

Com ou sem açúcar, porém com muito afeto

O sítio São Braz fica distante da sede do município cerca de 5 Km e é lá que a família da agricultora Raimunda Maria do Carmo Barbosa, de 58 anos, produz seus alimentos e cuida do seu tesouro agroecológico. A família de Dona Raimunda é composta por ela, seu pai Geraldo Lucas, 86 anos, e seus três filhos: Hailton Santos, 21 anos, Juciane Santos e Juliane Santos, ambas de 18 anos.



O sítio pertence ao pai de dona Raimunda e tem 9,5 hectares. Ela conta que sempre viveu lá com sua família. Em 1991, dona Raimunda casou-se com José Ailton Barbosa dos Santos e continuaram morando no sítio junto com os pais dela. Raimunda era professora e quando não estava na escola estava trabalhando na roça.

A principal atividade da propriedade era a produção de café, produto este que era consumido e também vendido para que assim pudesse garantir uma parte da economia da casa. Além da produção de café, a família produzia e comercializava também outros produtos in natura e beneficiados. Vendiam doces, bolos, frutas, verduras e galinhas.



No ano de 2013, o marido de Dona Raimunda faleceu e a partir daí as coisas mudaram totalmente. Dona Raimunda foi morar na cidade com sua família, mas todos os dias bem cedinho vai para o seu sítio com o seu pai e suas filhas para darem continuidade aos trabalhos na propriedade. O trabalho com o café foi intensificado, pois a variedade que eles têm não é muito comum. São plantas da variedade arábica típica, que fazem parte da primeira remessa de café que chegou ao Brasil, em 1727, é realmente um tesouro genético. Dona Raimunda hoje em dia aposta no turismo rural para escoar sua produção de café. Grupos visitam a propriedade e degustam o café. Diante disso a venda de café é garantida.



O café produzido na propriedade é processado de duas formas: uma mais artesanal e outra mais mecanizada. O café torrado de forma artesanal Dona Raimunda e sua filha Juliane toram no caco (panela de barro) e a outra parte é levada para a associação que ela faz parte, e lá é processado. O café só é vendido no momento em casa, nas visitas que são feitas no sítio. Dona Raimunda faz parte de um grupo de agricultores produtores de café que estão se

organizando para fundar uma cooperativa, para adquirirem o selo de certificação orgânica, assim vão poder agregar mais valor ao seu produto.

A renda do sítio é complementada com a venda de banana, jaboticaba e laranja. O restante da produção é consumida pela própria família. No sítio a variedade de produtos é grande. Além dessa produção a família faz farinha de mandioca em uma pequena casa de farinha que tem na propriedade.

“Sou muito feliz no meu sítio. Nasci aqui e é aqui que quero viver o resto da minha vida, pois tudo que adquiri foi proveniente daqui”, conta Dona Raimunda com emoção. “Acredito muito que a produção de café vai me ajudar, minha família sempre trabalhou com isso e é isso que quero continuar”, completa ela. A sua filha Juliane está fazendo o curso técnico em Agroecologia e dona Raimunda fala que o desejo da filha é cuidar do sítio e poder dar continuidade a esse trabalho que vem de gerações, pois o café, com ou sem açúcar, é produzido com muito afeto.

