

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale Classe LM-38

Tesi di Laurea

Ecoaldeias e sustentabilidade alimentar: os casos portugueses de Tamera e da Ecoaldea Vegetariana Espiral

Relatore Prof. Mauro Varotto Correlatrice Prof.ssa Barbara Gori

Laureanda Sofia Zanotti n° matr.1134081 / LMLCC

ÍNDICE

ABSTRACT	3
INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO 1. A HISTÓRIA DO FENÓMENO DAS ECOALDEIAS	17
1.1 Uma nova realidade sustentável: a ecoaldeia	17
1.2 As primeiras comunidades intencionais: desde os essénios até aos diggers	19
1.3 O socialismo utópico e o comunitarismo	23
1.4 O movimento dos kibbutzim	27
1.5 Da contracultura dos anos 60 ao ambientalismo	30
1.6 Qual foi a primeira "ecoaldeia"?	32
1.7 A fundação do GEN	35
CAPÍTULO 2. AS ECOALDEIAS EM PORTUGAL	41
2.1 Portugal inspirador de iniciativas sustentáveis	41
2.2 Tamera: para um futuro sem guerra	48
2.2.1 Os pensamentos basilares e os projetos de Tamera	50
2.2.2 A interação de Tamera com o mundo exterior	57
2.3 A pequena realidade da Ecoaldea Vegetariana Espiral	58
2.3.1 Os sete pilares da ecoaldeia e os seus projetos	60
2.3.2 A caminho para um mundo melhor	63
CAPÍTULO 3. SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR: COMPARAÇÃO E TAMERA E A ECOALDEA VEGETARIANA ESPIRAL	
3.1 Apresentação da pesquisa	67
3.2 O regime alimentar	69
3.3 A soberania alimentar	77
3.3.1 A proveniência dos alimentos consumidos nas ecoaldeias	81

3.3.2 As sementes da esperança	85
3.4 As técnicas e as tipologias de produção agrícola	
3.4.1 A paisagem de retenção aquática de Tamera	95
3.5 A tecnologia das ecoaldeias	97
3.6 A ritualidade das refeições	103
CAPÍTULO 4. CONCLUSÕES CRÍTICAS SOBRE OS CASOS D	E ESTUDO107
BIBLIOGRAFIA	117

ABSTRACT

Questa tesi dal titolo "Ecovillaggi e sostenibilità alimentare: i casi portoghesi di Tamera e dell'Ecoaldea Vegetariana Espiral" tratta il tema della sostenibilità alimentare in due ecovillaggi del Portogallo.

La sostenibilità alimentare è un tema cruciale e molto delicato. Oggigiorno sussiste la necessità di produrre più cibo cercando di limitare i danni che l'attuale sistema di produzione alimentare sta causando all'ambiente. Essere sostenibili da un punto di vista alimentare significa provvedere ad alimenti accessibili per tutti attraverso una gestione corretta delle risorse naturali in modo tale da mantenere le funzioni dell'ecosistema per le presenti e le future generazioni.

In questo studio si analizza come gli ecovillaggi di Tamera e dell'Ecoaldea Vegetariana Espiral stiano ricercando tale sostenibilità e comprendere se essi possano offrire idee concrete per rispondere all'obiettivo che essa presuppone.

Prima di entrare nel merito, è essenziale comprendere cosa sia un ecovillaggio e conoscere maggiormente le due realtà in analisi. Come verrà riferito nel primo capitolo, la prima definizione del termine "ecovillaggio" fu proposta nel 1991 da Diane e Robert Gilman, editori del giornale In Context. Essi lo descrivevano come un insediamento a misura d'uomo dove le attività umane sono ben integrate con la natura in modo da favorire uno sviluppo umano sano e duraturo. Gli ecovillaggi sono nati prima che questa definizione fosse coniata e anche per questo motivo essa è cambiata molto nel tempo. Stabilire universalmente cosa sia un ecovillaggio risulta complicato poiché ognuno presenta una sua storia, un suo contesto culturale e sociale e un ambiente specifico che lo circonda. Nell'articolo di Karen Svensson, What is an Ecovillage, dal libro Ecovillage Living: Restoring the Earth and Her People, un ecovillaggio viene identificato con un gruppo di persone alla ricerca di una vita in armonia con la comunità di cui fanno parte e con la Terra. Esso prevede tre dimensioni: la dimensione ecologica che propone uno stile di vita sostenibile; la dimensione sociale che colloca al centro l'individuo e le sue relazioni interpersonali – fa parte di quest'area anche la dimensione economica; la dimensione culturale/spirituale che si focalizza nell'apprendimento dei valori comunitari, nel rispetto delle diversità e nella percezione di unione tra l'essere umano e la natura.

Sebbene gli ecovillaggi rappresentino un movimento recente, la loro storia risale alla nascita delle prime comunità intenzionali che promuovevano uno stile di vita alternativo rispetto alle loro epoche. A partire dalla prima comunità fondata da Pitagora nel 525 a.C., tutte le successive erano di radice religiosa. È il caso degli esseni che venivano chiamati i "puri" o "silenziosi"; essi vivevano isolati, praticavano la condivisione dei pasti, dei beni e alcune pratiche catartiche. Anche gli anabattisti, movimento sorto tra il 1523 e il 1525, si basavano sul principio della condivisione e collocavano il potere assoluto nella Parola di Dio e nello Spirito Santo. Da questi nacquero due movimenti, gli hutteriti e gli amish. Entrambi riportano elementi tuttora presenti negli ecovillaggi come l'impegno nell'agricoltura, la vita comunitaria e il principio di condivisione dei beni.

Con il passare del tempo le comunità iniziarono ad abbandonare l'elemento religioso. Tra i *diggers* degli anni '40 del Seicento l'aspetto religioso lasciò spazio a quello politico-sociale. Essi infatti promuovevano il lavoro comunitario delle terre dello Stato tentando di decentralizzare il suo potere.

Nel ripercorrere le varie tappe della storia degli ecovillaggi è importante ricordare il socialismo utopistico delle prime decadi dell'Ottocento e le esperienze comunitarie americane che iniziarono a fiorire sul finire del Settecento. Quattro furono gli esponenti del socialismo utopistico: Henri de Saint-Simon, Charles Fourier, Etiene Cabet in Francia e Robert Owen in Inghilterra.

Il nome Henri de Saint-Simon viene associato al movimento socialista del sansimonismo che nel 1831 subì una scissione per opera di Barthélemy-Prosper Enfantin, il quale, trasformando questo movimento in una setta religiosa, creò una comunità per preparare i suoi adepti all'evangelizzazione. Tale comunità non durò a lungo poiché la sua fondazione venne considerata illegale e il suo promotore venne catturato nel 1832.

Charles Fourier e Etiene Cabet sono due esponenti francesi di questo periodo, i quali immaginarono e progettarono delle società utopiche che tuttavia non raggiunsero gli obiettivi prestabiliti. La comunità utopica di Charles Fourier prevedeva un modello urbanistico diviso in falangi (piccole città) e falansteri (abitazioni). Essa sarebbe stata un'utopia pastorale, una città giardino dove ci si sarebbe dedicati alle attività dell'agricoltura, dell'artigianato e della floricoltura. Fourier non partecipò alla

realizzazione del suo progetto perché morì prima che questo venisse fondato dalla forte personalità di Albert Brisbane, promulgatore delle sue teorie.

Icaria è la città ideata da Etiene Cabet e viene descritta dettagliatamente nell'opera *Voyage en Icarie* del 1840. Essa è una società basata sull'uguaglianza e sulla fratellanza, dove tutti i membri si considerano parte di un'unica famiglia. Partendo da questa sua idea, Cabet decise di fondare la sua prima colonia in Texas che tuttavia non durò a lungo.

Per quanto riguarda l'inglese Robert Owen, la sua filantropia e volontà di migliorare le condizioni lavorative della fabbrica di cotone della quale era amministratore gli permisero di creare una comunità chiamata New Harmony negli Stati Uniti. Nemmeno quest'ultima riuscì a sopravvivere per molto tempo poiché, come spiegò il membro Josiah Warren, mancava la proprietà privata e una figura di riferimento che organizzasse la vita all'interno della comunità.

Le esperienze comunitarie che nacquero alla fine dell'Ottocento negli Stati Uniti rappresentano un tentativo di avvicinarsi sempre di più ad uno stile di vita di cooperazione, comunismo e lavoro della terra. Tra le più importanti si ricordano New Lebanon Society degli shakers, Jerusalem di Jemima Wilkinson, la colonia comunista di George Rapp e Zohar di Joseph Michael Bimeler.

Tra i numerosi esperimenti comunitari sorti nella storia quelli che si avvicinano maggiormente all'idea attuale di ecovillaggio sono i kibbutzim. Essi sono fortemente legati alla storia di Israele e rappresentano quel sentimento di aggregazione che si rispecchia negli odierni ecovillaggi. La parola ebraica *kibbutz* significa infatti "incontrarsi". Ispirati dall'ideologia sionista, alla fine del XIX secolo ebrei sparsi in tutta Europa iniziarono a tornare nella terra promessa e a fondare piccole cooperative agricole (*kevutzà*). Dall'ampliamento di queste ultime sorsero i kibbutzim. Queste realtà sono ancora presenti in Palestina e al loro interno si promuovono valori di uguaglianza, democrazia, servizio e aiuto reciproco.

Se i kibbutzim rappresentano un primo segnale di uno stile di vita che si avvicina a quello degli ecovillaggi, i movimenti controcorrenti degli anni '60 degli Stati Uniti sono i veri precursori di queste realtà. Gli hippie, il Back to the Land Movement, il movimento femminista ed infine quello ambientalista si svilupparono in opposizione alla società industriale americana che promuoveva il capitalismo, il consumismo e l'individualismo minacciando la sopravvivenza della natura e dei valori umani.

Gli hippie e il Back to the Land Movement ricercavano il contatto con la natura attraverso la creazione di comunità isolate. Le comunità degli hippie si fondavano su principi di pace, amore, armonia e uguaglianza. Quelle del Back to the Land Movement proponevano uno stile di vita comunitario che attuava ricerche nei campi dell'agricoltura, dell'energia e della comunità. Il movimento femminista criticava il potere gerarchico tipico della società e della famiglia promuovendo l'uguaglianza politica, economica e sociale tra uomini e donne.

Fu l'uscita del libro *Silent Spring* di Rachel Carson nel 1962 che segnò la nascita dell'ambientalismo. L'autrice illustrava che, esistendo una connessione tra l'uomo e la natura, il benessere di esso dipendeva dalle condizioni dell'ecosistema. Con questo libro la Carson cercò di motivare le persone a cambiare le loro abitudini e a prestare più attenzione all'ambiente.

Dalla ricerca di un contatto diretto con la natura, dall'attenzione e preoccupazione nei confronti dell'ambiente e dalla voglia di fondare nuovi valori della società emersero i primi ecovillaggi.

Risulta molto difficile stabilire quale sia stato il primo ecovillaggio in assoluto, tuttavia tra i primi si ricordano Findhorn Foundation in Scozia, The Farm negli Stati Uniti e Auroville in India. Anche se essi sono ubicati in luoghi distanti tra loro, sin dall'inizio dei loro progetti si fecero portavoci della necessità di cambiare il mondo e realizzare una società alternativa con l'obiettivo di un futuro più sostenibile. Dopo queste prime realtà, altre comunità iniziarono ad esprimere le stesse loro necessità, tra le quali quella di creare una società basata sulla democrazia dove l'uomo possa vivere in pieno contatto e rispetto della natura.

Con la nascita del Global Ecovillage Network nel 1995 tutti gli ecovillaggi cominciarono ad esprimere il desiderio di collaborare, scambiarsi idee, creare progetti e far diventare realtà il sogno di un mondo migliore.

Il GEN è composto da: GEN- Europe, The Ecovillage Network of the Americas, GEN Asia/Oceania, GEN África, CASA (Council of the Americas Sustainable Settlements) e GENNA del Nord America. Insieme lavorano per realizzare progetti di educazione su come realizzare un ecovillaggio e sulla cooperazione tra tutte queste realtà del mondo. Il sito internet del GEN riporta una mappa dove è possibile individuare gli ecovillaggi ed altre iniziative sostenibili per ogni stato.

Il secondo capitolo descrive le iniziative sostenibili del Portogallo e i principi e progetti dei due ecovillaggi in analisi. Essi non hanno origine portoghese così come la maggior parte delle comunità presenti sul territorio che sono state create da stranieri durante gli anni '90. Tuttavia, è importante citare la prima esperienza comunitaria portoghese. La Comuna da Luz, creata dall'anarchico Gonçalves Correia, fu un esperimento sociale che permise ai suoi partecipanti di vivere in una società ideale basata sul comune consenso, sull'educazione all'amore per l'essere umano e per la natura, l'amore libero e una dieta naturista.

Il Portogallo conta 192 iniziative sostenibili raggruppate sul sito della Rede Convergir (www.redeconvergir.net) che le suddivide nelle seguenti categorie: Permacultura, Transizione, Gestione della Terra e della Natura, Spazio costruito, Strumenti e Tecnologie, Cultura e educazione, Salute e Benessere spirituale, Economia e Finanza, Uso della Terra e Comunità. Queste iniziative si trovano sparse su tutto il territorio portoghese, anche se vi è una maggior concentrazione nella zona intorno a Lisbona. I due ecovillaggi, Tamera e l'Ecoaldea Vegetariana Espiral, appartengono alla categoria Uso della Terra e Comunità e sono ubicati uno al Nord, a 90 km da Porto e l'altro a Sud, nel cuore della regione dell'Alentejo.

Tamera è un centro di ricerca per la pace i cui fondatori esprimono il desiderio di dare vita ad un luogo dove possa essere forgiata una nuova cultura di pace basata sulla riconciliazione tra i due sessi. Il progetto risale alla fine degli anni '70 in Germania quando i futuri fondatori di Tamera si riunirono per realizzare un esperimento sociale in cui cinquanta persone avrebbero vissuto in una comunità per tre anni. Al termine di tale periodo il progetto ricevette moltissime critiche da fazioni della Chiesa e dai mass media e quindi il sogno di un'altra esperienza simile venne così realizzato in Portogallo nel 1995.

Per quanto riguarda l'Ecoaldea Vegetariana Espiral, la sua storia è assai recente; è stata fondata nel 2012 da una famiglia spagnola che dopo anni alla ricerca di un ecovillaggio dove vivere decise di fondare una propria comunità.

Sebbene abbiano storie distinte e siano lontane geograficamente, sia Tamera che l'Ecoaldea Vegetariana Espiral presentano alcuni aspetti in comune. Entrambe si sono poste l'obiettivo di cambiare il mondo rendendolo migliore attraverso la diffusione del loro stile di vita. Esse offrono la possibilità alle persone interessate di visitare le loro realtà ed approfondire i loro progetti facendogli vivere un'esperienza molto lontana da quella

della società *mainstream*. È bene ricordare che per definizione un ecovillaggio non rappresenta una comunità chiusa, ma un luogo di accoglienza e di scambio di idee per mostrare che un altro mondo è possibile.

Altro aspetto condiviso è il concetto di comunità pensato come spazio dove si instaurano relazioni di aiuto reciproco e fiducia. Tamera spiega che solo attraverso la formazione di comunità con tali caratteristiche è possibile sopravvivere alla società contemporanea.

Il rispetto della natura, la volontà di cambiare il mondo e la ricerca di una vita comunitaria sono alcuni degli elementi che gli ecovillaggi condividono, ma differiscono per tanti altri.

Innanzitutto le dimensioni sono molto diverse, Tamera conta 170 membri e 156 ettari di terreno mentre l'Ecoaldea Vegetariana Espiral appena due famiglie con i rispettivi figli e 12 ettari di terreno (il numero di ettari è maggiore ma il fondatore utilizza sempre il numero 12 perché è magico).

Tamera è un centro di ricerca per la pace che elabora progetti riguardanti l'educazione, la tecnologia, l'ecologia, l'architettura e l'alimentazione. È il primo Biotopo di Cura, ovvero un modello di società futura nel quale si ricercano e sperimentano soluzioni a problemi globali attraverso le quali creare nuove realtà simili.

L'Ecoaldea Vegetariana Espiral non si identifica con un centro di ricerca ma con un luogo di pace, felicità e amore. In questa comunità il pilastro fondamentale è la spiritualità, intesa come rispetto per gli esseri umani, compassione, umiltà ed esercizio della non violenza. Essa è anche amore; il fondatore spiega che senza delle relazioni impostate sull'amore un ecovillaggio non potrebbe esistere. In questa comunità si realizzano progetti che riguardano l'ecologia, l'autosufficienza alimentare ed economica e l'educazione.

Il terzo capitolo di questo elaborato effettua una comparazione su tematiche legate alla sostenibilità alimentare. Il primo tema affrontato è quello del regime alimentare che descrive la dieta e l'organizzazione delle cucine. A Tamera i pasti comunitari sono vegani e i vari membri devono rispettare questo regime al loro interno, tuttavia una volta fuori dalla comunità sono liberi di seguire qualsiasi dieta. Anche nell'Ecoaldea Vegetariana Espiral viene rispettato il regime alimentare vegano anche se il consumo di uova è ancora ammesso.

Tamera non segue una dieta particolare mentre l'Ecoaldea Vegetariana Espiral applica i principi della combinazione degli alimenti del Dottor Shelton. Per quanto riguarda l'organizzazione delle cucine, Tamera ne conta cinque mentre la Espiral solo una. Nella cucina del Centro dei visitatori di Tamera, uno staff di quindici persone, cinque per ogni turno, si occupa della preparazione dei pasti. Nell'Ecoaldea Vegetariana Espiral vi è solo una persona che cucina per tutta la comunità (si ricordi che è ancora molto piccola).

Il secondo tema trattato riguarda l'autosufficienza alimentare. Entrambe le comunità producono appena il 20% di frutta e verdura e il restante 80% (alimenti secchi) viene acquistato da fornitori esterni.

La conservazione dei semi rientra in questa tematica. Tamera sviluppa un progetto che si occupa della coltivazione e conservazione di semi ed è inserita in una rete regionale portoghese che si occupa della difesa dei diritti degli agricoltori e dello scambio dei propri semi nei mercati locali. Il progetto dell'Ecoaldea Vegetariana Espiral si limita invece ad una raccolta e conservazione dei semi per uso interno.

Un'altra tematica riguarda le tecniche e le tipologie di produzione agricola. A Tamera vi sono due orti, uno di 1 ettaro e l'altro di 1000 mq mentre l'Ecoaldea Vegetariana Espiral dispone di un orto di 500 mq. In entrambi vengono applicate le tecniche di consociazione e rotazione di colture. Nell'orto di 1000 mq di Tamera viene praticata l'agricoltura bioenergetica che, prendendo ispirazione dalla bionergetica di William Reich, lavora sul contatto tra il "corpo" della terra e il corpo dell'agricoltore, ricercando l'equilibrio tra il suo corpo fisico e l'energia che esso sprigiona.

Il terreno dell'Ecoaldea Vegetariana Espiral è molto fertile poiché è ricco di quarzo e acqua, al contrario di Tamera dove, in un territorio che è soggetto alla desertificazione, l'acqua è stata recuperata attraverso la pianificazione di sistemi di ritenzione idrica. Grazie all'aiuto del permacultore austriaco Sepp Holzer nel 2007 venne creato il Lago 1 e nel 2011 un secondo lago di capacità tre volte maggiore.

La quarta tematica comparativa riguarda la tecnologia, sia quella utilizzata nelle cucine, sia quella nell'agricoltura. Nella cucina del Villaggio Solare di Tamera vengono effettuate molte ricerche in quest'ambito sperimentando tecnologie alternative che sfruttano le risorse naturali del territorio. Per cucinare si utilizza lo Specchio Scheffler, il biogas e il tunnel solare per l'essicamento degli alimenti. Nell'Ecoaldea Vegetariana

Espiral si fa uso della cucina solare quando splende il sole, altrimenti si utilizzano le bombole a gas o la legna in inverno.

Per il lavoro negli orti gli ecovillaggi fanno uso di utensili manuali; Tamera critica l'utilizzo di tecnologie avanzate per l'agricoltura, crede piuttosto nella ricerca di un giusto equilibrio tra esse e l'energia fisica dell'uomo. Anche nell'Ecoaldea Vegetariana Espiral si utilizzano utensili manuali perché l'orto è molto piccolo. Non viene inoltre fatto uso di animali per lavorare la terra, questo aspetto rientra nell'obiettivo di instaurare una relazione di cooperazione con la natura.

Un ultimo tema affrontato e che conclude la comparazione tra i due ecovillaggi, coincide con la descrizione del rituale dei pasti soffermandosi sulle differenze organizzative in tutte le loro fasi e sui significati che questo rituale trasmette: servizio, fiducia, condivisione e comunità.

Il quarto capitolo riporta una riflessione ed analisi dei dati raccolti comprendendo come gli ecovillaggi ricerchino la sostenibilità alimentare. La FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) esprime la sua visione futura di un mondo in cui il cibo sarà accessibile a tutti grazie ad una gestione corretta delle risorse naturali. Questa visione è molto lontana dalla realtà odierna: nonostante vi siano segnali di grande progresso il mondo è tutt'oggi soggetto ad un eccessivo sfruttamento delle sue risorse naturali. Il 12-18% dei gas serra è prodotto dagli allevamenti; lungo la filiera di produzione si conta una perdita dal 30 al 40% del cibo; in agricoltura vengono utilizzati fertilizzanti e pesticidi che sono molto inquinanti. Questi sono solo una parte dei fattori che stanno causando un grande impatto ambientale. Se si vuole garantire un accesso equo al cibo bisogna iniziare a mettere in atto dei cambiamenti per quanto riguarda l'alimentazione, le tecniche di produzione agricola, la gestione delle risorse e molto altro.

Detto ciò, è molto interessante notare come le piccole realtà degli ecovillaggi analizzati si trovino sul cammino giusto verso la sostenibilità alimentare e come molte delle loro azioni rappresentino segnali di cambiamento e speranza.

Dalla comparazione sulle diverse tematiche si può dedurre che un primo segnale di sostenibilità riguarda il rapporto con la natura. In entrambi gli ecovillaggi la natura ricopre un ruolo centrale nello stile di vita essendo considerata un'entità viva. Prima dei pasti a Tamera un membro dello staff della cucina formula una "preghiera" dedicata a Madre Terra; nella Espiral vi è il desiderio di sentirsi Uno con tutto quello che li circonda.

Il regime vegano che essi adottano è molto meno inquinante rispetto ad una dieta onnivora. Joel Cohen mostra che la Terra è in grado di sostenere più vegetariani che carnivori e un articolo di Focus del 2016 illustra come i gas serra diminuirebbero del 60% se si smettesse di mangiare carne fino al 2050.

Altri passi che gli ecovillaggi stanno compiendo verso la sostenibilità alimentare riguardano lo spreco e la perdita del cibo pari a zero. Qualora dovesse avanzare del cibo dai pasti o dalla loro preparazione, questo verrebbe usato per produrre biogas e compost e come alimento per gli animali a Tamera, mentre nell'Ecoaldea Vegetariana Espiral solo per il compost e le galline.

Le tecniche agricole adottate nei due ecovillaggi garantiscono l'equilibrio della natura e la biodiversità necessari per la sopravvivenza del pianeta. La consociazione e rotazione di colture e l'agricoltura sinergica sono pratiche che non necessitano dell'applicazione di pesticidi o fertilizzanti chimici rispettando l'ambiente circostante. Oltre a questo, le tecnologie in agricoltura sono limitate ad utensili manuali, a meno che non ci siano lavori più impegnativi da svolgere. Le tecnologie usate tutti i giorni nelle cucine sono le cosiddette tecnologie verdi, ossia un insieme di mezzi di produzione energetica che limitano l'impatto ambientale dell'uomo sul pianeta.

Secondo la visione futura del mondo presentata dalla FAO, la sostenibilità alimentare prevede anche una dimensione sociale: fare in modo che tutti i popoli del mondo abbiamo accesso a degli alimenti che siano nutrienti e sicuri. Questa prospettiva ha a che fare con la sicurezza alimentare, termine che la World Health Organization individua con l'accesso ad alimenti sicuri e nutritivi che permetta alle persone di condurre una vita salutare e attiva. È ciò che si tenta realizzare negli ecovillaggi che associano a questo termine anche altre parole chiave riguardo la sicurezza degli alimenti. Essi infatti parlano di prodotti di qualità, biologici, freschi, di stagione e locali.

Con tutte queste caratteristiche si può affermare che gli ecovillaggi si trovano sul cammino giusto verso la sostenibilità alimentare, un cammino che colloca al centro il benessere dell'ambiente e dell'uomo e che offre idee concrete per un futuro più sostenibile.

INTRODUÇÃO

Esta tese visa desenvolver a temática da sustentabilidade alimentar em duas ecoaldeias em Portugal. As ecoaldeias são um novo fenómeno comunitário que perante uma sociedade individualista reage criando comunidades que colocam no centro a relação do ser humano com os seus pares e com o ambiente. Essa última relação remete também para a sustentabilidade alimentar que prevê a sustentabilidade ambiental. Isto se traduz em conseguir abastecer o maior número possível de pessoas sem prejudicar o planeta. Partindo deste aspeto em comum, nesta tese tentar-se-á perceber e mostrar em que termos as duas ecoaldeias enfrentam a sustentabilidade alimentar.

Este trabalho nasce da curiosidade de descobrir o que são as ecoaldeias e perceber os valores profundos que estão por detrás da escolha dum estilo de vida completamente diferente do da sociedade *mainstream*. Um estilo de vida que se focaliza na cura da Terra e do ser humano ao mesmo tempo.

As ecoaldeias são um fenómeno bastante desconhecido, embora se estejam a tornar numa realidade muito comum em todo o mundo. Não existe propriamente uma definição universal que as classifique porque cada uma tem os seus objetivos, o seu ambiente e o seu contexto social e cultural. Contudo, como se lerá no primeiro capítulo, em 1991 foi proposta uma primeira definição que mudou no decorrer do tempo, sobretudo porque as ecoaldeias floresceram antes dessa definição ter surgido.

A decisão de empreender o estudo da sustentabilidade alimentar nas ecoaldeias deriva do facto que, além da centralidade da relação com o ambiente apresentada acima, esse é um tema atual e crucial num mundo que está a assistir à mudança climática, ao crescimento demográfico e como consequência à necessidade de que todas as pessoas tenham acesso à comida. Há muita preocupação com esse tópico e por isso nesses últimos anos a FAO e outros estudiosos têm apresentado vários planos que levam em conta um sistema de maior produção de alimentos que cause o menor impacto possível no planeta. Investigar essa temática nas ecoaldeias poderá, em primeiro lugar, descrever de que maneira elas são sustentáveis em relação à alimentação; em segundo lugar, compreender se podem oferecer novas ideias concretas para responder à necessidade acima ilustrada. Mais, esta tese permite dar sinais de esperança e mostrar que há estilos de vida alternativos que talvez possam ser fonte inspiradora para um futuro mais sustentável.

Esta pesquisa está subdividida em quatro capítulos. Os primeiros dois servem de enquadramento histórico do fenómeno das ecoaldeias especificamente nos casos de estudodesta tese. Os últimos dois focalizam-se na temática da sustentabilidade alimentar das ecoaldeias retirando conclusões críticas.

O primeiro capítulo debruçar-se-á sobre a história das ecoaldeias como fenómeno mundial; partindo da primeira definição proposta pelos editores do jornal *In Context*, Diane e Robert Gilman, desenvolver-se-á um percurso através das etapas mais importantes que marcaram o nascimento dessas comunidades. Elas remontam às primeiras comunidades intencionais de matriz religiosa que desejavam criar uma vida comunitária baseada em diferentes princípios, entre os quais a fé cristã e a comunhão dos bens. Porém, esse aspeto religioso começou a faltar e as comunidades tornaram-se em experiências mais focalizadas em desenvolver uma nova sociedade, por vezes utópica (como fizeram os expoentes do socialismo utópico da primeira década de Oitocentos), ou centrada no desejo de agregar-se formando um grupo unido que reivindicava a terra que lhe pertencia (é o caso dos kibbutzim).

Foi sobretudo com os movimentos da contracultura dos anos 60 nos Estados Unidos e com o afloramento do ambientalismo que as ecoaldeias começaram a formar-se. As primeiras remontam aos anos 60 e entre as mais antigas há Findhorn Foundation na Escócia, The Farm nos Estados Unidos e Auroville na Índia.

Desde a fundação do GEN em 1995 as ecoaldeias começaram a comunicar e cooperar entre elas e a ser agrupadas num mapa que permite identificar todas as comunidades espalhadas pelo mundo.

O segundo capítulo apresentará as iniciativas sustentáveis portuguesas concentrando-se mormente nas duas ecoaldeias escolhidas como casos de estudo deste trabalho: Tamera e a Ecoaldea Vegetariana Espiral. Estas foram fundadas por estrangeiros que acharam Portugal o lugar perfeito para realizar os seus projetos. Embora tenham histórias diferentes, ambas têm o objetivo comum de mudar o mundo melhorando-o. Através de pensamentos basilares que incorporam a noção de ajuda mútua, de igualdade, de amor pelas pessoas e pela natureza, as duas ecoaldeias são testemunho duma nova época onde o ser humano pode confiar nos seus pares e encontrar conforto e apoio numa comunidade. Além disso, estas desenvolvem inúmeros projetos e estão abertas às visitas e à incorporação. De facto, cabe lembrar que as ecoaldeias não são comunidades fechadas,

aliás, procuram e favorecem o contacto com o exterior para difundir o seu estilo de vida. Quer Tamera quer a Ecoaldea Vegetariana Espiral têm as portas abertas para quem desejar conhecer as suas realidades. Geralmente Tamera recebe os visitantes durante o verão enquanto a Ecoaldea Vegetariana Espiral aceita visitas durante o ano todo. Em relação ao processo de incorporação nas comunidades, cada uma tem as suas etapas específicas e obrigatórias para uma pessoa se tornar membro oficial.

O terceiro capítulo ilustrará a comparação entre as duas ecoaldeias em relação às temáticas que remetem para a sustentabilidade alimentar. Os dados para realizar essa comparação derivam de entrevistas aos membros das duas ecoaldeias e da observação participante efetuada durante uma semana em Tamera e doze dias na Ecoaldea Vegetariana Espiral. Ir a esses lugares foi um elemento essencial para a realização desta pesquisa.

As áreas de estudo investigadas giram à volta do tema da comida – regime alimentar, soberania alimentar, proveniência dos alimentos consumidos, técnicas e tipologias de produção agrícola, tecnologias na agricultura e na cozinha e o ritual das refeições. Durante a comparação serão evidenciados e descritos detalhadamente os aspetos diferentes das duas ecoaldeias no que diz respeito a essas áreas; serão mostradas fotografias e utilizados trechos de entrevistas para justificar o que se afirma.

A abordagem a diferentes tópicos e, por consequência, a comparação deles em relação às duas ecoaldeias serve para perceber em que termos elas procuram a sustentabilidade alimentar. De facto, o quarto capítulo concentrar-se-á em tirar algumas conclusões críticas sobre os casos de estudo. Primeiro será retomado o fio condutor de toda a tese, sucessivamente será apresentada uma reflexão sobre o conceito de sustentabilidade alimentar e uma descrição da situação atual do mundo. De facto, a FAO mostra o nosso planeta a ser explorado e destruído por um *food system* que é ineficiente porque, por um lado, não consegue abastecer a população mundial e por outro, para alcançar este objetivo, está a deteriorar a Terra. Por fim, em resposta à necessidade de identificar novos estilos de vida que salvaguardem o planeta, nesse último capítulo serão ilustradas todas as medidas postas em prática pelas ecoaldeias que as apresentam como modelos de vida que estão a caminho da sustentabilidade alimentar.

CAPÍTULO 1 A HISTÓRIA DO FENÓMENO DAS ECOALDEIAS

1.1 Uma nova realidade sustentável: a ecoaldeia

A primeira definição de ecoaldeia foi proposta por Diane e Robert Gilman, editores do jornal *In Context* em 1991:

A human scale, full-featured settlement, in which human activities are harmlessly integrated into the natural world, in a way that is supportive of healthy human development and can be successfully continued into the indefinite future.¹

Naquela altura foi pedido aos dois pesquisadores de visitar as melhores ecoaldeias do mundo a fim de que se encontrasse um modelo perfeito. Ross Jackson, cofundador do Global Ecovillage Network, afirmou que esta definição representaria o alvo final duma ecoaldeia mais do que o conjunto das suas caraterísticas. Mesmo assim, no artigo *What is an Ecovillage*, Karen Svensson explica que uma ecoaldeia representa um conjunto de pessoas, isto é, uma comunidade intencional, que tenta viver uma vida sustentável em harmonia com a Terra e com elas mesmas. Mais, a autora afirma que uma ecoaldeia é composta por três dimensões: a dimensão ecológica, a dimensão social e a dimensão cultural/espiritual.²

No que diz respeito à dimensão ecológica, as ecoaldeias incorporam os princípios da sustentabilidade. Trata-se duma escolha que se incumbem a partir da existência duma conexão entre a humanidade e a Terra. A sustentabilidade traduz-se na criação de casas de baixo impacto ambiental com materiais reciclados seguindo os princípios da permacultura. Usufruem duma tecnologia inovadora: painéis solares, reutilização da água pluvial, sistemas de aquecimento da água tentando diminuir a utilização de combustível fóssil. Sempre nesse âmbito se situa a produção de comida biológica. Através de hortas que respeitam o ciclo da natureza, muitas ecoaldeias cultivam os produtos necessários para viver. Sustentabilidade significa também proteger a Terra, curá-la e restaurá-la. Inúmeros são os projetos ligados a esses objetivos. Citando apenas um, a ecoaldeia de

¹ J. Dawson, *Ecovillages: New Frontiers for Sustainability*, Devon, Green Books, p. 13.

² K. Svensson, H. Jackson, *Ecovillage Living: Restoring the Earth and Her People*, Totnes, Green Books, 2002, p. 10.

Tamera, em Portugal, plantou 10,000 árvores em 2006 para contrastar os fogos que no verão devastaram Portugal.³

A dimensão social gira à volta do indivíduo. Cada pessoa aprende que é essencial e única, porém, fazendo parte duma comunidade tem que aprender a relacionar-se com os outros membros e a respeitar as diversidades. Nesta dimensão as ecoaldeias agem como promotores de ideais de confiança, de modelos democráticos onde as decisões são tomadas em conjunto, dando espaço de expressão aos seus membros. O âmbito social inclui também a educação das crianças. A aprendizagem atua-se através de atividades práticas de construção de objetos e de jogos que estimulam a criatividade delas. Desta maneira elas aprendem naturalmente e desenvolvem capacidades práticas e recreativas. Um outro aspeto social coincide com os projetos de inclusão de crianças órfãs e dos marginalizados em geral. Por exemplo a ecoaldeia Sólheimar, na Islândia, que nasceu em 1930 como casa para as crianças com pais doentes ou órfãs mas logo começou a hospedar crianças deficientes. A fundadora, Sesseja, acreditava que todas as crianças tinham os mesmos direitos, sejam eles "normais" ou deficientes. Este exemplo contribuiu à visão das ecoaldeias como laboratórios de reorganização e reintegração social.⁴

A dimensão social incorpora também a dimensão económica. Esta prevê que as ecoaldeias remodelem o conceito de riqueza, de trabalho e de progresso. De facto, elas visam constituir "economic practices and systems that contribute to sharing of resources, mutual support, and strong local economies and networks that serve the needs of local people and ecosystems"⁵.

Embora essas comunidades não incarnem crenças religiosas, elas são lugares de crescimento cultural e espiritual. Esta dimensão vislumbra-se: na aprendizagem de valores comunitários, em dar espaço às habilidades (artísticas, de relação) de cada pessoa, no respeito das diferentes culturas e na educação. Sobre o último ponto, as ecoaldeias oferecem vários cursos na área da sustentabilidade, do design e gestão. Instruir-se sobre os pilares teóricos que sustem estes projetos é fundamental para realizar modelos parecidos. Nas ecoaldeias a espiritualidade não coincide com a adesão a uma religião mas

-

³ *Ibid.*, p. 10.

⁴ *Ibid.*, pp. 11-12.

⁵ www.ecovillage.org

projeta-se na percepção de união entre a natureza e o ser humano, em rituais coletivos e na convicção que a espiritualidade se pode manifestar de muitas maneiras.⁶

Contudo, cabe notar que, embora as três dimensões sejam comuns a todas as ecoaldeias, cada uma tem um contexto histórico, ambiental e cultural diferente. Ainda se está nos alvores desse movimento. Sem dúvida nasceu sobretudo em resposta aos desastres ambientais do mundo e a uma crise do indivíduo englobado numa sociedade que está perdida nos meandros da globalização. Trata-se dum movimento afirmativo que, em vez de protestar contra o sistema, decidiu criar uma sociedade alternativa. Há opiniões contrastantes em relação às ecoaldeias. Por um lado, há quem diga que são lugares onde o único benefício se coloca ao nível de interação pessoal mas, na verdade, permanecem ainda uma sociedade consumista. Por outro, há quem identifique as ecoaldeias com soluções inovadoras para o futuro. 8

Embora as ecoaldeias sejam um movimento recente, os seus traços remontam à formação de comunidades intencionais que apresentavam modelos de vida diferente e uma alternativa em relação às suas épocas. Primeiro houve todo um conjunto de comunidades religiosas que espalhadas pela Europa reclamavam valores de comunhão e igualdade. Sucessivamente estes elementos foram englobados nas comunidades utópicas da França, da Inglaterra, nas comunidades dos hippies e nas dos membros do Back to the Land Movement nos Estados Unidos, nos kibbutzim em Israel, até que se tornaram pilares fundamentais nas ecoaldeias.

1.2 As primeiras comunidades intencionais: desde os essénios até aos diggers

As ecoaldeias são comunidades intencionais, é este o ponto de partida da sua história. Os primeiros testemunhos de comunidades intencionais remontam aos anos antes de Cristo e eram de matriz religiosa. O sociólogo Bill Metcalf indica *Homakoeion* como a primeira comunidade em absoluto, isto é, uma comunidade fundada por Pitágoras em 525 a.C. no sul de Itália, constituída por acerca de cem membros que compartilham as

19

⁶ K. Svensson, H. Jackson, op. cit., p. 12.

⁷ M. Garden, "The eco-village movement: Divorced from reality", in *The International Journal of Inclusive Democracy*, 2006, Vol. n. 2, n. 3, p. 3.

⁸ *Ibid.*, p. 2.

refeições (rigidamente vegetarianas), recusavam a propriedade privada e queriam instituir uma sociedade ideal.9

Perto do Mar Morto começaram a florescer comunidades que estavam à procura da liberdade e da verdade: os essénios. Eles eram chamados "os puros", " os silenciosos" e considerados uma seita formadas por quatro mil membros. Muitos estudiosos acertam que Jesus passou uns tempos aí. O latinista Plínio o Velho localizou Qumram (no sul da Palestina) como o centro do essenismo. Eles eram uma comunidade que se baseava no dualismo bem-mal e no controle das paixões. Na comunidade era difusa a prática do celibato, a proibição do sacrifício dos animais e a atitude cenobita. Viviam isolados ou em casas comuns e o conceito de comunidade exprimia-se na comunhão dos bens, nas refeições que consumavam juntos, nas práticas purificatórias e mormente no caráter acolhedor. De facto, essas comunidades eram abertas em hospedar pessoas estrangeiras como se fossem membros ativos da comunidade.¹⁰

Entre 1523 e 1525 desenvolveu-se um outro determinante movimento comunitário e religioso: o anabatismo. Foi fundando no pleno da Reforma Protestante pelo suíço Conrad Grebel. Partindo do pressuposto que na Bíblia o batismo às crianças não era mencionado, Grebel não o aceitava, aliás, considerava possível apenas o batismo aos adultos que tinham expressamente escolhido de imitar a vida de Cristo. Desse modo os convertidos deveriam ser rebatizados; este termo deu nome ao movimento. Grebel tinha um caráter profundamente radical. Ele queria uma divisão entre as autoridades católicas e as seculares e uma de-catolicização da fé protestante. ¹¹ Ao longo dos anos, o movimento adquiriu muitos fiéis, porém, foram perseguidos porque "they represented a third option: a belief that church should be a group of voluntary adults, baptized upon confession of faith, and like the early Christian church, separated from the world and state"¹².

Após a morte do fundador, em 1526, começaram a florescer muitas comunidades anabatistas. Elas reprimiam o mundo, colocavam o poder absoluto na Palavra de Deus e no Espírito Santo e dissociavam-se da igreja comum querendo instituir uma igreja a parte.

⁹ William J., Metcalf, "Utopian Struggle: Preconceptions and Realities of Intentional Communities", in "Realizing Utopia: Ecovillage Endeavors and Academic Approaches", ed. por Marcus Andreas e Felix Wagner, RCC Perspectives, 2012, Vol. n. 8, p. 22.

¹⁰ M. Olivares, *Comuni, comunità ecovillaggi*, London, Viverealtrimenti Ltd, 2010, p. 17.

¹¹ *Ibid.*, p. 20.

¹² M., P. Good, Most Asked Questions about the Amish and the Mennonites, Intercourse, Good Books, 1995,

Em Morávia criaram umas comunidades baseadas no comunismo de consumo e de produção. Entre 1528 e 1529 surgiram três *Bruderhöfe* que eram quintas fraternas anabatistas onde se compartilhavam os bens.¹³

Sucessivamente, o anabatismo dividiu-se em dois outros movimentos: os huteritas e os amish. O huterismo remonta a 1531 quando o teólogo Jakob Hutter do Tirol iniciou a liderar o grupo de anabatistas da Morávia. A sua figura influenciou fortemente o anabatismo até que do seu nome nasceu o movimento huterita. De grande importância é a orientação huterita para a vida comunitária. Começaram a surgir quintas onde se praticava a comunhão dos bens e tentava-se alcançar a autossuficiência alimentar. No que diz respeito à comunhão dos bens – particularidade que ainda hoje se mantém em muitas ecoaldeias – representava plenamente a ascese cristã e o amor entre os irmãos, porém, sobretudo uma maneira para evitar o egoísmo e o narcisismo.

Os huteritas concentravam-se muito na agricultura, na criação do gado e na produção de artesanato. Nessas comunidades foi estabelecido que cada pessoa tinha que contribuir com um trabalho manual. Seja qual fosse o ambiente da sua proveniência, tanto os nobres como os camponeses deviam colaborar para o funcionamento da comunidade. Nos *Bruderhöfe* huteristas havia uma hierarquia onde ao nível mais alto se colocava o chefe carismático e ao lado dele estavam os ministros da palavra de Deus e os que geriam a economia da pequena sociedade. Apesar delas serem grupos religiosos, investiam na escolaridade das crianças que aí moravam. Até tinham duas escolas: uma pequena para as crianças desde os dois anos até os seis anos, e uma grande para as dos seis anos até os doze anos.

A morte atroz de Jakob Hutter em 1536 fez com que outras comunidades fossem fundadas nas áreas isoladas da Morávia e da Eslováquia. Em 1621 inúmeras famílias huteritas mudaram-se para a Transilvânia e daí depois migraram para a Valáquia, Ucrânia e Odessa, chegando afinal aos Estados Unidos em 1874 e seguidamente ao Canadá. 15

Uma outra comunidade mencionada acima é a dos amish, muito parecida com a comunidade menonita. O pioneiro dos menonitas foi Menno Simons, padre católico holandês e um dos líders anabatistas que unificou uns grupos da sua área. Em 1632 foi criada a Confessão da Fé Menonita de Dordrecht que apresentava os princípios da sua fé.

¹³ *Ibid*.

¹⁴ *Ibid.*, p. 21.

¹⁵ *Ibid.*, p. 22.

Sucessivamente, dos menonitas nasceu a comunidade dos amish graças ao suíço Jacob Amman. Constatando que a igreja estava a perder a sua pureza, tomou a decisão de deixar a comunidade e fundar o seu grupo: os amish. As crenças em comum às duas são: a fé em Deus, a Bíblia como única verdadeira palavra de Deus, a figura da igreja como expressão das pessoas que querem dedicar-se a uma vida consagrada e de amor pelos outros. Diferenciam-se principalmente na prática. Por um lado, os amish não usufruem muito da tecnologia e estão menos envolvido no mundo do que os menonitas. Por outro, os menonitas usam bastante a tecnologia e têm mais contacto com a contemporaneidade. 16

Focando-mos-nos mais na comunidade dos amish, é interessante notar que o estabelecimento mais antigo remonta a 1760 em Lancaster County, Pennsylvania. Seguindo o sonho do inglês William Penn que desejava criar um novo modelo de comunidade na América, a partir do século XVIII vagas de amish migraram para os Estados Unidos estabelecendo-se na Pennsylvania. Não se trata duma comunidade separada do resto do mundo, aliás, partilham áreas rurais com outros habitantes do mesmo distrito. São organizados em distritos religiosos, cada um constituído por muitas famílias, um bispo, dois ministros e um diácono. Autogovernam-se através da unanimidade decisional.

O que é fascinante nesse grupo é a aparência exterior e os valores da vida deles. No que diz respeito à roupa, a uma primeira olhada parecem vindos duma outra época histórica. A lei que regra entre eles é a duma vida simples, humilde e modesta. Isto reflete-se nos vestidos das mulheres que são simples e de cores pouco brilhantes como violeta e verde. Levam uma coifa branca na cabeça e o cabelo sempre preso num pequeno coque. Os homens vestem calças, camisas e suspensórios. Os mais velhos têm a barba comprida que simboliza a maturidade duma pessoa e por cima da cabeça um chapéu de palha. A vida dos amish gira à volta da agricultura, da família e da fé. São conhecidos como bons cultivadores da terra porque para eles significa cuidar da obra de Deus e ficar mais próximo dele. Os filhos são educados em escolas específicas. Quando têm dezasseis anos podem experimentar o estilo de vida dos jovens americanos e afinal decidir se querem ficar na comunidade ou ir-se embora. Se saírem nunca poderão voltar.

Com o passar dos anos as comunidades que se iam formando tornaram-se sempre mais destacadas da religião. É o exemplo dos *diggers* ou escavadores. Embora fosse um

-

¹⁶ M., P. Good, op. cit., p. 16-17.

movimento religioso evoluído durante a revolução inglesa dos anos 40 de Seiscentos, a matriz político-social superou a religiosa. Uma lenda narra que o pioneiro Gerrard Winstanley ouviu Deus dizer-lhe: "lavorate insieme e mangiate il pane insieme" Pois, esse movimento visava criar uma reforma social que revingasse o direito de trabalhar a terra, considerada um tesouro comum. Um elemento fundamental dos *diggers* era o comunismo, ou seja, trabalhar de modo comunitário as terras do Estado, decentralizando o seu poder. Eles tentavam recuperar e valorizar o espírito comunitário dos primeiros cristãos, como refere o trecho nos Atos dos Apóstolos 4:32-35:

La moltitudine di coloro che erano venuti alla fede aveva un cuore solo e un'anima sola e nessuno diceva sua proprietà quello che gli apparteneva, ma ogni cosa era fra loro comune. Con grande forza gli apostoli rendevano testimonianza della risurrezione del Signore Gesù e tutti essi godevano di grande simpatia. Nessuno infatti tra loro era bisognoso, perché quanti possedevano campi o case li vendevano, portavano l'importo di ciò che era stato venduto e lo deponevano ai piedi degli apostoli; e poi veniva distribuito a ciascuno secondo il bisogno. 19

A primeira comunidade dos *diggers* foi Saint George's Hill no condado de Surrey que infelizmente não durou muito, porém, inspirou o sucessivo comunitarismo inglês. Há estudiosos que dizem que os *diggers* foram os precursores dos socialistas do século XIX que se organizaram em comunidades. Mas há outros que afirmam que os *diggers* não representariam o movimento proto-socialista que o líder tanto exaltava.

1.3 O socialismo utópico e o comunitarismo

O termo socialismo utópico refere-se à corrente das primeiras décadas de Oitocentos que precede o socialismo moderno. Na Europa foram quatro os expoentes desse pensamento: Henri de Saint-Simon, Charles Fourier, Etiene Cabet na França e Robert Owen na Inglaterra.²⁰

Henri de Saint-Simon foi o líder do sansimonismo que, numa sociedade construída à volta da ciência e do progresso, encarava as condições dos proletários tentando melhorálas. Cabe ressaltar que foi apenas depois da morte dele, em 1825, que começou o verdadeiro movimento sansimonita. Focalizando-se nos aspetos religiosos e tornando o sansimonismo numa seita religiosa, em 1831 houve uma cissão por dentro do movimento

1

¹⁷ M. Olivares, *op. cit.*, p. 30.

¹⁸ *Ibid.*, p. 31.

¹⁹ *Ibid*.

²⁰ *Ibid.*, p. 35.

encabeçada por Barthélemy-Prosper Enfantin que quis organizar uma comunidade celibatária em Ménilmontant onde os adeptos deveriam preparar-se para a missão de evangelização. Essa experiência não durou muito porque o fundador foi preso em 1832 por ter fundado uma sociedade secreta ilegalmente.

Em relação ao fourierismo, Charles Fourier elaborou uma comunidade utópica baseada na ideia que existem doze sensações que formam o ser humano. A partir delas podem-se deduzir oitocentas e dez personalidades humanas. É de acrescentar ainda que o pensador achava que o género humano tinha que passar por seis fases até alcançar a criação duma sociedade harmoniosa. Esse tipo de sociedade seria arquitetonicamente subdividida em falanges e falanstérios. A falange corresponderia a uma pequena cidade e o falanstério à habitação. Seria considerada uma utopia pastoral, uma cidade-jardim que giraria à volta da agricultura, do artesanato e da floricultura. Mesmo que essa sociedade utópica fosse uma comunidade, na verdade não se praticaria a comunhão dos bens porque cada trabalhador teria o seu salário conforme ao seu capital pessoal e ao seu talento. Lamentavelmente Fourier não chegou a ver o seu projeto utópico realizado, porém, Albert Brisbane, personalidade que se tinha convertido primeiro ao sansimonismo e por fim ao fourierismo, fundou as comunidades concebidas pelo pioneiro nos Estados Unidos nos anos 40 de Oitocentos.

Uma outra figura essencial deste período utópico foi Etienne Cabet. Ele foi o primeiro pensador que falou de comunismo e inventou uma sociedade ideal chamada Icaria. A descrição detalhada desta sociedade encontra-se na obra *Voyage en Icarie* publicada pela primeira vez em 1840 (embora uma primeira edição fosse aparecida em 1839). Essa obra é o produto final do amor que Cabet tinha para a humanidade e dos fortes ideais de comunismo. A descrição de Icaria corresponde a um lugar isolado organizado em centenas de províncias, cada uma subdividida em oito comunas. As comunas tinham oito aldeias e umas quintas. Na obra lê-se:

Essendo profondamente convinti per esperienza che non può esserci felicità senza associazione ed uguaglianza, gli icariani costituiscono insieme una SOCIETÀ fondata sulla base della più perfetta UGUAGLIANZA. Tutti essi sono soci e cittadini con uguali diritti e doveri; tutti essi condividono ugualmente le responsabilità e i vantaggi dell'associazione; tutti essi formano una sola FAMIGLIA, i cui membri sono uniti dai vincoli di FRATELLANZA.²²

²¹ *Ibid.*, p. 37.

²² M. L. Bernieri, Viaggio attraverso Utopia, Pistoia, Movimento Anarchico Italiano, 1981, p. 390.

Passando da teoria à prática, Cabet realizou a primeira colónia icariana no Texas, como lhe sugerira Owen. Contudo, os que participaram nesse experiência foram-se embora para uma ex-colónia mormónica em Nauvoo, em Ilinóis, onde Cabet conseguiu tornar-se o governador. Depois de pouco tempo foi chamado para Paris e, por causa da sua ausência, a comunidade desfez-se por lutas internas. Quando ele voltou, não conseguiu resolver os problemas e reunir as pessoas. Essa comunidade desempenhou um papel essencial para a formação de outras tentativas parecidas que se extinguiram completamente em 1898.

Merece ser mencionado o último expoente do socialismo utópico: Robert Owen. Com apenas dezanove anos tornou-se administrador duma fábrica de algodão localizada em New Lanark, na Escócia, reformando completamente a vida dos trabalhadores. Owen tinha um espírito filantrópico muito forte e acreditava que o ser humano era o produto do ambiente circundante. Por isso, era necessário educar as pessoas e criar reformas sociais adequadas ao ambiente e que o modificassem. Ele exaltava o ser humano livre da privacidade, do matrimónio e da religião.²³

Na fábrica Owen melhorou os alojamentos dos trabalhadores, instalou uma pequena loja para comprar alimentos a bons preços e ofereceu um serviço higiénico melhor. Ele viu a necessidade de tomar essas medidas porque os trabalhadores eram jovens que bebiam muito, tinham uma educação baixíssima e havia muitos crimes no local de trabalho. Owen tentou aplicar a sua visão do mundo justo abolindo o trabalho imposto às crianças — ação que se tentara atuar em 1802, sem resultados. Entre as suas iniciativas houve uma reportagem sobre a *Poor Law* enviada à Câmara dos Comuns em 1817 explicando os problemas do pauperismo e do desemprego. Para resolvê-los ele sugeria a formação de "villaggi della cooperazione" nos quais tudo seria em comum. Em última instância, Owen tentou criar do nada uma sociedade de acordo com os seus princípios: New Harmony, localizada em Indiana nos Estados Unidos. Essa comunidade não durou muito. Um membro dela, Josiah Warren, afirmou que tudo acabou porque faltava a propriedade privada e um poder soberano que gerisse a vida. 25

Os valores e os experimentos do socialismo utópico marcaram as experiências americanas de comunitarismo de Oitocentos. Porém, já nos finais de Setecentos

²³ G. Spini, Le origini del socialismo: da utopia alla bandiera rossa, Torino, Einaudi, 1992, p. 284.

²⁴ G. Spini, op. cit., p. 285.

²⁵ M. Olivares, *op. cit.*, p. 43.

começaram a florescer comunidades utópicas ligadas à cristandade. Um exemplo é New Lebanon Society dos shakers. Eles constituíam um grupo de quacres extremistas que no começo estava chefiado por James Wordley e pela sua mulher Mother Jane. Dedicavamse a exercícios de profecia, à confissão dos pecados e esperavam pelo regresso de Cristo à terra. Ao grupo adicionou-se, em 1747, uma operária, Ann Lee, que se tornou o chefe do movimento. Ela mudou-se para a América com os seus adeptos e fundou uma colónia em Watervliet, no Estado de Nova Iorque. Após a sua morte, Joseph Meachan e Lucy Wright lideraram o grupo e, admitindo o valor de comunismo, fundaram a comunidade Mother Church em 1787, em Mount Lebanon. Era baseada no celibato, no comunismo cristão e o grupo era organizado em famílias (de trinta ou quarenta pessoas) com uma habitação em comum e praticavam a comunhão dos bens. A matriz dos shakers era religiosa, acreditavam no pacifismo e eram bons camponeses e artesãos.²⁶

Em 1779-80 foi criada uma outra pequena comunidade símbolo do comunitarismo: Jerusalem, nas florestas perto do Lago Séneca em Nova Iorque. A iniciadora, Jemima Wilkinson, era uma mulher conhecida pela sua beleza que tivera uma experiência que lhe mudou a vida: enquanto estava doente, caíra num estado de trance durante o qual dizia ter estado morta e agora estaria nela um espírito da vida que a guiava para redimir o mundo. Convencida disso adquiriu muitos adeptos porque ela se apresentava como a encarnação de Cristo na terra. Porém, após a sua morte essa comunidade se dissolveu.²⁷

O pietista alemão George Rapp fundou com os seus colaboradores uma colónia comunista em 1805, em Pennsylvania. Como se dedicavam à fruticultura e viticultura, precisavam dum território mais adequado para o cultivo. Foram para a Indiana fundando ali Harmony que depois foi vendida a Owen, mas sempre chefiada por Rapp, e rebatizada New Harmony. Depois desse acontecimento, o pessoal de New Harmony partiu novamente para a Pennsylvania criando uma nova comunidade chamada Economy que se dissolveu com a morte de Rapp.²⁸

Um último exemplo que é importante citar remonta a 1817 quando outros pietistas alemães fundaram Zohar. Era uma colónia comunista em Ohio fundada por Joseph Michael Bimeler. Eles praticavam agricultura e comércio de forma comunitária – foi

26

²⁶ G. Spini, *op. cit.*, pp. 304-305.

²⁷ *Ibid.*, pp. 306-307.

²⁸ *Ibid.*, p. 307.

apenas em 1897 que se passou para a propriedade privada. Na comunidade exaltava-se o celibato, mas sucessivamente foi admitido o matrimónio.²⁹

Poder-se-iam nomear muitas outras iniciativas comunitárias nos Estados Unidos durante esses anos, porém, é importante debruçar-se sobre o movimento que corresponde ao exemplar mais agregativo das comunidades que se estão a apresentar ao longo deste capítulo: os kibbutzim.

1.4 O movimento dos kibbutzim³⁰

A palavra hebraica *kibbutz* significa "encontrar-se", "agregar-se". É uma palavra que simboliza um movimento comunitário que desempenhou um papel essencial na história do estabelecimento do Estado hebraico e no movimento de regresso dos hebreus à terra prometida.

Como os kibbutzim estão ligados a Israel, é necessário mencionar umas passagens importantes que marcaram a sua história. A vida dos hebreus foi sempre muito conflituosa porque, como acreditavam num único Deus, foram sujeitos a muitas opressões e persecuções. Com a diáspora eles espalharam-se por toda a Europa deixando a Palestina em mão de outros poderes. No século XIX, com o sionismo, começaram as vagas de regresso dos hebreus à terra mãe. O sionismo remete para o termo "sion", sinónimo de Jerusalém e de Terra de Israel. Esse movimento representou uma possibilidade de voltar a ter a terra que lhes pertencia há séculos. Servindo-se desse pretexto, muitos hebreus voltaram para a Palestina nos finais do século XIX fundando pequenas cooperativas agrícolas chamadas *kevutzà*. Essas realidades ampliaram-se a tal ponto que assumiram uma estrutura coletivista e nomearam-se kibbutzim.

De fundamental importância é o evento histórico da criação do Estado de Israel pela ONU em 1947. Era um estado dividido em duas partes: uma hebreia e uma árabe. Por um lado, os sionistas e os hebreus ficaram satisfeitos com essa divisão, de facto, desde 1945 houvera um grande alvoroço pela fundação dum Estado hebraico; por outro, os árabes guiaram várias protestas expressando o total desrespeito para com essa decisão. Ora, tanto

²⁹ *Ibid.*, p. 308.

³⁰ Este parágrafo foi realizado a partir de M. J., Gannon, "The Israeli Kibbutzim and Moshavim", in *Understanding Global Cultures: metaphorical journeys through 23 nations*, Thousands Oaks, Sage, 2001, pp. 285-303; G. Gaeta, S. Valentini, S. Meneghelli, J. N., Fedrigo, "L'amore per la terra aiuta a superare i confini", in *Naturasì Magazine*, 2017, Vol. n. 11, pp. 22-23; Redazione Grandi Opere Di Utet Cultura, *La Storia: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'Urss*, Novara, De agostini, 2004.

o sionismo como os kibbutzim tornaram-se num instrumento político e económico essencial para a afirmação do Estado hebraico. De facto, Israel começou a aceitar vagas de imigrantes e de repente houve um grande crescimento económico e agrícola porque logo surgiram quintas e a terra começou a ser desfrutada conseguindo até o florescimento de plantas nas zonas mais áridas.

A primeira *kevutzà* foi Deganyah fundada em 1909 por onze jovens. Concentrandose não apenas na agricultura mas também no artesanato e, nos anos seguintes, na indústria, tornou-se num kibbutz. Os traços da sua história remontam à aquisição dumas terras na área sul do mar de Galilea que foram dadas aos jovens que começaram a cultivá-las. Após esse primeiro experimento os kibbutzim multiplicaram-se e chegaram a representar 5% da população depois da segunda guerra mundial. Nos anos 20 nasceu a Associação de Kvutzot que redigeu umas regras sobre a quantidade das pessoas que podiam constituir um kibbutz e nos anos 40 desenvolveu-se o Movimento Religioso dos kibbutzim. Os anos 60 e 70 foram muito prósperos até ao começo dos anos 80 nos quais abateu-se uma grande crise económica que levou os kibbutzim à privatização, aspeto presente hoje na maioria deles.

Hoje os kibbutzim são formados por acerca de 1,000, 2,000 habitantes. O elemento da comunidade é o símbolo de igualdade entre os membros. Nunca há pessoas que prevalecem às outras. Todos são iguais. No kibbutz vigora a democracia total, não existe um chefe supremo que manda, mas todos têm o direito de exprimir as suas opiniões. A comunidade reúne-se uma vez por semana para discutir questões e tomam-se as decisões em conjunto. Os encargos de gestão e de supervisores mudam a cada duas ou três semanas. O valor de comunidade deriva do movimento sionista que encorajava o regresso de todo o povo hebreu à sua terra, enfatizando o valor de forte união. Por exemplo, quando os primeiros pioneiros sionistas chegaram à Palestina, tentaram arranjar umas maneiras para tornar a terra fértil. Sem a cooperação entre eles os kibbutzim nunca teriam nascido. De facto, eles não estavam acostumados ao trabalho manual nem às doenças que lá encontraram mas graças ao sentimento de solidariedade e de agregação conseguiram enfrentar qualquer dificuldade.

As relações que se instauram nos kibbutzim são muito íntimas. Como os membros não são muitos, todas as pessoas se conhecem. Uma criança passa a maioria do tempo com o mesmo grupo e junta-se aos pais depois do trabalho. Elas nunca são deixadas

sozinhas e qualquer pessoa cuida delas. A intimidade é um sentimento que aumenta a estima dos membros. Os *kibbutzniks* (membros dos kibbutzim) sentem-se uma elite em relação à sociedade israelense e ao mesmo tempo não se importam das críticas que lhes fazem porque acreditam que os que não partilham a mesma experiência deles não podem julgar. O sentimento de elite faz com que a comunidade seja unida e coesa, caraterística que deriva também das ameaças dos vizinhos árabes que suscitou uma união ainda mais firme entre os israelitas. É de salientar ainda que a intimidade é uma consequência de dois traumas que marcaram a sociedade hebreia: o Holocausto e a relação brutal com os árabes. O Holocausto funcionou como incentivo para escapar do perigo e regressar à Palestina, enquanto as relações com os árabes sempre foram conflituosas. Desde a divisão do estado em duas partes até hoje, existe uma luta perene entre os dois povos. Os árabes no dia depois da proclamação do Estado de Israel, atacaram-no. Ainda que os israelitas tivessem ganho, desde então a guerra nunca parou.

A ligação com a terra, quer no sentido de país quer no sentido de terra fértil, é um fator específico dessas comunidades. Para os *chaverim* (companheiros) a terra tem o significado de sobrevivência. Embora Israel seja um país com inúmeras zonas áridas, os kibbutzim conseguiram torná-las férteis. Um exemplo é a produção de tâmaras no kibbutz Neot Semadar que foi fundado pelo italiano Mario Levi que trouxe o sistema de agricultura biológica para Israel. Nele vivem acerca de duzentos pessoas e todos se alternam nas atividades, entre as quais se colocam a arte, a produção de vinho e a cultivação de tâmaras. Localizado na área de Eilat, há um outro kibbutz formado por cinquenta famílias e jovens de todo o mundo que querem fazer uma experiência diferente da vida. Chama-se Samar e sempre se tem cultivado a terra consoante as técnicas da agricultura biológica.

O socialismo representa a ideologia base dos kibbutzim. Os *chaverim* trabalham sem ser pagos (renunciando à propriedade privada), porém, recebem tudo o que necessitam – casa, comida, educação. Tudo é administrado pela comunidade inteira mantendo um clima paritário entre os membros. A atividade de voluntariado é muito comum nos kibbutzim, no sentido de que trabalham muito mais do que deveriam. Muitos membros servem no exército, a ajuda deles foi essencial na luta de 1948 contra os árabes.

Uma outra forma de comunidade nasceu no começo dos anos 20 do século XX: os moshavim. Eles tornaram-se uma alternativa à vida dos kibbutzim. São diferentes no que

diz respeito à privacidade, a uns direitos dos habitantes e em geral há mais liberdade do indivíduo e uma vida menos rígida. Embora sempre tenham defendido um estilo de vida simples, agora tornaram-se em comunidades mais materialistas. Reclamam uma possibilidade de expressão do indivíduo mais ampla; aspeto que provocou uma diminuição da educação coletiva das crianças e uma maior abertura às pessoas que querem ir embora para as férias ou querem escolher um outro futuro para elas.

Para concluir, os kibbutzim conferiram uma casa aos hebreus que revingavam a terra de Israel e constituíram uma realidade de cooperação que visava transpor na prática os princípios sionistas. Eram, e ainda são, um exemplo duma nova sociedade baseada nos valores de comunidade e de igualdade que se concretizaria nas primeiras ecoaldeias.

1.5 Da contracultura dos anos 60 ao ambientalismo

Os anos 60 marcaram uma grande viragem na história do fenómeno comunitário das ecoaldeias. Pano de fundo desses anos são os Estados Unidos. Um país inovador e uma nova potência global que hospedou um período de ideais revolucionários e de movimentos contracorrentes que depois se propagaram em toda a Europa. Das comunidades dos hippies, do Back to the Land Movement até o movimento feminista e ambientalista, houve um clima de contracultura.

Nos meados dos anos 50 um grupo de jovens escritores e poetas tornaram-se os iniciadores da época conhecida como *beat generation*. Era um movimento caraterizado pelo pacifismo, pela distância do conformismo social e pela utopia da construção duma sociedade ideal. Os protagonistas eram intelectuais que recusavam o dinheiro e o materialismo. Das suas obras emergiam o radicalismo social e a renovação literária. Da *beat generation* desenvolveu-se o movimento dos hippies. Eles não se identificavam na vida rápida e oprimida americana dos anos 60. Proclamavam uma cultura baseada na paz, na harmonia e na igualdade. *Peace and love* era o mote que continha os pilares dessa contracultura: a música rock, o amor livre, e uma vida comunitária isenta de conflitos. Esses eram os ingredientes dos hippies que viam no retirar-se e viver em comunidades a única solução para lidar com a sociedade americana. O impulso comunitário nasceu nos

festivais musicais que constituíam pequenas experiências de coabitação. A primeira comunidade foi criada em 1963: Tolstoy Farm, no estado de Washington.³¹

Como a vida urbana era incompatível com os princípios dos hippies, eles escolhiam áreas rurais, até porque viam a natureza como fonte de vitalidade. Nos campos eles podiam cultivar a terra sem as contaminações da cidade e comer os produtos derivados dela. "Getting clean and pure and back to basics was a major part of the communal equation".³²

É importante não confundir os hippies com o Back to the Land Movement dos anos 70. De certeza tinham valores parecidos, como a natureza e o valor comunitário, porém, muitos pioneiros desse movimento criticavam a contracultura dos hippies porque achavam que tinham uns valores extremos. Os membros do Back to the Land Movement não eram jovens pobres, aliás, pertenciam à classe da burguesia e queriam fugir da sociedade para construir as suas habitações, cultivar a terra e viver em pleno contacto com a natureza. Essa decisão de evasão vinha duma rejeição do capitalismo, do decaimento do ambiente e da inflação que caraterizava os Estados Unidos daqueles anos. Eles iam-se embora para criar uma nova sociedade experimental onde se encontrariam soluções aos problemas da sociedade americana. Impunham-se normas de não consumismo e de vida simples. Decidiam juntos como deviam construir as casas, qual energia utilizar, como produzir a própria comida e sobretudo as regras de convivência.³³

Desses anos é também o movimento feminista que criou um enorme sentimento de emancipação nas mulheres americanas. Elas criticavam o poder hierárquico da sociedade e na família, os direitos sobre os seus corpos, o aborto e a igualdade no trabalho. Logo este sentimento se difundiu em toda a Europa chegando a criar um movimento global cujo alvo era a igualdade política, económica e social entre os homens e as mulheres.

Sempre nos anos 60 começou a surgir um anseio geral para com o ambiente. Por um lado, os políticos sabiam que se estava numa época industrializada que ameaçava o ambiente, mas, por outro, achavam que as inovações tecnológicas ajudariam a protegêlo. Graças ao livro de Rachel Carson, uma bióloga americana, essa perspetiva começou a

³³ B. Grant, "Surveying the Back to the Land Movement in the Seventies", MA Thesis, University of Michigan, 1974, p. 213-214. http://mcnweb2.mcn.com/backtotheland/, acedido a 20 de abril de 2017.

 $^{^{31}}$ T. Miller, *The Hippies and American Values*, Knoxville, The University of Tennessee Press, 1991, p. 91. 32 *Ibid.*, p. 93.

mudar. De facto, o seu livro marcou o início do ambientalismo. *Silent Spring* foi publicado em 1962 e obteve logo um grande sucesso. A bióloga mostrava como funcionava a interconexão entre o ser humano e a natureza e como o bem-estar da humanidade dependia da condição dos ecossistemas. Explicava ainda que como cada pessoa é fundamental para a existência da sociedade, também no ecossistema cada espécie é necessária para a sua sobrevivência. Ela tentava motivar as pessoas a mudar firmemente os seus hábitos quotidianos e a respeitar mormente o ambiente.³⁴

Desde então, os Estados Unidos, a Austrália e a Europa começaram a lidar com os problemas das armas nucleares, da poluição, das chuvas ácidas, até chegar a hoje com a preocupação da desflorestação, das mudanças climáticas e do aquecimento global. Consequentemente, nos anos 70 surgiram muitas organizações como Greenpeace, Sierra Club na Califórnia, o United Tasmania Group em Austrália (considerado o primeiro partido verde) e muitas outras. Pela primeira vez, o dia 21 de março de 1970 foi marcado como dia da Terra que corresponde ao equinócio de primavera no hemisfério boreal.

A questão do ambiente encontrou o interesse das pessoas que estavam à procura duma vida mais ecológica e próxima da natureza. Elas seriam os fundadores das ecoaldeias.

1.6 Qual foi a primeira "ecoaldeia"?

É difícil identificar a primeira ecoaldeia no mundo. Apenas se sabe que o termo "ecoaldeia" apareceu pela primeira vez na Alemanha: *ökodorf*. A palavra designava um grupo de alemães *peaceniks* que criaram assentamentos perto das fábricas nucleares como forma de protesto. ³⁵ Naquela altura o termo ainda não indicava o conceito cujo significado corresponde à ecoaldeia atual.

As primeiras comunidades que fizeram com que o termo "ecoaldeia" fosse cunhado e representasse uma sociedade onde a ecologia é aplicada a 360°, são espalhadas pelo mundo. Três são as mais importantes: Findhorn Foundation na Escócia, The Farm nos Estados Unidos e Auroville na Índia.

³⁴ A. Drengson, B. Devall, M. A. Schroll, "The Deep Ecology Movement: Origins, Development, and Future Prospects (Toward a Transpersonal Ecosophy)", in *International Journal of Transpersonal Studies*, 2011, Vol. n. 30, n. 1-2, p. 102. http://digitalcommons.ciis.edu/ijts-transpersonalstudies/vol30/iss1/11/.

³⁵ J. Dawson, *op. cit.*, p. 16.

A história de Finhorn Foundation remonta a 1962 quando um grupo de três pessoas, Peter Caddy, Eileen Caddy e Dorothy Maclean, foram viver num parque de caravanas perto da aldeia de Findhorn. Para sustentar três pessoas mais os três filhos de Dorothy, começaram a cultivar a terra. Embora se tratasse dum solo seco e, por isso, pouco produtivo, não desistiram e conseguiram arranjar plantas e vegetais, sobretudo graças à sensibilidade de Dorothy que possuía uma ligação forte com os espíritos da natureza. Duma pequena horta e poucas pessoas depois se chegou a uma grande comunidade. Ano após ano iniciaram a chegar pessoas interessadas na comunidade-jardim e nos finais dos anos 80 começou-se a trabalhar na realização duma ecoaldeia nomeada sucessivamente Findhorn Foundation. Aí, em 1995, teve lugar uma conferência que marcou a formação do GEN (Global Ecovillage Network) e a ecoaldeia tornou-se num dos membros fundadores dessa rede. Em 1997 foi proclamada uma ONG pela ONU. Hoje a comunidade é formada por quinhentas pessoas que "work in co-creation with the intelligence nature and take inspired action towards our vision of a better world" 37.

Muitos foram os princípios que guiaram a formação deste projeto: a cooperação, a troca de ideias e o respeito pela natureza. Um outro pilar foi divulgado pela cofundadora Eileen Caddy: o *inner listening*. Corresponde a uma força profunda que cada pessoa possui; alcançando essa força é possível fazer-se guiar por ela. Eileen tinha começado a treinar esta capacidade já em 1950, acabando por conseguir usufruir dela todos os dias. Peter Caddy estabeleceu um outro princípio da ecoaldeia: o valor de amor quotidiano. Ele explicava que o trabalho é amor em ação. Amar tudo o que se faz ajuda a ter uma boa atitude para atrair boas oportunidades.

Hippies, assim eram chamados os que com sessenta autocarros amarelos chegaram a uma quinta abandonada no Tennessee. Atrás deles estava uma figura revolucionária daquela época: Stephen Gaskin. Ele falava num ciclo de conferências, *Monday Night Class*, e foram as pessoas que participaram nas palestras que fundaram a ecoaldeia The Farm.³⁹ Eles queriam um território onde podiam criar uma comunidade economicamente autosustentável, em conexão com a natureza e de ajuda recíproca. O sonho dessa

³⁶ M. Olivares, *op. cit.*, p. 121.

³⁷ www.findhorn.org

³⁸ Ibid

³⁹ E. C., Mare, "A Concise History of the Global Ecovillage Movement", p. 3. https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/articles-and-essays/Intentional+community+/ECMare-Concise-History-Ecovillage.pdf, acedido a 7 de fevereiro de 2017.

comunidade concretizou-se em 1971, quando os 850 hectares de terra em Lewis County foram comprados graças ao dinheiro oferecido pelos interessados no projeto. Nos primeiros anos os habitantes eram acerca de 450 mas chegaram a triplicar-se nos anos seguintes.

Da pequena comunidade de hippies, The Farm tornou-se numa comunidade hoje conhecida pelos valores de não violência, de pacifismo e da vontade de contribuir para melhorar o mundo. É conhecida também pelos partos naturais, dieta vegetariana e centro experimental que organiza eventos e workshops de permacultura.⁴⁰

Das comunidades experimentais da Europa apresentadas acima, faz-se um salto em Ásia. Em 1968, perto de Pondicherry, no estado de Tamil Nadu, no Sul da Índia floresceu uma comunidade intercultural, reconhecida pela UNESCO como uma experimentação social de agregação de culturas diferentes. A pioneira dessa iniciativa foi Mira Alfassa, conhecida com a alcunha *The Mother*. Ela tinha colaborado com Aurobindo, figura relevante no cenário da luta para a independência da Índia. Juntos projetaram a visão duma cidade futura que pertencesse à humanidade inteira. A 28 de fevereiro de 1968 grupos de pessoas de todo o mundo reuniram-se no centro da futura comunidade para celebrar o dia de inauguração.⁴¹

Apesar da comunidade ser formada por um terço da população de origem indiana, é constituída por habitantes que provém de quarenta e nove países diferentes. Hoje tem acerca de 2,500 cidadãos. No começo, o solo era pouco fértil por causa dos ventos fortes e das monções que criavam covas e alagavam o terreno. Os primeiros membros tiveram que formar diques e canais para evitar inundações e plantaram árvores para fazer nascer uma nova floresta. Hoje é uma comunidade autosuficiente sob o ponto de vista da alimentação e tem um banco de inúmeras variedades de sementes. Quatro são os pilares de Auroville:

- Auroville belongs to nobody in particular. Auroville belongs to humanity as a whole. But, to live in Auroville, one must be a willing servitor of the divine consciousness.
- Auroville will be the place of an unending education, of constant progress, and a youth that never ages.
- Auroville wants to be the bridge between the past and the future. Taking advantage of all discoveries from without and from within, Auroville will boldly spring towards future realisations.

⁴⁰ www.thefarm.org

⁴¹ M. Olivares, *op. cit.*, p. 85.

 \bullet Auroville will be a site of material and spiritual researches for a living embodiment of an actual human unity. 42

Findhorn Foundation, The Farm e Auroville foram entre as primeiras ecoaldeias (lembram-se também Sólheimar na Islândia, Sarvodaya em Sri Lanka e NAAM em Burquina Faso) que, com poucas pessoas mas com um enorme desejo de mudança, conseguiram realizar o sonho duma sociedade alternativa com o alvo dum futuro mais sustentável. Embora sejam colocadas em lugares diferentes e cada uma tenha a sua história, mudaram o imaginário do fenómeno exercitando uma forte influência nas ecoaldeias que se iriam formar. Elas são os testemunhos dum movimento que se faz portavoz dos problemas da sociedade e do ambiente.

1.7 A fundação do GEN

Até 1995 as ecoaldeias do Norte e do Sul do mundo eram realidades isoladas. Embora fossem diferentes uma da outra, tinham o mesmo alvo: renovar a sociedade, isto é, criar uma sociedade baseada na democracia onde o povo tivesse controle dos bens, o ser humano vivesse em pleno contacto com a natureza e num clima pacífico. Colocavam os problemas nas mãos do capitalismo e do consumismo que transformava o ser humano. Em 1995, com a fundação do Global Ecovillage Network as ecoaldeias começaram a comunicar e trocar ideias para encontrar soluções.

A história do GEN é marcada por muitas etapas. A primeira coincide com o ano de 1987 quando o casal dinamarquês, Hildur e Ross Jackson, fundou o projeto de Gaia Trust. Em 1967 Hildur foi para um kibbutz em Israel. Esta experiência de vida serviu-lhe para acreditar mormente na humanidade e confiar numa mudança profunda da sociedade. Ela partecipou na Nordic Alternative Campaign fundada nos anos 80 por Erik Damman. A Campanha unia cem projetos noruegueses de raízes em movimento que, com a ajuda da comunidade científica norueguesa, queria encontrar soluções para os problemas ambientais e sociais globais. O contexto de Ross Jackson é totalmente diferente do de Hildur. Ele era um consultor de gestão mas sempre teve a capacidade de resolver problemas. Nos anos começou a amadurecer a ideia de que a direção que o ambiente e a sociedade estavam a tomar causaria muitos problemas no futuro. Quando Ross descobriu os projetos das ecoaldeias, logo pensou que podiam ser a resposta perfeita à crise global.

⁴² www.auroville.org

Quer Hildur quer Ross não confiavam, nem estavam à espera, duma ação dos políticos, aliás, eles eram parte do problema. Ambos acreditavam que, caso houvesse uma queda económica global, era fundamental a criação duma nova cultura. Esta deveria ser criada a partir de instalações sustentáveis. Ross viu as ecoaldeias como modelos perfeitos para esta nova cultura. 43

Em 1987 fundaram Gaia Trust, um projeto de apoio às iniciativas ecológicas, entre as quais as ecoaldeias. A escolha do nome Gaia está ligada à teoria de Gaia que identifica a Terra "as one interrelated whole" um organismo que se auto-regula; a humanidade fazendo parte dela. Logo essa organização conseguiu muito suporte mas hoje reduziu enormemente o fundo para as ecoaldeias.

Uma outra etapa fundamental foi uma pesquisa conduzida pelos editores do jornal *In Context*, Robert and Diana Gilman. A reportagem deles saiu numa conferência em 1991 que mostrava o resultado da pesquisa. Eles tinham visitado muitas ecoaldeias, e como havia inúmeras variedades, chegaram à conclusão que a ecoaldeia ideal e perfeita ainda não existia. Mesmo assim, formularam uma possível definição (1.1) que, ainda hoje, é considerada a mais exemplificativa dessas realidades.

Em setembro de 1991 Hildur e Ross convidaram os futuros líderes do GEN – Max Lindegger, Declan Kennedy e Albert Bates – juntamente com os Gilmans e outros intelectuais em Fjordvang, na Dinamarca, para discutir sobre as medidas mais corretas para tornar as ecoaldeias mais visíveis. Nessa reunião estabelecera-se que a Dinamarca podia representar o ponto de partida certo para mostrar o novo fenómeno. Por mais de vinte anos o país fora envolvido no projeto de cohousing que foi a base para a formação das ecoaldeias dinamarquesas. Unindo os projetos já presentes e os recém-estabelecidos gerou-se a Danish Ecovillage Network em 1993 que se tornou a primeira rede de ecoaldeias.⁴⁵

Outra etapa importante coincide com o ano de 1995. Na ecoaldeia Findhorn Foundation organizou-se uma conferência com o título de *Ecovillages and Sustainable Communities for the 21th Century*. Quatrocentas pessoas participaram enquanto trezentas infelizmente acabaram por não participar. Nos cinco dias seguintes à conferência, vinte

⁴³ H. Jackson, R. Jackson e Hildur, "Global Ecovillage Network History 1990-2004", p. 1. http://gaia.org/wp-content/uploads/2016/07/HJackson_GEN-History.pdf, acedido a 5 de fevereiro de 2017.
⁴⁴ www.gaia.org

⁴⁵ H. Jackson, R. Jackson, op. cit., p. 4.

membros de diferentes ecoaldeias ficaram na comunidade e fundaram oficialmente o Global Ecovillage Network. Foi concordado que o centro administrativo seria colocado em três lugares diferentes: The Farm nos Estados Unidos, Lebensgarten na Alemanha e Crystal Water em Austrália.

Em 1996 o Global Ecovillage Network participou na conferência Habitat II em Istambul. Ainda que não fosse um convidado oficial, os enviados do GEN conseguiram instalar uma exposição de fotos e cartazes. A sua presença ali fez com que fosse reconhecido como:

A global confederation of people and communities that meet and share their ideas, exchange technologies, develop cultural and educational exchanges, directories and newsletters, and are dedicated to restoring the land and living 'sustainable plus' lives by putting more back into the environment than we take out. ⁴⁶

Nos três anos seguintes foram constituídas três redes de ecoaldeias: GEN- Europe, The Ecovillage Network of the Americas e GEN Ásia/Oceania. Graças à cooperação e ao diálogo entre essas instituições, a distância entre as ecoaldeias foi-se aproximando. A partir do desejo de criar pontes que transcendam o mundo, o objetivo das três redes, juntamente com o GEN, é o de estabelecer colaborações e troca de ideias entre projetos e iniciativas globais. Sendo o GEN o ente de referência pelas três redes, tem também outras tarefas. Por exemplo, está envolvido na resolução de problemáticas globais, na defesa dos direitos humanitários e numa cooperação global com as Nações Unidas.⁴⁷ O GEN incumbe-se também o alvo da educação. Desde os seus primeiros passos, sempre houve a vontade de desenrolar um programa de ensino de design específico para as ecoaldeias e cursos de permacultura. Philips Snyder, secretário internacional de Gaia Trust, acertava que as ecoaldeias eram laboratórios experimentais e de pesquisa; ele chamava-os de Living and Learning Centers. Em 1998, cinquenta e cinco educadores reuniram-se em Fjordvang para os aniversários de Ross Jackson e Max Lindegger e redigiram um programa de estudos que devia abordar as temáticas da permacultura, da produção de agricultura biológica, de retenção da água e das energias renováveis. O programa previa também um estudo prático das disciplinas. Em 2005 surgiu Gaia Education que, em colaboração com o GEN, realizou o primeiro programa de quatro semanas, o Ecovillage Design Education. Desde então, foram-se lançando novos programas online; em 2008 foi

⁴⁶ J. Dawson, *op. cit.*, p. 19.

⁴⁷ www.ecovillage.org

apresentado o curso online, Gaia Education Design for Sustainability, em espanhol e inglês, em colaboração com a universidade aberta de Catalunha.⁴⁸

O interesse nas ecoaldeias atraiu muitos jovens, até que, em 2005 foi fundando o NextGEN. É uma entidade que reúne os jovens que querem seguir um estilo de vida fundado nos valores do amor, respeito e lealdade. Tem projetos em todas as áreas do GEN e em 2013 ganhou o prémio Gaia Excellence para os projetos realizados.

No site do GEN (www.ecovillage.org) pode-se encontrar um mapa interativo que reúne, além das ecoaldeias, todo um leque de iniciativas de sustentabilidade. No Norte encontram-se muitos projetos de ecoaldeias e permacultura, porém, também no Sul do mundo há iniciativas que até são apoiadas pelo governo. É de exemplo o estado do Senegal que, além de ter sido a primeira rede africana de ecoaldeias, recebe ajuda pelo governo no desenvolvimento das aldeias ecológicas porque constituem um modelo alternativo de vida mais próximo às tradições do país. Em geral, as ecoaldeias do Sul nasceram em resposta ao poder das corporações que controlavam os bens e ao desaparecimento dos valores e estilos de vida tradicionais.

No que diz respeito à organização interna, o GEN é composto por seis redes regionais. Além das três já mencionadas, adicionaram-se o GEN África, CASA (Council of the Americas Sustainable Settlements) e GENNA do Norte América. Consta também dum conselho, o GEN Board, que no início era formado apenas por Declan Kennedy, Albert Bates e Max Lindegger; hoje é constituído por dois administradores de caridade por cada rede e dois representates do NextGEN e do GEN. O objetivo da Board é o de manter sempre ativa a troca de informações entre as redes mundiais e de coordenação geral do GEN. Um outro elemento constitutivo é o Advisery Board que oferece suporte e ajuda relativamente ao desenvolvimento do GEN na área da comunicação global, arrecadação de fundos e na avaliação do trabalho organizacional. Existe um Council of Elders formado pelos fundadores do GEN e afinal uma Assembleia Geral que conta quarenta e cinco membros que organizam uma reunião online três vezes por ano. Daniel Greenberg é o presidente atual do Global Ecovillage Network e coordena também a GEN Board.⁴⁹

48 www.gaia.org

⁴⁹ www.ecovillage.org

Além dos entes elencados, o GEN funciona graças aos voluntários, assessores e embaixadores das redes regionais. Cada ano, numa ecoaldeia, todos os membros do GEN e pessoas interessadas nos projetos encontram-se para discutir sobre todo um leque de temáticas relativas ao desenvolvimento sustentável e apresentar o movimento emergente. Trata-se da European Ecovillage Conference que desde 1996 atua como ponto de encontro e fonte de troca de opiniões sobre tudo o que concerne as ecoaldeias.

Embora as ecoaldeias simbolizem um movimento ainda emergente, há sempre mais pessoas que querem conhecer essas realidades. Graças ao GEN, às várias conferências e outras iniciativas hoje é possível entrar em contacto com elas e experimentar um estilo de vida alternativo e conhecer as suas histórias que como foi explicado nestas páginas vêm de muito longe.

CAPÍTULO 2

AS ECOALDEIAS EM PORTUGAL

2.1 Portugal inspirador de iniciativas sustentáveis¹

Como foi ilustrado no primeiro capítulo, o movimento das ecoaldeias interessou o mundo inteiro; da Ásia à Europa pessoas começaram a questionar-se sobre as sociedades nas quais viviam e a formar comunidades alternativas.

Existem ecoaldeias em Portugal? Existem, só que a maioria foi fundada por estrangeiros (franceses, alemães, espanhóis) que nos anos 90 escolheram o território de Portugal para concretizar os seus planos. Os portugueses também foram promotores de iniciativas mas sobretudo de quintas familiares e grupos domésticos ligados à agricultura biológica e à permacultura. Mesmo assim, nos últimos anos este país tornou-se inspirador de vários projetos de ecoaldeias que seguem os passos que traçara a figura inovadora de Gonçalves Correia, fundador da primeira comunidade portuguesa.

A história de Portugal é marcada por séculos de riqueza devido às grandes conquistas ultramarinas e ao mesmo tempo por períodos de fraqueza e desorientação como os primeiros dez anos da República, recordados como um período muito turbulento. Neste pano de fundo apareceu a figura do caixeiro-viajante e anarquista Gonçalves Correia que liderou e instalou a primeira comunidade alternativa portuguesa, a Comuna da Luz, situada no Vale de Santiago em Odemira (Alentejo). Filho dum sapateiro e duma mulher ocupada no serviço doméstico, Gonçalves Correia nasceu em 1886 em São Marcos da Ataboeira na região do Alentejo. É recordado como um humanista, um vegetariano e o sonhador duma nova sociedade. Até aos 25 anos pugnou os ideais republicanos até se aperceber, como escreveu em *A Carta a um Republicano*, "que isto de repúblicas e de monarquias é coisa muito parecida"². Com esta afirmação tomou a posição de libertário e começou a colaborar em muitos jornais, entre os quais *o Porvir* e *A Questão Social* que fundou em 1916 em Cuba.

¹ As fontes utilizadas para a realização deste parágrafo são: Coletivo Gonçalves Correia, "Comunidades alternativas", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, pp. 13-29; Coletivo Gonçalves Correia, "António Gonçalves Correia: precursor da permacultura portuguesa", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, pp. 30-34; Coletivo Gonçalves Correia, "Uma comunidade anarquista no Algarve: Parreirinha", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, pp. 35-39; www.redeconvergir.net; www.colectivolibertarioevora.wordpress.com; G. Correia, *A felicidade de todos os seres na sociedade futura*, Escoural, A Racional, 1923; F. Bicho, *Gonçalves Correia: a utopia de um cidadão*, Beja, Câmara Municipal de Beja, 2012.

² F. Bicho, *Gonçalves Correia: a utopia de um cidadão*, Beja, Câmara Municipal de Beja, 2012, p. 25.

A ideia da comunidade fundada por esta personagem concretizou-se no território pobre da região do Alentejo; com a instalação da República (a 5 de outubro de 1910), estava-se à espera duma viragem positiva para esta região, porém, assistiu-se a um período de enorme miséria; as pessoas alternavam intervalos de trabalho e outros de fome e doença. Enfim, é nesse panorama que Gonçalves Correia quis procurar uma vida alternativa baseada nos valores anarquistas, no amor livre, na educação do amor pela natureza e numa alimentação naturista. Inspirando-se nas iniciativas que tinham aflorado entre 1902 e 1914 (entre as quais Cittadella na Itália, a colónia Saint-Just em França e a colónia brasileira Cecília de Giovanni Rossi) em 1917 apareceu a Comuna da Luz. Esta refletia os valores profundos e inovadores do fundador que acreditava que na antiguidade a humanidade era feliz e que a infelicidade tinha proliferado por causa do aparecimento da propriedade privada:

A propriedade individual, criando a inveja, a miséria, a opulência, o fausto, criou o suicídio. Criando a vaidade, o orgulho, o ódio, a intolerância, pode bem chamar-se-lhe a mãe da guerra, a mãe da peste, a mãe da fome, a mãe de todos os tormentos imagináveis! A propriedade individual não é de maneira alguma a eloquente fraternidade que os humanistas vêm anunciando há muito à humanidade sofredora!³

Outro elemento relevante do pensamento de Gonçalves Correia é o papel desempenhado pelo trabalho. Ele elogia o trabalho feito com alegria e com boa vontade que não coincide com a escravidão ou com a tirania.

Dessas bases nasceu a Comuna da Luz. Embora fosse criticada por outros anarquistas como uma realidade egoísta, fechada em si mesma e que não mudaria a sociedade, na verdade foi uma experiência social que permitiu aos participantes viver numa sociedade ideal. Na comunidade as decisões tomavam-se em conjunto e as atividades concentravam-se na agricultura e na manufatura de calçado. Infelizmente, esta experiência acabou por fatores internos e externos e sucessivamente Gonçalves Correia tentou estabelecer uma nova comunidade, a Comuna Clarão, que também desmoronou passado pouco tempo.

Um exemplo duma primeira comunidade estabelecida por estrangeiros em Portugal é Parreirinha do casal alemão Gerd e Kerstin que atracou no sul do país com outros companheiros para começar um novo capítulo das suas vidas. Desiludidos das lutas anticapitalistas dos anos 60/70 na Alemanha, eles perceberam que combater contra o

³ G. Correia, A felicidade de todos os seres na sociedade futura, Escoural, A Racional, 1923, p. 6.

sistema não iria mudar a sociedade e portanto "tinha de ser criada uma alternativa"⁴. Chegaram a Portugal nos anos 90 e lançaram o projeto da comunidade que acabou principalmente quando começaram a nascer crianças e surgiu a questão de como as educar: deveriam crescer na comunidade ou entregá-las ao sistema da sociedade? Isto foi o momento chave que determinou o fim da comunidade.

Hoje a multiplicidade de iniciativas sustentáveis portuguesas encontra-se no site da Rede Convergir (www.redeconvergir.net) que surgiu em 2011. Naquela altura houve a necessidade de criar uma plataforma online para mostrar a efetiva presença de atividades e iniciativas de sustentabilidade em Portugal, sobretudo porque havia informações sobre elas mas eram dispersas na Internet.

Graças ao preenchimento dum inquérito que mostra todas as informações de cada projeto, a Rede delineou o mapeamento das iniciativas presentes no território. O alvo fundamental é de originar um sistema sinérgico de conhecimento e de apoio mútuo através da cooperação e interação ativa entre todos os seus membros.

A Rede funciona graças a voluntários qualificados como moderadores e guardiões que se ocupam da sua gestão dividindo as tarefas. Os moderadores são mais ativos e envolvidos na programação, gestão e comunicação da Rede, enquanto os guardiões cuidam da promoção da Rede em encontros, em conferências e dedicam muito tempo a refletir sobre o seu funcionamento para melhorá-la e implementá-la.

O site oferece um mapa interativo de 192 iniciativas (Figura 1) que são agrupadas em categorias, cada uma focalizando-se em aspetos específicos:

⁴ Coletivo Gonçalves Correia, "Uma comunidade anarquista no Algarve: Parreirinha", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, p. 35.

- Permacultura: projetos que se inserem no objetivo de criar uma cultura permanente.
- Transição: "iniciativas sociais que facilitem a transição da comunidade para uma visão positiva"⁵.
- Gestão da Terra e da Natureza: projetos de agroecologia, jardinagem florestal, banco de sementes, agroflorestas, agricultura biológica e biodinâmica; todas as iniciativas que se ocupam da sustentabilidade da Terra.
- Espaço construído: projetos de arquitetura e construção sustentável. Por exemplo, construção com material natural, bioarquitetura, planeamento solar passivo.
- Ferramentas e Tecnologias: projetos e ferramentas de tecnologias criativas e sustentáveis como atividades de reuso e reciclagem, fogão de lenha, ferramentas manuais como as bicicletas e bicicletas elétricas.
- Cultura e educação: projetos que visam promover uma nova cultura e uma nova consciência. Por exemplo, todas as iniciativas que se ocupam duma forma de educação alternativa, arte e música participativa, cultura de transição e ecologia social.
- Saúde e Bem-Estar Espiritual: iniciativas que desenvolvem maneiras de cuidar das pessoas de forma preventiva atuando disciplinas de Yoga, Tai Chi, Capoeira ou também disciplinas de corpo/mente/espírito.
- Economia e Finanças: ferramentas financeiras que promovem a sustentabilidade económica como as redes de trocas, economia solidária, investimento ético, comércio justo e WOOFing.
- Uso da Terra e Comunidade: projetos que criam relações interdependentes como as ecoaldeias, Co-habitações, cooperativas e associações.
- Outro: projetos de outro tipo.

⁵ www.redecovergir.net

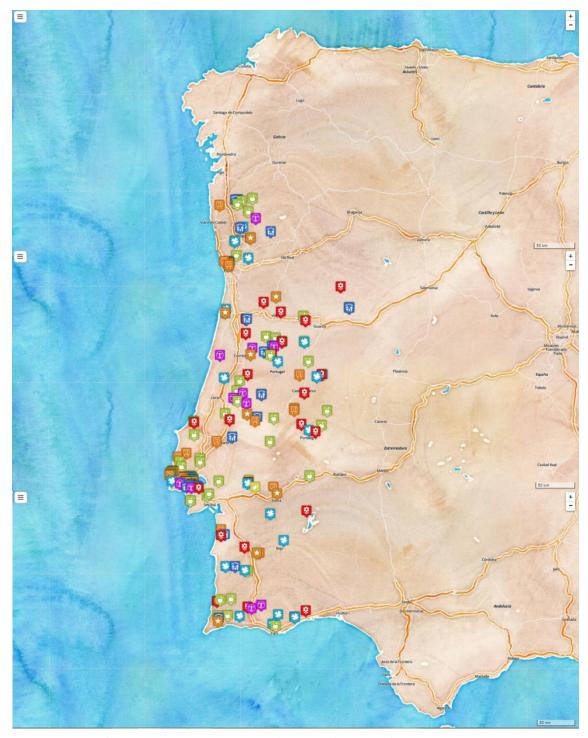


Figura 1. Mapa das 192 iniciativas sustentáveis de Portugal [www.redeconvergir.net].

Como se pode notar do mapa, há iniciativas espalhadas por todo Portugal, porém, enquanto no norte se observa apenas um pequeno retalho de projetos, entre os quais a maioria é de permacultura, é no centro que se concentra o leque maior de iniciativas por cada categoria, sobretudo na zona aos arredores de Lisboa. A área sul também consta de bastante projetos, embora sejam menos em comparação com o centro de Portugal mas muito mais em relação ao norte.

A tabela seguinte mostra a quantidade certa de iniciativas por cada categoria apresentada acima:

Categoria	Quantidade
Permacultura	45
Transição	31
Gestão da Terra e da Natureza	28
Espaço Construído	5
Ferramentas e Tecnologias	2
Cultura e Educação	22
Saúde e Bem-Estar Espiritual	11
Economia e Finanças	7
Uso da Terra e Comunidade	21
Outro	21

Tabela 1. Agrupamento por categoria das iniciativas da Rede Convergir [www.redeconvergir.net].

Da tabela pode-se salientar que as iniciativas mais presentes no território português são as de Permacultura, de Transição e de Gestão da Terra e da Natureza. Estas são as mais numerosas de norte ao sul e correspondem a projetos ligados à terra, à natureza e à comunidade. Olhando mais atentamente à tabela descobre-se que há também várias atividades que se ocupam de outros aspetos como da Cultura e Educação (22), do Uso da Terra e Comunidade (21) e de Outro tipo (21) e uma pequena parte delas desenvolvem a área da Economia e Finanças (7), da Saúde e Bem-Estar Espiritual (11) e do Espaço Construído (5).

A Rede Convergir, além de agrupar as iniciativas por categoria, permite a cada uma indicar quais são os vários domínios de interesse em que são ativas. Uma segunda tabela mostra isso:

Domínio de interesse	Quantidade
Agricultura	140
Bio-Construção	92
Arte	77
Saúde	66
Economia alternativa	90
Ferramentas Sociais	72
Pecuária	30
Eco-Tecnologia	79
Educação	143
Espiritualidade	66
Partilha de terra ou equipamentos	51
Outro	39

Tabela 2. Agrupamento das iniciativas da Rede Convergir por domínio de interesse [www.redeconvergir.net].

Desta tabela vê-se que há um número muito elevado de iniciativas que se dedicam mormente a dois domínios de interesse. De facto, são 143 os projetos que se ocupam da Educação e 140 da Agricultura.

Além das duas temáticas que predominam há muitas outras que concernem sobretudo o bem-estar do ser humano, de exemplo são as áreas da Educação, da Espiritualidade, da Saúde e da Arte. Porém, nota-se também um conjunto de temáticas que hoje em dia têm adquirido muita importância. Vejam-se as áreas de trabalho na Bio-Construção, na Eco-Tecnologia, na Partilha da terra ou equipamentos, na Agricultura e na procura duma Economia alternativa. Essas áreas de investigação e as categorias ilustradas na tabela 1 remetem para uma imagem de Portugal rico de projetos que vão de mão dada com a época de mudança que o mundo está a enfrentar. Um momento em que o ser humano tem que se responsabilizar e tomar consciência da sua relação consigo próprio, com os outros e com a Terra.

Há mais dois motores de pesquisa que se referem às iniciativas sustentáveis, sobretudo às ecoaldeias. No primeiro capítulo foi mencionado o GEN que faz um mapeamento mundial e em relação à península ibérica há a Red Iberica de Ecoaldeas.

Para escolher as ecoaldeias que são objeto de estudo desta tese foi aplicado o filtro "Uso da Terra e Comunidade" no site acima ilustrado. Apareceram 21 iniciativas entre as quais duas que eram ecoaldeias: Tamera e a Ecoaldea Vegetariana Espiral.

Embora essas duas realidades sejam diferentes, ambas foram fundadas por estrangeiros que acharam Portugal cheio de energia e com um clima perfeito para a realização dos seus projetos.

2.2 Tamera: para um futuro sem guerra⁶

No coração do Alentejo, região de Portugal sujeita ao processo de desertificação, encontra-se um território de 156 hectares repleto de natureza. Chama-se Tamera, palavra que numa língua antiga do Egipto significa "at the original source". Este nome foi-lhe dado por Sabine Lichtenfels, teóloga alemã, cofundadora do projeto e mulher de Dieter Duhm, pioneiro de Tamera. Ambos acreditam que é essencial criar uma nova cultura, isto é, uma cultura de paz baseada na reconciliação entre os géneros.

Desde a juventude, o sociólogo alemão Dieter Duhm começou a descobrir os horrores do mundo Ocidental; Aushwitz e a guerra do Vietnam tornaram-se cenas dum espetáculo de atrocidades cometidas pelos seres humanos contra eles mesmos. Profundamente chocado por esses acontecimentos, em 1968 tornou-se num dos líderes do Movimento Estudantil esquerdista que infelizmente não alcançou os seus objetivos e desvaneceu.

Destas suas experiências Deter Duhm saiu muito desiludido e retirou-se do mundo. Na quinta na Bavaria, imerso nas suas reflexões, chegou a uma conclusão:

⁶ As fontes para a realização dos parágrafos 2.2., 2.2.1 e 2.2.2 são: www.tamera.org; L. Dregger, *Tamera*: A Model for the future, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015; Z. Bauman, Voglia di comunità, Bari, Laterza, 2001; Escola da Esperança - Vision for a School of Hope (Tamera/Portugal). YouTube Video. Posted by: Tamera Healing Biotope 1. Α 29 de outubro https://www.youtube.com/watch?v=XDerGT5wskU; Questions and Answers from "Tamera - Taste of a New Culture" (Interview with Ina). YouTube Video. Posted by: daywalkes. A 31 de maio de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=Z-cdWKqSUW8; Tamera - Taste of a New Culture. YouTube Video. Posted by: daywalkes. A 16 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=IryCO3MvAiQ; entrevista a dois membros da comunidade no dia 26 de agosto de 2017; como muitos das pessoas que são nomeadas nestes parágrafos foram entrevistados, os nomes deles foram modificados para respeitar a privacidade.

⁷ L. Dregger, *Tamera: A Model for the future*, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015, p. 132.

Why was it so far impossible to establish an ideal human society? Because it is only the outer conditions which are at fault, but particularly inner structures and patterns of thinking. It is impossible to form a free society from people who are structured by authoritarianism. It is not possible to create a non-violent society when the impulses of hate and violence within are suppressed but not dissolved. A revolution that has not taken place inside cannot succeed outside. This is what we learn from history.⁸

Graças aos estudos profundos de figuras importantes da história e da filosofia, como Nietzsche, Rudolf Steiner, Wilhelm Reich e muitos outros, ele percebeu que fundar um mundo de paz era possível mas devia-se iniciar por dentro do ser humano. No livro *Towards a new culture* Dieter Duhm aborda essa temática explicando que o ser humano deveria construir uma nova relação consigo mesmo, com as pessoas, com a natureza e com o mundo em geral. Ele ilustra que se o ser humano se conectar com o seu interior e com a sua consciência então florescerá um novo tipo de humanismo.

Em 1978 o sociólogo e o seu amigo músico, Charly Rainer Ehrenpreis, encontraram Sabine Lichtenfels; os últimos dois já se conheciam e sempre quiseram constituir uma colónia de artistas. Os três amigos, juntamente com Sarah Vollmer, estabeleceram um centro de pesquisa interdisciplinar na quinta Jagsthausen no sul da Alemanha que por causa de conflitos internos se extinguiu. Desta experiência surgiram várias perguntas: como é possível que umas pessoas que acreditam profundamente na paz não sejam capazes de viver juntas? E sobretudo, como é que se desenvolve a violência e como pode ser eliminada? Segundo os pioneiros, a violência estava ligada a questões como o amor, a sexualidade, a parceria e a convivência.

A partir dessas considerações o grupo decidiu instituir um experimento social onde cinquenta pessoas, incluindo eles, deveriam viver juntas durante três anos, desde 1983 até 1986. Nesses anos os membros concentraram-se em pesquisas sobre a construção, a alimentação, a agricultura, o amor e a sexualidade conseguindo criar uma maneira eficaz de lidar com os conflitos. Quando o experimento acabou, dentro da comunidade tinham-se criado fortes laços de confiança e amor entre os membros. Embora esse projeto tivesse obtido muito sucesso, ao mesmo tempo foi atacado pelos *mass media* e por frações da Igreja. Isto demonstrou como o projeto futuro que se ia concretizando nas mentes dos pioneiros não poderia ser realizado na Alemanha. De facto, Tamera surgiu em Portugal.

⁸ *Ibid.*, p. 128.

Porquê Portugal? Os membros de Tamera salientam o clima fantástico deste país e sobretudo a presença constante de sol na região do Alentejo. Acrescentam que Portugal é um país muito aberto onde as pessoas estão acostumadas à cooperação e à solidariedade.

Além disso, foi uma outra motivação que levou Sabine Lichtenfels a Portugal. Desde 1988 até 1992, ela organizara campos do deserto em muitos lugares do mundo. Estes eram projetos onde as pessoas se reuniam e tinham a possibilidade de concentrarse nos aspetos mais essenciais da vida. Nesses anos um campo do deserto foi estruturado na região do Alentejo. Esta terra tocou o coração de Sabine Lichtenfels até que em 1994 viajando por Portugal chegou a Almendres, no distrito de Évora. Aí ela foi visitar o cromeleque, um círculo de menires de três metros de altura; ela sentiu que este monumento tinha sido instalado por uma cultura tribal que vivera em paz e as suas pedras transmitiam as memórias dum passado puro. No seu livro *Journey into an Age of Sensual Fulfilment*, Sabine Lichtenfels relata que enquanto estava sentada no meio do círculo das pedras ouviu uma voz que lhe dizia que aí encontraria as informações exatas para o projeto e que voltaria àquele lugar frequentemente. Por curiosidade foi mesmo nesse lugar que o nome Tamera lhe veio à cabeça.

Afinal, seguindo a sua voz interior, ela e um pequeno grupo iniciaram a procura dum território na região do Alentejo para a futura ecoaldeia. Passado algum tempo, uns pastores mostraram-lhe a terra de Monte do Cerro, no Concelho de Odemira, explicando-lhe que aquela terra era rica de água. Levaram-nos a uma fonte repleta de natureza que hoje se tornou num dos principais sítios de meditação e de energia.

A terra de 156 hectares de Monte do Cerro foi comprada por donativos privados em 1995. Desde então, o pequeno grupo de iniciadores têm atraído engenheiros, inventores e pesquisadores de todo o mundo que desempenharam um papel essencial para os primeiros passos de Tamera e para a formação da comunidade de 170 habitantes.

2.2.1 Os pensamentos basilares e os projetos de Tamera

O pensador polaco Zygmunt Bauman explica que o termo "comunidade" evoca sempre uma sensação positiva; para os seres humanos, uma comunidade é um lugar de enorme compreensão e de confiança. Acrescenta também que no mundo da globalização tudo está interligado e que muitas questões têm que ser encaradas através da cooperação e compreensão entre os indivíduos.

O fundador Dieter Duhm sublinha o mesmo conceito metendo em luz que na época contemporânea fatores quotidianos como o ciúme, o desejo de poder e de dominação, que são aspetos individuais e também consequência duma doença cultural, podem ser resolvidos somente numa comunidade. De facto, um pilar basilar de Tamera é a comunidade que é caraterizada por três princípios: a confiança, a ajuda mútua e a responsabilidade em relação ao grupo.

Dieter Duhm acredita que é através da confiança que poderão existir comunidades não violentas, isentas de mentiras, porém, dependentes totalmente do espírito de amor e de verdade. Ele salienta também que as comunidades do futuro "can offer their participants new experiences of healing and development that come from a new experience of trust"⁹.

Para os membros de Tamera, viver em comunidade significa ter a possibilidade de conhecer realmente cada membro, de respeitar o seu Ser e de construir relações de amor e confiança. Também significa estudar continuamente, participar ativamente na vida comunitária e continuar a trabalhar com a própria paz interior.

Cabe salientar que a natureza também é um membro da comunidade porque quer os habitantes quer as plantas e os animais fazem parte duma Unidade onde todos os elementos estão conectados. Cooperar com a natureza, estabelecer uma ótima relação com ela torna-se num eixo principal duma comunidade que está a caminho de criar um mundo de paz. Para fazer isso, a comunidade de Tamera redigiu uma Constituição que ainda está a ser ampliada; até agora os compromissos são: a verdade, o apoio mútuo e a participação responsável.

O amor livre é outro pensamento relevante de Tamera. É importante debruçar-se sobre este conceito com muita atenção. Amor livre não denota a promiscuidade, mas uma relação de confiança e de verdade entre os géneros. De facto, o amor deve ser livre de mentiras e de ciúme.

A partir dessa conceção, Sabine Lichtenfels fundou a Escola do Amor, hoje liderada também por Birgitte Muskalla. A escola aborda diferentes facetas do amor livre e acompanha inúmeros jovens, mulheres e casais num percurso de preparação e construção duma nova visão de amor. Por exemplo, encara-se o assunto da sexualidade livre que se desenvolve à volta de três princípios: o contacto, a confiança e a solidariedade.

⁹ L. Dregger, *op. cit.*, p. 111.

Um outro valor é a cura da água. A água não coincide simplesmente com uma fórmula química mas é sobretudo um *living being* e deve ser respeitada. A região do Alentejo, assim como outras no mundo, sofre o processo de desertificação. O solo, não sendo protegido pela vegetação, aquece até ter uma temperatura mais elevada do que a água da chuva que não é absorvida. Desta maneira a terra torna-se dura e a água não fica no terreno. Bernd Müller, líder do projeto da paisagem de retenção aquática de Tamera, explica que o problema da desertificação não está na natureza mas na maneira errada do ser humano lidar com a água. Outro problema ligado a essa questão é o facto de hoje em dia a água se ter tornado um produto privatizado quando na verdade deveria ser garantida a todos. De facto, em 2004 foi estabelecido o direito humano ao acesso à água. Por tudo isso e mais, Tamera tornou a cura desse ser vivo numa tarefa necessária para a sobrevivência da comunidade e de todo o mundo.

Todos os pensamentos de Tamera apresentados acima giram à volta do primeiro princípio e objetivo dessa ecoaldeia: criar um modelo para um futuro sem guerra. Isto é, um mundo de paz. Imagina-se uma alegria que mora no coração da humanidade, um mundo onde a luta contra os géneros acabou, onde as pessoas vivem em comunidades livres de julgamento e ódio e onde o ser humano vive em paz com todos os seres vivos. Esta seria a imagem duma nova Terra onde reinaria a paz.

Além de ser uma comunidade, Tamera é também um centro ativo de projetos concretos. Desde 1995 a ecoaldeia tem desenvolvido um leque de inúmeras iniciativas. Esses projetos abrangem as dimensões da educação, da tecnologia, da ecologia, da arquitetura e da alimentação.

Partindo da dimensão da educação, Tamera é um centro que oferece várias oportunidades educativas para todos, desde as crianças até aos adultos. O conhecimento, isto é, a educação, é um fator chave para a criação dum mundo de paz: "if we want a peaceful world we need people who have learned how to create peace" De facto, sobre o tema da paz, a ecoaldeia delineou um plano global que se articula em dois projetos: Terra Nova e o Biótopo de Cura.

Terra Nova é um movimento universal para a criação duma sociedade futura não violenta. Esta visão teórica passou na prática com a realização da Escola Terra Nova em 2013 que tem diferentes centros espalhados por todo o mundo e oferece cursos de estudo

¹⁰ *Ibid.*, p. 82.

sobre o tema da paz, de *healing love*, e em geral tudo o que é preciso para a criação duma nova Terra.

O plano global para a paz realiza-se também através do plano dos Biótopos de Cura, um projeto concebido pelos três fundadores há mais de trinta anos. Um Biótopo de Cura é um modelo duma sociedade futura, um centro de pesquisa onde as soluções aos problemas mundiais são preparadas e divulgadas para que novos centros parecidos aflorem. Tudo o que é experimentado e pesquisado nos biótopos estará à disposição das pessoas que estão interessadas a fim de que as ideias e valores possam difundir-se e criarse novos biótopos. Tamera é o Biótopo de Cura 1.

Apesar da paz ser uma temática fundamental num percurso educativo, também são aprofundados outros temas ligados à ecologia, à energia, ao amor e em geral a todos os aspetos da vida. A abordagem desses tópicos começa logo com as crianças da ecoaldeia. Elas são muito importantes para a sociedade contemporânea e futura. Em Tamera existe um espaço reservado para elas onde podem estar em contacto direto com a natureza, fazer florescer projetos e ideias. Existe também uma escola, a Escola da Esperança. Trata-se dum lugar onde as crianças sentem que podem acreditar nos sonhos e confiar nos adultos como figuras de apoio. A aprendizagem segue os desejos das crianças e concretiza-se através de experiências práticas.

Os princípios mais relevantes da Escola da Esperança baseiam-se na tentativa de ajudar a criança a desenvolver o seu talento e a sua personalidade, no respeito do seu caminho da aprendizagem livre. Para fazer isso, há um ambiente preparado repleto de materiais para ler, escrever, contar e calcular. Elas podem escolher o que querem fazer no dia segundo o seu interesse. Por fim, Tamera visa tornar esta escola uma escola internacional que hospedará crianças da região do Alentejo e do mundo.

A Escola da Esperança ocupa-se também dos jovens através da Youth School of Global Learning. Esta escola, em colaboração com o Global Campus, permite aos jovens de viajar para lugares do mundo a fim de conhecerem outras realidades e desenvolverem cada um o seu pensamento crítico. Em relação aos adultos, há inúmeras opções de aprendizagem. Existe o Global Campus, a Escola do Amor, a Escola Terra Nova e muitos outros cursos.

Um outro exemplo de projeto de educação é o instituto para o Trabalho Global pela Paz fundado em 2000 que corresponde a um ente ativo que une pessoas que lutam contra o sistema de violência deste mundo, transmitindo valores e mensagens de paz. O instituto está dividido em departamentos, cada um ocupando-se dum aspeto particular. Por exemplo, o departamento da escola Terra Nova e do Global Campus gere a área da educação internacional suportando diversos centros colocados em todo o mundo, desde a América Latina até ao Oriente. Há mais, durante o verão a ecoaldeia oferece semanas de introdução, workshops e seminários para qualquer pessoa que esteja interessada em conhecer como funciona Tamera.

A dimensão tecnológica tem a tarefa de desenvolver projetos de experimentação de tecnologias alternativas. Portugal é uma verdadeira fonte de energia solar, sobretudo durante o verão. Em Tamera projetam-se e experimentam-se novos sistemas de energia solar quer para a sua autonomia quer para a aplicação destes sistemas no mundo. É por este objetivo que foi instalada a Aldeia Solar e o seu Campo Experimental, um protótipo para testar sistemas solares para gerar energia para uma aldeia de 50 habitantes. Aí, graças à colaboração de estudiosos da área de produção energética, foi criada uma cozinha solar onde um conjunto de sistemas desenvolvido por Jürgen Kleinwächter e a sua equipa permite desfrutar a energia solar para cozinhar e preservar os alimentos. Tamera obtém 60% da eletricidade necessária do sistema de painéis fotovoltaicos que visa aumentar até chegar a 80%.

A dimensão ecológica leva a cabo o problema da destruição da Terra. Hoje em dia está-se perante danos graves que o ser humano fez à natureza e portanto é preciso encontrar soluções ecológicas e alternativas para salvá-la.

As paisagens de retenção aquática fazem parte desta dimensão. Os trabalhos para as suas realizações começaram graças à ajuda do austríaco Sepp Holzer e vários ecologistas do mundo. O alvo destes projetos é recolher e manter no mesmo lugar a água da chuva que cai no terreno a fim de evitar alagamentos ou desperdícios. Este sistema poderia ser uma solução contra os desastres naturais, isto é, os desastres que acontecem por causa da destruição e exploração que o ser humano atua na terra. Depois de anos de trabalhos em 2007 surgiu o Lago 1 e em 2011 foi iniciado outro no sul da ecoaldeia. Hoje contam-se pelo menos vinte lagos.

Em relação à dimensão arquitetónica, a paisagem deslumbrante de Tamera oferece à vista dum visitante um edifício enorme, a Aula, construída com madeira, palha e barro enquanto o teto é coberto de erva. A iniciativa desta técnica vem do alemão Gernot Minke

que há 78 anos projetou e realizou casas e edifícios com esses elementos na América Latina, em África e na Alemanha. Ele explica que a palha, por exemplo, é um material muito eficiente porque é recolhida em fardos e o processo de construção é muito rápido. Outro aspeto positivo da palha é que tem muitas qualidades de isolamento, o único problema prático é saber como se constrói um edifício com este material.

À primeira vista as obras do designer Martin Pietsch parecem lençóis a flutuarem no ar, porém, há um significado profundo atrás dessa aparência. Pietsch explica que chegou a uma certa altura na sua carreira de designer em que se apercebeu que a industrialização estava a destruir a Terra e ele também. Daqui surgiu a brilhante inspiração de projetar edifícios que não tivessem um impacto desastroso na Terra.

A particularidade das suas estruturas são os telhados de membranas. Eles quebram o isolamento ao qual o ser humano está habituado nos centros urbanos e tentam reintegrálo no universo da natureza. Passeando por Tamera pode-se reparar nestas membranas na praça da Aldeia Solar, em frente ao *Guest Center* e fora da Casa de Sandra, a casa do artesanato.

No que diz respeito à dimensão alimentar, além da produção de alimentos para o sustentamento da comunidade e dos visitantes, o departamento da alimentação de Tamera delineou um modelo para alcançar a independência regional. De facto, tanto em Portugal como em todo o mundo, testemunha-se uma crise da agricultura e da alimentação. Com este projeto, o objetivo de Tamera é de criar um modelo de autossuficiência alimentar regional que vise garantir que comunidades e aldeias da região possam tornar-se mais independentes do ponto de vista económico.

Os coordenadores do departamento, Rebeca e Filipe, além de ocupar-se desta rede, tomam conta de todas as questões que dizem respeito a uma dieta sustentável, à qualidade dos alimentos, às compras e ao funcionamento das diferentes cozinhas.

Os alimentos consumidos em Tamera vêm principalmente das hortas da ecoaldeia ou da rede regional ou de Portugal e raramente do comércio justo. Há três equipas que cuidam da tarefa da cultivação dos produtos em áreas espalhadas pelo território da ecoaldeia.

Uma primeira zona coloca-se à volta da paisagem de retenção aquática do Vale do Sul da ecoaldeia que é cuidada por Paulo e Uri. Aí, nas primeiras fases foi preciso semear cereais e usar esterco para aumentar a quantidade de humo do terreno; sucessivamente

começaram a ser plantados vegetais e fruta na maior parte da área. O terreno é fertilizado com estrume de ovelha, adubo e um substrato rico em nutrientes e cobre-se com palha e materiais orgânicos.

Outra zona de cultivação encontra-se no Campo Experimental da Aldeia Solar onde uma equipa de horticultores planeja e experimenta um modelo de design holístico que tem em conta elementos como: a provisão da água, edifícios, caminhos, pessoas e animais adotando o design ecológico e o design da permacultura. As hortas experimentais irão produzir alimentos para a cozinha solar, ervas, plantas medicinais e materiais de construção.

A equipa formada por João, Mina e Donald leva a cabo a cultivação de 1000 metros quadrados de terra à volta do Lago 1 e do Lago da horta-do-vale. Esta horta segue o modelo de rotação de culturas de legumes e adubo verde.

Uma última área do terreno do Biótopo de Cura 1 está nas mãos da equipa chefiada por Lili e Sara que trabalham para a produção de reservas de sementes de vegetais. Uma horta de no máximo dois hectares é dedicada à cultivação de sementes e um espaço serve para as ações de secagem, de processamento e do sucessivo armazenamento. Cultivamse sobretudo as espécies regionais e nativas e este projeto participa na troca de sementes com os produtores locais.

Além da reserva de sementes Tamera possui uma Casa das Ervas; o grupo de mulheres que trabalha aí são os guardiões da recolha das ervas e das suas propriedades. A Casa das Ervas é uma das três oficinas da Aldeia da Luz. O nome refere-se a uma aldeia de Portugal que em 2002 foi submergida após a construção da barragem de Alqueva no distrito de Évora. Inspirando-se na história, um grupo de mulheres mais velhas decidiu juntar-se e fundar este projeto em 2007 com o nome de Aldeia de Luz. Na Casa das Ervas as mulheres cuidam das ervas que serão destinadas à cozinha, à preparação de chás e ao uso médico.

Para concluir a apresentação da dimensão alimentar, falta debruçar-se sobre à dieta alimentar dos habitantes e trabalhadores de Tamera. A comida é sobretudo vegana, embora ainda se estejam a questionar se deveriam introduzir carne e peixe na sua alimentação. Além disso, comem os produtos com base na época, respeitando assim os ciclos da natureza.

Por fim, pode-se afirmar que Tamera é muito mais que uma simples comunidade, aliás, é um conjunto interativo que toma conta de uma multiplicidade de dimensões e representa um claro exemplo de que Philips Snyder tencionava dizer quando se referiu às ecoaldeias como *Living and Learning Centers*.

2.2.2 A interação de Tamera com o mundo exterior

Mudar o mundo perdido nos meandros do egoísmo, do dinheiro e da globalização é possível somente se as ecoaldeias abrirem as suas portas para partilharem os seus pensamentos e projetos. De facto, Tamera é um centro de aprendizagem que promove encontros para as pessoas interessadas no projeto a fim de que os pensamentos basilares, como sementes, possam ser espalhados em todo o mundo e fazer florescer uma nova Terra.

Durante o verão os estudantes e as pessoas interessadas podem ir visitar a ecoaldeia e participar nos programas oferecidos, desta maneira aprendem e experienciam a vida da comunidade. Apesar de ensinar os seus pensamentos basilares, Tamera tem uma relevante troca de conhecimento com os produtores locais. De facto, como foi ilustrado acima, está a ser formada uma rede regional de cooperação entre a ecoaldeia e os produtores da região.

Tamera é situada no concelho de Odemira e é uma realidade conhecida e suportada pelas autoridades. O Presidente do Concelho Municipal de Odemira, José Alberto Guerreiro refere: "the Municipal Council of Odemira has always supported innovative projects that are able to involve local people and support their development" O Presidente da Paróquia de Relíquias, freguesia rural do termo de Odemira, expressa grande admiração e respeito para com os membros de Tamera; ele afirma que o Biótopo de Cura 1 está a mostrar que é praticável uma coexistência em paz numa comunidade.

Em relação à possibilidade duma pessoa desejar tornar-se membro ativo da comunidade, o processo de englobamento segue um percurso bastante longo. As pessoas primeiro chegam como visitantes, geralmente participando na semana de introdução ou juntando-se ao *season group*, um grupo de pessoas que trabalham na cozinha do *guest center* ou na horta desde março até outubro de cada ano. Assim que uma pessoa exprimir

¹¹ L. Dregger, *op. cit.*, p. 5.

a vontade de integrar-se, e se a comunidade aceitar, torna-se conhecida com a alcunha de *joiner*. Sucessivamente começa um programa onde irá aprofundar em detalhes a realidade de Tamera para perceber se é efetivamente o lugar onde quer ficar. Se for assim, então é integrada e torna-se membro oficial.

Há três formas de membros; o estudante corresponde a uma pessoa que chegou há pouco tempo e que ainda tem que pagar uma quota diária para morar na comunidade; passados alguns anos um estudante pode candidatar-se como colaborador em treino que se insere e colabora em diferentes projetos; algum tempo depois o colaborador em treino pode tornar-se colaborador dum projeto e portanto tomar decisões importantes. Na ecoaldeia há 120 colaboradores e 50 estudantes e colaboradores em treino.

É fundamental salientar que Tamera não é uma comunidade fechada, portanto se uma pessoa sentir que deseja ir embora pode sair sem problema. Aliás, muitos dos habitantes vão embora durante o inverno para trabalhar e ganhar dinheiro que servirá para os diferentes projetos de Tamera ou vão de férias para visitar as famílias.

2.3 A pequena realidade da Ecoaldea Vegetariana Espiral¹²

O sinal da abertura, de pensamentos e de projetos, embora menores, veem-se também numa outra realidade objeto de estudo desta tese: a Ecoaldea Vegetariana Espiral.

"No la encontramos, la tierra nos encontró a nosotros" assim narra Santiago¹⁴, fundador da Ecoaldea Vegetariana Espiral e ativista social. Ele explica que acerca de dez anos atrás com a sua mulher tinham decidido procurar uma terra para instalar um projeto familiar mais focalizado na autossuficiência, no decrescimento e em harmonia com o planeta; um estilo de vida que já estavam a praticar no bairro em Barcelona onde

_

¹²Para escrever este parágrafo e os restantes 2.3.1 e 2.3.2 foram utilizadas as seguintes fontes: www.ecoaldeavegetariana.wordpress.com; R., M. Wild, *Educar para ser: una respuesta frente a la crisis*, Quito, Fundacion Educativa Pestalozzi, 2002; ECOALDEAS: VIVIR LA UTOPIA AHORA: DECRECIMIENTO Y EL MUNDO DE LA ECOALDEA. Youtube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 31 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=HfJPsxZDH4k; ECOALDEAS: Ecoaldea Vegetariana Espiral. YouTube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 6 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=c0qO8akydo8; ECOALDEA ECOALDEAS ECOVILLAGE: Ecoaldea Espiral Interview Spanish with English Subtitle. YouTube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 26 de janeiro de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=bGNKQ9YIKDM; entrevista com o fundador da Ecoaldea Vegetariana Espiral no dia 3 de setembro de 2017.

¹³ ECOALDEAS: VIVIR LA UTOPIA AHORA: DECRECIMIENTO Y EL MUNDO DE LA ECOALDEA. Youtube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 31 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=HfJPsxZDH4k, minuto 1.11.

¹⁴ Nos parágrafos 2.3, 2.3.1 e 2.3.2 nunca se utilizarão os nomes reais das pessoas da ecoaldeia por respeito da privacidade.

moravam. Porém, descobriram que naquela altura se estava a entrar na época do aquário, isto é, uma época de união e de comunidade onde se deixava para atrás o individualismo caraterístico da época anterior, a dos peixes. Assim abandonaram a ideia do projeto familiar e pensaram que os lugares que vibravam com os seus ideais eram as ecoaldeias. Por três anos foram procurando mas as que visitavam não estavam em harmonia com os seus pensamentos ou já estavam completas. Depois de diferentes tentativas tomaram a decisão de fundar uma ecoaldeia e foi a terra de Portugal que os chamou.

Localizada a 90 quilómetros do Porto e vinte minutos de carro da aldeia de Cabeceiras de Basto, a ecoaldeia consta de 12 hectares de terra (não é um dado certo porque Santiago gosta de salientar que colocou no site esse número porque é mágico e que na verdade a terra conta muitos mais hectares) que foi comprada pelo fundador e pela sua mulher em 2012. É uma terra rica de água, de árvores, de rios e o solo é cheio de quartzo. Santiago acrescenta que quando as pessoas visitam este lugar, logo exclamam que é um paraíso porque veem uma natureza pura e respiram a energia desta terra.

Em geral, além dum território, para levar a cabo o projeto deste tamanho é essencial ter experienciado e estudado como se desenvolve um projeto e ter uma ideia clara do seu alvo. Por isso, durante dez anos os fundadores foram-se informando sobre o que significava viver numa ecoaldeia; frequentaram cursos, leram livros e entraram em contacto com pessoas de várias ecoaldeias para perceberem verdadeiramente como nasce um projeto e quais são os seus elementos fundamentais.

Uma vez que a terra foi comprada pela família impulsora, o primeiro objetivo foi o de instaurar boas relações com o povo de Cabeceiras de Basto. De facto, sabendo que muitas ecoaldeias tinham falhado por falta de relações com o ambiente externo, decidiram que criar relações com os vizinhos era um passo essencial a dar. Esta tarefa não foi difícil; como o povo da aldeia era muito aberto, eram sempre convidados para atividades, ainda por cima, sabendo que eram vegetarianos, preparavam pratos específicos para eles.

Como segundo objetivo consideraram relevante traçar trilhos e caminhos para chegar a todas as partes da terra ainda por descobrir e para ter uma visão mais completa de como se poderia utilizar todo o território da ecoaldeia. O terceiro objetivo foi criar infraestruturas para a família e para receber visitas. Quando eles chegaram já havia uns edifícios porque o senhorio daquela terra tinha uma quinta ali, porém, estavam cheios de buracos e não podiam ser usados como moradias. Mais, não havia cozinha, nem água e

nem eletricidade; por isso, iniciaram a recuperação dos locais já presentes, a construção de novos e a organizar os recursos energéticos. Enfim, esses foram os primeiros passos realizados para chegar ao momento em que se encontra hoje a ecoaldeia.

2.3.1 Os sete pilares da ecoaldeia e os seus projetos

Em cada comunidade têm que existir valores que sejam incorporados pelos membros e que sustentem e permitam a permanência do projeto. Como foi ilustrado para o caso de Tamera, da mesma maneira a Ecoaldea Vegetariana Espiral conta uns pensamentos basilares aos quais estão ligados respetivos projetos.

No total há sete pilares, porém, cabe notar que há um que se coloca no centro irradiando todos os outros. Trata-se do pilar da espiritualidade. Esta não significa pertencer a uma religião específica, aliás, cada pessoa da ecoaldeia pode acreditar no que sente. A espiritualidade corresponde a um estilo de vida e de relação com os outros e com o mundo. Significa despertar o Ser das pessoas, as suas consciências e perceber que se faz parte duma Unidade, ou seja, que todas as coisas são conectadas e entrelaçadas portanto o que se diz e se faz se reflete ao redor.

Uma comunidade que se baseia na espiritualidade vive e respeita outros seres humanos, exercita a compaixão, a humildade e evita qualquer forma de violência. A espiritualidade atua a nível individual, relacionando-se consigo mesmo e a nível interpessoal, isto é, nas relações com os outros mas também com qualquer coisa que esteja ao nosso redor. Um conceito essencial da espiritualidade é o presente. Tem que se concentrar no presente e em libertar a mente fixa no passado ou no futuro. Só vivendo o presente é que se vive conscientemente cada momento da vida, enchendo de amor tudo o que se faz, percebendo o que é efetivamente necessário e eliminando tudo o que é supérfluo.

Por fim, a espiritualidade é amor e o fundador Santiago explica que sem uma relação de amor uma ecoaldeia não poderia existir e é por isso que esse conceito se coloca no centro de todos os pilares da Ecoaldea Vegetariana Espiral. Ele acrescenta que a espiritualidade é:

integrar, incluir, trasformar y amar, irradiando, y sabiendo que hay un camino al que se llega desde distintos lugares y que ese camino de Consciencia nos envuelve a todos con infinita belleza y nos alienta a que vayamos más allá de las divisiones, de neustras ideas, de lo aprendido, de nuestras creencias.¹⁵

Amar os seres humanos traduz-se no respeito dos seus Seres e dos seus desejos. Este princípio deve ser aplicado tanto aos adultos como às crianças. De facto, um segundo pilar da ecoaldeia corresponde à educação infantil livre. Este pilar inspira-se na pedagogia dos alemães Rebecca e Mauricio Wild. Ambos estudiosos e pesquisadores de métodos alternativos de educação, redigiram um programa de educação livre que se baseia em respeitar as necessidades da criança, evoluir as suas potencialidades sem destruir a sua autoestima. Isto quer dizer que são as crianças que decidem o que querem fazer naquele dia de escola e o papel desempenhado pelos adultos é de apoio, não é de manipulação dos seus interesses.

As atividades podem ser individuais ou de grupo, porém, é essencial que a criança não veja a sua fantasia e a sua vontade impedidas. "Como las mareas de los océano, así también la vida de los niños parece seguir un ritmo natural que obedece a sus propias leyes"¹⁶. Outro aspeto relevante consiste na organização do ambiente no qual as crianças são inseridas. Os pioneiros alemães propõem de instalar uns espaços que fazem com que as crianças sejam estimuladas a criarem atividades, jogarem e em geral que se possam exprimir em forma espontânea e fluida.

A partir deste pilar, na ecoaldeia existe um projeto de educação livre inspirado no método acima descrito. As duas crianças que aí moram são suportadas nos seus estudos por um adulto que não é identificado como um professor mas como um acompanhador colocado no segundo plano sendo a atenção posta no que quer aprender a criança. Maria, a mulher de Santiago, explica que se começa com um momento de meditação para pôrse em contacto com a própria interioridade e perceber o que é que a criança quer aprender naquele dia. Sucessivamente alternam-se atividades manuais, de leitura e de cálculo nos ambientes preparados. A ecoaldeia oferece um espaço para ver filmes, meditar, uma biblioteca e o mundo da natureza para as crianças aproveitarem dele. Resumindo, com

¹⁵ www.ecoaldeavegetariana.wordpress.com

¹⁶ R., M. Wild, *Educar para ser: Una respuesta frente a la crisis*, Quito, Fundacion Educativa Pestalozzi, 2002, p. 22.

palavras do filósofo José Ortega y Gasset: "Solo si los niños pueden vivir hoy plenamente como tales, mañana serán personas adultas em la plenitud de su potencial"¹⁷.

Um outro pilar desta ecoaldeia é a alimentação respeitosa. Para eles o respeito não é apenas para as pessoas mas também para os animais, para o mundo, para a saúde, para o planeta e para a justiça social. Não bebem leite de vaca, nem café ou mate e não usam drogas em geral. Bebem sobretudo sumos vegetais, infusos e aproveitam da água pura das fontes da sua terra. Embora o nome da ecoaldeia sugira uma dieta vegetariana, na verdade a comida servida ao almoço e ao jantar é vegana e querem que os visitantes da ecoaldeia tentem seguir esta filosofia durante a sua estadia.

No que diz respeito ao leite de vaca, no site da ecoaldeia há uma parte dedicada a artigos científicos que justificam a escolha de não beber este leite na comunidade. Por exemplo, explicam que as vacas são maltratadas porque são consideradas apenas um produto e não seres vivos e que por isso vivem quatro anos em vez de vinte e cinco como seria normal. Eles salientam também que o leite de vaca pode prejudicar a saúde e ser responsável pelas doenças.

Ligado ao pilar da alimentação há o pilar da autossuficiência. Com este termo os habitantes da ecoaldeia indicam o "auto-abastecimiento de nuestras necesidades suficientes para cubrir una vida plena con alegría y satisfacción individual y colectiva, en el día a día dentro de la ecoaldea"¹⁸. De facto, a partir desse princípio os membros decidiram iniciar um projeto para alcançar a total independência. A ecoaldeia usufrui de 500 metros quadrados dividido em terraços para a realização de hortas sinérgicas. Os produtos das hortas são muitos e são utilizados para o autoconsumo. Há também um banco de sementes para tornar mais rápido e eficaz o objetivo da autossuficiência. Como ainda não foi alcançada, cada segunda-feira um membro da comunidade vai a Cabeceiras de Basto para comprar os alimentos para a semana.

O projeto da autossuficiência abrange também o nível económico. Ganhar dinheiro na ecoaldeia não é uma prioridade, aliás, o objetivo seria necessitar o menos possível dele e afastar-se da vida "normal" da sociedade, percebendo quais são as coisas de que o Ser de cada pessoa precisa verdadeiramente. Por isso, os habitantes da ecoaldeia não

¹⁷ *Ibid.*, p. 1.

¹⁸ www.ecoaldeavegetariana.wordpress.com

trabalham (a não ser que sejam as horas de trabalho comunitário) e o dinheiro que circula dentro da ecoaldeia vem da venda de produtos da pequena loja interna e das visitas.

Outro pilar muito importante é a comunidade. A ecoaldeia Espiral não consta dum número elevado de membros, ao contrário de Tamera que conta 170 pessoas, e o processo de incorporação começou há poucos anos.

O pilar da comunidade reflete-se na relação com a própria individualidade, com os membros e com todas as pessoas que fazem parte da sociedade, os visitantes e o povo da aldeia. O sentido de comunidade exprime-se também no pacifismo e na tentativa de melhorar-se, de melhorar os outros e a sociedade. Santiago explica que é fundamental fazer algo para que haja uma transformação que tem que ser paralelamente interna e externa, dentro de cada pessoa e no mundo. Ele afirma que as ecoaldeias não são comunidades fechadas e colocam-se dentro do sistema para tentar melhorá-lo e transformá-lo. Este é o caminho pelo qual a Ecoaldea Vegetariana Espiral se enveredou.

O conceito de comunidade exprime-se através das decisões que são tomadas em conjunto em assembleia e também no trabalho comunitário que vai de segunda a sexta no horário 8.30-12.00. Isto prevê atividades de carpintaria, de agricultura e de tudo o que é preciso para a ecoaldeia. A tarde oferece tempo livre para relaxar-se ou algumas atividades planeadas pela comunidade.

Um último pilar abrange a temática da ecologia que para os membros implica ter uma vida em harmonia com a mãe terra e respeitosa da natureza. Santiago salienta que conheceu ecoaldeias que tinham muitos dos pilares de que estava à procura porém faltava o pilar da ecologia que é fundamental num projeto que tenta criar um mundo melhor.

2.3.2 A caminho para um mundo melhor

A finalidade do projeto da Ecoaldea Vegetariana Espiral é de caminhar para um mundo melhor, um mundo diferente e novo em relação à sociedade *mainstream*.

É fundamental lembrar que as ecoaldeias não são comunidades fechadas; estão abertas ao encontro, a uma troca de conhecimento com o exterior e também à incorporação. E é mesmo por isso que o fundador refere que uma ecoaldeia não tem que viver à margem da sociedade, tem que estar dentro do sistema para que possa transformálo.

Como foi narrado acima, os membros da ecoaldeia desde o começo do projeto têm tido contacto com a aldeia perto deles e estão à procura de pessoas para serem incorporadas ou que queiram conhecer o projeto; de facto, durante todo o ano se pode visitar a ecoaldeia através de quatro diferentes opções de visita.

A visita do espírito de Luz corresponde a uma pessoa ou a uma família que precisa carregar as baterias ou simplesmente relaxar-se e que não está à procura duma ecoaldeia para viver. O espírito de Luz pode participar nas atividades comunitárias mas sem se sentir obrigado. As visitas do espírito de Água são pessoas que podem estar à procura dum projeto de comunidade mas que não corresponde à Ecoaldea Vegetariana Espiral. Elas acreditam no projeto e ajudam nas atividades comunitárias experimentando o estilo de vida que a ecoaldeia propõe.

As restantes opções para visitar são a visita do espírito do Vento e do Fogo. Se uma pessoa estiver à procura dum projeto para viver numa ecoaldeia e portanto deseja visitar essa comunidade então a sua visita será classificada como uma visita de espírito do Vento porque esta pessoa é como o vento que continua a mover-se procurando um projeto. Esta visita pode durar um mínimo de dezasseis dias e continuar sem limite de tempo, porém, uma pessoa pode interrompê-la quando quiser para ir para casa ou para outro projeto. A visita do espírito do Fogo coincide com uma pessoa que já viveu dois meses como espírito do Vento e decidiu prosseguir com as diferentes etapas para a incorporação na ecoaldeia.

O processo de incorporação começa com uma pessoa ser espírito do Vento que tem que ficar dois meses e se a assembleia confirmar, o visitante torna-se no espírito do Fogo passados dois meses. Sucessivamente uma pessoa transforma-se em Terra da ecoaldeia depois de ter vivido aí durante doze meses. Isso significa que já não é um espírito e torna-se membro da ecoaldeia, portanto tem que respeitar todos os pilares e deveres da comunidade. Se as duas partes estiverem de acordo, a Terra pode florescer e tornar-se em Flor durante catorze meses e por fim em Semente, isto é, membro confirmado da ecoaldeia com pleno direito.

Neste momento a ecoaldeia é composta por duas famílias espanholas mais os espíritos do Vento que estão em processo de incorporação. É fundamental lembrar que um membro da comunidade pode ir embora quando quiser, ninguém obriga uma pessoa a ficar.

Estas páginas delinearam as imagens das duas ecoaldeias nas suas caraterísticas gerais, o capítulo seguinte vai debruçar-se sobre a comparação das duas ecoaldeias em relação à temática da sustentabilidade alimentar.

CAPÍTULO 3

SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR:

COMPARAÇÃO ENTRE TAMERA E A ECOALDEA VEGETARIANA ESPIRAL

3.1 Apresentação da pesquisa

Este capítulo concentra-se no desenvolvimento duma pesquisa que tem como objetivo realizar uma comparação sobre as temáticas que dizem respeito à sustentabilidade alimentar entre as duas ecoaldeias que foram apresentadas no segundo capítulo: Tamera e a Ecoaldea Vegetariana Espiral.

O tema da sustentabilidade alimentar é muito relevante nesta época e muitos estudos atuais visam mostrar que é mesmo preciso mudar de alimentação, de práticas agrícolas, de gestão de recursos naturais e muito mais.

O número da população mundial continua a crescer embora não vá de mão dada com a produção de alimentos e sobretudo com as técnicas agrícolas que causam graves danos à Terra. De facto, a trajetória da agricultura e da sua produtividade está muito longe da sustentabilidade. Com este termo Matt Watson, no seu ensaio que se encontra no livro *Food Words: Essays in culinary culture*, aborda a temática da sustentabilidade alimentar especificando que se trata de "how to provide the necessary goods for present human lives without damaging the bases for future human lives".

Embora as ecoaldeias existentes no mundo tenham surgido no princípio como projetos de comunidades, sempre tiveram como alvo uma vida sustentável ligada à natureza e que abrangesse valores e práticas ecológicas. Mas o que significa "ecologia"? Este termo tem tido inúmeras conotações que lhe foram atribuídas ao longo da história. Em 1866 o cientista alemão Ernst Haekel identificou a ecologia com a relação existente entre as plantas e os organismos animais e o seu ambiente; sucessivamente nos anos 30 do século XX o botânico Roy Clapham cunhou o termo "ecossistema" que descrevia a relação entre as plantas e os organismos que viviam numa certa área.

¹ FAO, *Building a common vision for sustainable food and agriculture: Principles and approaches*, Roma, FAO, 2014, p. 8.

² P. Jackson and the CONANX group, *Food Words: Essays in culinary culture*, London, Bloomsbury, 2013, p. 209.

Hoje o termo "ecologia" é concebido como a relação entre o ser humano e a natureza, porém, ao mesmo tempo tem sido associado a um coletivo de movimentos ambientais e sociais que pugnam o desenvolvimento sustentável, a consumação ética e a agricultura biológica.³

No que diz respeito às ecoaldeias, o conceito de ecologia reflete-se na reconexão com a Mãe Terra, com o respeito dos animais, com formas de tecnologias alternativas e também no tema aqui abordado da sustentabilidade alimentar.

No planeamento desta pesquisa foram delineadas diferentes áreas de investigação: o regime alimentar (3.2), a soberania alimentar (3.3), a proveniência dos alimentos consumidos nas ecoaldeias (3.3.1) e as técnicas de produção agrícola (3.4). Por cada área foram criadas perguntas gerais e específicas questionadas durante as entrevistas realizadas aos membros das ecoaldeias, porém, o resultado final aqui ilustrado deriva também da observação participante efetuada durante a "semana de introdução" em Tamera (desde dia 20 até dia 27 de agosto de 2017) e doze dias na Ecoaldea Vegetariana Espiral (desde dia 28 de agosto até dia 9 de setembro de 2017).

Em Tamera foram entrevistadas sete pessoas e quatro na Ecoaldea Vegetariana Espiral. Aqui, por um motivo de privacidade, os nomes serão alterados. Em Tamera falouse com Inês da cozinha do centro dos visitantes; José do *food department*; Paulo da equipa da área agrícola do Vale do Sul; Marco do departamento da ecologia; João da área da cultivação à volta do Lago 1 e do Lago da horta-do-vale; Isma da Casa das Ervas e Sara do projeto das sementes. Na Ecoaldea Vegetariana Espiral foram entrevistados os quatro membros: Santiago, Maria, Ásia e Ricardo.

A partir das entrevistas e da observação participante foi feita uma comparação direta entre Tamera e a Ecoaldea Vegetariana Espiral e foram descobertas outras questões e aspetos salientes que afloraram durante o período da pesquisa de campo, como a relação profunda que as ecoaldeias têm com a natureza que se reflete, por exemplo, na paisagem de retenção aquática de Tamera (3.4.1), o projeto das sementes (3.3.2), a tecnologia das ecoaldeias (3.5) e a ritualidade das refeições (3.6).

³ *Ibid.*, p. 72.

3.2 O regime alimentar

O regime alimentar é uma área de pequisa muito interessante e relevante numa época em que, como refere Marino Niola, os seres humanos se dividem e reconhecem em tribos alimentares (vegetarianos, veganos, crudívoros e mais) deixando para atrás aquela etiqueta de serem omnívoros:⁴

Insomma, se il cibo è il pensiero dominante del nostro tempo, la dieta ha smesso di essere una misura di benessere per diventare una condizione dell'essere. Come dire che se una volta eravamo noi a fare la nostra dieta adesso è la nostra dieta a fare noi.⁵

A partir dessa reflexão tornou-se importante focalizar-se nas escolhas alimentares atuadas pelas duas ecoaldeias e de consequência investigar e comparar as motivações dessas escolhas, a dieta e a organização da cozinha.

Dentro de Tamera vige o regime alimentar vegano, porém, apenas 10% dos habitantes são efetivamente veganos, 40% são vegetarianos e o restante 50% são omnívoros. Estes números são fundamentais para perceber que enquanto dentro da comunidade todas as refeições comunitárias ou nos espaços privados respeitam a dieta vegana, fora da ecoaldeia cada pessoa tem a liberdade de seguir a dieta que prefere. Durante as entrevistas sobre esse tema, muitas pessoas salientavam que, sendo Tamera um centro de pesquisa, "it is not a dogma, we are not pressed that we eat vegan because people can go outside and eat meat. We are researching" (João, dia 31 de agosto de 2017). De facto, durante os fins de semana muitos membros saem e vão a um restaurante ali perto e escolhem da emenda o que desejar.

O veganismo corresponde a uma dieta alimentar emergida de um cisma na *Vegetarian Society* de Londres liderada por Watson e Elsie Shringley em 1944 e promove um regime alimentar integralista que evita quaisquer sofrimentos aos animais. Por isso, qualquer alimento de origem animal é fortemente proibido. Há mais, um vegano não deveria vestir roupa de pele e recusa qualquer atividade que maltrate os animais.⁶

Há várias motivações atrás da dieta vegana usada em Tamera. Muitos dos membros não comem carne porque consideram os animais ao par de seres humanos e como tais devem ser tratados; daqui a ideia de fundo é de não explorar os animais mas de ter uma relação de cooperação com eles. Outros concebem a carne como um alimento não

⁴ M. Niola, *Homo dieteticus: Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, il Mulino, 2015, p. 15.

⁵ *Ibid*.

⁶ *Ibid.*, pp. 100-101.

saudável, aliás, faz fatigar muito o corpo. Inês, a *kitchen mama* da cozinha do Centro dos visitantes, defende a dieta vegana assegurando que há muitas pesquisas que demonstram que comer carne e produtos animais não é saudável sobretudo porque não se sabe como eles são alimentados nem as suas condições de vida. Uma outra explicação do veganismo na ecoaldeia é o facto que hoje em dia se produz uma quantidade enorme de alimentos para os animais enquanto no mundo há tantas pessoas que passam fome. Isto implica uma destruição e exploração enorme do ambiente; Inês cita o caso da floresta pluvial que está a ser abatida para a realização de áreas de cultivo que visam produzir comida apenas para os animais. Tudo isto deve acabar porque "otherwise we drain Mother Earth in such a way that in a few years we won't have nothing" (Inês, dia 23 de agosto de 2017).

Enfim, por todas essas razões apenas o veganismo parece ser o caminho certo para Tamera que todavia não deixa de ser um centro de pesquisa e de continuar a questionarse sobre o seu regime alimentar tentando entender se no futuro os produtos de origem animal irão fazer parte da sua dieta.⁷

No que diz respeito à Ecoaldea Vegetariana Espiral⁸, é relevante notar que o seu nome contém o termo "vegetariano". Isso faz supor que se siga a dieta vegetariana, mas na verdade não é propriamente assim. De facto, as refeições comunitárias (o almoço e o jantar) são veganas e sem glúten embora os membros não sejam 100% veganos porque comem ovos.

A escolha da alimentação vegana foi um processo que começou com a família impulsora que já era vegetariana há muitos anos e quis continuar com essa dieta alimentar para ser coerente com o projeto que colocava no centro o sentimento de união e de respeito pela natureza. Sucessivamente, decidiram praticar o regime alimentar vegano, pelo menos nas refeições comunitárias, como forma de respeito para com os visitantes que chegavam. De facto, muitos deles eram veganos ou comiam alimentos sem glutén e, sendo as refeições comunitárias, era fundamental adotar uma alimentação que respeitasse as exigências de cada pessoa.

Maria e Ásia, as duas mulheres que fazem parte do círculo da alimentação, sublinham que a ecoaldeia está a caminho do veganismo também fora das refeições comunitárias, porém, vai ser um processo lento em que toda a comunidade deve estar de

⁷ www.tamera.org

⁸ Neste capítulo utilizar-se-á também o termo Espiral para indicar a Ecoaldea Vegetariana Espiral.

acordo porque "el ritmo individual no es lo mismo que una comunidad" (Ásia, dia 30 de agosto de 2017).

Enquanto em Tamera a questão da alimentação surgiu muitos anos depois de ter sido fundada, na Ecoaldea Vegetariana Espiral essa temática coincide com um dos sete pilares (2.3.2). Santiago, o fundador da ecoaldeia, refere que não se pode ir em direção ao mundo melhor sem considerar o papel desempenhado pela alimentação; de facto, ela tem uma relação direta com a saúde, com a liberdade duma pessoa, com o modo como nos relacionamos com os outros e sobretudo connosco mesmos. Acrescenta que o nome da ecoaldeia contém a palavra "vegetariana" mesmo porque coincide com um dos seus pilares mais importantes.

À alimentação vegana está ligada uma dieta bastante rígida ou cheia de renúncias como diria Marino Niola. Ambas as ecoaldeias respeitam uma dieta equilibrada e sobretudo nutritiva, isto é, com uma boa combinação de proteínas, alimentos frescos, sazonais, não processados (menos a massa que se come quer em Tamera quer na Espiral) e biológicos. Porém, cada uma tem a sua gestão da dieta, das refeições e por fim da cozinha.

Embora não se siga uma dieta específica em Tamera, tenta-se na mesma oferecer às pessoas uma comida bastante nutriente para enfrentar o dia. Portanto, o pequeno-almoço corresponde a uma grande refeição onde se serve: pão (com ou sem glúten), legumes, *porridge*, compota e fruta; ao almoço sempre há uma porção de proteínas (feijões, grão de bico e parecidos) combinadas com legumes a fim das pessoas conseguirem enfrentar as atividades ou o trabalho da tarde; ao jantar, o prato geralmente é composto por hidratos e legumes.

Um pormenor notável é a questão da quantidade. Com este termo designa-se quer a gama de alimentos diferentes oferecidos na mesa, quer a quantidade de comida para cozinhar a cada refeição. Em relação ao primeiro sentido do termo, os cozinheiros preparam vários alimentos para que as pessoas possam escolher a comida consoante os seus gostos e necessidades. No segundo sentido, quando se trata de cozinhar para grupos numerosos, como acontece no verão, quando chegam os visitantes que participam nos cursos, não se calcula uma porção fixa por pessoa porque eles não vão comer sempre a mesma quantidade. Inês explica melhor o que se quer dizer:

-

⁹ M. Niola, op. cit., p. 101.

There are kitchens that count everything in grams, portions and so I would say that for me it doesn't work. Here is so much life energy and I have to stay in touch with the group and maybe that day they are talking about the love issue and so people are more excited and so we cook more food. Because that's life, people don't eat always the same (dia 23 de agosto de 2017).

Sempre em relação à quantidade, é de lembrar que Tamera é de certeza uma comunidade muito grande, porém, o número dos membros não é constante. No verão pode-se chegar a dever cozinhar para 200 pessoas, pois no inverno não há visitantes e muitos dos membros passam o tempo trabalhando fora da comunidade ou de férias e portanto o número diminui drasticamente.

Na Espiral a dieta é muito mais rígida porque seguem a teoria da combinação dos alimentos do Doutor Shelton. Ele foi um médico que nos anos 40 escreveu um livro que se chama *La facile combinazione degli alimenti* em que explica a sua teoria da combinação dos alimentos a partir de estudos que realizou durante 60 anos sobre o processo de digestão dos seres humanos. Ele afirma que o sistema digestivo do ser humano não está predisposto a digerir refeições elaboradas, isto é, pratos compostos por uma mistura de alimentos diferentes. De facto, a digestão é um processo de muitas etapas realizadas por várias enzimas, cada uma agindo apenas numa substância alimentar. Isto implica que uma enzima que está a agir numa proteína não poderá exercer a mesma função num hidrato. Deste modo o autor organiza uma classificação dos géneros alimentares em sete categorias (proteínas, amidos, gordura, fruta ácida, fruta semi-ácida, legumes e melões) e delineia todas as combinações possíveis entre elas. No livro sugere também que se deveria comer um prato de salada antes de cada refeição, não beber durante todo o processo de digestão e comer a fruta de manhã ou longe das refeições. 11

Este esquema alimentar é o que se aplica na Espiral. De facto, cada refeição começa com um prato de salada, segue o prato principal preparado respeitando a combinação dos alimentos (geralmente ao almoço combina-se sempre proteínas e legumes e ao jantar amido e legumes). Nunca se coloca um copo na mesa para não cair na tentação de beber e interromper a digestão, porém, há sempre garrafas de água e uma pessoa pode levantar-se e buscar um copo se sentir a necessidade de beber.

A prática dessa dieta começou há um ano e todos os membros logo notaram os efeitos benéficos que ela provocava. Ainda que pareça uma dieta feita de muitas

-

¹⁰ H. M., Shelton, *La facile combinazione degli alimenti*, Gildone, Igiene Naturale, 1987, pp. 3-19.

¹¹ *Ibid.*, pp. 48-63.

renúncias, na verdade Ásia refere que a chave não está em pensar que se renuncia aos alimentos que uma pessoa gosta, mas em descobrir novos sabores e novas combinações.

A importância dessa dieta para a ecoaldeia reflete-se na atuação duma *charla* (palestra) que as mulheres do círculo da cozinha organizam supostamente para os visitantes que chegam como espíritos do Vento ou de Água – embora esteja aberta a todos – que participam nas atividades comunitárias e que portanto deverão cozinhar também.

A *charla* começa com uma pergunta sobre o porque se come e, através das respostas dos participantes, introduz-se e desenvolve-se o assunto da alimentação na ecoaldeia explicando minuciosamente a dieta Shelton e como é encarada aí.

Consequentemente à regidez dessa dieta, e como foi ilustrado acima, não pode haver muitos alimentos misturados na mesa e portanto uma pessoa não tem a possibilidade de escolher duma vasta gama de alimentos como acontece em Tamera.

Falando do tema da quantidade, quando se prepara uma refeição existe uma porção fixa de 100 gramas de cereais por pessoa e 80-90 gramas de legumes. Também na Espiral o número de pessoas muda conforme ao período do ano, porém, nunca se chega aos números registados em Tamera.

Debruçar-se-á agora sobre a organização diferente das cozinhas nas duas ecoaldeias. Por causa das dimensões e do grande número de habitantes, Tamera consta de cinco cozinhas que pertencem às diferentes áreas de trabalho: a Escola da criança, a Aldeia Solar, a Aldeia da Luz, o Centro dos visitantes e a montanha da Arte. Nesta parte vão ser aprofundadas as dinâmicas da cozinha do Centro dos visitantes e da Aldeia Solar. Na cozinha do Centro dos visitantes (Figura 2) quatro *kitchen mamas* coordenam uma equipa de quinze pessoas que se alternam na preparação das refeições, cinco pessoas por turno. Estas pessoas correspondem ao *season group* que já foi mencionado no parágrafo 2.2.2. Os turnos de trabalho duram numa média de quatro horas exceto o pequeno-almoço que demora menos tempo para ser preparado. O turno do pequeno-almoço vai das 6 às 7.45, o do almoço vai das 9 à 1 e o do jantar começa às 16 e acaba às 19. Em relação aos horários das refeições para toda a comunidade, o pequeno-almoço vai das 8 até às 9, o almoço começa à 1 e o jantar às 19.

Ao contrário da Espiral, em Tamera não existe propriamente uma *charla* sobre a alimentação, aí se aprende seguindo as indicações das *kitchen mamas* e vivendo o dia a dia na cozinha. Esta é concebida como um lugar especial onde as pessoas se sentem seguras, acolhidas, em casa e podem abrir os seus corações. Isto é importante porque quando os cozinheiros estão contentes e alegres, essas sensações serão transmitidas à comida que será bem gostosa. A partir desta teoria, as *kitchen mamas* tentam cuidar das relações que se instauram na equipa da cozinha e assegurar-se que haja uma boa harmonia entre todos. "Cooking is not just chopping vegetables, is an art. And if you don't create a good frequency in the kitchen you can feel it in the food" (Inês, dia 23 de agosto de 2017).



Figura 2. Cozinha do Centro dos visitantes onde o season group liderado pelas kitchen mamas prepara as refeições comunitárias para os visitantes que participam nos vários cursos durante o verão [dia 26 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Além de cuidar das relações humanas, as *kitchen mamas* tratam dos aspetos organizativos que se baseiam na comunicação com os diversos líderes dos cursos para perceberem quantas pessoas há naquele dia e as temáticas que vão abordar, em prescrever as encomendas dos produtos necessários e no controlo da eficiência da cozinha.

No que diz respeito à cozinha da Aldeia Solar, o funcionamento é parecido com a cozinha do Centro dos visitantes; como a aldeia é composta por trinta membros, é

suficiente uma *kitchen mama* que coordena uma equipa de duas ou três pessoas que preparam as refeições alternando-se nos diferentes turnos. A diferença substancial entre as duas cozinhas, além da dimensão, tem a ver com a utilizção da tecnologia para cozinhar. Na cozinha do Centro dos visitantes usam-se garrafas de gás enquanto na cozinha da Aldeia Solar aplica-se todo um conjunto de tecnologias alternativas: o biogás, o espelho Scheffler e um túnel solar para a secagem de legumes. ¹² Essas tecnologias serão explicadas no parágrafo 3.5.

Na Ecoaldea Vegetariana Espiral há uma única cozinha externa que coincide também com a sala de jantar durante o verão (Figura 3) enquanto no inverno há um lugar interno onde são tomadas as refeições e realizadas muitas atividades comunitárias (Figura 4). Há um só encarregado para todas as refeições do dia (menos o pequeno-almoço). Porém, se houver mais de quinze pessoas na ecoaldeia então poderão haver dois. Os cozinheiros correspondem aos visitantes que chegam como espíritos do Vento, de Água e aos membros oficiais que se alternam durante a semana. O horário da atividade da cozinha começa conforme o cozinheiro e o que preparar; na escolha da emenda vigem principalmente duas regras: seguir as instruções recebidas durante a *charla* e não repetir os mesmos pratos do dia anterior ou da semana. Desde que tudo isso seja cumprido, o cozinheiro terá toda a liberdade de inventar um prato para servir à comunidade. É de reparar nos horários das refeições comunitárias parecidos com os de Tamera; o almoço começa à 1 e o jantar às 19, porém, o pequeno-almoço não tem um horário preestabelecido, o importante é que quem participa nas atividades comunitárias chegue a horas (8:15 reunião e distribuição das tarefas e 8:30 começo das atividades).

¹² L. Degger, *Tamera: A Model for the future*, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015, p. 59.



Figura 3. A cozinha externa da Ecoaldea Vegetariana Espiral onde o cozinheiro prepara as refeições para a comunidade [dia 3 de setembro de 2017, Sofia Zanotti].



Figura 4. Sala de jantar durante o inverno e também sala para as atividades comunitárias como jogos, laboratórios e visualização de documentários [dia 3 de setembro de 2017, Sofia Zanotti].

3.3 A soberania alimentar

O conceito de soberania alimentar foi definido pela FAO em 1999: "The concept of food self-sufficiency is generally taken to mean the extent to which a country can satisfy its food needs from its own domestic production" Com a crise alimentar dos anos 2007-08 muitos dos movimentos sociais para a soberania alimentar que se tinham desenvolvido nos anos 90 e que protestavam contra o sistema alimentar global, começaram a reaparecer. Eles defendiam e promoviam o direito dos países e das comunidades de estabelecer a sua política alimentar e chamavam para "a greater reliance on domestically produced foods" 15.

Embora hoje em dia o conceito de soberania alimentar seja criticado pelos economistas e pelo mercado global que não acreditam que seja uma solução contra a crise alimentar, aliás, consideram-no um "nonsense" nuitos países e comunidades tornam-se promotores deste ideal. É o caso das ecoaldeias nas quais a soberania alimentar se põe no centro da questão alimentar. De facto, esta corresponde a um desejo concreto das comunidades de tornar-se mais independentes do mercado global, aliás, de opor-se aos modelos dominantes de produção. A antropóloga Alice Brombin acrescenta que o princípio da autoprodução de comida e portanto da soberania alimentar:

Permit not only to establish direct and not mediated links with nature but also to build relationships of sharing and socializing both inside and outside of these communities, resulting in alternative economic networks and webs of solidarity, which are essential to ensure the survival of these communities and promote individual and collective wellbeing.¹⁷

No que diz respeito à soberania alimentar de Tamera e da Ecoaldea Vegetariana Espiral, ambas procuram esse objetivo, embora se encontrem em etapas diferentes do mesmo caminho.

Em Tamera trabalha-se para uma revolução global da comida que se articula em vários pontos (Figura 5). Um destes é a soberania alimentar que visa implementar a produção interna e ao mesmo tempo criar uma rede regional autónoma. Somente 20% da fruta e dos legumes são produzidos em Tamera, enquanto o restante 80% chega quase

¹³ www.fao.org

¹⁴ J. Clapp, "Food self-sufficiency: Make it sense of it, and when it makes sense", in *Elsevier*, 2017, Vol. n. 66, pp. 88-96. doi.org/10.1016/j.foodpol.2016.12.001.

¹⁵ *Ibid.*, p.92.

¹⁶ Ibid.

¹⁷ A. Brombin, "Faces of sustainability, ecovillages and food self-sufficiency", in *International Journal of Consumer Studies*, 2015, Vol. n. 39, p. 469. doi:10.1111/jjcs.12225.

dum único fornecedor da região. Em relação aos produtos secos, todos provêm da rede regional, exceto o pão sem glúten que é preparado nas cozinhas da comunidade. No livro *Tamera: A Model for the future*, a jornalista e membro da comunidade Leila Dregger explica que a rede regional foi elaborada para encarar a necessidade de formar novos conceitos (sociais, económicos, ecológicos) ligados à divulgação dum novo modelo de agricultura sustentável.¹⁸

Esta rede baseia-se na perspetiva de que os "farmers will produce to order, so that their income is secured independently of market fluctuations"¹⁹.



Figura 5. Manifesto da revolução global da comida em Tamera que se concentra em muitos pontos entre os quais a soberania alimentar da comunidade e da região [dia 23 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Entrevistando José do *food department* descobre-se que o sistema da rede regional é muito mais complexo do que parece. Antes de tudo, a logística está na mente de uma pessoa que acompanhou o salto dum sistema familiar (no começo do projeto) para um empresarial sem mudar, isto é, continuando a fazer as coisas da mesma maneira.

¹⁸ L. Dregger, *Tamera: A Model for the future*, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015, p. 40.

¹⁹ *Ibid*.

Quando José começou a trabalhar no *food department* há um ano não havia um sistema de gestão, de facto, há pouco tempo se tem tentado instalar uma logística parecida com a dum supermercado. Ele critica muito um sistema que, por muito que funcione, é altamente ineficiente porque ainda "agora é tudo por *feeling*" (dia 24 de agosto de 2017).

O sistema da rede regional implica que se comprem produtos de fornecedores do Alentejo ou locais, porém, esses produtos idealmente deveriam ter três requisitos. Usouse a palavra "idealmente" porque José sublinha que isso nem sempre é o que acontece. Contudo, os produtos deveriam ser regionais – ou até locais – sazonais e biológicos. Por regional entende-se a distância que uma pessoa pode percorrer num veículo sustentável (bicicleta, cavalo, carroça ou até a pé) num dia dentro dum raio de 50 km; o termo sazonal refere-se a tudo aquilo que é possível produzir e comer sem ter que ser armazenado com excessivo recurso a energia (por exemplo, cozinhar com a energia solar os tomates e enfrascá-los ou conservá-los através de seca para os ter no inverno quando não crescem); biológico significa um produto que vem da agricultura biológica.

Como foi mencionado acima, Tamera também trabalha para aumentar a autoprodução de comida que ainda não alcançou um nível suficientemente elevado para abastecer toda a ecoaldeia. Recorda-se que isto não foi um alvo no começo do projeto porque os eixos e objetivos eram outros. Mesmo assim, José remarca que há-de empenhar-se mais. A comunidade conta 170 pessoas e apenas 22 delas é que se encarregam da base alimentar que, como ilustrado acima, coincide com 20% de legumes e fruta consumidos e que representa apenas 5% da comida total.

Enfim, a teoria e os desejos de Tamera são inovadores, porém, na prática ainda se está muito longe dum sistema eficiente e produtivo. De certeza poderia haver um melhoramento mas é de lembrar que a população da comunidade varia e de consequência é mais complicado encontrar pessoas que se queiram entregar à área da alimentação.

Totalmente diferente é o planeamento da soberania alimentar da Ecoaldea Vegetariana Espiral. Começou-se a trabalhar nessa direção acerca de um ano atrás quando foi ampliada a horta. Hoje a ecoaldeia consegue produzir 20% da comida total que corresponde aos legumes da horta, da fruta das fruteiras e dos ovos das galinhas. O restante 80% que inclui legumes, fruta e alimentos secos é comprado fora da ecoaldeia. Os legumes e a fruta vêm do mercado de Cabeceiras de Basto enquanto todos os alimentos

secos vêm de fornecedores externos, embora se esteja a planificar novas áreas de cultivo dedicadas à plantação de cereais.

Em geral, no verão come-se 40% dos produtos internos porque se consegue trabalhar mais na horta graças aos visitantes enquanto no inverno a ecoaldeia se esvazia e portanto não se consegue cuidar dela totalmente. Cabe salientar que à medida que mais pessoas se juntarem ao projeto, será possível aumentar a sua produção.

Mesmo que a Espiral não tenha o alvo de criar uma rede regional de produtores como Tamera, através da soberania alimentar os seus membros expressam o desejo concreto de opor-se aos modelos consumistas desta sociedade e de tornar-se mais independentes. Ásia refere que atingir a soberania alimentar é essencial para a independência económica que supõe. Menos se depende do dinheiro mais as pessoas são livres. Este objetivo também coincide com o tema da saúde. Os legumes e a fruta que compram no mercado da aldeia tendencialmente não são biológicos, espera-se que pelo menos sejam regionais ou locais mas não há nenhuma garantia. Conseguir o máximo nível de autoprodução alimentar consentiria por um lado tornar-se mais independentes do sistema económico global, por outro, permitiria alimentar-se de comida mais saudável porque chegaria diretamente da horta da ecoaldeia.

Outra vertente peculiar é a vontade de favorecer a economia local através das compras no mercado de Cabeceiras de Basto em vez de ir a um supermercado. Com esta lógica ajuda-se diretamente o produtor que tem a sua horta aí enquanto no supermercado já não se conhece a origem dos produtos. Há mais, comprando aos pequenos comerciantes criam-se relações fortes. Este fator volta a sublinhar o primeiro objetivo que a ecoaldeia estabelecera, afirmando que uma comunidade não é apenas formada pelos seus habitantes mas inclui todas as relações com a aldeia ao seu redor.

A rede regional instituída por Tamera e a participação ativa no apoio da economia local por parte da Espiral testemunham o que Alice Brombim queria dizer com a sua afirmação no início do parágrafo, ou seja, a autoprodução alimentar e a soberania alimentar das ecoaldeias criam oportunidades de socialização e de relações comerciais alternativas com a sociedade. Isto faz com que elas possam sobreviver e também espalhar o seu estilo de vida pelo mundo fora.

3.3.1 A proveniência dos alimentos consumidos nas ecoaldeias

A soberania alimentar está estreitamente ligada à questão da proveniência dos alimentos consumidos. Foi ilustrado que nenhuma das ecoaldeias consegue efetivamente autoproduzir todos os alimentos que, de facto, chegam maioritariamente do exterior.

Lembra-se que Tamera compra da rede regional os produtos secos juntamente com uma parte de legumes e da fruta. Infelizmente não foi possível descobrir quais são os fornecedores dos alimentos secos mas sabe-se que os legumes e a fruta vêm dum único fornecedor que se chama Victor. Ele tem uma relação muito próxima com o *food department* dado que uma vez por ano os coordenadores vão visitar a sua horta. Ele afirma que os seus produtos são biológicos porque não utiliza químicos. Aqui se entra num assunto muito complicado que José do *food department* criticou. Ele expressa as suas dúvidas em relação à qualidade dos produtos deste fornecedor. Para o cultivo ele usa um adubo biológico que se chama Italpollina (estrume de galinha) certificado pela EU; porém, José desconfia que esse estrume derive de galinhas que vivem ao ar livre. Se forem aviários, esse adubo continua a ser biológico? A questão no fundo é que ele é o único da zona que consegue trazer muitas quantidades de legumes e de fruta e portanto não há alternativas.

Este tópico demonstra mais uma vez a complexidade desse projeto e a grande discrepância que existe entre a teoria e a prática.

Em relação à Espiral, foi mais fácil obter informações sobre como funciona concretamente todo o processo das compras externas. Os alimentos secos vêm de fornecedores de produtos biológicos da Espanha. Biológicos, por causa da saúde e do tema da conservação da natureza, e da Espanha porque a família impulsora já os conheciam e os preços são baratos. Contudo, eles tentaram encontrar fornecedores portugueses mas comunicar com eles e organizar as encomendas não era tarefa simples. Há mais, os seus preços eram mais caros.

A encarregada das encomendas é Maria que conta que agora estão a comprar azeite, azeitonas e frutas secas de Brunette de Zamora, as farinhas de Harina Tradicional Zamorana (www.harinatradicionalzamorana.com), arroz, lentinlhas, grão de bico e parecidos vêm dum fornecedor de Barcelona. A comida para o pequeno-almoço (leite de arroz, de coco, aveia, tahin e müesli) pertence à marca Reis que se pode adquirir no seu site oficial espanhol e fazer chegar até Portugal. Para não gastar muito dinheiro e por uma

questão ecológica, Maria organiza encomendas de grande quantidade uma ou duas vezes por ano para que o fornecedor faça só uma viagem.

Na Espiral há uma *tienda* onde os membros da ecoaldeia e os visitantes podem comprar os produtos do pequeno-almoço entre os quais cereais, bolachas, compota, xarope, sementes de chia e alguns cosméticos (sabão, tampões, pasta de dente e purgante). Esta oferta dá a oportunidade à ecoaldeia de ganhar dinheiro. De facto, os produtos comprados aos fornecedores são vendidos a um preço mais elevado. Por exemplo, se o leite de arroz custar dois euros no site do fornecedor, na *tienda* o preço será dois e cinquenta. Desta maneira a ecoaldeia adquire dinheiro para sustentar-se e para investir no objetivo da autossuficiência económica.

Em relação aos produtos que efetivamente são produzidos nas ecoaldeias, Tamera tem duas hortas principais de legumes e de fruta. Respeitando o ciclo da natureza, na horta do Vale do Sul durante o inverno cultivam-se sobretudo alho, cenouras, cebolas, alhofrancês e beterraba enquanto no verão planteam-se sobretudo cebolas, alface, beterraba, abóboras, courgettes, pimentas, tomates, beringelas e os pepinos da Palestina (Figura 6). Na horta à volta do Lago 1 e do Lago da horta-do-vale cultivam-se somente legumes de verão e fruta. Há pomares de maçãs, peras e pêssegos.



Figura 6. Variedades de legumes produzidos na horta do Vale do Sul em Tamera [dia 23 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

A produção de ervas aromáticas e medicinais é motivo de grande orgulho para Tamera que é completamente autossuficiente nesse campo. A Casa das Ervas (Figura 7) é que trata delas e é um projeto que faz parte da Aldeia da Luz (2.2.1). Aqui um grupo de mulheres colhe as ervas à volta da casa ou nos arredores, seca-as e depois são utilizadas para chás ou na cozinha. Após a colheita das ervas, as mulheres colocam-nas em sacos ou ficam soltas e penduradas ao contrário numa sala de temperatura seca (Figura 8). Aqui demoram acerca de oito dias para se secarem (o tempo de secagem é diferente para cada erva); sucessivamente podem-se usar diretamente nas cozinhas ou para os chás. Algumas são usadas para criar xaropes ou simplesmente colocadas na Farmácia de Deus onde a senhora Rosa prescreve um tratamento natural ou uma combinação de ervas para quem precisar.

Esta casa oferece palestras para as crianças e os membros interessados em aprenderem a reconhecer as ervas e as suas propriedades. Este é um conhecimento que o ser humano costumava ter mas que agora perdeu. Ter o conhecimento de quais são as ervas aromáticas e medicinais é essencial porque "para cada doença cresce uma erva perto de ti" (Isma, dia 26 de agosto de 2017).



Figura 7. Casa das Ervas que faz parte da Aldeia da Luz onde um grupo de mulheres recolhe e processa as ervas para toda a comunidade [dia 26 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].



Figura 8. Sala de secagem das ervas na Casa das Ervas de Tamera [dia 26 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Na única horta da Ecoaldea Vegetariana Espiral econtram-se abóboras (Figura 9), courgettes, tomates, milho, beringelas, cenouras, feijão, brócolos, couve-flor, couve branca, alface, pepino e ervilha. Espalhados pelo terrítorio da ecoaldeia há várias fruteiras que, ainda que sejam pequeninas, estão a dar laranjas, maracujá, nêspera, dióspiro, melocotão, avelã e ameixa; há também muita uva. Um elemento relevante e completamente diferente de Tamera é que os membros da Espiral têm que pagar os produtos da horta. Isto é, pesam-se os legumes que se recolhem e, conforme o peso, coloca-se um preço que será pago uma parte pelas famílias da ecoaldeia e outra parte com o dinheiro das visitas (os visitantes têm que pagar um preço diário à comunidade consoante o tipo de visitas). O preço é geralmente mais barato do que os do mercado da aldeia. Ricardo explica melhor como funciona:

Para hoy por ejemplo necesitamos dos kilos de cebolla, peso dos kilos e eso dois kilos de cebolla valem un precio y ese precio se paga con el dinero nuestro, de la familia, el mi y el tuyo e logo vas ese dinero a la ecoaldea (dia 2 de setembro de 2017).

Este sistema de venda e compra da horta, assim como o da *tienda*, consente que exista um fundo para o mantenimento da ecoaldeia que ainda é muito pequeno. De facto, até agora foram as duas famílias que tiveram de pagar os gastos da ecoaldeia utilizando a própria economia. O objetivo no futuro é destinar 75% do dinheiro para as despesas da

ecoaldeia e distribuir o restante 25% entre os membros, quando houver um fundo maior. Como foi descrito até agora, quer Tamera quer a Ecoaldea Vegetariana Espiral estão ainda a caminho da soberania alimentar que as possa tornar mais independentes do sistema. Isma, da Casa das Ervas, declara que esse objetivo "é uma ação política para sair da globalização e tornar-se mais autónomos" (dia 26 de agosto de 2017).



Figura 9. Abóbora. Uma das muitas variedades de legumes que são cultivados na horta da Ecoaldea Vegetariana Espiral [dia 8 de setembro de 2017, Sofia Zanotti].

3.3.2 As sementes da esperança

Uma questão que vai ao fundo da soberania alimentar e da proveniência dos alimentos coincide com a semente. Tudo começa e volta à semente. Se não houver então não haverá nenhum alimento e não se irá a caminho da autonomia.

Em 1987 a ativista indiana, Viana Shiva, liderou Navdanya, um movimento para salvar e libertar as sementes e desde então nunca parou de lutar para essa causa. Hoje em dia há uma contenda contínua para a proteção dos direitos de cultivar e guardar as sementes sobretudo porque as corporações oferecem no mercado sementes OGM que são feitas para produzirem alimentos mais bonitos, que durem mais tempo na estante do supermercado e que na verdade estão longe de serem nutrientes.²⁰ Há também leis que impedem os agricultores de guardar as suas sementes ou de trocá-las;²¹ isto corresponde

_

²⁰ Saving Seeds at Home with Vandana Shiva. YouTube Video. Posted by: The Growing Club. A 7 de setembro de 2015. https://www.youtube.com/watch?v=Xar4vixyzUs.

²¹ Vandana Shiva: Seeds of Hope. YouTube Video. Posted by: Baker Creek. A 13 de novembro de 2015. https://www.youtube.com/watch?v=kf5_N_dNUuA.

a uma tentativa dos governos e das corporações de uniformar as sementes em vez de favorecer e apoiar a diversidade. Viana Shiva salienta que "the nature of seed is to go to seed, to multiply, to be shared"²², e que "eat diversity is the best way to conserve diversity"²³.

A partir desta filosofia e luta contra um sistema monopolizado pelas corporações, as ecoaldeias são ativos promotores da colheita e do armazenamento das sementes.

Em Tamera nos anos foi-se desenvolvendo um projeto que está incluído na área da ecologia e propõe-se realizar todo o processo que vai do cultivo até à etapa final de ter as sementes para serem plantadas. Este projeto é gerido por uma equipa de três responsáveis mais uns ajudantes que ainda é muito pequena pela visão da completa autonomia que se quer adquirir. Contudo, Tamera está sempre à procura de pessoas interessadas em ajudar na colheita e no processamento das sementes por uma semana no verão.

O processo geral de cultivo começa com a preparação da terra por camadas colocando o composto; sucessivamente planta-se a semente na terra e deixa-se crescer o vegetal até que passe para a parte da flor e da flor à semente. Depois as sementes são colhidas, penduradas para que se sequem – a secagem é uma etapa essencial a fim de que a semente fique mais crocante e seja mais fácil de separar. Após essa fase tiram-se as sementes e guardam-se num local escuro (Figura 10) e sem humidade em temperatura amena – nem muito frio nem muito calor. Tendencialmente a produtividade duma semente dura três anos no máximo porque depois perde o seu potencial de germinar. Durante a entrevista com Sara, responsável pelo projeto das sementes, ela refere que "cada semente é um mundo a descobrir" (dia 26 de agosto de 2017) e que descobri-lo é fascinante.

Além de ser cultivadas, as sementes chegam a Tamera graças aos visitantes que as oferecem à comunidade. Outras provêm da rede Colher para Semear (www.colherparasemear.wordpress.com) na qual Tamera está inserida. Esta ocupa-se de promover e incentivar a recolha, o cultivo e a catalogação das sementes tradicionais assim como contribuir ativamente com ofertas ou tornando-se sócio ou até sócio guardião de sementes. Desempenhar esse último papel significa comprometer-se a "multiplicar a(s)

²² Saving Seeds at Home with Vandana Shiva. YouTube Video. Posted by: The Growing Club. A 7 de setembro de 2015. https://www.youtube.com/watch?v=Xar4vixyzUs,_minuto 0:34.

²³ *Ibid.*, minuto 7:05.

variedade(s) que apadrinhar, devolvendo à associação parte da sua colheita anual, devidamente selecionada"²⁴.



Figura 10. Sala onde se guardam as sementes depois de terem sido penduradas e separadas. Projeto das sementes de Tamera [dia 25 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Outra vertente essencial desse projeto é tentar criar uma rede de troca regional que visa ativar a consciência das pessoas na necessidade de ter e guardar cada um as suas sementes e na importância de lutar contra o sistema corrupto.

Na ecoaldeia cultivam-se inúmeras variedades de sementes todo o ano e consoante os gostos de toda a comunidade; por exemplo, come-se imenso tomate, abóbora e brócolo, porém, ao mesmo tempo tentam introduzir-se novas sementes e ver se a comunidade aceita ou não.

Em comparação com Tamera, a Espiral não está incluída na rede portuguesa mencionada acima, nem parece existir o interesse em desenvolver um projeto de troca

-

²⁴ www.colherparasemear.wordpress.com

amplo e regional. Contudo, desde os primeiros anos a ecoaldeia expressou e concretizou a vontade de guardar as suas sementes. Começou-se com algumas sementes que a família impulsora obtivera nos encontros com outras ecoaldeias e agora muitas chegam diretamente da Hungria onde um amigo da comunidade produz sementes biológicas e as envia para lá. Por vezes, compram-se as plantas pequeninas no mercado e tiram-se delas as sementes ou recebem-se muitas, graças aos visitantes.

Embora não haja um campo exclusivamente dedicado ao cultivo das sementes, na horta da comunidade deixam-se crescer as plantas das quais se querem guardar as sementes até que se secam e quando morrem apanham-se as sementes e colocam-se ao sol. Sucessivamente são postas no armazém (Figura 11) onde se conservam também os legumes da horta e do mercado e onde há uma temperatura amena. Entre as variedades de sementes armazenadas há: cebola, courgette, tomate, milho, feijão, abóbora e pepino as variedades de sementes armazenadas há: cebola, courgette, tomate, milho, feijão, abóbora e pepino.



Figura 11. Sala onde são armazenadas as sementes, os legumes, a fruta na Ecoaldea Vegetariana Espiral [dia 5 de setembro de 2017, Sofia Zanotti].

Do que foi descrito nessa parte repara-se que ambas as ecoaldeias têm o objetivo de guardar as suas sementes. Porém, enquanto para a Espiral isto significa simplesmente meter-se no caminho da soberania alimentar, para Tamera corresponde também a uma "afirmação política desta soberania que nos pertence e que temos o direito de ter a semente porque a semente é a nossa liberdade" (Sara, dia 26 de agosto de 2017).

3.4 As técnicas e as tipologias de produção agrícola

Num período de grande crise ambiental e alimentar as ecoaldeias fazem-se portavozes dum estilo de produção agrícola que visa respeitar os ciclos da natureza através de técnicas alternativas de cultivo. É essencial lembrar mais uma vez que o objetivo das suas produções corresponde meramente ao alcance da autossuficiência alimentar; isto implica uma abordagem à agricultura oposta à das empresas agrícolas cujo interesse se coloca ao nível da máxima produtividade sem contar com o significado intrínseco da palavra agricultura. Esta palavra aparece no vocabulário *Treccani* como:

L'arte e la pratica di coltivare il suolo allo scopo di ottenerne prodotti per l'alimentazione umana e animale, e anche altri prodotti utili; in senso lato include anche l'allevamento del bestiame, e costituisce, insieme con altre attività come l'industria e il commercio, il fondamento dell'economia dei popoli.²⁵

Esta definição demonstra que, por muito que o alvo final da agricultura seja o de obter alimentos, antes de tudo representa uma arte e uma prática. Nesse sentido a profissão dum agricultor ganha outra perspetiva, não é simplesmente uma pessoa que cultiva a terra mas também age como guardião do solo e da sua energia cooperando com a natureza e com as suas criaturas.²⁶

As ecoaldeias são um testemunho concreto desta arte e desta nova imagem do agricultor. Quer Tamera quer a Ecoaldea Vegetariana Espiral contam respetivamente com um terreno dedicado à arte da agricultura e com pessoas que cuidam dela.

Em Tamera há duas hortas principais para a produção de comida – mais uma para o cultivo das sementes. A primeira horta estende-se à volta do Lago 1 (Figura 12) e do Lago da horta-do-vale e conta 1000 metros quadrados e mais 2000-3000 metros quadrados onde crescem fruteiras e arbustos. É coordenada principalmente por João que

-

²⁵ www.treccani.it

²⁶ L. Dregger, *op. cit.*, p. 38.

se ocupa da produção agrícola mas também dum projeto de educação que se concentra na agricultura bionergética.

A horta do Vale do Sul (Figura 13) consta de 1 hectare dividido em doze terraços onde a equipa coordenada por Paulo e Uri põe toda a sua energia, paixão e arte no cultivo da terra.

O projeto de João começou depois dele ter ajudado na realização do Lago 1 (2007) e ter trabalhado a terra durante quatro anos para que se tornasse mais fértil. Ele especifica que não se focaliza nos resultados da agricultura bioenergética porque o eixo dela jaz em "come in contact with the body of the soil and with your own body" (dia 25 de agosto de 2017).

Durante a sua vida estudou agricultura biodinâmica, horticultura bio-orgânica, a permacultura de Sepp Holzer, a permacultura de Fukoka e a teoria da bioenergia de William Reich e desde o princípio da sua experiência de agricultor sempre gostou de trabalhar com as mãos e com o seu corpo:

Bioenergetics comes from William Reich, bio is the body and energetic is the energy, what you move; how can the energy and the body come to a balance point, the physical and the energy work. I work with physical body and energy body, how they come balanced because they are not balanced (João, dia 25 de agosto de 2017).

Essa explicação mostra que o projeto de João investiga e procura o reequilíbrio do corpo e da sua energia. Ligado a essa área de pesquisa há um outro objetivo: tentar trabalhar a terra com utensílios simples e sentir-se bem ao mesmo tempo.

I want to find out how it is possible to work with simple tools in the garden and in my vision there must be possible that you can use your body power in a way that you can make a garden and that you feel good and that it's not painful. The image is that garden work is painful but I want to change this image (dia 25 de agosto de 2017).

O que foi descrito aqui em cima corresponde a uma área de pesquisa espiritual, porém, existe uma outra vertente mais prática que empenha João em perceber quanto se pode produzir no seu terreno sem o uso de máquinas e criar uma logística a fim de que todas as pessoas da comunidade possam contribuir na horta.

Passando à parte concreta da produção, embora se tenha demonstrado que não é o que mais interessa, nesta horta plantam-se apenas legumes de verão. O procedimento começa em inverno, quando se deixa crescer o adubo verde com leguminosas e coloca-se o composto, em fevereiro e em março move-se o solo, corta-se o adubo verde e começa-se a plantar as sementes. Uma vez que os legumes estiverem prontos, uma equipa de

agricultores do *season group* recolhe-os e logo vão para a cozinha ou são levados para a *stone cellar*. Essa é um edifício subterrâneo, ou quase, que atua como depósito para os legumes e a fruta.

Paulo, na horta do Vale do Sul, dedica-se à produção de legumes e fruta aplicando diferentes técnicas: a coassociação e rotação de culturas e a agricultura sinérgica.

A coassociação de culturas refere-se a uma prática de cultivo onde mais culturas são colocadas uma ao lado da outra para que se ajudem mutuamente. Se por um lado isto implica automaticamente que não se usem fertilizantes, por outro é fundamental selecionar as plantas com cuidado a fim de que não competam por espaço, luz, e nutrientes. Uma vantagem da coassociação é que "incentiva a biodiversidade, proporcionando um habitat para uma variedade de insetos e organismos no solo que não estão presentes na monocultura"²⁷.



Figura 12. Uma parte da horta à volta do Lago 1 em Tamera onde se plantam legumes de verão e fruta utilizando a técnica da agricultura bioenergética de João [dia 24 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

.

²⁷ www.hortabiologica.com

A rotação das culturas é outra prática que consiste em alternar espécies vegetais no decorrer do tempo numa mesma área para que a terra nunca se desmineralize.

Por fim, a agricultura sinérgica emergiu com os estudos do agrónomo japonês Masanobu Fukoka que foram sucessivamente ampliados por Bill Mollison (um dos pioneiros da permacultura) e pela espanhola Emilia Hazelip. Observando a natureza delinearam algumas técnicas agrícolas que conciliam as necessidades humanas com as da natureza e "che pongono l'agricoltura in armonia con la natura"²⁸. Os quatro pilares são:

- 1. Nessuna lavorazione del suolo poiché la terra si lavora da sola attraverso la penetrazione delle radici, l'attività di microrganismi, lombrichi, insetti e piccoli animali;
- 2. Nessun concime chimico né composto preparato poiché il suolo lasciato a se stesso conserva ed aumenta la propria fertilità;
- 3. Nessun diserbo poiché le erbe indesiderate non vanno eliminate ma controllate;
- 4. Nessuna dipendenza da prodotti chimici poiché la natura, se lasciata fare, è in equilibrio perfetto.²⁹

Graças a essas técnicas, a horta consegue produzir 300-400 quilos de legumes cada dia. Paulo admite que ainda não sabe a quantidade total precisa do que produz, porém, acredita que se chegará a ter 16 toneladas de legumes neste ano.

Cada horta está localizada à volta dum lago cuja água se utiliza para irrigar. Não há um dado certo em relação à quantidade de água usada diariamente porque os agricultores entrevistados salientam que depende muito das plantas.

Um dia de trabalho nas hortas começa geralmente às 7 e acaba às 11. Se houver algo para acabar então continua-se durante a tarde, das 17 às 18.30. Entre o trabalho da manhã e o da tarde pode haver reuniões com as diferentes equipas das duas hortas.

Uma vertente substancial é que não se trabalha todos os dias. De facto, os momentos socias consituem uma parte essencial de viver numa comunidade. "It is important to have the social time and have to share that you know where the others are and where you are" (Paulo, dia 23 de agosto de 2017). Isto implica que para que tudo funcione e que até se avance com novos projetos é fundamental comunicar e perceber as necessidades de cada pessoa. É normal que cada membro tenha desejos distintos dos outros, porém, o ponto de partida é sempre o mesmo: o tempo social e a comunicação.

²⁸ Circolo di Budrio e dei Comuni di Terre di Pianura dell'Associazione E.C.O., *L'orto sinergico: Coltivare in armonia con la natura*, Ferrara, Ecoideia, p. 4.

²⁹ *Ibid.*, p. 4.



Figura 13. Horta do Vale do Sul coordenada por Paulo e Uri onde se cultivam legumes e fruta todo o ano através da coassociação e rotação de culturas e agricultura sinérgica [dia 23 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

A Ecoaldea Vegetariana Espiral tem uma pequena horta de aproximadamente 500 metros quadrados (Figura 14). Ao contrário de Tamera onde quem cuida das hortas são especialistas da agricultura, na Espiral ninguém é propriamente um agricultor. A pequena horta que se instalara no início era tratada por Santiago que já tinha uma experiência nesse

campo. Quando chegou a segunda família foi Ricardo que se tornou responsável e que estudou os métodos de agricultura biológica nos livros do agricultor espanhol Mariano Bueno. Hoje a horta é ainda muito pequena mas há o projeto de ampliá-la e aplicar os princípios da permacultura.



Figura 14. Horta de 500 metros quadrados da Ecoaldea Vegetariana Espiral onde se pratica a coassociação e rotação de plantas [dia 9 de setembro de 2017, Sofia Zanotti].

A horta está dividida em terraços e a terra é preparada com o composto que fazem eles próprios mexido com o esterco de vaca ou de cabra que compram dos vizinhos. Como em Tamera, aqui também se pratica a coassociação e rotação de culturas para que as plantas se forneçam de suporte e o terreno fique sempre rico de minerais.

O sistema de irrigação da horta funciona através de tubos que levam a água da fonte que surge dentro da ecoaldeia até à horta. Em média gastam-se 3000 mililitros de água diariamente mas não é um problema porque aqui a água é uma riqueza única. Mesmo assim, no verão há uma quantidade inferior e por isso é preciso acumulá-la. Na aldeia

perto da comunidade existe um sistema que faz com que a água dos seus canais seja distribuída num dia específico da semana a cada quinta. Há um mês, com a ajuda dos visitantes, conseguiu-se limpar um tanque que pode cumprir a tarefa de recolher a água que chega cada sexta-feira. A riqueza de água, de chuva, de vegetação e, por fim, dum território fértil não é comparável com uma paisagem completamente oposta de Tamera que nos primeiros anos teve que criar um plano de cura da Terra para reestabelecer os ecossistemas e ajudar o terreno a tornar-se fértil.

3.4.1 A paisagem de retenção aquática de Tamera

A particularidade das hortas de Tamera é que surgem à volta de paisagens de retanção aquática (Figura 15). Essas paisagens foram planificadas com a ajuda do já mencionado Sepp Holzer; quando chegou a Tamera apercebeu-se logo de que o problema da escassez da água nesse território e na região vinha de muitos anos de práticas agrícolas erradas. No princípio ele visionou uma paisagem de retenção aquática com pelo menos dez charcos de retenção e lagos. Um objetivo que parecia inimaginável considerando a falta de vegetação e a aridez do terreno, mas Sepp Holzer afirma que o segredo está na natureza porque ela nos mostra "how to do better"³⁰.

Marco, trabalhador no departamento de ecologia, explica o que significa paisagem de retenção aquática. A paisagem corresponde a um espaço de coevolução onde há uma interação entre todos os ecossistemas que estão presentes nesse espaço. Retenção referese à retenção no solo, isto é, na recolha da água da chuva e recapacitar a paisagem para a refiltração através de infraestruturas que mexem com a sua composição morfológica. A água é um recurso, uma fonte de vida do planeta, enfim, é um ser vivo capaz de transportar informação e influenciar os ecossistemas que atravessa e que estão à sua volta.

Estas três palavras resumem o significado profundo que está atrás do projeto: reabilitar a paisagem, ou seja, restaurar os ecossistemas para que a imagem duma Terra fértil e próspera possa voltar a existir.

Para cumprir essa tarefa é necessário revitalizar a vegetação que desempenha dois papéis fundamentais no ciclo da água. Esse conta cinco fases: a evaporação, a condensação, a precipitação, a infiltração e o escoamento. No que diz respeito à fase da

_

³⁰ L. Dregger, *Tamera: A Model for the future*, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015, p. 35.

precipitação, é importante lembrar que o que chove no continente é uma parte da água evaporada do oceano e uma outra parte deriva da evapotransporação atuada pela vegetação. Se numa área não houver vegetação então as nuvens não vão ter água suficiente para a chuva acontecer e portanto não irão descarregá-la naquela zona. Mais, a vegetação desempenha também a função de tampão no solo. Isto pressupõe que na fase de infiltração o solo consiga absorver a água e fazê-la escorrer no terreno abaixo. Se não houver vegetação o solo aquece e, tendo uma temperatura mais elevada da chuva, não serve de tampão e torna-se seco:

If the water cannot sink into the earth-body, then it is lacking there. Through the resulting aridity, the soil life suffers, the micro-organisms retreat, the fertility of the land decreases significantly, and fewer and fewer plant and animal species can survive. Soil dryness and the loss of biodiversity are the most important indicators of desertification.³¹

A paisagem de retenção aquática ajuda na recuperação da vegetação e consequentemente da água. Para realizar esta paisagem é preciso levar em conta muitos fatores, porém, o mais importante é o fator natural. Como afirma Sepp Holzer, a natureza mostra em si onde devem ser instalados os charcos de retenção aquática. Um acontecimento interessante é que em Tamera, antes de avançar com as diferentes fases do projeto, os animais e a natureza foram avisados dos trabalhos que se iam fazer através de meditações e rituais. De facto, Tamera visa respeitar a natureza e trabalha para uma relação mais próxima entre ela e o ser humano. Passados alguns anos finalmente surgiu o Lago 1 em 2007, exuberante e rico de animais. Em 2011 foi criado um outro lago cuja capacidade é três vezes maior do que o Lago1. Graças a este projeto de cura da Terra, Tamera passou dum território seco a uma paisagem de água e natureza deslumbrante.

³¹ *Ibid.*, p. 31.

_



Figura 15. Paisagem de retenção aquática de Tamera - Lago 1 que surgiu em 2007 graças à ajuda de Sepp Holzer [dia 25 de agosto de 2017, Carlos Bittencourt].

3.5 A tecnologia das ecoaldeias

Cabe recordar que quando se menciona o termo ecoaldeia não se está a indicar uma comunidade que, por muito que viva em contacto com a natureza, não utiliza nenhum recurso tecnológico. Porém, trata-se duma tecnologia inovadora e alternativa que coopera e incorpora a natureza.

A área da tecnologia é uma das áreas de grande pesquisa em Tamera. Na Aldeia Solar (2.2.1) uma equipa de engenheiros estuda e experimenta novas tecnologias a fim de que este modelo de aldeia possa ser reproduzido em outros países.

Quando se entra na Aldeia Solar repara-se logo num grande espelho: o espelho Scheffler (Figura 16).



Figura 16. Espelho Scheffler da Aldeia Solar de Tamera. O espelho segue a rotação do sol focalizando os raios num ponto central da cozinha; com essa energia pode-se cozinhar durante todo o dia se estiver sol [dia 25 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Foi concebido por Wolfgang Scheffler que, partindo duma ideia de Jürgen e Hans Kleinwäcther, a desenvolveu mormente para ser adaptada aos países pobres mas ricos de sol. O seu funcionamento é bastante simples: o espelho segue continuamente e automaticamente o sol focalizando a luz solar num ponto central da cozinha. Se estiver sol então pode ir-se cozinhando durante o dia inteiro, o único problema é que se não estiver já não pode ser utilizado porque a energia solar não se acumula.

³² L. Dregger, *op. cit.*, p. 60.

Nesta aldeia encontra-se também um túnel solar para a secagem de alimentos (Figura 17) que desta maneira podem ser conservados durante o inverno. O funcionamento está explicado muito bem no livro oficial de Tamera:

One half of the floor of the tunnel-dryer is painted black, and serves as the "collector". Here solar radiation is transformed into heat. The air is heated and thus has a lowered relative humidity. A fan blows the air across the goods to be dried, and the air absorbs moisture. The sunlight which falls on this drying area helps vaporize moisture in the food.³³



Figura 17. Túnel solar para a secagem de alimentos na Aldeia Solar de Tamera [dia 25 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Um outro recurso tecnológico renovador criado na Aldeia Solar é o biogás (Figura 18). Um sistema de diferentes micro-biogás foi realizado entre 2010 e 2015. Este sistema faz com que se possa cozinhar durante os dias nublados do inverno assim como durante a noite. O biogás é uma mistura de gases – principalmente metano – que é produzido através da fermentação bactérica dos restos vegetais ou alimentares e consente o funcionamento da cozinha por 10-12 horas no máximo.³⁴

-

³³ *Ibid.* p. 61.

³⁴ *Ibid.*, p. 63.



Figura 18. Sistema de produção de biogás na Aldeia Solar de Tamera que permite o funcionamento da cozinha durante 10-12 horas [dia 25 de agosto de 2017, Sofia Zanotti].

Em relação às tecnologias usadas na agricultura, Paulo explica que apenas usa o trator e alguns utensílios manuais. De facto, critica muito a cultura europeia que acredita nas máquinas e acha que se tem que encontrar um bom equilíbrio entre o uso da tecnologia e o trabalho manual.

When I see sometimes pictures from Africa and the people are singing and dancing while working is just so great to see and you think 'oh wow it is so easy to work in a certain tasks but together' (Paulo, dia 23 de agosto de 2017).

João também salienta esse aspeto porque o seu projeto se concentra mesmo no equilíbrio entre o ser humano e a energia do seu corpo, deixando para atrás os recursos tecnológicos.

Outra vertente saliente é que, além das máquinas, nem a força dos animais é utilizada nas hortas, aliás, em Tamera constroem-se relações de confiança e de comunicação com eles. A comunicação consiste na transferência telepática de mensagens, de imagens, de sensações e de pensamentos aos animais. Através dessa prática podem-se resolver problemas de comportamento, de relações³⁵ e, no caso de Tamera, afastar os insetos ou animais danosos que podem destruir as áreas de cultivo mas também os convidar a colaborar.

Tamera está a trabalhar muito com os animais (porcos pretos, galinhas, insetos, javalis e cavalos) enviando mensagens de cooperação. Um bom exemplo é a ajuda na remoção duma árvore pelos javalis. De facto, há um mês os membros de Tamera tinham decidido tirar uma árvore morta e bastante grande. Como as raízes estavam bem agarradas na profundidade da terra, e eles não as conseguiam tirar, tentaram comunicar com os javalis para que os pudessem ajudar. Na noite do mesmo dia os javalis foram mover o terreno à volta da árvore de modo que foi mais fácil para os membros tirar as suas raízes.

Existe outro projeto interessante que tem a ver com os cavalos (Figura 19) e que foi fundado em 1996.



Figura 19. Cavalos de Tamera que fazem parte do projeto que nasceu em 1996 e que aprofunda a relação do ser humano com ele mesmo [dia 24 de agosto de 2017, Helena França].

_

³⁵ E. Elliot, *La comunicazione telepatica con gli animali: Che cos'è, a cosa serve, perchè utilizzarla, come praticarla*, Palermo, Lanterna Magica, 2015.

Esses animais são muito poderosos e põem-se ao serviço de quem confiam. O ser humano pode ganhar essa confiança somente se aceitar ele mesmo e estar em contacto com a parte mais profunda da sua consciência. Eles afirmam que através do cavalo "we learn to come into a deep and intimate contact with ourselves"³⁶.

Na Ecoaldea Vegetariana Espiral a tecnologia também tem uma relação respeitosa com a natureza, embora não se focalize assim tanto em experimentar e estudar recursos tecnológicos alternativos como na Aldeia Solar de Tamera.

Na cozinha utilizam-se garrafas de gás ou a cozinha solar (Figura 20). Esta é constituída por um concentrado parabólico que direciona os raios no ponto focal onde está colocada a panela. No verão usa-se bastante, enquanto no inverno no norte de Portugal não está muito sol portanto utilizam-se as garrafas de gás ou a madeira. O sistema de biogás é um projeto para o futuro porque agora a ecoaldeia tem outras prioridades e ainda pouca gente para gerir tudo.



Figura 20. Cozinha solar da Ecoaldea Vegetariana Espiral. Um concentrado parabólico direciona os raios solares num ponto focal [dia 4 de setembro de 2017, Sofia Zanotti].

_

³⁶ L. Dregger, *op. cit.*, p. 44.

Em relação à tecnologia utilizada na agricultura, na pequena horta da Espiral nunca se utilizou um trator, apenas o cortador de relva. Para cultivar usam-se utensílios manuais como a pá, o enxó, a furadeira e por aí fora. Não existe propriamente um pensamento contra as máquinas, simplesmente não são precisas por causa da pequena dimensão da horta.

No que diz respeito à relação com os animais, na ecoaldeia há apenas galinhas e três cães. Ricardo especifica que as galinhas seriam bons colaboradores na horta porque comem os insetos, porém, comem também as plantas pequenas portanto são "usadas" para ter ovos.

3.6 A ritualidade das refeições³⁷

Até agora foi apresentada uma comparação entre as duas ecoaldeias sobre os aspetos práticos da comida; foi delineado um percurso que partiu descrevendo o regime alimentar (3.2), a soberania alimentar (3.3), as técnicas e as tipologias de produção agrícola (3.4) e as tecnologias das ecoaldeias (3.5). Porém, é substancial debruçar-se sobre como se organizam as refeições e quais são os significados profundos que divulgam.

No livro de Peter Jackson e the CONANX group a palavra *eating* é descrita como uma prática social que não consiste simplesmente em satisfazer as necessidades nutricionais do corpo. De facto, "food is prepared with the expectation that is shared"³⁸.

A partilha é um ingrediente essencial da comida. Sentar-se à mesa todos juntos e partilhar as refeições é um ponto central da vida comunitária. Porém, cada ecoaldeia realiza este ritual de maneira distinta.

Em relação a Tamera, aqui é referido só como funcionam as refeições do Centro dos visitantes. Para cada refeição os cozinheiros trazem a comida com um carrinho e distribuem-na nos pratos numa mesa onde depois os visitantes irão buscá-la. Cabe sublinhar que cada prato tem uma quantidade de comida suficiente para quatro pessoas. Ao toque dum gong todos os visitantes chegam perto da mesa e reúnem-se num círculo onde um dos cozinheiros dedica uma oração à Mãe Terra segurando nas mãos uma pequena taça com algumas plantinhas. Este é um momento fundamental em que todas as

³⁷ Neste parágrafo não se entende realizar uma análise antropológica das refeições mas salientar a centralidade dessas práticas em relação ao assunto desta tese.

³⁸ P. Jackson, *Food Words: Essays in culinary culture*, London, Bloomsbury, 2013, p. 71.

pessoas fecham os olhos e tentam conectar-se com a Mãe Terra e sentir a energia do grupo.

Sucessivamente os visitantes organizam-se em grupos de quatro e distribuem as tarefas. Há quem pegue nos pratos, quem nos talheres, quem nos copos e assim se põe a mesa. De facto, a área onde se come é composta de pelo menos 20 mesas de madeira que nunca são preparadas pelos cozinheiros mas sempre pelos visitantes. Esta parte do ritual é saliente porque oferece uma oportunidade aos visitantes de contruibuírem para o serviço oferecido pela cozinha e de comerem com pessoas que não conhecem, criando assim novas relações.

Durante a refeição as pessoas falam praticando também outras línguas porque no verão Tamera oferece diversos cursos com participantes que chegam de todo o mundo. Partilhar a comida e trocar conversas faz com que os visitantes experimentem um sentimento de comunidade. Por vezes eles têm a oportunidade de comer com alguns membros da ecoaldeia que são os encarregados dos cursos e fazer perguntas sobre o projeto.

Durante a refeição a equipa dos cozinheiros toca outra vez o gong para procurar voluntários para lavar a loiça; de vez em quando o toque pode também se referir a uma atividade para a noite aberta a todos.

Uma vez que uma pessoa tiver terminado de comer pode levantar-se sem problema e colocar o seu prato, os seus talheres e o copo numas caixas que irão para o lava-loiça.

Nessa descrição geral não está incluído o pequeno-almoço porque funciona duma maneira um pouco diferente. De facto, falta o círculo inicial dedicado à conexão com a Mãe Terra e o elemento da comunidade sente-se menos. Como o horário do pequeno-almoço começa às 8 e termina às 9, os visitantes têm a possibilidade de chegar quando quiserem e sem pressa. Fator interessante é que embora a regra de utilizar um prato para quatro pessoas não seja explicitada, na realidade quase todas as pessoas a respeitam também ao pequeno-almoço.

Na Espiral a organização das refeições funciona distintamente. Excluindo o pequeno-almoço como em Tamera, o cozinheiro daquele dia prepara tudo sozinho, põe a mesa com os pratos, os talheres e as garrafas de água (sem copos) e coloca uma porção de salada por cada prato. Antes das refeições toca a corneta para avisar que a comida está pronta e espera até que todos cheguem. Sucessivamente, quando todos estiverem

sentados, cria-se um círculo de mãos. A sua disposição é muito importante, a mão esquerda está virada para cima para receber a energia e a direita está virada para baixo porque passa essa energia para outra pessoa. Depois dalgum tempo em silêncio uma pessoa inicia uma canção e todos a seguem se conectando-se assim um ao outro e deixando fluir a energia no círculo. Um exemplo duma canção é: "el Espiral hacia al centro, al centro del corazón, el Espiral hacia al centro, al centro del corazón, soy el tejido soy el tejedor, soy el sueño y el soñador, soy el tejido soy el tejedor, soy el sueño y el soñador." Depois do canto fica-se em silêncio respirando profundamente e depois agradece-se o cozinheiro pela comida dizendo: "gracias cocinero!"

Esta parte do ritual é um bom exemplo do pilar fundamental dessa ecoaldeia: a espiritualidade. Durante o tempo de silêncio no círculo de mãos entra-se em contacto com a própria consciência e o próprio coração e ao mesmo tempo com todo o grupo sentindose unidos pela energia que flui.

Também nesse caso, partilhar a comida torna-se numa ocasião de conhecer ainda mais os membros e os visitantes. Sentados numa única mesa retangular, trocando riso e companhia os visitantes experienciam concretamente a vida comunitária. De facto, os membros incluem logo os visitantes na conversa deixando-os partilhar episódios das suas vidas e ao mesmo tempo sentirem-se livres de fazer perguntas sobre o projeto da ecoaldeia.

Quando uma pessoa tiver acabado de comer geralmente tem que lavar o seu prato, porém, às vezes o cozinheiro pode decidir lavar todos os pratos juntamente com todas as panelas que utilizou para preparar a refeição. Pode haver também pessoas que lavam os pratos dos outros apenas porque sentem vontade de fazê-lo.

Em ambas as ecoaldeias quando se prepara a comida e quando se acaba de comer há sempre uma quantidade de restos que são colocados em pequenos baldes. Em Tamera em média enchem-se cinco baldes por dia enquanto na Espiral apenas um. Interessante é que estes restos não são considerados lixo mas são reutilizados; em Tamera, um balde vai para os porcos, dois são transportados para o biogás da Aldeia Solar e os restantes três baldes servem para criar o composto que é usado para cultivar (3.4). Também na Espiral o balde contribui para a formação do composto para fertilizar a horta (3.4) ou vai para as galinhas. Destes dados infere-se que nunca há um desperdício de comida e portanto o ciclo fecha-se, isto é, tudo começa da terra e volta à terra.

Por trás do ritual das refeições de cada ecoaldeia há um conjunto de significados substanciais. Meter-se ao serviço da comunidade é um primeiro significado. Ocupar o próprio tempo para cozinhar para todos nem sempre pode ser divertido, porém, a vontade de meter-se à disposição de toda a comunidade é um elemento crucial.

Outro significado é a confiança; em geral, esta pressupõe o respeito das escolhas e dos ideais de cada indivíduo que em relação à comida se traduz em confiar no cozinheiro e comer o prato que preparou embora não se conheçam todos os ingredientes.³⁹

Quando se come juntos partilha-se um lugar físico e emocional. O lugar físico é composto pelo espaço físico onde se come, enquanto o lugar emocional coincide em sentar-se ao lado de alguém, partilhar narrações, saborear a comida preparada e sentir-se em união com toda a comunidade. Tudo isto faz com que cada indivíduo possa livrar e partilhar o amor que tem dentro de si.

Um último significado é a comunidade. Atrás da partilha das refeições coloca-se um conjunto de pessoas que decidiu estabelecer um estilo de vida de ajuda mútua e de cooperação visando partilhar o dia a dia juntos.

Neste capítulo abordaram-se muitas temáticas que tentaram dar uma visão geral de como duas ecoaldeias enfrentam a questão da comida, aspeto inerente à sustentabilidade alimentar. Elas mostram caraterísticas parecidas e outras completamente distintas mas um dado é certo: ambas começaram como projetos comunitários que se focalizaram em outros objetivos antes de se concentrarem na vertente alimentar.

A partir das questões apresentadas, o capítulo quarto tirará algumas conclusões críticas sobre em que termos as duas ecoaldeias procuram a sustentabilidade alimentar nas suas realidades.

_

³⁹ *Ibid.*, p. 230.

CAPÍTULO 4

CONCLUSÕES CRÍTICAS SOBRE OS CASOS DE ESTUDO

Até agora esta tese abordou a temática das ecoaldeias, a história desse fenómeno e em particular de Tamera e da Ecoaldea Vegetariana Espiral em Portugal; foi realizada uma comparação entre as duas em relação às diferentes áreas de pesquisa ligadas ao tema da comida, que dizem respeito à sustentabilidade alimentar.

No primeiro capítulo ilustrou-se a definição de ecoaldeia para sucessivamente percorrer as etapas essenciais desse fenómeno comunitário.

O segundo capítulo apresentou Portugal como um país rico de iniciativas sustentáveis agrupadas no site da Rede Convergir. Entre elas há algumas ecoaldeias fundadas por estrangeiros, como as que foram selecionadas para esta tese (Tamera e a Ecoaldea Vegetariana Espiral), mas são poucas as de origem portuguesa. Sempre neste capítulo foram apresentados os dois casos de estudo, os seus ideais e os seus projetos. Tamera coincide com um centro de pesquisa para a paz situado na região do Alentejo, embora a sua origem remonte ao final dos anos 70 na Alemanha. Ela consta de inúmeros projetos ligados a diferentes pensamentos basilares (o amor entre os seres vivos, o respeito pela natureza, a educação e muitos outros). Outra realidade é a da Ecoaldea Vegetariana Espiral localizada no norte de Portugal que, por muito pequena que seja, o seu estilo de vida e pensamentos (por exemplo, o respeito pela natureza, a alimentação saudável e a espiritualidade) estão a atrair muitos visitantes.

No terceiro capítulo foi ilustrada uma comparação entre essas duas comunidades sobre muitas temáticas – o regime alimentar, a soberania alimentar, as técnicas e tipologias de produção agrícola, as tecnologias nas ecoaldeias e outras – que dizem respeito à sustentabilidade alimentar.

A sustentabilidade alimentar é um tema muito delicado e complexo. Mencionando novamente a definição proposta no terceiro capítulo por Matt Watson, esta afirma que a sustentabilidade alimentar tem a ver com: "how to provide the necessary goods for present human lives without damaging the bases for future human lives". Isto aponta para um *food system* que por um lado deveria permitir produzir uma quantidade suficiente de

¹ P. Jackson and the CONANX group, *Food Words: essays in culinary culture*, London, Bloomsbury, 2013, p. 209.

comida para abastecer os povos de todas as nações e, por outro, que não deteriore o planeta.

A FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) também remarca esta conceção:

Our vision for sustainable food and agriculture is therefore that of a world in which food is nutritious and accessible for everyone and natural resources are managed in a way that maintain ecosystem functions to support current as well as future human needs.²

O mundo de hoje está ainda muito longe desta visão. De facto, o food system atual não consegue abastecer o mundo inteiro e se se prosseguir nesta direção "we will drain Mother Earth" refere Inês, a kitchen mama da cozinha do Centro dos visitantes de Tamera. A sua afirmação tem justificações reais. Na reportagem The future of food and agriculture: Trends and challanges que a FAO publicou em 2017 e no manual Building a common vision for sustainable food and agriculture: Principles and approaches de 2014 da mesma FAO é descrita a situação crítica em que o mundo se encontra. Se por um lado nos últimos anos se tem assistido a um grande progresso em garantir o bem-estar do ser humano, por outro há ainda 795 milhares de pessoas que passam fome e mais de dois bilhões que sofrem de má alimentação ou de superalimentação.³ Mais, a FAO mostra também a imagem dum mundo explorado e repleto de problemas ambientais que são causados por muitos fatores. 4 Um destes é a dieta baseada na carne e em laticínios que incentiva e aumenta as emissões de gases de efeito estufa; de facto, "global estimates suggest that livestock production accounts for about 12-18% of global GHG emission"⁵. Outro fator corresponde a uma enorme quantidade de desperdício que há no sistema de produção de comida. A nível global conta-se um desperdício de 30 a 50% de alimentos.⁶

Uma outra caraterística deste mundo é a falta de territórios para a agricultura e, além disso, 33% deles são altamente degradados por causa da erosão, da poluição química, etc. Nessa imagem, a água, descrita como um *living being* por Tamera, é ameaçada pelo seu uso inadequado: "inefficient use of water for crop production depletes aquifers, reduces river flows, degrades wildlife habitats, and has caused salinization on

_

² FAO, *Building a common vision for sustainable food and agriculture: Principles and approaches*, Roma, FAO, 2014, p. 12.

³ FAO, The future of food and agriculture: Trends and challenges, Roma, FAO, 2017.

⁴ *Ibid.*, p. 9.

⁵ T. Garnett, "Food sustainability: problems, perspectives and solutions" in *Proceedings of the Nutrition Society*, 2013, Vol. n. 72, p. 30. doi: 10.1017/S0029665112002947.

⁶ P. Jackson and the CONANX group, op. cit., p. 244.

20% of the global irrigated area". Juntamente com a água, a biodiversidade é também ameaçada; ela desempenha um papel essencial na produtividade e na adaptabilidade das espécies e na sustentabilidade da agricultura.

A desflorestação, que conta a perda de 100 espécies por dia, e a agricultura também contribuem para esta imagem do mundo. 25% das emissões de gases de efeito estufa derivam da produção animal, da colheita de produtos, da silvicultura e mais 2% de emissões são causadas pelo uso de fertilizantes, pesticidas e pela energia produzida para a irrigação, a aradura e a fertilização.⁸

Todos esses fatores fazem com que o mundo esteja a passar por uma fase muito crítica onde o bem-estar do ser humano é posto em causa. É preciso estabelecer novos alvos, novos estilos de vida para que a visão da FAO possa realizar-se.

Ora, voltando às ecoaldeias, depois de as ter comparado no terceiro capítulo, o objetivo desta tese é perceber em que termos elas encaram e procuram a sustentabilidade alimentar e se afinal os seus estilos de vida poderiam representar uma resposta à descrição do planeta apresentada acima.

A partir dos elementos ilustrados ao longo da comparação entre as duas ecoaldeias emerge que o respeito pela natureza é um aspeto que ambas têm em comum e que representa um primeiro sinal dum estilo de vida sustentável. Respeitá-la significa instaurar uma boa relação com ela e considerá-la uma entidade viva, como demonstram as orações dedicadas à Mãe Terra durante as refeições em Tamera ou o desejo de sentir uma união com o que está ao seu redor no caso da Ecoaldea Vegetariana Espiral.

Além da relação com a natureza, nas duas ecoaldeias há vários elementos que dizem respeito a um estilo de vida coerente com a perspetiva dum mundo mais sustentável. Um primeiro exemplo é o regime alimentar vegano. Como foi explicado no parágrafo 3.2, a dieta vegana proíbe o consumo de carne e de produtos animais e foi mostrado como dentro de Tamera se respeita esse regime e na Espiral também, embora ainda não totalmente. As motivações desta escolha derivam quer duma preocupação com o ambiente quer da preocupação com a saúde.

Como foi mencionado acima, um regime alimentar que prevê o consumo de produtos animais é altamente poluente. Como mostra Matt Watson referindo o

٠

⁷ FAO, *Building a common vision for sustainable food and agriculture: Principles and approaches*, Roma, FAO, 2014, p. 10.

⁸ Ibid.

pensamento de Jeol Cohen, "the earth can support many more vegetarians than it can meat-eaters". Há mais, Inês de Tamera relata que a floresta pluvial está a ser abatida para realizar zonas de cultivo de soja que são funcionais somente para os animais. Tudo isto tem um impacto ambiental enorme. Além disso, esse regime promove uma dieta mais segura e saudável. O artigo *Da domani tutti vegetariani...Che cosa accadrebbe?* publicado em 2016 no site da Focus mostra que se todo o mundo não comesse carne até 2050, as emissões de gás de efeito estufa diminuiriam 60% e que a mortalidade global abaixaria de 6-10% por causa da redução de cancros e doenças cardiovasculares provocados por uma dieta baseada na carne. ¹⁰

Um segundo elemento que diz respeito ao estilo de vida sustentável nas ecoaldeias é a falta de desperdício alimentar. Esta palavra aponta para um termo que ainda não apresenta uma definição perfeita. Porém, quando se fala disso, tendencialmente entendese a comida que se perde nas fases de pós-colheita, ao longo da cadeia de produção alimentar e por causa dos consumidores. Nenhuma dessas fórmulas está presente nas ecoaldeias estudadas. De facto, o conceito de desperdício não existe porque tudo é reutilizado; o que talvez não se possa comer da horta ou que sobre das refeições torna-se comida para os animais ou composto para fertilizar o terreno.

A sustentabilidade alimentar é levada a cabo também no campo da produção agrícola. As técnicas atuais de agricultura intensiva através da utilização de fertilizantes e de pesticidas têm um impacto excessivo no ambiente. Embora Tamera e a Ecoaldea Vegetariana Espiral não calculem o número exato do impacto ambiental das suas técnicas agrícolas, consideram-nas respeitosas do planeta. Na coassociação de culturas que elas atuam, as plantas ajudam-se uma a outra e permitem criar um habitat perfeito para a biodiversidade e desta maneira evitar a utilização de pesticidas e fertilizantes; a rotação de culturas e a agricultura sinérgica utilizadas nas ecoaldeias fazem com que o terreno fique sempre rico de minerais e que não se mexa no equilíbrio perfeito que a natureza já tem. Estas técnicas vão de mão dada nomeadamente com as práticas agrícolas conservativas sugeridas pela FAO (sistema de diversificação de culturas, evitar ou reduzir a aradura, etc.) que visam promover a biodiversidade e proteger o solo. 13

_

⁹ P. Jackson and the CONANX group, op. cit., p. 270.

¹⁰ www.focus.it

¹¹ P. Jackson and the CONANX group, op. cit., p. 244.

¹² T.Garnett, *op. cit.*, p. 32.

¹³ FAO, The future of food and agriculture: Trends and challenges, Roma, FAO, 2017, p. 49.

Outra vertente ligada à produção agrícola sustentável é o uso duma tecnologia de baixo impacto ambiental. No século XX houve uma grande intensificação da agricultura e das tecnologias devido à Revolução verde; um movimento que, por um lado, incentivou a produtividade da agricultura (por exemplo, introduziu as sementes geneticamente modificadas e a mecanização), por outro, levou a um esgotamento da terra e dos recursos naturais.14 Para avançar em direção à sustentabilidade é essencial focalizar-se em "production or resource management systems whose native ingeniousness is in the simple ways of doing things that work well". Esta afirmação vai de mão dada com a filosofia do agricultor de Tamera, João. Ele explica que os agricultores acham as máquinas mais baratas e uma solução para reduzir o tempo do trabalho manual nos campos. Na verdade elas não são precisas se o ser humano trabalhar "in an intelligent way" (dia 25 de agosto de 2017).

A partir dessa afirmação, quer em Tamera quer na Ecoaldea Vegetariana Espiral, tendencialmente não há máquinas para trabalhar a terra; em Tamera, na horta de João, focaliza-se no equilíbrio entre o ser humano e a energia do seu corpo utilizando apenas utensílios manuais assim como na horta de Paulo onde se usa o trator se for mesmo preciso. Na Espiral também não há máquinas porque a horta é muito pequena e portanto usam-se somente utensílios manuais.

Além disso, as ecoaldeias fazem uso de tecnologias alternativas que cooperam com a natureza. Veja-se a cozinha solar da Espiral, o biogás, o túnel solar e o espelho Scheffler da Aldeia Solar em Tamera. Estas fazem parte das tecnologias conhecidas com a alcunha de "teconologias verdes", isto é, um conjunto de técnicas de produção energética que limitam o impacto do ser humano no planeta.

As ecoaldeias empenham-se na manutenção e na recuperção dos recursos naturais, outro elemento essencial que remete para a sustentabilidade alimentar. Como foi amplamente ilustrado no parágrafo 3.4.1, Tamera atuou um plano para a recuperação da paisagem: a paisagem de retenção aquática. Este trabalho coincide com o desejo de recuperar o terreno, torná-lo fértil e restaurar os ecossistemas para combater a desertificação, fenómeno assaz comum na região do Alentejo. Na Espiral não foi

¹⁴ FAO, Building a common vision for sustainable food and agriculture: Principles and approaches, Roma, FAO, 2014, p. 20.

¹⁵ Food and Agriculture: the future of sustainability, D. Giovannucci, S. Scherr, D. Nierenberg, C. Hebebrand, J. Shapiro, J. Milder, K., último acesso dia 24 de outubro de 2017, https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/1443sd21brief.pdf.

necessário realizar esse projeto porque a paisagem já apresenta muita biodiversidade e riqueza de água. Porém, curam a manutenção da natureza realizando as suas casas em bioconstrução, ou seja, uma técnica de projetação de edifícios onde a maior preocupação está na dimensão ecológica.

Um princípio fundamental para avançar no caminho da sustentabilidade alimentar coloca-se a nível social: garantir o acesso aos alimentos para todos e que sejam seguros e nutrientes. Num documento do site das United Nations que elenca nove ações concretas para encarar a sustentabilidade alimentar, aparece um apelo a uma nova política agrícola que se concentre na saúde humana e no acesso à comida em vez de focalizar-se apenas na produtividade. Trata-se duma questão de segurança alimentar. Este termo foi identificado pela World Health Organization como: "when all people at all times have access to sufficient, safe, nutritious food to maintain a healthy and active life" É o que se tenta levar a cabo também nas pequenas realidades das ecoaldeias onde os membros das comunidades salientam outras palavras chaves ligadas ao conceito de segurança dos alimentos: de qualidade, biológicos, frescos, sazonais e locais.

No livro de Peter Jackson and the CONANX group a qualidade é definida como "both an empirical category that supposes the existence of qualities which can, in theory, be directly assessed by the consumer, and a normative one that ascribes a positive judgment to a product" ¹⁸.

O significado deste termo mudou nos últimos trinta anos devido à emersão dos *alternative food systems* nos anos 60 que apontam para um conceito de qualidade em termos ambientais, nutricionais, de saúde e completamente oposto ao dos sistemas de produção industrial. Consequentemente, a qualidade tem sido associada a um conjunto de outros termos: natureza, tradição, herança, habilidade manual, lugar, *terroir*, bem-estar e sustentabilidade.

Para João, encarregado da horta do Vale do Sul em Tamera, a qualidade traduz-se em "a lot of things fitting together, not only one thing" (dia 23 de agosto de 2017). Esta frase aponta para a técnica de cultivo que se pratica na sua horta, a coassociação de culturas, em que as plantas se suportam mutuamente e os resultados são maiores e melhores do que num campo de monocultura.

-

¹⁶ *Ibid.*, p. 5.

¹⁷ P. Jackson and the CONANX group, op. cit., p. 193.

¹⁸ *Ibid.*, p. 166.

Para Inês a qualidade liga-se ao conceito de nutrição. Com um exemplo concreto explica o que entende:

We know now in cafeterias or in fast food you get something, you eat it and then you are still hungry, because there is no nourishment, maybe you have vitamins and proteins but you are not nourished (dia 23 de agosto de 2017).

Uma comida nutritiva deriva da perceção das necessidades das pessoas e sobretudo da colocação do coração e da energia na cozinha. Inês refere que tudo isto pode soar um pouco esotérico, mas é a verdade. A energia da alma, a luz e a intenção faz com que a comida saia nutriente e verdadeira. 19

Na Espiral a qualidade tem a ver com a composição do alimento, o seu cultivo, a época, a natureza e a saúde. Isto implica que um alimento é de qualidade quando tem todas as suas propriedades, é cultivado numa maneira respeitosa, isto é, sem utilizar químicos; é sazonal no sentido em que se respeitam os ciclos da natureza; não é processado então é natural, ou seja, como se encontra na natureza. Todas essas caraterísticas juntas tornam o alimento saudável e portanto de qualidade.

Ligada a essa dimensão encontra-se outro conceito: biológico. Este termo pressupõe um alimento que deriva da agricultura biológica. O site da European Commission classifica esse tipo de agricultura como um coletivo de objetivos e princípios criados para diminuir o impacto humano no ambiente e contemporaneamente assegurar que o sistema agrícola se mantenha o mais natural possível. Tudo isto se repercute no produto que será fresco, gostoso e autêntico.²⁰

Quando José de Tamera apresenta o projeto da rede regional no terceiro capítulo menciona três caraterísticas dos seus produtos; deveriam ser regionais, sazonais e biológicos. Enquanto os primeiros dois requisitos têm uma definição clara e precisa, o terceiro parece criar bastante confusão e incerteza. De facto, ele mostrou muitas dúvidas e críticas em relação aos sistemas de controlos e aos selos da agricultura biológica; narra que quando foi ler o decreto da União Europeia sobre esse assunto pensou: "aquele texto só serve para confundir uma pessoa" (dia 24 de agosto de 2017).

Na Espiral este termo também corresponde a um requisito dos produtos que se comem e se compram, embora os legumes e a fruta do mercado não sejam biológicos.

¹⁹ www.tamera.org

²⁰ www.ec.europa.eu

Porém, também nesta ecoaldeia este conceito suscita umas questões. Ásia explica que o biológico é simplesmente uma etiqueta global, uma proteção legal que não nos tutela completamente. É um primeiro filtro que acalma o consumidor que está sempre mais preocupado com a saúde. Ela acrescenta que a noção de biológico não é perfeita e portanto é preciso controlar atentamente as etiquetas dos produtos e sobretudo investigar minuciosamente o significado profundo dessa definição.

Outros elementos que giram à volta da segurança alimentar e que foram utilizados quer em Tamera quer na Espiral são fresco, sazonal e local. Sempre tomando como ponto de partida o livro de Peter Jackson and the CONANX group, "fresco" é concebido como um termo ambíguo e controverso; por vezes está associado positivamente à noção de "natural" quando na verdade seriam termos opostos, de facto, um produto fresco pressupõe uma série de implicações tecnológicas "that are anything but natural" 21.

Para as ecoaldeias um produto fresco é um produto natural oferecido pela natureza e que não é processado. Este requisito é muito respeitado quer numa quer na outra mas atuam uma exceção à massa porque todos gostam dela.

Além disso, as duas ecoaldeias empenham-se em cultivar e comprar produtos sazonais e locais. Comer produtos sazonais traduz-se em respeitar o ritmo da natureza e viver com os dons que ela oferece. Ao mesmo tempo, comprar produtos locais implica incentivar e suportar a economia local e construir uma forte rede de relações com os vizinhos; "local consumption may serve as a 'totem' that enables to think about local social relations"²².

Enfim, todos esses elementos tentam ilustrar a maneira como as ecoaldeias procuram a sustentabilidade alimentar e mostrar como o seu estilo de vida talvez possa ser mais adapto à sobrevivência deste planeta. Porém, esta pesquisa representa um ponto de partida que não quis oferecer respostas certas mas apenas refletir sobre esse assunto e dar a possibilidade de realizar outras pesquisas mais profundas e detalhadas sobre a sustentabilidade alimentar nas ecoaldeias.

O facto de Tamera e da Ecoaldea Vegetariana Espiral terem um estilo de vida mais sustentável não implica que sejam perfeitas e que tenham alcançado o objetivo proposto

_

²¹ P. Jackson, *op. cit.*, p. 85.

²² *Ibid.*, p. 122.

pela visão da FAO. De facto, a sustentabilidade alimentar não é um destino, mas um processo contínuo, um percurso onde se pode sempre melhorar algo.

Contudo, a imagem do mundo descrita nas primeiras páginas deste capítulo conclusivo apresenta sinais de esperança no estilo de vida encarado pelas ecoaldeias. Um estilo de vida que favorecendo o bem-estar da natureza faz com que o ser humano viva em harmonia com ele mesmo e com todos os seres vivos da Terra.

BIBLIOGRAFIA

- ASSOCIAZIONE E.C.O., *L'orto sinergico: Coltivare in armonia con la natura*, Ferrara, Ecoideia, s.d.
- BAUMAN, Zygmunt, Voglia di comunità, Bari, Laterza, 2001.
- BERNIERI, Maria Luisa, Viaggio attraverso Utopia, Pistoia, Movimento Anarchico Italiano, 1981.
- BICHO, Francisca, *Gonçalves Correia: a utopia de um cidadão*, Beja, Câmara Municipal de Beja, 2012.
- BROMBIN, Alice, "Faces of sustainability, ecovillages and food self-sufficiency", in *International Journal of Consumer Studies*, 2015, Vol. n. 39, pp. 468-477. doi: 10.1111/ijcs.12225.
- BUENO Mariano, ARNAU Jesús, *A Horta-Jardim Biológica*, Lisboa, Arte Plural Edições, 2017.
- CERTEAU, Michel de, GIARD Luce, MAYOL Pierre, *The Practice of Everyday Life: Volume 2: Living & Cooking*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998.
- CLAPP, Jennifer, "Food self-sufficiency: Make it sense of it, and when it makes sense", em *Elsevier*, 2017, Vol. n. 66, pp. 88-96. doi.org/10.1016/j.foodpol.2016.12.001.
- COLETIVO GONÇALVES CORREIA, "António Gonçalves Correia: Precursor da Permacultura portuguesa", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, pp. 30-34.
- COLETIVO GONÇALVES CORREIA, "Comunidades alternativas", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, pp. 13-29.
- COLETIVO GONÇALVES CORREIA, "Uma comunidade anarquista no Algarve: Parreirinha", in *Alambique*, 2013, Vol. n. 5, pp. 35-39.
- CORREIA, Gonçalves, *A felicidade de todos os seres na sociedade futura*, Escoural, A Racional, 1923.
- DAWSON, Jonathan, *Ecovillages New Frontiers for Sustainability*, Padstow, TJ international, 2010.
- DREGGER, Leila, *Tamera: A Model for the future*, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015.
- DRENGSON Alan, DEVALL Bill, SCHROLL Mark A., "The Deep Ecology Movement: Origins, Development, and Future Prospects (Toward a Transpersonal Ecosophy)", in *International Journal of Transpersonal Studies*, 2011, Vol. n. 30, n. 1-2, pp. 101-117. http://digitalcommons.ciis.edu/ijts-transpersonalstudies/vol30/iss1/11/.

- DUHM, Dieter, Towards a new culture: From refusal to re-creation outline of an ecological and humane alternative, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2011.
- ELLIOT, Elisabetta, La comunicazione telepatica con gli animali: Che cos'è, a cosa serve, perchè utilizzarla, come praticarla, Palermo, Lanterna Magica, 2015.
- FAO, Seeds in Emergencies: A technical handbook, Roma, FAO, 2010.
- FAO, Building a common vision for sustainable food and agriculture: Principles and approaches, Roma, FAO, 2014.
- FAO, The future of food and agriculture: Trends and challenges, Roma, FAO, 2017.
- FOTOPOULOS, Takis, "The limitations of Life-style strategies: The Ecovillage 'Movement' is NOT the way towards a new democratic society", in *The International Journal of Inclusive Democracy*, 2000, Vol. n. 6, n. 2. http://www.democracynature.org/vol6/takis_trainer_reply.htm.
- GAETA Giò, VALENTINI Silvia, MENEGHELLI Sophie, FEDRIGO Jlenia N., "L'amore per la terra aiuta a superare i confini", in *Naturasì Magazine*, 2017, Vol. n. 11, pp. 22-23.
- GANNON, Martin J., "The Israeli Kibbutzim and Moshavim", in *Understanding Global Cultures: metaphorical journeys through 23 nations*, Thousands Oaks, Sage, 2001.
- GARDEN, Mary, "The eco-village movement: Divorced from reality", in *The International Journal of Inclusive Democracy*, 2006, Vol. n. 2, n. 3, pp. 1-5.
- GARNETT, Tara, "Food sustainability: problems, perspectives and solutions" in *Proceedings of the Nutrition Society*, 2013, Vol. n. 72, pp. 29-39. doi: 10.1017/S0029665112002947.
- GIOVANNUCCI, Daniele, SCHERR Sara, NIERENBERG Danielle, HEBEBRAND Charlotte, SHAPIRO Julie, MILDER Jeffrey, WHEELER Keith, "Food and Agriculture: the future of sustainability", 2012. https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/1443sd21brief.pdf, acedido a 16 de outubro de 2017.
- GOOD Merle, GOOD Phyllis, *Most Asked Questions about the Amish and the Mennonites*, Intercourse, Good Books, 1995.
- GOODMAN, David, "Agro-Food Studies in the 'Age of Ecology': Nature, Corporeality, Bio-Politics", in *Sociologia Ruralis*, 1999, Vol. n. 39, n. 1, pp. 17-38. doi: 10.1111/1467-9523.00091.
- GRANT, Brian, "Surveying the Back to the Land Movement in the Seventies", MA Thesis, University of Michigan, 1974. http://mcnweb2.mcn.com/backtotheland/, acedido a 20 de abril de 2017.
- GUIDOTTI, Francesca, *Ecovillaggi e Cohousing*, Firenze, Terra Nuova, 2013.

- HOLZER, Sepp, Sepp Holzer's Permaculture: A practical Guide to Small-Scale, Integrative Farming and Gardening, White River Junction, Chelsea Green Publishing, 2011.
- INTINI, Elisabetta, "Da domani tutti vegetariani... Che cosa accadrebbe?", 2016. https://www.focus.it/ambiente/ecologia/da-domani-tutti-vegetariani-che-cosa-accadrebbe, acedido a 19 de outubro de 2017.
- JACKSON, Hildur, "The Ecovillage Dream Takes Shape". http://gaia.org/wp-content/uploads/2016/07/JDawson_EcovillageDream.pdf, acedido a 6 Fevereiro de 2017.
- JACKSON, Hildur, "What is an Ecovillage?". http://www.habiter-autrement.org/05.eco-village/contributions-05/What-is-an-Ecovillage-Hildur-Jackson.pdf, acedido a 6 de Fevereiro de 2017.
- JACKSON Hildur, JACKSON Ross, "Global Ecovillage Network History 1990-2004". http://gaia.org/wp-content/uploads/2016/07/HJackson_GEN-History.pdf, acedido a 5 Fevereiro 2017.
- JACKSON, Peter and the CONANX group, *Food Words: Essays in culinary culture*, London, Bloomsbury, 2013.
- JACKSON, Ross, "The Ecovillage Movement", in *Permaculture magazine*, 2004, Vol. n. 40, pp. 1-11. http://www.steady-state.ca/articles/JTRJ_EV-Movement2004.pdf.
- JOUBERT Kosha, DREGGER Leila, *Ecovillage: 1001 ways to heal the planet*, Bad Belzig, Verlag Meiga, 2015.
- KASPER, Debble V. S., "Redifining Community in the Ecovillage", in *Human Ecology Review*, 2008, Vol. n. 15, n. 1, pp. 12-24. https://msuweb.montclair.edu/~franker/EVI/EVIJournalArticles/kasper2008.pdf.
- LAVENDA Robert H., SCHULTZ Emily A., *Antropologia Culturale*, Bologna, Zanichelli, 2010.
- LIFTIN, Karen T., "Reinventing the future: the global ecovillage movement as a holistic knowledge community", in *Environmental Governance: Knowledge and Power in a Local-Global World* (ed. by G. Kütting & R. Lipsschutz), New York, Routledge, 2009.
- LIFTIN, Karen T., "A whole new way of life: ecovillages and the revitalization of deep community", in *Localization: A Transition Reader Adapting to a World with Less Material, More Time* (ed. by R. De Young R. & T. Princen), Cambridge, MIT Press, 2011.
- LUPTON, Deborah, Food, the Body and the Self, London, Sage, 1996.

- MARE, E. C., "A Concise History of the Global Ecovillage Movement". https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/articles-and-essays/Intentional+community+/ECMare-Concise-History-Ecovillage.pdf, acedido a 7 de fevereiro de 2017.
- MENDOLA, Salvatore La, Centrato e aperto: dare vita a interviste dialogiche, Torino, Utet, 2009.
- METCALF, William J., "Utopian Struggle: Preconceptions and Realities of Intentional Communities", in "Realizing Utopia: Ecovillage Endeavors and Academic Approaches", ed. por Marcus Andreas e Felix Wagner, *RCC Perspectives*, 2012, Vol. n. 8, pp. 21-29.
- MILLER, Timothy, *The Hippies and American Values*, Knoxville, The University of Tennessee Press, 1991.
- MOLLISON Bill, SLAY Reny M., *Introduzione alla permacultura*, Firenze, Terra Nuova, 2010.
- NIOLA, Marino, *Homo dieteticus: Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, il Mulino, 2015.
- OLIVARES, Manuel, *Comuni, comunità ecovillaggi*, London, Viverealtrimenti Ltd, 2010.
- REDAZIONE GRANDI OPERE DI UTET CULTURA, La Storia: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'Urss, Novara, De agostini, 2004.
- SASSATELLI, Roberta, Consumo, cultura e società, Bologna, il Mulino, 2004.
- SAVIER Laura, HENDERSON Mike, NAIDU Nritijuna, "Ecovillages: A model life?". http://www.theecologist.org/investigations/society/268714/ecovillages_a_model_l ife.html, acedido a 5 de fevereiro de 2017.
- SHELTON, Herbert M., *La facile combinazione degli alimenti*, Gildone, Igiene Naturale, 1987.
- SHIVA, Vandana, Terra Madre: Sopravvivere allo sviluppo, Torino, Utet, 2002.
- SHUTKIN William A., The Land that Could be: Environmentalism and Democracy in the Twenty-First Century, Cambridge, MIT Press, 2000.
- SPINI, Giorgio, *Le origini del socialismo da utopia alla bandiera rossa*, Torino, Einaudi, 1992.
- STEVENS, Paul, "Towards an Ecosociology", in *Sociology*, 2012, Vol. n. 46, n. 4, pp. 579-595. doi: 10.1177/0038038511422586.
- SVENSSON Karen, JACKSON Hildur, *Ecovillage Living: Restoring the Earth and Her People*, Totnes, Green Books, 2002.

- TRAINER, Ted, "Debating the significance of the global eco-village movement; a reply to Takis Fotopoulos" in *The International Journal of Inclusive Democracy*, 2002, Vol. n. 8., n. 1, pp. 1-5.
- TRAINER, Ted, "On eco-villages and the transition", in *The International Journal of Inclusive Democracy*, 2006, Vol. n. 2, n. 3. http://www.inclusivedemocracy.org/journal/vol2/vol2_no3_Trainer_eco-villages.htm.
- TURMAN-DEAL, Jinny A., "We Were an Oddity': A Look at the Back-to-the-Land Movement in Appalachia", in *West Virginia History*, 2010, Vol. n. 4, n. 1, pp. 4-40. https://textbooks.lib.wvu.edu/wvhistory/files/pdf/17_wv_history_reader_turman-deal.pdf.
- WILD Rebeca, WILD Mauricio, *Educar para ser: una respuesta frente a la crisis*, Quito, Fundacion Educativa Pestalozzi, 2002.

SITIOGRAFIA

Site de Tamera:

https://www.tamera.org//, último acesso a 31 de outubro de 2017.

Site da Ecoaldea Vegetariana Espiral:

https://ecoaldeavegetariana.wordpress.com/, último acesso a 31 de outubro de 2017.

Site do GEN:

https://ecovillage.org/, último acesso a 28 de outubro de 2017.

Site da Rede Convergir:

http://redeconvergir.net/, último acesso a 13 de julho de 2017.

Site de Sabine Lichtenfels:

http://sabine-lichtenfels.com/, último acesso a 8 de agosto de 2017.

Site de Viverealtrimenti:

http://www.viverealtrimenti.com/, último acesso a 15 de março de 2017.

Site de Ecovillages Newsletter:

http://www.ecovillagenewsletter.org, último acesso a 17 de fevereiro de 2017.

Site de Gaia:

http://gaia.org/, último acesso a 17 de fevereiro de 2017.

Site de Ross Jackson:

http://www.rossjacksonorg/, último acesso a 17 de fevereiro de 2017.

Site de Terra Nova:

http://terra-nova-school.org/, último acesso a 3 de setembro de 2017.

Site de Findhorn Foundation:

http://www.findhorn.org/, último acesso a 5 de março de 2017.

Site de The Farm:

http://www.thefarm.org, último acesso a 5 de março de 2017.

Site de Auroville:

http://www.auroville.org/, último acesso a 5 de março de 2017.

Site do Portal Anarquista:

http://www.colectivolibertarioevora.wordpress.com/, último acesso a 7 de maio de 2017.

Site da FAO:

http://www.fao.org/, último acesso a 20 de outubro de 2017.

Site da Rede portuguesa "Colher para semear":

http://www.colherparasemear.wordpress.com/, último acesso a 4 de outubro de 2017.

Site da Treccani:

http://www.treccani.it/, último acesso a 15 de outubro de 2017.

Site da horta biológica:

http://www.hortabiologica.com/, último acesso a 15 de outubro de 2017.

Site da Focus:

http://www.focus.it/, último acesso a 27 de outubro de 2017.

Site da Comissão Europeia:

http://www.ec.europa.eu/, último acesso a 27 de outubro de 2017.

Site do fornecedor da Ecoaldea Vegetariana Espiral:

http://www.harinatradicionalzamorana.com/, último acesso a 23 de outubro de 2017.

DOCUMENTOS VÍDEO

Escola da Esperança - Vision for a School of Hope (Tamera/Portugal). YouTube Video. Posted by: Tamera - Healing Biotope 1. A 29 de outubro de 2012. https://www.youtube.com/watch?v=XDerGT5wskU.

Questions and Answers from "Tamera - Taste of a New Culture" (Interview with Ina). YouTube Video. Posted by: daywalkes. A 31 de maio de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=Z-cdWKqSUW8.

Tamera - Taste of a New Culture. YouTube Video. Posted by: daywalkes. A 16 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=IryCO3MvAiQ.

ECOALDEAS: VIVIR LA UTOPIA AHORA: DECRECIMIENTO Y EL MUNDO DE LA ECOALDEA. Youtube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 31 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=HfJPsxZDH4k.

ECOALDEAS: Ecoaldea Vegetariana Espiral. YouTube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 6 de março de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=c0qO8akydo8.

ECOALDEA ECOALDEAS ECOVILLAGE: Ecoaldea Espiral Interview Spanish with English Subtitle. YouTube Video. Posted by: ecoaldeavegetariana. A 26 de janeiro de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=bGNKQ9YIKDM.

Vandana Shiva: Seeds of Hope. YouTube Video. Posted by: Baker Creek. A 13 de novembro de 2015. https://www.youtube.com/watch?v=kf5_N_dNUuA.

Saving Seeds at Home with Vandana Shiva. YouTube Video. Posted by: The Growing Club. A 7 de setembro de 2015. https://www.youtube.com/watch?v=Xar4vixyzUs.

Que Estranha Forma de Vida // What a Strange Way of Life - FULL DOCUMENTARY HD. Youtube Video. Posted by: Pedro Serra. A 17 de setembro de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=Wtn1MduG5nc.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio il prof. Varotto e la prof.ssa Gori per avermi accompagnato nel percorso di tesi e avermi dato la possibilità di approfondire questa tematica che mi sta molto a cuore.

Ringrazio gli ecovillaggi di Tamera e dell'Ecoaldea Vegetariana Espiral, i loro membri e la loro disponibilità durante le interviste e soprattutto la loro apertura verso i visitatori. La loro voglia di cambiare il mondo ha cambiato la mia visione del mondo mostrando che c'è speranza.

Ringrazio la mia famiglia, mamma, papà e fratello che mi hanno sempre supportato e sopportato durante il mio percorso di studi dandomi la forza di non mollare mai.

Ringazio la mia famiglia allargata composta da amici vicini e lontani. Grazie perché, come ho appreso negli ecovillaggi, le relazioni d'amicizia creano un cerchio di fiducia e di sicurezza nelle quali si viene ascoltati e visti senza essere giudicati.

Un abbraccio a tutti.