

Sabor do Sertão!

A AUTO-ORGANIZAÇÃO E O PROTAGONISMO DAS MULHERES NO BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DO OURICURI

O grupo de mulheres da comunidade Baixa do Galo, localizada no município de Inhapi em Alagoas, faz do ouricuri um instrumento de organização social e geração de renda para as famílias.

O ouricuri sempre fez parte da cultura alimentar da região e na época da semana santa é utilizado como matéria prima em comidas típicas como: peixe no coco, umbuzada, bolos e cocada. Percebendo que esse fruto estava se perdendo na comunidade, as mulheres se organizaram e formaram um grupo em 2022 para beneficiar e comercializar o ouricuri.

O começo

O grupo é formado por sete mulheres que produzem e comercializam a broa, o ouricuri caramelizado com rapadura e o ouricuri salgado. Elas fazem parte da Associação Comunitária Baixa do Galo, que tem 28 anos e é composta por 40 sócios e sócias.

Estes se dividem em diversos grupos como: movimento de mulheres, terço dos homens, e grupos produtivos que beneficiam o ouricuri.

A aquisição da matéria prima se dá através do extrativismo do ouricuri: as mulheres do grupo coletam em suas unidades familiares, compram dos(as) associados(as) e de moradores da região. A safra desse fruto é no período de novembro a maio e, para que a produção anual aconteça, é necessário o armazenamento de uma média de 1.500kg de ouricuri congelado. As mulheres fazem esse estoque ao longo do período da safra.



Grupo de Mulheres e o pé de Ouricuri



Produção de Ouricuri armazenada

Quanto melhor o manejo das áreas produtivas onde se localizam os pés de ouricuri, melhor a produção de frutos. Segundo Maria Clara, se estas áreas “forem dentro do capim, do cercado, a produção é menor. Se forem na mandioca, a produção dele é outra.”

A comercialização passou a ser um caminho logo após quatro das mulheres do grupo participarem de um curso de beneficiamento realizado pelo SEBRAE, em que aprenderam e aprimoraram diversas receitas à base do ouricuri. A partir disso, perceberam as possibilidades e potencialidades que existiam em se trabalhar com esse fruto.

Decidiram, então, iniciar o grupo produtivo com apenas três receitas como estratégia de acesso aos mercados locais e de construção de um caixa financeiro do grupo. “Melhorou a alimentação da gente no consumo do ouricuri. Mas não só da gente: a comunidade, o povo em geral. (...) E também na questão da renda, que a gente já sabe que com aquela produção a gente tem o dinheiro”, comemora Maria Clara Silva dos Santos (63 anos), integrante do grupo.



Pé de ouricuri



Unidade de produção das mulheres



Ouricuri caramelizado com rapadura

Desde então, as mulheres se reúnem todas as terças-feiras numa cozinha comunitária. “Para mim, é uma obra prima. Eu me sinto bem na cozinha, fazendo comida, sabe?”, conta Cecília Souza da Silva Santos (56 anos), também integrante do grupo. Maria Clara reforça o valor terapêutico dos encontros: “a questão da gente se juntar, dialogar, muitas vezes desabafar, né? Ficar só em casa não resolve os problemas”, comenta.



A cozinha onde elas se reúnem foi reformada e organizada através de doações de materiais, como as formas e a mesa industrial, para utilização também dos outros grupos produtivos da comunidade. No entanto, ainda não existe energia elétrica na cozinha e elas precisam utilizar a energia da associação.

Desafios

Existe uma demanda do grupo para melhorar a infraestrutura. Há a perspectiva de construção de uma agroindústria comunitária em parceria com a prefeitura de Inhapi. Ao mesmo tempo, as mulheres necessitam de equipamentos como freezer, quebra-deira de ouricuri, entre outros. Em meio aos desafios, buscam parcerias para potencializar sua produção e comercialização.



Em frente à sede da Associação Comunitária Baixa do Galo

A comercialização dos produtos começou na feira agroecológica da Universidade Federal de Alagoas Campus Sertão – UFAL, depois o grupo passou a comercializar na comunidade, em feiras locais e regionais, sob encomenda, em eventos e na cantina da UFAL. Atualmente, comercializa também através dos programas de compras públicas, como: Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, nas modalidades Estadual, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER e Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, via associação.

Transformações



Fruto do Ouricuri

Atualmente, parte da renda dos produtos é destinada para manutenção do caixa do grupo, o que garante a continuidade da aquisição da matéria prima e melhoria da produção.

Em dois anos de existência do coletivo, as mulheres apontam diversas transformações em suas vidas.

A auto-organização das mulheres, a partir do beneficiamento e comercialização do Ouricuri, fez com que o grupo ampliasse seus conhecimentos sobre o Ouricuri e sobre as pessoas. “Um conhecimento a mais, né? Um conhecimento tanto do produto, como de poder vender fora, poder conhecer mais pessoas e poder apresentar o produto, né?”

A gente tinha mas não sabia que servia para tanta coisa!”, reflete Edileusa da Silva Ferreira (54 anos), também integrante do grupo. Além disso, o beneficiamento do Ouricuri e o aumento do seu consumo enriqueceu a alimentação da comunidade.

Um terceiro benefício foi o aumento das oportunidades de trabalho e de geração de renda. Cecília e Edileusa, que são irmãs, destacam ainda a importância do grupo para trazer e para manter as mulheres e famílias na comunidade. Elas moravam em São Paulo e veem hoje a possibilidade de viver na Baixa do Galo através do trabalho e da geração de renda com o beneficiamento do Ouricuri.



Broca de tapioca com ouricuri e ao fundo ouricuri caramelizado com rapadura