

A trajetória da produção agroecológica de dona Preta e seu Ivanildo com a mandioca



Dona Preta e Ivanildo na casa de farinha

O casal de agricultores, Maria Evaneide de Melo Silva (Dona Preta), 53 anos, e Ivanildo Barbosa da Silva (Seu Ivanildo), 56 anos, são casados há 38 anos e residem no Sítio Cachoeirinha, que fica localizado no município de Santa Cruz da Baixa Verde, Pernambuco.

A trajetória do casal com a produção agroecológica é inspiração para agricultores e agricultoras de outras comunidades rurais. Eles mostram que é possível viver bem, comer bem e manter-se financeiramente através da produção agroecológica e sustentável.



Dona Preta e Ivanildo

Maria Evaneide, carinhosamente chamada de dona Preta, juntamente de seu esposo Ivanildo Barbosa, tiveram suas vidas transformadas desde que começaram a produzir em sua propriedade.

“No ano de 1993, foi muito difícil, passamos por uma seca grande, saímos daqui e fomos morar na Mata Redonda (próximo a cidade de Triunfo-PE), no terreno que até hoje a gente cuida, não tinha ganho nenhum, e eu com menino pequeno, aí surgiu a sugestão de nós vender na feira agroecológica de Santa Cruz da Baixa Verde-PE”, contou dona Preta.

O casal de agricultores iniciou a produção na propriedade com a plantação de verduras, em um pomar consorciado, onde cultivavam alface, couve, cenoura, batata, coentro, berinjela, pimentão, abobrinha, entre tantas outras espécies de hortaliças.



Dona Preta e Ivanildo



Produção consorciada do casal

Com a colheita exitosa, o casal diz que entraram com as vendas das verduras na feira da agricultura familiar da cidade de Serra Talhada, Pernambuco, que fica há 28km do local de moradia deles.

Com uma visão estratégica e a vontade de fazer a diferença, o casal percebeu que havia grande procura da farinha e da goma para tapioca, que viesse da produção agroecológica. *“o povo chegava na feira e perguntava se tinha goma, e ninguém tinha, ninguém produzia”,* diz Ivanildo.

Ao enxergar esta necessidade, iniciaram com o cultivo da mandioca na propriedade do pai de Ivanildo e também na Mata Redonda (sítio que fica perto de Triunfo, Pernambuco, há mais ou menos 7 km do local de moradia do casal).

Inspirados no tio de Ivanildo, seu Elízio Barbosa, que foi proprietário de uma casa de farinha, o casal idealizou e sonhou em construir a própria casa de farinha, onde hoje, trabalham no preparo da farinha e da goma. Desde o ano de 2019, o casal se dedica incansavelmente na preparação, para comercializar na feira agroecológica de Serra Talhada-PE.



Elízio Barbosa (tio de Ivanildo)



Casa de farinha



Com isso, Preta e Ivanildo deixaram de vender as verduras e passaram os canteiros para o filho Edvanilson Barbosa da Silva, de 37 anos, que também faz parte da feira agroecológica de Serra Talhada, comercializando as verduras.



Edvanilson Barbosa (filho do casal)



Através da mandioca, Preta e Ivanildo preparam a farinha (produzem cerca de 100 kg de farinha por semana), a goma e também a puba, tudo feito no fogão a lenha. Outro produto muito procurado é o café moído e torrado que é produzido pelo casal em sua propriedade, que tem a opção diferenciada da combinação do café com rapadura, que atrai muitos consumidores à barraca do casal. Além de venderem os produtos no quilo, Preta faz os lanches, que são sucesso em vendas, todo sábado no café da manhã da feira.

“Agora graças a Deus a gente consegue se virar bem, cuidar das necessidades que a gente precisa, tudo tirado da feira”, contou Preta.



Ivanildo moendo o café



Dona Preta prepara os lanches no fogão a lenha, o bolo de puba é feito em casa, já a tapioca é feita para o cliente consumir conforme o pedido desejado na hora. Ivanildo conta que por semana conseguem vender uma média de 50 kg de goma e farinha, pois entre os produtos vendidos, é o que tem mais procura pela clientela.

“Nossa vida mudou, a goma aqui só é nós que vendemos, o lanche aqui pra nós deu certo, Preta prepara de 12 a 15 kg de massa só para fazer as tapiocas dos lanches”, diz Ivanildo.

Através de seus experimentos exitosos com a agroecologia, Ivanildo e Preta recebem visitas de intercâmbio de agricultores e agricultoras de diversas comunidades rurais, entre elas: Quilombo Catolé, Comunidade Malhada Grande, Sítio Carnaubinha, Sítio Maxixeiro, Assentamento Boa Vista, Assentamento Bela Vista, que estão localizadas na cidade de Serra Talhada, Pernambuco.

O casal tem muito orgulho em dizer que sempre produziram de forma natural, sem veneno, utilizando apenas defensivos naturais, e citaram como exemplo, a manipueira, a qual ele utiliza como defensivo natural e como adubo.

Eles explicam e ensinam com muita alegria como fazer para manter uma produção tão rica e diversificada, incentivando outros agricultores a persistirem na produção agroecológica, garantindo que alimentos da agricultura familiar trazem retornos positivos para a vida financeira e principalmente para a saúde da família, pois quem come bem, vive bem e vive mais!



Visita de intercâmbio

Receita do Bolo de Puba de Dona Preta

Ingredientes:

- 1 kg de Massa Puba
- 500 ml de Leite
- 3 Colheres de sopa de manteiga
- 4 Ovos
- 1 ½ Xícara chá de açúcar



Modo de Preparo:

Em uma tigela, coloca os ovos, o açúcar, a manteiga e o leite. Bate até que a mistura fique homogênea. Acrescenta o leite aos poucos, até chegar à consistência desejada. Adiciona a uma forma untada e leva ao forno pre-aquecido a 180°. Entre 30 a 40min, colocar um palito, caso saia limpo, o bolo está pronto. O tempo de preparo vai variar de acordo com a potência do forno. Essa receita rende em média 12 fatias.