

A experiência do trigo de Barbela

Relato submetido por Laura Tarrafa

Abril/Maio 2021

A experiência do Trigo de Barbela



Figura 2 - Cadaval²

É guardião de Sementes, do Património, da Tradição e Cultura Portuguesa.

Natural da Póvoa do Cadaval, localidade no centro de Portugal, próximo da Capital, Lisboa.

O João dedicou parte significativa da sua vida ao movimento dos pequenos e médios agricultores na Associação de Agricultores do Distrito de Lisboa – AADL, filiada na CNA. Teve responsabilidades na CPE - Coordenadora Agrícola Europeia (1999 - 2005), na CEVC – Coordenadora Europeia Via Campesina e na Via Campesina Internacional. Foi aqui que lhe cresceu o interesse e preocupação com a preservação das sementes e do conhecimento.

Descrição da experiência

2 Fonte: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports>

Troca de Experiências - Formação de Formadores em Agroecologia

Laura Tarrafa – CNA Portugal

Abril/Maio 2021

Baseia a actividade agrícola no respeito pela terra, praticando um modelo de produção dentro do conceito de Agroecologia. Produz com a preocupação de preservar a terra, as sementes e tirar da terra alimentos de qualidade. É este um dos maiores desafios da humanidade neste século XXI: o acesso a uma alimentação de qualidade, que exige que o que sai da terra tenha implícita essa qualidade. A agroecologia é também a preservação das sementes antigas, que passaram os testes ao longo da história e que têm muito para nos dar ([Módulo IV – “Uso de sementes crioulas e/ou variedades adaptadas à região \(diversidade genética\)”](#)).

A Estremadura, hoje Oeste (Portugal) já foi farta em trigos de muitas variedades. O Trigo de Barbela ainda existe, depois de muitos séculos, por uma razão muito simples: as terras no sopé da serra de Montejunto são arenosas, pouco férteis, e o Barbela era o único que resistia e dava o pão às pessoas. Não só nesta região, mas também no planalto transmontano. O problema deste trigo, neste modelo económico que vivemos, é que tem metade da produtividade de um trigo moderno e que, também devido à baixa dos preços dos cereais, foi sendo abandonado. Mas, houve um erro de consideração: é que é mais nutritivo e saudável, não necessita de herbicidas e portanto contribui para a autonomia dos próprios agricultores.

No campo

Duas parcelas com trigos antigos: um campo de Trigo de Barbela e um campo com 5 variedades de trigos antigos (moles e rijos) misturados, que é a forma de os preservar (semeados), para futuramente os utilizar separadamente.

Existe uma cobertura vegetal que é enterrada e vai produzir matéria orgânica, não sendo necessário pôr adubos, pois é essa matéria orgânica que vai produzir o alimento para o trigo da próxima colheita, e a terra fica limpa de ervas. Tudo isto está em equilíbrio: a terra deu erva e não impediu de dar trigo.

O Circuito integrado

Produção de trigo de barbela, moagem própria e produção de pão. Quando chega o bom tempo, Julho, ceifa-se e debulha-se. De seguida é a moagem e o moinho movido com um motor eléctrico em mó de pedra. Tem de ser moído de forma artesanal, mó de pedra, porque se não (a industrial) desintegra o gérmen.

Na venda

Quem come este pão está disposto a pagar e recebe em troca duas coisas: um pão com um valor nutricional com benefícios para a saúde, e contribui, para preservá-lo sob a forma de uma seara de trigo. Na agricultura moderna, a agroecológica, tem de haver uma aproximação entre quem produz e quem consome. De qualquer maneira, a valorização dos produtos agrícolas passa pela venda directa, porque é muito difícil encontrar espaço nas grandes superfícies para colocar produtos da Agricultura Familiar.

Troca de Experiências - Formação de Formadores em Agroecologia

Laura Tarrafa – CNA Portugal

Abril/Maio 2021

Actualmente vende farinha directamente a consumidores que fazem o pão em casa, para padarias na Grande Lisboa e partilha a semente com outros agricultores que queriam utiliza-la (Tribo do Trigo).

O contributo para a Soberania Alimentar

Embora o pão seja base da alimentação em Portugal, produzimos apenas cereais para produzir pão para os primeiros 15 dias do ano. A utilização de sementes de cereais ancestrais é uma dupla forma de resistência: primeiro um contributo para a soberania alimentar nacional, já que contribui para a diminuição da dependência, e permite a utilização de sementes tradicionais, adaptadas às terras menos férteis.

Os sucessivos governos têm-se preocupado em abrir espaço às multinacionais e entregar-lhes o sector. Não produzimos, vem de fora. Vai hipotecar o futuro, porque o que existia até aqui foi resultado da transmissibilidade geracional de avós para filhos e netos e isso já não está a acontecer. Actualmente uma ou duas grandes empresas tomam conta de tudo. A solução passa pela manutenção de uma Agricultura Familiar numerosa em todas as regiões, com o objectivo de produzir a alimentação do povo, num quadro de soberania alimentar, preservando as sementes e o conhecimento.

Conclusão/próximos passos

Fortalecer a rede da tribo do trigo. Será realizado em Julho/Agosto uma sessão de informação e divulgação desta prática.

A luta da CNA e filiadas pela concretiza do Estatuto da Agricultura Familiar

Em Agosto de 2017 foi publicado o Decreto-lei que consagra o Estatuto da Agricultura Familiar (EAF). Instrumento legal, resultado de anos de luta da CNA e filiadas pelo verdadeiro reconhecimento da Agricultura Familiar.