

No Chapéu Mangueira, horta na laje reduz temperatura em casa

Categories : [Reportagens](#)

Rio de Janeiro -- Nesta quinta (30), nas comunidades irmãs da Babilônia e do Chapéu Mangueira, formou-se a primeira turma do curso de Agricultura Urbana Orgânica. Localizadas no Leme, bairro da zona sul do Rio de Janeiro, foi lá que um grupo de moradores se voluntariou para aprender as técnicas de como montar um canteiro em casa. Nesse caso, na laje.

“Isso é uma tendência das grandes cidades de ter uma horta nas lajes e no alto dos edifícios. Não só pela alimentação orgânica com produtos mais frescos, mas por encurtar distâncias e gerar renda. Ainda tem o efeito benéfico em relação à mudança do clima, pois (com o telhado verde) a incidência solar não é refletida tão fortemente como numa laje de concreto”, explicou a presidente executiva do Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável (CEBDS), Marina Grossi, instituição facilitadora da iniciativa.

A horta orgânica faz parte do projeto chamado ‘Rio Cidade Sustentável’ que foi apresentado durante a Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável, a Rio+20, em junho.

Cabe em qualquer lugar

“Uma horta urbana é feita normalmente em pequenos espaços, no caso das comunidades, em lajes ou quintais”, disse a ((o))eco Suyá Presta, coordenador da frente de agricultura urbana orgânica responsável pelo curso.

Os materiais utilizados para fazer os canteiros são os mais variados possíveis. Os moradores da Babilônia e do Chapéu Mangueira encheram de terra telhas tipo calhetão, sem amianto, usadas para grandes coberturas. Também usaram sacolas feitas com uma lona agrícola atóxica para plantas com raízes mais profundas, como o caso de leguminosas.

Suyá diz que é possível fazer uma horta até mesmo numa geladeira velha quebrada, em uma caixa ou em diferentes materiais adaptáveis. “Até com garrafa PET dá para fazer. Isso vai de acordo com a capacidade e o poder aquisitivo de cada um”.

As duas comunidades vizinhas já contam com 10 hortas, cada uma com três canteiros de 3 metros por 1,20 m. “A gente está trabalhando com um sistema de produção contínua em agroecologia”, explica o coordenador. Isso quer dizer que, num mesmo canteiro, se cultiva o maior diversidade e quantidade possível de produtos.

Agricultura na laje ameniza calor

Suyá percebeu que havia interesse dos moradores. “Eles tem a demanda de viver num lugar mais bonito, com temperatura mais amena”. A agricultura na laje ou no quintal ajuda a diminuir a temperatura da casa e do ambiente. Depende do tipo de cobertura, mas chega a fazer diferença de 3 a 4 graus a menos.

A turma do projeto piloto teve 16 alunos. O curso começou em abril e durou 5 meses, com duas aulas semanais de 3 horas cada. Cada aluno foi presenteado com regador, avental e um kit com ferramentas para ajudar no trabalho da horta.

‘Não tem mistério’

Uma horta orgânica não tem mistério garante o morador Luiz Alberto de Jesus, de 52 anos, o Beto, um dos alunos que completou o curso. Ele é dono de uma laje e compartilha a horta com mais quatro vizinhos. “Quando falavam em alimentação orgânica, eu não sabia nem o que era, não tinha conhecimento. Ouvia falar mas não entendia por que é um produto muito caro no comércio. Produzir não tem mistério, em uma área mínima já pode fazer um canteiro”, conta.

A horta de Seu Beto virou o xodó da casa. Lá tem alface, agrião, pimenta, alecrim, hortelã, tomate cereja, alface americana e rúcula. Ele mexe na terra, pelo menos, duas vezes por dia. A primeira colheita será feita em fevereiro de 2013, e os alunos esperam com ansiedade.

A dona de casa Reina Maria Pereira da Silva, de 58 anos, também foi aluna. “Existem técnicas e planejamento da hora de colher nos meses de verão e inverno. Nós aprendemos em grupo e um foi ajudando o outro. Tudo vai ser para consumo próprio e para doar para as escolinhas na comunidade”, disse a ((o))eco Dona Reina. Hoje, ela já fala em fazer uma feirinha de produtos orgânicos e foi convidada para ajudar a montar outras três hortas na Ladeira dos Tabajaras, outra comunidade próxima no bairro de Copacabana.

Além da horta, os moradores também estão desenvolvendo minhocários, usados para fazer compostagem com o lixo orgânico. “É uma nova cultura, pois tudo pode ser aproveitado, desde o talo do alimento até os resíduos no adubo orgânico”, diz Marina Grossi do CEBDS.