Maio

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Julho

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

A autonomia de Ireni

Agricultora, agente de saúde e membro do Grupo de Mulheres, Ireni Almeida mora com seus dois filhos na Comunidade de Santa Maria, no município de Ouricuri, Sertão de Pernambuco. Após participar de capacitações em Agroecologia, Ireni resolve experimentar na prática os conhecimentos adquiridos. Há dois anos mantêm um quintal produtivo diversificado que garante alimentação variada e nutritiva para a sua família e uma renda extra.

Goiaba, manga, coco, mamão, abóbora, pepino, maracujá, banana, hortaliças e legumes. Estas são algumas das culturas produzidas na baixada que fica próxima a um açude. As folhas e sobras da produção servem também para alimentar as galinhas e perus. Atualmente, o trabalho do quintal produtivo é dividido com outras mulheres que fazem parte do Grupo de Mulheres da Comunidade Santa Maria.





“

“Hoje, tudo mudou. Todo dia tenho uma coisa diferente para comer. Meu cheiro verde nunca faltou, o tomate também não. Eu nunca mais vou deixar de trabalhar na minha horta, produzir agroecologicamente, porque estou garantindo a qualidade de vida da minha família”

Ireni Almeida,
Comunidade Santa Maria,
Ouricuri/PE



Pastel de Banana



Receita enviada por: Lenir Ferreira Gomes,
Comunidade de Inhamã, Sítio São João,
Abreu e Lima/PE



Ingredientes

4 colheres de sopa, rasa, de manteiga
4 colheres de sopa de água
4 gemas de ovos para colocar na massa
2 gemas para pincelar o pastel
20 colheres de sopa de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
4 bananas médias cortadas em rodelas
2 colheres de café de canela em pó

Modo de preparar

Juntar a água, as 4 gemas, o açúcar e a manteiga e bater bem, até fazer um creme. Depois junte a farinha de trigo e amasse com as pontas dos dedos. Abra a massa, corte em pedaços redondos e recheie com as rodelas de banana polvilhadas com canela. Dobre os pedaços ao meio e feche pressionando as pontas com um garfo. Pincele o pastel com as duas gemas dissolvidas em um pouco de água. Unte uma forma e coloque os pastéis. Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 25 minutos.

Anotações



Julho

Julho



- 09. Aniversário do Centro Sabiá
- 16. Nossa Senhora do Carmo
- 25. Dia do Agricultor
- 28. Aniversário da Diaconia

Segunda

Terça

Quarta

Quinta

2

3 ☉
Cheia

4

5

9

10

11 ☽
Ming.

12

16

17

18

19 ●
Nova

23

24

25

26 ☾
Cresc.

30

31



Domingo

1

Junho

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Sexta

6

Sábado

7

8

13

14

15

20

21

22

27

28

29



Agosto

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Seu Amazias e Ana cuidam da alimentação

Seu Amazias vive com a família no município de Igarassu. Região Metro-politana do Recife. Ele decidiu produzir de forma agroecológica, adotando os princípios da Agroecologia, defendendo os Sistemas Agroflorestais (SAFs), para garantir alimentos saudáveis para a família. Seu orgulho é olhar sua mesa farta com produtos retirados do seu sítio. Para diversificar ainda mais os alimentos que chegam à mesa da família, a esposa Ana, além de plantar, também sabe transformar frutas, legumes e raízes em pratos deliciosos.



“

Para convencer os outros de que os produtos agroecológicos são bons e devemos consumir, é preciso começar na nossa casa”.

Amazias Mendes da Silva,
Sítio João Claudino,
Igarassu/PE



Doce de Macaxeira



“

Ingredientes

1kg de macaxeira
1 coco grande ralado
600g de açúcar
1 litro e meio de água
1 limão
Canela em pau
Sal a gosto

Modo de preparar

Em uma panela junte o coco ralado, o açúcar, a água, uma colher e meia de suco de limão coado, a canela em pau e o sal. Leve ao fogo até o coco ficar cozinhado, em ponto de doce. Descasque a macaxeira e passe em um ralo não muito fino. Acrescente a macaxeira ao doce de coco e leve ao fogo novamente mexendo por 15 minutos.

Receita enviada por:
Tereza Ferreira da Silva,
Bom Jardim/PE

Anotações



Agosto

Agosto

12. Dia dos Pais

Dia Internacional da Juventude

16/17 Marcha das Margaridas

Quarta

Quinta

1

2  Cheia

6

7

8

9  Ming.

13

14

15

16

20

21

22

23

27

28

29

30



Sexta

Sábado

Domingo

3

4

5

10

11

12

17  Nova

18

19

24  Cresc.

25

26

31  Cheia

Julho

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Setembro

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Tone e as práticas agroecológicas

Tone Cristiano é um jovem multiplicador da Agroecologia. Tem 21 anos e vive no sítio Feijão I, município de Bom Jardim, Agreste de Pernambuco. É lá que ele pratica a agricultura familiar de base agroecológica, trabalhando com os Sistemas Agroflorestais (SAFs). Além de cuidar do sítio da família, Tone assessora famílias agricultoras ajudando-as a produzirem sem fazer queimadas, sem desmatar, sem usar produtos que prejudicam a saúde das pessoas, como os agrotóxicos, por exemplo.





“

Se você detém um conhecimento que pode ajudar o outro, por que então não repassá-lo? Essa é minha missão enquanto jovem multiplicador: disseminar a agroecologia por onde eu andar”

Tone Cristiano da Silva,
Sítio Feijão I,
Bom Jardim/PE



Extrato Caseiro de Tomate Cereja



Receita enviada por:
Lucivânia Ferreira,
Caçimba do Meio, Carauíbas/RN

“

Ingredientes

1k de tomates cereja bem maduros
2 colheres sopa de óleo ou azeite
2 colheres sopa de açúcar
1 colher chá de sal

Modo de preparar

Lave bem os tomates e deixe escorrer a água. Em uma panela, esprema os tomates com as mãos e acrescente todos os outros ingredientes. Leve ao fogo sempre mexendo. Após 10 minutos fervendo, retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Passe tudo no liquidificador e peneire para retirar as sementes e cascas. Volte ao fogo mexendo até que fique um pouco grosso. Espere esfriar e guarde na geladeira.

Dicas: pode ser colocado em pote de vidro para ser vendido. Depois de aberto, o pote deve ser conservado na geladeira. Para o molho ficar mais vermelho, coloque um pouco de colorau. Não é preciso colocar a água, porque os já têm muita bastante.

Anotações



Setembro

Setembro

- 03. Dia das Organizações Populares
- 07. Independência do Brasil
- Grito dos Excluídos
- 21. Dia da Árvore



Segunda

Terça

Quarta

Quinta

3

4

5

6

10

11

12

13

17

18

19

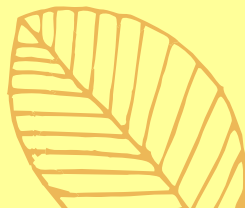
20

24

25

26

27



Sábado

Domingo

1

2

Agosto

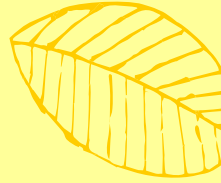
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Sexta

7

8  Ming.

9



14

15

16  Nova



21

22  Cresc.

23



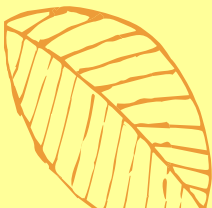
28

29

30  Cheia

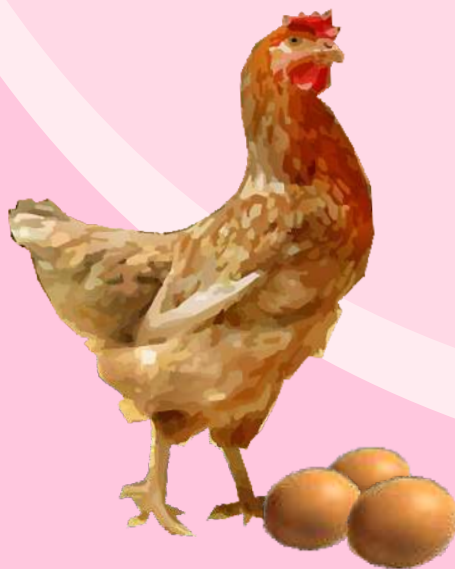
Outubro

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Família de Damião tem alimento e geração de renda

Damião mora com a família, na comunidade de Cipó, município de Flores, no Sertão do Pajeú. No seu sítio a Agricultura Agroflorestal e a criação de pequenos animais, em especial caprinos, garantem uma boa alimentação para a família e tem gerado renda. Damião entrou no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e fornece, além de produtos agrícolas, carne de bode para o programa, que atende, entre outros escolas rurais do município.



“

Aqui na comunidade as pessoas não acreditavam no trabalho que a gente fazia.

Agora que a gente tem alimento e renda, eles estão vendo que esse trabalho dá certo”

Damião de Souza,
Comunidade de Cipó,
Flores/PE



Carne de Jaca



“

Ingredientes

1 jaca verde pequena
1 colher de sopa de óleo
1 litro de água
1 cebola
1 tomate
1 dente de alho grande
Meio pimentão
Cebolinha
Coentro
Sal e Colorau a gosto
3 colheres de sopa de azeite
(pode substituir por óleo ou manteiga)

Modo de preparar

Corte a jaca em rodela, coloque na água misturada com a colher de sopa de óleo e leve ao fogo para ferver, até a jaca ficar cozida, mas não mole. Em seguida escorra e deixe esfriar para passar em um ralo que não deixe os pedaços muito finos. Em uma panela, junte o azeite, o alho, a cebola, o pimentão, a cebolinha verde, o coentro e o tomate. Acrescente o colorau e o sal, a gosto. Leve ao fogo para refogar, depois junte a jaca ralada, mexa e deixe no fogo por mais cinco minutos. Depois é só servir ou rechear pastéis e tortas.

Receita enviada por:
Ana Lúcia Bezerra
Sítio João Claudino,
Igarassu/PE

Anotações



Outubro

Outubro

- 04. Dia da Ecologia e das Aves
Dia de São Francisco
- 12. Nossa Senhora Aparecida
Dia da Criança
Aniversário do Espaço
Agroecológico Recife

- 16. Dia Mundial da Alimentação
- 19. Dia da Apicultura
- 28. Dia da Prevenção do Câncer do Colo Uterino

Segunda

Terça

Quarta


Quinta

1

2

3

4

8  Ming.

9

10


11

15  Nova

16

17

18

22  Cresc.

23

24

25

29  Cheia

30

31





Setembro

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
						30

Sexta

Sábado

Domingo

5

6

7

12

13

14

19

20

21

26

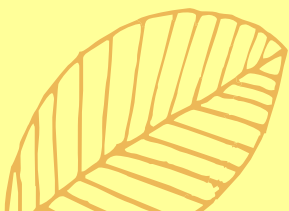
27

28



Novembro

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Iranildo e a produção diversificada

O agricultor Antônio Iranildo Ferreira, é casado e tem dois filhos, e mora na comunidade de Cacimba do Meio, em Caraúbas, Rio Grande do Norte. Quando trabalhava em uma fazenda, como vaqueiro, surgiu a oportunidade de produzir hortaliças. Foi quando ele percebeu que tinha a capacidade de trabalhar para si. Em 2005, ele e sua família fizeram um quintal produtivo ao redor de casa, transformando a paisagem e suas vidas.

Devido a sua consciência agroecológica e articulação, Iranildo foi beneficiado com tecnologias sociais que facilitaram a sua convivência e de sua família com o Semiárido. A produção diversificada de frutas, hortaliças e legumes, aliada a criação de galinhas, cabras e ovelhas, mudaram os hábitos alimentares da família. Também gerou renda, pois Iranildo participa da Feira Agroecológica de Caraúbas. Ele ainda arruma tempo para presidir a Associação de Moradores de Cacimba do Meio e integra a Associação dos Agricultores e Agricultoras Agroecológicos Oeste Verde (AAOEV).





“

No começo, o povo via meu canteiro e me chamava de doido. Quero comprar mais um pedaço de terra para aumentar minha produção e mostrar para todo mundo que eles podem produzir sem agredir a natureza.”

Antônio Iranildo Ferreira,
Comunidade de Cacimba do Meio,
Caraúbas/RN



Cocada de Beterraba



“

Ingredientes

1kg de beterraba ralada
1kg de açúcar
200ml de leite
100g de coco ralado
300ml de água

Modo de preparar

Coloque a beterraba ralada numa panela com o leite e leve ao fogo. Quando a beterraba estiver cozida acrescente o açúcar e deixe cozinhar por alguns minutos para que o açúcar se dissolva. Acrescente o leite, o coco ralado e mexa até dar o ponto da cocada.

Receita enviada por: Grupo de Mulheres da Comunidade Parede do Entremontes, Paranamirim/PE

Anotações



Juventude,
Arte &
Cultura:

Gerando renda para

juven

Novembro

Novembro

02. Finados
15. Proclamação da República
20. Dia da Consciência Negra



Quinta

1


Segunda

Terça

Quarta


5

6


7 
Ming.

8


12

13 
Nova

14

15 

19

20 
Cresc.

21

22

26

27

28 
Cheia

29



Sexta

Sábado

Domingo

2

3

4

9

10

11

16

17

18

23

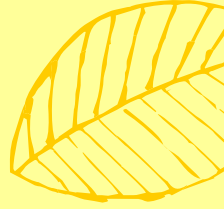
24

25

30

Outubro

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Dezembro

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Jovens semeiam a agroecologia

É de grão em grão que os jovens que participam do *Projeto Juventude, Arte & Cultura (JAC)* semeiam a agroecologia. Everaldo Francisco de Almeida, de 28 anos, e Sandreildo José dos Santos, de 23 anos, participam dessa iniciativa, que envolve nove jovens no Assentamento Ramada da Quixabeira, em Igaracy, Sertão de Pernambuco.

Participando de reuniões, os jovens conheceram a agroecologia e, encantados, resolveram praticá-la. Nas mãos deles, as sementes da caatinga que estão a poucos metros viram bijuterias. Com isso, aprenderam a valorizar o lugar onde vivem e entenderam a importância da agroecologia como uma prática que ajuda a cultivar sem danificar o meio ambiente e que, ainda por cima, gera renda para o grupo. De todo o dinheiro arrecadado, Everaldo explica que 40% são destinados para custear a produção de novas peças e 60% são divididos entre integrantes do grupo.



“

O grupo tira um final de semana para ir à caatinga coletar sementes. Temos o cuidado de não pegar todas as sementes.

As sementes que sabemos que estão em falta, nós fazemos mudas delas para o replantio.”

Everaldo Francisco de Almeida,
Assentamento da Ramada da
Quixabeira, Iguaracy/PE



Picadinho de Berinjela



“

Ingredientes

- 3 berinjelas cortadas em cubos pequenos e com casca
- 4 tomates maduros picados em cubos pequenos (pode ser 1kg de tomate cereja sem sementes).
- 2 cebolas brancas grandes picadas
- 1 pimentão picado
- 4 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 3 colheres de sopa de mel ou açúcar
- 5 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de colorau ou
- 3 de sopa de extrato de tomate
- Cheiro verde e pimenta a gosto

Modo de preparar

Deixe as berinjelas picadas de molho na água com as cinco colheres de sopa de vinagre durante 2 horas, depois escorra e lave bem. Em uma panela coloque o óleo e refogue as cebolas. Quando estiverem douradas coloque os tomates, o pimentão e mexa por 5 minutos. Logo após, coloque as berinjelas e os ingredientes restantes e mexa até cozinhar. Servir com arroz branco ou torradas de pão.

Receita enviada por:
Grupo Gestor do Projeto Juventude,
Arte & Cultura no Sertão do Pajeú

Anotações



Dezembro

Dezembro

- 01. Dia Mundial da Luta Contra a AIDS
- 02. Aniversário do Caatinga
- 08. Imaculada Conceição
- 10. Dia da Declaração dos Direitos Humanos
- 25. Natal



Segunda

Terça


Quarta

Quinta

3

4


5

6  Ming.

10

11

12

13  Nova


17

18

19

20  Cresc.

24

 25

26

27

31



Sábado

Domingo

1

2

Sexta

7

8

9

14

15

16

21

22

23

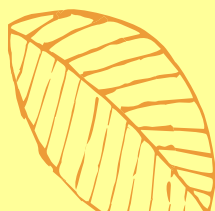
28  Cheia

29

30

Novembro

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Janeiro 2013

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	30	31		

A dedicação de Seu Chico Raulino

Nem diga a Francisco Gurgel, que ele não vai poder se dedicar ao seu sítio por qualquer motivo que seja. Para ele, o Sítio Acauã é sua vida e, mesmo morando na área urbana da cidade de Umarizal, todos os dias ele vai à sua área, onde cultiva uma diversidade de alimentos. É mamão, banana, cheiro-verde, alface, cebolinha, abobrinha, maracujá, macaxeira, batata-doce, pimenta-de-cheiro, quiabo. Tudo feito com carinho, dedicação e em parceria com o seu filho Ítalo Alves Gurgel, de 28 anos.

A produção melhora os hábitos alimentares de toda a sua família. Também reforça a renda com a comercialização do excedente. Todos os dias, o Seu Chico Raulino, como é mais conhecido, leva a sua própria mercadoria para vender de porta em porta, retirando a figura do atravessador de cena.





“

Faço isso porque quero tirar o atravessador da minha frente e já tenho a minha freguesia. Faço questão de fazer propaganda dos meus produtos. Digo que não uso veneno para produzir e eu acho que isso tá fazendo a diferença. Graças a Deus isso tem melhorado minha renda.”

Francisco Gurgel,
Sebastopol,
Umarizal/RN



Suco de Melancia e Limão



“

Ingredientes

2 xícaras de chá de melancia picada
4 limões pequenos
5 folhas de hortelã da folha miúda

Modo de preparar

Bata tudo no liquidificador, coe e adoce com açúcar ou mel a gosto. Este suco é antioxidante.

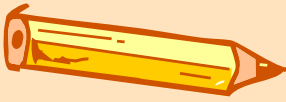
Observação:

Se preferir pode substituir os limões por dois maracujás.

Receita enviada por:

Francisco Gurgel de Freitas,
Sebastopol, Umarizal/RN

Anotações



Contatos

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

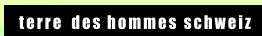
Nome _____

Telefone _____

Celular _____

E-mail _____

Diaconia, Caatinga e Sabiá também recebem o apoio das seguintes instituições:



Secretaria de
Desenvolvimento
Territorial

Ministério do
Meio Ambiente

Ministério do
Desenvolvimento Agrário





Trabalhar para a efetivação de políticas públicas de promoção e defesa de direitos, priorizando populações de baixa renda, para a transformação da sociedade.

Sede:

Rua Marques Amorim, 599 - Ilha do Leite - Recife/PE
CEP: 50070-330 - Fone: (81) 3221.0508
E-mail: diaconia@diaconia.org.br - Sítio: www.diaconia.org.br

Unidade Territorial Afogados da Ingazeira - Sertão do Pajeú:

Rua Pe. Luiz de Góes, 177 - Centro - Afogados da Ingazeira/PE
CEP: 56800-000 - Fone: (87) 3838.1056 / 3838.3941
E-mail: afogados@diaconia.org.br

Unidade Territorial Fortaleza:

Rua Pedro Pereira, 460 - Edf. Stª Lúcia Salas 301/303 - Centro - Fortaleza/PE - CEP: 60035-000
Fones: (85) 3231.5292 / 3211.7062 - E-mail: fortaleza@diaconia.org.br

Unidade Territorial Umarizal:

Avenida Divinópolis, 456 - Centro Umarizal/RN - Brasil - CEP: 59865-000
Fone: (84) 3397.2665 - E-mail: umarizal@diaconia.org.br

Natal:

Rua Piquiá, 7830 - Cidade Satélite - Natal/RN - CEP: 59067-580
Fone: (84) 3218.6341 - E-mail: natal@diaconia.org.br



Construir uma proposta de intervenção de educação e desenvolvimento agroecológico que possa servir de referencial para as políticas públicas voltadas para agricultura familiar da região semiárida brasileira.

Sede:

Av. engenheiro Camacho, 475 - Caixa postal, 03 - Renascença Ouricuri/PE - CEP: 56200-000 - Fone/Fax: (87) 3874.1258
E-mail: caatinga@caatinga.org.br - Sítio: www.caatinga.org.br



Plantar mais vida para um mundo melhor, desenvolvendo a agricultura familiar agroecológica e a cidadania.

Sede:

Rua do Sossego, 355 - Santo Amaro - Recife/PE - CEP: 50050-080
Fone/Fax: (81) 3223.7026 / 3223.3323
E-mail: sabia@centrosabia.org.br Sítio: www.centrosabia.org.br

Escritórios de Apoio:

Zona da Mata: Rua dos Funcionários, 100 - Centro - Rio Formoso/PE

Agreste: Rua Vaz de Caminha, 100 - Indianópolis - Caruaru/PE
CEP: 55024-140 - Fones: (81) 3725.4714 / 9945.6567

Sertão: Rua Engenheiro Theodolino Rodrigues, 202
Bairro da Saudade - Triunfo/PE - CEP: 56870-000
Fones: (87) 3846.1643 / 9945.1013

Agradecimentos



Agradecemos aos agricultores e às agricultoras que compartilham conosco os seus conhecimentos e aprendizados na construção da Agroecologia. Agradecemos em especial àqueles que participaram dos debates e contribuíram com suas reflexões e análises sobre a temática aqui apresentada: Amazias Mendes (Sítio João Claudino - Igarassu/PE), Antonio Marcos (Sítio Pedras - Ouricuri/PE), Bernardo de Lima (Sítio Retiro - São José do Egito/PE), Damião de Souza (Sítio Cipó - Flores/PE), Francisco Gurgel (Sebastopol - Umarizal/RN), Ireni de Almeida (Sítio Santa Maria - Ouricuri/PE), Jámesson Júnior (Sítio Velho - Santa Cruz da Baixa Verde/PE), Josean Fábio (Comunidade de Abderramant - Caraúbas/RN), Maria Daniela (Sítio Carapuça - Afogados da Ingazeira/PE), Maria do Socorro (Sítio Dourado - Paranamirim/PE) e Tone Cristiano (Sítio Feijão I - Bom Jardim/PE).

Esta Agenda é uma publicação do Centro de Assessoria e Apoio aos Trabalhadores de Instituições Não Governamentais Alternativas (Caatinga), da Diaconia e do Centro de Desenvolvimento Agroecológico Sabiá.

Coordenação do Projeto: Adeildo Fernandes da Silva, Adriana Amâncio, Elka Macedo, Giovanne Xenofonte, Joseilton Evangelista, Laudence Oliveira e Marcelle Honorato. **Sistematizadores/as:** Adilson Viana, Antônio Xavier, Bruno Bezerra, Elka Macedo, Giovanne Xenofonte, Joabe Santos, Laudence Oliveira, Marcelle Honorato e Zuleide Izídio. **Edição de Textos:** Elka Macedo e Laudence Oliveira. **Fotos:** Acervo Sabiá, Elka Macedo, Joabe Santos, Laudence Oliveira, Maíra Gamarra e Vlândia Lima. **Projeto Gráfico e Ilustrações:** Jorge Verdi. **Tiragem:** 7.000 exemplares. **Impressão:** Gráfica Provisual.

Patrocínio:

act:onaid

Caatinga, Diaconia e Sabiá fazem parte das seguintes articulações:



ARTICULAÇÃO
NACIONAL DE
AGROECOLOGIA

