

Licuri: o ouro verde da Caatinga



Planta de clima quente, que cresce naturalmente no sertão. Uma palmeira que dela tudo se aproveita. Do fruto, se usa para produzir alimentos como cocada, leite, farofa, quebra-queixo, óleo, picolé, geladinho e sorvete. Suas folhas servem para alimentação de animais na estiagem. Quando seca, é um tipo de combustível natural obtido a partir da queima da madeira para a produção de calor que pode ser usado no fogão, por exemplo. “E as cascas do coco servem para fazer ração para as galinhas.”, ensina Cristiane Santos de Oliveira, moradora na fazenda Pau Ferro, em Mairi, Bahia.

Casada com Pedro Santana Sena, o casal tem três filhos: dois homens e uma menina, além de um neto. A relação da família com o coco do licuri vem de muito longas datas. “Aqui em casa falamos muito sobre o licuri. Com ele, a gente se sustenta fazendo muita coisa a partir do coco que é uma amêndoa rica em óleo e com capacidade para gerar muitos produtos. Usamos o coco cozido e seco, produzindo diversos sabores de cocadas com e sem lactose.”, conta Cristiane.



A produção de cocadas é uma experiência familiar para a geração de renda, impactando no orçamento e no planejamento familiar por meio da comercialização das cocadas de licuri nos eventos da região, especialmente as feiras realizadas nos municípios de Capim Grosso, Várzea da Roça, Ipirá, Baixa Grande e Pintadas, na Bahia.

“Estou muita animada com a cisterna que será construída aqui ao lado de casa. É um sonho de família.”, comemora dona Cristiane. A cisterna calçadão, de 52 mil litros de água, financiada pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, com apoio da Cáritas Brasileira Regional Nordeste 3, proporcionará acesso a água em abundância para a produção de alimentos como tomate, couve, pimentão e outras verduras, contribuindo para a garantia da segurança alimentar e nutricional.

“Muito vai nos ajudar com o armazenamento da água que por muito tempo a gente desejava ter. E no período da estiagem, vamos usar o calçadão da cisterna para a secagem do licuri com mais qualidade. Dessa forma, acredito que vamos aumentar a produção das cocadas e assim consigo estruturar a cozinha deixando mais adequada para a produção.”, destaca dona Cristiane.



Realização



Apoio

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
E ASSISTÊNCIA SOCIAL,
FAMÍLIA E COMBATE À FOME

