

BEM VIVER

Projeto Tangará Sustentável transforma resíduos orgânicos em adubo

Cerca de 500kg de resíduos orgânicos foram transformados em adubo

Redação DS

Em junho deste ano o Projeto Bem Viver deu início a uma nova ação – o projeto Tangará Sustentável, que tem o objetivo de promover junto a comunidade ações para conscientizar sobre o destino correto dos resíduos que geramos.

Idealizado e coordenado por Tânia Cristina Niclotte e Giovana Fogliatto Marchioro, o projeto envolve diversas ações desde a educação ambiental através de vídeos e lives com profissionais da área, coleta de garrafas Pet e

embalagens cartonadas (tetra parks) e a coleta de resíduos orgânicos para compostagem.

Para esta ação de transformação dos resíduos em adubo, um projeto piloto está sendo desenvolvido no Parque Tarumã, em que as idealizadoras estão coletando os resíduos orgânicos das casas da rua e fazendo o trabalho da compostagem dentro de casa e em uma horta do bairro. “Os resíduos orgânicos, que são casca de ovo, borra de café, talos de frutas e legumes, representam uma média de 50% dos resíduos que Tangará da Serra e outras cidades produzem. Muitos resíduo sque podemos transformar em compostagem, essa compostagem em adubo e esse adubo para as pessoas usarem para uma horta ou ganhar renda extra”, garante Tâ-

nia, ao afirmar que neste período, de junho até aqui, cerca de 500 quilos de resíduos orgânicos foram transformados em adubo.

Os resíduos orgânicos coletados estão fazendo parte do processo de compostagem – processo conhecido como reciclagem do lixo orgânico, onde transforma a matéria orgânica que seria descartada no lixo em adubo natural, que poderá ser usado em hortas, em jardins e plantas.

Já as garrafas pet e as embalagens tetra park são utilizadas na confecção de mudas de árvores e mudas de hortaliças, um projeto desenvolvido em parceria com acadêmicos de Biologia da Unemat. Cada garrafa se transformará em uma muda de árvore, que posteriormente será doada a comunidade para arbori-



Compostagem pode ser feita em vários tipos recipientes e locais

zação e reflorestamento da cidade.

Aqueles que quiserem contribuir com o projeto, com a doação de resíduos orgânicos e/ ou garrafas pet ou ainda que queiram aprender sobre compostagem, e assim estender o projeto para outros bairros, basta procurar as respon-

sáveis que auxiliarão no processo. O contato deve ser feito através do 99922-2990 ou na Inova Farma, localizada na Avenida das Palmeiras, esquina com a Rua 26. O ponto para coleta de garrafa pet e resíduos orgânicos é na Acomase, na Rua 26 esquina na 170, onde o projeto iniciou.



Produz por ano 20 mil litros de cachaça

PRIMAVERA DO LESTE

Produtor investe na produção de cachaça e açúcar mascavo

Recentemente, no mês de maio, lançou um novo produto, o whisky

Rosana Persona / Empaer-MT

A Fazenda São José, propriedade de Valmor Bressan, localizada no município de Primavera do Leste, produz de forma artesanal rapadura, melado, cachaça, whisky e outros.

A transformação da cana-de-açúcar foi uma boa opção de diversificação e de renda para o agricultor que comercializa os produtos em Mato Grosso e na região Sul do país. Com recursos próprios e do Pronaf na ordem de R\$ 315 mil implantou, no final de 2018, a Agroindústria São José.

Essa nova atividade, que ressalta o forte sabor da ca-

chaça e o doce da rapadura e do melado, transformou a propriedade que possui uma área total de 100 hectares. A técnica em agropecuária da Empaer, Clélia Tiozo Silva, destaca que o empreendimento mudou a rotina da família do agricultor, oferecendo maior qualidade de vida com lucro e renda.

Ela explica que a indústria trabalha de forma sustentável, e um exemplo disso é a utilização do bagaço da cana, que é queimado na caldeira reduzindo o uso de madeira para produção dos derivados da cana. O restante vai para

“Nada é desperdiçado, tudo é aproveitado

o solo como cobertura morta para as culturas. O vinhoto ou vinhaça é um subproduto da produção de cachaça. Um composto químico que é também um ótimo aliado da agricultura sustentável, sendo utilizado como fertilizante na lavoura. “Nada é desperdiçado, tudo é aproveitado”, explica Clélia.

Com uma produção anual de 20 mil litros de cachaça, 80 toneladas de açúcar mascavo, 1.500 quilos de melado batido e dois mil quilos de rapadura, a fabricação dos subprodutos da cana-de-açúcar despertou interesse no produtor. Recentemente, no mês de maio, lançou um novo produto, o whisky. A produção inicial é de 200 litros. Comercializa também o açúcar mascavo para a merenda escolar da cidade e dos municípios de Campo Verde e Santo Antônio do Leste.