

## Bahia

### PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCE DE LEITE É REFERÊNCIA EM CORRENTINA (BA)



A produção do doce de leite artesanal transformou a vida de Francilene Dourado de Oliveira e sua família e se tornou referência na feira da agricultura familiar de Correntina (BA). O seu produto não apenas se destaca, mas também foi oficialmente premiado pela prefeitura municipal como o melhor doce de leite da cidade. Um reconhecimento do sabor e qualidade da produção.

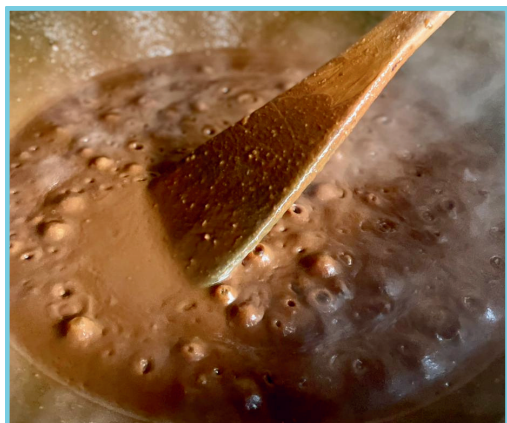
Francilene tem 50 anos e é esposa de Valdson Nascimento de Oliveira, de 58 anos. O casal vive juntos há 25 anos na comunidade de Jatobá, em Correntina, Bahia, e são pais de quatro filhos. A história da família está enraizada na luta pela terra. Os pais de Francilene e Valdson nasceram e foram criados em comunidade de Fundo e Fecho de Pasto e enfrentam processos de grilagem desde a década de 70, resultando na perda de mais de 7 mil hectares de terra, Francilene relata a batalha contínua que vai muito além da posse da terra:

*"A luta nossa não é só por terra, é pelo meio ambiente e pelas águas, pelo rio, porque esse 'gerais' é onde nascem todas as nascentes que cai o Rio Arrojado, eram 87 nascentes e hoje só tem 14, a gente fica triste vendo o agronegócio destruir tudo assim".*

O relato de Francilene não é isolado, ele retrata a dura realidade de inúmeras famílias no Cerrado do Oeste da Bahia que resistem sob ameaças e perseguições e da luta incessante contra o padrão de grilagem, desmatamento e devastação que não só ameaça a existência das comunidades de Fundo e Fecho de Pasto e seu modo de vida tradicional, mas compromete o futuro do bioma Cerrado, considerado o berço das águas.

Em meio aos constantes conflitos, Francilene e sua família são um exemplo vivo de resistência e perseverança, eles encontraram na produção de leite uma forma de viver melhor e com qualidade, também produzem uma diversidade de alimentos em seu quintal, hortaliças, mandioca, arroz, feijão e frutas como laranja, banana, abacaxi, jabuticaba entre outras.





Embora essa produção seja essencial para o sustento diário, o maior retorno financeiro vem da criação de bovinos, por meio do leite e seus derivados, especialmente o famoso doce de leite, carro-chefe e produto de maior referência para a família. Vale ressaltar que a família produz também doces de algumas frutas típicas do Cerrado como o caju e o buriti.

A tradição leiteira vem de longa data: *“A história com o leite não é de hoje, desde criança meu esposo trabalhava com o pai na produção, e vendiam o produto para os ‘doceiros’ da região, foi quando nos ‘juntamos’ que tive a ideia de começar a fazer o doce de leite. Nos ensinaram e começamos a produzir e hoje é nossa principal fonte de renda”*, conta Francilene.

O doce de leite da família é produzido de forma artesanal há mais de 25 anos. Atualmente é feito de segunda à sexta, utilizando uma média de 175 litros de leite por semana, exigindo paciência e técnica. O processo do cozimento é lento, é feito em fogo brando por cerca de três horas e meia, em um tacho, e requer mexer constantemente para evitar que queime e para atingir a consistência ideal. Valdson é o principal responsável nesta etapa e o próprio relata que o controle do cozimento é um dos maiores desafios na produção. No entanto, todo este cuidado e tempo dedicado da família vale a pena, o produto final adquirido é sinônimo de excelência e qualidade reconhecida na região, sendo um sucesso de vendas por encomendas e na feira da agricultura familiar do município.

Além de produtora rural, Francilene é uma voz ativa na defesa do seu território, é membro da Associação de Fundo e Fecho de Pasto Entre Morros e Morrinhos e de outras associações comunitárias (Passagem Funda, Aparecida do Oeste e Jatobá). Ela também atua movimentos sociais há mais de 30 anos. Ao lado de Valdson e seus filhos, construiu um legado que vai da produção diversificada em seu quintal ao doce de leite tão conhecido, sendo um bom exemplo de que é possível resistir, prosperar e ainda ser uma referência de qualidade em algo construído por suas próprias mãos.