

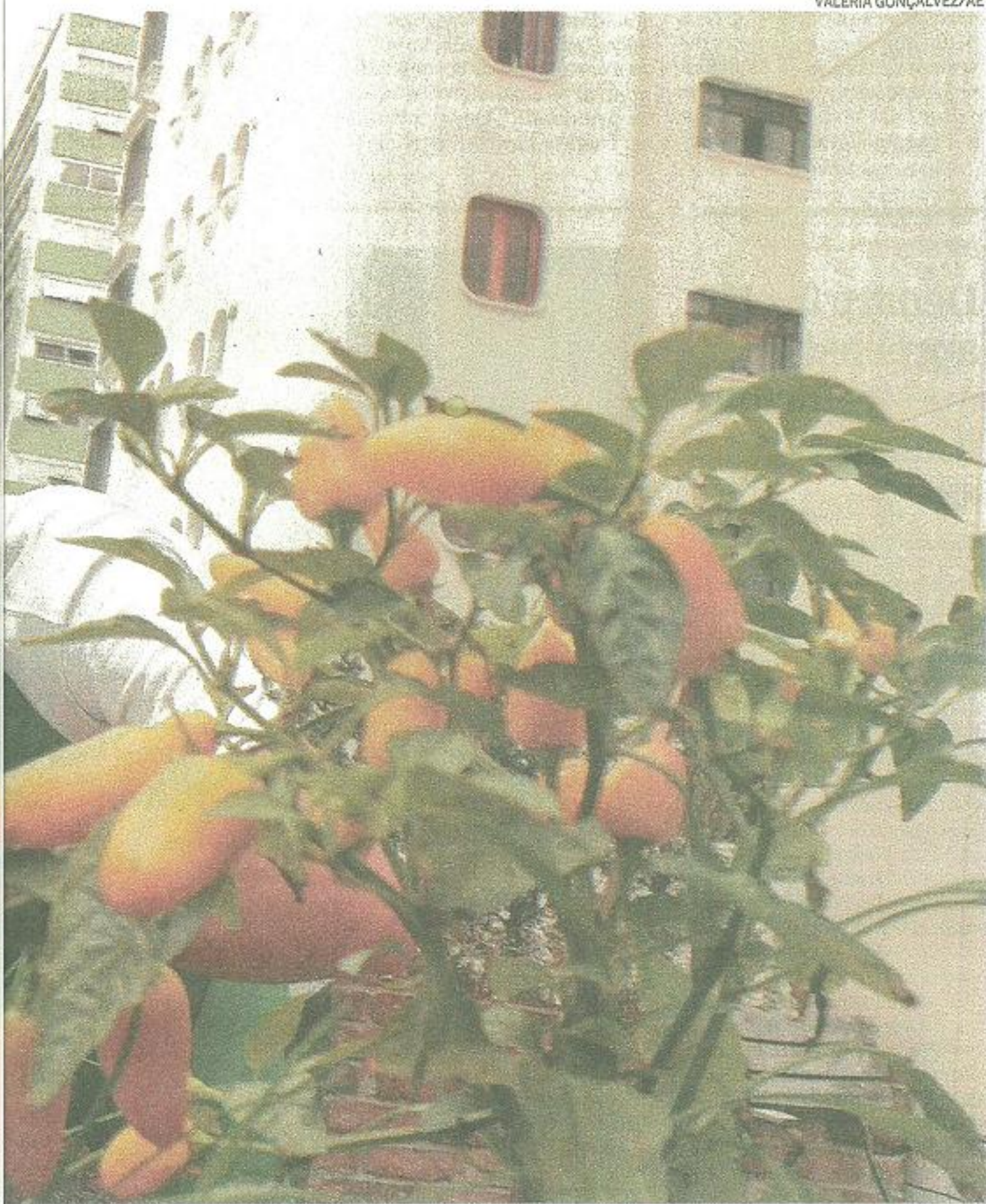
VIDA SAUDÁVEL

Em meio aos arranha-céus, eles cultivam horta na própria varanda

Consultores auxiliam cada vez mais pessoas – e até restaurantes badalados – a produzir verduras orgânicas



NORONHA - O sonho dele é ver frutas, verduras e temperos crescerem nos terraços da cidade



VALÉRIA GONÇALVES/AE

18 hortas nas zonas leste

MARCELO NORONHA

Michelle Obama, a mais elegante e celebrada primeira-dama dos Estados Unidos desde Jackie Kennedy, também tem dado colaboração à causa ambiental, a exemplo do marido democrata. Mandou plantar uma horta orgânica (sem agrotóxicos) nos jardins da Casa Branca. O objetivo de Michelle foi dar uma alimentação mais saudável às filhas, Natasha e Malia Ann. O mesmo motivo tem levado paulistanos a cultivar hortas urbanas no quintal de casas, em coberturas, lajes e pequenos terraços de apartamentos.

“Sou procurado, principalmente, por mães que buscam dar uma alimentação mais saudável aos bebês”, diz o engenheiro agrônomo Marcelo Noronha. Mais de 70% de seus clientes moram em apartamentos. Noronha trabalhou com agricultura tradicional em grandes fazendas, acompanhou o sobe e desce de commodities no mercado financeiro, teve um site de informações sobre agronegócio – até ter coragem de apostar nos orgânicos. O primeiro passo foi uma barraca no mercado da Vila Madalena. “Mas essa coisa de ficar entregando uma alface de cada vez não deu certo. Eu queria fazer alguma coisa que pudesse ter um alcance maior, levar mais verde mesmo para a cidade.”

Minhocários caseiros também começam a ganhar espaços na capital

Noronha fundou a Minha Horta (www.minhahorta.com.br), que dá consultoria para quem quer ter uma horta orgânica em casa. Ele ainda presta o serviço para grandes fazendas, mas seu sonho é ver verduras, frutas e temperos crescerem nos terraços da cidade. “Os agrônomos tradicionais têm foco na análise química do solo enquanto, para mim, é preciso ainda olhar para a composição física e biológica do solo. Se você seguir esses preceitos, a horta dá em qualquer lugar. Você não pode começar uma vida matan-



PRODUÇÃO PRÓPRIA - A chef Carolina Brandão cultiva pessoalmente alguns temperos usados no Carlotta

ceção dos agrotóxicos começa errada aí”, acredita Noronha.

A horta no quintal de sua casa chamou a atenção de amigos, que começaram a pedir ajuda para fazer o mesmo. É o lazer para fazer o mesmo. É o lazer quem cuida das hortas do Hotel Fasano, nos Jardins, do Restaurante Carlotta, em Higienópolis, e da produção particular de

Açúcar, e do designer de joias Jack Vartanian, entre outros. No Fasano, são plantados temperos usados na cozinha do restaurante italiano Nonno Ruggero, como cebote, manjeriço, alecrim e tomilho. Em pequenos vasos, no telhado do Carlotta, há capim limão e hortelã, usados nos chás e como tempero. “Quando sou chamado para

dar no plantio estimula as crianças a comer mais verduras e promove o contato com a natureza, tão difícil numa cidade como São Paulo”, diz o engenheiro. Atualmente, ele ministra cursos de hortas orgânicas no Parque da Água Branca, onde acontece terças-feiras, sábados e domingos a feira de produtos da Associação de Agricultu-

NY cria subsídios para quem plantar no telhado

A prefeitura de Nova York criou subsídios para estimular moradores e empresas a plantarem hortas urbanas no telhado das casas e prédios comerciais. São os chamados green roofs (telhados verdes). Aprovada no ano passado, a lei que permite abatimentos em impostos no valor de até US\$ 100 mil por ano já resultou em uma cobertura verde que soma 87,7 mil de metros quadrados – ou 10% da área construída da cidade – segundo o jornal *The New York Times*.

Entre os benefícios estão a absorção de até 70% das águas das chuvas, o que ajuda a evitar também enchentes, e redução no consumo de energia, uma vez que as plantas absorvem o calor e podem reduzir a temperatura dentro de casa em até 30%, fazendo diminuir o uso de ar-condicionado no verão. As plantas também ajudam a isolar o som – uma cobertura com 12 centímetros de verde pode reduzir o barulho que vem da rua em até 40 decibéis. Escolas e universidades nova-iorquinas também adotaram hortas próprias para abastecer as lanchonetes e cafés. E a iniciativa se espalhou por outras cidades americanas. Para estimular o crescimento das hortas urbanas pelos Estados Unidos, um grupo de empresários e organizações civis formaram a Green Roofs for Healthy Cities (Telhados Verdes para Cidades Saudáveis), segundo a qual o número de telhados verdes aumentou em mais de 30% no país em 2008. A organização defende que a impermeabilidade dos telhados verdes faz com que durem duas vezes mais do que os convencionais e precisem de menos manutenção. ■

Espaço não é problema, segundo os agrônomos – 2 metros quadrados são suficientes para se iniciar uma horta. Pode ser em canteiros, vasos no chão ou até pendurados nas paredes, para quem não tem espaço. Mesmo pequenas, as hortas urbanas podem combater ilhas de calor – o sol é absorvido pelos canteiros – e reduzir a emissão de carbono. De canteiro em canteiro faz-se um jardim. Em Nova York, somam 10% do território da cidade (*leia ao lado*).

O principal desafio em uma metrópole como São Paulo é encontrar o sol. “No meio de tantos prédios, é difícil achá-lo. Se o apartamento não for face norte (*onde bate sol pelas manhãs*), dá para cultivar apenas algumas ervas e temperos, e a manutenção é mais difícil”, diz Noronha, cuja última e mais importante aquisição foi uma bússola, comprada na 25 de Março.

As hortas precisam de pelo menos quatro horas de sol por dia. Para possibilitar o plantio em apartamentos com pouca luz, o engenheiro agrônomo Marcos Victorino inventou canteiros sobre rodinhas. Assim, pode-se “deslocar a horta para onde houver luz”. Aluno da Faculdade Cantareira, Victorino criou o projeto Plantando na Cidade (www.cantareira.com.br), que tem espalhado hortas por lajes e quintais de casas e escritórios da zona leste e outras regiões, como as sementes no Colégio Jardim São Paulo, na zona norte, onde uma horta abastece parte da merenda escolar – o cultivo conta com a participação dos alunos.

Além de auxiliar no plantio, essas organizações também ensinam paulistanos a fabricar a compostagem. Para ajudar no processo, o projeto Minhocasa (www.minhocasa.com), que trabalha com educação ambiental, criou minhocários caseiros. “Você compra caixas cheias de minhocas e só o que tem de fazer é jogar ali lixo orgânico que sobra em casa”, diz Noronha, vegetariano há quatro anos, praticante de ioga e adepto da homeopatia, que mora com a mulher, a filha, a gata Jade e os cães Branco, Pita e Morcego numa casa com 1,2 mil m² de terreno, 60% dele coberto de verde,

MARCO FERNANDES/AE