

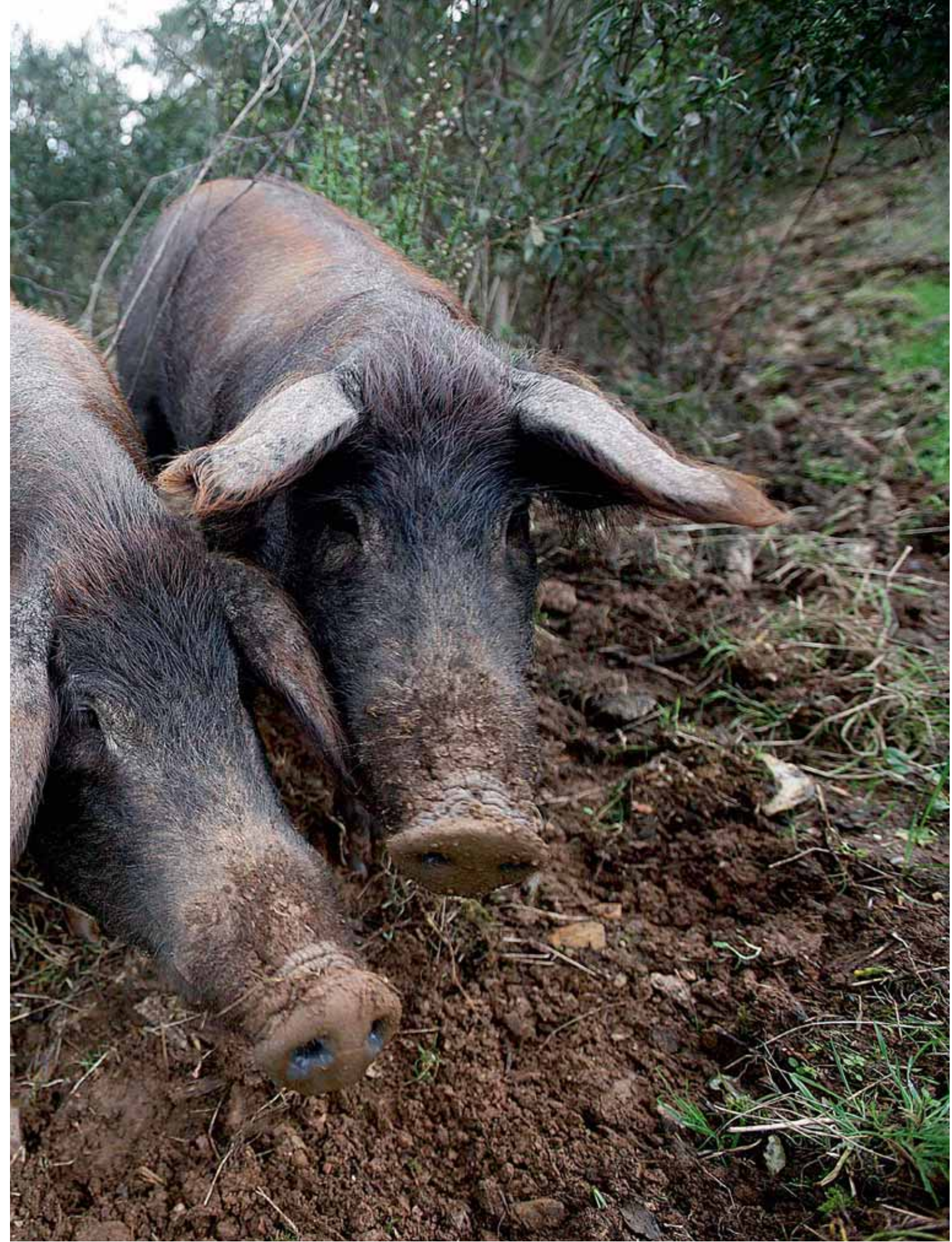


# A aldeia ecológica que revitaliza o Alentejo

*Em Tamera acredita-se na permacultura como solução para o problema da desertificação. Ao fim de três anos, dizem os responsáveis, nota-se que o solo recupera e aparecem mais animais selvagens. Até já há vizinhos interessados em saber como se faz.*

Texto Cláudia Sobral Fotografia Miguel Manso







**H**á um lugar onde o Alentejo não é só o de sobreiros, oliveiras e azinheiras a dominarem a planície. Partimos de Lisboa e vamos assistindo ao desfilar da paisagem. O destino é um monte em Colos, Odemira – não será difícil lá chegar. A terra está molhada das chuvas de Dezembro. O céu coberto, cada vez mais escuro. Continuamos até ao Monte do Cerro, morada da Tamera, uma aldeia ecológica com perto de uma centena de habitantes. A paisagem – invariável durante quilómetros – altera-se mal se entra.

Qual é o segredo? A relação que quem aqui vive tem com a paisagem – coopera-se com a natureza, em vez de a combater. E isso chama-se “**permacultura**” (agricultura permanente). O projecto da Tamera, uma aldeia ecológica já com 15 anos, começou em 2007, pelas mãos do agricultor austríaco Sepp Holzer, que visita o Monte do Cerro várias vezes por ano. Acredita-se que esta forma alternativa de agricultura seja uma solução para o problema da erosão do solo e da desertificação na região.

Holzer, conhecido como “agricultor rebelde” pelos seus métodos revolucionários, foi bem sucedido na reabilitação da quinta que herdou dos pais, nos Alpes austríacos, ao ter conseguido, nos anos de 1960, criar floresta e obter grandes produções de fruta e de cereais a mais de 1000 metros de altitude e com neve durante vários meses do ano – na zona, a única actividade nas terras era a monocultura de pinheiros. Primeiro fez o que lhe parecia óbvio: tentar reequilibrar o sistema em vez de combater pragas com químicos, armazenar a água da chuva em pequenos lagos em vez de a desviar dos seus terrenos, como era habitual fazer-se – e esta é a sua imagem de marca. Depois disseram-lhe que o que estava a fazer se chamava “permacultura”.

## A paisagem aquática

Monte do Cerro, de novo. Meike Müller sobe pelo caminho em terra batida, que com a chuva está em lama. Tudo à direita é Tamera – é aqui o limite dos 134 hectares desta aldeia ecológica. Meike é tradutora e faz a ponte entre a aldeia e

**Permacultura** Agricultura permanente que consiste na “concepção consciente e a manutenção de ecossistemas agrícolas produtivos com a diversidade, a estabilidade e a resiliência próprias dos ecossistemas naturais”, lê-se no *site* do Permaculture Research Institute of Australia, considerado um dos mais reputados do mundo. “É trabalhar com e não contra a natureza, é olhar para os sistemas com todas as suas funções em vez de exigir que tenham apenas um rendimento e permitir que os sistemas demonstrem a sua própria evolução.” Mas as definições não se esgotam. Na verdade, permacultura já transcende os campos da agricultura, da horticultura, da ecologia e do design (permacultura também é design).

os visitantes. Os restos de sotaque brasileiro são o que sobra dos dez anos que viveu no Rio de Janeiro. Mudou-se da Alemanha para aqui há outros tantos, com o pai. E por cá ficou.

“Ainda antes de termos a ajuda do Sepp, reflorestámos esta zona com cinco espécies de árvores, que é o máximo que a União Europeia permite.” Deste lugar alto não se avistam os lagos, que são o tal carimbo do “agricultor rebelde”, mas Meike mostra fotografias aéreas que ajudam a perceber aquilo pretendem fazer desta aldeia de pesquisa de um modelo para o futuro.

“Como é que num país com tanto sol e água pode haver falta de alimentos? O problema resume-se a má gestão da água”, diz o líder do projecto de paisagem aquática, Bernd, também Müller por ser tio de Meike. Com eles está Silke Paulick, coordenadora da Equipa de Ecologia, cabelo claro queimado e uma pele avermelhada, de alemã que já passou muitos verões ao sol no Sul da Europa. A água da chuva não deve ser conduzida para fora dos terrenos, mas aproveitada.

Logo à entrada da Tamera, um grande lago – isolado, cobre uma área de três hectares – com uma ilha e a crescer em seu redor “paisagem

Página anterior, os porcos abrem o solo enquanto comem, uma das suas funções; à direita, o auditório em cujo telhado cresce erva e um ponto de ligação entre dois dos cinco lagos de Tamera

comestível”. E tem uma forma tão irregular – dizem ser importante que a água encontre o seu próprio caminho – que até parece natural.

Desde que Holzer visitou este lugar, há três anos, já se fizeram cinco lagos – mas serão precisos 15 a 20. “São espaços de retenção de água, mas chamemos-lhes lagos para simplificar”, acrescenta Bernd. Como a água não está isolada da terra, explicam, vai sendo absorvida, como uma esponja e o nível do lençol freático aumentará com a criação destes reservatórios nos vales e a paisagem tornar-se-á mais fértil. Quando o solo estiver saturado, a equipa de ecologia da Tamera poderá começar com o trabalho de reflorestação.

A profundidade não é sempre a mesma, por isso há zonas que ora estão submersas, ora estão expostas. No Verão, os lagos estão sempre mais vazios e crescem plantas em zonas que, quando o nível da água subir, servirão de alimento para os peixes – há várias espécies regionais a habitar estas zonas de retenção de água da chuva. “Queremos mostrar às pessoas que é possível criar peixes para comer”, diz Bernd.

“Também apareceram umas lontras”, conta Meike, animada. “Às vezes vemo-las por aí.” Andam escondidas. Todos os troncos com pontinhas à superfície foram postos nos lagos propositadamente porque criam microclimas. “Quanto maior for a diversidade de *habitats*, tanto maior é a variedade da fauna e da flora. Quanto maior a diversidade de peixes, insectos, caracóis e caranguejos, tão mais estável será o equilíbrio ecológico no lago e à sua volta, tornando a totalidade do sistema menos dependente de adubos e de necessidades externas”, lê-se no livro *Tamera, Um Modelo para o Futuro*, publicado no final de 2010 pela editora alemã Verlag Meiga, que ensina a fazer lagos como os de Holzer. →

**Também apareceram umas lontras. Às vezes vemo-las por aí. Andam escondidas**







Enquanto a chuva não cai, Robert lança à terra sementes de favas

“Imagine-se que mil proprietários agrícolas do Alentejo decidiam construir paisagens aquáticas semelhantes a esta”, diz o responsável pelo projecto da paisagem aquática. “A natureza recuperaria, muitas pessoas encontrariam uma nova forma de subsistência económica e o Alentejo poderia ser revitalizado.”

Prova de que o trabalho está a resultar, argumentam, é que desde que começaram a re-desenhar a paisagem do Monte do Cerro têm aparecido cada vez mais animais selvagens. “O solo também está a fazer-se”, acrescenta Meike.

Segundo Silke, a paisagem tem-se alterado: “Agora colhemos mais fruta e legumes junto às margens do que antes em toda a horta. A pausa nas culturas de Verão por falta de abastecimento de água deixa de ser necessária.”

Para além disso, os habitantes da zona começam a perceber o projecto e a interessar-se, conta Meike. “Um dos homens das retroscavadoras – trabalhos como o da construção da

paisagem aquática não se conseguem fazer sem máquinas nem petróleo – já tentou fazer um lago igual aos nossos.”

## Faz-se o indispensável

Jardim comestível, floresta comestível – “Chamem a isto o que quiserem, o nome é indiferente.” Bernd diz “paisagem comestível” e não haverá nada que melhor defina o que vive à volta destes lagos.

Começamos a andar à volta de todo o lago, onde são usadas várias técnicas da permacultura holzeriana. Os socalcos de irrigação, por exemplo, estão muito próximos do lago e, por isso, o solo é húmido e não precisa de ser irrigado com tanta abundância, ou os canteiros elevados, um “elemento básico” para o cultivo de todo o tipo de vegetais. É um amontoado de matéria orgânica que, apodrecendo, liberta fertilizantes naturais e calor. Graças a esse calor consegue-se cultivar nos canteiros em qualquer altura do ano, mesmo no Inverno, quando as outras superfícies estão demasiado

molhadas ou frias. Estas são duas das técnicas privilegiadas por Holzer. Outros permacultores usam outras ligeiramente diferentes, mas os princípios básicos mantêm-se.

“Devem-se plantar misturadas diferentes espécies para que se apoiem umas às outras”, explica Bernd. Assim são mais resistentes às doenças e umas dão às outras o que elas precisam. “As raízes das árvores, por exemplo, é que vão buscar a água lá ao fundo e a trazem cá para cima, para as outras plantas. Os girassóis protegem plantas mais frágeis do sol”, exemplifica.

Bernd começa a enumerar as espécies que estão misturadas num canteiro elevado: “Aqui temos favas, lupinas, cebola, alho francês, rabanetes de diferentes tipos, couve...” Um metro quadrado pode ter quantas espécies? “Aqui há centenas.”

Ainda a completar a volta grande, Bernd continua empenhado em explicar para que serve cada planta, a contar a história de cada árvore. As nuvens estão tão pesadas que parecem prestes a desabar. Robert, agricultor





O recurso a energias alternativas, como a obtida através deste fogão solar parabólico, é um dos pilares da permacultura

profissional e professor na Tamera, atira para a terra sementes de favas, mais lá ao fundo.

“Dantes o solo estava ou muito húmido, no Inverno, ou muito seco, no Verão. Agora quando se sabe que vai chover atiram-se as sementes e a água fá-las crescer”, conta o responsável pelo projecto de paisagem aquática. “Mais adiante, quando isto estiver bem instalado, mais desenvolvido, nem sementes será preciso atirar”, comenta Meike.

Em permacultura não se tem tanto trabalho como na agricultura convencional. Faz-se o indispensável e deixa-se a natureza trabalhar por si. Ela encarregar-se-á de fazer a melhor selecção do que deve ficar e do que deve sair, costuma dizer Holzer, que eles citam de dez em dez minutos.

Enquanto passeia em torno do lago Meike, vai tocando em tudo. “Estou mesmo a imaginar isto daqui a uns anos, quando as árvores tiverem crescido e pudermos esticar a mão e comer enquanto caminhamos.” Permacultura também é esta abundância.

## Quando as árvores tiverem crescido, poderemos esticar a mão e comer enquanto caminhamos

Na parte da margem do grande charco de retenção mais próxima do auditório – uma casa grande de paredes em palha rebocada e com telhado em terra onde as ervas crescem à sua vontade – construído pelos próprios colaboradores da Tamera, está mais quente. “É um microclima”, justifica Bernd no seu inglês com sotaque alemão. “Aqui estão as plantas mais sensíveis, aquelas que habitualmente ficam destruídas com o gelo.” Explica que o que as mata é o descongelamento rápido, caso estejam directamente expostas ao sol. Neste lugar estão à sombra, por isso o processo é mais lento e elas sobrevivem.

Perto do lago há um *campus*, porque a Tamera recebe alunos de todo o mundo para cursos e projectos de investigação, uma zona com *roulottes*, onde estão alojadas algumas pessoas que cá vivem. E há algumas casas. Uma delas, o auditório, tem um telhado em terra, que mantém a temperatura interior – no Inverno graças à própria terra e, no Verão, à erva que cresce abundantemente e impede que aqueça demasiado.

### Almoço comunitário

Paragem seguinte, cozinha da Aldeia Solar – a Tamera está dividida em quatro grandes projectos e as refeições juntam os colaboradores de cada um desses grupos. A Equipa de Ecologia pertence aqui. Silke e Bernd têm reuniões para fazer o balanço de 2010, por isso o almoço é apenas com Meike. Tiramos os sapatos para entrar – regra da casa.

Há muitas crianças aqui. A escola fica dentro da Tamera, mas o tipo de ensino é doméstico. Aprendem ao ritmo daquilo que têm vontade de aprender e “aprendem a aprender”, assegura a alemã.

A cozinheira interrompe as conversas para anunciar o início do almoço e lembrar que há convidados. O prato é arroz integral com couve e grão. Depois há saladas para acompanhar. Na Tamera produz-se cerca de 20 por cento do que se consome. “Mas o nosso objectivo não é sermos auto-suficientes”, explica Meike. “É mostrarmos as possibilidades que existem.” E, de qualquer das formas, o projecto de permacultura da Tamera tem apenas três anos.

Os cães também entram, fazem companhia ao almoço. São muitos. “Neste momento estamos com um problema de excesso de cães, porque não conseguimos ter patos nos lagos com os cães”, diz Meike. Tinham também cabras que tiveram de dar porque “comiam tudo”. Preferem ter porcos, os “colaboradores”, porque aqui até os porcos trabalham a terra.

Caminhamos até junto dos porcos – e ainda foi um bom caminho. Nunca estão no mesmo sítio. Aqui não são precisos tractores. A terra poucas vezes precisa de ser mexida, mas neste lugar o solo ainda está a ser preparado, por isso monta-se a cerca, espalha-se comida e é só esperar que dêem voltas e voltas à terra, até a encontrarem. Ao mesmo tempo estão também a transformar o que comem em fertilizante. Depois de comerem, a terra está pronta para ser usada. Muda-se a cerca de sítio e o esquema repete-se. E a missão dos porcos, diz Silke, →

# permacultura

Em baixo, a estufa de energia no campo experimental da Aldeia Solar; à direita, os canteiros elevados são um dos elementos da “paisagem comestível”

é apenas fazerem aquilo de que mais gostam. Aqui usam-se porcos mas a mesma coisa poderá ser feita com galinhas ou com vacas.

O trabalho das máquinas pode ser realizado por animais, sem a dependência do petróleo – essa é outra das grandes preocupações da permacultura, por isso recorre-se preferencialmente ao trabalho animal. São técnicas como esta que levam os especialistas a dizer que permacultura é, em parte, senso comum.

No Monte do Cerro há dezenas, centenas talvez, de bicicletas estacionadas. Passamos por um carro eléctrico – mas nem todos são. Uma das preocupações da permacultura é tentar optar por utilizar energias alternativas. No campo experimental da Aldeia Solar há vários exemplos de invenções simples e baratas de reproduzir, que podem ser usadas em países em vias de desenvolvimento.

O Permaculture Research Institute of Australia vai criar este ano, em parceria com outros institutos de todo o mundo, uma rede de permacultura internacional – a Global Permaculture Network. A par disso nascerão novos institutos, incluindo o Instituto Português de Permacultura, que deverá ser um dos primeiros. Uma equipa de alunos do australiano Bill Mollison, pai da permacultura, já está a trabalhar nesse sentido, informa o permacultor português Hélder Valente, incluído no grupo. Ainda não foi definida data exacta, mas o grupo já está a reunir-se na Quinta do Vale da Lama, em Lagos, onde o projecto ganhará forma. A permacultura tem mais e mais adeptos em Portugal e, acredita Hélder Valente, ganhou nova força desde que foi criada a rede social Transição e Permacultura Portugal. Esta comemora dois anos na quinta-feira, uma espécie de Facebook temático, só para interessados em permacultura.



**Jardim comestível,  
floresta comestível –  
chamem a isto o que  
quiserem, o nome é  
indiferente**

É o exemplo dos fogões ou fornos solares, que aquecem com espelhos e conseguem atingir temperaturas elevadas, ou das casas de banho de compostagem descritas como “quase inodoras”, úteis em regiões com pouca água. Em vez de água, despeja-se para o depósito uma caneca de serradura. O produto vermi-composto pode depois ser usado na jardinagem paisagística.

O lanche na *guest house* (casa de hóspedes) – aqui o alemão e o inglês sobrepõem-se quase sempre ao português porque a maior parte dos residentes é alemã ou austríaca – é de bolachas caseiras e de chás de misturas de ervas colhidas na Tamera. Esta casa também é de palha revestida de argamassa. É aqui que pode dormir quem quiser visitar a Tamera por uns dias.

## Um travão na erosão?

“A seca neste país não é uma catástrofe natural. O manuseamento errado da água, a desflorestação, a pastagem excessiva e as monoculturas são responsáveis pela diminuição da vegetação e pelo início da desertificação”, disse Holzer num dos *workshops* que dá todos os anos no Monte do Cerro, citado no livro da Tamera. “Portugal poderia ser um país rico se as pessoas voltassem a aprender a ler o livro da natureza.” É o que tem tentado ultimamente nesta freguesia de Odemira.

“Ainda há pouco houve um seminário em que se chegou à conclusão de que ninguém tinha uma solução para travar a desertificação.” Eles estão a tentar encontrá-la na permacultura. E nada parece impossível aos olhos deles. Geoff Lawten, consultor, *designer* (permacultura também é design) e professor na área no Permaculture Research Institute of Australia e que muitas vezes trabalha em conjunto com Mollison, conseguiu fazer transformar uma zona desértica da Jordânia, um pouco a norte do Mar Morto, num oásis – até rãs apareceram.

“Dizem que estamos a alterar o biótopo”, afirma Meike. “E nós perguntamos: mas que biótopo? Já ninguém sabe como o Alentejo era antes de ter sido destruído pelas monoculturas de sobreiros e pastagens excessivas.” ●

claudia.dias@publico.pt