

PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NO “CHÁCARA SANTA CECÍLIA”

Como exercer o consumo responsável? Esta tem sido uma pergunta constante em nosso dia a dia. Em meio a tantas informações e teorias muitas vezes precisamos de exemplos práticos que possam demonstrar como o consumo responsável esta mais ao nosso alcance do que imaginamos. Dessa maneira a **Chácara Santa Cecília e o Espaço da Cultura de Consumo Responsável** se uniram para proporcionar vivências práticas de consumo responsável para todos os interessados.

PROGRAMAÇÃO

FEIRA DE PRODUTOS ORGÂNICOS E DA ECONOMIA SOLIDÁRIA:

- **PRODUTOS ORGÂNICOS:** hortaliças, legumes, frutas, cereais e grãos, castanhas, café, cacau, pães, bolos, doces, geléias, chás e sementes orgânicas, pólen, mel, lanches com produtos orgânicos, mudas, etc.
- **PRODUTOS DA ECONOMIA SOLIDÁRIA COM SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:** sabonetes, pó dental, velas, incensos, sacolas retornáveis, sapatos artesanais, utensílios domésticos de bambu, minhocário para compostagem, vassouras de pet, sabão ecológico, etc.
- **Livros sobre produção orgânica e alimentação saudável.**

DICAS SUSTENTÁVEIS: a cada 2 horas dicas e bate-papo com produtores e técnicos sobre temas diversos como: benefícios da Agroecologia e dos Orgânicos; Minhocário; impactos da hidroponia, transgênicos e agrotóxicos; Economia Solidária e Comércio Justo, dicas como diminuir a geração de lixo em casa, faxina ecológica, entre outros.

EVENTOS TEMÁTICOS ESPECIAIS:

DATA, HORÁRIO E DESCRITIVO DOS EVENTOS ESPECIAIS

SETEMBRO

Datas e Horário da Feira: Dia 23/09 (sexta) das 11h00 às 18h00
Dia 24/09 (sábado) das 11h00 às 17h00
Dia 25/09 (domingo) das 12h00 às 17h00

Tema: Primavera Sustentável

23/09 (sexta das 15h00 às 16h30): Jardinagem Sustentável e jardim produtivo (Horta em prédio, casa, escola) (Leonardo Tannous)

DESCRIÇÃO: Aborda aspectos introdutórios a jardinagem e paisagismo, necessidades básicas das plantas, ciclagem de nutrientes, aproveitamento dos recursos e espaços - visão permacultural - reutilização de materiais, diversidade e consórcio de espécies para criação de jardins produtivos. Orientações básicas para criação de hortas caseiras e jardins produtivos, despertando o interesse e a criatividade dos participantes no extenso mundo das plantas.

MINI CURRÍCULO: **Leonardo Tannous** -Engenheiro Ambiental – SENAC (2009); Permacultor (2008) e Paisagista - Escola Municipal de Jardinagem SVMA(2010). Designer em Sustentabilidade - Eccovillage Design Programme - Gaia Education - UMAPAZ/SVMA (2008). Presta consultoria e assessoria na elaboração, coordenação e execução de projetos na área de Saneamento através da construção de Sistemas Integrados de Tratamento Biológico de Efluentes, Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, paisagismo produtivo, tecnologias ambientais, educação ambiental em geral, projetos socioambientais, permacultura e compostagem.

Mais informações: (11) 7894.0915 / leotannous@ig.com.br



Foto: Divulgação

24/09 (sábado das 15h00 às 16h30): Oficina de Culinária Orgânica e os sabores do Cupuaçu (Thais Raiz e Patrícia Gaturamo)

DESCRIÇÃO: Oficina com receitas utilizando ingredientes orgânicos e produto da Agricultura Familiar do Bioma Amazônico, o Cupuaçu. Estimulando o Consumo Responsável deste produto pelos consumidores paulistas e contribuindo para a sustentabilidade socioambiental desse Bioma.

MINI CURRÍCULOS:

Thais Raiz: Formação em Técnica em Agropecuária, atua na área de orgânicos como consultora e empresária há 20 anos. Coordenadora responsável pelo Café da Manhã Orgânico da Feira da AAO - Associação de Agricultura Orgânica.

Patrícia Gaturamo: Sócia da Socialize Eventos Sustentáveis possui bacharelado em Hotelaria e Formação Específica - Organização e Gestão de Eventos - Universidade Anhembi Morumbi, SP; Iniciação Científica: Projeto de Pesquisa: “Potencialidades e Dificuldades Organizacionais – adoção ética socioambiental em Eventos”; Formação complementar: Programa Carta da Terra em Ação; “Agente Socioambiental Urbano”; *Gaia Education*; “Design em Sustentabilidade” - Programa das Nações Unidas/Umapaz; Economia Solidária do Planseq 2008-2009 e “Direito Humano à Alimentação Adequada” (no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional) – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Integrante da Rede Semeando de Comercialização Justa e Solidária.

Mais informações: Thais Raiz - Raiz Café: raizcafe@ig.com.br

Patrícia Gaturamo - Socialize Eventos: socializeeventos@gmail.com

25/09 (domingo das 15h00 às 16h30): Coleta Seletiva e Compostagem (Daniel Martins)

DESCRIÇÃO: Ensina, sensibiliza e dá conceitos aos participantes sobre o ciclo dos alimentos, o que é compostagem e sua importância e vantagens, os cuidados necessários, manutenção e diferentes modelos de composteiras. Bem como a construção e capacitação para operação de composteiras domésticas ou de grande porte.

MINI CURRÍCULO: Daniel Martins: Permacultor – Formado por Jorge Timmermann (2008); Engenheiro Ambiental – Senac (2009). Atua como engenheiro ambiental, permacultor, designer ecológico (elabora, coordena e executa projetos) e atua como educador ambiental com destaque nas áreas de resíduos sólidos, compostagem e construção de minhocário.

Mais informações: Com. (11) 2386-2647 / daniel@designecologico.net



Ilustração: O ciclo da matéria orgânica de autoria do Projeto Compostagem no Seixal

LOCAL: Restaurante Chácara Santa Cecília: Rua Ferreira de Araújo 601, Pinheiros, São Paulo

Mais informações: www.chacarasantacecilia.com.br e www.cirandas.net/rede-semeando

Contato: contato@terraharmonica.com / 11 6762-8401 / 9925-86271

Reservas: 11 3034 3910 | 3034 6251

FORMAS DE PARTICIPAÇÃO

PROMOÇÃO:

15% de desconto no Almoço todos os dias dos eventos para compras na Feira acima de R\$30,00.

+

Entrada Gratuita para Feira de Produtos Orgânicos e da Economia Solidária, bate papo sobre dicas sustentáveis a cada 2 horas e Evento especial do dia.

QUEM SOMOS - Em 2010 alguns integrantes da Rede Semeando resolveram implementar o **ESPAÇO DA CULTURA DE CONSUMO RESPONSÁVEL(CR)** que oferece acesso a produtos orgânicos, produtos da Economia Solidária com sustentabilidade ambiental e oficinas de educação para o consumo responsável. O Espaço inicialmente estava sediado no Tendam da Lapa (em São Paulo), mas atualmente ocorre de forma itinerante a convite da AAO- Associação de Agricultura Orgânica no parque da Água Branca (Feira de Economia Solidária 2 vezes por mês, nos 2º sábados e 3º domingos) e do Movimento Boa Praça nos Piqueniques que realizam mensalmente (último domingo de cada mês na Lapa). E em eventos como este a ser realizado no restaurante Chácara Santa Cecília.

Mais informações: www.cirandas.net/rede-semeando
contato@terraharmonica.com /11 6762-8401 / 9925-86271

Realização:



Apoio:

