

Piauí



A doce resiliência do Semiárido: o talento de Laudiana na produção de bolos

Laudiana de Sousa Costa Ribeiro, de 38 anos, reside na comunidade Lagoa dos Porcos, município de Anísio de Abreu, Piauí. Ao lado de seu esposo, Laerson Aparecido Alves Ribeiro, de 25 anos, e de seus dois filhos, Sandrielle de Sousa, de 17 anos, e João Pedro de Sousa, de 12 anos, ela transformou o quintal de casa em um exemplo de resiliência e empreendedorismo familiar.

Há 15 anos, motivada pela necessidade de complementar a renda da família, que na época dependia apenas do roçado e do Bolsa Família, Laudiana começou a fazer bolos. Sem acesso à internet ou cursos por perto, ela foi no "passo a passo" da própria experiência, testando ingredientes e aprendendo com os erros. No início, eram bolos simples, de "café", sem coberturas, mas o talento logo chamou a atenção, e a clientela começou a pedir mais: queriam bolos recheados e decorados. Sem nunca ter feito um curso, Laudiana foi na cara e na coragem.



Inclusive, Laudiana conta que um dos sabores de seu cardápio, o de ameixa, nasceu justamente de um "desafio". Uma amiga encomendou o sabor e insistiu: "é você quem vai fazer". Mesmo sem nunca ter preparado antes, ela aceitou a missão e o resultado foi um sucesso. Atualmente, Laudiana produz 15 sabores diferentes de bolos.

O que nasceu da necessidade logo se revelou um propósito de vida. **"É uma profissão que faço porque gosto, amo trabalhar com bolo"**, confessa Laudiana sorridente. Esse carinho transparece em cada receita, fazendo com que o sucesso de sua produção atravesse os limites da comunidade e chegue às mesas de três cidades vizinhas: Anísio de Abreu, São Braz e Bonfim do Piauí.



Trabalhar com alimentos no Semiárido exige resiliência. Durante anos, a produção de Laudiana era limitada pelo acesso à água. Embora tivessem um poço artesiano, a água era salobra e servia apenas para tarefas domésticas, a água de consumo precisava ser buscada em uma cisterna a 50 metros de distância, em sua antiga residência.

Esse cenário mudou em fevereiro de 2025, quando a família recebeu a cisterna-calçadão (52 mil litros) pelo Programa Uma Terra e Duas Águas (P1+2) da Articulação Semiárido Brasileiro (ASA), com apoio do Governo Federal, e executado pela Cáritas Diocesana de São Raimundo Nonato (PI). Ter água de qualidade bem ao lado da cozinha trouxe o alívio e a força que faltava para crescer ainda mais.

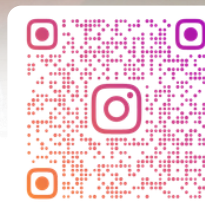
Com a segurança hídrica garantida, veio o impulso do Programa Fomento Rural de R\$ 4,6 mil. Após uma tentativa inicial com a criação de ovelhas, que a família percebeu ser inviável para sua rotina, Laudiana decidiu apostar tudo na sua verdadeira vocação e investiu em uma batedeira e um liquidificador industrial.

"Esses equipamentos ajudaram muito a melhorar o tempo que eu levo para fazer as encomendas", comemora. Além disso, ela utiliza os ovos das próprias galinhas na produção dos bolos.

O sucesso da boleira é resultado de um esforço coletivo. Enquanto Laudiana cria as receitas, Sandrielle e João Pedro ajudam na produção dos bolos, e Laerson garante a entrega das encomendas. É a união familiar fortalecida pelas tecnologias sociais de convivência com o território, mostrando que o Semiárido é lugar de gente próspera e de sonhos realizados.



Escaneie
para assistir
ao vídeo



REEL COMPARTILHADO EM ABR. 10, 2...
DE @CARITAS.SAORAIMUNDONONATO