



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**

## UFSC NA MÍDIA - CLIPPING



**Agcom**  
Agência de  
Comunicação  
da UFSC

**25 e 26 de novembro de 2017**

**Diário Catarinense e A Notícia  
Política**  
"Corregedoria da UFSC"

Corregedoria da UFSC / Conselho Universitário / Universidade Federal de Santa Catarina / UFSC / Reitor em exercício / Ubaldo Balthazar



## Notícias do Dia Cidade "Militância do comer bem"

Militância do comer bem / Carlo Petrini / Movimento Slow Food / Pequena propriedade / Produção sem escala / Pequeno agricultor / Feira orgânica / CCA / Centro de Ciências Agrárias / UFSC / Certificação / Professora / Marlene Grade / Lacaf / Laboratório de Comercialização da Agricultura Familiar / Economia Rural / Agricultura familiar

10/11 | NOTÍCIAS DO DIA | FLORIANÓPOLIS, SÁBADO E DOMINGO, 25 E 26/11/2017

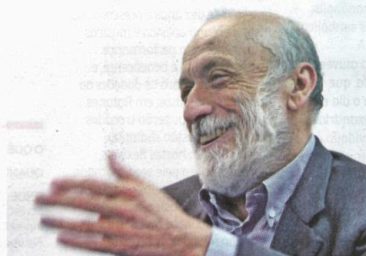
# Militância do comer bem

Fundador do movimento Slow Food defende a pequena propriedade e a produção sem escala. Iniciativas têm respaldo na região

**PAULO CLÓVIS SCHMITZ**  
pc@noticiasdodia.com.br

O sentido da palavra gastronomia, tão em voga neste momento, vai muito além dos inúmeros programas de televisão que ensinam receitas e promovem concursos acompanhados por milhões de pessoas em todo o mundo. Usando o termo "gastronomia de caçarola", e demonstrando incômodo com essa distorção, o italiano Carlo Petrini, fundador do movimento Slow Food, desqualificou em Florianópolis, onde deu uma palestra este mês, o reducionismo que transforma algumas atrações televisivas em equivocado sinônimo de uma ciência interdisciplinar e complexa que envolve aspectos e noções de agricultura, zootecnia, biologia, genética, química e física – sem falar de seus vínculos com as áreas da antropologia, história da cultura e economia política.

Presente na cidade para uma série de encontros e visitas (incluindo a engenhos de farinha no interior da Ilha de Santa Catarina), Petrini mostrou-se, na altura de seus 68 anos, um militante entusiasmado da ecogastronomia, da alimentação saudável e de avanços nas legislações que normatizam a comercialização de produtos da agricultura familiar. "Nunca se falou tanto do assunto como hoje, mas só 10% da gastronomia é cozinha", disparou o italiano, que comprou brigas ao redor do mundo com autoridades que criam todo tipo de restrição ao que não vem das grandes indústrias do setor alimentício.



JOYCE REBERNINO

Carlo Petrini comprou brigas ao redor do mundo. Para ele, no Brasil, é preciso flexibilizar leis para produtos coloniais

Neste sentido, ele não tem muitas ilusões quanto ao tamanho das barreiras que os pequenos agricultores vão enfrentar para se fazerem presentes na mesa dos consumidores em geral.

"Fala-se muito em comida, mas o sistema agrícola é um desastre", afirma Petrini. "A concentração do poder alimentar está em mãos de oito a dez corporações no planeta, o número de pessoas morando nas cidades já ultrapassou o das que vivem no campo e os problemas climáticos, incluindo o efeito estufa e a desertificação, nunca foram tão acentuados. Essas questões cruciais não existiam quando nasceu o Slow Food, três décadas atrás. O futuro será de guerras por terra, água e disputa para comandar o ventre das pessoas. Além disso, a obesidade quadruplicou em muitos países, o diabetes tipo 2 aumentou inclusive entre as crianças e o sistema alimentar já responde por 34% do efeito estufa, contra 14% da emissão de poluentes pelos automóveis".

FOTOS: FLAVIO TRIND



Anderson Romão em seu sítio em Três Riachos. Produção cooperada e certificada chega com qualidade e bom preço ao consumidor





Feira orgânica e sem atravessador, no CCA da UFSC

## Sem química

Um exemplo de que a desigualdade está crescendo são os 80 milhões de hectares que chineses, indianos e empresas multinacionais compraram na África para produzir alimentos e vender nos centros consumidores da Europa, alijando do processo os moradores nativos. "Os africanos estão sem condições de produzir a própria alimentação", ressalta Carlo Petrini. Não é por acaso, portanto, que o deserto do Saara e o mar Mediterrâneo sejam gigantescos cemitérios de fugitivos e refugiados que não conseguem chegar ao destino. "Hoje, o tomate que é industrializado na Itália vem da China, e o que é produzido na Europa usa a mão de obra barata dos imigrantes", informa.

O que o fundador do Slow Food defende é a valorização da pequena propriedade e da produção sem componentes químicos, respeitando o meio e as peculiaridades de cada comunidade. Em Santa Catarina há a produção de queijo de leite cru, artesanal e saudável, mas a sua comercialização é barrada por critérios sanitários que alijam milhares de famílias do mercado. Neste sentido, Petrini conclama o consumidor a ser um coprodutor, que não apenas compra, mas se engaja na luta pelo direito do agricultor de pequena escala de colocar seus produtos na mesa de quem quiser ou puder adquiri-los.

Considerado pelo jornal britânico "The Guardian", em 2009, uma das 50 pessoas "que poderiam salvar o mundo", Petrini tem seguidores em todos os continentes. Em Santa Catarina há vários núcleos e "fortalezas", projetos de desenvolvimento da qualidade dos produtos, envolvendo técnicos e entidades locais. Um deles, focado no butiá, é tocado pelo produtor Antonio Augusto, da Rede Ecovida, no Complexo Lagunar Sul, na região de Laguna.

A flexibilização das leis que regem a comercialização de produtos coloniais foi defendida também por Giselle Miotto, facilitadora do movimento Slow Food para o Sul do Brasil. "Os consumidores são grandes responsáveis pela mudança de paradigmas", disse.

## Orgânicos para a região

No sítio de quatro hectares que mantém em Três Riachos, no interior de Biguaçu, o engenheiro agrônomo Anderson Romão faz um trabalho que ajuda a melhorar a qualidade dos produtos que chegam à mesa dos moradores da Grande Florianópolis. Sem usar fertilizantes, agrotóxicos e dissecantes, ele faz parte de um grupo de produtores chamado Flor do Fruto, formado por 12 famílias, e de uma cooperativa que coloca legumes e hortaliças nas escolas do município e em feiras de toda a região, incluindo a Feirinha do CCA (Centro de Ciências Agrárias), na UFSC, realizada às sextas-feiras no bairro do Itacorubi, e a feira Vida Cidade, aos sábados, no Largo da Alfândega.

Na propriedade, Anderson planta feijão de vagem, berinjela, alho poró, tomate cereja, pimentão, couve e aipim, além de folhosos. Também produz e comercializa banana, melancia, abóbora e mel, dentro de um processo de certificação que envolve outros produtores e visitas periódicas feitas por fiscais do Ministério da Agricultura. A região foi sendo tomada por profissionais liberais que criam gado ou investem em reflorestamento, enquanto os jovens

foram saindo para trabalhar na cidade. Nesse contexto, o núcleo de produtores de orgânicos encontrou o ambiente ideal.

Nesse trabalho, todos têm responsabilidades comuns, defendem a certificação de forma cooperada e conseguem fazer frente às dificuldades impostas pelo mercado (e pelos supermercados) à produção sem escala. As trocas e a amizade dos consumidores, no cotidiano das feiras, e as visitas de estudantes e de interessados em conhecer a rotina de produção no sítio estão entre as compensações do trabalho duro e das barreiras enfrentadas pelos produtores.

"Plantamos um pouco de cada coisa, incluindo chás e temperos, fazendo a rotação de cada cultura e garantindo o controle das pragas e doenças", informa Romão. "Sem intermediários, conseguimos vender os produtos orgânicos nas feiras pelos mesmos preços dos convencionais praticados nos supermercados, como no caso da banana que colhemos e dos ovos que fornecemos por encomenda. A venda direta é que viabiliza nosso negócio, sem a presença dos atravessadores e com a credibilidade dada pela certificação".



Romão e professora Marlene Grade: trabalho em feiras, restaurantes e entregas diretas ao consumidor

## Saudáveis com bons preços

Boa parte dos resultados alcançados pelos pequenos produtores de orgânicos da Grande Florianópolis se deve ao trabalho do Lacaf (Laboratório de Comercialização da Agricultura Familiar), que funciona no Centro de Ciências Agrárias da UFSC. Os projetos de extensão realizados ampliaram os espaços de comercialização, dentro da filosofia do Slow Food de oferecer produtos saudáveis a preços acessíveis, inclusive a restaurantes e supermercados. A abrangência também foi aumentando, a ponto de incluir produtores de Imbuia, no Alto Vale do Itajaí, no rol dos que colocam itens na mesa dos moradores da região da Capital.

A professora Marlene Grade, que leciona Economia Rural no CCA/UFSC, explica que as cédulas de consumo responsável criadas pelo laboratório permitem a entrega semanal de cestas com produtos orgânicos a consumidores interessados em adquirir alimentos mais

limpos e saudáveis. As cestas contêm de nove a 14 itens, a preços que vão de R\$ 29 a R\$ 53 por semana, incluindo folhosas, frutas, legumes, chás, raízes e grãos.

"Assim, a comercialização se torna um ato mais ético e solidário, gerando um espaço de diálogo direto entre produtores e compradores", afirma ela. "É um trabalho que realiza, dignifica e ajuda na sustentabilidade do planeta".

Outro fator que respalda o crescimento da agricultura familiar é o gosto dos alimentos obtidos a partir do processo orgânico de produção. "Além de fazer bem à saúde, eles são cheios de vida e não perdem o sabor, como acontece com os produtos convencionais", diz a professora Marlene. "Através de protocolos, o Slow Food também dá atenção especial a produtos ameaçados de extinção, como o butiá, o pinhão e o berbigão, que são importantes não só pelo valor em si, mas pelos aspectos culturais envolvidos, como o modo de preparar



## Notícias do Dia Carlos Damião "Uma vila chamada Palmira"

Uma vila chamada Palmira / Prostituição / Dissertação / Maryana Cunha Ferrari / Pós-Graduação / História / UFSC / Clipe / Zeca Nunes Pires / Cineasta / Júlio Cruz / Músico



# Carlos Damião

carlosdamião@gmail.com ■ twitter: @damião\_ND

Acompanhe a  
coluna no **NDOnline**

NOTÍCIAS DO DIA FLORIANÓPOLIS  
SÁBADO E DOMINGO, 25 E 26 DE NOVEMBRO DE 2017 **.16**

## Uma vila chamada Palmira

**Desativada** há quase 40 anos, maior zona de prostituição ainda é viva na memória da região

**B**oates, shows, bares, mesas de carteados, bebidas. Prostitutas, gigolôs, cafetões e cafetinas, médicos e policiais. Esse era o mundo da Vila Palmira, a mais célebre zona de prostituição da Grande Florianópolis, que funcionou entre 1963 e o início da década de 1980.

Objeto de crônicas, grandes reportagens e referências na literatura de Aldirio Simões, Raul Caldas Filho e Chico Amante, entre outros autores, a zona foi também estudada no ambiente acadêmico, destacando-se a dissertação de Maryana Cunha Ferrari (2008), para o programa de pós-graduação em História da UFSC, intitulada "Vila Palmira: prostituição e memória na Grande Florianópolis nas décadas de 1960 a 1980". É o estudo teórico e documental mais alentado – tem 126 páginas – sobre a pequena comunidade que se criou em Barreiros, São José, para abrigar cerca de 40 casas de prostituição e suas profissionais do sexo.

Quando hoje em dia grupos de fundamentalistas atacam as questões de gênero e identidade, eles nada mais fazem do que reproduzir o comportamento moralista, hipócrita e quase sempre agressivo dos "cidadãos de bem" de quase 60 anos atrás. À época desenvolveu-se uma campanha de higienização social que tinha por objetivo afastar para bem longe do núcleo urbano as zonas, as prostitutas avulsas (que circulavam pelas ruas), cafetões e cafetinas, ou seja, tudo aquilo que "agredisse" a moral e os bons costumes e, de alguma forma, colocasse em risco a "integridade das famílias". Além disso, Florianópolis começava a se destacar como destino turístico e precisava apresentar um cartão de visitas "mais limpinho", já que era a Capital do Estado.

A higienização foi comandada pela polícia (à frente o delegado Trojílio Melo, conhecido pela crueldade) e por médicos, estes encarregados de acompanhar a saúde das moças expulsas da cidade e abrigadas na Rua da Zona, como também era conhecida a Vila Palmira.

Homens da sociedade local, rapazes em idade de iniciação sexual, trabalhadores braçais, funcionários públicos e desocupados encontravam na zona o ambiente ideal para suas "escapadas". Havia casas luxuosas, como a de Maria Barbosa (a "Vó"), e havia casas mais simples, cada tipo destinado a um público específico, conforme o poder aquisitivo da clientela.



Atores recriaram o ambiente da zona num clipe dirigido por Zeca Pires em 2015



Rua Célio Veiga, parte da antiga Vila Palmira, em Barreiros (São José). Onde está a edificação maior, à esquerda, funcionava a casa de Maria Barbosa

### Circuito de diversão

Os habitués, hoje com 65 anos ou mais, certamente recordam os nomes de algumas casas noturnas, entre outras atrações desse frenético circuito de prazeres: boates do Orlando, do Gromicholi, da Ana Galega, Okei, Bananinha, Sabatine. Havia também o restaurante do Idalino.

A decadência começou na metade da década de 1970, por causa da expansão urbana de São José. Novos moradores, no entorno da zona, entraram em conflito com os negócios da prostituição e com a violência que crescia e assustava. A Vila Palmira foi empurrada para uma região mais acima da tradicional, e passou a ser conhecida como "Zona Nova". Mas não funcionou por muito tempo. De novo, a urbanização "esfriou" a frequência, que se tornou cada vez mais rara. Por volta de 1980 restavam poucas casas que ofereciam os serviços sexuais.

### A verdadeira Palmira

A Palmira que deu nome ao lugar era na verdade uma mulher católica, conservadora, mulher do proprietário do loteamento, Célio Veiga. Nem Palmira, nem Célio, tinham qualquer relação com as atividades de prostituição: os lotes foram adquiridos por grupos interessados na higienização social de Florianópolis (e nos lucros da zona). A família perdeu dinheiro por causa da desvalorização acentuada dos imóveis e a rua se transformou bastante nos últimos 30 anos. Mas ainda é conhecida popularmente como Rua da Zona. Na frente das residências, os muros altos, com mais de quatro metros, preservam uma das características da Vila Palmira: o isolamento das casas em relação ao mundo externo.

### Tributo musical

Em 2015 o cineasta Zeca Nunes Pires dirigiu um clipe do músico Júlio Cruz, dedicado à Vila Palmira. No clipe, atores e músicos recriam o ambiente de uma das boates da zona, em ritmo de bolero, saudade e sensualidade.

Trechos da letra: "Quem não conhece / certamente não esquece / mesmo quando envelhece / tem histórias pra contar / Vila Palmira / velha vila da avenida / no meu peito uma ferida / sei que poderá curar (...). Vila perdida, casas na ladeira / porões escuros / o brilho no olhar / Quando anoitece / a moça da soleira / dança faceira e te faz sonhar / quando amanhece / a vida verdadeira / tão sorradeira / chega e faz chorar".

Notícias veiculadas em meios impressos, convertidas para o formato digital, com informações e opiniões de responsabilidade dos veículos.

# CLIPPING DIGITAL

25/11/2017

[Folha de S.Paulo - Ilustrada - CRÍTICA: Obra de John Donne é ampliada e ganha aprofundamento crítico - 25/11/2017](#)

[O aluno que se tornou professor](#)

[Como cientistas brasileiros colonizaram o YouTube](#)

[UFSC promove aula pública sobre Estado de Exceção no Brasil](#)

26/11/2017

[Dois meses de mistério na morte do reitor](#)

[Entrevista exclusiva: novo reitor fala sobre a crise na UFSC após suicídio de Cancellier](#)

[No que resultou a investigação que levou o reitor da UFSC ao suicídio](#)