

CATÁLOGO POPULAR SEMEANDO

guardiãs e guardiões
de sementes crioulas
de Minas Gerais



CATÁLOGO POPULAR SEMEANDO

guardiãs e guardiões
de sementes crioulas
de Minas Gerais

2025

FICHA TÉCNICA

Realização
Cáritas Brasileira Regional Minas Gerais
Articulação Mineira de Agroecologia (AMA)

Autoras e Autores
Adelino Servano Mendes
Ademilson Gonçalves da Silva
Ana Cláudia de Rezende
Ana Lúcia de Rezende Silva
Ana Maria Aparecida Pereira
Ana Rosa dos Santos Cordeiro
Anna Júlia Fernandes Mendes
Antônio Clarete de Campos
Cirley de Oliveira Carvalho
Cleudineia da Anunciação Lopes
Dayane Rocha Estevão
Dislaine Rocha Estevão
Edmar Rodrigues Souza
Edson de Oliveira Pinto Junior
Efigênia Tereza Marco
Elias Rodrigues Gomes
Elza Rodrigues
Emanuelle de Paula Araújo
Gabriel Bregueti Coimbra
Geovana Rocha Estevão
Geralda Albino da Silva
Geraldo Antônio Oliveira
Geraldo Gomes Barbosa
Imir Davi da Cruz Vales
Imir de Jesus da Cruz Vales
Isaltina Nunes de Oliveira
Iorliane Darc Fernandes
Izaías Junior Cruz Vales
João Batista Marcolino
João Domingos Oliveira
João Gualberto Pereira
João Paulo Braga
João Pedro Rodrigues
José Itamar Estevão
José Lino Azevedo
José Luiz Marcolino
José Raimundo Martins da Cruz
Josilane da Silva Fernandes
Juvenira Maria da Silva
Karoline Misaki Sales Nakamura
Kézia Saara Torres
Leandro Assunção
Letícia Osório Bustamante
Lorena Anahi da Paixão
Lucas Guara Lopes
Luzia Massue Yoneda
Manoel Pereira de Souza
Marcelo Anastácio
Marcilene Gonçalves Coelho
Maria da Conceição da Silva
Maria da Soledade Cardoso
Maria das Dores da Silva
Maria de Fátima Pereira
Maria do Carmo Silva
Maria do Socorro Silva
Maria Hercília da Cruz Vales
Maria Madalena da Silva
Maria Regina Nogueira
Mariana Vitória Rodrigues
Michele Vitória Coelho
Oscarino Aguiar Cordeiro
Osvaldina Martins da Cruz
Paulo do Amaral Lopes
Raimundo Soares Coelho
Raimundo Vitor da Cruz
Renato Alves de Souza
Roberto Antônio Luz
Rosimeire Reis
Sérgio Lambiasi Filho
Solange de Fátima Campos
Vagner Pinto Rodrigues
Valcir Lino de Oliveira Castro
Valteir Soares Antunes
Vanilda do Rosário Martins
Vivaldo Gonçalves
Wilson Gonzaga dos Santos

Coordenação editorial e organização
Lorena Anahi Fernandes da Paixão

Textos
Lorena Anahi Fernandes da Paixão
Thalita Rody

Fotografia
Lorena Anahi Fernandes da Paixão

Revisão técnica
Anna Crystina Alvarenga
Laura Barroso Gomes
Letícia Osório Bustamante
Thais Monteiro de Jesus

Revisão do texto *Políticas Públicas de Sementes Crioulas*
Philipe Alves Rolemberg

Revisão copidesque
Thalita Rody
Talita Iasmin Soares Aquino

Projeto gráfico e diagramação
Ghiulia Cabral Martins
José Camilo Carlos Júnior

Ilustrações
Ghiulia Cabral Martins

Edição de imagens
José Camilo Carlos Júnior

AGRADECIMENTOS

Agradecemos às organizações parceiras que, de maneira diversa e cuidadosa, contribuíram para a realização deste trabalho, possibilitando a coleta das informações e dos registros fotográficos nos 7 territórios percorridos. Nosso reconhecimento a:

Norte de Minas - Semiárido Mineiro
Cáritas Brasileira Regional Minas Gerais
Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA)
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Porteirinha
Prefeitura de Serranópolis de Minas

Vale do Jequitinhonha - Semiárido Mineiro
Cáritas Diocesana de Araçuaí
Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV)
Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas (CODECEX)
Licenciatura em Educação do Campo (LEC) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM)
Orgânicos Jequitinhonha
Associação Tingui

Região Metropolitana de Belo Horizonte
MST - Núcleo de Agroecologia Milton Freitas
Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE)
Coletivo Balaio de Saberes - UFV - Campus Florestal
Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte (SMSAN)

Leste de Minas
Rede Agroecológica do Leste de Minas
Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE)

Rio Doce
Centro Agroecológico Tamanduá (CAT)
Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF - Campus Governador Valadares)

Zona da Mata
Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata (CTA)
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Espera Feliz
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Acaiaca
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Araponga

Sul de Minas
Aliança em prol da APA da Pedra Branca
Orgânicos Sul de Minas (OSM)

De forma especial, saudamos e agradecemos às guardiãs e aos guardiões de sementes crioulas, que serão apresentadas/os a seguir e que, de forma generosa, abriram seus espaços, compartilharam saberes e nos permitiram colher esse fruto: o *Catálogo Popular Semeando - guardiãs e guardiões de sementes crioulas de Minas Gerais.*

SUMÁRIO

Apresentação 7

- Fortalecimento das guardiãs e dos guardiões da agrobiodiversidade e defesa ao livre uso das sementes crioulas na garantia da segurança alimentar e nutricional: projeto e catálogo 8
- Articulação Mineira de Agroecologia (AMA) 9
- Sementes crioulas – práticas e políticas de futuro 12
- Guardiãs e guardiões de sementes crioulas 17
- Estratégias para o fortalecimento das guardiãs e dos guardiões de sementes crioulas 18

Organização territorial e guardiãs e guardiões de sementes crioulas 23

Norte de Minas - Semiárido mineiro 24

Sr. Geraldo e Dona Rita
Amendoim preto ou pretinho
Feijão-de-corda
Algodão inteiro ou Rim-de-boi

Dona Ana e Sr. Oscarino
Alface americana
Tomate pera
Feijão do Tio Brizo

Vale do Jequitinhonha - Semiárido mineiro 31

Sr. Imir, Dona Preta e família Quilombo Vargem do Inhaí
Arroz
Cana branca ou taboca
Pequi

Grupo de guardiãs/ões de sementes da Orgânicos Jequitinhonha
Abacaxi amarelo de Boituva
Alho branco
Mandioca cacau
Tomate Anália

Família dos Pereira Quilombo de Faceira
Feijão andu
Milho palha roxa
Urucum

Sr. Valteir e Dona Nega
Angico
Caxi
Feijão catador barroxa

Região Metropolitana de Belo Horizonte 44

Casa de Sementes do MST
Milho da Ormi
Guapuruvu ou Birosca
Feijão carioquinha
Jatobá

Sr. Manoel
Abóbora Brasil
Feijão rapé
Jacatupé

Dona Osvaldina, Sr. Raimundo e José Raimundo
Arroz vermelho
Banana prata
Feijão andu

Leste de Minas 54

Dete e Elza
Arroz bico roxo
Feijão de vagem
Inhame chinês miúdo

Sr. Raimundo, Marcilene e Michele
Amendoim vermelho
Milho palha roxa
Feijão cara suja

Vanilda
Cana manteiga
Tomate cereja doce
Dente de leão

Rio Doce 64

Sementes do Quilombo Ilha Funda
Arroz paga dívida
Chapéu de Napoleão ou Espicúla
Cana levanta boteco
Urucum

Roberto e Dorinha
Feijão andu
Feijão catador
Milho Maia

Zona da Mata 71

Sr. Itamar e família
Amendoim preto
Feijão preto serrano
Milho Asteca

Fifi e Cyrley
Erva-doce
Inhame Chinês
Milho caiano de Sobrália

Paulinho e Fia
Abóbora moranga
Cará da terra
Milho palha roxa

Sul de Minas 81

Regina
Vagem marrom
Vagem macarrão
Quiabo Santa Cruz

João Sorriso e José Luis
Milho silagem
Milho Serras Verdes
Vagem preta

Grupo de guardiãs/ões de sementes da APANFÉ
Girassol gigante
Ervilha em grão
Alho-poró carentan
Milho São José

Sementes crioulas de Minas Gerais 93

- Grãos 94
- Hortaliças e Legumes 95
- Medicinais 95
- Frutas 95
- Nativas 95
- Outras 95



APRESENTAÇÃO

Sementes de Deus

Deus nos deu as sementes
E um solo fértil pra plantar
E nós não cuidamos direito
E quisemos transformar

Em híbridos e transgênicos
Achamos que ia ganhar
Em produzir quantidade
Para o povo alimentar

Mas tudo foi engano
Logo veio a consequência
A natureza chorando
Esse tanto de doença

Que tenhamos consciência
De no passado voltar
Tomar posse das sementes
Pra no futuro poder plantar

A colheita será farta
Com as mãos do agricultor
Cuidando da natureza
E a proteção do Criador.

Maria Regina Mendes Nogueira
agricultora e guardiã de sementes
crioulas do Sul de Minas

Fortalecimento das guardiãs e dos guardiões da agrobiodiversidade e defesa ao livre uso das sementes crioulas na garantia da segurança alimentar e nutricional: projeto e catálogo

Com alegria, apresentamos o ***Catálogo Popular Semeando - guardiãs e guardiões de sementes crioulas de Minas Gerais, fruto do projeto Fortalecimento dos Guardiões e Guardiãs da Agrobiodiversidade e Defesa ao Livre Uso das Sementes Crioulas na Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional***. A iniciativa foi idealizada pela *Articulação Mineira de Agroecologia* (AMA) e executada pela *Cáritas Brasileira Regional Minas Gerais*, entre 2024 e 2025, por meio do Termo de Fomento nº 1481002127/2023, celebrado com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social de Minas Gerais (SEDESE).

O projeto surgiu do reconhecimento de que a **agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais**, responsáveis por grande parte da produção de alimentos no Brasil e da conservação ambiental, **enfrentam desafios significativos devido à perda de sementes nativas e ao monopólio exercido por grandes corporações sobre a produção e circulação de sementes**.

Assim, **o projeto se pautou na defesa da agroecologia e na promoção de políticas públicas que valorizem a agrobiodiversidade e buscou ampliar o debate sobre a conservação e multiplicação das sementes crioulas**, assegurando o direito ao livre uso e contribuindo para a soberania e segurança alimentar e nutricuonal de comunidades rurais, urbanas e tradicionais em Minas Gerais.

As **atividades realizadas** pelo projeto contemplaram:

- Realização do ***III Encontro Mineiro de Agroecologia***, em agosto de 2024, na Casa da Agroecologia, em Simonésia, para troca de experiências e de sementes crioulas e celebração dos 20 anos da AMA;
- Participação e realização de ***encontros e reuniões com organizações parceiras*** para apresentar o projeto e incentivar o desenvolvimento e o fortalecimento das ações voltadas à preservação das sementes crioulas;
- **Desenvolvimento de uma pesquisa popular**, a partir da realização de visitas a 20 experiências de guardiãs e guardiões de sementes crioulas em sete regiões de Minas Gerais (Norte de Minas, Vale do Jequitinhonha, Região Metropolitana de Belo Horizonte, Leste de Minas, Rio Doce, Zona da Mata e Sul de Minas), com o objetivo de coletar registros orais e fotográficos que fundamentaram a elaboração deste Catálogo;
- **Sistematização e publicação deste Catálogo**, que se configura como um instrumento de compartilhamento de informações, reflexões e experiências sobre a importância de salvaguardar as sementes crioulas, bem como de incidir na formulação de políticas públicas de incentivo à sua conservação.
- Este Catálogo **representa um registro vivo e coletivo de histórias, saberes e práticas que fortalecem a construção da agroecologia** em Minas Gerais.



Articulação Mineira de Agroecologia (AMA)

A Articulação Mineira de Agroecologia (AMA) é uma rede que reúne organizações da sociedade civil e movimentos sociais comprometidos com a promoção da agroecologia em Minas Gerais e que desempenham papéis fundamentais na construção de modelos sustentáveis de produção, na defesa dos direitos das/os agricultoras/es e dos territórios e na conservação da biodiversidade.

A AMA foi criada em 2004, no contexto da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) – após o *I Encontro Nacional de Agroecologia (ENA)*, em 2002 – **e completou 20 anos em 2024. Nessa trajetória, desempenhou um papel essencial na proposição de ações e projetos comuns, no intercâmbio de experiências, no diálogo com o poder público e na formulação de políticas públicas voltadas à agricultura familiar e à segurança alimentar**.

Durante o *III Encontro Mineiro de Agroecologia*, uma das ações do projeto, foi construído o Rio da Vida dos 20 anos da AMA. A atividade foi realizada em 2024, para celebrar esse marco e atualizar as estratégias de atuação da articulação para o próximo período.

Participantes, convidadas e convidados se reuniram para uma **reconstrução coletiva da trajetória da AMA, destacando acontecimentos e marcos fundamentais desde a sua criação**. Na etapa seguinte, representantes das sete regiões presentes no Encontro compartilharam informações sobre os **conflitos e desafios atuais, além de apresentarem ações e projetos em execução para o enfrentamento desses desafios e o avanço da agroecologia nos territórios** – organizando, assim, denúncias e anúncios. Essa dinâmica promoveu um espaço de diálogo que fortaleceu a visão coletiva e reafirmou a missão da AMA.

Estandarte do Semeando Agroecologia e participantes do *III Encontro Mineiro de Agroecologia*, Casa da Agroecologia, 2024.





Construção coletiva do *Rio da Vida* dos 20 anos da AMA.



Bandeira celebrativa dos 20 anos da AMA.



Conheça as organizações que compõem o grupo animador da AMA:

CÁRITAS BRASILEIRA REGIONAL MINAS GERAIS

@caritasmg

A Cáritas-MG é uma entidade de promoção social que atua na defesa dos direitos humanos e na construção solidária da sociedade do Bem Viver, com forte atuação em projetos ligados à economia popular solidária, segurança alimentar e nutricional e agroecologia.

CAA
CENTRO DE AGRICULTURA ALTERNATIVA DO NORTE DE MINAS
SOLIDARIEDADE E SUSTENTABILIDADE DO SERTÃO DO GERAIS

@caa.nm

O Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA) é uma organização de agricultoras e agricultores familiares e lideranças de povos e comunidades tradicionais (geraizeiras/os, catingueiras/os, quilombolas, indígenas, veredeiras/os e vazanteiras/os). Sua missão é colaborar com o desenvolvimento de propostas para uma sociedade solidária, justa, sustentável e democrática, baseada nos princípios da agroecologia.

CAV
Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica

@cavjequi

O Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV) é uma organização social que tem como missão contribuir para o desenvolvimento da agricultura familiar do Vale do Jequitinhonha por meio de práticas sociais que permitam influenciar nas políticas públicas, melhorar as condições de vida, as relações humanas e o convívio com o meio ambiente.

CODECEX
comissão em defesa dos direitos das comunidades extrativistas

@codecex

A Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas (CODECEX) reúne apanhadoras/es de flores sempre-vivas e quilombolas de sete municípios de Minas Gerais. Sua missão é garantir a permanência nos territórios e a manutenção do modo de vida tradicional, assegurar direitos, promover o uso sustentável dos recursos naturais e ampliar o acesso a políticas públicas, fortalecendo a renda das famílias.

REDE
Agroecologia no campo e na cidade

@rededeintercambio

A Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE) é uma organização da sociedade civil que apoia a agroecologia, a agricultura familiar e a agricultura urbana. Sua atuação é orientada pela educação popular e se baseia na soberania alimentar, na diversidade e na preservação e recuperação das águas e florestas. A REDE acompanha famílias, grupos, povos e comunidades tradicionais na Região Metropolitana de Belo Horizonte e no Leste de Minas.

CAT
CENTRO AGROECOLÓGICO TAMANDUÁ

@cat.agroecologia

O Centro Agroecológico Tamanduá (CAT) é uma organização social sediada no município de Governador Valadares. Surgiu a partir da experiência comum de trabalhadoras e trabalhadores rurais, religiosos, agentes pastorais e profissionais de diversas áreas, com o objetivo de promover o desenvolvimento da agricultura familiar e a agroecologia no Médio Rio Doce.

cta ZONA DA MATA
centro de tecnologias alternativas

@ctazm

O Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata (CTA-ZM) tem por missão promover a agroecologia como ciência, prática e movimento. Atua em defesa da garantia de direitos ambientais e sociais, do fortalecimento das organizações da agroecologia, da equidade nas relações de gênero e gerações e da melhoria da condição de vida das famílias.

Aliança Pela Pedra Branca

@aliancapedrabranca

A Aliança em Prol da APA da Pedra Branca é uma associação sem fins lucrativos que articula organizações sociais para a promoção do desenvolvimento sustentável e solidário e a proteção da biodiversidade e dos bens ambientais e culturais presentes na Serra da Pedra Branca e suas adjacências. Sua atuação abrange as serras de Caldas, Santa Rita de Caldas e Ibitiúra de Minas.

orgânicos Sul de Minas
Central das Associações de Produtores

@organicos_sul_de_minas

A Central das Associações de Produtores Orgânicos do Sul de Minas é uma rede de agricultores e agricultoras que promovem a produção orgânica e a articulação do movimento agroecológico na região sul de Minas Gerais. Com iniciativas desenvolvidas pelo Sistema Participativo de Garantia do Sul de Minas, a rede fortalece a produção de alimentos sem agrotóxicos, a produção, conservação e multiplicação de sementes e a articulação política e social entre as organizações agroecológicas e de agricultura familiar do sul de Minas.

MOVIMENTO DOS TRABALHADORES RURAIS SEM TERRA
BRASIL

@mst_mg

O Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) é um movimento social, de massas, autônomo, que procura articular e organizar os trabalhadoras/es rurais e a sociedade para construção da Reforma Agrária Popular e garantir a soberania e segurança alimentar, produzindo alimento saudável de qualidade e acessível a todos. O MST está organizado em 24 estados nas cinco regiões do país. No total, são cerca de 450 mil famílias que conquistaram a terra por meio da luta e organização dos trabalhadoras/es rurais.

MOVIMENTO PELA SOBERANIA POPULAR NA MINERAÇÃO
MAM
BRASIL

@mam.nacional

O Movimento pela Soberania Popular na Mineração (MAM) surgiu no sudeste do Pará, a partir da organização de comunidades afetadas pelo Projeto Ferro Carajás, da mineradora Vale. Diante dos impactos, o movimento se expandiu para outros territórios atingidos pela mineração no país. Denuncia um modelo que serve ao capital e propõe outro, baseado na soberania popular. Ao longo de 13 anos, o MAM fortalece a luta coletiva pelo direito de decidir sobre os territórios — inclusive de dizer não à mineração.

MOVIMENTO CAMPONÊS POPULAR
MCP
BRASIL

@mcpbrasil

O Movimento Camponês Popular (MCP) surgiu em 2008, como forma de resistência ao avanço do agronegócio e à expansão dos agrocombustíveis. Frente à ameaça que esses projetos representam à produção de alimentos e à soberania alimentar, o MCP denuncia os impactos socioambientais e econômicos do modelo predatório do agronegócio e defende a autonomia camponesa, a diversidade produtiva e a construção de um projeto popular de soberania alimentar para o país.

FETAEMG
MINAS GERAIS - BRASIL
www.fetaemg.org.br
Filiada à CTB

@fetaemgoficial

A Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de Minas Gerais (FETAEMG) é uma entidade sindical de representação das trabalhadoras e dos trabalhadores rurais, sejam assalariadas/os rurais ou agricultoras/es familiares. É Formada por Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (STTRs) e filiada à Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG); juntos, compõem o Movimento Sindical dos Trabalhadores e das Trabalhadoras Rurais (MSTTR).

Sementes crioulas – práticas e políticas de futuro



Saiu o Semeador a semear
Semeou o dia todo
e a noite o apanhou ainda
com as mãos cheias de sementes.
Ele semeava tranqüilo
sem pensar na colheita
porque muito tinha colhido
do que outros semearam...
Cora Coralina

Sementes são todas as partes de uma planta que permitem sua multiplicação: grãos, mudas, estacas, rizomas, entre outros. Tudo aquilo que, ao ser plantado, germina, cresce e se multiplica. **O futuro de uma planta e dos alimentos que consumimos começa, essencialmente, na escolha da semente que colocamos na terra**.

As sementes crioulas **são variedades tradicionais cultivadas e preservadas por agricultoras e agricultores familiares, povos indígenas e comunidades tradicionais ao longo de gerações. Também são conhecidas por outros nomes**, a depender da região: sementes da gente, sementes tradicionais, sementes da paixão, sementes da vida, sementes da terra, sementes da liberdade, sementes da fartura, sementes da resistência. E, possivelmente, ainda as encontraremos com outros nomes. Todos eles guardam, em comum, anúncios sobre **os seus princípios e o que buscam promover: vida, paixão, fartura, terra, liberdade**.

As sementes crioulas anunciam futuros! Diferentemente das sementes comerciais, que são frequentemente patenteadas por grandes empresas e dependem de insumos externos, **as sementes crioulas são adaptadas aos territórios onde são cultivadas e resultam em maior diversidade genética e resiliência frente às mudanças climáticas**.

Carregam consigo não apenas o potencial de gerar novas plantas, mas, também, histórias, conhecimentos e modos de vida. **Elas representam**:

- **História e identidade** – Sabemos de onde vêm, quem cuidou e as melhores formas de cultivo e uso. Elas são parte da identidade de famílias, comunidades e povos, carregando consigo saberes ancestrais e tradições.
- **Cultura e culinária tradicional** – Estão intimamente ligadas aos sistemas e culturas alimentares e são usadas no preparo de pratos típicos de diferentes regiões, preservando receitas e sabores únicos.
- **Adaptação e resistência** – São selecionadas de forma artesanal ao longo das gerações, tornando-se mais produtivas e resistentes às condições ambientais locais, além de menos suscetíveis a doenças e pragas.
- **Biodiversidade e sustentabilidade** – Ao serem cultivadas e trocadas, enriquecem os ecossistemas e garantem a preservação de variedades nativas, evitando a homogeneização genética imposta pelas sementes industriais. Existem milhares de variedades de batata, milho, arroz, feijão, entre tantas outras, cada uma com características únicas de sabor, cor, tamanho e uso.
- **Soberania e segurança alimentar** – Permitem que agricultoras e agricultores escolham o que plantar e como cultivar, sem depender das imposições da indústria. Isso fortalece a produção diversificada e o acesso a alimentos saudáveis e nutritivos.
- **Fortalecimento comunitário** – O cultivo e a troca de sementes crioulas fortalecem os laços entre famílias, comunidades e redes agroecológicas, promovendo o compartilhamento de conhecimentos e práticas sustentáveis.

Apesar de sua importância, como vimos anteriormente, **as sementes crioulas enfrentam ameaças constantes**. A expansão do agronegócio, das monoculturas e de grandes empreendimentos, como os minerários, que ocupam e desestruturam os territórios, tem reduzido drasticamente a diversidade agrícola, substituindo variedades tradicionais por sementes híbridas ou geneticamente modificadas, que, muitas vezes, não podem ser replantadas com a mesma qualidade, além de provocar contaminação do solo e das sementes crioulas.

Além disso, **legislações restritivas e a pressão do mercado dificultam a comercialização e a circulação dessas sementes, colocando em risco a continuidade desta prática ancestral**. A perda gradual dos conhecimentos tradicionais sobre o manejo, melhoramento e a conservação das sementes também é preocupante, especialmente com o avanço da urbanização e a falta de apoio a iniciativas de educação agroecológica.

Proteger e multiplicar as sementes crioulas é mais do que uma prática agrícola: são atos de resistência e cuidado com a terra, com a cultura e com as gerações futuras. Incentivar feiras de troca de sementes, fortalecer bancos comunitários e apoiar políticas públicas que garantam o direito ao livre uso das sementes são caminhos fundamentais para preservar esse patrimônio vivo.

Como nos sensibiliza Cora Coralina, **muito do que colhemos hoje, outros semearam antes de nós. E as sementes que plantamos agora definirão o que as próximas gerações irão colher**.



Maria Cecília Estevão brincando na instalação artístico pedagógica feita pelo seu avô, José Itamar Estevão - agricultor e guardião de sementes crioulas da Zona da Mata.

Políticas públicas e marcos legais

As práticas e experiências de cuidado e conservação das sementes crioulas vêm sendo fortemente ameaçadas por diferentes fatores que colocam em risco a diversidade genética cultivada por gerações e os modos de vida e sistemas agrícolas tradicionais, profundamente adaptados aos contextos locais. Esses sistemas são fundamentais para a soberania e segurança alimentar e nutricional, conservação da biodiversidade, preservação dos conhecimentos tradicionais e resiliência das comunidades frente às mudanças climáticas.

Entre as principais ameaças estão a expansão do agronegócio, da mineração e das monoculturas em larga escala; a liberação e disseminação de sementes transgênicas, que têm contaminado variedades tradicionais; a insuficiência de políticas públicas estruturantes para a agricultura familiar, urbana e camponesa; e a instituição de marcos legais que priorizam os direitos de propriedade intelectual em detrimento dos direitos coletivos dos povos e comunidades tradicionais.

Políticas públicas e legislações têm papel estratégico e indispensável na proteção das sementes crioulas, tanto para regulamentar práticas que afetam a agrobiodiversidade, quanto para promover ações concretas, com investimentos financeiros e estruturais, que assegurem o livre uso, a conservação e a circulação dessas sementes. No Brasil e em outros países, programas governamentais e tratados internacionais buscam garantir o direito de agricultoras e agricultores de conservar, multiplicar, trocar e partilhar suas sementes, contribuindo para a manutenção da diversidade biológica e cultural.

Conheça algumas políticas públicas, programas e marcos de apoio às sementes crioulas:

- **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) – Modalidade Compra de Sementes com Doação Simultânea (CDS Sementes)**: visa apoiar a produção e a distribuição de sementes crioulas no Brasil. Por meio da CDS, o poder público adquire sementes produzidas por agricultoras e agricultores familiares e as destina a comunidades em situação de vulnerabilidade, povos indígenas, quilombolas, assentadas/os da reforma agrária e outras populações tradicionais. Essa modalidade permite a aquisição de sementes locais, tradicionais ou crioulas, excluindo sementes híbridas ou geneticamente modificadas. A operacionalização da CDS é realizada pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), com recursos do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).
- **Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura (TIRFAA):** adotado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em 2001, estabelece diretrizes para a conservação e o uso sustentável das sementes e reconhece os direitos de agricultoras e agricultores de conservar, utilizar, trocar e comercializar sementes tradicionais. No entanto, a implementação desses direitos varia conforme a legislação de cada país e, em muitos casos, há conflitos relacionados a regulações sobre propriedade intelectual e biotecnologia.
- **Política Nacional de Conservação e Uso Sustentável dos Recursos Genéticos para Alimentação, Agricultura e Pecuária:** visa promover a gestão integrada dos recursos genéticos mantidos tanto nas comunidades e territórios (in *situ*) quanto em bancos de germoplasma (ex situ), reconhecendo os saberes tradicionais associados e a importância das sementes crioulas para a soberania e segurança alimentar e nutricional e para a sustentabilidade dos sistemas agroalimentares. A gestão é feita em conjunto pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e Ministério do Meio Ambiente e Mudanças Climáticas (MMA).
- **Programa Nacional de Sementes para a Agricultura Familiar:** visa apoiar a produção, a distribuição e o armazenamento de sementes crioulas, incentivando práticas agroecológicas, a conservação da biodiversidade e a soberania alimentar. O programa promove bancos comunitários de sementes e o intercâmbio de conhecimentos entre agricultoras/es.
- **Políticas estaduais e municipais:** vários estados e municípios têm implementado políticas específicas para adquirir e redistribuir sementes crioulas da agricultura familiar, assim como apoiar casas e bancos comunitários de sementes, garantindo infraestrutura e recursos para a conservação das sementes crioulas. Essas iniciativas reconhecem o papel fundamental de guardiãs e guardiões na manutenção desse patrimônio genético.

Fortalecer as sementes crioulas é fortalecer a vida

Para que as sementes crioulas continuem sendo base de sistemas agrícolas diversos e sustentáveis, é fundamental um conjunto de ações de reconhecimento e valorização de guardiãs e guardiões. Isso envolve a construção de políticas públicas que reconheçam e apoiem este ofício, além de investimentos em casas e bancos comunitários, incentivo a feiras e trocas regionais e apoio técnico à multiplicação comunitária de sementes.

Junto a isso, é necessário fortalecer pesquisas e metodologias participativas de aprimoramento das sementes, valorizando o conhecimento das comunidades. Programas como o PAA, na modalidade de doação simultânea de sementes, também têm papel estratégico, pois, além de garantir renda e circulação das sementes crioulas, promovem a soberania alimentar e dinamizam a economia local.

A proteção à agrobiodiversidade de ameaças, como a contaminação por transgênicos, é urgente. Assim, marcos legais de garantia dos direitos das comunidades sobre suas sementes e políticas públicas construídas com participação popular têm papel fundamental para assegurar que as sementes permaneçam vivas, assim como os modos de vida a elas ligados.



Conheça outras publicações sobre sementes crioulas

Boletim Técnico de Agroecologia - Produção de Sementes de Hortaliça, Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE), 2020.

Boletim Técnico de Agroecologia - Sementes Crioulas, Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE), 2017.

Troca de Saberes sobre as Sementes da Gente, Cáritas e Ministério da Cidadania, 2023.

Guardiãs e guardiões de sementes crioulas

É a semente que dá vida à guardiã,
é a guardiã que dá vida à semente.

As guardiãs e os guardiões de sementes crioulas são agricultoras e agricultores familiares, povos indígenas, comunidades tradicionais e outros atores sociais que, de forma natural ou por escolha consciente, assumem a tarefa essencial e generosa de cultivar, cuidar, selecionar, conservar e compartilhar sementes. Essas sementes podem ser transmitidas de geração para geração, trocadas entre guardiãs e guardiões e adquiridas em encontros e feiras de agrobiodiversidade e trocas de sementes, como nos conta a Maria Regina Mendes Nogueira - agricultora e guardiã de sementes do Sul de Minas:

Minha mãe cortava uma abóbora e, se estava com muita pressa para cozinhar, porque ela também ia para a lavoura, falava para mim: "Você colhe essas sementes para eu lavar e guardar, para depois plantar". Eu colhia aquelas sementes, mas eu não tinha noção da importância daquele ato da minha mãe. Só depois de muito tempo, quando fui participar de um evento, é que entendi que eu era uma guardiã de sementes. Fui entender o tamanho da importância daquele gesto que aprendi tão pequena.

Além do manejo das sementes, as guardiãs e os guardiões desempenham um papel fundamental no compartilhamento de conhecimentos, promovendo intercâmbios e fortalecendo redes de trocas comunitárias. Esse trabalho é vital para a manutenção da agrobiodiversidade e reforça a autonomia das comunidades, pois vai muito além do cultivo: significa preservar a cultura, a memória e os saberes ancestrais, assim como as práticas corporais que se entrelaçam à terra e ao alimento. O Sr. Valteir, agricultor e guardião de sementes do Vale do Jequitinhonha, ressalta que a atuação comunitária é indispensável para a continuidade e o sucesso do trabalho com as sementes crioulas:

Eu sempre digo: o primeiro guardião é a comunidade. Se não tivermos guardiões dentro da comunidade... Eu sou apenas alguém que repassa o conhecimento para eles, aquilo que aprendi em outros lugares. O verdadeiro guardião é a comunidade – homens, mulheres e crianças. Sem isso, não existe guardião. Eu posso ser um guardião, mas penso sempre no coletivo, no papel das comunidades. Todos fazemos parte.

O reconhecimento e o fortalecimento desse trabalho são fundamentais para a sua continuidade. Incentivar políticas públicas de apoio, facilitar a troca de sementes e garantir espaços de formação são ações essenciais para que as sementes crioulas continuem a ser cultivadas, compartilhadas e perpetuadas como patrimônio vivo de nossa cultura e identidade.



Estratégias para o fortalecimento das guardiãs e dos guardiões de sementes crioulas

Cuidar das sementes crioulas e contribuir com o trabalho de guardiãs e guardiões é assegurar um futuro mais soberano para a produção de alimentos, para a biodiversidade e para a preservação dos modos de vida tradicionais. Com esse intuito, compartilhamos, a seguir, estratégias que podem ser desenvolvidas por organizações e comunidades.

Rede de guardiãs e guardiões de sementes crioulas



Troca de sementes durante o *Encontro Semeando - Rede de Guardiãs e Guardiões de Sementes da Gente* do Semiárido Mineiro, em Serranópolis de Minas, 2024.

As redes de guardiãs e guardiões de sementes são teias vivas de cuidado, troca e resistência formadas por agricultoras e agricultores familiares, povos indígenas, comunidades tradicionais e organizações que se dedicam à preservação das sementes. Elas funcionam a partir da cooperação e do compromisso de suas/seus integrantes, que compartilham não apenas sementes, mas também conhecimentos sobre cultivo, conservação e melhoramento das variedades crioulas. Essas redes fortalecem a autonomia dos territórios e garantem que as sementes continuem livres, longe do controle de grandes corporações.

O funcionamento das redes acontece por meio de encontros, feiras, formações e intercâmbios entre as guardiãs e os guardiões. Muitos grupos organizam bancos ou casas de sementes comunitárias, onde as variedades são armazenadas, multiplicadas e distribuídas conforme a necessidade. Assim, mesmo que uma semente se perca em um lugar, pode ser resgatada por outra/o integrante da rede.

Sr. Geraldo Gomes Barbosa, agricultor familiar e guardião de sementes do Norte de Minas, reforça a importância das redes:

É muito importante e deveria ter em outros lugares, para ter mais pessoas fazendo esse trabalho. Quando você tem uma rede de guardiões, você vai buscar novos conhecimentos e levar o que você produz e buscar o que outro produz. Quando você não está em rede, você tem dificuldade.

Casas e bancos de sementes - familiares e comunitários

As casas de sementes, sejam elas familiares ou comunitárias, são espaços vitais de preservação da agrobiodiversidade e da memória das comunidades. Nesses locais, sementes tradicionais – cultivadas sem agrotóxicos ou modificações genéticas – são guardadas, permitindo a manutenção de histórias e identidades que atravessam gerações. **Nas casas familiares, as agricultoras e os agricultores gerenciam seus próprios sistemas produtivos, armazenando e trocando sementes que se encontram guardadas em geladeiras, despensas ou em pequenos cômodos**.

Já as casas ou bancos comunitários de sementes ampliam essa prática, funcionando como espaços coletivos em que a gestão e a circulação das sementes ocorrem de forma organizada e democrática. Nesse modelo, as sementes podem ser tratadas como uma "moeda social" que circula entre membros da comunidade. As agricultoras e os agricultores retiram um saco de sementes, no momento oportuno, e assumem o compromisso de devolver a mesma quantidade, ou mais, no ciclo seguinte. **A gestão desses espaços é construída de forma autônoma pela própria comunidade, que define acordos e regras de uso e devolução, garantindo que o acesso às sementes seja contínuo e solidário**. Dessa forma, as casas de sementes comunitárias não apenas conservam a biodiversidade, mas também fortalecem as relações e o compromisso coletivo com a segurança alimentar e a manutenção dos modos de vida tradicionais.

Encontros e feiras de trocas de sementes

Os encontros e as feiras de sementes crioulas são momentos especiais de celebração, troca e fortalecimento cultural. Neles, guardiãs e guardiões de sementes de diferentes regiões se reúnem para compartilhar variedades tradicionais, trocar experiências e reafirmar o compromisso com a preservação da biodiversidade. **Mais do que simples trocas, esses eventos são espaços de encontro entre gerações, onde os saberes ancestrais seguem vivos e se renovam**.

Além da troca de sementes, as feiras e os encontros são oportunidades para conversar sobre agroecologia, direitos das agricultoras e dos agricultores, políticas públicas e, também, sobre os desafios para a manutenção da produção e conservação das sementes diante da liberação indiscriminada dos agrotóxicos, o aumento do uso de sementes transgênicas, a ocupação dos territórios e, principalmente, as consequências da crise climática. Muitas vezes, há rodas de conversa, oficinas e apresentações culturais que valorizam os modos de vida do campo e das florestas. São, portanto, espaços de aprendizado coletivo, em que a terra e suas riquezas são reconhecidas como bens comuns, que devem ser cuidados com carinho e responsabilidade.

Participar desses eventos é uma forma de fortalecer a soberania alimentar e a autonomia das comunidades. **Quando uma semente passa de mão em mão, ela carrega não só vida, mas também histórias, afetos e resistência**. As feiras e os encontros reafirmam que a agricultura camponesa e agroecológica é essencial para um futuro mais justo, saudável e diverso.



Casa de sementes familiar da família do Sr. Valteir e da Dona Maria da Soledade, em Itinga - Vale do Jequitinhonha.



Casa de sementes coletiva localizada no Centro de Formação e Experimentação do Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV), em Turmalina - Vale do Jequitinhonha.

Certificados e diplomas

Os certificados e os diplomas são formas de reconhecimento ao compromisso de agricultoras e agricultores, comunidades e organizações na preservação das sementes. Tal reconhecimento pode vir de organizações e movimentos sociais, universidades ou até mesmo do poder público. Mais do que um documento, simbolizam a importância desse trabalho essencial e, muitas vezes, silencioso.

Esses documentos reforçam que a conservação das sementes não é apenas uma prática individual, mas um compromisso coletivo, fundamental para a soberania alimentar e o futuro da agricultura familiar e agroecológica, conforme relata Luzia - agricultora e guardiã de sementes crioulas do Sul de Minas:

As sementes despertam alguma coisa dentro da gente. A OSM [Orgânicos Sul de Minas] deu um diploma para cada um e aquilo foi como se desse um formato, dentro da gente ficou assim: "Eu tenho uma missão agora!". Eu senti uma transformação dentro de mim.

Comunicação

Os materiais de comunicação, como bolsas, camisas e certificados – como vimos acima, têm um papel fundamental no fortalecimento da identidade das guardiãs, dos guardiões e das redes de sementes crioulas. Eles ajudam a dar visibilidade ao trabalho, contribuem para o sentido de pertencimento, fortalecem a identidade coletiva e funcionam como instrumentos de sensibilização e mobilização, inspirando outras pessoas a conhecer e valorizar esse movimento.

Ao serem utilizados em feiras, encontros e atividades comunitárias, eles ajudam a ampliar o alcance das mensagens sobre a importância das sementes crioulas e da agroecologia. Mais do que itens simbólicos, esses materiais representam laços e compromissos entre as pessoas e suas redes.

As rádios comunitárias e as rádios-postes instaladas durante as atividades também são ferramentas potentes para ampliar a visibilidade e compartilhar informações e mensagens sobre a importância das sementes crioulas e da agroecologia.



Encontro Semeando - Rede de Guardiãs e Guardiões de Sementes da Gente do Semiárido Mineiro, julho de 2024.

Pesquisa popular, sistematização e publicação de materiais

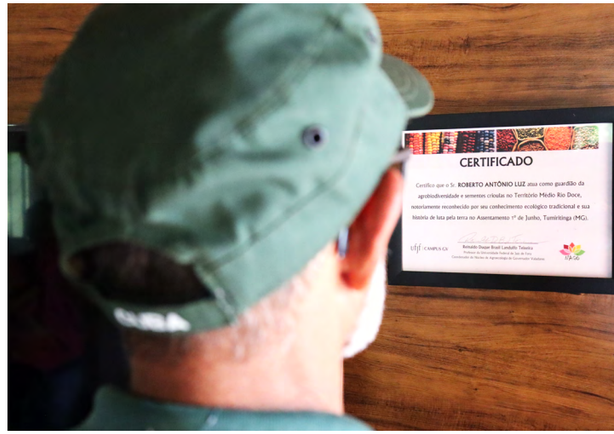
A pesquisa popular envolve a coleta participativa de informações, em que agricultoras e agricultores familiares, povos indígenas e comunidades tradicionais compartilham saberes sobre o cultivo, a seleção e o armazenamento de sementes. Por meio de entrevistas, rodas de conversa e registros fotográficos, é possível construir um panorama das tradições agroecológicas, valorizando práticas cotidianas e aspectos culturais ligados à terra.

Após a coleta, os dados são organizados em categorias temáticas, como técnicas de cultivo, métodos de conservação e desafios relacionados à produção. Essa sistematização torna o conhecimento acessível e serve de base para outros materiais e publicações.

A transformação desse conhecimento em cartilhas e catálogos fortalece as comunidades. Os catálogos reúnem relatos e registros visuais, enquanto as cartilhas oferecem orientações ilustradas, facilitando a disseminação de técnicas. Essa estratégia promove a agroecologia, preserva a agrobiodiversidade e valoriza os saberes tradicionais, conforme nos conta João Domingos Oliveira de Macedo, agricultor familiar e guardião de sementes crioulas do Vale do Jequitinhonha:

O catálogo, eu acho muito interessante, porque ele vira uma ferramenta muito rica. Ele carrega o guardião, ele carrega as pessoas, ele leva as pessoas, esse povo existe, né?!

Nesse sentido, esperamos que as histórias e informações partilhadas na seção seguinte possam inspirar novas reflexões e ações.



Certificado emitido pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) - Campus Governador Valadares e pelo Núcleo de Agroecologia de Governador Valadares (NAGÔ).



Rodada na propriedade da Luzia e do Sr. Antônio, em Maria da Fé, durante a pesquisa de campo deste Catálogo - Sul de Minas.



Roda de conversa no Quilombo Ilha Fundo - Rio Doce, durante a pesquisa de campo deste Catálogo.



ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL E EXPERIÊNCIAS DE GUARDIÃS E GUARDIÕES DE SEMENTES CRIOULAS

As informações apresentadas a seguir resultam de uma pesquisa popular e da escuta de guardiãs e guardiões de sementes e de organizações comprometidas com a agricultura familiar e a agroecologia. Refletem experiências, conhecimentos e práticas compartilhados de geração em geração e construídos, cotidianamente, nas relações comunitárias e de parceria com organizações técnico-científicas.

Escutar esses sujeitos é reconhecer sua centralidade na preservação da agrobiodiversidade e na construção de modos de vida e de territórios livres, justos e saudáveis. Registrar esses saberes é essencial para fortalecer a memória e a identidade das comunidades, bem como para inspirar políticas públicas que valorizem a autonomia e os modos de vida do campo e da cidade

Esses conhecimentos estão inseridos em contextos socioculturais e ambientais diversos, o que implica variações nos nomes das variedades, no manejo da terra, nas formas de preparo e nos usos – especialmente medicinais, que devem ser feitos com cautela, garantindo a correta identificação das espécies e, quando necessário, buscando orientação de pessoas experientes ou profissionais da saúde.

NORTE DE MINAS - SEMIÁRIDO MINEIRO

No Semiárido Mineiro, há uma diversidade de mobilizações em defesa dos territórios, dos povos e comunidades tradicionais, da agroecologia e da biodiversidade. O território abrange Cerrado, Caatinga e Mata Atlântica e é marcado por lutas por terra, água e modos de vida tradicionais. **Há décadas, comunidades camponesas e tradicionais resistem ao avanço do agronegócio e à degradação ambiental, que ameaçam suas práticas agrícolas e culturais.**

A *Rede de Guardiões e Guardiãs das Sementes da Gente do Semiárido Mineiro* surge como resistência à monocultura, aos agrotóxicos e à dependência de sementes industriais. Promove a biodiversidade, a soberania alimentar e os saberes tradicionais, reunindo agricultoras/es, assentadas/os, quilombolas, indígenas, geraizeiras/os, caatingueiras/os, veredeiras/os, vazanteiras/os, camponesas/es, agroextrativistas e organizações da sociedade civil comprometidas com sementes crioulas e agroecologia.

A Rede atua em nove territórios, cada um com uma organização responsável:

- **Norte de Minas**: Alto do Rio Pardo - Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Rio Pardo de Minas; Gerais da Serra - Sindicato dos Trabalhadores de Riacho dos Machados; Serra Geral - Sindicato dos Trabalhadores de Porteirinha; Região de Montes Claros - Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA); Planalto São Franciscano - Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Varzelândia; Planície São Franciscana - Cáritas Diocesana de Januária.
- **Vale do Jequitinhonha**: Alto Jequitinhonha – Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica; Médio Jequitinhonha - Cáritas Diocesana de Araçuaí; Baixo Jequitinhonha - Cáritas Diocesana de Almenara. A articulação geral conta com a Cáritas Brasileira Regional Minas Gerais.

A Rede fortalece a articulação com movimentos sociais, universidades, cooperativas e organizações que defendem a agroecologia e os direitos territoriais. Promove o intercâmbio de saberes sobre práticas agroecológicas, biofertilizantes, uso medicinal das plantas e estratégias para enfrentar as mudanças climáticas, **buscando autonomia comunitária e conservação da agrobiodiversidade**.

Eventos como os Encontros da Agrobiodiversidade e o Encontro *Semeando a rede de guardiões e guardiãs de sementes da gente* reúnem agricultoras/es, quilombolas, indígenas e camponesas/es para trocar sementes e saberes, com oficinas, rodas de conversa e atividades culturais. **A tradicional feira de troca fortalece o livre acesso às sementes e os vínculos entre comunidades**.

A seguir, apresentaremos a experiência de duas famílias guardiãs de sementes da gente que são referências no Semiárido Mineiro e que já espalharam muitas sementes por lá e por outros cantos: **Sr. Geraldo e Dona Rita e Dona Ana e Sr. Oscarino**.

Em 2025, a Rede lançou o **Catálogo das Sementes da Gente** – guia para um futuro de todos nós, com realização da Cáritas Brasileira Regional Minas Gerais:





Participantes do Encontro Semeando, realizado em Serranópolis de Minas, 2024.





Sr. Geraldo e Dona Rita

Serranópolis de Minas

Geraldo Gomes Barbosa e sua mãe, Dona Rita, dedicam-se, com esmero e cuidado, ao manejo da terra. A família vive em Serranópolis de Minas, município inserido entre dois biomas – Caatinga e Cerrado – e a propriedade está situada em uma área de caatinga, no Semiárido Mineiro. São caatingueiros e vivem, desde o nascimento, em uma das casas mais antigas da comunidade.

Sr. Geraldo relembra um período de grandes transformações e desafios para a comunidade, marcado pela expansão da monocultura do algodão nas décadas de 1970 e 1980 e pela devastação causada pelo bicudo, inseto que prejudicou drasticamente as lavouras:

Nas décadas de 70 e 80, ela [a comunidade] foi muito arrasada com a monocultura do algodão e muitas variedades de plantas, de sementes e animais foram acabadas, devido ao grande uso de veneno. Deixou um rastro de destruição. Muita gente envenenada, muita terra acabada, muitas nascentes mortas, muitas pessoas que ficaram endividadas e perderam os seus terrenos.

Nas décadas de 70 e 80, ela [a comunidade] foi muito arrasada com a monocultura do algodão e muitas variedades de plantas, de sementes e animais foram acabadas, devido ao grande uso de veneno. Deixou um rastro de destruição. Muita gente envenenada, muita terra acabada, muitas nascentes mortas, muitas pessoas que ficaram endividadas e perderam os seus terrenos.

Atualmente, a monocultura do sorgo domina a região. Em contraponto, desde a infância, Sr. Geraldo tem se dedicado à agroecologia, cultivando uma relação harmoniosa e sustentável com a terra:

A gente está fazendo esse trabalho agroecológico, né? Para mostrar às pessoas a importância de cuidar da nossa mãe-terra, por causa que a terra, se não cuidar dela, com certeza ela vai morrer, queimada de fogo, veneno, e tantas coisas.



Além de agricultor agroecológico, Sr. Geraldo é artista, compositor, tocador de percussão, sanfoneiro, produtor de licor e guardião de sementes crioulas. Em sua casa de sementes, preserva mais de 200 variedades, cultivadas com zelo e conhecimento. E tudo fica ainda mais produtivo, bonito e rico com o cuidado das mãos de Dona Rita, que cultiva, cultua, enfeita e costura. Para o Sr. Geraldo, ser guardião significa:

Preservar e ter várias variedades de sementes. O guardião tem isso no coração: cuidar com amor, preservar e buscar o conhecimento de cada espécie que temos aqui. Temos que cuidar para que todos tenham vida e uma vida mais saudável.

Ativo em diversas organizações e movimentos ligados à agricultura familiar, agrobiodiversidade, cultura e fé, Sr. Geraldo integra a *Rede de Guardiões e Guardiãs de Sementes da Gente do Semiárido Mineiro*. A seguir, apresentaremos três variedades que são de importância especial para a família: Amendoim-preto ou pretinho, Feijão-de-corda, Algodão inteiro ou Rim-de-boi.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Sr. Geraldo e Dona Rita

AMENDOIM-PRETO OU PRETINHO

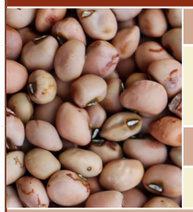


ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passado de geração em geração, está há muitos anos na família.	110 dias.	• Pés eretos de porte médio; • Folhas pequenas e verdes, em tom mais claro; • O pé produz muitas vagens; • Poucos grãos por vagem - cerca de 2; • Grãos bem granados; • Espaçamento: 10 cm entre pés e 25 cm entre linhas; • Ao colher as sementes, é importante não deixar secar muito, para não perder germinação.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: grão puro, para doces, paçocas, vitaminas e saladas.	Medicinal: pode ser usado como chá, maceração ou consumo do grão.	

Aqui é uma região que o pessoal toma muito o chá de amendoim, principalmente nas épocas das festas juninas. É uma tradição. E na área medicinal, o pessoal procura muito ele pra problema de anemia, fraqueza. Então, esse amendoinzinho-preto é valioso, tanto para alimentação como medicinal e é por isso que a gente está preservando ele.

Sr. Geraldo

FEIJÃO-DE-CORDA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passado de geração em geração, está há muitos anos na família e na comunidade.	110 dias.	• Espalha muito e é trepador; • Pode ser consorciado com milho e apoiado no pé da planta, para ter um suporte para crescer; • Pode ser plantado no mesmo berço do milho; • Mesmo que pareça morto, pode brotar e produzir novamente; • Espaçamento: 1,20 m entre pés e entre linhas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: pode ser consumido seco ou verde e pode ser usado cozido, em saladas e para feijão tropeiro.		

ALGODÃO INTEIRO OU RIM-DE-BOI



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passado de geração em geração, está há muitos anos na família e na comunidade.	180 dias.	• Os pés são altos e podem chegar a 2,5 m; • Os pés duram muito tempo, não morrem facilmente; • Mesmo se parecer seco/morto, ele rebrota; • É recomendável fazer uma poda por ano; • Muito produtivo; • Se diferencia dos demais algodões por suas propriedades medicinais; • As sementes ficam coladas uma na outra.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Medicinal: para infecções, cólica, anti-inflamatório.	Têxtil: para fazer fio, tecidos e vestuário	

O algodão foi o vestuário do pessoal aqui da região. Era para a linha, para os cobertores, para as roupas e vestidos. Tudo que se fazia era do tecido do algodão. Então o algodão teve uma história muito rica aqui na nossa região e praticamente, hoje, quase foi esquecido. E, aqui, em toda casa tinha uma roda de fiar, tinha fuso, que o pessoal falava, né? Agora estamos conseguindo entregar algodão agroecológico para malharia e a raiz para medicina.

Sr. Geraldo

Receita de Farofa de feijão-de-corda

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão-de-corda cozido e escorrido;
1 colheres (sopa) de gordura de porco;
1 linguiça caseira picada;
300 g de toucinho;
1 cebola grande picada;
2 dentes de alho picados;
2 xícaras de farinha de mandioca;
½ xícara de cebolinha picado;
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão; frite o torresmo e reserve. Em uma panela, frite a linguiça. Adicione a cebola e o alho, refogando até ficarem macios. Junte o feijão, tempere com sal e pimenta e misture bem. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo sempre. Finalize com a cebolinha e sirva.

Rende 10 porções bem servidas!





Dona Ana e Sr. Oscarino

Serranópolis de Minas

Dona Ana Rosa dos Santos Cordeiro mudou para onde vive em 1974. Desde pequena, aprendeu, com o seu pai, a trabalhar a terra de forma agroecológica. Ele cultivava feijão, milho, mandioca e cana, mas com pouca diversidade de sementes. Com o tempo, Dona Ana conheceu novas variedades, como o feijão-de-arranca, e passou a diversificar o seu cultivo.

Ela e o marido, Oscarino Aguiar Cordeiro, compartilham a vida e a relação de cuidado com a terra; em parceria, produzem alimentos saudáveis e preservam as sementes crioulas, os saberes e os modos tradicionais de vida.

Como guardiã, Dona Ana valoriza a produção natural e evita o uso de sementes transgênicas, destacando a importância da autonomia alimentar e da preservação da biodiversidade:

Eu tenho muita vantagem porque eu não planto essas coisas transgênicas. Tenho medo. Eu quero é o natural. Como transgênico só o que não tem jeito, as coisas do mercado. O que eu posso produzir, eu produzo. Faz bem para nós. O humano não deve ficar comendo transgênico, não!

Entre as sementes que cultiva, estão diversas variedades de feijão, abóbora, milho, gengibre preto e branco, andu, coentro, chia e fava, além de plantas medicinais, como o endre. Sr. Oscarino, com orgulho, nos conta o que, para ele, significa ser um guardião de sementes:

Eu tenho prazer de ser, porque estou transferindo a história do meu avô e do meu pai para os meus netos e para as comunidades, também. A gente tem que entender que semente crioula é semente da vida, que não traz doença nenhuma. Enquanto as sementes que estão modificadas são complicadas. Semente feita em laboratório... O laboratório produz a semente, o veneno e o remédio. Visam só lucro.

Dona Ana e Sr. Oscarino fazem parte da Rede de Guardiãs e Guardiões de Sementes da Gente do Semiárido Mineiro e compreendem bem a importância do trabalho em parceria e das trocas de sementes, como destaca Dona Ana:

Eu e meu vizinho, é assim: se eu tenho a semente, eu arrumo pra ele, e se eu não tenho, ele arruma pra mim e eu planto. Já paguei. Ele arrumou para mim, eu colhi e, agora, paguei.

A família é poesia pura! Dominam não apenas **a arte de cultivar a terra e de conviver com o Semiárido, mas também a arte das palavras – escritas e cantadas**, das panelas, das linhas e de outras belezuras.

A seguir, apresentaremos três variedades que se destacam e fazem parte da história da família: Alface-americana, Tomate pera e Feijão do Tio Brizo.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Dona Ana e Sr. Oscarino

ALFACE-AMERICANA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Nasceu no meio da plantação de feijão, há cerca de 15 anos.	90 dias.	• Espaçamento: dew 30 a 40 cm entre plantas e entre linhas; • Para tirar sementes: deixar os maiores pés por mais tempo na horta, até abrir o pendão. Quando abrir, deixar secar no pé e, em seguida, colher e bater, para tirar a semente.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Outono e inverno – entre março e agosto.		
USOS		
Culinário: para saladas.		

É gostosa, molinha, parece com a couve. Faz muito tempo que eu planto essa alface.

Dona Ana

TOMATE PERA

ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Do cunhado de Dona Ana, cuidam da semente há muito anos.	40 dias.	• É plantado por semente; • Gosta de terra adubada; • Não precisa de estaleiro para subir, pode deixar espalhar no chão; • As galhas se espalham pelo chão, como abóbora e melancia; • Boa produtividade; • Produz por cerca de 6 meses, na seca. Não gosta do tempo das águas. Não gosta que molhe as ramas e folhas, apenas o pé; • Espaçamento: 1,5 cm entre plantas e entre linhas; • Para tirar semente: colocar as sementes para secar em um papelzinho ou peneira na sombra, por um dia. No dia seguinte, lavar e, depois, colocar no papel ou na peneira de novo.



MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO	USOS
Entre março e abril.	Culinário: para molhos, saladas e outras preparações.

Essa semente, eu fui na casa do meu cunhado, ele plantou na porta da cozinha. Eu peguei lá e plantei. Para mim, é muito boa, pois sei que estou comendo uma coisa saudável.

Dona Ana



FEIJÃO DO TIO BRIZO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Ganharam em uma relação de troca com o vizinho, há cerca de 20 anos. A família o batizou em homenagem ao tio de Dona Ana, Brizo, que plantava essa variedade.	100 dias.	• Colocar no litro para armazenar a semente; • Gostoso, suculento e dá muito caldo.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		**USOS**
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		Culinário: para comer cozido ou fazer tropeiro.

Na minha mesa, sempre tem o tomate. Feijão e tomate não faltam na mesa, sempre tem. E alface, também. É uma coisa que eu não gosto de comprar, tomate e alface.

Dona Ana

Receita da Dona Ana - Feijão Tropeiro

INGREDIENTES

1 kg de feijão;
300 g de toucinho;
3 xícaras de farinha de mandioca;
2 cebolas médias picadas;
1 maço de cebolinha picada;
Sal a gosto.

Rende 10 porções bem servidas!

MODO DE PREPARO

Frite o toucinho até dourar e ficar crocante. Escorra e reserve o torresmo e a gordura. Cozinhe o feijão, com sal, até que os grãos fiquem macios, mas firmes. Escorra a água e reserve.

Na gordura do toucinho, refogue a cebola até murchar. Acrescente o feijão e o torresmo, mexendo bem. Aos poucos, adicione a farinha de mandioca, misturando, para incorporar os sabores. Finalize com a cebolinha picada e sirva quente.





VALE DO JEQUITINHONHA - SEMIÁRIDO MINEIRO

O Vale do Jequitinhonha, assim como o Norte de Minas, integra o Semiárido Mineiro. Apesar de sua imensa riqueza natural e cultural, é historicamente marcado por contrastes e por uma narrativa estigmatizante que o associa à miséria – visão propagada por mídias e interesses econômicos que ignoram sua complexidade e força. **Essa estigmatização alimentou conflitos socioterritoriais ainda presentes**, como disputas por terra, avanço das monoculturas de eucalipto em larga escala, mineração (com destaque para o lítio), expansão do agronegócio, especulação fundiária e sobreposição de territórios tradicionais com unidades de conservação.

Ainda assim, quilombolas, indígenas, camponesas/es e ribeirinhas/os mantêm práticas ancestrais de convivência com o Semiárido, baseadas no uso sustentável dos recursos e na solidariedade. A cultura resiste e se expressa em múltiplas formas: cerâmica, música, cordel, bordado, fiação, palha, couro e festas populares – fortalecendo identidade e economia local. **A resistência se concretiza em uma rede de iniciativas e organizações que protegem o território e seus modos de vida**. Neste trabalho, contamos com o apoio de algumas delas:

Em Diamantina (Alto Jequitinhonha), a Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas (CODECEX) e a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) atuam na defesa dos direitos das comunidades tradicionais e do uso sustentável da biodiversidade. Ainda na região, o Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV) fortalece a agricultura familiar e a agroecologia desde os anos 1990, hoje com foco na OPAC Orgânicos Jequitinhonha, apoiando agricultoras/es e guardiãs/ões de sementes crioulas.

No Médio Jequitinhonha, a Associação Tingui promove saberes locais, com atenção à cultura, à terra e à saúde. Seu programa *Sementes Vivas* resgata sementes crioulas e cultiva algodão agroecológico, gerando insumos de qualidade para artesãs/ãos que trabalham com palha de milho e fios de algodão. Também no Médio, a Cáritas Diocesana de Araçuaí atua na promoção da agroecologia, na defesa dos territórios e dos direitos humanos.

A seguir, apresentaremos quatro experiências de guardiãs/ões de sementes: Sr. Imir, Dona Preta e família, do Quilombo Vargem do Inhaí (Diamantina); Grupo de Guardiãs/ões da Orgânicos Jequitinhonha, atuante em cinco municípios; família dos Pereira, do Quilombo de Faceira (Chapada do Norte); e Sr. Valteir e Dona Nêga, em Itinga.

Essas e outras iniciativas mostram que este não é o Vale do Lítio, nem o Vale da Miséria: é o Vale do Jequitinhonha, onde pulsa a vida.

Conheça o *Catálogo de Sementes Crioulas do Alto Jequitinhonha*, Cáritas, CAV, Turmalina, 2019.

Diversidade de sementes nativas e alimentares do guardião Valteir, em Itinga.



Produtos da sociobiodiversidade feitos com o pequi, no Quilombo Vargem do Inhaí, em Diamantina.







Sr. Imir, Dona Preta e família
Quilombo Vargem Do Inhaí

Diamantina

Imir de Jesus da Cruz Vales e Maria Hercília da Cruz Vales, conhecida como Dona Preta, vivem no Quilombo Vargem do Inhaí, junto de seus filhos Imir Davi da Cruz Vales e Izaías Junior Cruz Vales. A comunidade defende ativamente o seu território e é guardiã não apenas de sementes crioulas, mas também de saberes e histórias.

A identidade quilombola da comunidade é reconhecida há muito tempo. Após anos de luta e com o apoio de organizações parceiras que atuam na região, conquistaram, em 2011, o certificado da Fundação Palmares. A comunidade enfrentou e enfrenta graves conflitos territoriais provocados por empreendimentos econômicos, como a mineração e a monocultura do eucalipto, a grilagem de terras e a sobreposição do território tradicional com unidades de conservação. Esses processos afetam diretamente a dinâmica e as relações comunitárias, a soberania e a segurança alimentar local:

As sementes continuam aqui, a comunidade toda tem. O que quase perdemos foi o arroz. No tempo do meu pai, quando a mineração veio, as margens do rio estavam todas plantadas com arroz. Vieram e dragaram o rio. Quando aconteceu isso, muitas famílias foram embora, porque viram sua roça desmatada. Conseguimos segurar as coisas que tinha no quintal, mas assim começamos a perder a semente do arroz.

Dona Preta

Mesmo diante desses desafios, a comunidade mantém suas práticas agrícolas tradicionais e de manejo e conservação da biodiversidade. Além de agricultoras/es, são, também, apanhadoras/es de flores sempre-vivas e guardiãs/ões da agrobiodiversidade e das sementes crioulas. Com esforço coletivo, conseguiram resgatar a semente do arroz.

Contamos a história de que a gente não tinha a semente de arroz mais e um técnico da Emater trouxe um arroz. Ele falou assim: "Vou conseguir um arroz de sequeiro para vocês"; e um falou assim: "Se for com 'remédio', ninguém quer". Ele ficou de conseguir um orgânico. Aí ele trouxe.

Dona Preta

Sr. Imir reforça a importância do fluxo e das trocas de sementes entre as/os guardiãs/ões de sementes e as comunidades:

A seguir, apresentaremos três variedades de importância cultural, afetiva e econômica para a família: Arroz, Cana branca e Pequi – espécie nativa essencial à cultura alimentar da região.

É bom assim: se você pegou uma semente numa comunidade, você devolve para outra, para não perder. Porque, às vezes, com a mudança do tempo, igual nessa época que teve falta de chuva, é fácil de perder... Um dia você volta por lá e vai pegar de novo. E se você não contribuir com outras pessoas, você vai pegar onde?

Conheça algumas das sementes cuidadas pela família do Sr. Imir e da Dona Preta

ARROZ



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Intercâmbio com guardiãs e guardiões de sementes crioulas que o Sr. Imir participou em Montes Claros, no Norte de Minas, em 2018.	90 dias.	• Plantar em área brejada; • Plantar antes da chuva é melhor, pois facilita o trabalho no ato do plantio e economiza uma capina; • Gosta de terra nova e arada; • Depois que a terra está descansada, pode roçar o mato, passar o fogo e deixar as cinzas no solo; • Após o plantio, a semente germina e começa a crescer; quando a chuva chega, ele acaba de desenvolver; • Mesmo que a criação ataque a plantação, o arroz consegue regenerar; ainda assim, é importante proteger a área; • Para secar o grão: secar na sombra e virar os grãos, todos os dias, com rodo de pau. Se ficar exposto ao sol por muito tempo, os grãos podem quebrar ao limpá-los; • O arroz, se bem armazenado, pode durar até 5 anos.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO
Em outubro, poucos dias antes da chuva chegar – é indicado plantar na lua nova.

USOS	
Culinário: cozido puro e em outras preparações, como arroz temperado e bolinhos.	Alimentação animal: as folhas, após a colheita dos grãos, podem ser usadas para alimentação do gado e de galinhas.

Muitas famílias perderam o seu direito de plantar. As margens do Rio Jequitinhonha estão todas degradadas. Meu pai ainda consegue produzir arroz porque está situado em área de vargem. A gente não vende arroz, porque o que a gente planta é o necessário para passar o ano.

Hoje o povo quer usar mais a monocultura, não quer plantar cana branca. Eles trouxeram a cana-de-açúcar que eles plantam ali por 2 anos e depois tem que replantar tudo de novo. Não é igual a gente, que tem essa tradição de plantar 20 anos depois. Ela dá muita cana – o processo dela é rápido, mas só por 2 anos.

Izaías



CANA BRANCA OU TABOCA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	1,5 ano.	• Muito resistente à seca, ao cupim e a insetos indesejados; • Gosta de terra úmida; • Se bem cuidada, produz por cerca de 20 anos; • O pé não costuma deitar, cresce ereto; • Dá mais de uma cana por berço; • Deixar 1 ou 2 no berço, para puxar o broto; • Não quebra ao passar no engenho; pode passar mais de uma vez; • Espaçamento: 1 m x 1 m; • Não é boa para chupar, porque é mais dura; boa para fazer produtos; • A rapadura e o melado têm coloração mais clara.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO
Entre outubro e novembro, quando cai a primeira chuva – é indicado plantar na lua cheia.

USOS	
Culinário: para fazer melado, rapadura, caldo de cana e açúcar.	Alimentação animal: o bagaço pode ser usado para alimentar as criações.

PEQUI



Foto: Valda Nogueira

ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Planta nativa do Cerrado.	É uma planta perene, de ciclo lento, mas produz por décadas. Dá frutos entre novembro e fevereiro (nesta região).	• Árvore de médio a grande porte, podendo atingir 10 a 12 metros de altura; • Tem copa densa e folhas compostas; • Suporta bem o clima seco e solos com baixa reserva de nutrientes, típicos do Cerrado; • Madeira resistente; • Fruto saboroso e cheiroso, com diversas propriedades nutricionais.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO
Início da estação chuvosa – entre outubro e dezembro.

USOS	
Cosmético: o óleo é usado para fazer sabão e hidratantes para a pele e para o cabelo.	Culinário: pode comer o fruto cozido ou com arroz, feijão, mandioca e outros alimentos. Importante roer o fruto, e não morder, por causa dos espinhos internos.
Alimentação animal: a casca pode ser usada para alimentar as criações.	Medicinal: o óleo é usado contra inflamações e para cicatrização.
Ecológico: importante para a fauna do Cerrado, atrai animais como araras e cotias.	

Receita de pequi com angu

INGREDIENTES

20 pequis;
1 frango inteiro (ou em pedaços), temperado a gosto, ou carne bovina, suína ou peixe;
20 maxixes;
2 litros de água;
1kg de fubá de milho;
Sal e temperos a gosto.

Rende 10 porções.

MODO DE PREPARO

Lave os pequis e escalde-os em água quente. Tempere o frango a gosto (com alho, sal, cebola, cheiro-verde etc.). Cozinhe o frango até que fique quase macio. Acrescente os 20 pequis ao frango e continue o cozimento. Descasque os maxixes, corte-os em tiras e coloque para cozinhar junto com o frango e o pequi. Adicione 2 litros de água e cozinhe tudo junto, até que os ingredientes estejam bem macios e o caldo, apurado.

Para o angu:
Prepare o angu normalmente, com 1 kg de fubá de milho e água, mexendo sempre, até obter a consistência desejada.

Sirva o frango com pequi e maxixe acompanhado do angu frio.





Grupo de guardiãs e guardiões de sementes crioulas da Orgânicos Jequitinhonha

Turmalina, Berilo, Minas Novas, Veredinha e Carbonita

A agroecologia nessa região ganhou um marco importante em 2016, com a formalização do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) Orgânicos Jequitinhonha. O processo teve início em 2013 e foi mobilizado por agricultoras/es, em conjunto com o Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV) e organizações parceiras que, no mesmo ano, realizaram um intercâmbio para conhecer a experiência da Orgânicos Sul de Minas.

Inicialmente, a proposta do Grupo era a criação de um Organismo de Controle Social (OCS), mas, após o intercâmbio, optaram pela estruturação da OPAC. O registro foi concluído três anos depois, em 2016. Hoje, a Orgânicos Jequitinhonha reúne 25 produtoras e produtores de cinco municípios da região: Turmalina, Berilo, Minas Novas, Veredinha e Carbonita.

Para obter a certificação, as agricultoras e os agricultores precisam seguir as diretrizes da Lei de Orgânicos (Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003). Nesse contexto, as sementes desempenham um papel fundamental, como destaca o agricultor João Domingos de Oliveira:

A semente é tudo! A semente que está na casa do agricultor conta a história dele, com o que ele trabalha. Produzir orgânicos me fez ver a vida de forma diferente. Coloca a gente na necessidade de cuidar da natureza... As sementes falam do passado e do presente e preveem o futuro!

A organização do Grupo de Guardiãs e Guardiões é uma forma de fortalecer esse trabalho e garantir que tenham cada vez mais domínio sobre as suas sementes, conforme reforça o guardião Edmar Rodrigues Souza:

As sementes, principalmente para o Grupo de Orgânicos, são muito importantes e devem ser bem cuidadas, bem guardadas e bem cultivadas, pois as sementes que estão aí no mercado nós não podemos usar. O certo é usar as sementes crioulas.

É importante ressaltar que o processo de transição agroecológica não se resume à certificação de produtos para acesso a mercados. Trata-se, sobretudo, da forma como nos relacionamos com a terra e dos efeitos dessa relação para o meio ambiente e para as pessoas. O agricultor e guardião Adelino Servano Mendes compartilha sua experiência:

Fiz uma opção porque tive um problema de saúde... Eu era apanhador de café e fazia a varrição/capina com produto químico. Depois, eu peneirava o café e comecei a inalar aquela poeira. Fui ao médico e descobri que estava tendo problemas por causa do veneno. Foi isso que me fez sair da linha convencional para o orgânico.

No diálogo com o Grupo, muitas variedades tradicionais foram mencionadas, mas quatro delas ganharam destaque e serão apresentadas a seguir: Abacaxi amarelo de Boituva, Alho branco, Mandioca cacau - branca da pele vermelha e Tomate Anália.

Conheça algumas das sementes cuidadas pelo grupo de guardiãs/ões da Orgânicos Jequitinhonha

ABACAXI AMARELO DE BOITUVA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
É cultivado na região há 50 anos, chegou na comunidade de Capão e, atualmente, outras comunidades já cultivam a variedade.	18 meses a 2 anos (a depender do solo e da adubação usada).	• Pode ser plantado em qualquer época do ano – evitar, contudo, agosto e setembro; • Abacaxi de sequeiro, resistente à seca; • Deve ser plantado em fileira simples e de forma manual - 1 muda por berço; • Espaçamento: 30 cm entre pés e 1 m entre linhas/ruas; • Importante deixar a matéria orgânica no solo – cobertura morta; • Produz cerca de 25 mil pés por hectare; • Para fazer muda: após a colheita, a muda pode ser tirada 4 meses depois, em média; • A muda deve ser curada por cerca de 15 dias, até murchar um pouco. Após esse processo, já pode ser plantada.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO

Fevereiro, maio e outubro.

USOS

Culinário: a fruta pode ser consumida pura ou utilizada para sucos, saladas, doces e outras preparações.

Hoje, em Berilo, o produto de mais destaque é o abacaxi, porque ele veio fixar muitas famílias que iam para o café e a cana e hoje estão residindo aqui e sobrevivendo dessa renda... Pararam de migrar para o Sul de Minas e São Paulo. Em Berilo, a única produção orgânica é a minha, porque estou em uma área isolada, protegida. Estou tentando buscar comércio ainda.

Adelino Servano Mendes



ALHO BRANCO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos, cuidada pela família há 35 anos.	150 dias (demora mais que os alhos vernalizados).	• Gosta de terra bem preparada, adubada e aerada; • Espaçamento: 10 cm entre pés e 15 cm entre linhas/ruas; • Após a colheita, é importante entrar com outra cultura na área (rotação de cultura); • Para tirar sementes: guardar o alho em réstia e, ao plantar, selecionar os melhores dentes; • Saboroso e cheiroso.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO

Na Semana Santa – Sexta-feira da Paixão (entre março e abril).

USOS

Culinário: para temperar preparações e fazer tempero batido e conservas.	Medicinal: xarope e chá para resfriados e gripes.

Tratos culturais e cuidado com as criações: a folha pode ser usada para fazer calda repelente e para combater pulgões; para tratar as galinhas: socar o alho com pimenta para gôgo de galinha; usar a réstia, depois de tirar as cabeças de alho, no ninho das galinhas, para repelir piolhos e proteger os pintinhos – a casca do alho é repelente por causa do cheiro.

MANDIOCA CACAU - BRANCA DA PELE VERMELHA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	Para cozinhar: 8 meses; Para farinha: 18 meses.	• Gosta de adubação e de água/rega; • Importante cobrir os pés com adubo e matéria orgânica; • Produtividade: em média 30 kg em cada pé • Os pés chegam a medir 2,5 m; • Os pés são esbranquiçados, com raízes vermelhas, massa branca e folhas roxeadas; • A maniva deve ser retirada com 3 gemas e, antes de colocar na terra, deve-se esperar murchar um pouco – cerca de 15 dias.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO

Agosto, para receber chuva em novembro ou dezembro.

USOS

Adubação: bokashi e outros.	Alimentação animal: ração para gado, porcos, aves e peixes.

Culinário: cozida, frita, para farinha e preparações como bolo, bolinho, caldo, purê e outras.

TOMATE ANÁLIA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Edmar Rodrigues Souza ganhou do seu pai, em 2020, que recebeu a doação de irmãs da igreja católica do Rio de Janeiro.	90 dias.	• Frutos bonitos e grandes; • Resistente a doenças; • Gosta de adubação; • O pé mede 2 m, em média, e pode ficar maior, se for bem adubado; • Espaçamento: 50 cm entre pés e 1 m entre linhas/ruas; • Os cachos amadurecem aos poucos e a produção dura cerca de 1,5 mês; • Produtividade: em média 3,5 kg por pé, a depender da adubação e da frequência de rega; • É necessário podar e lavar as mãos entre a poda de um pé e outro, para não transmitir doenças; • É importante desbrotar, pois isso influencia no tamanho do fruto.

MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO

Depois que a chuva diminui – a partir de março.

USOS

Culinário: saladas, molhos, tomate seco, conservas e outras preparações.





Família dos Pereiras - Quilombo de Faceira

Chapada do Norte

O Quilombo de Faceiras fica no município de Chapada do Norte. Podemos conhecer um pouco da história da comunidade e do trabalho com as sementes crioulas através de algumas pessoas da família dos Pereiras: Ana Maria Aparecida Pereira, João Gualberto Pereira, Maria de Fátima Pereira e Daiany Pereira.

A comunidade foi fundada na década de 1970. Em 2003, foi criada a Associação Comunitária Quilombola em Defesa da Vida Faceira, para possibilitar o acesso a políticas públicas. Em 2015, iniciaram o processo de solicitação da certificação quilombola, conquistada em 2016, conforme relata a Ana:

Em 2015, a gente pôde participar de eventos com pessoas que discutem a questão quilombola. Tivemos uma conversa em família e chegamos à conclusão que aqui era um quilombo e que a gente deveria fazer a solicitação da certificação. Fábio, um outro sobrinho meu, e eu, já tinha escrito a história da comunidade em uma entrevista com um dos ancestrais da comunidade, que já faleceu, mas que foi um dos fundadores. Com isso, foi mais fácil conseguir.

A agricultura e o artesanato de palha de milho e de couro são as principais atividades da comunidade. A família cultiva uma grande diversidade de culturas e atua como guardiã de sementes. Uma das motivações para o trabalho com as sementes é a demanda de artesãs e artesãos por milhos que tenham uma palha de qualidade, assim como os de antigamente. Nesse sentido, a Tingui – organização que desenvolve projetos socioculturais e socioambientais junto a comunidades rurais do Vale do Jequitinhonha – tem apoiado as comunidades, sobretudo com a execução do *Programa Sementes Vivas*, que potencializa a produção e a circulação das sementes e também monitora sua qualidade, conforme a Ana e o João relatam:

Estamos conseguindo multiplicar e tem uma questão muito importante nas quatro variedades – palha roxa, vermelho, branco e caiano – e que estou muito feliz: é que nenhum deles foi contaminado. A Tingui fez os testes de transgenia e não estão contaminados. A partir do projeto, a gente começou a mudar de ideia... O meu pai plantava o milho antigo. A partir do momento que chegou um tal de milho agroceres [híbrido], migrou para esse milho e o antigo foi morrendo. Poucas pessoas mantiveram esse milho. Mas a importância desse milho antigo é muito grande. É preciso cuidar dessas sementes!

Além do milho, a família preserva outras variedades, como algodão, andu, feijão-de-corda, fava, abóbora, cabaça, entre outras. A seguir, apresentaremos as seguintes variedades: Feijão andu, Milho palha roxa e Urucum.

Conheça algumas das sementes cuidadas pela Família dos Pereiras

FEIJÃO ANDU



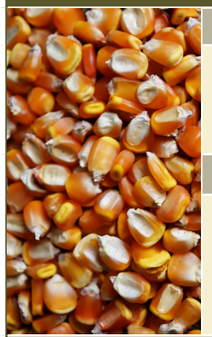
ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	180 dias.	• Pode consorciar com o milho; • Produz mais de uma vez, por volta de 2 anos, mas é importante podar; • Podar na lua minguante, no final de agosto; • Quando consorciado, depois que o milho é colhido, ele acaba de se desenvolver.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS	
Alimentação animal: ração para galinhas.	Culinário: pode ser usado verde e seco, para farofa, tropeiro e doces.

O andu é uma cultura nossa, toda vida a gente usa aqui, todo mundo gosta. Ele não podia ficar de fora!

Maria de Fátima Pereira (Fatinha).

MILHO PALHA ROXA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Quilombo São João Marques, Chapada do Norte – estão cuidando da semente há 4 anos.	120 dias.	• Resistente; • Palhada boa: grande e colorida; • Pode consorciar com feijão andu, fava ou feijão-de-corda; • Espaçamento: um cabo de enxada e não deve ser plantado "arruado", e, sim, de forma aleatória, principalmente ao redor das casas; • Os pés são altos, medem cerca de 3,5 m; • Podem ser colocados 3 ou 4 grãos por berço; • As espigas são grandes, cerca de 30 a 40 cm, e afinam na ponta. Isso ajuda na conservação do milho, pois diminui o risco de caruncho.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Após a primeira ou segunda chuva do final do ano – entre outubro e novembro.		

USOS	
Alimentação animal: para galinhas e porcos.	Artesanato: para fazer peças com a palha do milho.
Culinário: cozido, assado e em preparações como: mingau, canjiquinha, broa e biscoito de fubá.	

Ele vem de uma outra comunidade quilombola, onde uma família, há muitos anos, planta dele. Minha irmã, na época, estava trabalhando lá, com oficinas de artesanato, e uma pessoa comentou que plantava esse milho e resistia com ele. A minha irmã achou interessante, inclusive pelo fato da palha, e acabou negociando um pouco de sementes. Ela trouxe, plantou e a gente passou a trabalhar com milho palha roxa, por ser um milho resistente, com palhas muito boas para trabalhar com artesanato: além de ter uma palha grande, tem um colorido natural.

Ana Maria Pereira

URUCUM			
	**ORIGEM**	**CICLO**	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
	Dos antigos – passada de geração em geração.	Espécie perene, com vida produtiva que pode ultrapassar 15 anos. A frutificação começa entre 18 meses e 2 anos após o plantio.	• É importante podar uma vez ao ano; • Quando vai dar fruto, o pé fica muito pesado; por isso, é importante podar ou encostar o pé.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
	No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS			
Culinário: para fazer corante/colorau.		Artesanato: para tingir a palha do milho.	
Medicinal: chás para diferentes finalidades, como fortalecimento dos ossos, prevenção de doenças cardiovasculares, tratamento de doenças de pele, entre outras.			

Tem um resto de pé de urucum lá em casa que, quando mãe veio para aqui, ele já tava lá. Tem uns noventa e poucos anos. Zé, meu irmão, ainda brincou com ela... Quando tava fazendo casa do lado de lá, ela falou: "Você tá fazendo casa aí, mas o pé de urucum é meu!"

João Gualberto Pereira

Receita da Fatinha - Bolo de Travesseiro	
INGREDIENTES	**MODO DE PREPARO**
1 kg de fubá; 2 litros de leite; ¼ de rapadura; 2 colheres (sopa) de manteiga; 12 ovos; 1 kg de trigo fermentado; 1 colher (chá) de bicarbonato; Cravo a gosto.	Aqueça o leite e acrescente a rapadura e a manteiga. Em seguida, cozinhe o fubá no leite adoçado. Quando esfriar, acrescente os ovos, a farinha de trigo, o cravo e o bicarbonato. Bata bem a mistura e, em seguida, enrole em folhas de bananeira.









Sr. Valteir e família

Itinga

Valteir Soares Antunes e Maria da Soledade Pereira Cardoso, conhecida como Dona Nêga, vivem com seus três filhos na comunidade do Caldeirão. Em uma área de caatinga, a família cultiva, de forma agroecológica e diversa, em convivência com o Semiárido. No terreno onde moram, abrigam uma casa de sementes e cuidam, com dedicação, de uma grande diversidade de sementes crioulas.

Sr. Valteir, nascido na comunidade, é um guardião de sementes de referência do Semiárido Mineiro. Sua trajetória o levou a participar de diversos encontros de sementes em várias regiões de Minas Gerais e até fora do Brasil.

Primeiro, o meu sonho era andar de avião. Realizei: já andei 16 vezes e, felizmente, fui até para fora do Brasil: Guatemala, México e El Salvador. O meu outro sonho, desde criança, era ter uma casa de sementes.

Seu envolvimento começou com trocas de sementes de alface e de coentro com uma comunidade quilombola vizinha. Depois, passou a participar de atividades de intercâmbio na região, promovidas, especialmente, pela Cáritas. Em 2006, surgiu o banco de sementes – uma pequena casa construída em mutirão no quintal da família.

Foi o primeiro que chegou, começou com 6 pessoas e hoje temos 250 famílias cadastradas. Elas pegam dois quilos e devolvem quatro. Aí começamos a cuidar dessas sementes e, também, das sementes nativas, para conservar o meio ambiente... O nome da casa é "do amor". É a casa do amor, porque é o amor das pessoas, porque as sementes são "da gente".

Para o Sr. Valteir, o cuidado com as sementes crioulas deve ser, sobretudo, um trabalho coletivo e comunitário.

Esse movimento é o Guardião, o Guardião da Semente, né? Mas eu sempre digo: o primeiro guardião é a comunidade. Se não tivermos guardiões dentro da comunidade... Eu sou apenas alguém que repassa o conhecimento para eles, aquilo que aprendi em outros lugares. O verdadeiro guardião é a comunidade – homens, mulheres e crianças. Sem isso, não existe guardião.

Além das sementes, Sr. Valteir é guardião da espiritualidade e benzedeiro e a casa da família guarda histórias e saberes da região, com livros e registros culturais que mantêm viva a memória do território.

Entre as sementes cuidadas pela família, destacam-se variedades de plantas nativas e cultivos como milho, caxi, cabaça, abóbora e feijão. A seguir, apresentaremos três variedades importantes para a família: Angico, Caxi e Feijão catador barroxa.

É no Semiárido que a vida pulsa, é no Semiárido que o povo resiste!

Conheça algumas das sementes cuidadas pelo Sr. Valteir e sua família

ANGICO

ORIGEM	CICLO
Planta nativa do Brasil, com ocorrência nos biomas Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica.	Espécie perene, de crescimento relativamente rápido. A frutificação começa entre 4 e 6 anos após o plantio.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
Início da estação chuvosa – entre outubro e dezembro. 	• O pé pode atingir de 15 a 30 metros de altura; • A madeira é dura e resistente; • Resistente à seca e se adapta bem em solos com baixa reserva de nutrientes; • Para fazer a muda: preparar bem a terra, usando a medida de 1 parte de esterco, 1 parte de terra, 1 parte de areia; misturar e acrescentar cinza de fogão a lenha. Em seguida, colocar nos saquinhos e plantar de 1 a 2 sementes. Ela cresce e está no ponto de ser transplantada entre 2 a 3 meses depois.
USOS	
Madeireiro: para fazer cerca viva, mourões, postes e vigas.	Ecológico: muito usado em projetos de reflorestamento.
Medicinal: o chá da casca serve para tratar tosse, bronquite e inflamações. Pode ser usado no cocho das galinhas, para combater o "mal triste" (nome popular da encefalomalácia ou doença do encurvamento – uma enfermidade degenerativa do sistema nervoso central de aves jovens).	Artesanato: a casca serve para curtir o couro, para fazer sola de sapato, cangalha e outros produtos.

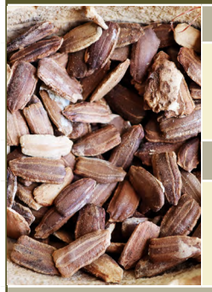
O angico serve para fazer cerca viva, para curtir o couro, para fazer remédio. A semente serve para fazer mudas e também artesanato, para fazer um coração bem bonito. O angico serve para muita coisa!

Sr. Valteir





CAXI



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	90 a 120 dias.	• Limpar o solo antes de plantar; • 3 a 4 sementes por berço; • Pode consorciar com quiabo, milho, feijão, abóbora, melancia; • Pode ser plantado em linha ou espalhado; • É uma planta rasteira, podendo esparramar no solo ou subir em algum suporte; • Espaçamento: 50 cm entre pés e entre linhas; • Leva cerca de 4 meses para secar – importante secar no pé. Se molhar, ela perde.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva – entre novembro e dezembro.		
USOS		
Culinário: refogado (quando está verde).	Artesanato: para fazer cuia para pegar água, coité para comer, fruteira e outros produtos.	

O caxi tem um sabor diferente, o sabor da cabaça é mais fraco. O formato também é diferente, o caxi é redondo e a cabaça é comprida. Temos, aqui, 3 tipos de caxi: o grande, o pequeno e o comprido, que é a cabaça doce.

Sr. Valteir

FEIJÃO CATADOR BARROXA

ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	90 a 120 dias para começar a colher.	• Pode ser colhido aos poucos e o pé produz cerca de 3 a 4 vezes; • Quanto mais colher, mais ele viça (produz); • Pode ser consorciado com milho, abóbora e mandioca; • Ele pode subir no milho e, assim, fica mais difícil de colher; • Espaçamento: 50 cm entre pés e entre linhas; • Bem adaptado às condições do Semiárido.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: cozido com caldo e para fazer farofa. Pode ser usado verde e seco.	Ecológico: a palhada pode ser usada para adubar a terra.	

Nós temos 5 tipos de feijão catador: sempre verde, cordeiro, turubinha, barroxa e rajado. O barroxa e o verde sempre são os mais importantes pra gente. Eu até como feijão rasteiro, mas prefiro o catador. É um feijão que tem muito ferro e é muito importante.

Sr. Valteir

Receita de carne de sol com caxi cabaça doce

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
1,5 kg de carne de sol; 1 kg de caxi (descascado e cortado em cubos médios); 2 cebolas grandes picadas; 6 dentes de alho picados; 4 colheres (sopa) de óleo ou banha de porco; Cheiro-verde picado a gosto; Pimenta-do-reino e/ou pimenta-de-cheiro a gosto Sal, se necessário (a carne de sol já tem sal). **Rende 10 porções.**	Dessalgue a carne de sol, deixando-a de molho por algumas horas e trocando a água, se necessário. Cozinhe até ficar macia, desfie e reserve. Cozinhe o caxi, até ficar macio, e escorra. Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho no óleo, adicione a carne de sol desfiada e refogue bem. Acrescente o caxi cozido, misture com cuidado, ajuste o sal e tempere com pimenta. Finalize com cheiro-verde picado.

REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE

A Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), longe de ser apenas urbana e industrial, abriga uma diversidade de agriculturas. **Essas experiências demonstram a força da produção de alimentos no contexto metropolitano**, apesar dos conflitos relacionados ao uso do território.

As sementes crioulas desempenham um papel central na autonomia das/os agricultoras/es, preservação da agrobiodiversidade e promoção da agroecologia. Diversas iniciativas contribuem para o fortalecimento dessa pauta, com ações tanto da sociedade civil quanto do poder público.

A Articulação Metropolitana de Agricultura Urbana (AMAU), criada em 2004, reúne agricultores, movimentos sociais e organizações para **fortalecer a agricultura urbana e promover a soberania alimentar**. Entre 2013 e 2014, o Grupo de Trabalho de Sementes Crioulas da AMAU desenvolveu o *Projeto Sementes da AMAU*, intensificando o trabalho com sementes crioulas e fortalecendo práticas de manejo coletivo.

Em 2023, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) criou a Casa de Sementes Regional no Acampamento Pátria Livre, em São Joaquim de Bicas, **para reunir e cuidar de sementes produzidas por três acampamentos da região**. Esta ação se articula ao *Programa Semeando Agroflorestas*, iniciado em 2016, visando fortalecer práticas agroflorestais e de gestão comunitária da agrobiodiversidade.

Organizações de assessoria técnica, como a Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE), atuam no fortalecimento do trabalho com sementes, promovendo atividades técnicas e projetos de agrobiodiversidade, como o *Projeto Caminhos da Sociobiodiversidade*, que em 2024 fomentou o compartilhamento de sementes e saberes.

Outro exemplo é o Balaio de Saberes, evento anual em Florestal, que reúne agricultores, associações, pesquisadoras/es e coletivos agroecológicos e culturais. **Ao longo dos anos, o evento se consolidou como um espaço de encontro, partilha e resistência, com destaque para a troca de sementes crioulas**. Em 2024, a 8ª edição promoveu uma roda de conversa entre guardiãs/ões de sementes, reafirmando o compromisso com a valorização da agrobiodiversidade.

No campo das políticas públicas, destaca-se o processo de implantação do Banco Público de Sementes Crioulas e Agroecológicas, iniciado em 2022 pela Prefeitura de Belo Horizonte, por meio da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN) e da Fundação de Parques Municipais e Zoobotânica (FPMZB). **O banco tem como objetivos apoiar as unidades produtivas da política municipal de segurança alimentar, conservar sementes tradicionais e promover a soberania alimentar**.

Essas iniciativas evidenciam o caminho em direção à valorização das sementes crioulas, com articulação entre sociedade civil e poder público. A seguir, serão apresentadas três experiências: o Banco Regional de Sementes do MST, a família guardiã de sementes de Santana do Riacho e o agricultor urbano Sr. Manoel.

Doação e troca de sementes e mudas no 8° Balaio de Saberes





Sementes organizadas pelo Projeto *Caminhos da Sociobiodiversidade* para doação.







Casa de sementes do MST

São Joaquim de Bicas

O Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) tem presença e atuação significativas em Minas Gerais. Na região central, especialmente no entorno da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), os acampamentos e assentamentos estão organizados na Regional Milton Freitas.

Em 2023, foi criada a Casa de Sementes Regional, fruto do diálogo entre as famílias acampadas e o Coletivo de Assistência Técnica e Extensão Social e Ambiental (ATES), uma instância do movimento dedicada à articulação política e técnica nas áreas da reforma agrária. Atualmente, a Casa reúne sementes de três áreas – Pátria Livre, Zequinha e Maria da Conceição – e é cuidada e gerida pelas/os coletoras/es de sementes do núcleo de agroecologia Milton Freitas. A construção e o fortalecimento da Casa de Sementes são resultados do esforço coletivo, conforme nos conta Iorliane Fernandes, agricultora e guardiã de sementes:

Com o coletivo de ATES, que já estava aqui conosco e trazia sementes para nós, surgiu a ideia de construir a Casa da Sementes Regional, onde a gente guardaria as nossas sementes. Aí a casa foi construída em 2023, em coletivo, porque tudo que a gente faz é em coletivo. A nossa base é coletiva!

A gestão da Casa envolve uma divisão cuidadosa de tarefas entre as pessoas do grupo, que passam por coleta, beneficiamento, controle de estoque, comercialização e pela criação de estratégias para o aproveitamento das sementes que perdem viabilidade ou apresentam problemas, como explica Rosimeire Reis:

Tem as funções: as meninas que saem para coletar, a nossa companheira, aqui, que é responsável pela entrada e saída das sementes. Essas sementes são beneficiadas e vêm pra Casa, algumas são comercializadas. As que dão broca, a gente usa para artesanato.

O grupo destaca que o desenvolvimento do trabalho só foi possível graças às trocas realizadas, especialmente no início, com outras guardiãs e outros guardiões de sementes de áreas da reforma agrária na RMBH:

Também fizemos alguns intercâmbios, entre eles, no Ho Chi Minh, onde existe um viveiro. A gente coletava sementes para fazer mudas. Achávamos importante, porque a gente também tem o nosso sistema de agrofloresta.

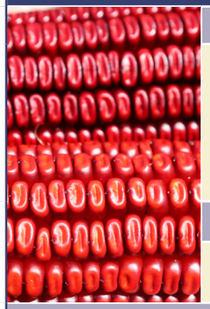
Marcelo Anastácio

Essas ações – a Casa de Sementes, o coletivo de ATES e o projeto de viveiros e mudas – estão articuladas a um plano nacional do MST, intitulado *Plantar Árvores*. Em Minas Gerais, essas iniciativas se conectam ao *Programa de Reparação do Rio Paraopeba*, criado em resposta ao crime socioambiental causado pelo rompimento da barragem em Brumadinho, cometido pela mineradora Vale.

A seguir, apresentaremos quatro sementes consideradas especialmente simbólicas pelo grupo: Milho da Ormi, Guapuruvu ou Birosca, Feijão carioquinha, e Jatobá – representantes da resistência, da diversidade e do enraizamento desse trabalho coletivo.

Conheça algumas das sementes cuidadas pela Casa de sementes do MST

MILHO DA ORMI



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Doada pela Ormi, do Assentamento Ismene Mendes - Pará de Minas, durante o intercâmbio regional em 2023 – ano de criação da Casa de Sementes.	90 dias.	• Coloração vermelha; • Ganha a tonalidade vermelha à medida que a semente vai secando; • Planta de porte alto – cerca de 2,5 m; • Espigas grandes e grãos bem granados; • Pode ser consorciado com mandioca, abóbora, feijão, berinjela, pimenta; • Espaçamento: 40 cm entre pés e entre linhas; • Sabor adocicado; • Para tirar a semente, precisa ficar mais tempo no pé, até secar.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: cozido e para preparações como farinha, mingau, curau, pamonha, broa e outras.	
Alimentação animal: para fazer silagem.	Artesanato: artefatos com a palha do milho.
Ecológico: a palhada pode ser utilizada como cobertura morta para adubar a terra.	

A gente faz esse esforço de plantar esse milho, depois colhe e devolve para a Casa de Sementes. Aí o pessoal comercializa, come... E a semente, para quem quiser plantar, está lá, guardadinha. Ele é plantado na área que as mulheres cuidam aqui no Acampamento Pátria Livre, uma horta coletiva.

Ana Cláudia

GUAPURUVU OU BIROSCA

ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Nativa da Mata Atlântica.	Espécie pioneira, de ciclo de vida relativamente curto – 25 a 30 anos.	• Árvore de grande porte, podendo alcançar de 20 a 30 metros; • Planta de crescimento rápido e reto (sem nós na madeira); • Sementes de fácil manejo: só precisa tirar o "embrulho" e armazenar; • Para fazer as mudas, é necessário quebrar a dormência da semente – escarificar (lixar levemente) ou dar um choque em água quente ou gelada.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS

Medicinal: para diminuir a dor do nascimento dos dentes nas crianças – só pendurar a semente em um colar.	
Artesanato: para fazer bijuterias, quadros e outros produtos.	Madeireiro: para construção civil e marcenaria.
Ecológico: espécie pioneira nos processos de sucessão ecológica. Pode ser utilizada nos sistemas agroflorestais, pois se adapta bem, cresce rápido e produz bastante biomassa. Atrai polinizadores.	

FEIJÃO CARIOQUINHA

ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Vale do Jequitinhonha – a semente foi levada para os acampamentos por uma técnica de ATES, em 2019.	90 a 120 dias.	• Pode ser consorciado com milho ou com outras culturas; • Espaçamento: 30 cm entre pés e 40 cm entre linhas (quando plantado de forma manual); • Ao plantar, usar 1 semente por berço; • O feijão é gostoso e é bem aceito pelo público em geral;
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

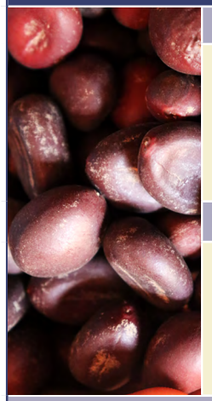
USOS

Culinário: cozido ou para fazer preparações como caldo, tropeiro, tutu e outras.	Ecológico: a palhada pode ser utilizada como cobertura morta para adubar a terra.

Lá no Maria da Conceição [um dos acampamentos], tem o Coletivo de Mulheres, que se organiza para plantar feijão todo ano. No ano passado, colheu uma tonelada. Elas dividem o feijão, para ser justo para todo mundo, para ninguém sentir. E guarda outra parte para continuar plantando nos próximos anos.

Josilane da Silva Fernandes

JATOBÁ



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Nativa – em biomas como Mata Atlântica, Cerrado e Amazônia.	Espécie perene e de longo ciclo de vida.	• Árvore de grande porte, podendo atingir de 20 a 40 metros; • Madeira densa, resistente e de alta qualidade; • Importante fazer podas de formação nas plantas jovens e retirar galhos doentes; • As sementes são resistente e têm alta germinação (acima de 80%); • Para guardar as sementes, é necessário quebrar a casca, retirar a polpa e limpar bem as sementes. Se deixar a polpa, aumenta o risco de bichos entrarem no fruto e comerem as sementes; • Se bem limpas, duram cerca de 2 anos; • Para fazer as mudas, é necessário quebrar a dormência da semente – escarificar (lixar levemente) ou dar um choque em água quente ou gelada.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: para fazer farinha (a partir da polpa seca da castanha) e produtos como pães, bolos e bebidas.	
Medicinal: a casca e a resina são utilizadas como anti-inflamatório e cicatrizante.	Madeireiro: madeira de alta durabilidade, empregada na construção civil e marcenaria.
Ecológico: atua como espécie pioneira em sistemas agroflorestais, ajudando na recuperação de solos degradados.	











Sr. Manoel

Belo Horizonte

Natural de Novo Cruzeiro, no Vale do Jequitinhonha (MG), o Sr. Manoel Pereira de Souza viveu até os 18 anos em sua cidade natal, onde começou sua relação com a terra. Mudou-se para Belo Horizonte em busca de trabalho, mas nunca se afastou da agricultura, mesmo quando a rotina urbana o exigia em outros espaços, como nos conta:

Mas nunca largando a agricultura. Mesmo eu trabalhando em loja, alguma coisa eu plantava, para ter aquelas hortaliças orgânicas e saudáveis.

Durante a pandemia, ele mantinha dois estandes no Shopping Popular Carijós. Contudo, além de pagar as licenças, havia os custos com aluguel, o que tornou inviável sua permanência. Diante desse cenário, decidiu encerrar as atividades no comércio e dedicar mais tempo ao cultivo.

Há quatro anos, o Sr. Manoel cultiva na Horta da Baixada, localizada na região Leste de Belo Horizonte. Em 2022, essa horta foi reconhecida e cadastrada como Unidade Produtiva Comunitária, com apoio da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte (SMSAN). A horta está dividida em canteiros e cada pessoa é responsável por seu espaço, o que possibilita experimentar diferentes formas de manejo, mantendo o compromisso comum com a agroecologia.

Sr. Manoel dá grande importância à conservação das sementes crioulas e compartilha seu conhecimento sobre o manejo adequado para preservar a vitalidade das variedades tradicionais:

Cada um tem uma ideia, eu cuido e planto tudo misturado, pois eu tenho a tendência de resgatar essas coisas diferentes que não é de conhecimento de muita gente. E eu sinto aquele prazer, porque não é ficar só com aquilo para mim, tem que deixar alguém para continuar aquilo.

Acho importante não só para mim, eu penso na outra pessoa, que não tem ela, e eu posso contribuir e distribuir. Cuidar do presente e do futuro. É importante manter essas sementes, porque aquilo está acabando.

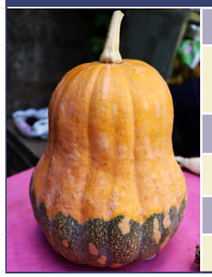
A relação com a terra também reflete em seu cuidado com o corpo e a saúde: Sr. Manoel transformou sua alimentação, como resposta a problemas de saúde, e percebeu mudanças significativas no bem-estar.

A seguir, apresentaremos três sementes que são de importância especial para o Sr. Manoel: Abóbora Brasil, Feijão rapé e Jacatupé.

Mudei todo o meu hábito alimentar, eu tinha esquecimento, dormia mal, tinha gota. Peguei uma bactéria e fiquei mal. Quando surgiu a pandemia, eu mudei o meu cardápio completamente. Você tendo uma alimentação saudável, você não pega nem gripe, nem resfriado. Parece que você fica imune. Pode vir vírus e bactéria.

Conheça algumas das sementes cuidadas pelo Sr. Manoel

ABÓBORA BRASIL



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Do seu amigo, Djalma, de Novo Cruzeiro - Vale do Jequitinhonha.	120 dias.	• A planta espalha muito, enrama no solo; • Ao plantar, usar 2 sementes por berço; • Espaçamento: 10 m entre pés; • Gosta de terra bem adubada – pode adubar os berços.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: cozida ou em preparações como caldo, purê, bolo e outras.		

Eu amo coisa diferente. Essa abóbora, tinha muitos anos que eu estava à procura dela. Eu vou pesquisando e, como eu não tenho internet, fica até mais difícil de encontrar.

Sr. Manoel

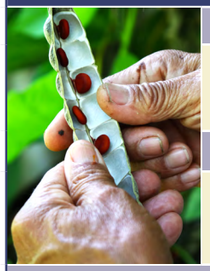
FEIJÃO RAPÉ



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Novo Cruzeiro - Vale Jequitinhonha.	70 dias.	• Espaçamento: 40 cm entre pés e entre linhas; • Ao plantar, usar de 2 a 3 sementes por berço; • Pode ser consorciado com milho ou com outras culturas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: cozido ou em preparações como caldo, tropeiro e tutu.	Ecológico: a palhada pode ser utilizada como cobertura morta para adubar a terra.	

Todo feijão é importante, mas gosto desse feijão porque eu gosto de coisa diferente, que as pessoas não têm tanto conhecimento. Para resgatar e outras pessoas darem continuidade. Eu fiquei mais apegado com ele.

Sr. Manoel

JACATUPÉ			
	**ORIGEM**	**CICLO**	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
	Do seu amigo, Djalma, de Novo Cruzeiro - Vale do Jequitinhonha.	180 dias.	• Deve ser plantada em leiras (montes de terra); • É trepadeira, precisa de um estaleiro ou de uma cerca para se apoiar; • Se espalha bastante; por isso, pode ser plantada com uma certa distância uma da outra – de 2 a 3 metros; • Não gosta de muita umidade, pois apodrece a batata; • A parte comestível da planta é a batata.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
	No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS			
Culinário: pode ser consumido cru, em saladas, refogado e em preparações como purê e bolo.			

É tradição dos meus pais. Eu trabalhava em uma empresa e perdi a semente, mas quando voltei a mexer com a agricultura, eu tinha contato com aquelas pessoas mais próximas de mim e eu consegui a semente.

Sr. Manoel

Receita de Vitamina com jacatupé do Sr. Manoel	
INGREDIENTES	**MODO DE PREPARO**
1,5 copo de água; 1 banana; 3 colheres (sopa) de abacate; 1 mão de jacatupé (raiz crua); 1 folha grande de couve; 3 colheres (sopa) de aveia; 1 colher (sopa) de semente de chia; 1 castanha-do-pará; Rapadura ou açúcar mascavo (a gosto). Você pode usar outros ingredientes de sua preferência! Rende 3 copos.	Lave bem o jacatupé e a folha de couve. No liquidificador, adicione a água, a banana, o abacate, o jacatupé, a couve inteira, a aveia, a chia, a castanha-do-pará e a rapadura ou açúcar mascavo, na quantidade desejada. Bata tudo por cerca de 1 a 2 minutos, até obter uma vitamina cremosa e bem misturada. Se quiser, ajuste a doçura ou a consistência adicionando mais água, rapadura ou açúcar mascavo. Sirva em seguida.









Família da Dona Osvaldina e do Sr. Raimundo

Santana do Riacho

Dona Osvaldina Martins da Cruz e Sr. Raimundo Vitor da Cruz têm 4 filhas/os – Rosalina, José Raimundo, Ronaldo e Gilmar – e são avós de 10 netas/os. O casal vive na comunidade do Capão Comprido, em Santana do Riacho, e reside próximo de familiares, mantendo viva a tradição da agricultura diversificada e de base familiar.

A comunidade está inserida na região da Serra do Cipó, parte da Cordilheira do Espinhaço, em pleno bioma Cerrado. Apesar do solo cascalhado, a região sempre teve bom desempenho produtivo; nas últimas décadas, contudo, as mudanças têm sido percebidas por moradoras/es:

Parece que em qualquer terra que a gente plantava, dava. Agora, parece que a terra ficou fraca ou alguma coisa não está favorecendo. Às vezes chove muito, a terra umedece muito e depois vem o sol e castiga. Você vê a terra trincar, mesmo o solo estando coberto.

Eu cresci vendo o meu pai tirando milho do paiol e fazendo a escolha das espigas para poder plantar de novo. E todo ano tinha paiol cheio de milho. Plantava, tirava para despesa e a semente ficava separada para plantar no final do ano. Então, cresci com essa mentalidade.

Dona Osvaldina

A produção da família é voltada tanto para o consumo próprio quanto para a comercialização. Eles aceitam encomendas, fornecem alimentos para as escolas municipais por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), participam da Feira Raízes do Campo, em Jaboticatubas, e do Mercadinho Tá Caindo Fulô, na Serra do Cipó. José Raimundo destaca a importância das políticas públicas e da diversificação dos canais de comercialização para o fortalecimento da agricultura familiar:

A agricultura era forte uns anos atrás, pois as pessoas plantavam para sobrevivência mesmo. De um tempo para cá, as pessoas desmotivaram de plantar, começaram a achar melhor comprar. Mas agora, com programas do governo, as pessoas já estão amadurecendo a ideia de que se plantar, além de comer um alimento saudável, tem a possibilidade de comercializar nas feiras livres e nos programas do governo.

Dona Osvaldina reforça a importância das sementes crioulas e do papel das guardiãs e dos guardiões no cuidado com esse patrimônio:

As sementes crioulas têm força melhor para aguentar o sol que está agora, até as pragas que vêm. Elas vêm desde o princípio, dos antepassados, que custaram a conseguir essas sementes. Na época deles, os fazendeiros não gostavam que eles progredissem com as coisas, gostavam que eles trabalhassem para eles, mas assim que eles tomaram uma força, cada um foi adquirir as suas sementes. Para eles, foi bastante difícil conseguir, mas eles conservaram! Nessa posição, a gente também tem que ser esses guardiões, não deixar perder.

Conheça algumas das sementes cuidadas pela família de Dona Osvaldina e Sr. Raimundo

ARROZ VERMELHO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Surgiu do cruzamento da semente do arroz canela roxa com outro arroz – dos antigos, passada de geração em geração.	150 dias.	• Gosta de áreas alagadas – brejos; • Importante arar a terra antes de plantar; • Deixar a semente de molho de um dia para o outro antes de plantar; • Colocar uma "ponta de dedo" de sementes ao plantar; • Espaçamento: 30 cm entre plantas; • Importante trocar a área de plantio de um ano para o outro. • Se ele secar muito, após a colheita, ele quebra ao limpar; • Se bem armazenada, pode ser guardada por até 3 anos.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		**USOS**
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		Culinário: cozido e usado em preparações.

Naquela época, o arroz vermelho não era valorizado. As pessoas cresceram na mentalidade e o arroz vermelho e integral está na boca do povo. Além de ser um pilar da nossa mesa, ele é bom de venda também.

Sr. Raimundo

BANANA PRATA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	1,5 ano.	• Pé alto, com cerca de 3 metros; • O cacho fica grande; • Para plantar, é preciso fazer um berço de 60cm²; • Os cachos levam 6 meses para granar.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: para comer a fruta ou usar em preparações como bolo, bolinho, mingau, doce.		
Medicinal: o chá da casca da banana é usado popularmente para melhorar o sono (rico em triptofano e magnésio), reduzir a ansiedade e auxiliar na digestão.		
Alimentação animal: pode ser usada no preparo de silagem e como forragem para ruminantes.		

Ela é uma banana que gosta do terreno aqui, porque é cheio de grota. Tem bananeira aqui que foi plantada pelo meu pai e já tem 35 anos que ele morreu.

Sr. Raimundo

FEIJÃO ANDU



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	120 dias.	• Usar 3 a 4 sementes em cada berço; • Semente resistente – aguenta bem a terra seca e pouca rega; • Pode ser plantado de forma espalhada, no meio de outras culturas; • As sementes podem ser colhidas aos poucos; • Importante fazer podas anuais.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		
USOS		
Culinário: pode ser usado seco ou verde (cozido) e em preparações como farofa, tropeiro, bolinho e doces.		
Alimentação animal: para galinhas (pode jogar para elas, da mesma forma que com o milho) e porcos (cozido).		
Ecológico: serve para adubação verde – fixa nitrogênio no solo e suas folhas e galhos podem ser incorporados ao solo para aumentar a matéria orgânica.		

O andu tem sementes que lido desde criança. Ela não sai da mente e da nossa história e, com o tempo, a gente aprendeu que o andu é um adubo que vai melhorando a terra. Então, todo lugar que eu vejo a possibilidade de plantar uma semente, eu ponho um andu lá.

Sr. Raimundo

Receita de Chá de banana da Rosalina Aparecida Martins da Cruz e banana cozida

INGREDIENTES

1 banana madura (de preferência agroecológica ou orgânica);
300 a 500 ml de água.

MODO DE PREPARO

Lave bem a banana e corte as pontas. Coloque-a inteira, com casca, em uma panela com a água e leve ao fogo. Deixe ferver por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo, coe o líquido e sirva o chá morno. A banana cozida que sobra pode ser consumida, pura ou acompanhada de legumes, em purês ou outras preparações leves. É uma forma simples, nutritiva e sustentável de aproveitar a fruta por completo.





LESTE DE MINAS

O trabalho com as sementes crioulas no Leste de Minas tem se consolidado como uma **estratégia essencial para o fortalecimento da agroecologia e da sociobiodiversidade**. A Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE) e outras organizações parceiras atuam, desde os anos 1990, no fortalecimento da agricultura familiar e na promoção da agroecologia na região.

Embora agricultoras e agricultores sempre tenham cuidado e preservado suas sementes, as formações e intercâmbios ampliaram e fortaleceram essa prática. A mobilização em torno das sementes crioulas se intensificou a partir de 2016, com a implementação de projetos, sobretudo os do *Ecoforte*. Assim, surgiu a necessidade de criar momentos específicos para encontros e trocas de sementes.

Desde 2018, a *Rede Agroecológica do Leste de Minas* realiza os *Encontros Semeando Agroecologia*, um espaço de celebração da biodiversidade e da cultura popular, que acontecem na *Casa da Agroecologia*, em Simonésia. **Esses encontros promovem a interação entre famílias guardiãs e ampliam a visibilidade das sementes crioulas**.

A pandemia de COVID-19 impactou a continuidade dos encontros presenciais. **No entanto, a rede de agricultoras/es permaneceu ativa**, criando estratégias como a iniciativa *Sementes Viajantes*, na qual um técnico da REDE intermediava a troca de sementes entre guardiãs e guardiões, levando-as de casa em casa.

Com a retomada das atividades presenciais em 2022, o movimento se fortaleceu ainda mais, com encontros ampliados e uma crescente valorização da troca de saberes, da arte e da cultura popular e participação cada vez maior do público local e de outras regiões.

Em 2024, o *Projeto Caminhos da Sociobiodiversidade*, executado pela REDE, também fortaleceu o trabalho com as sementes crioulas. Atualmente, além das trocas de sementes, as atividades contemplam iniciativas de beneficiamento e comercialização, visando agregar valor às sementes crioulas e criar mecanismos que assegurem sua preservação e continuidade.

A seguir, apresentaremos três experiências de famílias que demonstram que a valorização das sementes crioulas transcende a produção agrícola e está profundamente ligada à cultura, à identidade e à soberania e segurança alimentar e nutricional das comunidades envolvidas: Sr. Raimundo, Marcilene e Michele; família do Dete e da Elza; e Vanilda.

Caminhada para hasteamento da bandeira e feira de troca de sementes durante o *V Encontro Semeando Agroecologia.*











Dete e Elza

Simonésia

Vivaldo Gonçalves, conhecido como Dete, Elza Rodrigues e seus filhos vivem na comunidade de São Jorge, onde mantêm uma produção diversificada. A família depende de poucos produtos externos para seu sustento e o excedente da produção é comercializado.

É um prazer plantar as coisas na terra. Plantamos de tudo. De mandioca temos 14 qualidades; de batata tem 12; de arroz 4 e 23 de feijão. Tem peixe, porco, galinha. Nada tem agrotóxico. Esse ano, o de fora que está aqui em casa é só o sal e o açúcar. Já plantei a cana, então no ano que vem vai ser só o sal.

Dete

Os conhecimentos sobre o manejo da terra e o cuidado com as sementes foram passados de geração em geração, tanto da família de Dete quanto da de Elza. A autonomia e a generosidade são marcas da família, que encontra satisfação em multiplicar e compartilhar sementes e alimentos.

A família também se conecta com outras guardiãs e guardiões de sementes, multiplicando aquelas que recebem em trocas e intercâmbios:

Nós trouxemos lá da Serra do Cipó. O Sr. Silvio deu pra gente um garrafão de feijão do cerrado. Nós partimos com 11 pessoas. A gente plantou, meu menino colheu, a gente comeu, repartimos sementes e guardamos o de plantar nas águas. O amendoim que o Sr. Silvio deu, já deu duas carreiras, deu mais de meio saco. Já multiplicamos.

A seguir, apresentaremos três variedades que são cuidadas pela família: Arroz bico roxo, Feijão de vagem e Inhame chinês miudinho.

Sempre gostei de plantar coisas diferentes. Onde eu vou, eu trago. O feijão é desde a minha bisavó. Passou para minha mãe e depois para mim e vou carregando a herança. Gosto de guardar com cuidado. Tudo quanto é semente que eles procuram, eu tenho. Guardo e reparto com carinho.

Elza

Conheça algumas das sementes cuidadas por Dete e Elza

ARROZ BICO ROXO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos, passado de geração em geração e cuidado pela família do Dete e da Elza desde 1993.	180 dias.	• Arroz de área alagada, gosta de brejo; • Plantado de muda; • A muda fica pronta em cerca de 20 a 30 dias; • Colocar o arroz de molho na água de um dia para outro; • Importante semear com o grão molhado.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: cozido e em preparações como bolinho e doce.	Ecológico: a palhada pode ser usada para adubar a terra.

Eu só vendo acima de 10 kg, menos de 10 kg eu dou. Teve um ano que doei 5 sacos de arroz.

Dete

FEIJÃO DE VAGEM



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos, da bisavó da Elza – passada de geração em geração.	40 dias para colher os grãos verdes e 60 dias para começar a colher os secos.	• Vagem achatada e longa – mede cerca de 1,5 palmo; • Trepadeira, precisa de uma estrutura de apoio para subir.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Qualquer época.		

USOS

Culinário: verde refogada ou em preparações como saladas, misturas, conservas e outras. Pode ser consumida seca também, como feijão.

A vagem que temos aqui em casa é desde a minha bisavó, depois passou para minha vó. Depois da minha avó, passou para a minha mãe e ela pegou e passou para mim. Ela é diferenciada das outras, ela é doce. Eu amo ela! Enquanto vida Deus me der, ela vai ficar.

Elza

INHAME CHINÊS MIUDINHO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passado de geração em geração.	1 ano.	• Exige tempo para virar uma touceira grande e formar a raiz; • Quando a folha fica amarelada, é sinal de que já está maduro; • Tem muita pele; • Ele é pequeno, dá mais trabalho para descascar; • Saboroso, cremoso e não tem linhas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Outubro.		

USOS

Culinário: cozido puro ou com melado ou usado em preparações como caldo, purê e outras.

Ele é mais trabalhoso para descascar, mas vale a pena. O sabor é muito bom, não tem aquelas linhas, ele derrete na boca. A gente come no café da manhã, no almoço e às vezes de noite, como merenda... Meus meninos nunca me pediram pão ou iogurte.

Dete

Receita de Inhame cozido com melado

INGREDIENTES

Água;
500 gramas de inhame;
Melado a gosto.

MODO DE PREPARO

Lave bem e cozinhe, na água, os inhames com casca, até que fiquem macios (cerca de 20 a 30 minutos). Depois, escorra, descasque, com cuidado, e corte em rodelas. Sirva, ainda quente, com melado de cana por cima. Fica ótimo como lanche ou café da manhã, simples e nutritivo.











Sr. Raimundo, Marcilene e Michele

Simonésia

Sr. Raimundo Soares Coelho é sogro de Marcilene Gonçalves Pereira Coelho e avô de Michele Vitória Coelho. A família vive na comunidade do Funil, em Simonésia, e também cultiva em um sítio na comunidade do Marreco, onde residiram por muitos anos e que representa um marco na conquista da autonomia familiar, como relata Michele:

Foi o primeiro terreno que eles conquistaram. Antes disso, eles moravam no terreno dos outros, eram meeiros e não tinham a opção de trabalhar sem veneno, era do jeito que o patrão mandava. Esse terreno foi o que deu autonomia a eles.

Marcilene reforça a importância desse terreno para a produção agroecológica da família e para a conservação das sementes crioulas, por ser mais seguro contra a contaminação por transgênicos:

Lá é mais seguro para plantar sementes crioulas porque está mais protegida, tem um pasto em volta da lavoura. Aqui os vizinhos plantam transgênico e a gente tem um pouco de medo.

A família cultiva uma grande diversidade, seguindo os princípios da agroecologia. Também cuidam, multiplicam e compartilham sementes. Marcilene aprendeu com seus pais esse cuidado, e hoje segue esse trabalho em parceria com o sogro:

Meus pais sempre ensinaram isso: guardar o milho. E eu vejo isso no meu compadre [o Sr. Raimundo]. É uma coisa de família, preservar a semente e ter esse cuidado. Ele sempre quer plantar. Ele planta para gente, para preservar e para os passarinhos.

Sr. Raimundo destaca, ainda, a importância dos circuitos de troca de sementes como forma de garantir a continuidade das variedades crioulas:

É importante conservar a semente antiga que a gente conhece, porque quando vai ficando em extinção, a gente pode passar para o outro aquela qualidade. Gosto de guardar por isso. Não nego de arrumar uma muda para ninguém, porque às vezes a minha pode acabar e sei que lá, com o fulano, posso encontrar aquela qualidade de novo.

Michele reconhece, com orgulho, o trabalho do avô e da mãe:

Acho que eles não têm noção da grandiosidade do que fazem, porque para eles é tão natural. A minha mãe é tudo e o vô é surreal! Sempre me chamou atenção esse jeito do vô de plantar frutas que só vão dar daqui a 10 ou 20 anos.

A seguir, apresentaremos três variedades especiais para a família: Amendoim vermelho, Milho palha roxa e Feijão cara suja.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Sr. Raimundo, Marcilene e Michele

AMENDOIM VERMELHO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Antônio Barbosa – companheiro de Sindicato da Marcilene, está com a família há cerca de 10 anos.	90 dias.	• Ao plantar, pode usar de 2 a 3 sementes por berço; • Produz vagens grandes; • Pode ser consorciado com outras culturas, como o milho e o café – como a família faz; • Espaçamento: 1,5 m entre linhas – se plantar muito junto, ele perde a força; • Após colher, precisa deixar secar, antes de guardar. Melhor guardar na vagem.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva – entre outubro e novembro. Algumas pessoas gostam de plantar no dia de finados, em 2 de novembro.		

USOS

Culinário: cru, cozido ou torrado e pode ser usado em preparações como farinha, bolo, broa, doce.

Eu já espalhei amendoim para muita gente. Já vendi muito, mas agora paramos de plantar em maior quantidade. Tenho produzido para despesa e para preservar.

Marcilene

MILHO PALHA ROXA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
De uma família de amigos do município de Sacramento (MG), está com a família há 20 anos.	120 dias verde e 150 dias seco.	• Espaçamento: 1 m entre pés e entre linhas; • Pode ser plantado em consórcio, mas a família prefere plantar o milho sozinho; • O pé é alto, pode chegar a 2 metros; • Não costuma dar caruncho; • As espigas e os grãos são grandes; • Para tirar sementes, é importante ter cuidado na escolha de espigas, que devem ser grandes, e de grãos – bem formados e grandes; • O milho é saboroso.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva – entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: para comer cozido, assado e pode ser usado em preparações como angu, polenta, bolo e mingau. Também pode ser usado para fazer fubá e canjiquinha.

Eu que batizei ele de milhão, por causa do pé. Tem que quebrar ele no meio para conseguir pegar a espiga. Quando eu debulho o milho, a primeira coisa que faço é tirar o que vou planta.

Marcilene

FEIJÃO CARA SUJA			
	**ORIGEM**	**CICLO**	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
	Tio da Marcilene – da comunidade de Rio Preto, está com a família há mais de 20 anos.	90 dias.	• Produz bem e mais rápido do que outras variedades; • Tem boa produtividade; • Pode ser consorciado com café, mas sozinho produz melhor; • Ao plantar, usar 3 grãos por berço; • A colheita é maior se plantado em fevereiro; • Cerca de 10 sementes por vagem; • Quando ele seca, pode colher e colocar no terreiro para acabar de secar. Em seguida, bater com pau e soprar, para limpar; • Pode ser guardado em litros de pet; • Feijão gostoso e cremoso.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
	Fevereiro e na época da chuva – entre outubro e novembro.		
USOS			
Culinário: cozido e em preparações como tropeiro, tutu, bolinho e outras.			

Receita de Broa de fubá com amendoim	
INGREDIENTES 2 copos de fubá; 3 ovos; 3 copos de melado; 1 copo de amendoim torrado e moído; 1,5 copo de óleo; 2 colheres de chá de fermento em pó. **Rende 10 porções.**	**MODO DE PREPARO** Torre o amendoim, retire a pele e bata no liquidificador, com um pouquinho de água. Reserve o amendoim. Em uma bacia, coloque o fubá, o óleo, os ovos e o fermento. Misture os ingredientes com uma colher. Em seguida, acrescente o amendoim. Unte a forma, passe a massa para a forma e asse.







Foto: Beatriz Martins Vieira



Foto: Arthur Temer

Vanilda e Vicente

Caratinga

Vanilda do Rosário Loures Martins é natural de Caratinga e há 38 anos vive com o seu marido, Vicente, no Sítio Viva, que faz referência a "Vi" de Vicente e a "Va" de Vanilda. A família produz de forma agroecológica uma diversidade de culturas – frutas, legumes, verduras – e a produção é certificada via Organismo de Controle Social (OCS), há 12 anos.

Vanilda contou que sua vida mudou e teve um despertar a partir da Campanha da Fraternidade de 2011, que teve como tema: A criação geme em dores de parto.

Pensei: o que estou fazendo com a minha terra? E dali para frente, tomei a decisão de não mais usar agrotóxicos e venenos no meu sítio.

A partir daí, começou a participar de atividades e movimentos de agroecologia. Durante um encontro, o seu companheiro, Zé Maria, compartilhou uma semente de tomate e disse que a partir daquele momento, a Vanilda era guardiã daquela semente.

A gente sempre foi guardiã e não sabia. Eu sempre guardava sementes de rúcula, de abóbora e outras. Mas quando o Zé Maria falou que eu era guardiã, mudou a minha visão e a responsabilidade de não deixar perder.

Ser guardiã é ser responsável por aquela semente. Se ela vir a perder, é como se perdesse uma parte de você, da sua identidade. O grande segredo de ser guardiã é guardar as memórias, fazer a histórias e passar para os meninos.

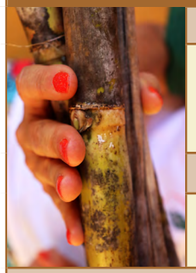
A relação da Vanilda com as sementes é de muito respeito e carregada de sensibilidade: além de agricultora, guardiã e terapeuta, tem um compromisso de cuidado com a terra e com as pessoas. Ela nos ensina sobre a importância de colocar as sementes na terra para sua multiplicação e conservação:

O melhor jeito da gente ter essas sementes é deixar elas na terra. Porque se deixar muito tempo nos saquinhos, elas podem dar bicho e acaba perdendo. Fazer viver! A terra é um grande exemplo de guardião para todos nós.

A seguir, apresentaremos três variedades que são cuidadas pela Vanilda e pelo Vicente no Sítio Viva: Cana manteiga, Tomate cereja doce e Dente de leão.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Vanilda e Vicente

CANA MANTEIGA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passado de geração em geração.	1 ano.	• Boa produtividade; • Dá um corte por ano. É importante cortar todo ano, para ela rebrotar e permanecer produtiva e sadia; • O corte precisa ser rente ao chão; • Cada olho é uma cana que irá desenvolver; • A safra geralmente acontece em meados de junho e julho até o mês de outubro – antes do época da chuva; • Só deixa de produzir se o pé estiver muito velho; • Cana mais clara e macia. O açúcar fica claro e suave.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva – entre outubro e novembro.		

USOS	
Culinário: para fazer açúcar mascavo, rapadura, melado e caldo de cana.	Alimentação animal: o bagaço seco pode ser usado para fazer ração para porcos.

Meu avô trouxe mudas de cana de Viçosa e, quando minha mãe casou, ele deu para ela plantar e cuidar. E quando eu casei, a minha mãe fez a mesma coisa. Hoje essa cana está na minha propriedade. A gente já espalhou para vários lugares e, se a gente perder, sabe que vai encontrar. Ela vai continuar viva. Toda vez que eu vejo uma moita dessa cana, é como se meu avô continuasse vivo.

Vanilda

TOMATE CEREJA DOCE



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Do companheiro Zé Maria, está com a família há 13 anos.	90 dias.	• Pode ser plantado em estufa ou fora da estufa; • Pode ser plantado direto na terra ou fazer mudas em sementeiras para depois plantar; • Importante fazer a desbrota; • Cada pé produz cerca de 7 a 10 kg de tomate; • Produz por cerca de 6 meses; • Planta muito sensível; • Espaçamento: 30 cm entre pés e 70 cm entre linha; • Precisa tutorar a planta, em estaleiros ou estrutura de bambu, pois gosta de esparramar; • Para tirar semente: cortar a tampinha do tomate, espremer as sementes em uma peneira e lavar. Em seguida, colocar em um guardanapo e deixar secar.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Março a setembro.		

USOS
Culinário: cru e usado em preparações como saladas e molhos.

O tomatinho é muito gostoso. Ganhei do Zé Maria, achei muito bom e não deixei mais perder. Já levei para a feira, para a Agriminas, em Belo Horizonte. É uma fonte de renda muito boa.

Vanilda

DENTE DE LEÃO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Intercâmbio de sementes em Montes Claros - Norte de Minas.	190 dias.	- Dependendo da época, ela deixa de produzir (some) e depois - Forma uma touceira - Para fazer muda: semear no substrato e depois passar para a terra.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Março a setembro.		

USOS	
Culinário: para fazer açúcar mascavo, rapadura, melado e caldo de cana.	Alimentação animal: o bagaço seco pode ser usado para fazer ração para porcos.

É uma poderosa planta medicinal!

Vanilda

Receita de Salada de tomate com dente de leão da Vanilda

INGREDIENTES

Tomate cereja;
Punhado de dente de leão;
Azeite de oliva;
Suco de limão;
Sal;
Cheiro-verde.

MODO DE PREPARO

Lave bem um punhado de folhas jovens de dente de leão. Corte os tomates cereja ao meio e pique finamente o cheiro-verde. Junte tudo em uma tigela e tempere com sal, azeite de oliva e suco de limão a gosto. Misture delicadamente e sirva em seguida, como uma salada fresca, leve e cheia de sabor.

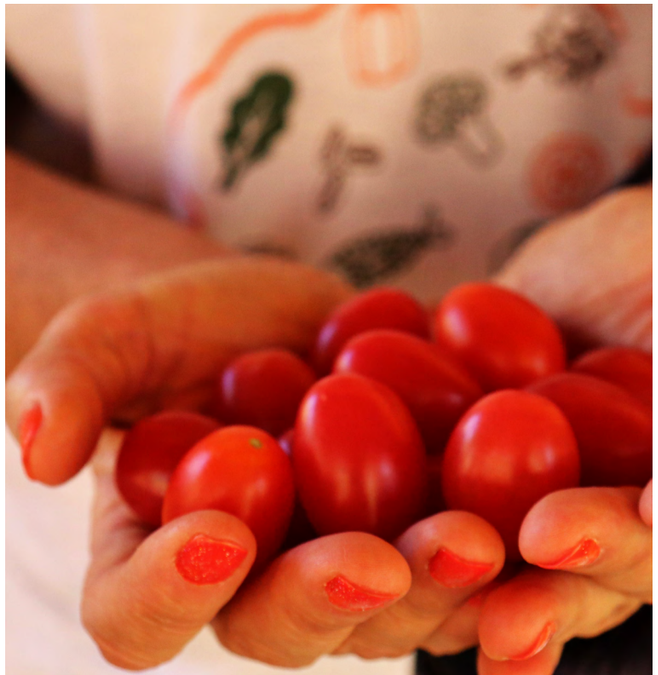




Foto: Izania da Silva

RIO DOCE

Desde a década de 1990, agricultoras/es e organizações da sociedade civil, em parceria com universidades e com o Centro de Agricultura Alternativa Tamanduá (CAT), **se mobilizam para promover a agroecologia e conservar a biodiversidade e as sementes crioulas na região do Rio Doce**. O trabalho começou com a recuperação de sementes de milhos tradicionais, como o caiano e o palha roxa, que eram comuns na região, mas foram perdidos ao longo do tempo. **A partir dessa iniciativa, agricultoras e agricultores organizaram campos de produção e multiplicação de sementes e passaram a trocar variedades com outras comunidades, como Sobrália, o que possibilitou recuperar algumas dessas sementes**.

O movimento se fortaleceu, também, com a adoção de práticas agroecológicas e mutirões para a melhoria dos quintais produtivos, organizados pelo grupo de Agricultores Experimentadores e Monitores de Sistemas Agroflorestais (AEMSAS). **Com o crescimento da produção, surgiu a necessidade de criar alternativas para a comercialização, resultando na criação da Cooperativa Regional de Economia Solidária da Agricultura Familiar Agroecológica (CRESAFA)**.

Há cerca de dez anos, o CAT, sediado em Governadores Valadares, desenvolveu um mapeamento de guardiãs e guardiões de sementes crioulas, permitindo que a comunidade soubesse onde encontrá-las/os. Essa iniciativa foi paralisada, levando à perda de variedades importantes, como a semente italiana. Em decorrência do crime socioambiental provocado pela Vale, Samarco e BHP, com o rompimento da barragem em Mariana, em 2015, a estrutura e a organização da região foram fortemente atingidas. **Os danos provocados pelo rompimento resultaram no desvio de esforços para questões emergentes, dificultando a realização de outros trabalhos, como a preservação das sementes crioulas**.

Iniciativas recentes buscam reorganizar esse trabalho. Há cerca de três anos, em parceria com universidades, como a Univale e a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF - Campus Governador Valadares), são realizados os **Encontros de Troca de Saberes**, onde acontecem rodas de conversa, oficinas, feiras e outras atividades para valorização dos saberes e práticas tradicionais.

Além disso, agricultoras/es participam de atividades realizadas por organizações parceiras em outras regiões, como a Troca de Saberes, em Viçosa e o Encontro Semeando, em Simonésia, e se articulam com a Comissão das Comunidades Quilombolas do Alto e Médio Rio Doce.

A seguir, apresentaremos duas experiências inspiradoras e referência na região: As sementes do Quilombo Ilha Funda e as experiências de Roberto e Dorinha.

Doação e troca de Encontro de Troca de Saberes realizado no Quilombo Ilha Funda, em 2024.











Sementes do Quilombo Ilha Funda

Periquito

As *Sementes do Quilombo Ilha Funda* são um grupo de cinco mulheres – irmãs e primas – que carregam no corpo e na memória o saber ancestral do plantar e do colher: Maria Madalena da Silva, Maria da Conceição da Silva, Geralda Albino da Silva, Maria do Socorro Silva, Juvenira Maria da Silva e Maria do Carmo Silva. O Quilombo Ilha Funda fica no município de Periquito, inserido na bacia do rio Doce.

Maria do Carmo Silva, a Fisika, reforça que a comunidade há muito tempo se reconhece como quilombola. E, após muita luta e articulação coletiva, veio o reconhecimento oficial pela Fundação Cultural Palmares (FCP), em 2019:

Fomos reconhecidos como comunidade quilombola em 2019, mas temos a consciência de sermos quilombolas bem antes disso. Isso nos fortaleceu e nos fez chegar até aqui, sobretudo articuladas com as entidades parceiras. Junto com isso, a gente se fortalece a partir das variedades das sementes, algumas deixadas aqui pelos nossos antepassados.

Além da organização e das lutas comunitárias, as *Sementes da Ilha Funda* atuam na criação e no fortalecimento de entidades e movimentos de agricultura familiar e agroecologia e estão envolvidas com práticas de cuidado integrativo e promoção da saúde.

Os nossos ancestrais, pais e avós, chegaram aqui por volta de 1930. Quando chegaram, aqui tinha de tudo que a gente usa para alimentar, só buscavam fora sal e querosene. Chegaram aqui, pelo que contam, porque lá na região de Guanhães não tinha mais como ficar e foram procurando um lugar. Encontraram aqui, que dava para sobreviver. A gente tem um apreço muito grande por plantar e colher!

Juverina

Se a gente planta uma semente que não é saudável, ela não vai dar um bom fruto. Se o fruto não é saudável, porque a terra não está saudável, ela não tem o mesmo poder nutricional do que um fruto saudável tem.

Juverina

As mulheres do Quilombo também compartilharam de que formas sentem os efeitos decorrentes do rompimento da barragem de Mariana, que atingiu toda a bacia do Rio Doce. Os danos também atingiram práticas agrícolas e a preservação das variedades tradicionais. Apesar disso, as mulheres seguem resistindo, preservando e multiplicando a vida.

A seguir, apresentaremos quatro variedades que fazem parte dessa história: Arroz paga dívida, Chapéu de Napoleão ou Espicúla, Cana levanta boteco e Urucum.

Conheça algumas das sementes cuidadas pelas Sementes do Quilombo Ilha Funda

ARROZ PAGA DÍVIDA



ORIGEM	CICLO	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO
Dos antigos – passada de geração em geração.	180 dias.	Próximo à época de chuva – entre setembro e novembro.

CARACTERÍSTICAS E TRATOS

- Gosta de áreas alagadas – brejos;
- Pode ser plantado "mais tarde", mas vai "aprofiar" menos. Ou seja, haverá menos brotos, de onde sairão os cachos;
- É plantado de muda;
- Para fazer o viveiro das mudas, é preciso escolher uma terra boa, polvilhar as sementes e cobrir com palha, para que os passarinhos não as comam;
- Para plantar é usado um fecho de muda – ponta de dedo;
- Espaçamento: 20 cm entre plantas;
- Não é necessário plantar em fileira, e sim de forma aleatória;
- É um arroz fácil de limpar e não é quebrador;
- Para secar, a semente pode ser colocada no sol ou na fumaça do fogão a lenha;
- Para limpar, pode ser socado no pilão – depois que estiver seco – e, em seguida, os marinheiros (arroz que ainda ficou com a casca) são retirados de forma manual.

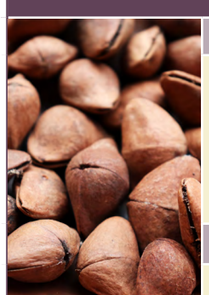
USOS

Culinário: cozido ou usado em preparações como bolinhos e doce.

O arroz que o plantador plantava e tinha certeza de que ele produzia muito. Nunca negou. Aí não deixava o caboclo endividado. Sempre tinha para ele comer e para pagar as outras coisinhas dele.

Juverina

CHAPÉU DE NAPOLEÃO OU ESPICÚLA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	É uma planta rústica e perene – vive por vários anos, podendo florescer e frutificar várias vezes ao longo do ano, especialmente em climas quentes.	• Planta arbustiva – árvore pequena, que pode chegar de 4 a 6 metros; • As flores são vistosas, em tons de amarelo ou alaranjado e em forma de trombeta; • Os frutos são verdes e depois escurecem, lembrando o formato do chapéu de Napoleão (daí o nome popular); • **É uma planta tóxica. A semente não pode ser ingerida e a semente não pode ser aberta.**
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Primavera e início do verão.		

USOS

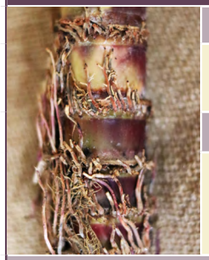
Medicinal: usada para proteção dos maus fluidos em ambientes – casas e galinheiros. Utilizada na impactação para o tratamento de vícios na Elementoterapia magnética – terapia praticada pela família. (***Obs: não é feita a ingestão***).



Essa planta [Chápeu de Napoleão] é muito poderosa! Cresci sabendo que ela era protetora, por causa desse ensinamento de plantar por perto da casa e do galinheiro. Ela dá uma espécie de uma castanha, mas fechadinha. Por ser uma planta tóxica, ninguém nunca ousou abrir para ver o que tem lá dentro.

Fisika

CANA LEVANTA BOTECO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração.	120 dias.	• Planta de crescimento rápido; • Se for bem manejada, produz até três vezes por ano; • É importante colher da maneira correta e limpar a área, para desenvolver bem; • Se plantar em um solo muito estercado, ela pode ficar salobra; • É macia e boa de moer – não quebra fácil ao passar no engenho.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: para fazer garapa, rapadura, melado e açúcar.	Alimentação animal: o bagaço pode ser usado para fazer silagem.

A cana levanta boteco é mais certeira, ela não mente. Você tem cana a qualquer tempo. É a cana que mais sustentava os pais de família que tinham dificuldade... Se eles tivessem um canavial, eles não ficavam sem ter o que dar para os meninos. É a primeira cana.

Juvenira e Geralda

URUCUM



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – passada de geração em geração. Os pés já estavam lá desde que se lembram.	Perene – pode produzir por mais de 10 anos. Inicia a frutificação a partir de 1,5 a 2 anos após o plantio.	• Realizar podas de formação nos primeiros anos para dar estrutura à planta e facilitar a colheita.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No início das chuvas – entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: para fazer colorau e colorir a comida.	Medicinal: contra sarampo e controle da diabetes.
Utilizado, também, na preparação de cosméticos naturais.	





Roberto e Dorinha

Tumiritinga

Roberto Antônio Luz e Maria das Dores da Silva Cecílio, conhecida como Dorinha, vivem no Assentamento Primeiro de Junho, no município de Tumiritinga. No assentamento, conquistado pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), o casal cultiva diversas variedades e se dedica à reprodução e à conservação de sementes crioulas.

A relação de Roberto com a terra e as sementes começou na infância, em meio a desafios que ele transformou em propósito, como nos conta:

Quando eu estava de castigo, ajoelhado, às vezes chorando e lamentando que minha mãe colocava a gente em cima daqueles caroços de milho, eu passei a querer conhecer como chamava aquele milho que eu ajoelhava. E eu fiz uma proposta para mim, que, ao longo dos anos, eu ia resgatar aquelas sementes.

Roberto se orgulha de sua trajetória de luta e do ofício que construiu com a terra:

Tenho três orgulhos na minha vida: ser do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) – isso ninguém me tira nunca na vida; a outra é ser guardião de sementes crioulas, que é um patrimônio da humanidade; e a outra é que eu tinha uma vontade imensa de aposentar como trabalhador rural.

Para ele, conservar sementes vai além de armazenar: é preciso cultivá-las continuamente. Roberto sonha com a criação de uma casa de sementes aberta à comunidade:

A palavra guardião vem de guardar... Apesar que eu tenho uma contradição: na universidade, guardam muitas sementes que foram tiradas do campo para levar para o laboratório. Você pode guardar um pequeno demonstrativo, mas as minhas sementes todo ano são plantadas.

O rompimento da barragem em Mariana, em 2015 – crime socioambiental provocado pela Vale, Samarco e BHP, atingiu profundamente a vida da família. A lama contaminada destruiu áreas de cultivo e interrompeu ciclos de cuidado com as sementes:

Na verdade, não matou só o rio, matou o rio e matou a terra. Eu plantava lá as minhas sementes, onde o rejeito de minério passou. A gente acabou abandonando essa área para vir pra cá. O prejuízo foi muito grande, perdi muitas sementes, e até hoje eu não fui reconhecido no processo de reparação como guardião de sementes crioulas. Tinha uma lista com pescadores, comerciantes, doceiras. Mas a primeira que coloquei lá foi "Roberto, guardião de sementes crioulas".

Apesar das perdas, Roberto segue firme com seu trabalho. A seguir, apresentaremos três variedades cuidadas pela família: Feijão andu, Feijão catador e Milho Maia.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Roberto e Dorinha

FEIJÃO ANDU



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Ddos antigos – conseguiu na casa de sua mãe, em Pavão/MG; está com Roberto desde 1979.	1 ano para produzir.	• São plantadas 3 sementes por berço; • Espaçamento: 1 m entre pés e entre linhas; • Pode ser consorciado com outras culturas e plantado nas beiradas das roças, para aproveitar o espaço; - É importante podar para não crescer muito, produzir mais e facilitar a colheita.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva – entre outubro e novembro ou na época seca, entre março e abril.		

USOS
Culinário: pode ser usado seco ou verde (cozido) e em preparações como farofa, tropeiro, bolinho e doces.
Alimentação animal: para galinhas (pode jogar para elas, da mesma forma que com o milho) e porcos (cozido).
Ecológico: serve para adubação verde – fixa nitrogênio no solo e suas folhas e galhos podem ser incorporados ao solo para aumentar a matéria orgânica.

O guandu a gente planta para recuperação dos nutrientes da terra e, também, na época que a gente está em crise de alimentação, é ele que dá um suporte ao agricultor. Serve para os animais, para terra e alimentação humana.

Roberto

FEIJÃO CATADOR



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos – conseguiu na casa de sua mãe, Pavão /MG.	45 dias.	• Espaçamento: 50 cm entre pés e 50 cm entre linhas; • Planta de porte médio e não dá muitas ramas; • Pode ser consorciado com milho, outros feijões e outras culturas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva – entre outubro e novembro, e na época da seca, entre março e abril.		

USOS	
Culinário: cozido e em preparações como farofas e tropeiro.	Ecológico: a palhada pode ser usada para adubar a terra.

MILHO MAIA			
	**ORIGEM**	**CICLO**	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
	Dos antigos – passada de geração em geração.	120 dias.	• Espaçamento: 50cm entre plantas e 1,5m entre filas; • Pode ser plantado em consórcio com outras culturas; • O grão é pesado; • O sabugo é fino e é fácil de debulhar; • Plantar apenas uma semente, se quiser uma espiga maior; se quiser a espiga menor, pode plantar mais de uma semente por berço.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
	Na época da chuva – entre setembro e novembro.		
USOS			
Ecológico: a palhada pode ser usada na adubação do solo.		Alimentação animal: para galinha e porcos.	
Culinário: cozido e assado ou usado em preparações como angu, mingau, pamonha, curau e bolo.			

Esse é o milho maia que eu falei que ia resgatar. Eu faço esses cruzamentos do milho maia. Se eu quero cruzar com o palha roxa, por exemplo, eu pego um ou dois caroços de milho maia e consorcio ele com o palha roxa. Depois, quem vai fazer a polinização é o vento e as abelhas. Eu considero um milho importante e se tornou uma marca registrada do meu trabalho como guardião de sementes crioulas.

Roberto

Farofa de Feijão andu da Dorinha	
INGREDIENTES	**MODO DE PREPARO**
3 xícaras de feijão andu (seco ou verde); 300 g de torresmo (para fritar); 300 g de linguiça caseira; 2 cebolas médias picadas; 3 dentes de alho amassados; 1 colher (sopa) de sementes de coentro (opcional); 2 colheres (sopa) de óleo ou gordura do torresmo; Sal a gosto; 3 xícaras de farinha de mandioca. **Rende 10 porções.**	Cozinhe o feijão andu apenas com água, até ficar macio; escorra e reserve. Frite o torresmo e a linguiça separadamente e reserve. Na gordura do preparo, refogue o alho, a cebola e as sementes de coentro, até dourar. Junte o torresmo, a linguiça e o feijão ao refogado, misture bem e, com o fogo ligado, adicione a farinha aos poucos, mexendo sempre. Desligue assim que formar uma farofa úmida e bem misturada. Sirva em seguida.





ZONA DA MATA

Na Zona da Mata mineira, a experiência com sementes crioulas tem raízes profundas e articuladas a processos de resistência, formação e organização popular. A região vivenciou momentos importantes de fortalecimento da agrobiodiversidade, especialmente a partir da década de 1990. Nesse período, o Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata (CTA-ZM), em parceria com sindicatos rurais e com a Universidade Federal de Viçosa (UFV), promoveu campos de produção e seleção de sementes, com metodologias participativas que valorizavam variedades locais, como o milho Caiano, de Sobrália, cultivado até hoje na região.

Essas ações se desenvolveram em um contexto de queda nos preços do café, o que levou muitas famílias a diversificarem suas produções. **O milho crioulo passou a ter papel central, econômico e alimentar, sendo incluído em ensaios nacionais organizados em articulação com a Rede pta e a Embrapa**.

Com o tempo, embora os campos de produção tenham diminuído, outras práticas se fortaleceram. **As trocas de sementes e mudas passaram a ocorrer regularmente em intercâmbios agroecológicos e encontros regionais,** especialmente no espaço da Troca de Saberes, organizada pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) em parceria com organizações da região e reconhecido como um ambiente de encontro entre guardiãs e guardiões.

Os sindicatos foram e continuam sendo peças fundamentais nesse processo. A UFV com outros parceiros também têm contribuído com produção de conhecimento, sistematização de experiências e formação técnica e política em torno das sementes crioulas.

O legado da Zona da Mata é um exemplo de articulação entre história, prática e resistência. A continuidade da produção de sementes crioulas, as feiras comunitárias e a construção coletiva de saberes mostram que conservar sementes é também conservar territórios, relações e formas de vida.

A seguir, apresentamos três experiências que acontecem na Zona da Mata e ajudam a tecer a agroecologia no território: Efigênia e Cyrlei; Paulinho e Fia; Família do Sr. Itamar.









Sr. Itamar e família

Espera Feliz

Sr. José Itamar Estevão e Dona Geovana Rocha Estevão são pais de seis filhas/os e vivem no Assentamento Padre Jésus, em Espera Feliz, terra conquistada em 2010. Como nos conta o Sr. Itamar:

A gente sonhava em ter um pedaço de terra. Através do sindicato e dos movimentos sociais, conseguimos nos engajar e descobrimos o crédito fundiário como forma de ter a nossa terra. A gente conquistou a terra, foi um sonho realizado e dividimos com mais 20 famílias que vivem aqui no Assentamento.

A família cultiva uma grande diversidade de alimentos – roça, horta e frutíferas – e desenvolve um trabalho com o café especial Soberano, promovendo vivências para que as pessoas conheçam todo o processo de produção, desde o plantio. Essa trajetória só se tornou possível a partir do acesso à terra.

Temos café, feijão, milho, hortaliças, frutas, vários tipos de produtos. Para a despesa da família a gente tem de tudo. A produção é boa, bonita e saudável. Uma fazenda que estava perdida, que só tinha mato, hoje virou toda produtiva. A gente vê que a saúde das crianças mudou. A gente vê uma transformação quando a gente consegue a terra.

O cuidado com as sementes também faz parte da história da família. Desde jovem, o Sr. Itamar carrega essa sabedoria e prática herdadas do pai, mantendo a tradição viva e transmitindo-a às filhas, filhos e netos. Um trabalho que reforça a importância das relações intergeracionais para o fortalecimento da agricultura familiar.

Desde jovem eu já tinha anseio pelas sementes. Isso vem do meu pai, que sempre gostou das sementes. A semente é uma coisa que está no sangue e a gente não quer perder essa essência. Cultivar as sementes para nós é uma beleza e é natural. A gente vê que elas são resistentes, é como a gente! Vejo uma resistência muito grande nas sementes crioulas. Esse ano mesmo o sol ficou muito quente, mas a semente resistiu e produziu. Vejo uma importância muito grande nas sementes crioulas!

A seguir, apresentaremos três variedades cuidadas pela família e que estão sempre presentes na vida da família e da comunidade: Amendoim preto, Feijão preto serrano e Milho asteca.

Conheça algumas das sementes cuidadas pelo Sr. Itamar e família

AMENDOIM PRETO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Está com a família há mais de 10 anos.	90 dias.	• Espaçamento: 50 cm entre pés e entre linhas; • É melhor que seja plantado sozinho para não ser abafado; • É importante capinar para não deixar o mato abafar os pés e chegar terra no pé quando estiver florindo; • Para ficar armazenado, é indicado secar bem e manter na vagem.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
02 de novembro - tradição de plantar no dia de finados.		

USOS

Culinário: cru, cozido ou torrado e pode ser usado em preparações como farinha, bolo, broa, doce e canjica.

Planto sempre no dia 02 de novembro, pois a tradição diz que ele produz mais. Temos também a tradição da Festa de São Pedro, que a minha família faz há 50 anos. A gente planta para ajudar na festa, para fazer farinha e canjicão. Nunca vamos perder essa essência de festejar nossa cultura com esse amendoim.

Itamar

FEIJÃO PRETO SERRANO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos - passado de geração para geração.	90 dias.	• O pé cresce muito e apresenta boa produtividade e rendimento; • Demanda apenas 1 capina ao longo de seu ciclo; • Não demanda excesso de adubo; • Pode ser consorciado com outras culturas; • Espaçamento: 20 cm entre pés e 50 cm entre linhas; • Não é suscetível a doenças; • É fácil de colher: quando estiver maduro pode ser colhido. Em seguida, deixar secar e bater na máquina.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva - entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: cozido ou para fazer preparações como caldo, tropeiro, tutu e outras. Fica avermelhado quando cozido.	Ecológico: a palhada pode ser utilizada como cobertura morta para adubar a terra.

É um feijão preto que fica vermelho na panela. Um feijão tradicional de mesa, para o dia a dia. Um feijão resistente e da nossa cultura.

Itamar

MILHO ASTECA			
	**ORIGEM**	**CICLO**	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
	Está há cerca de 20 anos com a família.	180 dias.	• Os pés são médios e grossos; • Produz sabugos grandes e grossos e os grãos são bem granados; • A palha é grossa e protege bem a espiga, evitando a entrada de água e de caruncho; • Apresenta boa produtividade; • É resistente ao sol; • Pode ser consorciado com outras culturas, como feijão e abóbora; • Espaçamento: 80 cm entre pés e 1 m entre linhas; • Importante fazer 2 capinas durante o ciclo e chegar a matéria orgânica (palhas e adubo) no pé da planta.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
	Na época da chuva - entre outubro e novembro.		
USOS			
Culinário: cozido, assado e pode ser usado em preparações como angu, polenta, bolo, broa e mingau. Também pode ser usado para fazer fubá e canjiquinha.			
Alimentação animal: pode ser usado para alimentar galinhas e fazer ração.		Ecológico: a palhada pode ser usada para adubação.	

É um milho que quero sempre cultivar! Ele é o esteio da casa. A gente já conhece ela e é uma semente resistente e boa, que pode ser compartilhada com mais pessoas.

Itamar

Receita de canjicão da família Estevão e Rocha	
INGREDIENTES	**MODO DE PREPARO**
1 kg de milho para canjica; 2,25 litros de leite; 500 g de amendoim torrado e moído; 2 xícaras de açúcar ou a gosto; 1 pitada de sal. Rendimento: 20 porções.	Deixe o milho de molho em água por no mínimo 12 horas, de um dia para o outro. No dia seguinte, escorra, lave bem os grãos e cozinhe-os na panela de pressão com água suficiente para cobrir, por cerca de 40 a 50 minutos, até que estejam bem macios. Em seguida, escorra o excesso de água, se houver, e adicione 2,25 litros de leite, 500 g de amendoim torrado e moído e 2 xícaras de açúcar (ou a gosto). Cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela, até levantar fervura e engrossar, formando um caldo cremoso. Quando atingir a consistência desejada, finalize com uma pitada de sal para realçar o sabor.









Fifi e Cyrlei

Diogo de Vasconcelos

Efigênia Tereza Marco - conhecida como Fifi - e o seu marido Cirley de Oliveira Carvalho são agricultores familiares e pais de dois filhos. Vivem e cultivam na comunidade de Matacães, na divisa dos municípios de Acaiaca e Diogo de Vasconcelos - região que tem uma forte tradição de cultivo de milho, onde Cyrlei nasceu e cresceu.

Trabalham com agroecologia e têm uma longa trajetória de envolvimento com organizações e movimentos sociais. Atualmente, Fifi coordena a Comissão de Mulheres do Sindicato de Trabalhadores Rurais (STR) de Acaiaca, desenvolvendo ações de formação, geração de renda e enfrentamento à violência contra as mulheres.

O casal cuida das sementes e resiste às mudanças culturais que impactam práticas agrícolas e a conservação da biodiversidade, especialmente frente à contaminação das lavouras por transgênicos. Chamam atenção para essas mudanças e para o papel das guardiãs e guardiões:

Aqui é uma comunidade que tem uma tradição muito grande de plantio do milho. Depois começaram a plantar o milho comprado, na época da Agroceres. Todo mundo entrou nessa. Aqui em casa começamos a perceber que a semente comprada, embora produzisse bastante, exigia mais insumos e na hora que colocava no paiol ele não conservava, estragava todo. Aí começamos a buscar uma semente mais resistente e já tem 26 anos que a gente planta constantemente o Milho caiano de Sobrália. ***Cyrlei***

Isso aumenta nossa responsabilidade como guardiões. Vejo gente plantando sem dar tempo para a terra respirar. Antes plantavam milho de paiol, agora é só para silagem. A semente é um milagre: você planta uma ou duas e colhe uma espiga cheia de grãos, que pode ser partilhada com outros. ***Fifi***

A família também chama atenção para a importância do paiol da terra – alimentos que nascem debaixo do solo, guardam memória e funcionam como reserva:

Desde criança, eu escuto esse conselho dos mais velhos: a gente nunca deve esquecer do paiol da terra - os caras, inhame, mandioca. Porque o paiol de cima tem ano que não vai ser possível você encher, em outros não vai produzir muito. O paiol na terra conserva de um ano para outro. ***Cyrlei***

A seguir, apresentaremos três variedades cuidadas pela família – do paiol do ar e do paiol da terra: Erva-doce, Inhame Chinês e Milho caiano de Sobrália.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Fifi e Cyrlei

ERVA-DOCE



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos - da mãe do Cyrlei.	120 dias.	• Pode ser plantada, mas pode nascer espontaneamente; • O plantio pode ser feito a lanço; • Gosta de terra estercada e úmida; • O pé pode sumir no tempo chuvoso e rebrotar no tempo mais seco; • Para colher as sementes: cortar o cabinho onde nasce o cacho com as sementes, deixar secar em um local seco e arejado e depois retirar as sementes manualmente; • Não é indicado colher no tempo chuvoso, para não mofar; • Não é indicado deixar a semente secar muito, pois pode ficar quebradiça.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Fevereiro a maio.		

USOS

Culinário: usada para temperar e aromatizar preparações como bolos, broas, biscoitos e outras.	
Medicinal: chás com efeito calmante, digestivo e antiespasmódico.	Ecológico: as flores atraem polinizadores.

Ela é uma medicinal muito boa e a gente não precisa comprar no mercado, sem saber a origem. Quanto mais medicinais a gente tiver nos quintais, melhor. A erva doce é muito fácil de cultivar. Tem que ter esse cuidado de colher e secar, porque não existe nada sem trabalho.

Fifi

INHAME CHINÊS



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos - passado de geração em geração, está há mais de 50 anos com a família.	150 dias.	• Pode ser plantado em cantos e em áreas mais úmidas, como arrozais e hortas; • Gosta de terra bem estercada; • O ponto de colheita é quando as folhas secam; • Quando colher, pode tirar os "olhos" (gemas) menores da touceira e conservar em local úmido e sombreado para plantar em outra área; • Espaçamento: pode ser plantado de forma aleatória ou em fileiras com distância de 70 cm entre os pés e entre linhas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva - entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: cozido ou assado. Pode ser consumido com mel do e usado nas preparações como sopas, sucos e chips.

A gente consumia o inhame cozido, pois na época não tinha pão. Tenho memória, pois toda vida o meu pai cultivou o inhame e, como a gente tinha dificuldade com a alimentação, a gente se alimentava muito com inhame e banana cozinha. Esses alimentos mataram muita fome.

Fifi

MILHO CAIANO DE SOBRÁLIA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Encontro de Educação do Campo realizado em Muriaé.	180 dias.	• Os pés são médios e não quebram muito; • As espigas são grandes e têm um bom empalhamento - são mais fechadas, evitando a entrada de bichos; • Apresenta boa produtividade, produzindo cerca de 18 carreiras de milho por espiga e chegando a aproximadamente 450g por espiga (seco); • O grão é dentado e grana bem; • Conserva bem no paiol; • Pode ser consorciado em roça ou salpicado entre outras culturas; • Para plantar, usar de 2 a 3 grãos por berço; • Espaçamento: 20 cm entre pés e 90 cm entre linhas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva - entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: cozido, assado e pode ser usado em preparações como angu, polenta, bolo, broa e mingau. Também pode ser usado para fazer fubá e canjiquinha.	
Alimentação animal: pode ser usado para alimentar galinhas e fazer ração.	Ecológico: a palhada é usada para adubação.

Vocês já devem ter ouvido por aí que nem as galinhas estão gostando de comer esse outro milho [híbrido]. Joga lá e elas não querem. Se nem as galinhas estão querendo... e o ser humano insistiu nisso. Os animais aqui são chiques, porque as galinhas e porcos comem milho crioulo. A gente planta o suficiente para tratar.

Fifi

Receita de Sopa de Inhame com Costelinha da Fifi

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco caipira;
800 g de inhame, lavado, descascado e picado em cubinhos;
2 colheres de sopa de gordura;
1 colher de sopa de alho picado
Sal a gosto;
Água (quanto baste).

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a gordura e doure o alho. Acrescente o inhame picado e refogue por cerca de 5 minutos. Adicione água e as costelinhas previamente fritas. Tempere com sal a gosto. Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos, até que o inhame e a costelinha estejam bem cozidos. Sirva à vontade.









Paulinho, Fia e família

Araponga

Paulo do Amaral Lopes e Cleudineia da Anunciação Lopes – conhecidos como Paulinho e Fia – são agricultores familiares e vivem com os seus dois filhos, Lucas Guarda Lopes e Luiz Guarda Lopes, na comunidade de São Joaquim. São indígenas do povo Puri, identidade recentemente reconhecida por meio do movimento de ressurgência que reafirma a existência e resistência desse povo, historicamente silenciado por uma narrativa branca e colonizadora.

Paulinho produzia como meeiro na terra que conquistou. Como tantas outras famílias, vivenciaram o quanto a posse da terra é essencial para garantir autonomia na produção.

Eu trabalhava de meeiro e lá quem escolhia a semente era ele e não eu. O patrão comprava e a gente tinha que plantar aquela. A gente via que tinha um custo muito alto e a nossa parte era cobrada mesmo. A partir do momento que eu consegui a terra, pude conseguir as sementes, plantar e preservar.

Foi nas Comunidades Eclesiais de Base (CEBs) que Paulinho se inspirou, a partir de um versículo bíblico, a lutar por sua terra. Organizou um grupo para adquirir coletivamente uma área, que cresceu com o tempo, possibilitando a conquista de novas áreas. Desde então, a família cultiva com diversidade, cuidando da terra, da biodiversidade e das sementes crioulas – com destaque para o Milho palha roxa, que carrega uma forte memória afetiva para Paulinho:

Com seis anos eu era candeeiro, candeava boi para cortar terra. Fui fazer esse serviço e me deparei com uma roça diferenciada que tinha uns milhos grossos e com muitas folhas. Eu ia descalço, porque não tinha calçado. Tinha muito espinho no chão. Ent usava as palhas do milho para proteger o pé. Foi onde eu apaixonei com o milho roxo. Então, com seis anos eu comecei a ter relação com esse milho. Essa semente não saía da minha cabeça. Passou um tempinho a mais e consegui essa semente com uma senhora já falecida, Dona Francisca, em 1982.

Esse vínculo com as sementes se fortalece com o envolvimento das novas gerações, como expressa Lucas:

Eu sinto uma responsabilidade imensa, pois a semente está aqui há mais de 40 anos. Nós temos o dever de continuar. É uma herança! Quero continuar a cultivar essa semente por vários fatores, pois cada dia mais sabemos que pacote tecnológico não é a solução.

A seguir, apresentaremos três variedades cuidadas pela família: Abóbora moranga, Cará da terra e Milho palha roxa.

Conheça algumas das sementes cuidadas pela família do Paulinho e da Fia

ABÓBORA MORANGA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Da vizinhança - está com a família há cerca de 20 anos.	180 dias.	• Gosta de sol, por isso é melhor que seja plantada sozinha do que em consórcio; • Se tiver irrigação, pode plantar o ano todo; • Gosta de terra estercada, mas não pode estar muito úmida; • Tem ano que produz melhor do que outro; • Dura cerca de 1 ano após colhida, se bem armazenada.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Época da chuva - entre outubro e novembro.		

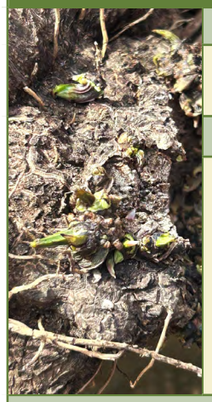
USOS

Culinário: cozida e usada em preparações como caldo, bolo, doce e outras. Pode ser consumida tanto de vez quanto madura.

Veio da vizinhança, acho que da Claudinha e eu falei que não ia acabar. A gente tem moranga o ano inteiro. Pode comer ela de vez, mas gosto dela mais amadurecida.

Fia

CARÁ DA TERRA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos - passada de geração em geração.	180 dias.	• Produz carás muito grandes; • Pode ser plantado de forma salpicada, aproveitando os espaços; • Precisa de um estaleiro ou algum suporte para subir/trepar; • Gosta de terra fofa e adubada para produzir raízes maiores; • O berço pode medir 80 x 80 cm; • É recomendado colocar entulhos no fundo do berço para limitar o crescimento das raízes e facilitar a colheita; • Para o plantio, pode-se usar a batata ou uma sementinha que nasce no cipó; • Quando a rama seca, as batatas estão maduras e prontas para a colheita.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Na época da chuva - entre outubro e novembro.		

USOS

Culinário: cozido, refogado ou usado em preparações como sopa, broa e outras.

MILHO PALHA ROXA		
	**ORIGEM**	**CICLO**
	Dona Francisca - vizinha do Paulinho, está a cerca de 43 anos com a família.	180 dias.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO	
	Na época da chuva - entre outubro e novembro.	

CARACTERÍSTICAS E TRATOS

- Espaçamento: 60 cm entre pés e 1 m entre linhas;
- Pode ser consorciado com outras culturas, como feijão, café e outras;
- Usar 2 sementes por berço;
- Recomenda-se estercar os berços ou o pé da planta após a germinação;
- Os pés são grandes, podendo atingir mais de 3 m de altura;
- Produz muita palhada, protegendo melhor as espigas contra carunchos e ataques de animais.

USOS

Culinário: cozido, assado e pode ser usado em preparações como angu, polenta, bolo, broa e mingau. Também pode ser usado para fazer fubá e canjiquinha.

Alimentação animal: pode ser usado para alimentar galinhas e fazer ração.

Ecológico: a palhada pode ser usada para adubação.

Eu costumo dizer que o que é problema para o agronegócio a agroecologia muitas vezes vê como solução. Além desse milho dá uma espiga boa, não carunchar ele ainda dá muita matéria orgânica, que é usada para adubar o solo.

Paulinho

Receita de broa de fubá de milho crioulo com cará do Paulinho e da Fia

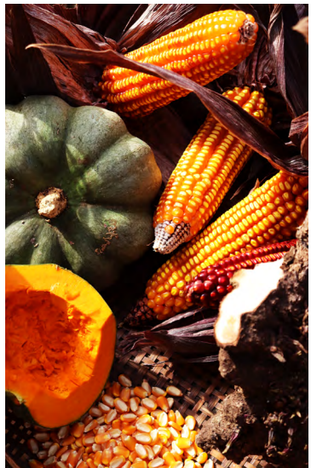
INGREDIENTES

2 xícaras de chá de fubá de milho crioulo;
1 xícara de chá de cará ralado cru;
1 colher de sopa de banha de porco (ou outra gordura de sua preferência);
Açúcar mascavo a gosto;
1 pitada de sal;
1 colher de chá de fermento em pó;
1 a 2 ovos (opcional);
Água ou leite, se necessário, para dar o ponto à massa.

MODO DE PREPARO

Rale o cara cru. Em uma tigela, misture o cará com o fubá, o açúcar mascavo, a pitada de sal e a banha de porco. Se quiser, acrescente os ovos batidos para deixar a broa mais leve. Misture tudo até formar uma massa uniforme. Caso fique muito seca, adicione um pouco de água ou leite até dar o ponto. Por fim, adicione o fermento e incorpore delicadamente. Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que a broa esteja dourada e firme. Espere amornar antes de servir.







SUL DE MINAS

As mobilizações coletivas em torno das sementes crioulas na região são parte do processo de formação do *Sistema Participativo de Garantia* (SPG) Orgânicos Sul de Minas (OSM) – uma Central de Associações de Produtores Orgânicos, constituída em 2012, que nasceu em articulação com o Instituto Federal (IF) Sul de Minas, a Emater-MG e o Ministério da Agricultura (MAPA). A Certificação Participativa foi o principal tema agregador da OSM, mas não o único.

Por meio do *Projeto Melhoramento Participativo de Sementes*, realizado em parceria com a Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica (ABD), foram implementados campos de produção de sementes. A iniciativa contribuiu, através do apoio técnico e produtivo, para que agricultoras e agricultores, junto às organizações parceiras do projeto, pudessem plantar, produzir, selecionar e multiplicar as sementes em suas propriedades.

As iniciativas relacionadas às sementes cresceram na região e, em 2011, foi realizada a 1° *Festa das Sementes Orgânicas e Biodinâmicas do Sul de Minas*, que completou, em 2024, sua 13° edição. As festas desempenham um papel fundamental ao proporcionar o encontro entre guardiãs e guardiões de sementes crioulas do Sul de Minas e de outras regiões, o que valoriza e fortalece essa identidade, possibilita que as pessoas conheçam esse trabalho e oportuniza a circulação e a multiplicação das variedades, além do diálogo sobre formas de manejo e cuidado.

Outra conquista importante para a região foi a criação da *Casa Comunitária de Sementes Mãe Terra*, em 2017, por meio de uma parceria entre IF Sul de Minas - Campus Inconfidentes, a Orgânicos Sul de Minas e guardiãs/ões da região, com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

A Casa possui um papel fundamental na manutenção da biodiversidade da região e na garantia de boas condições de armazenamento, evitando a perda de variedades e, ao mesmo tempo, garantindo que as agricultoras e agricultores ligados à OSM possam acessar as sementes quando necessário. O IF, em parceria com o NEA Raiz do Campo, faz a sistematização das sementes e a comunicação com as guardiãs e os guardiões.

A seguir, apresentaremos três experiências de guardiãs e guardiões que conservam suas sementes e que contribuem para o fluxo e o fortalecimento da *Casa de Sementes Mãe Terra:* Regina; João Sorriso e José Luiz; e Grupo de Guardiãs e Guardiões de Sementes Crioulas da Associação de Agricultores Familiares de Maria da Fé (APANFÉ).









Regina

Poço Fundo

Maria Regina Mendes Nogueira é natural de Poço Fundo e desde muito pequena se relaciona com a agricultura, pois ajudava os seus pais na lavoura e, assim, foi aprendendo sobre o manejo da terra e iniciando a sua relação com as sementes.

Minha mãe cortava uma abóbora e, se estava com muita pressa para cozinhar, porque ela também ia para a lavoura, falava para mim: "Você colhe essas sementes para eu lavar e guardar, para depois plantar". Eu colhia aquelas sementes, mas eu não tinha noção da importância daquele ato que minha mãe fazia... Que no outro ano, ela teria uma semente de qualidade para plantar e que já estava adaptada àquele solo.

Regina é agricultora orgânica, quitandeira e produtora de café. É cooperada da Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região (COOPFAM) e faz parte do MOBI - Mulheres Organizadas em Busca de Igualdade, grupo de mulheres que produzem café, ligado à COOPFAM.

Após sua primeira participação na Festa das Sementes Orgânicas e Biodinâmicas do Sul de Minas, em diálogo com uma organizadora do evento e com outras guardiãs e guardiões, ampliou a sua compreensão sobre a importância do cuidado com as sementes, algo que praticava desde criança.

Aí que eu fui entender que eu era uma guardiã, pois quando eu casei, também tinha esse costume de guardar as minhas sementes, tudo que eu conseguia colher. Aquele gesto que eu aprendi desde pequena e não sabia da importância que tinha.

Assim, fortaleceu sua identidade de guardiã de sementes. Regina reproduz e guarda uma diversidade de variedades, com cuidado e responsabilidade especial para as vagens e os quiabos, que são as sementes que ela cuida para a Casa Comunitária de Sementes Mãe Terra. Para Regina, ser guardiã de sementes significa:

Garantir que, no futuro, vão ter muitas plantas que, se não tivessem com os guardiões, não teríamos. Esse quiabo, por exemplo, não tem interesse comercial. Nenhuma empresa vai investir para manter essa semente. Então, somos nós responsáveis por manter aquelas plantas que são boas para saúde e para alimentação.

Com trecho da poesia de sua autoria, Regina anuncia a fartura que vem a partir do trabalho e da fé:

A vida é uma semente
que precisa ser plantada
nas mãos do agricultor
ela será germinada...

A seguir, apresentaremos três variedades cuidadas pelas mãos de Regina: Vagem marrom, Vagem macarrão e Quiabo Santa Cruz.

Conheça algumas das sementes cuidadas por Regina

VAGEM MARROM



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Dos antigos, passada de geração a geração – está há cerca de 50 anos na família.	70 dias.	• Vagem comprida e achatada; • Baixo interesse comercial; • Rústica e resistente a doenças; • Alta produtividade; • Grãos bem granados; • Espaçamento: 1 m entre as ruas e 40 cm de pé a pé; • É indicado guardar as sementes na geladeira.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Agosto a dezembro e abril a maio.		

USOS

Culinário: é usada especialmente verde, como salada. Depois que a semente seca, pode ser consumida como um feijão; para isso, precisa cozinhar na pressão.

A vagem marrom é mais difícil de encontrar e de ter.

Regina

VAGEM MACARRÃO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
João Sorriso (guardião de Bom Jesus do Córrego), semente trocada na Festa das Sementes do Sul de Minas, em 2016.	90 dias.	• As sementes são brancas; • Cipó – precisa de estaleiro para subir; • Pode ser plantado no meio da horta e consorciada; • Produz cerca de 5 a 6 sementes por vagem; • Gosta de composto nos berços; • Espaçamento: 1 m entre linhas e 40 cm entre pés; • É indicado guardar as sementes na geladeira.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Agosto a dezembro e abril a maio.		

USOS

Culinário: é usada especialmente verde, como salada. Depois que a semente seca, pode ser consumida como um feijão; para isso, precisa cozinhar na pressão.

QUIABO SANTA CRUZ			
	**ORIGEM**	**CICLO**	**CARACTERÍSTICAS E TRATOS**
	Dos antigos, passada de geração para geração – está há cerca de 50 anos na família.	90 dias.	• Boa produtividade – quando está produzindo, pode ser colhido 2 vezes na semana, pois cresce muito e endurece rápido; • Gosta de calor e umidade; • O pé é um pouco menor do que o do quiabo gigante; • Vagem com tamanho médio; • Produz um fruto macio; • É comum as abelhas arapuá atacarem as flores do quiabo. Precisam conviver; para isso, é importante plantar em bastante quantidade, para que seja possível colher.
	MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
	Agosto e setembro.		
USOS			
Culinário: refogado ou em preparações como frango com quiabo.		Cosmético: para hidratação de cabelo.	

A formiga judia um pouco e é complicado combater de forma orgânica. Na festa das sementes, eu consegui uma semente de mamona. Você pode usar ela para combater formigas e estou com esperança dela me ajudar a combater.

Regina

Receita de Hidratação de cabelo com quiabo e babosa da Regina	
INGREDIENTES	**MODO DE PREPARO**
1 folha de babosa; 2 quiabos grandes.	Retire os espinhos da babosa. Bata no liquidificador a babosa e os quiabos inteiros. Em seguida, coe e mexa a mistura. Passe no cabelo e deixe agir por 30 minutos e depois enxague.
O cabelo fica muito macio. É legal! Se você quiser ficar com o cabelo bonito para ir a uma festa ou um casamento, você faz a hidratação que vale a pena. *Regina*	









João Sorriso e José Luiz

Córrego de Bom Jesus

Os irmãos João Batista Marcolino – conhecido por João Sorriso – e José Luiz Marcolino são agricultores e guardiões de sementes crioulas. Nasceram em Cambuí/MG e, ainda crianças, começaram a cultivar a terra, junto à família. Seus pais trabalhavam com agricultura natural, mas não sabiam e não conheciam essa terminologia.

Quando João Sorriso casou com Benedita, em 1991, começou a trabalhar com agrotóxico nas lavouras de morango, vagem e batata. Quando sua filha nasceu, João se incomodou com essa forma de trabalhar e, mais tarde, sua filha passou a apresentar alguns sintomas, associados, pelo médico que a acompanhava, ao contato com agrotóxicos.

Eu tive uma filha e não deixava ela entrar na lavoura, mas eu vendia essa produção. Isso me preocupava, eu perdia o sono como isso. A primeira vez que eu vi o termo "agricultura orgânica" foi em 1999, em um cartaz da Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica (ABD). Aí comecei a participar de cursos e palestras e descobri que a gente já praticava agricultura orgânica lá atrás... E me apaixonei pelo que hoje chamo de agroecologia.

José Luiz ficou na área rural, trabalhando na agricultura até os 27 anos. Depois, foi para a cidade, trabalhar na construção civil. Há cerca de oito anos, retornou para o campo e, atualmente, trabalha em parceria com o irmão, na produção e comercialização de alimentos orgânicos e na conservação de sementes crioulas.

João Sorriso compartilha, com carinho, o que para ele significa ser um guardião de sementes:

É ter o dom de preservar as sementes. Dá autonomia para o agricultor, a gente não é dependente do mercado, temos as sementes da gente, adaptadas ao nosso clima. Outra coisa importante é o fato de a gente preservar as espécies que estão desaparecendo do mercado. E o carinho especial com elas, de levar para outros agricultores e mostrar para a sociedade que sem as sementes, a gente não tem comida, elas são a base de uma propriedade.

Juntos, cuidam de uma diversidade de sementes, com destaque para milhos, feijões, vagens e raízes. Os irmãos são grandes experimentadores, aproveitam o que a terra dá e são inspirados na arte de manejar e consorciar cultivos. Atualmente são certificados pela Orgânicos Sul de Minas (OSM).

A seguir, apresentaremos três variedades cuidadas e apreciadas pelos irmãos: Milho Silagem, Milho Serras Verdes e Vagem preta.

Conheça algumas das sementes cuidadas por João Sorriso e José Luiz

MILHO SILAGEM

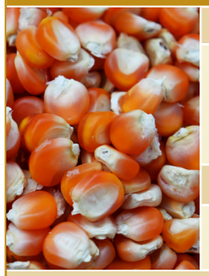


ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Rio Grande do Sul, João Sorriso adquiriu na Festa das Sementes Orgânicas do Sul de Minas, em 2023.	150 a 180 dias.	• Boa produtividade; • Produz espigas grandes e bem adensadas; • Grãos bem granados; • Bom para silagem.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No período da chuva – de outubro a novembro.		

USOS

Culinário: cozido ou assado, para fazer farinha ou fubá e em preparações como quitandas.	Alimentação animal: especialmente para silagem.

MILHO SERRAS VERDES



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Familiar – conhecem a variedade há cerca de 40 anos e estão com ela há cerca de 8 anos.	150 a 180 dias.	• A palha fecha bem a ponta da espiga, dificultando a entrada de caruncho; • Bem resistente a animais não desejados (lagarta, broca); • Se adapta bem em qualquer região; • Os pés têm alturas diferentes; • Saboroso; • Tem coloração amarela e avermelhada; • Milho muito procurado.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No período da chuva – de outubro a novembro.		

USOS

Culinário: cozido, assado, farinha, fubá, quitandas.	Alimentação animal: galinha e gado.

VAGEM PRETA



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Yuri, agricultora da Associação de Agricultores Familiares de Maria da Fé (APANFÉ), há cerca de 10 anos.	70 a 100 dias..	• Boa produtividade; • Resistente a pragas; • 6 a 7 sementes por vagem; • Os pés ficam muito carregados; • É importante não demorar para colher; • As sementes devem ser conservadas na geladeira.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No período da chuva – entre outubro a novembro.		

USOS

Culinário: consumida verde e refogada, especialmente para saladas.

Receita da Benedita - Bolo de batata roxa com amendoim

INGREDIENTES

3 batatas vermelhas médias cozidas (pode colocar com casca);
3 copos de fubá;
1 copo de farinha de trigo;
1 copo de açúcar mascavo;
3 ovos;
1 copo de leite de coco;
Óleo de coco;
2 colheres de pasta de amendoim;
Erva-doce a gosto.

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as batatas cozidas, ovos, açúcar mascavo, leite de coco, pasta de amendoim e um pouco de óleo de coco, até formar um creme homogêneo. Em uma tigela, misture o fubá, a farinha de trigo e a erva doce. Despeje o líquido e mexa bem, adicionando leite, se necessário, até a massa ficar uniforme. Acrescente o fermento, misture delicadamente, coloque em forma untada e asse em forno preaquecido a 180 °C por 35 a 45 minutos, ou até dourar.













Grupo de guardiãs e guardiões de sementes da APANFÉ

Maria da Fé

O Grupo de Guardiãs e Guardiões de Sementes Crioulas da Associação de Agricultores Familiares de Maria da Fé (APANFÉ) é composto por 5 agricultoras e agricultores: Antônio Clarete de Campos, Luzia Massue Yoneda, Karoline Misaki Sales Nakamura, Sérgio Lambiasi Filho e Wilson Gonzaga dos Santos.

As agricultoras e os agricultores do Grupo já trabalhavam com as sementes, cultivando, colhendo e guardando. A partir da participação em seminários e em capacitações sobre melhoramento participativo de sementes, ampliaram a percepção sobre a importância dessas práticas e foram se reconhecendo como guardiãs e guardiões de sementes.

A afinidade com as sementes é o que nos une. Somos unidos pelas sementes. Os outros agricultores também tiram as sementes, mas a gente assumiu mais essa frente de cuidar delas.

Wilson

Cada guardiã e cada guardião cuida de suas sementes em casa e o grupo guarda, conjuntamente, na casa da Luzia e do Sérgio, cerca de 35 variedades, entre elas: alface, brócolis, coentro, alho-poró, vagens, feijões, girassol e milhos.

O grupo também participa das Festas de Sementes e integra a Casa da Sementes Mãe Terra, localizada no Instituto Federal do Sul de Minas - Campus Inconfidentes.

Hoje a gente sabe de onde veio e para onde vai [as sementes].

Sr. Antônio

As sementes despertam alguma coisa dentro da gente. A OSM [Orgânicos Sul de Minas] deu um diploma para cada um e aquilo foi como se desse um formato, dentro da gente ficou assim: "Eu tenho uma missão agora!". Eu senti uma transformação dentro de mim.

Luzia

A seguir, apresentaremos quatro variedades que integram a diversidade cuidada pelo grupo: Girassol gigante, Ervilha em grão, Alho-poró carentan e Milho São José.

Conheça algumas das sementes cuidadas pelo Grupo de guardiãs e guardiões de sementes da APANFÉ

GIRASSOL GIGANTE



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Amarildo, agricultor orgânico vizinho e amigo – está com a semente há cerca de 20 anos.	120 dias.	• Resistente ao frio e à seca; • Não queima na geada; • Pés altos: de 2,5 m a 3 m de altura; • Mais de mil sementes por roda; • Pétalas pequenas; • Para tirar sementes: cortar a roda, deixar secar e, depois, debulhar.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
No período da chuva – entre outubro a novembro.		

USOS

Culinário: as sementes podem ser usadas em saladas.	Ecológico: embelezamento da lavoura/horta; atração de polinizadores; aeração (pelas raízes) e adubação (pela decomposição) do solo; alimentação para as aves.

Conforme eu vou plantando, eu vou jogando no meio. O girassol é a flor da alegria, eu já gostava de plantar e, sabendo disso, fiquei ainda mais contente de plantar. Enfeita a agricultura, enfeita o meu viver e sendo da alegria, pra mim já está completa. Enquanto eu puder plantar, vai ter girassol no meio.

Sr. Antônio

ERVILHA EM GRÃO



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Luzia, agricultora e guardiã de sementes da APANFÉ.	60 dias.	• Os pés são baixos; • Condução por estacas, para não encostar no chão; • Espaçamento: 40 cm entre os pés e entre as linhas.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Inverno.		

USOS

Culinário: caldos, saladas, tortas e outros preparos.



Para mim, é uma questão sentimental. Eu gosto muito de pegar sementes relacionadas a alguém. Porque vou estar sempre relembrando aquela pessoa. Para mim, significa a Luzia e o Sérgio comigo.

Karoline

ALHO-PORÓ CARENTAN



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Sítio Nova Esperança (Luzia e Sérgio) – começaram a multiplicar as sementes a partir de sementes compradas, em 2012.	180 a 240 dias.	• Gosta de frio; • Tamanho médio; • Para tirar as sementes, é preciso colher a flor – quando as sementes já estão visíveis na flor, deixar secar na estufa, e, depois, sacudir, para que saiam as sementes.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Inverno.		

USOS	
Culinário: para temperar, como cebola e alho, e usados em preparações como salgados, tortas e quiches. Pode usar os talos e as folhas.	Ecológico: embelezam as hortas e atraem insetos polinizadores.

Assim que começou a capacitação aqui, comecei a plantar alho-poró. Eu adoro alho-poró e não era uma lavoura muito comum aqui. Aproveitei que estava plantando e estava florescendo, então, desde lá, a gente vem multiplicando. Ela dá uma flor maravilhosa.

Luzia

MILHO SÃO JOSÉ



ORIGEM	CICLO	CARACTERÍSTICAS E TRATOS
Wilson foi fazendo cruzamentos para melhorar essa variedade, a partir de outras sementes de milho crioulo, e há 5 anos está reproduzindo.	120 dias.	• Fácil de debulhar; • Alguns milhos saem antes do que outros; • As espigas têm cores diferentes.
MELHOR ÉPOCA PARA PLANTIO		
Setembro a novembro.		

USOS	
Culinário: cozido, assado, para fazer fubá e em preparações como broa, pamonha, mingau.	Alimentação animal: para fazer ração.

São várias variedades que dão essa origem. Nesses encontros que a gente participa, eu fui selecionando as sementes que achei, tem a do João Sorriso, que é mais ou menos nesse padrão. E consegui chegar nessa aqui. Todo ano eu tiro e deixo umas 200 espigas e tiro as sementes para replantar.

Wilson



























SEMENTES CRIOULAS DE MINAS GERAIS

As sementes apresentadas neste Catálogo são parte de uma enorme diversidade cuidada por guardiãs e guardiões de sementes crioulas. Listamos, a seguir, 339 variedades identificadas ao longo das visitas e dos encontros que subsidiaram a construção do Catálogo Popular Semeando.

Trata-se de uma grande diversidade – organizada entre grãos, hortaliças e legumes, frutas, medicinais, nativas e outras – que revela a força e o compromisso das mãos guardiãs: pessoas que cuidam da terra e da biodiversidade, que defendem territórios e anunciam futuros.

O segredo do guardião é esse: guardar memórias, contar histórias e passar para os meninos.
Vanilda do Rosário

Desejamos a todas e todos bons plantios e boas colheitas!

GRÃOS

Amarantu	Fava roxinha	Feijão-de-corda rajado	Feijão tocoió
Amendoim	Favaca miúda	Feijão de porco	Feijão vagem
Amendoim branco	Favona do Padre Maciel	Feijão de vargem verde	Feijão vargem roxa
Amendoim preto	Feijão 60 dias verde	Feijão do cerrado	Feijão verde
Amendoim rosa	Feijão amarelinho	Feijão do índio	Feijão vermelho
Amendoim vermelho	Feijão amarelão	Feijão enxofrinho	Grão de bico
Andu	Feijão amarelo	Feijão espada	Milho
Andu ano todo	Feijão amarelo miúdo	Feijão feijão de porco	Milho serra baixa
Andu baredó	Feijão amendoim	Feijão ferro	Milho três meses
Andu branco	Feijão andu branco	Feijão ferrugem	Milho alho
Andu preto	Feijão arapuru	Feijão fradinho	Milho alho roxo
Arroz	Feijão azuki	Feijão franguin	Milho alho vermelho
Arroz branco	Feijão bage branca	Feijão fumaça	Milho amarelo
Arroz IR	Feijão barra branca	Feijão fígado de galinha	Milho argentino
Arroz japonês	Feijão bico de ouro	Feijão jalo	Milho BR 106
Arroz de sequeira	Feijão borralho	Feijão lab lab	Milho branco
Arroz vermelho	Feijão branco	Feijão lustroso	Milho caatingueiro
Café anão	Feijão carioca	Feijão cipó toco	Milho carindé
Fava	Feijão carioca bico de ouro	Feijão maizinha crioulo	Milho cateto
Fava 3 meses	Feijão carioca primitivo	Feijão mamona	Milho coruja
Fava amarela	Feijão carioca roxão	Feijão maçazinha	Milho de enxofre
Fava amarelinha	Feijão carioca sem rama	Feijão mesclado	Milho de pipoca branco
Fava anduzinha	Feijão carioquinha	Feijão minas sem fome	Milho de pipoca vermelho
Fava anduzinha branca	Feijão carioquinha precoce	Feijão miúdo	Milho de silagem
Fava baetona	Feijão carioquinha 60 dias	Feijão moura rosa	Milho dente de burro
Fava baianinha	Feijão carnaval	Feijão mulato	Milho dente de cavalo
Fava betona	Feijão catador	Feijão ouro negro	Milho estrada de ferro
Fava branca	Feijão catador boa de frade	Feijão paina	Milho indígena
Fava caretinha	Feijão catador branco	Feijão pampo	Milho maisena
Fava carioca	Feijão catador catuaba	Feijão paraná	Milho misto
Fava cremosa vermelha	Feijão catador curiango	Feijão pingadinho	Milho misto cunha
Fava céu de noiva cearense	Feijão catador ligeirinho	Feijão preto	Milho palha roxa
Fava dente de ganote	Feijão catador maranhense	Feijão preto crioulo	Milho palmeira
Fava do divino	Feijão catador naniquinho	Feijão preto ouro negro	Milho pipoca
Fava fartura	Feijão catador rajado	Feijão preto rico	Milho pipoca vermelho
Fava lágrimas de Nossa Senhora	Feijão catador roxo	Feijão rapé	Milho preto
Fava manteiga	Feijão cavalo	Feijão rapezinho	Milho roxo
Fava olho de pombo	Feijão caxim	Feijão rosado	Milho sabugo fino
Fava orelha de vó	Feijão corujinha	Feijão rosinha	Milho sabugo roxo
Fava ouro	Feijão cunha vermelho	Feijão roxinho	Milho Santa Luzia
Fava rabo de galo	Feijão curiango	Feijão roxinho vivo	Milho Santana
Fava riscada	Feijão curianguinho	Feijão sangue de boi	Milho serra verde
Fava riscada preta e branca	Feijão curianguinho rainha	Feijão sempre verde	Milho STR da Várzea
Fava riscada vermelha e branca	Feijão-de-corda	Feijão terrinha	Milho vinhedo

HORTALIÇAS E LEGUMES

Araruta	Mandioca amarelinha
Abóbora amarela	Mandioca Aparecida
Abóbora batatinha	Mandioca cacau
Abóbora coração	Mandioca cacau japonesa
Abóbora coração de boi	Mandioca castelona
Abóbora curraleira	Mandioca castelona mansa
Abóbora d'água	Mandioca lagoinha
Abóbora de pescoço	Mandioca mansa de verão
Abóbora de porco	Mandioca mata rato (brava)
Abóbora jacaré	Mandioca pratinha
Abóbora menina	Mandioca prato cheio
Abóbora moranga	Mandioca pretona quiquiri (brava)
Agrião	Mandioca pão
Alface rainha	Mandioca rosa branca
Alface cinderela	Mandioca serena
Alface roxa	Maxixe
Alho de boi	Maxixe do reino
Alho nivã	Maxixe fofo
Alho-poró	Mostarda
Almeirão roxo	Pimenta caribenha
Batata crioula	Pimenta dedo de moça
Batata doce amarela	Pimenta malagueta
Batata doce branca	Pimentão verde
Batata doce roxa	Quiabo
Batata yacon	Quiabo chifre de veado
Brócolis ramoso	Quiabo de metro
Capiçoba	Quiabo de vento
Cará branco	Quiabo do frio
Cará moela	Quiabo gigante
Cará roxo	Quiabo macho
Caxi	Quiabo rústico
Cabaça doce	Quiabo Santa Cruz
Cabaça marimba	Quiabo verde grande
Cebolete	Vagem
Chuchu	Vagem branca
Coentro	Vagem fina
Couve lambisca	Vagem manteiga
Couve roxa	Vagem rasteira sorriso
Ervilha	Vinagreira
Ervilha grão	Rúcula
Ervilha torta	Salsa
Inhame	Salsão

MEDICINAIS

Açafrão
Açafrão azul
Açafrão da terra
Cravo
Cravo de defunto
Dente de leão
Fumo
Hibisco
Lágrimas de Nossa Senhora
Lavanda
Maracujá
Maracujá doce
Moringa
Poejo
Transagem
Urucum
Uvaia
Rosa Branca

FRUTAS

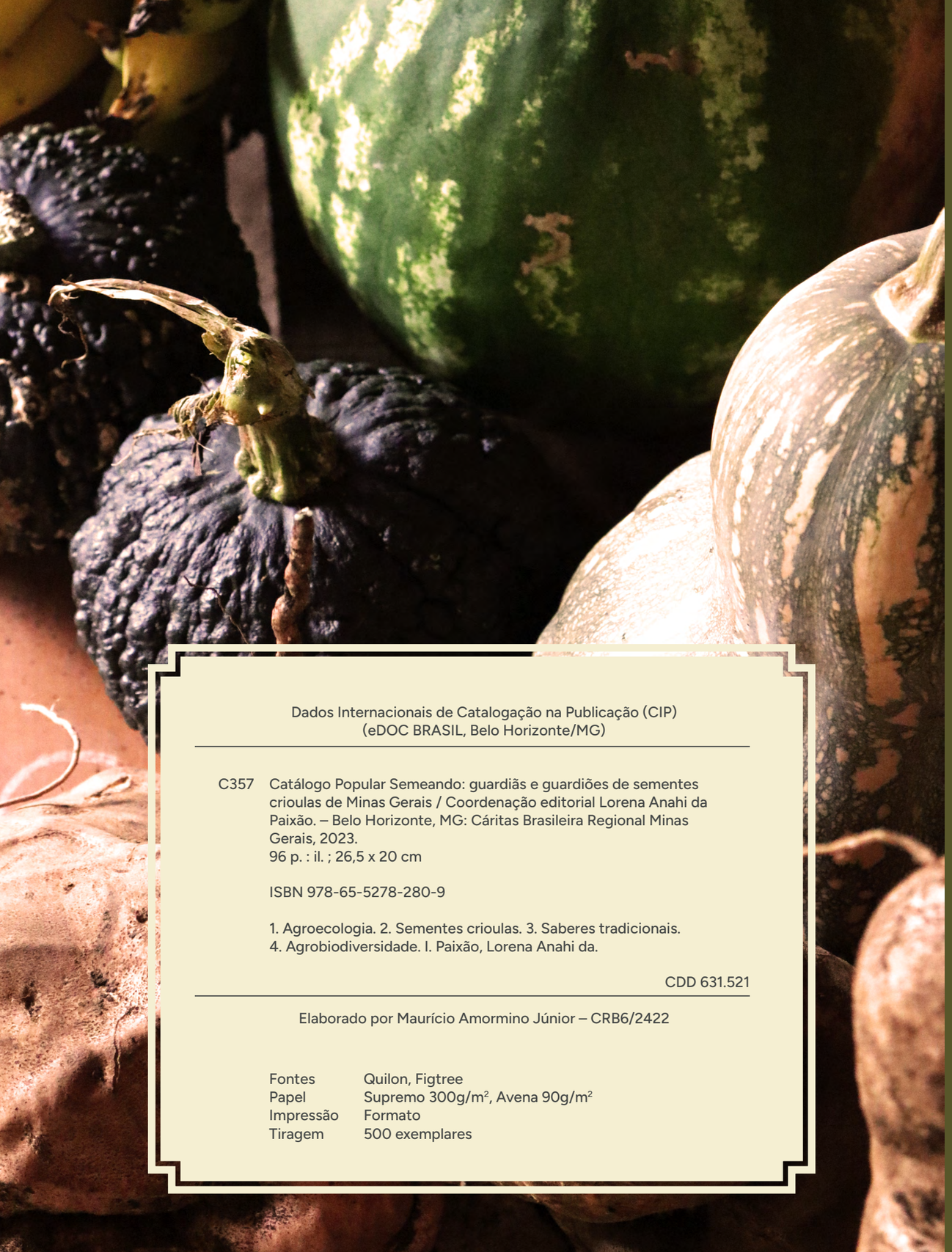
Abacate
Banana caturra
Banana da terra
Banana dedinho de moça
Banana dedo de moça
Banana prata
Banana pratona
Banana roxa
Cagaita
Caju
Fruta do conde
Graviola
Macadâmia
Melancia antiga comprida
Melancia redonda
Tamarindo
Tomate bio Feliciano
Tomate bode
Tomate cereja
Tomate cerejinha
Tomate moela
Tomate perinha
Tomate seriguela

NATIVAS

Castanha Maranhão
Coquinho azedo
Copaíba
Falso pau brasil
Ipê preto
Ipê verde
Guapuruvu
Jatobá
Jequitibá
Olho de cabra
Pinhão
Sapucaia
Sucupira
Tamanqueiro

OUTRAS

Algodão
Baobá
Cana 120
Cana 120 gigante
Cana 190
Cana-de-açúcar
Cana manteiga
Cana preta
Capim vassoura
Coite
Crotalária
Crotalária juncea
Bucha de metro
Girassol
Girassol preto
Hortência
Mamona
Mamona roxa
Mucuna
Mucuna branca
Mucuna cinza
Mucuna preta
None



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

C357 Catálogo Popular Semeando: guardiãs e guardiões de sementes crioulas de Minas Gerais / Coordenação editorial Lorena Anahi da Paixão. – Belo Horizonte, MG: Cáritas Brasileira Regional Minas Gerais, 2023.
96 p. : il. ; 26,5 x 20 cm

ISBN 978-65-5278-280-9

1. Agroecologia. 2. Sementes crioulas. 3. Saberes tradicionais. 4. Agrobiodiversidade. I. Paixão, Lorena Anahi da.

CDD 631.521

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Fontes	Quilon, Figtree
Papel	Supremo 300g/m², Avena 90g/m²
Impressão	Formato
Tiragem	500 exemplares



Realização

CÁRITAS BRASILEIRA REGIONAL MINAS GERAIS

Articulação Mineira de Agroecologia

Apoio

GOVERNO DE MINAS

AQUI O TREM PROSPERA.

Parceiros

CAA

CODECEX

REDE Agroecologia no campo e na cidade

CAT Centro Agroecológico Tamanduá

cta

CAV Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica

orgânicos Sul de Minas

Aliança Pela Pedra Branca

FETAEMG

MAM

MCP