

## Jovem inova na doceria e gera renda produzindo doces com frutos da Caatinga



A Caatinga é o bioma predominante no Semiárido brasileiro e é conhecido pela presença de uma vegetação resistente a altas temperaturas e aos períodos de estiagem. É nesse cenário rico em biodiversidade que encontramos Nádia Nauanda, uma jovem de apenas 19 anos que tem inovado na doceria por meio da produção de doces feitos com frutos da caatinga. Natural da comunidade de Piri, em Sento Sé (BA), Nádia conta que aprendeu a fazer doces com a sua avó, dona Martinha Silva, com quem passava os fins de semana e feriados.

“A gente sempre ia para casa da minha avó que fica na comunidade Brejo da Martinha e lá a gente sempre tinha vontade de comer alguma coisa diferente, como um chocolate, por exemplo. Porém, o mercado naquela região era muito escasso e os que tinham ficavam distantes, e isso envolvia muito gasto. Então a gente fazia doces, bolos e compotas para se deliciar e foi a partir disso que surgiu a ideia de introduzir frutos provenientes desse ambiente desafiador que é a Caatinga na confeitaria. A gente começou a utilizar frutos cultivados e nativos colhidos na nossa propriedade mesmo e fomos inventando. Alguns não deram muito certo, mas a gente foi tentando e fazendo”, recorda Nádia.

Em 2020, Nádia foi estudar na Escola Família Agrícola de Sobradinho-BA (EFAS) e, em 2023, ao chegar na etapa do Projeto Profissional do Jovem (PPJ), desenvolvido durante o 3º ano do ensino médio, ela precisou elaborar um projeto viável que pudesse gerar renda para a família. Foi a partir de uma conversa com seus pais que ela decidiu fazer dos seus experimentos gastronômicos um negócio.

“Eu precisei pensar juntamente com minha família sobre o que eu poderia fazer no PPJ para gerar uma renda extra. Foi aí que eu pensei ‘por que não montar um projeto de confeitaria introduzindo os frutos da Caatinga?’ Essa ideia estaria dentro do contexto da escola e também enraizado com a minha ancestralidade, com a minha avó, com a minha vivência. Então foi com esse pensamento que decidi o que seria o meu projeto. Meus pais são pescadores e o meu irmão mais velho também estudava na EFAS, mas precisou desistir da escola e ir trabalhar com meus pais para que eu pudesse estudar, então eu queria muito fazer isso dar certo. Por isso, juntos decidimos investir R\$ 200 para eu fazer umas trufinhas e levar para a escola. A primeira venda foi um sucesso e em menos de duas horas eu vendi tudo. A partir desse momento também que a minha vida mudou totalmente”, explica.



*Nádia segura potes de Picles de Palma*



*Trufa de maracujá da caatinga*



*Doce de coroa de frade*



*Geléia de abacaxi com pimenta*



*Nádia segura prato com Palma Caramelizada*

Hoje, Nádia produz doces, bolos, trufas, brownies e sorvetes de umbu, maracujá do mato, coroa de frade, mandacaru, seriguela, maracugina e jenipapo cultivados na propriedade de sua avó e também colhidos em frutíferas que crescem espontaneamente em meio à caatinga. Os produtos são comercializados na escola, na sede Sento Sé, onde vive atualmente, e também por encomenda nas comunidades vizinhas. Com o sucesso das vendas, ela já conseguiu comprar um terreno e tem investido também em sua educação e em equipamentos que podem auxiliar na produção das guloseimas.

Mas o sonho não para por aí. Nádia, além de ministrar oficinas para os colegas de turma na EFAS, tem outras metas a serem cumpridas como, por exemplo, conseguir a certificação de produção orgânica para poder vender seus produtos em feiras e supermercados de orgânicos, e abrir um espaço físico para a doceria da Caatinga.



*mandacaru, Cabeça de Frade e Abacaxi*



*doces produzidos com mandacaru e abacaxi*



*oficina na EFAS com a turma do 4º ano*

“Eu estou correndo atrás da certificação para começar a vender na feira de orgânicos e com isso pretendo fazer uma coisa bem bonitinha, com rótulo, tudo organizadinho. O meu sonho é ir além. Eu imagino muito uma confeitaria bem rústica, bem modo Luiz Gonzaga, lá em Sento Sé, com turistas indo conhecer a minha história. A gente também está com projeto de cultivar mais plantas nativas da Caatinga, principalmente a coroa de frade que está em extinção. Quando retiro uma, planto outras 3 no lugar”. A meta é fazer tipo uma agroka'atinga onde a gente possa recolher os frutos e também poder preservar o meio ambiente”, diz Nádia.

Além dos produtos da doceria, Nádia produziu o livro “Nana e Suas Delícias: Doçura e História” com as suas receitas e pretende fazer com que ele chegue a muitas pessoas que ainda subjagam a Caatinga como um ambiente inóspito.

“Esse projeto não só o meu sonho, é também o sonho dos meus pais, da minha avó e irmãos. É um sonho em conjunto que se eu realizar, todos eles vão se realizar. Para mim é muito gostoso e gratificante apresentar um doce que possui história e ancestralidade do nosso território”, comemora Nádia.



Mandacuru fatiado para produção de doces



Nádia ao lado de sua mãe, Edileuza cordeiro



Colheita de Seriguela



Umbu



Recheio de Umbu



Polpa de umbu