

Horta do CRESAN Butantã possui mais de 50 espécies de hortaliças

O espaço, que oferece cursos de culinária gratuitos, contém espécies não tão comuns como shissô e o poejo

A horta pedagógica do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN) no Butantã, possui 54 espécies de plantas variadas, como legumes, verduras, temperos, frutas, e também espécies não indicadas para o consumo humano. Como parte do seu Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP - USP), Laís Araújo identificou e catalogou as hortaliças do equipamento sob a orientação da Mariana Iamamoto, coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional.

Contando com o apoio na editoração do catálogo e equipamentos da Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (SESANA), o estudo sobre a variedade de espécies da horta do CRESAN evidencia o verdadeiro objetivo do espaço: promover a educação alimentar e ambiental. As plantas cultivadas no local são usadas nos cursos e oficinas de culinária do CRESAN.

De acordo com Laís, o projeto começou com intuito educativo na distribuição de mudas do CRESAN, com objetivo de ensinar a população os cuidados com as mudas de hortaliças: "era uma problemática, por que as pessoas iam, pegavam uma mudinha, levavam pra casa e depois voltavam dizendo que a planta havia morrido, por isso começamos a estruturar um catálogo de espécies, incluindo informações como nome popular, nome científico, partes comestíveis, modo de cultivo e uma receita".

O catálogo possui extenso conteúdo das espécies de hortaliças da unidade, como também exemplos e sugestões de receitas que as derivam, podendo ser a protagonista de um prato ou dando um toque especial na receita, independente do objetivo, as propriedades dos alimentos seguem mantidas e de forma mais natural, visto que se busca manter os nutrientes e benefícios dos alimentos do melhor jeito possível.

A nutricionista também destaca a importância de hortas comunitárias para a população, "Eles [população] acabam estabelecendo um vínculo com o alimento. São várias faixas etárias, recebemos diversas crianças que fazem uma trilha

agroecológica, passando por todas as espécies, sentindo o cheiro, aparências, acompanhando o processo de crescimento, de uma muda até uma planta adulta. Ajudando a saber todo o caminho até o nosso prato”.

Abacaxi, amora, berinjela, cenoura, gengibre, pepino e rúcula estão presentes na horta e nos lares brasileiros. Mas para a população que quer aprender a cultivar e descobrir novas hortaliças, o CRESAN Butantã é o lugar certo para entender as propriedades da capuchinha, uma flor que se aproveita até as folhas e talos; o feijão-mangalô, comum no Nordeste; o shissô, uma folha extremamente consumida entre os asiáticos; e a tansagem, folha que pode ser encontrada até mesmo em calçadas, mas que deve ser consumida somente em ambiente controlado.

Como participar?

A horta pedagógica está localizada no Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional do Butantã, que oferece cursos e oficinas gastronômicas gratuitos dos mais variados temas. As atividades oferecidas no espaço têm o objetivo de disseminar a segurança alimentar e nutricional, além de promover a geração de renda e oportunidade de empreender.

Além do CRESAN Butantã, a população também tem acesso a segunda unidade localizada na Vila Maria, que mesmo sem uma horta, oferece da mesma maneira cursos, oficinas, capacitação profissional e empreendedora para os interessados em ingressar em áreas de alimentação e gastronomia. Em ambas as unidades do CRESAN, a divulgação de inscrição para as atividades ocorrem pelas redes sociais da Secretaria Executiva de Segurança Alimentar, Nutricional e Abastecimento (SESANA).

CRESAN Butantã

Local: Rua Nella Murari Rosa, nº 40 - Jd. Jaqueline

Horário de funcionamento: segunda a sexta, das 8h às 17h.

https://prefeitura.sp.gov.br/web/seguranca_alimentar/w/horta-do-cresan-butant%C3%A3-possui-mais-de-50-esp%C3%A9cies-de-hortali%C3%A7as

Veículo: Online -> Portal -> Portal da Prefeitura da Cidade de São Paulo