



Cultive o seu dia de  
forma sustentável!



ESPECIAL  
CAPA  
DUPLA



ONEWS, O SEU EDITORIAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

# a magia do café

## BIODINÂMICO E ORGÂNICO DA *Família Giori*

"As crianças precisam ser convidadas a conhecer fazendas, a colocar as mãos na terra, a plantar e acompanhar o resultado do que plantaram, a ir para a cozinha preparar seus alimentos, a ter essa relação de proximidade com aquilo que nos nutre. Irão compreender a magia que há nisso. Todo alimento é uma história de vida. Com qual história você quer se alimentar?"

Conceição Giori



Celebre a sua alimentação orgânica e biodinâmica!

ESPECIAL  
**CAPA  
DUPLA**

**On** 2023



ONEWS, O SEU EDITORIAL DE SUSTENTABILIDADE COM FOCO NOS ORGÂNICOS

# e a alegria de um Novo Ano

na companhia  
do bom café  
*da família Giori*

## Inovação **Clorin**

### salad

A tecnologia brasileira que higieniza de verdade com segurança o seu alimento orgânico. Um papo sobre saúde pública!

## E se o jeans que você usa virasse passarela?

Tecnologia Therpol aliada a Cotton Move, revoluciona o jeito de fazer moda no Brasil

## o impacto do agrotóxico

na saúde dos brasileiros nos últimos 6 anos

## Utropia

Uma utopia tropical com snacks sem agrotóxicos

## Hidrogênio verde?

Entenda essa tendência sustentável

Nossas  
colunistas

*Estreia*  
*Onews*

Luciana Dias Kritsky, diretora executiva de criação do Grupo Bandeirantes de Comunicação

## TEMPO É ARTE

Experiências Paranormais nos dias atuais, nas redes sociais.

Há alguns meses, recebi um link do YouTube com um título chamativo e fui conferir, ele trazia temas interessantes dos quais eu já havia quase esquecido, a pluralidade espiritual, seus muitos idiomas e caminhos.

E foi assim que conheci o Canal Paranormal Experience, que é tema da coluna de hoje, lugar onde muitas portas se abriram para mim e quem sabe, se abrirão para você.

No canal, Alexandre Asche Fugulin e Guilherme Monteiro Praça, respectivamente Alê e Guru, paulistanos, encabeçam um podcast Paranormal literalmente, "fora do normal habitual" que fala sobre crenças, credos, fenômenos, estudos diversos e religiões. Alê, arquiteto de formação, cenógrafo e produtor audiovisual, embalou bem o programa com o amigo Guru, que é um dos precursores no Brasil em canais no YouTube, ambos embarcaram na busca paranormal, que a princípio era mais sobre comprovações fenomênicas.

Vale contar que o que os trouxe para essa cena foi a experiência de quase morte, quando ambos tiveram COVID, com complicações em seus quadros respectivamente.

Colocados a prova com a questão da saúde, tendo vencido esse episódio, chegaram as perguntas que ressignificam o olhar sobre a vida, amizades, trabalhos e afins dali em diante, que culminaram nessa Experiência Paranormal, primeiro para eles próprios.

Cansados de se decepcionar com antigos sócios



e negócios, sobreviveram, saíram em busca desse algo mais e encontraram.

A princípio a ideia era fazer uma busca investigativa, para entender fenômenos, comprovar ou descobrir, para onde os espíritos vão no pós morte.

Mas a medida em que foram trazendo alguns convidados, nas várias frentes enigmáticas e espiritualistas ao podcast, a mudança começou a acontecer internamente em ambos, comentou Alê:

“E tudo ganhou outra proporção quando recebemos Mônica de Medeiros no estúdio, a partir dali, começamos a conhecer um novo aspecto da espiritualidade, a Ufologia Espiritualista ou melhor, a Espiritualidade Multidimensional”.

“E ali demos um salto”, relembra.

A partir da entrevista com Mônica, o programa encontrou seu propósito e seu público, passando das 30 pessoas online em média nas entrevistas anteriores, para três mil e seiscentas pessoas assistindo “ao vivo” naquele dia, que hoje viraram milhares. Para quem não conhece Mônica de Medeiros, recomendo a pesquisa.

Médica, médium e espiritualista, comanda a Casa do Consolador (Entidade Espírita) com ações altruístas e humanitárias há anos, além de ajudar várias ONGs e milhares de pessoas em todo país.

Segundo Alê e Guru, ela também os ajudou muito com sua presença no podcast, transformando-o a partir dali num fenômeno agora, de audiência.

A dupla, revela que eles próprios são a prova

de um ou vários fenômenos paranormais em ação, chegaram a lançar esse desafio aos céus, acredito que foram ouvidos e o que antes era uma aposta incerta em temas muitas vezes banalizados e desacreditados por veículos tradicionais, encontrou seu lugar. Comprovado pelo número crescente de seguidores, apoiadores e fãs, alcançaram em pouco mais de um ano, o título de referência nesse nicho e ganharam respeito.

Com depoimentos emocionados, já levaram a Experiência Paranormal para um encontro ao vivo, quando comemoraram o primeiro ano no ar, outro sucesso.

O podcast parece ter transposto barreiras muito maiores de tempo, localização e espaço. Você pode não acreditar no relato e experiências dos entrevistados, pode discordar desse ou daquele, ou até de todos que por lá passaram, mas é impossível estar alienado de que assuntos espiritualistas interessam a raça Humana desde sempre.

Podemos até dizer que não acreditamos em bruxas e bruxos, mas que eles existem, existem. E essa magia passa por nomenclaturas variadas, costumes diversos, credos distintos.

No princípio era o verbo, então disse Deus: “Faça-se a Luz, e a Luz se fez”.

E essa Luz pode estar contida em sabedorias ocultas, mistérios não revelados, ou simplesmente na fé.

Quer seja através de observar a natureza, meditar, orar, rezar, pesquisar e/ou buscar, certamente há de se encontrar.

Assisti várias edições do Paranormal Experience, e seguirei assistindo, aprendendo, discordando de alguns, amando outros. E isso por si, já é algo mágico. Vivemos num tempo em que é possível discordar ou concordar e, nem por isso matar ou morrer, porque alguém crê em algo diferente de nós.

Acreditar que nessa Galáxia imensa, estamos sós, é tão “Naif” quanto acreditar que a terra é plana. Admiro a coragem da dupla, que ousou ir além do óbvio e no lugar de ficar pegando carona na vida de celebridades, astros, políticos e famosos, resolveu ser tão autoral quanto

ousada, ao falar daquilo que poucos tem coragem de afirmar, mas sentem-se compelidos a observar. Alê e Guru, através da sua generosa ousadia, abrem portas, mentes e corações para o Infinito e Além. Gente como Mônica Medeiros, Wagner Borges, Vania Temporini, Rocha Jaguar, Carmen Balhesterro, Cristina Cairo, Halu Gamashi e tantos mais, obrigada por serem faróis para algo a mais.

Com um público de 35 + o canal vem crescendo a cada dia, mostrando que existe espaço neste tempo atual, para muito mais.

E a quem não conhece fica a dica, antes de julgar, vale ouvir, assistir e procurar. Vale lembrar que a busca é parte do encontro, o caminhar é tão importante quanto chegar, e por aí vai! Vida longa a todos que acreditam numa razão espiritual para essa vida tão material e efêmera. No final de cada podcast tem uma parte, onde os anfitriões mostram uma foto do entrevistado, ainda criança e perguntam o que ele/ela falaria para aquela criança hoje. Nessa hora, quase sempre parece que dá um nó na garganta e um filme passa na cabeça dos convidados, dá quase para sentir do outro lado da tela alguns deles com a voz embargada, dizendo palavras de estímulo, que muitas vezes traduzem as dificuldades enfrentadas por todos há muito tempo.

Fiz essa pergunta para o Alê.

E você, o que falaria para o Alexandre de 6 anos, agora? A resposta, confesso que me emocionou e serve para todos nós.

“Corra em direção ao medo. A maior força de transformação está no enfrentamento de si mesmo. O processo de amadurecimento está associado a enfrentar o medo e as maiores realizações virão desse enfrentamento. O medo é o caminho que mostra o seu verdadeiro propósito”. Dito e escrito isso, concluo.

Vida longa á todos aqueles que têm a ousadia de ser o que são e, nos mostrarem com seus exemplos, novos caminhos!

Paranormal Experience está no YouTube, Instagram e Tik Tok.

Vai lá e depois me diz o que achou.

 PARANORMALBR

 @paranormal.corp

Conceição Giori é diretora executiva da Fazenda Giori que produz o primeiro café robusta biodinâmico do Brasil, no interior do Espírito Santo

## O sentido do cuidado

Nossa vida é uma travessia. Nosso caminho o deserto do infinito de possibilidades de sermos unos, juntando as diversas facetas de nossa personalidade e desenvolvendo o nosso potencial de sermos sentido e significado.

Cada vida é um mito e cada mito tem o poder de nos orientar em nossa jornada, de nos auxiliar a encontrar a porta que devemos atravessar para atingirmos a realização plena.

Se nos entendermos cada qual como um farol que anuncia terra firme e segura, mas que também aponta os obstáculos e perigos para as embarcações, podemos nos tornar firmes e seguros mesmo em alto mar e cada um de nós se tornará tanto a segurança de todos quanto o aviso correto para que nenhuma das embarcações se choque nos rochedos do caminho. Essa condição peculiar só se pode alcançar se nos dispusermos a entender a importância de assumirmos a função de cuidado e assim emprestarmos sentido para além de nós mesmos às nossas vidas.

Esse sentido só pode ser percebido e entendido quando assumirmos que cada um de nós é o próprio sentido e que para que ele seja notado, precisamos colocá-lo diante de nós, precisamos de um espelho limpo para nos mirar e encontrar o sentido que carregamos por dentro. Não existe espelho mais perfeito que outro ser humano diante de nós, justamente por isso, acredito, Teilhard de Chardin, filósofo cristão, afirmava que “a alma humana é feita para não estar sozinha”.

Se associarmos isso à crença de Joseph Campbell, maior mitologista de nossos tempos, de que “A vida não tem sentido. Cada um de nós tem sentido e nós o atribuímos à vida”, faltará muito pouco para que a humanidade reconheça que a opção pelo autocuidado e pelo cuidado recíproco é um imperativo existencial que cada um de nós carrega de forma latente em nossa alma e que podemos desenvolver como conhecimento inato, porque,



ainda segundo Chardin, “o homem não é apenas um ser que sabe, mas é também um ser que sabe que sabe”.

Todos os eventos chocantes do passado distante e próximo são gritos de nossa própria natureza coletiva nos avisando de que o caminho tomado pela humanidade parecia distanciar-se do caminho do coração, aquele caminho em que cada ato é consciente e presente, incluindo tudo e todos no computo de suas consequências em curto, médio e longo prazo.

Inexiste ato isolado, mas existe ato isolado da consciência de cuidado para si mesmo e para o outro. Esse isolamento de nossas consciências é um isolamento de nós mesmos, de nosso próprio corpo, de nossa habilidade de percebermos em nós os avisos que a natureza coletiva nos envia através de nossa individualidade encarnada. Para que possamos ouvi-los é preciso que antes estejamos confortáveis e presentes em nossa primeira casa, nosso corpo físico. Se sustentarmos nossa presença em nós, seremos capazes de sustentar a presença do outro também em nós, mas não como uma ameaça e sim como uma comunhão entre individualidades que foram criadas para viver o coletivo compassivamente. Se pensarmos o Natal como espiritualidade, para além da religião, podemos tomar esse rito cristão como exemplo mais que perfeito para o que representa ser sentido em si mesmo e

e atribuir esse sentido para o mundo, aceitando o amor compassivo como única possibilidade consistente de plenitude. O Cristo menino nos chama a termos coragem de ouvir a dor do mundo, que é a dor de nossos irmãos, sob quaisquer formas que eles se apresentem nessa nossa casa coletiva - o planeta Terra -, e não tapar os ouvidos, mas olharmos no espelho de nós mesmos, que é o outro, e assim decidirmos que o cuidado tem profundo sentido em nossa permanência como seres humanos neste planeta. Nos ajudará muito a aceitar o Cristo, cujo nascimento histórico se comemora na noite que antecede o dia 25 de Dezembro, como parte de nós que temos que cuidar se plasmarmos em nós que “Cristo tem um corpo cósmico que se estende por todo o universo”.

A busca por experiências que nos faça sentir que estamos vivos é a busca real do homem como ser em evolução.

O único que se precisa é compreender que essas experiências só conseguem ser validadas se estivermos presentes em nosso corpo, para que assim possamos sentir, através do corpo, quando o caminho que escolhemos é ou não o que o nosso coração, que participa do corpo cósmico de Cristo, deseja.

A partir do coração vivemos a compaixão, a partir da compaixão, sofremos com e nos alegramos com e nos apaixonamos pela vida que pulsa em todas as formas.

Desenvolvendo o cuidado como chamado natural do ser humano que sabe e tem consciência que sabe, podemos conduzir nossa realidade e nossa atuação no mundo pautando nossas ações, direcionando nosso trabalho, sempre com a consciência de que nossos atos podem cuidar de alguém, de uma parcela do coletivo, de uma porção da terra enquanto nossa mãe, dos vegetais enquanto nossa nutrição, dos animais enquanto doadores de vida e de regeneração, dos minerais enquanto componentes de nós mesmos.

Podemos cuidar de quem somos se não negarmos nossa coletividade.

Aprendendo a cuidar, aprendemos com o passado e podemos descobrir que “o futuro é mais bonito do que todos os passados” (Teilhard de Chardin), apenas aceitando que “o mistério da existência da sua cadeira é idêntico ao mistério da existência do próprio universo” e então qualquer coisa “pau, pedra, ser humano, animal, pode ser colocado no centro de um círculo de mistério” e “servir perfeitamente como fonte de meditação” (Joseph Campbell).

Teilhard de Chardin e Joseph Campbell



# A HIGIENE DOS ALIMENTOS, O TRATAMENTO DA ÁGUA

## Uma questão de saúde pública

**Com pastilhas  
efervescentes?**

por Kátia Bagnarelli

A principal vantagem para a saúde humana dos alimentos orgânicos está no fato de não utilizarem agrotóxicos ou outros produtos químicos em todas as suas fases de produção.

De acordo com a Organix, Associação de promoção da produção orgânica e sustentável, um produto orgânico é aquele obtido dentro de um sistema orgânico de produção agropecuária – ou a partir de processos extrativistas sustentáveis – com a preocupação de não prejudicar o meio ambiente, não comprometer os recursos naturais e respeitar as características socioeconômicas da comunidade local.

Entretanto nenhum alimento, incluindo os orgânicos e biodinâmicos, está completamente isento de contaminação. É necessário eliminar os resíduos de terra, de bactérias e de microrganismos que podem estar presentes em todos estes alimentos.

E essa tarefa é do consumidor.

No momento em que compra seu alimento, também deve se responsabilizar pelo processo de higienização correta antes de levá-lo à mesa.

De acordo com a Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), com a chegada da Covid-19, a preocupação com a higienização dos alimentos ganhou ainda mais relevância, não só entre os profissionais dos serviços de alimentação, como pela população em geral. A Entidade destaca que a transmissão da Covid-19 por essas vias não está comprovada, no entanto, outras doenças e males podem ser transmitidos por conta da má higienização dos alimentos.



Lilium Teixeira Francisco, nutricionista membro da Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica (SBCBM) e membro da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade (ABESO), relata que é importante a higienização visto que o alimento orgânico não está livre destas contaminações que podem vir da própria plantação ou mesmo de plantações vizinhas, trazidas até pelo vento.

#### Alimentos contaminados e água de

má qualidade são os maiores responsáveis pelo contágio e proliferação de uma grande variedade de doenças conhecidas como DTHA (Doenças de transmissão hídrica e alimentar), entre elas a hepatite tipos A e E, giardíase, amebíase, febre tifóide, salmoneloses, gastroenterites, cólera e shiglose.

“Entre as bactérias que costumam vir nos produtos, a mais comum é a *Escherichia Coli*, que pode causar diarreia e/ou infecção urinária, além de outras alterações mais graves. Além disso, se não houver correta higienização, a bactéria que se encontra na parte externa (casca), pode entrar no alimento durante o corte com a faca, por exemplo nas frutas como abacaxi, limão e laranja.”, explica Lilium.

Durante décadas o consumidor foi educado a higienizar seus alimentos com hipoclorito de sódio. Entretanto, novas tecnologias têm chegado ao mercado para substituir esse hábito e entregar ao brasileiro uma alternativa, de fato, saudável. O hipoclorito de sódio é um produto derivado do cloro, e possui soda cáustica alcalina e aquosa em sua composição. Por isso, é preciso tomar muito cuidado em sua utilização, especialmente quando falamos da higienização de alimentos para consumo, já que ele deixa resíduos tóxicos e metais pesados, sendo além de prejudicial à saúde, um elemento cancerígeno. O hipoclorito também é responsável por deixar gosto forte e odor nos alimentos.

João Pedro Cabral de Menezes, diretor da empresa brasileira Clorin, conta como desenvolveu a maior inovação tecnológica do setor, que, de forma prática e eficaz, tem se tornado a grande aliada da dona de casa brasileira, além da queridinha dos mais renomados chefs da gastronomia brasileira. Com forte ação germicida, as pastilhas efervescentes da Indústria foram especialmente desenvolvidas para garantir uma



João Pedro e Kátia Bagnarelli durante ação na Bio Brazil Fair



segura, rápida e eficaz higienização das frutas, legumes e verduras sem alterar o sabor dos alimentos, é o único produto no mercado brasileiro aprovado para uso em orgânicos, certificado pelo IBD.

"O primeiro produto Clorin foi desenvolvido há 50 anos pelas Forças Armadas para utilização dos soldados na desinfecção da água. Com ele se tornou possível retirar água de qualquer tipo de fonte e transformá-la em potável, para consumo seguro em treinamentos e atividades externas. Posteriormente, em 1991, a empresa Acuapura adquiriu a patente e direitos do produto e marca, passando então a ampliar seu mix para outros segmentos.

Na composição dos produtos Clorin não há nada que faça mal ao organismo. Sendo assim, há 20 anos, a empresa decidiu então procurar a certificação orgânica. Provamos para a certificadora que ao higienizar a água, o alimento ou irrigar a produção no campo gerando o contato do produto com o solo, não deixávamos nenhum resíduo químico tóxico ou metais pesados. É importante salientar que, no que tange a desinfecção de alimentos, desenvolvemos tanto um produto para uso profissional, para restaurantes e cozinhas industriais (Clorin PM FOOD TABS), como outro para higienização domiciliar (Clorin Salad).

De acordo com nossas pesquisas, o consumidor brasileiro ou não higieniza os seus alimentos ou utiliza o hipoclorito, que tem em sua composição a soda cáustica, altamente nociva à saúde.

Nosso objetivo é levar para a população uma solução altamente eficiente, eficaz, prática e que não traga nenhum malefício à saúde e ao meio ambiente. Ao realizar a desinfecção através dos produtos, você pode consumir ou guardar suas frutas, legumes e verduras em seguida, sem a necessidade de enxágue.

Aliás, quando você realiza o enxágue, pode reinfetar com as possíveis bactérias da água. Além disso, o produto prolonga a vida útil do alimento, mesmo na geladeira, já que elimina as bactérias que causam a putrefação e deterioração do alimento. Com apenas uma solução de apenas 1 pastilha, você pode desinfetar diversos alimentos, durante todo o dia, gerando uma economia considerável tanto do produto, quanto da água."





A chef Camila Borba do Carrito Organic em São Paulo

Ricardo Rangel, supervisor de vendas da empresa explica como higienizar corretamente a água através das pastilhas a base de dicloro-s-triatríozona, um composto orgânico com alto poder bactericida, biocida e germicida, para o prático e seguro tratamento da água de diversos tipos de fontes e captação. O produto pode ser utilizado desde uma simples residência como em grandes sistemas de tratamento de água para processo industrial e profissional. Não gera trihalometanos, compostos carcinogênicos. Rende de 80 a 300 vezes mais do que o hipoclorito de sódio. Uma única pastilha do produto “10.000”, que pesa cerca de 20 gramas, trata 10.000 litros em apenas 30 minutos.

E ainda evita a proliferação do mosquito *Aedes aegypti*, pois as larvas dos mosquitos não se desenvolvem em água tratada com o produto.

Já as pastilhas Clorin 1 mg tratam de 0,5 a 1 litro de água em 15 minutos, sendo um produto muito utilizado por praticantes de atividades ao ar livre, acampamentos, escaladas, trilhas e uso doméstico, trazendo a facilidade de ter água potável em locais de difícil acesso, tratando assim a água com qualidade suspeita, eliminando vírus, bactérias e microrganismos em geral.

Mauri Joaquim, produtor de alimentos orgânicos de Parelheiros em São Paulo, reforça o incentivo às novas tecnologias e explica que quem é adepto a alimentação natural e vegana não gosta de utilizar hipoclorito de sódio na comida e por isso confirma que o produto é uma solução inovadora para o momento em que estamos.

“Sempre tive essa preocupação, sou completamente favorável a essas pastilhas efervescentes orgânicas”, ressalta Mauri.

A chef Camila Borba, responsável pela gastronomia orgânica e vegana de um dos mais badalados restaurantes de São Paulo, o Carrito Organic, também se contagiou com a novidade e levou para sua cozinha a solução aliada a um enorme benefício para o restaurante. “É uma economia de água incrível”, alerta a chef.

Ricardo Rangel, supervisor de vendas da marca





Prevido ser um parceiro das mães da primeira infância, a indústria traz ainda um higienizador de utensílios lactários (chupetas, mamadeiras, bombinhas de leite, mordedores e máscaras de nebulização). Chamado Milton, a tecnologia também chega ao mercado em formato de pastilha efervescente tornando fácil a utilização pelos pais, com desinfecção a frio. Não precisa ferver ou esquentar a água bastando colocar uma pastilha do produto em 1 litro de água, deixando os utensílios lactários, previamente lavados, imersos na solução por apenas 15 minutos. Sem a necessidade de enxague, não deixa resíduos, não deixa cheiro ou gosto, não é tóxico, elimina vírus, bactérias e microrganismos dos utensílios inclusive o vírus do Covid 19.

Ricardo lembra que quando chegou a Companhia, em 2014 como assistente comercial no setor de televendas passou a estudar muito sobre o setor orgânico e suas necessidades, adquirindo uma linguagem e um preparo mais técnico, comparado aos colegas do mesmo departamento, o que o fez ganhar o reconhecimento da empresa e ser convidado a, em 2021, após idas e vindas, assumir como supervisor de televendas, responsável pelo treinamento técnico de equipe, representantes, distribuidores, clientes e com papel fundamental em feiras, simpósios e eventos no qual a empresa participa como expositora.

Da esquerda para direita, Eduarda, Jefferson, Elizabeth, Sabrina, Isabela e Ricardo Rangel, todos da equipe de vendas Clorin



E este é o clima que a nossa redação encontrou em toda a empresa, a satisfação em colaborar com o crescimento da Companhia e de seus produtos, pertencendo cada vez mais às conquistas de um setor que segue crescendo 30% ao ano no Brasil. Também é o que motiva Sariel Kumpinsky, responsável pelo e-commerce da Clorin.

“Estou no e-commerce da marca há dois anos e minha função é fazer com que a plataforma apareça cada vez mais para o consumidor. Além de trabalhar na empresa, uso o produto no dia a dia, por exemplo, na academia. Não confio na qualidade da água aqui no Rio de Janeiro e sempre uso o Clorin 1 para deixar a água do treino tratada antes de bebê-la. Confio nos produtos e passo isso para todos onde frequento.

O maior desafio do e-commerce ainda é o Milton, que não é muito conhecido apesar de ser um produto antigo, patentado pela marca.

Quem tem filhos e passa a consumir o Milton, acaba conhecendo o Clorin Salad e um leva a venda do outro no e-commerce. As nossas campanhas na internet são bem direcionadas.

Nossas estratégias de comunicação precisam ser cada vez mais assertivas para trazermos o aumento da procura na loja virtual. Trabalho todas essas estratégias relacionadas às vendas virtuais, cuidando de palavras chaves, por exemplo, que podem atrair nosso consumidor. Nosso público tem sido de jovens e em sua maioria mulheres, entre 30 e 50 anos. Temos vendas pela Shopee, pela nossa loja virtual própria, pelo Mercado Livre, Amazon, Magazine Luiza, entre outros marketplaces parceiros. O fato de muitas vezes comprar num dia e receber no outro é um diferencial que adquirimos com estas parcerias, além de um menor valor de frete.

Tivemos, no verão deste ano, um aumento significativo de vendas pelo e-commerce, o que nos surpreendeu positivamente. Estamos sendo mais vistos, somos vitrine no Brasil todo e entregamos em todo o território.”

Sariel Kumpinsky,  
responsável pelo  
e-commerce da  
Acuapura



A frente da gerência nacional de vendas está a carioca Carla Roris, com passagens por P&G, Embelleze, Nike, Schincariol e Hypermarchas. Ela relata que as perspectivas de crescimento e expansão da marca são ótimas desde que chegou e as dificuldades de gestões passadas refletiram na oportunidade de arrumar a casa, começando pelo Rio de Janeiro onde está localizada a fábrica.

“O mercado é muito grande, estamos fechando uma parceria com um distribuidor de FLV a fim de que ele absorva uma parte da nossa logística Rio x São Paulo. Buscamos as parcerias atuais para Clorin Salad aqui no Rio e em Belo Horizonte. Nossa maior venda acontece ainda internamente, pelo whatsapp, pelo telefone, pelo e-commerce. Venho do varejo e pretendo levar a marca para fora. Meu projeto é capacitar o pessoal que temos internamente, que ao longo dos anos abraçou a marca vindo do administrativo,

para atuar comercialmente, um lado que identificamos e que estava adormecido esperando a necessidade da empresa. Realocar esses profissionais para aproveitar seu potencial e ver a empresa crescendo com isso, é meu foco. São profissionais novos que ainda vão crescer junto com a marca. Quero que daqui a cinco anos estejamos em todo o Brasil com uma unidade fabril em cada estado”, afirma Carla, otimista com o mercado de orgânicos.

**“Estou do lado dos confiantes, acredito que as mudanças podem vir para melhor. O agronegócio saudável ainda vai crescer muito.”** *Carla Roris*

Da esquerda para direita, Carla Roris, gerente nacional de vendas, Priscila Albuquerque, coordenadora de vendas e Gisele Miranda, responsável pelo marketing da Clorin.



# MAS QUAL O PERIGO REAL DA DESINFECÇÃO INADEQUADA DA ÁGUA E DOS ALIMENTOS?

As bactérias estão presentes em todos os tipos de habitat. Por causa de suas habilidades de adaptação, sobrevivem em muitos ambientes que não sustentam outra forma de vida. Elas são sobreviventes inquestionáveis de todas as alterações sofridas pela Terra durante bilhões de anos. Atualmente esses microrganismos são a maior parte da biomassa de nosso planeta, segundo Ray Evert, biólogo e pesquisador da Universidade de Wisconsin, nos EUA.

## O perigo das DDAs

As doenças diarreicas agudas (DDA) podem ser causadas por diferentes microrganismos infecciosos (bactérias, vírus e outros parasitas, como os protozoários) que geram a gastroenterite – inflamação do trato gastrointestinal – que afeta o estômago e o intestino. A infecção pode ser causada por consumo de água e alimentos contaminados.

## Principais sinais e sintomas das doenças diarreicas agudas

Ocorrência de no mínimo três episódios de diarreia aguda no período de 24hrs (diminuição da consistência das fezes – fezes líquidas ou amolecidas – e aumento do número de evacuações), podendo ser acompanhados de:

- Cólicas abdominais
- Dor abdominal
- Febre
- Sangue ou muco nas fezes
- Náusea
- Vômitos

Gisele Miranda, responsável pelo marketing na Clorin, relata que o maior desafio está na reeducação do consumidor. O fato de compreender a necessidade de desinfecção e o quanto estamos expostos sem ela, é fundamental.

Ela diz que a Clorin tem a solução mas precisa reeducar dois tipos de consumidores: os que não utilizam produto algum para eliminação de microorganismos (destaca aqui muitos compradores de alimentos orgânicos), como os que utilizam produtos que não funcionam, como o vinagre, ou os que causam danos a saúde a longo prazo, como é o caso da água sanitária e demais produtos a base de hipoclorito de sódio.

Gisele ainda relata que iniciou na empresa no dia 8 de março, dia internacional da mulher, e antes dela, quem atuava no cargo era um homem. Isso foi para ela muito simbólico por dois motivos: um maior posicionamento feminino no mercado de trabalho e o fato do poder decisório de compra da marca ser formado em sua maioria por donas de casa.

"Conheci o Clorin Salad e me apaixonei! Eu era daquelas que utilizava vinagre, a receita da vovó que passou para a mamãe. Nunca havia higienizado corretamente. O fato de entender a necessidade de uso do produto e o quanto estamos expostos sem ele, é uma coisa muito séria.

Me apaixonei pela causa, e pelo posicionamento da empresa, voltada para o social e para o meio ambiente, não somente para o lucro.

Aqui há uma preocupação social, uma colaboração com a comunidade que enfrenta as enchentes e muitas outras dificuldades de saúde pública devido às contaminações.

A Clorin é aberta para todas essas frentes sociais. Entramos para o movimento do "Eu Reciclo" e já estamos iniciando o desenvolvimento de parcerias ESG.

Muitos dos que já realizam a desinfecção de água e alimentos, se baseiam em uma narrativa ultrapassada e que precisa ser desconstruída: o uso de produtos a base de hipoclorito de sódio de forma rotineira.

Esse método já foi divulgado em algum momento (e continua sendo) pelo Ministério da Saúde para utilização em casos de catástrofe como enchentes ou situações

emergenciais. Porém, se você permanecer fazendo isso cotidianamente, vai trazer malefícios à sua saúde que podem ocasionar no desenvolvimento de doenças.

Estamos falando de saúde preventiva e até mesmo de saúde pública.

Precisamos levar à todos essa informação através de uma narrativa construtiva, assertiva e que cause uma mudança comportamental. Queremos que a população chegue ao ponto de venda já com a informação e procurando por nossos produtos.

Depois que você conhece e utiliza Clorin, não troca mais. Entregamos esse diálogo em todas as mídias atuais, feiras e eventos dos quais participamos.

Através de nossos promotores também informamos sobre os benefícios e distribuimos amostras-grátis sempre que possível. O consumidor precisa do contato com o produto para que sua experiência faça a diferença na decisão de compra.

As pessoas estão cada vez mais buscando informação, estamos saindo daquele momento de comprar por comprar e buscando produtos que realmente ofereçam segurança, que tenham propósitos e apoiem

causas que o consumidor acredita.

É o momento certo para fornecermos essas informações para a família brasileira.

Os produtos Clorin deveriam estar até nas cestas básicas distribuídas para a população. Queremos crescer com a consciência do consumidor”, explica Gisele.

## **Novo marco de saneamento é sancionado e garante avanços para o Brasil**

O Governo Federal sancionou o novo Marco Legal do Saneamento Básico, onde o principal objetivo da legislação é universalizar e qualificar a prestação dos serviços no setor. A meta do Governo é alcançar a universalização até 2033, garantindo que 99% da população brasileira tenha acesso à água potável e 90% ao tratamento e à coleta de esgoto.

A expectativa é que a universalização dos serviços de água e esgoto reduza em até R\$ 1,45 bilhão os custos anuais com saúde, segundo dados da Confederação Nacional da Indústria (CNI).

Além disso, a cada R\$1,00 investido em saneamento, deverá ser gerada uma economia de R\$4,00 com a prevenção de doenças causadas pela falta do serviço, de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS).

O saneamento é um elemento fundamental no nosso processo civilizatório e na estruturação de uma sociedade justa e saudável. O Código Sanitário de 1894 já abordava de maneira intensa estas questões. Estava explícito ali a importância do saneamento para melhoria das condições de vida da população e da proteção da saúde. Portanto, isto permeia nossa história na questão de saúde pública.

Dentro deste contexto, a pandemia do Coronavírus veio tornar a importância do saneamento ainda mais clara, por se tratar de uma das principais medidas de proteção da população: a higienização intensa das mãos, rosto, corpo de maneira geral, equipamentos e superfícies. Então, é preciso que tenha água com qualidade e potabilidade e que as estruturas de coleta, afastamento e tratamento de esgoto também sejam universais.

## **Quando ocorrem geralmente contaminações pelo consumo de água**

- Quando a comunidade utiliza rede clandestina de abastecimento;
- Quando há fornecimento intermitente de água;
- Quando há inundações, que figuram entre as catástrofes naturais que mais danos ocasionam à saúde pública em decorrência do efeito direto das enchentes e das doenças infecciosas secundárias;
- Quando a comunidade não recebe água tratada;
- Pela água armazenada de forma inadequada nos domicílios;
- Durante estiagem e períodos de seca

Várias doenças são agravadas devido ao contato com ambientes insalubres. A diarreia é a segunda maior causa de mortes em crianças abaixo de 5 anos de idade, segundo a Unicef – Fundo das Nações Unidas para a Infância. Dados da OMS revelam que 88% das mortes pela doença no mundo são causadas pelo saneamento inadequado.

"Os dados deixam claro que qualquer melhoria no acesso da população à água potável, coleta e tratamento de esgotos trazem grandes ganhos à saúde pública. Por outro lado, o não avanço faz perpetuar essas doenças e mortes de brasileiros por não contar com a infraestrutura mais elementar. São hospitalizações que poderiam estar sendo destinadas a doenças mais complexas”, afirmou Edson Carlos, ex presidente executivo do Instituto Trata Brasil.

WELCOME TO  
**UTOPIA**



ENJOY YOUR JOURNEY

# uma utopia tropical

O empresário Arthur Waldmann,  
Fundador da Utopia

**SNACKS DE  
FRUTAS  
ORGÂNICAS  
SEM ADIÇÃO  
DE AÇÚCAR**

A produção ainda é artesanal, tocada pessoalmente por um jovem empreendedor carioca.

Apaixonado e entusiasmado com cada criação, Arthur Waldmann, enfatiza que, justamente por desenvolver pessoalmente cada produto da marca, a aparência e o sabor dos snacks podem variar um pouco, “às vezes, a manga pode estar um pouquinho mais doce, por exemplo”, brinca ele.





Rolinho Utropia de Manga com Pimenta Dedo de Moça

De acordo com os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a proporção de obesos mais do que dobrou no país entre 2003 e 2019. A obesidade feminina subiu de 14,5% para 30,2% enquanto que a obesidade masculina subiu de 9,6% para 22,8%. E isso pode estar diretamente ligado à falta de hábitos saudáveis. Um levantamento desenvolvido pela RG Nutri em parceria com a Techfit, 78% dos brasileiros afirmam estar mais preocupados com a qualidade da alimentação e estão mudando seus hábitos.

Estudos feitos pela Kantar Ibope, apontaram que o consumo de snacks saudáveis teve um crescimento de 50% desde o início da pandemia na França, Espanha, Brasil e Reino Unido.

Arthur procurou o jornal Onews para contar sua história.

Atualmente em busca de um sócio investidor para ampliar a produção e entregar inovação ao processo, é ele, em primeira pessoa quem narra a jornada até aqui e o futuro promissor da Utropia.

" Comecei a trabalhar com a desidratação em 2015. Sempre gostei de comer bem e frutas desidratadas são algo que consumo há vários anos, curioso, procurando sempre um sabor diferente. O abacaxi em rodela conheci há muito tempo, ele que chegou ao Brasil bem depois de já estar disponível em outros países, assim como a manga desidratada, o que é um verdadeiro paradoxo pois o Brasil é um celeiro de produção de frutas nativas que mal conhecemos. Iniciei desidratando frutas em rodela e em pedaços, como as que você encontra em qualquer mercado ou na zona cerealista. Frequentava o Ceasa de São Paulo e comprava todo tipo de fruta.

Melância, melão, lichia. Frutas com 92% de água passaram pelo processo de desidratação comigo.

Sempre fui muito curioso para saber o que sairia dali e nessa vibe de testar tudo fiquei com a cabeça voltada a procurar um nome para a marca que estava nascendo. Nada melhor do que uma utopia tropical, a Utropia.

Comecei então a fazer os rolinhos de frutas.

Acontecia de ir dormir e na cama esperando o sono chegar, vinha uma ideia de receita nova, não podia ir para a cozinha desidratar trinta quilos de bananas por exemplo, então escrevia tudo no computador e voltava para cama. No dia seguinte estava na cozinha preparando logo aquela nova receita. foi assim que tive a ideia de fazer as barrinhas.



Arthur produzindo os snacks no Rio de Janeiro



Barrinha Utropia de banana com maracujá

Se você olhar as barrinhas tradicionais vendidas no mercado hoje em dia, todas elas usam como ingrediente o aglutinador que mantém todos os outros ingredientes juntos. Usam tâmara, um

ingrediente que normalmente vem de fora e tem uma pegada grande de carbono, ou mel com o qual não conseguimos proporcionar experiência ao público vegano, ou melado que é um ingrediente interessante mas altera muito o sabor do produto, ou ainda uns

xaropes horrorosos com muito açúcar que estão bem distantes do clean label. Encontrei uma forma de utilizar a banana como ingrediente aglutinador, que é uma matéria prima que temos em alta disponibilidade em qualquer estado do Brasil.



A esquerda caramelo de banana e à direita, barrinha de banana com recheio de cupuaçu, rolinho de banana com cupuaçu e coco em lascas desidratado

As barrinhas são todas com banana por causa desse elemento aglutinador, mas os rolinhos são diversos sem a banana, como o de manga com pimenta.

Minha produção ainda é pequena, nos últimos meses entreguei foco ao plano de negócios. Vendemos em dois restaurantes aqui no Rio e ao cliente final e nossa maior venda está sendo conquistada pelo e-commerce. Venda recorrente é a regra.

O que mais sai é a barrinha de banana com coco, casca de limão e chia.

## Os Orgânicos

Minha profissão de origem é o marketing digital, estava num evento no estádio do Palmeiras e no intervalo procurei um restaurante vegano aos arredores. No restaurante conversei com uma garçonete que se tornou uma grande amiga, a Cata formamos um grupo de amigos incluindo a Mariana Marcon, na época diretora de projetos da AAO em São Paulo e foram eles que sugeriram que eu desidratasse orgânicos.

Na época os preços de orgânicos eram mais altos. Comecei a estudar, naquele momento, sobre o uso desenfreado de agrotóxico no Brasil e concluí que não gostaria que meus clientes adoecessem por consumirem um produto que eu fabriquei.

Meu contato com os orgânicos veio dali. Em minha infância não me lembro de consumi-los em casa.

Por sete anos não comprei nada que não fosse orgânico para a minha produção. É muito mais difícil encontrar produtos orgânicos no Rio de Janeiro do que em São Paulo, por exemplo, mas prefiro comprar daqui do que mandar vir de fora. É desafiador.

## A desidratação

A desidratação ao sol é um processo que existe há milênios. O desidratador mais comum hoje em dia é a ar quente. Basicamente a parte de trás tem um ventilador e uma resistência elétrica acoplada, que gera calor. Esse ventilador joga o vento quente de forma contínua em cima dos alimentos que estão nas bandejas dentro do desidratador. A porta deste equipamento não fecha hermeticamente, há umas pequenas frestas ou furos na parte de cima para que o ar e a umidade possam sair e um ar novo, mais seco, possa entrar. O clima faz muita diferença para o processo.

No macro, vejo a desidratação como uma forma de evitar perdas no cultivo agrícola, por exemplo, uma banana madura vai apodrecer dependendo do calor que fizer, em três dias e se você desidrata a banana naquele momento que ficou madura ela

terá um prazo de validade, dependendo da embalagem, de seis meses a dois anos. Você não estende o prazo de validade, você multiplica.

Quanto maior a temperatura a qual você expõe o alimento em seu preparo, mais nutrientes você perde. Deixa de haver atividade enzimática. Quanto menor a temperatura que você expõe, melhor. O cenário ideal para desidratar o alimento, diz quem trabalha com alimentação viva, seria a 42 graus. Existem algumas escolas dentro da alimentação viva e há quem chegue a 49 graus.

Vou dar um exemplo de quando morava em São Paulo e fazia uvas passas. Para desidratar a uva a 60 graus demoramos uns três dias. Se baixamos para 49 ficamos com uma uva desidratando durante quase uma semana.

É muito complicado você produzir desidratados vivos.

Um produto que acaba precificado de acordo com esse baixo rendimento da produção.

Trabalho com 57 graus, preservo uma boa porcentagem de nutrientes.

Para medirmos quanto preservamos de cada micronutriente precisamos levar o produto para o laboratório.

Procuro para a marca um sócio investidor a fim de ter esse tipo de suporte técnico que é muito caro para o pequeno produtor. Precisamos também nos certificar.

Além de tudo isso, do ponto de vista estratégico, a desidratação é um processo extremamente inteligente. Com ela preservamos alimentos altamente perecíveis por meses ou até anos em temperatura ambiente, ela permite ainda evitar a perda de safras por problemas de logística ou pela dificuldade que produtores têm de escoar toda a sua produção quando ela atinge seu pico.

Agora, por exemplo, estou trabalhando em parceria com um produtor aqui do Rio para ajudá-lo a escoar suas mangas, que estão no auge da safra. Estendendo o prazo de validade dos insumos por meio da desidratação, é possível planejar safras em parcerias com os produtores.



Projeto de reflorestamento no Parque do Grajaú no Rio de Janeiro, para o qual Arthur doa as sementes de frutas nativas

Restaurante Rango Sarado conta com os snacks Utopia diariamente



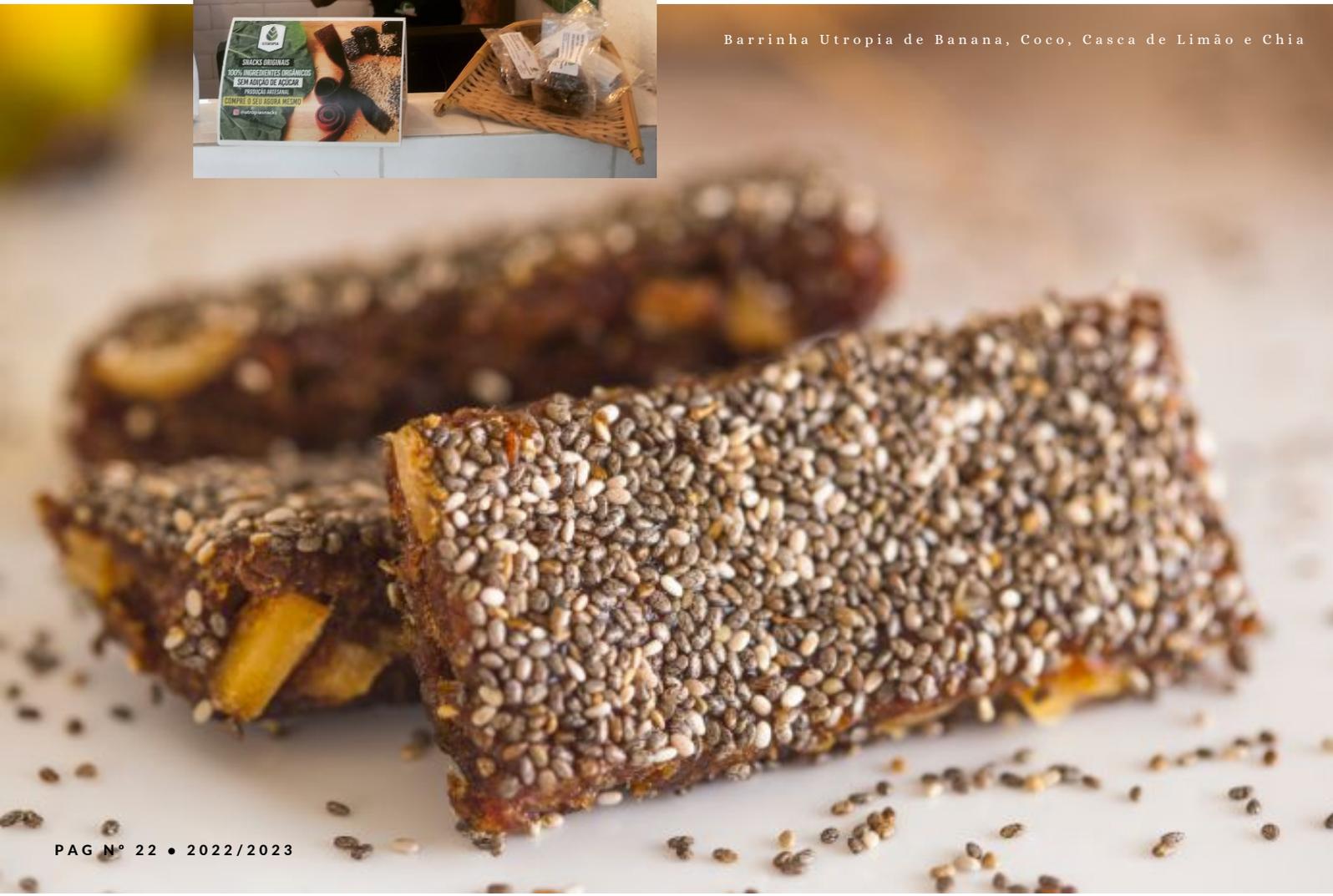
Outra etapa importante é a de embalagens sustentáveis, difíceis de encontrar.

Depois de muito procurar encontrei uma empresa de Araras em São Paulo que fabrica embalagens em celofane vegetal.

A produção do início ao fim, incluindo desenvolvimento de produto e embalagens, por enquanto quem toca sou, costumo dizer que todas as etapas passam pela minha "EUquipe". É bem difícil, nem imagino o quanto de frutas descasquei nestes últimos sete anos.

O Brasil tem muito insumo que não é aproveitado e a desidratação cai como uma luva para o nosso mercado. Minha visão a longo prazo é desidratar as frutas de todos os biomas do Brasil com uma fábrica em cada bioma, comercializando tanto internamente como para exportação."

Barrinha Utopia de Banana, Coco, Casca de Limão e Chia



# A magia que existe no café, o presente e a presença da ancestralidade humana aliados ao legado encantador da biodinâmica, um ritual de saúde para a vida toda

## Uma viagem sensorial pela história do café

por Kátia Bagnarelli, com colaboração de Ensei Neto, consultor em Gestão Sensorial de Bebidas & Alimentos, um **Coffeelosofer**, amante da boa bebida, boa comida, boa conversa e bem viver.

## 575 antes de Cristo

Contam os relatos mais antigos que a descoberta do café pelo mundo se iniciou lá em **575 a.C.**

Um pastor chamado Kaldi observou que suas cabras ficavam mais espertas ao comer as folhas e frutos do cafeeiro. Ele então experimentou os frutos e sentiu maior vivacidade em seu dia. Um monge da região, informado sobre o fato, começou a utilizar uma infusão de frutos para resistir ao sono enquanto orava. Dizem que as tribos africanas, que conheciam o café também desde a Antiguidade, moíam seus grãos e faziam uma pasta utilizada para alimentar os animais e aumentar as forças dos guerreiros.



Imagens das cerimônias do café na Etiópia

O café é originário das terras altas da Etiópia (possivelmente com culturas no Sudão e Quênia) transportado pelos mouros para o Egito e a Europa. O Iêmen foi um centro de cultivo importante, de onde se propagou pelo resto do Mundo Árabe.

O conhecimento dos efeitos da bebida disseminou-se e no século XVI o café era muito utilizado no Oriente.

Ensei Neto nos ensina com maestria o que está envolvido no processo de vida do café. "A Natureza é um grande laboratório ou indústria a céu aberto e tem uma mecânica de funcionamento que é simplesmente perfeita, sempre sob rigorosa harmonia. Tudo na Natureza tende ao Equilíbrio. Nem de mais, nem de menos.

Produz e utiliza apenas o que basta.

Dentro dessa lógica, o ar que nos dá a vida é, ao mesmo tempo, aquele que nos tira.

O oxigênio é fundamental para que permaneçamos vivos; no entanto, o processo de envelhecimento nada mais é do que o resultado de uma série de reações de oxidação, que leva à falência das células e, portanto, ao inevitável fim da vida.



Ritual do café.



A fruta do cafeeiro, como se sabe, é classificada como não climatérica, o que significa que só atinge o amadurecimento enquanto estiver ligada à planta e, por isso, é o momento em que também se torna, digamos, independente a partir de sua senescência ou envelhecimento. Esta fase, após ficar madura ou cereja, fica representada pelo estágio passa, com a progressiva desidratação natural da fruta. Os processos de pós colheita podem ser resumidos, de forma simplificada, numa única operação: secagem das sementes. A dinâmica ou velocidade de secagem define se subprocessos adicionais podem ocorrer, especialmente aqueles ligados à fermentação.

A umidade da fruta madura fica em torno de 50% m/m, sendo que na polpa esse teor é maior, que tem em sua composição ainda açúcares, proteínas e outras substâncias em menor quantidade.

Num processo de secagem que segue um ritmo normal, basicamente ficam garantidos os grupos de substâncias formados durante o seu ciclo da fruta, conhecido como ciclo fenológico, que são basicamente os açúcares, resultado da fotossíntese e pelo acúmulo via metabolismo basal, e os ácidos, principalmente o cítrico, produzido durante a respiração.

Essa dupla dinâmica garante uma gama de sabores e aromas denominados de básicos ou clássicos, que todo excelente café deve respeitosa e apresentar na xícara. Se a secagem for lenta ou muito lenta, há margem para que um grupo marginal contribua para a formação de sabores e aromas por sínteses diversas, que são os processos fermentativos.

Fungos, leveduras e bactérias podem chegar, se apoquetar e começar a trabalhar, exercendo seu fascinante poder de converter açúcares em substâncias que despertarão nosso olfato e paladar. Sim, a fermentação nada mais é do que resultado de uma secagem feita em câmara lenta. Detalhe: não pode ser excessivamente lenta.

Os defeitos capitais, o conhecido Trio Calafrio PVA – Preto ou Podre, Verde e Acético ou Ardido, à exceção do Verde, são decorrentes da morte da semente. O ácido acético ou vinagre é formado depois que o *Saccharomyces cerevisiae* transformou o açúcar em álcool e, em seguida, o *Acetobacter* faz a síntese acética. Sendo um ácido bastante agressivo, mata a semente do cafeeiro, literalmente transformando um lote candidato a potencial maravilha num desastroso ceviche vegano.

Morte acética.

Por outro lado, se a fermentação anaeróbica se prolongar demais, a semente morre por asfixia pura e simplesmente. Não se esqueça de que a semente é um indivíduo que deve permanecer vivo até o momento da sua torra e o que certifica que assim continua, é sua respiração.



Como todo ser vivo, respira oxigênio para devolver gás carbônico à atmosfera. Costumo dizer que as sementes não podem ficar indefinidamente com o “nariz entupido”. É morte certa, que traz à tiracolo o apodrecimento.

Observe que esses dois defeitos capitais são devidos à semente morta.

A secagem “porteira adentro”, feita pelo cafeicultor, tem como princípio preservar os bons atributos dos grãos de café por meio da diminuição do processo metabólico (leia-se respiração e todas suas consequências...), descrito como estado de dormência. Respira-se, mas muito lentamente.

O teor de umidade que representa a quantidade de água livre é altamente relevante. Como fica entre as células da semente, caso esteja em quantidade maior do que a ideal, aloja-se muito próximo à superfície, facilitando e, portanto, aumentando o processo respiratório.

O branqueamento do grão é o equivalente ao branqueamento pelo qual pessoas que falecem passam também. Este é outro ponto que aponta a estreita similaridade entre o café e os humanos.

A armazenagem tem missão muito relevante: preservar os atributos que vão apaixonar as pessoas por esse lote de café.

Todo o cuidado é importante para que essa condição seja plenamente satisfeita.

Umidade relativa do ar no ponto certo, temperatura ambiente idealmente para baixo dos 25°C.

Todo estresse devido à temperatura alta é um problema, porque diminui a vida do grão de café.

Sim, estressados vivem pouco e mal.

## ESPÉCIES & VARIEDADES

Pela importância econômica, são utilizadas para fins industriais em larga escala sementes de duas espécies, que são a *Coffea arabica* e a *Coffea canephora*.

A primeira espécie, *Coffea arabica*, tem o dobro de cromossomos em relação à segunda, *canephora*, cuja fecundação das flores é feita por polinização cruzada.

As principais variedades de *Coffea arabica* podem ser separadas em três grandes grupos: Primitivas, Clássicas e Modernas.

Entre as PRIMITIVAS, se encontram a *Typica*, juntamente com a variedade Bourbon, originado da antiga ilha de Bourbon, hoje Reunião, no Leste da África, e o Caturra.

As variedades CLÁSSICAS são resultado de mutações genéticas naturais ou recombinações das PRIMITIVAS e tem como principais representantes no Brasil o Mundo Novo e Catuaí.

Uma curiosidade: o Bourbon Amarelo é originado da combinação entre o Bourbon Vermelho e o resultado de mutação natural conhecida como o Amarelo de Botucatu, encontrado na região de Botucatu, SP.

Portanto, o Bourbon Amarelo é variedade de origem brasileira.

As variedades MODERNAS foram obtidas a partir da combinação genética de variedades Primitivas e Clássicas com os chamados Híbridos Naturais como o Catimor, originado na Ilha do Timor, e o Sarchimor, de Villa Sarchi, e que são resultados de combinação entre arábicas e canephoras.

Entre as variedades mais conhecidas deste grupo estão o Obatã, o Icatu e o Catucaí, todas de alto desempenho produtivo.

As plantas do **Coffea canephora** são originárias de terras de baixa altitude da África Oriental, principalmente.

Caracterizam-se pela sua rusticidade, daí a origem de seu nome de mercado, robusta, sua alta capacidade e estabilidade produtiva. Tem porte arbustivo.

Suas variedades mais conhecidas são a Robusta, produzida principalmente no Sudeste Asiático, Índia e Camarões, e a Conilon, cultivada no Brasil.

Sendo espécies diferentes, é bastante razoável esperar que a composição química de suas respectivas sementes apresentem diferenças notáveis."





# TODO ALIMENTO É UMA HISTÓRIA DE VIDA

Com qual  
história você  
quer se  
alimentar?

A Fazenda Giori pertence à família Giori desde 1997, uma família de descendentes de italianos que chegaram ao Brasil em 1895, época em que o contato com o cultivo do café se deu pela primeira vez. Desde então as gerações da família se dedicaram ao plantio, cultivo e beneficiamento do café, ampliando a experiência cafeeira e transmitindo o amor pelo café de geração a geração.



O primeiro contato dos Giori com o café se deu com o Arábica, relação essa que durou longos anos, até que a paixão pelo Robusta e por seu potencial nascesse com a mudança de ares e de climas.

Com a atual geração, o encanto com a cafeicultura aumentou na exata medida em que cresceu o desejo familiar de estabelecer uma relação saudável com a terra, nutrindo-a sem agredi-la, respeitando seus ciclos, suas fases e sua aptidão natural de gerar vida.

A união do cultivo do café com o desejo de converter a fazenda em um organismo agrícola vivo e pulsante resultou na adoção de uma agricultura orgânica, sustentável e curativa.

Na busca por estabelecer um vínculo de convivência não agressiva entre o agricultor, a terra e o fruto gerado por ela, a família Giori descobriu a biodinâmica, um método criado em 1924 por Rudolf Steiner, fundador da Antroposofia.



Fazenda Giori, no interior do Espírito Santo, uma propriedade agrícola viva

A fazenda então seguiu seu caminho natural no desejo de mudar a relação do homem com a terra: pensou de forma inovadora, agiu de forma sustentável, tornou-se orgânica e percebeu que no curso dessa caminhada já estava trilhando os princípios da agricultura biodinâmica.

O resultado foi a construção de um manejo altamente sustentável e harmonizado com

outras culturas, como a criação de ovinos, que hoje está totalmente consorciada ao café. Essa criação consorciada surgiu como um método facilitador da nutrição do café sem agressão à terra e aos seres vivos. Por outro lado, o pastejo na extensa área cafeeira, em pasto aberto, garante aos ovinos um estado natural de bem-estar, promovendo saúde para os animais e emprestando à carne sabor e características únicas.

Esse método de trabalho desenvolvido na Fazenda Giori, com reverência e respeito à terra, permite o cultivo e a colheita de um café de qualidade, rico em sabor, totalmente orgânico e biodinâmico, com métodos de produção seguros e plenamente rastreáveis.

Toda a produção de café da Fazenda Giori é auditada e certificada pelo IBD.



Os animais à esquerda e Senhor Severino Giori, admirando a vista da fazenda e dos cafeeiros

## AMOR PELO CAFÉ, DE GERAÇÃO A GERAÇÃO

O amor deixado como herança pelos Giori que chegaram ao Brasil naturais da cidade de Nozza, província de Brescia, norte da Itália, e multiplicado por Severino Giori e Delvira Maria D'Agostini Giori é o principal valor que rege o atual trabalho da caçula Conceição Giori ao lado de seu esposo Fabricio Campos e seus irmãos Sebastião, Domingos Roque, Carmen, Marta e Mônica, a frente da produção do café biodinâmico na fazenda que está localizada na zona rural de Barra do Mutum em Cachoeira do Itapemirim no Espírito Santo.



Conceição Giori e Fabricio Campos



Os irmãos Sebastião e Roque



Uma das etapas da produção biodinâmica

Conceição conversou com o nosso Editorial Onews e num relato emocionante, em primeira pessoa ela conta como foi sua infância e as escolhas que a direcionaram para a produção biodinâmica, tendo passado pela produção convencional antes. Acompanhe a seguir.

"Costurando pedaços você constrói pontes. Esse é um dos melhores presentes que o universo nos propiciou, a possibilidade e a oportunidade de vivermos uma irmandade para além do sangue, é uma irmandade de alma, isso é o que é mais bonito entre nós. Falar da infância é muito difícil. Se eu conseguir resumir aqui, pelo menos uma parte da verdade... será muito bom.

Quando cheguei a este mundo num lugar chamado Vargem Fria, no município de Castelo, já tinha dez irmãos que me aguardavam. Meus pais não esperavam o décimo primeiro filho, meu nome, inclusive, Conceição Aparecida Giori veio porque minha mãe havia feito uma promessa pois as duas últimas experiências dela na gravidez dos meus irmãos anteriores a mim, foram de alto risco. Meus pais moravam num local um pouco distante de centros urbanos. Ela tinha muita fé em Nossa Senhora Aparecida e disse que se nascesse uma menina seria Conceição Aparecida.

Eu já vim para este mundo carregando um tanto quanto de fé muito importante. Foi o ponto de fé que meu pai, minha mãe e meus irmãos depositaram em minha existência.

Acho que só por isso eu nasci num berço de muito amor, no meu ouro físico, é o que chamo de ouro alquímico. Nasci num berço de ouro alquímico.



Carmen, Sebastião, Roque, Conceição e Fabrício, na Fazenda Giori

Meus pais e meus irmãos são elementos alquímicos na minha existência e todo elemento alquímico existe para nos transmutar, nos transformar, nos mostrar nossa direção, nosso norte. Acredito que eles têm essa sensação, esse sentimento em relação a mim, tanto quanto tenho em relação a eles.

Como a minha existência e minha história de vida na minha família começam desta forma, acredito que a minha relação com a terra só é da forma como ela é porque creio muito no poder da cura, do acolhimento, da proteção. Eu vivi isso no centro de uma família que era eminentemente rural, uma família de agricultores. Foi entre eles que eu aprendi a amar, a respeitar, a sonhar, a burilar sonhos, a encontrar possibilidades. Toda família italiana é rígida e conservadora por si, a minha não foi e não é exceção. Tanto meu pai quanto minha mãe eram extremamente conservadores, inclusive na forma de expressar amor e de dar carinho, porque eles tinham uma noção

de que o respeito aos limites era uma das formas mais importantes de você conseguir criar um filho com eficiência e que fosse um filho com envergadura de caráter que não se envergonhasse.

Eles tinham essa preocupação.

Dos meus irmãos tive todo o mimo de uma irmã mais nova, que era a bonequinha deles. Por isso digo que sou grata porque tive o melhor dos dois mundos.

Minha mãe já era avó quando eu nasci, ela teve comigo a experiência de mãe e a experiência de avó ao mesmo tempo.

*O que herdei deles foi a capacidade de amar respeitando os limites.*



Delvira e Conceição Giori

Minha mãe era um espírito muito forte, uma mulher com uma envergadura de caráter, um tanto de energia, de crença na vida, de disposição para enfrentar desafios e tornar todos esses desafios oportunidades de crescimento.

Essa era minha mãe!!

Uma mulher que enfrentou muitas dificuldades, inclusive a fome, mas cada dificuldade foi um passo no caminho da evolução e ela teve para ela mesma tudo o que nos ensinou a ter para nós.

Ao mesmo tempo que era o ponto de chegada, era também o ponto de partida. Nós sabíamos exatamente para onde íamos porque minha mãe era uma grande bússola. Era bússola e era um farol.

Elas nos deu tudo isso.

Se eu toco numa planta e vejo que essa planta pode curar é porque aprendi isso com minha mãe. Nós aprendemos.

Quando ela tinha muitas dores de cabeça, ela colocava folhas de café na cabeça para que essa dor desaparecesse.

Folhas de café colhidas numa hora específica do dia, colocadas na tâmara amarradas com lencinho, quando as folhas secassem a dor de cabeça desaparecia.

Minha mãe tinha essa capacidade natural de enxergar tudo o que a terra nos disponibiliza, como forma de nos manter vivos e saudáveis.

Meu pai era tão conservador que tinha um pouco de medo da mudança, de perder a estabilidade. Minha mãe ia além do medo e nos ensinou isso. Os dois conjuntamente conseguiram criar uma família bem equilibrada porque cada um conseguiu dar de si aquilo que tinha, cada um conseguiu aprender a conviver com suas limitações, não defeitos, mas limitações, aspectos próprios.



O café Giori biodinâmico no processo de produção

Nós temos os nossos ancestrais dentro de nós e temos que conviver com isso todos os dias, tantas personalidades dentro de você. Ter nascido numa família numerosa foi um grande benefício.

Ter conseguido aprender com todas essas personalidades que já existiam em mim e que existiam em cada um dos meus irmãos e nos meus pais, foi maravilhoso.

Somente por isso nós conseguimos ser agricultores biodinâmicos, porque aprendemos a conviver, a interpretar, a ler, a lidar e a criar conjuntamente com "trocentas" personalidades diferentes, e extrair delas um ponto em comum.

Quando eu era criança, praticamente não entrava nada em casa, nenhum alimento. Até porque as possibilidades financeiras eram muito limitadas, como meus pais tinham uma grande força de trabalho e os filhos também, nós produzimos muito do que nós consumíamos. Não produzimos o trigo, mas tomate e o jiló eram da nossa pequena propriedade.



*"Se eu descrever minha mãe como um farol, estou sendo certa porque ela sempre foi um farol."*

*Ela foi e continua sendo uma luz potentíssima que sempre diz onde tem terra firme."*

*Conceição Giori*

Nós ainda estamos muito aparelhados para o de fora. Ainda não conseguimos olhar para dentro. Quando conseguirmos como humanidade entender e aceitar que cada um de nós é o nosso próprio lugar no mundo, não precisaremos de nada do que vem de fora.

Nós poderíamos nos abrir para o que vem de fora para um compartilhamento, não para uma escravização como dependência.

Algo que ninguém sabe exceto minha própria família: eu era muito pequenina na roça e o que eu mais amava ali eram a colheita, plantio, capina, roçada.

Meu pai na verdade, naquela época, nem capinava, ele fazia o que se chama de saia do café. Ele deixava o mato nas entrelinhas e fazia somente aquela pequena capina em volta, onde colocava nutrientes para o canteiro. Tínhamos uma criação de porcos.

Eu via meus irmãos com a enxada e também queria aquela enxada.

Um dia me deixaram ir para a roça com a enxadinha, eu levei uma queimada tão grande...

Minha irmã Marta costurava as minhas roupas, tinha uma blusinha que se chamava doce de coco, tipo um topzinho. Fui com ele para a roça. Meus irmãos avisaram que o sol ia me queimar, diziam “você não consegue pegar a enxada...”

Meu Deus!!! Levei uma queimada do sol... deveria ter uns 6 aninhos, eu queria muito fazer o que via meus irmãos fazendo.

Eles gostavam de me ter por perto, eu ia com eles, via aquele café caindo na lona. A nossa propriedade era um local com bastante declives, era bem difícil ficar com a peneira em algumas áreas, me lembro do cheiro do café, me lembro dos meus irmãos

sorrindo, cantando, tudo era com alegria, me lembro do momento em que eles paravam para tomar o café, essas foram as minhas experiências porque eu estava ali com eles.

Sempre tivemos a cafeicultura como fonte de renda, se fazia algumas pequenas comercializações de feijão e milho que os meus pais plantavam também.

A maioria de milho, feijão, leguminosas e verduras eram para consumo da nossa própria família, que, apesar de termos sido pobres, tivemos fartura de alimentos produzidos por nós. Quando falo que fomos muito pobres, faço uma correção, se considerarmos dinheiro, sim, mas de amor nós sempre fomos e somos muito ricos.

Houve uma fase da vida em que pude notar uma mudança de comportamento na forma de agricultura que praticávamos.

Começamos a ficar mais industrializados.

Começamos a receber visitas dos agrônomos que vendiam produtos químicos, porque todo mundo estava fazendo aquilo para se tornar mais produtivo.

O café deveria ser podado de forma diferente, segundo estes agrônomos, o que antes era mais primitivo, natural, passou a ser mais automatizado por fórmulas prontas, você tinha o seu NPK que a indústria coloca na lavoura, tinha que capinar tudo, roçar já não era o ideal, o mato para eles não era bom...

Pude observar naquele momento durante meus quinze anos, uma mudança grande do que era a cafeicultura no modo como meus pais faziam e aprendemos com eles, para o modo como passou a ser feito por todos.

As pessoas passaram a acreditar que para ser mais produtivo tínhamos que passar a ter outras medidas e adotar outras práticas de manejo.

Fizemos isso, todos os produtores fizeram. Minha mãe sempre freou muito esse processo, como por exemplo: adubo sim, veneno não.

Em 2011 eu comecei, já em nossa nova fazenda atual, a incentivar meus irmãos a que voltássemos à nossa forma primitiva de trabalhar. Eles disseram que iríamos perder produtividade. Eu insisti dizendo que seria um novo momento.

E tudo o que é novo precisa de um tempo de adaptação.

Me lembro que minha mãe ficou muito feliz porque era o que ela queria.

O lobby das indústrias e agrônomos ligados à indústria é e sempre foi agressivo.

Nós tivemos um período de hiato onde nos distanciamos da agricultura que aprendemos.

Acredito que isso foi necessário, foi importante porque criamos um período de testemunha para saber que este caminho não é válido.

## **Começamos a estudar biodinâmica**

Quando li o livro dos fundamentos da agricultura biodinâmica de Rudolf Steiner, conclui que nós já éramos biodinâmicos lá atrás e não sabíamos, me acendeu ainda mais a vontade de realmente trilhar aquele caminho como princípio de agricultura porque tinha muita semelhança com o que meus pais aprenderam, como o que meus nonos trouxeram da Itália. Quando eles chegaram da Itália, vieram buscando dignidade.

Buscando um espaço para desenvolverem a vida deles dignamente e não se pode ter dignidade em nada do que é falso.

Sebastião, meu irmão, começou então a se encantar com a biodinâmica, depois o Roque, a Carmen, minha irmã Marta, a Mônica, os meus pais e quando fizemos a primeira certificação meu pai já havia partido. Ele não experienciou a fase da certificação mas experienciou a fase de tudo o que a gente fazia.

Quando resolvemos, fizemos de uma vez. Nós tínhamos na época 34 hectares de café, numa propriedade maior do que o espaço de cultivo do café. Nós paramos de uma única vez a produzir o café convencional.

De 2012 para 2013 introduzimos as ovelhas. Hoje temos as vacas e as galinhas, uma propriedade bem viva.

O ponto de encontro com a biodinâmica é justamente você não pretender o resultado, é você simplesmente aceitar a caminhada. Por isso que na biodinâmica nada, nunca, está pronto, tudo está em constante transformação.

Tudo sempre está em construção.

É extremamente desafiador, você precisa aceitar ainda mais trabalho, aceitar como se estivesse trabalhando com um bebê, e você não tira férias de um bebê nunca. É um compromisso de fato.

Se esse processo não tem como te fazer feliz você não tem como estar na biodinâmica, aliás, em absolutamente nada na sua vida.



# UMA HOMENAGEM À ANCESTRALIDADE DOS D'AGOSTINI E GIORI (E TAMBÉM AOS CAMPOS, DE FABRICIO)

FRANCESCO FILHO  
BATTISTA GIORI  
DOMENICA BENDOTTI

LÚCIA BELTRAMI  
ANGELO BETRAMI  
ANGELA BONARDI.

LUIZA MARIANI  
HENRIQUE MARIANI  
ROZA FORNACIARI.

PEDRO MALACARNE  
JOSEFINA PICOLLI  
MATERNA AUGUSTA MALARNE.

FRANCESCO D'AGOSTINI  
MÔNICA VAZZOLER  
ÍTALO D'AGOSTINI  
REGISTRADO DE FORMA  
ERRADA, COMO HILÁRIO

SEVERINO GIORI  
DELVIRA MARIA D'AGOSTINI GIORI

SEBASTIÃO  
ROQUE  
CARMEN  
MARTA  
MÔNICA  
MARIA DAS GRAÇAS  
MARCO ANTÔNIO  
JOSÉ CARLOS  
ANA DALVA  
AUXILIADORA  
CONCEIÇÃO APARECIDA,  
TODOS GIORI





"Depois que meu pai partiu, comecei a gestar dentro de mim um desejo muito forte de que o nome da família enquanto história de vida pudesse ser reconhecido também como uma maneira de honrar todos os nossos ancestrais."

# Os ovinos

Introduzir os ovinos foi uma ideia de meu irmão Sebastião.

Eu disse a ele que foi uma coisa linda o que ele fez, porque na verdade quem teria descoberto o café teria sido um pastor que percebeu que os animais começavam a se interessar por determinada planta e ele então observava o comportamento deles, até que pegou os frutos daquela planta e descobriu o café como bebida.

Eu disse a ele que iríamos reviver uma lenda aqui na fazenda. Cada dia é novo para nós, porque você tem de um lado a planta do café, que eu chamo de planta da esperança, que você tem que aprender a ouvir, a interpretar e a cuidar, de outro você tem as ovelhas que são animais

extremamente sensíveis que demandam muita atenção, presença e cuidado. De uma certa maneira são as ovelhas que estão nos ensinando a desenvolver a nossa presença dia a dia, a estar com foco, a estar ali onde você está.

Reparamos que a vida puxa vida.

As vacas leiteiras que antes eram somente para atender a propriedade, hoje atendem a comunidade que vai até a fazenda buscar seu leite orgânico.

Nós não nos beneficiamos disso financeiramente, a comunidade está sendo beneficiada. É uma comunidade do entorno descobrindo que há um lugar onde eles podem buscar alimento limpo. Isso é muito bonito. Meu irmão Roque é o que mais fica com as ovelhas e nós brincamos que ele é uma extensão delas. Acabamos nos tornando uma extensão do que fazemos.

Quando aprendermos a usufruir da diversidade, não da diferença, seremos extremamente ricos de alma e de possibilidades.

Fazer com que as pessoas tenham esse sentimento em relação ao café, ao que há por trás do café, pois ele não chega ali na xícara de alguém do nada.

Todo alimento biodinâmico e orgânico carregam em si uma carga de identidade muito potente, eles têm a possibilidade e características de pertencimento. Existe um ponto de encontro onde todos sabem de que lugar veio. Eles pertencem. Há um ponto em comum, a produção do alimento biodinâmico e orgânico nos permite criar identidade.

Nós trabalhamos com aptidões e essas aptidões podem se alterar com o tempo de manejo porque tudo muda, e a terra também muda.

Por isso que num alimento orgânico ou biodinâmico, você nunca terá bebido o mesmo leite ou tomado o mesmo café ou comido o mesmo tomate, ele sempre está em transformação. Esse é o grande benefício para alguém que se alimenta de um produto orgânico ou biodinâmico, saber que não haverá padronização no sentido de que você sempre vai estar se alimentando de algo vivo com vibrações diferentes dependendo da época da colheita e do tempo de plantio, e do que acontecer naquela propriedade. Por isso temos muito cuidado na nossa fazenda para



que tudo o que aconteça seja para o bem, porque tudo o que sucede fica impregnado como energia e informação.

Todo trabalho sério de agricultura orgânica e biodinâmica é um trabalho árduo. Ainda é árduo, porque além de produzir e de encontrar formas sustentáveis de produzir, ele precisa convencer as pessoas."

"Buscamos nos tornar pontes, e cada pacotinho de café que vendemos é uma ponte que nos liga a alguém.

A agricultura é uma grande ponte que liga todo mundo."

"Fomos lapidados para ficar no campo e nós sempre gostamos da terra.

Na rua você não sente esse cheiro.

Nós entendemos a terra como nossa mãe e precisamos retornar para ela o que ela nos dá, que é uma boa alimentação. Isso são trocas de favores, precisamos protegê-la para ela nos proteger com saúde.

Se você observar a produção de uma terra natural e de uma não natural, é satisfatório ver o que a terra nos entrega quando você não usa adubos químicos de fora. Se você tratar a terra com a homeopatia deixando-a como nos deixaram há milhares de anos atrás você ficará satisfeito com o resultado. Para nós isso é normal, para quem está de fora, apenas no convencional não é normal tratar a terra dessa forma." Sebastião Giori

"Eu sempre mexi com café e com criação, minha rotina sempre foi essa, adicionando os carneiros, as ovelhas, que exigem uma atenção maior. É como cuidar de uma criança prevenindo com a homeopatia o que pode vir de ruim. O próprio animal demonstra suas necessidades para quem mexe com ele. Quem conhece sabe o que ele precisa, se tem um problema ou não. Como família sempre ficamos juntos. Meus pais foram pessoas maravilhosas, perder meu pai primeiro foi uma barra muito grande mas como tínhamos a mãe, nos agarramos nela.

Ela sempre lutou por nós.

Ela dizia para apenas trabalharmos que tudo iria dar certo.

Ela tinha uma força muito grande.

Eles levavam a gente para frente. Foram quase Deus para todos nós."

Domingos Roque Giori



Acima as novas embalagens que trazem a forma adequada de preparar o café. Abaixo a propriedade rural



Conversamos ainda com Fabricio Campos, que ao lado da esposa vem trabalhando para expandir a distribuição do café Giori nos principais mercados do Brasil. Acompanhe, a seguir, a entrevista exclusiva.

**Onews:** Qual é a maior dificuldade que o café enfrenta no mercado brasileiro?

**Fabricio:** Difícil encontrar o que seja o desafio maior. Resolvemos disponibilizar nosso café para o consumidor final num contexto bastante complexo. As crises dos últimos anos intimidaram muitos consumidores, ao mesmo tempo em que os produtores passaram a enfrentar problemas sérios com todo o processo que vai da colheita à xícara: isso envolve desde o frete de insumos e de maquinário até a embalagem do café que vai para a casa dos clientes. Mas se eu tivesse que escolher o desafio principal digo que ele está na pouca compreensão dos diferenciais dos produtos orgânicos e biodinâmicos. Ainda que o interesse por alimentos orgânicos só venha crescendo, o entendimento e as exigências do consumidor com relação a alimentos verdadeiramente saudáveis tem muito espaço para crescer. Um exemplo disso é a baixa compreensão geral sobre o que significa levar para casa um produto certificado em comparação com outro produto similar que apenas afirma ser mais saudável porque não utiliza agrotóxicos. A garantia dada por uma certificação ainda tem passado despercebida por muita gente. Um outro desafio, que também é um problema de informação, diz respeito a alguma resistência ainda existente com os canephoras. E esse é um problema estranho e que não tem similar em outros setores da indústria de alimentos: muitos consumidores que estão começando a

descobrir os cafés especiais e muitos que estão adotando o consumo de alimentação orgânica acabam não se preocupando se o café é um arábica ou um canéfora e a distinção acaba sendo uma questão de estilo. Entretanto, há um restinho de discriminação (que está desaparecendo) baseada na ideia de que os canephoras não são cultivados para serem consumidos isoladamente. Um pouco dessa desinformação aparece de maneira subentendida em algumas práticas da indústria como por exemplo a adoção do termo "100% arábica" nas embalagens de café, como se a blendagem entre arábicas e robustas fosse um problema em si mesmo.

**Onews:** De que forma você espera encontrar o café Giori no Brasil daqui a 10 anos?

**Fabricio:** A ideia é a de termos variedades bem consolidadas num futuro próximo e não só em cafés, mas também com outros alimentos biodinâmicos. Faça esse exercício também do ponto de vista do consumidor e do que ele vai encontrar daqui a dez anos. Nesse aspecto, quero que ele tenha à sua disposição uma marca em que confie, que goste de ter em casa sempre, que seja uma referência de produção saudável e sustentável e que seja parte de uma engrenagem de um movimento que gera saúde para os que consomem e para o planeta.





**Onews:** Como você resume para nós o trabalho da Fazenda Giori e o compromisso com a biodinâmica?

**Fabricio:** A Fazenda tem um engajamento verdadeiro com os princípios da biodinâmica, o que vai muito além de colocar um selo na embalagem: trata-se de um compromisso com o planeta e com os seres que o habitam. Ao mesmo tempo em que a agricultura produz alimento, ela também faz parte de um esforço contínuo para harmonizar o solo, a natureza e as pessoas. Se a agricultura orgânica e sustentável representa um passo adiante da agricultura meramente exploratória, a biodinâmica ensina que a intervenção humana na natureza pode ter por significado o aprimoramento da própria natureza.



**Onews:** Qual é a sua mensagem para o consumidor de cafés especiais no Brasil?

**Fabricio:** O consumidor de cafés especiais deve ter em mente duas coisas. Primeiro: há um carnaval de notas e pontos dos quais ele deve fugir ou, no mínimo, olhar com mais reservas e, segundo: o café especial deve incorporar (e se isso hoje não é 100% realidade, o caminho é sem volta) critérios de produção que respeitem o meio ambiente e a sanidade das plantas e do consumidor.

Essa questão de pontos e notas virou um carnaval de números carimbando embalagens para todos os lados e que só

confunde o consumidor, muitas vezes convencido de que os tais 90 pontos colocados na embalagem dizem mais do que os 80 pontos de outra, quando o produto final pode ser um desastre (para o paladar e às vezes para a própria saúde) com ambas as pontuações.

Além disso, não faz muito sentido apreciar um café de sensoriais satisfatórios quando seu cultivo pode estar associado a níveis insuportáveis de agrotóxicos que, a longo prazo, podem significar riscos à saúde de quem bebe.

# E se o seu jeans usado virasse

# PASSARELA?

por Kátia Bagnarelli,  
exclusivo para  
Jornal Onews

A primeira passarela circular e sustentável do mundo é brasileira, é inovação tecnológica por envolver um termoplástico de borracha da seringueira e é uma revolução para a indústria da moda, para o meio ambiente e para a saúde do consumidor.

Imagens do desfile: Marcelo Soubhia



A 6ª edição do BEFW (Brazil Eco Fashion Week), com o tema “CoCriar o futuro”, inovou o mercado da moda com a primeira passarela do mundo feita de jeans usado, numa iniciativa ancorada por empresas brasileiras com suporte de tecnologia inovadora que promete solucionar o grande **problema da indústria da moda**: os resíduos têxteis da produção e o descarte inadequado das roupas usadas pelo consumidor.

" Tudo começou com as Equipes Vasart, Tsong Cherng, Cotton Move e Therpol Sustainable Innovation quando desenvolvemos os vasos para plantas fabricados com polietileno, fibras de jeans recicladas e Therpol pela Vasart.

Há quatro meses Rafael Morais, José Guilherme Teixeira e Jonas Lessa, nos convidaram a desenvolver algo disruptivo para os desfiles do Brazil Eco Fashion Week, no Senac Faustolo Lapa, em São Paulo.

Com as mesmas equipes de criação dos vasos de plantas sustentáveis, e com a participação da Caprimar Eventos, desenvolvemos a **primeira passarela** com o uso de Fibras de jeans recicladas + Therpol + polipropileno.

A cor azul é natural do jeans, não há adição de pigmentos, assim, cada peça da passarela é única.

O Therpol (Termoplástico de Borracha da Seringueira) compatibiliza as fibras de jeans e o polipropileno, além de aumentar a resistência à quebra do piso e ser antiderrapante. Essa Passarela é 100% Circular”, nos explica Sidnei Nasser, o empreendedor brasileiro que desenvolveu a tecnologia Therpol, noticiada pela primeira vez ao Brasil pelo Jornal Onews.



Imagens:  
Backstage -  
Sergio  
Caddah

Desfile -  
Marcelo  
Soubhia

Vídeos:  
Agência  
Fotosite

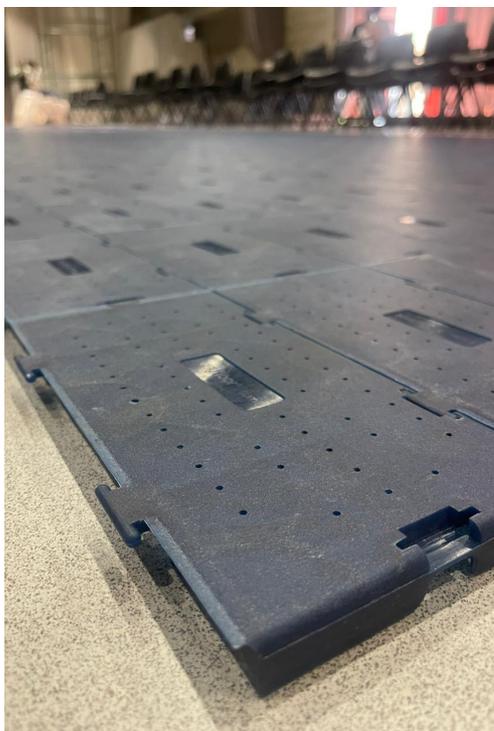
Evento:  
Brasil Eco  
Fashion  
Week

Styling:  
Ana Parisi

Beleza:  
Diego  
Américo

A Equipe Therpol Sustainable Innovation trabalhou em 2022 no desenvolvimento de inúmeros projetos com atributos sustentáveis e disruptivos no pioneirismo do uso do Therpol, Borracha Natural Termoplástica, 100% reciclável.

Injetaram, termoformaram, sopraram e extrusaram os mais diversos tipos de resinas plásticas tais como PP, PS, PET, ABS, PE, PLA, PA, PMMA, PVC, bio-modificadas com Therpol. Calçados, autopeças, embalagens, linha branca, agro, construção civil, jardinagem e moda são alguns exemplos de mercados onde o Therpol já está presente, transformando a história do Brasil como construtor de um mundo mais sustentável.



À esquerda passarela sustentável sendo montada na sala SENAC FAUSTOLO SP

À direita tênis com solado em Therpol

Abaixo à direita, os empreendedores Osmar, Sidnei e Caroline Nasser





À esquerda  
APP  
Plataforma  
Circular

À direita o  
fundador e  
gestor da  
Cotton Move,  
José  
Guilherme  
Teixeira



O fundador e gestor da Cotton Move, empresa especializada em soluções circulares para a indústria de Moda e Têxtil, é o idealizador da Plataforma Circular Cotton Move, que conta agora com um App.

Graduado em Moda com extensão em Marketing, tem mais de três décadas de experiência em desenvolvimento de produtos e gestão da cadeia de suprimentos na indústria têxtil nacional e internacional. José Guilherme carrega um extenso legado no setor, ele é pioneiro em produções têxteis sustentáveis no Brasil e no desenvolvimento de produtos com atributos circulares feitos de algodão e "jeans".

“Lançamos o aplicativo da Plataforma em março, pouco tempo após sairmos de uma crise emocional e de negócios na pandemia. Em menos de um ano conseguimos dobrar o número de pontos de descarte e novos produtos no App, indo de 200 pontos para 430, nas cinco regiões do país.

Nesse tempo ampliamos também o volume de gerenciamento de roupas recolhidas nos coletores de pós-consumo, e a produção de tecido com fibras também resgatadas no pré-consumo.

Esse impacto foi possível por conta de nossa articulação com atores nas diferentes etapas do sistema produtivo da moda: indo das varejistas à indústria, produtores rurais, associações e hubs, até o próprio consumidor”, conta José Guilherme com exclusividade para a nossa redação.

Isabella Barbieri, gerente de marca e marketing na Arezzo&Co, em seu depoimento sobre o momento diz que na conclusão do ANO 1 da jornada carbono neutro de “Somos Alme” foram surpreendidos com um convite muito especial: integrar o hall de marcas que estão inspirando uma transformação na moda brasileira rumo a sustentabilidade no Brasil Eco Fashion Week - o mais importante evento de moda consciente do país. Com orgulho compartilhou o resultado do projeto, desenvolvido com criatividade, ousadia, muita parceria e inovação, como descreve.

Matérias primas de baixo impacto ambiental, processos envolvendo

impressão 3D em material biodegradável, acessórios desenvolvidos com germinados feitos a mão pelo talentoso time de estilo da Alme e um completo estilo de vida inspirador consolidado na passarela produzida a partir de jeans reciclados. “Toda essa poesia visual para embasar o compromisso firmado pela marca que tenho a honra de liderar, que em 2021 e 2022 compensou 275 toneladas de CO2 na preservação da Floresta Amazônica”, enfatiza Isabella.

Ela lembra ainda que esse é o primeiro passo de uma caminhada rumo à transformação não apenas dos negócios, mas dos comportamentos das pessoas.

**“Que possamos aprender, educar e inspirar diariamente uns aos outros em busca de regeneração e harmonia com nosso planeta.”**

Cyntia Watanabe Kasai, gerente executiva de ESG e Comunicação Corporativa da C&A Brasil falou sobre o The State of Fashion 2023, um relatório conjunto da The Business of Fashion e da McKinsey & Company.

“Ele, que está em sua sétima edição, reflete uma pesquisa aprofundada e inúmeras conversas com líderes da indústria, revelando as principais tendências que provavelmente irão moldar o cenário da moda no próximo ano.

Para 2023 a perspectiva não é tão boa. Segundo a análise da McKinsey, a inflação e as preocupações geopolíticas irão dominar a agenda, afetando

negativamente tanto a demanda do consumidor quanto os custos operacionais das marcas.

Pós pandemia, os consumidores estão ajustando seus comportamentos e isso refletirá bastante no cenário do ano que vem. Durante os últimos dois anos, muitos tiveram que fazer escolhas para reduzir seus gastos e a moda foi um dos segmentos mais afetados.

Na contramão do restante da indústria, o setor de luxo continuará crescendo, pois os compradores ricos continuam a viajar e gastar e, portanto, permanecem mais isolados dos efeitos da hiperinflação.

O Relatório traz uma visão mais focada no mercado europeu, mas acredito que iremos perceber este reflexo no Brasil. Talvez agravado ainda pela mudança de governo e as incertezas que perduram no ar”, finaliza.

Empresas parceiras pertencentes ao empreendimento no Brasil, participantes do BEFW 2022

PLATAFORMA  
CIRCULAR

cotton move

Reserva



YOUCOM

DALILA  
TÊXTIL

CAMBOS

VICUNHA  
jeansidentity



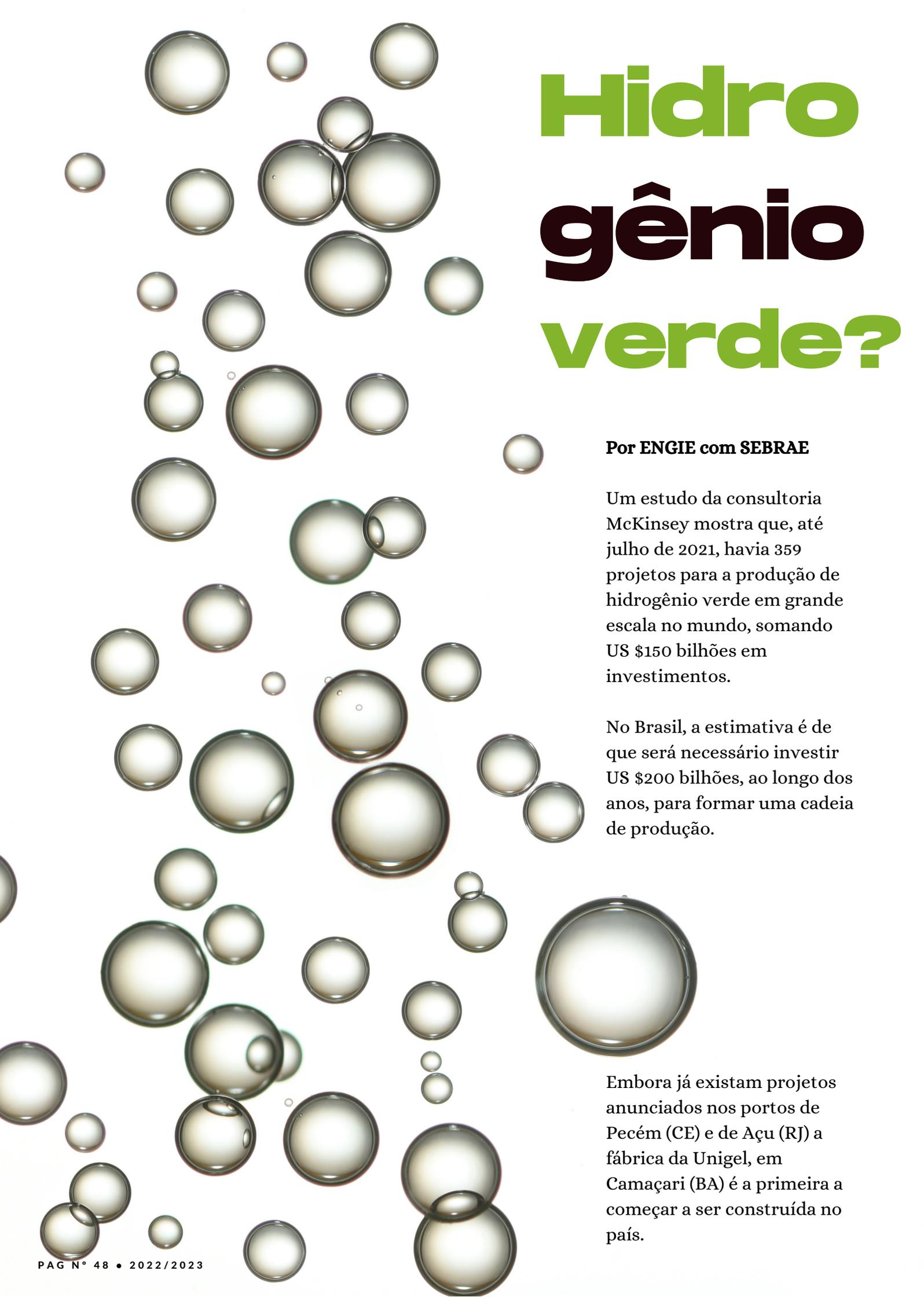
retalhar

C @ M A S  
SÃO PAULO

SENAI CETIQT

DENIM  
CITY SP





# Hidro gênio verde?

**Por ENGIE com SEBRAE**

Um estudo da consultoria McKinsey mostra que, até julho de 2021, havia 359 projetos para a produção de hidrogênio verde em grande escala no mundo, somando US \$150 bilhões em investimentos.

No Brasil, a estimativa é de que será necessário investir US \$200 bilhões, ao longo dos anos, para formar uma cadeia de produção.

Embora já existam projetos anunciados nos portos de Pecém (CE) e de Açu (RJ) a fábrica da Unigel, em Camaçari (BA) é a primeira a começar a ser construída no país.

Com investimento previsto de US \$120 milhões, a fábrica de hidrogênio verde anunciada pela Unigel vai começar a produzir o insumo em 2023. Segundo a empresa, a capacidade de produção da unidade, que começou a ser construída em Camaçari, será de 10 mil toneladas anuais, que serão convertidas em 60 mil toneladas de amônia verde. A partir de 2025, a Unigel planeja atingir 40 mil toneladas de hidrogênio verde, que também serão convertidos em amônia verde (240 mil toneladas). A amônia vem sendo considerada a forma mais econômica de armazenar e transportar o hidrogênio verde, mas também pode ser utilizada em outras aplicações, como a produção de fertilizantes ou combustível para navegação.

### **O hidrogênio como combustível é visto como peça importante para o futuro neutro em carbono e pode impactar na matriz energética e no bolso do consumidor**

O hidrogênio tem sido classificado como o combustível do futuro. No entanto, para que seja possível sua transformação do estado gasoso para aplicação como combustível, uma grande quantidade de energia é necessária. Geralmente, essa energia é obtida por meio de um processo térmico. Neste caso, o vapor reage com um combustível do tipo hidrocarboneto, como carvão, gás ou petróleo, produzindo hidrogênio. Os combustíveis que podem ser usados são vários, e vão do diesel ao gás natural e o biogás, por exemplo. Neste tipo de geração, há emissões de carbono.

O hidrogênio é o elemento químico mais abundante na natureza, mas é também um dos mais reativos. Isso significa que é difícil encontrá-lo sozinho, e o mais comum é que ele componha outras substâncias, como uma série de gases e a água, substância em que é mais encontrado.

No caso do hidrogênio verde, as moléculas de água são separadas em oxigênio e hidrogênio a partir de um processo chamado eletrólise. Assim, dois eletrodos (um tipo de barra de metal) ligados a uma fonte de energia são inseridos em um recipiente com água. As barras têm polaridades diferentes, e a energia que passa por elas separa o hidrogênio que está na água.



Hoje em dia, estão sendo estudadas aplicações de células a combustível para alimentação de veículos elétricos, por exemplo. Ainda, as células de combustível podem servir de unidades fixas de geração de energia para prédios, os famosos geradores. Em alguns casos, elas podem fornecer também calor, que é o principal uso domiciliar da energia no mundo.

Há algumas dificuldades na implantação dessa tecnologia, e estão relacionadas ao custo de produção e de transporte. O transporte pode ser feito na forma de gás comprimido, liquefeito ou por meio de outro produto químico, entretanto, seria necessário a construção de uma rede de dutos de transporte. Nesse sentido, uma solução vista por especialistas é a exportação dessa fonte de energia.

O Brasil tem uma oportunidade que surge da eólica offshore (no mar), pelo volume de produção desse tipo de energia que pode ser feito no país. O Brasil tem uma característica natural que é uma costa com ventos constantes, mas sem tempestades. Isso nos dá a possibilidade de geração de energia eólica 100% limpa, uma das mais baratas do mundo. Essa energia pode ser transformada em hidrogênio, que é o combustível do futuro, e, assim, ser exportada para países como Alemanha,

que nesse momento precisa substituir a sua energia.

A produção dessa fonte de energia impacta na matriz de energia nacional. No fluxo de energia, segundo dados da Empresa de Pesquisa Energética, o setor da indústria é responsável por mais de 30% do consumo final de energia e 40% de energia elétrica. Logo, quanto mais presentes as formas alternativas de energia na matriz brasileira, menor será o custo final ao consumidor. Nesse cenário, o empresário poderá sentir essa redução no bolso por meio da redução da tarifa da energia elétrica, devido, por exemplo, à redução nos custos de geração, e, também em redução indireta, advinda do custo mais baixo no transporte de mercadorias e produtos, que reflete um custo final menor de cada produto. Tudo isso devido à implantação de novas tecnologias, dentre elas o hidrogênio verde.

## **BNDES cria linha de crédito para hidrogênio verde**

Nova linha de crédito oferecerá até R\$ 300 milhões para de fábricas de produção de hidrogênio verde para o mercado doméstico, além de financiamento para exportadores.

O Banco anunciou o lançamento de uma nova linha de crédito, que oferecerá empréstimos de até R\$ 300 milhões para a instalação de fábricas de produção de hidrogênio verde, voltadas para o atendimento ao mercado doméstico.

Além disso, o banco pretende financiar usinas de grande porte, cujo foco será a exportação do produto.

A nova linha do BNDES começará com foco em projetos de pequeno porte, com investimento total em torno de R\$ 400 milhões.

O grande diferencial da nova linha de crédito são os juros baixos, segundo a diretora de Garantia a Infraestrutura da instituição, Solange Vieira, que afirmou que o financiamento será balizado pela Taxa de Longo Prazo (TLP) “careca” — ou seja, a taxa final aplicada será praticamente igual à de referência.

Isso será possível porque parte do orçamento para a nova linha virá do Fundo Clima, vinculado ao Ministério do Meio Ambiente, mas administrado pelo BNDES.

# o impacto do agro- tóxico

na saúde dos  
brasileiros  
nos últimos  
6 anos



"Ter dinheiro para comprar uma água potável e um produto orgânico é fácil, tenho na realidade é que lutar para que todos tenham acesso a uma água potável e a um produto orgânico."

Dra. Mônica Lopes

**Por Dra Mônica Lopes, bióloga, cientista do Instituto Butantã, durante o Fórum Internacional de Agricultura Orgânica e Sustentabilidade**

Foi exatamente quando eu era muito pequenininha que eu me apaixonei pelo meio ambiente, descobri que queria estudá-lo. Esse meio ambiente me deixava perplexa. Eu gostava de ver a natureza, os animais, de respirar um ar puro, de ficar atenta às águas transparentes e mornas do lugar onde nasci, Maceió.

Foi aos meus pais e avó que eu disse: Eu quero estudar a natureza vegetal e animal.

Descobri ali que eu queria ser bióloga, aquela que estuda o ser vivo.

E para isso entrei na universidade cursando biologia.

Já bióloga, percebi que aquela natureza estava diferente de quando eu era pequenininha. Esse meio ambiente tinha se transformado. Agora eu tinha um mar cheio de lixo, os rios cheios de lama, florestas e campos desertos, um ar totalmente poluído pelos agrotóxicos.

Não tinha mais o animal, o vegetal, o ser vivo pelo qual me apaixonei, me perguntei então: “Que espécie é essa que está provocando toda a transformação neste ambiente?

Que ser é esse que provoca toda essa destruição?

A espécie homo sapiens! Somos nós!

E o que se fala sobre o homo sapiens?

Homo sapiens é o homem sábio. É o homem que se diferencia das demais espécies porque tem autoconsciência, racionalidade e sapiência. Ele tem um cérebro desenvolvido.

Será? Convido você para que junto comigo pense nesse ser, nesse homo sapiens que somos nós.

Acredito que paramos e perdemos a capacidade de pensar, de sermos autoconscientes, de termos nossa racionalidade e a nossa sapiência. Precisamos resgatar essas características que são do homo sapiens. É sobre o homo sapiens que eu quero falar, porque foi o homo sapiens que introduziu o agrotóxico, o pesticida. Portanto é nossa responsabilidade.



Dra Mônica Lopes Ferreira, cientista do Instituto Butantã

E sabe por que isso aconteceu?

Os agrotóxicos surgiram no século XX. Vieram com a Revolução Verde, com a grande ideia de que eles iriam combater as pragas e nós iríamos ter o aumento da produtividade.

É preciso voltarmos a pensar e adquirirmos novamente conhecimentos para refletir sobre o que está acontecendo.

Pesticida é um termo que foi dado lá fora, agrotóxico é o nome que foi dado quando chegou ao Brasil. O nome foi dado pelo pesquisador Adilson Paschoal, que teve a honra de conhecer. Ele foi buscar esse nome na origem grega, onde agro significa campo e tóxico significa veneno.

Ele é tóxico, e tem que ser mesmo para poder matar a praga.

Atualmente querem substituir o nome por defensivo químico, defensivo agrícola e/ou pesticida. O que quer que seja, não irá tirar dele a sua característica principal que é ser tóxico, que é matar.

A Lei sobre agrotóxico nos diz: “...são produtos químicos destinados a uso dos setores de produção no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, pastagens, proteção de florestas nativas ou implantadas e de outros ecossistemas. E também de ambientes urbanos e industriais”.

A lei afirma que, “sua finalidade é alterar a composição da fauna ou flora a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos.”

Quem será o ser vivo considerado nocivo nesta história?

“...bem como substâncias e produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimulantes e inibidores de crescimento...”

Na sua finalidade de combater pragas, o agrotóxico vai matar insetos de maneira indiscriminada e um dos insetos que ele vem matando é a abelha.

Sem a abelha não existe polinização. Ela é responsável por 70, 80, 90 por cento da polinização de tudo o que é alimento e tem semente.

O agrotóxico além de matar as abelhas vem mudando o seu comportamento.

E lá atrás quando o homo sapiens disse que o agrotóxico aumentaria a produtividade, o Brasil passou a incentivar a história fazendo com que as pessoas comprassem agrotóxicos.

Em 1975 o Brasil criou o Plano Nacional de Desenvolvimento Agrícola, com o objetivo de incentivar o uso de agrotóxico e oferecer investimento aos agricultores que utilizassem e as indústrias que o produzissem. De lá para cá existe uma enxurrada de incentivos financeiros para o uso, compra e comercialização de agrotóxicos.

Nos últimos 14 anos, o BNDES emprestou quase 360 milhões de reais a empresas do setor com juros subsidiados pelo governo.

A Finep, Financiadora de Estudos e Projetos, transferiu 390 milhões de reais a grandes produtores do agronegócios para pesquisa e inovação.

Existem ainda linhas de créditos para compra de agrotóxicos, tudo isso só aumenta o uso destes pesticidas.

O último Censo nos mostrou que houve um aumento de 36% no uso de agrotóxicos.

E para a tristeza de todos nós, a agricultura familiar, que coloca o alimento em nossa mesa está dia a dia consumindo e utilizando mais agrotóxico, porque é financiada para isso.

80% do consumo de agrotóxicos é utilizado pelas monoculturas, pelas commodities: o algodão, o milho, a soja e a cana de açúcar. Nós, homo sapiens, concluímos: “Vamos implantar o agrotóxico, ele vai combater as pragas, vai aumentar a produtividade e assim não haverá fome.”

Ele vai combater a fome! Essa foi a grande promessa na introdução do agrotóxico.

Eu pergunto: A fome acabou?

A última reportagem da ONU diz que há 820 milhões de pessoas com fome no mundo. 33 milhões de pessoas passam fome no Brasil.

A promessa não se cumpriu.

125 milhões de brasileiros nessa condição, sendo 59 milhões em insegurança leve, 31 milhões em insegurança moderada e 33 milhões em insegurança grave, passando realmente fome.

E onde está o agro, que dizem, é parte da economia que salva o Brasil?

Por que esse dinheiro não está chegando na mesa de todo mundo?

Por que as pessoas estão passando fome?

O que o agrotóxico fez não foi combater a fome.

Um fotógrafo argentino fotografou no país dele o que o glifosato, que é um dos maiores agrotóxicos vendidos no mundo e aqui no Brasil está presente em quase todos os produtos, causa para a saúde humana.

Atrofia muscular, mutações genéticas, câncer, hidrocefalia, retardo mental são algumas das doenças expostas nas imagens.

**Pablo Piovano** retrata nas fotografias o real impacto do agrotóxico.

E essas imagens não são para fecharmos os olhos, e sim para causar em nós uma indignação que gere uma reação.

Que faça com que tenhamos ação.

Não combateu a fome, está acabando com o nosso solo e está causando doenças.

Isso é para trazer a nós desassossego, nos tirando da zona de conforto para nos fazer acordar e lutar.

Essas cenas da Argentina também acontecem no Brasil.

**De Pablo  
Piovani  
Os danos  
do  
glifosato  
para a  
saúde  
humana**



Em 2019 fui convidada a desenvolver um trabalho ao lado de um pesquisador da Fiocruz e avalei 10 agrotóxicos largamente utilizados no Brasil. Testei as doses consideradas ideais no modelo experimental e quando fiz essa avaliação vi que causava, ou mortalidade ou anomalias, e conclui por fim que não existem doses seguras de agrotóxicos.

Pesquisadores de diferentes Universidades do Brasil estão estudando os agrotóxicos e devemos continuar a fazer isso. É preciso estudá-los para mostrar o que eles causam. A "torneira" está aberta e a cada mês muitos agrotóxicos estão sendo liberados aqui. Estamos chegando a 5000. Destes, 1082 extremamente tóxicos, 117 altamente perigosos ao meio ambiente. Dos que estão liberados, somente 1750 concedidos no governo atual, 30% são proibidos lá fora porque são altamente perigosos para os seres humanos.

E aqui no Brasil liberados, como se nós fossemos diferentes.

Existe um trabalho que nos mostra que o Brasil consome, em média, 7,5 kg de agrotóxicos por habitante, a cada ano.

Isso é insuportável, mas além dos 1750 que foram liberados oficialmente existem aqueles que entram clandestinamente sem que haja uma fiscalização efetiva.

Pulverização aérea de agrotóxicos



Para que um agrotóxico seja liberado precisa passar pela avaliação do Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde e Ministério do Meio Ambiente.

E por quê estamos ficando doentes?

Porque ele está presente no ar, aquele que era um ar puro quando eu era criança.

A pulverização aérea representa a forma mais nociva de agrotóxico no meio ambiente porque o vento o carrega.

E nós não podemos controlar o vento.

E como se não fosse suficiente temos agora os drones. E chamam a isso de tecnologia!!

Uma pesquisa da Embrapa mostra que, de tudo o que é pulverizado, 32% fica na planta, 49% no solo e 19% vai para o vizinho. 49% que vai para o solo desce para o lençol freático e vai para a nossa água.

“Pulverização aérea - uma forma de aplicação de defensivos para o controle rápido e assertivo”, por definição.

Como pode ser assertivo se ele vai para o vizinho, se vai para o lençol freático e apenas 32% fica na planta?

Como podemos chamar isso de assertivo?

Quando você diz que vai parar no vizinho, podemos lembrar das manchetes que diziam a pouco tempo nos jornais: "Agrotóxicos são lançados por avião em crianças de comunidades em disputa por terra." Usam o avião, que além de contaminar o produtor vizinho para expulsá-lo da terra, ainda contamina os seus filhos, que são crianças inocentes. Agrotóxico é caso de justiça, muito se luta para que algo de justiça aconteça nessa comunidade.

Em levantamentos feitos em 2018 e 2019 estão apontados que substâncias com maiores riscos de gerar doenças crônicas como câncer estão presentes na água. Os agrotóxicos estão presentes na água. E nem todos os municípios fazem esses levantamentos.

Estamos bebendo um coquetel de agrotóxicos. Alta concentração que provocou a morte de peixes na represa Billings, como noticiado. Agrotóxicos são a segunda maior causa de contaminação na água do Brasil, perdendo apenas para o esgoto.

Quero lembrar que a saúde é um direito de todos, está em nossa Constituição. Temos direito a ter uma água potável. Nós pagamos por ela. Temos direito de saber o que está acontecendo com a nossa água. Sem água saudável, o alimento não será saudável também.

O último Programa de Análise de Resíduo de 2017/2018 nos mostrou que, de todos os alimentos que consumimos, apenas 14 foram examinados. E da mesma forma apenas 270 agrotóxicos foram examinados. Em todos os alimentos examinados foi detectado agrotóxico. Além de detectar o teor de agrotóxicos, ainda nos mostrou qual foi o índice dos agrotóxicos não autorizados presentes nos alimentos.

Estamos consumindo um coquetel. Os produtos ultraprocessados consumidos por crianças estão apontados nas pesquisas com alto teor de agrotóxico.

E nós estamos apenas olhando para tudo isso, sem que façamos algo. Estamos convivendo com o agrotóxico em todas as lavouras pelo Brasil inteiro.

É uma dura realidade.

Está presente na água, no alimento, no ar, ele está em nosso dia a dia. De acordo com o trabalho que desenvolvi, que é uma síntese de 51 artigos científicos, evidencio as doenças e consequências causadas em humanos pelo agrotóxico. São elas: câncer infantil (principalmente), câncer de tireoide, infertilidade, suicídios, problemas hormonais, e uma série de doenças muito graves.

Nós não podemos ficar parados diante disso tudo, mesmo que isso nos traga transtornos pessoais ou coletivos, não podemos ficar passivos diante do que está acontecendo.



Dra Mônica em palestra no Congresso Internacional de Agricultura Orgânica e Sustentabilidade, durante a Bio Brazil Fair 2022

Não é um problema apenas do homem do campo e sim de todos nós.

O ideal é que tivéssemos políticas públicas para mudar esse quadro. Podemos ter o querer coletivo para mudar essa realidade.

Podemos nos mobilizar para viver e ter uma vida saudável.

Eu quero viver uma vida saudável, mas para ter essa vida eu preciso lutar por ela. Não basta ir a uma feira e comprar um produto saudável.

Ter dinheiro para comprar uma água potável e um produto orgânico é fácil, tenho na realidade é que lutar para que todos tenham acesso a uma água potável e a um produto orgânico.

Somente mobilização social e políticas públicas vão conquistar isso.

Precisamos enquanto cidadãos e sociedade voltar a ser homo sapiens, voltar a pensar com autoconsciência e a se mover em ação.



30%

cotton move

# PLATAFORMA CIRCULAR



DISPONÍVEL NO  
Google Play



Disponível na  
App Store



Reserva



YOUCOM

DALILA  
TÊXTIL

CAMBOS

VICUNHA  
jeansidentity



retalhar

C O M A S  
SÃO PAULO

SENAI CETIQT

DENIM  
CITY SP