



Semana do Alimento Orgânico na Esalq/USP

Semana de debates na Esalq destaca manejo de alimentos sem uso de agrotóxicos

FELIPE RODRIGUES

Da Gazeta de Piracicaba
felipe.rodrigues@gazetadepiracicaba.com.br

●●●●● O Grupo de Agricultura Orgânica de Piracicaba (Gaopira) realiza a partir do próximo dia 30 - com encerramento no dia 6 de junho - a Semana do Alimento Orgânico 2008, evento de abrangência nacional conduzido pela Coordenação Nacional de Agroecologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Seu principal objetivo é informar as características, modo de produção e benefícios dos alimentos orgânicos para a saúde dos consumidores, produtores e meio ambien-

FILOSOFIA

Slow food: prazer na alimentação

● O slow food preconiza o reconhecimento da importância do prazer aliado à alimentação. Devemos aprender a apreciar a larga gama de receitas e sabores e reconhecer a variedade de

lugares e pessoas cultivando e produzindo alimentos. Devemos respeitar os ritmos das estações e da convivialidade.

Ainda dentro do princípio da ecogastronomia, o slow food apóia um novo modelo de agricultura, que é menos intensivo e mais saudável e sustentável, com base no conhecimento das comunidades locais. Este é o único tipo de agricultura capaz de oferecer formas de desenvolvimento para as regiões mais pobres do nosso planeta.

te.

Como explica o coordenador do Gaopira, Paulo Eduardo Moruzzi Marques, o alimento orgânico é muito mais que um produto sem agrotóxicos. É o resultado de um sistema de produção agrícola que busca manejar de forma equilibrada

o solo e demais recursos naturais (água, plantas, animais, insetos, etc.), conservando-os a longo prazo e mantendo a harmonia desses elementos entre si e com os seres humanos.

Para se obter um alimento verdadeiramente orgânico, é necessário administrar conhe-

SERVIÇO

➡ A solenidade de abertura acontece no Anfiteatro do Pavilhão de Engenharia da Esalq, no dia 30, e as atividades ocorrem na Estação da Paulista, Sesc Piracicaba e Esalq. Inscrições e informações pelo telefone 3417-8729 ou pelo e-mail gaopira@grupos.com.br ou pelo site www.gaopira.blogspot.com

nicos faz parte do movimento slow food - contrário de fast food - que busca a união entre ética e prazer da alimentação com uma palavra: ecogastronomia. "Restitui ao alimento sua dignidade cultural, favorece a sensibilidade do gosto e luta pela preservação e uso sustentável da biodiversidade", comenta Marques. Busca-se proteger espécies vegetais e raças animais, contribuindo com a defesa do meio ambiente e da cozinha típica regional.

● **ATIVIDADES.** Entre os destaques da programação da Semana, está o festival de ecogastronomia, em que as pessoas podem inscrever receitas. Oficinas de 'descoberta do gosto' vão abordar a importância do paladar na apreciação de alimentos.

O evento também contará com atividades nas escolas e exibição de filmes.

cimentos de diversas ciências (agronomia, ecologia, sociologia, economia, entre outras) para que o agricultor, através de um trabalho harmonizado com a natureza, possa ofertar ao consumidor alimentos que promovam não apenas a saúde deste último, mas também do planeta como um todo. A cultura de alimentos orgâ-