



# Feira de Arica

**D**a 23/Jan/1978, 11

horas da manhã. Oficialmente estava constituída a Cooperativa Coolmeia. Eramos exatos 27 interessados em obter alimento honesto. Nos reunimos em torno de uma saca de arroz integral. Era o começo.

No início de tudo está Luiz Deza Linares, um fogue marxista, peruano, que aqui chegou para fundar a Grande Fraternidade Universal (GFU) sob a linha do Paralelo 30° Sub Dai o nome original de Cooperativa da Fundação Dr. Serge Rognyand de la Ferrière, doutor este, fundador da GFU.

O primeiro endereço era o mesmo da fraternidade, na

idéias de autogestão, marxismo e ecologismo, ganhávamos para uma prática que existia a figura do paião e empregado dentro da Coolmeia.

Espiritualistas, alinda. Mas com os dois pés no chão. E as mãos em sonhos, construídos pouco a pouco.

A diversidade de ideais é que sustenta o grupo. O respeito às idéias é a prática cotidiana da cooperação permite a convivência até mesmo de ideologias conflitantes, em termos políticos e/ou partidários. A Coolmeia somos nós e está acima das nossas diferenças. E nos gostamos da diversidade. Ampla, geral e irrestrita.

Precisávamos oferecer uma

os produtores tinham apenas a cooperativa como ponto de encontro. Encontros raros.

Aos poucos a dispersão começou a ser substituída pela ação em grupo. Era a Feira se materializando em seu sentido mais amplo. Cozinha-produtores-consumidores e meios de comunicação

integrados no sucesso. Indivíduos articulados cooperativamente. Início da vivência e gestão de mais um sonho.

A Feira surge em 89. Foi uma gravidez de onze anos. Temos uma longa vida de pouco mais de 12 meses, neste final de 1990.

JANEIRO						
D	S	T	Q	Q	S	S
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

7 — minguança às 15h36min, 15 — nova às 20h51min, 23 — crescente às 11h22min, 30 — cheia às 3h11min

Fevereiro				
D	S	T		
3	4	5		
10	11	12		
17	18	19		
24	25	26		

6 — minguança às 10h35, 21 — crescente às 19h59

ABRIL

M

overnante. Amplia, geriu e  
irrestita.

O primeiro endereço em o  
mesmo da fraternidade, na  
Barras Cassal, entre  
Independência e Cristóvão  
Colombo. Um expediente de  
final de tarde. Quase encontros  
de celebração. Não tinhamos  
verduras, frutas...

Depois foi a vez da  
temporada na Rua General de  
Carranha. Crescemos e chegou  
o momento de abandonar a  
rua originária e fraternal. O  
biênio naturalismo-ecologismo  
foi hecivável.

Com a chegada da Gibari,  
vinda da Europa, cheia de

man ue 1970.

As pequenas reuniões, feitas  
após o encerramento das  
vendas aproximou gente que  
vive longe umas das outras. Foi  
criado um fundo financeiro. As  
festas de colheita. As trocas de  
experiências. E, apenas um  
concepo, um sinal do que está  
vindo e vamos ver.

Todos os participantes são  
associados da cooperativa. E  
ligados diretamente ao Núcleo  
Técnico Agrícola, que reúne  
produtores, biólogos,  
veterinários, agrônomos e  
técnicos agrícolas.

cológica sustentável. No início,



Alface, brócolis, cenoura,  
couve, mostarda, abobri-  
nha, pepino, cebola, rúca-  
la, radie, vagem, nabo, fei-  
ção e milho estão entre os  
muitos produtos cultivados por Valdon,  
sua esposa Lisiane e Soné, na área de on-  
ze hectares que ocupam em Viarnão.  
Mesmo não sendo proprietários da ter-  
ra, eles não deixam de respeitar e a amar  
o solo, onde criam, ainda, galinhas, por-  
cos e algumas vacas que, além do leite,  
forneem o esterco utilizado na nutrição  
da terra.

Há 13 anos cultivando hortaliças em  
Viarnão, Valdon aprendeu em família a  
prática do cultivo orgânico. Há sete anos  
ampliou a produção e, em seguida, já ini-  
ciava o fornecimento aos associados e  
clientes da Coolmeia.

A área é composta de pastagens para  
as vacas, dois açudes, mata de eucalipto  
e a horta. Para eles, "a diversificação é  
a alma do negócio".



bananas e Nenel. Nenel e ba-  
nanas. São duas realidades in-  
dissociáveis. Nasceu em Por-  
to Alegre, Carlos Manuel aos  
20 anos, optou pelo campo,  
onde produz banana-passa, em Viarnão.  
Comprando a matéria-prima em Torres,  
ocupa seus dois hectares de terra com va-  
ca, cabrito, galinhas e abelhas, todos fre-  
quentes dos resíduos (casca e pontas de ba-  
nana) de sua agroindústria, que emprega  
duas pessoas.

A vaca, com seis anos de idade e muita  
saúde, consome 50 quilos de cascas, por  
dia. Dois capões de mato e riacho integram  
a paisagem que possui 32 formos, onde é  
possível desidratar até uma tonclada de ba-  
nana, de cada vez.

Hoje ele garante que ninguém produz  
mais barato e a Feira chegou em boa hora,  
permitindo que trocasse alguns negócios de-  
sinteressantes pelo contato direto com os  
consumidores. Quem quiser fazer contato  
com Nenel, o telefone é 23-5518.

# ABRIL

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

7 — mingamente às 3h46min, 14 — nova às 16h39min,  
21 — crescente às 9h40min, 28 — cheia às 17h59min

D	S	T
5	6	7
12	13	14
19	20	21
26	27	28

6 — mingamente às 21h  
20 — crescente às 16h4



om um trabalho ligado à pro-  
dução educativa, há seis anos  
o Centro Macrobiótico do  
Rio Grande do Sul oferece  
tofu (queijo de soja), pão, ta-  
hine, café de cereais e chás  
entre seus produtos princi-  
pais. Fornece o tofu que a Coolmeia comer-  
cializa há vários anos.

O critério desenvolvido pelo Centro é  
orientado pelo trabalho do Professor Tomio  
Kikuchi, discípulo de Georges Oshawa, que  
introduziu a Macrobiótica na América La-  
tina e fundou o Instituto Princípio Único  
em São Paulo, do qual é presidente. O Cen-  
tro procura mostrar, aos frequentadores da  
Feira, como utilizar esse conhecimento na  
alimentação de forma que ela venha inte-  
gralizar o ser humano.

O Centro edita o boletim Ignoramus e  
tem sua sede na Rua Barras Cassal, 357/1?   
andar, fone 25-7171, onde são realizados  
cursos de culinária e reuniões de estudo que  
divulgam o Princípio Unificador.



iversificação é a palavra-  
chave do Sítio Calderão, lo-  
calizado na Rua Dolores Du-  
ram, 2210, na Agronomia  
(POA). A agrônoma Denis  
e o médico Henrique, asso-  
ciados à assistente social Pa-  
trícia e ao projetista de arquitetura Rubem  
estão trocando a vida urbana pelos enca-  
dos do sítio. E chamaram o Alemão Nivaldo  
Barcelos, que deixou a construção civil pa-  
ra voltar à sua origem de agricultor, em It-  
pancreta.

Ocupando um quinto dos cinco hectares  
que dispõem, produzem principalmente ce-  
noura, beterraba, alface e repolho, há dois  
anos. A produção tem colocação fácil.   
Feira viabiliza o salário de Nivaldo, para quem  
"é preciso mostrar do trabalho, pois não se  
trata apenas de ganhar mais dinheiro". Ma-  
ele não nega que seu nível de vida melho-  
rou.

"E o sistema orgânico funciona muito  
bem", garantem os novos empreendedores

# Floras Ecologistas



## FEBREIRO

Q	Q	S	S
6	7	8	9
13	14	15	16
20	21	22	23
27	28		

## MARÇO

D	S	T	Q	Q	S	S
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

min, 14 — nova às 14h33min, min, 28 — cheia às 15h26min

8 — minguinte às 7h33min, 16 — nova às 5h11min, 23 — crescente às 3h41min, 30 — cheia às 4h18min

## JUNHO



taxaim, inhambu, saracua, pomba, sabiá, pica-pau e lagarto são alguns dos moradores dos seis hectares da mata que Chico do Mel tem na área de dez, na estrada Rio Branco, em Ana Rech. E milhares de abelhas livres e operosas, claro. De hortã e roça são dois hectares, mas o que vem para a Feira é o mel.

A adesão aos métodos orgânicos se deu a partir da comunidade de Rodeio Bonito, em Taquara. Hoje o ideal já se materializa num restaurante colonial onde tudo o que é servido é produzido ali. Nos planos, uma pousada, na velha casa de cem anos, que pertenceu ao seu avô. Ali pretende aplicar a "terapia da enxada", tai-chi-chuan, relaxamento, etc., num ambiente que oferece água de vertente, lagoa, riacho, montes e va-

les. A utopia se realiza, segundo Chico, que há seis anos fornece seus produtos para a Coolmeia. "A Feira — diz — é uma vitrine

num total de 300 litros por dia.

Além da Coolmeia os produtos são vendidos no Zé do Pão, Hotel Plaza São Rafael, Hospital de Clínicas, Flor de Maçã e na Casa Dietética.

Tendo projetado todo o equipamento que utiliza, bem como os prédios e até mesmo a câmara fria, Aveline diz que, dessa forma, consegue competir no mercado, com preços baixos. E o seu melhor preço, é claro, está na Feira.



José tem um caso de amor com árvores, arbustos, flores e folhagens. A grande paixão são as árvores nativas e quem quiser plantar alguma, enfrenta a mude e a história de cada uma, na Feira. "O mel eu são as árvores nativas, sóinho powder ruas e praças com frutíferas nativas", conta ele.

E as espécies mais raras, como bacupari e a sete-capotes, são as preferidas. Sua ideia é fazer do velho para as crianças a plantar.

AIO

Q Q S S  
1 2 3 4  
8 9 10 11  
15 16 17 18  
22 23 24 25  
29 30 31

Trin. 14 — nova à 1h37min.  
min. 28 — cheia às 8h38min

JUNHO

D S T Q S S  
2 3 4 5 6 7 8  
9 10 11 12 13 14 15  
16 17 18 19 20 21 22  
23 24 25 26 27 28 29  
30

5 — minguante às 12h31min. 12 — nova às 9h7min. 19 — crescente à 1h20min. 26 — cheia às 23h59min



espécies nativas: melíferas e com apêndice venheta caracterizam o Projeto Podocarpus, desenvolvido pela empresa Bos Wolff, que vende mel e produtos derivados na feira. Claudia, Duca, Xande e Dado são os irmãos que tocam em frente este trabalho desenvolvido em sete hectares em Guabuba e outros 40 em Gravataí.

Desenvolvem uma cultura de ciclo longo, associada à criação de abelhas com o cultivo de agulha-cavalo, cambuí, palangueira, amoreira e araçá e várias espécies de eucaliptos e a uva japonesa. A opção pela via orgânica foi feita em razão de ser "viável" já que a via químico-sintética é insustentável, segundo assigura Duca, que conhece Claudia, é engenheiro-agrônomo.

Desenvolvem também a fruticultura com citrinos, pessegueiro, figo, uva, com as quais produzem schmier. Contatos para vendas, assessoria e serviços na Rua Indianópolis, 30, fone 34-4085, em Porto Alegre.



arroz de trigo integral orgânico, arroz-pan, cereais, farinhas diversas e lanches são, aparentemente, os principais produtos que a Serra — Centro Microcêntrico, de Caxias do Sul, traz para a Feira.

Olhando mais de perto, percebe-se que Flamar e Maria Paula se dedicam a vender idênticos, junto com os produtos que são marcadamente autossustentáveis.

Há poucos meses integrados à feira da Capital, organizaram há mais tempo, em Caxias, uma iniciativa semelhante. Em Porto Alegre a presença serve para elevar contatos com lojas que revendem seus produtos e divulgar suas idéias.

Segundo a orientação do Professor Jamil Kuch, buscam a compreensão da Ordem do Universo, confirmando a simplicidade, a proporcionalidade e o antagonismo, complementaridade na Natureza. Contatos na Av. Júlio de Castilhos, 1200 Fundos, fone 221-6001, Caxias do Sul/RS.



Agrupar os produtos para a há seis anos fornece seus produtos para a Coelmeia. "A Feira — diz — é uma vitrine onde se vende idéias. A venda do mel é apenas uma parte da coisa".  
Feira é naturalista de "pai e mãe". E que aos doze anos, por influência do pai, adotou a alimentação naturalista e hoje, junto com Claudia, informa aos interessados sobre nutrição integral.

As pessoas que a procuram querem saber como preparar cada produto, qual seu valor nutritivo e aprender técnicas de preservação dos nutrientes. "A tecnologia" lembra ela — "facilita a vida mas empobrece os alimentos. Quando tiramos extrativistas havia mais diversificação de alimentos. Com a agricultura veio a limitação. Por isso hoje precisamos saber exatamente o que estamos comendo para sabermos se estamos apenas nos alimentando ou nos nutrindo de forma completa".

Aqui o espaço é pequeno para o conhecimento que Herta e Claudia podem repassar. Passe na banca delas.



ogurte, ricota e queijos tipo Minas, parmesão, lanche e dietético sem sal são produtos que a Coelmeia recebe semanalmente e estão presente na nossa Feira. Produzidos na agroindústria Laticínios Rodeio, em Rodeio Bonito (rodovia RS-20, km 76, parada 178 — Taquara) com a supervisão do Avante.

São 40 hectares que vêm sendo utilizados há oito anos. Mais ou menos 20 produtores de leite, da vizinhança, fornecem a matéria-prima que é elaborada por quatro famílias.

Em espécies mais raras, como bacupati e a sete-capotes, são as preferidas. Sua ideia é trazer de volta para as cidades a pitanga, gubiroba, gubiju, araçá, cedro, canjambá, louro, etc.

Se o caso for de criar um pequeno jardim ou plantar o plantio de árvores numa grande área, como um sítio, chame o José, que leva até 200 espécies diferentes. Árvores que promovem a aproximação de fauna, que servem de pastagem para abelhas, para colheita de frutas ou simples ornamentação. É uma combinação de citricos que proporcionam frutos durante todo o ano. Tudo isso ele desenvolve em apenas dois terrenos, em Canoas, na Rua Catarina, 112. Contato na Feira ou pelo fone 72.62.24.



artel e agrônomo com especialização na Alemanha e coordena a transição do processo de cultivo no Colégio Agrícola de 1º e 2º Grau Bom Pastor, de Nova Petrópolis. Filiado à IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movement), ele diz que, no futuro, o sistema orgânico será o único meio de produzir alimentos, até por ser mais barato.

Os numerosos que vêm de lá são grandes: quatro hectares de hortaliça, um de pomar, 10 vacas, 20 porcas-matrizes e 200 leitões para engorda, quatro mil galinhas para abate e mil para postura de ovos.

Da horta chegam à Feira cenoura, beterraba, repolho, alface — principalmente — além de uma variedade grande de verduras por época, como a exótica couve-rábano, por exemplo, que chama a atenção dos clientes.

Converse com Karl na Feira, ou no coletivo, que fica na Rodovia RS-235 km 14/Linha Brasil.

