

ROSÉLIA E SUA DIVERSIDADE DE PRODUÇÕES DENTRO DO AGROECOSSISTEMA



Rosélia da Silva é moradora da comunidade de Brejinho, em BrejoLândia (BA). Casada com Ademar da Cruz há 33 anos e pais de três filhas, há mais de 20 eles moram na localidade. “Antes não tinha nada, só um pé de seriguela” afirma Rosélia, que ao longo de duas décadas transformou a propriedade em um espaço rico em vários subsistemas.

Rosélia sempre foi interessada em mexer com horta, mas por conta da pouca água, que era captada de um pequeno riacho, a produção era suficiente apenas para o consumo. A história mudou quando a família foi beneficiada com a cisterna de produção da ASA (Articulação Semiárido Brasileiro) no ano de 2018, e receberam o fomento no valor de R\$ 3 mil, que foi investido na compra de tela, sombrite, regador e mangueira para a horta.

Hoje a família vive da produção de alface, cebola, cheiro verde, couve, tomate, rúcula, e alho em determinadas épocas. Rosélia preza pela qualidade dos alimentos, evitando qualquer tipo de uso de veneno, o que além de ser um benefício para a saúde dela, também contribui na vendas. “As pessoas gostam muito da minha horta, porque é tudo natural, você pode chegar e fechar os olhos, pois não uso nada de veneno. O povo sempre fala ‘compra da Rosélia, os dela são naturais’, e eu fico muito feliz”, conta orgulhosa.

A horta é protagonista, mas é somente uma das diversas produções de Rosélia. Ela vende polpas para cooperativas que atuam nos municípios baianos de Tabocas do Brejo Velho e Serra Dourada. A agricultora já chegou a vender mais de 400 quilos de polpa em um mês. Dentre os sabores comercializados estão: manga, tamarindo, goiaba, maracujá, maracujá do mato e acerola. Dessas frutas, as que são cultivadas apenas em uma determinada época do ano são coletadas e congeladas. Os sucos são produzidos em um liquidificador industrial e são armazenados em um freezer.

Além das polpas, Rosélia vende peta (biscoito de polvilho), pão caseiro, bolo de cenoura e bolo de milho, também por encomenda. Na época que tem leite em sua propriedade, ela produz doce de leite. A família ainda cria galinhas para o consumo próprio, destinando uma parte para as filhas que moram em Goiânia (GO), porém, se surge oportunidade, Rosélia vende. Seu Ademar trabalha como pedreiro e ajuda no complemento da renda.



Algumas das produções de Rosélia, dentre elas a horta, criação de galinhas e as polpas de frutas

Para Rosélia, cada venda é um motivo de muita alegria: “O que eu mais amo é quando alguém pergunta ‘Zélia você tem alface?’ E eu vou lá, pego na minha horta, ponho na sacola e levo. Eu gosto de plantar e eu estou vendo que eu estou levando um produto que foi eu que plantei, eu vi ele crescer, e acima de tudo, é algo natural, você come tranquilo pois você vê que além de gostoso, ali não tem veneno. Às vezes eu saio de casa e chego já de noite, eu pego a lanterna do celular e vou lá molhar a horta, pois ela é minha prioridade”.

Rosélia da Silva é um grande exemplo do poder transformador da agricultura familiar. Graças à sua dedicação à horta e às diversas atividades produtivas, ela garantiu a subsistência e criou uma fonte de renda sustentável para a família, oferecendo alimentos naturais e livres de agrotóxicos. Seu envolvimento em várias áreas produtivas reflete sua capacidade de adaptação e seu espírito empreendedor. Para Rosélia, seu trabalho é uma expressão de orgulho, ao compartilhar com os outros o fruto do seu cuidado e esforço diário.