

Alagoas



Doçuras do Sertão: o doce com sabor da resistência

As mulheres do Semiárido são como os umbuzeiros: aprendem nas adversidades a viver e resistir nesse chão. Quando tudo parece mais difícil, as mulheres e os umbuzeiros buscam no seu interior aquilo que precisam para continuar.

Os umbuzeiros encontram a água que precisam através de suas raízes para atravessar a estiagem, as mulheres também encontram sua força em suas raízes, que são suas tradições.

Um exemplo dessa bonita semelhança é o Doçuras do Sertão, o grupo de 12 mulheres do semiárido alagoano, criado por sócias da organização CACTUS, que está buscando em suas raízes uma forma de melhorar suas vidas e as das que virão.

Para se consolidar como grupo, elas passaram por uma longa caminhada. Foram construindo essa história por muito tempo, participando de diferentes espaços coletivos.

E foi no umbuzeiro, fonte de tanta inspiração que elas encontraram um meio de conviver, produzir e resistir.



Umbuzeiro

As doze participantes se conheceram a partir de outras iniciativas apoiadas pelo CACTUS, que também adaptou uma infraestrutura para elas. Ou seja, foi através da participação dessas mulheres em outros grupos que foi plantada a semente que se tornou o Doçuras do Sertão.

O grupo, que nasceu da persistência dessas mulheres, tem importantes aliados: Visão Mundial, AAGRA, Fundação Banco do Brasil, SEBRAE e Instituto Habitar.

Além disso, o Doçuras do Sertão se empenha em participar de diferentes espaços de construção política, como da rede ASA, da Articulação da Asinha Municipal e da rede de mulheres artesãs do município de Senador Rui Palmeiras.

Com o apoio do CACTUS, elas encontraram espaço e matéria prima para trabalhar. Já os demais parceiros, ofereceram os ingredientes que faltava para o grupo se concretizar de vez: a capacitação para produzir uma diversidade de alimentos a partir do umbu e também a estrutura adequada, o que incluiu máquinas, móveis e utensílios.



Momento de capacitação para produção de doces e conservas

As mulheres que compõem o Doçuras do Sertão, se organizam em dois grupos menores. Oito são responsáveis pela produção das guloseimas, enquanto as outras quatro cuidam da administração e articulação do grupo, assim como das vendas.

Legian Barros e Maria Rejane, duas das articuladoras, relataram como o grupo se organizou para a produção. Segundo elas, no primeiro momento, as oito doceiras também se mobilizaram para conseguir os umbus. Sendo assim, elas mesmas, iam até as comunidades vizinhas e catavam os frutos, assim como os ouricuris, outro ingrediente nativo que elas usam.

Com o crescimento das vendas e a construção de espaços de comercialização através da rede de parceiros, o grupo passou a divulgar nos arredores a compra de umbus e a receberem os frutos de outros comunitários que desejassem vendê-los. Na safra de 2023, foram adquiridos 1800 kg de umbu, que foram usados durante o período até a chegada de safra de 2024.

“Após o processo de colheita ou compra dos umbus, todos os frutos são levados ao centro de produção, que está localizado no povoado Candunda, município de Senador Rui Palmeira. Nesse espaço se dão os próximos passos que são a seleção (retirada dos umbus fora do padrão), higienização e pesagem para o congelamento”, explica Legian.



Com as capacitações, o grupo passou a produzir: conserva de umbu, umbu em calda, doce integral de umbu, doce integral de umbu com ouricuri, geleia extra de umbu, geleia extra de umbu picante, umbu com banana integral, umbu com banana e gengibre.



Conservas e doces produzidos e comercializados pelo Doçuras do Sertão

Em outra frente, conforme explica Rejane, as quatro mulheres que fazem parte da administração e articulação do grupo cuidam de detalhes operacionais como compras de insumos, embalagens e outros materiais necessários para produção.

As articuladoras também buscam formas de vender os produtos e cuidam da comunicação do grupo. Elas relataram que, atualmente, o principal canal de vendas do grupo são as feiras solidárias da região, que geralmente são realizadas em eventos municipais, regionais e estaduais promovidos pelos diferentes parceiros. A comunicação acontece na participação em eventos e nas redes sociais.



Doçuras do Sertão participando da feira de economia criativa na cidade de Palmeiras do Índios, Alagoas.

Iara Bezerra, de 26 anos, relata:

“É muito gratificante participar da cozinha Doçuras do Sertão. Comecei participando de algumas capacitações e daí permaneci no grupo. Trabalho nas produções e vendas, ao lado de mulheres produtivas e do bem. Sou uma jovem tímida, mas com o passar do tempo me adaptei super bem. Nossa convivência é ótima, viramos uma família. Amo participar desse grupo pois ele me faz muito bem. Nele vem sempre aparecendo algo novo e também trazendo bastante aprendizado para a vida. Além disso, estamos fazendo com que as pessoas possam conhecer melhor e valorizar as nossas farturas existentes no sertão, que são o imbu e coquinho licuri”.

O grupo Doçuras do Sertão é composto por: Ana Izabel Bezerra dos Santos, Cícera Dione da Silva, Claudete Lisboa da Silva, Edlania Maria Rosendo da Silva, Elda Maria Souza Silva, Iara Bezerra dos Santos, Legian Barros Alves Lopes, Maria da Conceição da Silva, Maria da Paz Souza Pimentel, Maria Rejane Lima Silva, Maria Sônia dos Santos e Rosineide Lima do Nascimento.



Grupo Doçuras do Sertão