



Investindo nas populações rurais

# CAMINHOS DE INOVAÇÃO

Fernando Francia



**PRÊMIO**  
À JUVENTUDE  
RURAL INOVADORA  
NA AMÉRICA LATINA  
E NO CARIBE



This initiative is funded by  
the Ministry of Finance of the  
People's Republic of China

**DEDICATÓRIA:**

**À juventude rural empreendedora  
desconhecida da América Latina e  
do Caribe**

© 2021, Centro de Conhecimento e de Cooperação  
Sul-Sul e Triangular  
Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)

Revisão técnica: Cintia T. Guzmán.

Direção técnica: Denise De Freitas Carvalho, Juliana  
Grangeiro, Elodie E. Esteve.

Entrevistas e redação: Fernando França, Costa Rica.

Fotografias: Todas as fotos apresentadas nas crônicas  
pertencem aos responsáveis pelas iniciativas.

Design gráfico: Ane Louise Gaudert & Maúna Produtora

# ÍNDICE

## Caminhos de inovação

<b>Agradecimentos</b>	<b>4</b>	<b>BRASIL: Gralha Azul</b>	<b>34</b>
		Turismo responsável e com propósito	
<b>Apresentação</b>	<b>5</b>	<b>BRASIL: Raiz</b>	<b>40</b>
		Tecnologia do campo, produtores no centro	
<b>Introdução</b>	<b>6</b>	<b>COLÔMBIA: Libertat</b>	<b>46</b>
		Através da janela de oportunidade	
<b>MÉXICO: Hexa Biotech</b>	<b>8</b>	<b>PERU: Agrowayu</b>	<b>52</b>
As operárias maravilha e sonhos que se tornam realidade		Um fantasma que foi o motivador	
<b>BRASIL: Grupo de Coletores de Sementes do Cerrado</b>	<b>16</b>	<b>BRASIL: Pé na terra</b>	<b>58</b>
<i>Muvuca</i> Humana para a restauração do Cerrado		A utopia serve para o caminhar	
<b>COLÔMBIA: Sembrando Vida</b>	<b>22</b>	<b>MÉXICO: Uma mão para Oaxaca</b>	<b>64</b>
Padrinhos mágicos		A viagem de Perseida	
<b>GUATEMALA: Flor de tierra</b>	<b>28</b>	<b>Juventude, inovação e participação</b>	<b>70</b>
A sua presença em cada punhado de terra, vovô		Convite aberto	



# AGRADECIMENTOS

O Prêmio Juventude Rural Inovadora foi possível graças à colaboração, ao apoio e ao patrocínio de mais de 40 instituições parceiras da América Latina e do Caribe, que estiveram engajadas em várias etapas do concurso, desde seu lançamento até seu encerramento, apoiando através da participação de especialistas técnicos para avaliar as iniciativas e por meio do seu patrocínio na entrega de prêmios.

Agradecemos especialmente o patrocínio da LM Ventures, do Sistema FAMATO e do AgriHub, instituições brasileiras que promovem e apoiam a inovação e o desenvolvimento rural, e que ofereceram às iniciativas vencedoras um programa de aceleração e mentoria ao longo de 2020 e 2021.

Agradecemos à Fundação ACUA e à Universidade EAN pelo comprometimento direto na concepção e realização dos eventos de lançamento da 1ª Edição do Prêmio e de Encerramento do Prêmio, pelo apoio técnico nas avaliações e por oferecer um curso de Empreendedorismo Rural a todos os premiados.

Agradecemos ao Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) por seu apoio direto na organização e realização do evento de lançamento da 2ª Edição do Prêmio e pelo apoio técnico nas avaliações.

Agradecemos também à Fundación Alpina e ao Banco Ecofuturo pelos prêmios especiais oferecidos a determinadas categorias vencedoras.

Por fim, agradecemos a todos os parceiros institucionais do Prêmio, incluindo empresas privadas, universidades e organizações que têm apoiado a realização do Prêmio e colaborado para nos aproximar a cada dia da possibilidade de uma sociedade na qual ninguém fica para trás, tal como promete a Agenda de Desenvolvimento das Nações Unidas para 2030.



# APRESENTAÇÃO

**Na América Latina e no Caribe, o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) promove o desenvolvimento das comunidades rurais há mais de quatro décadas. Trabalha junto dessas comunidades em projetos que abram caminhos para sua prosperidade, fornecendo-lhes as habilidades e a ajuda financeira que precisam para seguir adiante. O Fundo coopera com governos estaduais e nacionais, e instituições e organizações não governamentais da região por meio de estratégias e ações que visam favorecer pequenos produtores e grupos vulneráveis em áreas rurais.**

No âmbito dessas ações, o Centro de Conhecimento e Cooperação Sul-Sul e Triangular da FIDA para a região da América Latina e Caribe, com sede no Brasil, lançou em janeiro de 2020 o Prêmio Juventude Rural Inovadora, projeto financiado pelo Mecanismo de Cooperação Sul-Sul e cooperação triangular entre a China e o FIDA. O projeto, que enfoca a juventude rural como segmento de ação prioritário em todo o mundo - e certamente, também na região -, nasceu da necessidade de identificar e promover iniciativas inovadoras, empreendidas por jovens da América Latina e do Caribe.

O principal objetivo do Prêmio é fortalecer as capacidades empreendedoras desses jovens e proporcionar-lhes oportunidades de intercâmbio para promover a implementação, a disseminação e a replicação das suas soluções nos constantes desafios enfrentados pelos pequenos produtores rurais.

As categorias técnicas da 1ª edição do Prêmio foram: ação climática, comunicação e tecnologia, conservação, educação, geração de renda, inclusão financeira, segurança alimentar, sustentabilidade e inclusão de grupos vulneráveis.

O Prêmio Juventude Rural Inovadora visa ajudar os jovens a darem continuidade à sua criatividade a serviço do desenvolvimento rural inclusivo e sustentável, em busca de uma sociedade mais resiliente ao impacto de crises, como a pandemia de COVID-19.

Diante dessa situação inédita, os jovens da América Latina e do Caribe responderam com grande entusiasmo à convocação para o Prêmio, a qual atingiu cerca de 600 propostas inscritas em março de 2020 para concorrer à sua 1ª edição. Depois de um rigoroso processo de seleção e avaliação das propostas, dez iniciativas foram premiadas. E assim, acompanhamos a evolução desses empreendimentos desde julho de 2020. Aqui estão suas histórias.

## INTRODUÇÃO

Viajando pelas estradas rurais da América Latina não podemos ver, a olho nu, o que se pode apreciar se nos aproximarmos, se nos envolvermos, se formos um pouco além da superficialidade.

O trabalho com insetos para administrar resíduos orgânicos, a restauração de biomas ameaçados, o reflorestamento coletivo com espécies nativas, a criação de adubo livre de produtos químicos para melhorar a agricultura, uma agência de turismo a partir das comunidades, um aplicativo para conectar produtores orgânicos com compradores, uma iniciativa de educação financeira para a área rural, sobremesas nutritivas para crianças, uma feira de alimentos orgânicos associada a um restaurante, uma organização comunitária de ajuda mútua nascida após um terremoto.

O que é esta lista de iniciativas e o que elas têm em comum? Todos são projetos administrados por jovens da América Latina, aplicados em áreas rurais e com ideias inovadoras para produzir mudanças em seu entorno imediato, junto às comunidades das quais fazem parte.

Gerardo procurou uma forma de os insetos trabalharem para gerenciar os resíduos orgânicos de um município inteiro e com isso gerar renda, em Coahuila, México.

Nondas se juntou a uma equipe de coletores de sementes no Cerrado brasileiro, com o objetivo de restaurá-lo e recuperá-lo para devolver o recurso hídrico à região de Minas Gerais, Brasil.

Karem começou com um viveiro de mudas, mas queria ir além fomentando o apadrinhamento de árvores para reflorestar com espécies nativas a trilha Alaska, no Vale do Cauca, Colômbia.

Benjamín pesquisou e criou uma fórmula para produzir adubo orgânico. O que era uma tese universitária, agora ele ensina como fazer e vende o produto para eliminar o veneno do campo guatemalteco.

Mauricio e Camila eram estudantes de comunicação e criaram uma agência de viagens em que as próprias comunidades são os anfitriões: recebem os turistas e geram empregos e inclusão de grupos camponeses e indígenas no sul do Brasil.

Eduardo e seu grupo criaram um aplicativo no qual produtores orgânicos do estado do Espírito Santo atualizam sua produção e as empresas da cidade de Vitória compram seus produtos.

Sergio perdeu o emprego, mas continuou contribuindo com seus conhecimentos em educação financeira. Isso lhe abriu as portas para criar uma empresa que assessora milhares de pessoas no meio rural - e não apenas na sua Colômbia natal.

Gian e seus amigos procuraram nas receitas até encontrar uma sobremesa para crianças e adultos que não fosse apenas gostosa e atraente, mas também nutritiva, como forma de combater a desnutrição em Trujillo, Peru.

Naiara e Emanuel são produtores orgânicos e fizeram parceria com Josué e com o restaurante Utopia, em uma pequena cidade do Rio Grande do Sul, Brasil, para gerar um movimento local de alimentos orgânicos em uma feira semanal.

Perseida viajou mais de 700 km para saber do paradeiro de sua família após o terremoto de Oaxaca, em 2017. E, a partir dessa viagem, fundou uma organização que gerou a reativação econômica da região após a tragédia.

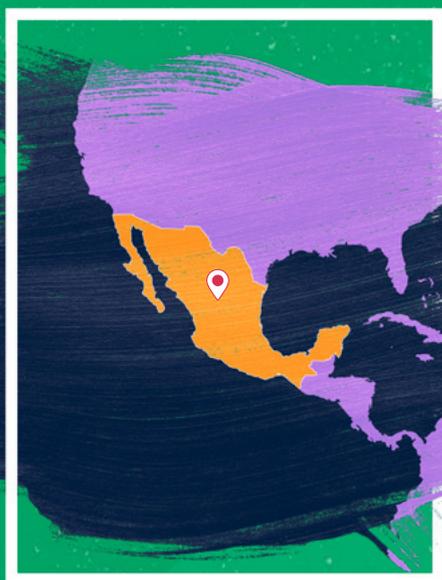
Poderíamos continuar listando iniciativas, inovações e projetos que realmente estão sendo realizados e que impactam as comunidades onde atuam. Os apresentados aqui são liderados por jovens, e todos foram vencedores da 1ª edição do Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Prêmio Juventude Rural Inovadora do Centro de Conhecimento e Cooperação Sul-Sul e Triangular, integrante do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), das Nações Unidas, que reconhece iniciativas que melhoram as condições de vida e de trabalho em áreas rurais da América Latina.

Muitas vezes não vemos as inovações que realmente acontecem em nosso entorno, mas que funcionam apesar do pouco apoio ou das oportunidades que têm a população rural da região. As crônicas apresentadas a seguir são um testemunho do processo pelo qual passaram essas dez iniciativas e seus idealizadores para avançar nos caminhos da inovação.

MÉXICO:

**Hexa Biotech**

# AS OPERÁRIAS MARAVILHA E SONHOS QUE SE TORNAM REALIDADE



## —Mãe, olha, os alemães falam que os insetos vão ser o alimento do futuro.

Ele fecha a revista e pensa: se os insetos podem resolver a fome no mundo, o que mais podem fazer? E pensa que às vezes nas próprias tradições há soluções à vista que ninguém as vê.

Ainda com a revista sobre o peito - talvez já adormecido - ele acha que a forma de deixar sua marca no mundo deve ser pensada de forma inovadora. Este é Gerardo Jiménez, tem pouco mais de quinze anos de idade, e ainda não sabe de tudo o que vai acontecer dentro de algum tempo. E se os insetos realmente ajudam a combater a fome? A ideia fica aí guardada, como numa gaveta que é visitada de vez em quando para ver se germinou.

Algo que ele intui é que a fome mundial e as mudanças climáticas são problemas que a humanidade ainda não resolveu e que permanecerão sem solução por muito tempo. Os problemas continuarão tanto na sua cidade natal, Torreón, Coahuila, quanto no resto do México e também no resto do mundo. Já dormindo, a mãe passa para vê-lo, pega a revista, guarda-a e apaga a luz.

\*\*\*

Gerardo passará horas conversando com Héctor e Amín. Não serão companheiros de universidade, mas de aventuras. Além da amizade, têm em comum o fato de que gostam de imaginar o futuro e pensar em ideias inovadoras.

— Vocês imaginam? Uma bactéria que come poluição?

— Ou melhor, melhor: conectar nosso cérebro para transferir nossas ideias para um hardware.

— Ou para a internet!

— Sim, sim, mas que tal os insetos comerem nossos resíduos e nós fazermos algo com eles?

Os três vão discutir isso fervorosamente. Eles ainda serão jovens e imaginarão inovações futuras; eles também terão algumas ideias irrealizáveis.

A do cérebro na internet é algo que Elon Musk agora procura desenvolver; a da bactéria que se alimenta do plástico será levantada pelo próprio Amin em uma tese de graduação, anos depois daquela discussão juvenil.

Eles também pensarão em fazer entregas com drones, algo que a Amazon fará em breve, ou serão os primeiros compradores de criptomoedas assim que forem colocadas no mercado.

Eles sempre vão procurar pensar fora do âmbito da maioria, desejarão inventar algo, contribuir com propostas. Muito mais tarde, irão propor outras soluções para várias questões de preocupação mundial. Buscando sempre inovar.

Eles saberão que o mundo passará por várias crises. A crise alimentar, em que grande parte da humanidade não consegue consumir três pratos de comida por dia; a crise climática, na qual muitas comunidades serão impactadas por mudanças de temperatura; a crise da gestão inadequada de resíduos, na qual vivem as grandes cidades.

Um belo dia, em um desses encontros dos três jovens, pensarão que os alemães daquela revista, assim como as comunidades tradicionais do México, terão razão. Se há tanta desigualdade, se há tanta falta de recursos para alimentar toda a população, mas há tantos insetos, por que não produzir alimento a partir desses bichinhos que parecem não agradar a todos?

Eles decidirão que vão pesquisar e montarão um laboratório. Gerardo será um engenheiro mecânico, a engenharia dedicada ao projeto unificado de sistemas mecânicos e elétricos. Héctor Soto e Amín Ramírez serão biotecnólogos.

Alguns dos seus outros amigos dirão que é impossível, que se fosse possível alimentar o mundo com insetos, eles já estariam privatizados ou alguém estaria com esse negócio. Outro dirá que os insetos só servem para incomodar.

Eles saberão que 10% de todos os gases de efeito estufa lançados na atmosfera virão de alimentos que acabarão se decompondo em aterros sanitários. Que um terço de toda comida em perfeito estado será desperdiçada ao ser descartada no lixo. Ou seja, que sai do campo para o lixo passando por nossas casas. Que muitos recursos serão gastos, como água, energia, terra, tratores para cultivar essa terra e, até mesmo, para levar os alimentos em boas condições para os lixões onde entrarão em decomposição. Juntos, Gerardo, Amín e Héctor pensarão que precisamos de algum tipo de solução.

A gente deveria comer mais insetos, como diziam os alemães, pensará Gerardo.

— Vamos experimentar os grilos, dirá um dos amigos.

Eles encontrarão alguns gafanhotos para testar. E os colocarão em uma caixa para tentar reproduzi-los. Mas, como esses gafanhotos são territoriais, eles lutam; por isso, não funcionarão para reprodução em larga escala em espaços confinados.

Eles decidirão encontrar grilos ou o gafanhoto *chapulín*, como os usados pelas comunidades mexicanas. Eles não saberão então, mas será o início da Hexa Biotech, embora ainda não no formato que será conhecida mais tarde.

O negócio da alimentação humana com grilos - ainda - não será rentável.

Um terço da população mundial come insetos. Isso é muita gente, eles pensarão. Mas, por que não está funcionando para nós? Ainda não haverá muito mercado para a entomofagia. É um mercado que vai explodir né, mas tudo tem seu tempo. Eles farão experiências com outros insetos.

— Isso dos insetos não funciona, pensarão.

— Mas eles são excelentes trabalhadores, insistirão.

— E se os insetos comerem resíduos? Não podemos vendê-los como alimento humano, mas como alimento animal. Heureka!

O grupo vai testar isso com as baratas. Elas se reproduzirão rápido porque estão praticamente feitas para comer dejetos, concluirão. Mas atraem doenças. Mais uma vez, não funcionará.

**A mosca está em todo lugar, dirão. Então, lidarão com esse inseto, a mosca comum que todo mundo conhece. Mas mesmo assim, continuam sendo vetores de doenças.**



Eles vão atrás de mais literatura; deve haver uma possibilidade de fazer a união entre os dejetos da grande quantidade de vacas que há na região de Coahuila e as operárias maravilhas, que são os insetos que processam os dejetos.

A pesquisa será realizada com o apoio da Universidade Antonio Narro. Eles conhecerão a entomologista Dr.<sup>a</sup> Teresa Valdés Perezgasga, especialista em insetos. Ela lhes ampliará ainda mais o horizonte a partir de todo o conhecimento que tem sobre os insetos da região. Eles conversarão muito com ela. Formarão uma espécie de irmandade pró-inseto que se multiplicará. Em uma das conversas, surgirá a opinião da doutora de usar um dos bichinhos mais trabalhadores e velozes, que além desses atributos não transmite doenças: a mosca Soldado-Negra (*Hermetia illucens*).

Eles sairão de lá animados, falarão um por cima do outro, darão risadas, fecharão as mãos em punho de emoção. Correrão para o laboratório, saberão que estão começando algo grande. Farão toda a experimentação: os quatro trabalharão, tomarão notas, buscarão a medida perfeita de alimentos, resíduos orgânicos, umidade e quantidade de larvas de mosca.

Eles descobrirão um novo mundo, vão mergulhar totalmente na bioindústria, embora já tenham dado os primeiros pequenos saltos com os grilos. A atividade com os insetos se insere nesta indústria, que se caracteriza por usar a natureza como a melhor trabalhadora: no final das contas são os insetos que fazem o trabalho - e são altamente especializados para a sua tarefa.

No processo, os rapazes ficarão surpresos ao ver como os insetos transformam a matéria. Eles são alimentados com resíduos orgânicos, restos de comida e se reproduzem em uma velocidade vertiginosa. Comem, crescem e se reproduzem. Colocam dezenas, centenas, milhares de ovos e requerem pouquíssima manutenção. É maravilhoso quando você vê o volume de insetos aumentando exponencialmente. É a natureza falando.

Larvas da mosca Soldado-Negra

- É uma obra de arte em si, dirá Gerardo.
- Você dá a comida e eles fazem todo o resto, dirá Amin maravilhado.

Esses minúsculos animais fornecem proteína e um serviço de manejo de resíduos orgânicos. No final das contas, as operárias maravilha são muito nobres!

Por exemplo, a mosca soldado negra não tem boca quando adulta, vive apenas uma a duas semanas, só se reproduz, ovíparos e se alimenta quando é larva. Esta larva pupa em duas semanas e passa o inverno - seis meses - para não morrer; então, se torna uma crisálida no verão e continua os ciclos.

Eles perceberão que essas larvas, que aumentam cerca de 8.000 vezes o seu peso, são proteínas puras. Porém, como foram alimentadas com resíduos, não podem ser utilizadas na alimentação humana, mas servem de ração para frango. Coahuila é também um conglomerado de criadouros de aves para o abate, um dos principais de México.

Se os seres humanos não podem comê-las, então que as comam as galinhas. Eles vão começar a vender ração para galinhas em sacas. E se tornarão notórios pelo uso de resíduos orgânicos proveniente das sobras de comida do mercado.

Então, surgirá na memória dos três rapazes da Hexa Biotech a pergunta que se faziam nos experimentos da juventude.

— E se os insetos comerem nossos resíduos e nós fizermos algo com eles?

Eles estarão prontos para colocar tudo à prova no campo. E trabalharão em duas frentes. Alimentá-los com restos de comida ou esterco de gado. Saberão que o que sobra em Torreón e arredores são os excrementos dos dois milhões de vacas que pastam e ruminam antes de irem para o matadouro.

Eles estarão abertos a parcerias, negócios, e procurarão agricultores da região, já que estão ansiosos para colocar em prática o beneficiamento de esterco dessas vacas.

Eles explicarão que podem processar grandes quantidades, produzir adubo natural, eliminar o gás metano e, ao mesmo tempo, gerar um produto comercializável.

Será a economia circular e a inovação que eles procuravam nas suas conversas juvenis.

Não vai demorar muito até eles convencerem um fazendeiro. Este financiará todo o investimento para o sistema de gestão de resíduos que será implantado na sua própria fazenda.

Finalmente, eles mostrarão que seus estudos funcionam. O fazendeiro ficará com o composto e a Hexa Biotech com a ração para galinhas que pode ser vendida.

O sucesso será imediato, as 7000 vacas do pecuarista irão gerar o “alimento” para as larvas que crescerão; após algumas semanas serão “colhidas”: algumas irão para criadouro para completar seu ciclo de vida e voltar a ovopositar. O restante, a grande maioria das larvas, será seca ao sol e, em seguida, ensacada para venda. Proteína pura.

Tudo ficará bem, mas o sucesso não trará apenas boas notícias. O parceiro vai querer participação econômica na Hexa Biotech para continuar colaborando. O ciclo será quebrado, a Hexa Biotech correrá o risco de ficar sem matéria-prima.

Eles terão que voltar ao laboratório, insistir nos testes, retomar as experimentações e voltar às medições.

O que eles terão alcançado não poderá continuar e terão que procurar outras matérias-primas.

Mas como já terão o conhecimento, modificarão rapidamente as instalações do laboratório para realizar a produção a partir de lá.

Então eles retomarão o descarte de alimento. A matéria-prima não será mais o esterco de vaca, mas resíduos de alimento humano, muitos ainda comestíveis. Onde podem ser encontrados restos de comida em grandes quantidades? A resposta será óbvia.

## **— Muitas vezes, no mercado de abastecimento, as pessoas não sabem o que fazer com todas as frutas que sobraram e que não serão mais vendidas. Não é?**

Eles chegarão a um acordo com o mercado; em poucos dias, os caminhões semanais entrarão na nova planta de beneficiamento, onde antes era o laboratório doméstico.

As trabalhadoras maravilha seguem na ativa, agora alimentando-se das sobras do mercado. São as moscas soldado negra. Novamente, a Hexa Biotech salvará sua área de atuação com inovação e adesão à ciência e à pesquisa. A produção de ração para frango continuará e crescerá: serão produzidas em toneladas.

Em alguma ocasião, pensarão que tudo poderia ter sido perdido. Mas, é no “pensar fora da caixinha” que reside a ressurreição.

A notícia de que Hexa Biotech cuida de resíduos orgânicos em grandes quantidades se espalhará por toda a cidade até chegar aos ouvidos da prefeitura.

A problemática dos resíduos nos grandes conglomerados humanos será difícil de resolver, mas reduzir o que realmente chega aos aterros sanitários será um objetivo que a prefeitura tentará resolver com a ideia da Hexa Biotech.

Assim, uma nova iniciativa chegará, e mais uma vez mudará a forma como a matéria-prima será obtida. Não serão mais caminhões que chegarão semanalmente, mas a própria Hexa Biotech terá que fazer o trabalho da prefeitura de coletar a parte orgânica, separada pelos próprios cidadãos.

O negócio mudará novamente, pois passará do processamento dos excrementos das vacas de uma única fazenda ao processamento dos resíduos orgânicos do mercado e, posteriormente, da coleta da cidade. Sempre com o resultado da ração para galinhas como produto final e do adubo, como subproduto.

Eles serão capazes de transformar 25 toneladas de resíduos em 15 toneladas de fertilizante orgânico e 5 toneladas de ração animal, em apenas 2 semanas.

Eles continuarão a se reunir como o faziam quando adolescentes e pensarão em uma nova proposta.

— É preciso facilitar a forma como nos avisam da disponibilidade de matéria orgânica.

— Sim, não podemos andar por toda a cidade perguntando.

— Que tal um aplicativo georreferenciado que faça isso?

A inteligência artificial será agregada como uma área de atuação aplicada à coleta de lixo. No início de 2021, eles ainda estarão realizando testes à procura da melhor metodologia para cumprir o acordo. Sempre visando seus propósitos.

FUNDADORES DE HEXA  
BIOTECH EN SU RECINTO



Posteriormente, eles vão até propor um aplicativo para impedir o novo Coronavírus SarsCov2 que invadirá o país e o mundo. Buscando sempre inovar.

Em 2020, eles receberão o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), na categoria de sustentabilidade, pela sua capacidade de transformação e economia circular.

Eles escreverão no Facebook sobre a importância das operárias maravilha (“*trabajadores maravilla*”), da bioindústria e da inovação permanente.

**“Na Hexa, temos o orgulho de produzir proteína sustentável para ração aviária e aquícola através de um processo de pegada de carbono negativa, o que significa que remove mais carbono do meio ambiente do que emite. Como fazemos isso? Com insetos: os operários maravilha da natureza! Valorizamos e usamos resíduos alimentares para alimentar nossos insetos com um processo seguro e limpo, produzindo um alimento *premium* com alto teor de proteína.”**

\*\*\*

Gerardo se desperta ainda cansado, como se tivesse exercido uma atividade extenuante a noite toda, pensa no sonho futurista que teve. Sorri e profetiza que realmente será capaz de fazer a diferença em algum momento.

– “O café da manhã está à mesa!”, gritam do andar de baixo.

– “Já estou indo!”

Ele está feliz porque é sexta-feira e vai se encontrar com os amigos. Eles sempre brincam de inventar coisas, de imaginar, de “pensar fora da caixinha”. É uma boa prática, se vocês quiserem fazer algo no futuro. Nunca descarte ideias, sempre continue imaginando.

Agora, você já sabe que para os sonhos se tornarem realidade é preciso empurrá-los, ir ao lugar onde são possíveis, forjar seu próprio destino fazendo o que pode fazer e um pouco mais.

Ele acabou de se alistar, e está pronto para sair para mais um dia do seu último ano do ensino médio. Desce para o café da manhã e faz a seguinte pergunta:

– Imaginem só: e se os insetos comerem nossos resíduos e fazemos algo com eles?



**Hexa Biotech, México**

Facebook: @HexaBiotech

Instagram: @hexabiotech

Web: [www.hexabiotech.com](http://www.hexabiotech.com)

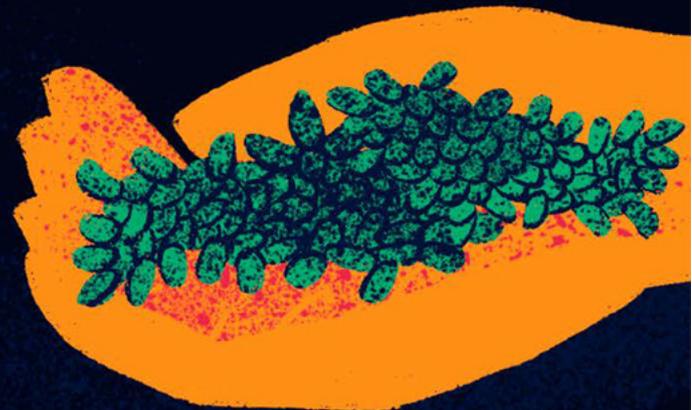
E-mail: [team@hexabiotech.com](mailto:team@hexabiotech.com)

Telephone: +52 8711402766

BRASIL:

## Grupo de Coletores de Sementes do Cerrado

# MUVUCA HUMANA PARA A RESTAURAÇÃO DO CERRADO



Eu estou lá há milhares de anos. Eu me reproduzo, cresço, deixo de ser semente e do que me torno outras sementes brotam novamente. Eles me consideram a vida; mas, se não estiver no lugar certo, não tenho vida. Eles me consideram diversidade; mas, se estou sozinha, não tenho diversidade.

Talvez, você não conheça o Cerrado. O pôr-do-sol alaranjado de fogo que dá lugar à riqueza noturna, aos sons da natureza que despertam enquanto outros dormem. Há um silêncio que não é silêncio, mas paz. A terra é rica, diversificada, abriga flora e fauna, cursos de água, uma riqueza incalculável. Aguará guazú, ou lobo-guará, curucaca, tamanduá-bandeira e outros, transitam por essas terras. É a segunda maior paisagem natural de toda a América do Sul, está no Brasil.

Uma das minhas funções é manter a biodiversidade do Cerrado, por isso eles me procuram, cuidam de mim, me trocam, me plantam. Eu sou a semente e vou contar-lhes uma história.

Há muitos e muitos anos, as pessoas que moravam no Cerrado cuidavam de mim, me melhoravam combinando-me com outras sementes irmãs, me viam crescer. E antes que as pessoas desta terra trabalhassem comigo, a própria natureza fazia o trabalho de nos multiplicar.

Meu ambiente, em troca, dava a essas pessoas muita diversidade: comida, água, matéria-prima para suas roupas, casas e tudo o que precisavam.

Mas o mundo foi mudando. De repente, eu já não era mais plantada junto a outras variedades, mas em grandes áreas com um único tipo de semente; não mais me melhoravam, tentavam me modificar com intenções que eu desconhecia. Restaram alguns que me respeitavam e me conheciam.

Além disso, começaram a plantar eucalipto, por exemplo, que vem da Austrália, que não conhecíamos por aqui. Estes geram um forte impacto no ecossistema da região do Cerrado brasileiro, principalmente quando plantado em monocultura.

O resultado não poderia ser outro: o Cerrado começou a perder diversidade, perder recursos e perder água não só para o próprio local, mas para muitas outras regiões, inclusive os recursos hídricos para o consumo humano começaram a escassear.

A palavra “cerrado” significa grosso ou denso, em português. E é usada para nomear uma região de savana tropical que ocupa quase um quarto da superfície do grande país sul-americano. São dois milhões de quilômetros quadrados de vital importância não só para o seu próprio ecossistema, mas para os outros quatro ecossistemas brasileiros, como a Amazônia, o Pantanal, a Caatinga e a Mata Atlântica. O Cerrado possui 5% das espécies mundiais e 30% da diversidade biológica de todo o Brasil.

**Infelizmente, o descuido, a substituição de espécies, o desmatamento e outros problemas causaram a perda de metade de sua vegetação.**

SEMENTES DO  
CERRADO



Além disso, há outra ameaça na área: a desapropriação das terras pertencentes às 120 comunidades tradicionais da região. Diante do duplo perigo da perda de terras e ecossistemas, os moradores do Alto Rio Pardo conseguiram se mobilizar e criar, em 2014, uma reserva de desenvolvimento sustentável de 38 mil hectares que está se tornando um modelo de boas práticas conservacionistas.

É por isso que, entre tantos outros motivos, somos tão importantes: nós, as sementes.

Mas, nem tudo são más notícias! Um grupo de pessoas se reuniu em 2017 para buscar soluções frente à problemática do Cerrado. Pessoas que habitam esta terra e que querem que ela seja uma terra rica e diversificada, com água em abundância.

Elas formam o Grupo de Coletores e Restauradores da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Nascentes Geraizeiras, no norte do Alto Rio Pardo, em Minas Gerais.

Eles começaram a realizar atividades em torno das sementes. A coleta, o beneficiamento, a pesagem e o armazenamento de sementes de mais de 60 espécies de gramíneas, ervas, arbustos e árvores nativas formavam parte das atividades. Seu objetivo era restaurar o Cerrado. Algo que nós, as sementes, fazíamos antes, apenas crescendo livres. Agora precisamos de pessoas para fazer as atividades de colheita e plantio, para nos ajudar a fazer o trabalho.

As atividades são realizadas de forma coletiva, com a participação de 33 comunidades tradicionais denominadas “geraizeiros”, principalmente com jovens e idosos que trocam conhecimentos e recebem capacitação em técnicas de restauração das suas terras.

Eu estou muito feliz com o trabalho do Grupo de Coletores, pois, muitas vezes, fico no campo, mas não consigo crescer e me perco, não cumpro meu objetivo de vida. Eles, pessoas organizadas, me catam e depois me ajudam a germinar. Às vezes, eles me levam para outro lugar para que eu faça a minha parte.

Agora, nós crescemos o ano todo e colaboramos com mais eficácia para restaurar o Cerrado. Não é uma tarefa fácil para os coletores, mas eles o fazem com muita eficiência.

O grupo se encontra e gera uma multiplicação de conhecimentos, que são compartilhados do mesmo modo como compartilham a mim e a todas as sementes que coletam.

Em suas reuniões, os coletores buscam formas de restaurar o Cerrado, compartilhar técnicas e informações, e se capacitam para fazê-lo da melhor maneira. O objetivo deles, e o meu também de alguma forma, é restaurar as áreas e trazer a água de volta para a área.

O movimento de restauração do Cerrado está comprometido com a comunidade. As comunidades iniciaram essas atividades de restauração porque as veem como algo necessário para sua própria sobrevivência.

Como resultado dessas reuniões e dessas trocas, eles começaram a nos conhecer. Muitas vezes cumprimos vários papéis: servimos para restaurar, intercambiar e até mesmo para artesanatos que eles fazem conosco.

Eu mesmo vi como eles fazem feiras, cursos e todo tipo de atividades a partir da nossa recuperação.

Não somos todas iguais, claro que não! Algumas de nós servimos para restaurar o Cerrado; outras somos chamadas de sementes crioulas, e somos mais antigas. Em geral, estas são as sementes mais utilizadas na agricultura. E também foram guardadas, melhoradas, cuidadas e intercambiadas. Elas geram, por exemplo, uma variedade de milho, de muitas cores, próprio para o consumo humano.

É uma informação que não se ensina na escola, é aprendida com os camponeses e indígenas, e as feiras são uma forma de salvar e multiplicar o conhecimento.

Porque o conhecimento é semelhante a nós, as sementes: quanto mais compartilhado, mais se reproduz. Se uma semente é compartilhada, semeada e colhida novamente, ela se multiplica. O conhecimento, se for compartilhado, e compartilhado novamente em vez de esquecido, ele se multiplica.

As pessoas do Grupo de Coletores aprendem quando se encontram e conversam umas com as outras. Muito do conhecimento já está na comunidade e é compartilhado de geração em geração.

**Em seu trabalho no Alto Rio Pardo, o grupo coletou cerca de 150 espécies, ainda que existam milhares na área. Para alcançar uma diversidade maior, eles se propõem a coletar mais sementes, compartilhá-las com as comunidades indígenas e camponesas e, acima de tudo, trabalhar para restaurar o Cerrado conosco, as sementes.**

Eu gosto da diversidade. Gosto especialmente de estar com outras sementes. As comunidades indígenas da região sabiam disso, tanto que até tinham uma palavra para essa mistura de sementes que, às vezes, é necessária: *muvuca*. Porque muitas vezes uma semente cresce; mas para crescer bem, tem que estar ao lado de outra e de outra, e a força nasce da união. Não sei muito sobre as pessoas, mas dizem que com vocês acontece a mesma coisa. Falam que vocês gostam de se reunir; que se juntam para serem mais fortes; que, quanto mais diversidade houver, mais riquezas terão.

No Grupo de Coletores de Sementes do Cerrado, eles adotaram esse conceito, gostaram da ideia. A técnica de semeadura consiste em misturar sementes de várias espécies e enriquecer a agricultura ou qualquer cultura.

Nos encontros, algo como uma *muvuca* humana, os camponeses aprendem com os índios, os engenheiros trocam conhecimentos e todos aprendem, todos enriquecem. Os integrantes do grupo aprenderam muitas coisas com os indígenas para agora aplicar o que já faziam há muitos anos nos seus territórios.

COLETORES DE  
SEMENTES DO CERRADO  
EM DIA DE SEMEADURA



Voltando-se para nós, as sementes, as que servimos para restaurar o Cerrado: somos sementes que gostamos de ir para o campo. Lá começamos nosso processo no subsolo, no escuro e úmido. Outras sementes são para guardar, intercambiar e depois usadas na agricultura.

No intercâmbio de sementes há intercâmbio de conhecimento. Em certos casos, temos outros nomes nas diferentes comunidades. Na verdade, somos as mesmas. Por isso, é importante aprender a nos identificar a partir do nome científico, que acaba sendo o mesmo em todo o mundo.

O objetivo principal do grupo é a conservação, e através dela foi formada uma vertente que começou a gerar renda para alguns dos seus integrantes.

Algumas pessoas organizaram uma cooperativa para comprar sementes, para trocar; outras começaram a cultivar e colher para vender para processar a fabricação de sucos ou outros produtos vendidos aos humanos. Ainda não estão formalizados, mas é outro caminho que agrada os jovens porque veem a possibilidade de gerar renda nas suas próprias comunidades.

A maior parte do Grupo de Coletores de Sementes do Cerrado é formada por mulheres. Nós, as sementes, temos uma relação muito próxima com as mulheres, principalmente. Muitas vezes são donas de casa, fazem o trabalho doméstico, cuidam dos filhos e depois participam das atividades, vão à roça colher frutas, trabalham na produção, fazem artesanato.

A novidade do grupo é que mescla o conhecimento tradicional com o técnico universitário. Nondas Ferreira, por exemplo, é engenheiro florestal, teve que emigrar para estudar, mas depois retornou e agora é um dos técnicos do grupo que dá informações - embora ele mesmo sempre tenha dito que a principal fonte de informação e conhecimento está nas aldeias originais, naquelas pessoas que me trataram com respeito e santidade.

Em 2020, a humanidade experimentou uma pandemia em todo o mundo e as atividades tiveram que variar. No entanto, o grupo conseguiu aumentar o número de membros porque muitas pessoas fugiram das cidades para se refugiar no campo. Essa região de Minas Gerais, por ser menos povoada que as grandes cidades, serviu de refúgio.

Foi também em 2020 que o grupo recebeu o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), por serem jovens que trabalham na preservação das espécies nativas do Cerrado.

Para o Grupo de Coletores de Sementes do Cerrado, o futuro tem que ser melhor que o presente. Eles querem que as áreas onde vivem possam ser recuperadas, todo o Cerrado, sim, mas começando pelos seus espaços próximos. Para eles, a força está em melhorar as condições das suas próprias localidades e, assim, atrair inclusive a atividade econômica da região. Lá não há universidades, nem muitos empregos; por isso, os jovens tendem a migrar e são poucos os que voltam.

Então, as atividades do grupo são vistas pelos jovens como uma forma de aprender coisas novas, como manejar a floresta, conservá-la e, ao mesmo tempo, obter algum tipo de renda.

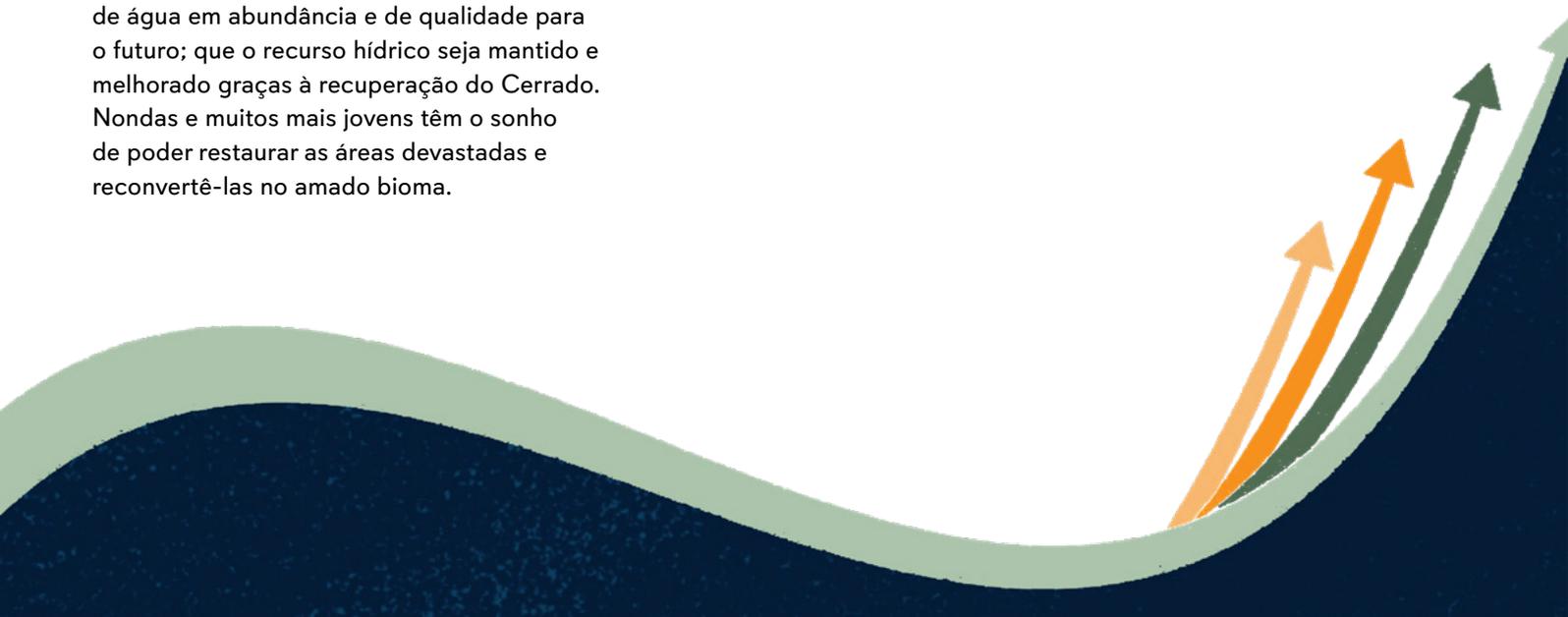
Porém, o mais importante é garantir a existência de água em abundância e de qualidade para o futuro; que o recurso hídrico seja mantido e melhorado graças à recuperação do Cerrado. Nondas e muitos mais jovens têm o sonho de poder restaurar as áreas devastadas e reconvertê-las no amado bioma.

A vida retorna, a diversidade retorna. Por isso, o sonho dos jovens do grupo é que eles possam restaurar a terra, o campo, o Cerrado.

Este também é o meu sonho. Quando estou no escuro, na umidade, na *muvuca*, sinto que vai dar tudo certo, que vou crescer e virar planta, arbusto, árvore, todo o mato que vai fazer com que o Cerrado não desapareça, e eu voltarei a ser uma semente; meu ciclo começará novamente, como tem acontecido por milhares de anos, continuamente.

Esta é uma história que se vive todos os dias em Minas Gerais e que o Grupo de Coletores de Sementes do Cerrado faz com que seja possível.

Nós, as sementes, continuaremos na *muvuca*, tentando restaurar o Cerrado, alimentando a população e os animais, e fazendo a natureza seguir seu curso, apesar de tantos interesses contrários, mas com a felicidade de poder contar com seres humanos que têm potencial para nos dar uma mão nesta tarefa monumental.



**Grupo de Coletores de Sementes do  
Cerrado, Brasil**

Facebook: @RDS-Nascentesgeraizeiras

Instagram: @coletores\_restauradoresrds

Web: [www.nascentesgeraizeiras.com.br/](http://www.nascentesgeraizeiras.com.br/)

**COLÔMBIA:**

**Sembrando Vida**

**PADRINHOS MÁGICOS**



## — O que vou fazer com essas árvores, se não consigo vendê-las?, penso.

As árvores já estão crescendo, se não forem vendidas logo não poderão ser plantadas. Olho para essas árvores e acho que é uma tragédia. Cheguei aqui com o meu empreendimento, o meu sonho, a minha ideia de colaborar na atividade ambiental da minha comunidade, minha cidade. Estou apenas começando e isso é tenaz, não é fácil vender árvores. Já havia conseguido sementes muito variadas, de espécies nativas, outras em extinção, e tinha uma ideia muito clara do que fazer; coloquei todo o meu amor e esforço nisso, mas não saiu como esperava. O que posso fazer agora?, me pergunto.

O assunto sempre me fascinou. Eu estava empregado - em outra localidade do estado -, mas queria contribuir para minha terra, onde está a minha gente, então precisei pedir demissão. Eu quero fazer a diferença, mas que seja aqui no meu local, em Alaska.

É uma terra que atravessou muitas dificuldades, foi palco de um massacre - lamentavelmente, contínuos na época da guerra - cometido por paramilitares. E, como eu era uma menina, minha família e eu fomos embora. Mas, com o passar dos anos, voltamos. Tenho um carinho especial por este pequeno povoado rural do município de Guadalajara de Buga, no departamento de Valle del Cauca, na Colômbia.

Há alguns meses, aproveitei minha paixão pela silvicultura e meus estudos em tecnologia de controle ambiental, no Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) - uma instituição pública autônoma que oferece cursos técnicos gratuitos - e montei o viveiro. Ajudou-me muito ter cursado o curso de graduação em Participação Cidadã para a Construção da Paz, pelo Instituto Mayor Campesino (IMCA), em 2017, o qual me capacitou em vários aspectos do planejamento territorial. “À Karem Bejarano”, diz o certificado, está ali o meu nome impresso! Este instituto me proporcionou um capital semente e eu desenvolvi a ideia de criar o viveiro: “bom, se eu não consigo encontrar trabalho onde vivo, vamos construí-lo!” E mãos à terra!

Foi assim que o viveiro nasceu; agora pretendo recuperar as espécies nativas e ameaçadas de extinção da minha região. No entanto, a venda não se deu como eu gostaria. Recebo encomendas de mil árvores e não consigo fornecê-las.

Um dos problemas que temos na região é a extração indiscriminada, que ocorre tanto na agricultura e no aproveitamento da madeira quanto na mineração do carvão existente aqui. A minha ideia é poder atacar esses problemas e, talvez, no futuro, conseguir criar fontes de emprego, já que é outro problema que também temos na região.

Fico pensando no que me disseram no México. É que cheguei de lá ontem, de um encontro de jovens da Aliança do Pacífico. Foi espetacular: mais de 500 jovens, todos empreendedores, todos apaixonados, milhares de ideias se formando naquele ambiente. Só daqui da Colômbia éramos quase cinquenta jovens.

Quando escutava as ideias de muitos outros, como eu, jovens do Chile, Peru, da Colômbia e do México, pensei que minha ideia tinha tudo para avançar. Mas talvez esteja faltando alguma coisa. Existe o componente ambiental, climático, de preservação das sementes nativas e de conservação de bacias hidrográficas. Tecnicamente é sólido, é o meu treinamento. Mas, o que está faltando?

CAMPANHA DE PLANTAÇÃO  
ORGANIZADA PELA EQUIPE  
SEMBRANDO VIDA



— “Você devia envolver mais os jovens”, alguém disse em uma das palestras. Mas, não consegui identificar a pessoa que falou.

Envolver os jovens, envolver as pessoas, ficava pensando e pensando. Eu tenho um negócio, mas não estou fazendo muito, estou meio parada. Insisto que a questão ambiental é boa porque estou recuperando sementes, mas não estou semeando, não estou garantindo nada.

Naquela reunião, eles treinaram muito a gente. Isso me fez pensar e pensar.

Agora estou aqui, vendo minhas arvorezinhas crescerem. São como pequenos relógios fazendo tique-taque até chegar o momento do boom! Não poderei mais plantá-las. Assim é a vida, ela cresce e cresce. Tenho que encontrar uma forma de fazer a venda, de poder garantir que elas sejam plantadas e, portanto, que as pessoas se envolvam. Tenho que criar uma estratégia para que essas árvores possam ser plantadas e que envolva os jovens. Deve ser uma campanha que envolva uma pessoa com uma árvore. E que essa pessoa a apadrinhe e...

— Seja padrinho ou madrinha, mas que participe!, surgiu na minha mente.

Isso envolveria as pessoas, daria a elas algum benefício concreto, elas participariam e, claro, se criaria uma campanha para plantar essas árvores que já estão crescidas. E não é só isso, essa ideia pode ser mantida.

Vou postar isso no Facebook, penso, e abro meu computador. Todas as pessoas adoram postar frases motivacionais com temas ambientais, mas quantas delas fazem algo depois de publicar suas boas intenções no Facebook? E mãos à terra!

Falo para os meus amigos e eles gostam da ideia; coloco no Facebook e peço a todos para compartilhar: isso precisa viralizar, penso.

Boas intenções todo mundo tem, mas agir já não é tão fácil. Bem, aqui você tem uma chance, começo a dizer a todos.

Não é fácil convencê-los. Muitos me dizem que não têm dinheiro. Mas, então, eu os vejo passando com uma bolsa nova, uma camisa nova... Eu sei que essa ideia pode funcionar.

São 15.000 pesos colombianos, um pouco menos de cinco dólares, um bom valor.

Você apadrinha e comparece no dia da plantação. Eu garanto o lugar de plantio, uma muda de árvore de um metro de altura, a escavação do buraco, a terra adubada, a cerca e uma plaquinha de identificação para que o padrinho possa identificá-la. Você planta, eu me encarrego de adubar e cuidar dela permanentemente. Você, obviamente, pode fazer o registro fotográfico, digo.

A primeira árvore apadrinhada me emociona e me dá forças; o patrocinador é um amigo próximo, claro. Eu tenho que ir mais longe, penso. De repente, o celular toca; e de novo, de novo. E novamente. Uma família quer cinco árvores. Uma amiga compartilhou num grupo do WhatsApp e eles querem dez.

— Pai, as pessoas respondem! Grito com ele e pulamos de felicidade.

O Facebook não para de me notificar mensagens. Minha amiga Lina, do Chile, me escreve:

— Eu quero patrocinar três arvorezinhas. Você ainda os tem?

— Claro que sim! Mas como você virá aqui para plantá-la? Ah, não interessa! Eu planto.

A ideia ganha força, mas preciso saber onde será a plantação. Outro dia passei por uma área e vi que está um pouco desmatada. Vou falar com os donos daquele lugar para ver se querem que a gente faça o reflorestamento. Para eles sairá de graça, e teríamos espaço para as nossas 400 árvores.

Chega o dia da plantação. Esta é a primeira campanha de reflorestamento de Sembrando Vida. Será no domingo, 20 de outubro de 2019, às 8h da manhã, no setor Três Esquinas, cachoeira La Milagrosa. Um lindo lugar para reflorestar.

Para convocar a todos, posto a seguinte mensagem no Facebook. “Faço este cordial e lindo convite a todas as pessoas que podem e queiram apadrinhar 1 árvore ou mais. Faço esta campanha pela recuperação do nosso rio Guadalajara”. Quero convencer a todas as pessoas a colaborar: é fácil, simples e não custa muito.

A mensagem termina com a frase “tomar água nos dará vida e tomar consciência nos dará água”, aludindo ao valor do reflorestamento para a conservação das bacias, no caso, a do rio Guadalajara.

No domingo, fico pronta bem cedo; encontro borboletas voando ao meu redor.

Chegam as primeiras dez pessoas. São 7h30 da manhã, e estou esperando por volta de umas trinta, hoje. Embora eu tenha mais de 150 árvores, poucas pessoas se inscreveram para vir.

— Olha, Karem, vem vindo mais gente.

Eu olho para a entrada do sítio e vejo muita gente, não dá para acreditar! Cerca de cem pessoas estão chegando! Eles são como mágica, simplesmente aparecem. Alguns vêm com seus 15.000 pesos para apadrinhar uma árvore bem aqui. Sejam bem-vindos!

Um sucesso! Meu entusiasmo ganha força por mais dois dias, com mais gente vindo para plantar.

**— Nós as salvamos!  
Falo toda animada  
para minha irmã.  
Você se lembra de  
que há poucos dias  
não sabíamos o que  
fazer com elas?**

KAREM, FUNDADORA DE  
SEMBRANDO VIDA, NO  
POVOADO ALASKA.



Não é apenas plantar por plantar. Fazemos isso com planejamento e acompanhamento. O que garante o plantio e o reflorestamento são os cuidados posteriores. Isso me diferencia um pouco de outras iniciativas, pois muitas entidades fazem campanhas de plantio com milhares de árvores, mas depois ninguém faz o acompanhamento. Dessas milhares, cujas fotos foram postadas e difundidas, sobrevivem apenas cem ou duzentas, e olhe lá.

No meu Facebook, posto fotos das pessoas felizes plantando árvores, e isso cria outra agitação. Terei que agendar outras datas.

Tenho árvores para fazer uma campanha em novembro e outra em dezembro. Isso requer planejamento, requer um trabalho prévio no viveiro. Encontrei no meu próprio lugar, meu empreendimento que combina o social com o ambiental!

Meus amigos continuam se inscrevendo; alguns que colaboraram na primeira campanha já estão dispostos a colaborar na segunda ou na terceira. Depois, os amigos dos meus amigos e assim vai se formando a bola de neve. Inclusive amigos de outros países. Eles me ligam de Madri, de Miami.

Lina, que estava no Chile, já está aqui e quer ver sua arvorezinha junto com sua filha e a família. E querem mais mudas.

Já estamos terminando o ano de 2019 e temos 800 árvores. Não acredito! Isso se tornou uma empresa familiar, e além disso, podemos dar trabalho para outras pessoas, porque não podemos fazer tudo sozinhos.

Mantenho outras atividades de apadrinhamento de árvores nativas que vendem várias espécies, além das do viveiro do programa Sembrando Vida.

O trabalho se intensifica. Agora, tenho que gerenciar a promoção do apadrinhamento, as visitas dos padrinhos das árvores já plantadas, o preparo das árvores para as próximas campanhas, a coordenação com os donos dos sítios onde vamos plantá-las.

Não se trata de fazer um buraco e colocar a árvore. É um trabalho que exige tempo, conhecimento e dedicação.

O bom é que tem quem colabore, apadrinhe mais árvores, se comprometa totalmente de coração, fique grato a mim, me pergunte sobre as próximas campanhas; ou aparece um vizinho que gostou, ou um amigo do Facebook que viu e quer que seu nome apareça em uma árvore.

Os proprietários dos sítios também participam, acabam apadrinhando umas 20, 100 mudas, e assim reflorestam seus ambientes com mais espécies. Se você quiser registrar essas árvores, se quiser fazer um aproveitamento, pode fazê-lo, mas não com todas as espécies. São árvores que garantem uma bela paisagem, que dão sementes, que também colaboram com a diversidade e para a proteção dos mananciais. Há todo um valor agregado.

Às vezes surgem surpresas: uma senhora entrou em contato desde Madrid dizendo que gostaria de apadrinhar 15 árvores. Quando acontece algo assim, procuro reunir outros padrinhos para que façamos a plantação de uma só vez, evitando criar uma campanha com muitas pessoas. Isso justifica um dia inteiro de trabalho.

Os que moram longe podem visitar as árvores após o plantio, caso não tenham podido comparecer no dia da campanha da(s) sua(s) árvore(s). Quando você vier à Colômbia, se quiser visitar as árvores, posso levá-lo sem pagamento adicional.

Fico sempre verificando como estão as árvores, passo por onde as plantei, olho para elas, sorrio com carinho, são minhas filhas. Às vezes passa um animal, vejo se as formigas o estão comendo, se tem algum fungo: é preciso estar atento a muitas coisas.

Uma das espécies, por exemplo, é *Carcaoli A. Excelsum*, uma árvore gigante de florestas tropicais secas e úmidas. Seu melhor desenvolvimento se dá ao longo dos rios e seus frutos são importantes para a fauna.

Abordei várias empresas e setores. Para alguns, pode ser parte de sua responsabilidade ambiental corporativa, para outros pode ser uma atividade de colaboração com a comunidade. No futuro, gostaria de poder certificar a captura de carbono que as árvores plantadas fazem e, assim, certificar várias empresas que podem compensar sua pegada de carbono. É uma atividade que pode ser lucrativa e benéfica para o meio ambiente.

As empresas que poluem com a sua atividade podem compensar esta poluição plantando árvores com o suporte técnico adequado que posso prestar.

O ano de 2020 foi o mais difícil por conta da pandemia, porém adotando certos protocolos conseguimos realizar as atividades com menos gente e à distância. Pudemos plantar cerca de 1.800 árvores apadrinhadas ao longo do ano. A magia continuava presente. Esses números vão crescer. Além disso, no futuro nos dedicaremos à recuperação de casas e fachadas por meio da arte para atrair o turismo para o povoado, que foi impactado por anos de violência.

Ainda em 2020, a iniciativa ganhou o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), na categoria ação climática.

Para 2021, meu plano é prosseguir com essas campanhas. A atividade assumiu grandes dimensões, e várias autoridades municipais reconhecem o trabalho que realizo na comunidade. Este será um grande ano.

As pessoas estão felizes plantando suas árvores; as pessoas estão felizes também por saber que participaram de algo que ajuda o meio ambiente, que ajuda nossos cursos de água, e que ajuda a vida selvagem. É uma situação de ganho mútuo: ganha quem faz um bem ambiental apadrinhando uma árvore, quem se enche de satisfação ao plantá-la, e ganha também o viveiro que conseguiu colocar suas arvorezinhas em crescimento, já que corriam o risco de morrer ou de serem plantadas no próprio viveiro, o que seria insustentável. Além disso, o ambiente também ganha! Todo mundo ganha!

**Sembrando Vida, Colômbia**

Facebook: @sembrandovidabuga

Instagram: @sembrando.vida.kb/

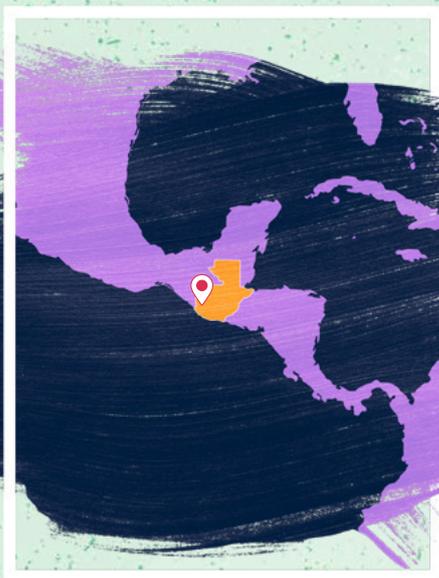
E-mail: karembejarano32@gmail.com

Telefone: +57 3173997964

**GUATEMALA:**

**Flor de tierra**

# **A SUA PRESENÇA EM CADA PUNHADO DE TERRA, VOVÔ**



Eu fiz isso pelo senhor; pelo senhor e pelo nosso povo maia. O senhor foi minha principal causa, minha alavanca, minha motivação. Nos últimos meses em que eu o visitava, contava cada progresso, cada descoberta, e sentia seu apoio e o seu incentivo. Agora, vovô Mincho, você não está mais aqui. Mas, eu sei que está orgulhoso do que estamos fazendo.

Então, eu decidi dar um passo adiante. Já terminei minha tese e sou engenheiro agrônomo. Engenheiro Benjamín López. Devo meu amor pela terra ao senhor e à vó María. Enquanto eu apresentava a tese, não conseguia parar de pensar na minha infância, quando vovó chegava da plantação com as verduras dela, com tomate, batata, e fazia uma comidinha fresca pra gente.

Vocês foram como pais pra mim, o senhor sabe disso; vocês praticamente me criaram e, agora, eu quero retribuir um pouco do que me deram. Não só a vocês, vó, mas a toda nossa população agrícola.

Como é possível continuarmos produzindo agroquímicos que envenenam os alimentos? Eles envenenam não apenas os produtores que os aplicam, mas todas as pessoas que os consomem. É assim que eles foram ensinados, o senhor me dizia, não é? Ultimamente, os agricultores estão cada vez mais dependentes de insumos externos.

Por isso, confiava quando o senhor me dizia: “vá em frente! vá em frente com vontade!” Há alguns anos, todo o campo, quase tudo, foi fertilizado com agentes químicos.

Não era assim com as verduras da sua vó, era? Por isso, eu sabia que poderíamos fazer de forma diferente. Eles me aprovaram, terminei a tese e ela foi publicada. “Benjamín López”, meu nome aparece assinando a tese. Que orgulho!, o nome do meu avô.

Eles não só me deram uma bolsa para poder desenvolver isso, como também a publicaram. O senhor não pôde assistir a defesa da minha tese. Eu mostrei a eles que o fertilizante natural, com microrganismos, não gera apenas um tomate maior com mais proteínas, também favorece o próprio solo com melhores nutrientes.

Graças ao seu incentivo, vovô Mincho, eu consegui. Mas também pelo seu exemplo.

A vida dele, daquele menino que foi expulso de casa, que vivenciou doenças e a pobreza e que progrediu, é um exemplo para mim. Sua tenacidade, sua determinação, sua força e sua solidariedade me marcaram.

Com a tese demonstrei por que fiz toda minha trajetória na Faculdade de Agronomia da Universidad de San Carlos de Guatemala pensando em que nossos camponeses, as pessoas que se dedicam à terra, devem poder contar com uma alternativa ao uso de produtos químicos.

O senhor se lembra quando lhe disse que havia no Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) uma convocação para financiar projetos de teses? Como comemoramos isso!? Não comemoramos só o fato de eu ter sido aceito, mas também porque convencemos os avaliadores de que minha tese era possível. Obter materiais orgânicos adequados para a produção de tomates, justamente aqui no oeste do país, onde o que mais se cultiva é tomate e batata com muitos produtos químicos.

Os professores não acreditavam muito na proposta - e eu achava que os avaliadores também não. Eles olharam com desconfiança, mas eu finalmente os convenci. Nós os convencemos, porque o senhor sempre esteve lá.

FUNDADOR DE FLOR DE TIERRA EM UMA ESTUFA DE PLANTAÇÃO DE TOMATE.



Iván Montejo - Estación Experimental “Indio Hatuey”, da Universidad de Matanzas de Cuba - me ajudou muito com informações sobre microrganismos de montanha.

Certo? Eu falei para eles: “esses livros dizem que pode ser feito, então vou demonstrar no campo”. Estudei muito para poder entender bem as relações do solo, como funciona com os micro-organismos, culturas e tudo mais. No final das contas eles aprovaram o dinheiro, um pequeno apoio para minha tese e para a primeira pesquisa.

Quero ser solidário como o senhor, e ter os pés no chão. Como a vovó, que me levava para a horta, me ensinava e nunca deixou que eu me desligasse do campo.

Lá nasceu essa paixão. Essas foram as sementes do que estamos colhendo hoje.

Quando lhe disse que faria a tese sobre o tomate e a “avaliação da matéria orgânica para o seu cultivo em condições de macro túnel, em duas localidades do departamento de San Marcos” pude ver o seu rosto de satisfação. Sim, seu neto mostraria o que a gente sempre disse: que os fertilizantes orgânicos podem ser melhores quando bem aplicados e considerando o contexto cultural e climático da nossa região. O senhor estava lá.

E também estava lá quando meu trabalho ganhou o prêmio de melhor tese do Centro Universitario de San Marcos, da Universidad de San Carlos de Guatemala. Conseguimos comemorar juntos essas conquistas. Seu rosto de felicidade, vovô, disse tudo. Eu olhava para ele e entendia que havia uma força maior ali.

A tese demonstrava, de fato, que era possível produzir alimentos sem agroquímicos. Mas o senhor e eu sabíamos que não era suficiente apenas demonstrar isso.

De que adiantaria eles dizerem que estou certo, se não pode ser colocado em prática? Nos perguntamos.

— “É preciso fazer acontecer, você tem que levar isso para a terra”, o senhor me disse.

Na conclusão da tese, vovô Mincho, eu mesmo escrevi que “A divulgação da presente pesquisa deve ser estendida às áreas de produção de tomate em condições de macro túnel com ambientes semelhantes aos das localidades avaliadas, promovendo a participação voluntária do agricultor na validação do tratamento de bokashi de galinha e microrganismos da montanha.”

Vocês realmente me ensinaram tudo isso e eu fui para a universidade aprofundar aquele aprendizado que recebi em casa. E para confirmar tudo isso.

O ano terminou com a pior notícia que eu poderia receber: o câncer gástrico do meu avô estava progredindo e os remédios que tentavam salvá-lo causavam danos aos ossos e aos pulmões. O dia 4 de dezembro de 2019 é uma data que às vezes prefiro esquecer. Desde então, olho para cima e o vejo naquela estrela. Sim, essa mesma.

Eu sentia seu orgulho, sabe? Eu podia ver no seu rosto. E, como ele carregava seu legado muito enraizado, eu queria ir além. Suas palavras ecoaram para mim: “sempre para a frente”, ele me dizia.

O senhor foi aquela peça fundamental para dizer “tem que ser feito, está bem?, você tem que trabalhar por esse sonho”. Independentemente do fato de que em algum momento ninguém compre o nosso fertilizante porque todos podem produzir o seu, isso não nos importou. O que queríamos, vovô, era que a agricultura guatemalteca mudasse e todos se alimentassem melhor.

Já havia estudado os impactos dos agroquímicos na alimentação e na saúde das pessoas. Na verdade, sua doença, vovô, poderia ter vindo daí, pensávamos. A dieta que temos pode acarretar uma série de doenças, e acontece que apesar de comermos vegetais saudáveis, quando são tratados com produtos químicos deixam de ser tão saudáveis. E além disso, o agricultor que os aplica pode se intoxicar sem saber. Isso tem que mudar, vovô; prometi trabalhar por essa causa com todas as minhas forças.

Sobre a questão do impacto na saúde do senhor, não pudemos demonstrá-lo em concreto, mas acreditamos fortemente que existe uma alta incidência dos agroquímicos no acometimento do câncer nas nossas sociedades.

É por isso que o senhor estava lá na minha promessa de passar do estudo aos fatos, das salas de aula à terra.

Tínhamos que fazer isso. Havíamos conversado sobre isso, e colocamos as mãos à terra.

Conversando com o senhor, vimos por que outras tentativas de usar fertilizantes orgânicos não funcionaram.

Acontece que muitas organizações, instituições e empresas já tentaram antes, mas introduziam produtos que não eram adaptados para a região; ou tentavam fazer com que os próprios agricultores gerassem seu fertilizante orgânico e eles já tinham uma cultura de compra muito arraigada e, acima de tudo, não tinham tempo para gerar esses fertilizantes naturais.

## Nós tentamos fazer isso de outra forma.

Mesmo quando o senhor estava mais doente, eu lhe visitava e contava sobre os avanços. O senhor não chegou a ver, aqui nesta vida, nossa empresa construída. Mas desde os primeiros sacos que o senhor viu que levávamos para alguns agricultores, algo mudou: os de agora têm um rótulo. O conteúdo é o mesmo.

“Esses saquinhos, não são apenas sacos de fertilizante”, o senhor me disse muito claramente. “São de afeto, de cuidado com a terra, da tradição, de mudança social na agricultura guatemalteca”.

Nesses saquinhos está nossa cultura maia. Nesses saquinhos está a esperança de um futuro melhor para o campo do meu país. Sua presença continua em cada punhado de terra fortalecida que vem dessa ideia que um dia tivemos.

GRUPO FLOR DE TIERRA  
ACOMPANHADO  
POR AGRICULTORES  
CAPACITADOS.



Sim, finalmente nos formalizamos e temos uma empresa: Flor de tierra. Além dos camponeses que fizeram parte da nossa pesquisa, agora vendemos para muitos outros agricultores.

O senhor nos viu nascer como uma empresa, viu como nos reunimos, seus netos Ernesto e Guadalupe, meus irmãos, e também Cristian, um companheiro.

Naquele primeiro ano de 2019, conseguimos pagar as despesas, fazer alguns investimentos, pagar um salário para aqueles que trabalharam e que somos parceiros, e até mesmo obter 1 mil dólares de lucro! Claro, de acordo com seu conselho, vovô Mincho, nós reinvestimos esse dinheiro.

Também ganhamos um aporte de 7 mil dólares, de Social Lab, como incentivo para empresas em desenvolvimento. Essa quantia nos serviu para comprar máquinas.

O ano de 2020 foi difícil, o senhor não pode imaginar o que aconteceu. Uma pandemia tomou conta do mundo inteiro e chocou a todos nós. Mas, nós continuamos crescendo. Inclusive, no mesmo ano, ganhamos o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA). Conseguimos vender bastante e nosso lucro foi de 3 mil dólares, além do investimento e das despesas, é claro.

Para o futuro temos muitos planos. Nosso logotipo é novo, vovô, e já estamos em 2021 entrevistando promotores de venda. Essas pessoas garantirão que esses saquinhos de terra continuem se espalhando pelo campo guatemalteco. Vamos dobrar os esforços para aumentar as vendas, tornar este empreendimento um espaço sustentável para demonstrar que é viável crescer com fertilizantes livres de produtos químicos, de produção natural. Essa é a nossa aposta no futuro. Além disso, continuarei me capacitando e ganharei uma bolsa de estudos para o Centro Agronômico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), na Costa Rica.

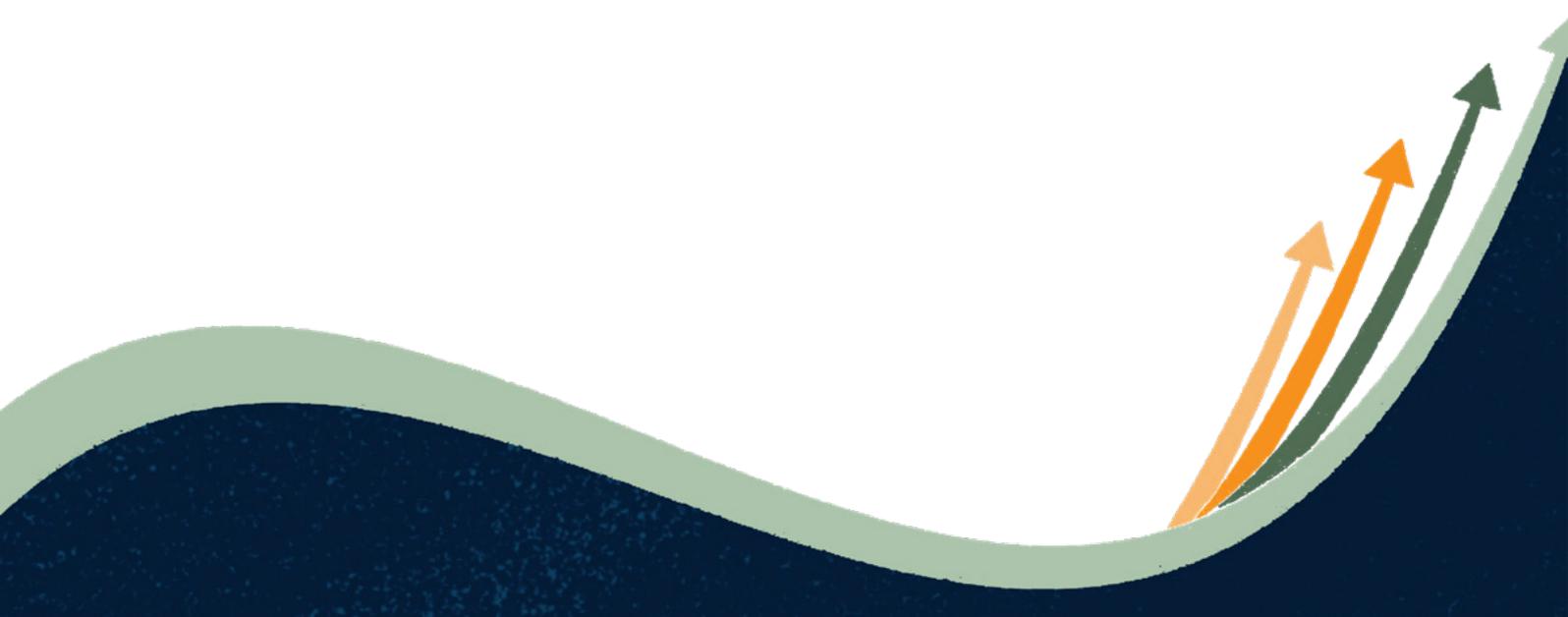
Nossa missão é mudar a agricultura. Quantas vezes falamos sobre isso, não é? Nós, que começamos de saquinho em saquinho, recentemente vendemos um caminhão inteiro de fertilizantes.

Também damos palestras e workshops sobre como produzir o próprio fertilizante orgânico. Não temos medo de que as pessoas parem de comprar conosco porque sempre existirá aqueles que precisam de nós, e assim contribuimos um pouco mais na mudança cultural que é tão importante e necessária.

Eu sabia que um dia o senhor deixaria esta terra, vovô Mincho. Já estamos na transição. Tenho certeza de que vou dedicar minha vida a lutar por essas ideias, por essas tecnologias, por esta terra.

Foi assim que o senhor nos ensinou, assim vivemos os maias, e assim deveriam viver as próximas gerações.

**Continuarei contando  
ao senhor sobre todos  
os nossos avanços.  
Em cada saquinho  
vai uma contribuição  
sua para a mudança  
da agricultura e da  
sociedade que tanto  
vislumbramos juntos.**



**Flor de tierra, Guatemala**

Facebook: @Flordetierraguatemala

Instagram: @flordetierraguatemala

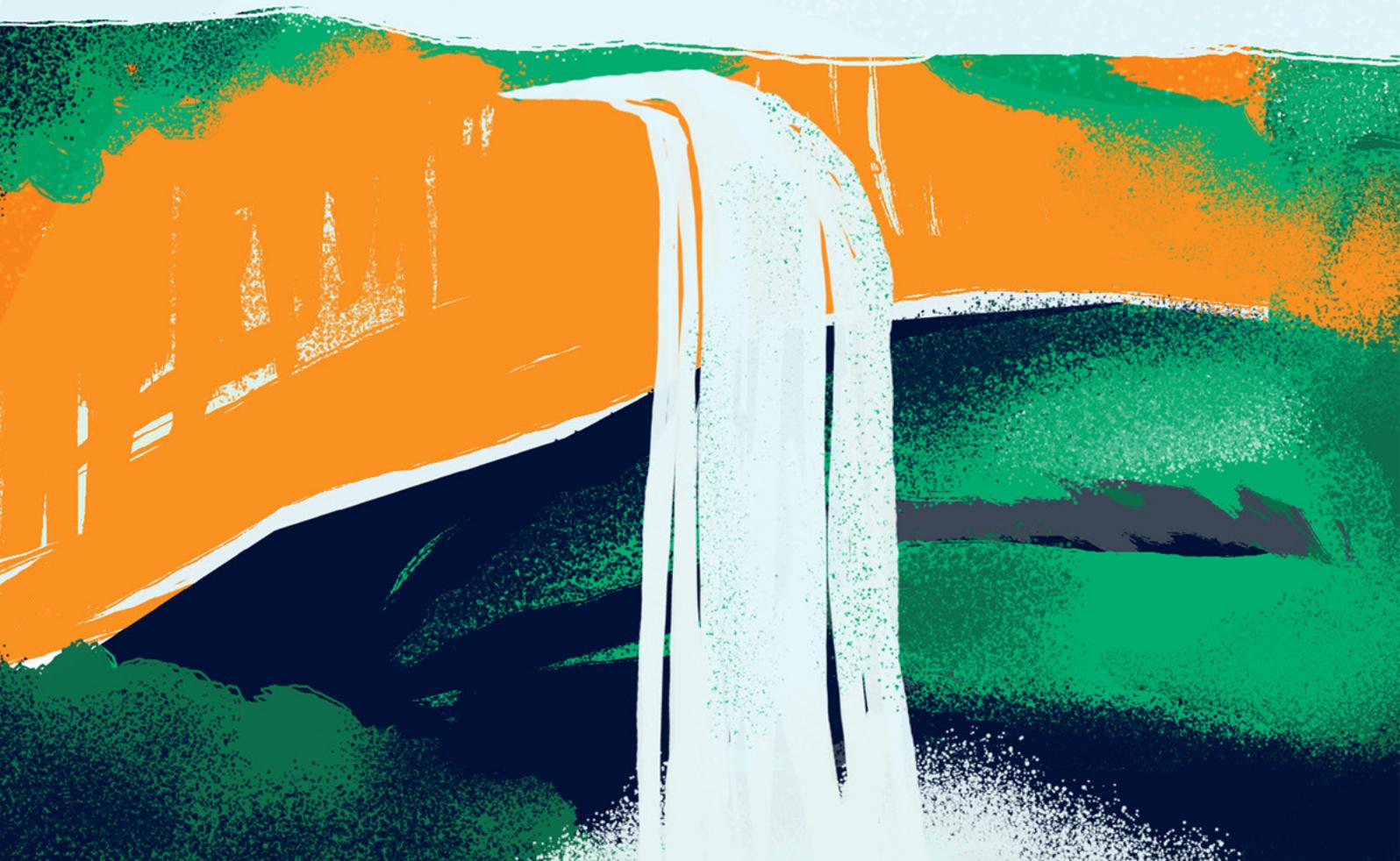
E-mail: flordetierra.agricola@gmail.com

Telefone: +502 5338 5566

**BRASIL:**

**Gralha Azul**

# **TURISMO RESPONSÁVEL E COM PROPÓSITO**



Niek e Femke são um casal holandês. Havia um tempo, eles escutaram que existia uma região no sul do Brasil que guardava certas semelhanças com a Holanda, e ficaram curiosos. Pesquisando na web, encontraram um projeto que chamou a atenção deles: a Galha Azul. Ficaram muito impressionados com as ofertas e descrições e, principalmente, com o relacionamento direto com as comunidades indígenas da região do Turvo, no estado do Paraná.

— Sejam todos bem-vindos a Turvo, capital de Pinheiros. Um município de 13 mil habitantes, cuja maioria vive na zona rural, onde estão localizadas as principais reservas de floresta da araucária nativa do Brasil -disse Camila, a guia turística.

Poucos dias antes, eles voaram de Amsterdam (Holanda) para Curitiba (Brasil), passaram a noite na cidade capital do estado e, na manhã seguinte, viajaram para Turvo, a cerca de quatro horas de carro.

Os holandeses se interessaram pela diversidade cultural. Antes de viajar entraram em contato com a Galha Azul pelo WhatsApp e perguntaram sobre os pacotes de roteiros disponíveis. Eles não gostam de esportes radicais, mas se interessaram pela possibilidade de fazer rapel, mergulho e, claro, o que a Galha Azul chama de etnoturismo.

— As pessoas dizem que há influência holandesa na área, comentou Femke.

Camila Maciel é jornalista e guia turística. Ela relata que Turvo tem, sim, uma rica cultura de povos indígenas, afrodescendentes conhecidos como quilombolas, tropeiros, como são chamados os pastores ou vaqueiros, e imigrantes europeus, inclusive holandeses, por mais de um século.

Camila recepciona os turistas no centro histórico, onde existem objetos antigos e uma amostra de fotografias e audiovisuais que contam mais sobre a cultura local e dão um panorama da história da região. De lá, o grupo foi almoçar em uma das comunidades onde passarão a tarde.

O arroz carreteiro, prato típico da região, foi criado para que os tropeiros tenham uma refeição completa e fácil de transportar. Nas diversas partes do Brasil é preparado de diferentes maneiras. Durante a refeição, todo o grupo compartilha a mesa com a família anfitriã, como em qualquer outro dia no campo turvenho.

Niek e Femke se sentiram em casa mesmo estando a quase dez mil quilômetros de Amsterdam, porque o tratamento era familiar e próximo, amigável.

— Vocês bebem café? perguntou a dona da casa. E lhes preparou o café tropeiro. A bebida é feita sem coador, diretamente na água quente. O choque térmico separa o líquido do pó. É um café forte, usado pelos trabalhadores agrícolas para passar o dia.

Camila continua o passeio. O grupo passa por uma área preservada, de vegetação nativa, e encontra alguns animais silvestres: estes são espaços que preservam a diversidade biológica e cultural. O dia foi tranquilo, mas é apenas o começo.

Para a Galha Azul, a ideia é que haja uma economia circular. Que todos tenham lucro. As famílias não abandonarão seus outros empregos nem se dedicarão exclusivamente a essas experiências. Em vez disso, é um complemento para que os integrantes tenham mais uma fonte de renda. Antes da empresa Galha Azul não havia opções turísticas na região. Em Curitiba e em outras cidades, sim, mas não em Turvo.

Agora os turistas vêm da própria cidade, da região, do estado e, assim como Niek e Femke, também de outros países e, principalmente, da Holanda e da Bélgica.

Após a pandemia, Camila quer expandir as asas da Gralha Azul para receber ainda mais turistas.

A iniciativa nasceu em 2018, quando Mauricio Pilati e outros amigos, entre eles Camila, se conheceram na universidade. Ele estudava publicidade e ela jornalismo. O encontro se deu porque Mauricio já havia planejado fazer seu trabalho de conclusão de curso universitário sobre turismo na região. Juntos, eles começaram a pesquisar sobre o assunto. Mauricio é praticante regular de esportes radicais, por isso muitos dos pacotes oferecidos aos turistas incluem diversas formas de entretenimento desse estilo.

Ao saírem da universidade, começaram a conceber o projeto; não apenas a forma gráfica, a logomarca e o conceito, mas também o contato com as comunidades e as famílias. Esse é o principal ativo da rede formada pela Gralha Azul: a associação com os grupos locais que vão acolher os roteiros das propostas turísticas oferecidas pela peculiar agência de turismo e aventura.

Pelas atividades ou esportes que Niek e Femke tinham à sua disposição, 20% do pagamento feito por eles vai diretamente para as famílias associadas participantes do roteiro, 40% para os guias que trabalharam naquela visita - que são sempre pessoas da comunidade -, e 40% destinado à manutenção, aos equipamentos de segurança, a outras despesas e à Gralha Azul.



CASA DE GUARANÍ QUE ABRE  
SUAS PORTAS AOS TURISTAS  
DE GRALHA AZUL

Da mesma forma, nos serviços prestados pelas famílias, como alimentação e alojamento, 80% do que o cliente paga é recebido por essa família e 20% entra como depósito para a continuidade do projeto.

Além dos valores recebidos pelas atividades mencionadas acima, existem outras rendas relacionadas com a compra de artesanato ou outros produtos. Tudo o que se gasta no comércio local - o que equivale a cinco vezes o valor investido pelos turistas na sua viagem - é revertido integralmente às comunidades.

Dando continuidade à caminhada dos holandeses. No dia seguinte, eles se levantaram cedo e viajaram de carro por quase 1 hora para chegar a uma comunidade indígena Guarani.

Eles ficaram maravilhados! O que a maioria dos turistas comenta é a interação com as comunidades indígenas e a gastronomia, em geral.

Para os holandeses, a magia começou quando os próprios anfitriões indígenas contavam sobre seus costumes e se estendeu enquanto eles tocavam seus cantos e dançavam suas danças. É uma forma de gerar empatia com a diversidade; entender que as pessoas e as comunidades se enriquecem com ela.

— Vimos objetos de 10 mil anos de existência! Comemorou Niek, quem tem um interesse particular por arqueologia.

A partir de então, tudo era descobrimento. Don José, compartilhou relatos históricos e seus conhecimentos. Ele também é um artesão muito habilidoso com a madeira, e gera a arte que se vê nos objetos expostos na sua casa. No almoço, é servido o Manjar de Peixe com iguarias caseiras preparadas pela família Ruths. Além de os turistas conhecerem o passado, as famílias indígenas também lhes mostram seu presente, aspecto que puderam descobrir na aldeia *Koe Ju Porã*, que em Guarani Mbyá significa “lindo amanhecer dourado”. A caminhada continua na Trilha da Taquara (*Tape Takuá*), passando pelo caminho usado pelos índios, onde observaram antigas armadilhas de caça desativadas e plantas medicinais. A caminhada leva o grupo até *Opy'i* (casa espiritual), onde assistem uma apresentação de música e da dança *Xondaro* (guerreiro, entre outros significados). São demonstrações de rituais que fazem parte do cotidiano da comunidade hoje, apresentadas aos turistas na casa espiritual. Em seguida, um dos pontos altos, na opinião dos turistas: o tiro de flecha e a zarabatana.

O grupo de dez pessoas, incluídos Niek e Femke, pôde adquirir lembrancinhas dessa experiência, com artesanatos guarani: uma arte transmitida de geração em geração que revela um dos aspectos mais marcantes e duradouros da cultura indígena da área.

No final do passeio, o roteiro indicava a visita ao Salto São Francisco, na tríplice fronteira entre Turvo, Prudentópolis e Guarapuava, próximo à Reserva Indígena Marrecas. São 196 metros de queda d'água que garantem uma vista impressionante da maior cachoeira do sul do Brasil.

Os visitantes da região também ficam maravilhados ao conhecer mais do seu próprio ambiente. Por exemplo, Caren Kelli postou um comentário nas redes sociais declarando seu fascínio com a experiência. “Foi sensacional conhecer um pouco mais da nossa região e as belezas que se escondem nas propriedades privadas! Foi tudo perfeito e a aventura garantida!”, escreveu com entusiasmo. Existem muitas pessoas que vivem no próprio estado do Paraná que não conhecem algumas das tradições e culturas que estão bem próximas.

A Gralha Azul procura garantir que os roteiros respeitem o meio ambiente e as comunidades. Mauricio sabe que sempre haverá algum tipo de intrusão, mas o melhor é fazê-lo com garantias de respeito à população local, para que seja uma fonte de renda para ela sem prejudicar sua cultura e o meio ambiente. O turismo livre, sem conhecimento dos ciclos, das épocas e dos estilos de vida locais, sempre trará mais destruição do que benefícios. Mas o turismo que Gralha Azul pratica está empenhado em manter e melhorar o meio ambiente local.

Os visitantes holandeses reconheceram algo da sua própria tradição na casa de uma família holandesa. Eles conversavam no mesmo idioma nativo e foi uma experiência única provar certos pratos holandeses: por lapso de tempo, a sopa de ervilha, o biscoito com especiarias e o iogurte natural remeteram o casal de volta ao país de origem.

**São as próprias comunidades que abrem suas portas e compartilham com os visitantes.**

Antes do pôr-do-sol, os turistas deixam a vila e se dirigem a uma casa centenária de estilo colonial, onde passarão a noite. Niek e Femke estão maravilhados, conheceram um Brasil que não é o das características praias do Rio de Janeiro mostradas em quase tudo o que se refere ao Brasil.

Graças ao contato com a Gralha Azul, eles puderam ter uma visão pouco conhecida do grande país da América do Sul, a vivência de uma pequena cidade que oferece muito aos turistas e, acima de tudo, saber que o dinheiro que gastaram em suas férias seria destinado à famílias que o usariam para manter suas vidas, culturas, a diversidade e o meio ambiente.

A pandemia lhes causa um forte impacto, embora não tenham ficado de braços cruzados. De fato, permaneceram 5 meses sem receber nenhum turista local ou do exterior; porém, continuaram pesquisando uma forma de poder tocar o negócio adiante com alguns passeios.

Eles esperam que, com o passar da pandemia, possam se reconectar com os clientes e até mesmo ampliar seus horizontes. Entrar em contato com agências internacionais, oferecer pacotes turísticos variados.

Por esta iniciativa, Gralha Azul ganhou em 2020 o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), na categoria Geração de Renda, como um projeto que dinamiza a economia local promovendo e conservando a diversidade biológica, histórica e cultural da região.

Niek e Femke passaram três dias em várias comunidades. A Gralha Azul oferece 20 atividades aos visitantes, durante 5 dias.



EQUIPE GRALHA AZUL  
COM UM GRUPO  
DE TURISTAS

O casal holandês já voltou ao seu país. Camila e Mauricio sabem que sua força está no boca a boca, turistas que contam aos amigos e aos familiares a viagem que fizeram. Eles esperam que Niek e Femke mostrem suas fotos, contem suas experiências e que mais holandeses venham. Claro: quando a pandemia passar.

Da mesma forma, as famílias que receberam os visitantes estrangeiros continuam trabalhando nas suas hortas, nos seus projetos familiares e esperam que o turismo volte à escala que possam administrar, sempre orientadas pela Galha Azul, que é um selo de garantia tanto para as comunidades acolhedoras quanto para os turistas e todas as pessoas, da própria comunidade, que trabalham nos roteiros.

**Gralha Azul, Brasil**

Facebook: @gralhaazul.eco

Instagram: @gralhaazul.eco

Web: [www.gralhaazul.eco.br](http://www.gralhaazul.eco.br)

E-mail: [gralhaazul.eco@gmail.com](mailto:gralhaazul.eco@gmail.com)

Telefone: +55 42 9980-4079

BRASIL:

**Raiz**

# TECNOLOGIA DO CAMPO, PRODUTORES NO CENTRO



Enquanto levava os pedidos das cestas com produtos orgânicos aos clientes, como fazia todas as semanas na cidade de Vitória, no Espírito Santo, pensava nas famílias que produziram os alimentos que hoje levo de casa para casa. Em geral, da cidade não olhamos para o campo, não interagimos com essas famílias que produzem os nossos alimentos. Eu estava começando a pensar que precisávamos de uma mudança.

Meu pai trabalhava na área agrícola, eu me relacionava com o campo: estudei engenharia florestal. Também me especializei na relação do clima com a produção e a produtividade das lavouras. Depois, fiz pós-graduação em gestão estratégica e sustentável de negócios. Por muitos anos estive longe do meio rural que tanto me atraía, embora sempre, de uma forma ou de outra, me relacionava com o campo - na época, distribuindo frutas, verduras e legumes orgânicos. Era hora de seguir em frente. Eu queria dar mais um passo, mas para onde? Deveria mudar o que estava dando certo?

Há um certo tempo, eu me alimentava muito mal. Mas, um problema de saúde da minha esposa nos fez mudar nossos hábitos e passar à alimentação orgânica. Um tumor, que felizmente era benigno, nos assustou e nos fez mudar a tempo. Agora quero que o maior número de pessoas também possa mudar, e que o maior número de agricultores viva da produção orgânica.

Eu estava convencido de que a doença de minha esposa havia sido causada pela comida que colocamos à mesa todos os dias. Por isso, agora com mais motivos, queria fazer algo para colaborar com a produção orgânica da minha região e, porque não, ir além. O rumo estava sendo definido.

O que a gente sabia é que precisávamos mudar; não bastava a distribuição das cestas de alimentos orgânicos, eu queria ir mais para o campo. Voltar à tradição da minha família, ao que estudei, ao que era apaixonado.

Eu sabia que tínhamos que unir tecnologia, campo e saúde. E nada disso se consegue sem o relacionamento entre as pessoas. Eu queria direcionar o negócio mais para o campo. Então, decidi consultar os produtores perguntando-lhes em que área eu poderia ser útil.

— Olá, aqui é o Eduardo Rosa, gostaria de ajudar no seu sítio.

Eles me receberam com prazer: as famílias produtoras já me conheciam devido à venda semanal das cestas. Eu levava uma mochila com poucas coisas, mas sabia que tiraria dali mais do que havia levado. Também sabia que minha missão era conviver com eles, viver o seu dia a dia.

Antes disso, com a visão de transformar o negócio das cestas orgânicas em algo mais voltado para o campo e que fosse tecnológico, entrei em uma aceleradora de startups. Eles ajudam a validar a ideia proposta e depois a acelerar o negócio, por isso pode ser uma boa contribuição. E foi. Conseguimos amadurecer o projeto para que se traduzisse em um novo negócio, com um novo formato. Estávamos nos aproximando dessa mudança que realmente queríamos.

Do campo, contribuir para o campo e para a cidade - e não da cidade, simplesmente, comprar do campo - e com tecnologia. Minha ideia - ainda em construção - parecia ter potencial, mas eu precisava obter mais informações dos produtores. Então, passei uns cinco ou seis meses morando com vários deles.

FUNDADOR DA RAIZ AO LADO DE UM PRODUTOR ORGÂNICO DA REGIÃO DO ESPÍRITO SANTO.



Em geral, os pequenos produtores orgânicos são empresas familiares e para conhecê-los é preciso morar com eles, comer com eles, trabalhar com eles, viver o seu dia a dia. Quando se chega à casa de um pequeno produtor, é a família quem está trabalhando lá, é a família quem o recebe.

Então, não é que eu tenha chegado, feito algumas perguntas e ido embora: não. Fiquei com eles e fui conquistando sua confiança. Eu trabalhava com eles, me sentava à mesa com eles, levantava cedo e saíamos para trabalhar. Eu queria saber exatamente como eles realizavam suas tarefas, não apenas no mesmo campo, mas como era o planejamento, a previsão da safra, o manejo das sementes, a rotação, as safras sazonais, o que cultivar ou não cultivar e por que, como reagir frente a imprevistos, quais são seus custos, seus lucros, seu investimento. Também, onde ocorreram suas principais conquistas, quando tiveram suas maiores dificuldades, quais são seus objetivos de vida e quais são seus sonhos. Quais são seus pesadelos. Viver com eles.

Eu fazia perguntas sobre o acesso à internet, a computadores e celulares, a frequência de consulta, e quem na família cuidava disso e o grau de conhecimento do uso das coisas. Isso acontecia no meio de uma conversa, não como se eu estivesse fazendo uma pesquisa. Eu trabalhava como se fosse um membro da família, do sítio, junto a eles, durante um, dois, três dias. Então, à noite, tomando um chá ou café, eles iam me dando as informações. Em todo caso, não foi uma troca, foi uma experiência que eu queria ter para conhecer o estilo de vida deles. E, assim, visitei cerca de dez produtores.

Eles se surpreendiam, diziam que quase ninguém tem vontade de trabalhar com eles, que o campo às vezes é duro, seco... mas, é assim que eles recebem têm suas recompensas.

Minha ideia também era começar, dessa forma, a quebrar as barreiras, as distâncias, entre o campo e a cidade. Eu me aplicaria nisso, em aproximar o campo da cidade, mas sempre do campo.

A forma como fazia meu trabalho anteriormente, na distribuição de cestas de frutas, verduras e legumes, era mais um serviço à cidade. Não servíamos ao campo. Para o novo aplicativo, eu queria que a base da tecnologia fosse a partir do campo. Eles, os produtores, no centro. Estávamos avançando. Já sabíamos que seria baseado numa solução informática, que seria criada a partir do campo e integraria também a cidade.

Sou fascinado pelo contato direto com pequenos produtores. Com a solução que estávamos desenvolvendo, várias ideias se juntavam: estar em contato com os produtores, fazer algo em favor da alimentação saudável para as pessoas e estimular o crescimento da agricultura orgânica na região.

Assim fomos dando forma a Raiz. No início se chamava Raiz Capixaba porque “capixaba” é o gentílico de quem nasceu no estado do Espírito Santo. Além disso, a palavra significa “campo” ou “terreno limpo para o plantio”, na língua indígena tupi.

A experiência na aceleradora de startups também nos ajudou a construir, com sua metodologia, os passos para concretizar nossos sonhos.

Muitas dessas empresas têm uma postura da cidade para a cidade. Porque são criadas por pessoas das cidades, pensando no mesmo público-alvo. Elas apenas ligam para o produtor para dizer a ele o que tem que fazer. Mas, ninguém liga para o campo e lhe pergunta realmente o que precisa e o que é melhor para ele. A nova forma de empreendedorismo poderia colaborar para solucionar alguma questão que eu vivi com eles ao longo dos seis meses.

A forma de aplicação foi entregue a eles em equipe. Estávamos pensando em um potencializador do produtor e também da empresa na cidade que faria a compra. Que o restaurante ou o supermercado da cidade façam o que têm que fazer, vendam o alimento, façam bem. Que o produtor do campo se concentre na produção - vamos tirar a carga dele, pensamos. Antes de construir uma tecnologia, era preciso construir um relacionamento. Estávamos construindo, não só com aquelas primeiras visitas, mas com um acompanhamento permanente.

A ideia estava avançando e já sabíamos que o aplicativo seria baseado no campo, que se relacionaria com a cidade e que promoveria a agricultura orgânica, que atenderia economicamente a todas as partes: aos produtores, aos compradores e a nós, Raiz.

**Depois de termos a experiência do campo, as informações do campo, o apoio do campo para participar da proposta, tivemos que seguir em frente.**

Amadurecemos a ideia e chegamos ao ponto em que sabíamos que nem tudo iria acontecer no aplicativo. Por isso, entre nossos dez colaboradores, muitos se dedicam ao contato direto com as famílias no campo, e outros ao contato com as empresas na cidade. Também temos programadores e economistas, é claro.

A ideia era basicamente que os produtores confirmem os produtos que têm à disposição e o aplicativo conecte esses produtos com a demanda que existe por parte das empresas. Estas definem suas

compras e os produtores recebem um pedido de compra pelo WhatsApp. Uma vez com o pedido, os agricultores colhem e levam o produto a um centro de distribuição.

Mas, não é só isso. Percebemos que era necessário um trabalho de acompanhamento em tecnologia, que é um valor agregado que oferecemos aos produtores e às empresas. Este acompanhamento é personalizado. Uma parte com inteligência artificial no aplicativo e outra, com intervenção humana. Depois de muito uso, o aplicativo estaria pronto.

A intervenção humana no aplicativo é muito importante. Na equipe há responsáveis por acompanhar cada produtor que vende, e há outros que acompanham as empresas compradoras. É preciso comprovar se todos estão satisfeitos, se o planejamento está de acordo, se não há eventos climáticos que mudariam tudo. Conseguir essa conexão é muito importante para que tudo funcione.

Se não houver tomate por uma semana, por exemplo, temos que saber com antecedência e assim avisar aos compradores, um restaurante, por exemplo. Em um caso como este, será que o restaurante poderia mudar algo no cardápio para comprar mais batata-doce? Tudo isso é feito na Raiz.

Só assim conseguimos gerir tudo, um pouco de trabalho de relacionamento humano, um pouco de trabalho do aplicativo. Ele automatiza as ações repetitivas que não requerem intervenção humana e mantém as pessoas no controle das coisas que mais importam.

O pagamento também é feito por meio do aplicativo. Há um pagamento comissionado, ou seja, um percentual do valor pago pelo comprador vai direto para a Raiz, e outro percentual vai direto para o produtor.

Temos uma tabela de referência de preços que foi construída na fase inicial do projeto em conjunto com os produtores. Precisávamos que fosse um preço justo para todas as partes. Nosso principal problema era evitar que apenas a empresa definisse o preço que desejava, aproveitando seu poder de negociação.

Finalmente, em 2020 o aplicativo ganhou forma e começou a funcionar. Com a pandemia, o aplicativo ganhou mais força: atingimos mais de 250 produtores cadastrados no aplicativo e cerca de 30 empresas que compram deles. Em 2020, o faturamento foi de aproximadamente 120 mil dólares. As transações são diárias: um dia, uma parte faz o pedido; no dia seguinte, o produto está no centro de distribuição. Não há manejo de estoque, mas o planejamento da produção futura.

É com grande alegria que recebemos o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), que reconheceu a contribuição em comunicação e tecnologia aplicada ao desenvolvimento rural.

Entramos em um programa com apoio e investimento para, finalmente, podermos desenvolvê-lo. Conseguimos passar para uma próxima etapa que nos consolidou e já pensamos em expandir para fora do Espírito Santo. Queremos chegar ao Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais. Foi uma construção conjunta, toda a equipe Raiz participou de orientações, mentorias e metodologias que nos ajudaram e nos capacitaram. Isso se soma ao trabalho coletivo com as famílias produtoras. Um deles também é o aplicativo.

Acredito que a relação de confiança com os produtores é o valor mais importante que temos em nossa iniciativa. Antes de construir uma tecnologia e aplicá-la, é preciso construir um relacionamento, uma confiança, que pode ser conquistada de várias maneiras. Construir a credibilidade para depois poder pensar em uma tecnologia como um todo, da qual possam participar e utilizar para que seja realmente uma tecnologia voltada para o campo, com os produtores do centro.



PRODUTOR ORGÂNICO  
COLHENDO CENOURA



**Raiz, Brasil**

Facebook: @raiztecb

Instagram: @raiz.tec

Web: [www.raiz.tec.br](http://www.raiz.tec.br)

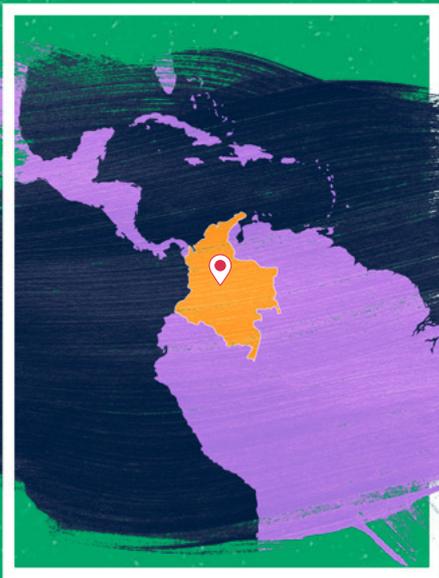
E-mail: [contato@raiz.tec.br](mailto:contato@raiz.tec.br)

Telephone: +55 (27) 99712369

COLÔMBIA:

**Libertat**

# ATRAVÉS DA JANELA DE OPORTUNIDADE



Fazia frio em Bogotá naquele meio-dia. Estava nublado, um clima nostálgico e prestes a começar a chover. O ônibus em que Sergio Díaz viajava naquele dia não era novinho em folha, mas ao contrário de dois meses atrás, naquele 17 de junho estava mais vazio. Na verdade, ele já não o pegava mais todos os dias; dessa vez, vestia roupa informal. Ele ainda guardava as lembranças da viagem quase de madrugada, vestido de paletó e gravata, que nunca mais fará da mesma forma.

Antes, a viagem era chata, diária e sempre lotada; por isso, sempre viajava na parte de trás. Ainda assim, era gratificante poder ter um emprego aonde ir todos os dias.

Fazia dois meses que não usava o Transmilenio, porque há dois meses ele foi interrompido no seu trabalho. Ou seja: despedido. Para Sergio não era exatamente o emprego dos sonhos, mas estava feliz. Recebia um bom salário, trabalhava no que havia estudado e poderia até fazer projetos de responsabilidade social corporativa para a empresa, de forma voluntária.

Sergio tinha 33 anos na época; e, em muitas dessas viagens de ônibus - as quais não faz mais -, pensava na importância de ter um emprego. Às vezes, pensava em um passado tortuoso que viveu aos quinze anos, com a crise imobiliária do final dos anos noventa, na Colômbia. Essa crise o marcou porque sua família teve que entregar a casa que possuía; Sérgio precisou morar com a mãe e os avós, e foi obrigado a interromper seus estudos no final do ensino médio, porque não tinha dinheiro para a faculdade.

Mas, naquele meio-dia não foi a crise imobiliária. Com aquela lição havia aprendido; Embora tenha perdido o emprego depois de dez anos trabalhando com finanças, tinha uma boa economia que lhe permitiria aguentar alguns meses para tentar encontrar uma alternativa própria.

E lá estava o Sergio, naquela viagem de ônibus, da sua casa no bairro de Cedritos para o centro de Bogotá. Mas, porquê? Apesar de ter sido despedido há poucos dias, foi chamado para dar continuidade ao workshop que ministrava voluntariamente, quando era funcionário.

— Acabaram de me despedir e querem que eu vá naquele banco dar o meu curso de graça, nem me pagam o ônibus -, ele pensava ou dizia em voz alta.

Ele achava que estava sendo bonzinho demais, deixando que se aproveitassem dele. Mas, logo depois, pensou também nas faxineiras do banco - as alunas -, porque lhes faria muito bem aprender a administrar suas finanças com responsabilidade.

— Irei apenas uma vez, prometeu a si mesmo.

Continuou seu caminho com aquele sentimento de nostalgia ou rancor que invade as pessoas ao perder um amor recente - “una tusa”, como se costuma dizer na Colômbia -, pensando em como seria voltar ao banco onde chegou tão recentemente com um cartão para ver seus ex-colegas e ficar aguardando para entrar. Será humilhante?, se perguntou. Ainda assim, seguiu seu caminho.

Ele não estava pensando em como isso chegou a tal ponto: depois da grande crise de 1998 que bloqueou sua entrada na faculdade, ele continuou tentando: tentou ser um jogador de futebol sem sucesso, pegou emprestado e, finalmente, conseguiu estudar economia e finanças. Com esse conhecimento, pensava que não viveria mais aquela situação desagradável dos seus quinze anos de idade.

Ele trabalhou duro para pagar o empréstimo dos seus estudos em tempo recorde (enquanto outros levam dez anos para pagá-lo, ele fez isso em três) e, finalmente, foi trabalhar em Bancolombia, uma instituição de prestígio. Passou cinco anos naquela instituição financeira. Mas, a tecnologia avança tão rápido que, assim como ele sentiu que sua vida era estável, o chefe o chamou para uma reunião com a pior das notícias.

Ele havia criado, por conta própria, um programa de educação financeira para a Fundação Bancolombia e ministrava cursos para o pessoal da limpeza, por exemplo.

Naquele meio-dia, no ônibus, ia resignado fazer um trabalho sem cobrar nada, mesmo desempregado. Não sabia que seria chamado de volta um mês depois, e ele, é claro, aceitaria. “É como um velho amor que não deixa você ir”, ele pensou, e continuava sentindo a tal “tusa”.

Os workshops tiveram muito sucesso, tanto que o pessoal da Fundação o encorajou a apresentar uma proposta a um edital para a implementação de uma série de programas de responsabilidade social do banco, por meio de sua própria Fundação.

— Mas, participarão essas grandes corporações transnacionais, e eu sequer tenho uma empresa, eu não acho que posso vencê-las, disse ao seu contato, que era uma senhora da Fundação.

— “Vamos lá, você não tem nada a perder, tente!”, ela respondeu.

E Sérgio enviou sua proposta, sem muita esperança.

Dentro de poucos dias, ele recebe uma nova ligação da Fundação. Pensou que seria solicitado para um terceiro workshop gratuito, mas do outro lado da linha se ouviu:

— Você fica! Queremos que implemente nosso programa de educação financeira.

Sergio não podia acreditar. Como é que isso aconteceu? Mais tarde, ele ficaria sabendo que graças à sua disposição de ter continuado gratuitamente o programa que ele próprio havia começado como funcionário do banco, o próprio presidente do Bancolombia, Juan Carlos Mora, o nomeou pessoalmente como o vencedor do concurso para realizar o projeto.



SÉRGIO, FUNDADOR DE  
LIBERTAT, DANDO UMA AULA  
DE EDUCAÇÃO FINANCEIRA.

Seu novo contato na fundação lhe contou essa história. Ao escolher as empresas que realizariam o programa, eles tinham que optar entre duas empresas com ampla trajetória nacional e internacional e o Sérgio.

— E quem é esse homem? perguntou Juan Carlos, o presidente.

— Ele é um careca que trabalhou conosco e, mesmo depois de ter sido despedido, continua fazendo isso de graça há dois meses.

— “Contrate-o e dê o patrocínio para que monte sua empresa de educação financeira”, ordenou Mora.

No ônibus, em outro meio-dia, novamente no Transmilenio, Sérgio estava voltando ao banco. A “tusa” terminaria hoje, mas ele ainda não sabia disso. O próprio Juan Carlos Mora o convidou para dar uma palestra para cinco mil funcionários do banco. Alguns dos seus ex-colegas estariam lá. Sérgio seria um exemplo de superação, e o próprio presidente contaria a história de como Sérgio ressurgiu das cinzas com sua própria empresa e como ele se tornou implementador de vários programas de educação financeira da Fundação com a sua empresa Libertat.

Agora, Sérgio trabalhava com outros três colegas, não fazia mais o percurso do bairro de Cedritos até o centro no ônibus Transmilenio, mas continuava exercendo sua paixão.

Em 2019, a Libertat conseguiu capacitar 600 pequenos produtores na zona rural da Colômbia; 600 realidades que teriam aprendido administrar suas finanças de forma agradável, lúdica e explicativa, para que, apesar das dificuldades, não caíam em desgraça econômica.

Em uma das atividades, uma funcionária do Estado contou uma história a Sérgio.

— Disse-lhe que depois de dez anos trabalhando e economizando muito, pôde comprar uma casa, pequena, mas pôde comprá-la, contou-lhe Anne. E continuou dizendo a Sérgio: “Depois que pedimos o empréstimo, montamos quatro apartamentos do aluguel.”

— Ah, que maravilha! Mas, você pediu demissão do seu trabalho, então?, perguntou-lhe Sérgio, o especialista em educação financeira.

— Não! Você acha? Eu continuei trabalhando e economizando muito mais. Agora eu posso comprar minha própria casa, continuar recebendo meu salário, as vantagens e os aluguéis.

Sérgio aprendeu com Ana, quem ainda não havia concluído o ensino médio: teve uma lição da realidade e aproveitamento financeiro. Por isso batizou sua empresa de “Libertat”. A “liberdade” (‘liberdad’, em espanhol) que oferece segurança econômica unida ao “t” de “todos”.

**“Liberdade para todos”, independentemente do nível acadêmico, do nível de renda, de onde vivem e do nível de tecnologia: todos podem ter boas finanças pessoais e controlar a liberdade de viver com dignidade. Libertat.**

GRUPO DE JOVENS  
CAPACITADOS EM  
EDUCAÇÃO FINANCEIRA,  
POR LIBERTAT.



Chega março de 2020. Sergio olhava pela janela, reconhecia as ruas pelas quais percorria antes a bordo do Transmilenio, mas agora tinha um olhar mais otimista porque não daria mais workshops gratuitamente. Tudo ia às mil maravilhas. Continuavam implementando o programa da Fundação do banco no qual já não trabalhava desde 2018; tinham outros clientes. Procuravam não depender de uma única fonte de renda.

É assim como funcionam as crises, pensará mais adiante. O ano de 2020 seria de sonhos, com muitos planos. No entanto, a pandemia trouxe consigo o cancelamento de todos os contratos e todas as atividades planejadas. Sergio e seus três companheiros ficavam se olhando: novamente, sem trabalho.

Como sócio criador de Libertat, Sergio decidiu reduzir seu salário à metade. Com a máscara posta e a pandemia já instaurada no mundo, ele reuniu sua equipe e disse: Nós temos uma reserva para três meses. Se fizermos um sacrifício, podemos chegar a cinco meses e aumentar a possibilidade de continuar operando. Faltava fôlego, o confinamento era iminente. O mundo mudaria para sempre.

Dois integrantes, os que podiam, reduziram seus salários, e todos pensaram em como seguir adiante. Propuseram a migração para o digital. Embora o universo rural colombiano não tenha muita tecnologia,

eles tinham pelo menos o WhatsApp, pensaram. Montaram um programa, mas a fundação respondeu negativamente. Não se desanimaram, procuraram outros aliados. Finalmente, conseguiram um contato com Corporación Reconciliación Colombia, que aceitou a proposta. Trabalhariam com os ex-guerrilleros e ex-paramilitares em um programa de educação financeira. Comemoraram, já podiam continuar com a sua operação. Foi um sucesso! Capacitaram dezenas de pessoas, acessaram metodologias da Organização para a Cooperação e o Desenvolvimento Econômico (OCDE), da qual a Colômbia faz parte, melhoraram seus rendimentos e fizeram comparações internacionais com sucesso. Libertat havia se transformado.

E com este caso de sucesso, eles voltaram a bater às portas da Fundação Bancolombia que aceitou a proposta. Migraram as capacitações para WhatsApp, podcast e casos. As finanças podem parecer chatas, mas a metodologia

de Libertat é fazê-las atrativas, encontrar o sentido prático, mostrar exemplos, *storytelling*, gamificação, tudo o que possa servir para gerar o interesse por uma matéria complicada e fria, mas que sem dúvida faz parte do dia a dia de todas as pessoas.

De agosto a dezembro de 2020, Libertat alcançou a meta de 600 famílias impactadas, superou o bom ano de 2019 com um custo 35% inferior ao anterior.

Sergio agradece à crise pela qual teve que passar. Elas sempre aparecerão. A oportunidade está em saber o que fazer diante dela. Agradeço também a do final dos anos 1990 porque, a longo prazo, representou a base da criação da empresa Libertat.

— Sofremos ao atravessar uma crise, mas a longo prazo acabamos entendendo o motivo pelo qual tivemos que passar por ela, costuma dizer Sergio nos seus workshops, e muitas vezes utiliza sua própria história de vida nos seus cursos.

O processo que eles ensinam às pessoas é formado por quatro elos. O primeiro consiste em ganhar liquidez com menos gasto ou gastar conscientemente. O segundo é economizar com propósito. O terceiro, pensar no investimento que gera renda, e o quarto ensina a importância do reinvestimento. Esse conteúdo é ensinado através de jogos, histórias, linguagem acessível, diversos estilos de aprendizagem, objetivos tangíveis e adaptações de acordo com o público.

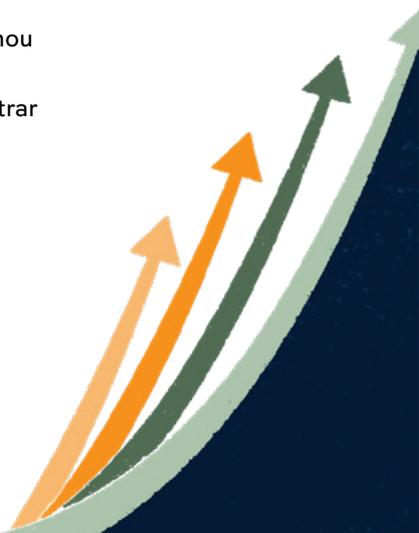
Libertat foi reconhecida como Empreendedor de Impacto na Cerimônia de 50 anos de Fundación Bancolombia; o Grupo Energía Bogotá a declarou “Cidadão com Boa Energia”; e também foi escolhida por CAF-Banco de Desenvolvimento da América Latina para ser acelerada por Seedstars para levar todos os seus programas de educação financeira a outros países do continente. Em 2020, Libertat recebeu o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) pela sua metodologia educativa baseada numa linguagem acessível, no uso de casos da vida em um ambiente rural, e no jogo.

Sem a crise da COVID-19 no ano de 2020, eles não teriam transformado a empresa nem alcançado os níveis de êxito da nova etapa.

- Uma pessoa tem duas opções: ver a crise como um copo meio cheio ou meio vazio. Enquanto uns choram, outros vendem lenços.

É nisso que Sergio pensa enquanto olha pela janela; observa o percurso e sorri.

Já está chegando. Agora, ele se reúne com os diretores do banco como um empresário e implementador dos seus programas. A “tusa” de ter perdido aquele emprego se transformou na alegria de ter a sua própria empresa e poder ajudar milhares de pessoas a administrar suas finanças.



PERU:

## Agrowayu

# UM FANTASMA QUE FOI O MOTIVADOR



- Todos fazem geléias ou iogurtes!
- Sim, com este mousse nós não podemos perder: é muito saboroso e muito bom!

Pelo menos foi o que pensamos quando nos preparamos para a feira de inovação em 2015, no final do segundo semestre do nosso primeiro ano do curso acadêmico. Éramos quatro colegas estudantes de engenharia agroindustrial e queríamos surpreender com um novo produto para a feira de ciências da universidade. Inovador e saboroso! Todos estavam fazendo produtos muito convencionais. Mousse não era um produto altamente estudado. Claramente é inovação, vai ganhar a feira, não há dúvida, pensamos.

Estudamos seus componentes, o comportamento, o gosto e a consistência. Queríamos inovar e queríamos causar um impacto. Que todas as crianças peçam mousse de mirtilo para se alimentar melhor... espero, e com sorte, podemos até ajudar a combater a desnutrição.

Fizemos as misturas proporcionalmente para que houvesse uma boa consistência e um bom sabor. Nós mesmos o provamos e gostamos. Conseguimos os recipientes para que o produto se mostrasse bonito e desse vontade de comê-lo.

Os estudos anteriores nos provaram que seria um grande produto.

- Veja, eu atesto: Gian Silvera.
- Concordo, me disse Maickol.

Ana era testemunha; de fato, todos os três competimos com força para ganhar. Assim somos: competitivos e com vontade de produzir mudanças.

Chegou o dia da feira. O júri circulava pelos diferentes stands avaliando. Eles passaram pelo nosso. Orgulhosos, lhes contamos o processo e mostramos o resultado.

À primeira vista, achamos que a avaliação não era boa.

- E essa cor?, nos perguntaram.
- É que... porque o mirtilo... Quem não gosta de mirtilo?, respondi.
- Mas é marrom, quem gosta de comer uma pasta marrom?

Os engenheiros foram duros com as suas críticas. “O produto visualmente não é bom e se um dos seus objetivos é melhorar a nutrição, ele não tem proteínas ou aminoácidos suficientes para causar esse impacto no seu consumidor”, continuaram. Quando você submete este alimento a certas temperaturas, ele perde seus nutrientes, acrescentaram.

Mantivemos todas as coisas, não comemos as amostras, estávamos despedaçados, mas não desmoralizados. A primeira coisa que Ana disse foi “temos que nos vingar”.

No mesmo dia, prometemos a nós mesmos ganhar a próxima edição. Era sobre ganhar, sim, somos muito competitivos, mas também havia outra coisa. Desde então, queríamos gerar um impacto social e contribuir na luta contra a desnutrição infantil no Peru e na América Latina. Éramos estudantes, mas tínhamos uma ideia do futuro que queríamos.

Chegaram as férias e voltamos para a faculdade; logo depois já estávamos pensando na nossa inovação para a feira.

PARTICIPAÇÃO DE  
AGROWAYU E SEU PRODUTO  
GELACHÍA EM UMA FEIRA.



A segunda vez não queríamos ir com nada preconcebido. Mirtilo era a fruta da moda e nos empolgamos. Para a segunda feira tínhamos que ir com ideias realmente novas. Podemos gerar algo digno de receber o primeiro prêmio? Outros, que também não ganharam a feira, aprenderão com essa primeira tentativa e buscarão melhorar, por que venceríamos?

Na época não sabíamos, mas estávamos prestes a começar a fazer história. O produto resultante do nosso trabalho para esta segunda feira nos fará viajar pelo mundo, nos fará ganhar concursos, criar nossa própria fonte de emprego e vamos continuar a conversar, comer, respirar e dormir com ele. Inclusive vou orientar meu projeto de tese para investigar mais sobre esse produto, suas propriedades e benefícios, assim como sua composição e formulação.

O futuro nos levará a espaços internacionais. Queríamos algum tipo de financiamento; queríamos nos converter em empreendedores. Por exemplo, vamos transformar a tese defendida em 2018 em um artigo científico e apresentá-la a diversos setores. Será reconhecido como um dos 10 produtos nutricionais do Peru em 2019.

Nesse mesmo ano, o produto nos levará à Cidade do México para conhecer os jovens da Aliança do Pacífico, que reúne empresários do Chile, Peru, Colômbia e México. Levaremos nossa proposta para aquele encontro que é promovido pela multinacional Nestlé. Os próprios executivos da empresa para a América Latina estarão lá e verão nosso produto. Não vamos acreditar, mas estaremos tocando o céu com nossas mãos. Ou próximo a isso. Esse encontro nos oferecerá mentorias, contatos, pessoas interessadas no produto. Vamos falar sobre nossas pesquisas, o processo, nossas intenções. Diretores corporativos seniores nos darão treinamento sobre diversos temas e farão uma revisão do nosso projeto, o que nos proporcionará muita alegria e muito aprendizado.

Tudo isso é futuro, porque antes tínhamos que gerar o produto.

No início do novo semestre da universidade já queríamos focar na nossa inovação. Não era iogurte, nem mousse, a geleia é feita por todo mundo, o refrigerante é bem banal.

O que podemos fazer? O desafio que nos propusemos foi o de criar um produto que não fosse tão pesquisado e nem tão desenvolvido, não apenas pelos alunos da feira, mas em geral pelas empresas do mercado.

— Que produto todos nós comemos na infância?

Depois de pensar um pouco, a palavra mágica surgiu: gelatina!

Gelatina agrada a todas as crianças, todos a conhecemos, e os adultos também adoram. Nos hospitais é quase obrigatório porque é fácil de comer. Claro: tem que ser nutritiva e gostosa. Principalmente deve ser saborosa: que as pessoas queiram muito comê-la. Pensamos em tudo isso e começamos a trabalhar. Vimos a luz com esse produto.

Era necessário estudar formulações, misturas, ingredientes, aditivos, teor de proteínas, vitaminas e aminoácidos, tipo de conservação. Para a gelatina o essencial é o agente gelificante, que são os aditivos alimentares que dão forma ao gel. Pesquisamos e estudamos quais podem ser naturais e quais seriam artificiais.

Não pode ser marrom desta vez, dissemos rapidamente. A mistura de cores era fundamental. Pesquisamos sobre os agentes gelificantes. E o encontramos na chia, considerada um superalimento e facilmente encontrada no Peru. Era ótimo porque não tem cor, ou seja, não seríamos surpreendidos por esta questão no futuro.

Entre os sabores, queríamos algo tradicional e novo. A gelatina de morango é a mais comum do mundo. É preciso sair do óbvio. Limão, pêssego e morango são óbvios. Que fruta tem o ácido que tanto gostamos e ajuda a conservar, mas ao mesmo tempo é tradicional no Peru? Encontramos o maracujá, uma deliciosa fruta tropical muito utilizada em refrigerantes ou sucos.

— Além disso, sua cor é linda!, disse Ana.

Precisávamos nos lembrar das críticas do júri anterior, não poderíamos cometer os mesmos erros.

O que estava faltando? O componente nutritivo. A primeira opção lógica era a quinoa. O Peru é um dos principais produtores, exportadores e consumidores de quinoa. Ela é utilizada nas barras de cereais consumidas pelos atletas e considerada mundialmente como um superalimento.

Tudo isso estava respaldado pelos estudos científicos que nós fizemos. Testes, laboratórios, combinações. Tudo tinha que estar à prova de um júri desqualificante.

Ainda havia um caminho a percorrer, mas sabíamos que tínhamos tempo e que chegaríamos bem à feira. O que não sabíamos na época é que chegaríamos também ao concurso Comprometidos 2019, que avaliaria propostas relacionadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas.

## Saberemos, então, que estamos de acordo com o objetivo Número 2, do programa Fome Zero; Número 3, de Saúde e Bem-Estar; e, Número 12, de Produção e Consumo Responsáveis.

Seremos um dos 10 finalistas latino-americanos e iremos a Buenos Aires, Argentina, com nossas pesquisas e o nosso produto. Naquela cidade apresentaremos nossas pesquisas, interagiremos com muitas pessoas e a empresa Nestlé nos dará um pequeno capital inicial, que será utilizado para investir no maquinário que precisaremos. Nesse mesmo ano, receberemos o Selo Verde América Latina, concedido em Guayaquil, Equador, como um dos melhores projetos socioambientais da América Latina. Serão notícias muito boas.

Tudo isso será no futuro, pois ainda tínhamos que criar o produto e entrar na feira de inovação da universidade.

Continuamos pesquisando. Concluímos que obteríamos o produto a partir da mistura de chia, maracujá e quinoa. Essa combinação tinha uma cor linda e produzia uma gelatina sem aditivos químicos. Fizemos protótipos, testamos. Estávamos quase prontos para a feira. Tínhamos medo, mas havia confiança. Falhamos uma vez, mas aquilo foi apenas um trampolim para o que estava por vir. Será que finalmente venceríamos a feira?

Sim, e vamos ganhar as próximas três feiras. Embora ainda não tenhamos vencido esta, para a qual estávamos nos preparando. Teremos muitas ideias boas como, por exemplo: faremos um projeto de tratamento de resíduos agroindustriais da casca do maracujá para a extração da pectina, que é o produto natural de gelificação. Outra feira na qual venceremos será com uma máquina que garantirá o processo de mistura da gelatina e a embalará. Posteriormente, criaremos compotas nutritivas que serão bem recebidas. Estaremos ativos na inovação. Mas, a feira de 2016, a da nossa gelatina, ainda não havia acontecido.

Sim, tínhamos o produto, estávamos confiantes de que seria o vencedor e demos à gelatina de chia o nome lógico: Gelachía.

Com tudo pronto, chegamos à feira. Nas instalações havia muitas outras propostas inovadoras. Automação de processos, tecnologia, máquinas para embalagem e processamento, outros produtos alimentícios, como geleias de abacaxi, quinoa, mirtilo, mas ninguém tinha gelatina. Primeiro ponto: originalidade.

O júri passou, olhou, nos ouviu e provou. Sabíamos que havíamos consertado os erros do passado.

A gelatina é a sobremesa mais conhecida no Peru: que criança não comeu essa sobremesa? A sobremesa teria potencial. A gelatina é um produto de consumo imediato denominado de “quinta gama” - que significa comprar, abrir e consumir. Essa será a tendência na forma de como os produtos serão escolhidos. Pai que compra, pai que dá para o filho e pronto. Procuraremos criar várias apresentações do produto: recipiente de plástico, de vidro, molde com figuras. Queremos muito, no futuro, torná-lo popular.

O impulso será não deixar a gelatina como um produto que morre na feira, porque boas ideias se veem em feiras de inovação, mas desaparecem e no ano seguinte sobrevivem apenas nas fotos e ninguém faz nada com elas. Não queremos ficar apenas nisso.

O júri entrou em deliberação. Respiramos, o feedback que nos deram foi positivo, mas ainda não sabíamos o resultado. Queríamos muito ganhar, não queríamos apenas criar o produto; queríamos ganhar para tirar o gosto amargo do mirtilo.

No futuro, poderemos vender de forma artesanal direto ao consumidor ou para pequenas lojas de sobremesas e sucos ou para serviços de catering em Trujillo. Faremos o possível para que o próprio produto pague suas contas. Para que as despesas que temos de registro, embalagem e design, entre outras, sejam pagas com a própria receita. Vamos andar muito, bater de porta em porta, vamos nos esforçar.

A universidade vai nos ceder o laboratório, vamos trabalhar lá por um tempo, mas logo vamos querer ter um local, então alugaremos um espaço pequeno.

O júri continuou deliberando e já estávamos nervosos. A cada segundo que passava, nossa certeza se abalava um pouco, mas ainda tínhamos fé. Essa feira foi fundamental para tudo o que virá depois. Mas ainda não tínhamos o resultado.

Futuramente vamos até criar uma empresa, o que nos permitirá mais formalização, a Agrowayu, e entenderemos que a solução não é apenas o produto, mas deve haver serviços associados. Faremos workshops de divulgação nutricional, treinaremos mães, faremos palestras, será o marketing de serviço e do produto. Há uma grande falta de cultura alimentar: 63% da população não sabe o que consome.

Também treinaremos a empresa no desejo de ajudar a combater a ideia de que o que é nutritivo é ruim e o que é gostoso não é bom. Nosso lema, “quando o gostoso se torna nutritivo”, apontará nesse sentido. “Agrowayu, docemente nutritivo”, diremos mais tarde.

Por fim, os juízes saíram. Com toda a formalidade, aguardamos o resultado. Por um lado, sabíamos que se não ganhássemos continuaríamos tentando, mas por outro, se realmente fôssemos o primeiro lugar, ficaríamos felizes.

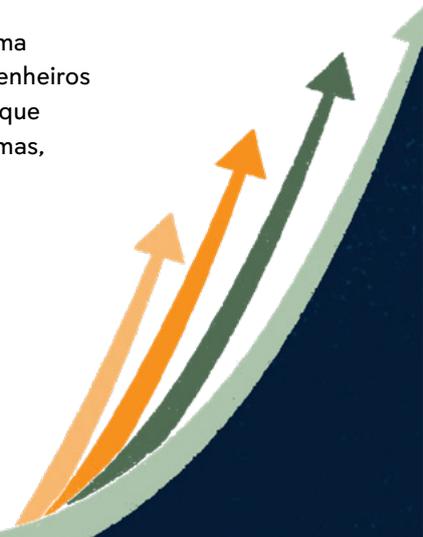
## — O vencedor desta edição de 2016 é: *Gelachía!*

Nós nos abraçamos e gritamos de alegria; havíamos derrotado nosso principal fantasma principal: o fracasso anterior. Mais do que um fantasma era uma motivação, refletiremos mais tarde.

A partir de então, tudo foi crescimento. Todas as etapas superadas com Gelachía nos encheram de orgulho. Também conquistamos o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), na categoria Inclusão de Grupos Vulneráveis, que reconheceu o desenvolvimento de produtos nutritivos que têm a capacidade de substituir alimentos não saudáveis no mercado infantil.

A pandemia chegará em 2020 e interromperá todo o nosso processo. Vamos parar de vender e de ministrar os workshops, porque não é possível fazer as degustações de modo virtual. Mesmo assim, continuaremos com a produção. Para o futuro queremos colocar o produto no programa de alimentação saudável que o Estado possui. Nesse programa, o lanche escolar é oferecido diariamente às crianças das escolas públicas, principalmente nas áreas rurais, onde há alto índice de desnutrição. Isso garantiria uma alta produção da Gelachía, embora primeiro tenhamos que gerar uma série de requisitos, como um histórico de vendas permanente que garanta o produto no mercado.

Temos certeza de que o produto vai gerar uma mudança na sociedade peruana. Como engenheiros agroindustriais, queremos criar um produto que marque um legado, que se sustente e dure, mas, acima de tudo, que faça bem às crianças.



**Agrowayu, Peru**

Facebook : @AgroWayu

Instagram : @AgroWayu

Twitter : @AgroWayu

Web : [www.agrowayu.wordpress.com/](http://www.agrowayu.wordpress.com/)

[www.silvergian250.wixsite.com/agrowayu/about](http://www.silvergian250.wixsite.com/agrowayu/about)

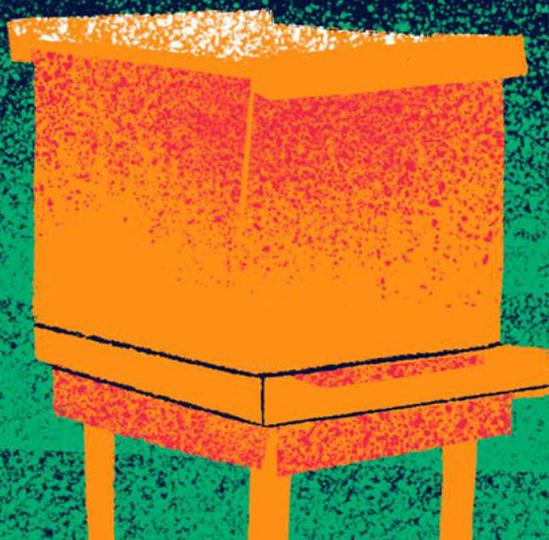
E-mail: [agrowayuperu@gmail.com](mailto:agrowayuperu@gmail.com)

Telefone: +51 957182805

BRASIL:

**Pé na terra**

# A UTOPIA SERVE PARA O CAMINHAR



João sabe que há opções de alimentação sem agrotóxicos, mas não encontra alternativas na sua cidade. Agora, descendo a avenida Salzano de Cunha, no centro de Sananduva, no Rio Grande do Sul, Brasil, ele vê uma placa que diz “Utopia”. Surpreendeu-o porque até recentemente naquela mesma esquina havia um verdureiro chamado Peão. Agora, um pequeno restaurante que é promovido como gastronomia artesanal e comida saudável. É um sinal, pensa João, porque “utopia” é o lugar que não existe, segundo o uso de Tomas Moro, publicado em latim, em 1516. Talvez, aquele lugar que ele não conseguiu encontrar existisse, mesmo que fosse uma utopia, pensa.

Entra; ele tem tempo para um café. De alguma forma, João compartilha com muitas pessoas ao redor do mundo a preocupação de que a agricultura seja feita de forma natural, sem produtos químicos. Mas, infelizmente, o modelo agroexportador que exige muitos hectares de uma mesma cultura favorece a dependência tecnológica de produtos químicos fertilizantes para acelerar o crescimento e matar o mato ou os insetos ao redor do que está sendo cultivado.

João não é agricultor, apenas se preocupa com que ele e a sua família, e as pessoas que assim desejam, possam se alimentar melhor.

— Um café, por favor. Pede, enquanto observa a decoração do lugar aconchegante.

Há opções como as que procuro aqui nesta pequena cidade do norte do estado ?, pensa.

Acabei entrando em uma dessas? Muitas vezes o que acontece é que os restaurantes gourmet que oferecem essa alternativa são muito caros. Enquanto lhe trazem o café, ele olha em volta. Feira Orgânica *Pé na terra*, vê escrito na placa. Será que é isso que eu acho que é? Ele sabia que uma gastronomia artesanal com alimentação saudável chamada Utopia deveria ser o epicentro da comercialização de produtos agroecológicos.

— Sim, senhor, aqui procuramos que a maior parte dos nossos pratos sejam feitos com culturas orgânicas e de sistemas agroflorestais, se possível.

— E essa feira anunciada, é atual?

— Sim senhor, será amanhã, às duas da tarde.

Vou voltar, pensou imediatamente, não é tão longe para mim. Ele paga o café.

No dia seguinte, depois das 14 horas, entra no local que já conhecia. A disposição das mesas era muito diferente da do dia anterior. E havia muito mais pessoas também.

— Bem-vindo à Pé na terra, a feira orgânica das quintas-feiras aqui na Utopia.

— Olá! Eu não havia visto vocês.

— Estamos aqui todas as quintas-feiras, há pouco mais de dois anos.

João pensa que entrou no paraíso. “Utopia é a ideia de uma civilização ideal, fantástica e imaginária”, ele pensa novamente, mas agora estou com os pés no chão da utopia. “Pé na terra na Utopia, todas as quintas-feiras”, diz o cartaz.

FEIRA ORGÂNICA DO  
GRUPO PÉ NA TERRA



Sempre quis encontrar algo assim. Passa primeiro pela barraca dos legumes. Tem couve, alface, couve-flor, repolho, rúcula, capuchinha...

– Isso aqui pode comer?

Disseram-lhe que são flores comestíveis.

– São lindas para decorar saladas e também para comer, é claro. Nós cultivamos tudo isso a 15 quilômetros daqui. Aquele, o Emanuel, é meu parceiro, nós trabalhamos juntos no sítio. Mas, o importante é que assumimos a filosofia e o estilo de vida da agroecologia.

– Não é agricultura orgânica?

– Sim, é claro, mas vai um pouco além. Nos preocupamos que todas as nossas lavouras não contenham agrotóxicos e também que a produção seja harmoniosa entre as pessoas e com o meio ambiente. No nosso caso, é uma empresa familiar, a VivaFlor.

Naiara Santestevan diz a João que eles cultivam as hortaliças, mas que algumas são do Sítio Dossel, outra pequena empresa familiar de agroecologia e que junto com a Utopia formam a iniciativa Pé na terra, que ele visita hoje.

– Nos unimos porque a Utopia precisava de fornecedores de alimentos orgânicos, e porque tínhamos as mesmas preocupações. Também temos em comum o fato de sermos famílias jovens que desejam uma mudança social, não apenas alimentar. Você conhece o conceito de soberania alimentar?

– Claro que sim! Faz muito tempo que procuro isso também e ontem mesmo percebi.

– Queremos mostrar que a agricultura pode ser lucrativa e se sustentar sem tanta dependência tecnológica de pacotes estrangeiros, que são caros e de propriedade de outras iniciativas, como os produtos químicos ou as sementes vendidas por multinacionais. Acreditamos no que é local.

Fascinante!, João pensou. Como eu não tinha encontrado isso antes? Ele compra quatro alfaces, porque não pode comer muito mais em uma semana, mesmo sendo vegetariano. Também rúcula e couve.

– Vou comer uma salada fresca em casa esta noite!

Naiara se vira e avisa a Emanuel que está segurando Rodrigo nos braços.

— É disso que eu gosto na feira, está vendo Emanuel? Hoje, alguém novo. Então vamos indo, aos poucos, mas com a certeza de que vamos crescendo como movimento de cultura de alimentação saudável.

Para a VivaFlor, a inovação da Pé na terra não é apenas um local de compra de hortaliças, frutas e legumes orgânicos, mas também a difusão que se faz. E não só isso, mas a articulação entre produtor, restaurante e consumidor final evita o desperdício de alimentos, já que os produtos que trazem, como o Josué, do Sítio Dossel, se não forem vendidos no dia da feira, ficam no restaurante para os pratos da semana.

— Como vai a venda?

— Bem! Mais tarde, fazemos as com o Josué e vemos o que sobrou aqui para a Taciane e o Daniel, na cozinha. Os pedidos da lista do WhatsApp já foram entregues?

Antes da quinta-feira, a iniciativa Pé na terra envia a lista atualizada de produtos aos clientes que aguardam ansiosamente para fazer seu pedido semanal. Os produtores têm que levar o que indicam os pedidos e mais alguma coisa, é claro, para que seja vendido à vontade na feira e para que fique sobrando algo para o restaurante.

Naiara continua atendendo os clientes. Hoje o local está lotado. As mesas do lado de fora também, com gente que aproveita para tomar um café, um chá ou comer uma sobremesa. Em uma das mesas há um folheto que diz

**“O Grupo Pé na terra tem como foco o cultivo e o processamento de alimentos que garantem saúde e inclusão social.”**

Nas nossas áreas temos essencialmente uma produção baseada nos princípios naturais dos ecossistemas. Trabalhamos com agrossilvicultura, em que combinamos a recuperação florestal com a produção de alimentos sem a presença de agrotóxicos”.

— Sim, também vendemos mel, diz Naiara à Rudian, outro cliente. Mas não é certificado como orgânico porque nossos vizinhos produzem de maneira convencional e, bom, não podemos proibir as abelhas de irem àqueles locais e depois voltarem. A certificação do mel exige que o local onde se localiza a apicultura esteja muito distante das áreas agrícolas, onde se produz com produtos químicos. Mas, nós as “alimentamos” com flores silvestres nativas; então, esse mel tem um sabor especial. Assim, podemos dizer que o nosso mel é produzido de acordo com princípios agroecológicos. Quer provar?

Esse tipo de diálogo é repetido constantemente. Naiara é apaixonada pelo mel. Sua profissão, bióloga e professora, faz com que ela explique tudo com paciência e simplicidade, mas com profundo conhecimento dos processos biológicos da natureza.

Quando Rodrigo, agora com oito meses de idade, estava para nascer, Naiara não conseguia imaginar outra forma de iniciar a alimentação que não fosse com produtos orgânicos do seu próprio sítio. Não há como não pensar no futuro dos filhos, reflete. Temos poucas alternativas de alimentos saudáveis e queremos que eles cresçam com todas essas possibilidades. Taciane e Daniel também têm uma filha pequena, Amélia.

E, finalmente, esse é outro motivo para essa iniciativa, sua própria dieta.

Rudian é um cliente que tomou conhecimento da feira através de outros clientes. Ele mora longe, mas chega de carro e tenta estar presente todas as quintas-feiras. Eu adoro, diz, conversar com os produtores; já sou amigo da Naiara, do Emanuel e do Josué. Ao comprar no supermercado, nunca se sabe de onde vem cada produto. Aqui temos a garantia, pensa Rudian.

Existem poucos pontos de produção orgânica aqui em Sananduva. Há outras localidades no estado do Rio Grande do Sul, como Passo Fundo. Em Porto Alegre, a capital, tem muito mais, é claro. Mas isso fica a 300 quilômetros daqui.

Exatamente onde Naiara e Emanuel se conheceram. Ele estava estudando agronomia e ela, biologia. Os pais de Emanuel moram aqui. Há cerca de seis anos Naiara teve a oportunidade de um cargo de professora e Emanuel, de continuar o negócio de apicultura dos seus pais, o qual pôde desenvolvê-lo um pouco mais.

Os três empreendimentos que compõem a Pé na terra são a prova de que é possível viver da agricultura orgânica, embora alguns agricultores convencionais digam que não é suficiente: aqui o demonstramos. Josué, por exemplo, teve que insistir na própria família. Seus pais, encarregados do Sítio Dossel, trabalhavam com produção convencional, mas Josué se propôs à transformação, a ser um modelo para mostrar que dá para viver da agroecologia.

Agora, há um movimento incipiente em torno do Pé na terra, da universidade e de outros espaços críticos que propõem uma agricultura diferente, como eles o fizeram. Existe também uma comunidade Slow Food, que promove uma alimentação saudável e não sucumbir aos alimentos processados - que eles chamam de “junk”- de cadeias transnacionais que não se importam com a produção dos seus alimentos.

— A sobremesa estava deliciosa! Os morangos são orgânicos? Pergunta João, que está sentado e orgulhoso do achado do dia anterior, junto das suas sacolas de pano cheias da compra que fez na feira.

Ele recebe a conta e se prepara para partir. Ele veio a Sananduva para estudar; mora ainda mais longe da capital, Porto Alegre; talvez, emigre logo. Vai embora sabendo que sempre, por onde for, por menor que seja o lugar, precisa pesquisar muito bem, porque sempre pode haver um empreendimento que lhe surpreenda.

João agora sabe que a utopia existe e que sempre estará lá para que, quem tem um propósito, siga sempre caminhando em direção a ela.

Em 2020, antes dos dois anos da iniciativa, a Pé na terra recebeu o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), na categoria Segurança Alimentar, por promover a alimentação natural e a agricultura sustentável como caminho para uma sociedade mais justa. Seu trabalho agroflorestal visa unir a recuperação das florestas do Rio Grande do Sul, Brasil, à produção de alimentos orgânicos.

No futuro, eles querem continuar contribuindo para o fortalecimento de um novo modelo de produção agrícola e agroindustrial que considere diversos aspectos fundamentais para a sobrevivência do planeta, como a manutenção da quantidade e da qualidade das águas e da biodiversidade, e que também leve em consideração a relação harmoniosa entre as pessoas.

Naiara e Emanuel, Josué, Taciane e Daniel continuam com a feira, às quintas-feiras. A pandemia fez com que mudassem um pouco a modalidade: agora, eles enviam os pedidos que recebem pelo WhatsApp diretamente à casa dos consumidores. Apesar de tudo, continuam com o espaço do Pé na terra aberto e seguindo os protocolos sanitários, porque é uma vitrine não só para a venda dos seus produtos, mas também como um espaço de troca, encontro, informação e divulgação da filosofia da agroecologia.



RESTAURANTE UTOPIA,  
UTILIZANDO PRODUTOS  
DA FEIRA

MÉXICO:

Uma mão para Oaxaca

# AVIAGEM DE PERSEIDA



Durmo em paz, como nos últimos anos da minha vida. Enfim, tenho tudo em ordem. Terminei meus estudos e já estou trabalhando. O que vai acontecer enquanto eu durmo esta noite mudará para sempre a vida escolhida que levo.

São 23h49, de quinta-feira, 7 de setembro de 2017 e eu, Perseida Tenório, ainda estou dormindo. Não percebo que na minha cidade, Ixtaltepec, Oaxaca, e em grande parte do sul do México, um forte terremoto move a terra e, neste momento, não sei que a partir desta noite nada mais será o mesmo. Mas, estou a quase mil quilômetros daquela linda terra onde nasci e continuo dormindo. Depois de um tempo, o telefonema do meu irmão me acordou; já passava da 1h00 da madrugada, já na sexta-feira.

— Perse, você está acordada?

— Não, estou dormindo, mal consigo dizer.

— Acaba de acontecer um terremoto no istmo.

Daquele momento e até a minha saída, no final da tarde de sexta-feira, não pensei em nada além da minha mãe, minha avó, minha cidade e como ajudar.

Não consigo voltar a dormir com tanto medo, dúvidas e vontade de ajudar, mas não sei como. Abro o Facebook para ver se alguém comenta alguma coisa sobre essa tragédia. As fotos já estão circulando, e escrevo: “Me sinto muito impotente por estar longe da minha família; parte o meu coração ver tudo o que aconteceu ... alguém sabe como ajudar?”

Eu quero ajudar, mas não sei como. Quando amanhecer, farei uma campanha de alimentos e tentarei chegar o mais rápido possível. Agora, estou muito distante.

Durante anos pensei que viria a Querétaro para estudar e, que quando terminasse, voltaria a Oaxaca para ser útil ao meu povo, e não o fiz. Uma coisa me levou a outra e aqui estou trabalhando em assuntos um tanto alheios aos meus estudos, mas emocionantes.

Estudei engenharia em indústrias alimentícias no Tecnológico de Monterrey, na sede de Querétaro, com uma bolsa de estudos devido ao fato de vir de uma comunidade indígena zapoteca. Agora, trabalho na Fundación Capital, cuja sede está em Bogotá, mas atua em várias cidades da América Latina, incluindo Querétaro. Trabalho na área de educação financeira como diretora local realizando um programa de atenção a comunidades em situação de pobreza. Na verdade, serei promovida em breve, ainda acredito, na manhã de sexta-feira. Meu trabalho se concentra em fornecer educação financeira para pessoas excluídas de oportunidades. Estou feliz porque consigo aliar o meu trabalho à minha paixão: questões sociais e inclusão de pessoas vulneráveis, e oportunidades. Sou uma sonhadora social. Mas não estou na minha cidade.

Agora ficará tudo para trás, pelo menos por alguns dias, porque vou para o sul. Preciso ir o mais rápido possível para Ixtaltepec com meu cachorro e minha amiga de longa data, Aida, em um caminhão cheio dos alimentos que posso arrecadar nas 12 horas em que preparo tudo para partir. Levo uma mochila com poucas coisas e o meu computador. Estou pronta. Além de ajudar, o que mais quero é saber como está minha avó. Eu não tenho nenhuma notícia.

Amanhece e iniciamos uma rápida campanha de solidariedade. A partir das 7h00 da manhã começamos a pedir ajuda a toda a comunidade. Recebemos muitas doações e enchemos a caminhonete. Meu irmão fez o cartaz e escreveu: “Uma mão por Oaxaca”, e conseguimos a doação de muitas pessoas. Minha amiga de muitos anos, Alejandra, ficará aqui em Querétaro para organizar os próximos envios das tantas doações recebidas. Sairei o mais rápido possível com a caminhonete cheia do que foi arrecadado.

— Vamos, vamos! Vou com você, também quero saber da minha família, disse Aida. Eu preciso de uma companheira com quem possa compartilhar as preocupações.

ARTESÃ DE OAXACA EM  
FRENTE AO SEU FORNO DE  
PÃO, RECONSTRUÍDO  
POR UMPO.



E lá vamos nós. Passamos pelos estados de Hidalgo, México, Tlaxcala, Puebla. A noite está caindo rapidamente, mas continuamos avançando. A verdade é que agora não consigo pensar muito em nada, porque só quero saber como estão meus parentes, insisto. Ainda não sei nada sobre mãezinha Nella, minha avó, e sei que há relatos de várias mortes e muita destruição.

Passando algumas horas dirigindo, digo a Aida:

– Você já sabe dirigir? Estou cansada.

– Eu não sei dirigir, respondeu.

– Como é que você não sabe dirigir? Na pressa, nem lhe havia perguntado antes de sairmos. Não tenho escolha a não ser continuar.

Já é sábado. As dezesseis horas que nos separavam de Ixtaltepec agora são menos. Ainda temos que passar por Veracruz para chegar ao estado de Oaxaca.

Meu pior pesadelo agora, em que não consigo tirar os olhos da estrada, é não ser capaz de encontrar a minha avó viva. Fotos da casa dela, da nossa casa já estão circulando, mas ninguém soube me dizer o que aconteceu com ela. Eu não posso acreditar que isso aconteceu na minha cidade; ninguém nunca falou que um terremoto como este poderia acontecer no istmo.

A referência mais forte a um terremoto no México é o de 1985, no Distrito Federal, ou Cidade do México, como é conhecido agora. Naquela época, eu estava na barriga da minha mãe.

Quando eu chegar, a primeira coisa será ver como está minha avó, abraçá-la com força. Estará viva? Eu penso e minha mente fica nublada. Continuo dirigindo.

Agora nem penso nisso, mas logo estarei tentando reunir pessoas para ajudar na distribuição dos alimentos que trago comigo e os que arrecadaremos depois.

Não ficaremos na distribuição. O cartaz feito naquela madrugada de sexta-feira em Querétaro será premonitório. “Una Mano Para Oaxaca” (‘Uma mão por Oaxaca’) será o nome que, mais tarde, daremos a tudo o que faremos acontecer.

# Daqui a algumas horas, quando estivermos distribuindo a ajuda na praça de Ixtaltepec, terei que pensar que precisamos de uma metodologia de reativação econômica para áreas pós-desastre.

Vou ligar para a minha chefe, não só para dizer que tenho que me ausentar pelo menos por uma semana, mas para pedir essa metodologia e poder aplicá-la.

Mas antes disso, em algumas horas, o universo vai falar comigo mais uma vez. Já no domingo estarei distribuindo em uma picape todo tipo de comida, água, material de limpeza, absorventes femininos, tudo o que as pessoas precisarem.

Pensarei que não posso continuar distribuindo produtos de primeira necessidade porque isso não pode durar para sempre. Será noite e, na hora de dormir, no acampamento improvisado que teremos, pedirei um sinal. O que fazer? Vou pensar e dormir.

No dia seguinte, iremos ao parque para distribuir os produtos. Arroz! Absorventes femininos! E as pessoas virão buscar o que precisam. Uma das pessoas que vai se aproximar será Paco, quem vai pedir um litro de óleo.

— Mas ele leva mais. “Temos muito leite”, lhe direi. E, vou perguntar:

— Por que um litro de óleo? Por que você não quer outra coisa? O que vai comer amanhã? Aqui tem mais comida, venha, leve.

— Vamos comer sopa de tomate e só precisamos do óleo. Amanhã veremos o que comer, responde Paco.

E continuará:

— É melhor você dar às pessoas que não têm nada para comer hoje.

Paco vai embora com seu litro de óleo, mas vai se virar e me dizer:

— Ei, se você pode me ajudar com algo, que seja reconstruindo meu forno de pão. Somos padeiros e lá trabalham outras nove pessoas que alimentam nove famílias.

Este será o sinal que pedi na noite anterior. É por ali! Vou voltar para minha casa - o acampamento improvisado na minha antiga casa - e falar com uma tia. Reconstruir fornos, é isso!, direi emocionada.

Mas nada disso aconteceu. Ainda não sei como está a minha avó e, agora, não consigo pensar em mais nada. Já entramos no estado de Oaxaca, não quero parar a viagem. Estamos viajando por mais de dez horas. No momento não estou pensando em reconstruir fornos, em reativação econômica, só levo comida e penso na mãezinha Nella. Também não penso no Paco porque ainda não o conheço.

Quando encontrar o Paco, vou me desligar do que estarei fazendo e começarei a conversar com as pessoas para ir um pouco mais longe. Continuaremos com Uma mão por Oaxaca, mas de outro jeito.

Obteremos dados de quantas famílias são padeiras, o pão é uma parte substancial da cultura gastronômica de Oaxaca e Ixtaltepec. Faremos um chamado para as reuniões. Faremos um círculo para contar coisas positivas uns aos outros e tentaremos encontrar todas as famílias que precisam reconstruir seu forno. São fornos feitos de tijolos que foram destruídos no terremoto. Vou procurar um caderno e começar a tomar nota dos padeiros da região. São mulheres na maioria, incluindo a esposa de Paco, que veio da tradição de várias gerações de padeiros.

Não serei eu, mas Paco, o padeiro, quem vai me dar aquela luz de para onde ir. Três dias após o terremoto, ele já pensa em se reativar economicamente. Ele pedirá o que é urgente e, imediatamente, pensará no que é importante.

O universo falará através dele. Será aquele momento em que ambos estaremos prontos. Essa abertura de que ele não queria mais do que precisava, me deixará alerta.

Quem é essa pessoa? Por que ela não quer acumular? Está em outra energia. Graças a ele, tudo o que depois chamaremos de “reativação” vai começar.

– Claro, ele não é o único padeiro! pensarei.

– Este é o caminho! gritarei animada.

Depois pensarei que estarei lá, em Oaxaca, por cerca de três semanas e voltarei a trabalhar em Querétaro, na Fundação, no meu novo cargo já oferecido.

Vou ligar para minha chefe e pedir a ela uma metodologia de reativação econômica em áreas pós-desastre.

– Não existe tal metodologia.

– Como? Eu questiono com espanto. Silêncio.

Então, saberei que este será o momento em que terei que me decidir. Vou querer construir luz, esperança, reativação? Então, saberei que terei que ficar para fazê-lo. Vou me sentar no meio do parque e chorar.

Isso eu não posso estar pensando ou imaginando agora no carro porque ainda não cheguei na minha cidade, embora já sinta que estou no meu estado. Já sinto as cores das cidades de Oaxaca ao meu redor, mas continuo no acelerador, sem dormir.

Aquele momento na praça, o choro, será o momento exato em que saberei que deixarei meus sonhos pessoais anteriores e que minha vida mudará de curso. Eu não poderia ter planejado um terremoto e feito isso. De maneira nenhuma! Meus planos eram continuar na Fundación Capital, em Querétaro. Ascender socialmente. Acumular mais trabalhando em questões sociais, sim, mas ganhando mais dinheiro.

– Karina, me desculpe, não posso voltar para o meu trabalho porque não posso pensar que estarei ajudando outras pessoas que não sejam da minha cidade natal. Mais tarde direi isso a mim, chefe.

Agora olho para fora, Aida está dormindo, ainda estou viajando. Penso na minha avó e penso nos meus ancestrais, espero que a tenham protegido. Vou pela rodovia 1350, chegando na capital do estado. Já viajei cerca de 700 quilômetros e estou desesperada.

Ainda não me passou pela cabeça que vou passar vários meses criando “Una Mano Para Oaxaca”, que será a plataforma para construir metodologias de educação financeira e reativação econômica em áreas pós-desastre, e outras atividades futuras.

Durante os próximos meses, farei várias vezes o percurso que faço agora. Será insustentável. Terei que tomar uma decisão e farei isso: com certeza, ficarei na minha terra.

No dia 11 de dezembro vou comemorar: “Tudo começou com uma família, a do Paco ... de 1 padeiro passamos para 32 e depois para 45, que recuperaram sua fonte de renda! Obrigado a todos e ao universo por trazerem pessoas maravilhosas para a minha vida”, escreverei no meu Facebook.

Poucos dias depois do terremoto, já estaremos formando um “tequio” localmente e pedindo ajuda nas redes sociais, globalmente. No início, a meta será construir trinta fornos. “Tequio” é a tradição indígena mexicana de trabalho coletivo não remunerado, como ajuda mútua.

A ideia será, por um lado, mapear as famílias que precisaram reconstruir seu forno, e por outro, obter doações local, nacional e internacionalmente; e, o mais marcante, é claro, será que faremos uso dos velhos costumes de ajuda mútua das comunidades indígenas ou do cooperativismo. Os materiais serão pagos através de doações e a mão de obra será realizada de forma solidária entre as famílias. Cada família receberá ajuda de outras famílias para a construção. Isso reconstruirá rapidamente todos os fornos necessários.

Tudo avançará muito rápido a partir daquela manhã, quando gravarei um vídeo meu no Facebook pedindo ajuda, relatando a necessidade que há na minha cidade. Começaremos a reconstruir os fornos, direi, e vai chover socorro em todos os lugares; pessoas que não me conheciam, que não conheciam Oaxaca, inclusive empresas muito famosas que se dedicam à produção de pão, grandes empresas, vão me dizer que assistiram os vídeos e vão querer ajudar com dez, vinte fornos.



Vários anos depois, seremos premiados com o Prêmio Juventude Rural Inovadora, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), por esta iniciativa que desenvolveu uma metodologia única para a reativação econômica, baseada em conhecimentos ancestrais. E mais, a FAO também reconhecerá o trabalho de “Una Mano Para Oaxaca” com uma ideia nova chamada “Mi Fruta, Mi Gente” (‘Minha Fruta, Minha Gente’), que visa o desperdício zero de frutas em Ixtaltepec e região.

Tudo isso vai acontecer mais tarde. Agora estou indo para a minha cidade.

Vejo a casa da minha infância, onde estão as minhas memórias. Quero saber agora como está a minha avó, ando mais alguns metros. A mesma casa na qual eu contava as madeiras do telhado antes de dormir, onde eu me deitava na rede, agora está destruída.

Eu vejo a minha avó, ela tem 85 anos. No momento do terremoto, ela se levantou da rede, caminhou com dificuldade, viu uma parede cair, caminhou em direção ao caixão da porta, mas não chegou lá porque caiu um bloco de cimento. Foi então que disse, “bom, aqui ficarei”, e sentou-se em um canto.

Hoje, sabendo que a minha avó está bem, eu entro naquela casa. Tudo se desmoronou, tudo. Tudo, exceto aquele canto onde ela esperou o tremor passar.

Depois de ver a mãezinha Nella, abraçá-la e chorar; depois de distribuir as compras, depois de encontrar o Paco, depois de imaginar a reconstrução de forno a forno da minha cidade, depois que mais gente, mais organizações se reunissem, junto com meus companheiros, eu saberei que Realizei um sonho coletivo. “Una Mano Para Oaxaca” é o resultado dessa primeira viagem em que mudei minha ideia individual de futuro para construir um sonho maior em comunidade..

**Una Mano Para Oaxaca, México:**

Facebook: @unamanoparaoax

Instagram: @unamanoparaoax

Twitter: @unamanoparaoaxaca

Web: [www.unamanoparaoax.org](http://www.unamanoparaoax.org)

Email: [unamanoparaoax@gmail.com](mailto:unamanoparaoax@gmail.com) Telefone: +52 971 137 0608

# Juventude, inovação e participação

## CONVITE ABERTO

A caminhada pelos caminhos de inovação que fizemos é possível graças aos próprios jovens que participaram da 1ª Edição do Prêmio Juventude Rural Inovadora, que o Centro de Conhecimento e de Cooperação Sul-Sul e Triangular, do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) convocou em 2020.

Os jovens da América Latina têm muito a oferecer ao mundo pela maneira de ver a realidade que os cerca e como isso impacta nas suas próprias vidas. Nem todos têm as oportunidades alcançadas por esses dez grupos descritos nesta publicação. Eles conseguiram consolidar suas iniciativas e atingir os objetivos traçados. Muitos outros projetos estão dando passos para emergir em meio a cenários tão difíceis quanto os vividos na região. Esses outros projetos terão obstáculos e dificuldades e, às vezes, também encontrarão caminhos de sucesso. As estradas permanecerão abertas enquanto houver quem queira percorrê-las.

Para os jovens que ainda não são conhecidos, para aquelas iniciativas que estão por surgir ou que já surgiram e estão em curso, para todas as pessoas que pensam em inovar e dão os primeiros passos, o convite está aberto. O Prêmio Juventude Rural Inovadora continuará em edições futuras e ele espera que qualquer iniciativa que melhore as condições de vida da América Latina rural seja apresentada.

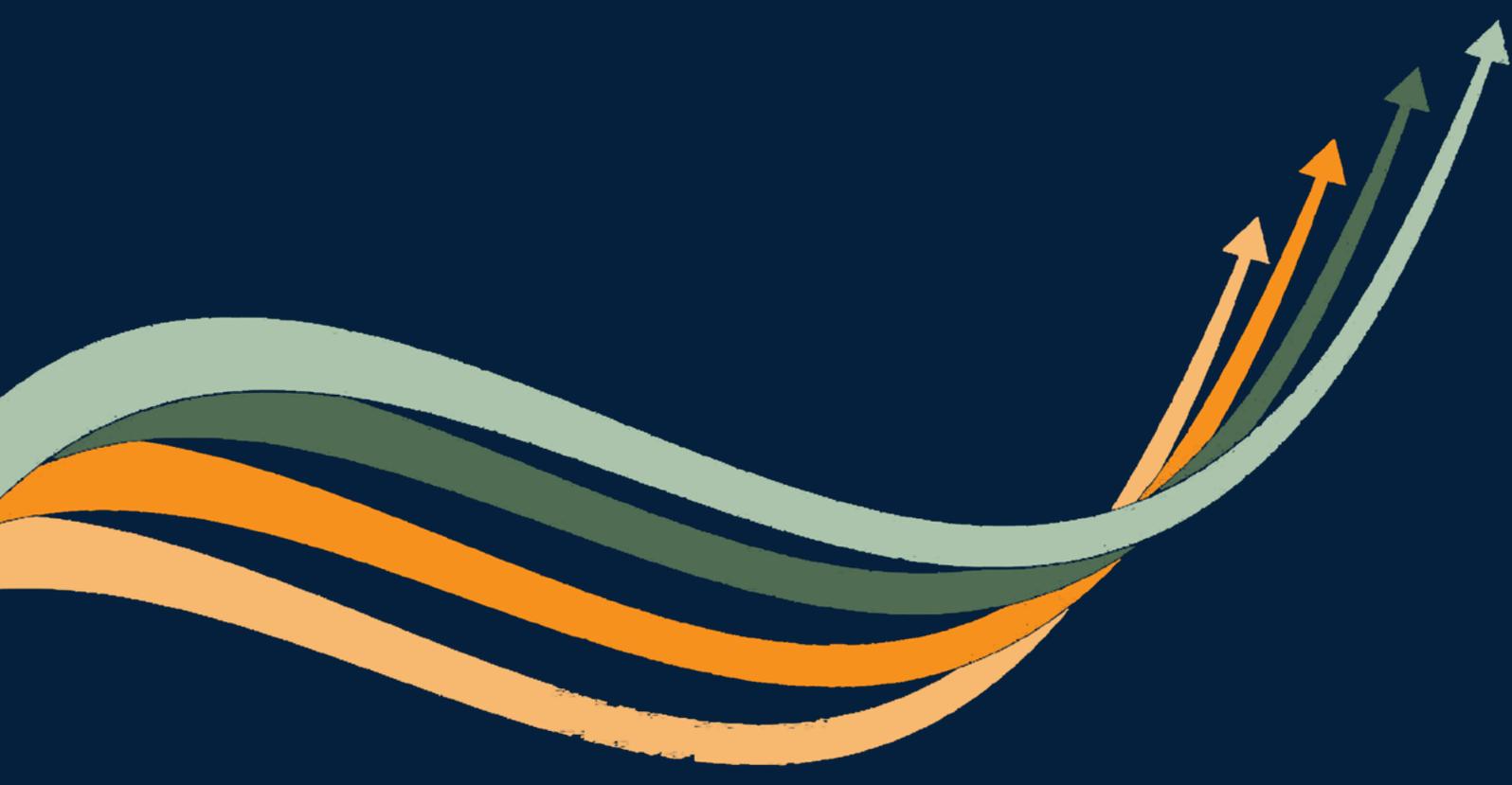
Mais uma vez, agradecemos a participação de todos os jovens inscritos na 1ª Edição do Prêmio Juventude Rural Inovadora. Desejamos a todos, e principalmente às iniciativas selecionadas, muito sucesso em suas carreiras e futuras trajetórias em prol do desenvolvimento rural da região.

Para mais informações e publicações sobre as iniciativas premiadas, acesse a página: <https://lac-conocimientos-sstc.ifad.org/>.





Investindo nas populações rurais



**PRÊMIO**  
À JUVENTUDE  
RURAL INOVADORA  
NA AMÉRICA LATINA  
E NO CARIBE



This initiative is funded by  
the Ministry of Finance of the  
People's Republic of China

# CAMINHOS DE INOVAÇÃO

Fernando Francia