



LEIA ESTE JORNAL
AO AR LIVRE, COM
OS PÉS NA GRAMA,
NA PRAÇA OU NO
PARQUE MAIS
PRÓXIMOS DE VOCÊ.

NÃO ABRA MÃO DA
SUA CONVIVÊNCIA
COM A NATUREZA!



2021 está aqui!

Mire a câmera do seu
celular aqui e nos
acompanhe



O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

Plante uma árvore

A história e o Legado de Helio da Silva, o Plantador de Árvores. O homem que reflorestou 320 mil metros quadrados em plena cidade de São Paulo em 14 anos de missão. Sozinho Helio construiu o primeiro parque linear da capital de São Paulo. Uma inspiração brasileira para o mundo. [pág. 6](#)



Helio caminhando pelo Parque. Sua esposa diz que é ronda diária, ele diz que é o seu bom dia para cada uma das árvores

Uma viagem encantadora a Portugal

Tombado pelo Patrimônio Mundial da UNESCO, a mais antiga área de viticultura demarcada do mundo fica a 75 minutos de carro do Aeroporto Internacional Francisco Sá Carneiro (OPO), no Porto, e a 4 horas de carro da capital Lisboa. A nossa redação fez uma viagem virtual por lá para descrever o Douro Valley Six Senses, um Hotel belíssimo, sustentável e orgânico que pós pandemia vale conhecer em família.

Nossa aventura aérea começa com uma viagem de 45 minutos de helicóptero até a bela Quinta de Ervamoira para um passeio pela propriedade e degustação de vinhos. [pág. 9](#)

Escreva um livro

O Clube do Livro do Jornal Onews traz a obra "OS DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE, uma ruptura urgente" do escritor Fernando Almeida pelas Editoras Elsevier e CAMPUS com apoio da Arcelor Brasil, é dedicado aos líderes em sustentabilidade que ainda vão surgir. [pág.15](#)

Tenha um filho

Camila Borba do Carrito Organic Food relata a aventura em ser mãe na adolescência, esposa e chef da alta gastronomia orgânica de São Paulo. [pág 3](#)



Chef Camila Borba no Carrito Organic Food em SP

Ou, alugue uma bike

Um cenário de mobilidade urbana onde as diferentes opções se complementam. Em termos de sustentabilidade este seria o mundo ideal, desde que coordenado aos recursos naturais necessários e existentes, sem prejuízos para a Natureza. Os carros elétricos, ainda disponíveis apenas para a minoria são cada vez mais realidade no Brasil. A grande protagonista democrática da vez é a bicicleta. [pág. 13](#)

A olivicultura orgânica e biodinâmica

Fabricado através de um processo único, o azeite brasileiro da Fazenda Verde Oliva em Delfim Moreira tem um compromisso com a sustentabilidade. [pág. 10](#)

Aceita um cafezinho?

É Sustentável!

Paixão nacional, muito mais do que a cerveja, comprometida com a saúde, a história do café no Brasil é antiga e forte. Quando se trata de café orgânico e biodinâmico essa história fica ainda mais bonita. [pág. 11](#)

Marca de café ensina o consumidor a reciclar

A história sustentável da Nespresso no Brasil. [pág. 12](#)

Paraná Mais

Orgânico, exemplo nacional de política pública bem sucedida

O "Paraná Mais Orgânico" é um programa de orientação para agricultores familiares interessados em produzir alimentos de maneira orgânica. O programa visa também à certificação do produtor de alimento orgânico no Estado do Paraná de forma gratuita. Um modelo de sucesso compartilhado com outros Estados da Federação a fim que o Brasil seja cada vez mais Orgânico. [pág. 4](#)



Mensagem Editorial

Por Kátia Bagnarelli, editora e redatora deste Jornal



O Brasil enfrenta um momento aterrorizante de pandemia e nós nos solidarizamos com nosso povo brasileiro entregando um jornalismo que possa amenizar a dor e promover a cura através da sustentabilidade.

O ano de 2021 está aqui e é preciso ser resiliente desde o começo.

Entregamos voz nesta edição aos brasileiros fortes, responsáveis por inspirar nossa Nação a caminhar com esperanças de que dias melhores virão e com a energia necessária para realizar o que deve ser feito pela saúde e pelo planeta Terra.

Leia este jornal com uma criança. Grata por estar aqui.

Jornal ONEWS é produzido e distribuído por:

EDITORA E PRODUTORA BAGNARELLI
COMUNICAÇÃO LTDA - BERENGUE
FILMS

CNPJ: 10.490.946/0001-37
Alameda das Quaresmeiras, 211, Santana
de Parnaíba, São Paulo/ Brasil
CEP 06544-610

CONTATO COM A REDAÇÃO
e-mail: editorial@onews.com.br

**CENTRAL DE ATENDIMENTO
COMERCIAL PARA CLIENTES DIRETOS
E PARA AGÊNCIAS DE PUBLICIDADE E
PROPAGANDA**

e-mail: editorial@onews.com.br
telefone e WhatsApp:
55(11) 9 8872 2007

**CENTRAL DE ATENDIMENTO PARA
PARCERIAS E CONTATO
INSTITUCIONAL**

katiabagnarelli@grupobagnarelli.com.br
telefone e WhatsApp:
55(11) 9 8872 2007

IMPRESSÃO
Grafinorte - Tribuna PR
Gráfica FOLHA/ GRUPO FOLHA
Central de atendimento ao leitor
<https://www.onews.com.br/fale-conosco/>

redes sociais:
onews_sustentabilidade
canal youtube: onews sustentabilidade
Periodicidade: Mensal

Distribuição:
Território Brasileiro com distribuição
direta no estado de São Paulo em
Alphaville/Barueri, Tamboré/Santana de
Parnaíba, Aldeia da Serra e Maresias/São
Sebastião, São Paulo capital e Campinas.
Estados do Ceará. Minas Gerais e
Brasília.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS À
EDITORA E PRODUTORA BAGNARELLI
COMUNICAÇÃO LTDA / BERENGUE
FILMS

OrganicaMente

Por Fabio Eroli, Terapeuta Psicanalista, Especialista em Neurociências e Gestão de Pessoas

Ah... o “novo” chegou!
E com ele todas as nossas expectativas, sonhos, desejos, projeções e, por que não, nossas utopias. Fato é que a nossa vida gira em torno dos símbolos, dos signos, dos significados e dos significantes. O que isso tudo quer dizer? Nós vivemos de modo a projetar a nossa vida baseados no sentido que a gente atribui aos símbolos e aos rituais que nos cercam e que constroem aquilo que chamamos de cultura. Já que estamos no mês de janeiro, este é um excelente momento para repensarmos o modo como lidamos com os nossos objetivos. Vale lembrar que somos hiper imediatistas, ou seja, queremos tudo para ontem. Não lidamos bem com o tempo que algumas coisas levam para acontecer. Tempo para maturar as ideias, tempo para planejar, elaborar nossas estratégias e, enfim, executa-las. Neste momento somos invadidos por uma peça central no nosso cérebro chamada ‘sistema límbico’, que é um dos núcleos responsáveis pela sensação e percepção de prazer e recompensa imediatos que o encéfalo produz em nosso corpo. É importante entendermos como o nosso sistema nervoso compreende a realidade ao nosso redor de modo a buscar experiências que tragam tudo que é “gostoso” para aqui e agora. Para já! Saber um pouco melhor como esse mecanismo funciona (claro, de forma bastante simplificada), facilita a compreensão do porque é tão difícil elaborarmos metas, objetivos e planos de longo prazo que consigam ser cumpridos com facilidade. Por isso aquela dieta que vai fazê-lo perder 30kg ao mês com muita restrição, aqueles 7 dias de malhação na semana, guardar um milhão de reais no ano, ser generoso com absolutamente todos ao seu redor, resgatar todos os animais abandonados da rua, mudar de carreira no próximo mês, casar em 30 dias, ou seja, tudo isso ao longo de apenas 12 meses... pode ser uma barca furada. Pensando nisso, uma forma bastante prática de reduzir a sensação de insucesso, de fracasso e decepção consigo mesmo é elaborar metas que sejam conscientes, específicas, claras, atingíveis, conectadas com a possibilidade de realização efetiva para que então você tenha uma taxa de realização maior ao final do seu ano. Ainda assim não é garantia de que tenhamos sucesso em todas as metas que costumamos estabelecer todo início de ciclo com aquelas longas listas de desejos parecendo muito mais aquelas cartinhas de pedidos ao papai Noel do que algo que seja de fato realizável. Portanto, queridos leitores, sejam mais condescendentes consigo mesmos para que finalizem o ano riscando a sua listinha com uma probabilidade maior de metas alcançadas. Não sejam tão exigentes, não precisa colocar tanto peso e mais; não sejam utópicos. Reconheça suas limitações e pontos de fragilidades ao colocar no papel tudo o que precisa construir ao longo do seu novo ano. Trabalhe seu senso de prioridade e urgência naquilo que precisa, de fato, do seu foco, energia e responsabilidade para que, enfim, aconteça. Sejam realistas e pés no chão! Uma coisa de cada vez, literalmente. Está tudo bem! Abraços e até a próxima coluna! *Instagram: @fabioeroli



2020 teve farta produção de resíduos. Que tal usar essa matéria-prima de modo sustentável?

Em sua obra-prima, a Divina Comédia, Dante Alighieri coloca já na entrada do inferno uma frase bem conhecida: “Deixai toda a esperança, oh vós que entrais”. Nesse cartaz diabólico, o gênio florentino sintetiza que entre todos os mais terríveis castigos imagináveis, o primeiro, o pior deles, é a desesperança. Na verdade, somos feitos daquilo que acreditamos em nós e nos outros. Tirando isso, nos tornamos tristes seres atormentados, andando por aí no piloto automático da vida.

Sendo assim, que tal encararmos este 2021 sem deixar para traz, nos escombros de 2020, nenhuma de nossas crenças? E ir em frente enxergando a luz já no começo do túnel, até porque caminhar no escuro, além de nada divertido, pode nos levar a uma repetição dos tropeços passados.

Para início de conversa, podemos deixar de ver 2020 como a porta do inferno. Na verdade, a análise desse ano caótico nos ajuda, no mínimo, a iluminar uma série de fatores que, até então, estavam escondidos nas trevas. O que já era ruim, revelou seu pior sem disfarces. O que era bom brilhou no meio do caos, como um farol, reforçando nossas reservas de humanidade.

E o que o movimento orgânico tem com isso? Tudo. O conceito da sustentabilidade permite que vejamos os erros no Brasil e no mundo diante da crise sanitária, política, econômica e moral não como simples acúmulo de lixo, mas como um bom insumo para as nossas compostagens. E se 2020 deixou muitos resíduos abandonados pelo caminho, alguns deles francamente malcheirosos, cabe a nós fazer a devida reciclagem, para dessa matéria-prima extrairmos adubo, energia, luz e vida.

É claro, também, que precisamos ter muito cuidado e clareza na hora de examinar o que sobrou desse 2020. Junto com o material orgânico, muito lixo tóxico foi produzido, na forma de intolerância, violência, egoísmo, ignorância. Mas, inclusive aí, precisamos mostrar a firmeza de nossas convicções, separando esses elementos inaproveitáveis em espaços nos quais ofereçam menos perigo à nossa maior natureza, a natureza humana. Luz no começo do túnel? Sim! Bora acender?

Cobi Cruz, é diretor da Organis
- Associação de Promoção dos
Orgânicos

*Contato: cobi@organis.org.br
organis.org.br
Endereço: Rua Adolfo de Oliveira Franco,
116 CEP: 80310-640 - Curitiba-PR



Tenha um filho

Camila Borba do Carrito Organic Food relata a aventura em ser mãe na adolescência, esposa e chef da alta gastronomia orgânica de São Paulo

Quem passa pela Rua Tietê nos Jardins em São Paulo e para para tomar ao menos um cafezinho no Carrito Organic Food passa a ver a vida e a alimentação de uma nova e melhor forma. Pelas mãos de uma mulher vencedora que conheceu a maternidade muito cedo, que transplantou um rim ao marido e que se descobriu chef de gastronomia orgânica por paixão, comer no Carrito é como fazer parte de uma linda poesia. Entrevistamos a chef Camila Borba e o relato é de dar água na boca, aproveite a leitura a seguir.

A visão sobre o Brasil

Fico magoada de ver a situação do nosso país, ainda podemos fazer mais pela educação. Nós precisamos levar informação de alguma maneira, precisamos contagiar as pessoas com informação. Quando você trabalha na cozinha de um restaurante como aqui, você tem informação direta. Eu demorei 20 anos para fazer um chantilly vegano, meus funcionários conseguem me acompanhar diariamente e aprendem o que eu demorei muito tempo para aprender.

O papel das mães brasileiras

A realidade da família no Brasil é muito difícil e a mulher é a base. As mães são a base da informação e do exemplo. Uma mãe contagia pessoas ao seu redor e contagia uma família inteira. Sempre falo que a mãe é um foco muito importante pela vida que ela leva, pelos conhecimentos que agrega. Hoje no Brasil, por exemplo, a classe menos favorecida não pensa em comer bem, o pensamento está em comprar um carro, um celular, um tênis, sem a preocupação se terá saúde, se comerá bem, se tentará montar uma horta na comunidade da periferia onde vive, normalmente isso nem passa pela cabeça das pessoas hoje em dia. Transformar suas vidas urbanas numa vida mais saudável deveria ser ensinado. Isso também é verdadeiro na atualidade para as classes mais favorecidas no Brasil. A nossa prática da cidadania é bem falha nesse contexto. Quando uma pessoa começa a comer uma comida orgânica ela está se dedicando a mudar o olhar da vida dela para tudo.

A Infância

Minha infância e adolescência foram bem difíceis. O Brasil vivia um momento difícil, meus pais trabalhavam fora e lutaram muito para criar os filhos. Nós dormíamos no chão, meu pai forrava apenas com um lençol, fico emocionada em contar pois esta foi uma parte bem marcante da minha infância. Meus pais sempre tiveram muito bom caráter com os filhos. Hoje eu tenho o restaurante e o mantenho graças a luta que presenciei dos meus pais com o trabalho. Aquele espelhamento de que não posso falhar, sabe? Ao mesmo tempo tive um pai e uma mãe alcólatras, somos em três irmãos e isso sempre foi muito difícil. Estudei em escola pública. Aprendi muito com tudo isso, principalmente a assumir as minhas responsabilidades, eu sabia desde cedo o que queria, chegar onde estou hoje tem a ver com as mudanças que eu queria para minha vida. Sempre há um histórico guardado que impulsiona a gente a fazer escolhas. Eu saía muito na adolescência, gostava de namorar e apesar de ter todos estes problemas em casa minha adolescência foi bem feliz pela liberdade que tínhamos.

A maternidade

E foi na adolescência que me tornei mãe, aos vinte anos de idade e foi bem impactante, grávida no meio de uma família super turbulenta, na época foi bem difícil. Hoje falo que foi maravilhoso ser mãe tão cedo porque eu soube passar por estas etapas de uma maneira muito responsável.



Chef Camila Borba acima, fachada do Carrito Organic Food, interior do restaurante e um dos pratos especiais da Chef.

Eu crio meu filho completamente diferente de como fui criada, sou uma pessoa que não bebo e não gosto de bebidas, criei um trauma, nunca vi coisa boa na bebida, nunca vi ninguém feliz bebendo. As pessoas mudam completamente o comportamento quando bebem e por ter assistido tudo isso nunca quis beber. Durante a gravidez e depois com o bebê de colo trabalhei muito. Dignidade para mim é prioridade, sabemos o quanto é difícil assumir os nossos erros de vida, assim como os acertos. Minha missão então passou a ser definir o caráter do meu filho e hoje sou muito orgulhosa disso. Ele é um menino super doce, ingênuo e tudo o que fiz valeu muito a pena. Olho para ele e vejo que consegui externar tudo de bom que eu sou.

Os orgânicos

Comecei a compreender melhor o orgânico quando Rogerio, meu marido, ficou doente. Rogerio é atleta desde jovem. Ele teve uma doença renal autoimune e quando descobriu começou a estudar como poderia melhorar a vida dele e a dos rins. Foram muitos estudos durante meses pesquisando sobre atletas transplantados e suas limitações. Ele chegou a conclusão de que tinha que comer somente orgânicos e que uma alimentação sem carne ajudaria muito. Foi aí que eu também comecei a estudar. Interagi com esse mundo novo que estávamos vivendo por causa da doença, comecei a descobrir produtores, feiras, lugares, participei de eventos sazonais de orgânicos, e essa influência foi aumentando. Você começa comprando tomate num dia, depois tomate e pimentão e quando vai ver está comprando tomate, pimentão, alface orgânicos e seu interesse vai aumentando cada vez mais. Comecei a entender que comer orgânico é remédio. O Rogerio super doente fazia dezenas de exames e a doença começava a estagnar por causa da boa alimentação. Comecei a refletir que, se no corpo dele que estava doente o orgânico estava fazendo a diferença, imagine no meu que é saudável. Isso é incrível.

"Passei anos da minha vida seguindo um sistema, um estilo de alimentação que eu não escolhi, simplesmente aprendi a comer daquele jeito, uma vontade de satisfazer meu prazer, influenciado por uma sociedade. Até que um dia eu decidi basta, porque não viver diferente? Comecei a entender a conexão dos ingredientes que estava ingerindo, a minha alimentação começou a ter uma conexão com o meu espiritual, estava ingerindo energia. Hoje me alimentando de produtos orgânicos, plant based, sem carnes, me sinto alegre, com mais energia. Me sinto mais vivo!!! Que tal fazer diferente? Tentar o novo, quebrar paradigmas? Uma alimentação orgânica, sem uso de carnes, pode ser saborosa e trazer muita energia, pode acabar com sua preguiça e dores. Ao mesmo tempo está curando o nosso planeta, pois seu prato de cada dia não está poluindo e sim trazendo mais vida para todos. Vamos fazer parte dessa mudança!!"

Rogerio Mancha, atleta e esposo da Chef Camila Borba



O Carrito Organic Food

Carrito é feito de experiências e de energia. nós alimentamos o espírito dos nossos clientes e é muito difícil chegar nesse patamar do entendimento do significado de uma comida orgânica. Eu gostaria muito que as pessoas tivessem o entendimento de que devem comer melhor. Quando nomeei o Carrito eu soube que também seria uma forma de colocar a minha voz e aquilo que acredito que seja o melhor para o mundo em que vivemos. A cozinha orgânica é um ambiente mágico porque você está criando o tempo todo.



Programa Paraná Mais Orgânico, exemplo nacional de política pública bem sucedida

Por Kátia Bagnarelli com Professor Doutor Rogério Barbosa Macedo, Coordenador Estadual do PMO

O "Paraná Mais Orgânico" é um programa de orientação para agricultores familiares interessados em produzir alimentos de maneira orgânica. O programa visa também à certificação do produtor de alimento orgânico no Estado do Paraná de forma gratuita. Um modelo de sucesso compartilhado com outros Estados da Federação a fim que o Brasil seja cada vez mais Orgânico. O Jornal Onews entrevistou em exclusividade o Professor Doutor Rogério Barbosa Macedo, Coordenador Estadual do Programa. Acompanhe a seguir, na íntegra.

Jornal Onews: O que é o Programa Paraná Mais Orgânico?

Prof. Dr. Rogério Macedo: O Programa Paraná Mais Orgânico é uma política pública de apoio à agricultura familiar e a agroindústria familiar paranaense no sentido de viabilizar a certificação orgânica dos seus produtos, de maneira gratuita. Este Programa está em seu décimo segundo ano de existência. É um Programa que foi desenvolvido e é mantido pela nossa Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior no Paraná (SETI) que reúne em torno dela todo o sistema de Universidades Públicas do Paraná. Além disso o programa tem em seu desenho institucional a presença de alguns grandes parceiros como o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) e o Tecpar que é o Instituto de Tecnologia do Paraná, órgão ligado ao Governo do Estado e que é o nosso órgão certificador oficial que tem a sua acreditação feita junto ao Inmetro, ao Ministério da Agricultura. O Programa tem como principal objetivo portanto viabilizar ou facilitar o acesso dos agricultores familiares a certificação uma vez que esse é sem dúvida nenhuma um dos gargalos da produção orgânica no Brasil dado o custo que a certificação representa quando é feita de maneira privada e individual em todo o país. Junto com isso, outro dos grandes objetivos desse Programa tem sido a formação de recursos humanos qualificados para produção e certificação orgânica de alimentos e isso explica o fato do PMO estar sediado na SETI e não na Secretaria da Agricultura. Ele nasceu como um Programa de fomento à qualificação de recursos humanos para a produção orgânica e agroecologia. Diante disso nós temos todas as universidades Estaduais do Paraná participando do Programa. O núcleo de certificação orgânica é composto por uma equipe com um professor coordenador, três profissionais de acordo com a realidade agrícola de cada região e o estudante para manter o caráter de formação de recursos humanos. Todos estes bolsistas trabalham na equipe fomentando ou divulgando o Programa na sua região de abrangência e fazendo o que a gente chama de assistência técnica e extensão rural agroecológica. Todo o processo da conversão da produção convencional para a produção orgânica é feita sob orientação dos profissionais que atuam nos nossos núcleos de certificação. E por fim, ainda como objetivo do Programa, a missão é fazermos com que o Paraná mantenha uma posição de destaque em número de produtores orgânicos certificados. Até recentemente o Paraná era o líder



Audiência pública do Programa Paraná Mais Orgânico em 2020



Visita da comitiva do Prof. Dr. Aldo Bona, superintendente da SETI à sede do Núcleo do PMO na Universidade - UENP

nacional neste ranking, hoje está um pouco abaixo do Rio Grande do Sul, apenas.

Além da parceria com o IDR e com o Tecpar, temos a parceria com a Rede Eco Vida porque a certificação que o programa desenvolve além de ser a certificação auditada também é a certificação participativa. Em alguns núcleos de acordo com a realidade local a certificação participativa tem até mais peso como, por exemplo, em regiões que tem mais concentração de assentamentos, de reforma agrária, uma maior organização popular. Nós também trabalhamos formação de OCS, que são Organização de Controle Social, uma modalidade permitida pelo Ministério da Agricultura. O nosso Programa fomenta a organização de um grupo, tem que ser um grupo formal, uma associação, uma pequena cooperativa, um grupo de produtores. A partir de alguns critérios definidos pela legislação, o nosso Programa ajuda estes agricultores a obterem a declaração de OCS que possibilita a comercialização direta do produto orgânico em feira livre, na entrega de sextas nas residências, em condomínios, entrega para compra direta, merenda escolar e outras compras públicas porém não permite ao agricultor ter o selo de certificação como é o caso da certificação auditada ou participativa.

Jornal Onews: Quando e como nasceu o Programa e como ele pretende ver o Estado daqui a 10 anos?

O Programa PMO nasceu em 2009 através de um convite da secretária de governo da época aos representantes das Universidades. A proposta era para que, junto com o Tecpar, formássemos equipes qualificadas treinadas pelo Tecpar para fazer o trabalho de certificação orgânica. No início como toda política pública foi algo que espantou o pessoal das Universidades porque ainda existiam dificuldades enormes para projetos de extensão universitária. Em 2009 todas as Universidades participaram, inclusive a Universidade Federal Tecnológica. As Federais não puderam seguir participando porque encontramos dificuldades burocráticas de transferência de recursos do Estado do Paraná para uma Universidade Federal. É importante lembrar que dentro dessa Secretaria (hoje, Superintendência) existe o Fundo Paraná que é um Fundo Constitucional do Estado para fomento à pesquisa e extensão universitária à ciência e tecnologia, é com recursos deste Fundo que foi criado e é mantido até hoje o que denominamos Programa Paraná Mais Orgânico. Para os próximos 10 anos no Estado do Paraná o nosso trabalho está focado em manter esse Programa, isso é uma das coisas que chama muito a atenção porque nos últimos 12 anos nós já passamos por mais de 2, 3 ou até 4 governos e o Programa continua. Sabemos o quanto é difícil termos políticas públicas perenes, políticas públicas que passam de um governo para outro mesmo que haja uma



mudança muito grande na orientação política de cada um. O PMO se manteve porque os resultados são muito bons, o número de produtores aumentou muito, a demanda pelo Programa aumentou muito em todas as regiões e também porque ele é um Programa que atende pelo apelo da sociedade por um alimento mais saudável, por uma merenda escolar mais saudável, por uma agricultura mais saudável, e sobretudo por atender uma camada da população rural que é muito carente de tecnologia relacionada a produção orgânica. Portanto cabe as Universidades um papel importante e fundamental para que todo este processo de inovação possa chegar a estes agricultores, independentemente de onde eles estejam.



Prof. Dr. Rogério Macedo

"O Paraná tem o desafio de, até 2030, ter 100% da sua merenda escolar totalmente orgânica o que é algo extraordinário e o Programa Mais Orgânico tem um papel fundamental para fazer com que o nosso Estado possa dar esse exemplo para nosso país."
Prof. Dr. Rogério Barbosa Macedo

Jornal Onews: Qual é o papel do cidadão paranaense consumidor no processo de transformar o Estado em mais orgânico? Sem dúvida nenhuma que o papel do cidadão é fundamental no consumo de alimentos orgânicos no Paraná ou em qualquer outro lugar do país, quanto mais o cidadão se conscientizar de que é necessário ter uma alimentação saudável que garanta a ele, aos seus filhos e aos

Merenda Escolar no Paraná será 100% Orgânica até 2030

Um dos grandes desafios do Prof. Rogério enquanto coordenador do PMO ao lado de sua equipe a partir deste ano é perseguir e contribuir com os demais órgãos do governo para que as metas de aumento na aquisição de alimentos orgânicos pelo Programa de Alimentação Escolar do Paraná sejam atendidas. A projeção por lei é que em 2030 100% do alimento fornecido na merenda escolar do Paraná, comprada com recurso do Estado, seja orgânico. Em 2018 o Estado chegou a ter

seus idosos, à todos que fazem parte de sua família, menos riscos de contaminação por agrotóxico ou por qualquer outro produto químico sintético utilizado na produção do alimento, muito melhor, não é? Não podemos deixar que os orgânicos sejam considerados um produto de uma elite brasileira apenas.

Jornal Onews: De que forma o Estado do Paraná pode influenciar outros Estados no Brasil? Existe alguma interatividade e troca interestadual?

De fato, o PMO em toda a sua formatação e funcionamento é um Programa exclusivo no Brasil, seja pelo fato de como ele é organizado em Rede utilizando várias Instituições, seja pela gratuidade ao prover a certificação para os agricultores familiares e agroindústria familiar. Temos notícias de outros Programas de fomento pelo Brasil, mas com estas duas características ao mesmo tempo mantendo-se equipes de profissionais e Núcleos de Certificação eu não tenho visto em outros Estados. O PMO pode sim vir a inspirar outros Órgãos e outros Estados a discutir a possibilidade de uma política pública que apoie a Certificação. Não necessariamente nos mesmos moldes, pois o Paraná tem esta característica de ter muitas Universidades Estaduais e em alguns Estados não há Universidade Estadual, somente Universidade Federal e caberá ao Governo Federal atuar neste sentido. De todo modo, na questão dos princípios do Programa ele poderia ser, sem dúvida nenhuma, replicado em outros Estados da Federação. Nós, do PMO, fechamos um Termo de Cooperação Técnica com a Prefeitura de São Paulo que tem um trabalho belíssimo relacionado a agricultura familiar no município. Eles desenvolveram um aplicativo de apoio ao trabalho do extensionista rural que incluímos neste Termo de Cooperação. Faremos a troca de experiências.

Jornal Onews: Se você pudesse conversar com todos os brasileiros e paranaenses ao mesmo tempo neste momento, qual seria a sua mensagem para todos nós em relação aos orgânicos e a transição? A minha mensagem é de otimismo, um otimismo em relação a poder dizer à toda a população que tem dúvida se é possível produzir um alimento orgânico, que sim, é possível produzir.

8% do total de alimentos comprados para merenda escolar, orgânico. A partir disso se estabeleceu por lei que de 2019 a 2021 teria que ser 20%, de 2022 a 2024 40%, de 2025 a 2027 70% e de 2028 a 2030 100%. É um crescimento significativo. O dado positivo é que na projeção de 2019 até dezembro de 2020 o total de alimento orgânico comprado pelo Governo do Estado já chegou a 17,5%. O PMO não foi o mais decisivo neste quesito, mas ele foi importante para que este resultado



O governador Carlos Massa Ratinho Junior anunciou a lei para que a merenda escolar do Estado seja 100% orgânica até 2030

No Brasil existe viabilidade técnica e tecnológica suficientes para termos produção de alimentos orgânicos, portanto este é um gargalo já ultrapassado na realidade da pesquisa, da extensão e da produção rural brasileira. Existe tecnologia disponível para produzir alimentos orgânicos e deixo a mensagem de que as pessoas despertem para a ideia de que há que se valorizar o trabalho das Universidades sobretudo das Universidades Públicas e dos demais Órgãos Públicos que trabalham com pesquisa agrícola e com extensão rural. Somente assim conseguiremos fazer com que a tecnologia que já está disponível possa ser acessada por todos os agricultores que tiverem intenção, interesse ou objetivo de promover uma mudança tão significativa em sua propriedade ou em seu modelo de produção. Se tivermos um esforço nacional para que a alimentação das crianças e dos jovens possa ser uma alimentação mais saudável quem sabe dentro do ambiente educacional não possamos criar uma geração que será a geração dos consumidores que irão valorizar estes produtos dentro das suas residências. Contudo, estaremos sempre à disposição para quem quiser entrar em contato conosco. Estamos dispostos a fazer lives e conversar durante este período de isolamento social da forma que for possível e assim que este período de isolamento passar, onde houver demanda para colaborar com a nossa experiência, quais foram as nossas dificuldades e como as resolvemos, estaremos à disposição de todos os outros Estados e Municípios brasileiros.



Agricultor Welison Alves Pereira, de Santo Antônio da Platina, usa o caderno de anotações do campo como pede a Legislação

pudesse ser obtido. O papel do coordenador é estar em sintonia com o FUNDEPAR, com a Secretaria de Agricultura, Secretaria da Educação, Governadoria para que consigam fazer com que o PMO continue contribuindo e contribua ainda mais efetivamente para este que é o maior desafio da agricultura orgânica no Paraná para os próximos 10 anos.

Para contato: macedo@uenp.edu.br





Plante uma árvore

A história e o Legado do Plantador de Árvores

A Zona Leste de São Paulo é a região que concentra o maior número de habitantes da cidade. De acordo com a Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados de São Paulo (SEADE) em relatório de janeiro de 2020, 35% da população da capital paulista reside na região, são mais de 4 milhões de pessoas entre jovens, adultos e idosos. A Zona Leste também é uma das que mais sofre as consequências da Pandemia de Covid 19 na capital.

E é ali que está localizado o primeiro Parque de floresta Linear de São Paulo. São mais de três quilômetros de floresta ao longo do córrego Tiquatira entre as principais avenidas e ruas do bairro e, por isso, o Parque recebeu o nome de Parque Linear Tiquatira entregando ainda, homenagem à Wener Eugênio Zulauf que foi um engenheiro civil e sanitarista considerado um grande idealista, consultor e gestor público. Foi o primeiro secretário municipal da Secretaria do Verde e do Meio Ambiente de São Paulo, idealizador da Diretoria de Tecnologia de Resíduos Sólidos, e que em 1976 já lutava pela despoluição do rio Tietê, além de propor medidas de controle da qualidade do ar e uso racional das fontes hídricas. Foi um dos primeiros a alertar a sociedade paulistana, dizendo que o desperdício e a falta de investimentos levariam à crise de abastecimento de água na cidade de São Paulo.

Apesar de ter sido planejado e iniciado em 2003, o Parque Tiquatira foi oficializado por decreto em 13 de agosto de 2008 pela subprefeitura do bairro da Penha. É o primeiro exemplo da cidade de São Paulo em que um parque inteiro linear foi construído por reflorestamento pelas mãos do homem.

Pelas mãos de um único homem como veremos a seguir.

O tamanho do Parque

320 mil metros quadrados de plantio em plena cidade de São Paulo em 14 anos de missão.

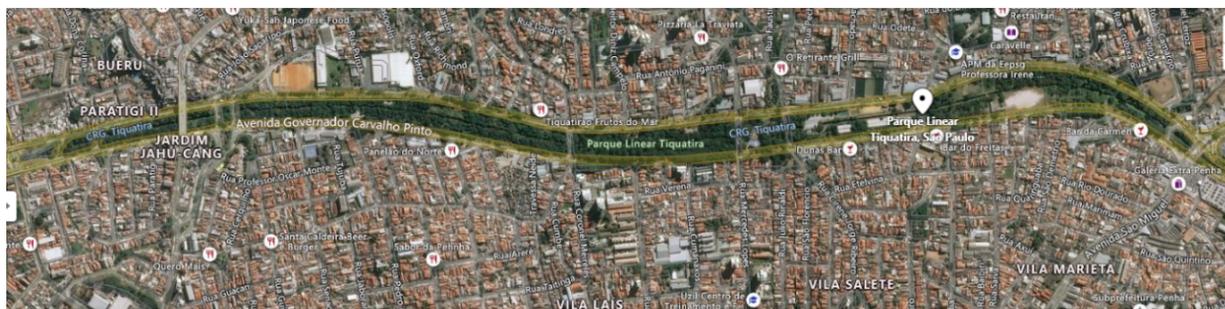


Imagem aérea do Parque Tiquatira no Google

O Plantador de Árvores

Nossa redação se dirigiu ao Parque Tiquatira em uma manhã de quinta feira a convite de um homem de fala entoada de grande força e de uma doçura encantadora no olhar, como um educador que discorre sobre suas disciplinas com imensa propriedade, ele é um construtor de florestas, um Plantador. Parece mais com um poeta que, com a facilidade da criação dos seus versos traça um caminho livre de obstáculos até a poesia final.

O Plantador traz consigo uma suave diferença comparado aos grandes artistas: para ele a poesia jamais acaba em um planeta que precisa cada vez mais do replantio e do cuidado de suas árvores.

Executivo administrador de empresas, gerente comercial de uma grande indústria de alimentos orgânicos no Brasil, esposo, pai e avô dedicado à família, Helio da Silva mora na Penha há 58 anos. Nós entrevistamos Helio caminhando com ele pelo parque, o que nos garantiu uma aventura a parte. Cidadão querido pela comunidade éramos parados para um cumprimento ou uma boa conversa várias vezes e no semblante dos vizinhos que conhecem bem a história de luta do



Helio caminhando pelo Parque. Sua esposa diz que é ronda diária, ele diz que é o seu bom dia para cada uma das árvores.

Helio como Plantador e guardião da Floresta do Tiquatira, há uma espécie de gratidão e parceria veladas que entregam ainda mais beleza e força para essa história. Ao longo da caminhada ele foi nos apresentando cada uma das árvores, nos ensinando um pouco sobre cada espécie e nos apontando o tempo em que elas estão plantadas ali. Existem as árvores avós, árvores pais, filhas e árvores netas, tudo minimamente planejado por ele como conta agora, em uma entrevista exclusiva.



Um Parque inteiro pelas mãos de um único homem

Jornal Onews: Onde tudo começou?

Sr. Helio da Silva: Plantar árvores é a minha missão. Antes de ser o Parque Tiquatira tínhamos uma área muito degradada, com muito lixo, sem árvore alguma, um local usado por usuários de drogas. Passava pela área diariamente e queria transformar esse lugar. Com muito estudo descobri que no passado este trecho era uma extensão da Mata Atlântica o que me garantia que se eu plantasse árvores nativas o solo reconheceria

Jornal Onews: Qual é o papel das crianças no processo de plantio de árvores pela cidade? As crianças estarão aqui quando partirmos e vão tomar conta de tudo. Elas precisam ter noção dos benefícios de uma árvore.

É importante que as crianças saibam quais são estes benefícios, qual a espécie, onde plantar e como projetar esta árvore daqui a 10, 20, 30, 100, 200 anos. Eles devem criar uma história bonita em torno de uma árvore.

Jornal Onews: Qual é o papel das escolas e da comunidade de pais e professores?

Árvore é saúde, árvore é tudo.

Jornal Onews: Qual é o seu Legado?

Em 31 de dezembro de 2020 completei o plantio de 32.900 árvores, isso desde 2003. Vou completar 50 mil deixando um legado de alegria, generosidade, um bairro mais verde e alegre. Dia destes visitei um Jequitibá na cidade de Pirassununga, este Jequitibá tem mais de 1500 anos, fiquei imaginando quem plantou. Alguém plantou. Imagine se a gente reflorestar agora, as crianças, nossos queridos

Antes, janeiro de 2007



Depois, janeiro de 2021



e em pouco tempo teríamos uma floresta novamente. Comprei mudas nativas da Mata Atlântica e comecei a plantar em 2003, nunca mais parei.

Jornal Onews: Como o Senhor define uma árvore e o papel que ela tem em nossa vida e no meio ambiente?

Na minha concepção árvores são seres vivos, inteligentes que se comunicam entre si, pelo contato entre as raízes e até pelo contato físico. Elas têm papel fundamental ao nos fornecerem ar mais puro, flores, ao atraírem pássaros e equilibrarem o clima do planeta. No meio ambiente são generosas, fraternas e amenizam várias doenças dentre as quais a depressão. Eu acho que os principais médicos como terapeutas, psicólogos e psiquiatras estão no meio da floresta, estão nas árvores.

Jornal Onews: Quando seus netos nasceram o Senhor se dedicou a determinados plantios em homenagem àqueles momentos, como foi? Na realidade com o nascimento dos meus netos, eu quis deixar uma homenagem não só a eles mas à todas as crianças. Eu quis inspirá-los a fazerem o mesmo quando crescerem.

As escolas são fundamentais para incentivar o plantio de espécies certas nos lugares certos. As escolas, comunidades e professores, são o fio condutor para o reflorestamento. Plantar árvore é questão de saúde pública e deveria entrar no curriculum das escolas. Não adianta ficarmos combatendo as consequências, se constroem hospitais, unidades de saúde, quando as causas estão todas aqui atrás. As árvores são uma questão de saúde pública e o reflorestamento e o cuidado com as árvores deveriam entrar no curriculum das escolas. Além de uma biblioteca que eu pretendo criar também como projeto eu gostaria de criar uma Fundação chamada "Cuidadores de Árvores". Nós temos Fundações Cuidadoras de idosos e de animais, e as árvores? Quem cuida? Vem a resposta: Ninguém! As árvores adoecem e precisam de tratamento pois são seres vivos como nós, mas ninguém se importa com as árvores. Eu quero criar uma Fundação e colocar estudantes de agronomia e biólogos para fazerem residência. Residência junto às árvores, aos parques e às florestas. Os médicos não fazem residência nos hospitais? Estes biólogos e agrônomos fariam residência também.

Jornal Onews: Como podemos multiplicar o plantio de árvores pela cidade? Qual é o primeiro passo?

Podemos multiplicar o plantio de árvore por toda a cidade, mas as subprefeituras, secretarias do Verde e Meio Ambiente têm que se engajar, elencando ruas, praças, margens de rio etc. O primeiro passo, aliás, a grande jornada sempre começa com o primeiro passo. No caso do plantio começa em escolhermos o local certo para a espécie certa. Devemos pressionar diuturnamente nossas autoridades responsáveis por isso.

que vão chegar daqui a 100, 200, 500 ou mil anos, irão ver essas árvores. Plantei neste bairro mais de 800 Jequitibás que tem uma vida muito longa.

Jornal Onews: O Senhor precisa de ajuda atualmente?

Sim, preciso de novas áreas para plantar. Preciso que a prefeitura ceda todos os parques lineares da cidade de São Paulo para eu plantar e criar vida nestes parques que na maioria estão abandonados, tristes, esperando socorro, esperando as árvores. Todas as pessoas físicas e comunidades podem fazer reflorestamento e depois cuidar. As pessoas jurídicas fazem por outros interesses, mas as físicas fazem com o coração, fazem por amor. É o que eu fiz no Tiquatira e esse é o sucesso, não é? Essas áreas e parques lineares de São Paulo foram criados recentemente, mas foram abandonados. Depois de 5 anos que eu comecei a plantar criou-se o primeiro parque linear da cidade de São Paulo. Hoje já são 23 mas totalmente abandonados.

Desde 23/11/2003 foram plantadas 32.936 árvores abrangendo mais de 150 espécies da Mata Atlântica.

No ano 2020 foram plantadas 3.011 árvores no Parque Tiquatira e região Leste de SP.

O Plantador de Árvores deseja plantar 50.000 árvores.



Educadores Públicos em sala de aula durante palestra de Helio, o Plantador de Árvores



A mensagem do Plantador para a sociedade

"Plante uma árvore e conviva com ela, fale com ela de vez em quando, o Universo agradece. Elas são generosas, amigas e fraternas, geram ar puro, sombras, frutos, retêm 40 % das chuvas, atraem pássaros etc., etc. E um detalhe: fazem tudo isso de graça. Não cobram nada.

Olha a generosidade de uma árvore! As crianças estarão aqui quando formos embora, elas tomarão conta e nós temos que dar o start nestas crianças. Elas estão com um botão lá no off e nós temos que apertar o play, apertar o on nestas crianças. O play são palestras para as crianças. Eu gosto muito de fazer palestras principalmente para as crianças da zona leste que é uma área carente, quase meia São Paulo mora na zona leste, carente de tudo: em infraestrutura, em amor, em autoestima, todos os rios poluídos, enfim, este é o legado que eu gostaria de deixar. Uma história não virtual, não como desenho animado, mas como história real, fidedigna. É possível fazer, viu?! Eu consegui fazer tudo isso e vou fazer muito mais pelo motivo de que em primeiro lugar eu mudei o Helio, quando você muda a você mesmo, pode mudar tudo inclusive o entorno. São muitos os desafios, mas plantar árvore é missão, não é hobby. Eu encarei como missão."

Helio finaliza convidando:

Vamos lá no Parque, vamos prosear por lá, vou te apresentar umas árvores. Elas vão gostar de conhecer você, por que elas vão gostar? Porque eu vi que você está demonstrando interesse no tema e elas sentem isso. Vá lá! Se for o caso você vai plantar umas duas ou três árvores lá comigo. Você vai plantar e numa delas, pode ser um Jequitibá eu vou colocar o seu nome. Nós temos realmente que fazer a diferença, estes dias eu estava fazendo uma palestra em algum lugar e eu falei: - O que vale mais? Um apartamento de 3 milhões de dólares ou um pé de Jequitibá de mil anos? - Se a cabeça responder, vai dizer que é o apartamento de 3 milhões de dólares, mas se o coração responder é o Jequitibá de mais de mil anos. Uma criança prefere o pé de Jequitibá, um adulto talvez o apartamento e são estes valores que nós temos que mudar. Os construtores precisam construir obedecendo as regras, mas também colocando o coração no entorno do empreendimento e é isso que teremos que fazer, nós temos que contaminar, fazer aglomeração de princípios e generosidade, essa é a melhor aglomeração que podemos fazer e para isso não precisamos estar juntos fisicamente, basta estarmos juntos espiritualmente.

Helio durante nossa caminhada pelo Parque, identificando as árvores plantadas por ele



6 motivos para plantar uma árvore

-  Ar condicionado natural - Ela regula a temperatura e o clima do nosso planeta
-  Proteção do solo - Ela evita a erosão e o desgaste do solo
-  Protetora natural - Ela traz sombra e protege contra ventos e poluição sonora
-  Ciclo da água - As raízes retêm a água da chuva, evitando secas e inundações
-  Preserva a fauna - Habitat natural, é a fonte de abrigo e alimentos dos animais
-  Reduz a contaminação - As folhas retêm partículas de pó, filtrando o ar que respiramos

O herói de muita gente, o dia em que o Plantador de Árvores ganhou 1 milhão de reais



Helio nos contou que certa vez o chamaram para ver uma pintura na parede de um estabelecimento na comunidade da Penha, em frente ao Parque. Ao chegar no local se deparou com uma obra de arte envolvendo sua imagem e árvores. Ao perguntar quem havia pintado aquela preciosidade foi indicado a procurar o artista local. Helio foi até a casa do artista e lhe perguntou porque havia pintado aquela obra. O artista respondeu que havia pintado o seu Herói. Ambos emocionados se tornaram amigos e Helio segue contando que este foi o dia em que ele ganhou 1 milhão de reais. O mesmo tratamento como herói ele nos conta que recebeu das crianças do ensino fundamental da escola pública onde também plantou árvores.



Helio e equipe reflorestando o entorno da USP (Universidade de São Paulo) Leste, na sequência virá o plantio interno na USP

A nossa Saúde e a Floresta

A vegetação que Helio plantou no Parque Tiquatira é composta por áreas ajardinadas e arborizadas e bosques heterogêneos. Espécies diversas como araribá-rosa, aroeira-mansa, aroeira-salsa, bambu-imperial, cedro, cedro-de-bussaco, chapéu-de-sol, córdia-africana, figueira-benjamim, guapuruvu, ipê-de-el-salvador, mutambo, paineira, palmeira-imperial, entre outras. Já foram registradas 166 espécies vasculares, das quais estão ameaçadas de extinção: cambucá, cedro, pau-brasil e pinheiro-do-paraná.

Foram observadas 45 espécies de aves, incluindo três espécies endêmicas da Mata Atlântica, periquito-rico, teque-teque e tiê-preto. Entre as aves aquáticas figuram o irerê, marreca-cabocla, graça-branca-grande e garça-branca-pequena.

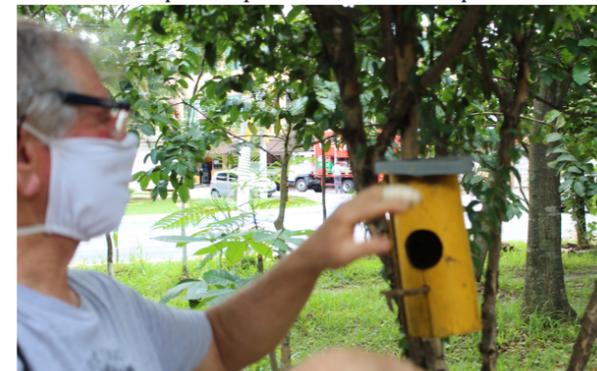
Também frequentam o Parque o tuim, o periquitão, a maracanã-pequena e o papagaio. Chama a atenção entre os rapinantes o imponente gavião-de-rabo-branco. Ao menos dois pássaros visitantes de primavera/verão, o suiriri e a tesourinha, foram registrados. Toda essa vegetação disponível gratuitamente no Parque Tiquatira para todos pode prevenir muitas das doenças do mundo moderno como estresse, ansiedade, pânico, depressão e obesidade.

Simplesmente caminhar pelo Parque, sentar-se para ler um livro a sombra de um Jequitibá rosa ou colaborar como voluntário do Sr. Helio nas horas livres de finais de semana, somado a uma alimentação orgânica na quantidade que o corpo precisa sem exageros, melhora a qualidade de vida de todo cidadão, em todos os aspectos:

físico, mental/emocional e espiritual.

O contato direto com as árvores na floresta urbana produz um relaxamento imediato para o corpo gerando bem estar. Os cinco sentidos experimentados pelo contato com essa natureza têm o poder de acalmar e prevenir inúmeros males. Em pouco tempo de contato haverá um revitalizar do corpo, da mente e do espírito, e tudo isso sem custo financeiro quando se trata de um parque urbano próximo como o Tiquatira para quem está na Zona Leste de São Paulo.

As casas para os pássaros construídas pelo Plantador



Quer conhecer a história completa do Sr. Helio e do Parque Tiquatira? Acesse: <http://oplantadordearvores.blogspot.com/>



Uma viagem encantadora a Portugal

Conheça o belo Hotel Orgânico do Vale do Douro



A história de Portugal como Nação Europeia remonta à Baixa Idade Média, quando o condado Portucalense se tornou autônomo do reino de Leão. Entretanto, a história da presença humana no território correspondente a Portugal começou muito antes. A pré-história registra os primeiros hominídeos há cerca de 500 mil anos.

O Vale do Douro ou Vale D'ouro está localizado na região dos mais famosos e antigos vinhos de Portugal como o Vinho do Porto. Há relatos que há mais de mil anos essa bebida é feita no Douro vinhateiro.

A nossa redação fez uma viagem virtual por lá para descrever o *Douro Valley Six Senses*, um Hotel belíssimo, sustentável e orgânico que pós pandemia vale conhecer em família.

Nossa aventura aérea começa com uma viagem de 45 minutos de helicóptero até a bela Quinta de Ervamoira para um passeio pela propriedade e degustação de vinhos.

Depois de um almoço português, continuamos até as espetaculares esculturas de rocha pré-históricas de Foz Côa, patrimônio mundial da UNESCO.

Não há má hora para visitar o Vale do Douro, há sempre algo em oferta que deve atender aos seus interesses. E há sempre o prazer de descobrir um vinho orgânico incrível, especialmente com uma vista relaxante de um porto deslumbrante.



No dia 24 de dezembro, quem estiver por lá é convidado a celebrar o Natal com um jantar tradicional com produtos e vinhos orgânicos da região e participar de uma missa a meia-noite na Catedral principal de Lamego. O Réveillon é uma celebração de gala com coquetéis e jantar.

Há muitas celebrações religiosas na Páscoa por toda a região. Um tradicional almoço de domingo de Páscoa é oferecido no Resort seguido de uma benção religiosa tradicional.

Em setembro, os hóspedes são convidados a colher uvas ao lado dos moradores na comunidade. Há alegria em provar a comida e as safras da região e até pisar uvas. Neste momento aprendemos a fazer o vinho do Porto.

Bicicletas e piqueniques são oferecidos pelo Hotel durante todo o ano para passeios incríveis.

Como chegar ao Douro Valley Six Senses Sustentabilidade

Tombado pelo Patrimônio Mundial da UNESCO, a mais antiga área de viticultura demarcada do mundo fica a 75 minutos de carro do Aeroporto Internacional Francisco Sá Carneiro (OPO), no Porto, e a 4 horas de carro da capital Lisboa.

Os transportes privados do aeroporto podem ser organizados a 200 euros por carro, 250 euros para um carro para até três hóspedes ou 275 euros para uma minivan para um máximo de seis hóspedes, saindo do aeroporto mais próximo - Francisco Sá Carneiro no Porto.

Mergulhe na vida do Vale

O Vale do Douro não é apenas para olhar: explorar e se envolver nele é questão de honra!

Desde cruzeiros fluviais até a pisada de uvas de vinho do porto e locais de arte rupestre pré-históricos até passeios de canyoning, mountain bike e helicópteros.

Quando foi a última vez que abraçou ou subiu em uma árvore?

Os projetos sociais

Bagos D'Ouro é uma Instituição de caridade que ajuda crianças de famílias desfavorecidas do Vale do Douro a passar pela escola até a universidade. A Associação Afonsinhos dirige um time local de futebol que promove a inclusão social por meio do esporte. Quem pode jogar? Qualquer um, desde que trabalhe duro na escola. Desde 2011, essa abordagem tem se mostrado muito bem sucedida. 90% dos jogadores são alunos de nota "A".

Ser Patrimônio Mundial da UNESCO significa que todos os stakeholders da região têm uma obrigação estrita com suas 3.500 espécies botânicas.

O *Douro Valley Six Senses* protege uma floresta de 4 hectares na propriedade, destacando seu compromisso em sustentar o meio ambiente e belas árvores antigas. O Hotel está comprometido a melhorar a pegada ecológica e de carbono das atividades associadas às operações de Resort e Spa. O Fundo de Sustentabilidade do Hotel, que é uma porcentagem da receita global e 50% das vendas da água Six Senses, vai para o financiamento de projetos direcionados a crianças carentes, animais em risco e uma bela floresta comunitária.

40.500 quilos de frutas e vegetais orgânicos foram cultivados para hóspedes e para as comunidades vizinhas; 223 toneladas de composto e fertilizante natural foram devolvidos à terra; mais de 1 milhão de garrafas de água de vidro substituíram garrafas plásticas descartáveis; 45% dos resíduos sólidos foram desviados de aterros sanitários;



Imagens do Hotel
Créditos: Douro
Valley Six Senses





A olivicultura orgânica e biodinâmica, um projeto histórico no Brasil

Fabricado através de um processo único, o azeite brasileiro da Fazenda Verde Oliva em Delfim Moreira no Estado de Minas Gerais, tem um compromisso com a sustentabilidade ao usar os recursos naturais de forma responsável e consciente para garantir que continuem existindo pelas próximas gerações. O olhar amoroso da família Yamaguti é o que garante uma safra sofisticada, saborosa e autêntica, repleta de características que somente as oliveiras orgânicas e biodinâmicas podem oferecer. Nós conversamos com Luiz Yamaguti, que não esconde a felicidade e o orgulho em oferecer o primeiro azeite extra virgem biodinâmico da América Latina.



Imagens da Fazenda Verde Oliva, das azeitonas e do azeite biodinâmico

Jornal Onews: O que representa ser Orgânico e Biodinâmico?

Luiz Yamaguti: Representa não só uma metodologia de trabalho com a terra relacionada com os processos vivos, as estações do ano, os movimentos lunares, o preparo e o uso dos preparados biodinâmicos em nossas plantas, mas principalmente uma responsabilidade e um compromisso com todos os seres envolvidos nesta cadeia de atividades.

O objetivo final é entregar aos consumidores conscientes um azeite limpo e puro, para que possam ter mais uma opção de alimentação proporcionando mais saúde e bem-estar para todos.

Jornal Onews: Quando o plantio se iniciou no Brasil e como são as fases de plantio e colheita?

O plantio comercial de Oliveiras no Brasil é muito recente. Podemos dizer que os pomares comerciais mais antigos tem em média 15 anos. Normalmente plantamos as mudas oliveiras entre setembro e janeiro. As colheitas das azeitonas no Brasil ocorrem normalmente entre fevereiro e abril.

Jornal Onews: Quais as etapas no processo do azeite orgânico e biodinâmico desde o solo? Para o plantio das Oliveiras no processo biodinâmico, o solo deve ser oriundo de uma agricultura orgânica. Nestes solos são aplicados compostos e preparados biodinâmicos.

Durante todo o ano aplicamos vários preparados biodinâmicos com o objetivo de entregar mais vigor e energia às plantas. A colheita é feita de forma manual e o azeite é extraído logo após a colheita no Lagar Certificado Biodinâmico instalado na Fazenda.

"Neste momento de pandemia que estamos vivendo, é muito importante que todos consumam alimentos saudáveis, livres de aditivos químicos e agrotóxicos.

Todos sabem que o organismo com vitalidade e saudável está muito mais preparado para se defender dos vírus."

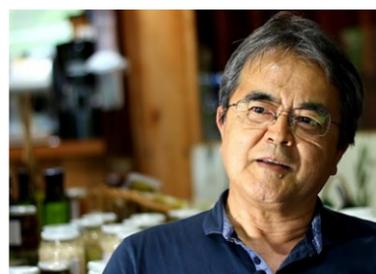
Luiz Yamaguti



A colheita manual das azeitonas



O processamento do azeite



O empresário Luiz Yamaguti

Todo o sistema de processamento possui certificado orgânico e biodinâmico (DEMETER) pelo IBD e alvará sanitário da ANVISA. É extraído a baixa temperatura e com um conjunto de cuidados que evitam a presença desnecessária de ar, água, calor, luz e bagaço, agentes estes prejudiciais à qualidade do azeite.

A colheita das azeitonas é feita de forma cuidadosa e seletiva num sistema manual azeitona por azeitona (drupa a drupa) num estágio de maturação homogêneo, na cor verde palha, quando elas possuem a maior quantidade de componentes que são benéficos à saúde.

Em seguida as folhas e as frutas retiradas vão para lavagem eliminando quaisquer impurezas. Em seguida as frutas são encaminhadas ao moinho onde é feita a trituração. O processamento é realizado no Lagar em modernos equipamentos importados da Itália. Após obter-se uma pasta homogênea em extração a frio com a temperatura abaixo de 28 graus, é levada à centrifugação horizontal para dar início ao processo de separação entre a fase líquida (azeite e água) e a fase sólida (matéria seca das frutas). Na sequência virá a centrifugação vertical onde um separador é responsável por separar perfeitamente líquidos com densidades distintas, para então termos o azeite.

O azeite é armazenado em tanques de aço inoxidável em atmosfera neutra (nitrogênio). O início do envasamento só se dá após 30 dias, para que haja a decantação de quaisquer resíduos de azeitona que possam estar em suspensão. Todo azeite extraído permanece armazenado em tanques com nitrogênio. Enfim o azeite é envasado em vidro envelopado em preto para desacelerar a degradação do azeite. Obtém-se então um azeite autêntico extra virgem, fresco, livre de contaminantes e impurezas, apontado como um super alimento que regulariza o colesterol, inibe a diabetes, regulariza a pressão arterial, combate a osteoporose e rejuvenesce a pele.

A parceria com a Fazenda Portuguesa de Azeite ACUSHLA

A Fazenda Verde Oliva, após pesquisar produtores internacionais de azeites de oliva orgânico, firmou parceria, há dois anos, com a empresa portuguesa ACUSHLA que produz azeites de alta qualidade com vários prêmios internacionais, na região de Trás-os-Montes em Portugal. Hoje fazem de duas a três importações por ano do azeite e envasam em Lagar Verde Oliva nas embalagens de 250 ml, 2 litros e 3 Litros. É uma parceria de sucesso para os orgânicos reconhecida por ambos países.



Imagens da Fazenda ACUSHLA
As oliveiras e a colheita manual
Créditos da imagem: Quinta do Prado, Vila Flor



Aceita um cafezinho?

É sustentável, orgânico e biodinâmico

Paixão nacional, muito mais do que a cerveja, comprometida com a saúde, a história do café no Brasil é antiga e forte. Quando se trata de café orgânico e biodinâmico essa história fica ainda mais bonita. O mercado de café orgânico cresce cinco vezes mais do que o café convencional no Brasil, proporcionalmente. Conhecemos de perto a produção destes cafés sustentáveis e acompanhamos todas as etapas da cadeia limpa de produção, que é o nome que a *Cia Orgânica* de cafés entrega para o processo desde o solo até a gôndola do supermercado quando se trata de cafés orgânicos, sua especialidade. Nascida a partir da paixão pelo café e pela filosofia e estilo de vida inerentes à cultura dos orgânicos e biodinâmicos, a fundação da marca *Cia Orgânica* foi um batismo natural. Um projeto que evoluiu com o objetivo de atender a nova demanda por alimentos limpos, integrando benefícios imensuráveis ao consumidor, à cadeia produtiva e ao meio ambiente. Há mais de 10 anos, o processo de fabricação de cafés da *Cia Orgânica* é certificado por auditoria externa reconhecida internacionalmente - IBD Certificação - conforme a Lei de Agricultura Orgânica nº 10.831/03. Tal procedimento oferece as condições legais de rastreabilidade, possibilitando ao consumidor identificar a qualidade do produto desde sua origem. Em outras palavras, desde seu nascimento a *Cia Orgânica* tem por premissa o cuidado e o carinho com a terra e com a saúde dos consumidores. Desde o cultivo consciente e respeitoso com a natureza até a elaboração do blend, o foco é proporcionar uma experiência única aos apreciadores de um café especial. "Cheguei à marca como surfista em meados de 2002, na época já com hábitos veganos, ao lado das primeiras iniciativas de Empórios e cozinhas veganas aqui em São Paulo. O café *Cia Orgânica* já estava circulando naquele período. Entre 2006 e 2008 Paulo Vilela me convidou a me associar a marca e a *Cia Orgânica* se desenvolveu conosco de lá para cá", conta Tiago Fontoura Filho, sócio diretor da empresa. Tiago explica que dois marcos aconteceram na evolução do orgânico: a entrada do grande varejo onde todas as marcas iniciantes e distribuídas entre pequenos Empórios e pequenos supermercados começaram

a pegar escala com esse grande varejo, e a representatividade de mercado de quem vingou bem por conta de estratégias, decisões táticas e distribuição verticalizada. "A *Cia Orgânica*, única pioneira na época na marca de cafés orgânicos e de família completa de cafés entre torrado e moído, grãos, cápsulas, desde 2002 vem trabalhando com o Pão de Açúcar e com as demais redes, operando menor. Certamente nos próximos 10 a 15 anos o mercado vai dar um salto qualitativo, vai evoluir muito com as marcas que estão aí, o varejo vai evoluir muito com mais obrigações em sustentabilidade e não ficará somente no discurso, a própria iniciativa da Unilever com a marca *Mãe Terra* demonstra isso, maturidade diante de um público, um segmento expressivo", explica Tiago.

A cadeia produtiva limpa

Rachel Soraggi, consultora especializada em cafés orgânicos e biodinâmicos explica as etapas desta complexa cadeia produtiva. "O reino vegetal necessita de alguns elementos que vem da terra e que vem do Cosmo para que ele se desenvolva. Ele precisa da água, dos nutrientes, precisa da luz e do calor. Para que uma agricultura seja saudável é necessário que se construa um organismo agrícola, E o que é um organismo agrícola? São as diversas partes que formam uma fazenda: é o solo, o animal, o vegetal, é o homem que está ali trabalhando e é o Cosmo. Os agricultores biodinâmicos usam o calendário astronômico que estuda toda essa interferência do zodíaco, dos planetas e do Cosmo no reino vegetal. Usam também os preparados biodinâmicos que intensificam essa interferência cósmica nas plantas e no vegetal.



Rachel Soraggi, consultora em biodinâmicos



Tiago Fontoura Filho, sócio diretor da Cia Orgânica

Quando o café biodinâmico colhido, secado e descascado entra numa torrefadora é importantíssimo que essa torrefadora também siga as leis do processamento orgânico. Todo esse lote que entra tem que ter uma triagem, uma rastreabilidade, ele não pode hora nenhuma se misturar com nenhum outro café. Toda a cadeia produtiva orgânica e biodinâmica é inspecionada por órgãos que são licenciados pelo Ministério da Agricultura e esses órgãos que também tem reconhecimento internacional vão em todas as propriedades, avaliam a produção, emitem um certificado orgânico. O processamento também é todo certificado", detalha Rachel.

"O nosso desejo é que a família e a sociedade brasileira tenham a melhor experiência com esse cafezinho bom, da terra, ele não carrega nada que gere ou provoque algum impacto negativo para saúde ou para o meio ambiente e que a nossa obrigação consiga chegar de forma mais rápida para todas as mesas. Que não seja um café para poucas pessoas, que ganhe escala e que faça a alegria de todos.

Saúde!"
Tiago Fontoura Filho



Saca de café orgânico



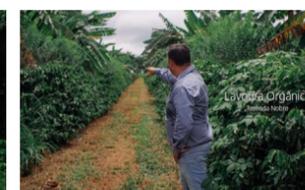
Empacotamento certificado do café



Trabalhador na lavoura biodinâmica da Fazenda Alegre

Etapas da prática de cultivo do café Biodinâmico na fazenda

Créditos das imagens: Cia Orgânica



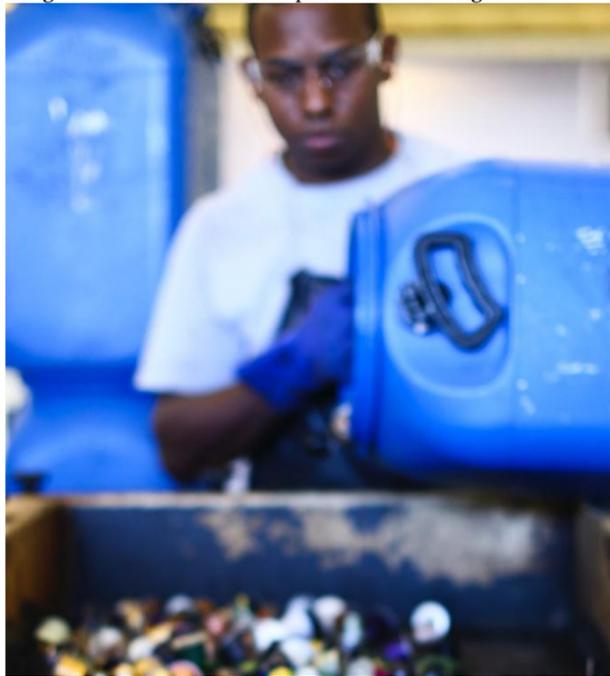


Marca de café em cápsulas ensina o consumidor a reciclar

Por Kátia Bagnarelli com Guilherme Amado, o Líder do Programa Nespresso AAA de Qualidade Sustentável no Brasil e no Havai

Para nós brasileiros assim como para todo o mundo é inevitável pensar em tomar um cafezinho expresso atualmente e não associa-lo à marca Nespresso, tamanho engajamento construído pela indústria entre seus consumidores. Conversei com Guilherme Amado, Líder do Programa Nespresso AAA de Qualidade Sustentável no Brasil e no Havai.

Imagens dos trabalhadores no processo de reciclagem em SP



Kátia Bagnarelli J.O.: O que é ser sustentável para a Nespresso?

Guilherme Amado: Para a Nespresso, sustentabilidade é garantir o futuro dos cafés e das futuras gerações de todas as pessoas envolvidas na produção de café. Nascemos com o intuito de levar ao consumidor um café de alta qualidade sustentável, que por ser porcionado evita o desperdício. A escolha do alumínio também fortalece o propósito, já que este é um material infinitamente reciclável. Para nós, ser sustentável é apostar em processos em prol do meio ambiente e da sociedade, pensando em toda uma cadeia de valor: da produção à xícara e até a reciclagem.

Jornal Onews: O que é o Programa AAA de qualidade Nespresso Sustentável? É um programa de relacionamento com as fazendas de café que são fornecedoras da Nespresso que é baseado na verificação de 3 pilares: qualidade, sustentabilidade e produtividade. A ideia é fornecer conhecimentos e técnicas que apoiem as fazendas na produção de um café de alta qualidade, utilizando práticas sustentáveis e também contribuindo para qualidade de vida de todas as pessoas. Este programa foi lançado em colaboração com a ONG Rainforest Alliance e o Imaflo, o Programa Nespresso AAA de Qualidade Sustentável™. Atualmente, mais de 100 mil produtores de café em 16 países participam e são auxiliados por mais de 450 agrônomos, que os ajudam a cultivar o café de forma ambiental, social e economicamente sustentável.

Jornal Onews: O que é o Nespresso Arboriza?

O Nespresso Arboriza engloba uma série de ações sustentáveis e incentiva a aplicação de soluções baseadas na natureza, viabilizando a economia e a produção responsável. Entre as iniciativas estão a preservação dos recursos hídricos, plantio de árvores e restauração de fossas sépticas.

Jornal Onews: Qual é a parceria com o SOS Mata Atlântica?

A parceria com o SOS Mata Atlântica foi firmada com o objetivo de restaurar a paisagem da região da bacia do Rio Pardo, no município de São Sebastião da Gramma (SP). No total, pretendemos recuperar 277 hectares de Mata Atlântica em fazendas de café durante os próximos quatro anos – o que já começou em 2020. O investimento inicial por parte da companhia foi de US\$ 100.000 (cerca de R\$ 400.000 para plantação 50 mil mudas em 10 hectares).

Jornal Onews: O que é o Nespresso Hortas? Lançado em 16 de outubro, o Nespresso Hortas se baseia em um processo de economia circular, prevendo a volta do pó de café, vindo da reciclagem, para o ciclo. O insumo, após separado do alumínio por meio da reciclagem de cápsulas pós-uso, é utilizado como alternativa de adubo para cultivo de alimentos orgânicos pela Cooperapas – Cooperativa Agroecológica de Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo.

Além do material, durante a ação, também fornecemos apoio aos pequenos produtores e produtoras agrícolas para ajudá-los a melhorar a rentabilidade do negócio e, conseqüentemente, sua qualidade de vida.

Jornal Onews: Há planos para se tornarem também orgânicos e biodinâmicos no Brasil? Somos uma marca que valoriza a inovação e por isso, sempre dispostos a aprender novas



Guilherme Amado, Líder do Programa Nespresso AAA de Qualidade Sustentável no Brasil e no Havai técnicas de cultivo socio ambientalmente positivas. Estamos atentos a temas como agricultura regenerativa e produções orgânicas, mas, por hora, esses temas seguem sendo estudados para que, eventualmente, possam ser colocados em prática.

Jornal Onews: Como se dá o processo de reciclagem das cápsulas? O significa o primeiro padrão global da indústria do alumínio em relação à rastreabilidade e desempenho socioambiental? Orientamos nossos consumidores a entregarem suas cápsulas de cafés pós-uso em um dos nossos mais de 200 pontos de coleta. Depois, por meio da logística reversa, enviamos o material ao nosso Centro de Reciclagem, localizado na região metropolitana de São Paulo. Lá, por meio um sistema mecânico desenvolvido exclusivamente para este fim, separamos os resíduos sem utilização de água. Por fim, o alumínio volta para cadeia do alumínio e o café é destinado para compostagem.

"Vivemos um momento muito especial de transição, onde existe uma aceleração em mudanças que trazem impactos positivos para o nosso planeta!"

Os próximos 10 anos serão essenciais para implementação destas ações dentro de um modelo de economia regenerativa e circular.

Ter mais empresas como a Nespresso, efetivamente engajadas nesta causa, é um dos requisitos para que esta transição aconteça."

Guilherme Amado



Alugue uma bike

Um cenário de mobilidade urbana onde as diferentes opções se complementam. Em termos de sustentabilidade este seria o mundo ideal, desde que coordenado aos recursos naturais necessários e existentes, sem prejuízos para a Natureza. Os carros elétricos, ainda disponíveis apenas para a minoria são cada vez mais realidade no Brasil. Entretanto a grande protagonista democrática da vez é a bicicleta. No prefácio do livro "Mobilidade por bicicleta no Brasil", PROURB/UFRJ, André Trigueiro analisa: "A "magrela" jamais será a solução para todos os problemas de mobilidade, mas sem dúvida alguma, a melhoria da mobilidade passa por ela. Amsterdã, Copenhaga, Sevilha, Bordeaux, Nova Iorque, Bogotá, Medellín são algumas das cidades onde se percebe rapidamente o prestígio das bicicletas no sistema de transportes. Por aqui, Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba, Fortaleza e Campo Grande se destacam pelo tamanho de suas ciclovias, embora ainda haja muito o que avançar para tornar as cidades mais amigáveis e seguras para os ciclistas. Importante dizer que a turma do pedal já circula por aí desde o final do século XIX. Sucessivas gerações de ciclistas testemunharam o crescimento das cidades e a popularização dos automóveis. Mas o cicloativismo é um fenômeno novo, ainda não suficientemente estudado, que emprestou voz a um movimento que se desdobra em muitas frentes com um mesmo objetivo: inserir a bicicleta no planejamento urbano. O discurso é bonito. Na prática, muitos literalmente perderam a vida por acreditar nesse sonho. Uma das novidades trazidas pelos cicloativistas foi transformar a dor da perda violenta (em sucessivos atropelamentos) em mote para exigir justiça, respeito e espaço. Deu certo. A bicicleta virou símbolo de resistência, de contracultura, de atitude em favor da saúde e da cidadania. Aumentou exponencialmente o número de brasileiros (ciclistas ou não) que passaram a entender a bicicleta como uma peça fundamental no complexo tabuleiro da mobilidade sustentável."

400 mil toneladas a menos de gases poluentes por ano

Cada um dos mais de 8 mil brasileiros que usam a bicicleta no lugar do carro como meio de transporte deixam de emitir 4,4 kg de CO₂ por ano. Já os que usam o ônibus evitam jogar na atmosfera 41,9 kg da mesma substância no mesmo período. Esta estimativa faz parte de um estudo que revela o papel da bicicleta em cinco dimensões, analisando vários aspectos socioeconômicos e comportamentais. O estudo chamado "Economia da Bicicleta no Brasil" é uma parceria da Aliança Bike e o LABMOB (Laboratório de Mobilidade Sustentável, da UFRJ). Um dos pontos que merece destaque no estudo é justamente

sobre os benefícios relacionados ao uso da bicicleta como uma maneira real de influenciar tanto o clima, quanto a redução da emissão de gases poluentes. Na Conferência Mundial do Clima, ocorrida em 2016 em Genebra, foi adotado um novo acordo entre 195 países com o objetivo de reduzir a emissão de gases de efeito estufa. Nessa ocasião o Brasil comprometeu-se a diminuí-los em 37% até 2025 e 43% até 2030. Os dados do estudo mostram uma base de como os ciclistas contribuem na diminuição da taxa de gases poluentes no país e como essa atividade é importante em todos os sentidos.

Cicloativismo

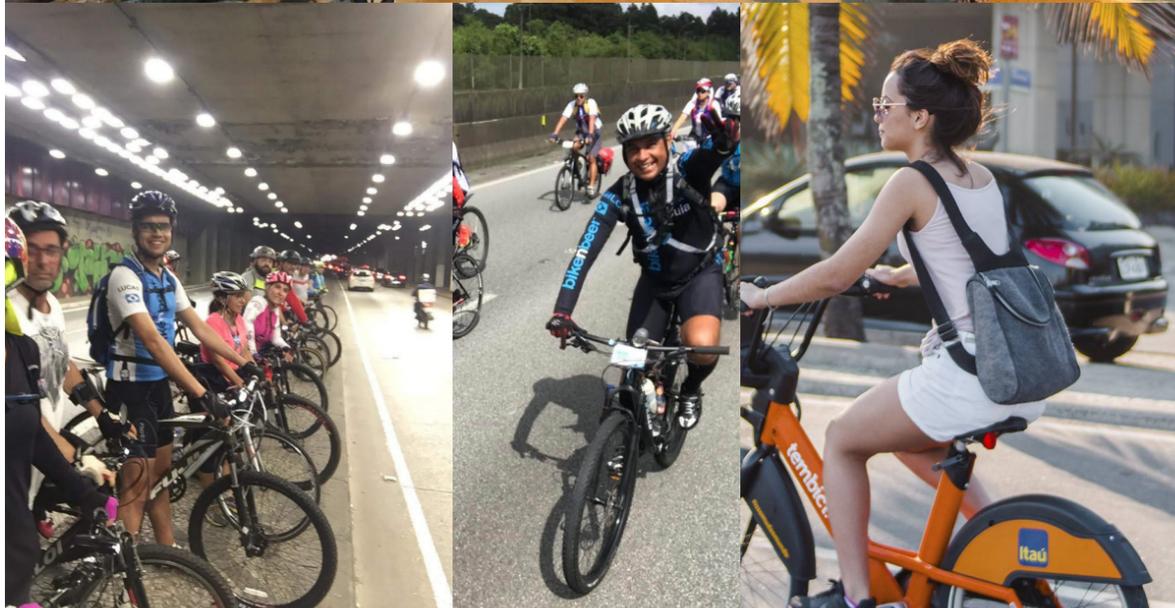
O *cicloativismo* é o ativismo político voltado ao uso da bicicleta como meio de transporte (ciclismo utilitário) nas cidades, reivindicando direitos dos ciclistas e sua segurança nas vias públicas, pressionando autoridades para garantirem tais direitos, surgiu no final da década de 2000.



bike do engenheiro Camilo

Para o engenheiro Camilo Bezerra Castro, andar de bike em São Paulo é sonhar com uma cidade menos selvagem. "A bike te leva a locais que você jamais imaginou passar. Conseguimos enxergar uma outra cidade, com todos os detalhes que de carro, passam despercebidos. Além de fazer bem para saúde a bike te agrega novas amizades, trazendo um convívio social muito mais agradável", diz ele.

Créditos das imagens: Camilo Bezerra Castro e Tembici



Fonte complementar: CICLOVIVO



onde encontro orgânicos? aqui!

WWW.ONDE.ORGANIC



Para ganhar visibilidade, digite a palavra mágica:
onde.organic

Os orgânicos têm excelentes produtos, conceitos inovadores e muitos benefícios a oferecer. Por isso, querem, precisam e merecem ganhar cada vez mais visibilidade. O **onde.organic** é um ambiente sob medida para quem deseja contato privilegiado com todos os atores do mercado:

QUEM COMPRA QUEM VENDE QUEM PLANTA QUEM FABRICA QUEM FAZ ENTREGA
QUEM PRESTA SERVIÇOS QUEM PRODUZ INSUMOS AGRÍCOLAS E INDUSTRIAIS
QUEM CRIA TECNOLOGIA QUEM ESTUDA E PESQUISA





CLUBE
DO LIVRO
ONEWS

Escreva um livro

Antes, leia: "Os desafios da sustentabilidade, uma ruptura urgente"



"OS DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE, uma ruptura urgente" do escritor Fernando Almeida pelas Editoras Elsevier e CAMPUS com apoio da Arcelor Brasil, é dedicado aos líderes em sustentabilidade que ainda vão surgir.

O poder concentrado, a alta tecnologia, a transformação inclemente dos ecossistemas e seus serviços em uma escala ímpar - tudo isso combinado com a miséria e a total falta de oportunidade. Este livro aponta caminhos para enfrentar a tragédia socioambiental que ameaça a

continuidade dos empreendimentos humanos, de nossa organização social, e, no limite, até da própria espécie humana. Analisa o papel de indivíduos e organizações no setor privado, no governo e nas organizações da sociedade civil (ONGs), com ênfase nas empresas. Formulado em três partes, discute onde estamos, para onde vamos e como implementar as mudanças no rumo da sustentabilidade. E traça o perfil do estadista corporativo, que será, no mundo tripolar, o líder de visão que vai conduzir o capitalismo sustentável.

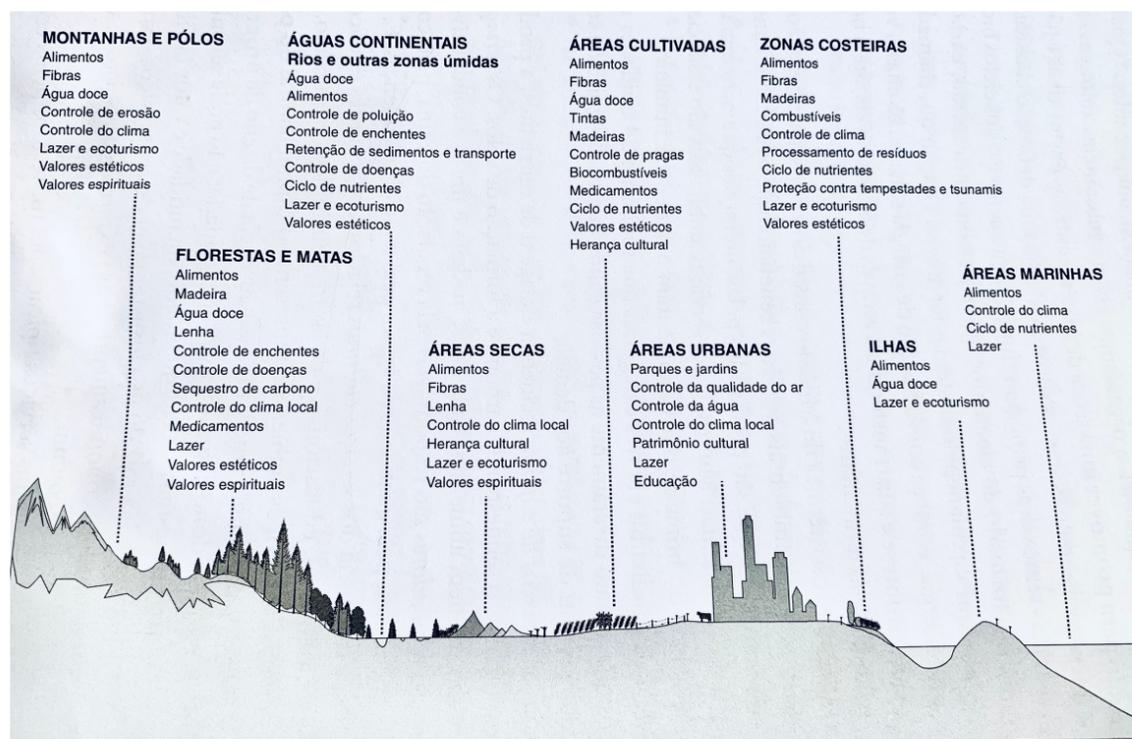
" Fernando Almeida tem sido uma força para o desenvolvimento sustentável no Brasil e no mundo desde que o conheço e mesmo antes de conhecê-lo. Vejo-o como um sábio e corajoso líder do CEBDOS, contribuindo, de modo contundente, para o progresso e a criatividade dentro das sessenta organizações nacionais e regionais que formam a rede do World Business Council for Sustainable Development (Conselho Mundial Empresarial para o Desenvolvimento Sustentável), no qual é sempre uma voz eloquente.

O que Fernando Almeida diz vale ser ouvido e o que ele escreve deve ser lido. Este livro, de leitura fácil, cobre um amplo universo de tópicos relacionados ao desenvolvimento sustentável. Sinto-me honrado por ter uma pequena participação nesta obra."

Bjorn Stigson, Presidente do WBCSD

Serviços que a natureza presta ao homem

O autor evidencia o conjunto de serviços ambientais que representa o capital natural do planeta. Um capital ameaçado pela ausência de direito de propriedade o que significa que não tem dono definido e de fungibilidade, que não pode ser substituído por outro da mesma espécie, qualidade, quantidade e valor. Ele explica que na raiz do uso insustentável desses serviços, está o fato de serem definidos economicamente como externalidades, produtos globais de uso comum.



Fonte: AVALIAÇÃO ECOSSISTÊMICA DO MILÊNIO. Ecossistemas e bem-estar humano. Vivendo além dos nossos meios.

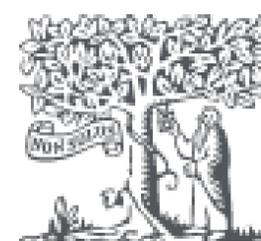
Sobre o autor

O engenheiro Fernando Almeida faz parte do Conselho Diretor do Instituto de Estudos Avançados da Universidade das Nações Unidas, sediado no Japão, e integrou o Conselho de Administração da Avaliação Ecológica do Milênio, patrocinada pela ONU. É Presidente-executivo do Conselho Empresarial para o Desenvolvimento Sustentável (CEBDS) e professor da Escola Politécnica da Universidade Federal do Rio de Janeiro e da Coppe/UFRJ.

Mestre em Engenharia do Meio Ambiente pelo Manhattan College, de Nova York, iniciou a vida profissional no setor público, tendo sido Presidente da Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente (Feema-RJ).

No setor privado, integra o Conselho de Administração e Sustentabilidade da Alcoa, os Conselhos Fiscal e Socioambiental do Banco Itaú e o Comitê Holcim (Brasil) para o Desenvolvimento Sustentável.

É autor de O bom negócio da sustentabilidade (2002) e colaborador no livro Meio ambiente no século 21 (2003).



ELSEVIER

Para comprar o livro online acesse:

www.saraiva.com.br

www.amazon.com.br

www.estantevirtual.com.br - Catálogo completo em www.elsevier.com.br



plante uma árvore na cidade

**consume
produtos
orgânicos**

**todos os
dias**