

Da fruta à garrafa: a transformação do caju em renda e dignidade no Assentamento Nova Esperança

No sertão de Pio IX, a resistência e a organização de agricultores familiares deram origem a uma experiência bem-sucedida de produção agroecológica com impacto social e econômico. A história do Assentamento Nova Esperança é exemplo vivo de como formação, trabalho coletivo e persistência podem transformar dificuldades em oportunidades.

Seu Sebastião Jeronimo, um dos produtores, conta que tudo começou em 2006, quando 11 famílias do assentamento colhiam caju e vendiam a fruta in natura nas feiras locais. “A renda era pequena, comprometida pela alta perecibilidade da fruta e pelas limitações de transporte”. Ele conta que o cenário começou a mudar em 2019, com a chegada de uma capacitação em empreendedorismo, promovida pelo SENAI. O curso despertou nos agricultores a ideia de agregar valor ao que já produziam. A partir dali, surgia a proposta de produzir cajuína de forma artesanal — bebida tradicional do Nordeste, símbolo de cultura e sustentabilidade.

Mesmo com poucos recursos, as famílias abraçaram o desafio.” Com muito esforço, iniciamos a produção artesanal e, aos poucos, fomos estruturando um espaço com características de agroindústria, ainda que com infraestrutura limitada”. Essa estrutura, localizada no próprio assentamento, permitiu o aprimoramento do processo: desde a seleção do caju agroecológico até o cozimento do suco nas garrafas de vidro, submetidas a altas temperaturas para garantir conservação natural por até dois anos.



Ao longo desses quase 20 anos, o grupo enfrentou desafios diversos — como a falta de equipamentos adequados, o acesso precário a linhas de crédito, a escassez de assistência técnica contínua e a dificuldade de comercialização nos primeiros anos. Muitos desses obstáculos foram superados com união, busca por capacitação e valorização do saber local.

Segundo seu Sebastião Jerônimo, um dos grandes entraves hoje ainda é a falta de investimentos públicos e apoio na época da safra, quando a demanda cresce e a estrutura existente se mostra insuficiente. Ainda assim, a produção quase dobrou: passou de 5 mil para 9 mil garrafas por ano, fruto de aperfeiçoamentos na produção, maior aceitação no mercado e compromisso com a qualidade. “Nosso caju é livre de agrotóxicos. A gente colhe maduro e escolhe os melhores. Isso faz diferença no sabor da cajuína”, ressalta.

O grupo também destaca o valor do processo artesanal. Como explica José Odon Martins de Sousa, a cajuína é filtrada, engarrafada e cozida a 200°C por cerca de duas horas. Esse método tradicional, aliado ao manejo agroecológico, garante um produto saudável, valorizado e durável — um diferencial que conquistou consumidores no Piauí e também no vizinho Ceará.



“Hoje, nossa cajuína, a Nova Esperança é símbolo de autonomia, permanência no campo e trabalho digno”. Mais que uma bebida, ela representa a força de quem acredita na terra, na coletividade e na possibilidade de construir um futuro mais justo e sustentável com as próprias mãos.