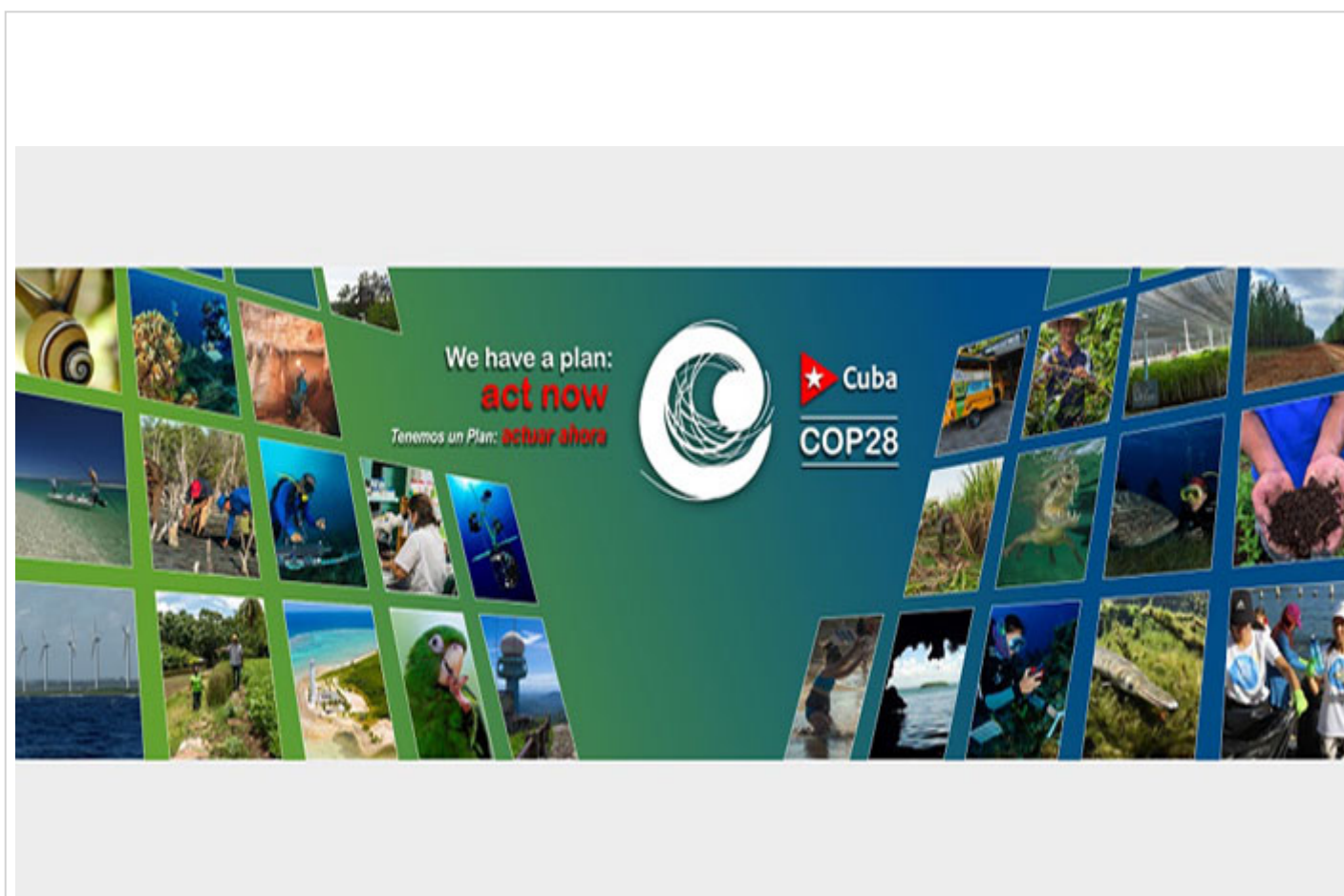


Pavilhão cubano na COP28 encerra atividades com experiências inovadoras



Pavilhão de Cuba na COP28

Dubai, 11 dezembro (RHC) O Pavilhão de Cuba na Conferência das Nações Unidas sobre Mudança Climática (COP28) concluiu suas atividades com a apresentação da experiência do projeto IRES, Resiliência Climática em Sistemas Agrícolas.

Igualmente, mostrou no último domingo a iniciativa BioCubaCafé para o cultivo e a produção de café orgânico.

Os resultados dos três primeiros anos do projeto IRES foram mostrados pelo seu diretor Wilfredo Arregui. Destacou que mais de 4.500 hectares de terras foram transformados em sistemas agroflorestais e silvopastoris inovadores com a implementação de novos conhecimentos e o uso de insumos e

equipamentos.

O projeto IRES Resiliência climática nos sistemas agrícolas de Cuba, com o slogan Semeando o futuro, é a primeira iniciativa desse tipo no país, implementada pelo Ministério da Agricultura e a quarta projetada pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação na América Latina e no Caribe, financiada pelo Fundo Verde para o Clima.

A iniciativa visa aumentar a resiliência climática de famílias e comunidades rurais vulneráveis por meio da reabilitação de paisagens agroflorestais em sete municípios selecionados em Cuba.

O objetivo geral do IRES é aumentar a resiliência às mudanças climáticas na produção agrícola e garantir a segurança alimentar, melhorando os serviços ecossistêmicos por meio de sistemas agroflorestais.

Entre seus avanços estão o fortalecimento das capacidades institucionais e dos agricultores, incluindo a criação e o fortalecimento de 17 escolas agrícolas que darão início à promoção de boas práticas para os mais de 51.000 beneficiários diretos do projeto.

Michele Curto, presidente da Agência de Intercâmbio Cultural e Econômico com Cuba, fez uma apresentação abrangente sobre o BioCubaCafe, uma joint venture agroflorestal entre a Fundação Lavazza da Itália e a Cubacafé, dedicada ao processamento e à comercialização de café orgânico colhido no leste de Cuba.

Produzido em 22 municípios das províncias de Granma, Santiago de Cuba e Guantánamo, esse produto é obtido a partir de uma mistura de café arábica e robusta fermentado, depois de ser debulhado por mulheres, para as quais essa iniciativa se tornou uma fonte de emprego. (Fonte: PL)

<https://www.radiohc.cu/pt/noticias/nacionais/341801-pavilhao-cubano-na-cop28-encerra-atividades-com-experiencias-inovadoras>



Radio Habana Cuba