

HORTA ORGÂNICA COMUNITÁRIA EM FORMA DE MANDALA DA EMBRAPA FLORESTAS

**Maristela Avila ABRANTES^{1*}; Amilton João BAGGIO¹; Dalva Luiz de Queiroz SANTANA¹;
Letícia Penno de SOUSA¹; Luiz Carlos COELHO NETTO²; Luiz Carlos FRACARO¹;
Maria Izabel RADOMSKI³; Onécimo Nunes da VEIGA¹; Shizuo MAEDA¹;
Simone Aparecida Shopchaki FAGUNDES¹**

¹ EMBRAPA FLORESTAS, e-mail: maris@cnpf.embrapa.br; ² (APOSENTADO) EMBRAPA FLORESTAS; ³ IAPAR.

*A quem a correspondência deve ser enviada.

O Programa de Qualidade de Vida no Trabalho da Embrapa Florestas implantou uma horta orgânica comunitária estruturada na forma de mandala. Além de oportunidade para o cultivo e consumo de alimentos orgânicos, tem possibilitado o desenvolvimento da consciência ambiental e respeito à natureza, bem como da cooperação e solidariedade entre os empregados. Compostas, usualmente, de círculos e quadrados que simbolizam, respectivamente, a integridade natural e a consciência dessa integridade, as mandalas estão relacionadas a uma energia capaz de estimular a mente a equilibrar as emoções e ativar o pleno funcionamento dos processos físicos. Uma horta em mandala compreende canteiros circulares concêntricos, geralmente, com um reservatório de água no centro, e irrigação por gotejamento. Utiliza poucos insumos externos, geralmente, húmus e adubação verde. As espécies são escolhidas e distribuídas de modo a promover a interação entre elas, considerando sombreamento, proteção contra pragas e doenças; intempéries e apoio físico. A Mandala da Embrapa Florestas é uma horta orgânica comunitária com área de 400 m², tendo quatro anéis circulares concêntricos divididos em quatro, totalizando dezesseis canteiros ocupados por raízes (batata inglesa, batata doce, cenoura, rabanete), hortaliças (acelga, alface, azedinha, brócolis, chicória, couve, couve-flor, mostarda, repolho, rúcula), frutos (jiló, melancia, morango, pimentão, tomate), sementes (amendoim, feijão, girassol, milho), ervas medicinais (arruda, boldo-do-chile, capim-limão, citronela, cavalinha, melhoral, pulmonária) e temperos (alecrim, alfavaca, alho-poró, cebolinha, hortelã, manjerona, orégano, salsinha). Além da vivência de trabalho em equipe, a integração dos participantes vem ocorrendo a partir da construção e compartilhamento de conhecimento teórico-técnico relativo ao plantio orgânico; utilização de um mesmo canteiro por vários colegas; oferta de mudas e sementes; colaboração espontânea para a solução de problemas; apoio de profissionais da Associação de Consumidores de Produtos Orgânicos do Paraná (ACOPA), do Centro Paranaense de Referência em Agroecologia (CPRA), e do Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR). Oficinas sobre agroecologia e cultivo orgânico vêm sendo realizadas com o objetivo de ampliar o conhecimento dos participantes e interessados, bem como as reflexões sobre a relação ser humano / meio ambiente.

Palavras-chave: agroecologia, cultivo orgânico, integração social.

Agradecimento: Dr. Moacir José Sales Medrado, Chefe Geral da Embrapa Florestas.