

Iniciativas e profissionais que valorizam a biodiversidade brasileira

BRENDA ALVES E CECÍLIA KLAPKA

A biodiversidade está presente em todos os territórios – seja no campo ou na cidade – e é fundamental para a construção de sistemas alimentares mais justos, sustentáveis e resilientes. Nos ambientes urbanos e rurais, diferentes grupos têm atuado na valorização dos saberes locais, no cultivo de alimentos nativos e na promoção do uso de Plantas Alimentícias Não

Convencionais (PANC), fortalecendo práticas agroecológicas e redes de cuidado com o meio ambiente.

Neste contexto, destacamos algumas iniciativas e pessoas que vêm contribuindo ativamente para essa transformação, integrando Ciência, Cultura, Educação e justiça socioambiental.



LABNUTRIR | @labnutrir

O LabNutrir é um laboratório da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) dedicado à pesquisa, cultivo e promoção de alimentos da biodiversidade brasileira. Surgiu como uma horta comunitária e hoje atua com foco em extensão, educação alimentar e valorização das PANC, fortalecendo a conexão entre saberes científicos e populares.



ADOLFO MENDONÇA | @adolfo_mendonca

Nutricionista do Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN) e facilitador da Uni-diversidade da Quebrada. Desenvolve atividades dentro da comunidade de Vilã Jacuí, em São Paulo (SP), voltadas para a biodiversidade, aproveitamento integral dos alimentos e valorização cultural. É entusiasta de abelhas e PANC e compartilha seus conhecimentos em grupos de diversas idades. Auxilia os jovens do projeto “Bolo da Quebrada”, em que um grupo de adolescentes e jovens adultos da comunidade do Pantanal (SP) produzem e vendem bolos orgânicos que valorizam as frutas nativas brasileiras.



ORIGENS BRASIL | @origensbrasil

Rede que fortalece cadeias produtivas sustentáveis na Amazônia, conectando empresas, comunidades tradicionais e consumidores em prol da floresta em pé. Garante rastreabilidade, comércio ético e valorização dos modos de vida dos povos indígenas e extrativistas.



MULHERES DO GAU | @mulheresdogau

As Mulheres do GAU (Grupo de Agricultura Urbana) são, em sua maioria, mulheres migrantes nordestinas que trabalham como agricultoras no Viveiro Escola União de Vila Nova, no bairro de São Miguel Paulista, em São Paulo (SP). Elas trabalham para a manutenção de um viveiro-escola por meio do plantio, cultivo, colheita e manejo agroflorestal. Elas também desenvolvem produtos alimentícios, contando com culinária vegetariana e vegana. Parte da produção é dedicada ao cultivo orgânico da PANC. O coletivo vende os alimentos para a comunidade, para escolas e ONGs da região, além de oferecer oficinas de educação ambiental e aproveitamento integral dos alimentos.

CHEFE UDES ASSIS | @chefeudes

Chef de cozinha e empreendedor social, é idealizador e proprietário do restaurante Taioaba e *buffet* de mesmo nome. É entusiasta da culinária caíçara (do litoral de São Paulo), valorizando ingredientes locais, como os peixes, os frutos do mar, a banana e a taioba, que dá nome aos seus empreendimentos.



SOBRE AS AUTORAS



BRENDA ALVES SILVA é nutricionista especialista em Saúde Pública e Saúde da Família pela Faculdade Santa Marcelina. Atua em projetos de Ciência Cidadã com jovens periféricos @nutribrendalves

CECÍLIA KLAPKA é nutricionista pela UFJF e Mestranda em Nutrição e Saúde Pública na FSP-USP | @ceciliaklapka

