



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!



Mire a câmera do seu celular aqui e nos acompanhe



O SEU JORNAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

A solução para o paraíso na Terra e para a felicidade plena do ser humano passa pela



Por Kátia Bagnarelli

Alimentos íntegros, naturais e orgânicos que carregam saúde, prosperidade e justiça; a história do **Grupo Korin** no Brasil.

Um trabalho pioneiro que cresce a cada dia e fortalece a economia brasileira, gerando empregos e pesquisa com desenvolvimento do setor de orgânicos. Exclusivo. Pág. 7

A cultura florestal presente nas propriedades produtivas do Brasil pelas mãos de três irmãos na **Futuro Florestal**

"O que me deixa extremamente emocionado quando eu chego nas florestas que a gente plantou há 15 anos é ver que uma área que antes era degradada hoje é uma mata úmida. É importante olharmos para tudo isso não só financeiramente mas para a parte que temos na mudança de paradigma desse planeta." Rodrigo Ciriello Pág. 13

Caatinga para crianças

Os índios deram nome a um dos principais biomas da região nordeste do país: a Caatinga. Projeto da Indústria Pontes leva essa história para as crianças. Pág. 3

Baru chega ao varejo brasileiro

Quer conhecer melhor o Baru? Agende um horário na sala de negócios para compradores, do Jornal Onews. Pág. 3

O sabor do irresistível molho de tomate orgânico

Órigo no latim significa origem, e este é o propósito da indústria Órigo: mostrar ao consumidor o caminho do alimento, do solo à mesa dos brasileiros. Pág. 4

A hora de parar para repensar

Nada melhor para pensar orgânico do que fazer uma boa viagem a Paris, não é mesmo? Por Cobi Cruz, pág. 2

Tempo de excessos e a cultura do cansaço

Exclusivo, na coluna mensal OrganicaMente. Ipeúna, capital nacional da agricultura natural, um passeio pela bela cidade. Pág. 15

A importância de **Mokiti Okada** para a sociedade contemporânea e o trabalho da Fundação que leva seu nome no Brasil



Mokiti Okada nasceu em Tóquio, no Japão, em 1882. Ao longo de sua vida, dedicou-se aos estudos da arte, agricultura natural, educação, economia, espiritualidade, filosofia, medicina, política e religião, e transmitiu à sociedade de sua época o conhecimento que adquiriu nessas

áreas. Incluindo o Johrei, técnica de cura e purificação pela imposição das mãos. Fundador da Igreja Messiânica, deixou 2.500 ensinamentos redigidos e 4.000 poemas waka. Pág. 6

Mensagem Editorial

Por Kátia Bagnarelli, editora



No cenário atual em nosso país o que vemos é a morte de muitos de nós física, espiritual e emocionalmente.

Ou compreendemos o que está acontecendo - e isso não é mais tão seguro além de custar caro, ou reagimos a partir do que já sabemos para buscar as soluções o mais depressa que possamos.

Contar para o nosso povo que a agricultura natural pode colaborar para que sejamos uma sociedade isenta da doença, da pobreza e do conflito parece realmente utópico. Entretanto os nossos livros de história e ciências estão repletos de seres de luz que existiram para promover descobertas resolutivas propiciando evolução humana, e não o contrário.

Que possamos, agora com acesso, ouvir realmente estas vozes atuais e apoiar estas descobertas e produções. Afinal, como consumidores a história deveria estar sendo construída por nós, embora isso tenha um preço. Somente através do conhecimento nos tornaremos conscientes de nosso poder de transformação econômica, política e social. Que sejamos corajosos e humildes para aprender. Boa leitura.

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

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

Central de atendimento para

parcerias e contato institucional

katiabagnarelli@grupobagnarelli.com.br

IMPRESSÃO

Grafnorte - Tribuna PR

Gráfica FOLHA/ GRUPO FOLHA

OrganicaMente

Por Fabio Erolí

Tempo de excessos e a cultura do cansaço

Nos últimos anos, mais precisamente de cinco anos para cá, tenho notado no discurso dos meus pacientes uma certa repetição. Esse fenômeno se deve, em grande parte, ao fato de vivermos sob muitos excessos em todos os aspectos, desde informações, coisas, sentimentos e emoções. Isso se traduz em cansaço. Essa é a palavra! Interessante pensar que no século passado, que nem faz tanto tempo assim, vivíamos relativamente bem com menos informações porém com mais qualidade de vida. O que tenho reparado é que a partir do momento que a tecnologia invadiu as nossas vidas, nossas casas, empregos e as nossas relações tudo tem se transformado.

A maneira como comunicamos, o quanto queremos falar e as possibilidades que se abriram a partir, inclusive, do livre e amplo acesso às redes sociais, por sua interação imediata, vivemos nos comparando com tudo e todos, de forma bastante inconsciente, diria, silenciosa. A indústria nos faz pensar que precisamos ter todas aquelas tralhas que são vendidas ininterruptamente e ofertadas a cada novo clique. Como se não bastasse, sofremos muitas pressões pela beleza, saúde, status, relacionamentos, sucesso profissional e financeiro, entre outras mais.

Agora sim chegamos no ponto principal: essa miscelânea de coisas, questões, sentimentos e cobranças faz com que estejamos todos muito cansados. Tenho reparado que boa parte dos meus pacientes têm trazido questões para o divã que retratam esse cansaço e que tem a sua origem nos excessos de toda ordem... É muito importante que em meio a essa enxurrada de estímulos tenhamos a consciência de buscar diminuir e filtrar a quantidade de informações consumida diariamente na palma das nossas mãos através da tela de um celular. Para isso não há necessidade de gastar nenhum centavo, basta que tenhamos mais consciência a medida em que temos a clareza das nossas necessidades, de tudo que é ofertado e o mais importante: daquilo que faz sentido para cada um de nós.

Essa é a fórmula, se é que posso dizer assim, para que tenhamos uma vida mais saudável do ponto de vista emocional uma vez que nosso consumo passa pela consciência de quem somos, o que queremos e para onde vamos com tanta, tanta, tanta “coisa”!

Reflita e ressignifique.

Até a próxima coluna!

Fábio Erolí

Psicanalista

@fabioeroli

A hora de parar para repensar

Por Cobi Cruz

Nada melhor para pensar orgânico do que fazer uma boa viagem a Paris, não é mesmo?

E o bom mesmo é que nem é preciso ir até lá, dá para fazer o roteiro apenas com a força do pensamento.

Aí você me perguntaria o que tem a Cidade Luz, que há umas boas centenas de anos é um dos símbolos da vida urbana ocidental com o mundo orgânico. Explico melhor. A capital francesa, há cerca de cinco anos, criou o projeto Parisculteurs, ou em português, a Pariscultura, que nada mais é do que o cultivo de frutas, verduras, legumes e até mesmo peixes na cidade.

De lá para cá já são 205 lavouras instaladas em uma das cidades com espaços mais caros do mundo, entre elas a maior fazenda urbana da Europa, com 14 mil m² e que integra ainda bar, café e um restaurante com pratos criados a partir do que é produzido no local.

Como esse verdadeiro oásis verde está no terraço de um imenso centro de exposições, os agricultores e os clientes levam, de brinde, uma maravilhosa vista panorâmica da cidade. E esse exemplo se estende por Londres, Sant Louis, Cingapura, Sheffield, Rotterdam e Nova Iorque que, sob a orientação da GreenThumb, um órgão municipal, já produz 40 toneladas de alimentos em suas prósperas 553 hortas comunitárias.

Acho que viajei um pouco no assunto. Para você entender de vez aonde quero chegar, saiba que um dos compromissos básicos desta audaciosa atitude de vanguarda é que sejam usados métodos absolutamente orgânicos de produção.

Isso mesmo: o orgânico cada vez mais se consolida como uma opção não apenas correta do ponto de vista nutricional e da sustentabilidade, mas também é, cada vez mais, vista como moderna, avançada, chique, in e outros adjetivos que, no fim das contas apontam para um processo de ascensão global. Então, nós, do movimento

orgânico, podemos espalhar por aí que algumas das cidades com as legislações ambientais mais rigorosas do planeta reconhecem nossa metodologia como capaz de, além de não envenenar, colaborar, e muito, para a melhoria da qualidade de vida de seus habitantes. Voltando a colocar os pés no chão do Brasil, com tantas mentes a conquistar e caminhos a percorrer, vemos que a nossa missão, além de plantar, é difundir o pensar orgânico. É aí que tudo começa, em um processo educativo que não acaba quando o consumidor adquire um produto orgânico certificado.

Pensar orgânico é elevar o relacionamento com as pessoas para além da simples definição ou entendimento legal, agindo consciente, coerente, da semente ao prato do cliente.

Pois o orgânico, além do conceito estabelecido em lei, é um estilo de vida, uma cosmovisão de consumo não predatório, um sistema de produção socialmente justo, uma marca coletiva, uma forma de pensar o mundo e repensar a vida.

As ferramentas de comunicação podem fazer mais pessoas chegarem ao momento do consumo decididas a valorizar aqueles que praticam em seu dia a dia conceitos como reutilizar, reduzir, recriar, repassar, reparar, regenerar, reaprender.

Para isso, o pensar orgânico, entre tantas atitudes, traz junto a necessidade de fazer o consumidor repensar, mesmo que, de vez em quando, seja necessário convidá-lo para uma visita às imperdíveis hortas de Paris.

Cobi Cruz, é diretor da Organís - Associação de Promoção dos Orgânicos cobi@organis.org.br www.organis.org.br Rua Adolfo de Oliveira Franco, 116 - 80310-640 - Curitiba-PR



Projeto educacional leva a Caatinga para as crianças



Capa do livro infantil "Conhecendo a Caatinga", projeto Pontes para o crescimento

Os índios deram nome a um dos principais biomas da região nordeste do país: a Caatinga. CAA, quer dizer MATA, e TINGA quer dizer BRANCA. A Mata Branca que ocupa pouco mais de um décimo do território nacional, forma-se em regiões de clima árido e semiárido, onde as chuvas são escassas e as secas podem durar até nove meses. Em iniciativa da Pontes Indústria, com sede no Ceará e no Piauí, o Projeto "Pontes para o crescimento" traz uma forma divertida e colorida das crianças conhecerem a Caatinga dentro das escolas e comunidades do Brasil. Ancorado por Lais Pontes, o livro infantil traz as árvores, plantas e animais da Caatinga com seus devidos nomes e importância no ecossistema. As crianças ainda poderão colorir algumas páginas que compõe o livro, em preto e branco. Para adquirir o livrinho entre em contato com a Pontes Indústria pelo portal: www.pontes.ind.br ou pelo telefone: (86) 3288 7100.



Rua Trindade de Souza, 10 – Álvaro Weyne
CEP: 60237-180
Fortaleza, Ceará, Brasil
Telefone: 55 85 3288 7100

Km 21 - BR 343 Sul - Distrito Industrial II
Parnaíba, Piauí, Brasil
Telefone: 55 86 3323 7863

Você pode entrar em contato conosco para sugestões,
comentários e denúncias também através da nossa OUVIEDORIA.

55 85 3288.7100
55 85 98210.6548
ouvidoria@pontes.ind.br
www.pontes.ind.br



Lais Pontes



A CAATINGA

OS ÍNDIOS DERAM NOME A UM DOS PRINCIPAIS BIOMAS DA REGIÃO NORDESTE DO PAÍS: A CAATINGA - CAA QUER DIZER MATA, e TINGA QUER DIZER BRANCA. A MATA BRANCA, QUE OCUPA POUCO MAIS DE UM DÉCIMO DO TERRITÓRIO NACIONAL, FORMA-SE EM REGIÕES DE CLIMA ÁRIDO E SEMIÁRIDO, ONDE AS CHUVAS SÃO ESCASSAS E AS SECAS PODER DURAR ATÉ NOVE MESES.

ÁRVORE

SUA FLOR ATRAI AS ABELHAS.

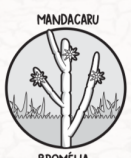
FLOR DO MANDACARU

A SUA BELEZA DESTACA NO MEIO DA SEÇÃO.

01

A CAATINGA TEM MAIS DE 1.500 ESPÉCIES VEGETAIS. SÃO MAIS DE 1200 ESPÉCIES DIFERENTES QUE FAZEM PARTE DESSE BIOMA E QUE AGORA VAMOS LHE APRESENTAR ALGUNS:

Nos ajude pintando cada um deles!



MANDACARU



BARRIGUDA



BROMÉLIA



CARNAÚBA

Baru se apresenta ao comprador brasileiro e chega ao varejo nacional

A LabraFlora, indústria consolidada e especialista na fabricação de alimentos naturais e originais da biodiversidade brasileira, iniciou o trabalho de apresentação da castanha do baru e seus derivados ao grande varejo nacional. A empresa está localizada em Jussara, GO, no coração do cerrado, o qual faz a transição dos Biomas da Amazônia, Mata Atlântica, Caatinga e Pantanal. Sua localização proporciona a possibilidade de uma grande curadoria de ingredientes nativos da biodiversidade brasileira e do seu beneficiamento em sua própria planta de produção. Na região de Jussara encontram-se grande variedade de frutos do bioma, entre eles a estrela principal, o Baru, considerado o de melhor qualidade no Brasil devido ao tamanho da semente e grande quantidade de baruzais espalhados entre as fazendas de pecuária.

Os parceiros da LabraFlora têm a garantia da compra de toda sua produção. A empresa trabalha com extrativistas, pequenos produtores e fazendeiros. A LabraFlora prioriza pagar seus fornecedores à vista e com o melhor preço possível, sempre acima do PGPM, garantindo assim que todos os envolvidos na cadeia de suprimentos sejam valorizados. Implementam e capacitam todos os fornecedores com o Manual de Boas Práticas para atender aos requisitos relacionados às Boas Práticas (BP), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, higienização e manutenção das instalações.

REFLORESTAMENTO

O viveiro da LabraFlora produz mudas nativas que são distribuídas entre projetos socioambientais e na cadeia de valor do baru.

Atuam, ainda, no reflorestamento da biodiversidade brasileira plantando árvores que produzem superalimentos e geram renda na agricultura sustentável. Seleccionam as sementes das matrizes mais produtivas. Os parceiros são assistidos por um time de profissionais altamente qualificados dando apoio e segurança no desenvolvimento dos projetos. O incentivo é para que os proprietários de terras façam a regeneração através do plantio de frutíferas do cerrado, em especial o baruzeiro. Os parceiros no reflorestamento que estiverem em dia com a documentação de suas propriedades também poderão fazer parte do programa Fazendas Vivas. Plantando ou mantendo suas áreas de florestas em pé poderão receber créditos de carbono, anualmente.

Quer conhecer melhor o Baru?

Agende um horário na sala de negócios do Jornal Onews

Se você é comprador de redes de supermercados, atacadistas e/ou lojas especializadas em produtos orgânicos e naturais e deseja incluir o Baru em sua lista de compras, encaminhe um e-mail para:

saladenegocios@onews.com.br

Participe das salas de apresentação e comércio do Baru, promovidas pelo Jornal Onews.



Baru

- Assado
- Cru
- Farinha semi assado
- Farinha semi desengordurada
- Fruta/Polpa
- Paçoca
- Pastas - Nut Butters
- Óleo - Granel e encapsulado
- Substrato



labraflora

ANÁLISE DE DEFECTS

BARU FRUIT

DATA DE ANÁLISE: 04/04/2023

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
UMIDIDADE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEÍNAS	20,87	%	HE-LAB-028
LÍPIDOS	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMÍNIO	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESÍDUO INSOLÚVEL	0,00	%	HE-LAB-035

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
MOISTURE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEIN	20,87	%	HE-LAB-028
LIPID	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMINUM	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESIDUE	0,00	%	HE-LAB-035

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PORÇÃO DE 100G

VALOR ENÉRGICO	VALOR NUTRICIONAL
2087 KJ	2087 KJ
500 Kcal	500 Kcal

ANÁLISE DE DEFECTS

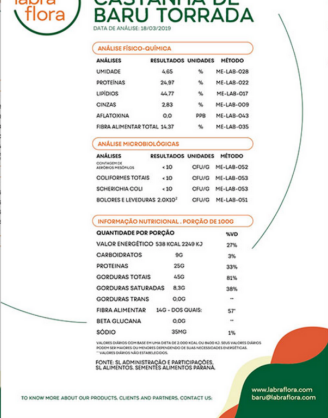
ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
UMIDIDADE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEÍNAS	20,87	%	HE-LAB-028
LÍPIDOS	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMÍNIO	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESÍDUO INSOLÚVEL	0,00	%	HE-LAB-035

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
MOISTURE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEIN	20,87	%	HE-LAB-028
LIPID	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMINUM	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESIDUE	0,00	%	HE-LAB-035

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PORÇÃO DE 100G

VALOR ENÉRGICO	VALOR NUTRICIONAL
2087 KJ	2087 KJ
500 Kcal	500 Kcal



labraflora

ANÁLISE DE DEFECTS

BARU OIL

DATA DE ANÁLISE: 04/04/2023

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
UMIDIDADE	0,00	%	HE-LAB-028
PROTEÍNAS	0,00	%	HE-LAB-028
LÍPIDOS	100,00	%	HE-LAB-027
CHIZES	0,00	%	HE-LAB-029
ALUMÍNIO	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESÍDUO INSOLÚVEL	0,00	%	HE-LAB-035

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
MOISTURE	0,00	%	HE-LAB-028
PROTEIN	0,00	%	HE-LAB-028
LIPID	100,00	%	HE-LAB-027
CHIZES	0,00	%	HE-LAB-029
ALUMINUM	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESIDUE	0,00	%	HE-LAB-035

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PORÇÃO DE 100G

VALOR ENÉRGICO	VALOR NUTRICIONAL
0 KJ	0 KJ
0 Kcal	0 Kcal

ANÁLISE DE DEFECTS

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
UMIDIDADE	0,00	%	HE-LAB-028
PROTEÍNAS	0,00	%	HE-LAB-028
LÍPIDOS	100,00	%	HE-LAB-027
CHIZES	0,00	%	HE-LAB-029
ALUMÍNIO	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESÍDUO INSOLÚVEL	0,00	%	HE-LAB-035

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
MOISTURE	0,00	%	HE-LAB-028
PROTEIN	0,00	%	HE-LAB-028
LIPID	100,00	%	HE-LAB-027
CHIZES	0,00	%	HE-LAB-029
ALUMINUM	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESIDUE	0,00	%	HE-LAB-035

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PORÇÃO DE 100G

VALOR ENÉRGICO	VALOR NUTRICIONAL
0 KJ	0 KJ
0 Kcal	0 Kcal



labraflora

ANÁLISE DE DEFECTS

BARU CRUO

DATA DE ANÁLISE: 04/04/2023

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
UMIDIDADE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEÍNAS	20,87	%	HE-LAB-028
LÍPIDOS	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMÍNIO	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESÍDUO INSOLÚVEL	0,00	%	HE-LAB-035

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
MOISTURE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEIN	20,87	%	HE-LAB-028
LIPID	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMINUM	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESIDUE	0,00	%	HE-LAB-035

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PORÇÃO DE 100G

VALOR ENÉRGICO	VALOR NUTRICIONAL
2087 KJ	2087 KJ
500 Kcal	500 Kcal

ANÁLISE DE DEFECTS

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
UMIDIDADE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEÍNAS	20,87	%	HE-LAB-028
LÍPIDOS	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMÍNIO	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESÍDUO INSOLÚVEL	0,00	%	HE-LAB-035

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

ANÁLISE	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
MOISTURE	4,85	%	HE-LAB-028
PROTEIN	20,87	%	HE-LAB-028
LIPID	10,77	%	HE-LAB-027
CHIZES	3,83	%	HE-LAB-029
ALUMINUM	0,00	PPM	HE-LAB-033
RESIDUE	0,00	%	HE-LAB-035

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PORÇÃO DE 100G

VALOR ENÉRGICO	VALOR NUTRICIONAL
2087 KJ	2087 KJ
500 Kcal	500 Kcal



O sabor delicioso do irresistível molho de tomate orgânico

Os sócios Marcio Crippa e Otto Pieske, plantando mudas de tomate na Fazenda

De forma unânime, uma das grandes paixões nacionais, embasadas pelo momento afetivo de geração em geração principalmente nas mesas brasileiras dos domingos, o molho de tomate de verdade e orgânico tem feito da rotina de três empresários um desafio de sustentabilidade. A Órigo nasceu da iniciativa de Marcio, Otto e Caio, incomodados com o dia a dia no setor corporativo tradicional onde atuaram por longos anos de carreiras bem sucedidas. O incômodo e a experiência dos empresários inspirou a união em busca da construção de uma marca de orgânicos que pudesse além de entregar um produto saudável, de grande qualidade e íntegro, deixar um legado de sustentabilidade para o Brasil. "A minha melhor referência vem de uma avó mineira que plantava suas verduras no quintal de casa e quando crescemos esquecemos disso", começa a entrevista nos contando Márcio Crippa, fundador e diretor comercial da empresa.

Estrategicamente a sede da Órigo está localizada em Piracicaba, no interior de São Paulo, por ser um eixo facilitador na distribuição do molho de tomate para todo o estado de São Paulo. Os empresários se dividem nas funções financeiro administrativo, técnico, comercial e marketing.

A origem

Órigo no latim significa origem, e este é o propósito maior da empresa, mostrar ao consumidor o caminho do alimento, do solo à mesa dos brasileiros. Para que isso acontecesse foi preciso que os empresários buscassem as parcerias atuais com fazendeiros dispostos a cultivar o tomate orgânico. Em 2019, iniciaram uma parceria de produção com uma antiga fazenda de gado em Fernandópolis, interior de SP, que fez a migração para a produção vegetal com o cultivo sustentável e orgânico, obtendo a certificação junto à Ecocert – certificadora referência, fundada na França em 1991. Além de todo o investimento

em pousio da terra que consiste na plantação de culturas para a melhoria do solo, os proprietários da fazenda investiram em estufas abertas, em equipamentos especializados para facilitar o manejo, em aplicação de homeopatia rural, em áreas de limpeza e sanitização dos produtos e em câmara fria para o armazenamento correto dos tomates. No DNA da Órigo está a busca por produtos saudáveis e rastreáveis, a fim de que seja garantido alimentos autênticos e de origem comprovada, através do comércio justo e sustentável. Os empresários contrataram desde o início uma produtora de vídeo para registrar todo o processo desde a saída do gado até as estufas sendo erguidas, disponível para o consumidor nas redes sociais da marca.

Tecnologia no campo

A empresa incentiva os produtores parceiros a implantarem sistemas agrícolas mais complexos, como



Tomate Órigo, do solo à mesa



“agroflorestas” e “agricultura regenerativa”, técnicas de cultivo e manejo que vêm se tornando cada vez mais populares mundialmente, por proporcionarem reprodução natural, da forma mais próxima possível às florestas e ecossistemas mais complexos, por aumentarem a fixação de carbono no solo, e consequentemente extraindo o gás-carbônico da atmosfera, além de aumentarem a população de microorganismos, por melhorarem as características físico-químicas e a fertilidade do solo e ainda por reduzirem a incidência de patógenos, pragas e doenças. Para a Órigo não basta que o produto tenha o selo de orgânico, certificam que a matéria-prima tenha a melhor qualidade, colhida no ponto de melhor maturação, cor, textura e sabor para que essa qualidade reflita no produto final, evitando assim a utilização de outros aditivos e produtos químicos, para tentar corrigir ou suprir o problema de qualidade da matéria-prima.

"Tentamos fazer o máximo possível de cobertura vegetal, trazendo a ideia que o solo tem que ser vivo. Tem que ter uma estrutura, para que a gente consiga produzir alimentos de qualidade, com maior valor agregado e maior retorno ao produtor. Por isso usamos estufas 100% abertas nas laterais para garantir a circulação de ar e não prejudicar os frutos com as altas temperaturas. Até mesmo um trator mais estreito e leve é usado para que não gere compactação do solo." Felipe Sonck Ferro, é fazendeiro, produtor de tomates.



Os empresários com a família de produtores à esquerda. À direita Felipe Ferro, produtor do tomate.





O processo de seleção e transporte dos tomates da Indústria Órigo

A criação da marca

A logomarca remete a vários elementos significativos: representa a semente, a folha, o sorriso do ser humano, a cuia que leva o alimento a alguém oferecendo conforto, amor e ainda, a importância dela para a tribo indígena, é a maior representação do alimento natural que vem da terra.

manifesto Órigo #NoFakeFood

Somos uma empresa humana. Gente produzindo para gente. Acreditamos que a alimentação saudável é um direito universal. Produzimos alimentos reais para pessoas reais. Por isso, escolhemos a hashtag #NoFakeFood para acompanhar todos os nossos materiais de divulgação

“Você é o que come, mas sua comida também se alimenta.”

Michael Pollan, escritor e jornalista

A decisão dos empresários pela escolha do tipo de tomate a ser cultivado foi um grande desafio como nos conta Otto a seguir. "Junto ao produtor escolhemos o tipo de tomate que estava mais propício a ter as melhores qualidades nutricionais para resultar no melhor molho, coisa que no mercado atual não é comum, pois os fabricantes dispararam uma cotação solicitando por exemplo simplesmente um tomate italiano padrão, ou ainda promovem a chamada "seleção" onde escolhem o tomate mais bonito e com as melhores características para ir a mesa inteiro e o tomate mais feinho, mais estragadinho, processam para molho de tomate. Nós quisemos mudar essa história, queremos com todos os produtores produzir especificamente os melhores tomates em cor, doçura e acidez e que sejam perfeitamente adequados para fazermos o nosso molho. Até hoje somos questionados por aquela famosa frase - mas é tudo tomate mesmo.

Existem certas características que diferenciam a qualidade de um tomate para outro. Me lembro inclusive de uma vontade do primeiro produtor, o Felipe, de se ocupar com a mãe em trabalhar para tirar a fama de que um produto orgânico é feio na aparência. Conseguimos mostrar isso em nossos produtos. " A empresa faz medição para avaliar o tipo de produto que será produzido, a colheita é feita manualmente, as caixas são carregadas de modo a não colocar muito peso sobre os tomates a fim de que eles não comecem a romper no transporte que é feito no meio da madrugada para que o tomate não sofra com o calor da estrada durante o dia, e tudo isso acompanhado pessoalmente pelos empresários. O produto que chega a fábrica sem essas características recebe açúcar, acidulantes, espessantes, para chegar a um resultado palatável ao consumidor, regras que a Órigo evita na produção de seus molhos orgânicos. Além do cultivo orgânico, as plantas recebem a aplicação de homeopatia na agricultura, que atua na planta como estimulante dos mecanismos de defesa a insetos e doenças. O tratamento tem o foco na causa, reparando o desequilíbrio metabólico que prejudica o aproveitamento dos nutrientes, da água e do sol, recuperando a defesa das plantas. Os resultados são o aumento do vigor, a desintoxicação, a melhoria da resistência, minimizando o dano de estresse climático e pragas, diminuindo a infestação dessas pragas e doenças. Um consenso no mundo da alimentação e nos restaurantes é: “um alimento dificilmente será melhor do que a matéria-prima empregada no seu preparo”. Significa que só será possível obter um alimento de qualidade, usando matérias-primas de qualidade. Essa é a busca incessante de todos aqueles envolvidos no mundo da alimentação saudável e de qualidade. Mas utilizar matérias-primas de qualidade, no ponto ideal de maturação, processá-las rapidamente para manter o frescor dos frutos e também evitar a deterioração são tarefas complexas que demandam muito planejamento, tempo, dedicação – um controle afinado da cadeia de produção e ótimas parcerias. Na falta de matérias-primas de alta qualidade, torna-se necessário acrescentar substâncias químicas “melhoradoras”, que possam corrigir essas falhas, ou que conferem maior durabilidade aos produtos excluindo do alimento a garantia de orgânico.



"Precisamos acreditar na ciência e nos cuidarmos. Percebo que as pessoas estão muito tristes e deprimidas e por isso precisamos fazer o exercício da empatia. Se você tem um pouco mais, ajude a quem tem menos. Pequenos atos olhando para o próximo fazem diferença. É triste o que estamos passando com a pandemia mas é também um momento importante de ressignificar os nossos laços, os nossos relacionamentos com as pessoas. Quando você cuida do outro está cuidando da sociedade. Somos como pequenas bolhas e vamos interferindo na vida das pessoas em nosso entorno. Se acordarmos todos os dias com esse pensamento, conseguiremos mudar a situação em que estamos." Marcio Crippa



"Percebemos em nós uma missão que é produzir o que acreditamos e que possamos consumir sem restrição e sem medo. O ato de comer é um ato político, nós esquecemos disso. Com as nossas decisões de compra e decisões de consumo tomamos posições políticas, se sabemos que um produto não faz bem ao meio ambiente ou explora de forma ruim o meio, continuar comprando esse produto é estimular essa indústria enquanto que, se você estimula quem faz bem ao meio ambiente, você concorda e alimenta essa boa indústria. Os produtos orgânicos e sustentáveis estão aumentando suas produções porque as pessoas estão mudando. Queremos ser uma peça dessa mudança para a sociedade." Otto Pieske

“Eu acredito que a comida pode mudar o mundo, o interno e o externo. Para mim, mais do que a técnica, a qualidade do ingrediente é o fator principal para o sabor do prato – nossa verdadeira satisfação à mesa. Os produtos da ÓRIGO me surpreenderam pelo equilíbrio de acidez e consistência que são são obtidos quando os insumos são realmente selecionados com responsabilidade. Percebe-se a não adição de químicos para conservação, correção de sabor e textura. Que é um alimento de respeito para o corpo.

E quando sabemos que o ingrediente é orgânico, cultivado sem agrotóxicos, respeitando o meio ambiente, que é rastreado, que sabemos onde foi produzido e por quem, nossa relação com a comida se transforma ainda mais, nos vincula com a terra e alimenta nosso propósito de um mundo melhor.”

Sabrina Oliveira, bióloga e chef de cozinha (Instituto Paul Bocuse, em Lyon, na França



receita de almôndegas ao molho de berinjela Órigo

MODO DE PREPARO

- 1- Colocar o grão de bico e as lentilhas de molho (na água em temperatura ambiente) por no mínimo 12 horas (e trocar 2 vezes a água)
- 2- Descarte a água e triture o grão de bico. Reserve.
- 3- Descarte a água da lentilha e cozinhe com 1 folha de louro (cobrindo com água) até ficar macia. Triture e reserve.
- 4- Corte os cogumelos em cubinhos e refogue em 1 colher de azeite
- 5- Em uma vasilha misture: a lentilha processada, o grão de bico processado, a cúrcuma, a pimenta do reino, a salsinha picada e 2 dentes de alhos (ralados crus). Tempere com sal à gosto.
- 6- Faça bolinhas do tamanho de uma almôndega e coloque numa assadeira antiaderente com 1 colher de sopa de azeite.
- 7- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 20 minutos.

Enquanto isso coloque o molho de tomate com berinjela ÓRIGO numa panela até ferver. Monte o prato com o molho no fundo e adicione as almôndegas.

@ORIGO.BIO

Rótulo do molho premium





Mokiti Okada e sua influência no mundo contemporâneo

Mokiti Okada nasceu em Tóquio, no Japão, em 1882. Ao longo de sua vida, dedicou-se aos estudos da arte, agricultura natural, educação, economia, espiritualidade, filosofia, medicina, política e religião, e transmitiu à sociedade de sua época o conhecimento que adquiriu nessas áreas. Em 1955, ele faleceu, e deixou ensinamentos que se expandiram pelo mundo, a fim de que seu legado pudesse contribuir para a construção de uma sociedade altruísta, harmoniosa, espiritualista e voltada para as leis da natureza. Fundador da religião messiânica, conhecido religiosamente como Meishu-Sama, que significa *Senhor da Luz*, em japonês - 明主様, Mokiti Okada dedicou-se incansavelmente a anunciar para a humanidade todas as suas descobertas. Na madrugada de 15 de junho de 1931, Meishu-Sama, acompanhado da esposa foi em oração até o Monte Nologuiri,

onde teve uma revelação espiritual, como relata seu livro OKADA, 1984, p.276. Relatou ele a seguir. "Essa transição significa uma ampla revolução na cultura, a qual inclui todas as atividades da humanidade. Nesse momento será efetuada a grande transição da civilização dirigida pela Cultura Material, que vigora até agora, para a Nova Civilização, dirigida pela Cultura Espiritual." Mokiti Okada desenvolveu suas próprias teorias e as formas concretas de colocá-las em prática incluindo o Johrei, técnica de cura e purificação pela imposição das mãos. Todos os seus livros abordam arte, filosofia, educação, política, economia, ciências naturais e religião. São 2.500 ensinamentos redigidos e 4.000 poemas waka. Em sua época, Mokiti Okada (Meishu-Sama) previu os problemas agrícolas da atualidade e

chamou atenção para o quanto nocivos são os inseticidas agrícolas e adubos químicos e de origem animal, nos ensinando que a própria terra em seu estado natural é o mais poderoso agente fertilizante. A Agricultura Natural defendida e anunciada por Mokiti Okada representa o amor e o respeito ao solo e sua energia. Fragmentos de OKADA, Mokiti. A outra face da doença - 20 de abril de 1950: "... devo dizer inicialmente que a verdade, em matéria de saúde, está na adaptação e no respeito à Natureza. Essa é a condição fundamental. Antes de mais nada deve-se pensar: com que objetivo Deus criou o homem? Segundo nossa interpretação foi para construir um mundo

perfeito, de Verdade, Bem e Belo. É de se esperar, entretanto, que uma teoria como essa não seja aceita com facilidade. Evidentemente não se sabe se levará dezenas, centenas, milhares ou até milhões de anos para se concretizar o mundo ideal. Todavia, observando os fatos do passado, vemos claramente que o mundo vem caminhando passo a passo nesse sentido; ninguém poderá negá-lo. Deus é o espírito, o homem é a matéria, ambos, o espírito e a matéria, em trabalho conjunto, estão em infinita evolução, tornando-se desnecessário dizer que o homem existe como instrumento de Deus para a construção do Mundo Perfeito. Consequentemente, sua responsabilidade é enorme.

A condição fundamental para a execução dessa obra enorme é a saúde. Deus atribuiu uma missão a cada pessoa, concedendo-lhe, logicamente, a saúde necessária para cumpri-la. (...) Mas o que descobrimos ao examinar o corpo humano em estado anormal? Em primeiro lugar ressalta que ele está em desacordo com a Natureza; perceber a real situação desse estado antinatural, corrigi-lo, fazendo voltar a normalidade, é a verdadeira Medicina. (...) Ora, sendo o homem a obra máxima de Deus, devemos pensar, séria e profundamente, que erros, que ações antinaturais estamos cometendo para a ocorrência das anormalidades chamadas doenças, as quais impedem suas atividades. Homens, eis um ponto importantíssimo, sobre o qual devem fazer uma profunda reflexão."

"A transição ocasionará uma experiência inédita para a humanidade. Uma grande, espantosa, temível e ao mesmo tempo feliz mudança está para ocorrer, e seus sinais já estão aparecendo."

Meishu-Sama



A Fundação Mokiti Okada no Brasil

Fundada em 19 de janeiro de 1971, como uma entidade jurídica de direito privado e sem fins lucrativos, a Fundação Mokiti Okada realiza trabalhos que visam a objetivos morais, culturais, educacionais, ambientais e assistenciais alicerçados na filosofia do patrono. É uma entidade do terceiro setor reconhecida e certificada como instituição de utilidade de pública, nas esferas municipal, estadual e

federal, com atuação em todo o território nacional, por meio de programas, projetos, cursos e atividades. Com sede em São Paulo, desenvolvem ações nas áreas de arte, cultura, alimentação e agricultura natural, meio ambiente, educação, saúde e espiritualidade. Os trabalhos atendem crianças, jovens, adultos e melhor idade, e envolvem a sociedade civil organizada, comunidades, escolas, empresas e

poderes públicos, com parcerias, patrocínios privados ou editais do setor público. Muitos projetos e iniciativas já foram premiados por sua inovação e comprometimento.



Ikebana



Campanha Solidária da Fundação doa mais de 6 toneladas de alimentos à entidade que atende jovens. Créditos: Aline Pagliarini



Imagem de família nas plantações do Grupo Korin

A missão do Grupo *Korin* no Brasil

Sociedade sadia, próspera e justa, através da agricultura natural

por Kátia Bagnarelli, exclusivo para Onews

"Há um sabor em tudo o que existe no mundo. As múltiplas formas de vida e também todos os objetos têm e comunicam um sabor peculiar. Se esse sabor faltasse em nossas vidas, o mundo seria insípido, vazio, e perderíamos o desejo de viver...", trecho de fragmentos de ensinamentos de Meishu-Sama. Provavelmente você já provou um alimento natural ou orgânico da marca Korin e se ainda não provou experimente ao final desta leitura. A Korin é umas das primeiras empresas do mundo, e pioneira absoluta no Brasil, a produzir frangos e ovos livres do uso de antibióticos como promotores de crescimento ou de forma terapêutica. Tudo começou em 1992, mas foi em 1995 que o Grupo Korin foi nomeado e fundado

oficialmente a partir da visão de uma liderança inspirada e comprometida, alicerçada em três pilares: A verdade, o Bem e o Belo. A Korin Empreendimentos é uma holding 100% brasileira formada por quatro instituições privadas: a Korin Agropecuária, a Korin Agricultura e Meio Ambiente, a Korin Administração de Franquia e a Korin Messiânica Alimentos. Apesar de ser um empreendimento 100% nacional, o grupo mantém suas raízes e conceitos nascidos no Japão, especificamente, da filosofia do pensador e religioso Mokiti Okada (Tóquio, 1882-1955), criador do método da Agricultura Natural, que norteia todas as atividades das empresas Korin. A primeira empresa do grupo, criada em 1994, antes mesmo da fundação da Korin



Marco Antônio Resende, acompanhou e atuou na criação da Korin ao lado de Tetsuo Watanabe.

Empreendimentos, foi a Korin Agropecuária. Naquele período, outra instituição já trabalhava em projetos ligados à Agricultura Natural: o Centro de Pesquisa Mokiti Okada, ligado à FMO (Fundação Mokiti Okada) e que, em 2018, se fundiu à Korin Meio Ambiente e ao setor de insumos da Korin Agropecuária, criando, assim, a Korin Agricultura e Meio Ambiente. O grupo, que completou 25 anos em 2020, atende a uma ampla gama de produtores, clientes e consumidores preocupados em levar a vida de um jeito mais saudável e de acordo com as Leis da Natureza.

Os Anéis de Luz

Quem deu nome a Korin foi um dos grandes líderes da Igreja Messiânica, o reverendíssimo Tetsuo Watanabe. Incansavelmente dedicado a construção da Korin, a próprio punho escreveu o nome da empresa e criou a logomarca repleta de simbologia. Korin quer dizer "anéis de luz" e foi com pincel num papel que a empresa guarda como relíquia até os dias de hoje, que ele definiu representatividade e relevância que o grupo teria. Em 2013, pouco antes de falecer Watanabe perguntou a Reginaldo

Morikawa, atual CEO da Korin Agropecuária, se ele sabia o real significado da marca e então explicou que os anéis fundidos representam os três pilares da Verdade, do Bem e do Belo, onde, para a igreja messiânica, a agricultura natural representa a Verdade, o johrei representa o Bem e a arte representa o Belo. Se une ao significado os três elementos da natureza que geram a força do solo: o fogo, a água e a terra. A intersecção central representa o ser humano. O símbolo de sustentabilidade do grupo é o ser humano e não o planeta, como se costuma utilizar. Para a filosofia da Korin tudo o que existe nasceu para abastecer o ser humano. Se é o ser humano quem usufrui e quem tem o dever de cuidar a filosofia explica que o planeta Terra passa a ser um organismo passivo apesar de sua interação e existência viva, é passivo quando se relaciona com o ser humano.



Os anéis de luz da Korin

A missão da Korin Empreendimentos é gerir as subsidiárias para que os negócios, embasados na filosofia de Mokiti Okada, gerem valor, contribuindo para a construção de uma sociedade ideal. Entende-se por sociedade ideal aquela isenta da doença, da pobreza e do conflito. E ainda que pareça um sonho, a Korin vem provando que é possível, viável monetariamente e contagiante. O grupo tem mais de 240 itens de venda, reconhecidos mundialmente pelo frango e pelo ovo. Produzem carne bovina, tilápia, truta, água mineral, linha de méis, linha de cafés, uma gama de embutidos, kibs, almôndegas, o melhor hambúrguer orgânico do mercado entre outros. Seu faturamento ultrapassa os 165 milhões de reais com crescimento de 12% ao ano. A Korin está presente no Japão e na França e ambas trabalham sob o mesmo princípio mas não são subsidiárias.

Antes e depois da Korin com Tetsuo Watanabe



A árvore da vida da Korin

Reginaldo Morikawa, CEO da Korin Agropecuária, Korin Franquia e Korin Messiânica Alimentos



Um legado de vida

Gestão escolhida e preparada para a missão, Korin apresenta Reginaldo Morikawa

A nossa redação aguardava ansiosamente o início da entrevista online quando a secretária do executivo nos recepcionou arrumando a câmera da sala branca, com uma colorida biblioteca ao fundo, nos dando as boas vindas naquela que seria seguramente uma das mais impactantes narrativas humanas que já ouvimos. Em tela cheia, sorridente, carismático e com uma energia contagiante Reginaldo Morikawa iniciou um relato eloquente de modo que nenhuma interferência da nossa parte foi preciso para que tivéssemos acesso exclusivo ao que segue, à você, leitor, naturalmente, em primeira pessoa.



Morikawa durante a entrevista

"Eu sou um sacerdote da Igreja Messiânica e vou tentar não ficar preso a toda essa história nessa prosa porque eu tenho muita conversa. Falando de propósito de vida, minha área sempre foi ciências exatas, sou nascido em 67, tenho 53 anos, vivi minha adolescência nos anos 80 e naquela época não tínhamos tecnologia e então, o que nós fazíamos? Primeiro eu tinha uma banda (tenho até hoje), cantei na adolescência em barzinhos,

cantava em festas de quinta a sábado e no domingo ensaiávamos. Trabalhava numa multinacional, cursei técnico em eletrônica, comecei a trabalhar em telecomunicações e acreditava que minha vida seria nessa área. Estudei engenharia mecatrônica, mas não cheguei a terminar a faculdade porque eu conheci a Igreja Messiânica. Com 16 anos de idade eu conheci os ensinamentos de Mokiti Okada. Mokiti Okada para nós é Meishu-Sama, um título que significa Senhor da Luz. Com 16 para 17 anos vi que a engenharia, acredite, se tornou muito superficial, a física ... temos física 1, física 2, física 3, geometria analítica, eletromagnetismo, na engenharia temos tudo que entendemos como capacidade das leis da física. Quando conheci os ensinamentos de Meishu-Sama, entendi que a engenharia dependia de conceitos básicos, por exemplo, como a velocidade da luz que é de 300 mil km por segundo, mas eu já tinha uma pergunta: por que a luz não faz curva? Você chega num ponto em que começa a entender o princípio da natureza, percebe que pode montar um ser humano com transplantes mas não consegue dar a partida. Fazê-lo funcionar de verdade depende da alma. A partir de coisas esquisitas, como por exemplo, através de um fígado transplantado de uma pessoa o paciente adquire todas as vontades que o seu doador tinha, comecei a perceber que existe uma

sequência, a vida tem uma continuidade. Foi nesse momento que incluí o espírito em minhas atividades. Entre física e matéria, entrou a coluna do espírito. Somos o espírito, a mente e o corpo. Percebi que a engenharia era finita. Houve uma passagem onde um ministro que era meu mestre, meu guia espiritual, me indicou para o seminário da igreja. Eu recusei, não queria porque ainda estava cursando engenharia, era muito jovem, queria casar, queria ter filhos, gostava muito da comunicação, da eletrônica, queria fazer doutorado, enfim, aquela cabeça de um jovem. Ele olhou para mim e falou que conhecia meu perfil, que eu era uma pessoa que não pararia de se aprofundar no que estivesse fazendo e então ele disse que faria uma projeção, me disse que teria um momento em que numa longevidade eu teria um resultado que todo trabalhador deseja, uma casa no campo, uma casa na praia, uma família perfeita com filhos e netos, um cachorro no jardim, teria conquistado tudo o que sonhara podendo inclusive até inventar um telefone novo já que minha área era telecomunicações, e continuou de forma desafiadora e impactante: "...mas, um dia vai se pegar velhinho, agitando o jardim, vendo os netos correrem naquela felicidade plena e você vai se perguntar: O que eu deixei para a humanidade? Um telefone novo? Parabéns Morikawa, morra feliz. Você não tem capacidade de ver a

sua capacidade, mas eu tenho. Me conte, no mundo espiritual porque eu já estarei falecido, quando chegar até essa máxima de tudo o que você vai querer na terra, se você conseguiu ser feliz pelo que você vai deixar de legado para a Terra." Aquilo acabou comigo. Pedi a conta da empresa, larguei a engenharia, fiz a prova para o seminário, entrei, larguei minha família, minha noiva largou de mim, comecei a me aprofundar. Quando me conscientizei de que iria ficar numa igreja cuidando de pessoas, a igreja me chamou novamente. O presidente, o reverendíssimo Tetsuo Watanabe, que foi o precursor da Korin me encontrou no seminário (pouca gente sabe dessa história), era minha formatura de seminarista. Tudo aquilo que eu tinha aprendido guardei numa mala e comecei tudo de novo. Comecei como seminarista limpando banheiro, servindo um cafezinho às pessoas, ajudando a carregar malas, mas estudando sempre, minha formatura foi lá no Japão com a participação dele. Depois da cerimônia de formatura fomos para um bar para comemorar e ele foi junto. Olhou para mim e falou: "Morikawa, você já trabalhou com vendas?", eu respondi

que não diretamente com vendas mas já havia trabalhado muito desde meus 15 anos, comecei com contabilidade e também fui peão de fábrica. Ele continuou: "Um dia você vai cuidar de uma das minhas empresas." Essa afirmação aconteceu quando eu era uma pessoa que não entendia a dimensão daquilo. Eu ri, todo mundo riu. Quando recebi o convite para ser o CEO da Korin em 2007, eu me emocionei. Minha história na Korin começou em 1996. Mas eu não queria ficar na Korin, eu queria verdadeiramente atuar na igreja como sacerdote. Havia trabalhado 3 anos no grupo e concluí que era a mesma coisa que eu fazia em outros trabalhos anteriores quando mais jovem até que um reverendo que cuidava das transferências (o nome dele é Francisco Jesus que inclusive, jogou na Copa de 70) conversou comigo e disse: "Sabe Morikawa você está cuidando da parte da agricultura de Meishu-Sama. Para cuidar da parte sacerdotal nós temos 600 ministros, mas para cuidar da parte de agricultura nós temos somente 20 ministros e você é um dos

20. Ver Deus na imagem sagrada, ver Deus no altar é fácil, muito difícil é você ver Deus num pé de alface, numa latinha de tomate ou num litro de leite. É através dos produtos que Deus vai cuidar do corpo das pessoas, os alimentos cuidarão do corpo das pessoas. É muito difícil ver a atuação

de Deus nos alimentos, nós só queremos ver Deus na parte espiritual, mas Deus está em nossa mente, em nossas atividades, e também nos nossos alimentos. E se você quer ir para sacerdotal vou te transferir já que você não consegue enxergar Deus nos alimentos."

Poxa vida, mais uma vez fui desafiado. Naquele mesmo dia retirei meu pedido e disse que não queria mais sair da agricultura natural. A preservação da humanidade depende da preservação e da continuidade dos recursos naturais. A partir daí muitas pessoas me perguntam até hoje, de onde vem essa vontade de trabalhar aqui e

respondo que é a mesma vontade que tem um sacerdote de cuidar de alguém. Cuidamos dos agricultores e do que essas pessoas tem de melhor. Quero promover um futuro resgatando os valores do passado. "



O protagonismo visionário do fundador da Korin ancorado por seus sucessores no Brasil



Makoto é o que corre de principal na Korin, o que significa fazer o que você fala. Morikawa explica que Mokiti Okada ensinou que a humanidade precisa de sinceridade. O Makoto está em todas as relações com todos os stakeholders, com os produtores, com todos os clientes do grupo e ele diz que é nítido mesmo que não falem sobre isso, quando agem com makoto todas as pessoas sentem. Desde que fundada por Tetsuo Watanabe a Korin vem conscientizando o consumidor final sobre a importância do produto natural e orgânico para a saúde e para o meio ambiente como instrumento de uma sociedade ideal. "Hoje temos uma necessidade oculta do ser humano que é reconhecer o valor dos alimentos orgânicos não somente para ele nos fatores nutricionais e emocionais mas também para o meio ambiente, o ecossistema e os processos. Quando temos os processos embasados na agricultura orgânica conseguimos ter um futuro longo e não o tipo de comércio que estabelecemos até hoje. O comércio que conhecemos hoje é imediatista, não tem uma visão. Eu consigo pagar 12 mil reais num celular e não consigo pagar 10 reais num brócolis, porque eu consigo ver o valor tangível de um celular smartphone, mas eu não tenho como reconhecer o valor de um brócolis que vai direto alimentar meu sangue, que vai construir todo o meu vigor para que eu desfrute da minha vida. No brócolis não vem escrito tudo isso, se eu pegar um brócolis convencional e um orgânico e olhar com os olhos da matéria não conseguirei identificar o que ele tem de nutrientes e o que não tem de agrotóxicos. O que falta hoje é o reconhecimento da cadeia de valor. Você percebe que a sociedade vive em



Presidente Tetsuo Watanabe em visita à Loja Korin Vila Mariana (1997)

torno de alimentos, o homem não reconheceu ainda essa cadeia de valor porque o marketing (2.0) a partir dos 90 foi focado em supérfluos, focado em comodidades, o marketing 3.0 veio acrescentando o glamour, o 4.0 o engagement e outras questões mas nunca voltando para aquilo que realmente é o ser humano e a tecnologia. É o que o marketing 5.0 prevê neste momento. Ele já começa a colocar o espírito nas ideias e começa a entender de forma holística que o ser humano não é só o celular, um carro ou uma roupa. Partindo para as ferramentas de como poderia ser essa difusão da agricultura natural é imprescindível que comece com as crianças. Participei das CSAs que são Consumidores que Sustentam a Agricultura lá na França e os franceses faziam questão de

levar seus filhos para descarregar os caminhões, e nada mais. Naquele momento eles ensinavam suas crianças sobre aquele alimento. A conscientização do futuro requer principalmente essa relação no ensino fundamental incluindo essa educação nas atividades diárias das crianças. Outra coisa que pela dor acaba acontecendo são as crises mundiais através de alimentos, nós tivemos a vaca louca, a febre aftosa, a gripe aviária, a gripe suína, a Covid19, o vírus do salmão, 70% de todas as doenças humanas são zoonoses mas os animais alimentam os seres humanos desde a Era Neandertal, não é o animal que faz mal, é o mecanismo e o modelo de manejo de criação dos animais que está



Produção nas indústrias Korin

super intensivo fazendo uso de inputs para que se produza cada vez mais intensamente e mais rápido, fazendo uso de ingredientes químicos que estão promovendo um desequilíbrio da natureza, não devemos erradicar bactérias, devemos coexistir. O grande efeito que a Korin traz é a coexistência, criamos galinhas soltas no chão. Precisamos unir três questões para resolver o problema da fome no mundo.

Quando promovermos o casamento entre o fator econômico, o nutricional e o agrícola da agricultura orgânica não encontramos problema algum em alimentar nove, dez bilhões de pessoas daqui a 20 anos porque o que está errado é uma série de situações que precisam ser trazidas para aquilo que a Korin chama de DORI. Dori quer dizer "caminho perfeito da natureza", nos diz Morikawa.

Luiz Carlos Demattê, CEO da Korin Agricultura e Meio Ambiente



"Essa é a minha missão com muita paixão e convicção." Korin apresenta Luiz Carlos Demattê

Doutor médico veterinário formado pela Unesp, com mestrado em zootecnia e nutrição animal, pós graduado em gestão estratégica do agronegócio pela UFGV, Doutor em ecologia aplicada na Esalq, premiado em suas teses, pós doutorando na FGV EAESP em gestão de operações de sustentabilidade, CEO da Korin Agricultura e Meio Ambiente, diretor de pesquisa, desenvolvimento e inovação na Korin Agropecuária, presidente da Câmara temática de agricultura orgânica do Ministério da Agricultura, o doutor Demattê nos recebeu online em sua sala na Korin às oito e trinta da manhã de uma segunda-feira. Gentil, focado e extremamente receptivo as nossas perguntas ele iniciou exaltando a importância das flores no ambiente da nossa redação na imagem que refletia durante a entrevista. Na filosofia de Mokiti Okada, os arranjos florais conhecidos como ikebana são fundamentais para a vida e representam o belo que alimenta a mente. Sua estada no grupo Korin e na Igreja Messiânica sempre foi marcada por decisões baseadas no desejo de expandir o modelo de agricultura natural, em fazer com que o conhecimento seja propagado e efetivamente utilizado como nos conta a seguir.

"O nosso trabalho é acreditar na agricultura como fator absolutamente essencial e de grande mudança. O nosso esforço é importante a fim de que as pessoas tentem compreender mais o que acontece no campo, no solo, na agricultura, na



Dr. Demattê e Kátia Bagnarelli durante entrevista online

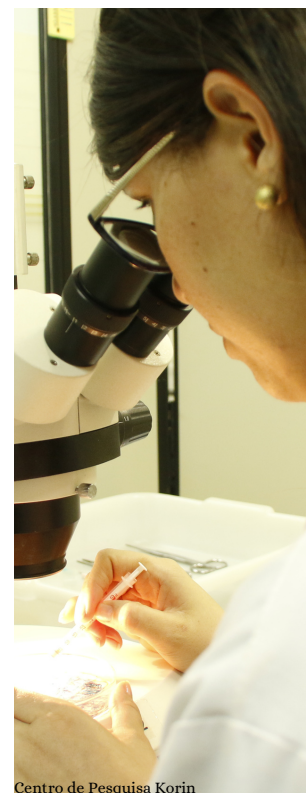
natureza para que tenham uma perspectiva adequada para que tomem decisões adequadas na hora de fazer a compra dos seus alimentos, porque não estão levando para casa só um bolo de nutrientes mas sim histórias, levando o propósito daqueles que estiveram envolvidos nisso. Estamos nos alimentando de tudo isso. Quando ganharmos essa sinergia seremos cada vez mais capazes de compreender a integralidade da nossa vida neste planeta e essencialmente entender a nossa missão. A grande dificuldade da maioria é entender o porquê nós estamos aqui, o que estamos fazendo nesse mundo. Para nós isso ficou muito claro, estamos aqui para construir um mundo ideal e esse mundo ideal é um mundo isento da doença, da pobreza e do

conflito, é um mundo de pessoas felizes que desfrutam dessa felicidade enfrentando todos os seus problemas e desafios, que encontrem olhando pela janela a perspectiva de um ambiente próspero onde verão seus filhos crescendo e se desenvolvendo.



A construção de um mundo ideal é o que nós fazemos aqui na Korin. Essa é a minha missão, com muita paixão e convicção de que estamos causando um efeito benéfico para a sociedade. Estamos num país que tem a missão de promover a agricultura natural e nós enquanto Korin estamos fazendo isso. Nossa maior vontade é que um número maior de pessoas conheça isso e consiga valorizar como uma tarefa delas também, mesmo que essas pessoas não estejam ligadas à agricultura porque é esse engajamento que vai fazer com que a gente construa uma sociedade melhor. Nós temos uma agricultura muito melhor do que a que acontece em outros países, mesmo em termos sociais e ambientais e é uma pena que a sociedade brasileira seja ainda tão crítica por conhecer muito

pouco do que acontece lá fora. Falta ainda uma visão estratégica do Estado brasileiro vendo essa agricultura como capaz de gerar mais cadeia de valor. As academias vem mostrando isso. Ela tem capacidade de pegar os agentes envolvidos e oferecer valor a estes agentes. Compartilhar valor é muito interessante. Precisamos de mais apoio porque o desenvolvimento desse valor trará benefícios e riquezas para o Brasil. Quero, por exemplo, produzir mais frango orgânico, mas para produzir o frango eu preciso de produtores produzindo milho e soja, grãos orgânicos que alimentam o frango. Esses produtores enfrentam dificuldades tecnológicas e essas dificuldades impactam no sistema produtivo trazendo custos elevados. Sabemos que quando a agricultura orgânica é implantada traz, do ponto de vista da produtividade, algo fantástico. Do ponto de vista da preservação do meio ambiente também é fantástico, do ponto de vista do vigor do solo é fantástico mas existem gargalos no final das contas que ainda fazem com que esse produto, esse milho e essa soja, saiam mais caros. Isso impacta diretamente na cadeia produtiva. Quando chega na gôndola temos no final um produto de nicho. Nos falta acertar um pouco mais a cadeia



Centro de Pesquisa Korin

aqui da porteira para dentro, mas também da porteira para fora nas questões de logística. Quando falamos em grãos por exemplo, não se trata somente da produção mas da segregação, tenho que separar o grão orgânico, ele não pode se misturar ao grão convencional. Essa separação cria uma necessidade de suprimentos e logística dedicada, esse aspecto dedicado impacta em

custos pois ainda não é uma produção de escala onde o sistema funciona por si só, naturalmente. Por isso, um pouco mais de pesquisa aplicada ao campo para produzirmos milho e soja em melhores condições aumentaria essa produção, aumentaria o interesse dos produtores em produzir, teríamos uma facilidade maior em dar sequência na maior produção para chegar a ponta com custo menor. A agricultura orgânica é perfeitamente capaz de suprir as necessidades e demandas do mundo por uma alimentação correta, sadia e adequada aos anseios do ser humano.

Pecuária natural e orgânica do grupo Korin



“Sempre falo que a Korin é a minha casa e, com esta afirmação, fica explícito que faço o que for preciso para cuidar dela como se fosse minha. Trabalhar na Korin é motivo de orgulho e, certamente, uma grande permissão, tanto profissional quanto pessoal. Por isso, atuar desenvolvendo e gerenciando produtos me traz um lindo sentimento de pertencimento, de que faço parte da missão de levar alimentos que promovam a saúde e o bem estar do consumidor, assim como a prosperidade do produtor.”

Samaria Lemes (Gerente de Produtos – Matriz, São Paulo)



Sede da Korin em Ipeúna, SP

Uma agricultura correta, inspirada na natureza, baseada nas condições dessa natureza, vai criar uma sociedade extremamente sustentável, sadia, justa, próspera e é por isso que Mokiti Okada colocou a agricultura natural como um pilar de sustentação para a sociedade. Ele acreditava que a agricultura natural contribuiria de maneira definitiva para o estabelecimento de uma sociedade sadia. Parece utópico mas a nossa experiência de fato nos faz crer que isso é viável, concreto e cada vez mais estamos vendo isso acontecer também pelo lado da ciência com trabalhos científicos sendo publicados recentemente.

Trabalhar na Korin significa, antes de tudo, um ato de resistência, de tentar se manter dentro de um mercado tão diverso, levando alimentos de verdade para os lares brasileiros. Pessoalmente, significa ter a alegria de trabalhar com o que se acredita, com algo que é verdadeiro em sua essência. Toda vez que estou em trânsito de uma unidade para outra, as pessoas me veem uniformizada e perguntam: 'você trabalha na Korin? Que legal, lá em casa a gente só consome produto de vocês!' Isso me enche de orgulho. É muito bom poder morar no lugar onde trabalho e melhor ainda saber que a empresa que trabalho contribui efetivamente para o desenvolvimento de Ipeúna e traz tanta visibilidade e reconhecimento para a minha cidade.

Josbel Cristina Borges (Analista de Processos – Logística/ Unidade Ipeúna)

O consumidor tem que saber que quando ele está num ambiente puramente convencional há penalidades negativas pois ele está criando impactos no solo, na água, nos mananciais, está criando impactos que a sociedade paga de um jeito ou de outro. Parece que está barato lá na gôndola do supermercado mas está custando de alguma forma em alguns outros setores da sociedade, e isso tem que ser pago. As questões climáticas são um dos preços. As questões de saúde humana outro preço, os relatórios da FAO apontam que 70% das doenças humanas são originadas das chamadas zoonoses.

“Para mim, como engenheira agrônoma, trabalhar na Korin Agricultura e Meio Ambiente é fazer parte de um propósito que tem como princípio a conservação da natureza. Aliar a agricultura com a sustentabilidade é muito gratificante, pois sei que estamos trabalhando para um futuro melhor para o planeta e para as próximas gerações. Sendo uma empresa inovadora, o clima organizacional e os benefícios que os colaboradores possuem não se encontram em qualquer lugar. Poder trabalhar em um ambiente tranquilo, onde as pessoas se respeitam, não tem preço. Aqui foi meu primeiro emprego e agradeço muito por todo o processo de aprendizagem e transformação que passei para crescer junto com a empresa.”

Patricia Augusto Silva - Coordenadora de Produção da Korin Agricultura e Meio Ambiente.

Nós temos ações junto a cidade de Ipeúna que, por uma legislação municipal, foi declarada como a capital nacional da agricultura natural num trabalho de mais de trinta anos aqui. No mês de maio comemoramos isso, desenvolvemos atividades junto às escolas. Num contexto maior de país como um todo é importante que essas atitudes aconteçam, mas precisamos de políticas públicas adequadas. Acredito na individualidade do ser humano e em sua capacidade e na capacidade da sociedade civil de responder a essas iniciativas à medida que são corretamente estimulados.



“Para mim é muito mais que um emprego, é algo que me traz satisfação e realização. Isso porque o nosso trabalho é focado em soluções para problemas que são essenciais para o futuro das gerações. Atuamos com soluções sustentáveis para um agronegócio melhor, que produza alimentos mais saudáveis, gere menos impacto ambiental e social. Em minha área de atuação (compostagem), minha maior motivação é saber que estou transformando possíveis passivos ambientais em fertilizante orgânico de qualidade e com isso contribuir tanto para gestão de resíduos quanto para agricultura. Trabalhar na Korin faz-me sentir realizado pois tenho certeza de que estou contribuindo para um mundo melhor.”

Reinaldo da Costa Botelho – Coordenador de Vendas

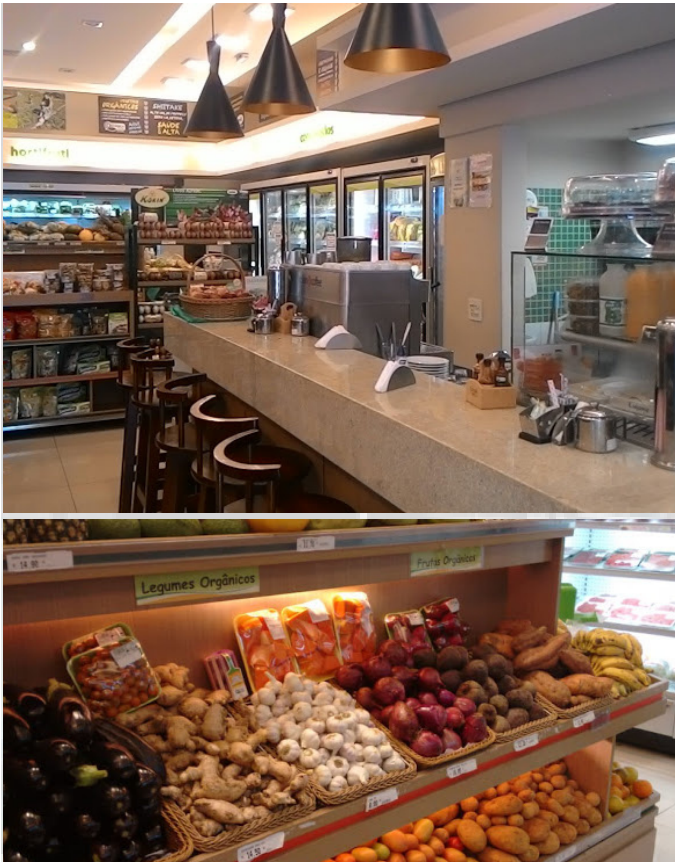




Fachada da loja própria Korin

A franchising Korin que ensina o mercado nacional a trabalhar com produtos naturais e orgânicos

Além de produzir alimentos e comercializar produtos saudáveis para redes de supermercado e lojas especializadas de todo o Brasil, a Korin Agropecuária atua no varejo desde 2010, por meio de 10 lojas entre próprias ou franqueadas, distribuídas nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Distrito Federal. O consumidor encontra nas lojas uma extensa variedade de produtos saudáveis, hortifrúti orgânico certificado e toda a linha de orgânicos e sustentáveis da Korin, além de itens exclusivos. Algumas unidades ainda contam com açougue próprio, onde o cliente pode optar por porções fracionadas de proteína animal Korin. Outra estratégia é o conceito de vendas a granel de frutas, legumes, verduras e cereais orgânicos que tem como objetivo reduzir o consumo de materiais plásticos e demais embalagens, contribuindo para a preservação do meio ambiente. As lojas atendem a um público variado e crescente, uma vez que a oferta de produtos naturais e orgânicos vem aumentando, assim como a procura por alimentos saudáveis no Brasil. Reginaldo Morikawa, CEO da Korin Franquia nos conta que a maior parte do PIB brasileiro é do varejo retail que já ultrapassou a indústria, ele evidencia entretanto que esse varejo atual precisa aprender também, e a proposta de franchising da Korin é para que



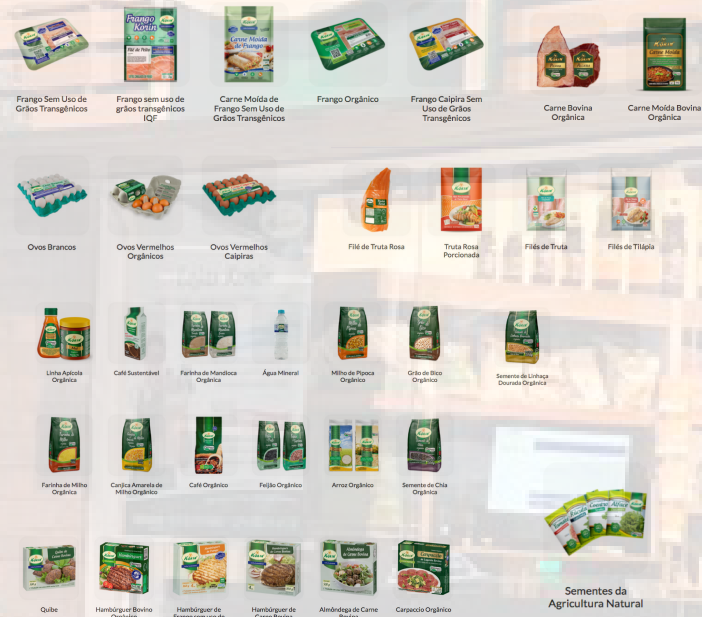
Imagens do interior das lojas Korin

seja um showroom de loja saudável que tem todos os budgets, rentabilidade, lucratividade, sustentabilidade econômica, como novo modelo para a sociedade da mesma forma que praticamente todos os produtos da Korin hoje são copiados pelas grandes indústrias.

A Korin demonstra felicidade em nortear esse novo mercado do varejo que está se instalando e reconhece que existem desafios. Para encontrar uma loja própria da Korin acesse: <https://www.korin.com.br/onde-encontrar-korin/nossas-lojas/>

Os produtos próprios Korin

A Korin Franquia apresenta ao consumidor artigos de fabricação própria e também produtos de parceiros com mais de 1.100 itens.



Certificações conquistadas pela Korin

- Produzido pela Agricultura Natural de Mokiti Okada
- Orgânico
- Bem-Estar Animal
- WQS – World Quality Services
- IBD – Sem Organismos Geneticamente Modificados
- Best Aquaculture Practices
- Rainforest Alliance
- AVAL – Associação Brasileira de Avicultura Alternativa

A cultura florestal cada vez mais presente nas propriedades produtivas do Brasil



O trabalho da família "Futuro Florestal", reflorestando o país

O plantio de florestas e agroflorestas nas fazendas dos irmãos Rodrigo, Eduardo e Valéria Ciriello começou em meados de 2003 e quando iniciaram, as fazendas eram produtivas, de café e pecuária. O patriarca da família Pedro, foi o pioneiro quando precisou buscar novas alternativas financeiras para produção rural que ele já realizava desde a infância por ter nascido numa propriedade rural, os dois filhos mais novos, à época, Eduardo e Valéria estavam cursando agronomia. A família já era da roça e os irmãos encontraram um grande desafio em produzir florestas com espécies novas. Após grande pesquisa técnica tiveram acesso às madeiras nobres tropicais. Naquela época houve uma certa tendência para que eles transformassem todas as áreas em florestas. Era um projeto desafiador por serem espécies nativas brasileiras pouco conhecidas mas muito exploradas na área natural em florestas nativas da Amazônia e da Mata Atlântica. Em 15 anos de desenvolvimento criaram vários modelos tanto de agrofloresta como plantio homogêneo, plantio misto de nativas e exóticas alternativas, espécies que nunca haviam sido plantadas comercialmente. Começaram a plantar, foram se especializando e diversificando. Atualmente em uma de suas fazendas em Garça/SP tem floresta plantada dos mais diversos modelos, SAFs com pupunha, com café, plantios de florestas com várias espécies misturadas e também plantios puros de mogno africano, de guanandi, de jequitibá, ipê felpudo, louro pardo, louro freijó.

Para viabilidade do projeto o trio é especialista em serviços desde a visita de análise de aptidão florestal, o projeto técnico florestal, ajudam a desenvolver os planos de negócios iniciais, as primeiras contas, fornecimento de mudas de qualidade e com procedência garantida. Acompanham o corte de madeira, de desbastes e alguns até de corte final e inserem essa madeira do cliente no mercado. Atuam no trade e trabalham para trazer a árvore como uma amiga do produtor, mostrando a ele que esse tipo de negócio pode ser a aposentadoria do futuro. Os produtores que plantam florestas nas APPs, introduzem árvores nos sistemas produtivos, trazem benefícios ambientais para toda a sua região. Desde o pequeno produtor, da agricultura familiar, que pode trabalhar um sistema mais diverso, até o médio e grande produtor que podem ganhar escalas, diminuindo um pouco a diversidade e permanecendo com seus "carros chefes" de produção, que geram um grande impacto. "O que me deixa extremamente emocionado quando eu chego aqui nas florestas que a gente plantou há 15 anos no decorrer de todo esse processo é ver que uma área que antes era degradada hoje é uma mata, uma floresta úmida onde você entra e se sente à vontade, se sente acolhido por essa floresta, você vê que as cachoeiras tiveram um aumento do volume de água e usamos boa parte dessa água para alimentar as nossas mudas. Se não tivéssemos recuperado essa natureza, a água que é um negócio tão importante para o ser humano não seria possível. É importante olharmos para tudo isso não só financeiramente mas



Os irmãos Eduardo, Valéria e Rodrigo Ciriello, sócios na Futuro Florestal

para a parte que temos na mudança de paradigma desse planeta. Às vezes a nossa parte vai atrair prosperidade muito maior do que imaginamos para nós mesmos porque a gratidão que isso gera da natureza é algo imensurável", nos conta Rodrigo. A seguir o depoimento dele na íntegra.

"Sempre muito focado nos investimentos, meu pai, ao longo da vida investiu muito em terras na região de Garça. Criava gado e produzia café e num dado momento tivemos acesso a uma espécie nativa do Brasil chamada guanandi e esta espécie tinha um potencial de trazer um faturamento cem vezes superior ao eucalipto que se planta muito no Brasil até hoje. Fomos investigar e decidimos em família plantar essa espécie nativa brasileira ameaçada de extinção com esse potencial. Contratamos um profissional conhecido chamado Daniel Piotto que já estudava essa espécie para estruturar o projeto a fim de que pudéssemos plantar comercialmente, o que nunca havia sido feito. Nesta época o profissional nos orientou a não focar numa única espécie já que fariamos um trabalho pioneiro. O objetivo era trazer um risco menor para o empreendimento. Começamos a testar paralelamente ao guanandi, mogno brasileiro (que é uma espécie historicamente valiosa e que foi uma das espécies mais exploradas da Amazônia até que em 200 foi proibida por ameaça de extinção), o jequitibá rosa, louro pardo, e fomos testando em menor escala com o "carro chefe" sendo o guanandi. O primeiro projeto foi feito em 100 hectares. Percebemos entretanto que não conseguimos consolidar uma espécie nova se não tivermos volume de produção. Em busca dessa escala começamos a desenvolver workshops nas universidades, envolvendo

as academias, os institutos de pesquisas governamentais como a EMBRAPA Floresta e parcerias com termos de cooperação envolvendo mais produtores com este foco de investimento de florestas e sistemas agroflorestais. A maior dificuldade foi a mudança de paradigma do produtor rural porque ele está acostumado a investir numa cultura que lhe proporciona rendas anuais de colheita num curto período de tempo. Estamos falando numa espécie aqui que demora de vinte a trinta anos para ficar pronta. Além disso, apesar de ser uma espécie nativa do Brasil, nós não temos crédito bancário para este tipo de projeto ainda. A expectativa de faturamento por hectare é interessante e bem maior do que as culturas

Fazenda Sol Nascente em Itacarará, no sul da Bahia. A propriedade do casal Marcelo e Verena que tem como objetivo inserir a agrofloresta e área florestal acompanhando a produção de orgânicos.



anuais no longo prazo, mas em contrapartida não tem liquidez imediata. Existem cortes intermediários mas esse faturamento é marginal perto do valor lá na frente, com o corte final da melhor madeira. A Floresta de madeira nobre é um investimento de longo prazo que complementa projetos futuros. A maior parte do produtor brasileiro não tem essa programação de vida, a maioria quando chega aos 70 anos depende de uma previdência social que rende um salário mínimo para viver e portanto precisa continuar trabalhando até seus 80 ou 90 anos. Meu avô tinha 85 anos e ia para o campo numa rotina normal de trabalho porque apenas a aposentadoria dele não era suficiente para pagar suas despesas. O grande mote que sempre trazemos para essa discussão é que mesmo que o produtor rural tenha o cultivo de café, milho, pecuária ou qualquer outra atividade rural, ele pode destinar parte da propriedade dele para plantar floresta de forma sustentável. Estamos falando de recuperação de pastagens degradadas, recuperação de áreas que receberam por muito tempo uma única cultura degradando o solo que já não produz mais a quantidade que produzia antigamente. Estamos acompanhando um movimento chamado neo rural, de pessoas que moram nas grandes cidades, vivem em atividades extremamente estressantes, que faturaram uma quantidade de dinheiro em suas carreiras que permite que comprem uma propriedade no campo e se dediquem à agrofloresta como alternativa de melhor qualidade de vida. E com as mudanças drásticas climáticas que têm ocorrido muitas regiões correm o risco de desertificarem. Fomos uma das primeiras empresas a entrar na articulação da Coalizão Brasil Clima Florestas e Agricultura, que tinha como premissa principal ajudar o

Brasil a cumprir as metas que foram estabelecidas no acordo de Paris para que o Brasil pudesse entregar aquilo que prometeu, 12 milhões de hectares de florestas até 2030. Só se chegarmos a um denominador comum entre todos os atores desse processo é que nós conseguiremos ter um planeta para as próximas gerações e o Brasil é peça fundamental para isso porque temos a maior floresta tropical do planeta mas ao mesmo tempo temos também muitas áreas degradadas pelo homem."

A empresa foi fundada em 2006 como subsidiária de serviços técnicos da Tropical Flora Reflorestadora, empresa pioneira no setor de madeiras tropicais, sendo concebida para fazer a gestão florestal das áreas produtivas da empresa e do viveiro florestal que atendia principalmente a demanda interna da empresa e de produtores terceiros, o que resultou também em demandas de serviços técnicos florestais e agroflorestais destes clientes. Desde o início atua na produção florestal com qualidade, estabelecendo alianças estratégicas e parcerias tecnológicas com empresas e instituições de pesquisa nacionais e internacionais, planejando, orientando e executando estudos de campo, com o objetivo de produzir conhecimento para o sucesso na produção comercial de madeiras nobres tropicais. O foco da Futuro Florestal é entregar suporte técnico para viabilizar e consolidar o setor de produção de madeira nobre tropical, oferecendo serviços e tecnologia florestal, fornecendo



Pecuária, floresta e agrofloresta em convívio simultâneo

mudas e sementes de qualidade comprovada, onde é referência no setor florestal, assim como, produz e comercializa madeira, subprodutos florestais e agroflorestais de forma sustentável, com responsabilidade social, benefícios ao meio ambiente e viabilidade econômica.

"Cuidar do planeta de forma rentável, transformando paisagens degradadas e antropizadas em sistemas produtivos sustentáveis."



"O viveiro é o berçário das florestas"

"O viveiro é o berçário das florestas e ele é uma fase muito importante, porque a muda tem que ser bem produzida, tem que ter qualidade superior. Uma muda de qualidade é 50% do sucesso porém, depois inserida no campo, ela precisa de um acompanhamento técnico para que seja bem plantada, bem conduzida, tenha irrigação necessária para se desenvolver", explica Valéria que é responsável pelo viveiro na fazenda Enseada. A Futuro Florestal produz mudas florestais nativas e exóticas para projetos que visam a produção de madeira nobre tropical, assim como para restauração de reserva legal (RL) e área de preservação permanente (APP), pensando nos mais diversos modelos de plantio, como plantios puros, mistos ou sistemas agroflorestais. As mudas são produzidas em tubetes, com substrato de excelente qualidade, enriquecidos com adubação de liberação lenta, livre de pragas e doenças e rustificadas à pleno sol, prontas para o plantio em campo.

Existem dois perfis principais, segundo Valéria de clientes da empresa. Produtores rurais e investidores, como médicos ou advogados que desejam investir compram uma fazenda e plantam madeira nobre. Produtores de cana e criadores de gado também procuram a empresa para iniciar o plantio de floresta.

"Se cuidamos da natureza ela vai nos retornar, se não cuidamos ela também vai nos retornar. Ela sempre vai evoluir para melhor e nós como seres humanos deveríamos fazer o mesmo. Tenho tentado seguir os quatro compromissos da filosofia tolteca que dizem: Seja impecável com sua palavra. Não leve nada para o lado pessoal. Não faça suposições. Sempre faça o melhor que puder. Além disso precisamos tentar nos aproximar mais da natureza ainda que moremos em apartamento. A natureza sempre vai nos trazer benefícios se estiver presente em nossa vida." Valéria Ciriello



Ipeúna, a capital nacional da agricultura natural



A cidade de Ipeúna, no interior do Estado de São Paulo foi nomeada a Capital Nacional da Agricultura Natural em 2015, principalmente por sediar o maior Grupo agrícola de produção natural e orgânica do Brasil, o Grupo Korin. A bela cidade também atrai os turistas pelas belezas naturais tão presentes em suas paisagens, propícias aos esportes de aventura.

CAMPING BAMBUZINHO, a 6 km do Centro de Ipeúna galpão com sanitários, estacionamento, espaço arborizado para se armar barracas, ao lado do Rio Passa Cinco.

FAZENDAS REUNIDAS - TROFÉU E RETIRO SANTO ANTONIO - ECOTURISMO; localizada a 150 metros da rotatória da entrada para Ipeúna,



Principais atrações turísticas:

RIO PASSA CINCO, pesca de peixes de pequeno porte, camping, boiacross e banhos.

SALTO DO NHÔ-TÓ, área de lazer, camping, banhos nas quedas d'água e no Ribeirão dos Sinos.

SERRA E GRUTA DO FAZENDÃO, trilhas para caminhadas ecológicas, passeio de jipes, motos, vista panorâmica, cachoeiras cinematográficas (sendo a mais famosa a da Lapinha) e gruta (Caverna), ponto mais alto da cidade-1.022 metros.

MORRO DA GURITA, morro testemunho, com trilhas para caminhada, com bastante verde, no topo 914 metros.

CACHOEIRA DOS WIECHMAN, queda d'água muito bonita no rio Cabeça, divisa com a cidade de Rio Claro.

FAZENDA SERRA D'AGUA, encontro dos Rios Cabeça e Passa Cinco, Sítio arqueológico.

pela SP-191, a propriedade oferece diversos eco-passeios tais como: trilhas ecológicas, caminhadas de observação da flora e fauna remanescente da região, visita ao criadouro de animais silvestres autorizado pelo IBAMA. Passeios diurnos ou noturnos especiais para grupos escolares.



Cerimônia de nomeação da cidade como Capital Nacional da Agricultura Natural

Nossa redação no Jornal Onews conversou com a Coordenadora de Turismo do Município, Juliana Ortolan que evidenciou os esforços da gestão na



O prefeito de Ipeúna, Diego Heron Pinheiro

valorização do título da cidade. Acompanhe a seguir.

"O município de Ipeúna tem uma grande satisfação e realização em sediar uma empresa que se preocupa com toda a cadeia produtiva alimentícia, respeitando os preceitos sustentáveis do ser humano, animal e vegetal. Temos um carinho muito especial pela parceria no decorrer de todos esses anos e, ao mesmo tempo, uma responsabilidade com os moradores no que tange a conscientização do consumo de alimentos naturais para a saúde do corpo, mente e meio ambiente. O sentimento de pertencimento do reconhecimento como Capital da Agricultura Natural é latente em nossos munícipes e motivo de orgulho. Então, quero utilizar de todo esse envolvimento para produzir ações efetivas para embasar o reconhecimento do título através do turismo. Temos três situações a serem avaliadas que podem convergir para uma parceria de sucesso. A primeira é o crescimento do consumo de alimentos orgânicos e naturais no Brasil, e isso evidencia, principalmente, a conscientização das pessoas sobre a saúde. A segunda foi a terrível pandemia que fez refletirmos sobre nossos hábitos diários, prestando mais atenção na alimentação e na prática de atividades físicas para a saúde física (imunidade) e mental. E o terceiro que podemos utilizar do turismo em áreas naturais para encontrarmos esses benefícios importantes para o equilíbrio e reconexão corpo, mente e meio ambiente. Ou seja, cenário propício para um feliz



Juliana Ortolan é Coordenadora de Turismo da prefeitura municipal de Ipeúna, SP

desenvolvimento turístico orgânico natural, se assim puder nomear. No período pandêmico mais restritivo, precisamos tomar medidas rígidas de controle de pessoas com barreiras sanitárias e, essa ação, evidenciou o que já estávamos observando que é a grande procura de turistas por locais com menos aglomeração e mais em contato com a natureza. Nossos turistas hoje, são os amantes de off road (jipes, motos e bicicletas) que percorrem nossas trilhas em busca de aventuras em meios naturais e, na primeira semana da ação de controle de pessoas tivemos uma redução de 70% do movimento do comércio diretamente ligado ao setor turístico.

Esse bom cenário se estenderá na pós-pandemia também, ao que tudo indica, pois o turismo em ambientes abertos e naturais traz ao turista uma segurança e conforto físico e emocional diante de toda situação em que estamos vivendo. Os dados evidenciam o caminho que temos que percorrer em direção ao desenvolvimento turístico sustentável nos seguimentos de ecoturismo, turismo de aventura e turismo rural. Inclusive a intenção da Secretaria de Turismo é trabalhar no fomento de um turismo sustentável, baseado nas práticas da agricultura natural aliado ao ecoturismo e turismo rural desenvolvendo junto aos pequenos produtores rurais produtos orgânicos e naturais "caseiros" como, queijos, bolachas, compotas de doces, artesanatos entre outros, para serem oferecidos aos turistas. E, também o ecoturismo gerando o menor impacto possível, evidenciando e fazendo jus, a nossa importante Capital.

E a mensagem final que quero deixar a população em geral é que com muitas dificuldades e perdas estamos passando por um processo de grande aprendizagem. Mas, com nossas pequenas escolhas conscientes podemos mudar o rumo para a obtenção de uma vida mais saudável física, mental e economicamente."

SECRETARIA DE
AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO

SÃO
PAULO
GOVERNO DO ESTADO

O produtor de orgânicos encontra uma alternativa de comercialização e distribuição de seus produtos, localizando facilmente vendas, feiras, supermercados, através de uma nova conexão. A partir de agora não precisa mais de intermediários, pode contar como vende, descrever a sua lista de produtos e sua localização.



Aqui compradores de orgânicos- supermercados, vendas e feiras, encontram novos produtos perto de sua região. Se cadastram em uma nova forma de organizar a logística e a comercialização agropecuária paulista, passam a ter uma compra direta, sem intermediários. O comprador cadastra seu CPF ou CNPJ, sua localização, lista de produtos e quantidades desejadas, pede orçamentos e pode salvar suas listas. Descubra novos produtos!

Você é produtor de orgânicos ou quer comprar orgânicos para seu comércio?

CADASTRE-SE!

agrosp.sp.gov.br

O Site do Agro Paulista

que conecta

produtores e compradores, valorizando o produto local, através de uma conexão on-line entre toda a cadeia produtiva agropecuária do Estado de São Paulo.

