Feira da Biodiversidade de Maquiné aproximou

consumidores e produtores ecologistas

O Projeto Taramandahy – Fase II, patrocinado pela Petrobras, através do Programa Petrobras Socioambiental realizou no dia 21 de junho, em Maquiné-RS, a “Feira da Biodiversidade”, uma ação de educação e sensibilização ambiental, que objetiva reunir agricultores ecologistas e consumidores. Entre as bancas, algumas pessoas viam pela primeira vez a diversidade de produtos agrícolas, com inúmeras espécies de batatas: inhames, carás, yacón - além de cúrcuma in natura, fitoterápicos, sementes crioulas, caixa de abelhas sem ferrão, mudas nativas e polpa de frutas da Mata Atlântica. Agroindústrias da região também comercializaram seus pães, bolachas, geleias, doces, vinhos orgânicos e licores.

O evento reuniu produtores agroecológicos – alguns assistidos tecnicamente pelo Projeto Taramandahy – Fase II, no intuito de integrar cuidados com água, solo e agrobiodiversidade – bem como artesãos que trabalham com fibras naturais, fitoterápicos de uma farmacinha natural, guardiões de sementes e visitantes. A atração musical ficou por conta do músico Giancarlo Borba, que encantou o público da Feira com música nativista. Ele apresentou o hang pan, instrumento de aço de origem suíça, o qual está produzindo artesanalmente.

A Feira também foi prestigiada por alunos do curso de Agricultura Familiar do Pronatec, que ocorre no IFRS (Instituto Federal do Rio Grande do Sul) de Canoas. Eles vieram do assentamento do MTD (Movimento dos Trabalhadores e Trabalhadoras Desempregados) de Belo Monte, localizado em Eldorado do Sul, para conhecer as estratégias do Projeto ao promover uma feira. Segundo a professora Neila Sperotto, que acompanhou os alunos, o grupo está em uma transição para cultivar alimentos orgânicos: “O objetivo é que nos próximos anos, eles se constituam em agricultores que produzam sem uso de veneno e que esta feira os incentive a organizar uma em sua cidade”.

Acompanhe abaixo, as Diferenças entre alimentos, segundo sua forma de produção:

**Alimento convencional**: em seu cultivo ou processamento são utilizados adubos químicos, agrotóxicos e/ou aditivos químicos. Geralmente são produzidos em larga escala.

**Alimento orgânico**: são os que não envolvem uso de adubos químicos, agrotóxicos, drogas veterinárias ou aditivos químicos em nenhuma etapa de sua produção, podendo ser comercializado em pequena ou larga escala. Na produção orgânica o produtor valoriza a saúde do solo e dos consumidores desses alimentos.

**Alimento agroecológico**: além de ser orgânico, traz o envolvimento das famílias de agricultores na produção, promovendo um novo sistema social, pois incorpora valores que regem a produção saudável e sustentável de alimentos, a justiça social, a valorização da cultura do campo, a comercialização solidária e o consumo consciente.

**Alimento transgênico**: teve sua estrutura genética modificada em laboratório, recebendo genes de outras espécies, como bactérias e vírus. São produzidos por empresas transnacionais, quase sempre as mesmas que produzem agrotóxicos e remédios. Seu cultivo pode contaminar as sementes não transgênicas, gerando perda de sementes selecionadas pela humanidade e cobrança de royalties, mesmo a agricultores que não as plantaram. O consumo deles pode trazer prejuízos à saúde, como alergias e redução da eficácia de antibióticos. Há muitos alimentos no mercado com ingredientes transgênicos: óleos, margarinas, amido de milho, etc. Eles devem ter este símbolo no rótulo: 

**Os alimentos agroecológicos possuem**:

**Maior valor nutricional**: o solo está equilibrado e as plantas podem buscar nutrientes e minerais importantes à saúde humana, como cálcio, magnésio, silício, zinco, ferro e outros;

**Maior durabilidade**:contém menos água. O excesso de água favorece a multiplicação de microorganismos degradadores;

**Mais sabor**: contém mais substâncias nutritivas, como proteínas, minerais e vitaminas, que estão menos diluídas em água;

**Ausência de toxicidade**: foram produzidos sem o uso de elementos que contaminam o solo, as águas e a saúde dos produtores e consumidores;

**Diversidade**: quanto mais diverso for a produção maior será o equilíbrio entre as plantas e o risco de ataque de pragas é menor. Essa diversificação também contribui para que o cardápio seja mais rico nas mesas dos produtores e consumidores gerando saúde e vitalidade.

**Identidade**: está relacionado à tradição agrícola e cultural dos produtores que respeitam o calendário anual de cada planta e valorizam as sementes passadas de geração para geração.

Fonte: AZEVEDO, Elaine. **Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, social e ambiental**. Florianópolis: Insular, 2003.