



- :: Nutrição
- :: Receitas
- :: Alimento Legal
- :: MENU**
- :: Mesa Brasileira
- :: Cursos e eventos
- :: Gestão & Negócios
- :: Cultura
- :: Meio Ambiente
- :: Bem Estar & Saúde
- :: Gastronomia & Cia

GEN

Grupo executivo
de nutrição

CULTURA • ENTREVISTAS

Agricultura Natural -Centro de Pesquisas Mokiti Okada

por Sandra Caldas Lourenço
fotos: Ricardo Fuchigami/Jornal Messiânico

Após nove anos à frente da Korin Agropecuária Ltda e Korin Agricultura Natural Ltda., Fernando Augusto de Souza, que também foi presidente da Associação do Agronegócio e Certificado Orgânico – AECO, assume a coordenação geral do Centro de Pesquisa Mokiti Okada, em São Paulo. Na entrevista concedida ao Sabores & Letras, ele fala sobre sua atual missão, os objetivos do Centro de Pesquisa FMO, além de parcerias importantes no desenvolvimento de projetos e pesquisas para a melhoria do meio ambiente.



Quando, exatamente, você assumiu a coordenação geral do Centro de Pesquisa Mokiti Okada e quais as suas atribuições à frente desse cargo?

Assumi em abril deste ano e, como coordenador, tenho que definir as linhas de pesquisa a serem realizadas pelo Centro. No momento, estamos formando conselhos destinados a cada área de atuação específica do CP. Por exemplo, a área de agricultura é subdividida em: semente, solo, fertilização, produção animal, frango, suínos, gado de leite, etc. E para atuar nesses conselhos, convidamos professores e doutores da Escola Superior de Agronomia Luiz de Queiroz (ESALQ) e da Universidade Estadual de São Paulo (UNESP), visando um conselho multidisciplinar, nas áreas ambiental e alimentar.

Qual o principal objetivo do Centro de Pesquisa Mokiti Okada?

O principal objetivo é desenvolver técnicas sustentáveis, de manejo e fertilização do solo. Ao longo de 40, 50 anos viemos vivendo a tal "revolução verde", que nada mais é do que o envenenamento do solo. Essa ação constante de adubação química vem desertificando uma série de áreas e a humanidade, em todos os países, vem mudando de área, ou seja, tornando áreas antes produtivas em solos improdutivos, sem condições de uso. Com isso, estamos em uma situação que já não há mais para onde ir.

O que ocorre então?

Já se está avançando sobre o cerrado que, no caso do Brasil, é um grande produtor de água. Acho que pouca gente tem conhecimento que a água oriunda do cerrado é a que compõe as bacias do São Francisco e ajuda a formar os afluentes, os tributários e os contribuintes da bacia do Paraná. Então, atualmente, essa "fronteira agrícola" está avançando, desmatando toda essa área do cerrado, não só por uma pressão especulativa de áreas ainda férteis e mais baratas. Isso está causando um grande prejuízo ambiental, e já estamos começando a senti-lo, pois o desmatamento que ocorre na mata ciliar desses rios está causando a diminuição da produção de água.

E como o Centro de Pesquisa se coloca nessa questão?

Como eu disse, desenvolvendo técnicas e também insumos naturais para poder praticar uma agricultura verdadeiramente sustentável. O fundamento da agricultura natural de Mokiti Okada (vide box) é recuperar a força do solo. O solo por si só tem capacidade para produzir o alimento que nos é necessário. A intervenção do homem com produtos químicos, agrotóxicos, fermentos é que veio diminuindo essa força natural do solo. Então, nosso objetivo maior dentro dessa filosofia é recuperar sua força.

Como fazer isso?

Vivificando o solo, por meio de uma das ferramentas desenvolvidas pelo Centro de Pesquisa, que é o Bokashi, um microorganismo cujo princípio ativo é devolver a vida ao solo. Isto é contrário ao que a agricultura convencional faz. Ela aduba o solo. Explicando de forma simples, a adubação do solo funciona como um soro injetado na veia de um paciente enfermo. O soro seria o veneno, o agrotóxico, que vai produzir em um solo doente. Imagina que tipo de planta nascerá dali? Que tipo de alimento teremos, através de um solo doente? Teremos um alimento sem vida, sem energia vital. Ao passo que, um solo com vida produz alimento com energia vital que, além de alimentar as pessoas, traz o verdadeiro sabor do alimento. Se perguntar aos mais antigos qual o sabor de uma cenoura, uma laranja, um morango, atualmente, eles dirão que o sabor é totalmente diferente do que era antigamente. A cenoura natural é doce, muito doce. A cenoura convencional é insossa: só tem massa, não tem sabor. Se não tem sabor, não tem energia vital também. Se o homem dispõe de uma alimentação sem energia vital, a saúde dele também está comprometida. É muito importante a questão da alimentação. Há pessoas que comem de tudo, que são obesas, mas são desnutridas. Já viu isso? O indivíduo não tem saúde!

O assunto do momento, ao se falar em meio ambiente, é o bio combustível. O Centro de Pesquisa está realizando algum trabalho nesse sentido?

Está sim. Há uma parceria que já foi assinada com a empresa SoyMinas, que produz o bio combustível a partir do óleo de girassol, óleo de mamona e, principalmente, o projeto deles é focado numa outra oleaginosa chamada pinhão manso. É da família da mamona. Além disso, temos um trabalho que está em andamento com a Petrobras, baseado também na mamona, não exatamente na produção do óleo, mas na produção da mamona em si. Essa fase é muito importante, porque se o projeto de bio diesel não levar em consideração a questão do solo, não vai ter futuro. Então, o trabalho que estamos fazendo com eles é o de preparação do solo, de forma orgânica, natural, quer dizer sem a utilização de agrotóxicos. Veja bem, a área – estou falando apenas da área de mamona da Petrobras, que está pensando em plantio, é maior que a de um país como a Holanda. Imagina utilizar agrotóxico nessa área toda! Voltaríamos à degradação do solo; cada vez ele começaria a produzir menos, ou cada vez gastar-se-ia mais para produzir, porque teríamos que utilizar mais adubo, mais interdição do solo, porque ele tende a ficar duro, salinizado, mais compactado. Ai teríamos que entrar com maquinário para fazer aração, a gradação do solo, o que é um erro terrível fazer esse tipo de coisa em um solo tropical, num país como o Brasil. É errado fazer esse tipo de coisa. Então, a técnica da agricultura natural, de utilizar Bokashi, de utilizar toda a massa orgânica remanescente da mamona – uma vez que para produzir o bio combustível há que se despolpá-la, a fim de tirar a semente – acabam sobrando toneladas e toneladas de massa orgânica, de matéria orgânica que vai ficar perdida, que na verdade pode virar um lixo orgânico. É um problema de passivo ambiental. Assim, nossa proposta junto a Petrobras e a SoyMinas é de fermentar essa matéria orgânica junto com o Bokashi, transformando-a em um fertilizante natural. Então, essa matéria orgânica volta para o solo já fermentada com esses microorganismos, que são leveduras, lactobacilos existentes naturalmente no solo, mas que por conta desse manejo errôneo feito pelo homem foi sendo destruído. Então nossa proposta é devolver ao solo essa vida. Isso é vivificar o solo. Essa parceria existe e é muito bem vista em todas as reuniões que nós tivemos na Petrobras. Estamos na fase de desenvolvimento de um projeto para uma área piloto de mil hectares de mamona. Isso, com a Petrobras. Com a SoyMinas, eles já estão usando o Bokashi nessa matéria orgânica que sobra, para devolvê-la ao solo.

Onde é essa área de plantio de mamona da Petrobras?

A área ainda está sendo escolhida por eles, mas creio que vai ser para o lado de Cachoeira de Macacu, no Estado do Rio. Essa será a área piloto, porque a Petrobras também tem outras áreas e, provavelmente, o projeto será desenvolvido no nordeste.

Ainda sobre a questão do bio combustível, há duas linhas de pesquisa que o CP Mokiti Okada está realizando: microalgas e óleo de vísceras de frango. Poderia falar sobre isso?

O óleo de vísceras de frango é uma tecnologia já conhecida, dominada, que em tese diz que toda gordura pode virar um bio combustível. Então, das sobras, do subproduto desse abatedouro, no caso do frango, ele pode ser transformado em um bio combustível. Hoje, esse óleo é processado, vendido para a indústria alimentícia de ração animal, e outra parte do óleo vai para a indústria de cosméticos. Quanto à microalga, na verdade, é possível fazer bio diesel a partir dela, mas o que o Centro de Pesquisa está trabalhando não é na produção de bio diesel da microalga, e sim no processo de produção da microalga. Então, numa área, num tanque de mil metros quadrados – não vou saber te dizer os volumes, aqui – mas a pesquisa que está sendo levada a termo pelo CP é que na mesma área desse tanque, vamos supor de mil metros quadrados, por exemplo, ela produza o dobro. Mas aí é a técnica de produção e não no processamento da alga para transformar em bio diesel. Das pesquisas em laboratório, onde conseguimos aumentar a produção de microalgas, já estamos partindo para uma área externa. E se conseguirmos os mesmos resultados obtidos no laboratório, a produtividade aumentará em 100%. Numa mesma área de produção. Isso é um grande ganho para a produção de microalgas. Essa microalga que estamos trabalhando é espirulina, que tem propriedades muito boas de proteínas e aminoácidos, e poderia ser um substituto fantástico para ração animal, para criação de peixe, camarão principalmente, porque hoje, boa parte da espirulina que entra no Brasil é importada dos Estados Unidos, vem principalmente do Havaí, que é um dos maiores produtores.

Falando um pouco sobre produto orgânico, ele ainda custa caro para o consumidor. Por quê?

Costumo dizer que caro é a sua farmácia (risos). Esse é um ponto, um nó crítico desse segmento. Para haver preço mais acessível, tem que se produzir em grande escala, porque todos os custos incidentes, desde o transporte, comercialização, embalagem, custam mais caro quando se produz em pequena quantidade. Então, por enquanto, vamos precisar de uma ajuda do consumidor, de uma conscientização, eu acho. Porque na verdade todos dizem que o produto convencional é mais barato, mas eu provo por várias maneiras que ele é mais caro. Veja bem: quando eu jogo um agrotóxico num solo, ele corre depois para um rio. Posteriormente, você vai captar a água desse rio para beber, tomar banho, cozinhar, etc. Então, o município que capta essa água vai ter que limpá-la para que ela se torne adequada ao consumo. Dai, o custo por essa "limpeza" é pago pelo cidadão. Ou seja, você, na cidade, teve que pagar uma conta de água mais cara, porque a sua prefeitura teve que gastar mais para poder limpar aquela água. Então, esta produção é mais cara. É muito mais cara. Só que ela divide com o conjunto da sociedade os custos da limpeza.

De que forma pode-se realizar uma campanha para conscientizar a população?

Do jeito que você está fazendo. Divulgando, perguntando, realmente levando pelos meios de comunicação que esse é um custo ambiental passado para a sociedade de forma coletiva, e ninguém está preocupado com isso, achando que aquela produção é mais barata. A lei de mercado é que manda. Não adianta! A partir do momento que toda a sociedade se conscientizar e começar a procurar produtos orgânicos, todo mundo vai plantar orgânico. Ninguém mais vai querer usar veneno. Mas precisa criar essa consciência.

Talvez essa conscientização passe também pela gastronomia.

Tem um movimento muito interessante chamado slow food. É interessante não só pelos alimentos naturais que utilizam nos pratos, mas pelo resgate que fazem da cultura culinária. Por exemplo, aqui no Brasil, vamos comer a carne seca com abóbora, o famoso jabá com jerimum, mas o que essa criança está tendo como referência de paladar, atualmente? Fast food. Ela bebe um suco de maracujá, mas o paladar que essa criança tem é de um suco industrializado. É água, açúcar, gás e sabor de maracujá. A fruta mesmo ela não conhece. Então, tem local que aquela comida daquela cultura é desconhecida das gerações mais novas. E elas foram perdendo esse "paladar". A feijoada... que história bonita tem a feijoada, não é? Isso é cultura. Gastronomia é cultura. (SCL)

Leia mais

- 22/10/2008** - 25 DE OUTUBRO
- 22/10/2008** - Campeão ri à toa
- 22/9/2008** - Dia do Sorvete
- 9/9/2008** - International Quality & Productivity Center
- 1/9/2008** - Prefeitura do Rio e Ed. Senac apresentam:
- 1/9/2008** - Evento marca os 100 anos de Josué de Castro
- 2/7/2008** - Alimentos infantis na TV
- 2/7/2008** - Produção de Alimentos Tradicionais
- 13/6/2008** - ADOÇANTES, na justa medida
- 4/6/2008** - Rio Orgânico 2008
- 24/3/2008** - II Copa Brasileira de Pizzarias-2008
- 8/3/2008** - Suzimar Niv
- 8/3/2008** - Teresa Corção
- 8/3/2008** - Maria Lúcia Rodrigues
- 8/3/2008** - 8 de março-Dia Internacional da Mulher
- 8/3/2008** - Lieselotte Ornellas
- 3/3/2008** - Direito humano a alimentação
- 3/3/2008** - DIA INTERNACIONAL DA MULHER
- 29/2/2008** - 1° de Março.FELIZ ANIVERSÁRIO Rio de Janeiro!
- 12/2/2008** - Recebendo em casa - Orientação de profissionais
- 12/2/2008** - História da Vinha e do Vinho
- 9/1/2008** - Qualidade na alimentação é a prioridade para quem quer ter saúde, principalmente nesta época do ano.
- 9/12/2007** - Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro
- 24/11/2007** - Lançamento! a peleja do alecrim com o coentro e outros causos culinários
- 9/11/2007** - História do Sushi
- 8/11/2007** - A eterna sedução do Chá
- 24/10/2007** - Agricultura Natural -Centro de Pesquisas Mokiti Okada
- 24/10/2007** - História do Chado - A Cerimônia do Chá
- 23/10/2007** - Evento comemora Dia Mundial da Alimentação
- 1/9/2007** - Medalha de ouro para a alimentação dos atletas no Pan Rio 2007
- 23/7/2007** - Saborosa criação da Cozinha Artesanal
- 23/7/2007** - O feijão nosso de todo dia!
- 23/7/2007** - Funiculli, funicullá! Mangiamo la pasta, el macarroni
- 23/7/2007** - A história da cachaça
- 23/7/2007** - A história da cerveja
- 23/7/2007** - Os portugueses como responsáveis por nossas origens gastronômicas
- 23/7/2007** - Sorvete: conhecimentos históricos, técnicos e econômicos
- 23/7/2007** - Comidas-de-Santo
- 23/7/2007** - Fondue, um sabor especial de inverno

- 23/7/2007** - A importância da oferta de gratidão dos alimentos em cerimônias no Altar Messiânico
- 23/7/2007** - O menu de inauguração da Torre Eiffel
- 23/7/2007** - A baguette, símbolo de uma nação, o pequeno-almoço parisiens
- 23/7/2007** - Culinária Viking - seus ingredientes e utensílios
- 23/7/2007** - A origem do cachorro-quente
- 23/7/2007** - A Magia do Café
- 23/7/2007** - À mesa com os faraós
- 23/7/2007** - Um laboratório chamado cozinha
- 23/7/2007** - Um comensal americano em Paris
- 23/7/2007** - Quando caiu o Muro de Bordeaux
- 23/7/2007** - À mesa com monsieur Dumas
- 23/7/2007** - Mamma Mia
- 19/7/2007** - Definidos os finalistas cariocas para a escolha da melhor pizza do Brasil
- 19/7/2007** - A Gula em obras raras

[Quem somos](#) | [Política de privacidade](#) | [Parceiros](#) | [Fale Conosco](#)

Copyright ® • 2007 • Sabores & Letras

Stan Design