



O GORGULHO

Boletim Informativo sobre Biodiversidade Agrícola
COLHER PARA SEMEAR – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais
ano 4 . nº8 . Inverno de 2008. Distribuição gratuita a sócios

A BOLOTA



e ainda neste número:

OS ALHOS
ARMAZENAR FEIJÃO, FAVA E ERVILHA
CONCLUSÕES DO “AO ENCONTRO DA SEMENTE
FUNDO DE COMPENSAÇÃO – HIPOCRISIA EM FORMA DE LEI

ÍNDICE

EDITORIAL.....	2
O ESQUECIMENTO GLOBAL.....	2
APELO AOS SÓCIOS	3
DOS, PARA E PELOS SÓCIOS	4
CONCLUSÕES DO «AO ENCONTRO DA SEMENTE, EM ODEMIRA»	4
LEVANTAMENTO E EXPOSIÇÃO	5
PALESTRAS	5
OFICINAS PRÁTICAS	6
MESA DE SÁBIOS.....	6
UM MÉTODO DE ARMAZENAMENTO DE FEIJÃO, FAVA E ERVILHA	7
HIPOCRISIA EM FORMA DE LEI.....	8
A IMPORTÂNCIA DE SE MUDAR A SEMENTE DE TERRA	10
A BOLOTA	11
RÉSEAU SEMENCES PAYSANNES	13
MADEIRA E LAGOS DE PARABÉNS!.....	14
OS ALHOS.....	15
O ALHO COMO PLANTA MEDICINAL.....	17
O ALHO NA CULINÁRIA	17
E AINDA SOBRE O ALHO	18
COM SOBERANIA ALIMENTAR, SEM TRANSGÉNICOS	18
CANÇÃO DO SEMEADOR.....	19
BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO	20
COMO CONTRIBUIR?.....	20

Ficha Técnica

O Gorgulho, nº 8 - Inverno de 2008

Boletim Informativo Sobre Biodiversidade Agrícola

Director: José Miguel Fonseca

Edição: Colher para Semear - Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais

Coordenação e Redacção: Fátima Teixeira

Fotos e gravuras: Ana Margarida Fonseca, Associação Nacional de Municípios Portugueses, Graça Ribeiro, José Miguel Fonseca, Plataforma Transgénicos Fora, Réseau Semences Paysannes.

Colaboradores neste número: Ana Clément, Ana Margarida Fonseca, António Oliveira Rosa, Fátima Teixeira, Graça Ribeiro, José Miguel Fonseca, Pedro Pacheco, Plataforma Transgénicos Fora.

Contactos: Quinta do Olival, Aguda, 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

Tels. 236622218 / 213908784 Tm. 914909334

gcaldeiraribeiro@gmail.com ou

fncteixeira@gmail.com

Colaborações são bem vindas. O Gorgulho existe para dar voz aos associados. Os vossos pontos de vista e experiências são importantes para enriquecer esta publicação. Escreva-nos, faça-nos chegar o seu texto.

EDITORIAL

O ESQUECIMENTO GLOBAL

José Miguel Fonseca

Os últimos tempos têm sido férteis em esquecimentos. Ora vejamos alguns exemplos, de certa forma anedóticos, não fosse a seriedade do assunto: a questão das compensações financeiras por contaminação genética das variedades cultivadas na vizinhança de culturas transgénicas. Estas ajudas só serão recebidas se a vítima provar que as suas culturas foram contaminadas, através de análises laboratoriais, pagas pelo próprio, efectuadas em laboratórios ligados à indústria prevaricadora.

Outra cláusula ainda mais impeditiva é a de o agricultor ter de provar danos financeiros com a recusa de terceiros em honrar contratos, firmados antes da respectiva colheita. Como se não bastasse, a machadada final é a da obrigatoriedade de utilização de sementes certificadas e patenteadas (ironicamente algumas poderão ser do próprio contaminante), excluindo automaticamente as produzidas pelo agricultor e ao mesmo tempo eliminando todas as tradicionais, não comercializadas. Tudo isto «cozinhado» por pessoas encarregadas de zelar pela nossa biodiversidade.

Também é frequente o esquecimento dos

agricultores ligados a agricultura biológica (alternativa?). O papel importante que deveriam ter na manutenção e preservação da nossa herança agrícola continua a ser diminuto, não sei se por culpa própria ou dos organismos que a defendem, seja como for, a importância das variedades adaptadas na agricultura biológica é por demais evidente, basta olhar para qualquer manual que se preze sobre o assunto. A pouca utilização destas variedades não é o único problema, mas o facto de se ter abandonado a prática de recolha de sementes, tem contribuído para a sua extinção e para a perda de conhecimento geral do ciclo completo das plantas. Os modernos lavradores compram plântulas pré-preparadas, pouco adaptadas ao destino que as espera. É evidente a tendência para a especialização e maximização do espaço no mais curto período possível, isto aliado à loucura da competitividade, incutida em doses diárias por quem de direito.

No ensino agrário o esquecimento mantém-se; a tradição de não envolver os alunos na parte prática e básica vigora, escusado será dizer que formar futuros agrários adequadamente sem que estes lidem com a matéria-prima, a semente e saibam não só como semeá-la e cultivá-la, mas todo o resto do seu ciclo, tem também consequências, algumas das quais já falámos anteriormente.

Por último, o consumidor não está isento deste esquecimento; o seu comportamento na escolha de produtos e produtores é extremamente importante, uma mudança de atitude e hábitos poderia ter efeitos significantes. Um consumidor mais consciente e exigente, que procura sabores perdidos, cores diferentes, aspecto fora do normal nas frutas e legumes, etc, tem certamente um contributo preponderante para a manutenção da biodiversidade agrícola, assim como evitando o despovoamento rural, sustentando o aspecto social da questão. O que leva a pensar se o

consumidor se aproximasse mais do agricultor, talvez algumas destas questões tivessem resolução. O consumo está intrinsecamente ligado à produção, faz todo o sentido cultivar para o destinatário em vez de satisfazer um sem número de intermediários com outros objectivos menos claros.

Este retrato de esquecimento é de certo modo pessimista, no entanto, gostava de acabar com uma nota positiva. A procura das sementes tradicionais tem aumentado nas pequenas hortas de auto-consumo, tanto urbanas como em espaços rurais, devido à procura de alguma segurança alimentar, produzindo parte do seu alimento. De forma geral é este grupo de pessoas que procura a associação, para o fornecimento de sementes adequadas à região.

O esquecimento é, felizmente reversível, desde que não se torne global.



COLHER PARA SEMEAR

**REDE PORTUGUESA
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**

APELO AOS SÓCIOS

Solicita-se aos sócios que efectuaram as suas inscrições em 2006 que, caso tenham as quotas de 2007 em atraso, devem liquidar as mesmas o mais breve possível, podendo estar comprometido o envio de sementes se a situação não for regularizada. Aproveitamos também para lembrar que as quotas de 2008 devem ser pagas no 1º trimestre deste ano, conforme estipulado no Regulamento Interno da associação. Desde já agradecemos a vossa compreensão e o vosso apoio para que possamos continuar a desempenhar o melhor possível a nossa missão.

Assim, os associados com quotas em atraso poderão regularizar a sua situação junto da Direcção através dos contactos já conhecidos (ver Ficha de Inscrição de Sócio no final do boletim).

§

DOS, PARA E PELOS SÓCIOS

Fátima Teixeira

Queremos deixar aqui público o nosso agradecimento aos sócios **Ana Clément, Ana Margarida Fonseca, António Oliveira Rosa e Pedro Pacheco**, com os números 54, 100, 69 e 62 respectivamente, que moram em regiões tão distantes como Espinho, Montemor-o-Novo, Aljezur e S. Miguel na Região Autónoma dos Açores, por terem colaborado neste número do Gorgulho com textos de sua autoria, respondendo ao nosso convite permanente. Poderão encontrar os seus artigos devidamente identificados ao longo das páginas deste boletim.

A Colher para Semear congratula-se com a participação activa dos seus associados que já ultrapassaram, com a realização do último Ao Encontro da Semente, em Odemira, o número 100. Para uma associação com um tempo de vida ainda curto (2 anos) este é um sinal da vitalidade da massa associativa e da importância dos objectivos a que nos propusemos. Que a associação possa continuar a crescer de uma forma estável e constante, com sócios que participam activamente nas suas diversas áreas é o desejo que temos para 2008.

Uma outra notícia de que queremos dar conta é a actualização e edição do novo Catálogo Anual de Variedades para 2008, já enviado por correio electrónico para os sócios com acesso à internet, e agora enviado por correio normal, em papel, que pomos ao dispor dos associados para que possam escolher as suas próximas sementeiras e assim aumentar o número de variedades nas suas hortas e quintais, bem como contribuir como guardião/o de algumas sementes.

Muitas sementes lançadas à terra, a todos os níveis e muita troca de informação e cooperação é o que esperamos nesta nova etapa da vida da associação. Bem hajam a

todos os que contribuem de uma forma ou de outra para que possamos continuar a fazer o nosso trabalho, em prole das sementes tradicionais portuguesas que urge proteger.

Boas sementeiras e boas colheitas para 2008 são os votos da Colher Para Semear!

Nota da redacção: Pedimos desculpa pelo erro verificado no Catálogo Anual de Variedades 2008 enviado por correio electrónico a grande parte dos sócios.

Errata		
Página	Onde se lê	Deve-se ler
1	inclui	incluir
5	Sernancelhe	Cernancelhe
7	<i>Cucubita</i>	<i>Cucurbita</i>
8	<i>Daucus carota</i>	<i>Allium cepa</i>

§

CONCLUSÕES DO «AO ENCONTRO DA SEMENTE, EM ODEMIRA»

Graça Ribeiro

Nos dias 29 e 30 de Setembro de 2007 realizou-se na Biblioteca Municipal de Odemira, o «Ao Encontro da Semente e a I Feira Ibérica de Biodiversidade Agrícola», organizado em conjunto pela Colher Para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais e Câmara Municipal de Odemira, contando ainda com a colaboração dos colegas espanhóis da Red Andaluza de Semillas “Resembrando e Intercambiando”.

Este encontro, o 3º já realizado, constou de palestras temáticas proferidas por especialistas convidados, oficinas práticas, mesa redonda com representantes de todas as redes de sementes presentes, mesa de agricultores sábios e mostra de variedades regionais centrada principalmente nas encontradas no levantamento realizado no concelho de Odemira. O evento contou com a participação de elementos da Red

Andaluza de Semillas “Resembrando e Intercambiando”, representantes das redes da Catalunha, de Castilha la Mancha e também da rede francesa “Réseau Semences Paysannes”.

LEVANTAMENTO E EXPOSIÇÃO

Um dos principais objectivos do encontro foi a apresentação e apreciação do Levantamento de Variedades Regionais do Concelho de Odemira, efectuado pela Colher Para Semear, com o apoio da Câmara Municipal, ao longo de 7 meses. Durante este período foram recolhidas e inventariadas, descritas e fotografadas, mais de 400 variedades de frutos, legumes, cereais e leguminosas há muito cultivados na região, assim como algumas plantas aromáticas próprias do litoral alentejano. Entre as fruteiras constam: 13 variedades de citrinos, 18 ameixieiras, 57 de videiras, 40 de figueiras, 41 de macieiras, 13 de pereiras, 18 de pessegueiros e 10 outras espécies de fruteiras várias, num total de 210 variedades.



Exemplo da diversidade de abóboras expostas

Nos legumes temos 10 variedades de alfaces, 17 de abóboras, 10 de cebolas, 23 de pepinos, 38 de pimentos, 31 de tomates, 16 de melões 14 de melancias, e 8 espécies de hortícolas variadas, num total de 167.

Na parte das leguminosas encontraram-se 38 variedades de feijões e mais 8 espécies de outras leguminosas, num total de 46.

Finalmente nos cereais e oleaginosas foram identificadas 14 variedades de diversas espécies.

Toda esta informação, que documenta bem a imensa biodiversidade agrícola do concelho foi compilada num documento que apresentámos e, esperamos, venha a ser publicado durante o ano de 2008. Servirá de auxiliar para todos aqueles que, nesta e noutras regiões do país, pretendam fazer uso destas variedades, e como base do trabalho que poderá vir a ser desenvolvido em Odemira, em conjunto pela associação e autarquia, com o objectivo de dar continuidade à preservação deste património agrícola.

Efectuou-se também durante o Encontro uma exposição de algumas destas variedades, as possíveis de recolher no campo, nesta época do ano. Frutos como as uvas, os figos e as maçãs estiveram presentes num número surpreendente de variedades, assim como abóboras, pimentos, tomates e feijões. Exibiram-se ainda batatas-doces, cebolas, melões, alhos, e outros legumes. Em menor número estavam representados os cereais, por ser nos dias de hoje, a cultura das variedades locais mais afectada nesta região, em grande parte devido à desertificação humana e à sua fraca rentabilidade e produtividade.

PALESTRAS

As palestras temáticas focaram assuntos pertinentes e, embora muito variadas, partilhavam os aspectos práticos ligados à importância da biodiversidade agrícola. Na abertura dos trabalhos, no sábado de manhã foi apresentado o Levantamento das Variedades Regionais do concelho de Odemira, seguindo-se uma incursão pela Importância das Hortas Urbanas para a Manutenção da Biodiversidade Agrícola. A sessão da manhã de sábado terminou com uma intervenção dos colegas espanhóis que abordaram a Biodiversidade Agrícola da

Península Ibérica e seu relevo. Na parte da tarde os dois temas apresentados foram os Recursos Genéticos Vegetais da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, apresentados por um técnico deste organismo do estado e os Trigos Antigos: suas qualidades nutritivas e aromáticas, apresentados pelos três agricultores-padeiros presentes, o português, o espanhol e o francês.

O grande número de participantes, neste evento, um dos mais participados até ao momento, com cerca de 200 pessoas, esgotou praticamente a lotação do auditório da Biblioteca e, com entusiasmo, partilhou connosco esta festa, sendo um incentivo para continuarmos o nosso trabalho. Cada vez mais, produtores e consumidores pretendem fazer uso de variedades tradicionais, que por serem melhor adaptadas ao meio e mais resistentes, são ideais para um cultivo mais ecológico, nomeadamente, em agricultura biológica. Na culinária oferecem também a hipótese de uma alimentação mais saudável, rica e diversificada.

OFICINAS PRÁTICAS

As três **oficinas práticas** de sábado - Fabrico de pão, Produção de cerveja tradicional e Culinária com tradição no Alentejo - tiveram uma assistência entusiasta, que resistiu até à noite para provar o pão saído do forno, apesar do tempo instável.



Os padeiros de serviço: o espanhol, o português e o francês (da esquerda para a direita).

Houve ainda na noite de sábado uma parte cultural que sempre caracteriza estes encontros com grupos locais de música tradicional e um grupo convidado de música étnica, que tocaram e cantaram animadamente grande parte da noite.. e manhã seguinte!

No domingo de manhã decorreram as outras duas oficinas planeadas - A produção local e conservação de sementes e Os processos de enxertia - assistidas por um público muito participativo. O conhecimento destas técnicas é importante para quem pretende contribuir para a preservação de variedades tradicionais, de diferentes espécies de legumes e frutos.



Oficina prática sobre os processos de enxertia

MESA DE SÁBIOS

Por fim, após o almoço realizou-se a Mesa de Sábios Agricultores que foi, sem dúvida, um dos momentos deste Encontro que mais motivo para reflexão nos trouxe.

Muito animados por participarem nesta festa, os agricultores presentes falaram das suas experiências no cultivo de variedades da região, ao longo das suas vidas de trabalho no campo. Convém lembrar que a maioria dos detentores deste património de Odemira têm já mais de 70 anos de idade, e produzem, exclusivamente, para consumo

próprio.



Mesa de sábios agricultores

Estes factos levam-nos à conclusão de que, apesar dos resultados do levantamento feito serem muito animadores, em termos da quantidade de variedades inventariadas, existe a maior urgência na sua preservação. A criação de mercados de produtores, inexistentes na região, poderá ser uma forma de incentivo ao consumo destas variedades e, conseqüentemente, à continuidade da sua produção. Por outro lado, a Colher Para Semear tudo fará para reproduzir e disponibilizar aos seus sócios, mais estas variedades, incluindo-as, sempre que possível, no seu Catálogo Anual de Variedades.

Mas, é localmente que mais terá que ser feito. E, para bem de todos nós, os responsáveis da autarquia mostraram-se conscientes da sua responsabilidade na preservação deste património agrícola valioso. Durante o Encontro foi publicamente assumido o compromisso de Odemira ir para além da co-organização deste Encontro. Pela nossa parte, faremos tudo o que estiver ao nosso alcance para dar continuidade a este trabalho.

§

UM MÉTODO DE ARMAZENAMENTO DE FEIJÃO, FAVA E ERVILHA

Pedro Pacheco (qtorre@sapo.pt)

O Sr. José Miranda, jardineiro atento às plantas que cuida e às pessoas que passam, guarda o feijão, a fava e a ervilha, que colhe em sua casa, misturando bem as sementes com ramos de usai-dela (*Chenopodium ambrosioides* L.). Assim já fazia o seu pai. “Já vem do tempo antigo”, como afirma.

O Sr. José Miranda trabalha no jardim da Escola Secundária Antero de Quental, na cidade de Ponta Delgada. É oriundo e mora na freguesia rural da Ajuda da Bretanha, na mesma Ilha de S. Miguel, Arquipélago dos Açores.

Os feijões, as favas, e as ervilhas, são guardados em sacas e os ramos de usai-dela servem para evitar a voracidade e proliferação do gorgulho. Não precisa secar previamente, pondo os ramos, ainda verdes, cortados em pedaços de cerca de 10 a 20 centímetros misturados à semente que assim se preserva em boas condições tanto para a sementeira seguinte como para o consumo durante todo o ano.

Mas para o efeito, adverte o Sr. José Miranda, é preciso que o feijão seja arrancado da terra, para murchar e secar, com a lua nova passada, e nunca depois da lua cheia. Este cuidado já não é importante para a fava, pois a fava quando é colhida tem o pé já seco. Com a ervilha, se ela não estiver ainda seca, também há que dar atenção à lua.

Para semear é importante usar a mesma posição da lua. “Semear no quarto minguante já não presta. O feijão nasce todo fechado, com as folhinhas pregadas umas às outras, fraquinho, sem tarelo nenhum”.

O feijão, tal como a fava e a ervilha, depois da vagem bem seca é malhado. A semente é exposta em dois ou três dias ao sol para secar bem. A fava menos tempo, para não malhar.

“Com o milho a mesma coisa. Apanha-se com a lua nova (ao crescente) para não criar gorgulho”.

As sacas com o feijão, a fava, a ervilha, guarda-as o Sr. José Miranda no granel. “Dura um ano e mais assim”.

Nota da redacção: são sinónimos da usaidela (*Chenopodium ambrosioides* L.), nomes como Ambrósia-do-México; Ansarina-vermifuga; Chá-formiga; Chá-das-bichas; Chá-do-México; Erva-enrola-peixe; Erva-formiga; Erva-formigueira; Erva-miúda; Erva-peixeira; Erva-de-Santa-Maria; Fermento; Formigueira; Formigosa; Lombrigueira; Quenópódio
(Fonte: Flora Digital de Portugal, UTAD).

§

ÁRVORES DE FRUTO REGIONAIS - já disponíveis

Colher Para Semear

A Colher Para Semear anuncia em primeira mão que tem já este ano árvores de fruto regionais propagadas em número suficiente (esperamos!) para satisfazer os pedidos dos interessados. Trata-se de macieiras e pereiras de algumas regiões do país onde temos vindo a fazer alguns trabalhos, e também em parte como resultado dos levantamentos das variedades tradicionais que culminam na realização dos eventos “Ao Encontro da Semente”.

As variedades de fruteiras mais interessantes relativas ao concelho de Odemira serão este ano enxertadas e reproduzidas para estarem, se tudo correr bem, disponíveis a partir do próximo ano. Para mais informações e encomendas contactar José Miguel Fonseca através do telefone 236622218 ou pelo correio electrónico gcaldeiraribeiro@gmail.com

PEREIRAS

da região de Setúbal

- pérola vermelha
- francesa
- rosa
- cabaça

da região de Estarreja (Salreu)

- parda bojuda
- parda dos doces

da região de Vila Real (Ermelo)

- parda comprida nacional

- D. Joaquina

MACIEIRAS

da região de Sesimbra (Azóia)

- camoesa vermelha
- camoesa riscada
- cunha/riscadinha
- férrea/branca ou moscatel
- pêro de Inverno

da região de Palmela

- espelho
- pêro pipo

da região de Vila Real (Ermelo)

- embarque 1
- embarque 2
- pêro doce

da região de Penela

- S. Sebastião 1
- S. Sebastião 2

da região de Celorico de Basto

- pipo de Basto

da zona de Estarreja (Salreu)

- maçã do Couto

§

HIPOCRISIA EM FORMA DE LEI

Ministério da Agricultura cria seguro de protecção às culturas de milho transgénico

Plataforma Transgénicos Fora

Foi recentemente publicado (28/11/2007) o Decreto-Lei 387/2007 relativo ao Fundo de Compensação destinado a indemnizar danos económicos causados pelo cultivo de milho transgénico. O governo português reconhece assim formalmente que a introdução de variedades geneticamente modificadas pode levar à contaminação da agricultura portuguesa, e que essa contaminação acarreta prejuízos concretos.

No entanto, a letra da lei falha redondamente o espírito da lei e o 387/2007, em vez de garantir protecção efectiva e integral às vítimas da contaminação, redefine prejuízo económico por forma a excluir quase todos os casos possíveis. Com efeito, e de acordo com este Decreto-Lei, não há direito legal a indemnização via Fundo de Compensação se:

- o terreno contaminante e contaminado distarem mais de 200 metros [muito embora a investigação do governo ter já encontrado contaminação de 1,4% a 250 metros];
- o produtor prejudicado cultivar variedades regionais [muito embora estas constituam o nosso mais precioso património agrícola];
- a contaminação estiver abaixo de 0,9% [muito embora todos os produtores biológicos e alguns convencionais percam certificação e/ou contratos mesmo com contaminações inferiores];
- a descoberta da contaminação acontecer depois de 31 de Dezembro;
- não for possível demonstrar a perda de contrato, ou seja, se a contaminação for detectada antes de o contrato ter sido acordado;
- o prejudicado for um apicultor, cuja exportação ou venda de mel seja cancelada devido à presença de pólen transgénico;
- a contaminação for devida a más práticas de quem cultivou milho transgénico.

Para além dos casos evidentes de prejuízo não contemplados neste Decreto-Lei existe também um enviesamento marcado a favor da engenharia genética e das sementes

contaminantes:

- a ANSEME, Associação Nacional dos Produtores e Comerciantes de Sementes, representa as empresas que vendem as sementes transgénicas e como tal é parte interessada em todos os processos e queixas que envolvam os seus produtos... mas, em flagrante conflito de interesses, a ANSEME vai fazer parte do Grupo de Avaliação que ajuizará e atribuirá indemnizações;
- esse mesmo Grupo de Avaliação não inclui qualquer representante da fileira da agricultura biológica, a primeira e mais imediata vítima da contaminação, nem da sociedade civil, muito embora inclua a indústria alimentar e de rações;
- hectare por hectare, a taxa a cobrar aos utilizadores de transgénicos (4 euros por hectare) vai ser frequentemente muito inferior à taxa que os produtores vitimados terão de pagar só para que a sua queixa possa dar entrada e ser considerada (que é de 100 euros por cada pedido);
- mesmo que a queixa seja atendida, o Decreto-Lei não garante que o produtor receba toda a compensação a que tem direito uma vez que a indemnização efectiva depende dos fundos disponíveis em cada ano;
- o preço das análises exigidas é muito elevado (pode rondar os 450 euros por amostra, fora o custo da deslocação e amostragem) e, no caso de a queixa ser indeferida, não é ressarcido;
- para pequenos produtores, de dimensão familiar, o investimento em planos regulares de monitorização de contaminação e processos de queixa quando essa contaminação se verifique é simplesmente incomportável e impede qualquer tentativa de busca da compensação;
- quando aparecerem variedades regionais contaminadas não está prevista qualquer medida de descontaminação ou protecção do germoplasma nacional.

A machadada final nas expectativas que

poderiam existir em torno deste Fundo de Compensação está na exigência de que os queixosos prescindam de qualquer outro modo de compensação financeira. Esta medida efectivamente representa um seguro de protecção às actividades da indústria da engenharia genética em Portugal, que assim recebe garantias de que, qualquer que seja a extensão do prejuízo, nunca receberá a factura real e apenas pagará os simbólicos 4 euros por hectare.

De notar que, para o caso de 2007 em que foram cultivados 4263 hectares de milho transgénico, o Fundo de Compensação receberia 17 052 euros. Este valor não é suficiente sequer para cobrir o custo de 40 análises, fora o prejuízo propriamente dito da desvalorização efectiva da produção, e não se prevê qualquer mecanismo para aumento da taxa que o financia.

O Decreto-Lei 387/2007 permite ao governo e à indústria uma última ironia: afirmar, dentro de pouco anos, que o cultivo de milho transgénico em Portugal é um sucesso na medida em que o Fundo de Compensação não está a ser utilizado. Infelizmente conhecem-se desde já as razões dessa não utilização.



A Plataforma Transgénicos Fora é uma estrutura integrada por onze entidades não-governamentais da área do ambiente e agricultura (ARP, Aliança para a Defesa do Mundo Rural Português; ATTAC, Associação para a Taxação das Transacções Financeiras para a Ajuda ao Cidadão; CNA, Confederação Nacional da Agricultura; Colher para Semear, Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais; FAPAS, Fundo para a Protecção dos Animais Selvagens; GAIA, Grupo de Acção e Intervenção Ambiental; GEOTA, Grupo de Estudos de Ordenamento do Território e Ambiente; LPN, Liga para a Protecção da Natureza; MPI, Movimento Pró-Informação para a Cidadania e Ambiente; QUERCUS, Associação Nacional de

Conservação da Natureza; e SALVA, Associação de Produtores em Agricultura Biológica do Sul) e apoiada por dezenas de outras.

Para mais informações contactar:

info@stopogm.net ou www.stopogm.net

Mais de 10 mil cidadãos portugueses reiteraram já por escrito a sua oposição aos transgénicos.

§

A IMPORTÂNCIA DE SE MUDAR A SEMENTE DE TERRA

António Oliveira Rosa (bioalcagoita@hotmail.com)

Julgo ser importante esta abordagem da mudança da semente de terra ,pois têm grandes rentabilidades nas produções, e talvez seja até um dos pormenores mais relevantes para que tenhamos um resultado final muito satisfatório.

Sou agricultor no concelho de Aljezur que fica inserido no Barlavento algarvio, onde existe um microclima que faz com tenha uma biodiversidade das mais heterogéneas do país. A sua carta de solos é muito diversificada, existindo solos que vão desde os argilosos passando pelos arenosos até às terras de aluvião.

Na composição do seu relevo distingue-se basicamente a denominada charneca, que são planaltos onde predominam os solos arenosos, sendo que os aluviões ficam nas várzeas do rio Ceixe, várzeas de Aljezur e Bordeira.

Era então aqui que se dava a troca, ou seja, a semente da charneca vinha para as várzeas, e a semente da várzea ia para a charneca. Esta troca incidia muito nas culturas do amendoim, batata branca, batata doce, feijão e milho, pois são as culturas predominantes nesta região. Com esta prática agrícola conseguem-se produções superiores, na ordem dos 50% a mais, comparativamente à não utilização desta técnica agrícola.

§

A BOLOTA

Ana Margarida Pinto da Fonseca
(ana_margarida17@yahoo.com.br)

As bolotas são o fruto das quercíneas ou *Quercus* de que fazem parte o sobreiro, a azinheira, os outros carvalhos que se distribuem pelo nosso país, o carrasco, a carvalhiça, etc. São constituídas por uma única semente que está envolvida por uma casca lenhosa e uma cápsula em forma de chapéu. Muitas destas bolotas são comestíveis enquanto cruas, logo após a sua colheita. No entanto, muitas delas são demasiado amargas pois possuem taninos. Apesar disso, algumas são muito saborosas, com aromas de nozes, caju e chocolate.

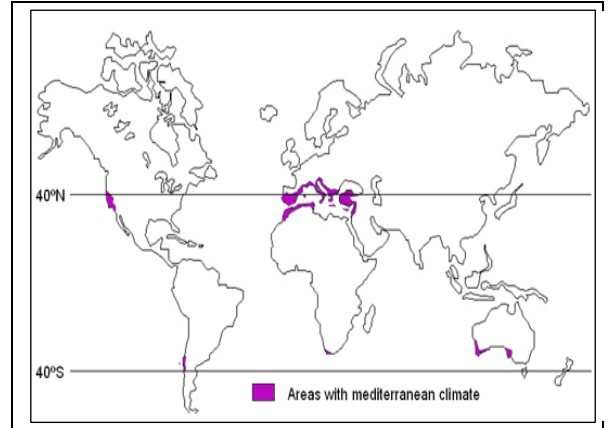
Em geral cerca de 75% das azinheiras possuem bolotas doces, ou seja, com baixo teor de taninos, enquanto que cerca de 25% dos sobreiros apresentam bolotas doces.

Relativamente aos aspectos nutritivos, as bolotas apresentam um baixo teor de proteínas, um elevado teor em hidratos de carbono, um elevado teor em gorduras (12%) e ácido oleico, cálcio, potássio e fósforo, vitamina C, vitamina PP e β -carotenos. Todas as bolotas em geral e, sobretudo, as amargas contêm polifenóis, com efeitos antioxidantes reconhecidos que transformam este fruto num alimento funcional. Desta forma, as bolotas, podem ajudar a combater cancro, mutações, podem ajudar a reduzir o colesterol e a fluidificar o sangue entre outras propriedades.

O consumo de bolota, na actualidade, é feito essencialmente pelos animais, como o porco preto de montanha, ovelhas, perus, com consequências excelentes na qualidade da sua carne. Um porco com cerca de 100 kg

consome 8 a 10 kg de bolotas por dia, durante a fase de montanha.

No entanto este fruto já fez parte da alimentação humana na Península Ibérica e em grande parte do mundo mediterrânico, ou seja, nas regiões à beira-mar, entre as latitudes 30° e 40° dos hemisférios norte e sul.



Assim sendo a bolota faz parte integrante da dieta e folclore de populações tão distintas que vão desde a Califórnia ao Japão e Coreia, passando pela Europa Central e Turquia. Entre as classes mais pobres de portugueses, espanhóis e italianos a bolota já representou 25% da sua alimentação.

Vários indícios comprovam a presença frequente da bolota na dieta mediterrânica de períodos passados. Os vestígios arqueológicos demonstram que 5000 anos a.C., os homens do neolítico já faziam um pão de bolota. Na Citânia de Briteiros, no concelho de Guimarães (Idade do Ferro) foram encontradas bolotas torradas e mós de pedra para as moer.

Os relatos de estudiosos do mundo mediterrânico, ao longo dos tempos, corroboram esta presença. Assim pode ler-se a Plínio o Velho, no ano 77 d.C., “É coisa certa que hoje em dia a bolota constitui uma riqueza para muitos povos até em tempos de paz. Havendo escassez de cereal secam-se as bolotas, escolhem-se, amassa-se a farinha em forma de pão. Actualmente, inclusivamente nas Espanhas, a bolota figura entre as sobremesas. Tostada em cinza fica mais doce.”; ou a Hesíodo, poeta grego séc. VII a.C em Os Trabalhos e os Dias

- “A terra produz bastante sustento... a azinheira está carregada de abundantes bolotas nos seus ramos mais altos e de abelhas nos do meio”.

Ovídeo, no ano 8 d. C. conta, na sua *Metamorfosis*, como “os homens, contentes com os alimentos produzidos sem que nada lhes fosse exigido, colhiam as bolotas que haviam caído da copada árvore de Júpiter”. E por último Estrabão, geógrafo e historiador romano do mesmo período, relata no seu Livro III de Geografia dedicado à Ibéria e aos lusitanos “Nas três quartas partes do ano os montanhese não se alimentam senão de bolotas, que secas e trituradas se moem para fazer pão, o qual se pode guardar durante muito tempo”.

A bolota pode ter e teve, ao longo da história, diferentes aplicações para a preparação de receitas, que variam muito com o país que lhes deu uso. Assim a Turquia criou o *Raccahout*, uma bebida de sabor muito intenso, feita a partir de bolota, semelhante ao chocolate quente. Na Europa Central a bolota foi também outrora utilizada para a produção de uma bebida semelhante ao café, referida como *Eichel kaffee* (ou café de bolota). Este era utilizado e recomendado como uma bebida medicinal, com propriedades adstringentes e antidiarreicas. No séc. XVII era administrado, aos alcoólicos um sumo de bolotas, para curá-los desse mal ou minorar os efeitos do álcool.

Nos meados do século XX, a bolota era processada em Portugal para a produção de óleo de bolota, como matéria-prima na indústria alimentar. Actualmente, este óleo não é produzido ao nível industrial, mas a legislação actual contempla ainda a utilização do óleo de bolota como óleo alimentar. Este óleo constitui também um excelente óleo de massagem.



Óleo resultante da cozedura das bolotas, com características nutritivas muito semelhantes às do azeite.

A bolota era ainda amplamente processada para fazer farinha, que era dada aos animais conjuntamente com vianda (couves cozinhadas).



Sopa de bolotas com couve

No sul da Península Ibérica, incluindo Portugal, encontra-se o Licor de Bolota, uma bebida tradicional alcoólica constituída por aguardente aromatizada com bolota doce de azinheira.

O *Dotorimuk* é uma geleia de bolota, Coreana feita com amido de bolota. A sua origem está nas zonas montanhosas da Coreia, numa altura em que os carvalhos eram abundantes. Era cozinhado com vegetais, molho de soja e óleo de sésamo. Foi amplamente comida durante a Guerra da Coreia, quando milhões de pessoas foram desalojadas e estavam famintas. Daí hoje

associar-se à pobreza e o seu consumo estar em desuso, sendo substituído por outras geleias. Hoje em dia está a ser redescoberto com alimento funcional.

Estudos demonstraram a possibilidade de aplicação da bolota na produção de extractos com propriedades funcionais, nomeadamente extractos aquosos de bolotas de *Quercus robur*.

Quando inquirimos, hoje em dia, as pessoas sobre o consumo de bolota elas respondem quase sempre, com alguma tristeza, “Era na altura da fome”, “eu matava a fome com bolotas”, “Não havia mais nada e por isso usávamos bolota em vez de feijão ou castanhas” ou “Era o conduto do pão, não havia fiambre, compotas e todas essas coisas que existem hoje em dia. Era pão com bolotas”.



Pão e biscoitos de bolota.

No entanto foi possível recolher uma variedade significativa de receitas de bolota que permitem considerar este fruto como um ingrediente relativamente versátil. Assim temos as bolotas fritas com mel, o pão de bolota simples ou com mistura de outros cereais, os figos de bolota e chocolate, os queijinhos de bolota, as azevias de bolota, o doce de bolotas, mas também a sopa de bolotas, o bolo de bolota, o estufado de bolotas e outras tantas que a imaginação nos permita.

Desta forma convido-vos a experimentarem os “**Figos de bolota e chocolate**” de Campo Maior, uma receita de José Carlos Rodrigues

Ingredientes:

- 500 g de açúcar
- 500 g de bolota
- 60 g de chocolate em pó

- 1 gema

Leva-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água, até atingir ponto pérola. Mistura-se a bolota pelada e passada pela máquina. Retira-se do lume, junta-se a gema com o chocolate e volta ao lume para ferver. Depois de arrefecer, formam-se figos, que se polvilham com açúcar.

Bibliografia:

Rodrigues, J.C. (2003) *Doçaria Alentejana*, Casa das Letras/ Editorial Notícias

Susana Gomes (2007) - Instituto de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa - *Preparação de uma bebida funcional a partir da bolota*.

§

RÉSEAU SEMENCES PAYSANNES

Ana Clément (aninha@mail.pt)



Réseau Semences Paysannes

A Réseau Semences Paysannes (RSP) é uma rede de sementes francesa, sediada no Sul do país, e pode ser encontrada, via Internet em <http://www.semencespaysannes.org/>.

Esta rede, nascida na Primavera de 2003, agrupa diversos organismos, associações e colectividades ligados à agricultura biológica, à produção de sementes, ao desenvolvimento local, e também agricultores, artesãos e amadores, em torno da conservação da biodiversidade agrícola.

A RSP centra a sua acção no domínio das plantas agrícolas, procurando conjugar o trabalho de selecção e multiplicação de sementes e plantas, com a partilha e o esforço colectivo.

A rede assumiu como suas missões

estabelecer o contacto entre iniciativas que favoreçam a biodiversidade nos quintais e nos jardins, salvaguardando a originalidade e especificidade de cada uma; facilitar a formação, partilha e reapropriação dos saberes tradicionais; trabalhar para o reconhecimento técnico, científico e jurídico das práticas tradicionais de produção de sementes e rebentos; favorecer, em parceria com a investigação, a emergência de novos esquemas de selecção, de criação varietal e de distribuição de sementes, adaptados às agriculturas biológica, biodinâmica e tradicional; consolidar a conservação e a gestão dinâmica da biodiversidade agrícola nas quintas e nos jardins; e sensibilizar o grande público para os desafios ligados à produção e comercialização das sementes.



Algumas das sementes da RSP

As actividades desta rede têm sido bem diversas constando, por exemplo, acções de formação dadas por membros ou parceiros, e a elaboração de propostas de regulamentação com vista ao reconhecimento das sementes camponesas, sua livre troca (em França, desde Outubro passado, produzir e trocar as suas próprias sementes com outros agricultores, passou a ser uma infracção à lei, sendo considerado contrafacção). Têm estado presentes em feiras da biodiversidade, seminários,

projectos de investigação, encontros de trocas, como foi o caso do nosso recente Ao Encontro da Semente, em Odemira.

A RSP tem desenvolvido acções em diversas áreas, como os cereais antigos e a panificação tradicional, as variedades tradicionais de plantas hortícolas, o milho como cultura de base, e algumas experiências de selecção participativa. Em todas as iniciativas é muito forte a dimensão social, de trabalho colectivo e de partilha.



Colecção de espigas de cereais

Estão também disponíveis para encomenda no site os documentos editados pela RSP: brochuras e panfletos técnicos, guias de autoprodução de sementes, actas de encontros, vídeos, dossiers pedagógicos, o boletim de informação - vale a pena perder algum tempo nesta secção.

§

MADEIRA E LAGOS DE PARABÉNS!

Fátima Teixeira

O que há de comum entre Lagos e a Madeira? Bem, para além de serem dois

pólos de grande atracção turística, são também, para grande alívio nosso e para a salvaguarda das sementes tradicionais e do património agrícola vegetal, a partir de Novembro de 2007 e de Janeiro de 2008 respectivamente, Zonas Livres de Transgénicos (ZLT)!



No caso de Lagos é mesmo a primeira ZLT Legal com direito a publicação em Diário da República, na página 31 966, 2 série nº 212 - 5 de

Novembro de 2007, que passamos a transcrever.

Despacho nº 25 306/2007 relativo a Zonas Livres de cultivo de variedades de milho geneticamente modificadas: *Nos termos e para efeitos do disposto no artigo 5 da Portaria nº 904/2006, de 4 de Setembro, torna-se publico que foi reconhecido por esta Direcção Regional de Agricultura e Pescas o estabelecimento de uma zona livre do cultivo de milho geneticamente modificado, preenchidos que estão todos os requisitos legalmente exigidos. O estabelecimento da presente zona livre do cultivo de milho geneticamente modificado foi requerido pela Assembleia Municipal de Lagos e abrange a totalidade da área do concelho de Lagos, sendo válido por um período de cinco anos contados a partir da data da publicação do presente despacho e obedece aos requisitos da citada portaria. 19 de Outubro de 2007 - O Director Regional, Joaquim Castelão Rodrigues.*

Por sua vez, congratulamos o Governo Regional da Madeira e todos os madeirenses pela posição tomada em 11 de Janeiro de 2008 com a aprovação da proposta de decreto legislativo regional que declara a região zona livre de cultivo de variedades de organismos geneticamente modificadas (OGM). Segundo a nota de imprensa emitida na sequencia da reunião de quinta-feira, a proposta legislativa, a ser enviada a Assembleia Regional, decorre das especificidades do território, da agricultura e

da biodiversidade da região que, numa lógica preventiva, aconselham a presente iniciativa, que defende a agricultura madeirense e reforça também a atractividade ambiental da Região.



Região Autónoma da Madeira

O Governo Regional considera que a Madeira constitui uma zona muito específica no contexto nacional e europeu em termos de actividade agrícola e da paisagem, cuja extrema riqueza vegetal aconselha a não introdução de material com OGM. Esta é uma forma excelente de estimular os agricultores a continuar a prática da agricultura convencional e da agricultura biológica em crescente expansão, assegurando ao mesmo tempo a protecção do rico património genético vegetal da Madeira. Só podemos aplaudir esta tomada de posição que agora abrange mais uma região portuguesa. Venham outras posições corajosas na defesa das nossas sementes!

§

OS ALHOS

Graça Ribeiro / José Miguel Fonseca

O humilde alho é afinal uma das plantas cultivadas de maior importância; como ingrediente essencial na culinária das regiões mediterrânicas e temperadas do globo, e

também importante na farmacopeia pelas suas propriedades medicinais.



Réstia de alhos

As origens do alho remontam aos primeiros povos sedentários da Ásia Central, mais propriamente à região da actual fronteira da Rússia com o Afeganistão, o Irão e a China. Os povos nómadas que passavam nestas paragens, possivelmente viajavam com alhos nas suas bagagens e foram-nos transportando cada vez mais para Oeste. A importância do alho aumentou conforme a sua expansão, e chegou mesmo a ser usado como moeda de troca. Sabe-se também que este nutritivo alimento fazia parte da ração diária dos escravos que construíram as pirâmides do Egito.

Existem duas subespécies mais utilizadas do alho (*Allium sativum*), sendo elas a *ophioscorodon*, a que pertencem as variedades de talo rígido, e o *sativum* a que pertencem as variedades de rama pendente e sem talo. Por seu turno, na primeira subespécie os bolbos têm dentes distribuídos uniformemente em redor do talo rígido, as plantas medem aproximadamente 80 cm de altura e têm florescência não fértil e oculta na extremidade, formando bolbilhos.

A segunda subespécie tem os bolbos distribuídos de forma desorganizada, muitas vezes encavalitados, arredondados e mais claros (brancos e rosados). A rama é solta e derrubada depois de seca, não floresce, e

pensa-se que seja a forma mais domesticada do alho.

Existe ainda outro alho, com o nome de Alho do Oriente, que na verdade é um alho-porro, que forma entre 4 a 6 bolbos de sabor menos acentuado que o verdadeiro alho, mas de qualquer forma bem agradável. Produz também um talo com umbela, tal como o alho-porro, no entanto a sua floração é pouco fértil, produzindo semente em quantidades reduzidas.

As variedades encontradas até agora pela Colher Para Semear nos levantamentos efectuados demonstram que a espécie de cultura mais frequente é a de talo rígido, a *ophioscorodon*. Muito menos cultivada é a *sativum*, embora pareça estar a ganhar terreno, por ser mais produtiva. A espécie do Oriente foi encontrada em 2007 em duas hortas do concelho de Odemira.

Além dos mencionados, existe ainda um grande número de alhos silvestres, espontâneos em algumas regiões. Em Portugal encontram-se com frequência nas falésias do litoral.

A origem do alho diz-nos que é uma planta própria dos sítios com Invernos frios e rigorosos, com Verões secos e temperaturas elevadas. Por esta razão a sementeira precoce e aconselhável entre Outubro e Novembro, de forma a possibilitar um bom enraizamento durante dias curtos e frios do Inverno, de modo a provocar um desenvolvimento rápido com o aparecimento dos dias maiores e mais quentes de fim de Inverno e início de Primavera.

Os solos destinados ao cultivo do alho devem ser bem preparados e drenados previamente, para satisfazer as necessidades desta cultura. A fertilização atempada e a mais adequada e se possível efectuada na rotação anterior. Por exemplo, a seguir a colheita de couve ou milho que tenham sido bem fertilizados. Os excedentes de nutrientes no solo vão ser utilizados optimamente por esta espécie. De igual modo, uma boa drenagem é essencial para bons resultados,

tendo em conta que é uma cultura de Inverno e podem ocorrer abundantes chuvas neste período. Em terras com características argilosas, ou seja, mais pesadas, deve adiar-se um pouco a sementeira ou em alternativa, elevar as camas de modo a permitir um escoamento rápido e eficaz. Apesar de tudo, estas terras são as que fornecem melhores resultados se forem bem trabalhadas.



Campo de alhos em solos argilosos

O empalhamento é aconselhado, mas devem ser observados alguns procedimentos: não deve ser muito exagerado para permitir a penetração da chuva e uma oxigenação e aquecimento do solo adequados; certos materiais não compostados podem ser tóxicos para as plantas, exemplo, serradura, em especial a de pinho, casca de pinho, folhas de carvalho caídas recentemente. Bons empalhamentos podem ser feitos com palha bem moída, folhas compostadas e relva recentemente cortada.

Sendo o alho uma raiz, o uso de cinzas, geralmente ricas em potássio, é benéfico para um bom desenvolvimento.

Uma vez que o alho propagado por via vegetativa, convém escolher os melhores exemplares do ano transacto. Deste seleccionam-se os dentes exteriores por serem os mais vigorosos e produtivos,

utilizando os interiores para uso culinário. Na sementeira é aconselhado os dias raiz, segundo o calendário lunar, ou em falta deste escolher a fase minguante da Lua.

O alho não tolera competição das plantas adventícias, requerendo sacha sempre que se verifique a sua necessidade. Por último a exposição solar é muito importante para o bom desenvolvimento vegetativo desta planta, e por isso deve escolher-se o local mais ensolarado da horta.

O alho como planta medicinal

O alho, especialmente nas suas variedades roxas, tem diversas e importantes propriedades medicinais, razão pela qual deve constar em qualquer dieta, de crianças e adultos.

Para além de diurético, desparasitante e expectorante o alho tem reconhecidas características anti-bacterianas. Antes da descoberta da penicilina, era vulgarmente usado como antibiótico na prevenção e cura de infecções. Para surtir este efeito deve-se sempre ingerir o alho cru; ao ser cozinhado, a alicina, o componente anti-bacteriano, e também aquele que lhe confere o forte aroma, altera-se, e o alho deixa de ser um agente destruidor de micróbios.

Sabe-se também que o alho reduz o colesterol (HDL) e que, graças a à presença de outro dos seus componentes, o selénio, é um poderoso antioxidante.

O alho na culinária

De entre todos os *Allium*, os alhos são aqueles que têm um sabor mais excepcional. Muito forte, mesmo pungente, ele é apenas comparável ao do cebolinho (*Allium schoenoprasum*) e ao do alho aromático (*Allium odoratum*). Por esta razão, e apesar do seu uso na culinária ser bastante comum, algumas pessoas não o toleram bem e evitam comê-lo.

Entre nós ele aparece em receitas de norte

a sul do país, mas é na culinária alentejana que se torna indispensável. Aqui, ele aparece na confecção de sopas, migas e açordas, e como tempero de pratos de carne e peixe. É também parte integrante da massa de pimentão, feita à base de pimentos vermelhos e usada no fabrico de enchidos e no tempero da carne de porco.

Muitas vezes aparece ainda associado a ervas aromáticas utilizadas na gastronomia desta região, como sejam os coentros ou os poejos.

E ainda sobre o alho

- O alho, quando ingerido cru em quantidades razoáveis, ou quando esfregado na pele é um repelente de mosquitos bastante eficaz.

- Para minimizar o hálito a alho deve-se mastigar um pouco de salsa.

- Para disfarçar o forte sabor do alho cru, as pessoas mais sensíveis podem cortá-lo em fatias finas e comê-lo no meio de pedaços de maçã. Neste caso deve ser preparado imediatamente antes de comer.

- Regra geral, as variedades roxas de alho conservam-se melhor do que as brancas, que grelam com mais facilidade. Em boas condições de cultura e conservação (em réstias penduradas em ambiente seco e arejado) alguns alhos roxos podem durar cerca de 1 ano em perfeito estado.

§

COM SOBERANIA ALIMENTAR, SEM TRANSGÉNICOS

15 e 16 de Março no País Basco

Nos dias 15 e 16 de Março de 2008 vai ter lugar um encontro ibérico para articular lutas e estratégias nas campanhas a favor da

agricultura e da alimentação livre de transgénicos. O encontro está concretamente pensado para juntar os movimentos sociais contrários à engenharia genética na Península Ibérica e também organizações da área alimentar (agricultores/as, comunidades indígenas, grupos de agricultura urbana, etc) a nível mundial. Neste sentido o encontro é uma iniciativa conjunta promovida inicialmente pelo sindicato agrário EHNE com a participação da Via Campesina, Greenpeace, GRAIN, Amigos da Terra, Ecologistas en Acción, Red de Semillas Resembrando & Intercambiando, Entrepueblos, COAG e a Plataforma Transgénicos Fora. O encontro será no País Basco, em Espanha.

A iniciativa tem lugar num momento chave da luta a favor da soberania alimentar e contra os Organismos Modificados Geneticamente na agricultura e na alimentação:

- A oposição cidadã aos alimentos transgénicos tem-se mantido firme nos últimos anos apesar da grande pressão feita pelas empresas de engenharia genética e das atitudes e acções pró-transgénicos de muitos governos em todo o mundo. Um grupo crescente de especialistas dá razão a esta rejeição social.

- Na União Europeia existe um cepticismo crescente entre governos nacionais e regionais a respeito da postura essencialmente pró-transgénica da Comissão Europeia e da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar, estando em vigor várias moratórias e proibições de OGM. O próprio Comissário de Ambiente já admite a possibilidade de rejeitar novas variedades de milho. Estamos às portas de uma Europa livre de OGM, um objectivo que beneficiaria enormemente a luta por um mundo inteiro livre de todos os OGM.

- No contexto europeu, a Península Ibérica continua sendo onde existe a maior superfície semeada de variedades GM. Aqui as estratégias adoptadas pelos movimentos

locais vão ser cada vez mais importantes na luta contra os transgénicos.

O encontro no País Basco vai organizar-se em torno dos seguintes princípios básicos:

1. A necessidade de garantir a agricultura e alimentação livres de transgénicos, tanto a biológica como a convencional/tradicional.
2. Tolerância zero à contaminação por OGM em todas as actividades e todos os produtos agrícolas e alimentares.
3. A impossibilidade da coexistência entre sistemas de produção GM e não GM.
4. O direito à soberania alimentar e ao uso e conservação da biodiversidade por parte dos agricultores, ambos incompatíveis com a agricultura e alimentação GM.

Serão abordados os seguintes temas:

1. Como manter, promover e/ou recuperar sistemas agrícolas e alimentação livres de OGM.

a. As implicações dos cultivos transgénicos (e dos contaminados) no mercado.

b. As implicações nas rações para gado: rações livres de OGM no abastecimento local (soja e milho não-transgénicos são apenas o primeiro passo).

c. A importância das sementes de variedades tradicionais como ponto de partida para uma agricultura livre de transgénicos.

d. A importância do consumo responsável: mercados locais, hábitos de consumo, alimentos livres de OGM.

e. As Zonas Livres de OGM.

f. O papel da OMC e, na UE, da reforma da PAC, para a agricultura livre de OGM.

g. A influência da legislação vigente na agricultura e alimentação livres de OGM.

2. O papel especial das mulheres em manter a agricultura e a alimentação livres de OGM.

3. Outras questões que ameaçam o movimento livre de OGM: mutagénese, nanotecnologia, biologia sintética, sementes

terminator, patentes, alterações climáticas, agrocombustíveis...

Queremos ressaltar que o objectivo principal é identificar e articular estratégias de luta.

Os trabalhos serão organizados em sessões plenárias e grupos de trabalho (oficinas).

Em breve estará disponível mais informação sobre os trabalhos e oficinas, para além de dados para inscrição, transporte, alojamento, etc. Está ainda também em aberto a proposta de uma jornada prévia sobre sementes tradicionais.

Para se manter em contacto e receber toda a informação actualizada envie um email para info@stopogm.net a indicar o seu interesse neste encontro.

§

CANÇÃO DO SEMEADOR

Na terra negra da vida,
Pousio do desespero,
É que o poeta semeia
Poemas de confiança.
O poeta é uma criança
Que devaneia.

Mas todo o sementeiro
Semeia contra o presente.
Semeia como vidente
A seara do futuro,
Sem saber se o chão é duro
E lhe recebe a semente.

*Nihil Sibi (1948), in Poesias Completas,
Miguel Torga*

§



COLHER PARA SEMEAR

**REDE PORTUGUESA
DE VARIEDADES TRADICIONAIS**



BOLETIM DE INSCRIÇÃO DE SÓCIO

(Por favor, preencher com letras bem legíveis, de preferência com maiúsculas)

Nome: _____

Morada: _____

Localidade: _____ Código Postal: _____

E-mail: _____

Telefone/ Telemóvel: _____ Data de Nascimento: _____

Profissão: _____ Nacionalidade: _____ N° contribuinte: _____

Quota anual: Sócio individual 35 € Sócio colectivo 70 € Sócio estudante/reformado/menor de 16 anos 25 € Donativo de _____ Pretende receber sementes*? Sim Não

Pagamento por cheque n° _____ do Banco _____

No valor de _____ à ordem de Colher para Semear

Data _____ Assinatura _____

Preencha e envie para: **Colher para Semear**, Tv. Convento de Jesus, 47 - 2º dto, 1200-125 LISBOA



***Os sócios da associação Colher Para Semear têm o direito a: participar em todas as actividades promovidas ou apoiadas pela associação (p. e. encontros, oficinas de formação) com direito a redução de entrada quando praticável; receber o boletim interno e circulares; usufruir anualmente de um número de variedades, que serão definidas e disponibilizadas pela Direcção a partir de uma lista anual.**

COMO CONTRIBUIR?

Para concretizar estes objectivos, que são do interesse de todos nós, é necessária a contribuição do maior número de pessoas. De que modo?

- Através da inscrição como **sócio**;
- Pela oferta de **donativos** ou **géneros**;
- **Voluntariado** em diversas áreas: parte administrativa, pesquisa e trabalho de campo, recolha e propagação de sementes, inventariação, outras áreas relacionadas com as actividades da associação.
- Ser sócio **guardião de sementes**: comprometendo-se a multiplicar a(s) variedade(s) que apadrinhar, devolvendo à associação parte da sua colheita anual, devidamente seleccionada. Este sócio deve ter assistido previamente a uma oficina de formação sobre recolha, caracterização e propagação de sementes. O sócio guardião é mencionado no catálogo de variedades como reprodutor da semente que apadrinhar.