

Raízes que atravessam gerações: o orgulho da família Santana no cultivo da mandioca



Família realizando o beneficiamento da mandioca.

Joelma Correia Santana, 41 anos, e Adailton dos Santos Santana, 44, vivem no município de Mairi, Bahia, onde criam seus dois filhos: Júlia Fernanda, de 18 anos, e Lorenzo, de 6 anos. A trajetória do casal se funde com a lida na terra; ao adquirirem a propriedade de cerca de 8 hectares onde residem, deram continuidade a uma tradição que atravessa gerações: o cultivo e o beneficiamento da mandioca.

Adailton recorda que, desde o namoro, o casal já participava da produção de farinha. A atividade é o pilar do trabalho de seu pai, que iniciou o ofício com um tio ao mudar-se para a região. Há mais de 60 anos, a cultura da mandioca é a principal fonte de sustento da família. O contato de Adailton com o solo começou cedo, ajudando o pai na produção desde os 8 anos de idade.

Manejo agroecológico

O manejo é pautado pela sustentabilidade e pela agroecologia. Sem o uso de adubos químicos ou defensivos, a família respeita o tempo da natureza, aguardando cerca de um ano para a colheita. O beneficiamento, artesanal, ocorre na casa de farinha situada nas terras do pai de Adailton.



Casa de farinha familiar.



Roçado de mandioca.



Raiz de mandioca.

Produção artesanal

O processo é minucioso: as raízes são colhidas, separadas da maniva (o caule) e transportadas para o beneficiamento. Em seguida, a casca externa e a entrecasca são removidas manualmente com facas. A mandioca limpa é triturada para liberar o amido e a água. Para tritar a mandioca, utilizava-se o caititu, um rolo de madeira com dentes de metal girado manualmente. Hoje a família utiliza um motor elétrico para transformar a raiz em uma massa úmida e fina.

Para retirar o excesso de líquido, a massa é colocada em sacos de ráfia e levada a uma prensa manual de madeira. Desse processo, extrai-se a goma (polvilho), resultante da decantação do líquido em descanso. Após a prensagem, o bloco de mandioca é esmiuçado e passado por peneiras de metal para a retirada da crueira (fibras grossas). Finalmente, a massa vai para os fornos de barro aquecidos a lenha, onde é revolvida constantemente com rodos de madeira até atingir a secagem uniforme.



Processo de trituração.



Massa de mandioca após prensagem.



Processo de peneiração.



Líquido em descanso para extração da goma.



Secagem da farinha.

União familiar e políticas públicas

O trabalho é um esforço coletivo que vai do plantio à venda na feira livre do município. Semanalmente, eles comercializam farinha, massa de aipim, puba e tapioca — itens que garantem o sustento da família de Joelma e Adailton há duas décadas.



"É ótimo, porque trabalhamos para nós mesmos. Não precisamos trabalhar fora, o que fortalece a nossa união e traz tranquilidade". Joelma



O fortalecimento do negócio contou com o apoio de políticas públicas. O crédito rural (Agroamigo) possibilitou a manutenção de cercas e o plantio de novas roças de mandioca. A participação nas capacitações do Programa Cisternas, permitiu que Joelma vislumbrasse um futuro com ainda mais segurança alimentar. A água será destinada para sua horta: "os cursos são muito bons. Em breve, teremos uma horta para consumirmos alimentos orgânicos", planeja.

Além disso, com o recurso do Fomento Rural, política associada ao Programa Cisternas, a família diversificou a produção investindo na suinocultura. Os animais são alimentados com as sobras da mandioca, fechando um ciclo sustentável e produtivo dentro da propriedade. O sonho da família Santana é claro: permanecer na terra, honrando o passado e fortalecendo a produção agroecológica que orgulha gerações.