



# Clipping de notícias



Recife, 25 de setembro de 2018.

## BLOG DO **DIDI Galvão**

# Alternativa para a economia do semiárido

Por

[Didi Galvão](#)

-

24 de setembro de 2018

[0](#)



*Evento da Sudene apresenta pesquisas e projetos que apontam a palma forrageira como estratégia para as atividades produtivas do semiárido durante os períodos de seca.*

Um dos maiores desafios dos produtores rurais que vivem no semiárido é dar continuidade às atividades agropecuárias em meio ao déficit hídrico registrado na

região. Para a Sudene, a palma forrageira desponta como alternativa viável ao suporte alimentar animal durante os períodos de seca. E é com o objetivo de apresentar pesquisas e projetos que ratificam a importância do vegetal para a economia nordestina que a autarquia realiza na próxima terça-feira (25), a partir das 8h, a II Reunião Técnica da Rede Palma. O evento acontece na sede da autarquia no Recife em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Um dos itens da programação é a validação do Zoneamento Agrícola de Risco Climático da Palma Forrageira. Este levantamento delimita os territórios que possuem aptidão climática para o cultivo da planta, indicando os períodos mais favoráveis para o plantio nos municípios considerados aptos. O objetivo é minimizar perdas agrícolas por excesso ou escassez de água. A exposição será comandada pela Embrapa Semiárido.

Também serão apresentados os dois projetos escolhidos pela Sudene durante seleção pública realizada pela instituição federal em maio deste ano. A ideia da superintendência é estabelecer sistemas e tecnologia de produção para a cultura da palma forrageira. Uma das iniciativas eleitas foi o projeto do Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA), que pretende desenvolver sistemas de cultivos intensivos com ênfase nas adubações orgânica e mineral, densidade populacional e irrigação complementar para o aumento da capacidade produtiva da palma forrageira no semiárido.

A outra proposta vencedora é de autoria da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). O trabalho possui dois objetivos: desenvolver soluções tecnológicas para o cultivo da palma no norte de Minas Gerais e Vale do Jequitinhonha e estabelecer uma rede mineira de seleção, multiplicação e distribuição do vegetal. A conclusão dos dois estudos está prevista para 2021.

O Ministério da Integração Nacional e a Secretaria de Desenvolvimento Agrário do Ceará (SDA) complementam a programação com os projetos Interáguas e Repalma, respectivamente. O evento será aberto ao público.

### **Sobre a Rede Palma**

A Rede Palma é uma iniciativa da Sudene para reunir diversos segmentos envolvidos nos processos produtivos dos quais a palma forrageira é integrante. O objetivo do grupo é fomentar o diálogo e a articulação entre instituições de desenvolvimento regional, universidades, pesquisadores, membros da iniciativa privada e sociedade civil para analisar cenários, propor ações e consolidar as potencialidades da palma no semiárido.

Assessoria de Comunicação Social – Ministério da Integração Nacional  
Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste

## ***P*** Blog do ***Patricio Nunes***

### [IPA e Secult promoverão evento gastronômico com plantas nativas](#)

By [Patricio Nunes](#) segunda-feira, setembro 24, 2018 [No comments](#)

O chefe **Timóteo Domingos**, da ONG **Gastrotinga**, que já desenvolveu mil pratos à base de plantas do Nordeste, será um dos palestrantes do evento **Comer Caatinga é Panc - Plantas Alimentícias Não Convencionais**





A rede nacional de pesquisadores (Ecolume) que defende plantar água, comer plantas nativas da Caatinga e irrigá-las com o sol, liderada pela climatologista Francis Lacerda, do Laboratório de Mudanças Climáticas do Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA), acaba de firmar parceria com Ana Frazão, gestora do setor de Gastronomia da Secretaria Estadual de Cultura (Secult-PE). Juntas, após o 2º turno das eleições, realizarão o 1º evento pedagógico sobre cardápios com plantas da região. Na programação, serão destacadas as Plantas Alimentícias Não Convencionais (Pancs). O chef nordestino Timóteo Domingos, da ONG Gastrotinga, será um dos palestrantes parceiros. Ele desenvolveu mil receitas com técnicas onde insere a vegetação do Bioma Caatinga na alimentação humana.

“No âmbito da gastronomia e culinária, os modos de viver, produzir e comer, da forma mais simples à mais sofisticada, constitui aspectos culturalmente relevantes e da identidade cultural de diferentes grupos sociais. Nesse ambiente, facilitando e aprimorando o diálogo entre a natureza, cultura e a ciência, será possível conjugar o desenvolvimento sustentável, tradições e inovação, gerando novos desafios para 'pensar o alimento', com envolvimento das diversas cadeias de produção”, frisa Ana. Dos mil pratos do chef Timóteo, a base de grande parte usa cactos, fruto do mandacaru, umbu, mororó, Ouricuri e outras plantas do Sertão. Alguns deles serão demonstrados no evento Comida no Prato é Panc.

“O evento, apoiado pelo IPA, Secult-PE e CNPq, objetiva ainda destacar a convivência harmoniosa entre o homem e a natureza através das potencialidades alimentares e nutricionais das plantas da Caatinga, atualmente subutilizadas, estimulando novos pratos e paladares”, realça Francis. A partir da promoção de uma cultura alimentar orgânica e com elevado valor nutricional, a intenção das entidades envolvidas é a de promover uma reflexão

social sobre os benefícios da proteção ambiental do bioma nativo, reconhecendo as potencialidades da vegetação nativa.

O replantio dessa vegetação é um dos objetos dos trabalhos da Ecolume. A segurança alimentar, no semiárido do NE, dentro do contexto das mudanças do clima - onde a tendência é a elevação da temperatura e o aumento dos eventos de secas extremas - cujos efeitos sobre o cultivo de plantas convencionais são cada vez mais de alto risco. O projeto Ecolume está montando, inclusive, o primeiro sistema agrovoltaico da América do Sul, para produção de alimentos, no Sertão pernambucano, em parceria com a escola Sertão de Agroecologia. Além da produção de vegetais tradicionais através deste sistema em implantação, a unidade também produzirá proteína animal (criação de peixe e galinha) e iniciará o plantio das Pancs.

“Em tempos de mudanças climáticas, o replantio da vegetação nativa para fins alimentar, já adaptada ao calor e à alta variabilidade da chuva, é vital para a sobrevivência da espécie humana. E, como a alimentação é imprescindível e faz parte do cotidiano das pessoas, da cultura, o cardápio de qualidade passa pela utilização das pancs. Assim sendo, é urgente cultivá-las e estimularmos o seu consumo”, diz Francis. Este é o objetivo central do evento gastronômico-pedagógico do IPA e Secult, que contará com palestras, oficinas e feira de comida com Pancs.

Assessoria de Imprensa IPA/Ecolume  
FRANCIS LACERDA