

Bahia

Sabores e saberes da Caatinga

**A força da mulher que
reinventou seus sonhos
no Semiárido baiano.**



A história de Patrícia Santos Pereira, 43 anos, é um testemunho de que a convivência com o Semiárido não é apenas uma questão de sobrevivência, mas de inovação e respeito aos ciclos da natureza. Moradora da comunidade do Entroncamento, na zona rural de Boa Vista do Tupim, Bahia, a agricultora e artesã divide a vida e o trabalho com o esposo, José Luiz Nunes de Jesus, em uma trajetória marcada pela resiliência e pelo retorno às raízes.

Aos 13 anos, Patrícia deixou a Bahia rumo a São Paulo, movida pela escassez de oportunidades que assolava o campo décadas atrás. “Naquela época, não tínhamos alternativas para sobreviver aqui”, recorda. Após 16 anos na capital paulista, onde trabalhava como cabeleireira, o cuidado com a irmã a trouxe de volta ao solo baiano, “fiquei lá até os meus 26 anos, quando tive que retornar para cuidar da minha irmã, que mora comigo e precisa de cuidados”, relata.

O reencontro com o sertão, em 2011, impôs o primeiro grande desafio da convivência: a segurança hídrica. Sem infraestrutura para armazenar água, a família dependia de tanques de barro: “quando cheguei aqui na propriedade em 2011, não tínhamos onde armazenar água; as cisternas não existiam e o clima era muito seco. Não adiantava comprar um caminhão-pipa se não havia reservatório. Buscávamos água em um tanque de barro”, relembra Patrícia. A realidade mudou com a conquista da primeira cisterna em 2012, o acesso democrático à água não apenas garantiu o consumo doméstico, mas permitiu o início da criação de galinhas e a produção de alimentos.

>>> A arte que nasce do solo



Patrícia e o seu primeiro artesanato de pedra.

Diante da necessidade de gerar renda, Patrícia transformou a "dor em amor". No Semiárido, ela encontrou a matéria-prima para sua arte. O início foi desafiador, mas o olhar resiliente de Patrícia revelou novas possibilidades. “Iniciei o trabalho com pedras, porque era o que tínhamos na época, além das caixas de remédio da minha irmã. A partir disso, desenvolvi meu primeiro porta-moedas e porta-lápis”. Patrícia coleta as pedras nas estradas de acesso à propriedade, realizando o processo de lavagem, trituração e peneiragem da matéria-prima.

Com o tempo, a percepção sobre o ambiente ao redor se ampliou: “Comecei a observar o licuri e vi que é algo fantástico. Aquele furinho, que ao meu ver é uma obra de arte feita por um bichinho, me inspirou. Trouxe o licuri para o meu artesanato como ornamento para caixinhas e na confecção de chaveiros”. Inicialmente, as vendas ocorriam apenas entre amigos e conhecidos.



Artesanato de pedra.



Diversidade de produtos criados pela artesã.

>>> Chocolates com identidade sertaneja



Patricia na produção dos chocolates.



Patricia na produção dos chocolates.



Bombons de mel.

A produção de chocolates, por sua vez, surgiu da memória afetiva do período em que viveu em São Paulo. “Como eu não encontrava aqui um chocolate que me agradasse, com recheio mais natural e sem excesso de química e açúcar, comecei a desenvolver o meu próprio gosto e apresentá-lo às pessoas”, conta a artesã. Patricia aproveitou as oleaginosas disponíveis na propriedade, como castanha de caju, amendoim e o próprio licuri, para criar recheios.

O casal, que também pratica a apicultura, utiliza o mel de abelhas sem ferrão em seus recheios, cujo sabor suave e agradável harmoniza perfeitamente com o chocolate. Sem cursos formais, Patricia desenvolveu sua técnica através da experimentação, utilizando chocolate nobre meio amargo e coberturas fracionadas.

O processo de fabricação é artesanal e ocorre na cozinha de sua casa. Após o derretimento e a moldagem em formas de acetato, ela adiciona as oleaginosas *in natura*, garantindo crocância e frescor. O recheio de licuri possui um preparo especial: o fruto é triturado e cozido com uma pequena quantidade de açúcar, assemelhando-se a uma cocada, e reservado na geladeira antes de rechear os bombons. Por serem livres de conservantes, os produtos têm durabilidade de 15 dias, sendo rotulados e embalados individualmente. Hoje, além das vendas locais, Patricia participa de feiras e eventos regionais e integra o grupo de Economia Popular Solidária, Dona Menina do Agro, que mantém um ponto de comercialização fixo na cidade.



Barrinhas de chocolate de licuri.



Barrinhas de chocolate de licuri.



Bombons de mel.

>>> Sustentabilidade e futuro



Apiário de abelhas sem ferrão integrado ao pomar.

Patrícia é uma entusiasta das tecnologias de convivência com o Semiárido. Em sua propriedade, ela implementou um sistema de reuso de águas cinzas (provenientes do banho e da cozinha) para irrigação das frutíferas durante os períodos de estiagem. As caixas de abelhas sem ferrão ficam estrategicamente posicionadas nesse pomar, criando uma integração sustentável entre os subsistemas da propriedade.

Em 2026, Patrícia foi contemplada com uma cisterna calçadão e com o Programa Fomento Rural. A tecnologia permitiu o armazenamento de água para a produção de alimentos e cuidado de pequenos animais. E o Fomento Rural disponibilizou R\$4.600,00 para que ela investisse em uma atividade produtiva. Patrícia construiu uma cozinha para o beneficiamento do mel e fabricação das barras de chocolate. Com esta nova estrutura, o casal consolida ainda mais sua produção agroecológica e a geração de renda na comunidade.

Atualmente a renda familiar é composta pela comercialização de artesanato, chocolates, ovos, aves e mel, além do complemento do Bolsa Família. Patrícia destaca que o acesso a políticas públicas, como Plano Safra, Bolsa Família e o Crédito do Banco do Nordeste (Agroamigo, Pronaf B), utilizado para fomentar a produção de galinhas e a atividade da apicultura, são fontes de apoio importantes para o pequeno agricultor, além da participação em associações e sindicatos. Patrícia orgulha-se de sua trajetória de superação e projeta no futuro um desejo que transborda o âmbito pessoal:



“O meu desejo com este trabalho é incentivar as pessoas a nunca desistir, independente de onde elas estejam, acredito eu, que ela possa fazer a diferença, como eu fiz na minha vida. E eu almejo muito que as pessoas pensem em um bem maior, uma riqueza que temos em nosso município que é a grandeza do licuri, que ainda não é tão valorizado como precisa ser, porque é uma árvore que nos sustenta de várias maneiras, com o seu fruto com a sua palha para os animais e nós temos infinitas opções para trabalhar com ele. Que os fazendeiros não desmatem, como eu vejo eles fazerem. Que tratem do solo, protejam os polinizadores, não usem tanto defensivos, eu espero que as pessoas vejam através do meu trabalho e de outras pessoas como podemos viver em harmonia com a natureza aproveitando os seus recursos”.



Acesse a
sistematização
em vídeo

