Com assistência técnica da Prefeitura, produtores de Dantelândia conseguem financiamento para reativar casa de farinha

Date : 16-09-2022

Há três gerações, a família de Isabel Núbia Chagas vive da mandiocultura na Fazenda Sossego, localizada no distrito de Dantelândia: ela e os 11 irmãos foram criados praticamente por essa fonte de renda. Graças ao apoio da Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR), nessa terça-feira (14), a família realizou o antigo desejo de reativar a casa de farinha da propriedade, que deixou de ser manual e passou a operar de forma automatizada.

Isso foi possível por meio de um financiamento de R$ 35 mil obtido junto ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), do Banco do Nordeste, que permitiu a aquisição de parte dos equipamentos. O sucesso da liberação do crédito veio a partir de um projeto elaborado pela SMDR, após ser procurada pela família de Isabel.

Dois mil quilos de farinha são produzidos por dia

Além de acesso a linhas de crédito, a assistência da SMDR também oferece, de forma contínua, serviços de orientação sobre as diversas cadeias produtivas, a exemplo de técnicas de manejo e adubação, para a caprinocultura, mandiocultura, horticultura e citricultura, que está sendo introduzida no município. Também é realizada a distribuição de mudas de umbu gigante, juntamente com instruções sobre formas de produção e plantio.

Nesta quarta-feira (14), secretário municipal de Desenvolvimento Rural, Luís Paulo Santos e equipe estiveram na casa de farinha da Fazenda Sossego, para vistoriar e orientar os produtores sobre o processo produtivo. Ele reforçou a disponibilidade do serviço. “Deixamos as portas abertas para todos os munícipes, todos os produtores que precisarem desse apoio, estaremos à disposição”, garantiu Luís Paulo.

Início da produção

Após muitos anos desativada, o retorno das atividades da casa de farinha é um momento de alegria para a família de Lúcia. “Estamos todos muito felizes e na expectativa de suprir as nossas necessidades, que é a produção de mandioca não sair daqui, como saía antes. A gente mesmo produzir o material pra vender, que é a farinha. Talvez, no futuro, a fécula e um pouco de goma. E também colaborar na alimentação do pouco gado que a gente tem, galinhas, porcos. Então, nós vamos aproveitar praticamente tudo o que é produzido aqui”, comemorou.

Lúcia

Sávio

Marizete

Sávio Gusmão, técnico da SMDR responsável pelo projeto que obteve sucesso com o financiamento do Pronaf, explicou que a família está produzindo a farinha de copioba, mais comum no recôncavo baiano e conhecida por sua crocância e coloração amarelada. O produto é mais vantajoso porque chega a apresentar um acréscimo de R$ 20 reais no preço do saco em relação à farinha comum. “Estão começando a fazer a copioba, um sonho muito velho do pessoal, até meu mesmo, porque é uma forma de agregar valor”, disse.

A casa de farinha está produzindo 40 sacos do produto por dia, totalizando dois mil quilos, que serão comercializados em Vitória da Conquista e em outros municípios, inclusive no recôncavo.

Emprego e renda

Neste momento, dez pessoas estão trabalhando diretamente na produção. Uma delas é Marizete da Silva, da comunidade do Cedro, que veio para fazer a raspagem da mandioca. Antes, ela estava trabalhando de forma autônoma com os serviços de casa e da própria produção que cultiva ao lado do marido e dois filhos. “Eu gostei da casa de farinha. Dá pra ganhar um dinheirinho”, afirmou.

Além de utilizar o seu próprio cultivo de mandioca na casa de farinha, a Fazenda Sossego também poderá comprar a produção de outros agricultores, beneficiando outras famílias além daquelas que estão trabalhando diretamente no empreendimento.

Melhoramento genético

O coordenador de Fomento à Agricultura Familiar da SMDR, Eduardo Castro, lembrou que há cerca de dois anos a Prefeitura iniciou, em parceria com a Uesb, um projeto de melhoramento de manilha, que é a folha da mandioca, e a Fazenda Sossego foi uma das localidades contempladas pela iniciativa.

“Nós trouxemos material genético, alguns vieram da biofábrica de Uruçuca, e nós replicamos aqui; outros nós conseguimos da Uesb. Hoje, a gente tá vendo a ponta final desse trabalho. Então essas variedades são mais produtivas, tem mais matérias, mais amido em suas raízes e promovem um rendimento de farinha, um rendimento de amido pra indústria bem melhor”, explicou.

Equipe da SMDR

Produção com alto aproveitamento

A mandioca cultivada na Fazenda Sossego agora é levada diretamente para a casa de farinha. Lá, o primeiro passo é a raspagem, quando se retira a casca da raiz. Já descascada, a mandioca segue para um maquinário responsável pela moeção. Depois de moído, o produto vai para a prensagem, que leva à expulsão da manipueira, líquido que sai da mandioca e pode

ser tóxico se descartado diretamente no solo. A massa resultante dessa etapa é destinada ao ralador e, então, está pronta para ir ao forno.

Casa de Farinha

Moeção

Prensa

Após ser torrada, a farinha é peneirada. Os grãos mais grossos que ficam na peneira – conhecidos como “grolão” - voltam para o forno para serem torrados mais uma vez. Após passaram novamente pela peneira, também estão prontos para o consumo.

Forno

Peneiragem

Sistema de decantação

A manipueira é automaticamente conduzida da prensa para a um sistema de decantação, responsável por eliminar o resíduo tóxico conhecido como ácido cianídrico. Daí, o líquido resultante desse processo é utilizado como fertilizante para as plantações. Já o material sólido, que fica sedimentado, é fonte energética destinada à alimentação animal.