

**AGRICULTURA /** Hortas comunitárias oferecem educação ambiental e segurança alimentar com cultivo e produção de itens orgânicos sem agrotóxicos e de baixo custo. O **Correio** visitou dois desses espaços mantidos de forma coletiva

# Colhendo nutrição e cidadania

» NAUM GILÓ

Além do acesso a uma alimentação saudável, saber de onde a comida vem também faz bem. Hortas comunitárias são a oportunidade de levar educação ambiental e segurança alimentar para comunidades, escolas, unidades de saúde e outros espaços de uso público do Distrito Federal. O engenheiro agrônomo e gerente de agricultura urbana da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF), Rogério Lúcio Viana Júnior, explica que esses espaços são um fenômeno mundial e que surgiram como uma solução para a produção de alimentos sem agrotóxico e de baixo custo.

“Também são uma forma de propiciar segurança alimentar e geração de renda em comunidades mais carentes, que aprendem sobre sustentabilidade. Estimula-se, com as hortas, a captação da água da chuva e a reciclagem de resíduos orgânicos, que barateia ainda mais os custos da horta e controla o fluxo de materiais para os aterros sanitários”, acrescenta o gerente.

Rogério explica que a Emater trabalha no âmbito educativo, na orientação e estímulo na construção de hortas. Ele conta que a empresa já apoiou o desenvolvimento delas em locais como unidades escolares, de saúde e socioeducativas.

## Iniciativa pedagógica

O professor de geografia da Secretaria de Educação do DF Georlando Alves Menezes, 55, sempre teve contato com o trabalho rural, por meio de sua família, de Quixadá (CE). Ele é o criador do Projeto Germinar, iniciativa pedagógica que atende alunos do Centro de Ensino Especial 2, na 612 Sul, onde leciona, e de outras unidades educacionais públicas e privadas, agendadas previamente.

Nos fundos da escola onde trabalha, 50 mil metros quadrados são destinados para o plantio de diversas espécies de hortaliças, frutíferas e de ervas medicinais. “O foco é a complementação da merenda escolar e tratar da relação ensino e aprendizagem, onde os alunos terão conhecimento de educação ambiental, sustentabilidade e importância da conservação do meio ambiente”, explica Georlando, que criou o projeto em 2005.

No canteiro das hortaliças, coentro, cebolinha, alface, manjerico, espinafre, agrião, tomate e pimentas de cheiro, malagueta e dedo-de-moça brotam dos canteiros suspensos ao lado do pátio da escola, assim como ervas, como mastruz, hortelã, tomilho e rúcula. “A horta ensina a importância de uma alimentação saudável, sem defensivos químicos, o que vai se refletir nas qualidades de vida e de saúde das pessoas”, aponta o docente.

“É um projeto que atende o interesse público, mas ainda carece de recursos públicos para alavancar a iniciativa e levá-la como modelo para outras unidades escolares”, informa o professor, que, com o outro professor da unidade Antônio Francisco da Silva Melo, 47, tira dinheiro do bolso para que o Projeto Germinar continue existindo.

## Referência para a ONU

A horta comunitária Girassol, localizada na Quadra 12 do Morro

Fotos: Carlos Vieira/CB- Naum Giló - Instituto Horta Girassol



A horta comunitária Girassol, localizada na Quadra 12 do Morro Azul, em São Sebastião, é uma das maiores em área urbana do DF e foi reconhecida pela ONU



Antônio Francisco cultiva agrofloresta no Centro de Ensino Especial 2, na Asa Sul

Azul, em São Sebastião, é uma das maiores em área urbana do Distrito Federal. Após a limpeza do local, de 1 hectare, a administração regional deixou o cuidado do terreno a cargo da comunidade, que decidiu fazer ali uma horta.

Com apoio e orientação da Emater-DF, a iniciativa começou com apenas dois canteiros. “De lá para cá, só cresceu. Hoje, temos 10 pessoas envolvidas diretamente com a horta, fora os voluntários que nos ajudam com cursos de



O Projeto Germinar foi criado pelo professor de geografia Georlando Alves Menezes

capacitação”, informa Hozana Alves do Nascimento, 52, presidente do Instituto Horta Girassol.

A horta fornece alimento para 20 famílias que recebem, semanalmente, uma cesta e a uma creche. O excedente é vendido para a comunidade.

O projeto faz tanto sucesso que chamou a atenção até da Organização das Nações Unidas (ONU). Em 2017, o órgão internacional selecionou quatro hortas brasileiras consideradas exemplo de agricultura urbana. A Girassol foi uma delas.

## TURISMO

Prefeitura/Divulgação



Visitante terá que desembolsar R\$ 20 por semana, segundo decreto municipal

# Ficou mais caro visitar Alto Paraíso

» MARIANA SARAIVA

Visitar as belezas naturais e as cachoeiras da cidade de Alto Paraíso de Goiás vai ter um peso maior para o bolso dos turistas. Na última sexta-feira, em meio ao feriadão da Semana Santa, foi instituída uma Taxa de Conservação Ambiental (TCA) para aqueles que querem usufruir o espaço.

Além do valor já pago para entrar em cachoeiras particulares, o visitante terá de desembolsar, individualmente, R\$ 20 por cada semana que estiver no município goiano. Um site foi criado para facilitar o pagamento antecipado da taxa e assim evitar filas. Uma vez realizado o pagamento, um QR Code será gerado e deverá ser apresentado nas portarias instaladas nos atrativos, hospedagens e outras instalações

destinadas a visitantes. A taxa será isenta para maiores de 60 anos, menores de 12 anos, pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

O Decreto Nº 2.224/2024 foi assinado pelo prefeito de Alto Paraíso de Goiás, Marcos Adilson Rinco, em 26 de março, e regulamenta o artigo 211 do Código Tributário Municipal, no que tange à fiscalização do pagamento da taxa de ambiental e estabelece a obrigatoriedade do uso da plataforma de controle de entrada e saída de turistas pelos atrativos turísticos do município, conforme inserido pela Lei Complementar nº 064/2023. A cobrança, porém, tem provocado descontentamento dos empresários do setor turístico no município.

Os empresários questionam a medida e afirmam que a TCA vai impactar negativamente no turismo da cidade, que é

a principal atividade econômica. O setor destaca a forma pouco amistosa como será exigida do turista a comprovação de seu pagamento; o valor estipulado; o fato dessa taxa não ser cobrada nos demais municípios que compõem a Chapada dos Veadeiros; e por ser implantada em um período de baixa temporada.

De acordo com o vice-prefeito do município, Fernando Cunha, o impacto do imposto será pequeno para o turismo. “Os ganhos para o município serão de grande valor, como resolver problemas do lixo, por exemplo”, falou ao **Correio**.

Se o contribuinte não pagar a taxa ambiental ou se recusar a fazê-lo, além da taxa, será cobrada uma multa de 20 UFAP's. Além disso, o valor devido será inscrito em dívida ativa, e a cobrança será feita por meio de protesto e execução fiscal.