

Bahia



Quiosque da Umbuzada: um sonho coletivo que se tornou referência e identidade no Território Sertão do São Francisco

O Quiosque da Umbuzada é um espaço de comercialização idealizado pelo grupo de beneficiamento Aroma da Caatinga, situado na comunidade de Curral Novo/Jacaré, no distrito de Massaroca. Os agricultores e agricultoras produzem doces, licores, geleias e polpas, principalmente de umbu, carro-chefe da produção e das vendas. Com isso, as pessoas se interessavam pelos produtos, mas desistiam da compra quando ficavam sabendo que precisavam se deslocar até a comunidade. Assim, a solução para esse problema foi a criação de um espaço físico no distrito, no qual os produtos pudessem ser expostos e comercializados.

Além de um espaço físico de comercialização, o quiosque tornou-se um ambiente organizado e administrado pelo próprio grupo, que pensou em cada detalhe de como seriam as movimentações, a organização, a decoração e a administração. Outra preocupação foi como realizar atividades atrativas para dar mais visibilidade ao espaço idealizado. No início, o grupo chegou a pensar em alugar um ponto no distrito, porém isso se tornaria inviável, pois não conseguiram encontrar um local com disponibilidade e valor acessível.





O grupo era assessorado pelo Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPA) através do Projeto Pró-Semiárido, financiado pelo Governo do Estado, por meio da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), e também pelo Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA). Através do projeto, os integrantes do Aroma da Caatinga dialogaram com os colaboradores da CAR sobre o potencial do quiosque, o que possibilitou pensar a iniciativa a partir da própria realidade e animou ainda mais o grupo. Como afirma Clarice Aguiar (60 anos), agricultora e integrante do grupo Aroma da Caatinga: “foi a partir daí que nós fomos, cada dia mais, querendo um quiosque.”

Logo após o retorno, o grupo decidiu dar o pontapé inicial para esse projeto, que foi a compra de um terreno localizado às margens da BR-407, um local estratégico e de fácil acesso para todos que trafegam pela BR-407. Para custear a compra do terreno, o valor foi dividido entre os sócios e a partir do Projeto Pró semiárido foi possível planejar a construção e a estruturação de equipamentos do espaço.

Durante o ano de 2021, foi iniciada a construção do quiosque. Enquanto as obras aconteciam, o grupo participava de formações sobre plano de negócios e gestão da produção, para que pudesse realizar da melhor forma a administração do empreendimento. Em 2023, a construção foi finalizada e toda a cozinha foi montada com equipamentos industriais que auxiliam na produção da umbuzada.

No mesmo ano foi realizada a inauguração do quiosque, com o apoio do Comitê de Associações Agropecuárias de Massaroca (CAAM). O evento de abertura contou com a participação de pessoas e organizações parceiras, além da comunidade, com apresentações culturais e musicais que destacaram a identidade da região e da comunidade.

“Foi gratificante, porque a gente não tinha um quiosque, a gente lutava por este espaço. Eu era fazedora de doces e vendedora. Eu tinha muita vontade, eu era doida por um quiosque. E aí, quando inaugurou, pronto, a minha vida foi ele”, destaca Clarice Aguiar.

Clarice Aguiar
(Integrante do grupo Aroma da caatinga)





Marineide Arcanjo
(Integrante do grupo Aroma da caatinga)

O nome escolhido foi Quiosque da Umbuzada, não somente pelo simbolismo do umbuzeiro como árvore sagrada, mas também porque os derivados do umbu são o carro-chefe da produção e da comercialização. Durante a safra do umbu, os agricultores e agricultoras fazem estoque da polpa, que é a matéria-prima para a produção da umbuzada e é comercializada durante todo o ano no quiosque. Como afirma Marineide Arcanjo (56 anos), integrante do grupo Aroma da Caatinga: "quem é do Nordeste conhece o que é a umbuzada. Geralmente, quando passa aqui e vê o nome, pergunta logo: tem a umbuzada mesmo? Aí foi um ponto que a gente caprichou, dizendo que nunca pode faltar a umbuzada. Pode faltar qualquer produto na prateleira, mas a umbuzada nunca"

Pessoas que estão viajando a passeio, caminhoneiros e caravanas têm o quiosque como ponto de parada para tomar a umbuzada e se refrescar. Aproveitam também para conhecer e adquirir produtos não só do coletivo Aroma da Caatinga, mas de vários grupos da região, como ovos caipiras, licores, doces e sequilhos. No quiosque também é possível encomendar refeições, de galinha de capoeira cozida, carne de bode e buchada de bode. "A gente pode botar nossas galinhas, nossas buchadas, nossos bodes, tudo que vem da roça aqui, tudo é familiar, os ovos, a macaxeira, a variedade de frutas e para agregar mais aqui", explica Marineide Arcanjo.

Com o aumento da demanda, tornou-se necessária a presença de alguém responsável de forma exclusiva pela administração e atendimento do estabelecimento. Com isso, houve a chegada de Maciela de Oliveira (34 anos), jovem do distrito Juremal, que também integra o grupo e se tornou referência na condução de todas as atividades. "É um legado bom, importante. Estou fazendo o que gosto, podendo contribuir com os demais e divulgando os produtos da minha região", conta Maciela.

Maciela Oliveira
(Representante do Quiosque da Umbuzada)



Apesar de ser um espaço fixo e físico, o quiosque também passou a atuar como forma de comercialização em feiras, congressos e seminários. Pois além da comercialização dos produtos beneficiados, o quiosque fornece refeições que vão do café da manhã, tendo como carro-chefe o cuscuz com carne de bode ao almoço e jantar, com carne de bode, pirão e galinha de capoeira. Refeições que garantem segurança alimentar e nutricional, com todo o sabor dos produtos da agricultura familiar.



O grupo ainda tem muitos projetos a serem concretizados, querem ampliar e modificar a estrutura, deixando o ambiente ainda mais aconchegante, com mais espaços para visitantes e para intercâmbios. Há também a necessidade de aumentar a segurança do estabelecimento durante as noites"Estamos jogando para levar o quiosque à frente, cada dia crescendo mais. E a expectativa é continuar crescendo mais. É o que a gente pretende, que ele cresça e fique mais estruturado", sonha Clarice Aguiar.

Mais do que um espaço de comercialização, o Quiosque da Umbuzada é um espaço de informação e conhecimento. Muitos visitantes conhecem os produtos e a região, enquanto outros passam por lá movidos pela curiosidade de conhecer as comidas, as tradições e os sabores locais, tornando-se um espaço significativo de valorização dos saberes do semiárido. "A troca, a convivência com outras pessoas o querer saber o que é isso, por que é assim no sertão, o que é o umbu. Você está todo dia lidando com pessoas que querem entender, outras que já conhecem e parabenizam. É muito gratificante", conta Maciela Oliveira.

